



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

ВИНОКУРЪ
•
ПИВОВАРЪ
•
МЕДОВАРЪ
•
ВОДОЧНОЙ
МАСТЕРЪ
•
КВАСНИКЪ
•
УКСУСНИКЪ

И
ПОГРЕБЩИКЪ
•

Россійской хозяйственной

**ВИНОКУРЪ,
ПИВОВАРЪ, МЕДОВАРЪ,
ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЪ,
КВАСНИКЪ, УКСУСНИКЪ,
и
ПОГРЕБЩИКЪ.**

Собрано изъ разныхъ иностранныхъ
и Россійскихъ сочиненій и записокъ

TP
559
R9
074
1792a

М. О.

INDIANA UNIVERSITY
LIBRARIES
BLOOMINGTON

~~АЕК0064~~

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

Me

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

Андрей Жандрѣ.

RSCM
AEK0064

Оглавленіе
содержанія сей книги.

	Стран.
Хлѣбное или проспое вино	1
Вино изъ каршофеля	3
Выгоняшь вино для водокъ.	5
Опняшь изъ хлѣбнато вина дурной вкусъ	6
Водка	8
Проспая водка	—
Вода для водокъ	9
Сыропъ для подслащиванія водокъ	10
Лимонная водка	—
Померанцовая водка	11
Гвоздичная водка	13
Коришневая водка	14
Бѣлая коришневая водка	16
Розмаринная водка	17
Кардамонная водка	—
Ангеликовая водка	18
Лавровая водка	19
Тминная водка	—
Водка пминная красная	20
Сосновая водка	—
Персиковая водка	—
Полынная водка	29
Анисная водка	22

	Стран.
Зорная водка	24
Водка Малороссійская запеканка	—
Рябиновая водка	26
Малиновая водка	27
Вишневая водка	—
Мяшная водка	28
Шалфейная водка	29
Лавенделевая водка	—
Яблочная водка	30
Шиповниковая водка	—
Травная водка	31
Водка изъ разныхъ кореньевъ	32
Зборная водка	34
Крѣпительная водка	—
Желудочная водка	36
Миндальная водка	37
Желтая водка	—
Голубая водка	38
Водки подкрашивать	—
Чѣмобъ 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
Розонокка	—
Дулевка	62
Наливка изъ винныхъ ягодъ	—
Каманичникъ или ежевичникъ	63
Лимонная наливка или ликеръ	—
Ликеры	65
Чайной ликеръ	—
Лимонной ликеръ	—
Анисовой ликеръ	66
Корищневой ликеръ	67
Полынной ликеръ	—
Лѣкаршвенной ликеръ	68

VI

	Стран.
Разныя домашнія напитки	69
Французская водка	—
Виноградное вино изъ воды	71
Какимъ образомъ прѣугошовають для сего сѣру	72
Домашнее шампанское	73
Домашнее венгерское	80
Домашнее бургонское	81
Мушкапель	—
Рапафѣя	84
Рапафѣя изъ померанцоваго цвѣта	90
Рапафѣя изъ можжевельника	91
Рапафѣя малиновая	92
Рапафѣя изъ лимоновъ	—
Рапафѣя изъ грѣдкихъ орѣховъ	93
Вишневое вино	94
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 ноградное	117
Особливаго рода домашній напитокъ похожей на виноградное вино	—
Ескубанъ	118
Россоли	119
Гилошекъ	120
Некпаръ	—
Лимонадъ	121
Пуншъ	122
Шромъ	124
Збишень	127
Оршадъ	—
Польнное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

VIII

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

Поправлять вино заплѣснѣвшее	165
Опнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронешся	168
Естьли вино утратишь свой цвѣтъ	—
Естьли вино поднимается и начинаеть бродить	169
Естьли на винѣ окажется перепонка	170
Узнавать подправленные и поврежденные вина	171
Узнать, естьли въ винѣ вода	172
Ослабшее вино освѣжить	173
Красное вино сдѣлать бѣлымъ	—
Бѣлое вино сдѣлать краснымъ	—
Наспавленіе о хожденіи за винами	174
Пиво	176
Домашнее руское пиво	—
Пиво бѣлое пшеничное	177
Англинское бѣлое пиво	179
Черное, или красное Англинское пиво	182
Пиво подобное вкус. виноградн. вину	186
Пиво сосновое	—
Пиво бупылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ лѣпнее	

время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самого 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	—
Золошой медъ	214
Легкой медъ безъ хмѣлю	—
Медъ линецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюмной медъ	220

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

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣшочной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ чепырехъ 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 погребцик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Пріутопоявляшь 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 проспаго вина, надлежитъ имѣть шу предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обрацаемы были въ солодъ сыро-молошны. Солодъ сей смоловши мѣлко и положи въ чанъ наливъ горячею водою. Сусло спушпшь въ другой чанъ, и оставшейся солодъ промыть раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинъ чанъ, въ которой положишь дрождей, на каждую четверть хлѣба по ведру. Закрыть плотно, чтобы не выходилъ духъ. Квасить до тѣхъ поръ, покамѣстъ идетъ въ верхъ пѣна; а какъ скоро начнетъ упадать, то топчасъ разливши въ кубы двоить. При семъ надлежитъ имѣть

великую оспорожностъ; по тому что вино бываетъ невыходно отъ шого, когда не докиснетъ или перекиснетъ. Четверть часа разницы дѣлаетъ въ выходѣ вина убышку ведра при. Узнавать же се слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внутри раздѣли на равныя мѣлкія части; и шѣмъ примѣшишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и шрубы надлежитъ непременно чистишь какъ можно чаще; по тому что отъ шого будешь вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возмешь изъ бочки дрождей, сполько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будешь дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислошы заквашенное дрождами вино бышь можешь. Для двоенія водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класъ; по тому что рожь и хмѣль всякому спиршу иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать сполько, чтообы кубъ могъ бышь оною наполненъ безъ ошашку; ибо когда

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

2.

Вино изъ картофеля.

Возми отъ тридцати до тридцати пяти фунтовъ земляныхъ яблокъ, или картофеля, которой бы былъ величиною въ діаметръ около полудюйма. Вели его перемыть, а потомъ истереть вмѣстѣ съ кожею на такихъ шеркахъ, на какихъ прется хрѣнъ. Между тѣмъ вмѣсто пренія его на шеркахъ, можно какимъ нибудь образомъ раздавливать и толочь; также и вымываніе не совсѣмъ необходимо нужно. Въ затертую кадку влей ушатъ кипяшку, и дай стоять столько времени, покуда она столько остынетъ, чтобы рука могла ее терпѣть безъ нужды; потомъ всыпь въ нее истертой картофель, и размѣшавъ хорошенько дай еще стоять нѣсколько времени, и такъ остынуть, чтобы вода сдѣлалась теплотою на равнѣ 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 начнетъ шопъ зашоръ киснушь, на прешей и того больше, а въ четвершой опустишся и покажутся повсюду пузырьки, какъ признаки совершеннѣйшаго кисенія. Послѣ того влей то въ кубъ и гони.

Или: Возми двадцать четыре фунша земляныхъ яблокъ; перемой и изоши ихъ сырыми; а между шѣмъ смѣли на мѣльницѣ пятнадцать фунповъ овса. Сію овсяную муку положи въ зашорную кадку налей кипячкомъ, и перемѣшай муку съ водою хорошенько. Потомъ всыпь туда истертой каршофель; и продолжай весломъ мѣшать до шѣхъ 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 споятъ сему забору отъ трехъ до чешырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядешъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедлѣнія къ перегонкѣ.

3.

Выгоняютъ вино для водокъ.

Возьми не малое количество чистой и доброй ржи, на пр: фуншовъ пятьдесять, и смоловъ оную всыпь въ дубовую кадку, которая прежде того должна бытъ внутри вымазана кислымъ шѣсомъ; и наливъ туда фуншовъ сто или нѣсколько больше горячей воды взмѣшай весломъ хорошенько. Потомъ подложи виноградныхъ, а въ недостапкъ ихъ пивныхъ дрождей, или кислаго шѣса, или нѣсколько фуншовъ 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 сѣе пространство для того, чтобы во время броженія не выбивало вонѣ. 2) Закваску сѣю лучше производишь въ умеренно тепломѣ покоѣ, нежели на холоду. 3) Если на мѣрку ржи положишь шретью часть пшеничнаго солода, то водка выдѣтъ вкусомѣ прѣятнѣе, которую перегоняшь черезѣ кубѣ обыкновеннымѣ образомѣ.

4.

Отнять изѣ хлѣбнаго вина дурной вкусѣ.

Наилучшее къ тому средство состоитѣ въ томѣ, чтобы въ наполненной виномѣ перегонной кубикѣ, смотря по величинѣ онаго положишь при первомѣ двоеніи отѣ шрехѣ до шести горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымѣ перегнать. Последнее же переганиваніе можетѣ бытъ производимо безѣ всего, и водка получишь чистая.

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

В О Д К А.

1.

Простая водка.

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

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

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

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

2.

Вода для водокъ.

Взявши какойнибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или гвоздики, истолки оную мѣлко, налей горячею водою, полагая на фунтъ спеціи воды при штофа; закрывши такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ, дай постоять сушки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя еще два штофа воды гони такъ какъ водку до тѣхъ поръ, пока мѣстъ будетъ слышанъ запахъ той спеціи; а какъ спанетъ пахнущъ погономъ, то ее ошними, и впорично въ двойную воду прибавя той же свѣжей спеціи передвой такимъ же образомъ; если же кто желаетъ, то можно перегнать и еще разъ чрезъ ту же спецію. Сей проеной воды ежели положить

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

3.

Сиропъ для подслащиванія водокъ.

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

4.

Лимонная водка.

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

сушокъ, а потомъ перегоняй тихо на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покаиѣсть выдѣтъ водки пять шшофовъ.

Али: На 28 фуншовъ передвоенного вина возми три фунша крупноистолченной лимонной корки и горсть соли; настоявши оное трои сутки передвой, и подсласти прѣмя фуншами сыропу.

5.

Померанцовая водка.

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

Али: Взяшь два фунша померанцовой корки, и обрѣзавъ съ оной мякоть налить ведро хорошаго вина; настояшь трои сутки и перегоняшь надлежащимъ образомъ.

Али: Четыре фунта померанцовой корки мочить прои сутки въ пяши шпофахъ хорошаго вина; потомъ положи въ кубъ, и подбавя еще семь шпофовъ вина перегонять до шѣхъ поръ, чтобы вышло водки семь шпофовъ, кошорыя подсластитъ по обыкновенію.

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

Али: Взять на ведро вина фунтъ померанцовой корки, настаивать прои сутки; а между шѣмъ въ особливой небольшой склянкѣ настоять пять золотниковъ мѣлко исполченной гвоздики; смѣшавши сіе вмѣстѣ перегнать, подсластитъ пашокою, и пропустишь сквозь бумагу.

6.

Гвоздигная водка.

Возми чепверть фунта гвоздики, исполки ее мѣлко; налей на нее полведра двоенаго вина, и закупоря бутылъ крѣпко поставь на солнце или въ теплое мѣсто на цѣлую недѣлю; потомъ свари изъ пяши фуншовъ сахару сыропъ; разведи онымъ водку, и взболшавъ хорошенько дай стоять еще сутки; наконецъ пропусти сквозь бумагу.

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

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

Коришневая водка.

Взять одинъ фунтъ самой свѣжей и полскокожной корицы, истолочь мѣлко, всыпать въ бутылъ, налить на нее отъемнаго вина ведро, и закупоря крѣпко поставишь на солнце, или въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ выливи въ кубъ гнать надлежащимъ образомъ. Послѣ того взять штофъ чистой воды, распустишь въ ней фунтъ сахару; вскипѣлишь сіе на огнѣ и шѣмъ подсластишь.

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

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

поставишь на теплую печь и дашь стояшь цѣлыя сушки; потомъ взболшавъ ту воду вылишь въ кубъ и гнашь чрезъ оной въ бушылку. Когда надвоится изъ того коришневой воды первая бушылка, то не снимая потъ кубъ съ огня влишь еще въ оной бушылку опварной же воды, и замазавъ оной гнашь изъ него другую бушылку, потомъ такимъ же образомъ и шретью. 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 шшофа. Потомъ взявъ пять фунтовъ сахару, развести его двумя бушылками коришневой воды и взваришь сиропъ, кошорой вылишь въ первую бушылку воды, и еще шшофъ двоенаго вина; наконецъ налить три шшофа водки и полшоры бушылки коришневой воды; перемъшавъ закупорить плотно и поставишь на прои сушки въ тепное мѣсто; послѣ чего пропустишь черезъ бумагу.

Али: На ведро хорошаго отъѣмнаго вина положи въ кубъ три фунта сухихъ яблокъ, налей ихъ означеннымъ виномъ и перегони оное; лопомъ исполки пол-фунта корицы и насыпавъ ее въ бушылъ налей означенную водкою, и заткнувъ крѣпко пробку дай спояшь недѣлю; а послѣ шого выливши вмѣстѣ съ корицею въ кубикъ перегони самымъ малымъ огнемъ.

8.

Бѣлая коришневая водка.

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

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

перегоняй ее до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ уже пойдетъ безъ вкуса и безъ духа; послѣ все смѣшай, подсласти сыропомъ, и дай нѣсколько дней споять, чтобъ ошспоялась. Сія водка чемъ долѣе споятъ шѣмъ лучше, чище и свѣжѣе.

9.

Розмаринная водка.

Возми 28 фуншовъ двойнаго вина, фуншъ розмарину, горсть соли; давши стоять сущки прои перегони черезъ кубъ, и подсласти преля фуншами сыропа.

10.

Кардамонная водка.

Два фунша крупно-исполченнаго кардамону настоять чрезъ прое сутокъ въ шрехъ шпофахъ вина; послѣ того прибавя еще при шпофа вина передвоишь по обыкновенію.

Или: Взять фуншъ кардамону, два фунша изюму; исполочь все вмѣстѣ, налишь ведромъ двойнаго вина, настайвашь недѣлю, и потомъ перегнашь.

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

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

II.

Ангеликовая водка.

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

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

12.

Лавровая водка.

На 28 фуншовъ двойнаго вина возьми два фунша мѣлко исполченныхъ лавровыхъ ягодъ; настоявши шрой супски перегони.

13.

Тминная водка.

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

Или: Крупно исполченнаго тмину при фунша мочи при дни въ чешырехъ штофахъ вина, и пошомъ прибавя еще чешыре штофа передвой и подслащивай надлежащимъ образомъ.

Или: Взяшь одинъ фунтъ тмину, 12 золопниковъ анису, 12 золопниковъ фѣалковаго корня, 12 золопниковъ сухой лимонной корки. Сѣи спеціи искроша и исполокси виѣспѣ налить шремя

шпофами двойнаго вина и дашь мокнушь двои сущки. На шрешей день прибавишь шуда два шпофа ключевой воды, и гнашь черезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнешъ идиши очень бѣла и не ошра вкусомъ. Потомъ подсластя сыропомъ пропусти сквовъ сѣрую бумагу.

Водка тминная красная.

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

14.

Сосновая водка.

Набрашь молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положишь въ кубъ, налишь виномъ и замазавъ дашь стояшь прои сущки; потомъ перегнашь и подсластишь сыропомъ.

15.

Персиковая водка.

На ведро вина положишь два фунта толченыхъ персиковъ, поставишь на

печь на шрое сушокъ, а потомъ пере-
двоить. Послѣ шого нарвать двои при-
горшни березоваго листу, также листу
черной смородины и черемушнаго и
одну горсть мяшы; все сіе положить
въ водку на одинъ день, а потомъ
слишь и подслашивъ упошреблять.

Или: Возми два фунта персико-
выхъ ядеръ или горькаго миндаю,
исполки оныя въ иготи, и положи въ
глиняной горшокъ налей не много во-
дою, чшобы было не очень густо, но
шакъ какъ кисель; накрывъ сіе крыш-
кою замажь шѣспомъ, поставъ въ печь
въ средней жаръ, и дай шоять двои
сушки; пошопіъ выложи изъ него ядры
въ кубъ налей на оныя пол-ведра водки
и четверть фунта изюму, перегони
черезъ кубъ и подслашти изъ двухъ
фуншовъ сахару шропомъ.

16.

Полынная водка.

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

вина, наштаивай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

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

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

17.

Анисная водка.

Возми одинъ фунтъ шмину, двенадцать золотниковъ анису, двенадцать золотниковъ сухой лимонной корки, двенадцать золотниковъ фенхелю, и девять золотниковъ фѣалковаго корня. Все сіе исполокши вмѣстѣ налить шремя шпофами передвоеннаго вина или спирта, и дасть мокнуть сущки. На другой день прибавить туда два шпофа ключевой воды, и гнать чрезъ кубикъ до шѣхъ поръ, какъ водка начнешъ ийти

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

Или: Исполокши крупно три фунта анису настаивашь прои сушки въ пяти штофахъ хорошаго опъемнаго вина, и послѣ прибавя еще семь штофовъ вина передвоить.

Или: Возми двадцать восемь фунтовъ хорошаго опъемнаго вина; при фунта крупно исполченнаго анису, шесть золотниковъ фѣалковаго корня и горсть соли; настаивай все сіе двои сушки, и потомъ перегони.

Или: Возми фунтъ анису, ведро вина; перегони по шихоньку; а для подцвѣшу исполки съ горсть анису и положи подъ шрубочку въ плашкѣ, чтобы водка шла сквозь его. Естли же кто желаетъ имѣть сію водку зеленую, то взять березовыхъ листовъ, высушить, исполочъ съ горсть, и положить въ плашокъ подъ шрубку.

Или: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ шмину, девять

золотниковъ фїалковаго корня и десяць съ половиною золотниковъ сухой лимонной корки; искроша и истолокши все вмѣспѣ налей шестью штофами хорошаго отбѣеинаго вина и перегони.

18.

Зорная водка.

Налей четыре фунша зори хорошииъ двойнымъ спиртомъ, дай споять семь сушокъ, потомъ влей въ чешвертныя штофы и подсласти сирпомъ.

19.

Водка Малороссійская запскавка.

Водку простую сперва передвоишь съ лимонною коркою, и налйшь оной въ бушмель четыре штофа; потомъ взышь двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики, пять золотниковъ бадьяну, пять золотниковъ кардамону, одинъ золотникъ мушкашнаго цвѣшу и два мушкапныхъ орѣшка; все сіе истолочь и положить въ шу же бутмель, которую обмазашъ тѣспомъ толщяною въ три пальца, и ставишь

въ вольной духъ въ печь на четыре ночи; по ушраиѣ же вынимать и болтать; послѣ четырехъ сушокъ слить и подсластить сиропомъ; полагая сахару на шшофъ по фунту.

Или: Возми при золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, столько же перцу; по при золотника инбирию, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, цишвару, мастики, фіалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и шмину; при золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, при 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 бушылъ, и взлишь на оной ведро анишной водки; пошомъ обмазать и облепить всю бушылъ вокругъ хлѣбными шѣшомъ толсто, и закупорить крѣпко; только чшобы бушылъ была не полна; поставишь въ печь послѣ того

какъ вынущся хлѣбы; и сіе продолжашъ двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривашъ всякой разъ, не будетъ ли на шѣспѣ прещинъ, и замазывашъ оныя буде они окажутся. По прошествіи двенадцати дней оную водку слишь и сохраняшь для употребленія.

20.

Рябиновая водка.

Набравъ рябины, и насыпавъ бочку налишь виномъ; потомъ заквасишь дрожжами и дашь спояшь двѣ недѣли и перегнашь два раза.

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

совсѣмъ и съ гущею, перегоняеть черезъ казань или кубь какъ брагу, и въ четвертой перегонь будетъ весьма хорошая водка.

21.

Малиновая водка.

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

Или: На ведро вина полагають сырой малины фунтъ, настаивають 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.

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 по въ бутылъ и замазавъ поставь на прои сушки въ тепное мѣсто, потомъ перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: На двенадцать восемь фунтовъ хорошаго опѣмнаго вина возми два фунта мяты, горсть соли и три фунта меду, и давши прои сушки 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 спояшь съ тѣми спеціями шрой сушки въ шепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; потомъ перегони, и подсласпи сыропомъ.

24.

Шалфейная водка.

Возми ведро просаго вина, полфунта шалфею, двенадцать золошниковъ кишнецу, шесть золошниковъ укропу, четырнадцать золошниковъ шиповникова или розоваго цвѣшу; положи всѣ сїи спеціи въ кубъ наливъ на оныя вино и замазавъ дашь спояшь двой сушки, потомъ перегнашь и подсласпишь.

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

25.

Лавенделевая водка.

Возми двадцать чешыре золошника лавенделева цвѣшу, шесть золошниковъ корицы и сполько же гвоздики; наборъ

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

26.

Яблочная водка.

Всыпашь въ бочку свѣжихъ яблочъ, налишь просшимъ виномъ, и какъ постоишь полгода, то сцѣдя съ яблочъ жижу влишь въ кошелъ и подсласпишь какъ надобно сладко; попомъ дашь раза при вскипѣшь, наблюдая при помъ шу осторожнось, чшобы вино не вспыхнуло; послѣ дашь въ кошлѣ на погребѣ усшоясья; когда медъ осядешъ надно, то его слишь, и на шесть ведеръ сего слишаго вина прибавя полшора ведра воды гнашь черезъ кубикъ, попомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

27.

Шиповникова водка.

Взваренаго въ меду шиповникова цвѣшу настаивашь двойнымъ спиртомъ

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

28.

Гравная водка.

