

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ ПОДПРОЗЪ

или

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ
РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЕ.



НАЛИВКИ, ВЪДКИ,
ЛИКЁРЫ, КВАС,
ПИВО, МЁДЪ,
И РАЗНОЕ
ПИТЬЁ.

ГЛАВЫ
ИЗЪ КНИГИ
ГРАФИНИ
ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦЪ

1892 г.
С.-П. ПЕТЕРБУРГЪ

НАЛИВКИ, ВОДКИ, ЛИКЕРЫ, КВАС, ПИВО, МЕД И РАЗНОЕ ПИТЬЕ

**Главы из книги 1892г.
графини Елены Молоховец**

**"Подарок молодым хозяйкам
или
средство к уменьшению расходов
в домашнем хозяйстве"**

Репринтное издание

1991

Уважаемый читатель !

Предлагая Вашему вниманию главы из книги графини Елены Молоховец "Подарок молодым хозяйкам", мы выбрали репринтный вариант издания для того, чтобы сохранить не только стиль, но и оформление книги 1892 года. Мы надеемся, что и в условиях небогатых прилавков сегодняшних магазинов публикация рецептов Елены Молоховец доставит Вам не только эстетическое удовольствие, но и практическую пользу.

Наливки, водки, ликеры, квас, пиво, мед и разное питье

Репринтное издание глав из книги 1892 г. графини Елены Молоховец
"Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов
в домашнем хозяйстве"

Рисунок обложки Е.А. Тищенко
Редактор Н.И. Сулаева.
Технический редактор А.Ф. Мешков

Подписано в печать 15.01.91г. Формат 60х84/16. Бумага писчая.
Усл. печ. л. 1,8. Печать офсетная. Тираж 50 000 экз. Отпечатано в
ПО "Полиграфист" г.Калуга. Заказ № ???
Цена договорная

Издание осуществлено при участии кооператива "Вестник".

© Издатель — первичная журналистская организация г.Обнинска. 1991.

ОТДѢЛЪ XXII.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водица.

2091) Наливки. Наливки можно готовить изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ; тѣ наливки, которыя забираютъ виноградныя вина средней крѣпости, приготовляются слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во первыхъ на то, чтобы ягоды были непремѣнно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой примѣси зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или смятыя, лишь бы безъ плѣсни, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливокъ); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобы могли входить чрезъ горлышко бутылки. Во-вторыхъ, чтобы водка, употребляемая для наливокъ, была хорошаго сорта, если не французская, то непремѣнно очищенная, крѣпости 25° Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутылъ, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутылъ, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы въ бутылки водки было одною третью болѣе, чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $\frac{2}{3}$ бутылки, налить водку до самаго верха горлышка бутылки, покрыть плотною тряпчикою, перевязать шнуркомъ, концы его припечатать и бутылъ поставить на окно, расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или на три мѣсяца), взбалтывая бутылъ черезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ качества, чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ меньше нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлыя ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутылки пальца на два только, то можно это время сократить даже на $1\frac{1}{2}$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. процедить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльнымъ кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветошкою, и процѣживать такимъ образомъ наливку, разлить ее изъ бутылки прямо въ приготовленные бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процѣдить ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы она могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $\frac{1}{4}$ часть, а именно на 3 или на 4 бутылки процѣженной наливки влить 1 бутылку воды, потоку осластитъ наливку или разсиропитъ ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{3}$ фун. сахару, расколоть его на мелкіе куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять, поставить на огонь; когда сахаръ растаетъ и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ, пока наливка не начнетъ едва закипать; тогда сейчасть же отставить кастрюлю,

перелить наливку въ какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее можно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ простоять сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шинковками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать, сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун., зависитъ отъ вкуса приготавлиющаго наливку и еще отъ ягоды, употребленной для наливки, между ними черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) менѣе другихъ требуютъ сахара, а именно $\frac{1}{4}$ ф. на бутылку; изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя, особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусомъ, и запахомъ (букетомъ) на старое венгерское вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишенъ, малины, красной смородины, брусники, сливъ и рябины; эту послѣднюю собрать осенью, послѣ первыхъ морозовъ; перебрать ее, всыпать въ бутылъ, налить водкою, какъ сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкапъ въ обыкновенной теплой комнатѣ мѣсяца на 2 или на 3.

2092) Наливка скороспѣлая. Положить полный муравленный горшокъ ягодъ а именно: вишенъ, черной смородины или малины, налить на ягоды хорошей очищенной водки, обвязать сахарной бумагой, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ пруткомъ или вилкой; когда ржаные хлѣбы вынуты изъ печи, поставить въ нее этотъ горшокъ и оставить его въ печи до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно упрѣютъ, что можно видѣть по ихъ совсѣмъ бурому цвѣту и когда вишни сдѣлаются такъ мягки, что косточки при малѣйшемъ давленіи будутъ отставать, тогда ягоды выложить на рѣшето, дать соку стечь въ миску, но ягодъ на рѣшетѣ никакъ не раздавливать, а только осторожно стряхивать рѣшето; тогда стекшій сокъ подсластить, что какъ любить, отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку. Наливка эта можетъ быть готова въ одинъ сутки. Ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, можно налить водою и перегнать въ кубикъ, тогда эта вода годится для уксуса, въ который въ такомъ случаѣ не нужно уже лить водки.

2093) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ. Всыпать въ маленькія 3-хъ бутылочныя бутылки ягоды, а именно: шпанской земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или бѣлой малины, каждый сортъ ягодъ отдѣльно; бутылки эти переложить соломой и поставить въ холодную воду въ котелъ, смотрѣть, чтобы бутылки были прочныя, толстаго стекла и хорошо закупорены; тогда начать кипятить воду въ котлѣ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часовъ; по истеченіи этого времени отставить котелъ съ огня, дать водѣ остыть и тогда уже вынуть бутылки. Сокъ, который ягоды выпустятъ изъ себя, слить каждый сокъ отдѣльно и положить на каждую бутылку сока отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунтовъ сахара и французской водки по вкусу отъ 1 до 2 стакановъ на бутылку сока, эта наливка тоже можетъ быть готова въ сутки, она необыкновенно ароматична.

2094) Наливка изъ черемухи. Собирать самую спѣлую черемуху, рассыпать ее рѣдко на простынѣ, пусть полежитъ дня 3, потомъ рассыпать черемуху на рѣшето или доски, поставить въ печь въ самый вольный духъ, чтобы она никакъ не запекалась, а только бы провяля; вынувъ ее изъ печи, истолочь хорошенъко, насыпать въ бутылъ по плечики, полную долить хорошею очищеною водкою, дать настояться 6 недѣль, тогда слить, подсластить, положивъ на бутылъ наливки отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{2}{4}$ фунта сахара, смотря по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ

вишневки съ истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подсладив я вскипятить раза три или четыре.

2095) Наливка изъ дыни. Взять зрѣлую ароматическую дыню, но не перезрѣлую, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, наложить ими полную бутылъ или штофъ, смотря по количеству дыни, тотчасъ налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты; за неимѣніемъ французской водки, можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недѣли, потомъ процѣдить, подсластить по вкусу отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

2096) Наливка изъ брусники. Взять весной отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта сухой полины, налить на нее ведро водки, дать настояться; осенью насыпать самой зрѣлой брусники $\frac{1}{2}$ бутылки, налить полную бутылъ, настоянной на полынь водки, дать стоять въ комнатѣ мѣсяца 2, потомъ слить и подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку наливки.

2097) Наливка изъ ананасовъ. Приготавливается точно также, какъ и изъ дыни № 2095, наливать нужно непременно французской водкой, дать постоять не менѣе 6 недѣль, слить и поступить какъ сказано выше.

2098) Наливка изъ листьевъ розъ. Ошипать розу въ цвѣту, наполнить ими бутылъ или штофъ, налить очищенной хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить, не выжимая листьевъ, подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

2099) Наливка брусничная другимъ манеромъ. Приготавливается точно также, какъ сказано выше № 2096, но наливать на бруснику чисто очищенной водки, не настаивая ее на полынь и насыпать брусники $\frac{1}{2}$ бутылки.

2100) Наливка рябиновая. Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никакъ не пригорѣла, тогда насыпать этой рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, долить полную хорошую очищенной водкой; наливка эта должна стоять, пока не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить, полагая отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта сахара на бутылку.

Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ. Расколоть грецкіе орѣхи, вынуть зерна, которые употребить на что другое, скорлупу всыпать въ бутылъ, наполнивъ ее $\frac{2}{3}$, налить полную очищенной водкой. Черезъ 2—3 мѣсяца подсластить, какъ обыкновенно.

В) ВИШНЕВКА.

2101) Вишнякъ. Это очень вкусный и здоровый напитокъ, приготавливается онъ слѣд. образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ, насыпать вишень почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста оставалось въ боченкѣ не болѣе, какъ на вершокъ или на $1\frac{1}{2}$. На вишни налить медъ изъ ульевъ сырого и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ часто продаютъ его) и безъ воску, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго, медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ все вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишень: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы внѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія; боченокъ этотъ поставить въ холодное

мѣсто или въ погребѣ, но не на самый ледъ, или лучше зарыть его въ землю, или въ песокъ въ подвалѣ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ брожение (ферментация) и если боченокъ непроченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ.

По прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда закупорить боченокъ, передѣть вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстину, бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ; такъ приготовленный вишнякъ можно сохранять нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный вишенъ взойдетъ ведра два, а меду — 1 ведро.

2402) Малороссійская вишневка. Приготовить заранее доски съ закрайчиками, взять самыя зрѣлыя очищенные отъ вѣточекъ вишни, класть ихъ на доски, дырочками вверхъ, чтобы не вытекалъ изъ нихъ сокъ, всунуть эти доски съ вишнякомъ въ печь, въ самый вольный духъ такъ, чтобы вишни только сварились и немного поморщились, а никакъ не высохли, потомъ остудить ихъ и наполнить ими приготовленный боченокъ или бутылъ; насыпать ягоды въ бутылъ чаще встряхивать, а боченокъ укатывать, чтобы болѣе взошло вишенъ; когда боченокъ будетъ совсѣмъ полонъ, налить на ягоды самой лучшей очищенной водки, сколько войдетъ, дать простоять въ холодномъ погребѣ, только не въ ледникѣ 10 дней; тогда всю жидкость слить въ отдѣльную бутылъ, ягоды же налить водкой во второй разъ, оставить простоять двѣ недѣли, слить жидкость, налить ягоды въ третій разъ водкой, дать простоять 7 недѣль, тогда всѣ эти три наливки смѣшать вмѣстѣ, подсластить по вкусу отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ.

2403) Малороссійская вишневка друг. манеромъ. Взять вишенъ, истолочь ихъ съ косточками, всыпать въ кубикъ, прогнать черезъ нихъ простую водку, которую прежде настоять на угляхъ, чтобы отнять у нее дурной запахъ; эту прогнанную черезъ вишни водку, налить на свѣжія вишни, насыпавъ ими полную бутылъ, но чтобы водка покрывала ихъ пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густотѣ: если наливъ въ рюмку она приставетъ къ стеклу, какъ сиропъ, значитъ готова, можно тогда слить и подсластить ее отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, но можно и совсѣмъ не сластить. Вообще, чѣмъ долѣе наливка стоитъ на вишняхъ, тѣмъ она лучше.

ШИПОВКИ И ПР. ЛЕГКІЯ ДОМАШНІЯ ВИНА.

