

**ПЯТЬДЕСЯТЬ**  
**МАЛОРОССІЙСКИХЪ СОРТОВЪ**  
НАСТАИВАТЬ  
ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ  
**ОЧИЩЕННУЮ ВОДКУ.**

10867  
24

W 527  
420

# ПЯТЬДЕСЯТЬ МАЛОРОССИЙСКИХЪ СОРТОВЪ

НАСТАИВАТЬ  
ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ  
ОЧИЩЕННУЮ ВОДКУ

ЯБЛОКАМИ, ГРУШАМИ, ВИШНЕЙ, МАЛИВОЙ, ЗЕМЛЯ-  
НИНОЙ, СПОРОДИНОЙ, СЛИБАМИ, АБРИКОСАМИ, ВИ-  
НОГРАДОМЪ, МИНДАЛЕМЪ, ТИИНОМЪ, ЛЕМОНИИ,  
ПОМЕРАНЦАМИ, ПЕРСИКАМИ, АНИСОМЪ, ГВОЗДИКОМЪ,  
И ДРУГИМИ ПЛОДАМИ,

ПРЕВОСХОДЯЩИХЪ ВКУСОМЪ И ДОСТОИН-  
СТВОМЪ НѢКОТОРЫЯ ИНОСТРАННЫЯ ВИНО-  
ГРАДНЫЯ ВИНА И СЛАДКІЕ ЛИКЕРЫ.

ИЗДАНИЕ ЛЮБИТЕЛЯ НАСТОЕКЪ

*Хмьленко-Спотыкачъ.*

МОСКВА.

1858.

ИМПЕРАТОРЪ

МАЛОРОССІЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ

ВЪСТАВЛЕНА

УЧЕБНИКЪ

ОСНОВНАГО КУРСА

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. Москва, Іюня 11 дня 1858 года.

Ценсоръ П. Капицъ.



59169-50

Въ типогр. Взд. Моск. Город. Полици.

## ПРИГОТОВЛЕНІЕ ДОМАШНИХЪ НАСТОЕКЪ.

### § 1.

Въ Малороссіи въ большихъ и малыхъ хозяйствахъ стараются, вмѣсто дорогихъ винъ, запасаться хорошими настойками; тѣмъ болѣе, что въ мѣстахъ, отдаленныхъ отъ губернскихъ и уѣздныхъ городовъ и за дорожную цѣну трудно ихъ получить, то лучше вмѣсто оныхъ готовить дома здоровые напитки



за цѣну несравненно дешевую, особенно въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ есть много садовыхъ плодовъ, плодовъ, напримѣръ вишенъ, сливъ, абрикосовъ, смородины, малины и тому подобныхъ. Изъ всѣхъ этихъ плодовъ можно получать отличныя настойки, ратафій и другіе напитки.

Всѣ вообще ликеры, извѣстные подъ названіемъ ратафій, готовятъ безъ двоенія, только посредствомъ настойки чистою домашнею водкою. Далѣе, почти не употребляется для оныхъ сахара, какъ въ ратафій, другаго составленія, потому что отъ воды, употребляемой для разведенія сахара, много уничтожается нѣжнаго и пріятнаго вкуса, плодами сообщаемого,

сахаръ же, для сего отчасти подкладываемый, должно распускать въ сокъ тѣхъ же плодовъ. — Заготовляющему ликеры для своего домашняго расхода, нужно запастись четвертными и полуведерными бутылками, и когда ликеръ по нижеслѣдующимъ предписаніямъ будетъ изготовленъ и чисто отстоится, сливаютъ оный съ осторожностію, раскладываютъ въ бутылки, и закупоря, берегаютъ для употребленія. — Ежели же заготовленіе производится количествомъ не малымъ, то употребляется для сего небольшой боченокъ, бывшій прежде съ винограднымъ виномъ, который готовятъ для сего слѣдующимъ образомъ:

Надлежит вынуть изъ него то дно, въ которомъ находится гвоздь цѣдильный, и въ боченокъ, немного поодоль сего дна, вставить обручъ, обтянутый ситкою, укрѣпить, а потомъ опять вставить дно и обручи нагнуть. — Но чтобы плоды, на сдѣланіе ликера употребляемые, не токмо въ бочку класть, но и гущу изъ оной обратно вынимать было удобнѣе, то вмѣсто обыкновенной втулки надобно сдѣлать четверугольную просторную, такъ чтобъ свободно можно было въ нее руку всовывать до самаго дна. Сію втулку надлежитъ вставить съ подложенною вдвое согнутою холстиною, чтобъ воздухъ смычками проходить не могъ. — Когда

плоды въ боченокъ по ниже слѣдующему предписанію будутъ положены и водкою налиты, надлежитъ втулку заткнуть; однакожь въ первые 8 дней послѣ того пужно ежедневно въ боченкѣ вымѣшивать деревянною лопаточкою, послѣ чего уже не трогать, чтобы настойка отлегла; сіе совершается недѣли черезъ двѣ. — Вставленный въ боченокъ обручъ съ ситкою производить то, что, при сцѣживаніи настойки, не допускаетъ выходить съ оною крошкамъ и густымъ частицамъ, и слѣдственно истекаетъ она въ гвоздь чистою. На оставшуюся въ боченкѣ гущу можно и еще налить водки, поступить съ настойкою тѣмъ же образомъ,



какъ и съ первою, и недѣли  
 чрезъ двѣ или три оную, также  
 сцѣдя, смѣшать съ первою на-  
 стойкою, или употребить для  
 особливаго низшаго рода на-  
 ливки.

У кого въ домѣ есть неболь-  
 шой для двоенія водки кубикъ,  
 или кто имѣетъ винокурню,  
 тотъ остающуюся въ боченкѣ  
 гущу можегь употреблять съ  
 пользою для перегонки съ  
 нею хорошаго вина въ водку.  
 — Ратафій, дѣлаемый изъ пло-  
 довъ, не подцвѣчиваютъ, пото-  
 му что онъ цвѣтъ свой отъ со-  
 ка получаетъ.

§ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАТАФІИ ИЗЪ  
 ВИШЕНЪ.

Набравъ потребное количество  
 самыхъ черныхъ вишенъ, дол-  
 жно стемельки съ нихъ обо-  
 брать, и вмѣстѣ съ косточками  
 истолочь въ чугунной иготи, и  
 когда наприм. двѣ кружки сей  
 вишневой гущи положено бу-  
 деть въ боченокъ, то налить на  
 оную 16 или 20 таковыхъ же  
 кружекъ французской водки, или  
 пѣннаго очищеннаго, неимѣю-  
 щаго въ себѣ пригари, простаго  
 вина, вымѣшивать какъ сказано  
 выше, и когда престоить недѣ-  
 ли двѣ или три и довольно от-  
 ляжетъ, тогда сцѣдивъ подба-

вить на каждый штофъ по полуфунту сахару. — Для сообщенія сей ратафи лучшаго вкуса, можно въ нее подбавить по произволению ниже описаннаго экстракта коричнеаго, или гвоздичнаго, или изъ мушкатнаго орѣшка.

### § 3.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЭКСТРАКТА ИЗЪ КОРИЦЫ, ГВОЗДИКИ И МУШКАТНАГО ОРѢХА.**

*Экстрактъ коричный.* Для сдѣланія онаго возьми лучшей корицы 12 золотниковъ, истолки мелко, и ссыпавъ въ бутылъ, налей на оную полштофа французской водки, или прѣ-

стой двойной, заткни бутылъ, и поставь на солнце или къ топимой печи педѣли на двѣ или больше; почаще взбалтывай; послѣ сего экстрактъ готовъ для употребленія. — Сей и слѣдующіе экстракты можно употреблять для подправленія и другихъ ликеровъ.

