

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,
иждив. *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 простое вино	1
Вино изъ картофеля	3
Выгонять вино для водокъ.	5
Отнять изъ хлѣбнаго вина дурной вкусъ	6
Водка	8
Простая 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	29
Анисная водка	22

IV

	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 кореньевъ	32
Зборная водка	34
Крѣпительная водка	—
Желудочная водка	36
Миндальная водка	37
Желтая водка	—
Голубая водка	38
Водки подкрашивать	—
Чтобъ не было въ водкѣ пригори	39
Наливки	40
О домашнихъ наливкахъ вообще	—
Водка для наливокъ	41
Красная смородиновка	41
Черная смородиновка	43

Стран.

Вишневка	43
Рябиновка	48
Костяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевельовка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоньовка	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
Корищневой 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
Мушкапель	—
Рапафія	84
Рапафія изъ померанцоваго цвѣща	90
Рапафія изъ можжевельника	91
Рапафія малиновая	92
Рапафія изъ лимоновъ	—
Рапафія изъ грѣцкихъ 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
Збишень	127
Оршадъ	—
Полынное 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	—
Прощѣживаніе 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 сѣѣ- живаніи	152
Производить въ винѣ хорошей вкусъ	154
Испорченное вино дѣлать хорошимъ	—
Испреблять въ винѣ дурной запахъ	158
Водянистое вино очистить и сдѣ- лать вкусно	—
Умножать въ виноградномъ винѣ силу	—
Мушное 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

Поправлять вино заплѣснѣвшее	165
Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронесся	168
Естьли вино упростишь свой цвѣтъ	—
Естьли вино поднимается и начи- наетъ бродить	169
Естьли на винѣ окажется перепонка	170
Узнавать подправленные и повре- жденные вина	171
Узнать, естьли въ винѣ вода	172
Ослабшее вино освѣжить	173
Красное вино сдѣлать бѣлымъ	—
Бѣлое вино сдѣлать краснымъ	—
Наставленіе о хожденіи за винами	174
Пиво	176
Домашнее русское пиво	—
Пиво бѣлое пшеничное	177
Англинское бѣлое пиво	179
Черное, или красное Англинское пиво	182
Пиво подобное вкус. виногради. вину	186
Пиво сосновое	—
Пиво бутылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ лѣпшее	

время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самого исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и му-	
тишься	191
Мушное пиво сдѣлать свѣплымъ	—
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	—
Клюковой 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

Вода для подслащиванія водокъ	221
Розовая вода	—
Смородиновая вода	222
Малиновая вода	226
Земляничная вода	228
Вишневая вода	—
Клубничная вода	—
Брусничная вода	—
Духовитая вода	—
Способъ сохранятьъ всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненные воды отъ паѣсѣни и поврежденія	230

Квасы

Красной квасъ	232
Кислая шши	—

Уксусъ

Красной уксусъ пивной	236
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
Розмариновой уксусъ	—
Розовой уксусъ	253
Лимонной уксусъ	—
Жесминной уксусъ	254
Бузиновой уксусъ	—
Гвоздичной уксусъ	255
Вишневой уксусъ	—
Цвѣтныя уксусы	256
Нужныя замѣч. для погребщик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Прѣупоковляющъ 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 шу предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обращаемы были въ солодъ сыро-молотные. Солодъ сей смоловши мѣлко и положиа въ чанъ налишь горячею водою. Сусло спушпшь въ другой чанъ, и оставшейся солодъ промыть 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, покамѣстъ идетъ въ верхъ пѣна; а какъ скоро начнетъ упадать, то потчасъ 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 выходѣ вина убышку ведра при. Узнавать же сѣ слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внутри раздѣли на равныя мѣлкїя части; и пѣиѣ примѣтишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и трубы надлежитъ непременно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будетъ вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возмешь изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будутъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислопы заквашенное дрождами вино быть можешъ. Для двоенїя водокъ вино лучше всего гнать изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класъ; по тому что рожъ и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать столько, чтобы кубъ могъ быть оною наполненъ безъ остатку; ибо когда

останешься брага до того времени, какъ будетъ кубъ свободнымъ, то перекинувъ потеряешь всю свою силу.

2.

Вино изъ картофеля.

Возми отъ тридцати до тридцати пяти фунтовъ земляныхъ яблокъ, или картофеля, которой бы былъ величиною въ діаметръ около полудюйма. Вели его перемыть, а потомъ истереть вмѣстѣ съ кожею на такихъ теркахъ, на какихъ прется хрѣнѣ. 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 остынушь, 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 крышкою умажь всю на крѣпко глиною. На другой день начнетъ потѣ заторѣ киснуть, на третей и того больше, а въ четвертой опустятся и покажутся повсюду пузырьки, какъ признаки совершеннѣйшаго кисенія. Послѣ того влей то въ кубъ и гони.

Или: Возми двадцать четьре фунта земляныхъ яблокъ; перемой и изотри ихъ сырыми; а между тѣмъ смѣли на мѣльницѣ пятнадцать фунтовъ овса. Сію овсяную муку положи въ заторную 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 забору отъ трехъ до чепырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядетъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедлѣнія къ перегонкѣ.

3.

Выгонять вино для водокѣ.

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

дующее: 1) По крайней мѣрѣ претѣ 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, нежели на холоду. 3) Если на мѣрку ржи положишь претѣю часть пшеничнаго солода, то водка выйдетъ вкусомѣ прїятнѣе, которую перегоняють черезъ кубъ обыкновеннымѣ образомѣ.

4.

Отнять изъ хлѣбнаго вина дурной вкусѣ.

Наилучшее къ тому средство состоитъ въ томѣ, чтобы въ наполненной виномѣ перегонной кубикѣ, смотря по величинѣ онаго положить при первомѣ двоенїи отъ трехъ до шести горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымѣ перегнать. Последнее же переганиванїе можетъ быть производимо безъ всего, и водка получится чистая.

Или: Назначаемое для налива́нiя
ягодъ хлѣбное вино передвоить напе-
редъ черезъ щавель; посредствомъ чего
вино будетъ имѣть весьма похожiй
вкусъ французской водки; слѣдователь-
но и наливки съ оною сдѣланныя ни-
чемъ не уступятъ тѣмъ, которыя на-
литы бывають французскою водкою,

В О Д К А.

1.

Простая водка.

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

Возьми 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 выдѣтъ 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 фунтѣ спеціи воды три штофа; закрывши такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ, дай стоять сушки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя еще два штофа воды гони такъ какъ водку до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ будешь слышанъ запахъ той спеціи; а какъ спанетъ пахнуть 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 ту спецію водка.

3.

Сиропъ для подслащиванія водокъ.

Возми сахару три фунта; истолокши его мелко налей на него штофъ чистой отварной воды; вари довольно собирая всю накипѣвшую пѣну до тѣхъ поръ, покамѣстъ 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 противъ двоенаго вина.

4.

Лимонная водка.

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

супокъ, а потомъ перегоняй тихо на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покаиѣстъ выдеѣтъ водки пять штофовъ.

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

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 распустя въ водѣ четыре фунта сахару и вскипѣтя оной довольно.

Или: Взять два фунта померанцовой корки, и обрѣзавъ съ оной мякоть налить ведро хорошаго вина; настоявать 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 подсластитъ 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 перегнать, подсластитъ папокою, и пропустишь сквозь бумагу.

6.

Гвоздигная водка.

Возми четверть фунта гвоздики, исполки 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 сиропъ; разведи онымъ водку, и взболтавъ хорошенько дай стоять еще сутки; наконецъ пропусти сквозь бумагу.

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

Или: Ведро проспаго вина настаивай недѣлю съ двадцатью золотниками гвоздики; потомъ вливши въ кубъ приложи туда опять гвоздики пол-фунта и перегоняй по обыкновенію. На подслащеніе полагай сахару по фунту на ведро.

Коришневая водка.

Взять одинъ фунтъ самой свѣжей и толскокожной корицы, истолочь мѣлко, всыпать въ бутылъ, налить на нее опѣмнато 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; вскипѣшишь сѣе 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 фѣалки; все сѣе настаивать въ хорошемъ винѣ трои сушки и перегонять по обыкновенію.

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

поставить на теплую печь и дать стояшь цѣлыя сутки; потомъ взболтавъ ту воду вылить въ кубъ и гнать чрезъ оной въ бутылку. Когда надвоится изъ того коришневой воды первая бутылка, то не снимая тотъ кубъ съ огня влить еще въ оной бутылку опварной же воды, и замазавъ оной гнать изъ него другую бутылку, потомъ такимъ же образомъ и претью. Послѣ того составя кубъ съ огня, и переливъ изъ него оставшую корицу въ другой кубъ, въ которой бы могло помѣститься воды пол-ведра, двоить покаместъ выдетъ изъ того коришневой воды три штофа. Потомъ взять пять фунтовъ сахару, развести его двумя бутылками коришневой воды и взварить сиропъ, которой вылить въ первую бутылку воды, и еще штофъ двоенаго вина; наконецъ налить три штофа водки и полторы бутылки коришневой воды; перемѣшавъ закупорить плотно и поставить на три сутки 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; лопомъ истолки пол-фунта корицы и насыпавъ ее въ бушылъ налей означенною водкою, и заткнувъ 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 сыропомъ, перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: Возми фунтъ корицы, истолки мѣлко, положи въ бушылъ, 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, покамѣстѣ уже пойдетъ безъ вкуса и безъ духа; послѣ все смѣшай, подсласти сыропомъ, и дай нѣсколько дней споятъ, чтобъ ошстоялась. Сія водка чемъ долѣе стоитъ тѣмъ лучше, чище и свѣжѣе.

9.

Розмаринная водка.

Возми 28 фуншовъ двойнаго вина, фунтъ розмарину, горсть соли; давши споятъ сутки трои перегони черезъ кубъ, и подсласти премоа фуншами сыропа.

10.

Кардамонная водка.

Два фунта крупно-исполченнаго кардамону настоятъ чрезъ трое сутокъ въ прехъ 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, фѣалковаго корня четверть фунта, вина простаго ведро; настоявши прои 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 отѣемнаго вина; настоявши прои 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 возьми два фунта мѣлко исполченныхъ лавровыхъ ягодъ; настоявши три сушки перегони.

13.

Тминная водка.

Возьми полшора фунта тмину, истолки его не очень мѣлко, и положи въ кубъ налей на него ведро простаго хорошаго вина, и перегони; попомъ подсласти сыропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару.

Или: Крупно исполченнаго тмину три фунта мочи три дни въ четырехъ штофахъ вина, и попомъ прибавя еще четыре штофа передвой и подслащивай надлежащимъ образомъ.

Или: Взять одинъ фунтъ тмину, 12 золотниковъ анису, 12 золотниковъ фѣалковаго корня, 12 золотниковъ сухой лимонной корки. Сїи спеціи искроша и истолокши вмѣстѣ налить шремя

штофами двойнаго вина и дашь мокнуть двои сутки. На шрешей день прибавить шуда два штофа ключевой воды, и гнать черезъ кубикъ до тѣхъ поръ, какъ водка начнетъ иди очень бѣла и не оспра 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.

Набравъ молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положишь въ кубъ, налешь виномъ и замазавъ дашь стоять трои сутки; потомъ перегнать и подсластить сыропомъ.

15.

Персиковая водка.

На ведро вина положишь два фунта толченыхъ персиковъ, поставишь на

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

Али: Возми два фунта персиковыхъ ядеръ или горькаго миндаля, истолки оныя въ иготи, и положи въ глиняной горшокъ налей не много водою, чтобы было не очень густо, но такъ какъ кисель; накрывъ сѣ крышкою замажь тѣстомъ, поставь въ печь въ средней жаръ, и дай стоять двои сушки; 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, наспайвай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

Или: На двадцать восемь фунтовъ двоенаго вина возми при четверти фунта полынныхъ верхушекъ и горсть соли, дай постоять недѣлю, и потомъ прибавя шуда при 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 фѣалковаго корня. Все сѣе истолокши вмѣстѣ налить прѣмья шпофами передвоеннаго вина или спирта, и дать мокнуть суши. На другой день прибавить шуда два шпофа ключевой воды, и гнать чрезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнетъ идти

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

Али: Истолокши крупно при фунта анису настаивай три сутки въ пяти штофахъ хорошаго отѣмнаго вина, и послѣ прибавя еще семь штофовъ вина передвоить.

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

Али: 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. Естьли же кто желаетъ имѣть сію водку зеленую, то взять березовыхъ листовъ, высушить, истолочь съ горсть, и положить въ платокъ подъ трубку.

Али: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ шмину, девять

золошниковъ фѣалковаго корня и десять съ половиною золошниковъ сухой лимонной корки; искроша и истолокши все вмѣспѣ 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 сыропомъ.

19.

Водка Малороссійская запеканка.

Водку простую сперва передвоишь съ лимонною коркою, и налишь оной въ бушль четыре штофа; потомъ взявъ двенадцать золошниковъ корицы, четыре золошника гвоздики, пять золошниковъ бадьяну, пять золошниковъ кардамону, одинъ золошникъ мушкатнаго цвѣту и два мушкатныхъ орѣшка; все сіе истолочь и положить въ ту же бушль, которую обмазать шѣстомъ толщиною въ три пальца, и ставитъ

въ вольной духъ въ печь на четыре ночи; по ушрамъ же вынимать и болтать; послѣ четырехъ сутокъ слить и подсластить сиропомъ; полагая сахару на штофъ по фунту.

Или: Возми три золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, сполько же перцу; по три золотника инбирю, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, цшвару, мастики, фїалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и шмину; три золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, три 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 бушылъ, и влишь на оной ведро анисной водки; пошомъ обмазать и облепшь всю бушылъ вокругъ хлѣбнымъ шѣстомъ толсто, и закупорить крѣпко; только чшобы бушылъ была не полна; поставишь въ печь послѣ того

какъ вынутся хлѣбы; и сіе продолжать двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на тѣстѣ прещинъ, 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 оборвешь ягоды отъ стебля, перетолочь 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 фѣалковаго корня; наливъ на сіе ведро двойнаго вина настоять оное чрезъ шестеро сутокъ, потомъ выливъ въ кубикъ перегонять по обыкновенію.

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

22.

Вишневая водка.

Когда вишневья деревья начнутъ распускаться, и сполько будутъ еще пучечки листовъ; тогда набрать оныхъ пучковъ, насыпать въ бушылъ, и налить водкою; опъ 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 сушки въ теплое мѣсто, потомъ перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: На двадцать восемь фунтовъ хорошаго отбѣжнаго вина возми два фунта мяты, горсть соли и три фунта меду, и давши трои сушки 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 трои сушки въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; потомъ перегони, и подсласти сыропомъ.

24.

Шалфейная водка.

Возми ведро простаго вина, полфунта шалфею, двенадцать золотниковъ кишнецу, шесть золотниковъ укропу, чепырнадцать золотниковъ шиповникова или розоваго цвѣту; положи всѣ сїи спеціи въ кубъ наливъ на оныя вино и замазавъ давь стоять двои сушки, потомъ перегнать и подсластитъ.

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

25.

Лавенделевая водка.