2404) Шиповки. Шиповки, также какъ наливки, можно готовить изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и нѣжнѣ всякихъ наливокъ и онъ шипитъ, какъ шампанское, поэтому и получилъ названіе шиповки; въ приготовленіи шиповокъ нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя, и водка должна быть непременно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится подъ названіемъ «старая» хорошая водка. Шиповка эта готовится слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутылъ, влить въ нее 14 бутылокъ, т. е. 7 штофовъ сырой чистой воды, всыпать 7 фун. мелко истолченнаго хорошаго сахара, помѣшать палочкою, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ, тогда всыпать 7 ф. свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутылъ взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутылки покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 сутокъ; въ продолженіи всего этого времени каждый

демя утромъ нужно чистою палочкою перемишать хорошенько въ бутылѣ ягоды, не раздавливая ихъ, или взболтнуть нѣсколько разъ бутылъ. Въ концѣ этого времени, т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутылѣ будутъ понемногу переходить снизу и вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее проѣхать сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблѣть, какъ въ наливкѣ, хлопчатой бумаги), проѣхать въ другую бутылъ и дать простоять 3 сутокъ на льду. Надобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ никогда нельзя выжимать сокъ и сѣживать его съ проѣженной уже шиповкою, что можно дѣлать, приготовляя наливку. По прошествіи 3 сутокъ, шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно въ бутылки, проѣживая еще разъ сквозь вчетверо сложенную холстину. Бутылки эти должны быть непремѣнно отъ шампанскаго (иначе онѣ всѣ лопнутъ впоследствии), и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно передъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышко съ пробкою облить смолою и всѣ бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и втыкнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ 1 1/2 до 2 мѣсяцевъ; въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много полопается бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены, и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго. Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе, какъ 1 1/2 года, онъ дѣлается кислымъ. Самыя лучшія шиповки изъ куманики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

2105) Шиповка или домашнее шампанское. 35 бутылокъ воды и 5 фунтовъ сахара подогрѣть какъ можно болѣе, но не дать вскипѣть, перелить въ кадочку; когда вареная вода остынетъ до температуры парнаго молока, влить въ нее полъ-бутылки дрожжей, когда начнутъ бродить, то часъ спустя положить въ каждую бутылку, въ которую будетъ вливаться эта вода, по куску сахара и по двѣ капли лимоннаго масла; тогда разлить воду по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и поставить въ погребъ; черезъ три недѣли посмотреть: если питье это начинаетъ пѣниться какъ шампанское, то и можно употреблѣть.

2106) Водича или квасъ, лимонный очень вкусный. 30 бутылокъ воды вскипятить съ цедрую тонко нарезанною съ 7 лимоновъ, влить ее въ кадку, въ которую положить предварительно 1 фунтъ изюма, 6 фунт. хорошаго меда и внутренность семи лимоновъ безъ бѣлой кожицы и безъ сѣмечекъ, размѣшать хорошенько, чтобы медъ разошелся, и чтобы вышелъ сокъ изъ лимоновъ. Приготовить заранее чашку дрожжей, которую подбить самою хорошею крупнатою мукою въ видѣ жидкаго тѣста, какое приготовляютъ обыкновенно для блиновъ; когда это тѣсто поднимется, разболтать его съ находящимся въ кадкѣ сиропомъ, который не долженъ быть горячъ, вливать по немногу въ кадочку и мѣшать, потомъ оставить бродить; какъ только изюмъ, цедра и мясо лимонное поднимутся на верхъ, то ихъ вынуть, а воду разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую по двѣ изюминки и по куску цедры, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзло; черезъ три недѣли можно попробовать, если игра есть, то и готово; ежели вода не довольно сладка, то можно въ каждый стаканъ, прежде чѣмъ пить, класть по чайной ложечкѣ мелкаго сахара и мѣшать наливая.

2107) Вода изюменная. Нужно взять 10 фунтовъ изюма не высокой доброты, вымыть въ боченкѣ, налить 3 ведра сырой воды, положить срѣзанную цедру съ 5 большихъ лимоновъ и мякоть ихъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы. Потомъ влить въ бо-

ченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей 3 столовыхъ ложки, оставить на 3 дня въ теплой комнатѣ, чтобы бродило и каждый день взбалтывать боченокъ; если дрожжи не дѣйствуютъ, то нужно прибавить ихъ еще немного; потомъ поставить боченокъ на 12 дней на ледъ; а по прошествіи этого времени разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенъко, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ на ледникъ, чтобы пробка была всегда залита; черезъ двѣ недѣли можно попробовать; положивъ въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахара, наливая мѣшати ложкой, если готова, то должна пѣшиться какъ сода. Это очень промадательное и пріятное питье, особенно лѣтомъ, во время жаровъ.

2108) Вода нибирная. Взять 3 лота кремортартара, $1\frac{1}{2}$ лота бѣлаго нибира, три фунта мелкаго сахара, цедру срѣзанную съ трехъ лимоновъ, мяоть ихъ безъ сѣмечекъ и безъ бѣлой кожицы, на все это налить пять бутылокъ воды, кипятить продолженіе $\frac{1}{4}$ часа въ хорошо высуженной посудѣ и во время кипѣнья часто мѣшати лопаточкой, чтобы сахаръ не сѣлъ на дно; потомъ снять съ огня, перелить въ приготовленную заранее кадочку, оставить бродить эту воду часовъ 10, тогда перелить въ бутылки, хорошенъко закупорить и засмолить, а черезъ недѣлю можно употреблять; эта вода играетъ, какъ шампанское.

2109) Скороспѣлое питье. Наложить $\frac{1}{2}$ бутылки земляники или малины, налить остывшей отварной водой, поставить на ледъ на 3 дня; черезъ 3 дня можно употреблять, положивъ прежде въ стаканъ чайную ложку съ вершокъ сахара; если эту воду оставить долго на земляникѣ, то она сдѣлается горьковатою, на малинѣ можетъ стоять долѣе, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которыя кладутся въ бутылъ, были самыя зрѣлыя; черезъ 3 дня нужно бутылъ взболтать осторожно, чтобы сокъ вышедшій изъ ягодъ смѣшался со всей водой, но чтобы ягоды не обмялись, послѣ мѣшанья дать устояться нѣсколько часовъ, продолжая разлить въ бутылки и употреблять.

2110) Вода изъ красной смородины. Наложивъ $\frac{1}{2}$ бутылки ягодъ красной смородины, долить полную отварной водой, поставить на самый ледъ на недѣлю, всякій день взбалтывать; по прошествіи недѣли попробовать; ежели смородина совершенно передала свой вкусъ водѣ, значить, что вода настоялась, а если вкусъ еще нельзя вѣрно опредѣлить, то должно еще постоять дня 3 или 4; потомъ слить эту воду, подсластить, положивъ по $\frac{1}{2}$ фунта сахара на каждую бутылку, по $\frac{1}{2}$ рюмки хорошаго рома, по $\frac{1}{2}$ стакана шампанскаго и по 3 изюменки; тогда закупорить, засмолить хорошенъко, поставить въ погребъ въ песокъ, употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ, если же еще не играетъ, то и подождать.

2111) Лимонная водича. На 5 бутылокъ воды положить 5 чайныхъ чашекъ сахару, внутренность изъ 4 лимоновъ, цедру съ 2 лимоновъ и 3 рюмки портвейну, размѣшати хорошенъко сахаръ, слить все въ бутылъ и поставить на 12 сутокъ на солнце, потомъ процѣдить, разлить по бутылкамъ, положивъ въ нихъ по 2 изюменки, закупорить хорошенъко и продержать сутки въ погребѣ, вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

2112) Водича лимонная. Сахару 5 фунтовъ изрубить на куски, стереть этии кусками цедру съ 10 лимоновъ, потомъ всю бѣлую кожу до мяса срѣзать съ лимоновъ, а лимоны разрѣзать кружками, выбросить все сѣмечки; взять 16 бутылокъ кипятку, облить ихъ лимонами и сахаромъ, пусть остынетъ до теплоты парнаго молока; тогда опустить въ эту воду 1 фунтъ хорошаго изюма и послѣ всего ложку хорошихъ дрожжей; когда вода начнетъ бродить, вынести бутылъ на ледъ, оставить такъ на 12 сутокъ, послѣ чего осторожно разлить по бутылкамъ, чтобы гуща не попала; за-

купорить хорошенько, засолить, положить въ погребъ на песокъ; чрезъ вѣсколько дней можно употреблять.

2113) Лимонадъ годовой. На 10 лимоновъ нужно приготовить 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахара, который расколоть на куски, которыми и стереть цедру съ этихъ лимоновъ; положить сахаръ въ миску и на него выжать весь сокъ изъ 10 лимоновъ, оставить, пусть сахаръ растаетъ, мѣшая его какъ можно чаще; когда сахаръ растаетъ и превратится въ сиропъ, то его процѣдить сквозь кисею, разлить по бутылкамъ и сохранять, закупоривъ и засоливъ; употребляя его, класть на стаканъ воды, три чайныя ложки сиропа.

2114) Водича изъ черной смородины. Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный боченокъ, налить на смородину отварной, простуженной воды, сколько войдетъ; когда такъ налитая черная смородина постоитъ недѣли двѣ, на льду, то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы всякій разъ доливать отварной, простуженной водой столько, сколько возьмется изъ боченка. Сначала эта вода будетъ такъ крѣпка, что ее для питья, нужно разбавлять простой водой, но чѣмъ болѣе ее брать и доливать, тѣмъ она будетъ слабѣе, такъ что потомъ ее можно пить не разбавляя. Боченокъ должно держать на льду до морозовъ, а потомъ въ погребѣ.

2115) Водича изъ черной смородины другимъ манеромъ. Наложить самой спѣлой черной смородины полный муравленный горшокъ, обвязать его синей, сахарной бумагой, которую наколоть пруткомъ, потомъ поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; вынуть когда ягоды упрѣютъ, что тотчасъ видно, по бурому пѣву, который приметъ смородина; тогда вынуть горшокъ, опрокинуть ягоды на рѣшето, дать соку совершенно стечь, а оставшіяся ягоды вложить въ бутылъ и налить отварной, остывшей водой; довольно если ягодъ будетъ $\frac{1}{2}$ бутылки и даже менѣе, а воды налить полную; поставить тоже до морозовъ на ледъ. Черезъ вѣсколько дней она будетъ совсѣмъ готова, сливать ее также, какъ сказано № 2114, и доливать. Вода приготовленная такимъ манеромъ не такъ долго сохраняется и поспѣваетъ скорѣе. Изъ сока, который стечетъ съ ягодъ, готовятъ сиропъ.

2116) Водича изъ черной смородины третьимъ манеромъ. Насыпать полный ведерный боченокъ спѣлыми ягодами черной смородины, налить на нихъ одну бутылку Вейнъ-де-Графъ, а остальное пространство долить отварной остывшей водой, чтобы боченокъ былъ совершенно полный; когда простоятъ недѣли двѣ на льду, вода настоится и ее начнутъ употреблять, то всякій разъ доливать остывшей отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, тогда опять влить одну бутылку Вейнъ-де-Графъ и такъ продолжать, соблюдая все ту же пропорцію. Такъ приготовленная вода, многимъ нравится болѣе прочихъ, она очень долго не слабѣетъ, вино можно лить какое угодно, только непременно бѣлое.

2117) Водича изъ листьевъ черной смородины. Нужно взять $\frac{1}{4}$ фунта молодого листу черной смородины; за неимѣніемъ свѣжаго, можно употребить высушенный; положить туда же 8 золот. кремортартара, 3 фунта мелкаго сахара, цедру съ трехъ лимоновъ, съ которыхъ снявъ ее, обрѣзая бѣлую кожу, вынуть сѣмечки, мясо изрѣзать и положить въ бутылъ; тогда поставить бутылъ въ теплое мѣсто или на солнце, почаще взбалтывать, пока разойдется сахаръ; положить тогда въ бутылъ 3 ложки самыхъ лучшихъ дрожжей и когда начнется броженіе, то часа черезъ три вынести на ледъ на 6 сутокъ; потомъ осторожно сливая и процѣживая сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, которыя хорошенько закупорить, засолить и бочкомъ положить въ желѣзный ящикъ, который поставить на ледъ, во время жаровъ;

въ желѣзныя ящики класть потоку, что онъ болѣе держитъ холодъ и бутылки менѣе подвержены лопанью. Если кто любитъ запахъ черной смородины безъ при-
мѣси, то съ лимона не класть цѣдры.

