

На полведра чистого меду с центробежки, т. е. без воску, взять 2^{1/2} ведра воды, кипятить в котле, подливая холодной воды до тех пор, пока будет только 2 ведра. Снимать пену, пока вовсе не будет более пениться и пока не выварится четверть всей жидкости. Пока кипит, подливать немного холодной воды, чтобы сильнее поднималась пена. Тогда снять с огня, остудить мед, слить в бочонок, чтобы бочонок был совсем полный. Прикрыть отверстие холстиной и оставить в теплой комнате или в кухне. Чем теплее будет стоять, тем скорее перебродит. Когда перебродит, перенести на погреб и подставить посуду, чтобы пена стекала. Пока бродит, можно положить в бочонок кусок белого хлеба, окунутый в жидкие дрожжи, чтобы чище выбродило. В это же время можно прибавить что угодно для вкуса и запаха. Например, кусочек фиалкового корня, не более как в вершок длины, или кусочек имбирю, или прибавить ягодного сока, например, малины или черной смородины. Другие кладут духи: корицы, мускатного ореха, а еще лучше цветцу. Кладут и хмель, даже подливают водку или коньяк. Но мед и сам по себе, когда перебродит, содержит в себе довольно спирта. Все, что кладется в мед, надо завязать в чистенький мешочек, положить в него чисто вымытый маленький камешек и опустить на веревочке в бочонок, а то от брожения будет все подниматься кверху. После окончания брожения надо, чтобы мед был совершенно чист и прозрачен, и тогда за веревочку вынуть, что в него опущено. Через месяца три брожение совсем кончится, а иногда и ранее. Во все время наблюдать, чтобы бочонок был совершенно полон; с этой целью доливать теплой воды, чтобы не остановить брожения. Когда совсем перебродит, вынести в холодный подвал. Иногда брожение опять начинается через несколько времени, а если через несколько месяцев не возобновится, разлить в бутылки, закупорить новыми пробками и оставить месяца на два. Потом уже засмолить и держать в песке в ящике на льду. Через полгода можно пить, но готово по-настоящему только лишь через год. Мед должен быть не жидкий и душистый. Если разлить его в крепкие бутылки до совершенного окончания брожения и закупорить, будет шипучий мед. Держать на льду и откупоривать холодным осторожно. Иные бутылки лопаются все-таки в лежке.

В старину считалось необходимым прибавлять в мед, вместе с другими припасами, несколько листов рыбьего клея для очистки меда. Хотя хорошо перебродивший мед и должен быть совершенно чистым, но нередко бывает необходимо его все-таки процедить через фланелевый мешок, переливая в другой бочонок, который тоже должен быть совершенно полным.

Особенно вкусен мед с лимонным или апельсинным запахом. Лимоны и апельсины прибавляются прямо в мед, нарезав их на куски или ломтики вместе с цедрой, выбросив все семечки, или подливают в сброженный мед настойку водки на лимонной или апельсиновой цедре.

Как варить обыкновенный мед

Для этого следует взять пуд меда, рассыпать им отвар, вываренный с двумя фунтами хмеля. Смешать хмелевый отвар и мед как можно лучше, варить его на небольшом огне, снимая беспрестанно оказывающуюся на поверхности пену до тех пор, пока он будет чист. Тогда снять сыту с огня, остудить, запустить дрожжами и по окончании брожения слить в бочонок. Затем размочить на том же меду немного рыбьего клея и влить его также в бочонок и, наконец, через неделю перелить мед в другую чистую посуду, в которую для цвета напитка положить немного шафрана.

О приготовлении белого меда

Вскипятить произвольное количество воды, развести ее по вкусу сахаром, можно прибавить немного хмеля, чтобы таким образом приготовленной напиток менее был склонен к скисанию, все это хорошенько переварить, перелить в кадку, положить туда восемь ложек винных дрожжей на полпуда сахара. Когда брожение окончится и дрожжи взобьются наверх, перелить мед в бочонок, наконец, разварив в нем еще немного сахара, добавить какие угодно пряности, после чего дать меду достаточно устояться, а затем хранить в погребе до употребления.

Как варить золотой мед

Золотой мед варится обыкновенным образом; для придания ему золотистого цвета следует класть при запуске фиалки с клеем, полагая на пуд меда по два золотника.

Мед розовый

На 10 ведер воды берут 65 фунтов красного меда и варят в открытом котле, а потом несколько раз процеживают сквозь мешок, в котором положено 10 ф. сушеной черники. Брожение наступает от прибавления 5 стаканов дрожжей; осветляют 3 золотниками рыбьего клея. Буquet придают розовым маслом, которого кладут по 6 капель на ведро. Перед розливом этот мед должен стоять два месяца на леднике; иначе он будет мутным. Он может сберегаться около года.

Рублевый мед

Берут 50 ф. казанского меда и 15 ф. сахарного песка, или 40 ф. белгородского меда, 10 фунтов казанского и 20 ф. сахарного песка. Если варя составлена из казанского меда, то проварку необходимо производить в закрытом котле. Для брожения нужно 6 стаканов дрожжей. Буquet этому меду придают следующей смесью. Разбивают на мелкие кусочки 1/2 ф. фиалковых корней и 1/8 ф. имбирных, к которым прибавляют еще иногда от 30 до 70 капель розового масла и 1 золотник лимонного; положив все это в мешочек, опускают его в бочку. Перед закупоркой вливают ложку уксуса или бутылку кислого белого вина, или даже сок от двух лимонов. Если варили из белгородского меда, то духов нужно класть более. Мед разливается в бутылки через три месяца пробки у бутылок обертываются проволокой. Бутылки с этим медом хранят лежа в холодном погребе.

Имбирный мед

На 10 ведер воды берут 2 пуда сахарного песка и 10 фунтов имбиря; этот же

имбирь опускается в мешочке впоследствии в бочонок. Для брожения нужно 7 стаканов дрожжей. Его разливают через 2^{1/2} месяца в маленькие бутылочки. Если он хорошо закупорен, то может простоять несколько лет.

