

# РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

приготовленія горькихъ водокъ, ликеровъ и наливокъ

домашнимъ способомъ

СОСТАВИЛЪ

Александръ Альмедингенъ.



Изданіе книжнаго магазина **Ф. В. ЩЕПАНСКАГО**

С.-Петербургъ, Невскій проѣздъ, № 34.

1895.

## ВВЕДЕНІЕ.

Цѣль этой книги — дать возможность хлѣбосольной хозяйкѣ или досужему любителю, при домашнихъ средствахъ, хорошо готовить вкусныя и полезныя для здоровья горькія водки и различныя наливки. Ни для кого теперь не секретъ, что всѣ эти издѣлія, вырабатываемыя громадными водочными заводами, отличаются сомнительными качествами и подъ часть содержать въ себѣ прямо таки вредныя вещи.

Ягоды и плоды нарисованы только на этикеткахъ; цвѣтъ и яркость заводскихъ наливокъ и водокъ прямо доказываютъ, что въ приготовленіи ихъ главную роль играетъ искусство, вещества же, данныя человѣку природою, выработанныя ягодными кустами и плодовыми деревьями, въ ничтожномъ количествѣ содержатся въ этихъ заводскихъ издѣліяхъ. Краски, эссенціи, патока, въ лучшемъ случаѣ сахаръ, спиртъ дурной очистки — вотъ обыкновенныя составныя части большинства заводскихъ издѣлій; но помимо этого можете найти въ иныхъ сортахъ и глицеринъ, и квасцы, и сѣрный эфиръ, и азотистую кислоту и много еще другихъ веществъ, которыя ни по сущности своей, ни по свойствамъ своимъ не имѣютъ никакого отношенія къ питательнымъ продуктамъ или къ напиткамъ. Водочные заводы пользуются у насъ широкою свободою, въ ихъ таинственныя лабораторіи, охраняемыя необыкновенными людьми — водочными масте-

рами, входъ строжайше воспрещенъ; изобличеній эти громадные заводы недолюбливаютъ и свои секреты оберегаютъ старательно. Но они одно обстоятельство упустили изъ вида: забыли о существованіи очень точной науки, химіи, которая даетъ возможность человѣку настолько глубоко изслѣдовать вещество, что всѣ составныя части его и свойства каждой въ отдѣльности дѣлаются очевидными. Взгляните на цвѣтъ и всмотритесь въ необыкновенный блескъ заводской нѣжинской рябины, а потомъ приготовьте свою рябиновую настойку и сравните ее по внѣшнему виду съ заводской. Вы убѣдитесь, что ягода рябина не даетъ настоя такого яркаго рубиноваго цвѣта, которымъ характеризуется заводская рябиновка. Въ этой послѣдней есть иная красочка, которую, ради красоты, подсыпалъ водочный мастеръ; въ этой рябиновкѣ есть обработка квасцами (а иногда и свинцовымъ сахаромъ), что и придаю ей такую яркость. Рябиновка еще вещь не сложная, но среди заводскихъ издѣлій есть такіе перлы, въ родѣ напримѣръ различныхъ сложныхъ желудочныхъ водокъ, бальзамовъ и потому подобныхъ жидкостей, что, зная ихъ составъ, откажешься навсегда отъ продажныхъ настоекъ и ликеровъ. Полная антигигіеничность, царствующая въ издѣліяхъ заводскаго приготовленія съ одной стороны и желаніе дать популярное руководство для домашней фабрикаціи наливокъ и настоекъ съ другой побудили меня къ писанію этой книжки. Слѣдуетъ въ этой области указать еще на одинъ фактъ. Въ послѣднее время развились особыя мастерскія, изготовляющія жидкости, порошки для домашняго приготовленія горькихъ водокъ и ликеровъ. Препараты эти закрѣпываются или въ флаконы или въ коробочки и развѣшиваются такъ, чтобы достаточно

было на одну бутылку водки. Не вѣрю я въ эти мастерскія и въ ихъ издѣлія и не думаю, чтобы они чѣмъ нибудь существеннымъ отличались отъ заводскихъ издѣлій. Тѣже эссенціи, тѣже краски, хотя можетъ быть въ однихъ больше, въ другихъ меньше. Главная бѣда заключается въ томъ, что подобные „фабриканты“ посылаютъ свои издѣлія въ лабораторіи для изслѣдованія; пошлютъ-то дѣйствительно безъ эссенцій и красокъ, а какъ оперяться, начнутъ товаръ свой сбывать въ несчастную провинцію, такъ и стряпаютъ уже что называется на пропалую, не стѣсняясь ничѣмъ. Вотъ въ этомъ-то и бѣда, гарантіи здѣсь никакой нѣтъ и отдѣльные анализы ничего не доказываютъ.

Домашнее, свое всегда будетъ надежнѣе и лучше, желудка не испортитъ. Вѣдь дѣлали же у насъ въ старину какія роскошныя наливки, какіе славные травнички! Не знали ни красокъ, ни противныхъ эссенцій! Кому случалось пробовать хорошія домашнія наливки, да еще выдержанныя, тотъ знаетъ насколько теперешніе спиртные напитки этой категоріи плохи и безсодержательны. Заводская дешевка не выработала хорошаго товара, да и не къ этому стремятся заводчики.

## ГЛАВА ПЕРВАЯ.

### Очищенное вино. Обработка его для наливокъ и настоекъ. Сахаръ. Приготовленіе сиропа.

Для домашняго приготовленія дѣйствительно хорошихъ горькихъ водокъ и ликеровъ прежде всего слѣдуетъ обратить большое вниманіе на качества хлѣбнаго, такъ-называемаго очищеннаго вина. При покупкѣ хлѣбнаго вина или водки не увлекайтесь разнообразными названіями его; всѣ эти „столовыя“, „крымскія“, „сѣверныя“, „боярскія“ въ различныхъ бутылкахъ и съ различными украшеніями — одинъ и тотъ-же товаръ, разлитый изъ одного и того-же чана. Деньги переплачиваете за посуду, красивый этикетъ и за особенный № съ знаменательной прибавкой „по особому заказу“. Сущность товара во всѣхъ бутылкахъ одинакова. Вы должны знать, что водочные заводчики въ развитіи своей фантазіи не уступятъ любому поэту. Такое трезвое отношеніе къ дѣлу сбережетъ вамъ не мало гривенниковъ. Въ столичныхъ городахъ очистка сыраго спирта поставлена довольно хорошо и въ общемъ въ торговлѣ вращается водка порядочнаго качества, а та мягкость, на которую иногда указываютъ потребители того или другаго сорта водки, зависитъ не отъ качества водки, а отъ умѣнья мастера, который такую водку въ должной степени сдобрилъ глицериномъ. Удачная пропорція этого продукта къ общему количеству водки придаетъ ей эту мягкость. Какъ-бы то ни было, для приготовленія до-

машинимъ способомъ настоекъ и наливокъ я рекомендую вамъ приобрести водку не дороже 5 р. за ведро и продѣлать надъ ней очень простую обработку, чтобы экономнымъ путемъ получить хорошую водку. Сырой спиртъ, какъ извѣстно, готовятъ на винокуренныхъ заводахъ изъ различныхъ хлѣбныхъ припасовъ (ржи, ячменя, пшеницы, овса, солода, кукурузы), а также изъ картофеля. Припасы эти распариваютъ и крахмаль, содержащійся въ нихъ, превращаютъ, при помощи солода, въ сахаристое вещество; обработка эта называется затираниемъ, а полученная мутная, свѣтло-желтая или бурая густая жидкость, сладковатая на вкусъ — заторомъ. Послѣ охлажденія заторъ сливаютъ въ большіе деревянные чаны, куда прибавляютъ жидкихъ дрожжей и заторъ черезъ нѣсколько часовъ начинаетъ бродить. При броженіи сахаристое вещество разлагается главнымъ образомъ на спиртъ и углекислый газъ; этотъ послѣдній выдѣляется изъ затора, отчего онъ во время броженія пузырится, пѣнится и шумитъ, какъ кипящая жидкость. Когда броженіе окончится, то бурленіе жидкости прекращается. Послѣ броженія заторъ уже называется бражкой и составъ ея совершенно иной. Въ бражкѣ содержится уже спиртъ и кромѣ того много другихъ спиртныхъ веществъ, которыя впоследствии и даютъ примѣси въ сыромъ спиртѣ, очень вредныя для здоровья. Бражку перекачиваютъ въ большіе кубы и паромъ отгоняютъ изъ нея спиртъ; въ кубѣ остается густая масса, которая называется бардой, а спиртъ проходитъ по трубамъ въ холодильникъ и собирается въ бочки. Сырой спиртъ имѣетъ противный запахъ, очень сильно дѣйствующій на дыхательные органы человѣка; запахъ этотъ зависитъ отъ разнообразныхъ веществъ, находящихся въ сыромъ

спиртъ, совокупность этихъ постороннихъ продуктовъ называютъ сивушнымъ масломъ. Всѣми гигиенистами и медиками признано, какъ фактъ, что примѣсь сивушныхъ маселъ дѣлаетъ спиртъ чрезвычайно вреднымъ для здоровья и водка, содержащая въ себѣ эти сивушные масла, положительно ядовита. Въ виду этого, чтобы оградить народъ отъ отравленія, правительства, берущія большой акцизъ со спирта, опредѣляютъ закономъ всевозможныя поощрительныя мѣры, которыя побудили-бы заводчиковъ очищать сырой спиртъ, т.-е., удалять изъ него сивушные масла. Очистка сыраго спирта у насъ производится, главнымъ образомъ, двумя способами: горячимъ и холоднымъ. Горячая очистка заключается въ томъ, что сырой спиртъ разбавляютъ водой въ извѣстной пропорціи и перегоняютъ въ особыхъ аппаратахъ очень сложной конструкціи. Эта перегонка, если она ведется добросовѣстно и аппаратъ хорошей системы, дѣйствительно даетъ хороший спиртъ или, какъ принято говорить, ректификованный вполнѣ. Но такихъ ректификованныхъ заводовъ у насъ не много и сосредоточены они, главнымъ образомъ, въ большихъ городахъ; наиболѣе же распространена очистка сыраго спирта холоднымъ способомъ. При этомъ сырой спиртъ тоже разведенный водой пропускаютъ нѣсколько разъ черезъ древесный уголь. Опытъ показалъ, что древесный уголь вбираетъ въ себя сивушные масла и дѣлаетъ спиртъ болѣе безвреднымъ. Но холодная очистка въ общемъ хуже паровой; если-же не жалѣть угля и пропускать сырой спиртъ чрезъ него много разъ, то можно добиться очень хорошаго результата. Вообще говоря, обработка, хотя-бы уже готовой водки углемъ очень полезна, потому что при этомъ водка становится болѣе чистой. Поэтому я и рекомендую

прежде нежели приступитъ къ приготовленію той или другой наливки, обработать купленную водку углемъ. Работа эта простая и вполне доступная въ домашнихъ условіяхъ. Прежде всего приготовьте посуду для очистки, а именно: стеклянку набитую углемъ (напр., въ  $\frac{1}{2}$  ведра, смотря по количеству взятой водки), большую воронку (все равно, можно и жестяную или какую-нибудь металлическую) и чистую посуду, куда будете сцѣживать очищенную водку. Древесный уголь надо перебрать, соръ, щепки и проч. выбросить изъ него (растелите большой газетный листъ и займитесь на немъ этимъ дѣломъ) и кромѣ того, надо наломать кусочки, крупные куски угля не годятся, а лучше всего помельче, но не порошокъ и въ бутылъ не слѣдуетъ всыпать угольную пыль. Вашу бутылъ вы наполните маленькими кусочками угля (всего лучше взять березовый уголь, онъ долженъ быть хорошо обугленнымъ, ломаться и крошиться легко; если-же онъ трудно ломается, то это значитъ, въ углѣ еще сохранились древесныя части, такой уголь на надо брать, точно также не слѣдуетъ брать уголь тяжелый, сырой; рыхлый, сухой уголь лучше вбираетъ въ себя сивушныя масла и результатъ очистки выйдетъ хорошии), но не вплотную до горлышка, а такъ пальца на два, на три отступя отъ него. Послѣ этого влейте водку въ бутылъ съ углемъ, закупорите ее плотно хорошей пробкой и оставьте дня на три постоять, только не на солнечной сторонѣ и не въ тепломъ мѣстѣ, а въ тѣни и прохладѣ. Черезъ три дня въ чистую бутылъ вставьте воронку, положите внизъ ея кусокъ ваты, а сверху ваты растрепанный комокъ намоченной пропускной бумаги (эту бумагу называютъ неклееной, цѣдильной или фильтровальной; для нашей цѣли одного листа довольно). Возьмите



листь цѣдильной бумаги, сложите его и на тарелкѣ облейте водой, потомъ руками промните его; вы получите массу, которая отъ прибавки воды легко превращается въ киселеобразную, если на примѣръ какимъ-нибудь вѣничкомъ разбивать такую бумагу въ водѣ (воды надо брать не много). Вотъ такой бумагой и прикройте плотнѣе вату со всѣхъ сторонъ въ воронкѣ; теперь на бумагу кладите маленькіе кусочки свѣжаго угля, еще не бывшаго въ дѣлѣ, до самаго верха воронки. Послѣ этого можно приступить къ сливанію вашей водки на воронку съ углемъ. Очищенная водка, проходя чрезъ слой угля, въ воронкѣ еще лучше обезвредится. Если послѣ первой фильтраціи водка прошла нечистой, т.-е., попали въ нее песчинки угля, то можно дать ей отстояться или-же процѣдить вновь черезъ фильтровальную бумагу. Но обыкновенно, если вата хорошо положена и сверху правильно прикрыта мокрой цѣдильной бумагой, этого не случается и послѣ первой фильтраціи получается водка прозрачная. Такой домашней очисткой вы можете изъ дешевой дурной водки сдѣлать вполне доброкачественную и оздоровленную.

Теперь скажемъ нѣсколько словъ о сахарѣ. Всякому знакомъ тонкій, нѣжный вкусъ французскихъ ликеровъ. Отчего онъ зависитъ? И возможно ли намъ добиться такого результата? Помимо чистоты спирта, который берутъ французы на приготовленіе ликеровъ, помимо тщательнаго вниманія, съ которымъ они относятся къ сортпровкѣ и разборкѣ плодовъ, ягодъ, травъ и кореньевъ, идущихъ на фабрикацію ликеровъ, французскіе мастера считаютъ выборъ сахара и приготовленія сиропа дѣломъ самымъ важнымъ въ производствѣ ликеровъ. Намъ, конечно, невозможно воспроизвести въ домаш-

немъ обиходѣ то, что дѣлають французскіе мастера на хорошихъ большихъ заводахъ, но все-таки указаніями этихъ мастеровъ можно воспользоваться и кое что можно примѣнить и въ домашнемъ обиходѣ. Прежде всего, если желаете имѣть тонкую, вкусную подслащенную наливку, выберите для этой цѣли чистый кристаллическій сахаръ, рафинадъ, но не песокъ желтоватый, а сахаръ головной. Затѣмъ второе условіе—имѣйте готовый сахарный сиропъ въ запасѣ. Практика показала, чѣмъ старше сахарный сиропъ, тѣмъ лучше выходятъ ликеры; на хорошихъ французскихъ заводахъ употребляютъ сиропъ лѣтъ черезъ десять послѣ его приготовления, значить имѣють десятилѣтній запасъ сиропа. Хорошо уваренный сиропъ и правильно уваренный сохраняется долго безъ помутнѣнія. Куски сахара средней величины кладутъ въ хорошо луженую чистую мѣдную кастрюлю. Надо обратить вниманіе, чтобы кастрюля не имѣла никакого запаха, такъ какъ сахаръ очень легко воспринимаетъ посторонній запахъ; въ обыденной практикѣ, обыкновенно наши кухарки не особенно рачительно моютъ кастрюли и сплошь и рядомъ горячая вода, которой сполоснуть такую кастрюлю, пахнетъ очень сложнымъ ароматомъ и всегда неприятнымъ. Надежнѣе вымыть кастрюлю и всего лучше мыломъ, а потомъ горячей водой съ содой, нѣсколько разъ сполоснуть, сухо вытереть и почистить внутреннія стѣнки суконкой, на которую насыпать порошка (но только безъ крупинокъ, а то полуду будете царапать) мѣла. На каждые 7 фунтовъ сахара можно брать 4 фунта воды (вода должна быть прозрачная и чистая) или на 1 фунтъ сахара 17 лотовъ воды. Теперь оставьте вашъ сахаръ, дайте ему раствориться вполне въ водѣ при обыкновен-

ной температурѣ, а пока займитесь устройствомъ фильтра для процѣживанія сахарнаго сиропа. Для этой цѣли возьмите простую деревянную табуретку, поставьте ее вверху ножками; запаситесь кускомъ фланели (новую брать не слѣдуетъ, поры ея слишкомъ велики и процѣживаніе не даетъ чистаго сиропа), хорошенько промойте его въ водѣ и привяжите къ ножкамъ табуретки такъ, чтобы образовалось посрединѣ фланели чашкообразное углубленіе; подъ фланель поставьте чистый глиняный тазъ съ носикомъ или глиняную банку, внутри глазированной. Пока вы заняты этими приспособленіями, вашъ сахаръ успѣетъ уже разойтись въ водѣ. Теперь вы поставьте кастрюлю съ сиропомъ на раскаленные угли или на горячую плиту и нагрѣвайте его до слабого кипѣнія (не давайте сильно бурлить) и осторожно снимайте плоской ложкой образовавшуюся пѣну; такую процедуру повторите раза два, три, т. е. доведите сиропъ до легкаго кипѣнія, снимите кастрюлю съ огня, снимите пѣну и опять на огонь въ томъ же порядкѣ. Когда сиропъ уваренъ такъ, то не давайте ему остынуть, а горячимъ вылейте осторожно на фланель для процѣживанія. Когда сиропъ процѣдится, то прибавьте къ нему на каждые 4 фунта взятой вами воды  $\frac{1}{4}$  бутылки 90-градуснаго вполнѣ ректификованнаго спирта; размѣшайте вашъ сиропъ и послѣ охлажденія его можете вылить въ бутылку и сохранять до употребленія въ дѣло. Смотри по вкусу, можно взять иную пропорцію между сахаромъ и водой, т. е. приготовить сиропъ крѣпче, гуще; такъ на 7 фунт. сахару можно взять 3 ф. воды и поступать также, какъ выше сказано. Такой сиропъ сохраняется безъ порчи, ибо его держитъ прибавленный въ него спиртъ.

