

И $\frac{8}{1157}$

801-16
736

Иванъ Винокуровъ.

Домашнее приготовленіе
ПИВА МЕДА и ВИНА

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО

для

Всякаго сельскаго хозяина, помѣщика и
хозяйственнаго обывателя, составленное по
испытаннымъ рецептамъ.

Съ 5-ю пояснительными рисунками въ текстѣ.



ПЕТРОГРАДЪ.

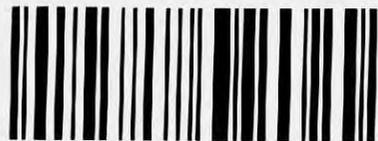
Паровая типографія Л. В. Гутмана. Свѣчной пер., 23.
1915.

133

П И В О.



6609-38



2011119345

ДОМАШНІЕ НАПИТКИ

ПИВО, БРАГА, МЕДЪ И ВИНО.

ГЛАВА I.

Изготовление домашняго пива.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Безспорно, что всякій напитокъ, изготовленный изъ свѣжихъ продуктовъ, отпущенныхъ въ достаточномъ количествѣ для опредѣленнаго размѣра питія, всегда будетъ лучше готовыхъ, купленныхъ въ лавкѣ или на заводѣ напитковъ.

Это въ особенности относится къ пиву. Ясно, какъ день, что громадныя пивныя заводы, при всей прекрасной постановкѣ дѣла, тѣмъ не менѣе соблюдаютъ возможную экономію, для достиженія наилучшихъ финансовыхъ результатовъ.

Акціонеры получают хорошій дивидендъ, а потребители жидкое или слабое пиво.

Дворянское пиво.

Взять кадку на трехъ ножкахъ, какъ для воды, безъ всякаго запаха, въ которой бы не помѣшалось до этого ничего кислаго или мыльнаго, и, повертѣвъ у дна дырочку, забить втулкой. Потомъ положить на дно кадки соломы, согнутой вдвое и безъ колосевъ, такъ чтобы мѣсто для втулки оставалось свободнымъ и прижать солому палкой, чтобы солома не поднималась. Нужно обратить вниманіе, чтобы втулка не была тѣсна, потому что это затрудняетъ вытекку отвара и производить закваску, чего обязательно нужно избѣгать, а потому дѣлать это пиво нужно лѣтомъ въ холодномъ мѣстѣ, а зимою—въ прохладномъ. Сверхъ соломы на известномъ разстояніи, сдѣлать рѣшетку изъ ольховаго дерева, а то и двѣ, другъ на другѣ: верхняя рѣшеточка должна быть меньше. На эти рѣшеточки положить мятой соломы такъ, чтобы вылитый на него заторъ не проскакивалъ черезъ рѣшетку, а шелъ по соломѣ прямо къ втулкѣ и затѣмъ въ поставленную посуду.

Заторъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять на 20 гарнцевъ пива 16 гарнцевъ крупно измолотаго или истолченнаго ячменнаго солода и, опаривъ таковой въ плоской посудѣ, чтобы онъ сдѣлался не гуще кашицы, перемѣшать нѣсколько

разъ весломъ, прикрыть чѣмъ либо и поставить на часъ или полтора въ средней температурѣ. Затѣмъ влить его въ приготовленную кадку, чтобы онъ могъ не быстро, но свободно стекать по соломѣ и рѣшеткѣ къ втулкѣ. Причемъ еще разъ предостерегаю, чтобы заторъ не закисалъ, а потому нужно смотрѣть за втулкой, хорошо-ли сцѣживается жидкость; въ противномъ случаѣ нужно поправить, а если заторъ окажется очень густой, то можно въ заторъ прибавить теплой воды. Когда отваръ стечетъ, вылить его въ котель и переварить, постоянно снимая пѣну и, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Когда пѣна прекратится, снять котель съ огня, дать брагѣ остынуть и опять пропустить черезъ заторъ. Затѣмъ взять половину гарнца хмѣля, налить водой и варить больше часу, потомъ остудить и все вмѣстѣ влить въ бочку. Къ этому времени приготовить полбутылки хорошихъ старыхъ дрожжей, которыя смѣшать съ полгарнцемъ охлажденной браги и оставить въ покоѣ, пока станутъ ходить. Затѣмъ влить дрожжи во всю брагу и, смѣшавъ ее, поставить на ночь въ прохладномъ мѣстѣ и помнить о томъ, чтобы не допустить закисанія. На другой день утромъ, процѣдить пиво черезъ новое рѣшето, влить въ бочку, дать перебродить и влить въ бутылки: закупорить новыми распаренными пробками и положить въ песокъ. Черезъ 10 дней всѣ бутылки поставить въ томъ же песокѣ, иначе всѣ пробки вылетятъ вонъ.

Домашнее пиво.

1) Взять по 3 фунта ячменного и ржаного солода и 6 фун. ржаной муки, ошпарить 5—6 бутылками горячей воды, чтобы сделать густоватое, как на клецки, тесто, вымешать все вместе, положить в корчаги и вставить в печь после хлеба на 12 часов, пока тесто приобретет красивый цвет. Потом сложить все в боченок, величиною в четверик, развести холодною водою до полна и оставить в покой. Отдельно взять 2 фун. гречневой муки, полфунта свежих, сухих дрожжей, сделать густое тесто на ливней воде и поставить на два часа, чтобы поднялось. Тогда растереть и влить в другой чистый боченок, взять солодового раствора, процеженного через сито, долить до полна и поставить в теплое место на 4—6 часов для брожения, пока наверху покажутся дрожжи: потом взболтать боченок и разлить пиво в бутылки вместе с дрожжами, закупорить хорошими распаренными пробками вынести на погребь и поставить в песок.

Пиво это легкое, охлаждающее, очень вкусное и игривое, как шампанское. Оно может сохраняться несколько недель.

2) Берется два с четвертью фунта моркови и шесть с половиною фунта сахарной свеклы: то и другое нужно стереть на терке, положить в котелъ, наливъ 2 ведра воды, поставить на огонь: между темъ нужно развести 3-ю бутылками воды

1 лотъ можжевельныхъ ягодъ, 2 фунта соли и 6 горстей хорошаго хмѣля: вылить все это в котелъ (гдѣ положены свекла и морковь) и кипятить полчаса. Потомъ дать жидкости остыть до 16° по Реомюру, прибавить пивныхъ хорошихъ дрожжей 6 ложекъ и оставить бродить. Когда покажется на верху жидкости пѣна, то ее нужно снять, такъ повторить раза 3, послѣ чего можно разлить по бутылкамъ, закупорить и поставить в погребь.

Крестьянское пиво.

Для этого пива берется мелко нарезанный корень пырея; на 1 ведро воды кладутъ 2 фун. корня. Берутъ 4 фун. пырея, наливаютъ 2 ведра воды и оставляютъ на ночь, чтобы размокло: утромъ ставятъ в котелъ на огонь и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока корни опустятся на дно. Если будетъ всплывать на верхъ грязь, то ее нужно снимать ложкой, а если воды укипитъ очень много, то нужно долить. Пока корни будутъ кипѣть, надо приготовить кадку съ краномъ у самого дна, на которое нужно настлать соломы вершка на три и прижать ее камнемъ, чтобы она не подымалась. Кадку нужно поставить на подставку, чтобы могло подходить подъ кранъ ведра. Когда сусло готово, его сливаютъ в приготовленную кадку и прибавляютъ туда нѣсколько горстей хмѣля, которо-

му даютъ настояться въ пивной жидкости. Въ котель на тѣ же корни наливаютъ воды половинное количество противъ прежняго и ставятъ кипятить: сусло же которое слито въ кадку, сливаютъ въ холодильникъ.

Въ случаѣ оно окажется мутнымъ, то его пропускаютъ еще раза два сквозь солому, чтобы оно было чисто. Первой варки сусла получается съ 2 фунтовъ корня $\frac{1}{2}$ ведра, на остатокъ же сусла, которое останется въ кадкѣ, наливаютъ изъ котла горячей воды, давъ постоять съ полчаса, и счерпаютъ въ холодильникъ, гдѣ слито первое сусло. Потомъ берутъ этого сусла 10 бутылокъ и, когда оно остынетъ, вливаютъ 12 ложекъ дрожжей и ставятъ, чтобы пиво забродило: когда покажутся наверху бѣлые пузырьки (часовъ черезъ 7—8, смотря по температурѣ), тогда значить, дрожжи готовы и ихъ можно выливать въ сусло.

Въ это же время, пока дрожжи поднимаются, нужно приготовить кадку съ соломою, хорошенько вымыть и тогда вылить въ нее сусло, вмѣстѣ съ дрожжами. По прошествіи трехъ часовъ, пиво разливаютъ въ сухія бутылки и даютъ почевать въ умѣренномъ теплѣ, а утромъ выносятъ на погребъ не закупоренными. Спустя 2 часа ихъ слегка затыкаютъ пробками, а на другой день плотно закупориваютъ и ставятъ, чтобы устоялось.

Дней черезъ 10—11 его можно употребить. Сохраняется при хорошемъ погребѣ лѣтомъ недѣли 4, а зимой 7—8.

Если бутылокъ очень мало, то можно сливать въ маленькіе боченки, которые сначала также

слегка закупориваютъ, а потомъ и совсѣмъ. Пиво розлитое въ боченки, не такъ вкусно и не имѣетъ такой игры, какъ въ бутылкахъ.

Дешевое пиво.

Вскипятить четверть фунта хмѣля съ двумя ведрами воды: процедить сквозь полотно и перелить опять въ котель: положивъ туда 6 фун. патоки, размѣшать и поставить вскипѣть. Потомъ перелить въ боченокъ и поставить въ холодъ, чтобы совершенно остыло. Пока сусло будетъ стывать, надо приготовить опару изъ пшеничной муки и 1 бутылки дрожжей. Когда сусло остынетъ, а опара поднимется, тогда вылить ее въ сусло, которое нужно принести въ тепло, и дать бродить часовъ 6. Закупоривши боченокъ, его надо вынести дня на три на погребъ. На четвертый день надо разлить въ бутылки и, засоливъ, поставить на погребъ.

Самоварное пиво.

Взявъ чистый маслѣбый мѣшокъ, насыпать въ него 6 стакановъ ржаного молотаго солода и полфунта хмѣля, и хорошенько перетереть ихъ

вмѣстѣ. Мѣшокъ надо повѣсить подѣ кранѣ самовара, подѣ который нужно поставить кадочку въ 26 бутылокъ вмѣстимостью: но мѣшокъ надо такъ укрѣпить, чтобы онѣ не касался дна кадочки, въ которую нужно положить 4 стакана черной патоки. Вода въ самоварѣ должна кипѣть все время, пока будетѣ литься въ мѣшокъ. Если кипятку въ самоварѣ не хватить, то его нужно доливать также кипяткомъ, чтобы самоварѣ не переставалѣ кипѣть. Кипяткомъ нужно пускать изѣ самовара въ полкрана, а не во весь, а въ мѣшкѣ, какъ можно чаще мѣшать гущу. Когда кадочка будетѣ полная, тогда ей нужно дать остыть и влить въ нее 1 стаканѣ дрожжей, чтобы было броженіе: когда всеѣ дрожжи опустятся на дно, то жидкость нужно разлить въ бутылки, закупорить и вынести на погребѣ дня на 3—4, послѣ чего его можно пить.

Столовое пиво.

Берется четверть фунта хмѣля 4 лота кишмиша, 6 фунтовъ сахара и 8 лотъ виннаго камня: все это нужно хорошо уварить въ водѣ, которой дается кипѣть полчаса, затѣмъ процѣдить и прибавить отѣ 2—4 мѣръ обыкновеннаго солода (сдѣланнаго пива), влить 2 ложки дрожжей и оставить бродить дней 8—9: на 10-й день, когда хорошо выбродитѣ, его разливаютѣ въ бутылки и закупориваютѣ.

Царское пиво.

