

Винокурение из картофеля

Взять примерно 50 фунтов картофеля, вымыть его как можно лучше и истереть вместе с кожей на терке. Потом в небольшом количестве самого крутого кипятка затереть 24 ф. молотого солода и вымешивать как можно лучше. В этот раствор положить истертый картофель и, снова его вымешав, оставить затор на некоторое время в покое, потом остудить до теплоты парного молока и запустить дрожжами. Когда брожение кончится, выложить брагу в куб, и перегонять обыкновенным образом. Посредством этого способа, можно получить прекрасное картофельное вино.

Винокурение из гороха

Оно производится почти совершенно так же, как обыкновенное, с той только разницей, что один горох не может дать вина, а потому нужно смешать его с каким-нибудь хлебным зерном. Для устранения горечи не худо бы положить в затор немного ячменного или овсяного солода.

Винокурение из моркови

Морковь перемыть как можно лучше, сварить и потом вместе с отваром истолочь в корыте или в чане до степени, как кисель. Затем взять произвольное количество крупносмолотой ячменной или пшеничной муки, затереть в чане на горячей воде, положить в нее морковную гущу и вымешивать самым тщательным образом. Когда затор получит надлежащую степень теплоты, запустить его дрожжами и оставить перебродить. Наконец, когда брожение кончится, переложить брагу в куб, развести огонь, не очень сильный, и перегонять обыкновенно. Весьма хорошо положить в куб немного аниса.

Винокурение из свеклы

Свеклу обмыть как можно лучше, истереть ее на терке или изрубить сечками как можно мельче. Потом взять на одну меру рубленой свеклы шестую часть смолотого ячменного солода, затереть на крутом кипятке, вымесить, дать постоять некоторое время закрытой. Далее размешать свеклу, распаренную горячей водой, и мешать как можно тщательнее; развес-

ти кипятком. Когда будет такое же как парное молоко, тогда должно запустить дрожжи, а когда брага поспеет, переложить ее в куб и перегонять обыкновенно.

Винокурение из вишен

Сначала ошипать стебельки у вишен и насыпать их в кадку, которую накрыть чистой, плотной холстиной и хранить в таком виде в погребе до употребления. Когда будет нужно выгонять из вишен вино, то тогда следует кадку вынести из погреба, выбрать половину находящихся в ней вишен и перетереть их. Затем снова переложить в кадку, которую накрыть чистой холстиной и поставить в теплое помещение. Через неделю, когда брожение окончится удачно, гущу выложить в куб, вымесить самым тщательным образом, чтобы вишенные косточки не слипались в комя. Наполняют куб, причем оставляют одну шестую часть его, разводят под ним огонь и вымешивают вишневую брагу, когда она станет кипеть. Потом наложить колпак и управлять огнем так, чтобы вишенное вино было перегнано самым тщательным образом.

Винокурение из смородины

Сначала следует очистить ягоды от стебельков, истолочь их в кадке мягко, налить горячей воды столько, чтобы она покрывала ягоды, накрыть и поставить в теплое помещение, чтобы затор как можно лучше выбродил. Для черной смородины взять смолотого ячного или пшеничного солода, затереть его обыкновенным способом и выложить к ягодам, находящимся в брожении, вымесить и запустить дрожжами. Когда брожение кончится, то брагу следует выложить в куб и перегнать.

Винокурение из различных садовых и лесных ягод

Ягоды, из которых можно выкуривать вино, следующие: малина, клубника, ежевика, крыжовник, рябина, черемуха, барбарис, клюква, брусника, черника, го-

лубица, морошка, земляника, толокнянка и многие другие. Набрать этих ягод самых спелых, очистить их от стеблей, истолочь в корыте или кадке, образовавшуюся от этого гущу переложить в заторный чан, или в кадку, налить ее кипятком настолько, чтобы кипяток покрыл ягоды, потом кадку накрыть и поставить в теплое место. Когда брожение кончится и брага делается удобной для перегонки, нужно ее размешать как можно лучше, не доливая никакой воды, выложить в куб и гнать раку обыкновенно.

Шампанское из ягод

1. Взять ягод крыжовника, белой, красной, черной смородины, каждой по 10 фунтов, и, перебив водой, откинуть на решето. Сложив их потом в бочонок, залить ведром отварной воды и штофом французской водки, или очищенного спирта, перегнанного через померанцевую корку и березовый уголь. Эту настойку поставить в теплом месте на две-три недели, или до тех пор, пока ягоды не начнут всплывать наверх, а жидкость не станет мутнеть. Тогда наливку слить, прибавить к ней сиропа, сделанного из $4\frac{1}{2}$ ф. сахара и бутылки воды, и снова поставить на 2-3 дня, взбалтывая раза по два в день, чтобы сахар хорошо разошелся. После трех дней бочонок поставить в холодный погреб, чтобы образовался осадок, потом осторожно разлить напиток в бутылки, закупорить, засмолить и, поставив в погреб, засыпать песком. Через 3-4 недели напиток можно употреблять.

2. Ягоды крыжовника, еще не совсем зрелые, истолочь в ступе, выжать сок, и на штоф сока прибавить по штофу воды. Смесь эту оставить на два дня, помешивая по временам; потом, процедив через сито, положить на каждый штоф по $\frac{1}{3}$ ф. сахара и дать отстаиваться двое суток. На каждое ведро такой смеси налить в бочку по бутылке очищенной или французской водки, и бочку в течение пяти недель оставить незакрытой, а пену снимать, по прошествии этого времени, бочку заткнуть и оставить стоять целый год; потом разлить по бутылкам.

Шампанское из груш

Спелые груши, тщательно обмытые и затем высушенные, укладываются в чан с решетчатым дном, их покрывают шерстяными одеялами и предоставляют самим себе. По истечении некоторого времени, плодовый сахар приходит в брожение, причем с груш начинает стекать буроватая жидкость, собирать которую не следует. По окончании брожения груши раздавливаются и прессуются, а выжатый сок сливают в бочки, где дают ему бродить в течение 4 недель, после чего сок переливают в бутылки, закупоривают последние и ставят горлышками вниз. Недель через 4-6 их снова откупоривают, прибавляют в вино по рюмке коньяка или ликера и, наконец, снова закупоривают. Через несколько недель шампанское готово к употреблению.

Яблочная шипучка или шампанское

На каждые 6 ф. самых спелых чистых яблок налить 2 бутылки водки и 10 бут. остуженной воды. Влить в бутылку и оставить на солнце на 14 дней, завязав только тряпочкой. Ежедневно мешать. Когда яблоки всплывут кверху, слить сквозь холст, прибавить 5 ф. сахару, еще оставить на солнце 2 суток, потом вынести на погреб на 10 дней. Еще процедить, разлить в крепкие бутылки, закупорить, завязать и сохранять на льду в ящике, в песке. Через недели три готово.

Так же можно приготовить шипучку из каких угодно ягод и фрукт. Особенно хорошо из *ежевика, вишни*, но к кислым плодам или ягодам надо брать больше сахару. Из *вишен* и тому подобно-го вычищать косточки.

Очень хорошо также из *груш*.

Особенно хороши все шипучки и квасы из *абрикосов*, приготовленные по какому-либо из описанных способов.

Шампанское из смородины

Набрать самой спелой белой смородины, выжать из нее весь сок сквозь чистое полотенце в глиняный горшок, поста-

вить горшок на легкий жар и варить до тех пор, пока он придет в густоту меда. Тогда снять горшок с огня, остудить разваренный в нем ягодный сок, вылить его в бутылку и закупорить как можно лучше. После этого следует взять самого лучшего белого французского вина и на каждый штоф его положить по чайной чашке смородинового сока, размешать все как можно лучше, разлить в шампанские бутылки, взболтать их и поставить в погребе в песок, где их продержать около месяца, а затем шампанское годно к употреблению.

Шампанское из можжевеловых ягод

Взять двадцать фунтов можжевеловых ягод и три мякиша из горячих ситных хлебов, положить все это в бочонок, залить кипятком, закупорить как можно лучше и дать достаточно перебродить. Потом разлить по бутылкам. Бутылки закупорить как можно крепче и засмолить, а затем зарыть в песок на погребе.

Настоящее венгерское вино

Взять два пуда изюма, истолочь его в ступе, потом положить в бочку, в которой держали уже сухое белое вино; залить ведром молодого французского вина и поставить на два дня в теплое место. После этого в бочку положить дрожжей изпод венгерского вина и закупорить как можно крепче втулкой. Потом бочку зарыть в землю на целый год так, чтобы вино во время зимы не могло испортиться. По прошествии года вино из бочки должно разлить по бутылкам.

Душистое виноградное вино

Взять разных душистых трав, но только таких, которые известны по своей безвредности; положить их в бочку и налить соразмерным количеством муста (муст — виноградный сок, сусло — Авт.). Цветы оставить в бочке, пока бродящее вино само не вышибет их втулкой. Вино, приготовленное таким образом, бывает отличного вкуса и ароматического запаха.

Бринзетное вино

Взять четыре ломтя поджаренного хлеба, положить его в мешочек и опустить в муст, или виноградное вино на восемь дней до его брожения. Так получается вино приятного бринзетного вкуса и запаха.

Настоящее мускатное вино

Для приготовления настоящего мускатного вина надо взять винограда сорта мускат, хорошо вызревшего, и извлечь из него вино. Такое вино должно быть чистое, сладкое и довольно крепкое.

Скороспелое виноградное вино

Когда муст довольно перебродит, но еще не совершенно охладает, подлить в него, смотря по величине бочонка, ведро или два нового свежего муста, смешанного с некоторым количеством истолченного в порошок винного камня. Дополненная бочка снова начнет бродить. Когда вино устоится, то в него подбавить еще столько же свежего муста и винного камня, чтобы опять бродило и это повторять до трех раз, отчего в скором времени получится вкусное и крепкое вино.

Красное ординарное вино

Набить в кадку красного винограда и дать ему киснуть. Если виноград мелок и спиртоват, то достаточно ему находиться в кадке пять часов, в мокрое же лето оставить его в кадке на целую ночь. Когда виноград крупен, то дать ему стоять прежде давления целые сутки. Потом начать виноград гнести, причем выходящий из него сок вытекает в спускник, находящийся на дне кадки, из которого уже и переливают его в бочки.

Белое ординарное вино

Для этого взять достаточное количество белого винограда, положить в пресс, прижать, и вытекший сок слить в бочку. Чтобы вино не выдыхалось, втулку надо крепко заткнуть и через два месяца бочку дополнить.

Настоящее бургундское

Для приготовления настоящего бургундского вина, нужно взять три сорта винограда: самый мелкий, спелый чистый виноград, от которого следует обрезать все зеленые и загнившие ягодки и ветки, и крупный виноград, не очень спелый и зеленый. Все три сорта выдавливаются вместе, и полученное от них вино весьма приятно и прочно к хранению его.

Мозельское вино

Для приготовления мозельского вина нужно сварить воды с мятой и бузиновыми цветами; потом взять новый бочонек и выпарить его, дать ему с этим отваром постоять до тех пор, пока он напитается запахом упомянутых трав. Далее этот отвар следует вылить из бочонка, наполнить его хорошим мустом, и положить туда еще мяты и бузинового цвета, который бы не развернулся еще в шишечках, и дать потом настояться. Бузиновых цветов следует класть гораздо более, нежели мяты. Такое вино получается приятный вкус и запах.

Вино на итальянский манер

Для этого взять 1/4 фунта корицы, 18 золотников гвоздики, 4,5 золот. цитварного корня, 3 золот. кардамона и мускатного орешка и по 2 золот. стручкового перца и кубебы. Все эти вещества надо истолочь не очень мелко, положить в мешочек и опустить в бочку, налитую мустом; потом следует дать время перебродить. Когда же будет надобность в этом вине, то его непременно следует сначала процедить и подавать.

Розовое вино

Для приготовления розового вина сначала должно набрать белых или красных с цветущих роз лепестков, высушить их на солнце и хранить их в стеклянном сосуде до употребления. Во время, когда собирают виноград, взять этих цветков, завязать их в чистую тряпочку покрепче и опустить в виноградный сок, в котором

держат до тех пор, пока виноградный сок хорошо перебродит. После этого перелить сок в бочку, опустить в нее в мешочке 6 золотников несколько размоченной корицы, заколотить втулку как можно крепче и оставить только одну маленькую дырочку для отдушины. Приготовленное таким образом розовое вино получает весьма приятный розовый цвет и ароматический запах.

Вино из березового сока

Березовый сок кипятят, снимая осторожно с него пену. Когда он делается густым, то на две бутылки сока прибавляют 1/2 ф. сахара и 1 лот винного камня, дают отстояться, затем разливают по бутылкам, закупоривая их так же крепко, как закупориваются бутылки шампанского и зарывают на несколько недель в земле.

Ягодное и фруктовое вино

Из всех ягод и из многих плодов можно делать хорошее вино при некотором внимании и опытности. Это производство не так сложно, как можно думать, но все-таки составляет особую специальность. За границей фруктовые и ягодные вина делаются в большом количестве фабричным способом и во многих хозяйствах. На русском языке существует уже много руководств об этой статье. Мне, разумеется, невозможно останавливаться подробно на этом производстве, — хочу дать только несколько указаний тем из хозяек, которые захотят попробовать домашним способом делать это вкусное и здоровое вино.

Многими рекомендуется для здоровья особенно сладкое, не перебродившее вино, т. е. просто выжатый сок из ягод или фруктов, так как эти соки не содержат ни малейшей примеси алкоголя, но такое не перебродившее вино в домашнем хозяйстве делать гораздо труднее, так как надо иметь очень холодный подвал или стерилизовать сок в бутылках, что тоже довольно сложно и хлопотливо. Сок выжимается посредством прессы, быстро процеживается, затем сахар прибавляется или нет, разливается в бутылки, закупоривается и бутылки кипятятся в котле с горячей водой при известной температуре.

Вся процедура должна происходить в очень прохладном помещении, очень быстро, так как этот выжатый сок начинает бродить очень скоро.

Перебродившее вино сделать легче. При более или менее долгой выдержке в хорошем подвале в бочке это вино приобретает порядочный процент алкоголя и вкусом близко подходит к виноградным винам. Если желательно иметь действительно хорошее вино с чистым вкусом, надо иметь хорошую, чистую дубовую бочку, вымочить ее хорошенько, потом выпарить тщательно, кинув в нее в холодную воду несколько раскаленных докрасна камней и тотчас же прикрыть крышкой. Эту бочку ни для чего постороннего не употреблять. Когда вино слито в бутылки, лучше всего велеть бондарю совершенно разобрать бочку, очистить и обстругать все куски (клепки), вымочить их в холодной воде, выпарить кипятком, высушить на воздухе, сохранять все куски в стоячем положении в сухом месте до следующего года. Когда нужна бочка, велеть ее снова собрать. Таким образом можно быть уверенным, что труд не пропадет напрасно, что вино не будет иметь никакого постороннего вкуса и что бочка не даст течи, не лопнет во время брожения. Нужно количество сахара надо накануне дня, назначенного для выделки вина, разбить на мелкие куски или взять песку, распустить его в воде в очень чистой посуде и сквозь безукоризненно чистую воронку перелить в бочку через шпунт. Когда сок выжат, влить его в бочку и перемешать с сахарной водой. Оставить бочку сначала в прохладном помещении, прикрыв дыру кисейкой от мух и мошек, не прямо на пол, а на козлах, чтобы пена могла свободно стекать. Через 8-10 дней начинается бурное брожение. В это время надо несколько раз чистой палкой, сняв с нее кору, перемешать в бочке, так как сахар вначале всегда садится вниз. Не забы-

вать **каждое утро**, непременно чистой тряпочкой, обтирать пену со шпунта, непременно доливать бочонок сладкой водой и помешивать чистой палкой внутри. Брожение нередко продолжается до 6 недель. Когда, приложив ухо к бочонку, не слышно более ни малейшего шипения, надо забить бочонок крепко, обернув втулку самой чистой тряпкой и снести его в сухой подвал и поставить опять на козлы. Еще до того, как наливать сок в бочонок, надо пробуровать во днище вторую дыру, верхка два выше, чем та, в которой будет ввертываться кран. До сливания бондарь должен забить обе дыры как можно крепче, иначе пробки непременно вылетят при брожении. В бочонке надо выдержать вино в подвале до февраля или марта, не трогая его. Но ради осторожности, чтобы не разорвало бочонка, не дурно изредка немножко выпускать воздух, вынув крепко забитую втулку, которая для этой цели должна быть повернута кверху, но при этом остерегаться ни малейшим движением не встряхнуть бочонка. В марте можно разлить вино в бутылки, вставя кран сначала в верхнюю дыру, — это сбежит сначала самое чистое, лучшее вино, потом слить из нижнего отверстия. Если снизу вино будет стекать немного мутным, необходимо его процедить, наложив кусок фланели в чистую воронку, через которую сливается вино в бутылки. Если не соблюдать всех правил при обращении с вином, то вино останется мутным, и вместо вина получится уксус, который хотя и очень хорош для домашнего употребления, но, конечно, представляет из себя все-таки неудавшийся продукт. Если желательно разлить вино ранее февраля или марта, надо его попробовать, сцедив из верхней дыры в стакан, и оставить его в теплой комнате до следующего дня. Если вино останется совершенно светлым и в нем не покажется ни одного пузырька, значит, оно готово и его можно разлить. Если покажутся пузырьки, значит, второе брожение еще не кончилось. Вино еще не достаточно выдержано. Бутылки должны быть вымыты очень чисто, и дня два держать их надо перевернутыми в сухом месте. Перед разливом хорошо всполоснуть их водкой.

Налив бутылки, крепко закупорить их новой пробкой, засмолить или запечатать и держать в темном сухом подвале стоймя, так как от прикосновения к пробке вино скорее киснет. Такое вино с годами делается все лучше и более похоже на шампанское. Пропорция сока, воды и сахара разна при разных ягодах, и притом ягоды могут быть более или менее кислы или спелы. В общем, необходимо оговорить, что как ягоды, так и плоды должны быть как можно спелее. Фрукты, по сборе их, лучше всего свалить в кучу и дать полежать дня три. В домашнем хозяйстве, вероятно, не многие заведут пресс, хотя он и не особенно дорого стоит.