## ГЛАВА ВТОРАЯ.

### Общія замѣчанія относительно приготовления ягодныхъ и фруктовыхъ наливокъ.

Каковъ бы ни былъ сортъ ягодъ и фруктовъ, для приготовления изъ нихъ соотвѣтствующихъ наливокъ, какъ подслащенныхъ, такъ и сухихъ (т. е. безъ прибавленія сахара) существуютъ общія соображенія, которыя не слѣдуетъ упускать изъ вида, если желательно щегольнуть домашними напитками. Прежде всего неправильно смотрятъ на дѣло тѣ, которые увѣряютъ, что сортировка и разборъ ягодъ и фруктовъ не играютъ никакой роли въ приготовленіи наливокъ; увѣряютъ, что качества этихъ послѣднихъ одинаковы, если производить сортировку и разборъ, или же всякую ягоду и всякій фруктъ брать въ дѣло безъ разбора. Въ заводской практикѣ дѣйствительно такъ и дѣлаютъ, но въѣды и результатомъ своимъ заводы не могутъ гордиться. Соображенія эти не вѣрны. Всякая гнилая ягода, попорченный фруктъ, недозрѣлый свое вліяніе окажутъ на вкусъ наливки и могутъ даже привести къ нулю всѣ старанія хозяйки и затраты будутъ произведены даромъ. Въ гнилой ягодѣ, въ гниломъ фруктѣ или въ части его непорченной всегда развиваются особыя вещества, могущія придать посторонній вкусъ наливкѣ; этого мало, гнилая ягода не имѣетъ аромата, свойственнаго ягодѣ, а имѣетъ свой специфическій, который также можетъ испортить букетъ будущей наливки. Правда, что въ старину, когда трудъ на Руси былъ даровой, разборка и сортировка ягодъ ничего не стоила, поэтому то прежнія домовитыя хозяйки всегда производили сортировку ягодъ и кто знаетъ, можетъ быть благодаря этому рус-

скія старинныя наливки и отличались такимъ превосходными качествами. Время было много, даровыхъ рукъ еще больше, могли каждую ягодку перевернуть и осмотрѣть, прежде чѣмъ бросить ее въ бутылъ. Переборка ягодъ дѣлается легче, если ихъ разсыпать небольшими партиями на рѣшето, слегка его встряхивать и внимательно всматриваться. Помимо загнившихъ ягодъ, которыя легко узнаются по измѣнившемуся цвѣту ихъ (побурѣвшая, слегка почернѣвшая или съ пятнами свѣтло-бурыми на темномъ фонѣ здоровой кожицы), надо удалять листики, вѣточки и чашелистики, оставшіеся у ягодъ. Всѣ эти вещи могутъ измѣнить и вкусъ и цвѣтъ наливки. Ягоды, предназначенныя для наливки, отнюдь не должны долго лежать безъ дѣла, а то отъ плотнаго соприкосновенія другъ къ другу и отъ температуры ягоды начнутъ покрываться снаружи бѣлой и сѣровой плѣсневой пленкой; эта плѣсень придаетъ будущему напитку непріятный аромат. У меня былъ такой случай, когда въ 10 фунт. вишень по недосмотру попало фунта 2 ягодъ, покрытыхъ плѣсенью, на эту ягоду, безъ разбора, налили слабое вино и получилась очень плохая вишневка, съ затхлымъ, прѣлымъ запахомъ, не имѣвшая совершенно своего характернаго, хотя и нѣжнаго аромата. Надо принять за правило, что заплѣснѣвшія ягоды портятъ продуктъ и очень непрактично разсуждать такъ: „ну, что значить десятокъ другой заплѣснѣвшихъ ягодъ на 20 фунтовъ, стоитъ ли объ этомъ беспокоиться и изъ-за такихъ пустяковъ производить такую хлопотливую работу“. Это невѣрно, если вы желаете получить дѣйствительно хорошую домашнюю наливку, влияние заплѣснѣвшихъ, испорченныхъ, загнившихъ ягодъ очень велико, независимо отъ ихъ количества, эти ве-

щи вліяють вѣдь на вкусъ и букетъ, а то и другое настоль нѣжно и неуловимо аптекарскими вѣсами (даже и химическими), что здѣсь о количествѣ толковать нельзя. Работая безъ сортировки и разбора ягодъ, вы никогда не будете имѣть увѣренности, что вашего издѣлія наливка поразить вашихъ гостей своимъ букетомъ и своей нѣжностью, а напротивъ можете получить полное разочарованіе и даже огорченіе: открыли бутылку съ различными предисловіями, какъ готовилась, какъ сохранялась эта наливка, начали смаковать и вдругъ — неприятное молчаніе! Вы сами внюхиваетесь въ вашу работу, пробуете ее и приходите къ странному убѣжденію, что въ наливкѣ развился какой-то посторонній, противный вкусъ, который даже заглушаетъ чудный нѣжный аромат полиники. Ну, конечно, сейчасъ свалить на пробку, на сырость въ подвалѣ, выскажутъ предположеніе, что можетъ спиртъ быть плохой, не тамъ водку взяли и т. д. А между тѣмъ все впечатлѣніе вызвала загнившая ягода, ягода, покрытая плѣсенью, ягода попорченная, которую вначалѣ работы слѣдовало бы выбросить и больше ничего. Можетъ быть я болѣе, чѣмъ нужно, распространился объ этомъ, но сдѣлалъ это потому, что знаю твердо, какъ вредно вліяютъ на качества наливки испорченныя ягоды и фрукты. Послѣ сортировки и переборки ягодъ, при полученіи хорошихъ наливокъ изъ ягодъ, обязательно подвергать ягоды или еще лучше сокъ ихъ броженію, а не складывать ягоды въ бутылъ и не заливать ихъ водкой. При легкомъ броженіи сока ягодъ развиваются въ немъ полнѣе всѣ вещества, придающія букетъ ягодному соку, что, конечно, придаетъ ликеру получаемому изъ такого сока особенную нѣжность. Но броженіе ягоднаго сока для

ликеровъ нужно производить не въ такой степени, какъ это дѣлають при полученіи ягодныхъ винъ. Таковую ягоду, какъ малина, земляника, клубника, красная и бѣлая смородина, ежевика, клюква, брусника очень легко прожать безъ помощи какого-либо пресса, хотя, впрочемъ, въ настоящее время такъ много полезныхъ и недорогихъ приспособленій для домашняго обихода, что можно достать очень удобной ягодный прессъ съ деревяннымъ винтомъ за недорогую цѣну. Въ тѣхъ случаяхъ, когда ягода имѣетъ довольно твердую оболочку (напр. черная смородина), полезно до выжиманія раздавить ягоду, что можно сдѣлать въ какой-нибудь деревянной чашкѣ деревяннымъ молоткомъ или колотушкой. Раздавленную ягоду ложкой переносятъ въ прессъ или въ чистую салфетку и отжимаютъ руками. Мы укажемъ здѣсь на общія условія броженія ягоднога сока, а частности, нѣкоторыя особенности при томъ или другомъ сортѣ будутъ указаны при описаніи способа приготовленія соответствующей наливки или ликера. Скажемъ еще нѣсколько словъ объ извлеченіи сока изъ различныхъ плодовъ. Такіе плоды, какъ слива, абрикось, персикъ, яблоки, айва, груши, лимоны, апельсины и т. д. надо разрѣзать (костянымъ или деревяннымъ пальмовымъ ножемъ, но не металлическимъ), вынуть косточки и зерна и постараться возможно мельче размельчить ихъ ножемъ, а ужъ потомъ подъ прессъ. Относительно кожцы многихъ изъ указанныхъ плодовъ будетъ сказано ниже, но слѣдуетъ съ ней поступать и какъ всего лучше. Рядомъ съ раздавленіемъ плодовъ для извлеченія ароматическихія вещества. Для многихъ ягодъ и плодовъ надо къ соку прибавить выжимки, а для другихъ этого не слѣдуетъ дѣлать. Объ этомъ также будетъ сказано подробнѣе въ своемъ мѣстѣ. Для броженія сока съ выжимками

всего лучше употреблять большія стеклянныя банки, которыя, обыкновенно, идутъ для варенья; изъ такой посуды удобнѣе извлекать сокъ съ выжимками; если-же подвергается броженію одинъ чистый сокъ, то можно брать и бутылъ. Въ обоихъ случаяхъ на каждые четыре фунта взятыхъ ягодъ (изъ которыхъ отжимался сокъ, здѣсь имѣется въ виду вѣсъ чистыхъ ягодъ, безъ стебельковъ, вѣточекъ и посторонняго сора) полезно прибавить 1 фунтъ сахарнаго песка, тогда броженіе пойдетъ успѣшнѣе и результатъ получится лучше. Разберемъ сначала, какъ надо поступать при броженіи сока съ выжимками въ большой широкой банкѣ (если желательно много приготовить ягодныхъ наливокъ, то придется, конечно, взять нѣсколько подобныхъ банокъ). Положимъ, у насъ пятнадцати фунтовая банка. Въ такую банку всыпаютъ раньше 2 фунта сахарнаго песка и наливаютъ ягоднаго сока (отъ 8 фунт. ягодъ) сначала не все его количество; размѣшиваютъ сахаръ, чтобы онъ весь распустился въ сокѣ и тогда доливаютъ остальное количество сока, вновь все перемѣшиваютъ, а потомъ погружаютъ въ жидкость выжимки, и опять все размѣшиваютъ. Теперь берутъ маленькій комочекъ (величиною не больше кедроваго орѣха) свѣжихъ прессованныхъ дрожжей и распускаютъ его въ 2—3 рюмкахъ теплой воды. Разболтанныя дрожжи вливаютъ въ банку, которую завязываютъ чистымъ рѣдкимъ полотномъ и ставятъ банку въ теплое мѣсто (лучше всего въ банкѣ отнюдь не долженъ касаться банку до верха, ибо во время броженія жидкость будетъ подниматься, пѣниться и можетъ произойти потеря сока отъ выливанія его чрезъ края банки; самое практичное и безопасное, когда банка на-



полнена до двухъ третей по объему. Броженіе въ бутыллѣ ведутъ такимъ образомъ. Ягодный сокъ подслащенный сахаромъ, какъ выше указано, вливаютъ въ бутылку, прибавляютъ дрожжей и все забалтываютъ; горло бутылки слегка закупоривать чистой ватой и ставятъ бутылку въ теплое мѣсто. Въ обоихъ случаяхъ броженіе ягодногo сока для наливокъ не слѣдуетъ вести дольше четырехъ дней. После четырехдневнаго броженія съ ягодною сокомъ поступаютъ одинаково, бродилъ-ли онъ съ выжимками или безъ нихъ, а именно — перебродившій сокъ фильтруютъ чрезъ бумажную фильтру; а выжимки выбираютъ на чистую салфетку, отжимаютъ отъ нихъ сокъ, который также фильтруютъ чрезъ бумажную фильтру и соединяютъ съ прежнимъ фильтрованнымъ сокомъ. После фильтраціи сокъ выливаютъ въ чистую луженую посуду и ставятъ на огонь, но не надо доводить жидкость до кипѣнія, а только дать ей согрѣться, приблизительно до 70° по Реомюру или до 56° по Цельзію. Случается, что после такого нагрѣванія сокъ замутится, тогда придется его вновь профильтровать. Чтобы убѣдиться въ прозрачности сока, его наливаютъ въ чистый стаканъ и ставятъ на окно для охлажденія; часа черезъ три наблюдаютъ жидкость, если она вполне прозрачна, то можно считать, что такъ приготовленный сокъ годенъ для приготовления наливокъ. Такой сокъ разбавляютъ очищенной водкой, причемъ на одну бутылку водки достаточно' одного стакана такого сока, но количество его можно увеличивать, смотря по вкусу. Водку не слѣдуетъ брать 40-градусную, ибо тогда наливка выйдетъ очень крѣпкой, ибо уже въ сокѣ есть известная часть спирта. На одну бутылку водки можно взять  $\frac{1}{4}$  бутылки отварной и профильтрованной чрезъ бумажную

фильтру воды. Такимъ способомъ полученныя наливки отличаются нѣжнымъ вкусомъ, но качество наливки значительно возрастаетъ, если изъ того-же сока приготовить наливку такимъ образомъ: вмѣсто очищенной водки взять водку простоявшую на отборной и вышнеченной ягодахъ дней пять. Въ ведерную бутылъ всыпаютъ отборныя ягоды и заливаютъ ихъ очищенной водкой настолько, чтобы она прикрыла ягоды; бутылъ закупориваютъ или пробкой или ватой, а сверху туго обвязываютъ чистой тряпкой и оставляютъ бутылъ на солнечной сторонѣ дней на пять. Послеъ этого сливаютъ настои въ чистую посуду и на одну бутылку такого настоя берутъ одинъ стаканъ выше указанного соответствующаго ягоднаго сока. Если желаютъ имѣть подслащенную наливку, то по вкусу прибавляютъ сахарнаго сиропа.

## ГЛАВА ТРЕТЬЯ.

### **Полученіе ягодныхъ наливокъ путемъ настаиванія.**

Одинъ изъ самыхъ распространенныхъ способовъ полученія наливокъ настаиваніемъ заключается въ общемъ въ томъ, что ягоды обливаются хорошо очищенной водкой и сохраняются въ такомъ видѣ извѣстное время. Здѣсь надо прежде всего обращать вниманіе на сортировку ягодъ. При заливкѣ ягодъ получается очень хорошій результатъ, если къ очищенной водкѣ прибавить нѣсколько коньяку или бѣлаго вина. Коньякъ долженъ быть хорошимъ, безъ запаха сивушнаго масла; вино же бѣлое можно взять крымское или бессарабское. Самая хорошая наливка получается при смѣшеніи 1 части водки съ 3 частями бѣлаго винограднаго вина (напр. 1 бут. и 3 бут.) или на 2 части водки 1 часть коньяка.

Мнѣ случалось пробовать ягодную наливку, полученную настоемъ на бѣломъ виноградномъ винѣ, доведеннымъ до 45 градусной крѣпости вполне ректификованнымъ спиртомъ и могу сказать, что лучшей наливки я не запомню, хотя перепробовать немалое ихъ количество. Очень жаль, что этотъ, собственно говоря, старинный способъ приготовленія наливокъ какъ-то вывелся изъ практики. Наливку всегда портитъ вкусъ водки, а настоенная на винѣ она не имѣетъ этого вкуса и отличается нѣжностью и характеръ ягоды выражень сильнѣе. При настаиваніи, очень полезно ягоды нѣкоторыхъ сортовъ предварительно раздроблять, разрывать, но косточки слѣдуетъ оставлять въ цѣломъ видѣ. Раздробленная ягода сильнѣе и скорѣе выдѣляетъ изъ себя сокъ и кромѣ того изъ разорванной оболочки ягодъ спиртъ жидкости легче и полнѣе извлекаетъ и красящія и ароматическія вещества. Конечно, такія ягоды, какъ малина, земляника, клубника, ежевика и вообще ягоды, не прикрытыя болѣе или менѣе твердой оболочкой, нѣтъ надобности раздроблять и можно прямо всыпать въ бутылъ. Но такія ягоды, какъ клюква, смородина, крыжевникъ, вишня и др. полезно раздробить. Посуда для настаиванія не имѣетъ никакого значенія, но время и способъ сохраненія имѣютъ большое значеніе. Строго говоря, точно относительно времени настаиванія ничего положительнаго сказать нельзя, но и вмѣстѣ съ тѣмъ нельзя утверждать, что сколько-бы времени не держать ягодъ на винѣ или водкѣ — безразлично. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ бываетъ, что слишкомъ продолжительное время продержанная на винѣ ягода придаетъ наливкѣ грубость и непріятный вкусъ. Вполнѣ достаточно сохранять вино на ягодахъ 2—3 мѣсяца и затѣмъ послѣ слитія сдѣлать такое испы-

таніе: на оставшіяся ягоды налить свѣжей водки и дня черезъ три попробовать ее; если при этомъ вкусъ водки не пзмѣнился, равно какъ и цвѣтъ, то это лучше всего доказываетъ, что первое настаиваніе извлекло изъ ягодъ всѣ растворимыя въ водкѣ вещества. Въ ягодахъ обыкновенно остается очень много настоя и поэтому экономичнѣе встряхнуть ягоды и отжать, а полученную жидкость профильтровать чрезъ бумажную фильтру, предварительно обваренную нѣсколько разъ кипяткомъ, чтобы удалить характерный запахъ фильтровальной бумаги, который легко можетъ передаваться наливкѣ и испортить ея качества. Настои на ягодахъ лучше всего сохранять на солнечной сторонѣ или въ комнатѣ при температурѣ не ниже 15° Р. Вообще, чѣмъ теплѣе выдерживать настой, тѣмъ лучше получается наливка, потому что тогда въ большей степени растворяются вещества ягоды, тѣснѣе смѣшиваются съ водкой или виномъ и что самое главное — въ такой наливкѣ полнѣе развиваются тѣ сложные эфиры, отъ которыхъ зависитъ букетъ наливки. Нѣкоторые не софѣтуютъ наливку тревожить и обыкновенно бутылки съ настоями бояться даже передвигать, но это одно недоразумѣніе: никакого ущерба въ качественномъ отношеніи отъ этого не произойдетъ. Цѣль настоя — возможно больше извлечь изъ ягоды, а раствореніе вообще ускоряется отъ взбалтыванія, поэтому настой ягодъ на водкѣ или винѣ можно смѣло встряхивать и даже болтать. Для порядка полезно наклеивать на бутылку ярлычекъ и надписывать на немъ время приготовления наливки, чтобы впоследствии изъ опыта опредѣлить, для какого сорта ягодъ какое время настаиванія даетъ наиболѣе благоприятные результаты. Еще одно слово — при приготовленіи наливокъ путемъ настаиванія

никогда не слѣдуетъ класть въ бутылъ ягоды отсырѣвшихъ или вымоченныхъ дождемъ; сухія ягоды даютъ лучшую наливку. Ягода съ гряды или съ куста сейчасъ же взятая въ дѣлю всего лучше.

## ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.

**О горькихъ водкахъ. Общія замѣчанія о приготовленіи горькихъ водокъ. Корки плодовъ и извлеченіе изъ нихъ ароматическихъ веществъ.**

Большинство горькихъ водокъ, по мнѣнію врачей, имѣютъ благопріятное вліяніе на отравленіе желудка, но, понятно, что здѣсь предполагается умѣренное ихъ употребленіе. Всѣ онѣ представляютъ настои растительныхъ веществъ, травъ, корней или корокъ. Какія бы ни были эти вещества, для успѣшнаго приготовленія горькихъ водокъ слѣдуетъ сухія травы, корни, корки, сѣмена измельчать возможно мельче. Травы, корни и корки лучше всего рубить въ деревянной чашкѣ обыкновенной сѣлкой; для облегченія этой операціи корки можно предварительно изрѣзать ножомъ, возможно мельче, а корни настругать острымъ ножомъ. Раньше этой обработки, согласно тому или другому рецепту, слѣдуетъ всѣ нужныя вещества для того или другого сорта горькой водки отвѣсить, при чемъ всего лучше пользоваться небольшими ровервальскими вѣсами. Каждый сортъ измельчать надо отдѣльно, потомъ все перемѣшать, всыпать въ банку, обвязать ее бумагой или чистой тряпкой и наклеить соотвѣтствующій ярлыкъ (напр. наборъ для англійской горькой водки на столько-то бутылокъ). Надо принять за правило, что послѣ каждого

измельченія слѣдуетъ тщательно вымыть горячей водой чашку и тѣлку, чтобы онѣ не имѣли запаха тѣхъ растительныхъ веществъ, которыя измельчались; въ противномъ случаѣ не получится отъ слѣдующаго сорта типичный и свойственный ему букетъ и вкусъ. На мытье чашки, а равно ступки, тѣлки надо особенное вниманіе обратить послѣ измельченія напр. тмина, аниса, гвоздики, корицы и другихъ сильно пахучихъ веществъ. Сѣмена надо тщательно толочь въ желѣзной ступкѣ и чѣмъ мельче, тѣмъ лучше. Если въ этомъ дѣлѣ завести порядокъ и потрудиться согласно указаніямъ, сдѣланнымъ въ этой книгѣ, то можно приготовить для домашняго употребленія прекрасныя горькія водки, которыхъ и сравнить нельзя будетъ съ заводскими. Общій способъ приготовления горькихъ водокъ заключается въ трехъ работахъ: 1) въ приготовленіи соотвѣтствующаго матеріала; 2) въ вытяжкѣ изъ этихъ матеріаловъ соотвѣтствующаго настоя и 3) въ фильтраціи его. О первой работѣ все самое существенное мы сказали; прибавимъ только, что матеріалы для горькихъ водокъ надо приобретать въ хорошихъ аптекарскихъ магазинахъ, которые могли бы поручиться, что отпустятъ неподдѣльный товаръ, а чистый и доброкачественный. Для вытяжки было бы очень хорошо приобрести специальный приборъ, такъ называемый экстракціонный, но если къ этому не представляется возможности, то можно ограничиться бутылками, но тогда только придется часто взбалтывать для достиженія полной вытяжки. По словамъ Габера, если желаютъ приготовить вытяжки, то слѣдуетъ обратить большое вниманіе на измельченіе продуктовъ, употребляемыхъ для горькихъ водокъ; Габеръ же написалъ очень толковую книгу по производству ликеровъ и настоекъ. Изъ измельченныхъ

веществъ, которыя будутъ перечислены и описаны, всего лучше приготовить крѣпкихъ тинктуръ, которыя прекрасно сохраняются и весьма удобны для приготовления горькихъ водокъ; тогда только приходится отмѣривать ихъ извѣстное количество и разбавлять хорошо очищенной водкой. Здѣсь мы, конечно, не будемъ перечислять всѣ тинктуры, которыя идутъ на приготовленіе разнообразныхъ сортовъ горькихъ водокъ, а укажемъ только на самыя распространенныя и наиболее полезныя для здоровья.

Приборъ для вытяжки домашнимъ путемъ можно сдѣлать такимъ образомъ. Приобрѣтите стеклянку фунтовъ на десять, имѣющую внизу и сбоку отверстіе (такъ называемый тубусъ), въ которое вставляется плотно съ дырой посрединѣ хорошая пробка; въ дыру пробки вставляютъ стеклянный кранъ. Такія стеклянки легко достать въ тѣхъ городахъ, въ которыхъ есть магазины съ химической стеклянной посудой или большіе аптекарскіе магазины. Предварительно надо испытать, хорошо ли вставлена пробка и держитъ ли кранъ; для этой цѣли, когда стеклянка готова, наливаютъ въ нее воды и смотрятъ, не пропускаетъ ли гдѣ нибудь кранъ. Послеъ этого сливаютъ воду и всыпаютъ на дно стеклянки кусочки чистаго стекла, насыпаютъ ихъ столько, чтобы они стояли выше того мѣста, гдѣ прилаженъ кранъ; полезно между двумя слоями стеклышекъ положить вырѣзанный кругъ изъ рѣдкаго полотна. Эту предосторожность полезно сдѣлать для того, чтобы кранъ не засорялся, чтобы въ отверстіе его не попали измельченныя вещества. Сверху такую стеклянку надо плотно закрывать пробкой, когда въ стеклянкѣ хранится настаиваемая жидкость. Чтобы всыпать въ стеклян-

ку то или другое измельченное вещество, полезно слѣ-  
 лать изъ бѣлой бумаги воронку, вставить ее въ горло  
 стеклянки и ложкой всыпать въ воронку вещество; лег-  
 кимъ поколачиваніемъ пальцами заставляютъ порошко-  
 ватое вещество высыпаться въ стеклянку. Насыпать надо  
 не до горла, а палецъ на три отступя отъ мѣста загиба  
 стеклянки. Затѣмъ берутъ соотвѣтствующее количество  
 очищеннаго спирта той крѣпости, которая показана въ  
 нижеприведенныхъ рецептахъ тинктуръ, и вливаютъ его  
 черезъ воронку въ стеклянку (кранъ внизу долженъ быть  
 закрытъ). Въ теченіи одного дня слѣдуетъ жидкость  
 слить въ чистую посуду и вновь ее налить въ нашъ  
 приборъ. Такія переливки способствуютъ тому, чтобы  
 изъ растительныхъ веществъ извлекались всѣ продукты,  
 находящіеся въ растеніи и могущіе растворяться въ  
 спиртѣ; чѣмъ больше и чаще дѣлать подобныя пере-  
 ливки, тѣмъ скорѣе получится соотвѣтствующая вытяж-  
 ка. На тоже количество растительныхъ веществъ можно  
 налить еще свѣжаго спирта, если первый спиртъ не все  
 еще извлекъ. Обыкновенно при 3—4 переливахъ въ день  
 уже черезъ недѣлю получается очень крѣпкая вытяжка.  
 Можно готовить вытяжки и просто въ бутылкахъ; тогда  
 придется дольше держать и часто взбалтывать бутылъ,  
 минутъ по десяти каждый разъ. Что касается до крѣ-  
 пости спирта, который берутъ для тинктуры, то она не  
 должна превышать 80° и самая благопріятная крѣпость  
 отъ 50 до 65°. Слишкомъ крѣпкій спиртъ благодаря то-  
 му, что жадно вытягиваетъ воду изъ клѣтокъ расти-  
 тельныхъ тканей (травъ, коры, кореньевъ и сѣмянъ),  
 сжимаетъ растительныя ткани, сморщиваетъ ихъ и отъ  
 этого изъ растенія трудно извлекаются растворимыя ве-  
 щества; болѣе слабый спиртъ вытягиваетъ гораздо луч-



ше. Въ продажѣ нѣтъ спирта въ 50 и 65°, но въ концѣ мы приложили таблицу, по которой легко рассчитать, сколько нужно прибавить воды на ведро и на  $\frac{1}{20}$  ведра (т. е. на бутылку спирта), чтобы получить спиртъ желаемой крѣпости. Кромѣ того нужно сказать, что вытяжки получаютъ скорѣе, если температура повыше и есть такіе приборы, въ которыхъ вытяжки готовятся при нагреваніи; но чтобы не тратиться на покупку такого прибора, можно и холодными способами работать, хотя придется только потратить время побольше. Полученіе вытяжекъ на солнечной сторонѣ идетъ скорѣе, чѣмъ въ тѣни; поэтому полезно поставить на ночь стеклянку около печки, жарко истопленной. Полезно также окутывать стеклянку кускомъ черной шерстяной или бумажной матеріи, такъ какъ матерія чернаго цвѣта всего болѣе поглощаетъ тепловыхъ лучей и скорѣе нагревается на солнцѣ, чѣмъ матерія другихъ цвѣтовъ.

Теперь скажемъ нѣсколько словъ объ извлеченіи ароматическихъ веществъ изъ корокъ такихъ плодовъ, какъ апельсины, лимоны, померанцы, мандарины и пр. Здѣсь подразумѣваются плоды въ свѣжемъ видѣ. Ароматическія вещества этихъ плодовъ находятся въ коркѣ, а именно въ верхнемъ, окрашенномъ слое. Прежде всего острымъ ножомъ срѣзываютъ съ корокъ нижній бѣлый слой, который для данной цѣли не представляетъ никакихъ полезныхъ веществъ; снять этотъ бѣлый слой надо возможно тоньше и достигъ того, чтобы окрашенная корка была почти прозрачной. Теперь на чистой деревянной доскѣ острымъ ножомъ нарезываютъ корки длинными полосками, при чемъ стараются получать полоски возможно уже; плодovou верхнюю корку такъ сказать шинкуютъ. Нашинкованную корку складываютъ въ бу-

тылки и наливаютъ на нее чистаго спирта крѣпостью отъ 40—50° и плотно закупориваютъ. Такія бутылки съ корками можно хранить очень долго. Когда явится необходимость, то такой вытяжки прибавляютъ въ ту или другую водку, для приданія ей соответствующаго букета. Если плоды были свѣжіе, а корки не высохшіе, то они даютъ настою очень ароматичный, особенно мандаринъ и апельсинъ, такъ что на одну бутылку какой либо горькой водки достаточно прибавить 2—3 рюмки подобнаго настоя, чтобы получить очень пріятный плодовой ароматъ. Сухія корки не даютъ такого аромата.

Когда требуются вышеуказанныя вытяжки изъ различныхъ растений фильтровать, то самое лучшее производить это черезъ бумажную фильтру, положенную въ стеклянную воронку.

## Матеріалы для горькихъ водокъ.

*Ангеликовъ корень* долженъ быть толстымъ, гладкимъ, не червивымъ; хорошій корень трудно ломается. Вкусъ ангеликоваго корня острый, нѣсколько горькій, а запахъ пріятный, хорошій. Самые лучшіе корни отъ двухлѣтняго растенія.

*Ангостура* — кора отъ южно-американскаго растенія, содержащая въ себѣ пріятно горькія, сильныя вещества. Входитъ въ составъ многихъ горькихъ водокъ, имѣющихъ большое гигиеническое значеніе. Къ несчастью, въ продажѣ эта корка весьма часто попадаетъ съ поддѣлкой; среди примѣсей другихъ корокъ встрѣчаются ядовитыя корки, содержащія въ себѣ стрихнинъ, почему

и слѣдуетъ быть осмотрительнымъ при покупкѣ этого матеріала, а всего лучше обращаться въ аптеку, которая уже отвѣчаетъ передъ закономъ за доброкачественность отпускаемаго ею товара и держать у себя чистые продукты, безъ примѣсей.

*Анисъ*—сѣмена этого растенія имѣютъ очень пріятный, пряный запахъ и отличаются острымъ сладковатымъ освѣжающимъ вкусомъ. Всего лучше брать сѣмена такъ называемаго звѣзчатого аниса, которые лежатъ въ звѣздообразной коробкѣ, имѣютъ блескъ и величинной съ крупное ячменное зерно. Надежнѣе покупать эти сѣмена прямо въ коробкахъ естественныхъ, ибо въ очищенномъ видѣ нерѣдко сѣмена аниса подмѣшиваются другими сѣменами, ничего общаго съ анисомъ не имѣющими. Мелкія анисовыя сѣмена также могутъ быть годныя для приготовления водокъ.

*Арника* — снаружи чернобуроватый, внутри бѣлый корень англійскаго растенія. Этотъ корень имѣетъ хорошія качества только въ свѣжемъ состояніи; старая высохшая арника почти никакого значенія не имѣетъ. Свѣжая арника отличается сильнымъ ароматомъ и имѣетъ горьковатый вкусъ.

*Бальдіанови* корень или *валерьянови* очень извилистый, кочковатый и отличается ароматическимъ запахомъ.

*Базиликовая корка*—растенія теплыхъ странъ, отличается пріятнымъ запахомъ и вкусомъ, которые и при высушеніи корки не исчезаютъ, поэтому можно употреблять въ дѣло въ свѣжемъ и высушенномъ состояніи, но лучше всетаки брать корку не очень старую. Чѣмъ старѣе корка, тѣмъ внѣшній видъ ея хуже.

**Бенедиктовъй корень** отъ растенія *Geum urbanum*; снаружи этотъ корень черный, а внутри красный, отличается пріятнымъ запахомъ и вкусомъ, напоминающимъ корень гвоздики. Корневые развѣтвленія обладаютъ этими пріятными характерными качествами въ большой степени, чѣмъ даже главный корень.

**Бензойная смола** извлекается изъ ость-индскаго дерева (*Styrax benzoe*), изъ надрѣзовъ коры котораго эта смола вытекаетъ. Она представляетъ буроватые куски, мѣстами съ остатками древесины и кусочковъ коры. Запахъ смолы очень ароматичный, но прежде, чѣмъ употреблять ее въ дѣло, слѣдуетъ смолу истолочь и просѣять отъ мусора. Смола растворяется въ крѣпкомъ спиртѣ медленно; матеріалъ идетъ въ небольшомъ количествѣ и особенно много запасать его нѣтъ надобности, достаточно приготовить тинктуру изъ одного фунта смолы. Растворъ имѣетъ темнобурый цвѣтъ, почти черный; долженъ быть прозрачнымъ, а стеклянку закупоривать надо пробкой предварительно опущенной въ расплавленный парафинъ, а то пробка сильно пристаетъ къ стѣнкамъ и можетъ такъ присохнуть, что придется ее выковыривать и кусочки пробки тогда могутъ попасть въ растворъ смолы.

**Бобы** южно-американскаго растенія *Variosma odorata*; внѣшній видъ напоминаетъ обыкновенные бобы, но зерно только нѣсколько длиннѣе, отъ красно-бурого до черно-бурого цвѣта. Эти бобы отличаются очень сильнымъ пріятнымъ запахомъ и жгучимъ, острымъ вкусомъ. Въ продажѣ находятся два сорта этихъ бобовъ: голландскій, кругловатый бобъ, чернобурый, съ блескомъ и англійскій значительно меньше, почти чернаго цвѣта. Хорошій сортъ бобовъ покрытъ бѣлымъ кристалличес-

кимъ налетомъ. Запахъ этихъ бобовъ такъ силенъ, что ихъ надо употреблять очень умѣренно.

*Генціановый корень* — англійскаго растенія *Gentiana lutea* и *Gentiana purpurea*, желтоватаго цвѣта. Хорошій корень не долженъ быть ноздреватымъ, червивымъ; имѣеть много развѣтвленій. Вкусъ сильно горькій, запахъ пріятный.

*Гвоздичный корень* изъ Индіи отъ дерева *Cariorhynchus aromaticus*. Хорошій корень долженъ быть плотнымъ, красновато-бурымъ и очень жирнымъ; слишкомъ сухіе корни не имѣютъ такого значенія. Вкусъ и запахъ жгучій, острый. При сжиманіи разрѣза хорошаго корня между пальцами должно показаться буроватое масло съ характернымъ гвоздичнымъ запахомъ. Лучшіе сорта гвоздичнаго корня идутъ изъ Амбоина, они имѣютъ слабый запахъ, но вытяжки изъ нихъ отличаются высокими качествами.

*Горечавка* — корень этого растенія отличается горькимъ вкусомъ.

*Имбирный корень* бѣлаго или сѣраго цвѣта не долженъ быть слишкомъ твердымъ и долженъ отличаться сильнымъ жгучимъ запахомъ и рѣзкимъ вкусомъ.

*Калганъ* — корень ость-индскаго растенія *Maranta galanga*. Различаютъ два сорта калгана: большей величины, нѣсколько толще и бураго цвѣта и небольшіе корни, отъ 3 до 4 линій въ длину. Горькій вкусъ и характерный запахъ выражены очень сильно. Весьма часто ость-индскій калганъ поддѣлывается корнемъ растенія *Alpinia mitans*; корни этого послѣдняго отличаются легковѣсною, почему такую поддѣлку очень легко открыть; надо взять равные куски того и другого корня и болѣе легкой будетъ принадлежать къ растенію *Alpi-*

nia mitans. При покупке калгана надо обращать на это внимание и просто руками стараться определить тяжеловѣсность корней; въ настоящихъ калганныхъ корняхъ не будутъ попадаться образчики легкихъ, и эти послѣдніе, если встрѣтятся, прямо откидывать. Калганъ имѣетъ большое значеніе для горькихъ водокъ.

*Корица* — высушенная кора молодыхъ вѣтвей остъиндскаго растенія *Laugus cinnamomum*. Представляетъ трубчатые длинные куски свѣтло- или темно-коричневаго цвѣта. Лучшій сортъ цейлонскій и явскій. Вкусъ и запахъ этой коры общезвѣстны. Китайская корица бѣлосѣрая, запахъ и вкусъ ея менѣе тонкіе, чѣмъ цейлонской корицы.

*Кюммелевыя сѣмена* растенія *Carum carvi* буровато-желтыя, съ обоихъ концовъ заостренныя, покрытыя волосиками. Лучшія кюммелевыя сѣмена изъ южной Европы, особенно съ острова Мальта. Къ этимъ сѣменамъ примѣшиваютъ нерѣдко сѣмена другихъ растеній, особенно растенія *Nigella sativa*; эти сѣмена короткія, черныя и очень легко отличаются отъ настоящихъ кюммелевыхъ сѣмянъ. Эти сѣмена идутъ, главнымъ образомъ, для приготовленія кюммеля, который дѣлаютъ сладкимъ; въ этомъ-же спискѣ мы помѣстили кюммелевыя сѣмена потому, что ихъ можно употреблять и для приготовленія хорошей тминной водки.

*Миндаль* (горькій) долженъ быть ровнымъ, чистымъ, свѣтложелтымъ, внутри бѣлымъ, твердымъ и съ пріятнымъ сильнымъ запахомъ.

*Иссопъ* — корка растенія *Hyssopus officinale* содержитъ значительное количество эфирнаго ароматическаго масла, вкусомъ горькая.

*Мята* — травянистое растение. Лучший сортъ перечная мята (*Menthae piperitae*); чѣмъ свѣжѣе мята, тѣмъ выше ея качества.

*Померанцевая корка*. Надо для нѣкоторыхъ цѣлей имѣть корки незрѣлыхъ померанцевыхъ, которыя отличаются отъ просто померанцевой корки цвѣтомъ: незрѣлая — зеленаго цвѣта, а вторая — желто-бурого. Незрѣлыя померанцевыя корки отличаются сильно горькимъ вкусомъ. Сюда-же относятся и апельсинныя корки. Лучшая померанцевая корка съ плода, вывозимаго съ острова Кюрасао (*Cortex aurantior.*); онѣ обыкновенно такъ нарезаны, что каждая часть составляетъ четверть всей корки. Корки эти должны быть тонкими, безъ бѣлаго слоя внизу или возможно меньше его содержать, грязнобуровато-зеленаго цвѣта съ горькимъ и жгучимъ вкусомъ. Если померанцевыя корки содержатъ большой слой бѣлаго вещества, то передъ употребленіемъ ихъ въ дѣло, слѣдуетъ обварить корки горячей водою и очистить острымъ ножомъ бѣлый слой; также надо поступать и съ апельсиновыми корками и потомъ уже мелко нашинковать.

*Полюнь* — травянистое растение (*Artemisia absinthium*) всѣмъ извѣстное. Римская полюнь (*Artemisia pontica*) не отличается такимъ горькимъ вкусомъ, какъ наша, растущая въ дикомъ состояніи. Полюнь можно употреблять въ свѣжемъ и сухомъ состояніяхъ.

*Ревенный корень* (*Radix rhei*) желтоватаго цвѣта, внутри бѣлый съ красноватыми жилками. Хорошій ревенный корень долженъ быть чистымъ, безъ червоточинъ, и отличаться сильнымъ ароматическимъ запахомъ и рѣзко горькимъ вкусомъ.

