

Россійской хозяйственной

ВИНОКУРЪ,

ПИВОВАРЪ, МЕДОВАРЪ,

ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЪ,

КВАСНИКЪ, УКСУСНИКЪ,

и

ПОГРЕБЩИКЪ.

Собрано изъ разныхъ иностранныхъ
и Россійскихъ сочиненій и записокъ

М. О.

Во Градѣ С. Петра,
печашано въ Императорской Типографіи,
иждив. *И. Глазунова*, 1792 года.

Свидѣтельствоваль и подписаль Кол-
лежскій Совѣтникъ и правящей должности
Санктпетербургскаго Полицеймейстера.

Андрей Жандрѣ.

Оглавленіе
содержанія сей книги.

	Стран.
Хлѣбное или простое вино	1
Вино изъ каршофеля	3
Выгоняшь вино для водокъ.	5
Опняшь изъ хлѣбнаго вина дурнойвкусъ	6
Водка	8
Простая водка	—
Вода для водокъ	9
Сыропъ для подслащиванія водокъ	10
Лимонная водка	—
Померанцовая водка	11
Гвоздичная водка	13
Коришневая водка	14
Бѣлая коришневая водка	16
Розмаринная водка	17
Кардамонная водка	—
Ангеликовая водка	18
Лавровая водка	19
Тимьянная водка	—
Водка шминная красная	20
Сосновая водка	—
Персиковая водка	—
Полынная водка	20
Анисная водка	22

	Стран.
Зорная водка	24
Водка Малороссійская запеканка	—
Рябиновая водка	26
Малиновая водка	27
Вишневая водка	—
Мяшная водка	28
Шалфейная водка	29
Лавенделевая водка	—
Яблочная водка	30
Шиповниковая водка	—
Травная водка	31
Водка изъ разныхъ кореньевъ	32
Зборная водка	34
Крѣпительная водка	—
Желудочная водка	36
Миндальная водка	37
Желтая водка	—
Голубая водка	38
Водки подкрашивать	—
Чтобъ не было въ водкѣ пригори	39
Наливки	40
О домашнихъ наливкахъ вообще	—
Водка для наливокъ	41
Красная смородиновка	41
Черная смородиновка	43

Вишневка	43
Рябиновка	48
Костяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевеловка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоновка	59
Абрикосовка	60
Брусничникъ	61
Розонокка	—
Дулевка	62
Наливка изъ винныхъ ягодъ	—
Каманичникъ или ежевичникъ	63
Лимонная наливка или ликеръ	—
Ликеры	65
Чайной ликеръ	—
Лимонной ликеръ	—
Анисовой ликеръ	66
Корищевой ликеръ	67
Полынной ликеръ	—
Лъкаршвенной ликеръ	68

	Стран.
Разныя домашнія напитки	69
Французская водка	—
Виноградное вино изъ воды	71
Какимъ образомъ прѣугошовають для сего сѣру	72
Домашнее шампанское	73
Домашнее венгерское	80
Домашнее бургонское	81
Мушкашель	—
Рапафѣя	84
Рапафѣя изъ померанцоваго цвѣта	90
Рапафѣя изъ можжевельника	91
Рапафѣя малиновая	92
Рапафѣя изъ лимоновъ	—
Рапафѣя изъ грѣдкихъ орѣховъ	93
Вишневое вино	94
Померандовая эссенція для бишофа	—
Бишофъ	95
Сидоръ или сидрѣ	99
Смородинное вино	103
Смородинной сокъ	105
Изюмное вино	106
Малвазирѣ	107
Розовое вино	109
Березовица	110

	Спран.
Земляничной сокъ	110
Гипокрасъ	111
Грушевой сокъ	113
Черничной сокъ	114
Ангелика	116
Картофельное вино похожее на ви- ноградное	117
Особливаго рода домашній напитокъ похожей на виноградное вино	—
Вскубанъ	118
Россоли	119
Гилошекъ	120
Нектаръ	—
Лимонадъ	121
Пуншъ	122
Шромъ	124
Збишень	127
Оршадъ	—
Польнное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

	Справ.
Бѣлое ординарное вино	143
Вино мускатъ	—
Вино сѣрое жемчужное	—
Продѣживаніе чрезъ выжимки	144
Раскладываніе въ бочки	—
Очищеніе вина	145
Дѣлать вино свѣтлымъ	147
Усладить вино острое и подкрѣ- пить слабое	148
Раскладывать вино въ бутылки	149
Средство имѣть лучшее вино	151
Составить хорошее вино при сдѣ- живаніи	152
Производишь въ винѣ хорошей вкусъ	154
Испорченное вино дѣлать хорошимъ	—
Испреблять въ винѣ дурной запахъ	158
Водянистое вино очистишь и сдѣ- лать вкусно	—
Умножать въ виноградномъ винѣ силу	—
Мутное вино дѣлать свѣтлымъ	159
Предѣхранять вино отъ порчи	161
Поправлять вино выдохшееся	162
Предѣхранять вино отъ окисанія	164
Приправлять вино закислое	—
Предѣхранять вино отъ плѣсени	165

Поправлять вино заплѣснѣвшее	165
Опнѣть у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронепся	168
Естьли вино упростишь свой цвѣтъ —	
Естьли вино поднимается и начи- наетъ бродить	169
Естьли на винѣ окажется перепонка	170
Узнавать подправленные и повре- жденные вина	171
Узнать, естьли въ винѣ вода	172
Ослабшее вино освѣжить	173
Красное вино сдѣлать бѣлымъ	—
Бѣлое вино сдѣлать краснымъ	—
Наспавленіе о хожденіи за винами	174

Пиво 176

Домашнее русское пиво	—
Пиво бѣлое пшеничное	177
Англинское бѣлое пиво	179
Черное, или красное Англинское пиво	182
Пиво подобное вкус. виногради. вину	186
Пиво сосновое	—
Пиво бушылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранишь въ лѣпшее	

время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самого исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и му-	
шишься	191
Мушное пиво сдѣлать свѣтлымъ	—
О дѣланія пивъ чистыми	192
Чтобы пиво не пахло бочкою	194
Чтобы пиво лѣтомъ не окисало	195
Поправлять пиво окислое	197
Поправлять испортившееся пиво	199
Поправлять испортившееся Англий-	
ское пиво	200
Медъ	201
Проспой медъ	—
Клюковной медъ	208
Малиновой медъ	210
Бѣлой медъ	211
Красной медъ	213
Зеленой медъ	—
Золошой медъ	214
Легкой медъ безъ хмѣлю	—
Медъ линецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюнной медъ	220

ВОДЫ	221
Вода для подслащиванія водокъ	—
Розовая вода	222
Смородинная вода	226
Малиновая вода	228
Земляничная вода	—
Вишневая вода	—
Клубничная вода	—
Брусничная вода	—
Духовитая вода	—
Способъ сохранять всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненные воды отъ паѣсѣни и поврежденія	230
КВАСЫ	232
Красной квасъ	—
Кислая шши	233
УКСУСЪ	236
Красной уксусъ пивной	—
Бѣлой уксусъ	—
Винной уксусъ	237
Ренской уксусъ	238
Уксусъ изъ дождевой воды	242
Дорожной уксусъ	—
Уксусъ для куренія въ покахъ	243
Уксусъ изъ березовицы	244
Уксусъ на скорую руку	245

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣшочной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ четырехъ разбойниковъ	251
Уксусъ изъ яблокъ падалищъ	252
Розмариновой уксусъ	—
Розовой уксусъ	253
Лимонной уксусъ	—
Жесминной уксусъ	254
Бузиной уксусъ	—
Гвоздичной уксусъ	255
Вишневой уксусъ	—
Цвѣшныя уксусы	256
Нужныя замѣч. для погребщик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Пріуготовляшь для винограднаго вина	
бочки	273
О вымываніи и выпариваніи новыхъ	
бочекъ	—
Объ обручахъ	275
О допалниваніи бочекъ	—
О чищеніи бутылокъ	277
О дрождахъ	278

Х Л Ъ Б Н О Е

или

П Р О С Т О Е В И Н О .

1.

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошаго простаго вина, надлежитъ имѣть шу предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обрацаемы были въ солодѣ сыро-молошныя. Солодѣ сей смоловши мѣлко и положи въ чанѣ налишь горячею водою. Сусло спустишь въ другой чанѣ, и оставшейся солодѣ промьшь раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинѣ чанѣ, въ которой положишь дрождей, на каждую четвершь хлѣба по ведру. Закрышь плотно, чтобы не выходилѣ духѣ. Квасить до шѣхѣ порѣ, покамѣстѣ идетѣ въ верхѣ пѣна; а какѣ скоро начнетѣ упадать, то потчасѣ разливши въ кубы двойшь. При семѣ надлежитѣ имѣть

великую осторожность; по тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснешь или перекиснешь. Четверть часа разницы дѣлаешь въ выходѣ вина убышку ведра три. Узнавать же сіе слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внушри раздѣли на равныя мѣлкія части; и шѣиѣ примѣшишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и шрубы надлежитъ непремѣнно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будешь вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько вознешь изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будутъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ скажешь, изъ всякой кислошны заквашенное дрождами вино бышь можешь. Для двоенія водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класшь; по тому что рожь и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать столько, чтобы кубъ могъ бышь оною наполненъ безъ ошашку; ибо когда

останешся брага до того времени, какъ будешь кубъ свободнымъ, то переки-снувъ потеряешь всю свою силу.

2.

Вино изъ картофеля.

Возми отъ тридцати до тридцати пяти фунтовъ земляныхъ яблокъ, или картофеля, которой бы былъ величиною въ діаметръ около полудюйма. Вели его перемыть, а потомъ истереть вмѣстѣ съ кожей на такихъ шеркахъ, на какихъ прешся хрѣнь. Между тѣмъ вмѣсто прешя его на шеркахъ, можно какимъ нибудь образомъ раздавливать и толочь; также и вымываніе не совсемъ необходимо нужно. Въ затершую кадку влей ушатъ кипяшку, и дай стоять столько времени, покуда она столько остынетъ, чшобы рука могла ее шерпѣть безъ нужды; потомъ всыпь въ нее истертой картофель, и размѣшавъ хорошенько дай еще стоять нѣсколько времени, и такъ остынуть, чшобы вода сдѣлалась теплотою на ровнѣ съ парнымъ молокомъ. Въ сіе время

положи туда полкружки хорошихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей, и вели еще разъ хорошенько перемѣшать, и накрывъ кадку крышкою умажь всю накрѣпко глиною. На другой день начнешъ потѣ загорѣ киснуть, на третей и того больше, а въ четвертой опустишся и покажутся повсюду пузырьки, какъ признаки совершеннѣйшаго кисенія. Послѣ того влей то въ кубъ и гони.

Или: Возми двадцать чешыре фунта земляныхъ яблокъ; перемой и изотри ихъ сырыми; а между тѣмъ смѣли на мѣльницѣ пшнадцать фунтовъ овса. Сію овсяную муку положи въ загорную кадку налей кипяшкомъ, и перемѣшай муку съ водою хорошенько. Потомъ всыпь туда истертой картофель; и продолжай весломъ мѣшать до тѣхъ поръ, покуда все перемѣшается довольно. По прошествіи двухъ или трехъ часовъ подлей туда же три ведра воды и повтори мѣшаніе. Въ сію смѣсь влей полшоры кружки хорошихъ свѣжихъ пивныхъ дрождей, и перемѣшай еще разъ все гораздо. Послѣ того покрывши и

хорошенько обмывавъ всю кадку, дай стоять сему забору отъ шрехъ до чешырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядешъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедлѣнїя къ перегонкѣ.

3.

Выгоняютъ вино для водокъ.

Возми не малое количество чистой и доброй ржи, на пр: фуншовъ пятьдесять, и смоловъ оную всыпь въ дубовую кадку, которая прежде того должна быть внутри вымазана кислымъ шѣстомъ; и наливъ туда фуншовъ сто или нѣсколько больше горячей воды взмѣшай хорошенько. Потомъ подложи виноградныхъ, а въ недоспашкѣ ихъ пивныхъ дрождей, или кислаго шѣста, или нѣсколько фуншовъ меду сырцу; взмѣшай еще одинъ разъ, и закрывъ плотно сукномъ или холстиною дай киснуть до тѣхъ поръ, покаместъ оно получитъ кислотоватый запахъ, похожей нѣсколько на винный. При семъ примѣчать надлежитъ слѣ-

дующее: 1) По крайней мѣрѣ треть кадки не должно наполнять, а оставишь сіе пространство для того, чтобы во время броженія не выбивало вонъ. 2) Закваску сію лучше производишь въ умеренно тепломъ покоѣ, нежели на холоду. 3) Если на мѣрку ржи положишь третью часть пшеничнаго солода, то водка выдешъ вкусомъ пріятнѣе, которую перегоняшь черезъ кубъ обыкновеннымъ образомъ.

4.

Отнять изъ хлѣбнаго вина дурной вкусъ.

Наилучшее къ тому средство состоитъ въ томъ, чтобы въ наполненной виномъ перегонной кубикъ, смотря по величинѣ онаго положишь при первомъ двоеніи отъ трехъ до шести горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымъ перегнашь. Последнее же переганиваніе можешь быть производимо безъ всего, и водка получишь чистая.

Ули: Назначаемое для наливаія ягодъ хлѣбное вино передвоишь напередъ черезъ щавель; посредствомъ чего вино будетъ имѣть весьма похожій вкусъ французской водки; слѣдовательно и наливки съ оною сдѣланныя ничемъ не уступятъ тѣмъ, которыя налиты бывающъ французскою водкою,

В О Д К А.

I.

Простая водка.

Кромѣ обыкновеннаго и всѣмъ извѣстнаго передвиванія черезъ кубъ простаго вина дѣлается еще водка слѣдующимъ образомъ:

Возми четверть пшена, развари въ кошлѣ, и положивши въ кадку разведи теплою водою; пошомъ положи дрождей и три фунта изъ квашни пѣсна; когда вскиснешъ и перебродишся, то положи въ кубъ перегони, и послѣ того передвой.

Лин: Съ начала весны налить большую половину бочки виномъ; и когда начнешъ поспѣвать ягоды и древесныя плоды, наполнять оными бочку безъ разбора, какъ ягодами, такъ надалицею свѣжею и загнившею, не исключая огрызковъ и очисшковъ яблочныхъ и грушевыхъ. Послѣ того, какъ бочка

наполнишь и нѣсколько постоишь, первое вино слить и передвоить вѣ водку; а на оставшіе плоды налить опять вина, и дашь постоять по долѣ; изъ чего по передвоеніи выдешь опять водка, не уступающая вкусомъ вейновой.

2.

Вода для водокъ.

Взявши какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или гвоздики, исполки оную мѣлко, налей горячею водою, полагая на фунтъ спеціи воды при штофа; закрывши такъ крѣпко, чшобы не могъ выходить духъ, дай стояшь сушки; потомъ вылей вѣ кубъ, и прибавя еще два штофа воды гони такъ какъ водку до шѣхъ поръ, пока мѣстъ будетъ слышанъ запахъ шой спеціи; а какъ спанетъ пахнутъ погономъ, то ее опними, и вшорично вѣ двоеную воду прибавя шой же свѣжей спеціи передвой шакимъ же образомъ; ештли же кто желаетъ, то можно перегнать и еще разъ чрезъ шу же спецію. Сей шроевой воды ежели положить

одну чайную чашку въ штофъ спирту, то будетъ онъ запахомъ и вкусомъ какъ настоящая перегнанная чрезъ ту спецію водка.

3.

Сиропъ для подслащиванія водокъ.

Возми сахару три фунта; истолочи его мѣлко налей на него штофъ чистой отварной воды; вари довольно собирая всю накипѣвшую пѣну до тѣхъ поръ, покаместъ ее больше не останется; потомъ простудя, вылей въ штофъ; дай оному недѣли двѣ поспояшь, чтобы и оставшейся въ немъ шончайшей илѣ весь на дно опустился. Тогда уже совокупай сей сиропъ со спиртомъ, полагая его всегда въ четвертую часть противъ двоенаго вина.

4.

Лимонная водка.

Возми одинъ фунтъ лимонной корки, и столько же фїалки; на оное налей десять штофовъ простой водки или двоенаго вина; дай спояшь шесть

сушокъ, а потомъ перегоняй тихо на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ выдѣстѣ водки пять штофовъ.

Или: На 28 фунтовъ передвоенного вина возми три фунша крупношпиченной лимонной корки и горсть соли; настоявши оное шрой сутки передвой, и подсласти шремя фуншами сырону.

5.*Померанцовая водка.*

Возми два фунша померанцовой корки, изрѣжь мѣлко, положи въ бушылъ, налей ведро хорошаго пѣннаго вина, и закупоря поставь на недѣлю въ теплое мѣсто; потомъ выливъ оное настоянное вино совсѣмъ и съ коркою въ кубъ перегони надлежащимъ образомъ; а на концѣ подсласти распустя въ водѣ четыре фунша сахару и вскипѣтя оной довольно.

Или: Возьмъ два фунша померанцовой корки, и обрѣзавъ съ оной мякоть налить ведро хорошаго вина; настоявать шрой сутки и перегонять надлежащимъ образомъ.

Или: Четыре фунта померанцовой корки мочить шrei сушки въ пяти шпофахъ хорошаго вина; потомъ положить въ кубъ, и подбавя еще семь шпофовъ вина перегонять до шѣхъ поръ, чшобы вышло водки семь шпофовъ, кошорья подсластить по обыкновенію.

Или: Положишь въ ведерной кубъ фунтъ померанцовой корки, пол-фунта бадьяну и по двадцати золотниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, спираксы, масшики, кардамону, корицы и гвоздики; наливши весь сей сборъ двойнымъ виномъ поставишь на недѣлю въ вольной духъ, а потомъ перегнашь.

Или: Взять на ведро вина фунтъ померанцовой корки, настаивать шrei сушки; а между шѣмъ въ особой небольшой склянкѣ настоять пять золотниковъ мѣлко исполченной гвоздики; смѣшавши сіе вмѣстѣ перегнашь, подсластишь пашокою, и пропустишь сквозь бумагу.

6.

Гвоздичная водка.

Возми четверть фунта гвоздики, истолки ее мелко; налей на нее полведра двоенаго вина, и закупоря бутылъ крѣпко поставь на солнце или въ теплое мѣсто на цѣлую недѣлю; потомъ свари изъ пяти фунтовъ сахару сиропъ; разведи онымъ водку, и взболтавъ хорошенько дай стоять еще сутки; наконецъ пропусти сквозь бумагу.

Или: Возми по два фунта гвоздичныхъ головокъ и изюму, и 24 золотника гвоздики; все сіе истолокши вмѣшавъ налей ведромъ двойнаго вина; настаивай недѣлю; перегони, и потомъ подсласти сиропомъ.

Или: Ведро простаго вина настаивай недѣлю съ двадцатью золотниками гвоздики; потомъ вливши въ кубъ приложи туда опяшь гвоздики полфунта и перегоняй по обыкновенію На подслащеніе полагай сахару по фунту на ведро.

Коришневая водка.

Взять одинъ фунтъ самой свѣжей и толстокожной корицы, истолочь мѣлко, всыпать въ бутылъ, налить на нее опъемнаго вина ведро, и закупоря крѣпко поставишь на солнце, или въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ выливши въ кубъ гнать надлежащимъ образомъ. Послѣ того взять шпофъ чистой воды, распустишь въ ней фунтъ сахара; вскипѣвши сіе на огнѣ и шѣмъ подсластитъ.

Или: На ведро двоенаго вина положишь 20 золотниковъ корицы, 10 золотниковъ гвоздики, 10 золотниковъ кардамону, 4 золотника маерану, по пригоршнямъ розмарину и шалфею, 4 корешка фѣалки; все сіе настаивать въ хорошемъ винѣ трои сушки и перегонять по обыкновенію.

Или: Взять фунтъ корицы; истолочь ее мѣлко и всыпавъ въ бутылъ налить на нее четыре бутылки чистой опварной воды, и закупоря крѣпко

поставишь на шеплую печь и дашь стояшь дѣлая сушки; потомъ взболшавъ ту воду вылишь въ кубъ и гнашь чрезъ оной въ бушылку. Когда надвоится изъ того коришневой воды первая бушылка, то не снимая тотъ кубъ съ огня влишь еще въ оной бушылку опварной же воды, и замазавъ оной гнашь изъ него другую бушылку, потомъ такимъ же образомъ и шретью. Послѣ того составя кубъ съ огня, и переливъ изъ него оставшую корицу въ другой кубъ, въ которой бы могло помѣститься воды пол-ведра, двоить покаместъ выдешъ изъ того коришневой воды при шшофа. Потомъ взяшь пяшь фунтовъ сахару, развести его двумя бушылками коришневой воды и взваришь сиропъ, кошорой вылишь въ первую бушылку воды, и еще шшофъ двоенаго вина; наконецъ налить три шшофа водки и полшоры бушылки коришневой воды; перемѣшавъ закупорить плотно и поставишь на шрой сушки въ шеплое мѣсто; послѣ чего пропустишь чрезъ бумагу.

Мн: На ведро хорошаго ошбеннаго вина положи въ кубъ три фунта сухихъ яблокъ, налей ихъ означеннымъ виномъ и перегони оное; лопомъ исполки пол-фунта корицы и насыпавъ ее въ бушэль налей означенною водкою, и зашкнувъ крѣпко пробку дай стоять недѣлю; а послѣ того выливши вмѣстѣ съ корицею въ кубикъ перегони самымъ малымъ огнемъ.

8.

Бѣлая коришневая водка.

Возми фунтъ корицы, исполки, налей двумя шшофами двоенаго вина; дай недѣлю стоять; потомъ перегони въ кубъ до самой капли; послѣ подсластя сыропомъ, перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Мн: Возми фунтъ корицы, исполки мѣлко, положи въ бушэль, налей полведромъ хорошаго простаго вина, или розмаринной водки, дай стоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и перегони. Съ начала пойдетъ крѣпкая, а при концѣ отъ часу бѣловашѣ, душистѣе и слаще;

перегоняй ее до шѣхъ порѣ, покаиѣстѣ уже пойдетѣ безѣ вкуса и безѣ духа; послѣ все сѣѣшай, подсласти сыропомѣ, и дай нѣсколько дней спояшѣ, чтобѣ ошстоялась. Сѣя водка чемѣ долѣе спояшѣ шѣмѣ лучше, чище и свѣжѣе.

9.

Розмаринная водка.

Возми 28 фуншовѣ двойнаго вина, фуншѣ розмарину, горстѣ соли; давши спояшѣ сутки прои перегони черезѣ кубѣ, и подсласти шремя фуншами сыропа.

10.

Кардамонная водка.

Два фунша крупно-исполченнаго кардамону наспояшѣ чрезѣ шрое сукѣ вѣ шрекѣ шшофахѣ вина; послѣ того прибавя ещѣ шри шшофа вина передвоишѣ по обыкновенію.

Или: Взяшѣ фуншѣ кардамону, два фунша изюму; исполочѣ все вмѣстѣ, налишѣ ведромѣ двойнаго вина, насшайвашѣ недѣлю, и потомѣ перегнашѣ.

Или: Взять лимонной корки три фунта, корицы пол-фунта, калгану четверть фунта, гвоздики четверть фунта, кардамону четверть фунта, анису 9 золотниковъ, фїалковаго корня четверть фунта, вина простаго ведро; настоявши три сушки перегнать.

Или: На ведро вина, возми 12 золотниковъ кардамону, 6 золотниковъ анису, 4 золотника ангелики, 5 золотковъ гвоздики; настоявши недѣлю перегнать.

II.

Ангеликовая водка.

Взять три фунта мѣлко-изсушеннаго дягильнаго корня, налить на него чешыре штофа хорошаго ошѣемнаго вина; настоявши три сушки влить въ кубъ, и прибавя пять штофовъ вина передвойшь.

Или: Возми четверть фунта кардамону, 12 золотниковъ лимонной корки, ангелики четверть фунта, корицы четверть фунта и полпора ведра вина; настоявши четверо сушки перегнать.

12.***Лавровая водка.***

На 28 фуншовъ двойнаго вина возми два фунша иѣлко исполченныхъ лавровыхъ ягодъ; наспявши шрои сушки перегони.

13.***Тминная водка.***

Возми полшора фунша тмину, исполки его не очень иѣлко, и положи въ кубъ налей на него ведро просаго хорошаго вина, и перегони; пошомъ подсласти сыропомъ изъ двухъ фуншовъ сахару.

Или: Крупно исполченнаго тмину шри фунша мочи при дни въ четырёхъ шшофахъ вина, и пошомъ прибавя еще четыре шшофа передвой и подслащивай надлежащимъ образомъ.

Или: Взять одинъ фунтъ тмину, 12 золотниковъ анису, 12 золотниковъ фѣалковаго корня, 12 золотниковъ сухой лимонной корки. Сѣи спеціи искроша и исполокси виѣстѣ налить шремя

шшофами двойнаго вина и дашь мокнушь двои сушки. На шрешей день прибавить шуда два шшофа ключевой воды, и гнашь черезъ кубикъ до шъхъ поръ, какъ водка начнешь идши очень бѣла и не оштра вкусомъ. Пошомъ подсластя сыропомъ пропусти сквовъ сѣрую бумагу.

Водка тминная красная.

Взяшь пол-фунша тмину, чешверть фунша кишнецу, двенадцать золошниковъ анису, и полпора ведра вина, и гнашь черезъ кубъ сквозь сѣрую бумагу.

14.

Сосновая водка.

Набратъ молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положишь въ кубъ, налишь виномъ и замазавъ дашь стояшь прои сушки; пошомъ перегнашь и подсластишь сыропомъ.

15.

Персиковая водка.

На ведро вина положишь два фунта полченыхъ персиковъ, поставишь на

печь на шрое сушокъ, а потомъ передвоить. Послѣ того нарвать двои пригоршни березоваго листу, также листу черной смородины и черемушнаго и одну горсть мяты; все сіе положить въ водку на одинъ день, а потомъ слить и подсластивъ употреблять.

Али: Возми два фунта персиковыхъ ядеръ или горькаго миндаля, исполки оныя въ иготи, и положи въ глиняной горшокъ налей не много водою, чтобы было не очень густо, но такъ какъ кисель; накрывъ сіе крышкою замажь тѣспомъ, поставь въ печь въ средней жаръ, и дай споять двои сутки; поспомъ выложи изъ него ядры въ кубъ налей на оныя пол-ведра водки и четверть фунта изюму, перегони черезъ кубъ и подсласти изъ двухъ фуншовъ сахару сыропомъ.

16.

Полвинная водка.

Возми два фунта анису и фунтъ полыни, налей на шо ведро простаго

вина, наштайвай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

Или: На двадцать восемь фунтовъ двоенаго вина возми три четверши фунта полынныхъ верхушекъ и горсть соли, дай поспояшь недѣлю, и пошомъ прибавя шуда три фунта меду перегони.

Или: Возми фунтъ анису и полфунта мѣлко искрошенной полыни, налей на оное ведро проспаго вина и перегони надлежащимъ образомъ.

17.

Анисная водка.

Возми одинъ фунтъ шмину, двенадцать золотниковъ анису, двенадцать золотниковъ сухой лимонной корки, двенадцать золотниковъ фенжелю, и девять золотниковъ фіалковаго корня. Все сіе исполокши вмѣстѣ налить шремя шпофами передвоеннаго вина или спирша, и дашь мокнушь сутки. На другой день прибавить шуда два шпофа ключевой воды, и гнашь чрезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнетъ идиши

бѣла и не остра вкусомъ; послѣ чего подсласти сиропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару и перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: Истолокши крупно три фунта анису настаивать прои сутки въ пяти штофахъ хорошаго отъемнаго вина, и послѣ прибавя еще семь штофовъ вина передвоишь.

Или: Возми двадцать восемь фунтовъ хорошаго отъемнаго вина; три фунта крупно истолченнаго анису, шесть золотниковъ фіалковаго корня и горсть соли; настаивай все сіе двои сутки, и потомъ перегони.

Или: Возми фунтъ анису, ведро вина; перегони по тихоньку; а для подцвѣшу истолки съ горсть анису и положи подъ трубочку въ плащкѣ, чтобы водка шла сквозь его. Если же кто желаетъ имѣть сію водку зеленую, то взять березовыхъ листовъ, высушить, истолочь съ горсть, и положить въ плашокъ подъ трубку.

Или: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ шмину, девять

золотниковъ фїалковаго корня и десять съ половиною золотниковъ сухой лимонной корки; искроша и истолокши все вмѣстѣ налей шестью штофами хорошаго отбѣеннаго вина и перегони.

18.

Зорная водка.

Налей четыре фунта зори хорошииъ двойнииъ спиртомъ, дай споятъ семь супокъ, пошомъ влей въ четвертныя штофы и подсласти сиропомъ.

19.

Водка Малороссійская запеканка.

Водку простую сперва передвоишь съ лимонною коркою, и налишь оной въ бушылъ четыре штофа; пошомъ взяшь двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики, пять золотниковъ бадьяну, пять золотниковъ кардамону, одинъ золотникъ мушкатнаго цвѣшу и два мушкатныхъ орѣшка; все сіе истолочь и положить въ ту же бушылъ, которую обмазать тѣстомъ толщиною въ три пальца, и ставить

въ вольной духъ въ печь на четыре noci; по ушрамъ же вынимать и болтать; послѣ четырехъ сутокъ слишь и подсластитъ сиропомъ; полагая сахару на шшофъ по фунту.

Или: Возми три золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, столько же перцу; по три золотника инбирю, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, дишвару, мастики, фіалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и шмину; три золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, три золотника мушкашнаго цвѣта, одинъ золотникъ горчицы, одинъ золотникъ укропнаго сѣмя, шесть золотниковъ спираксы, да всякаго хлѣба по двенадцати зеренъ. Весь сей наборъ положить въ большую бушылъ, и взлишь на оной ведро анишной водки; пошомъ обмазать и облепить всю бушылъ вокругъ хлѣбнымъ шѣстомъ толсто, и закупорить крѣпко; только чшобы бушылъ была не полна; поставишь въ печь послѣ того

какъ вынушя хлѣбы; и сіе продолжашь двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривашь всякой разъ, не будетъ ли на шѣстѣ шрецинѣ, и замазывать оныя буде они окажутся. По прошествіи двенадцати дней оную водку слишъ и сохраняшъ для употребленія.

20.

Рябиновая водка.

Набратъ рябины, и насыпавъ бочку налишъ виномъ; потомъ заквасишъ дрожжами и дашъ спояшъ двѣ недѣли и перегнатъ два раза.

Или: Когда созрѣетъ рябина, тогда набратъ оной ягодъ, очистишъ и оборвашъ ягоды отъ стебля, перешо-лочъ въ ступахъ, покласть въ кадки, чшобы было наложено до половины оныхъ; налишъ горячею водою; уку-пашъ кадки и увязашъ по плотнѣе, чшобы духъ не выходилъ, и держашъ такимъ образомъ двенадцать сутокъ; а какъ рябина закиснетъ, и верхъ въ кадкѣ покроется гущею такъ какъ у винной браги, тогда братъ изъ кадки

совсѣмъ и съ гущею, перегонять черезъ казанъ или кубъ какъ брагу, и въ четвертой перегонъ будетъ весьма хорошая водка.

21.

Малиновая водка.

Возми два фунта малины, и восемь золотниковъ мѣлко искрошеннаго фѣалковаго корня; наливъ на сіе ведро двойнаго вина наспоятъ оное чрезъ шестеро сутокъ, попомъ выливъ въ кубикъ перегонять по обыкновенію.

Или: На ведро вина полагать сырой малины фунтъ, наспаивать двой сушки, перегнать и подсластить надлежащимъ образомъ.

22.

Вишневая водка.

Когда вишневья деревья начнутъ распускаться, и сполько будутъ еще пучечки листовъ; тогда набрать оныхъ пучковъ, насыпать въ бушль, и налить водкою; отъ чего водка получитъ вкусъ вишневой, а цвѣтомъ будетъ зеленая.

23.

Мятная водка.

Возми самага хорошаго просаго вина два ведра, фунпѣ мяты, двенадцать золотниковѣ полыни, двенадцать золотниковѣ анису, восемь золотниковѣ розмарину, пять золотниковѣ гвоздики, пять золотниковѣ корицы, пять золотниковѣ кардамону, двенадцать золотниковѣ шалфею; положи все то въ бупыль и замазавъ постпавъ на трои сущки въ теплое мѣсто, попомѣ перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: На двадцать восемь фуншовъ хорошаго отѣемнаго вина возми два фунпа мяты, горсть соли и при фунпа меду, и давши трои сущки постпаять перегоняй.

Или: Возми хорошаго просаго вина ведро, пол-фунпа мяты, шесть золотниковѣ полыни, чешыре золотника розмарину, при золотника гвоздики, при золотника кардамону, и шесть золотниковѣ шалфею, и наливши на нихъ вышепоказанную мѣру вина въ.

кубъ замазавъ дай стоять съ тѣми спеціями прои сушки въ шепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; потомъ перегони, и подсласти сыропомъ.

24.

Шалфейная водка.

Возми ведро простаго вина, полфунта шалфею, двенадцать золотниковъ кишнецу, шесть золотниковъ укропу, чешырнадцать золотниковъ шиповникова или розоваго цвѣту; положи всѣ сїи спеціи въ кубъ наливъ на оныя вино и замазавъ дажь стоять двои сушки, пошомъ перегнашь и подсластишь.

Или: Возми фунтъ шалфею, четверть фунта кишнецу, двенадцать золотниковъ укропу, вина два ведра; всѣ сїи травы положи въ вино перегнашь по тихоньку и подсластишь.

25.

Лавенделевая водка.

Возми двадцать чешыре золотника лавенделева цвѣту, шесть золотниковъ корицы и столько же гвоздики; наборъ

сей исполочь и налишь на него двоенаго вина десяшь шпофовъ, настаивать недѣлю; попомъ положишь ломошь хлѣба обмазанной медомъ, и гнашь весьма шихо.

26.

Яблочная водка.

Всыпашь въ бочку свѣжихъ яблочъ, налишь просшимъ виномъ, и какъ постоитъ полгода, то сцѣдя съ яблочъ жижу влишь въ кошелъ и подсластимъ какъ надобно сладко; попомъ дашь раза три вскипѣшь, наблюдая при шомъ шу осторожностъ, чшобы вино не вспыхнуло; послѣ дашь въ кошлѣ на погребѣ устояшья; когда медъ осядетъ надно, то его слишь, и на шесть ведеръ сего слишаго вина прибавя полпора ведра воды гнашь черезъ кубикъ, попомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

27.

Шиповникова водка.

Взваренаго въ меду шиповникова цвѣту настаивашь двойнымъ спиртомъ

недѣли двѣ, отъ чего водка будетъ сладкая и желшаго цвѣта.

28.

Травная водка.

Возми маерану, шалфею, корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ по чешыре золошника, сахару чешыре фунта, хорошаго просшаго вина пол-ведра; дашь сушки шрой постояшь, а пошомъ перегоняшь.

Али: Возми маерану, шалфею, иссопу и душицы по двѣ горсти, ангелику пять золотниковъ, анису горсть; кипарисныхъ спружекъ, базилику и можжевеловыхъ ягодъ по двѣ горсти, мяшныхъ сѣмянъ и немѣцкой мяшы по горсти, изюму фунтъ, померанцовой корки чешверть фунта, розмарину горсть; налей на сѣ ведро двойнаго вина, и давши постояшь недѣлю перегони.