Для этого пива нужно взять: 2 ведра новаго пива, 3 лимона, 4 золотника кориандроваго сѣмени, 2 золотника корицы, 4 золотника рыбьяго клея, 2 фунта жженаго сахара или карамели и 3 золотника инбиря. Высыпавъ сахаръ въ какую нибудѣ посуду, поставить варить, какъ можно чаще помѣшивая его ложкой (металлической), пока онѣ не сдѣлается чернымъ и горькимъ. Тогда вылить его въ широкую посуду вмѣстѣ съ бутылкою кипяченой воды, размѣшивая ложкой хорошенько. Инбирь, кориандръ, лимоны и корицу сложить вмѣстѣ, налить немного воды и поставить кипятить на $\frac{1}{4}$ часа: когда сварится то процѣдить жидкость, смѣшать ее съ жженнымъ сахаромъ и влить туда распущенный въ кипяткѣ клей. Хмѣль такъ же кипятить въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ часа и, процѣдя, вылить въ общій составъ, потомъ взявъ чистый боченокъ, влить туда пива и всю кипяченую жидкость, долить опять пивомъ хорошенько перемѣшать, заткнуть пробкою: недѣли черезъ три пиво можно употреблять.

Если нужно пиво скоро къ употребленію, то его можно дѣлать на пивѣ, которое сварено мѣсяца за 2 или за 3 раньше, или влить въ него бутылку стараго пива или портера тогда его можно употреблять на другой день. Конечно, смотря по количеству пива нужно соразмѣрять и матеріалы изѣ которыхъ дѣлается пиво.

Пиво-портеръ.

Для этого пива нужно: ячменнаго солода свѣтлаго 7 частей, желтаго янтарнаго—6 частей, темнаго—3 части: смѣшавъ всѣ сорта вмѣстѣ, насыпать въ заторный чанъ, налить водою, которую нагрѣть до 59° по Реомюру, и въ продолженіи одного часа не переставать мѣшать заторъ: потомъ насыпать на него сухого солода и дать постоять съ часъ. Затѣмъ берутъ 10 фунтовъ хмѣля стараго и новаго пополамъ (т. е. по 5 фун. каждого на четверть съ четверикомъ солода). Первое сусло кипятятъ три четверти часа съ хмѣлемъ на сильномъ огнѣ, потомъ прибавляютъ въ котель солодковаго корня полтора фун. на 2 ведра воды и спускаютъ все въ холодильный чанъ, мѣшая весломъ. Второе сусло нагрѣваютъ до 63° по Реомюру и, по прошествіи часа, спускаютъ и наливаютъ въ него горячей воды въ 50° мѣшаютъ цѣлый часъ и оставляютъ въ покоѣ такое же время. Въ продолженіи этого часа кипятятъ первое сусло съ тѣмъ-же хмѣлемъ, потомъ спускаютъ обѣ жидкости опять въ холодильный чанъ и, при 50° по Реомюру, перепускаютъ въ бродильный чанъ и примѣшиваютъ дрожжи. На другой день примѣшиваютъ муку съ солью (муки берется полуфунта): размѣшавши все хорошенько, при 21° по Реомюру спускаютъ въ бочки и поступаютъ далѣе, какъ съ другими сортами, т. е. забиваютъ втулки и, давъ выстояться въ погребѣ, употребляютъ.

Сахарное пиво.

Влить въ котель воды, смотря по количеству, какое нужно къ употребленію: на каждое ведро воды положить 2 фун. сахара и прокипятить: потомъ вылить въ кадку или боченокъ, и когда остынетъ, прибавить дрожжей (на каждыя 3 ведра 4 ложки), дать перебродить въ теплѣ. Когда пиво выбродитъ, его нужно прицѣдить черезъ фланель и, разливъ въ бутылки, прибавить по вкусу сахара въ каждую. Бутылки должны быть шампанскія или кувшины изъ подъ сельтерской воды. Хорошенько закупорить и засмолить, поставить въ погребъ недѣли на 2, а потомъ употребить.

Пиво безъ солода.

Наливъ въ котель 6 гарнцевъ воды, положить въ него 3 бутылки хорошей патоки, кипятить до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ пахнуть патокой, тогда опустить туда въ мѣшкѣ хмѣля и поставить варить еще съ полчаса.

Давъ суслу остыть, влить въ него дрожжей и разлить по бутылкамъ, оставя ихъ открытыми до тѣхъ поръ, пока не выйдутъ изъ нихъ дрожжи:

тогда крѣпко закупорить и дня черезъ 4 пиво будетъ готово къ употребленію.

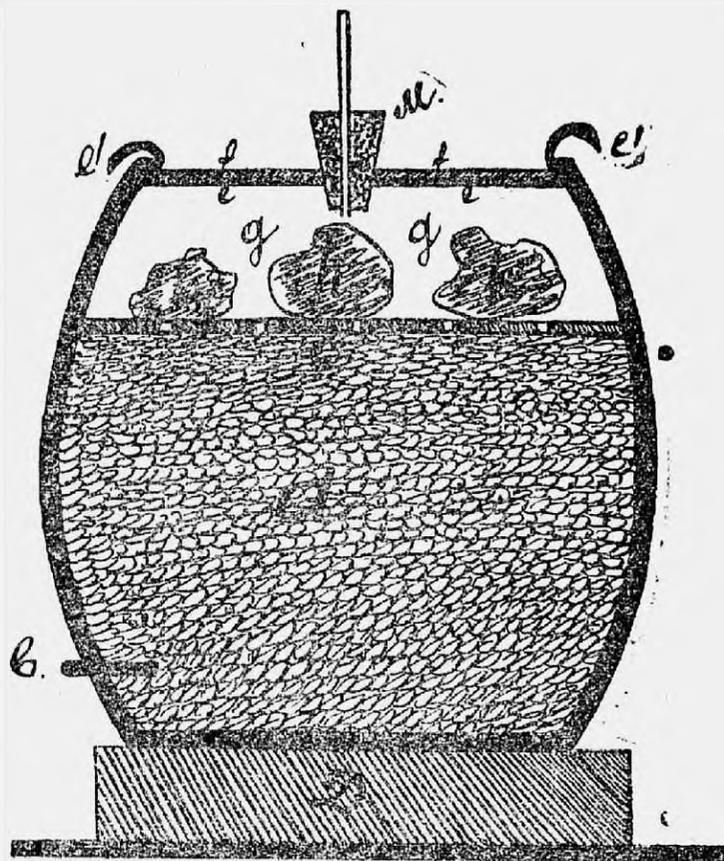
Пиво изъ сливъ.

Взявъ фунтовъ 15 спѣлыхъ сливъ; размять ихъ и протереть сквозь рѣшето, подливая нѣсколько бутылокъ воды, которая прибавляется къ сахарному раствору, куда положенъ и винный камень: потомъ влить 3 ложки дрожжей, дать бродить, а на третій день опустить въ мѣшкѣ 3 лота лимонной изрѣзанной корки. Вообще, это пиво дѣлается такъ же какъ апельсиновое и другія фруктовыя пива.

Пиво-сусло.

Это пиво сладкое и густое: дѣлается безъ хмѣля и поэтому называется пиво—сусло. Смѣшавъ ржаную муку вмѣстѣ съ солодомъ, обвариваютъ ее кипяткомъ и, замѣсивъ тѣсто, кладутъ его въ корчаги и ставятъ на 12 часовъ въ печь, которую топятъ нарочно для этого. Пока тѣсто въ печи нужно приготовить спускникъ, на дно котораго кладется деревянный крестъ, а на него настилается солома. Вынувъ тѣсто изъ печи, нужно класть его въ спускникъ, перекладывая можжевельникомъ, чтобы придать пріятный запахъ су-

слу. Когда весь солодъ будетъ переложень въ спускникъ, тогда налить на него горячей воды и, давъ постоять часъ или полтора, его можно спускать. Если спустить ведро, то надо сейчасъ же долить столько же водой.



Вишневое пиво.

Взять вишенъ фунтовъ 8, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето и промыть нѣсколькими бутылками воды, потомъ взять сахаръ 4—6 фун. и 8 лот. виннаго камня, развести водой, кипятить и поступать во всеъ какъ съ апельсиннымъ пивомъ. Выдерживаютъ его дней 10 и потомъ разливаютъ по бутылкамъ.

Пиво—брага.

Чтобы вышла хорошая вкусная брага, для этого нужно взять: гречневыхъ крупъ 1 четверикъ, ячменнаго солоду (мелкаго) — 1 четверикъ, ржанаго (тоже мелкаго) 15 ф., муки пшеничной и ржаной по 15 ф.: сложить все въ кадку и затереть на горячей водѣ тѣсто, дать ему постоять пока истопится печь.

Когда печь будетъ готова, то тѣсто изъ кадки положить въ корчаги, а сверху валить немного воды, чтобы тѣсто не пригорѣло, потомъ поставить на сутки въ печь и заслонку замазать глиной. Когда корчаги вынуты изъ печи въ нихъ надо налить кипятку, чтобы тѣсто отмокло, потомъ вы-

ложить все изъ корчагъ въ кадку, размачивая тѣсто кипяткомъ и перемѣшивая хорошенько весломъ. Положивъ въ горшокъ свѣжаго хмѣля 2 фунта, налить его этимъ же сусломъ и накрыть крышкой, которую замазать тѣстомъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько упрѣлъ. Пока сдѣлать приголовокъ: взять сусла, налить въ него 2 стакана дрожжей, подбить его пшеничною мукою и, поставивъ въ тепло, дать подняться.

Вынувъ хмѣль, его надо остудить и немного положить въ приголовокъ вмѣстѣ съ сусломъ: остальной весь хмѣль положить въ кадку, и если опара хорошо поднялась, то положить ее въ сусло. Когда пиво начнетъ хорошо бродить, то весь хмѣль выбрать и выжать, а пиво слить въ боченокъ, потомъ положить въ него часть выжатаго хмѣля замазать глиной и поставить на ледъ.

Апельсинное пиво.

Взять: мелкаго сахара 4—6 ф. и виннаго камня 8 лот.; распустивъ ихъ въ водѣ, вскипятить и, когда все разойдется вылить въ боченокъ, потомъ выжать изъ 2—3 лимоновъ сокъ безъ зеренъ, положить дрожжей 2 ложки и все это развести водой въ такомъ количествѣ, чтобы только наполнить боченокъ; потомъ перемѣшавъ все хорошенько поставить въ теплое мѣсто отъ 10 до 15° по Рео-

миру. Боченокъ затыкается пробкою, въ которую вставить стеклянную трубку, чтобы проходилъ воздухъ. На третій день броженія спускаютъ въ боченокъ нарѣзанной апельсинной корки 2 или 3 лота. Черезъ 5 дней разлить всю жидкость въ бутылки черезъ кранъ, не ворочая при этомъ бочки и закупорить. Лимонное пиво готовится такъ же, какъ и апельсинное.

Бѣлое пиво.

Оно готовится слѣдующимъ образомъ. Когда хотятъ сдѣлать крѣпкое пиво, берется боченокъ, вмѣщающій въ себя не болѣе 6 ведеръ, заколачиваютъ хорошо втулку и ставятъ на дно около котораго дѣлаютъ отверстіе для крана. На верхнемъ днѣ дѣлается такъ же отверстіе по серединѣ и закрываютъ его обыкновенной втулкой. Наливъ въ котель 3 ведра воды, вскипятить, положить туда фунта $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ хорошаго хмѣля, кипятить еще минутъ 6, потомъ процеживъ этотъ отваръ, положить въ него 16 ф. сахара и немного меньше бутылки пивныхъ дрожжей, которыя, размѣшавъ хорошенько, вылить въ боченокъ и оставить его бродить. Сначала онъ начнетъ пѣниться, потомъ пѣна осядетъ.

Въ теплое время (лѣтомъ) оно перебродитъ въ мѣсяцъ или въ недѣли три; послѣднія 2 недѣли боченокъ нужно держать заткнутымъ втулкою,

которую нужно черезъ каждые 2 дня открывать.

Когда сахарный вкусъ совершенно уничтожится, то втулку нужно вколотить какъ можно плотнѣе. По прошествіи четырехъ дней по заколоткѣ втулки, пиво будетъ готово совсѣмъ и тогда его разлить по бутылкамъ. Кто желаетъ, то это пиво можно подкрасить жаренымъ ржанымъ хлѣбомъ.

Англійское пиво—Эль.

