

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 просное вино	1
Вино изъ картофеля	3
Выгоняшь вино для водокъ.	5
Опняшь изъ хлѣбнаго вина дурной вкусъ	6
Водка	8
Просная водка	—
Вода для водокъ	9
Сыропъ для подслащиванія водокъ	10
Лимонная водка	—
Померанцовая водка	11
Гвоздичная водка	13
Корищневая водка	14
Бѣлая корищневая водка	16
Розмаринная водка	17
Кардамонная водка	—
Ангеликовая водка	18
Лавровая водка	19
Тминная водка	—
Водка тминная красная	20
Сосновая водка	—
Персиковая водка	—
Польнная водка	20
Анисная водка	22

	Стран.
Зорная водка	24
Водка Малороссійская запеканка	—
Рябиновая водка	26
Малиновая водка	27
Вишневая водка	—
Мятная водка	28
Шалфейная водка	29
Лавенделева 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	—
Чшобъ не было въ водкѣ пригори	39
НАЛИВКИ	40
О домашнихъ наливкахъ вообще	—
Водка для наливокъ	41
Красная смородиновка	41
Черная смородиновка	43

Вишневка	43
Рябиновка	48
Коспяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевеловка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоновка	59
Абрикосовка	60
Брусничникъ	61
Розоновка	—
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
Польной ликеръ	—
Лъкарштвенной 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	—
Рапафїя	84
Рапафїя изъ померанцоваго цвѣта	90
Рапафїя изъ можжевельника	91
Рапафїя малиновая	92
Рапафїя изъ лимоновъ	—
Рапафїя изъ грѣдкихъ орѣховъ	93
Вишневое вино	94
Померанцовая эссенція для бишофа	—
Бишофъ	95
Сидоръ или сидръ	99
Смородинное вино	103
Смородинной сокъ	105
Изюмное вино	106
Малвазиръ	107
Розовое вино	109
Березовица	110

	Стран.
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
Збигень	127
Оршадъ	—
Польняное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

	Стран.
Бѣлое ординарное вино	143
Вино мускатъ	—
Вино сѣрое жемчужное	—
Продѣживаніе чрезъ выжимки	144
Раскладываніе въ бочки	—
Очищеніе вина	145
Дѣлать вино свѣплымъ	147
Усладить вино острое и подкрѣ- пить слабое	148
Раскладывать вино въ бутылки	149
Средство имѣть лучшее вино	151
Составить хорошее вино при сдѣ- живаніи	152
Производить въ винѣ хорошей вкусъ	154
Испорченное вино дѣлать хорошимъ	—
Испреблять въ винѣ дурной запахъ	158
Водянистое вино 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

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

Х

	Стран.
время пиво, чтобы не испорти- лось до самаго исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и му- шишься	191
Мушное пиво сдѣлать свѣплымъ	—
О дѣланіи пивъ чистыми	192
Чтобы пиво не пахло бочкою	194
Чтобы пиво лѣпомъ не окисало	195
Поправлять пиво окислое	197
Поправлять испортившееся пиво	199
Поправлять испортившееся Англин- ское пиво	200
Медъ	201
Простой медъ	—
Клюковной медъ	208
Малиновой медъ	210
Бѣлой медъ	211
Красной медъ	213
Зеленой медъ	—
Золотой медъ	214
Легкой медъ безъ хмѣлю	—
Медъ линецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюмной медъ	220

Воды

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

Квасы

Красной квасъ	—
Кислая шши	233

Уксусъ

Красной уксусъ пивной	—
Бѣлой уксусъ	—
Винной уксусъ	237
Ренской уксусъ	238
Уксусъ изъ дождевой воды	242
Дорожной уксусъ	—
Уксусъ для куренія въ покояхъ	243
Уксусъ изъ березовицы	244
Уксусъ на скорую руку	245

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣточной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ четырехъ разбойниковъ	251
Уксусъ изъ яблокъ падалицъ	252
Розмаринной уксусъ	—
Розовой уксусъ	253
Лимонной уксусъ	—
Жесминной уксусъ	254
Бузиной уксусъ	—
Гвоздичной уксусъ	255
Вишневой уксусъ	—
Цвѣшныя уксусы	256
Нужныя замѣч. для погребѣцк.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Пріугошовляшь 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 обрацаемы были въ солодъ сыро-молотные. Солодъ сей смоловши мѣлко и положиа въ чанъ налишь горячею водою. Сусло спушишь въ другой чанъ, и оставшейся солодъ промышь раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинъ чанъ, въ кошорой положишь дрождей, на каждую четверть хлѣба по ведру. Закрышь плотно, чтобы не выходилъ духъ. Квасить до пѣхъ поръ, покамѣстѣ идетъ въ верхъ пѣна; а какъ скоро начнетъ упадать, то топчасъ разливши въ кубы двоить. При семъ надлежитъ имѣть

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

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

2.

Вино изъ картофеля.

Возми отъ 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 хрѣнъ. Между тѣмъ вмѣсто пренія его на теркахъ, можно какимъ нибудь образомъ раздавливать и толочь; также и вымываніе не совсемъ необходимо нужно. Въ затертую кадку влей ушатъ кипяшку, и дай стоять столько времени, покуда она столько остынетъ, чтобы рука могла ее тереть безъ нужды; потомъ всыпь въ нее истертой картофель, и размѣшавъ хорошенько дай еще стоять нѣсколько времени, и такъ остынуть, чтобы вода сдѣлалась теплою на ровнѣ съ парнымъ молокомъ. Въ сіе время

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

Али: Возми двадцать чешыре фунта земляныхъ яблокъ; перемой и изотри ихъ сырыми; а между тѣмъ смѣли на мѣльницѣ пятнадцать фунтовъ овса. Сію овсяную муку положи въ запорную кадку налей кипячкомъ, 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 четырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядетъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедленія къ перегонкѣ.

3.

Возгонять вино для водокѣ.

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

дующее: 1) По крайней мѣрѣ шреть кадки не должно наполнять, а оставишь сїе пространство для шого, чшобы во время броженїя не выбивало вонѣ. 2) Закваску сїю лучше производишь вѣ умѣренно тепломѣ покоѣ, иежели на холоду. 3) Есльи на мѣрку ржи подложишь шрешью часть пшеничнаго солода, шо водка выдешѣ вкусомѣ прїятнѣе, копорую перегоняшь черезѣ кубѣ обыкновеннымѣ образомѣ.

4.

Отнять изѣ хлѣбнаго вина дурной вкусѣ.

Наилучшее кѣ шому средство состоишь вѣ шомѣ, чшобы вѣ наполненной виномѣ перегонной кубикѣ, смотря по величинѣ онаго положишь при первомѣ двоенїи отѣ шрехѣ до шести горстей просѣянной золы, сѣ нѣсколькими горстями соли, и сѣ онымѣ перегнашь. Последнее же переганиванїе можешѣ бышь производимо безѣ всего, и водка получишь чистая.

Али: Назначаемое для налива́нїя ягодъ хлѣбное вино передвоить напередъ черезъ щавель; посредствомъ чего вино будетъ имѣть весьма похожїй вкусъ французской водки; слѣдовательно и наливки съ оною сдѣланныя ничемъ не уступятъ тѣмъ, копорыя налишы бывають французскою водкою,

В О Д К А.

I.

Простая водка.

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

Возми четверть пшена, развари въ кошлѣ, 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 начнешь поспѣвать ягоды и древесныя плоды, наполнять оными бочку безъ разбора, какъ ягодами, такъ падалицею свѣжею и загнившею, не исключая огрызковъ и очиспковъ яблочныхъ и грушевыхъ. Послѣ того, какъ бочка

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

2.

Вода для водокъ.

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

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

3.

Сиропъ для подслащиванія водокъ.

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

4.

Лимонная водка.

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

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

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

5.

Померанцовая водка.

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

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

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

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

Или: Взять на ведро вина фунтъ померанцовой корки, настаивать трои сутки; а между тѣмъ въ особливой небольшой склянкѣ настоять пять золотниковъ мѣлко ишолченной гвоздики; смѣшавши сіе вмѣстѣ перегнашь, подсластишь пашокою, и пропустишь сквозь бумагу.

6.

Гвоздигная водка.

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

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

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

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

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

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

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

8.

Бѣлая коришневая водка.

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

Али: Возми фунтъ корицы, истолки мѣлко, положи въ бупыль, налей полведромъ хорошаго простаго вина, или розмаринной водки, дай споять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и перегони. Съ начала пойдетъ крѣпкая, а при концѣ отъ часу бѣловашѣе, душистѣе и слаще;

перегоняй ее до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ уже пойдетъ безъ вкуса и безъ духа; послѣ все смѣшай, подсласти сиропомъ, и дай нѣсколько дней споять, чтобъ ошспоялась. Сія водка чемъ долѣе споятъ 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 премоя фуншами сиропа.

10.

Кардамонная водка.

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

Ули: Взять фунтъ кардамону, два фунша изюму; исполочь все вмѣстѣ, налишь ведромъ двойнаго вина, настайвать 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, фиалковаго корня четверть фунта, вина простаго ведро; настоявши трои сушки перегнать.

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

II.

Ангеликовая водка.

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

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

12.

Лавровая водка.

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

13.

Тминная водка.

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

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

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

штофами двойнаго вина и дашь мокнуть двои сушки. На шрешей день прибавить шуда два штофа ключевой воды, и гнашь черезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнешь идиши очень бѣла и не остра вкусомъ. Потомъ подсластя сыропомъ пропусти сквозь сѣрую бумагу.

Водка тминная красная.

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

14.

Сосновая водка.

Набратъ молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положишь въ кубъ, наливъ виномъ и замазавъ дашь стояшь трои сушки; потомъ перегнашь и подсластить сыропомъ.

15.

Персиковая водка.

На ведро вина положишь два фунта полченныхъ персиковъ, поставишь на

печь на шрое сушокъ, а потомъ пере-
двоить. Послѣ того нарвать двои при-
горшни березоваго листу, также листу
черной смородины и черемушнаго и
одну горсть мяш; все сіе положишь
въ водку на одинъ день, а потомъ
слишь и подсластивъ употреблять.

Али: Возми два фунта персико-
выхъ ядеръ или горькаго миндаю,
исполки оныя въ иготи, и положи въ
глиняной горшокъ налей не много во-
дою, чтобы было не очень густо, но
шакъ какъ кисель; накрывъ сіе крыш-
кою замажь шѣстомъ, поставъ въ печь
въ средней жаръ, и дай спояшь двои
сушки; пошопѣ выложи изъ него ядры
въ кубъ налей на оныя пол-ведра водки
и четтверть фунта изюму, перегони
черезъ кубъ и подсласти изъ двухъ
фуншовъ сахару сиропомъ.

16.

Полвинная водка.

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

вина, насшаивай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

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

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

17.

Анисная водка.

Возми одинъ фунтъ шмину, двенадцать золопниковъ анису, двенадцать золопниковъ сухой лимонной корки, двенадцать золопниковъ фенхелю, и девять золопниковъ фїалковаго корня. Все сіе истолокши вмѣстѣ наливъ шремя шшофами передвоеннаго вина или спирша, и дашь мокнуть сушки. На другой день прибавить шуда два шшофа ключевой воды, и гнашь чрезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнешъ ийти

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

Али: Исполокши крупно при фунта анису настаивашь трои сутки въ пяти шпофахъ хорошаго отѣемнаго вина, и послѣ прибавя еще семь шпофовъ вина передвоить.

Али: Возми двадцать восемь фунтовъ хорошаго отѣемнаго вина; при фунта крупно исполченнаго анису, шесть золотниковъ фїалковаго корня и горсть соли; настаивай все сіе двои сутки, и потомъ перегони.

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

Али: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ шмину, девять

злотшниковѣ фїалковаго корня и десяшь сѣ половиною злотшниковѣ сухой лимонной корки; искроша и истолокши все вмѣспѣ налей шестью штофами хорошаго опѣемнаго вина и перегони.

18.

Зорная водка.

Налей четыре фунта зори хорошимѣ двойнымѣ спиртомѣ, дай стоять семь сутокѣ, пошомѣ влей вѣ четвертныя штофы и подсласти сыропомѣ.

19.

Водка Малороссійская запеканка.