Али: Возми сосновыхъ шишекъ, золотопысячнику, донной шравы, листу черной смородины, зори, полыни, бедренцу, немѣцкой мяшы, розмарину, и малиннаго корня по равному количе-

спву; наклади тѣмъ полной кубикъ, налей двойнымъ виномъ, дай супки прои поспояшь, и потомъ перегони.

Ули: Возми маерану, шалфея, иссопу, пмину по придцати шести золотниковъ; корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, кардамону и спираксы по пяти золотниковъ; розмарину и лимонной корки по чешверти фунша; масшки пятнадцать золотниковъ, и горсть можжевеловыхъ ягодъ; на весь сей наборъ налей полтора ведра водки и настаивай шесперо сутокъ; потомъ положи туда два фунша изюму и обмазанной медомъ ломоть хлѣба, и перегоняй весьма тихо.

29.

Водка изъ разныхъ кореневъ.

Возми десять золотниковъ корицы; гвоздики, мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣту, фѣалковаго корня, калгану, масшки и спираксы по пяти золотниковъ; налей на сей наборъ десять шшофовъ водки, и положи два

фунта полченаго изюму наспайвай шестеро сутокъ, и гони весьма тихо; маспику же должно класъ въ то время, когда будешь гнашь.

Или: Возми мушкашнаго цвѣту, мушкашныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и спираксы по восьми золотниковъ; корицы и померанцовой корки по двенадцати золотниковъ; маспики чешверть фунта; весь сей наборъ истолочь и наливъ съ чешвертью ведро двойнаго вина даъ стоять шестеро сутокъ; потомъ положишь въ кубикъ ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнашь весьма тихо.

Или: Возми пѣоннаго корня, иру, солодковаго корня, калгану, ревеню, корицы, гвоздики, кардамону, инбирю по двенадцати золотниковъ; розмарину придцать золотниковъ, бадьяну двенадцать золотниковъ, спручковаго перду чешыре золотника, шалфею восемь золотниковъ, маерану чешыре золотника, мушкашныхъ орѣшковъ восемь золотниковъ; пепрушки, нѣмецкаго шмину, ангелику, померанцовой корки,

розоваго цвѣшу по двенадцати золошниковъ; всему сему набору дай наспояться въ двоеномъ винѣ шестеро сутокъ, и попомъ перегони весьма шихо.

30.

Зборная водка.

Возми двенадцать золошниковъ корицы, столько же кардамону, пять золошниковъ гвоздики, двенадцать золошниковъ мушкатныхъ орѣховъ, столько же масшики, восемь золошниковъ спираксы, двадцать восемь золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису; все сіе положи въ кубикъ налишь ведромъ двойнаго вина и замазавши держашъ чешверо сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ перегнашь надлежащимъ образомъ.

31.

Крѣпительная водка.

Возми десять золошниковъ корицы, одинъ золошникъ кардамону, четыре золошника гвоздики, десять золошниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, и столько

же масшики, чешырнадцашъ золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису, пшнадцашъ золошниковъ спираксы и два золошника канцелярнаго сѣмя; всѣ сїи спеціи исполочъ, положишь въ бушэль, налишь на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дашь стоять въ шепломъ мѣсшъ двенадцашъ сушокъ.

Или: Возми по пяпи золошниковъ корицы, мушкашныхъ орѣшковъ, мушкашнаго цвѣшу, бадьяну и кардамону; чешыре золошника пїоннаго корня; по пяпи золошниковъ кишнецу, розмарину, фїалки, анису, шмину, базилику, маерану, шалфею и мяшы; пол-фунша лимонной корки. Всѣ сїи коренья исполочъ кромѣ шравъ и лимонной корки, положишь на ведро двойной водки, влишь въ бушэль, и дашь споять двенадцашъ сутокъ въ шепломъ мѣспѣ.

Или: Возми корицы, мушкашнаго цвѣшу и мушкашныхъ орѣшковъ по чешверти фунша; десяшь золошниковъ гвоздики, чешвершь фунша кишнецу, двадцашъ одинъ золошникъ калгану и

сполько же розоваго цвѣту, четверть фунта спираксы и сполько же мастики, пригоршни розмарину, пучекъ шалфею, чешыре корешка фїалки. Все сіе исполочь, налить ведромъ двойнаго вина и поставишь на печь или въ шеплую баню на шрой сушки; помомъ передвоишь очень шихо; по перегонкѣ положишь въ оную водку чешверть фунта солодковаго корня, дашь спюяшь шрой сушки и потихоньку слишь; потомъ подсластя сыропомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

32.

Желудогная водка.

Возми по чешверти фунта кишнеду и инбию, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушкашныхъ орѣховъ; исполочь мѣлко и положить въ чешыре шшофа хорошаго отѣмнаго вина, прибавя шуда по полшора золотника шафрану и бобровой струи; дашь стоять шестеры сушки, и передвоя подсласстить.

33.

Миндальная водка.

Возми шесть бутылокъ французской водки, пол-фунта миндальныхъ и четверть фунта абрикосовыхъ ядеръ, которыя очисти исполки и положи въ водку, прибавя шуда золотникъ наломанной корицы, горсть кишнецу, два фунта сахару, и закупоря настаивай недѣлю; потомъ взвари бутылку воды, и проспудя смѣшай съ сею настоянною водкою, пропусти сію сквозь суконку и разлей по бутылкамъ.

34.

Желтая водка.

На ведро двоенаго вина взять по двенадцати золотниковъ розмарину, калгану, масшики, корицы, мушкапныхъ орѣховъ и роснаго ладану; шесть золотниковъ анису, пять золотниковъ шафрану, фунтъ чистаго шерпентину; все сіе истолочь и положить въ кубъ, кромѣ масшики и шафрану; шафрану же положить только половину; а масшику

завязавши въ вешошку опустить въ кубъ на ниткѣ, и дасть стоять въ шепломѣ мѣстѣ пять дней; попомѣ гнашь пошихоньку; другую же половину шафрана положить на воронку, когда пойдетъ изъ куба водка.

35.

Голубая водка.

Наспой въ хлѣбномѣ винѣ пиміана, мяшы, мелиссы, чернаго шмина, лимонной корки, лавроваго листа и синяго вибернельнаго корня; и перегоняй черезъ кубъ, то и пойдетъ водка двѣшомѣ голубая.

36.

Водки подкрашиваютъ.

Синяя и Голубая. Настояшь въ водкѣ васильковѣ или черной пипинели.

Желтая. Настояшь съ шафраномѣ, или съ куркумою, или съ желтымѣ сандаломѣ.

Желтая. Наспаивашъ съ мелисою, или мяшою, или вероникою, или петрушечными листьями, или селдерейною зеленью, или хреновыми листьями.

Красная. Настаивать съ сандаломъ или сушеною черникою.

Фиолетовая. Настаивать съ подсолнечными сѣмянами.

Померанцовая. Настаивать сушеною, или и того лучше свѣжею померанцовой коркою.

37.

Чтобъ не было въ водкѣ пригори.

Назначенное для водки вино надлежитъ первой разъ перегнать, положивъ въ него половинную часть прошиву вина воды; гнать ее въ обыкновенномъ кубикѣ, наблюдая при томъ, чтобы воды въ водку не попало; къ чему наивѣрнѣйшій способъ есть томъ, чтобы не болѣе водки выгонять, какъ половинное число противъ положеннаго въ кубикъ хорошаго вина. Потомъ выгнанную изъ вина двойную водку настаивать душистыми спеціями, какія кому угодны, перегоняя такимъ же образомъ; то есть: положивъ въ водку равную мѣру противъ ее воды, наблюдая при томъ ту же самую предосторожность.

НАЛИВКИ.

г.

О домашнихъ наливкахъ вообще.

Ягоды лучше всего наливать не простымъ виномъ, но водкою; да и водкою не простою, а двоеною съ ягодами тогожъ самаго сорта. То есть: наполни напередъ шѣми ягодами шрешью часть кубика, и наливъ простымъ хлѣбнымъ виномъ; двоишь обыкновеннымъ образомъ водку, а потомъ въ сію водку полагаешь шрешью часть опварной чистой воды и шѣмъ уже наливать на ягоды. Для самаго помянушаго двоенія употребляешь также ягоды свѣжія а не сухія. То же судно, въ которое наливаешься будешь наливка, насыпашь всегда ягодами такъ, чтобъ оное ими немного только было неполно. И какъ водка отъ сего еще прежде наливація приметъ въ себя запахъ тѣхъ ягодъ, то натурально и въ наливкѣ не можно

уже будетъ никакъ слышать обыкновеннаго ея хлѣбнаго запаха и вкуса.

2.

Водка для наливокъ.

Взять хлѣбнаго вина безъ пригори одно ведро, дождевой или колодезной воды сполько же, и полтора фунта виннаго камня. Все сіе перемѣшавши вмѣстѣ перегнать черезъ кубъ такъ, чтобы вышло полведра. Сею водкою наливай что хочешь.

3.

Красная смородиновка.

Возми смородины сколько потребно, насыпь ее въ муравленой горшокъ или въ большую муравленную банку, налей ординарнымъ виномъ по произволению, и завязавъ бумагою поставь въ печь въ вольной духъ; на верхъ же завязанной бумаги напычь булавкою нѣсколько дырочекъ, и дай оному въ печи стоять четырнадцать часовъ; а послѣ сливъ оное чисто подсласти сахаромъ, сколько онаго будетъ потребно.

Али: Возми фунтъ мѣлкаго сахару, два фунта смородины; положи въ бушылъ, и поставь на солнце на недѣлю; потомъ слей въ чистыя бушылки и закупоря поставь въ песокъ.

Али: Возми смородины обобранной десять десять фунтовъ, и полченога сахару восемь фунтовъ; все сіе перемѣшавши прибавь къ шому полфунта свѣжаго розоваго цвѣшу; всыпь въ бушылъ, и налей на все означенное десять бушылокъ рѣчной воды и шпофъ французской водки; закупоря слабо и завязавши ветошкою поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣють, тогда перенеси бушылъ въ холодное мѣсто и зарой на пол-часа въ песокъ; а какъ опспойтся на чисто, разлей по бушылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь также въ песокъ. Оставшія же ягоды пережавши процѣди, и когда опспадеть, то разлей также по бушылкамъ.

Али: Собравъ съ вѣпочекъ красной смородины сорокъ фунтовъ положи въ боченокъ, которой бы былъ съ желѣзными обручами; положи туда десять

фуншовъ иѣлкаго сахару; влей сорокъ бушылокъ воды и два шшофа французской водки. Все оное закупоря крѣпко поставь на погребѣ; черезъ шесть мѣсяцовъ разлей по бушылкамъ, копоря закупорь и засмоли. Черезъ нѣсколько дней можно будетъ сей напитокъ употреблять; но чемъ долѣе онъ споить, тѣмъ лучше.

Или: Насыпавъ полъ бушыли смородины налей на нее вина столько, чтобы ягоды были онымъ покрыты, и завязавъ оную поставь на солнце на двѣ недѣли; потомъ сливши съ ягодъ, взвари съ сахаромъ, коего положи по произволению.

4.

Черная смородиновка.

Черную смородину, по причинѣ острой ея кислоты надлежитъ наливать одною французскою водкою.

5.

Вишневка.

Возми свѣжихъ вишенъ; истолки оныя въ сшупъ шакъ, чтобы всѣ косточки

въ нихъ были перебиты; попомъ положи оныя въ боченокъ, налей ординарнымъ самымъ лучшимъ виномъ, и закупоря поставь въ теплое мѣсто и дай стояшь цѣлую недѣлю. Попомъ сцѣдивъ съ гущи подсласти взваренымъ сахаромъ по произволенію, и разлей въ бушылки, кои закупоря крѣпко поставь на погребъ въ песокъ.

Али: Возми чешыре шпофа вишневаго морсу; вари его на жару, чтобы вскипѣлъ раза чешыре, снимая съ него прилѣжно всю пѣну; положи два фунша сахару, и дай вскипѣть съ сахаромъ еще два раза; попомъ налей въ томъ подвареной морсѣ шпофъ персиковой водки подслащенной сахаромъ, и еще дай вскипѣть два раза; послѣ того осудя вылей въ горшокъ, которой закрывъ и замазавъ поставь часа на чешыре въ печь въ вольной духъ.

Али: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; вычиспивъ изъ нихъ косточки положи шѣло въ чистую вѣпошку, и въ спанкѣ выдави весь сокъ; налей въ бушылъ сполько морсу, сколько фран-

цузской водки, а косточки исполокши положи шуда же; попомъ положи на всякой шпофъ по золотнику молченой корицы; дай споять шесть недѣль и всякой день болшай, а послѣ слей; изъ гущи же выжавъ сокъ подвари съ сахаромъ по произволенію, и пѣмъ подсласти.

Или: Возми спѣлыхъ вишенъ; всыпь оныя въ бочку или боченокъ, полько не очень полно; налей оныя хорошимъ виномъ, и дай споять мѣсяцъ или долѣе; послѣ чего разлишь по бутылкамъ и держашь на погребу въ песокъ.

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; оципли оныя съ хвостиковъ въ чистую наполненную ключевою водою чашку; послѣ того сцѣди воду съ вишенъ на чисто; попомъ положи вишни въ деревянную нарочно для того сдѣланную сшупу, и растолки ихъ, или раздави шакъ, чтобъ косточки и ядра раздробились. Попомъ возми мѣшечикъ изъ чистаго полшна, опусти оной во впулку бочки; складывай въ оной вишни ложкою а не руками; завяжи мѣшечикъ крѣпко; налей молодымъ вино-

граднымъ виномъ, которое съ вишнями начнешь бродить, не смотря на то что хотя бы уже само собою и перебродило. Когда броженіе кончится, то возми шесть золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ корицы; по три золотника калгану, мушкашнаго цвѣшу и кардамону; все сіе истолокши виѣстѣ и положи въ мѣшечикъ опусти въ вино на суркѣ и зашкнувъ бочку дай полежать въ винѣ нѣсколько недѣль; послѣ чего разлей по бушылкамъ.

Али: Истолки вишни виѣстѣ съ косточками; попомъ вынувъ изъ бочки дно всыпь оныя въ бочку, чшобъ оная шолченными вишнями наполнилась почти вся; послѣ наспружи серебряныхъ или шиповниковыхъ прутьевъ, и помочивъ оныя спружки двой сушки въ свѣжей водѣ, всыпь оныхъ нѣсколько на вишни передъ гвоздь, чшобъ вишни не могли проходить сквозь трубку; попомъ вставя въ бочку дно и насыпавъ на вишни подъ вшулку тѣхъ же спружекъ съ полную горсть наполни бочку винограднымъ виномъ, положи

въ оное сахару, гвоздики и корицы по произволению, и послѣ впулку заколоты крѣпко. Попрошествїи дней десяти можно шу бочку почать, наблюдая при шомѣ шо, что сколько будетѣ сцѣжено, столько же наполнять винограднымѣ виномѣ. Ежели будетѣ поступаемо такииѣ образомѣ, и вишневка будетѣ содержана всегда въ чистотѣ, шо оная черезѣ цѣлой годѣ не испортишся.

Или: Возми спѣлыхѣ вишенѣ сладкихѣ и кислыхѣ по ровну; высушивѣ оныя въ печи шакѣ, чшобѣ не пересохли, исшолки въ игоши гораздо мѣлко; прииѣшай въ оныя смотря по количеству вишенѣ шолченой гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣшу. Потомѣ изѣ шого состава сдѣлай шарики величиною сѣ куриное яйцо; положи оныя на доску поставѣ въ хлѣбенную печь, гдѣ высушивѣ оныя положи кѣ мѣсту. Когда же будетѣ потребно сдѣлать вишневку, шо разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

Рябиновка.

Налишь на рябину при четверти французской водки и четверть сладкаго вина, и дашь настояться на солнцѣ.

Или: Набишь полонѣ боченокѣ рябины, и разогрѣвъ патоки влишь въ боченокѣ теплую, и дашь стояшь при мѣсяца; послѣ того разлить по бутылкамѣ.

Или: Дождавшись, какѣ на деревѣ рябина выдержитѣ морозѣ или покрайней мѣрѣ два, то набравѣ оной насыпать боченокѣ, величиною въ анкерѣ, полонѣ, однако не утрясая, а насыпая просто; потомѣ разогрѣшь патоку, чшобѣ сдѣлалась жидка и не весьма горяча, и лить въ боченокѣ столько, сколько войдетѣ по самую втулку, и закупоривѣ пробкою поставитѣ въ такое мѣсто, гдѣ бы не слишкомѣ было тепло, однако и не холодно. Учинивѣ сѣ надобно имѣть за нимѣ смотрѣнїе; ибо какѣ скоро ягоды смѣшаютѣ свой

сокъ съ пашокою, и шанеть усиливаться кислота, тогда около втулки начнеть шипеть и будутъ проскакивать пузырьки. Сіе время надобно примѣчать; и для самаго того пробку не надобно заколачивать крѣпко, а только заложить ея скважину боченка. Но чтобъ не выбило ее духомъ отъ кислоты, то надобно привязать ее къ боченку поперегъ веревкою. Въ выше-помянутое же время откупоривъ бережно влить въ боченокъ спаканъ французской водки, отъ чего помянутое шипѣніе потчасъ уймется. Тогда покашавъ немного боченокъ, чтобъ ягоды лучше смѣшались съ медомъ и сокомъ ихъ, и закупоривъ также не крѣпко пробкою, поставитъ на мѣсто, и также примѣчать по прежнему; и какъ скоро зашипитъ въ боченкѣ опять, то повторитъ то же самое, то есть унять спаканомъ французской водки, и опять закупоривъ по прежнему поставитъ, и повторають помянутое вливаніе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣніе. Сіе воспослѣдуетъ не болѣе

четырехъ или пяти разъ; и во всѣ сія
разы надлежитъ лишь водку, кошорая
умѣщается вся, не смотря на то что бо-
ченокъ съначала казался полонъ; ибо яго-
ды и медъ дають ей всегда мѣсто. На-
конецъ рябиновка сія бунтовать пере-
станетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко
поставитъ въ подполъ или винной по-
гребъ, и не разливать до Іюня мѣсяца.
Въ сіе время, какъ сдѣлаются жаркіе
дни, то боченокъ сей мѣсцахъ въ двухъ,
а особливо по концамъ скрутитъ хоро-
шею веревкою, а пробку прикрѣпитъ
наикрѣпчайше черезъ боченокъ прово-
локою, и поставитъ на солнце Наливка
сія не успѣетъ въ немъ отъ солнца на-
грѣться, какъ весь боченокъ начнетъ
самъ собою шуда и сюда кататься; и
тогда надлежитъ его остудить во льду
въ ледникъ, и дасть стоять тамъ всю
ночь до половины другаго дня; а по-
томъ выставитъ опять на солнце; и
какъ по прежнему согрѣется, то опять
остудитъ и сдѣлаетъ также. Послѣ сего
надобно уже сливать въ большія бу-
шлы, для того что много отляжется

лагера. Когда же въ бутылкахъ наливка опстоится и будетъ чиста, тогда разливашь уже бережно въ мѣлкѣе бутылки, и закупоривая оныя крѣпче заливашь смолою. Тогда наливка сія чемъ долѣе будетъ стоять въ сихъ бутылкахъ, тѣмъ будетъ чище и лучше вкусомъ.

Чтожъ касается до оставшагося въ большихъ бутылкахъ лагера, то оной можно вылить опять въ боченокъ на тѣже ягоды, а потомъ налить пошъ боченокъ крѣпкимъ медомъ, и дать постоять мѣсяца чепыре; изъ того выдешъ также очень не дурная наливка.

7.

Костяникная наливка

Набравши костяники, насыпашь полной боченокъ, налить хорошимъ виномъ или водкою, и закупоривъ дать споять недѣли двѣ или три; потомъ слишь, подсыропишь медомъ или сахаромъ, и пропустишь сквозь суконной мѣшокъ.

8.

Крыжовниковка.

Насыпать полную бушэль спѣлаго крыжовника, и налить французской водки сколько взойдетъ; дать стоять на солнцѣ довольное время, чшобы настоялась; а потомъ слить оную, и на шѣ же ягоды наливъ крѣпкимъ португальскимъ виномъ дать опять настояться; потомъ слить, и смѣшавъ съ первою настойкою подварить въ кошлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бушылку толченаго сахару по полуфунту, и не давая вскипѣть больше пяти разъ, снимая прилѣжно накипѣвшую пѣну; послѣ чего остудя разлить по бушылкамъ и сохранять въ пескѣ.

9.

Малиновка.

Накласъ свѣжей малины въ муравленой кувшинѣ, у котораго бы горло было не широко, по самое горло; закупоря и засмоля вырыть въ землѣ яму глубиною въ пять четвершей, и оной

кувшинъ поставя въ землю зарыть; а на зиму смѣшашь на помѣ мѣстѣ спогъ сѣна. Въ Маѣ же мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынуть, и вино бережно слишь въ бутылки; но старайся дѣлать сіе въ такомъ мѣстѣ гдѣ бы не было солнца.

Ули: Возми спѣлой малины; перебравъ оную на чисто положи въ боченокъ такъ, чтобы оной былъ полонъ; налей хорошимъ виномъ или французскою водкою, и запкнувъ оставь настаиваться восемь дней; послѣ опусти туда небольшое количество полченой корицы и гвоздики; наконецъ сливши бережно разлей по бутылкамъ, закупори и засмоли.

Ули: Протри спѣлую малину сквозь полопенцо, или сквозь сито; морсу сему дай отстояться; и отстоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сіи бутылки запыкашь пробками не должно, но свертывать изъ бумаги остроконечныя шрубочки и вставляешь въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ

шого поставь ихъ дней на пять или на шесть на солнце. Если же нѣтъ солнечнаго сїянїя, а случится пасмурная погода, то поставь ихъ въ нѣкоторомъ отдаленїи отъ огня; но шуть сокъ можетъ очень легко испоршиться. Въ печенїе сихъ шести дней должно сокъ сей ежедневно процѣживатьъ сквозь частое сито, и всякой разъ прибавлять кусочка по два сахару. Послѣ чего составишь сїи бутылки съ солнца въ холодноватое мѣсто, и чрезъ каждыя два дни процѣживатьъ сквозь сито до шѣхъ поръ, пока мѣстъ оной совершенно будетъ чистъ, и чшобъ не окисъ; къ чему времени около трехъ недѣль потребно; а тогда закупоривающся бутылки на крѣпко пробками и сохраняющся въ потребу. Сахару же кладешся, сколько кому за благо-разсудишся, или смотря по шому, сладкой ли должно бышь наливкѣ, или не очень сладкой.

Мл. Взять въ пять ведеръ чистой выпаренной боченокъ; положить въ него шри ведра съ половиною малины и одно ведро бѣлаго вина, и закупоривъ

дать стояшь; потомъ когда не слышно будетъ виннаго запаху сцѣдить въ другой боченокъ; поставишь на двои сунки чшобъ опстоялось; а какъ опстоишся, то ояшь слить въ третій боченокъ. Потомъ положишь въ чистую кострюльку два шшофа опвареной воды и шесть фуншовъ сахару, дашь кипѣть, а пѣну снимаешь. Послѣ того взять шри яичные бѣлка, взбишь какъ можно крѣпче, положишь въ кострюльку, дашь кипѣть до шѣхъ поръ, пока бѣлокъ сдѣлаешся черенъ; потомъ процѣдишь сквозь салфешку, вылить въ малиновку, и дашь стояшь на льду двѣ недѣли не шрогая съ мѣста; и какъ опстоишся, разлишь въ бушылки, закупоришь и засмолишь.

Подобно сему наливать французскою водкою; но съ шюю шолько разностию, чшо на пяти-ведерной боченокъ класть ягодъ чешыре ведра съ половиною; а въ прочемъ поступать все по вышешисанному.

10.

Клубничникъ.

Насыпать клубники въ бутылъ по плеча, или сколько кшо за благо-разсудитъ; а по сему размѣру, сколько въ высоту ягоды въ бутылъ займутъ мѣста, противъ того налить при части французской водки, а четвертую сладкаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

11.

Черемуховка.

Насыпать въ бутылъ черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько потребно; потомъ трясти въ бутылъ ягоды до тѣхъ поръ, пока мѣстъ онѣ смякнутъ, и наливъ шесть штофовъ французской водки и штофъ бѣлаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

12.

Можжевелока:

Возми на ведро вина фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, растолки

мѣлко вѣ иготи, положи вѣ полотняной мѣшечикѣ и опусти оной вѣ вино; дай мѣшечку висѣть вѣ бочкѣ двѣ недѣли заткнувши втулку и не допуская шуда воздуха. Потомѣ исполки немного корицы и гвоздики, завяжи ихѣ вѣ особливья мѣшечки, и опусти вѣ вино чтобѣ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсластивъ сыропомѣ и разливъ по бупылкамѣ.

13.

Терникникѣ.

Набравъ ягодѣ насыпать боченокѣ; наливъ при доли хорошаго вина, а четвершую воды, и закупоривъ дать споять чемѣ долѣе тѣмѣ лучше; потомѣ подсластя разливъ по бупылкамѣ.

14

Терновка.

Возми спѣлыхѣ терновыхѣ ягодѣ, располки ихѣ мѣлко, поваляй вѣ шарики и поклавъ на чистую доску запеки вѣ хлѣбной печи; послѣ чего храни сѣи шарики вѣ сухомѣ мѣстѣ, чтобѣ не

заплѣснѣвъли. Пошомъ возми краснаго винограду, ощибли начисто съ вѣпочекъ, положи на сковороду и запеки. Осенью во время собиранія винограда возми шерновыя шарики и запеченой виноградъ, положи въ приготовленную бочку, налей добрымъ молодымъ виномъ; зашкни ее и не допускай никакъ воздуху до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ начнетъ бродить. Тогда опкрой впулку, и дай вину свободное броженіе. Когда же вино перебродитъ и отляжетъ, то выпускай шрижды въ день изъ гвоздя, въ каждой разъ по шести бушылокъ, и вливай оное опяшь въ бочку во впулку. Сіе должно продолжашь недѣли двѣ, отъ чего получишь опмѣнную шерновку. Ежели угодно, то можно прибавишь вкусу спущеніемъ въ бочку по немногу корицы и гвоздики съ небольшимъ количествомъ ясеновыхъ спружекъ. Вино сіе не прежде должно начинашь, какъ уже шогда, когда шерновникъ опцвѣстетъ.

Ули: зрѣлыя шерновыя ягоды высушиваются сперва на доскахъ или на

рѣшешкахъ въ печи такъ, чшобъ ихъ можно было всѣ исполочь; ими наполняется мѣшечекъ, которой вмѣстѣ съ другимъ небольшимъ мѣшечкомъ, насыпаннымъ небольшимъ количествомъ полченой гвоздики, корицы и двумя или тремя разрѣзанными лимонами кладется въ боченокъ съ обыкновеннымъ винограднымъ виномъ; если надобно, то всыпается въ оной нѣкоторое количество и полченого сахара. Послѣ того дается бочкѣ двѣ недѣли спояшь, мѣшая каждой день янупыя мѣшечки чистою палочкою, опѣ чего вино получаетъ красной колеръ и пріятной вкусъ.

15.

Яблонька.

Яблоки для сей наливки надобно употреблять не лучшія, но падалицу хоша не самую первую, а среднюю, и при томъ на половину со сладкихъ и на половину съ кислыхъ яблокъ. Всѣ ихъ разрѣзывать напередъ на четверо и высушивать въ лѣтнее время на солнцѣ,

а попошѣ въ печи. Наливать ихъ хорошимъ опѣченнымъ виномъ, разогрѣвъ оное на передѣ въ коплѣ, чѣобы было горячее. Боченки, въ которыхъ будетъ наливаться сія наливка, скручивать крячемъ, равно какъ и втулки какъ можно крѣпче; а безъ того они не выдержатъ. Скрученныя же зарывать на шесть недѣль въ землю, и тамъ давать по волѣ бродить и настаиваться; послѣ чего будетъ сія наливка готова; и тогда разкрутя разлить ее по бушылкамъ, засмолить и поспавить въ песокъ.

16.

Абрикосовка.

Изрѣжь въ небольшія кусочки чепыре фунта абрикосовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры исполки ихъ, положи въ бушылъ вмѣстѣ съ абрикосами и налей водкою, прибавя туда фунтъ сахару, немного корицы, семь головокъ гвоздики и не много мушкатнаго цвѣта. Закупори бушылъ крѣпче; дай стоять двѣ или три недѣли, не забывая ее всякой день болтать; потомъ

разлей по бутылкамъ и зарой въ песокъ.

17.

Брусничникъ.

Набравъ ягодъ насыпашь бочку; наливъ три доли водки, а четвертую долю воды, дашь споять двѣ недѣли; пошомъ слишь въ другое судно, подсластивъ сиропомъ и давши отстояться разлишь по бутылкамъ.

18.

Розоновка.

Сдѣлай изъ полу-фунша сахару сиропъ не очень густой; положи въ него фунтъ розоваго цвѣшу, и вари до шѣхъ поръ, покамѣстъ будешъ густъ; послѣ выжми шуда сокъ изъ одного лимона и дай раза два вскипѣть; послѣ того простуди, и налей пол-штофа французской водки и пол-штофа португальскаго вина; дай стоять до шѣхъ поръ, покамѣстъ получишь цвѣшъ; а тогда разлей по маленькииъ бутылочкамъ и сохраняй для употребленія.

19.

Дулевка.

Взяты дуль не самыхъ свѣжихъ, но не много припущенныхъ, по естѣ начавшихъ улеживаться и внутри покраснѣвшихъ; разрѣжь ихъ напередъ на четверо; высуши въ лѣтнее время на солнцѣ, а потомъ въ печи; наливай хорошимъ опѣемнымъ виномъ, но не холоднымъ, а разогрѣвъ оное въ кошлѣ, чтобы было горячее; далѣе же поступи точно такъ, какъ сказано выше сего о яблонкѣ.

20.

Наливка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; исполки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай хорошенько; потомъ выливъ шо въ бупыль, и закупоря крѣпко поставь на солнце, и дай спояшь цѣлой мѣсяцъ; по прошествіи же онаго слей всю водку долой; разведи двумя штофами бѣлаго ренскаго вина, и подсластя по произво-

ленію разлей по бутылкамъ и поставь въ песокъ.

21.

Каманичникъ или Ежевикникъ.

Возми мѣрку меду и пяшь мѣрокъ спѣлыхъ каманичныхъ ягодъ, разопрони и смѣшай съ медомъ; подбавь къ тому въ шесть разъ больше французской водки, то есть шридцать шесть мѣрокъ; поставь на огонь; повари довольно, снимая пѣну; снявши съ огня процѣди сквозь полотенцо; дай перебродить и успояться; потомъ опять повари, снимая пѣну; и сливши въ чистую посуду дай еще перебродить и отлечь; послѣ того разлей по бутылкамъ, закупоривъ засмоли и поставь въ погребъ.

22.

Лимонная наливка или Ликеръ.

Возми шесть свѣжихъ лимоновъ да два фунта сахару; оботри всю верхнюю кожу симъ сахаромъ хорошенько; оставшуюся же сѣрую кожу надрѣжь

кругомъ не много ножичкомъ, только не до самаго соку; и проколосвѣ лимоны на сквозь деревяннымъ гвоздемъ или верешеномъ положи въ стекляную банку, а сверхъ оныхъ сахаръ и обшершую сахаромъ желтую кожу или цедру. Потомъ на все сіе налей одинъ шпофъ французской водки, и поставь банку на солнце, чшобъ стояла шесть недѣль, или до тѣхъ поръ, какъ лимоны въ водкѣ лягутъ на дно банки; послѣ чего сливъ разлей по бутылкамъ и сохраняй для употребленія.

Лимоны же очень могутъ быть годны для дѣланія пунша.

Л И К Е Р Ы.

1.

Тайной ликеръ.

Возми полфунта хорошаго зеленаго чаю; положи въ какую нибудь съ крышкою посуду, налей на то штофъ кипячку, и закрывши крѣпко дай стоять до шѣхъ поръ, покамѣспѣ простынешѣ; потомъ вылей настоявшуюся воду въ шесть штофовъ двоеной водки; выжми шуда сквозь салфешку и праву, и закупоря хорошенько дай споять восемь дней; послѣ того вливши то въ кубикъ, и прибавя шуда четверть фунта того же чаю и два штофа опварной воды перегоняй на тихомъ огнѣ до шѣхъ поръ, покамѣспѣ выдешѣ при штофа спирту, которой подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

2.

Лимонной ликеръ.

Возми тридцать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжь корки ихъ въ самые

мѣлкїя и шонкїя части, спараясь не касаешься бѣлаго ихъ шѣла; налей ихъ чешыря шшофами двойной водки и шремя шшофами воды, прибавя шуда корки съ чешырехъ померанцевъ, горспъ исполченнаго кишпецу и чешыре гвоздики; дай споять на солнцѣ мѣсядъ; послѣ чего перегони черезъ кубикъ шакъ, чшобъ вышло спиршу два шшофа, которыя подсласти самымъ густымъ сыропомъ и пропусти сквозъ бумагу.

3.

Анисной ликеръ.

Исполки мѣлко полфунша анису; насшой его въ чешырехъ шшофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; пошомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ шшофовъ воды, и перегоняй до шѣхъ поръ, покамѣспъ выдешъ спиршу два шшофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропусти сквозъ бумагу сохраняй для употребленїя.

4.

Коришневой ликеръ.

Возми фуншъ чистой корицы, выбирая корки большія, чистыя, ломкія, пріятныя и для вкуса и для запаха; истолки гораздо мѣльче, и насшайвай 15 дней въ чешырехъ шшофахъ двойной водки; послѣ шого прибавя шуда два шшофа опварной воды перегоняй на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ выдешъ спиршу два шшофа, копорой подсласти обыкновеннымъ образомъ взваря сыропъ на коришневой водѣ.

5.

Полынной ликеръ.

Возми осмнадцать горшей полынныхъ верхушекъ, прежде нежели права сія пойдешъ въ сѣмяна; прибавь къ нимъ четвершъ фунпа корицы и десять золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ; налей сіе осмью шшофами двойной водки; дай споять двѣ недѣли; попомъ прибавя два шшофа воды выгони спиршу чешыре шшофа, копорыя подсласти сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

Лекарственной ликеръ.

Разрѣжь два лимона пополамъ; очисти и разрѣжь также два бѣлыхъ яблока; положи въ судно, съ полуфунтомъ толченаго сахару и шпофомъ добраго бургонскаго вина, шестью гвоздиками, небольшимъ количествомъ толченой корицы, и померанцовой воды. Закрой все сіе хорошенько и дай споять при или четыре часа; потомъ сцѣди. Если надобно придашь мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ специй съ толченымъ сахаромъ, завернувши въ хлѣбчатую бумагу въ воронку, сквозь которую все то пропустишь.

Разныя ДОМАШНІЯ НАПИТКИ.

I.

французская водка.

Возми винограднаго вина дрожжей, и перегони чрезъ кубъ два раза.

Или: Набери всякихъ гнилыхъ фруктовъ и ягодъ, какъ на пр: яблокъ, грушъ, сливъ, изюму, черносливу, винныхъ ягодъ, коринки, однимъ словомъ всего что ни случится; наклади въ бочку, налей водою, положи винограднаго вина дрожжей; и когда то закиснетъ, то перегони черезъ кубъ три раза.

Или: Возми ведро хорошаго отъ-емнаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай стоять до шъхъ поръ, покамѣстъ вся нечистота упадетъ на дно, и водка сдѣлается чиста; послѣ того слей, и сохраняй для употребленія.