Самаго лучшаго, мелко смолотаго, ячменнаго солоду взять $2\frac{1}{2}$ четверти; всыпать его въ чанъ, налить теплой воды столько, чтобы весло свободно ходило, размѣшавъ, накрыть и дать стоять полчаса. Черезъ 12 часовъ переложить этотъ растворъ въ спускникъ, въ который надо раньше настлать на дно толстый слой соломы, связанной мелкими пучками или березовыхъ тонкихъ сучьевъ, положить ихъ на дно рѣшеткою, чтобы сусло могло лучше черезъ нихъ протекать. Налить на растворъ кипятку ушатовъ 12, или немного больше и, давъ постоять часовъ 12, можно сусло изъ чана выпустить. Тогда взять хорошаго хмѣлю 10 фунтовъ, налить его горячей водой и дать помокнуть часовъ 10, а потомъ положить хмѣль въ котель, налить его сусломъ, поставить варить 3 часа пока хмѣль не опустится на дно (пока оно варится, его нужно мѣшавъ). Когда уварится, остудить и сдѣлать приголовокъ; взять ушатъ этого остуженнаго сусла положить въ него $\frac{1}{2}$ бут. дрожжей и когда пѣна пробьется сквозь хмѣль, вылить этотъ приголовокъ

въ оставшее сусло, накрыть плотнѣе и дать бродить; когда хмѣль начнетъ подниматься то его нужно мѣшать весломъ каждые полчаса въ продолженіе сутокъ; потомъ весь хмѣль счерпать рѣшетомъ, но отнюдь не выжимать руками и дать пиву остынуть совершенно. Когда дрожжи опадутъ на дно, то пиво надо осторожно слить въ бочку; на каждыя 10 ведеръ класть по 1 фун. хмѣлю (сыраго), по 3 бутылки французской водки и по 3 ф. меду. Потомъ бочки хорошенько закупорить, втулки замазать глиною и поставить на ледь.

Заторъ можно уменьшить смотря по надобности и средствамъ.

М Е Д Ъ.

ГЛАВА II.

М Е Д Ы.

Общія правила варенія медовъ.

Медомъ гордились въ старину и кто больше выпивалъ медовой браги и не былъ пьянъ, тотъ считался несокрушимымъ.

Варкою меда занимались помѣщики, монахи и монахини, а въ польскихъ и малороссійскихъ губерніяхъ — почти всѣ, такъ что въ каждой деревенской хатѣ можно было найти годовалаго меду, а въ помѣщичьихъ домахъ бывали двухъ и трехлѣтніе меды, отъ одного стакана котораго „съ ногъ шибало“, какъ отъ водки.

Медъ служилъ первымъ угощеніемъ на всѣхъ пирахъ и торжествахъ, какъ нынѣ водка, вкусъ и достоинство цѣнили по крѣпости.

Кромѣ хмѣльности, медъ обладаетъ и цѣлебными свойствами, ивлѣчивающими многіе недуги, какъ напримѣръ, ревматическія опухоли, катарръ желудка, раны, кашель, бессонницу и много другихъ болѣзней.

Многіе увѣряють, что теплики съ ульями служатъ лучшимъ средствомъ отъ чахотки и, что все дышащія медовымъ воздухомъ никогда не страдаютъ болѣзною груди.

Къ сожалѣнію меды нынче въ маломъ употребленіи.

Каждый сортъ меда требуетъ умѣнья варить его, извѣстнаго времени для броженія и выдѣлки и, кромѣ того не малой затраты на матеріалъ и посуду. Какъ меду, ему и цѣна должна быть медовая, а не рубли и полтинники за бутылку. За эту цѣну можно купить порядочнаго вина. Значитъ и заводчикамъ нѣтъ расчета дѣлать хорошіе меды, если на нихъ нѣтъ спросу, а потому годовалыхъ медовъ почти нѣтъ въ продажѣ.

Лучшіе меды можно готовить домашнимъ образомъ: дать время выбродить ему, слить въ бочки и бутылки и имѣть терпѣніе дожидаться, пока онъ выстоится—тоже своего рода заслуга и все это вполне возможно. Чистый медъ или патока, смѣшанная съ чистой водой, легко поддается броженію безъ варки, безъ хмѣля, безъ дрожжей и безъ пряностей, благодаря броженію получается само собою отличное медовое вино. Для этого нужно къ одному хорошему меду прибавить полтора гарнца воды, вымѣшать хорошенько и поставить въ теплое мѣсто для броженія, если возможно въ 18—20 градусовъ температуры по Реомюру.

Если въ комнатѣ не будетъ 20 градусовъ температуры, то нужно влить на 1 гарнецъ чистаго меду рюмку жидкихъ дрожжей или 1 лотъ пресованныхъ. А если хотите получить въ медѣ ягод-

ный вкусъ, то прибавить во время броженія на гарнецъ самаго меду, считая безъ воды, полбутылки малиноваго или вишневаго соку.

Чтобы получить медъ тонкаго вкуса, медъ надо варить въ каменномъ горшкѣ, только чтобы медъ не пригорѣлъ, а потому надо варить на легкомъ огнѣ постоянно мѣшая и прибавляя горсть хмѣля или пряностей, или ягоднаго соку. При варкѣ берется на 1 гарнецъ меду 2 гарнца мягкой воды и варится до того пока изъ нея останется два съ половиною гарнца всей смѣси. Разумѣется прибавляя воды, медъ скорѣе станетъ бродить и будетъ готовъ раньше года а если воды будетъ меньше то и медъ—жирнѣе, вслѣдствіе чего онъ долженъ стоять дольше, но за то будетъ и дороже.

Когда варится медъ, надо снимать съ него пѣну. Когда вся пѣна снимется, сливать жидкость въ бочку или въ боченокъ, смотря по количеству затора. Боченки не слѣдуетъ закупоривать, а только прикрыть рѣдкой кисейкой, нельзя также наливать до краевъ, иначе не будетъ мѣста для броженія.

При температурѣ меньшей 20 градусовъ медъ будетъ бродить дольше.

Во время броженія на верху появляется пѣна и вся жидкость дѣлается мутной и шумящей, вслѣдствіе выхода угольной кислоты. По окончаніи броженія мутность осѣдается на дно и жидкость сама собою дистиллируется. Если на верху не останется пѣны, то это значитъ, что первое броженіе окончилось и тогда нужно немедленно дистиллировать черезъ фланелевый мѣшокъ и сливать въ другіе боченки или бутылки и плотно закупор-

ривать ихъ, чтобы медъ приобрѣлъ свой запахъ. Фильтруя медъ, нужно подставить какую нибудь чистую посуду подъ мѣшокъ, ибо сначала пойдетъ мутный медъ.

Когда пойдетъ чистая жидкость, то мѣшочекъ переложить въ боченокъ и продолжать фильтрованіе, доливая по немногу въ мѣшочекъ пропущенный черезъ него медъ во второй разъ: онъ пройдетъ чистымъ въ общую смѣсь.

Это первое броженіе съ помощью положенныхъ дрожжей или образовавшихся вслѣдствіе воздуха—не болѣе какъ превращеніе сахара въ спиртъ.

Медъ, послѣ перваго броженія, приобретаетъ вкусъ, а потомъ при слѣдующимъ броженіи въ въ бутылкахъ—крѣпость и запахъ, поэтому дѣлается дороже.

Для полученія хорошаго напитка, нуженъ хорошей матеріаль: медъ-сырецъ лучшаго качества съ восчиной или безъ нея, т. е. сотовый или очищенный, а патока—самый чистый подцѣдъ, безъ перги: вода должна быть мягкой и чистой.

Затѣмъ надо смотрѣть за посудой, какъ то: котлы, бочки, боченки и бутылки были бы чисты и не затхлы. Меды держать въ сухомъ и холодномъ погребѣ подальше отъ молочныхъ продуктовъ и овощей.

Бочки всегда должны быть закрыты, а бутылки плотно закупорены, засмолены и поставлены въ сыромъ пескѣ, который въ лѣтнее жаркое время не мѣшаетъ по временамъ помачиваетъ соленою водою.

Кто не любитъ хмѣльнаго меда, нужно отъ времени до времени пробовать его, извлекая жидкость изъ бочки посредствомъ ливера или насоса и фильтруя черезъ сукно, а когда медъ перебродитъ до желаемого вкуса, то сейчасъ слить его въ другой боченокъ заткнуть и замазать отверстіе воронки и снести на погребъ.

Любителямъ меда хмѣльнѣе обыкновеннаго, совѣтуется при сливаніи его во второй боченокъ, прибавлять на 4 ведра бутылку хорошаго рому.

Если не дать меду окончательно перебродить, то получится шипучій медъ, который нужно держать въ прочныхъ бутылкахъ завязанныхъ проволокой и засмоленныхъ, какъ шампанское. Если медъ не перестаетъ бродить и въ погребѣ, то надо подкурить бочку сѣрою, сжигаемою на угляхъ. Бываетъ, что медъ окисаетъ послѣ броженія, тогда нужно взять на каждое ведро меду—1 фунтъ патоки хорошенько вскипятить ее, развести медомъ и влить въ бочку. Бываетъ, что медъ замутился простоявъ нѣкоторое время, тогда нужно перелить его осторожно въ другой боченокъ, пропустить черезъ войлокъ или сукно въ два ряда, опять закупорить и поставить на нѣкоторое время на мѣсто.

ЛЕГКІЕ МЕДА.

Изиумный медъ.

Отваривъ въ водѣ 24 фун. чистаго изюма, истолочь его въ деревянной ступкѣ, потомъ протереть сквозь сито въ воду, въ которой онъ варился и налить туда 12 бутылокъ отварной воды и 12 бут. патоки, самой хорошей, чтобы вышло 3 ведра, затѣмъ поставить не надолго варить и снимать пѣну. Когда медъ снимется съ огня, дать ему простыть, а чтобы онъ былъ чистъ опустить въ него 15 — 20 яичныхъ бѣлковъ. Пока медъ еще чуть теплый его надо заправить пивными бѣлыми дрожжами, давъ перебродить, разлить въ боченки хорошо закупорить и поставить въ погребъ мѣсяца на 3 — 6 и потомъ употреблять.

Клюквенный медъ.

Положить въ кадку 33 фун. бѣлаго меду, развести его 6-ю ведрами кипятку: когда остынетъ снять воскъ и поставить кипятить, какъ можно чаще снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока не станетъ

выкипать. Тогда снять съ огня, влить туда клюквеннаго сока, приготовленнаго изъ $\frac{3}{4}$ четверика клюквы, дать еще разъ вскипятить вмѣстѣ съ сокомъ. Потомъ снявъ съ огня, вылить въ боченокъ положить туда 4 небольшія палочки ванили, наръзанныя вдоль, и $1\frac{1}{2}$ лота клею, разведеннаго въ меду.

Боченокъ пуждо крѣпко закупорить и поставить на ледъ недѣли на 2. Дней черезъ 15 медъ надо разлить въ крѣпкія бутылки, закупорить и сохранять въ пескѣ, въ погребѣ, заботясь о томъ, чтобы онъ не замерзъ зимою. Употреблять не ранѣе 3 мѣсяцевъ.

Красный медъ.

Развести 1 пудъ бѣлаго меду съ 8-ю ведрами кипятку, и когда остынетъ, снять воскъ поставить кипятить, снимая пѣну, которая будетъ на кипать: когда она вся снимется, положить въ котель $\frac{1}{2}$ фунта хмѣля и вскипятить еще разъ. Когда остынетъ, положить 2 лота распущеннаго клея, гвоздики, кардомона, кишмиша и корицы, которыя должны быть столчены и завязаны въ тряпочки. Всѣ это спустить на шнуркѣ до половины боченка. Кромѣ того поджарить 4 столовыхъ ложки мелкаго сахара, развести его медомъ и вылить въ боченокъ. Это дѣлается для

того, чтобы придать меду цвѣтъ. Потомъ поступать также, какъ и съ другими медами.

Медъ липецъ.