Но при небольшом производстве можно просто раздавливать ягоды в чисто выпаренном бочонке или кадочке чистым деревянным пестом или просто скалкой. В ягодах с косточкой и семечками надо остерегаться, чтобы не раздавить семечек, а в особенности косточек. Сок с раздавленных ягод процедить сквозь новое волосяное сито, потом еще ягоды сполоснуть водой сквозь сито. Затем выжать сок покрепче сквозь чистый холст. Во всех операциях ни за что не прикасаться к соку руками. В жаркое время года стараться, чтобы все это происходило быстро и по возможности в более темном месте. Металлическими предметами тоже лучше не прикасаться.

Самое распространенное вино делается из смородины, а также яблочное.

Смородинное

На 1 пуд совершенно спелой смородины пойдет 20 ф. сахару.

Для красного вина брать красную смородину, для белого — белую, можно и пополам, выходит красивый розовый цвет. Выдавливать и поступать во всем как сказано в предыдущем номере. По вкусу можно для разнообразия смешать сморо-

дину с очень спелым красным крыжовником, тогда взять менее сахару. Можно смешать с частью черной смородины. Воды надо считать вообще пятую часть против чистого сока. Иногда прибавляют водку в ягодное вино, но многие находят это совершенно лишним, так как при хорошей выдержке ягодное и фруктовое вино и без водки выходит крепкое.

Можно делать вино из малины, точно так же брать наполовину меньше сахара, но лучше малина выходит пополам со смородиной или даже 1 часть малины на 2 часть красной смородины.

Вишневое

Взять очень спелых вишен какого угодно сорта, но не черешен. Протереть их сквозь решето деревянной ложкой, чтобы не давить косточек, или размять их деревянной скалкой в кадочке, потом пропустить сок сквозь сито и перелить вишни еще водой. Выжать сквозь холст. Считать на каждые 6 ст. сока 1/2 ф. сахара. Распустить сахар в воде. Воды надо брать, считая вместе с той, которой перелита вишня сквозь сито, на 6 ст. соку 3 ст. воды. Когда сахар распустится, слить все в бочонок, наблюдая все, что сказано в общих правилах. Дать бродить малому количеству вина менее времени, большому — долее.

Во всяком случае, когда брожение совершенно уляжется, закупорить бочонок крепко, снести в подвал. Разлить через месяца три. Сахару можно взять и меньше, если вишни не очень кислы, и воды не брать вовсе, если лето дождливое и ягоды очень водянисты.

Всякое фруктовое вино делается чистым, крепким и вкусным со временем, в первый год оно не имеет приятного вкуса.

Яблочное вино (сидр)

Особенно распространенный напиток в Германии и во Франция, выделяется и выпивается ежегодно в огромном количестве. У нас, к сожалению, очень еще мало распространено, а в наших средних губерниях, где так много яблок, а могло бы быть ещё гораздо больше, было бы очень желательно, чтобы хозяева серьезно отнеслись к этому производству. Яблочное вино вкусно и здорово и, во всяком случае, лучше, чем все сильно фальсифицированные виноградные вина. Кто захочет специально заняться производством яблочного и грушевого вина, может приобрести руководство, в котором

все операции описаны подробно; я здесь ограничусь только некоторыми указаниями на основании личного опыта знающих лиц, для производства сидра домашним способом, без особых хлопот и приспособлений.

Во-первых, далеко не все сорта яблок хороши для вина. Из очень сладких выходит мутное прескверное вино. Очень кислые, зимних сортов, с зеленой кожей тоже не годятся. Для вина, говорят, как почти для всякого производства, антоновка является наилучшим сортом, самым драгоценным материалом. Снимать ее следует при полной зрелости, когда яблоко уже золотистого цвета и издает уже хороший аромат. Затем все яблоки следует ссыпать на соломе в сухом месте в большую кучу. Оставить их так недели на три. Можно к яблокам присоединить и маленьких груш. Хороши те, которые в средних губерниях называют «цыцарками», они имеют приятный пряный вкус и аромат, но должны непременно хорошо вылежаться, иначе они сильно вяжут. Когда яблоки и груши вылежатся, перебрать их, выбрасывая все порченные, загнившие, затем ссыпать яблоки в большие, совершенно чистые лохани, только не из дубового дерева, с низким краем, твердо поставленные на скамейках, и мужчина должен тяжелым деревянным молотком разбивать их как можно мельче. Если яблоки плохо разбиты, получится очень мало соку, но следует наблюдать, чтобы семечки не были раздавлены. Выжимать сок можно в холщовых мешках в станке или в ручной мельнице, в какой обыкновенно в деревне бьют масло из конопли или льняного семени.

Само собой разумеется, что, какой бы ни был пресс, он должен быть новый или, по крайней мере, безукоризненно выпарен. При выжимании посредством пресса в особенности следует наблюдать, чтобы семечки не были раздавливаемы. От них вино будет горькое. В малом количестве можно плоды уложить в чистом деревянном столе, поставить его покато, наложить сверху доску и тяжелый гнет. Подставить новое деревянное ведро. Прежде чем класть яблоки в мешок, надо

к ним прибавить чистой родниковой воды, по желанию более или менее, но обыкновенно на 10 ведер яблок надо считать 1^{1/2} ведра воды. Сок вытекает медленно, надо несколько раз разбивать ком и увеличивать гнет. Воду можно налить не всю за раз, а понемногу, чтобы лучше пропитала яблоки. Этот первый сок самый лучший, его надо слить в чистый бочонок и поставить в прохладный темный чулан, накрыв кисеей. Брожение наступает скоро. Надо бочонок непременно доливать из другого и не тревожить гущи, которая во время брожения поднимается кверху. Когда брожение окончено, вино перелить в другой бочонок, в котором оно и должно остаться. Снести в темный, сухой и прохладный подвал. На выжатые яблоки можно еще налить чистой воды, вывалить их в кадку. Яблоки должны мокнуть в воде сутки, после чего их опять выжать. Это второе вино будет, конечно, очень легкое, тем не менее и оно для питья приятно. Его надо слить в другой бочонок и точно так же дать перебродить.

Выжимки яблок очень охотно поедаются свиньями. Можно их давать даже коровам, но в очень ограниченном количестве.

Грушевое вино

Делается точно так же из одних груш. В местах, где растут во множестве дикие груши и яблочки, как в наших средних губерниях, можно делать из них вино, дав им лежать довольно продолжительное время в кучке.

Напрасно думают многие, что все упавшие, недозрелые фрукты, годны для вина; наоборот, вино будет хорошим только в том случае, если плоды, из которых оно выделано, безупречного качества и совершенно зрелые. Падаль же лучше, выбрав тщательно все гнилые и червивые места, нарезать кусочками, высушить и сделать квас.

Малиновое вино

Для приготовления малинового вина нужно набрать малины, очистить ее от

стебельков и листочков, несколько измять и переложить в бочонок. В бочонок налить соразмерное количество вина и четвертую против вина часть воды. Закупорить самым наилучшим образом, и настоять достаточно, разлить отстоявшуюся жидкость по бутылкам. Хранить это вино следует на погребе, в опилках.

Вишневое вино

Для этого следует взять 45 фунтов очищенных вишен, вынуть из них косточки и отложить отдельно, ягоды же передавить. Потом положить это в бочонок, прибавить туда и косточки, которые следует истолочь вместе с четырьмя фунтами сахара. Далее это покрыть виноградным мустом, обсыпать песком и дать стоять до тех пор, пока станет бродить, при этом нужно заметить, чтобы бочонок всегда был полон, а потому должно почаще доливать вишневым соком. Когда кончится брожение, закупорить бочонок как можно крепче и поставить на два месяца на погреб. По прошествии этого времени отстоявшуюся жидкость разлить по бутылкам и зарыть в песок.

Вино из вишен

Раздавливают спелые вишни, протирают через волосяное сито и на каждые 4-5 бутылок сока кладут 2 фунта сахара, тщательно размешивают и наливают полный бочонок. По окончании брожения закупоривают бочонок и ставят в погреб на три месяца, по прошествии которых разливают вино в бутылки.

Вино из вишен без брожения

Взяв черных сладких вишен, раздавить их и отделить косточки. По истечении 24-30 часов выжать мякоть вишен под прессом, прибавить около сорока золотников сахара на каждый фунт сока и по растворении сахара добавить по штофу хорошей очищенной водки на каждые пять штофов соку. Дать жидкости отстояться, а потом разлить ее в бутылки; если же она не чиста, то очистить ее клеем и перелить

сифоном. По истечении нескольких месяцев вино это становится очень вкусным.

Полынное вино

Для приготовления полынного вина следует взять свежей или сушеной полыни, завязать ее в холстинный мешочек и процедить через него взогретое или даже холодное вино; это повторять до тех пор, пока оно примет в себя полынный вкус. Затем это вино нужно подсластить по вкусу сахаром, перелить в самую чистую посуду и хранить на погребе.

Вино грушевое

1. Груши истолочь, выдавить из них сок, и, процедив его сквозь волосяное сито, варить сперва на малом огне, а потом усилить огонь почти до кипения, снимая пену. Уваренный сок слить в деревянный чан, где и дать ему остыть до 35-40°; тогда процедить его и поставить вновь на огонь; это повторить раза два или три, если сок имеет еще терпкость. Очищенный таким образом сок слить в бочку, не доливая ее до верху дюйма на три-четыре; бочку заткнуть, оставив маленькое отверстие для выхода газа. По окончании брожения перелить в бутылки. Можно к грушевому соку прибавлять разные сахаристые вещества, как то: сахар очищенный, мед, картофельную патоку, изюм и проч.

2. Взять фунтов пятьдесят лесных груш и, выдавив из них сок, подогреть до 65° по Реом., подбавить десятую часть изюма, потом все положить в бочонок и закупорить. Когда жидкость охладится до 20°, дать ей бродить недели две или более, смотря по погоде. По том слить в бутылки и поставить их в погреб, по крайней мере, месяца на два-три.

Вино из ежевики или черники

Спелую ягоду насыпать в деревянный чан с краном, и налить на нее столько кипятка, чтобы он совсем покрыл ягоды. Когда кипяток остынет до того, что можно опустить в него руку, то надо раз-

мять ягоды и, накрыв чан, дать ему стоять, пока ягоды не начнут всплывать наверх, что обыкновенно случается по прошествии трех или четырех дней. Тогда чистую жидкость сливают в другой сосуд и, прибавив сахара на каждые шесть штофов сока по одному фунту, вымешав, оставляют бродить дней восемь-десять. Выбродившую жидкость спустить через кран и процедить в бочку; между тем взять восемь лотов рыбьего клея, размочить его в продолжение двенадцати часов в штофе белого вина, а на другой день варить, пока весь не разойдется. Потом взять около четырех штофов сока, смешать его с распущенным клеем, поставить на огонь и, дав еще раз вскипеть, вылить в бочку. Когда вино после нескольких дней очистится, то сливают его в другую посуду и сберегают в холодном месте.

Вино земляничное

Спелой земляники 30 фунтов, лучшего яблочного сидра 2 ведра, чистой воды 2^{1/2} ведра смешать вместе и дать смеси бродить; потом примешать 16 ф. толченого сахара, истертого в порошок винного камня 5 лотов, французской водки, или самого чистого пенного 2 штофа, вместе с цедрою и соком двух лимонов. Когда смесь совершенно выбродит, то получится около 5 ведер весьма вкусного искусственного вина.

Вино из крыжовника

1. Взять 4 фунта ягод, сахара фунт с четвертью и воды одну бутылку. Все это смешать, оставить на сутки, мешая часто; потом выжать сок из ягод, процедить и слить в маленький бочонок, не закупоривая его. Сок начнет бродить, а когда выбродит, закупорить бочонок и дать простоять месяц. После того перелить в другой бочонок, наблюдая, чтобы гуща осталась в прежнем, и в новом бочонке дать простоять соку пять-шесть недель; тогда уже перелить в шампанские бутылки и закупорить. Надо, чтобы это вино простояло в бутылках по крайней мере три месяца до употребления. Если хотят, чтобы вино было крепче, то можно прибавлять

в него французской водки, на ведро не более 2-х бутылок. Если нет настоящей французской водки, можно употребить и хлебный спирт, очистив его предварительно углем.

2. На два с половиной ведра холодной воды берется два четверика с четвертью красного крыжовника, который надо размять и продавить через холстинный мешок. Положив его в бочонок, прибавить сахара 10 фунтов, красной изрезанной в кружки свеклы 2 ф., мелкоистолченного красного винного камня 6 лотов и очищенной или французской водки 2 штофа. После того как вся масса перебродит в умеренно теплом месте, процедить ее и разлить по бутылкам.

3. Раздавлив самый спелый крыжовник, оставить его на четыре дня; потом выжать из него сок и, прибавив в него $\frac{1}{20}$ часть сахара и $\frac{1}{20}$ ч. водки, влить все в бочонок и поставить в месте не очень холодном. В первые пять или шесть дней надо ежедневно помешивать смесь. По окончании брожения (через три-четыре недели) процедить жидкость и разлить в бутылки. Если взять пополам крыжовника и смородины, то вино выйдет еще лучше.

4. Раздавливают в деревянной чашке спелый крыжовник; полученную жидкую кашу выносят в погреб на 3-4 дня, а потом выжимают. Из штофа кашицы выходит около полуштофа морса. Часть морса наливают в бочку, в которой уже есть немного белого вина, и, оставив втулочное отверстие открытым, ставят в погреб. Через 3-4 дня начинается брожение и продолжается 6-8 дней. Когда прекратится отделение пены, тогда наполняют бочку морсом, затыкают тщательно втулку и ставят на погреб на 5-6 недель, по прошествии которых сцеживают светлое вино и ставят его в бочке на 12 недель в погреб. Чем больше стоит это вино в погребе, тем становится лучше.

Вино из слив

1. Сперва сварить сливы раза три, давая каждый раз им остывать на воздухе; потом оставить их бродить в бочонке, при температуре между 16 и 18° Реомю-

ра, и наконец разлить жидкость по бутылкам. Вместо варения слив можно прибавлять к ним вместе с водою сахар, мед, экстракт из солода и другие т.п. сахаристые вещества. Таким же образом можно готовить вино и из других плодов с косточками, а также из рябины и терна.

2. Белые сливы превращают в кашу и варят с равным по весу количеством воды. Потом, примешав сахара и гвоздики, процеживают жидкость, дают ей бродить три-четыре дня, очищают и разливают в бутылки. По прошествии двенадцати дней вино имеет уже вкус слабого портвейна.

Вино из смородины, напоминающее виноградное

1. Семь фунтов красной смородины, 6 ф. мелкого сахара и 40 золотников розовых цветков, смешав вместе, залить ведром чистой воды и двумя бутылкам французской водки. Закупорив бутылку слабо, поставить на солнце, завязав тряпкой. Когда ягоды побелеют, перенести бутылку в холодное место, и, дав жидкости начисто устояться, слить в бутылки, закупорить, засмолить и поставить в песок.

2. Красной смородины 2 четверика, белой смородины четверик, сахара 25 ф., воды холодной 3 ведра, положив в надлежащей величины бочонок, оставить бродить, прибавя 18 золот. толченого винного камня, 4 бутылки французской водки и горсть цветов шиповника и лавандовых. Когда смесь эта перебродит, дают ей отстояться и разливают в бутылки.

3. Собрав спелую белую или красную смородину, дать ей немного провянуть и, положив в котел, нагреть до 60°С. Продержав ягоды в этой температуре около получаса, усилить жар мало-помалу до кипения, во время которого сок смородины отделяется от кожицы. Процедив его, подбавить сахару по 3 ф. на ведро сока, слить в бочонок и, дав перебродить в приличном месте, разлить в бутылки.

4. Взять зрелой красной смородины с зернышками, выжать из нее сок, процедить сквозь чистое полотенце, а остаток положить в жом и окончательно выдавить сок. Взять выжатого сока полведра, чис-

того винного спирта 2 штофа, хорошего сахарного песка 2 ф.; воды 5 бутылок. Смешать все и слить в бочонок, который плотно закупорить и поставить в подвал, взбалтывая время от времени в течение недели. После того жидкость процедить сквозь бумагу и разлить бутылки, которые плотно закупорить и поставить в холодное место. По прошествии нескольких месяцев получается очень приятный напиток.

5. Раздавить 20 ф. самой спелой красной смородины, выжать сок и прибавить к нему 5 бутылок чистой холодной воды. Этому соку дают хорошенько отстояться, чтобы он сделался чист, после чего процеживают и сливают его осторожно, чтобы не поднялась гуща снизу, и на каждые 4 бутылки сока вливают по 1/2 бутылки французской водки или белого рома; потом подслащивают сахаром и, размешав, разливают бутылки, которые закупориваются и ставятся месяца на три в погреб.

6. Спелую смородину истолочь, сок выжать и процедить через фланель. Между тем положить в корчагу 6 ф. сахара и 8 бутылок воды и, когда сахар распустится, влить 3 ф. смородинного сока и поставить в приличном месте, помешивая ежедневно в первые пять-шесть дней и дополняя соком то, что из корчаги во время брожения перелется через края. По окончании брожения, т.е. через три-четыре недели, слить жидкость и, процедив, разлить в бутылки, которые не затыкать, пока из них будет выбивать жидкость. Когда же последняя сделается светлой, перелить ее в другие бутылки и засмолить.

7. Совершенно спелые смородинные ягоды собрать в то время, когда нет ни росы, ни тумана, и солнце хорошо греет, и оставить ягоды на несколько часов на солнце; потом, ошипав стебли, положить в бочку и истолочь ягоды пестами. Если сок слишком густ, то прибавить воды, но не слишком много. Если же, напротив того, сок слишком жидок, то прибавить несколько фунтов сахара и перемешать. Наполнив бочку до трех или четырех дюймов от краев, покрыть слегка крышкой и оставить бродить; по мере того как будет вытекать пена, дополнять бочку оставленным для того соком. Как только

начнет уменьшаться шумное брожение в бочке, закупоривать ее мало-помалу втулкой, не затыкая совершенно, и продолжать доливать вином. Наконец, когда совсем окончится брожение, заткнуть бочку совершенно. Вино должно стоять два месяца на гуще; после того разлить его в бутылки.

8. Собрав самые спелые ягоды черной смородины, дать им провянуть около двух суток, потом выдавить из них сок и, прибавя сахарного песка или очищенного меда, в количестве двадцати пяти фунтов на сто сока, и одно ведро очищенного спирта, поставить бродить в приличном месте в течение шести месяцев.