Или: возми три ведра простаго вина; и полведра молока, и передваи-

вашь до шѣхъ поръ, покамѣстѣ изъ всего выдешъ половина; послѣ того прибавя въ выгнашую водку четверть ведра молока, полгорсти ржаного хлѣба, восемь бушенокъ ренскаго, шесть фунтовъ изюму, два фунта сахару, гони до шѣхъ поръ, покамѣстѣ выдешъ водки десять шпофовъ, которую разливши въ боченки сохраняшь для употребленія.

Или: Возми ведро просаго вина и перегони его съ двумя фунтами изюму.

Или: Возми просаго вина при ведра; положи въ него полведра свѣжаго молока, и вливши въ кубъ передваивай; однакожъ при томъ надобно смотрѣть, чтобъ гнать его до шѣхъ поръ, пока будешъ идиши чисто, и чтобъ не нагнать въ него нималѣйшей части погону; пробуя часто на хлопчатую бумагу, чистоль на ней сей спиртъ стараетъ и не остаеця ли на бумагѣ влажности; въ прошивномъ же случаѣ гнать пересташь. Потомъ прибавишь въ тотъ спиртъ еще четверть ведра

воды и сполькожь молока и гарнецъ ржаного хлѣба перегнашь въ другой разъ; наконецъ сливши въ новой дубовой боченокъ положишь въ него чешыре бушылки бѣлаго ренскаго вина, при фунша изюму и одинъ фунтъ сахару, и закупоря крѣпко поставишь въ погребъ.

2.

Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фуншовъ чистой прочной воды въ кошелъ, и поставя оной на огонь вари до тѣхъ поръ, чшобъ оныя до десяти фуншовъ укипѣло; потомъ шу вареную воду вливши въ чистой боченокъ, положи въ оную два съ половиною фунша сахару и четверть шшофа водки; а послѣ воду въ боченкѣ болшай; и когда еще она не простыла, шо опуши въ нее ломоть домашняго печенаго и поджаренаго на решешкѣ хлѣба, намазавъ оной бѣлыми пивными дрождами; потомъ боченокъ заколошывъ крѣпко впулкою поставь въ теплое мѣсто, и дай ему хорошенько перебродить. Когда же шо нѣсколько дней

перебродитъ, то недавъ оному совсѣмъ выбродитъ, сцѣди въ другой чистой и ниже слѣдующею сѣрою выкуренной боченокъ; и оставя небольшое въ бочкѣ порожнее мѣсто, заколоти послѣ впулку гораздо крѣпко, и поставь на мѣсяцъ въ холодной погребѣ. По прошествіи же онаго времени разлей оное вино въ бушылки, и закупоривъ на крѣпко пробками поставь для употребленія въ холодномъ погребу въ песокъ.

Какимъ образомъ приготавливаютъ для сего сѣру.

Возми три фунта сѣры, растопи оную въ сковородкѣ; потомъ зажги, чшобъ оной сѣры выгорѣла осмая часть; а послѣ накрывъ коспрюльку крышкою сѣру потуши и вылей въ передвоенной ренской уксусъ, гдѣ дай оной простынуть; потомъ оную сѣру растопивши вторично вылей опять въ свѣжей передвоенной уксусъ и въ ономъ простуди по прежнему. А послѣ оную сѣру еще въ третій разъ растопивъ влей въ нее одинъ лощъ масла изъ виннаго камня,

и перемѣшай; потомъ сѣру вылей въ дождевую воду, смѣшанную съ малою частію розовой воды, и въ оной проспуди; а послѣ воду сливѣ, налей свѣжей воды, и сѣру еще однажды выполощи. Наконецъ распивѣ сѣру, обмакивай въ оную раза по два нарѣзанные бумажные лоскуточки, которые для употребленія положи къ мѣспу.

Сей пріугошовленной сѣры на ведро винограднаго вина употребляется три золотника.

3.

Домашнее шампанское.

Возми бушылку молодаго французскаго вина, которое бы имѣло самой бѣлой колерѣ, положи въ него чайную ложку виннаго камня, и чешыре золотника мѣлко исполченнаго сахару; закупори крѣпко пробку и завязавъ пузыремъ засмоли, и дай стоять въ погребу зарывши ее въ песокъ цѣлой годѣ, и потомъ уже употребляй.

Или: Возми ведро чистаго березоваго соку, полшора ведра молодаго

бѣлаго французскаго вина; смѣшай все вмѣспѣ, и выполоскавши бутылки французскою водкою вливай оное въ нихъ, положи при томъ въ каждую бутылку по чайной ложкѣ креморъ-шарпара, и закупоривъ крѣпко обтяни пробку проволокою и засмоливъ поставь въ песокъ. Сіе вино чемъ долѣе будетъ стоять, тѣмъ лучше.

Или: Возми двадцать фунтовъ можжевеловыхъ ягодъ и три мякиша изъ горячихъ ситныхъ хлѣбовъ; положи все сіе въ боченокъ и наливши кипячкомъ закупорь, и дай перебродиться; потомъ разлей по бутылкамъ, закупорь, засмоли и поставь въ песокъ.

Или: Возми десять штофовъ свѣжей березовицы и восемь фунтовъ сахару; вари въ полуженомъ коплѣ до шѣхъ поръ, покамѣспѣ укипитъ цѣлая четвертая часть, снимая прилѣжно накипающую пѣну. Потомъ снявши съ огня процѣди сквозь чистое полотенце въ потъ боченокъ, въ которомъ ей бытъ; и какъ скоро она остынетъ, то влишь въ боченокъ ложки три или четыре

свѣжихъ теплыхъ дрожжей, двѣ бушылки спараго французскаго вина, наблюдая при томъ то, чтобы боченокъ былъ не полонъ; послѣ чего положи туда чешыре въ поненькѣе кружечки изрѣзанные лимона и дай закиснуть; послѣ чего закупоря дай опстояшья. Подержавши сей боченокъ въ погребу недѣли чешыре, разлей въ бушылки, и оныя закупорь и засмоли по обыкновенію; а дабы бушылки не перелопались, по оспавляется въ каждой по нѣскольку пустаго мѣста. Главнѣйшую осторожность и попеченіе надобно при томъ имѣть въ томъ, чтобы не разливать его по бушылкамъ слишкомъ рано, но дасть въ боченкѣ порядочно опстояшья.

Али: Возми зрѣлой бѣлой смородины, и выжавъ изъ нее сокъ сквозь чистое полотенце въ глиняной горшокъ, поставь оной на легкой жарѣ, и вари по малу до тѣхъ поръ, покаймѣстъ оной сокъ сдѣлается такъ густъ какъ медъ; потомъ снявъ его съ огня простуди, вылей въ бушылъ и закупори гораздо плотно пробкою. Послѣ того возми

штофъ самаго лучшаго бѣлаго французскаго вина, и примѣшавши въ оное чайную чашку вышепомянушаго соку разлей въ шампанскія бутылки, и закупоривъ весьма крѣпко пробками болтай гораздо больше и зарой на погребу въ песокъ.

Или: Положи въ чистую кадку пудъ бѣлыхъ медовыхъ вошинъ и налей на оныя шестидесять бутылокъ горячей воды и мѣшай хорошенько; потомъ закрой и поставь на двое сутокъ въ теплую и жарко исполенную баню, гдѣ начнешь оно киснуть. Потомъ какъ остынетъ воскъ, застывшій на поверхности воды, съ оной его снѣжь, а опвару дашь устояться. Когда же опстоишься и опляжешь осадно илѣ, по чистую жижу полегоньку съ илу слишь въ другую кадку, и положи нѣсколько разбишыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрой. Потомъ какъ устоишься, слишь и продѣдишь сквозь банку, или бумагу, и разливать въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, креморѣ-

партари. Послѣ чего оныя бутылки закупоривъ хорошенько, и завязавъ пробкою засмолить, и поставишь въ песокъ, чтобъ стояли они цѣлой годъ.

Ули: Возми пшнадцать фунтовъ смородины, и сполько же крыжовника, и всѣ сїи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобъ не было между ими ни листьевъ, ни стебельковъ, однако не раздавливая въ нихъ зеренъ. На сїи ягоды вливается отъ двенадцати до пшнадцати фунтовъ воды и даешся спокойно стоять часовъ двенадцать; послѣ чего сливается сїя вода въ боченокъ; ягоды кладуся въ крѣпкой холстинной мѣшечикъ, и весь сокъ изъ нихъ выжимается туда же въ боченокъ, кошорой спановишся въ умѣренно прохладное мѣсто, покуда вино сїе опстоишся и будетъ чисто; а тогда не приводя боченокъ въ движеніе вино сїе помощію ливера переливается въ другой, и на семь фунтовъ онаго кладешся одинъ фуншъ хлѣбной водки, и по довольномъ перемѣшанїи боченокъ закупоривается крѣпко. По прошествїи

прежъ мѣсяцовъ вино сдѣлается хорошо; а естли кто хочеть, чшобъ оно было сладко, по вмѣспѣ съ водкою класъ вѣ него шолченой сахаръ, сколько кому угодно.

Али: Набери хорошихъ и зрѣлыхъ смородинныхъ ягодъ, обципли на чисто со шебельковъ, и вѣ случаѣ недосташка преса или шанка передави вѣ холспинномъ крѣпкомъ мѣшечкѣ и выжми изъ нихъ сокъ. Сей сокъ попомѣ переиѣрай, и сколько шшофовъ выдетъ его, шшолько же прибавъ вѣ него самой чистой ключевой воды. Попомѣ на каждой шшофѣ сего смѣшаннаго съ водою соку положи полшора фунта сахару. Послѣ влей по вѣ чистой выпаренной и мушкатнымъ орѣшкомъ выкуренной боченокъ; а отвѣшенной сахаръ переколи сперва вѣ мѣакіе куски и положи шуда же. По наполненіи онаго до самаго верха опнеси вѣ потребъ и поспавъ плотно, и такъ, чшобы онѣ не могъ имѣшъ ни малѣшаго движенія. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, или при наступленіи другаго дня начнешъ вино сіе

киснуть и бродить. Когда же оно перебродитъ и осядетъ, тогда дополняется боченокъ тою же смѣсью, копорой для сего надобно имѣть въ запасъ нѣсколько шпофовъ; вшупка заштыкается не съ лишкомъ плотно, но такъ чшобы могло входить въ боченокъ нѣсколько воздуха до шѣхъ поръ, покуда не будетъ болѣе слышно шума и шипѣнья; а тогда уже забивается вшупка на глухо, и боченокъ оставяется стоять на томъ же мѣстѣ, и безъ всякаго къ нему прикосновенія до Февраля мѣсяца послѣдующаго года; а тогда уже разливается въ бутылки.

При семъ разливаніи должно наблюдать слѣдующее: чшобы сіе вино сцѣживать и изъ боченка выпускашь не обыкновенными кранами, а провертывая во днѣ маленькія дырочки, и вставляя гусиное перо. Провертывать не съ лишкомъ низко и близко ко дну, дабы въ бутылки не могло ничего попасть мушнаго. Бутылки вымывашь и вычищашь на чисто, и за день до того переполоскашь немного Французскою

водкою, и поставишь оборотивъ горлами внизъ, дабы ничего водки въ нихъ не осталось.

4.

Домашнее венгерское.

Возми пудъ изюму; исполки его въ иготи; потомъ положи въ бочку обдержанную уже ренскимъ бѣлымъ виномъ, налей на тѣ ягоды бѣлаго французскаго молодого вина, и оставя оное на цѣлыя сутки въ теплѣ, положи въ ту бочку изъ подъ венгерскаго вина дрождей, и закупоря крѣпко втулку зарой въ тепломъ погребѣ въ землю на цѣлой годъ такъ, чѣобы во время зимы отъ морозовъ не могло быть повреждено; по прошествіи же года разлей по бутылкамъ.

Или: Возми два пуда изюму и налей крѣпкимъ ренскимъ виномъ, которое бы было не сладко, положи вина сего одно ведро; и какъ ягоды размокнутъ, то всѣ ихъ передави въ спанкѣ, разболтай, и дай время устояться въ боченкѣ; послѣ чего разлей въ бутылки,

и закупоря крѣпко и засмоля бутылки зарой въ песокъ, и держи въ погребѣ цѣлой годъ.

5.

Домашнее бургонское.

Возми красной обобранной смородины десять фунтовъ, да сахару толченаго восемь фунтовъ; все сіе перемѣшавши прибавь къ тому пол-фунта розоваго цвѣту, всыпь въ бутылъ и налей десять бушылокъ рѣчной воды и двѣ бутылки французской водки; закупоря слабо поставь на солнце и завяжи вешошкою. Попомъ какъ ягоды нобѣлѣютъ, то перенеси бутылъ въ холодное мѣсто, и зарой на пол-часа въ песокъ; когда же отстоится на чисто, то разлей по бутылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь опять въ песокъ. Оставшія же ягоды пережавши процѣди; и когда отсядетъ, то разлей по бутылкамъ.

6.

Мушкатель.

Возми травы базилики и бузиннаго цвѣту по равной части, да вдвое

прошивъ того полченана кишнецу; все сіе положи въ холстинной мѣшечикъ, чшобы могло пройти во впулку бочки; опусти потѣ мѣшечикъ въ вино, чшобѣ оной оспался висячимъ по срединѣ бочки на ншкѣ, оставь его въ бочкѣ на десять дней; въ кошорое время бочку держать зашкнувши, и не оставлять инаго отверстія, какъ только провернувши во впулкѣ небольшую дырочку, и вставивъ въ нее шрубочку изъ можжевеловаго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и опляшетъ, вынь мѣшечикъ со спеціями вонѣ, то и получишь доброй мушкашель.

Или: Возми сушеной правы базилику и цвѣшовъ Римской душистой мяшпы по ровну; опусти въ молодое вино, и дай съ онымъ перебродитъ и опстояться; послѣ чего разлей по бутылкамъ.

Или: Возми четверть фунша бузиннаго цвѣшу и при золошника корицы; налей свѣжаго винограднаго мосту и вари; но прежде должно оной мостѣ поварить одинъ, снимая съ него лѣну, а потоиъ уже положишь въ него

цвѣшы и корицу; послѣ того опсудить, слишь въ прѣуготовленную бочку, въ которую опусшишь мѣшечикъ съ шѣми спеціями; дашь перебродить заткнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую трубочку. Когда же опсвоишься, то разлишь по бушылкамъ.

Или: Возми осенью фунтъ сушеннаго бузиннаго цвѣшу, крупно истолченнаго мушкатнаго орѣху и цвѣшу по пяшнадцати золошниковъ; бузинной цвѣшъ положи въ мѣшечикъ, а мушкатной орѣхъ и цвѣшъ въ другой. Мѣшечки сіи опусти въ девяти-ведерную бочку молодаго вина и дай съ тѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ шу же бочку, и дай опсстояться.

Или: Возми цвѣшовъ и травы базилику, мочи ихъ при часа во французской водкѣ, положи въ вино въ мѣшечкѣ на двой сушки, послѣ чего вынувши мѣшечикъ выжми и опусти опяшь въ бочку на сушки; послѣ опяшь вынь, выжми и опусти также въ бочку; пошомъ дополни бочку и закупоря дай опсстояшься.

Яли: Возми фуншъ сушенана бузиннаго цвѣту, базиликовой правы и цвѣшовъ по осмнадцати золопниковъ и сполько же анису, двенадцать золопниковъ шолченана солодковаго корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя шуда чешыре горспи розоваго цвѣту, опусти потъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ оставъ шакъ до весны; погда вино сцѣди съ дрождами въ другую бочку; однакожъ шравы при шомъ должно выкинуть, потому что они загнушъ и вино испортяшъ.

7.

Ратафія.

Возми шри четверши фунша персиковыхъ косточекъ, истолки онаы гораздо мѣлко, всыпь въ штофъ французской водки, и дай споять на солнцѣ или въ шепломъ мѣстѣ шрои сутки, взбалшывая на каждой день раза по чешыре, дабы водка могла удобнѣе вытянуть въ себя изъ шѣхъ косточекъ эссенцію; потомъ процѣди ее сквозъ тряпицу и выжми хорошенько. Послѣ

того возми такой же штофъ надавленнаго изъ вишенъ морсу, влей оной въ пазъ, и положи въ него пол-фунта сахару вари на вольномъ жару мѣшая безпрестано; когда же начнешь густѣть, тогда варишь перестань. Наконецъ проспудя нѣсколько вылей сей морсъ во французскую водку, дай еще вскипѣть одинъ разъ, и остудя вылей въ штофъ; остальную же гущу пропусти сквозь бумагу.

Для: Изрѣжь въ мѣлкія кусочки четверть фунта абрикосовъ, разбей косточки, вынь изъ нихъ ядры, исполки, положи въ бутыль вмѣстѣ съ абрикосами, и налей водкою, положи туда пол-фунта сахару, немного корицы, восемь гвоздичныхъ головокъ и немного мушкатнаго цвѣту; закупори бутыль плотно; дай споятъ недѣли двѣ или три, стараяся по часту ее взбалтывать; потомъ разливши по бутылкамъ поставь на погребъ.

Для: Отбери хорошихъ и спѣлыхъ вишенъ; выбрось косточки и стебельки; приложи къ нимъ немного малины;

раздави все вмѣстѣ и положи въ бутылъ; дай стоять чепыре или пять дней, болтая всякой день раза по три; потомъ выжми, чтобѣ вышелъ изъ нихъ весь сокъ, коего на три штофа положи два штофа водки, три горсти косточекъ тѣхъ же самыхъ вишенъ, и полтора фунта сахару.

Или: Возми два фунта вишенъ, изъ которыхъ вычисти косточки и стебельки; фунтъ смородины, фунтъ малины и фунтъ шелковицы; раздави все сіе вмѣстѣ, и положи въ бутылъ съ сокомъ и косточками изъ половины вишенъ, которая сперва должно мѣлко истолочь; дай стоять три дни, по прошествіи которыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бутылъ, вливши туда столько же водки, сколько будетъ изъ плодовъ соку; прибавь сахару и корицы; дай стоять мѣсяца два; потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: На бутылку французской водки возми во емъ золотниковъ абрикосовыхъ ядеръ, и двенадцать ядеръ

горькаго миндалю; все сіе не лупя не много исполки; положи съ водкою въ бутылъ, и шущъ же прибавь пол-фунта сахару; наспайвай въ тепломъ мѣстѣ прои суши; а потомъ пропуска сквозъ сукно разлей въ бутылки:

Или: Возми шесть бутылокъ французской водки и два фунта абрикосовыхъ ядеръ; исполки ихъ съ кожей и положи съ водкою въ бутылъ, прибавя шуда два золотника корицы, шесть гвоздичекъ, четыре золотника кишнецу и четыре фунта мѣлкоисполченаго сахару; закупори бутылъ и дай стоять мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропуска сквозъ суконку разлей въ бутылки.

Или: Возми нѣсколько черныхъ садовыхъ вишенъ, исполки оныя въ каменной иготи и поставь дни на два въ погребъ, чтобъ сокъ гораздо отдѣлился, которой послѣ выжми сквозъ полотно; оставшія же кожи и косточки съ ядрами положи въ кубикъ, и вливъ шуда восемь или десять фунтовъ французской водки перегони. Въ сей вы-

двойный спиртъ положи въ половину прошивъ онаго, или нѣсколько больше вишневаго морсу, и прибавя полченаго сахару смѣшай и пропусти.

Или: Возми восемь кузововъ вишенъ, перебери ихъ косточки выбрось вонъ, а тѣло вишневое прожми сквозь салфешку, выжимки и косточки потолки и положи въ ведерной кубъ, налей французскимъ виномъ, и туда же влей шпофъ прѣснаго молока и гони водку; когда же перегонишь, то на каждой шпофъ пой водки положи при шпофа вишневаго соку, на все сіе положи два фунта полченаго сахару, размѣшавъ хорошенько процѣди, и разлей въ шпофы или бупылки.

Или: Возми два ведра вишенъ, налей на нихъ ведро французской водки, закупори боченокъ, поставь его на мѣсяцъ, а послѣ слей; выжми изъ вишенъ весь сокъ, и положи туда три фунта сахару, одинъ фунтъ сладкаго и пол-фунта горькаго миндаля, при золотника гвоздики; все сіе исполки каждое особо и положи съ вишневыми

косточками въ рапафію и дай спояшь при недѣли; а потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Влей въ кубикъ четыре шпофа двойной водки, пятнадцать золотниковъ корицы, шесть золотниковъ кардамону, два золотника гвоздики, два золотника мушкапнаго цвѣту, полшпофа воды, четыре горсти полченыхъ косточекъ, и гони водку до шѣхъ поръ, покуда поидетъ чисто. Между шѣмъ нажи соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положи въ судно дай опспояшься; и какъ гуца опадетъ, то жидкое сцѣди; и положи сего вишневаго морса въ кострюлю одинъ шпофъ, прибавь фунтъ сахару, и вари до шѣхъ поръ, покуда выкипитъ прешья часть онаго; послѣ того положи одинъ лопъ корицы, поллопа кардамона, выбирая изъ него одни сѣмячки безъ кожи, и одинъ лопъ гвоздики, и накрывъ поставь на огонь; но только шакъ, чшобъ духъ проходилъ, а не кипѣло, и поваривъ сними съ огня и прешуди. Приутоповленнаго симъ образомъ сока воз-

ми двѣ части, да вышеписанной водки одну часть, и посмѣшенїи процѣди сквозь чистое полотенцо.

Ули: Возми фунтѣ миндаля и абрикосовѣ, изѣ кошорыхѣ выбери самыя лучшіе; положи вѣ бушылъ, вѣ которую влей двѣ кружки водки, кружку воды, фунтѣ сахару, горсть кишнецу, не много корицы, и дай стоять недѣлю, и потомѣ процѣди; послѣ того разлей по бушылкамѣ.

Ратафія изѣ померанцоваго цвѣту. Возми фунтѣ померанцоваго цвѣту; положи вѣ бушылъ, влей туда двѣ кружки водки, одну воды, и фунтѣ сахару; дай стоять сущки, потомѣ процѣди и разлей по бушылкамѣ.

Ули: Положи вѣ бушылъ три четверти фунта померанцоваго цвѣту; влей три штофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сїю бушылъ вѣ кошель, наполненной водою, и вари десять часовѣ; потомѣ снявѣ сѣ огня дай простынуть, процѣди, и разлей по бушылкамѣ.

Или: Положи на сковородку фунтъ сахара; влей стаканъ воды, вари и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, то сними его съ огня; положи туда пол-фунта померанцоваго цвѣшу; дай ему раза два или три вскипѣть вмѣстѣ съ сахаромъ; потомъ сними съ огня, и хорошенько накрывши дай постоять часовъ пять или шесть; потомъ поставь опять на малой огонь вливши водки, чтобъ она только грѣлась а не кипѣла, и чтобъ сахаръ могъ съ водкою смѣшаться; потомъ процѣди сквозь чистую салфетку и разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ можжевельника. Для сдѣланія трехъ штофовъ ратафіи, налей въ бушылъ два штофа водки; положи хорошую горсть можжевельнику, полтора фунта сахару, копорой сперва вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ пѣны на немъ ничего не будетъ, и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бушылъ, и поставь ее въ тепломъ мѣстѣ на пять недѣль, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь чистую

салфетку и давши опстояться разлей по бутылкамъ.

Ратафія малиновая. Возми два фунта малины, перетолки ихъ и положи съ двумя шпофами водки въ судно, которое закупори крѣпко и оставь шакъ дни на чешыре или на пять; по прошествіи оныхъ ягоды прожми сквозь пряпицу, и положи пол-фунта сахару, нѣсколько корицы, мушкатнаго цвѣша и бѣлаго перцу.

Или: Возми красной смородины и малины по ровну; черныхъ, кислыхъ и самыхъ зрѣлыхъ вишенъ вдвое противъ шѣхъ обѣихъ; совокупно передавливаются все и протираются сквозь сито; на двѣ мѣры сего сока берется одна мѣра водки, и на каждую мѣру кладется по двенадцати лотовъ сахару, нѣсколько шрубочекъ корицы, чешыре гвоздики и столько же перечныхъ зеренъ, перемоловши напередъ все мѣлко, и кладется въ стекляное судно и закупоривается крѣпко.

Ратафія изъ лимоновъ. Возми восемь лимоновъ, слупи по искуснѣе сверху

кожу, не прогая бѣлой мякопи; изрѣжь кожу въ маленькіе кусочки и положи ихъ въ бушэль, наливши туда водки; дай стоять при недѣли; потомъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бушэль съ водкою, и дай еще стоять дней двенадцать; потомъ процѣди и разлей по бушылкамъ.

Ратафія изъ грѣцкихъ орѣховъ.

Когда орѣхи поспѣютъ, возми ихъ цѣлыхъ двенадцать, разрѣжь пополамъ, и положи въ бушэль, наливши водкою; закупори бушэль хорошенько, и поставь ее въ холодномъ мѣстѣ на шесть недѣль, болтая бушэль по часту; потомъ положи на сковородку фунтъ сахару, и вливши воды вари и снимай пѣну; процѣдивши же водку сквозь сальфешку, положи туда небольшой кусочекъ сахару, немного корицы и щепотку кишнецу; потомъ дай опять стоять съ мѣсяцъ, по прошествіи котораго процѣди и разлей по бушылкамъ.

8.

Вишенное вино.

Для сдѣланія пяти бушылокъ вина изъ вишенъ, возми пятадцать фунтовъ вишенъ и два фунта смородины, что вмѣстѣ хорошенько пропори; исполни придцать два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложа на четверть фунта сахару бушылку соку, покрой винограднымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и дай стоять до шѣхъ поръ, какъ спанетъ бродить, стараясь чтобы боченокъ всегда былъ полонъ, доливая его вишневымъ сокомъ. Когда же бродить перестанетъ, то закупори его хорошенько, и спустя два мѣсяца процѣди и разлей по бушылкамъ.

9.

Померанцовая эссенція для бишофа.

Возми верхней померанцовой корки одиннадцать золотниковъ и одинъ золотникъ корню генціана; налей на оное пол-бушылки французской водки;

поставь въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ процѣди и сохраняй для употребленія.

Лик: Взять десять горькихъ померанцовъ, и обтерши съ нихъ цедру, изрѣзать мѣлко; смячки вынуть и положить въ пазикъ; налить водою, дать кипѣть гораздо больше; и когда укипитъ слишь оную воду, и еще налить другую; дать столько же кипѣть; послѣ ту воду процѣдишь и проперешь померанцы; смѣшашь вмѣстѣ съ первою опварною водою, и варишь вмѣстѣ, полагая спаканъ толченаго сахару и спаканъ морсу, до тѣхъ поръ какъ поспѣетъ.

го.

Бишофъ.

Возми свѣжихъ померанцовъ; изрѣжь ихъ на чешыре части, подсуши немного на солнцѣ, или въ вольной печи; налей на нихъ французской водки пакъ, чшобы онѣ всѣ въ нихъ попонули, и дай споять и мокнуть въ водкѣ недѣлю, или и болѣе; потомъ по желанію разводи краснымъ или бѣлымъ французскимъ виномъ.

Или: Возми по произволенію свѣжихъ померанцовъ; оботри съ нихъ всю цедру на сахаръ, которую обтирая соскабливай съ сахару, что на него напрешся; потомъ изъ тѣхъ померанцовъ вынь все шѣло, и оное съ тѣмъ сахаромъ разотри, подбавляя туда мѣлкаго сахару до тѣхъ поръ покуда сдѣлаешся гораздо густо; прожди то сквозь чистую и рѣдкую холстину; потомъ уже разведи краснымъ ренскимъ виномъ по произволенію. Сахаръ же умѣшивай деревянною а не серебряною ложкою.

Или: На одну бутылку краснаго или бѣлаго вина возми два горькихъ померанца, которые надрѣзавъ посади въ печь на сковородѣ, чтобы немного подпеклися; потомъ вынувъ горячіе налей на нихъ бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дай споять сутки, по прошествіи коихъ вынувъ изрѣжь помѣльче, и положи опянь въ то ренское вино, и процѣдя сквозь холстину употребляй.

Или: На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взяшь двадцашь

горькихъ померанцовъ, которые подрѣзавъ кругомъ оборотить на другую сторону, и посадишь въ печь на сковородѣ или на листѣ, чтобы немного подпеклись; потомъ вынувъ горячіе налишь бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дашь стоять сушки или двое, по прошествіи которыхъ изрѣзашъ по мѣльче, вынуть и сѣмячки, положишь въ бутылъ и налишь такимъ же виномъ какъ и прежде. Бутылъ та должна бытъ ведерная, и всегда полна, и сколько будетъ изъ нее вынуто, столько надлежитъ ее всегда доливать.

Али: Взять французской водки два штофа; срѣзашъ съ тридцати померанцовъ цедру; положишь въ водку, а изъ пятнадцати и шѣло положишь туда же, а бѣлой кожицы не класъ; потомъ дашь настояться на солнцѣ. Когда же настоится, то класъ той эссенціи рюмку на бутылку.

Али: Изрѣжь десятокъ померанцовъ, налей штофомъ французской водки, дай стоять; и какъ настоится, то вынимай по двѣ рюмки на бутылку

краснаго вина; сколько же вынешь, то столько же наливай въ тѣ померанцы французской водки.

Алн: Возми три бушылки краснаго вина; вылей оное въ чашу; а потомъ сдѣлай сиропъ изъ канарскаго сахара, полагая его на бушылку четверть фунта, и онымъ сиропомъ вышеозначенное вино подсласти. Потомъ возми три свѣжихъ померанца, и слупи съ нихъ корку какъ можно тонѣе, стараясь, чтобы на коркѣ ничего изъ внутренняго померанцоваго шѣла ничего не было; и по учиненіи сего выдави изъ сей корки цедру въ вино, и разливъ оное въ бушылки поставь на ледъ.

Алн: Возми на три бушылки краснаго вина чешыре горькихъ померанца, у которыхъ исчерпи ножемъ кругомъ кожу; потомъ положи ихъ на желѣзную рѣшетку, и надъ разожженными угольями не съ лишкомъ жарко поджаривай до шѣхъ поръ, покуда они нарочито покраснѣютъ; и покуда они еще горячи, раздави ихъ въ просторной фарфоровой, или иной какой съ

крышкою чашѣ, и подсласти полу-фунтомъ сахара.

Или: Возми два зрѣлыхъ и сочныхъ померанца, и при безпрестанномъ поворачиваніи поджарь на маломъ огнѣ на рѣшешкѣ до тѣхъ поръ, пока мѣсшъ они на сквозь сдѣлаются горячи и начнушъ чернѣть и шрескаться. Тогда напри нѣсколько мушкашнаго орѣха надъ сторѣвшеею коркою, и положи померанцы въ чашу; и покуда они еще горячи взлей на нихъ бутылку краснаго вина, и раздави большею ложкою; шакже положи нѣсколкокусковъ сахару обмоченныхъ въ воду, и все сіе перемѣшай прилѣжно.

II.

Сидоръ или Сидрѣ.

Собрашь яблоки въ кучу, сладкія особливо, а кислыя особливожь, и дашь имъ лежать недѣли двѣ или при на открытомъ воздухѣ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки; потомъ избить въ шискахъ, и налить въ боченки; не зашыкашь, покуда перебро-

дистъ. Наливъ сидоръ положить двѣ или три ложки пшеничнаго тѣста; а когда перебродитъ, то положить клею, чтобы опшянуло, и потомъ разливать. Боченокъ, въ кошорой будешь наливать, вымыть очень чисто, и накурить сѣрою.

Или: Возми пудъ сухихъ яблокъ; изрѣжь ихъ въ мѣлкія кусочки; положи въ кадку; налей горячею водою, чтобы оной было десять ведръ, и дай спояшь прои сушки; потомъ сцѣди оной морсѣ въ кошелъ, и вари часъ; послѣ слей въ оксофшовую бочку, куда положи штофъ французской водки; на яблоки еще налей горячей же воды, и дай спояшь опять прои сушки; и какъ вытянешь послѣднюю силу морса, то оное вари такимъ же образомъ, и слей въ ту же бочку. Распусти въ сиропъ десять фунтовъ сахару и подожди его на огнѣ, чтобы былъ немного красенъ; опусти оной въ бочку, и положи бѣлыхъ ренсковыхъ дрожжей, и поставь въ ледъ.

Или: Берутся самыя зрѣлыя яблоки, и мѣлются или толкутся безъ воды, и толченныя складываются въ

судно по примѣру измяшаго винограда; и прежде всего выпускается изъ сей толчи морсѣ или сокѣ, изъ котораго бываешъ наилучшій сидрѣ; прочее же все выжимается въ тискахѣ, или выбивается, и выжатымъ сокомъ наполняются бочки. — Новыя, заплѣснѣвълыя и такія бочки, въ которыхъ былъ какой нибудь дурной напитокъ или морсѣ, къ тому опшюдь не употребляются, или по крайней мѣрѣ вычищаются и прѣугошовляются такъ, чтобъ не могли вредить ни вкусу, ни запаху, ни самому колеру яблочнаго сока; и для того ежели случатся новыя бочки, то надобно наливать въ нихъ сперва либо пиво, либо виноградное вино, или выпаривать ихъ горячею водою, въ которой варены яблочныя избойны. Въ заплѣснѣвълыя же и кислотою зараженныя высыпается нѣсколько негашеной извѣспи, пошомъ вливается нѣсколько воды, зашыкается крѣпко и катаешся до тѣхъ порѣ, покуда не будетъ въ ней болѣе никакого шума. — Спускаемой прежде выжиманія сокѣ вливается

въ самыя уже шѣ бочки, гдѣ ему бышь; и буде онѣ не чистѣ, то процѣживается. Бочка наполняется шакѣ, что очень мало остается порожняго мѣста; при чемѣ наблюдается то, чтобы налишь ее полною однимѣ разомѣ. Чемѣ болѣе будешь симѣ образомѣ налишая однимѣ разомѣ бочка, тѣмѣ сидрѣ будешь сильнѣе; когда же она укиснетѣ и опадетѣ, то наполняется опять; и пошомѣ со временемѣ закупоривается на крѣпко. Но дѣлашь сѣе должно судя по погодѣ сѣе разсмотрѣнїемѣ; въ противномѣ же случаѣ выльшитѣ весь спиртѣ, и сидрѣ будетѣ слабѣ и непроченѣ. — Что касается до втораго или выжатаго сока, то оной сливается въ бочки; и когда гуща осядетѣ на дно, тогда сцѣживается и вливается уже въ шѣ бочки въ которыхѣ ему бышь; впрочемѣ поступается сѣе нимѣ также какѣ сѣе преждеупомянутымѣ. — Бочки, употребляемыя подѣ сидрѣ не худо выкуривать напередѣ немного сѣрою; и когда сидрѣ закиснетѣ, и кисенїе окончится, то для приданїя ему лучшей

прочности, надлежитъ стараться удержать и умножить въ немъ колико можно спиртъ, и предохранять отъ вторичнаго кисѣнїя.

12.

Смородинное вино.

Возми шесть шпофовъ воды и десять фунтовъ сахару; вари все вмѣстѣ на маломъ огнѣ около получаса; потомъ возми два яичныхъ бѣлка, взбей хорошенько; и когда вода съ сахаромъ спанетъ кипѣть, то положи яичные бѣлки; пѣну же и другую нечистоту снимай; потомъ процѣди сквозь сито и дай простынуть. Послѣ того перечисти смородину, положи въ какойнибудь сосудъ, въ которомъ бы давить или толочь было можно; оной сокъ выжми и процѣди сквозь чистую холстину чшобы вышло онаго мѣрою противъ вареной съ сахаромъ воды въ половину. Боченокъ же, въ кошоромъ будетъ содержаться сіе вино, долженъ быть вымѣренъ прежде, для шого что долженъ быть налитъ упомянутымъ

количествомъ полонѣ. Наливашь же въ боченокъ сперва сокъ, а потомъ вареную съ сахаромъ воду, и оставишь его не закупореннымъ; а когда начнетъ бродить, что будетъ продолжаться чрезъ недѣлю, то пѣну должно очищать, и боченокъ дополнять вышепомянутою вареною съ сахаромъ водою. Когда вино въ боченкѣ бродить перестанетъ, тогда должно его съ легка закупорить пробкою; а ежели онѣ опять начнетъ шипѣть, то влишь туда полштофа французской водки. Потомъ когда уже совсѣмъ успокоится, тогда закупоришь крѣпко, и давши недѣль пять постоявъ разлишь по бутылкамъ.