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

сей исполочь и налить на него двоенаго вина десять шпофовъ, 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 пущенность, чтобы вино не вспыхнуло; послѣ дать въ кошелъ на погребѣ устояться; когда медъ осядетъ надно, то его слить, и на шесть ведеръ сего слитаго вина прибавя полшора 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 золотника, сахару чешыре фунта, хорошаго простаго вина пол-ведра; дашь сушки шрои поспоять, а потомъ перегоняшь.

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

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

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

Или: Возми маерану, шалфея, иссопу, шмину по тридцати шести золотниковъ; корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, кардамону и спираксы по пяти золотниковъ; розмарину и лимонной корки по четверти фунта; масрики пятнадцать золотниковъ, и горсть можжевельныхъ ягодъ; на весь сей наборъ налей полтора ведра водки и настаивай шестеро сутокъ; потомъ положи туда два фунта изюму и обмазанной медомъ ломоть хлѣба, и перегоняй всема тихо.

29.

Водка изъ разныхъ коренеевъ.

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

фунта полченаго изюму наспайвай шестеро супокъ, и гони весьма тихо; маскику же должно класъ 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; маскики четверть фунта; весь сей наборъ истолочь и наливъ съ четвертью ведро двойнаго вина дать стоять шестеро супокъ; 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 тридцать золотниковъ, бадьяну двенадцать золотниковъ, спручковаго перду чешыре золотника, шалфею восемь золотниковъ, маерану четыре золотника, мушкатныхъ орѣшковъ восемь золотниковъ; пепрушки, нѣмецкаго шмину, ангелику, померанцовой корки,

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

30.

Зборная водка.

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

31.

Крѣпительная водка.

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

же маспики, чешырнадцать золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису, пятнадцать золошниковъ стираксы и два золошника канцелярнаго сѣмя; всѣ сѣи спеціи исполочь, положишь въ бутылъ, налить на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дасть стоять въ шепломъ мѣстѣ двенадцать сутокъ.

Или: Возми по пяти золошниковъ корицы, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, бадьяну и кардамону; чешыре золошника пѣоннаго корня; по пяти золошниковъ кишнецу, розмарину, фѣалки, анису, пмину, базилику, маерану, шалфею и мяшы; пол-фунта лимонной корки. Всѣ сѣи коренья исполочь кромѣ правъ и лимонной корки, положишь на ведро двойной водки, влишь въ бутылъ, и дасть споять двенадцать сутокъ въ шепломъ мѣстѣ.

Или: Возми корицы, мушкатнаго цвѣту и мушкатныхъ орѣшковъ по чешверти 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 фѣалки. Все сіе истолочь, налить ведромъ двойнаго вина и поставишь на печь или въ теплую баню на трой сушки; потомъ передвоить очень тихо; по перегонкѣ положишь въ оную водку четверть фунта солодковаго корня, дашь стоять трой сушки и потихоньку слишь; потомъ подсластя сыропомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

32.

Желудогная водка.

Возми по четверти фунта кишнецу и инбию, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ; истолочь мѣлко и положить въ четыре шшофа хорошаго отѣемнаго вина, прибавя шуда по полтора золотника шафрану и бобровой струи; дашь стоять шестеры сушки, и передвоя подсластитъ.

33.*Миндальная водка.*

Возми шесть бутылокъ французской водки, пол-фунша миндальныхъ и четверть фунша абрикосовыхъ ядеръ, которыя очисти и толки и положи въ водку, прибавя шуда золотникъ наломанной корицы, горсть кишнецу, два фунша 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 дасть споятъ 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 тиміана, мяшъ, мелиссы, чернаго пимина, 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, положивъ въ него половинную часть прошиву вина воды; гнать ее въ обыкновенномъ кубикѣ, наблюдая при томъ, чтобы воды въ водку не попало; къ чему наивѣрнѣйшій способъ есть томъ, чтобы не болѣе водки выгонять, какъ половинное число противъ положеннаго въ кубикъ хорошаго вина. Потомъ выгнанную изъ вина двойную водку настаивать душистыми спеціями, какія кому угодны, перегонять такимъ же образомъ; то есть: положивъ въ водку равную мѣру противъ ее воды, наблюдая при томъ ту же самую предосторожность.

НАЛИВКИ.

г.

О домашнихъ наливкахъ вообще.

Ягоды лучше всего наливать не простымъ виномъ, но водкою; да и водкою не простою, а двоеною съ ягодами тогожъ самаго сорта. То есть: наполнишь напередъ шѣми 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 двоенія 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 наливаія 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 фунна виннаго камня. Все сіе перемѣшавши вмѣстѣ перегнать черезъ кубъ пакъ, чтобы вышло полведра. Сею водкою наливай что хочешь.

3.

Красная смородиновка.

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

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

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

Или: Собравъ съ вѣшпочекъ красной смородины сорокъ фуншовъ положи въ боченокъ, которой бы былъ съ желѣзными обручами; положи туда 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-бутылы 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 произволѣю.

4.

Черная смородиновка.

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

5.

Вишневка.

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

въ нихъ были перебиты; потомъ положи оныя въ боченокъ, налей ординарнымъ самымъ лучшимъ виномъ, и закупоря поставъ въ теплое мѣсто и дай стоятъ цѣлую недѣлю. Потомъ сцѣдивъ съ гущи подсласти взваренымъ сахаромъ по произволѣнью, и разлей въ бушылки, кои закупоря крѣпко поставъ на погребъ въ песокъ.

Али: Возми четыре штофа вишневаго морсу; вари его на жару, чѣобы 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 осудя вылей въ горшокъ, которой закрывъ и замазавъ поставъ часа на четыре въ печь въ вольной духъ.

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

цузской водки, а косточки истолокши 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 произволѣнiю, и шѣмъ 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 держашь на погребу въ песокъ.

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; ощибли 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 сипу, и растолки ихъ, или раздави такъ, чтобъ косточки и ядра раздробились. Потомъ возми мѣшечикъ изъ чистаго полотна, опусти оной во впулку 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 золошниковъ гвоздики, шесть золошниковъ корицы; по три золошника калгану, мушкатнаго цвѣшу 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: Исполки вишни вмѣстѣ съ косточками; попомъ вынувъ изъ бочки дно всыпь оныя въ бочку, чтобъ оная толчеными вишнями наполнилась почти вся; послѣ настружи серебряныхъ или шиповниковыхъ прутьевъ, и помочивъ оныя стружки двою сущи въ свѣжей водѣ, всыпь оныхъ нѣсколько на вишни передъ гвоздь, чтобъ вишни не могли проходить сквозь трубку; попомъ вставя въ бочку дно и насыпавъ на вишни подъ вшулку тѣхъ же стружекъ съ полную горсть наполни бочку винограднымъ виномъ, положи

въ оное сахару, гвоздики и корицы по произволѣнїю, и послѣ впулку заколоты крѣпко. Попрошествїи дней десяти можно шу бочку почать, наблюдая при томъ шо, 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 хлѣбенную печь, гдѣ высушивъ оныя положи къ мѣсту. Когда же будетъ потребно сдѣлать вишневку, то разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

Рябиновка.

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

Или: Набить полонѣ боченокѣ рябины, и разогрѣвъ пашоки влишь въ боченокѣ теплую, и дашь стоять три мѣсяца; послѣ того разлить по бутылкамѣ.

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

сокъ съ патокою, и станеть усиливаться кислопа, тогда около втулки начнеть шипѣть и будутъ проскакивать пузырики. 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 вышепомянутое 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, поставитъ на мѣсто, и также примѣчать по прежнему; и какъ скоро зашипитъ въ боченкѣ опять, то повторишь то же самое, то есть унять стаканомъ французской водки, и опять закупоривъ по прежнему поставитъ, и поворявъ помянутое вливаніе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣніе. Сіе воспослѣдуетъ не болѣе

четырёхъ или пяти разъ; и во всѣ сѣи разы надлежитъ лишь водку, кошорая умѣщается вся, не смотря на то что боченокъ съначала казался полонъ; ибо ягоды и медъ дають ей всегда мѣсто. Наконецъ рябиновка сѣя бунтовать перестанетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко поставишь въ подполъ или винной потребъ, и не разливать до Юня мѣсяца. Въ сѣе время, какъ сдѣлаются жаркіе дни, то боченокъ сей мѣстахъ въ двухъ, а особливо по концамъ скрупишь хорошею веревкою, а пробку прикрѣпишь наикрѣпчайше черезъ боченокъ проволокою, и поставишь на солнцѣ Наливка сѣя не успѣетъ въ немъ отъ солнца нагрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою тудѣ 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 отляжется

лагера. Когда же въ бутыляхъ 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 бутыляхъ лагеря, 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 бутыль 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 кошлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бутылку толченаго сахару по полуфунту, и не давая вскипѣть больше пяти разъ, снимая прилѣжно накипѣвшую пѣну; послѣ чего остудя разлить по бутылкамъ и сохранять въ песокъ.

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 смѣшашъ на помѣ мѣстѣ спогъ 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 туда небольшое количество толченой корицы и гвоздики; наконецъ сливши бережно разлей по бутылкамъ, закупори и засмоли.

Или: Протри спѣлую малину сквозь полотенце, или сквозь сито; морсу сему дай отстояться; и отстоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сѣи бутылки затыкаешь пробками не должно, но свертывать изъ бумаги остроконечныя шрубочки и вставлятъ въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ

шого поставь ихъ дней на пять или на шесть на солнце. Если же нѣтъ солнечнаго сіянія, а случится пасмурная погода, то поставь ихъ въ нѣкоторомъ отдаленіи отъ огня; но шухъ сокъ можетъ очень легко испоршиться. Въ печеніе сихъ шести дней должно сокъ сей ежедневно процѣживать сквозь частое сито, и всякой разъ прибавлять кусочка по два сахару. Послѣ чего составишь сіи бутылки съ солнца въ холодноватое мѣсто, и чрезъ каждыя два дни процѣживать сквозь сито до тѣхъ поръ, покаместъ оной совершенно будетъ чистъ, и чтобъ не окисъ; къ чему времени около трехъ недѣль пошребно; 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 запаху сцѣдить въ другой боченокъ; поставишь на двои супки чшобъ опстоялось; а какъ опстоишся, то опять слить въ претій боченокъ. Потомъ положишь въ чистую коспрюльку два штофа отвареной воды и шесть фуншовъ сахару, дать кипѣть, а пѣну снимать. Послѣ того взять три яичные бѣлка, взбишь какъ можно крѣпче, положишь въ коспрюльку, дать кипѣть до шѣхъ поръ, пока бѣлокъ сдѣлается черенъ; потомъ процѣдить сквозь сальфешку, вылить въ малиновку, и дать стоять на льду двѣ недѣли не прогая съ мѣста; и какъ опстоишся, разлить въ бушылки, закупорить и засмолить.

Подобно сему наливать французскою водкою; но съ иною 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 бутылъ по плеча, или сколько кто за благо-разсудитъ; а по сему размѣру, сколько въ высоту ягоды въ бутылѣ займутъ мѣста, противъ того налить три части французской водки, а четвертую сладкаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

11.

Черемуховка.

Насыпать въ бутылъ черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько потребно; потомъ потрясти въ бутылѣ ягоды до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ онѣ смякнутъ, 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 игоши, положи вѣ полошняяной мѣшечикѣ и опусти оной вѣ вино; дай мѣшечку висѣть вѣ бочкѣ двѣ недѣли запкнувши втулку и не допуская шуда воздуха. Потомѣ исполки немного корицы и гвоздики, завяжи ихѣ вѣ особливья мѣшечки, и опусти вѣ вино чѣтобѣ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсласптишь сыропомѣ и разлить по бутылкамѣ.

13.

Сернитникѣ.

Набравѣ ягодѣ насыпать боченокѣ; налить при доли хорошаго вина, а четвершую воды, и закупоривѣ дать стоять чѣмѣ долѣе шѣмѣ лучше; потомѣ подсласпя 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 чѣго храни сѣи шарики вѣ сухомѣ мѣстѣ, чѣтобѣ не

заплѣснѣвъли. Пошомъ возми краснаго винограду, ошпили начисто съ вѣточекъ, положи на сковороду и запеки. Осенью во время собиранія винограда возми шерновыя шарики и запеченой виноградъ, положи въ приготовленную бочку, налей добрымъ молодымъ виномъ; запкни ее и не допускай никакъ воздуху до шѣхъ поръ, покамѣстъ начнетъ бродить. Тогда открой вшукку, и дай вину свободное броженіе. Когда же вино перебродитъ и отпаяжетъ, то выпускай прижды въ день изъ гвоздя, въ каждой разъ по шести бушылокъ, и вливай оное опять въ бочку во вшукку. Сіе должно продолжашъ недѣли двѣ, отъ чего получишь опмѣнну ю шерновку. 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 шерновникъ отцвѣстетъ.

Или: зрѣлыя шерновыя ягоды высушиваются сперва на доскахъ или на

рѣшеткахъ въ печи такъ, чтобъ ихъ можно было всѣ исполочь; ими наполняется мѣшечекъ, которой вмѣстѣ съ другимъ небольшимъ мѣшечкомъ, насыпаннымъ небольшимъ количествомъ толченой гвоздики, корицы и двумя или тремя разрѣзанными лимонами кладется въ боченокъ съ обыкновеннымъ винограднымъ виномъ; а еслили надобно, то высыпается въ оной нѣкоторое количество и толченого сахара. Послѣ шото дается бочкѣ двѣ недѣли стоять, мѣшая каждой день помянутыя мѣшечки чистою палочкою, отъ чего вино получаетъ красной колеръ и пріятной вкусъ.

15.

Яблонька.

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

16.

Абрикосовка.

Изрѣжь въ небольшія кусочки чепыре фунта абрикосовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры истолки ихъ, положи въ бушлы вмѣстѣ съ абрикосами и налей водкою, прибавя туда фунтъ сахару, немного корицы, семь головокъ гвоздики и не много мушкатнаго цвѣша. Закупори бушлы 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 отстояться 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 туда сокъ изъ одного лимона и дай раза два вскипѣть; послѣ того протуди, 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 опѣемнымъ виномъ, но не холоднымъ, а разогрѣвъ оное въ коплѣ, чтобы было горячее; далѣе же поступай точно такъ, какъ сказано выше сего о яблоневкѣ.

20.

Малевка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; истолки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай хорошенько; потомъ выливъ шо въ бушэль, 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, разопрі онія и смѣшай съ медомъ; подбавь къ тому въ шесть разъ больше французской водки, то есть шриццать шесть мѣрокъ; поставь на огонь; повари довольно, снимая пѣну; снявши съ огня процѣди сквозь полошенто; дай перебродить и устояться; потомъ опять повари, снимая пѣну; и сливши въ чистую посуду дай еще перебродить и оплечь; послѣ того разлей по бутылкамъ, закупоривъ засмоли и поставь въ погребъ.

22.

Лимонная наливка или Ликеръ.

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

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

Лимоны же очень могутъ быть годны для дѣланія пунша.

Л И К Е Р Ы.

1.

Сайной ликеръ.