9. Взять 10 ф. ягод смородины, французской водки 2 бутылки и вареной холодной воды 4 бутылки; положить все в бутылку и выставить на солнце на неделю-две, смотря по погоде. Когда ягоды, бывшие сперва на дне, поднимутся наверх, тогда процедить жидкость сквозь холстину, и, прибавив 5 ф. сахара, полтора стакана или около полубутылки лучшей французской водки и столовую ложку померанцевой воды, опять выставить смесь на солнце на 5-6 дней, пока она не придет в брожение. Горло бутылки завязать бумагой, которую проколоть в нескольких местах булавкой. Когда окончится брожение, поставить бутылку в погреб, или вообще в холодное место, и дать недели две отстояться; потом слить сверху чистую жидкость, а остаток процедить через пропускную бумагу. Впрочем, можно, не отставивая, прямо процедить всю жидкость сквозь такую бумагу. Наконец, разлить чистую жидкость в шампанские бутылки и закупорить, обвязывая пробки тонкой проволокой и заливая смолой. Бутылки с вином хранить в прохладном месте. Вино поспевает к употреблению через три недели от разливания в бутылки, но может сохраняться без вреда даже несколько лет. Это вино очень хорошо, и способы приготовления его не трудны. Вместо французской водки можно брать ром или хлебный пенник, очищенный углем. Вместо сахара можно употреблять и картофельную патоку, но ее нужно брать вдвое больше, чем сахара. Вместо смородины можно брать крыжовник, но тогда сахара нужно меньше.

Вино из кленового сока

На 3-4 кружки кленового сока положить один фунт чистого меда, немного лимонной корки и гвоздики, и варить с час, снимая пену. Остуженную жидкость заквасить тремя столовыми ложками свежих дрожжей, и, когда жидкость перебродит и сделается светлой, то, слив ее с поддонков, разлить по бутылкам, засмолить и поставить в погреб. Для лучшего вида и приятнейшего вкуса вместо меда можно класть сахар и прибавлять в бутылки по несколько изюминок.

Вино изюмное

Два с половиной пуда изюма положить вместе со стебельками в восьмиведерный бочонок и налить до трех четвертей вскипяченной водой. Изюм должен мокнуть в воде двенадцать дней, причем надобно часто его помешивать; потом жидкость слить, а сам изюм выжать в прессе; вместе с жидкостью переложить в другую такую чистую бочку, прибавя фунт винного камня, и оставить бродить. Брожение бывает сперва шумное, и в это время не нужно трогать; когда же оно сделается едва заметным, то бочку закупорить и оставить стоять месяцев шесть-семь. Когда жидкость очистится, перелить ее в другую бочку такой же величины и закупорить, а по прошествии двенадцати-четырнадцати недель разлить в бутылки. Если жидкость окажется ещё не совсем светлой, то очистить ее тремя лотами рыбьего клея и осмью фунтами леденца. Чем лучше был изюм, тем приятнее выйдет вино.

Отличный «бишоф»

Взять хорошего меда или сотерна, и на каждую бутылку вина — 2-3 померанца (смотря по величине их). Поджарив померанцы целиком, выжимают сок их в бутылку, куда всыпается и мелкоискрошенная их кожа и наливается вино. Так оставляется эта смесь, пока хорошенько не настоится. Потом подслащивают вино, полагая 1/4 ф. сахара на бутылку, и, вскипятив, оставляют до тех пор, пока не остынет. Потом, отстояв, разливают в бутылки.

Игристое вино

1. Распустить 40 частей сахара в 60 ч. воды, вскипятить, снимая пену; потом вылить горячий сироп в бочку с крапом и тотчас разбавить 170 ч. воды. Когда жидкость станет тепловатой, тогда прибавляют 1 ч. дрожжей от белого пива, разбавленных двумя частями воды, 1/8 ч. изрезанных бузиновых цветов и 3 ч. ломтиками лимонов (без семян). Все это тщательно размешать и, заткнув бочку холстом, поставить в умеренно теплое место, где и держать до окончания сильного брожения. Сняв пену, перелить жидкость в бочку и прибавить 40-50 ч. вина, так чтобы бочка была совершенно полна; ее затыкают холстом и ставят на несколько дней в погреб, чтобы окончилось брожение; в течение этого времени надо вынимать холщевую затычку и доливать столько вина, чтобы дрожжи могли стекать. Когда пена сделается бела и нежна, тогда очищают бочечную втулку, наполняют бочку до самой втулки и оставляют на 14 дней, по прошествии которых разливают жидкость через бочечный кран в бутылки и закупоривают последние обыкновенным образом. Через неделю бутылки переносятся в прохладное место. Если вино не совсем чисто, то положить в него кусочки пропускной бумаги, размешать и, дав осесть этим кусочкам, разливать вино по бутылкам.

2. Взять 30 ч. сахара и 15 ч. крупного изюма, который следует снять с веточек и раздавить, нагревают с таким количеством белого вина, какое необходимо для растворения сахара. Сироп переливают в бочку, прибавляют 10 ч. изрезанных лимонов, и вливают столько белого вина, что оно стоит на несколько пальцев. В бочке должно помещаться 260-280 ч.; она снабжается бродильной трубкой. Бочка стоит в умеренно теплом месте до тех пор, пока не прекратится развитие углекислоты; тогда тщательно закрывают втулку и ставят бочку в прохладное место на 10 недель, по прошествии которых разливают вино в бутылки, хорошо закупоривают и оставляют в покое на 6 недель; тогда вино готово для употребления.

3. Положить в бутылъ 1 ч. сахара, 1/8 ч. кристаллической виннокаменной кислоты, развести 28 ч. вина, прибавить 1/8 ч. двууглекислой соды, тотчас заткнуть бутылъ хорошей пробкой, обвязать, засмолить и поставить в прохладное место, где почаше взбалтывают, пока все не растворится: тогда вино готово для употребления.

4. Взять 20 ч. белого вина, 2 ч. сахара, 1/16 ч. двууглекислой соды и 1/20 ч. кристаллической виннокаменной кислоты; далее поступать, как выше сказано.

О приготовлении напитка «гилотек»

Для приготовления напитка под названием «гилотек» нужно взять две бутылки водки, положить в нее один фунт вишен, полфунта малины и выдавленного сока из полфунта смородины. Потом к этому прибавить еще толченых из фунта вишен косточек, одну сотню толченых абрикосовых косточек, две горсти кишнеца, четыре гвоздички, две палочки корицы и порядочный кусок ванили. Все это следует настоять в штофе, который поставить в теплое место на три недели, а затем пропустить через чистую суконку и разлить по бутылкам. Хранить этот напиток нужно в холодноватом месте.

О приготовлении лучшего напитка «кларет»

Взять двенадцать бутылок вина и варить его на угольном жару. Когда снимут с огня, то в вино кладут 9 золотников корицы, 6 золот. мускатного орешка и 1/2 фунта сахара; истолочь все это не очень мелко, вымешать деревянным весельцом из такого дерева, от которого не пахнет, или же серебряной ложкой, и снова поставить на огонь, дать вскипеть, а затем остудить. Потом истолочь 1/2 золот. кардамона, искрошить 1/2 ф. изюма и это все переложить в узенький мешочек, сделанный из караеи, вылить на него слегка взваренное яйцо и давить мешочек до тех пор, пока вино совершенно охладится. Наконец, переложить все это в чистую бутылъ, закупорить ее самым тщательным

образом и поставить на две недели в теплое место.

О приготовлении «нектара»

Для этого должно поступать так: взять шесть лимонов, очистить их от кожи, изрезать в тоненькие ломтики и положить в сосуд, в который прибавить еще восемь ранетов, также изрезанных и очищенных, две ложки померанцевой воды и несколько кориц. Потом вылить две бутылки бургундского вина и положить два фунта сахара. Наконец сосуд закупорить как можно крепче, настаивать вино в продолжение двух суток. После этого пропустить через цедилку, разлить в мелкую посуду и поставить для хранения на погреб, зарыв в песок.

Искусственная закваса для запускания заторов

Для приготовления искусственной заквасы для запускания заторов, нужно взять по пригоршне крупносмолотого ячменого или пшеничного солода, вылить пять штофов воды и варить самым медленным образом до кипения, дать выкипеть третьей части, остудить до теплоты и положить в это одну ложку мелкоистолченного поташа и ножевой подъем винного камня. Приготовленная таким образом закваса весьма хороша и может служить вместо дрожжей.

Как подцвечивать вино при перегонке его из раки

Когда все для перегона раки будет готово, тогда подцвечивающие вещества следует положить в мешочек, а последний — в лейку, вставленную в приемник, и время от времени переворачивать с боку на бок. Раку же перегонять по-обыкновенному.

Как придать выгону из раки цвет старого вина

Для этого следует при выгоне из раки вина положить сверх цедильной

фланели мешочек с желтым имбирем, или куркумом. Иногда причиной желтизны старого вина будет стояние долгое время в дубовых бочках.

Легчайший способ очищения выгоняемого вина

Для этого опустить в куб, налитый ракой, мешочек с буковой или дубовой просеянной золой, либо положить в куб две большие луковицы, два куска черствого хлеба и кусок хрена, и перегонять вино по-обыкновенному. От этого придается ему весьма приятный вкус.

Как улучшить вкус вина

Для улучшения вкуса вина взять свежий померанец, натывать в него гвоздики и корицы, а потом на нитке повесить в бочку над вином. Посредством этого способа вино получает приятный вкус и имеет большую силу.

Прекрасный способ очищать виноградное вино

Для этого следует взять восемь золотников рыбьего клея, нарезать на кусочки, и распустить во французской водке, при этом нужно непременно чаще помешивать. Потом взять намоченную тряпочку и процедить через нее. Наконец, вымешать палочкой, но не трогая дрожжей.

Как уничтожить дурной запах в виноградном вине

Взять мешочек, положить в него хорошую горсть петрушки, опустить в бочку и оставить в ней на десять суток, а затем вынуть. Этим способом можно уничтожить даже самый сильный дурной запах виноградного вина.

Улучшение в выделке вин

При брожении виноградного сока образуется два слоя: нижний жидкий, и верхний с твердыми веществами — ветками, кожурой, косточками и нераздавленными ягодами. Температура этих слоев во время брожения неодинакова; верхний часто бывает на 15° теплее; сверх того, само брожение в обоих слоях значительно разнится: в верхнем брожение совершается скорее, живее, а полученное вино более окрашено, содержит в данную минуту более алкоголя, и более склонно к превращению в уксус, чем в нижнем. Во избежание такой неравномерности в процессе брожения, предлагают разделять бродильные чаны выдвижными плетенками или продырявленными кругами; перед наполнением бродильного чана перегородки вынимаются, затем наливается сок с выжимками в первое отделение и закрывается решетчатым дном, потом во второе и также покрывается и т.д. до предпоследнего отделения, которое оставляется пустым для поднимающейся жидкости. С установлением брожения выжимки, конечно, стремятся к поднятию вверх, но удерживаются перегородками. Трехлетний опыт доказал, что такое устройство бродильного чана предотвращает образование уксуса, способствует равномерному распределению температуры в бродящей жидкости и правильности брожения, которое требует только три пятых времени против употребляемых при обыкновенном способе. Вследствие этого всасывание алкоголя из вина твердыми частицами бывает вдвое менее, а через это крепость вина увеличивается на 1/10 против обыкновенного.

Как исправить стусившееся виноградное вино

Для исправления стусившегося виноградного вина следует взять горчицы, истереть ее в самый мелкий порошок; потом растереть ее с вином, влить в бочку и мешать самым тщательным образом так, чтобы мешалка доставала до самого дна, а затем вину дать отстояться.

Как уничтожить в вине сор и гущу

Для уничтожения в вине сора и гущи взять 1/4 фунта самых чистых истолченных квасцов или пшеничной муки и 3 горсти истолченного кирпича, разогреть, положить в бочку. Затем, спустя четверть часа, тщательно вымешивать палочкой, конец которой расколоть на четверо.

Как исправить испортившееся виноградное вино

Для этого ссedit вино чисто со старых дрожжей в другую бочку, положить новые хорошие дрожжи, туда же добавить четыре мускатных орешка, истолченных с тремя сухими померанцевыми корками. Потом бочку заткнуть как можно крепче и дать вину бродить две недели; вино получит прежнее свое достоинство.

Как исправить водянистое виноградное вино

Для этого следует взять три золотника имбиря, немного корицы и гвоздики, истолочь это все вместе, завязать в мешочек и опустить на дно вина. Наконец, подлить туда же немного подожденного вина.

Как исправить покрасневшее виноградное вино

Когда виноградное вино покраснеет, то для исправления его следует взять

французской водки, подогреть ее и вылить в бочку, туда же положить три горста пшеницы. Или отлить из бочки вина, а остальное хорошенько вымешать. Потом взять яичных белков столько, сколько находится в бочке ведер вина, белки эти взбить с молоком, прибавить туда еще несколько французской водки и затем все это вылить в бочку. Наконец, бочку долить отнятым вином. Если покраснеет целая бочка, то следует взять корней петрушечной травы, положить их в вино, которое от того никогда не покраснеет и не осклизнет до тех пор, пока все выйдет.

Как исправить заплесневшее виноградное вино

Для этого взять ведро такого заплесневшего вина, смешать его с ведром хорошего вина, потом варить до тех пор, пока вскипит и влить в бочку испортившегося вина, после этого тотчас же следует закупорить как можно крепче. По прошествии пятнадцати дней вино от этого получает свой прежний вкус и цвет.

Как очищать мутное вино

Для очищения мутного вина взять калгана и истолочь его в вине, влить в бочку. Потом взять две горсти пшеницы и разварить их так, чтобы они размякли, затем остудить ее и высушить, положить в мешочек и опустить в вино на ниточке. Посредством этого способа вино очень скоро делается чистым.



Н а л и в к и , н а с т о й к и

Наливки крепче ратафий и не так сладки, как ликеры. Наливку можно сделать из любой настойки. Ягоды должны быть безупречны и очень спелы. Чем спелее ягода, тем короче время настаивания, вообще же от 2 до 6 месяцев.

Насыпать перебранные ягоды в бутылку до плечиков и только остальное место доверху залить хорошей водкой; не закупоривать, а завязать чистой тряпочкой. Держать на окне, на солнце. Когда совершенно настоится, слить сквозь вымытую в горячей воде без мыла и высушенную фланель. Подсластить по вкусу, но вообще считая 1/4 ф. сахару на 2 стакана настойки. Сахар всыпать в тазик, налить настойкой, размешать, поставить на огонь, размешивая, не давать ни за что кипеть, а снять как только пойдет пар от наливки. Остудить. Разлить по бутылкам, закупорить и запечатать. Хранить в сухом подвале.

Некоторые распускают сахар с водой и настойкой, но от этого наливка делается водянистой. Пропорцию сахара можно немного изменить, смотря по сладости ягод, но вообще наливка не должна быть очень сладкой, а только подслащенной.

Одна из любимых наливок — **рябиновка**, затем из **черной смородины**, **вишневка**, из **морозки**, **кизила**, **костяники** и проч. Руководствоваться можно общим правилом: брать на 10 стаканов годовалой вишни, т. е. на водку, настаивавшуюся на вишне целый год, 2^{1/2} ст. сахара-песку. На 6 ст. рябиновой настойки — 3 ст. сахару. Иные подбавляют в настойку спирту, но этого делать не следует, так как наливка не должна быть крепкой. Ягоды на наливку надо брать как можно слаще и спелее, как было сказано, вишни и сливы — когда они уже начнут немного морщиться. Малороссийские наливки особенно славятся; отчасти потому, что на юге ягоды и фрукты слаще и не водянисты; но настоящие малороссийские наливки готовятся иначе, чем обыкновенные хозяйственные русские. Ягоды пересыпают в бутылки сахаром без водки, дают им перебродить, отчего они приобретают собственную крепость, а после уже наливают водкой.

В старину нередко настаивали ягоды год целый, а потом уже эту настойку процеживали на свежую ягоду еще на год. Такие наливки двойной настойки так душисты и сладки, что не нуждаются в прибавке сахару.

Как делать лучшие наливки

Ягоды и другие плоды, из которых хотят делать наливку, должны быть совершенно спелы; их надо хорошенько перебрать в попортившиеся выбросить, а отобранные перемыть в воде, которой потом дать с них стечь. Ягоды заливать простой водой или водкой, перегнанной через такие ягоды, в какие она заливается и потому получившей уже их запах; от этого наливка будет душистее, чем приготовленная с простой водкой. Вообще, чем лучше для наливки употребляется водка, тем приятнее будет и наливка. Бочонки или бутылки, в которых должна быть наливка, засыпать ягодами так, чтобы они были почти полны; водка нальется в промежутки между ягодами. Если нужно подсластить наливку, то отлить немного, рас-

пустить в отлитой сахара сколько нужно, и потом прилить к неподслащенной. Наливки можно настаивать на солнце, или в теплом месте; готовые же разлитые в бутылки, засмолив, держать в погребе.

Приготовление водочных наливок

Плоды кислые и многосочные, — вишни, черная смородина, терн, куманика и черемуха, — заливать цельной водкой, или по крайней мере с прибавкой четвертой части водки. Водку не сливать с ягод, но если кому захочется иметь вкусную наливку, не подслащивая ее, то когда водка настоится на первых ягодах, надо засыпать свежими ягодами другой бочонок и сдeditь в него первую настой-

ку. В первый же бочонок опять налить водки на ягоды и оставить в погребе до тех пор, пока не выйдет из нее наливка; тогда из первого бочонка перелить вторую настойку на ягоды во второй бочонок; эта наливка вкусом не уступит первой. Оставшиеся в бочонке ягоды можно перетолочь и употребить для выгонки водки. Не следует наливать простой водкой ягоды, имеющие тонкий сок, например, малину, красную смородину и проч.

Наливка из цельных виноградных вин

Если для наливки употребляются кисловатые крепкие вина, например, старое французское, то их нужно смешивать с французской водкой, полагая на три штофа вина один штоф водки. По кислоте ягод и вина эти наливки без прибавки водки скоро окисают, особенно если переждать их на ягодах или подсластить. Такие наливки не следует выставлять на солнце и держать в тепле, иначе из наливки выйдет уксус. Это всего скорее случается, когда одно вино налито на крыжовник, землянику и малину. Если от недосмотра наливка сильно скиснет, то уже никакое подслащивание не поможет. Кто хочет для наливок употреблять вина, не прибавляя водки, тот может брать для этого мадеру, крепкое венгерское и портвейн. Ягоды, залитые каким-нибудь из этих вин, не нужно выносить из погреба, не нужно также сцеживать вина с ягод, а для употребления вынимать несколько бутылок наливки. Оставшиеся ягоды заливаются тем же вином и получается наливка, мало уступающая первой. Заливание сладкими крепкими винами имеет ту выгоду, что такие наливки не нужно подслащивать сахаром.