Улн: Употребляется къ сему бѣлая и красная, однако чисто общипанная и перебранная смородина; и еслили нѣтъ преса или станка для выжиманія изъ нее сока, то сшивается мѣшечикъ изъ волосянаго полотна, и сокъ изъ ягодъ выдавливадается силою руками. Сколько мѣръ будетъ сего сока, столько же мѣръ подливается въ него холодной ключевой или колодезной воды; а

потомъ на каждыя два фунта сего сока смѣшаннаго съ водою кладется по три четверти фунта изрубленнаго въ кусочки сахара, и все вмѣстѣ вливается въ боченокъ. Потомъ надлежитъ боченокъ опнести въ погребъ, и тамъ дать ему стоять спокойно шесть мѣсяцовъ; и тогда вино будетъ хорошо, и можно сливать оное въ бутылки. Но съ самаго начала надлежитъ вина сего сдѣлать нѣсколько мѣрб излишнихъ, по тому что оно садится.

13.

Смородинной сокъ.

По общипаніи ягодъ съ въпочекъ положи ихъ въ кошелъ, кошорой бы былъ вылуженъ, и гдѣ бы не могли онѣ опимѣдѣнѣшь; поставь на огонь, и мѣшай сильно, покуда выдетъ изъ нихъ весь сокъ. Сей сокъ прожми потомъ сквозь тряпицу, и поставь часа на два, чшобы ошстоялся, послѣ чего процѣди еще разъ сквозь тряпицу, чшобы былъ совсѣмъ чистъ. Наконецъ уваривай до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается нарочито

густѣ и слей въ стеклянныя банки для сохраненія въ прокъ. Если же онѣ поиспоршился, и сдѣлается жидокѣ, то переваривается еще разѣ. — Если кто желаетѣ, чшобы смородинной сокѣ былѣ сладокѣ, то на каждой фунтѣ онаго берется пол-фунша сахару и сѣ опшшоявшимся и чистымѣ сокомѣ уваривается; а когда отводѣнѣетѣ, то переваривается опяшь. — Въ разсужденіи смородиннаго соку безѣ сахару замѣчается еще то, что во время варенія онаго надлежитѣ не шолько снимать цѣну, но и прилѣжно мѣшать; впротивномѣ же случаѣ онѣ тотчасѣ пригоритѣ.

14.

Изюмное вино.

Возми сочнаго и опѣ косточекѣ очищеннаго изюму; пополки немного; положи въ боченокѣ, въ которомѣ по срединѣ ушверждено сито, ушвержденное ко дну боченка и кѣ стѣнамѣ, и усыпанное чистыми ясенными опилками; налей тотѣ боченокѣ хорошимѣ

виномъ, и дай стояшь восемь дней; попомъ разлей по бупылкамъ и поставь въ погребъ.

15.

Малвазиръ.

Возми самаго хорошаго перечищеннаго меду сколько кому угодно; положи въ глиняной муравленой горшокъ или кружку; накрой плотно, дабы немогъ выходишь изъ него паръ; поставь въ кошелъ наполненной водою, но шакъ чшобы вода не могла попасть въ оной, и вари до тѣхъ поръ, покуда сдѣлаешся какъ масло. — Попомъ налей мѣдной и вылуженной кошелъ свѣжею текучею или хорошею колодезною водою, и замѣчай палочкой, сколько въ кошлѣ воды, дабы знать сколько въ кошлѣ еще порожняго мѣста. Положи въ сѣю воду половину помянушимъ образомъ пригошовленнаго меду, и мѣшалкою размѣшивай въ водѣ колико можно лучше; а попомъ на небольшомъ огнѣ вари до тѣхъ поръ, покуда въ кошлѣ останется сполько воды, сколько было прежде

полагая въ нее меду, и какъ замѣчено было на палочкѣ. Во время варенія снимай прилѣжно пѣну; послѣ чего дай ей стоять и остынуть; послѣ чего вылей въ винную и шаковую бочку, въ которой до того было хорошее крѣпкое вино; или французская водка. — На шридцать кружекъ сего напитка положи попомѣ одну кружку воды, вареной съ хмѣлемъ, одну кружку французской водки и два спакана хорошихъ пивныхъ дрожжей. Опѣ всего сего начнешь оно шакъ сильно бурлить и бродить, какъ бы стояло на огнѣ, или кипѣло. — Боченокъ, въ которой налито будешь сѣе вино, долженъ немного постоять на солнцѣ или въ шепломѣ мѣстѣ. Но послѣ окончанія кисенія надобно его всегда допалнивать и держать закупореннымъ. Дополнять же варенымъ медомъ, которой для сего надлежитъ имѣть въ готовности. — Сѣе вино черезъ шри мѣсяца поспѣешь и будешь хорошо; а потомъ чемъ далѣе, тѣмъ станешь шановитъея лучше.

16.

Розовое вино.

Въ Юнѣ мѣсяцѣ, когда розы находящяся въ полномъ цвѣтѣ, тогда взявъ вразсужденіи того какое вино имѣшь желаетъ, красное или бѣлое, по пому бѣлыхъ или алыхъ розъ, оцѣпать листы съ шипковъ, и засушить на солнцѣ разсыпавъ на полошню; послѣ чего хранишь ихъ, чѣтобъ не испортились, въ стекляной простой посудѣ. Осенью, во время собираиія винограду, завязать сихъ цвѣтовъ въ чистую вешошку, и опустить въ виноградной сокъ до пѣхъ поръ, какъ оной перебродитъ. Бочку не должно наливать полную, чѣтобы не выбивало; вшукку заколошить плотно, оставивъ только дырочку для отдушины. Когда сокъ перебродитъ, дополнишь бочку виномъ, дашь опстояшься, и получишь хорошее розовое вино. Естли кому угодно, шо можно опустить въ вино въ мѣшечкѣ шесть золотииковъ нѣскольکو размоченной корицы; но сіе чинишь послѣ того, какъ

вино совсѣмъ переброшить; отъ чего вкусъ будетъ гораздо пріятнѣе.

17.

Березовица.

Въ боченокъ съ желѣзными обручами мѣрою въ полшора ведра влишь ведро березовицы, и положишь туда три фунша царе-градскаго изюму, шесть бушлокъ бѣлаго вина, одну бушылку венгерскаго, три фунша толченаго сахару, одинъ штофъ французской водки, и закупоривъ какъ можно лучше поставишь на ледъ; а лѣтомъ бережно разлить въ бутылки, закупорить и засмолить.

18.

Землянигой сокъ.

Ягоды толкутся сперва въ каменной ступкѣ, а въ недостаткѣ оной въ чемъ нибудь глиняномъ или деревянномъ; потомъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ или морсъ вливается въ новой горшокъ, и на каждой фунтѣ онаго полагается туда же два фунша

сахару; послѣ сего горшокъ покрывается и варится на огнѣ до шѣхъ поръ, покуда морсѣ довольно сгустится и получишь густошу сиропа; попомъ снимается съ огня, и по простуженіи вливается въ стекляныя банки и сохраняется для употребленія.

19.

Гипокрасъ.

Возми пол-фунша тройной водки; корицы, перцу, инбирю, гвоздики по двадцати золотниковъ; три золотника амбры, два золотника выхуоли, все сіе настаивай двадцать чешыре часа въ горячей золѣ и закупоря хорошенько. Когда же похочешь сдѣлать гипокрасъ, то возми фунтъ сахару и три бутылки вина, въ кошоромъ разведши сахаръ влей шуда придцать или сорокъ капель сего настоя.

Или: Возми двадцать золотниковъ крупно истолченной корицы; по десяти золотниковъ мушкашнаго цвѣту и инбирю; два золотника амбры, и одинъ золотникъ выхуоли. Все сіе смѣшавши

положи въ стекляное судно съ полуфунтомъ тройной водки, и настаивай какъ сказано выше.

Или: Влей въ бутылъ двѣ бутылки бургонскаго вина съ полуфунтомъ сахару и мѣлко изрѣзанными тонкими кусочками свѣжей лимонной корки, шестью гвоздичками, половиною мушкатнаго орѣшка, палочкою корицы, двенадцатью миндальныхъ немного истолченныхъ ядеръ, шестью или восемью листочками мушкатнаго цвѣшу. Закупоря дай сутки двои настояться; а попомъ процѣди сквозь сукно и разливай въ бутылки.

Или: Возми двѣ бутылки бургонскаго вина; положи въ него фунтъ сахару, двѣ палочки корицы, половину изрѣзаннаго ломшиями лимона, два шакимъ же образомъ изрѣзанные ранета, два листочка мушкатнаго цвѣта, щепотку немного толченаго кишнецу; дай ночь настояться въ тепломъ мѣстѣ, а попомъ процѣдя разлей въ склянки. Сей гипокрасъ не можешь споять болѣе

двухъ недѣль, по причинѣ лимона и ранета, которые дѣлаютъ кислошу.

Или: Возми двѣ бушылки бѣлаго вина; вылей его въ бушылъ, и положи при четверши фунта сахару, палочку корицы, двѣ гвоздички, три или четыре кусочка тонко изрѣзанной помегранцовой корки; настаивай вмѣстѣ двое сутокъ; потомъ возми горсть сладкаго миндаля, истолки, смочи двумя или тремя ложками молока, положи туда же и процѣживай до тѣхъ поръ какъ сдѣлается чисто; тогда разлей въ бушылки.

20.

Грушевой сокъ.

Употребляются къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва дается имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получить болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываются онѣ мѣлко и исталкиваются, и по положеніи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ опстоится, и гуща опадетъ на дно,

тогда сливается чистой сокъ въ другой котелъ, поставляется на хорошей огонь; дается ему нѣсколько разъ вскипѣть; снимается съ него пѣна; а потомъ при безпрестанномъ мѣшаніи и на маломъ огнѣ варится до тѣхъ поръ, покуда погустѣетъ. Послѣ чего снимается съ огня, сливается въ какое нибудь судно, простуживается, и сохраняется въ прокъ въ какомъ нибудь глиняномъ сосудѣ.

21.

Черничной сокъ.

Ежели хотѣть изъ черники приготовить сокъ, кошорой бы можно было подбавлять въ вино для приданія ему хорошаго цвѣта и пріятнаго вкуса; то надобно сперва черничныя ягоды измять мѣлко большею ложкою въ глиняномъ горшкѣ или иномъ какомъ суднѣ изъ желтой мѣди. Потомъ берется другой горшокъ, и покрывается чистою старою льняною тряпичкою, на кошорой бы только не было дыръ, и измятыя ягоды кладутся на оную; а послѣ

выжимаешся изъ нихъ сокъ крѣпкой, и сколько выдти можетъ. Когда симъ образомъ мѣры двѣ, три или чешыре сего сока нажметя, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкїе куски хорошій сахаръ, считая на каждую мѣру или кружку по полу-фуншу; но мѣлко шолочь его не должно; по тому что въ семъ случаѣ упадетъ онъ на дно и слазитъ не будетъ. Когда сахаръ въ соку разойдется, то разливается въ бушылки и спановится на солнцѣ, чтобъ переполировался. Тутъ стоитъ онъ до шѣхъ поръ, покуда начнешъ бродить, или выбивашъ изъ бушылокъ; и тогда поставляется онъ на блюда или на лопокъ. Когда же броженіе кончится, тогда полагается въ сито та же льняная шряпичка; а на прежній или иной горшокъ кладуся двѣ лучинки, а на нихъ поставляется сито и сокъ льется по немногу и процѣживается. Последнему остатку въ ситѣ дается стоять до другаго дня, покуда весь сокъ стечетъ, и оставшаяся гуща сдѣлается тверда. Процѣженной же

сокъ вливается въ чистыя бушылки, которыя закупориваются крѣпко пробками и спановятся въ погребѣ. Если же кто хочетъ имѣть сей сокъ прямо чистымъ, то можно поставишь его еще на нѣсколько дней на солнцѣ, а потомъ еще разъ такимъ же образомъ процѣдить. Когда же онъ нѣсколько дней постоитъ, то вливается нѣкошорая часть онаго въ вино, смотря по шому, много ли или мало его подкрасишь кто хочеть. Ежели же сокъ самъ собою не очень сладокъ, или когда вино случится кисловато и крѣпко, то можно приложитъ въ бушылки еще нѣсколько кусочковъ сахару и шѣмъ при-дать болѣе пріятности.

22.

Ангелика.

Возми бушылку бѣлаго жидкаго вина, положи въ него фуншѣ кенарскаго сахару, не много анису и толченаго кишнецу, облупленную и мѣлко искрошенную ранету, очищенной и ломтиками изрѣзанной лимонъ, двѣ

ложки померанцовой воды; дай всему насюаясьа сущи въ шепломъ мѣстѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; потомъ пропуска сквозъ суконку разлей въ бушылки.

23.

Картофельное вино похожее на виноградное.

Изрѣзашь картофель тонкими пластинками и дашь полежашь въ кучѣ; когда произойдешь между ними шипѣнїе, то можно изъ нихъ въ стану или въ пресѣ выжашь сокъ, которой ежели вылишь въ пакѣе боченки, въ кошорыхъ было до того виноградное вино, то онъ посюаявъ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувъ, произведешь весьма скусной и крѣпкой напитокъ, похожїй нѣсколько на виноградное вино.

24.

Особливаго рода домашней напитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пяшь бушылокъ обыкновеннаго пищевойа меда, какой варится

въ господскихъ домахъ, и одну бутылку стараго французскаго вина; смѣшавши шо виѣспѣ разлей въ шесть бутылокъ, употребляя къ тому ша-кѣя, въ какихъ бываетъ обыкновенно шампанское или бургонское вино, для того что просныя бутылки силы сего напитка не выдержатъ, и перелопаются. По наполненіи оныхъ, положи въ каждую бутылку по куску сахару такой величины, какой употребляютъ обыкновенно при пишіи чая, да по двѣ или по три ягоды хорошаго изюма, и по два гвоздка гвоздики; напоследокъ запулоривъ крѣпко хорошими пробками и обвязавъ оныя проволокою засмоли, и поставь на двенадцать дней въ теп-лое мѣсто; по прошествіи же двенадцати сутокъ поставь въ обыкновенной вин-ной погребъ.

25.

Ескубанъ.

Возми пять бутылокъ тройнаго спирту, бутылку воды, фуншъ мѣлко изрѣзанныхъ горькихъ миндальныхъ

ядеръ, пол-фунта хорошаго изюму, пол-фунта надрѣзанныхъ финиковъ, четыре золошника изломанной корицы, четыре золошника кишнецу, четыре золошника анису, четыре золошника кардамону, четыре гвоздики, три мушкашные изрѣзанные орѣшка, два изрѣзанные съ коркою ломшиками лимона, шестнадцать золошниковъ шафрану, одинъ золошникъ канцелярнаго сѣмени, четверть бутылки яблочнаго сыропу, шесть золошниковъ солодковаго корню. Все сіе истолокши вмѣстѣ сдѣлай на подобіе пѣста, и прибавя шуда три фунта шолченаго сахару положи съ водкою въ бушылъ, и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая по часу палочкою, и попомъ процѣдя сквозь суконку разлей въ бушылки.

26.

Россоли.

Возми полшоры бушылки теплой воды, двѣ бушылки французской водки, три фунта очищеннаго и сваренаго сахару, два листочка мушкашнаго

цвѣшу, изломанную палочку корицы, горсть кишнецу, три щепотки анису, изрѣзанной и съ коркою кусочками лимонъ; настаивай сіе три или четыре дни; а потомъ пропусая сквозь суконки, разлей въ бутылки.

27.

Тилотекъ.

Возми бутылку водки, пол-фунта вишенъ, четверть фунта малины, и выдавленнаго изъ четверти фунта смородины соку; положи все сіе въ водку, приложи туда полченокъ изъ полуфунта вишенъ косточекъ, пятьдесятъ полченокъ абрикосовыхъ ядеръ, горсть кишнецу, двѣ гвоздички, палочку корицы и кусокъ ванили. Настаивай сіе въ бутылѣ двѣ недѣли на солнцѣ а потомъ пропусая сквозь суконку разлей въ бутылки.

28.

Мектаръ.

Возми три лимона, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь тонкими ломпиками;

положи въ банку съ чешырьмя облупленными и мѣлко изрѣзанными ранешами, ложкою померанцовой воды и малымъ количествомъ корицы, бушылкою бургонскаго вина и фунтомъ сахару; дай закупоривши супки настояться, а потомъ пропусти сквозь сукно разливай въ бушылки.

29.

Лимонадъ.

Лимонадъ есть ничто иное, какъ вода, смѣшанная такою пропорціею съ лимоннымъ или померанцовымъ сокомъ, или ренскимъ уксусомъ и сахаромъ, чтобъ она имѣла пріятной кислой вкусъ. Въ лимонадъ, дѣлаемой съ лимоннымъ сокомъ, подбавляется немного и бѣлаго винограднаго вина; сверхъ того кладется еще въ стаканъ поджареная корка хлѣба. Впрочемъ обыкновенныя лимонады дѣлаются слѣдующимъ образомъ:

Возми пять свѣжихъ лимоновъ; оботри съ нихъ на сахаръ всю цедру, а изъ шѣла выжми весь сокъ; оставшую же корку положи въ кострюльку, налей

Е

отварною водою по пропорціи; и вскипѣвъ ея процѣди сквозь чистое полотно. Потомъ возми три чашки оной воды, и налей на два фунша сахару; сдѣлай изъ того сиропъ, и выжашой изъ лимоновъ сокъ положи шуда же, и вскипѣвъ процѣди, слей въ бушылку и сохраняй для употребленія.

Или: Натри лимонной корки по произволению, въ воду съ сахаромъ разпущенную, прибавя шуда нѣсколько ломтиковъ лимона; къ сему полагаешся на бушылку воды сахару фунтъ.

Или: Возми два свѣжихъ лимона, и по изрѣзаніи ихъ съ кожею вари въ шести фунсахъ воды; послѣ чего сію воду процѣди и подсласти лимоннымъ или вишневымъ сиропомъ, полагая онаго по полу лоту; положи пять фуншовъ кипящей воды, чешыре фунша сахару, кусокъ лимонной корки и нѣсколько вина мадеры.

30.

Луншъ.

Возми пять свѣжихъ лимоновъ, фунтъ сахару, и съ оныхъ лимоновъ

всю верхнюю ихъ кожу или цедру на сахаръ обошри, и сокъ изъ нихъ выдави на шощъ же сахаръ; къ шому прибавь еще сокъ и шъло изъ двухъ апельсиновъ; и на все оное налей пол-штофа французской водки, которую размишавъ хорошенько вылей въ шшофъ и закупоря крѣпко пробку поставь къ мѣсту. — Ежели надобно будетъ дѣлать пуншь, шо на бутылку горячей воды клади сей водки чайную чашку, или немного больше.

Или: Возми шесть лимоновъ, надрѣжь на нихъ цедру положи въ банку, въ которую насыпь два фунта мѣлко исполченнаго сахару и налей шшофъ французской водки, поставь на двенадцать дней на солнцѣ или въ шеплое мѣсто и мѣшай каждой день; потомъ сливъ водку въ другую банку изрѣжь лимоны ломшиками, и пересыпавъ каждой рядъ мѣлкимъ сахаромъ, налей опять шюю же водкою, и давши настояшьяся сохраняй для употребленія.

31.

Шромб.

Возми пятнадцать свѣжихъ лимоновъ, и очисти съ нихъ кожу такъ, чтобы не захватишь бѣлаго шѣла; потомъ сокъ изъ нихъ выжми крѣпко, и зерна всѣ выбравъ вонъ налей на оное четыре штофа французской водки. Потомъ возми четыре фунта сахару, налей на него штофъ воды и вари до тѣхъ поръ какъ станетъ кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее яиче выпусти изъ него бѣлокъ, избеи въ пѣну, кошорую вылей въ тотъ же сиропъ, и съ онымъ немного покипѣти, славливая при томъ накипающую пѣну; когда же просынешь, то влей въ чистой боченокъ, въ которой налей еще два штофа бѣлаго французскаго вина, и закупоря дай оному стоять въ погребу три недѣли; послѣ чего процѣди и разлей по бутылкамъ.

Али: Возми шестдѣсятъ свѣжихъ лимоновъ, очисти съ нихъ верхнюю кожу весьма тонко, чтобы не захва-

пить бѣлаго шѣла; бѣлое же шѣло сними до самой кислоты, и изъ оной выбери сѣмячки, и изрѣзавъ въ мѣлкія куски положи въ бутылъ вмѣстѣ съ верхнею кожицею; а бѣлое шѣло не клади, ибо оно не нужно. Потомъ возьми десять фунтовъ мѣлко исполченнаго сахару, истолокши мѣлко и просѣявши сквозь сито всыпать туда же; влишь въ ту бутылъ десять штофовъ французской водки, двенадцать бутылокъ бѣлаго вина, и завязавъ ту бутылъ крѣпко дай стоять шесть дней, большая ее каждой день по часту; а въ седьмой день взять пол-штофа парнаго коровьяго молока; влишь въ ту бутылъ; дашь споять два часа; потомъ процѣдишь сквозь суконку и разлишь по бутылкамъ.

Ули: Возьми тридцать свѣжихъ лимоновъ, восемь фунтовъ сахару; оботри сахаромъ у лимоновъ кожу, а сокъ выдавя положи въ пол-анкерковой боченокъ; влей туда девять штофовъ французской водки, дополни бѣлымъ виномъ, и дай стоять мѣсяцъ; по

прошествіи того времени процѣди и разлей по бутылкамъ.

Млк: Возми тридцать пять свѣжихъ лимоновъ; сними съ нихъ очень тонко желтую кожу, а бѣлую всю сдери прочь; лимоны изрѣжь, смячки вынь и пресомъ выдави сокъ. Желтую кожу разотри съ сокомъ, также и густоту оставшуюся въ пресѣ смѣшай съ тѣмъ же. Потомъ въ полу-анкерный боченокъ влей шесть штофовъ французской водки и вышепомянутой сокъ; прибавь шуда сиропа, развареннаго изъ осми фунтовъ сахару на двухъ штофахъ воды, прибавя шуда при вареніи разбитой въ пѣну яичной бѣлокъ, и снимая пѣну. Если боченокъ будешь не полонъ, то долей старымъ французскимъ виномъ, и закупоря поставь на шесть недѣль въ погребъ; послѣ того разлей въ бутылки, и закупоря засмоли. Сей ликеръ чѣмъ далѣе будешь стоять, тѣмъ лучше.

32.

Збитенъ.

Возми ведро полпива, ведро меду, шпофъ уксусу, при лоша инбирю, одинъ лотъ калгану, при лоша перцу, при фунша сыраго меду; все оное положи виѣспѣ и вари часъ; пошомъ сними съ огня кошель, и положи въ оной два шпофа французской водки вылей въ боченокъ, и закупоря поставь на погребъ.

33.

Оршадъ.

Подъ именемъ оршада извѣстна у иностранныхъ ячменная вода, упошребляемая въ лѣтнее время виѣсто прохладительнаго напитка, и пріуготовляемая слѣдующимъ образомъ:

Возми фуншъ обрушеннаго или шакого ячменя, съ котораго снята кожа; взлей на него четыре фунша воды и вари пол-часа; пошомъ процѣди сквозь полошенцо, и подбавляй въ него при лоша мѣлко истолченныхъ и сквозь тряпичу прожашыхъ дынныхъ сѣмянъ

съ шолкимъ же количествомъ розовой воды и сахару.

Или: Возми четверть фунта дынныхъ сѣмянъ и столько же сладкаго очищеннаго миндаля; все сѣе шолки въ иготи опрыскивая отъ времени до времени розовою или померанцовою водою, чтобы они не обмаслились. Когда же исполкутся они мѣлко, тогда намачиваются въ трехъ фунсахъ воды и процѣживаются два или три сквозь сито, чтобы вода посѣдѣла и была какъ молоко; послѣ того подбавляется туда же нѣсколько лимонной корки, лимоннаго соку и пол-фунта сахару; и какъ сахаръ разоидешся, то процѣживается все сквозь чистую салфешку и по опстоянїи сливается въ бушылки и просужается въ погребѣ.

Возми пол-фунта сладкаго миндаля, и размочи его въ горячей водѣ; очисти съ него кожу, и перемывши въ холодной водѣ исполки въ каменной шупкѣ; и естли станетъ онъ масляшся, то по немногу клади въ него льду, и разведя бушылкою воды про-

цѣди сквозь чистое сито, или чрезъ рѣдкое полотно.

Или: Взять пол-бушлыки воды, полтора фунта сладкаго и пол-фунта горькаго миндаю, которой очистишь, истолочь, развеси на оной водѣ и процѣдишь; потомъ взять полтора фунта сахару, положить въ кострюльку, и наливши воды варишь до шѣхъ порѣ, покамѣстѣ сварится; тогда снявъ съ огня положишь миндальныя сливки въ сахарѣ, и варишь мѣшая лопашкою; а какъ сварится, то вылишь на бумагу, и будешь сухой оршадѣ.

34.

Полвинное вино.

Положи свѣжей или сушеной полыни въ мѣшечикѣ; цѣди сквозь нее вино холодное или взогрѣтое до шѣхъ порѣ, какъ примѣшь въ себя полынной вкусъ, и прибавь къ тому пристойную мѣру сахару.

Или: Опустивъ въ вино полыни, набивъ оную продолговатой мѣшечикѣ, и держи до шѣхъ порѣ, какъ оное вкусъ изъ ней въ себя вшянешь.

Или: Въ шѣхъ странахъ, гдѣ растетъ виноградъ, возми винограднаго соку и положивъ въ оной полни всыпь туда же мѣрку отборныхъ виноградныхъ ягодъ, бочку закупорь, взболтай и дай бродить; однако оставивъ малую дырочку для ошдушины. Выходитъ изъ того вино несравненно лучше, нежели изъ спараго полнью настоеннаго. Можно придать оному вкусъ подбавкою разныхъ пряныхъ зелій, какъ на прим. корицы, гвоздики, и проч.

Или: Возми три горсти полни; кардобенедикту, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣтовъ, и розоваго цвѣшу по горсти; попушнику и девясилаго корня по шести золотниковъ; двенадцать золотниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золотнику и пол-золотника мушкатнаго цвѣшу; все сіе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

Или: Возми двенадцать горстей полни, восемь горстей кардобенедикту, шесть горстей золотысячнику; шалфею, розмарину, вероники, ложечной

правы по три горсти; девясилаго корня, лимонной и померанцовой корки по тридцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣту и кардамону по чешыре золотника, и фунтъ сахару леденцу. Все сіе крупно искрошишь, исполочь, и смѣшавъ положишь въ мѣшечикъ; опустишь въ ведерной боченокъ; налешь оной виномъ, заткнушь крѣпко и оставишь спояшь восемь дней; потомъ сцѣдишь, и виѣспо шого дополняшь свѣжимъ виномъ.

Или: Сшей чешыре полотняныхъ мѣшечка, каждой длиною въ пядень, а ширины такой, чтобы могли войти чешыре перста; при изъ оныхъ насыпь полынными цвѣтами; а оспальной гвоздичкою, калганомъ, кардамономъ и анисомъ, крупно исполченными. Опустимѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положишь по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенныя на снурочкахъ не всплывали, и оставишь ихъ въ винѣ недѣли двѣ или три.

Или: Во время давленія вина, возми боченокъ около пятидесяти бутылокъ; пукъ сухаго и набранаго во время его соку полыню, да двадцать четыре золотника толченой корицы. Налей бочку мостомъ бѣлаго вина, недавно выжатымъ, и дай ему киснуть не затыкая бочки, и добавляя бѣлымъ виномъ; потомъ положи полынь и корицу, закупорить хорошенько вшуклу и поставишь въ погребъ.

Или: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной травы; шалфею, розмарину, золототысячнику по горсти; полшора золотника девясильнаго корня; три золотника лимонной корки; два золотника кишнецовыхъ сѣмянъ; кубебы, мушкатнаго цвѣшу и корицы по золотнику. Травы и корни искроши, а сѣмяна и корки истолки; налей на нихъ на ладонь глубиною въ бутылъ хорошею французскою водкою; дай постоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и послѣ слей начисто.

Али: Возми шалфею, кардобенедикту, иссопу, золошотысячнику и печоночной правы по горсти; полыни двѣ горсти; все сіе положи въ волосяной мѣшечикъ, опусти въ боченокъ и налей чепверть ведра вина. Боченокъ сей долженъ имѣть впулку широкую.

Али: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясилаго корня, каждаго по двенадцати золошниковъ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожи, маерану, полыни, мелиссы, по полу-горсти; розмарину и можжевельныхъ ягодъ по горсти. Со всѣхъ сихъ правъ листки обобратъ со шебельковъ; можжевельовыя ягоды немного сполочъ; все вмѣстѣ положишь въ мѣшечикъ и спустишь въ боченокъ мѣрою въ полведра; наливъ виномъ и дашь настояться.

Али: Возми съ обыкновенной полыни листовъ, цвѣшовъ и сѣмянъ, и кардобенедикшу каждаго по шести горстей; вероники и агримоніи по пяти горстей; золошотысячнику двѣ горсти, полупутнику тридцать золошниковъ; розоваго цвѣшу три горсти; лимонной

корки шесть золотниковъ. Всѣ выше-писанныя вещи высушивъ положи въ боченокъ, съ прибавкою ясеновыхъ опилокъ, и наполни молодымъ виномъ столько, чтобъ сіи шравы всѣ имъ были покрышы, и дай постоять довольно времени.

Или: Возми кардобенедикшу двѣ горсти; попушнику и девясилаго корня по шеснадцати золотниковъ; остролистнаго шалфею, шравы оленьяго языка, иссопу, печеночной шравы, и мелиссы по двѣ горсти; пимпернельнаго корню двенадцать золотниковъ; полыни двѣ горсти. Все сіе изрѣзавъ мѣлко набить въ боченокъ и опустить въ бочку. Во время же дѣланія вина налишь двумя ведрами морсу, или свѣжаго винограднаго соку, съ прибавкою стружекъ ясеневаго дерева, и дай настающься довольно.

Или: Возми шесть горстей полыни, десять горстей кардобенедикшу, шесть горстей золототысячнику, пять горстей шравы оленьяго языка, чешыре горсти бузинаго цвѣшу, по двѣ горсти

шалфею, и бузиной корки; по четверти фунта можжевельныхъ ягодъ, лимонной и померанцовой корки; подсыпи золошниковъ фіалковаго и девясильнаго корня, и при золошника сафрасу. Всѣ сїи вещи крупно искрошивъ сѣшай, и налей виномъ.

Или: Набери верхушекъ хорошей полыни, высуши и береги, чтобъ не нападало въ нее пыли; потомъ возми ясеновыхъ опилокъ, буковыхъ опилокъ и ежели можно сосновыхъ лыкъ, вынимаемыхъ изъ подъ наружной корки; ибо деревья сїи къ сохраненію вина способствуютъ очень много. Въ пригошовленной къ тому боченокъ положи слой сихъ опилокъ, (или стружекъ) и слой полыни, продолжая шакъ попеременно, пока двѣ трети боченка наполнены будутъ, а одна треть останется порожнею. Еслили угодно, можно къ сему присовокупить зрѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, то вино выдетъ тѣмъ крѣпче. Потомъ долей боченокъ хорошимъ мостомъ или молодымъ виномъ. Когда мостъ начнетъ бродить,

заколоти вшукку, и проверни близь оной скважину; ошѣ сего мостѣ будетѣ бродить долго, и произведетѣ вино прїятное и крѣпкое. Весною вино сїе сцѣди на чисто вѣ другой боченокѣ, чтобѣ не попало вѣ него шравы; ибо оная вѣ немѣ сопрѣетѣ и разбрюзгнетѣ. Вынимая изѣ боченка вина для употребленїя, должно всякой вечерѣ добавлять его хорошимѣ виномѣ того же роду.

35.

Лимонной сокѣ.

Возми лимоновѣ, очисти сѣ нихѣ хорошенько кожу, дави сквозѣ самое чистое полошнцо, а потомѣ еще перепусти черезѣ самое чистое полотно, и разлей по бушылкамѣ.

36.

Серной лимонной сокѣ.

Возми свѣжихѣ яблокѣ; изруби сѣчкою, какѣ рубящѣ капусту; симѣ изрубленнымѣ яблокамѣ дай постоять сущки вѣ корытахѣ; потомѣ положи вѣ иѣшки, бишь вѣ спанкахѣ, такѣ какѣ бѣютѣ масло; и выбишой сокѣ наливши вѣ кострюлю, и положи шущѣ

же облупя свѣжій лимонъ и корку, варишь, примѣняясь чшобы сдѣлалась кислоша и густоша умѣренная. Буде же не случится лимону, шо и безъ него можно варишь; и потомъ взявъ свѣжій лимонъ, выжавъ изъ него сокъ, положишь въ него, а вмѣстѣ съ нимъ и нѣсколько лимоннаго цедра. Сей послѣдній надлежитъ класъ, хошябъ сокъ варенъ былъ и съ лимономъ, а кладешся онъ послѣ сваренія, и когда уже все просшынешъ. Послѣ сего разливаешся сей сокъ въ бутылки и по закупореніи оныхъ сохраняешся.

Мли: Возми двѣ доли сладкихъ яблокъ и одну долю кислыхъ; очиспивъ ихъ нарѣжь мѣлко и бей; пошомъ какъ собьешъ, шо смотря по соку положи дубовой зола и дай стоять съ тою золою сушки; послѣ шого вари еще, чшобъ зола опсѣла; дай еще стоять сушки, и вари опять до шѣхъ поръ, какъ будешъ маленькая пѣночка; и шогда уже дай опстояться, и слей тихонько въ бутылки.



ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Есть сокъ, выгнѣшаемый изъ винограду, копорой заквашиваютъ, или дають самому закиснуть, прежде нежели поспѣетъ оное въ напишокъ. Сей сокъ прежде нежели закиснетъ, называется Мосъ, или Чихирь. Доброша хорошихъ винъ состоитъ въ чистотѣ, тонкости, вкусѣ, чтобъ не имѣло землянаго запаха, и чтобъ имѣло крѣпость. Винъ находящяся многіе различные роды; какъ на пр. бѣлое, красное, сѣрое, шампанское, бургонское, мушкатное, и проч. Но какъ здѣсь въ Россіи дѣланіе виноградныхъ винъ почти ни гдѣ не употребительно, кромѣ только нѣкоторыхъ мѣстъ лежащихъ въ полуденной сторонѣ, то и буду я о семъ описывать сокращенно, единственно только для того, чтобы дать о томъ нѣкоторое свѣденіе; но напрошивъ того буду говорить подробнѣе о содержаніи оныхъ и береженіи.

г.

Красное вино.