Мед крепкий

1. Пуд меда развести 8 ведрами воды и варить, пока не уварится до половины, аккуратно снимая пену. Остывшую жидкость перелить в чистую бочку, стенки которой вымазаны кислым ржаным тестом; можно, пока мед еще тепел, как парное молоко, влить в него штоф дрожжей и оставить перебродить. В это же время положить в него мешочек с корицей (10 золотников), гвоздикой (4 золот.), кардамоном (2 золот.), перцем (1 золот.) и имбирем (3 золот.). Когда мед перебродит, оставить его на полгода, крепко закупорив. После того разлить в бутылки.

2. Самый лучший белый мед (6 ф.) развести в двух ведрах воды и варить, непрерывно снимая пену, до тех пор, пока раствор не сделается густ, как патока. Тогда процедить его сквозь ситечко. Сваренный мед еще несколько теплый слить в бочку и запустить хорошиими дрожжами от белого пива. Если брожение довольно сильно, то положить еще на каждое ведро по стакану водки, которая осадит дрожжи, а мед сделается крепким и чистым.

Мед английский

1. Воды речной полтора ведра, сахара чистого 2 фунта, хорошей патоки 2 штофа; смешивают и кипятят, снимая пену, а потом выливают в деревянный ушат. В неостывший еще совсем мед опустить цедру с 12 лимонов, прибавив восемь столовых ложек пивных дрожжей и, слив в бочонок, часто взбалтывать в продолжение четырех дней сряду, а потом оставить стоять двенадцать дней. Наконец, разлить в бутылки и держать в погребе, на холоде.

2. Растворив полпуда хорошего меда в 4 ведрах воды, уварить, снимая пену; положить разных душистых трав и про-

должать уваривать, пока не выкипит половина воды. Потом запустить пивными дрожжами, как выше сказано.

Мед апельсиновый белый

На 20 фунтов хорошего меда налить в котел 4 ведра речной воды, поставить на огонь и кипятить, снимая пену, и понемногу прибавлять холодной воды до тех пор, пока мед не сделается чист, как янтарь. Потом слить его в кадку и, остудив, запустить дрожжи с калачом или белым хлебом. Как только мед начнет бродить, то калач вынуть, пену снять и мед перелить сквозь сито в бочонок. После того взять десять апельсинов, с половины которых обтереть цедру на сахар; а с пяти других апельсинов срезать корку ножом; цедру с сахаром, простую корку 1/3 ф. фиалки и 8 золотников осетрового клея положить и бочонок с медом; апельсиновую мякоть, вынуть семечки, изрезать и положить в кастрюлю, в которую влить меду и, вскипятив, процедить сквозь салфетку и влить также в бочонок. Закупорив и замазав его глиной, поставить в лед, где и дать стоять ему дней двадцать, после чего разлить в бутылки.

Крепкий астраханский мед

Разведя пуд меда в пяти ведрах воды, кладут в корчагу два штофа пивных дрожжей и 1 фунт пшеничной муки, и подбавляют 2 штофа медовой сыты. Отварив 1 ф. хмеля в ведре воды, выливают в тот же горшок и ставят в теплое место часа на 3-4 для брожения. Этот так называемый приголовок вливают в растворенную сыту и, перелив все в бочку, относят в прохладное место, где жидкость бродит трое суток. Сцедив мед, переливают его в другую бочку и дают бродить еще дней 8-12, подбавляя каждые сутки по полфунта сырого меда, чтобы напиток от долговременного брожения не потерял своей сладости.

Мед из березового сока

Ранней весной собрать березового сока и на каждый фунт хорошего чистого

меда положить его по 12 обыкновенных стаканов, варить на огне, не очень сильным, в течение часа. После того слить в бочонок и запустить ломтем ржаного хлеба, намазанного дрожжами. Когда в бочонке прекратится шум, разлить жидкость в бутылки и, закупорив хорошенько, поставить в погреб.

Мед зеленый

Сварить 10 ведер меда обыкновенным образом, а для придания ему зеленого цвета варить в 3 фунтах патоки 2 ф. листьев свежей мяты и выложить вместе с медом в бочонок. Положить еще 5 золотников рыбьего клея, разварив его в воде с мятой. Дав меду в бочонке постоять спокойно около месяца, разлить его в бутылки.

Мед изюмный

1. Хорошую коринку (12 фунтов), очищенную от веточек, варить в воде, пока она не размякнет; потом в деревянной ступе растолочь ее деревянным пестом и протереть сквозь сито. Протертое положить в воду, в которой варились коринка, прибавя шесть бутылок лучшей патоки и столько свежей отварной воды, чтобы всего вышло полтора ведра. Варить не очень долго, снимая пену и, сняв с огня, остудить. Для очищения меда положить в него 8 или 10 яичных белков. Дав меду остынуть, как парное молоко, слить его в бочку и запустить дрожжами белого пива; а когда перебродит, разлить в бочонок и, заткнув их, оставить на несколько месяцев в погребе.

2. Чистую отобранную коринку толкут в деревянной ступке и потом смешивают с водой и патокой в такой пропорции: коринки, сахарной патоки по 20 ф. и воды 3 ведра. Смесь кипятить, подбавляя воды столько же, сколько ее испарится. Кипячение и охлаждение можно производить в открытой посуде. Охлажденную жидкость вместе с оболочками и зернами ягод переливают в бочонок, где стаканом дрожжей производится быстрое брожение; когда уже мало будет отделяться дрож-

жей, приливают около 20 капель черного перуанского бальзама, растворенного в крепком винном спирте. Затем подбавляют раствор рыбьего клея и относят в ледник. Через 10 дней мед разливают в бутылки, остерегаясь, чтобы не попало в них оболочек от изюмных ягод.

Мед клюквенный

1. На 20 фунтов меда нужно полчетверика клюквы. Разведя мед четырьмя ведрами теплой воды, наливают в котел, дают хорошенько вскипеть, снимая пену, и, когда уже не останется пены на жидкость, наливают в жидкость морс, выжатый из полчетверика клюквы, и, прокипятив один раз, дают остынуть до того, как рука может терпеть; после чего сливают в бочонок. Размочив в том же меде 5 плотников рыбьего клея и, изрезав его мелко, кладут вместе с порошком корицы, гвоздики, фиалки и кишнеца, взяв по три золотника каждой и завязав их в холщовый мешочек.