Наливки из ягодного варенья

На фунт каких угодно ягод берется фунт сахара; ягоды варятся гораздо жиже и увариваются меньше обыкновенного. Когда варенье остынет, сложить его в большую банку и разводить старым французским вином или мадерой с примесью

хорошей водки (на четыре фунта сахара, сваренного с четырьмя фунтами ягод, кладется восемь обыкновенных бутылок вина и штоф водки). Размешав варенье ложкой, нужно завязать банку и поставить в погреб, где, смотря по ягодам, дать наливке стоять от четырех до семи дней, ежедневно помешивая ее ложкой. Малина, земляника, крыжовник не требует больше трех дней для настойки, прочие же ягоды могут стоять неделю. Когда ягоды довольно настоятся, то их не нужно взбалтывать, но дать гуще осесть на дно и слить чистое в другую банку, чтобы наливка отстоялась получше и не попало бы гущи в бутылки, что сильно ухудшает наливку. Остающаяся гуща не пропадает, потому что она идет на водки и для очень хорошего уксуса. Когда наливка отстоится в другой банке, то процедить ее через цедильную или хлопчатую бумагу; потом разлить в бутылки, крепко закупорить, засмолить, и держать в погребе, в песке, как и вина. Доброта и преимущество наливок из ягодного варенья перед другими состоят в том, что они гораздо лучше на вкус, удерживают запах плодов, из которых сделано варенье, и не только не портятся, но еще улучшаются от времени, никогда не подвергаются скисанию. Наливки так улучшаются от времени, что многие наливки этого рода, имеющие беловатый и желтоватый цвет, могут считаться за лучшие виноградные вина; таковы: грушовка, белая смородиновка и яблонька. Так как эти плоды не имеют в себе сильного ароматного запаха, свойственного некоторым ягодам, то вкус несколько лет стоявшей наливки может обмануть даже знатока. Различие вкусов можно произвести смесью варенья груш с яблоками, или смородины с грушами и проч.

Ягоды и фрукты на водке

Варить как варенье, но не доваривая более как до половины готовности, выбрать по одной штучке из сиропа, дать стечь сиропу, переложить в банку и залить хорошей столовой водкой. Дать стоять месяц, после того слить водку, прибавить немного негустого сиропа, перемешать хорошенько и налить снова водкой.

Примерно 1/2 стакана сиропа на 4 стакана водки. Кто любит слаще или менее сладко — по вкусу, но так обыкновенная пропорция. Завязывать как можно крепче, вдвое толстой пергаментной бумагой, или еще лучше брать банку с узеньким горлышком, заткнуть новой пробкой, а сверху пергаментом.

Таким способом заготавливаются разные фрукты и ягоды. Всех лучше выходят: вишни, не вынимая косточек, ренклоды тоже с косточками, абрикосы, персики с косточками, мирабели, залить коньяком, малина, отборные ягоды винограда, даже клубники, не слишком крупной, а особенно хорошо корки с мандаринов, апельсинов и лимонов, — разрезать на 4 части и сварить варенье, но варить не так долго, как обыкновенное варенье.

Все эти заготовки мужчины кушают охотнее, чем варенье.

Маседуан в водке

Взять большую широкую банку. В нее заготавливать фрукты и ягоды по мере спелости. Можно начать с земляники и клубники. Брать, разумеется, самые отборные и спелые ягоды. На каждый фунт ягод или фруктов считать 1/2 фунта сахара. Ягоды пересыпать сахаром и залить лучшей водкой или коньяком. Надо наблюдать, чтобы всегда жидкость стояла выше фруктов. Какие угодно фрукты или ягоды годятся в маседуан, только не яблоки и не крыжовник. Обязательны: вишни, черная смородина, абрикосы, дыня, нарезанная небольшими кусочками, и малина. Потом не слишком крупный ренклод, мирабельки. При каждой прибавке фруктов прибавлять и сахар в той же пропорции, а через несколько времени подлить и водки. Держать никак не на солнце, а в прохладной кладовой, в тени.

Водки и настойки не подслащенные для подачи к закуске

Эти водки можно настаивать на каких угодно травах и ягодах, кто что лю-

бит: просто насыпать бутылку до двух третей ее и налить хорошей водкой доверху, пробкой не закупоривать, а обвязать чистой, толстой, холщовой тряпочкой, поставить на солнце, держать на ягодах до тех пор, пока ягоды побелеют, несколько месяцев, потом процедить через чистый холст, дать отстояться, слить и, если нужно, еще процедить, разлить в бутылки, закупорить как можно крепче новыми пробками, сохранять в сухом подвале. Чем дольше будут лежать, тем лучше. Фрукты и ягоды лучше немного сначала повялить на солнце, сутки или двое, в сухой день, рассыпав их на чистой бумаге и накрыв редкой кисейкой, а то они слишком много вносят воды в водку.

В частности несколько указаний насчет специально приготавливаемых водок.

На почках черной смородины и самых молоденьких побегов выходит особенно вкусная, душистая и очень здоровая настойка. Класть свежими в водку и держать никак не более шести недель.

На очень тонко срезанной **корке с апельсинов, лимонов, мандаринов.** Держать несколько месяцев.

Из вишен только одна настоящая владимирка дает вкусную настойку. Брать самую спелую, но вполне еще крепкую ягоду, непременно провялить немного на солнце. Очень хороша тоже настойка на горькой (бессарабской) вишне.

По английской моде делается так: вынуть косточки из третьей части настаиваемой вишни, истолочь их в ступке, но не мелко, а только чтобы не были цельные, остальные вишни взять цельными, всыпать в горшок, а лучше в бутылку, прибавить 1 палочку корицы, штук 10 гвоздики, 3 мускатного ореха тертого и несколько листочков сухой английской мяты. Налить самой хорошей столовой водкой или коньяком. Настаивать 6 недель, потом разлить в бутылки. Употреблять не ранее как через 1/2 года. Иные подслащивают эту водку, насыпая немного сахара в бутылку или бо-
чонок одновременно с ягодами.

Полынная

Водку наливают на высушенные в тени верхние листочки и цветочки поле-

вой полыни мелкого сорта. Цветет в июле. Сыпать полыни немного в водку. Не более одной трети бутылки. Настаивать недели две. Эту водку следует употреблять очень умеренно; она слывет полезной для укрепления желудка, но если пить часто, вредно действует на голову и на весь организм. Известная швейцарская настойка вермут — та же полынная, с примесью некоторых других припасов; рецепта его не даю здесь, потому что настоящий вермут может быть приготовлен только путем перегонки, конечно, в домашнем хозяйстве слишком трудно применимой.

Зубровка

Делается настаиванием водки на стебельках специальной, очень пахучей тонкой сушеной травки, рассылаемой из Беловежской Пуци по всей России. Обычай велит, процедив зубровку после ее настоя, непременно оставить в ней две-три былинки травы.

Можжевеловая настойка

На можжевеловых ягодах, класть не более горсти их на бутылку. Настаивать 5 недель в теплом месте. В Швейцарии сразу же прибавляют в настойку жидкого сиропа. После пяти недель процеживают. В северной Франции особенно любят эту настойку и прибавляют в нее корицу, гвоздику, кориандр.

Знаменитая английская горькая

Делается, конечно, путем перегонки, но в домашнем хозяйстве можно сделать настойку на вкус ничуть не хуже существующей в продаже, а, может быть, по качеству и выше ее. Надо взять равное количество по весу цедры лимона, апельсина и спелых померанцев, высушить ее на воздухе, на солнце, чтобы легко ломалась, и настоять на водке месяца три, потом положить в другую бутылку новой, тоже высушенной померанцевой корки, и налить ее процеженной первой настойкой, дать настояться еще месяца 4 или 5. тща-

тельно процедить. Эта настойка очень любима всеми мужчинами, чрезвычайно душиста и очень полезна для желудка в малом количестве.

Желудочная зеленая настойка

Весной, когда листочки еще совсем молоды, желательно употреблять коньяк раньше, надо прибавить 1 ложку крепкого настоя дубовой коры. Этот настой прибавляется только для цвета, а не для вкуса. Кто не желает этого сильно вяжущего настоя, может его заменить следующим: 1/2 ф. черных сахарных рожков мелко разломать, обдать их кипятком, дать хорошенько настояться дня два и процедить в коньяк горячим. Эта вода должна идти в счет упомянутого кипятка, а не сверх того, так как более воды, чем указано, сделает коньяк слабым. Если желательно, наоборот, иметь его крепче, можно прибавить в бочонок большую рюмку рому или спирту.

Многие не делают разницы между ратафией, наливкой и ликером. Между тем эти три напитка совершенно разны. Все три — сладкие настойки. Ратафия — самая слабая из трех. Крепостью подходит ближе всего к виноградным винам. Особенно любимый сорт приготовления за границей. Наливка — специально русское изготовление. Делается как можно крепче, с наименьшей примесью фруктового или ягодного сока, с этой целью ягоды или фрукты непременно провяливаются. Подслащивают наливки умеренно. Ликеры — самые сладкие, густые водки, они должны литься как масло или густой сироп. Подаются после обеда в крохотных «ликерных» рюмочках. По-французски их так и называют маслом или сливками (huiles cremes).

Нежинский способ приготовления наливок

Этот способ отличается от других тем, что при нем наливка по возможности мало подслащивается и имеет густоту вина, а не ликера, представляя спиртовую вытяжку фруктового или ягодного сока.

Сливянка

Для наливки берут исключительно венгерки. Наливают простой водкой. Подслащивать не надо. По мере сливания наливки бочонок заливают водкой. Так можно делать до тех пор, пока наливка не начнет изменять вкус. Слитая с ягод наливка рыжеет и мутнеет очень скоро. Чтобы избежать этого, ее надо прокипятить.

Малиновка

Наливается спиртом в 95°, и сильно подслащивается. Доливать водкой нельзя. Обыкновенно малиновку приходится фильтровать. Таким же образом готовится наливка из черной малины и из ежевики. Белая малина на наливку не годится.

Красная смородина (с розой)

Когда цветет роза, то лепестками ее до половины наполняют бутылку и наполняют их спиртом в 95° так, чтобы они были только покрыты. Когда поспевают красная смородина, добавляют ее в бутылку, сколько войдет и наливают обыкновенной водкой. Эту наливку подслащивают. Доливать нельзя.

Наливка из розовых лепестков

Ощипав розу в цвету, наполнить лепестками бутылку или штоф и налить туда же очищенной хорошей столовой водки, дать стоять, пока наливка не делается темно-янтарного цвета; тогда надо слить содержимое бутылки или штофа, не выжимая лепестков розы, и положить туда же от 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку, все хорошенько стряхнуть и дать постоять 2-3 дня, затем наливка готова и ее можно употреблять, держать хорошо закупоренной в прохладном месте.

Настойка на апельсиновой и лимонной корках

Можно делать ежегодно большой запас такой настойки или эссенции, так как

В старинных помещичьих или купеческих домах наливку всегда наливали в бочонках, которые неподвижно стояли в погребах. Для питья всегда брали через кран самый нижний слой наливки, бочонок доливали сверху водкой, и в результате самый продукт был много вкуснее, и хватало его на дольше.

В настоящее время применяются большие бутылки зеленого стекла, имеющие то неудобство, что при налипании взбалтывается все содержимое, наливка становится далеко не так вкусна, как в бочонке, и, кроме того, нельзя заливать ее водкой по мере израсходования. Чтобы соединить все преимущества конструкции бочонка с выгодами стеклянной посуды, рекомендуется брать вместо обыкновенных, химические бутылки с трубкой и краном внизу. Такие бутылки можно получить в любом складе химической посуды. Ягоды и плоды для наливок берут самого лучшего качества. Наливают их водкой, спиртом в 56°, и спиртом 95°. Чем наливать какие ягоды, указано ниже.

Когда наливка готова, что узнают по вкусу пробы, ее сливают по мере надобности и доливают водкой. Дальше указано, какие наливки можно доливать, какие нет. Слитая с ягод наливка должна быть, за немногими исключениями, подслащена. Указать определенное количество сахара на бутылку нельзя, так как все зависит от вкуса. Для подслащивания небольшую часть наливки варят в кастрюле с сахаром-рафинадом и получившийся спирт разбавляют наливкой до надлежащего вкуса. Фильтровать наливки лучше всего через белую фильтровальную бумагу.

Рябиновка

Спелую рябину, лучше всего побывавшую уже на морозе, пекут в печи на железных листах и прибавляют к ней от 1/4 до 1/2 по объему сырой рябины (чем больше сырой рябины, тем больше горечи в наливке). Рябину наливают обыкновенной водкой, сливают месяца через 2 и фильтруют. Подслащивать обыкновенно не надо. Доливать рябиновую наливку водкой нельзя.

она отлична для всего, между тем сама по себе почти ничего не стоит. Лимоны, апельсины, мандарины идут в употребление своим чередом, а количество спирта очень невелико, так как эссенция употребляется по каплям, если хорошо сделана.

Чисто обмыть фрукты, вытереть. Срезать самую тонкую, только желтую, кожицу острым ножом, совсем маленькими кусочками и наполнить доверху бутылку: одну лимонной кожицей, другую апельсиновой, третью мандариновой. Налить бутылки спиртом доверху. Закупорить плотной пробкой и держать на солнце на окне или просто в шкафу до тех пор, пока корка не побелеет совершенно. Тогда слить весь настой в другие бутылки и наложить их полными свежей коркой. Можно повторить это и в третий раз, или даже на следующий год налить свежую корку, если время уже ушло. После второго или третьего раза получается очень пахучий крепкий настой. Слив его с корки, дать постоять несколько времени закупоренной бутылке, потом осторожно слить отстой, процеживая сквозь кисейку. Закупорить, засмолить и убрать. Этот экстракт сохраняется годами, не теряя запаха и крепости, и его несколько капель достаточно прибавить в бутылку столовой водки, чтобы придать ей отличный запах для подачи к закуске или смешать с сиропом, в виде ликера.

Несколько капель в сахарной воде с сифоном сельтерской воды или содовыми порошками — отличный напиток. Хорошая приправа, почти необходимая, заменяющая многие духи, в соус сабайон, во все сдобные печения, в пудинги и в бесконечное множество всевозможных блюд и приготовлений.

Прибавив даже несколько капель экстракта в воду, очень приятно и освежающе для умывания.

С прибавкой уксуса отлично для распыскивания в комнате для очищения воздуха или на горячей плитке.

Для отличного пунша можно при употреблении смешать по равным частям лимонную, апельсиновую и мандариновую настойку, развести жидким горячим сиропом и прибавить, сколько нужно, белого вина.

Из горьких померанцев самая изысканная настойка

Нарезать самую тонкую кожицу, как было сказано, и настоять на спирту месяца два или долее. Из этой настойки готовится знаменитый ликер, известный под именем Бишофа или Кардинала.

Наливка абрикосовая

Абрикосы разрезают на небольшие кусочки; косточки из них вынимают, разбивают, и вынутые ядра толкут в ступке, потом вместе с мякотью абрикосов кладут в бутылку, и заливают водкой, прибавив корицы и гвоздики. Закупорив бутылку, ставят ее на солнце недели на две или на три, и каждый день побалтывают. Когда наливка настоится, тогда подслащивают ее сахаром, разливают в бутылки, и зарывают в песок. Так же готовится и персиковка.

Вишневка

(настоящий киевский рецепт)

В бутылку в 1^{1/2} ведра насыпать самой зрелой сладкой вишни владимирки, пересыпая ее сахаром, завязать тряпочкой, поставить на окно к полудню (на солнце) на 6 недель. Когда перебродит совсем, налить две бутылки хорошего коньяку и дать стоять до Рождества. Слить и процедить сквозь плотный холст, разбавить водкой такой крепости, как требуется, вылить в большой таз и дать едва только разогреться и чуть-чуть закипеть; как только начнет закипать, сейчас снять с огня, остудить, разлить в бутылки, закупорить и запечатать. Можно кушать и сейчас, но следует начать пить только через год. Чем долее пробудет в сухом подвале, закопанная по горлышко в самом сухом песке, тем делается лучше. На те же вишни налить еще водки и дать стоять неделю, но вторая наливка уже гораздо хуже первой.

Точно так же на рябине, смородине и проч. ягодах.

Вишневка с виноградным вином

Ощипать хвостики у спелых вишен и, вынув из них косточки, истолочь их отдельно, положив в полотняный мешочек с гвоздикой, корицей и опустить в бочонок на нитке. После того залить бочонок виноградным цельным вином. При этом надобно заметить следующее:

1) Худое виноградное вино для наливки не годится; надо всегда брать цельное и крепкое. Наливать же вино в небольшие бочонки и бутылки, особенно, когда взято вино слабое и не прибавлено к нему четвертой части водки; начатый бочонок скорее издержать, чтобы наливка не могла скиснуть.

2) В наливку нужно класть непременно корицу, потому что она дает ей прочность.

3) Если в бутылку при наливании положить сахар, то наливка будет вкуснее, но не так прочна. Если угодно подслащивать наливку, то лучше это делать в бутылках, вынутых на расход.

4) Вишневка, в которую не положено толченых вишневых косточек, имеет не такой приятный вкус. Можно сделать ее вкуснее, положив в наливку молодые весенние побеги с дерева садовых кислых вишен, настояв горсть их в красном вине с сахаром; для такого настаивания довольно одного дня. От этого вишневка получает не только ароматический вкус, но и лекарственную силу. Собирая весной вишневые побеги, можно сушить их и в запас.

5) Вишни для наливки сначала надо провялить день или два на солнце, отчего наливка выходит лучше.

Вишневый экстракт

для приготовления вишневки в любой момент

Спелые черные вишни толкут с косточками, сок выжимают через полотенце и процеживают через фланель. На бутылку сока кладут полфута толченого сахара и мешают, пока он весь не распустится. Этот сок разливают в бутылки, прибавляя в каждую по рюмке водки, по две гвоздички и по кусочку корицы, затыкают

пробкой, засмаливают и помещают в погреб, в песок. При употреблении этого экстракта прибавляют его в бутылку какого-нибудь хорошего виноградного вина по рюмке или по две.