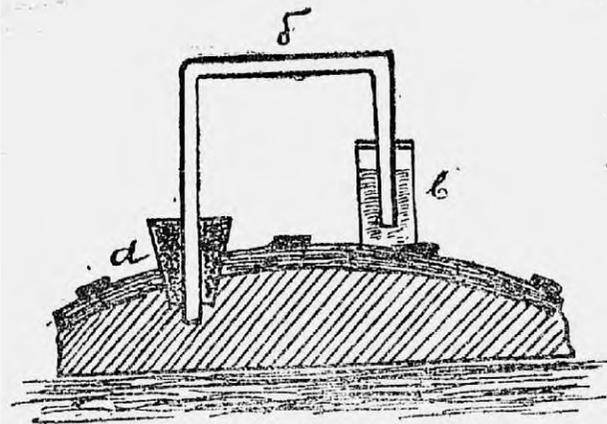
Этотъ медъ готовится только изъ свѣжихъ юльскихъ сотовъ.

Вырѣзанныя соты кладутъ на рѣшето или сито, которое ставятъ на кадочку, прикрывъ чѣмънибудь. Ставятъ въ 25—35 температуры и даютъ меду стекаться. Кадки для этого меда должны быть чистыя безъ всякаго запаха. Самое лучшее кадочку взять держанную. На одно ведро воды берется чистаго меду сырца 1 пудъ: наливъ чистый котелъ воды, положить половинное количество меду, варить 1 часъ подъ крышкою, послѣ долить котелъ водою, сколько выкипѣло, и снова поставить варить до тѣхъ поръ, пока выкипитъ половина воды.

Снявъ съ огня, остудить жидкость посредствомъ змѣивидной трубки, послѣ чего привести въ броженіе: для этого называемаго первымъ сусломъ, берется на одно ведро два стакана дрожжей: броженіе должно происходить въ закрытомъ боченкѣ, хотя онъ не имѣетъ игры, но отъ него легко опьянѣть.

Медъ этотъ надо готовить очень осторожно, чтобы онъ не потерялъ своего запаха: а потому всю изготовку его какъ то: варку, броженіе и

охлажденіе надо производить въ закрытой посудѣ. Бочки должны быть самыя чистыя, но не новыя, чтобы не пахло деревомъ.



Легкій медъ.

Берется два ведра патоки, наливается 6-ю ведрами кипятку и сваривши, переливается въ боченокъ изъ подъ виноградного вина (другой не годится): затѣмъ туда опускаютъ въ мѣшкѣ истолченный крупный порошокъ, 2 лота корицы и 2 мускатныхъ орѣха: къ мѣшкѣ привязываютъ камешекъ, чтобы онъ не поднимался. Отверстіе въ

боченкѣ прикрываютъ мокрымъ холстомъ и ставятъ боченокъ въ теплый чуланъ. Медѣли черезъ три медъ надо слить въ другой боченокъ поменьше. Давъ постоять ему еще мѣсяцъ, надо слить медъ въ бутылки, засмолить и держать въ погребѣ, въ сыромъ пескѣ.

Медъ обыкновенный.

Взявъ $\frac{1}{2}$ ведра меду, развести его тремя ведрами воды и прокипятить на легкомъ огнѣ: снявъ съ огня опустить въ котелъ одну пригоршню хмѣля (защитаго въ мѣшекъ вмѣстѣ съ камушкомъ, чтобы хмѣль не подымался на верхъ), потомъ опять поставить варить, до желаемой густоты, снимая чаще пѣну. Затѣмъ, снявъ съ огня, дать остыть и слить въ боченки, куда опустить 4 золотника корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золотника кардомону, защитыхъ въ холщевый мѣшочекъ, пока медъ совсѣмъ не остынетъ. Въ то время, какъ первое сусло будетъ бродить, надо приготовить второе. Остальной медъ кладется въ котелъ и наливается двойнымъ количествомъ воды, въ нее опускаютъ хмѣля по 10 фунтовъ на пудъ меду, который надо размѣшати, чтобы онъ совсѣмъ разошелся. Потомъ поставить на маленький огонь или на плиту и кипятить до тѣхъ поръ, пока выкипитъ половина воды, снять съ

огня и остудить градусовъ до 16, посредствомъ змѣвидной трубки.

Это сусло съ хмѣлемъ называется заправкой или вторымъ сусломъ. Когда первое сусло выбродитъ, то въ него влить второе, процѣдя его черезъ сито въ боченокъ, который долженъ быть налить полнымъ, прибавивъ туда еще одинъ стаканъ дрожжей, дать бродить второй разъ, причемъ боченокъ не затыкать дня 2, 3, чтобы верхнія дрожжи могли бы выходить въ отверстие. Въ случаѣ дрожжи будутъ отдѣляться мало, то надо влить въ боченокъ на 2 ведра меду 1 бутылку хорошаго сотерна съ 3-мя лимонами, нарѣзанными ломтиками; въ случаѣ боченокъ не особенно полонъ то его налить до краевъ, потомъ плотно закупорить и поставить на ледникъ.

По прошествіи 4-хъ дней опустить въ боченокъ растворъ рыбьяго клея, котораго кладется на 2 ведра меду 1 золотникъ.

Давъ постоять на ледникѣ мѣсяца 2 медъ разливается въ шампанскія бутылки и ставится на погребъ мѣсяца на 4—5, послѣ чего его можно употреблять. Медъ липецъ имѣетъ цвѣтъ темный, буро желтый. Онъ не имѣетъ приторной сладости, а отъ хмѣля получаетъ пріятный горьковатый вкусъ; его надо заправить дрожжами и дать бродить недѣли двѣ съ половиной три, потомъ поставить на погребъ.

Чѣмъ дальше выдержать этотъ медъ, тѣмъ онъ дѣлается лучшимъ.

Медъ лимонный.

Взять 10 фунтовъ хорошаго бѣлаго меда и развести двумя ведрами кипятку, когда остынетъ снять сверху воскъ; поставить опять на огонь и снимать пѣну; наконецъ, когда ее больше не будетъ, то опустить туда $\frac{1}{2}$ ф. хмѣля и съ нимъ прокипятить раза два, потомъ дать остыть, послѣ того нарѣзать 10 штукъ лимона тонкими ломтями (безъ зеренъ) и взять 2 лота клея, который и положить въ боченокъ, закупорить пробкой, замазать его глиной и вынести боченокъ на ледъ. По прошествіи 15 дней разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго и поставить въ песокъ на погребъ.

Малиновый медъ.

Сваривши медъ, вылить его въ кадку, дать остыть; налить туда малиноваго свѣжаго соку столько, чтобы придать меду вкусъ и цвѣтъ малины; заправить дрожжами, которыми надо намазать калачъ и опустить въ кадку. Когда медъ станетъ закисать, тогда процѣдить его сквозь полотно въ боченокъ, опустить туда рыбаго клея и корня фіалки и поставить въ ледъ; по прошествіи мѣсяца можно разлить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ въ песокъ.

Медъ изъ коринки.

Взять 30 фунтовъ коринки, истолочь въ деревянной ступкѣ, выложить въ котелъ, налить туда $4\frac{1}{2}$ ведра воды, положить 30 фунтовъ патоки (сахарной) и поставить кипятить; при кипяченіи надо снимать пѣну и прибавлять воды столько, сколько укипитъ. Снявъ съ огня дать простыть и вылить въ боченокъ вмѣстѣ съ ягодами, наливъ туда $1\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, дать бродить. Когда дрожжи будутъ мало отдѣляться надо подлить въ боченокъ капель 20 перувианскаго бальзама, разведеннаго въ винномъ спиртѣ. (Смотри винный спиртъ).

Для очищенія прибавить раствореннаго рыбаго клея или желатина. Боченокъ поставить на ледъ. На 12-й день медъ надо разлить въ бутылки осторожно, чтобы въ бутылки не попали ягоды.

Зеленый медъ.

Надо развести 30 фунтовъ бѣлаго меда въ 6-ти ведрахъ кипятку, когда онъ остынетъ, снять воскъ, дать вскипеть еще разъ, снимая пѣну и

какъ только пѣна перестанетъ закипать, положить въ котелъ три восьмушки хмѣля, вскипятить еще и дать остыть. Потомъ взять 1 ½ фунта зеленой мяты, снять листья, перемѣшать ихъ съ сахарнымъ пескомъ, поставить на огонь и дать распуститься такъ, чтобы онъ не подгорѣлъ; потомъ прибавить въ него 1 ½ ложки протертаго варенаго шпината, развести медомъ и вылить въ боченокъ, куда слить весь медъ, въ который кромѣ того надо влить полъ-лота разведеннаго клея и положить кусочекъ калача или сайки, намоченный дрожжами.

Когда медъ настоится и будетъ чистый, то его надо оставить въ покоѣ дней 15, чтобы онъ окрѣпнулъ и тогда уже разливать въ бутылки, сохранять также въ холоду.

Медъ дубовый.

Налить въ луженый котелъ 3 ведра воды, которая остается отъ промыванія воцинъ, прибавить къ ней чистой патоки, сколько понадобится и потомъ опустить въ котелъ налку или весло, на которомъ сдѣлать замѣтку, сколько въ котлѣ воды; послѣ этого налить еще 1 ½ ведра воды и поставить вскипятить, снимая пѣну въ продолженіи 3-хъ часовъ на небольшомъ огнѣ изъ березовыхъ или дубовыхъ дровъ, потому что отъ сосновыхъ медъ будетъ нахнутъ дымомъ.

Потомъ положить въ мѣшокъ $\frac{3}{4}$ фунта хмѣля,

привязать къ нему камушекъ и опустить въ котелъ. Кипятить медъ до тѣхъ поръ, пока его останется столько, какъ было замѣчено на палкѣ, т. е. 3 ведра.

Если меду варится немного и жидкость выкипитъ раньше трехъ часовъ, то котелъ надо долить горячей водой. Когда пѣна перестанетъ накупать, тогда котелъ снять съ огня, дать остыть и перелить боченокъ, въ которомъ было виноградное вино до полна и кромѣ того налить еще нѣсколько бутылокъ, заткнуть холстомъ и поставить ихъ на погребъ. Такъ они пригодятся для поливки боченка, который ставятъ въ темный чуланъ, покрывши отверстіе мокрымъ холстомъ оставляютъ бродить. Спустя дня три, четыре медъ станетъ шипѣть, тогда его доливаютъ изъ запасныхъ бутылокъ, чтобы боченокъ былъ полонъ.

Мѣсяца черезъ полтора медъ осторожно сливаютъ въ другой небольшой боченокъ, а мутный съ самаго дна, процѣживаютъ сквозь войлокъ или пропускную бумагу, разливаютъ въ бутылки и ставятъ въ погребъ.

Боченокъ легко затыкаютъ пробкой и постепенно доливаютъ изъ бутылокъ. По прошествіи мѣсяца—полтора медъ почти перестаетъ шипѣть, тогда его осторожно ставятъ на погребъ, закрывъ также мокрымъ холстомъ и когда онъ совершенно перестанетъ шипѣть, то закупориваютъ плотно и оставляютъ до будущаго года до конца Іюля. Тогда медъ приносятъ въ комнаты, откупориваютъ пробки и даютъ постоять нѣсколько дней, чтобы онъ сталъ прозрачнымъ. Затѣмъ его нали-

ваютъ въ бут засмаливаютъ пробки и ставятъ на погребъ до употребленія. Чѣмъ позже его начать употреблять, тѣмъ онъ будетъ лучше. Этотъ медъ можетъ сохраняться десятки лѣтъ.

Медъ вишнякъ.

Наливъ въ котель 6 гарнцевъ воды, положить туда 15 гарнцевъ меду, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣло до тѣхъ поръ, пока перестанетъ накипать пѣна, которую надо снимать во время кипѣнія.

Потомъ снять съ огня, дать остыть и вылить въ бочку, въ которую раньше насыпать 54 гарнца вишень, но чтобы бочка не была очень полна, надо оставить до краевъ свободнаго мѣста вершка два—2½.

Заправивъ дрожжами, поставить въ прохладный подвалъ, (но чтобы не было очень холодно) въ наклонномъ положеніи, чтобы дрожжи во время броженія могли бы вытекать, спустя восемь дней пробка забивается крѣпко и бочка взбалтывается, потомъ пробку отбиваютъ опять, бочку ставятъ на прежнее мѣсто и оставляютъ въ покоѣ 14 дней, послѣ чего продѣлывается тоже самое, т. е. взбалтывается бочка и опять ставится въ прежнемъ положеніи. По прошествіи 4—5 мѣсяцевъ, когда ягоды превратятся въ разнообразную

массу, жидкость процеживаютъ сквозь желтый мѣшокъ, освѣтляютъ клеємъ; потомъ нужно разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ погребъ.

