

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,
печатано въ Императорской Типографіи,
издѣив. *И. Глазунова*, 1792 года.

Свидѣтельствовалъ и подписалъ Кол-
лежскій Совѣтникъ и правящей должности
Санктпетербургскаго Полицеймейстера.

Андрей Жандрѣ.

О г л а в л е н і е
содержанія сей книги.

	Стран.
Хлѣбное или просное вино	1
Вино изъ картофеля	3
Выгонять вино для водокъ.	5
Опнать изъ хлѣбнаго вина дурной вкусъ	6
Водка	8
Просная водка	—
Вода для водокъ	9
Сиропъ 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
Тминная водка	—
Водка тминная 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	—
Мятная водка	28
Шалфейная водка	29
Лавенделевая водка	—
Яблочная водка	30
Шиповниковая водка	—
Травная водка	31
Водка изъ разныхъ корней	32
Зборная водка	34
Крѣпительная водка	—
Желудочная водка	36
Миндальная водка	37
Желтая водка	—
Голубая водка	38
Водки подкрашивать	—
Чшобъ не было въ водкѣ пригори	39
Наливки	40
О домашнихъ наливкахъ вообще	—
Водка для наливокъ	41
Красная смородиновка	41
Черная смородиновка	43

Стран.

Вишневка	43
Рябиновка	48
Костяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевеловка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблонька	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
Коришневой ликеръ	67
Полынной ликеръ	—
Лѣкарственной ликеръ	68

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

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	—
Ескубанъ	118
Россоли	119
Гилопекъ	120
Нектаръ	—
Лимонадъ	121
Пуншъ	122
Шромъ	124
Збитень	127
Оршадъ	—
Польняное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

	Стран.
Бѣлое ординарное вино	143
Вино мускатъ	—
Вино сѣрое жемчужное	—
Продѣживаніе чрезъ выжимки	144
Раскладываніе въ бочки	—
Очищеніе вина	145
Дѣлать вино свѣплымъ	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
Производить 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 свѣплымъ	159
Предѣхранять вино отъ порчи	161
Поправлять вино выдохшееся	162
Предѣхранять вино отъ окисанія	164
Приправлять вино закислое	—
Предѣхранять вино отъ плѣсѣни	165

	Стран.
Поправлять вино запла́снѣвѣлое	165
Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронесся	168
Естьли вино утратить 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. виноградн. вину	186
Пиво сосновое	—
Пиво бутылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ лѣпшее	

время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самаго исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и му-	
тишься	191
Мутное пиво сдѣлать свѣтлымъ	—
О дѣланіи 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 Англин-	
ское пиво	200
Медъ	201
Простой медъ	—
Клюковной медъ	208
Малиновой медъ	210
Бѣлой медъ	211
Красной медъ	213
Зеленой медъ	—
Золотой медъ	214
Легкой медъ безъ хмѣлю	—
Медъ линецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюмной медъ	220

Воды

221

Вода для подслащиванія водокъ

—

Розовая вода

222

Смородиновая вода

226

Малиновая вода

228

Земляничная вода

—

Вишневая вода

—

Клубничная вода

—

Брусничная вода

—

Духовиная вода

—

Способъ сохранять всякія изъ травъ

и корнейвъ 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 покаяхъ

243

Уксусъ изъ березовицы

244

Уксусъ на скорую руку

245

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣточной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ четырехъ разбойниковъ	251
Уксусъ изъ яблокъ падалицъ	252
Розмаринной уксусъ	—
Розовой уксусъ	253
Лимонной уксусъ	—
Жесминной уксусъ	254
Бузиной уксусъ	—
Гвоздичной уксусъ	255
Вишневой уксусъ	—
Цвѣтныя уксусы	256
Нужныя замѣч. для погребѣик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Пріуготовлять 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.

г.

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошаго простаго вина, надлежитъ имѣть ту предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обрацаемы были въ солодъ сыро-молотные. Солодъ сей смоловши мѣлко и положиа въ чанъ налишь горячею водою. Сусло спушпшь въ другой чанъ, и оставшейся солодъ промышь раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинъ чанъ, въ которой положишь дрождей, на каждую четверть хлѣба по ведру. Закрыть плотно, чтобы не выходилъ духъ. Квасить до пѣхъ поръ, покамѣстѣ идетъ въ верхъ пѣна; а какъ скоро начнетъ упадать, то топчасъ разливши въ кубы двоить. При семъ надлежитъ имѣть

великую осторожность; по тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснетъ или перекиснетъ. Четверть часа разницы дѣлаетъ въ выходъ вина убышку ведра при. Узнавать же сѣ слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внутри раздѣли на равныя мѣлкїя части; и тѣмъ примѣтишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и трубы надлежитъ непременно чистишь какъ можно чаще; по тому что отъ того будетъ вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возьмешь изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будутъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислоты заквашенное дрождами вино быть можешъ. Для двоенїя водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класъ; по тому что рожь и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать столько, чтобы кубъ могъ быть оною наполненъ безъ остатку; ибо когда

останешся брага до того времени, какъ будетъ кубъ свободнымъ, то перекинувъ потеряетъ всю свою силу.

2.

Вино изъ картофеля.

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

положи туда полкружки хорошихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей, и вели еще разъ хорошенько перемѣшать, и накрывъ кадку крышкой умажь всю накрѣпко глиною. На другой день начнешь потѣ запорѣ киснуть, на третей и того больше, а въ четвершой опустятся 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 пятнадцать фунтовъ овса. Сію овсяную муку положи въ запорную кадку налей кипяткомъ, 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 полторы кружки хорошихъ свѣжихъ пивныхъ дрождей, и перемѣшай еще разъ все гораздо. Послѣ того покрывши и

хорошенько обмазавъ всю кадку, дай стоять сему затору отъ трехъ до чешырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядетъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедлѣнїя къ перегонкѣ.

3.

Возгонять вино для водокъ.

Возми не малое количество чистой и доброй ржи, на пр: фунтовъ пятьдесятъ, и смоловъ оную всыпь въ дубовую кадку, которая прежде того должна быть внутри вымазана кислымъ пѣстомъ; и наливъ туда фунтовъ сто или нѣсколько больше горячей воды взмѣшай весломъ хорошенько. Потомъ подложи виноградныхъ, а въ недостаткѣ ихъ пивныхъ дрождей, или кислаго пѣста, или нѣсколько фунтовъ меду сырцу; взмѣшай еще одинъ разъ, и закрывъ плотно сукномъ или холстиною дай киснуть до пѣхъ поръ, пока мѣстъ оное получитъ кисловатый запахъ, похожей нѣсколько на винный. При семъ примѣчать надлежитъ слѣ-

дующее: 1) По крайней мѣрѣ шресть кадки не должно наполнять, а оставишь сѣе пространство для того, чтобы во время броженія не выбивало вонѣ. 2) Закваску сѣю лучше производишь въ умѣренно тепломѣ покоѣ, ижели на холоду. 3) Еслии на мѣрку ржи положишь шрестью часть пшеничнаго солода, то водка выдесть вкусомѣ прїятнѣе, которую перегоняють черезѣ кубѣ обыкновеннымѣ образомѣ.

4.

Отнять изѣ хлѣбнаго вина дурной вкусѣ.

Наилучшее къ тому средство состоишь въ томѣ, чтобы въ наполненной виномѣ перегонной кубикѣ, смотря по величинѣ онаго положишь при первомѣ двоенїи отѣ шресть до шести горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымѣ перегнашь. Последнее же переганиванїе можетѣ бышь производимо безѣ всего, и водка получишь чистая.

Или: Назначаемое для наливанія ягодъ хлѣбное вино передвоить напередъ черезъ щавель; посредствомъ чего вино будетъ имѣть весьма похожій вкусъ французской водки; слѣдовательно и наливки съ оною сдѣланныя ничемъ не уступятъ тѣмъ, которыя наливы бываютъ французскою водкою,

В О Д К А.

I.

Простая водка.

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

Возми четверть пшена, развари въ коплѣ, и положивши въ кадку разведи теплою водою; потомъ положи дрождей и три фунта изъ квашни тѣста; когда вскиснетъ и перебродится, то положи въ кубъ перегони, и послѣ того передвой.

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

наполнится и нѣсколько постоитъ, первое вино слить и передвоить въ водку; а на оставшіе плоды налить опять вина, и дать постоять по долѣ; изъ чего по передвоеніи выдешъ опять водка, не уступающая вкусомъ вейновой.

2.*Вода для водокъ.*

Взявши какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или гвоздики, истолки оную мѣлко, налей горячею водою, полагая на фунтъ спеціи воды три штофа; закрывши такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ, дай стояшь сушки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя еще два штофа воды гони такъ какъ водку до пѣхъ поръ, пока мѣстъ будетъ слышанъ запахъ той спеціи; а какъ спанетъ пахнутъ погономъ, то ее опними, и вторично въ двойную воду прибавя той же свѣжей спеціи передвой такимъ же образомъ; естли же кто желаетъ, то можно перегнать и еще разъ чрезъ ту же спецію. Сей троеной воды ежели положить

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

3.

Сиропъ для подслащиванія водокъ.

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

4.

Лимонная водка.

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

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

Или: На 28 фунтовъ передвоеннаго вина возми три фунта крупноистолченной лимонной корки и горсть соли; настоявши оное трои сутки передвой, и подсласти прѣмя фунтами сыропу.

5.

Померанцовая водка.

Возми два фунта померанцовой корки, изрѣжь мѣлко, положи въ бушль, 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 конецъ подсласти распусти въ водѣ четыре фунта сахару и вскипѣтя оной довольно.

Или: Взять два фунта померанцовой корки, и обрѣзавъ съ оной мякоть налить ведро хорошаго вина; настаивать трои сутки и перегонять надлежащимъ образомъ.

Или: Четыре фунта померанцовой корки мочить трои сутки въ пяти штофахъ хорошаго вина; потомъ положить въ кубъ, и подбавя еще семь штофовъ вина перегонять до тѣхъ поръ, чтобы вышло водки семь штофовъ, кошорыя подсластить по обыкновенію.

Или: Положишь въ ведерной кубъ фунтъ померанцовой корки, пол-фунта бадьяну и по двадцати золотниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, спираксы, масрики, 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 трои сутки; а между тѣмъ въ особливой небольшой склянкѣ настоять пять золотниковъ мѣлко исполченной гвоздики; смѣшавши сіе вмѣстѣ перегнашь, подсластишь пашокою, и пропустишь сквозь бумагу.

6.*Гвоздигная водка.*

Возми четверть фунта гвоздики, истолки ее мѣлко; 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 сыропъ; 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 сѣе истолокши вмѣстѣ налей ведромъ двойнаго вина; настаивай недѣлю; перегони, и потомъ подсласти сыропомъ.

Или: Ведро проспаго вина настаивай недѣлю съ двадцатью золотниками гвоздики; потомъ вливши въ кубъ приложи шуда снѣжь 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 отъемнаго вина ведро, и закупоря крѣпко поставитъ на солнце, или въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ выливши въ кубъ гнать надлежащимъ образомъ. Послѣ того взять штофъ чистой воды, распустишь въ ней фунтъ сахара; вскипятитъ сіе на огнѣ и тѣмъ подсластитъ.

Или: На ведро двоенаго вина положить 20 золотниковъ корицы, 10 золотниковъ гвоздики, 10 золотниковъ кардамону, 4 золотника маерану, по пригоршнямъ розмарину и шалфею, 4 корешка фіалки; 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 отварной воды, и закупоря крѣпко

поставишь на теплую печь и дать стояшь цѣлыя сушки; потомъ взболтавъ ту воду вылишь въ кубъ и гнашь чрезъ оной въ бутылку. Когда надвоится изъ того коришневой воды первая бутылка, то не снимая тотъ кубъ съ огня влишь еще въ оной бутылку опарной же воды, и замазавъ оной гнашь изъ него другую бутылку, потомъ такимъ же образомъ и третью. После того составя кубъ съ огня, и переливъ изъ него оставшую корицу въ другой кубъ, въ которой бы могло помѣститься воды пол-ведра, двоить покаместъ выдѣтъ изъ того коришневой воды три штофа. Потомъ взять пять фунтовъ сахара, развести его двумя бутылками коришневой воды и взварить сиропъ, копорой вылишь въ первую бутылку воды, и еще штофъ двоенаго вина; наконецъ налить три штофа водки и полпоры бутылки коришневой воды; перемѣшавъ закупорить плотно и поставить на трой сушки въ теплое мѣсто; послѣ чего пропустить черезъ бумагу.

Или: На ведро хорошаго отбѣмнаго вина положи въ кубъ три фунта сухихъ яблокъ, налей ихъ означеннымъ виномъ и перегони оное; потомъ истолки пол-фунта корицы и насыпавъ ее въ бупыль 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, истолки, налей двумя штофами двоенаго вина; дай недѣлю стоять; потомъ перегони въ кубъ до самой капли; послѣ подсластя сиропомъ, перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: Возми фунтъ корицы, истолки мѣлко, положи въ бупыль, 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 бѣловатѣе, душистѣе и слаще;

перегоняй ее до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ уже пойдетъ безъ вкуса и безъ духа; послѣ все смѣшай, подсласти сиропомъ, и дай нѣсколько дней стоять, чтобъ опстоялась. Сія водка чемъ долѣе стоитъ тѣмъ лучше, чище и свѣжѣе.

9.

Розмаринная водка.

Возми 28 фунтовъ двойнаго вина, фунтъ розмарину, горсть соли; давши стоять сутки прои перегони черезъ кубъ, и подсласти премо фуншами сиропа.

10.

Кардамонная водка.

Два фунта крупно-исполченнаго кардамону настоятъ чрезъ трое сутокъ въ трехъ штофахъ вина; послѣ того прибавя еще три штофа вина передвоить по обыкновенію.

Или: Взять фунтъ кардамону, два фунта изюму; исполочь все вмѣстѣ, налить ведромъ двойнаго вина, настаивать недѣлю, и потомъ перегнать.

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 трои 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 отъемнаго вина; настоявши трои сушки влить въ кубъ, и прибавя пять штофовъ вина передвоить.

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

12.*Лавровая водка.*

На 28 фунтовъ двойнаго вина возми два фунта мѣлко исполченныхъ лавровыхъ ягодъ; настоявши трои сухки перегони.

13.*Тминная водка.*

Возми полшора фунта тмину, исполки его не очень мѣлко, и положи въ кубъ налей на него ведро простаго хорошаго вина, и перегони; потомъ подсласти сиропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару.

Или: Крупно исполченнаго тмину три фунта мочи три дни въ чешырехъ штофахъ вина, и потомъ прибавя еще чешыре штофа передвой и подслащивай надлежащимъ образомъ.

Или: Взять одинъ фунтъ тмину, 12 золотниковъ анису, 12 золотниковъ фїалковаго корня, 12 золотниковъ сухой лимонной корки. Сїи спеціи искроша и исполокши вмѣстѣ налить трема

штофами двойнаго вина и дасть мокнуть двои супки. На шрешей день прибавить шуда два штофа ключевой воды, и гнать черезъ кубикъ до тѣхъ поръ, какъ водка начнетъ иди очень бѣла и не остра вкусомъ. Потомъ подсластя сыропомъ пропусти сквозъ сѣрую бумагу.

Водка тминная красная.

Взять пол-фунта тмину, четверть фунта кишнецу, двенадцать золотниковъ анису, и полпора ведра вина, и гнать черезъ кубъ сквозъ сѣрую бумагу.

14.

Сосновая водка.

Набрать молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положить въ кубъ, налить виномъ и замазавъ дасть стоять трои супки; потомъ перегнать и подсластить сыропомъ.

15.

Персиковая водка.

На ведро вина положить два фунта толченыхъ персиковъ, поставить 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.

Или: 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 тѣстомъ, поставь въ печь въ средней жаръ, и дай стоять двои сутки; потомъ выложи изъ него ядры въ кубъ налей на оныя пол-ведра водки и четверть фунта изюму, перегони черезъ кубъ и подсласти изъ двухъ фунтовъ сахару сиропомъ.

16.

Полвинная водка.

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

вина, насшайвай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

Или: На двадцать восемь фунтовъ двоенаго вина возми при четверти фунта полынныхъ верхушекъ и горсть соли, дай посшоять недѣлю, и потомъ прибавя туда три фунта меду перегони.

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

17.

Анисная водка.

Возми одинъ фунтъ шмину, двенадцать золотниковъ анису, двенадцать золотниковъ сухой лимонной корки, двенадцать золотниковъ фенхелю, и девять золотниковъ фїалковаго корня. Все сїе истолокши вмѣстѣ налить прѣмь шшофами передвоеннаго вина или спирта, и дать мокнуть сущки. На другой день прибавить туда два шшофа ключевой воды, и гнать чрезъ кубикъ до пѣхъ поръ, какъ водка начнетъ идти

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

Или: Истолокши крупно три фунта анису настайвать трои сутки въ пяти шпофахъ хорошаго отѣемнаго вина, и послѣ прибавя еще семь шпофовъ вина передвоить.

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

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

Или: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ пмину, девять

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

18.

Зорная водка.

Налей четыре фунта зори хорошимъ двойнымъ спиртомъ, дай стоять семь сутокъ, потомъ влей въ четвертные штофы и подсласти сиропомъ.

19.

Водка Малороссійская запеканка.

Водку простую сперва передвоить съ лимонною коркою, и налить оной въ бутыль четыре штофа; потомъ взять двенадцать злотниковъ корицы, четыре злотника гвоздики, пять злотниковъ бадьяну, пять злотниковъ кардамону, одинъ злотникъ мушкатнаго цвѣту и два мушкатныхъ орѣшка; все сіе истолочь и положить въ ту же бутыль, 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 слить и подсластить сыропомъ; полагая сахару на штофъ по фунту.

Или: Возми при золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, столько же перцу; по три золотника инбирю, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, цитвару, мастики, фѣалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и шмину; при золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, при золотника мушкатнаго цвѣта, одинъ золотникъ горчицы, одинъ золотникъ укропнаго сѣмя, шесть золотниковъ спираксы, да всякаго хлѣба по двенадцати зеренъ. Весь сей наборъ положишь въ большую бутыль, и влишь на оной ведро анисной водки; попомъ обмазать и облепишь всю бутыль вокругъ хлѣбнымъ шѣстомъ толсто, и закупорить крѣпко; только чѣобы бутыль была не полна; поставитъ въ печь послѣ того

какъ вынутыя хлѣбы; и сіе продолжашь двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на тѣстѣ трещинъ, и замазывать оныя буде они окажутся. По прошествіи двенадцати дней оную водку слить и сохранять для употребленія.

20.

Рябиновая водка.

Набрать рябины, и насыпавъ бочку налишь виномъ; потомъ заквасить дрожжами и дать стоять двѣ недѣли и перегнать два раза.

Или: Когда созрѣетъ рябина, тогда набрать оной ягодъ, очистишь и оборвать ягоды отъ стебля, перешолочь въ ступахъ, покласть въ кадки, чтобы было наложено до половины оныхъ; налишь горячею водою; укутать кадки и увязать по плотнѣе, чтобы духъ не выходилъ, и держать такимъ образомъ двенадцать сутокъ; а какъ рябина закиснетъ, и верхъ въ кадкѣ покроется гущею такъ какъ у винной браги, тогда брать 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 фїалковаго корня; наливъ на сїе ведро двойнаго вина наспоятъ оное чрезъ шестеро сутокъ, потомъ выливъ въ кубикъ перегонять по обыкновенію.

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

22.

Вишневая водка.

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

Мятная водка.

Возми самого хорошаго простаго вина два ведра, фунтъ мяты, двенадцать золотниковъ полыни, двенадцать золотниковъ анису, восемь золотниковъ розмарину, пять золотниковъ гвоздики, пять золотниковъ корицы, пять золотниковъ кардамону, двенадцать золотниковъ шалфею; положи все то въ бутыль и замазавъ поставь на трои сутки въ теплое мѣсто, потомъ перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: На двадцать восемь фунтовъ хорошаго отъемнаго вина возми два фунта мяты, горсть соли и три фунта меду, и давши трои сутки постоять перегоняй.

Или: Возми хорошаго простаго вина ведро, пол-фунта мяты, шесть золотниковъ полыни, чешыре золотника розмарину, три золотника гвоздики, три золотника кардамону, и шесть золотниковъ шалфею, и наливши на нихъ вышепоказанную мѣру вина въ.

кубъ замазавъ дай стоять съ тѣми спеціями прои супки въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; потомъ перегони, и подсласти сиропомъ.

24.

Шалфейная водка.

Возми ведро простаго вина, полфунта шалфею, двенадцать золотниковъ кишнецу, шесть золотниковъ укропу, четырнадцать золотниковъ шиповникова или розоваго цвѣту; положи всѣ сїи спеціи въ кубъ налить на оныя вино и замазавъ дать стоять двои супки, потомъ перегнать и подсластить.

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

25.

Лавенделевая водка.

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

сей исполочь и налить на него двоенаго вина десять штофовъ, настаивать недѣлю; потомъ положить ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнать весьма тихо.

26.

Яблочная водка.

Всыпать въ бочку свѣжихъ яблокъ, налить простымъ виномъ, и какъ постоитъ полгода, то сцѣдя съ яблокъ жижу влить въ кошелъ и подсластить какъ надобно сладко; потомъ дать раза три вскипѣть, наблюдая при томъ пу- осторожность, чтобы вино не вспыхнуло; послѣ дать въ кошлѣ на погребѣ устояться; когда медъ осядетъ на дно, то его слить, и на шесть ведеръ сего слитаго вина прибавя полтора ведра воды гнать черезъ кубикъ, потомъ пропустить сквозь сѣрую бумагу.

27.

Шиповниковая водка.

Взваренаго въ меду шиповникова цвѣту настаивать двойнымъ спиртомъ

недѣли двѣ, опѣ 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 прои постоять, а потомъ перегонять.

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

Или: Возми сосновыхъ шишекъ, золоштысячнику, донной травы, листу черной смородины, зори, полыни, бедренцу, немѣцкой мяшы, розмарину, и малиннаго корня по равному количе-

сшву; наклади шѣмѣ полной кубикѣ, налей двойнымѣ виномѣ, дай супки трои поспоятъ, и потомѣ перегони.