Возми маерану, шалфею, корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ по чешыре золошника, сахару чешыре фунта, хорошаго проспаго вина пол-ведра; дашь сушки шрои пошояшь, а попомъ перегоняшь.

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

Или: Возми сосновыхъ шишекъ, золошотысячнику, донной правы, листву черной смородины, зори, полыни, бедренцу, немѣцкой мяшы, розмарину, и малиннаго корня по равному количе-

сшву; наклади шѣмъ полной кубикъ, налей двойнымъ виномъ, дай супки шрои посшояшь, и потомъ перегони.

Или: Возми маерану, шалфея, иссопу, шмину по шридаши шести золошниковъ; корицы, гвоздики, мушкешныхъ орѣшковъ, мушкешнаго цвѣшу, кардамону и шпираксы по пяти золошниковъ; розмарину и лимонной корки по чешверши фунша; масшики пшнадцать золошниковъ, и горсть можжевеловыхъ ягодъ; на весь сей наборъ налей полшора ведра водки и наспаивай шешперо супокъ; потомъ положи шуда два фунша изюму и обмазанной медомъ ломоть хлѣба, и перегоняй весьма шихо.

29.

Водка изъ разныхъ кореневъ.

Возми десять золошниковъ корицы; гвоздики, мушкешныхъ орѣшковъ, мушкешнаго цвѣшу, фѣалковаго корня, калгану, масшики и шпираксы по пяти золошниковъ; налей на сей наборъ десять шшофовъ водки, и положи два

фунта полченаго изюму насшайвай шестеро сутокъ, и гони весьма шихо; маспику же должно класшь вѣ по время, когда будешь гнашь.

Или: Возми мушкатнаго цвѣшу, мушкатныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и спираксы по восьми золошниковъ; корицы и померанцовой корки по двенадцати золошниковъ; маспики чешверть фунта; весь сей наборъ истолочь и наливъ сѣ чешвертью ведро двойнаго вина дашь спояшь шестеро сутокъ; попомъ положишь вѣ кубикъ ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнашь весьма шихо.

Или: Возми пѣоннаго корня, иру, солодковаго корня, калгану, ревеню, корицы, гвоздики, кардамону, инбирю по двенадцати золошниковъ; розмарину шридцать золошниковъ, бадьяну двенадцать золошниковъ, спручковаго верду чешыре золошника, шалфею восемь золошниковъ, маерану чешыре золошника, мушкатныхъ орѣшковъ восемь золошниковъ; пепрушки, нѣмецкаго шмину, ангелику, померанцовой корки,

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

30.

Зборная водка.

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

31.

Крѣпительная водка.

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

же масшки, чешырнадцать золошниковъ лимонной корки, восемь золошниковъ анису, пшнадцать золошниковъ спираксы и два золошника канцелярнаго сѣмя; всѣ сїи спеціи исполочь, положишь въ бушылъ, налишь на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дашь стояшь въ шепломъ мѣспѣ двенадцать сушокъ.

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

Или: Возми корицы, мушкашнаго цвѣшу и мушкашныхъ орѣшковъ по чешверши фунша; десяшь золошниковъ гвоздики, чешверть фунша кишнецу, двадцать одинъ золошникъ калгану и

сполько же розоваго цвѣту, четверть фунта спираксы и сполько же масшики, пригоршни розмарину, пучекъ шалфею, чешыре корешка фїалки. Все сіе исполочь, налить ведромъ двойнаго вина и посшавишь на печь или вѣ шепелую баню на шрой сушки; потомъ передвоишь очень шихо; по перегонкѣ положишь вѣ оную водку четверть фунта солодковаго корня, дашь стояшь шрой сушки и потихоньку слишь; потомъ подсласпя сыропомъ пропустишь сквозь сѣрую бумагу.

32.

Желудогная водка.

Возми по четверти фунта кишнеду и инбирю, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушкашныхъ орѣховъ; исполочь мѣлко и положить вѣ чешыре шшофа хорошаго отѣемнаго вина, прибавя шуда по полшора золотника шафрану и бобровой спруи; дашь стояшь шештеры сушки, и передвоя подсласпимъ.

33.

Миндальная водка.

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

34.

Желтая водка.

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

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

35.

Голубая водка.

Наспой въ хлѣбномъ винѣ пиміана, мяшпы, мелиссы, черного шмина, лимонной корки, лавроваго листа и синяго вибернельнаго корня; и перегоняй черезъ кубъ, то и пойдетъ водка цвѣшомѣ голубая.

36.

Водки подкрашиваютъ.

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

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

Желтая. Наспоивать съ мелиссою, или мяшою, или вероникою, или пепрушечными листьями, или селдерейною зеленью, или хреновыми листьями.

Красная. Настаивать съ сандаломъ или сушеною черникою.

Фіолетовая. Настаивать съ подсолнечными сѣмянами.

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

37.

Чтобъ не было въ водкѣ пригор.

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

НАЛИВКИ.

г.

О домашнихъ наливкахъ вообще.

Ягоды лучше всего наливать не простымъ виномъ, но водкою; да и водкою не простою, а двоеною съ ягодами погожъ самаго сорта. То есть: наполнишь напередъ шѣми ягодами третью часть кубика, и налешь простымъ хлѣбнымъ виномъ; двоишь обыкновеннымъ образомъ водку, а потомъ въ сію водку полагаешь третью часть отварной чистой воды и шѣмъ уже наливать на ягоды. Для самаго помянушаго двоенія употребляешь также ягоды свѣжія а не сухія. То же судно, въ которое наливаешься будешь наливка, насыпашь всегда ягодами шакъ, чшобъ оное ими немного шолько было неполно. И какъ водка отъ сего еще прежде наливаія приметъ въ себя запахъ шѣхъ ягодъ, то натурально и въ наливкѣ не можно

уже будетъ никакъ слышать обыкновеннаго ея хлѣбнаго запаха и вкуса.

2.

Водка для наливокъ.

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

3.

Красная смородиновка.

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

Али: Возми фуншъ мѣакаго сахару, два фунша смородины; положи въ бушылъ, и поставь на солнце на недѣлю; потомъ слей въ чистыя бушылки и закупоря поставь въ песокъ.

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

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

фуншовъ иѣлкаго сахару; влей сорокъ бушылокъ воды и два шшофа французской водки. Все оное закупоря крѣпко поставь на погребѣ; черезъ шесть мѣсяцовъ разлей по бушылкамъ, копоры закупорь и засмоли. Черезъ нѣсколько дней можно будешъ сей напитокъ унопрелять; но чемъ долѣ онъ спойтъ, шѣмъ лучше.

Али: Насыпавъ полъ-бушыли смородины налей на нее вина сполько, чшобы ягоды были онымъ покрышы, и завязавъ оную поставь на солнце на двѣ недѣли; попомъ сливши съ ягодъ, взвари съ сахаромъ, коего положи по произволенію.

4.

Черная смородиновка.

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

5.

Вишневка.

Возми свѣжихъ вишенъ; исполки оныя въ сшущѣ шакъ, чшобы всѣ косточки

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

Или: Возми чешыре шпофа вишневаго морсу; вари его на жару, чшобы вскипѣлъ раза чешыре, снимая съ него прилѣжно всю пѣну; положи два фунша сахару, и дай вскипѣть съ сахаромъ еще два раза; потомъ налей въ шощъ подвареной морсѣ шпофѣ персиковой водки подслащенной сахаромъ, и еще дай вскипѣть два раза; послѣ шого осшудя вылей въ горшокъ, которой закрывъ и замазавъ поставь часа на чешыре въ печь въ вольной духѣ.

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

дузской водки, а косточки исполокши положи шуда же; попомъ положи на всякой шпофъ по золошнику шолченой корицы; дай спояшь шесть недѣль и всякой день болшай, а послѣ слей; избъ гущи же выжавъ сокъ подвари съ сахаромъ по произволенію, и шѣмъ подсласпи.

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

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; оципли оныя съ хвостиковъ въ чистую наполненную ключевою водою чашку; послѣ шого сцѣди воду съ вишенъ на чисто; попомъ положи вишни въ деревянную нарочно для шого сдѣланную шупу, и располки ихъ, или раздави такъ, чшобъ косточки и ядра раздробились. Попомъ возми мѣшечикъ избъ чистаго полшна, опусши оной во шшулку бочки; складывай въ оной вишни ложкою а не руками; завяжи мѣшечикъ крѣпко; налей молодымъ вино-

граднымъ виномъ, которое съ вишнями начнешь бродить, не смотря на то что хотя бы уже само собою и перебродило. Когда броженіе кончится, то возми шесть 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 полежасть въ винѣ нѣсколько недѣль; послѣ чего разлей по бушылкамъ.

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

въ оное сахару, гвоздики и корицы по произволѣнїю, и послѣ впулку заколопи крѣпко. Попрошествїи дней десяти можно шу бочку почать, наблюдая при помѣ шо, что сколько будетъ сцѣжено, столько же наполнять винограднымъ виномъ. Ежели будетъ поступаемо такимъ образомъ, и вишневка будетъ содержана всегда въ чистотѣ, шо оная черезъ цѣлой годъ не испортишся.

Или: Возми спѣлыхъ вишенъ сладкихъ и кислыхъ по ровну; высушивъ оныя въ печи шакъ, чшобъ не пересохли, ишолки въ игоши гораздо мѣлко; примѣшай въ оныя смошря по количеству вишенъ шолченой гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣшу. Потомъ изъ шого состава сдѣлай шарики величиною съ куриное яйцо; положи оныя на доску поставъ въ хлѣбную печь, гдѣ высушивъ оныя положи къ мѣспу. Когда же будетъ потребно сдѣлать вишневку, шо разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

Рябиновка.

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

Или: Набись полонъ боченокъ рябины, и разогрѣвъ пашоки влишь въ боченокъ теплую, и дашь стоять при мѣсяца; послѣ того разлишь по бутылкамъ.

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

сокъ съ пашокою, и станеть усиливаться кислоша, тогда около вшулки начнешь шипѣть и будущь проскакивать пузырики. Сіе время надобно примѣчать; и для самаго того пробку не надобно заколачивать крѣпко, а шолько заложить ею скважину боченка. Но чшобъ не выбило ее духомъ отъ кислоши, то надобно привязать ее къ боченку поперегъ веревкою. Въ вышепомянутое же время откупоривъ бережно влишь въ боченокъ стаканъ французской водки, отъ чего помянутое шипѣніе потчасъ уймется. Тогда покашавъ немного боченокъ, чшобъ ягоды лучше смѣшались съ медомъ и сокомъ ихъ, и закупоривъ также не крѣпко пробкою, поставишь на мѣсто, и также примѣчать по прежнему; и какъ скоро зашипитъ въ боченкѣ опять, то повшоришь то же самое, то есть унять стаканомъ французской водки, и опять закупоривъ по прежнему поставишь, и повшоряшь помянутое вливаніе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣніе. Сіе воспослѣдуеть не болѣе

четырёхъ или пяти разъ; и во всѣ сіи 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 сія бунтовать перестанетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко поставишь въ подполъ или винной погребъ, и не разливать до Іюня мѣсяца. Въ сіе время, какъ сдѣлаются жаркіе дни, то боченокъ сей мѣстахъ въ двухъ, а особливо по концамъ скрутишь хорошо веревкою, а пробку прикрѣпишь наикрѣпчайше черезъ боченокъ проволокою, и поставишь на солнде Наливка сія не успѣетъ въ немъ отъ солнца нагрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою шуда и сюда кашаться; и тогда надлежитъ его остудить во льду въ ледникъ, и дашь стоять шамъ всю ночь до половины другаго дня; а потомъ выставишь опять на солнде; и какъ по прежнему согрѣется, то опять остудить и сдѣлашь также. Послѣ сего надобно уже сливать въ большія бутылки, для того что много опляжешся

лагера. Когда же въ бушыляхъ наливка опшпойтся и будешъ чиста, тогда разливашъ уже бережно въ мѣлкіе бушыляки, и закупоривая оныя крѣпче заливашъ сиолою. Тогда наливка сія чемъ долѣе будешъ стояшь въ сихъ бушылякахъ, шѣмъ будешъ чище и лучше вкусомъ.

Чпожъ касается до оставшагося въ большихъ бушыляхъ лагеря, то оной можно вылишь опять въ боченокъ на шѣже ягоды, а потомъ налить шомъ боченокъ крѣпкимъ медомъ, и далъ посшояшь мѣсяца чешыре; изъ того выдешъ также очень не дурная наливка.

7.

Костяникная наливка

Набравши костяники, насыпашъ полной боченокъ, налить хорошимъ виномъ или водкою, и закупоривъ далъ стояшь недѣли двѣ или шри; потомъ слишь, подсыропишь медомъ или сахаромъ, и пропустишь сквозь суконной мѣшокъ.

8.

Крыжовниковка.

Насыпашь полную бушылъ спѣлаго крыжовника, и наливъ французской водки сколько взойдешь; дашь спояшь на солнцѣ довольное время, чшобы настоялась; а попомѣ слишь оную, и на шѣ же ягоды наливѣ крѣпкимѣ поршугалькимѣ виномѣ дашь опяшь настояться; попомѣ слишь, и смѣшавѣ съ первою настойкою подварить вѣ кошлѣ съ сахаромѣ, полагая на каждую бушылку шолченаго сахару по полуфуншу, и не давашь вскипѣшь больше пяти разѣ, снимая прилѣжно накипѣвшую пѣну; послѣ чего остудя разлишь по бушылкамѣ и сохраняшь вѣ пескѣ.

9.

Малиновка.

Накласшь свѣжей малины вѣ муравленой кувшинѣ, у кошораго бы горло было не широко, по самое горло; закупоря и засмоля вырышь вѣ землѣ яму глубиною вѣ пять четвершей, и оной

кувшинѣ поставя въ землю зарышь; а на зиму смѣшашь на помѣ мѣстѣ спогѣ съна. Въ Маѣ же мѣсяцѣ кувшинѣ изъ земли вынушь, и вино бережно слишь въ бутылки; но спарашься дѣлать се въ такомѣ мѣстѣ гдѣ бы не было солнца.

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

Али: Протри спѣлую малину сквозь полошнцо, или сквозь сито; морсу сему дай отстояться; и отстоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сѣи бутылки зашывай пробками не должно, но свертывай изъ бумаги остроконечныя шрубочки и вставляй въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ

шого поставь ихъ дней на пять или на шесть на солнце. Естли же нѣшѣ солнечнаго сїянїя, а случится пасмурная погода, шо поставь ихъ вѣ нѣкоторомѣ отдаленїи отѣ огня; но шущѣ сокъ можетѣ очень легко испоршиться. Вѣ печенїе сихъ шести дней должно сокъ сей ежедневно процѣживатѣ сквозъ частое сито, и всякой разѣ прибавлять кусочка по два сахару. Послѣ чего составишь сїи бутылки сѣ солнца вѣ холодноватое мѣсто, и чрезѣ каждыя два дни процѣживатѣ сквозъ сито до шѣхъ порѣ, пока мѣстѣ оной совершенно будетѣ чистѣ, и чшобѣ не окисѣ; къ чему времени около трехъ недѣль потребно; а тогда закупоривающся бутылки на крѣпко пробками и сохраняющся вѣ потребу. Сахару же кладешся, сколько кому за благо-разсудишся, или смотря по шому, сладкой ли должно бышь наливкѣ, или не очень сладкой.

Шл: Взять вѣ пять ведерѣ чистой выпаренной боченокѣ; положить вѣ него шри ведра сѣ половиною малины и одно ведро бѣлаго вина, и закупоривѣ

дать стоять; потомъ когда не слышно будетъ виннаго запаха сцѣдить въ другой боченокъ; пославить на двои сублики чшобъ опстоялось; а какъ опстоится, то опять слишь въ прешій боченокъ. Потомъ положишь въ чистую кострюльку два шшофа опвареной воды и шесть фуншовъ сахару, дать кипѣть, а пѣну снимать. Послѣ того взять три яичные бѣлка, взбишь какъ можно крѣпче, положишь въ кострюльку, дать кипѣть до шѣхъ поръ, пока бѣлокъ сдѣлаешся черенъ; потомъ процѣдишь сквозь салфешку, вылить въ малиновку, и дать стоянь на льду двѣ недѣли не шрогая съ мѣста; и какъ опстоится, разлишь въ бушылки, закупорить и засмолить.

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

10.

Клубничникъ.

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

11.

Черемуховка.

Насыпать въ бушлы черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько поребно; потомъ встряхнуть въ бушлы ягоды до тѣхъ поръ, пока мѣстѣ онѣ смякнутъ, и наливъ шесть штофовъ французской водки и штофъ бѣлаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бушылкамъ, закупорить и засмолить.

12.

Можжевеловка:

Возми на ведро вина фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, располки

мѣлко вѣ игоши, положи вѣ полопняной мѣшечикѣ и опусти оной вѣ вино; дай мѣшечку висѣть вѣ бочкѣ двѣ недѣли зашкнувши впулку и не допуская шуда воздуха. Потомѣ исполки немного корицы и гвоздики, завяжи ихѣ вѣ особливья мѣшечки, и опусти вѣ вино чшобѣ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсластипѣ сыропомѣ и разлишѣ по бупылкамѣ.

13.

Сернитникѣ.

Набравѣ ягодѣ насыпашѣ боченокѣ; налишѣ шри доли хорошаго вина, а чешвершую воды, и закупоривѣ дашѣ сшояшѣ чемѣ долѣе шѣмѣ лучше; потомѣ подсластѣя разлишѣ по бупылкамѣ.

14

Терновка.

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

заплѣснѣвали. Попомѣ возми краснаго винограду, ошпили начисто съ вѣшочекѣ, положи на сковороду и запеки. Осенью во время собиранія винограда возми шерновыя шарики и запеченой виноградѣ, положи вѣ приготовленную бочку, налей добрымѣ молодымѣ виномѣ; зашкни ее и не допускай никакѣ воздуху до шѣхѣ порѣ, покамѣстѣ начнешѣ бродить. Тогда ошкрой вшуклу, и дай вину свободное броженіе. Когда же вино перебродитѣ и ошляжешѣ, шо выпускай шрижды вѣ день изѣ гвоздя, вѣ каждой разѣ по шести бушылокѣ, и вливай оное ошяшѣ вѣ бочку во вшуклу. Сіе должно продолжашѣ недѣли двѣ, ошѣ чего получишѣ ошмѣнную шерновку. Ежели угодно, шо можно прибавишѣ вкусу спущеніемѣ вѣ бочку по немногу корицы и гвоздики съ небольшимѣ количествомѣ ясеневыхѣ спружекѣ. Вино сіе не прежде должно начинашѣ, какѣ уже шогда, когда шерновникѣ ошцвѣшешѣ.

Дли: зрѣлыя шерновыя ягоды высушивающся сперва на доскахѣ или на

рѣшешкахъ въ печи такъ, чшобъ ихъ можно было всѣ исполочь; ими наполняется мѣшечекъ, копорой 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 естли надобно, то высыпается въ оной нѣкоторое количество и полченого сахара. Послѣ шого дается бочкѣ двѣ недѣли спояшь, мѣшая каждой день помянутыя мѣшечки чистую палочкою, опѣ чего вино получаетъ красной колеръ и пріятной вкусъ.

15.

Яблонька.

Яблоки для сей наливки надобно упошребляшь 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 чешверо и высушивать въ лѣпнее время на солнцѣ,

а пошопъ въ печи. Наливашь ихъ хорошимъ опъемнымъ виномъ, разогрѣвъ оное на передъ въ кошлѣ, чшобы было горячее. Боченки, въ которыхъ будетъ наливашься сія наливка, скручивашь крячемъ, равно какъ и вшубли какъ можно крѣпче; а безъ того они не выдержашь. Скрученныя же зарывашь на шестъ недѣль въ землю, и шамъ давашь по волѣ бродить и настаивашься; послѣ чего будетъ сія наливка готова; и тогда разкрутя разлить ее по бушылкамъ, засмолишь и посшавить въ песокъ.

16.

Абрикосовка.

Изрѣжь въ небольшія кусочки чешыре фунша абрикосовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры исполки ихъ, положи въ бушылъ вмѣстѣ съ абрикосами и налей водкою, прибавя шуда фуншъ сахару, немного корицы, семь головокъ гвоздики и не много мушкашнаго цвѣша. Закупори бушылъ крѣпче; дай спояшь двѣ или три недѣли, не забывая ее всякой день болшашь; попомъ

разлей по бушылкамъ и зарой въ песокъ.

17.

Брусничникъ.

Набравъ ягодъ насыпашь бочку; наливъ при доли водки, а четвертую долю воды, дашь стоять двѣ недѣли; потомъ слишь въ другое судно, подсластивъ сиропомъ и давши отстояться разлишь по бушылкамъ.

18.

Розоновка.

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

19.

Дулевка.

Взять дуль не самыхъ свѣжихъ, но не много припущенныхъ, по ешь 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 поступай точно такъ, какъ сказано выше сего о яблоновкѣ.

20.

Наливка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; исполки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай хорошенько; потомъ выливъ шо въ 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 пославъ въ песокъ.

21.

Каманичникъ или Ежевикникъ.

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

22.

Лимонная навка или Анкеръ.

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

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

Лимоны же очень могутъ быть годны для дѣланія пунша.

Л И К Е Р Ы.

1.

Тайной ликеръ.

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

2.

Лимонной ликеръ.

Возми прицать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжь корки ихъ въ самые

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

3.

Анисной лжеръ.