2. На пуд красного меда-сырца и на четверик клюквы берут столько воды, чтобы после получасового кипячения получилось 4 ведра сусла. По охлаждении в открытой посуде, до 18°C, сливают сусло в бочонок сквозь сито, приливают два стакана пивных дрожжей, а по окончании брожения осветляют золотником клея. Для аромата опускают в бочонок мешочек с 1/3 ф. фиалкового корня, в крупном порошке, на который налить 1/2 золот. мятного или 1 золот. лимонного масла. До розлива мед стоит на леднике не более недели, а затем тотчас готов к употреблению. Он приготавливается весной из подснежной клюквы и подвержен скорому окислению. Вместо 1 пуда красного меда-сырца можно брать 45 ф. сахарной или 55 ф. картофельной патоки.

Мед коричный

Сварив, как выше было сказано, полпуда белого меда и заквасив дрожжами, прибавляют в мешочек корицы 12 золотников, гвоздики 6 и фиалки 48 золот., обваренных кипятком. Наконец, кладут

рыбьего клея 5 золот. и, закупорив бочонок, ставят в лед.

Мед липовый

Двадцать фунтов лучшего белого меда развести в двадцати бутылках теплой воды и кипятить в котле около часа; потом дать жидкости остынуть, как парное молоко, и прибавить хороших свежих дрожжей; а когда брожение окончится, влить две бутылки водки или бутылку винного спирта. В закисший мед прибавляют хмелевого отвара, смешанного пополам с отваром липовых цветов, и дают бродить еще трое суток, отчего мед теряет большую часть своей сладости. Чтобы сделать его опять сладким, прибавляют в окрепший мед вновь полпуда меда, разваренного в ведре воды до густоты сиропа, и оставляют вновь бродить; потом переливают через сито в чистую бочку с железными обручами и ставят в погреб на лед. Мед из нее начинают брать только по прошествии четырех месяцев или полугода. Хороший липовый мед прозрачен, как вода, вкус имеет сладкий, медовый, запах ароматический, похожий на запах липовых цветов. Чем он стоит дольше непочатым, тем делается лучше.

Мед малиновый

Отварив мед, слить его в кадку и, остудив, положить свежесжатого сока из малины столько, чтобы мед принял малиновый вкус и цвет. Потом запустить его лучшими дрожжами с калачом и, когда мед станет закисать, то, процедив его сквозь салфетку, слить в бочонок, прибавить фиалкового корня и рыбьего клея, а затем поставить в лед на месяц, по прошествии которого разлить в бутылки и, закупорив их, поставить в подвал в песок.

Мед немецкий

Распускают хорошей патоки 15 фунтов в 2 ведрах речной воды, наливают этот раствор в котел и кипятят на легком огне, снимая пену, до тех пор, пока не выпарится пятая часть жидкости. Осталь-

ную процеживают через фланель и, дав ей остынуть, переливают в бочку; заправив дрожжами, ставят в погреб недель на шесть, чтоб перебродила. Втулка бочки в это время закрывается редкой холстиной. Когда жидкость в бочке перебродит, тогда толкут в крупный порошок один лот мускатного ореха и столько же корицы и в мешочке опускают в бочку, которую потом заливают медом до краев; заткнув втулку, оставляют в покое. По прошествии шести недель можно разливать мед в бутылки.

Мед сахарный белый

В горячей воде распускают сахар, и, если угодно, прибавляют хмель и варят. Сварив, сливают в кадку и, когда остынет, заквашивают дрожжами, которых надобно на полпуда сахара семь ложек. Когда мед перебродит, сливают его в бочонки сквозь сито. Потом, взяв несколько этого меда, проваривают с сахаром и какими угодно пряностями, и прибавляют этот отвар в бочонок с медом; а когда все устоится, разливают в бутылки.

Мед сахарный розовый

Налив котел до половины речной водой положить сахара или сахарной патоки полпуда и, поставив на огонь, кипятить, подбавляя холодной воды. Сахара или патоки кладут на каждое ведро по 5 фунтов. Когда мед сварится, слить его в кадку, положив свежих розанов, и запустить дрожжами с калачом. Как скоро мед закиснет, слить его в бочонок, прибавя рыбьего клея и кусок сахара, на который накапать розового масла по три капли на ведро. Бочонок с медом поставить в лед на три недели.

Мед деревенский

На 15 штофов воды положить 15 фунтов белого меда и 2 ф. сахара и, сварив в котле, слить в кадочку и дать остыть. Потом срезать с 12 лимонов цедру добела, а лимоны разрезать, выбрать из них все зерна и, выжав сок, влить его в

остуженный мед, затем положить 3 столовые ложки пивных дрожжей, и когда перебродит, очистить 3 золотниками осетрового клея. Потом, подержав две недели на льду, разлить в бутылки.

Липец

Липец может быть приготовлен только там, где можно иметь свежие июльские соты. Вырезав соты, кладут их на сито, которое покрывают сверху, для чистоты; ставят сито на деревянную кадочку (держанную, без запаха) и относят в теплое место, где температура не менее 35 и не более 40°C, часа на два; при такой температуре весь мед вытекает из сотов в кадочку. Полученного меда-сырца для приготовления липца берут на каждое ведро воды 1 пуд. В совершенно чистый котел, налитый водой, кладут половину меда-сырца, закрывают крышкой и варят в течение часа, потом доливают испарившееся количество воды, закрывают и ставят на огонь, до испарения половины взятой воды, после чего охлаждают посредством змеевидной трубочки и приводят в брожение. Полученная варя называется первым суслом. Для брожения на ведро первого сусла берется два стакана дрожжей; брожение происходит в закрытом сосуде. По окончании брожения в напиток кладут 1/4 фунта поваренной соли. Остальное количество меда-сырца смешивается с двойным количеством воды, в которую положено на пуд взятого меда 10 ф. хорошего хмеля; размешивается до совершенного растворения меда, ставится на легкий огонь, а еще лучше на плиту, и кипятится до испарения половины взятой воды; потом охлаждают до 19°C. Полученная варя с хмелем называется вторым суслом, а иногда заправкой. Заправка должна охлаждаться с помощью змеевика. По окончании брожения первого сусла прибавляют к нему заправку через сито, для отделения хмеля; сливши обе вари, бочонок должен быть полон; после чего прибавляют стакан дрожжей. При вторичном брожении бочонок не затыкают два или три часа, во время которых верховые дрожжи будут выбиваться из втулочного