Или: Возми маерану, шалфея, иссопу, шмину по тридцати шести золотниковѣ; корицы, гвоздики, мушкатныхѣ орѣшковѣ, мушкатнаго цвѣту, кардамону и спираксы по пяти золотниковѣ; розмарину и лимонной корки по чешверти фунта; масрики пятнадцать золотниковѣ, и горсть можжевеловыхѣ ягодѣ; на весь сей наборѣ налей полпора ведра водки и настаивай шешеро супокѣ; потомѣ положи шуда два фунта изюму и обмазанной медомѣ ломоть хлѣба, и перегоняй весьма тихо.

29.

Водка изѣ разныхѣ кореневѣ.

Возми десять золотниковѣ корицы; гвоздики, мушкатныхѣ орѣховѣ, мушкатнаго цвѣту, фїалковаго корня, калгану, масрики и спираксы по пяти золотниковѣ; налей на сей наборѣ десять шшофовѣ водки, и положа два

фунта полченого изюму наштаивай шестеро сутокъ, и гони весьма тихо; маслику же должно класть въ то время, когда будешь гнать.

Или: Возми мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и спираксы по восьми золотниковъ; корицы и померанцовой корки по двенадцати золотниковъ; маслики четверть фунта; весь сей наборъ исполочь и наливъ съ четвертью ведро двойнаго вина дать стоять шестеро сутокъ; потомъ положить въ кубикъ ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнать весьма тихо.

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

розоваго цвѣту по двенадцати золотниковъ; всему сему набору дай настояться въ двоеномъ винѣ шестеро сутокъ, и потомъ перегони весьма тихо.

30.

Зборная водка.

Возми двенадцать золотниковъ корицы, столько же кардамону, пять золотниковъ гвоздики, двенадцать золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ, столько же маслики, восемь золотниковъ спираксы, двадцать восемь золотниковъ лимонной корки, восемь золотниковъ анису; все сѣе положи въ кубикъ налишь ведромъ двойнаго вина и замазавши держашь четверо сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ перегнашь надлежащимъ образомъ.

31.

Крѣпительная водка.

Возми десять золотниковъ корицы, одинъ золотникъ кардамону, четыре золотника гвоздики, десять золотниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, и столько

же маспики, чешырнадцать золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису, пашнадцать золошниковъ стираксы и два золошника канцелярнаго сѣмя; всѣ сїи спеціи истолочь, положишь въ бушэль, налить на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дасть стоять въ тепломъ мѣстѣ двенадцать сутокъ.

Или: Возми по паши золошниковъ корицы, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, бадьяну и кардамону; чешыре золошника пїоннаго корня; по паши золошниковъ кишнецу, розмарину, фїалки, анису, пмину, базилику, маерану, шалфею и мяты; пол-фунта лимонной корки. Всѣ сїи коренья истолочь кромѣ шравъ и лимонной корки, положишь на ведро двойной водки, влить въ бушэль, и дасть стоять двенадцать сутокъ въ тепломъ мѣстѣ.

Или: Возми корицы, мушкатнаго цвѣту и мушкатныхъ орѣшковъ по чешверши фунта; десять золошниковъ гвоздики, чешверть фунта кишнецу, двадцать одинъ золошникъ калгану и

столько же розоваго цвѣту, четверть фунта спираксы и столько же маслики, пригоршни розмарину, пучекъ шалфею, четыре корешка фиалки. Все сѣе истолочь, налить ведромъ двойнаго вина и поставить на печь или въ теплую баню на три сушки; потомъ передвоить очень тихо; по перегонкѣ положить въ оную водку четверть фунта солодковаго корня, дать стоять три сушки и потихоньку слить; потомъ подсластятъ сиропомъ пропуститъ сквозь сѣрую бумагу.

32.

Желудочная водка.

Возми по четверти фунта кишнеду и инбирю, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ; истолочь мѣлко и положить въ четыре штофа хорошаго отѣмнаго вина, прибавя туда по полтора золотника шафрану и бобровой струи; дать стоять шестеры сушки, и передвоить подсластить.

33.*Миндалная водка.*

Возми шесть бутылокъ французской водки, пол-фунта миндальныхъ и четверть фунта абрикосовыхъ ядеръ, которыя очисти и толки и положи въ водку, прибавя пуда 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, маслики, корицы, мушкатныхъ орѣховъ и роснаго ладану; шесть золотниковъ анису, пять золотниковъ шафрану, фунтъ чистаго терпентину; все сіе истолочь и положить въ кубъ, кромѣ маслики и шафрану; шафрану же положить только половину; а маслику

завязавши въ вешошку опустить въ кубъ на ниткѣ, и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ пять дней; потомъ гнать пошихоньку; другую же половину шафрана положить на воронку, когда пойдетъ изъ куба водка.

35.

Голубая водка.

Настой въ хлѣбномъ винѣ пимѣана, мяты, мелиссы, черного пмина, лимонной корки, лавроваго листа и синяго вибернельнаго корня; и перегоняй черезъ кубъ, то и пойдетъ водка цвѣтомъ голубая.

36.

Водки подкрашиваютъ.

Синяя и Голубая. Настоять въ водкѣ васильковъ или черной пимпинели.

Желтая. Настоять съ шафраномъ, или съ куркумою, или съ желтымъ сандаломъ.

Желтая. Наспаивать съ мелисою, или мятою, или вероникою, или пепрушечными листьями, или селдереиною 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, положавъ 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 тотъ, чтобы не болѣе водки выгонять, какъ половинное число прошивъ положеннаго въ кубикъ хорошаго вина. Потомъ выгнанную изъ вина двойную водку настоявъ душистыми спеціями, какія кому угодны, перегонять такимъ же образомъ; то есть: положавъ въ водку равную мѣру прошивъ 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: наполнишь напередъ пѣми ягодами третью часть кубика, и налишь простымъ хлѣбнымъ виномъ; двойшь обыкновеннымъ образомъ водку, а потомъ въ сію водку полагаешь третью часть опварной чистой воды и шѣмъ уже наливать на ягоды. Для самаго помянушаго двое-нія употребляешь также ягоды свѣжія а не сухія. То же судно, въ которое наливаются будетъ наливка, насыпашь всегда ягодами такъ, чтобъ оное ими немного только было неполно. И какъ водка отъ сего еще прежде наливанія 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 полпора 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 произволѣнїю, и завязавъ бумагою поспавъ 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.

Или: Возми фунтъ мѣлкаго сахара, два фунта смородины; положи въ бутыль, и поставь на солнце на недѣлю; потомъ слей въ чистыя бутылки и закупоря поставь въ песокъ.

Или: Возми смородины обобранной десять десять фунтовъ, и полченаго сахару восемь фунтовъ; все сіе перемѣшавши прибавь къ тому полфунта свѣжаго розоваго цвѣту; всыпь въ бутыль, и налей на все означенное десять бутылокъ рѣчной воды и штофъ французской водки; закупоря слабо и завязавши ветошкою поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣютъ, тогда перенеси бутыль въ холодное мѣсто и зарой на пол-часа въ песокъ; а какъ опстоится на чисто, разлей по бутылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь также въ песокъ. Оставшія же ягоды пережавши процѣди, и когда опсядетъ, то разлей также по бутылкамъ.

Или: Собравъ съ вѣпочекъ красной смородины сорокъ фунтовъ положи въ боченокъ, кошорой бы былъ съ желѣзными обручами; положи шуда десять

фунтовъ мѣлкаго сахару; влей сорокъ бутылокъ воды и два штофа французской водки. Все оное закупоря крѣпко поставь на погребъ; черезъ шесть мѣсяцовъ разлей по бутылкамъ, которыя закупорь и засмоли. Черезъ нѣсколько дней можно будетъ сей напитокъ употреблять; но чемъ долѣе онъ стоить, тѣмъ лучше.

Или: Насыпавъ полъ-бутыли 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 произволѣнiю.

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; потомъ положи оныя въ боченокъ, налей ординарнымъ самымъ лучшимъ виномъ, и закупоря поставь въ теплое мѣсто и дай стоять цѣлую недѣлю. Потомъ сцѣдивъ съ гущи подсласти взваренымъ сахаромъ по произволѣнію, и разлей въ бушылки, кои закупоря крѣпко поставь на погребъ въ песокъ.

Или: Возми четыре штофа вишневаго морсу; вари его на жару, чтобы вскипѣлъ раза четыре, снимая съ него прилѣжно всю пѣну; положи два фунта сахару, и дай вскипѣть съ сахаромъ еще два раза; потомъ налей въ топъ подвареной морсѣ штофъ персиковой водки подслащенной сахаромъ, и еще дай вскипѣть два раза; послѣ того осшудя вылей въ горшокъ, которой закрывъ и замазавъ поставь часа на четыре въ печь въ вольной духъ.

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; вычистивъ изъ нихъ косточки положи шѣло въ чистую вѣтошку, и въ спанкѣ выдави весь сокъ; налей въ бушылъ столько морсу, сколько фран-

цузской водки, а косточки исполокши положи туда же; потомъ положи на всякой штофъ по золотнику шолченой корицы; дай стоять шесть недѣль и всякой день болтай, а послѣ слей; изъ гущи же выжавъ сокъ подвари съ сахаромъ по произволению, и тѣмъ подсласти.

Или: Возми спѣлыхъ вишенъ; всыпь оныя въ бочку или боченокъ, только не очень полно; налей оныя хорошимъ виномъ, и дай стоять мѣсяцъ или долѣе; послѣ чего разлить по бутылкамъ и держать на погребу въ песокъ.

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

граднымъ виномъ, которое съ вишнями начнетъ бродить, не смотря на то что хотя бы уже само собою и перебродило. Когда броженіе кончится, то возми шесть золопниковъ гвоздики, шесть золопниковъ корицы; по три золопника калгану, мушкатнаго цвѣту и кардамону; все сіе истолокши вмѣстѣ и положи въ мѣшечикъ опусти въ вино на снуркѣ и зашкнувъ бочку дай полежать въ винѣ нѣсколько недѣль; послѣ чего разлей по бушылкамъ.

Или: Истолки вишни вмѣстѣ съ косточками; потомъ вынувъ изъ бочки дно всыль оныя въ бочку, чтобъ оная толчеными вишнями наполнилась почти вся; послѣ настружи серебрянныхъ или шиповниковыхъ прутьевъ, и помочивъ оныя спружки двой сушки въ свѣжей водѣ, всыпь оныхъ нѣсколько на вишни передъ гвоздь, чтобъ вишни не могли проходить сквозь трубку; потомъ 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 произволѣнїю, и послѣ втулку заколоши крѣпко. Попрошествїи дней десяти можно ту бочку почать, наблюдая при томъ то, что сколько будетъ сцѣжено, столько же наполнять винограднымъ виномъ. Ежели будетъ поступаемо такимъ образомъ, и вишневка будетъ содержана всегда въ чистотѣ, то оная черезъ цѣлой годъ не испортится.

Али: Возми спѣлыхъ вишенъ сладкихъ и кислыхъ по ровну; высушивъ оныя въ печи такъ, чтобъ не пересохли, истолки въ иготи гораздо мѣлко; примѣшай въ оныя смотря по количеству вишенъ толченой гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣту. Потомъ изъ того состава сдѣлай шарики величиною съ куриное яйцо; положи оныя на доску поставъ въ хлѣбную печь, гдѣ высушивъ оныя положи къ мѣспу. Когда же будетъ потребно сдѣлать вишневку, то разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

Рябиновка.

Налить на рябину три четверти французской водки и четверть сладкаго вина, и дать настояться на солнцѣ.

Или: Набить полонъ боченокъ рябины, и разогрѣвъ папки влить въ боченокъ теплую, и дать стоять примѣсяца; послѣ того разлить по бутылкамъ.

Или: Дождавшись, какъ на деревѣ рябина выдержитъ морозъ или покрайней мѣрѣ два, то набравъ оной насыпать боченокъ, величиною въ анкеръ, полонъ, однако не утрясая, а насыпая просто; потомъ разогрѣть папку, чтобъ сдѣлалась жидка и не весьма горяча, и лить въ боченокъ столько, сколько войдетъ по самую втулку, и закупоривъ пробкою поставить въ такое мѣсто, гдѣ бы не слишкомъ было тепло, однако и не холодно. Учинивъ сѣе надобно имѣть за нимъ смотрѣніе; ибо какъ скоро ягоды смѣшаютъ свой

сокъ съ патокою, и станеть усиливаться кислота, тогда около втулки начнеть шипѣть и будутъ проскакивать пузырьки. Сіе время надобно примѣчать; и для самаго того пробку не надобно заколачивать крѣпко, а только заложить ею 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 стаканъ 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, поставить на мѣсто, и также примѣчать по прежнему; и какъ скоро зашипитъ въ боченкѣ опять, то повторить то же самое, то есть унять стаканомъ французской водки, и опять закупоривъ по прежнему поставить, и повторять помянутое вливаніе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣніе. Сіе воспослѣдуетъ не болѣе

четырёхъ или пяти разъ; и во всѣ сїи разы надлежитъ лишь водку, кошорая умѣщается вся, не смотря на то что боченокъ съначала казался полонъ; ибо ягоды и медъ даютъ ей всегда мѣсто. Наконецъ рябиновка сїя бунтовать перестанетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко поставишь въ подполъ или винной потребъ, и не разливать до Іюня мѣсяца. Въ сїе время, какъ сдѣлаются жаркіе дни, то боченокъ сей мѣстахъ въ двухъ, а особливо по концамъ скрутишь хорошею веревкою, а пробку прикрѣпнть наикрѣпчайше черезъ боченокъ проволокою, и поставишь на солнцѣ Наливка сїя не успѣетъ въ немъ отъ солнца нагрѣться, 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 потомъ выставишь опять на солнцѣ; и какъ по прежнему согрѣется, то опять остудить и сдѣлать также. Послѣ сего надобно уже сливать въ большія бутылки, для того что много опляжешся

лагера. Когда же въ бутылкахъ наливка отстоится и будетъ чиста, тогда разливать уже бережно въ мѣлкіе бутылки, и закупоривая оныя крѣпче заливать 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 потѣ боченокъ крѣпкимъ медомъ, и дать постоять мѣсяца чепыре; изъ того выйдетъ также очень не дурная наливка.

7.

Костянигная наливка

Набравши костяники, насыпать полной боченокъ, налить хорошимъ виномъ или водкою, и закупоривъ дать постоять недѣли двѣ или три; потомъ слить, подсыропить медомъ или сахаромъ, и пропустить сквозь суконной мѣшокъ.

8.

Крыжовниковка.

Насыпать полную бутылъ спѣлаго крыжовника, и налить французской водки сколько взойдетъ; дать стоять на солнцѣ довольное время, чтобы настоялась; а потомъ слить оную, и на тѣ же ягоды наливъ крѣпкимъ португальскимъ виномъ дать опять настояться; потомъ слить, и смѣшавъ съ первою настойкою подварить въ котлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бутылку толченаго сахара по полуфунту, и не давать вскипѣть больше пяти разъ, снимая прилѣжно накипѣвшую пѣну; послѣ чего остудя разлить по бутылкамъ и сохранять въ песокѣ.

9.

Малиновка.

Накласать 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 четвертей, и оной

кувшинъ поставя въ землю зарыть; а на зиму смѣшашь на томъ мѣстѣ спогб сѣна. Въ Маѣ же мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынуть, и вино бережно слить въ бутылки; но стараться дѣлать сѣ въ такомъ мѣстѣ гдѣ бы не было солнца.

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

Или: Протри спѣлую малину сквозь полошпенцо, или сквозь сито; морсу сему дай опспояться; и опспоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сїи бутылки затыкать пробками не должно, но свертывать изъ бумаги остроконечныя трубочки и вставляешь въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ

того 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 шутъ сокъ можетъ очень легко испортиться. Въ теченїе сихъ шести дней должно сокъ сей ежедневно процеживать сквозь частое сито, и всякой разъ прибавлять кусочка по два сахару. Послѣ чего составишь сїи бутылки съ солнца въ холодовавшее мѣсто, и чрезъ каждыя два дни процеживать сквозь сито до тѣхъ поръ, покаместъ оной совершенно будетъ чистъ, и чтобъ не окисъ; къ чему времени около трехъ недѣль потребно; а тогда закупориваются бутылки на крѣпко пробками и сохраняются въ потребу. Сахару же кладется, сколько кому за благо-разсудится, или смотря по тому, сладкой ли должно быть наливкѣ, или не очень сладкой.

Али: Взять въ пять ведеръ чистой выпаренной боченокъ; положить въ него три ведра съ половиною малины и одно ведро бѣлаго вина, и закупоривъ

дать стоять; потомъ когда не слышно будетъ виннаго запаха сцѣдить въ другой боченокъ; поставить на двои супники чшобъ отстоялось; а какъ отстоится, то опять слить въ третій боченокъ. Потомъ положишь въ чистую кострюльку два штофа отвареной воды и шесть фунтовъ сахару, дать кипѣть, а пѣну снимать. Послѣ того взять три яичные бѣлка, взбишь какъ можно крѣпче, положить въ кострюльку, дать кипѣть до шѣхъ поръ, пока бѣлокъ сдѣлается черенъ; потомъ процѣдить сквозь сальфетку, вылить въ малинску, и дать стоять на льду двѣ недѣли не трогая съ мѣста; и какъ отстоится, разлить въ бушылки, закупорить и засмолить.

Подобно сему наливать французскою водкою; но съ тою только разностию, что на пяти-ведерной боченокъ класть ягодъ четыре ведра съ половиною; а въ прочемъ поступать все по вышеписанному.

10.

Клубничникъ.

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

11.

Черемуховка.

Насыпать въ бутыль черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько потребно; потомъ пряссти въ бутыль ягоды до тѣхъ поръ, покаместъ онѣ смягнутъ, и наливъ шесть штофовъ французской водки и штофъ бѣлаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

12.

Можжевелька:

Возми на ведро вина фунтъ свѣжихъ можжевельныхъ ягодъ, растолки

мѣлко вѣ игопи, положи вѣ полошняной мѣшечикѣ и опусти оной вѣ вино; дай мѣшечку висѣть вѣ бочкѣ двѣ недѣли заткнувши втулку и не допуская пуда воздуха. Потомѣ истолки немного корицы и гвоздики, завяжи ихѣ вѣ особливья мѣшечки, и опусти вѣ вино чтобѣ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсластить сиропомѣ и разлить по бутылкамѣ.

13.

Терникѣ.

Набравѣ ягодѣ насыпать боченокѣ; налить при доли хорошаго вина, а четвертую воды, и закупоривѣ дать стоять чемѣ долѣе тѣмѣ лучше; потомѣ подсластятъ разлить по бутылкамѣ.

14

Терновка.

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

заплѣснѣвли. Потомъ возми краснаго винограду, ошпили начисто съ вѣточекъ, положи на сковороду и запеки. Осенью во время собиранія винограда возми перновыя шарики и запеченой виноградъ, положи въ приготовленную бочку, налей добрымъ молодымъ виномъ; запни ее и не допускай никакъ воздуху до тѣхъ поръ, пока мѣстъ начнетъ бродить. Тогда открой вшукку, и дай вину свободное броженіе. Когда же вино перебродитъ и опляжетъ, то выпускай трижды въ день изъ гвоздя, въ каждой разъ по шести бушылокъ, и вливай оное опять въ бочку во вшукку. Сіе должно продолжаться недѣли двѣ, отъ чего получишь опмѣнную перновку. Ежели угодно, то можно прибавить вкусу спущеніемъ въ бочку по немногу корицы и гвоздики съ небольшимъ количествомъ ясневыхъ стружекъ. Вино сіе не прежде должно начинатьъ, какъ уже тогда, когда перновникъ опцвѣстетъ.

Ули: зрѣлыя перновыя ягоды высушиваются сперва на доскахъ или на

рѣшеткахъ 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; а если надобно, то всыпается въ оной нѣкоторое количество и полченого сахара. Послѣ шото дается бочкѣ двѣ недѣли стоять, мѣшая каждой день помянутыя мѣшечки чистою палочкою, опѣ чего вино получаетъ красной колеръ и пріятной вкусъ.

15.

Яблоновка.

Яблоки для сей наливки надобно употреблять не лучшія, но падалицу хотя 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 пошомъ въ печи. Наливать ихъ хорошимъ опѣемнымъ виномъ, разогрѣвъ оное на передъ въ котлѣ, чтобы было горячее. Боченки, въ которыхъ будетъ наливаться сія наливка, скручиваютъ крячемъ, равно какъ и втулки какъ можно крѣпче; а безъ того они не выдержатъ. Скрученныя же зарываютъ на шесть недѣль въ землю, и тамъ давая по волѣ бродить и настаиваться; послѣ чего будетъ сія наливка готова; и тогда разкрутя разлить ее по бутылкамъ, засмолить и поставитъ въ песокъ.

16.

Абрикосовка.

Изрѣжь въ небольшія кусочки чепыре фунта абрикосовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры истолки ихъ, положи въ бутылъ вмѣстѣ съ абрикосами и налей водкою, прибавя туда фунтъ сахару, немного корицы, семь головокъ гвоздики и не много мушкатнаго цвѣта. Закупори бутылъ 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 насыпать бочку; налить три доли водки, а четвертую долю воды, дать стоять двѣ недѣли; потомъ слить въ другое судно, подсластить сиропомъ и давши опстояться разлить по бутылкамъ.

18.

Розоножка.

Сдѣлай изъ полу-фунта сахару сиропъ не очень густой; положи въ него фунтъ розоваго цвѣту, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ густъ; послѣ выжми шуда сокъ изъ одного лимона и дай раза два вскипѣть; послѣ того проспуди, и налей пол-штофа французской водки и пол-штофа португальскаго вина; дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ получитъ цвѣтъ; а тогда разлей по маленькимъ бутылочкамъ и сохраняй для употребленія.

19.

Дулевка.

Взять дуль не самыхъ свѣжихъ, но не много припущенныхъ, то есть начавшихъ улеживаться и внутри покраснѣвшихъ; разрѣжь ихъ напередъ на четверо; высуши въ лѣтнее время на солнцѣ, а потомъ въ печи; наливай хорошимъ опѣемымъ виномъ, но не холоднымъ, а разогрѣвъ оное въ кошлѣ, чтобы было горячее; далѣе же поступай точно такъ, какъ сказано выше сего о яблоневкѣ.

20.