*Экстрактъ гвоздичный.* Взявъ 6 золотниковъ хорошей гвоздики, истолки мелко, всыпъ въ бутылъ, и налей полштофомъ французской или простой двойной водки; а впрочемъ поступи по вышесказанному.

*Экстрактъ изъ мушкатнаго орѣха.* Истолки 6 золотниковъ мушкатнаго орѣха въ мелкій порошокъ, налей полштофомъ французской или про-



стой водки, и поступай тѣмъ же образомъ.

Когда есть сіи экстракты готовые, можно оныхъ cadaго по немногу вмѣшивать въ вишневою ратафію. Но по скольку именно употреблять оныхъ въ сію подмѣсь, въ точности опредѣлить не можно: больше или меньше оныхъ класть, зависитъ отъ вкуса и произволенія cadaго. По одной столовой рюмкѣ сихъ ликеровъ употребя, можно приправить ратафіи цѣлое ведро; ибо вкусъ пряностей сихъ долженъ быть въ ратафіи только ошутителенъ, а не сподствующимъ.

*Примѣчаніе.* Положимъ, что сей ратафіи, и другихъ нижеписанныхъ родовъ, cadaго раз-

бора готовится въ бутылкахъ по нѣскольку штофовъ, а экстрактовъ изъ упомянутыхъ пряностей особливо не заготовлено; то стоитъ каждую изъ упомянутыхъ пряностей по нѣскольку истолочь въ мелкій порошокъ, и положить оныя вмѣстѣ съ ягодами въ боченокъ при наливаніи водкою. Однакожъ въ семъ случаѣ пряностей надлежитъ употреблять по самому малому количеству.

#### § 4.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАТАФІИ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

Ягоды спѣлой земляники отобравъ, надлежитъ растереть



въ писель, наполнить побыми  
половину боченка или бутылки,  
остальное же долить француз-  
скою или хотя простою чистою  
водкою, и оставить настаивать-  
ся недѣли на двѣ или на три;  
въ продолженіи сего времени  
сначала до нѣсколькихъ разъ вы-  
мѣшать, и когда отляжетъ, сцѣ-  
дить. Для подслащенія употре-  
бить на каждый штофъ по по-  
луфунту сахару.

Для приправы сей ратафін  
употребляютъ только мушкат-  
ный орѣхъ и ваниль, которыхъ  
по-немногу кладутъ при самомъ  
наливаніи на ягоды; или запа-  
саютъ для сего экстрактъ слѣ-  
дующимъ образомъ:

Истереть на кусокъ сахара 3  
золотника ванили, положить въ

бутылку стаканъ водки, и на-  
стаивать въ тепломъ мѣстѣ двѣ  
или три недѣли; послѣ сего  
употреблять для приправы зем-  
ляничной ратафѣи. На остав-  
шуюся ваниль можно еще на-  
лить водки, и получить еще  
тинктуру. — Если есть экст-  
рактъ мушкатнаго орѣшка, то  
можно и онаго въ сію ратафѣю  
подбавить.

### § 5.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАТАФѢИ ИЗЪ МАЛИНЫ.

Изъ сихъ ягодъ ратафѣю при-  
готовляютъ тѣмъ же образомъ,  
какъ изъ земляники, и столь-  
ко же сахара употребляютъ на





бы рода сливы ни употребить, надлежит оныя вмѣстѣ съ косточками истолочь, и оставя простоять до утра, выдавить изъ сей гущи сокъ.

Ежели получишь, наприм., три штофа сего сока, то вмѣшай въ него столько же мѣрою французской водки, или хотя простой чистой, и 2 или 3 фунта сахара, также нѣсколько коричнаго экстракта.

### § 8.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАТАФИ ИЗЪ ГРУШЪ.

Для составленія сего ликера надлежит употреблять груши лучшія, сочныя, сладкія и со-

держація въ себѣ собственную ароматность, кои выспѣли либо на деревѣ, или улежались.

Очистя сіи груши отъ кожи, глазковъ и стбельковъ, надлежитъ мясо мягко истолочь, оставитъ часовъ на 12 стоять, и тогда сокъ выдавить. На каждый штофъ сего сока прибавитъ по штофу водки французской или домашней хлѣбной, также вмѣшати 2 фунта сахара, немного водою смоченаго, напоследокъ приправить экстрактомъ коричнымъ, гвоздичнымъ и кардамоннымъ.

Кардамонный экстрактъ приготавливаютъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ § 3; именно, надлежитъ взять золотниковъ 6 кардамонныхъ зеренъ, изъ ихъ

лузги вылуценныхъ, истолочь мелко и налить въ бутылъ полштофомъ водки французской или хотя простой хлѣбной, и держать въ тепломъ мѣстѣ недѣли двѣ или три; послѣ того сцѣдить для употребленія. На оставшееся можно налить еще водки, и получить экстрактъ послабѣе перваго.

## § 9.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАТАФІИ ИЗЪ  
ЯБЛОКЪ.**

Для сей ратафѣи всѣхъ способѣе ранеты, яблоки Бордорфскія и калвилы красныя, когда они совершенно улежатся. Очисти онья тѣмъ же об-

разомъ какъ груши, должно мягко истолочь, оставить на ночь, и потомъ выдавить сокъ; впрочемъ поступать съ нимъ, какъ сказано въ предшедшемъ § о ратафѣи изъ грушъ.

## § 10.

**РАТАФІА ИЗЪ АЙВЪ.**

Взявъ сколько надобно спѣлыхъ айвъ или квинтовъ, истереть онья на теркѣ, стертое оставить на ночь, послѣ чего выдавить сокъ. На 3 штофа сего сока надлежитъ положить 2 съ половиною штофа водки французской, или хлѣбной чистаго запаха, и 2 фунта сахара немного смоченаго водою, и на-



конецъ приправить экстрактомъ гвоздичнымъ и мушкатнаго орѣха.

## § 11.

**РАТАФІЯ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.**

Изъ спѣлыхъ абрикосовъ, слупя съ нихъ кожу и вынувъ косточки, выдавить сокъ. На 3 штофа сего сока положить водки три же штофа и два съ половиною фунта сахара, послѣ того приправить экстрактомъ ванильнымъ.

## § 12.

**РАТАФІЯ ИЗЪ ТЕРНА.**

Для приготовления сей ратафїи надлежитъ взять терновыхъ ягодъ совершенно спѣлыхъ, истолочь оныя съ косточками, столченное сложить въ боченокъ или бутылъ, налить равною мѣрою противъ гущи ягодной водки французской или простой, и оставить недѣли на двѣ или на три. Послѣ сего времени настойку должно сцѣдить, на каждый штофъ оной должно прибавить по полуфунту сахара, и приправить экстрактами коричнымъ, гвоздичнымъ и мушкатнаго орѣха.

## § 13.

**РАТАФІА ИЗЪ ВІНОГРАДА.**

Изъ спѣлыхъ виноградныхъ ягодъ можно приготовить очень вкусную ратафію. Отобравъ лучшихъ ягодъ, сокъ изъ нихъ должно выдавить. На три штофа сего сока прибавить полтора штофа водки простой или французской, да два съ половиною фунта сахара, и приправить экстрактомъ коричневымъ мѣведичнымъ.