Березовый медъ.

На 1 фунтъ хорошей патоки берутъ 4 бутылки березоваго сока, ставятъ на легкій огонь и кипятятъ цѣлый часъ.

Потомъ выливаютъ въ боченокъ заправивъ кускомъ чернаго хлѣба намазаннаго дрожжами.

Когда сокъ хорошо выбродитъ, т. е. перестанетъ шумѣть въ боченкѣ тогда его надо разлить въ бутылки и хорошенько закупоривъ выставить на погребъ.

Бѣлый медъ.

Взять 1 пудъ бѣлаго меда, положить въ кадку, налить въ нее 8 ведеръ кипятку и не трогать до другого дня. На второй день снять съ воды воскъ, который подыметъ на верхъ, а сыту вылить въ котель и поставить кипятить до тѣхъ поръ, пока весь соръ не оседетъ на дно, тогда опустить туда 1 фунтъ хмѣля и прокипятить еще раза



4—5, потомъ перелить медъ въ боченокъ дать остыть и положить въ него два лота фіалокъ, 6—7 семячекъ кардомону и 3 лота рыбаго клея, развареннаго въ водѣ.

Положивъ всё специ, нужно боченокъ закупорить и поставить на ледъ недѣли на двѣ или на 2½. По прошествіи этого времени его можно слить и разлить въ бутылки, которыя нужно держать въ песокъ въ холодномъ погребѣ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ три мѣсяца.

Апельсинный медъ.

30 фунтовъ развести 6-ю ведрами воды, кипятить, снимая пѣну и вмѣстѣ съ тѣмъ прибавляя по немногу холодной воды до тѣхъ поръ, пока медъ не будетъ чистъ.

Сливъ его въ кадку, заправить дрожжами съ бѣлымъ хлѣбомъ или калачемъ.

Когда медъ начнетъ бродить, тогда калачъ вынуть, пѣну снять, а медъ процѣдить въ боченокъ. Потомъ взять 15 шт. апельсиновъ съ 7-ми стереть цедру съ сахаромъ, а съ 8-ми срѣзать аккуратно ножомъ, потомъ взять фіалки три восьмыхъ фун., рыбаго клея 12 золот. (который надо расщипать на мелкіе кусочки), вею цедру опустить въ боченокъ, апельсины нарѣзать кусочками, вынуть зерна, положить въ кастрюлю, на-

лить меда, вскипятить и процѣдить въ боченокъ съ медомъ, который потомъ закупорить, замазать глиной и поставить на ледъ.

Черезъ 12 дней разлить медъ въ бутылки, закупорить и засмолить.

Астраханскій медъ.

Положивъ въ кадку полтора пуда меда, наливаютъ 7½ ведеръ воды и разбалтываютъ хорошенько. Берутъ полтора фунта пшеничной муки, всыпаютъ ее въ корчагу, прибавляютъ 6 бутылокъ дрожжей (живныхъ) и разводятъ 6-ю бутылками медовой соты: прибавляютъ полтора фунта хмѣлю и разваривъ въ одномъ ведрѣ воды, выливаютъ въ эту же корчагу, затѣмъ ставятъ въ тепло, чтобы бродило часа 3—4.

Потомъ этотъ приголовокъ выливаютъ въ остальную сыту и, переливъ въ бочку, ставятъ въ холодное мѣсто на трое сутокъ для броженія.

Чтобы медъ былъ крѣпче его сцѣживаютъ въ другую бочку и оставляютъ бродить еще дней 12, прибавляя въ теченіи этихъ дней по полтора фунта сырого меду каждый день, чтобы онъ отъ долгаго броженія не потерялъ слабости.

Англійскій медъ.

Сахару 4 фунта, патоки 8 бутылокъ, наливаютъ тремя ведрами воды, ставятъ кипятить, снимая пѣну, потомъ сливаютъ въ кадку или ушатъ.

Давъ немного простыть меду кладутъ въ него сръзанную съ 24-хъ лимоновъ цедру, вливаютъ 16 столовыхъ ложекъ дрожжей и сливаютъ въ боченокъ который въ продолженіи 4-хъ дней часто взбалтываютъ, потомъ оставляютъ 12 дней не трогая, а уже потомъ разливаютъ въ бутылки и ставятъ на погребъ.

Медъ—бражка.

На 3 ведра воды берется полведра патоки и пригоршня хмѣлю, кипятится полчаса, снимая пѣну, потомъ сливается сквозь войлокъ или пропускную бумагу въ боченокъ, который надо налить полный и запасти еще нѣсколько бутылокъ. Поставить на погребъ.

Когда медъ въ бочкѣ простынетъ совершенно, тогда влить туда ложку дрожжей или положить корки хлѣба, покрыть холстомъ и оставить бродить. Въ это время надо доливать боченокъ по-

тому что пѣна во время броженія станетъ вышлывать изъ бутылокъ. Когда пѣна прекратится тогда медъ разливаютъ въ бутылки и, хорошенько закупоривъ, выносятъ въ погребъ.

Медъ—шипучка.

На 3 ведра кипятку берутъ $\frac{1}{2}$ ведра патоки, кипятятъ часа 4, снимая пѣну и доливая кипяткомъ. Когда сварится то выливаютъ въ боченокъ, опустивъ въ него мѣшочекъ съ пряностями, даютъ перебродить, потомъ разливаютъ въ глиняные кувшины, закупориваютъ и пробки засмаливаютъ.

Сохраняютъ въ сыромъ пескѣ на погребѣ, иначе кувшины лопаются. Черезъ нѣсколько мѣсяцевъ его можно употреблять.

Можно прибавить стаканъ лимоннаго сока.

Медъ съ пряностями.

Взять самаго хорошаго бѣлаго меду 9 фунт., налить 3 ведра воды и поставить варить, снимая пѣну; кипятить надо до тѣхъ поръ пока жидкость не сдѣлается густа, какъ патока. Снявъ съ

огня надо процѣдить черезъ сукно, дать немного остыть и, выливъ въ боченокъ, заправить хорошими дрожжами бѣлаго пива.

Когда онъ начнетъ хорошо бродить, влить въ боченокъ на каждое ведро по 1 стакану французской водки, тогда все дрожжи осядутъ внизъ и медъ будетъ чистъ и крѣпокъ. Все пряности, какъ то: гвоздика, корица, меллиса, фиалка, кардамонъ и пр. опускается въ мѣшкѣ черезъ втулку въ боченокъ. Давъ постоять мѣсяць, его взбалтываютъ и когда опять отстоится наливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ холодное мѣсто.

Медъ «бабій».

Положить въ котелъ 2 пуда хорошей патоки, налить въ него 3 ведра воды поставить кипятить на маленькй огонь до тѣхъ поръ пока не укипитъ 1 ведро. Снявъ съ огня, остудить въ холодильникѣ градусовъ до 17, послѣ чего раздѣлить сусло пополамъ, двѣ трети слить въ бутылки и налить туда дрожжей 6 стакановъ, чтобы бродило.

Когда изъ 6 бутылей начнетъ выходить кислый запахъ, чистую жидкость надо слить посредствомъ сифона въ боченокъ, который вмѣщаетъ 2 ведра и туда же вылить вторую половину сусла, которая оставалась безъ броженія. Перемѣшавъ оба

сусла вмѣстѣ, прибавляютъ растворъ рыбьяго клея, котораго берутъ двѣ десятыхъ золотника.

Потомъ для запаха опускаютъ въ мѣшечкѣ смѣсь истолченныхъ въ крупный порошокъ: 1 зол. корицы, 2 зол. англійскаго перцу, ползолотника гвоздики, 2 зол. кардамона, ползолотника ванили и 1 фунтъ фиалковаго корня, на который наливаютъ 20 капель розоваго и 40 капель лимоннаго масла.

Давъ меду постоять недѣли 3—4, разлить въ бутылки. Если кто хочетъ, чтобы медъ получилъ красноватый цвѣтъ, тогда ко всемъ спеціямъ прибавляютъ полфунта калгана. Держать медъ на ледникѣ.

Медъ простой.

Зашить въ полотняный мѣшокъ 2 фунта хмѣлю, положить его въ котелъ, куда налить 2 ведра воды, поставить воду кипятить, потомъ вынуть изъ котла хмѣль и опустить его въ холодную воду, чтобы остыть.

Тогда выжать изъ него сокъ, вылить въ котелъ, въ которомъ онъ варился. Потомъ положить туда 20 фунт. меду и размѣшать хорошенько весломъ пока не разойдется. Послѣ прибавить 3 ведра холодной воды, снять воскъ, процѣдить и поставить опять кипятить, какъ можно чаще снимать пѣну.

Кипятить надо до тѣхъ поръ, чтобы укипѣло

три четверти ведра. Слить въ бочку въ которой бы осталось хоть четверть пустаго мѣста. Какъ остынетъ, влить полстакана дрожжей, закупорить и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ дня 4—5; на шестой день поставить въ погребъ дня на 3, чтобы хорошо отстоялось, потомъ разлить въ бутылки и поставить въ холодное мѣсто.

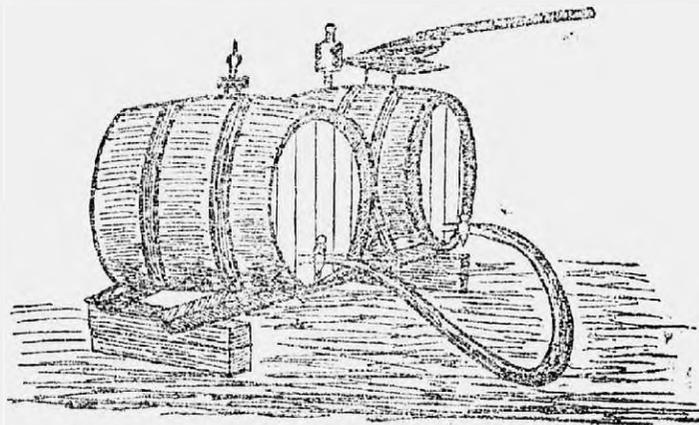
Розовый медъ.

Этотъ медъ готовится такъ же какъ и клюквенный только съ той разницею, что вмѣсто клюквы надо взять 1 фунтъ мелкаго сахару, распустить на сковородѣ, куда положить полфунта мускатнаго цвѣта, развести медомъ и вылить въ боченокъ въ остальной медъ. Боченокъ надо закупорить и поставить на ледъ, а черезъ 15 дней разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ песокъ на погребъ.

КРѢПКІЕ МЕДЫ.

Медъ крѣпкій.

Развести 12-ю ведрами воды 1½ пуда меду или хорошей патоки, поставить кипятить, какъ можно аккуратно же снимать пѣну. Когда выкипитъ



половина, тогда снять съ огня и дать остыть, потомъ перелить въ кадку, стѣнки которой надо вымазать ржанымъ кислымъ тѣстомъ (это дѣлается для броженія) или палить въ кадку 3 бутылки

жидкихъ дрожжей, затѣмъ опустить въ мѣшкѣ 6 зол. гвоздики, 15 зол. корицы, $4\frac{1}{2}$ зол. инбиря, 3 зол. кардамона и $1\frac{1}{2}$ зол. англійскаго перцу. Когда медъ перебродитъ, плотно закупорить, поставить на погребъ и не ранѣе какъ черезъ 6 мѣсяцевъ разлить въ бутылки и опять закупорить.

Медъ бордосскій.

Беруть на 2 пуда краснаго меда сырца 40 фунт. виннаго камня и наливаютъ столько воды, чтобы вышло 8 ведеръ сусла. Давъ ему простыть до 12 градусовъ Реомюра оставляютъ его въ такой температурѣ дня 3 или 4, чтобы онъ пришелъ въ броженіе. Когда дрожжи перестанутъ отдѣляться значить броженіе окончилось, тогда сусло надо процѣдить черезъ 2 фланелевые мѣшка, вложенные одинъ въ другой и положить 2 золотника рыбьяго клею, чтобы освѣтлить.

Поставить на ледникъ и по прошествіи 4—5 недѣль разлить въ бутылки.

Этотъ медъ похожъ на бордосское вино.

