

И 61  
322

# КВАСОВАРЪ.

## БОЯРСКІЙ КВАСЪ.

ХЛѢБНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КВАСЫ;

МЕДЫ, СОКИ, СИРОПЫ;

ПИВА И РАЗНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНЯГО И ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

СОСТАВИЛЪ КВАСОВАРЪ Е. И. Фроловъ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ЗНАЧИТЕЛЬНО ДОПОЛНЕННОЕ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія П. О. Вощинской. Ярославская ул. № 1—9.



**ПЕЧНОЕ МАСТЕРСТВО.** Искусство класть печи комнатныя, разныхъ системъ и формъ, русскія печи, очаги, плиты и лежанки. С добавлениемъ статей: объ условіяхъ хорошаго отопленія комнатныхъ печами и о водяномъ и газовомъ отопленіи. Съ 73 рисунками в текстѣ. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій. Ц. 40 коп.

**ЛАКИ, ОЛИФЫ и СУРГУЧИ.** Практическое руководство по приготовленію лаковъ, олифы и политуры. Сост. Андре. Перев. Гольбергъ. Ц. 60 коп.

**КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.** Общепонятное руководство к выдѣлкѣ разныхъ сортовъ колбасы для промышленной цѣли и домашнего приготовления. Сост. Ф. Эннеръ. Перев. съ дополненіями Н. Николаева, съ рисун. Ц. 1 руб.

**ОБРАБОТКА МЕТАЛЛОВЪ.** Справочная книжка для подмастерья и молодыхъ рабочихъ, Траута; переводъ со второго изданія А. Скрыбина. 235 рис. Спб. 1900 г. Ц. 1 р. 50 к.

**КИРПИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.** Ручной способъ выдѣлки кирпича и устройство небольшого кирпичнаго завода. Состав. инженеръ Новгородскій. Съ 63 рис. Ц. 30 к.

**ПИРОТЕХНИКЪ-ЛЮБИТЕЛЬ.** Руководство къ составленію фейерверковъ. Приготовление домашнимъ образомъ въ большихъ и малыхъ размѣрахъ фейерверковъ и бенгальскихъ огней на землѣ, водѣ, театральныхъ сценахъ и въ комнатахъ. Практическое руководство какъ для начинающихъ изучать фейерверочное искусство, такъ и для тѣхъ, которые уже занимаются имъ, съ 96 рис. въ текстѣ для приготовления и сожиганія фейерверковъ и бенгальскихъ огней: декоративныя транспаранты, щиты, вензеля и пр. Составилъ Н. Николаевъ. 2-ое изд. Ц. 1 р. 35 к.

**ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ДОМАШНИЙ РЕМЕСЛЕННИКЪ.** Составленъ по Ромму и др. технологъ П. Федоровъ. Съ 538 рис., 555 стр. Плотничное мастерство. Работы изъ сучьевъ. Простая мебель. Столярное мастерство. Выпиловочныя работы и мозаика. Токарное мастерство. Рѣзба по дереву. Плетеніе корзинъ. Кузнечное мастерство. Слесарное. Сапожное мастерство. Щеточное. Изъ гипса и папье-маше. Переплетное мастерство. Спб. 1901 г. Ц. 1 р. 65 к.

**МЕЛЬНИЦЫ.** Общепонятное руководство къ устройству мельничныхъ, водяныхъ, вѣтряныхъ, конныхъ, воловыхъ и ручныхъ мельницъ. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій, съ 50 рис. Спб. Ц. 40 к.

**БУЛОЧНОЕ и ХЛѢБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.** Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбопековъ. Составилъ В. Васильевъ. Съ 25 рис. въ текстѣ. Ц. 35 к.

261  
322.  
Р 176  
14524

# КВАСОВАРЪ.

## БОЯРСКІЙ КВАСЪ.

ХЛѢБНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КВАСЫ;

МЕДЫ, СОКИ, СИРОПЫ;

ПИВА И РАЗНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНЯГО и ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

81 1/2  
СОСТАВИЛЪ КВАСОВАРЪ Е. И. Фроловъ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ЗНАЧИТЕЛЬНО ДОПОЛНЕННОЕ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія П. О. Воишинской. Ярославская ул., № 1—9.





## Въ книжномъ складѣ В. И. ГУБИНСКАГО.

**ПРАКТИЧЕСКІЙ МЫЛОВАРЪ** или подробное руководство къ фабрикаціи всѣхъ сортовъ мыла, встрѣчающихся въ продажѣ. Съ 44 рис. Сост. Г. Фифера. Переводъ съ послѣдняго нѣмецкаго изданія В. Дмитриева. Спб. 1908 г. Ц. 1 р. 35 к.

**ГАЛЬВАНОПЛАСТИКА.** Никелированіе, золоченіе и серебреніе, и электрометаллургія (общедоступное руководство). Проф. Э. Буана, перев. съ франц. Федорова. Съ 26 рисунками. Спб. изд. 3-е. Ц. 90 к.

**ДОМАШНІЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКЪ.** Д-ръ Альфредъ фонъ-Урбашицкій. Общедоступное руководство къ устройству и установкѣ электрическихъ приборовъ по электромагнитной телеграфіи, телефоніи, сигнализациі, гальванопластикѣ и электрическому освѣщенію. По 5 му изданію обработалъ и дополнилъ техн. П. А. Федоровъ. 259 рис. въ текстѣ. Спб. 1904 г. Ц. 1 руб. 35 коп.

**ЭЛЕКТРИЧЕСТВО** во всѣхъ видахъ. Популярное изложеніе проф. Л. Грэца. Переводъ В. Чепинскаго, съ 143 рис. Спб. 1900 г. Ц. 1 р. 20 к.

**ЭЛЕКТРИЧЕСТВО** для всѣхъ и каждого удобопонятно изложенное, Жоржа Клода, бывшаго воспитанника школы химіи и физики въ Парижѣ. Токи постоянные, токи мѣняющіеся, токи переменные, простые и многофазные. Радіи и новыя радіаціи. Съ 213 рисунками. Спб. 421 стр. Ц. 1 р. 50 к.

**МАШИНИСТЪ-ПРАКТИКЪ** Руководство для машинистовъ и кочегаровъ. Сост. Браузеръ и Шепратъ. Перев. съ нѣмецкаго Остермана. Подъ редакцію инж. тех. Г. П. Артюшкова. Съ 40 рис. Спб. Ц. 40 к.

**СПУТНИКЪ МАШИНИСТА.** Руководство для кочегаровъ, машинистовъ, начинающихъ конструкторовъ, инженеровъ, заводчиковъ, техническихъ учебныхъ заведеній и пр. Сост. Шоль—обработанное проф. Брауеромъ при содѣйствіи проф. Релло. Съ исправленнаго и значительно дополненнаго послѣдняго (одиннадцатаго) нѣмецкаго изданія. Перевелъ В. В. Остерманъ подъ редакціей инж.-тех. Д. Д. Сухаржевскаго. Съ 560 рисунками въ текстѣ и отдѣльными таблицами. Спб. Ц. 2 руб.

**СПУТНИКЪ МЕХАНИКА.** Практическая справочная книга для механиковъ, техникувъ, учениковъ техническихъ учебныхъ заведеній и пр. Составилъ Вернули. Обработана проф. Вертомъ. Переводъ съ 21 нѣмецкаго изданія инженеръ-механика Д. Голова. Спб. 500 стр. съ 250 чертежами. Ц. 1 р. 50 к.

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Всѣмъ и каждому въ отдѣльности извѣстно, что хорошо приготовленный квасъ не только утоляетъ жажду, но и служитъ безусловно полезнымъ средствомъ для устраненія катарральныхъ и многихъ другихъ острыхъ желудочныхъ болѣзней посредствомъ удаленія недоброкачественныхъ слизей, которыя скопляются въ желудкѣ. Квасъ способствуетъ пищеваренію, а въ то же время служитъ для многихъ прекраснымъ слабительнымъ. Но вся бѣда въ томъ, что всѣ наши квасовары смотрятъ на выварку и выдѣлку квасовъ не какъ на фабрикацію доброкачественнаго и здороваго напитка, а какъ на цѣль крупной наживы, при затратѣ пустячнаго капитала, и утилизированіе недоброкачественнаго матеріала. Благодаря такому взгляду фабрикантовъ, квасъ зачастую является не только неполезнымъ, а даже, наоборотъ, вреднымъ напиткомъ, отъ котораго заболѣваютъ разстройствомъ желудка, влекущимъ за собою многія другія кишечныя болѣзни. Въ старину этого не бывало. Въ бывшее доброе время квасомъ даже лѣчились отъ цынги, гнилой го-



рячки, накопленія гнойныхъ слизи въ кишкахъ и желудкѣ; квасъ же служилъ для промыванія гнойныхъ ранъ, примочкой для опухолей и проч.

Изъ этого ясно, что квасы какіе-бы то ни были, весьма полезны и каждому должно быть желательно ихъ большее распространеніе какъ въ домашнемъ обиходѣ, такъ и съ промышленною цѣлью, только бы они были приготовлены умѣло, не на какой-нибудь сырой колодезной или затхлою прудовой водѣ. *Всѣ квасы, щи и меды обязательно приготовляютъ на отварной, хорошо прокипяченной и остуженной водѣ, и тогда только можно быть увѣреннымъ, что эти напитки принесутъ пользу, а не вредъ.* Но наши доморощенные фабриканты-мужички не придерживаются этого правила, готовятъ ихъ какъ попало, не только на сырой и мутной водѣ, но и въ грязной посудѣ, неряшливыми людьми и въ добавокъ на открытомъ воздухѣ, гдѣ сусла въ большихъ чанахъ подвергаются пыли, дождю и солнцу. Между тѣмъ всего этого необходимо избѣгать. Многіе квасники, въ особенности петербургскіе и московскіе, закупориваютъ квасы пробками, бывшими уже въ употребленіи, а это весьма вредно отзывается какъ на самомъ качествѣ квасовъ, въ особенности медовъ, такъ и на здоровьи, потому что старыя пробки, какъ бы онѣ ни распаривались и не мылись, все-же будутъ грязны.

Въ виду отсутствія наставленій для варенія полезныхъ прохладительныхъ напитковъ, я собралъ

по возможности лучшіе рецепты изъ газетъ и журналовъ, а также изъ книгъ, составленныхъ опытными хозяевами, какъ, напр., Н. Н. Масловымъ и премированной и награжденной многими медалями на выставкахъ авторши «Практическихъ рецептовъ», Люцини Ц., а затѣмъ практическихъ наставленій Е. Молоховецъ; «Курса городского и сельскаго хозяйства для женщинъ» NN и мн. др.

Всѣ приведенные въ книгѣ рецепты для приготовления квасовъ, щей, медовъ, пива и проч. могутъ быть по надобности уменьшены или увеличены, смотря по тому для чего они будутъ приготовляться, для домашняго-ли употребленія или съ промышленною цѣлью.

Составитель.

---



**СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО.** Содержание: Общія понятія о сельскомъ хозяйствѣ.—Почва, ея обработка и орудія обработки.—Объ удобреніи почвы.—О посѣвѣ, уходѣ за всходами и объ уборкѣ и использованіи урожая.—Зерновые хлѣба.—Прядильныя, масличныя и фабричныя растенія.—Кормовыя травы.—Полеводство: системы хозяйства и полеводства и сѣвообороты.—Огородничество.—Растенія, воздѣлываемыя въ огородахъ овощи, пріянные и лекарственныя растенія.—Ягодныя кустарники.—Плодовый садъ.—Луговое хозяйство.—Лѣсъ въ хозяйствѣ.—О сельскохозяйственныхъ животныхъ.—О птицеводствѣ.—Пчеловодство.—Хозяйственныя постройки. Состав. Шамуринъ-Макарьевскій. Стр. 139 рис. 6-е изд. Ц. 1 р.

**ДОМАШНІЙ ДЕШЕВЫЙ СТОЛЪ**, скоромный и постный. Составила Л. П. Шелгунова. Въ 2-хъ частяхъ, 24 отдѣлахъ, 4-е значительно дополненное изданіе. Спб. Цѣна 1 р. Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ готовить хорошіе и вкусные домашніе обѣды. Часть I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салаты. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, ватрушки и каши. Пудинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженое, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различныя сорта бѣлаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шипучки и квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. Часть II. Столъ постный: Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, майонезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пудинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ и пр. и пр.

**КУЛИНАРЪ.** Составилъ Н. Н. Масловъ. 2 дополненное изданіе, съ 60 рисунками; ц. 1 р. 35 к.

Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Горячія и холодныя закуски. Столъ скоромный и постный. Книга состоитъ изъ 25 отдѣловъ. Мучныя приготовления. Бульоны и консоме. Селянки. Горячія закуски. Холодныя закуски. Холодныя блюда и соусы. Зелень. Гарниры. Фарши. Соусы. Рыба. Мясныя жаркія. Птица и дичь. Цвѣты изъ сала. Составленіе меню. Хлѣбъ и квасъ. Посуда и ея чистка. Экономія. Примѣчанія и разъясненія. Сладкія блюда горячія. Сладкія блюда холодныя. Слойка. Общія правила. Словарь. Покупка мяса и дичи. Высшая и средняя кухня. Специально-основныя правила, по которымъ каждая молодая хозяйка, втеченіе одного мѣсяца, можетъ легко изучить всѣ приготовления за повара. Съ рецептами, разъясненіями и рисунками для гарнировки блюдъ.

## ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

### Квасы домашняго приготовленія.

#### 1. Американскій квасъ.

Собравъ яблоки одного сорта, разложить ихъ на соломѣ въ сухомъ мѣстѣ, на солнцѣ, дать имъ полежать нѣсколько дней; отбросить гнилые и сырые прочь, хорошіе же столочь, положить въ чистую бочку и дать бродить отъ 1-хъ до 3-хъ сутокъ, смотря по теплотѣ погоды. Давъ яблокамъ хорошенько перебродить, выжать изъ нихъ сокъ подъ прессомъ (который долженъ быть совершенно чистъ). Затѣмъ взять бочку, которая была-бы чиста и безъ запаха плѣсени, и налить въ нее 1 ведро яблочнаго, отстоявшагося и перебродившаго, сока; тогда, взявъ сѣрную свѣтильню, зажечь ее въ бочкѣ и какъ только она наполнится сѣрнымъ дымомъ, покачать и наполнить квасомъ; затѣмъ закупорить и поставить на погребъ.

Въ выжатый яблочный сокъ надо прибавить по вкусу воды (самой чистой), потому что не разведенный онъ очень крѣпокъ.

#### 2. Барбарисный квасъ.

Барбарисный квасъ готовится точно такъ же, какъ и изъ моршки, съ тою только разницею, что барбарису



не нужно насыпать полную бутылъ, такъ какъ онъ будетъ очень крѣпокъ; довольно насыпать ее половинку (см. № 19).

### 3. Боярскій квасъ.

Берется 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго, также молотаго, 10 фун. пшеничной 2-го сорта и 2 фун. гречневой муки; смѣшавъ все это вмѣстѣ, высыпать въ 2 чугуна и развести теплою водою, растеревъ, чтобы не было комковъ; потомъ налить въ каждый чугуна по 2 ведра воды и поставить послѣ хлѣбовъ въ печь на 1 сутки; вынувши чугуны изъ печи, тѣсто выложить въ кадку и развести (зимой тепловатою, а лѣтомъ холодною), 6 или 7-ю ведрами воды, кто какой квасъ любитъ, жидче или гуще. Затѣмъ приготовить опару изъ 3-хъ ф. пшеничной и 2 ф. гречневой муки и 3-хъ стакановъ хорошихъ дрожжей, разведя ихъ водою, чтобы было жидкое тѣсто и, давъ подняться, вылить въ бочку, въ которую слить устоявшійся квасъ и хорошенько вымѣшать, чтобы не осталось комковъ. Закрыть бочку втулкою, дать постоять часовъ 20 и тогда всыпать мелкаго сахара фунта 2; размѣшать, разлить въ бутылки, завязать шнуркомъ, засмолить и держать зимою на погребѣ, а лѣтомъ на льду.

### 4. Бѣлый квасъ.

Взявъ 1 четверикъ гречневой,  $\frac{1}{2}$  четверика ситной ржаной и четверку пшеничной муки, ржаного и ячменнаго солоду по 1 четверику. Все это перемѣшать и, закрывъ кипятокъ, вымѣшать хорошенько весломъ, чтобы не было комьевъ (мѣшать почаще въ продолженіи 3-хъ часовъ). Потомъ, наливъ въ кадку ведеръ 5—6 кипятку, опять вымѣшать, запустить квасной гущей, положить мяты, дать

выбродить и, когда квасъ устоится, разлить въ бутылки и поставить на погребъ.

### 5. Баварскій квасъ.

Надо взять 8 фун. ржаной муки и 4 фун. муки изъ исландскаго моху; перемѣшавъ всю муку вмѣстѣ, испечь изъ нея 2 прѣсныхъ хлѣба; разломить эти хлѣбы на мелкіе кусочки, положить ихъ въ кадку, наливъ въ нея 2 ведра кипятку, накрыть холстомъ и дать постоять нѣсколько дней, не трогая бочку; дней черезъ 5—6 квасъ можно будетъ употреблять. Этотъ квасъ очень здоровый.

Чтобы добыть муки изъ моху поступаютъ такъ: Для этого нужно имѣть 2 кадки или бочки съ отверстіемъ въ дни, для выпуска воды, которое затыкается гвоздемъ. На середину кладется крестъ, на который настиляется рѣшетка, изъ связанныхъ лучинъ. Насыпавъ утромъ въ кадку мохъ, надо налить его холодною водою и оставить такъ до вечера; вечеромъ выпустивъ воду изъ кадки и, выжавъ мохъ, переложить его въ другую кадку (въ которую надо раньше налить воды), оставить его такъ до утра; на утро, сливъ воду и выжавъ мохъ, положить его въ сухую кадку, а часа черезъ два высыпать на печку, чтобы онъ обсохъ; послѣ же полудня насыпать его въ печку и оставить тамъ до утра, помѣшавъ раза два вечеромъ. Когда мохъ высохнетъ, то его нужно столочь въ ступѣ, но чтобы не потерять ничего при толченіи, ступку нужно накрыть холстомъ, оставивъ отверстіе только для пестика; когда мохъ будетъ столченъ, то его нужно просѣять сквозь рѣшето и тогда мука готова къ употребленію.

### 6. Брусничный квасъ.

Брусничный квасъ употребляется больше всѣхъ другихъ, потому что этотъ продуктъ не дорогой и брусники



всюду можно найти. Дѣлають его такъ же, какъ и всѣ ягодные квасы, и онъ тѣмъ хорошѣе, что спивается не скоро и можетъ простоять цѣлый годъ, только аккуратно нужно его доливать. (См. другіе ягодные квасы).

### 7. Верховой квась.

Для этого кваса нужно 3 сорта солода: дранецъ, мелкій и ячменный. Взять по 1-му гарнцу каждого солода и 2 гарнца ржаной муки, положить все это въ чугунокъ или горшокъ и налить туда кипятку столько, чтобы можно было замѣсить тѣсто самое густое; закрыть горшокъ и поставить въ жаркую печь, какъ для хлѣбовъ, дать стоять 18 часовъ. Потомъ это тѣсто выложить въ кадку, развести кипяткомъ, котораго нужно взять столько, сколько взято на заваръ тѣста, размѣшать хорошенько весломъ и положить немного мяты; накрыть и оставить. Черезъ сутки взять  $\frac{1}{2}$  фун. патоки, по  $\frac{1}{4}$  фун. пшеничной и гречневой муки, стаканъ дрожжей, размѣшать все вмѣстѣ и, выливъ въ кадку, дать немного постоять, хоть 1 часъ; потомъ, по немногу, лить холодной воды. Если на это количество солода и муки взята кадка въ 10 ведеръ, то ее нужно долить въ двое сутокъ до краевъ, всякій разъ при доливаньи надо хорошенько размѣшивать и закрывать кадку. Въ такомъ видѣ кадкѣ надо дать постоять сутки, чтобы гуща, которая поднимется, опустилась на дно. Когда вся гуща опустится и квась сдѣлается чистый, тогда его надо попробовать, и если онъ недостаточно киселъ, то дать постоять еще до желаемой кислоты, а потомъ употреб-  
лять.

### 8. Вишневый квась.

Вишневый квась дѣлается такъ же, какъ квась изъ моршкы и изъ малины. Прежде чѣмъ вишни насыпать

въ боченокъ, нужно оборвать всѣ стебельки, чтобы сокъ изъ вишни могъ выйти скорѣе; иначе они долго не дадутъ сока. Сахаръ кладется при питьѣ. (См. № 19 и 21).

### 9. Густой квась.

Сдѣлавъ тѣсто изъ  $2\frac{1}{4}$  пудовъ ячменной и 30 фун. ржаной муки, 1 пуда ячменнаго солода и 30 фун. ржаныхъ сухарей, перемѣшать все хорошенько, чтобы было не особенно густо, а потомъ поставить въ печь часовъ на 6. Вынувъ изъ печи, положить тѣсто въ заторный чанъ, прибавивъ туда 5 фун. мелкаго солоду, завареннаго кипяткомъ и, перемѣшавъ хорошенько, налить водой, чтобы образовалось 12 ведеръ квасу, которому дать устояться въ продолженіе ночи; утромъ влить 1 стаканъ дрожжей, дать часовъ 5 простоять въ кухнѣ, а затѣмъ вынести бочку въ ледникъ. На 3-й день квась разлить въ кувшины или бутылки.

### 10. Душистый квась.

Затереть тѣсто изъ 1 гарнца солодовой, 15-ти фунтовъ ржаной и 1 фунта пшеничной муки, горячей водою; поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло; вынувъ его изъ печи, положить въ кадку, налить ведеръ 5 холодной воды, размѣшать, чтобы не было комковъ, и когда отстоится — слить осторожно въ боченокъ, между тѣмъ приготовить опару: наливъ 3 бутылки теплой воды, насыпать въ нее  $\frac{1}{2}$  фун. пшеничной муки и, наливъ стаканъ дрожжей, замѣсить тѣсто; когда опара поднимется, развести ее квасомъ и вылить въ боченокъ. Потомъ взять  $\frac{1}{4}$  фун. мяты, хорошенько прокипятить и такъ же вылить въ боченокъ, который закупорить и оставить на ночь въ кухнѣ, а утромъ вынести на погребъ и разлить въ бутылки.



### 11. Екатерининскій квасъ.

Всыпать въ кадку ржаного и ячменного солоду по 1 четверику, залить его кипяткомъ, чтобы онъ только взмокъ; положить туда горсть соли и, перемѣшавши все хорошенько, дать постоять, хоть 1 часъ. Потомъ положить тѣсто въ чугуны, поставить въ печь и, давъ упрѣть солоду, положить его въ чанъ; развести водою, но не особенно жидко; потомъ положить въ спускникъ, наливъ его горячей водою; черезъ 2 часа спустить сусло. Когда остынетъ, тогда положить въ него немного мятъ и 3 столовыхъ ложки дрожжей; чанъ закрыть покрѣпче. Когда покажется пѣна, надо его мѣшать какъ можно чаще и, не давъ ему перебукснуть, слить въ бочку, въ которую положить еще  $\frac{1}{2}$  фун. мятъ. Закупорить втулку и поставить на ледъ.

### 12. Жидкій бѣлый квасъ.

Облить кипяткомъ 2 пуда ржаной, 1 пудъ пшеничной и 1 пудъ гречневой муки, 20 фун. ржаного солода и 10 фун. ячменного (сушенного на воздухѣ). Перемѣсивъ все это въ тѣсто, оставить его въ такомъ видѣ часовъ на 5, потомъ разбавить 10 ведрами кипятку, разбивая хорошо всѣ комья. Когда остынетъ, влить туда 1 стаканъ дрожжей, а черезъ три часа вынести на ледъ.

### 13. Инбирный квасъ.

На 10 бутылокъ воды берется 3 корешка мелко наръзаннаго инбиря, 1 фун. темной патоки, 1 наръзанный ломтями лимонъ безъ зеренъ; все это хорошенько прокипятить разъ 5—6; когда остынетъ до теплоты парного молока, то положить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки дрожжей, хорошенько размѣшать, накрыть салфеткой и оставить бро-

дить въ теплой комнатѣ. Когда лимонъ поднимется на верхъ, тогда разлить квасъ въ бутылки, засмолить и поставить на погребъ; дней черезъ 6, если покажется въ немъ игра, его можно употреблять.

### 14. Историческій квасъ.

Наливъ въ кадку около ведра холодной воды, всыпать туда 4 фун. солодовой муки, размѣшать и прибавить ржаной муки около 1 пуда, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто; которое нужно продержать въ комнатной температурѣ 10 часовъ; напримѣръ: если его замѣситъ часовъ въ 9-ть вечера, то къ 7-ми часамъ утра нужно истопить печь и приготовить ведро 4—5 кипятку, которымъ развести тѣсто, разлить его въ муравленные горшки и поставить въ печку на 1 сутки; но нужно посматривать, чтобы оно не ушло изъ горшковъ; въ случаѣ же, если оно начнетъ уходить, то надо поставить въ печь чугуна 2 съ холодной водою. По прошествіи 12 часовъ горшки вынуть осторожно, не болтая ихъ, долить кипяткомъ и опять поставить на 12 часовъ въ печку; между тѣмъ приготовить корыто съ небольшимъ отверстіемъ по серединѣ, на которое положить лучинки и сверху послать соломы, которую накрыть толстой холстиной. Вынувъ изъ печки горшки съ тѣстомъ, дать имъ постоять часа 2 и осторожно слить въ корыто сусло, чтобы оно стекало въ кадку, поставленную подъ корыто; а потомъ можно положить и гущу, чтобы дать стечь остальной жидкости; пока сусло будетъ стекать, приготовить пучокъ мятъ, пучокъ рябиновыхъ ягодъ и пучокъ вѣтокъ черной смородины, вдвое больше пучка рябины (можно положить хмѣля кто любитъ), положить въ кастрюлю, налить сусломъ и дать вскипѣть. Потомъ приготовить боченокъ, въ который слить все сусло и положить отъ 1—3-хъ ло-



жекъ хлѣбной закваски, которую приготовить раньше и дать ей подняться. Зимой боченокъ съ квасомъ надо продержатъ въ кухнѣ часовъ 7, а лѣтомъ на погребѣ—часовъ 12, послѣ разлить въ бутылки, положивъ по 1 изюминкѣ, закупорить хорошенько и держатъ на погребѣ или въ пескѣ на льду въ лежачемъ положеніи.

### 15. Константиновскій квасъ.

Замѣсивъ на холодной водѣ тѣсто изъ 15 фун. ржаного солода и 19 фун. ржаной муки, положить его въ чугунокъ, поставить утромъ въ печь и оставить тамъ до другого утра. Затопивъ печку, чугунокъ надо отставить, но только чтобы онъ не остылъ, и когда печь истопится, поставить опять на сутки въ печку; на третій день утромъ выложить тѣсто въ кадку, налить туда 2 ушата холодной воды, размѣшать и оставить такъ до вечера. Вечеромъ слить сусло въ боченокъ и заквасить; для этого нужно взять 1 фунтъ ржаной муки, развести съ 3 ложками дрожжей и вылить въ боченокъ въ то время, когда эта опара поднимется; потомъ взять  $\frac{1}{2}$  фунта патоки и, разведя тѣмъ-же сусломъ, вылить въ боченокъ. На другой день, когда квасъ закиснетъ, дать ему отстояться, разлить по бутылкамъ и поставить на погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйти 100 бутылокъ кваса.

### 16. Квасъ красный.

Нужно взять по 1-му гарнцу разнаго солода, а именно, ячменнаго, ржаного и пшеничнаго, 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 2 стакана дрожжей и  $\frac{1}{2}$  ф. мяты; всыпать все это въ кадку (оставивъ по 1 фунту гречневой и пшеничной муки), налить воды столько, чтобы замѣсить густое тѣсто, обварить его крутымъ кипяткомъ и размѣшать хорошенько,

чтобы не осталось комковъ. Потомъ взять два чугуна, вливъ въ каждый по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тѣсто и поставить въ печь, какъ истопится; размята уголь по обѣ ея стороны, закрыть заслонкой, замазать глиной и оставить такъ на сутки. На другой день вынуть чугуны, наливъ въ нихъ теплой воды (для того чтобы всѣ корки отмокли), дать постоять часа 2, потомъ переложить все тѣсто въ кадку, хорошенько размѣшать и облить 2-мя ведрами кипятку, опять размѣшать и влить 4 ведра холодной воды, разболтать хорошенько, положить кусокъ льду и дать устояться. Потомъ приготовить подбивку; взявъ ковшъ 2 сверху устоявшагося сусла, влить 2 стакана дрожжей, всыпать туда оставленные 1 фун. гречневой и 1 фун. пшеничной муки, размѣшать все хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Когда сусло совсѣмъ устоитъ, тогда его нужно слить въ 12-ти ведерный боченокъ и положить туда опару. А на то тѣсто, которое осталось въ кадкѣ, налить 6 ведеръ воды, размѣшать раза два и, давъ устояться, вылить въ тотъ же боченокъ и вынести на погребъ; на третьи сутки можно его употреблять.

### 17. Квасъ литовскій.

Взять 20 бут. горячей воды и вылить въ боченокъ, въ который наложить до этого 3 фун. чернаго хлѣба, разрѣзаннаго на кусочки и высушеннаго въ печи. Когда вода остынетъ, прибавить въ нее 2 лота разведенныхъ дрожжей и дать постоять полчаса. Потомъ процѣдить жидкость прибавить 1 фунтъ мелкаго сахару, горсть мелкаго и 30 штукъ крупныхъ изюминъ, ложечку лимонной кислоты, или сокъ изъ одного лимона, и опять оставить на 12 часовъ, а если лѣтомъ—то на 9 часовъ, затѣмъ разлить въ бутылки шампанки, закупорить, обвязать про-



волокой и осмолить. Через сутки квасъ будетъ готовъ для употребленія и можетъ простоять на ледникѣ или на погребѣ до двухъ мѣсяцевъ. Квасъ этотъ дѣйствуетъ отвѣзляюще и гораздо здоровѣе, чѣмъ пиво.

### 18. Лимонный квасъ.

Надо взять кадочку, въ которую бы входило 2 ведра воды. Изрѣзавъ ломтиками 5 лимоновъ какъ они есть (т. е. съ кожей), только безъ зеренъ, сложить ихъ въ кадочку, въ которую такъ же положить 4 фун. патоки и 1 фунтъ изюму и, заливъ все это тремя бутылками кипятку, накрыть плотно крышкой и оставить на сутки въ кухнѣ. По прошествіи сутокъ, взять  $\frac{1}{2}$  чайной чашки пивныхъ дрожжей, смѣшать ихъ съ 1 столовой ложкой пшеничной муки, развести отварной водой и вылить въ кадочку, заливъ все 36-ю бутылками отварной, холодной воды, а затѣмъ, закрывъ хорошенько кадку, оставить на томъ же мѣстѣ для броженія. Когда покажется бѣлая пѣна и лимонъ съ изюмомъ подымутся на верхъ, то значить, что квасъ готовъ; тогда его нужно процѣдить и разлить въ шампанскія бутылки или въ кувшины; черезъ три часа вынести на ледъ и, давъ постоять дней 6-ть, или недѣлю, можно пить.

### 19. Квасъ изъ морошки.

Насыпавъ полный боченокъ или большую бутылъ спѣлой морошки, пустое пространство налить кипяченой водой и поставить на ледъ. Когда вода получитъ вкусъ морошки, тогда его сливаютъ и поступаютъ какъ съ малиновымъ квасомъ. Кто любитъ, то можно его подсластить при употребленіи (см. № 21).

### 20. Рябиновый квасъ.

Рябиновый квасъ готовится такъ же, какъ всѣ ягодные квасы, съ тою разницею, что рябины насыпаютъ четверть посуды, въ которой дѣлается квасъ, потому что онъ горекъ и его нужно разбавлять водой.

### 21. Квасъ малиновый и клубничный.

Для приготовленія малиноваго и клубничнаго квасовъ, кадка берется съ отверстіемъ въ самомъ низу, которое затыкается деревянной пробкой (гвоздемъ); на дно кадки нужно положить соломы, вершка на три выше отверстія, чтобы квасъ проходилъ черезъ солому, потому что эти ягоды нѣжны, скоро разбухаютъ и пускаютъ изъ себя родъ пла, солома же задерживаетъ его и квасъ выходитъ чистымъ. Наложивъ полную кадку ягодъ малины или клубники, пустое пространство заливается отварной водой и становится на ледъ. Можно начать употреблять тогда, какъ вода получитъ вкусъ положенныхъ ягодъ. По мѣрѣ того, какъ будетъ браться изъ бочки квасъ, бочку нужно доливать отварной водой: сколько возьмется квасу, столько же долить воды. По началу квасъ будетъ очень крѣпкій и его можно разбавлять отварной водой. Бочку надо держать на льду.

### 23. Монастырскій квасъ.

Изрѣзавъ ломтиками 5 лимоновъ, взять 4 фун. патоки и 1 фун. изюму, положить въ кадочку и залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, то опустить въ него подбивку изъ 3-хъ ложекъ муки, разведенной 1 чайной чашкой дрожжей, которую и опустить въ кадку. На другой день влить еще бутылокъ 5—6 холодной воды и



дать бродить. Когда лимоны и изюм подымутся наверх, ихъ нужно снять, а квасъ разлить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ.

Квасъ лимонадъ дѣлается также какъ монастырскій, только съ тою разницею, что дрожжи въ него опускаютъ вечеромъ, если онъ заготовленъ утромъ, и наоборотъ.

### 23. Московскій квасъ.

Взять полпуда муки ржаной, 1 ф. пшеничной, 1 ф. гречневой,  $\frac{1}{2}$  гарнца солоду ячменнаго, полгарнца ржаного и  $\frac{1}{2}$  гарнца пшеничнаго. Положивъ все это въ кадку, налить немного теплой воды, такъ чтобы тѣсто вышло густоватое, потомъ обварить небольшимъ чугуномъ кипятку и хорошенько разбить всѣ комки. Испивши печь, приготовить 2 небольшихъ чугуна, влить въ нихъ по полковша холодной воды; выложить туда же тѣсто и поставить въ жаркую печь, обложивъ чугуны угольями, а затѣмъ закрыть печь заслонкой, замазать глиной и оставить такъ на сутки. По прошествіи сутокъ, вынувъ чугуны изъ печки, налить въ нихъ немного теплой воды, дать помокнуть тѣсту и выложить его опять въ кадку, вымѣшавъ хорошенько, влить ведро кипятку и 2 ведра холодной воды; размѣшавъ раза 3—4, положить кусокъ льду и дать устояться. Между тѣмъ приготовить подбивку изъ полфун. пшеничной и полфун. гречневой муки, въ каждую влить 1 стаканъ дрожжей и развести все это однимъ ковшемъ кваса; потомъ дать подняться. Когда сусло хорошо устоится, то его нужно слить въ другой боченокъ и опустить въ него закваску (когда она поднимется). На тѣсто, которое осталось въ кадкѣ, налить еще ведра 3 холодной воды, размѣшавъ, дать устояться и вылить въ квасъ. Затѣмъ почерпнуть

ковшъ этого кваса, положить въ него четверть фун. мяты, вскипятить раза 2, остудить и, процѣдивъ, вылить въ боченокъ, который закупорить и выставить на погребъ.

### 24. Мартовскій квасъ.

Всыпать въ кадку 1 пудъ солоду, налить на него воды, довольно горячей, столько, чтобы сдѣлался густоватый растворъ, размѣшавъ, чтобы не было комковъ, закрыть и дать постоять съ полчаса; потомъ влить 2 ведра кипятку, размѣшивая хорошенько и всыпая туда понемногу 3 пуда ржаной муки. Когда все перемѣшается, нужно прибавить пшеничной и гречневой муки по 5 фун. Затѣмъ, замѣсивъ тѣсто, разложить его въ горшки и поставить въ горячую печь до утра. Печь надо замазать. Утромъ выложить тѣсто въ кадки, поставить въ холодный чуланъ и налить въ каждую кадку, понемногу, по два ведра горячей воды, не переставая мѣшать весломъ, чтобы комья разбились. Потомъ налить холодной воды, чтобы въ общемъ вышло ведеръ 40, дать стоять сутокъ двое, каждый день вымѣшивая раза по три. Затѣмъ слить въ бочки ведеръ по 20; послѣ этого взять 4 бутылки сусла, два стакана дрожжей и пшеничной муки и замѣсить тѣсто. Когда опара поднимется положить ее въ квасъ; потомъ взять 1 фун. мяты, обварить ее кипяткомъ и опустить также въ квасъ. Держать квасъ на погребѣ, пока начнетъ бродить, укрывая бочки войлоками. Когда квасъ хорошо выбродитъ, то бочки врубить въ ледъ и оставить стоять мѣсяца 2, потомъ употреблять.

Пропорцію эту можно убавить на половину и даже на четверть, смотря по надобности.



### 25. Мятный квасъ.

Взять ржаной муки 2 четверика, ячменного и ржаного солода по одному четверику; размѣшать и заварить горячей водою, тѣсто положить въ горшки и поставить на ночь въ печь, которую закрыть заслонкой и замазать глиной. На другой день утромъ, вынувъ горшки, выложить изъ нихъ тѣсто въ кадку и налить на него ведеръ 6 кипятку; размѣшавъ хорошенько весломъ, положить 2 пучка мяты, запустить квасною гущей и закрыть кадку. Квасъ будетъ готовъ чрезъ трое сутокъ.

### 26. Польскій квасъ.

Заваривъ кипяткомъ 1 гарнецъ ржаного солоду и 1 гарнецъ ржаной крупной муки, разбить хорошенько, чтобы не осталось комковъ, накрыть и оставить солодѣть до вечера; истопивъ вечеромъ печь, поставить въ нее чугуны съ тѣстомъ до утра; утромъ выложить тѣсто въ кадку, положивъ туда 3 столовые ложки гречневой муки, развести 5-ю ведрами холодной воды, хорошенько разболтать, не оставя комковъ; когда квасъ устоится, то его нужно слить въ бочку, въ которую положить опару, сдѣланную изъ 3-хъ столовыхъ ложекъ муки, стакана дрожжей и бутылки теплой воды. Перемѣшавъ все, дать закиснуть и вынести на ледникъ или погребъ, смотря по времени года.