## § 14.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ДРУГИХЪ ХОРОШИХЪ ЛИКЕРОВЪ.**

Кромѣ выше описанныхъ родовъ ратафіи, можно пригото-

вить иные очень хорошіе ликеры или наливки посредствомъ одной настойки. Такъ, напримеръ изъ однихъ ядеръ вишенныхъ, сливныхъ и абрикосныхъ можно приготовить очень хорошіе напитки, имѣющіе не токмо вкусъ тѣхъ плодовъ, но и запахъ отменно пріятный.

Приготовляя ликеръ, наприм. изъ ядеръ абрикосовыхъ, на штофъ водки французской или простой чистой, не содержащей въ себѣ никакого противнаго запаха, надобно взять четверть фунта упомянутыхъ ядеръ, истолочь, и наливъ упомянутымъ количествомъ водки, содержать въ тепломъ мѣстѣ, и дать настаиваться недѣли 4 или недѣль шесть. Послѣ того надоб-



но приготовить сиропу сахарнаго столько же мѣрою, сколько взято водки: слѣдственно, ежели употреблено водки 3 штофа, то должно взять столько же воды, въ которой распустить 3 фунта сахару, и разварить въ сиропъ, снимая съ него пѣну. Послѣ сего настойку подсластить. Ликеръ сей никакими припостями не приправляютъ; когда нѣсколько времени простоятъ, должно оный пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

## § 15.

**ЛИКЕРЪ, ПЕРСИКОВЫМЪ НАЗЫВАЕМЫЙ, НО ПРИГОТОВЛЯЕМЫЙ ИЗЪ ГОРЬКАГО МИНДАЛЯ.**

На полфунта горькаго истолченнаго миндаля налей 3 штофа водки французской, или инаго хорошаго спирта, заткни бутылъ, и настаивай въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ недѣли 3 или 4; послѣ чего настойку слей. Свари сиропъ на двухъ съ половиною штофахъ воды изъ полтора фунта сахару; когда остынетъ, смѣшай оный съ настойкою, чрезъ нѣсколько времени пропусти сквозь цѣдильную бумагу, и храни до будущаго употребленія.

## § 16.

**ЛИКЕРЪ ИЗЪ ПЕТРУШЕЧНЫХЪ  
СЪМЯНЪ.**

Возьми петрушечныхъ сѣмянъ  
4 золотника съ половиною, ис-  
толки и налей тремя штофами  
водки французской или простой  
хорошей, содержи, заткнувъ бу-  
тыль, двѣ или три недѣли въ  
умѣренной теплотѣ; послѣ того,  
сцѣдя настойку, подсласти си-  
ропомъ изъ полутора фунта са-  
хару, на трехъ штофахъ воды  
свареннаго, и когда устоится,  
пропусти сквозь цѣдильную бу-  
магу.

## § 17.

**ЛИКЕРЪ ЖЕЛУДОЧНЫЙ.**

Возьми сыраго корня ира 9 зол.  
Можжевеловыхъ ягодъ 3 —  
Фенхеля. . . . . 6 —  
Корицы. . . . . 3 —  
Гвоздики. . . . . 1 —  
Кардамона. . . . . 1 —  
Померанцовой корки. 6 —  
Кудрявой мяты. }  
Мелиссы и Рим- } по горст.  
ской ромашки. }

Сии вещи надлежитъ, которыя  
можно, истолочь, прочія искро-  
ша, положить въ бутыль, на-  
лить тремя штофами водки фран-  
цузской, или тройною водкою,  
и держать недѣли 2 или 3 въ



умѣренной теплотѣ, и потомъ сцѣдить. Развари сиропъ изъ полутора фунта сахару на двухъ штофахъ воды, подсласти и процѣди по вышеписанному.

## § 18.

**ЛИКЕРЪ ЖЕЛУДОЧНЫЙ ДРУГАГО  
ГОДА.**

Возьми хорош. корицы  $4\frac{1}{2}$  зол.  
 Гвоздики. . . . . 1 —  
 Ира. . . . .  $1\frac{1}{2}$  —  
 Инбиря. . . . .  $1\frac{1}{2}$  —  
 Истертаго Фіалкова-  
 го корня. . . . . 1 —  
 Галгана. . . . . 1 —  
 Мушкатнаго цвѣта 1 —  
 Мушкатнаго орѣха 1 —

Надежить все сіе истолочь, сложить въ бутылъ, и налить 3 или 4 штофами французской водки или виннаго спирта, и заткнувъ бутылъ, держать недѣли 2 или 3 въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; по прошествіи сего времени настойку сцѣдить, разварить на двухъ штофахъ воды 2 фунта сахара въ сиропъ, подсластить, и чрезъ нѣсколько дней пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

## § 19.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛИКЕРА, РОЗОЛИ  
НАЗЫВАЕМАГО.**

Возьми корицы. . . .	6 зол.
Кардамона. . . .	1 —
Солодковаго корня. 6	—
Мушкатнаго цвѣта. 1	—
Аниса. . . . .	12 —
Фіялковаго корня. 1	—
Кожу съ двухъ свѣ- жихъ лимоновъ.	

Искроша и истолокши все сіе, сложи въ бутылъ, налей тремя штофами водки французской или простой крѣпкой, поставь въ умѣренно - теплое мѣсто недѣли на двѣ или больше, послѣ того настойкуслей, под-

сласти сиропомъ, свареннымъ изъ полутора штофа воды и полутора фунта сахара, и чрезъ нѣсколько дней процѣди.

## § 20.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ РОЗОЛИ ДРУГИМЪ  
ОБРАЗОМЪ.**

Надлежитъ взять:

Корицы лучшей. 4 1/2	зол.
Галгана. . . . .	3 —
Кардамона. . . . .	1 1/2 —
Кубебы. . . . .	1 1/2 —
Фіялковаго корня	1 1/2 —
Мушкатнаго орѣш- ка. . . . .	1 1/2 —
Розмарина полгор- сти.	



Померанцовой корки.	3	зол.
Лимонной корки.	3	—

Искроша и истолокши все, сложить въ бутылъ, налить четырью штофами французской водки, или хотя простой, но крѣпкой, и держать въ тепломъ мѣстѣ недѣли двѣ или больше. Послѣ того подсластить сиропомъ, развареннымъ изъ двухъ фунтовъ сахару на трехъ штофахъ воды; по нѣсколькихъ дняхъ пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

## § 21.

## ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛИКЕРА ПОМЕРАНЦЕВАГО.

Возьми 12 золотниковъ малыхъ сухихъ померанцевъ и столько же вѣсомъ померанцевой корки: первые истолки въ иготи крупновато, послѣднюю же мочи нѣсколько часовъ въ водѣ, послѣ чего внутренній бѣлокъ съ нее оскобли, желтую же кожицу искроши мѣлко, сложи все въ бутылъ, налей тремя или четырьмя штофами водки французской, или хотя простой хорошей, заткни бутылъ, и настаивай недѣли двѣ въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ. Тогда, сцѣдя настойку, подсласти сиропомъ.

помъ, свареннымъ изъ 2-хъ фунтовъ сахару на двухъ съ половиною штофахъ воды. Перемѣшавъ надлежащимъ образомъ, пропусти сквозъ цѣдильную бумагу.

## § 22.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПОМЕРАНЦЕВЫХЪ  
КАПЕЛЬ.**

Возьми 1 фунтъ померанцевой корки, размоча очисти оную отъ бѣлка вышесказаннымъ образомъ; послѣ чего изруби ножомъ очень мелко, налей въ бутылки двумя штофами водки французской или простой тройной, содержи недѣлю или двѣ въ умѣренной теплотѣ; послѣ

чего пропусти капли сквозъ цѣдильную бумагу. Изъ сихъ капель во всякое время, ежели угодно, можно будетъ сдѣлать померанцевый ликеръ.