Исполки мѣлко полфунша анису; настой его въ чешырехъ шпофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; пошомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ шпофовъ воды, и перегоняй до шѣхъ поръ, пока мѣстѣ выдешъ спиршу два шпофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сыропомъ 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; исполки гораздо мѣльче, и наспайвай 15 дней въ чешырехъ шпофахъ двойной водки; послѣ того прибавя шуда два шпофа отварной воды перегоняй на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдешъ спирту два шпофа, которой подсласти обыкновеннымъ образомъ взваря сиропъ на коришневой водѣ.

5.***Полонной ликеръ.***

Возми осмнадцать горшей полонныхъ верхушекъ, прежде нежели права сія пойдетъ въ сѣмяна; прибавь къ нимъ четверть фунта корицы и десять золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ; налей сіе осью шпофами двойной водки; дай споятъ двѣ недѣли; попомъ прибавя два шпофа воды выгони спирту чешыре шпофа, которыя подсласти сиропомъ и пропусти сквозь бумагу.

Лѣкарственной ликербъ.

Разрѣжь два лимона пополамъ; очисти и разрѣжь шакже два бѣлыхъ яблока; положи въ судно, съ полуфунтомъ полченаго сахару и штофомъ добраго бургонскаго вина, шестью гвоздиками, небольшимъ количествомъ полченой корицы, и померанцовой воды. Закрой все сіе хорошенько и дай спояшь при или четьре часа; потомъ сцѣди. Если надобно придашь мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ спецій съ полченымъ сахаромъ, завернувши въ хлбчатую бумагу въ воронку, сквозь копорую 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 отъемаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай спояшь до тѣхъ поръ, покамѣстъ вся нечистота упадетъ на дно, и водка сдѣлается чиста; послѣ того слей, и сохраняй для употребленія.

Или: возми три ведра проспаго вина; и полведра молока, и передва-

вапъ до шѣхъ поръ, покамѣстъ изъ всего выдешъ половина; послѣ шого прибавя въ выгнашую водку четверть ведра молока, полгорсти ржаного хлѣба, восемь бушылокъ ренскаго, шесть фуншовъ изюму, два фунша сахару, гони до шѣхъ поръ, покамѣстъ выдешъ водки десять шпофовъ, которую разливши въ боченки сохранять для употребленія.

Или: Возми ведро проспаго вина и перегони его съ двумя фуншами изюму.

Или: Возми проспаго вина при ведра; положи въ него полведра свѣжаго молока, и вливши въ кубъ передваивай; однакожъ при помѣ 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 остаешся ли на бумагѣ влажности; въ прошивномъ же случаѣ гнать пересташь. Потомъ прибавишь въ тотъ спиртъ еще четверть ведра

воды и сполькожь молока и гарнецѣ ржаного хлѣба перегнашь въ другой разѣ; наконецѣ сливши въ новой дубовой боченокѣ положишь въ него четыре бушылки бѣлаго ренскаго вина, при фунша изюму и одинѣ фунтѣ сахару, и закупоря крѣпко поставишь въ погребѣ.

2.

Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фуншовѣ чистой пропочной воды въ кошелѣ, и поставя оной на огонь вари до шѣхѣ порѣ, чшобѣ оныя до десяти фуншовѣ укипѣло; попомѣ шу вареную воду влиши въ чистой боченокѣ, положи въ оную два сѣ половиною фунша сахару и четверть шшофа водки; а послѣ воду въ боченкѣ болшай; и когда еще она не простыла, шо опусши въ нее ломоть домашняго печенаго и поджаренаго на решеткѣ хлѣба, намазавѣ оной бѣлыми пивными дрождами; попомѣ боченокѣ заколошивъ крѣпко впулкою поставь въ шеплое мѣсто, и дай ему хорошенько перебродить. Когда же шо нѣсколько дней

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

Какимъ образомъ приготавливаютъ для сего сѣру.

Возми три фунша сѣры, распни 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 просыпнуть; потомъ оную сѣру распивши вторично вылей опять въ свѣжей передвоенной уксусъ и въ ономъ простуди по прежнему. А послѣ оную сѣру еще въ шрешій разъ распивъ влей въ нее одинъ лощъ масла изъ виннаго камня,

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

Сей прѣугошовленной сѣры на ведро винограднаго вина употребляется три золошника.

3.

Домашнее шампанское.

Возми бушылку молодаго французскаго вина, кошорое 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 спояшь въ погребу зарывши ее въ песокъ цѣлой годъ, и потомъ уже употребляй.

Али: Возми ведро чистаго березоваго соку, полпора ведра молодаго

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

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

Или: Возми десять шпофовъ свѣжей березовицы и восемь фунтовъ сахару; вари въ полуженомъ коплѣ до шѣхъ поръ, покамѣстъ укипишь цѣлая четвертая часть, снимая прилѣжно накипающую пѣну. Потомъ снявши съ огня процѣди сквозь чистое полопенцо въ шопъ боченокъ, въ которомъ ей бышь; и какъ скоро она остынетъ, то влишь въ боченокъ ложки три или чепыре

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

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

штофъ самаго лучшаго бѣлаго французскаго вина, и примѣшавши въ оное чайную чашку вышепомянушаго соку разлей въ шампанскія бушылки, 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 бушылокъ горячей воды и мѣшай хорошенько; потомъ закрой и поставь на двое сушки въ теплую и жарко исполенную баню, гдѣ начнетъ оно киснуть. Потомъ какъ остынешъ воскъ, застывшій на поверхности воды, съ оной его снѣжь, а опвару дашь устояться. Когда же опстоится и опляжешъ осадно илѣ, по чистую жижу полегоньку съ илу слишь въ другую кадку, и положи нѣсколько разбиыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрой. Потомъ какъ устоится, слишь и продѣдишь сквозь банку, или бумагу, и разливать въ бушылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, креморъ-

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

Или: Возми пшадцать фуншовъ смородины, и сполько же крыжовника, и всѣ сіи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобы не было между ими ни листьевъ, ни стебельковъ, однако не раздавливая въ нихъ зеренъ. На сіи ягоды вливается отъ двенадцати до пшадцати фуншовъ воды и дается спокойно споять часовъ двенадцать; послѣ чего сливается сія вода въ боченокъ; ягоды кладуся въ крѣпкой холстинной мѣшечикъ, и весь сокъ изъ нихъ выжимается шуда же въ боченокъ, кошорой спановишся въ умѣренно прохладное мѣсто, покуда вино сіе опспоишся и будетъ чисто; а шогда не приводя боченокъ въ движеніе вино сіе помощію ливера переливается въ другой, и на семь фуншовъ онаго кладешся одинъ фуншъ хлѣбной водки, и по довольномъ перемѣшаніи боченокъ закупоривается крѣпко. По прошествіи

трехъ мѣсяцовъ вино сдѣлается хорошо; а естли кто хочешъ, чтобъ оно было сладко, по виѣспѣ съ водкою класъ въ него шолченой сахаръ, сколько кому угодно.

Али: Набери хорошихъ и зрѣлыхъ смородинныхъ ягодъ, обципи на чисто со шебельковъ, и въ случаѣ недостатка преса или спанка передави въ холстинномъ крѣпкомъ мѣшечкѣ и выжми изъ нихъ сокъ. Сей сокъ попомъ перемиряй, и сколько шпофовъ выдешь его, сполько же прибавь въ него самой чистой ключевой воды. Попомъ на каждой шпофѣ сего смѣшаннаго съ водою соку положи полшора фунша сахару. Послѣ влей то въ чистой выпаренной и мушкатнымъ орѣшкомъ выкуренной боченокъ; а отвѣщенной сахаръ переколи сперва въ мѣлкѣе куски и положи шуда же. По наполненіи онаго до самаго верха отнеси въ погребъ и поставь плотно, и такъ, чтобы онъ не могъ имѣть ни малѣшаго движенія. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, или при наступленіи другаго дня начнешъ вино сіе

киснуть и бродить. Когда же оно перебродитъ и осядетъ, тогда дополняется боченокъ пою же смѣсью, ко-
шорой для сего надобно имѣть въ за-
пасѣ нѣсколько шпофовъ; вшुлка за-
тыкается не съ лишкомъ плотно, но
шакъ чшобы могло входить въ боченокъ
нѣсколько воздуха до тѣхъ поръ, по-
куда не будетъ болѣе слышно шума и
шипѣнья; а тогда уже забивается вшул-
ка на глухо, и боченокъ оставляется
стояшь на томъ же мѣстѣ, и безъ вся-
каго къ нему прикосновенія до Февраля
мѣсяца послѣдующаго года; а тогда уже
разливается въ бутылки.

При семъ разливаніи должно на-
блюдать слѣдующее: чшобы сіе вино
сцѣживашъ и изъ боченка выпускашъ не
обыкновенными кранами, а провертыва-
вая во днѣ маленькія дырочки, и воспа-
вливая гусиное перо. Провертывать не
съ лишкомъ низко и близко ко дну,
дабы въ бутылки не могло ничего по-
пасть мушнаго. Бутылки вымывашъ и
вычищашъ на чисто, и за день до того
переполоскашъ немного французскою

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

4.

Домашнее венгерское.

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

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

и закупоря крѣпко и засмоля бупылки 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 полфунта розоваго цвѣшу, всыпь въ бупыль и налей десять бупылокъ рѣчной воды и двѣ бупылки французской водки; закупоря слабо поставь на солнце и завяжи вешпошкою. Потомъ какъ ягоды побѣлѣютъ, то перенеси бупыль въ холодное мѣсто, и зарой на полчаса въ песокъ; когда же опстоится на чисто, то разлей по бупылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь опять въ песокъ. Оставшія же ягоды пережавши процѣди; и когда опсядетъ, то разлей по бупылкамъ.

6.

Мушкатель.

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

прошивъ того полченанаго кишнецу; все сіе положи въ холстинной мѣшечикъ, чшобы могло пройши во впулку бочки; опусти потъ мѣшечикъ въ вино, чшобъ оной оспался висячимъ по срединѣ бочки на ншкѣ, оспавъ его въ бочкѣ на десять дней; въ которое время бочку держать зашкнувши, и не оспавлять инаго ошверстїя, какъ только провернувши во впулкѣ небольшую дырочку, и вспавивъ въ нее шрубочку изъ можжевеловаго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и опляшетъ, вынь мѣшечикъ со спеціями вонъ, шо и получишь доброй мушкашель.

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

Или: Возми четверть фунша бузиннаго цвѣшу и при золотника корицы; налей свѣжаго винограднаго мосту и вари; но прежде должно оной мостъ поваритъ одинъ, снимая съ него пѣну, а потомъ уже положишь въ него

цвѣшы и корицу; послѣ того оспудить, слишь въ прѣготовленную бочку, въ которую опусшишь мѣшечикъ съ шѣми спеціями; дашь перебродить заткнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую прубочку. Когда же опшоится, то разлить по бушылкамъ.

Или: Возми осенью фунтъ сушеннаго бузиннаго цвѣшу, крупно исполченнаго мушкапнаго орѣху и цвѣшу по пятнадцати золошниковъ; бузинной цвѣшъ положи въ мѣшечикъ, а мушкапной орѣхъ и цвѣшъ въ другой. Мѣшечки сіи опусти въ девяти-ведерную бочку молодата вина и дай съ шѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ шу же бочку, и дай опшояться.

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

Ум: Возми фуншъ сушенана бузиннаго цвѣту, базиликовой правы и цвѣшовъ по осмнадцати золошниковъ и сполько же анису, двенадцать золошниковъ шолченана солодкована корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя шуда чешыре горспи розоваго цвѣту, опусти шомъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ ошавъ шакъ до весны; шогда вино сцѣди съ дрождами въ другую бочку; однакожъ правы при шомъ должно выкинуть, потому что они загниюшъ и вино испортяшъ.

7.

Ратафїя.

Возми шри четверши фунша персиковыхъ косточекъ, шполки оная гораздо мѣлко, всыпь въ шшофъ французской водки, и дай шояшь на солнцѣ или въ шепломъ мѣстѣ шрои супки, взбалшывая на каждой день раза по чешыре, дабы водка могла удобнѣе выпянуть въ себя изъ шѣхъ косточекъ эссенцію; шпомъ процѣди ее швозъ шряпицу и выжми хорошенько. Послѣ

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

Яли: Изрѣжь въ мѣлкія кусочки четверть фунта абрикосовъ, разбей косточки, вынь изъ нихъ ядры, исполки, положи въ бутылъ вмѣстѣ съ абрикосами, и налей водкою, положи туда пол-фунта сахару, немного корицы, восемь гвоздичныхъ головокъ и немного мушкатнаго цвѣту; закупори бутылъ плотно; дай споять недѣли двѣ или три, спараяся по часу ея взбалшыдать; потомъ разливши по бутылкамъ поставь на погребъ.

Яли: Отбери хорошихъ спѣлыхъ вишенъ; выбрось косточки и себелки; приложи къ нимъ немного малины;

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

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

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

горькаго миндалю; все сіе не лупя не много исполки; положи съ водкою въ бушылъ, и шущъ же прибавъ пол-фунша сахару; насшайвай въ тепломъ мѣстѣ шрой сущки; а потомъ пропуска сквозь сукно разлей въ бушылки:

Али: Возми шесть бушылокъ французской водки и два фунша абрикосовыхъ ядеръ; исполки ихъ съ кожею и положи съ водкою въ бушылъ, прибавя шуда два золошника корицы, шесть гвоздичекъ, четыре золошника кишнецу и четыре фунша мѣлкоисполченаго сахару; закупори бушылъ дай споять мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропуска сквозь суконку разлей въ бушылки.

Али: Возми нѣсколько черныхъ садовыхъ вишенъ, исполки оныя въ каменной игопи и посшавъ дни на два въ погребъ, чшобъ сокъ гораздо отдѣлился, кошорой послѣ выжми сквозь полошно; ошавшія же кожи и косточки съ ядрами положи въ кубикъ, и вливъ шуда восемь или десять фуншовъ французской водки перегони. Въ сей вы-

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

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

Или: 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 шуда три фунта сахару, одинъ фунтъ сладкаго и пол-фунта горькаго миндаля, при золотника гвоздики; все сіе исполки каждое особо и положи съ вишневыми

косточками въ рашафїю и дай спояшь при недѣли; а потомъ процѣди и разлей по бупылкамъ.

Млн: Влей въ кубикъ четыре шпофа двойной водки, пашнаццапъ золошниковъ корицы, шесть золошниковъ кардамону, два золошника гвоздики, два золошника мушкашнаго цвѣшту, полшпофа воды, четыре горсти полченыхъ косточекъ, и гони водку до шѣхъ поръ, покуда пойдеть чисто. Между шѣмъ нажи соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положи въ судно дай опстояшья; и какъ гуца опадеть, шо жидкое сцѣди; и положи сего вишневаго морса въ коспрюлю одинъ шпофъ, прибавь фуншъ сахару, и вари до шѣхъ поръ, покуда выкипитъ третья часть онаго; послѣ шого положи одинъ лощъ корицы, поллопта кардамона, выбирая изъ него одни сѣмячки безъ кожи, и одинъ лощъ гвоздики, и накрывъ посшавъ на огонь; но шолько шакъ, штобъ духъ проходилъ, а не кипѣло, и поваривъ сними съ огня и простуди. Приутоповленнаго симъ образомъ сока воз-

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

Али: Возми фунтъ миндалю и абрикосовъ, изъ кошорыхъ выбери самыя лучшіе; положи въ бушылъ, въ кошорую влей двѣ кружки водки, кружку воды, фунтъ сахару, горсть кишнецу, не много корицы, и дай сстоять недѣлю, и потомъ процѣди; послѣ того разлей по бушылкамъ.

Ратафія изъ померанцоваго цвѣту. Возми фунтъ померанцоваго цвѣшу; положи въ бушылъ, влей туда двѣ кружки водки, одну воды, и фунтъ сахару; дай сстоять сушки, потомъ процѣди и разлей по бушылкамъ.

Али: Положи въ бушылъ три четверши фунта померанцоваго цвѣшу; влей три шпофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сію бушылъ въ кошель, наполненной водою, и вари десять часовъ; потомъ снявъ съ огня дай остынуть, процѣди, и разлей по бушылкамъ.

Яли: 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 при вскипѣть вмѣстѣ съ сахаромъ; потомъ сними съ огня, и хорошенько накрывши дай постоять часовъ пять или шесть; потомъ поставь опять на малой огонь вливши водки, чтобъ она только грѣлась а не кипѣла, и чтобъ сахаръ могъ съ водкою смѣшаться; потомъ процѣди сквозь чистую салфешку и разлей по бутылкамъ.

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

салфетку и давши опсояться разлей по бупылкамъ.

Ратафія малиновая. Возми два фунта малины, переполки ихъ и положи съ двумя шшофами водки въ судно, копорое закупори крѣпко и оставь пакъ дни на чешыре или на пять; по прошествіи оныхъ ягоды прожди сквозь пряпицу, и положи пол-фунта сахару, нѣсколько корицы, мушкашнаго цвѣша и бѣлаго перцу.

Или: Возми красной смородины и малины по ровну; черныхъ, кислыхъ и самыхъ зрѣлыхъ вишенъ вдвое противъ шѣхъ обѣихъ; совокупно передавливаеця все и пропираеця сквозь сипо; на двѣ мѣры сего сока берется одна мѣра водки, и на каждую мѣру кладется по двенадцати лошовъ сахару, нѣсколько шрубочекъ корицы, чешыре гвоздики и сполько же перечныхъ зеренъ, перемоловши напередъ все мѣлко, и кладется въ спекляное судно и закупориваеця крѣпко.

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

кожу, не прогая бѣлой мякоти; изрѣжь кожу въ маленькіе кусочки и положи ихъ въ бушылъ, наливши шуда водки; дай спояшь при недѣли; попомъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бушылъ съ водкою, и дай еще спояшь дней двенадцать; попомъ процѣди и разлей по бушылкамъ.

Ратафія изъ грѣцкихъ орѣховъ.

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

8.

Вишенное вино.

Для сдѣланія пяти бушыллокъ вина изъ вишенъ, возми пятнадцать фуншовъ вишенъ и два фунта смородины, что вмѣстѣ хорошенько пропри; исполки прицдашь два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложа на четверть фунша сахару бушылку соку, покрой винограднымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и дай спояшь до шѣхъ поръ, какъ спанешъ бродить, спараясь чтобы боченокъ всегда былъ полонъ, доливая его вишневымъ сокомъ. Когда же бродить перестанешъ, то закупори его хорошенько, и спуспя два мѣсяца процѣди и разлей по бушылкамъ.

9.

Померанцовая эссенція для бишофа.

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

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

Или: Взять десяць горькихъ померанцовъ, и обшерши съ нихъ цедру, изрѣзавъ мѣлко; сѣмячки вынуть и положить въ пазикъ; налить водою, дать кипѣть гораздо больше; и когда укипитъ слишь оную воду, и еще налить другую; дать столько же кипѣть; послѣ ту воду процѣдишь и прошерешь померанцы; смѣшавъ вмѣстѣ съ первою опшварною водою, и варишь вмѣстѣ, полагая спаканъ толченаго сахару и спаканъ морсу, до шѣхъ поръ какъ поспѣетъ.

10.

Бишофъ.

Возми свѣжихъ померанцовъ; изрѣжь ихъ на четьре части, подсуши немного на солнцѣ, или въ вольной печи; налей на нихъ французской водки такъ, чшобы 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.

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

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

Или: На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно 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 горячіе налишь бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дашь стояшь сушки или двое, по прошествіи которыхъ изрѣзашь по мѣльче, вынушь и сѣмячки, положишь въ бушылъ и налишь такимъ же виномъ какъ и прежде. Бушылъ та должна бышь ведерная, и всегда полна, и сколько будетъ изъ нее вынуто, столько надлежитъ ее всегда доливать.

Али: Взять французской водки два шпофа; срѣзашь съ шридцапи померанцовъ цедру; положишь въ водку, а изъ пятнадцати и пѣло положишь туда же, а бѣлой кожицы не класъ; потомъ дашь настояться на солнцѣ. Когда же настоишся, то класъ той эссенціи рюмку на бушылку.

Али: Изрѣжь десятокъ померанцовъ, налей шпофомъ французской водки, дай стояшь; и какъ настоишся, то вынимай по двѣ рюмки на бушылку

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

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

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

крышкою чашѣ, и подсласти полу-фунтомъ сахара.

Ум: Возни два зрѣлыхъ и сочныхъ померанца, и при безпрестанномъ поворачиваніи поджарь на маломъ огнѣ на рѣшешкѣ до шѣхъ порѣ, пока мѣсцѣ они на сквозь сдѣлаются горячи и начнушъ чернѣшъ и трескашъся. Тогда напри нѣсколько мушкашнаго орѣха надъ сгорѣвшею коркою, и положи померанцы въ чашу; и покуда они еще горячи взлей на нихъ бушылку краснаго вина, и раздави большею ложкою; шакже положи нѣсколько кусковъ сахару обмоченныхъ въ воду, и все сіе перемѣшай прилѣжно.

11.

Сидорѣ или Сидрѣ.

Собрашъ яблоки въ кучу, сладкія особливо, а кислыя особливожъ, и дашь имъ лежашъ недѣли двѣ или три на ошкрытомъ воздухѣ до шѣхъ порѣ, пока они сдѣлаются мятки; попомѣ избийшъ въ шискахъ, и наливъ въ боченки; не зашыкашъ, покуда перебро-

дишъ. Наливъ сидоръ положить двѣ или три ложки пшеничнаго шѣста; а когда перебродишъ, то положить клею, чтобы опшянуло, и попомъ разливашъ. Боченокъ, въ кошорой будешь наливашъ, вымышь очень чисто, и накуришь сѣрою.