### 27. Петербургскій квасъ.

Надо взять солоду ржаного 20 фунт., дранцу 5 фунт., ячменного 12 фунт., муки ржаной обдирной 20 фунт., гречневой 4  $\frac{1}{2}$  фунт., крупчатой полфунта; все это перемѣшать, положить въ кадку, влить немного теплой воды, снова смѣшать и, обваривъ кипяткомъ, замѣсить тѣсто средней густоты; накрыть кадку холстомъ ряда въ

2 и дать такъ постоять полтора часа. Потомъ разложить тѣсто въ маленькіе чугуны, но накладывать ихъ нужно только до половины, а сверхъ тѣста налить воды и поставить въ печь на 10 часовъ; нужно, чтобы печь была истоплена жарко. Когда чугуны вынуты, ихъ надо налить водою до самого верха, чтобы тѣсто отмокло; потомъ выложить все въ кадку, развести немного кипяткомъ, размѣшать, а затѣмъ налить тепловатой воды 6  $\frac{1}{2}$  ведеръ, чтобы вышло 130 или 135 бутылокъ (5 бутылокъ прибавляется на гущу и осадокъ). Дать ему хорошенько устояться, и когда вся гуща осядетъ на дно, тогда осторожно, чтобы квасъ не мутился, брать ковшомъ и перелить все въ другую кадку. Потомъ взять 1  $\frac{1}{2}$  фунт. крупчатой и  $\frac{1}{2}$  фунт. гречневой муки, влить 2 стакана дрожжей, долить сусломъ и дать постоять часовъ 6, чтобы поднялось. Наливъ въ большую кастрюлю бутылокъ 6 квасу, поставить на огонь и когда закипитъ, всыпать 1  $\frac{1}{2}$  фунта изюма и, давъ прокипятъ раза 2—3, составить съ огня, всыпать 2 фунта сахарнаго песка, положить пучокъ мяты, размѣшать, накрыть кастрюлю крышкой и дать постоять. Когда сахаръ растаетъ, тогда смѣсь изъ кастрюли процѣдить сквозь сито въ кадку, въ чистый квасъ; потомъ опару развести пожиже, выбить хорошенько лопаткой и такъ же процѣдить сквозь сито въ квасъ. Кадку накрыть холстомъ, поставить въ теплое мѣсто и держать до тѣхъ поръ, пока квасъ не покроется бѣлой пѣной; затѣмъ опять процѣдить квасъ въ чистую кадку и разлить по бутылкамъ (но чтобы бутылки были совершенно чисты и сухи), не доливая ихъ до самого горла (иначе бутылки полопаются); закупорить хорошими пробками и не выносить сейчасъ на погребъ, а оставить ихъ на кухнѣ часовъ на 6 (но чтобы было не особенно тепло, а то бутылки лопнутъ). Потомъ вынести на ледникъ и на 3-й день можно употреблять.



### 28. Ржаной квасъ.

Положить въ кадку 7 фунт. ржаного солоду налить ковша 3 воды, дать постоять 1 часъ; потомъ всыпать 5 фунт. ржаной муки, подливая кипятку; вымѣшать хорошенъко, всыпать еще 5 фунт. муки, прибавить кипятку, размѣшать, накрыть и дать постоять, пока топится печь. Потомъ тѣсто положить въ корчаги, поставить въ горячую печку и оставить въ ней до вечера другого дня; вынуть тѣсто изъ печи, выложить его въ 10 ведерную кадку; налить 2 ведра воды, размѣшать хорошенъко весломъ, влить еще 2 ведра воды и продолжать до тѣхъ поръ, пока кадка будетъ полная; затѣмъ дать постоять ей сутки, чаще мѣшая. Потомъ сдѣлать опару изъ 2 бутылокъ сусла, 1 фунта пшеничной и 1½ фунта гречневой муки и 1 чашки дрожжей; дать опарѣ подняться раза 3 и всякій разъ мѣшать ее. Потомъ разлить квасъ въ боченки, влить сквозь сито процеженной опары, положить мяты, дать перебродить и вынести на ледъ. Лѣтомъ, въ жару, разводить и сливать квасъ нужно на погребъ.

### 29. Рижскій квасъ.

Взять ржаного, ячменного и пшеничного солоду по 3 фунта, а также гречневой, ржаной и пшеничной муки тоже по 3 фунта; положить все это въ большой чугунокъ и, по немногу наливая кипятку, замѣсить не особенно густое тѣсто; размѣшавъ его хорошенъко, налить еще кипятку, чтобы тѣсто было покрыто вершка на 2. Когда истопится печь и самый жаръ спадетъ, тогда чугунокъ съ тѣстомъ поставить въ печь и держать до утра слѣдующаго дня; утромъ вынуть тѣсто, выложить его въ кадку и когда оно остынетъ, влить въ него 5 ведеръ охлажденного ки-

пятку, хорошенъко размѣшать, давъ постоять ему часовъ 12, въ продолженіи которыхъ нужно помѣшать разъ 5. По прошествіи 12 часовъ, нужно квасъ слить въ другую кадку и положить туда пучокъ мяты (которую раньше обварить кипяткомъ и простудить) и опару, приготовленную раньше, которой и дать подниматься 2 часа; на опару взять дрожжей сухихъ 18 золотниковъ и 2½ стакана муки, замѣсить и поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялась. Затѣмъ, положивъ все это въ квасъ, всыпать туда 3 фун. сахару; перемѣшать хорошенъко, накрыть тряпкой и оставить для броженія. Когда начнется броженіе, то квасъ процѣдить сквозь чистое сито и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую изъ нихъ по 2 изюменки; закупорить и завязать пробки, чтобы не выскочили. Дать постоять въ кухнѣ, пока не покажутся въ бутылкахъ пузырьки; тогда нужно поставить въ погребъ.

Когда сусло сольется, на то же мѣсто можно налить еще ведра 3 кипяченной воды, помѣшивая ее; дать постоять часовъ 8, потомъ заквасить, какъ и раньше, и когда начнется броженіе, слить въ боченокъ и поставить на ледникъ, на которомъ дать постоять дней 5. Изъ этого получится тоже хорошій квасъ.

### 30. Розано-смородиновый квасъ.

Очистивъ отъ вѣтокъ красную смородину, насыпать ее въ боченокъ, перемѣшивая съ розами, отъ которыхъ не надо обрывать лепестки, а положить ихъ какъ они есть, цѣлыми, только отрѣзать стебельки. Налить боченокъ кипяченной водой, выставить на ледъ или на погребъ, смотря по времени года; когда вода получитъ вкусъ смородины и запахъ розъ, тогда квасъ можно употреблять; но каждый разъ, когда берется квасъ, нужно до-



ливать боченокъ такимъ же количествомъ кипяченной воды.

### 31. Сладкій квасъ.

Всыпавъ въ сухую кадку московскаго солода 10 ф., ячменнаго 10 фун., муки овсяной 3 фун., пшеничной 15 фун. и гречневой 5 фунтовъ. Все это хорошенько перемѣшать и отдѣлить отъ смѣси  $\frac{1}{4}$  часть, оставивъ ее сухой, остальные  $\frac{3}{4}$  развести теплой водой, замѣсить не густое тѣсто и поставить кадку въ сторону, тепло покрывши войлокомъ на 6 часовъ; когда сдѣлается жиже, тогда всыпать оставленную муку, размѣшать и оставить еще часа на 3; потомъ разбить его весломъ, чтобы не было комковъ, развести горячею водою, какъ на блины; накрыть и поставить еще на 3 часа. По прошествіи 3 часовъ, перелить въ другую кадку, налить еще теплой воды, влить дрожжей 2 стакана и долить кадку опять кипяченой водой (около 6 ведеръ, чтобы вышло 125 бутылокъ), отлить немного въ кастрюлю сусла, вскипятить его и положить 2 ф. изюму и, давъ вскипѣть раза 2, отставить, потомъ всыпать 2 фун. сахарнаго песку,  $\frac{1}{4}$  фун. мяты и все это размѣшать, и когда сахаръ растаетъ, то нужно процѣдить. Черезъ 2 часа, когда сусло начнетъ бродить, его надо слить въ другую кадку и вылить туда процѣженный сахаръ съ мятой, размѣшать и дать устояться. Въ случаѣ квасъ не будетъ долго отстаиваться, то опустить въ квасъ кусокъ льду. Потомъ разлить по бутылкамъ, дать постоять имъ не закупоренными  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  часа въ кухнѣ, а потомъ закупорить, перевязать пробки проволокой и вынести на ледникъ; на третій день квасъ можно употреблять. Оставшуюся гущу бросать не надо, ее можно развести теплой водой и когда устояться слить въ боченокъ, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана дрожжей и  $\frac{1}{2}$  фун.

бѣлой муки (изъ этого нужно сдѣлать опару, точно такъ же, какъ и въ первый разъ). Потомъ слить въ бутылки, закупорить, поставить на ледникъ. Черезъ 3 дня можно употреблять. Изъ второго квасу можетъ выйти бутылокъ 20—25.

### 32. Свѣтлый квасъ.

Взять 10 фун. ржаной и 1 фун. гречневой муки и 1 фун. солоду, смѣшать, налить гарнецъ воды, размѣшать, обварить гарнцемъ же кипятку и дать постоять полъ часа; потомъ налить еще 2 гарнца кипятку и такъ повторять, пока не нальется ведро кипятку; когда онъ немного остынетъ, то влить полгарнца квасной гущи, накрыть и поставить на ночь въ кухнѣ. На другое утро влить въ квасъ еще ведра 4 воды, размѣшать и поставить на погребъ, дать устояться и затѣмъ употреблять, или разлить по бутылкамъ. Когда квасъ весь будетъ слить, то гущу оставить для другого кваса.

### 33. Суточный квасъ.

Взять 3 фун. ржаного чернаго хлѣба, нарѣзать на кусочки и хорошенько высушить; положивъ куски въ кадку, налить на нихъ 24 бутылки кипятку, накрыть салфеткой и дать простыть до теплоты парного молока, затѣмъ процѣдить сквозь полотно, но не выжимать. Когда жидкость стечетъ, въ нее положить 2 фун. темной патоки и хорошенько размѣшать, чтобы не сѣла на дно; потомъ влить 2 ложки дрожжей, разведенныхъ съ 1 ложкой пшеничной муки, перемѣшать все хорошенько и поставить на 12 часовъ въ теплую комнату. По прошествіи этого срока перелить въ бутылки, положивъ въ каждую по 1—2 изюменки и выставить на погребъ, а потомъ употреблять.



### 34. Сухарный квасъ.

Нарѣзать ржаного хлѣба кусками и высушить въ печкѣ. Потомъ взять его 8 фун., подрумянить хорошенько, положить въ кадку и оставить на сутки въ кухнѣ, чтобы онъ совсѣмъ не простылъ. На вторыя сутки слить въ другую кадку, положить 4 фун. патоки (темной) и опустить опару, какъ это дѣлается въ другихъ квасахъ, которую нужно приготовить раньше, чтобы она поднялась, разбавить квасомъ, опустить въ слитый чистый квасъ и хорошенько вымѣшать, потомъ покрыть кадку холстомъ, а сверху войлокомъ, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5-ть. Когда дрожжи подымутся наверхъ, то снять ихъ, а квасъ осторожно разлить въ бутылки, хорошенько закупорить и сейчасъ же выставить на ледъ (если это лѣтомъ, а зимой—на погребъ). Дня черезъ 3—4 его можно пить.

Изъ этой пропорціи выйдетъ квасу полтора ведра, т. е. 30 бутылокъ.

### 35. Старинный русскій квасъ.

Для этого берется пшеничной и ржаной муки по 15 ф., 1 четверикъ ячменнаго мелкаго солода, полчетверика ржаного; все это положить въ кадку, перемѣшать хорошенько и смочить кипяткомъ; давъ постоять часъ, потомъ развести горячей водой, настолько, чтобы весло могло свободно ходить. Потомъ переложить все въ спускникъ, наливая горячей воды, спустить сусло въ чанъ и, давъ немного остыть, положить три ложки дрожжей и полфунта свѣжей мяты, потомъ накрыть чанъ и оставить до тѣхъ поръ, пока не покажется пѣна; тогда нужно помѣшать, чтобы не дать перекинуть; слить въ бочку, положить еще мяты и вынести на ледъ.

### 36. Хмѣлевой квасъ.

Для приготовленія этого кваса берется бочка съ двумя днами; на верхнемъ днѣ дѣлается отверстіе и настиляется солома, на которую насыпаютъ два пуда муки и 30 ф. солоду, обливъ все двумя ведрами кипятку; черезъ два часа влить 2 стакана дрожжей и оставить бродить. Когда все перебродитъ и хорошо закиснетъ, то жидкость спустить черезъ отверстіе, продѣланное у каждого дна, въ другой боченокъ, всыпать туда 2—3 горсти мяты и столько же отвареннаго хмѣлю; потомъ хорошенько закупорить и сдѣлать буравчикомъ дырочку, чтобы воздухъ могъ проходить и собравшійся газъ не разорвалъ боченка. Дня черезъ 4 квасъ, нужно разлить въ кувшины и поставить на ледникъ; на 8-й день его можно пить.

### 37. Школьный квасъ.

Наливъ 6 ведеръ кипятку въ кадку, въ которую сейчасъ-же всыпать 2 мѣры крупнаго ржаного солода, или дранца, и 20 фун. мелкаго, 4 мѣры муки и 2 мѣры ячменнаго солода; муку можно замѣнить мучными комьями, которые остаются отъ хлѣбопеченья. Все это замѣсить, какъ тѣсто и сейчасъ-же поставить въ самую горячую печь, которую надо нагрѣть гораздо жарче, чѣмъ для хлѣбовъ. Закрывъ печь заслонкой, продержать тамъ тѣсто часовъ 10-ть, затѣмъ вынуть его изъ печки и сдѣлать 12 караваевъ, которые употреблять не все разомъ, а по 2 каравае на бочку ведеръ въ 35. На дно бочки кладется крестъ, потомъ рѣшетка (колосникъ), на которую настилаютъ солому и прижимаютъ другимъ крестомъ, чтобы она не подымалась, когда будетъ наливаться вода. Какъ бочки готовы, берутъ 2 каравае, разламывая ихъ на куски, кладутъ въ бочку и заливаютъ ушатомъ кипятку;



въ другомъ ушатъ также съ кипяткомъ распариваютъ 2 фун. мяты и выливаютъ въ бочку съ накрошеннымъ хлѣбомъ. Когда кипяткоъ остынетъ, надо долить бочку до верха холодною отварною водою и оставить киснуть до надлежащей кислоты. Этотъ квасъ самый дешевый и годный для обыденнаго употребленія.

### 38. Квасъ—щи.

Всыпать въ кадку гречневой муки 10 фун., пшеничной 2-го сорта 10 фун. пшеничного солоду и ячменнаго по 2 гарнца. Все перемѣшать, заварить кипяткомъ и дать солодѣть 5 часовъ; потомъ налить кипятку до 2 ведеръ, пока жидкость сдѣлается какъ квасъ; затѣмъ прибавить 2 ведра и наконечъ еще 2, такъ чтобы вышло около 6 ведеръ; затѣмъ поставить на ледъ и дать отстояться. Этимъ временемъ сдѣлать закваску: взять ковшъ квасной гущи и 2 стакана дрожжей, разведенныхъ сусломъ, дать отстояться и вылить въ бочку съ сусломъ; внести въ кухню, дать закиснуть, потомъ разлить въ шампанскія бутылки, закупорить и держать на погребѣ.

### 39. Яблочный и грушевый квасъ.

Надо взять спѣлыхъ кислыхъ яблокъ, оторвать отъ нихъ стебли и зелень, которая на верху въ ямкѣ; потомъ наложить этими яблоками бочку (какой угодно величины), налить въ нее отварной воды, поставить лѣтомъ на ледъ, а зимой — въ погребъ. Положить, кто любитъ, для запаха лимонной цедры; давъ квасу настояться, его можно сливать, но каждый разъ какъ будетъ браться квасъ, бочку нужно доливать кипяченой водою такимъ же количествомъ, какое возьмется.

Грушевый квасъ готовится также, какъ и

яблочный. Какъ первый такъ и второй подслащиваются сахаромъ при питьѣ.

### 40. Яблочно-грушевый квасъ.

Приготовить 4<sup>1/2</sup> ведерную бочку; насыпать въ нее 1 ведро нарѣзанныхъ ломтиками яблокъ, высушенныхъ на солнцѣ, и 1 ведро такихъ же грушъ. Доливъ бочку кипяченой холодною водою, поставить ее на 3 дня въ тепловатомъ мѣстѣ, потомъ накрыть холстомъ и выставить въ подвалъ; когда квасъ начнетъ бродить, надо закупорить бочку, или разлить квасъ въ бутылки, положивъ въ каждую по 10 — 15 изюминъ. Черезъ 3 недѣли его можно употреблять.





## ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

### Щи.

#### 1. Бѣлая кислая щи.

Насыпать въ кадку: по полчетверика ячменного и пшеничного солоду и  $\frac{1}{4}$ —ржаного, 20 ф. крупчатой муки,  $\frac{1}{4}$  гречневыхъ крупъ и  $\frac{1}{2}$  фун. душистой мяты. Наливъ въ котелъ воды, поставить ее кипятить, и какъ только начнетъ закипать взять одно ведро, залить имъ смѣсь въ кадкѣ, выбить хорошенько весломъ, засыпать пшеничными отрубями, дать солодѣть часовъ 6-ть, закрыть кадку. Потомъ влить въ кадку изъ котла кипятку  $1\frac{1}{2}$  ведра и хорошенько бить весломъ; въ это же время котелъ надо добавить водой и, давъ ей вскипѣть, вылить въ кадку.

Какъ только сусло заварится, дать постоять ему часовъ 6-ть (вынувши весло и покрывши кадку), слить его въ котелъ. Взять подкваски, подбить ее пшеничною и гречневою мукою, опустить туда калачъ и немного мяты, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, и какъ только тѣсто начнетъ подниматься, прибавить въ него изъ котла сусла; какъ только, сусло остынетъ, то его надо перелить въ боченокъ и опустить туда закваску и мяты. Когда щи начнутъ закисать, ихъ надо разлить въ бутылки, положить въ каждую по 1—2 изюмины, закупорить и поставить на погребъ.

#### 2. Изюмныя кислая щи.

Положить въ кадку: 30 фун. просѣянныхъ толченыхъ сухарей изъ черного хлѣба, обдать ихъ горячей водой; потомъ всыпать по  $\frac{1}{2}$  четверки ячменного и пшеничного и четверку ржаного солода; прибавить воды, размѣшать весломъ; потомъ всыпать: четверку гречневыхъ крупъ, 12 ф. пшеничной каши и 15 фун. крупчатой муки; перемѣшать такъ, чтобы сдѣлать тѣсто. Пока тѣсто сойдетъ, нужно истопить печку; когда она истопится, то тѣсто выложить въ чугуны, влить въ нихъ немного воды и поставить въ печь на 3 часа; когда упрѣтъ, вынуть изъ печи, выложить тѣсто въ кадку и сейчасъ облить кипяткомъ (налить 6 ведеръ), чтобы было 120 бутылокъ щей; размѣшать и дать постоять часа 3. Потомъ сусло слить въ котелъ или боченокъ; положить туда: 2 фун. толченого изюма и  $\frac{1}{2}$  фунта обваренной мяты, разболтать хорошенько, закрыть, и когда на суслѣ покажется пѣна, то ее снять вмѣстѣ съ мятой, а сусло процѣдить сквозь полотно или салфетку въ ушатъ; прибавить 2 фун. мелкаго сахара и разлить въ бутылки; хорошенько закупорить и поставить въ ледникъ, но не на ледъ, а на доски или на солому. На гущу, которая осталась, налить рѣчной воды ведеръ 7—8 и хорошенько вымѣшать; дать устояться, потомъ слить въ боченокъ, положить туда оставшійся подквасъ съ мятой отъ щей; боченокъ закупорить, замазать глиной и поставить на ледъ. Вторыя щи тоже будутъ хороши.

#### 3. Кислая щи изъ корокъ.

Размочить въ водѣ 20 фун. корокъ бѣлаго хлѣба, прибавить туда: 10 фун. пшеничного солоду, 3 фун. овсяной и 2 фун. гречневой муки; замѣсить изъ всего



этого тѣсто, поставить его въ тепло, а послѣ этого развести водою, чтобы вышло щей 8 ведеръ; затѣмъ прибавить 2 фун. картофельной патоки, 2 фун. нарѣзаннаго изюма и 4 стакана дрожжей; дать хорошенько выбродить, по бутылкамъ, закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

#### 4. Медовыя кислыя щи.

Сдѣлать смѣсь: ржаной муки 6 гарнцевъ, гречневой—5 фун. крупичатой—5 фун. и ячменнаго солоду (пивнаго) 1 четверикъ; смѣшавши все это вмѣстѣ, раздѣлить на 4 части; 3 части этой смѣси всыпать въ кадку, а четвертую часть оставить. Замѣсивъ на кипяткѣ тѣсто, нужно, высыпать на него  $1\frac{1}{2}$  оставленной смѣси, накрыть кадку холстомъ, а сверху—войлокомъ, и поставить въ тепло часа на два. Потомъ влить еще кипятку столько, чтобы образовалось густое тѣсто вродѣ каши, всыпать остальную смѣсь и оставить еще на часъ; по прошествіи этого времени, влить 20 ведеръ кипятку, размѣшать его, оставить еще на часъ, чтобы остыло; когда сусло остынетъ, то его надо слить въ бочку, въ которую положить 1 фунтъ меду, 1 фун. мяты и 4 стакана дрожжей, поставить въ тепло, заткнуть бочку. Когда начнется броженіе, разлить въ бутылки изъ крана, положить въ каждую по изюминкѣ и поддержать бутылки въ теплѣ не закупоренными до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ изъ нихъ пѣна; тогда закупорить и поставить на ледникъ.

#### 5. Московскія кислыя щи.

Ржаного или пшеничнаго солоду  $2\frac{1}{2}$  ф., муки пшеничной два съ половиной ф., гречневой полтара фунта; все это просѣять сквозь сито, положить въ кадку и, заваривъ кипяткомъ, сдѣлать тѣсто, вродѣ хлѣбнаго, дать ему со-  
лодѣть часа 2—3. Послѣ, наливъ на это тѣсто 3 ведра

кипятку, размѣшать хорошенько, дать отстояться, а затѣмъ слить жидкость въ другую кадочку. Когда она остынетъ, положить два съ половиной фунта меду или патоки, помѣшать немного, влить дрожжей стаканъ или полстакана и дать бродить, и когда покажется пѣна, то разлить щи въ бутылки, дать постоять часовъ 12 не закупоренными въ теплѣ, потомъ закупорить и вынести на ледникъ. Дня черезъ 3—4 щи готовы и ихъ можно употреблять. При заквашиваньи можно положить въ щи какой нибудь душистой травы.

#### 6. Мятныя кислыя щи.

Всыпать въ кадку: полчетверика пшеничнаго солоду, четверикъ ржаного солоду, 12 фунтовъ муки крупичатой и четверикъ гречневыхъ крупъ. Все это облить ведромъ кипятку и затереть тѣсто, сбивая какъ можно больше весломъ, засыпать пшеничными отрубями, накрыть холстиной и дать солодѣть часа три съ половиной. Послѣ того влить въ кадку полтора ведра кипятку, хорошенько вымѣшать весломъ и подлить еще кипятку (чтобы вышло 100 бут. щей); когда сусло обварится, весла нужно вынуть и, закрывъ кадку, дать постоять часа 4; потомъ слить въ котелъ; затѣмъ взять закваски, подбить ее гречневой и пшеничной мукой, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, а сусло слить въ боченокъ, когда оно остынетъ до теплоты парного молока, положить туда закваску и полфунта мяты; дать закиснуть и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по изюминкѣ. Если не хватитъ бутылокъ, можно оставить щи въ боченкѣ, который надо хорошо закупорить и вынести на ледникъ.

#### 7. Петровскія кислыя щи.

Всыпать въ 5-ти ведерную кадку солоду пшеничнаго 10 ф., ячменнаго 8 ф., муки пшеничной  $4\frac{1}{2}$  ф. и греч-



невой 3 ф. Нагрѣвая воду чугунами, налить ее въ кадку, пока она не будетъ полна; дать настояться; потомъ перелить въ другую кадку и оставить стынуть. На солодъ, оставшійся въ кадкѣ, налить холодной воды и заквасить. Потомъ, взявъ 2 стакана жидкихъ дрожжей и  $\frac{1}{2}$  ф. пшеничной муки, сдѣлать опару и когда она поднимется, то опустить въ сусло, размѣшать и оставить бродить; какъ только сусло покроется пѣной, можно его разлить въ бутылки, положить въ каждую по 1—2 изюминѣ; закупорить, поставить на ледъ. На третій день щи готовы и ихъ можно пить.

### 8. Пузырчатая кислая щи.

Взять хорошаго солоду 1 четверикъ, муки пшеничной, гречневой и крупчатой по 5 фунтовъ, ситной—4 четверика и, перемѣшавши все вмѣстѣ, растворить теплой водой и бить хорошенько часа 2, пока не останется ни одного комка; потомъ обварить кипяткомъ и мѣшать какъ можно больше; затѣмъ развести холодной водой, поставить въ котлахъ на ледъ и дать устояться. Послѣ слить сусло въ чанъ, заквасить дрожжами, положить 10 фунтовъ мяты, дать немного закиснуть и слить въ бочки, положивъ въ каждую по горсти соли. Дня черезъ 4 щи можно будетъ употреблять. |

### 9. Старинная кислая щи. |

Вливъ въ большую кадку 2 ведра кипятку, всыпать туда солоду ржаного 5 фун. пшеничнаго и пшеннаго по 10 фун., муки крупчатой 10 ф., крупы гречневой 5 фун. и обваренной мяты  $\frac{1}{4}$  ф., разбить весломъ, засыпать отрубями, покрыть и дать постоять часа 4. Потомъ влить туда  $1\frac{1}{2}$  ведра вскипяченной горячей воды, размѣшать и, пока будетъ стынуть, вскипятить еще

$1\frac{1}{2}$  ведра воды, вылить туда же, размѣшать и оставить въ покоѣ часа на 4, потомъ слить жидкость въ котелъ, вскипятить раза 2, а потомъ дать отсынуть; приготовить подъ квасъ изъ 2-хъ стакановъ воды, 4 ложекъ сухихъ дрожжей, 4-хъ фунтовъ пшеничной и 1 фун. гречневой муки; какъ начнетъ подниматься, положить опару въ кадку, а на нее вылить изъ котла остывшее сусло, закрыть и дать закиснуть. Потомъ разлить по бутылкамъ, положить въ каждую по изюминѣ, засмолить и поставить на ледникъ. Если бутылокъ не хватитъ, то можно оставить щи въ боченкѣ, который надо замазать смолой или глиной и поставить на ледъ до употребленія.

### 10. Кислая щи съ солью.

Ситной муки 2 четверика, гречневой, пшеничной и крупчатой по два съ половиной четверика и полчетверика ячменнаго солоду; все это затереть на горячей водѣ, растирая нѣсколько часовъ, чтобы всѣ комки разошлись; потомъ обварить кипяткомъ и вымѣшать снова. Послѣ развести холодной водой, перелить въ другую кадку и поставить на ледъ, чтобы хорошо устоялось, и когда устоится, тогда сусло слить, заквасить дрожжами, положить 5 фун. мяты, дать закиснуть и разлить по боченкамъ, положивъ въ каждый по щепоткѣ соли; держать въ погребѣ.

### 11. Сухарная кислая щи.

Взять: 12 фун. муки крупчатой, 10 фун. гречневой, 2 гарнца пшеничнаго солоду и 12 фун. ржаного толченаго, высушеннаго мякиша, положить все вмѣстѣ въ кадку, заварить и въ то же время развести двумя съ половиной ушатами кипятку; когда хорошо устоится, слить въ другую кадку и, опустивъ туда въ мѣшкѣ 6 пуч-



ковъ мяты и фунтъ изюма, заквасить квасной гущей, дать закиснуть. Когда закиснетъ, разлить по бутылкамъ, положить въ каждую по 1—2 изюминки, закупорить и выставить въ ледникъ.

## 12. Торговья кислая щи.

Взять: солоду ячменного, гречневаго, пшеничнаго и ржаного по 1 гарнцу, отрубей пшеничныхъ и муки гречневой по 1 гарнцу, муки ржаной полгарнца, муки крупицатой два съ половиной фун., все это, заварить въ  $\frac{3}{4}$  ушата горячей воды, затереть тѣсто и дать ему постоять часа 3; послѣ этого прибавить холодной воды 1  $\frac{3}{4}$  ушата, дать отстояться; потомъ процѣдить черезъ сито въ боченокъ, опустить туда 1 пучекъ мяты, заквасить. Когда хорошо закиснетъ, то разлить въ бутылки, положить въ каждую по 1 кусочку сахара и по изюминкѣ, закупорить и вынести въ холодное мѣсто.

## 13. Кислая щи шипучія.

Для этихъ щей берется: 20 фун. пшеничной, 5 фун. гречневой, 5 фун. овсяной, 30 фун. отборной просѣянной муки и ячменного солоду (высушеннаго на воздухѣ), всю эту смѣсь перемять и раздѣлить на 5 частей. Четыре части этой смѣси облить водой, перемѣшать и поставить въ тепло часовъ на 5. Потомъ развести кипяткомъ и часа черезъ 2 влить 4 стакана пивныхъ дрожжей, перелить въ чаны, развести теплой водой, чтобы было 20 ведеръ щей, а часа черезъ 2 слить въ боченки, положить 7 ф. картофельной патоки, 5 фун. меда и, хорошо закупоривъ поставить часа на 2 въ теплое мѣсто; потомъ разлить въ бутылки, дать имъ постоять, не закупоривая, въ кухнѣ; затѣмъ закупорить и выставить на погребъ для употребленія.

# ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

## Меды.

### Общія правила варенія медовъ.

Медъ имѣетъ свое историческое прошлое: имъ гордились въ старину, и кто больше выпивалъ медовой браги и не былъ пьянъ, тотъ считался несокрушимымъ. А между тѣмъ онъ приготавливался не по нынѣшнему. Въ бывшее доброе время варкою меда занимались помѣщики, монахи и монахини, а въ польскихъ и малороссійскихъ губерніяхъ,—почти всѣ, такъ что въ каждой деревенской хатѣ можно было найти если не годовалаго меду, то хорошей хмѣльной браги, а въ помѣщичьихъ домахъ бывали двухъ и трехлѣтніе меды, отъ одного стакана которыхъ, какъ говорится, «съ ногъ сшибало», какъ отъ водки. Медъ служилъ первымъ угощеніемъ на всякихъ пирахъ и торжествахъ, какъ нынѣ водка; вкусъ и достоинства ихъ цѣнили по крѣпости. Кромѣ хмѣльности, медъ обладаетъ и цѣлебными свойствами, излѣчивающими многіе недуги, какъ напримѣръ, ревматическія опухоли, катаръ желудка, раны, кашель, бессонницу и много другихъ болѣзней. Многіе увѣряютъ, что теплики съ ульями служатъ лучшимъ средствомъ отъ чахотки и что всѣ дышашія медовымъ воздухомъ, никогда не страдаютъ болѣзнию груди.

Къ сожалѣнію, въ настоящее время меды въ маломъ



употребленіи, даже тамъ, гдѣ есть возможность дѣлать ихъ; а если нѣкоторые заводчики и фабрикують меды, то можно ли назвать медомъ ту очищенную бурду, которая имѣется въ продажѣ и послѣ употребленія которой только дѣлается дурно. Каждый сортъ меда требуетъ умѣнья варить его, извѣстнаго времени для броженія и выдержки, и, кромѣ того, не малой затраты на матеріалъ и посуду, а гдѣ же какой-нибудь квасникъ станетъ затрачивать капиталъ на производство, которое можетъ, да еще гадательно, окупиться чрезъ нѣсколько лѣтъ и то при хорошемъ распространеніи его и прибыльной стоимости. Какъ медъ, ему и цѣна должна быть медовая, а не рубли и полтинники за бутылку. За эту цѣну можно купить порядочнаго вина. Значить, и заводчикамъ нѣтъ расчета дѣлать хорошіе меды, если на нихъ мало спросу, а потому годовалыхъ медовъ почти нельзя найти въ продажѣ.

Однако, лучшіе меды можно приготовить домашнимъ образомъ; дать время выбродить ему, слить въ бочки и въ бутылки и имѣть терпѣніе дожидаться, пока онъ выстоится—тоже своего рода заслуга, но все это при доброй охотѣ и желаніи вполне возможно и достижимо. Чистый медъ или патока, смѣшанная съ чистой дождевой (можно и рѣчной) водою легко поддается броженію безъ варки, безъ хмѣля, безъ дрожжей и безъ пряностей: благодаря броженію, получается само собою, отличное медовое вино. Для этого нужно: къ одному хорошему меду прибавить полтора гарнца воды, вымѣшать хорошенько и поставить въ теплое мѣсто для броженія, если возможно въ 18—20° температурѣ по Реомюру. Если кто желаетъ ускорить броженіе и если время года для этого неблагоприятно, т. е., если въ избѣ не можетъ быть 20 градусной температуры, то нужно влить на 1 гарнецъ чистаго меду рюмку жидкихъ дрожжей или 1 лоть прессованныхъ. А если желательно получить въ медѣ фрук-

товый или ягодный вкусъ, то прибавить, во время броженія, на гарнецъ самого меду, считая безъ воды, полбутылки, напримѣръ, малиноваго или вишневаго соку. Чтобы получить медъ тонкаго вкуса для скорѣйшаго употребленія при ускоренномъ броженіи, медъ обязательно варить въ какомъ бы то ни было котелкѣ или каменномъ горшкѣ, съ тѣмъ однако, чтобы медъ не пригорѣлъ (иначе все испортится), а потому нужно варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая и прибавляя горсть хмѣля, или пряностей, или ягоднаго соку. При варкѣ берется на 1 гарнецъ меду 2 гарнца мягкой воды и варится до того, пока изъ нея останется два съ половиной гарнца всей смѣси. Разумѣется, прибавляя воды, медъ скорѣе станетъ бродить и будетъ готовъ раньше года, а если воды будетъ меньше, то и медъ — жирнѣе, вслѣдствіе чего онъ долженъ стоять дольше, но за то будетъ и дороже.

Варя медъ, надо снимать пѣну большой пѣно-снимательницей, когда вся пѣна снимется, сейчасъ сливать жидкость въ бочку или въ боченокъ, смотря по количеству затора; боченки не слѣдуетъ закупоривать, а только прикрыть рѣдкой ветошью, а также нельзя и наливать до краевъ, иначе не будетъ мѣста для броженія. При меньшей температурѣ, медъ бродитъ дольше, чѣмъ при 20°. Во время броженія на верху появляется пѣна да и вся жидкость дѣлается мутной и шумящей, вслѣдствіе выхода угольной кислоты. По окончаніи броженія мутность осѣдаетъ на дно и жидкость сама собою дистиллируется. Если на верху не останется пѣны то это значитъ, что первое броженіе окончилось и тогда нужно немедленно дистиллировать черезъ фланелевый мѣшокъ и сливать въ другіе боченки или бутылки и плотно закупоривать ихъ, чтобы медъ пріобрѣлъ свой букетъ. Фильтруя медъ, нужно подставить какую-нибудь чистую посудину подъ мѣшокъ, потому что сначала пойдетъ мутный медъ. Когда уже



пойдетъ чистая жидкость, то мѣшочекъ переложить въ боченокъ и продолжать фильтрованіе, доливая понемногу въ мѣшочекъ пропущенный уже черезъ него медъ во второй разъ: онъ уже пройдетъ чистымъ въ общую емѣсь.

Это первое броженіе съ помощью положенныхъ дрожжей или образовавшихся вслѣдствіе воздуха не болѣе какъ превращеніе сахара въ спиртъ. Медъ послѣ перваго броженія приобретаетъ вкусъ, а затѣмъ, при слѣдующемъ броженіи въ бутылкахъ — крѣпость и запахъ, благодаря чему дѣлается цѣннѣе.

Вообще для полученія хорошаго напитка нуженъ и хорошій матеріалъ: медъ сырецъ лучшаго качества съ восчиной или безъ нея, т. е. сотовый или очищенный, а патока — самый чистый подцѣдъ, безъ перги; вода обязательно должна быть мягкая, и чистая. Потомъ необходимо наблюдать за тѣмъ, чтобы посуда, какъ-то: котлы, бочки, боченки и бутылки были чисты и не затхлы. Держать меды необходимо въ сухомъ и холодномъ погребѣ, вдали отъ молочныхъ продуктовъ и овощей. Бочки всегда должны быть закрыты, а бутылки плотно закупорены, засмолены и поставлены въ сыромъ пескѣ, который въ лѣтнее жаркое время не мѣшаетъ по временамъ помачивать соленою водою.

Кто не любитъ хмѣльного меда, нужно отъ времени до времени пробовать его, извлекая жидкость изъ бочки посредствомъ ливера или насоса и фильтруя чрезъ сукно, и когда медъ перебродитъ до желаемого вкуса, то сейчасъ слить его въ другой боченокъ, заткнуть и замазать отверстие воронки и снести на погребъ. Любителямъ меда, хмѣльнѣе обыкновеннаго, совѣтуется, при сливаніи его во второй боченокъ прибавлять на 4 ведра бутылку хорошаго рому. Если не дать меду окончательно перебродить, то получится шипучій медъ, который нужно держать въ прочныхъ бутылкахъ, завязанныхъ проволокой

и засмоленныхъ, какъ шампанское. Если медъ не перестаетъ бродить и въ погребѣ, то совѣтуютъ подкурить бочку сѣрою, сжигаемую на угляхъ. Случается, что медъ окисаетъ послѣ броженія, тогда нужно взять на каждое ведро меду 1 фунтъ патоки, хорошенько вскипятить ее, развести медомъ и влить въ бочку. Бываютъ также случаи, что медъ, простоявъ извѣстный срокъ все таки мутенъ; тогда нужно перелить его осторожно въ другой боченокъ, пропустить черезъ войлокъ или сукно въ два ряда, опять закупорить и поставить на нѣкоторое время на мѣсто.