2418) Водница изъ листьевъ черной смородины другимъ манеромъ. Воченокъ четырехведерный насыпать полный молодыхъ листьевъ черной смородины, смять нужно легко и никакъ не стирать и не утискивать листьевъ, положить туда же отъ 10 лимоновъ внутренность безъ зерешъ и бѣлой кожицы, всыпать 9 фунтовъ просѣяннаго сахара, налить боченокъ водой, разболтать хорошенько, поставить на сутки въ теплой комнатѣ, въ продолженіи этого времени взбалтывать какъ можно чаще: черезъ сутки положить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей чайную чашку, и ожидать пока не начнется броженіе, а часа черезъ три послѣ броженія вынести боченокъ на ледъ, гдѣ и оставить его на 12 сутокъ; потомъ проѣдѣть сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, закупорить, засолить и сохранять во время жаровъ на лѣду, положивъ бутылки на бокъ; лучше всего въ желѣзные сундуки.

2419) Водница помераншевая. На 24 фун. сахара налить 6 ведеръ воды и кипятить пока останется только четыре ведра, тогда снять съ огня, влить въ 6-ти ведерный боченокъ и оставить простыть до теплоты парнаго молока; боченокъ долженъ быть самый прочный, дубовый съ желѣзными обручами; тогда взять самыхъ спѣлыхъ померанцевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей такъ, чтобы удобнѣе было выбрать всѣ сѣмена, которые выбросить, а померанцы опустить въ боченокъ, туда же положить 7 ложекъ самыхъ лучшихъ дрожжей и ведро бѣлаго столоваго вина, изъ слабыхъ винъ, самаго дешеваго; когда броженіе водницы продолжится часа 3 или 4, тогда вынести и поставить на ледъ на 14 дней, закупоривъ и засолить бутылку; черезъ 14 дней, не внося въ комнату, такъ же перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, завязать пробки проволокой, а потомъ засолить; сохранять бутылки въ холодномъ мѣстѣ уложивъ ихъ въ ящикъ съ пескомъ; зимой держать въ погребѣ, а лѣтомъ на лѣду.

2420) Водница изъ айвы. На 20 фун. сахара 6 ведеръ воды, кипятить пока не останется только 5 ведеръ, вылить сиропъ въ боченокъ самый крѣпкій, дубовый съ желѣзными обручами, дать остыть до теплоты парнаго молока. Тогда взять 50 штукъ самой зрѣлой и крупной айвы, не очищая кожи, разрѣзать каждую кускомъ на 8 такъ, чтобы удобно было вынимать сѣмена, которые выбросить, разрѣзанныя же айвы опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же одинъ стаканъ самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить въ теплой комнатѣ и тогда только поставить боченокъ на ледъ, когда пробудетъ въ броженіи часовъ 5—6. Держать на лѣду двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ осторожно слить жидкость, проѣдѣть сквозь чистое полотно, потомъ перелить въ шампанскія бутылки, опустивъ въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засолить, положить бочокъ въ ящикъ съ пескомъ, который оставить на лѣду до морозовъ, а потомъ перенести въ винный погребъ.

2421) Березовая водница. Выпустить изъ березы весной сокъ, разлить его тотчасъ по бутылкамъ, положивъ въ каждую бутылку по 2 чайныя ложки мелкаго сахара, цѣдры съ $\frac{1}{4}$ лимона и по 4 изюменки, закупорить какъ можно лучше и поставить до теплой погоды въ погребъ въ песокъ, а когда начнутся жары, то на ледъ. Передъ тѣмъ какъ наливать эту водницу въ стаканы, чтобы пить, нужно класть на каждый стаканъ по чайной ложкѣ мелкаго сахара и наливая пѣнать. Это питье очень сильно пѣнится.

2422) Яблочная водница. Въ бочку 18 ведерную всыпать столько кислыхъ яблокъ, сколько войдетъ, очистить ихъ отъ корешковъ, потомъ влить въ бочку

2 штофа французской водки, или столько же пропущенного через уголь спирту, 10 фун. сатарнаго песку, остальное же пространство долить остывшей вскипяченной водой, поставить въ погребъ, когда настоится, можно употреблять.

2123) Яблочный напитокъ очень вкусный. Взять самыхъ кислыхъ яблокъ, только что снятыхъ съ дерева, нарезать ихъ очень маленькими кусочками, выбросивъ сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самыми свѣжими помидоръ полную бутылъ, закупорить, засолить и поставить на годъ въ погребъ, чѣмъ холоднѣе температура, тѣмъ лучше, но если заморзнетъ, то испортится; по истеченіи года выйдетъ превкусное питье.

2124) Яблочникъ. Искрошивъ виѣстъ, по равной части, кислотъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ прессы; 5 бутылочъ этого сока влить въ полтора-ведерный боченокъ; тогда взять 12 бутылочъ воды, влить ее въ кастрюльку, вскипятить въ нее 5 фун. сахара и варить на очень маленькомъ огнѣ, такъ чтобы очень тихо кипѣло въ продолженіи 1 часа; тогда снять съ огня, вылить въ каменную или деревянную посуду, охладить до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ въ яблочный сокъ, закупорить очень легко и поставить на ледъ на 8 сутокъ; послѣ этого времени, влить въ боченокъ 1½ бутылки французской водки, закупорить хорошенько втулку, даже засолить и поставить на 3 мѣсяца въ погребъ; если боченокъ будетъ не полный, то можно еще добавить, но все въ такой же пропорціи.

2125) Анпельникъ. На каждую бутылку бѣлаго, легкаго, все равно какого вина, положить искошенныхъ съ кожей 2 апельсина, пересыпанныхъ тремя столовыми ложками мелкаго сахара рафинаду, наблюдая, чтобы всѣ сѣмочки изъ апельсиновъ были выброшены, влить все это въ бутылъ, закупорить и засолить ее; поставить въ погребъ, закопавъ по горло въ сырой песокъ; черезъ 12 сутокъ вынуть, процѣдить, разлить по бутылкамъ и засолить. Кто любитъ, чтобы было очень сладко, то можно положить сахару двойную и даже тройную пропорцію.

2126) Березовникъ. Прорѣзать весной кожу молодой, хорошей, большой березы; сдѣлавъ отверстіе поперекъ, воткнуть въ это отверстіе плотно въ дерево лубокъ, на подобіе того лубка, на которомъ катаютъ яйца, только покороче, подставить къ лубку кядочку, чтобы сокъ въ нее стекалъ; съ хорошаго дерева можно получить отъ 1—4 ведеръ сока, а иное и совсѣмъ не даетъ, по этому нужно выбирать; чѣмъ ведро березоваго сока влить въ полторный боченокъ, туда же влить бѣлаго, дешоваго слабаго вина 3 бутылки. Венгерскаго низкаго доброты одну бутылку, 2 бутылки французской водки, отъ 3 до 6 фунтовъ сахара, смотря по вкусу и 3 фунта хорошаго изюма; тогда боченокъ закупорить втулкою, какъ можно плотнѣе, кругомъ засолить и поставить на ледъ на 2½ мѣсяца, потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить, засолить и положить ихъ бокомъ, держать въ пескѣ на погребѣ. Выпивъ сахаръ въ березовый сокъ, нужно разболтать, чтобы сахаръ разошелся.

2127) Березовникъ другимъ манеромъ. На ведро березоваго сока влить 4 бутылки вейнъ-де-гравы, 8 фунтовъ сахара и 4 искошенныхъ лимона съ кожей, но безъ сѣмянъ; все это положить въ боченокъ, поставить на ледъ на 2 мѣсяца; по истеченіи этого срока разлить по бутылкамъ, закупорить, засолить, бутылки положить бокомъ въ погребъ на песокъ; черезъ 3 недѣли, послѣ разлитія въ бутылки, можно употреблять.

2128) Березовникъ третьимъ манеромъ. Взять 10 штофовъ березоваго сока и на эту пропорцію положить 8 фун. сахара, размѣшать и варить въ луженой кастрюлкѣ, пока укипитъ 3 доля, во время кипѣнія снимать пѣну, потомъ снять

съ огня, процѣдить сквозь чистое полотно, прямо въ боченокъ и какъ скоро простынетъ до теплоты парнаго молока, влить туда же 4 ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 2 бутылки хорошей очищенной водки, которая бы совершенно не имѣла запаха простой водки, (ее кладутъ за неизмѣнѣмъ французской), потомъ положить 4 лимона нарѣзать ихъ кружечками и вынуть семена; боченокъ не долженъ быть полный, потомъ оставить его въ теплой комнатѣ, чтобы березовикъ бродилъ часовъ 10 или 12, затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ и оставить на 7 недѣль; послѣ, процѣдивъ опять, разлить въ шампанскія бутылки, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2129) Сладкое вино изъ ягодъ. Выдавить сокъ изъ какихъ нибудь ягодъ, а именно изъ шпанской земляники, изъ простой земляники, красной и черной смородины, моршкы, малины, или вишенъ, положить на каждыя 2 бутылки этого сока 1 фун. мелкаго простѣяннаго сахара, который совершенно размѣшать съ сокомъ, пока не разойдется; потомъ положить дрожжей на ведро соку 3 ложки, перелить въ боченокъ или въ бутылъ, поставить въ теплую комнату для броженія; если броженія не будетъ, то прибавить еще дрожжей, хотя половинную пропорцію; по 3-хъ часовомъ броженіи отнести боченокъ на ледъ, дать отстояться, въ продолженіи 3 или 4 сутокъ, тогда процѣдить и на каждое ведро соку, влить 2 бутылки французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ холодное мѣсто; чѣмъ долѣе это вино будетъ стоять, тѣмъ оно дѣлается лучше.

2130) Шиповка Маседуанъ. Шиповка эта готовится, какъ всѣ шиповки, см. № 2104, но разница въ томъ, что шиповка маседуанъ дѣлается изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ вмѣстѣ, а именно: изъ вишенъ, черной смородины, малины, дыни, персиковъ и апанасовъ, всего берется по равной части или каждыя кладетъ болѣе того фрукта, который болѣе любитъ. Шиповка эта имѣетъ какой-то особенно пріятный вкусъ и никакъ нельзя объяснить ея аромата; многіе она нравится болѣе всѣхъ прочихъ.

2131) Бишофъ изъ померанцевъ съ малагою. Чтобы имѣть сухой бишофъ, нужно наколотъ фунта 3 сахара на такіе куски, какъ накапываются въ чай, тогда взять померанцевъ, число ихъ нельзя назначить; кусками сахара стереть съ нихъ цедру, какъ только кусокъ будетъ желтъ со всѣхъ сторонъ, то соскребти желтизну въ тарелку и этихъ же кусковъ продолжать обтирать другіе померанцы, и такъ продолжать пока весь сахаръ соскреблется; тогда этотъ сахарный порошокъ, пропитанный померанцевою цедрою, смочить сокомъ изъ померанцевъ, не разводя его жиже киселя, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ; когда нуженъ бишофъ, то по вкусу разводить малагою и подавать.