## § 23.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАЗНЫХЪ ДОМАШНИХЪ ВОДОКЪ ПОСРЕДСТВОМЪ  
ДВОЕНІЯ.**

Въ которомъ хозяйствѣ производится винокурение, или есть небольшой кубъ для двоенія, то оно можетъ запасть себя за дешевую цѣну очень хорошими водками. Здѣсь преподано будетъ о приуготовленіи нѣкоторыхъ изъ нихъ наставленіе.

Чтобы водки сіи обходились сколько можно дешевле, то над-



лежитъ приправы въ нихъ класть сколько можно недорогоя, и не для всѣхъ употреблять въ подслащиваніе сахаръ, но отчасти сахаръ-мелюсъ, частію же сиропъ съ сахарныхъ заводовъ.

Для сихъ водокъ нѣтъ надобности простое вино сначала двойть одно, но въ оное класть приправы, съ которыми ихъ перегонять, и настоявъ двоять. Настаиваніе должно производить нѣсколько дней, чтобы вино могло вытянуть въ себя силу изъ положенныхъ въ него приправъ. Крѣпкимъ деревянистымъ кореньямъ, напримѣръ, галгану, бѣлой корицы и подобнымъ, должно настаиваться недѣли двѣ и больше; коркамъ

же, ягодамъ и травамъ довольно осьми дней.

### § 24.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВОДКИ ТМИННОЙ.

На ведро простаго вина, неимѣющаго въ себѣ пригарнаго или инаго противнаго вкуса, возьми тмину полфунта, истолки немного, прибавь горсть соли и, наливъ виномъ, настаивай; послѣ того перегоняй въ кубикъ, пока начнетъ оказываться бѣлесоватый отгонъ. Можно испытать, довольно ли еще осталось спирта въ кубикъ или мало, захватя истекающей водки на ложку, и зажегши: ежели водка почти вся выгоритъ,



то значить, что спирта еще довольно; когда же останется въ ложкѣ много воды, то должно перегонку остановить. Надлежитъ впрочемъ остерегаться, чтобъ отгона въ выгоняемую водку не попало, сіе можетъ оную испортить. Ежели перегонъ совершенъ порядочно, то изъ ведра вина выдетъ водки штофовъ 5; но изъ обыкновеннаго худаго вина рѣдко водки выходитъ больше половины. По сей послѣдней мѣрѣ можно располагать двое-ніе, и всегда лучше выгонять водки меньше, нежели слишкомъ. Остающійся въ отгонѣ спиртъ не пропадетъ: можно отгонъ собирать, и особливо перегоняя, получить всю водку, которая въ немъ осталась.

Выгнанныхъ 4 штофа водки надлежитъ подсластить: для сиропа употребляется 3 штофа воды, и фунтъ или полтора толченаго сахара; поелику водка сія остается бѣлою, то нельзя въ нее употребить сахарной патоки, отъ которой цвѣтъ водки темнѣетъ. Когда подслащенная водка отстоится, то должно оную пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

## § 25.

**ТМИННАЯ ВОДКА ПИАГО ГОДА.**

Возьми полфунта истолченнаго тмина.

Кишнецу. . . . .	3 зол.
Лимонной корки. . . . .	6 —
Померанцевой корки. . . . .	6 —



корки сіи надлежитъ очистить  
отъ находящагося на нихъ съ  
одной стороны бѣлка; послѣ  
того, искроша дробно, на всѣ  
налить ведромъ простаго вина,  
настаивать нѣсколько дней;  
впрочемъ перегнать и посту-  
пить по сказанному въ § пред-  
шедшемъ.

## § 26.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ГДАНСКОЙ ТМИН-  
НОЙ ВОДКИ.**

Возьми тмина . . . . .	$\frac{3}{4}$ Фун.
Аниса . . . . .	12 зол.
Фенхеля . . . . .	12 —
Фіалковаго корня 3	—
Лимонной корки. 18	—

вычистя у лимонной корки бѣ-  
локъ, искроши оную, прочія  
вещи истолки, сложи въ боль-  
шую бутылъ, налей ведромъ  
простой водки, и когда насто-  
ялось, сложи въ кубикъ и пе-  
регони. — Выгнанную водку  
подсласти сиропомъ, свареннымъ  
изъ трехъ штофовъ воды и  
двухъ фунтовъ сахара; пропу-  
сти сквозь цѣдильную бумагу,  
и храни въ штофахъ, крѣпко  
заткнутыхъ и пузыремъ обя-  
занныхъ.

## § 27.

**ВОДКА ЖЕЛУДОЧНАЯ.**

Возьми: Корня образковъ  
 травы или арона. 18 зол.  
 Сыраго корня ира. 18 —  
 Корня цытварнаго 12 —  
 Аниса. . . . . 12 —  
 Фенхеля. . . . . 12 —

истолки все, настой въ ведрѣ  
 простаго вина, чрезъ нѣсколько  
 дней передвой въ кубикѣ, и  
 подсласти сиропомъ, сварен-  
 нымъ изъ двухъ фунтовъ саха-  
 ра на трехъ съ половиною што-  
 фахъ воды, послѣ процѣди по  
 обыкновенному.

## § 28.

**ВОДКА КОРИЧНАЯ.**

Возьми кассіа деревянистой,  
 cassium ligni. . . . 12 зол.  
 Коричнаго цвѣта . 12 —

истолки, налей ведромъ проста-  
 го вина, и настаивай 8 дней  
 въ умѣренно - тепломъ мѣстѣ.  
 Перегони по обыкновенному въ  
 кубикѣ; выгнанную водку под-  
 сласти сиропомъ, свареннымъ  
 изъ двухъ фунтовъ сахара на  
 трехъ съ половиною штофахъ  
 воды. Поселику сей водкѣ сооб-  
 щаютъ темноватый цвѣтъ, то  
 можно оный произвести неболь-  
 шую подбавкою коричнаго эк-  
 стракта. Не должно позабыть о



пропущеніи сей водки сквозь  
цѣдильную бумагу.

## § 29.

**ВОДКА ПЕРСИКОВАЯ.**

Возьми фунтъ ядеръ дикихъ  
персиковъ или бобовниковыхъ,  
въ недостаткѣ же оныхъ  $\frac{3}{4}$  ф.  
горькаго миндаля, истолки въ  
иготи въ тѣсто, налей на оное  
ведро простаго вина, настаивай  
нѣсколько дней, и послѣ того  
передвой. Выгнанную водку  
подсласти сиропомъ, сварен-  
нымъ изъ двухъ фунтовъ сахар-  
наго песка на трехъ съ полови-  
ною фунтахъ воды, и пропусти  
сквозь цѣдильную бумагу.

## § 30.

**ВОДКА ЛИМОННАЯ.**

Возьми сухой лимонной кор-  
ки три четверти фунта или  
фунтъ, и освободи оную отъ  
находящагося на ней внутрен-  
няго бѣлка, аниса 12 золотни-  
ковъ, кишнеца 3 золотника, со-  
ли горсть. — Искроши и истол-  
ки все, настаивай въ ведрѣ про-  
стаго вина нѣсколько дней, и  
передвой. Потомъ оботри на  
кусочъ сахара желтую кожицу  
съ свѣжаго лимона. Сей сахаръ  
положи въ сиропъ, приготолен-  
ный для подслащенія водки,  
отъ чего оная получитъ лимон-  
ный вкусъ и запахъ.

## § 31.

**ВОДКА, СЛУЖАЩАЯ ПРОТИВУ ОДЪ-  
НІЯ, Aqua sanguinativa НАЗЫВАЕМАЯ.**

Возьми ромашки римск. 6 горст.