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

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

судно по примѣру измяшаго винограда; и прежде всего выпускается изъ сей шолчи морсѣ или сокѣ, изъ котораго бываешѣ наилучшій сидрѣ; прочее же все выжимается въ пискахѣ, или выбивается, и выжатымъ сокомъ наполняются бочки. — Новыя, заплѣснѣвълыя и шакія бочки, въ которыхѣ былѣ какой нибудѣ дурной напитокѣ или морсѣ, къ тому опнюдѣ не употребляются, или по крайней мѣрѣ вычищаются и прѣугошовляются шакѣ, чшобѣ не могли вредитѣ ни вкусу, ни запаху, ни самому колеру яблочнаго сока; и для того ежели случаются новыя бочки, по надобно наливать въ нихѣ сперва либо пиво, либо виноградное вино, или выпаривать ихѣ горячею водою, въ которой варены яблочныя избоины. Въ заплѣснѣвълыя же и кислотою зараженныя всыпается нѣсколько негашеной извѣспи, потомѣ вливается нѣсколько воды, зашыкается крѣпко и катается до тѣхѣ порѣ, покуда не будетѣ въ ней болѣе никакого шума. — Спускаемой прежде выжиманія сокѣ вливается

въ самыя уже шѣ бочки, гдѣ ему бышь; и буде онѣ не чистѣ, то прощѣживается. Бочка наполняется шакѣ, что очень мало оспаешся порожняго мѣста; причѣмъ наблюдается то, чтобы налишь ее полною однимѣ разомѣ. Чемѣ болѣе будешѣ симѣ образомѣ налишая однимѣ разомѣ бочка, шѣмѣ сидрѣ будешѣ сильнѣе; когда же она укиснетѣ и опадетѣ, то наполняешся опять; и пошомѣ со временемѣ закупоривается на крѣпко. Но дѣлать сіе должно судя по погодѣ съ разсмошрѣніемѣ; въ противномѣ же случаѣ выльшишь весь спиртѣ, и сидрѣ будешѣ слабѣ и непроченѣ. — Что касается до вшораго или выжашаго 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 шакже какѣ съ преждеупомянутымѣ. — Бочки, употребляемая подѣ сидрѣ не худо выкуривать напередѣ немного сѣрою; и когда сидрѣ закиснетѣ, и кисеніе окончится, то для приданія ему лучшей

прочности, надлежитъ спарашься удержашъ и умножитъ въ немъ колико можно спиртъ, и предохраняшъ отъ вторичнаго кисѣнїя.

12.

Смородинное вино.

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

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

Или: Употребляется къ сему бѣлая и красная, однако чисто обшипанная и перебранная смородина; и если ли нѣтъ преса или шанка для выжиманія изъ нее сока, то сшивается мѣшечикъ изъ волосянаго полотна, и сокъ изъ ягодъ выдавливаешь силою руками. Сколько мѣръ будешь 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 отнести въ погребъ, и шамъ дашь 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 вѣшечекъ положи ихъ въ кошелъ, копорой бы былъ вылуженъ, и гдѣ бы не могли они ошмѣдѣнѣшь; поставь на огонь, и мѣшай сильно, покуда выдетъ изъ нихъ весь сокъ. Сей сокъ прожми потомъ сквозь тряпицу, и поставь часа на два, чшобы ошспоялся, послѣ чего процѣди еще разъ сквозь тряпицу, чшобы былъ совсѣмъ чистъ. Наконецъ уваривай до тѣхъ поръ, покуда сдѣляется нарочито

густѣ и слей въ стекляныя банки для сохраненія въ прокъ. Естли же онѣ поиспоршился, и сдѣлается жидокѣ, по переваривается еще разѣ. — Естли кто желаеѣ, чтобы смородинной сокѣ былѣ сладокѣ, по на каждой фунтѣ онаго беретѣя пол-фунша сахару и сѣ опшоявшимѣя и чистымѣ сокомѣ уваривается; а когда опшодѣнѣеѣ, по переваривается опяѣ. — Въ разсужденіи смородиннаго соку безѣ сахару замѣчаеѣя еще по, что во время варенія онаго надлежитѣ не шолько снимать цѣну, но и прилѣжно мѣшати; впропивномѣ же случаѣ онѣ тотчасѣ пригоритѣ.

14.

Изюмное вино.

Возми сочнаго и опѣ косточекѣ очищеннаго изюму; пошолки немного; положи въ боченокѣ, въ кошоромѣ по-средиנѣ ушверждено сию, ушвержденное ко дну боченка и кѣ спѣнамѣ, и усыпанное чистыми ясенными опилками; налей потѣ боченокѣ хорошимѣ

виномъ, и дай стояшь восемь дней; пошомъ разлей по бушылкамъ и поставь въ погребъ.

15.

Малвазиръ.

Возни самага хорошаго перечищеннаго меду сколько кому угодно; положи въ глянцаной муравленой горшокъ или кружку; накрой плотно, дабы немогъ выходишь изъ него паръ; поставь въ кошель наполненной водою, но шакъ чшобы вода не могла попасть въ оной, и вари до тѣхъ поръ, покуда сдѣлаешся какъ масло. — Пошомъ налей мѣдной и вылуженной кошель свѣжею пекучею или хорошею колодезною водою, и замѣчай палочкой, сколько въ кошлѣ воды, дабы знашь сколько въ кошлѣ еще порожняго мѣша. Положи въ сѣю воду половину помянушымъ образомъ пригошовленнаго меду, и мѣшалкою размѣшивай въ водѣ колико можно лучше; а пошомъ на небольшомъ огнѣ вари до тѣхъ поръ, покуда въ кошлѣ останется сполько воды, сколько было прежде

полаганія въ нее меду, и какъ замѣчено было на палочкѣ. Во время варенія снимай прилѣжно пѣну; послѣ чего дай ей споять и остынуть; послѣ чего вылей въ винную и шаковую бочку, въ которой до того было хорошее крѣпкое вино; или французская водка. — На шридцать кружекъ сего напишка положи пошомъ одну кружку воды, вареной съ хмѣлемъ, одну кружку французской водки и два стакана хорошихъ пивныхъ дрожжей. Опшъ всего сего начнешъ оно шакъ сильно бурлить и бродить, какъ бы спояло на огнѣ, или кипѣло. — Боченокъ, въ которой налить будешъ сіе вино, долженъ немного постоять на солнцѣ или въ шепломѣ мѣстѣ. Но послѣ окончанія кисенія надобно его всегда допалнивать и держать закупореннымъ. Дополняшь же варенымъ медомъ, которой для сего надлежишь имѣть въ гошовности. — Сіе вино черезъ шри мѣсяца поспѣешъ и будешъ хорошо; а пошомъ чемъ даље, тѣмъ шанешъ шановишься лучше.

16.

Розовое вино.

Въ Юнѣ мѣсяцѣ, когда розы находящяся въ полномъ цвѣту, тогда взять вразсужденіи того какое вино имѣшь желаешь, красное или бѣлое, по пому бѣлыхъ или алыхъ розъ, оцципать листы съ шипковъ, и засушить на солнцѣ разсыпавъ на полошно; послѣ чего хранить ихъ, чшобъ не испортились, въ стекляной простой посудѣ. Осенью, во время собиранія винограду, завязать сихъ цвѣтовъ въ чистую вешошку, и опустить въ виноградной сокъ до шѣхъ поръ, какъ оной перебродитъ. Бочку не должно наливать полную, чшобы не выбивало; вшупку заколошишь плотно, оставивъ только дырочку для опдушины. Когда сокъ перебродитъ, дополнишь бочку виномъ, дашь опстояться, и получишь хорошее розовое вино. Ешшли кому угодно, то можно опустить въ вино въ мѣшечкѣ шесть золотниковъ нѣскольکو размоченной корицы; но сіе чинить послѣ того, какъ

вино совсѣмъ переброшеть; отъ чего вкусъ будетъ гораздо пріятнѣе.

17.

Березовица.

Въ боченокъ съ желѣзными обручами иѣрою въ полшора ведра влишь ведро березовицы, и положишь туда три фунша царе-градскаго изюму, шесть бушылокъ бѣлаго вина, одну бушылку венгерскаго, три фунша шолченаго сахару, одинъ шшофъ французской водки, и закупоривъ какъ можно лучше поставишь на ледъ; а льдомъ бережно разлить въ бушылки, закупорить и засмолить.

18.

Земляничной сокъ.

Ягоды толкуся сперва въ каменной спупкѣ, а въ недостаткѣ оной въ чемъ нибудь тлиняномъ или деревянномъ; пошомъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ или морсъ вливается въ новой горшокъ, и на каждой фуншъ онаго полагаешся туда же два фунша

сахару; послѣ сего горшокъ покрываешся и варится на огнѣ до шѣхъ поръ, покуда морсѣ довольно стусишся и получишь густоту сиропа; попомъ снимаешся съ огня, и по простуженіи вливаешся въ стекляныя банки и сохраняешся для употребленія.

19.

Гипокрасъ.

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

Или: Возми двадцать золотниковъ крупно исполченной корицы; по десяти золотниковъ мушкашнаго цвѣшу и инбирю; два золотника амбры, и одинъ золотникъ выхухоли. Все сіе смѣшавши

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

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

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

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

Али: Возми двѣ бушылки бѣлаго вина; вылей его въ бушылъ, и положи при четверши фунта сахару, палочку корицы, двѣ гвоздички, при или чепыре кусочка шонко изрѣзанной помегранцовой корки; настаивай вмѣстѣ двои сутки; потомъ возми горсть сладкаго миндаля, истолки, смочи двумя или тремя ложками молока, положи туда же и процѣживай до шѣхъ поръ какъ сдѣлается чисто; тогда разлей въ бушылки.

20.

Грушевой сокъ.

Употребляются къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва дается имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получить болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываются онѣ мѣлко и исталкиваются, и по положеніи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ опшпойтся, 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 пѣхъ поръ, покуда погустѣетъ. Послѣ чего снимается съ огня, сливается въ какое нибудь судно, простуживается, и сохраняется въ прокъ въ какомъ нибудь глиняномъ сосудѣ.

21.

Черничной сокъ.

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

выжимается изъ нихъ сокъ крѣпкой, и сколько выдти можетъ. Когда симъ образомъ мѣры двѣ, три или четыре сего сока нажмется, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкіе куски хорошій сахаръ, считая на каждую мѣру или кружку по полу-фуншу; но мѣлко толочь его не должно; по тому что въ семъ случаѣ упадетъ онъ на дно и сладить не будетъ. Когда сахаръ въ соку разойдется, то разливается въ бушылки и спановится на солнцѣ, чтобъ переполировался. Тутъ стоитъ онъ до тѣхъ поръ, покуда начнетъ бродить, или выбивать изъ бушылокъ; и тогда поставляется онъ на блюда или на лошокъ. Когда же броженіе кончится, тогда полагается въ сито та же льняная тряпичка; а на прежній или иной горшокъ кладутся двѣ лучинки, а на нихъ поставляется сито и сокъ льется по немногу и процеживается. Послѣднему остатку въ ситѣ дается споять до другаго дня, покуда весь сокъ стечетъ, и оставшаяся гуща сдѣлается тверда. Процеженной же

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

22.

Ангелика.

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

ложки померанцовой воды; дай всеиу насшояшья сущки въ шепломъ мѣспѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; пошомъ пропуска сквозъ суконку разлей въ бушылки.

23.

Картофельное вино похожее на виноградное.

Изрѣзашь картофель шонкиими плашпинками и дашь полежашь въ кучѣ; когда произойдешь между ними шипѣнїе, то можно избъ нихъ въ спану или въ пресѣ выжашь сокъ, которой ежели вылишь въ шакїе боченки, въ кошорыхъ было до того виноградное вино, то онъ посшоявѣ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувѣ, произведешь весьма скусной и крѣпкой напитокъ, похожїй нѣсколькo на виноградное вино.

24.

Особливаго рода домашней напитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пяшь бушылокъ обыкновеннаго пищевойаго меда, какой варится

въ господскихъ домахъ, и одну бушылку спараго французскаго вина; смѣшавши по виѣспѣ разлей въ шесть бушылокъ, употребляя къ тому ша-кѣя, въ какихъ бываетъ обыкновенно шампанское или бургонское вино, для того что просшыя бушылки силы сего напитокка не выдержатъ, и перелопачуются. По наполненіи оныхъ, положи въ каждую бушылку по куску сахару такой величины, какой употребляють обыкновенно при питіи чая, да по двѣ или по три ягоды хорошаго изюма, и по два гвоздка гвоздики; напоследокъ закупоривъ крѣпко хорошими пробками и обвязавъ оныя проволокою засмоли, и поставь на двенадцать дней въ теп-лое мѣсто; по прошествіи же двенадцати сутокъ поставь въ обыкновенной вин-ной погребъ.

25.

Ескубанъ.

Возми пять бушылокъ тройнаго спирту, бушылку 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 мушкешные изрѣзанные орѣшка, два изрѣзанные съ коркою ломшиками лимона, шестнадцать золотниковъ шафрану, одинъ золотникъ канцелярнаго сѣмени, четверть бушылки яблочнаго сыропу, шесть золотниковъ солодковаго корню. Все сіе исполокши вмѣстѣ сдѣлай на подобіе шѣспа, и прибавя шуда три фунта шолченаго сахару положи съ водкою въ бушылъ, и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая по часу палочкою, и пошомъ процѣдя сквозь суконку разлей въ бушылки.

26.

Россоли.

Возми полторы бушылки шеплой воды, двѣ бушылки французской водки, три фунта очищеннаго и сваренаго сахару, два листочка мушкешнаго

двѣшу, изломанную палочку корицы, горсть кишнецу, три щепочки анису, изрѣзанной и сѣ коркою кусочками лимонѣ; наспайвай сѣ три или чепыре дни; а попомѣ пропусья сквозь суконки, разлей вѣ бушылки.

27.

Гилотекѣ.

Возми бушылку водки, пол-фунша вишенѣ, чешверть фунша малины, и выдавленнаго изѣ чешверти фунша смородины соку; положи все сѣ вѣ водку, приложа шуда толченыхѣ изѣ полуфунша вишенѣ косточекѣ, пядесяшѣ толченыхѣ абрикосовыхѣ ядерѣ, горсть кишнецу, двѣ гвоздички, палочку корицы и кусокѣ ванили. Наспайвай сѣ вѣ бушылѣ двѣ недѣли на солнцѣ а попомѣ пропусья сквозь суконку разлей вѣ бушылки.

28.

Мектарѣ.

Возми три лимона, облупи сѣ нихѣ кожу, изрѣжѣ тонкими ломшиками;

положи въ банку съ чешырьмя облупленными и мѣлко изрѣзанными реншами, ложкою померанцовой воды и малымъ количествомъ корицы, бушылкою бургонскаго вина и фунтомъ сахару; дай закупоривши сунки наспо-яться, а пошомъ пропуспя 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 тѣла выжми весь сокъ; оставшую же корку положи въ коспрюльку, налей

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

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

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

30.

Пуншъ.

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

всю верхнюю ихъ кожу или цедру на сахаръ обофри, и сокъ изъ нихъ выдави на топъ же сахаръ; къ шому прибавь еще сокъ и шъло изъ двухъ апельсинновъ; и на все оное налей пол-штофа французской водки, которую разишавъ хорошенько вылей въ штофъ и закупоря крѣпко пробку поставь къ мѣсту. — Ежели надобно будетъ дѣлать пуншъ, то на бумылку горячей воды клади сей водки чайную чашку, или неиного больше.

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

31.

Шромб.

Возми пятнадцать свѣжихъ лимоновъ, и очисти съ нихъ кожу такъ, чтобы не захвашишь бѣлаго шѣла; потомъ сокъ изъ нихъ выжми крѣпко, и зерна всѣ выбравъ вонъ налей на оное четыре шпофа французской водки. Потомъ возми четыре фунша сахару, налей на него шпофъ воды и вари до шѣхъ поръ какъ шанеть кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее лице выпусти изъ него бѣлокъ, избеи въ пѣну, кошорую вылей въ шотъ же сыропъ, и съ онымъ немного покипѣти, славливая при томъ накипающую пѣну; когда же просынетъ, то влеи въ чистой боченокъ, въ которой налей еще два шпофа бѣлаго французскаго вина, и закупоря дай оному споять въ погребу три недѣли; послѣ чего процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Возми шестдесятъ свѣжихъ лимоновъ, очисти съ нихъ верхнюю кожу весьма шонко, чтобы не захва-

пишь бѣлаго шѣла; бѣлое же шѣло сними до самой кислошы, и изъ оной выбери сѣмячки, и изрѣзавъ въ мѣлкїя куски положи въ бушылъ 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 шу бушылъ десять штофовъ французской водки, двенадцать бушылокъ бѣлаго вина, и завязавъ шу бушылъ крѣпко дай спояшь шесть дней, большая ее каждой день по часту; а въ седьмой день взяшь пол-штофа парнаго коровьяго молока; влишь въ шу бушылъ; дашь спояшь два часа; потомъ процѣдишь сквозь суконку и разлишь по бушылкамъ.

Ули: Возми придцать 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 спояшь мѣсяцъ; по

прошествіи того времени процѣди и разлей по бушылкамъ.

Али: Возми придесять пяшь свѣжихъ лимоновъ; сними съ нихъ очень шонко желшую кожу, а бѣлую всю сдери прочь; лимоны изрѣжь, сѣмячки вынь и пресомъ выдави сокъ. Желшую кожу разошри съ сокомъ, шакже и густошу оставшуюся въ пресѣ смѣшай съ швѣмъ же. Потомъ въ полу-анкерный боченокъ влей шесть шпофовъ французской водки и вышешюманушой сокъ; прибавь шуда сыропа, развареннаго изъ осми фуншовъ сахару на двухъ шпофахъ воды, прибавя шуда при вареніи разбитой въ пѣну яичной бѣлокъ, и снимая пѣну. Ештли боченокъ будешъ не полонъ, то долей спарымъ французскимъ виномъ, и закупоря поставь на шесть недѣль въ погребъ; послѣ шого разлей въ бушылки, и закупоря засмоли Сей ликеръ чемъ далѣе будешъ шояшь, тѣмъ лучше.

32.***Збитень.***

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

33.***Оршадъ.***

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

Возми фуншъ обрушеннаго или такоаго ячменя, съ котораго снята кожа; взлей на него четыре фунша воды и вари пол-часа; пошомъ процѣди сквозь полошенто, и подбавляй въ него при лоша мѣлко исполченныхъ и сквозь шряпицу прожатыхъ дынныхъ сѣмянъ

сѣ поликимѣ же количествомѣ розовой воды и сахару.

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

Возми пол-фунта сладкаго миндаля, и размочи его въ горячей водѣ; очисти сѣ него кожу, и перемывши въ холодной водѣ исполки въ каменной спупкѣ; и ештли спанетѣ онѣ маслишься, то по немногу клади въ него льду, и разведя бушылкою воды про-

цѣди сквозь чистое сито, или чрезъ рѣдкое полотно.

Или: Взявъ пол-бушылки воды, полшора фунша сладкаго и пол-фунша горькаго миндаля, которой очистишь, исполочь, развеси на оной водѣ и процѣдишь; потомъ взявъ полшора фунша сахару, положишь въ коспрюльку, и наливши воды варишь до шѣхъ поръ, покамѣсть сварится; тогда снявъ съ огня положишь миндальныя сливки въ сахаръ, и варишь мѣная лопашкою; а какъ сварится, то вылишь на бумагу, и будешь сухой оршадъ.

34.

Полотное вино.

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

Или: Опустивъ въ вино полыни, набивъ оную продолговатой мѣшечикъ, и держи до шѣхъ поръ, какъ оное вкусъ изъ ней въ себя вшянетъ.

Или: Въ шѣхъ странахъ, гдѣ рощеть виноградъ, возми винограднаго соку и положивъ въ оной полни всыпь шуда же мѣрку отборныхъ виноградныхъ ягодъ, бочку закупорь, взболшай и дай бродить; однако оставивъ малую дырочку для ошдушины. Выходишь изъ шого вино несравненно лучше, нежели изъ стараго полынью настоеннаго. Можно придашь оному вкусъ подбавкою разныхъ пряныхъ зелій, какъ на прикорицы, гвоздики, и проч.

Или: Возми шри горсти полни; кардобенедикшу, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣшовъ, и розоваго цвѣшу по горсти; попушнику и девясильнаго корня по шести золошниковъ; двенадцать золошниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золошнику и пол-золошника мушкатнаго цвѣшу; все сіе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

Или: Возми двенадцать горстей полни, восемь горстей кардобенедикшу, шестъ горстей золошысячнику; шалфею, розмарину, вероники, ложечной

справы по три горсти; девясилаго корня, лимонной и померанцовой корки по тридцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣту и кардаиону по чешыре золотника, и фунтъ сахару леденцу. Все сіе крупно искрошишь, исполочь, и смѣшавъ положишь въ мѣшечикъ; опустишь въ ведерной боченокъ; налешь оной виномъ, зашкнуешь крѣнко и оставишь стояшь восемь дней; попомъ срдить, и выѣсто того дополняешь свѣжимъ виномъ.

Или: Сшей чешыре полошняныхъ мѣшечка, каждой длиною въ пядень, а ширины шакой, чтобы могли войти чешыре перста; три изъ оныхъ на сыпь полынными цвѣтами; а остальной гвоздичкою, калганомъ, кардаиономъ и анисомъ, крупно истолченными. Опусти мѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положить по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенные на снурочкахъ не всплывали, и оставишь ихъ въ винѣ недѣли двѣ или три.

Или: Во время давленія вина, возми боченокъ около пятидесяти бутылокъ; пукъ сухаго и набранаго во время его соку полыню, да двадцать 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 вшуклу и поставишь въ погребъ.