Водку простую сперва передвоишь сѣ лимонною коркою, и налешь оной вѣ бутылѣ четыре штофа; пошомѣ взять двенадцашь злотшниковѣ корицы, четыре злотшника гвоздики, пяшь злотшниковѣ бадьяну, пяшь злотшниковѣ кардамону, одинѣ злотшникѣ мушкатнаго цвѣшу и два мушкатныхѣ орѣшка; все сїе истолочь и положить вѣ ту же бутылѣ, которую обмазать тѣстомѣ толщиной вѣ три пальца, и ставить

въ вольной духъ въ печь на четыре noci; по ушрамъ же вынимать и болшать; послѣ четырехъ сушокъ слишь и подсластитъ сыропомъ; полагая сахару на штофъ по фунту.

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

какъ вынущся хлѣбы; и сіе продолжашь двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на шѣстѣ прещинѣ, и замазывать оныя буде они окажутся. По прошествіи двенадцати дней оную водку слишь и сохраняшь для употребленія.

20.

Рябиновая водка.

Набратъ рябины, и насыпавъ бочку налишь виномъ; попомъ заквасишь дрожжами и дашь стояшь двѣ недѣли и перегнашь два раза.

Или: Когда созрѣетъ рябина, тогда набратъ оной ягодъ, очистишь и оборвашь ягоды отъ стебля, перешо-лочь въ ступахъ, покласъ въ кадки, чшобы было наложено до половины оныхъ; налишь горячею водою; уку-пашь кадки и увязашь по плотнѣе, чшобы духъ не выходилъ, и держашь такимъ образомъ двенадцать сутокъ; а какъ рябина закиснетъ, и верхъ въ кадкѣ покроется гущею такъ какъ у винной браги, тогда братъ изъ кадки

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

21.

Малиновая водка.

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

Или: На ведро вина полагають сырой малины фунтъ, настаиваютъ двой сушки, перегнають и подслащаютъ надлежащимъ образомъ.

22.

Вишневая водка.

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

23.

Мятная водка.

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

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

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

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

24.

Шалфейная водка.

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

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

25.

Лавенделевая водка.

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

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

26.

Яблочная водка.

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

27.

Шиповниковая водка.

Взваренаго въ меду шиповникова цвѣту настаивать двойнымъ спиртомъ

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

28.

Травная водка.

Возми маерану, шалфею, корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ по чешыре золошника, сахару чешыре фунта, хорошаго просшаго вина пол-ведра; дашь сушки прои пошоять, а попомѣ перегонять.

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

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

сшву; наклади шѣмъ полной кубикъ, налей двойнымъ виномъ, дай сушки трои постоять, 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 чешверти фунта; масшики пятнадцать золотниковъ, и горсть можжевеловыхъ ягодъ; на весь сей наборъ налей полпора ведра водки и настаивай шешеро сушукъ; потомъ положи шуда два фунта изюму и обмазанной медомъ ломоть хлѣба, и перегоняй весьма тихо.

29.

Водка изъ разныхъ кореневъ.

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

фунта шолченаго изюму насшаивай шестеро сутокъ, и гони весьма шихо; масшику же должно класъть въ шо время, когда будешь гнашь.

Ал: Возми мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и спираксы по восьми золошниковъ; корицы и померанцовой корки по двенадцати золошниковъ; масшики чешверть фунта; весь сей наборъ исполочь и наливъ съ чешвертью ведро двойнаго вина дашь спояшь шестеро сутокъ; попомъ положишь въ кубикъ ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнашь весьма шихо.

Ал: Возми пїоннаго корня, иру, солодковаго корня, калгану, ревеню, корицы, гвоздики, кардамону, инбирю по двенадцати золошниковъ; розмарину придцать золошниковъ, бадьяну двенадцать золошниковъ, спручковаго перцу чешыре золошника, шалфею восемь золошниковъ, маерану чешыре золошника, мушкатныхъ орѣшковъ восемь золошниковъ; 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 маспики, 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 мѣспѣ, а потомъ перегнашь надлежащимъ образомъ.

31.

Крѣпительная водка.

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

же маспики, чешырнадцашь золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису, пяшнадцашь золошниковъ стираксы и два золошника канцелярнаго сѣмя; всѣ сїи спеціи истолочь, положишь въ бушэль, налишь на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дашь стояшь въ шепломѣ мѣспѣ двенадцашь сушокъ.

Али: Возми по пяши золошниковъ корицы, мушкашныхъ орѣшковъ, мушкашнаго цвѣшу, бадьяну и кардамону; чешыре золошника пїоннаго корня; по пяши золошниковъ кишнецу, розмарину, фїалки, анису, пмину, базилику, маерану, шалфею и мяшы; пол-фунша лимонной корки. Всѣ сїи коренья истолочь кромѣ шравъ и лимонной корки, положишь на ведро двойной водки, влишь въ бушэль, и дашь стояшь двенадцашь сушокъ въ шепломѣ мѣспѣ.

Али: Возми корицы, мушкашнаго цвѣшу и мушкашныхъ орѣшковъ по чешверши фунша; десяшь золошниковъ гвоздики, чешвершь фунша кишнецу, двадцашь одинъ золошникъ калгану и

столько же розоваго цвѣту, четверть фунта спираксы и столько же масшики, пригоршни розмарину, пучекъ шалфею, четыре корешка фїалки. Все сіе исполочь, налить ведромъ двойнаго вина и поставишь на печь или въ теплую баню на три сушки; потомъ передвоишь очень тихо; по перегонкѣ положишь въ оную водку четверть фунта солодковаго корня, дашь стоять три сушки и потихоньку слишь; потомъ подсластя сирпомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

32.

Желудогная водка.

Возми по четверти фунта кишнеду и инбирю, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушканныхъ орѣховъ; исполочь мѣлко и положишь въ четыре шшофа хорошаго отѣемнаго вина, прибавя туда по полтора золотника шафрану и бобровой струи; дашь стоять шестеры сушки, и передвоя подсластитъ.

33.*Миндальная водка.*

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

34.*Желтая водка.*

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

завязавши въ вешошку опусшишь въ кубъ на ниткѣ, и дашь стоять въ тепломъ мѣстѣ пять дней; потомъ гнашь посихоньку; другую же половину шафрана положишь на воронку, когда пойдетъ изъ куба водка.

35.

Голубая водка.

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

36.

Водки подкрашиваютъ.

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

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

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

Красная. Настаивать съ сандаломъ или сушеною черникою.

Фиолетовая. Настаивать съ подсолнечными сѣмянами.

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

37.

Чтобъ не было въ водкѣ пригори.

Назначенное для водки вино надлежитъ первой разъ перегнать, положа 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 прошивъ положеннаго въ кубикъ хорошаго вина. Потомъ выгнанную изъ вина двойную водку настоявъ душистыми спеціями, какія кому угодны, перегонять такимъ же образомъ; то есть: положа въ водку равную мѣру прошивъ ее воды, наблюдая при томъ ту же самую предосторожность.

НАЛИВКИ.

Г.

О домашнихъ наливкахъ вообще.

Ягоды лучше всего наливать не простымъ виномъ, но водкою; да и водкою не простою, а двоеною съ ягодами тогожъ самаго сорта. То есть: наполнишь напередъ шѣми ягодами третью часть кубика, и налишь простымъ хлѣбнымъ виномъ; двоишь 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 наливанія приметъ въ себя запахъ тѣхъ ягодъ, то натурально и въ наливкѣ не можно

уже будетъ никакъ слышать обыкновеннаго ея хлѣбнаго запаха и вкуса.

2.

Водка для наливокъ.

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

3.

Красная смородиновка.

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

Али: Возми фунтъ мѣлкаго сахара, два фунша смородины; положи въ бутылъ, и поставь на солнце на недѣлю; потомъ слей въ чистыя бутылки и закупоря поставь въ песокъ.

Али: Возми смородины обобранной десять десять фуншовъ, и полченаго сахару восемь фуншовъ; все сіе перемѣшавши прибавь къ тому полфунша свѣжаго розоваго цвѣшу; всыпь въ бутылъ, и налей на все означенное десять бутылокъ рѣчной воды и штофъ французской водки; закупоря слабо и завязавши ветошкою поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣють, тогда перенеси бутылъ въ холодное мѣсто и зарой на пол-часа въ песокъ; а какъ опспойтся на чисто, разлей по бутылкамъ, копорыя закупоря и засмоля поставь также въ песокъ. Оспавшія же ягоды пережавши процѣди, и когда опсядетъ, то разлей также по бутылкамъ.

Али: Собравъ съ вѣпочекъ красной смородины сорокъ фуншовъ положи въ боченокъ, копорой бы былъ съ желѣзными обручами; положи шуда десять

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

Или: Насыпавъ полъ-бушлы 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 произволѣнїю.

4.

Черная смородиновка.

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

5.

Вишневка.

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

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

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

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

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

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

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; оципли оныя съ хвостиковъ въ чистую наполненную ключевою водою чашку; послѣ того сцѣди воду съ вишенъ на чисто; потомъ положи вишни въ деревянную нарочно для того сдѣланную сшупу, и растолки ихъ, или раздави шакъ, чшобъ косточки и ядра раздробились. Потомъ возми мѣшечикъ изъ чистаго полотна, опусти оной во вшупку 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.

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

въ оное сахару, гвоздики и корицы по произволенію, и послѣ втулку заколоши крѣпко. Попрошествіи дней десяти можно шу бочку почать, наблюдая при томъ то, что сколько будетъ сцѣжено, столько же наполнять винограднымъ виномъ. Ежели будетъ поступаемо такимъ образомъ, и вишневка будетъ содержана всегда въ чистотѣ, то оная черезъ цѣлой годъ не испортишся.

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 цвѣшу. Потомъ изъ того соспава сдѣлай шарики величиною съ куриное яйцо; положи оныя на доску поставь въ хлѣбную печь, гдѣ высушивъ оныя положи къ мѣспу. Когда же будетъ потребно сдѣлать вишневку, то разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

6.

Рябиновка.

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

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

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

сокъ съ патокою, и станеть усиливаться кислота, тогда около впулки начнеть шипѣть и будутъ проскакивать пузырики. Сіе время надобно примѣчать; и для самаго того пробку не надобно заколачивать крѣпко, а только заложить ея скважину боченка. Но чтобъ не выбило ее духомъ отъ кислоты, то надобно привязать ее къ боченку поперегъ веревкою. Въ выше-помянутое же время откупоривъ бережно влить въ боченокъ 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 повторишь помянутое вливаніе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣніе. Сіе воспослѣдуетъ не болѣе

четырёхъ или пяти разъ; и во всѣ сїи разы надлежитъ лишь водку, кошорая умѣщается вся, не смотря на то что боченокъ съначала казался полонъ; ибо ягоды и медъ дають ей всегда мѣсто. Наконецъ рябиновка сїя бунтовать перестанетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко поставишь въ подполъ или винной потребъ, и не разливать до Іюня мѣсяца. Въ сїе время, какъ сдѣлаются жаркіе дни, то боченокъ сей мѣстахъ въ двухъ, а особливо по концамъ скрутишь хорошею веревкою, а пробку прикрѣпнть наикрѣпчайше черезъ боченокъ проволокою, и поставишь на солнце Наливка сїя не успѣетъ въ немъ отъ солнца нагрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою шуда и сюда кашаться; и тогда надлежитъ его остудитъ во льду въ ледникъ, и дасть стоять тамъ всю ночь до половины другаго дня; а потомъ выставишь опять на солнце; и какъ по прежнему согрѣется, то опять остудитъ и сдѣлать также. Послѣ сего надобно уже сливать въ большія бутыли, для того что много опляжешся

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

7.

Костянигная наливка

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

8.

Крыжовниковка.

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

9.

Малиновка.

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

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

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

Али: Протри спѣлую малину сквозь полопенцо, или сквозь сито; морсу сему дай опстояться; и опстоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сїи бутылки зашывай пробками не должно, но свершывай изъ бумаги остроконечныя шрубочки и вставляй въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ

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

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

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

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

10.

Клубничникъ.

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

11.

Черемуховка.

Насыпать въ бутыль черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько потребно; потомъ пряссти въ 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.

Можжевеловка:

Возми на ведро вина фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, растолки

мѣлко въ иготи, положи въ полошняной мѣшечикѣ и опусти оной въ вино; дай мѣшечку висѣть въ бочкѣ двѣ недѣли зашкнувши впулку и не допуская шуда воздуха. Потомъ истолки немного корицы и гвоздики, завяжи ихъ въ особыя мѣшечки, и опусти въ вино чтобъ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсластить сиропомъ и разлить по бутылкамъ.

13.

Терникъ.