Возми полфунта хорошаго зеленаго чаю; положи въ какую нибудь съ крышкою посуду, налей на то штофъ кипятку, и закрывши крѣпко дай стоять до шѣхъ поръ, покамѣстѣ простынетѣ; 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 опварной воды перегоняй на тихомъ огнѣ до шѣхъ поръ, покамѣстѣ выдетѣ при штофа спирту, которой подсласти крѣпкимъ сиропомъ и пропусти сквозь бумагу.

2.

Лимонной ликеръ.

Возми придцать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжъ корки ихъ въ самые

мѣлкїя и шонкїя части, спараясь не касаться бѣлаго ихъ шѣла; налей ихъ чепырма штофами двойной водки и према штофами воды, прибавя шуда корки съ чепырехъ померанцевъ, горспъ исполченнаго кишпецу и чепыре гводики; дай стоять на солнцѣ мѣсяцъ; послѣ чего перегони черезъ кубикъ такъ, чшобъ вышло спиршу два штофа, которыя подсласти самымъ густымъ сыропомъ и пропусти сквозъ бумагу.

3.

Анисной ликеръ.

Исполки мѣлко полфунша анису; настой его въ чепырехъ штофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; пошомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ штофовъ воды, и перегоняй до шѣхъ поръ, покамѣстъ выдешъ спиршу два штофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропуска сквозъ бумагу сохраняй для употребленїя.

4.

Коришневой ликеръ.

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

5.

Полонный 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.

Лекарственной 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 сѣ хорошенько и дай стоять при или чепыре часа; потомъ сцѣди. Если надобно придать мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ специй съ толченымъ сахаромъ, завернувши въ хлѣбчатую бумагу въ воронку, сквозь которую все то пропустить.

Разныя ДОМАШНІЯ НАПИТКИ.

I.

Французская водка.

Возми винограднаго вина дрожей, 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 дрожей; и когда то закиснетъ, то перегони черезъ кубъ три раза.

Или: Возми ведро хорошаго отъ-емнаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай споять 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 бушлоковъ ренскаго, шесть фунтовъ изюму, два фунта сахару, гони до тѣхъ поръ, покамѣстѣ выдетъ водки десять шпофовъ, 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 передваивай; однакожъ при томъ надобно смотрѣть, чтобъ гнать его до тѣхъ поръ, пока будетъ идти чисто, и чтобъ не нагнать въ него нималѣйшей 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 столькожъ молока и гарнецѣ ржаного хлѣба перегнать въ другой разъ; наконецъ сливши въ новой дубовой боченокѣ положить въ него чешыре бушылки бѣлаго ренскаго вина, при фунта изюму и одинѣ фунтѣ сахару, и закупоря крѣпко поставишь въ погребѣ.

2.

Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фунтовѣ чистой прочной воды въ кошелѣ, и поставя оной на огонь вари до тѣхѣ порѣ, чшобѣ оныя до десяти фунтовѣ укипѣло; потомѣ шу вареную воду вливи въ чистой боченокѣ, положи въ оную два съ половиною фунта сахару и четверть шпофа 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 вшукую поставь въ теплое мѣсто, и дай ему хорошенько перебродить. Когда же шо нѣсколько дней

перебродить, то недавъ оному совсѣмъ выбродить, сцѣди въ другой чистой и ниже слѣдующею сѣрою выкуреной боченокъ; и оставя небольшое въ бочкѣ порожнее мѣсто, заколоши послѣ впулку 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 приготавливать для сего сѣру.

Возми при фунта сѣры, распони оную въ сковородкѣ; потомъ зажги, чтобъ оной сѣры выгорѣла осмая часть; а послѣ накрывъ кострюльку крышкою сѣру попуши и вылей въ передвоенной ренской уксусъ, гдѣ дай оной проспунуть; 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 сливъ, налей свѣжей воды, и сѣру еще однажды выполощи. Наконецъ растопивъ сѣру, обмакивай въ оную раза по два нарѣзанные бумажные лоскушочки, которые для употребленія положи къ мѣсту.

Сей пріуготовленной сѣры на ведро винограднаго вина употребляется три золотника.

3.

Домашнее шампанское.

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

Или: 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.

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

Или: Возми десять штофовъ свѣжей березовицы и восемь фунтовъ сахару; вари въ полуженомъ коплѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ укипитъ цѣлая четвертая часть, снимая прилѣжно накипающую пѣну. Потомъ снявши съ огня процѣди сквозь чистое полотенце въ топъ боченокъ, въ которомъ ей бытъ; 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 чешыре въ тоненькіе кружечки изрѣзанные лимона и дай закиснуть; послѣ чего закупоря дай опстояться. Подержавши сей боченокъ въ потребу недѣли чешыре, 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 дасть въ боченкѣ порядочно опстояться.

Ули: Возми зрѣлой бѣлой смородины, и выжавъ изъ нее сокъ сквозь чистое полотенце въ глиняной горшокъ, поставь оной на легкой жаръ, и вари по малу до тѣхъ поръ, покамѣстъ 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 вышепомянушаго соку разлей въ шампанскія бутылки, и закупоривъ весьма крѣпко пробками болтай гораздо больше и зарой на погребу въ песокъ.

Или: Положи въ чистую кадку пудъ бѣлыхъ медовыхъ вошинъ и налей на оныя шестидесять бутылокъ горячей воды и мѣшай хорошенько; потомъ закрой и поставь на двое сутокъ въ теплую и жарко исполенную баню, гдѣ начнетъ оно киснуть. Потомъ какъ остынетъ воскъ, застывшій на поверхности воды, съ оной его снявь, а отвару давь устояться. Когда же опстоится и опляжетъ осадно илѣ, то чистую жижу полегоньку съ илу сливь въ другую кадку, и положи нѣсколько разбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрой. Потомъ какъ устоится, сливь и процѣдишь сквозь банку, или бумагу, и разливай въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, креморъ-

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

Или: Возми пяшнадцать фунтовъ смородины, и столько же крыжовника, и всѣ сїи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобы не было между ими ни листьевъ, ни стебельковъ, однако не раздавливая въ нихъ зеренъ. На сїи ягоды вливается отъ двенадцати до пяшнадцати фунтовъ воды и дается спокойно стоять часовъ двенадцать; послѣ чего сливается сїя вода въ боченокъ; ягоды кладутся въ крѣпкой холстинной мѣшечикъ, и весь сокъ изъ нихъ выжимается шуда же въ боченокъ, которой становится въ умѣренно прохладное мѣсто, покуда вино сїе опстоится и будетъ чисто; а тогда не приводя боченокъ въ движеніе вино сїе помощію ливера переливается въ другой, и на семь фунтовъ онаго кладется одинъ фунтъ хлѣбной водки, и по довольномъ перемѣшаніи боченокъ закупоривается крѣпко. По прошествіи

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

Или: Набери хорошихъ и зрѣлыхъ смородинныхъ ягодъ, общипли на чистую 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 выдѣтъ 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 пуда 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 запасѣ нѣсколько шпофовъ; втулка запыкается не съ лишкомъ плотно, но такъ чтобы могло входить въ боченокъ нѣсколько воздуха до тѣхъ поръ, пока 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 мушнаго. 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 суски 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 бушылкамъ.

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

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 вепошкою. 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 полченана кишнецу; все сіе положи въ холстинной мѣшечикъ, чшобы могло пройти во впулку бочки; опусти потѣ мѣшечикъ въ вино, чшобѣ оной оспался висячимъ по срединѣ бочки на нипкѣ, оспавъ его въ бочкѣ на десять дней; въ которое время бочку держать зашкнувши, и не оспавлять инаго отшверстїя, какѣ только провернувши во впулкѣ небольшую дырочку, и вставивъ въ нее трубочку изъ можжевело-ваго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и опляжешъ, вынь мѣшечикъ со спецїями вонѣ, шо и получишь доброй мушкатель.

Или: Возми сушеной правы базилику и цвѣшовъ Римской душистой мяты по ровну; опусти въ молодое вино, и дай съ онымъ перебродить и опшпояться; послѣ чего разлей по бушылкамъ.

Или: Возми четверть фунта бузиннаго цвѣшу и шри золотишка корицы; налей свѣжаго винограднаго мосту и вари; но прежде должно оной мостѣ поварить одинъ, снимая съ него пѣну, а потомъ уже положить въ него

цвѣшны и корицу; послѣ того остудишь, слишь въ прѣуготовленную бочку, въ копорую опустишь мѣшечикъ съ тѣми спеціями; дашь перебродить зашкнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую трубочку. Когда же опшпоятся, 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 молодата вина и дай съ тѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ ту же бочку, и дай опшпоятся.

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

Яли: Возми фунтъ сушенана бузиннаго цвѣту, базиликовой правы и цвѣтовъ по осмиаццати золошниковъ и столько же анису, двенаццать золошниковъ шолченана солодковаго корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя шуда чешыре горспи розоваго цвѣту, опусти потъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ оставъ такъ до весны; тогда вино сцѣди съ дрождами въ другую бочку; однакожъ травы при томъ должно выкинуть, по тому что они загнѣюшъ и вино испортятъ.

7.

Ратафія.

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

шого возми такой же шпофъ 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 простудя нѣсколько вылей сей морсъ во французскую водку, дай еще вскипѣть одинъ разъ, и остудя вылей въ шпофъ; остальную же гущу пропусти сквозь бумагу.

Или: Изрѣжь въ мѣлкія кусочки четверть фунта абрикосовъ, разбей косточки, вынь изъ нихъ ядры, исполни, 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 погребъ.

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

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

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

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

горькаго миндаля; все сіе не лупя не много истолки; положи съ водкою въ бутылъ, и шупъ же прибавъ пол-фунта сахару; настаивай въ тепломъ мѣстѣ прои суши; а потомъ пропусти сквозъ 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, чепыре золотника кишнецу и чепыре фунта мѣлкоисполченаго сахару; закупори бутылъ и дай стоять мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропусти сквозъ 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, которой послѣ выжми сквозъ полотно; оставшія же кожи и косточки съ ядрами положи въ кубикъ, и вливъ шуда восемь или десять фунтовъ французской водки перегони. Въ сей вы-

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

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

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

косточками въ рапафю и дай стоять при недѣли; а потомъ процѣди и разлей по бушылкамъ.

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 тони водку до тѣхъ поръ, покуда поидетъ чисто. Между тѣмъ нажми соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положи въ судно дай опстояться; и какъ гуща опадетъ, по жидкое сцѣди; и положи сего вишневаго морса въ кострюлю одинъ шпсфъ, прибавь фунтъ сахару, и вари до тѣхъ поръ, покуда выкипитъ третья часть онаго; послѣ того положи одинъ лотъ корицы, поллоша 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 поваривъними съ огня и простуди. Приготовленнаго симъ образомъ сока воз-

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

Или: Возми фунтѣ миндалю и абрикосовѣ, изѣ которыхъ выбери самыя лучшіе; положи въ бутылъ, въ которую влей двѣ кружки водки, кружку воды, фунтѣ сахару, горсть кишнецу, не много корицы, и дай стоять недѣлю, и потомѣ процѣди; послѣ того разлей по бутылкамѣ.

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

Или: Положи въ бутылъ три четверти фунта померанцоваго цвѣту; влей три штофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сію бутылъ въ котелъ, наполненной водою, и вари десять часовѣ; потомѣ снявъ съ огня дай простынуть, процѣди, и разлей по бутылкамѣ.

Или: Положи на сковородку фунтъ сахара; влей спаканъ воды, вари и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, то сними его съ огня; положи туда пол-фунта померанцоваго цвѣту; дай ему раза два или при 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 сахару, которой сперва вари съ водою до шѣхъ 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 опистояться разлей по бутылкамъ.

Ратафія малиновая. Возми два фунта малины, перетолки ихъ и положи съ двума штофами водки въ судно, которое закупори крѣпко и оставь такъ дни на чешыре 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 шѣхъ обѣихъ; совокупно передавливается все и пропирается сквозь сито; на двѣ мѣры сего сока берется одна мѣра водки, и на каждую мѣру кладется по двенадцати лошовъ сахару, нѣсколько трубочекъ корицы, чешыре 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 при 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 кусочикъ 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 пропори; исполни тридцать два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложь на четверть фунта сахару бутылку соку, покрой винограднымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ спанетъ бродить, стараясь чтобы боченокъ всегда былъ полонъ, доливая его вишневымъ сокомъ. Когда же бродить перестанетъ, то закупори его хорошенько, и спустя два мѣсяца процѣди и разлей по 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; попомѣ процѣди и сохраняй для употребленія.

Или: Взять десять горькихъ померанцовъ, и обтерши съ нихъ цедру, изрѣзать 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 процѣдить и протереть померанцы; смѣшать вмѣстѣ съ первою отварною водою, и варить вмѣстѣ, полагая стаканъ толченаго сахару и стаканъ морсу, до тѣхъ поръ 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; попомѣ 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 напрепсѣя; потомъ изъ тѣхъ померанцовъ вынь все шѣло, 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 оборотишь на другую сторону, и посадишь въ печь на сковородѣ или на листѣ, чтобы немного подпеклись; потомъ вынувъ горячіе налишь бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дашь стоять сушки или двое, по прошествіи которыхъ изрѣзашь по мѣльче, вынуть и сѣмячки, положишь въ бутылъ и налишь 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 шпофа; срѣзать съ тридцати померанцовъ цедру; положить въ водку, а изъ пятнадцати и пѣло положить пуда же, а бѣлой кожицы не класть; потомъ дасть настояться на солнцѣ. Когда же настоится, то класть той эссенціи рюмку на бутылку.

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

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

Или: 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, спараясь, 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 ледъ.

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

крышкою чашѣ, и подсласти полу-фунтомъ сахара.

Им: Возми два зрѣлыхъ и сочныхъ померанца, и при безпрестанномъ поворачиваніи поджарь на маломъ огнѣ на рѣшеткѣ до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ они на сквозь 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.

Сидоръ или Сидръ.

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.

дитѣ. Наливъ сидорѣ положить двѣ или три ложки пшеничнаго пѣста; а когда перебродитѣ, то положить клею, чтобы опшянуло, и потомѣ разливать. Боченокѣ, въ которой будешь наливать, вымыть очень чисто, и накурить сѣрою.

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

Али: Берутся самыя зрѣлыя яблоки, и мѣлются или толкутся безѣ воды, и толченныя складываются въ

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

въ самыя уже тѣ бочки, гдѣ ему бытъ; и буде онѣ не чистѣ, то процѣживается. Бочка наполняется такѣ, что очень мало остаётся порожняго мѣста; при чемѣ наблюдается то, чтобы налишь ее полною однимѣ разомѣ. Чемѣ болѣе будешѣ симѣ образомѣ налишая однимѣ разомѣ бочка, тѣмѣ сидрѣ будешѣ сильнѣе; когда же она укиснетѣ и опадетѣ, то наполняется опять; и попомѣ со временемѣ закупоривается на крѣпко. Но дѣлашѣ сѣе должно судя по погодѣ сѣ разсмотрѣнїемѣ; въ противномѣ же случаѣ вылѣтитѣ весь спиртѣ, и сидрѣ будешѣ 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 тѣ бочки въ которыхѣ ему бытъ; впрочемѣ поступается сѣ нимѣ также какѣ сѣ преждеупомянутымѣ. — Бочки, употребляемыя подѣ сидрѣ не худо выкуривать напередѣ немного сѣрою; и когда сидрѣ закиснетѣ, и кисенїе окончится, то для приданїя ему лучшей

прочности, надлежитъ спараться удержать и умножить въ немъ колико можно спиртъ, и предохранять отъ вторичнаго кисѣнія.