2132) Бишофъ скороспѣлый изъ померанца съ виномъ кагоромъ. Взять хорошій спѣлый померанецъ, очень тонко срѣзать съ него кожу, которую растереть съ мелкимъ сахаромъ, пока сахаръ совершенно не пропитается духомъ и цвѣтомъ кожи; потомъ взять обрѣзанный померанецъ, снять съ него всю будущую кожу, а мясо растереть съ растертымъ съ померанцовой цедрою сахаромъ, сѣмечки выбросить, класть сахару столько, чтобы отъ сока померанца онъ былъ весь сырой и на вкусъ горьковатый, тогда на этотъ сахаръ налить бутылку кагоръ; дать настояться часа 4 или 5, процѣдить и бишофъ готовъ; кто хочетъ, чтобы вкусъ померанца былъ чувствительнѣе, то можно налить менѣе вина или положить болѣе померанца.

2133) Очень вкусный папиктокъ. На десять стакановъ, т. е. на пять бутылокъ зальццерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10

апельсиновъ — корольковъ, положить сахару по вкусу; нѣкоторые совѣтъ его не кладутъ.

2134) Лимпопо (финляндскій напитокъ). Десяти копѣечный кислосладкій лѣбъ безъ цуката наръзать тонкими ломтиками, высушить ихъ какъ можно лучше, всыпать въ суповую миску. — Три бутылки пива самаго лучшаго бѣлаго размѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, которымъ стереть предварительно цедру съ 2 лимоновъ, влить большую рюмку 2-хъ рублеваго рома, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, процѣдить и за $\frac{1}{2}$ часа до употребленія облить высушенные сухари, потомъ процѣдить, подавать. Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

2135) Лимпопо другимъ манеромъ. Десяти копѣечный кислосладкій лѣбъ наръзать тонкими ломтиками, высушить какъ можно лучше. За часъ до употребленія взять 3 бутылки хорошаго бѣлаго пива, всыпать въ него 1 стак. мелкаго сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; 2 лимона наръзать ломтиками, выбросить сѣмечки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивомъ съ сахаромъ, дать постоять одинъ часъ, подавать.

Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

А) ВОДКИ БЕЗЪ САХАРА.

2136) Водка бѣлая Московская, старинная. 12 зол. нибрю, калгану 12 зол., калфею 12 зол., англійской мяты 12 зол., анису 12 зол.; на все это количество налить 1 штофъ спирту и поставить наставаться на 18 дней; по истеченіи этого времени прибавить въ эту настойку $1\frac{1}{2}$ штофа ключевой воды, перегнать черезъ кубикъ и употребить.

2137) Водка старинная Ерофенчъ. На ведро очищенной водки, положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. анису, 1 фун. крупно истолченныхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить все это въ большой бутылѣ на 12 сутокъ въ теплое мѣсто. послѣ этого времени можно употреблять, сливъ съ гущи или не сливая, какъ кому угодно; на гущу можно опять налить половинную пропорцію водки и поставить на мѣсяцъ въ тепло.

2138) Водка съ миндальнымъ запахомъ. Нужно взять молодыхъ побѣговъ рябинового дерева, очистить ихъ отъ кожицы, а бѣлые стебельки нарѣзать кусочками, наломать или четвертую долю кубика, налить на нихъ простое вино, которое и перегнать; если побажется, что запахъ миндальный слабъ, то можно подождать болѣе стебельковъ, смотря по вкусу.

2139) Водка тининная скороспѣлая. Приготовить заранее тининной воды, т. е. перегнать ее въ кубикѣ, положивъ на 2 фун. тинну $1\frac{1}{2}$ штофа воды; эта вода можетъ сохраняться на ледникѣ нѣсколько мѣсяцевъ и когда нужна тининная водка, то, подсластивъ ее, пить по вкусу тининной воды и водка готова.

2140) Водка запеканка. Самую простую водку передвонить на сухихъ лимонныхъ коркахъ и этой перегнанной водки налить 4 штофа въ бутылъ, которая должна быть толстаго стекла; взять 12 зол. корицы, 4 зол. бадьяну, 5 зол. кардамона 5 зол. мускатнаго цвѣту, мускатныхъ орѣховъ 2 штуки, все это растолочь, а орѣхи стереть на теркѣ и положить въ бутылъ съ виномъ; тогда эту бутылъ обвязать крутиль ржанымъ тѣстомъ въ 3 пальца толщиной и ставить въ вольный дугъ, послѣ злѣбовъ на ночь, 4 дня сряду, а утромъ всякій разъ бутылъ вынимать; послѣ 4 сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ по 1 фун. сахара.

2141) Подкрашивать водки въ разные цвѣта. Чтобы пить синюю водку, нужно настоять ее на василькахъ.

Желтую—на шафранѣ.

Зеленую—на нѣмецкой мятѣ.

Красную подкрасить черникой или кошенилемъ.

Фиолетовую—подсолнечными семянами.

Коричневую—скорлупой кедровых орехов.

Примечаніе. Процесс окрашивания водки заключается въ томъ, чтобы настанавать приготовленную водку на означенныхъ веществахъ. Густота краски зависитъ отъ болѣе или менѣе положеннаго количества этихъ веществъ.

2142) Очищать спиртъ отъ всякаго запаха. На ведро спирта положить $1\frac{1}{2}$ фун. березоваго угля, который приготовить слѣдующимъ образомъ: когда уголья въ саомъ сильномъ жару и уже разсыпались, то положить ихъ въ горшокъ, сдуть какъ можно чище всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы уголья потушли; потомъ, вынувъ изъ горшка, опять аккуратно обдуть золу, охладить, истолочь, но не слишкомъ мелко, всыпать въ бутылъ и налить на нихъ спиртъ, который оставить на угольяхъ 3 недѣли и каждый день раза 3 или 4 взбалтывать бутылъ; по истеченіи 3 недѣль дать спирту стоять еще недѣлю, но уже не взбалтывать его; потомъ приготовить другую бутылъ, положить въ нее 1 фун. хорошаго, крупнаго, желтаго изюму, который должно очень чисто перебрать и 8 золот. фіалковаго корня, мелко изрѣзаннаго на кусочки; переливая спиртъ въ послѣднюю бутылъ, нужно положить въ воронку бѣлую фланель, сквозь которую пропустить спиртъ бывшій на угольяхъ и дать стоять 12 дней; а послѣ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ приготовленный спиртъ, для наливокъ совершенно замѣняетъ французскую водку; разбавлять его должно отварной остывшей водой, а иначе онъ будетъ бѣловатъ. Крѣпость какую желательно имѣть, можно узнавать по спиртовымъ градусникамъ.

2143) Отличный пѣнникъ выгнанный изъ рябины. Раздавить въ деревянной ступкѣ 1 гарнецъ зрѣлой рябины, но чтобы она была собрана до морозовъ, потомъ налить на эту рябину 3 ведра молодаго хлѣбнаго квасу и положить $\frac{1}{2}$ фун. хорошихъ дрожжей, оставить квасъ бродить въ теплой комнатѣ при температурѣ 16 градусовъ; когда броженіе сдѣлается уже слабо, то всю эту массу кваса съ рябиной, имѣя перелить въ кубикъ и гнать нѣсколько разъ, пока получится хорошо пѣнное вино; такъ добытый пѣнникъ не имѣетъ дурнаго запаха обыкновеннаго пѣнника и очень пріятенъ на вкусъ.

В) СЛАДКАЯ ВОДКА ИЛИ РАТАФІЯ.

2144) Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ. Истолочь персиковыя косточки, наполнить ими штофъ до половины, палить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку недѣли на 4 или на 5, потомъ слить и на бутылку этой ратафіи, всыпать одинъ фунтъ сахара; кто хочетъ, чтобы ратафія была слабѣе, то изъ сахару приготовить сперва густой сиропъ, наливъ на него стаканъ кипятку и выкипятить до густоты, влить въ ратафію; чтобы ратафія была чиста процѣдить ее сквозь частое полотно.

2145) Ратафія изъ трехъ сортовъ фруктовъ. Взять 6 фунтовъ вишенъ, 3 фунта красной смородины и 3 фун. малины, все вымыть истолочь въ каменной ступкѣ, переложить въ миску и дать постоять часовъ 5 или 6; тогда хорошенько выжать сокъ, лучше всего въ прессѣ, а за немѣнѣею его—рукамп, сквозь салфетку; сокъ избѣсить и на каждый фунтъ. влить 1 фунтъ французской водки, а за немѣнѣею ее, такой же крѣпости очищенной крѣпкой водки, размѣшать и опять свѣсить и на каждый фунтъ этой смѣси, положить $\frac{1}{2}$ фун. просѣяннаго сахару рафинаду; когда сахаръ въ сокѣ совершенно разойдется, то опять свѣсить и на каждые 6 фун. этого состава, положить 2 лота толченаго горькаго миндalia, 1 золотникъ корицы и $\frac{1}{2}$

золотника гвоздики, все вместе смѣшать, влить въ бутылъ, закупорить плотно пробкой, обвязать мѣхрыми пузырями, которыми тотчасъ облепить горлышко. Эта ратафія должна стоять 6 недѣль на солнце, и всякій день раза 3 или 4 нужно ее взбалтывать; послѣ 6 недѣль слить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и сохранять въ погребѣ.

2146) Водка малиновая. Зрѣлую, перебранную малину всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ; на $\frac{1}{4}$ ведра спирту взять 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, снять до чиста накипь, и въ горячій сиропъ вливать спиртъ по немногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ посыпать хорошими истолченными угольями, но не гашенныхъ водою, а наверхъ фланель. Процѣживая такимъ образомъ, влить водку въ бутылъ ниже шейки, закупорить ее, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки. Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на $\frac{1}{4}$ ведра водки надобно влить 10 или 15 гранъ поташу, распушить его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать съ водою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить какъ сказано выше.

2147) Водка съ кардамономъ. Взять $\frac{1}{4}$ ведра, т. е. 1 гарнецъ спирту, всыпать въ него 15 золотн. крупно истолченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 недѣли; процѣдить, прибавить 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахара. Далѣе вообще поступить, какъ сказано «водка малиновая».

2148) Водка тминная. Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирту, всыпать 18 золотн. тмину, дать постоять въ теплоемъ мѣстѣ 2—3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и поступить во все, какъ сказано «водка малиновая».

2149) Водка съ гвоздикомъ. Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ, черезъ 2—3 недѣли очистить водку, процѣдить ее, какъ сказано выше «водка малиновая». На $\frac{1}{4}$ ведра спирту 4 стак. воды, 6 зол. гвоздики, 1 зол. бѣлой корицы, $\frac{1}{2}$ зол. лимонной цедры, $1\frac{1}{2}$ фун. сахара.

2150) Водка мятная. На $\frac{1}{4}$ фун. сушеной мяты налить 1 гарнецъ спирту, дать настояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара; далѣе поступить какъ сказано: «водка малиновая».

2151) Водка анисовая. Приготавливается, какъ и вышепоименованныя; на $\frac{1}{4}$ ведра спирту $\frac{1}{2}$ горсти анису, $\frac{3}{4}$ золотн. корицы, $\frac{3}{4}$ золотн. гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золотн. лимонной цедры, $4\frac{1}{2}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара.

2152) Водка лимонная или апельсиновая. $\frac{1}{2}$ фунта срѣзанной, самой верхней цедры лимонной или апельсиновой налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирту, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или $4\frac{1}{2}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара, и т. д. какъ сказано «водка малиновая».

2153) Водка съ англійскимъ или простымъ перцемъ. Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирту, всыпать 18 золот. крупно истолченаго англійскаго или простаго перца, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара, процѣдить и т. д., какъ сказано «водка малиновая».

В) ВОДКИ ОЧЕНЬ СЛАДКИЯ, ВЪ РОДѢ ЛИКЕРОВЪ.