## 1. Астраханскій медъ.

Положивъ въ кадку полтора пуда меда, наливаютъ семь съ половиной ведеръ воды и разбалтываютъ хорошенько. Берутъ полтора фунта пшеничной муки, всыпаютъ ее въ корчагу, прибавляютъ 6 бутылокъ дрожжей (пивныхъ) и разводятъ 6-ю бутылками медовой сыты; прибавляютъ полтора фунта хмѣлю и, разваривъ въ одномъ ведрѣ воды, выливаютъ въ эту же корчагу; затѣмъ ставятъ въ тепло, чтобы бродило часа 3—4. Потомъ этотъ приговоръ выливаютъ въ остальную сыту и, переливъ въ бочку, ставятъ въ холодное мѣсто на трое сутокъ для броженія. Чтобы медъ былъ крѣпче, его сцѣживаютъ въ другую бочку и оставляютъ бродить еще дней 12, прибавляя въ теченіи этихъ дней по полтора фунта сыраго меда каждый день, чтобы онъ отъ долгаго броженія не потерялъ сладости.

## 2. Апельсинный медъ.

30 фун. меда развести 6-ю ведрами воды, кипятить, снимая пѣну, и вмѣстѣ съ тѣмъ прибавляя по немного холодной воды, до тѣхъ поръ, пока медъ не будетъ чистъ.



Сливъ его въ кадку, заправить дрожжами съ бѣлымъ хлѣбомъ или калачемъ. Когда медъ начнетъ бродить, тогда калачъ вынуть, пѣну снять, а медъ процѣдить въ боченокъ. Потомъ взять 15-ть шт. апельсиновъ, съ 7-ми стереть цедру съ сахаромъ, а съ 8-ми — срѣзать аккуратно ножомъ; потомъ взять фіалки  $\frac{3}{8}$  фун., рыбьяго клея 12 золот. (который надо расщипать на мелкіе кусочки) всю цедру опустить въ боченокъ; апельсины на срѣзать кусочками, вынувъ зерна, положить въ кастрюлю налить медомъ, вскипятить и процѣдить въ боченокъ съ медомъ, который потомъ закупорить, замазать глиной и поставить на ледъ. Черезъ 12-ть дней разлить медъ въ бутылки, закупорить и засмолить.

### 3. Англійскій медъ.

1) Сахару 4 фун., патоки 8 бутылокъ наливаютъ тремя ведрами воды, ставятъ кипятить, снимая пѣну, потомъ сливаютъ въ кадку или ушатъ. Давъ немного простыть меду, кладутъ въ него срѣзанную съ 24-хъ лимоновъ цедру, вливаютъ 16 столовыхъ ложекъ дрожжей и сливаютъ въ боченокъ, который въ продолженіи 4-хъ дней часто взбалтываютъ, потомъ оставляютъ 12 дней не трогая, а уже потомъ разливаютъ въ бутылки и ставятъ на погребъ.

2) Берутъ 1 пудъ патоки, разводятъ 8-ю ведрами воды и кипятятъ, снимая пѣну; потомъ кладутъ разныхъ духовъ и увариваютъ до половины, а потомъ поступаютъ какъ сказано выше.

### 4. Медъ бордосскій.

Берутъ на 2 пуда краснаго меда сырца 40 ф. виннаго камня (неочищеннаго) и наливаютъ столько воды, чтобы вышло 8 ведеръ сусла. Давъ ему простыть до

12° Реомюра, оставляютъ его въ такой температурѣ дня 3 или 4, чтобы онъ пришелъ въ броженіе. Когда дрожжи перестанутъ отдѣляться, значитъ броженіе окончилось; тогда сусло надо процѣдить черезъ 2 фланелевые мѣшка, вложенные одинъ въ другой, и положить 2 золотника рыбьяго клею, чтобы освѣтить. Поставить на ледникъ и, по прошествіи 4—5 недѣль, разлить въ бутылки.

Если медъ хорошо выбродилъ, то по вкусу онъ похожъ на бордосское вино.

### 5. Медъ бражка.

На 3 ведра воды, берется полведра патоки и пригоршня хмѣлю; кипятится полчаса, снимая пѣну; потомъ сливается сквозь войлокъ или пропускную бумагу въ боченокъ, который надо налить полный и запасти еще нѣсколько бутылокъ; поставить на погребъ. Когда медъ въ бочкѣ остынетъ совершенно, тогда влить туда ложку дрожжей или положить корки хлѣба, покрыть мокрымъ холстомъ и оставить бродить; въ это время надо доливать боченокъ, потому что пѣна во время броженія станетъ выплывать изъ бутылокъ. Когда пѣна прекратится, тогда медъ разливаютъ въ бутылки и, хорошенько закупоривъ, выносятъ въ погребъ. Кому нравится запахъ и вкусъ разныхъ пряностей, то ихъ опускаютъ въ мѣшкѣ въ бочку.

### 6. Березовый медъ.

На одинъ фунтъ хорошей патоки, берутъ 4 бутылки березоваго сока, ставятъ на легкій огонь и кипятятъ цѣлый часъ. Потомъ выливаютъ въ боченокъ, заправивъ кускомъ чернаго хлѣба намазаннаго дрожжами. Когда сокъ хорошо выбродитъ, т. е. перестанетъ шумѣть въ боченкѣ, тогда его надо разлить въ бутылки и, хорошенько закупоривъ, выставить на погребъ.



### 7. Бѣлый медъ.

Взять 1 пудъ бѣлаго меду, положить въ кадку, налить въ нее 8 ведеръ кипятку и не трогать до другого дня. На второй день снять съ воды воскъ, который поймается на верхъ, а сыту вылить въ котелъ и поставить кипятить до тѣхъ поръ, пока весь соръ не осядетъ на дно; тогда опустить туда 1 фунтъ хмѣлю и прокипятить еще раза 4—5, потомъ перелить медъ въ боченокъ, дать остыть и положить въ него: 2 лота фіалки, 6—7 сѣмечекъ кардамона и 2 лота рябьяго клею, развареннаго въ водѣ. Положивъ всѣ специи, нужно боченокъ закупорить и поставить на ледъ недѣли на двѣ или на двѣ съ половиной. По прошествіи этого времени его можно слить и разлить въ бутылки, которыя нужно держать въ пескѣ въ холодномъ погребѣ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ три мѣсяца.

### 8. Виноподобный медъ.

Взять 1 пудъ бѣлаго чистаго меду, распустить его въ 3-хъ ведрахъ воды, поставить кипятить до тѣхъ поръ, пока не укипитъ половина жидкости и все это время какъ можно больше мѣшать.

Снявъ съ огня, дать остыть, потомъ одну половину разлить въ бутылки, а другую вылить въ бочку изъ хорошаго винограднаго вина и поставить въ тепло, а отверстіе въ ней закрыть тряпчочкой. Когда начнется броженіе, то изъ бочки начнетъ вытекать желтая пѣна, а потому бочку надо доливать медомъ изъ приготовленныхъ бутылокъ. Броженіе должно окончиться въ теченіе 3-хъ мѣсяцевъ; тогда, чтобы придать меду вкусъ, прилить шестую часть, по объему, бѣлаго или краснаго вина и апельсиннаго сока, бочку хорошенько закупорить, по-

ставить на погребъ, чтобы стояла тамъ не менѣе года; послѣ чего разлить въ бутылки.

Кто не желаетъ доливать медъ виномъ, то бочку выставляютъ на погребъ и, спустя мѣсяцъ, опускаютъ въ нее въ мѣшечкѣ инбирь, мускатный орѣхъ, гвоздику и корицу, и все это оставляютъ въ бочкѣ до тѣхъ поръ, пока придетъ время разливать въ бутылки.

### 9. Медъ вишнякъ.

Наливъ въ котелъ 6 гарнцевъ воды, положить туда 15 гарнцевъ меду, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣло до тѣхъ поръ, пока перестанетъ накипать пѣна, которую надо снимать все время кипѣнія. Потомъ снять съ огня, дать остыть и вылить въ бочку, въ которую раньше насыпать 54 гарнца вишенъ; но, чтобы бочка не была очень полна, надо оставить до краевъ свободнаго мѣста вершка два—два съ половиной. Заправивъ дрожжами, поставить въ прохладный подвалъ (но, чтобы не было очень холодно) въ наклонномъ положеніи, чтобы дрожжи во время броженія могли вытекать; спустя 8 дней, пробка забивается крѣпко и бочка взбалтывается, потомъ пробку отбиваютъ опять, бочку ставятъ на прежнее мѣсто и оставляютъ въ покоѣ 14 дней, послѣ чего продаѣливается тоже самое, т. е. взбалтывается бочка и опять ставится въ прежнемъ положеніи. По прошествіи 4—5 мѣсяцевъ, когда ягоды превратятся въ однообразную массу, жидкость процѣдить сквозь плотный мѣшокъ, освѣтлить клеємъ, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ погребъ.

### 10. Медъ вишнякъ старинный.

Взять какой угодно величины бочку, насыпать ее полную свѣжими вишнями, очищенными отъ корешковъ,



потомъ сварить сиропъ изъ хорошей патоки, которой берется  $\frac{3}{4}$  ведра, а остальную четверть доливаютъ водою и ставятъ кипятить снимая пѣну; когда сварится, вылить этотъ сиропъ въ кадку на вишни и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока кадка не будетъ полна (сиропъ долженъ наливаться остуженный), тогда кадку поставить въ теплую комнату, въ которой она должна стоять недѣли 3 и, покрывъ ее сырой тряпкой, дать перебродить. Когда перебродитъ, то вынести на погребъ, заткнувъ отверстіе сверткомъ холста. По прошествіи 3 мѣсяцевъ, слить въ бутылки, засмолить и сохранять въ погребѣ. Чѣмъ дольше его не трогать, тѣмъ онъ дѣлается крѣпче и вкуснѣе. На вишни, которые остались въ бочкѣ, можно налить сиропу, который надо варить не такой густой, какъ первый, а только взять полведра патоки и полведра воды, а затѣмъ дѣлать какъ и первый медъ.

Второй медъ будетъ не такой крѣпкій, а все же очень вкусный.

### 11. Гебетнеровскій медъ.

На одинъ гарнецъ (равный 5 бутылкамъ и почти 14 фунтамъ) чистаго меду или патоки берется 2—3 гарнца воды, смотря по тому, какой медъ желательно имѣть: крѣпче или слабѣе, и варится на вольномъ огнѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока изъ всей смѣси останется три гарнца или изъ трехъ—только два и одна бутылка. Какъ только смѣсь перестанетъ пѣниться, снять съ огня, остудить и слить въ боченокъ, который обязательно долженъ быть полонъ. Конечно, процессъ варки зависитъ отъ объема котла и боченка: иногда приходится варить нѣсколько котловъ на одинъ боченокъ. Наполнивъ до краевъ боченокъ, прикрыть отверстіе полотнянымъ кус-

комъ и поставить въ погребъ, гдѣ медъ чрезъ нѣсколько дней станетъ бродить. Тогда подставить подъ бочку чистую посуду, въ которую могла бы стекать бродящая жидкость. По окончаніи броженія, боченокъ долить легкимъ чайнымъ отваромъ и забить гвоздемъ отверстіе. Чрезъ нѣсколько мѣсяцевъ медъ отстоится и его можно разлить въ бутылки, закупорить покрѣпче, какъ вино, и разставить, но не класть, въ погребъ на полкахъ. Въ этотъ же медъ можно прибавлять во время его броженія малину, вишни и др. ягоды, отчего онъ получаетъ другой цвѣтъ и вкусъ тѣхъ ягодъ, которыя всыпаны въ медъ и называется по ихъ именамъ.

### 12. Деревенскій медъ.

На одно ведро воды берутъ: 10 фун., бѣлаго меду и полтора фун. сахару; сваривъ въ котлѣ, перелить въ кадочку и простудить. Взявъ 8 лимоновъ, надо срѣзать цедру, лимоны же разрѣзать, (выбросивъ зерна) и выжать въ медъ; заправить друмя ложками дрожжей, дать перебродить и потомъ, очистивъ 2 золотниками клея, поставить на ледъ. Черезъ 2 недѣли можно разлить въ бутылки и закупорить. Держать въ холодномъ мѣстѣ.

### 13. Медъ дубовикъ или пасѣчный.

Налить въ луженый котелъ 3 ведра воды, которая остается отъ промыванія вошинъ, прибавить къ ней чистой патоки, сколько понадобится, и потомъ опустить въ котелъ палку или весло, на которомъ сдѣлать замѣтку, сколько въ котлѣ воды; послѣ этого налить еще полтора ведра воды и поставить кипятить, снимая пѣну въ продолженіи 3-хъ часовъ на небольшомъ огнѣ, изъ березовыхъ или дубовыхъ дровъ, потому что отъ сосновыхъ медъ будетъ пахнуть дымомъ, потомъ положить въ мѣ-



шокъ три четверти фун. хмѣлю, привязать къ нему камушекъ и опустить въ котелъ. Кипятить медъ до тѣхъ поръ, пока его останется столько, какъ было замѣчено на палкѣ, т. е. 3 вед.; если меду варится не много и жидкость выкипитъ раньше 3-хъ часовъ, то котелъ надо долить горячей водой. Когда пѣна перестанетъ накипать, тогда котелъ снять съ огня, дать остыть и перелить въ боченокъ, въ которомъ было виноградное вино, до полна и, кромѣ того, налить еще нѣсколько бутылокъ, заткнуть холстомъ и поставить ихъ на погребъ, такъ какъ они пригодятся для доливки боченка, который ставятъ въ темный чуланъ; покрывши отверстіе мокрымъ холстомъ, оставляютъ бродить. Спустя дня 3—4 медъ станетъ шипѣть, тогда его доливаютъ изъ запасныхъ бутылокъ, чтобы боченокъ былъ полонъ. Мѣсяца черезъ полтора медъ осторожно сливаютъ въ другой небольшой боченокъ, а мутный съ самого дна процеживаютъ сквозь войлокъ или пропускную бумагу, разливаютъ въ бутылки и ставятъ въ погребъ. Боченокъ легко затыкаютъ пробкой и постепенно доливаютъ изъ бутылокъ. По прошествіи мѣсяца—полтора медъ уже почти перестаетъ шипѣть; тогда его осторожно ставятъ на погребъ, закрывъ такъ-же мокрымъ холстомъ, и когда онъ совсѣмъ перестанетъ шипѣть, то закупориваютъ плотно и оставляютъ до будущаго года, до конца іюля; тогда медъ приносятъ въ комнату, откупориваютъ пробку, и даютъ постоять нѣсколько дней, чтобъ онъ сталъ прозрачный; затѣмъ его наливаютъ въ бутылки, засмаливаютъ пробки и ставятъ на погребъ до употребленія. Чѣмъ позже его начнутъ употреблять, тѣмъ онъ будетъ лучше. Этотъ медъ можетъ сохраняться десятилетиями лѣтъ.

#### 14. Зеленый медъ.

Надо развести 30 фун. бѣлаго меду въ 6-ти ведрахъ кипятку, и когда онъ остынетъ, снять воскъ, дать шипѣть еще разъ, снимая пѣну, и какъ только пѣна перестанетъ накипать, положить въ котелъ три восьмушки хмѣлю, вскипятить еще и дать остыть. Потомъ взять полтора фун. зеленой мяты, снять листья, перемѣшать ихъ съ сахарнымъ пескомъ, поставить на огонь и дать распуститься такъ, чтобы онъ не подгорѣлъ; потомъ прибавить въ него 1½ ложки протертаго варенаго шпината, развести медомъ и вылить въ боченокъ, куда слить весь медъ, въ который, кромѣ того, надо влить: ½ лота разведеннаго клею и положить кусочекъ калача или сайки намоченной дрожжами. Когда медъ устоится и будетъ чистый, то его нужно оставить въ покоѣ дней 15, чтобы онъ окрѣпнулъ и тогда ужъ разливать въ бутылки; сохранять такъ же въ холоду.

#### 15. Изюмный медъ.

Отваривъ до мягкости въ водѣ 24 фун. перебраннаго чистаго изюма, истолочь его въ деревянной ступкѣ, потомъ протереть сквозь сито въ воду, въ которой онъ варился, и налить туда 12 бутылокъ отварной воды и 12 бут. патоки, самой хорошей, чтобы вышло 3 ведра, затѣмъ поставить не на долго варить и снимать пѣну. Когда медъ снимется съ огня, дать ему простыть, а чтобы онъ былъ чистъ, опустить въ него 15—20 яичныхъ бѣлковъ. Пока медъ еще чуть теплый, его надо заправить пивными бѣлыми дрожжами; давъ перебродить, разлить въ боченки, хорошо закупорить и поставить на погребъ мѣсяца на 4—6, и потомъ употреблять.



## 16. Инбирный медъ.

На 5 ведеръ воды насыпаютъ 1 пудъ сахарнаго песку и зашиваютъ въ холщевый мѣшокъ 5 фун. инбиря, который и опускаютъ послѣ въ боченокъ. Для броженія наливаютъ  $3\frac{1}{2}$  стакана дрожжей. Разливать его надо не раньше какъ черезъ 10 недѣль въ сельтерскія полбутылки. Если его хорошо закупорить, то онъ можетъ сохраниться въ погребѣ нѣсколько лѣтъ.

## 17. Кондитерскій медъ.

Для приготовленія этого меда берутъ: 1 пудъ казанскаго меду,  $1\frac{1}{2}$  пуда лучшаго сахарнаго песку и 5 ведеръ отварной воды, и все это смѣшиваютъ весломъ. Для запаха опускаютъ въ мѣшкѣ  $\frac{1}{4}$  фун. фіалковыхъ корешковъ,  $\frac{1}{4}$  фун. инбиря,  $\frac{1}{16}$  фун. мяты, кардамона и шалфея, 50 капель лимоннаго, 25 капель розоваго масла и сокъ изъ  $2\frac{1}{2}$  лимоновъ. Для броженія вливаютъ 3 стакана хорошихъ дрожжей. Разливать этомъ медъ въ бутылки не ранѣе какъ на третій мѣсяцъ.

## 18. Крѣпкій медъ.

Развести 12-ю ведрами воды  $1\frac{1}{2}$  пуда меду или хорошей патоки, поставить кипятить, какъ можно аккуратно снимая пѣну. Когда выкипитъ половина, тогда снять съ огня и дать остыть: потомъ перелить въ кадку, стѣнки которой надо вымазать ржанымъ кислымъ тѣстомъ (это дѣлается для броженія), или налить въ кадку 3 бутылки дрожжей, затѣмъ опустить въ мѣшкѣ 6 зол. гвоздики, 15 зол. корицы,  $4\frac{1}{2}$  зол. инбиря, 3 зол. кардамона и  $1\frac{1}{2}$  зол. англійскаго перцу. Когда медъ перебродитъ, плотно закупорить, поставить на погребъ и не ранѣе какъ черезъ 6 мѣсяцевъ разлить въ бутылки и опять закупорить.

## 19. Медъ изъ корицы.

На 1 пудъ бѣлаго меду, налить столько воды, чтобы послѣ получасовой варки вышло 4 ведра сусла. Давъ остыть, заквасить двумя стаканами дрожжей, опустить въ мѣшечкѣ 24 зол. корицы, 12 зол. гвоздики и 96 зол. фіалки обваренныхъ кипяткомъ. Потомъ опустить 10 зол. рыбьяго клею, боченокъ закупорить и поставить на ледъ. Черезъ 2—3 недѣли разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ погребъ.

## 20. Медъ изъ коринки.

Взявъ 30 фун. коринки, столочь его въ деревянной ступкѣ, выложить въ котелъ, налить туда  $4\frac{1}{2}$  ведра воды и, положить 30 фун. патоки (сахарной), поставить кипятить; при кипяченіи надо снимать пѣну и прибавлять воды столько, сколько укипитъ. Снявъ съ огня, дать остыть и вылить въ боченокъ вмѣстѣ съ ягодами; наливъ туда  $1\frac{1}{2}$  стакана дрожжей, дать бродить; когда дрожжи будутъ уже мало отдѣляться, надо подлить въ боченокъ капель 25 перувіанскаго бальзама, разведеннаго въ винномъ спиртѣ. Для очищенія, прибавить раствореннаго рыбьяго клею и боченокъ поставить на ледъ. На одиннадцатый день медъ надо разлить въ бутылки осторожно, чтобы въ бутылки не попали ягоды.

## 21. Клюквенный медъ.

Положивъ въ кадку 38 фун. бѣлаго меду, развести его 6-ю ведрами кипятку; когда простынетъ, снять воскъ и поставить кипятить, какъ можно чаще снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока не станетъ накапливаться; тогда снять съ огня, влить туда клюквеннаго сока, приготовленнаго изъ  $\frac{3}{4}$  четверика клюквы, дать еще разъ вскипеть вмѣстѣ съ



сокомъ. Потомъ снявъ съ огня, вылить въ боченокъ, положить туда 4 небольшія палочки ванили, нарѣзанныя вдоль, и  $1\frac{1}{2}$  лота клею, разведеннаго въ меду. Боченокъ нужно крѣпко закупорить и поставить на ледъ недѣли на двѣ. Дней черезъ 15 медъ надо разлить въ крѣпкія бутылки, закупорить и сохранять въ пескѣ, въ погребѣ, заботясь о томъ, чтобы онъ не замерзъ (зимой). Употреблять какъ и всѣ меды не ранѣе 3-хъ мѣсяцевъ.

## 22. Красный медъ.

Развести 1 пудъ бѣлаго меду 8-ю ведрами кипятку, и когда простынетъ, снять воскъ, поставить кипятить, снимая пѣну, которая будетъ накупать; когда она вся снимется, положить въ котелъ  $\frac{1}{2}$  фун. хмѣлю и вскипятить еще разъ. Когда остынетъ, положить 2 лота распущеннаго клею, гвоздики, кардамона, кишмиша и корицы, которыя должны быть истолчены и завязаны въ тряпочку; все это спустить на шнуркѣ, до половины боченка. Кромѣ того, поджарить 4 столов. ложки мелкаго сахару, развести его медомъ и вылить въ боченокъ. Это дѣлается для того, чтобы придать меду цвѣтъ. Потомъ поступать такъ-же, какъ и съ другими медами.

## 23. Медъ липецъ.

Этотъ медъ готовится только изъ свѣжихъ іюльскихъ сотовъ. Вырѣзанные соты кладутъ на рѣшето или сито, которое ставятъ на кадочку, прикрывъ чѣмъ-нибудь (чтобы не попала пыль), ставятъ въ  $25—35^{\circ}$  температуру и даютъ меду стечь въ кадку. Кадки для этого меду должны быть чистыя, безъ всякаго запаха; самое лучшее кадочку взять держанную. На одно ведро воды берется чистаго меду-сырца 1 пудъ; наливъ въ чистый котелъ воды, положить половинное количество меду варить одинъ

часъ подъ крышкою, послѣ долить котелъ водою, сколько выкипѣло, и снова поставить варить до тѣхъ поръ, пока выкипитъ половина взятой воды; снявъ съ огня остудить жидкость посредствомъ змѣевидной трубки, послѣ чего привести въ броженіе; для этого, называемаго первымъ сусломъ, берется на 1 ведро 2 стакана дрожжей; броженіе должно происходить въ закрытомъ боченкѣ. Въ то время, пока первое сусло будетъ бродить, надо приготовить второе. Остальной медъ кладется въ котелъ и наливается двойнымъ количествомъ воды, въ нее опускаютъ хмѣлю по 10 фун. на 1 пудъ меду, который надо размѣшать, чтобы онъ совсѣмъ разошелся; потомъ поставить на маленький огонь, или на плитку, и кипятить до тѣхъ поръ, пока выкипитъ половина налитой воды, снять съ огня и остудить градусовъ до 16 посредствомъ змѣевидной трубки. Это сусло съ хмѣлемъ называется заправкой или вторымъ сусломъ. Когда первое сусло выбродитъ, то въ него влить второе, процѣдя его черезъ сито въ боченокъ, который долженъ быть налить полнымъ; прибавивъ туда еще одинъ стаканъ дрожжей, дать бродить второй разъ, причемъ боченокъ въ это время не затыкать дня 2—3, чтобы верхніе дрожжи могли выходить въ отверстіе; въ случаѣ дрожжи будутъ отдѣляться мало, то надо влить въ боченокъ на 2 ведра меду 1 бут. хорошаго сотерна съ 3-мя лимонами, нарѣзанными ломтиками; въ случаѣ боченокъ не особенно полонъ, то его долить до краевъ, потомъ плотно закупорить и поставить на ледникъ. По прошествіи 4-хъ дней, опустить въ боченокъ растворъ рыбьяго клея, котораго кладется на 2 ведра меду 1 золотникъ. Давъ простоять на ледникѣ мѣсяца 2, медъ разливаютъ въ шампанскія бутылки и ставятъ на погребъ мѣсяца на 4—5, послѣ чего его можно употреблять. Медъ липецъ имѣетъ темный, буро-желтый цвѣтъ; онъ не имѣетъ приторной сладости, а отъ хмѣля получаетъ пріятный горь-



коватый вкусъ; хотя онъ не имѣетъ игры, но отъ него легко опьянѣть.

Медъ этотъ надо готовить очень осторожно, чтобы онъ не потерялъ своего запаха; а потому всю изготовку его какъ то: варку, броженіе и охлажденіе надо производить въ закрытой посудѣ. Бочки должны быть самыя чистыя, но не новыя, чтобы не пахли деревомъ.

#### 24. Легкій медъ.

Этотъ медъ готовятъ такъ же, какъ медъ дубовикъ, разница между ними только въ сиропѣ: одинъ гуще, а другой жиже. Берется 2 ведра патоки, наливаются 6-ю ведрами кипятку и, сваривши, переливается въ боченокъ изъ подъ винограднаго вина (другой не годится); затѣмъ туда опускаютъ въ мѣшкѣ, истолокши въ крупный порошокъ, 2 лота корицы и два мускатныхъ орѣха; къ мѣшку привязываютъ камешекъ, чтобы онъ не подымался. Отверстіе боченка прикрываютъ мокрымъ холстомъ и ставятъ боченокъ въ теплый чуланъ; недѣли черезъ 3, медъ надо слить въ другой боченокъ поменьше. Давъ постоять ему еще мѣсяцъ, надо слить медъ въ бутылки, засмолить и держать на погребѣ въ сыромъ пескѣ.

#### 25. Медъ-ликеръ крѣпкій.

Взять 2 ведра полуторнаго меду, т. е. на  $\frac{1}{2}$  ведра воды, берется полведра меду, который кипятятъ часа 4, снимая пѣну и доливая кипятку; когда пѣна перестанетъ подыматься, надо снять съ огня, остудить и вылить въ боченокъ. Затѣмъ, взять 1 ведро виннаго спирта, настоящаго на чемъ угодно, напримѣръ: на апельсиновыхъ и лимонныхъ коркахъ, на косточкахъ вишни или сливъ, на тминѣ и проч. Процѣдить спиртъ сквозь фланель или

пропускную бумагу, прямо въ боченокъ съ медомъ, поставить боченокъ (накрыть его мокрой тряпкой) въ теплое мѣсто, дать устояться, потомъ разлить въ бутылки. Сохранять какъ и всѣ меды.

#### 26. Лимонный медъ

Взять 10 фунт., хорошаго бѣлаго меду и развести 2-мя ведрами кипятку; когда остынетъ, снять сверху весь воскъ, поставить опять на огонь и снимать пѣну; наконецъ, когда ее больше не будетъ, то опустить туда полфунта хмѣлю и съ нимъ прокипятить раза 2, потомъ дать остыть; послѣ того наръзать 10 штукъ лимоновъ тонкими ломтями (безъ зеренъ) и взять 2 лота клею, которые и положить въ боченокъ, закупорить пробкой, замазать его глиной и вынести боченокъ на ледъ. По прошествіи 15 дней, разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго и поставить въ песокъ на погребѣ.

#### 27. Малиновый медъ.

Сваривши медъ, вылить его въ кадку, дать остыть; налить туда малиноваго свѣжаго соку столько, чтобы придать меду вкусъ и цвѣтъ малины; заправить дрожжами, которыми надо намазать калачъ, и опустить въ кадку. Какъ медъ станетъ закисать, тогда процѣдить его сквозь полотно въ боченокъ, опустить туда рыбьяго клею и корня фіалки, и поставить въ ледъ; по прошествіи мѣсяца, можно разлить въ бутылки, закупорить и поставить на погребѣ въ песокъ.

#### 28. Медъ безъ дрожжей.

На одинъ гарнецъ меду съ восчиной или въ сотахъ взять 4 гарнца кипяченой, тепловатой воды, чтобы восчина свободно таяла и не оставляла послѣ себя запаху



воска. Медъ этотъ положить въ чистый полотняный мѣшокъ, поливать теплою водою и мѣшокъ выжимать руками, чтобы въ немъ не осталось много меду. Потомъ взять на 15 гарнцевъ воды  $1\frac{1}{2}$  бутылки зеленыхъ ягодъ можжевельника, которыя высыпать въ мѣшечекъ и положить туда чистый камешекъ для тяжести, а затѣмъ опустить въ котелъ съ медомъ, который варить дотуда, пока онъ выварится до половины, постоянно снимая пѣну. Когда медъ уварится, процѣдить еще разъ въ чистую посуду и дать остынуть, потомъ разлить въ бутылки и легко закупорить, чтобы не разорвало, чтобы меду было свободнѣе бродить, потомъ вынести бутылки въ погребъ и оставить ихъ тамъ на годъ. Этотъ медъ имѣетъ вкусъ стараго вина, и чѣмъ больше онъ перебродитъ, тѣмъ дѣлается крѣпче и вкуснѣе. Къ меду не слѣдуетъ прибавлять никакихъ запаховъ.

### 29. Медъ обыкновенный.

Взявъ  $\frac{1}{2}$  ведра меду, развести его 3-мя ведрами воды и прокипятить на легкомъ огнѣ; снявъ съ огня, опустить въ котелъ одну пригоршню хмѣлю (запитаго въ мѣшокъ вмѣстѣ съ камушкомъ, чтобы хмѣль не подымался на верхъ), потомъ опять поставить варить, до желаемой густоты, снимая чаще пѣну. Затѣмъ, снявъ съ огня, дать остыть и слить въ боченокъ, куда опустить, 4 золотника корицы, полтора золотника гвоздики и одну четвертую золотника кардамона, зашитыхъ въ холщевый мѣшечекъ. Покамѣстъ медъ не совсѣмъ остынетъ, его надо заправить дрожжами и дать бродить недѣли двѣ съ половиной—три, потомъ поставить на погребъ.

Чѣмъ дольше выдерживать этотъ медъ, тѣмъ онъ дѣлается лучше.

### 30. Нѣмецкій медъ.

Развести 30 фунт. хорошей патоки 4-мя ведрами воды, поставить кипятить на легкой огонь до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ 5-я часть жидкости. Снявши съ огня, ее надо процѣдить сквозь фланель и, когда остынетъ, перелить въ бочку; заправить дрожжами, поставить недѣль на 6 въ погребъ и дать перебродить (втулку покрыть на это время только холстомъ). Когда медъ перебродитъ, то опустить въ мѣшечекъ толченныхъ по 2 лота корицы и мускатнаго орѣха; бочку надо налить медомъ, чтобы она была полна до краевъ; заткнуть хорошенько пробкой и оставить еще недѣль на шесть, послѣ чего можно разлить въ бутылки, закупорить и держать въ ледникѣ.

### 31. Медъ винный.

Наливъ въ котелъ 6 ведеръ воды, положить въ него 30 фунтовъ меду и поставить на огонь, чтобы кипѣлъ; въ это время надо какъ можно чаще мѣшать въ котлѣ, не давая пригорѣть меду и снимать сверху пѣну. Когда медъ сварится, ему надо дать простыть до теплоты парного молока и перелить въ боченокъ (налить его надо полный). Опустивъ туда дрожжей, боченокъ надо заткнуть, оставивъ небольшое отверстіе для воздуха. Когда медъ выбродитъ, то онъ даетъ винный запахъ, послѣ чего нужно боченокъ съ медомъ поставить на погребъ. Чтобы придать меду пріятный вкусъ и запахъ, надо положить въ него во время броженія 3 золот. гвоздики, 9 золот. корицы и по тричетверти золотника инбиря и кардамона; все это завязывается въ полотняный мѣшокъ и опускается въ боченокъ. Изъ бочки разливаютъ въ бутылки, какъ и всѣ меды.



### 32. Медъ съ пряностями.

Взять самага хорошаго бѣлаго меду 9 фунт., налить 3 ведра воды и поставить варить, снимать пѣну; кипятить надо до тѣхъ поръ, пока жидкость не сдѣлается густа, какъ патока. Снявъ съ огня, надо процѣдить черезъ сукно, дать немного остыть и, выливъ въ боченокъ, заправить хорошими дрожжами бѣлаго пива. Когда онъ начнетъ хорошо бродить, влить въ боченокъ на каждое ведро по 1 стакану французской водки, тогда всѣ дрожжи осядутъ внизъ и медъ будетъ чистъ и крѣпокъ. Всѣ пряности какъ-то: гвоздика, корица, меллиса, фіалка, кардамонъ и пр. опускаются въ мѣшкѣ черезъ втулку въ боченокъ. Давъ постоять мѣсяцъ, его взбалтываютъ и когда опять отстоится, наливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ холодное мѣсто.

### 34. Медъ изъ подсиѣжной клюквы.

Берутъ полчетверика подсиѣжной клюквы, кладутъ въ нее 20 фунтовъ краснаго меду (сырца) и наливаютъ столько воды, чтобы послѣ четверти часа кипяченія вышло 2 ведра меду. Когда медъ простынетъ до теплоты парного молока, его нужно процѣдить въ боченокъ черезъ сито, вливъ туда-же 1 стаканъ пивныхъ дрожжей; оставить выбродить, потомъ, чтобы медъ былъ чистъ, положить въ него ползолотника рыбьяго клею, а для запаха опустить въ мѣшечкѣ фіалки въ крупномъ порошокѣ, на который вылить ползолотника лимоннаго или четверть золотника мятнаго масла. На ледникѣ онъ долженъ стоять 1 недѣлю, послѣ чего разлить въ бутылки. Его нужно употреблять сейчасъ-же, какъ разольется въ бутылки, потому что онъ скоро киснетъ.

### 34. Польскій медъ.

Для этого меду берется на 1 пудъ бѣлаго меда 1 пудъ теплой воды. Сыту выливаютъ въ котелъ и кипятятъ въ продолженіи часа, потомъ, давъ остыть, кладутъ свѣжихъ дрожжей, чтобы закисло; затѣмъ наливаютъ туда 2 бутылки виннаго спирта. Послѣ взять мѣру, въ которую входитъ 1 пудъ меду, насыпать ее полную хорошимъ хмѣлемъ и, наливъ столько-же воды, перелить въ медъ, которому дать постоять сутокъ трое, чтобы онъ потерялъ сладость. Послѣ того взять еще 1 пудъ меду, налить столько-же воды и варить, пока онъ не сдѣлается какъ густой сиропъ; когда остынетъ, вылить въ окрѣпшій медъ, смѣшать и дать постоять, и когда онъ снова начнетъ киснуть, то процѣдить его сквозь сито въ крѣпкую съ желѣзными обручами бочку, поставить въ ледъ. Чѣмъ больше онъ стоитъ, тѣмъ дѣлается лучше и пріятнѣе на вкусъ.

### 35. Медъ бабій.

Положивъ въ котелъ 2 пуда хорошей патоки, налить въ него 3 ведра воды, поставить кипятить на маленькій огонь до тѣхъ поръ, пока не укипитъ 1 ведро; снявъ съ огня, остудить въ холодильникѣ градусовъ до 17, послѣ чего раздѣлить сусло пополамъ, двѣ трети слить въ бутылки и налить туда дрожжей 6 стакановъ, чтобы бродило. Когда изъ бутылей начнетъ выходить кислый запахъ, чистую жидкость надо слить посредствомъ сифона въ боченокъ, который вмѣщаетъ 2 ведра, и туда-же вылить вторую половину сусла, которая оставалась безъ броженія. Перемѣшавъ оба сусла вмѣстѣ, прибавляютъ растворъ рыбьяго клею, котораго берутъ двѣ десятихъ золотника; потомъ для запаха опускаютъ въ



мѣшечкѣ смѣсь истолченныхъ въ крупный порошокъ: 1 золот. корицы, 2 золотника англійскаго перцу, ползолотника гвоздики, 2 золотника кардамона, ползолотника ванили и 1 фунтъ фіалковаго корня, на который наливаютъ 20 капель розоваго и 40 капель лимоннаго масла. Давъ меду простоять недѣли 3—4, разлить въ бутылки. Если кто хочетъ, чтобы медъ получилъ красноватый цвѣтъ, тогда ко всѣмъ спеціямъ прибавляютъ полфунта калгана. Держать въ погребѣ или на ледникѣ.

### 36. Медъ простой.

Зашить въ полотняный мѣшокъ 2 фунт. хмѣлю, положить его въ котелъ, куда налить 2 ведра воды, поставить воды; потомъ вынуть изъ котла хмѣль и опустить его въ холодную воду, чтобы остылъ: тогда выжать изъ него сокъ и вылить въ котелъ, въ которомъ онъ варился. Потомъ положить туда 20 фун. меду и размѣшать хорошенько весломъ, пока не разойдется; послѣ прибавить 3 ведра холодной воды, снять воскъ, процѣдить и поставить опять кипятить, какъ можно чаще снимая пѣну. Кипятить надо до тѣхъ поръ, чтобы укипѣло тричетверти ведра, слить въ бочку, въ которой бы осталось хоть четверть пустаго мѣста; какъ остынетъ, влить полстакана дрожжей, закупорить и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ дня 4—5; на шестой день поставить въ погребъ дня на 3, чтобы хорошо отстоялось, потомъ разлить въ бутылки, поставить въ холодное мѣсто. По прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ его можно употреблять.