12.

Смородинное вино.

Возми шесть шпофовъ воды и десять ф уншовъ сахару; вари все вмѣстѣ на маломъ огнѣ около получаса; потомъ возми два яичныхъ бѣлка, взбей хорошенько; и когда вода съ сахаромъ спанетъ кипѣть, то положи яичные бѣлки; пѣну же и другую нечистоту снимай; потомъ процѣди сквозь сито и дай простынуть. Послѣ того перечисти смородину, положи въ какойнибудь сосудъ, въ которомъ бы давить или толочь было можно; оной сокъ выжми и процѣди сквозь чистую холстину чѣобы вышло онаго мѣрою противъ вареной съ сахаромъ воды въ половину. Боченокъ же, въ которомъ будетъ содержаться сіе 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 разлишь по бутылкамъ.

Или: Употребляется къ сему бѣлая и красная, однако чисто общипанная и перебранная смородина; и еслили нѣтъ преса или станка для выжиманія изъ нее сока, то сшивается мѣшечикъ изъ волосянаго полотна, и сокъ изъ ягодъ выдавливается 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 кусочки сахару, и все вмѣстѣ вливается въ боченокъ. Потомъ надлежитъ боченокъ опнестъ въ погребъ, и тамъ дать ему стоятъ спокойно шесть мѣсяцовъ; и тогда вино будетъ хорошо, и можно сливать оное въ бутылки. Но съ самаго начала надлежитъ вина сего сдѣлать нѣсколько мѣрѣ излишнихъ, по тому что оно садится.

13.

Смородинной сокъ.

По общипаніи ягодъ съ вѣточекъ положи ихъ въ кошелъ, которой бы былъ вылуженъ, и гдѣ бы не могли онѣ опмѣднѣть; поставъ на огонь, и мѣшай сильно, покуда выдетъ изъ нихъ весь сокъ. Сей сокъ прожми потомъ сквозь тряпицу, и поставъ часа на два, чпобы опстоялся, послѣ чего проѣди еще разъ сквозь тряпицу, чпобы былъ совсѣмъ чистъ. Наконецъ уваривай до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается нарочито

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

14.

Изюмное вино.

Возми сочнаго и опѣ косточекѣ очищеннаго изюму; пополки немного; положи въ боченокѣ, въ которомѣ по срединѣ 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 муравленной 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 пекучею или хорошею колодезною водою, и замѣчай палочкой, сколько въ кошлѣ воды, дабы знать сколько въ кошлѣ еще порожняго мѣста. Положи въ сѣю воду половину помянутымъ образомъ пригошовленнаго 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 шаковую бочку, въ которой до того было хорошее крѣпкое вино; или французская водка. — На тридцать кружекъ сего напитка положи потомъ одну кружку воды, вареной съ хмѣлемъ, одну кружку французской водки и два стакана хорошихъ пивныхъ дрожжей. Опѣ всего сего начнетъ оно такъ сильно бурлить и бродить, какъ бы стояло на огнѣ, или кипѣло. — Боченокъ, въ которой налитъ будетъ сѣе 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. — Сѣе вино черезъ три мѣсяца поспѣетъ и будетъ хорошо; а потомъ чѣмъ далѣе, тѣмъ станетъ становиться лучше.

16.

Розовое вино.

Въ Іюнѣ мѣсяцѣ, когда розы на-
ходящся въ полномъ цвѣту, тогда взять
вразсужденіи того какое вино имѣть
желаешь, красное или бѣлое, по тому
бѣлыхъ или алыхъ розъ, ощипать ли-
сты съ шипковъ, и засушить на солнцѣ
разсыпавъ на полошню; послѣ чего хра-
нить ихъ, чтобъ не испортились, въ
стекляной простой посудѣ. Осенью, во
во время собиранія винограду, завязать
сихъ цвѣтовъ въ чистую вешошку, и
опустить въ виноградной сокъ до тѣхъ
поръ, какъ оной перебродитъ. Бочку
не должно наливать полную, чтобы не
выбивало; втулку заколотить плотно,
оставивъ только дырочку для отды-
шины. Когда сокъ перебродитъ, до-
полнить бочку виномъ, дать отстоять-
ся, и получишь хорошее розовое вино.
Еслили кому угодно, то можно опу-
стить въ вино въ мѣшечкѣ шесть золо-
тниковъ нѣсколько размоченной кори-
цы; но сіе чинить послѣ того, какъ

вино совсѣмъ перебродитъ; отъ чего вкусъ будетъ гораздо пріятнѣе.

17.

Березовица.

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

18.

Земляниной сокъ.

Ягоды толкутся сперва въ каменной ступкѣ, а въ недоставкѣ оной въ чемъ нибудь глиняномъ 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; при золотника амбры, два золотника выхухоли, все сіе настаивай двадцать четыре часа въ горячей золѣ и закупоря хорошенько. Когда же похочешь сдѣлать гипокрасъ, то возми фунтъ сахару и при 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 выхухоли. 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 ломтями 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 кислоту.

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

20.

Грушевой сокъ.

Употребляются къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва дается имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получить болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываются онѣ мѣлко и исталкиваются, и по положеніи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ ошстойтся, 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, коимъ 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 которой 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 четыре сего сока нажмется, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкіе куски хорошій сахаръ, считая на каждую мѣру или кружку по полу-фуншу; но мѣлко толочь его не должно; по тому что въ семъ случаѣ упадетъ онъ на дно и сластить 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 процеживается. Последнему остатку въ ситѣ дается стоять до другаго дня, покуда весь сокъ стечетъ, и оставшаяся гуща сдѣлается тверда. Процеженной же

сокъ вливается въ чистыя бушылки, которыя закупориваются крѣпко пробками и спановяются въ погребѣ. 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 постоитъ, то вливается нѣкопоторая 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 приложить въ бушылки еще нѣсколько кусочковъ сахару и тѣмъ придать болѣе пріятности.

22.

Ангелика.

Возми бушылку 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 сушки въ тепломъ мѣстѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; потомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бушылки.

23.

Картофельное вино похожее на виноградное.

Изрѣзашъ картофель тонкими пластинками и дашь полежать въ кучѣ; когда произойдешъ между ими шипѣніе, то можно изъ нихъ въ стану или въ пресѣ выжать сокъ, которой ежели вылишь въ такіе боченки, въ которыхъ было до того виноградное вино, то онъ посюявъ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувъ, произведешъ весьма вкусной и крѣпкой напитокъ, похожій нѣсколько на виноградное вино.

24.

Особливаго рода домашней напитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пяшь бушылокъ обыкновеннаго пищевой меда, какой варится

въ господскихъ домахъ, и одну бутылку спараго французскаго вина; смѣшавши по 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 перелопачуются. По наполненіи оныхъ, положи въ каждую бутылку по куску сахару такой величины, какой употребляютъ 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 шрейнаго 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 сѣе истолокши вмѣстѣ сдѣлай на подобіе тѣста, и прибавя туда три фунта толченаго сахару положи съ водкою въ бушылъ, и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая по часту палочкою, и потомъ процѣдя сквозь суконку разлей въ бутылки.

26.

Россоли.

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

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

27.

Гилотекъ.

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

28.

Мектаръ.

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

положи въ банку съ четьрьмя облупленными и мѣлко изрѣзанными ранешами, ложкою померанцовой воды и малымъ количествомъ корицы, бушылкою бургонскаго вина и фунтомъ сахару; дай закупоривши сушки настояться, а потомъ пропусня 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; обобри съ нихъ на сахаръ всю цедру, а изъ шѣла выжми весь сокъ; оставшую же корку положи въ кострюльку, налей

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

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

Или: Возми два свѣжихъ лимона, и по изрѣзаніи ихъ съ кожею вари въ шести фунтахъ воды; послѣ чего сiю 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 тотъ 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.

Или: Возми шесть лимоновъ, надрѣжь на нихъ цедру положи въ банку, въ которую насыпь два фунта мѣлко исполченнаго 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 ломшиками, и пересыпавъ каждой рядъ мѣлкимъ сахаромъ, налей опять тою же водкою, и давши настояться сохраняй для употребленія.

31.

Шромб.

Возми пяпнаццать 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 тѣхъ поръ какъ станетъ кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее яице выпусти изъ него бѣлокъ, избей въ пѣну, кошую вылей въ тотъ же сиропъ, и съ онымъ немного покипѣти, славливая при томъ накипающую пѣну; когда же просынетъ, 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 кожцу весьма тонко, чтобы не захва-

пишь бѣлаго шѣла; бѣлое же шѣло сними до самой кислоты, 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 возьми десять фунтовъ мѣлко исполченнаго сахару, истолокши мѣлко и просѣявши сквозь сито всыпать туда же; влишь въ ту бутылъ десять штофовъ французской водки, двенадцать бутылокъ бѣлаго вина, и завязавъ ту бутылъ крѣпко дай стоять шесть дней, болтая ее каждой день по часту; а въ седьмой день взять пол-штофа парнаго коровьяго молока; влишь въ ту бутылъ; дать стоять два часа; потомъ процѣдишь сквозь суконку и разлить по бутылкамъ.

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

прошествіи того времени процѣди и разлей по бутылкамъ.

Али: Возми прищипъ 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 будетъ стоять, тѣмъ лучше.

32.

Збитенъ.

Возми ведро полпива, ведро меду, штофъ уксусу, шри лота инбирю, одинъ лотъ калгану, шри лота перцу, шри фунша сыраго меду; все оное положи вмѣстѣ и вари часъ; потомъ сними съ огня кошелъ, и положи въ оной два штофа французской водки вылей въ боченокъ, и закупоря поставь на погребѣ.

33.

Оршадъ.

Подъ именемъ оршада извѣстна у иностранныхъ ячменная вода, упоребляемая въ лѣтнее время вмѣсто прохладительнаго напитка, и прѣуготовляемая слѣдующимъ образомъ:

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

съ толикимъ же количествомъ розовой воды и сахару.

Или: 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, чшобы они не обмаслились. Когда же исполкутся они мѣлко, тогда намачиваются въ трехъ фунтахъ воды и процѣживаются раза два или три сквозь сито, чшобъ 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 бушылки и простужается въ погребѣ.

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

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 отдушины. Выходишь 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; кардобенедикту, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣтовъ, и розоваго цвѣту по горсти; попушнику и девясильнаго корня по шести золотниковъ; двенадцать золотниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золотнику и пол-золотника мушкатнаго цвѣту; все сіе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

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

правы по три горсти; девясилаго корня, лимонной и померанцовой корки по придцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣшу и кардамону по чешыре золотника, и фунтъ сахару леденцу. Все сѣе крупно искрошитъ, истолочъ, и смѣшавъ положить въ мѣшечикъ; опуститъ въ ведерной боченокъ; налитъ оной виномъ, заткнутъ крѣпко и оставитъ стоятъ восемь дней; попомъ сдѣдитъ, 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 оспальной гвоздичкою, калганомъ, кардамономъ и анисомъ, крупно истолченными. Опуститъ мѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положить по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенные на снурочкахъ не всплывали, и оставитъ ихъ въ винѣ недѣли двѣ или три.

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

Или: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной правы; шалфею, розмарину, золотоштысячнику 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 сѣмяна и корки истолки; налей на нихъ на ладонь глубиною въ бутылъ хорошею французскою водкою; дай постоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и послѣ слей начисто.

Или: Возми шалфею, кардобенедикту, иссопу, золошотысячнику и печоночной травы по горсти; полыни двѣ горсти; все сѣе положи вѣ волосяной мѣшечикѣ, опусти вѣ боченокѣ и налей четверть ведра вина. Боченокѣ сей долженѣ имѣть впулку широкую.

Или: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясилаго корня, cadaго по двенадцати золошниковѣ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожѣ, маерану, полыни, мелиссы, по полу-горсти; розмарину и можжевеловыхъ ягодѣ по горсти. Со всѣхъ сѣхъ травъ листки обобратъ со шебельковѣ; можжевеловыя ягоды немного сполочѣ; все вмѣстѣ положить вѣ мѣшечикѣ и спустить вѣ боченокѣ мѣроу вѣ полведра; налить виномѣ и дасть настоятьсѣ.

Или: Возми сѣ обыкновенной полыни листовѣ, цвѣтовѣ и сѣмянѣ, и кардобенедикту cadaго по шести горстей; вероники и агримонѣи по пяти горстей; золошотысячнику двѣ горсти, попутнику тридцать золошниковѣ; розоваго цвѣту три горсти; лимонной

корки шесть золотниковъ. Всѣ вышеписанныя вещи высушивъ положи въ боченокъ, съ прибавкою ясеневыхъ опилокъ, и наполни молодымъ виномъ столько, чтобъ сѣи травы всѣ имъ были покрыты, и дай посстоять довольно времени.

Или: Возми кардобенедикшу 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 сѣе 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 настояться довольно.

Или: Возми шесть горстей полыни, десять горстей кардобенедикшу, шесть горстей золототысячнику, пять горстей травы оленьяго языка, четыре горсти бузиннаго цвѣту, по двѣ горсти

шалфею, и бузинной корки; по четверти фунта можжевеловыхъ ягодъ, лимонной и померанцовой корки; подесяти золотниковъ фѣалковаго и девясильнаго корня, и при золотника сассафрасу. Всѣ сѣи вещи крупно искрошивъ смѣшай, и налей виномъ.

Или: Набери верхушекъ хорошей полыни, высуши и береги, чтобъ не нападало въ нее пыли; пошомъ возми ясневыхъ опилокъ, буковыхъ опилокъ и ежели можно сосновыхъ лыкъ, вынимаемыхъ изъ подъ наружной корки; ибо деревья сѣи къ сохраненію вина способствуютъ очень много. Въ приготовленной къ тому боченокъ положи слой сихъ опилокъ, (или спружекъ) 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 выдетъ тѣмъ крѣпче. Пошомъ долей боченокъ хорошимъ мостомъ или молодымъ виномъ. Когда мостъ начнетъ бродить,

заколопи 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 шравы; ибо оная 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 полотенцо, а потомъ еще пропусти черезъ самое чистое полотно, и разлей по бутылкамъ.

36.

Черной лимонной сокъ.

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

же облупя свѣжій лимонъ и корку, варить, примѣняясь чшобы сдѣлалась кислоша и густота умѣренная. 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 просынетъ. Послѣ сего разливается сей сокъ въ бушылки и по закупореніи оныхъ сохраняется.

Али: 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 суски; послѣ того вари еще, чшобъ зола опсѣла; дай еще стоять суски, и вари опять до тѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; и тогда уже дай опстояться, и слей тихонько въ бушылки.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Есть сокъ, выгнѣшаемый изъ винограду, которой заквашивають, или дають самому закиснуть, прежде нежели поспѣетъ оное въ напитокъ. Сей сокъ прежде нежели закиснетъ, называется Мосъ, или Чихирь. Доброша хорошихъ винъ состоитъ въ чистотѣ, тонкости, вкусь, чѣмъ не имѣло землянаго запаха, и чѣмъ 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, чѣмъ дасть о томъ нѣкоторое свѣденіе; но напротивъ того буду говорить подробнѣе о содержаніи оныхъ и береженіи.