Маливка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; истолки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай хорошенъко; потомъ выливъ то въ бутыль, и закупоря крѣпко поставь на солнце, и дай стоять 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 пять мѣрокъ спѣлыхъ каманичныхъ ягодъ, разотри онѣя и смѣшай съ медомъ; подбавь къ тому въ шесть разъ больше французской водки, то есть тридцать шесть мѣрокъ; поставь на огонь; повари довольно, снимая пѣну; снявши съ огня процѣди сквозь полошенице; дай перебродить и устояться; 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 самага соку; и проколовъ лимоны на сквозъ деревяннымъ гвоздемъ или верешеномъ положи въ стекляную банку, а сверхъ сыхъ сахаръ и обтертую сахаромъ желтую кожу или цедру. Потомъ на все сіе налей одинъ шпофъ французской водки, и поставь банку на солнце, чтобъ 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 зелена-то чаю; положи въ какую нибудь съ крышкой посуду, налей на то штофъ кипятку, и закрывши крѣпко дай стоять до шѣхъ поръ, покаместъ простынетъ; потомъ вылей настоявшуюся воду въ шесть штофовъ двоеной водки; выжми шуда сквозь салфетку и праву, и закупоря хорошенько дай стоять восемь дней; послѣ того вливши то въ кубикъ, и прибавя шуда четверть фунта того же чаю и два штофа опарной воды перегоняй на тихомъ огнѣ до шѣхъ поръ, покаместъ выйдетъ при штофа спирту, которой подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

2.

Лимонной ликеръ.

Возми придцать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжь корки ихъ въ самые

мѣлкїя и шонкїя части, спараясь не касаться бѣлаго ихъ шѣла; налей ихъ чешырма штофами двойной водки и према штофами воды, прибавя шуда корки съ чешырехъ померанцевъ, горстѣ истолченнаго кишпецу и чешыре гвоздики; дай стоять на солнцѣ мѣсяцъ; послѣ чего перегони черезъ кубикъ такъ, чтобъ вышло спирту два штофа, которыя подсласти самымъ густымъ сиропомъ и пропусти сквозь бумагу.

3.

Анисной ликеръ.

Истолки мѣлко полфунта анису; настой его въ чешырехъ штофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; попомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ штофовъ воды, и перегоняй до шѣхъ поръ, покаместъ выдетъ спирту два штофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сиропомъ и пропусти сквозь бумагу сохраняй для употребленїя.

4.

Коришневой ликеръ.

Возми фунтъ чистой корицы, выбирая корки большія, чистыя, ломкія, пріятныя и для вкуса и для запаха; истолки гораздо мельче, и настаивай 15 дней въ четырехъ штофахъ двойной водки; послѣ того прибавя туда два штофа отварной воды перегоняй на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣспѣ выдетъ спирту два штофа, которой подсласти обыкновеннымъ образомъ взваря сиропъ на коришневой водѣ.

5.

Полынной ликеръ.

Возми осмнадцать горстей полынныхъ верхушекъ, прежде нежели права сія пойдетъ въ сѣмяна; прибавь къ нимъ четверть фунта корицы и десять золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ; налей сіе осмью штофами двойной водки; дай стоять двѣ недѣли; потомъ прибавя два штофа воды выгони спирту четыре штофа, которыя подсласти сиропомъ и пропусти сквозь бумагу.

Лѣкарственной ликеръ.

Разрѣжь два лимона пополамъ; очисти и разрѣжь также два бѣлыхъ яблока; положи въ судно, съ полуфунтомъ толченаго сахару и штофомъ добраго бургонскаго вина, шестью гвоздиками, небольшимъ количествомъ толченой корицы, и померанцовой воды. Закрой все сѣе хорошенько и дай стоять три или чешыре часа; потомъ сцѣди. Ежели надобно придашь мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ спецій съ толченымъ сахаромъ, завернувши въ хлѣбчатую бумагу въ воронку, сквозь которую все то пропустить.

Разныя ДОМАШНІЯ НАПИТКИ.

І.

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 отбѣжнаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай споятъ до тѣхъ 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 передвай-

вать до тѣхъ поръ, покамѣстѣ изъ всего выдетъ половина; послѣ того прибавя въ выгнашую водку четверть ведра молока, полгорсти ржаного хлѣба, восемь бушенокъ ренскаго, шесть фунтовъ изюму, два фунта сахару, гони до тѣхъ поръ, покамѣстѣ выдетъ водки десять штофовъ, которую разливши въ боченки сохранять для употребленія.

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

Или: Возми простаго вина при ведра; положи въ него полведра свѣжаго молока, и вливши въ кубъ предавай; однакожъ при томъ надобно смотрѣть, чтобъ гнать его до тѣхъ поръ, пока будетъ идти чисто, и чтобъ не нагнать въ него нимаѣйшей части погону; пробуя часто на хлопчатую бумагу, чистоль на ней сей спиртъ стараетъ и не остается ли на бумагѣ влажности; въ прошивномъ же случаѣ гнать перестать. Потомъ прибавить въ тотъ спиртъ еще четверть ведра

воды и сполькожь молока и гарнецѣ ржаного хлѣба перегнать въ другой разѣ; наконецѣ сливши въ новой дубовой боченокѣ положить въ него чешыре бутылки бѣлаго ренскаго вина, при фунта изюму и одинѣ фунтѣ сахару, и закупоря крѣпко поставитѣ въ погребѣ.

2.

Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фунтовѣ чистой проточной воды въ кошелѣ, и поставя оной на огонь вари до тѣхѣ порѣ, чшобѣ оныя до десяти фунтовѣ укипѣло; потомѣ шу вареную воду вливши въ чистой боченокѣ, положи въ оную два сѣ половиною фунта сахару и четверть штофа водки; а послѣ воду въ боченкѣ болшай; и когда еще она не простыла, шо опусти въ нее ломоть домашняго печенаго и поджаренаго на решеткѣ хлѣба, намазавѣ оной бѣлыми пивными дрождами; потомѣ боченокѣ заколошавѣ крѣпко впулкою поставь въ теплое мѣсто, и дай ему хорошенько перебродитѣ. Когда же шо нѣсколько дней

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

Какимъ образомъ приготавливаютъ для сего сѣру.

Возми три фунта сѣры, распони оную въ сковородкѣ; потомъ зажги, чтобъ 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 лотъ масла изъ виннаго камня,

и перемѣшай; потомъ сѣру вылей въ дождевую воду, смѣшанную съ малою частію розовой воды, и въ оной простуди; а послѣ воду сливѣ, налей свѣжей воды, и сѣру еще однажды положи. Наконецъ растопивъ сѣру, обматывай въ оную раза по два нарѣзанные бумажные лоскупочки, которые для употребленія положи къ мѣсту.

Сей прѣуготовленной сѣры на ведро винограднаго вина употребляется при золошника.

3.

Домашнее шампанское.

Возми бутылку молодаго французскаго вина, которое бы имѣло самой бѣлой колеръ, положи въ него чайную ложку виннаго камня, и чешыре золошника мѣлко истолченнаго сахару; закупори крѣпко пробку и завязавъ пузыремъ засмоли, и дай стоять въ погребу зарывши ее въ песокъ цѣлой годъ, и потомъ уже употребляй.

Али: Возми ведро чистаго березоваго соку, полтора ведра молодаго

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

Али: 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.

Али: Возми десять штофовъ свѣжей березовицы и восемь фунтовъ сахару; вари въ полуженомъ коплѣ до пѣхъ поръ, покаместъ укипитъ цѣлая четвертая часть, снимая прилѣжно накипающую пѣну. Потомъ снявши съ огня процѣди сквозь чистое полотенце въ томъ боченокъ, въ которомъ ей быть; и какъ скоро она остынетъ, то влить въ боченокъ ложки три или четыре

свѣжихъ теплыхъ дрожжей, двѣ бутылки стараго французскаго вина, наблюдая при томъ то, чтобы боченокъ былъ не полонъ; послѣ чего положи туда четыре въ тоненькіе кружечки изрѣзанные лимона и дай закиснуть; послѣ чего закупоря дай отстояться. Подержавши сей боченокъ въ погребу недѣли четыре, разлей въ бутылки, и оныя закупорь и засмоли по обыкновенію; а дабы бутылки не перелопались, то оставляется въ каждой по нѣскольку пустаго мѣста. Главнѣйшую осторожность и попеченіе надобно при томъ имѣть въ томъ, чтобы не разливать его по бутылкамъ слишкомъ рано, но дать въ боченкѣ порядочно отстояться.

Или: 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, покаместъ оной сокъ сдѣлается такъ густъ какъ медъ; потомъ снявъ его съ огня простуди, вылей въ бутылъ и закупори гораздо плотно пробкою. Послѣ того возми

штофъ самаго лучшаго бѣлаго французскаго вина, и примѣшавши въ оное чайную чашку вышепомянутаго соку разлей въ шампанскія бутылки, и закупоривъ весьма крѣпко пробками болей 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 начнетъ оно киснуть. Потомъ какъ остынетъ воскъ, заспывшій на поверхности воды, съ оной его снять, а опвару дать устояться. Когда же опстоится и опляжетъ осадно илѣ, то чистую жижу полегоньку съ илу слишь въ другую кадку, и положи нѣсколько разбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрыть. Потомъ какъ устоится, слишь и процѣдишь сквозь банку, или бумагу, и разливать въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, креморъ-

тартари. Послѣ чего оныя бутылки закупоривѣ хорошенько, и завязавѣ пробкою засмолить, и поставитѣ въ песокѣ, чтобѣ стояли они цѣлой годѣ.

Ули: Возми пятнадцать фунтовѣ смородины, и столько же крыжовника, и всѣ сїи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобѣ не было между ими ни листьевѣ, ни стебельковѣ, однако не раздавливая въ нихѣ зеренѣ. На сїи ягоды вливается отѣ двенадцати до пятнадцати фунтовѣ воды и дается спокойно стоятъ часовѣ двенадцать; послѣ чего сливается сїя вода въ боченокѣ; ягоды кладутся въ крѣпкой холстинной мѣшечикѣ, и весь сокѣ изѣ нихѣ выжимается туда же въ боченокѣ, которой становится въ умеренно прохладное мѣсто, покуда вино сїе ошпоится и будетѣ чисто; а тогда не приводя боченокѣ въ движенїе вино сїе помощїю ливера переливается въ другой, и на семь фунтовѣ онаго кладетѣся одинѣ фунтѣ хлѣбной водки, и по довольномѣ перемѣшанїи боченокѣ закупоривается крѣпко. По прошествїи

прежѣ мѣсяцовѣ вино сдѣлается хорошо; а естли кто хочетъ, чтобъ оно было сладко, то вмѣстѣ съ водкою класъ въ него толченой сахаръ, сколько кому угодно.

Яли: Набери хорошихъ и зрѣлыхъ смородинныхъ ягодъ, общипли на чисто со стебельковъ, и въ случаѣ недостатка преса или станка передави въ холстинномъ крѣпкомъ мѣшечкѣ и выжми изъ нихъ сокъ. Сей сокъ потомъ перемѣрай, и сколько штофовъ выйдетъ его, столько же прибавь въ него самой чистой ключевой воды. Потомъ на каждой штофъ сего смѣшаннаго съ водою соку положи полтора фунта сахару. Послѣ влей то въ чистой выпаренной и мушкатнымъ орѣшкомъ выкуренной боченокъ; а отвѣшенной сахаръ переколи сперва въ мѣлкіе куски и положи туда же. По наполненіи онаго до самаго верха отнеси въ потребъ и поставь плотно, и такъ, чтобы онъ не могъ имѣть ни малѣйшаго движенія. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, или при наступленіи другаго дня начнетъ вино сіе

киснуть и бродить. Когда же оно перебродитъ и осядетъ, тогда дополняется боченокъ тою же смѣсью, которой для сего надобно имѣть въ запасъ нѣсколько штофовъ; втулка затывается не съ лишкомъ плотно, но такъ чтобы могло входить въ боченокъ нѣсколько воздуха до тѣхъ поръ, покуда не будетъ болѣе слышно шума и шипѣнья; а тогда уже забивается втулка на глухо, и боченокъ оставляется 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: чтобы сіе вино сцѣживать и изъ боченка выпускать 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 мупнаго. Бутылки вымывать и вычищать на чисто, и за день до того переполоскать немного французскою

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

4.

Домашнее венгерское.

Возми пудъ изюму; истолки 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, чтобы во время зимы отъ морозовъ не могло быть повреждено; по прошествіи же года разлей по бутылкамъ.

Али: 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 бутылокъ рѣчной воды и двѣ бутылки французской водки; закупоря слабо поставь на солнце и завяжи ветошкою. Потомъ какъ ягоды побѣлѣютъ, 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 опсядетъ, то разлей по бутылкамъ.

6.

Мушкателъ.

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

прошивъ того полченаго кишнецу; все сіе положи въ холстинной мѣшечикъ, чтобы могло пройти во втулку бочки; опусти потъ мѣшечикъ въ вино, чтобы оной остался висячимъ по срединѣ бочки на ниткѣ, оставъ его въ бочкѣ на десять дней; въ которое время бочку держать запкнувши, и не оставлять инаго отверстія, какъ только провернувши во втулкѣ небольшую дырочку, и вставивъ въ нее трубочку изъ можжевельнаго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и опляшетъ, вынь мѣшечикъ со спеціями вонъ, то и получишь доброй мушкатель.

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

Или: Возми четверть фунта бузиннаго цвѣту и три золотника корицы; налей свѣжаго винограднаго мосту и вари; но прежде должно оной мостъ поварить одинъ, снимая съ него пѣну, а потомъ уже положить въ него

цвѣты и корицу; послѣ того остудишь, слишь въ прѣуготовленную бочку, въ которую опустишь мѣшечикъ съ тѣми спеціями; дашь перебродить зашкнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую трубочку. Когда же опстоишься, то разлить по бутылкамъ.

Или: Возми осенью фунтъ сушеннаго бузиннаго цвѣту, крупно исполченнаго мушкатнаго орѣху и цвѣту по пятнадцати золотниковъ; бузинной цвѣтъ положи въ мѣшечикъ, а мушкатной орѣхъ и цвѣтъ въ другой. Мѣшечки сіи опусти въ девяти-ведерную бочку молодато вина и дай съ тѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ ту же бочку, и дай опстояться.

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

Или: Возми фунтъ сушенago бузиннаго цвѣту, базиликовой травы и цвѣтовъ по осмнадцати золотниковъ и столько же анису, двенадцать золотниковъ полченаго солодковаго корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя туда четыре горсти розоваго цвѣту, опусти томъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ оставь такъ до весны; тогда вино сцѣди съ дрожжами въ другую бочку; однакожъ травы при томъ должно выкинуть, по тому что они загниють и вино испортятъ.

7.

Ратафія.

Возми три четверти фунта персиковыхъ косточекъ, истолки оныя гораздо мѣлко, всыпь въ штоффъ французской водки, и дай споятъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ прои сутки, взбалывая на каждой день раза по четыре, дабы водка могла удобнѣе вытянуть въ себя изъ тѣхъ косточекъ эссенцію; потомъ процѣди ее сквозь тряпицу и выжми хорошенько. Послѣ

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

Или: Изрѣжь въ мѣлкїя 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 стоять недѣли двѣ или три, стараяся по часту ее взбалтывать; потомъ разливши по бутылкамъ поставь на погребѣ.

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

раздави все вмѣстѣ и положи въ бутыль; дай стоять четыре или пять дней, болтая всякой день раза по три; потомъ выжми, чтобъ 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 бутыль съ сокомъ и косточками изъ половины вишенъ, которыя сперва должно мѣлко истолочь; дай стоять три дни, по прошествіи которыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бутыль, 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 истолки; положи съ водкою въ бутылъ, и шупъ же прибавъ пол-фунта сахару; настаивай въ тепломъ мѣстѣ прои сушки; а потомъ пропустия сквозь сукно разлей въ бутылки:

Или: Возми шесть бутылокъ французской водки и два фунта абрикосовыхъ ядеръ; истолки ихъ съ кожею и положи съ водкою въ бутылъ, прибавя шуда два золотника корицы, шесть гвоздичекъ, чешыре золотника кишнецу и чешыре фунта мѣлкоисполченаго сахару; закупори бутылъ и дай стоятъ мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропустия сквозь суконку разлей въ бутылки.

Или: Возми нѣсколько черныхъ садовыхъ вишенъ, истолки оныя въ каменной иготи и поставъ дни на два въ погребъ, чтобъ сокъ гораздо отдѣлился, кошорой послѣ выжми сквозь полотно; осшавшія 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 толченаго сахару смѣшай и пропусти.

Или: Возми восемь кузововъ вишенъ, перебери ихъ косточки выбрось вонъ, а пѣло вишневое прожми сквозь салфешку, выжимки и косточки потолки и положи въ ведерной кубъ, налей французскимъ виномъ, и пуда же влей штофъ прѣснаго молока и тони водку; когда же перегонишь, то на каждой штофъ пой водки положи три штофа вишневаго соку, на все сѣ положи два фунта толченаго сахару, размѣшавъ хорошенько процѣди, и разлей въ штофы или бутылки.

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 пуда три фунта сахару, одинъ фунтъ сладкаго и пол-фунта горькаго миндаля, три золотника гвоздики; все сѣ исполки каждое особо и положи съ вишневыми

косточками въ рапафію и дай стоять три 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 мушкатнаго цвѣту, полшпофа воды, четыре горсти полченыхъ косточекъ, и гони водку до тѣхъ поръ, покуда пойдетъ чисто. Между тѣмъ нажми соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положи въ судно дай опстояшья; и какъ гуща опадетъ, то жидкое сцѣди; и положи сего вишневаго морса въ кострюлю одинъ шпофъ, прибавь фунтъ сахару, и вари до тѣхъ поръ, покуда выкипитъ третья часть онаго; послѣ того положи одинъ лотъ корицы, поллопа кардамона, выбирая изъ него одни сѣмячки безъ кожи, и одинъ лотъ гвоздики, и накрывъ поставь на огонь; но только такъ, чтобъ духъ проходилъ, а не кипѣло, и поваривъ сними съ огня и протуди. Приготовленнаго симъ образомъ сока воз-

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

Али: Возми фунтъ миндаля и абрикосовъ, изъ которыхъ выбери самыя лучшіе; положи въ бутылъ, въ которую влей двѣ кружки водки, кружку воды, фунтъ сахару, горсть кишнецу, не много корицы, и дай стоять недѣлю, и потомъ процѣди; послѣ того разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ померанцоваго цвѣту. Возми фунтъ померанцоваго цвѣту; положи въ бутылъ, влей туда двѣ кружки водки, одну воды, и фунтъ сахару; дай стоять сутки, потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Али: Положи въ бутылъ три четверти фунта померанцоваго цвѣту; влей три штофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сію бутылъ въ кошелъ, наполненной водою, и вари десять часовъ; потомъ снявъ съ огня дай остынуть, процѣди, и разлей по бутылкамъ.

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 бутылъ два штофа водки; положи хорошую горсть можжевельнику, полтора фунта сахара, которой сперва вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ пѣны на немъ ничего не будетъ, и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бутылъ, и поставь ее въ тепломъ мѣстѣ на пять недѣль, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь чистую

салфетку и давши опістояться разлей по бутылкамъ.

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

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

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

кожу, не трогая бѣлой мякоти; изрѣжь кожу въ маленькіе кусочки и положи ихъ въ бутылъ, наливши туда водки; дай стоять три недѣли; потомъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бутылъ съ водкою, и дай еще стоять дней двенадцать; потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

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

8.

Вишенное вино.

Для сдѣланія пяти бутылокъ вина изъ вишенъ, возми пятнадцать фунтовъ вишенъ и два фунта смородины, что вмѣстѣ хорошенько протри; исполни тридцать два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложа на четверть фунта сахару бутылку соку, покрой винограднымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ станетъ 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 бутылкамъ.

9.

Померанцовая эссенція для бѣшофа.

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

поставь въ теплое мѣсто на недѣлю; попомъ процѣди и сохрани для употребленія.

Ум: Взять десять горькихъ померанцовъ, и обтерши съ нихъ цедру, изрѣзашъ мѣлко; сѣмячки вынуть и положить въ тазикъ; налить водою, дать кипѣть гораздо больше; и когда укипитъ слить оную воду, и еще налить другую; дать столько же кипѣть; послѣ ту воду процѣдишь и протерешь померанцы; смѣшашъ вмѣстѣ съ первою опварною водою, и варить вмѣстѣ, полагая спаканъ полченаго сахару и спаканъ морсу, до тѣхъ перъ какъ поспѣетъ.

го.

Бишофъ.

Возми свѣжихъ померанцовъ; изрѣжь ихъ на чепыре части, подсуши немного на солнцѣ, или въ вольной печи; налей на нихъ французской водки такъ, чтобы онѣ всѣ въ нихъ потонули, и дай стоять и мокнуть въ водкѣ недѣлю, или и болѣе; попомъ 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 напрепся; потомъ изъ тѣхъ померанцовъ вынь все тѣло, и оное съ тѣмъ сахаромъ разотри, подбавляя туда мѣлкаго сахару до тѣхъ поръ покуда сдѣлается гораздо густо; прожми 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 стоять сутки, по прошествіи коихъ вынувъ изрѣжь помѣльче, и положи опять въ то ренское вино, и процѣдя сквозь холстину употребляй.

Или: На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взявъ двадцать

горькихъ померанцовъ, которые подрѣзавъ кругомъ оборотить на другую сторону, и посадить въ печь на сковородѣ или на листѣ, чтобы немного подпеклись; потомъ вынувъ горячѣе налить бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дать стоять сушки или двое, по прошествіи которыхъ изрѣзать по мѣльче, вынуть и сѣмячки, положить въ бутылъ и налить такимъ же виномъ какъ и прежде. Бутылъ та должна быть ведерная, и всегда полна, и сколько будетъ изъ нее вынуто, столько надлежитъ ее всегда доливать.

Али: Взять французской водки два штофа; срѣзать съ тридцати померанцовъ целру; положить въ водку, а изъ пятнадцати и шѣло положить туда же, а бѣлой кожицы не класъ; потомъ дать 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.

Али: Возми три бутылки краснаго вина; вылей оное въ чашу; а потомъ сдѣлай сиропъ изъ канарскаго сахара, полагая его на бутылку 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 бутылки поставь на ледѣ.