Примѣчаніе. На $\frac{1}{4}$ ведра спирта, 3 раза очищенного, взять 6 или 9 стак. воды и 6 фун. сахара, приготовить сиропъ изъ этой воды и сахару, снять до чиста накипь. Когда остынетъ, вливать, мѣшая, очищенный и процеженный спиртъ, заправленный такимъ набудъ спеціали, потомъ процѣдить сквозь фланель, какъ сказано въ примѣчаніи о водкахъ «водка малиновая № 2146», поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недель, чтобы ликеръ устоялся, тогда слить осторожно, разлить въ бутылки.

2154) Ликеръ розовый. Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутылъ, налить спиртомъ 3 раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрывало листья. Поставить на солнце на три дня, потомъ слить, влить на свѣжій розовый цвѣтъ и такъ до трехъ разъ. Потомъ процѣдить хорошенько; для цвѣта влить нѣсколько капель витріоля, но съ большою осторожностью, чтобы не перелить, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ и потому послѣ каждой капли витріоля взбалтывать и смотрѣть: если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витріоля; $\frac{1}{4}$ ведра такого спирту развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стак. розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

2155) Ликеръ съ ванилью. $1\frac{1}{2}$ золотн. ванили, $1\frac{1}{2}$ золотн. вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцемъ спирту 4 раза очищеннымъ и 3 стак. воды, поставить на солнце на 2 недѣли, потомъ процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стак. воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

2156) Ликеръ лимонный или апельсиновый. Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсиновой, если свѣжей, то одинъ фунтъ, если сухой, то $\frac{1}{2}$ ф.; налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирту и 3 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ, потомъ смѣшивать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 фун. сахара, процѣдить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

2157) Ликеръ малиновый. Свѣжія ягоды растереть, процѣдить сквозь холстину: когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стак. этого сока, смѣшать съ 6 фун. сахара, вскипятить раза два, три, снять до чиста накипь, остудить, влить $\frac{1}{4}$ ведра спирту, процѣдить сквозь фланель и т. д. какъ сказано въ № 2146.

2158) Ликеръ земляничный. Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить. — $\frac{1}{4}$ ведра этого земляничнаго спирту развести 3 стак. воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза 2—3 съ 6 фун. сахара.

2159) Ликеръ мараскинь. 5 бутылокъ малиновой воды, $1\frac{1}{2}$ бутылки вишневой воды, $1\frac{3}{4}$ бутылки воды померанцевыхъ цвѣтковъ, 15 фунтовъ сахара, 5—6 бутылокъ самаго крѣпкаго, углемъ очищенного хлѣбнаго спирта, перелить все въ бутылъ, закупорить, заскочить, поставить въ кладовую, на 6 мѣсяцевъ. Потомъ перелить осторожно въ другую бутылъ, осадокъ процѣдить сквозь фланель въ отдѣльную бутылку.

Ликеръ изъ мамуры готовится, какъ малиновый № 2157. Готовый можно достать въ магазинѣ Чеснокова, по большой Конюшенной, № 29.

Г) РАЗНЫЕ ПУНШЫ.

2160) Ликеръ для пунша. Взять всего 2 фун. сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру съ 5 лимоновъ и съ 1 апельсина, выдавить изъ нихъ сокъ; остальную часть сахара облить 1 стак. кипятку, вскипятить раза два, остудить,

влиять въ этотъ сиропъ кипящий сокъ изъ лимоновъ и апельсиновъ, положить туда же сахаръ, который, стерта съ нихъ цедра, дать ему совершенно растаять; тогда влить одну бутылку рома, 2 стак. хересу и 2 стак. лучшей французской водки; когда все выйдетъ хорошенько перемѣшается, процѣдить сквозь въ четверо сложенную салфетку, чтобы ликеръ былъ совершенно чистъ; разлить въ бутылки, закупорить, оставить и когда нуженъ пуншъ, наливать этого ликера въ стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

2161) Пуншъ холодный. Наколоть обыкновенными кусками 3 фунта сахара, тереть имъ цедру съ 10 лимоновъ и съ 3 апельсиновъ: всю кожу съ лимоновъ и апельсиновъ обрѣзать и выбросить, а самое мясо нарѣзать кружками, выбросивъ все сѣмечки до одного; если можно, не дурно прибавить на эту пропорцію самый маленькій, ломтиками нарѣзанный, ананасъ и прочіе фруктовъ; эти нарѣзанные фрукты сложить въ миску, налить на нихъ 3¹/₂ бутылки, т. е. 10 стак. кипятку, положить колотый сахаръ, размѣшать хорошенько; когда сахаръ растаетъ и кипятки остынутъ, влить въ сиропъ 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчасъ накрыть миску крышкою, а еще лучше салфеткою, а сверху подушкою, чтобы спиртъ не испарился; часа черезъ три процѣдить, выжать салфетку и сохранить въ бутылкахъ, закупоривъ ихъ и засмоливъ. Этотъ холодный пуншъ очень пріятнаго вкуса.

2162) Пуншъ дамскій. (На 6 стакановъ). На ¹/₂ бутылки очень хорошаго рома положить 1 бутылку, т. е. 3 стакана кипятку, выдавить сокъ изъ 1 большаго лимона, предварительно обтеревъ съ него цедру сахаромъ, котораго нужно на эту пропорцію 1 фунтъ, вскипятить все выйдетъ раза 2—3, остудить; передъ тѣмъ какъ подавать поставить на ледъ; этотъ пуншъ очень вкусенъ.

2163) Пуншъ фрейлинскій. (На 6 стакановъ). На ¹/₂ бутылки ратафіи взять одну бутылку кипятку, сокъ изъ 1 лимона и отъ ¹/₄ до ¹/₂ фун. сахару, вскипятить все выйдетъ нѣсколько разъ и остудивъ можно тотчасъ употреблять, холоднымъ или горячимъ, смотря по вкусу.

2164) Пуншъ дамскій другимъ манеромъ. (На 6 человекъ). Чайную ложечку желтаго чаю залить кипяткомъ, дать настояться. Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ, положить въ каждую чашку по 6 кусковъ сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайныя ложечки бѣлаго рома и сокъ изъ апельсиновъ; долить чаемъ.

2165) Пуншъ сабаіонъ. (На 6 стакановъ). 6 самыхъ свѣжихъ желтковъ, ³/₄ стакана мелкаго сахара простѣянаго сквозь тонкое сито, мѣшать пока не сдѣлается совершенно густо и бѣло; тогда вскипятить 4 стак. малаги и горячею развести битыя желтки, мѣшая постоянно, потомъ взбить вѣнчикомъ, какъ шоколадъ и горячимъ подавать.

2166) Пуншъ сабаіонъ другимъ манеромъ. 12 желтковъ, 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла, влить 1¹/₂ стак., т. е. ¹/₂ бутылки рома, разлить на 6 стак., долить горячимъ чаемъ.

2167) Глинтъ-вейнъ. Влить въ кастрюлю 1¹/₂ стак. воды, 1¹/₂ стак., т. е. полъ бутылки меда и 1¹/₂ стак. рома, положить 1¹/₂ фунта сахара, 18 штукъ гвоздики, 18 штукъ кардамона, палочку корицы и кусочекъ мускатнаго цвѣта, вскипятить, разлить горячимъ въ стаканы, процѣживая сквозь ситечко, подавать.

2168) Другая пропорція на 6 человекъ слѣдующъ: 2¹/₂ стак. меда, 2¹/₂ стак. воды и 1¹/₂ ст. ак. челаго сахара, кусокъ корицы длиною въ 1¹/₄ вершка.

Д) РАЗНОЕ ПИТЬЕ.

2169) Шоколадъ. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченнымъ теплымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипеть; когда пѣна поднимется, тотчасъ разлить въ чашки, подавать.

Выдать на 6 человекъ:

3 желтка, 3 ст. молока или сливок.

3 обыкновенныхъ куска сахара.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{4}$ фунта шоколада.

Или другимъ манеромъ: пропорція всего та же самая, но въ холодное молоко или сливки всыпать сахаръ и тертый шоколадъ, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока молоко не закипитъ: $\frac{1}{4}$ стакана холоднаго еще молока разбить съ 3 желтками, когда молоко закипитъ, влить эти желтки, шибко мѣшая метелкою, тотчасъ отставить кастрюлю и бить метелкою, пока шоколадъ не обратится въ пѣну; разливать въ чашки и подавать.

2170) Тростинный манеромъ. Взять лучшаго шоколада $\frac{1}{4}$ фунта, разломать на малые куски, положить въ кастрюльку, прибавить 3—6 кусковъ сахара, влить кипятку или молока столько, чтобы только покрыло, пусть распустится, тогда доложить кипяткомъ или кипяченымъ молокомъ, всего 1 бутылки, размѣшать, вскипятить раза два, подавать.

2171) Способъ приготовления самаго шоколада. Кто уиѣетъ самъ приготовить шоколадъ, для того напитокъ этотъ обойдется чрезвычайно дешево, а именно: доброта шоколада зависитъ единственно отъ свѣжести какао, свѣжесть котораго узнается такъ: разломить зерно, если оно внутри не сгнило, не истлѣло, знакъ что оно годно для употребленія и такъ купивъ самаго свѣжаго какао, изжарить его какъ кофе въ жаровѣ, жара по немногу заразъ; когда зерна начнутъ слегка лопаться, не пережаривая ихъ разсыпать тотчасъ на чистый столъ, чтобы зерна чуть-чуть одно другого касались, потому что пережаренный какао никуда не годится, равно какъ и недожаренный. Когда остынетъ, снять кожину, смолоть какъ можно мельче, а потомъ по полтора фунта этого порошка толочь сильно и долго не пиваче, какъ въ *железной* ступкѣ, которую, всыпавъ въ нее какао и начавъ толочь его, тотчасъ же начать разогрѣвать до самаго горячаго состоянія, поставивъ ее на раскаленную плитку отъ утюга, которую пережѣнять и замѣнять другою, какъ только она остынетъ, но все же смотрѣть, чтобы ступка не была горяча на столько, чтобы когда жгучъ какао, потому что иначе все бы пропало. Когда порошокъ какао обратится въ маслянистую гладкую массу, тогда сыпать въ нее по немногу полтора фунта мелко просѣяннаго сахара, не переставая мѣшать эту массу ложкою и притомъ толочь. Наконецъ всыпать $\frac{1}{2}$ лота съ кусочкомъ сахару мелко истолченной и просѣянной ванили (кто хочетъ еще кардамонъ и корицы полъ лота). Но такъ какъ ваниль вообще довольно вредная вещь, и въ ней хорошъ только запахъ, то лучше всего сыпать въ какао сахаръ, который предварительно держать въ стеклянныхъ банкахъ съ кускомъ ванили, запахомъ которой онъ весь пропитается; причемъ банки эти должны быть обвязаны пузыремъ или бумагою, см. № 1894, II ч. Размѣшавъ хорошенько всю массу, переложить ее въ жестяныя формочки, какъ таблички шоколада; формочки эти низенькія должны быть сверху шире, а дно уже, массу эту раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы уложились ровно вездѣ, послѣ чего оставить формочки въ холодное мѣсто, прикрыть отъ-мужъ кисеею, дать такъ просохнуть; когда просохнуть сверху, выложить изъ формочекъ и разложивши на чистую бумагу, дать хорошенько высохнуть и съ другой стороны; потомъ завернуть въ бу

нагу. Хорошій шоколадъ долженъ быть самаго темнаго, красноватаго цвѣта и представлять собою самую гладкую массу, тающую во рту.