Набравъ ягодъ насыпать боченокъ; налить при доли хорошаго вина, а четвертую воды, и закупоривъ дать стоять чемъ долѣе тѣмъ лучше; потомъ подсластятъ разлить по бутылкамъ.

14

Терновка.

Возми спѣлыхъ терновыхъ ягодъ, располки ихъ мѣлко, поваляй въ шарики и поклавъ на чистую доску запеки въ хлѣбной печи; послѣ чего храни сѣи шарики въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ не

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

Ули: зрѣлыя перновыя ягоды высушиваются сперва на доскахъ или на

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

15.

Яблоновка.

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

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

16.

Абрикосовка.

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

разлей по бутылкамъ и зарой въ песокъ.

17.

Брусничникъ.

Набравъ ягодъ насыпать бочку; налить три доли водки, а четвертую долю воды, дать стоять двѣ недѣли; потомъ слить въ другое судно, подсластить сиропомъ и давши отстояться разлить по бутылкамъ.

18.

Розоновка.

Сдѣлай изъ полу-фунта сахару сиропъ не очень густой; положи въ него фунтъ розоваго цвѣту, и вари до шѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ густъ; послѣ выжми туда сокъ изъ одного лимона и дай раза два вскипѣть; послѣ того проспуди, и налей пол-штофа французской водки и пол-штофа португальскаго вина; дай стоять до шѣхъ поръ, покамѣстъ получишь 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 кошлѣ, чтобы было горячее; далѣе же поступи точно такъ, какъ сказано выше сего о яблоневкѣ.

20.

Маливка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; истолки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай 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 посшавъ въ песокъ.

21.

Каманичникъ или Ежевикникъ.

Возми мѣрку меду и пять мѣрокъ спѣлыхъ каманичныхъ ягодъ, разотри онья и смѣшай съ медомъ; подбавь къ тому въ шесть разъ больше французской водки, то есть тридцать шесть мѣрокъ; посшавъ на огонь; повари довольно, снимая пѣну; снявши съ огня процѣди сквозь полошеницо; 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 посшавъ въ погребъ.

22.

Лимонная наливка или Ликеръ.

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

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

Лимоны же очень могутъ быть годны для дѣланія пунша.

Л И К Е Р Ы.

1.

Тайной ликеръ.

Возми полфунта хорошаго зелена-го чаю; положи въ какую нибудь съ крышкой посуду, налей на то штофъ кипятку, и закрывши крѣпко дай стоять до шѣхъ поръ, покамѣстѣ просынетѣ; 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 сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

2.

Лимонной ликеръ.

Возми тридцать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжь корки ихъ въ самые

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

3.

Анисной ликеръ.

Истолки мѣлко полфунша анису; насшой его въ чешырехъ штофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; пошомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ штофовъ воды, и перегоняй до шѣхъ поръ, покаместъ выдетъ спирту два штофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сиропомъ и пропусти 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 шѣхъ поръ, покамѣспѣ выдетъ спирту два штофа, кошорой подсласти обыкновеннымъ образомъ взваря сиропъ на коришневой водѣ.

5.

Полынной ликеръ.

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

Лѣкарственной ликерѣ.

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 сіе хорошенько и дай споять три или чешыре часа; потомъ сцѣди. Ежели надобно придашь мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ спецій съ толченымъ сахаромъ, завернувши въ хлбчатую бумагу въ воронку, сквозь которую все то пропустить.

Разныя ДОМАШНІЯ НАПИТКИ.

I.

Французская водка.

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

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

Или: Возми ведро хорошаго отбемнаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай спояшь до тѣхъ поръ, покаместъ 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-

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

Али: Возми ведро проспаго вина и перегони его съ двумя фунтами изюму.

Али: Возми проспаго вина при ведра; положи въ него полведра свѣжаго молока, и вливши въ кубъ предавай; однакожъ при томъ надобно смотрѣть, чтобъ гнать его до шѣхъ 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 сполькожь молока и гарнецѣ ржаного хлѣба перегнашь въ другой разѣ; наконецѣ сливши въ новой дубовой боченокѣ положить въ него чешыре бутылки бѣлаго ренскаго вина, при фунша изюму и одинѣ фунтъ сахару, и закупоря крѣпко поставишь въ погребѣ.

2.

Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фуншовѣ чистой проточной воды въ кошель, и поставя оной на огонь вари до шѣхѣ порѣ, чшобѣ оныя до десяти фуншовѣ укипѣло; потомѣ шу вареную воду вливши въ чистой боченокѣ, положи въ оную два сѣ половиною фунша сахару и четверть штофа водки; а послѣ воду въ боченкѣ болшай; и когда еще она не простыла, шо опусти въ нее ломоть домашняго печенаго и поджаренаго на решеткѣ хлѣба, намазавѣ оной бѣлыми пивными дрождами; потомѣ боченокѣ заколовѣ крѣпко впулкою 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 втулку гораздо крѣпко, и поставь на мѣсяцъ въ холодной погребѣ. По прошествіи же онаго времени разлей оное вино въ бутылки, и закупоривъ на крѣпко пробками поставь для употребленія въ холодномъ погребу въ песокъ.

Какимъ образомъ приготавливаютъ для сего сѣру.

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

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

Сей пріуготовленной сѣры на ведро винограднаго вина употребляется при золошника.

3.

Домашнее шампанское.

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

Али: Возми ведро чистаго березоваго соку, полтора ведра молодого

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

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

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

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

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

штофъ самаго лучшаго бѣлаго французскаго вина, и примѣшавши въ оное чайную чашку вышешомянутаго 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 шестдесятъ бутылокъ горячей воды и мѣшай хорошенько; потомъ закрой и поставь на двое сутокъ въ теплую и жарко испропленную баню, гдѣ начнетъ оно киснуть. Потомъ какъ остынетъ воскъ, заспывшій на поверхности воды, съ оной его снѣжь, а опвару дажь устояться. Когда же опстоится и опляжетъ осадно илѣ, то чистую жижу полегоньку съ илу слишь въ другую кадку, и положи нѣсколько разбишыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрой. Потомъ какъ устоится, слишь и процѣдишь сквозь банку, или бумагу, и разливаешь въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, креморъ-

тартари. Послѣ чего оныя бушылки закупоривѣ хорошенько, и завязавѣ пробкою засмолишь, и поставишь вѣ песокѣ, чтобѣ стояли они цѣлой годѣ.

Ули: Возми пѣнадцатѣ фуншовѣ смородины, и сполько же крыжовника, и всѣ сїи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобѣ не было между ими ни листьевѣ, ни стебельковѣ, однако не раздавливая вѣ нихѣ зеренѣ. На сїи ягоды вливается отѣ двенадцати до пѣнадцати фуншовѣ воды и дается покойно стояшь часовѣ двенадцать; послѣ чего сливается сїя вода вѣ боченокѣ; ягоды кладутся вѣ крѣпкой холстинной мѣшечикѣ, и весь сокѣ изѣ нихѣ выжимается туда же вѣ боченокѣ, кошорой становится вѣ умѣренно прохладное мѣсто, покуда вино сїе ошпоится и будетѣ чисто; а тогда не приводя боченокѣ вѣ движенїе вино сїе помощїю ливера переливается вѣ другой, и на семь фуншовѣ онаго кладется одинѣ фуншѣ хлѣбной водки, и по довольномѣ перемѣшанїи боченокѣ закупоривается крѣпко. По прошествїи

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

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

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

При семъ разливаніи должно наблюдать слѣдующее: чтобы сіе вино сцѣживалось и изъ боченка выпускалось 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 сутки въ теплѣ, положи въ ту бочку изъ подъ венгерскаго вина дрождей, и закупоря крѣпко втулку зарой въ тепломъ погребѣ въ землю на цѣлой годъ такъ, чтобы во время зимы отъ морозовъ не могло быть повреждено; по прошествіи же года разлей по бушылкамъ.

Али: Возми два пуда изюму и налей крѣпкимъ ренскимъ виномъ, которое бы было не сладко, положи вина сего одно ведро; и какъ ягоды размокнутъ, то всѣ ихъ передави въ спанкѣ, разболтай, и дай время устояться въ боченкѣ; послѣ чего разлей въ 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 полченаго восемь фунтовъ; все сіе перемѣшавши прибавь къ тому пол-фунта розоваго цвѣшу, всыпь въ бутылъ и налей десять бутылокъ рѣчной воды и двѣ бутылки французской водки; закупоря слабо поставь на солнце и завяжи вешошкою. Потомъ какъ ягоды поблѣютъ, 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.

Мушкатель.

Возми травы базилики и бузინнаго цвѣшу по равной части, да вдвое

прошивъ того полченаго кишнецу; все сіе положи въ холстинной мѣшечикъ, чшобы могло пройти во втулку бочки; опусти шопъ мѣшечикъ въ вино, чшобъ оной оспался висячимъ по срединѣ бочки на ниткѣ, оставъ его въ бочкѣ на десять дней; въ которое время бочку держашъ зашкнувши, и не оставляшъ инаго отшверсшїя, какъ шолько провернувши во втулкѣ небольшую дырочку, и вставивъ въ нее трубочку изъ можжевеловаго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и опляжешъ, вынь мѣшечикъ со спеціями вонъ, шо и получишъ доброй мушкатель.

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

Али: Возми четшверть фунта бузиннаго цвѣшу и шри золотишника корицы; налей свѣжаго виноградаго мосту и вари; но прежде должно оной мостъ поваритъ одинъ, снимая съ него пѣну, а пошомъ уже положишъ въ него

цвѣты и корицу; послѣ того остудишь, слишь въ пріуготовленную бочку, въ которую опустишь мѣшечикъ съ шѣми спеціями; дашь перебродить зашкнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую трубочку. Когда же опстоишься, то разлишь 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 шѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ ту же бочку, и дай опстояться.

Или: Возми цвѣшовъ и травы базилику, мочи ихъ при часа во французской водкѣ, положи въ вино въ мѣшечкѣ на двой 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 опстояться.

Ули: Возми фунтъ сушенана бузиннаго цвѣту, базиликовой травы и цвѣшовъ по осмнадцапи золошниковъ и столько же анису, двенадцать золошниковъ полченана солодкового корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя туда четыре горщи розоваго цвѣту, опусти томъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ оставь такъ до весны; тогда вино сцѣди съ дрожжами въ другую бочку; однакожъ травы при томъ должно выкинуть, по тому что они загниють и вино испортятъ.

7.

Ратафія.

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

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

Ули: Изрѣжь въ мѣлкїя кусочки четверть фунта абрикосовъ, разбей косточки, вынь изъ нихъ ядры, истолки, 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.

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

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

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 стояшь три дни, по прошествіи которыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бутылъ, вливши туда столько же водки, сколько будетъ изъ плодовъ соку; прибавь сахару и корицы; дай стояшь мѣсяца два; потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

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

горькаго миндалю; все сіе не лупя не много истолки; положи съ водкою въ бутылъ, и шупъ же прибавъ пол-фунта сахару; настаивай въ тепломъ мѣстѣ прои сущи; а потомъ пропусти сквозъ сукно разлей въ бутылки:

Али: 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, четыре золотника кишнецу и четыре фунта мѣлкоисполченаго сахару; закупори бутылъ и дай стояшь мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропусти сквозъ суконку разлей въ бутылки.

Али: Возми нѣсколько черныхъ садовыхъ вишенъ, истолки оныя въ каменной иготи и поставъ дни на два въ погребъ, чтобъ сокъ гораздо отдѣлился, кошорой послѣ выжми сквозъ полошно; осшавшія же кожи и косточки съ ядрами положи въ кубикъ, и вливъ шуда восемь или десять фунтовъ французской водки перегони. Въ сей вы-

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

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

Али: Возми два ведра вишенъ, налей на нихъ ведро французской водки, закупори боченокъ, поставь его на мѣсяць, 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 сіе исполки каждое особо и положи съ вишневыми

косточками въ рашафю и дай стоять три недѣли; а потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Али: 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 шѣхъ поръ, покуда пойдетъ чисто. Между шѣмъ нажми соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положи въ судно дай опстояшья; и какъ гуща опадетъ, то жидкое сцѣди; и положи сего вишневаго морса въ кострюлю одинъ шпофъ, прибавь фунтъ сахару, и вари до шѣхъ поръ, покуда выкипитъ третья часть онаго; послѣ того положи одинъ лотъ корицы, поллопа кардамона, выбирая изъ него одни сѣмячки безъ кожи, и одинъ лотъ гвоздики, и накрывъ поставь на огонь; но только такъ, чтобъ духъ проходилъ, а не кипѣло, и поваривъ сними съ огня и протуди. Приготовленнаго симъ образомъ сока воз-

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

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

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

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

Ули: Положи на сковородку фунтъ сахара; влей стаканъ воды, вари и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, то сними его съ огня; положи туда пол-фунта померанцоваго цвѣшу; дай ему раза два или три вскипѣть вмѣстѣ съ сахаромъ; потомъ сними съ огня, и хорошенько накрывши дай постоять часовъ пять или шесть; потомъ поставь олять 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 тѣхъ поръ, какъ пѣны на немъ ничего не будетъ, и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бутылъ, и поставь ее въ тепломъ мѣстѣ на пять недѣль, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь чистую

салфешку и давши опшоясья разлей по бутылкамъ.