### 37. Розовый медъ.

Берутъ 32 съ половиной фунта краснаго меду, наливаютъ его 5-ю ведрами воды и ставятъ въ котлѣ, не

закрывая его, варить, снимая пѣну; послѣ чего нужно процѣдить нѣсколько разъ чрезъ полотняный мѣшокъ, въ который положить 5 фунтовъ сушеной черники, чтобы получился розовый цвѣтъ. Когда медъ простынетъ, положить полтора золотника рыбьяго клею для очистки и два съ половиною стакана дрожжей, для броженія. Для запаха налить розоваго масла, по 6 капель на ведро. Черезъ 2 мѣсяца его надо разлить въ бутылки; если разливать раньше, не давъ ему выстояться на ледникѣ, то онъ будетъ мутный.

### 38. Розовый медъ другимъ способомъ.

Этотъ медъ готовится такъ же, какъ клюквенный, только съ той разницею, что вмѣсто клюквы надо взять: 1 фунтъ мелкаго сахару, распустить на сковородѣ, куда положить полфунта мускатнаго цвѣта, развести медомъ и вылить въ боченокъ въ остальной медъ. Боченокъ надо закупорить и поставить на ледъ, а черезъ 15-ть дней разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ песокъ на погребъ.

### 39. Рублевый медъ.

Названіе «рублевый» этотъ медъ получилъ потому, что въ бывшее время его продавали по 1 рублю (ассигнаціями) за бутылку. Готовится онъ такъ: берется 5 ведеръ воды, 25 фунт. казанскаго меду, 5 фунт. казанскаго и 10 фунт. мѣстнаго сахару (мелкаго). Варить его надо въ закрытомъ котлѣ, также снимая пѣну, какъ и съ прочихъ. Затѣмъ медъ перелить въ боченокъ и положить въ него 3 стакана дрожжей, потомъ опустить въ мѣшечкѣ полфунта фіалковыхъ корешковъ, нарѣзанныхъ на мелкіе кусочки, одна шестнадцатая фунта инбиря и отъ 15 до 35 капель розоваго и ползолот-



ника лимоннаго маселъ. Передъ тѣмъ какъ закупоривать боченокъ, туда вливаютъ половину бутылки бѣлаго кислаго вина или выжимаютъ сокъ изъ одного лимона (безъ зеренъ). Медъ разливается по прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ, пробки обматываются проволокой и медъ сохраняется лежа въ погребѣ.

Если медъ варенъ не изъ казанскаго меду, а изъ другого, тогда духовъ надо положить больше.

#### 40. Темный дрожжевой медъ.

На одинъ гарнецъ хорошей патоки взять три съ половиной гарнца лѣтней воды, или на 2 гарнца меду съ восиною взять то же количество воды и полоскать въ ней медъ дотуда, пока соты перестанутъ быть сладкими. Затѣмъ процѣдить воду въ котелъ и варить нѣсколько часовъ, снимая пѣну. Черезъ часъ, отъ начала кипѣнія, опустить въ котелъ чистый мѣшочекъ съ камнемъ для лучшаго углубленія его въ котлѣ и въ мѣшочекъ положить на каждый гарнецъ меду ложку, головокъ хмѣля, по кусочку, съ горошину величиною, инбиря, по щепоткѣ померанцеваго и мускатнаго цвѣта, по кусочку фіалковаго корня и по двѣ померанцевыхъ кожицы, разрѣзанныя по четвертямъ. Чтобы узнать, достаточно-ли уварился медъ, опустить въ него желѣзную спицу и, если по вынутіи спица будетъ красна, значитъ медъ готовъ. Послѣ этого медъ вылить въ какую-нибудь чистую посуду и остудить его до 18° Реомюра, а затѣмъ слить въ дубовую бочку съ желѣзными обручами. Сливая, мѣшочекъ и на каждый гарнецъ класть 4 лота, разрошенъ и оставить стоять въ средней температурѣ. Бочка нѣ должна быть полной. Послѣ этого отверстіе закрыть полотномъ и припечатать. Медъ будетъ бродить

отъ 4 до 6 мѣсяцевъ и когда перебродить, вынести его въ болѣе холодное мѣсто, въ которомъ держать до 10—12 мѣсяцевъ, и если онъ опять не станетъ бродить, то слить въ бутылки. Для этого нужно осторожно вынуть нижній гвоздь, вернуть кранъ и фильтровать медъ чрезъ густое полотно или фланель. Бутылки должны быть сухи и чисты, а пробки — новыя. Послѣ легкаго закупориванія, медъ поставить въ погребъ на 3 мѣсяца, и если онъ не станетъ бродить, забить пробки до конца и залить смолой. Во время броженія въ боченкѣ или въ бутылкахъ, нужно ждать окончанія его и далѣе поступать, какъ сказано выше. Поставленныя бутылки пересыпать сухимъ пескомъ до половины горлышка. Черезъ полгода медъ можно употреблять, но чѣмъ дольше онъ стоитъ, тѣмъ лучше.

#### 41. Медъ шипучка.

На 3 ведра кипятку, берутъ  $\frac{1}{2}$  ведра патоки, кипятятъ часа 4, снимая пѣну и доливая кипяткомъ. Когда сварится, то выливаютъ въ боченокъ, опустивъ въ него мѣшечекъ съ пряностями (какія угодно); даютъ перебродить; потомъ разливаютъ въ глиняные кувшины, закупориваютъ и пробки засмаливаютъ. Сохраняютъ въ сыромъ пескѣ, на погребѣ, иначе кувшины полопаются. Черезъ нѣсколько мѣсяцевъ его можно употреблять.

Кто хочетъ, при питьѣ прибавляютъ въ стаканъ лимоннаго соку.



## ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

### Воды.

#### 1. Вода изъ Айвы.

На 3 ведра воды взять 10 фун. сахара, поставить кипятить; когда укипитъ  $\frac{1}{2}$  ведра, тогда вылить сиропъ въ дубовый боченокъ, чтобы простылъ, потомъ, вливъ туда полторы бутылки французской водки, налить полстакана густо разведенныхъ дрожжей и 25 штукъ айвы, самой спѣлой, наръзавъ ее кусочками и, вынувъ зерна, но только не снимая кожицы, дать бродить часовъ 6, потомъ вы- ставить на ледъ недѣли на двѣ, послѣ—процѣдить, на- лить въ бутылки, въ которыя можно положить по 1 изюминкѣ, закупорить хорошенько и засмолить; держать въ пескѣ на льду.

#### 2. Брусничная вода.

Насыпавъ въ боченокъ чистой брусники, положить туда нѣсколько хорошихъ яблокъ, налить водою (отварною), поставить мѣсяца на 2—3 на погребъ, чтобы вода на- стоялась. По прошествіи этого времени воду можно упот- реблять; сахару класть въ стаканъ по вкусу.

Точно такъ же дѣлается вода изъ моршки, только безъ яблокъ.

#### 3. Березовикъ.

1) Чтобы получить березовый сокъ, нужно весной въ мартъ прорѣзать, или просверлить кору, хорошей березы; вставить въ прорѣзъ лубокъ плотно въ дерево; подставить подъ лубокъ кадочку или кувшинъ, куда сокъ могъ бы стекать. Хорошее дерево можетъ дать соку при- близительно отъ 2 до 4-хъ ведеръ; нѣкоторыя деревья совсѣмъ не дадутъ, или даютъ—прѣсный и не вкусный, поэтому нужно выбрать дерево съ сладкимъ сокомъ. Собранный сокъ нужно держать на льду, а то онъ ис- портится.

2) Найти березу съ нависшими суками отъ пол- вершка толщиною; отрубивъ или отпиливъ концы этихъ сучковъ, воткнуть ихъ въ бутылку или въ кувшинъ (смотря по толщинѣ сука), крѣпко привязавъ сосудъ къ суку. Этимъ способомъ въ хорошіе весенніе дни можно въ теченіи 4—6 часовъ получить изъ cadaго сука болѣе штофа соку. Сохранять на льду. Добытый этимъ или другимъ образомъ сокъ сливается въ боченокъ и вы- носится въ погребъ или на ледъ.

#### 4. Березовая водица.

Разливъ березовый сокъ въ бутылки, положить на каждую по 2 зерна рису, по чайной ложкѣ сахара, по 3—4 изюмины и по кусочку цедры съ одной восьмой лимона, какъ можно плотнѣе закупорить и поставить на погребъ въ песокъ, до лѣта, а когда начнутся сильныя жары, тогда бутылки перенести на ледъ. Раньше чѣмъ наливать водицу, въ стаканъ можно положить еще ло- жечку сахару и мѣшать, наливая воду. Сокъ этотъ можетъ сохраняться не болѣе года; онъ полезнѣе и здоровѣе содовой воды.



### 5. Березовый сокъ съ изюмомъ.

Взявъ въ котелъ полтора ведра березоваго сока, кипятятъ полчаса, снимая пѣну, потомъ, давъ остыть, берутъ 1 фун. изюма (крупнаго сахарнаго), рѣжутъ его на кусочки и опускаютъ въ сокъ, который крѣпко закрываютъ, ставятъ въ комнатѣ дней на 10, взбалтывая боченокъ каждый день раза 4—5. На одиннадцатый день боченокъ ставятъ на погребъ и, когда въ немъ не будетъ уже слышно никакого шипѣнія, его плотно закупориваютъ и на 10-й мѣсяцъ разливаютъ въ бутылки. Замѣчательно вкусный напитокъ, который можетъ стоять долгое время.

### 6. Вишневая вода.

Взявъ 4 фун. вишенъ (безъ стеблей и безъ костей), размять ихъ въ чашкѣ, выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и налить 2 бутылки воды, хорошенько все перемѣшать, и дать устояться въ продолженіи 12 часовъ. Косточки отъ вишенъ растолочь съ 1 фун. сахара и перемѣшать съ общей массой, процѣдить черезъ холстъ, выдавить мякоть, дать устояться съ часъ, еще разъ процѣдить и разлить въ бутылки.

Пропорція не полагается: можно брать кому сколько желательно.

### 7. Грушевая вода.

Нужно собрать спѣлыхъ лѣсныхъ грушъ, но не съ земли, которыя упали, насыпать бочку до половины и налить водою до верху; а затѣмъ прибавить на каждое ведро одну бутылку виннаго спирта; поставить бочку на погребъ и держать на немъ до тѣхъ поръ, пока вода не

приметь грушеваго вкуса и запаха. Тогда воду можно употреблять. Каждый разъ, сколько будетъ взято питья, бочку нужно доливать такимъ же количествомъ воды. Когда возьмется уже ведро этого питья, нужно влить еще бутылку спирта и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока не выйдетъ весь сокъ изъ грушъ.

### 8. Земляничная вода.

Взявъ 10 фун. свѣжей земляники, растираютъ ее въ каменной или деревянной ступкѣ. Во время растиранія, прибавляютъ по немногу воды, такъ, чтобы приходилось на каждый фунтъ ягодъ по 1 бутылкѣ воды. Когда ягоды разотрутся, имъ надо немного постоять; потомъ, процѣдя черезъ полотно, положить на фунтъ ягодъ четверть фун. сахару, дать ему распуститься, еще разъ процѣдить, разлить по бутылкамъ и поставить на однѣ сутки на ледъ; послѣ этого можно употреблять.

### 9. Изюмная вода.

Наливъ въ боченокъ три ведра воды положить въ него 10 фун. изюму, осторожно срѣзанную цедру съ 5 лимоновъ, а также и самое мясо, только безъ зеренъ. Влить туда 3 столовыя ложки разведенныхъ дрожжей и поставить на трое сутокъ въ теплую комнату для броженія; при чемъ нужно всякій день взбалтывать боченокъ хорошенько. Черезъ три дня, когда вода выбродитъ, поставить боченокъ на ледникъ недѣли на полторы или дней на 12-ть; потомъ разлить въ бутылки, закупорить пробками и засмолить хорошенько, чтобы воздухъ не могъ пройти; сохранять бутылки лежа, въ пескѣ, на погребѣ. Дней черезъ 15-ть можно посмотрѣть готово-ли. Для этого нужно положить въ стаканъ ложечку сахара и, наливая изъ бутылки, подмѣшивать; если вода пѣнится, то значитъ питье готово и его можно употреблять.



### 10. Инбирная вода.

Наливъ въ хорошо вылуженную посуду 10 бутылокъ воды, положивъ въ нее 3 лота инбиря, 6 фунтовъ сахара, 6 лотовъ кремортартара, (очищенный винный камень) и цедру съ 6 лимоновъ, а также и мякоть, изъ которой нужно выбрать зерна; все это поставить кипятить на полчаса и все время, какъ закипитъ, мѣшать, чтобы сахаръ не пригорѣлъ на днѣ; потомъ, снявъ съ огня, вылить въ кадочку и дать постоять часовъ 10, затѣмъ разлить по бутылкамъ, хорошенько закупорить, залить пробки смолой и дать постоять дней 8, а потомъ употреблять.

### 11. Инбирная вода по московски.

Эта вода дѣлается такъ же какъ и обыкновенная инбирная вода; разница только въ томъ, что эту воду не кипятятъ, а растеревъ все (т. е. лимоны, сахаръ, инбиръ и кремортартаръ) наливаютъ кипяченой водой и оставляютъ на 1 сутки въ покоѣ; послѣ чего процѣживаютъ черезъ частое ситечко и выливаютъ въ кувшины для сельтерской воды, опустивъ въ каждый по нѣскольку гвоздичекъ, изюминокъ и кусочковъ инбиря. Давъ постоять на льду недѣли 3, можно употреблять.

### 12. Крыжовниковая вода.

Измять 20 фун. крыжовнику (самого спѣлаго), налить на него 16 бутылокъ отварной воды и 4 бутылки французской водки; оставить бродить до тѣхъ поръ, пока ягоды подымутся на верхъ; тогда процѣдить, всыпать сахарнаго песку 7 фун. и хорошенько размѣшать, чтобы онъ разошелся; вынести на погребъ, и, когда от-

стоится, разлить по бутылкамъ, закупоривъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

### 13. Лимонная вода.

1) Нужно взять 10 лимоновъ, стереть сахаромъ съ нихъ цедру; самое же мясо очистить отъ бѣлой кожи и сѣмечекъ, нарѣзать ломтиками, положить въ большую посудину и всыпать 5 фун. сахара, затѣмъ взять 16 бутылокъ кипятку и облить все это; когда остынетъ, положить 1 фун. изюму и ложку дрожжей; какъ только начнетъ бродить, поставить на ледъ и продержать сутокъ 12-ть, потомъ разлить въ бутылки, осторожно безъ гущи, хорошо закупорить и, засмоливъ пробки, поставить на погребъ въ песокъ; дней черезъ 5 можно употреблять.

2) На  $\frac{1}{2}$  ведра воды положить 8-мь лимоновъ, очищенныхъ отъ кожи и зеренъ, 10 чайныхъ чашекъ сахара и цедру съ 4-хъ лимоновъ и влить 6 рюмокъ портвейну; все это хорошенько перемѣшать и поставить въ теплое мѣсто или на солнце на 12 дней; послѣ процѣдить хорошенько и разлить по бутылкамъ; можно положить по 1 или по 2 изюмины; затѣмъ закупорить, вынести на 1 день на погребъ, потомъ поставить на ледъ. На 15-й день можно употреблять.

### 14. Лимонадъ-газесъ домашній.

Наливъ въ большую бутылъ 13 бутылокъ отварной воды, скрошить туда 3 лимона съ кожей, но безъ зеренъ, всыпать четверть фунта кремортартару, четверть фунта листа черной смородины и положить 4 фунта сахара, все хорошенько размѣшать и поставить на ледъ на 1 сутки, послѣ чего поставить бутылъ на солнце сутокъ на трое; потомъ, разливъ по бутылкамъ, хорошенько закупорить и держать на льду.



### 15. Лимонадъ шипучій.

Для этого лимонада, надо приготовить, шампанскія полубутылки; на каждую изъ нихъ берется 12 золотниковъ сахара, 1 золот. лимонной или винокаменной кислоты и 2 капли лимоннаго масла; все это растирается въ каменной ступкѣ; потомъ, положивъ 1 золотн. двууглекислой соды въ бутылку, налить ее до половины водой, самой холодной, всыпать туда смѣсь кислоты съ сахаромъ и въ тоже время закупорить и засмолить пробку. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

### 16. Оршады.

1) Обваривъ кипяткомъ полтора фунта сладкаго и восьмущку горькаго миндаля; очистить отъ кожи, вымыть въ холодной водѣ, истолочь какъ можно мельче, по немногу прибавляя холодной воды: потомъ положить все это въ каменную чашку или миску, развести пятью бутылками горячей воды и процѣдить черезъ салфетку; выжать гущу покрѣпче, чтобы не осталось въ ней молока, потомъ прибавить полфунта сахарнаго сиропа, четверть стакана померанцевой воды и употреблять.

2) Оршадъ Королевскій дѣлается точно также, какъ и простой, только въ него прибавляютъ одну треть фун. малиноваго сиропа.

3) Оршадъ искусственный дѣлается изъ апельсиновыхъ корокъ. Покупая лѣтомъ апельсины нужно кожицу мелко рубить и сыпать въ бутылъ со спиртомъ, и каждый разъ прибавлять срубленные кожицы, какъ только придется ѣсть апельсины. Чтобы получить скорый оршадъ, всыпать въ стаканъ 3 чайныхъ ложечки мелкаго сахару,  $\frac{1}{2}$  ложечки порошка лимонной кислоты, продаваемого въ аптекахъ, и, прибавивъ 10—15 капель апельсиннаго спирту, получится прекрасный оршадъ.

### 17. Вода изъ листьевъ черной смородины.

Взять полфунта свѣжаго или сушенаго листа черной смородины, положить въ бутылъ, всыпать туда 6 фун. мелкаго сахару, 16 золотниковъ кремортартара, цедру и мясо съ шести лимоновъ безъ зеренъ, разрѣзавъ его на кусочки; поставить бутылъ на солнце или въ теплое мѣсто. Бутылъ надо взбалтывать почаще, чтобы сахаръ скорѣй разошелся; потомъ положить туда 6 ложекъ дрожжей и когда начнетъ бродить, то подождать часа три, а затѣмъ вынести на ледъ сутокъ на 6; на 7-й день осторожно процѣдить сквозь полотно, разлить въ бутылки, хорошенько закупорить и положить бокомъ прямо на ледъ или въ желѣзный ящикъ на льду, чтобы они не полопались.

### 18. Малиновая вода.

Наложивъ бутылъ до половины малиной, самой спѣлой, налить остальную часть отварной водой и поставить на ледникъ, дня на три; послѣ трехъ дней взболтать бутылъ, чтобы ягодный сокъ смѣшался съ водой, но дѣлать это осторожно, чтобы самыя ягоды не перемѣшались. Давъ устояться, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить. Можно употреблять съ сахаромъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

### 19. Померанцевая вода.

Наливъ въ котелъ 3 ведра воды, всыпать туда 12 фун. мелкаго сахару и поставить кипятить до тѣхъ поръ пока не укипитъ 1 ведро, т. е. пока останется два ведра. Потомъ, связавъ котелъ съ огня, вылить воду въ дубовый боченокъ и дать простыть; тогда влить туда 10 бутылокъ бѣлаго вина, померанцевъ, нарѣзанными кусками,



только безъ косточекъ; положить три съ половиной ложки дрожжей и дать побродить часа 4. Потомъ выставить на ледъ. Черезъ недѣлю или двѣ можно разлить въ бутылки. Разливать нужно также на льду въ шампанскія или изъ подъ коньяку бутылки, хорошенько закупорить и, перевязавъ пробки проволокой, держать въ песокъ на льду лежа.

## 20. Португальскій лимонадъ.

Стереть сахаромъ цедру съ 12 лимоновъ и 12 апельсиновъ; сахаръ положить въ миску, куда выдавить очищенные апельсины и лимоны. Потомъ изрѣзать ихъ на кусочки и, наливъ на нихъ 12 бутылокъ горячей воды, накрыть и дать постоять часа 3, послѣ процѣдить, черезъ сито, а затѣмъ черезъ фланель, налить въ нее 2 фун. лимоннаго сиропа, хорошенько перемѣшать все вмѣстѣ, разлить въ бутылки, закупорить и вынести въ погребъ.

## 21. Рябиновая вода.

Когда рябину хорошо охватитъ морозомъ, ее нужно собрать, очистить отъ стеблей, истолочь и насыпать въ боченокъ; потомъ налить ее кипяткомъ, дать ей остыть. Когда простынетъ и хорошо устоится, нужно процѣдить, разлить по бутылкамъ, хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

## 22. Питье изъ сельтерской воды.

На 5-ть полубутылокъ сельтерской воды, выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ (корольковъ), налить одинъ стаканъ ликера, какой кому нравится, положить сахару по вкусу; можно пить и безъ сахару, кто не любитъ сладкаго.

## 23. Питье изъ красной смородины.

Взявъ самой спѣлой красной смородины, насыпать ее въ бутылъ до половины а остальную часть долить кипяченой водой и поставить на ледъ дней на восемь, всякій день хорошенько взбалтывая ягоды. Послѣ 8-ми дней нужно попробовать; если вода приняла вкусъ смородины, то значить готова; но если вкусъ водянистъ, то нужно дать еще постоять дня четыре; потомъ, сливъ настой съ ягодъ, влить въ него на каждую бутылку по одной трети стакана шампанскаго, по полрюмки хорошаго коньяку или рому, положить въ каждую бутылку по 1 или 2 изюминки и сахара, приблизительно по полфунта или по вкусу; поставить на погребъ въ песокъ, хорошенько закупоривъ и засмоливъ бутылки. Начать употреблять не раньше какъ начнетъ играть, приблизительно черезъ 4 или 5 недѣль.

## 24. Вода изъ черной смородины.

1) Взять самой чистой выбранной черной смородины, насыпать ее въ боченокъ (какой угодно величины) до самыхъ краевъ, потомъ налить кипяченой холодной воды сколько войдетъ; выставить на ледъ недѣли на двѣ, послѣ чего можно воду употреблять; но каждый разъ, когда будетъ браться изъ боченка вода, его нужно доливать такой-же водою. Сначала эта вода будетъ очень крѣпка, такъ что ее нужно разбавлять простой водой; но по мѣрѣ подливанія воды въ боченокъ, она будетъ слабѣть и потомъ ее можно употреблять не разводя. Это питье нужно держать на ледникѣ до морозовъ, а потомъ въ кладовой или на погребѣ.

2) Ведерный боченокъ насыпать до верха спѣлой черной смородиной, вылить туда 1 бутылку какого угодно



блага вина и остальную пустоту боченка налить холодной кипяченой водой до краевъ, а затѣмъ поставить на ледъ недѣли на двѣ, послѣ чего ее можно уже пить, каждый разъ добавляя боченокъ водой, сколько взято питья. Когда будетъ взята половина всей воды, бывшей въ боченкѣ, нужно влить еще бутылку вина и продолжать такъ дальше. Приготовленная такимъ способомъ вода очень вкусна и долго сохраняетъ крѣпость.

### 25. Шиповка.

Наливъ 40 бутылокъ воды и положивъ 6 фунт. сахара, поставить на огонь, нагрѣть до кипяченія, но не дать закипѣть; снять съ огня, вылить въ кадочку и дать простыть; потомъ влить въ нее тричетверти бутылки дрожжей и оставить бродить часъ—полтора часа; затѣмъ взять бутылки, положить въ нихъ по куску сахара и разлить воду, а для запаха влить по 2—3 капли лимоннаго масла, закупорить, засмолить и поставить на погребъ. Недѣли черезъ 3 надо посмотрѣть: если вода пѣнится, то она готова и ее можно пить.

### 26. Яблочникъ.

Гдѣ есть много лѣсныхъ яблоковъ, тамъ можно имѣть чрезвычайно пріятный напитокъ на цѣлый годъ, замѣняющій хлѣбный квасъ. Для этого нужно взять бочку изъ подъ вина, вынуть изъ нея съ одной стороны дно и поставить въ погребъ на деревянныя подставки. Далѣе взять 5 пудовъ лѣсныхъ яблоковъ (только не сладкихъ), разрѣзать ихъ на 4 части каждый, всыпать ихъ съ зернами въ чистый, новый мѣшокъ, который завязать и положить въ бочку, а на верхъ—чистое дубовое доньшко, чтобы яблоки не поднимались вверхъ. На яблоки налить 5—6 ведеръ чистой мягкой воды, безъ всякихъ химиче-

скихъ примѣсей, затѣмъ 50 фунтовъ меду сырца или сахару, покрыть бочку холстомъ и оставить такъ на 4 недѣли для броженія. Послѣ этого, слить воду въ отдѣльную кадку, а на яблоки налить еще 5—6 ведеръ воды и положить еще 50 фунтовъ меду и точно также оставить на 4 недѣли для броженія. Время это приблизительно, смотря по температурѣ погреба. Послѣ второго затора и броженія слить воду въ кадку съ первой водой и потомъ сдѣлать тоже самое и въ третій разъ. При чемъ нужно обратить вниманіе, чтобы бочка была полна, иначе яблочникъ станетъ плѣсневѣть сверху. Послѣ эти всѣ три смѣси, соединенныя вмѣстѣ, должны стоять въ погребѣ, пока перебродятъ и устоятся, что произойдетъ только послѣ 6—9 мѣсяцевъ. Когда яблочникъ совершенно отстоится и сдѣлается прозрачнымъ, слить его въ бутылки, хорошенько закупорить и поставить въ холодномъ погребѣ, а затѣмъ черезъ нѣсколько недѣль употреблять.

Разумѣется, пропорцію можно уменьшить сообразно надобностямъ, потому что для предложенной пропорціи нужно много бутылокъ, которыхъ не вездѣ найдется.

### 27. Яблочный сидръ.

Снявъ съ дерева яблоки, положить ихъ на солому, чтобы они сдѣлались мягкими; потомъ срубить ихъ очень мелко, кислые отдѣльно отъ сладкихъ, выжать изъ нихъ сокъ подъ прессомъ; послѣ этого сокъ нужно поставить на ледникъ дня на 3—4, чтобы онъ устоялся и вся гуща осѣла на дно, тогда осторожно слить его, смѣшивая сладкій сокъ съ кислымъ по вкусу; разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую по 1—2 изюмины, закупорить и засмолить. Держать на льду, а зимой поставить въ погребъ. Въ холодномъ мѣстѣ сидръ сохраняется болѣе года.



Грушевый сидръ дѣлается точно также какъ и яблочный; между ними только разница въ томъ, что грушевый не можетъ сохраниться такъ долго, какъ яблочный.

## 28. Яблочная вода.

1) Взять бочку ведеръ въ 9, насыпать ее до полна самыми кислыми яблоками безъ корешковъ; влить туда 1 штофъ французской водки или чистаго спирта, насыпать 5 фунт. мелкаго сахара, потомъ налить воды кипяченой, но холодной, сколько войдетъ въ бочку; поставить на погребъ. Употреблять можно какъ только настоится.

2) Нарѣзавъ кислыхъ яблокъ кусочками помельче, выбросить серединки, наложить ихъ въ бутылки не особенно полно, потомъ налить въ нихъ свѣжаго меду по горлышко; закупорить и засмоливъ пробки поставить на погребъ. Черезъ годъ можно употреблять.

3) Нужно взять яблочнаго соку, выжатаго изъ сладкихъ и кислыхъ яблокъ по равной части, бутылокъ 10, влить въ боченокъ; потомъ, наливъ въ котелъ 24 бутылки воды, всыпать туда 10 фун. сахарнаго песку, поставить кипятить часа полтора, но чтобы кипѣло тихо; снявши съ огня, вылить въ каменную посудину и дать простыть; потомъ вылить въ яблочный сокъ, слегка закупорить и выставить на ледникъ сутокъ на 10; потомъ влить въ боченокъ 3 бутылки французской водки, хорошенько забить пробку и, засмоливъ выставить на погребъ; мѣсяца черезъ три, можно употреблять.

## 29. Кіевская яблочная вода.

Нарѣзавъ мелкими кусочками яблоки (безъ серединокъ), наполнить ими 3 ведерный боченокъ, залить ихъ

кипяткомъ, дать постоять до тѣхъ поръ, пока вода остынетъ; потомъ, намочивъ въ дрожжахъ маленькій или половину большого калача, опустить его въ боченокъ; когда начнется броженіе, то калачъ вынуть и, снявъ пѣну, всыпать туда 1 фунтъ изюма. Затѣмъ боченокъ закупорить, замазать глиной и поставить на ледъ дней на 10—15 (если боченокъ не будетъ полонъ, то его надо долить холодною кипяченою водою); недѣли черезъ 2, воду изъ боченка можно разлить въ бутылки и сохранять въ холодномъ погребѣ. Яблоки, оставшіеся въ боченкѣ, выжать, процѣдить и также разлить въ бутылки.

## 30. Водича изъ ягоднаго сока.

Эта водича дѣлается изъ всякихъ ягодъ. Вскипятить 1 ведро воды съ 2 фунт. сахара и 2 бутылками ягоднаго сока, выливаютъ ее въ каменную или деревянную посуду; давъ простыть, прибавляютъ полторы ложки дрожжей и оставляютъ бродить. Когда перебродитъ, процѣживаютъ черезъ фланель и разливаютъ въ шампанскія бутылки, положивъ въ каждую по кусочку сахару и по изюминѣ, закупориваютъ, засмоливаютъ пробки и ставятъ на 2 недѣли въ погребъ; послѣ чего употребляютъ какъ и всѣ прохладительные напитки.



## ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

### Морсы и соки домашнего приготовления.

#### 1. Арбузный морсъ.

Разрѣзавъ пополамъ 18 небольшихъ арбузовъ, выбравъ изъ нихъ мякоть безъ зеренъ и, выжавъ сокъ въ котелъ, варить его часа полтора, часто мѣшая; потомъ процѣдить и вылить опять въ котелъ, въ который накрошить кусочками мяса еще 5 арбузовъ, варить еще часа два съ половиной безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда сокъ начнетъ густѣть, то снять съ огня и дать ему хорошенько отстояться, а затѣмъ разлить въ бутылки и держать въ погребѣ. Этотъ сокъ сохраняется очень долго.

#### 3. Барбарисовый сокъ.

Набравъ барбарису, охваченнаго морозомъ, очистить отъ стеблей, выдавить изъ него сокъ, слить въ чашку и дать отстояться въ продолженіи сутокъ; когда вся гуща опустится на дно, тогда осторожно слить сокъ и, процѣдя сквозь полотно, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько и держать въ холодномъ погребѣ. Можно въ этотъ сокъ положить сахара и прокипятить разъ или два.

#### 3. Брусничный сокъ.

Истолочь ягоды въ деревянной ступкѣ и сокъ, который изъ нихъ получится, поставить варить до густоты сиропа; давъ простыть, разлить въ бутылки.

Сваренный такимъ способомъ сокъ можетъ сохраняться больше года совершенно свѣжимъ.

#### 4. Вишневый сокъ.

Очистивъ отъ стеблей вишни, нужно ихъ столочь вмѣстѣ съ косточками; потомъ хорошенько выжать изъ нихъ сокъ и дать постоять часа 2—3, чтобы онъ отстоялся. Когда устоится и вся гуща сядетъ на дно, то процѣдить сквозь полотно; затѣмъ разлить въ бутылки, закупорить и держать на погребѣ.

#### 5. Земляничный сокъ.

Въ большую стеклянную банку положить землянику, пересыпая ее сахаромъ; когда банка наполнится, ее нужно прикрыть тряпочкой и оставить до тѣхъ поръ стоять, пока земляника не дастъ изъ себя сока. Тогда прожать ее сквозь холстъ и разлить въ бутылки, наливъ въ каждую по рюмкѣ коньяку, затѣмъ закупорить хорошенько и поставить на погребъ. Этотъ сокъ можно употреблять въ мороженное и для питья, разводя водой.

#### 6. Крыжовниковый сокъ.

Крыжовникъ истолочь въ деревянной ступкѣ, процѣдить сокъ черезъ холщевый мѣшокъ, т. е. истолченный крыжовникъ выложить въ мѣшокъ и дать соку стечь, потомъ вылить въ бутылъ и поставить на однѣ сутки на погребъ; когда отстоится, слить осторожно въ бутылки и



положить въ каждую по кусочку лимона; закупорить, засмолить и поставить на погребъ.

### 7. Клубничный сокъ.

Очистивъ спѣлую клубнику отъ корешковъ нужно раздавить ее, поставить на погребъ и держать до тѣхъ поръ, пока она не приметъ видъ жидкаго киселя: это значитъ, что она начала бродить. Тогда нужно изъ нее выжать сокъ въ полотнянномъ мѣшкѣ, и поставить опять на погребъ, до тѣхъ поръ, пока наверху не покажется пѣна; тогда сокъ процѣдить сквозь сукно, разлить его въ бутылки и поставить на погребъ. Можно въ этотъ сокъ класть также сахаръ; на 10 частей сока 16 частей сахара, который вскипятить раза 3—4.

### 8. Клюквенные выморозки (морсь).

Оттаявъ мерзлую клюкву въ теплѣ, положить ее на рѣшето и обсушить хорошенько; потомъ нужно смять клюкву и выложить ее въ кадку; накрыть чистой тряпкой или полотенцемъ и выставить на двѣ недѣли на морозъ. Когда вся клюква хорошо замерзнетъ, нужно принести кадку въ кухню, накрыть ее крышкой и, просверливъ дырочки пальца на 4 отъ дна, вставить въ нихъ гусиные перья или трубочки. Когда клюква начнетъ таять, то подставить подъ трубочки бутылки или кувшины, чтобы въ нихъ стекалъ сокъ. Когда сокъ стечетъ въ бутылки, то можно оставшуюся мякоть перемять снова и выставить вторично на морозъ, чтобы она еще разъ промерзла; сокъ также сцѣдить, но только въ другія бутылки. Смѣшивать этотъ сокъ съ первымъ нельзя, потому что онъ будетъ хуже и слабѣе перваго.

Сохранять выморозки нужно въ бутылкахъ, хорошо закупоренныхъ; они сохраняются очень долго.

### 9. Сокъ маседуанъ безъ сахара.

Насыпать въ тазъ: 3 стакана спѣлыхъ вишенъ, 9 стакановъ красной смородины, четыре съ половиной стакана малины и 7 стакановъ черной смородины, наливъ ихъ водою столько, чтобы смочить ягоды; варить до тѣхъ поръ, пока ягоды разварятся, но не давать имъ бурѣть; тогда вылить въ сито, чтобы сокъ стекалъ. Когда весь сокъ нужно смѣрить и, выливъ въ тазикъ, поставить варить; когда уварится половина сока, вылить въ миску, закрыть и оставить до другого дня, потомъ разлить въ бутылки, засмолить, поставить до морозовъ на ледъ, а потомъ въ погребъ.

### 10. Малиновый сокъ долголѣтній.

Размявъ малину, кладутъ ее въ каменные чашки или горшки, которые ставятъ на погребъ дня на 4. Когда ягоды начнутъ бродить, то изъ нихъ, при выжиманіи, выходитъ много соку. Выжавши сокъ, его оставляютъ еще на 1 сутки на холоду, послѣ чего процѣживаютъ сквозь фланель и выливаютъ въ бутылки или кувшины, слегка закупориваютъ и ставятъ въ котелъ съ водою и соломой на днѣ, перекладывая соломой и между ними, чтобы они, во время кипѣнія, не полопались; поставивъ котелъ на огонь, кипятятъ. Когда изъ подъ пробокъ покажется пѣна, то это значитъ, что сокъ закипѣлъ. Кипятить четверть часа, потомъ, закупоривъ хорошенько пробки, засмолить и хранить въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Этотъ сокъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ.

Такимъ же способомъ можно готовить соки изъ всѣхъ ягодъ.



### 11. Красно-Смородинный сокъ.

Очистить смородину наложить ее въ глиняный горшокъ или кастрюлю, поставить варить, выдавливая ягоды ложкою; когда ягоды дадутъ сокъ, выложить всю эту массу въ сито и протереть; дать постоять ночь, чтобы гуща осѣла на дно; утромъ вновь процѣдить, слить сокъ въ мѣдный тазъ, опять поставить варить и дать ему кипѣть, чаще мѣшая и снимая пѣну; уварить до густоты, дать остыть и разлить въ бутылки, которыя засмолить и держать въ погребѣ.

### 12 Яблочный сокъ.

Очистивъ кислые яблоки, изрубить ихъ какъ можно мельче, а затѣмъ, сложивъ въ полотнянные мѣшки, выжать подъ прессомъ, вылить сокъ въ тазъ, положить по вкусу меду или сахару и поставить варить, (уваривать надо дольше). Когда сварится, дать ему остыть, процѣдить и разлить въ бутылки, которыя закупоривъ, засмолить и выставить на погребъ.

## ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

### Сиропы, эссенціи, шербеты, сидры.

#### 1. Ананасный сиропъ.

1) Ананасы нужно нарѣзать маленькими кусочками и растереть въ каменной чашкѣ, давъ имъ постоять часовъ 5—6; потомъ процѣдить сквозь полотно, а мякоть выжать хорошенько. На 1 фунтъ сахара нужно взять соку 2 стакана, поставить на огонь, накрыть крышкой, дать вскипѣть раза 3—4, остудить и разлить въ бутылки.

2) Растеревъ ананасы въ чашкѣ, налить въ нихъ холоднаго сиропа, свареннаго изъ 6 стакановъ воды и 2 фунтовъ сахара на 4 фунта ананасовъ. Дать постоять 2 дня; на третій день всыпать туда еще 2 фунта сахара, поставить на огонь и держать его до горячаго состоянія, но чтобы не закипѣлъ; снять съ огня, процѣдить горячимъ и еще разъ подогрѣть, потомъ остудить и разлить въ бутылки.

Оставшіяся выжимки и корку положить въ тазикъ (на 1 ф. выжимокъ) налить 4 стакана воды и всыпать 1 фун. сахара, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь полотно, остудить; выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, хорошенько перемѣшать и разлить въ бутылки.

3) Очистивъ ананасъ, нужно нарѣзать его на кусочки, положить въ банку; пересыпавъ сахаромъ и завязавъ, поставить банку на солнце дня на 3—4, чтобы сахаръ совсѣмъ растаялъ; потомъ выложить всю массу



на сито, чтобы весь сокъ стекъ, затѣмъ разлить его въ бутылки, закупорить, засмолить пробки и поставить въ холодное сухое мѣсто.

Этотъ сиропъ употребляется для мороженнаго и для питья.