Или: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной травы; шалфею, розмарину, золототысячнику по горсти; полшора золошника девясилаго корня; три золошника лимонной корки; два золошника кишнецовыхъ сѣмянъ; кубебы, мушкатнаго цвѣшу 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.

Ули: Возми шалфею, кардобенедикшу, иссопу, золошопысячнику и печоночной травы по горсти; полыни двѣ горсти; все сіе положи въ волосяной мѣшечикъ, опусти въ боченокъ и налей чепверть ведра вина. Боченокъ сей долженъ имѣть впулку широкую.

Ули: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясилаго корня, cadaго по двенадцати золошниковъ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожы, маерану, полыни, мелиссы, по полу-горсти; розмарину и можжевельныхъ ягодъ по горсти. Со всѣхъ сихъ травъ лишки обобращь со шебельковъ; можжевельныя ягоды немного сполочь; все выѣстѣ положишь въ мѣшечикъ и спустишь въ боченокъ мѣрою въ полведра; налешь виномъ и дашь настояшьяся.

Ули: Возми съ обыкновенной полыни листовъ, цвѣтовъ и сѣмянъ, и кардобенедикшу cadaго по шести горстей; вероники и агримоніи по пяти горстей; золошопысячнику двѣ горсти, полуптнику тридцать золошниковъ; розоваго цвѣшу три горсти; лимонной

корки шесть золотниковъ. Всѣ выше-писанныя вещи высушивъ положи въ боченокъ, съ прибавкою ясеневыхъ опилокъ, и наполни молодымъ виномъ сполько, чтобъ сіи травы всѣ имъ были покрышы, и дай постояшь довольно времени.

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

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

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

Или: Набери верхушекъ хорошей полыни, высуши и береги, чтобъ не нападало въ нее пыли; пошомъ возми ясеновыхъ опилокъ, буковыхъ опилокъ и ежели можно сосновыхъ лыкъ, вынимаемыхъ изъ подъ наружной корки; ибо деревья сїи къ сохраненію вина способствуютъ очень много. Въ пригошовленной къ тому боченокъ положи слой сихъ опилокъ, (или спружекъ) и слой полыни, продолжая такъ по перемежно, пока двѣ шрети боченка наполнены будутъ, а одна шреть оспанется порожнею. Естли 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 близъ оной скважину; отъ сего мостъ будетъ бродить долго, и произведетъ вино пріятное и крѣпкое. Весною вино сіе сцѣди на чисто въ другой боченокъ, чтобъ не попало въ него шравы; ибо оная въ немъ сопрѣетъ и разбрюзгнетъ. Вынимая изъ боченка вина для упошреленія, 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 перепусти черезъ самое чистое полотно, и разлей по бушылкамъ.

36.

Черной лимонной сокъ.

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

же облупя свѣжій лимонъ и корку, варишь, примѣняясь чшобы сдѣлалась кислоша и густоша умѣренная. Буде же не случится лимону, шо и безъ него можно варишь; и попомъ взявъ свѣжій лимонъ, выжавъ изъ него сокъ, положишь въ него, а вмѣстѣ съ нимъ и нѣсколько лимоннаго цедра. Сей послѣдній надлежитъ класъ, хошябъ сокъ варенъ былъ и съ лимономъ, а кладешся онъ послѣ сваренія, и когда уже все просынешь. Послѣ сего разливаешся 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; попомъ какъ собьешь, шо смопря по соку положи дубовой зола и дай стоять съ тою золою сущки; послѣ шого вари еще, чшобъ зола отсѣла; дай еще стоять сущки, и вари опять до шѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; и шогда уже дай отстояшся, и слей шихонько 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 закиснешъ, называется Москъ, или Чихирь. Добраша хорошихъ винъ состоитъ въ чистотѣ, тонкости, вкусѣ, чшобъ не имѣло землянаго запаха, и чшобъ имѣло крѣпость. Винъ находяшся многіе различные роды; какъ на пр. бѣлое, красное, сѣрое, шампанское, бургонское, мушкашное, и проч. Но какъ здѣсь въ Россіи дѣланіе виноградныхъ винъ почти ни гдѣ не употребительно, кромѣ только нѣкоторыхъ мѣстъ лежащихъ въ полуденной сторонѣ, шо и буду я о семъ описывать сокращенно, единственнѣ только для того, чшобы дать о шомъ нѣкоторое свѣденіе; но напрошивъ того буду говорить подробнѣе о содержаніи оныхъ и береженіи.

Г.

Красное вино.

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

ваемое *жергутъ*, есть то, кошорое мало гнешено въ пресѣ.

2.

Бургонское.

Для сосшавленія добраго бургонскаго вина, пошребны шри рода винограду: Первой долженъ бышь самой мягкой, поспѣлой, и чисшой, онѣ кошораго отобращъ всѣ ягоды зеленыя и загнившія и въшки обрѣзать. Второй виноградъ ягодою крупной, и не шакъ спѣлой. Третью часть занимаешъ виноградъ зеленой, или загнившій. Смѣшавши всѣ сіи винограды опдѣляющся зерна и въпочки особливимъ инспруменшомъ, и попомъ давяшъ ихъ пресомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многіе годы удерживаетъ свою доброту.

3.

Вино сѣрое, или Шампанское.

Вино сѣрое въ шампаніи называющъ то, кошорое въ другихъ шранахъ 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 *Мориллонъ*, въ Бургоніи *Лино*, а въ Орлеанѣ *Овернасъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *Фроменто*, копорой цвѣшу сѣроокрасновапаго. Выбираютъ къ тому грозды самые спѣлые, и давятъ оные мало. Оспальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто питья; а самой зеленой и загнившій на вино для служащихъ. Собираніе винограду надлежитъ производить покамѣстѣ еще лежатъ роса, и въ дни пасмурные и туманные. Виноградъ переноситъ къ пресу изъ садовъ безъ особливыхъ околочностей; а всего лучше склавши въ бочки возитъ на шелѣгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезеніи винограду тотчасъ кладутъ его въ пресъ, и дѣлаютъ первое давленіе. Первое получаемое изъ того вино называется ка-

142 *Виноградное вино.*

мельное, или *Вензгутъ*, и оно самое лучшее. Потомъ виноградъ переворачиваютъ, вкладываютъ выскочившей при первой подавкѣ и даютъ другое давленіе. Второе сіе вино называется *Петрусъ* и идетъ также въ число лучшихъ винъ. Потомъ опять переворачиваютъ, разрѣзываютъ слой сжавшейся глыбы винограду на четверо острымъ рѣзцомъ, и даютъ въ третій разъ. Вино сіе называется *Триль*, откладывается особливо, и бываетъ крѣпче и пьянѣе прочихъ; ибо входитъ въ него весь виноградной спиртъ, и уже чрезъ нѣсколько лѣтъ, пить оное начинаютъ. Наконецъ давятъ виноградъ въ четвертой и пятой разъ до тѣхъ поръ, покажутъ 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, полшрети отъ третьей давки, и полшрети отъ четвертой.

4.

Бѣлое ординарное вино.

Дѣлается изъ винограду, называемаго *Мели*, *Бонъ* и *фромешо*; 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 свѣрое жемужное.

Сїе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный

144 *Виноградное вино.*

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

7.

Прочѣживаніе чрезъ выжимки.

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

8.

Раскладываніе въ бочки.

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

9.

Очищеніе вина.

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

Ж

шрубкѣ, изъ коихъ одну привязашь ко дну бочки, которую хочешь опорожнишь, а другую прикрѣпишь ко дну бочки, которую хочешь дополнишь. Попомѣ надлежитъ въ устьѣ бочки съ виномѣ вложить широкой мѣхъ, и душъ онымѣ, чшобѣ вино принуждено было сквозь кишку лишься въ другую бочку. По наполненіи кишку вынимають, а бочку выполаскивають, и употребляютъ для перекладки другаго вина, и пѣнѣ замѣняютъ расходѣ бочекъ, коихъ бы въ прочемѣ надобно было великое множество; ибо симѣ перекладываніемѣ изъ бочки въ бочку, вино содержишя въ естественной своей чистотѣ; впротивномѣ же случаѣ опсѣдаетъ въ немѣ лагеръ, и цвѣтѣ вина отъ шого переменяется. Сіе очищеніе надлежитъ дѣлать необходимо, или раскладывашь въ бушлыки. Послѣ прешьяго очищенія складываютъ вино въ куфу, зашкнуувъ прежде крѣпко спусшникъ, и упрѣпя новыми обручами для предѣосторожности. Въ бочкахъ не должно ошавашься ни мало мѣша для собирашя

воздуху; и куфы, имѣющія высокія вшупки для сего удобнѣ прочихъ.

10.

Дѣлатъ вино свѣтлымъ.

Первое очищеніе производятъ въ половинѣ Марша послѣ перваго перекладыванія изъ бочки въ другую бочку, а вшорое предъ разливаніемъ въ бушылки. Вино шампанское очищаютъ рыбьимъ клеемъ; клею пошребно двенадцать золотниковъ на бочку, содержащую въ себѣ двѣсти кружекъ. Развариваютъ клей на огнѣ съ водою; а какъ ошмынешь, то кашаютъ изъ онаго шарики, и бросають въ бочку, разводя оныя палочкою въ разныя спороны бочки. Качають бочки для взболшанія прежде положенія клея, и спавяшъ послѣ въ холодное мѣсто, гдѣ вино въ пяшь или шесшь дней будетъ очень свѣшло.

Красное вино не надлежитъ въ первой годъ очищать клеемъ, ни разливать въ бушылки; 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 зеленоватаго, 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 пошомъ кладутъ въ бочку смѣсь состоящую изъ трехъ четвертей фунта полченаго сахара, девяши яичныхъ желтковъ, сженихъ раковинъ, и двухъ штофовъ того же вина; взбалтываютъ бочку, и оставляютъ такъ стояшь дней пять или шесть.

Для подкрѣпленія вина слабого надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать

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

12.

Раскладывать вино въ бутылки.

Надлежишь осавлять порожняго мѣста между вина и пробки на полтора пальца шириною, и не вдругъ запыкать наполнивъ бушылку. Тѣ бушылки, кои мѣрою около штофа гораздо лучше; стекло въ нихъ должно быть доброе, равномерной толщины, устье горла къ краю нѣсколько окашистое 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 трехъ нитей мягкой проволоки. Смола кою обливають, составляется изъ двухъ фунтовъ желтаго воску, фунта по-

пленой смолы, фунша еловой сѣры и восьми золошниковъ шерпеншину. Сославъ сей разваривается и смѣшивается на небольшомъ жару. Бушылки закупоренныя спавяшъ на землю избоча, полько пакъ, чшобъ вино пробкѣ не касалось, и пакъ обиазываютъ.

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

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

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

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

ладонь отъ дна; подспавляющъ желобокъ, и шакъ разливають въ бушылки, зашыкая оныя добрыми пробками.

13.

Средство имѣтъ лучшее вино.

Средство сіе состоятъ въ томъ, чшобъ держашъ оное въ большемъ суднѣ, кошорое чшобы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцію. Впулка шаковаго судна должна быть варена въ томъ смолистомъ составѣ, кошорымъ замазываютъ бушылки, и имѣтъ соразимѣрное тому судну отшверстіе. Обручи должны быть дубовые, прочныя, распаренныя на огнѣ, крѣпко связанныя, цѣльныя, а не сосшавныя, шириною по крайней мѣрѣ въ вершокъ; или всего лучше укрѣпляютъ бочку обручами желѣзными. Бочки сіи, или куфы, должны имѣтъ внутри деревянныя плашки, кои бы концами своими удерживали оба дна въ своемъ мѣстѣ. При томъ всѣ скважины и шивки закопашишь и засмолишь вышешоказаннымъ смолянымъ составомъ. Въ шаковой бочкѣ простиоитъ оно цѣлыя вѣки.

Естьли же гдѣ вино неудася шаково, какому бы ему по свойству земли бытъ должно, шо надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недоспашки сїи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ суднахъ. 2) Когда виноградная гуща закися и взбивая на верхъ испускаетъ отъ себя дрожди, портящія вино. 3) Когда большая часть лѣшучаго спирту ульшаетъ вонъ, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ суднахъ, въ коихъ оное не можешъ удержатъ своего свойства, и добрая часть спирту отъ того выходитъ испаренїемъ. 5) Чшо малое количество вина не можешъ работать съ таковою силою, чшобъ очиститься отъ частицъ земляныхъ и грубыхъ, которыя напоследокъ опсѣдаютъ и составляютъ дрожди называемыя *лагеръ*.

14.

Составитъ хорошее вино присцѣ живанїи.

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

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

Или: Возми фунтъ сахару леденцу и шесть золошниковъ корицы на штофъ французской водки; прибавь къ тому мѣлко истолченнаго бѣлаго виннаго камня; опмѣрай сей водки десять частей, и увари до десятой части; когда вино будетъ слишо въ бочку, полей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай стоять три недѣли. Вино простоятъ цѣлой годъ безъ всякаго поврежденія.

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

154 *Виноградное вино.*

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

15.

Производитъ въ винѣ хорошей вкусѣ.

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

16.

Испорченное вино дѣлатъ хороши мѣ.

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

Помомъ узкогорлую фїолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и обороша узкогорлую фїолу шейкою въ низъ, вспавъ въ широкогорлую. Такимъ образомъ пускай одна сверхъ другой нѣскольکو времени поспоитъ, то вода опустится въ нижнюю, а вино поднявшись вберетъся въ верхнюю. Чрезъ сїе вино грубой своей сырости лишится совершенно.

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

Или: Выцѣдить бочку вина почище до тѣхъ поръ, какъ пойдуть уже дрожди, и выцѣженное влить въ другую бочку, въ кошорой должны находитья хорошія свѣжія винныя дрожди; помомъ взять фунтъ хорошей чистой водки съ пол-фунтомъ желпаго воску, кошорой распопить на весьма маломъ огнѣ; послѣ того обмакни въ сїю микстуру

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

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

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

Или: Выцѣди все вино изъ бочки, и влей его въ другую на хорошія дрожди; потомъ проши черезъ холстинной мѣшокъ чешверь фунпа исперпыхъ въ порошокъ лавровыхъ ягодъ; положи на дно мѣшка немного спальныхъ опилокъ, и просунь мѣшокъ до середины бочки; и чѣмъ больше будешъ выцѣживашъ вина, шѣмъ болѣе его туда опускай.

Али: Возми полной спаканъ полченаго 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 выбѣетъ вонъ.

Али: Опусты въ бочку горсть крапивы и съ кореньями, очиспя ее на чисто; а есплы на оной еспь сѣмяна, спѣлыя или не спѣлыя, по оныя обери прочь. Завяжи крапиву во льняную вешошку и опусты въ вино.

Али: 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 спали, или жести; по отъ сего вино поправитъся.

17.

Устрелять въ винѣ дурной запахъ.

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

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

18.

Водянистое вино огистить и сдѣлать вкусно.

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

19.

Умножатъ въ виноградномъ винѣ силу.

Возми золотникъ калгану, золотникъ инбирю, золотникъ гвоздики,

золотникъ мушкатнаго цвѣшу, 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 сушокъ, чшобъ оной висѣлъ въ винѣ до половины; вшуклу заколоти какъ можно плотнѣе; то вино сдѣлаешся весьма крѣпко и при томъ прїятнаго вкуса.

20.

Мутное вино дѣлатъ свѣтлымъ.

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

верха; то оное въ сутки опстоится и сдѣлается свѣпло.

Или: Когда дрожжи очень низко въ винѣ оплягуть, должно втулку заткнушь крѣпко; перевернуть нѣсколько разъ бочку, и дать вину опстоиться. Черезъ то вино сдѣлается чисто и получишь прежнюю силу. Естли же въ бочкѣ дрождей мало, то подлишь въ нее другихъ свѣжихъ дрождей.

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

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

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

когда оно опстоится, то будетъ свѣжо и хорошо.

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

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

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

21.

Предбохранять вино отъ порчи.

Для предбупрежденія въ винѣ порчи, вливаютьъ въ бочку вина два шпофа французской водки, выдвоенной изъ хорошаго вина; отъ чего оное не испоршится, и цвѣту своего не поперяеть; но будетъ чисто и вкусно. Сіе должно производить осенью.

Или: Возми шолспое льняное полопенцо; накрой онымъ у бочки втулку, и насыпь на оную чисто-высѣянной

липовой, буковой или осиновой золы пальца на три толщиною; проверни прошивъ втулки три или чешыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, которую дни черезъ три переменяй. Опъ сего вино не повредишь ни во вкусъ своемъ ни въ цвѣтѣ. Когда права на дернинѣ не блекнетъ по нѣшъ нужды переменяшь въ такомъ случаѣ полощенцо и золу.

Али: Возми хмѣлевыхъ шишекъ и чернобыльниковыхъ сѣмянъ; положи въ вино, которое еще бродитъ; а по окончаніи броженія вынь вонъ, чшобы вино не заимствовало опъ шого вкусу.

22.

Поправлять вино вѣдохшееся.

Помѣшай вино во втулку палкою не касаясь до дрождей; попомъ влей шуда фуншъ хорошей водки и дай устояшься десять дней, опъ чего оно поправитъся.

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

изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полошняномъ мѣшечкѣ.

Или: На бочку вина возми фуншъ полченаго рупнаго сѣмя, и четверть фунша сахару; опусти въ бочку въ разныхъ мѣшечкахъ.

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

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

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

23.

Предбохранятъ вино отъ окисанія.

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

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

Или: Положи въ бочку немного свинцовой дроби.

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

24.

Приправляютъ вино закислое.

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

Или: Положи въ бочку немного спирту изъ виннаго камня.

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

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

25.

Предбохранятъ вино отъ плѣсѣни.

Возми буры, и исполокши мѣлко положи въ вино.

Или: Возми при горспи соли, подожти на сковородѣ, положи въ вино, запкни бочку крѣпко, и дай спояшь не прогая восемь дней.

26.

Поправлятъ вино заплѣснѣвшее.

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

послѣ пѣнадцати дней вино шо полу-
чишѣ прежнюю свою доброшу.

Али: Возми правы проскурняку,
исполки, и положивши вѣ мѣшечикѣ
опусти вѣ бочку; также возми сосно-
вой корки, очисти сѣ нее верхнюю луз-
гу, накроши мѣрою сполько же и вы-
суша нанижи на нишку и опусти вѣ
бочку близѣ вышеписаннаго мѣшечка.

Али: Возми квиповыхѣ яблोकѣ,
разрѣжь ихѣ на четверо, но такѣ чтобы
они не развалились; опусти ихѣ на
нишкѣ вѣ бочку, шолько такѣ чтобы
они вина не касались; и еспѣли бочка
полна, шо вина надлежитѣ нѣсколько
ощѣдишѣ; шогда квиповыя яблоки
пришянушѣ на себя всю плѣсень.

Али: Возми горшѣ соли, разож-
ги оную на сковородѣ такѣ, чтобы
раскалилась, и положи впулкою вѣ боч-
ку; зашкни оную крѣпко и дай ей сѣ
виномѣ перерабошашѣся; вину опѣ сего
не сдѣлаешѣ никакого вреда; шолько
должно его сѣдишѣ.

Али: На каждое ведро вина воз-
ми по очисченному опѣ кожи яблоку;

разрѣжь оныя пополамъ, вынь изъ нихъ сѣмячки съ ихъ лузгою; взнижи яблоки на крѣпкую нитку, и привязавъ по срединѣ кремень, чшобъ општягиваль къ низу до самаго dna бочки, опусти ту нитку въ бочку прикрѣпивъ ко впулкѣ, кошорую пошомъ зашкни плотно; шо ушрашишь вино весь прошивной вкусъ и плѣсень.

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

27.

Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсѣни.

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

28.

Естли вино тронется.

Возми доброй стаканъ шронувшагося вина и чепвершую долю спакана соли; повари въ новомъ муравленомъ горшкѣ снимая пѣну; а потомъ горячее влей въ бочку взмѣшивая проверченною веселкою до шѣхъ поръ, покамѣстѣ предшавится, какъ будто бы оное бродишь хотѣло. Послѣ того опусти въ бочку на снуркѣ свинцу, или спальную досчечку; вино получитъ прежнюю свою доброту.

29.

Естли вино утратитъ свой цвѣтъ.

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

пѣмъ ему ушраченный цвѣтъ. Молоко сообщаетъ ему цвѣтъ, а пшеница вкусъ. Нѣкошорые вмѣсто пшеницы берутъ крухмалъ; но пшеницу брашь всегда лучше и надежнѣе.

Или: Разболшай опѣ двадцати чешырехъ яицъ бѣлокъ; возми по спякану перемышаго рѣчнаго песку, пшеничной муки и вина; смѣшай все по вмѣстѣ; раздѣли на шрое, и вѣ при прѣема влей вѣ бочку; вымѣшай гораздо деревянною лопашочкою, вѣ кошорой проверчены скважины.

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

Или: На два ведра вина возми пол-фунша бузинныхъ или самбуковыхъ цвѣшовъ, и высыпавши вѣ холстинной мѣшечикъ повѣсь вѣ вино.

30.

Естели вино поднимается и нагинаетъ бродитъ.

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

приложивъ ко впулкѣ ухо; по сіе слу-
жишь вѣрнымъ знакомъ, что вино бро-
диль начинаешъ. Для отвращенія сего
возми чешверть заряда ружейнаго по-
роху и всыпь въ бочку; шумъ и бро-
женіе пошчасъ окончатся, и вино оп-
ляжешъ и сдѣлаешся чисто. Но естли
уже поднялось, и въ броженіи кипишь,
по въ такомъ случаѣ возми фунтъ
свинцу или олова, распопи и влей го-
рячее въ бочку; пошчасъ опъ того бро-
женіе кончипся, и вино опляжешъ.