отверстия; если дрожжей будет отделяться мало, то вливают на два ведра напитка бутылку хорошего сотерна, с разрезанными на тонкие ломтики тремя лимонами; если бочонок не полон, доливают, плотно закупоривают и относят на ледник. Во время производства напитка нужно соблюдать чистоту и осторожность, чтобы не утратить аромата меда-сырца; поэтому проварку, охлаждение и брожение следует производить в закрытых сосудах. Бочонки, в которых будет бродить и сохраняться напиток, должны быть подержанные (чтобы не имели запаха дерева), чистые и достаточно крепкие. Подержав четыре дня на леднике, опускают в бочонок клеевой раствор, полагая на ведро напитка 1/8 золотника клея. Бочонок при перекачивании встряхивается и устанавливается на надлежащее место. Через два месяца мед разливается в толстые (шампанские) бутылки и выдерживается на погребе не менее четырех месяцев. Липец имеет темно-буро-желтый цвет, густ, но без приторной сладости (ибо сахар превратился частью в карамель), а напротив, приобретает приятную горечь от хмеля. Он имеет мало игры и производит весьма скорое опьянение.

Предательский мед

Отличается от липца тем, что не так густ, не имеет аромата меда-сырца, а сильный, искусственно составленный сложный аромат, маскирующий присутствие винного спирта в значительном количестве. Качества этого меда-напитка показывают, что он может быть приготовлен из всех сортов сахарного вещества. На пуд лучшей патоки, не подгорелой, берут 1^{1/2} ведра воды и кипятят на легком огне до испарения полуведра, потом охлаждают в открытом холодильнике. По охлаждении до 20°C разделяют жидкость на две части: 2/3 сливают в бутылку (если же напиток значительное количество, то в несколько бутылей), прибавляют дрожжей (3 стакана на ведро), и когда из бутылки будет отделяться слабый кислый запах, то сливают сифоном светлую жидкость с пены и осадка в бочонок такой емкости,

чтобы могла войти и другая часть (1/3), не бывшая в брожении. Соединив обе жидкости (и бродившую, и не бродившую), вливают клеевой раствор, полагая на ведро напитка 1/10 золотника клея, и вслед за тем опускают мешок с ароматными веществами. Для аромата берут в крупном порошке следующую смесь: 1 золот. английского перца, 1/2 золот. корицы, 1/4 золот. гвоздики, 1 золот. кардамона, 1/4 золот. ванили, 1/2 фунта фиалкового корня, на который налито 10 розового и 20 капель лимонного масла. Готовый мед разливают по прошествии трех недель. Если в приготовленный таким образом мед в числе ароматных веществ положить 1/4 ф. калгана, то напиток принимает красноватый цвет и называется красным бабьи медом.

Мед вишняк

1. Берут 10 гранцев меда, кипятят с 4 гарнцами воды на вольном огне, причем снимают всплывающую наверх пену. Когда перестанет появляться пена, котел снимается с огня и охлаждается до 18°C, а потом вливается в бочку, наполненную 36 гарнцами спелых вишен, причем бочка должна быть на 4 или 5 дюймов неполной. В эту бочку прибавляют хороших дрожжей и ставят в подвале, не слишком холодном, так, чтобы дрожжи, всплывающие во время брожения наверх, могли вытекать, а шпунт кладется на отверстие бочки неплотно. Во время брожения через 8 дней, а потом через 14, шпунт забивается крепко, бочка переворачивается, и жидкость сильно взбалтывается качанием; потом опять отбивается шпунт и бочка ставится в прежнем положении. По истечении трех или пяти месяцев (что зависит от сочности ягод) когда ягоды обратятся в однообразную массу, жидкость процеживается через плотный холщовый мешок, очищается осетровым клеем и разливается в бутылки. Этим же способом готовится мед из малины.

2. На пуд неподгорелой сахарной патоки и пуд толченых с косточками вишен берут столько воды, чтобы после кипячения и охлаждения вышло 5 ведер

сусла, для брожения которого нужно три стакана дрожжей. По окончании брожения опускают в бочонок смесь из 2 ф. толченого горького миндаля и корок пяти апельсинов, зашитую в мешочек. По прошествии двух дней льют в бочонок раствор рыбьего клея, взбалтывают и оставляют устояться. Через три дня осветления разливают в бутылки. Этот мед сохраняется несколько месяцев без порчи.

Старинный рецепт лимонного меда

Семь штофов воды, 1 ф. сахару, 15 ф. чистого меда и 10 лимонов. Воду с медом варить на легком огне. Обтереть всю цедру на сахар с лимонов, выжать на сахар весь сок, выбрать вон все семечки. Когда мед уварится и пены больше не будет, остудить его несколько, слить в чистый бочонок, положить в оный сахар с соком и 1/2 стакана хороших дрожжей. Поставить около плиты, пока только начнет пениться; как только начнет бить пена, сейчас замазать бочонок тестом, вынести на погреб на трое суток, потом зарыть его совсем в лед. Через 12 суток осторожнее разлить в бутылки, закупорить их тотчас же и зарыть в лед на целый год.

Смородинный мед

Выжать сок из 1/2 ведра спелой белой смородины, процедить, разбавить ведром кипятка, в котором распустить 8 ф. чистого меда. Все размешать и прибавить чайную ложку, полную винно-каменной кислоты. Хорошенько мешать целых 1/4 часа. Потом дать бродить. Когда брожение совершенно успокоится и мед делается прозрачным, налить в него 1^{1/2} бут. хорошего коньяку, тотчас же разлить в бутылки, закупорить новыми пробками, поставить в песок на лед в ящике. Можно употреблять через 8 недель.