*Тмянь* — употребляются сѣмена этого растенія (*Thu-*

mus sepyllum); долженъ отличаться ароматичностью и горькимъ пріятнымъ вкусомъ.

*Трифолій* — травянистое растеніе (*Menyanthes trifoliata*) употребляется въ свѣжемъ и высушенномъ видѣ; вкусъ очень горькій.

*Тысячелистникъ* — травянистое растеніе (*Herba centaurei*), вкусомъ очень горькій.

*Хинная кора* (*Cortex Chinae*) по внѣшнему виду имѣетъ сходство съ корицей. Хорошая хинная кора должна быть гладкая, не очень толстая, сѣро-бураго цвѣта, сильно горькаго вкуса.

*Розмаринъ* — травянистое растеніе (*Herba rosmarini*) обладаетъ очень пріятнымъ запахомъ.

*Гваяковая смола* добывается изъ вестъ-индскаго растенія *Guajacum officinale*; слабый жгучій вкусъ и пріятный запахъ.

## О краскахъ.

Заводскія наливки, настойки, ликеры и горькія водки обыкновенно бываютъ весьма разнообразныхъ цвѣтовъ, подѣль частью совсѣмъ не соответствующихъ натуральнымъ продуктамъ. Принято, напр., выпускать изъ заводовъ ванильный ликеръ краснаго цвѣта, тогда какъ настой ванили имѣетъ буроватый цвѣтъ. Вообще заводскія издѣлія подкрашены болѣе яркими цвѣтами, чтобы продуктъ ласкалъ взоръ, но я думаю, что при домашнемъ приготовленіи наливокъ и ликеровъ, главная задача не въ краскѣ, а въ качествѣ и чистотѣ продукта. Во всѣхъ книгахъ заграничныхъ по ликерному дѣлу приводятъ и рецепты приготовленія красной, зеленой, желтой, оранжевой, коричневой, синей, фіолетовой красокъ. Для на-



шей цѣли въ этомъ необходимости нѣтъ. Пусть цвѣтъ домашнихъ наливокъ, настоекъ и ликеровъ будетъ таковымъ, каковымъ онъ долженъ быть согласно природнымъ качествамъ веществъ, употребленныхъ на приготовленіе того или другаго сорта. Не бѣда, если гость упрекнетъ, что такой-то ликеръ обыкновенно бываетъ розовымъ или яркокраснымъ, ибо прежде всего въ такомъ упрекѣ, правды нѣтъ и самый лучший отвѣтъ на это—проба домашняго издѣлія и сравненіе его съ заводскимъ. Возьмите заводскую рябиновку и сравните съ своей домашней — какая громадная разница въ окраскѣ той и другой жидкости. Заводчики преслѣдуютъ иныя цѣли: имъ нужно глазъ привлечь, оттого они и обклеиваютъ свои бутылки красивыми ярлыками и подчасъ отдѣлка бутылки стоитъ гораздо дороже, чѣмъ содержащаяся въ ней жидкость. Это иное дѣло, иное отношеніе. Вотъ почему я и опускаю описаніе, какъ готовить тѣ или другія краски для водочныхъ издѣлій.

## ГЛАВА ПЯТАЯ.

### Рецепты для приготовленія тинктуръ изъ растительныхъ веществъ.

Для всѣхъ ниже приведенныхъ тинктуръ надо брать 70° спиртъ хорошей очистки.

1. *Ангеликовая тинктура.* 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> фунта измельченнаго ангеликоваго корня всыпаютъ въ стеклянку и вливаютъ туда 20 ф. спирта; закупориваютъ, взбалтываютъ и оставляютъ стоять дней 10; время отъ времени взбалтываютъ, потомъ фильтруютъ.

2. *Ангостуровая.* На 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. измельченной ангостуры берутъ 20 ф. спирта.

3. *Анисовая*. На 4 ф. измельченныхъ сѣмянъ берутъ 10 ф. спирта; если-же готовятъ изъ звѣздчатого аниса, то на то же количество спирта достаточно 2 ф.

4. *Амбра*. Сѣрой амбры 10 золотн. измельченной растираютъ въ ступкѣ съ небольшимъ количествомъ спирта до получения густой массы, которую растворяютъ въ 1 ф. спирта.

5. *Арниковая*. На 43 ф. корня 20 ф. спирта.

6. *Бальдіановая*. На 6 ф. корня 15 ф. спирта.

7. *Базиліковая*. На 12 ф. базиликоваго корня 15 ф. спирта.

8. *Бенедиктиновая*. На 2 ф. корня 10 ф. спирта. Если же выбираютъ вѣточки корня, то ихъ довольно 1 ф. на то же количество спирта.

9. *Бензойная*. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. смолы и 10 ф. спирта.

10. *Бобковая*. 3 ф. измельченныхъ бобковъ и 15 фунтовъ спирта.

11. *Ванильная*. 1/4 ф. изрѣзанной ванили и 3 ф. спирта.

12. *Генціановая*. 1 ф. корня и 15 ф. спирта.

13. *Гвоздичная*. 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ф. корня и 10 ф. спирта.

14. *Имбирная*. 4 ф. корня и 10 ф. спирта.

15. *Калганная*. 3 ф. корня и 15 ф. спирта.

16. *Коричная*. 3 ф. корки и 15 ф. спирта.

17. *Кюммелевая*. 3 ф. сѣмянъ и 15 ф. спирта.

18. *Горькоминдальная*. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> миндаля истертаго и 10 ф. спирта.

19. *Иссоповая*. 1 ф. корки и 5 ф. спирта.

20. *Мятная*. 5 ф. растертой въ порошокъ мяты и 15 ф. спирта.

21. *Можжевеловая*. 4 ф. можжевеловыхъ ягодъ и 10 ф. спирта.

22. *Померанцевая*. 10 ф. корки и 15 ф. спирта.

При апельсинѣ и зеленыхъ коркахъ берется такая-же пропорція.

23. *Полынная*. 3 ф. травы и 10 ф. спирта.
24. *Ревенная*. 4 ф. корня и 10 ф. спирта.
25. *Тминная*. 6 ф. сѣмянъ и 15 ф. спирта.
26. *Шоколадная*. Какао въ порошокѣ 3 ф. и 6 ф. спирта.
27. *Трибулій*
28. *Тысячелистникъ* } на 6 ф. травы 15 ф. спирта.
29. *Хинная*. 8 ф. корки и 15 ф. спирта.
30. *Фіалковая*. 3 ф. фіалковаго корня на 10 ф. спирта.
31. *Кардамоновая*. 2 ф. кардамона на 10 ф. спирта.
32. *Мелиссовая*. 6 ф. мелиссы на 10 ф. спирта.
33. *Коріандровая*. 3 ф. сѣмянъ коріандра на 10 ф. спирта.
34. *Мускатная*. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. нетолченыхъ мускатныхъ орѣховъ на 15 ф. спирта.
35. *Лимонная*. Свѣжія корки отъ 80 до 100 штукъ лимоновъ, нашинкованныя, настаиваютъ на 15 ф. спирта.
36. *Розмариновая*. 4 ф. розмарина и 10 ф. спирта.
37. *Цицтварная*. 6 ф. сѣмянъ и 10 ф. спирта.
38. *Гванковая*. 3 ф. смолы и 15 ф. спирта.

## ГЛАВА ШЕСТАЯ.

**Рецепты для приготовления горькихъ водокъ изъ тинктуръ \*).**

### 1. Англійская горькая.

Заводская англійская горькая готовится крайне разнообразно и въ литературѣ рецептовъ для этой горькой

\*) Для отмѣриванія тинктуръ на ведро приобрѣтите такъ-называемую граммовую мензурку, раздѣленную на кубическіе сантиметры; тогда работать можно очень точно, а для отмѣриванія капель — капельницу.

водки очень много, изъ нихъ мы приведемъ только два, дающіе наиболѣе хорошій результатъ. Крепость водки должна быть не ниже 40°, а для втораго рецепта не ниже 45°.

№ I	На 1 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. ведра.	На ведро.
Померанцевой тинктуры . . . . .	50 кап.	200 куб. сант.
Полынной . . . . .	10 "	40 " "
Тысячелистниковой . . . . .	10 "	40 " "
Генціановой . . . . .	10 "	40 " "
Хинной . . . . .	5 "	20 " "
Бенедиктиновой . . . . .	50 "	200 " "

№ II.

Померанцевой тинктуры . . . . .	40 "	160 " "
Хинной . . . . .	10 "	40 " "
Тысячелистниковой . . . . .	20 "	80 " "
Фіалковой . . . . .	20 "	80 " "
Полынной . . . . .	18 "	40 " "
Кардамоновой . . . . .	3 "	12 " "
Генціановой . . . . .	12 "	40 " "
Калганной . . . . .	5 "	20 " "

2. Испанская горькая.

Этотъ сортъ водки имѣеть очень пріятную горечь и отличается тоническими свойствами.

Ангеликовой . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Бенедиктиновой . . . . .	5 "	20 " "
Генціановой . . . . .	10 "	49 " "
Калгановой . . . . .	30 "	120 " "
Тысячелистниковой . . . . .	40 "	160 " "
Фіалковой . . . . .	50 "	200 " "
Полынной . . . . .	6 "	20 " "
Коричной . . . . .	2 "	8 " "

### 3. КАРМЕЛИТОВАЯ.

Очень типичная, старинная водка; отличается приятнымъ букетомъ.

	На 1 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. ведра.	На 1 ведро.
Лимонной . . . . .	60 кап.	240 куб. сант.
Кориандровой . . . . .	15 "	60 " "
Мускатной . . . . .	8 "	32 " "
Мятной . . . . .	5 "	20 " "
Померанцевой . . . . .	60 "	240 " "

### 4. ЖЕЛУДОЧНАЯ ГОРЬКАЯ.

Ангеликовой . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Генціановой. . . . .	50 "	200 " "
Бенедиктиновой . . . . .	10 "	40 " "
Трифоліевой . . . . .	10 "	40 " "
Померанцевой. . . . .	60 "	240 " "
Ревенной. . . . .	5 "	20 " "

### 5. ФРАНЦУЗСКАЯ ГОРЬКАЯ.

Эта водка вполне можетъ замѣнить извѣстный сортъ подъ названіемъ амеръ-пиконъ; эта водка должна имѣть крѣпость не ниже 45°. Привозимая изъ-за границы отличается темнубурымъ цвѣтомъ (подкрашена сахарнымъ колеромъ).

Анисовой . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Кардамоновой. . . . .	5 "	20 " "
Лимонной . . . . .	20 "	80 " "
Калганной . . . . .	40 "	160 " "
Имбирной . . . . .	20 "	80 " "
Ревенной. . . . .	10 "	40 " "
Тминной . . . . .	5 "	20 " "

	На 1 бут. въ $\frac{1}{20}$ ведра.	На ведро.
Гвоздичной . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Коричной . . . . .	10 "	40 " "
Мускатной . . . . .	2 "	8 " "
Фиалковой . . . . .	5 "	20 " "
Хиной . . . . .	5 "	20 " "

### 6. Бреславская горькая.

Очень приятная водка, которую наши заводы не дѣлаютъ, потому что изъ эссенціи и эфирныхъ маселъ она выходитъ совершенно не такой, какой должна быть.

Анисовой . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Базилковой . . . . .	10 "	40 " "
Лимонной . . . . .	20 "	80 " "
Кориандровой . . . . .	10 "	40 " "
Калганной . . . . .	20 "	80 " "
Померанцевой . . . . .	40 "	160 " "
Розмариновой . . . . .	20 "	80 " "
Фиалковой . . . . .	10 "	40 " "
Коричной . . . . .	5 "	20 " "
Мускатной . . . . .	2 "	8 " "
Кардамонной . . . . .	2 "	8 " "

### 7. Данцигская горькая.

Рецептъ этой водки заводы совершенно искажаютъ и продажная данцигская горькая не имѣетъ никакого сравненія съ приготовленной изъ чистыхъ тинктуръ травныхъ и изъ кореньевъ.

Ангеликовой . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Анисовой . . . . .	20 "	80 " "
Кориандровой . . . . .	10 "	40 " "
Лимонной . . . . .	40 "	160 " "

	На одну бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. ведра.	На 1 ведро.
Тминной . . . . .	10 кап.	40 куб. сант.
Калганной . . . . .	20 "	80 " "
Померанцевой . . . . .	60 "	240 " "
Гвоздичной . . . . .	10 "	40 " "
Коричной . . . . .	20 "	80 " "

### 8. Вѣнская горькая.

Обращаю вниманіе и на этотъ рецептъ; получается весьма пикантная, хотя и горькая, но замѣчательно вкусная водка. Если тинктуры хороши, то вѣнская горькая удастся прекрасно.

Ангостуровой	20 капель	80 куб. сантим.
Анисовой . . . . .	15 "	60 " "
Базиликовой . . . . .	20 "	80 " "
Коріандровой. . . . .	5 "	20 " "
Тминной . . . . .	10 "	40 " "
Калганной. . . . .	20 "	80 " "
Кюммелевой . . . . .	10 "	40 " "
Коричной . . . . .	20 "	80 " "
Хинной . . . . .	5 "	20 " "
Фіалковой . . . . .	5 "	20 " "
Цицварной . . . . .	10 "	40 " "
Мускатной . . . . .	10 "	40 " "

### 9. Алпійская горькая, желудочная.

Ангеликовой . . . . .	10 капель	40 куб. сантим.
Бенедиктиновойі . . . . .	10 "	40 " "
Бобковой . . . . .	5 "	20 " "
Лимонной . . . . .	30 "	120 " "
Коріандровойі. . . . .	10 "	40 " "
Калгановой . . . . .	10 "	40 " "

	На 1 бут. въ $\frac{1}{20}$ ведра.	На ведро.
Имбирной . . . . .	10 капель. . . . .	40 куб. сантим.
Померанцевой . . . . .	30 " . . . . .	120 " "
Розмариновой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Тминной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Фіалковой. . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Кардамоновой . . . . .	2 " . . . . .	8 " "

### 10. ГОРЬКАЯ ВЕРМУТОВАЯ ВОДКА

(по Турянскому рецепту).

Ангеликовой . . . . .	20 капель. . . . .	80 куб. сантим.
Бальдіановой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Бенедиктиновой. . . . .	50 " . . . . .	200 " "
Хинной. . . . .	20 " . . . . .	80 " "
Апельсиновой . . . . .	40 " . . . . .	160 " "
Мятной. . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Тысячелистниковой	40 " . . . . .	160 " "
Полынной . . . . .	50 " . . . . .	200 " "
Гваяковой . . . . .	2 " . . . . .	8 " "

### 11. ГОРЬКАЯ ВЕРМУТОВАЯ ВОДКА

(по Испанскому рецепту).

Объѣмъ вермутовыхъ водокъ крѣпость должна быть не ниже 45°. Вкусъ этихъ водокъ очень пріятный, нѣсколько смолистый, благодаря присутствію тинктуръ двухъ смоль, бензойной и гваяковой.

Ангеликовой . . . . .	20 капель. . . . .	80 куб. сантим.
Анисовой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Бенедиктиновой. . . . .	20 " . . . . .	80 " "
Хинной. . . . .	30 " . . . . .	120 " "
Генціановой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Коріандровой . . . . .	5 " . . . . .	20 " "



	На 1 бут. въ $\frac{1}{20}$ ведра.	На ведро.
Померанцевой . . . . .	20 капель.	80 куб. сантим.
Тысячелистниковой . . . . .	20 " . . . . .	80 " "
Мятной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Полынной . . . . .	40 " . . . . .	160 " "
Коричной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Бензойной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "

### 12. ШВЕДСКАЯ ГОРЬКАЯ ВОДКА.

Ревенной . . . . .	20 капель.	80 куб. сантим.
Генциановой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Цицтварной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Мелиссовой . . . . .	20 " . . . . .	80 " "
Арниковой . . . . .	5 " . . . . .	20 " "
Мятной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Розмариновой . . . . .	20 " . . . . .	80 " "
Померанцевой . . . . .	40 " . . . . .	160 " "
Фіалковой . . . . .	5 " . . . . .	20 " "
Кардамоновой . . . . .	5 " . . . . .	20 " "

### 13. КАРДИНАЛЬСКАЯ ГОРЬКАЯ.

Очень вкусная и пріятная водка, сильно возбуждающая аппетитъ.

Померанцевой . . . . .	100 капель.	400 куб. сантим.
Лимонной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Имбирной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Базиликовой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Розмариновой . . . . .	10 " . . . . .	40 " "
Мускатной . . . . .	5 " . . . . .	20 " "
Калганной . . . . .	10 " . . . . .	40 " "

### 14. ПРОСТАЯ ПОЛЫННАЯ ВОДКА.

Полынной . . . . .	200 капель.	800 куб. сантим.
--------------------	-------------	------------------

15. Простая тминная водка.

На 1 бут. въ  $\frac{1}{2}$  ведра. На ведро.

Тминной . . . . 210 капель. . . . 840 куб. сантим.

16. Простая анисовая водка.

Анисовой . . . . 200 капель. . . . 800 куб. сантим.

Кюммелевой . . . . 10 " . . . . 40 " "

17. Мятная водка. Кръпость 45°

Мятной . . . . 180 капель. . . . 720 куб. сантим.

18. Померанцевая водка.

Померанцевой . . 200 капель. . . . 800 куб. сантим.

19. Лимонная. Кръпость 45°.

Лимонной . . . . 200 капель. . . . 800 куб. сантим.

20. Мандариновая водка.

Мандариновой тинк-  
туры изъ свѣжихъ

корокъ . . . . 300 капель. . . . 100 куб. сантим.

21. Горькая ангостура.

Ангостуровой . . 100 капель. . . . 400 куб. сантим.

Апельсинной . . . 40 " . . . . 160 " "

Коричной . . . . 5 " . . . . 20 " "

Кардамоновой . . 5 " . . . . 20 " "

22. Простая горькая водка. .

Померанцевой . . 80 капель. . . . 320 куб. сантим.

Тысячелистниковой 50 " . . . . 200 " "

	На бут. въ $\frac{1}{10}$ ч. ведра.	На ведро.
Калганной . . . . .	20 капель.	80 куб. сантим.
Кардамоновой . . . . .	5 „ . . . . .	20 „ „

23. Простая имбирная водка.

Имбирной . . . . .	140 капель.	560 куб. сантим.
Коричной . . . . .	20 „ . . . . .	80 „ „
Фиалковой . . . . .	10 „ . . . . .	40 „ „

24. Горькая американская водка.

Этотъ сортъ наши заводы также не дѣлають. Вкусъ ея очень пріятный. Крѣпость не ниже 45°.