Вишневка водочная

1. Берутся хорошие вишни и засыпаются в бочонок или бутылку почти до верха, потом заливают водкой и оставляют для настаивания на месяц или дольше; после подслащивают сахаром, разливают и ставят в погреб, в песок.

2. Спелые вишни истолочь в ступке так, чтобы все косточки их были перебиты и, положив все в бутылку, налить водкой, закупорить и поставить в теплое место на целую неделю, по прошествии которой жидкость сцедить с гущи и подсластить сахаром, распустив его в той же наливке. Подслащенная наливка разливается в бутылки, которые закупоривают и ставят в погреб на песок.

Наливка из вишневого морса

Взять штофа четыре вишневого морса, варить его на жаровне, и, когда он вскипит раза четыре (причем надобно снимать с него пену), положить фунта два сахара и дать вскипеть с сахаром еще раза два. Потом прилить в подваренный морс штоф хорошей водки, подслащенной сахаром, и еще дать вскипеть раза два; когда же остынет, вылить в горшок, который закрыть, замазать и поставить часа на четыре в печь, в вольный дух; наконец, дав остыть, разлить в бутылки.

Наливка из сухих вишен

Взять спелых вишен, сладких и кислых по равной части, высушить их в печи так, чтобы они не пересохли, истолочь в ступке, прибавить к ним, смотря по количеству их, толченой гвоздики, корицы и мускатного цвета. Потом из этой смеси наделать шариков, величиной с куриное яйцо, поставить на доске в хлебную печь и, когда они высохнут, сложить их в банки и беречь для употребления. Когда требуется сделать вишневку, то разбить не-

сколько шариков и налить на них сладкого виноградного вина; можно прибавить также немного хорошей водки.

Самая обыкновенная домашняя наливка на лимонной, апельсиновой или мандаринной корках

Снять как можно тоньше цедру с 6 больших лимонов, налить в бутылку тремя бутылками водки. Дать настояться месяца три. Сварить негустой сироп из одного фунта сахара. Слить процеженную водку в сироп, перемешать на огне, но не давать кипеть, а то вкус изменится. Остудить, разлить в бутылки, закупорить и запечатать. Даже эта наливка очень совершенствуется от времени.

Точно так же из апельсинов и мандарин. Очень хорошо выходит, если взять корку с 2 лимонов, 2 апельсинов и 2 мандаринов.

Сливняк (сливовица)

Насыпать самой спелой, очень сладкой, уже немного сморщенной «венгерки» в бутылку до плечиков. Налить коньяком или спиртом. Оставить на 6 недель. Слить спирт, закупорить. На венгерку налить жидкого сиропа до самого верха. Через три недели слить, перемешать с первым спиртом, процедить сквозь фланель или бумагу. Разлить в бутылки. Пустить в употребление не ранее 6 месяцев, а долее — лучше.

Рябиновка

Делается как прочие наливки; в нее для запаха прибавляют немного сушеных рябиновых цветов.

Домашняя сибирская наливка

Насыпать ягод черной смородины или вишни без косточек, или взять косточек только часть, или рябины, или малины, или всех вместе в ведерную бутылку, налить водкой, оставить, пока ягоды совсем побелеют. Слить. Сварить сироп из

5 до 6^{1/2} ф. сахара, смотря по кислоте ягод, с водой. Дать укипеть сиропу, смешать с процеженной наливкой не на огне, а пока горяч. Слить в бутылку, когда совсем остынет. Закупорить и не трогать до следующего года. Когда ягоды снова поспеют, насыпать в бутылку, залить этой наливкой опять, пока побелеют. Повторить это несколько лет сряду. Если нужно, прибавить сиропу. Чем более раз это повторять, чем старше наливка, тем лучше.

Наливка на розах

Всыпать в бутылку с 1/2 ф. сухих розовых лепестков, налить столовой водкой, закупорить и оставить на солнце 10 дней. Слить в другую бутылку на другую порцию сухих лепестков опять на 10 дней. Так же в третий раз. Потом подсластить по желанию. Можно впустить для цвета несколько капель вишневой настойки.

Старинная запеканка

Всыпать перебранные ягоды в муравленный горшок доверху — малины или вишни, или черемухи. Налить водкой. Обвязать горшок толстой серой бумагой и проколоть оную бумагу спицей в трех местах, а по краям всю замазать и поставить горшок в печку на ночь. На другой день посмотреть, если не довольно упрело, опять замазать и поставить еще на одну ночь. Потом осторожно слить и процедить сквозь несколько раз сложенную кисейку. Распустить сахар в теплой наливке, хорошенько размешав в кастрюле на огне, и дать едва закипеть, чтобы только весь сахар растаял. На бутылку малины брать 1/2 ф. сахара, а на вишню или на черемуху — три четверти фунта. Разлить по бутылкам, закупорить и засмолить. Через год можно кушать, а что долее, то лучше.

Малороссийская запеканка

Настоять 1/2 штофа спирта недели две на лимонной, сперва высушенной цедре. Процедить. Взять 6 зол. корицы, 2 зол. гвоздики, 2 зол. бадьяну, 2 зол. кар-

дамону, 1/2 зол. мускатного цвету, 1 мускатный орех. Все это истолочь в крупном виде, налить тем спиртом. Бутыль поставить на деревянный круг, привязать веревкой, обмазать ржаны. тестом всю бутылку в 2 пальца толщиной, ставить 4 ночи в печь. Вынимать по утру и каждый раз взбалтывать. После четырех суток процедить, подсластить, полагая на каждый штоф по 1 ф. сахару.

Старинная малороссийская наливка на меду

Взять двухведерный бочонок, положить в него 1 ведро свежей, спелой лесной малины или черной смородины, или пополам того и другого, и одно ведро сотового меду без воску. Закупорить крепко и оставить в прохладной комнате, но не в подвале. Через месяц прокатить бочонок по комнате. Бочонок должен быть очень крепкий и с железными обручами. После тотчас же вынести в холодный сухой подвал. Через год слить в 2-ведерную бутылку, долить 1 штофом хорошей водки. Дать 1 месяц постоять на солнышке, разлить в бутылки, закупорить крепко и «употреблять во здравие».

Имбирная водка

Настоять водку 2 недели на можжевеловых ягодах (1 горсть на 2 бут. водки). Слить, перелить в другую бутылку на цедру с 2 лимонов, через 5 дней слить, процедить. Чайную ложку мелко толченого имбирю перемешать с тремя четвертями фунта толченого сахару, всыпать в бутылку и налить процеженной водкой с цедры. Поставить на солнце и взбалтывать бутылку ежедневно. Опять процедить и разлить в маленькие бутылочки. Поставить в прохладное место и употреблять не ранее, как через 6 месяцев.

Старинная наливка

Взять хороших, спелых, душистых яблок, лучше всего хороший сорт ранет. Вымыть их и нарезать тонкими ломтиками, не счищая кожи, также нарезать тон-

кими ломтиками лимонов вместе с цедрой. Наложить слоями то и другое в большую банку, до трех четвертей банки. Пересыпать мелким сахаром. Налить водкой доверху. Завязать бумагой и поставить на 2 дня на солнце. Процедить и разлить в бутылки.

Дулевка

Для этой наливки берут дули не только совершенно спелые, но даже несколько уже полежавшие и покрасневшие внутри. Разрезав каждую из них на четыре части, сушат их сперва на солнце, потом досушивают в печи; потом, положив их в бочонок, заливают водкой, но не холодной, а подогретой. На бочонки, в которых готовится эта наливка, или лучше сказать род вина, набивают обручи, втулки забивают крепко. Такие бочонки зарывают на шесть недель в землю; в продолжение этого времени происходит в них брожение, и, когда оно кончится, то наливка готова. Из бочонков переливают ее в бутылки, засмаливают и зарывают в погреб в песок.

Наливка земляничная и клубничная

Ягоды, очищенные от чашечек и хвостиков, кладут в бутылку по самое горло; потом заливают водкой, ставят на солнце и дают хорошенько настаиваться; когда же наливка настоится, то подслащивают и, разлив в бутылки, закупоривают и засмаливают. В эти ягоды заливают иногда не одну только водку, но и сладкое виноградное вино, полагая на три части водки одну часть вина. Таким же образом готовят наливки из ежевики, куманики, морошки и проч.

Наливка из крыжовника

Ягоды крыжовника, особенно мохнатого, который более сладок, очистить от стебельков и цветочных листьев; набить в бутылку по самое горло и, залив водкой, дать стоять довольно время, а потом слить. На те же ягоды налить крепкого

лиссабонского вина, дать настояться и после того, сцедив, смешать с первой наливкой, подварить с сахаром, полагая на каждую бутылку по полфунта толченого сахара, и вскипятить раз семь; пену всегда надо снимать. Можно употреблять для наливания крыжовника и одну водку; только тогда надобно настаивать долее и один только раз; подваривать же наливку с сахаром нет надобности. Можно подслащивать ее толченым просеянным сахаром.

Наливка лимонная

Берутся свежие лимоны, числом, например, шесть, и два фунта сахара, этим сахаром обдирают цедру с лимонов, а оставшуюся на них белую кожу надрезают, но не до самого сока, и, проколов лимоны насквозь деревянной спичкой или веретенном, кладут их в стеклянную банку, а на них сахар и обтертую сахаром цедру. На все это выливают штоф французской водки и ставят банку на солнце, где держат до тех пор, пока лимоны не опустятся на дно банки; после чего сливают наливку в бутылки и употребляют. Точно таким же образом делается и наливка из свежих померанцев или апельсинов.

Наливка малиновая

1. Наполнив большой глиняный кувшин совершенно спелой малиной, налить на нее водки и, заткнув плотно, поставить на два месяца на солнце; потом слить самую чистую жидкость, а малину хорошенько выжать сквозь редкую холстину. Выжатый сок процедить сквозь суконку и смешать со слитой жидкостью. На каждые два штофа сока положить полтора фунта сахара. Если же наливка покажется слаба, то влить в нее несколько рюмок крепкого спирта, разлить в бутылки и, заткнув плотно, дать стоять два месяца; когда же наливка сделается чистой, разлить ее в бутылки.

2. Перебрав спелую малину, засыпать ею бутылку или бочонок, залить водкой и, заткнув, настаивать восемь дней. Можно прибавить толченой корицы, гвоз-

дики и проч. Когда водка настоится, разлить ее в бутылки и подсластить сахаром; бутылки закупориваются и заливаются смолой.

3. Если взять сока малинового три штофа и вишневого полторы бутылки, то винного спирта надо шесть штофов, а сахара шесть фунтов. Сахар распустить в малиновом и вишневом соке, потом смешать со спиртом и дать отстояться; чистое слить и беречь для употребления. Если вместо спирта употреблять французскую водку, то соку плодов должно положить только два штофа.

Наливка розовая

Взять полфунта сахара и варить его до тех пор, пока он не получит вид не очень густого сиропа; положить в него фунт цветочных розовых лепестков, выдавить сок из одного лимона и, дав вскипеть два раза, остудить, развести полуштофом французской водки и полуштофом мадеры, или белого лиссабонского вина, сложить все в банку и настаивать. Потом процедить ее и разлить в бутылки.

Наливка рябиновая

1. Рябиновку готовят обыкновенно с простой водкой, и водкой французской. Ягоды рябиновые берутся самые спелые, а еще лучше, захваченные морозом; бутылку или бочонок насыпается ими полный, а водки наливается столько, сколько войдет. Если рябиновку, простоявшую целый год, сцедить и налить на рябину свежей водки, то выйдет рябиновка превосходная; она подслащивается сахаром.

2. Засыпать бутылку или бочонок рябиновыми ягодами, и, разогрев паточки, вылить горячую на ягоды; прибавить, смотря по величине бутылки или бочонка, стакан или больше французской водки; через три месяца рябиновка будет готова. Таким образом можно делать наливку из клюквы и других ягод. Для запаха прибавляется корица, гвоздика, мускатный цвет и проч.

Наливка сборная

Берут поровну вишню, малину, крыжовник и красную смородину, кладут их в бутыль или бочонок, заливают водкой и ставят на несколько недель на солнце. Когда наливка поспеет, сливают ее, подслащивают сахаром и разливают в бутылки. Иногда из этих ягод выдавливают только сок, и на две меры его прибавляют одну меру водки, потом сок и выжимки складывают в бутыль и дают настаиваться.

Наливки из красной смородины

1. Берут смородинного сока полтора штофа, французской водки или спирта 6 штофов, крупно истолченной корицы и гвоздики по одному золотнику, сахара 2 фунта. Смородину очистить от семечек и выдавить из нее сок в прессе; водку перегнать с упомянутыми пряностями, потом слить вместе со смородинным соком и, дав постоять месяц, слить осторожно чистую жидкость, распустить в ней сахар; процедив, разлить в бутылки и закупорить.

2. Отличная наливка из красной смородины получается так. Самую спелую смородину обобрать с веточек и взвесить. На каждый фунт ягод взять по фунту толченого сахара и сыпать в чистый бочонок послойно слой ягод, потом слой сахара, и так далее, пока бочонок не будет полон. Бочонок налить французским вином, прибавив в него 1/4 часть водки, закупорить и поставить в погреб на три месяца; потом сцедить и разлить в бутылки. На оставшиеся в бочонке ягоды налить отварной воды и дать настояться; выйдет хорошая наливка. Эти наливки пенятся, как шампанское.

Точно так же можно наливать ягоды и белой смородины.

Наливка из черной смородины

Для хорошей наливки надобно употреблять самые спелые ягоды; заливать их одной французской или простой водкой. Сок черной смородины может окисляться, и, если наливать одним виноградным вином, то наливка не будет прочной. Взять 6 фунтов самой спелой

черной смородины, очистить, раздавить в большой фаянсовой чашке, выложить в бутыль, влить шесть штофов французской водки или хорошего винного спирта. Можно положить немного корицы и гвоздики. Поставить наливку на два месяца на солнце, после чего процедить сквозь суконку. Наливка эта, как цветом, так и вкусом, будет очень хороша; если же она простоят года три-четыре, то сделается еще лучше. Подслащивать ее нужно мелким сахаром, которого надо 3^{1/2} ф. на 6 ф. смородины; впрочем не мешает положить и более.

Наливка терновка

Для нее требуется большая бочка, бывшая с виноградным вином, или другая, вычищенная лучшим образом. Втулка в ней должна быть попросторнее, чтобы свободно можно было класть терновые ягоды и мешать их рукою. Перед гвоздем, в который цедают, делается плетушка из оскобленных прутиков, чтобы ягоды при цеждении не проскакивали и не затыкали гвоздя. С этой предосторожностью наливка сцеживается до последней капли. Ягод для наливки надо на каждую шампанскую бутылку по полугарнцу. Если же ягод будет мало, то наливка выйдет бесцветная и невкусная. Терн собирают совершенно спелый, когда он даже начнет вянуть. Если для наполнения бочки нельзя сразу собрать достаточное количество ягод, то собранные ягоды перебрать, чтоб не было плесневелых, рассыпать их в тени тонким слоем и часто ворочать, чтобы они не загнили и не плесневели. Постепенно добрать достаточное количество терна; перетолочь третью часть его в чистой деревянной ступе деревянным пестом, чтоб косточки разбились, и, смешав с целыми ягодами, класть в бочку, а потом залить водой. Вымешав деревянным веслом, отведать, довольно ли заметен вкус терновых ягод. Всех терновых ягод толочь не нужно, потому что ягоды сядут и вино в них свободно проникать не может, да и цвет наливки от целых ягод выходит темнее. Если терн заливать виноградным вином, то лучше всего вино белое французское. Сахар для подслащивания не

употребляется, потому что терновка теряет от того свой вкус, так как терн имеет свою собственную сладость. Сначала бочка не заливается полной, чтобы можно было ежедневно вымешивать эту наливку деревянным веслом и поднимать гущу, которая садится на дно. Это вымешивание продолжается две недели, после чего бочка оставляется в покое на несколько дней, пока наливка не отстоится. Тогда процеживают в гвоздь несколько бутылок для расхода, и вливают в бочку столько же бутылок того вина или водки. Взятую сначала наливку надо процеживать. Эта наливка, сделанная на виноградном вине, не может стоять более, как до времени, когда терновые деревья начнут цвести. Разлитая же в бутылки или налитая водкой держится долее.

Наливка из черемухи

Свежие ягоды черемухи рассыпают на рогожах, чтобы несколько провяли, для чего достаточно полежать им день на воздухе или на солнце. Одну половину толкут с косточками, а другую половину ягод оставляют целой и, наполнив теми и другими бутыл или бочонок, заливают ее водкою. Когда наливка будет готова, то ее подслащивают сахаром, разливают в бутылки, закупоривают и ставят в погреб.

Наливка из черники

На очищенные спелые ягоды черники, засыпанные в бутыл или бочонок, заливается водка. Бутыл, или бочонок, закупоривается и ставится на солнце, или просто в комнате, где и оставляется долгое время; чем долее стоит эта наливка, тем лучше. Эту наливку подслащивают сахаром и, разлив в бутылки, ставят их в погреб, как и другие наливки.

Яблонька

Для этой наливки берутся иногда яблоки и худшего качества, и притом кислые со сладкими пополам. Их сперва разрезают на четыре части и сушат на

солнце, а потом в печке. Высушенные и положенные в бочонок заливают подогретой водкой; далее поступают точно так, как сказано о дулевке.

Настойка

Настойку везде почти делают из простой водки с разными травами и употребляют ее по рюмке перед обедом и ужином. Рецептов для таких настоек находится множество.

1. На ведро водки: душицы и зверобоя по 1/2 фунта, английской мяты 1/4 ф. (обрезать одни цветочки), ирного корня и померанцевых орешков по 1/2 ф., укропного семени 1/4 ф., кишнеца 1/4 унции, аниса и можжевельных ягод по 1/4 ф. и трифоли 1/8 ф.; настоять и употреблять перед обедом и ужином.

2. На ведро водки взять: квасии 16 золотников, травы вахты, травы золототысячника, травы остро-пестро, или волчца марианского по 8 золот.; корки померанцевой и лимонной по 4 золот., корицы и семян кишнеца по 2 золот., гвоздики 1/2 золот.; настоять и употреблять ежедневно поутру и вечером по обыкновенной рюмке. Эта настойка укрепляет желудок, поддерживает тело в здоровом состоянии и предохраняет от лихорадки.