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

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

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

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

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

8.

Вишенное вино.

Для сдѣланія пяти бутылокъ вина изъ вишенъ, возми пятнадцать фунтовъ вишенъ и два фунта смородины, что вмѣстѣ хорошенько протри; исполни тридцать два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложа на четверть фунта сахару бутылку соку, покрой винограднымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ станетъ бродить, стараясь чтобы боченокъ всегда былъ полонъ, доливая его вишневымъ сокомъ. Когда же бродить перестанетъ, то закупори его хорошенько, и спустя два мѣсяца процѣди и разлей по бутылкамъ.

9.

Померанцовая эссенція для бисшофа.

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

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

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

го.

Бишофъ.

Возми свѣжихъ померанцовъ; изрѣжь ихъ на чепыре части, подсуши немного на солнцѣ, или въ вольной печи; налей на нихъ французской водки такъ, чтобы онѣ всѣ въ нихъ попонули, и дай стоять и мокнуть въ водкѣ недѣлю, или и болѣе; попомъ по желанію разводи краснымъ или бѣлымъ французскимъ виномъ.

Али: Возми по произволенію свѣжихъ померанцовъ; оботри съ нихъ всю цедру на сахаръ, которую обтирая соскабливай съ сахару, что на него натрешся; потомъ изъ тѣхъ померанцовъ вынь все шѣло, и оное съ шѣмъ 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.

Али: 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.

Али: На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взять двадцать

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

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

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

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

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

Али: Возми на три бутылки краснаго вина чепыре горькихъ померанца, у которыхъ исчерти ножемъ кругомъ кожу; потомъ положи ихъ на желѣзную рѣшетку, и надъ разожженными угольями не съ лишкомъ жарко поджаривай до шѣхъ порѣ, 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.

Али: Возми два зрѣлыхъ и сочныхъ померанца, и при безпрестанномъ поворачиваніи поджарь на маломъ огнѣ на рѣшешкѣ до тѣхъ поръ, пока мѣсшъ они на сквозь сдѣлаются горячи и начнутъ чернѣть и прескаться. Тогда напри нѣсколько мушкашнаго 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 Сидрѣ.

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

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

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

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

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

въ самыя уже шѣ бочки, гдѣ ему бышь; и буде онѣ не чистѣ, то процѣживается. Бочка наполняется такѣ, что очень мало остаётся порожняго мѣста; причёмъ наблюдаётся то, чтобы налишь ее полною однимѣ разомѣ. Чемѣ болѣе будетѣ симѣ образомѣ налишая однимѣ разомѣ бочка, тѣмѣ сидрѣ будетѣ сильнѣе; когда же она укиснетѣ и опадетѣ, то наполняется опять; и попомѣ со временемѣ закупоривается на крѣпко. Но дѣлашь сіе должно судя по погодѣ съ разсмотрѣніемѣ; въ прошивномѣ же случаѣ выльшишь весь спиртѣ, и сидрѣ будетѣ слабѣ и непроченѣ. — Что касается до втораго или выжатаго сока, то оной сливается въ бочки; и когда гуща осядетѣ на дно, тогда сцѣживается и вливается уже въ шѣ бочки въ которыхѣ ему бышь; впрочемѣ поступается съ нимѣ также какѣ съ преждеупомянутымѣ. — Бочки, употребляемыя подѣ сидрѣ не худо выкуривать напередѣ немного сѣрою; и когда сидрѣ закиснетѣ, и кисеніе окончится, то для приданія ему лучшей

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

12.

Смородинное вино.

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

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

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

потомъ на 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 опнести въ погребъ, и тамъ дать ему стоять спокойно шесть мѣсяцовъ; и тогда вино будетъ хорошо, и можно сливать оное въ бутылки. Но съ самаго начала надлежитъ вина сего сдѣлать нѣсколько мѣръ излишнихъ, по тому что оно садится.

13.

Смородинной сокъ.

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

густѣ и слей въ стеклянныя банки для сохраненія въ прокъ. Если же онѣ поиспоршится, и сдѣлается жидокѣ, то переваривается еще разѣ. — Если кто желаетѣ, чшобы смородинной сокѣ былѣ сладокѣ, то на каждой фунтѣ онаго берется пол-фунта сахару и сѣ опшшоявшимся и чистымѣ сокомѣ уваривается; а когда опшшодѣнѣетѣ, 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 самаго хорошаго перечищеннаго меду сколько кому угодно; положи въ глиняной муравленой горшокъ или кружку; накрой плотно, дабы немогъ выходить изъ него паръ; поставь въ кошелъ наполненной водою, но такъ чшобы вода не могла попасть въ оной, и вари до тѣхъ поръ, покуда сдѣлаешся какъ масло. — Потомъ налей мѣдной и вылуженной кошелъ свѣжею шекучею или хорошею колодезною водою, и замѣчай палочкой, сколько въ кошлѣ воды, дабы знать сколько въ кошлѣ еще порожняго мѣста. Положи въ сию воду половину помянутымъ образомъ приготовленнаго меду, и мѣшалкою размѣшивай въ водѣ колико можно лучше; а потомъ на небольшомъ огнѣ вари до тѣхъ поръ, покуда въ кошлѣ останется столько воды, сколько было прежде

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

16.

Розовое вино.

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

вино совсѣмъ перебродитъ; отъ чего вкусъ будетъ гораздо пріятнѣе.

17.

Березовица.

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

18.

Земляничной сокъ.

Ягоды толкутся сперва въ каменной ступкѣ, а въ недостаткѣ оной въ чемънибудь глиняномъ или деревянномъ; попомъ 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 получишь густоту сиропа; потомъ снимается съ огня, и по простуженіи вливается въ стекляныя банки и сохраняется для употребленія.

19.

Гипокрасъ.

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

Али: Возми двадцать золотниковъ крупно истолченной корицы; по десяти золотниковъ мушкатнаго цвѣшу и инбирю; два золотника амбры, и одинъ золотникъ выхуоли. Все сіе смѣшавши

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

Али: 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 сукки двои настояться; а потомъ процѣди сквозь сукно и разливай въ бутылки.

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

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

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

20.

Грушевой сокъ.

Употребляюшся къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва даешся имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получишь болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываюшся онѣ мѣлко и испалкиваюшся, и по положеніи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ опстоится, и гуща опадетъ на дно,

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

21.

Черничной сокъ.

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

выжимается изъ нихъ сокъ крѣпкой, и сколько выдти можетъ. Когда симъ образомъ мѣры двѣ, три или чешыре сего сока нажмется, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкіе куски хорошей 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 сласть 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 блюды 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 бутылки, копорыя закупориваются крѣпко пробками и спановяшся въ погребѣ. Естли же кто хочеть имѣть сей сокъ прямо чистымъ, то можно поставишь его еще на нѣсколько дней на солнцѣ, а потомъ еще разъ такимъ же образомъ процѣдити. Когда же онъ нѣсколько дней посшойтъ, то вливается нѣкопорая часпъ онаго въ вино, смотря по тому, много ли или мало его подкрасишь кто хочеть. Ежели же сокъ самъ собою не очень сладокъ, или когда вино случишся кисловато и крѣпко, то можно приложити въ бутылки еще нѣсколько кусочковъ сахару и тѣмъ придать болѣе пріятности.

22.

Ангелика.

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

ложки померанцовой воды; дай всему насюясь сушки въ тепломъ мѣстѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; потомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бушылки.

23.

Картофельное вино похожее на вино-градное.

Изрѣзашь картофель тонкими пластинками и дашь полежашь въ кучѣ; когда произойдешь между ими шипѣнїе, то можно изъ нихъ въ стану или въ пресѣ выжасть сокъ, которой ежели вылишь въ такїе боченки, въ которыхъ было до того виноградное вино, то онъ посюявъ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувъ, произведешь весьма вкусной и крѣпкой напитокъ, похожїй нѣсколько на виноградное вино.

24.

Особливаго рода домашней напитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пяшь бушылокъ обыкновеннаго пищевойнаго меда, какой варится

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

25.

Ескубанъ.

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

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

26.

Россоли.

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

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

27.

Гилотекъ.

Возми бутылку водки, пол-фунта вишенъ, чепверть фунта малины, и выдавленнаго изъ чепверти фунта смородины соку; положи все сіе въ водку, приложа 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 попомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бутылки.

28.

Мектаръ.

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

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

29.

Лимонадъ.

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

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

Е

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

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

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

30.

Пуншъ.

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

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

Али: Возми шесть лимоновъ, надрѣжь на нихъ цедру положи въ банку, въ которую насыпь два фунта мѣлко 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 шою же водкою, и давши настояться сохраняй для употребленія.

31.

Шромбъ.

Возми пѣнадцатъ свѣжихъ лимоновъ, и очисти съ нихъ кожу такъ, чтобы не захватить бѣлаго шѣла; потомъ сокъ изъ нихъ выжми крѣпко, и зерна всѣ выбравъ вонъ налей на оное четыре штофа французской водки. Потомъ возми четыре фунта сахару, налей на него штофъ воды и вари до шѣхъ поръ какъ станетъ кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее яице выпусти изъ него бѣлокъ, избежь въ пѣну, которую вылей въ томъ же сиропѣ, и съ онымъ немного покипѣши, 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 кожу весьма тонко, чтобы не захва-

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

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

прошествіи того времени процѣди и разлей по бутылкамъ.

Али: Возми придцать пять свѣжихъ лимоновъ; сними съ нихъ очень тонко желтую кожу, а бѣлую всю сдери прочь; лимоны изрѣжь, сѣмячки вынь и пресомъ выдави сокъ. Желтую кожу разопри 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 туда сиропа, развареннаго изъ осми фунтовъ сахару на двухъ штофахъ воды, прибавя туда при вареніи разбитой въ пѣну яичной бѣлокъ, и снимая пѣну. Если боченокъ будетъ не полонъ, то долей старымъ французскимъ виномъ, и закупоря поставь на шесть недѣль въ погребъ; послѣ того разлей въ бутылки, и закупоря засмоли. Сей ликеръ чемъ далѣе будешь стоять, тѣмъ лучше.

32.**Збитень.**

Возми ведро полпива, ведро меду, шшофъ 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 шшофа французской водки вылей въ боченокъ, и закупоря поставь на погребъ.

33.**Оршадъ.**

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

Возми фуншъ обрушеннаго или такого ячменя, съ котораго 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 прожашыхъ дынныхъ сѣмянъ

съ толикимъ же количествомъ розовой воды и сахару.

Али: Возми четверть фунта дынныхъ сѣмянъ и столько же сладкаго очищеннаго миндаля; все сѣе толки въ иготи опрыскивая отъ времени до времени розовою или померанцовою водою, чтобы они не обмаслились. Когда же истолкутся они мѣлко, тогда намачиваются въ трехъ фунтахъ воды и процеживаются раза два или три сквозь сито, чтобы вода посѣдѣла и была какъ молоко; послѣ того подбавляется туда же нѣсколько лимонной корки, лимоннаго соку и пол-фунта сахару; и какъ сахаръ разойдется, то процеживается 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 истолки въ каменной ступкѣ; и еслили станеть онъ маслянься, то по немногу клади въ него льду, и разведя бушылкою воды про-

цѣди сквозь чистое сито, или чрезъ рѣдкое полотно.

Али: Взять пол-бушылки воды, полтора фунта сладкаго и пол-фунта горькаго миндаля, которой очистишь, исполочь, развеси на оной водѣ и процѣдить; потомъ взять полтора фунта сахару, положишь въ коспрюльку, и наливши воды варишь до шѣхъ порѣ, покамѣстѣ сварится; тогда снявъ съ огня положишь миндальныя сливки въ сахарѣ, и варишь мѣшая лопаткою; а какъ сварится, то вылишь на бумагу, и будетъ сухой оршадѣ.