31.

Естли на винѣ окажется перепонка.

Когда на винѣ окажется перепон-
ка, а впрочемъ оно еще свѣжо и добро-
пы своей не потеряло, по довольно
будешъ, естли во впулку посыпашъ
немного соли; оная сѣстъ всю пере-
понку и плѣсень. Но когда все вино по-
кроешся перепонкою, и оная будешъ
какъ бы красновата; также и подъ пе-
репонкою окажется густота; по въ та-
комъ случаѣ возми полную горсть соли,
разожги ее какъ можно горячѣе и всыпь

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

32.

Узнавать подправленные и поврежденные вина.

Зачерпни въ новую посуду изъ вина дрождей; закрой плотно, чтобы не выходилъ паръ; дай поспояшь прои сушки; попомъ вскрой. Еслили дрожди удержашъ въ себѣ хорошій вкусъ, то по оному можно заключаешь и о винѣ.

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

Или: Возми вина въ бупылку; болшай покуда вспѣнишся; еслили 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 нось, узнають погрѣшность вина по запаху.

33.

Узнать, естьли въ винѣ вода.

Возми проспинку, или простую палочку, у кошорой нижній конецъ обрѣзашь гладко; вымажь шопѣ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опяшь вынувъ приподними на воздухъ, чшобѣ стекала. Есльи къ концу палочки будутъ стекашь и собирашь водяныя капли; шо сіе служишь признакомъ, чшо въ шомѣ винѣ есть вода.

Или: Возми деревяннаго масла; взогрѣй на сковородкѣ; влей немного въ шо масло испышываемаго вина. Когда въ винѣ есть вода, шо начнешь шрещашь и брызгашь, а опѣ цѣльнаго вина сего не бывашь.

Или: Возми можжевеловыхъ ягодѣ и опусти въ вино; когда онѣ будутъ плавашь на поверхности, шо значить вино цѣльное; а есльи упадушь на дно, шо вино смѣшано съ водою.

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

34.

Ослабшее вино освѣжить.

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

35.

Красное вино сдѣлатъ бѣлымъ.

Возми скорлупъ опъ двенадцати яицъ; и сполки; насыпь на льняное полошенцо; и когда процѣдишь сквозь сѣе вино, шо получишь оное совсѣмъ бѣлой цвѣшъ.

36.

Бѣлое вино сдѣлатъ краснымъ.

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

174. *Виноградное вино.*

ную ветошку опусти въ вино, опѣ чего оно въ скоромѣ времени покраснѣешь.

Али: Также можно подкрасишь полчеными ягодами каманикою, или спершыми лисшами чернобыльнику; опѣ чего получишь оно хорошей вкусь и цвѣшь, и не окиснешь.

Али: Возми фунтъ сушеныхъ васильковыхъ цвѣшовъ, положи въ просторную спекляную посуду; влей на по спаканъ хорошей водки, запкни крѣпко, чшобы не могъ проходишь воздухъ; дай постояшь прои сушки, потомъ влей въ вино.

Али: Возми ягодъ черники, располки 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 цвѣшу; положи въ мѣшечикъ и опусти въ вино.

37.

Наставленіе о хожденіи за винами.

Вины должно хранишь между Рождешвомъ и Пасхою опѣ излишней.

спужи; лѣшомъ же стараться, чтобы въ погребѣ не могла дойти молнія. Передъ грозою надлежитъ за благовременно зашворятъ въ погребахъ окна и двери; ибо молнія дѣлаетъ вину великой вредъ, равномерно какъ и великой лѣшной жаръ. При семъ надлежитъ въ-дасть, что около Рожества, также въ Мартъ мѣсяцъ, и тогда какъ цвѣшетъ виноградъ, вины весьма легко могутъ испорчиться; по чему въ сіи времена бочки должно дополнять; вшукки по-часу выширать чистымъ полошени-домъ. Если вино споитъ въ шепломъ мѣсѣ, то легко можетъ пронуться и заплѣснѣвъшь. Въ жаркіе лѣшніе дни должно вшукки въ каждые восемь часовъ при раза закрывать салфешками, смоченными холодною водою, сняшыя высушивать, и опять при перемѣнѣ смачивать; ибо изъ вина ко вшуккѣ безпрестанно выходитъ нечистота; по чему когда долго держать на бочкѣ салфешку безъ перемѣны, то получишь оная противной запахъ, копорой сообщится и вину.



П И В О.

1.

Домашнее русское пиво.

Возми двѣ съ половиною чешверши самаго хорошаго ячменю; вывей оной чисто; обросши исподоволь вѣ солодѣ, спараясь чшобы не перегорѣлъ; обей все съ него лопашами; просѣй или вывей чисто; смѣли мѣлко; положи вѣ чанѣ; налей шеплою водою шакѣ, чшобы весло свободно вѣ чану ходило; держи оное двенадцать часовѣ, потомѣ переложивши вѣ спуспникѣ наливай кипяшкомѣ. Возми десять фуншовѣ добраго хмѣлю; налей оной горячею водою; держи двенадцать часовѣ. Пошомѣ спуспи сусло; положи вѣ кошель и вари съ хмѣлемѣ при часа, покаимѣстѣ хмѣль весь пошонепѣ. Вынь сусло вѣ чанѣ, и мѣшай какѣ можно чаще; когда же проспынешѣ, по сдѣлай приголовокѣ слѣдующимѣ образомѣ: опними ушашѣ сусла и проспуди, чшобы было шакѣ

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

2.

Пиво бѣлое пшеничное.

Берется двѣ съ половиною доли ячменнаго, полдоли пшеничнаго, и сколько угодно овсянаго солода, которые всѣ должны бытъ сушены на воздухъ. По смѣшеніи всѣхъ сихъ солодовъ виѣспѣ, оны мѣлюшся, и приутоповляется изъ нихъ, шакъ какъ приобыкновенномъ

вареніи пива, сусло; съ шою шолько раз-носшію, что при спусканіи онаго кладется въ спусшникъ передъ самымъ опверспіемъ горсть хмѣля, дабы сусло пропекало сквозь оное. Опъ сего сусла опдѣляется нѣкоторое небольшое количество особо, а прочее переваривается въ коплѣ до шѣхъ поръ, покуда укипшъ пшая часшь; а пошомъ покуда еще шепло, смѣшивается оно съ исполченными мѣлко пряными вещами, какъ шо: гвоздикою, корицею, кишнецомъ, калганомъ и фїалковымъ корнемъ. Когда оно просшынешъ, шо запускается хорошими дрождами, смѣшанными съ двумя часшями французской водки. Когда же начнешъ оно киснушь, тогда примѣчается, какъ поднявшіяся опъ киснія въ верхъ пузырья или шшечки начнушь опадать. И какъ скоро воспослѣдуешъ сіе, шо шопчасъ пиво разливается въ бочки. Когда же въ бочкахъ осядетъ, шо дополняются онѣ вышешепмянушымъ опдѣленнымъ и оспавленнымъ сусломъ. Наконецъ бочки закупориваются какъ можно плошно.

3.

Англинское бѣлое пиво.

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

Послѣ чего взявъ пол-фунта хмѣлю, кошорой бы цвѣшомъ былъ желшой, разсыпашъ оной по всему дну чана; а находящуюся въ оной дыру зачкнушь плотно долгимъ гвоздемъ. Пошомъ на хмѣль набрашь рѣшопку, кошорую надлежитъ прикрышь не очень толсто соломкою, или тонкими прутьями, дабы сквозь шу покрышку хлѣбъ сквозь рѣшопку не провалился. Послѣ того взяшь вышеозначенное число солодовъ; смѣшашъ ихъ вмѣстѣ, и положишь на пру-

шпаную или соломенную покрывку; а между шѣмъ чшобы вѣ коплѣ поспѣлѣ кипяшокъ, кошорой какъ начнешь кипѣшь, шо влишь вѣ него при ковша спуденой воды; а попомъ влишь сего кипяшка вѣ чанѣ до сорока ведрѣ; и съ чешырехѣ споронѣ поставишь мѣшалки, и завесишь шакъ, чшобы было не густо и не жидко, но посредствено. Между шѣмъ вѣ кошелѣ влишь опяшь воды, и спарашься, чшобы оная какъ можно скорѣ вскипѣла; чанѣ же вѣ сѣ время покрывъ, чшобы вѣ немѣ прѣло. Когда вода закипитѣ, шо влишь вѣ нее опяшь при ковша спуденой воды, и попомъ лишъ ее скорѣй на хлѣбѣ, и дашь стояшь при часа; по прошесшви кошораго времени спускашь сусло вѣ особое судно проведенною шрубою. Вѣ шожѣ судно, куда будешь спускашь сусло, положишь при фунша хмѣлю.

Помянушымѣ взвариванѣмѣ воды и наливанѣмѣ кипяшка на хлѣбѣ надобно спѣшишь возможнѣйшимѣ образомѣ; но наблюдашь при всякомѣ взварѣ, чшобы спуденой воды вливано было вѣ кипя-

покъ по при ковша; и какъ скоро оная вольешся, шо потчасъ лишь ее на хлѣбъ. Дѣлается сіе для того, что находящейся въ водѣ соръ мушящейся въ кипящкѣ, по влишїи прехъ ковшей холодной воды, вдругъ опадешъ весь на дно, и вода будешъ чиста. Впрочемъ кипятку сего прибавляешся столько, сколько хочешъ взять сусла, столько бы все сіе происходило въ самой скорости.

Когда же сусло все спущено будешъ, шо одному съ положенными въ него премя фуншами хмѣлю, завесля хорошенько, надобно дашь спояшь одинъ часъ, а попомъ вылишь въ кошелъ и съ шѣмъ же хмѣлемъ варить два часа, и слишь въ особое судно. А между шѣмъ спусшишь сусло въ другой разъ, копорое будешъ по шонѣе прежняго; и положи въ него два фунша хмѣлю, и смѣшавъ, или завесля, вылишь въ кошелъ и варить два часа, чтобы хорошенько укипѣло, и дашь яросшышь въ особомъ суднѣ. На послѣдокъ сливашъ, и имѣшь еще особое судно для приголовка, кошорой запускашь

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

4.

Черное, или Красное Англинское пиво.

Хмѣлю потребно шридцать пять фунтовъ; изъ онаго взяшь чешыре фунша, и вложишь въ кошель величиною ведръ около спа, налишой полонъ рѣчною водою, и варишь гораздо, чшобы не меньше часа кипѣло; а между шѣмъ чшобъ было гошово въ зашорникъ, и положено пять чешвершей съ половиною ячнаго и чешыре чешверика пшеничнаго солоду. Взавъ изъ шого кошла варенаго съ хмѣлемъ кипяшку, налишь на солодъ сполько, чшобы смочить его гораздо густовапо, и покрышь зашорникъ въ чешверо рогожами, и дашь прѣшь полшора часа; въ кошель же, изъ кошораго опливана была вареная съ хмѣлемъ вода, доложитъ холодной, дашь вскипѣшь, и симъ кипячкомъ долишь въ шощъ же зашорникъ, и разжи-

дишь шакъ, чтобы шотъ запорникъ былъ полонъ; и накрывши шакже рогожами и еще деревянною крышкою, дашь спояшь два часа, наблюдая прилѣжно шого, чтобы духъ не выходилъ паромъ. Между шѣмъ подлѣ запорника пригошовишь другое судно по меньше, въ которое изъ шого запорника опливаешся до половины, что называется *первое сусло*. На мѣсто же вынутаго изъ запорника дополняется оной изъ копла горячею водою, выливъ оную всю; а въ кошелъ на мѣсто оной воды влишь вынутае изъ запорника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будешъ не полонъ, то дополнишь изъ запорника, и варишь два часа. А между шѣмъ вылишь изъ запорника въ то опорознившееся судно, и покрывъ, что называется *второе сусло*. Когда же въ помянутые два часа влишее въ кошелъ уваришся, тогда изъ онаго выливается въ запорникъ; а изъ шого судна, что подлѣ запорника спояло, вылишь въ кошелъ, и варишь сполько же времени; пошомъ влишь въ запорникъ, и покрывши

крѣпко, чтобы не выходилъ духъ, дать стояшь три часа. Пошомъ въ закрытой зашорникъ запустить чистую мешлу, и оною мѣшашъ четверть часа, и дать опстояться три часа; и тогда уже спускашь сусло въ то же судно, копорое стоить подлѣ зашорника; и шущъ положишь десять фуншовъ хмѣлю; а между шѣмъ послѣднимъ варомъ изъ кошла доливашъ въ зашорникъ, и размѣшивашъ мешлою. Изъ того же судна, что стоить подлѣ зашорника, и въ кошоромъ сусло съ хмѣлемъ, вылишь оное въ кошелъ, и варить три часа не очень шихо, и не пылко, но посредственно, и выливашъ въ особливой квасникъ, подлѣ котораго надобно, чтобы стояли еще два судна по меньше, на пр: отъ десяти до пятнадцати ведръ, изъ кошорыхъ въ одно опливать перваго сусла для приголовка, а послѣднее для проспуженія на квасникъ. И какъ скоро первое оплишѣ по простынетъ, и будешъ такъ какъ парное молоко, то изъ онаго оплишь въ другое порожнее судно два большихъ ковша, и вложить

кружку хорошихъ пивныхъ дрождей; и когда спанешъ въ верхъ поднимашся и сдѣлаешся великая пѣна, по можно оную снимашъ въ другую кадочку, изъ коей послѣ запусченія приголовка въ квасникъ шуда же вылишь можно. Въ особливоспи же надобно смотрѣшь по-то, чтобы не запускашь шеплага сусла. Впрочемъ надлежитъ припомнишь, что самое послѣднее вареніе сусла смѣшавши вмѣстѣ, и по вложеніи въ него девятнадцати фуншовъ хмѣля, надлежитъ варить чешыре часа; пошомъ дашь протынушь, и влишь совсѣмъ въ квасникъ же, и запускашь холодное напоследокъ приголовкомъ. При чемъ надобно смотрѣшь, что ежели спанешъ хмѣль поднимашся въ верхъ, по веслишь подъ крышкою. Естли же сіе будешъ въ теплую погоду, по надобно открывашъ; чрезъ что спанешъ выходить духъ, и пиво будешъ не шаково. Когда же при-спѣешъ время къ сливанію, по надлежитъ опвѣдывашъ; и буде окажется, что оно сусломъ совсѣмъ не отзывается, а совершенно ешь пивной вкусъ, и

мечешся въ носѣ, шо самая уже пора вливать. Сливаешся же оное по порціи хлѣба.

5.

Пиво подобное вкусомъ виноградному вину.

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

6.

Пиво сосновое.

Ежели хотѣшь сего пива сварить такое количество, сколько входить на прим: въ обыкновенныя наши пивныя бочки, шо наливается такой кошель, въ кошорой бы могло войти по меньшей мѣрѣ чепвершою долею больше воды; и какъ скоро вода сія на огнѣ начнетъ нагрѣваться, шо кидаются въ нее пучки сосновыхъ сучьевъ, кошорыя изрѣ-

зываются такъ мѣлко, чтобы могли войти въ кошелъ. Пускаемъ симъ надобно имѣть въ окруженіи своемъ въ помѣ мѣстѣ, гдѣ они связаны около дваццати одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, покуда кожа со всей длины сучьевъ легко отстаетъ станеть. Во время сего варенія поджаривается на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ четверть овса; также берется четверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недоспашкѣ оныхъ отъ десяти до пятнадцати фунтовъ мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, и поджаривается на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все сіе такимъ образомъ поджарится, то бросается въ кошелъ, и до тѣхъ поръ въ ономъ оставляется, покуда уварятся сосновыя вѣтви; 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 шпофовъ самаго прсшаго сахарнаго

сыропа, а въ недоспашкѣ онаго отъ двенадцати до пятнадцати фуншовъ не перечисченнаго сахара. Взваръ шотъ сливается шотчасъ шотомъ въ шакую бочку, въ кошорой недавно было красное виноградное вино. Когда же спашнетъ жидкость сія остывашъ, и спашовишься въ прошепель, шотгда запускаешся пивными дрождами, кошорыхъ берешся около фунша, и переиъшивашся съ помянушою жижею; послѣ чего наливаюшся ею бочки до самой вшупки, вшупки же не зашыкаюшся; и шотгда начнешъ она бродишь и киснушь, и поидешъ вонъ изъ бочки иножешество дряни. Бочку надлешитъ безпрешанно допашняшь шотю же жижею, кошорой для самаго шотго оставляешся нѣсколькo въ зашасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошешствіи двадцати чешырехъ часовъ вшупка зашкнешся, или пиво разолешся по бушылкамъ, шот будешъ оно шакъ крѣпко, какъ дѣланное изъ плодовъ. А ежели хошѣшь, чшотбы оно было для пашья слаще, шот вшупки зашыкаюшся не прешде, какъ по.

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

7.

Пиво бутылочное.

Ежели хопѣшь имѣшь хорошее бутылочное пиво, шо надобно наблюдашь слѣдующее:

1) Прежде, нежели оно совершенно опстоишся, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать чепыре часа простоишъ и уляжешся, шо надлежитъ его разливать по бутылкамъ.

2) Когда пиву по свареніи онаго уже нѣсколько дней минешъ, и оно уже перебродишъ; шо берешся на каждую бочку по небольшой горсти скобленаго оленьяго рога, и положи его въ полшора шпофа мупнаго и гусшаго пива поставишь на огонь; и когда оно вскипитъ, шо покамитъ оно еще горячо, надобно взболшавъ гораздо и перемѣшавъ вылишь въ бочку съ пивомъ, и дашь попомъ

стояшь спокойно цѣлую ночь, и тогда сдѣлаешь оно совершенно чисто; однако надлежитъ его уже пошчасъ пошомъ сцѣживать и разливать по бушылкамъ.

8.

Пиво чрезъ долгое время содержатъ свѣжимъ.

Въ бочку пива повѣсь пучечикъ травы называемой *драгунъ*, копорую переминый чрезъ каждыя двѣ недѣлки.

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

9.

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

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

до послѣдней капли, не окиснешь и не испортишься.

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

10.

Когда пиво нагнетъ взбивать и мутится.

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

11.

Мутное пиво сдѣлать свѣтлымъ.

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

О дѣланіи пивѣ гистами.

Къ совершенству пивѣ между прочимъ принадлежишь и то, чтобъ они были чисты и прозрачны. А не рѣдко случается, что иное пиво не хочешь никакъ быть чистымъ, хопябъ и надлежало ему быть шаковому. Въ такомъ случаѣ не заизлишнее почишаешься въ пользу охотниковъ до пивѣ упомянушь и о томъ какимъ образомъ можно пиво дѣлать чистыми такъ, какъ совѣшуютъ по иноспранные.

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

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

Или: Взявъ нѣсколько пива; распустишь въ немъ рыбаго клею; влишь въ прочее пиво и перемѣшавъ хорошенько; и тогда клей соединившись съ землянистыми частицами, дѣлающими пиво нечистымъ, чрезъ нѣсколько времени осядетъ на дно.

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

И

бочку, и даешься шакъ стояшь ночь; отъ чего потчасъ сдѣлается свѣшло и чисшо; но тогда не надобно уже медлить, но потчасъ разливать по бутылкамъ.

13.

Чтобы пиво не пахло богкою.

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

Или: Возми горячей воды, и вынутой только изъ печи ячменной хлѣбъ, и разломивъ положи на втулку, и дай шупъ простынуть. Ежели сіе повшорить раза три или чешыре, то весь дурной запахъ пропадаетъ.

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

Или: Возми дикой рябинки, можжевеловыхъ ягодъ, дягильнику, каждой по ровну; чешыре свѣжія въ густую сваренныя яйца, съ кошорыхъ скорлупы

не слупливай; пошомъ положи все въ холстинной мѣшечкѣ повѣсь въ бочку; шо оной составъ испребитъ весь худой запахъ, и произведешъ въ пиво хорошій вкусъ.

Или: Возми одинъ мушкашной орѣхъ; мушкашнаго цвѣша, цитварной правы да гвоздикекъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; пошомъ всѣ оныя вещи мѣлко исполокши всыпь въ холстинной мѣшечкѣ, и послѣ повѣсь оной въ пиво.

Или: Возми горячихъ булокъ изъ печи, и повѣсь оныя въ мѣшечкѣ въ пиво, кошорыя раза чешыре въ день переменяй, шо весь дурной запахъ вберется въ булки.

Или: Повѣсь въ пиво пол-фунта корня правы, 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 опнимешъ у него причины къ закисанію.

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

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

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

Или: Положи въ пиво мѣлкоисполченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

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

располки крупно, и положи въ мѣше-
чикъ опусти въ пиво.

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

15.

Поправлять пиво окислое.

Сперва возми, смотря по величи-
нѣ бочки, одну, двѣ или три кружки
самаго лучшаго хмѣлю; потомъ положи
оной въ чистой кошелѣ, налей на него
воды, или свѣжаго пива, и вари до пѣхъ
порѣ, покамѣстѣ вся сила изъ хмѣлю
выварится вонѣ; а послѣ воду или пиво
изъ хмѣлю гораздо выжавъ примѣшай
въ оное толченыхъ можжевеловыхъ и
лавровыхъ ягодѣ, да соли; потомъ про-
студивъ оной составъ влей въ бочку;
но прежде пива изъ бочки уцѣди столько,
сколько намѣренъ влить въ нее того
состава; а послѣ пиво въ бочкѣ гораздо

перемѣшавъ заколоши вшукку на крѣпко, и дай оному нѣсколько дней ушпо-
яшьяся; шо пиво сдѣлаешья по прежнему
вкусно и крѣпко.