Ангостуровой . . . . .	40 капель.	160 куб. сантим.
Генціановой . . . . .	5 „ . . . . .	20 „ „
Калганной. . . . .	10 „ . . . . .	40 „ „
Кюммелевой . . . . .	5 „ . . . . .	20 „ „
Померанцевой. . . . .	30 „ . . . . .	120 „ „
Ревенной . . . . .	10 „ . . . . .	40 „ „
Полынной. . . . .	10 „ . . . . .	40 „ „
Коричной . . . . .	10 „ . . . . .	40 „ „
Гвоздичной . . . . .	2 „ . . . . .	8 „ „
Кардамонной. . . . .	5 „ . . . . .	20 „ „
Мускатной . . . . .	5 „ . . . . .	20 „ „
Липоваго меда . . . . .	$\frac{1}{4}$ фунта . . . . .	5 фунтовъ.
Бензойной . . . . .	5 капель. . . . .	20 капель.

При приготовленіи этой водки надо предварительно растворить соотвѣтствующее количество меда въ очищенномъ 45° хлѣбномъ винѣ и если растворъ получится мутнымъ, то его профильтровать, а потомъ уже прибавлять вышеуказанныя количества различныхъ тинктуръ.

25. Ангеликовая водка.

	На бут. въ $\frac{1}{30}$ ч. ведра.	На ведро.
Ангеликовой . . .	200 капель.	800 куб. сантим.
Кориандровой . . .	20 „ . . .	80 „ „
Кюммелевой . . .	25 „ . . .	100 „ „

26. Простая испанская горькая водка.

Калганной . . .	50 капель.	200 куб. сантим.
Померанцевой . . .	100 „ . . .	400 „ „
Полынной . . .	10 „ . . .	40 „ „
Мелиссовой . . .	20 „ . . .	80 „ „

27. Жизненный элексиръ.

Ангеликовой . . .	40 капель.	160 куб. сантим.
Кардамоновой . . .	10 „ . . .	40 „ „
Генциановой . . .	50 „ . . .	200 „ „
Ревенной . . .	50 „ . . .	200 „ „
Цицварной . . .	20 „ . . .	80 „ „
Бензойной . . .	10 „ . . .	40 „ „

28. Кюммелевая горькая водка.

Наши заводы обыкновенно дѣлають кюммель сладкой водкой, придавая ей маслянистость изряднымъ количествомъ глицерина, иначе говоря — поддѣлываютъ эту водку. Горькая кюммелевая водка очень пріятная и рекомендую обратить на нее вниманіе. Крѣпость ея 45°.

Кюммелевой тинкт.	100 капель.	400 куб. сантим.
Анисовой . . .	10 „ . . .	40 „ „
Кориандровой . . .	10 „ . . .	40 „ „
Тминной . . .	10 „ . . .	40 „ „
Фіалковой . . .	20 „ . . .	80 „ „
Коричной . . .	10 „ . . .	40 „ „
Хинной . . .	10 „ . . .	40 „ „

29. Гвоздичная горькая водка.

	На бут. въ $\frac{1}{30}$ ч. ведра.	На ведро.
Гвоздичной . . . .	50 капель. . .	200 куб. сантим.
Гвоздичной . . . .	50 " . . .	" "
Коричной . . . .	50 " . . .	" "
Горькоминдальной.	5 " . . .	20 " "
Фіалковой . . . .	10 " . . .	40 " "

30. Персиковая горькая водка.

Сладко-миндальной	100 капель. . .	400 куб. сантим.
Горько-миндальной	200 " . . .	800 " "
Лимонной . . . .	50 " . . .	200 " "

31. Турецкій бальзамъ.

Очень характерный вкусъ. Крѣпость должна быть въ 50°.

Бензойной тинк. . .	200 капель. . .	800 куб. сантим.
Амбры . . . . .	20 " . . .	80 " "
Тинкт. мускуса*) . .	1 " . . .	4 " "
Розоваго масла . . .	$\frac{1}{2}$ " . . .	2 " "

32. Сухарная водка.

Это очень вкусная водка, имѣющая пріятный запахъ хлѣба и вкусъ его. Дѣлать ее надо такимъ образомъ. Изъ хорошо пропеченнаго совершенно ржанаго хлѣба рѣжутъ тоненькіе ломтики и высушиваютъ ихъ до сухаря въ вольномъ духѣ. Надо слѣдить, чтобы сухари отнюдь не подгорѣли, а то получится водка съ неприятнымъ пригорѣлымъ вкусомъ. Сухари толкутъ въ ступкѣ, просѣиваютъ и всыпаютъ въ бутылъ, а потомъ залива-

\*) Тинктуру мускуса можно достать въ аптекаѣ.

ють 40-градусной водкой. На четверть водки достаточно взять 3—5 фунтовъ хлѣба. Время отъ времени надо взбалтывать и продержатъ дней 10, а потомъ профильтровать чрезъ бумажную фильтру и разлить въ бутылки. Водка очень оригинальная и положительно вкусная. Ничѣмъ другимъ сдабривать ее нѣтъ необходимости.

### 33. Перцовая водка.

Эта водка настолько общезвѣстна, что нѣтъ надобности и рассказывать, какъ она готовится. Скажу только, что небольшая прибавка въ эту водку горько-миндальной тинктуры дѣлаетъ ее очень пріятной и нѣсколько мягче. На бутылку перцовки достаточно 10 капель горько-миндальной тинктуры.

### 34. Венецанская водка.

На бут. въ  $\frac{1}{10}$  ч. ведра.      На ведро.

Ванильной тинктуры .	150 кап.	600 куб. сант.
Коричной . . . . .	20    "    "	80    "    "
Розовой воды .	5    "    "	20    "    "

### 35. Желудочный эликсиръ.

Кардамоновой	5 кап.	20 куб. сант.
Лимонной . . . . .	40   "    "	160   "    "
Генціановой . . . . .	30   "    "	120   "    "
Калгановой . . . . .	30   "    "	120   "    "
Имбирной . . . . .	30   "    "	120   "    "
Полынной . . . . .	40   "    "	160   "    "
Цицварной . . . . .	30   "    "	120   "    "
Коричной . . . . .	5   "    "	20   "    "
Амбры . . . . .	2   "    "	8   "    "

## ГЛАВА СЕДЬМАЯ.

**Объ эфирныхъ маслахъ. Общій способъ ихъ полученія. Качества ихъ. Главнѣйшія масла.**

Эфирныя масла извлекаются изъ различныхъ растеній путемъ перегонки обыкновенно въ парахъ воды. Масла эти представляютъ жидкости большею частью безцвѣтныя или слабо желтоватыя и отличаются сильнымъ ароматическимъ запахомъ. На большихъ французскихъ заводахъ части растеній, заключающія въ себѣ эфирныя, пахучія масла нерѣдко перегоняютъ вмѣстѣ со слабымъ спиртомъ и въ отгонѣ получаютъ спиртовые растворы эфирныхъ маселъ, которые смѣшиваютъ въ известной пропорціи съ сахарнымъ сиропомъ и такимъ образомъ получаютъ соотвѣтствующіе ликеры. Для полученія такихъ эфирныхъ маселъ употребляютъ перегонные кубы изъ мѣди внутри вылуженной; общій видъ и разрѣзъ такого куба изображенъ на рис. 1. Весь аппа-

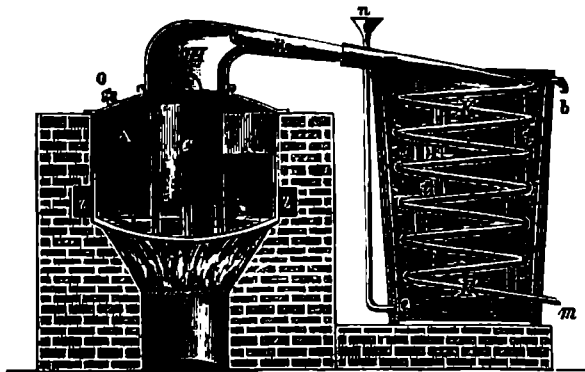


Рис. 1.

ратъ состоитъ изъ мѣднаго куба А, который вмазанъ въ кладку печки, съ выпуклымъ дномъ. Крышка куба

съ шлемомъ Н и шейкой R привинчивается къ кубу; въ крышкѣ есть отверстіе О, закрываемое во время работы пробкой. Черезъ это отверстіе вливають въ кубъ воду или слабый спиртъ, смотря по характеру работы. Шейка крышки входитъ плотно (послѣ этого края обмазываютъ гипсомъ или глиной, чтобы пары не могли выходить наружу) въ трубку V эмѣвика холодильника, колѣна К котораго погружены въ большой чанъ и удерживаются въ своемъ положеніи подпорками t. Въ чанъ постоянно притекаетъ (во время перегонки) холодная вода, которая вливается въ воронку N, втекаетъ въ чанъ черезъ отверстіе E, давленіемъ снизу вверхъ вытѣсняетъ согрѣвшуюся воду черезъ отверстіе b. Конецъ холодильника m служитъ для вытекания отгона. Этотъ отгонъ обыкновенно собираютъ въ такъ-называемый флорентійскій сосудъ (рис. 2). Въ отверстіе c вливается отгонъ, который представляетъ изъ себя мутную жидкость; эфирное масло легче воды \*) и когда оно отстоится, то поднимется на верхъ, а вода будетъ вытекать по сифонной трубкѣ a изъ отверстія d, когда слой масла O дойдетъ до уровня, обозначеннаго на рисункѣ пунктиромъ. На заводахъ благоустроенныхъ такихъ флорентійскихъ сосудовъ большое количество и въ нихъ масло отстаивается на столько совершенно, что дѣлается вполне прозрачнымъ, но вода подъ эфирнымъ масломъ всетаки нѣсколько мутная и обладаетъ запахомъ; такая вода носить названіе ароматизированной и она идетъ въ дѣло для приданія

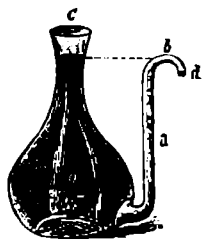


Рис. 2.

\*) Очень мало эфир. м. тяжелѣ воды.

\*) Очень мало эфир. м. тяжелѣ воды.



букета спиртнымъ напиткамъ. Эфирныя масла обыкновенно извлекають изъ свѣжихъ растеній, такъ какъ сухія растенія содержатъ масла (не такого тонкаго букета, какъ свѣжія). Чтобы предотвратить части растенія отъ подгорания, что испортило бы эфирное масло, растеніе помѣщаютъ не прямо въ кубъ, а въ сосудъ С, сдѣланный изъ тонкой проволоки и стоящій на трехъ ножкахъ. Такая система крайне выгодная потому, что кубъ не засоряется и послѣ отгона этотъ сосудъ С вынимають вмѣстѣ съ отработаннымъ растеніемъ. Въ нѣкоторые кубы для той-же цѣли дѣлають второе дно съ дырками, которое вынимается изъ куба (дно состоитъ изъ нѣсколькихъ частей) и отстоитъ отъ выпуклаго дна, нагрѣваемаго снизу огнемъ, на 5—6 вершковъ. Мы не будемъ входить въ подробности какъ слѣдуетъ вести гонку, какъ слѣдить за температурой, потому что эти вещи уже касаются заводскаго производства, не относящагося непосредственно къ нашей работѣ; для нашей цѣли достаточно того, чтобы у читателя было правильное представленіе о способѣ добыванія эфирныхъ маселъ изъ растеній. Эфирныя масла въ чистомъ видѣ оставляють на бумагѣ такое-же масляное пятно, какъ всякое масло, но съ той разницей, что съ теченіемъ времени пятно отъ эфирнаго масла исчезаетъ, благодаря испаренію, улетучиванію этого масла, тогда какъ пятно напр. отъ деревяннаго, льнянаго масла само собой не исчезаетъ, а остается неопредѣленное время. Благодаря своей летучести эфирныя масла и распространяють свой запахъ на далекое разстояніе. Эфирныя масла имѣють цѣну только благодаря своему запаху, никакого пищеваго значенія они не имѣють и между приготовленіями горькихъ вытяжекъ изъ тинктуръ съ одной стороны и эфир-

ныхъ маслѣ съ другой есть существенная разница. Спиртовая вытяжка несравненно сложнѣе по своему составу, чѣмъ эфирное масло и въ ней гораздо больше продуктовъ, имѣющихъ значеніе на отправленіе желудка. Это одно обстоятельство, заставляющее предпочесть приготовленіе горькихъ водокъ изъ вытяжекъ, но помимо этого, весьма существеннаго обстоятельства, на рынкѣ въ настоящее время крайне трудно найти чистое эфирное масло. Почти всѣ масла, благодаря своей цѣнѣ и благодаря огромному спросу на нихъ (на водочные заводы, на парфюмерныя фабрики) поддѣлываются безбожно. Дорогія масла подмѣшиваются болѣе дешевыми, имѣющими близкое сходство съ первыми по запаху или сильно пахнуція эфирныя масла поддѣлываются чистымъ терпентиннымъ масломъ; вообще наиболѣе часто встрѣчается въ продажныхъ эфирныхъ маслахъ примѣсь терпентиннаго масла, а также спирта. Такъ напр., продажное лимонное или бергамотное масла въ большинствѣ случаевъ есть ничто иное, какъ чистое терпентинное масло, которому приданъ только запахъ лимоннаго или бергамот-



Рис. 3.

наго масла путемъ ничтожной прибавки естественныхъ эфирныхъ маселъ. Если капнуть такимъ масломъ на блюдечко и нѣсколько минутъ дуть на него, то запахъ терпентиннаго масла рѣзко обнаруживается, потому что лимонное и бергамотное, какъ болѣе летучія масла, чѣмъ терпентинное, скорѣе улетучатся и останется одно терпентинное масло. Примѣсь спирта въ эфирномъ маслѣ очень легко узнать такимъ простымъ опытомъ. Въ градуированный цилиндръ (рис. 3) наливаютъ до 10 дѣленія испытуемаго масла, а потомъ до 30 дѣленія наливаютъ воды,

сильно взбалтываютъ и оставляютъ на нѣсколько часовъ, чтобы масло успѣло отдѣлиться отъ воды. Если въ маслѣ была примѣсь спирта, то онъ растворится въ водѣ и верхній слой будетъ доходить уже не до 30 дѣленія, а нѣсколько выше: до 35 или 40. Увеличеніе произошло оттого, что спиртъ перешелъ въ воду и увеличилъ ее объемъ. При чистомъ маслѣ такая проба даетъ два слоя, воды и масла, одинаковой высоты до опыта и послѣ него. Кромѣ того, эфирныя масла часто поддѣлываютъ жирными растительными маслами; эту подмѣсь можно открыть при помощи 95° спирта. Берутъ въ цилиндръ немного эфирнаго масла (напр. до 5 дѣленія) и наливаютъ до 20 дѣленія такого крѣпкаго спирта, сильно взбалтываютъ. Въ крѣпкомъ спиртѣ эфирное масло растворится, а жирное, растительное останется и въ жидкости будутъ видны капли жирнаго масла, если имъ было поддѣлано эфирное масло.

Вотъ благодаря этимъ фактамъ нельзя рекомендовать приготовленіе горькихъ водокъ изъ однихъ эфирныхъ маселъ, но если масла чистыя или получены домашнимъ способомъ изъ соответствующихъ корокъ путемъ настаиванія на спиртѣ, то выходятъ очень хорошія горькія водки. На заводахъ потому предпочитаютъ масла, что съ ними работать очень легко и быстро, ибо стоитъ только соответствующее количество масла растворить въ водкѣ, а потомъ ее подкрасить. Мы дадимъ описаніе нѣсколькихъ болѣе важныхъ эфирныхъ маселъ и укажемъ нѣкоторые рецепты для приготовленія изъ нихъ водокъ, хотя всетаки повторяемъ, что рекомендуемъ способъ изъ тинктуръ.

*Анисовое масло* — въ свѣжемъ состояніи почти безцвѣтное или только чуть-чуть желтоватое; сильная окраска

показываетъ, что масло старое. По консистенціи это масло довольно густое и уже при 10° по Цельсію затвердѣваетъ въ кристаллическую массу.

*Ангеликовое масло* — желтоватое, съ острымъ приятнымъ запахомъ.

*Бергамотное масло* можно получить также отжиманіемъ разрѣзанныхъ корокъ; чуть зеленоватое и очень легко портится на воздухѣ, почему хранить надо плотно закупоривши и пробку слѣдуетъ облить расплавленнымъ парафиномъ. Бергамотное масло, тронутое воздухомъ, теряетъ свой запахъ и напоминаетъ по запаху терпентинное масло.

*Горькоминдальное масло* должно абсолютно не содержать свободной синильной кислоты; на воздухѣ это масло очень скоро твердѣетъ и выдѣляется бѣлое кристаллическое вещество (бензойная кислота). Безцвѣтное, тяжелѣе воды.

*Кардамоновое масло* желтое; по вкусу жгучее, очень прянное.

*Лимонное масло* можно также извлечь изъ шинкованныхъ корокъ отжиманіемъ. Свѣтло-желтаго цвѣта, сильно жгучій вкусъ. Легче воды. На воздухѣ быстро теряетъ свой приятный запахъ и превращается по запаху въ терпентинное масло.

*Кориандровое масло* желтоватое или почти безцвѣтное; запахъ очень приятный.

*Кюммеловое масло* свѣтложелтое, очень ароматичное, жгучее.

*Мускатное масло* безцвѣтное, сильно ароматичное.

*Мелиссовое масло* — свѣтложелтое, съ приятнымъ запахомъ.

*Гвоздичное масло* — безцвѣтное, тяжелѣе воды, жгучее, пряное. Очень трудно застываетъ.

*Неролиевое масло* изъ цвѣтовъ флёръ-д'оранжа; свѣжее—безцвѣтное, а старое—красноватое.

*Померанцевое масло* свѣтложелтое, подвижное, очень рѣзкій сильный запахъ, жгучій вкусъ.

*Мятное масло* или безцвѣтное или свѣтлозеленое; лучший сортъ — англійское масло.

*Розмариновое масло* свѣтлозеленое, очень жидкое, сильно ароматичное.

*Тминное масло* свѣтложелтое, подвижное, на холоду твердѣетъ только отчасти.

*Полынное масло* — свѣтлозеленое.

*Иссоповое масло* вначалѣ безцвѣтное, а на воздухѣ быстро желтѣетъ.

*Коричное масло* — лучшее Цейлонское, свѣтложелтое.

## ГЛАВА ВОСЬМАЯ.

**Рецепты для приготовления тинктуръ изъ чистыхъ эфирныхъ маселъ и нѣкоторыхъ горькихъ водонъ изъ этихъ тинктуръ.**

### 1. Ангеликовая тинктура.

Ангеликоваго масла . . . . .	1 золотн.
Спирта 70 <sup>o</sup> /о . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> фунт.

### 2. Анисовая тинктура.

Анисоваго масла . . . . .	1 золотн.
Спирта 70 <sup>o</sup> /о . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> фунт.

### 3. Бергамотная тинктура.

Бергамотнаго масла . . . . .	1 золотн.
Спирта 70 <sup>o</sup> /о . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ф.

4. Горькоминдальная тинктура.

Горькоминдального масла . . . . .	3 золотн.
Спирта 60% . . . . .	2 ф.

5. Лимонная тинктура.

Лимонного масла . . . . .	2 золотн.
Спирта 60% . . . . .	2 ф.