Златотысячника тра-  
вы. . . . . 1 —

Вахты или болотной  
трилистницы. . . . . 1 —

Полыни. . . . . 1 —

Померанцевой корки,  
очищенной отъ  
бѣлка. . . . . 12 зол.

Укропныхъ сѣмянъ. 12 —

Тмина. . . . . 6 —

Аниса. . . . . 6 —

Фенхеля. . . . . 6 —

Сѣмянъ кардобене-  
дикта. . . . . 1½—

искроши и истолки все сіе, на-  
лей ведромъ простаго хорошаго  
вина, настаивай 8 дней въ умѣ-  
ренно - тепломъ мѣстѣ, послѣ  
чего передвой обыкновеннымъ  
образомъ. Подсласти сиропомъ,  
свареннымъ изъ двухъ фунтовъ  
сахара-мелюса на трехъ съ по-  
ловиною штофахъ воды, оставь  
на нѣсколько дней, а потомъ  
пропусти сквозь цѣдильную бу-  
магу и храни для употребле-  
нія.



## § 31.

**ВОДКА АНИСНАЯ.**

Возьми: Сѣмянъ анис-  
ныхъ. . . . .  $\frac{3}{4}$  фунта.  
Искрошеннаго со-  
лодковаго корня 6 золотн.  
Ягодъ можжевело-  
выхъ. . . . . 6 —  
Лимонной корки  
отъ бѣлка осво-  
божденной . . . 9 —  
Соли горсть;

искроша и столочки все дробно, налей ведромъ простаго вина, настаивай нѣсколько дней въ умеренной теплотѣ, и перегони въ кубикѣ. Выгнанную водку подсласти сиропомъ, сва-

реннымъ изъ полутора фунта сахара-мелюса на трехъ съ половиною штофахъ воды, и давь устояться, пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

## § 33.

**ВОДКА ГВОЗДИЧНАЯ.**

Истолки 24 золотника гвоздики, налей ведромъ обыкновеннаго хлѣбнаго вина, настаивай нѣсколько дней, и перегони. Поелику водка сія выходитъ цвѣтомъ темновата, то для подслащенія оной можно употребить 2 фунта сахарной патоки и 3 штофа воды. Черезъ нѣсколько дней послѣ подслащенія должно водку пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

§ 34.  
**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВОДКИ, НАЗЫВАЕ-  
 МОЙ АВТВАССЕРЪ.**

Взявъ сухой померан-  
 цевой корки. . . 6 зол.  
 Лимонной корки. 9 —  
 Изъ обѣихъ вычисти  
 бѣлокъ.  
 Тмина . . . . 18 —  
 Аниса . . . . 6 —  
 Шалфею . . . . 6 —  
 корки и шалфей должно ис-  
 крошить, а прочее истолочь, и  
 наливъ ведромъ простаго вина,  
 настаивать нѣсколько дней, и  
 перегнать. Выдвоенную водку  
 подсластить двумя фунтами са-  
 хара-мелюса, развареннаго въ  
 трехъ штофахъ воды, наконецъ

пропустить сквозь цѣдильную  
 бумагу по обыкновенію.

§ 35.

**ВОДКА ОТЪ УДУШЬЯ,**

aqua asthmatica.

Возьми: Девясильнаго  
 корня . . . . 24 золот.  
 Аниса . . . . 24 —  
 Бѣлаго бибернелъ-  
 наго корня . . 18 —  
 Бѣлой корицы . 12 —  
 Мупкатнаго цвѣт. 3 —  
 Шафрану цѣльн. 2¼ —  
 Лавровыхъ ягод. 6 —  
 Можжевеловыхъ  
 ягодъ. . . . 3 —



Иссопа  
Мелиссы  
Розмарина  
Шалфею } по горсти;

искроши и истолки все дробно, налей ведромъ простаго вина, и когда настоится, передвой. подсласти сиропомъ, развареннымъ изъ 2 фунтовъ сахара-мелюса съ тремя штофами воды. Сію водку подцѣвчиваютъ шафраномъ; когда отстоится, должно оную пропустить сквозъ цѣдильную бумагу.

## § 36.

## ВОДКА КАРМЕЛИТСКАЯ,

Взявъ: Гвоздики . . . 3 золот.  
Корицы . . . 3 —  
Мушкатнаг. орѣх. 6 —  
Кишнецу . . . 3 —  
Лимонной корки  
сухой . . . . 12 —  
Листовъ мелиссы. 4 горс.  
Буквицы . . . . 2 —

Искроша и истолокши все дробно, также очистя съ лимонной корки бѣлокъ, налить ведромъ простаго вина, дать настояться въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ, и передвоить. Подсластитъ сиропомъ, развареннымъ изъ двухъ фунтовъ сахара-мелюса на 3 съ

половиною штофахъ воды;  
послѣ того пропустить сквозь  
цѣдильную бумагу.

§ 37.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ХЕМНИЦКОЙ ВОЗ-  
ДУШНОЙ ВОДКИ.**

Возьми: Корицы . . . 6 золот.  
Гвоздики . . . . 3 —  
Инбиря . . . . 3 —  
Аниса . . . . 12 —  
Сѣмянъ Римской  
крапивы. . . . 1½ —  
Фіалковаго корн. 9 —  
Солодкаго корня. 12 —  
Черно-солодкаго  
корня, *rolyrodium* 12 —  
Лавровыхъ ягодъ. 4½ —  
Можжевеловыхъ  
ягодъ. . . . 4½ —

Девясильн. корня. 6 зол.  
Исопа, шалфею,  
майорану по гор-  
сти,

Соли горсть;

искроши и истолки дробно, на-  
стой въ ведрѣ простаго вина  
въ умѣренномъ теплѣ, и пере-  
гони. Подсласти двумя фунта-  
ми сахара, на трехъ съ поло-  
виною штофахъ воды разварен-  
наго; когда отстоится, пропу-  
сти сквозь цѣдильную бумагу,  
и содержи въ бутылкахъ, крѣп-  
ко заткнутыхъ.



## ПРИГОТОВЛЕНІЕ

### РАЗНЫХЪ ИСКУСТВЕННЫХЪ ВИНЪ.

#### § 38.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВИШНЕВКИ.

Чтобы напитокъ сей можно было наскоро изъ боченка спустить чистымъ, то боченокъ надлежитъ приготовить слѣдующимъ образомъ: То дно, въ которомъ находится спускной гвоздь, должно вынуть, и бо-

ченокъ со тцаніемъ вычистя, дно опять вставить и обручи набить. Но не вставляя еще дна, со внутренней стороны надлежитъ вершкѣ въ полуторѣ отъ онаго оставить и укрѣпить обручъ, обтянутой обыкновенною ситкою, каковую употребляютъ на ситы для просѣванія простой муки. Для удобнаго накладыванія въ боченокъ ягодъ, надобно, вмѣсто обыкновенной круглой втулки, вставить большую четверугольную съ приличною закладкою; сію втулку должно запустить съ холстиною, вдвое сложенною, чтобы воздухъ смычками проходить не могъ. Симъ способомъ истолченныя вишни можно будетъ удобно въ боченкѣ

складывать, и наливъ виномъ, размѣшивать посредствомъ лопаточки; послѣ чего вишневку можно будетъ скорѣе обыкновеннаго изъ боченка выцѣдить чистою.