34.

Полвинное вино.

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

Али: Опуститъ въ вино полыни, набивъ оною продолговатой мѣшечикѣ, и держи до шѣхъ порѣ, какъ оно вкусѣ изъ ней въ себя втянетъ.

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

Али: Возми три горсти полыни; кардобенедикшу, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣшовъ, и розоваго цвѣшу по горсти; попушнику и девясильнаго корня по шести золотниковъ; двенадцать золотниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золотнику и пол-золотника мушкатнаго цвѣшу; все сіе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

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

правы по три горсти; девясилаго корня, лимонной и померанцовой корки по тридцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣту и кардамону по чешыре золотника, и фуншъ сахару леденцу. Все сіе крупно искрошишь, исполочь, и смѣшавъ положишь въ мѣшечикъ; опустишь въ ведерной боченокъ; налить оной виномъ, зашкнуть крѣпко и оставишь стояшь восемь дней; пошомъ сцѣдитъ, 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 цвѣшами; а оспальной гвоздичкою, калганомъ, кардамономъ и анисомъ, крупно истолченными. Опущи мѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положишь по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенные на снурочкахъ не всплывали, и оставишь ихъ въ винѣ недѣли двѣ или три.

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

Али: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной травы; шалфею, розмарину, золотышячнику 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.

Али: Возми шалфею, кардобене-дикшу, иссопу, золошотысячнику и печоночной травы по горсти; полыни двѣ горсти; все сіе положи въ волосяной мѣшечикѣ, опусти въ боченокъ и налей четверть ведра вина. Боченокъ сей долженъ имѣть впулку широкую.

Али: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясилаго корня, cadaго по двенадцати золошниковѣ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожы, маерану, полыни, мелиссы, по полу-горсти; розмарину и можжевельныхъ ягодъ по горсти. Со всѣхъ сихъ травъ листки обобрашь со шебельковѣ; можжевельовыя ягоды немного сполочь; все вмѣстѣ положишь въ мѣшечикѣ и спустишь въ боченокъ мѣрою въ полведра; налить виномъ и дашь настояшьяся.

Али: Возми съ обыкновенной полыни листовѣ, цвѣтовѣ и сѣмянѣ, и кардобенедикшу cadaго по шести горстей; вероники и агримоніи по пяти горстей; золошотысячнику двѣ горсти, полуптнику тридцать золошниковѣ; розоваго цвѣту три горсти; лимонной

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

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

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

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

Али: 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 сїи 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. Еслили угодно, можно къ сему присовокупить зрѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, шо вино выдетъ тѣмъ крѣпче. Пошомъ долей боченокъ хорошимъ мостомъ или молодымъ виномъ. Когда мостъ начнетъ бродить,

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

35.

Лимонной сокъ.

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

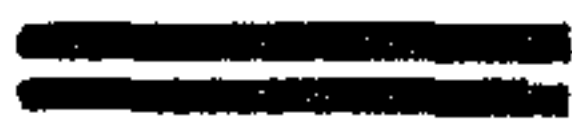
36.

Терной лимонной сокъ.

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

же облупя свѣжій лимонъ и корку, варить, примѣняясь чтобы сдѣлалась кислота и густота умеренная. Буде же не случится лимону, то и безъ него можно варить; и потомъ взявъ свѣжій лимонъ, выжавъ изъ него сокъ, положишь въ него, а вмѣстѣ съ нимъ и нѣсколько лимоннаго цедра. Сей послѣдній надлежитъ класъ, хошябъ сокъ варенъ былъ и съ лимономъ, а кладется онъ послѣ сваренія, и когда уже все просынетъ. Послѣ сего разливается сей сокъ въ бутылки 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 сущки; послѣ шого вари еще, чтобы зола опсѣла; дай еще стоять сущки, и вари опяшь до шѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; и тогда уже дай опстояться, и слей тихонько въ бутылки.



ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

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

Г.

Красное вино.

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

2.

Бургонское.

Для составленія добраго бургонскаго вина, потребны шри рода винограду: Первой долженъ бытъ самой мягкой, поспѣлой, и чистой, отъ котораго отобрашь всѣ ягоды зеленыя и загнившія и вѣпки обрѣзать. Впорой виноградъ ягодою крупной, и не шакъ спѣлой. Третью часть занимаетъ виноградъ зеленой, или загнившій. Смѣшавши всѣ сіи винограды отдѣляющся зерна и вѣпочки особливымъ инструментомъ, и потомъ давяшъ ихъ пресомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многіе годы удерживаетъ свою доброшу.

3.

Вино сѣрое, или Шампанское.

Вино сѣрое въ шампаніи называютъ то, которое въ другихъ спранахъ 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 *Мориліонъ*, въ Бургоніи *Пино*, а въ Орлеанѣ *Овернасъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *фромента*, которой цвѣту сѣроокраснаго. Выбираютъ къ тому грозды самые спѣлыя, и даютъ оныя мало. Оспальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто пищи; а самой зеленой и загнившій на вино для служащихъ. Собираніе винограду надлежитъ производить покаместъ еще лежитъ роса, и въ дни пасмурные и туманные. Виноградъ переноситъ къ прессу изъ садовъ безъ особливыхъ околочностей; а всего лучше склавши въ бочки возить на шельгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезеніи винограду тотчасъ кладутъ его въ пресъ, и дѣлаютъ первое давленіе. Первое получаемое изъ того вино называется ка-

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

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

4.

Бѣлое ordinarily вино.

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

5.

Вино мускатъ.

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

6.

Вино сѣрое жемтужное.

Сїе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный

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

7.

Прощиваніе грезъ выжимки.

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

8.

Раскладываніе въ бочки.

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

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

9.

Оттѣненіе вина.

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

трубокъ, изъ коихъ одну привязать ко дну бочки, которую хочешь опорожнишь, а другую прикрѣпишь ко дну бочки, которую хочешь дополнишь. Потомъ надлежитъ въ устье бочки съ виномъ вложить широкой мѣхъ, и душь онымъ, чтобъ вино принуждено было сквозь кишку лишся въ другую бочку. По наполненіи кишку вынимають, а бочку выполаскивають, и употребляютъ для перекладки другаго вина, и тѣмъ замѣняютъ расходъ бочекъ, коихъ бы въ прочемъ надобно было великое множество; ибо 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 спустникъ, и упрѣя новыми обручами для предъосторожности. Въ бочкахъ не должно оставаться ни мало мѣста для собиранія

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

10.

Дѣлатъ вино свѣтлымъ.

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

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

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

II.

Усладитъ вино острое и подкрѣпитъ слабое.

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

Для подкрѣпленія вина слабаго надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать

гораздо деревянною мушовкою, и вливъ шпофъ французской водки дашь 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 шпофа гораздо лучше; стекло въ нихъ должно быть доброе, равномерной толщины, устье горла къ краю нѣсколько окапистое а не острое, и немного потолще пальца.

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

Проволока, которою укрѣпляютъ пробки, должна быть ссучена изъ прехъ нитей мягкой проволоки. Смола кою обливаютъ, состоитъ изъ двухъ фунтовъ желтаго воску, фунта по-

пленой смолы, фунта еловой сѣры и восьми золошниковъ терпеншину. 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, надлежишъ разливать въ бушылки опѣ самаго давленія въ пресѣ до конца Ноября; ибо оно тогда будетъ еще съ кислотою и во всей своей силѣ.

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

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

Вины, не назначаемыя къ тому, чтобы пѣнились, прежде году по бушылкамъ не разливаютъ. Раскладывая надлежишъ 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 бутылки, запыкая оныя добрыми пробками.

13.

Средство имѣтъ лучшее вино.

Средство сіе состоитъ въ томъ, чтобъ держать оное въ большемъ суднѣ, которое чтобы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцію. Втулка таковаго судна должна быть варена въ томъ смолистомъ составѣ, которымъ замазываютъ бутылки, и имѣть соразмѣрное тому судну отверстіе. Обручи должны быть дубовые, прочныя, распаренныя на огнѣ, крѣпко связанныя, цѣльныя, а не составныя, шириною по крайней мѣрѣ въ вершокъ; или всего лучше укрѣплять бочку обручами желѣзными. Бочки сіи, или кувфы, 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 неудася таково, какому бы ему по свойству земли бышь должно, то надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недостатки сїи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ суднахъ. 2) Когда виноградная гуща закисая и взбивая на верхъ испускаетъ отъ себя дрожди, порпящія вино. 3) Когда большая часть лѣшучаго спирту улѣшаетъ вонь, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ суднахъ, въ коихъ оное не можетъ удержатъ своего свойства, и добрая часть спирту отъ того выходитъ испаренїемъ. 5) Чшо малое количество вина не можетъ работать съ таковою силою, чшобъ очистишья отъ частицъ земляныхъ и грубыхъ, копорыя напоследокъ опсѣдаютъ и соспавляютъ дрожди называемыя *лагеръ*.

14.

Составитъ хорошее вино присцѣ живанїи.

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

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

Или: Возми фунтъ сахару леденцу и шесть золошниковъ 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 слито въ бочку, полей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай споять три недѣли. Вино проспойтъ цѣлой годъ безъ всякаго поврежденія.

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

154 *Виноградное вино.*

Или: Когда вино при сцѣживаніи взмушишся, то возми на куфу вина двадцать чешыре яичныхъ бѣлка; взбей ихъ гораздо; возми мѣрочку соли и по немногу сѣяной муки и вымышаго песку; выпусти изъ бочки вина чешвершную долю; а вышешисанное взмѣшавши вливай въ бочку въ три пріема; послѣ взмѣшай съ виномъ веселкою, въ копорой провернуты скважины, и дай опстояться; то будетъ вино чисто.

15.

Производитъ въ винѣ хорошей вкусѣ.

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

16.

Испорченное вино дѣлать хорошимъ.

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

Потомъ узкогорлую фїолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и обо-рошя узкогорлую фїолу шейкою вѣнизѣ, вставъ вѣ широкогорлую. Такимъ обра-зомъ пускай одна сверхъ другой нѣсколь-ко времени постоитъ, то вода опу-снись вѣ нижнюю, а вино поднявшись вбереться вѣ верхнюю. Чрезъ сїе вино грубой своей сырости лишисья совер-шенно.

Али: Налить мѣрку испорченнаго вина на лагеръ хорошаго; исполочь вѣ порошокъ мушкатнаго орѣшку и поме-ранцовой корки и всыпать вѣ оное; за-купорить крѣпко, и дать перебродить оному съ пол-мѣсяца; послѣ чего бу-дешъ вино чрезвычайно хорошо.

Али: Выцѣдить бочку вина почи-ще до тѣхъ поръ, какъ пойдуть уже дрожди, и выцѣженное влить вѣ другую бочку, вѣ которой должны находисья хорошія свѣжія винныя дрожди; потомъ взять фунтъ хорошей чистой водки съ пол-фунтомъ желшаго воску, которой растопить на весьма маломъ огнѣ; по-слѣ того обмакни вѣ сїю микспуру

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

Али: Возми горсть старыхъ орѣховъ съ щелухою; положи ихъ сперва въ горячую печь, и чѣмъ они такъ высушились, чѣмъ порыжѣли; потомъ возми столькожъ ивовыхъ щепокъ, и положи горячіе орѣхи лишь только вынешь изъ печи въ бочку; сдѣлай зашпичку изъ ивы; дай споять вину прои сушки, то и будетъ прекрасное вино.

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

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

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

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

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

17.

Истреблять въ винѣ дурной запахъ.

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

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

18.

Водянистое вино огиститъ и сдѣлатъ вкусно.

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

19.

Умножатъ въ виноградномъ винѣ силу.

Возми золотникъ калгану, золотникъ инбирю, золотникъ гвоздики,

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

20.

Мутное вино дѣлать свѣтлымъ.

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

верха; то оное въ сушки опстоишся и сдѣлается свѣтло.

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

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

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

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

когда оно опстоится, то будетъ свѣжо и хорошо.

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

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

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

21.

Предъохраняютъ вино отъ морги.

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

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

липовой, буковой или осиновой золы пальца на три толщиною; проверни противъ втулки три или четыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, которую дни черезъ три переменяй. Отъ сего вино не повредится ни во вкусѣ своемъ ни въ цвѣтѣ. Когда права на дернинѣ не блекнетъ то нѣтъ нужды переменять въ такомъ случаѣ полотенце и золу.