2172) Какъ варить кофе. На фунтъ кофе берется $\frac{1}{4}$ фунта цикорін. Кофе надо жарить не на сковородѣ, а въ закрытой жаровнѣ, безпрестанно ее потряхивая. Когда онъ получитъ темнокаштановый цвѣтъ и покроется влагою, значитъ готовъ, остерегаться пережарить. Его лучше толочь, чѣмъ молоть, чѣмъ мельче, тѣмъ лучше. На каждую чашку берется полная чайная ложка смѣси кофе съ цикоріемъ. Всыпать въ кофейникъ, въ фланелевый мѣшочекъ, залить чашкою смѣреннымъ кипяткомъ, поставить на плиту; когда закипитъ отставить, влить тогда ложку холодной воды, когда кофе осядетъ, опять поставить на плиту; когда закипитъ, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипѣть; опять влить ложку воды; въ четвертый разъ, дать закипѣть, отставить, дать устояться, подавать.

Или варить въ глиняныхъ, муравленыхъ съ обѣихъ сторонъ кофейникахъ, при огнѣ, въ печкѣ, заливая не водою, а кофейной водою, т. е. вывареную гущею отъ оставшагося кофе, кладя въ него кусочекъ рыбаго клею. Сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть, подавать. Сливки къ кофе варить въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкою, чтобъ была густая пѣнка.

2173) Лимонадъ. Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размѣшать, выжать сокъ изъ $1\frac{1}{2}$ или 2 лимоновъ, процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ:

2 лимона, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара.

т. е. по 3—4 куска сахара на стаканъ, смотря по желанію.

2174) Оршадъ. Мицаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стак. кипяченой воды, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другимъ 3 стак. воды, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Выдать на 6 стакановъ:

$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ фун., т. е. $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сладкаго мицала, въ томъ числѣ

около $\frac{1}{6}$ стак. горькаго.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сахара.

($\frac{1}{4}$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ).

2175) Питье изъ клюквы, малины или черной смородины. $\frac{3}{4}$ фун. клюквы разварить въ 4 стак. воды съ $\frac{1}{4}$ верхкомъ ванили, процѣдить, выжать; смѣшать съ 2 стак. воды вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ:

$1\frac{1}{2}$ ст., т. е. $\frac{3}{4}$ фун. клюквы.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара.

($\frac{1}{4}$ верхка ванили, кто любитъ).

Или на каждый стаканъ положить куса по 3—4 сахара, долить водою, влить по вкусу 3—4 ложки сыраго клюквеннаго морса № 2040, сокъ изъ малины или черной смородины и проч. ягодъ.

2176) Фисташковое питье. $\frac{1}{2}$ фун. фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь; разводя 4 стак. кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки порошка ванили, прибавить 2 стак. воды вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ питья:

$\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ.

$\frac{1}{2}$ ложки порошка ванили.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара.

2177) Питье изъ барбариса. $\frac{3}{4}$ фун. барбариса разварить въ 4 стакан. воды съ $\frac{1}{2}$ верхкомъ ванили, процѣдить сквозь салфетку, выжать, прибавить 2 стак. воды, вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. барбариса. | $\frac{1}{2}$ верхка ванили, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

2178) Питье апельсинное. Взять $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, отереть имъ цедру съ $\frac{1}{2}$ апельсина, истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ $1\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, развести кипячею водою такъ, чтобы всего было 6 стак., процѣдить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара

$1\frac{1}{2}$ апельсина, $\frac{1}{2}$ лимона.

2179) Сокъ малиновый для питья. Насыпать полную бутылку малины, налить на нее бѣлаго уксусу по горло, оставить стоять на солнце пять дней, слить уксусъ, выжать ягоды, не протирать ихъ, чтобы не было гущи; этотъ слитый уксусъ налить на полную бутылку свѣжей малины, оставить стоять недѣлю, опять слить, остудить, выжать; если есть малина, то налить въ третій разъ на свѣжія ягоды, пусть стоитъ недѣлю двѣ и болѣе, потомъ слить, подсластить, положивъ на стаканъ сока $1\frac{1}{2}$ стак. сахара; варить съ сахаромъ не нужно, а только всыпать сахаръ въ сокъ и мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Это очень прохладительное питье, на стаканъ воды класть ложечки 2—3.

2180) Зельтцерская вода съ сиропомъ. Очень вкусное прохладительное это зельтцерская вода съ сиропомъ исключительно малиновымъ или вишневымъ.

(На $\frac{3}{4}$ стак. зельтцерской воды $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сиропа).

2181) Лимонадъ газезъ домашнимъ образомъ готовится такъ: нужно взять 26 бутылокъ отварной воды, и, давши ей остыть, влить въ большую бутылъ; затѣмъ положить туда $\frac{1}{2}$ фунта смородинового листа, 6 лимоновъ порѣзанныхъ мелкими кусками (безъ зеренъ), сахару 8 фунтовъ и кремтартару 42 золотн.; все это хорошенько взболтать и поставить на сутки въ ледникъ; потомъ, вынувъ бутылъ оттуда, ставить на 3 сутокъ на солнце, послѣ чего разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ хорошо и вновь ставятъ на ледъ, гдѣ и держать до употребленія.

2182) Очень вкусный напитокъ. На 10 стакановъ зельтцерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ и выжать туда же сокъ изъ 10 апельсиновъ — корольвовъ, сахару по вкусу, другіе и совсѣмъ не кладутъ его.

2183) Прохладительный напитокъ изъ соды. Всыпать въ одну полбутылку порошка соды, а въ другую полбутылку столько же порошковъ кислоты, налить каждую бутылку водою, закупорить, поставить дѣтомъ въ печь, а зимою — на окно. Когда захочется пить, взять полъ стакана свѣжей воды, влить въ нее какого-нибудь сиропа, размѣшать, влить изъ бутылки немного кислоты, а потомъ и соды такъ, чтобы вода зашипѣла, сейчасъ же и пить.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Квасъ, пиво, медъ.

А) КВАСЪ.

2184) Квасъ хлѣбный бѣлый. Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который готовится для людей, для заправки борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Готовится онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фун. солода, 1 фун. гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнецъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнищемъ кипятку; черезъ полчаса влить опять гарнища два кипятку и такъ раза три, четыре; когда волеется такимъ образомъ ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $1\frac{1}{2}$ гарнца или немого болѣе гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употребить или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведръ 5 квасу. Когда квасъ весь выйдетъ. около гарнища оставшейся на днѣ гущи оставить для заправки слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ поило для коровъ.

2185) Квасъ хлѣбный красный. 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ячменнаго. 1 гарнецъ солода ржаного и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стак. дрожжей и $1\frac{1}{2}$ фунта мятъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ не мѣнѣе 12 ведръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ. муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугуна воды и кипяткомъ заварить это тѣсто, размѣшать до гладкости. Когда печь истонится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тотчасъ тѣсто и поставить въ самую жаркую печь, которую вынести, оставивъ горячихъ угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день, т. е. черезъ 24 часа. выпнуть чугуны. влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полны; дать постоять часа $1\frac{1}{2}$ —2. чтобы корочки размокли, переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенько, влить ведра два кипятку, размѣшать. прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льду, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковшъ два только-что свареннаго сусла, всыпать въ него оставленные 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей. размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоитъ, слить эти 6 ведръ въ 12 ведерный боченокъ, и положить туда же поднявшуюся овару. На остывшее же въ кадкѣ тѣсто влить еще около 6 ведръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться. слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого квасу, положить въ него мѣты, вскипятить, отстоять, накрыть, дать остынуть, процѣдить въ боченокъ или положить туда же и мѣту, закупорить хорошенъко, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзало. Черезъ 2 дня, квасъ можно уже употреблять.

2186) Квасъ отличный. На 15 фунтовъ ржаной муки положить 1 фунтъ хорошей, пшеничной и гарнецъ солодовой муки, затереть все это горячею водою и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло. Тогда выпнуть и на это количество тѣста, передоживши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенъко, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, стаканъ дрожжей и 3 бутылки теплой воды, сбить все вѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожмже и влить въ боченокъ, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта мѣты, сваривши или настоявши ее. Закупорить боченокъ, поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ, и разлить въ бутылки.

2187) Квасъ другимъ манеромъ. Ржаного солоду 1 гарнецъ, ржаной муки крупно смолотой, 1 гарнецъ положить въ горшокъ или чугунокъ, заварить кипяткомъ и хорошенъко разбить, чтобы не было комковъ, тогда поставить соладить, накрывши чугунокъ. Къ вечеру, истопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести холодной водою 5-ю ведрами, положить три столовыя ложки гречневой муки, разболтать хорошенъко, чтобы не было комковъ. Тогда взять три столовыя ложки пшеничной муки, стаканъ дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, сливъ квасъ въ бочку, влить въ нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

2188) Квасъ отличный. Взять 50 стакановъ т. е. почти 17 бутылокъ или 17 полуштофовъ воды холодной, 4 фунта солодовой муки, которую всыпать въ эту воду. размѣшать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, какъ на хлѣбъ, но немного пожмже, приблизительно пуда муки. Сдѣлавъ это тѣсто въ 9 часовъ вечера, продержать его въ комнатной температурѣ до 7 часовъ утра, лѣтомъ можно держать менѣе. Къ этому времени приготовить отъ четырехъ до пяти ведеръ кипятку и истопленную печь, какъ для хлѣбовъ; приготовленное тѣсто развести кипяткомъ, разлить въ муравленныя горшки или даже въ чугуны, (но отъ чугуновъ дѣлать не бываетъ такъ чистъ) накрыть по плотнѣе, поставить въ печь на цѣлыя сутки и наблюдать, чтобы тѣсто не ушло, а если это случится, то поставить тотчасъ въ печь чугуны холодной воды. Черезъ 12 часовъ чугуны выпнуть не болтая, долить кипяткомъ, опять поставить въ ту же печь на 12 часовъ, по истеченіи которыхъ должно быть готово корыто съ небольшими отверстіемъ по серединѣ. Надъ згнѣмъ отверстіемъ положить очищенные палочки или лучинки, послать сверху соломы, наложить въ одинъ рядъ толстую холстинну; выпнувъ изъ печи чугуны, дать имъ постоять часа два, потомъ осторожно слить въ корыто жидкость, которая должна стечь въ приготовленную кадку подъ корытомъ; а потомъ выложить изъ чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будетъ процѣживаться, нужно приготовить пучекъ рябиновыхъ ягодъ, пучекъ мѣты и вдвое болѣе пучекъ вѣтвей черной скородины. Взять столовую ложку хлѣбной закваски, которую подбить ржаною мукою, дать часа два подняться; когда поднимется, положить въ небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процѣженнымъ сусломъ, вскипятить. Тогда взять 3-хъ ведерный боченокъ, влить въ него сусло и отъ одной до трехъ ложекъ приготовленной закваски, судя по кислотѣ сусла; боченокъ поставить въ кухню, зимой часовъ на 7, а лѣтомъ въ погребъ на 12 часовъ. Потомъ разлить въ бутылки, положить въ каждую по изюменкѣ, закупорить и положить бокомъ въ песокъ. на ледъ.

2189) Квась суточный из кусков ржаного хлѣба. Взять три фунта черствого, хорошо выпеченного и, маленькими кусочками, хорошо высушенного ржаного хлѣба, положить его въ чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятку, тотчасъ прикрыть плотною скатерткою, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда прождѣть сквозь чистую салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцію 2 фунта хорошей темной патоки, размѣшать хорошенько, чтобы не оставалось на днѣ, и тогда влить въ эту жидкость 2 столовыя ложки дрожжей съ пригѣсью ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ прождѣть и перелить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки; закупорить хорошенько и поставить въ погребъ; черезъ два дня можно употреблять.

2190) Другиѣ шанеромъ. 16 фунтовъ кусковъ ржаного, сушеннаго, оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатерткою, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квась въ другую кадку, положить $1\frac{1}{2}$ стакана хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и 1 лимонъ, нарезанный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, прождѣвая сквозь кисею, кладя по изюменкѣ; закупорить плотно, поставить въ кувиню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8—10 часовъ.