Когда боченокъ упомянутымъ образомъ будетъ приготовленъ, надлежитъ взять самыхъ спѣлыхъ черныхъ вишенъ, стебельки обобрать, и ягоды въ большой иготи раздавая, сложить въ боченокъ, налить хорошимъ виномъ, и закупоря втулку, оставить боченокъ въ погребѣ на нѣсколько времени. Если вишневка наливается не простымъ горячимъ, но винограднымъ виномъ, то сахару въ боченокъ класть не должно, для того, что подслащенная наливка

долго простоять не можетъ; а подслащивать оную надлежитъ тогда уже, когда употребляется для стола.

Если вишневка наливается простымъ виномъ, должно оное употреблять отъемное, чистое и неимѣющее въ себѣ противнаго запаха. Но чтобы сдѣлать напитокъ пріятный безъ подслащиванія сахаромъ, то, давъ вину на первыхъ ягодахъ постоять недѣлю или двѣ, оное сцѣдить и налить на свѣжія ягоды, кои для сего надлежитъ позавялить немного на солнцѣ.

*Приготовление вишневаго экстракта*, изъ котораго можно тотчасъ составить вишневку, какъ скоро она понадобится:



Возьми сколько угодно спѣ-  
лыхъ вишенъ, истолки оныя  
вмѣстѣ съ косточками въ боль-  
шой иготи, и сокъ прожимая,  
пропусти сквозь полотенцо; а  
чтобъ оный вышелъ и еще чи-  
ще, то должно оной сверхъ то-  
го процѣдить сквозь сито.

На штофъ сего сока должно  
взять хорошаго мелко истолче-  
наго сахару фунтъ, и мѣшать  
въ сокѣ, пока совѣсь разоидел-  
ся. Такимъ образомъ приго-  
товленной сокъ должно разло-  
жить въ бутылки, въ каждую  
положить гвоздка по два гвоз-  
дики и по кусочку корицы, бу-  
тылки закупорить, засмолить,  
и до употребленія беречь въ  
погребѣ, закопавъ въ псеокъ.—  
Когда понадобится вишневка,

стоитъ сего соку вмѣшать въ  
виноградное вино сколько на-  
добно, то вишневка и готова.

## § 39.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕРНОВКИ.

Для сего надлежитъ взять  
бочку, бывшую съ виноград-  
нымъ виномъ, вычистить со тща-  
нѣемъ, и ежели она не доволь-  
но чиста, то оную отдать бо-  
чару перебить и внутри вычи-  
стить; въ переди же цѣдильна-  
го гвоздя должно плотно при-  
крѣпить со внутренней стороны  
маленькое сито, чтобъ выдѣжи-  
ваемая терновка всегда стекала  
чистою. Такимъ образомъ еди-  
ножды приготовленная бочка

может служить навсегда, и когда терновка будет выцѣжена, то дробины изъ нея вытаскать должно до суха, втулку оставить незаткнутою, пока внутри высохнетъ; тогда, заколота втулку, оставить до будущаго года, содержа въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ внутри не заплѣснѣвъло.

Ягодъ терновыхъ надлежитъ приготовить заблаговременно довольное количество для того, что въ недостаткѣ ягодъ цвѣтъ терновки выдетъ тонокъ, и вкусъ далеко не таковъ, какому быть должно. Равнымъ образомъ, ежели ягодъ и переложить, то терновка выдетъ также невкусна и нездорова.

Ягоды терновыя надлежитъ

для сего собирать совершенно выспѣвшія и начинающія вянуть; всего лучше въ то время, когда охватитъ оныя однажды морозомъ.

Однакожь не должно тернъ и оставлять долго на деревѣ: въ семь случаевъ много ягодъ свалится на землю; сверхъ того онѣ утратятъ свой сокъ и не сообщатъ наливкѣ надлежащаго вкуса. Ежели надлежащаго количества терна въ одинъ разъ собрать не можно, и прежде собранному надлежитъ нѣскольکو времени лежать, то должно наблюдать, чтобъ прежде собранный не заплѣснѣвълъ, и для того рассыпать оный тонкимъ слоемъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы воздухъ свободно проходилъ,



также ягоды почасту разгребать и переворачивать.

Когда терну довольно количество набрано, то три четвертых доли ягодъ надлежитъ мягко истолочь въ деревянной ступѣ пестомъ, пока косточки повыскачутъ изъ ягодъ вонъ; четвертую же долю ягодъ оставить цѣлкомъ; наконецъ истолченное и цѣлыя ягоды сложить въ бочку. Доброю терновки считаютъ, когда она имѣетъ запахъ и вкусъ своихъ ядеръ, а потому нѣсколько косточекъ, съ заключенными въ нихъ ядрами, должны быть растолчены. Но ежели всѣ косточки растолочь, то гуша терновая сядетъ крицею, наливаемое въ нее вино проникнуть не можетъ, и на-

ливка не можетъ настояться и получить своего надлежащаго цвѣта.

Наполня бочку ягодами, надлежитъ оную налить виномъ. Для наливація терновки всѣхъ способиѣ вино Французское: чѣмъ добротнѣе оно, тѣмъ вкуснѣе выйдетъ терновка. Рейнское вино для сего не годится, потому что много имѣетъ въ себѣ кислоты; густыя красныя вина равномерно для того, что имѣютъ въ себѣ суровость. — Сахару и пряностей въ терновку подбавлять не должно; тернь самъ въ себѣ имѣетъ довольно сладости.

Сначала бочку виномъ не должно наливать полно для того, что въ оной еждневно вымѣ-

шиваютъ деревяннымъ весломъ, чтобъ гуща терновая на днѣ не сѣдалась; сіе вымѣшиваніе должно продолжать двѣ недѣли, послѣ чего бочку дополня, надлежитъ оставить на нѣсколько дней; ибо терновка сначала бывастъ мутна, и должно оной дать отлечь и отстояться.

Терновка сія на ягодахъ въ бочкѣ можетъ стоять безвредно до весны, когда тернъ зацвѣтеть; и для того въ исходѣ зимы надлежитъ оную разложить въ бутылки, въ которыхъ она безвредно можетъ стоять гораздо долѣе. — Въ каждую наливку необходимо надлежитъ подбавлять на ведро вина, считая по штофу Французской водки; съ сею подмѣсю они

никогда доброты своей не потеряютъ.

Очень хорошая терновка выходитъ, когда, поступая вышеписаннымъ образомъ, наливать оную отъемнымъ простымъ виномъ.

## § 40.

**Вино изъ айвы, или квитовъ.**

Возми соку, выдавленнаго изъ айвъ, истертыхъ на теркѣ, подбавь въ него сахару, и немного подваря, оставь дни на два или на три; послѣ того процѣди, сложи въ узкогорлую бутылъ, и залей сверху на палець или на два миндальнымъ, или прованскимъ масломъ, со-



держи въ погребѣ. Ежели бутылъ засмолить, то напитокъ сей простонть болѣе года, не испортяся.

Инымъ образомъ айвное вино приготавлиють такимъ образомъ:

Изъ айвъ истертыхъ выдави сокъ, сложи въ бутылъ, и оставь на сутки, чтобъ отлегло; послѣ того процѣди сквозь сито; чистое разлей въ бутылки, сверху залей немногo миндальнымъ масломъ, и закупоря бутылки, содержи въ погребѣ.

Послѣдняго приуготовленія айвное вино держится очень прочно, хотя онаго подобно предшесшему и не варять. Сие айвное вино большею частію употребляютъ для подправки

обыкновеннаго столоваго вина, которому оно сообщаетъ пріятный вкусъ и запахъ.

Употребляющіе въ лѣтнее время для питья воду съ прибавкою сего айвнаго сока могутъ составлять для себя пріятный напитокъ, который притомъ составляетъ домашнее лѣкарство ко угольнію рвоты и поноса.