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

22.

Поправлять вино въдохшееся.

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

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

изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полотняномъ мѣшечкѣ.

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

Али: Возми горькаго миндаю и бертраму; положи въ холодную воду, чтобы могла съ нихъ легко слупиться кожа; попомъ изрѣжь мѣлко, и положи въ вино.

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

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

23.

Предбохранятъ вино отъ окисанія.

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

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

Али: Положи въ бочку немного свинцовой дроби.

Али: 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 закислов.

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

Али: Положи въ бочку немного спирту изъ виннаго камня.

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

Или: Опустн въ бочку спаканъ еловыхъ шишекъ, столько же лузги въ отолченной пшеницы и фунтъ новаго воску.

25.

Предбохранятъ вино отъ плѣсѣни.

Возми буры, и исполокши мѣлко положи въ вино.

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

26.

Поправлятъ вино заплѣснѣвшее.

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

послѣ пятнадцати дней вино то получишь прежнюю свою доброшу.

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

Али: Возми квишовыхъ яблокъ, разрѣжь ихъ на четверо, но такъ чтобы они не развалились; опусти ихъ на ниткѣ въ бочку, только такъ чтобы они вина не касались; и естли бочка полна, то вина надлежитъ нѣсколько отцѣдись; тогда квишовыя яблоки припянутъ на себя всю плѣсень.

Али: 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 сцѣдись.

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

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

Али: Возми лавроваго лиспу; повари его въ винѣ и опусти въ бочку.

27.

Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсѣни.

Сдѣлай изъ пшеничнаго тѣста палку, испеки ее до половины въ печи; вынувши напычь гвоздичными головками и посади опяшь въ печь до шѣхъ поръ, какъ она испечется совершенно. Потомъ опусти ее въ бочку такъ, чшобъ она до вина не допрогивалась; или можно и совсѣмъ ее бросить въ бочку; отъ чего и пропадетъ весь дурной запахъ плѣсѣни.

28.

Естели вино тронется.

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

29.

Естели вино утратитъ свой цвѣтъ.

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

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

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

Естбли вино поднимается и нагинаетъ бродитъ.

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

приложивъ ко впулкѣ ухо; то сіе слышишь вѣрнымъ знакомъ, что вино бродитъ начинаешь. Для отвращенія сего возми четверть заряда ружейнаго пороку и всыпь въ бочку; шумъ и броженіе потчасъ окончатся, и вино отляжешъ и сдѣлается чисто. Но еслии уже поднялось, и въ броженіи кипитъ, то въ такомъ случаѣ возми фунтъ свинцу или олова, распши и влей горячее въ бочку; потчасъ отъ того броженіе кончится, и вино отляжешъ.

31.

Если на винѣ окажется перепонка.

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

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

32.

Узнавать поддиравленныя и поврежденныя вина.

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

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

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

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

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

33.

Узнать, естли въ винѣ вода.

Возми проспинку, или простую палочку, у которой нижній конецъ обрѣзашь гладко; вымажь топѣ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опяшь вынувъ приподними на воздухъ, чтобъ стекала. Естли къ концу палочки будутъ стекашъ и собиращься водяныя капли; то сіе служить признакомъ, что въ томъ винѣ естъ вода.

Али: Возми деревяннаго масла; взогрѣй на сковородкѣ; влей немного въ то масло испытываемаго вина. Когда въ винѣ естъ вода, то начнешь трещашъ и брызгашъ, а отъ цѣльнаго вина сего не бываешъ.

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

Или: Налей вина въ спаканъ, вышоченный изъ ясеневаго дерева; когда есть въ винъ вода, то оное изъ спакана выбьетъ.

34.

Ослабшее вино освѣжитъ.

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

35.

Красное вино сдѣлать 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 сдѣлать краснымъ.

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

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

Али: Также можно подкрасить полченными ягодами каманикою, или спертыми листьями чернобыльнику; отъ чего получитъ оно хорошій вкусъ и цвѣтъ, и не окиснетъ.

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

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

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

37.

Маставленіе о хожденіи за винами.

Вины должно хранить между Рождествомъ и Пасхою отъ излишней

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

П И В О.

I.

Домашнее русское пиво.

Возми двѣ сѣ половиною четверти са-
маго хорошаго ячменю; вывей оной чи-
сто; оброси исподоволь вѣ солодѣ,
стараясь чшобы не перегорѣлѣ; обей
все сѣ него лопашами; просѣй или вы-
вей чисто; смѣли мѣлко; положи вѣ
чанѣ; налей шеплою водою шакѣ, чшобы
весло свободно вѣ чану ходило; держи
оное двенадцать часовѣ, потомѣ пере-
ложивши вѣ спустникѣ наливай кипяп-
комѣ. Возми десяпѣ фуншовѣ добраго
хмѣлю; налей оной горячею водою;
держи двенадцать часовѣ. Потомѣ спус-
сти сусло; положи вѣ кошелѣ и вари
сѣ хмѣлемѣ при часа, пока мѣспѣ хмѣль
весь потонешѣ. Вынь сусло вѣ чанѣ, и
мѣшай какѣ можно чаще; когда же про-
стынешѣ, то сдѣлай приголовокѣ слѣ-
дующимѣ образомѣ: опними ушашѣ
сусла и просуди, чшобы было шакѣ

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

вареніи пива, сусло; съ тою только раз-
носію, что при спусканіи онаго кла-
дешся въ спусникъ передъ самымъ
отверстіемъ горсть хмѣля, дабы сусло
прошекало сквозь оное. Отъ сего сусла
отдѣляется нѣкоторое небольшое ко-
личество особо, а прочее переваривает-
ся въ котлѣ 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 часпями французской водки.
Когда же начнетъ оно кипѣть, тогда
примѣчается, какъ подымающіяся отъ
кипѣнія 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 три четверика съ половиною, ржаного солоду четверть, и пшеничнаго также четверть; въ третьихъ: чанъ крѣпкой, величиною до сша ведръ; на днѣ сего чана надобно сдѣлать особливо рѣшотку, а подѣ дно подставить русло, или трубу для спусканія сусла.

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

шяную или соломенную покрывку; а между шѣмъ чшобы въ кошлѣ поспѣлѣ кипяшокъ, кошорой какъ начнешѣ кипѣть, шо влить въ него три ковша студеной воды; а пошомъ влить сего кипяшка въ чанъ до сорока ведрѣ; и съ чешырехъ споронѣ поставитѣ мѣшалки, и завеслитѣ такъ, чшобы было не густо и не жидко, но посредствено. Между шѣмъ въ кошелѣ влитѣ опять воды, и спарашься, чшобы оная какъ можно скорѣе вскипѣла; чанъ же въ сѣ время покрывъ, чшобы въ немъ прѣло. Когда вода закипитѣ, шо влить въ нее опять три ковша студеной воды, и пошомъ литѣ ее скорѣй на хлѣбъ, и дасть стоятъ три часа; по прошествіи котораго времени спускатъ сусло въ особливое судно проведенною трубою. Въ тожѣ судно, куда будешѣ спускатъ сусло, положишь три фунта хмѣлю.

Помянушымъ взвариваніемъ воды и наливаніемъ кипяшка на хлѣбъ надобно спѣшитѣ возможнѣйшимъ образомъ; но наблюдать при всякомъ взварѣ, чшобы студеной воды вливано было въ кипя-

покъ по три ковша; и какъ скоро оная вольется, то топчасъ лишь ее на хлѣбъ. Дѣлаешся сіе для того, что находящейся въ водѣ соръ мушящейся въ кипятокъ, 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 сіе происходило въ самой скорости.

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

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

4.

Черное, или Красное Англинское пиво.

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

дуть такъ, чтобы топъ запорникъ 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 запорника приготовишь другое судно по меньше, въ которое изъ того запорника отливается до половины, что называется *первое сусло*. На мѣсто же вынутаго изъ запорника дополняется оной изъ кошла горячею водою, выливъ оную всю; а въ кошелъ на мѣсто оной воды влишь вынуженное изъ запорника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будетъ не полонъ, то дополнишь изъ запорника, и варишь два часа. А между тѣмъ вылишь изъ запорника въ то опорозненное судно, и покрывъ, что называется *второе сусло*. Когда же въ упомянутые два часа влитое въ кошелъ уварится, тогда изъ онаго выливается въ запорникъ; а изъ того судна, что подлѣ запорника стояло, вылишь въ кошелъ, и варишь столько же времени; потомъ влишь въ запорникъ, и покрывши

крѣпко, чтобы не выходилъ духъ, дасть стоять три часа. Потомъ въ закрытой затворникъ запустишь чистую метлу, и оною мѣшаешь четверть часа, и дашь отстояться три часа; и тогда уже спускаешь сусло въ то же судно, которое стоишь подлѣ затворника; и шупъ положишь десять фунтовъ хмѣлю; а между шѣмъ послѣднимъ варомъ изъ кошла доливаешь въ затворникъ, и размѣшиваешь метлою. Изъ того же судна, что стоишь подлѣ затворника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылишь оно въ кошелъ, и варишь три часа не очень тихо, и не пылко, но посредственно, и выливаешь въ особливой квасникъ, подлѣ котораго надобно, чтобы стояли еще два судна по меньше, на пр: отъ десяти до пятнадцати ведръ, изъ которыхъ въ одно отливаетъ перваго сусла для приголовка, а послѣднее для просуженія на квасникъ. И какъ скоро первое отлитіе по простынетъ, и будетъ шакъ какъ парное молоко, то изъ онаго отлить въ другое порожнее судно два большихъ ковша, и вложить

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

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

5.

*Пиво подобное вкусу мѣ виноградному
вину.*

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

6.

Пиво сосновое.

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

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

сыропа, а въ недоспашкѣ онаго отъ двенадцати до пятнадцати фунтовъ не перечисченнаго сахара. Взваръ шотъ сливается потчасъ потомъ въ такую бочку, въ которой недавно было красное виноградное вино. Когда же спанешъ жидкость сѣя остываешь, и спановишься въ прошепель, тогда запускается пивными дрожжами, которыхъ берется около фунта, и перемѣшивается съ помянутою жижею; послѣ чего наливаюшся ею бочки до самой впулки, впулки же не запыкаются; и тогда начнешъ она бродить и киснуть, и пойдетъ вонъ изъ бочки множество дряни. Бочку надлежитъ безпрестанно дополнять шотю же жижею, которой для самаго шого оставяется нѣсколько въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошествіи двадцати четырехъ часовъ впулка заткнешся, или пиво разольется по бушылкамъ, то будетъ оно такъ крѣпко, какъ дѣланное изъ плодовъ. А ежели хотѣшь, чтобы оно было для питья слаще, то впулки запыкаются не прежде, какъ по

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

7.

Пиво бутылочное.

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

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

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

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

8.

Пиво чрезъ долгое время содержитъ свѣжимъ.

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

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

9.

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

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

до послѣдней капли, не окиснетъ и не испортится.

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

10.

Когда пиво начнетъ взбивать и мутится.

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

11.

Мутное пиво сдѣлать свѣтлымъ.

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

О дѣланіи пивъ чистыми.

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

По примѣчаніямъ ихъ пиво киснувши въ бочкахъ пребудетъ всегда должайшаго времени для прочищенія, нежели то, которое кисло въ чанахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѣ не остается иногда дѣлать ничего инаго, какъ дать ему далѣе споять съ покоемъ, а потомъ сцѣдить, чтобы оно въ меньшихъ суднахъ совершенно опспоялось. Однако ежели сіе несовершенство, какъ то всего чаще бываетъ, произошло или отъ недовольнаго кисенія, или

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

Али: 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.

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

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

13.

Чтобы пиво не пахло богкою.

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

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

Или: Влишь въ бочку одну или двѣ хорошія рюмки добраго бѣлаго французскаго вина, дасть стоять 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 слушай; потомъ положи все въ холстинной мѣшечкѣ повѣсь въ бочку; то оной составъ истребитъ весь худой запахъ, и произведетъ въ пиво хорошей вкусъ.

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

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

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

14.

Чтобы пиво лѣтомъ не окисало.

Возми сосноваго дерева; срѣжь съ онаго щепку въ пядень длиною и въ палецъ шириною, и брось въ свареное

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

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

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

Али: Опустити въ бочку листовъ дерева грецкихъ орѣховъ со свѣжесеннымъ яйцомъ; посыпь на холстинку соли, и покрывъ оною впулку замажь свѣжею глиною.