3. На ведро водки: александрийских листьев 10 унций, корня красной горчанки 15 ун., корня ревеня 6 ун., корня одуванчика 1 ун., корня зедоарии 5 ун., корня эллебора 3 ун., корня цикорного 1 ун., цедры лимонной и апельсинной по 5 ун., травы остро-пестро 1 ун., травы золототысячника 1 ун., травы вахты 1 ун.; две-три унции всего этого настаивают в виноградном вине, французской или простой водке.

Эта настойка употребляется, как и всякая другая, перед обедом и ужином по рюмке. Она полезна в слабости и недейтельности желудка или кишок, и притом людям пожилым, а не молодым и полнокровным. Трудное пищеварение, вздутие живота, колика от ветров, запоры, геморроидальные припадки, головная и поясничная боли суть случаи, в которых можно с пользою употреблять эту настойку.

Ратафия

Общим правилом, водки следует брать для ратафии 2 ст. на 1 ст. соку, и на эти три стакана жидкости 1 стакан сиропу. По вкусу можно делать и слаще. Настаивать сок на водке всегда в очень холодном и темном месте. Ягоды насыпать в большую миску или чистый горшок, деревянным пестом или скалкой раздавить их хорошенько, процедить весь сок сквозь чистый холст, затем прибавить по указанной пропорции сахар и водку, слить осторожно, опять процедить сквозь фланелевый мешок или бумагу, слить в бутылки, закупорить и засмолить, держать в холодном сухом месте. Можно делать несколько иначе, рецепты см. ниже.

Ратафия из черной смородины

Взять фунта два самой спелой черной смородины, хотя бы и мелкой, раздавить ее, как сказано выше, налить бутылок 5 хорошей столовой водки, завязать чистой тряпочкой и дать настаиваться две недели в темном прохладном месте. Потом процедить сквозь чистый холст, несколько не надавливая. Один ф. сахару распустить на огне с 1 ст. воды; когда очистится и закипит, снять и остудить. Холодным смешать серебряной или деревянной ложкой тщательно с соком. Разлить в бутылки, закупорить, засмолить. Сохранять в сухом подвале.

Отличный рецепт ратафии

Раздавить владимирских вишен или пополам с горькими, раздавливая не все косточки, а только третью часть их. Прибавить 2 ф. черной смородины и 2 горсти молодых листочков черной смородины. Налить 5 бутылок водки. Дать настояться дней девять, не более, в очень холодном месте, процедить сквозь решето, потом этот сок процедить еще сквозь фланелевый мешок, прибавить стакана 4 прокипяченного сиропу, перемешать, слить в бутылки и поместить в подвал на месяц. После этого осторожно слить, чтобы не взболтать отстоя и опять процедить, слить в бутылки, закупорить и запечатать.

Ратафия делается и из **красной смородины**, но так как она не имеет собственного вкуса и запаха, то в нее прибавляют малинового соку или духов, вроде ванили или даже корицы.

Отличная ратафия выходит из очень спелой **белой смородины**.

Для кислых ягод надо брать сахару немного более, но ягоды, во всяком случае, должны быть как можно спелее.

Ратафия из ежевики

С прибавкой третьей части лесной малины, а если одна, то с ванилью очень хороша.

Ратафия из одной малины очень хороша. Из белой малины не хуже и имеет другой вкус, можно и пополам той и другой. Брать меньше сахару, если ягода очень сладкая.

Точно так же из **костяники** и из **моршки**.

Ратафия вишневая

Очень спелую владимирку раздавить, ягоды вместе с косточками. Первым или вторым способом, т. е. настаивать прямо с сахаром и водкой, или перемешать сок с водкой и прибавить потом сироп.

Ратафия смешанная

По равной части соку красной и черной смородины, и наполовину обоих — вишневого и малинового соку.

Ратафия виноградная

Взять очень спелого винограда с сильным мускатным запахом. Оборвать ягоды, протереть сквозь решето, не раздавливая пестом, чтобы семечки не раздавились, потом процедить сквозь фланелевый мешок. Налить сок, стакан на стакан с водкой, дать стоять 10 дней, про-

цедить опять, прибавить на стакан жидкости стакан сиропу, не слишком жидкого. В остальном, как обыкновенно.

Ратафия абрикосовая

Взять самых спелых и сладких абрикосов, но чтобы были без малейшей порчи и без пятен. Вынуть косточки, а фрукты нарезать на маленькие кусочки, хорошенько раздавить в миске, выжать сок через чистую салфетку. Налить на стакан соку $1\frac{1}{2}$ стакана водки. Дать стоять на холоду целый месяц. Процедить сквозь фланель. Прибавить сироп холодным. Для вкуса можно настоять вместе горсти двести разбитых косточек, от абрикосов косточки не вредны.

Из персиков точно так же, если прибавить косточки, то в малом количестве.

Английская мешанная ратафия

По стакану сока самой спелой земляники, красной смородины или незрелого крыжовника, вишни, раздавленной с косточками, и по $\frac{1}{2}$ стакана малины и черной смородины.

Ратафия на зеленых орехах

Взять грецких орехов штук 40, когда они еще совершенно молоды, так что их еще легко проколоть насквозь иголкой. Немного их побить чистой скалкой, чтобы надтреснули, положить тотчас же в горшок и налить стаканов 10 хорошей водки, прибавить 6 шт. гвоздики и $\frac{1}{2}$ мускатного ореха натереть туда же. Накрывать и завязывать горшок. Дать настаиваться целый месяц. Процедить сквозь холст, выжимая крепко, потом этот сок процедить сквозь фланелевый мешок. Прибавить 1 ф. сахару, распустив его хорошо в ратафии. Дать еще постоять месяц, крепко закупоренной, еще процедить и разлить. Эта ратафия с каждым годом становится лучше.

Ратафия на косточках (поуеау)

На 1 фунт разных косточек: вишневых, абрикосовых, персиковых или от марабелей, истолочь не мелко, но только

чтобы не оставались цельными, налить 7 бутылок водки, прибавить $\frac{1}{2}$ палочки ванили. Настаивать 9 дней. Процедить и смешать с сиропом, из 2 ф. сахару, хорошо прокипяченного. Еще процедить и разлить.

Французская ратафия

$\frac{1}{2}$ ф. можжевельных ягод, горсть анису, 4 гвоздики, очень мало корицы и $\frac{1}{4}$ чайной ложечки кориандру на 9 бутылок водки. Настаивать 12 дней. Процедить. Прибавить 2 ф. сахару, сваренного в густой сироп, холодного. Двое суток оставить так и почаще встряхивать бутылку. Потом, если не прозрачно, процедить еще сквозь мешок, разлить, сохранять в сухом месте.

Ратафия из айвы

Отобрав спелой айвы, перетереть крепко полотенцем, чтобы сбить с нее мошок. После того обтереть мякоть на терке до самого семенника, остерегаясь, чтоб не попали семечки. Обтертое поставить на сутки в погреб, чтоб отделился сок, а потом продавить его через полотенце, крепко выжимая, и процедить сквозь сито. Распустив нужное количество сахара, смешать с ним сок и водку, прибавить гвоздики и мускатного цвета. Выставить эту смесь в бутылки на целый месяц на солнце, временами взбалтывая. Потом прибавить ванильной тинктуры или амбровой, процедить, разлить в бутылки и закупорить; чем дольше она стоит, тем бывает вкуснее.

Ратафия земляничная и клубничная

Очищенную землянику или клубнику растереть в ступке и поставить на сутки в погреб, потом выжать сок и влить его 12 фунтов в большую банку, куда прибавить 8 или 9 ф. винного спирта, три драхмы корня фиалкового, 2,5-3 ф. сахара, и всему этому дать настояться на солнце недели две или четыре. Можно прибавить к этой ратафии четвертую часть сока крыжовника. Точно так же готовится ратафия из малины.

Ратафия из крыжовника

Очищенных ягод крыжовника двадцать фунтов растереть в ступке и, залив десятью фунтами винного спирта, настаивать недели две, потом выжать из них сок, процедить, прибавить фунта три-четыре сахара, разваренного в одном штофе воды, унцию толченой корицы, два золотника гвоздики или вместо них несколько гран ванили, стертой с сахаром, и потом, дав еще постоять месяц, процедить и разлить в бутылки.

Ратафия из какао

Фунт какао, поджаренного и растертого в ступке, настаивать две недели на солнце с четырьмя фунтами винного спирта; потом процедить, выжимая остаток; вылить в банку, прибавить 4 ф. воды и положить двадцать пять унций сахара, по две драхмы ромеранцев, жасминов, мирта, бузины, волошского укропа, персиков, цвета и листьев черной смородины, сежки лещины и других; к ним прибавляется еще лимонная цедра.

Майская ратафия из цветов

Цветы собираются во время их совершенного расцвета и в хорошую погоду; очистив их от чашечек, складывают порознь в бутылки, заливают винным спиртом настолько, чтобы им покрылись все цветы, и ставят в таком месте, где не светило бы солнце, на одну неделю, после чего процеживают, выжимая цветы. Собранную из разных цветов жидкость держат в особых бутылках, хорошо закупоренных, до тех пор пока не будут собраны и таким же образом настояны все показанные цветы. Потом все жидкости сливают в одну бутылку прибавляют воды, в которой растворено столько сахара, чтобы ратафия сделалась сладкой, прибавляют толченой корицы, процеживают и ставят на солнце дней на восемь, после чего вновь процеживают. Эту ратафию можно разнообразить до бесконечности, составляя ее из различных цветов.

О приготовлении домашнего превосходного пунша

Взять пять свежих лимонов и фунт сахара; с лимонов срезать цедру или одну только желтую кожу или лучше натереть ее на сахаре, к которому выдавить также и весь сок; прибавить к тому еще сок и мякоть двух апельсинов и все это залить полуштофом французской водки, которую размешать хорошенько, вылить в штоф и потом класть этого состава на бутылку горячей воды по три или по четыре рюмки.

Вишняк

Это один из самых вкусных напитков и готовится так: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный железными обручами (лучше всего брать заграничные из-под виноградных вин). Вишни, для этого приготовленные, должны быть зрелые и чистые, без веточек и листьев; насыпьте вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места в бочонке оставалось не более, как на вершок или на $1^{1/2}$. На вишни налейте сотового чистого меда без воска, лучше если он будет белого цвета, нежели красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни, наполнил между ними все пустое пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишен: когда он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку засмолить и перевязать бочонок через пробку прочной веревкой, а лучше и весь бочонок засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения; бочонок поставить в холодное место в погреб, но не на лед, или лучше зарыть его в землю или песок в подвале и оставить его так на три месяца; за это время произойдет брожение, и если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии трех месяцев вишняк будет совершенно готов; тогда откупорить бочонок, перелить вишняк в бутылки, процеживая сквозь холстину, бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолою или сургучом; так приготовленный вишняк может сохраняться несколько лет. В бочонок трехведерный вишен войдет ведра два, а меду — ведро.

Водки

Водка белая

Анисовых семян, английской мяты, шалфея по полунфунту, имбиря белого 10 золотников, калгана 10 золот. Семена истолочь, а коренья и листья изрезать; положив их в бутылку, налить четыре штофа хорошей очищенной водки и, дав всему постоять трое суток, перегнать, и к перегнанной водке прилить один штоф отварной воды.

Водка-запеканка

1. Налить в бутылку четыре штофа хорошо очищенной водки; взять корицы 12 золотников, гвоздики 4 золот., бадьяна и кардамона по 5 золот., мускатного цвета один золот., два мускатных ореха; все это истолочь и положить в бутылку, обмазать ржаным пресным тестом на три пальца толщиной и ставить в печь в вольный двух четыре ночи сряду. По утрам бутылку вынимать и взбалтывать. На подслащивание этой запеканки употребляют сахара на каждый штоф водки по одному фунту. Подслащенную запеканку процедить сквозь сепальную бумагу.

2. Взять корицы, имбиря, померанцевой очищенной корки, бадьяна, аниса, кишнеца, фиалкового корня и розмарина по 3 золот., гвоздики 5 золот., перца, тмина, мускатного цвета, горчицы и укропного семени по 1 золот. Весь этот набор положить в большую бутылку и залить ведром анисовой водки; потом толсто облепить всю бутылку вокруг хлебным тестом и закупорить крепко, только чтобы бутылка была не полна; после того как вынуты хлебы, ставить ее в печь на двенадцать дней сряду. При том осматривать всякий раз, не будет ли на тесте трещин, и, если они окажутся, замазывать. По прошествии двенадцати дней водка сливается в бутылки.

Водка лимонная

Взять свежих лимонов, например числом 30, облупить кожицу так тонко,

чтобы на ней белого мяса ничего не осталось или по крайней мере как можно менее, кожицу эту изрезать мелко и, положив в 18 фунтов водки в 40°, настаивать восемь дней, потом прибавить сахара 7 ф. с таким же количеством воды и дать всему постоять в теплом месте дня четыре, потом процедить.

Водка миндальная

Взять миндаля 48 золотников, абрикосовых ядер 24 золот., корицы 1/2 золот., кишнеца, сахара 2 фунта. Все эти вещества искрошить и истолочь, потом выложить в бутылку, налить хорошей водки шесть бутылок, закупорить бутылку и настаивать неделю и более. Между тем взять отварной и простывшей воды бутылку и, прилив настойке, взболтать все, процедить сквозь суконку и разлить в бутылку.

Водка желудочная

Настаивают два штофа очищенного вина в теплом месте, примешав по горсти полыни, кудрявого волчеца, трифоли и золототысячника, а иррой травы и корня бедренца по золотнику, потом процеживают сквозь холстину.

Водки фруктовые

Делаются из сладких плодов и ягод под названием вишневка, сливянка, яблочник, рябиновка и проч.

Водка-ратафия

Есть соединение сока плодов или ягод (вишня, малина и пр.) с винным спиртом и пряностями, подслащенными сахаром.

Водка сладкая

Делается из спирта и очищенного вина; примерно вмешивается штоф спир-

та с 2 штофами вина или спирт и вино пополам; на каждый штоф берется 1 фунт сахара; примешав немного коричневого, или анисового, или мятного, или розового, или иного масла, процеживают сквозь сукно.

Водка мятная

Перечную мяту 1/2 фунта, по 6 золотников полыни, шалфея и аниса, 4 золот. розмарина, по 3 золот. гвоздики, корицы, 2 золот. кардамона крошат, толкут, заливают ведром очищенного вина, настаивают в теплом месте неделю, а потом процеживают сквозь сукно.

Водка зорная

Настаивают неделю 4 фунта свежей зори в четырех штофах двойного вина, а потом, подсластив по вкусу, процеживают.

Водка ирная

Смешайте 1/2 фунта истолченного ирного корня, 18 лотов можжевельных ягод, 18 золотников померанцевой корки, 1/4 ф. лимонной корки, 1/8 ф. корней ангелики, по 6 золот. аниса, укропных семян, ромашки и 12 золот. тмина; на эту смесь налейте ведро очищенного вина и настаивайте в теплом месте 10 дней, процедите сквозь сукно и подсластите сиропом, сваренным из 3 ф. сахара в 3 штофах воды.

Водка вишневая

Распустившиеся почки вишневых деревьев насыпают в бутылку, заливают очищенным вином, дают хорошенько настояться, отчего она получит зеленый цвет.

Водка земляничная

В стеклянную бутылку насыпают до 1/3 земляники и наливают обыкновенной 40% водкой. Через сутки водку сливают, фильтруют через пропускную бумагу, разливают в бутылки и на каждую бутылку прибавляют по 2 рюмки коньяка.

Вино гретое глицивейн

1. Вскипятить 2 бутылки красного вина, 1 ф. сахара, по 1/2 золот. мускатного ореха, корицы, кишнеца.

2. Вскипятить 1 бутылку красного вина, 1 ф. мелкоистолченного сахара, 1/2 чайной ложки мускатного цвета и 1 чайную ложку крупно истолченной корицы.

Водка анисовая

1. Превратить в мелкий порошок 1/2 фунта свежего аниса, настаивать его в течение месяца в ведре водки и перегнать на умеренном огне не более 7 или 8 штофов спирта. Приготовить сироп из 4 ф. сахара и двух бутылок воды, прибавить его к спирту, отчего смесь получит молочный цвет, для уничтожения которого нужно положить в нее один яичный белок и перемешать как можно лучше с жидкостью, взбалтывая ее в продолжение нескольких дней. Наконец жидкость процедить.

2. Настаивать месяц с ведром водки: свежих анисовых семян 1 ф., бадьяновых 1/2 ф., кишнецовых и волошско-укропных по 1/8 ф., потом перегнать. К полученным перегонкой 8 штофам прибавить 8 ф. сахара, разведенного в 4 ф. воды, и всю смесь процедить.

Водка лечебная

1. На ведро водки взять по 1 фунту английской мяты, шалфея и аниса, по 1/4 ф. калгана и белого имбиря. Настаивать три недели в теплом месте, взбалтывая каждый день; потом перегнать, а за неимением куба — процедить сквозь бумагу.

2. На ведро водки взять аниса и шалфея по 2 ф., кардамона 28 золотников и имбиря 16 золот. и поставить в теплое место на три недели. Потом из 12 бутылок воды и 12 ф. сахара сварить сироп и, смешав его с настоянной водкой, подварить немного, дать устояться и пропустить через бумагу или войлок.

3. Искрошить и настаивать в 1/2 ведра водки следующий набор: корня горе-

чавки 2 лота, ромашки римской, ромашки простой, травы гравилата, калгана, кориандра, айра и можжевельных ягод, каждого по 1 лоту, корицы, гвоздики и мускатного цвета по 1/4 лота. Дав настояться в теплом месте две недели, процедить.

Киршвассер

Оборвав у вишен хвостики, размять ягоды и положить в чан, стоявший в умеренно теплом месте. Во время брожения чан закрыть крышкой, и через каждые два дня размешивать деревянной мешалкой. По окончании брожения переложить массу в куб для перегонки; пока выходит из куба бесцветная жидкость, до тех пор она имеет надлежащую крепость, но как скоро начнет вытекать из куба мутная жидкость, то это значит, что она слабее, и потому должно собирать ее в отдельный сосуд и перегонять вновь или заливать новые вишни. Вишневые косточки и ядра толкутся особо и прибавляются к вишневой мякоти, чтобы водка получила особый миндальный вкус и запах, который отличают ее от обыкновенной хлебной и виноградной водки. Годятся также сухие вишни. Их сперва кладут в горячую воду, и когда они размякнут, то разминают их пестами, складывают в бочонок с достаточным количеством воды и оставляют бродить; но в этом случае брожение происходит медленнее. Можно таким же образом готовить водку из ягод терновника.