4) Дѣлая варенье изъ ананасовъ, отъ нихъ отходить много шелухи и зубчиковъ, которые сами отпадаютъ при разрѣзываніи. Взять ихъ, налить легкимъ сахарнымъ сиропомъ и поставить въ сторону на сутки. На другой день прибавить пропорціонально сахару, поставить на огонь и вскипятить нѣсколько разъ, пока получитъся настоящій сиропъ, который процѣдить черезъ полотно, слить въ маленькія сиропныя бутылки и употреблять къ пуншу или лимонаду.

## 2. Барбарисовый сиропъ.

1) Взять зрѣлаго барбариса, растереть въ чашкѣ, прибавить немного воды, положить въ полотняный мѣшокъ и повѣсить надъ какой-нибудь посудой, оставить такъ на сутки. Когда весь сокъ стечетъ, его нужно разъ прокипятить, потомъ процѣдить сквозь фланель, всыпать сахару и вскипятить раза 4, процѣдить опять, дать остыть, разлить въ бутылки. На полтора фунта сахара берутъ 3 стакана сока.

2) Сдѣлать сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару на полтора стакана воды и 1 фунтъ барбарису, перебраннаго и вылащаннаго въ водѣ. Въ этотъ сиропъ положить барбарисъ, какъ только закипитъ сиропъ; вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить чрезъ густое сито и сиропъ готовъ.

## 3. Брусничный сиропъ.

Очистивъ бруснику отъ листьевъ, смять ее въ деревянной чашкѣ или ступкѣ, выложить въ полотняный мѣшокъ, положить подъ прессъ, дать стечь соку, налить его

въ тазъ, положить туда тричетверти фунта сахару на бутылку сока и поставить варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; тогда вылить его въ каменную чашку и дать простыть; послѣ разлить въ бутылки, засмолить пробки, поставить на нѣкоторое время на ледъ, а потомъ въ погребъ. Сиропъ этотъ можно варить безъ сахара.

## 4. Бишовъ изъ померанцевъ.

1) Чтобы имѣть всегда готовый бишофъ, надо взять сахару, смотря сколько кому нужно; расколоть его на куски и стереть этими кусками цедру съ померанцевъ, въ слѣдующемъ порядкѣ:—взявъ кусочекъ сахара, натеревъ его со всѣхъ сторонъ цедрой, когда онъ сдѣлается желтый, то взять и оскоблить на тарелку, потомъ продолжать дѣлать это дальше, пока не соскоблится весь сахаръ: послѣ этого сахаръ смочить сокомъ изъ померанцевъ и хорошенько растереть, чтобы образовался густой сиропъ, въ видѣ киселя, потомъ слить его въ банку и держать въ сухомъ холодномъ мѣстѣ; когда понадобится разводить по вкусу малагой.

2) Взять спѣлый померанецъ, срѣзать съ него цедру и растеревъ ее съ мелкимъ сахаромъ въ каменной чашкѣ; самое мясо померанца, изрѣзавъ кусочками и вынувъ зерна, положить туда же и стереть все вмѣстѣ (сахару нужно положить столько, чтобы онъ только смокъ въ соку), налить туда 1 бутылку кагору и, давъ постоять часа 4 или 5, процѣдить и употреблять.

## 5. Вишневый сиропъ.

1) Три фунта спѣлыхъ вишенъ нужно отнять отъ косточекъ и положить въ мѣдный тазъ или каменную кастрюлю, налить водой, чтобы только покрыть вишни, поставить на огонь и дать раза 4 вскипеть; затѣмъ взять



три фунта сахару, развести водой, сварить отдѣльно и когда уварится до густоты сиропа, влить въ вишни и уварить какъ нужно. Разлить въ бутылки и поставить въ сухое мѣсто.

2) Одинъ гарнецъ зрѣлыхъ вишенъ безъ косточекъ всыпать въ одну бутылку кипятку и крѣпко вскипятить нѣсколько разъ; затѣмъ вылить въ чистый мѣшочекъ и дать стечь и постоять около 6-ти часовъ. Затѣмъ взять 2 фунта сахару на бутылку соку, распустить его въ соку, вскипятить, снять пѣну, слить въ бутылки, слегка закупорить и поставить въ сухое мѣсто. Оставшіяся вишни можно раздавить и оставить такъ на 12 часовъ, затѣмъ выжать чрезъ рѣдкое полотно и далѣе поступить, какъ сказано выше.

3) Взять 10 фунтовъ самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вынуть съ большей половины косточки, пересыпать въ банкѣ или каменной чашкѣ 5-ю фунтами сахару и оставить на 5 дней. Потомъ слить сокъ чрезъ жидкое полотно въ бутылки, не выжимая вишенъ, плотно закупорить и поставить въ погребъ для броженія. Послѣ этого употреблять.

Изъ оставшихся вишенъ можно сдѣлать прекрасную наливку, прибавивъ къ нимъ спирту столько, чтобы ягоды покрылись. Послѣ этого оставить на 2 мѣсяца. Затѣмъ процѣдить чрезъ густое полотно въ вазу, сдѣлать сиропъ; на каждую бутылку соку положить 1 фунтъ сахару и стаканъ воды. Когда сиропъ будетъ готовъ, развести его наливкой, остудить, влить въ бутылки, закупорить и поставить на полгода въ погребъ.

## 6. Виноградный сиропъ.

Взять бутылокъ 6 винограднаго соку; изъ нихъ 3 бут. поставить кипятить на маленькій огонь, такъ чтобы онъ кипѣлъ потихоньку, и когда начнетъ укипать, прибавлять

понемногу остальные 3 бутылки и чаще мѣшать; если будетъ подыматься пѣна, то ее нужно снимать. Когда сокъ достаточно уварится, снять котелъ съ огня и опустить туда мѣлу или щелочной золы, завязанной въ узелокъ, для того чтобы отдѣлить кислоту, которая находится въ виноградѣ, а чтобы узнать удалена ли кислота, нужно взять синей лакмусовой бумаги и опустить въ сокъ: если она не окрашивается въ красный цвѣтъ, то значитъ, что кислота вся выдѣлилась; тогда котелъ поставить опять на огонь и впустить въ него два яичныхъ бѣлка. Потомъ, процѣдивъ сквозь шерстяную матерію, поставить опять кипятить и уварить до густоты сиропа, а это узнаютъ слѣдующимъ способомъ: берутъ на ложку немного сиропа и лѣютъ его на тарелку по каплѣ, и если капля падаетъ медленно, раздѣляясь на двѣ части, то значитъ, что сиропъ готовъ. Тогда вылить его въ простой глиняный горшокъ и, давъ ему простыть, разлить въ бутылки, которыя сохранять въ погребѣ.

Сиропъ этотъ употребляется для компотовъ, мороженого, ликеровъ и желе. Но такъ какъ онъ скоро портится, то откупоренную бутылку нужно употребить скорѣе въ дѣло.

## 7. Грушевый сиропъ.

Самыя спѣлыя груши, очистивъ отъ кожи и вынувъ изъ нихъ сѣмечки, разрѣзать на маленькіе кусочки; налить водой и поставить варить до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается кисла; тогда выжать сквозь салфетку, взять этого сока 6 штофовъ, положить въ него 3 фунта сахара, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ до густоты сиропа. Дать простыть, залить въ бутылки, хорошенько закупорить и держать въ погребѣ.



## 8. Дынный сиропъ.

1) Самыя спѣлыя дыни нарѣзать на маленькіе кусочки (предварительно очистивъ ихъ); положить въ банки, пересыпая сахаромъ, прибавить лимоннаго сока, чтобы была маленькая кислота; завязать бумагой и оставить стоять до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно разойдется, что произойдетъ чрезъ 3—4 дня. Потомъ выложить все на сито, дать соку стечь, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить пробки.

2) Нарѣзавъ мелко дыню, налить легкимъ тепловатымъ сиропомъ и оставить такъ на сутки, на другой день слить, прибавить сахару и налить болѣе горячимъ сиропомъ, а на третій день вложить дыню въ кипящій сиропъ, прокипятить два раза и оставить стынуть, а затѣмъ разлить въ бутылки, а разваренную дыню сейчасъ съѣсть.

## 9. Земляничный сиропъ.

1) Взять полведра выбранной земляники, положить ее на рѣшето, облить холодной водой, затѣмъ высыпать въ бинку, пересыпать 1 фунтомъ сахара, поставить на солнце и держать цѣлыя сутки. Потомъ положить ягоды въ полотняный мѣшокъ, перевязать его у самыхъ ягодъ и повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. На 1 фунтъ сахара взять 3 стакана этого сока, вскипятить раза 4—5, потомъ остудить, вылить въ бутылки, закупорить и держать въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

2) На 3 стакана сока берется полтора фунта сахару въ кускахъ, смочить его слегка водою и сдѣлать изъ него густой сиропъ. Для этого тазъ накрыть крышкою и поставить на большой огонь; какъ закипитъ, то его сейчасъ-же снять съ огня, взять крышку прочь, дать пару выйти, а

затѣмъ опять поставить тазъ на огонь, чтобы закипѣлъ. Такъ повторить раза 3—4 не больше. Сиропъ, сваренный такимъ способомъ подъ крышкою будетъ имѣть хорошій цвѣтъ и сохранить ароматъ, который не имѣютъ другіе соки, вареные безъ крышки. Сохранять такъ-же какъ всѣ сиропы.

3) Свѣжавъ зрѣлую и чистую землянику, всыпать ее въ фарфоровую вазу. На 1 фунтъ ягодъ взять полтора фунта сахару въ кускахъ, который слегка смочить и сварить густой сиропъ. Когда сиропъ сильно будетъ кипѣть, снять тазъ, вылить сиропъ на ягоды и оставить такъ на 24 часа. Послѣ этого слить чрезъ полотно въ сухія бутылки, закупорить, залить лакомъ и поставить въ погребъ.

4) Размять землянику ложкой въ мискѣ, положить въ рѣдкій мѣшочекъ, завязать у ягодъ и повѣсить, чтобы стекало. По мѣрѣ убыванія сока, мѣшочекъ перевязывать чрезъ 24 часа, слить чистый отстоявшійся сокъ въ тазикъ, взять полтора фунта мелкаго сахару на 1 фунтъ соку и мѣшать, пока сахаръ распустится. Затѣмъ поставить на огонь, закрывъ тазъ блюдомъ, и когда закипитъ, снять съ огня, обтереть паръ, удалить пѣну, накрыть и опять поставить на огонь. Сдѣлать все это три раза, и когда сокъ будетъ готовъ, слить въ вазу для охлажденія, накрыть салфеткой, чтобы она впитала въ себя сырость, и на другой день разлить въ бутылки, крѣпко закупорить и поставить на погребъ въ сухой песокъ. Этому сиропу нельзя давать бродить, потому что онъ будетъ горекъ.

5) Взять 3 стакана земляники насыпать въ стеклянную банку и пересыпать ихъ двумя фунтами мелкаго сахару. Дать постоять не болѣе 10 часовъ, процѣдить чрезъ густую кисею и что стечетъ само въ продолженіи 3 часовъ, слить въ сухія бутылочки, которыя обвязать пузыремъ и поставить въ котелъ для кипяченія на 15



минуть, съ момента кипѣнія воды. Потомъ вынуть бутылки, остудить и поставить на погребъ.

### 10. Землянично-крыжовниковый сиропъ.

Земляничный сиропъ очень ароматическій, но въ немъ мало кислоты. Поэтому нужно взять гарнецъ недозрѣваго крыжовнику, истолочь его хотъ валькомъ въ горшкѣ, протереть чрезъ жидкое полотно и этимъ сокомъ залить самую зрѣлую землянику и оставить въ комнатной температурѣ на 24 часа, а затѣмъ сложить все въ мѣшокъ, чрезъ который выжать сокъ. Потомъ взять на бутылку этого сока 2 фун. сахару кусками, сварить вмѣстѣ, снимая пѣну, прокипятить три раза, очистить, слить въ бутылки, закупорить и сохранять въ сухой кладовой, но не на погребѣ. Только сырые соки нужно держать въ погребахъ.

### 11. Клубничный сиропъ.

Зрѣлой и чистой клубники насыпать въ тазъ, туда-же налить воды столько чтобы покрыть ягоды, поставить на большой огонь и дать вскипѣть, чтобы изъ нее вышелъ сокъ влить все въ полотняный мѣшокъ. Какъ сокъ стечетъ, тогда взять этого сока на  $1\frac{1}{2}$  фун. сахара 3 стакана, вскипятить раза 4 снимая пѣну, процѣдить и разлить по бутылкамъ.

### 12. Клюквенный сиропъ.

1) На 3 стакана клюквы влить столько горячей воды, чтобы покрыть клюкву и поставить на сильный огонь, чтобы ее разварить, потомъ откинуть на сито и оставить такъ устояться на нѣсколько часовъ. Потомъ взять 2 фун. сахару въ кускахъ, положить въ процѣженный сокъ и

когда распустится, вскипятить раза два на вольномъ огнѣ. Сокъ долженъ быть жидкій, вкусный и имѣть красивый цвѣтъ. Употреблять съ чаемъ.

2) Въ декабрѣ, когда клюква перемерзнетъ, всыпать ее безъ мѣры въ глиняный горшокъ до полна, и вставить въ горячую печь послѣ хлѣбовъ на 6 часовъ; процѣдить осторожно черезъ сито не выжимая ягоды. Сдѣлать сиропъ изъ 2 фун. сахару и  $\frac{1}{2}$  бутылки воды, влить въ него сокъ, сваривъ вмѣстѣ и когда остынетъ, слить въ бутылки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

3) Этотъ сиропъ дѣлается безъ сахару, точно такимъ образомъ какъ и предыдущій, и когда процѣдится черезъ сито и остынетъ, то сливается въ бутылки, хорошенько закупоривается и выставляется на погребъ, на которомъ сохраняется долгое время.

### 13. Кофейный сиропъ.

Нужно сжарить 1 ф. кофе, смолоть и заварить одной бутылкой кипятку въ фарфоровой посудѣ. Вымѣшать хорошенько, закрыть плотнѣе и поставить на 12-ть часовъ въ теплое мѣсто; потомъ, сливъ жидкость, хорошо выжать гущу, прибавивъ туда 2 ф. сахара, разведеннаго немного водой; поставить кипятить до тѣхъ поръ, пока не укипитъ до густоты сиропа. Потомъ, пока еще теплый, разлить въ бутылки, и закупорить хорошенько. Сиропъ этотъ можно употреблять вмѣсто кофе, а именно: ложки 2 или 3 на чашку кипятку.

### 14. Сиропъ изъ корицы.

Изломавъ на кусочки  $\frac{1}{2}$  фун. корицы, положить ее въ перегонный кубъ, влить туда 6 фунтовъ воды; поставить въ водяную баню и дать стоять 30—36 часовъ въ обыкновенной температурѣ, потомъ перегнать, чтобы осталась



половина взятой воды. Взявъ этой воды 8 унцій, положить въ нее 15 унцій мелкаго сахара, выложить все это въ банку, которую завязать бумагой, наколоть ее булавкой и поставить банку въ воду 70 или 75° теплоты. Когда сахаръ разойдется, то сиропъ нужно процѣдить, налить въ бутылки, закупорить хорошенько и держать въ холодномъ мѣстѣ.

### 15. Лимонный сиропъ домашній.

1) Взять 3 фунта колотаго сахару, стереть имъ цедру съ 20-ти лимоновъ, положить сахаръ въ миску, затѣмъ взять лимоны, разрѣзать ихъ пополамъ, выжать весь сокъ въ миску, гдѣ положенъ сахаръ, и дать сахару растаять въ этомъ сокѣ, почаще мѣшая его; когда изъ сахара сдѣлается сиропъ, нужно процѣдить сквозъ кисею, разлить въ бутылки и сохранять съ засмоленными пробками. Для питья на стаканъ воды брать 3 чайныя ложки этого сиропа.

2) Влить въ каменную кастрюлю 1 фун. лимоннаго сока, положить туда 2 фун. чистаго мелкаго сахара, поставить кипятить, почаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока сахаръ не разойдется; тогда процѣдить сквозъ чистое сито. Въ этотъ сиропъ для запаха прибавляютъ нѣсколько капель лимоннаго цедроваго масла. Сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ въ темномъ мѣстѣ.

3) Взять 5 фун. сахару рафинаду, изрубить его на мелкіе кусочки, всыпать въ стеклянную банку и обвязать крѣпко кисеей. Затѣмъ выжимать на эту кисею сокъ изъ лимоновъ, не прикасаясь къ кисеѣ, чтобы сокъ сам собою могъ стекать въ банку. Изъ оставшейся на кисеѣ массѣ, можно сдѣлать лимонадъ, прибавивъ къ ней сахару и процѣдить чрезъ кисею. Сиропъ поставить спокойно въ тѣнь, мѣшая каждый день серебряной ложкой въ про-

долженіи 12 дней. Если сахаръ внизу не распустится, то, сливъ сверху сокъ, можно гущу распустить на легкомъ огнѣ. Когда все распустится, слить сиропъ въ сухія бутылки, закупорить, обвязать бумагой и сохранять въ сухомъ мѣстѣ, зимой въ кладовой, а лѣтомъ въ печи. Сиропъ замѣняетъ сырые лимоны и изъ него дѣлается великолѣпный лимонадъ.

### 16. Маковый сиропъ.

Берутъ 24 большихъ головокъ сушенаго мака, безъ сѣмянъ, и растолокши ихъ въ ступкѣ, складываютъ въ какую-нибудь посуду наливъ туда 4 фун. кипятку (горячаго). Затѣмъ ставятъ въ водяную баню на нѣсколько часовъ, потомъ процѣживаютъ, выжимаютъ хорошо головки и затѣмъ наливаютъ на нихъ еще кипятку и даютъ настояться. Потомъ сливъ все вмѣстѣ въ тазъ, ставятъ варить до тѣхъ поръ пока не уварится половина настоя; тогда, сливъ его въ каменную чашку, студятъ, и когда остынетъ, выливаютъ опять въ тазъ, всыпавъ туда 4 фунта сахара и ставятъ кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не станетъ тянуться. Потомъ опускаютъ туда яичный бѣлокъ, чтобы очистить и сдѣлать его свѣтлымъ; процѣживаютъ и выливаютъ въ бутылки.

### 17. Малиновый сиропъ.

1) На 4 фунта спѣлой малины взять 8 фун. сахара, положить все въ тазъ, налить водой и дать вскипѣть разъ 6 или 7-мъ. Когда сиропъ остынетъ, то процѣдить сквозъ шелковое сито и разливъ въ бутылки, закупорить и поставить въ погребъ.

2) Положить малину въ эмалированный горшокъ, вставить горшокъ въ котелъ или кастрюлю съ горячей водой и поставить на огонь. Когда вода сильно закипитъ,



снять съ огня и поставить на два часа вмѣстѣ съ котломъ въ теплое мѣстѣ, чтобы остыло и вышелъ весь сокъ, который процѣдить чрезъ полотняный мѣшокъ, взять на бутылку соку 2 фун. сахару кусками и налить его этимъ сокомъ. Когда распустится, поставить на огонь и варить, пока будетъ снята вся пѣна. Для снятія пѣны, кастрюлю надо снимать каждый разъ на двѣ минуты. Варить 20 минутъ. Потомъ снять съ огня, влить въ вазу для охлажденія, и холодный разлить въ бутылки, а затѣмъ закупорить и хранить въ кладовой.

3) Взять на 1 фунтъ малины, 1 фунтъ сахару и полстакана воды, чтобы вышелъ густой сиропъ. Варить на сильномъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается густымъ; потомъ перелить чрезъ густой мѣшокъ въ вазу, а на другой день перелить въ сухія бутылки, закупорить и хранить.

Изъ гущи можно сдѣлать мармеладъ или варенье къ блинчикамъ.

4) Малины размять въ мискѣ и выжать чрезъ полотняный мѣшокъ въ стеклянную банку, а затѣмъ поставить на нѣсколько дней на солнце для броженія и потомъ для устойки и очистки. Потомъ процѣдить осторожно этотъ сокъ, взять 2 фун. сахару и бутылку соку, который вылить на него, и когда сахаръ распустится, поставить на огонь; варить, снимая пѣну. Когда будетъ готово, остудить и слить въ бутылки, закупорить и хранить въ сухой кладовой.

## 18. Малиновый сиропъ ароматическій.

На три стакана малины взять 2 фун. мелкаго сахару и, всыпавъ малину въ банку, пересыпать имъ и оставить банку на 24 часа. Потомъ слить сокъ чрезъ густую кисею, не выжимая малины, влить въ сухія бутылки, вста-

вить ихъ въ кастрюлю съ водой, обложить сѣномъ и дать водѣ вскипѣть нѣсколько разъ. Во время кипѣнія чрезъ горлышки станеть выходить пѣна, которую нужно снять. Потомъ, когда остынутъ бутылки, закупорить ихъ и держать въ погребѣ. Можно также ставить бутылки въ воду для кипяченія съ завязанными пузыряремъ горлышками и варить минутъ 20.

## Малиновый сиропъ уксусный.

На 4 фун. хорошей малины влить 2 бутылки не особенно крѣпкаго виннаго уксусу и поставить въ теплое мѣсто на 24 часа, потомъ выжать малину чрезъ полотняный мѣшокъ, а затѣмъ взять на каждую бутылку 3 фун. сахару, сварить обыкновенный сиропъ, влить въ него сокъ, вскипятить, снять пѣну, дать остынуть; слить въ бутылки, закупорить и поставить въ кладовую.

## 20. Медицинскіе сиропы.

Все сиропы дѣлаются почти одинаково, какъ на-примѣръ:

### 21. Сиропъ изъ винныхъ ягодъ.

Взявъ свѣжихъ винныхъ ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ; на 1 фун. этого сока берется 2 фун. сахара.

### 22. Сиропъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Настоявъ въ 1 фунтъ простой или померанцевой водѣ 2 золотн. померанцевыхъ цвѣтовъ, положить 2 ф. сахара.

### 23. Сиропъ изъ айвы.

На 2 фунта сахара влить 1 фунтъ выбродившаго сока айвы.



#### 24. Сиропъ изъ Vicia Cracca (горошникъ).

2 золотника горошнику, настояннаго въ 1 фун. воды и 2 фун. сахара.

#### 25. Сиропъ изъ камеди.

Настоять 40 золотниковъ аравійской камеди, распущенной въ 1 фун. воды и 2 фун. сахара.

#### 26. Сиропъ изъ проскурняка.

На 2 фун. сахара, берется 16 фун. корня проскурняка, варится въ 1 фунтѣ воды.

#### 27. Хинный сиропъ.

1½ фунта хины сварить въ 1 фунтѣ воды и 2 фун. сахара.

#### 28. Ипекакуанный сиропъ.

Ипекакуаны 1½ фун. сварить въ 1 фун. воды и 2 фун. сахара.

#### 29. Миндальный сиропъ.

Обдать кипяткомъ 4 фун. сладкаго и ½ ф. горькаго миндаля; дать водѣ простыть, потомъ, очистивъ миндаль отъ шелухи, толочь въ ступкѣ, подливая 2 бутылки холодной воды. Когда миндаль столчется, прибавить еще 6 бутылокъ воды, размѣшать все хорошенько, процѣдить сквозь салфетку и выжать. Въ это молоко надо всыпать 8 фун. мелкаго сахара, хорошо размѣшать и дать вскипѣть раза 2—3, охладить, влить 2 рюмки воды померанцевыхъ цвѣтовъ или розовой; процѣдить сквозь фла-

нель, дать простыть; разлить въ бутылки, закупорить и держать въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ.

#### 30. Оршадная эссенція.

Лучшій оршадъ—жидкій, но онъ не можетъ долго консервироваться, хоть и сохраняется нѣсколько недѣль въ холодномъ мѣстѣ. Взявъ 1 фунтъ сладкаго и 1 лотъ горькаго миндаля, ошпарить, очистить и столочь. Затѣмъ раздѣлить на 4 равныя части и на каждую изъ нихъ вылить стаканъ горячей воды и протереть ложкою чрезъ сито, каждую часть отдѣльно: потомъ выжать еще разъ чрезъ рѣдкое полотно, пока останутся однѣ сухія отруби. Тогда влить въ кастрюлю, всыпать 3 фун. сахару песочнаго и мѣшать на вольномъ огнѣ, пока закипитъ. Поваривъ три минуты съ момента кипѣнія снять съ огня и мѣшать до полного охлажденія, а потомъ слить въ бутылки, закупорить и вынести на погребъ. Оставшіяся отруби налить горячей водой, выжать, остудить и употребить въ тотъ же день.

2) Оршадная эссенція дѣлается и въ сухомъ видѣ. Для этого берутъ 1 фунтъ сладкаго и 2 лота горькаго миндаля, ошпариваютъ, очищаютъ и толкутъ въ ступкѣ, доливая по немногу стаканъ воды. Затѣмъ высыпаютъ въ массу 3 фунта мелкаго сахару и ставятъ въ кастрюлѣ на огонь, постоянно мѣшаютъ, пока хорошо сгустится. Потомъ свиваютъ теплый въ валики и завертываютъ въ восковую бумагу. При употребленіи разводятъ по немногу водой и процѣживаютъ чрезъ сито.

#### 31. Соки отварные.

Всякіе плоды очень вкусны, если ихъ ошпарить сиропомъ. На 1 фунтъ любого плода, а вишни безъ косточекъ, взять 1 фунтъ сахару и стаканъ воды и сдѣлать



легкій сиропъ. Плоды положить на сито и ошпарить ихъ сиропомъ. Когда протечетъ безъ выжиманія, вскипятить этотъ сокъ и опять облить тѣ же плоды. Такъ повторить раза 3—4, не выжимая плодовъ. Послѣдній разъ вскипятить сокъ и вылить въ вазу для охлажденія, прикрывъ салфеткой, чтобы не улетучился ароматъ и паръ впитался въ салфетку. На другой день слить въ бутылки, хорошенько закупорить и поставить лѣтомъ на погребъ, а зимою въ сухую кладовую.

Прекрасный сиропъ выходитъ изъ соединенія полтора фунта смородины съ полфунтомъ малины.

### 32. Просвирняковый сиропъ.

Надо взять унцій 20-ть свѣжихъ корней просвирняка, снять съ нихъ кожицу, нарѣзать на маленькіе кусочки, налить въ нихъ 3 кружки воды, дать кипѣть минутъ 15 или 20, потомъ процѣдить и выжать гущу; затѣмъ всыпать въ этотъ сокъ 12 фунтовъ сахара, поставить опять кипѣть, пока не уварится до густоты сиропа; очистить бѣлкомъ, процѣдить. Чтобы сдѣлать вкусъ пріятнѣе, можно прибавить воды померанцевыхъ цвѣтовъ; разлить въ бутылки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Сиропъ этотъ очень полезенъ отъ кашля; принимать по 1 столовой ложкѣ на ночь.

### 33. Розовый сиропъ.

1) Взять розы, которые только что распустились, оторвать отъ нихъ всю зелень и желтыя кончики; потомъ всыпать 2 фунта лепестковъ въ мѣшочекъ и облить ихъ 4-мя бутылками кипятку; мѣшокъ повѣсить, чтобы сокъ стекалъ въ подставленную чашку или миску; когда сокъ стечетъ, лепестки положить въ фарфоровую посуду, спрыснуть лимоннымъ сокомъ и растирать пока не покажется

жидкость; тогда взять на полтора стакана розовой воды 1 фунтъ растертыхъ розовыхъ листьевъ; хорошенько перемѣшать и выжать чрезъ салфетку. Затѣмъ этотъ сокъ вылить въ тазъ, сыпавъ туда 2 фунта мелкаго сахарнаго песку, и поставить на маленькій огонь, только чтобы дать сахару растаять. Для цвѣта можно влить немного кошенили, а для сильнаго запаха 1—2 капли розоваго масла. Разлить въ бутылки и держать въ погребѣ.

2) Взять гарнецъ зеленого крыжовнику, истолочь въ деревянной ступкѣ или растереть валькомъ въ эмалированномъ горшкѣ, выжать сокъ чрезъ рѣдкое полотно и налить этимъ сокомъ лепестки розъ такое количество, сколько можно смочить имъ, и оставить такъ на 24 часа. Потомъ слить въ полотно и выжать, а затѣмъ взять на бутылку этого соку два съ половиной фунта сахара, сварить вмѣстѣ, очистить отъ пѣны, дать устояться и, по охлажденіи, слить въ бутылки и закупорить.

### 34. Сливный сиропъ.

Этотъ сиропъ дѣлается больше изъ желтыхъ сливъ. Надо взять самыя зрѣлыя сливы, вынуть изъ нихъ косточки, разрѣзать на кусочки и положить въ банку слѣдующимъ образомъ: рядъ сливъ и рядъ сахара, потомъ опять сливъ и т. д.; слой сахара нужно насыпать въ половину толщины, чѣмъ слой сливъ; когда сахаръ совершенно растаетъ, тогда, давъ соку стечь, разлить въ бутылки, засмолить пробки и держать пока жарко на льду, а въ морозы перенести на погребъ.

### 35. Смородинный сиропъ.

1) Нужно взять на 6 фун. смородины 1 фун. вишни и выжать изъ нихъ сокъ подъ прессомъ; на 1 фунтъ этого сока берется 1 фунтъ сахарнаго мелкаго песку.



Дѣлается онъ слѣдующимъ образомъ: когда сокъ выжмутъ нужно поставить его на однѣ сутки въ погребъ, по прошествіи ихъ сокъ процѣдить, влить въ тазъ, положить сахару какъ сказано выше; поставить варить и кипятить до тѣхъ поръ, пока не уварится какъ нужно. Сохранять такъ же какъ и другіе сиропы.

2) Взявъ смородину, столочь ее въ мискѣ, выжать чрезъ полотняный мѣшокъ въ стеклянную банку и поставить на солнце для броженія. Чрезъ нѣсколько дней, когда сокъ отстоится, слить его осторожно, не мутя, чрезъ полотно въ другую банку. Потомъ взять на бутылку соку 2 фунта сахару, налить его этимъ сокомъ и когда онъ распухнетъ, поставить въ тазу на огонь и варить на слабомъ огнѣ, снимая съ него пѣну. Затѣмъ остудить и разлить по бутылкамъ.

3) 1 гарнецъ обобранной и очищенной смородины всыпать въ бутылку воды, сильно кипящей въ полированномъ горшкѣ и тотчасъ закрыть крышкой, а затѣмъ снять горшокъ съ огня и поставить стоять въ тепломъ мѣстѣ 12 часовъ. Послѣ этого, слить сокъ чрезъ сито, не выжимая смородины и взять на бутылку этого соку 2 фунта сахару въ кускахъ, распушить его сокомъ, прокипятить два три раза на большомъ огнѣ, чтобы не сгустился какъ желе, и затѣмъ остудить и слить въ бутылки.

4) Размять смородину деревянной ложкой, наливая ее слегка водой, влить ее въ полотняный мѣшокъ и пусть стекаетъ ночь. На слѣдующій день стекшій чистый сокъ, безъ выжимки ягодъ, прокипятить раза два на сильномъ огнѣ, снять пѣну и сдѣлать сиропъ, беря на бутылку соку полтора фунта сахару и одинъ стаканъ воды. Затѣмъ вылить сокъ въ горячій сиропъ и вмѣстѣ вскипятить; потомъ остудить, а на другой день разлить въ сухія бутылки.

Смородина, вареная между 1 и 10 іюнемъ, никогда не сгустится.

### 36. Самый лучшій смородинный сиропъ.

Взять 4 фунта смородины, размять въ мискѣ валькомъ и вынести въ погребъ на 8 дней. Послѣ этого положить ягоду съ сокомъ на тонкое полотно (не въ мѣшокъ или салфетку), привязать углы ея къ ножкамъ табуретки и дать стекать 24 часа. Потомъ сдѣлать изъ 4 фунтовъ сахару густой сиропъ, чтобы онъ въ кастрюлѣ отдѣлялся капля отъ капли, а затѣмъ влить въ него сокъ, вскипятить вмѣстѣ на сильномъ огнѣ три раза, снять хорошенько пѣну, вылить въ вазу, чтобы остыло, разлить въ бутылки и крѣпко закупорить. Такой сиропъ никогда не сгустится и будетъ имѣть пріятный аромат и вкусъ.

### 37. Сахарный сиропъ для фруктовъ.

Положивъ въ кастрюлю 8 фунтовъ сахара, наколотого маленькими кусочками, наливають чистой и не много бѣлковой воды; размѣшавъ все хорошенько, чтобы сахаръ растаялъ; тогда ставятъ кипятить; давъ вскипѣть раза 3—4, прибавляя всякій разъ не много холодной или бѣлковой воды.

Если сиропъ готовъ, то помокнутая въ него ложка, должна покрыться тонкимъ слоемъ, тогда его надо процѣдить черезъ частое сито или полотно. Если сиропъ хорошо очищенъ, то онъ будетъ прозрачный.

Этотъ сиропъ главнымъ образомъ употребляется для засахариванія фруктовъ. При надобности, его можно разводить водой какъ нужно; а чтобы лучше сохранить фрукты, то въ сиропъ подлить немного алкоголя.



### 38. Фиалковый сиропъ.

1) Взять фиалковыхъ цвѣтовъ 2 фунта (безъ стебельковъ), слегка столочь ихъ въ ступкѣ, потомъ положить въ оловянную посуду, залить 2 бутылками кипятку, поставить на 1 сутки въ теплую печь, чтобъ они размокли; потомъ сокъ процѣдить, а самую гущу выжать подъ прессомъ. Когда сокъ хорошо устоится, положить 4 фунта сахарнаго мелкаго песку, размѣшать и поставить въ водяную баню, плотно закрыть и держать до тѣхъ поръ, пока сахаръ не разойдется; потомъ остудить, процѣдить сквозь полотно и разлить по бутылкамъ. Сохранять въ темномъ и холодномъ мѣстѣ.

2) Взять 1 фунтъ самаго чистаго цвѣта фиалковъ, положить въ фарфоровую вазу и налить бутылкой кипятку, тотчасъ покрыть бѣлой чистой салфеткой и поставить въ холодное мѣсто на 5 дней. Потомъ процѣдить чрезъ салфетку, свѣситъ сокъ и взять столько же сахару, а затѣмъ варить его вмѣстѣ на легкомъ огнѣ, въ хорошо вылуженной кастрюлѣ до обыкновенной густоты. По охлажденіи, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ кладовую.

### 39. Яблочный сиропъ.

Сиропъ этотъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять столько спѣлыхъ яблокъ, чтобы изъ нихъ вышло 1 фунтъ. чистаго сока; яблоки надо очистить, вырѣзать серединки и нарѣзать мелкими кусочками; положивъ ихъ въ котелокъ, насыпать на нихъ 1 фунтъ сахара, налить не полную бутылку воды, поставить котелокъ въ водяную баню, въ температуру какая нужна, чтобы вода вскипѣла; когда сиропъ остынетъ, въ него выжать сокъ изъ пол-лимона и влить пол-ложки померанцевой воды, а кто

любить пол-чайной ложки гвоздичнаго спирта, потомъ разлить въ бутылки.

Тутъ взята самая маленькая пропорція, которую надо увеличивать пропорціонально, кому какая нужна.

### 40. Сидръ апельсиновый къ чаю.

Двумя фунтами колотаго сахара, стереть цедру съ 8 апельсинами, столочь, выложить въ миску, куда выжать и сокъ изъ этихъ апельсиновъ; накрыть и оставить до другого дня; на другой день вскипятить раза 3, потомъ всыпать 2 чайныя ложки лимонной соли и процѣдить въ бутылки.

### 41 Шербетъ лимонный.

4-мя фунтами сахару стереть цедру съ 6 лимонами; положить сахаръ въ тазикъ, налить 2 стакана воды, поставить на маленькій огонь, безпрестанно мѣшая; когда сахаръ растаетъ, то выжать въ него сокъ изъ лимоновъ и поставить на болѣе сильный огонь; кипятить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ какъ желе. Тогда снять съ огня и мѣшать въ одну сторону, снимая пѣну и въ то же время впуская, по 4—5 капель, лимоннаго сока для бѣлизны; мѣшать, пока не сдѣлается густой; потомъ переложить въ банку, которую хорошенько завязать. Брать въ ротъ вмѣсто сахара и запивать чаемъ или водой.

### 42. Шербетъ малиновый.

Наколовъ 6 фун. сахара мелкими кусочками, положить его въ тазъ; между тѣмъ, растеревъ малину, выжать изъ нея сокъ, котораго нужно 6 стакановъ, влить его въ сахаръ, поставить на маленькій огонь, мѣшая, пока сахаръ не распустится. Потомъ поставить на силь-



ный огонь и варить до тѣхъ поръ, пока капля на ложкѣ не повиснетъ, или упадетъ на блюдечко зерномъ; тогда тазъ снять съ огня и мѣшать сиропъ въ одну сторону, деревянной ложечкой пока не сдѣлается густой; тогда перелить въ каменную банку, или горшокъ и пока не остыло завязать тряпочкой.

2) Взять зрѣлой малины, перебрать ее и удалить червячки, протереть черезъ густое проволочное сито и взять этой протертой массы 1 стаканъ на 2 стакана самого мелкаго сахара и тереть хорошенько въ фарфоровой чашкѣ въ продолженіе 12 часовъ въ одну сторону. Растертую такимъ образомъ массу вливать ложкой въ бутылки, закупорить и залить лакомъ. Такіе шерbetы дѣлаются изъ земляники, ананасовъ, абрикосовъ, персиковъ и вообще изъ ароматныхъ плодовъ, и сокъ употребляется для мороженыхъ.

#### 43. Шерbetъ миндальный.

Всыпавъ въ тазикъ 3 фун. сахара, налить на него два съ половиной стакана воды, поставить варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; снявъ съ огня, всыпать полное блюдечко тертаго миндаля сладкаго съ горькимъ, по равной части, все время мѣшая деревянной лопаточкой.

#### 44. Шерbetъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ.

Положивъ скорлупу въ тазикъ, налить ее водой и варить до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается коричневой; тогда взять этой воды два съ половиной стакана, облить его 3 фун. сахара, поставить варить точно такъ же какъ и другіе шерbetы; когда сварится, влить въ него 2 ложечки лимоннаго сока для вкуса.