Али: Положи въ пиво мѣлкоисполченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

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

располки крупно, и положи въ мѣшечикъ опусти въ пиво.

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

15.

Поправлять пиво окислое.

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

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

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

Али: Опустши вѣ бочку на нишкѣ пучекѣ земляничнаго цвѣшу.

Али: Возми вразсужденіи мѣры бочки горспѣ или двѣ соли, сполько же золы, и одинѣ или два шшофа воды; размѣшай вѣ ней соль и воду, и выливши вѣ пиво взмѣшай съ онымѣ; между шѣмѣ вшукку держи зашкнувѣ полотенцомѣ, впрочемѣ пиво все выбѣешѣ вонѣ; и дай ему перекипѣть.

Али: Возми немолоченаго овса съ соломою, свяжи вѣ пучокѣ, опрѣзавѣ кисти, и опустши вѣ бочку; шога пиво опяшѣ начнешѣ бродишѣ, и поправишся; сіе можно дѣлашѣ, пока пиво еще молодо.

Али: Опустши вѣ него золоштысячнику и лавровыхѣ ягодѣ.

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

поправлять хочешь; взмѣшай, и взбѣй вмѣстѣ; по исполненіи того выпусти шуда 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.

Али: Къ вышеписанной пропорціи соли прибавь въ половину противъ того квасцовъ.

Али: Опусты въ бочку въ мѣшечкѣ растолченной пшеницы.

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

16.

Поправлять испортившееся пиво.

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

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

по горсти той золы, взмѣшай такъ, чшобъ 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 портишься, то возьми самого чистаго пошашу, исполочь его какъ можно мѣльче, и клась въ каждую бутылку онаго по чайной ложечкѣ; опъ чего оно опъ же часъ поправится, и окажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

М Е Д Ъ.

г.

Простой медъ.

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

зомъ процѣди сію сышу въ кошелъ сквозь сито, и вари его, славливая накипающую пѣну на чисто; и естли медъ надобно дѣлать въ прокъ на цѣлой годъ, то вывари изъ сей сышы двѣ мѣры, а чешыре ччтобы остались; естли же употребленъ будетъ въ расходъ скоро, то выкипѣши изъ него полторы мѣры, а чешыре съ половиною ччтобы остались. Попомъ 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, ччтобы съ ними перебродилъ. Когда же пошребно употреблять его скорѣе, то надобно держать его въ большой теплотѣ, гдѣ онъ можетъ поспѣть черезъ пять дней; а по прошествїи чешырехъ дней надлежитъ его опвѣдывать; и ччтобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ найдешъ въ немъ по своему вкусу сладость и довольную крѣпость. Попомъ пере-

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

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа чешыре; потомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для снятїя же воску воду проспуди, 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 фїалки 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 тепель, то положи въ него на закваску два калача, замазавши какъ можно плотнѣе; поставь боченокъ въ теплое мѣсто, и дай киснуть двенадцать сутокъ, по

прошесшви которыхъ процѣди сквозь суконный мѣшокъ въ шомъ же боченокъ, выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто. Потомъ когда сцѣженной медъ будетъ слитъ въ боченокъ, то положи въ него развара на шомъ же меду одинъ золошникъ кардамону, одинъ золошникъ гвоздики, одинъ золошникъ 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 пошомъ 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 чисто; пошомъ простуди такъ, чтобъ былъ только чуть теплъ; послѣ заквась дрожжами; и какъ укиснетъ, то слей въ боченокъ. За-квашивай прежде втораго варенья; а какъ укиснетъ, то вари опять, и положи клею, размоча его въ шомъ же меду; и когда онъ цѣлую недѣлю въ

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

Али: Возми мѣру меду и шесть такихъ же мѣръ воды, и вари на огнѣ шаковомѣ, какой попребенѣ къ варенію молодой говядины; во время кипѣнія брось въ него горсть розоваго цвѣту, и снимай пѣну на чисто Жарѣ подѣ кошломѣ долженѣ бытъ пылкой, но безѣ дыму; и когда довольно уваришся, тоними кошелѣ съ огня и дай оспытъ; а между шѣмѣ возми на пяшь мѣръ сваренаго меду одну мѣру пашоки, положи ее въ кошелѣ, вари на угольномѣ жару, мѣшая безпрестанно до шѣхѣ порѣ, покамѣстѣ покраснѣетѣ или пошемнѣетѣ. Тогда возми прежде свареной медѣ; влей его на вареную пашоку и смѣшай веселкою. Пошомѣ шолки свѣжихѣ лавровыхѣ ягодѣ; спусти въ медѣ, и прежде сливанія въ бочку дай довольно перебродитѣ. Тогда, какѣ угодно, можно подправить его пряными зеліями, или подкрѣпитѣ хмѣлемѣ.

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

Али: 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 копорой 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 споять зиму въ тепломъ выходѣ. По наступленіи же лѣша выспавъ на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобъ оплегъ, и послѣ употреблять.

Али: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко хмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, преть фунша фїалковаго корня и сшолько же девясилаго; шалфею и

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

2.

Клюковной медъ.

Вскипятить патоку; пѣну съ нее снимать; попомъ по прибавленїи кипятку, положить сколько угодно протертой клюквы и давъ опстояться разливать въ бутылки.

Али: 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 опѣ кипѣнья на немъ не будетъ, то исполочь четверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсѣ, вылишь въ шу сышу, и вскипѣтишь еще одинъ разъ. Потомъ составя сѣ огня дать нѣсколько попростынуть, и шеплую слишь въ чистой боченокъ, въ которой положишь размоча въ томъ же меду четыре скобки чистаго меду, изрѣзавъ его мѣлко. Наконецъ взять корицы гвоздики, кардамону, бадьяну, фїалки, кишнецу, всякаго по шести золотниковъ, исполочь въ ступкѣ, и положишь въ нарочно для того сшитой продолговатой холстинной мѣшечикъ, и завязавъ оной опустить на ниткѣ въ топъ медъ до половины боченка, и закупоря крѣпко впулку поставъ въ ледъ.

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

3.

Малиновой медъ.

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

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

Примѣч. Такимъ же образомъ пригошворяются меды вишневой, куманичной и изъ прочихъ ягодъ.

4.

Бѣлой медъ.

Развеси на теплой водѣ пудъ меду, и дажь оной сытъ стоятъ половиною сушокъ, чтобы вся вощина и другая нечистота удобнѣе могла на верхъ подняшся; потомъ вощины выжашь, а сыту слишь бережненько съ поддонковъ сквозь сито, и наливъ оную въ кошелъ кипяшишь, славливая пѣну съ нее долой поваренною ложкою; и какъ сыта отъ пѣны очистится совершенно, то положи въ нее полтора фунта хмѣлю, съ которымъ ее гораздо уварить; потомъ сливши въ нарочно пригошвленную для того кадку, усудишь его такъ какъ парное молоко; посемъ запустишь въ него самыхъ хорошихъ дрождей пять столовыхъ ложекъ; и какъ уходится

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

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

Али: Разсыпашъ пудъ меду на теплой водѣ, и дашь стояшь въ кадкѣ двенадцать сутокъ; потомъ сняшь съ верху вошины, выжашъ начиспо, сышу спуспишь, и варишь съ хмѣлемъ гораздо крѣпче; положишь въ другую кадку; и какъ остынетъ подобно парному молоку, тогда сваришь, всыпавъ рыбьяго клею съ кардамономъ или съ фїалкою; и положишь въ бочку въ шощъ медъ

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

5.

Красной медъ.

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

6.

Зеленой медъ.

Варится также какъ и прежнїя; но для зеленаго колера взять три фунта папоки и два фунта мяшныхъ листьевъ, которыя съ папокою поджарить накрѣпко; потомъ развести тѣмъ же

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

Ули: Поступитъ точно такъ какъ при вареніи бѣлаго меда; но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта патоки и два фунта свѣжихъ мясныхъ листьевъ, и поджаритъ съ патокою по больше; также положишь въ медъ четверть фунта рыбьяго клею, разваря его въ водѣ съ мясою, и переливши медъ въ бочку закупоритъ, и не прогашь двенадцать сутокъ.

7.

Золотой медъ.

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

8.

Легкой медъ безъ хмѣлю.

Разсыпая медъ, какъ сказано выше, на теплой водѣ, кипятитъ 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 класть такимъ же образомъ, какъ и въ прочія меду.

9.

Медъ липецъ.

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

хмѣль попонетъ. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онимъ киснуть сущки прои; отъ чего медъ потеряетъ всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и такую 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 стоять сей медъ, непременно должны быть обручи желѣзные, при томъ же и дны упорами крѣпкія; которую наполнивъ медомъ поставишь въ ледъ и не протать недѣли чешыре или пять.

10.

Медъ, похожей на виноградное вино.

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

будетъ, и прибавь на шой палочкѣ еще другую замѣтку на палецѣ выше. Положи въ сыту четверть фунта крупно растолченнаго бѣлаго виннаго камня; вари потомъ на угляхъ, снимая прилѣжно пѣну. Когда пѣна взбивать перестанетъ, то подлеи въ котелъ еще шаковую же мѣру горячей воды, и продолжай вареніе снимая пѣну до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ уварится до наспоющей 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 прошекать, то вынь одинъ мѣшокъ вонъ, выполощи въ

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

II.

Англинской медъ.

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

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

12.

Сахарной медъ.

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

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

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

13.

Изюмной медъ.

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

В О Д Ы.

I.

Вода для подслащиванія водокъ.

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

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

2.

Розовая вода.

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

покамѣстѣ начнетъ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокѣ; тогда кубикѣ изъ котла вынуть, приставить трубку, и гнать весьма тихо. Прежде выдеть полштофа или штофѣ изъ красна, которую выливать на соленые розы; а потомѣ поидеть уже чистая вода, которой выдеть штофа два. Сію слить въ особливую чистую бутыль; а потомѣ тошѣ кубикѣ взять не снимая и не размазывая колпака; поворошить коротинькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху, и влить въ него опять самой чистой рѣчной воды штофа три; и поставя въ трубку гнать тихо. Выгнавши же еще два штофа вылить на розы, и такимѣ образомѣ накапливать ведерной кубикѣ. Когда же накопится, то такимѣ же образомѣ поставитъ въ котелѣ и варить, а послѣ гнать, и красную воду также лить на цвѣшы; и также влить два штофа чистой перегоненной воды въ ту же бутыль, въ которую и прежде было влило, которой какѣ накопится што-

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

Али: Сперва надлежитъ оборвать съ розъ всѣ цвѣточныя листочки до чиста; потомъ изрубить оныя, или истолочь въ иготъ, и положи въ глиняной горшокъ придавить по туже, и посыпать по верху сколько соли, сколько въ три пальца или въ щепоть ухватишь можно; потомъ разослатъ по верху мокрую тряпичку, и наложя 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 поидетъ съ начала, содержитъ въ себѣ множайшій спиртъ изъ розъ, но чему и пахнетъ тѣми цвѣтами весьма сильно; а та, которая поидетъ послѣ, не такова хороша. Однако естли первую перегнать еще разъ, то выдетъ настоящей розовой спиртъ.

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

Ули 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.

Смородиновая вода.

Возми пять галенковъ воды, и свари оную съ двадцатью тремя фунтами сахару; потомъ положи четыре яичныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣну, въ самое то время, когда начнетъ вода закипать; когда же станетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимать; потомъ дасть той водѣ около получаса кипѣть; послѣ того поставишь, чтобы совсѣмъ остыла, и не накрывать; наконецъ положишь 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.

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

продавивши сквозь толстой платокъ влить въ бутылъ, и держашь на льду; на косточки налишь немного воды, дашь ночевать, прожать, влить въ бутылъ и поставишь на ледъ; потомъ на косточки вторично налишь воды, и давши переночевать процѣдить сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бутылъ; 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 взяшь пол-пуда процѣженнаго съ водою соку, пять фунтовъ сахара и при фунта французской водки; и когда сахаръ растаетъ, то влить въ бутылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держашь на льду.

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

суконку, или войлочную цѣдилку, и сохраняется для употребленія.

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

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

8.

Брусничная вода.

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

надцать дней выдешь совершенная бру-
сничная вода.

9.

Духовитая вода.