Водка гвоздичная

1. На 1/2 ведра хорошей водки положить 20 золотников гвоздики и настаивать две недели. Прибавить еще фунт гвоздики, перегнать и подсластить шестью фунтами сахара.

2. Истолочь по 2 ф. гвоздичных головок и изюма, залить их ведром очищенной водки и настаивать две недели; потом перегнать и подсластить сиропом.

Водка дягильная

1. Истолочь свежие, или по крайней мере малолезжавшие семена дягиля, по-

ложить в куб, залить водкой и перегонять до тех пор, пока вытекает прозрачная жидкость, без молочного отлива. По окончании перегонки жидкость подсластить сиропом и процедить через цедильную бумагу.

2. Кардамона 1/4 фунта, корки лимонной 12 золотников, кореньев и семян дягильных два фунта, корня фиалкового 1/2 ф. и корицы 1/4 ф. налить 2 ведрами воды и, настояв три недели, подсластить и процедить через войлок.

3. Два фунта дягиля и 2 золот. лавендуловых цветов настаивать три недели в ведре спирта, потом, прибавив полведра воды, в которой разведено сахара по вкусу, размешать и процедить.

Водка коричная

Настоять в 3 штофах спирта следующий набор: корицы 4 лота, гвоздики 1 золотник, горького очищенного миндаля 6 лотов, звездчатого аниса 1 лот, свежей померанцевой корки 4 лота и сухой черники 12 лотов, через неделю слить и, прибавив два фунта толченого сахара, распущенного в одном штофе воды, взболтать и процедить через фланель.

Водка кардинальская

Мелко изрезать три померанца, прибавить к ним два лота свежей мяты и 1 золотник мускатного цвета; залить штофом спирта и дать настояться в закрытом сосуде в течение двух недель. Потом слить, подсластить сахаром, с которым растерты две-три капли масла померанцевых цветов, и, прибавя полбутылки простой и стакан померанцевой воды, процедить и разлить в бутылки.

Водка из ягод, оставшихся после наливок

Ягоды из-под наливок, перегнанных через куб, дают прекрасную ароматическую водку. На ведро ягод налить полведра воды и выгнать из означенной смеси три бутылки.

Водка персиковая

1. На ведро водки положить 5 фунтов персиковых листьев, настоять в теплом месте недели две или три и осторожно перегнать. Потом истолочь персиковые косточки, стереть с водой и продавить сквозь сито. Настаивать две недели с перегнанной водкой и наконец процедить через бумагу.

2. Столочь два фунта персиковых ядер, налить их полуведром водки, прибавя 2 золотника корицы. Настояв это недели две, прибавить 6 ф. сахара и полбутылки воды померанцевых цветов и процедить.

Водка полынная

1. Настаивать 4 недели в ведре водки: верхушек полыни 4 фунта, дягильного и фиалкового корня и листьев душицы по 1/8 фунта, масла анисового 1 золотник и бадьяновых семян 8 золот. Потом перегнать, чтобы вышло 2/3 ведра, и прибавить 3 ф. сахара, растворенного в бутылке воды. Водку эту подцвечивают листьями зори или черной смородины в зеленый цвет.

2. Ведро водки перегнать на фунте истолченных верхушек полынной травы, подсластить и подцветить.

Водка померанцевая

1. Корки с четырех померанцев залить четырьмя бутылками водки, настаивать неделю и потом перегнав, прибавить 2 фунта сахара и процедить.

2. На ведро водки положить 1^{1/2} ф. сухой померанцевой корки и настаивать две недели, а потом подсластить 6 ф. сахара и процедить через фланель.

3. В ведерный куб положить фунт померанцевой корки, полфунта бадьяна, по 10 золотников гвоздики, кардамона, корицы и укропных семян и, залив водкой, настаивать неделю; потом перегнать и, подсластив, процедить через бумагу.

Водка розовая

Розовые цветы, сваренные в сахаре, залить водкой и дать ей настояться; потом

процедить ее и в каждый штоф пустить по тир капли розового масла, стертого с сахаром.

Венгерский сливовец

Истолочь зрелые сливы вместе с косточками, подливая столько воды, чтобы масса сделалась жидкой кашей. Она сливается в бочку, где и остается, пока не перебродит. По окончании брожения наполняют жидкостью куб и перегоняют. Перегнанную водку можно еще раз или два перегнать, смотря по тому, какая удобна водка, слабее или крепче.

Водка сосновая

Залить водкой молодые сосновые шишки, набранные весной, и дать настояться с неделю, а потом перегнать и подсластить.

Водка тминная или кюммель

Истолочь и налить 3 бутылками водки тмина 1 фунт, анисовых и укропных семян и сухой лимонной корки по 12 золотников, фиалкового корня 9 золот. Дать настояться в течение недели, а потом слить и, подсластив 2 ф. сахара, процедить.

Двойная тминная водка или доппель-кюммель

Взять хорошего тмина 3 фунта, аниса 1/4 ф., укропных семян 1/8 ф., фиалкового корня 10 золотников, сухой лимонной корки 12 золот., сухой померанцевой корки 16 золот. Все это истолочь, залить полуведром водки и оставить две недели настаиваться. Потом разварить около 10 ф. сахара в трех бутылках воды, смешать с настойкой, дать отстояться и процедить через бумагу.

Водка зеленая сборная

На ведерный куб положить ирного корня, девясила корня, лимонной корки и тмина по 1 фунту, изюма 2 ф., полыни 1/2 ф., дягильного 1/4 ф. и солодко-

вого корня 10 золотников. Залить двумя ведрами водки и поставить на три недели в теплое место; потом перегнать полтора ведра и подцветить сухой немецкой мятой. Дав отстояться трое суток, подсластить сахарным сиропом, полагая на каждый штоф водки 1 ф. сахара.

Водка из рябиновых ягод

Подвергнуть брожению сок, выжатый из рябины; по окончании брожения перегнать; получится до 4% отличной водки. Для этого нужно 4 пуда спелой рябины, которую истолочь и выжать сок; последнего получится один пуд. Этот сок влить в стеклянную банку, слегка закрыть дощечкой для предохранения от пыли и поставить на печь. Брожение начнется через несколько часов и завершится в несколько суток. Перебродивший сок влить в куб и дважды перегнать. После вторичной перегонки получится бутылка прекрасной водки, содержащей около 40° безводного спирта. Она походит вкусом на хороший коньяк и нисколько не содержит в себе сивушного масла.

Водка можжевеловая

1. Взять можжевеловых ягод 30 фунтов, водки 8 ведер, масла можжевелового 5 унций, семян волошского укропа 2 ф., сахара 30 ф., квасцов 8 ун. Можжевеловые ягоды истолочь и настоять водкой в теплом месте в течение двух недель, потом процедить. Масло истереть с 3 ф. сахара и положить в можжевеловую настойку вместе с остальными 27 ф. сахара и семенами укропа, настоянными в ведре водки. Потом перегнать до двух третей и, прибавив 8 ун. квасцов, дать постоять и процедить через фланель или бумагу.

2. Взять можжевеловых ягод 4 ф., водки 12 бутылок. Настояв истолченные ягоды в водке, перегнать ее до трех четвертей.

Безвредная зеленая краска для желе, ликеров, водок и т. п.

Растворяют самое лучшее бенгальское индиго в дымящейся серной кисло-

те и затем прибавляют мел до прекращения шипения; полученную синюю тестообразную массу высушивают и потом медленно нагревают с глицерином, который извлекает из массы все индиго. Смешивая такой глицерин в различных количествах с шафранной настойкой, получим различные оттенки зеленого цвета.

Сироп для подслащивания водок

На три фунта мелкого сахару налить штоф чистой отварной воды; варить, снимая пену, до тех пор, пока ее больше не будет; потом, остудив, вылить в штоф и дать ему недели две постоять, и тогда этот сироп приливать в спирт, полагая его в четвертую часть против водки.

Подцвечивание водок

1. **В зеленый цвет.** Возьмите три или четыре горсти кервеля, истолките его помельче, положите в тонкую ветошку над воронкой, уставленной в бутылку, и процеживайте сквозь него спирт, который и будет переходить в бутылку зеленым. После чего стоит только жидкость подсластить и оставить перебродить. Зеленый цвет сообщают водке также листья черной смородины, зори, сок из листьев травы петрушки, лука, перья которого надо для этого положить в горячую воду, вскипятить раза два, потом, вынув, положить в холодную воду, и, выдавив из них сквозь ветошку сок, варить его в серебряной разливной ложке, пока не укипит половина; остальное есть зеленая краска, которая годится для подцвечивания водок, желе и пр.

2. **В золотистый, или померанцевый цвет.** Для этого должно настоять шафран в винном спирте и прибавить немного сока из ягод голубицы, или черники; иные настаивают для этого померанцевой коркой.

3. **В красный цвет** окрашивают настойкой сушеных ягод черники.

4. **Синеватый цвет** получает водка от пропускания при цежении через траву бедренца или тысячелистника; можно также голубой красивый цвет доставить водке, настаивая ее с цветами васильков.

5. В темно-алый цвет: возьмите по одному лоту лакмуса, калгана и гвоздики, два лота мелкостертого сандала, пол-лота мускуса и восемь лотов сахара.

6. Фиолетовый цвет: возьмите две драхмы индиго и столько же соку ягод голубицы, смотря по тому, темным или светлым желаете иметь фиолетовый колер. Сотрите индиго в самый мелкий по-

рошок на блюдечке и всыпьте его в бутылку и при беспрестанном мешании пускайте туда каплю по капле купоросного масла до тех пор, как делается род теста; и тогда разжижите его в бутылке, назначенной для подцвечивания спиртом. Можно также сообщить этот цвет водке, настаивая ее с синеватыми семенами подсолнечника.

Л и к е р ы

Ликеры должны быть очень сладки и гораздо крепче, чем наливки: их лучше настаивать на спирту. Ликеры так же, как наливки, делаются несравненно вкуснее, когда долее остаются в бутылках. Все наливки и ликеры надо непременно сохранять в совершенно сухом, темном и прохладном подвале. Можно даже в шкафу в кладовой, если кладовая суха и прохладна и не слишком в ней меняется температура. Лучше сохранять стоймя бутылки, чтобы пробка не обсахарилась.

По желанию можно делать ликеры и более сладкими, чем я указываю, но лучше не изменять нормы, так как ликер от избытка сладости непременно засахарится. Если он окажется слишком крепким по моим указаниям, его можно разбавить водкой (хотя это будет, конечно, в ущерб качеству).

Составные части ликера: вода, алкоголь, сахар и надлежащие ароматические вещества. Смотри по количеству сахара, воды и алкоголя, различают Cremes или huiles, обыкновенные ликеры и аквавиты. Первые — самые сладкие, последние — самые несладкие, а вторые занимают средину между ними. Мы приводим несколько рецептов для приготовления ликеров, пользуясь книгой Отто.

Ликеры из эфирных масел

Эфирное масло распускается в небольшом количестве крепкого спирта и прибавляется к остальному. Положим, сказано так: 1/4 лота масла холодной мяты, 4,25 кватры (кв.) 90°-ного спирта, 8 фунтов сахара и 3,75 кв. воды; поэтому, отнявши часть спирта, растворить в ней масло, а в остальной части и воде — сахар, и смешать оба раствора. Если нет спирта в 90°, а есть в 80°, то надо взять его больше; но столько, чтобы количество алкоголя в спирте осталось неизменно. Ликеры, приготовляемые из эфирных масел, различаются только по природе последних, количество же прочих составных частей остается одинаковое. Поэтому выгодно составить одну смесь из алкоголя, воды и сахара для всех ликеров, и потом прибавлять в нее соответствующие масла. Конечно, для кремов, обыкновенных ликеров и аквавит смесь эта будет различна. Вот ее состав:

Состав для кремов:

- 1) фунт сахара в 1 кв. 36°-ного спирта, 5 кв. сахарного сиропа, 1,2 кв. воды;
- 2) 0,9 ф. сахара в 1 кв. 36°-ного, 4,0 кв. спирта, 4,5 кв. сахарного сиропа, 1,7 кв. воды;
- 3) 0,8 ф. сахара в 1 кв. 38°-ного, 4,2 кв. спирта, 4,0 кв. сахарного сиропа, 2,0 кв. воды.

Смесь для ликеров:

- 1) 0,75 ф. сахара в 1 кв. 40°-ного, 4,45 кв. спирта, 3,75 кв. сахарного сиропа, 2,0 кв. воды;
- 2) 0,7 ф. сахара в кварте 40°-ного, 4,4 кватры спирта, 3,5 кв. сахарного спирта, 2,3 кв. воды;
- 3) 0,6 ф. сахара в кварте 40°-ного, 4,4 кв. спирта, 3,0 кв. сахарного сиропа, 2,8 кв. воды;
- 4) 0,5 ф. сахара в кварте 42°-ного, 4,7 кв. спирта, 2,5 кв. сахарного сиропа, 3,0 кв. воды;

5) 0,4 ф. сахара в кварте 44°-ного, 4,9 кв. спирта, 2,0 кв. сахарного спирта, 3,3 кв. воды.

Смесь для аквавит:

1) 0,3 ф. сахара в кварте 45°-ного, 5,0 кв. спирта, 1,5 кв. сахарного сиропа, 3,7 кв. воды;

2) 0,25 ф. сахара в кварте 46°-ного, 5,1 кв. спирта, 1,25 кв. сахарного сиропа, 3,8 кв. воды;

3) 0,2 ф. сахара в кварте 47°-ного, 5,2 кв. спирта, 1,0 кв. сахарного сиропа, 4,0 воды.

4) 0,125 ф. сахара в кварте 48°-ного, 5,3 кв. спирта, 0,6 кв. сахарного сиропа, 4,3 кв. воды.

5) 0,1 ф. сахара в кварте 49°-ного, 5,4 кв. спирта, 0,5 кв. сахарного спирта, 4,3 кв. воды.

Количество эфирных масел нельзя определить, так как интенсивность вкуса и запаха бывает чрезвычайно различна. Впрочем, следующие данные могут служить исходным пунктом:

Huile de roses — 18 капель розового масла, подкрасить кошенилью;

Creme de roses — 24 капель розового масла, 6 капель масла померанцевых цветов, подкрасить в розовый цвет;

Rosa bianca — 12 капель розового масла, 6 капель гвоздичного масла;

Eau d'oeillet — 20 капель гвоздичного масла;

Huile d'oeillet — 18 капель гвоздичного масла, 2 капли коричневого масла;

Persico re le — 1/4 лота горько-миндального масла;

Creme de fleurs d'orang — 1/4 лота масла померанцевых цветов, 4 капли розового масла;

Huile de fleurs d'orange — 1/4 лота масла померанцевых цветов, 1/4 лота померанцевого масла;

Creme de Wanges — 1 лот померанцевого масла, 5 капель масла померанцевых цветов;

Curagao de Hollande — 1 лот померанцевого масла, 10 капель масла померанцевых цветов, 6 капель коричневого масла, подкрасить в бурый цвет;

Creme de Cedrat — 1/4 лота лимонного масла, 10 капель масла померанцевых цветов, подкрасить в желтый цвет;

Huile de Cedrat — 1/4 лота лимонного масла, подкрасить в желтый цвет;

Creme de Menthe — 1/4 лота перечномятного масла, 6 капель гвоздичного масла;

Huile de Menthe — 1/4 лота перечномятного масла, можно подкрасить в зеленый цвет;

Menthe bianca — 1/8 лота перечномятного масла, 1/16 лота масла кудрявой мяты, 11 капель гвоздичного масла;

Anisette de Martinique — лот анисового масла, 1/4 лота укропного масла, 10 капель коричневого масла;

Anisette de Bordeaux — 1 лот анисового масла, 1/4 лота кишнецового масла;

Anisette — 1 лот анисового масла, 1/4 лота укропного масла;

Киммель — 1 лот тминного масла, 1/8 лота анисового масла, можно и не класть последнее;

Huile de Canelle — 25 капель коричневого масла, 3 капли розового масла, подкрасить в светло-бурый цвет, можно не класть розового масла;

Canelline de Corfu — 22 капли коричневого масла, 4 капли розового масла;

Huile de genievre — 1 лот можжевельного масла, 1/8 лота лимонного масла, 1/8 лота померанцевого масла;

Genievre — 1 лот можжевельного масла, 1/4 лота лимонного масла;

Absinthe de Martinique — 1/2 лота полынного масла, 1/6 лота анисового масла;

Parfait d'amour — 1/2 лота лимонного масла, 1/8 лота гвоздичного масла, 10 капель масла мускатного цвета, подкрасить в розовый цвет;

Bouquet de dames — 10 капель розового масла, 6 капель гвоздичного масла, 6 капель коричневого масла, 3 капли масла мускатного цвета;

Eau de Diane — 12 капель розового масла, 6 капель горькоминдального масла, 10 капель масла померанцевых цветов;

Nonpareille — 6 капель розового масла, 12 капель гвоздичного масла, 1 капля масла мускатного цвета, подкрасить в ярко-розовый цвет;

Maraschino — 20 капель горько миндального масла, 4 капли розового масла, 6 капель масла мускатного цвета;

Eau de Chasseurs — 1/8 лота перечного масла, 10 капель масла мускатного цвета;

Adieu de Bertrand — 1/4 лота полынного масла, 1/8 лота ирного масла, подкрасить в фиолетовый цвет;

Extract d'absinthe, suisse — 4 кварты спирта, 1 лот полынного масла, 1 лот анисового масла, 10 капель укропного масла, 10 капель кишнецового масла, 2 кв. воды, 1/2 ф. сахара.

Ликеры из тинктур

Для этого употребляют такие только растительные вещества, которые кроме особенного аромата имеют еще горькое экстрактивное вещество, отличающееся иногда каким-либо другим вкусом. Употребляют или одну тинктуру или в соединении с эфирными маслами или дистилляты того или другого растительного вещества. Многие из этих тинктур сложны, т.е. состоят из нескольких различных тинктур. Обыкновенно такие прибавки (**тинктуры**) бывают следующие:

амбровая тинктура — 1/4 лота амбры, 4 лота тинктуры;

ароматическая тинктура:

1) 3^{1/2} лота лучшей корицы, 1 лот. гвоздики, 1 лот мускатного цвета, 1/2 лота кардамона, 1 кварта тинктуры;

2) из 2^{1/2} лотов померанцевой корки, 1^{1/2} лота корицы, 1/2 лота гвоздики, 1/2 лота мускатного цвета, 1 кварта тинктуры;

бензойная — 2 лота росного ладана, 1/2 кварты тинктуры;

тинктура мускатного цвета — 6 лотов мускатного цвета, 1 кв. тинктуры;

мускусная — 1 гран мускуса, 2 лота тинктуры;

гвоздичная — 6 лотов гвоздики, 1 кв. тинктуры;

тинктура перуанского бальзама — 1 лот перуанского бальзама, 1/4 кв. тинктуры;

ванильная — 2^{1/2} лотов ванили, 1/2 кварты тинктуры;

тинктура фиалкового корня — 6 лотов фиалкового корня, 1 кварта тинктуры;

коричная — 6 лотов корицы, 1 кварта тинктуры.