Душистый мед по-старинному

Хорошенько перемешать 2 ведра воды с 15 ф. меда и 4 яичными белками. Варить потихоньку целый час. Положить

в него веточку зеленого розмарина, кусочек имбирю, немножко мускатного цвета, кусочек корицы и 6 штук гвоздики. Когда уварится четвертая часть, все положенное в мед поднимется кверху и мед делается совсем прозрачным, снять с огня и дать остыть. Процедить в бочонок, влить в мед 1/2 стакана свежих пивных дрожжей. Прикрыть холстом и дать бродить в теплом помещении. Когда совсем ухнет, перенести в холодный подвал и выдержать мед закупоренным 7 месяцев. Потом разлить в бутылки, закупорить новыми пробками, держать на льду.

Сохранение меда

Когда мед вырезан из ульев, его надо сортировать. Белому меду дать стечь прежде красного. Липовый, мед белой акации и розовый особенно ценятся.

С гречихи мед обилен, но очень некусен, он имеет очень своеобразный запах, который многим не нравится. Если можно, лучше не мешать разные сорта вместе. У кого есть «центробежка», тому легко получить чистый мед из сот; если центробежки нет, сделать так: очень острым ножом срезать верхушки сот, где они запечатаны с одной стороны, держа нож горизонтально, положить соты, перевернув их разрезанной стороной вниз на новое чистое решето, подставив снизу глубокую чашку или миску. Поставить возле затворенного окна с солнечной стороны. Держать окна и двери тщательно закрытыми от пчел и мух. Когда весь мед стечет с одной стороны, срезать точно так же

соты с другой стороны. Таким образом стекший чистый мед сохраняется в сухом свежем месте несколько лет. Если соты помяты и неудобно сделать так, то можно вложить такой мед в чистый холщовой мешок, положить между двумя несколько наклонно лежащими досками и наложить чистый камень или другой гнет, подставив чашку. Через несколько времени на меду сверху соберется все, что есть нечистого; осторожно снять с поверхности. Завязать банки или горшочки только тогда, когда мед совершенно засахарится. Держать в самом сухом месте. Не совершенно чистый мед легко киснет, также, если стоит в сырости. Сильно загрязненный мед лучше отдать пчелам, он все равно держаться не будет.

В Швейцарии едят много меда, и мед превосходный. Во всяком доме подается ежедневно к чаю и кофе, к хлебу с маслом так приготовленный мед: самый свежий чистый стекший мед распускают на слабом огне с чистым процеженным соком из хороших спелых сладких груш. На 2 стакана меда берут 1 или полтора стакана грушевого сока. Размешивают на огне, никак не давая кипеть. Так приготовленный мед приятнее простого, потому что менее сладок и не засахаривается.

Говорят, что можно меду придать любой желаемый запах, положив, например, лепестки цветов на решето, через которое стекает мед из сот; я не могу утверждать, что это действие достигает цели. Иные кладут несколько очищенных горьких миндалин, разрезанных на несколько кусочков, или орехи.

Уксус

Винный уксус

1 ф. крупного синего изюма на веточках вскипятить с тремя стаканами хорошего крепкого винного белого уксуса, прибавить 1/4 ф. сахару. Когда немножко остынет, влить в большую четвертную бутылку с широким горлышком, туда же переложить и изюм. Завязать горлышко чистой холщовой тряпкой, поставить в кухне недалеко от плиты, или на не очень

горячей лежанке, или в комнате возле печки. Когда уксус будет пахнуть очень кисло, влить 3 стакана простого, местного белого вина; когда совершенно прокиснет, влить еще столько же, и так до тех пор, пока бутылка будет совсем полная. Когда нужен уксус, отливать в бутылку и доливать опять вином. Таким образом отлитый уксус будет продолжаться года три. После чего весь уксус разлить в бутылки, а бутылку вымыть и сделать свежей

го, как сначала. Такой уксус не образует, что называется, «гнезда», но он очень хорош. Слитой уксус тоже не следует закупоривать и не держать в холодном месте, а то делается мутным. Точно так же можно делать и из красного вина, но белый гораздо лучше. Вообще, понятно, что, хотя из каждого вина можно сделать уксус, но чем лучше вино, тем вкуснее будет уксус.

Винный уксус с «гнездом»

Делается в бочонке. Налить хорошо-го крепкого уксуса в бочонок и поката-ть его хорошенько, чтобы повсюду пропитал-ся кислотой, оставить так с неделю в теп-лом месте, ежедневно по несколько раз ката-ть бочонок. Потом долить вином, но только до половины, и не закупоривать бочонка, только слегка заткнуть его тряп-кой, оставить в тепле. Подливать вина каждую неделю понемногу, пока бочонок будет полный. Когда все закиснет, разлить половину в бутылки и налить бочонок све-жим вином. Если уж слишком кисел, до-ливать дождевой или снеговой водой. Если не долить крепким уксусом вове-мя, то «гнездо» замрет и уксус будет мут-ный. Раза три в год надо слить весь ук-сус, вычистить бочонок, промыть «гнездо» в холодной воде, положить его снова в бо-чонок, налить уксусом и вином и т. д. «Гнездом» называется кожа, похожая на замшу, которая образуется от брожения в вине или уксусе. Сначала очень тонкая. Если встряхнуть уксус, она опустится на дно. Впоследствии эта кожа делается очень толстой, тогда ее можно разделить на несколько частей и делать уксус в не-скольких бочонках. Если не употребляет-ся столько уксуса, сколько приходится сливать, то надо его разлить в бутылки, держать их тоже в тепле, завязав тряпоч-кой, иначе испортится. Или же, для луч-шего сохранения, поставить не закупорен-ные бутылки в большом котле с водой, обвязав их полотенцами или сеном, или соломой. Когда вода делается горячей и только начнет закипать, сейчас снять с огня и дать остыть. Когда совсем остынет, закупорить крепко. Такой уксус не мутне-ет и сохраняется очень долго.