Или: Возми шолченой пшеницы,
и мѣшай оную съ пивными дрожьями;
а послѣ влей сѣ вѣ окислое пиво.

Или: Опущи вѣ бочку на нишкѣ
пучекѣ земляничнаго цвѣшу.

Или: Возми вразсужденїи мѣры
бочки горшь или двѣ соли, сполько же
зола, и одинѣ или два шпофа воды;
размѣшай вѣ ней соль и воду, и вылив-
ши вѣ пиво взмѣшай съ онимѣ; между
пѣмѣ вшукку держи зашкнувѣ поло-
тенцомѣ, впрочемѣ пиво все выбьешѣ
вонѣ; и дай ему перекипѣшь.

Или: Возми немолоченаго овса съ
соломою, свяжи вѣ пучокѣ, опрѣзавѣ
кисши, и опущи вѣ бочку; шогда пиво
опяшь начнешѣ бродишь, и поправишья;
сѣ можно дѣлашь, пока пиво ещѣ молодо.

Или: Опущи вѣ него золошысяч-
нику и лавровыхѣ ягодѣ.

Или: Возми соли и пивныхѣ дрож-
дей изѣ самага шого пива, колпорое

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

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

Али: Опустити въ бочку въ мѣшечкѣ располченной пшеницы.

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

16.

Поправлять испортившееся пиво.

Когда пиво испоршилось, то возми изъ печи горячей ячменной хлѣбъ, разломи пополамъ, и положи на впулку; ошъ повпоренія сего до нѣсколькихъ разъ пиво исправится.

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

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

17.

Поправлять испортившееся Англинское вино.

Естьли Англинское пиво въ бушылакахъ начнешь окисать и поршишься, шо взяшь самого чистаго попашу, исполочь его какъ можно мѣльче, и клась въ каждую бушылку онаго по чайной ложечкѣ; опъ чего оно попъ же часъ поправися, и окажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

М Е Д Ъ.

г.

Простой медъ.

Возми пудъ меду; хмѣлю самага хорошаго чепыре фунпа и зашей его въ холстину; налей въ копель чепыре ведра чиспой рѣчной воды, и зашипой въ мѣшкѣ хмѣль положи въ оной копель, и вари его въ немъ чепыре часа, или до шѣхъ поръ, чшобы воды оспалось шолько полшора ведра; потомъ вынувъ хмѣль изъ копла положи въ холодную воду; и какъ простынетъ, шо его выжми, чшобы вышла изъ него вся крѣпость; и сію вылей въ шу же, въ копшой варился хмѣль; на оной водѣ разведи показанное количесшво меду, и бей его весломъ, чшобы весь гораздо разошелся; послѣ сего положи холодной воды шестъ мѣрѣ шѣхъ, въ копшой помѣщался пудъ меду, съ хмѣлевою водою; и при всякой мѣрѣ медъ въ кадкѣ размѣшивай, и воскъ съ него снимая выжимай. Разведя такимъ обра-

зомъ процѣди сію сышу въ кошелъ сквозъ сито, и вари его, славливая накипающую пѣну на чисто; и естли медъ надобно дѣлать въ прокъ на цѣлой годъ, то вывари изъ сей сышы двѣ мѣры, а четыре чшобы остались; естли же употребленъ будешъ въ расходъ скоро, то выкипѣти изъ него полторы мѣры, а четыре съ половиною чшобы остались. Потомъ слей его въ такую бочку, которая бы по влишїи всего не была полна на четверть, и дай ему въ ней остынуть такъ, какъ бы парное было молоко. Послѣ того возми хорошихъ винныхъ дрождей споловой спаканъ; влей ихъ въ боченокъ, и закупоря поставь въ тепное мѣсто, чшобы съ ними перебродилъ. Когда же пошребно употребляшь его скорѣе, то надобно держашъ его въ большой шеплошѣ, гдѣ онъ можешъ поспѣть черезъ пяшь дней; а по прошествїи чшыхъ дней надлежитъ его ошвѣдывать; и чшобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ найдешъ въ немъ по своему вкусу сладость и довольную крѣпость. Потомъ пере-

спавишь его въ холодное мѣсто, шакъ чшобъ удобно было его цѣдить въ гвоздь не шрогая бочки, гдѣ и оставишь его на шрой сушики, доколѣ совершенно ушпоишся; пошомъ сцѣдишь изъ боченка, и разлишь по бутылкамъ.

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа чешыре; пошомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для сняшїя же воску воду прешуди, и послѣ процѣди опять чрезъ сито и воскъ выжми; воду же съ медомъ вари до шѣхъ поръ, пока мѣспъ она сваришся, снимая пѣну на чисто; и какъ уже пѣны не будетъ, то положи фунтъ фїалки и пол-фунта кишнецу вари вмѣстѣ до шѣхъ поръ, чшобы выкипѣло двѣ доли а ошталась бы шолько одна шреть, то ешть одно ведро, кошорое и слей въ боченокъ; и когда одной медъ будетъ чуть шепель, то положи въ него на заквашу два калача, замазавши какъ можно площнѣе; пошавъ боченокъ въ шеплое мѣсто, и дай кишнушь двенадцать сушокъ, по

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

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

боченкѣ проспоишь, шо перелей въ другой боченокъ; а для лучшаго колера положи не много шафрану.

Или: Возми мѣру меду и шесть шакихъ же мѣрѣ воды, и вари на огнѣ шаковомѣ, какой пошребенѣ къ варенію молодой говядины; во время кипѣнія брось въ него горсть розоваго цвѣшу, и снимай пѣну на чисто Жарѣ подѣ кошломѣ долженѣ бытъ пылкой, но безѣ дыму; и когда довольно уваришся, шо сними кошелѣ сѣ огня и дай остышь; а между шѣмѣ возми на пѣшь мѣрѣ 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. Помомѣ сполки свѣжихѣ лавровыхѣ ягодѣ; спусти въ медѣ, и прежде сливанія въ бочку дай довольно перебродитѣ. Тогда, какѣ угодно, можно подправитѣ его пряными зеліями, или подкрѣпитѣ хмѣлемѣ.

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

Или: Возми пудъ лучшаго меду и шесть пудъ дождевой воды; распустя въ мѣдномъ коплѣ вари до шѣхъ порѣ, чтобѣ укипѣла половина; послѣ того дай прохолодѣть до теплоты лѣшней воды; тогда слей въ бочку, въ которой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ пѣспомѣ, прибавя пуда шпофѣ окислаго пива. Наконецъ спусти пуда въ мѣшечкѣ двенадцать золотниковъ корицы, чепыре золотника гвоздики; перцу, инбирю, кардамону и райскихъ зеренъ по три золотника. Закупоря крѣпко оставь стоять зиму въ шепломѣ выходѣ. По наступленіи же лѣша вышавъ на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онѣ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобѣ ошлегѣ, и послѣ употреблять.

Или: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко жмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, шрешъ фунша фїалковаго корня и шполько же девясильнаго; 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 правами варится, бросить въ него хмѣлю; послѣ подлить въ медъ мѣрку дрождей; дать бродить трои сутки; попомѣ процѣдить сквозь суконной мѣшечикъ, и слить въ боченокъ, у котораго гвоздь съ низу. Когда же ошстойся, то опускается въ медъ кардамону, мушкатнаго цвѣшу и гвоздики; изрѣзавъ кусочками и положи въ мѣшечикъ.

2.

Клюковой медъ.

Вскипятивъ папоку; пѣну съ нее снимать; попомѣ по прибавленїи кипячку, положить сколько угодно протертой клюквы и давъ ошстоясь разливать въ бушылки.

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

и какъ уже болѣе оной опѣ кипѣнья на немъ не будешь, то исполочь чепверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсѣ, вылишь въ шу сышу, и вскипѣлишь еще одинъ разъ. Потомъ составя сѣ огня дашь нѣсколько попростынуть, и шеплую слишь въ чистой боченокъ, въ которой положишь размоча въ томъ же меду четыре скобки чистаго меду, изрѣзавъ его мѣлко. Наконецъ взявъ корицы гвоздики, кардамону, бадьяну, фѣалки, кишнецу, всякаго по шести золотниковъ, исполочь въ спупкѣ, и положишь въ нарочно для того сшишой продолговатой холспинной мѣшечикъ, и завязавъ оной опустить на ниткѣ въ шощъ медъ до половины боченка, и закупоря крѣпко вшуклу поставь въ ледъ.

Воды на пудъ сего меду довольно, ешлы употреблено будешь ведра чепыре; и сѣю сышу надобно гораздо укипѣшишь. Ешлы же покажешя меду недовольно, то прибавишь онаго еще, и сладость онаго можно дѣлашь всегда по произволенію.

3.

Малиновой медъ.

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

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

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

4.

Бѣлой медъ.

Развести на теплой водѣ пудъ меду, и дашь оной сыпѣ стояшь половиною сушокъ, чтобы вся вощина и другая нечистота удобнѣе могла на верхъ подняшся; попомъ вощины выжать, а сыпу слишь бережненько съ поддонковъ сквозь сито, и наливъ оную въ кошелъ кипяшишь, славливая пѣну съ нее долой поваренною ложкою; и какъ сыпа отъ пѣны очистится совершенно, то положишь въ нее полтора фунта хмѣлю, съ которыми ее гораздо уварить; попомъ сливши въ нарочно пригошвленную для того кадку, усшудишь его такъ какъ парное молоко; посемиъ запустить въ него самыхъ хорошихъ дрождей пять столовыхъ ложекъ; и какъ уходишься

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

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

Или: Разсыпишь пудъ меду на теплой водѣ, и дашь спояшь въ кадкѣ двенадцать сушокъ; потомъ сняшь съ верху вошины, выжашь начиспо, сышу спустить, и варишь съ хмѣлемъ гораздо крѣпче; положишь въ другую кадку; и какъ остынетъ подобно парному молоку, тогда сварить, всыпавъ рыбаго клею съ кардамономъ или съ фіалкою; и положишь въ бочку въ шощъ медъ

кардамону или фїалки осьмую долю фунша, а хмѣлю фунтъ или полшора; воды брать прошивъ меду въ восемь разъ больше, и не прогать девять дней, чтобъ онъ устоялся; а чемъ болѣе, шѣмъ лучше.

5.

Красной медъ.

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

6.

Зеленой медъ.

Варится также какъ и прежнїя; но для зеленого колера взять три фунша папоки и два фунша мяшныхъ листьевъ, которыя съ папокою поджарить накрѣпко; пошомъ развести шѣмъ же

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

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

7.

Золотой медъ.

Сваря обыкновеннымъ образомъ положишь фѣалки съ клеемъ на пудъ два золошника; и какъ перебродитъ, то и сдѣлается медъ золошимъ цвѣшомъ.

8.

Легкой медъ безъ хмѣлю.

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

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

9.

Медъ лицецъ.

Возми пудъ бѣлаго меду; разведи оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сыпу въ котелъ, кипѣши ее цѣлой часъ; потомъ выливъ ее въ кадку протуди такъ, чтобъ было какъ парное молоко; положи пристойное количество свѣжихъ дрождей; и какъ закишеть, то влей въ ту сыпу шпофъ хорошаго двоенаго вина, или французской водки. Потомъ возми хмѣлю пакую же мѣру, въ какой помѣщался пудъ меду; налей на него сполько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстѣ весь

хмѣль попонетъ. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онимъ киснуть сущки прои; отъ чего медъ поперяетъ всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и шакую же мѣру воды; вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ выкипитъ вся вода, и онъ будешъ на подобіе густаго сиропа; простуди его, и тѣмъ подсласти прежней окрѣпшей съ хмѣлемъ медъ. Когда же начнешъ онъ киснуть съ нова, тогда уже сливать его въ бочку сквозь частое сито. На бочкѣ, въ которой будешъ споятъ сей медъ, непременно должны быть обручи желѣзные, при помѣ же и дны упорами крѣпкія; которую наполнивъ медомъ поставишь въ ледъ и не прогашь недѣли чепыре или пяшь.

10.

Медъ, похожей на виноградное вино.

Положи въ кошель хорошаго меду отъ молодыхъ пчелъ, и влей равную прошивъ его мѣру холодной колодезной или дождевой воды; замѣтъ на палочкѣ, какъ высоко сыша въ кошлѣ споятъ

будетъ, и прибавь на шой палочкѣ еще другую замѣтку на палецъ выше. Положи въ сыту чешверть фунша крупно растолченнаго бѣлаго виннаго камня; вари потомъ на угольяхъ, снимая прилѣжно пѣну. Когда пѣна взбивать переспанетъ, то подлеи въ котелъ еще шакую же мѣру горячей воды, и продолжай вареніе снимая пѣну до шѣхъ поръ, покамѣстъ уварится до наспоющей мѣшки, замѣченной на палочкѣ. Таковое подбавленіе и уварку съ горячею водою повшорай до шрехъ и чешырехъ разъ, располагая наконецъ шакъ, чшобъ изъ воды въ чешыре раза положенныхъ чешырехъ мѣрѣ, и одной мѣры меду, вышло бы шолько двѣ мѣры. Дѣлай пробу опущеніемъ куринаго яйца размѣрѣ уваренія; когда оно на поверхности меду будетъ плавать на своемъ носкѣ, шогда снявъ котелъ оспуди, и слей въ чистую деревянную посуду, процѣдя шквозь два суконныхъ мѣшка, одинѣ въ другой вложенныхъ. Ештли медъ не будетъ прошекашь, то вынь одинѣ мѣшокъ вонѣ, выполощи въ

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

II.

Англинской медъ.

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

положи пивныхъ дрождей восемь споловыхъ ложекъ; попомъ сливши въ небольшой боченокъ прясси его чешыре дни съ ряду. Наконецъ поставь на двенадцать дней, по прошествіи которыхъ перелей въ бутылки, и держи въ холодномъ мѣсѣ.

12.

Сахарной медъ.

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

Им: Вскипяти напередъ воду, а попомъ разведи сахаромъ; и когда уютно, положи нѣсколько хмѣлю, чшобы не шакъ скоро окисалъ; и послѣ поваря

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

13.

Изюмной медъ.

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

В О Д Ы.

г.

Вода для подслащиванія водокъ.

Возми какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или чего нибудь другаго; исполки шо мѣлко; налей горячую водою, на пр: на фунтъ спеціи воды при шпофа; закрой шакъ крѣпко, чшобы не могъ выходить духъ; дай поспоять одни сутки; попомъ вылей въ кубъ, и прибавя воды еще два шпофа, гони шакъ какъ водку до пѣхъ поръ, пока мѣстѣ въ водѣ вкусъ той спеціи будешъ слышенъ. Когда же начнетъ она пахнуть погономъ, шо ошыми ее скорѣе; и вторично въ двоеную воду прибавя шаккой же свѣжей спеціи передвой шакимъ же образомъ; а ежели передвоишь и въ третей разъ со свѣжею же спеціею шу воду, шо и еще лучше она бытъ можетъ; шакъ чшо ежели положить той троеной воды въ шшофъ спирту одну чарку, шо доволь-

но будетъ въ водкѣ шой 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 стекляную банку; посолить не очень солоно, и влить на нихъ немного самой чистой рѣчной воды, единственно для того, чтобы былъ сокъ; и потомъ положить гнетъ поставитъ 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 прежніе, посоля также немного. Когда же наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть полуведерной или ведерной кубикъ, то положивъ туда налить водою, и замазавши тѣстомъ поставитъ въ кошелъ въ самую горячую воду, которую кипѣшитъ до тѣхъ поръ,

покамѣстѣ начнетъ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокѣ; тогда кубикѣ изъ копла вынуть, присавить трубницу, и гнашь весьма тихо. Прежде выдешъ пол-штофа или штофѣ изъ красна, которую выливать на соленые розы; а потомѣ пойдешъ уже чистая вода, которой выдешъ штофа два. Сію слишь въ особливую чистую бушылѣ; а потомѣ шощъ кубикѣ взять не снимая и не размазывая колпака; поворошить коротинькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху, и влишь въ него опяшь самой чистой рѣчной воды штофа шри; и поставя въ трубницу гнашь тихо. Выгнавши же еще два штофа вылишь на розы, и такимѣ образомѣ накапливать ведерной кубикѣ. Когда же накопится, то такимѣ же образомѣ поставишь въ котелѣ и варить, а послѣ гнашь, и красную воду также лишъ на цвѣшы; и также влишь два штофа чистой перегоненной воды въ шу же бушылѣ, въ которую и прежде было влишо, которой какѣ накопится шшо-

фовъ до шести, то соленыхъ розъ положишь въ кубикъ, и влишь на нихъ пѣ шесть шпофовъ, и почно такъ, какъ описано выше, поставишь кубикъ въ кошелъ въ воду, и вскипятишь, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдепъ то же красная, которую также на цвѣшы вылить; а потомъ чистая, которую выгнавъ шпофа при вылишь въ чистую бушылъ; а въ кубикъ по вышеписанному налишь воды шпофа при, которую выгнавши опять вылишь въ кадочку на розовые цвѣшы, и накапливать такимъ образомъ до шрепьяго перегона, изъ коего будетъ самая лучшая розовая вода.

Ал: Сперва надлежитъ оборвать съ розъ всѣ цвѣточныя листочки до чиста; потомъ изрубить оныя, или истолочь въ игошъ, и положи въ глиняной горшокъ придавить по шуже, и посыпать по верху сколько соли, сколько въ три пальца или въ щепошь ухватишь можно; потомъ разослатъ по верху мокрую шряпичку, и наложу кружокъ съ гнетомъ, дасть стояшь въ

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

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

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

оную пять или шесть капель купоро-
снаго спирта; отъ чего вода тотчасъ
получитъ розовой запахъ и цвѣтъ.

3.

Смородинная вода.

Возми пять галенковъ воды, и
свари оную съ двадцатью тремя фун-
тами сахара; потомъ положи четыре
яичныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣ-
ну, въ самое то время, когда начнетъ
вода закипать; когда же спанетъ по-
казываться пѣна, то оную всякой разъ
снимать; потомъ давь шей водѣ около
получаса кипѣшь; послѣ того поставишь,
чтобы совсѣмъ остыла, и не накрывать;
наконецъ положишь въ бочку три гален-
ка смородиннаго соку, и наливъ въ него
сѣю сахарную воду, но только тогда,
когда она совершенно остынетъ и
будетъ холодна. Когда сѣя вода бу-
детъ въ бочкѣ работать, то подливать
оную же сахарною водою.

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

продавивши сквозь толстой плашокъ влишь въ бушылъ, и держашь на льду; на косточки налишь немного воды, дашь ночевать, прожашь, влишь въ бушылъ и поставишь на ледъ; потомъ на косточки вторично налишь воды, и давши переночевать процѣдишь сквозь плашокъ, и влишь въ первую воду въ ту же бушылъ; и естли воды будетъ противъ соку меньше, то еще на косточки влишь воды, дашь ночевать, и продавишь также. Потомъ смѣшашь воду сію съ сокомъ, процѣдишь сквозь сукно; на послѣдокъ взяшь пол-пуда процѣженнаго съ водою соку, пять фунтовъ сахару и три фунта французской водки; и когда сахаръ распаетъ, то влишь въ бушылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держашь на льду.

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

суконку, или войлочную цѣдилку, и сохраняется для употребленія.

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

Дѣлаюся почно такъ, какъ описано выше сего въ послѣднемъ способѣ смородиновой воды. Далѣе же замѣчается, что сіи ягодныя воды держуся не долго, но скоро порпяшся, по чему и не должно оной болѣе дѣлать на расходъ, какъ только на одни сушки.

8.

Брусничная вода.

Возми четверикъ брусники, изъ копорой половину положи въ горшокъ, поставь на ночь въ печь, чптобы парилась; на другой день вынувъ изъ печи пропри сквозь сито, и положи въ боченокъ. На другую же половину четверика, копорая не парена, налей три ведра воды, и смѣшавши съ первую 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
получить запахъ. Всѣ сіи вещи не пре-
минушъ испустить запахъ свой въ вод-
ку; и когда по мнѣнію швоему они до-
вольно уже изъ себя запаху въ водку
испустили, то сіи вынь вонъ, а на мѣ-
сто ихъ повѣсь другіе; и такъ продол-
жай до тѣхъ поръ, покаместъ водка бу-
детъ имѣть довольно запаху. Но при
семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты,
которыя выпускають изъ себя также
и краску, должно вынимать скорѣе,
дабы водка отъ нихъ не окрасилась.
Запахъ въ таковой водкѣ бываетъ столь
великъ, что нѣсколько капель оной мо-
гутъ надушить цѣлую большую бочку.

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

10.

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

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

вяннаго масла, дабы имѣ вся поверх-
носшь воды, или сока, покрылась, и
оно бы плавало по верхѣ воды; отъ
чего и не испортится вода въ цѣлое го-
дичное время.

К В А С Ы.

I.

Красной квасъ.

Возми ржаного мѣлкаго солоду чет-
верикъ и столько же яшнаго; всыпав-
ши въ чанъ перемѣшай весломъ; по-
томъ вскипѣпя воды налей на солодъ,
чтобъ онъ весь взмокъ, и покрывши
дай ему споять съ часъ времени; тушь
же положи въ него горсть соли, пере-
мѣшавъ оную шамъ хорошенько; по-
томъ расклавши оной распворъ въ боль-
шія корчаги поставъ въ печь, чтобъ
солодъ въ нихъ упрѣлъ гораздо. Вынувъ
изъ печи выклади его въ чанъ, и раз-
веди горячею водою не очень жидко;
посемъ выклади оное въ спусникъ;
налей также горячею водою, и чрезъ
два часа спусти сусло. Когда же про-
стынетъ, и будетъ какъ парное мо-
локо, то положи въ него три столо-
вые ложки хорошихъ свѣжихъ дрождей
и свѣжей мясы; закрой чанъ крѣпко;

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

Или: Возми яшнаго и ржаного солоду почетверику, ржаной муки два четверика; завари все шо на горячей водѣ; потомъ положи въ корчаги поставь въ печь, которую замажь глиною. Поуспру вынувъ изъ печи положи въ кадку и налей кипяткомъ копла два, мѣрюю въ шесть ведръ; заквашивай красною гущею, и положи мяшy поступай по вышеписанному.