## ОТДѢЛЪ СЕДЬМОЙ.

### Пива.

#### Варка пива и браги.

Каждый деревенскій житель знаетъ, что домашнее пиво здоровѣе и вкуснѣе продажнаго, потому что въ него входятъ матеріалы болѣе свѣжіе и досмотренные. Домашнее пиво можно дѣлать изъ разныхъ продуктовъ, какъ изъ хлѣбныхъ зеренъ, такъ и изъ нѣкоторыхъ овощей и фруктовъ. Вообще же оно готовится изъ солода и хмѣля съ помощью дрожжей. Вся процедура домашней варки пива состоитъ: изъ сложения хлѣбныхъ зеренъ, затора молодого солода, процѣживанія, примѣшиванія хмѣля, прибавки дрожжей, броженія и сбереженія.

Въ виду нѣкоторой сложности процесса, привожу нѣкоторыя общія наставленія, какъ и что дѣлать. Прежде чѣмъ дѣлать пиво, нужно приготовить для этого матеріалъ въ видѣ солода, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: смочивъ зерно ячменя или ржи, пшеницы или овса холодною водою, оставить его такъ на 4 дня, пока оболочка зерна станетъ трескаться и шелушиться. Затѣмъ ссыпать зерно въ мѣшкѣ и оставить ихъ на 3—4 дня въ комнатѣ съ средней температурой и перемѣшивать каждый день въ мѣшкахъ, пока зерно пуститъ ростки, послѣ чего разсыпать хлѣбъ хоть на полу въ 2—3 вершка толщиною, покрыть мѣшками, чтобы зерна проросли;



причемъ обращать вниманіе, чтобы не разгорячились, иначе надо снять мѣшки и обрызнуть хлѣбъ водой. Зерно должно быть пророщено небольшими и не малыми ростками, а только чтобы каждое пустило ростокъ. Проросшія уже зерна нужно просушить на доскахъ въ сильно натопленной избѣ, а если можно, то въ овинѣ, для чего надо чаще перемѣшивать его, пока совершенно высохнетъ. Если сушка производится въ овинѣ, натопленномъ до 40 градусной температуры, то въ печку можно вылить ведро воды, отчего образуется паръ, который придаетъ солоду больше сладости. Высушенный солодъ нужно растереть, чтобы удалить корневые мочки и провѣять, вслѣдствіе этого зерно уменьшается въ вѣсѣ 5—6 фунтовъ на пудъ. Черезчуръ высушенный солодъ даетъ темное и не совсѣмъ хорошее пиво, тогда какъ высушенный посредственно придаетъ пиву свѣтлый видъ и слащавость. Послѣ высушки солодъ надо смочить и смолоть покрупнѣе. Изъ него дѣлается заторъ посредствомъ ссыпки извѣстнаго количества въ горячую воду, 45 градусной температуры, и сильнаго вымѣшиванія до образованія жидкой кашицы, которую нужно посыпать солодовою мукою, накрыть котелъ и оставить такъ на  $1\frac{1}{2}$ —2 часа, а потомъ подлить нужное количество кипятку, вымѣшать, опять накрыть и оставить настолько же времени, какъ и прежде.

Одновременно съ затираніемъ солода, нужно сварить хмѣль въ желѣзномъ котелкѣ и варить его въ продолженіи 5—6 часовъ, съ тѣмъ однако, чтобы онъ не кипѣлъ, иначе онъ лишится аромата. Когда хмѣль сваренъ, онъ кладется въ спускникъ или цѣдильный чанъ съ двойнымъ дномъ, въ которомъ просверлены двѣ дырки; на это дно кладется ржаная солома, а на него сваренный хмѣль, послѣ чего туда выливается солодовый заторъ и оставляется на  $\frac{1}{2}$  часа, пока осядетъ вся смѣсь; потомъ

сусло спускается чрезъ отверстіе въ среднемъ днѣ внизъ и оттуда выливается въ котелъ и кипятится такъ, чтобы оно не перекипѣло. Чтобы избѣгнуть перекипанія, въ кипящее сусло подливается холодное, нарочно оставленное для этой цѣли. Давъ вскипѣть два-три раза, сусло выливаютъ въ цѣдильный чанъ на оставшуюся въ немъ гущу и плотно покрываютъ, а черезъ часъ, опять спускаютъ сусло, кипятятъ по прежнему въ котлѣ и снова выливаютъ на гущу. Послѣ этого сусло дѣлается свѣтлымъ и его вылавливаютъ въ чистый мѣсильный котелъ, дно котораго посыпано солью.

Послѣ всего этого дѣлается запусканіе сусла. Когда сусло остынетъ до 25 градусовъ, его отливаютъ небольшое количество въ особую посуду и приводятъ въ броженіе посредствомъ дрожжей и составляется, такъ называемый приголовокъ. А затѣмъ, какъ сусло остынетъ до 18 градусовъ, то этотъ приголовокъ приливаютъ къ нему, смѣшиваютъ, покрываютъ чанъ и оставляютъ бродить. Когда сусло придетъ въ броженіе, то на немъ образуется пѣна, сначала у краевъ чана, а потомъ по всему верху. Въ это время сусло поднимается въ серединѣ, а потомъ начинаетъ спадать. Въ это время нужно сусло перелить въ бочки, гдѣ оно и оканчивается броженіе. Когда броженіе кончится, то бочки доливаютъ этимъ же пивомъ изъ какой-нибудь одной во всѣ остальные. Черезъ три дня броженіе окончится и тогда бочки осматриваются, доливаются, закупориваются и пробки засмаливаются, чтобы воздухъ не имѣлъ доступа. Чрезъ 4 недѣли пиво готово и его можно разливать въ бутылки и ставить въ холодное мѣсто для сбереженія. А чтобы пиво сберечь дольше, то вся посуда обязательно должна быть чиста. Бочки должны быть дубовыя, буковыя или ясневые, хорошо высмоленные внутри. Онѣ должны быть всегда полны, иначе пиво окиснетъ. При вливаніи пива



въ бочки, ихъ вымазываютъ хмѣлевыми подонками, которыя предохраняють пиво отъ окисленія.

### 1. Англійское пиво.

Самаго лучшаго, мелко смолотаго, ячменнаго солоду взять  $2\frac{1}{2}$  четверти; всыпать его въ чанъ, налить теплой воды столько, чтобы весло свободно ходило, размѣшать, накрыть и дать стоять полсутокъ. Черезъ 12 часовъ переложить этотъ растворъ въ спускникъ, въ который надо раньше настлатъ на дно толстый слой соломы, связанной мелкими пучками, или березовыхъ тонкихъ сучьевъ, положивъ ихъ на дно рѣшеткою, чтобы сусло могло лучше черезъ нихъ протекать. Налить на растворъ кипятку ушатовъ 12, или немного больше, и, давъ постоять часовъ 12, можно сусло изъ чана выпустить. Тогда взять хорошаго хмѣлю 10 фунтовъ, налить его горячей водой и дать помокнуть часовъ 10, а потомъ положить хмѣль въ котелъ, налить его сусломъ, поставить варить 3 часа, пока хмѣль не опустится на дно (пока онъ варится его нужно часто мѣшать). Когда уварится, остудить и сдѣлать приговорокъ: взять ушатъ этого остуженнаго сусла, положить въ него  $\frac{1}{2}$  бутылки дрожжей и когда пѣна пробьется сквозь хмѣль, вылить этотъ приговорокъ въ остальное сусло, накрыть плотнѣе и дать бродить; когда хмѣль начнетъ подниматься, то его нужно мѣшать весломъ каждые полчаса въ продолженіе сутокъ; потомъ весь хмѣль счерпать рѣшетомъ, но отнюдь не выжимать руками и дать пиву остынуть совершенно. Когда дрожжи опадутъ на дно, то пиво надо осторожно слить въ бочку; на каждыя 10 ведеръ класть по 1 фун. хмѣлю (сырого), по 2 бутылки французской водки и по 3 ф. меду. Потомъ бочки хорошенько закупорить, втулки замазать глиною и поставить на ледъ.

Заторъ можно уменьшить, смотря по надобности и средствамъ.

### 2. Апельсинное пиво.

Взять: мелкаго сахара 4—6 фун. и виннаго камня 8 лотовъ; распустивъ ихъ въ водѣ, вскипятить и, когда все разойдется, вылить въ боченокъ, потомъ выжать изъ 2—3 лимоновъ сокъ безъ зеренъ, положить дрожжей 2 ложки и все это развести водой въ такомъ количествѣ, чтобы только наполнить боченокъ; потомъ, перемѣшавъ все хорошенько, поставить въ теплое мѣсто отъ 10 до  $15^{\circ}$  по Реомюру. Боченокъ затыкается пробкою, въ которую вставить стеклянную трубку, чтобы проходилъ воздухъ. На третій день броженія спускаютъ въ боченокъ нарѣзанныя апельсинныя корки 2 или 3 лота. Черезъ 5 дней разлить всю жидкость въ бутылки черезъ кранъ, не ворочая при этомъ бочки, и закупорить.

Лимонное пиво готовится такъ же, какъ и апельсинное.

### 3. Бѣлое пиво.

Оно готовится слѣдующимъ образомъ: Когда хотятъ сдѣлать крѣпкое пиво, берется боченокъ, вмѣщающій въ себя не болѣе 6 ведеръ, заколачиваютъ хорошо втулку и ставятъ на дно, около котораго дѣлаютъ отверстие для крана. На верхнемъ днѣ дѣлается такъ же отверстие по срединѣ и закрываютъ его обыкновенной втулкой. Наливъ въ котелъ 3 ведра воды, вскипятить, положить туда фунта  $1\frac{1}{2}$  или  $1\frac{3}{4}$  хорошаго хмѣля, кипятить еще минутъ 6, потомъ, процѣдя этотъ отваръ, положить въ него 16 фун. сахара и немного меньше бутылки пивныхъ дрожжей, которыя, размѣшавъ хорошенько, вылить въ боченокъ и оставить его бродить.



Сначала онъ начнетъ пѣниться, потомъ пѣна осядетъ. Въ теплое время (лѣтомъ), оно перебродитъ въ мѣсяцъ или недѣли въ три; послѣднія 2 недѣли боченокъ нужно держать заткнутымъ втулкою, которую нужно черезъ каждые 2 дня открывать.

Когда сахарный вкусъ совершенно уничтожится, то втулку нужно вколотить какъ можно плотнѣе. По прошествіи четырехъ дней по заколотѣ втулки, пиво будетъ готово совсѣмъ и тогда его разлить по бутылкамъ. Кто желаетъ, то это пиво можно подкрасить жаренымъ ржанымъ хлѣбомъ.

#### 4. Пиво-брага.

Чтобы вышла хорошая, вкусная брага, для этого нужно взять; гречневыхъ крупъ 1 четверикъ, ячменного солоду (мелкаго)—1 четверикъ, ржаного (тоже мелкаго) 15 ф., муки пшеничной и ржаной по 15 фун.; сложить все въ кадку и затереть на горячей водѣ тѣсто, давъ ему постоять пока истопится печь. Когда печь будетъ готова, то тѣсто изъ кадки положить въ корчаги, а сверху налить немного воды, чтобы тѣсто не пригорѣло, потомъ поставить на сутки въ печь и заслонку замазать глиной. Когда корчаги вынуты изъ печи, въ нихъ надо налить кипятку, чтобы тѣсто отмокло, потомъ выложить все изъ корчагъ въ кадку, размачивая тѣсто кипяткомъ и перемѣшивая хорошенько весломъ. Положивъ въ горшокъ свѣжаго хмѣля 2 фун., налить его этимъ же сусломъ, и накрыть крышкою, которую замазать тѣстомъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько упрѣлъ. Пока сдѣлать приголовокъ: взять сусла, налить въ него 2 стакана дрожжей, подбить его пшеничною мукою и, поставивъ въ тепло, дать подняться. Вынувъ хмѣль, его надо остудить и немного положить въ приголовокъ вмѣстѣ съ сусломъ;

остальной весь хмѣль положить въ кадку, и если опара хорошо поднялась, то положить въ кадку, и если опара хорошо поднялась, то положить ее въ сусло. Когда пиво начнетъ хорошо бродить, то весь хмѣль выбрать и выжать, а пиво слить въ боченокъ, потомъ положить въ него часть выжатого хмѣля, замазать глиною и поставить на ледъ.

#### 5. Вишневое пиво.

Взять вишень фунтовъ 8, столочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето, и промыть нѣсколькими бутылками воды, потомъ взять сахара 4—6 фун. и 8 лотовъ виннаго камня, развести водою, кипятить и поступать во всемъ какъ съ апельсиновымъ пивомъ. Выдерживаютъ его дней 10 и потомъ разливаютъ по бутылкамъ.

#### 6. Гороховое пиво.

Всыпавъ въ котелъ вышелушенныхъ зеленыхъ гороховыхъ стручковъ (смотря сколько нужно пива), налить ихъ водою, такъ чтобы вода покрывала ихъ на полтора вершка, и кипятить часа 3. Потомъ слить и процѣдить всю жидкость, положить въ нее хмѣля и шалфея, смотря по вкусу (кто любитъ горько, то положить больше), дать этой смѣси перебродить, какъ сусло, и разлить въ бутылки.

Изъ этого-же матеріала, съ прибавкою такого-же количества стручковъ, можно сдѣлать другое пиво, не уступающее англійскому. Стручки всыпать послѣ 3 часовой варки втораго отвара.

#### 7. Дворянское пиво.

Взять кадку о трехъ ножкахъ, какъ для воды, безъ всякаго запаха, въ которой-бы не помѣщалось до этого ничего кислаго или мыльнаго, и, провертѣвъ у дна ды-



рочку, забить втулкой. Потомъ положить на дно кадки соломы, согнутой вдвое и безъ колосевъ, такъ чтобы мѣсто для втулки оставалось свободнымъ, и прижать соломѣ палкой, чтобы солома не поднималась. Нужно обратить вниманіе, чтобы втулка не была тѣсна, потому что это затрудняетъ вытекку отвара и производить закваску, чего обязательно избѣгать, а потому дѣлать это пиво нужно лѣтомъ въ холодномъ мѣстѣ, а зимою — въ прохладномъ. Сверхъ соломы, на извѣстномъ разстояніи, сдѣлать рѣшетку изъ ольховаго дерева, а то и двѣ, другъ на другѣ; верхняя рѣшеточка должна быть меньше. На эти рѣшеточки положить мятой соломки такъ, чтобы вылитый на него заторъ не проскакивалъ черезъ рѣшетку, а шелъ по соломѣ прямо къ втулкѣ и затѣмъ въ подставленную посуду.

Заторъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять на 20 гарнцевъ пива 16 гарнцевъ крупно измолотаго или истолченнаго ячменнаго солода и, ошпаривъ таковой въ плоской посудѣ, чтобы онъ сдѣлался не гуще кашицы, перемѣшать нѣсколько разъ весломъ, прикрыть чѣмъ либо и поставить на часъ или полтора въ средней температурѣ. Затѣмъ влить его въ приготовленную кадку, чтобы онъ могъ не быстро, но свободно стекать по соломѣ и рѣшеткѣ къ втулкѣ. Причемъ еще разъ предостерегаю, чтобы заторъ не закисалъ, а потому нужно смотрѣть за втулкой, хорошо-ли сѣживаетъ жидкость; въ противномъ случаѣ, нужно поправить, а если заторъ окажется очень густой, то можно въ заторъ прибавить теплой воды. Когда отваръ стечетъ, вылить его въ котелъ и переварить, постоянно снимая пѣну и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Когда пѣна прекратится, снять котелъ съ огня, дать брагѣ остынуть и опять пропустить черезъ заторъ. Затѣмъ взять половину гарнца хмѣля, налить водой и варить больше часу, потомъ остудить и

все вмѣстѣ влить въ бочку. Къ этому времени приготовить полбутылки хорошихъ старыхъ дрожжей, которыя смѣшать съ полгарнцемъ охлажденной браги и оставить въ покоѣ, пока станутъ ходить. Затѣмъ влить дрожжи во всю брагу и, смѣшавъ ее, поставить на ночь въ прохладномъ мѣстѣ и помнить о томъ, чтобы не допустить закисанія. На другой день утромъ, процѣдить пиво черезъ новое рѣшето, влить въ бочку, дать перебродить и разлить въ бутылки; закупорить новыми распаренными пробками и положить въ песокъ. Черезъ 10 дней всѣ бутылки поставить въ томъ-же пескѣ, иначе всѣ пробки вылетятъ вонъ.

#### 8. Дешевое пиво.

Вскипятить четверть фунта хмѣля съ двумя ведрами воды; процѣдить сквозь полотно, и перелить опять въ котелъ; положивъ туда 6 фунт. патоки, размѣшать и поставить вскипѣть. Потомъ перелить въ боченокъ и поставить въ холодъ, чтобы совершенно остыло. Пока сусло будетъ стыть, надо приготовить опару изъ пшеничной муки и 1 бутылки дрожжей. Когда сусло остынетъ, а опара поднимется, тогда вылить ее въ сусло, которое нужно принести въ тепло, и дать бродить часовъ 6. Закупоривши боченокъ, его надо вынести дня на три на погребъ. На четвертый день надо разлить въ бутылки и, засмоливъ, поставить на погребъ.

#### 9. Домашнее пиво.

1) Взять по 3 фунта ячменнаго и ржаного солода и 6 фунт. ржаной муки, ошпарить 5—6 бутылками горячей воды, чтобы сдѣлать густоватое, какъ на клецки, тѣсто, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ корчаги и вставить въ печь послѣ хлѣба на 12 часовъ, пока тѣсто



приобрѣтеть красивый цвѣтъ. Потомъ сложить все въ боченокъ, величиною въ четверикъ, развести холодною водою до полна и оставить въ покоѣ. Отдѣльно взять 2 ф. гречневой муки, полфунта свѣжихъ сухихъ дрожжей, сдѣлать густое тѣсто на лѣтней водѣ и поставить на 2 ч., чтобы поднялось. Тогда растереть и влить въ другой чистый боченокъ, взять солодового раствора, процѣженного черезъ сито, долить до полна и поставить въ тепломъ мѣстѣ на 4—6 часовъ для броженія, пока наверху покажутся дрожжи; потомъ взболтать боченокъ и разлить пиво въ бутылки вмѣстѣ съ дрожжами, закупорить хорошими распаренными пробками, вынести на погребъ и поставить въ песокъ.

Пиво это легкое, прохладящее, очень вкусное и игристое, какъ шампанское. Оно можетъ сохраняться нѣсколько недѣль.

2) Берется два съ четвертью фунта моркови и шесть съ половиной фунт. сахарной свеклы; то и другое нужно стереть на теркѣ, положить въ котелъ, наливъ 2 ведра воды, поставить на огонь; между тѣмъ нужно развести 8-ю бутылками воды 1 лотъ можжевеловыхъ ягодъ, 2 фун. соли и 6 горстей хорошаго хмѣля; вылить все это въ котелъ (гдѣ положены свекла и морковь) и кипятить полчаса. Потомъ дать жидкости остыть до 16° по Реомюру, прибавить пивныхъ хорошихъ дрожжей 6 ложекъ и оставить бродить. Когда покажется на верху жидкости пѣна, то ее нужно снять, такъ повторить раза 3, послѣ чего можно разлить по бутылкамъ, закупорить и поставить въ погребъ.

### 10 Инбирное пиво.

Взять 4 лота инбиря, 8 лотовъ виннаго камня, 6 ф. сахара и 2 ложки дрожжей. Способъ приготовленія его

такой-же, какъ апельсиннаго или лимоннаго пива: лимонныя корки опускаются такъ-же на 3-й день броженія.

### 11. Картофельное пиво

Надо приготовить кадку, въ которую положить картофельной патоки 24 фунта. Между тѣмъ взять 7 золотниковъ толченаго кишмиша и пять-восьмьхъ фунта хмѣля, положить въ закрытую плетенку и поставить въ мѣдномъ котлѣ на огонь, въ который надо налить одно ведро воды, и кипятить отъ три-четверти до 1 часа; первый отваръ слить, а на хмѣль въ котелъ налить столько-же воды и дать раза два вскипѣть. Потомъ оба отвара вылить въ кадку, въ которой положена патока, и налить еще воды, чтобы всего вышло 4 ведра; потомъ положить туда пять восьмьхъ фунта дрожжей и поставить въ тепло отъ 15 до 20 градусовъ, чтобы оно забродило. По окончаніи броженія, положить въ пиво ползолотника рыбьяго клея, чтобы оно устоялось (для цвѣта можно положить жженаго сахара); разлить въ бутылки и поставить на погребъ.

### 12. Крестьянское пиво.

Для этого пива берется мелко нарѣзанный корень пырея, на 1 ведро воды кладутъ 2 фун. корня. Берутъ 4 фун. пырея, наливаютъ 2 ведра воды и оставляютъ на ночь, чтобы размокло; утромъ ставятъ въ котлѣ на огонь и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока корни опустятся на дно. Если будетъ всплывать на верхъ грязь, то ее нужно снимать ложкой, а если воды укипитъ очень много, то нужно долить. Пока корни будутъ кипѣть, надо приготовить кадку съ крапомъ у самого дна, на которое нужно настлать соломы вершка на три и прижать ее камнемъ, чтобы она не подымалась. Кадку нужно поставить на



подставку, чтобы могло подходить подъ кранъ ведро. Когда сусло готово, его сливаютъ въ приготовленную кадку и прибавляютъ туда нѣсколько горстей хмѣля, которому даютъ настояться въ пивной жидкости. Въ котелъ на тѣ же корни наливаютъ воды половинное количество противъ прежняго и ставятъ кипятить; сусло-же, которое слито въ кадку, сливаютъ въ холодильникъ. Въ случаѣ оно окажется мутнымъ, то его пропускаютъ еще раза два сквозь солому, чтобы оно было чисто. Первой варки сусла получается съ 2 фунтовъ корня  $\frac{1}{2}$  ведра; на остатокъ же сусла, которое останется въ кадкѣ, наливаютъ изъ котла горячей воды, давъ постоять съ полчаса, и счерпываютъ въ холодильникъ, гдѣ слито первое сусло. Потомъ берутъ этого сусла 10 бутылокъ и, когда оно остынетъ, вливаютъ 12 ложекъ дрожжей и ставятъ, чтобы пиво забродило; когда покажутся на верху бѣлыя пузырьки (часовъ черезъ 7—8, смотря по температурѣ), тогда, значитъ, дрожжи готовы и ихъ можно выливать въ сусло.

Въ это же время, пока дрожжи поднимаются, нужно приготовить кадку съ соломою, хорошенько ее вымыть и тогда вылить въ нее сусло, вмѣстѣ съ дрожжами. По прошествіи трехъ часовъ, пиво разливаютъ въ сухія бутылки и даютъ ночевать въ умѣренномъ теплѣ, а утромъ выносить на погребъ не закупоренными. Спустя 2 часа ихъ слегка затыкаютъ пробками, а на другой день плотно закупориваютъ и ставятъ, чтобы устоялось.

Дней черезъ 10—11 его можно употреблять. Сохраняется при хорошемъ погребѣ лѣтомъ недѣли 4, а зимой—7—8.

Если бутылокъ очень мало, то можно сливать въ маленькіе боченки, которые сначала также слегка закупориваютъ, а потомъ и совсѣмъ. Пиво, разлитое въ боченки, не такъ вкусно и не имѣетъ такой игры, какъ въ бутылкахъ.

### 13. Кишмишевое пиво.

Взять мелкаго сахара фунтовъ 6, виннаго камня 6 лотовъ, хмѣля 4 лота, кишмишевыхъ сѣмянъ, крупно истолченныхъ 6 лотовъ, перемѣшать все вмѣстѣ, влить нѣсколько штофовъ воды и кипятить три-четверти часа, а потомъ процѣдить сквозь сито. Остатокъ же можно промыть водой, въ которой развести 2 ложки дрожжей, смѣшать ихъ съ остальной жидкостью и вылить въ боченокъ. Броженіе производится какъ сказано въ апельсиновомъ пивѣ. На третій день броженія, сквозь втулку опускается въ мѣшечекъ еще 3 лота кишмиша. Чтобы пиво имѣло хорошій цвѣтъ, его подкрашиваютъ жженымъ сахаромъ.

### 14. Можжевеловое пиво.

Это пиво очень здоровое и дѣлается точно также, какъ и дворянское, только вмѣсто 16 гарнцевъ солода берется его—8 и 8 гарнцевъ можжевеловыхъ ягодъ, грубо смолотыхъ или истолченныхъ (см. № 7).

### 15. Овсяное пиво.

Оно никогда не дѣлается изъ одного овсянаго солода, чаще его только прибавляютъ къ ячменному; дѣлается оно точно также какъ изъ ячменнаго солода.

### 16. Померанцевое пиво.

Это пиво дѣлается также, какъ апельсинное и лимонное, разница только та: что въ померанцевое пиво рѣжутся померанцевыя корки, а въ лимонное — лимонныя, которыя и прибавляются также на третій день броженія.



### 17. Пиво-портеръ.

Для этого пива нужно: ячменного солода свѣтлаго 7 частей, желтаго янтарнаго—6 частей, темнаго—3 части; смѣшавъ всѣ сорта вмѣстѣ, всыпать въ заторный чанъ, налить водою, которую нагрѣть до 59° по Реомюру, и въ продолженіи одного часа, не переставая, мѣшать заторъ; потомъ насыпать на него сухого солода и дать постоять съ часъ. Затѣмъ берутъ 10 фунтовъ хмѣля стараго и новаго пополамъ (т. е. по 5 фунт. cadaго на четверть съ четверикомъ солода). Первое сусло кипятятъ три-четверти часа съ хмѣлемъ на сильномъ огнѣ, потомъ прибавляютъ въ котелъ солодковаго корня полтора фун. на 2 ведра воды, и спускаютъ все въ холодильный чанъ, мѣшая весломъ. Второе сусло нагрѣваютъ до 63° по Реомюру и, по прошествіи часа, спускаютъ и наливаютъ въ него горячей воды въ 50° по Реомюру, мѣшаютъ цѣлый часъ и оставляютъ въ покоѣ такое же время. Въ продолженіи этого часа кипятятъ первое сусло съ тѣмъ же хмѣлемъ, потомъ спускаютъ обѣ жидкости опять въ холодильный чанъ и, при 54° по Реомюру, перепускаютъ въ бродильный чанъ и примѣшиваютъ дрожжи. На другой день, примѣшиваютъ муку съ солью (муки берется полфунта); размѣшавши все хорошенько, при 21° по Реомюру, спускаютъ въ бочки и поступаютъ далѣе, какъ съ другими сортами, т. е. забиваютъ втулки и, давъ выстояться на погребѣ, употребляютъ.

### 18. Сахарное пиво.

Влить въ котелъ воды, смотря по количеству, какое нужно къ употребленію; на каждое ведро воды положить 2 фун. сахара и прокипятить; потомъ вылить въ кадку или боченокъ, и когда остынетъ, прибавить дрожжей (на

каждыя 3 ведра 4 ложки), дать перебродить въ теплѣ. Когда пиво выбродить, его нужно процѣдить чрезъ фланель и, разливъ въ бутылки, прибавить по вкусу сахара въ каждую. Бутылки должны быть шампанскія или кувшины изъ подъ селтерской воды. Хорошенько закупорить и засмолить, поставить на погребъ недѣли на 2, а потомъ употребляютъ.

### 19. Самоварное пиво.

Взявъ чистый маслбойный мѣшокъ, насыпать въ него 6 стакановъ ржаного молотаго солода и полфунта хмѣля и хорошенько перетереть ихъ вмѣстѣ. Мѣшокъ надо повѣсить подъ кранъ самовара, подъ который нужно поставить кадочку, въ 26 бутылокъ вмѣстимостью; но мѣшокъ надо такъ укрѣпить, чтобы онъ не касался дна кадочки, въ которую нужно положить 4 стакана черной патоки. Вода въ самоварѣ должна кипѣть все время, пока будетъ литься въ мѣшокъ. Если кипятку въ самоварѣ не хватитъ, то его нужно доливать также кипяткомъ, чтобы самоваръ не переставалъ кипѣть. Кипятокъ нужно пускать изъ самовара въ полкрана, а не во весь, а въ мѣшкѣ какъ можно чаще мѣшать гущу. Когда кадочка будетъ полная, тогда ей нужно дать остыть и влить въ нее 1 стаканъ дрожжей, чтобы было броженіе; когда всѣ дрожжи опустятся на дно, то жидкость нужно разлить въ бутылки, закупорить и вынести на погребъ дня на 3—4, послѣ чего его можно пить.

### 20. Столовое пиво.

Берется четверть фунта хмѣля, 4 лота кишмиша 6 фунтовъ сахара и 8 лотъ виннаго камня; все это нужно хорошо уварить въ водѣ, которой дается кипѣть полчаса, затѣмъ процѣдить и прибавить отъ 2—4 мѣръ



обыкновенного солода (сдѣланнаго пива), влить 2 ложки дрожжей и оставить бродить дней 8—9; на 10-й день, когда хорошо выбродитъ, его разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ.

### 21. Пиво безъ солода.

Наливъ въ котелъ 6 гарнцевъ воды, положить въ него 3 бутылки хорошей патоки, кипятить до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ пахнуть патокой, тогда опустить туда въ мѣшкѣ хмѣля и поставить варить еще съ полчаса.

Давъ суслу остыть, влить въ него дрожжей и разлить по бутылкамъ, оставя ихъ открытыми до тѣхъ поръ, пока не выйдутъ изъ нихъ дрожжи; тогда крѣпко закупорить и дня черезъ 4 пиво будетъ готово къ употребленію.

### 22. Пиво изъ сливъ.

Взявъ фунтовъ 15 спѣлыхъ сливъ, размять и протереть сквозь рѣшето, подливая нѣсколько бутылокъ воды, которая прибавляется къ сахарному раствору, куда положенъ и винный камень; потомъ влить 3 ложки дрожжей, дать бродить, а на третій день опустить въ мѣшкѣ 3 лота лимонной изрѣзанной корки. Вообще, это пиво дѣлается такъ же какъ апельсинное и другія фруктовые пива.

### 23. Пиво-сусло.

Это пиво сладкое и густое; дѣлается безъ хмѣля и поэтому называется пиво-сусло. Смѣшавъ ржаную муку вмѣстѣ съ солодомъ, обвариваютъ ее кипяткомъ и, замѣсивъ тѣсто, кладутъ его въ корчаги и ставятъ на 12 часовъ въ печь, которую топятъ нарочно для этого. Пока тѣсто въ печи, нужно приготовить спускникъ, на дно котораго кладется деревянный крестъ, а на него насти-

ляется солома. Вынувъ тѣсто изъ печи, нужно класть его въ спускникъ, перекладывая можжевелникомъ, чтобы придать пріятный запахъ суслу. Когда весь солодъ будетъ переложень въ спускникъ, тогда налить на него горячей воды и, давъ постоять часъ или полтора, его можно спускать. Если спустить ведро, то надо сейчасъ же долить столько же водой.

### 24. Царское пиво.

Для этого пива нужно взять: 2 ведра новаго пива, 3 лимона, 4 золотника кориандроваго сѣмени, 2 золотника корицы, 4 золотника рыбьяго клея, 2 фунта жженого сахара или карамели и 3 золотника инбиря. Всыпавъ сахаръ въ какую-нибудь посуду, поставить варить, какъ можно чаще помѣшивая его ложкой (металлической), пока онъ не сдѣлается чернымъ и горькимъ. Тогда вылить его въ широкую посуду вмѣстѣ съ бутылкою кипяченой воды, размѣшивая ложкой хорошенько. Инбирь, кориандръ, лимоны и корицу сложить вмѣстѣ, налить немного воды и поставить кипятить на  $\frac{1}{4}$  часа; когда сварится, то процѣдить жидкость, смѣшать ее съ жженымъ сахаромъ и влить туда распущенный въ кипяткѣ клей. Хмѣль такъ же кипятить въ водѣ съ  $\frac{1}{2}$  часа и, процѣдя, вылить въ общій составъ; потомъ, взявъ чистый боченокъ, влить туда пива и всю кипяченную жидкость долить опять пивомъ, хорошенько перемѣшать, заткнуть пробкою; не дѣли черезъ три пиво можно употреблять.

Если нужно пиво скоро къ употребленію, то его можно дѣлать на пивѣ, которое сварено мѣсяца за 2 или за 3 раньше, или влить въ него бутылку стараго пива или портера, тогда его можно употреблять на другой день. Конечно, смотря по количеству пива нужно соразмѣрять и матеріалы, изъ которыхъ дѣлается пиво.



## ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ

### Фруктовые вина и разные пунши.

#### 1. Вина фруктовые.

Вина можно дѣлать изъ разныхъ фруктовъ. Но самыя лучшія вина изъ вишенъ, малины, смородины, крыжовника и яблоковъ. Нужно брать для этого самые зрѣлые фрукты, выжать ихъ въ прессу или растереть въ каменной чашкѣ, а вишни протереть чрезъ рѣшето, чтобы отдѣлить косточки; при выжиманіи въ прессу, надо стараться, чтобы не раздавить зеренъ. Выжатый сокъ процѣдить чрезъ рѣдкое полотно, смѣрить, сколько его было и налить такимъ же количествомъ воды на оставшіяся выжимки и опять выжать. Оба выжатыхъ сока слить вмѣстѣ и прибавить еще столько воды, сколько было перваго сока, предварительно распустивъ въ немъ сахаръ, считая на каждую бутылку воды 2 фунта сахару. Смѣшавъ все вмѣстѣ, вылить въ чистый дубовый боченокъ, поставленный на подставки, въ теплой кладовой или комнатѣ съ 10—12° температурою и, закрывъ отверстіе втулки полотномъ, оставить такъ на 2 мѣсяца для броженія, во время котораго будетъ выходить пѣна, въ продолженіи 24 часовъ. Въ виду этого нужно доливать боченокъ каждые два часа подслащенной водою до полна. По окончаніи броженія, закупорить плотно бочку и вынести на погребъ.

#### 2. Апельсинникъ.

1) Искрошивъ 20 штукъ апельсиновъ съ кожей, но безъ зеренъ, и положить ихъ въ бутылъ, въ которую налить 10 бутылокъ легкаго столоваго бѣлаго вина и на каждую бутылъ всыпать три столовыя ложки мелкаго сахара; закупоривъ и засмоливъ пробку, закопать дней на 12 въ сырой песокъ въ холодномъ мѣстѣ; на 13-й день, взять процѣдить и разлить въ бутылки; засмоливъ, поставить на погребъ и потомъ можно употреблять.

2) На 5 бутылокъ сельтерской воды нужно выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ (корольковъ), влить 1 стаканъ ликера Алькермезъ и положить сахару по вкусу. Употреблять можно тотчасъ же.

#### 3. Березовикъ.

Вливъ въ боченокъ 1 ведро березоваго соку, положить въ него отъ 4 до 6 фун. сахару (смотря по вкусу), 3 фун. изюма, бутылку не дорогаго венгерскаго вина, 2 бутылки французской водки и 3 бутылки слабаго бѣлаго вина; разболтать все хорошенько, чтобы разошелся сахаръ, потомъ поставить боченокъ, закупоривъ и засмоливъ пробку, на ледъ на 2½ мѣсяца. По прошествіи этого срока, разлить въ бутылки, засмолить пробки и поставить на погребъ въ песокъ.

#### 4. Вино изъ ягоднаго сока.

Это вино дѣлается изъ выжататаго сока какихъ угодно ягодъ, напримѣръ, изъ малины, вишни, земляники и смородины. На 1 ведро этого сока нужно положить 10 фун. мелкаго сахара и хорошенько перемѣшать его съ сокомъ; затѣмъ влить туда 4 ложки дрожжей, поставить часа на



3 или 4 въ тепло для броженія; потомъ вынести боченокъ на ледъ, чтобы хорошенько устоялся; на 5-й день процѣдить и, вливъ 2 бутылки французской водки или очищенного спирта, разлить по бутылкамъ, хорошенько закупорить и засмолить. Сохранять въ песокъ на погребѣ.

### 5. Вино изъ померанцевъ.

Взять 60 большихъ или 90 среднихъ померанцевъ и сильно выжать изъ нихъ сокъ черезъ кисею. Затѣмъ сдѣлать обыкновеннаго сиропа изъ 18 фунтовъ сахара, полагая на каждый фунтъ полбутылки воды, вскипятить, снять пѣну, остудить и когда совсѣмъ остынетъ, смѣшать съ сокомъ и смѣрять, чтобы вышло болѣе двухъ гарнцевъ смѣси; потомъ влить смѣсь въ два боченка, слегка заткнуть и оставить въ комнатной температурѣ. Когда станетъ бродить и, по мѣрѣ броженія, жидкость—убывать, можно доливать холодной отварной водой. Черезъ 3—4 недѣли вынести на погребъ, для окончательнаго броженія, которое окончится черезъ полгода. Послѣ этого слить въ бутылки, процѣдивъ черезъ жидкое полотно, закупорить, засмолить и поставить на годъ въ погребъ для укрѣпленія. Черезъ годъ такое вино стоитъ отъ 1 до 2 руб. за бутылку.

### 6. Вино изъ вишенъ.

Взять самыхъ зрѣлыхъ черныхъ вишенъ кисловатаго вкуса 20 фунтовъ, оборвать корешки и удалить косточки посредствомъ машинки или гусянаго пера и размять въ мискѣ, подъ которою удалялись косточки и куда уже стекалъ сокъ, а затѣмъ оставить такъ въ комнатной температурѣ, пока сокъ станетъ бродить. Когда запахнетъ виномъ, выжать сокъ черезъ полотняный мѣшечекъ и слить въ боченокъ, прибавляя на каждую бутылку сока полтора

фунта сахарной пыли и мѣшать каждый часъ, пока сахаръ распустится совсѣмъ. Потомъ прикрыть отверстие ветошкой и оставить въ той же температурѣ, пока совершится второе броженіе, во время котораго нужно снимать пѣну. Послѣ второго броженія, слить вино чрезъ фланель въ другой боченокъ и когда чрезъ сутки устоится, разлить въ сухія бутылки, закупорить и положить на погребъ въ сухой песокъ. Это вино можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ.