#### § 41

#### ВИНО ИЗЮМНОЕ.

Возьми самаго лучшаго, сахаристаго, крупно-ягоднаго изюму четыре фунта, перебери и очисти отъ стбельковъ, прибавь нѣсколько сахару толченаго, налей мовтомъ, т. е. свѣжимъ со-

ромъ изъ виноградныхъ ягодъ, вари, снимая пѣну, сложи въ чистой, съ винограднымъ виномъ бывшій боченокъ, и оставь въ погребѣ, пока отляжетъ и будетъ годно для употребленія.— Сіе вино пользуетъ отъ кашля, и приноситъ великое облегченіе чахоточнымъ.

## § 42

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВИНА КАМАНИЧНАГО.**

Восьми мѣрку чистой патоки, пять такихъ же мѣрокъ каманичныхъ ягодъ самыхъ спѣлыхъ; налей на нихъ 36 такихъ же мѣрокъ хорошаго винограднаго вина, взвари на легкомъ огнѣ, снимай пѣну; снявъ съ огня,

процѣди сквозь суконную цѣдилку, и оставь перебродить; послѣ чего еще взвари, и слей въ чистый боченокъ, въ которомъ вино ссму еще должно перебродить.

## § 43.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ МАЛИНОВКИ.**

Сокъ изъ спѣлой малины надлежитъ продавить сквозь суконную цѣдилку, или хотя сквозь сито, протирая; чистой же сокъ сложить въ бутылъ большую, туда же положить нѣсколько кусковъ сахара, и оставить бутылъ, не затыкая, но только накрывъ изъ бумаги свернутою трубочкою.—Бутылъ



сію надмежить на нѣсколько дней выставить на солнце, именно на педѣлю только. Въ теченіе сего времени сокъ малиновой ежедневно процѣживать сквозь частое ситцо, и послѣ каждаго процѣживанія класть въ него по куску сахару. По прошествіи сказаннаго времени бутылъ перенести въ холодное мѣсто, и чрезъ каждые два дни перецѣживать сквозь ситцо, пока сдѣлается чистымъ и болѣе бродить не станетъ; сіе совершается недѣли чрезъ три. — Тогда бутылъ, закупоря, должно сохранять въ погребѣ. — Сахару можно и еще прибавить, какъ кому угодно, чтобъ напитокъ былъ больше или меньше сладокъ. — Изъ сего сока можно

всегда сдѣлать малиновку, подмѣшивая онаго въ какое угодно вино.

## § 44.

**ВИНО ЛИМОННОЕ.**

На ведро хорошаго винограда-наго вина возьми дюжину хорошихъ спѣлыхъ лимоновъ, и съ оныхъ желтую кожицу оботри на терку до самаго блага. Далѣе, возьми три фунта хорошаго сахару и 6 золотниковъ свѣжей корицы; сахаръ и корицу истолки мелко, и обще съ обтертою съ лимоновъ кожицею положи въ боченокъ, въ которомъ налито вино, заткни боченокъ и оставь стоять не-

дѣли двѣ. По прошествіи сего времени вино надлежитъ отвѣдать, и ежели окажется не довольно сладкимъ, то можно подбавить въ него еще сахару. — Обтертые лимоны можно употребить во что-нибудь иное.

Иной способъ приготовленія лимоннаго вина:

Возьми шесть лимоновъ, обрѣжь съ нихъ тонко желтую кожу такъ, чтобъ ничего не захвачено было внутренняго пузыря бѣлка, искроши обрѣзанную кожу мелко, сложи въ большую бутылъ, налей двумя штофами хорошаго бѣлаго вина, прибавь нѣсколько истолченнаго сахару, немного истолченной же корицы, и выставь дни на два на солнце, или на топленую

печь въ насыпанной песокъ, чтобъ настоялось. Сіе составитъ экстрактъ, съ которымъ во всякое время можно смѣшивать виноградное вино и дѣлать лимонное вино крѣпкое и слабое, какое угодно. Ежели надобно составить лимонное вино сладкое, то должно подбавлять сахару.

#### § 45.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВИНА МАЛВАЗИРСКАГО.

Вино, Малвазиръ называемое, родится собственно въ Моретъ, около небольшого городка Малвазіа называемаго, котораго собственно ни куда не вывозятъ,



а получается подь сѣмь названіемъ сладкое вино, поддѣлываемое въ Италіи и Франціи. Вино сѣ дѣлають изъ меда слѣдующимъ образомъ:

Надлежитъ взять самой чистой патоки сколько угодно мѣрою положить въ вымуравленный, горшокъ, завязать плотно, чтобъ пары выходить не могли, приставить оный на огонь въ котлѣ, налитомъ водою, и варить патоку до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается какъ масло и получить пріятный вкусъ

Тогда налить холодной чистой воды въ котель хорошо вымуженный, и смѣрять палочкою, покуда вода стоитъ, чтобы знать, сколько въ котлѣ осталось порозжаго мѣста. Въ сѣбѣ

воду положи половину придеупомянутой приготовленной патоки, и размѣшай съ водою деревяннымъ весельцомъ, пока медъ весь разоидется, и вари на мѣренномъ не дымящемся огнѣ исподволь, пока вода укипитъ по сдѣланную замѣтку; въ продолженіи сего варенія пѣну надлежитъ снимать со тцаніемъ. Когда сваренный медъ совсѣмъ остынетъ, сложи въ боченокъ, бывшій съ винограднымъ виномъ.

На тридцать штофовъ сей сваренной сыты надлежитъ влить штофъ воды, отваренной съ хмѣлемъ, да штофъ хорошей Французской водки, въ которой бы не было никакого противнаго запаха, полштофа дрождей бѣ-

лаго пива, немного соли виннаго камня, чтобы сіе приготовляемое вино получило крепость. Отъ сей подмѣси приготовляемое придетъ въ сильное броженіе.

Боченокъ, въ которомъ готовятъ малвазирь, должно поставить въ теплое мѣсто, чтобы броженіе чрезъ нѣсколько времени поддержать. Когда перебродитъ, выложить въ боченокъ оставшуюся половину приготовленной патоки, и втулку въ боченкѣ плотно заколотить.

Мѣсяца чрезъ два или три малвазирь сей поспѣетъ; чѣмъ больше оный старѣется, тѣмъ больше добрѣетъ.

## § 46.

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ ГЛІЕНДЪ-ВЕЙНА,  
Т. Е. РАСКАЛЕННАГО ВІНА.**

На шампанскую бутылку впа положи 3 золотника корицы, около золотника гвоздики и немного мушкатнаго орѣха. Корицу должно изломать въ малые кусочки, и подбавя 6 золотниковъ истолченаго сахару, приставить въ сковородкѣ на умеренной огонь, и держать до тѣхъ поръ, пока сахаръ начнетъ темнѣть: тогда влить туда же вино, и еще прибавить сахару четверть фунта. Не должно, чтобъ вино кипѣло, но только бы сильно раскалилось; тогда





нихъ сокъ, и оставь на нѣ-  
 мѣлько дней, чтобы отлесть.  
 Чистой сокъ, всыпай  
 мало по малу 2 фл  
 истолченнаго сахару,  
 спускался; еще съ п  
 овъ оботри желту  
 на кусокъ сахара  
 а же. Продолжа  
 съ ложкою, п  
 цо-торы ром  
 К

пун-  
 а, то  
 ршихъ  
 бы не  
 то ли-  
 пятна,  
 чь и  
 ность)  
 кожи-  
 тертое  
 фун-  
 у; вы-  
 лимо-