Али: Возми на три бутылки краснаго вина чепыре горькихъ померанца, у которыхъ исчерти ножемъ кругомъ кожу; потомъ положи ихъ на желѣзную рѣшетку, и надъ разожженными угольями не съ лишкомъ жарко поджаривай до тѣхъ 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 мѣстѣ они насквозь сдѣлаются горячи и начнутъ чернѣть и трескаться. Тогда напри нѣсколько мушкатнаго орѣха надъ сгорѣвшею коркою, и положи померанцы въ чашу; и покуда они еще горячи взлей на нихъ бутылку краснаго вина, и раздави большею ложкою; также положи нѣсколько кусковъ сахару обмоченныхъ въ воду, и все сіе перемѣшай прилѣжно.

II.

Сидорѣ или Сидрѣ.

Собратъ яблоки въ кучу, сладкія особливо, а кислыя особливожь, и дасть имъ лежать недѣли двѣ или три на открытомъ воздухѣ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки; потомъ избить въ тискахъ, и налить въ боченки; не затыкать, покуда перебродитъ.

дишѣ. Наливѣ сидорѣ положишѣ двѣ или три ложки пшеничнаго шѣста; а когда перебродитѣ, то положить клею, чтобы опшянуло, и потомѣ разливать. Боченокѣ, вѣ которой будешѣ наливать, вымышѣ очень чисто, и накурить сѣрою.

Али: Возми пудѣ сухихѣ яблокѣ; изрѣжѣ ихѣ вѣ мѣлкїя кусочки; положи вѣ кадку; налей горячею водою, чтобы оной было десять ведрѣ, и дай стоять трои сутки; потомѣ сцѣди оной морсѣ вѣ кошелѣ, и вари часѣ; послѣ слей вѣ оксофшовую бочку, куда положи шпофѣ французской водки; на яблоки еще налей горячей же воды, и дай стоять опять трои сутки; и какѣ вытянетѣ послѣднюю силу морса, то оное вари такимѣ же образомѣ, и слей вѣ ту же бочку. Распусти вѣ сиропѣ десять фунтовѣ сахару и подожги его на огнѣ, чтобы былѣ немного красенѣ; опусти оной вѣ бочку, и положи бѣлыхѣ ренсковыхѣ дрожжей, и поставь вѣ ледѣ.

Али: Берутся самыя зрѣлыя яблоки, и мѣлются или толкутся безѣ воды, и полченныя складываются вѣ

судно по примѣру измятаго винограда; и прежде всего выпускается изъ сей толчи морсѣ или сокъ, изъ котораго бываетъ наилучшій сидръ; прочее же все выжимается въ тискахъ, или выбивается, и выжатымъ сокомъ наполняются бочки. — Новыя, запла́снѣвѣлыя и такія бочки, въ которыхъ былъ какой нибудь дурной напитокъ или морсѣ, къ тому опнюдь не употребляются, или по крайней мѣрѣ вычищаются и прѣуговляються такъ, чтобъ не могли вредить ни вкусу, ни запаху, ни самому колеру яблочнаго сока; и для того ежели случаются новыя бочки, то надобно наливать въ нихъ сперва либо пиво, либо виноградное вино, или выпаривать ихъ горячею водою, въ которой варены яблочные избоины. Въ запла́снѣвѣлыя же и кислотою зараженные всыпается нѣсколько негашеной извѣсти, потомъ вливается нѣсколько воды, запыкается крѣпко и катается до тѣхъ поръ, покуда не будетъ въ ней болѣе никакого шума. — Спускаемой прежде выжиманія сокъ вливается

въ самыя уже шѣ бочки, гдѣ ему бытъ; и буде онѣ не чистѣ, то процѣживается. Бочка наполняется такѣ, что очень мало остается порожняго мѣста; при чемѣ наблюдается то, чтобы налить ее полною однимѣ разомѣ. Чемѣ болѣе будетѣ симѣ образомѣ налитая однимѣ разомѣ бочка, тѣмѣ сидрѣ будетѣ сильнѣе; когда же она укиснетѣ и опадетѣ, то наполняется опять; и попомѣ со временемѣ закупоривается на крѣпко. Но дѣлать сіе должно судя по погодѣ съ разсмотрѣніемѣ; въ противномѣ же случаѣ выльишѣ 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 бытъ; впрочемѣ поступается съ нимѣ также какѣ съ преждеупомянутымѣ. — Бочки, употребляемыя подѣ сидрѣ не худо выкуривать напередѣ немного сѣрою; и когда сидрѣ закиснетѣ, и кисеніе окончится, то для приданія ему лучшей

прочности, надлежитъ стараться удержать и умножить въ немъ колько можно спиртъ, и предохранять отъ вторичнаго кистѣнія.

12.

Смородинное вино.

Возми шесть штофовъ 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 какой нибудь сосудъ, въ которомъ бы давить или толочь было можно; оной сокъ выжми и процѣди сквозь чистую холстину чтобы вышло онаго мѣрою противъ вареной съ сахаромъ воды въ половину. Боченокъ же, въ которомъ будетъ содержаться сѣе вино, долженъ быть вымѣренъ прежде, для того что долженъ быть налитъ упомянутымъ

количествомъ полонѣ. Наливать же въ боченокъ сперва сокъ, а потомъ вареную съ сахаромъ воду, и оставить 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 онъ опять начнетъ шипѣть, то влить туда полштофа французской водки. Потомъ когда уже совсѣмъ успокоится, тогда закупоришь крѣпко, и давши недѣль пять постоять разлить по бутылкамъ.

Или: Употребляется къ сему бѣлая и красная, однако чисто обчищенная 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 каждые два фунта сего сока смѣшаннаго съ водою кладется по три четверти фунта изрубленнаго въ ку-сочки сахару, и все вмѣстѣ вливается въ боченокъ. Потомъ надлежитъ бо-ченокъ отнестъ въ погребъ, и тамъ дать ему стоять спокойно шесть мѣ-сяцовъ; и тогда вино будетъ хорошо, и можно сливать оное въ бутылки. Но съ самаго начала надлежитъ вина сего сдѣлать нѣсколько мѣръ излишнихъ, по тому что оно садится.

13.

Смородиной сокъ.

По общипаніи ягодъ съ вѣточекъ положи ихъ въ котелъ, которой бы былъ вылуженъ, и гдѣ бы не могли онѣ опмѣднѣть; поставъ на огонь, и мѣ-шай сильно, покуда выдеетъ изъ нихъ весь сокъ. Сей сокъ прожми потомъ сквозь тряпицу, и поставъ часа на два, чтобы ошстоялся, послѣ чего процѣди еще разъ сквозь тряпицу, чтобы былъ совсѣмъ чистъ. Наконецъ уваривай до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается нарочито

густѣ и слей въ стекляныя банки для сохраненія въ прокъ. Если же онѣ поиспоршится, и сдѣлается жидокѣ, то переваривается еще разѣ. — Если кто желаетѣ, чтобы смородинной сокѣ былѣ сладокѣ, то на каждой фунтѣ онаго берется пол-фунта сахару и съ опшстоявшимся и чистымѣ сокомѣ уваривается; а когда опводѣнѣетѣ, то переваривается опашѣ. — Въ разсужденіи смородиннаго соку безѣ сахару замѣчается еще то, что во время варенія онаго надлежитѣ не только снимать цѣну, но и прилѣжно мѣшать; въ противномѣ же случаѣ онѣ тотчасѣ пригоритѣ.

14.

Изюмное вино.

Возми сочнаго и опѣ косточекѣ очищеннаго изюму; пополки немного; положи въ боченокѣ, въ которомѣ по срединѣ утверждено сито, утвержденное ко дну боченка и къ стѣнамѣ, и усыпанное чистыми ясенными опилками; налей потѣ боченокѣ хорошимѣ

виномъ, и дай стоять восемь дней; потомъ разлей по бутылкамъ и поставь въ погребъ.

15.

Малвазиръ.

Возми самого хорошаго перечищеннаго меду сколько кому угодно; положи въ глиняной муравленой горшокъ или кружку; накрой плотно, дабы немогъ выходить изъ него паръ; поставь въ кошелъ наполненной водою, но такъ чтобы вода не могла попасть въ оной, и вари до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается какъ масло. — Потомъ 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 сїю воду половину помянутымъ образомъ приготовленнаго меду, и мѣшалкою размѣшивай въ водѣ колико можно лучше; а потомъ на небольшомъ огнѣ вари до тѣхъ поръ, покуда въ кошлѣ останется столько воды, сколько было прежде

полаганія 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 такую бочку, въ которой до того было хорошее крѣпкое вино; или французская водка. — На тридцать кружекъ сего напитокъ положи попомъ одну кружку воды, вареной съ хмѣлемъ, одну кружку французской водки и два спакана хорошихъ пивныхъ дрожжей. Отъ всего сего начнетъ оно такъ сильно бурлить и бродить, какъ бы спояло на огнѣ, или кипѣло. — Боченокъ, въ которой налитъ будетъ сіе вино, долженъ немного постоять на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ. Но послѣ окончанія кисенія надобно его всегда допалнивать и держать закупореннымъ. Дополнять же варенымъ медомъ, которой для сего надлежитъ имѣть въ готовности. — Сіе вино черезъ три мѣсяца поспѣетъ и будетъ хорошо; а попомъ чѣмъ далѣе, тѣмъ станетъ становиться лучше.

16.

Розовое вино.

Въ Іюнѣ мѣсяцѣ, когда розы находящіяся въ полномъ цвѣтѣ, тогда взять вразсужденіи того какое вино имѣшь желаешь, красное или бѣлое, по тому бѣлыхъ или алыхъ розъ, оцѣпать листы съ шипковъ, и засушить на солнцѣ разсыпавъ на полошнѣ; послѣ чего хранить ихъ, чтобъ не испортились, въ стеклянной простой посудѣ. Осенью, во время собиранія винограду, завязать сихъ цвѣтовъ въ чистую ветошку, и опустить въ виноградной сокъ до тѣхъ поръ, какъ оной перебродитъ. Бочку не должно наливать полную, чтобы не выбивало; втулку заколошить плотно, оставивъ только дырочку для опдушины. Когда сокъ перебродитъ, дополнить бочку виномъ, дать опстояться, и получишь хорошее розовое вино. Еслили кому угодно, то можно опустить въ вино въ мѣшечкѣ шесть золотниковъ нѣскольکو размоченной корицы; но сіе чинить послѣ того, какъ

вино совсѣмъ перебродитъ; отъ чего вкусъ будетъ гораздо пріятнѣе.

17.

Березовица.

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

18.

Земляничной сокъ.

Ягоды толкутся сперва въ каменной ступкѣ, а въ недостаткѣ оной въ чемънибудь тлиняномъ или деревянномъ; потомъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ или морсъ вливается въ новой горшокъ, и на каждой фунтъ онаго полагается туда же два фунта

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

19.

Гипокрасъ.

Возми пол-фунта 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 похочешъ сдѣлать гипокрасъ, то возми фунтъ сахару и три бутылки вина, въ которомъ разведши сахаръ влей туда тридцать или сорокъ капель сего настоя.

Или: Возми двадцать золотниковъ крупно истолченной корицы; по десяти золотниковъ мушкатнаго 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 цвѣту. Закупоря дай супки двои настояться; а потомъ процѣди сквозь сукно и разливай въ бутылки.

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

двухъ недѣль, по причинѣ лимона и ранеша, которые дѣлають кислошу.

Или: Возми двѣ бутылки бѣлаго вина; вылей его въ бутылъ, и положи три четверти фунта сахару, палочку корицы, двѣ гвоздички, три или четыре кусочка тонко изрѣзанной помеланцовоу корки; наспайвай вмѣстѣ двои сутки; потомъ возми горсть сладкаго миндаля, истолки, смочи двумя или тремя ложками молока, положи туда же и процѣживай до тѣхъ поръ какъ сдѣлаешся чисто; тогда разлей въ бутылки.

20.

Грушевой сокъ.

Употребляються къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва дается имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получить болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываются онѣ мелко и исталкиваются, и по положеніи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ отстоится, 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, копорой 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 копорой бы только не было дыръ, и измятыя ягоды кладутся на оную; а послѣ

выжимается изъ нихъ сокъ крѣпкой, и сколько выдти можетъ. Когда симъ образомъ мѣры двѣ, три или чешыре сего сока нажмется, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкїе куски хорошей сахаръ, считая на каждую мѣру или кружку по полу-фунту; но мѣлко толочь его не должно; по тому что въ семъ случаѣ упадетъ онъ на дно и сластишь не будетъ. Когда сахаръ въ соку разойдется, то разливается въ бутылки и спановится на солнцѣ, чтобъ переполировался. Тутъ стоитъ онъ до тѣхъ поръ, покуда начнетъ бродить, или выбивать изъ бутылокъ; и тогда поставляется онъ на блюда или на лошокъ. Когда же броженіе кончится, тогда полагается въ сито та же льняная тряпичка; а на прежній или иной горшокъ кладутся 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 бутылки, которыя закупориваются крѣпко пробками и становятся въ погребъ. Если же кто хочетъ имѣть сей сокъ прямо чистымъ, то можно поставитъ его еще на нѣсколько дней на солнцѣ, а потомъ еще разъ такимъ же образомъ процѣдитъ. Когда же онъ нѣсколько дней посхоитъ, то вливается нѣкопторая часть онаго въ вино, смотря по тому, много ли или мало его подкраситъ кто хочетъ. Ежели же сокъ самъ собою не очень сладокъ, или когда вино случится кисловато и крѣпко, то можно приложитъ въ бутылки еще нѣсколько кусочковъ сахару и тѣмъ придать болѣе пріятности.

22.

Ангелика.

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

ложки померанцовой воды; дай всему насюяться субли въ тепломъ мѣстѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; потомъ пропуска сквозъ суконку разлей въ бутылки.

23.

Картофельное вино похожее на вино-градное.

Изрѣзашъ картофель тонкими пластинками и дашъ полежашъ въ кучѣ; когда произойдетъ между ими шипѣнїе, то можно изъ нихъ въ стану или въ пресѣ выжашъ сокъ, которой ежели вылить въ такїе боченки, въ которыхъ было до того виноградное вино, то онъ посюявъ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувъ, произведешъ весьма скусной и крѣпкой напитокъ, похожїй нѣсколько на виноградное вино.

24.

Особливаго рода домашней напитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пашъ бутылокъ обыкновеннаго пищевой меда, какой варится

въ господскихъ домахъ, и одну бутылку стараго французскаго вина; смѣшавши то вмѣстѣ разлей въ шесть бутылокъ, употребляя къ тому такія, въ какихъ бываетъ обыкновенно шампанское или бургонское вино, для того что просшыя бутылки силы сего напитокка не выдержатъ, и перелопаются. По наполненіи оныхъ, положи въ каждую бутылку по куску сахару такой величины, какой употребляютьъ обыкновенно при питіи чая, да по двѣ или по три ягоды хорошаго изюма, и по два гвоздка гвоздики; напоследокъ запупоривъ крѣпко хорошими пробками и обвязавъ оныя проволокою засмоли, и поставь на двенадцать дней въ теплое мѣсто; по прошествіи же двенадцати сутокъ поставь въ обыкновенной винной погребъ.

25.

Ескубанъ.

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

ядеръ, пол-фунта хорошаго изюму, пол-фунта надрѣзанныхъ финиковъ, четыре золотника изломанной корицы, четыре золотника кишнецу, четыре золотника анису, четыре золотника кардамону, четыре гвоздики, три мушкатные изрѣзанные орѣшка, два изрѣзанные съ коркою ломтиками лимона, шестнадцать золотниковъ шафрану, одинъ золотникъ канцелярнаго сѣмени, четверть бутылки яблочнаго сиропу, шесть золотниковъ солодковаго корню. Все сіе истолокши вмѣстѣ сдѣлай на подобіе тѣста, и прибавя туда три фунта толченаго сахару положи съ водкою въ буюль, и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая по часту палочкою, и потомъ процѣдя сквозь суконку разлей въ бутылки.

26.

Россоли.

Возми полпоры буюлки теплой воды, двѣ буюлки французской водки, три фунта очищеннаго и сваренаго сахару, два листочка мушкатнаго

двѣшу, изломанную палочку корицы, горсть кишнецу, три щепотки анису, изрѣзанной и съ коркою кусочками лимонѣ; настаивай сѣе три или чепыре дни; а попомѣ пропустя сквозь суконки, разлей въ бутылки.

27.

Гилотекѣ.

Возми бутылку водки, пол-фунта вишенѣ, чепверть фунта малины, и выдавленнаго изѣ чепверти фунта смородины соку; положи все сѣе въ водку, приложа туда толченыхѣ изѣ полуфунта вишенѣ косточекѣ, пядесятѣ толченыхѣ абрикосовыхѣ ядерѣ, горсть кишнецу, двѣ гвоздички, палочку корицы и кусокѣ ванили. Настаивай сѣе въ бутылѣ двѣ недѣли на солнцѣ а попомѣ пропустя сквозь суконку разлей въ бутылки.

28.

Мектарѣ.

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

положи въ банку съ четырьмя облупленными и мѣлко изрѣзанными ранешами, ложкою померанцовой воды и малымъ количествомъ корицы, бутылкою бургонскаго вина и фунтомъ сахару; дай закупоривши суски настояться, а потомъ пропусая сквозь сукно разливай въ бутылки.

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 кюветку, налей

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

Али: Натри лимонной корки по произволению, въ воду съ сахаромъ распущенную, прибавя туда нѣсколько ломтиковъ лимона; къ сему полагается на бутылку воды сахару фунтъ.

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

30.

Пуншъ.

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

всю верхнюю ихъ кожу или цедру на сахаръ оботри, и сокъ изъ нихъ выдави на тошъ же сахаръ; къ тому прибавь еще сокъ и шло изъ двухъ апельсиновъ; и на все оное налей пол-штофа французской водки, которую размѣшавъ хорошенько вылей въ штофъ и закупоря крѣпко пробку поставь къ мѣсту. — Ежели надобно будетъ дѣлать пуншъ, то на бутылку горячей воды клади сей водки чайную чашку, или немного больше.

Али: Возми шесть лимоновъ, надрѣжь на нихъ цедру положи въ банку, въ которую насыпь два фунта мѣлко истолченнаго сахару и налей штофъ французской водки, поставь на двенадцать дней на солнцѣ или въ теплое мѣсто и мѣшай каждой день; потомъ сливъ водку въ другую банку изрѣжь лимоны ломтиками, и пересыпавъ каждой рядъ мѣлкимъ сахаромъ, налей опять тою же водкою, и давши настояться сохраняй для употребленія.

31.

Шромб.

Возми пѣнадцатъ свѣжихъ лимоновъ, и очисти съ нихъ кожу такъ, чтобы не захватить 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 шѣхъ поръ какъ станетъ кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее яице выпусти изъ него бѣлокъ, избей въ пѣну, которую вылей въ томъ же сиропѣ, и съ онымъ немного покипѣши, славливая при томъ накипающую пѣну; когда же проспынетъ, 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 шестдесятъ свѣжихъ лимоновъ, очисти съ нихъ верхнюю кожу весьма тонко, чтобы не захва-

пить бѣлаго шѣла; бѣлое же шѣло сними до самой кислошы, и изъ оной выбери сѣмячки, и изрѣзавъ въ мѣлкїя куски положи въ бутылъ вмѣстѣ съ верхнею кожицею; а бѣлое шѣло не клади, ибо оно не нужно. Потомъ возми десять фунтовъ мѣлко истолченнаго 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, болтая ее каждой день по часу; а въ седьмой день взять пол-штофа парнаго коровьяго молока; влишь въ ту бутылъ; дать стоять два часа; потомъ процѣдишь сквозь суконку и разлишь по бутылкамъ.

Али: Возми 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.

Али: Возми придцать пять свѣжихъ лимоновъ; сними съ нихъ очень тонко желтую кожу, а бѣлую всю сдери прочь; лимоны изрѣжь, сѣмячки 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 будетъ 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 чемъ далѣе будешь стоять, тѣмъ лучше.

32.**Збитенъ.**

Возми ведро полпива, ведро меду, шпофъ уксусу, три лота инбирю, одинъ лотъ калгану, три лота перцу, три фунта сыраго меду; все оное положи вмѣстѣ и вари часъ; потомъ сними съ огня кошелъ, 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, употребляемая въ лѣтнее время вмѣсто прохладительнаго напитка, и прѣуготовляемая слѣдующимъ образомъ:

Возми фунтъ обрушеннаго или такого ячменя, съ котораго снята кожа; взлей на него четыре фунта воды и вари пол-часа; потомъ процѣди сквозь полошенице, и подбавляй въ него три лота мѣлко истолченныхъ и сквозь тряпицу прожатыхъ дынныхъ сѣмянъ

съ толикимъ же количествомъ розовой воды и сахару.

Али: Возми четверть фунта дынныхъ сѣмянъ и столько же сладкаго очищеннаго миндаля; все сѣе толки въ иготи опрыскивая отъ времени до времени розовою или померанцовою водою, чтобы они не обмаслились. Когда же истолкутся они мѣлко, тогда намачиваются въ трехъ фунтахъ воды и процѣживаются раза 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 разойдется, то процѣживается все сквозь чистую салфетку и по опстоянїи сливается въ бутылки и простужается въ погребѣ.

Возми пол-фунта сладкаго миндаля, и размочи его въ горячей водѣ; очисти съ него кожу, и перемывши въ холодной водѣ истолки въ каменной ступкѣ; и еслили станетъ онъ маслянься, то по немногу клади въ него льду, и разведя бутылкою воды про-

цѣди сквозь чистое сито, или чрезъ рѣдкое полотно.

Или: Взять пол-бутылки воды, полтора фунта сладкаго и пол-фунта горькаго миндаля, которой очистишь, исполочь, развеспи на оной водѣ и процѣдить; потомъ взять полтора фунта сахару, положить въ кострюльку, и наливши воды варишь до тѣхъ поръ, покамѣстѣ сварится; тогда снявъ съ огня положишь миндальные сливки въ сахаръ, и варишь мѣшая лопаткою; а какъ сварится, то вылить на бумагу, и будетъ сухой оршадъ.

34.

Полынное вино.

Положи свѣжей или сушеной полыни въ мѣшечикъ; цѣди сквозь нее вино холодное или взогрѣтое до тѣхъ поръ, какъ примѣшъ въ себя полынной вкусъ, и прибавь къ тому пристойную мѣру сахару.