Простое красное вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: набиваютъ виноградъ въ кадку, и даютъ киснуть глядя по обстоятельствамъ. Если виноградъ мѣлокъ и спиртоватъ, то довольно ему постоять въ кадкѣ четыре или пять часовъ; а ежели лѣто было мочливо, то надлежитъ ему постоять во всю ночь. Когда же ягоды крупны, то стоятъ имъ сушки, прежде выдавливанія изъ нихъ подъ гнетомъ или въ пресѣ соку. Вино вышекаетъ въ спустникъ, находящейся на днѣ кадки, въ подставленное судно, изъ кошораго черпаютъ ведрами и относятъ въ бочки. Надлежитъ замѣтить что гвоздь въ спустникъ бочки, назначенной для вина, не долженъ быть сырой, но полежалъ бы дни четыре на солнцѣ, покаместъ выдетъ изъ онаго дровяной запахъ. Бочки также должны быть или старыя, или просушены довольно и налипы водою. Вино, назы-

ваемое *мергутъ*, есть то, которое мало гнешено въ пресѣ.

2.

Бургонское.

Для составленія добраго бургонскаго вина, пошребны при рода винограду: Первой долженъ бытъ самой мягкой, поспѣлой, и чистшой, отъ котораго отобращъ всѣ ягодки зеленыя и загнившія и вѣпки обрѣзать. Впорой виноградъ ягодою крупной, и не шакъ спѣлой. Третью часть занимаетъ виноградъ зеленой, или загнившій. Смѣшавши всѣ сїи винограды опдѣляющся зерна и вѣпочки особливымъ инструментомъ, и потомъ давяшъ ихъ пресомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многіе годы удерживаетъ свою доброту.

3.

Вино сѣрое, или Шампанское.

Вино сѣрое въ шампанїи называютъ то, которое въ другихъ спранахъ называется бѣлымъ шампанскимъ. Сїе сѣрое вино дѣлается изъ винограду

чернаго. Цвѣтъ онаго долженъ быть какъ чистая колодезная вода. Бѣлое же шампанское вино дѣлается изъ винограду бѣлаго, но уважается весьма мало. Черный виноградъ, идущій въ шампанское сѣрое вино, называется *Мориліонъ*, въ Бургоніи *Лино*, а въ Орлеанѣ *Овернасъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *фромента*, которой цвѣту сѣрокрасноваатаго. Выбирающъ къ тому грозды самые спѣлыя, и давятъ оныя мало. Остальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто пищи; а самой зеленой и загнившій на вино для служащихъ. Собираніе винограду надлежитъ производить покаместъ еще лежатъ роса, и въ дни пасмурные и туманные. Виноградъ переносить къ прессу изъ садовъ безъ особливыхъ околочностей; а всего лучше склавши въ бочки возить на шельгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезеніи винограду тотчасъ кладутъ его въ прессъ, и дѣлающъ первое давленіе. Первое получаемое изъ того вино называется *ка-*

пелное, или *Венгутъ*, и оно самое лучшее. Потомъ виноградъ переворачиваютъ, вкладываютъ выскочившей при первой подавкѣ и даютъ другое давленіе. Второе сіе вино называется *Петрусъ* и идетъ также въ число лучшихъ винъ. Потомъ опять переворачиваютъ, разрѣзываютъ слой сжавшейся глыбы винограду на четверо острымъ рѣзцомъ, и даютъ въ третій разъ. Вино сіе называется *Трилъ*, откладывается особливо, и бываетъ крѣче и пьянѣ прочихъ; ибо входитъ въ него весь виноградной спиртъ, и уже чрезъ нѣсколько лѣтъ, пить оное начинаютъ. Наконецъ давая виноградъ въ четвертой и пятой разъ до тѣхъ поръ, покаместъ ничего течь не будетъ. Сіи вина мѣшаютъ съ другими сортами какъ кому угодно. Последняго давленія бываетъ вино самое плохое, идущее на домашней расходъ для крестьянъ. Имѣющіе довольно количество виноградныхъ садовъ собираютъ вина до четырехъ куфъ, отбирая всегда лучшіе грозды для первой куфы, которое вино бываетъ всегда

лучше второй, а вторая лучше третьей, и такъ далѣе. Во всякую же куфу обыкновенно льютъ двѣ части вина цѣльнаго, полпрети отъ третьей давки, и полпрети отъ четвертой.

4.

Бѣлое ordinarily вино.

Дѣлается изъ винограду, называемаго *Мели*, *Бонъ* и *фроменшо*; собираютъ сѣи винограды особливо, и не квасятъ для того, чтобы вино не покраснѣло, или не пожелшѣло.

5.

Вино мускатъ.

Виноградъ, называемый мускатъ оставляющъ хорошо вызрѣшь, и собравъ давяшь и дающъ оному довольно закиснушь. Сѣе вино должно быть бѣло, чисто, сладко, но при томъ нѣсколько крѣико.

6.

Вино сѣрое жемужное.

Сѣе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный

лучшаго рода, и собравъ грозды пошчасъ давятъ. Сложивши въ бочки подливають черезъ два дни въ оныя по двѣ мѣрки съ половиною спараго вина, дабы оно чище отбило пѣну.

7.

Прощиваніе грезъ выжимки.

Когда вино бѣлое или красное спарое или новое попортился цвѣтомъ или крѣпостію, то надлежитъ оное пропустишь чрезъ выжимки, остающіяся въ пресѣ. Ежели вино старое, то дашь ему споять на выжимкахъ двенадцать часовъ, а молодому сушки; попомъ сцѣдишь, и разложишь въ бочки, замѣпивъ оныя мѣшками, а выжимки выдавить пресомъ.

8.

Раскладованіе въ бочки.

Наливая бочки въ первой разѣ, надлежитъ накладывать оныя полны; по есть такъ, чтобы всунувъ палецъ можно было коснуться вину; но когда вино собьешъ первую лѣну, надлежитъ его

дополнить. Бочки накрываютъ виноградными листьями, и зарываютъ въ песокъ по самый гвоздь. Бочки не только надлежитъ хорошо зашыкать для предохраненія отъ поврежденія воздуха, но дополнять еще какъ требуетъ нужда до самаго Января черезъ двѣ недѣли, а попомъ помѣсячно во весь годъ. Дополнять виномъ не оставляя въ бочкѣ пустаго мѣста тѣмъ же, или одного свойства, дабы не перепортишь собственной его доброты. Наконецъ во все время пока киснетъ, не должно перемѣнять втулокъ отъ бочекъ съ виномъ другаго сорту.

9.

Очищеніе вина.

Въ первой разъ производится сіе, а особливо съ шампанскимъ, съ конца Ноября до половины Декабря мѣсяца; во второй въ теченіе Февраля, а въ третій въ концѣ Апрѣля. Для очищенія вина служитъ кишка, длиною отъ полутора до двухъ аршинъ. На концахъ кишки должно вставить по деревянной

шрубкѣ, изъ коихъ одну привязать ко дну бочки, кошорую хочешь опорожнишь, а другую прикрѣпишь ко дну бочки, кошорую хочешь дополнишь. Потомъ надлежишь въ устье бочки съ виномъ вложить широкой мѣхъ, и душь онымъ, чшобъ вино принуждено было сквозь кишку лишся въ другую бочку. По наполненіи кишку вынимають, а бочку выполаскивають, и употребляютъ для перекладки другаго вина, и тѣмъ замѣняютъ расходъ бочекъ, коихъ бы въ прочемъ надобно было великое множество; ибо сии перекладываніемъ изъ бочки въ бочку, вино содержишь въ естественной своей чистотѣ; впротивномъ же случаѣ опсѣдаетъ въ немъ лагеръ, и цвѣтъ вина ошъ того перемѣняется. Сіе очищеніе надлежишь дѣлать необходимо, или раскладывать въ бушылки. Послѣ третьяго очищенія складываютъ вино въ куфу, запкнувъ прежде крѣпко спустникъ, и упрѣпя новыми обручами для предосторожности. Въ бочкахъ не должно оставаться ни мало мѣста для собиранія

воздуху; и кувфы, имѣющія высокія вшукки для сего удобнѣе прочихъ.

10.

Дѣлатъ вино свѣтлымъ.

Первое прочищеніе производятъ въ половинѣ Марта послѣ перваго перекладыванія изъ бочки въ другую бочку, а второе предъ разливаніемъ въ бутылки. Вино шампанское прочищаютъ рыбьимъ клеемъ; клею попребно двенадцать золошниковъ на бочку, содержащую въ себѣ двѣсти кружекъ. Развариваютъ клей на огнѣ съ водою; а какъ остынетъ, то кашаютъ изъ онаго шарики, и бросающъ въ бочку, разводя оныя палочкою въ разныя стороны бочки. Качаютъ бочки для взболтанія прежде положенія клея, и ставятъ послѣ въ холодное мѣсто, гдѣ вино въ пять или шесть дней будетъ очень свѣтло.

Красное вино не надлежитъ въ первой годъ очищать клеемъ, ни разливать въ бутылки; а содержа въ бочкахъ дополнять ежемѣсячно лучшимъ и самымъ шѣмъ же виномъ.

Очищаютъ вино также слѣдующимъ образомъ: на шесть штофовъ бѣлаго или краснаго вина кладутъ двенадцать золотииковъ перечисченнаго виннаго камня, и распустя вливаютъ въ бочку взболтавъ оную, и оставляютъ такъ на двѣ недѣли.

II.

Усладить вино острое и подкрѣпить слабое.

Для услажденія вина остраго и зеленоватаго, кладутъ въ бочку штофъ французской водки и два фунта меду, разведеннаго на шой водкѣ, подваря оной напередъ и снявши пѣну и восчины. Для прочищенія же пошомъ кладутъ въ бочку смѣсь состоящую изъ трехъ четвертей фунта толченаго сахару, девяти яичныхъ желтковъ, сженныхъ раковинъ, и двухъ штофовъ того же вина; взбалтываютъ бочку, и оставляютъ такъ стоять дней пять или шесть.

Для подкрѣпленія вина слабаго надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать

гораздо деревянною муповкою, и вливъ штофъ французской водки дашь по-стоять десять дней, а потомъ упо-шреблять.

12.

Раскладываетъ вино въ бутылки.

Надлежишь оспавлять порожняго мѣста между вина и пробки на полтора пальца шириною, и не вдругъ за-тыкать наполнивъ бутылку. Тѣ бу-тылки, кои мѣрою около штофа гораз-до лучше; стекло въ нихъ должно быть доброе, равномерной толщины, устье горла къ краю нѣсколько окатистое а не острое, и немного потолще пальца.

Пробки должны быть длиною въ вершакъ, круглы, не очень тверды, также и не трупорѣховаты. Пробки употреблять всегда новыя; а особливо для вина шампанскаго.

Проволока, которою укрѣпляютъ пробки, должна быть ссучена изъ шрехъ нитей мягкой проволоки. Смола копо-рою обливаютъ, составляется изъ двухъ фунтовъ желтаго воску, фунта то-

пленой смолы, фунта еловой сѣры и восьми золотниковъ шерпеншину. Соспавъ сей разваривается и смѣшивается на небольшомъ жару. Бушылки закупоренныя спавяшъ на землю избоча, только такъ, чшобъ вино пробкѣ не касалось, и такъ обмазываютъ.

Чшобы вино шампанское пѣнилось, надлежишъ разливать въ бушылки опѣ самаго давленія въ пресѣ до конца Ноября; ибо оное тогда будетъ еще съ кислошою и во всей своей силѣ.

Вины бродяшъ не всякой годъ равно; что должно приписывать неравности годовыхъ погодъ.

Вины спиршовашыя рѣдко могутъ пѣниться; шаковыя однако должно разливать въ бушылки въ самое то время, когда сокъ пойдетъ изъ корня дерева въ шебель.

Вины, не назначаемыя къ тому, чшобы пѣнились, прежде году по бушылкамъ не разливаютъ. Раскладывая надлежишъ въ бушылки вино опстоявшееся и чистое; на сей конецъ проверяютъ гвоздь въ бочкѣ съ низу на

ладонь отъ дна; подспавляють желобокъ, и шакъ разливають въ бушылки, запыкая оныя добрыми пробками.

13.

Средство илѣтъ лучшее вино.

Средство сіе состоишь въ шомъ, чшобъ держашь оное въ большемъ суднѣ, которое чшобы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцію. Вшулка таковаго судна должна бышь варена въ шомъ смолишомъ составѣ, кошорымъ замазываютъ бушылки, и имѣшь соразмѣрное шому судну отверстіе. Обручи должны бышь дубовыя, прочныя, распаренныя на огнѣ, крѣпко связанныя, дѣльныя, а не составныя, шириною по крайней мѣрѣ въ вершокъ; или всего лучше укрѣпляшь бочку обручами желѣзными. Бочки сіи, или куфы, должны имѣшь внутри деревянныя плашки, кои бы концами своими удерживали оба дна въ своемъ мѣстѣ. При шомъ всѣ скважины и сшивки закопашишь и засмолишь вышешоказаннымъ смолянымъ составомъ. Въ шаковой бочкѣ прошоишь оно дѣлые вѣки.

Естьли же гдѣ вино неудастся таково, какому бы ему по свойству земли бытъ должно, шо надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недостатки сїи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ суднахъ. 2) Когда виноградная гуща закисая и взбивая на верхъ испускаетъ отъ себя дрожди, поршящія вино. 3) Когда большая часть лѣшучаго спирту улѣшаетъ вонь, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ суднахъ, въ коихъ оное не можетъ удержатъ своего свойства, и добрая часть спирту отъ того выходитъ испареніемъ. 5) Шо малое количество вина не можетъ работать съ таковою силою, чтобъ очиститься отъ частицъ земляныхъ и грубыхъ, которыя напоследокъ опсѣдаютъ и составляютъ дрожди называемыя *лагеръ*.

14.

Составитъ хорошее вино присудъ живаніи.

Выполощи бочку соленою водою, и вылей оную вонь; потомъ возми по три

золотника корицы, гвоздики, долгаго перцу, сахару и сѣры; располки все то въ иготи; и когда вино влито будетъ въ бочку, сдѣлай мѣшечикъ длиною въ пядень; положи въ оной ту смѣсь; разогрѣй, и горячій мѣшечикъ опустивши въ бочку закупорь оную крѣпко, и дай стояшь три недѣли.

Али: Возми фунтъ сахару леденцу и шесть золотниковъ корицы на шпофъ французской водки; прибавь къ тому мѣлко истолченнаго бѣлаго виннаго камня; отмѣрай сей водки десять частей, и увари до десятой части; когда вино будетъ слито въ бочку, по влей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай стояшь три недѣли. Вино проспойшь цѣлой годъ безъ всякаго поврежденія.

Али: Возми фунтъ сахару и по немногу черной чемерицы и мушкатнаго цвѣсту; сполки все; всыпь въ продолговатой мѣшечикъ изъ бумажнаго полотна, и осенью опусти въ бочку; заткни оную крѣпко, и дай вину стоять двѣ недѣли.

Или: Когда вино при сцѣживаніи взмушишся, шо возми на куфу вина двадцать чепыре яичныхъ бѣлка; взбей ихъ гораздо; возми мѣрочку соли и по немногу сѣяной муки и вымышаго песку; выпусти изъ бочки вина чешвершую долю; а вышеписанное взмѣшавши вливай въ бочку въ три пріема; послѣ взмѣшай съ виномъ веселкою, въ кошорой провернушы скважины, и дай опшояшся; шо будешъ вино чисто.

15.

Производитъ въ винѣ хорошей вкусъ.

Возми свѣжей померанецъ, кошорой нашычь весь гвоздикую и корицею; а послѣ оной на нишкѣ повѣсь въ бочку надъ виномъ; шо въ винѣ умножашся сила и вкусъ.

16.

Испорченное вино дѣлатъ хорошимъ.

Сперва возми двѣ стеклянныя фіолы, у коихъ бы у одной горло ширѣ другой было, и чшобъ горлышко одной въ другую входило.

Потомъ узкогорлую фїолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и обо-рошя узкогорлую фїолу шейкою въ низъ, вставъ въ широкогорлую. Такимъ обра-зомъ пускай одна сверхъ другой нѣсколь-ко времени постоитъ, по вода опу-стится въ нижнюю, а вино поднявшись вберетъся въ верхнюю. Чрезъ сіе вино грубой своей сырости лишится совер-шенно.

Или: Налишь мѣрку испорченнаго вина на лагеръ хорошаго; истолочъ въ порошокъ мушкатнаго орѣшку и поме-ранцовой корки и всыпать въ оное; за-купорить крѣпко, и дасть перебродить оному съ пол-мѣсяца; послѣ чего бу-дешъ вино чрезвычайно хорошо.

Или: Выцѣдитъ бочку вина почи-ще до тѣхъ поръ, какъ пойдуть уже дрожди, и выцѣженное влить въ другую бочку, въ кошорой должны находиться хорошія свѣжїя винныя дрожди; потомъ взять фунтъ хорошей чистой водки съ пол-фунтомъ желшаго воску, кошорой расшопить на весьма маломъ огнѣ; по-слѣ того обмакни въ сію микстуру

полотенцо, зажги ее съ сѣрою, и дай сгорѣть въ бочешной втулкѣ, послѣ чего бочку закупори хорошенько.

Или: Возми горсть старыхъ орѣховъ съ щелухою; положи ихъ сперва въ горячую печь, и чтобъ они такъ высушились, чтобы порыжѣли; потомъ возми столькожъ ивовыхъ щепокъ, и положи горячіе орѣхи лишь только вынешь изъ печи въ бочку; сдѣлай заштычку изъ ивы; дай споятъ вино трои сутки, то и будетъ прекрасное вино.

Или: Нацѣдя изъ бочки ведро вина, взвари его, и влей въ испорченное на мѣсто выцѣженнаго; послѣ закупорь бочку хорошенько, то отъ сего вино будетъ какъ прежде.

Или: Выцѣди все вино изъ бочки, и влей его въ другую на хорошія дрожди; потомъ пропри черезъ холстинной мѣшокъ четверь фунта испертыхъ въ порошокъ лавровыхъ ягодъ; положи на дно мѣшка немного спальныхъ опилокъ, и просунь мѣшокъ до середины бочки; и чемъ больше будешь выдѣживашь вина, тѣмъ болѣе его туда опускай.

Или: Возми полной спаканѣ толченаго виннаго камня и сполько же золы изѣ соженныхъ виноградныхъ лозѣ; выпусти изѣ бочки два спакана вина, и смѣшай все прилѣжно; клади вѣ бочку вѣ три раза, вымѣшивай мушовкою, собирай пѣну, и клади оную опять вѣ бочку; наблюдая между тѣмъ, чшобѣ во время движенія бочка была не полна; вѣ прошивномѣ же случаѣ много выбьетѣ вонѣ.

Или: Опусты вѣ бочку горсть крапывы и сѣ кореньями, очистя ее на чисто; а ешлы на оной естѣ сѣмяна, спѣлыя или не спѣлыя, то оня оберы прочѣ. Завяжи крапыву во льняную вешошку и опусты вѣ вино.

Или: Возми спаканѣ пронувшагося вина, и четверть спакана соли; повари гораздо вѣ новомѣ горшкѣ, снимая пѣну; влей горячее вѣ бочку; вымѣшивай по вышеписанному; и пакже собирай и поступай сѣ пѣною. Попомѣ повѣсь вѣ бочку свинцу, или спали, или жести; то опѣ сего вино поправитѣся.

17.

Устрелять въ винѣ дурной запахъ.

Положишь въ мѣшечикъ пепрушки съ добрую горсть, и опустишь въ бочку, и оставишь ее въ ней дней восемь или десять, потомъ вынушь.

Али: Возми девясилаго корня, изрѣжь въ куски, и нанизавъ на нитку опусти въ вино, перелишое уже въ свѣжую бочку; когда девясилъ побудетъ въ винѣ восемь дней, то отнимешь у него весь дурной запахъ и вкусъ.

18.

Водянистое вино огиститъ и сдѣлать вкусно.

Возми при золошника инбирю; по немногу корицы и гвоздики; сполки вмѣстѣ; завяжи въ мѣшечикъ, и опусти на дно вина; подлей еще малую долю подозженаго вина; отъ чего вино очистится и будетъ вкусно.

19.

Умножатъ въ виноградноѣ винѣ силу.

Возми золотникъ калгану, золошникъ инбирю, золотникъ гвоздики,

золошникъ мушкатнаго цвѣту, и небольшой пучокъ травы, называемой гребникъ или графилникъ. Всѣ оныя вещи мѣлко истолокши испеки хлѣбъ величиною въ четверть аршина; и послѣ разрѣзавъ оной, всыпь упомянутой порошокъ въ средину онаго. Потомъ хлѣбъ по прежнему сложа вмѣстѣ положи въ холстинной мѣшечикъ и повѣсь въ бочку на двенадцать сушокъ, чшобъ оной висѣлъ въ винѣ до половины; вшуклу заколоти какъ можно плотнѣе; то вино сдѣлаешся весьма крѣпко и при томъ пріятнаго вкуса.

20.

Мутное вино дѣлать свѣтлымъ.

Возми буковыхъ или орѣховыхъ прушковъ; положивъ оныя въ кошелъ, налей на нихъ чистой воды, и вари съ часъ времени, чтобы грубая сырость изъ нихъ вываривалась вонъ; послѣ того вынувъ ихъ изъ кошла высуши на солнцѣ, или въ хлѣбной печи; потомъ наклади оными бочку до половины, и налей на оныя мутное вино, однако не до самаго

верха; то оное въ сушки отстоишся и сдѣлается свѣтло.

Или: Когда дрожжи очень низко въ винѣ отлягутъ, должно впулку заткнуть крѣпко; перевернуть нѣсколько разъ бочку, и дать вину отстояшья. Черезъ то вино сдѣлается чисто и получишь прежнюю силу. Естли же въ бочкѣ дрождей мало, то подлить въ нее другихъ свѣжихъ дрождей.

Или: Возми свѣжаго клею, распусти оной на винѣ, влей въ бочку, закупорь оную крѣпко; переваливай бочку съ часъ времени, чшобы въ ней вино взболшалось, и дай отстояшья.

Или: Возми на бочку вина при горсти шалфею, при горсти хмѣлю; опусти въ мѣшечкѣ въ вино на шрои сушки.

Или: Возми на бочку вина рюмку золы изъ виноградныхъ лозъ, довольно очисченной; замѣшай на винѣ, поваляй въ шарики; раздѣли на шрое, и бросай въ при пріема, вымѣшивая между шѣмъ вино или взбалшывая;

когда оно опстоится, то будетъ свѣжо и хорошо.

Млн: Возми золы изъ дубовой корки просѣянной сипомъ, и всыпь оной въ бочку съ рюмку.

Млн: Возми парнаго коровьяго молока, влей въ бочку и взмѣшай довольно; черезъ одну ночь вино опстоится и сдѣлается свѣшло.

Млн: Повѣсь въ бочку съ виномъ, нанизавъ на нитку листовъ съ малиноваго куста; оное въ короткомъ времени ошляжеть и сдѣлается чисто.

21.

Предбохранять вино отъ порчи.

Для предъупрежденія въ винѣ порчи, вливають въ бочку вина два штофа французской водки, выдвоенной изъ хорошаго вина; отъ чего оное не испоршится, и цвѣшу своего не потеряеть; но будетъ чисто и вкусно. Сіе должно производить осенью.

Млн: Возми толстое льняное полощенцо; накрой онымъ у бочки втулку, и насыпь на оную чисто-высѣянной

липовой, буковой или осиновой золы пальца на три толщиною; проверни прошивъ впулки при или чешыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, копорую дни черезъ при переменяй. Отъ сего вино не повредишь ни во вкусъ своемъ ни въ цвѣтѣ. Когда права на дернинѣ не блекнетъ по нѣтъ нужды переменять въ шакомъ случаѣ полопенцо и золу.

Или: Возми хвѣлевыхъ шишекъ и чернобыльниковыхъ сѣмянъ; положи въ вино, копорое еще бродитъ; а по окончаніи броженія вынь вонь, чшобы вино не заимствовало отъ шого вкусу.

22.

Поправлять вино сводохшееся.

Помѣшай вино во впулку палкою не касаясь до дрождей; попомъ влей шуда фуншъ хорошей водки и дай успояшься десять дней, отъ чего оно поправишься.

Или: На бочку вина возми по четверши фунша коровьяго молока, сахару и шерстаго оленьяго рогу; каждое

изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полотняномъ мѣшечкѣ.

Или: На бочку вина возми фуншъ толченаго ружнаго сѣмя, и четвершъ фунша сахару; опусти въ бочку въ разныхъ мѣшечкахъ.

Или: Возми горькаго миндаю и бершраму; положи въ холодную воду, чшобы могла съ нихъ легко слупиться кожа; попомъ изрѣжь мѣлко, и положи въ вино.

Или: Когда вино совсѣмъ выспоялось и сдѣлалось слабо и мушно; по возми по равной долѣ розъ и рушы, и въ половину прошивъ сихъ долѣ сѣмянъ, выпертыхъ изъ еловыхъ шишекъ; положи въ мѣшечикъ и опусти въ средину вина на семь дней.

Или: Возми яичныхъ бѣлковъ; разбей ихъ съ солью; влей въ вино и вымѣшай довольно; вино поправится черезъ три дни; тогда сцѣди его, чшобы не заняло яичнаго духу и вкусу.

23.

Предбохранятъ вино отъ окисанія.

Повѣсь въ бочкѣ завернувши въ полопенцо кусокъ вѣшчины фунта въ полтора, и зашкни впулкою.

Или: Брось въ бочку мѣшечекъ пеплу изъ молодыхъ виноградныхъ опрысковъ.

Или: Положи въ бочку немного свинцовой дроби.

Или: Набери въ Мартѣ мѣсяцѣ рѣчнаго песку, и вымывши его хорошенько, высуши на солнцѣ, и всыпь его двѣ полныя чаши въ винную бочку съ двумя бушылками воды.

24.

Приправляютъ вино закислое.

Вари гарнецъ ячменю съ чепырьмя бушылками воды до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ выкипитъ половина; потомъ сіе процѣди и влей въ бочку, помѣшавши палкою не допрогиваясь до дрождей.

Или: Положи въ бочку немного спирту изъ виннаго камня.

Или: На ведро вина возми шпофѣ воды, фунтѣ соли, бушылку молока, четьре яичные бѣлка, и спакана два разваренаго въ кисель гороху; все сѣ смѣшавши вмѣстѣ влей въ бочку и дай опстояться.

Или: Опусти въ бочку спаканѣ еловыхѣ шишекѣ, столько же лузги въ ополченой пшеницы и фунтѣ новаго воску.

25.

Предбохранятъ вино отъ плѣсѣни.

Возми буры, и исполокши мѣлко положи въ вино.

Или: Возми три горсти соли, подожти на сковородѣ, положи въ вино, заткни бочку крѣпко, и дай спояшь не прогая восемь дней.

26.

Поправлятъ вино заплѣснѣвшее.

Ошцѣли того вина съ ведро; и взявши ведро другаго вина взвари кипяшкомѣ и влей въ бочку испорченнаго вина, и вливши потчасѣ оную закупорь;

послѣ пѣнадцати дней вино шо получишь прежнюю свою доброту.

Или: Возми правы проскурняку, исполки, и положивши вѣ мѣшечикѣ опусти вѣ бочку; также возми сосновой корки, очисти сѣ нее верхнюю лузгу, кроши мѣрою сполько же и высуша нанижи на нитку и опусти вѣ бочку близѣ вышеписаннаго мѣшечка.

Или: Возми квиповыхѣ яблокѣ, разрѣжь ихѣ на чепверо, но такѣ чшобы они не развалились; опусти ихѣ на ниткѣ вѣ бочку, шолько такѣ чшобы они вина не касались; и естѣли бочка полна, шо вина надлежитѣ нѣсколько опцѣдить; шогда квиповыя яблоки пришняуть на себя всю плѣсень.

Или: Возми горсть соли, разожги оную на сковородѣ такѣ, чшобы раскалилась, и положи вшупкою вѣ бочку; зашкни оную крѣпко и дай ей сѣ виномѣ переработаться; вину опѣ сего не сдѣлается никакого вреда; шолько должно его сцѣдить.

Или: На каждое ведро вина возми по очисченному опѣ кожи яблоку;

разрѣжь оныя пополамъ, вынь изъ нихъ сѣмячки съ ихъ лузгою; взнижи яблоки на крѣпкую нишку, и привязавъ по срединѣ кремень, чтобъ опшягивалъ къ низу до самаго дна бочки, опусти ту нишку въ бочку прикрѣпивъ ко впулкѣ, кошорую попомъ заткни плотно; шо ушрашишь вино весь прошивной вкусъ и плѣсень.

Или: Возми лавроваго листу; повари его въ винѣ и опусти въ бочку.

27.

Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени.

Сдѣлай изъ пшеничнаго тѣста палку, испеки ее до половины въ печи; вынувши натычь гвоздичными головками и посади опяшь въ печь до шѣхъ поръ, какъ она испечешся совершенно. Попомъ опусти ее въ бочку шакъ, чтобъ она до вина не дошрогивалась; или можно и совсѣмъ ее бросишь въ бочку; отъ чего и пропадешъ весь дурной запахъ плѣсени.

28.

Естели вино тронется.

Возми доброй стаканъ тронувшагося вина и четвертую долю стакана соли; повари въ новомъ муравленомъ горшкѣ снимая пѣну; а потомъ горячее влей въ бочку взмѣшивая проверченною веселкою до тѣхъ поръ, покамѣсшъ представится, какъ будто бы оное бродить хотѣло. Послѣ того опусти въ бочку на снуркѣ свинцу, или спальную досчечку; вино получитъ прежнюю свою доброту.

29.

Естели вино утратитъ свой цвѣтъ.

На бочку вина возми стаканъ коровьяго молока, и столько же пшеничныхъ зеренъ; столки пшеницу такъ, чтобы наружная кожица съ нее скочила; обмой послѣ того въ чистой колодезной водѣ и положи въ молоко, а потомъ все въ бочку; вымѣшивай проверченною веселкою, дополни бочку, и зашкнувъ черезъ двѣ недѣли возвратишь

пшѣмъ ему утраченный цвѣтъ. Молоко сообщаетъ ему цвѣтъ, а пшеница вкусъ. Нѣкоторыя вмѣсто пшеницы берутъ крухмаль; но пшеницу брать всегда лучше и надежнѣе.

Или: Разболтай отъ двадцати чешырехъ яицъ бѣлокъ; возми по спакану перемышаго рѣчнаго песку, пшеничной муки и вина; смѣшай все то вмѣстѣ; раздѣли на шрое, и въ три пріема влей въ бочку; вымѣшай гораздо деревянною лопаточкою, въ кошорой проверчены скважины.

Или: Возми цвѣшу красныхъ рожь, высуши ихъ на солнцѣ, положи въ мѣшечикъ, и опусти въ вино на двѣ недѣли.

Или: На два ведра вина возми пол-фунта бузиновыхъ или самбуковыхъ цвѣшовъ, и всыпавши въ холстинной мѣшечикъ повѣсь въ вино.

30.

Если вино поднимается и нагиается бродитъ.

Когда слышишь, что въ бочкѣ начинается шумъ, что можно услышать

приложивъ ко втулкѣ ухо; то сіе служить вѣрнымъ знакомъ, что вино бродитъ начинаешъ. Для отвращенія сего возми четверть заряда ружейнаго пороху и всыпь въ бочку; шумъ и броженіе потчасъ окончатся, и вино опляжетъ и сдѣлается чисто. Но естли уже поднялось, и въ броженіи кипитъ, то въ такомъ случаѣ возми фунтъ свинцу или олова, распопи и влей горячее въ бочку; потчасъ отъ того броженіе кончится, и вино опляжетъ.

31.

Естли на винѣ окажется перепонка.

Когда на винѣ окажется перепонка, а впрочемъ оно еще свѣжо и доброты своей не потеряло, то довольно будетъ, естли во втулку посыпать немного соли; оная свѣстъ всю перепонку и плѣсень. Но когда все вино покроется перепонкою, и оная будетъ какъ бы красновата; также и подъ перепонкою окажется густопа; то въ такомъ случаѣ возми полную горсть соли, разожги ее какъ можно горячѣе и всыпь

впулкою въ бочку; закупорь какъ можно крѣпче и дай ей съ виномъ переработать; послѣ чего перелей въ другую бочку.

32.

Узнавать подправленные и поврежденные вина.

Зачерпни въ новую посуду изъ вина дрождей; закрой плотно, чпобы не выходилъ паръ; дай постоять прои сушки; потомъ вскрой. Естли дрожди удержишь въ себѣ хорошій вкусъ, то по оному можно заключаешь и о винѣ.

Или: Нацѣди изъ бочки немного вина; повари оное въ новомъ горшкѣ; и когда остынетъ, тогда по вкусу можно уже очень легко опредѣлишь о его состоянїи.

Или: Возми вина въ бутылку; болшай покуда вспѣнишься; естли пѣна долго не опадаетъ, то сіе служишь признакомъ вина испорченнаго.

При наливанїи цѣльнаго вина въ рюмку, собирается пѣна по срединѣ рюмки; въ испорченномъ же и имѣющемъ погрѣшность разбѣгается къ краямъ.

Нѣкоторыя приспавя ко впулкѣ носѣ, узнають погрѣшность вина по запаху.

33.

Узнать, естьли въ винѣ вода.

Возми проспинку, или простую палочку, у кошорой нижній конецъ обрѣзашь гладко; вымажь шопѣ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опяшь вынувъ приподними на воздухъ, чшобѣ спекала. Есльли къ концу палочки будутъ спекать и собиращься водяныя капли; шо сѣ служить признакомъ, чшо въ шомѣ винѣ есть вода.

Или: Возми деревяннаго масла; взогрѣй на сковородкѣ; влей немного въ шо масло испыываемаго вина. Когда въ винѣ есть вода, шо начнешь прещать и брызгать, а опѣ цѣльнаго вина сего не бываетъ.

Или: Возми можжевеловыхъ ягодъ и опусти въ вино; когда онѣ будутъ плавать на поверхности, шо значитъ вино цѣльное; а есльли упадушъ на дно, шо вино смѣшано съ водою.

Или: Налей вина въ стаканъ, выпоченный изъ ясеневаго дерева; когда естъ въ винъ вода, то оное изъ стакана выбьетъ.

34.

Ослабшее вино освѣжить.

Возми сосновой корки, въ которой бы была смола; изломай оную мѣлко и положи въ вино. Также возми березоваго дерева, наспрогай съ него спружекъ въ шу же бочку; вымѣшай вино веселкою, и дай постоять шесть дней; отъ сего освѣжится оно по прежнему.

35.

Красное вино сдѣлать бѣлымъ.

Возми скорлупъ отъ двенадцати яицъ; и сполки; насыпь на льняное полошенцо; и когда процѣдишь сквозь сіе вино, то получишь оное совсѣмъ бѣлой цвѣтъ.

36.

Бѣлое вино сдѣлать краснымъ.

Возми спѣлыхъ барбарисныхъ ягодъ; высуши, и завязавши въ чистую льня-

ную вешешку опусти въ вино, опѣ чего оно въ скоромѣ времени покраснѣетѣ.

Или: Также можно подкрасить полченными ягодами каманикою, или спертными листьями чернобыльнику; опѣ чего получишь оно хорошей вкусѣ и цвѣтѣ, и не окиснетѣ.

Или: Возми фунтѣ сушеныхѣ васильковыхѣ цвѣтовѣ, положи въ просторную спекляную посуду; влей на то стаканѣ хорошей водки, заткни крѣпко, чшобы не могѣ проходить воздухѣ; дай постоять трои сутки, потомѣ влей въ вино.

Или: Возми ягодѣ черники, располки въ игши, перевалай въ шарики, и запекши въ печи положи въ вино, считая по два фунта ягодѣ на ведро.

Или: Возми подсолнечниковыхѣ сѣмянѣ и розоваго цвѣту; положи въ мѣшечикѣ и опусти въ вино.

37.

Наставленіе о хожденіи за винами.