2.

Кислая шти.

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

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

Или: Возми пол-четверика ржаного солоду, пол-четверика пшеничного, пол-четверика яшного, пол-четверика грѣшневой муки, пол-четверика пшеничной, четверикъ ржаной и четвертку крупичашой. Вскипѣтя воды мѣрою при ушата за при на оной все вышепоказанное, и покрывши чанъ дай споять шесть часовъ; послѣ на оное налей два ушата холодной воды; размѣшай хорошенько; и какъ устоишься, по процѣди сквозь сито и слей въ боченокъ; положи въ него чепыре пучка нѣмецкой мяшы; заквась гущею. Когда же закиснетъ, по разлей по бушылкамъ, положи въ каждую по двѣ ягоды изюму и по куску сахару.

Или: Возми двенадцать фунтовъ крупичашой муки, десять фунтовъ

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



У К С У С Ъ.

1.

Красной уксусъ пивной.

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

2.

Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ ошгономъ 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 прогалъ и не приводилъ въ движеніе, и шѣмъ не мѣшалъ закисанію. Чрезъ нѣсколько времени сей отгонъ закиснетъ, обратишься въ изрядной уксусъ, и произведетъ въ себѣ гнѣздо, или такъ называемую уксусную *матку*, копорая 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, копорой оспаешся отъ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ тихимъ печеніемъ чтобы оный не пахъ пригарью. Пошомъ естли погону сего бу-

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

4

Ренской уксусъ.

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

порое хошя вкусъ свой и потеряло, но не совсѣмъ еще выспоялось 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 испоршилось. Всѣ пакія вещи, которыя не приводятъ вино въ скоропостижную гнилость, а производятъ въ немъ полезную ферментацию, могутъ обратить его въ уксусъ. Но наиудобнѣйшимъ средствомъ къ превращенію его въ оной почитается смѣшеніе его съ готовымъ уже уксусомъ, чрезъ что обращается вино въ уксусъ въ короткое время. Сливаются также изъ бочекъ и подонки, по естѣ: когда уже вина остается въ нихъ мало, въ стекляныя бутылки, и спавяются лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплое мѣсто подлѣ печи. Когда же оно тамъ закиснетъ, тогда опливается нѣсколько вонъ, и подливается вмѣсто того виноградное вино, опъ чего сдѣлается онъ еще кислѣе. Слипой же уксусъ переваривается попомъ въ коплѣ, 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 грушъ, и оставишь въ боченкѣ вшукку не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

Нѣкоторые домоводцы берутъ кисляя полевья вишни, несозрѣлыя виноградныя ягоды, недозрѣлыя дубовыя жолуди и лѣсныя яблоки; высушиваютъ ихъ до суха, и толкутъ въ каменной иготи; а потомъ подливъ къ тому крѣпкаго ренскаго уксуса, составляютъ изъ того нѣкошорой родъ 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 составляющъ шѣсто изъ ржаной муки и крѣпкаго ренскаго уксуса; запекаютъ оное въ печи; а потомъ хлѣбцы сіи размачиваютъ олять въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ; запекаютъ впорично; а послѣ того дѣлаютъ то же и въ претей разѣ; а на концецъ кладутъ то въ дву-ведерной боченокъ, наполненной винограднымъ виномъ, и оное шѣмъ заквашиваютъ, которое и обращается скоро въ уксусъ.

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

бы надлежало, то будетъ онъ несравненно лучше.

5.

Уксусъ изъ дождевой воды.

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

6.

Дорожной уксусъ.

Возми упомянушыя изъ виннаго камня сдѣланные кашышки, которые

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

7.

Уксусъ для куренія въ покаяхъ.

Возми маерану, лавенделева цвѣшу, шалфеи, мяшы по десяти золотниковъ, рушы двадцать золотниковъ; всѣ оныя травы очисти отъ стеблей положи въ чистой муравленой горшокъ; налей на нихъ полшора шшофа самаго остраго ренскаго уксуса, и покрывъ горшокъ крышкою, обмажь шѣстомъ и поставь въ печь въ вольной духъ, гдѣ и оставь прѣшь до сушокъ. Потомъ вынувъ изъ печи выжи правы 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; попомъ выжи и употребляй сей уксусъ на куреніе въ покояхъ, поливая онымъ на горячей кирпичь.

8.

Уксусъ изъ березовицы.

Вари тридцать шесть кружекъ березоваго соку въ котлѣ до тѣхъ поръ, покаместъ треть онаго укипитъ. Въ остальные двадцать четыре кружки положи шесть фуншовъ 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 спебельковъ и при лоша виннаго камня, и дай остыть не зашыкая впулки. Попомъ когда жидкость сія простынетъ, то закупоря впулку крѣпко поставь на такое мѣсто, которое бы было освѣщаемо солнцемъ, и

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

9.

Уксусъ на скорую руку.

Набери зеренъ изъ свѣжаго винограда; высуши оныя сѣ легка, и потомъ мочи въ крѣпкомъ ренскомъ уксусъ по больше, дабы они гораздо поразбухли; послѣ чего высуши ихъ въ теплѣ скоропостижно и сохраняй для употребленія. Зерны сіи въ состояніи виноградное вино, пиво, или сокъ нажатой изъ овощей, претворяють въ уксусъ въ самое короткое время; и нужно только 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 произгой. Когда же вышепомянушыя виноградныя зерны исполочь, то уксусъ можешь еще сдѣлаться нѣсколько скорѣе; но будешь мушенъ и не шаковъ чистъ, какъ въ случаѣ употребленія цѣльныхъ.

10.

Медовой уксусъ.

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

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

такъ и изъ сей смѣси оставшуюся въ нихъ сладость. Сія обмывочная вода, смотря по тому, довольно ли она сладка, уваривается на огнѣ до половины, и потомъ заквашивается и обращается въ уксусъ. Сей медовой уксусъ съ молоду, и покуда еще свѣжъ, имѣетъ вкусъ опзывающейся 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 пашоки 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 копорыя подбавляется немного ренскаго уксусу, и по закупореніи поставляется на три мѣсяца въ теплое мѣсто; чрезъ что и составившаяся изъ того кислая жидкость, которую совершенно вмѣсто ренскаго уксуса употреблять можно.

Получается весьма пріятной уксусъ чрезъ то, ежели варить одну часть

меду съ пятью такими же часпиями чистой воды, и во время варенія прилѣжно снимаешь пѣну, дабы отваръ сей былъ чистъ и колеромъ походилъ на вареной медъ. Послѣ сего берется полфунта виннаго камня и одинъ золопникъ перцу, по располченіи котораго въ порошокъ высыпается шуда же, и варится опять до тѣхъ поръ, покуда разойдется весь винной камень; потомъ сливается сіе въ боченокъ, которой, ешьли востребуешь надобность, можно дополнить нѣсколько теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрождей, или кусокъ ржанаго хлѣба, или кислаго тѣста, и поставя въ теплое мѣсто дать киснуть и бродить; когда же оно перебродитъ, тогда закупоривается и поставляется въ погребъ. По прошествіи двухъ недѣль сцѣживается изъ боченка нѣкоторое количество, а вмѣсто того сполько же подливается тепловатой воды, и дается стоять опять двѣ недѣли; а послѣ можно сцѣдить опять сполько же, и такъ продолжать далѣе, подливая всякой разъ

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

11.

Цветочной уксусъ.

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

12.

Пряной уксусъ.

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

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

и сколько въ нихъ вѣсу, столько же отвѣсь гвоздики, и въ половину пропивъ того инбирю и перцу. Мушкашные орѣшки, гвоздику и инбирь исполки крупно, а перецъ оставь цѣлымъ. Попомъ возми четверть фунта свѣжей или сушеной померанцовой корки, два лоша крупно измолотой горчицы; двенадцать головокъ ешалоту, или мѣлкаго чесноку, которыя изрѣжь мѣлко; восемь лавровыхъ листковъ и нѣсколько шьмину. Все сіе всыпь въ глиняной муравленной 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 правнаго уксуса употребляется лавендель, розмариновой цвѣшъ, сухія лимонныя и померанцовыя корки, базилика и мелисса. Вѣсїи вещи опрыскиваются напередъ цитроннымъ или померанцовымъ масломъ, и подбавляется къ нимъ также нѣсколько

корицы, длиннаго перца и мушкашнаго цвѣша. Потомъ наливается все сіе крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и спановится на солнцѣ.

14.

Уксусъ четырехъ разбойниковъ.

Славной сей уксусъ получилъ названіе свое отъ того, что нѣкогда во время мороваго повѣтрія, четыре разбойника ходили по всѣмъ домамъ, окрадывали оные и умерщвляли больныхъ, а уксусомъ симъ спасали себя отъ заразы. Пріугошовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Берется по горсти рупныхъ и шалфейныхъ лисъевъ, также мяпы, полыни и лавенделя, и наливается на сіи травы двѣ мѣры, или четыре фунта хорошаго бѣлаго ренскаго уксуса, и въ покрытомъ плотно горшкѣ спановится на чешверы сушки въ шеплое мѣсто; послѣ чего уксусъ сливается въ шпофы, копорые должны быть закупорены крѣпко; и въ каждой шпофѣ, содержащей въ себѣ одинъ фунтъ сего уксуса полагается полтора золотника канфары.

15.

Уксусъ изъ яблокъ падалицъ.

Набравъ оныхъ изсѣчь сѣчками, коими рубятъ капусту, и посаѣ выбить въ масляный спанъ сокъ. Сей въ дубовомъ боченкѣ заквасить кислымъ тѣшомъ, отъ чего по переброженіи его и получится желтаго цвѣща 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 золотики корицы, да малую частицу калгану, копорыя послѣднія вещи искроши мѣлко; а послѣ наливъ на всѣ оныя вещи немного хорошаго винограднаго вина дополни самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и

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

17.

Розовой уксусъ.

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

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

18.

Лимонной уксусъ.

Срѣжь напередъ съ лимоновъ верхнюю желтую корку, а потомъ очисти

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

19.

Жесминной уксусъ.

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

20.

Бузиной уксусъ.

Взявъ ренскаго уксуса, положишь въ него бузиныхъ цвѣтовъ, и дашь стоячь до тѣхъ поръ, покуда приметъ

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

21.

Гвоздичной уксусъ.

Сперва нарви самыхъ красныхъ гвоздичныхъ цвѣтовъ; и послѣ высушивъ оныя всыпь въ спекляной 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 испорчятся и уксусъ заплѣснѣетъ.

22.

Вишневой уксусъ.

Возми по произволению свѣжихъ вишенъ, положи оныя зѣ какое нибудь

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

23.

Цветная уксусъ.

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

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

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

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

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

Нужныя замѣчанія

для

ПОГРЕБЩИКОВЪ.

1.

О погребкахъ вообще.

Не всякое мѣсто, и не каждая страна дозволяетъ построеніе такого прохладительнаго мѣста, каковъ долженъ быть погребъ во всемъ своемъ настоящемъ совершенствѣ. Тамъ, гдѣ подходитъ земляная вода, былъ бы погребъ хоша 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 по уменьшаея, и самое по, чего стараюся убѣжать, служить къ величайшему вреду. Таковой погребъ бываетъ зимою съ лишкомъ холоденъ, а лѣтомъ съ лишкомъ теплъ. Если же лежитъ онъ безмѣрно глубоко, и хопя бы отъ подземельной воды и не было никакого опасенія; по случается часто, что воздухъ имѣетъ въ немъ уже съ лишкомъ мало движенія; слѣдовательно въ шаковыхъ погребахъ всѣ полагаемыя на сохраненіе вещи и посуда подвержены плѣсѣни и соплѣванію. Если же въ погребъ уже чрезъ мѣру много проходнаго воздуха, по наружной воздухъ приходитъ уже съ погребнымъ въ равновѣсіе скорѣе нежели должно; и отъ того бывають почно такія же послѣдствія, какъ и на поверхности погреба.

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

менное и плоское положеніе, или лежащихъ въ близости подлѣ рѣкъ. И какъ въ таковыхъ мѣстахъ не можно погреба и на половину дѣлать внутри столь высокимъ, какъ должно; то надлежитъ уже стѣны его выводить нѣсколько фуговъ сверхъ поверхности земной; да и самой сводъ дѣлая наружъ, засыпать потомъ землею и выравнивать землею же. Инако же можно и весь погребъ совсѣмъ его сводомъ дѣлать по верхъ земли, и потомъ обынать и обить его съ боковъ и съ верху сполько глиною и землею, чпобъ онъ былъ какъ будто бы на горѣ. Въ такомъ случаѣ, ешлы глина положена будеть толщиною въ аршинъ, а на нее положится сполько же земли, а сія покроется потомъ дерномъ; то не можно никакъ опасаться, чпобъ онъ не довольно въ лѣпнее время былъ холоденъ. Входы въ него спараться дѣлать со спороны сѣверной; а ежели по необходимости принуждено будеть сдѣлать оныя съ другой теплѣйшей спороны, 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; по должны они бытъ дѣланы въ землѣ, и бытъ глубоки, холодны, сухи, положеніе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены бытъ отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и клевоу, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребъ потребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошею сухою землею; а и того еще лучше выстлать плитою, или на ребро кирпичемъ желѣзнякомъ. Не содержать въ погребъ никакихъ такихъ вещей, которыя имѣютъ непріятной запахъ, на пр: сыровъ, чесноку, постныхъ маселъ, капусты, кожъ, и пр. Ибо отъ того вина, а особливо новыя весьма скоро портятся. Въ лѣтнее время надобно погреба со-

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

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

Вновь построеной погребѣ надлежитъ прежде поставленія въ него напшковѣ по чаще отворять; а при томъ гораздо выкуривать розмариномъ и можжевельникомъ, также благовонными травами или какими нибудь другими куревами.

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

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

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

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 пошчасъ ляжешъ на вино, и оное повредитъ можешъ.

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

Ежели въ погребъ стѣны мокнушъ, то весною и осенью во время сухихъ вѣшровъ, какъ захладеетъ, подъ вечеръ отворяшъ, и окна раскрывашъ; а къ утру опять зашворяшъ. Вообще погребъ должно содержать въ великой чистотѣ; стѣны и своды въ нихъ обметашъ и выширашъ; бочки и всѣ приборы также очищать и выширашъ; а также и полъ выметашъ 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 затрудненіемъ. Подъ ледники выбираютъ мѣста, лежащія наиболѣе на воспокъ и прошивъ съвера, дабы полуденной жаръ не могъ дѣй-

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

Ледники дѣлаются или деревянные, или каменные или кирпичные.

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

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

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

Что же касается до кирпичей, по 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 расщепляются на подобіе слоенаго шѣста. 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 смочрѣть, уцѣлѣють ли они отъ оной, и долго ли пролежатъ цѣлыми. Въ нужномъ же случаѣ для приданія имъ болѣе твердости можно обжигать ихъ два раза.

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

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

Не должно никогда думать, чшобѣ отѣ разностей лелниковѣ зависѣло то, что ледѣ въ лѣшнее время лежитѣ въ оныхѣ не довольно долго; а главное дѣло состоитѣ единствѣнно въ томѣ, чшобы спараться отѣ льда какѣ можно удалитѣ теплой воздухѣ. Для достиженія до сего намѣренія было бы безразсудно строитѣ надѣ шаковою ямою погребницу, или анбарѣ, и покрывать оной черепицею, гонтомѣ, или песомѣ. А ежели хотѣтъ, чшобы ледѣ лежалѣ долго, то лучше вмѣсто того насыпать надѣ лдяною ямою бугорѣ изѣ глины, или изѣ земли, сверхѣ сдѣ-

ланнаго надѣ нею каменнаго свода, или деревяннаго обруба.

Входы въ таковыя лдяныя ямы дѣлашь со спороны сѣверной, и передѣ дверьми придѣлывать еще приспѣнки, или нѣкоторой родѣ выхода, запираемаго другими дверями. Сіе произведешъ шу пользу, что теплой воздухъ не такъ удобно будетъ до льда добираться; а при томъ и темноста сего выхода не допуститъ влѣпашъ въ яму мухамъ. А еще того лучше, ежели въ самой ледникъ будетъ сдѣлано вмѣсто дверей на пошолокъ 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 спороны. Что же касается до промежутковъ между обѣихъ стѣнъ, шо набивашъ ихъ должно какъ можно плотнѣе глиною или землею; ибо чемъ крѣпче набьешся шущъ земля, шѣмъ меньше будетъ пропускашь сквозь себя теплошу воздуха. Для смагаго же того весьма нужно и пошолокъ

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

Полы въ ледникахъ хотя дѣлающся не вездѣ, и во многихъ мѣстахъ ледъ кладется на голую землю; но всегда лучше дѣлать полъ изъ бревенъ, или толстыхъ половицъ; однако не съ лишкомъ члпшной, но такъ чшобы не могла просовываться насквозь пола нога. И сіе для того, чшобы тѣмъ удобнѣе могла спекать въ нихъ вода, происходящая отъ таянїя льду.

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

Верхнюю шворильную дверь надлежитъ въ каждую недѣлю раза по три

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

3.

Приготовлять для винограднаго вина бочки.

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

4.

О вымываніи и вытариваніи новыхъ бочекъ.

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

Или: Сбери лѣпомъ орѣховаго листу, высуши оной на свободномъ

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

Или: Сперва надобно взять столько горстей негашеной извести сколько въ бочкѣ ведръ, и положиа въ боченокъ налишь кипячкомъ, и дашь водѣ сей стоять въ ней три или четыре часа въ которое время ее раза три или четыре переворачивашь; послѣ того вынуть изъ нее дно, и всю внутренность дочиста вычистить; а потомъ еще разъ выпаришь горячею водою. По учиненіи сего дно вставишь опяшь, и бочку налишь свѣжею холодною водою, ко-

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

5.

Объ обручахъ.

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

6.

О допалниваніи бочекъ.

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

портятся отъ того, что мало по малу нечувствительно усыхаютъ, или сами собою въ бочкахъ убываютъ, отъ чего дѣлается въ суднѣ пустое мѣсто. Въ отвращеніе сего чрезвычайнаго для нихъ вреднаго обстоятельства, должно всѣ въ расходъ не употребляемыя бочки неопмѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополненіе сіе производится различнымъ образомъ: вразсужденіи вина, дополняется оно виномъ же, хотя и самолучшимъ; или въ недоспаккѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хотя протухшихъ дикихъ, но только не известковыхъ. Камней сихъ опускается въ бочку столько, чтобы вино наполнило опять всю бочку, 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 напрошивъ 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 похребно къ тому всякой годъ двѣ мѣры съ половиною. Напротивъ того пиво, а особливо поставленное въ прокъ, допалнивается съ начала, и покуда оно выкидываетъ изъ себя дрожди, все свѣжимъ пивомъ, а потомъ чистою колодезною водою, и всегда дни черезъ два послѣ того, какъ налито въ бочку; наблюдая при томъ, чтобъ наполняясь не слишкомъ много, и чтобы не полилось вонъ; также чтобъ и не слишкомъ пережидишь, и шѣмъ чтобы не испортить.

7.

О чищеніи бутылочкѣ.

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

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

УЗЕЛКИ НА ПАМЯТЬ

1. В дореволюционной России существовала такая система мер:

1 берковец = 10 пудов = 163,8 кг

1 пуд = 40 фунтов = 16,38 кг

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

1 лот = 12,8 г = 0,0128 кг

1 золотник = 96 долей = 4,26528 г

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

1 верста = 1067 м = 1,067 км

1 сажень = 2 м 13 см = 2,13356 м

1 аршин = 71,1 см = 0,711 м

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

1 русский фут = 30 см = 0,3 м

1 четверть = 17,8 см = 0,178 м

1 вершок = 4,44 см = 0,044 м

1 дюйм = 2,54 см = 0,025 м

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

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

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

1 кв. аршин = 0,5 м²

1 кв. вершок = 19,758 см²

1 четверть = 209,9 кг

1 бочка = 40 ведер = 491,96 л

1 мера = 1,09 пуда = 17,87 кг

1 четверик = 26,2 л

1 ведро = 12,296 л

1 гарнец = 3,279 л = $1/8$ четверика

1 штоф = 1,23 л

1 чарка = 0,123 л

1 бутылка = 0,61 л

1 литр = 1 куб. дц = 1000 куб. см

1 куб. сажень = 9,71 куб. м

1 куб. аршин = 0,359 куб. м

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

1 м = 1 аршин 6,5 вершка

1 га = 2197,8 кв. сажений

1 тонна = 62 пуда, 1 фунт, 10 золотников

1 кг = 2 фунта, 42 золотника, 40 долей

1 литр = 0,1 штофа

1 см = 0,225 вершка

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

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

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

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

Баррель — 159 литров.

2. Меры объема и веса

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

Масса в ложке с «верхом»

Масса в стакане до верхней кромки

3. В чайной ложке содержится:

— 7—8 г крупы;

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

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

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

— 200 г сахарного песку, крахмала, манной
крупы;

— 160 г муки;

— 220—230 г риса, гороха, пшена.

Из личной библиотеки В. М. Соболева

Заказ 661. Тираж 200 000.

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

Для записей