Виноподобный медъ.

Взять 1 пудъ бѣлаго чистаго меду распустить его въ 3 ведрахъ воды, поставить кипятить до

тѣхъ поръ пока не укипитъ половина жидкости и все это время какъ можно больше мѣшать.

Снявъ съ огня дать простыть, потомъ одну половину разлить въ бутылки, а другую вылить въ бочку изъ подъ хорошаго винограднаго вина и поставить въ тепло, а отверстіе въ ней закрыть тряпочкой. Когда начнется броженіе, то изъ бочки начнетъ вытекать желтая пѣна, а потому бочку надо доливать медомъ изъ приготовленныхъ въ бутылкахъ. Броженіе должно окончиться въ теченіе 3-хъ мѣсяцевъ. Тогда чтобы придать меду вкусъ, прилить шестую часть по объему бѣлаго или краснаго вина и апельсиннаго сока, бочку хорошенько закупорить, поставить на погребъ, чтобы стояла тамъ не менѣе года послѣ чего разлить въ бутылки.

Кто не желаетъ доливать медъ виномъ, то бочку выставляютъ на погребъ и, спусти мѣсяць она скажутъ въ нее въ мѣшечкѣ инбирь, мускатный орѣхъ, гвоздику и корицу и все это оставляютъ въ бочкѣ до тѣхъ поръ пока придетъ время разливать въ бутылки.

Инбирный медъ.

На 5 ведеръ воды насыпаютъ 1 пудъ сахарнаго песку и зашиваютъ въ холщевый мѣшокъ 5 фунт. инбиря, который и опускаютъ послѣ въ боченокъ. Для броженія наливаютъ $3\frac{1}{2}$ стакана

дрожжей. Разливать его надо не раньше какъ черезъ 10 недѣль въ сельтерскія полбутылки. Если его хорошо закупорить то онъ можетъ сохраниться на ледникѣ много лѣтъ.

Медъ.—Ликеръ крѣпкій.

Взять 2 ведра полуторнаго меду, т. е. на $\frac{1}{2}$ ведра воды берется $\frac{1}{2}$ ведра меду, который кипятятъ часа 4, снимая пѣну и доливая кипятку; когда пѣна перестанетъ подыматься, надо снять съ огня остудить и вылить въ боченокъ. Потомъ взять 1 ведро виннаго спирта, настояннаго на чемъ угодно, на примѣръ, на апельсинныхъ и лимонныхъ коркахъ, на косточкахъ вишни или сливъ, на тминѣ и проч.

Процѣдить спиртъ сквозь фланель или пропускную бумагу прямо въ боченокъ съ медомъ, поставить боченокъ въ теплое мѣсто, дать устояться, потомъ разлить въ бутылки.

Медъ винный.

Наливъ въ котель 6 ведеръ воды, положить въ него 30 фунтовъ меду и поставить на огонь

чтобы кипѣлъ. Въ это время надо, какъ можно чаще, мѣшать въ котлѣ не давая пригорѣть меду и снимать сверху пѣну. Когда медъ сварится, ему надо дать простыть до теплоты парнаго молока и перелить въ боченокъ. Опустивъ туда дрожжи, боченокъ надо заткнуть, оставивъ небольшое отверстіе для воздуха.

Когда медъ выбродитъ, то онъ дастъ винный запахъ, послѣ чего нужно боченокъ съ медомъ поставить въ погребъ.

Чтобы придать меду пріятный вкусъ и запахъ, надо положить въ него во время броженія 3 зол. гвоздики и 9 зол. корицы и по $\frac{3}{4}$ зол. инбиря и кардамона все это завязывается въ полотнянный мѣшокъ и спускается въ боченокъ. Потомъ разливаютъ въ бутылки.

Польскій медъ.

Для этого меда берется 1 пудъ бѣлаго меда, 1 пудъ теплой воды. Сыту выливаютъ въ котель и кипятятъ въ продолженіи часа, потомъ, давъ остыть кладутъ свѣжихъ дрожжей, чтобы закисло. Затѣмъ наливаютъ туда 2 бутылки виннаго спирта. Послѣ взять мѣру, въ которую входитъ 1 пудъ меду насыпать ее полную хорошимъ хмѣлемъ и, наливъ столько же воды перелить въ медъ, кото-

рому дать постоять сутокъ трое, чтобы онъ потерялъ сладость. Послѣ этого взять еще 1 пудъ меду налить столько же воды и варить, пока онъ не сдѣлается, какъ густой сиропъ, когда остынетъ вылить въ крѣпкій медъ смѣшать и дать постоять и, когда онъ снова начнетъ киснуть, то процѣдить его сквозь сито въ крѣпкую съ желѣзными обручами бочку и поставить въ ледь.

Темный дрожжевой медъ.

На одинъ гарнецъ хорошей патоки взять три съ половиной гарнца лѣтней воды или на 2 гарнца меду съ вошиною взять то же количество воды и полоскать въ ней медъ до тѣхъ поръ, пока соты перестанутъ быть сладкими. Затѣмъ процѣдить воду въ котелъ и варить нѣсколько часовъ, снимая пѣну. Черезъ часъ отъ начала кипѣнія опустить въ котелъ чистый мѣшечекъ съ камнемъ для лучшаго углубленія его въ котлѣ и въ мѣшечекъ положить на каждый гарнецъ меду ложку головку хмѣля по кусочку съ горошину величиною имбиря по щепоткѣ померанцеваго и мускатнаго цвѣта, по кусочку фиалковаго корня и по двѣ померанцевыхъ кожицы, разрѣзанныя по четверть. Чтобы узнать, достаточно ли уварился медъ, опустить въ него желѣзную спицу и, если по вынутіи спица будетъ красна, значитъ медъ готовъ.

Послѣ этого медъ вылить въ какуюнибудь чистую посуду и остудить его до 18 градусо́въ Реомюра, а затѣмъ слить въ дубовую бочку съ желѣзными обручами.

Сливая мѣрять гарнцемъ и на каждый гарнецъ класть 4 лота размоченныхъ въ этомъ же меду дрожжей, размѣшать хорошенько и оставить стоять въ средней температурѣ. Бочка не должна быть полной. Послѣ этого отверстие закрыть плотномъ и припечатать.

Медъ будетъ бродить отъ 4 до 6 мѣсяцевъ и, когда перебродитъ, вынести его въ болѣе холодное мѣсто, въ которомъ держать до 10—12 мѣсяцевъ и, если онъ опять не станетъ бродить, то слить въ бутылки. Для этого нужно тихонько вынуть нижній гвоздь, вернуть кранъ и фильтровать медъ чрезъ густое полотно. Бутылки должны быть сухи и чисты, а пробки—новыя. Послѣ легкаго закупориванія медъ поставить въ погребъ на 8 мѣсяца и если онъ не станетъ бродить забить пробки до конца и залить смолой. Во время броженія въ бочекѣ или въ бутылкахъ нужно ждать окончанія его и далѣе поступать. Поставленные бутылки пересыпать сухимъ пескомъ до половины горлышка.

Рублевый медъ.

Названіе «рублевый» этотъ медъ получилъ, потому, что въ бывшее время его продавали по 1 рублю

за бутылку. Приготавливается онъ такъ: берется 5 ведеръ воды, 25 фун. казанскаго меду 5 фун. казанскаго и 10 фун. мѣстнаго сахару. Варить его надо въ закрытомъ котлѣ, снимая пѣну.

Затѣмъ медъ перелить въ боченокъ и положить въ него 3 стакана дрожжей, потомъ опустить въ мѣшечекъ полфунта фіалковыхъ корешковъ, нарѣзанныхъ на мелкіе кусочки, одна шестнадцатая фунта инбиря и отъ 15 до 35 капель розоваго и ползолотника лимоннаго масла.

Передъ тѣмъ, какъ закупоривать боченокъ, туда влить половину бутылки бѣлаго кислаго вина. Медъ разливается по прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ пробки обматываются проволокой и медъ сохраняется въ погребѣ.

В И Н О.

ГЛАВА III.

В и н о.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

При громадномъ спросѣ на всякое вино и при томъ большемъ значеніи, какое оно имѣетъ въ каждомъ обиходѣ нашихъ обывателей, весьма существенно, чтобы этотъ продуктъ массоваго употребленія производился въ каждомъ сельскомъ хозяйствѣ независимо отъ климатическихъ условій.

Матушка Россія велика. Она обхватываетъ крайніе южные районы, достигая жаркихъ странъ и въ то же время къ сѣверу граничитъ съ крайними полярными холодами.

Тѣмъ не менѣе во всей Россіи имѣются продукты, изъ которыхъ возможно, какъ винодѣліе такъ равно и винокуреніе.

Въ виду того, что употребленіе винъ, изготовленныхъ изъ фруктовъ и ягодъ, значительно полезнѣе примѣненія чистаго алкоголя, добываемаго изъ картофеля и хлѣбныхъ злаковъ, мы рекомендуемъ каждому сельскому хозяину изгото-

влять не только пиво (смотри отдѣлъ первый), медь (смотри отдѣлъ второй), но также и вино.

Оставляя въ сторонѣ массовое производство съ промышленной цѣлью, мы ограничимся практическимъ указаніемъ тѣхъ способовъ и приемовъ, какіе нужны для домашняго приготовленія, въ общемъ, ограниченнаго количества вина для собственнаго домашняго обихода.

Въ каждомъ хозяйствѣ найдется запасъ ягодъ, а на югѣ эти запасы достигаютъ громадныхъ размѣровъ. Вотъ, рассчитывая на эти запасы, мы и рекомендуемъ даже зимою приступить къ изготовленію собственнаго вина.

Конечно, при наличности собственныхъ плодовыхъ и ягодныхъ садовъ, изготовленіе вина значительно упрощается и удешевляется. Вотъ почему мы рассматриваемъ изготовленіе вина со всѣхъ сторонъ.

Удѣляя главное вниманіе изготовленію вина изъ только что собранныхъ плодовъ или ягодъ, мы удѣляемъ вниманіе и тѣмъ обстоятельствамъ, которыя сопряжены съ зимнимъ изготовленіемъ вина.

Плоды и ягоды, какъ сырой матеріалъ для винодѣлія,

Зная то важное значеніе, какое въ виноградѣ имѣетъ сахаръ, кислоты и бѣлковыя вещества,

мы можемъ, по содержанію ихъ въ различныхъ плодахъ и ягодахъ и по сравненію съ содержаніемъ этихъ веществъ въ виноградѣ, оцѣнивать тотъ или другой плодъ, какъ сырой матеріалъ для винодѣлія.

Практика плодоваго винодѣлія доказала, что для полученія хорошаго, прочнаго въ мязгѣ, пріятнаго на вкусъ и чистаго, прозрачнаго цвѣта плодоваго вина, свѣжее сусло, полученное только что изъ подъ пресса, должно быть слѣдующаго содержанія:

Въ полутора бутылкахъ:

Сахара	Кислоты	Дубильныхъ веществъ
22 лота	1 лотъ	0,12 лота
или 12 ⁰ / ₀		или 0,05 ⁰ / ₀

Яблоки.

Для винодѣлія самые удобные плоды — яблоки. Сусло, нѣкоторыхъ сортовъ яблокъ, даже при незначительной прибавкѣ сахара, даетъ очень хорошее прекраснаго темнаго цвѣта вино; но не всѣ сорта яблокъ одинаково пригодны для винодѣлія какъ по количеству даваемого сока, такъ и по крѣпости и достоинству получаемаго изъ нихъ напитка.

Опытъ показалъ, что даже лучшіе сорта яблокъ

даютъ лучшее вино, какъ по количеству выхода, крѣпости и содержанію экстрактивныхъ веществъ.

Такъ какъ это дѣло въ Россіи новое, поэтому испытанныхъ сортовъ для винодѣлія у насъ не существуетъ. Имѣя въ виду наши климатическія условія было бы рисковано заимствовать сорта изъ Германіи и Франціи безъ всякаго разбора; будемъ надѣяться, что практика намѣтитъ и у насъ болѣе выносливые и плодовые винныя сорта яблокъ для различныхъ раионовъ Россіи.