I.

Красное вино.

Простое красное вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: набиваютъ виноградъ въ кадку, и даютъ киснуть глядя по обстоятельствамъ. Если виноградъ мѣлокъ и спиршоватъ, то довольно ему постоять въ кадкѣ четыре или пять часовъ; а ежели лѣто было мочливо, то надлежитъ ему постоять во всю ночь. Когда же ягоды крупны, то стоятъ имъ сушки, прежде выдавливанія изъ нихъ подъ гнетомъ или въ пресѣ соку. Вино 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, покажется выветъ изъ онаго дровяной запахъ. Бочки также должны быть или старыя, или просушены довольно и налишы водою. Вино, назы-

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

2.

Бургонское.

Для составленія добраго бургонскаго вина, потребны три рода винограду: Первой долженъ быть самой мягкой, поспѣлой, и чистой, отъ котораго отобрать всѣ ягодки зеленныя и загнившія и вѣтки обрѣзать. Впорой виноградъ ягодою крупной, и не шакъ спѣлой. Третью часть занимаетъ виноградъ зеленой, или загнившій. Смѣшавши всѣ сїи винограды отдѣляющся зерна и вѣточки особливомъ инструментомъ, и потомъ давящъ ихъ прессомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многіе годы удерживаетъ свою доброту.

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 *Морилюнбъ*, въ Бургоніи *Пино*, а въ Орлеанѣ *Овернасбъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *фромента*, которой цвѣту сѣрокраснаваго. Выбираютъ къ тому грозды самыя спѣлыя, и даютъ оныя мало. Оспальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто пищи; а самой зеленой и загнившей на вино для служащихъ. Собираніе винограду надлежитъ производить покамѣстъ еще лежатъ роса, и въ дни пасмурныя и туманныя. Виноградъ переносить къ пресу изъ садовъ безъ особливыхъ околочностей; а всего лучше склавши въ бочки возить на шельгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезеніи винограду тотчасъ кладутъ его въ пресъ, и дѣлаютъ первое давленіе. Первое получаемое изъ того вино называется ка-

телное, или *Венгутъ*, и оно самое лучшее. Потомъ виноградъ переворачиваютъ, вкладываютъ выскочившей при первой подавкѣ и даютъ другое давлѣніе. Второе сѣе 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 сѣе 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 давятъ 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 довольно количество виноградныхъ садовъ собираютъ вина до четырехъ куфъ, отбирая всегда лучшіе грозды для первой куфы, которое вино бываетъ всегда

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

4.

Бѣлое ординарное вино.

Дѣлается изъ винограду, называемого *Мели*, *Бонъ* и *фроменто*; собираютъ сѣи 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. Сѣе вино должно быть бѣло, чисто, сладко, но при томъ нѣсколько крѣпко.

6.

Вино сѣрое жемужное.

Сѣе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный

144 *Виноградное вино.*

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

7.

Прощиваніе чрезъ выжимки.

Когда вино бѣлое или красное спарое или новое попортится цвѣтомъ или крѣпостію, то надлежитъ оное пропустишь чрезъ выжимки, оспающіяся въ пресѣ. Ежели вино старое, то дасть ему стоять на выжимкахъ двенадцать часовъ, а молодому сушки; потомъ сцѣдитъ, и разложитъ въ бочки, замѣпивъ оныя мѣшками, а выжимки выдавить пресомъ.

8.

Раскладываніе въ бочки.

Наливая бочки въ первой разъ, надлежитъ накладывать оныя полны; то есть такъ, чтобы всунувъ палецъ можно было коснуться вину; но когда вино собьется первую пѣну, надлежитъ его

дополнить. Бочки накрываютъ виноградными листьями, и зарываютъ въ песокъ по самый гвоздь. Бочки не только надлежитъ хорошо затыкать 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 перепортилъ собственной его доброты. Наконецъ во все время пока киснетъ, не должно перемѣнять втулокъ отъ бочекъ съ виномъ другаго сорту.

9.

Очищеніе вина.

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

трубкѣ, изъ коихъ одну привязать ко дну бочки, которую хочешь опорожнишь, а другую прикрѣпишь ко дну бочки, которую хочешь дополнишь. Потомъ надлежитъ въ устьѣ 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 предбосторожности. Въ бочкахъ не должно оставаться ни мало мѣста для собиранія

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

10.

Дѣлатъ вино свѣтлымъ.

Первое очищеніе производятъ въ половинѣ Марта послѣ перваго перекладыванія изъ бочки въ другую бочку, а второе предъ разливаніемъ въ бутылки. Вино шампанское очищаютъ рыбьимъ клеемъ; клею потребно двенадцать золотниковъ на бочку, содержащую въ себѣ двѣсти кружекъ. Развариваютъ клей на огнѣ съ водою; а какъ остынетъ, то кашаютъ изъ онаго шарики, и бросающъ въ бочку, разводя оныя палочкою въ разныя спороны 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 зеленоватаго, кладутъ въ бочку штофъ французской водки и два фунта меду, разведеннаго на той водкѣ, подвара оной напередъ и снявши пѣну и восчины. Для прочищенія же потомъ кладутъ въ бочку смѣсь состоящую изъ трехъ четвертей фунта толченаго сахару, девяти яичныхъ желтковъ, сжженныхъ раковинъ, и двухъ штофовъ того же вина; взбалтываютъ бочку, и оставляютъ такъ стоять дней пять или шесть.

Для подкрѣпленія вина слабаго надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать

гораздо деревянною мушовкою, и вливъ штофъ французской водки дать 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 окатистое 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 то-

пленой смолы, фунта еловой сѣры и восьми золотниковъ перпеншину. Составъ сей разваривается и смѣшивается на небольшомъ жару. Бушылки закупоренныя ставяшъ на землю избоча, только такъ, чтобъ вино пробкѣ не касалось, и такъ обмазываютъ.

Чтобы вино шампанское пѣнилось, надлежитъ разливать въ бушылки 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 спиршовашыя рѣдко могутъ пѣниться; таковыя однако должно разливать въ бушылки въ самое то время, когда сокъ пойдетъ изъ корня дерева въ стебель.

Вины, не назначаемыя къ тому, чтобы пѣнились, прежде году по бушкамъ не разливаютъ. Раскладывая надлежитъ въ бушылки вино опспоявшееся и чистое; на сей конецъ проверяютъ гвоздь въ бочкѣ съ низу на

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

13.

Средство имѣть лучшее вино.

Средство сіе состоитъ въ томъ, чѣмъ держать оное въ большемъ суднѣ, копорое чѣмбы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцію. Втулка такового судна должна быть варена въ томъ смолистомъ составѣ, копорымъ замазываютъ бушлыки, 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 кумы, должны имѣть внутри деревянныя 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 простоятъ оно цѣлыя вѣки.

Естьли же гдѣ вино неудастся таково, какому бы ему по свойству земли быть должно, то надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недостатки сіи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ суднахъ. 2) Когда виноградная гуща закися и взбивая на верхъ испускаетъ отъ себя дрожжи, портящія вино. 3) Когда большая часть лѣшучаго спирту улѣтаетъ вонъ, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ суднахъ, въ коихъ оное не можетъ удержать 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, которыя напоследокъ опсѣдаютъ и составляютъ дрожжи называемыя *лагеръ*.

14.

Составитъ хорошее вино присущъ живаніи.

Выполощи бочку соленою водою, и вылей оную вонъ; потомъ возми по при

золотника корицы, гвоздики, долгаго перцу, сахару и сѣры; растолки все то въ иготи; и когда вино влито будетъ въ бочку, сдѣлай мѣшечикъ длиною въ пядень; положи въ оной шу 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 исполченнаго бѣлаго виннаго камня; отмѣрай сей водки десять частей, и увари до десятой части; когда вино будетъ слицо въ бочку, полей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай стоять три недѣли. Вино простойтъ цѣлой годъ безъ всякаго поврежденія.

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

Или: Когда вино при сцѣживаніи взмушился, то возми на куфу вина двадцать чепыре яичныхъ бѣлка; взбей ихъ гораздо; возми мѣрочку соли и по немногу сѣяной муки и вымышаго песку; выпусти изъ бочки вина чепвершую долю; а вышеписанное взмѣшавши вливай въ бочку въ три пріема; послѣ взмѣшай съ виномъ веселкою, въ коптой провернуты скважины, и дай опстояться; то будешъ 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 спеклянные фіолы, у коихъ бы у одной горло ширѣ другой было, и чтобъ горлышко одной въ другую входило.

Потомъ узкогорлую фѣолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и оборошя узкогорлую фѣолу шейкою вѣнизъ, вставъ вѣ широкогорлую. Такимъ образомъ пускай одна сверхъ другой нѣсколько времени постоитъ, то вода опустится вѣ нижнюю, а вино поднявшись вберется вѣ верхнюю. Чрезъ сѣе вино грубой своей сырости лишится совершенно.

Или: Налишь мѣрку испорченнаго вина на лагеръ хорошаго; истолочь вѣ порошокъ мушкатнаго орѣшку и помегранцовой корки и всыпать вѣ оное; закупорить крѣпко, и дать перебродить оному съ пол-мѣсяца; послѣ чего будетъ вино чрезвычайно хорошо.

Или: Выцѣдить бочку вина почище до тѣхъ поръ, какъ пойдутъ уже дрожжи, и выцѣженное влить вѣ другую бочку, вѣ которой должны находишься хорошія свѣжія винныя дрожжи; потомъ взять фунтъ хорошей чистой водки съ пол-фунтомъ желтаго воску, которой растопишь на весьма маломъ огнѣ; послѣ того обмакни вѣ сѣю 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, чтобъ порыжѣли; потомъ возми столькожъ ивовыхъ щепокъ, и положи горячіе орѣхи лишь только вынешь изъ печи въ бочку; сдѣлай заптычку изъ ивы; дай стоять вино трои сушки, то и будетъ прекрасное вино.

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

Или: Выцѣди все вино изъ бочки, и влей его въ другую на хорошія дрожди; потомъ пропри черезъ холстинной мѣшокъ четверь фунта истертыхъ 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 полченаго виннаго камня и столько 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, чтобъ во время движенія бочка была не полна; въ противномъ же случаѣ много выбьетъ вонъ.

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

Или: Возми спаканъ пронувшагося вина, и четверть спакана соли; повари тораздо 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 вынуть.

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 отними 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; подлей 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, всыпъ 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; вшуклу заколоши какъ можно плотнѣе; то вино сдѣлается весьма крѣпко и при томъ пріятнаго вкуса.

20.

Мутное вино дѣлать свѣтлымъ.

Возми буковыхъ или орѣховыхъ прушковъ; 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 накладывай оными бочку до половины, и налей на оныя мутное вино, однако не до самаго

верха; то оное въ сушки отстоится и сдѣлается свѣтло.

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

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

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

Или: Возми на бочку вина рюмку золы изъ виноградныхъ лозъ, довольно очисченной; замѣшай на винѣ, поваляй въ шарики; раздѣли на трое, и бросай въ три пріема, вымѣшивая между тѣмъ 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 опляжешъ и сдѣлается чисто.

21.

Предбохраняте вино отъ порги.

Для предбупрежденія въ винѣ порчи, вливають въ бочку вина два штофа французской водки, выдвоенной изъ хорошаго вина; отъ чего оное не испоршится, и цвѣту своего не поперяешъ; 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 впулки три или четыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, которую дни черезъ три переменяй. Отъ сего вино не повредится ни во вкусъ своемъ ни въ цвѣтъ. Когда права на дернину не блекнетъ по нѣтъ нужды переменять въ такомъ случаѣ полотенце и золу.

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

22.

Поправлять вино вѣдохшееся.

Помѣшай вино во впулку палкою не касаясь до дрождей; попомъ 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 пертаго оленьяго рогу; каждое

изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полотняномъ мѣшечкѣ.

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

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

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

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

23.

Предбохранять 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 дроби.

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

24.

Приправляютъ вино закислое.

Вари гарнецъ ячменю съ чепырьмя бутылками воды до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ выкипитъ половина; потомъ сѣ процѣди и влей въ бочку, помѣшавши палкою не дошрогиваясь до дрождей.

Или: Положи въ бочку немного спирту изъ виннаго камня.

Или: На ведро вина возми штофъ воды, фунтъ соли, бутылку молока, чешыре яичные бѣлка, и спакана два разваренаго въ кисель гороху; все сіе смѣшавши вмѣстѣ влей въ бочку и дай опспояться.

Или: Опусти въ бочку спаканъ еловыхъ шишекъ, сполько же лузги въ ополченной пшеницы и фунтъ новаго воску.

25.

Предбохранятъ вино отъ плѣсѣни.

Возми буры, и исполокши мѣлко положи въ вино.

Или: Возми три горсти соли, по-дожти на сковородѣ, положи въ вино, заткни бочку крѣпко, и дай споятъ не прогая восемь дней.

26.

Поправлятъ вино заплѣснѣвшее.

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

послѣ пятнадцати дней вино то получишь прежнюю свою доброшу.

Или: Возми правы 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 вышписаннаго мѣшечка.

Или. Возми квиповыхъ 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 еспли бочка полна, то вина надлежитъ нѣсколько опущдишь; тогда квиповыя яблоки прилянутъ 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; вину отъ сего не сдѣлается никакого вреда; только должно его сцѣдидишь.

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, чѣмъ опшягивалъ къ низу до самаго дна бочки, опусти ту нитку въ бочку прикрѣпивъ ко впулкѣ, которую потомъ зашкни плотно; по ушрапимъ 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 тѣхъ поръ, какъ она испечется совершенно. Потомъ опусти ее въ бочку такъ, чѣмъ она до вина не допрогивалась; или можно и совсѣмъ ее бросить въ бочку; отъ чего и пропадетъ весь дурной запахъ плѣсени.

28.

Естбли вино тронется.

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

29.

Естбли вино утратитъ свой цвѣтъ.

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

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

Или: Разболтай отъ двадцати чешырехъ яицъ бѣлокъ; возми по спакану 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 цвѣшу красныхъ рожъ, высуши ихъ на солнцѣ, положи въ мѣшечикъ, и опусти въ вино на двѣ недѣли.

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

30.

*Если вино поднимается и нагиается
бродитъ.*

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

приложивъ ко впулкѣ ухо; то сѣе слу-
житъ вѣрнымъ знакомъ, что вино бро-
дитъ начинаешъ. Для отвращенія сего
возми четверть заряда ружейнаго по-
роху и всыпь въ бочку; шумъ и бро-
женіе потчасъ окончатся, и вино оп-
ляжешъ и сдѣлается чисто. Но еслили
уже поднялось, и въ броженіи кипитъ,
то въ такомъ случаѣ возми фунтъ
свинцу или олова, распони и влей го-
рячее въ бочку; потчасъ отъ того бро-
женіе кончится, и вино опляжешъ.