6. Коріандровая тинктура.

Коріандрового масла . . . . .	3 золотн.
Спирта 70% . . . . .	2 ф.

7. Кюммелевая тинктура.

Кюммелевого масла . . . . .	2 золотн.
Спирта 60% . . . . .	3 ф.

8. Мелиссовая тинктура.

Мелиссового масла . . . . .	2 золотн.
Спирта 60% . . . . .	3 ф.

9. Мускатная тинктура.

Мускатного масла . . . . .	2 золотн.
Спирта 60% . . . . .	3 ф.

10. Гвоздичная тинктура.

Гвоздичного масла . . . . .	2 золотника.
Спирта 60% . . . . .	3 фунта.

11. Неролиевая тинктура.

Неролиевого масла . . . . .	2 золотника.
Спирта 70% . . . . .	2 фунта.

12. МЯТНАЯ ТИНКТУРА.

Мятнаго масла . . . 2 золотника.  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

13. РОЗОВАЯ ТИНКТУРА.

Розоваго масла . . . 1 золотникъ  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

14. РОЗМАРИНОВАЯ ТИНКТУРА.

Розмариноваго масла. 5 золотниковъ.  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

15. ПОМЕРАНЦЕВАЯ ТИНКТУРА.

Померанцеваго масла. 3 золотника.  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

16. ТМИННАЯ ТИНКТУРА.

Тминнаго масла . . . 3 золотника.  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

17. ПОЛЫННАЯ ТИНКТУРА.

Полыннаго масла . . . 3 золотника.  
Спирта 60%. . . . 2 фунта.

18. ИССОПНАЯ ТИНКТУРА.

Иссопнаго масла. . . 2 золотника.  
Спирта 60%. . . . 1 фунтъ.

19. КОРИЧНАЯ ТИНКТУРА.

Коричнаго масла. . . 5 золотниковъ.  
Спирта 60%. . . . 3 фунта.

## Рецепты нѣкоторыхъ горькихъ водокъ изъ эфирныхъ тинктуръ.

### 1. КАРМЕЛИТОВАЯ.

На одну бутылку  
въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.

Лимонной тинктуры . . . . .	10	капель.
Кориандровой . . . . .	10	„
Мускатной . . . . .	5	„
Мятной . . . . .	5	„
Померанцевой . . . . .	40	„

### 2. ДАНЦИГСКАЯ ГОРЬКАЯ.

Ангеликовой тинктуры . . . . .	8	капель.
Анисовой . . . . .	15	„
Кориандровой . . . . .	5	„
Лимонной . . . . .	10	„
Тминной . . . . .	5	„
Померанцевой . . . . .	20	„
Гвоздичной . . . . .	5	„
Коричной . . . . .	10	„
Мускатной . . . . .	2	„
Калганной тинктуры вы- тяжной . . . . .	30	„

### 3. АНГЛІЙСКАЯ ГОРЬКАЯ.

Померанцевой тинктуры . . . . .	15	капель.
Полынной . . . . .	5	„
Хинной . . . . .	20	„
Тысячелистниковой . . . . .	30	„
Генціановой . . . . .	10	„
Фіалковой . . . . .	10	„

) тинктуры путемъ  
) вытяжки.



4. ФРАНЦУЗСКАЯ ГОРЬКАЯ.

		На одну бутылку въ $\frac{1}{30}$ ч. ведра.
Анисовой тинктуры . . . . .		5 капель.
Лимонной . . . . .		15 „
Тминной . . . . .		2 „
Гвоздичной. . . . .		5 „
Коричной . . . . .		5 „
Мускатной. . . . .		1 „
Фиалковой. . . . .		6 „
Хинной. . . . .	) тинктуры путем вытяжки.	5 „
Калганной . . . . .		40 „
Имбирной. . . . .		20 „
Ревенной . . . . .		10 „

5. Аллашъ-кюммель.

		Брѣвность 50 <sup>0</sup> о.
Анисовой тинктуры . . . . .		15 капель.
Ангеликовой . . . . .		5 „
Кориандровой. . . . .		5 „
Кюммелевой . . . . .		30 „

6. Венецианская водка.

Ванильной тинктуры . . . . .		150 капель.
Розовой. . . . .		5 „
Коричной . . . . .		10 „

7. Ангеликовая водка.

Ангеликовой тинктуры. . . . .		2 капли.
Лимонной . . . . .		5 „
Кориандровой . . . . .		5 „
Мускатной . . . . .		5 „
Коричной . . . . .		10 „

На основаніи всѣхъ выше указанныхъ рецептовъ отсительно горькихъ водокъ, независимо отъ способа полученія тинктуръ, надо поступать такимъ образомъ. Запаси извѣстное количество бутылокъ изъ-подъ вина (онѣ нѣсколько больше, чѣмъ тѣ, въ которыхъ продаютъ очищенную водку; эти послѣднія бутылки какъ разъ составляютъ  $\frac{1}{20}$  часть ведра и потому надо имѣть и такую посуду для отмѣриванія водки), чисто ихъ вымыть и припасти также соотвѣтствующія пробки и ярлычки. Затѣмъ согласно рецепту откапывать въ чистую бутылку при помощи капельницы (удобно также пользоваться капельницею изображенной на рис. 4; наполняютъ капельницу чрезъ отверстіе Н<sub>1</sub>, изъ отверстія Н вытекаетъ капля; если же прижать большимъ

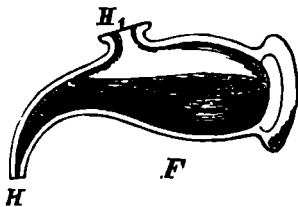


Рис. 4.

пальцемъ отверстіе Н<sub>1</sub>, то истечение тотчасъ же остановится) той или другой тинктуры. Кромѣ указанныхъ капельницъ можно для этой цѣли пользоваться недорогими маленькими пипеточками безъ всякихъ раздѣленій, вмѣщающихъ въ себя

небольшое количество жидкости; такія пипетки очень легко мыть пропустивъ въ нихъ нѣсколько разъ воды изъ крана и потомъ сполоснувъ водкой. Послѣ каждаго отмѣриванія, если нѣтъ много капельницъ или пипетокъ (такихъ пипетокъ, только безъ дѣленій, которыя для нашей цѣли не нужны, можно дюжину купить за 1 р.), слѣдуетъ тщательно вымыть капельницу, и отнюдь не вводить въ нее новой тинктуры, если капельница не вымыта. Послѣ вымыванія водой, надо сполоснуть капельницу водкой. Когда всѣ тинктуры откапаны въ бутыл-

ку, тогда отмѣриваютъ водки (наполняютъ ею бутылку въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра) и вливаютъ ее въ тинктуры; чтобы не перемѣшать и не откапать какой-нибудь тинктуры два раза, надо принять за правило: сейчасъ же убирать со стола ту стеклянку, изъ которой только что было откапано въ бутылку. Когда влита водка, бутылку закупориваютъ и сильно взбалтываютъ. Случается, что та или другая водка не прозрачная, а легко молочнаго цвѣта или слегка мутноватая; тогда ее фильтруютъ черезъ бумажную фильтру. Если же и послѣ фильтраціи она не сдѣлалась прозрачною, то можно прибавить въ бутылку въ началѣ двѣ чайныя ложки спирта въ  $95^{\circ}$ , взболтать и оставить стоять. Обыкновенно послѣ такой прибавки водка дѣлается прозрачною, иногда же приходится вновь прибавить спирта. Для тѣхъ, кому покажется этотъ способъ приготовленія горькихъ водокъ хлопотливымъ, мы рекомендуемъ получать ихъ непосредственно изъ растительныхъ матеріаловъ.

## ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.

### Полученіе горькихъ водокъ настоемъ изъ растительныхъ веществъ.

Въ этомъ случаѣ неудобно производить расчетъ меньше, чѣмъ на полъ-ведра водки; посуда же должна быть ведерная, чтобы удобно было всыпать въ нее различныя вещества и взбалтывать. Такимъ образомъ въ ведерную посуду сначала всѣ вещества всыпаютъ, а потомъ наливаютъ полъ-ведра водки  $40^{\circ}$  взбалтываютъ и оставляютъ стоять дней на 20, причемъ надо время отъ времени взбалтывать. Послѣ этого фильтруютъ и разливаютъ по бутылкамъ. Всѣ вещества надо измельчать

возможно мелко, корки разрѣзывать, травы растирать. Отвѣшивать надо точно и вообще слѣдить за работой аккуратно, тогда и результатъ получится другой.

**Рецепты для приготовления горькихъ водокъ настоемъ изъ растительныхъ веществъ.**

**1. Ангеликовая водка.**

На  $\frac{1}{2}$  ведра 40°  
водки.

Ангеликоваго корня . . . . .	1 $\frac{1}{4}$ фунт.
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	$\frac{1}{4}$ „
Кюммелевыхъ сѣмянъ . . . . .	$\frac{1}{2}$ „

**2. Горькая американская водка.**

Корки ангостуры . . . . .	20 золотниковъ
Генціановаго корня . . . . .	4 „
Калганнаго корня . . . . .	5 „
Кюммелевыхъ сѣмянъ . . . . .	2 „
Померанцевой корки . . . . .	10 „
Ревеннаго корня . . . . .	4 „
Полыни . . . . .	2 „
Корицы . . . . .	2 „
Гвоздики . . . . .	1 „
Кардамона . . . . .	4 „
Мускатнаго орѣха . . . . .	2 „
Липоваго меда . . . . .	$\frac{1}{2}$ фунта.

**3. Желудочная горькая.**

Ангеликоваго корня . . . . .	4 золотника.
Генціановаго корня . . . . .	17 $\frac{1}{2}$ „
Бенедиктиновой травы . . . . .	5 „
Трифолія травы . . . . .	5 „
Померанцевой корки . . . . .	$\frac{1}{4}$ фунта
Ревеннаго корня . . . . .	5 золотн.

4. Английская горькая.

Померанцевой корки . . .	4	золотн.
Полыни . . . . .	6	„
Тысячелистника . . .	6	„
Генціановаго корня . . .	4	„
Хинной корки . . . . .	4	„
Бенедиктиновой травы .	6	„

5. Английская горькая II.

Померанцевой корки . . .	5	золотн.
Хинной корки . . . . .	2	„
Тысячелистника . . . . .	8	„
Фіалковаго корня . . . .	3	„
Полыни . . . . .	1	„
Кардамону . . . . .	$\frac{1}{2}$	„
Генціановаго корня . . .	2	„
Калганнаго корня . . . .	2	„

6. Кармелитовая горькая.

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

7. Испанская горькая.

Ангеликоваго корня . . . .	$7\frac{1}{2}$	золотниковъ
Бенедиктиновой травы . . .	4	„
Генціановаго корня . . . .	4	„

Калганнаго корня . . . . .	4	золотника.
Тысячелистниковой травы . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Фіалковаго корня . . . . .	6	„
Полыни . . . . .	2	„
Корицы . . . . .	2	„

8. Французская горькая.

Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	2	золотника.
Кардамона . . . . .	3	„
Лимонныхъ корокъ . . . . .	7	„
Калганнаго корня . . . . .	1	„
Имбирнаго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Мускатнаго орѣха . . . . .	<sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Гвоздики . . . . .	1	„
Фіалковаго корня . . . . .	2	„
Корицы . . . . .	1	„

9. Бреславская горькая.

Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	золотника.
Базиликовой травы . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Лимонныхъ корокъ . . . . .	9	„
Ромашки . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Кардамона . . . . .	1	„
Коріандровыхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Калганнаго корня . . . . .	2	„
Мускатнаго орѣха . . . . .	<sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Померанцевыхъ корокъ . . . . .	6	„
Розмарина . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Фіалковаго корня . . . . .	2	„
Корицы . . . . .	1	„

10. Бреславская горькая II.

Ангеликоваго корня . . . . .	1	золотникъ.
Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	4	„

Базиликовой травы . . . . .	1	золотникъ.
Лимонныхъ корокъ . . . . .	7	„
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	3	„
Калганнаго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Имбирнаго корня . . . . .	1	„
Кюммелевыхъ сѣмянъ . . . . .	2	„
Лавендовой травы . . . . .	1	„
Померанцевыхъ корокъ . . . . .	7	„
Можжевеловыхъ ягодъ . . . . .	1	„

11. Данцигская горькая.

Ангеликоваго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	золотника.
Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	6	„
Кориандровыхъ . . . . .	3	„
Лимонныхъ корокъ . . . . .	10	„
Калганнаго корня . . . . .	1	„
Укропныхъ сѣмянъ . . . . .	7	„
Мускатнаго орѣха . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Гвоздики . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Померанцевыхъ корокъ . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Розоваго масла . . . . .	1	каплю
Корицы . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	зол.

12. Вѣнская горькая.

Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	зол.
Кориандровыхъ „ . . . . .	2	„
Укропныхъ „ . . . . .	4	„
Калганнаго корня . . . . .	2	„
Кюммелевыхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Мускатнаго орѣха . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„

Гвоздики . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> зол.
Фіалковаго корня . . . . .	2 „
Корицы . . . . .	6 „
Цицварнаго сѣмени . . . . .	2 „

13. Альпійская горькая желудочная.

Ангеликоваго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> зол.
Бенедиктиновой травы . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Лимонной корки . . . . .	9 „
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	2 „
Кардамона . . . . .	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> „
Калганнаго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Имбирнаго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Апельсинной корки . . . . .	9 „
Розмарина . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Тминныхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Бобковъ (тонки) . . . . .	6 „
Фіалковаго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Можжевеловыхъ ягодъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „

14. Горькая вермутовая водка  
(по Туринскому рецепту).

Ангеликоваго корня . . . . .	4 зол.
Бальдіановаго корня . . . . .	2 „
Бенедиктиновой травы . . . . .	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> фунт.
Хинной коры . . . . .	4 зол.
Кардамона . . . . .	1 „
Гваяковой смолы . . . . .	4 „
Апельсинной корки . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Перечной мяты . . . . .	10 „
Тысячелистниковой травы . . . . .	10 „
Полынной . . . . .	15 „



16. Горькая вермутовая водка

(по Испанскому рецепту).

Ангеликоваго корня . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	зол.
Анисовыхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Бенедиктиновой травы . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Хипной корки . . . . .	6	„
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Апельсиновой корки . . . . .	6	„
Перечной мяты . . . . .	6	„
Тысячелистниковой травы . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Полыни . . . . .	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Генціановаго корня . . . . .	2	„
Корицы . . . . .	4	„
Бензойной смолы . . . . .	1	„

17. Шведская горькая водка.

Ревеннаго корня . . . . .	4	зол.
Генціановаго корня . . . . .	2	„
Цицварнаго сѣмени . . . . .	1	„
Мелиссовой травы . . . . .	9	„
Арники . . . . .	6	„
Перечной мяты . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Розмарина . . . . .	6	„
Померанцевой корки . . . . .	3	„
Фіалковаго корня . . . . .	5	„
Кардамона . . . . .	1	„

18. Кардинальская горькая.

Померанцевой корки . . . . .	10	зол.
Лимонной . . . . .	6	„
Имбирнаго корня . . . . .	4	„

Базиликовой травы . . .	12 зол.
Розмарина . . . . .	4 „
Мускатнаго орѣха. . . .	1 „
Калганнаго корня. . . .	4 „

19. Простая полынная водка.

Полыни. . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> фунт.
-----------------	-------------------------------------

20. Простая тминная водка.

Тминныхъ сѣмянъ . . .	1 фунт.
Укропныхъ „ . . . .	10 зол.

21. Простая анисовая водка.

Анисовыхъ сѣмянъ. . .	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> фунт.
Кюммелевыхъ „ . . . .	10 зол.

22. Мятная водка.

Перечной мяты. . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> фунт.
------------------------	-------------------------------------

23. Померанцевая водка.

Померанцевой корки . .	4 фунт.
Имбирнаго корня . . . .	10 зол.

24. Лимонная водка.

Лимонной корки . . . .	4 фунт.
------------------------	---------

25. Кюммелевая водка.

Кюммелевыхъ сѣмянъ . .	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> фунт.
Анисовыхъ сѣмянъ . . .	4 зол.
Кориандровыхъ „ . . .	4 „
Укропныхъ „ . . . . .	4 „
Фіалковаго корня . . . .	6 „
Корицы . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „

26. Желудочная горькая

(по американскому рецепту).

Ангеликоваго корня . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> зол.
Корня кальмуса . . . . .	32 „
Калганнаго корня . . . . .	5 „
Можжевеловыхъ ягодъ . . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Ромашки . . . . .	3 „

ГЛАВА ДЕСЯТАЯ.

**Приготовление сложныхъ французскихъ ликеровъ изъ эфирныхъ маслъ и тинктуръ различныхъ ароматическихъ веществъ.**

Прежде всего нужно приготовить, такъ-называемое, ликерное тѣло, въ составъ котораго входятъ спиртъ, сахаръ и вода. Извѣстно, что во Франціи выдѣлываютъ различные сорта ликеровъ, высшіе изъ которыхъ носятъ названіе кремовъ. Но я думаю, что не всѣ знаютъ, что всѣ эти кремы значительную долю содержатъ плицерина, который и придаетъ заграничнымъ ликерамъ особенную маслянистость и удивительную густоту. Для нашей цѣли, конечно, лучше не прибѣгать къ этому средству, а постараться приготовить такое ликерное тѣло, которое отличалось бы наибольшей густотой. Для приготовления хорошаго ликернаго тѣла слѣдуетъ воспользоваться тѣми общими замѣчаніями, которыя сдѣланы относительно варки сиропа въ I-й главѣ. Вотъ главные рецепты для приготовления ликернаго тѣла. Раньше надо растворять сахаръ въ водѣ, и потомъ уже прибавлять спиртъ указанной крѣпости.

Для высшихъ сортовъ ликеровъ (кремовъ).

- Сахара . . . . . 35 фунт.
- Воды . . . . . 17 бут. въ <sup>1</sup>/<sub>20</sub> ч. ведра.
- Спирта 88°. 1 ведро и 4 бут. въ <sup>1</sup>/<sub>20</sub> ч. ведра.

2. Сахара . . . 35 фунт.  
 Воды . . . 19 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.  
 Спирта 88° . 1 ведро и 4 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.

Для высокихъ ликеровъ.

3. Сахара . . . 25 фунт.  
 Воды . . . 17 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.  
 Спирта 88° . 1 ведро и 3 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.

Для обыкновенныхъ ликеровъ.

4. Сахара . . . 20 фунт.  
 Воды . . . 17 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.  
 Спирта 86° . 1 ведро и 2 бут. въ  $\frac{1}{20}$  ч. ведра.

Къ вышеуказаннымъ рецептамъ французы прибавляютъ отъ 2 до 4 бутылокъ въ  $\frac{1}{20}$  ч. в. чистаго глицерина. Въ Германіи существуютъ почти такіе-же рецепты для приготовления ликернаго тѣла, но только спиртъ берутъ крѣпче до 90°; въ Голландіи и Лондонѣ спиртъ употребляется еще крѣпче, до 95°.