2191) Кислая щи. Всыпать въ кадку 2 гарнца или 10 фун. пшеничнаго солоду, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной 2-го сорта 10 фун. и гречневой муки 10 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ; дать сохлѣть часовъ пять, потомъ наливать кипяткомъ, по 2 ведра заразъ и размѣшивать хорошенько, пока жидкость сдѣлается такой густоты какъ квась, чтобы съ весла, которыми мѣшаютъ, капалъ каплями; потомъ дать отстояться на льду. Этихъ же сусловъ развести два стакана дрожжей и одинъ ковшъ красной гущи, и когда все остынетъ, перелить въ бочку, внести въ теплое мѣсто и дать закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить хорошенько и поставить въ погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйдти 70 бутылокъ. Кипятку придется налить ведръ 6 и даже болѣе.

2192) Превосходный квась или кислая щи. Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фунтовъ ячменнаго молотаго солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ части, которыя высыпать въ два чугуна и развести теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливая въ каждый чугунокъ по 2 ведра тепловатой воды; такъ поставить эти чугуны въ печь, послѣ хлѣбовъ и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто изъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводить водою. лѣтомъ холодною, а зимой тепловою; на эту пропорцію нужно влить отъ 6-ти до 7-ми ведеръ воды судя потому, какъ кто любитъ квась погуще или пожидче. Квась этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить слѣд. опару: взять 3 фунта пшеничной муки, 2 фунт гречневой; и 3 стак. хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать хорошенько подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее вливать устоявшійся квась, хорошенько мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку втулкою, дать простоять квасу часовъ 20. потомъ высыпать въ него 2 фунта мелкаго сахара, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить, засолить и поставить зимой въ погребъ, чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

2193) Квась яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблоковъ и грушъ. Взять высушенныхъ, простыхъ, лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ. на-

крыть, через сутки слить, процедить, употребить.—Эти же самые яблоки или груши можно налить другой раз.

2194) Квасъ яблочный другимъ манеромъ. Спѣлыя яблоки разрѣзать лопатками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнце. Взять бочку величиною въ 4½ ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушеныхъ яблокъ и 1 ведро сушеныхъ грушъ, наполнить бочку рѣчною вскипяченою, но остывшею водою, поставить въ устроенномъ тепломъ мѣстѣ дня на три, потомъ вынести въ подвалъ, пусть стоитъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною до тѣхъ поръ, пока квасъ не придетъ въ броженіе, тогда закупорить бочку; черезъ три недѣли квасъ можно уже употреблять, лучше разлить его въ бутылки, положить въ каждую по 10—20 изюменокъ, засмолить, закопать въ песокъ.

2195) Квасъ лимонный очень вкусный. Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ихъ лопатками, вынуть всѣ семечки до послѣдняго, 1 ф. изюму, 4 фун. патоки или меда, положить все въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, взять чайную чашку разведенныхъ водою сухихъ дрожжей на 10 коп. или приблизительно 30 золотн., подболтать ихъ 3 столовыми ложками крупчатой муки и положить въ квасъ.

На другой день влить въ квасъ еще 6 бутылокъ холодной воды; когда лимоны и изюмъ поднимутся и будетъ пѣна, то ихъ снять шумовкой, квасъ же процедить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюменки; хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на ледникѣ 5—6 дней. На пятый день даже можно употреблять его. Квасъ завариваютъ обыкновенно утромъ, дрожжи же кладутъ въ 4 или 5 часовъ вечера.

2196) Квасъ легкій инбирный. На 10 бутылокъ воды положить 1 фун. патоки темной, хорошей. 3 корешка мелко нарѣзаннаго инбирю, одинъ разѣзанный лимонъ безъ зернышекъ, все это вскипятить разъ пять хорошенько, охладить до теплоты парнаго молока, положить ½ чайной ложки дрожжей, размѣшать, накрыть салфеткой, оставить въ теплой комнатѣ, пока не поднимется разѣзанный лимонъ; тогда разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить, оставить такъ дней на 5, послѣ чего можно употреблять, если готово, то будетъ играть.

2197) Яблочный сокъ или сидръ. Это питье почти ничего не стоящее, хорошо готовить тамъ, гдѣ много яблокъ. Снять съ дерева яблоки кисля отдѣльно, сладкія также, дать имъ полежать на солонѣ, пока не сдѣлаются мягкими но не гнилыми; потомъ изрубать ихъ какъ рубая капусту, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ прессы или тисковъ; сокъ отъ кислыхъ яблокъ выжимать отдѣльно, дать устояться на ледникѣ дня три или четыре, чтобы гуща осѣла, тогда слить осторожно и смѣшать сладкій сокъ съ кислымъ, смотря по вкусу; разлить въ бутылки, положивъ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенько, засмолить, поставить на ледникъ, а потомъ къ зимѣ перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется болѣе года, если будетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопается бутылка.

2198) Грушевый сокъ или сидръ. Приготавливается точно также, какъ вышепоименованный яблочный сидръ № 2197, но нельзя для него употреблять слишкомъ дурныхъ грушъ, т. е., которыя вяжутъ ротъ; собрать съ дерева груши, разложить ихъ на солому, продержатъ ихъ такъ, пока не сдѣлаются приятными для вкуса, но никакъ не допускать ихъ до гнилости и даже до мягкости; тогда ихъ изрубить, выжать въ прессѣ сокъ и поступить, какъ сказано выше, сидръ яблочный.

Грушевый сидръ не можетъ сохраняться такъ долго, какъ яблочный; если груши хороши, то и сидръ вкусенъ.

В) ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХЪ КВАСОВЪ.

Примѣчаніе. Чтобы эти Московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды были зрѣлыя и свѣжія, иначе квасъ будетъ не вкусенъ. Эти квасы, самое дешевое и прохладительное питье въ деревнѣ, гдѣ ягоды имѣютъ даромъ; ихъ лучше приготавливать въ бутылкахъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; не квасъ изъ малины и клубники нельзя дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, къ которымъ придѣлываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и зарыты въ лѣдъ.

2199) Московскій квасъ изъ малины и клубники. Изъ малины и клубники московскіе квасы дѣлаются особеннымъ образомъ, а именно: Кадка, которая готовится для этихъ ягодъ, должна имѣть въ самомъ низу, съ боку просверленную скважину въ $\frac{1}{2}$ вершка въ діаметрѣ, которая должна плотно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ; въ эту кадку нужно положить въ низъ самой чистой свѣжей соломы, которую хорошенько выполоскать и совершенно высушить на солнцѣ; настилается солома такъ, чтобы квасъ, который потечетъ въ скважину, проходилъ бы сквозь солому, которую должно наслать въ 3 вершка выше скважины, это дѣлается такъ, потому что эти обѣ ягоды очень нѣжны и очень скоро пускаютъ изъ себя родъ ила, когда размокнуть, солома же задерживаетъ этотъ иль и квасъ стекаетъ чистый; кадка наполняется ягодами, на которыя наливается отварная вода. Когда вытечетъ изъ кадки бутылка квасу, то кадка доливается бутылкою кипяченой остывшей воды; если квасъ слишкомъ крѣпокъ, то онъ разбавляется водой, причѣмъ сластить его по вкусу передъ самымъ употребленіемъ. Когда квасъ сольется т. е. сдѣлается слишкомъ слабъ, будучи доливаемъ постоянно водою, то его бросаютъ и начинаютъ другую заготовленную кадку; кадка должна стоять непремѣнно на лѣду и во время жаровъ должна быть обложена кругомъ льдомъ, а зимой въ погребѣ; если квасъ замерзнетъ, то онъ испортится.

2200) Московскій квасъ изъ морошки. Насыпается полная бутылъ или боченокъ морошки, наливается вскипяченой остывшей водою, ставятъ этотъ боченокъ на лѣдъ, пока вода не получитъ вкуса морошки, тогда сливаютъ воду и поступаютъ какъ сказано выше; сластить передъ тѣмъ, какъ пить.

2201) Московскій квасъ изъ барбариса. Дѣлается точно также, но не нужно насыпать полную бутылъ или кадку, потому что квасъ будетъ слишкомъ кисель, довольно насыпать половину.

2202) Московскій квасъ изъ вишенъ. Вишневый квасъ дѣлается точно также, какъ и изъ морошки, но нужно наблюдать, чтобы отъ каждой вишни былъ оторванъ стебелекъ т. е. чтобы было маленькое отверстіе въ вишнѣ, а иначе вишни долго не дадутъ изъ себя сока. Сластить тогда, когда пить.

2203) Московскій квасъ яблочный. Нужно взять самыхъ кислыхъ, но зрѣлыхъ яблокъ, отрѣзать травку, что на верхушкѣ яблока, наполнить яблоками какую угодно бочку, залить ее отварной водою, поставить лѣтомъ и осенью на лѣдъ, а зимою въ сухой погребъ; сливать яблочную воду и доливать какъ сказано № 2199; можно положить въ бочку лимонной цедры, такъ какъ яблоки не имѣютъ своего запаха; квасъ этотъ легко можетъ простоять годъ и нисколько не испортится. У кого много яблокъ, то очень выгодно этимъ квасомъ замѣнять хлѣбный, который стоитъ гораздо дороже и который не всегда удается, этотъ же квасъ никогда не можетъ испортиться, только наблюдать аккуратно, чтобы каждый разъ доливать столько воды, сколько возьмется квасу.

2204) Московскій квасъ изъ грушъ. Приготавливается точно также, какъ и яблочный; груши тоже нужно сверху немного срѣзать, также сливая квасъ для употребленія непремѣнно доливать отварной водой; груши для квасу употребляются также самыя кислыя и негодныя для ѣды. Сластиль какъ и прочіе предъ самымъ употребленіемъ.

2205) Московскій квасъ изъ красной смородины. Квасъ этотъ дѣлается какъ и прочіе квасы, но такъ какъ онъ почти не имѣетъ аромата, то можно пригнѣшивать къ ягодамъ розы не очищая листья и цѣльными розами, потому что цѣлая роза имѣетъ болѣе аромата.

2206) Московскій квасъ брусничный. Это самый употребительный квасъ, такъ какъ брусника растетъ вездѣ въ большомъ изобиліи; его дѣлаютъ такъ, какъ и всѣ прочіе квасы, онъ можетъ стоять цѣлый годъ и не портится, спивается не скоро, если брать его и аккуратно доливать. Сластиль по вкусу.

2207) Московскій квасъ рябиновый. Квасъ этотъ очень здоровъ, если его пить ежедневно по стакану; такъ какъ онъ довольно горекъ, то нужно его развести водой и конечно какъ и всѣ квасы подсластить сахаромъ; дѣлается онъ, какъ и всѣ прочіе; но рябины нужно очень мало насыпать въ бутылъ или бочку, не болѣе $\frac{1}{4}$ посуды, потому что квасъ будетъ горекъ.

В) ПИВО

2208) Пиво домашнее. Взять солоду ржаного, смолотого 1 гарнецъ, муки ржаной тоже 1 гарнецъ, затереть всю эту муку теплой водой. Потомъ взять глиняный большой горшокъ, провѣртѣть въ немъ отверстіе для спуска сусла, насыпать на дно соломы, передложить въ него тѣсто, покрывъ крышкой, поставить въ самую горячую печь; вынуть это тѣсто на другой день утромъ слить сусло, долить кипяткомъ и опять слить. Хмѣлю сварить на эту порцію горсть, положить въ сусло; когда оно все сольется, положить на эту пропорцію стакашъ дрожжей; когда все пиво переходитъ, разлить его въ бутылки, хорошенъко закупорить; всего изъ этой пропорціи должно выйти пива отъ 25 до 30 бутылокъ.