31.

Если на винѣ окажется перепонка.

Когда на винѣ окажется перепон-
ка, а впрочемъ оно еще свѣжо и добро-
ты своей не потеряло, то довольно
будетъ, еслили во впулку посыпать
немного соли; оная съестъ всю пере-
понку и плѣсень. Но когда все вино по-
кроется перепонкою, и оная будетъ
какъ бы красновата; также и подъ пе-
репонкою окажется густоша; то въ та-
комъ случаѣ возми полную горсть соли,
разожги ее какъ можно горячѣе и всыпь

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

32.

Узнавать поддѣвленные и поврежденные вина.

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

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

Али: Возми вина въ бутылку; болшай покуда вспѣнися; естли пѣна долго не опадаетъ, то сіе служилъ признакомъ вина испорченнаго.

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

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

33.

Узнать, естьли въ винѣ вода.

Возми простинку, или простую палочку, у копорой нижній конецъ обрѣзашь гладко; вымажь потѣ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опять вынувъ приподними на воздухъ, чтобѣ спекала. Естьли къ концу палочки будутъ стекать и собиравъся водяныя капли; то сѣ служитъ признакомъ, что въ томъ винѣ есть вода.

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

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

Или: Налей вина въ стаканъ, выпоченный изъ ясеневаго дерева; когда есть въ винъ 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 шу же бочку; вымѣшай вино веселкою, и дай постоять 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 спертыми листьями чернобыльника; отъ чего получитъ оно хорошій вкусъ и цвѣтъ, и не окиснетъ.

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

Или: Возми ягодъ черники, растолки въ иглопи, перевалая 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.

Наставленіе о хожденіи за винами.

Вины должно хранить между Рождествомъ и Пасхою отъ излишней

спужи; лѣтомъ же стараюсь, чтобы въ погребѣ не могла дойти молнія. Передъ грозою надлежитъ за благовременно зашворять въ погребахъ окна и двери; ибо молнія дѣлаетъ вину великой вредъ, равномѣрно какъ и великой лѣшней жаръ. При семъ надлежитъ вѣдать, что около Рожества, также въ Мартъ мѣсяцъ, и тогда какъ цвѣтетъ виноградъ, вины весьма легко могутъ испортиться; по чему въ сїи времена бочки должно дополнять; впулки по часпу вытираетъ чистымъ полошеникомъ. Еслии вино споитъ въ тепломъ мѣстѣ, то легко можетъ пронушья и заплѣснѣеть. Въ жаркіе лѣтніе дни должно впулки въ каждые восемь часовъ при раза закрывать салфетками, смоченными холодною водою, снятыя высушивать, и опять при перемѣнѣ смачивать; ибо изъ вина ко впулкѣ безпрестанно выходитъ нечистота; по чему когда долго держать на бочкѣ салфетку безъ перемѣны, то получишь оная противной запахъ, которой сообщится и вину.

П И В О.

г.

Домашнее русское пиво.

Возми двѣ съ половиною четверти самага хорошаго ячменю; вывей оной чисто; оброси исподоволь въ солодѣ, стараясь чшобы не перегорѣлъ; обей все съ него лопатами; просѣй или вывей чисто; смѣли мѣлко; положи въ чанѣ; налей шеплою водою такѣ, чшобы весло свободно въ чану ходило; держи оное двенадцать часовѣ, потомѣ переложивши въ спуспникѣ наливай кипяпкомѣ. Возми десять фуншовѣ добраго хмѣлю; налей оной горячею водою; держи двенадцать часовѣ. Потомѣ спуспи сусло; положи въ кошелѣ и вари съ хмѣлемѣ при часа, покамѣшѣ хмѣль весь попонешѣ. Вынь сусло въ чанѣ, и мѣшай какѣ можно чаще; когда же проспынешѣ, то сдѣлай приголовокѣ слѣдующимѣ образомѣ: опними ушапѣ сусла и проспуди, чшобы было такѣ

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

2.

Пиво бѣлое пшеничное.

Берется двѣ 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 прѣуготовляется изъ нихъ, такъ какъ приобыкновенномъ

вареніи пива, сусло; съ шою только раз-
ностію, что при спусканіи онаго кла-
дешся въ спусникъ передъ самымъ
отверстіемъ горсть хмѣля, дабы сусло
протекало сквозь оное. Отъ сего сусла
отдѣляется нѣкоторое небольшое ко-
личество особо, а прочее переваривает-
ся въ коплѣ до тѣхъ поръ, покуда уки-
питъ пѣная часть; а потомъ покуда
еще тепло, смѣшивается оно съ испол-
ченными мѣлко пряными вещами, какъ
то: гвоздикою, корицею, кишнецомъ,
калганомъ и фѣалковымъ корнемъ. Ко-
гда оно просынетъ, то запускается
хорошими дрожжами, смѣшанными съ
двумя частями французской водки.
Когда же начнетъ оно киснуть, тогда
примѣчается, какъ поднимающіяся отъ
кисніи въ верхъ пузырья или шишечки
начнутъ опадать. И какъ скоро воспо-
слѣдуетъ сіе, то тотчасъ пиво разли-
вается въ бочки. Когда же въ бочкахъ
осядетъ, то дополняются онѣ вышепо-
мянутымъ отдѣленнымъ и оставлен-
нымъ сусломъ. Наконецъ бочки заку-
пориваются какъ можно плотно.

3.

Англинское бѣлое пиво.

Для сего варенія потребенъ во первыхъ: кошелъ въ пятьдесятъ ведръ; во вторыхъ: затворникъ такой величины, чтобы вошло яснаго солоду при четверика съ половиною, ржаного солоду четверть, и пшеничнаго также четверть; въ третьихъ: чанъ крѣпкой, величиною до ста 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 эту 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 коплѣ успѣлъ кипятокъ, копорой какъ начнешь кипѣть, то влить въ него при ковшу студеной воды; а потомъ влить сего кипятка въ чанъ до сорока ведръ; и съ четырехъ сторонъ поставить мѣшалки, и завесилишь такъ, чтобы было не густо и не жидко, но посредствен-но. Между тѣмъ въ кошелѣ влишь опять воды, и спараться, чтобы она какъ можно скорѣе вскипѣла; чанъ же въ сѣ время покрыть, чтобы въ немъ прѣло. Когда вода закипитъ, то влить въ нее опять при ковшу студеной воды, и потомъ лишь ее скорѣй на хлѣбъ, и дать стоять при часа; по прошествіи котораго времени спускать сусло въ особое судно проведенною трубою. Въ тожъ судно, куда будетъ спускаться сусло, положить три фунта хмѣлю.

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

покъ по при ковшѣ; и какъ скоро она вольется, то потчасъ лишь ее на хлѣбъ. Дѣлается сѣ для того, что находящейся въ водѣ соръ мулящейся въ кипячкѣ, 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 сѣ происходило въ самой скорости.

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

пивными дрожжами. Впрочемъ примѣчается, что пиво сіе сливается на претей день, а ежели постоитъ долѣе, то промѣзгнетъ.

4.

Черное, или Красное Англинское пиво.

Хмѣлю потребно приидцать пять фунтовъ; изъ онаго взять чешыре фунта, и вложитъ въ кошелъ величиною ведръ около спа, налишой полонъ рѣчною водою, и варить гораздо, чтобы не меньше часа кипѣло; а между тѣмъ чтобы было гошово въ запорникъ, и положено пять чешвершей съ половиною ячнаго и чешыре чешверика пше-ничнаго солоду. Взявъ изъ того копла варенаго съ хмѣлемъ кипяшку, налить на солодъ сполько, чтобы смочить его гораздо густовато, и покрыть запорникъ въ чешверо рогожами, и дать прѣсть полпора часа; въ кошелъ же, изъ котораго опливана была вареная съ хмѣлемъ вода, доложитъ холодной, дать вскипѣть, и симъ кипяткомъ долить въ тошъ же запорникъ, и разжи-

дитъ пакъ, чтобы потъ заборникъ 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 заборника приготовить другое судно по меньше, въ которое изъ того заборника опливаеся до половины, что называется *первое сусло*. На мѣсто же вынутаго изъ заборника дополняется оной изъ кошла горячею водою, выливъ оную всю; а въ кошель на мѣсто оной воды влить вынуженное изъ заборника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будетъ не полонъ, то дополнишь изъ заборника, и варишь два часа. А между тѣмъ вылить изъ заборника въ то опорожнившееся судно, и покрыть, что называется *второе сусло*. Когда же въ упомянутые два часа влиное въ кошель уварится, тогда изъ онаго выливается въ заборникъ; а изъ того судна, что подлѣ заборника спояло, вылить въ кошель, и варишь столько же времени; потомъ влить въ заборникъ, и покрывши

крѣпко, чѣобы не выходилъ духъ, даѣть стояѣть при часа. Потомъ въ закрытой заторникѣ запуспитъ чиспую мешлу, и оною мѣшати четверѣ часа, и даѣть опстояѣться при часа; и тогда уже спускаѣть сусло въ то же судно, которое стоитъ подлѣ заторника; и шупъ положиѣть десяѣть фунтовъ хмѣлю; а между шѣмъ послѣднимъ варомъ изъ кошла доливати въ заторникъ, и размѣшивати мешлоу. Изъ того же судна, что стоитъ подлѣ заторника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылиѣть оное въ кошелъ, и вариѣть при часа не очень тихо, и не пылко, но посредственно, и выливати въ особливой квасникъ, подлѣ котораго надобно, чѣобы стояли еще два судна по меньше, на пр: ошъ десяти до пятнадцати ведръ, изъ которыхъ въ одно опливати перваго сусла для приголовка, а послѣднее для простуженія на квасникъ. И какъ скоро первое оплиѣ по простынетъ, и будетъ такъ какъ парное молоко, то изъ онаго оплиѣ въ другое порожнее судно два большихъ ковшѣ, и вложитъ

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 фуншовъ 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 приспѣетъ время къ сливанію, то надлежитъ отвѣдывать; и буде окажется, что оно сусломъ совсѣмъ не опзывается, а совершенно есть пивной вкусъ, и

мечется въ носъ, то самая уже пора вливать. Сливається же оное по порціи хлѣба.

5.

Пиво подобное вкусу 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 ошстояться; то оное сдѣлается вкусомъ какъ виноградное вино.

6.

Пиво сосновое.

Ежели хотѣшь сего пива сварить такое количество, сколько вступишь на примъ: въ обыкновенныя наши пивныя бочки, то наливается такой кошель, въ которой бы могло войти по меньшей мѣрѣ четвертою долею больше воды; и какъ скоро вода сія на 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 шомъ мѣстѣ, гдѣ они связаны около двадцати одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, покуда кожа со всей длины сучьевъ легко опскавать станеть. Во время сего варенія поджаривается на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ четверть овса; также берется четверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недоспашкѣ оныхъ отъ десяти до пятнадцати фунтовъ мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, и поджаривается на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все сѣе такимъ образомъ поджарится, то бросается въ кошелъ, и до тѣхъ поръ въ ономъ оставляется, покуда уварятся сосновыя вѣшви; а потомъ вынимается хворостъ изъ кошла 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 шпофовъ самаго простаго сахарнаго

сыропа, а въ недоспашкѣ онаго отъ двенадцати до пятнадцати фунтовъ не перечисченнаго сахара. Взваръ потѣ сливается потчасъ потомъ въ такую бочку, въ копорой недавно было красное виноградное вино. Когда же станеть жидкость сѣ остывать, и становиться въ прошепель, тогда запускается пивными дрожжами, которыхъ берется около фунта, и перемѣшивается съ помянутою жижею; послѣ чего наливаются ею бочки до самой впулки, впулки же не запыкаются; и тогда начнеть она бродить и киснуть, и пойдетъ вонъ изъ бочки множество дряни. Бочку надлежитъ безпрестанно дополнять шою же жижею, копорой для самага шого оставляется нѣсколько въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошествіи двадцати чепырехъ часовъ впулка заткнеться, или пиво разольется по бушылкамъ, 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 доливаеся два раза.

7.

Пиво бутылочное.

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

1) Прежде, нежели оно совершенно опстоится, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать чепыре часа простоишь 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 небольшой горсти скобленаго оленьяго рога, и положи его въ полпора шпофа мушнаго и густаго пива пославить на огонь; и когда оно вскипитъ, то покаместъ оно еще горячо, надобно взболтавъ гораздо и перемѣшавъ вылить въ бочку съ пивомъ, и дашь потомъ

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

8.

Пиво чрезъ долгое время содержитъ свѣжимъ.

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

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

9.

Нагавъ бочку, сохранивъ въ лѣтнее время пиво, чтобы не испортилось до самаго исхода.

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

до послѣдней капли, не окиснетъ и не испорнится.

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

10.

Когда пиво нагнетъ езбивать и мутится.

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

11.

Мутное пиво сдѣлатъ свѣтлымъ.

Сперва возми полную горсть хорошей сженной соли, да два шпофа 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 принадлежишь и то, чтобъ они были чисты и прозрачны. А не рѣдко случается, что иное пиво не хочешь никакъ бышь чистымъ, хотябъ и надлежало ему бышь шаковому. Въ такомъ случаѣ не заизлишнее почищается въ пользу охотниковъ до пивъ упомянуть и о томъ какимъ образомъ можно пиво дѣлать чистыми такъ, какъ совѣтують то иностранные.

По примѣчаніямъ ихъ пиво киснувши въ бочкахъ пребуешь всегда должайшаго времени для прочищенія, нежели то, копорое кисло въ чанахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѣ не оспается иногда дѣлать ничего инаго, какъ дать ему далѣе стоять съ покоемъ, а потомъ сцѣдить, чтобы оно въ меньшихъ судахъ совершенно отстоялось. Однако ежели сѣе несовершенство, какъ то всего чаще бываетъ, произошло или отъ недовольнаго кисенія, или

отъ худобы солода, то должно употреблять въ отвращеніе того слѣдующія средства. Ежели нечисто оно отъ перваго, то надлежитъ испытать, не можно ли принудить его опять къ броженію и киснѣнію, и дать ему перебродить хорошенько. Въ послѣднемъ же случаѣ трудно его инымъ образомъ исправить, кромѣ того, что избить въ пѣну нѣсколько яичныхъ бѣлковъ, и смѣшавъ съ пивомъ дать онымъ на огнѣ опять сѣсться. Но сѣ 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 спаро и довольно закисло; то берется на одну бочку небольшая горсть скобленаго оленьяго рога; взваривается съ двумя кружками того густаго и мушнаго пива, выливается попомъ въ

бочку, и дается такъ стоятъ ночь; отъ чего потчасъ сдѣлается свѣкло 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 тутъ простынуть. Ежели сѣ повторить раза три или четыре, то весь дурной запахъ пропадаетъ.

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

Или: Возми дикой рябинки, можжевельныхъ 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 хорошій вкусъ.

Али: Возми одинъ мушкатной орѣхъ; мушкатнаго цвѣта, цитварной правы да гвоздичекъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; потомъ всѣ оныя вещи мѣлко исполокши 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 правы, 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. Сѣе 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 опстояться.

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 сѣе 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 вшулку замажь свѣжею глиною.