## § 49.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУНША ИНЫМЪ  
 ОБРАЗОМЪ.**

Выдави сокъ изъ 12 или 18  
 лимоновъ, процѣди сквозь по-  
 лотенцо или ситцо, на остав-  
 шую въ ситцѣ гущу взлей нем-  
 ного горячей воды, чтобы  
 оставшую кислоту извлечь. Кто  
 не жалуется лимонной кислоты,  
 тотъ можетъ употребить сокъ  
 изъ дюжины помаранцовъ и  
 трехъ или четырехъ лимоновъ,  
 или на дюжину лимоновъ при-  
 бавить четыре или 6 помаран-  
 цовъ. Съ лимоновъ должно об-  
 рѣзать тонкую цедровую кожи-  
 цу, не захватывая бѣлка; на  
 сію кожицу съ двухъ или трехъ



лимоновъ взлить немного вскипѣченной воды, и оставить разопрѣть. Изъ прочей кожицы выдавить пальцами цедру или находящееся въ ней масло туда же, однакожь съ разсмотрѣнiемъ, чтобъ масла сего не переложить. — Отъ вытиранiя масла сего на сахаръ пушшъ получаетъ мутность. — Выдавленный изъ лимоновъ сокъ должно развести горячею водою и ромомъ, или французскою водкою, которыхъ прибавляетъ каждый по своему соизволенiю, каковъ надобенъ пушшъ, слабъ или крѣпокъ; по крайней мѣрѣ на стаканъ рому должно класть два стакана воды. Напоследокъ прибавить должно сахару также по соизволенiю, какову быть пуш-

шу, бонте или менте сладкому. — Сахаръ прежде надлежитъ обмочить въ чистой водѣ, и тогда класть въ пушшъ; безъ сего онъ не скоро распустится. Напоследокъ надобно выложить туда распаренную кожицу вмѣстѣ съ водою, и влить большую рюмку Рейискаго вина, которое остроту лимонную утоляетъ. Все вымѣшать, и пушшъ готовъ. — Впрочемъ въ пушшъ инато вина не подбавляютъ, но только горячую воду, или тонкий чай.

§ 50. ДЕШЕВЫЙ ПУШШЪ СЪ БАРБАРИСНЫМЪ СОКОМЪ.

Возьми соку изъ барбарисныхъ ягодъ выдавленного одну часть, сахару двѣ части, рому или

Французской воды три части, и шесть частей воды. Сей пуншъ бываетъ очень вкусенъ и здоровѣе приготавлиемаго изъ лимоновъ.

Сокъ барбарисный, который можно употреблять и въ другія приправы вмѣсто лимоннаго, приготавлиють такимъ образомъ:

Осенью набрать довольное количество барбарисныхъ ягодъ самыхъ спѣлыхъ, раздавить оныя въ каменной чашѣ деревяннымъ пестикомъ, оставить простоять ночь; послѣ того сокъ изъ нихъ выдавая сквозь суконную цѣдилку, дать оному простоять дни два, чтобъ отлежъ. Сей чистой сокъ разложи въ бутылки, залей сверху немного деревяннымъ масломъ, и зат-

кнувъ, содержи въ погребѣ. Онъ чебсколько лѣтъ, не испортяся, двѣреженъ быть можетъ.

цовъ

### § 51.

ПОКЛАШРИГOTOBJEHIЕ ВИШОЗА.

оную ъми сочныхъ горькихъ покою. цовъ, подпеки оныя приготовлеглаваго жара, пока раздля сдгся, начнутъ лопаться и вагся ъ. Послѣ сего потри несъ бутырасколоннымъ мушкатрактъ ѣрфшкомъ по обосженной хотя бы Положи помсранцы въ немногую чашу, и пока еще гоэлсей на нихъ хорошаго

цвѣтц

го вина, раздавливай по Сей ъ большою лозкою, поцій и гуда же сколько надобно составу, въ водѣ обмоченнаго, и сахаромъ разтирать и раздахару, ть, пока сахаръ разойдется.



Нѣкоторые подбавляютъ туда же поджаренную у огня кори рѣшотнаго хлѣба; еще друи прибавляютъ корицы. 427

Ежели для бишофа вмѣстѣ на краснаго употребляюурыи лое, тогда сей напитокъ ругія вають Кардиналомъ; кошаго, бишофъ дѣлають на виназомъ: панскомъ, то называютъ ольное Папою. — Впрочемъ въ ягодъ деннн сего напитка надавить замѣтить, что оный въ деревкуснѣйшимъ, ежели ставить будетъ не на одномъ вѣо сокъ съ прибавкою третейсуконводы. Чѣмъ больше поду пробудеть воды, тѣмъ легче. бишофъ будетъ вреднымъ въ здорovia.

Экстрактъ бишофной зачат-

ляютъ: такимъ образомъ: на четвертую бутылъ должно взять двѣ дюжины свѣжихъ померанцовъ, изрѣзать оныя въ куски, покласть въ бутылъ, и налить оную полну Французскою водою. Въ семь состоитъ все приуготовление экстракта, котораго для сдѣланія бишофа смѣшивается двѣ небольшихъ рюмки съ бутылкою вина. Сей экстрактъ никогда не портится, хотя бы онаго на двѣ осталось немного.

### § 52.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛИМОНАДА.

Сей въ жаркіе дни охлаждацій и очень пріятный напитокъ составляется изъ сока лимоновъ, сахара и воды. На кусоць сахару, въ пол-фунта вѣсомъ, дол-

жно обтереть желтую кожѣду съ трехъ свѣжихъ лимоновъ; послѣ чего оставшіеся лимоны размять, чтобъ сдѣлались мягкими, разрѣзать и выдавить изъ нихъ весь сокъ на сахаръ; прибавить къ сему двѣ шампанскихъ бутылки холодной воды, размѣшивать, пока сахаръ разойдется, и наконецъ процѣдить сквозь полотенцо въ другую чашу.

Инымъ образомъ лимонадъ приготавливаютъ такимъ способомъ:

Поеліку бѣлокъ или пухлая кожа внутренняя, на лимонахъ бывающая, въ лимонадъ не годится и сообщаетъ оному горечь и непріятный вкусъ, то желтую кожѣцу съ лимоновъ должно

тонко обрѣзать, вскипятить двѣ или три шампанскихъ бутылки воды, и положить въ нее кусокъ сахару. Въ сей кипятокъ, вылитый въ чашу, положить обрѣзанную желтую кожѣцу, и чашу накрыть и, чтобъ остыло, отнестъ на ночь въ погребъ.— Для сообщенія лимонаду кислоты безъ лимоннаго сока, можно прибавлять въ него по нѣскольку капель бѣлаго купороснаго спирта.

### § 53.

#### ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛИМОНАДНАГО ПОРОШКА.

Изъ сего порошка можно въ одну минуту лимонадъ составить; приготавливается онъ такимъ образомъ:

Возьми сахару Кеарскаго сколько угодно, на прим. фунтъ,



истолқи оный мелко, пусти въ него капель 12 или 14 лимоннаго масла, перетирай ложкою, и еще прибавь кисличной соли два съ половиною золотица, то порошокъ и готовъ. — Сберегать оный надлежитъ въ стеклянныхъ банкахъ, пузыремъ завязанныхъ.

Составляя сей порошокъ, должно того смотрѣть, чтобъ цедра или лимонное масло было очень свѣже; иначе лимонаду сообщится неприятный вкусъ.

Ежели цѣльнаго лимоннаго масла имѣть не можно, то должно съ свѣжихъ лимоновъ обтирать наружную желтую кожицу на сахаръ, и потомъ приготавливать порошокъ по вышесписанному.

К О Н Е Ц Ъ.