2209) Пиво скороспѣлое. Взять 3 стакана солода и $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю, который растереть хорошенъко съ мукой, всыпать въ остроконечный мѣшокъ; широкимъ отверстіемъ держать подъ крапомъ самовара, во время его кипѣнія, а подъ острымъ заштытъ концемъ, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы вытекло изъ самовара 12 бутылокъ кипятку и чтобы текло не быстро, а въ половину только отвернуть край. Пиво простудить въ кадочкѣ до теплоты парнаго молока; тогда влить въ него 2 стакана теплой хорошей патоки и полстакана самыхъ лучшихъ дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить въ бутылки, закупорить и до употребленія держать въ холодномъ мѣстѣ.

2210) Домашнее пиво. $\frac{1}{2}$ ведра ячменнаго солода разштыпать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа. Прокипятивъ такимъ образомъ два часа положить $\frac{1}{8}$ ведра или 6 стакановъ хмѣлю, еще варить минутъ съ 20, процѣдить все это въ боченокъ, дать остынуть, влить тогда чашку свѣжихъ пивныхъ дрожжей и чашку патоки, размѣшать, оставить такъ до вечера. Потомъ разлить въ бутылки, которыя закупорить только

на другой день. На следующий день пиво уже будет годно къ употребленію и его можно по вкусу употреблять то крѣпче, то слабѣе, то слаще, то менѣе сладко.

2211) Пиво на англійскій манеръ. Вынувъ хлѣбъ изъ печи, должно подъ печи хорошенько выжечь, насыпать на него 8 фунтовъ хорошаго ячменя или овса и безпрестанно похлѣбивая его деревянною лопаткою, высушить наблюдая, чтобы зерна, не только не пригорѣли, но даже и не поджарились. Потомъ истолочь зерна, всыпать ихъ въ котелъ или иную посуду, налить на нихъ $1\frac{1}{2}$ ведра горячей воды, (въ 65 градусоѣ) хорошенько размѣшать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшіяся въ котлѣ истолченные зерна, снова налить ведро горячей воды, (въ 72 градуса), черезъ два часа слить ее, тогда налить ведро холодной воды, которую также слить черезъ полтора часа. Воду слитую съ зеренъ во всѣ три приема смѣшать вмѣстѣ. Развести 15 фун. патоки $2\frac{1}{2}$ ведрами теплои воды, вылить ее въ приготовленную жидкость, положить $\frac{1}{2}$ фунта лучшаго хмѣлю, вскипятить мѣшая. Черезъ два часа, когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стакана хорошихъ дрожжей и размѣшавъ какъ можно лучше, поставить въ такоѣ мѣстѣ, гдѣ бы было не менѣе 15 град. тепла. Когда приготовленное такимъ образомъ пиво перебродитъ, слить его въ бочку; оставить ее открытою трое сутокъ, по прошествіи же сего времени бутылку заколотить и недѣли черезъ двѣ получится превосходное пиво.

Примѣчаніе. При сѣмъ должно остерегаться, чтобы вода, наливаемая на зерна не была слишкомъ горяча, ибо замѣчено уже, что крутой кипятокъ бываетъ вреденъ.!

2212) Средство исправлять пиво. Если пиво начинаетъ киснуть, то положить въ него свѣжаго нетопленнаго меду: на 10 ведеръ пива—4 фунта меду, который сперва развести нѣсколькими стаканами пива и когда онъ совершенно въ немъ распустится, тогда уже влить его въ остальное пиво.

Г) ЗАГОТОВКА МЕДУ

2213) Медъ сахарный. 6 ведеръ воды и 1 пудъ сахара, кипятить снимая пѣну, пока не останется 5 ведеръ, тогда снять съ огня, перелить въ кадку, дать остыть какъ парное молоко, поставить въ теплую комнату; обмакнуть въ дрожжи французскую булку такъ, чтобы она впитала въ себя не менѣе стакана дрожжей; положить въ сиропъ, если не произойдетъ броженіе, то прибавить еще дрожжей, когда медъ станетъ бродить въ продолженіи 1 часа, булку вынуть, а опустить въ медъ $\frac{1}{4}$ фунта осетроваго клею, $\frac{1}{2}$ фунта раскрашенаго фіалковаго корня, лимонной цедры съ 25 лимоновъ, перелить все въ очень крѣпкій боченокъ, хорошенько закупорить и поставить на ледъ на 12 дней, тогда откупорить, разлить въ бутылки, и сохранять въ погребѣ; употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Вкусъ этого питья необыкновенно пріятенъ.

2214) Медъ отличный. На 6 ведеръ воды положить 20 фунтовъ хорошаго меду и 9 золотниковъ корицы, кипятить въ котлѣ, пока не останется 3 ведра, потомъ снять съ огня, дать остыть какъ парное молоко; тогда взявъ шестикопѣечную французскую булку, обрѣзать кругомъ корку, мякоть обмазать хорошенько самыми лучшими дрожжами, опустить въ котелъ, положивъ туда-же небольшую щепотку хмѣлю сколько можно взять грѣмя пальцами; если будетъ бродить слишкомъ слабо, то можно прибавить еще ложки двѣ дрожжей; когда же броженіе будетъ достаточное въ продолженіи одного часа, то вынуть булку, процѣдить, влить въ хорошій очень крѣпкій боченокъ, положить туда слѣдующихъ духовъ, каждыя порознь, завязанные въ кисейныя тряпочки, а именно: кардамону 9 золотниковъ, фіалковаго

кормя кусочками 9 золот., гвоздики 6 зол., осетрового клею $\frac{1}{4}$ фунта; закупорить бутылку въ бочкѣ, какъ можно крѣпче, поставить на ледъ поглубже на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засколотъ и держать на ледникѣ; употреб- лять можно черезъ два мѣсяца.

2215) Медъ сахарный малиновый. Этотъ медъ варится точно также, какъ медъ подъ № 2214, но варить не 6 ведеръ воды на пудъ сахара, а только 5 и уваривать пока не останется 4 ведра; тогда снявъ съ огня, по прошествіи получаса вылить въ сиропъ одно ведро выжатого изъ свѣжей малины сока, размѣшать; когда почти остынетъ, положить дрожжи. Далѣе поступить, какъ сказано въ № 2214, если цвѣтъ сахарнаго малиноваго меда будетъ слишкомъ свѣтлѣ, то подцвѣтить кошенилью, сокъ изъ малины не протирать сквозь сито, а выжимать въ тискахъ какъ масло. Такимъ образомъ медъ варится изъ всякихъ ягодъ.

2216) Медъ сахарный изъ черной смородины. Этотъ медъ готовится точно также какъ медъ № 2215 и № 2214, вмѣсто сока малины кладется сокъ изъ черной смородины, которую выжимать въ тискахъ, если цвѣтъ будетъ слишкомъ свѣтлѣ, подцвѣтить черникою.

2217) Медъ сахарный изъ апельсиновъ. Готовится точно также, какъ медъ № 2213, но вмѣсто лимонной цедры кладется цедра апельсиновая съ 30 апельсиновъ.

2218) Приготовление настоящаго монастырскаго меда для питья. Для приготовления меда берется самый лучший, чистый медъ, безъ малѣйшей примѣси воску.

Взять хорошо вылуженный желѣзный или мѣдный котелъ, влить въ него гарнецъ меда и два гарца воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени какъ закипитъ, кипятить три часа на ровномъ, легкомъ огнѣ. По истеченіи этихъ трехъ часовъ, положить въ медъ хмѣлю, завязаннаго въ рѣдкую ветошку и не надъ самимъ хмѣлемъ; вшить въ тряпочку чистый камешекъ, чтобы хмѣль оставался на днѣ. На каждый гарнецъ этой жидкости положить по два лота хмѣлю; слѣдовательно, на гарнецъ меда съ двумя гарцами воды надо положить всего шесть лотовъ.

Съ хмѣлемъ надо варить одинъ часъ и, по исходѣ этого часа, надо смѣрить лущинкою; если жидкости окажется менѣе значка, надо долить до значка горячей кипяченой воды, даже немного болѣе, потому что когда медъ кипитъ, то обыкновенно поднимается, такъ что его дѣлается гораздо менѣе, когда совершенно остынетъ. Долливъ этой воды, разъ вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока медъ еще довольно тепелъ, процѣдить его сквозь ветошку или рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ея четыре пятыхъ только, прикрыть тюлемъ, и ставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусъ, зимою—у печки, лѣтомъ—на солнцѣ.

Для черезъ два медъ начинаетъ пѣниться или ферментоваться.

Если медъ будетъ стоять въ низшей температурѣ, то онъ не придетъ въ броженіе, а будетъ даже плѣснѣть и портится; чѣмъ мѣсто будетъ теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шумитъ, оставить его еще, если-же пересталъ шипѣть и слышенъ уже запахъ меду и крѣпости, то, значитъ, онъ готовъ.

Вообще, желая имѣть медъ по крѣпче, надо дать ему спокойно стоять въ теплѣ, пока не перестанетъ шипѣть, а желая имѣть медъ по-слабѣе и по-слаще, можно его процѣдить, когда еще будетъ шипѣть.

Передъ тѣмъ, какъ цѣдить его, вливается въ эти три гарнца меда стаканъ чайной эссенціи, полученной изъ одной чайной ложки хорошаго чаю и стакана кипятку.

Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозь фланель, и повторяя это даже нѣсколько разъ, пока медъ не будетъ совершенно чистый, прозрачный. Процѣженный такимъ образомъ медъ уже годенъ къ употребленію, но черезъ полгода онъ будетъ лучше, а черезъ годъ—превосходный. Вообще, чѣмъ дольше будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ становиться все лучше и лучше, хотя-бы лѣтъ двадцать.

Примѣчаніе. Кто хочетъ, чтобы медъ былъ слаще и ярче, тотъ можетъ на гарнецъ меда лить не два, а одинъ гарнецъ воды, смѣрять лучникомъ и тогда долить другой гарнецъ.

Также можно класть меньше хмѣлю, а больше чаю.

Спецій никакихъ не надо класть, медъ самъ по себѣ имѣетъ достаточно аромату.

Если медъ хорошо выстоитъ и будетъ процѣженъ, когда совершенно перестанетъ шипѣть, въ такомъ случаѣ можно его разлить въ тонкія обыкновенныя бутылки, онъ не полопаются; если-же будетъ сливаться раньше, то бутылки нужно употреблять покрѣпче.

Не слѣдуетъ медъ держать долго въ бочкахъ, въ винномъ погребѣ, потому что плеснѣетъ и получаетъ затхлый запахъ.

Вода, употребляемая для приготовленія меда, должна быть мягкая—рѣчная, въ крайнемъ случаѣ колодезная, но такая, въ которой намыливалось-бы мыло и которая можетъ быть употребляема для мытья бѣлья.

Посуда, употребляемая для приготовленія меда, должна быть, если не новая, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухія, которыя надо для этого заранѣе, за нѣсколько дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть.

ОГЛАВЛЕНИЕ

НАЛИВКИ, ВИШНЯК, ШИПОВКА, ВОДИЦА

а) наливки	3
б) вишневка	5
в) шиповки и пр. домашние вина	6

ВОДКИ БЕЗ САХАРА, ВОДКИ СЛАДКИЕ, ЛИКЕРЫ, ПУНШЫ И РАЗНОЕ ПИТЬЕ

а) водки без сахара	14
б) сладкая водка или ратафия	15
в) водки очень сладкие, в роде ликеров	17
г) разные пуншы	17
д) разное питье	19

КВАС, ПИВО, МЕД

а) квас	22
б) заготовка московских квасов	26
в) пиво	27
г) заготовка меда	28