Или: Опустить въ вино полыни, набивъ оною продолговатой мѣшечикъ, и держи до тѣхъ поръ, какъ оно вкусъ изъ ней въ себя втянетъ.

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

Или: Возми три горсти полыни; кардобенедикшу, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣтовъ, и розоваго цвѣту по горсти; попушнику и девясилаго корня по шести золошниковъ; двенадцать золошниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золошнику и пол-золошника мушкатнаго цвѣту; все сѣе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

Или: Возми двенадцать горстей полыни, восемь горстей кардобенедикшу, шесть горстей золотысячнику; шалфею, розмарину, вероники, ложечной

правы по три горсти; девясилаго корня, лимонной и померанцовой корки по придцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣту и кардамону по чешыре золотника, и фуншъ сахару леденцу. Все сѣе крупно искрошить, исполочь, и смѣшавъ положить въ мѣшечикъ; опустить въ ведерной боченокъ; налить оной виномъ, заткнуть крѣпко и оставить стоять восемь дней; попомъ сцѣдить, и вмѣсто того дополнять свѣжимъ виномъ.

Или: Сшей чешыре полотняныхъ мѣшечка, каждой длиною въ пядень, а ширины шакой, чтобы могли войши чешыре перста; три изъ оныхъ насыпь полынными цвѣтами; а остальной гвоздичкою, калганомъ, кардамономъ и анисомъ, крупно истолченными. Опустить мѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положить по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенные на снурочкахъ не всплывали, и оставить 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 чепыре золошника 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 впулку и поставитъ въ погребъ.

Или: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной травы; шалфею, розмарину, золотысячнику по горсти; полтора золошника девясилаго корня; три золошника лимонной корки; два золошника кишнецовыхъ сѣмянъ; кубебы, мушкатнаго цвѣту и корицы по золошнику. Травы и корни искроши, а сѣмена 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 травы по горсти; полыни двѣ горсти; все сѣе положи въ волосяной мѣшечикъ, опусти въ боченокъ и налей четверть ведра вина. Боченокъ сей долженъ имѣть втулку широкую.

Али: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясильнаго корня, cadaго по двенадцати золошниковъ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожы, маерану, полыни, мелиссы, по полу-горсти; розмарину и можжевельныхъ ягодъ по горсти. Со всѣхъ сихъ травъ листки обобратъ со сшебельковъ; можжевельовыя ягоды немного сполочь; все вмѣстѣ положить въ мѣшечикъ и спустить въ боченокъ мѣрою въ полведра; налить виномъ и дать настояться.

Али: Возми съ обыкновенной полыни листовъ, цвѣтовъ и сѣмянъ, и кардобенедикту cadaго по шести горстей; вероники и агримоніи по пяти горстей; золошотысячнику двѣ горсти, попутнику тридцать золошниковъ; розоваго цвѣту три горсти; лимонной

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

Или: Возми кардобенедикту двѣ горсти; попушнику и девясильнаго корня по шестнадцати золотниковъ; остролистнаго шалфею, травы оленьяго языка, иссопу, печеночной травы, 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 на-стояться довольно.

Или: Возми шесть горстей полыни, десять горстей кардобенедикту, шесть горстей золошотысячнику, пять горстей травы оленьяго языка, чешыре горсти бузиннаго цвѣту, по двѣ горсти

шалфею, и бузинной корки; по четверти фунта можжевеловыхъ ягодъ, лимонной и померанцовой корки; подесяти золотниковъ фїалковаго и девясильнаго корня, и три золотника сафрасу. Всѣ сїи вещи крупно искрошивъ смѣшай, и налей виномъ.

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

заколоши впулку, и проверни близь оной скважину; отъ сего мостъ будетъ бродить долго, и произведетъ вино пріятное и крѣпкое. Весною вино сіе сцѣди на чисто въ другой боченокъ, чтобъ не попало въ него травы; ибо она въ немъ сопрѣетъ и разбрюзгнетъ. Вынимая изъ боченка вина для употребленія, должно всякой вечеръ добавлять его хорошимъ виномъ того же роду.

35.

Лимонной сокъ.

Возми лимоновъ, очисти съ нихъ хорошенько кожу, дави сквозь самое чистое полотенце, а потомъ еще пропусти черезъ самое чистое полотенно, и разлей по бутылкамъ.

36.

Терной лимонной сокъ.

Возми свѣжихъ яблокъ; изруби сѣчкою, какъ рубятъ капусту; симъ изрубленнымъ яблокамъ дай постоять сутки въ корытахъ; потомъ положи въ мѣшки, бить въ станкахъ, такъ какъ бьютъ масло; и выбитой сокъ наливши въ кострюлю, и положа шухъ

же облупя свѣжій лимонъ и корку, варить, примѣняясь чтобы сдѣлалась кислота и густота умеренная. Буде же не случится лимону, то и безъ него можно варить; и потомъ взявъ свѣжій лимонъ, выжавъ изъ него сокъ, положишь въ него, а вмѣстѣ съ нимъ и нѣсколько лимоннаго цедра. Сей послѣдній надлежитъ класъ, хотябъ сокъ варенъ былъ и съ лимономъ, а кладется онъ послѣ сваренія, и когда уже все остынетъ. Послѣ сего разливается сей сокъ въ бутылки и по закупореніи оныхъ сохраняется.

Или: Возми двѣ доли сладкихъ яблокъ и одну долю кислыхъ; очистивъ ихъ нарѣжь мѣлко и бей; потомъ какъ собьешь, то смотря по соку положи дубовой золы и дай стоять съ тою золою супки; послѣ того вари еще, чтобы зола опсѣла; дай еще стоять супки, и вари опяшь до тѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; и тогда уже дай опстояться, и слей тихонько въ бутылки.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Есть сокъ, выгнетаемый изъ винограду, которой заквашиваютъ, или даютъ самому закиснуть, прежде нежели поспѣетъ оное въ напитокъ. Сей сокъ прежде нежели закиснетъ, называется Мосъ, или Чихирь. Доброта хорошихъ винъ состоитъ въ чистотѣ, тонкости, вкусѣ, чтобъ не имѣло землянаго запаха, и чтобъ имѣло крѣпость. Винъ находятся 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 напротивъ 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 сутки, прежде выдавливанія изъ нихъ подъ гнетомъ или въ пресѣ соку. Вино вытекаетъ въ спустникъ, находящейся на днѣ кадки, въ подставленное судно, изъ котораго черпаютъ ведрами и относятъ въ бочки. Надлежитъ замѣтить что гвоздь въ спустникъ бочки, назначенной для вина, не долженъ быть сырой, но лежалъ бы дни четыре на солнцѣ, покаместъ выдетъ изъ онаго дровяной запахъ. Бочки также должны быть или старыя, или просушены довольно и налиты водою. Вино, назы-

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

2.

Бургонское.

Для составленія добраго бургонскаго вина, потребны три рода винограду: Первой долженъ быть самой мягкой, поспѣлой, и чистой, отъ котораго отобрать всѣ ягоды зеленныя и загнившія и выпки обрѣзать. Второй виноградъ ягодою крупной, и не такъ спѣлой. Третью часть занимаетъ виноградъ зеленой, или загнившій. Смѣшавши всѣ сїи винограды отдѣляюща зерна и выточки особливимъ инструментомъ, и потомъ давящъ ихъ пресомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многіе годы удерживаетъ свою доброшу.

3.

Вино сѣрое, или Шампанское.

Вино сѣрое въ шампанїи называютъ то, которое въ другихъ странахъ называется бѣлымъ шампанскимъ. Сіе 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 *Мориіонъ*, въ Бургоніи *Пино*, а въ Орлеанѣ *Овернасъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *фроменто*, которой цвѣту сѣрокраснаватаго. Выбираютъ къ тому грозды самые спѣлые, и даютъ оные мало. Оспальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто пищи; а самой зеленой и загнившій на вино для служащихъ. Собираніе винограду надлежитъ производить пока тѣмъ еще лежитъ роса, и въ дни пасмурные и туманные. Виноградъ переносить къ прессу изъ садовъ безъ особливыхъ околочностей; а всего лучше склавши въ бочки возить на телѣгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезеніи винограду тотчасъ кладутъ его въ пресъ, и дѣлаютъ первое давленіе. Первое получаемое изъ того вино называется ка-

телное, или *Венггутъ*, и оно самое лучшее. Потомъ виноградъ переворачиваютъ, вкладываютъ выскочившей при первой подавкѣ и даютъ другое давлѣніе. Второе сіе вино называется *Ретрусъ* 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 крѣпче и пьянѣе прочихъ; ибо входитъ въ него весь виноградной спиртъ, и уже чрезъ нѣсколько лѣтъ, пить оное начинаютъ. Наконецъ даютъ виноградъ въ четвертой и пятой разъ до тѣхъ поръ, покаместъ ничего течь не будетъ. Сіи вина мѣшаютъ съ другими сортами какъ кому угодно. Послѣдняго давлѣнія бываетъ вино самое плохое, идущее на домашней расходъ для крестьянъ. Имѣющіе довольное 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 лють двѣ части вина цѣльнаго, полпрети отъ третьей давки, и полпрети отъ четвертой.

4.

Бѣлое ординарное вино.

Дѣлается изъ винограду, называемого *Мели*, *Бонъ* и *фроменто*; собираютъ сїи винограды особливо, и не квасятъ для того, чтобы вино не покраснѣло, или не пожелтѣло.

5.

Вино мускатъ.

Виноградъ, называемый мускатъ оставляютъ хорошо вызрѣть, и собравъ давятъ и даютъ оному довольно закиснуть. Сїе вино должно быть бѣло, чисто, сладко, но при томъ нѣсколько крѣпко.

6.

Вино сѣрое желтужное.

Сїе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный

144 *Виноградное вино.*

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

7.

Прощиваніе грезъ выжимки.

Когда вино бѣлое или красное старое или новое попортится цвѣтомъ или крѣпостію, то надлежитъ оное пропустишь чрезъ выжимки, остающіяся въ пресѣ. Ежели вино старое, то дасть ему стоять на выжимкахъ двенадцать часовъ, а молодому сушки; потомъ сцѣдишь, и разложишь въ бочки, замѣшивъ оныя мѣшками, а выжимки выдавишь пресомъ.

8.

Раскладываніе въ бочки.

Наливая бочки въ первой разъ, надлежитъ накладывать оныя полны; то есть такъ, чтобы всунувъ палецъ можно было коснуться вина; но когда вино собьетъ первую пѣну, 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 пребудетъ нужда до самаго Генваря черезъ двѣ недѣли, а пошомъ помѣсячно во весь годъ. Дополнять виномъ не оставляя въ бочкѣ пустаго мѣста тѣмъ же, или одного свойства, дабы не перепортить собственной его доброты. Наконецъ во все время пока киснетъ, не должно перемѣнять втулокъ отъ бочекъ съ виномъ другаго сорту.

9.

Оттѣненіе 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

Ж

трубкѣ, изъ коихъ одну привязать ко дну бочки, которую хочешь опорожнишь, а другую прикрѣпить ко дну бочки, которую хочешь дополнишь. Потомъ надлежитъ въ устье бочки съ виномъ вложить широкой мѣхъ, и душь онымъ, чтобъ вино принуждено было сквозь кишку литься въ другую бочку. По наполненіи кишку вынимаютъ, а бочку выполаскиваютъ, и употребляютъ для перекладки другаго вина, и тѣмъ замѣняютъ расходъ бочекъ, коихъ бы въ прочемъ надобно было великое множество; ибо симъ перекладываніемъ изъ бочки въ бочку, вино содержишь въ естественной своей чистотѣ; въ противномъ же случаѣ отсѣдаетъ въ немъ лагеръ, и цвѣтъ вина отъ того перемѣняется. Сіе очищеніе надлежитъ дѣлать необходимо, или раскладывать въ бушлыки. Послѣ третьяго очищенія складываютъ вино въ куфу, зашкнувъ прежде крѣпко спуспникъ, и упрѣя новыми обручами для предъосторожности. Въ бочкахъ не должно оставаться ни мало мѣста для собиранія

воздуху; и куфы, имѣющія высокія впулки для сего удобнѣе прочихъ.

10.

Дѣлатъ вино свѣтлымъ.

Первое прочищеніе производятъ въ половинѣ Марша послѣ перваго перекладыванія изъ бочки въ другую бочку, а второе предъ разливаніемъ въ бутылки. Вино шампанское прочищаютъ рыбьимъ клеемъ; клею потребно двенадцать золотниковъ на бочку, содержащую въ себѣ двѣсти кружекъ. Развариваютъ клей на огнѣ съ водою; а какъ осынетъ, 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 золотниковъ перечисченнаго виннаго камня, и распустя вливаютъ въ бочку взболтавъ оную, и оставляютъ такъ на двѣ недѣли.

II.

Усладитъ вино острое и подкрѣпитъ слабое.

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

Для подкрѣпленія вина слабаго надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать

гораздо деревянною мушовкою, и вливъ штофъ французской водки дасть постоять десять дней, а потомъ употреблять.

12.

Раскладывать вино въ бутылки.

Надлежитъ оставлять порожняго мѣста между вина и пробки на полтора пальца шириною, и не вдругъ затыкать наполнивъ бутылку. Тѣ бутылки, кои мѣрою около штофа гораздо лучше; стекло въ нихъ должно быть доброе, равномерной толщины, устье горла къ краю нѣсколько окапистое а не острое, и немного потолще пальца.

Пробки должны быть длиною въ вершокъ, 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 трехъ нитей мягкой проволоки. Смола которою обливаютъ, составляется изъ двухъ фунтовъ желтаго воску, фунта по-

пленой смолы, фунта еловой сѣры и восьми золошниковъ терпеншину. Составъ сей разваривается и смѣшивается на небольшомъ жару. Бутылки закупоренныя ставяшъ на землю избока, только такъ, чтобъ вино пробкѣ не касалось, и такъ обмазываютъ.

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

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

Вины спиртовашыя рѣдко могутъ пѣниться; таковыя однако должно разливать въ бутылки въ самое то время, когда сокъ пойдетъ изъ корня дерева въ стебель.

Вины, не назначаемыя къ тому, чтобы пѣнились, прежде году по бутылкамъ не разливаютъ. Раскладывая надлежишъ въ бутылки вино опсposable и чистое; на сей конецъ проверяютъ гвоздь въ бочкѣ съ низу на

ладонь отъ дна; подспавляютъ желобокъ, и такъ разливаютъ въ бутылки, затыкая оныя добрыми пробками.

13.

Средство имѣть лучшее вино.

Средство сіе состоитъ въ томъ, чтобъ держать оное въ большемъ суднѣ, которое чтобы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцію. Втулка таковаго судна должна быть варена въ томъ смолистомъ составѣ, которымъ замазываютъ бутылки, и имѣть соразмѣрное тому судну отверстіе. Обручи должны быть дубовые, прочныя, распаренныя на огнѣ, крѣпко связанныя, цѣльныя, а не составныя, шириною по крайней мѣрѣ въ вершокъ; или всего лучше укрѣплять бочку обручами желѣзными. Бочки сіи, или куфы, должны имѣть внутри деревянные плашки, кои бы концами своими удерживали оба дна въ своемъ мѣстѣ. При томъ всѣ скважины и сшивки закопачить и засмолить вышепоказаннымъ смолянымъ составомъ. Въ таковой бочкѣ простоишь оно цѣлые вѣки.

Естьли же гдѣ вино неудася таково, какому бы ему по свойству земли бытъ должно, то надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недостатки сїи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ судахъ. 2) Когда виноградная гуща закисая и взбивая на верхъ выпускаетъ отъ себя дрожжи, портящія вино. 3) Когда большая часть лѣшучаго спирту улетаетъ вонъ, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ судахъ, въ коихъ оное не можетъ удержатъ своего свойства, и добрая часть спирту отъ того выходитъ испареніемъ. 5) Что малое количество вина не можетъ работать съ таковою силою, чтобъ очиститься отъ частицъ земляныхъ и грубыхъ, копорыя напоследокъ отсѣдаютъ и составляютъ дрожжи называемыя *лагеръ*.

14.

Составитъ хорошее вино прицѣ живаніи.

Выполощи бочку соленою водою, и вылей оную вонъ; 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 стоять три недѣли.

Или: Возми фунтъ сахару леденцу и шесть золотниковъ корицы на штофъ 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, полей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай стоять три недѣли. Вино проспойтъ цѣлой годъ безъ всякаго поврежденія.

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

154 *Виноградное вино.*

Или: Когда вино при сцѣживаніи взмущишся, то возми на куфу вина двадцать чешыре 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 которой провернуты скважины, и дай опстояться; то будетъ вино чисто.

15.

Производитъ въ винѣ хорошей вкусъ.

Возми свѣжей померанецъ, которой напычь весь гвоздикою и корицею; а послѣ оной на ниткѣ повѣсь въ бочку надъ виномъ; то въ винѣ умножатся сила и вкусъ.

16.

Испорченное вино дѣлатъ хорошимъ.

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

Потомъ узкогорлую фїолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и обо-роша узкогорлую фїолу шейкою вѣнизѣ, вставъ вѣ широкогорлую. Такимъ обра-зомъ пускай одна сверхѣ другой нѣсколь-ко времени постоитѣ, то вода опу-снится вѣ нижнюю, а вино поднявшись вберется вѣ верхнюю. Чрезѣ сїе вино грубой своей сырости лишится совер-шенно.

Или: Налить мѣрку испорченнаго вина на лагерѣ хорошаго; исполочѣ вѣ порошокѣ мушкатнаго орѣшку и поме-ранцовой корки и всыпать вѣ оное; за-купорить крѣпко, и дать перебродить оному съ пол-мѣсяца; послѣ чего бу-дешѣ вино чрезвычайно хорошо.

Или: Выцѣдить бочку вина почи-ще до тѣхѣ порѣ, какѣ пойдутѣ уже дрожди, и выцѣженное влить вѣ другую бочку, вѣ которой должны находиться хорошія свѣжія винныя дрожди; потомѣ взять фунтѣ хорошей чистой водки съ пол-фунтомѣ желтаго воску, которой растопить на весьма маломѣ огнѣ; по-слѣ того обмакни вѣ сїю микстуру

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

Или: Возми горсть старыхъ орѣховъ съ шелухою; 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 запычку изъ ивы; дай споять вино прои сушки, 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 прежнее.

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 выцѣживать вина, тѣмъ болѣе его туда опускай.

Или: Возми полной спаканъ толченаго виннаго камня и сполько же золы изъ созженныхъ виноградныхъ лозъ; выпусти изъ бочки два спакана вина, и смѣшай все прилѣжно; клади въ бочку въ три раза, вымѣшивай мушкетерскою, собирай пѣну, и клади оную опять въ бочку; наблюдая между тѣмъ, чшобъ во время движенія бочка была не полна; въ противномъ же случаѣ много выбьетъ вонъ.

Или: Опусты въ бочку горсть крапивы и съ кореньями, очисти ея на чисто; а естли на оной ест сѣмяна, спѣлыя или не спѣлыя, то оныя обери прочь. Завяжи крапивицу во льняную вешешку и опусты въ вино.

Или: Возми спаканъ пронувшагося вина, и четверть спакана соли; повари гораздо въ новомъ горшкѣ, снимая пѣну; влей горячее въ бочку; вымѣшивай по вышеписанному; и также собирай и поступай съ пѣною. Потомъ повѣсь въ бочку свинцу, или стали, или жести; то отъ сего вино поправится.

17.

Истреблять въ винѣ дурной запахъ.

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

Или: Возми девясилаго корня, изрѣжь въ куски, и нанизавъ на нитку опусти въ вино, перелитое уже въ свѣжую бочку; когда девясиль побудетъ въ винѣ восемь дней, то опни-мешь у него весь дурной запахъ и вкусъ.

18.

Водянистое вино огистить и сдѣлать вкусно.

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

19.

Умножатъ въ виноградномъ винѣ силу.

Возми золотникъ калгану, золотникъ инбирю, золотникъ гвоздики,

золотникъ мушкатнаго цвѣту, и небольшой пучокъ травы, называемой гребникъ или графильникъ. 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 сутокъ, чтобъ оной висѣлъ въ винѣ до половины; впулку заколоши какъ можно плотнѣе; то вино сдѣлается весьма крѣпко и при томъ пріятнаго вкуса.

20.

Мутное вино дѣлать свѣтлымъ.

Возми буковыхъ или орѣховыхъ прущиковъ; положивъ оныя въ котелъ, налей на нихъ чистой воды, и вари съ часъ времени, чтобы грубая сырость изъ нихъ вываривалась вонъ; послѣ того вынувъ ихъ изъ котла 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 сутки отстойтся и сдѣлается свѣтло.

Или: Когда дрожди очень низко въ винѣ оплягутъ, должно впулку заткнуть крѣпко; перевернуть нѣсколь-ко разъ бочку, и дать вину отстоять-ся. Черезъ то вино сдѣлается чисто и получитъ прежнюю силу. Естьли же въ бочкѣ дрождей мало, то подлить въ нее другихъ свѣжихъ дрождей.

Или: Возми свѣжаго клею, распу-сти оной на винѣ, влей въ бочку, за-купорь оную крѣпко; переваливай бочку съ часъ времени, чшобы въ ней вино взболталось, и дай отстояться.

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

Или: Возми на бочку вина рюм-ку золы изъ виноградныхъ лозъ, до-вольно очисченной; замѣшай на винѣ, поваляй въ шарики; раздѣли на шрое, и бросай въ при пріема, вымѣшивая между шѣмъ вино или взбалтывая;

когда оно опстоится, то будетъ свѣжо и хорошо.

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

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

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

21.

Предбохраняте вино отъ морги.

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

Или: 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 противъ втулки три или четыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, которую дни черезъ три переменяй. Отъ сего вино не повредится ни во вкусѣ своемъ ни въ цвѣтѣ. Когда права на дернинѣ не блекнетъ то нѣтъ нужды перемѣнять въ такомъ случаѣ полотенце и золу.

Или: Возми хмѣлевыхъ шишекъ и чернобыльниковыхъ сѣмянъ; положи въ вино, которое еще бродитъ; а по окончаніи броженія вынь вонь, чтобы вино не заимствовало отъ того вкусу.

22.

Поправлять вино вгдохшееся.