Вины должно хранишь между Рождешвомѣ и Пасхою опѣ излишней

спужи; лѣшомъ же старайся, чтобы въ погребѣ не могла дойти молнія. Передъ грозою надлежитъ за благовременно зашворятъ въ погребахъ окна и двери; ибо молнія дѣлаетъ вину великой вредъ, равномернo какъ и великой лѣшной жаръ. При семъ надлежитъ въдать, что около Рожества, также въ Мартъ мѣсяцъ, и тогда какъ цвѣшетъ виноградъ, вины весьма легко могутъ испортиться; по чему въ сїи времена бочки должно дополнять; впулки по часпу выширать чистымъ полошникомъ. Еслии вино споитъ въ тепломъ мѣстѣ, то легко можетъ пронушья и заплѣснѣвъшь. Въ жаркіе лѣшніе дни должно впулки въ каждые восемь часовъ при раза закрывать салфетками, смоченными холодною водою, снятыя высушивать, и опяшь при перемѣнѣ смачивать; ибо изъ вина ко впулкѣ безпреспанно выходитъ нечистота; по чему когда долго держать на бочкѣ салфетку безъ перемѣны, то получитъ оная противной запахъ, кошорой сообщится и вину.

П И В О.

І.

Домашнее русское пиво.

Возми двѣ съ половиною четверти самаго хорошаго ячменю; вывей оной чисто; обросши исподоволь въ солодѣ, спараясь чшобы не перегорѣлъ; обей все съ него лопашами; просѣй или вывей чисто; смѣли мѣлко; положи въ чанѣ; налей шеплою водою шакѣ, чшобы весло свободно въ чану ходило; держи оное двенадцашь часовѣ, потомѣ переложивши въ спусникѣ наливай кипячкомѣ. Возми десяшь фуншовѣ добраго хмѣлю; налей оной горячею водою; держи двенадцашь часовѣ. Пошомѣ спусти сусло; положи въ кошелѣ и вари съ хмѣлемѣ три часа, покамѣстѣ хмѣль весь пошонешѣ. Вынь сусло въ чанѣ, и мѣшай какѣ можно чаще; когда же проспынешѣ, то сдѣлай приголовокѣ слѣдующимѣ образомѣ: опними ушашѣ сусла и протуди, чшобы было шакѣ

какъ парное молоко; положи бушылку хорошихъ дрождей; и какъ скоро закиснетъ, то оной приголовокъ положи въ сусло покрой крѣпко; и какъ спанетъ поднимаешься хмѣль въ верхъ, по каждыя пол-часа мѣшай веслами, и продолжай оное до супокъ; попомъ сними весь хмѣль рѣшетомъ, не выжимая изъ онаго дрождей; и какъ просынетъ пиво и опадетъ дрожжа въ низъ, то сливай въ бочки какъ можно чище; попомъ положи на каждую бочку по одному фуншу сыраго хмѣлю, по шпофу французской водки и по три фунта бѣлой папаки; закупори бочку, замажь глиною и поставь въ ледъ.

2.

Пиво бѣлое пшеничное.

Берется двѣ сѣ половиною доли ячменнаго, полдоли пшеничнаго, и сколько угодно овсянаго солода, которые всѣ должны быть сушены на воздухъ. По смѣшеніи всѣхъ сихъ солодовъ вмѣстѣ, оные мѣлются, и пріуготовляется изъ нихъ, такъ какъ приобыкновенномъ

вареніи пива, сусло; съшою только разностию, что при спусканіи онаго кладется въ спусникъ передъ самымъ отверстіемъ горсть хмѣля, дабы сусло протекало сквозь оное. Отъ сего сусла отдѣляется нѣкоторое небольшое количество особо, а прочее переваривается въ коплѣ до шѣхъ поръ, покуда укипитъ пѣшая часть; а пошомъ покуда еще тепло, смѣшивается оно съ исполченными мѣлко пряными вещами, какъ то: гвоздикою, корицею, кишнецомъ, калганомъ и фїалковымъ корнемъ. Когда оно просынетъ, то запускается хорошими дрождами, смѣшанными съ двумя частями французской водки. Когда же начнетъ оно киснуть, тогда примѣчается, какъ поднявшіяся отъ киснѣнія въ верхъ пузырья или шишечки начнутъ опадать. И какъ скоро восплѣдуетъ сіе, то потчасъ пиво разливается въ бочки. Когда же въ бочкахъ осядетъ, то дополняются онѣ вышепомянутымъ отдѣленнымъ и оставленнымъ сусломъ. Наконецъ бочки закупориваются какъ можно плотно.

3.

Англинское бѣлое пиво.

Для сего варенія потребенъ во первыхъ: кошелъ въ пятьдесятъ ведръ; во вторыхъ: запорникъ шакой величины, чтобы вошло яшнаго солоду при чешверика съ половиною, ржаного солоду чешверть, и пшеничнаго также чешверть; въ третьихъ: чанъ крѣпкой, величиною до ста ведръ; на днѣ сего чана надобно сдѣлать особливо рѣшотку, а подъ дно подставить русло, или трубу для спусканія сусла.

Послѣ чего взявъ пол-фунта хмѣлю, кошорой бы цвѣшомъ былъ желшой, разсыпашъ оной по всему дну чана; а находящуюся въ ономъ дыру заткнущъ плотно долгимъ гвоздемъ. Потомъ на хмѣль набрашь рѣшотку, кошорую надлежитъ прикрышь не очень толсто соломою, или тонкими прутьями, дабы сквозь ту покрывку хлѣбъ сквозь рѣшотку не провалился. Послѣ того взявъ вышеозначенное число солодовъ; смѣшашъ ихъ вмѣстѣ, и положишь на пру-

пьяную или соломенную покрывку; а между шѣмъ чшобы въ коплѣ поспѣлѣ кипятокѣ, копорой какѣ начнешѣ кипѣшѣ, шо влишѣ въ него при ковша студеной воды; а попомѣ влишѣ сего кипяшка въ чанѣ до сорока ведрѣ; и съ четырехѣ споронѣ поставитѣ мѣшалки, и завеслишѣ шакѣ, чшобы было не густо и не жидко, но посредствено. Между шѣмѣ въ кошелѣ влишѣ опять воды, и спарашѣся, чшобы оная какѣ можно скорѣ вскипѣла; чанѣ же въ сѣ время покрывшѣ, чшобы въ немѣ прѣло. Когда вода закипитѣ, шо влишѣ въ нее опять при ковша студеной воды, и попомѣ лишѣ ее скорѣй на хлѣбѣ, и дашѣ стояшѣ при часа; по прошествіи копорого времени спускашѣ сусло въ особое судно проведенною шрубою. Въ тожѣ судно, куда будешѣ спускашѣся сусло, положишѣ три фунта хмѣлю.

Помянутымѣ взвариваніемѣ воды и наливаніемѣ кипяшка на хлѣбѣ надобно спѣшитѣ возможнѣйшимѣ образомѣ; но наблюдашѣ при всякомѣ взварѣ, чшобы студеной воды вливано было въ кипя-

покъ по три ковша; и какъ скоро оная вольется, то потчасъ липъ ее на хлѣбъ. Дѣлается сіе для того, что находящейся въ водѣ соръ мусящейся въ кипячкѣ, по влишій прехъ ковшей холодной воды, вдругъ опадеть весь на дно, и вода будетъ чиста. Впрочемъ кипячку сего прибавляется столько, сколько хочешь взять сусла, только бы все сіе происходило въ самой скорости.

Когда же сусло все спущено будетъ, то оному съ положенными въ него тремя фунтами жмѣлю, завесля хорошенько, надобно дать спояшь одинъ часъ, а потомъ вылить въ кошелъ и съ пѣмъ же жмѣлемъ варить два часа, и слить въ особое судно. А между пѣмъ спустить сусло въ другой разъ, которое будетъ по тонѣ прежняго; и положи въ него два фунта жмѣлю, и смѣшавъ, или завесля, вылить въ кошелъ и варить два часа, чтобы хорошенько укипѣло, и дать просыть въ особомъ суднѣ. Напоследокъ сливать, и имѣть еще особое судно для приголовка, копорой запускать

пивными дрожжами. Впрочемъ примѣчается, что пиво сіе сливается на шрепей день, а ежели постоишь долѣе, то промзгнешь.

4.

Терное, или Красное Англинское пиво.

Хмѣлю потребно шридцать пять фунтовъ; изъ онаго взять четыре фунта, и вложишь въ кошелъ величиною ведръ около спа, налишой полонъ рѣчною водою, и варишь гораздо, чшобы не меньше часа кипѣло; а между шѣмъ чшобъ было гошово въ зашорникъ, и положено пять четшвершей съ половиною ячнаго и четыре четшверика пшеничнаго солоду. Взавъ изъ шого копла варенаго съ хмѣлемъ кипяшку, налишь на солодъ шшолько, чшобы смочить его гораздо густовато, и покрышь зашорникъ въ четшверо рогожами, и дашь прѣшь полшора часа; въ кошелъ же, изъ котораго опливана была вареная съ хмѣлемъ вода, доложишь холодной, дашь вскипѣшь, и симъ кипячкомъ долишь въ шощъ же зашорникъ, и разжи-

дишь такъ, чтобы шомъ запорникъ былъ полонъ; и накрывши также рожками и еще деревянною крышкою, дасть стоять два часа, наблюдая прилѣжно того, чтобы духъ не выходилъ паромъ. Между шѣмъ подлѣ запорника приготовишь другое судно по меньше, въ которое изъ того запорника опливается до половины, что называется *первое сусло*. На мѣсто же вынутаго изъ запорника дополняется оной изъ копла горячею водою, выливъ оную всю; а въ кошелъ на мѣсто оной воды влишь вынуженное изъ запорника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будешъ не полонъ, то дополнишь изъ запорника, и варишь два часа. А между шѣмъ вылишь изъ запорника въ то опорозненное судно, и покрывъ, что называется *второе сусло*. Когда же въ помянутые два часа влишое въ кошелъ уварится, тогда изъ онаго выливается въ запорникъ; а изъ того судна, что подлѣ запорника спояло, вылишь въ кошелъ, и варишь столько же времени; пошомъ влишь въ запорникъ, и покрывши

крѣпко, чтобы не выходилъ духъ, дать стояшь при часа. Потомъ въ закрытой зашорникъ запустить чистую метлу, и оною мѣшашъ четверть часа, и дать отстояться при часа; и тогда уже спускашь сусло въ то же судно, которое стоить подлѣ зашорника; и шупъ положишь десять фунтовъ хмѣлю; а между тѣмъ послѣднимъ варомъ изъ кошла доливать въ зашорникъ, и размѣшивашъ метлою. Изъ того же судна, что стоить подлѣ зашорника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылишь оное въ кошелъ, и варишь при часа не очень шихо, и не пылко, но посредственно, и выливать въ особливой квасникъ, подлѣ котораго надобно, чтобы стояли еще два судна по меньше, на пр: отъ десяти до пятнадцати ведръ, изъ которыхъ въ одно отливать перваго сусла для приголовка, а послѣднее для просуженія на квасникъ. И какъ скоро первое отлитіе по простынетъ, и будетъ такъ какъ парное молоко, то изъ онаго отлить въ другое порожнее судно два большихъ ковша, и вложить

кружку хорошихъ пивныхъ дрождей; и когда спанешъ вѣ верхъ поднимашься и сдѣлаешь великая пѣна, то можно оную снимать вѣ другую кадочку, изъ коей послѣ запусценія приголовка вѣ квасникъ туда же вылить можно. Вѣ особливости же надобно смолрѣшь того, чшобы не запускать теплаго сусла. Впрочемъ надлежитъ припомнишь, что самое послѣднее вареніе сусла смѣшавши вмѣстѣ, и по вложеніи вѣ него девятнадцати фуншовъ хмѣля, надлежитъ варить четыре часа; пошомъ дашь простынушь, и влишь совсѣмъ вѣ квасникъ же, и запускать холодное напоследокъ приголовкомъ. При чемъ надобно смолрѣшь, что ежели спанешъ хмѣль поднимашься вѣ верхъ, то веслить подъ крышкою. Естли же сіе будетъ вѣ теплую погоду, то надобно открывать; чрезъ что спанешъ выходить духъ, и пиво будетъ не шаково. Когда же приспѣешъ время къ сливанію, то надлежитъ опвѣдывать; и буде окажется, что оно сусломъ совсѣмъ не опзывается, а совершенно естъ пивной вкусъ, и

мечешся въ носъ, то самая уже пора вливать. Сливаешь же оное по пропорціи хлѣба.

5.

Пиво подобное вкусомъ виноградному вину.

Сперва свари крѣпкое пиво; потомъ влей оное въ винныя бочки, которыя бы прежде были съ краснымъ винограднымъ виномъ; а послѣ бочки закупоривъ, дай пиву въ оныхъ совсѣмъ перебродить и ошстоясь; то оное сдѣлается вкусомъ какъ виноградное вино.

6.

Пиво сосновое.

Ежели хочешь сего пива сварить такое количество, сколько входитъ на прим: въ обыкновенныя наши пивныя бочки, то наливается такой кошель, въ которой бы могло войти по меньшей мѣрѣ четвертою долею больше воды; и какъ скоро вода сія на огнь начнетъ нагрѣваться, то кидающся въ нее пучки сосновыхъ сучьевъ, которые изрѣ-

зываются такъ мѣлко, чшобы могли войти въ кошель. Пукамъ симъ надобно имѣшь въ окруженіи своемъ въ шомъ мѣстѣ, гдѣ они связаны около двадцаши одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, покуда кожа со всей длины сучьевъ легко опставасть станешъ. Во время сего варенія поджариваешся на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ чешверть овса; также берешся чешверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недосшаткѣ оныхъ отъ десяти до пяпнадцаши фуншовъ мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, и поджариваешся на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все сіе такимъ образомъ поджарится, то бросаетъ въ кошель, и до тѣхъ поръ въ ономъ оставляешся, покуда уваряшся сосновыя вѣшви; а потомъ вынимаешся хворостъ изъ копла вонъ, и огонь погашаетъ. Тогда овесъ и хлѣбъ опадетъ на дно, иглы же сосновыя будутъ плавать по верху, и снимаются долой рѣшешомъ, или ковшомъ. Послѣ сего распускаешся въ сей жидкости шесть шшофовъ самаго просшаго сахарнаго

сыропа, а въ недоспашкѣ онаго отъ двенадцати до пашнадцати фуншовъ не перечисченнаго сахара. Взваръ шотъ сливается потчасъ потомъ въ шакую бочку, въ кошорой недавно было красное виноградное вино. Когда же спашепшъ жидкость сѣя остываешь, и спашновишься въ прошепель, шогда запускаешся пивными дрождами, кошорыхъ берешся около фунша, и перемъшиваешся съ помянушою жижею; послѣ чего наливающся ею бочки до самой впулки, впулки же не запыкающся; и шогда начнешъ она бродишь и киснушь, и поидешъ вонъ изъ бочки множештво дряни. Бочку надлешитъ безпрешанно дополняшь шою же жижею, кошорой для самаго шого осшавляешся нѣсколькo въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошешствѣи двадцати чештырехъ часовъ впулка зашкнешся, или пиво разолъешся по бушылкамъ, шо будешъ оно шакъ крѣпко, какъ дѣланное изъ плодовъ. А ежели хопъшь, чшобы оно было для пишья слаще, шо впулки запыкающся не прежде, какъ по

окончаніи уже всего броженія и кипѣнія, и бочка въ каждой разѣ доливаеця два раза.

7.

Пиво бутылочное.

Ежели хощешь имѣть хорошее бутылочное пиво, то надобно наблюдать слѣдующее:

1) Прежде, нежели оно совершенно опстоится, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать чешыре часа простоишь и уляжешся, то надлежитъ его разливать по бутылкамъ.

2) Когда пиву по свареніи онаго уже нѣсколько дней минеть, и оно уже перебродитъ; то беретя на каждую бочку по наибольшей горсти скобленаго оленьяго рога, и положи его въ полшора шпофа мутнаго и густаго пива посшавишь на огонь; и когда оно вскипитъ, то покаместъ оно еще горячо, надобно взболшавъ гораздо и перемѣшавъ вылить въ бочку съ пивомъ, и дашь пошомъ

стоять спокойно цѣлую ночь, и тогда сдѣлаешся оно совершенно чисто; однако надлежитъ его уже потчасъ попомъ сцѣживать и разливать по бутылкамъ.

8.

Пиво чрезъ долгое время содержитъ свѣжимъ.

Въ бочку пива повѣсь пучечикъ травы называемой *драгунъ*, которую переменяй чрезъ каждыя двѣ недѣки.

Или: Возми лимоннаго цвѣшу, или только одного листу онаго дерева, орѣховаго листу, травы чернобыльнику по ровну, и половинную противъ того пропорцію полыни; и послѣ сдѣлавъ изъ всей той зелени пучокъ, повѣсь въ пиво.

9.

Магавъ бочку, сохранитъ въ лѣтнее время пиво, чтобы не испортилось до самаго исхода.

Возми свѣжее яйцо, въ шопъ день снесенное, когда бочку пива начинашь хочешь, и опусти въ бочку; впулку замажь глиною. Пиво, пока дойдетъ

до послѣдней капли, не окиснетъ и не испортишся.

Ули: Накроши травы звѣробою съ цвѣтомъ, а послѣ оныя полную горсть положи въ бочку.

10.

Когда пиво нагнетъ взбивать и мутится.

Возми полную горсть поджареной соли, и разведя оную двумя штофами воды, влей въ бочку, и дай стояшь ночь; пиво исправится и будетъ годно въ употребленіе. Можно въ него прежде начашія бочки влить винограднаго вина, что шакже его исправляетъ.

11.

Мутное пиво сдѣлатъ свѣтлымъ.

Сперва возми полную горсть хорошей сженой соли, да два штофа воды; потомъ оную соль въ водѣ распустивши и влей въ бочку; пиво опстоится, и сдѣлается свѣшло и чисто.

О дѣланіи пивъ гистгеміи.

Къ совершенству пивъ между прочимъ принадлежитъ и то, чтобъ они были чисты и прозрачны. А не рѣдко случается, что иное пиво не хочеть никакъ бытъ чистымъ, хопябъ и надлежало ему бытъ шаковому. Въ такомъ случаѣ не заизлишнее почищается въ пользу охотниковъ до пивъ упомянушь и о томъ какимъ образомъ можно пиво дѣлать чистыми такъ, какъ совѣтуютъ по иноспранные.

По примѣчаніямъ ихъ пиво киснувши въ бочкахъ пребуеть всегда должайшаго времени для прочищенія, нежели то, копорое кисло въ чанахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѣ не остаётся иногда дѣлать ничего инаго, какъ дать ему далѣ сстоятъ съ покоемъ, а потомъ сѣдить, чтобы оно въ меньшихъ суднахъ совершенно отстоялось. Однако ежели сіе несовершенство, какъ то всего чаще бываетъ, произошло или отъ недовольнаго кисенія, или

отъ худобы солода, то должно употреблять въ отвращеніе того слѣдующія средства. Ежели нечисто оно отъ перваго, то надлежитъ испытать, не можно ли принудить его опять къ броженію и киснѣнію, и дать ему перебродить хорошенько. Въ послѣднемъ же случаѣ трудно его инымъ образомъ исправить, кромѣ того, что избить въ пѣну нѣсколько яичныхъ бѣлковъ, и смѣшавъ съ пивомъ дать онымъ на огнѣ опять сѣсться. Но сіе производить можно только съ небольшимъ количествомъ.

Али: Взять нѣсколько пива; распустить въ немъ рыбаго клею; влить въ прочее пиво и перемѣшать хорошенько; и тогда клей соединившись съ землянистыми часшицами, дѣлающими пиво нечистымъ, чрезъ нѣсколько времени осядетъ на дно.

Али: Когда пиво уже нѣсколько дней старо и довольно закисло; то берется на одну бочку небольшая горсть скобленаго оленьяго рога; взваривается съ двумя кружками того густаго и мушнаго пива, выливается попомъ въ

бочку, и дается такъ стоять ночь; отъ чего потчасъ сдѣлается свѣпло и чисто; но тогда не надобно уже медлить, но потчасъ разливать по бутылкамъ.

13.

Чтобы пиво не пахло богкою.

Возми связанныхъ въ пучокъ двадцать пять пшеничныхъ колосовъ, опусти въ бочку; по боченочной запахъ въ пиво истребится.

Али: Возми горячей воды, и вынутой только изъ печи ячменной хлѣбъ, и разломивъ положи на впулку, и дай тутъ простынуть. Ежели сѣе повторить раза три или четыре, то весь дурной запахъ пропадаетъ.

Али: Влишь въ бочку одну или двѣ хорошія рюмки добраго бѣлаго французскаго вина, дасть стоять сутки, а потомъ раскладывать по бутылкамъ.

Али: Возми дикой рябинки, можжевельныхъ ягодъ, дягильнику, каждой по ровну; четыре свѣжія въ густую сваренныя яйца, съ кошорыхъ скорлупы

не слупливай; попомъ положи все въ холстинной мѣшечкѣ повѣсь въ бочку; по оной составъ испребитъ весь худой запахъ, и произведешъ въ пиво хорошей вкусъ.

Али: Возми одинъ мушкатной орѣхъ; мушкатнаго цвѣта, цитварной травы да гвоздичекъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; попомъ всѣ оныя вещи мѣлко исполокши всыпь въ холстинной мѣшечкѣ, и послѣ повѣсь оной въ пиво.

Али: Возми горячихъ булокъ изъ печи, и повѣсь оныя въ мѣшечкѣ въ пиво, которыя раза четыре въ день перемѣняй, по весь дурной запахъ вберется въ булки.

Али: Повѣсь въ пиво пол-фунта корня травы, называемой гребникъ или грабыльникъ, да дикаго шалфею.

14.

Чтобы пиво лѣтомъ не окисало.

Возми сосноваго дерева; сръжь съ онаго щепку въ пядень длиною и въ палець шириною, и брось въ свареное

пиво, когда еще оно не остыло. Сіе опниметъ у него причины къ закисанію.

Или: Возми золы травы чернобыльника на каждое ведро по полугорсти, и сполькожъ буковой золы; разболтай на пивѣ жидко, и ту смѣсь влей въ бочку; взмѣшай въ бочкѣ вѣникомъ, и дай отстояться.

Или: Возми свѣжеснесенное яйцо, проколи оное въ разныхъ мѣстахъ сквозь скорлупу иглою; прибавь къ тому облупленныхъ отъ наружной кожицы лавровыхъ ягодъ, немного хмѣлю и ячменныхъ зеренъ; все сіе положи въ мѣшечикъ и опусти въ пиво.

Или: Опусты въ бочку листовъ дерева грецкихъ орѣховъ со свѣжеснесеннымъ яйцомъ; посыпь на холстинку соли, и покрывъ оною втулку замажь свѣжею глиною.

Или: Положи въ пиво мѣлкоисполченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

Или: Возми фѣалковаго корня, гвоздики, лавровыхъ ягодъ, инбирю, мушкатнаго орѣху, по равной долѣ;

располки крупно, и положи въ мѣшечикъ опусти въ пиво.

Или: На три ведра пива возми фунтъ мѣлу и двѣ горсти соли; сполки вмѣстѣ, и разжаривъ на сковородѣ до горяча влей на сковороду бутылку чистой колодезной воды; смѣшавши вылей въ окислое пиво, и вымѣшай въ бочкѣ палкою.

15.

Поправляютъ пиво окислое.

Сперва возми, смотря по величинѣ бочки, одну, двѣ или три кружки самаго лучшаго хмѣлю; потомъ положи оной въ чистой кошелѣ, налей на него воды, или свѣжаго пива, и вари до шѣхъ поръ, покамѣстѣ вся сила изъ хмѣлю выварится вонъ; а послѣ воду или пиво изъ хмѣлю гораздо выжавъ примѣшай въ оное толченыхъ можжевельныхъ и лавровыхъ ягодъ, да соли; потомъ простудивъ оной составъ влей въ бочку; но прежде пива изъ бочки уцѣди столько, сколько намѣренъ влить въ нее того состава; а послѣ пиво въ бочкѣ гораздо

8

перемѣшавъ заколоши вшукку на крѣпко, и дай оному нѣсколько дней устояться; шо пиво сдѣлается по прежнему вкусно и крѣпко.

Али: Возми шолченой пшеницы, и мѣшай оную съ пивными дрождами; а послѣ влей сіе въ окислое пиво.

Али: Опустн въ бочку на нншкѣ пучекъ земляничнаго цвѣшу.

Али: Возми вразсужденіи мѣры бочки горшь или двѣ соли, сполько же золы, и одинѣ или два шпофа воды; размѣшай въ ней соль и воду, и выливши въ пиво взмѣшай съ онымѣ; между шѣмѣ вшукку держн зашкнувѣ полотендомѣ, впрочемѣ пиво все выбѣешѣ вонѣ; и дай ему перекипѣшь.

Али: Возми немолоченаго овса съ соломою, свяжн въ пучокѣ, опрѣзавѣ кнспн, и опустн въ бочку; шога пиво опяшь начнешѣ бродншь, и поправншя; сіе можно дѣлашь, пока пиво еше молодо.

Али: Опустн въ него золошысячннику и лавровыхѣ ягодѣ.

Али: Возмн соли и пивныхѣ дрождей изѣ самага шого пива, которое

поправлять хочешь; взмѣшай, и взбѣй вмѣстѣ; по исполненіи того выпусти пуда же изъ бочки нѣсколько пива; смѣшай еще вмѣстѣ; вылей въ бочку, и вымѣшавъ дай отстояться; послѣ чего дополни бочку, оставя однакожъ въ ней нѣсколько порожняго мѣста.

Или: Къ вышеписанной пропорціи соли прибавь въ половину прошивъ того квасцовъ.

Или: Опусты въ бочку въ мѣшечкѣ располченной пшеницы.

Или: На двадцати ведерную бочку возми хмѣлю и три яица; разболтай то съ хорошимъ пивомъ, и влей въ бочку испорченнаго пива.

16.

Поправлять испортившееся пиво.

Когда пиво испоршилось, то возми изъ печи горячей ячменной хлѣбъ, разломи пополамъ, и положи на втулку; опѣ повторенія сего до нѣсколькихъ разъ пиво исправится.

Или: Возми буковой золы; сполки оную мѣлко, и полагая на ведро пива

по горсти той золы, взмѣшай такъ, чтобъ сдѣлалось такъ густо, какъ каша; слей шу смѣсь въ бочку, вымѣшай еще, и дай опстояться.

17.

Поправлять испортившееся Англинское вино.

Если Англинское пиво въ бушылкахъ начнетъ окисать и поршиться, то возьми самого чистаго попашу, исполочь его какъ можно мѣльче, и класи въ каждую бушылку онаго по чайной ложечкѣ; опъ чего оно опъ же часъ поправится, и окажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

М Е Д Ъ.

г.

Простой медъ.

Возми пудъ меду; хмѣлю самаго хорошаго чепыре фунта и зашей его въ холстину; налей въ кошель чепыре ведра чистой рѣчной воды, и зашипой въ мѣшкѣ хмѣль положи въ оной кошель, и вари его въ немъ чепыре часа, или до шѣхъ поръ, чшобы воды оспалось только полтора ведра; потомъ вынувъ хмѣль изъ кошла положи въ холодную воду; и какъ просынетъ, то его выжми, чшобы вышла изъ него вся крѣпость; и сѣю вылей въ ту же, въ которой варился хмѣль; на оной водѣ разведи показанное количество меду, и бей его весломъ, чшобы весь гораздо разошелся; послѣ сего положи холодной воды шесть мѣръ шѣхъ, въ которую помѣщался пудъ меду, съ хмѣлевою водою; и при всякой мѣрѣ медъ въ кадкѣ размѣшивай, и воскъ съ него снимая выжимай. Разведя такимъ обра-

зомъ процѣди сію сышу въ кошелъ сквозь сито, и вари его, славливая накипающую пѣну на чисто; и естли медъ надобно дѣлать въ прокъ на цѣлой годъ, то вывари изъ сей сышы двѣ мѣры, а четыре чтобы оспались; естли же употребленъ будешъ въ расходъ скоро, то выкипѣши изъ него полторы мѣры, а четыре съ половиною чтобы оспались. Пошомъ слей его въ такую бочку, которая бы по влишїи всего не была полна на четверть, и дай ему въ ней простынуть такъ, какъ бы парное было молоко. Послѣ того возми хорошихъ винныхъ дрождей шоловой стаканъ; влей ихъ въ боченокъ, и закупоря поставъ въ теплое мѣсто, чтобы съ ними перебродилъ. Когда же потребно употребляшь его скорѣе, то надобно держашъ его въ большой шеплотѣ, гдѣ онъ можешъ поспѣть черезъ пять дней; а по прошествїи четырехъ дней надлежишь его опвѣдывать; и чтобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ найдешъ въ немъ по своему вкусу сладость и довольную крѣпость. Пошомъ пере-

спавить его въ холодное мѣсто, такъ чтобъ удобно было его цѣдить въ гвоздь не шрогая бочки, гдѣ и оставишь его на шрои сущки, доколѣ совершенно устоишся; попомъ сцѣдить изъ боченка, и разлишь по бутылкамъ.

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа четыре; попомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для снятiя же воску воду просуди, и послѣ процѣди опять чрезъ сито и воскъ выжми; воду же съ медомъ вари до тѣхъ поръ, покамѣстѣ она сварится, снимая пѣну на чисто; и какъ уже пѣны не будетъ, то положи фунтъ фiалки и пол-фунта кишнецу вари вмѣстѣ до тѣхъ поръ, чтобы выкипѣло двѣ доли а осталась бы только одна шреть, то есть одно ведро, которое и слей въ боченокъ; и когда оной медъ будетъ чуть тепелъ, то положи въ него на закваску два калача, замазавши какъ можно плотнѣе; поставъ боченокъ въ теплое мѣсто, и дай киснуть двенадцать сутокъ, по

прошествія которыхъ процѣди сквозь суконный мѣшокъ въ шомъ же боченокъ, выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто. Пошомъ когда сцѣженной медъ будешъ слишъ въ боченокъ, то положи въ него разваря на шомъ же меду одинъ золотникъ кардамону, одинъ золотникъ гвоздики, одинъ золотникъ корицы и столько же бадьяну; да двѣ скобки клею. Все сіе положи въ одинъ мѣшечикъ дай стояшь меду въ ономъ боченкѣ двѣ недѣли. Чемъ больше онъ будешъ стояшь, шѣмъ цвѣшъ будешъ лучше; а пошомъ разливай уже въ бутылки.

Али: Взвари два фунта хмѣлю, и сцѣдивши воду разсыши наней пудъ меду, и вари снимая пѣну до шѣхъ поръ, какъ будешъ чистъ; пошомъ протуди шакъ, чшобъ былъ только чущъ шепль; послѣ заквась дрождами; и какъ укиснешъ, то слей въ боченокъ. Заквашивай прежде вшораго варенья; а какъ укиснешъ, то вари опять, и положи клею, размоча его въ шомъ же меду; и когда онъ цѣлую недѣлю въ

боченкѣ простоятъ, то перелей въ другой боченокѣ; а для лучшаго колера положи не много шафрану.

Или: Возми мѣру меду и шесть шакихъ же мѣрѣ воды, и вари на огнѣ шаковомѣ, какой пошребенѣ къ варенію молодой говядины; во время кипѣнія брось въ него горсть розоваго цвѣту, и снимай пѣну на чисто Жарѣ подѣ кошломѣ долженѣ бытъ пылкой, но безѣ дыму; и когда довольно уварится, то сними кошелѣ съ огня и дай остытъ; а между шѣмѣ возми на пять мѣрѣ сваренаго меду одну мѣру пашоки, положи ее въ кошелѣ, вари на угольномѣ жару, мѣшая безпрестанно до шѣхѣ порѣ, покамѣстѣ покраснѣетѣ или потемнѣетѣ. Тогда возми прежде свареной медѣ; влей его на вареную пашоку и смѣшай веселкою. Помомѣ сполки свѣжихѣ лавровыхѣ ягодѣ; спусти въ медѣ, и прежде сливанія въ бочку дай довольно перебродитѣ. Тогда, какѣ угодно, можно подправитѣ его пряными зеліями, или подкрѣпитѣ хмѣлемѣ.

Или: Возми одну часть свѣжей папоки, и восемь частей чистой колодезной воды; положи то въ мѣдной кошелѣ, поставленной на сильной огонь; вари снимая прилѣжно пѣну. Если медъ сей варится для скорого расхода, то не должно уваривать его густо; а если въ прокъ, то варить до пѣхъ поръ, покамѣстъ сдѣлается клеивать, тогда слишь его въ бочку, не дополняя оной на ладонь. Недополнка сія оспавляется для того, чтобъ при броженіи изъ бочки не выбивало. Тогда можно завязавши въ вешошку пусшить въ него корицы, мушкатнаго цвѣту, мушкатнаго орѣха, инбирю и калгану, а для краски шафрану, и дать съ онымъ перебродить. Послѣ переброденія надлежитъ стоять ему закупоренному крѣпко три мѣсяца, а потомъ уже начинать пить. — Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ медъ въ закупоренныхъ бочкахъ зарываютъ на нѣсколько времени въ землю; отъ чего перяетъ онъ свой медовой и водянистой вкусъ, а принимаетъ сходной къ виноградному вину.

Или: Возми пудъ лучшаго меду и шесть пудъ дождевой воды; распустя въ мѣдномъ коплѣ вари до пѣхъ поръ, чтобъ укипѣла половина; послѣ того дай прохолодѣть до теплоты лѣшней воды; тогда слей въ бочку, въ копорой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ пѣстомъ, прибавя пуда шпофъ окислаго пива. Наконецъ спусти пуда въ мѣшечкѣ двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики; перцу, инбирю, кардамону и райскихъ зеренъ по три золотника. Закупоря крѣпко оставь стоять зиму въ тепломъ выходѣ. По наступленіи же лѣша выспавь на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобы ошлегъ, и послѣ употреблять.

Или: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко жмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, шреть фунта фїалковаго корня и столько же девясилаго; шалфею и

кишнецу по фунту; четверть фунта ромашки, двенадцать золотниковъ гвоздики, и столько же мушкатнаго орѣха. Всѣ сїи приправы изрѣзать, положить въ мѣшечикъ, и когда медъ съ водою и травами варится, бросить въ него хмѣлю; послѣ подлить въ медъ мѣрку дрождей; дать бродить трои сутки; потомъ процѣдить сквозь суконной мѣшечикъ, и слить въ боченокъ, у кошораго гвоздь съ низу. Когда же ошстойся, то опускается въ медъ кардамону, мушкатнаго цвѣту и гвоздики; изрѣзавъ кусочками и положи въ мѣшечикъ.

2.

Клюковной медъ.

Вскипятитъ папоку; пѣну съ нее снимать; потомъ по прибавленїи кипятку, положить сколько угодно протертой клюквы и давъ ошстояться разливать въ бутылки.

Или: Взять пудъ меду, и разведя его теплою водою налить въ котелъ, и поставя на огонь дать кипѣть, славливая начисто накипающую пѣну;

и какъ уже болѣе оной отъ кипѣнья на немъ не будетъ, то истолочь четверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсѣ, вылить въ ту сышу, и вскипятить еще одинъ разъ. Потомъ составя съ огня дать нѣсколько попростынуть, и теплую слишь въ чистой боченокъ, въ которой положить размоча въ томъ же меду четыре скобки чистаго меду, изрѣзавъ его мѣлко. Наконецъ взять корицы гвоздики, кардамону, бадьяну, фѣалки, кишнецу, всякаго по шести золотниковъ, истолочь въ ступкѣ, и положить въ нарочно для того сшитой продолговатой холстинной мѣшечикъ, и завязавъ оной опустить на ниткѣ въ топъ медъ до половины боченка, и закупоря крѣпко вшуклу поставъ въ ледъ.