### 7. Венгерское изъ рябины.

Взять замороженной и затѣмъ уже завядшей рябины, обобрать отъ стеблей и положить на желѣзные листы, застланные соломой, а затѣмъ вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы они постояли около часа и освѣжились. Потомъ остудить ее, насыпать до полна и налить его очищенной водкой въ 45°, прибавляя на каждыя двѣ съ половиной бутылки ея по ложечкѣ настоящаго англійскаго одеколона. Затѣмъ оставить боченокъ на 3 мѣсяца. По прошествіи этого срока, слить водку и выдавить рябину чрезъ жидкое полотно, профильтровать чрезъ пропускную бумагу, влить въ чистыя сухія бутылки, закупорить, осмолить и вставить на погребъ въ песокъ по горлышки на три года. Благодаря этому, образуется такое прекрасное венгерское вино, что и лучшій знатокъ не отличить его отъ настоящаго.

### 8. Домашнее виноградное вино.

Размять 50 фунтовъ зрѣлаго винограда въ дубовой кадкѣ, такъ чтобы зернышекъ не повредить, развести двумя съ половиной гарнцами мягкой воды и поставить на 24 часа въ обыкновенной комнатной температурѣ; затѣмъ вылить въ мѣшокъ изъ рѣдкаго полотна, выжать хоро-



шенько, а выжимки переполоскать двумя бутылками воды. Потом положить въ эту жидкость отъ 15 до 20 фунтовъ сахарной пыли, смотря по вкусу и зрѣлости винограда, и прибавить около 10 бутылокъ воды, такъ чтобы вышло 5 гарнцевъ или 25 бутылокъ. Затѣмъ всыпать туда четверть фунта просушеннаго виннаго камня и поставить кадку въ такомъ теплѣ, чтобы броженіе могло явиться само собою чрезъ недѣлю. Когда начнется броженіе, слить жидкость въ дубовый боченокъ, наполнивъ его до верху, и, оставить бродить дальше, такъ чтобы пѣна могла выходить вонъ. Броженіе происходитъ въ теченіе нѣсколькихъ недѣль и когда вино переходитъ, можно боченокъ заткнуть. Смотри по температурѣ, оно можетъ скорѣе или медленнѣе устояться, но послѣ броженія должно стоять годъ. За это время оно должно устояться и тогда его нужно осторожно вытягивать посредствомъ ливера изъ бочки и переливать въ чистыя и сухія бутылки, закупоривать, ставить на погребъ и употреблять только чрезъ три мѣсяца.

#### 9. Глинтъ-вейнъ.

Наливъ въ кастрюлю 1 бутылку рома, 1 бут. воды и 1 бут. меда, положить 3 фун. сахара, 30 головокъ гвоздики, 30 зеренъ кардамона, 2 маленькія палочки корицы и 2 кусочка мускатнаго цвѣта, вскипятить, горячимъ разлить сквозь ситечко въ стаканы и подавать.

#### 10. Лампопо.

1) Взять 2 кислосладкихъ хлѣба по 10 коп., нарѣзать ихъ кусочками, высушить какъ можно лучше и положить ихъ въ миску. Взявъ 6 бутылокъ бѣлаго хорошаго пива, налить въ него 2 большія рюмки рома, положить 3 стакана сахара кусками, которыми стереть цедру

съ 4 лимоновъ и сокъ изъ этихъ лимоновъ выжать туда; размѣшать все хорошенько, залить этимъ сухарями и дать постоять полчаса, потомъ процѣдить и подавать.

2) Взять 1 хлѣбъ кислосладкій въ 10 коп. нарѣзать его ломтиками и, высушивъ хорошенько, положить въ миску. Нарѣзавъ 2 лимона ломтиками и положивъ ихъ на сухари, облить 3 бутылками пива (бѣлаго), смѣшаннаго съ 1 стаканомъ сахарнаго песка, дать постоять 1 часъ и потомъ подавать процѣдя.

#### 11. Шампанское изъ фруктовъ.

На 6 фунтовъ какихъ либо ягодъ, совершенно очищенныхъ и положенныхъ въ стеклянную бутылъ, налить двѣ съ половиной бутылки спирту и 10 бутылокъ отварной холодной воды и поставивъ на 2 недѣли на солнцѣ, пока ягоды всплывутъ наверхъ, взбалтывая бутылъ каждый день по нѣсколько разъ. Бутылъ должна быть завязана полотномъ. Потомъ процѣдить чрезъ полотно въ другой сосудъ и прибавить 4 фунта мелкаго сахара, дать ему распуститься и перелить въ чистый боченокъ, продержать на солнцѣ двое сутокъ, а затѣмъ вынести на ледникъ на 10 дней. Послѣ этого процѣдить, слить въ шампанскія бутылки, закупорить, обвязать проволокой, заморозить и поставить на погребъ въ песокъ на 3 недѣли, а потомъ употреблять. Выходитъ прекрасное шампанское.

#### 12. Искусственное шампанское.

Въ одну шампанскую бутылку всыпать 30 грам. мелкаго леденцоваго сахару и 4 грамма винокаменной кислоты и наполнить бутылки хорошимъ бѣлымъ французскимъ виномъ. Къ бутылкамъ должны быть привязаны проволоки и приготовлены хорошія пробки и сургучъ.



Всыпавъ затѣмъ быстро 4 грамма двууглекислой соды или соли Виши, тотчасъ закупорить, завязать проволокой и засмолить. Вся доброта этого шампанскаго зависитъ отъ быстроты дѣйствій наливающего и укупорки. При чемъ нужно быть осторожнымъ, чтобы газъ не вырвалъ пробки, а потому безопаснѣе и закупоривать машинкой и въ холодномъ мѣстѣ.

### 13. Шиповка Маседуань.

Наливъ въ стеклянную бутылъ 7 штофовъ простой, не кипяченой воды, всыпать въ нее 7 фунт. мелкаго сахара и хорошенько размѣшать; тогда взять самыхъ зрѣлыхъ ягодъ и фруктовъ, какіе кто любитъ, напримѣръ, черной смородины, вишенъ, малины, дыни, персиковъ и ананасовъ, всего по равной части. На эту пропорцію воды взять 7 фунт. ягодъ и фруктовъ; положить все это въ бутылъ и налить туда 1 штофъ французской или старой водки, завязать горлышко тряпочкой и поставить на солнце или въ тепло сутокъ на 12-ть, каждый день взбалтывая бутылъ хорошенько. Когда ягоды начнутъ переходить, т. е. подыматься съ низу на верхъ и съ верху внизъ, то значить шиповка готова; тогда ее нужно процѣдить сквозь полотно въ другую бутылъ (но только не выжимать ягодъ) и поставить на 3 дня на ледъ. На четвертый день еще разъ процѣдить сквозь полотно, сложенное ряда въ 3 или 4, разлить въ шампанскія бутылки (простыя бутылки полопаются) наливая не особенно полно, закупорить размоченными хорошими пробками, перевязать проволокой и, засмоливъ, вынести на погребъ и воткнуть горлышками въ песокъ. Черезъ полтора или 2 мѣсяца шиповка будетъ совсѣмъ готова и ее можно употреблять. Она можетъ сохраняться не болѣе года или полтора, потому что киснетъ.

### 14. Шипучка изъ березоваго сока.

Наливъ въ луженый котелъ полтора ведра березоваго сока, положить въ него 12 фунт. мелкаго сахара; поставить варить, снимая пѣну; когда укипитъ третья часть, т. е. полведра, тогда снять съ огня, процѣдить и вылить въ боченокъ; когда простынетъ, влить въ него 3 бутылки французской или хорошей очищенной водки, 6 ложекъ густыхъ дрожжей и 6 лимоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками, безъ зеренъ; поставить боченокъ въ комнату, чтобы онъ бродилъ, часовъ на 10 — 12, (боченокъ не надо наливать полный). Послѣ броженія поставить боченокъ на ледъ недѣль на 7—8; затѣмъ процѣдить сокъ, разлить въ шампанскія бутылки, наливая ихъ не полныя, закупорить, завязать проволокой, засмолить и поставить на ледъ.

### 15. Пуншъ дамскій.

На 2 бутылки кипятку, налить 1 бут. хорошаго рома, стереть цедру съ 2-хъ хорошихъ, большихъ лимоновъ двумя фунтами сахара, выдавить туда же изъ нихъ сокъ; вскипятить раза 3, дать простыть и, передъ тѣмъ какъ подать на столъ, поставить на ледъ. Изъ этой порціи выйдетъ 12 стакановъ.

### 16. Пуншъ сабайонъ.

Взять 12 самыхъ свѣжихъ желтковъ, растереть до бѣла съ 1 фунтомъ мелкаго сахара, просѣяннаго сквозь сито, потомъ вскипятить двѣ съ половиной бутылки маляги и горячею развести желтки, не переставая мѣшать, потомъ взбить вѣнничкомъ, разлить въ стаканы и подавать горячимъ.



## 17. Пуншъ фрейлинскій.

На 1 бутылку ратафіи, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, положить отъ полфунта до 1 фунта сахара, влить 2 бутылки кипятку; дать вскипѣть нѣсколько разъ; употреблять, смотря по вкусу, холоднымъ или горячимъ, кто какой любитъ.

## 18. Пуншъ холодный.

Взявъ 3 фун. сахара, наколотога кусками, стереть имъ цедру съ 3-хъ апельсиновъ и 10-ти лимоновъ; бѣлую кожицу сръзать, а мякоть нарѣзать ломтиками, выкинувъ всѣ зерна; кто любитъ, можно положить маленький ананасъ и другіе фрукты, такъ же нарѣзанные ломтиками; всѣ фрукты и сахаръ положить въ миску, налить 10 стакановъ кипятку и хорошенько размѣшать, чтобы сахаръ растаялъ. Давъ простыть жидкости, влить въ нее 2 стакана коньяку и бутылку французской водки, тотчасъ же покрыть миску крышкой, или, лучше всего, салфеткой и подушкой, чтобы не испарился спиртъ. Давъ покрытому постоять часа 3, процѣдить черезъ салфетку, выжать фрукты, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить пробки и держать въ погребѣ.

## ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ.

## Квасы торгово-промышленнаго производства.

## Общія правила:

1. Воду брать для развода кваса всегда «кипяченую».
2. Не употреблять вмѣсто сахара—«сахаринъ», который признанъ врачами безусловно вреднымъ для здоровья.
3. Обращать вниманіе на доброкачественность солода и муки, употребляемыхъ для кваса, чтобы не были «горьки», не пахли-бы «затхlostью» и вообще чтобы продуктъ былъ свѣжъ.
4. Пробки употреблять только новыя, и при употребленіи ихъ хорошенько проварить въ водѣ подъ крышкой, и тогда закупоривать.
5. Бутылки мыть съ золою или съ мелкимъ пескомъ, и тщательно прополаскивать въ холодной водѣ.
6. Сохранять готовый квасъ въ прохладномъ мѣстѣ, складывать бутылки на бокъ.

## Квасъ.

Квасъ весьма важный напитокъ, если его приготовить дома, соблюдая при этомъ всѣ правила его приготовления и извлеченія изъ него пользы, напимѣръ, по отношенію къ здоровью, и при томъ въ большомъ хозяйствѣ, квасъ приносить выгоду въ экономическомъ быту, въ томъ, что можно приготовить дома хорошій квасъ, и при этомъ дешево.

Затѣмъ, находясь въ провинціи, въ имѣніи, вообще



гдѣ нельзя купить квасъ, за неимѣніемъ, весьма важно знать какъ приготовить его дома.

Квасъ готовится различными способами изъ солода, съ примѣсю муки и безъ нея, и вслѣдствіе сего, здѣсь указаны два способа: съ мукой и безъ муки, то есть какъ приготавливается въ торговомъ быту.

#### Рецептъ № 1.

Пропорція кваса съ мукой:

Солода . . . . . 14 фунт.

Муки ржаной . . . . . 5 >

Муки гречневой . . . . .  $\frac{3}{4}$  >

Патоки или сахару—по вкусу.

Воды—по усмотрѣнію.

Духи положить по желанію: травы мяты, тмину, анису, или оставить при натуральномъ хлѣбномъ вкусѣ солода.

#### Рецептъ № 2.

Болѣе употребляемый безъ муки:

Солоду . . . . . 10 фунт.

Патоки или сахару—по вкусу.

Воды—по усмотрѣнію.

Духи также—мята, тминъ, анисъ, или оставить при натуральномъ вкусѣ хлѣбнаго солода.

*Примѣчаніе.* Вода мѣрой не опредѣляется, а вливается наглядно, или, проще сказать, по вкусу.

Если хотите приготовить квасъ получше, то конечно очень разводить закваску водой, не надо. А если приготовить попроще, дешевый квасъ, то конечно уже надо влить воды побольше. Сахаръ также положить по вкусу, чтобы было сладко, и взять то во вниманіе, что «сласть» въ квасу, когда онъ настаивается, пропадаетъ, и онъ дѣлается немного кислѣе и мало-слащавѣе.

Вмѣсто сахара можно положить и патоки сахарной, но не «сахарина», который признанъ вреднымъ для здоровья всѣми врачами. Передъ тѣмъ какъ положить въ квасъ сахаръ, его надо распустить съ водой или съ квасомъ на плитѣ, чтобы онъ превратился въ сиропъ, и тогда уже влить его въ квасъ по вкусу.

Для распущенія сахара, напримѣръ, взять: сахару 2 фун., воды или квасу— $\frac{1}{2}$  бутылки, вскипятить вмѣстѣ и вылить въ квасъ по вкусу.

#### Приготовленіе по рецепту № 2.

Солодъ положить въ какую-либо посуду, въ чанъ или кадку, влить кипятку и вымѣшать лопаткой, чтобы не было комочковъ. Воды вливать въ это время такъ, чтобы изъ солода вышла жидкая каша. Когда размѣшено, разложить по чугунамъ, накрыть крышкой и поставить въ истопленную печку, чтобы солодъ распарился до готовности. Сколько времени находится ему въ печкѣ, опредѣлить въ точности нельзя, потому что порція бываетъ большая и малая; большая стоитъ въ печкѣ «дольше», а малая «меньше» и печь—то бываетъ сильно накалена, и—не очень горяча, вслѣдствіе этого готовность солода опредѣляется наглядно. Солодъ долженъ быть хорошо распарившійся и мягкій: стоитъ солодъ въ печкѣ, если его въ чугуны не менѣе 10 фун., около 3 или 4 часовъ и болѣе, смотря по жару въ печкѣ. Когда готовъ, выложить изъ чугуна въ кадку и растереть, чтобы не было комковъ, потомъ залить кипяченой водой, но немного, смотря по пропорціи, размѣшать и дать отстояться. Когда отстоится и сверху будетъ «жижа», а снизу гуща, тогда верхнюю жижу слить осторожно, чтобы не попала гуща, и вынести на ледникъ студить; эта слитая жижа называется «сусло»; оно идетъ на различные дорогіе квасы подъ названіемъ: «монастырскій», «боярскій» и др. Оставшаяся гуща заливается снова кипяченою водой и настаивается до бро-



женія, послѣ этого уже слѣдующій настой употребляется для болѣе дешевыхъ и простыхъ квасовъ.

Въ то время пока гуща съ водой настаивается, или, такъ сказать, квасъ начнетъ «бродить», то по желанію кладутъ духовъ: траву мяту, толченное сѣмя аниса или тмина. Этотъ квасъ настаивается, то-есть даютъ ему бродить втеченіе сутокъ, въ лѣтнее время, а зимой подольше, если помѣщеніе холодное.

*Примѣчаніе* Что значитъ броженіе кваса? Квасъ бродитъ, такъ: если смотрѣть на него въ чанъ или кадку, то онъ точно-бы закипаетъ мелкими шариками съ булабочную головку, и прислушавшись къ нему—«онъ шумитъ», то-есть производитъ какъ-бы кипѣніе. Это и называется «броженіе» кваса, и допускается только для дешевыхъ и простыхъ квасовъ.

Когда квасъ настоялся, его надо процѣдить, черезъ частое сито, и положить сахару по вкусу.

Разливается квасъ по бутылкамъ совсѣмъ сладкій, то-есть «моложавый», пока еще не успѣлъ заиграть. И нельзя допустить, чтобы онъ въ кадкѣ сдѣлался игристымъ,—тогда онъ не годится для бутылокъ, и идетъ уже на продажу въ розливъ, четвертными и боченками, и въ домашнемъ быту, подается въ графинахъ или въ кувшинахъ.

Когда квасъ разлитъ по бутылкамъ, закупорить пробками, завязать бичевками и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Разлитый во время молодой, сладкій квасъ, начнетъ уже въ бутылкахъ «бродить» и сдѣлается игристымъ и хорошимъ квасомъ.

При закупоркѣ бутылокъ, надо обращать вниманіе на доброкачественность пробокъ и чтобы онѣ не были бы старые, такъ какъ черезъ худыя пробки проходитъ воздухъ, и тогда квасъ не имѣетъ надлежащей игры и скоро киснетъ или выдыхается, то-есть теряетъ «газъ».

Передъ тѣмъ какъ начинаете закупоривать, пробки надо шпарить, то-есть положить ихъ въ кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой, и хорошенько проварить до мягкости, затѣмъ ихъ остудить и начинать ими закупоривать.

### О завязкѣ бутылокъ.

Когда закупорите бутылку, то надо, чтобы пробка чуть-чуть торчала изъ горлышка бутылки, и тогда сдѣлать изъ тоненькой бичевки петлю, посрединѣ ея переложить этимъ же концомъ веревочки, и надѣть на горлышко бутылки, такъ, чтобы переложенный конецъ находился-бы на пробкѣ, а петля вокругъ горлышка, и надѣтую такъ бичевку затянуть, придерживая пальцемъ и завязать концы на пробкѣ; когда на пробкѣ завязано, то оставшіеся два конца веревки, повернуть въ противоположную сторону, чтобы бичевка лежала крестомъ, потомъ опять сдѣлать петлю и накинуть на горлышко, затянуть, завязать концы на пробкѣ, обрѣзать бичевку и бутылка готова.

### О суслѣ.

Когда сусло остынетъ, то его надо посмотрѣть, и если оно слишкомъ густо, то развести кипяченой водой, или вторымъ молодымъ квасомъ, но разводить немного, въ зависимости отъ вкуса кваса.

Положить сахару или патоки, разведенной водой или квасомъ (какъ сказано выше) по вкусу, и сейчасъ же, какъ есть, молодой сладкій квасъ, разлитъ по бутылкамъ, закупорить наилучшими пробками, завязать пробки бичевками и держать на холодѣ; квасъ разработается отъ укупорки и будетъ игристымъ.

Приготовляемый изъ «сусла» квасъ, называется «столовый», «боярскій», «монастырскій», и вообще сусло употребляется на хорошіе, дорогіе квасы.



## Приготовление по рецепту № 1.

Всыпать въ кадку муку двухъ сортовъ и солодъ, размѣшать все вмѣстѣ, потомъ залить все кипяткомъ, то-есть заварить и хорошенько вымѣшать лопатой; вливать въ солодъ воды кипяченой, то-есть кипятку, такъ, чтобы густотою масса была какъ жидкая каша,

Потомъ эту массу разложить по чугунамъ и поставить въ печь. Далѣе поступить такъ-же какъ и выше сказано о приготовленіи по рецепту за № 2.

Кромѣ того если квасъ готовится въ большомъ количествѣ, и требуется очень скоро, то для того, чтобы онъ скорѣе началъ бродить, опускаютъ въ него черствыя куски чернаго хлѣба, а иногда даже и кусочекъ дрожжей. Но въ общемъ въ квасъ, который готовится для бутылокъ, дрожжей класть нельзя, а ихъ кладутъ только въ простой квасъ, который подается къ столу прямо изъ бочки.

*Примѣчаніе.* Деревянную посуду, въ которой приготавливается квасъ, надо шпарить кипяткомъ, а послѣ сего тщательно промывать.

Шпарка происходитъ такъ: сначала чанъ или кадку, вымать мочалкой съ горячей водой, послѣ этого налить четверть кадки или чана кипятку и опустить въ него раскаленные до красна камни, кирпичи или нѣсколько (если посуда не большая) раскаленныхъ утюговъ, и быстро накрыть крышкой, чтобы кадки хорошо прошпарились паромъ, послѣ этого еще разъ вымать и переполоскать и кадки готовы. При бросаніи раскаленныхъ камней или утюговъ, имѣть осторожность, чтобы васъ не ошпарило-бы горячимъ паромъ.

## Клюквенный морсъ. № 1.

(Кондитерскій).

## Пропорція:

Клюквы. . . . .	3 фунта
Апельсинъ . . . . .	2 шт.
Ваниль . . . . .	1/2 палочки
Воды кипяченой . . . .	2 бутылки.
Сахару . . . . .	1/2 фунта.

## Приготовление:

Клюкву истолочь въ ступкѣ или размять въ подходящей посудѣ деревяннымъ пестикомъ, влить кипяченую воду и размѣшать. Затѣмъ въ сахаръ влить немного воды и вскипятить съ ванилью, съ апельсиновъ тонко срѣзать одинъ цвѣтъ (желтый), не задѣвая бѣлой кожи то есть снять цедру, и положить въ кипящій горячій сиропъ, и снявъ съ плиты дать остыть. Когда остынетъ влить въ истолченную клюкву съ водой, такъ-же выжать сокъ изъ апельсинъ, размѣшать и процѣдить, сначала на волосяное частое (красное) сито, а затѣмъ уже еще разъ чрезъ салфетку. Чрезъ сито надо цѣдить такъ: сито поставить на чашку каменную или фарфоровую и влить приготовленную клюкву осторожно потихоньку чумичкой, (потому осторожно, что если шибко влить въ сито, тогда можетъ проскочить чрезъ сито пюре клюквы и морсъ будетъ мутный). Когда все влито въ сито, дать чтобы стекало медленно въ продолженіе часа или двухъ часовъ, этимъ сокъ очищается, и дѣлается прозрачнымъ. Затѣмъ процѣдить чрезъ салфетку разлить въ стеклянные граины или кувшины и подавать.

*Примѣчаніе.* Клюквенный морсъ, готовится и болѣе упрощеннымъ способомъ: взять потребное количество клюквы истолочь или размять, влить по вкусу ки-



пяченой воды и процѣдить медленно чрезъ сито, а затѣмъ чрезъ салфетку, подсластить сахарной пудрой или сиропомъ по вкусу и подавать.

### Сокъ крыжовника.

(Кондитерскій).

Крыжовникъ (зеленый) промыть всыпать въ котелъ (мѣдный) или въ тазъ, налить водой и проварить, пока не разварится весь крыжовникъ, тогда вылить его въ частое сито поставленное на каменную чашку и дать стечь.

#### Пропорція:

на 20 фунт. крыжовника,  
надо 12 бутыл. воды.

Сокъ этотъ употребляется въ кондитерскихъ на желе для стакановъ и для конфетъ, а разваренный крыжовникъ, протирается на сито, и изъ пюре готовится мармеладъ, который употребляется для конфетъ мармелада, и для пирожного.

### Сохраненіе сока ягоднаго.

Сокъ разливается по бутылкамъ, (шампанскія бутылки, потому что онѣ хорошо выдерживаютъ во время варки, не лопаются) закупорить шпиренными пробками и завязать пробки бичевками (о завязкѣ сказано выше) и поставить ихъ смотря по количеству въ котелъ, для этого приспособленный или въ большую кастрюлю, и обложивъ кругомъ каждую бутылку сѣномъ, налить водой, накрыть мѣшкомъ изъ подъ сахарнаго песку (мѣшковая ткань) и поставить на плиту и когда закипитъ, дать кипѣть 20 минутъ, послѣ этого снять съ плиты котелъ и

не открывая мѣшка дать бутылкамъ остыть. Снявъ съ плиты съ горячихъ бутылокъ снимать мѣшка нельзя, потому что обдавъ ихъ свѣжимъ (холоднымъ) воздухомъ нѣкоторые изъ нихъ могутъ лопнуть, и опарить лицо.

Когда остынутъ, вынуть и уложить ихъ въ кладовой на полкѣ, бокомъ, предварительно засмоливъ пробки, и такъ сохранять до потребности въ теченіе года.

### О засмаливаніи бутылокъ.

Для засмаливанія бутылокъ взять «карписъ» въ москательной лавкѣ, цвѣтомъ какой угодно, но болѣе берется обыкновенно простой (желто-прозрачный) его положить въ желѣзную кастрюлечку (или въ какую либо старую ненужную посуду и поставить на горячую плиту безъ всего онъ растаетъ самъ по себѣ. Затѣмъ снявъ карписъ съ плиты поставить съ нимъ рядомъ въ другой посудѣ холодную воду, и помокнувъ конецъ горлышка бутылки въ карписъ, сейчасъ-же, помокнуть и въ холодную воду и бутылка готова, засмолена, и такъ поступать съ остальными, и сохранять въ прохладной кладовой.

*Примѣчаніе.* О сохраненіи ягоднаго сока, какъ сказано ниже, такъ поступать и со всѣми соками приготовляемыми изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ, на храненіе на годъ и болѣе.

### Яблочный сокъ.

Яблоки для сока берутся въ кондитерскомъ производствѣ специально «антоновскіе», потому что онѣ имѣютъ свою природную силу и клейкость, изъ ихъ сока выходитъ хорошее «желе» и крѣпкій мармеладъ безъ примѣси «желатина» и «агры» (японскій клей).

Яблоки разрѣзать пополамъ и опускать въ воду. Когда закипятъ и разварятся, тогда ихъ надо вынуть



шумовкою на частое сито, поставленное на чашку и выбравъ все разварившееся, опускать въ эту-же воду и слѣдующія яблоки, и поступать до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совершенно кислая, тогда ее всю надо процѣдить на частое сито и у васъ получится въ чашкѣ сокъ яблочный, а въ ситѣ пюре.

Изъ яблочнаго сока готовится варенье-желе въ стаканахъ, квасы, конфекты и прочее, а изъ пюре мармеладъ употребляемый на пирожное и для конфектъ.

Сокъ яблочный сохраняется также, какъ и ниже сказано въ бутылкахъ, или же прямо въ кадкахъ или въ боченкахъ.

### Сокъ черной смородины.

Черную смородину очистить отъ стебельковъ и растереть пестикомъ въ ступкѣ, или истолочь въ какой-либо посудѣ только не въ луженой, а въ мѣдной или въ каменной въ противномъ случаѣ сокъ ягоды «посинѣетъ» и не будетъ имѣть ярко-краснаго цвѣта. Истолочь или растереть такъ, чтобы не оставалось ни одной ягоды въ цѣльномъ видѣ.

Когда ягода такъ подготовлена, она представляетъ изъ себя, густую массу, не имѣющую сока, и чтобы получить сокъ нужно массу выложить въ горшки, наложивъ неполными, и выставить на ледникъ дня на 3 или на 4, тогда ягода выпуститъ изъ себя сокъ. Затѣмъ всю массу съ сокомъ выложить въ мѣшки холщевые или взять ткань отъ мѣшка изъ подъ сахарнаго песку и положить подъ прессъ (прессъ непременно долженъ быть настоящій для этой заготовки специально приспособленный винтовой, который во время давленія по стеканію сока по мѣрѣ надобности подвигивается, чтобы усилить ходъ сока и такъ до конца, пока не останутся совершенно

сухіе выжимки, сокъ изъ подъ пресса, по желобку стекаетъ въ каменную чашку подставленную тутъ-же подъ прессъ). Когда сокъ готовъ разлить для сохраненія въ бутылки и поступить вообще, такъ какъ сказано ниже при сохраненіи ягоднаго сока.

Сокъ черной смородины употребляется для разныхъ напитковъ, квасовъ, для желе и мороженаго, для пирожнаго и конфектъ.

Выжимки ягодъ, съ прибавленіемъ немного воды, развариваются на хорошемъ огнѣ, а затѣмъ протеревъ чрезъ сито, съ прибавленіемъ сахару употребляются для мармелада, конфектъ и пирожнаго.

Или же эти выжимки, сложивъ въ кадочку, залить кипяченой водой, настаивать квасъ, или сдѣлать легкій напитокъ, подъ названіемъ «вода черной смородины», какъ поступать дальше о приготовленіи кваса и воды, сказано ниже.

Такъ же поступать во всемъ и съ сокомъ изъ ягодъ вишни.

### Лимонный сиропъ (кондитерскій).

#### Пропорція:

сахарный песокъ . . . . .	2 фун.
лимоны . . . . .	10 шт.
лимонной соли по вкусу	
1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> бут. воды.	

#### Приготовленіе:

Сахаръ всыпать въ тазъ или въ кастрюлю, налить водой 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> бут. и поставить вскипятить. Съ лимоновъ снять цедру на терку или ножомъ (срѣзать) и снимать только одинъ желтый цвѣтъ не задѣвая нижней бѣлой кожи, которая даетъ горечь во вкусѣ. И такъ, когда сиропъ вскипѣлъ, опустить въ него цедру, и положить



по вкусу лимонной соли разведенной горячей водой. Когда остынет процѣдить чрезъ сито, разлить по бутылкамъ, закупорить и сохранять до потребности. Этотъ сиропъ употребляется для напитка, его разводятъ водой и пьютъ. На  $\frac{1}{4}$  ведра воды 1 бут. сиропа. Точно такъ же какъ и лимонный сиропъ готовится сиропъ и изъ апельсина, мандарина и померанца.

### Сухой лимонадъ.

#### Пропорція:

головного сахара . . . 1 фун.  
лимоновъ . . . . . 5 шт.  
и лимонной соли толченой  $2\frac{1}{2}$  золот.

#### Приготовление:

Лимоны выжать и вытереть на сухо. Затѣмъ натереть ихъ обѣ кусокъ сахара, такъ, чтобы вся цедра то-есть желтый цвѣтъ лимона перешелъ-бы на сахаръ. И натирать постепенно, то-есть стеревъ цвѣтъ съ одного лимона, желтый сахаръ скотать съ куска и на чистое мѣсто натирать слѣдующій лимонъ, и такъ поступать до послѣдняго лимона. Когда цедра такимъ способомъ вся снята, тогда сахаръ надо истолочь въ ступкѣ и просѣять на частое (волосяное красное) сито. Просѣянный сахаръ, смѣшать съ истолченой въ порошокъ лимонной солью, и разсыпавъ его тонко на бумагу поставить сушить на сутки въ теплое мѣсто, на слѣдующій день, просѣять еще разъ чрезъ сито и лимонный порошокъ готовъ. Употребляется для напитка въ дорогу, взявъ порошка чайную ложку на стаканъ воды, размѣшать и пить.

*Примѣчаніе:* точно такъ-же готовятъ сухіе порошки для напитка и изъ апельсинъ, мандарина и померанца. Очень удобно брать ихъ въ дорогу.

### Сокъ изъ лѣсной земляники.

Землянику лѣсную, всыпаютъ въ мѣшокъ изъ толстой ткани, (лучше всего взять ткань отъ мѣшка изъ подъ песку сахарнаго, который можно купить въ любомъ чайномъ магазинѣ за 20 коп.), ткань эту сдѣлать мѣшкомъ смотря по величинѣ пресса или-же оставить четырехъ-угольнымъ кускомъ всыпать на средину ягоды, аккуратно завернуть и положить подъ винтовой прессъ, о которомъ разъяснено при приготовленіи сока изъ черной смородины.

*Примѣчаніе:* если въ домѣ не имѣется пресса тогда ягоду истолочь или размять въ ступкѣ иль въ чашкѣ, выложить въ горшки, и дать постоять на ледникѣ дня два или три, чтобы отстоялся сокъ, а затѣмъ отжать его на салфетку.

Когда сокъ готовъ, тогда на каждую бутылку сока, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахарной пудры, размѣшать, разлить по бутылкамъ, закупорить и вообще поступить такъ, какъ сказано выше подъ заглавіемъ: «Сохраненіе ягоднаго сока».

Этотъ сокъ употребляется для карамелей, конфектъ, желе, для сироповъ и разныхъ напитковъ.

Такимъ-же способомъ приготовляются соки изъ ягодъ: малины, клубники, земляники, малины лѣсной, и употребляются для тѣхъ-же надобностей, какъ и выше сказано.

Изъ оставшихся выжимокъ готовить можно квасъ, положивъ ихъ въ кадку и заливъ кипяченой водой, далѣе поступить какъ сказано ниже о приготовленіи кваса изъ ягодъ.

Изъ выжимокъ готовится и мармеладъ для пирожнаго и пироговъ, для этого надо выжимки ягодъ протереть чрезъ рѣшето, а затѣмъ на каждый 1 фун. пюре взять



$\frac{1}{2}$  фун. сахару, прокипятить помѣшивая лопаткой на хорошемъ огнѣ, разлить для сохраненія въ горшки, и употреблять для пироговъ и пирожного.

И можно поступить еще такъ: для этого надо положить ягоды подъ прессъ хорошо вычищенные и перебранные. И вынувъ ихъ изъ подъ пресса, сложить въ котелъ или въ тазъ, всыпать сухого песку сахарнаго, и помѣшивая лопаткой хорошо прокипятить, затѣмъ для сохраненія, разлить по горшкамъ и употреблять для ватрушекъ, пироговъ, пирожковъ и пирожного.

*Примѣчаніе.* При приготовленіи чего либо изъ сока изъ вышесказанныхъ ягодъ, для цвѣта, прибавляется краска карминъ красный, онъ продается въ аптекарскихъ магазинахъ, въ разведенномъ видѣ и въ сухомъ порошокѣ. Эта краска разрѣшена медицинскимъ управленіемъ; она употребляема при кондитерскомъ производствѣ.

### Миндальные сливки.

Пропорція:

Сладкаго миндаля . . .  $2\frac{1}{2}$  фун.  
Воды кипяченой . . . 2 бутылки.

Приготовление:

Миндаль зашпарить, то есть, опустить его въ кипящій кипятокъ, и когда кожица будетъ хорошо сходить, тогда откинуть его на рѣшето, и обдать холодной водой, потомъ начинать чистить отъ кожицы.

Когда миндаль вычищенъ его надо промыть въ холодной водѣ, затѣмъ взять чистую каменную ступку и растереть пестикомъ или истолочь мелко, какъ мука, съ прибавленіемъ постепенно кипяченой воды (остуженной) и не сразу всю. Когда мелко истолчено и влито не много воды, тогда надо отжать на салфетку на сухо, а выжимки еще продолжать толочь и подливать кипяченой

воды; и такъ, когда весь миндаль окончательно истертъ мелко, вода по пропорціи вылита и отжато на салфетку, тогда сливки готовы, ихъ подаютъ для кофе и для клюквеннаго и миндальнаго киселя и употребляютъ какъ лакомый напитокъ.

### Миндальное молоко.

Приготовление тоже самое, что и миндальные сливки но разница въ томъ, что для молока берется больше воды, то есть на пропорцію миндаля какъ выше сказано на  $2\frac{1}{2}$  фун. взять воды вмѣсто 2 бут., взять 3 бут., а въ остальномъ поступить все такъ же.

### Сливки орѣховыя.

Пропорція:

Каленыхъ орѣховъ жареныхъ . . . 1 фунтъ.  
Кипяченой воды. . . . . 1 бутылка.  
Пудры сахарной . . . . . 1 стол. ложка.

Приготовление:

Орѣхи расколотить и выбрать зерна, и положивъ на желѣзный листъ изжарить въ печкѣ до золотистаго колера, затѣмъ высыпать на рѣшето, потереть руками, чтобы отошла кожица и отсѣять. Потомъ орѣхи истолочь въ ступкѣ, постепенно подливая воды изъ назначенной пропорціи, истолочь мелко какъ мука, соединить съ остальной водой, прожать чрезъ салфетку, положить пудру, размѣшать, и подавать къ кофе и къ другимъ потребностямъ. Такъ же готовится и молоко изъ орѣховъ но съ прибавленіемъ большаго количества воды.



### Ч и х и р ь. (Домашній напитокъ).

Для этого напитка собирается все оставшееся не нужное отъ различныхъ заготовокъ ягодъ и фруктовъ. Какъ-то: протирки, выжимки, стебельки, косточки, кожа и зерна. Всѣ эти остатки сложить въ котелъ или въ кастрюлю, и прибавивъ немного воды, хорошенько проварить, помѣшивая лопаткой, чтобы не пригорѣло. Затѣмъ взять кадку или боченокъ, поставить ее стоймя, а не бокомъ и продѣлать дырку у самага дна. Дно этой кадки и отверстіе, нужно застилать чисто вымытой соломой, и всю проваренную гущу, выложить въ эту кадку и дать хорошо закинуть, чтобы изъ бочки пахло спиртомъ, для этого поставить дней на 6 въ тепломъ помѣщеніи. Когда хорошо закиснетъ, то по усмотрѣнію, сколько находится въ кадкѣ гущи, на полкадки и полкадки воды, то есть половина на половину. Воду вскипятить съ прибавленіемъ сахара по вкусу, прибавивъ немного корицы и гвоздики, залить гущу, и опять дать постоять нѣсколько дней 3 или 4 дня, а затѣмъ вынуть пробку, изъ кадки, процѣдить черезъ красное сито въ чашку. Когда все вытечетъ, тогда процѣдить еще разъ черезъ салфетку, прибавить сахару и кармину по цвѣту (красной краски) разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую штукъ по 6 изюму, закупорить и завязать нитками, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Употребленіе начать дней черезъ 5. Этотъ напитокъ имѣетъ вкусъ краснаго вина, но нѣсколько слаще и охмѣляетъ.

### Глинтвейнъ.

(Горячій напитокъ)

#### Пропорція:

Краснаго вина . . . . .	1/2 бут.
Коньяку или рому . . . . .	» »
Воды . . . . .	» »
Сахару кусками. . . . .	» фун.
Корицы . . . . .	» палочки.
Гвоздики . . . . .	10 шт.
Мускатнаго орѣха . . . . .	1 »

#### Приготовленіе:

Орѣхъ расколотить на нѣсколько частей, но не толочь мелко, въ противномъ случаѣ будетъ въ стаканахъ осадокъ, также и корицу, а гвоздику положить цѣльной. Въ кастрюлю влить воду и красное вино и положить вышеозначенные пряности и сахаръ, вскипятить, накрывъ крышкою, чтобы пряность не испарялась, затѣмъ процѣдить черезъ сито влить ромъ или коньякъ, размѣшать и подавать горячимъ.