Или: Положи въ пиво мѣлкоистолченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

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

располки крупно, и положи въ мѣшечикъ опусти въ пиво.

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

15.

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, покаймѣстѣ вся сила изъ хмѣлю выварится вонъ; а послѣ воду или пиво изъ хмѣлю гораздо выжавъ примѣшай въ оное толченыхъ можжевельныхъ и лавровыхъ ягодъ, да соли; потомъ простудивъ оной составъ влей въ бочку; но прежде пива изъ бочки уцѣди столько, сколько намѣренъ влить въ нее того состава; а послѣ пиво въ бочкѣ гораздо

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

Или: Возми полченой пшеницы, и мѣшай оную съ пивными дрожжами; а послѣ влей сѣе вѣ окислое пиво.

Или: Опустн вѣ бочку на нншкѣ пучекѣ земляничнаго цвѣту.

Или: Возми вразсужденіи мѣры бочки горсть или двѣ соли, столько же золы, и одинѣ или два штофа воды; размѣшай вѣ ней соль и воду, и выливши вѣ пиво взмѣшай съ онымѣ; между тѣмѣ вшукку держн зашкнувѣ полотенцомѣ, впрочемѣ пиво все выбьетѣ вонѣ; и дай ему перекипѣть.

Или: Возми немолоченаго овса съ соломою, свяжн вѣ пучокѣ, опрѣзавѣ кнспн, и опустн вѣ бочку; шога пиво опяшѣ начнетѣ бродншѣ, и поправнтѣся; сѣе можно дѣлашѣ, пока пиво еше молодо.

Или: Опустн вѣ него золошыхъ-ннку и лавровыхъ ягодѣ.

Или: Возми соли и пивныхъ дрождей изѣ самаго шого пива, которое

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

Или: Къ вышеписанной пропорціи соли прибавъ въ половину противъ того квасцовъ.

Или: Опусты въ бочку въ мѣшечкѣ растолченной пшеницы.

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

16.

Поправлять испортившееся пиво.

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

Или: Возми буковой зола; сполки 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 опстояться.

17.

Поправлять испортившееся Англинское вино.

Если Англинское пиво въ бутылкахъ начнетъ окисать и порпиться, то взявъ самого чистаго попашу, исполочь его какъ можно мѣльче, и класъ 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.

т.

Простой медъ.

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

зомъ процѣди сїю сышу въ кошелъ сквозь сито, и вари его, славливая накипающую пѣну на чисто; и естѣли медъ надобно дѣлать въ прокъ на цѣлой годъ, то вывари изъ сей сышы двѣ мѣры, а чешыре чтобы остались; естѣли 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 споловой стаканъ; влей ихъ въ боченокъ, и закупоря поставъ въ теплое мѣсто, чтобы съ ними перебродилъ. Когда же по потребно употреблялъ 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 твоздь не трогая бочки, гдѣ и оставить его на три сутки, доколѣ совершенно устоится; потомъ сцѣдить изъ боченка, и разлишь по бушылкамъ.

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа четыре; потомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для снятія же воску воду протсуди, и послѣ процѣди опять чрезъ сито и воскъ выжми; воду же съ медомъ вари до тѣхъ поръ, покаместъ она сварится, снимая пѣну на чисто; и какъ уже пѣны не будетъ, то положи фунтъ фѣалки 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, намазавши какъ можно плотнѣе; поставь боченокъ въ теплое 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 протуди 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 простоишь, то перелей въ другой боченокъ; а для лучшаго колера положи не много шафрану.

Или: Возми мѣру меду и шесть шакихъ же мѣръ воды, и вари на огнѣ шаковомъ, какой пошребенъ къ варенію молодой говядины; во время кипѣнія брось въ него горсть розоваго цвѣту, и снимай пѣну на чисто Жаръ подъ кошломъ долженъ быть пылкой, но безъ дыму; и когда довольно уваришься, то сними кошелъ съ огня и дай остыть; а между тѣмъ возми на пяшь мѣръ сваренаго меду одну мѣру пашоки, положи ее въ кошелъ, вари на угольномъ жару, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, покаѣстѣ покраснѣетъ или потемнѣетъ. Тогда возми прежде свареной медъ; влей его на вареную пашоку и смѣшай веселкою. Пошомъ столки свѣжихъ лавровыхъ ягодъ; спусти въ медъ, и прежде сливанія въ бочку дай довольно перебродить. Тогда, какъ угодно, можно подправить его пряными зеліями, или подкрѣпишь хмѣлемъ.

Или: Возми одну часть свѣжей папки, и восемь частей чистой колодезной воды; положи то въ мѣдной кошелѣ, поставленной на сильной огонь; вари снимая прилѣжно пѣну. Ежели медъ сей варится для скорого расхода, то не должно уваривать его густо; а ежели въ прокъ, то варить до тѣхъ поръ, покаместъ сдѣлается клеивашъ, тогда слить его въ бочку, не дополняя оной на ладонь. Недополнка сѣя оспавляется для того, чтобъ при броженіи изъ бочки не выбивало. Тогда можно завязавши въ вепошку пуспитъ въ него корицы, мушкатнаго цвѣшу, 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 зарываютъ 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 кошлѣ вари до пѣхъ поръ, чтобъ укипѣла половина; послѣ того дай прохолодѣть до теплоты лѣшней воды; тогда слей въ бочку, въ которой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ пѣспомъ, прибавя пуда шпофъ окислаго пива. Наконецъ спусти пуда въ мѣшечкѣ двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики; перцу, инбирю, кардамону и райскихъ зеренъ по три золотника. Закупоря крѣпко оставь стоять зиму въ тепломъ выходѣ. По наступленіи же лѣша вышавъ на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобы оплегъ, и послѣ употреблять.

Или: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко хмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, претъ фунша фѣалковаго корня и шолько же девясилаго; шалфею и

кишнецу по фунту; четверть фунта ромашки, двенадцать золотниковъ гвоздики, и столько же мушкатнаго орѣха. Всѣ сїи приправы изрѣзать, положишь въ мѣшечикъ, и когда медъ съ водою и правами 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 папоку; пѣну съ нее снимаешь; потомъ по прибавленіи кипятку, положишь сколько угодно протертой клюквы и давъ опстояться разливать въ бутылки.

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

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

Воды на пудъ сего меду довольно, есѣли употреблено будетъ ведра четыре; и сію сыту надобно гораздо укипѣлить. Есѣли 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 спожать супки 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 смошря 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 чепыре или пять. Если же надобно, чѣмъ онъ былъ съ духами, то завязывается въ тряпичку нѣсколько гвоздики, кардамона и корицы, и вѣшается въ бочку. Ежели сей медъ стоить въ тепломъ мѣстѣ, то не переснаетъ бродить и киснуть дней восемь. Когда же бродить перестанетъ

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

Примѣг. Такимъ же образомъ приготавливаются меды вишневой, куманичной и изъ прочихъ ягодъ.

4.

Бѣлой медъ.

Развесити на теплой водѣ пудъ меду, и дасть оной сытъ стоятъ половиною сушокъ, чтобы вся вощина и другая нечистота удобнѣе могла на верхъ подняться; потомъ вощины выжать, а сыпу слишъ береженько съ поддонковъ сквозь сито, и наливъ оную въ кошелъ кипящій, славливая пѣну съ нее долой поваренною ложкою; и какъ сыта отъ пѣны очистится совершенно, то положить въ нее полтора фунта хмѣлю, съ которымъ ее гораздо уварить; потомъ сливши въ нарочно приготовленную для того кадку, успудить 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 черпая сквозь сито, или чистое рѣшето въ боченокъ. Послѣ того положишь въ него скобки чепыре рыбьяго клею, изрѣзавъ оныя на мѣлкія части, и по двенадцати золотниковъ фїалки и кардамону.

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

Или: Разсыпашь пудъ меду на теплой водѣ, и дасть стоять въ кадкѣ двенадцать сутокъ; потомъ снятъ съ верху вошины, выжатъ начисто, 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 фѣалки осьмую долю фунта, а хмѣлю фунтъ или полтора; воды брашь противъ меду въ восемь разъ больше, и не трогаешь девять дней, чтобъ онъ устоялся; а чемъ болѣе, тѣмъ лучше.

5.

Красной медъ.

Варится во всемъ подобно бѣлому меду; только по свареніи уже его должно взять два фунта папоки, и у жарить ее въ кострюлкѣ 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 прежнія; но для зеленого колера взять три фунта папоки и два фунта мясныхъ листьевъ, которыя съ папокою поджарить накрѣпко; потомъ развести тѣмъ же

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

Или: Поступить точно такъ какъ при вареніи бѣлаго меда; но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта 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 прогашь двенадцать сутокъ.

7.

Золотой медъ.

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

8.

Легкой медъ безъ хмѣлю.

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

на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ ничего уже пѣны и 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 класъ такимъ же образомъ, какъ и въ прочія меды.

9.

Медъ липецъ.

Возми пудъ бѣлаго меду; разведи оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сыту въ котелъ, кипѣши ее цѣлой часъ; потомъ выливъ ее въ кадку простуди такъ, чѣтобъ было какъ парное молоко; положи пристойное количество свѣжихъ дрождей; и какъ закишнетъ, то влей въ ту сыту 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, покамѣстѣ весь

хмѣль попонетъ. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онымъ киснуть супки прои; опъ чего медъ потеряетъ всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и шакую же мѣру воды; вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ 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 споятъ сей медъ, непременно должны быть обручи желѣзные, при томъ же и дны упорами крѣпкія; кошорую наполнивъ медомъ поставить въ ледъ и не протать недѣли чепыре или пяшь.

ю.

Медъ, похожей на виноградное вино.

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

будетъ, и прибавъ на шой палочкѣ еще другую замѣтку на палецѣ выше. Положи въ сыту четверть фунта крупно растолченного бѣлаго виннаго камня; вари потомъ на угольяхъ, 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, покамѣстѣ уварится до настоящей мѣшки, замѣченной на палочкѣ. Таковое подбавленіе и уварку съ горячею водою повтораи до трехъ и четырехъ разъ, располагая наконецъ такъ, чтобъ изъ воды въ четыре раза положенныхъ четырехъ мѣръ, и одной мѣры меду, вышло бы только двѣ мѣры. Дѣлай пробу опущеніемъ куринаго яйца размѣръ уваренія; когда оно на поверхности меду будетъ плавать на своемъ носкѣ, тогда снявъ 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, выполощи въ

холодной водѣ, высуши, положи 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 пославъ въ погребъ. Чемъ долѣе сей медъ стоитъ, тѣмъ будетъ лучше. Для долговременнаго содержанія должно слить его въ дубовую бочку, въ кошорой 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 срезавъ съ двенадцати лимоновъ кожу, выдави сокъ;

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

12.

Сахарной медѣ.

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

Или: Вскипяти напередъ воду, а попомѣ 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 специи, и положи въ него поставъ въ ледъ.

13.

Лезюнной медъ.

Возми двенадцать фунтовъ коринки, и вари въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда она совсѣмъ размякнетъ. Потомъ перешолки ее въ деревянной ступѣ и деревяннымъ толкачемъ, и прожми сквозь шерстяной мѣшокъ, или сквозь частую цѣдилку. Сей выжатой морсѣ положи въ прежнюю ту воду, въ которой варилась коринка; прибавь къ тому чешыре кружки самой чистой папки, и подлей столько воды, чтобы составилось 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.

г.

Вода для подслащиванія водокъ.

Возми какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или чего нибудь другаго; истолки то мѣлко; налей горячею водою, на пр: на фунтѣ 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, покамѣстѣ 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 проеной воды въ шшофъ спирту одну чарку, то доволь-

но будетъ въ водкѣ той спеціи запа-
ху. И такимъ образомъ изъ всякихъ
пряныхъ кореньевъ воду для водокъ
гнать можно.

2.

Розовая вода.

Взять розовые цвѣты, и ошипать
только одинъ цвѣтъ, чтобы зеленаго
листу въ нихъ не попало; цвѣты сіи
положить въ кадочку, или стеклянную
банку; посолить не очень солоно, и
влишь на нихъ немного самой чистой
рѣчной воды, единственно для того,
чтобы былъ сокъ; и потомъ положи-
ти въ посуду неѣли на двѣ въ по-
гребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ.
Еслили же тѣхъ цвѣтовъ будетъ мало,
то можно еще и послѣ прибавлять на
прежніе, посоля также немного. Когда
же наберется оныхъ довольно, такъ
что можетъ быть полуведерной или
ведерной кубикъ, то положивъ туда
налишь водою, и замазавши тѣстомъ
поставить въ кошелъ въ самую горячую
воду, которую кипятить до тѣхъ поръ,

покамѣстъ начнетъ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокѣ; тогда кубикѣ изъ кошла вынуть, приставить трубницу, и гнать весьма тихо. Прежде выдесть пол-штофа или штофѣ изъ красна, которую выливать на соленые розы; а потомѣ поидетѣ уже чистая вода, которой выдесть штофа два. Сію слить въ особливую чистую бушылѣ; а потомѣ потѣ кубикѣ взять не снимая и не размазывая колпака; поворошить коропинькою 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 поставитѣ 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 бушылѣ, въ которую и прежде было влило, которой какѣ накопится што-

фовъ до шести, то соленыхъ розъ положить въ кубикъ, и влить на нихъ тѣ шесть штофовъ, и точно такъ, какъ описано выше, поставитъ кубикъ въ кошель въ воду, и вскипятить, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдетъ то же красная, которую также на двѣты вылить; а потомъ чистая, которой выгнавъ штофа при вылить въ чистую бутылъ; а въ кубикъ по вышеписанному налить воды штофа при, которую выгнавши опять вылить въ кадочку на розовые двѣты, и накапливать такимъ образомъ до претьяго 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 иготѣ, и положи въ глиняной горшокъ придавить по туже, и посыпать по верху сшолько соли, сколько въ три пальца или въ щепотъ ухватить можно; потомъ разослатъ по верху мокрую тряпичку, и наложу кружокъ съ гнетомъ, дасть 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 переганивается 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 тотчасъ 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 спанетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимать; потомъ дать 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 бушылъ, и держать на льду; на косточки налить немного воды, дашь ночевать, прожать, влить въ бушылъ и поставишь на ледъ; потомъ на косточки вторично налить воды, и давши переночевать процѣдить сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бушылъ; и еслии воды будетъ противъ соку меньше, то еще на косточки влить воды, дашь ночевать, и продавишь также. Потомъ смѣшавъ воду сію съ сокомъ, процѣдить сквозь сукно; напоследокъ взять пол-пуда процѣженного съ водою соку, пять фунтовъ сахару и три фунта французской водки; и когда сахаръ распаетъ, то влить въ бушылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держать на льду.

Или: Возми фунтъ смородинныхъ ягодъ и кружку воды, и ягоды передави въ оной; а потомъ подбавь четверть фунта сахару и перемѣшай все гораздо. Когда же сахаръ совершенно распустится, 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 субли.

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 выдешь совершенная бру-
сничная вода.

9.

Духовитая вода.