Домашний уксус

Взять большой бочонок, ведра на три, влить в него крепкого уксуса или эссенции и сполоснуть его весь, чтобы за-кис повсюду, потом налить в него 3 бут. хорошей водки, 1 ф. меду, сваренного с 2 ф. изюму, размешать в отварной холод-ной воде 2 столовых ложки виннокамен-ной кислоты (из аптеки). Налить два вед-ра холодной кипяченой воды. Накрыть отверстие бочонка холстом. Поставить в кухне у плиты и не трогать его. Начать употреблять можно через 7 недель. Доли-вать, пока будет крепость, холодной от-варной водой.

Отличный уксус

Взять большую ведерную бутылку или бочонок, сполоснуть хорошей уксусной эссенцией (Келлера) или виноградным очень крепким уксусом. Уксус или эссен-цию наливать в бочонок кипящим. Короч-ку черного хлеба в палец длины и в два пальца ширины намочить в уксусной эс-сенции, высушить, и когда совсем высох-нет, опять намочить, и так целую неделю.

Положить эту корку в бутылку или бочонок и налить простым виноградным вином. За неимением его — домашним яблочным вином или фруктовым, с не-большой прибавкой сахара или меда, или выжатым и процеженным соком красной или белой смородины, которому сначала дать постоять в тепле, чтобы началось брожение. Долить не совсем доверху и только завязать холстиной. Держать в теп-ле в кухне у печки. «Гнездо» образуется очень скоро, доливать постоянно вином или фруктовым, или ягодным соком. Мож-но зимой — клюквенным. Не давать ни-когда «гнезду» высыхать. Однажды в год вынимать его, если нужно, перемыть его, если очень велико — разделить.

Если нет эссенции, можно корку ржаного хлеба намазать густо дрожжами, налить бутылки две дешевого белого вина, 1 бут. водки. Когда хорошенько за-киснет, доливать вином или дождевой водой. Можно в бочонок класть ягоды от разных настоек, наливок, когда наливка слита, также пенки от варенья. Удобнее

брать уксус из бочонка посредством крана, который надо вернуть не около самого дна, а повыше, чтобы не трогать осадка или «гнезда». Кран должен быть непременно деревянный, а никак не металлический. Бочонок с уксусом должен всегда стоять в теплом углу кухни не на полу, а на скамейке и не позволять никому дотрагиваться до него. Еще лучше, если имеется теплая комната или чердак, на котором и зимой очень тепло, где уксусный бочонок мог бы стоять круглый год, потому что в кухне непременно будут часто до него дотрагиваться, что для уксуса очень вредно.

Плодовый уксус

Раздавливают совершенно зрелые плоды яблок, груш, слив и полученную массу складывают в бочку, разбавляют водой, рассчитывая по 1^{1/2} бутылки на гарнец плодов, прибавляют немного дрожжей и ставят при температуре 20°C; в массе начинается брожение, продолжающееся 5-6 дней. Когда прекратится отделение пены, процеживают жидкость через полотно в такую бочку, в которой держали прежде уксус или сполоснутую уксусом; кладут туда же уксусное гнездо и ставят в теплое помещение на 4-5 дней, по прошествии которых уксус оказывается готовым и его разливают в бутылки.

Домашний уксус

Смешать в бочке 15 штофов дождевой воды, 1 штоф хорошей водки, 1/4 штофа меда и 6 лотов мелкоистолченного винного красного камня. Через 5-6 недель можно уже сцедить штофов шесть порядочного уксуса, затем надо долить бочку таким же количеством воды и прибавить 1/2 штофа водки. По прошествии 6 недель опять сцеживают уксус, доливают и т.д. до тех пор, пока не начнет ослабевать состав.

Яблочный уксус

Собрав упавшие яблоки или взяв самые плохие их сорта, растереть, залить тепловатой водой и накрыть холщовой

тканью; затем поставить на солнце или в теплое место на 14-16 дней. Когда окончится брожение, тогда процеживают через холст, тщательно закрывают сосуд и, наконец, разливают полученный уксус в бутылки.

Эстрагонный уксус

Обрывают цвет с эстрагонной травы и обливают последнюю в сосуде крепким уксусом, к которому прибавляют немного чистой уксусной кислоты. На 1 фунт травы берется 8-12 бутылок уксуса. Через несколько дней смесь отжимают и фильтруют. Для ароматизации уксуса выгодно употреблять эстрагонное эфирное масло, отчего в препарате не будет содержащегося в растении горького начала. По причине крепкого вкуса эстрагонный уксус употребляют в виде примазки к другим сортам уксуса.

Травный уксус

12 лотов эстрагонной травы, по 4 лота базилика и лавового листа, 2 лота шарлоток обливают пятью фунтами уксуса и через несколько дней отжимают. Набор трав сообразуется со вкусом; так, например, лавровый лист, петрушка, полевой тмин, перец, красный перец и т.д. Он употребляется как предыдущий.

Ароматический курительный уксус

2^{1/2} золотника гвоздичного масла, 2^{1/4} золот. бергамотного масла, 3/4 золот. кассийного масла, 1^{1/2} золот. перуанского бальзама, 3/4 золот. мускусной тинктуры растворяют в 24 лотах спирта в 80° по Траллесу и прибавляют столько 25-30%ного уксуса, так что эфирные масла не отделяются. Для курения его наливают на раскаленный кирпич и т.п.

Уксус из виноградных вин

Самый легкий способ приготовления его в небольшом количестве состоит в том, что вливают в бочонок поровну воды

и хорошего вина и кладут туда же лотов шесть или более, смотря по количеству вина и воды, домашнего печеного ржаного хлеба. Этот бочонок ставят в теплом месте на 8 дней, закрыв втулку холстиной, но не затыкая пробкой, чтобы воздух проходил внутрь. По прошествии 8 дней уксус готов; его процеживают и разливают в бутылки. Если больше положено вина против воды, то уксус выйдет лучшим, и когда он удастся хорошим, то очень долго не портится. Летом можно приготовить его на солнце дня в 3-4.