### Крюшонъ № 1.

Крюшонъ готовится изъ русскихъ фруктовъ (разные свѣжіе) преимущественно изъ свѣжаго русскаго ананаса, персиковъ, кактусовъ, земляники, абрикосовъ, апельсинъ, бананъ, и другихъ. Въ зимнее время, когда свѣжіе фрукты дороги, тогда можно приготовить изъ заготовокъ компота (консервъ). Фрукты нарѣзать ломтиками или четырехъ-угольными кусочками. Нарѣзанные фрукты положить въ миску, затѣмъ развести въ водѣ сахаръ, вскипятить, остудить и вылить его въ миску съ фруктами. Затѣмъ вливаются шипучія вина: шампанскія или дон-



скія и бѣлое вино. По желанію можно прибавить ликеръ: мандариновый, банановый, кюрасо, мараскинъ и проч.

Если желаютъ, чтобы напитокъ былъ болѣе крѣпкій, тогда прибавляютъ финь-шампань или коньякъ. Подается въ крышонницѣ, то есть мельхиоровой мискѣ, внизъ накладывается ледъ, а сверху вставляется второе помѣщеніе, куда и вливается крышонъ. Крышонницы бываютъ различныя: въ видѣ ведра, и разныхъ фантастическихъ вазъ и проч. фасоны.

Если крышонницы нѣтъ, то подаютъ въ кувшинахъ, при этомъ немного льду кладется, въ самый кувшинъ съ напиткомъ.

### Крышонъ № 2.

#### Пропорція:

Вино шампанское или донское . . . . .	1 бут.
Сахару . . . . .	$\frac{1}{2}$ фун.
Шипучаго лимонада . . . . .	2 полубут.
Апельсинъ . . . . .	4 штуки.
и пожеланію:	
рому или коньяку. . . . .	$\frac{1}{2}$ бутылки.

#### Приготовленіе:

Очистить апельсины, нарѣзать кусочками, вынуть сѣмячко, такъ какъ они придаютъ горечь, и положить въ миску сахаръ, распущенный сиропомъ, влить лимонадъ и вино, затѣмъ вынести на ледъ, или можно вылить въ слаботиръ, заправленный въ ледъ, а передъ подачей влить въ крышонницу или миску и подавать.

### Американскій крышонъ.

Взять двѣ бутылки краснаго вина русскаго, или бургондскаго, три-четверти фунта сахару, цедру съ одного лимона и съ 1 апельсина; 5 шт. гвоздики, 1 мускатный орѣхъ толченый, половину палочки корицы, и все это поставить на плиту, чтобы сахаръ распустился, и помѣшивать лопаткою, но не кипятить. Затѣмъ поставить на ледъ остудить, потомъ влить полстакана коньяку или финь-шампань, 1 бут. мускатъ-люнель, процѣдить и подавать въ бокалахъ.

Въ каждый бокалъ положить по кусочку льду.

Этотъ напитокъ подается и въ горячемъ видѣ. При согрѣваніи его не слѣдуетъ кипятить, такъ какъ при кипяченіи испаряется спиртъ изъ винъ, и крышонъ не будетъ имѣть надлежащаго вкуса.

### Крышонъ изъ свѣжей земляники.

Землянику очистить, и опустить въ холодную воду, чтобы обмылась съ ягодъ пыль. Изъ воды вынуть осторожно ее на сито и дать обсохнуть. Съ сита переложить на блюдо, пересыпать сахарной пудрой и поставить на ледникъ, чтобы пудра сахара на ягодахъ растаяла.

Когда сахаръ растаетъ, тогда его вмѣстѣ съ ягодами переложить въ слаботиръ, заправленный въ ледъ, и залить по желанію какимъ-либо шампанскимъ, то-есть различныхъ цѣнъ и фирмъ. Для любителей крѣпкаго крышона прибавляется коньякъ, а для любителей слабаго крышона, прибавляется бѣлое или красное вино или-же



лимонадъ, который замѣняетъ какъ бы воду. Для цвѣта можно подкрашивать карминомъ (красная краска).

Пропорція крышона изъ земляники:

Земляники . . . . . 1 $\frac{1}{2}$  фун.

Пудры сахарной . . . . . 1 $\frac{1}{2}$  »

Шампанскаго . . . . . 1 бут.

Коньяку или винограднаго вина, или лимонаду, это уже положить по вкусу, кто какъ любитъ.

О достоинствѣ ихъ, то есть какъ сдѣлать крышонъ, крѣпкимъ или слабымъ разъяснено ниже. Подается въ крышонницахъ, мискахъ, кувшинахъ, или розлитымъ въ бокалахъ.

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

ПРЕДИСЛОВІЕ . . . . .

3 — 5.

## ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ

### КВАСЫ.

	СТР.		СТР.
1. Американскій . . . . .	7	21. Малиновый и клубничный . . . . .	17
2. Барбарисный . . . . .	—	22. Монастырскій . . . . .	—
3. Боярскій . . . . .	8	23. Московскій . . . . .	18
4. Бѣлый . . . . .	—	24. Мартовскій . . . . .	19
5. Баварскій . . . . .	9	25. Мятный . . . . .	20
6. Брусничный . . . . .	—	26. Польскій . . . . .	—
7. Верховой . . . . .	10	27. Петербургскій . . . . .	—
8. Вишневый . . . . .	—	28. Ржаной . . . . .	22
9. Густой . . . . .	11	29. Рижскій . . . . .	—
10. Душистый . . . . .	—	30. Розано-смородиновый . . . . .	23
11. Екатерининскій . . . . .	12	31. Сладкій . . . . .	24
12. Жидкій бѣлый . . . . .	—	32. Свѣтлый . . . . .	25
13. Иябирный . . . . .	—	33. Суточный . . . . .	—
14. Историческій . . . . .	13	34. Сухарный . . . . .	26
15. Константиновскій . . . . .	14	35. Старинный русскій . . . . .	—
16. Красный . . . . .	—	36. Хмѣлевой . . . . .	27
17. Квасъ литовскій . . . . .	15	37. Школьный . . . . .	—
18. Лимонный . . . . .	16	38. Квасъ-щи . . . . .	28
19. Морошковый . . . . .	—	39. Яблочный и грушевый . . . . .	—
20. Рябиновый . . . . .	17	40. Яблочно-грушевый . . . . .	29



## ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

### КИСЛЫЯ ЦИ.

1. Бѣлыя . . . . .	СТР. 30	8. Пузырчатая . . . . .	СТР. 34
2. Изюмныя . . . . .	31	9. Старинныя . . . . .	—
3. Изъ корокъ . . . . .	—	10. Съ солью . . . . .	35
4. Медовыя . . . . .	32	11. Сухарныя . . . . .	—
5. Московскія . . . . .	—	12. Торговыя . . . . .	36
6. Мятныя . . . . .	33	13. Шипучія . . . . .	—
7. Петровскія . . . . .	—		

## ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

### МЕДЫ.

Общія правила варенія медовъ . . . . .	СТР. 37	15. Изюмный . . . . .	СТР. —
1. Астраханскій . . . . .	41	16. Инбирный . . . . .	50
2. Апельсинный . . . . .	—	17. Кондитерскій . . . . .	—
3. Англійскій . . . . .	42	18. Крѣпкій . . . . .	—
4. Бордосскій . . . . .	—	19. Изъ корицы . . . . .	51
5. Бражка . . . . .	43	20. Коринковый . . . . .	—
6. Вerezовый . . . . .	—	21. Клюквенный . . . . .	—
7. Бѣлый . . . . .	44	22. Красный . . . . .	57
8. Виноподобный . . . . .	—	23. Липецъ . . . . .	—
9. Вишнякъ . . . . .	45	24. Легкій . . . . .	54
10. Вишнякъ старинный . . . . .	—	25. Медъ-ликеръ крѣпкій . . . . .	—
11. Гебетнеровскій . . . . .	46	26. Лимонный . . . . .	55
12. Деревенскій . . . . .	47	27. Малиновый . . . . .	—
13. Дубовникъ . . . . .	—	28. Медъ безъ дрожжей . . . . .	—
14. Зеленый . . . . .	49	29. Обыкновенный . . . . .	56
		30. Нѣмецкій . . . . .	57

31. Винный . . . . .	СТР. 57	37. Розовый . . . . .	СТР. 60
32. Съ пряностями . . . . .	58	38. Розовый другимъ способомъ . . . . .	61
33. Изъ подсахненной клюквы . . . . .	—	39. Рублевый . . . . .	—
34. Польскій . . . . .	59	40. Темный дрожжевой . . . . .	62
35. Вабій . . . . .	—	41. Шипучка . . . . .	63
36. Простой . . . . .	60		

## ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

### ВОДЫ.

1. Изъ Айвы . . . . .	СТР. 64	16. Оршады . . . . .	СТР. —
2. Брусничная . . . . .	—	17. Изъ лист. черн. смород. . . . .	71
3. Березовикъ . . . . .	65	18. Малиновая . . . . .	—
4. Березовая водица . . . . .	—	19. Померанцевая . . . . .	—
5. Березовый сокъ съ изюма . . . . .	66	20. Португальскій лимонадъ . . . . .	72
6. Вишневая . . . . .	—	21. Рябиновая . . . . .	—
7. Грушевая . . . . .	—	22. Питье изъ сельтерск. воды . . . . .	—
8. Земляничная . . . . .	67	23. Питье изъ красн. смород. . . . .	73
9. Изюмная . . . . .	—	24. Вода изъ черной смород. . . . .	—
10. Инбирная . . . . .	68	25. Шиповка . . . . .	74
11. Инбирная по Московски . . . . .	—	26. Яблочникъ . . . . .	—
12. Крыжовниковая . . . . .	—	27. Яблочный сидръ . . . . .	75
13. Лимонная . . . . .	69	28. Яблочная . . . . .	76
14. Лимонадъ-газесъ . . . . .	—	29. Киевская яблочная . . . . .	—
15. Шипучій . . . . .	70	31. Водица изъ ягодн. сока . . . . .	77

## ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

### МОРСЫ И СОКИ.

1. Арбузный морсъ . . . . .	СТР. 78	4. Вишневый . . . . .	СТР. 79
2. Барбарисовый сокъ . . . . .	—	5. Земляничный . . . . .	—
3. Брусничный . . . . .	79	6. Крыжовниковый . . . . .	—



7. Клубничный . . . . .	СТР. 80	10. Малиновый . . . . .	СТР. —
8. Клюквенный морсъ . . . . .	—	11. Смородинный . . . . .	82
9. Сокъ маседуанъ безъ сах. —	—	12. Яблочный . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

### СИРОПЫ, ЭССЕНЦИИ, ШЕРБЕТЫ И СИДРЫ.

1. Ананасный . . . . .	СТР. 83	24. Изъ Vicia Cracca . . . . .	СТР. 96
2. Барбарисовый . . . . .	84	25. Изъ камеди . . . . .	—
3. Брусничный . . . . .	—	26. Изъ проскурняка . . . . .	—
4. Вишовъ изъ померанцевъ . 85		27. Хинный . . . . .	—
5. Вишневый . . . . .	—	28. Ипекакуанный . . . . .	—
6. Виноградный . . . . .	86	29. Миндальный . . . . .	—
7. Грушевый . . . . .	87	30. Оршадная эссенція . . . . .	97
8. Дынный . . . . .	88	31. Соки отварные . . . . .	—
9. Земляничный . . . . .	—	32. Просвирияковый . . . . .	98
10. Землянично-крыжовников . 90		33. Розовый . . . . .	—
11. Клубничный . . . . .	—	34. Сливный . . . . .	99
12. Клюквенный . . . . .	—	35. Смородинный . . . . .	—
13. Кофейный . . . . .	91	36. Самый лучший сморо . . 101	
14. Изъ корицы . . . . .	—	37. Сахарный для фруктъ . . . . .	—
15. Лимонный . . . . .	92	38. Фиалковый . . . . .	102
16. Маковый . . . . .	93	39. Яблочный . . . . .	—
17. Малиновый . . . . .	—	40. Сидръ апельсиновый . . . 10	
18. Малиновый ароматичный . 94		41. Шербетъ лимонный . . . . .	—
19. Малиновый уксусный . . . 95		42. Шербетъ малиновый . . . . .	—
20. Медицинскіе сиропы . . . . .	—	43. Шербетъ миндальный . . . 104	
21. Изъ винныхъ ягодъ . . . . .	—	44. Шербетъ изъ скорлупы . . . . .	—
22. Изъ померанцов. цвѣтовъ . —		миндальныхъ орѣховъ . . . . .	—
23. Изъ айвы . . . . .	—		

## ОТДѢЛЪ СЕДЬМОЙ.

### ПИВА.

Варка пива и браги . . . . .	СТР. 105	13. Кишмишное . . . . .	СТР. 117
1. Англійское . . . . .	108	14. Можжевеловое . . . . .	—
2. Апельсинное . . . . .	109	15. Овсяное . . . . .	—
3. Бѣлое . . . . .	—	16. Померанцевое . . . . .	—
4. Пиво-браги . . . . .	110	17. Пиво-портеръ . . . . .	118
5. Вишневое . . . . .	111	18. Сахарное . . . . .	—
6. Гороховое . . . . .	112	19. Самоварное . . . . .	119
7. Дворянское . . . . .	—	20. Столовое . . . . .	—
8. Дешевое . . . . .	113	21. Пиво-безъ солода . . . . .	120
9. Домашнее . . . . .	—	22. Изъ сливъ . . . . .	—
10. Инбирное . . . . .	114	23. Пиво-сусло . . . . .	—
11. Картофельное . . . . .	115	24. Царское пиво . . . . .	121
12. Крестьянское . . . . .	—		

## ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ.

### ФРУКТОВЫЯ ВИНА И РАЗНЫЕ ПУНШИ.

1. Вина фруктовые . . . . .	СТР. 122	11. Шампанское . . . . .	СТР. 127
2. Апельсинникъ . . . . .	123	12. Искусственное . . . . .	—
3. Березовикъ . . . . .	—	13. Шиповка Маседуанъ . . . . .	128
4. Изъ ягоднаго сока . . . . .	—	14. Шипучка изъ березоваго . . . . .	129
5. Изъ померанцевъ . . . . .	124	сока . . . . .	129
6. Изъ вишенъ . . . . .	—	15. Пуншъ дамскій . . . . .	—
7. Венгерское . . . . .	125	16. Пуншъ сабайонъ . . . . .	—
8. Домашнее виноградное . . . . .	—	17. Пуншъ фрейлинскій . . . . .	131
9. Глинтъ-вейнъ . . . . .	126	18. Пуншъ холодный . . . . .	—
10. Лампопо . . . . .	—		



12675

## ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ.

### Квасы торгово-промышленнаго производства.

	СТР.		СТР.
1. Общія правила. . . . .	131	13. Сухой лимонадъ . . . . .	142
2. Квасъ . . . . .	—	14. Соль изъ лѣсной	
3. О завязкѣ бутылокъ . . . . .	135	земляники . . . . .	143
4. О суслѣ. . . . .	—	15. Миндальныя сливки . . . . .	144
5. Клюквенный морсъ . . . . .	137	16. Сливки орѣховыя . . . . .	145
6. Сокъ крыжовника. . . . .	138	17. Чихирь. . . . .	146
7. Сохраненіе сока ягоднаго . . . . .	—	18. Глинтвейнъ. . . . .	147
8. О засмаливаніи бутылокъ. . . . .	139	19. Крюшонъ № 1. . . . .	—
10. Яблочный сокъ . . . . .	—	20. Крюшонъ № 2. . . . .	148
11. Сокъ черной смородины. . . . .	140	21. Американскій крюшонъ . . . . .	149
12. Лимонный сиропъ. . . . .	141	22. Крюшонъ изъ свѣжей	
		земляники . . . . .	—

## Сочиненія М. Ѳ. РОСТОВСКОЙ (для дѣтей).

**\*) Жучка.** Разказы изъ деревенской жизни съ рисунк. художн. Крюкова, Штейна, Андреева и др. 4-е изданіе. Ц. 1 р.

**Четыре времени года:** Зима, Весна, Лѣто, Осень. Разказы изъ деревенскаго быта. Свѣтъ не безъ добрыхъ людей. Повѣсть. Съ рисунками. 3-е изданіе; въ папкѣ, ц 1 р.

**\*) Звѣздочка.** Повѣсти и разказы для дѣтей. Почтовые марки (фантастическій разказы). Съ картинками; въ папкѣ. 3-е изд. Спб. Ц. 1 руб.

**\*) Крестьянская школа.** Исторія открытія сельской школы М. Ѳ. Ростовскою.—Съ 100 рисунками и заставками художника Р. Штейна и др., 4-е изд. Спб. Цѣна 1 руб. 75 к. (Вольшой томъ).

**\*) Пони.** Приключеніе Эмскаго осла. Повѣсть для дѣтей. др. рисунками; въ папкѣ, 3-е изд. ц. 1 р.

**\*) Сельцо Лебяжье.** Повѣсть для дѣтей изъ деревенской жизни. Съ 30 рисунками и заставками художниковъ Р. Штейна, А. Шлиппера, И. Панова. и др.; въ папкѣ. 4-е изданіе. Ц. 1 р.

**Дѣтскія забавы.** Сборникъ разказовъ; въ папкѣ цѣна 1 р.

**Серебряные коньки.** Исторія одной голландской семьи и ватаги школьниковъ. Сочиненіе Сталь. Пер. Н. Н. Мазуренко. 324 стр. Съ 50-ю рисунками художника Шулле. Спб. Ц. 1 р. 25 к.

**Красный морской разбойникъ** Сочиненіе Фр. Гофмана. Перев. подъ редакціей С. Бриллианта. Спб. 319 стр. съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

**\*) Итальянскія сказки.** Собранныя Е. Чистяковой-Верь. Съ 62 рисунками. 318 стр; въ папкѣ ц. 1 р. 25 к.

У итальянскихъ писателей богатая фантазія бьетъ бурнымъ ключемъ, живость разказа, разнообразіе, богатство сказочныхъ образовъ—неволью увлекаютъ юнаго читателя въ страну чудесъ.

**\*) Улыбки и слезы.** Разказы для дѣтей. Е. Чебышевой-Дмитріевой, съ 40 рисунками художн. М. Андреева, А. Шлиппера и др. въ красивой папкѣ, 280 стр. Спб. Ц. 1 р. 20 к.

**\*) Въ добрый часъ.** Сборникъ разказовъ для дѣтей. Составлен. по Англійскимъ и Американскимъ писателямъ Е. Чистяковой-Верь, съ 77 рисунками, ц. 1 р.

**\*) Двѣсти разказовъ.** Для дѣтей младшаго возраста. Соч. Христ. Шмидта. Переводъ съ нѣмецкаго А. Н. Нефловой. съ многочисленными рисунками. Спб., въ красивой папкѣ. Ц. 1 р.

Книги отлѣченные звѣздочкой допущены Ученымъ Комитетомъ Минист. Народн. Просв. въ ихъ учебныя заведенія.



**Молочный скотъ.** Общедоступное руков. къ познанію, выращиванію и содержанію молочнаго скота, составилъ О. И. Ивашевичъ, съ 143 рисунками 281 страница, цѣна 1 р. 50 к.

**Свиноводство.** Составилъ Роде, съ 4-го нѣмецк. изд. подъ редакц. проф. И. И. Калугина. Со многими рисунками въ текстѣ и съ атласомъ 39 породъ свиней. Большой томъ, ц. 3 р.

**Породы рабочихъ лошадей.** Составилъ князь С. Урусовъ, съ рисунками, цѣна 1 р.

**Конеразведеніе.** Практическое руководство, составилъ князь Урусовъ, съ рисунк. цѣна 30 к.

**Свиноводство.** Практич. руков. къ разведенію свиней, со мног. рис., сост. князь Урусовъ, ц. 30 к.

**Воздѣлываніе главнѣйшихъ кормовыхъ травъ,** съ 44 рисунками въ текстѣ, составилъ А. М. Роговичъ. 183 стр., цѣна 1 р.

**Осушеніе и культура моховыхъ и травяныхъ болотъ,** съ описаніемъ практическихъ приемовъ нивелированія, съ 69 рис. въ текстѣ ц. 1 р.

**Болезни домашнихъ животныхъ.** Условія развитія ихъ и мѣры борьбы съ ними, со многими рисунками въ текстѣ, составилъ ветеринарный врачъ В. Мурзаевъ, цѣна 1 р. 25 к.

**Примѣненіе искусственныхъ удобреній.** Составилъ проф. П. Вагнеръ, переводъ подъ редакц. Е. С. Каратыгина, цѣна 80 к.

**Прививка туберкулина и борьба съ туберкулезомъ рогатаго скота.** Научныя изслѣдованія и практич. опыты д-ра А. Эбера, переводъ князя Урусова, цѣна 60 к.

**Бесѣды по геодезіи для лицъ, владѣющихъ или пользующихся землею.** Изложеніе простѣйшихъ геодезическихъ дѣйствій, необходимыхъ для составленія межевыхъ, лѣсныхъ и хозяйственныхъ плановъ, съ рисунками чертежей, состав. А. Успенскій ц. 70 к.

**О птицеводствѣ.** Статьи и замѣтки для птицеводовъ-практиковъ, съ 44 рисунками, составилъ А. И. Осиповъ, цѣна 80 к.

**Откармливаніе домашней птицы.** Практическое руководство къ откармливанію, убою, формовкѣ, уборкѣ и продажѣ цыплятъ, утокъ, гусей и индѣекъ, съ 20 рисунк., составилъ Эд. Браунъ, перев. И. Абозинъ, цѣна 80 к.

**Всеобщая защита птицъ,** ея основы и выполненіе. Съ 8 хромолитографиров. таблицами и 17 рисунками въ текстѣ, составилъ баронъ Гансъ фонъ-Верлепшъ, цѣна 1 р.

**Руководство къ культурѣ Розана** съ 38-ю рисунками въ текстѣ составилъ д-ръ Н. Руновъ, цѣна 30 к.

**Руководство къ хмѣлеводству** съ 77-ю рисунками въ текстѣ. сост. Н. Мышенковъ, ц. 30 к.

**Крыжовникъ.** Размноженіе, выращиваніе и уходъ за взрослыми растеніями; сорта крыжовника съ 36-ю рисунками, сост. А. Можайкинъ, ц. 20 к.

**О необходимости борьбы съ пузырчатой Гемозою въ нашемъ скотоводствѣ,** составилъ магистръ ветеринарн. наукъ М. Игнатьевъ, ц. 20 к.

**Куриное яйцо какъ пищевой продуктъ и сохраненіе яицъ въ прокъ по способамъ;** испытаннымъ авторомъ, составилъ Р. Штраухъ, ц. 40 к.

**Пчеловодство.** Сост. Киретень, Переводъ съ нѣмецкаго подъ редакцію Л. А. Потѣхина, съ его предисловіемъ, примѣчаніями и дополненіями. Съ 43 рисунками. Соб., ц. 50 к.

**Лаявая собака.** Новая книга для охотниковъ. Соч. Фр. Освальда. Уходъ. Воспитаніе и дрессировка безъ побоевъ и полезный лечебникъ собакъ. Пер. съ нѣмецкаго, 325 стр. Спб., ц. 1 р. 35 к.

**Вредныя насѣкомыя для сада, огорода и оранжерей и основы ихъ истребленія,** съ 36-ю рисунками, составилъ Д. Карамзинъ, ц. 40 к.

**Вредныя насѣкомыя, повреждающія сельско-хозяйственные растенія,** съ 2-мя крашенными таблицами, ц. 70 к.

**Простые способы сухой перегонки дерева.** Практич. руковод. для хозяевъ-лѣсовладѣльцевъ, лѣсопромышленниковъ и лѣсныхъ чиновъ. Съ 30-ю рисун. Составилъ Н. Г. Ватуевъ, ц. 50 к.

**Практичный испытанный способъ устройства провѣтриванія скотныхъ дворовъ (вентиляція).** Составилъ управляющій казанскою Сельско-Хоз. фермою Н. Утѣхинъ. Съ 10-ю рисунками въ текстѣ, цѣна 10 к.

**Мѣры защиты лѣсовъ отъ пожаровъ** Составилъ Н. Строевъ, ц. 20 к.

**Утки и какъ сдѣлать утководство доходнымъ** съ 3-мя таблицами рисунковъ. Составилъ В. Кукъ. Перевелъ И. Абозинъ, цѣна 50 к.

**Новый Американскій Стандартъ превосходства,** описывающій статьи чисто-породныхъ высшаго достоинства птицъ (куръ, индѣекъ, утокъ и гусей), переводъ съ англійскаго со многими рисунками въ текстѣ и 24 рисун. на отдѣльн. таблицахъ, цѣна 1 р.

**Канарейка.** Ея естественная исторія, развитіе и уходъ за нею, съ 26-ю рисунками въ текстѣ состав. д-ръ К. Руссъ, перевелъ Я. Калининскій, цѣна 1 р. 25 к.

**Почтово-голубинный спортъ.** Полное руков. къ развед. и дрессировкѣ почтовыхъ голубей для разводчиковъ и любителей почтарей. съ 8-ю раскрашен. таблицами и 40 рисунками состав. И. Вунргартца, переводъ Я. О. Калининскаго, ц. 1 р. 80 к.

**Правильное содержаніе и кормленіе сельско-хозяйств. животныхъ** съ рисунками. Состав ветеринарный врачъ Ф. Верезовъ, цѣна 75 коп.

**Уходъ за стельной коровой.** Роды коровы и способы подачи помощи коровѣ при неправильныхъ родахъ. Состав. ветерин. врачъ Ф. Верезовъ съ рисунками, ц. 20.

**Ящуръ** (язычница, рыбьно-копытная или автозная болѣзнь) состав. ветерин. врачъ Ф. Верезовъ съ таблицей хромолитографированныхъ рисунковъ, цѣна 30 к.

**Прививки какъ средство противъ повально-заразныхъ болѣзней животныхъ.** (Практич. примѣн. прививокъ съ рисунками составилъ ветеринарный врачъ С. Самборскій, цѣна 50 к.

**Обманы лошадиныхъ барышниковъ.** Практическое руководство для покупателей лошадей, коннозаводчиковъ, ремонтеровъ и кавалеристовъ. Сост. профес. В. Хлюдзинскій, ц. 75 к.

**Породы собакъ.** Охотничьи, сторожевыя и комнатныя. Популярное описаніе всѣхъ породъ собакъ, полный домашній лечебникъ собакъ. Съ 60 гравюрами. Соч. Крихлера, перев. съ нѣмецкаго В. Вольфсона, Спб. Ц. 1 р.



**Птицеводство.** Куры, гуси, индюки, утки и голуби. Практическое руководство къ разведенію, воспитанію, откармливанію, уходу и леченію ихъ. Естественный и искусственный подборъ улучшенія породъ домашнихъ птицъ и устройство птичника. Соч. д-ра Вальдамуса. Съ 34 рисунками. Переводъ съ нѣмец. Спб. 2-е изд., ц. 75 к.

**Скотолечебникъ** или практическое руководство относительно сдержанія, кормленія, распознаванія болѣзней и леченія лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ и собакъ. Соч. Рольвеса. Перев. д-ра Э. Августиновича съ 22-го нѣм. изд., дополн. ветеринарными врачами. А. Павловскимъ, Рейхельгеймомъ и Реннеромъ. Въ этомъ сочиненіи помѣщено: воспитаніе, уходъ, кормленіе, причины, признаки, распознаваніе и леченіе внутреннихъ и наружныхъ болѣзней у лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ, свиней и собакъ. Съ приложеніемъ „Ветеринарной домашней аптеки“, содержащей алфавитное поименованіе всѣхъ общепотребительныхъ лекарствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. Спб. 4-е изд., ц. 1 р.

**Ковка лошадей.** Общедоступное руководство съ 63 рисунками. Соч. Вальтера, пер. съ нѣмец. Спб. 1894 г., ц. 50 к.

**Сельское хозяйство.** Содержаніе: Общая понятія о сельскомъ хозяйствѣ.—Почва, ея обработка и орудія обработки.—Объ удобреніи почвы.—О посѣвѣ, уходѣ за всходами и объ уборкѣ и использованіи урожая.—Зерновые хлѣба.—Прядильные, масличныя и фабричныя растенія.—Кормовыя травы. Полеводство: системы хозяйства и полеводства и сѣвообороты.—Огородничество.—Растенія, воздѣлываемыя въ огородахъ, овощи, пряныя и лекарственныя растенія.—Ягодныя кустарники.—Плодовый садъ.—Луговое хозяйство.—О птицеводствѣ.—Пчеловодство. Хозяйственные постройки. Состав. Шамурий-Макарьевскій, 314 стр. Съ 139-ю рис. 6-е изд. ц. 1 р.

**Молочное хозяйство.** Рогатый скотъ.—Молоко.—Маслодѣліе и сыровареніе. Сост. Лебе, перев. съ нѣмец. съ дополн. В. Дмитриева, съ 42 рис. Спб. 1895 г., ц. 90 к.

**Охота съ ружьемъ и собакою** для начинающихъ охотиться. Ружье, какъ обращаться съ ружьемъ, собака, дрессировка, болѣзни и леченіе собакъ и пр. Составилъ по собственному опыту и извѣстнымъ руководствамъ: гг. Аксакова, Брэма, Бишова, Вавилова, Вакселя, Вестенрика, Вѣнцеславскаго, Дріанскаго, Домбровскаго, Ивашенцова, Лаврентьева, Матчинскаго, Освальда, Трема, Полторацкаго, Фрезе, Черкасова, Шлезингера и др. Старый охотникъ Раевскій. Съ 120 рисунками. Ц. 1 р. 25 к.

**Пиротехникъ-любитель.** Систематическое руководство для рациональнаго изготовленія садовыхъ, водяныхъ, театральныхъ и комнатныхъ фейерверковъ. Спб. Съ 98 рисунками, 360 стр. 1 р. 35 к.

**Практическій маляръ и живописецъ.** Р. Торминъ. Полное наставленіе всѣхъ малярныхъ работъ по камню, штукатуркѣ, дереву и металламъ, разрисовка потолковъ и стѣнъ, приготовленіе красокъ, лакировка, бронзировка и проч. Переводъ съ послѣдняго (7) нѣмецкаго изданія В. Д. Дмитриева ц. 1 р.

**Русское огородничество.** Промышленное, домашнее, для Сѣверной, Средней и Южной Россіи, В. Маракуева. 326 стр. 211 рис. Спб. Ц. 1 р.

**Русское плодоводство.** Для Сѣверной, Средней и Южной Россіи. В. Маракуева. 184 рисунками, 282 стр. Спб. Ц. 1 р.

**ОВОЙНОЕ МАСТЕРСТВО** и декоративное искусство, руководство для любителей и самовзученія. 117 рис. Составилъ технологъ П. Федоровъ. Спб. 1901 г. Ц. 60 к.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ГАЛЬВАНОПЛАСТИКѢ** и гальваностегіи, пикелированіе, золоченіе, серебреніе, луженіе, бронзированіе и пр. Съ описаніемъ подготовкы и отдѣлки товаровъ. Состав. инженеръ П. Енинъ. Съ 85 рисунками въ текстѣ. Перевелъ съ нѣмецкаго В. Остерманъ, подъ редакцію Н. Сухаржевскаго Ц. 75 к.

**РУКОВОДСТВО КЪ ГАЛЬВАНОСТЕГІИ И ГАЛЬВАНОПЛАСТИКѢ**, составленное начальникомъ химическаго отдѣленія Техническаго музея въ Нюрнѣ, д-ромъ Гансомъ Штокмейэромъ. Перевелъ электротехникъ Г. Н. Буяковичъ. Со многими рисунками. Спб. 1907 г. Ц. 1 р.

**ЗАМАЗКИ И КЛЕИ.** Общепонятное руководство для приготовленія всѣхъ сортовъ замазокъ и клеевъ: для стекла, фарфора, металловъ, кожи, камня, дерева, водо- и паропроводныхъ трубъ и проч., изготовленныя изъ масла, смолы, каучука, гуттаперчи, казеина, клея, растворимаго стекла, глицерина, извести, гипса, желѣза, цинка, а также и для приготовленія морского клея, цеолитовой замазки, замазокъ для специальныхъ цѣлей и проч. С. Ленера, Пер. нижеп. Ф. Гольбертъ. Спб. Ц. 40 к.

**МЫЛОВАРѢ.** Практическое руководство въ доступномъ изложеніи къ выдѣлкѣ разныхъ сортовъ мыла. Сост. Ф. Вильтнеръ. Перев. съ нѣмецкаго инженеръ Гольбертъ, съ 39 рисунками. Спб. Ц. 75 к.

**ОВРАГИ, ОБРЫВЫ, ОСЫПИ И ОПОЛЗАНІЯ.** Простое общепонятное руководство къ укрѣпленіямъ ихъ. Живыя и мертвыя запруды и укрѣпленіе хворостомъ, плетнемъ, фашинникомъ, деревомъ, камнемъ и пр. и пр. Составилъ инженеръ М. Новгородскій, съ 55 рис. Ц. 30 к.

**РУКОВОДСТВО КЪ ПРАКТИЧЕСКОЙ ФОТОГРАФІИ.** Д-ръ А. Митъ, проф. при кор. Техн. Уч. въ Берлинѣ. Съ послѣдняго дополненнаго и исправленнаго нѣмецкаго изданія. Переводъ Буяковича и Остермана, подъ редакціей инж.-тех. Д. Сухаржевскаго. Съ 176 рисунками, 1903 г. Ц. 1 р. 50 к.

**МОМЕНТАЛЬНОЕ ФОТОГРАФИРОВАНІЕ** ручными камерами, общедоступное, руководство, для всякаго любителя составилъ фотографъ Буяковичъ, съ 53 рис. Спб. 1901 г. Ц. 40 к.

**ИСКУССТВО УВЕЛИЧЕНІЯ** на бумагахъ и пластинкахъ, полное руководство для полученія увеличенныхъ портретовъ, группъ, воспроизведеній фотографическимъ способомъ, сост. д-ръ Штольцъ. Перевелъ съ нѣмецкаго фотографъ и электротехникъ Г. Н. Буяковичъ, членъ V Отд. Имп. Технич. Общества. Съ 77 рис. Ц. 60 к.

**КРАТКОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО КЪ ФОТОГРАФІИ.** Съ 24 рисунками. Сост. Г. Н. Буяковичъ. Спб. 1900 г. Ц. 1 р.

**ФОТОГРАФИЧЕСКАЯ РЕТУШЬ.** Раскрашивание фотографіи. Сост. Меркаторъ, перевелъ фотографъ Г. Н. Буяковичъ. Спб. 1900 г. Ц. 40 к.



КУЗНЕЧНОЕ МАСТЕРСТВО. Общепонятное руководство. Сост. В. Остерманъ под редакціей инженеръ-технолога Сергѣева. Ц 40 к.  
СЛЕСАРНОЕ МАСТЕРСТВО. Общепольное руководство. Сост. Остерманъ, под редакціей инженеръ-технолога Сергѣева съ рисунками. Спб. 1904 г. Ц. 45 к.

СТОЛЯРНО-МЕБЕЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО. Практическое руководство для любителей и самообученія. Составилъ техн. П. А. Федоровъ, съ 400 рис. въ текстѣ. Ц. 1 р. 35 к.

ПЛОТНИЧНОЕ ИСКУССТВО. Изложенное инженеръ-полковникомъ Дементьевымъ. Четвертое изданіе. 212 рис. Ц. 1 руб.

ДОМАШНІЙ ТОКАРЬ. Практическое руководство для ручного точенія по дереву, металламъ, кости, рогу и черепахѣ. По Валикуру и др., составилъ техн. П. А. Федоровъ. Съ 200 рис. въ текстѣ. Спб. Ц. 1 р. 35 к.

ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА. Практическое руководство для ручного производства бочекъ, чановъ, ведеръ, лоханокъ, рѣшетъ, ситъ, чашекъ и ложекъ. Инженера Раймонда Вріоне, перевелъ и дополнилъ техн. П. А. Федоровъ, съ 225 рис. въ текстѣ. Спб. Ц. 1 р.

ДОМАШНІЙ ПЕРЕПЛЕТЧИКЪ. Практическое руководство къ переплетному мастерству для любителей и самообученію по Adam Bosquet, Lenormand и др. Составилъ техн. П. А. Федоровъ, съ 150 рис. въ текстѣ. Спб. Ц. 1 руб.

ПРАКТИЧЕСКІЙ МАЛЯРЬ и ЖИВОПИСЕЦЪ. Р. Торминъ. Полное наставленіе всѣхъ малярныхъ работъ по камню, штукатуркѣ, дереву и металламъ, разрисовка потолковъ и стѣнъ, приготовленіе красокъ, лакировка, бронзировка и проч. Переводъ съ послѣдняго (7) нѣмецкаго изданія В. Д. Дмитриева, 300 стр. Ц. 1 р.

ДИНАМОМАШИНЫ, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛИ, АККУМУЛЯТОРЫ. Проф. Висканъ и инж. Вауеръ. 150 стр. съ 109 рис. Спб. Ц. 75 коп.  
СПУТНИКЪ КОЧЕГАРА. Состав. Браузеръ и Шпенратъ. Переводъ инж.-техн. Д. Сухаржевскаго съ 96 рис. Спб. Ц. 40 к.

СПУТНИКЪ ПАРОВОЗНАГО МАШИНИСТА. Руководство для паровозныхъ кочегаровъ и машинистовъ, Брозіусъ и Кохъ. Переводъ съ послѣдняго изданія В. Остермана, под редакціей инж.-тех. Д. Сухаржевскаго, съ 306 рис. Спб. Ц. 1 р. 25 к.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО КЪ ЖИВОПИСИ масляными красками, акварелью, по дереву, фрески, миниатюры, брызганье по дереву, живопись по шелку, на глинтѣ, живопись портретная и ландшафтная, живопись на стеклѣ. Школа рисованія. Соч. проф. Ф. Дитриха. Пер. съ 16 нѣмецк. изд. класснаго художника И. А. Пасса. Спб. 1903 г. Ц. 1 р.

РУКОВОДСТВО КЪ ЖИВОПИСИ (иллюстрированное изданіе) масляными красками, пастелью и акварелью. Соч. Кар. Роберъ. Переводъ съ французскаго под редакціей художника Веннга, съ рисунками въ текстѣ. 3-ье изданіе. Спб. 1907 г. Ц. 1 р. 50 к.