Из этого приготавливаются следующие **смеси**:

Creme de vanille — тинктура из 2^{1/2} лотов ванили, слегка подкрашенная жженым сахаром в светло-бурый цвет;

Eau de belles femmes — 1/2 лота ванильной тинктуры, 6 капель розового масла, 5 капель коричневого масла, подкрасить в розовый цвет;

Eau de fleurs — 1/2 лота жасминного спирта, 6 капель розового масла, 1/2 лота ванильной тинктуры;

Creme de pucelle — 1 лот анисового масла, 1/8 лота масла померанцевых цветов, 1/4 лота ванильной тинктуры;

Eau des Sultan — 10 капель розового масла, 20 капель амбровой тинктуры, 20 капель бензойной тинктуры, подкрасить в ярко-красный цвет и, если угодно, прибавить 2 капли мускусной тинктуры;

Creme de Peru — 4-8 лотов тинктуры перуанского бальзама, 2 лота тинктуры фиалкового корня, подкрасить в буроватый цвет;

лимонный ликер — тинктура из свежей кожи с 10 лимонов; подкрасить в желтый цвет;

шоколадный — тинктура из 3/4-1 ф. поджаренных, облупленных и смолотых бобов какао, 1/2-1 лота ванильной тинктуры, подкрасить в бурый цвет;

кофейный — тинктура из лучшего, только что поджаренного и смолотого кофе;

гвоздичный — тинктура из 6-12 лотов гвоздики, подкрасить в бурый цвет;

коричный — тинктура из 6-8 лотов лучшей корицы, подкрасить в бурый цвет;

ореховый — тинктура из 30-50 штук зеленых, незрелых орехов;

хинный — тинктура из 15-20 лотов бурой хинной корки;

английская горечь — тинктура полынная, тысячелистниковая, благословенного стоголовника, каждой по 1/4 лота, корня горечавки, померанцевой корки, королевской хинной коры, фиалкового корня, каждого по 1 лоту;

померанцевый — тинктура из 10-20 лотов померанцевой корки, подкрасить в бурый цвет;

желудочный — тинктура из 6 лотов ирного корня, по 3 лота ангеличного, можжевеловых ягод, девясильного корня, 2 лота калгана, подкрасить в красно-бурый цвет;

испанская горечь — тинктура из 3 лотов полыни, 2 лотов померанцевой корки, по 1 лоту девясильного корня, калгана, Melissa, кудрявой мяты, 1/2 лота квасии, подкрасить в бурый цвет;

грюнвальд — тинктура из 3 лотов незрелых сухих торговых померанце по 1^{1/2} лота калгана, коричной квасии, корня горечавки, 1 лота имбиря, 3/4 лота гвоздики, прибавляют 3/4 лота серного эфира и подкрашивают в бурый цвет.

Ликер из смородины

Берут самые крупные ягоды, отнимают у них черешки, тщательно моют и кладут на сито, чтобы стекла вода. Затем наполняют ими до половины вместимости стеклянную бутылку и заливают водкой таким образом, чтобы она стояла выше ягод примерно на 2 пальца. Бутылку хорошо завязывают и выставляют на солнце. Если очень жарко, то, чтобы бутылка не разорвало, в обвязке делают иглой 2 отверстия, а к вечеру вновь обвязывают свежей бумагой (поверх прежней). В жару эту вторую обвязку обыкновенно снимают. Для приготовления ликера берут 1/4 бутылки приготовленной указанным способом эссенции, профильтровав ее через полотно, и 3/4 бутылки особым образом приготовленного смородинового сока, не прибавляя больше никаких пряностей. Так, ликер весьма полезен для лиц, страдающих желудком.

Ананасный ликер

Взять спелый хороший ананас средней величины и не чистить его, а только тщательно вытереть, нарезать самыми мелкими кубиками. Сварить густой сироп и горячим налить ананас. На 2 ф. ананаса считать 1^{1/2} ф. сахару. Залить двумя бутылками очень хорошего коньяку или спиртом. Завязать банку холстом или салфеткой, сложенной в несколько раз. Че-

рез дня два сцедить, выжимая сильно. Потом процедить еще раз сквозь фланель. Иные варят ананас в сиропе и потом наливают это варенье спиртом, но, по моему мнению, первым способом ликер выходит более душистым.

Ликер из айвы

Взять спелой айвы, которая лежала на соломе не менее недели: она душистее, чем свежесорванная. Вытереть ее хорошенько грубым полотенцем. Потом всю айву стереть на терке. Взять пучок чистой ржаной соломы, как можно мельче изрубить ее и смешать с тертой айвой. Выжать весь сок как можно крепче над миской. На 8 стаканов этого соку взять 6 ст. хорошего спирту, 2 ф. сахару и 1/2 палочки ванили, мелко нарезанной или рассеченной вдоль. Все вместе положить в бутылку, перевязать тряпочкой и дать настояться неделю, взбалтывая каждый день. Процедить два раза сквозь фланель и разлить. Осторожно сливать без отстоя. Очень многими любимый ликер.

Земляничный ликер

Насыпать половину бутылки самой спелой, душистой, отобранной земляники, и прибавить столько же толченой карамели, т. е. сахару, сваренного до темного цвета, и, когда он высохнет, истолочь его. Надо, чтобы сахар был не пережжен, а чтобы имел приятный запах карамели. Налить бутылку доверху коньяком или лучшим спиртом, или же хорошей водкой, с прибавкой большой рюмки спирта. Поставить на солнце месяца на два. Почаще взбалтывать. Надо, чтобы леденец совершенно распустился.

Можно настаивать землянику просто на чистом сиропе, налив его на ягоду остуженным. Оставить так три дня, потом процедить сквозь сито, не надавливая, развести водкой пополам со спиртом, процедить сквозь фланелевый мешок, разлить и запечатать.

Так же готовится малиновый ликер, на самой спелой лесной малине.

Ликер из косточек

Разбить штук 100 абрикосовых косточек и 25 персиковых, обдать зерна кипятком, очистить от кожицы, положить в бутылку и туда же штук 25 вымытых вишневых косточек цельными и скорлупу с половины персиковых косточек, налить тремя бутылками спирта. Дать настаиваться не более 3-4 дней. Процедить сквозь сито. Распустить 5 ф. сахара в 8 стаканах воды, дать закипеть и снять пену. Процеженный спирт смешать с сиропом. Остудить, разлить в бутылки, а еще лучше в глиняные кувшины, в каких продается рижский бальзам. Крепко закупорить. Можно употреблять месяца через три, но гораздо лучше, когда состарится.

Чайный ликер

Купить осьмушку очень хорошего душистого чаю, цветочного или зеленого, чтобы стоил не менее 6 руб. фунт. Обдать кипятком, не более двух стаканов, прикрыть в несколько раз сложенной салфеткой, но никак не ставить на самовар или на плиту. Воду для кипятка лучше всего взять дождевую или снеговую, или, если можно, дистиллированную. Дать чаю хорошенько настояться. Налить бутылку хорошего рому, дать еще немного постоять, затем процедить, нажимая. Три фунта сахара распустить в самой чистой, если можно, в дистиллированной воде (4 ст.). Дать едва закипеть, снять пену, отставить тазик и смешать все вместе. Если чайный настой окажется слишком крепким, можно подбавить рому или, если не желателен такой крепкий ликер, прибавить сиропу. Не все чаи одинаковы.

Кофейный ликер

1/2 ф. самого хорошего Мокко жарить очень недолго, чтобы только немного пожелтел. Всыпать его в ступку и чуть-чуть потолочь, чтобы только зернышки не были цельными. Сварить сироп из 1 ф. сахара, довольно густой. Когда пена снята, всыпать весь кофе в тазик и дать кипеть с минуту. Снять с огня, влить в тазик 3 бутылки хорошей водки,

размешать и все вместе слить в бутылку. Закупорить и засмолить. Поставить на целый месяц и изредка взбалтывать. Процедить сквозь фланелевый мешок в маленькие бутылочки.

Мятный ликер

Полную горсть молодой свежей английской мяты налить 1/2 бут. водки. Мята взять без стебельков. Поставить на солнце и держать с неделю. Сварить густой сироп из 1/2 ф. сахара, процедить настойку в сироп, перемешать, еще процедить.

Анисовка

Осьмушку свежего аниса вымыть хорошенько и высушить в тени. Высыпать на лист белой бумаги и провести по нем деревянной скалкой, нажимая как можно крепче. Всыпать в банку, налить двумя бутылками спирту, накрыть и дать стоять с вечера до утра. Процедить сквозь чистую тряпку. Пять фунтов сахара распустить с 12 стаканами воды на огне. Как только закипит и пена снята, снять с огня, размешать со спиртом, влить в бутылку и положить туда же очень немного кориандру, корицы, гвоздику и цедру с одного апельсина. Взбалтывать ежедневно. Через дня 4 процедить сквозь фланелевый мешок и разлить в бутылки. Употреблять только через 6 месяцев, а старше — лучше.

«Амброзия»

(старинный рецепт)

Вытереть чисто 10 штук лимонов и нарезать ломтиками вместе с цедрой. Два зол. кориандра немного истолочь и прибавить 2 зол. гвоздики. Налить пополам водкой со спиртом или одним спиртом, кто хочет крепче. Настаивать неделю. Три ф. сахара распустить 4 стаканами воды, сварить густой сироп. Снять с огня, процедить настойку в горячий сироп, перемешать хорошенько, потом процедить снова сквозь кусок ваты, положенный в воронку. Разлить по бутылкам.

Душистый ликер (швейцарский)

1 зол корицы, 2 зол. мускатного ореха, 1 зол. гвоздики, 1 зол. шафрану, 2 зол. зорного корня, 4 зол. ванили. Настоять все на 2 бут. водки, 2 недели, ежедневно взбалтывая. Процедить и сварить настойку с 1 ф. сахару. Процедить сквозь фланель или вату.

Розолио

Под этим именем попадаетея ликер разных вкусов, но главную часть его всегда составляет цвет апельсинный или горьких померанцев и разные другие южные цветы. Его присылают из разных мест Италии. Подражание выйдет, разумеется, более ими менее неудачно, так как у нас нет таких душистых цветов.

В Швейцарии делают вкусный ликер, который тоже называют розолио, таким способом: насыпать половину большой бутылки очень спелой лесной малины и налить бутылку доверху водкой, настоянной на вишневых косточках или так называемым «киршем», можно взять и не водку, а спирт. Закупорить и держать на солнце 3 недели. Процедить, выжимая. Взять на каждые 1^{1/2} ст. настойки 1 ф. сахару, сварить сироп, считая на каждый взятый фунт сахару не совсем полный стакан воды. Когда пена снята, размешать с настойкой. Процедить сквозь бумагу или фланель.

Ликер на почках черной смородины

Налить 3 бут. водки на 1 ф. самых молоденьких листочков или почек черной смородины. Настаивать 3 недели. Процедить сквозь сито. Сварить 5 стаканов густого сиропа, размешать с настойкой, процедить сквозь фланель и разлить.

Ореховый ликер

1 ф. еще совсем мягких грецких орехов нарезать каждый орех на 4 части, налить двумя бутылками водки. Настаивать на солнце 1 месяц. Процедить. Рас-

пустить в водке 1 ф. сахару, прибавить 1 десяток персиковых косточек или десятка два вишневых, 2-3 гвоздики и немного корицы или, вместо того и другого, кусочек ванили. Размешать хорошенько и еще дать постоять с неделю, взбалтывая ежедневно, чтобы сахар распустился. Процедить и разлить в бутылки.

Поддельный мараскин

Собрать полную горсть самых молоденьких листочков с верхушек персиковых веток. Налить их спиртом и туда же положить цедру с 2 апельсинов и с 1 лимона. Настаивать неделю. Сварить густой сироп, развести процеженной настойкой, дать стоять еще неделю, чтобы отстоялась, еще процедить в бутылки. Закупорить и употреблять только через несколько месяцев.

Поддельный кюрасо (curacao)

Если можно достать свежей померанцевой корки, то ликер выйдет более похожий на настоящий; если нет, взять цедру с 5 лимонов и с 10 апельсинов, срезав ее как можно тоньше ленточкой, повесить в тени на бечевке и высушить, потом настоять эту сухую корку на 3 бутылках очень хорошей водки или с прибавкой спирту недели две. Если брать померанцевую корку, то надо ее прибавить только четвертую часть к прочим, а то будет слишком горько. Сварить сироп. Смешать с настойкой, дать стоять еще с месяц. Потом процедить в бутылки или каменные кувшины, чтобы было более похоже на настоящий кюрасо. Чтобы сходство было еще ближе, хорошо прибавить в ликер вместо сиропа сахар, сваренный до карамели, т. е. до светло-коричневого цвета. На 5 ст. настойки не более 1/2 ф. карамели.

Бишоф

Делается точно так же из настойки на корках исключительно горьких померанцев спелых, а так называемый кардинал — на зеленых. Для того и другого не требуется очень много корки, так как она чрезвычайно душиста.

Ванильный ликер

Четыре палочки самой лучшей, покрытой белым инеем ванили рассечь пополам вдоль, потом нарезать очень маленькими кусочками, налить тремя бутылками спирта. Покрывать миску и дать постоять полчаса. Шесть фунтов сахару развести тремя бутылками воды, процедить туда же настойку. Разлить в бутылки, закупорить, взбалтывать несколько дней, потом снести в темное прохладное помещение.

Ваниль с апельсиновой коркой

Два месяца настаивать 2 цельных апельсина и палочку ванили, оба нарезанные на кусочки, в бутылке спирта. Слить после двух месяцев. Один фунт с 1/4 сахару распустить в 2 стак. переваренной холодной воды. Смешать все вместе. Процедить сквозь фланель, разлить в бутылки и хорошенько закупорить. Не употреблять ранее, как через год.

Цветочный ликер

Многие хвалят ликер, настоящий на цветах белой акации. Брать надо самые свеженькие, только что распустившиеся цветочки, ошипать их со стебельков и насыпать в глубокое блюдо, пересыпая каждый ряд мелким сахаром. На 1/2 ф.

цветов взять три четверти фунта сахару. Сверху должен лежать сахар густым слоем. Прикрыть салфеткой и поставить в прохладное место на сутки. После того переложить все на чистое сито и смыть все с блюда через сито двумя стаканами самой чистой воды. Подлить 3 стакана спирту, чтобы сахар совсем разошелся, перемешать хорошенько, разлить по бутылкам.

Можно сделать и иначе: сварить густой сироп в той же пропорции. Цвет всыпать в миску, залить его горячим сиропом и тотчас прибавить спирт, закрыть в несколько раз сложенной салфеткой. Дать стоять сутки в прохладном месте. Процедить и разлить. Так же можно настаивать на душистых фиалках, на розах, на желтом и белом жасмине (не наш дикий жасмин, а тот, который у нас бывает только в комнатах или в оранжереях). Всех лучше этот ликер на померанцевом или апельсиновом цвете.

Брать его надо наполовину менее против прочих цветов, а то будет очень горько. Можно настаивать цветы на спирту часа два, сварить сироп, процедить спирт, размешать с сиропом и тотчас разлить. Как кому удобнее, все эти способы практикуются.

Держаться приблизительно следует всегда следующей пропорции: на 1/2 ф. цветов считать 5 ф. сахару, 8 стаканов спирту и 7 стаканов воды.

Ликеры из эссенций

Несомненно, следует предпочитать все натуральные продукты поддельным, как, например, настойки и наливки на фруктах и ягодах, но в настоящее время так усовершенствованы разные эссенции всевозможных вкусов и запахов, что невозможно обойти молчанием приготовление ликеров из этих химических продуктов, тем более, что для живущих в городах они являются единственным средством домашнего дешевого приготовления всех этих напитков. Знатоки уверяют, что ликеры, приготовленные на эссенциях и на эфирных маслах, нисколько не уступают тем, которые приготовлены на ягодах и фруктах, я этого не думаю и уверен, что для здоровья натуральный продукт всегда предпочтительнее химического. Во всяком случае, эти эссенции очень облегчают труд и дают возможность без хлопот разнообразить до бесконечности всякие произведения. Следует только брать эти эссенции непременно в очень известном и хорошо зарекомендованном большом магазине, так как посредственным товаром можно легко отравиться. Эссенции продаются в скляночках или в лепешечках. При тех и других

обыкновенно приложена подробная инструкция. Тем не менее, я хочу сказать только несколько слов о том, как лучше приготовить хороший ликер с помощью эссенций.

Покупать их надо в очень маленьком количестве, так как они употребляются по каплям, а если будут долго стоять, то могут выдохнуться. Хотя они довольно хорошо сохраняются продолжительное время, если их держать непременно в темном месте и без воздуха, т. е. очень хорошо закупоренными. Пропорция: на 28 ст. ликеру, сахару 4 ф. распустить в 8 ст. холодной воды. Эссенцию в назначенном количестве распустить в 12 ст. спирта, смешать с сиропом и тотчас же разлить в бутылки сквозь бумагу и закупорить. Можно пить сейчас же, но и этот ликер делается несравненно лучше, если эссенция настоялась хоть недели 2-3 на спирту, в хорошо закупоренной бутылке, в темной комнате или в шкафу, и потом уже ее смешать с сиропом и разлить. Надо придерживаться означенного отношения между сахаром, водой и спиртом; если это отношение будет нарушено, то ликер засахарится в бутылке.

Шартрез из эссенции

Взять 3 ст. хорошего спирту и самую лучшую эссенцию. Распустить в спирту 8 капель эссенции полыни, 1 каплю эссенции корицы, 1 каплю розовой эссенции.

Сварить сироп из 1 ф. сахару и не совсем полных три стакана воды. Снять пену и дать немного укипеть сиропу. Снять с огня, остудить, хорошенько слить со спирта, пропустить сквозь бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