Выработанные долготѣною практикою въ Германіи и Франціи правила, которыми слѣдуетъ руководствоваться при выборѣ сортовъ яблокъ, слѣдующія: 1) сорта, имѣющія кисловатый и пріятно пряный вкусъ, даютъ вино вкусное, съ пріятнымъ букетомъ и прочно сохраняющееся, 2) слѣдуетъ избѣгать употребленія зеленыхъ яблокъ, даже спѣлыхъ, для того, чтобы получился золотистый, такъ цѣнный цвѣтъ вина, 3) необходимо брать яблоки совершенно спѣлыя, т. е. осеннія или же тѣ изъ зимнихъ сортовъ, которые вылеживаются и дозрѣваютъ въ кучахъ въ ноябрѣ мѣсяцѣ, для того чтобы вино получилось прочное для сбереженія, съ букетомъ и полною прозрачностью; яблоки же дозрѣвающія въ январѣ и позже не годятся, 4) лѣтніе сорта яблокъ, такъ называемая скороспѣлка, тоже негодятся, такъ какъ они слишкомъ мало содержатъ кислоты, требуемой для полученія вкуснаго и прочнаго вина.

Только что сказанное относится къ тому случаю, когда желательно производить сортъ вина, выра-

батываемаго изъ того или иного сорта яблокъ, который имѣетъ особый вкусъ и аромать. Въ этомъ случаѣ слѣдуетъ при выборѣ яблокъ наблюдать, чтобы, предназначенный, для производства известнаго сорта вина, сортъ яблокъ не смѣшивался съ другими сортами. При выборѣ сортовъ яблокъ, при желаніи вырабатывать выдержанные сорта чистаго вина, рекомендуется останавливаться на тѣхъ сортахъ, которые, кромѣ удовлетворенія всѣмъ требованіямъ плодового винодѣлія, могли бы быть пригодны и въ свѣжемъ видѣ.

Вину, полученному изъ смѣси яблокъ и грушъ, болшею частью придаютъ известный цвѣтъ и аромать, соответствующіе данной маркѣ, путемъ прибавленія къ нему малиноваго или земляничнаго вина, а при желаніи получить болѣе темное вино, прибавляется вино изъ черной смородины.

Если вино вырабатывается безъ прибавленія воды, то на производство одного ведра такого вина требуется около 45—50 фунтовъ яблокъ.

Чтобы получить хорошее яблочное вино, для этого необходимы совершенно зрѣлые плоды, а потому и приступать къ сбору плодовъ слѣдуетъ только тогда, когда они достигли полной зрѣлости, а именно, когда яблоки при совершенно ясной погодѣ начинаютъ сами падать съ дерева. Осенніе сорта, чтобы избѣгнуть предохранительныхъ отъ поврежденія мѣръ, которыя необходимы при уборкѣ зимнихъ сортовъ, сразу же по снятіи должны поступать въ переработку. Въ большихъ садахъ, гдѣ при громадномъ количествѣ съемки

плодовъ, невозможно окончить въ одинъ день измельченіе яблокъ для отжима сусла, необходимо чтобы осенніе сорта поступали въ переработку не позже, какъ на третій день съемки.

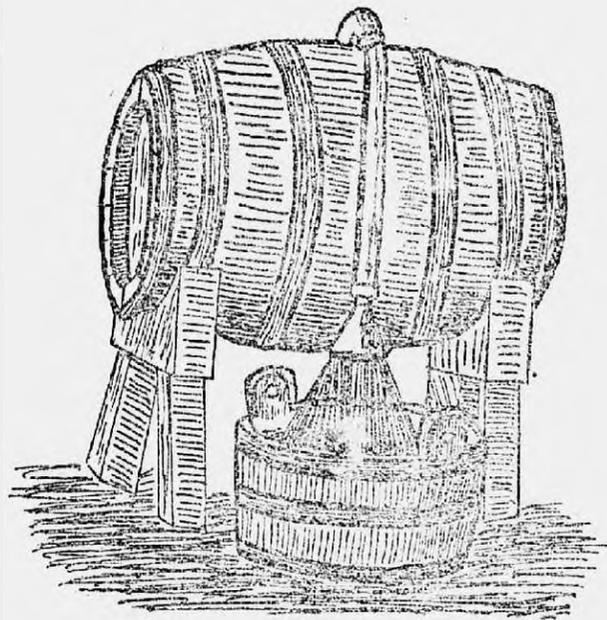
Зимнимъ сортомъ, не вполне дозрѣвшимъ во время уборки, слѣдуетъ, по снятіи ихъ, дать вылежаться и дозрѣть въ подвалѣ, такъ какъ въ такомъ состояніи слишкомъ убыточно ихъ перерабатывать въ вино, ибо въ нихъ не образовалось еще извѣстнаго количества сока и аромата и вино благодаря этому дѣлается мутнымъ.

Для болѣе успѣшнаго и скорого дозрѣванія зимнихъ сортовъ слѣдуетъ ихъ складывать въ хорошо вентилируемомъ подвалѣ, хотя бы земляномъ но основательно провѣтриваемомъ и имѣющемъ температуру не ниже $+1^{\circ}$ Реом., при томъ необходимо складывать яблоки въ кучи, въ которыхъ они могли бы согрѣваться. Для того чтобы яблоки подвергались одинаковому согрѣванію, кучи должны быть переворачиваемы въ опредѣленные промежутки времени. Этимъ способомъ достигается значительная ускоренная полная зрѣлость зимнихъ яблокъ, которая узнается по аромату издаваемому яблоками. При обыкновенныхъ условіяхъ зрѣлость ихъ наступила бы въ декабрѣ или январѣ, а при вышеуказанномъ уходѣ они созрѣваютъ въ ноябрѣ и декабрѣ.

Но и перезрѣвшія яблоки теряютъ часть сахара, пектиновыхъ веществъ и дубильной кислоты, а потому не слѣдуетъ допускать перезрѣванія на деревѣ (осенніе сорта).

Осеннія яблоки, поступающія непосредственн

съ дерева въ переработку, если они не очень грязны, то достаточно обтереть ихъ чистой тряпкой, прежде чѣмъ приступить къ измельченію таковыхъ, а въ противномъ же случаѣ необхо-



димо ихъ подвергнуть тщательной промывкѣ. Зимнія яблоки лежащія въ подвалахъ точно такъ же должны быть промыты, ибо лежа въ кучахъ они загрязняются. Чтобы не вызвать выпечлаци-

ванія ароматическихъ веществъ въ ущербъ достоинству вина, яблоко не слѣдуетъ держать долго въ водѣ.

Яблоки, упавшія отъ сильнаго вѣтра еще недозрѣвшими, слѣдуетъ предварительно помѣстить въ подвалѣ и подобно зимнимъ сортамъ, дать имъ тамъ дозрѣть, затѣмъ промыть ихъ и попорченныя отобрать, иначе получится мутное вино, или же совсѣмъ не употреблять ихъ для винодѣлія, ибо продуктъ отъ такихъ яблокъ непроченъ и годятся лишь для немедленнаго потребленія. Вообще же такое вино не слѣдуетъ мѣшать съ хорошимъ, чтобы не обезцвѣнить послѣдняго.

Груши.

Послѣ яблокъ въ плодовомъ винодѣліи второе мѣсто занимаютъ груши. Они содержатъ въ себѣ меньшее количество кислоты и вслѣдствіе этого вино менѣе кислое и не такъ утоляющее жажду, какъ вино яблочное. Грушевое вино, безъ примѣси яблокъ, а также безъ примѣси сока смородины или винной кислоты, имѣетъ прѣсный вкусъ, а потому употребляется въ небольшомъ количествѣ; но въ то же время хорошее чисто грушевое вино, свѣтло-янтарнаго цвѣта и подлежащей крѣпости иногда хорошо цѣнится.

Желая заняться производствомъ хорошаго грушеваго вина, необходимо имѣть въ виду при вы-

борѣ сортовъ грушъ, что тѣ сорта, плоды которыхъ къ моменту уборки вполне дозрѣли и уже мягки, для винодѣлія не годятся, точно такъ же, какъ и зеленныя груши, которыя не придаютъ вину требуемаго желтаго цвѣта; пригодны лишь тѣ груши, которыя имѣютъ при сборѣ видъ желтоватый.

Однимъ изъ лучшихъ плодовъ для винодѣлія послѣ винограда, является вишня, которая своимъ натуральнымъ видомъ не многимъ уступаетъ винограду, ибо даетъ превосходное красное вино. Но такъ какъ вишня сама по себѣ слишкомъ дорога, да при томъ выниманіе косточекъ еще болѣе дорожаетъ производство, то она рѣдко идетъ на приготовленіе вина въ чистомъ видѣ, даже несмотря на всю свою цѣнность, какъ матеріаль для винодѣлія. Вишневое вино готовится только для окраски бѣлаго вина въ красный или розовый цвѣтъ, для чего берутъ преимущественно черныя вишни, какъ болѣе ароматныя. Вишня, употребляемая для винодѣлія, (для чего пригодна наша Владимирская вишня), должна быть снята съ дерева въ полной зрѣлости, во первыхъ потому, что спѣлая вишня даетъ лучшее и болѣе крѣпкое вино, а во вторыхъ изъ спѣлой вишни легче удаляется косточка. До переработки ягоды сохраняются въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ снятія съ дерева ягоды слѣдуетъ пускать въ переработку не позже, какъ на третій день, при чемъ предварительно отобрать все попорченныя ягоды, какъ быстро за-

кисляющія и развивающія плѣсень въ ущербъ достоинству вина.

Красная и бѣлая смородина.

Довольно цѣннымъ матеріаломъ для винодѣлія является красная и бѣлая смородина, благодаря своей урожайности, выносливости и легкости сбора, даже при значительномъ содержаніи кислоты. На западѣ благодаря этому смородинное вино, за послѣднее время, имѣть сильное распространеніе. Бѣлая смородина содержитъ въ себѣ большее количество сахара и потому ей отдаютъ предпочтеніе передъ красной. Но въ общемъ оба сорта съ прибавленіемъ сахара дактъ хорошее пріятнаго вкуса, чистаго желтаго цвѣта вино, хорошо сохраняющееся и утоляющее жажду. Очень часто смородину употребляютъ вмѣстѣ съ грушами. Такая смѣсь даетъ довольно хорошее вино, ибо недостатокъ кислоты въ грушахъ дополняется избыткомъ ея въ смородинѣ, а недостатокъ сахара въ смородинѣ—избыткомъ его въ грушахъ, но все-таки несмотря на все это приходится прибавлять немного сахара. Полной зрѣлости смородина достигаетъ тогда, когда ягоды въ началѣ кислыя, уже поспѣли, а на концѣ начинаютъ подсыхать, такъ какъ въ это время образованіе сахара окончилось. И вотъ такія то ягоды становятся болѣе цѣнными для винодѣлія, а не

вполнѣ созрѣвшія содержатъ слишкомъ много кислоты и мало сахара. Смородину слѣдуетъ снимать кистями ибо въ такомъ видѣ она можетъ сохраниться нѣсколько дней въ холодномъ мѣстѣ, тогда какъ отдѣленные отъ стебельковъ ягоды должны быть немедленно переработаны въ сусло.

Черная смородина.

Черная смородина, какъ матеріалъ для винодѣлія, стоитъ несравненно выше не только бѣлой и красной смородины, но и вообще всѣхъ другихъ ягодъ и плодовъ. Она обладаетъ значительнымъ содержаніемъ сахара, малымъ количествомъ кислоты, имѣетъ сильную ароматичность, которая сообщается и вину, и переходитъ въ ту особую ароматичность, присущую только нѣкоторымъ дорогимъ винамъ. Черносмородинное вино имѣетъ темнокрасный цвѣтъ. Черносмородинное вино вырабатывается въ очень небольшомъ количествѣ, ибо вслѣдствіе плохой урожайности черной смородины, сборъ ея обходится слишкомъ дорого. Она употребляется для сообщенія яблочнымъ, грушевымъ и смородиннымъ винамъ краснаго цвѣта. Черная смородина употребляется въ чистомъ видѣ для выработки ликерныхъ винъ, съ высокимъ содержаніемъ алкоголя. Удобнымъ мѣ-

этомъ насажденія черной смородины являются ряды яблонь и грушъ, такъ какъ лучше всего она разводится въ тѣнистыхъ мѣстахъ. Когда ягоды вполнѣ созрѣваютъ, то приступаютъ къ ихъ сбору. А въ дальнѣйшемъ поступаютъ такъ же какъ и съ бѣлой и красной смородиной.