Беспереводной уксус

Шесть золотников толченого винного камня смочить крепким рейнским уксусом и поставить их в теплое место на двое суток; после чего переделать винный камень в шарики и опустить в бутылку самого крепкого рейнского уксуса, нащипать в лоскутки лист почтовой бумаги или тонкую льняную ветошку и опустить в уксус; от этого делается гнездо. Когда надобно употребить этот уксус, то, отлив некоторое количество, влить в него столько же дождевой воды, и в несколько дней уксус получит прежнюю крепость. Таким образом через доливание на место вынутого количества уксуса дождевой воды, уксус этот никогда не переведется.

Уксус из наливок

Если ягоды, остающиеся после разных наливок, залить водой и поставить в теплом месте или на солнце, то можно получить хороший уксус, который бывает вкуснее и острее, смотря по тому, чем были залиты наливки: водкой ли, виноградным ли вином, или французской водкой. Уксус отменного вкуса и крепости выходит из гущи наливок, которые были залиты на варенье.

Как слабый уксус делать крепким

Если выставить уксус в бочонке, или другой какой-либо посудине, которая не портится от морозов, во время сильного

зимнего мороза на воздух, то он замерзнет или превратится в лед, но не весь: внутри посуды останется самый крепкий уксус, для получения которого нужно расколоть лед над какой-нибудь посудой и слить в нее незамерзший уксус.

Как сберегать долго уксус без порчи

Разлив уксус по бутылкам, поставить их на огонь в котле с холодной водой и, поварив таким образом некоторое время (минут 15), вынуть бутылки из котла, когда уже вода в нем совсем остынет. Таким образом можно сберечь уксус через несколько лет даже в бутылках, до половины только наполненных, без всякой порчи.

Как поправить испортившийся уксус

Мелкоистолченный винный камень положить в крепкий уксус и держать в нем некоторое время, потом высушить на солнце и положить его в испортившийся уксус.

Уксусная сухая матка

Она делается для заквашивания вновь приготовляемого уксуса, и по той причине, что долго может сохраняться без порчи, можно брать ее с собою в дорогу и, когда понадобится, тотчас сделать из нее хороший уксус. Делают же ее из самых крепких уксусов, которыми напиткивают другие вещи.

1. Кладут винный белый камень, хорошо перемятый, дней на десять в крепкий рейнский уксус и затем, вынув его, высушивают на солнце. После чего опять на столько же дней кладут в свежий уксус и, вынув, опять высушивают, а потом толкут в порошок и берегут в склянке.

2. Толченный винный камень, положив на тарелку, залить крепким винным уксусом и исподволь на легком огне его выпарить; это повторить раз 6-8. Половины чайной ложки этого порошка довольно положить в рюмку виноградного вина, и в минуту делается хороший уксус; а

если положить чайную полную ложку не в вино, а в воду, то она делается кислой, как уксус.

3. Мякиш горячего ржаного хлеба положить в рейнский крепкий уксус и держать в нем столько, чтобы он размок, после чего вынуть его и высушить; потом опять положить в крепкий уксус и, вынув, высушить. Это надобно повторить до 4 раз и, наконец, истолочь в порошок.

4. Высушить неспелых кислых вишен, калины, также самых кислых яблок, потом истолочь их, налить крепким рейнским уксусом и замесить из них тесто, которое, переваливая в катышки, высушить на солнце и в банке беречь для употребления.

Фруктовый уксус

Хороший уксус также делается из опавших яблок и груш, только надо тщательно отбрасывать, которые с черными пятнами, от них будет горький уксус.

Фрукты изрубить помельче сечкой в корыте или кадке и затем как можно лучше выжать сквозь холщовой мешок. А если есть пресс, то выжать прессом или тяжелым гнетом. Весь сок перелить в кадку, накрыв ее холстом, или в бочонок, не закупоривая его, и наливать не полный, прибавить в сок сахару или меду. Оставить дней на 10 в теплом месте, около плиты. Когда перебродит, можно прибавить кусок старого «гнезда», или если есть хороший крепкий уксус, но это только для того, чтобы скорее закисло. Очень наблюдать, чтобы не толкали бочонок и не дотрагивались до него. Поднявшуюся при брожении нечистоту на поверхность осторожно снять и выбросить. Если делается в кадке, то, когда перебродит, перелить в один или два бочонка, не забивать втулку, а только накрыть холстом, остаток слить в бутылки. Поставить в теплом месте. Из отверстия еще будет выходить пена. Доливать бочонок отлитым в бутылки уксусом. Когда брожение совершенно кончится, накрыть бочонок и не трогать месяцев 4-5, не закупоривая. После чего его разлить в бутылки.

Для прочности можно нагреть бутылки до кипения, как было сказано, потом закупорить и сохранять в подвале, а на осадок в бочонке налить свежего соку. Если на поверхности образовалось «гнездо», то отличный знак — уксус будет хорош.

Простое домашнее приготовление уксуса

1^{1/2} ф. самого мелкого сахару или 1 ф. меду варить 1/2 часа в 6 бутылках воды. Усердно снимать пену, потом вылить в кадочку. Когда станет как парное молоко, кинуть в кадку небольшой ломтик ржаного хлеба, густо намазанный хорошими дрожжами. Накрыть кадку холстом и оставить около плиты двое суток. Если желательнее иметь крепкий уксус, можно после брожения прибавить бутылку водки. Когда перебродит, слить жидкость в бочонок. Дыру заклеить крепкой бумагой и проткнуть ее в нескольких местах вязальной иглой. Держать в тепле. Когда будет очень кисло пахнуть, поливать кипяченой водой. Можно положить горсть изюму.

Уксус из барбариса или из красной смородины

Нащипать ягод в маленькую кадочку, истолочь их деревянной скалкой, положить тяжелый гнет и когда весь сок вытечет, слить его или сейчас выжать сок через холстину. Поставить, накрыв кисейкой, в самом теплом месте. Потом слить осторожно, не трогая осадка. Когда перебродит и покроется толстой, как кожа пленкой, снять тщательно эту кожу, сок процедить в бутылки, не закупоривать их еще недели две, и когда будет очень кисло пахнуть, довести уксус до кипения в котле с водой. Когда остынет, закупорить и держать в подвале. Этот уксус можно сохранить несколько лет без малейшей порчи, он очень хорош для салата.