Ежели хочешь получить благовон-
ную воду изъ гвоздикъ, лилей, или
прочихъ цвѣтовъ, то налей въ склянку
хорошей хлѣбной водки, и повѣсь въ
сїю водку на ниткѣ цвѣты, или ко-
ренья, или траву, отъ которой желаешь
получить запахъ. Всѣ сїи вещи не пре-
минушъ испустить запахъ свой въ вод-
ку; и когда по мнѣнію твоему они до-
вольно уже изъ себя запаху въ водку
испустили, то сїи вынь вонъ, а на мѣ-
сто ихъ повѣсь другіе; и такъ продол-
жай до тѣхъ поръ, покаместъ водка бу-
детъ имѣть довольно запаху. Но при-
семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты,
которыя выпускають 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 мо-
гутъ надушить цѣлую большую бочку.

Или: Возми самой лучшей и крѣпкой водки, и положи въ нее нѣсколько грановъ бизама, и по спольку 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 кореньевъ перегоненныя воды отъ плѣсени и поврежденія.

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

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

К В А С Ы.

г.

Красной квасъ.

Возми ржаного мѣлкаго солоду чет-
верикъ и столько же яшнаго; всыпав-
ши въ чанъ перемѣшай весломъ; по-
томъ вскипѣшя воды налей на солодъ,
чтобъ онъ весь взомокъ, и покрывши
дай ему стоять съ часъ времени; тушъ
же положи въ него горсть соли, пере-
мѣшавъ оную тамъ хорошенько; по-
томъ расклавши оной растворъ въ боль-
шія корчати поставь въ печь, чтобъ
солодъ въ нихъ упрѣлъ гораздо. Вынувъ
изъ печи выклади его въ чанъ, и раз-
веди горячею водою не очень жидко;
посемъ выклади оное въ спуспникъ;
налей также горячею водою, и чрезъ
два часа спусти сусло. Когда же про-
стынетъ, и будетъ какъ парное мо-
локо, то положи въ него три столо-
вые 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 перекисать сливай въ бочку, въ которую положи пол-фунта немѣцкой мясы, и крѣпко закупоря втулку поставь на ледѣ.

Яли: Возми яшнаго и ржаного солоду почетверику, ржаной муки два четверика; 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 ведрѣ; заквашивай квасною гущею, и положи мясы поступай по вышеписанному.

2.

Кислая шти.

Возми четверикъ яшнаго солоду, четверикъ ржаного, четвертку муки крупичатой, четвертку пшеничной, пол-четверика ситной, четверикъ 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 яшнаго, 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 бутылкамъ, положи 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, которой изсушивъ истолки, и перемѣшай съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, и разведи въ самое то время двумя съ половиною ушапами кипятку. Когда же устоится, то слей въ другую кадку, и положи туда въ мѣшкѣ одинъ фунтъ изюму и шесть пучковъ мяшны, заквась гущею; и когда укиснетъ, то сливай въ бушылки, полагая въ каждую по три чайныхъ ложечки толченаго сахара; изюмъ же находящейся въ мѣшкѣ, вынувъ изъ онаго разложишь также по тѣмъ бушкамъ.

У К С У С Ъ.

1.

Красной уксусъ пивной.

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

2.

Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ 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, ччтобы его никто не трогалъ и не приводилъ въ движеніе, и тѣмъ не мѣшалъ закисанію. Чрезъ нѣсколько времени сей отгонъ 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 отгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

3.

Винной уксусъ.

Возми виннаго погону, которой остається опѣ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ тихимъ теченіемъ ччтобъ оный не пахъ пригарью. Потомъ естля погону сего бу-

деиѣ мѣроу три ведра, то возми на сѣю пропорцію двѣ горсти грешневыхъ крупъ, которыя свари въ водѣ густо; положи въ нихъ два фунта свѣжихъ пивныхъ дрождей, и бутылку изъ свѣжей малины морсу. Естли же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатокъ, то положи вмѣсто оной три пригоршни сухой; перемѣшай все то вмѣстѣ, положи въ боченокъ, налей означеннымъ погономъ, и перемѣшавъ гораздо поставь въ тепломъ мѣстѣ; изъ чего черезъ четыре 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. Слитой же уксусъ переваривается потомъ въ кошлѣ, 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 вшуклу не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

Нѣкоторые домоводцы берутъ кислыя полевья вишни, несозрѣлыя виноградныя ягоды, недозрѣлыя дубовыя жолуди и лѣсныя яблоки; высушиваютъ ихъ до суха, и толкутъ въ каменной иготи; а потомъ подливъ къ тому крѣпкаго ренскаго уксуса, составляютъ изъ того нѣкоторой родъ тѣста, и надрѣлавъ 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 лопа толченаго виннаго камня, которой послѣ намочивъ самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, поспавъ 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 мѣлкѣе 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 катышки, которые

обмакивай въ самой крѣпкой ренской уксусѣ, а попомъ оныя высушивай; и сіе повторяй нѣсколько разъ; а послѣ положи оныя къ мѣсту. Когда во время дороги понадобится уксусу, то возми спаканъ 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 покояхъ.

Возми маерану, лавенделева цвѣту, шалфеи, мяшны 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 помъ же уксусъ

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 покояхъ, 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 виинаго 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 освѣшную на днѣ гущу, и выполоскавши бо-ченокъ горячимъ крѣпкимъ уксусомъ влей слишой уксусъ опять въ оной, и поставь опять на солнцѣ. Недѣли че-резъ 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 поразбух-ли; послѣ чего высуши ихъ въ теплѣ скоропостижно и сохраняй для употре-бленія. Зерны сіи въ состояніи вино-градное вино, пиво, или сокъ нажатой изъ овощей, претворяють въ уксусъ въ самое короткое время; и нужно только положить въ наполненную виномъ боль-шую рюмку отъ десяти до двенадцати зеренъ, то черезъ нѣсколько часовъ уксусъ и поспѣетъ. — Гороховыя зерны

производятъ нѣкоторымъ образомъ также сѣ дѣйствіе; но уксусъ бываетъ отъ нихъ дуренъ и промзглой. Когда же вышепомянутыя виноградныя зерны истолочь, то уксусъ можеть 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 сказать, *обливки*; или та вода, которою вымывается бывшая съ медомъ посуда, и въ которую также кладутъ оставшіяся при перепусканіи меда вошины, также и оставшійся 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 опъзывающейся 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, кошорая снимается при перечищаніи патоки и при вареніи питейныхъ 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, кошорую 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 прилжно 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 высыпается 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 шѣста, и поставя въ теплое мѣсто дать киснуть и бродить; когда же оно перебродитъ, тогда закупоривается и поставляется въ погребъ. По прошествіи двухъ недѣль сцѣживается изъ боченка нѣкоторое количество, а вмѣсто того столько же подливается тепловатой воды, 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 сцѣдится уксусу; чрезъ что и можно будетъ имѣть всегда хорошій уксусъ.

II.

Цветочной уксусъ.

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

12.

Пряной уксусъ.

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

Яли: 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 тѣмину. Все сіе всыпь въ глиняной муравленой 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 citronнымъ 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 четырехъ 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 лавенделя, и наливается на сіи травы двѣ мѣры, или четыре фунта хорошаго бѣлаго ренскаго уксуса, и въ покрытомъ плотно горшкѣ становится на четверы сутки въ теплое мѣсто; послѣ чего уксусъ сливается въ штофы, которые должны бытъ закупорены крѣпко; и въ каждой штофѣ, содержащей въ себѣ одинъ фунтъ сего уксуса полагается полтора золотника канфары.

15.

Уксусъ изъ яблокъ падалицъ.

Набравъ оныхъ изсѣчь сѣчками, коими рубящъ 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 частицу калгану, которыя 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 процеживается сквозь сито, и сохраняется для употребленія.

20.

Бузинной уксусъ.

Взявъ ренскаго уксуса, положишь въ него бузиновыхъ цвѣтовъ, и дасть стоять до тѣхъ поръ, покуда приметъ

онъ въ себя ихъ запахъ и получить желтой колеръ. Естли же налишь сей уксусъ на бузинной 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 налишя на нихъ уксусу гораздо высушить; впрочемъ они испортятся и уксусъ заплѣснѣетъ.

22.

Вишневой уксусъ.

Возми по произволѣню 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 закваши-ванія изъ квашни пѣста, или клюквы, также нѣсколько гороху.

23.

Цвѣтныя уксусы.

Голуб. Сперва распирается одинъ лотъ кубовой краски, или крутика, колико можно въ самой мѣлчайшей порошокъ; потомъ всыпается оной въ спекляное судно, и мало по малу наливается на оной восемь лотовъ самага крѣпкаго купороснаго масла, и прется гораздо спеклянымъ песникомъ, а потомъ покрытое оставляется стоять цѣлые сутки спокойно. Потомъ подливается къ тому мало по малу при фунта чистой воды; но такъ чтобы влить сперва не болѣе осмой доли оной и перемѣшать хорошенько. Послѣ того дается сей смѣси стоять нѣсколько

времени спокойно, и отстаившееся 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 кубовую шинкшуру можно бѣлому ренскому уксусу придавать наипрекраснѣйшій голубой колеръ.

Синей. Ежели въ сію кубовую шинкшуру 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 сцѣдитъ сквозь пропускную бумагу всю жидкость, и налить на нее ренскаго уксуса, то она въ немъ совершенно разойдется, и уксусъ получитъ отъ того прекрасной синей колеръ.

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

Лазоревой. Положи на оловянное блюдо цвѣшковъ васильковъ, налей на нихъ разогрѣтаго ренскаго уксусу, и накрывъ другимъ блюдомъ поставь къ мѣсту на одни супки; потомъ поставь оное на угольной жаръ, чтобы блюдо только разогрѣлось; а послѣ выжми тотъ уксусъ сквозь чистое полотенце.

Нужныя замѣчанія

для

ПОГРЕБЩИКОВЪ.

1.

О погребѣхъ вообще.

Не всякое мѣсто, и не каждая страна дозволяетъ построеніе такового 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 недоспашкомъ и неудобствомъ. Напекающую воду надобно вычерпывать, или выливать насосами; а при всей таковой неудобности и часто повторяемыхъ работахъ онъ съ лишкомъ еще сыръ и чрезвычайно низокъ. 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, служить къ величайшему вреду. Таковой погребъ бываетъ зимою съ лишкомъ холоденъ, а лѣтомъ съ лишкомъ теплъ. Если же лежитъ онъ безмѣрно глубоко, и хотя бы отъ подземельной воды и не было никакого опасенія; то случается часто, что воздухъ имѣетъ въ немъ уже съ лишкомъ мало движенія; слѣдовательно въ таковыхъ 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 позволяешъ яму для погреба капать на довольную глубину, должно уже помышлять о другихъ вспомогательныхъ средствахъ. Сіе случается наиболѣе въ мѣстахъ, имѣющихъ низ-

менное и плоское положеніе, или лежащихъ въ близости подлѣ рѣкъ. И какъ въ таковыхъ мѣстахъ не можно погреба и на половину дѣлать внутри столь высокимъ, какъ должно; то надлежитъ уже стѣны его выводить нѣсколько фузовъ 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, еслии 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 спараться дѣлать со стороны сѣверной; а ежели по необходимости принуждено будетъ сдѣлать оныя съ другой теплѣйшей стороны, то передъ дверьми дѣлать уже длинные выходы,

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

Что касается до обыкновенныхъ погребовъ, дѣлаемыхъ изъ кирпичей со сводами, и назначиваемыхъ для содержанія виноградныхъ винъ; то должны они быть дѣланы въ землѣ, и быть глубоки, холодны, сухи, положеніе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены быть отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и клевоу, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребѣ потребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошою сухою землею; а и того еще лучше выстилать плитою, или на ребро кирпичемъ желѣзнякомъ. Не содержать въ погребѣ никакихъ такихъ вещей, которыя имѣютъ непріятной запахъ, на пр: сыровъ, чесноку, постныхъ маселъ, 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 спавнями; 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 куревами.

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

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

чтобы стѣны и своды дѣланы были изъ сухаго кирпича и смазываются хорошею 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 зашлаго воздуха; но и самому исхожденію изъ трубы печной дыма дѣлается чрезъ то споспѣшествованіе. Если же воздухъ въ погребѣ, снабденномъ таковою трубою, сдѣлался бы съ лишкомъ сухъ, то можно нижнее отверстіе трубы зашкнуть или совсѣмъ, или отъ части.

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

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

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

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

2.

О ледникахъ.

Ледъ въ ледники возить за лучшее почищается 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 почищается 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 но съ великимъ затрудненіемъ. Подъ ледники выбираются мѣста, лежащія наиболѣе на востокъ и противъ сѣвера, дабы полуденной жаръ не могъ дѣй-

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

Ледники дѣлаются или деревянные, или каменные или кирпичные.

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 попѣнью камней. Естьли 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, шутъ выкладываются ямы камнемъ, какой бы онъ ни былъ, известковой ли, или дикой. Легко можно всякому заключить, что

при семъ строеніи не употребляется ни известъ, 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. Еслили 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 естли она рыхлая и песчаная, то должно помощію лѣса и распоровъ оныя при копаніи поддерживать. Ежели ямъ потребно быть выкопанной камнемъ, то надобно ее копать просторнѣе; дабы каменные спѣны могли въ ней умѣститься, и не спѣснили бы оной.

Не должно никогда думать, чтобъ отъ разностей лелниковъ зависѣло то, что ледъ въ лѣтнее время лежитъ въ оныхъ не довольно долго; а главное дѣло состоить единствѣнно въ томъ, чтобы спараться отъ льда какъ можно удалить теплой воздухъ. Для достиженія до сего намѣренія было бы безразсудно строить надъ таковою ямою погребницу, или анбаръ, и покрывать оной черепицею, гонтомъ, или песомъ. А ежели хотѣшь, 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 приспѣнки, 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 набьется швъ земля, швъ меньше будетъ пропускашъ сквозь себя теплошу 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 спекаться 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 становиться 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 ушрамъ часа до девятого или до десятого, по есть, покуда воздухъ еще холодноватъ.

3.

Приготовляютъ для винограднаго вина бочки.

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

4.

О вымываніи и выпариваніи новыхъ бочекъ.

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

Или: Сбери лѣтомъ орѣховаго 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, положи и переливай съ оною, чтобы всѣ ушоры въ бочкѣ прохвашило.

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

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

5.

Объ обручахъ.

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

6.

О допалненіи бочекъ.

Стоящія въ погребахъ вины, пива
и прочіе напитки въ бочкахъ не рѣдко

портятся отъ того, что мало по малу нечувствительно усыхающъ, или сами собою въ бочкахъ убываютъ, отъ чего дѣлается въ суднѣ пустое мѣсто. Въ отвращеніе сего чрезвычайнаго для нихъ вреднаго обстоятельства, должно все въ расходъ не употребляемая бочки неотмѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополняваніе сіе производится различнымъ образомъ: вразсужденіи вина, дополняется оно виномъ же, хотя и самолучшимъ; или въ недостаткѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хотя простыхъ дикихъ, но только не известковыхъ. Камней сихъ опускается въ бочку столько, чтобы вино наполнило опять всю бучку, и почти лилось бы вонъ. И тогда обтирается втулка и бочка чистою тряпичею, 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 бутеллокъ.

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

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