Помѣшай вино во втулку палкою не касаясь до дрождей; потомъ влей туда фунтъ хорошей водки и дай устояться десять дней, отъ чего оно поправится.

Или: На бочку вина возми по четверти фунта коровьяго молока, сахару и перстаго оленьяго рогу; каждое

изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полотняномъ мѣшечкѣ.

Или: На бочку вина возми фунтъ толченаго рутнаго сѣмя, и четтверть фунта сахару; опусти въ бочку въ разныхъ мѣшечкахъ.

Или: Возми горькаго миндаю и бертраму; положи въ холодную воду, чтобы 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 руты, и въ половину прошивъ сихъ долъ сѣмянъ, вышертыхъ 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, чтобы не заняло яичнаго духу и вкусу.

23.

Предбохранятъ вино отъ окисанія.

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

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

Или: Положи въ бочку немного свинцовой дробы.

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 бутылками воды.

24.

Приправляютъ вино закислое.

Вари гарнецъ ячменю съ четырьмя бутылками воды до пѣхъ поръ, пока мѣстѣ выкипитъ половина; потомъ сѣе 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 штофъ воды, фунтъ соли, буылку молока, чешыре яичные бѣлка, и спакана два разваренаго въ кисель гороху; все сѣ смѣшавши вмѣстѣ влей въ бочку и дай отстояться.

Или: Опустн въ бочку спаканъ еловыхъ шишекъ, столько же лузги въ отолченной пшеницы и фунтъ 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 крѣлко, и дай стоять не трогая восемь дней.

26.

Поправлятъ вино заплѣснѣвшее.

Отцѣли того вина съ ведро; и взявши ведро другаго вина взвари кипяшкомъ и влей въ бочку испорченнаго вина, и вливши потчасъ оную закупорь;

послѣ пятнадцати дней вино то получитъ прежнюю свою доброту.

Или: Возми травы проскурняку, исполки, и положивши въ мѣшечикъ опусти въ бочку; также возми сосновой корки, очисти съ нее верхнюю лузгу, кроши мѣрою столько же и высуша нанижи на нитку и опусти въ бочку близъ вышесписаннаго мѣшечка.

Или. Возми квишовыхъ яблокъ, разрѣжь ихъ на четверо, но такъ чтобы они не развалились; опусти ихъ на ниткѣ въ бочку, только такъ чтобы они вина не касались; и если бочка полна, то вина надлежитъ нѣсколько отцѣдить; тогда квишова яблочки притянутъ на себя всю плѣсень.

Или: Возми горсть соли, разожги оную на сковородѣ такъ, чтобы раскалилась, и положи впулкою въ бочку; зашкни оную крѣпко и дай ей съ виномъ переработаться; вино отъ сего не сдѣлается никакого вреда; только должно его сцѣдить.

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

разрѣжь оныя пополамъ, вынь изъ нихъ сѣмячки съ ихъ лузгою; взнижи яблоки на крѣпкую нитку, и привязавъ по срединѣ кремень, чшобъ оттягивалъ къ низу до самаго дна бочки, опусти ту нитку въ бочку прикрѣпивъ ко впулкѣ, которую потомъ зашкни плотно; то ушрапитъ вино весь прошивной вкусъ и плѣсень.

Или: Возми лавроваго лиспу; 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 напычь гвоздичными головками и посади опять въ печь до шѣхъ поръ, какъ она испечется совершенно. Потомъ опусти ее въ бочку такъ, чшобъ она до вина не допрогивалась; или можно и совсѣмъ ее бросить въ бочку; отъ чего и пропадетъ весь дурной запахъ плѣсени.

28.

Естели вино тронется.

Возми доброй стаканъ пронувшася вина и четвертую долю стакана соли; повари въ новомъ муравленомъ горшкѣ снимая пѣну; а потомъ горячее влей въ бочку вмѣшивая проверченною веселкою до шѣхъ поръ, покаместъ предспавится, какъ будто бы оно бродишь 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 заткнувъ черезъ двѣ недѣли возвратишь

тѣмъ ему утраченный цвѣтъ. Молоко сообщаетъ ему цвѣтъ, а пшеница вкусъ. Нѣкоторые вмѣсто пшеницы берутъ крухмалъ; но пшеницу брать всегда лучше и надежнѣе.

Или: Разболтай отъ двадцати чешырехъ яицъ бѣлокъ; возми по стакану перемышатаго 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 которой проверчены скважины.

Или: Возми цвѣту красныхъ рожъ, 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 цвѣтовъ, и всыпавши въ холстинной мѣшечикъ повѣсь въ вино.

30.

Если вино поднимается и нагиаетъ бродитъ.

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

приложивъ ко втулкѣ ухо; то сіе служи́тъ вѣрнымъ знакомъ, что вино бродитъ начинае́тъ. Для отвраще́нія сего возми четверть заряда ружейнаго пороку и всыпь въ бочку; шумъ и броженіе потчасъ окончатся, и вино опляжешъ 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 опляжешъ.

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 съѣстъ всю перепонку и плѣсень. Но когда все вино покрое́тся перепонкою, и оная будетъ какъ бы красновата; также и подъ перепонкою окажется густота; то въ такомъ случаѣ возми полную горсть соли, разожги ее какъ можно горяче и всыпь

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

32.

Узнавать поддѣлки и поврежденные вина.

Зачерпни въ новую посуду изъ вина дрождей; закрой плотно, чтобы не выходилъ паръ; дай постоять трое сутокъ; потомъ вскрой. Если дрожди удержатъ въ себѣ хорошей вкусъ, то по оному можно заключать и о винѣ.

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

Или: Возми вина въ бутылку; болтай покуда вспѣнится; если пѣна долго не опадаетъ, то сіе служитъ признакомъ вина испорченнаго.

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

Нѣкоторые приставля ко впулкѣ носѣ, узнають погрѣшность вина по запаху.

33.

Узнать, естьли въ винѣ вода.

Возми проспинку, или простую палочку, у которой нижній конецъ обрѣзашь гладко; вымажь топѣ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опять вынувъ приподними на воздухъ, чтобъ стекала. Еслили къ концу палочки будутъ стекашъ и собиравъся водяныя капли; то сѣе служишъ признакомъ, что въ томъ винѣ есть вода.

Али: Возми деревяннаго масла; взогрѣй на сковородкѣ; влей немного въ то масло испытываемаго вина. Когда въ винѣ есть вода, то начнетъ прещать и брызгать, а отъ цѣльнаго вина сего не бываетъ.

Али: Возми можжевеловыхъ ягодъ и опусти въ вино; когда онѣ будутъ плавать на поверхности, то значитъ вино цѣльное; а еслили упадутъ на дно, то вино смѣшано съ водою.

Или: Налей вина въ стаканъ, выточенный изъ ясеневаго дерева; когда есть въ винѣ вода, то оное изъ стакана выбьетъ.

34.

Ослабшее вино освѣжитъ.

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

35.

Красное вино сдѣлатъ бѣлымъ.

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

36.

Бѣлое вино сдѣлатъ краснымъ.

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

ную ветошку опусти въ вино, отъ чего оно въ скоромъ времени покраснѣетъ.

Или: Также можно подкрасить полченными ягодами каманикою, или стертыми листьями чернобыльника; отъ чего получишь оно хорошій вкусъ и цвѣтъ, и не окиснетъ.

Или: Возми фунтъ сушеныхъ васильковыхъ цвѣтовъ, положи въ просторную стекляную посуду; влей на то спаканъ хорошей водки, заткни крѣпко, чтобы не могъ проходить воздухъ; дай постоять трои сушки, потомъ влей въ вино.

Или: Возми ягодъ черники, растолки въ игош, перевалай въ шарики, и запекши въ печи положи въ вино, считая по два фунта ягодъ на ведро.

Или: Возми подсолнечниковыхъ сѣмянъ и розоваго цвѣту; положи въ мѣшечикъ и опусти въ вино.

37.

Маставленіе о хожденіи за винами.

Вины должно хранить между Рождествомъ и Пасхою отъ излишней

спужи; лѣтомъ же стараться, чтобы въ погребѣ не могла дойти молнія. Передъ грозою надлежитъ за благовременно зашворять въ погребахъ окна и двери; ибо молнія дѣлаетъ вину великой вредъ, равномерно какъ и великой лѣшней жаръ. При семъ надлежитъ въдать, что около Рожества, также въ Мартъ мѣсяцъ, и тогда какъ цвѣтетъ виноградъ, вины весьма легко могутъ испортиться; по чему въ сѣи времена бочки должно дополнять; втулки почащу выширать чистымъ полошенищомъ. Если вино спойтъ въ тепломъ мѣстѣ, то легко можетъ пронуться и заплѣснѣть. Въ жаркіе лѣтніе дни должно втулки въ каждые восемь часовъ три раза закрывать салфетками, смоченными холодною водою, снятыя высушивать, и опять при переменѣ смачивать; ибо изъ вина ко втулкѣ безпрестанно выходитъ нечистота; по чему когда долго держать на бочкѣ салфетку безъ переменъ, то получитъ она противной запахъ, которой сообщится и вину.

П И В О.

г.

Домашнее русское пиво.

Возми двѣ сѣ половиною четверти са-
маго хорошаго ячменю; вывей оной чи-
сто; оброспи исподоволь въ солодѣ,
стараясь чшобы не перегорѣлѣ; обей
все сѣ него лопашами; просѣй или вы-
вей чисто; смѣли мѣлко; положи въ
чанѣ; налей теплою водою такѣ, чшобы
весло свободно въ чану ходило; держи
оное двенадцать часовѣ, потомѣ пере-
ложивши въ спустникѣ наливай кипяп-
комѣ. Возми десять фуншовѣ добраго
хмѣлю; налей оной горячею водою;
держи двенадцать часовѣ. Потомѣ спу-
сти сусло; положи въ кошелѣ и вари
сѣ хмѣлемѣ при часа, покамѣстѣ хмѣль
весь потонетѣ. Вынь сусло въ чанѣ, и
мѣшай какѣ можно чаще; когда же про-
стынетѣ, то сдѣлай приголовокѣ слѣ-
дующимѣ образомѣ: отними ушашѣ
сусла и простуди, чшобы было такѣ

какъ парное молоко; положи бутылку хорошихъ дрождей; и какъ скоро закиснетъ, то оной приголовокъ положи въ сусло покрой крѣпко; и какъ спанетъ подниматься хмѣль въ верхъ, то каждыя пол-часа мѣшай веслами, и продолжай оное до сутокъ; потомъ сними весь хмѣль рѣшетомъ, невыжимая изъ онаго дрождей; и какъ просынетъ пиво и опадетъ дрожжа въ низъ, то сливай въ бочки какъ можно чище; потомъ положи на каждую бочку по одному фунту сыраго хмѣлю, по штофу французской водки и по три фунта бѣлой папки; закупори бочку, замажь глиною и поставь въ ледъ.

2.

Пиво бѣлое пшеничное.

Берется двѣ съ 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 прѣуговлекается изъ нихъ, такъ какъ приобыкновенномъ

вареніи пива, сусло; съ тою только разностию, что при спусканіи онаго кладется въ спусникъ передъ самымъ отверстіемъ горсть хмѣля, дабы сусло пропекало сквозь оное. Отъ сего сусла отдѣляется нѣкоторое небольшое количество особо, а прочее переваривается въ котлѣ до тѣхъ поръ, покуда укипитъ пятая часть; а потомъ покуда еще тепло, смѣшивается оно съ исполченными мѣлко пряными вещами, какъ то: гвоздикою, корицею, кишнецомъ, калганомъ и фѣалковымъ корнемъ. Когда оно просынетъ, то запускается хорошими дрожжами, смѣшанными съ двумя частями французской водки. Когда же начнетъ оно киснуть, тогда примѣчается, какъ подымающіяся отъ кисніи въ верхъ пузырья или шишечки начнутъ опадать. И какъ скоро восплѣдуетъ сіе, то тотчасъ 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: затворникъ такой величины, чтобы вошло яшного солоду три четверика съ половиною, ржаного солоду четверть, и пшеничного также четверть; въ третьихъ: чанъ крѣпкой, величиною до сша ведръ; на днѣ сего чана надобно сдѣлать особливо рѣшотку, а подѣ дно подставить русло, или трубу для спусканія сусла.

Послѣ чего взявъ пол-фунта хмѣлю, которой бы цвѣтомъ былъ желтой, разсыпать оной по всему дну чана; а находящуюся въ ономъ дыру заткнуть плотно долгимъ гвоздемъ. Потомъ на хмѣль набрать рѣшотку, которую надлежитъ прикрыть не очень толсто соломой, или тонкими прутьями, дабы сквозь ту покрывку хлѣбъ сквозь рѣшотку не провалился. Послѣ того взять вышеозначенное число солодовъ; смѣшать ихъ вмѣстѣ, и положить на пру-

пяную или соломенную покрывку; а между тѣмъ чтобы въ котелъ поспѣлъ кипятокъ, которой какъ начнетъ кипѣть, то влить въ него три ковши студеной воды; а потомъ влить сего кипятка въ чанъ до сорока ведръ; и съ четырехъ сторонъ поставить мѣшалки, и завеслить такъ, чтобы было не густо и не жидко, но посредствен-но. Между тѣмъ въ котелъ влить опять воды, и стараться, чтобы она какъ можно скорѣе вскипѣла; чанъ же въ сіе время покрыть, чтобы въ немъ прѣло. Когда вода закипитъ, то влить въ нее опять три ковши студеной воды, и потомъ лить ее скорѣй на хлѣбъ, и дать стоять три часа; по прошествіи котораго времени спускать сусло въ особливое судно проведенною трубою. Въ тожъ судно, куда будетъ спускаться сусло, положить три фунта хмѣлю.

Помянутымъ взвариваніемъ воды и наливаніемъ кипятка на хлѣбъ надобно спѣшить возможнѣйшимъ образомъ; но наблюдать при всякомъ взварѣ, чтобы студеной воды вливано было въ кипя-

покъ по три ковшъ; и какъ скоро она вольется, то тотчасъ лить ее на хлѣбъ. Дѣлается сѣе для того, что находящейся въ водѣ соръ мулящейся въ кипяткѣ, по влишїи трехъ ковшей холодной воды, вдругъ опадетъ весь на дно, и вода будетъ чиста. Впрочемъ кипятку сего прибавляется столько, сколько хочешь взять сусла, только бы все сѣе происходило въ самой скорости.

Когда же сусло все спущено будетъ, то оному съ положенными въ него тремя фунтами хмѣлю, завесля хорошенько, надобно дать споятъ одинъ часъ, а потомъ вылить въ кошелъ и съ тѣмъ же хмѣлемъ варить два часа, и слить въ особое судно. А между тѣмъ спустить сусло въ другой разъ, которое будетъ по тонѣе прежняго; и положи въ него два фунта хмѣлю, и смѣшавъ, или завесля, вылить въ кошелъ и варить два часа, чтобы хорошенько укипѣло, и дать просытъ въ особомъ суднѣ. На послѣдокъ сливать, и имѣть еще особое судно для приголовка, которой запускать

пивными дрожжами. Впрочемъ примѣчается, что пиво сіе сливается на третьей день, а ежели постоятъ долѣе, то промзгнетъ.

4.

Черное, или Красное Англинское пиво.

Хмѣлю потребно придцать пять фунтовъ; изъ онаго взять чешыре фунта, и вложить въ кошелъ величиною ведръ около спа, налитой полонъ рѣчною водою, и варить гораздо, чтобы не меньше часа кипѣло; а между тѣмъ чтобы было готово въ запорникъ, и положено пять четвершей съ половиною ячнаго и чешыре четверика пшеничнаго солоду. Взявъ изъ того копла варенаго съ хмѣлемъ кипяшку, налить на солодъ столько, чтобы смочить его гораздо густовато, и покрыть запорникъ въ четверо рогожами, и дать прѣсть полпора часа; въ кошелъ же, изъ котораго опливана была вареная съ хмѣлемъ вода, доложить холодной, дать вскипѣть, и симъ кипячкомъ долить въ тошъ же запорникъ, и разжи-

дять пакъ, чтобы тотъ затворникъ былъ полонъ; и накрывши также рогожами и еще деревянною крышкою, дасть стоять два часа, наблюдая прилѣжно того, чтобы духъ не выходилъ паромъ. Между тѣмъ подлѣ затворника приготовить другое судно по меньше, въ которое изъ того затворника отливается до половины, что называется *первое сусло*. На мѣсто же вынутаго изъ затворника дополняется оной изъ кошла горячею водою, выливъ оную всю; а въ кошелъ на мѣсто оной воды влить вынуженное изъ затворника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будетъ не полонъ, то дополнишь изъ затворника, и варишь два часа. А между тѣмъ вылишь изъ затворника въ то опорожнившееся судно, и покрыть, что называется *второе сусло*. Когда же въ упомянутые два часа влитое въ кошелъ уварится, тогда изъ онаго выливается въ затворникъ; а изъ того судна, что подлѣ затворника стояло, вылить въ кошелъ, и варишь столько же времени; потомъ влить въ затворникъ, и накрывши

крѣпко, чтобы не выходилъ духъ, дать стоять три часа. Потомъ въ закрытой затворникъ запускить чистую метлу, и оною мѣшать четверть часа, и дать отстояться три часа; и тогда уже спускать сусло въ то же судно, которое стоить подлѣ затворника; и шупъ положить десять фунтовъ хмѣлю; а между тѣмъ послѣднимъ варомъ изъ кошла доливать въ затворникъ, и размѣшивать метлою. Изъ того же судна, что стоить подлѣ затворника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылить оное въ кошелъ, и варить три часа не очень тихо, и не пылко, но посредствомъ, 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 простуженія на квасникъ. И какъ скоро первое отлитіе по остынетъ, и будетъ шакъ какъ парное молоко, то изъ онаго отлить въ другое порожнее судно два большихъ ковша, и вложить

кружку хорошихъ пивныхъ дрождей; и когда станетъ въ верхъ подниматься и сдѣлается великая пѣна, то можно оную снимать въ другую кадочку, изъ коей послѣ запусценія приголовка въ квасникъ шуда же вылить можно. Въ особливости же надобно смотрѣть того, чтобы не запускать теплаго сусла. Впрочемъ надлежитъ припомнить, что самое послѣднее вареніе сусла смѣшавши вмѣстѣ, и по вложеніи въ него девятнадцати фунтовъ хмѣля, надлежитъ варить четыре часа; потомъ дать остынуть, и влить совсѣмъ въ квасникъ же, и запускать холодное напоследокъ приголовкомъ. При чемъ надобно смотрѣть, что ежели станетъ хмѣль подниматься въ верхъ, то веслить подъ крышкою. Если же сіе будетъ въ теплую погоду, то надобно открывать; чрезъ что станетъ выходить духъ, и пиво будетъ не таково. Когда же пристѣетъ время къ сливанію, то надлежитъ отвѣдывать; и буде окажется, что оно сусломъ совсѣмъ не отзывается, а совершенно есть пивной вкусъ, и

мечется въ носъ, то самая уже пора вливать. Сливается же оное по пропорціи хлѣба.

5.

*Пиво подобное екусолѣ 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 отстояться; то оное сдѣлается вкусомъ какъ виноградное вино.

6.

Пиво сосновое.

Ежели хотѣшь сего пива сварить такое количество, сколько входилъ на примъ: въ обыкновенныя наши пивныя бочки, то наливается такой котелъ, въ которой бы могло войти по меньшей мѣрѣ четвертою долею больше воды; и какъ скоро вода сія на огнѣ начнетъ нагрѣваться, то кидаются въ нее пучки сосновыхъ сучьевъ, которые изрѣ-

зываются такъ мѣлко, чтобы могли войти въ кошелъ. Пукамъ симъ надобно имѣть въ окруженіи своемъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ они связаны около двадцати одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, покуда кожа со всей длины сучьевъ легко отставать станеть. Во время сего варенія поджаривается на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ чепверть овса; также берется чепверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недоспакѣ оныхъ отъ десяти до пятнадцати фунтовъ мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, и поджаривается на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все сіе такимъ образомъ поджарится, то бросается въ кошелъ, и до тѣхъ поръ въ ономъ оставляется, покуда уварятся сосновыя вѣшви; а потомъ вынимается хворостъ изъ копла вонъ, и огонь погашается. Тогда овесъ и хлѣбъ опадеть на дно, иглы же сосновыя будутъ плавать по верху, и снимаются долой рѣшетомъ, или ковшомъ. Послѣ сего распускается въ сей жидкости шесть шшофовъ самаго простаго сахарнаго

сыропа, а въ недоспашкѣ онаго отъ двенадцати до пятнадцати фунтовъ не перечисченного сахара. Взваръ потѣ сливается потчасъ потомъ въ такую бочку, въ которой недавно было красное виноградное вино. Когда же спашетъ жидкость сія остывать, и спашившись въ прошепель, тогда запускается пивными дрожжами, которыхъ берется около фунта, и перемѣшивается съ помянутою жижею; послѣ чего наливающся ею бочки до самой впулки, впулки же не запыкаются; и тогда начнетъ она бродить и киснуть, и пойдетъ вонъ изъ бочки множество дряни. Бочку надлежитъ безпрестанно дополнять тою же жижею, которой для самаго того оставляется нѣсколько въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошествіи двадцати четырехъ часовъ впулка заткнется, или пиво разольется по буылкамъ, то будетъ оно такъ крѣпко, какъ дѣланное изъ плодовъ. А ежели хотѣть, чтобы оно было для питья слаще, то впулки запыкаются не прежде, какъ по

окончаніи уже всего броженія и кипѣнія, и бочка въ каждой разъ доливается два раза.

7.

Пиво бутылочное.

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

1) Прежде, нежели оно совершенно отстоится, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать четыре часа простойтъ и уляжется, то надлежитъ его разливать по бутылкамъ.

2) Когда пиву по свареніи онаго уже нѣсколько дней минетъ, и оно уже перебродитъ; то берется на каждую бочку по наибольшей горсти скобленаго оленьяго рога, и положи его въ полпорошпофа мушнаго и густаго пива поспавитъ на огонь; и когда оно вскипитъ, то покаместъ оно еще горячо, надобно взболтавъ гораздо и перемѣшавъ вылить въ бочку съ пивомъ, и дать попомъ

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

8.

Пиво грезѣ долгое время содержатъ свѣжимъ.