Из белой смородины выходит крепкий белый уксус. Точно так же сохранять и лимонный сок.

Очистка уксуса

Чтобы очистить всякий уксус, если он мутен, всыпать в бутылку уксуса 1 полную столовую ложку порошку костяного угля (взять в аптеке), хорошенько взболтать и дать отстояться, потом осторожно слить.

Как сделать уксус крепким

Чтобы сделать уксус очень крепким, можно его кипятить, — испаряются водянистые части, и уксус крепнет, после дать остынуть и пропустить сквозь вату или фланель. Настаивать все специи, а особенно травы, следует на самом крепком уксусе, так как он после настаивания слабеет значительно. Еще можно усилить крепость уксуса, выморозив его. Налить уксус в широкую миску и вынести на мороз. Когда образуется на поверхности толстая ледяная кора, снять ее. Замерзает водянистая часть, а оставшийся уксус будет гораздо крепче.

Эстрагонный душистый уксус

Взять зелени эстрагона в самом соку, в начале июля, наложить половину бутылки листочков, долить бутылку полной хорошим уксусом, заткнуть пробкой, поставить на самом солнце, по крайней мере на месяц или более, потом процедить сквозь бумагу или вату по бутылкам. Крепко закупорить. Чтобы лучше сохранилось, лучше прогреть в бутылках в котле с водой, как было сказано. Тогда сохранится без порчи несколько лет. Если нет свежего эстрагону, можно настаивать на сушеном, но уксус менее душист.

Душистый уксус

В четвертную бутылку или в большой каменный кувшин положить 2 горсти свежего эстрагону, 4 головки чеснока, 20 штук шарлотки или мелкого луку, столовую ложку сушеного цвета бузины, горсть самых пахучих розовых лепестков, свежих или 1/2 горсти сушеных, не более двух веточек укропу, 2 персиковых или

1 лавровый лист, 6 гвоздичек и 1/4 фасоли. Налить полно самого крепкого уксуса. Покрыть кувшин тарелочкой, а если бутылка, то завязать бумагой. Поставить на самом жарком солнце. Через месяц слить уксус, процедить его через фланель. Разлить по бутылкам и хорошо закупорить.

Иные советуют все травы сушить для настаивания, но вообще молодые свежие травы приятно пахнут, а в сушке совершенно теряют или изменяют запах. Надо их хорошенько перемыть и полотенцем выжать всю воду.

Душистый уксус лучше сохранять в маленьких бутылочках, чтобы не выдохся, когда будет откупорен, так как его вообще не употребляется много за раз.

Душистый уксус особенно хорош для майонезных соусов и зимой для салата.

Малиновый и вишневый уксус

Настаивать лесную малину в уксусе дней 5, потом слить и процедить сквозь бумагу. Этот уксус хорош и для салата, но особенно хорош в малом количестве для питья в стакане сахарной воды. Отлично утоляет жажду.

Точно так же настаивать можно совершенно спелую владимирскую вишню. Не долее пяти дней.

Огуречный уксус

Взять крупных, но самых свежих молодых огурцов не с гладкой кожей, а непременно грядковых, парниковые имеют мало запаха. Попробовать каждый огурец, чтобы не попалось горького, и если кожа не горькая, нарезать огурцы с кожей, так как в ней всего более запаха. Положить в бутылки с широким горлом или в кувшины. Туда же нарезать 1 луковицу, положить ложечку соли и ложечку перцу. Налить крепким уксусом. Поставить на солнце на 5 дней. Опустить в котел с водой и нагреть до кипения, остудить и процедить сквозь частую кисею. Дать отстояться до другого дня, закрыв плотно. На другой день разлить в бутылочки, закупорить и засмолить. Зимой этот уксус придает салату вкус свежих огурцов.

Хренный уксус

Натереть свежего хрена несколько горстей, мелко нарубить штук 10 шарлоток, немного перца и соли. Налить бутылку уксусом. Поставить на 2 недели на солнце, взбалтывая каждый день. Процедить в бутылки, закупорить и засмолить. Осенью хрен в самой силе.

Можно делать душистый уксус на чем угодно, например, на лимонной цедре, кто любит, на чесноке, прибавлять его несколько капель в соус, например, к буженине. На мяте для салата, на английский манер. Можно заготовить для майонеза уксус, настояв его на мелко рубленных зеленых оливках и каперсах с прибавкой укропа, перца и прочих специй. Потом процедить. Такой уксус можно прокипятить в бутылках в кастрюле с водой и, хорошо закупорив, держать в подвале несколько лет.

Отличный душистый уксус вроде сои

Особенно хорош в белый соус к разварной рыбе и для прибавления в малом количестве во всякое заливное и в студень. Очистить 60 штук хороших грецких орехов, обдать их кипятком и стереть по-

лотенцем, сколько сойдет кожицы. Положить их в глиняный горшок или кувшин, прибавив: 1 чайную ложечку толченого мускатного цвета, 5-6 штук толченых гвоздичек, 2 зубчика чеснока, мелко нарезать небольшой кусочек имбирю, истолочь 2 чайных ложечки горчичного семени. Все, кроме чеснока, должно быть мелко толченое. Двадцать пять штук черного перца, — не толочь мелко, а только чтобы зерна не остались цельными. Натереть небольшой корешок хрену, прибавить небольшую горсть соли, 5 цельных лавровых листочков. На это все налить 6 стаканов самого лучшего крепкого уксусу. Вскипятить его и налить горячим. Не покрывать кувшина, пока уксус не остынет совсем. Когда будет совсем холодный, завязать пергаментной бумагой и поставить зимой на солнечной стороне на окне, а летом на воздухе в тени. Через три недели процедить сквозь кисейку в маленькие бутылочки, закупорить и засмолить. На прежний осадок налить снова столько же вскипяченного, но остуженного уксуса и еще настаивать 4-5 недель. Будет немного менее крепок, употреблять первым.

Этот уксус употреблять в соус один, понемногу, а особенно хорош вместе с томатной соей.