#### Ангеликовый ликеръ.

Ангеликоваго масла . . .	2 зол.
Лимоннаго „ . . .	$\frac{1}{8}$ „
Кориандроваго . . . . .	$\frac{1}{8}$ „
Коричнаго. . . . .	$\frac{1}{8}$ „
Мускатнаго . . . . .	2 капли.
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. в.

#### Анизеть Мартиникъ (Anisette de Martinique).

Анисоваго масла . . . . .	2 зол.
Укропнаго масла . . . . .	$\frac{1}{8}$ „
Коричнаго . . . . .	$\frac{1}{8}$ „
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. в.

ФРАНЦУЗСКИЙ АНИЗЕТЬ.

Анисоваго масла . . . . .	4 зол.
Кориандроваго . . . . .	1 „
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. в.

БЕРГАМОТНЫЙ ЛИКЕРЬ.

Бергамотнаго масла . . . . .	$1\frac{1}{4}$ зол.
Неролиеваго „ . . . . .	$\frac{1}{4}$ „
Розоваго „ . . . . .	5 кап.
Ванильной тинктуры . . . . .	$2\frac{1}{2}$ зол.
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. в.

ДАМСКИЙ БУКЕТЪ (Bouquet des Dames).

Гвоздичнаго масла . . . . .	12 кап.
Розоваго масла . . . . .	15 „
Коричнаго масла . . . . .	12 „
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бут.

КАРДАМОНОВЫЙ ЛИКЕРЬ.

Анисоваго масла . . . . .	$\frac{1}{2}$ зол.
Кардамоноваго . . . . .	$\frac{3}{4}$ „
Ванильной тинктуры . . . . .	$2\frac{1}{2}$ „
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19 бутыл.

КАРДИНАЛЬСКИЙ ЛИКЕРЬ (по Римскому рецепту).

Тинктуры амбры . . . . .	$2\frac{1}{2}$ зол.
Лимоннаго масла . . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Мускатнаго „ . . . . .	$\frac{1}{4}$ „
Гвоздичнаго „ . . . . .	$\frac{1}{4}$ „
Коричнаго „ . . . . .	$\frac{1}{4}$ „
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19 бутыл.

ЛИКЕРЪ КАРМЕЛИТОВЪ.

Лимоннаго масла . . . . .	1 1/4 зол.
Кориандроваго масла . . . . .	1/4 "
Масла кубебы . . . . .	10 капел.
Мелиссоваго масла . . . . .	10 "
Померанцеваго масла . . . . .	1/4 зол.
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бутыл.

Кориичный ликеръ (Crème de Cannelle).

Неролиеваго масла . . . . .	12 кап.
Кориичнаго масла . . . . .	2 зол.
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бут.

Лимонный ликеръ.

Лимоннаго масла (его раньше раство- ряють въ 20 золотн. спирта 95°) . . . . .	5 зол.
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бут.

Мальтійскій лимонный ликеръ.

Лимоннаго масла . . . . .	1 зол.
Кориандроваго масла . . . . .	12 кап.
Неролиеваго масла . . . . .	5 "
Апельсиннаго " . . . . .	30 "
Ванильной тинктуры . . . . .	1 1/2 зол.
Кориичной " . . . . .	1 1/2 "
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бутыл.

Кориандровый ликеръ двойной.

Лимоннаго масла . . . . .	1 зол.
Кориандроваго масла . . . . .	2 1/2 "
Гвоздичнаго " . . . . .	12 кап.
Кориичнаго " . . . . .	12 "
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19 бутыл.

ЛИКЕРЪ КЮРАСАО ПРОСТОЙ.

Апельсиннаго масла . . .	1 зол.
Померанцеваго „ . . .	2 „
Гвоздичнаго „ . . .	12 кап.
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут.

ГОЛЛАНДСКІЙ КЮРАСАО.

Померанцеваго масла . . .	5 зол.
Нероліеваго масла . . .	12 кап.
Коричнаго „ . . .	8 „
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут.

КАПУЦИНСКІЙ ЛИКЕРЪ.

Анисоваго масла . . .	$\frac{1}{2}$ золотн.
Укропнаго . . .	$\frac{1}{2}$ „
Нероліеваго . . .	12 капель.
Мятнаго . . .	15 „
Коричнаго . . .	1 золотн.
Ликернаго тѣла . . .	19 бут.

ЖЕНЕВРЪ ГОЛЛАНДСКІЙ.

Кардамоноваго масла . . .	12 капель.
Можжевеловаго . . .	2 золотн.
Полыннаго масла . . .	2 золотн.
Коньяка высокаго . . .	1 бутылка.
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут.

КЮММЕЛЕВЫЙ ДВОЙНОЙ ЛИКЕРЪ.

Анисоваго масла . . .	2 золотн.
Кюммелеваго . . .	5 „
Ликернаго тѣла № 1 . . .	19 бут.

Данцигскій доппель-кюммель.

Кардамоноваго масла . . . . .	12	капель.
Коріандроваго масла . . . . .	12	„
Укропнаго . . . . .	12	„
Кюммелеваго масла . . . . .	2	золотн.
Померанцеваго . . . . .	$\frac{1}{2}$	„
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19	бут.

Далматскій мараскинъ.

Горькоминдальнаго масла . . . . .	2	золотн.
Нероліеваго масла . . . . .	12	капель.
Розоваго . . . . .	12	„
Коричнаго . . . . .	15	„
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19	бут.

Мятный ликеръ.

Мятнаго масла (его предварительно растворяють въ рюмкѣ спирта 95°) . . . . .	6	золотн.
Ликернаго тѣла № 1 . . . . .	19	бут.

Орѣховый ликеръ.

Зеленыхъ лѣсныхъ орѣховъ . . . . .	1	фунт.
Гвоздики . . . . .	$2\frac{1}{2}$	золотн.
Фіалковаго корня . . . . .	$2\frac{1}{2}$	„
Корицы . . . . .	1	„
Спирта 90°. . . . .	$1\frac{1}{2}$	бутылки.

Всѣ вещества настаивають въ спиртѣ въ теченіи 14 дней, потомъ сцѣживаютъ, остатокъ прожимають, смѣшиваютъ отжатую жидкость съ сцѣженной, все профильтровываютъ и разбавляютъ въ ликерномъ тѣлѣ № 1—19 бут.



### Розовый ликеръ.

Розоваго масла . . . . 1 золотн.  
Неролиеваго масла . . . 12 капель.  
Ликернаго тѣла № 1 . . 19 бут.

### Кремъ де ваниль.

Ванильной тинктуры . . . 1/2 фунта.  
Ликернаго тѣла № 1 . . 19 бут.

### Индійскій джинжеръ.

Тинктуры амбры . . . 3 золотника.  
Имбирной тинктуры . . 1 фунтъ.  
Перцовой тинктуры . . 10 золотниковъ.  
Мускусной . . . . . 2 капли.  
Ликернаго тѣла . . . 19 бут.

### Шеколадный ликеръ № 1.

Шеколадной тинктуры . . 2 фунта.  
Ванильной . . . . . 6 золотн.  
Ликернаго тѣла № 1 . . 10 бут.

### Розмариновый ликеръ.

Лимоннаго масла . . . . 2 золотн.  
Кориандроваго . . . . . 1 „  
Размариноваго . . . . . 4 „  
Ликернаго тѣла № 1 . . 19 бут.

### Мускатный кремъ.

Мускатнаго масла . . . . 2 золотн.  
Ванильной тинктуры . . 1 „  
Бензойной тинктуры . . 1 „  
Ликернаго тѣла № 1 . . 19 бут.

### ЛИКЕРЪ Parfait amour.

Анисоваго масла . . . . .	1 золотн.
Ромашковаго . . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Кардамоноваго. . . . .	1 „
Лимоннаго . . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Лавандоваго . . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Гвоздичнаго. . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Померанцеваго. . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Розмариноваго. . . . .	1 „
Коричнаго . . . . .	5 золотн.

Всѣ эти масла растворяютъ раньше въ  $1\frac{1}{2}$  бут. спирта 70°, а потомъ вливаютъ въ

Ликерное тѣло № 1. . . . 19 бут.

### АНГЛИЙСКИЙ ВЕРМУТОВЫЙ ЛИКЕРЪ.

Анисоваго масла. . . . .	2 зол.
Полыннаго. . . . .	2 „
Имбирной тинктуры. . . . .	1 „
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19 бут.

### ЛИКЕРЪ Ростопчинъ.

Анисоваго масла. . . . .	1 зол.
Кардамоноваго . . . . .	$\frac{1}{2}$ „
Лимоннаго. . . . .	1 „
Кориандроваго. . . . .	1 „
Коричнаго . . . . .	1 „
Гваяковой тинктуры . . . . .	2 „
Ликернаго тѣла № 1. . . . .	19 бут.

## Шартрезъ.

Это одинъ изъ самыхъ труднѣйшихъ ликеровъ; въ домашнемъ обиходѣ можно только приблизиться къ нему, ибо на мѣстѣ (близь Гренобля, въ монастырѣ Шартрезъ) этотъ тонкій ликеръ готовятъ при помощи многократныхъ перегонокъ и кромѣ того изъ свѣжихъ растительныхъ веществъ и помимо этого выдерживаютъ его и только тогда получаютъ замѣчательный тонкій и гармоничный вкусъ. Изъ эфирныхъ маселъ шартрезъ выходитъ очень плохо и всего лучше примѣнить методъ настаиванія. Спиртъ долженъ быть ректификованнымъ, а настой надо выдержать не меньше мѣсяца, при чемъ время отъ времени взбалтывать. Монастырь выпускаетъ бѣлый, желтый и зеленый шартрезъ; они нѣсколько отличаются по своимъ составнымъ частямъ и кромѣ того зеленый шартрезъ крѣпче другихъ. Мы дадимъ для этого ликера два испытанныхъ рецепта и рекомендуемъ сдѣлать такъ: отвѣсивши точно всѣ вещества (въ тщательно измельченномъ видѣ) всыпать ихъ въ ведерную чистую посуду, залить соответствующимъ количествомъ спирта, плотно закупорить и поставить въ возможно теплую комнату. Каждый день не слѣдуетъ забывать посуды съ шартрезомъ и каждый день ее хорошенько взбалтывать; потомъ слить и профильтровать. Въ профильтрованный растворъ прибавить самага крѣпкаго сахарнаго сиропа (35 фунт. сахара на 16 бут. воды; если эти количества смущаютъ, то вѣдь всегда возможно вычислить, при уменьшеніи пропорцій, сколько надо взять сахара и воды, а именно: на 35 ф. сахара 16 бут. воды, а на 10 ф.—х, откуда  $x = (16 \times 10) : 35 = 160 : 35 = 4,6$  бут. и т. д.), если нужно—еще разъ профильтровать и розлить въ бутылки.

I.

Ангеликоваго корня . . . . .	1½ золотн.
Ангеликовыхъ сѣмянъ . . . . .	10 „
Цвѣтовъ арники. . . . .	1¼ „
Кардамона . . . . .	1¼ „
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	21 „
Мелиссовой травы . . . . .	39 „
Гвоздики. . . . .	1¼ „
Полыни . . . . .	10 „
Иссоповой травы. . . . .	10 „
Корицы . . . . .	1¼ „

Спирту 1 ведро въ 95°.

Послѣ настаиванія и фильтрованія разбавить сиропомъ изъ 9 бутылокъ воды и 20 ф. сахара; профильтровать и разлить въ бутылки, закупорить и положить на 2 мѣсяца, а потомъ уже употреблять

II.

Алое . . . . .	6 зол.
Ангеликовыхъ сѣмянъ . . . . .	31½ „
Ангеликоваго корня . . . . .	31½ „
Цвѣтовъ арники. . . . .	4 „
Малабарскаго кардамона. . . . .	7½ „
Цейлонской корицы . . . . .	4 „
Кориандровыхъ сѣмянъ . . . . .	3 фун. 70 „
Мелиссовой травы . . . . .	62 „
Гвоздики. . . . .	4 „
Иссопа . . . . .	37½ „
Спирта 95° . . . . .	1 ведро

Поступать дальше такъ же, какъ при № 1.

БЕНЕДИКТИНЪ.

Ангеликовыхъ сѣмянъ . . . . .	1 ф.	22 зол.
Ангеликоваго корня . . . . .	1 ф.	
Базилики . . . . .	1 ф.	22 зол.
Корня калмуса . . . . .	—	„ 30 „
Цейлонской корицы грубо истол- ченной . . . . .	—	„ 15 „
Лимонной мелиссы . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „	
Лимонныхъ корокъ . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „	
Перечной мяты . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „	
Тминной травы . . . . .	„ „	30 зол.
Бобковъ (тонки) . . . . .	„ „	15 „
Полынной травы . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „	
Иссопа съ цвѣтами . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „	
Спирта 1 ведро въ 95°.		

Послѣ настаиванія поступать такъ же, какъ и при шартрезѣ.

ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ.

Приготовленія ягодныхъ наливокъ неподслащенныхъ.

1. Малиновая.

Крѣпость водки не должна превышать 35°, а то получается рѣзкая наливка и спиртовой запахъ заглушаетъ аромать малины. Хорошая малиновка получается такимъ образомъ. Въ ведерную посуду кладутъ фунтовъ 10 малины (перебранной и вычищенной) и заливаютъ 35° водкой (10 бутылокъ водки); пока эта жидкость настаивается подвергаютъ другіе 10 ф. малины обработки какъ указано во 2-й главѣ. Переброженный сокъ изъ 12 ф. малины (см. 2 главу) фильтруютъ и вливаютъ въ

ведерную посуду, гдѣ настаивается малина; ко всей жидкости прибавляют  $\frac{1}{2}$  бутылки хорошаго коньяку и и 2 бут. бѣлаго винограднаго вина. Послѣ 2—3 недѣль такую наливку фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки.

## 2. Вишневая.

Эта наливка готовится такъ же, какъ № 1; но ягоду предназначенную для легкаго броженія надо размять, чтобы разорвать верхнюю кожицу. Если вишня очень кислая, то на 10 ф., предназначенныхъ для броженія, надо взять 5 ф. сахару, сахаръ не надо растворять въ водѣ, а всыпать прямо въ отжатый сокъ, куда надо сложить и размятыя ягоды. Все перемѣшать, разболтать на 1 копѣйку прессованныхъ дрожжей въ 4 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 10 ф. вишни (тоже съ разорванной кожицей) на 10 бутылкахъ водки 35 градусной. Нѣкоторые прибавляютъ небольшое количество толченыхъ вишневыхъ косточекъ.

## 3. Черная смородиновая.

Для броженія эту ягоду надо раздавить; на 10 ф. ягоды 6 фунт. раствора сахарнаго (3 ф. сахара и 3 ф. воды). Держать банку въ теплѣ; бродить должны ягоды съ сокомъ. Послѣ 5 дней жидкость слить, а весь остатокъ сильно отжать и соединить съ слитой жидкостью. Съ ягодъ нужно непременно срѣзать остатки цвѣтка. Настаивать надо 10 ф. ягодъ на 10 ф. водки, какъ при малинѣ. Вливши въ настой переброденный сокъ, при-

бавить къ нимъ 1 бут. коньяку и 2 бут. бѣлаго вина; продержать надо съ мѣсяць и затѣмъ осторожно слить, а остатки профильтровать и разлить по бутылкамъ.

#### 4. Красно-смородиновая.

Готовится совершенно такъ же, какъ № 3; особенности слѣдующія: для броженія довольно 4-хъ дней; ягоду настаивать на смѣси бѣлаго вина съ водкой (5 бут. бѣлаго вина лиссабонскаго и 5 бут. водки въ 35°) 3 недѣли.

#### 5. Клубничная.

Для броженія достаточно взять 3 ф. сахара на 10 ф. измятыхъ ягодъ (отобрать надо не спѣлыя, зеленыя и жесткія); сахаръ растворить въ 4 ф. воды и теплый сахарный растворъ разбалтывать съ измятой ягодой,—потомъ развести дрожжей въ 1 ф. теплой воды, вылить ихъ туда и все размѣшать. По окончаніи броженія (4—5 дней) все отжать и процѣдить. Въ ведерную бутылъ всыпають отобранныя ягоды (15 ф.), наливають 6 бутылокъ винограднаго бѣлаго вина и 4 бутылки 40° градусной водки; даютъ стоять 5 дней и выливають туда переброженный и отфильтрованный сокъ и все выдерживають до 2 мѣсяцевъ, послѣ чего сцеживаютъ, фильтруютъ и разливають въ бутылки.

#### 6. Земляничная.

Готовится совершенно такъ же, какъ № 5. Только для броженія берутъ 15 ф. ягодъ. Въ ведерную посуду кромѣ указанныхъ въ № 5 вливають 1 бутылку хереса не дороже 1 р. 50 к. Выдерживають 1½ мѣсяца.

### 7. Рябиновая.

Ягоду берутъ нѣсколько захваченную морозомъ, въ концѣ сентября или въ началѣ октября. Въ ведерную бутылъ насыпаютъ 25 фунтовъ перебранныхъ ягодъ, наливаютъ 12 бутылокъ бѣлаго кизлярскаго вина и 5 бутылокъ 40° очищенной водки. Продержать 2 мѣсяца и слить жидкость въ новую бутылъ, въ которую насыпано 10 ф. рябины, предварительно обработанной такимъ образомъ. Перебранныя ягоды разсыпать въ одинъ слой на желѣзный листъ и поставить его въ духовой шкафъ плиты, которая была жарко истоплена; если въ шкафу температура высокая, то достаточно продержать ягоды минутъ 10, потомъ перетрясти ихъ и откинуть на рѣшето. Такъ обработать всѣ 10 ф. ягодъ и потомъ послѣ охлажденія ихъ всыпать въ бутылъ. Ягода должна быть сморщенной. Вотъ на такую ягоду и наливаютъ первый настой и продерживаютъ еще недѣли 3—4, послѣ чего сливаютъ и процѣживаютъ.

### 8. Клюквенная.

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



сокъ. Все оставляють стоять на мѣсяць въ комнатѣ при обыкновенной температурѣ) потомъ фильтруютъ и разливають по бутылкамъ. Очень вкусная водка.

### 9. Брусничная.

Прежде всего въ бутылъ кладутъ только красную бруснику, выкинувъ бѣлыя ягоды, отъ 10 до 15 фунт., наливають на нихъ 6 бут. водки въ 40°, 1 бут. коньяку и 3 бут. винограднаго бѣлаго вина (бессарабскаго или крымскаго); даютъ стоять пока не окончится обработка ягодъ броженіемъ. Въ банку складываютъ измятую бруснику, наливають теплый сахарный сиропъ (5 ф. сахару и 3 ф. воды), заправляютъ дрожжами и даютъ бродить въ тепломъ мѣстѣ дней 6. Послѣ этого продуктъ броженія сцѣживаютъ, фильтруютъ и выливаютъ въ бутылъ, въ которой настаивалась брусника. Выдерживаютъ 2 мѣсяца и разливають. Въ эту наливку также хорошо прибавить немного ванили.