Въ бочку пива повѣсь пучечикъ травы называемой *драгунъ*, которую перемѣняй чрезъ каждыя двѣ недѣли.

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

9.

Могавъ бочку, сохранивъ въ лѣтнее время пиво, чтобъ не испортилось до самаго исхода.

Возми свѣжее яйцо, въ потѣ день снесенное, когда бочку пива начинаешь хочешь, и опусти въ бочку; втулку замажь глиною. Пиво, пока дойдетъ

до послѣдней капли, не окиснетъ и не испортится.

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

10.

Когда пиво натнетъ сбивать и мутится.

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

11.

Мутное пиво сдѣлать 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 свѣтло и чисто.

О дѣланіи пивъ чистыми.

Къ совершенству пивъ между прочимъ принадлежитъ и то, чтобъ они были чисты и прозрачны. А не рѣдко случается, что иное пиво не хочетъ никакъ быть чистымъ, хотябъ и надлежало ему быть таковому. Въ такомъ случаѣ не излишнее почитается въ пользу охотниковъ до пивъ упомянуть и о томъ какимъ образомъ можно пиво дѣлать чистыми такъ, какъ совѣтуютъ то иностранцы.

По примѣчаніямъ ихъ пиво киснувши въ бочкахъ пребудетъ всегда должайшаго времени для прочищенія, нежели то, которое кисло въ чанахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѣ не остается иногда дѣлать ничего инаго, какъ дать ему далѣе стоять съ покоемъ, а потомъ сцѣдить, чтобы оно въ меньшихъ суднахъ совершенно опстоялось. 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 кисѣнію, 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.

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

Или: 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 мупнаго пива, выливается попомъ въ

бочку, и дается такъ стоять ночь; отъ чего потчасъ сдѣлается свѣшло 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; то боченочной запахъ въ пиво истребится.

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

Или: Влить въ бочку одну или двѣ хорошія рюмки добраго бѣлаго французскаго вина, дать стоять сутки, а потомъ раскладывать по бутылкамъ.

Или: Возми дикой рябинки, можжевельниковыхъ ягодъ, дягильнику, каждой по ровну; четыре свѣжія въ густую сваренныя яйца, съ которыхъ скорлупы

не скупливай; потомъ положи все въ холстинной мѣшечикъ повѣсь въ бочку; то оной составъ истребитъ весь худой запахъ, и произведетъ въ пиво хорошей вкусъ.

Али: Возми одинъ мушкатной орѣхъ; мушкатного цвѣта, цитварной травы да гвоздикъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; потомъ всѣ оныя вещи мелко истолокши всыпь въ холстинной мѣшечикъ, 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, то 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 палецъ шириною, и брось въ свареное

пиво, когда еще оно не остыло. Сіе отниметъ 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 впулку замажь свѣжею глиною.

Или: Положи въ пиво мѣлкоисполченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

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

располки крупно, и положи въ мѣшечикъ опусти въ пиво.

Али: 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.

Поправлять 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 можжевеловыхъ 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

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

Или: Возми толченой пшеницы, и мѣшай оную съ пивными дрожжами; а послѣ влей сіе въ окислое пиво.

Или: Опущи въ бочку на нишкѣ пучекъ земляничнаго цвѣту.

Или: Возми вразсужденіи мѣры бочки горсть или двѣ соли, столько же золы, и одинъ или два шпофа воды; размѣшай въ ней соль и воду, и выливши въ пиво размѣшай съ онымъ; между тѣмъ вшукку держи зашкнувъ полотенцомъ, впрочемъ пиво все выбьетъ вонъ; и дай ему перекипѣть.

Или: Возми немолоченаго овса съ соломою, свяжи въ пучокъ, опрѣзавъ кисти, и опущи въ бочку; тогда пиво опяшь начнетъ бродить, и поправишся; сіе можно дѣлать, пока пиво еще молодо.

Или: Опущи въ него золоштыячнику и лавровыхъ ягодъ.

Или: Возми соли и пивныхъ дрождей изъ самаго того 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 прибавъ въ половину противъ того квасцовъ.

Или: Опусты въ бочку въ мѣшечкѣ растолченной пшеницы.

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

16.

Поправлять испортившееся пиво.

Когда пиво испортилось, то возми изъ печи горячей ячменной хлѣбъ, разломи пополамъ, и положи на впулку; отъ повторенія сего до нѣсколькихъ разъ пиво исправится.

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

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

17.

Поправлять испортившееся Англинское вино.

Если Англинское пиво въ бутылкахъ начнетъ окисать и портиться, то возьми самого чистаго поташу, истолочь его какъ можно мельче, и класи въ каждую бутылку онаго по чайной ложечкѣ; отъ чего оно потѣ же часъ поправится, и окажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

М Е Д Ъ.

г.

Простой медъ.

Возми пудъ меду; хмѣлю самага хорошаго чепыре фунта и зашей его въ холстину; налей въ кошелъ чепыре ведра чистой рѣчной воды, и зашипой въ мѣшкѣ хмѣль положи въ оной кошелъ, и вари его въ немъ чепыре часа, или до тѣхъ 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 сїю вылей въ ту же, въ копто-рой варился хмѣль; на оной водѣ разведи показанное количесшво меду, и бей его весломъ, чшобы весь гораздо разошелся; послѣ сего положи холодной воды шесть мѣрѣ тѣхъ, въ копто-рую 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 сѣю 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 чешыре чтобы остались; естли же употребленъ будетъ въ расходъ скоро, то выкипѣти изъ него полторы мѣры, а чешыре съ половиною чтобы остались. Потомъ 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 столовой стаканъ; влей ихъ въ боченокъ, и закупоря поставъ въ теплое мѣсто, чтобы съ ними перебродилъ. Когда же потребно употреблять его скорѣе, то надобно держать его въ большой теплотѣ, гдѣ онъ можетъ поспѣть черезъ пять дней; а по прошествїи чешырехъ дней надлежитъ его опивѣдывать; и чтобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, покаместъ найдешь въ немъ по своему вкусу сладость и довольную крѣпость. Потомъ пере-

спавить его въ холодное мѣсто, такъ чтобъ удобно было его цѣдить въ гвоздь не прогая бочки, гдѣ и оставить его на три сутки, доколѣ совершенно устоится; потомъ сцѣдить изъ боченка, и разлить по бутылкамъ.

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа чепыре; потомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для снятія же воску воду протуди, и послѣ процѣди опять чрезъ сито и воскъ выжми; воду же съ медомъ вари до тѣхъ поръ, покаместъ она сварится, снимая пѣну на чистую; и какъ уже пѣны не будетъ, то положи фунтъ фіалки и пол-фунта кишнецу вари вмѣстѣ до тѣхъ поръ, чтобы выкипѣло двѣ доли а осталась бы только одна треть, 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 теплосе мѣсто, и дай киснуть двенадцать сутокъ, по

прошесшѣи которыхъ процѣди сквозь суконный мѣшокъ въ томъ же боченокъ, выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто. Потомъ когда сцѣженной медъ будетъ слитъ въ боченокъ, то положи въ него развара на томъ 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 стоять меду въ ономъ боченкѣ двѣ недѣли. Чемъ больше онъ будетъ стоять, тѣмъ цвѣтъ будетъ лучше; а потомъ разливай уже въ бутылки.

Или: Взвари два фунта хмѣлю, и сцѣдивши воду разсыпи наней пудъ меду, и вари снимая пѣну до тѣхъ поръ, какъ будетъ чистъ; потомъ простуди такъ, чтобъ былъ только чуть теплъ; послѣ заквась дрожжами; и какъ укиснетъ, то слей въ боченокъ. Заквашивай прежде втораго варенья; а какъ укиснетъ, то вари опять, и положи клею, размоча его въ томъ же меду; и когда онъ цѣлую недѣлю въ

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

Или: Возми мѣру меду и шесть такихѣ же мѣрѣ воды, и вари на огнѣ шаковомѣ, какой потребенѣ кѣ варенію молодой говядины; во время кипѣнія брось вѣ него горсть розоваго цвѣту, и снимай пѣну на чисто Жарѣ подѣ кошломѣ долженѣ быть пылкой, но безѣ дыму; и когда довольно уваришся, то сними кошелѣ сѣ огня и дай остыть; а между тѣмѣ возми на пѣшь мѣрѣ сваренаго меду одну мѣру пашоки, положи ее вѣ кошелѣ, вари на угольномѣ жару, мѣшая безпрестанно до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ покраснѣетѣ или пошемнѣетѣ. Тогда возми прежде свареной медѣ; влей его на вареную пашоку и смѣшай веселкою. Пошомѣ сполки свѣжихѣ лавровыхѣ ягодѣ; спусти вѣ медѣ, и прежде сливанія вѣ бочку дай довольно перебродить. Тогда, какѣ угодно, можно подправить его пряными зеліями, или подкрѣпить хмѣлемѣ.

Или: Возми одну часть свѣжей пашоки, 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, покаместъ сдѣлается клееватъ, тогда слить его въ бочку, не дополняя оной на ладонь. Недополнка сѣя оставляется для того, чтобъ при броженіи изъ бочки не выбивало. Тогда можно завязавши въ ветошку пустить въ него корицы, мушкатнаго цвѣту, мушкатнаго орѣха, инбирю и калгану, а для краски шафрану, и дать съ онымъ перебродить. Послѣ переброженія надлежитъ стоять ему закупоренному крѣпко три мѣсяца, а потомъ уже начинать пить. — Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ медъ въ закупоренныхъ бочкахъ зарывають на нѣсколько времени въ землю; отъ чего теряетъ 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 лѣпней воды; тогда слей въ бочку, въ которой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ пѣспомъ, прибавя пуда штофъ 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 лѣта выставь на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобъ оплегъ, и послѣ употреблять.

Или: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко хмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, претъ фунта фїалковаго корня и сшолько 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 котораго гвоздь съ низу. Когда же опстоится, то опускается въ медъ кардамону, мушкатнаго цвѣту и гвоздики; изрѣзавъ кусочками и положи въ мѣшечикъ.

2.

Клюковой медъ.

Вскипятить патоку; пѣну съ нее снимать; потомъ по прибавленїи кипятку, положить сколько угодно протертой клюквы и давъ опстояться 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 опѣ кипѣнья на немъ не будетъ, то истолочь четверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсѣ, вылить въ ту сыту, и вскипятить еще одинъ разъ. Потомъ составя сѣ огня дать нѣсколько попростынуть, и шеплую слить въ чистой боченокъ, въ которой положить размоча въ томъ же меду четыре скобки чистаго меду, изрѣзавъ его мѣлко. Наконецъ взять корицы гвоздики, кардамону, бадьяну, фїалки, 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 впулку поставъ въ ледъ.

Воды на пудъ сего меду довольно, естли употреблено будетъ ведра четыре; и сїю сыту надобно гораздо укипятить. Естли же покажется меду недовольно, то прибавить онаго еще, и сладость онаго можно дѣлать всегда по произволѣнїю.

3.

Малиновой медъ.

Прежде всего кладется въ кадку или бочку зрѣлая малина, наливается чистою водою, и дается ей такъ стоять сушки двои, покуда вода напоится и вкусомъ и колеромъ ягодъ. Послѣ того вода сія сцѣживается съ ягодъ, и размѣшивается въ ней чистая пашока, которой берется на три мѣры воды одна мѣра; или смотря по тому, сладку ли или не очень сладку должно быть меду. Наконецъ бросается туда ломтикъ поджареннаго и пшеничными дрожжами обмазаннаго калача; и какъ медъ начнетъ бродить, то калачъ вынимается вонъ. Сему меду дается киснуть дни четыре или пять. Если же надобно, чшобъ 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 перешааетъ бродить и киснуть дней восемь. Когда же бродить перестанетъ

и какъ надобно закиснетъ, тогда оп-
носится въ холодноватое мѣсто, и
сдѣживается съ дрождей.

Примѣч. Такимъ же образомъ при-
готовляются меды вишневой, кума-
ничной и изъ прочихъ ягодъ.

4.

Бѣлой медъ.

Развесити на теплой водѣ пудъ ме-
ду, и дать оной сытъ стоятъ полови-
ну сутокъ, чтобы вся вощина и другая
нечистота удобнѣе могла на верхъ под-
няться; потомъ вощины выжать, а
сыту сливъ бережненько съ поддонковъ
сквозь сито, и наливъ оную въ кошелъ
кипятивъ, славливая пѣну съ нее долой
поваренною ложкою; и какъ сыта отъ
пѣны очистится совершенно, то поло-
жить въ нее полтора фунта хмѣлю, съ
которымъ ее гораздо уварить; потомъ
сливши въ нарочно приготовленную для
того кадку, усладить его такъ какъ
парное молоко; посемъ запустить въ
него самыхъ хорошихъ дрождей пять
столовыхъ ложекъ; и какъ уходится

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

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

Или: Разсыпашъ пудъ меду на теплой водѣ, и дасть стоять въ кадкѣ двенадцать сутокъ; потомъ сняшъ съ верху вошины, выжашъ начиспо, сышу спустить, и варить съ хмѣлемъ гораздо крѣпче; положишь въ другую кадку; и какъ остынетъ подобно парному молоку, тогда сварить, всыпавъ рыбьяго клею съ кардамономъ или съ фїалкою; и положишь въ бочку въ шотъ медъ

кардамону или фїалки осьмую долю фунта, 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 фунта папоки, и ужарить ее въ кострюлькѣ или сковородѣ до красна, такъ чтобы она гораздо пережглась; потомъ разведя шу перезженую папоку 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 фунта папоки и два фунта мяшныхъ листьевъ, которыя съ папокою поджарить накрѣпко; потомъ развести тѣмъ же

медомъ; влить въ боченокъ и закупоря поставитъ въ ледъ и не починатъ прежде двенадцати сутокъ.

Или: Поступить точно такъ какъ при вареніи бѣлаго меда; но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта патоки и два фунта свѣжихъ мясныхъ листьевъ, и поджарить съ патокою по больше; также положить въ медъ четверть фунта рыбьяго клею, разваря его въ водѣ съ мясою, и переливши медъ въ бочку закупорить, и не прогать двенадцать сутокъ.

7.

Золотой медъ.

Сваря обыкновеннымъ образомъ положить фїалки съ клеемъ на пудъ два золошника; и какъ перебродитъ, то и сдѣлается медъ золотымъ цвѣтомъ.

8.

Легкой медъ безъ хмѣлю.

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

на огнь до тѣхъ поръ, какъ ничего уже пѣны и вошинъ 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 класть такимъ же образомъ, какъ и въ прочія меды.

9.

Медъ лицецъ.

Возми пудъ бѣлаго меду; разведи оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сыпу 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 закиснетъ, то влей въ ту сыпу штофъ хорошаго двоенаго вина, или французской водки. Потомъ возми хмѣлю такую же мѣру, въ какой помѣщался пудъ меду; налей на него столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ весь

хмѣль попонетъ. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онымъ киснуть сутки прои; отъ чего медъ потеряетъ всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и такую же мѣру воды; вари до тѣхъ поръ, покаместъ выкипитъ вся вода, и онъ будетъ на подобіе густаго сиропа; простуди его, и тѣмъ подсласти прежней окрѣпшей съ хмѣлемъ медъ. Когда же начнетъ 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 поставишь въ ледъ и не протать недѣли чепыре или пять.

10.

Медъ, похожей на виноградное вино.

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

будетъ, и прибавъ на той палочкѣ еще другую замѣтку на палецѣ выше. Положи въ сыту четверть фунта крупно растолченного бѣлаго виннаго камня; вари потомъ на угляхъ, снимая прилѣжно пѣну. Когда пѣна взбивать перестанетъ, то подлеи въ котелъ еще такую же мѣру горячей воды, и продолжай вареніе снимая пѣну до шѣхъ поръ, покамѣстъ уварится до наспоящей мѣшки, замѣченной на палочкѣ. Таковое подбавленіе и уварку съ горячею водою повторяй 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 котелъ остуди, и слей въ чистую деревянную посуду, процеждая сквозь два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. Если медъ не будетъ протекать, то вынь одинъ мѣшокъ вонъ, выложи въ

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

II.

Англинской медъ.

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

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

12.

Сахарной медъ.

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

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

вылей въ кадку, дай остынуть, 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 поставъ въ медъ.

13.

Изюмной 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 толкачемъ, и прожми сквозь шерстяной мѣшокъ, или сквозь частую цѣдилку. Сей выжатой морсъ положи въ прежнюю ту воду, въ которой варилась коринка; прибавь къ тому чешыре кружки самой чистой папки, и подлей столько воды, чтобы составилося изъ всего двенадцать кружекъ. Все сіе взвари на огнѣ, снимая прилѣжно пѣну; слей въ кадочку; запусти хорошими пивными дрожжами, и дай закиснуть. Потомъ разлей по бутылкамъ.

В О Д Ы.

1.

Вода для подслащиванія водокъ.

Возми какойнибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или чегонибудь другаго; истолки то мѣлко; налей горячею водою, на пр: на фунтъ спеціи воды три штофа; закрой такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ; дай постоять одни сутки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя воды еще два штофа, гони такъ какъ водку до пѣхъ поръ, покаместъ въ водѣ вкусъ той спеціи будетъ слышенъ. Когда же начнетъ она пахнуть погономъ, то опыми ее скорѣе; и вторично въ двоеную воду прибавя такой же свѣжей спеціи передвой такимъ же образомъ; а ежели передвоишь и въ третей разъ со свѣжею же спеціею ту воду, то и еще лучше она быть можетъ; такъ что ежели положить той троеной воды въ штофъ 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.

Взять розовые цвѣты, и оципать только одинъ цвѣтъ, чтобы зеленаго листу въ нихъ не попало; цвѣты сѣи положить въ кадочку, или стекляную банку; посолить не очень солоно, и влить на нихъ немного самой чистой рѣчной воды, единственно для того, чтобы былъ сокъ; и потомъ положить гнетъ поставитъ недели на двѣ въ погребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ. Если же тѣхъ цвѣтовъ будетъ мало, то можно еще и послѣ прибавлять на прежнѣе, посоля также немного. Когда же наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть полуведерной или ведерной кубикъ, то положивъ туда налить водою, и замазавши тѣстомъ поставитъ въ котелъ въ самую горячую воду, которую кипѣтитъ до тѣхъ поръ,

покамѣстѣ начнетѣ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокѣ; тогда кубикѣ изѣ кошла вынуть, приставить трубницу, и гнать весьма тихо. Прежде выдеетѣ пол-штофа или штофѣ изѣ красна, которую выливать на соленые розы; а потомѣ поидетѣ уже чистая вода, которой выдеетѣ штофа два. Сю слить въ особливую чистую бутыль; а потомѣ тошѣ кубикѣ взять не снимая и не размазывая колпака; поворошить коротинькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху, и влить въ него опять 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 поставить въ кошелѣ и варить, а послѣ гнать, и красную воду также лить на цвѣты; и также влить два штофа чистой перегоненной воды въ ту же бутыль, въ которую и прежде было влило, которой какѣ накопится што-

фовъ до шести, то соленыхъ розъ положить въ кубикъ, и влить на нихъ шесть штофовъ, и точно такъ, какъ описано выше, поставишь кубикъ въ котелъ въ воду, и вскипятишь, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдесть то же красная, которую также на двѣты вылить; а потомъ чистая, которой выгнавъ штофа три вылишь въ чистую бутылъ; а въ кубикъ по вышеписанному налить воды штофа три, которую выгнавши опять вылить въ кадочку на розовые двѣты, и накапливать такимъ образомъ до третьяго перегона, изъ коего будетъ самая лучшая розовая вода.

Или: Сперва надлежитъ оборвать съ розъ всѣ двѣточные листочки до чиста; потомъ изрубить оныя, или истолочь въ иготъ, и положи въ глиняной горшокъ придавить по туже, и посыпать по верху столько соли, сколько въ три пальца или въ щепоть ухватить можно; потомъ разослатъ по верху мокрую тряпичку, и наложав кружокъ съ гнетомъ, дать стоять въ

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

Или: Возми шесть фунтовъ розъ и двадцать четыре фунта колодезной воды, и чрезъ слабую перегонку гони такъ чшобы 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 яичныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣну, въ самое то время, когда начнетъ вода закипать; когда же станетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимать; потомъ дасть той водѣ около получаса кипѣть; послѣ того поставишь, чтобы совсѣмъ остыла, и не накрывать; наконецъ положить въ бочку три галенка смородиннаго соку, и налишь въ него сію сахарную воду, но только тогда, когда она совершенно остынетъ и будетъ холодна. Когда сія вода будетъ въ бочкѣ работать, то подливать оною же сахарною водою.

Или: Нарвать спѣлой смородины съ кистями; ягоды обрѣзать ножницами въ рѣшето, вымыть на рѣкѣ, и

продавивши сквозь толстой платокъ влить въ бутылъ, и держашъ на льду; на косточки налишь немного воды, дашь ночевать, прожать, влить въ бутылъ и поставишь на ледъ; потомъ на косточки вторично налишь воды, и давши переночевать процѣдитъ сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бутылъ; и естли воды будетъ противъ соку меньше, то еще на косточки влить воды, дашь ночевать, и продавишь также. Потомъ смѣшавъ воду сію съ сокомъ, процѣдитъ сквозь сукно; напоследокъ взявъ пол-пуда процѣженнаго съ водою соку, пять фунтовъ сахару и при фунта французской водки; и когда сахаръ растаетъ, то влить въ бутылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держашъ на льду.

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

суконку, или войлочную цѣдилку, и сохраняется для употребленія.

4. *Малиновая вода.*

5. *Землянистая вода.*

6. *Вишневая вода.*

7. *Клубничная вода.*

Дѣлаются точно такъ, какъ описано выше сего въ послѣднемъ способѣ смородиновой воды. Далѣе же замѣчается, что сїи ягодныя воды держутся не долго, но скоро портятся, по чему и не должно оной болѣе дѣлать на расходъ, какъ только на одни супки.

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 три ведра воды, и смѣшавши съ первою поставь на погребъ; изъ чего черезъ две-

надцать дней выдесть совершенная брусничная вода.

9.

Духови́тая 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 которой 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 шакъ продолжай до тѣхъ поръ, покамѣстъ водка будетъ имѣть довольно запаху. Но при семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты, копорые испускаютъ 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.

10.

Способъ сохранять всякія изъ травъ и корней перегоненная воды отъ плѣсени и поврежденія.