Воды на пудъ сего меду довольно, естли употреблено будетъ ведра четыре; и сію сышу надобно гораздо укипятить. Естли же покажется меду недовольно, то прибавишь онаго еще, и сладость онаго можно дѣлать всегда по произволению.

3.

Малиновой медъ.

Прежде всего кладется въ кадку или бочку зрѣлая малина, наливается чистую водою, и дается ей такъ стояшь сутки двои, покуда вода напоится и вкусомъ и колеромъ ягодъ. Послѣ того вода сѣя сцѣживается съ ягодъ, и размѣшивается въ ней чистая пашока, которой берется на три мѣры воды одна мѣра; или смолря по тому, сладку ли или не очень сладку должно быть меду. Наконецъ бросается туда ломтикъ поджареннаго и пшеничными дрожжами обмазаннаго калача; и какъ медъ начнешь бродить, то калачъ вынимается вонъ. Сему меду дается киснуть дни четыре или пять. Если же надобно, чтобъ онъ былъ съ духами, то завязывается въ тряпичку нѣсколько гвоздики, кардамона и корицы, и вѣшается въ бочку. Ежели сей медъ стоитъ въ тепломъ мѣстѣ, то не перестаетъ бродить и киснуть дней восемь. Когда же бродить перестанетъ

и какъ надобно закиснетъ, тогда относится въ холодноватое мѣсто, и сдѣживается съ дрождей.

Примѣг. Такимъ же образомъ пригошовляются меды вишневой, кумачничной и изъ прочихъ ягодъ.

4.

Бѣлой медъ.

Развести на теплой водѣ пудъ меду, и дашь оной сытъ стояшь половиною сушокъ, чтобы вся вощина и другая нечистота удобнѣе могла на верхъ подышаться; попомъ вощины выжашь, а сыту слишь береженько съ поддонковъ сквозь сито, и наливъ оную въ кошелъ кипящишь, славливая пѣну съ нее долой поваренною ложкою; и какъ сыта отъ пѣны очистишся совершенно, то положишь въ нее полтора фунта хмѣлю, съ которыми ее гораздо уварить; попомъ сливши въ нарочно пригошовленную для того кадку, усудишь его такъ какъ парное молоко; посеми запустишь въ него самыхъ хорошихъ дрождей пять споловыхъ ложекъ; и какъ уходишся

или переберется медъ съ ними, то и слышь его черьпая сквозь сипо, или чистое рѣшето въ боченокъ. Послѣ того положишь въ него скобки чешыре рыбьяго клею, изрѣзавъ оныя на мѣлкія части, и по двенадцати золотниковъ фїалки и кардамону.

Воды класъ противъ меду въ восемь мѣрѣ, или какъ кому разсудится, смотря по тому крѣпче ли потребенъ медъ, или слаще. Послѣ того закупоря его поставишь въ ледъ, и не почиташъ прежде, какъ дней черезъ десять, чшобъ совершенно могъ устояться; ибо медъ чемъ болѣе стоишь, тѣмъ будетъ чище и колеристѣе.

Али: Разсыпашъ пудъ меду на теплой водѣ, и дашь спояшь въ кадкѣ двенадцать сушокъ; потомъ сняшь съ верху вошины, выжашъ начисно, сышу спуспишь, и варить съ хмѣлемъ гораздо крѣпче; положишь въ другую кадку; и какъ остынешъ подобно парному молоку, тогда сварить, всыпавъ рыбьяго клею съ кардамономъ или съ фїалкою; и положить въ бочку въ шощъ медъ

кардамону или фїалки осьмую долю фунша, а хмѣлю фунтъ или полтора; воды брать противъ меду въ восемь разъ больше, и не трогать девять дней, чтобъ онъ устоялся; а чемъ болѣе, тѣмъ лучше.

5.

Красной медъ.

Варится во всемъ подобно бѣлому меду; только по сваренїи уже его должно взять два фунша папки, и ужарить ее въ кострюлькѣ или сковородѣ до красна, такъ чтобы она гораздо пережглась; потомъ разведя эту пережженую папку тѣмъ же медомъ, вылить ее въ боченокъ; отъ чего и будетъ медъ имѣть колеръ красной.

6.

Зеленой медъ.

Варится также какъ и прежнїя; но для зеленаго колера взять три фунша папки и два фунта мясныхъ листьевъ, которыя съ папкою поджарить накрѣпко; потомъ развести тѣмъ же

медомъ; влишь въ боченокъ и закупоря пославить въ ледъ и не починашь прежде двенадцати сутокъ.

Или: Поступить точно такъ какъ при вареніи бѣлаго меда; но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта пашоки и два фунта свѣжихъ мятныхъ листьевъ, и поджаришь съ пашокою по больше; также положишь въ медъ четверть фунта рыбаго клею, разваря его въ водѣ съ мяшою, и переливши медъ въ бочку закупорить, и не трогать двенадцать сутокъ.

7.

Золотой медъ.

Сваря обыкновеннымъ образомъ положишь фїалки съ клеємъ на пудъ два золошника; и какъ перебродитъ, то и сдѣлаешся медъ золошымъ цвѣшомъ.

8.

Легкой медъ безъ хмѣлю.

Разсыпая медъ, какъ сказано выше, на теплой водѣ, кипятить сію сышу

на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ ничего уже пѣны и вошинѣ на сытѣ не будетъ, славливая съ нее ложкою долой всю накипающую нечистоту, и сливши въ кадку заквасить дрожжами; а какъ устоится, то слить съ поддонковъ бережно въ боченокъ. Клею и другихъ духовъ класъ такимъ же образомъ, какъ и въ прочія меду.

9.

Медъ липецъ.

Возми пудъ бѣлаго меду; разведи оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сышу въ кошелъ, кипѣти ее цѣлой часъ; потомъ выливъ ее въ кадку простуди такъ, чтобъ было какъ парное молоко; положи пристойное количество свѣжихъ дрождей; и какъ закиснешь, то влей въ ту сышу штофъ хорошаго двоенаго вина, или французской водки. Потомъ возми хмѣлю такую же мѣру, въ какой помещался пудъ меду; налей на него сполько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покаместъ весь

хмѣль пошонеть. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онымъ киснуть сущки прои; отъ чего медъ потеряеть всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и шакую же мѣру воды; вари до шѣхъ поръ, покамѣстъ выкипитъ вся вода, и онъ будетъ на подобіе густаго сыропа; просуди его, и шѣмъ подсласти прежней окрѣпшей съ хмѣлемъ медъ. Когда же начнешъ онъ киснуть съ нова, тогда уже сливать его въ бочку сквозь частое сито. На бочкѣ, въ которой будетъ стоять сей медъ, непременно должны быть обручи желѣзные, при томъ же и дны упорами крѣпкія; которую наполнивъ медомъ поставитъ въ ледъ и не прогашь недѣли четыре или пять.

ю.

Медъ, похожей на виноградное вино.

Положи въ кошелъ хорошаго меду отъ молодыхъ пчелъ, и влей равную пропивъ его мѣру холодной колодезной или дождевой воды; замѣшь на палочкѣ, какъ высоко сыпа въ кошлѣ стояшь

будетъ, и прибавь на той палочкѣ еще другую замѣтку на палецъ выше. Положи въ сыту четверть фунта крупно располченнаго бѣлаго виннаго камня; вари попомъ на угольяхъ, снимая прилѣжно пѣну. Когда пѣна взбивать перестанетъ, то подлеи въ кошелъ еще такую же мѣру горячей воды, и продолжай вареніе снимая пѣну до шѣхъ поръ, пока мѣстъ уварится до наспоящей мѣшки, замѣченной на палочкѣ. Таковое подбавленіе и уварку съ горячею водою повтораи до трехъ и четырехъ разъ, располагая наконецъ такъ, чтобъ изъ воды въ четыре раза положенныхъ четырехъ мѣръ, и одной мѣры меду, вышло бы только двѣ мѣры. Дѣлай пробу опущеніемъ куринаго яйца размѣръ уваренія; когда оно на поверхности меду будетъ плавать на своемъ носкѣ, тогда снявъ кошелъ остуди, и слей въ чистую деревянную посуду, процеждая сквозь два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. Если медъ не будетъ прошекашь, то вынь одинъ мѣшокъ вонъ, выполощи въ

холодной водѣ, высуши, вложи опять въ первой мѣшокъ и процѣживай. Потомъ слей въ просторную бочку; и лѣтомъ выспавъ на солнцѣ, а зимою за печь на сорокъ дней. Бочка должна бытъ не полна ладони на двѣ, и на крыша только слабо дощечкою. По окончаніи броженія слей медъ сей въ чистую посуду, и закупоря крѣпко поставъ въ погребъ. Чемъ долѣе сей медъ стоитъ, шѣмъ будетъ лучше. Для долговременнаго содержанія должно слишь его въ дубовую бочку, въ которой сосжено было довольно количество водки.

II.

Англинской медъ.

Возми двадцать штофовъ воды, два фунта чистаго сахару, два штофа хорошей сахарной пашоки; смѣшай все вмѣстѣ и дай вскипѣшь, снимая накипающую пѣну. Послѣ слей въ деревянное ведро или ушатъ; и когда совсѣмъ почти простынешъ, то сръзавъ съ двенадцати лимоновъ кожу, выдави сокъ;

положи пивныхъ дрождей восемь столовыхъ ложекъ; потомъ сливши въ небольшой боченокъ тряси его четыре дни съ ряду. Наконецъ поставъ на двенадцать дней, по прошествіи которыхъ перелей въ бутылки, и держи въ холодномъ мѣспѣ.

12.

Сахарной медъ.

Возми полпуда сахару, четверикъ клюквы и пять ведеръ воды; взвари хорошенько, дай отстояться, потомъ опять вари бѣлымъ ключемъ два раза; послѣ того клюкву передавя положи шуда же, и дай спояшь до тѣхъ поръ, какъ клюква взойдетъ на верхъ; тогда сливай въ боченокъ сквозь сито. По слитіи подвари сахару при фунта, и положи въ топъ же боченокъ съ нѣкоторою частію клею и прочую спецію, какую за благоразсудишь.

Ули: Вскипяти напередъ воду, а потомъ разведи сахаромъ; и когда угодно, положи нѣсколько хмѣлю, чшобы не такъ скоро окисалъ; и послѣ поваря

вылей въ кадку, дай оспынуть, и заквась дрожжами, положи ихъ ложекъ восемь; потомъ дай тѣмъ дрожжамъ взойти на верхъ, и сливай въ боченокъ сквозь сито; потомъ подвари сахару и спеціи, и положи въ него поставь въ ледъ.

13.

Лзюнной медъ.

Возми двенадцать фунтовъ коринки, и вари въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда она совсѣмъ размякнетъ. Потомъ перетолки ее въ деревянной ступѣ и деревяннымъ полкачемъ, и прожди сквозь шерстяной мѣшокъ, или сквозь частую цѣдилку. Сей выжатой морсъ положи въ прежнюю шу воду, въ которой варилась коринка; прибавь къ тому чешыре кружки самой чистой папаки, и подлей столько воды, чтобы составилося изъ всего двенадцать кружекъ. Все сіе взвари на огнѣ, снимая прилжно пѣну; слей въ кадочку; запусти хорошими пивными дрожжами, и дай закиснуть. Потомъ разлей по бушылкамъ.

В О Д Ы .

1.

Вода для подслащиванія водокъ.

Возми какойнибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или чегонибудь другаго; исполки то мѣлко; налей горячую водою, на пр: на фунтъ спеціи воды три шпофа; закрой шакъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ; дай постоять одни сутки; попомъ вылей въ кубъ, и прибавя воды еще два шпофа, гони шакъ какъ водку до тѣхъ поръ, покамѣстъ въ водѣ вкусъ той спеціи будетъ слышенъ. Когда же начнетъ она пахнуть погономъ, то опыми ее скорѣе; и вторично въ двоеную воду прибавя шакъ же свѣжей спеціи передвой шакимъ же образомъ; а ежели передвоишь и въ третей разъ со свѣжею же спеціею ту воду, то и еще лучше она быть можетъ; шакъ что ежели положить той троеной воды въ шшофъ спирту одну чарку, то доволь-

но будетъ въ водкѣ той спеціи запаху. И такимъ образомъ изо всякихъ пряныхъ кореньевъ воду для водокъ гнать можно.

2.

Розовая вода.

Взявъ розовые цвѣшны, и ощипавъ только одинъ цвѣтъ, чтобы зеленаго листу въ нихъ не попало; цвѣшны сіи положишь въ кадочку, или стеклянную банку; посолишь не очень солоно, и влишь на нихъ немного самой чистой рѣчной воды, единственно для того, чтобы былъ сокъ; и потомъ положи гнетъ поставишь недѣли на двѣ въ погребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ. Еслили же тѣхъ цвѣшовъ будетъ мало, то можно еще и послѣ прибавлять на прежніе, посоля также немного. Когда же наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть полуведерной или ведерной кубикъ, то положивъ туда налить водою, и замазавши тѣстомъ поставишь въ кошелъ въ самую горячую воду, которую кипѣтишь до тѣхъ поръ,

покамѣстѣ начнетѣ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокѣ; тогда кубикѣ изѣ копла вынуть, присавить трубницу, и гнать весьма тихо. Прежде выдетѣ пол-штофа или штофѣ изѣ красна, которую выливать на соленые розы; а потомѣ пойдетѣ уже чистая вода, которой выдетѣ штофа два. Сію слишь въ особливую чистую бушылѣ; а потомѣ шопѣ кубикѣ взять не снимая и не размазывая колпака; поворошить корзинькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху, и влить въ него ошашь самой чистой рѣчной воды штофа три; и поставя въ трубницу гнать тихо. Выгнавши же еще два штофа вылить на розы, и такимѣ образомѣ накапливать ведерной кубикѣ. Когда же накопится, то такимѣ же образомѣ поставишь въ кошелѣ и варить, а послѣ гнать, и красную воду также лишь на цвѣшы; и также влить два штофа чистой перегоненной воды въ ту же бушылѣ, въ которую и прежде было влило, которой какѣ накопится што-

фовъ до шести, то соленыхъ розъ положишь въ кубикъ, и влить на нихъ пѣ шесть шшофовъ, и почно такъ, какъ описано выше, поставишь кубикъ въ кошель въ воду, и вскипяштишь, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдетъ то же красная, которую также на цвѣшы вылить; а пошомъ чистая, которой выгнавъ шшофа при вылишь въ чистую бутылъ; а въ кубикъ по вышеписанному налить воды шшофа при, которую выгнавши опять вылить въ кадочку на розовые цвѣшы, и накапливать такимъ образомъ до прешьяго перегона, изъ коего будетъ самая лучшая розовая вода.

Или: Сперва надлежитъ оборвать съ розъ всѣ цвѣточныя листочки до чиста; потомъ изрубить оныя, или истолочь въ иготѣ, и положи въ глиняной горшокъ придавить по ту же, и посыпать по верху сполько соли, сколько въ три пальца или въ щепоть ухватишь можно; пошомъ разослатъ по верху мокрую тряпичку, и наложу кружокъ съ гнетомъ, дать стояшь въ

потребу недѣль шесть или восемь, покуда начнется ферментація, которая воспослѣдуетъ тогда, когда они начнутъ гнить. Когда же они поспѣютъ къ перегонкѣ, тогда перекладывающся въ кубикъ, вливается на нихъ нѣсколько штофовъ холодной ключевой воды, мѣшается гораздо, и переганивается по обыкновенію. Вода, которая поидетъ съ начала, содержитъ въ себѣ множайшій спиртъ изъ розъ, но чему и пахнетъ тѣми цвѣтами весьма сильно; а та, которая поидетъ послѣ, не такова хороша. Однако естли первую перегнать еще разъ, то выдетъ настоящей розовой спиртъ.

Или: Возми шесть фунтовъ розъ и двадцать четыре фунта колодезной воды, и чрезъ слабую перегонку гони такъ ччтобы вышло шесть штофовъ.

Или самой скорѣйшей способъ: Для сего не надобно ни печки, ни кубика; а возми только глиняное блюдо, или чашку; положи въ нее свѣжихъ розовыхъ листовъ, и наливши на нихъ по пропорціи свѣжей воды, накапай въ

оную пять или шесть капель купороснаго спирта; отъ чего вода потчасъ получитъ розовой запахъ и цвѣтъ.

3.

Смородинная вода.

Возми пять галенковъ воды, и свари оную съ двадцатью тремя фунтами сахару; потомъ положи четыре личныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣну, въ самое то время, когда начнетъ вода закипать; когда же спанетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимаешь; потомъ даешь шой водѣ около получаса кипѣть; послѣ того поставишь, чтобы совсѣмъ остыла, и не накрывать; наконецъ положишь въ бочку три галенка смородиннаго соку, и налешь въ него сію сахарную воду, но только тогда, когда она совершенно остынетъ и будетъ холодна. Когда сія вода будетъ въ бочкѣ работать, то подливаешь оною же сахарною водою.

Или: Нарвашь спѣлой смородины съ кистями; ягоды обрѣзашь ножницами въ рѣшето, вымышь на рѣкѣ, и

продавивши сквозь толстой плашокъ влишь въ бушылъ, и держашь на льду; на косточки налишь немного воды, дашь ночевать, прожать, влишь въ бушылъ и поставишь на ледъ; потомъ на косточки вторично налишь воды, и давши переночевать процѣдить сквозь плашокъ, и влишь въ первую воду въ ту же бушылъ; и есшьли воды будетъ прошивъ соку меньше, то еще на косточки влишь воды, дашь ночевать, и продавишь также. Потомъ смѣшавъ воду сію съ сокомъ, процѣдить сквозь сукно; напоследокъ взять пол-пуда процѣженнаго съ водою соку, пять фунтовъ сахару и три фунта французской водки; и когда сахаръ растаетъ, то влишь въ бушылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держашь на льду.

Или: Возми фунтъ смородинныхъ ягодъ и кружку воды, и ягоды передави въ оной; а пошомъ подбавь четверть фунта сахару и перемѣшай все гораздо. Когда же сахаръ совершенно распустился, тогда прожимается сквозь

суконку, или войлочную цѣдилку, и сохраняется для употребленія.

4. *Малиновая вода.*
5. *Земляничная вода.*
6. *Вишневая вода.*
7. *Клубничная вода.*

Дѣлаются почно шакъ, какъ описано выше сего въ послѣднемъ способѣ смородиновой воды. Далѣе же замѣчается, что сїи ягодныя воды держутся не долго, но скоро порпяшся, по чему и не должно оной болѣе дѣлать на расходъ, какъ полько на одни сутки.

8.

Брусничная вода.

Возми четверикъ брусники, изъ которой половину положи въ горшокъ, поставь на ночь въ печь, чтобы парилась; на другой день вынувъ изъ печи протри сквозь сито, и положи въ боченокъ. На другую же половину четверика, которая не парена, налей при ведра воды, и смѣшавши съ первую поставь на погребъ; изъ чего черезъ две-

надцать дней выдешь совершенная брусничная вода.

9.

Духовитая вода.

Ежели хочешь получить благовонную воду изъ гвоздикъ, лилей, или прочихъ цвѣтовъ, то налей въ склянку хорошей хлѣбной водки, и повѣсь въ сію водку на ниткѣ цвѣты, или коренья, или траву, отъ кошорой желаешь получить запахъ. Всѣ сіи вещи не преминушъ испустить запахъ свой въ водку; и когда по мнѣнію твоему они довольно уже изъ себя запаху въ водку испустили, то сіи вынь вонъ, а на мѣсто ихъ повѣсь другіе; и такъ продолжай до тѣхъ поръ, пока мѣстъ водка будетъ имѣть довольно запаху. Но при семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты, кошорые испускаюшъ изъ себя также и краску, должно вынимать скорѣе, дабы водка отъ нихъ не окрасилась. Запахъ въ таковой водкѣ бываетъ столь великъ, что нѣсколько капель оной могутъ надушить цѣлую большую бочку.

Или: Возми самой лучшей и крѣпкой водки, и положи въ нее нѣсколько грановъ бизама, и по стольку же амбры и цибета, закупорь и засмоли бутылку съ симъ какъ можно крѣпче, и поставь на солнцѣ; дай ей стоять на ономъ нѣсколько дней съ ряду, чрезъ что и получишь весьма хорошую духовишую воду.

ю.

Способъ сохранять всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненныя воды отъ плѣсени и поврежденія.

Ежели хотѣшь сохранить сіи перегоненныя воды долгое время цѣлыми, и не допустишь до того, чтобъ онѣ заплѣснѣвъли и испортились; а равно также и всякія соки изъ травъ и кореньевъ пріуготовляемыя; то надобно наливать ими спекляныя узкогорлыя бутылы, или другіе какіе сосуды, которыя бы въ низу были широки, а въ верху узки, и наливать такъ, чтобъ онѣ были полны, а потомъ вливать на самой верхъ нѣсколько капель дере-

вяннаго масла, дабы имѣ вся поверхность воды, или сока, покрылась, и оно бы плавало по верхѣ воды; отъ чего и не испортится вода въ цѣлое годичное время.



К В А С Ы.

I.

Красной квасъ.

Возми ржаного мѣлкаго солоду четверикъ и столько же яшнаго; высыпавши въ чанъ перемѣшай весломъ; потомъ вскипѣшя воды налей на солодъ, чтобъ онъ весь взмокъ, и покрывши дай ему стоять съ часъ времени; тушь же положи въ него горсть соли, перемѣшавъ оную тамъ хорошенько; потомъ расклавши оной растворъ въ большія корчаги поставь въ печь, чтобъ солодъ въ нихъ упрѣлъ гораздо. Вынувъ изъ печи выклади его въ чанъ, и разведи горячею водою не очень жидко; посемъ выклади оное въ спуспникъ; налей также горячею водою, и чрезъ два часа спусти сусло. Когда же простынетъ, и будетъ какъ парное молоко, то положи въ него три столовые ложки хорошихъ свѣжихъ дрождей и свѣжей мясы; закрой чанъ крѣпко;

и какъ начнетъ на немъ показываться бѣлая пѣна, тогда мѣшай его чаще, и не давая много перекипать сливай въ бочку, въ которую положи пол-фунта немѣцкой мяшy, и крѣпко закупоря вшуклу поставь на ледъ.

Для: Возми яшнаго и ржаного солоду по четверику, ржаной муки два четверика; завари все то на горячей водѣ; потомъ положи въ корчаги поставь въ печь, которую замажь глиною. Поушру вынувъ изъ печи положи въ кадку и налей кипячкомъ копла два, мѣрою въ шесть ведръ; заквашивай квасною гущею, и положи мяшy поступай по вышеписанному.

2.

Кислая шти.

Возми четверикъ яшнаго солоду, четверикъ ржаного, четвертку муки крупичашой, четвершку пшеничной, пол-четверика ситной, четверикъ грешневой. Все оное въ чану смѣшай вмѣстѣ, и наливъ кипяткомъ разбивай весломъ комья, мѣшая оныя безпре-

станно часа при. Впрочемъ же поступай точно такъ, какъ предписано о красномъ квасѣ; кромѣ того что сей растворъ спавить въ печь не должно, для того что сей квасъ или кисля шши не долженъ быть краснаго цвѣща, но имѣть колеръ бѣлой.

Или: Возми пол-четверика ржаного солоду, пол-четверика пшеничного, пол-четверика яшнаго, пол-четверика грѣшневой муки, пол-четверика пшеничной, четверикъ ржаной и четвершку крупичашой. Вскипѣтя воды мѣрою при ушата за три на оной все выше-показанное, и покрывши чанъ дай стоять шесть часовъ; послѣ на оное налей два ушата холодной воды; размѣшай хорошенько; и какъ устоится, то процѣди сквозь сито и слей въ боченокъ; положи въ него четыре пучка нѣмецкой мяты; заквась гущею. Когда же закиснетъ, то разлей по бушкамъ, положи въ каждую по двѣ ягоды изюму и по куску сахару.

Или: Возми двенадцать фунтовъ крупичашой муки, десять фунтовъ

грѣшневой, четвершку пшеничнаго солоду; двенадцать фуншовъ мякиша отъ ржаного хлѣба безъ корокъ, кою изсушивъ истолки, и перемѣшай съ мукою и съ солодомъ вмѣшъ, и разведи въ самое по время двумя съ половиною ушапами кипятку. Когда же устоится, по слей въ другую кадку, и положи шуда въ мѣшкѣ одинъ фунтъ изюму и шесть пучковъ мяты, заквась гущею; и когда укиснешь, по сливай въ бушылки, полагая въ каждую по три чайныхъ ложечки толченаго сахару; изюмъ же находящейся въ мѣшкѣ, вынувъ изъ онаго разложишь также по шѣмъ бушылкамъ.



У К С У С Ъ.

1.

Красной уксусъ пивной.

Возми ржаного и яшнаго солоду поровной часпи; замѣси изъ онаго на теплой водѣ тѣсто, которое потомъ разложи въ корчаги поставь въ жаркую печь на ночь. По утру вынувъ изъ печи разведи въ спустникъ горячею водою, и покрывъ хорошенько оставь такъ стоять на цѣлыя сушки; потомъ уже спусти то сусло, и выливъ въ другую кадку заквась пивными дрождами, и какъ оно съ ними сойметса и закиснешь, то слей въ боченокъ, и положи въ него пригоршни двои сухой малины и горсть гороху; наконецъ закупоря боченокъ крѣпко поставь въ теплое мѣсто, чтобы закисъ совершенно.

2.

Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ опгономъ или послѣдомъ, и по-

ложи въ него ломоть ржаного хлѣба намазаннаго медомъ, и небольшое количество гороха. Боченокъ сей поставь закупоря крѣпко въ теплое мѣсто подлѣ печи; и наблюдай прилѣжно, чтобы его никто не трогалъ и не приводилъ въ движеніе, и тѣмъ не мѣшалъ закисанію. Чрезъ нѣсколько времени сей отгонъ закиснетъ, обратися въ изрядной уксусъ, и произведетъ въ себѣ гнѣздо, или такъ называемую уксусную *матку*, которая какъ скоро сдѣлается, то и пойдетъ уже уксусъ на всегда безперерывно; ибо при всякомъ выниманіи на расходъ нужно только дополнять, боченокъ опять отгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

3.

Винной уксусъ.

Возми виннаго погону, которой остаешся отъ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ шжимъ печеніемъ чтобы оный не пахъ пригарью. Потомъ естли погону сего бу-

дешъ мѣрою три ведра, то возми на сію пропорцію двѣ горсти грешневыхъ крупъ, которыя свари въ водѣ густо; положи въ нихъ два фунта свѣжихъ пивныхъ дрождей, и бутылку изъ свѣжей малины морсу. Естли же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатковъ, то положи вмѣсто оной шри пригоршни сухой; перемѣшай все то вмѣстѣ, положи въ боченокъ, налей означеннымъ погономъ, и перемѣшавъ гораздо поставь въ шепломъ мѣстѣ; изъ чего черезъ чепыре мѣсяца получишь преизрядной крѣпкой уксусъ.

4

Ренской уксусъ.

Ренской уксусъ естъ ничто иное, какъ испортившееся и кислое, или лишившееся своей теплоты и спирта виноградное вино, употребляемое въ домоводствѣ при столахъ и на кухнѣ. Для сосавленія онаго не должно брать вино совсѣмъ испортившееся; ибо изъ него хорошей уксусъ составишься не можетъ; а годно къ тому такое, ко-

порое хотя вкусъ свой и потеряло, но не совсѣмъ еще выстоялось и не совершенно всѣхъ силъ своихъ лишилось. Дѣлается онъ также и изъ виноградныхъ дрождей; однако самой хорошей должно дѣлать изъ добраго вина, которое не совсѣмъ еще испортилось. Всѣ пакія вещи, которыя не приводятъ вино въ скоропостижную гнилость, а производятъ въ немъ полезную ферментацию, могутъ обратитъ его въ уксусъ. Но наудобнѣйшимъ средствомъ къ превращенію его въ оной почитается смѣшеніе его съ готовымъ уже уксусомъ, чрезъ что обращается вино въ уксусъ въ короткое время. Сливаются также изъ бочекъ и подонки, то есть: когда уже вина остаётся въ нихъ мало, въ стекляныя бутылки, и ставятся лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплое мѣсто подлѣ печи. Когда же оно тамъ закиснеть, тогда опливается нѣсколько вонъ, и подливается вмѣсто того виноградное вино, отъ чего дѣлается онъ еще кислѣе. Слипой же уксусъ переваривается попомъ въ кошлѣ, и сли-

ваются въ особливья сосуды, отъ чего будешь онъ кисель и хорошъ. Естли же не переваривашь, то онъ испортится, сдѣлается невкуснымъ, дурнымъ и обратится въ воду.

Ежели кому вздумается получить скоро ренской уксусъ, то наливъ боченокъ винограднымъ виномъ, положишь въ него кислаго ржаного шѣста, посоливъ оное и смѣшавъ нѣсколько съ перцемъ; или накласть кореньями хрѣну, крыжовнику, или смородины, или сливъ и терну, или грушь, и оставишь въ боченкѣ вшуклу не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

Нѣкоторые домоводцы берутъ кислыя полевья вишни, несозрѣлыя виноградныя ягоды, недозрѣлыя дубовыя жолуди и лѣсныя яблоки; высушиваютъ ихъ до суха, и толкутъ въ каменной иготи; а потомъ подливъ къ тому крѣпкаго ренскаго уксуса, составляютъ изъ того нѣкошорой родъ шѣста, и надѣлавъ изъ него лепешечки, высушиваютъ оныя съ хорошимъ присмотромъ

на солнцѣ; и когда имъ понадобится ренской уксусъ, то размачиваютъ сіи лепешечки въ виноградномъ винѣ.

Другіе напрошивъ того составляють шѣсто изъ ржаной муки и крѣпкаго ренскаго уксуса; запекаютъ оное въ печи; а потомъ хлѣбцы сіи размачиваютъ опять въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ; запекаютъ вторично; а послѣ того дѣлаютъ то же и въ трешей разѣ; а на конецъ кладутъ то въ дву-ведерной боченокъ, наполненной винограднымъ виномъ, и оное тѣмъ заквашиваютъ, которое и обращается скоро въ уксусъ.

Можно прекрасной ренской уксусъ дѣлать и такимъ образомъ, естли на изюмныя вѣшочки, или такъ называемыя гребни, съ которыхъ ягоды всѣ обобраны, налишь водою, и оной дасть закиснуть. Таковой уксусъ имѣетъ всѣ качества и свойства винограднаго уксуса; а естли можно подбавить къ тому и нѣсколько стараго испортившагося изюма, которой и безъ того бросить

бы надлежало, то будетъ онъ несравненно лучше.

5.

Уксусъ изъ дождевой воды.

Сперва возми два лоша толченаго виннаго камня, кошорой послѣ намочивъ самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, поставь на двои сущки къ мѣсту. Потомъ изъ онаго камня сдѣлавъ шарики, опусти оныя въ шшофъ самаго крѣпкаго виннаго уксуса; а послѣ возми листъ почтовой бумаги, или лоскутокъ шонкой холстины; и исщипавъ оную въ мѣлкіе лепесточки, положи въ оной же уксусъ, отъ чего сдѣлается лагеръ; ибо оная бумага или холстина очень сильно вбираетъ въ себя кислыя частицы. А когда понадобится уксусъ, тогда сливъ онаго изъ того судна, доливай оной дождевою водою; то уксусъ всегда будетъ крѣпокъ и никогда не переведется.

6.

Дорожной уксусъ.

Возми упомянушыя изъ виннаго камня сдѣланные кашышки, кошорые

обмакивай въ самой крѣпкой ренской уксусѣ, а потомъ оныя высушивай; и сіе повторяй нѣсколько разѣ; а послѣ положи оныя къ мѣспу. Когда во время дороги понадобится уксусу, то возми стаканъ винограднаго вина, въ которое послѣ опусти оныхъ шариковъ одинъ или больше, смотря по количеству вина; то изъ сего въ самое короткое время сдѣлается хорошей и чистой уксусъ.

7.

Уксусъ для куренія въ покаяхъ.

Возми маерану, лавенделева цвѣшу, шалфеи, мяшы по десяти золотниковъ, рушы двадцать золотниковъ; всѣ оныя sprawy очисти отъ стеблей положи въ чистой муравленой горшокъ; налей на нихъ полшора штофа самаго остраго ренскаго уксуса, и покрывъ горшокъ крышкою, обмажь тѣстомъ и поставь въ печь въ вольной духъ, гдѣ и оставь прѣть до сушокъ. Потомъ вынувъ изъ печи выжми sprawy какъ можно крѣпче. Наконецъ разведи на томъ же уксусѣ

пять золотниковъ канфоры и влей въ оной. Въ оставшія же выжимки справъ налей пол-штофа пивнаго уксуса и прибавя десяць золотниковъ канфоры, поставъ замазавши горшокъ въ вольную печь на сутки; пошомъ выжми и употребляй сей уксусъ на куреніе въ покаяхъ, поливая онымъ на горячей кирпичь.

8.

Уксусъ изъ березовицы.

Вари тридцать шесть кружекъ березоваго соку въ котлѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ преть онаго укипитъ. Въ остальные двадцать четыре кружки положи шесть фунтовъ меду, поджаря его напередъ на сковородкѣ, чтобъ онъ покраснѣлъ, и вари еще нѣсколько времени. Послѣ того влей все сіе въ винной боченокъ, приложя туда фунтъ изюмныхъ стебельковъ и три лоша виннаго камня, и дай ошпыть не зашыкая вшупки. Потомъ когда жидкость сія простынетъ, шо закупоря вшупку крѣпко поставъ на такое мѣсто, которое бы было освѣщаемо солнцемъ, и

дай стоять три мѣсяца, по прошествіи сего времени слей чистой уксусъ, выкинь вонъ изюмныя стебельки и освѣшную на днѣ гущу, и выполоскавши боченокъ горячимъ крѣпкимъ уксусомъ влей слишой уксусъ опять въ оной, и поставь опять на солнцѣ. Недѣли черезъ чешыре уксусъ сей будетъ готовъ для употребленія.

9.

Уксусъ на скорую руку.

Набери зеренъ изъ свѣжаго винограда; высуши оныя съ легка, и потомъ мочи въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ по больше, дабы они гораздо поразбухли; послѣ чего высуши ихъ въ теплѣ скоропостижно и сохраняй для употребленія. Зерны сіи въ состояніи виноградное вино, пиво, или сокъ нажатой изъ овощей, претворяють въ уксусъ въ самое короткое время; и нужно только положишь въ наполненную виномъ большую рюмку отъ десяти до двенадцати зеренъ, то черезъ нѣсколько часовъ уксусъ и поспѣеть. — Гороховыя зерны

производятъ нѣкоторымъ образомъ также сіе дѣйствіе; но уксусъ бываетъ отъ нихъ дуренъ и промзглой. Когда же вышепомянушыя виноградныя зерны истолочь, то уксусъ можешъ еще сдѣлаться нѣсколько скорѣе; но будетъ мушенъ и не таковъ чистъ, какъ въ случаѣ употребленія цѣльныхъ.

10.

Медовой уксусъ.