Ежели хочешь получишь благовон-
ную воду изъ гвоздикъ, лилей, или
прочихъ цвѣтовъ, то налей въ склянку
хорошей хлѣбной водки, и повѣсь въ
сію водку на ниткѣ цвѣты, или ко-
ренья, или траву, отъ которой желаешь
получишь запахъ. Всѣ сіи вещи не пре-
минушъ испустишь запахъ свой въ вод-
ку; и когда по мнѣнію твоему они до-
вольно уже изъ себя запаху въ водку
испустили, то сіи вынь вонъ, а на мѣ-
сто ихъ повѣсь другіе; и шакъ продол-
жай до тѣхъ поръ, покаместъ водка бу-
детъ имѣть довольно запаху. Но при-
семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты,
кошорые испускаютъ изъ себя также
и краску, должно вынимать скорѣе,
дабы водка отъ нихъ не окрасилась.
Запахъ въ таковой водкѣ бываетъ столь
великъ, что нѣсколько капель оной мо-
гутъ надушить цѣлую большую бочку.

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

10.

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

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

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

К В А С Ы.

I.

Красной квасъ.

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

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

Яли: Возми яшнаго и ржаного солоду по чешверiku, ржаной муки два чешверика; 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 кошла два, мѣрою въ шесть ведрѣ; заквашивай квасною гущею, и положи мяшы поступи по вышеписанному.

2.

Кисля шти.

Возми чешверикъ яшнаго солоду, чешверикъ ржаного, чешвертку муки крупичатой, чешвертку пшеничной, пол-чешверика ситной, чешверикъ 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 кисляшши не долженъ быть краснаго цвѣща, но имѣть колеръ бѣлой.

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

Ули: Возми двенадцать фунтовъ крупичашой муки, десять фунтовъ

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

У К С У С Ъ.

I.

Красной уксусъ пивной.

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

2.

Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ оптономъ или послѣдомъ, и по-

ложи въ него ломоть ржаного хлѣба намазаннаго медомъ, и небольшое количество гороха. Боченокъ сей поставь закупоря крѣпко въ теплое мѣсто подлѣ печи; и наблюдай прилѣжно, чтобы его никто не трогалъ и не приводилъ въ движеніе, и тѣмъ не мѣшалъ закисанію. Чрезъ нѣсколько времени сей 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 остается отъ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ тихимъ печеніемъ чтобъ оный не пахъ пригарью. Потомъ естли погону сего бу-

дети мѣрою три ведра, то возми на сію пропорцію двѣ горсти грешневыхъ крупъ, которыя свари въ водѣ густо; положи въ нихъ два фунта свѣжихъ пивныхъ дрождей, и бутылку изъ свѣжей малины морсу. Если же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатковъ, то положи вмѣсто оной трои пригоршни сухой; перемѣшай все то вмѣстѣ, положи въ боченокъ, налей означеннымъ погономъ, и перемѣшавъ гораздо поставь въ тепломъ мѣстѣ; изъ чего черезъ 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 обратитъ 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 вонь, и подливается вмѣсто того виноградное вино, отъ чего сдѣлается онъ еще кислѣе. Слишой 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, положишь въ него кислаго ржаного тѣста, посоливъ оное и смѣшавъ нѣсколько съ перцомъ; или накласть кореньями хрѣну, крыжовнику, или смородины, или сливъ и терну, или грушь, и оставишь въ боченкѣ втулку не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

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

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

Другіе напрошивъ 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

бы надлежало, то будетъ онъ несравненно лучше.

5.

Уксусъ изъ дождевой воды.

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

6.

Дорожной уксусъ.

Возми упомянутые изъ виннаго камня сдѣланные кашышки, кошорые

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

7.

Уксусъ для куренія въ 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 прѣшь до сушокъ. Потомъ вынувъ изъ печи выжми травы какъ можно крѣпче. Наконецъ разведи на шомъ 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 кирпичь.

8.

Уксусъ изъ березовицы.

Вари тридцать шесть кружекъ березоваго соку въ кошлѣ до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ претъ онаго укипитъ. Въ остальные двадцать четыре кружки положи шесть фунтовъ меду, поджаря его напередъ на сковородкѣ, чтобъ онъ покраснѣлъ, и вари еще нѣсколько времени. Послѣ того влей все сіе въ винной боченокъ, приложя туда фунтъ изюмныхъ стебельковъ и три лота виннаго камня, и дай остыть не зашыкая вшукки. Потомъ когда жидкость сія простынетъ, то закупоря вшукку крѣпко поставь на такое мѣсто, которое бы было освѣщаемо солнцемъ, и

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

9.

Уксусъ на скорую руку.

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

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

10.

Медовой уксусъ.

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

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

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

Можно также употреблять къ тому пѣну, которая снимается при перечищаніи патоки и при вареніи пищевыхъ медовъ. Къ сей пѣнѣ подливается вода, и по размѣшаніи гораздо опять на огнѣ опять уваривается, а потомъ процеживается сквозь тряпицы во фляги, въ кошорыя подбавляется немного ренскаго уксусу, и по закупореніи поставляется на три мѣсяца въ теплое мѣсто; чрезъ что и составившая 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 всыпается туда же, и варится опять до тѣхъ поръ, покуда разойдется весь винной камень; потомъ сливается сіе въ боченокъ, которой, естли востребуеѣтъ надобность, можно дополнить нѣсколько теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрождей, или кусокъ ржанаго хлѣба, или кислаго пѣста, и поспавя въ теплое мѣсто дать киснуть и бродить; когда же оно перебродитъ, тогда закупоривается и поставляется въ погребъ. По прошествіи двухъ недѣль сцѣживается изъ боченка нѣкошорое 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.

11.

Цветочной уксусъ.

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

12.

Пряной уксусъ.

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

Али: Высушить пол-фунта соли; и возми четыре мушкатныхъ орѣшка,

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

13.

Травной уксусъ.

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

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

14.

Уксусъ геттерехъ разбойниковъ.

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

15.

Уксусъ изъ яблокъ надалицъ.

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

16.

Розмаринной уксусъ.

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

поставь на солнцѣ; между 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.

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

18.

Лимонной уксусъ.

Срѣжь напередъ съ лимоновъ верхнюю желтую корку, а потомъ очисти

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

Взяшь ренскаго уксуса, положишь въ него бузинныхъ цвѣтовъ, и дашь стоять до шѣхъ поръ, покуда приметъ

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

21.

Гвоздичной уксусъ.

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

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

22.

Вишневой уксусъ.

Возми по произволенію свѣжихъ вишенъ, положи оныя зѣ какое нибудь

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

23.

Цветная уксусъ.

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

времени спокойно, и отстоявшееся сливается въ другое чистое стеклянное судно. Оставшаяся же гуща перетирается потомъ съ нѣкоторымъ количествомъ свѣжей воды, и сливается, покуда на концѣ вся гуща мало по малу въ определенномъ количествѣ воды совсѣмъ разойдется. Сею кубовою шинкшурою можно бѣлому ренскому уксусу придавать наипрекраснѣйшій голубой колеръ.

Синей. Ежели въ сію кубовую шинкштуру 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 получить отъ того прекрасной синей колеръ.

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

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

Нужныя замѣчанія

для

ПОГРЕБЩИКОВЪ.

1.

О погребѣхъ вообще.

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

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

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

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

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

Что касается до обыкновенныхъ погребовъ, дѣлаемыхъ изъ кирпичей со сводами, и назначиваемыхъ для содержанія виноградныхъ винъ; то должны они бышь дѣланы въ землѣ, и бышь глубоки, холодны, сухи, положеніе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены бышь отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и клевовъ, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребѣ пошребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошею 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, поспныхъ маслѣ, капусты, кожъ, и пр. Ибо отъ того вины, а особливо новыя весьма скоро портяшся. Въ лѣтнее время надобно погреба со-

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

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

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

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

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

чтобы стѣны и своды дѣланы были изъ сухаго кирпича и смазываются хорошою и вязкою извѣстью. Въ погребѣ будетъ всегда сухой воздухъ, ежели внутри онаго, или въ самой стѣнѣ, или подлѣ оной проведена будетъ изъ кирпичей труба, имѣющая въ поперешникѣ верхка два или три, отъ самаго низу и сквозь сводѣ до самаго верха. Внизу можетъ она быть отверзстою, а въ верху входитъ въ какую нибудь печную трубу; а ежели таковой въ близости быть не случится, то выходитъ вонъ сама собою. Отъ таковой трубы получается та сугубая выгода, что не только погребѣ 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 работашь, то надлежитъ беречься вносить въ него жаровни, или коплы съ угольями; ибо чадъ и духъ отъ оныхъ тотчасъ ляжетъ на вино, и оное повредить 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 опворять; во время же полуденнаго вѣтра затворять и закрывать плотно.

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

2.

О ледникахъ.

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

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

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

ствовать на оныя. Ежели гдѣ сего выбора сдѣлать не можно, а принуждено дѣлать тамъ, гдѣ позволишь мѣсто, то по крайней мѣрѣ яму копать не сълишкомъ 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 хошя 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 пошѣнію камней. Естли срубъ, опущенной въ землю, сдѣланъ будетъ изъ хорошаго дубоваго лѣса, то можетъ онъ прослужить цѣлой вѣкѣ человеческой, а особливо въ землѣ глинистой.

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

при семъ строеніи не употребляется ни известь, ни глина; но каменья искуснымъ каменщикомъ прилаживаются между собою весьма плотно, и кладутся съ мохомъ.

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

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

она имѣла фигуру воронки. Ежели земля глинистая и крѣпкая, и стѣны не будутъ обваливаться, то гораздо меньше работы; а есѣли она рыхлая и песчаная, то должно помощію лѣса и распоровѣ оныя при копаніи поддерживать. Ежели ямѣ потребно быѣ выкладенной камнемѣ, то надобно ее копашь просторнѣе; дабы каменные стѣны могли въ ней умѣститься, и не стѣснили бы оной.

Не должно никогда думать, чѣтобѣ отѣ разностей лелниковѣ зависѣло то, что ледѣ въ лѣпнее время лежитѣ въ оныхѣ не довольно долго; а главное дѣло состоитѣ единственно въ томѣ, чѣтобы спараться отѣ льда какѣ можно удалить теплой воздухѣ. Для достиженія до сего намѣренія было бы безразсудно строитѣ надѣ таковою ямою погребицу, или анбарѣ, и покрывать оной черепицею, гонтомѣ, или тесомѣ. А ежели хотѣшь, чѣтобы ледѣ лежалѣ долго, то лучше вмѣсто того насыпать надѣ льдяною ямою бугорѣ изѣ глины, или изѣ земли, сверхѣ сдѣ-

ланнаго надъ нею каменнаго свода, или деревяннаго обруба.

Входы въ таковыя лдяныя ямы дѣлашь 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 влѣпашъ въ яму мухамъ. А еще того лучше, ежели въ самой ледникъ будетъ сдѣлано вмѣсто дверей на потолокъ шворило.

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

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

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

При наполненїи ледника льдомъ мѣшается съ нимъ вмѣстѣ и снѣгъ. Сей должно употреблять не мягкой, а жесткой, и когда оной отъ пригрѣванїя солнечнаго начнетъ дѣлаться зернистымъ и спановишься 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 пворильную 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, то есть, покуда воздухъ еще холодноватъ.

3.

Приготовляютъ для винограднаго вина бочки.

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

4.

О вымываніи и выпариваніи новыхъ бочекъ.

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

Или: Сбери лѣтомъ орѣховаго листа, высуши оной на свободномъ

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

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

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

5.

Объ обручахъ.

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

6.

О допалнненіи боекъ.

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

портятся отъ того, что мало по малу нечувствительно усыхаютъ, или сами собою въ бочкахъ убываютъ, отъ чего дѣлается въ суднѣ пустое мѣсто. Въ отвращеніе сего чрезвычайнаго для нихъ вреднаго обстоятельства, должно всѣ въ расходъ не употребляемыя бочки неопшѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополнваніе сіе производится различнымъ образомъ: вразсужденіи вина, допалнивается оно виномъ же, хопя и самолучшимъ; или въ недоспапкѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хопя проспыхъ 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. Напрошивъ того пиво, а особливо пославленное въ прокъ, допалнивается съ начала, и покуда оно выкидываетъ изъ себя дрожди, все свѣжимъ пивомъ, а потомъ чистою колодезною водою, и всегда дни черезъ два послѣ того, какъ налито въ бочку; наблюдая при томъ, чтобъ наполнять не слишкомъ много, и чтобы не полилось вонь; также чтобъ и не слишкомъ пережидишь, и тѣмъ чтобы не испортить.

7.

О чищеніи бутелокъ.

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

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