Ежели хотѣшь сохранить сіи перегоненныя воды долгое время цѣлыми, и не допустить до того, чтобъ онѣ заплѣснѣвли и испортились; а равно также и всякія соки изъ травъ и корней пріутопворяемыя; то надобно наливать ими стекляныя узкогорлыя бушлы, 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 верху воды; отъ чего и не испортится вода въ цѣлое годичное время.

К В А С Ы.

І.

Красной квасъ.

Возми ржаного мѣлкаго солоду четверикъ и столько же яшнаго; всыпавши 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 спусникъ; 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 мяты; 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 втулку поставь на ледъ.

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

2.

Кислая шти.

Возми чепверикъ яшнаго солоду, чепверикъ ржаного, чепвертку муки крупичатой, чепвертку пшеничной, пол-чепверика ситной, чепверикъ грешневой. Все оное въ чану смѣшай вмѣстѣ, и наливъ кипяткомъ разбивай весломъ комья, мѣшая оныя безпре-

станно часа три. Впрочемъ же поступай точно такъ, какъ предписано о красномъ квасѣ; кромѣ того что сей растворъ ставить въ печь не должно, для того что сей квасъ или кислая шти не долженъ быть краснаго цвѣта, но имѣть колеръ бѣлой.

Или: Возми пол-четверика ржаного солоду, пол-четверика пшеничного, пол-четверика яшного, пол-четверика грѣшневой муки, пол-четверика пшеничной, четверикъ ржаной и четвершку крупичатой. Вскипѣтя воды мѣрою три 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 буылкамъ, положа въ каждую по двѣ ягоды изюму и по куску сахару.

Или: Возми двенадцать фунтовъ крупичатой муки, десять фунтовъ

грѣшневой, четвертку пшеничнаго солоду; двенадцать фунтовъ мякиша отъ ржаного хлѣба безъ корокъ, коптой изсушивъ истолки, и перемѣшай съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, и разведи въ самое то время двумя съ половиною ушами кипятку. Когда же устисится, то слей въ другую кадку, и положи туда въ мѣшкѣ одинъ фунтъ изюму и шесть пучковъ мяты, заквась гущею; и когда укиснетъ, то сливай въ буылки, полагая въ каждую по три чайныхъ ложечки толченаго сахару; изюмъ же находящейся въ мѣшкѣ, вынувъ изъ онаго разложишь также по тѣмъ буылкамъ.

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 разложя 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 сутки; потомъ уже спусти то сусло, и выливъ въ другую кадку заквась пивными дрожжами, и какъ оно съ ними соймется и закиснетъ, то слей въ боченокъ, и положи въ него пригоршни двои сушеной малины и горсть гороху; наконецъ закупоря боченокъ крѣпко поставь въ теплое мѣсто, чтобы закисъ совершенно.

2.

Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ оптономъ 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 опгонъ закиснетъ, обратится 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 опгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

3.

Винной уксусъ.

Возми виннаго погону, которой остается отъ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ тихимъ печеніемъ чтобъ 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. Если же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатокъ, то положи вмѣсто оной трои пригоршни сухой; перемѣшай все то вмѣстѣ, положи въ боченокъ, налей означеннымъ погономъ, и перемѣшавъ гораздо поставь въ тепломъ мѣстѣ; изъ чего черезъ чепыре мѣсяца получишь преизрядной крѣпкой уксусъ.

4.

Ренской уксусъ.

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

торое 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 такія вещи, которыя не приводятъ вино въ скоропостижную гнилость, а производятъ въ немъ полезную ферментацію, могутъ обратить его въ уксусъ. Но наиудобнѣйшимъ 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 остается въ нихъ мало, въ стекляныя бутылки, и ставятся лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплое мѣсто подлѣ печи. Когда же оно тамъ закиснетъ, тогда опливается нѣсколько вонъ, и подливается вмѣсто того виноградное вино, отъ чего сдѣлается онъ еще кислѣе. Слишой же уксусъ переваривается потомъ въ котлѣ, и сли-

вается въ особливья сосуды, отъ чего будетъ онъ кисель и хорошъ. Если же не переваривать, то онъ испортится, сдѣлается невкуснымъ, дурнымъ и обратится въ воду.

Ежели кому вздумается получить скоро ренской уксусъ, то наливъ боченокъ винограднымъ виномъ, положить въ него кислаго ржаного тѣста, посоливъ оное и смѣшавъ нѣсколько съ перцомъ; или накласть кореньями хрѣну, крыжовнику, или смородины, или сливъ и терну, или грушъ, и оставить въ боченкѣ втулку не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

Нѣкоторые домоводцы берутъ кислыя полевья вишни, незрѣлыя виноградныя ягоды, незрѣлыя 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 нѣкоторой родъ тѣста, 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 напротивъ того составляють тѣсто 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 третей 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, налить водою, и оной дать 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

К.

бы надлежало, то будетъ онъ несравненно лучше.

5.

Уксусъ изъ дождевой воды.

Сперва возми два лоша толченаго виннаго камня, которой послѣ намочивъ самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, поставь на двои сутки къ мѣсту. Потомъ изъ онаго камня сдѣлавъ шарики, опусти оныя въ шпофъ самаго крѣпкаго виннаго уксуса; а послѣ возми листъ почтовой бумаги, или лоскутокъ тонкой холстины; и исщипавъ оную въ мѣлкїе 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 упомянутые изъ виннаго камня сдѣланные кашышки, которые

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 покахъ.

Возми маерану, лавенделева цвѣту, шалфеи, мяшѣ по десяти золотниковъ, руты двадцать золотниковъ; всѣ оныя травы очисти отъ стеблей положи въ чистой муравленой горшокъ; налей на нихъ полтора 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 травы какъ можно крѣпче. Наконецъ разведи на томъ же уксусѣ

пять золотниковъ канфоры и влей въ оной. Въ оставшія же выжимки правъ налей пол-штофа пивнаго уксуса и прибавя десять золотниковъ канфоры, поставь замазавши горшокъ въ вольную печь на сутки; потомъ выжми и употребляй сей уксусъ на куреніе въ покоехъ, поливая онымъ на горячей кирпичъ.

8.

Уксусъ изъ березовицы.

Вари тридцать шесть кружекъ березоваго соку въ котлѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ претъ 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 лота виннаго камня, и дай остыть не запыкая втулки. Потомъ когда жидкость сія простынетъ, то закупоря втулку крѣпко поставь 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 осѣвшую на днѣ гущу, и выполоскавши боченокъ горячимъ крѣпкимъ уксусомъ влей слитой уксусъ опять въ оной, и поставь опять на солнцѣ. Недѣли черезъ четыре 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 шеплѣ скоропостижно и сохраняй для употребленія. Зерны сіи въ состояніи виноградное вино, пиво, или сокъ нажатой изъ овощей, претворятъ въ уксусъ въ самое короткое время; и нужно только положить въ наполненную виномъ большую рюмку отъ десяти до двенадцати зеренъ, то черезъ нѣсколько часовъ уксусъ и поспѣетъ. — Гороховыя зерны

производятъ нѣкоторымъ образомъ также сіе дѣйствіе; но уксусъ бываетъ отъ нихъ дуренъ и промзглоу. Когда же вышепомянутыя виноградныя зерны истолочъ, то уксусъ можетъ 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 битъѣ воску, или простѣе сказаши, *обмывки*; или та вода, которою вымывается бывшая съ медомъ посуда, и въ которую также кладутъ оставшіяся при перепусканіи меда вошины, также и оставшіяся отъ битья воску соръ, дабы извлечь какъ изъ вошинъ,

такъ и изъ сей смѣси оставшуюся въ нихъ сладость. Сія обмывочная вода, смотря по тому, 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 отзывающейся медомъ; но сей вкусъ мало по малу пропадаетъ; и чемъ онъ старѣе будетъ становиться, тѣмъ меньше будетъ въ немъ медоваго вкуса.

Можно также употреблять къ тому пѣну, которая снимается при перечищаніи патоки и при вареніи пищевыхъ медовъ. Къ сей пѣнѣ подливается вода, и по размѣшаніи гораздо опять на огнѣ опять уваривается, а потомъ процеживается сквозь тряпицы во фляги, въ кошорыя подбавляется немного ренскаго уксусу, и по закупореніи поставляется на три мѣсяца въ теплое мѣсто; чрезъ что и составится изъ того кислая жидкость, кошую совершенно вмѣсто ренскаго уксуса употреблять можно.

Получается весьма пріятной уксусъ чрезъ то, ежели варить одну часть

меду съ пятью такими же частями чистой воды, и во время варенія прилѣжно снимать пѣну, дабы отваръ сей былъ чистъ и колеромъ походилъ на вареной медъ. Послѣ сего берется полфунта виннаго камня и одинъ золотникъ перцу, по растолченіи котораго въ порошокъ всыпается туда же, и варится опять до тѣхъ поръ, покуда разойдется весь винной камень; потомъ сливается сіе въ боченокъ, которой, естли востребуеѣтъ надобность, можно дополнить нѣсколько теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрождей, или кусокъ ржанаго хлѣба, или кислаго пѣста, и поставя въ теплѣе 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 тепловатою водою, и дается стоять опять двѣ недѣли; а послѣ можно сцѣдить опять столько же, и такъ продолжать далѣе, подливая всякой разъ

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

11.

Цветочной уксусъ.

Набери розъ, гвоздикъ, померанцоваго цвѣту, фїалки, 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: Высушить пол-фунта соли; и возми четыре мушкатныхъ орѣшка,

и сколько въ нихъ вѣсу, столько же отвѣсь гвоздики, и въ половину противъ того инбирю и перцу. Мушкатные орѣшки, гвоздику и инбирь истолки крупно, а перецъ оставь цѣлымъ. Потомъ возми четверть фунта свѣжей или сушеной померанцовой корки, два лота крупно измолотой горчицы; двенадцать головокъ ешалоту, или мѣлкаго чесноку, которыя изрѣжь мѣлко; восемь лавровыхъ листковъ и нѣсколько тьмину. Все сіе всыпь въ глиняной муравленной узкогорлой кувшинъ 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 цвѣтъ, сухія лимонныя и померанцовыя корки, базилика и мелисса. Всѣ сіи вещи опрыскиваются напередъ цитроннымъ или померанцовымъ масломъ, и подбавляется къ нимъ также нѣсколько

корицы, длиннаго перца и мушкатнаго цвѣта. Потомъ наливается все сіе крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и становится на солнцѣ.

14.

Уксусъ гетогрехъ 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. Пріуготовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Берется по горсти рутныхъ и шалфейныхъ листьевъ, также мяты, полыни и лавендеа, 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 штофы, которые должны быть закупорены крѣпко; и въ каждой штофѣ, содержащей въ себѣ одинъ фунтъ сего уксуса полагается полтора золотника канфары.

15.

Уксусъ изъ яблокъ надалицъ.

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

16.

Розмаринной уксусъ.

Возми съ хорошую горсть чистаго розмариннаго цвѣту, которой всыпь послѣ въ чистую спклянку; потомъ положи туда шесть лотовъ вымытаго и опять высушеннаго изюму, три стручка перцу, одинъ золотникъ корицы, да малую часпицу калгану, копорыя 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 тѣмъ по часту поблывай, то и сдѣлается презрядной 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 ренскаго 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 тѣла; послѣ чего разрѣжь внутреннее тѣло на нѣсколько штукъ, выбери всѣ зерны, и поклади кусочки изрѣзаннаго тѣла вмѣстѣ съ верхнею желтою коркою въ бутылку, 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, влишаго 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 бузиновыхъ цвѣтовъ, и дать стоять до тѣхъ поръ, покуда приметъ

онъ въ себя ихъ запахъ и получить желтой колеръ. Если же налить сей уксусъ на бузиной сокъ или ягоды, то получить 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 корицы 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 тѣста, или клюквы, также нѣсколько гороху.

23.

Цветная уксусъ.

Голуб. Сперва растирается одинъ лотъ кубовой краски, или крутика, колико можно въ самой мѣлчайшей порошокъ; потомъ всыпается оной въ стекляное судно, и мало по малу наливается на оной восемь лотовъ самага крѣпкаго купороснаго масла, и трется гораздо стеклянымъ песникомъ, а потомъ покрытое оставляется стоять цѣлые сутки спокойно. Потомъ подливается къ тому мало по малу три 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 отстоявшееся сливается въ другое чистое стеклянное судно. Оставшаяся же гуща перетирается потомъ съ нѣкоторымъ количествомъ свѣжей воды, и сливается, покуда на концѣ вся гуща мало по малу въ опредѣленномъ количествѣ воды совсѣмъ разойдется. Сею кубовою шинктурою можно бѣлому ренскому уксусу придавать наипрекраснѣйшій голубой колеръ.

Синей. Ежели въ сію кубовую шинктуру накапать довольно количество чистаго и довольно крѣпкаго поташнаго раствора, или щелоку, дабы произошло только малое кипѣніе, и поташъ преодолѣлъ бы оную; и ежели дать смѣси сей постоять спокойно сутки, то опадетъ на дно синяя гуща. Если изъ сей гущи сцѣдить сквозь пропускную бумагу всю жидкость, и налить на нее ренскаго уксуса, то она въ немъ совершенно разойдется, и уксусъ получить 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 разогрѣтаго ренскаго уксусу, и накрывъ другимъ блюдомъ поставь къ мѣсту на одни сутки; потомъ поставь оное на угольной жаръ, чтобы блюдо только разогрѣлось; а послѣ выжми тотъ уксусъ сквозь чистое полотенце.

Нужныя замѣчанія для ПОГРЕБЩИКОВЪ.

I.

О погребѣхъ вообще.

Не всякое мѣсто, и не каждая страна дозволяетъ построеніе такого прохладительнаго мѣста, каковъ долженъ быть погребъ во всемъ своемъ настоящемъ совершенствѣ. Тамъ, гдѣ подходитъ земляная вода, былъ бы погребъ хотя и прохладенъ, но съ другой стороны сопряженъ съ великимъ недостаткомъ 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. Еслижъ 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, служитъ 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 такихъ погребахъ всѣ полагаемыя на сохраненіе вещи и посуда подвержены плѣсѣни и соплѣванію. Если же въ погребъ 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 довольноую 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 футовъ сверхъ поверхности земной; да и самой сводъ дѣлая наружъ, засыпать потомъ землею и выравнивать землею же. Инако же можно и весь погребъ совсѣмъ его сводомъ дѣлать по верхъ земли, и потомъ обсыпать и обить его съ боковъ и съ верху столько глиною и землею, чтобъ онъ былъ какъ будто бы на горѣ. Въ такомъ случаѣ, есѣли глина положена будетъ толщиною въ аршинъ, а на нее положится столько же земли, а сія покроется потомъ дерномъ; то не можно никакъ опасаться, чтобъ онъ не довольно въ лѣтнее время былъ холоденъ. Входы въ него стараться 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 бытъ дѣланы въ землѣ, и бытъ глубоки, холодны, сухи, положеніе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены бытъ отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и клеевъ, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребѣ пошребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошою сухою землею; а и того еще лучше выстилать плитою, или на ребро кирпичемъ желѣзнякомъ. Не содержатъ 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 портятся. Въ лѣтнее время надобно погреба со-

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

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

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

Въ лѣтнее время должно все от-верстія сохранять отъ солнечнаго сія-нія; а особливо не допускать до того, чтобы могла сверкать въ погребѣ мол-нія; ибо громъ и молнія причиняютъ винамъ и пивамъ великой вредъ, и пе-ремѣняютъ въ нихъ вкусъ и колеръ. И для того потребныя окошки и отду-шины надлежитъ по чаще обкладывать свѣжимъ зеленымъ дерномъ, и оной временно поливать. Въ зимнее время для недопущенія въ погреба жестокой стужи, надлежитъ двери, окна и став-ни укрывать соломенными щитами; двери же при вхаживаніи въ погребъ не оставлять стоящими на вспижь, но зашворять скорѣе. Кромѣ сего, для со-храненія погребовъ отъ стужи, есть обыкновеніе вставлятъ въ окна по-гребныя тонкія льдины, и по затыканіи всѣхъ скважинъ и дыръ снѣгомъ, ули-вать водою и замораживать.

Дабы въ погребѣ было всегда сухо, и находящіяся въ немъ вещи не пахли затхлою, то при строеніи онаго на-длежитъ паче всего наблюдать то,

чтобы стѣны и своды дѣланы были изъ сухаго кирпича и смазываются хорошою и вязкою известью. Въ погребѣ будетъ всегда сухой воздухъ, ежели внутри онаго, или въ самой стѣнѣ, или подлѣ оной проведена будетъ изъ кирпичей труба, имѣющая въ поперешникѣ вершка два или три, отъ самаго низу и сквозь сводъ до самаго верха. Внизу можетъ она быть отверзстою, а въ верху входить въ какую нибудь печную трубу; а ежели таковой въ близости быть не случится, то выходить 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 зашкнута или совсѣмъ, или отъ части.

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

будетъ что нибудь работать, то надлежитъ беречься вносить въ него жаровни, или коплы съ угольями; ибо чадъ и духъ отъ оныхъ потчасъ ляжетъ на вино, и оное повредить можетъ.

На чешыре ряда бочекъ долженъ погребъ имѣть пространства чешыре 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 опворятъ; во время же полуденнаго вѣтра затворятъ и закрываютъ плотно.

Ежели въ погребъ стѣны мокнутъ, то весною и осенью во время сухихъ вѣтровъ, какъ захлаждаетъ, подъ вечеръ опворятъ, и окна раскрываютъ; а къ утру опять затворятъ. 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 попадалъ 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 колошь 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 споки дѣлать можно не вездѣ; или хотя индѣ и можно съ великимъ затрудненіемъ. Подъ ледники выбираютъ мѣста, лежащія наиболѣе на востокъ и противъ сѣвера, дабы полуденной жаръ не могъ дѣй-

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

Ледники дѣлаются или деревянныя, или каменные или кирпичныя.

Деревянной ледникъ хотя 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 камней. 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, тутъ выкладываются ямы камнемъ, какой бы онъ ни былъ, известковой ли, или дикой. Легко можно всякому заключить, что

при семъ строеніи не употребляется ни известь, ни глина; но каменья искуснымъ каменщикомъ 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 пѣста. 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 четвероугольную и въ верху широкую; а чемъ глубже, тѣмъ уже; такъ чтобъ

она имѣла фигуру воронки. Ежели земля глинистая и крѣпкая, и спѣны не будутъ обваливаться, то гораздо меньше работы; а есѣли она рыхлая и песчаная, то должно помощію лѣса и распоровъ оныя при копаніи поддерживать. Ежели ямѣ потребно бытъ выкладенной камнемъ, то надобно ее копашъ просторнѣе; дабы каменные спѣны могли въ ней умѣститься, и не спѣснили бы оной.

Не должно никогда думать, чтобѣ отъ разностей лелниковъ зависѣло то, что ледъ въ лѣпнее время лежитъ въ оныхъ не довольно долго; а главное дѣло состоитъ единствѣнно въ томъ, чтобы спараться отъ льда какъ можно удалить теплой воздухъ. Для достиженія до сего намѣренія было бы безразсудно строитъ надъ таковою ямою погребницу, или анбаръ, и покрывать оной черепицею, гонтомъ, или тесомъ. А ежели хотѣтъ, чтобы ледъ лежалъ долго, то лучше вмѣсто того 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 стороны 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 влѣзать въ яму мухамъ. А еще того лучше, ежели въ самой ледникъ будетъ сдѣлано вмѣсто дверей на потолокъ пворило.

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

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

Полы въ ледникахъ хотя дѣлаются не вездѣ, и во многихъ мѣстахъ ледъ кладется на голую землю; но всегда лучше дѣлать полъ изъ бревенъ, или толстыхъ половицъ; однако не съ лишкомъ плотной, но такъ чтобы не могла просовываться насквозь пола нога. И сѣ для того, чтобы тѣмъ удобнѣе могла стекасть 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 начнетъ дѣлаться зернистымъ и спановиться какъ градъ. Сей снѣгъ и навоженной ледъ сохраняется въ сухомъ и тѣнистомъ мѣстѣ до того времени, покуда поспѣетъ бочка съ полпивомъ или пивомъ 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 утрамъ часа до девятого или до десятого, то 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; то 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; льютъ въ бочку холодной воды, и зашкнувши катаютъ; наконецъ выливъ и сію воду, перевертываютъ бочку втулкою внизъ, чтобъ она обсохла.

Или: Сбери лѣтомъ орховаго листу, высуши оной на свободномъ

воздухъ въ чистомъ покоѣ, у котораго окна на сѣверъ или на западъ, 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, которой бы вошелъ въ шу посуду, въ коей грѣется вода, и вари ее съ онымъ. Послѣ влей сей воды горячей въ бочки, полощи и переливай съ оною, чтобы всѣ ушоры въ бочкѣ прохвашило.

Или: Сперва надобно взять столько горстей негашеной извести сколько въ бочкѣ ведръ, и положи въ боченокъ налить кипяткомъ, и дашь водѣ сей стоять въ ней три или чешыре часа въ которое время ее раза три или чешыре переворачивать; послѣ того вынуть изъ нее дно, и всю внутренность дочиста вычистить; а потомъ еще разъ выпарить горячею водою. По учиненіи сего дно вставить опять, и бочку налить свѣжею холодною водою, ко-

порую оставить въ ней недѣли на три перемѣняя всегда свѣжею, чшобы 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 ясеновое, дубовое, орѣховое, липовое, березовое и ивовое. Ежели кто хочеть, чшобъ 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 противъ же того, естли оставить ихъ въ кожѣ, то они весьма скоро одрябнутъ и изтрупорѣшатъ, и не такъ долго прослужатъ.

6.

О допалненіи богекъ.

Стоящія въ погребахъ вины, 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 неопмѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополниваніе сіе производится различнымъ образомъ: вразсужденіи вина, дополняется оно виномъ же, хопя и самолучшимъ; или въ недостаткѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хопя простыхъ дикихъ, но только не известковыхъ. Камней сихъ опускается въ бочку столько, чтобы вино наполнило опять всю бучку, и почти лилось бы вонъ. И тогда обтирается втулка и бочка чистою тряпцею, 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. Напротивъ того пиво, а особливо поставленное въ прокъ, допалнивается съ начала, и покуда оно выкидываетъ изъ себя дрожжи, 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.

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

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