Медовой уксусъ дѣлается разными манерами, равно какъ и не изъ одинакихъ вещей; какъ то можно будетъ усмотрѣть изъ нижеслѣдующаго:

Употребляется къ тому такъ называемая *медовая вода*, получаемая во время выниманія изъ ульевъ меда и перепусканія онаго, равно какъ при бишьѣ воску, или простѣе сказашъ, *обмывки*; или ша вода, которою вымывается бывшая съ медомъ посуда, и въ которую также кладутъ оставшіяся при перепусканіи меда вошины, также и оставшіяся отъ бишья воску соръ, дабы извлечь какъ изъ вошинъ,

шакъ и изъ сей смѣси оставшуюся въ нихъ сладость. Сія обмывочная вода, смотря пошому, довольно ли она сладка, уваривается на огнѣ до половины, и потомъ заквашивается и обращается въ уксусъ. Сей медовой уксусъ съ молоду, и покуда еще свѣжъ, имѣетъ вкусъ опзывающейся медомъ; но сей вкусъ мало по малу пропадаетъ; и чемъ онъ старѣе будетъ становиться, тѣмъ меньше будетъ въ немъ медоваго вкуса.

Можно шакже употреблять къ тому пѣну, кошорая снимается при перечищаніи пашоки и при вареніи питейныхъ медовъ. Къ сей пѣнѣ подливается вода, и по размѣшаніи гораздо опять на огнѣ опять уваривается, а пошомъ процѣживается сквозь тряпицы во фляги, въ кошорыя подбавляется немного ренскаго уксусу, и по закупореніи поставляется на три мѣсяца въ теплое мѣсто; чрезъ что и составишя изъ того кислая жидкость, кошорую совершенно вмѣсто ренскаго уксуса употреблять можно.

Получается весьма пріятной уксусъ чрезъ то, ежели варить одну часть

меду съ пшью такими же частями чистой воды, и во время варенія прилжно снимать пну, дабы отваръ сей былъ чистъ и колеромъ походилъ на вареной медъ. Послѣ сего берется полфунта виннаго камня и одинъ золотникъ перцу, по растолченіи которато въ порошокъ всыпается туда же, и варится опять до тѣхъ поръ, покуда разойдется весь винной камень; потомъ сливается сіе въ боченокъ, которой, естли востребуешъ надобность, можно дополнить нѣсколько теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрождей, или кусокъ ржаннаго хлѣба, или кислаго тѣста, и поставя въ теплое мѣсто дать киснуть и бродить; когда же оно перебродитъ, тогда закупоривается и поставляется въ погребъ. По прошествіи двухъ недѣль сцѣживается изъ боченка нѣкоторое количество, а вмѣсто того столько же подливается тепловашой воды, и дается стоять опять двѣ недѣли; а послѣ можно сцѣдить опять столько же, и такъ продолжать далѣе, подливая всякой разѣ

столько же тепловатой воды, сколько сцѣдится уксусу; чрезъ что и можно будетъ имѣть всегда хорошій уксусъ.

11.

Цветочной уксусъ.

Набери розъ, гвоздикъ, померанцового цвѣту, фіалки, васильковъ и разныхъ зеленыхъ травъ, и по положеніи въ штофъ налей уксусомъ столько, чтобъ уксусъ выше цвѣтовъ стоялъ на ладонь; послѣ чего штофъ завязывается крѣпко и становится на нѣсколько недѣль на солнцѣ.

12.

Пряной уксусъ.

Возми мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, длиннаго перца, калгану, корицы и кардамону по равному количеству; по всыпаніи оныхъ въ штофъ налей крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и по закупореніи судна поставь на солнцѣ.

Или: Высушишь пол-фунта соли; и возми чешыре мушкатныхъ орѣшка,

и сколько въ нихъ вѣсу, столько же отвѣсь гвоздики, и въ половину противъ того инбирю и перцу. Мушкешные орѣшки, гвоздику и инбирь исполки крупно, а перецъ оставь цѣлымъ. Потомъ возми четверть фунша свѣжей или сушеной померанцовой корки, два лоша крупно измолотой горчицы; двенадцать головокъ ешалоту, или мѣлкаго чесноку, которыя изрѣжь мѣлко; восемь лавровыхъ листковъ и нѣсколько пшмину. Все сіе всыпь въ глиняной муравленой узкогорлой кувшинѣ и влей пять фунтовъ ренскаго уксусу, закупорь пробкою крѣпко и поставь на двѣ недѣли на печь или въ теплое мѣсто.

13.

Травной уксусъ.

Для составленія травнаго уксуса употребляется лавендель, розмаринной цвѣтѣ, сухія лимонныя и померанцовыя корки, базилика и мелисса. Всѣ сіи вещи опрыскиваются напередъ цитроннымъ или померанцовымъ масломъ, и подбавляется къ нимъ также нѣсколько

кориды, длиннаго перца и мушкашнаго цвѣша. Попомъ наливается все сіе крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и становится на солнцѣ.

14.

Уксусъ четверехъ разбойниковъ.

Славной сей уксусъ получилъ названіе свое отъ того, что нѣкогда во время мороваго повѣтрія, четыре разбойника ходили по всѣмъ домамъ, окрадывали оныя и умерщвляли больныхъ, а уксусомъ симъ спасали себя отъ заразы. Пріугошовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Берется по горсти рутныхъ и шалфейныхъ листьевъ, также мяшы, полыни и лавенделя, и наливается на сіи травы двѣ мѣры, или четыре фунта хорошаго бѣлаго ренскаго уксуса, и въ покрытомъ плотно горшкѣ становится на четверы сутки въ теплое мѣсто; послѣ чего уксусъ сливается въ шшофы, которые должны бышь закупорены крѣпко; и въ каждой шшофѣ, содержащей въ себѣ одинъ фунтъ сего уксуса полагается полтора золотника канфары.

15.

Уксусъ изъ яблокъ падалицъ.

Набравъ оныхъ изсѣчь сѣчками, коими рубятъ капусту, и послѣ выбишь въ масляный станъ сокъ. Сей въ дубовомъ боченкѣ заквасить кислымъ пѣстомъ, отъ чего по переброженіи его и получится желтаго цвѣща пресострый уксусъ, ни мало вкусомъ неуступающій дѣлаемому изъ виноградныхъ винъ.

16.

Розмаринной уксусъ.

Возми съ хорошую горсть чистаго розмариннаго цвѣшу, которой всыпь послѣ въ чистую сшклянку; потомъ положи туда шесть лотовъ вымытаго и опять высушеннаго изюму, три стручка перцу, одинъ золотицкъ корицы, да малую частицу калгану, кошорыя послѣднія вещи искроши мѣлко; а послѣ наливъ на всѣ оныя вещи немного хорошаго винограднаго вина дополни самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и

поставь на солнцѣ; между шѣмъ по часту поблывай, то и сдѣлается преизрядной уксусъ.

17.

Розовой уксусъ.

Возми красныхъ розовыхъ шишечекъ, и выбравъ изъ нихъ желтину и бѣлые листочки, высуши; потомъ всыпавъ оныя въ стекляной сосудъ, положи въ нихъ немного стручковаго перцу, одинъ мушкатной орѣхъ, кусочикъ корицы, и нѣсколько гвоздичекъ. Потомъ на всѣ оныя вещи наливъ самаго крѣпкаго реискаго уксусу заткни какъ можно крѣпче и поставь на солнцѣ.

Или: Возми два лота свѣжихъ сушеныхъ розовыхъ цвѣточныхъ листовъ и пол-фунта крѣпкаго уксуса; и наливъ онымъ сей цвѣтъ въ стекляномъ узкогорломъ суднѣ, и закупоривъ крѣпко поставь недѣли на двѣ или на три на солнцѣ, а потомъ процѣди и выжми.

18.

Лимонной уксусъ.

Срѣжь напередъ съ лимоновъ верхнюю желтую корку, а потомъ очисти

такимъ же образомъ и бѣлое всего внутренняго шѣла; послѣ чего разрѣжь внутреннее шѣло на нѣсколько штукъ, выбери всѣ зерны, и поклади кусочки изрѣзаннаго шѣла вмѣстѣ съ верхнею желтою коркою въ бушылку, или въ штофъ, налей ренскимъ уксусомъ, закупорь koliko можно крѣпче и поставь на нѣсколько времени на солнцѣ.

19.

Жесминной уксусъ.

Четверть фунта жесминнаго цвѣта кладется въ двѣ кружки хорошаго ренскаго уксуса, влитаго въ крѣпкой штофъ, и по закупореніи онаго на крѣпко поставляется недѣли на три или на четыре на солнцѣ; послѣ чего процѣживается сквозь сито, и сохраняется для употребленія.

20.

Бузинной уксусъ.

Взявъ ренскаго уксуса, положишь въ него бузинныхъ цвѣтовъ, и дасть стоять до шѣхъ поръ, покуда приметъ

онъ въ себя ихъ запахъ и получишь желтой колеръ. Если же налить сей уксусъ на бузинной сокъ или ягоды, то получишь онъ прекрасной пурпуровой колеръ.

21.

Гвоздичной уксусъ.

Сперва нарви самыхъ красныхъ гвоздичныхъ цвѣтовъ; и послѣ высушивъ оныя всыпь въ стекляной сосуд и положи въ него нѣсколько гвоздики и коряцы налей на всѣ оныя вещи самага крѣпкаго ренскаго уксуса и поставь на солнцѣ.

Примѣч: Такимъ образомъ можно дѣлать многія роды уксусовъ изъ разныхъ фруктовъ и цвѣтовъ. Но коренья травы, цвѣты, и проч. должно прежде налить на нихъ уксусу гораздо высушить; впрочемъ они испортятся и уксусъ заплѣснѣетъ.

22.

Вишневой уксусъ.

Возми по произволению свѣжихъ вишенъ, положи оныя зѣ какое нибудь

судно, а лучше всего въ муравленое; поставь въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ немного послежались, и потомъ выложи ихъ въ сулею налей на оныя отварной чистой воды, и поставь на печь или въ теплое мѣсто; запусти для заквашиванія изъ квашни тѣспа, или клюквы, также нѣсколько гороху.

23.

Цветная уксусъ.

Голуб. Сперва распирается одинѣ лотѣ кубовой краски, или крутика, колико можно въ самой мѣлчайшей порошокъ; потомъ высыпается оной въ стекляное судно, и мало по малу наливаются на оной восемь лотовъ самаго крѣпкаго купороснаго масла, и шрепся гораздо стеклянымъ песпикомъ, а потомъ покрывное оставляется стояшь цѣлые сутки спокойно. Потомъ подливается къ тому мало по малу при фунта чистой воды; но такъ чтобы влить сперва не болѣе осмой доли оной и перемѣшать хорошенько. Послѣ того дается сей смѣси стоять нѣсколько

времени спокойно, и опстоявшееся сливается въ другое чистое стеклянное судно. Оставшаяся же гуща перетирается потомъ съ нѣкоторымъ количествомъ свѣжей воды, и сливается, покуда на конецъ вся гуща мало по малу въ опредѣленномъ количествѣ воды совсѣмъ разойдется. Сею кубовую шинктуру можно бѣлому ренскому уксусу придавать наипрекраснѣйшій голубой колеръ.

Синей. Ежели въ сію кубовую шинктуру накапашь довольно количество чистаго и довольно крѣпкаго поташнаго раствора, или щелоку, дабы произошло только малое кипѣніе, и пошашь преодолѣль бы оную; и ежели дать смѣси сей постоять спокойно сутки, то опадетъ на дно синяя гуща. Естли изъ сей гущи сцѣдить сквозь пропускающую бумагу всю жидкость, и налить на нее ренскаго уксуса, то она въ немъ совершенно разойдется, и уксусъ получитъ отъ того прекрасной синей колеръ.

Красной. Если надобно, чтобъ уксусъ былъ краснаго цвѣта, то налей крѣпкаго ренскаго уксуса на ржаной цвѣтъ.

Лазоревой. Положи на оловянное блюдо цвѣтовъ васильковъ, налей на нихъ разогрѣшаго ренскаго уксусу, и накрывъ другимъ блюдомъ поставь къ мѣспу на одни сутки; потомъ поставь оное на угольной жаръ, чтобы блюдо только разогрѣлось; а послѣ выжми потъ уксусъ сквозь чистое полошенцо.

Нужныя замѣчанія

для

ПОГРЕБЩИКОВЪ.

1.

О погребкахъ вообще.

Не всякое мѣсто, и не каждая страна дозволяетъ построеніе такового прохладительнаго мѣста, каковъ долженъ быть погребъ во всемъ своемъ наспоющемъ совершенствѣ. Тамъ, гдѣ подходитъ земляная вода, былъ бы погребъ хошя и прохладенъ, но съ другой стороны сопряженъ съ великимъ недоспашкомъ и неудобствомъ. Напекающую воду надобно вычерпывать, или выливать насосами; а при всей таковой неудобности и часто повторяемыхъ работахъ онъ съ лишкомъ еще сыръ и чрезвычайно низокъ. Есплижъ напротивъ того погребъ лежитъ надъ мѣру высоко, и съ лишкомъ много подверженъ лучамъ солнца со стороны полуденной и западной, то желаемая въ

немъ прохладность чрезъ то уменьшается, и самое то, чего стараются убѣжать, служить къ величайшему вреду. Таковой погребъ бываетъ зимою съ лишкомъ холоденъ, а лѣтомъ съ лишкомъ теплъ. Если же лежитъ онъ безмѣрно глубоко, и хотя бы отъ подземельной воды и не было никакого опасенія; то случается часто, что воздухъ имѣетъ въ немъ уже съ лишкомъ мало движенія; слѣдовательно въ шаковыхъ погребахъ всѣ полагаемыя на сохраненіе вещи и посуда подвержены плѣсени и соплѣванію. Если же въ погребѣ уже чрезъ мѣру много проходнаго воздуха, то наружной воздухъ приходитъ уже съ погребнымъ въ равновѣсіе скорѣе нежели должно; и отъ того бываютъ точно такія же послѣдствія, какъ и на поверхности погреба.

Тамъ, гдѣ существо и положеніе мѣста не дозволяетъ яму для погреба капать на довольную глубину, должно уже помышлять о другихъ вспомогательныхъ средствахъ. Сіе случается наиболѣе въ мѣстахъ, имѣющихъ низ-

менное и плоское положеніе, или лежащихъ въ близости подлѣ рѣкъ. И какъ въ таковыхъ мѣстахъ не можно погреба и на половину дѣлать внутри столь высокимъ, какъ должно; то надлежитъ уже стѣны его выводить нѣсколько фуговъ сверхъ поверхности земной; да и самой сводъ дѣлая наружъ, засыпать попомъ землею и выравнивать землею же. Инако же можно и весь погребъ совсѣмъ его сводомъ дѣлать по верхъ земли, и попомъ обсыпать и обить его съ боковъ и съ верху сполько глиною и землею, чтобъ онъ былъ какъ будто бы на горѣ. Въ такомъ случаѣ, естли глина положена будетъ толщиною въ аршинъ, а на нее положится сполько же земли, а сія покроется попомъ дерномъ; то не можно никакъ опасаться, чтобъ онъ не довольно въ лѣшнее время былъ холоденъ. Входы въ него спараться дѣлать со стороны сѣверной; а ежели по необходимости принуждено будетъ сдѣлать оныя съ другой теплѣйшей стороны, то передъ дверьми дѣлать уже длинные выходы,

и въ нихъ не только двойныя или тройныя двери, но самыя переднія укрывать еще соломенными щитами.

Что касается до обыкновенныхъ погребовъ, дѣлаемыхъ изъ кирпичей со сводами, и назначиваемыхъ для содержанія виноградныхъ винъ; то должны они быть дѣланы въ землѣ, и быть глубоки, холодны, сухи, положеніе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены быть отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и клевовъ, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребѣ потребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошею сухою землею; а и того еще лучше выстлать плитою, или на ребро кирпичемъ желѣзнякомъ. Не содержать въ погребѣ никакихъ такихъ вещей, которыя имѣютъ непріятной запахъ, на пр: сыровъ, чесноку, постныхъ маслъ, капусты, кожъ, и пр. Ибо отъ того вины, а особливо новыя весьма скоро порщятся. Въ лѣтнее время надобно погреба со-

хранять отъ пого, чтобы не сіяло въ нихъ солнцѣ; а въ зимнее, чтобы не входило въ нихъ излишней снужи. Ширинѣ погреба потребно быть такой, чтобы по срединѣ оставался довольно просторной проходъ, естли по обѣимъ сторонамъ поставишь бочки кондами къ стѣнѣ, и не допуская ихъ до стѣны на поларшина, дабы можно было и позади бочекъ ходишь, и оныя со свѣчею осматривать и очищать.

Потребныя окошки, или отдушины должны снабжены быть крѣпкими желѣзными рѣшетками, и одинаковыми или двойными спавнями; съ наружи потребно имъ быть возвышеннымъ отъ земли на поларшина, дабы въ большіе дожди и паводки не могла вшекать въ нихъ вода.

Вновь поспроенной погребъ надлежитъ прежде поставленія въ него напшковъ по чаще отворять; а при томъ гораздо выкуривать розмариномъ и можжевельникомъ, также благовонными шравами или какими нибудь другими куревами.

Въ лѣтнее время должно всѣ опверстія сохранять отъ солнечнаго сіянія; а особливо не допускать до того, чтобы могла сверкать въ погребъ молнія; ибо громъ и молнія причиняютъ винамъ и пивамъ великой вредъ, и перемѣняютъ въ нихъ вкусъ и колеръ. И для того потребныя окошки и ошдушины надлежитъ по чашѣ обкладывать свѣжимъ зеленымъ дерномъ, и оной временно поливать. Въ зимнее время для недопущенія въ погреба жестокой стужи, надлежитъ двери, окна и ставни укрывать соломенными щитами; двери же при вхаживаніи въ погребъ не оставлять стоящими на встижъ, но зашворять скорѣе. Кромъ сего, для сохраненія погребовъ отъ стужи, есть обыкновеніе вставлятъ въ окна погребныя тонкія льдины, и по запыканіи всѣхъ скважинъ и диръ снѣгомъ, уливать водою и замораживать.

Дабы въ погребъ было всегда сухо, и находящіяся въ немъ вещи не пахли затхломя, то при строеніи онаго надлежитъ паче всего наблюдать то,

чтобы стѣны и своды дѣланы были изъ сухаго кирпича и смазываются хорошою и вязкою известью. Въ погребѣ будешь всегда сухой воздухъ, ежели внутри онаго, или въ самой стѣнѣ, или подлѣ оной проведена будешь изъ кирпичей труба, имѣющая въ поперешникѣ вершка два или три, отъ самаго низу и сквозь сводъ до самаго верха. Внизу можетъ она быть отверзскою, а въ верху входить въ какую нибудь печную трубу; а ежели таковой въ близости быть не случится, то выходишь вонъ сама собою. Отъ таковой трубы получается та сугубая выгода, что не только погребъ очищается отъ сыраго и захлаваго воздуха; но и самому исхожденію изъ трубы печной дыма дѣлается чрезъ то споспѣшествованіе. Если же воздухъ въ погребѣ, снабденномъ таковою трубою, сдѣлался бы съ лишкомъ сухъ, то можно нижнее отверстіе трубы зашкнуть или совсѣмъ, или отъ части.

Наконецъ замѣчается и то, что ежели въ зимнее время въ погребѣ должно

будеть что нибудь работашь, то надлежитъ беречься вносить въ него жаровни, или копы съ угольями; ибо чадъ и духъ отъ оныхъ пошчасъ ляжетъ на вино, и оное повредить можеть.

На четыре ряда бочекъ долженъ погребъ имѣть пространства четыре сажени съ половиною; на три ряда бочекъ десять аршинъ; на два ряда восемь аршинъ, а на одинъ рядъ около двухъ сажень. Окна и прочія отверстія зимою въ теплую погоду и во время западнаго или сѣвернаго вѣтра отворять; во время же полуденнаго вѣтра зашворять и закрывать плотно.

Ежели въ погребъ стѣны мокнуть, то весною и осенью во время сухихъ вѣтровъ, какъ захолодаеть, подъ вечеръ отворять, и окна раскрывать; а къ утру опять зашворять. Вообще погребъ должно содержать въ великой чистотѣ; стѣны и своды въ нихъ обметать и вытирать; бочки и всѣ приборы также очищать и вытирать; а также и полъ выметать всегда прилжно.

2.

О ледникахъ.

Ледъ въ ледники возить за лучшее почитается въ самые жестокіе морозы, дабы онъ во время воженія могъ отъ мороза обсыхать и не упасть бы въ ледникъ мокрой.

Наилучшимъ и удобнѣйшимъ для набивки ледниковъ почитается ледъ сдѣлавшійся на стоячихъ водахъ, нежели на текущихъ; по чему ежели есть гдѣ близко озера и пруды, то лучше колоть ледъ на нихъ, нежели на рѣкахъ.

Для дѣланія ледниковъ, не всякое мѣсто удобно, ежели есть въ землѣ водяныя жилы, или будетъ опасеніе, что въ яму можетъ весною подходить вода, то такое мѣсто совсѣмъ негодится; развѣ для скапа воды сдѣлана будетъ труба. Но извѣстно также и то, что такія трубы и стоки дѣлать можно не вездѣ; или хопя индѣ и можно но съ великимъ затрудненіемъ. Подъ ледники выбираютъ мѣста, лежащія наиболѣе на востокъ и противъ сѣвера, дабы полуденной жаръ не могъ дѣй-

ствовать на оныя. Ежели гдѣ сего выбора сдѣлать не можно, а принуждено дѣлать шамъ, гдѣ позволишь мѣсто, то по крайней мѣрѣ яму копать не сълишкомъ глубоко; а лучше то мѣсто возвысить насыпью на подобіе горы, спараясь между шѣмъ сколько возможно убѣгать полуденнаго солнца.

Ледники дѣлаются или деревянные, или каменные или кирпичные.

Деревянной ледникъ хопя длился и не такъ долго, какъ каменной; но гдѣ болѣе лѣса, нежели камней, то каменья и не уважаются; ибо примѣчено, что ледъ въ деревянныхъ ледникахъ лежитъ еще долѣе, нежели въ каменныхъ, что приписывается пошнѣю каменной. Естли срубъ, опущенной въ землю, сдѣланъ будетъ изъ хорошаго дубоваго лѣса, то можетъ онъ прослужить цѣлой вѣкѣ человеческой, а особливо въ землѣ глинистой.

Въ другихъ мѣстахъ, гдѣ болѣе камней, нежели лѣса, шупъ выкладываются ямы камнемъ, какой бы онъ ни былъ, известковой ли, или дикой. Легко можно всякому заключить, что

при семь строеніи не употребляется ни известь, ни глина; но каменя искуснымъ каменьщикомъ прилаживаются между собою весьма плотно, и кладутся съ мохомъ.

Что же касается до кирпичей, то нынѣ мы отъ погрѣшности своей дѣлаемъ ихъ такъ худо, что они съ нуждою и на строеніе домовъ годятся; большая же часть ихъ не могутъ переносить никакой сырости, и расщепливаются на подобіе слоенаго тѣста. Однако бывають иногда и очень хорошіе и прочные кирпичи. Если необходимость принуждаетъ выкладывать ямы кирпичемъ, по недостатку другихъ матеріаловъ; то по крайней мѣрѣ надлежитъ напередъ кирпичи для пробы класть въ воду, и смотрѣть, уцѣлѣють ли они отъ оной, и долго ли пролежатъ цѣлыми. Въ нужномъ же случаѣ для приданія имъ болѣе твердости можно обжигать ихъ два раза.

Яму за лучшее почитается копать четверугольную и въ верху широкую; а чемъ глубже, тѣмъ уже; такъ чшобъ

она имѣла фигуру воронки. Ежели земля глинистая и крѣпкая, и стѣны не будутъ обваливаться, то гораздо меньше работы; а естли она рыхлая и песчаная, то должно помощію лѣса и распоровъ оныя при копаніи поддерживать. Ежели ямъ потребно быть выкладенной камнемъ, то надобно ее копать просторнѣе; дабы каменные стѣны могли въ ней умѣститься, и не стѣснили бы оной.

Не должно никогда думать, чшобъ отъ разностей лелниковъ зависѣло то, что ледъ въ лѣшнее время лежитъ въ оныхъ не довольно долго; а главное дѣло состоятъ единствесно въ томъ, чшобы спараться отъ льда какъ можно удалишь теплой воздухъ. Для достиженія до сего намѣренія было бы безразсудно строить надъ таковою ямою погребницу, или анбаръ, и покрывать оной черепицею, гоншомъ, или песомъ. А ежели хотѣтъ, чшобы ледъ лежалъ долго, то лучше вмѣсто шого насыпать надъ лдяною ямою бугоръ изъ глины, или изъ земли, сверхъ сдѣ-

ланнаго надъ нею каменнаго свода, или деревяннаго обруба.

Входы въ таковыя лдяныя ямы дѣлать со спороны сѣверной, и передъ дверьми придѣлывать еще пристѣнки, или нѣкоторой родъ выхода, запираемаго другими дверями. Сіе произведетъ ту пользу, что теплой воздухъ не такъ удобно будетъ до льда добираться; а при томъ и темнота сего выхода не допуститъ влѣпаться въ яму мухамъ. А еще того лучше, ежели въ самой ледникъ будетъ сдѣлано вмѣсто дверей на потолокъ шворило.

Ледники, дѣлаемые по верхъ земли съ двойными стѣнами, часно бывающъ лучше, нежели дѣлаемые въ землѣ; также и входы въ нихъ лучше дѣлать съ верху, нежели со спороны. Что же касается до промежутковъ между обѣихъ стѣнъ, то набивать ихъ должно какъ можно плотнѣе глиною или землею; ибо чемъ крѣпче набьется шувъ земля, тѣмъ меньше будетъ пропускашь сквозь себя теплоту воздуха. Для самаго же того весьма нужно и потолокъ

надъ льдомъ дѣлашь изъ бревенъ, и убивъ глиною насыпать земли по крайней мѣрѣ на пол-аршина или болѣе толщиною.

Пола въ ледникахъ хопя дѣлаюшся не вездѣ, и во многихъ мѣстахъ ледъ кладешся на голую землю; но всегда лучше дѣлашь полъ изъ бревенъ, или толстыхъ половицъ; однако не съ лишкомъ сплошной, но такъ чшобы не могла просовываться насквозь пола нога. И сіе для того, чшобы тѣмъ удобнѣе могла стекашь въ нихъ вода, происходящая отъ таянїя льду.

При наполненїи ледника льдомъ мѣшается съ нимъ вмѣстѣ и снѣгъ. Сей должно употреблять не мягкой, а жесткой, и когда оной отъ пригрѣванїя солнечнаго начнешъ дѣлаться зернистымъ и становишься какъ градъ. Сей снѣгъ и навоженной ледъ сохраняется въ сухомъ и тѣнистомъ мѣстѣ до того времени, покуда поспѣетъ бочка съ полпивомъ или ливомъ для зарыванїя въ ледъ.

Верхнюю творильную дверь надлежитъ въ каждую недѣлю раза по три

или болѣе открывать и въ ледникъ пускать свѣжей воздухъ; и сіе дѣлать по ушрамъ часа до девятого или до десятого, по есть, покуда воздухъ еще холодноватъ.

3.

Приготовляютъ для винограднаго вина бочки.

Влей въ бочку хорошей двойной водки, и зажги; а послѣ наполни оную винограднымъ виномъ; по оное отъ того будетъ весьма вкусно, и долго не испортится.

4.

О вымываніи и выпариваніи новыхъ бочекъ.

Послѣ того, какъ обручи на бочку будутъ переколочены и укрѣплены, выполаскиваютъ ихъ прилѣжно горячею водою, и даютъ съ оною стоять сутки; потомъ воду выливаютъ; лютъ въ бочку холодной воды, и заткнувши катаютъ; наконецъ выливъ и сію воду, перевертываютъ бочку вшукую внизъ, чтобъ она обсохла.

Или: Сбери лѣтомъ орховаго листу, высуши оной на свободномъ

воздухъ въ чистомъ покоѣ, у котораго окна на сѣверѣ или на западѣ, и въ которой бы воздухъ входилъ не съ лишкомъ свободно. Во время сушенія переворачивай листы трижды на день, чтобы не заплѣснѣвало; когда же высохнутъ, то положи ихъ въ чистую кадку, закрой оную кружкомъ чтобы пыль не нападала. Положа онаго листу въ мѣшокъ, кошорой бы вошелъ въ шу посуду, въ коей грѣется вода, и вари ее съ онымъ. Послѣ влей сей воды горячей въ бочки, положи и переливай съ оною, чтобы всѣ упоры въ бочкѣ прохватило.

Ули: Сперва надобно взять сполько горстей негашеной извести сколько въ бочкѣ ведрѣ, и положиа въ боченокъ налить кипячкомъ, и дасть водѣ сей стоять въ ней три или четыре часа въ которое время ее раза три или четыре переворачивать; послѣ того вынуть изъ нее дно, и всю внутренность дочиста вычистить; а потомъ еще разъ выпарить горячею водою. По учиненіи сего дно вставишь опять, и бочку налить свѣжею холодною водою, ко-

порую оставить въ ней недѣли на три переменная всегда свѣжею, чтобы не испортилась; послѣ чего можно уже безъ всякаго опасенія класъ въ нее вино или что угодно.

5.

Объ обручахъ.

Для обручей на бочки и кадки употребляется дерево ясеневое, дубовое, орѣховое, липовое, березовое и ивовое. Ежели кто хочетъ, чтобы они были прочны, то надобно рубить ихъ въ Генварѣ, или Февралѣ въ послѣднихъ числахъ; то есть, покуда не вступилъ еще въ деревья сокъ, и связывать въ большія и малыя пуки. Кожу съ нихъ облупливать въ самое то же время; отъ чего они на кадкахъ и бочкахъ нѣсколько лѣтъ прослужить могутъ. На прошивъ же того, если оставить ихъ въ кожѣ, то они весьма скоро одрябнутъ и изтрупорѣшатъ, и не такъ долго прослужатъ.

6.

О дезинваніи бочекъ.

Сстоящія въ погребахъ вина, пива и прочіе напитки въ бочкахъ не рѣдко

портятся отъ того, что мало по малу нечувствительно усыхаютъ, или сами собою въ бочкахъ убываютъ, отъ чего дѣлается въ суднѣ пустое мѣсто. Въ отвращеніе сего чрезвычайнаго для нихъ вреднаго обстоятельства, должно всѣ въ расходъ не употребляемыя бочки неопимѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополняваніе сіе производится различнымъ образомъ: вразсужденіи вина, дополняется оно виномъ же, хотя и самолучшимъ; или въ недостаткѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хотя простыхъ дикихъ, но только не известковыхъ. Камней сихъ опускается въ бочку столько, чтобы вино наполнило опять всю бочку, и почти лилось бы вонъ. И тогда обширается втулка и бочка чистою тряпицею, и опять закупоривается надлежащимъ образомъ. Допалнивать ихъ въ каждые двѣ недѣли три раза; но зимою и въ сырую погоду довольно будетъ и одного раза въ недѣлю; лѣтомъ же напротивъ того надобно до-

полнивать по два раза смотря по вину, горячее ли оно, и много ли высыхаетъ; или по погребу, на высокомъ ли онъ и сухомъ ли находится мѣстѣ. Вообще же потребно къ тому всякой годъ двѣ мѣры съ половиною. Напрошивъ того пиво, а особливо поставленное въ прокъ, допалнивается съ начала, и покуда оно выкидываетъ изъ себя дрожди, все свѣжимъ пивомъ, а потомъ чистою колодезною водою, и всегда дни черезъ два послѣ того, какъ налито въ бочку; наблюдая при томъ, чтобъ наполнять не слишкомъ много, и чтобы не полилось вонъ; также чтобъ и не слишкомъ пережидишь, и тѣмъ чтобы не испортить.

7.

О чищеніи бутыллокъ.

Бушылки или штофы съ узкими горлами въ иностранныхъ государствахъ вычищаются мѣлкою дробью, которая всыпается въ нихъ съ небольшимъ количествомъ воды, и бушылка трясется и мѣшается кругомъ. А еще и того будетъ она чище, ежели положишь туда нѣсколько клочковъ про-

пускной бумаги, чтобы они вмѣстѣ съ другою перевернувшись бока вытирали. Въ семъ случаѣ вычистится бушылка весьма чисто, хотя бы была съ масломъ, или инымъ чемъ жирнымъ.

УЗЕЛКИ НА ПАМЯТЬ

1. В дореволюционной России существовала такая система мер:

1 берковец = 10 пудов = 163,8 кг

1 пуд = 40 фунтов = 16,38 кг

1 фунт = 32 лота = 96 золотников = 0,409 кг

1 лот = 12,8 г = 0,0128 кг

1 золотник = 96 долей = 4,26528 г

1 доля = 1/96 золотника = 44,43 мг = 0,044 г

1 верста = 1067 м = 1,067 км

1 сажень = 2 м 13 см = 2,13356 м

1 аршин = 71,1 см = 0,711 м

1 локоть = 66,6 см = 0,666 м = 15 вершков

1 русский фут = 30 см = 0,3 м

1 четверть = 17,8 см = 0,178 м

1 вершок = 4,44 см = 0,044 м

1 дюйм = 2,54 см = 0,025 м

1 квадратная (кв.) верста = 250 000 кв. сажений = 1,1381 км²

1 десятина = 2400 кв. сажениям = 1,0925 га = 10925 м²

1 кв. сажень = 4,55 кв. метра = 9 кв. аршинам

1 кв. аршин = 0,5 м²

1 кв. вершок = 19,758 см²

1 четверть = 209,9 кг

1 бочка = 40 ведер = 491,96 л

1 мера = 1,09 пуда = 17,87 кг

1 четверик = 26,2 л

1 ведро = 12,296 л

1 гарнец = 3,279 л = 1/8 четверика

1 штоф = 1,23 л

1 чарка = 0,123 л

1 бутылка = 0,61 л

1 литр = 1 куб. дц = 1000 куб. см

1 куб. сажень = 9,71 куб. м

1 куб. аршин = 0,359 куб. м

1 км = 468 сажениям, 2 аршинам, 1,8 вершка

1 м = 1 аршин 6,5 вершка

1 га = 2197,8 кв. сажений

1 тонна = 62 пуда, 1 фунт, 10 золотников

1 кг = 2 фунта, 42 золотника, 40 долей

1 литр = 0,1 штофа

1 см = 0,225 вершка

1 унция, единица массы в системе английских мер = 16 драхмам = 437,5 грана = 28,35 г

В «николаевской золотой десятке» было чистого золота 7,7 г.

Площадь поверхности Луны всего в 1,7 раза больше территории Советского Союза.

Обсерватория Макдональда в 1969 году по отраженному лучу лазера уточнила расстояние от Земли до Луны: $373.787.265 \pm 4$ метра.

Баррель — 159 литров.

2. Меры объема и веса

Ложка столовая (г)

Стакан граненый (г)

Мука	25	Мука	130
Крупа манная	25	Крупа манная	160
Хлопья овсяные	12	Хлопья овсяные	76
Сахар	25	Сахар	160
Молоко	18	Молоко	200
Соль	30	Соль	220
Соки	18	Соки	200
Мед	30	Горох	185
Крахмал	30	Клюква	115
Уксус	15	Черника	180
Томатное пюре	20	Смородина	125
Масло растительное	17	Сметана	200
Молоко сгущенное	30	Изюм	150
Сода	25		

Масса в ложке с «верхом»

Масса в стакане до верхней кромки

3. В чайной ложке содержится:

— 7—8 г крупы;

— 5 г воды, молока, уксуса, растительного масла;

— 10 г муки, сахарного песку соли, сметаны, соды.

4. В обычном тонком стакане, как правило, содержится 250 г воды, молока, сметаны;

— 200 г сахарного песку, крахмала, манной крупы;

— 160 г муки;

— 220—230 г риса, гороха, пшена.

Из личной библиотеки В. М. Соболева

Заказ 661. Тираж 200 000.

**Рыбинский Дом печати
Министерства печати и информации Российской Федерации.
152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, 8**