### 10. Морожковая.

Эта наливка нисколько не выигрываетъ отъ обработки ягодъ броженіемъ и потому получается прямо настаиваніемъ. Ягоду надо выбирать нележалую, не отсырѣвшую. Заливать всего лучше смѣсью бѣлаго князярскаго вина съ водкой и прибавленіемъ коньяка (напр. 6 бут. вина, 4 бутылки водки и 2 бут. коньяку). Держать мѣсяца 2.

### 11. Полиничная.

Готовится какъ № 10. Заливать всего лучше чистымъ бѣлымъ князярскимъ виномъ съ прибавленіемъ коньяка (на 10 бут. вина 2 бут. коньяку).

## 12. Абрикосовая.

Спѣлые абрикосы разламываютъ на половинки, вынимаютъ косточки и въ деревянной чашкѣ большой ложкой превращаютъ плоды въ массу. На 10 ф. такой массы берутъ теплаго сахарнаго раствора (6 ф. сахара и 5 ф. воды) и дрожжей на 2 коп., разболтанныхъ въ стаканѣ теплой воды; все перемѣшиваютъ и оставляютъ въ тепломъ мѣстѣ бродить дней на 6. За это время въ ведерной бутылкѣ настаиваются разломанные и разрѣзанные абрикосы безъ косточекъ на бѣломъ виноградномъ винѣ (на 6 бут. вина 2 бут. хорошей французской водки). Косточки разбиваютъ и зерна толкутъ въ ступкѣ (на каждые 10 ф. абрикосовъ берутъ  $\frac{1}{2}$  ф. зеренъ), истолченные зерна настаиваютъ на 50 градусномъ спиртѣ дня 2—4, послѣ чего настой этотъ сливаютъ, фильтруютъ и вливаютъ въ бутылъ. Послѣ броженія жидкость сливаютъ, массу отжимаютъ, обѣ жидкости смѣшиваютъ и фильтруютъ; профильтрованный, переброженный сокъ вливаютъ въ бутылъ и все выдерживаютъ около 2 мѣсяцевъ; потомъ сливаютъ, фильтруютъ и разливаютъ по бутылкамъ.

## 13. Персиковая.

Съ персиками поступаютъ такъ же, какъ съ абрикосами. Броженіе надо продолжать 5 дней. Измельченные зерна настаивать на 60° спиртѣ. Разрѣзанные персики лучше настаивать на бѣломъ виноградномъ винѣ (бесарабскомъ, елисаветпольскомъ или дербентскомъ) и немного прибавить французской водки (на 8 бут. вина 1 бут. французской водки).

#### 14. Крыжовниковая.

Крыжовникъ обрабатывается какъ черная смородина. Къ настою полезно прибавить 1 бут. французской водки. Крыжовникъ надо брать спѣлый.

#### 15. Грушевая

Два десятка сочныхъ грушъ вмѣстѣ съ кожицей мелко шинкуютъ и складываютъ въ бутылъ (сердцевину и сѣмяна не слѣдуетъ класть), обливаютъ 60° спиртомъ и оставляютъ недѣли на 2—3. Пять десятковъ протираютъ чрезъ рѣшето, сердцевину и сѣмяна отбрасываютъ, а кожицу присоединяютъ къ общей массѣ, складываютъ ее въ большую банку и прибавляютъ теплый сахарный растворъ (5 ф. сахара и 10 бутылокъ теплої воды); на три кофѣйки дрожжей разводятъ въ 2 стаканахъ тепловатой воды; сливаютъ ихъ въ банку, все размѣшиваютъ и даютъ бродить до 5 дней. За это время разрѣзанныя груши (сорта могутъ быть самыя разнообразныя, но лучше выбирать не зеленныя, а желтыя, спѣлыя груши) складываютъ въ ведерную бутылъ; на 10 ф. нарѣзанныхъ грушъ берутъ 6 бутылокъ бѣлаго бессарабскаго вина и 2 бут. французской водки. Переброженную массу сѣживаютъ, 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 шт. бергамотъ, кожица которыхъ должна быть пущена въ дѣло.

#### 16. Яблочная.

Яблоки обрабатываютъ такъ же, какъ груши. Очень полезно къ настою 2-хъ десятковъ яблокъ на 60° спиртѣ прибавить свѣжихъ апельсиновыхъ корокъ, нашинкован-

ныхъ возможно мельче (на 2 десятка 5 шт. апельсинъ). Къ настою въ ведерной посудѣ прибавить 1 бут. хорошаго коньяку.

#### 17. Кизиловая.

Косточки изъ кизилиа надо вынуть и ягоду обработать какъ вишню (№ 2). Къ настою полезно прибавить одну бут. хорошаго коньяку, и бутылокъ 5 бѣлаго бес-сарабскаго вина.

#### 18. Ежевиковая.

Ежевика обрабатывается какъ малина (№ 1). Прибавка бѣлаго князярскаго вина только улучшаетъ наливку. Выдерживать настой надо до 2-хъ мѣсяцевъ.

#### 19. Сливная.

Съ черной сливы надо снять кожицу, положить эту послѣднюю въ банку и облить 60-градуснымъ спиртомъ. Косточки вынуть, а мякоть разбавить съ теплымъ сахарнымъ растворомъ и заправить дрожжами (на 10 ф. мякоти 6 ф. теплой воды и 4 ф. сахара). Разрѣзанныя на 4 части сливы (безъ косточекъ) складываютъ въ бутылъ и наливаютъ на 10 ф. сливы 6 бутылокъ бѣлаго вина, 3 бут. французской водки и 1 бут. коньяку. Настаиваютъ 2 недѣли, послѣ чего прибавляютъ процѣженную жидкость отъ броженія и настой отъ кожицы. Все вмѣстѣ выдерживаютъ 2 мѣсяца, процѣживаютъ и разливаютъ; если нужно фильтруютъ. Сливную мякоть не стоитъ отжимать отъ броженія, а только слить всю жидкость

#### 20. Барбарисовая.

Барбарисъ обрабатывается также какъ красная смородина. Выдерживать надо около 2-хъ мѣсяцевъ.

## ГЛАВА ДВѢНАДЦАТАЯ.

### Наливки подслащенные, запеканки. Выдержка наливокъ и ликеровъ.

Эти наливки можно готовить изъ наливокъ неподслащенныхъ, разбавляя эти послѣднія ликернымъ тѣломъ или же густымъ сахарнымъ сиропомъ, если не желательно увеличивать крѣпость. Самая лучшая пропорція на бутылку 8: золотниковъ сахара, который растворить при нагрѣваніи въ 1 стаканѣ воды и при этомъ придерживаться правилъ, изложенныхъ во 2 главѣ. Вообще говоря, подслащенные наливки вполнѣ зависятъ отъ вкуса приготовляющаго ихъ и если не подслащенные наливки приготовлены правильно, то и сладкія наливки выйдутъ удачны.

Намъ остается еще упомянуть о малороссійскихъ запеканкахъ. Этотъ сортъ наливокъ, имѣющихъ очень пріятный вкусъ, обыкновенно готовится изъ сливы, вишни и черной смородины, но можетъ быть приготовленъ и изъ другихъ ягодъ, какъ напр. изъ рябины, малины, клубники и т. д. Здѣсь, извлеченный ягодный сокъ или прямо ягоду съ нѣкоторымъ количествомъ сахара увариваютъ до извѣстной густоты, такъ что всѣ запеканки есть ничто иное, какъ сильно сгущенныя нагрѣваніемъ наливки. Увариваніе конечно происходитъ безъ спирта, крѣпость же запеканки производится уже послѣ сгущенія. Самое увариваніе можно производить въ обыкновенныхъ луженыхъ кострюляхъ или же въ глиняной, глазированной посудѣ, причемъ увариваніе ведутъ на слабомъ огнѣ и не даютъ жидкости сильно кипѣть, а самый процессъ продолжаютъ возможно дольше. Сливную запеканку по-

лучаютъ такимъ образомъ: разломанныя сливы, съ вынутыми косточками кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ немного воды и всыпаютъ сахара (рафинада); ставятъ на огонь и нагрѣваютъ отъ 3 до 5 часовъ, смотря по температурѣ. Когда сливы развалятся, всю массу процѣживаютъ сначала чрезъ полотно (фильтруютъ въ горячемъ видѣ), а потомъ для полной прозрачности чрезъ промытую фланель. Процѣженную жидкость разбавляютъ 45° водкой. Изъ вишенъ отжимаютъ сокъ и варятъ его безъ выжимокъ; также поступаютъ съ малиной. Черную смородину увариваютъ вмѣстѣ съ ягодами и поступаютъ также, какъ со сливой; рябину варятъ также. Очень хорошия 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 опредѣленное, такъ какъ все зависить отъ степени увариванія и приходится руководствоваться вкусомъ и наблюденіемъ. Выходитъ хорошиіи результатъ, если на 10 ф. ягодъ взять 5 ф. сахара и 4 ф. воды; варить 5 часовъ и къ процѣженной жидкости прибавить 3 бутылки 45° хорошей водки.

Относительно рябиновой запеканки слѣдуетъ сказать; что она всего лучше готовится такимъ образомъ. Перебранную ягоду кладутъ въ кастрюлю и наливаютъ кипятку (на 10 ф. ягодъ достаточно 6 ф. воды), ставятъ на огонь и помѣшиваютъ какой либо чистой деревянной палкой все время, пока уваривается ягода. Послѣ 5—6 часового нагрѣванія жидкость сливаютъ и снова увариваютъ уже безъ ягодъ въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, потомъ прибавляютъ сахара и когда онъ весь распустится, запеканку фильтруютъ чрезъ фланель

и разбавляют хорошей водкой. Если рябиновый отвар густой и крепкий, то его достаточно  $\frac{1}{2}$  бутылки на бутылку водки. Опять таки, во время работы надо пробовать жидкость и уже самому улавливать моментъ окончания операціи, когда густота и крепость (въ смыслѣ сильнаго вкуса рябиноваго сока) отвара достигнуть должной степени. Можно только посоветовать не доводить рябиновый отваръ до кипѣнія, а то онъ приобретаетъ излишнюю горечь, дѣлающую рябиновую запеканку не особенно вкусной. Я приготовлялъ себѣ рябиновую запеканку въ отдѣльности и въ соединеніи со сливой (черной). Отношеніе между ягодой и водой было выше указанное, а сахара было взято 5 ф. Сливный отваръ получался такимъ образомъ: въ большую банку укладывались разложенныя сливы (косточки вынуты) и каждый слой ихъ пересыпался густо сахарнымъ пескомъ, такъ что плодовъ не было видно, потомъ рядъ сливъ, затѣмъ сахаръ и т. д. Такой зарядъ стоялъ въ теплѣ дней 15, и потомъ все содержимое было выложено въ кастрюлю, прибавленъ кипятокъ (самый крутой), и уваривалось около 7 часовъ. Получился густой съ прекраснымъ сливнымъ вкусомъ почти экстрактъ, густоты большей, чѣмъ глицеринъ. Одна часть такого экстракта бралась на 3 части рябиноваго отвара и получилась очень вкусная характерная запеканка съ слабой пріятной рябиновой горечью и прекраснымъ сливнымъ вкусомъ и запахомъ. Такая запеканка можетъ смѣло выдержать конкуренцію съ любимымъ ликеромъ.

Теперь скажемъ нѣсколько словъ о выдержкѣ изготовленныхъ издѣлій; все здѣсь сказанное относится и къ горькимъ водкамъ и къ ликерамъ. Сейчасъ при-

готовленный спиртный напитокъ никогда не обладаетъ тѣми качествами, которыя онъ приобретаетъ съ теченіемъ времени и поэтому пробовать наливки, ликеры и горькія водки надо послѣ известной выдержки. Можно считать за общее правило слѣдующія вещи: разливать надо въ совершенно чистыя и высохшія бутылки, закупоривать плотно хорошими новыми пробками и класть бутылки для выдержки въ комнату, въ шкапу, гдѣ температура нормальная, 15—17° по Реомюру. Что касается до закупорки, то пробки надо обваривать крутымъ кипяткомъ и вбивать ихъ въ бутылку при помощи ручной купорной машинки. Послѣ закупорки полезно заливать пробку какимъ либо сургучемъ или смолой. Сургучъ (для этой цѣли продаютъ специальный сортъ сургуча) расплавляютъ въ желѣзномъ сосудѣ; и когда сургучъ еще теплый и жидкій, погружаютъ въ него бутылку на столько, чтобы сургучъ прикрылъ толстый рантикъ (край) горла бутылки, потомъ вынимаютъ бутылку, нѣсколько разъ ее поворачиваютъ надъ сосудомъ съ сургучемъ, чтобы лишній сургучъ стекъ, а приставшій ровнѣе прикрылъ пробку и края бутылки. Когда сургучъ остынетъ, бутылку обертываютъ въ бумагу и укладываютъ на полку; на первый рядъ бутылокъ кладутъ широкія дранки, на которыя снова бутылки и т. д. рядъ за рядомъ. Полезно написать время розлива, чтобы точно знать, сколько вылеживались напитки. Чѣмъ дольше лежали бутылки, тѣмъ гармоничнѣе, лучше вырабатываются наливки. Двухъ-трехлѣтнія наливки, горькія водки и ликеры достигаютъ такого ровнаго вкуса, что ихъ и сравнивать нельзя съ только что приготовленными. Въ домашнемъ обиходѣ такую выдержку можно съ успѣхомъ произвести безъ вся-



кихъ затратъ и если сразу наготовить столько, чтобы запаса хватило на 3 года и на слѣдующій годъ также наготовить, то безъ всякаго перерыва можно наслаждаться 3-хъ лѣтними настойками.

Если выполнить указанная въ этомъ руководствѣ правила для приготовленія наливокъ, настоекъ и ликеровъ, то можно получить такую прелесть, что неявится даже необходимости обращаться къ покупнымъ продуктамъ. Хорошія наливки и полезныя горькія водки, приготовленныя домашнимъ способомъ изъ чистыхъ продуктовъ, отличаются такимъ прекраснымъ вкусомъ и стройнымъ букетомъ, какихъ не найти на рынкѣ ни за какую цѣну. Вотъ почему я вполне увѣренъ, что труды, время и средства, затраченныя на приготовленіе указаннымъ способомъ наливокъ, настоекъ и ликеровъ, исключая только ликеровъ изъ эфирныхъ маселъ—такіе ликеры могутъ еще удовлетворительными, когда масла совершенно доброкачественныя, не только что не фальсифицированныя, не испорченныя, а свѣжія, чего достать изъ лавокъ крайне трудно, вполне вознаграждаются. Подслащенныя наливки, особенно разбавленныя ликернымъ тѣломъ, не только замѣняютъ заграничныя ликеры, но даже многіе изъ нихъ во многихъ отношеніяхъ превзойдутъ сложныя ликеры. Правда, что ликеры, приготовленныя изъ травъ, корней и плодовъ различныхъ корокъ и плодовъ такъ называемымъ горячимъ путемъ, доступнымъ только на большихъ благоустроенныхъ заводахъ, отличаются высокими качествами, но въ настоящее время въ производствѣ ликеровъ преобладаетъ холодный способъ, т. е. изъ эссенцій, маселъ и тинктуръ

**Таблица для приготовления спирта и растворовъ его въ водѣ (водки) изъ данной крѣпости другой крѣпости.**

Для этихъ измѣреній полезно приобрести цилиндръ съ носикомъ на 1000 куб. сант. (т. е. на литръ), а также цилиндрикъ до 500 куб. сант. съ дѣленіями до  $\frac{1}{10}$  куб. сант. Лучше приучить себя къ этимъ французскимъ мѣрамъ, совершенно естественнымъ и точнымъ. Къ тому же всѣ подобныя таблицы даны на французскія мѣры и переводъ ихъ на русскія даетъ приближенныя величины.

Требуется приготовить спиртъ такой крѣпости.	Крѣпость спирта, изъ котораго надо приготовить спиртную жидкость другой крѣпости:									
	90	85	80	75	70	65	60	55	50	
	Къ такому спирту на каждыя 100 литровъ прибавить воды:									
85	6,96°)	Л И Т Р О В Ъ								
80	13,79	6,83								
75	21,98	14,48	7,20							
70	31,05	23,14	15,35	7,64						
65	41,53	33,03	24,66	16,37	8,15					
60	53,65	44,48	36,44	26,47	17,58	8,76				
55	67,87	57,98	48,07	38,32	28,63	19,02	9,57			
50	84,71	73,90	63,04	62,43	41,73	31,25	20,47	10,35		
45	105,34	93,30	81,38	69,54	57,78	46,09	34,16	22,90	11,41	
40	130,80	117,34	104,01	90,76	77,58	64,42	51,43	38,46	25,55	
35	163,28	148,01	132,88	117,82	102,84	87,93	73,08	58,81	43,59	
30	206,22	188,57	171,05	153,61	136,04	118,94	101,71	84,94	67,55	

(\*) 6,96 литровъ, т. е. 6 литровъ и 960 кубическихъ сантиметровъ. При помощи этой точной таблицы легко вычислить количество воды на 1 ведро спирта, считая въ ведрѣ 12 литровъ. На 100 литр. спирта въ 90° надо 6,96 литр. воды, а на 12 литр. спирта во столько разъ меньше, во сколько 12 меньше 100; т. е. 830 куб. сант. воды.

# О Г Л А В Л Е Н І Е.

Введеніе . . . . .	1
Глава первая. Очищенное вино. Обработка его для наливокъ и настоекъ. Сахаръ. Приготовление сиропа. . .	5
Глава вторая. Общія замѣчанія относительно приготовленія ягодныхъ и фруктовыхъ наливокъ . . . . .	12
Глава третья. Полученіе ягодныхъ наливокъ путемъ настаиванія. . . . .	18
Глава четвертая. О горькихъ водкахъ. Общія замѣчанія о приготовленіи горькихъ водокъ. Корки плодовъ и извлеченіе изъ нихъ ароматическихъ веществъ. Матеріалы для горькихъ водокъ. О краскахъ . . . . .	21
Глава пятая. Рецепты для приготовленія тинктуръ изъ растительныхъ веществъ . . . . .	33
Глава шестая. Рецепты для приготовленія горькихъ водокъ изъ тинктуръ . . . . .	35
Глава седьмая. Объ эфирныхъ маслахъ. Общій способъ ихъ полученія. Качества ихъ. Главнѣйшія масла . . .	47
Глава восьмая. Рецепты для приготовленія тинктуръ изъ чистыхъ эфирныхъ маселъ и нѣкоторыхъ горькихъ водокъ изъ этихъ тинктуръ . . . . .	53
Глава девятая. Полученіе горькихъ водокъ настоемъ изъ растительныхъ веществъ . . . . .	59
Глава десятая. Приготовление сложныхъ французскихъ ликеровъ изъ эфирныхъ маселъ и тинктуръ различныхъ ароматическихъ веществъ . . . . .	67
Глава одиннадцатая. Приготовление ягодныхъ наливокъ неподслащенныхъ . . . . .	77
Глава двѣнадцатая. Наливки подслащенные, запеканки. Выдержка наливокъ и ликеровъ . . . . .	85
Таблица для приготовленія спирта и растворовъ его въ водѣ (водки) пѣтъ данной крѣпости . . . . .	90