Крыжовникъ.

Одно изъ первыхъ мѣстъ занимаетъ такъ же и крыжовникъ, какъ матеріалъ для винодѣлія. Въ Англіи для этой цѣли крыжовникъ разводится въ большомъ количествѣ. Тамъ вырабатывается слабое вино изъ чистаго крыжовника, довольно распространенное и пользующееся широкою извѣстностью. Затѣмъ изъ него дѣлается шинучее вино. Крыжовникъ, благодаря своей урожайности, распространенъ болѣе чѣмъ черная смородина, но какъ матеріалъ для винодѣлія онъ стоитъ ниже послѣдней и выше красной и бѣлой смородины. Въ свою очередь красная и бѣлая смородина болѣе распространены, нежели крыжовникъ, такъ какъ значительно превышаютъ урожайность послѣдняго, но стоятъ ниже его по качеству какъ матеріалъ для винодѣлія. Болѣе выгодными для винодѣлія, какъ доказала практика, изъ многочисленныхъ сортовъ крыжовника являются мохнатые сорта, съ зелеными ягодами

средней величины. Уловить время спѣлыхъ ягодъ крыжовника очень трудно, а переспѣлыя же ягоды быстро киснутъ, развиваютъ плѣсень и даютъ мутное вино, потому выгоднѣе собирать ягоды нѣсколько недозрѣлыми, какъ это дѣлаютъ въ Англіи винодѣлы, занимаясь производствомъ лучшаго вина изъ крыжовника.

Малина и Земляника.

Малина и земляника подобно черной смородинѣ приобрѣтаются только для выработки вина, которое идетъ для слаброванія грушеваго и смородинаго вина и для окраски цвѣта или же, какъ и изъ черной смородины для производства отдѣльныхъ цѣнныхъ ликерныхъ винъ. Эти ягоды даютъ хорошее, чрезвычайно ароматное вино, но такъ какъ они дороги и не могутъ быть приобрѣтаемы подобно прочимъ плодамъ и ягодамъ за 1 руб. и 1—20 к. пудъ, то благодаря этому обстоятельству, вина изъ этихъ ягодъ вырабатываются въ такомъ небольшомъ количествѣ. Красная и бѣлая малина даютъ разные сорта винъ, какъ по цвѣту, такъ и аромату, который особенно цѣнится въ ликерныхъ винахъ. Малина становится зрѣлою въ то время, когда легко снимается со своего стержня. Но такъ какъ малина поспѣваетъ неодновременно, то слѣдуетъ сборъ ягодъ производить черезъ каждые 3—4 дня и снимать

поспѣвшія за это время ягоды. До переработки, ягоды должны находится въ холодномъ мѣстѣ, а самая переработка въ сусло должна производиться не позже какъ на другой день сбора. Для винодѣлія болѣе цѣнной является земляника садовая, а особенно, сортъ ананасной, вслѣдствіе ея нѣжнаго аромата. Лѣсная земляника для винодѣлія малоцѣнна.

При сильномъ прессованіи всѣ перечисленные плоды и ягоды даютъ, безъ прибавленія воды, слѣдующіе выводы и сусла:

Плоды и ягоды, какъ сырой матеріалъ для винодѣлія.

10 пуд. яблокъ	даютъ 8,1 до 10,1 вед. сусла.
» » грушъ	» 8,8 » 9,4 » »
» » ежевики	» 8,1 » 8,8 » »
» » земляники	» 8,8 » »
» » черники	» 9,4 » »
» » малины	» 8,6 » »
» » красной смор.»	8,1 » »
» » черной	» 6,1 6,7 » »
» » вишень	» 7,4 » »
» » брусники	» 6,7 » »
» » крыжовника	» 8,1 » »

Добываніе сусла.

Мы уже объяснили въ предыдущей главѣ, что изготовленіе вина изъ плодовъ требуетъ хорошаго матеріала.

Чѣмъ лучше сортировка плодовъ и ягодъ, тѣмъ лучше получается сусло.

I.

Плодовая мойка.

Фрукты и ягоды раньше примѣненія таковыхъ для изготовленія сусла, требуютъ хорошей промывки. Лишь тогда можно приступить къ измельченію плодовъ, къ отжиманію добытой измельченіемъ плодовой мязки.

Мязга—эта та масса мятыхъ ягодъ и плодовъ, изъ которой добывается сусло.

Итакъ добываніе сусла состоитъ изъ трехъ операций:

- 1) Плодовая мойка.
- 2) Измельчаніе плодовъ.
- 3) Отжиманіе добытой измельчаніемъ плодовой мязки.

При всѣхъ этихъ операціяхъ необходимо строго соблюдать чистоту и опрятность.

Всѣ сосуды для операцій должны быть вымыты крутымъ кипяткомъ. Очищены, если сосуды деревянные, острымъ ножомъ, чтобы не оставались частицы мязги, которая легко закисаетъ, заражая этой кислотой самое сусло.

Считаемъ нужнымъ указать на крайнюю необходимость перерабатывать лишь чистые плоды и ягоды, иначе получится сусло съ грязью, изъ котораго никогда не получится хорошаго вина.

При фабричномъ производствѣ или такъ называемомъ заводскомъ промыслѣ примѣняются мойки съ колесомъ, но при маломъ домашнемъ производствѣ можно воспользоваться большимъ жестянымъ душлакомъ. Наконецъ можно промыть фрукты и ягоды и въ простомъ сосудѣ, положивъ его на марлю или кисею, заранее вымытую.

Конечно лучше всего пользоваться протечною водою изъ крана, гдѣ имѣется водопроводъ.

Плодовая мельница.

Послѣ промывки плодовъ и ягодъ плоды и ягоды подвергаются измельчанію.

На это существуетъ масса способовъ.

Если вы хотите получить идеальное вино изъ яблокъ, грушъ, сливъ, то конечно яблоки и груши

надо очистить отъ шелухи, или удалить по крайней мѣрѣ зерна. Это необходимо по двумъ причинамъ. Зерна грушъ и яблокъ даютъ извѣстную терпкость вкуса. Въ сливахъ необходимо удалить косточки, но кожу можно оставить.

Нѣсколько труднѣе дѣло обстоитъ съ красной и черной смородиной. Тамъ необходимо во что бы то ни стало удалить зернышки, которыя даютъ дубильный привкусъ.

Вязущій вкусъ дешевыхъ сортовъ краснаго вина тѣмъ и объясняется, что кустарные винодѣлы не даютъ себѣ труда удалить кожу и зерна.

Всѣ очищенные яблоки и груши, сливы и бергомты необходимо разрѣзать на мелкіе кусочки, а затѣмъ протереть ихъ черезъ фарфоровый друшлакъ т. е. сито съ массой круглыхъ отверстій.

Такимъ образомъ очищенная мязга, представляетъ собою идеальный матеріалъ для выработки сильнаго и крѣпкаго вина.

Въ Швейцаріи примѣняютъ еще другой способъ

Плодовая терки.

Конечно эти терки примѣнимы только для яблокъ и грушъ.

Рекомендуютъ пользоваться эмалированными терками, для скабленія плодовъ въ мельчайшую стружку.

Получаемая мязга затѣмъ поступаетъ въ новую стадию обработки.

Прессы для отжима плодовой мязги.

Существуетъ масса прессовъ самаго разнороднаго типа, но въ домашнемъ обиходѣ можно обойтись такимъ образомъ. Надо имѣть два чана разныхъ размѣровъ.

Или же два ведерка съ открытыми краями, съ такимъ расчетомъ, чтобы верхняя часть ведра была больше нижняго дна.

При чанахъ различной величины кладутъ маленькій чанъ въ полный большой чанъ съ мязгою.

Въ этотъ маленькій чанъ кладутъ пудовыя гири и такимъ образомъ происходитъ давленіе на мязгу и выдѣляется чистый сокъ.

Сокъ идетъ верхомъ, а потому необходимо этотъ чанъ съ мязгою поставить такимъ образомъ, чтобы подъ низомъ находился еще большій чанъ, куда бы стекалъ сокъ.

Конечно этотъ способъ очень примитивный. Правильнѣе приспособить желобъ къ нижнему чану и такимъ образомъ сокъ будетъ стекать черезъ этотъ желобъ въ особый для этого приготовленный боченокъ.

Во Франціи вырабатывается сусло инымъ способомъ.

Выработка сусла безъ прессовъ.

Вмѣсто прессовъ употребляютъ большое количество бродильныхъ бочекъ.

Для этой цѣли самая подготовка фруктовъ и ягодъ производится другимъ образомъ.

Яблоки или груши не очищаютъ, зерна не удаляются, а лишь разрѣзаютъ эти фрукты на мелкіе кусочки, обвариваютъ крутымъ кипяткомъ, а затѣмъ начинаютъ давить ихъ особой бойкой. Видъ этой бойки нѣчто вродѣ скалки утолщенной къ низу. Нижній конецъ долженъ быть не менѣе трехъ вершковъ, а на верху слѣдуетъ выточить ручку, для того, чтобы удобнѣе было работать.

Раскрошенные яблоки или груши давятъ этой бойкой до тѣхъ поръ, пока изъ всей порціи не получится густое мѣсиво.

Очень хорошо припорировать это мѣсиво не изъ раскрошенныхъ яблокъ или грушъ, а изъ тертыхъ фруктовъ.

Яблоки и груши трутъ на такой эмалированной теркѣ, не очищая таковыхъ. Тереть надо все кромѣ сердечко, которое бросается.

Все это количество мязги кладется въ бочку.

Тутъ эта мязга вмѣстѣ съ сусломъ проходитъ бурное броженіе. Послѣ этого процесса сусло легко отдѣляется отъ мязги.

Рисунокъ № представляетъ собою вертикальный разрѣзъ такой бродильной бочки. Бочка уста-

наливается на какойнибудь пустой ящикъ или на какуюнибудь возвышенность, хотя бы на подоконникъ на такой высотѣ, чтобы изъ фунтоваго отверстія можно было удобно выпускать суело въ подставляемый сосудъ.

Вышина бочки должна быть такова, чтобы удобно было наполнять ее мязгою. Шпунтъ долженъ находиться не менѣе двухъ вершковъ отъ дна. Внутри бочки должны быть пристроены около отверстія рядъ дощечекъ, поставленныхъ наискось, образуя преграду ограждающую отверстіе отъ выхода черезъ него мязги при выпускѣ суела.

Желѣзныхъ рѣшетокъ ставить нельзя, такъ какъ фрукты отъ соприкосновенія съ металломъ даютъ черную окраску самому суелу.

Лучше всего оградить фарфоровымъ рѣшетомъ отверстіе. Фарфоровое рѣшето же надо сдѣлать плотно въ стѣнку или придавить его деревянной палкой, которая бы упиралась въ противоположную стѣнку бочки.

На три четверти бочка наполняется мязгой. Затѣмъ на мязгу накладывается крышка деревянная, снабженная значительнымъ количествомъ отверстій для свободныхъ газовъ, образующихся во время броженія. На эту крышку сверху кладутся тяжелые камни для того, чтобы доска всегда плотно прилегала къ мязгѣ, чтобы по мѣрѣ выдѣленія изъ нея суела придавливала мязгу ко дну бочки.

Сверху бочка накрывается крѣпкой крышкой, которая краями настолько плотно примыкаетъ къ верхнимъ частямъ бочки, что замыкаетъ ее почти герметически. Для выхода образующихся при бро-

женіи газовъ, скопляющихся въ бочкѣ, оставляютъ въ крышкѣ одну дырку не болѣе полъ дюйма въ діаметрѣ. Для выхода образующихся газовъ имѣется бродильная втулка, изъ которой газы свободно выходятъ, не впуская черезъ втулку свѣжаго воздуха. Объ устройствахъ этихъ бродильныхъ втулокъ мы скажемъ дальше.

Итакъ, наполнивъ бочку свѣжей мязгою на три четверти всей бочки и, нагрузивъ крышку камнями и, замкнувъ бочку второй крышкой, ее оставляютъ въ покоѣ при обычной для бурнаго броженія условіяхъ, недѣли на двѣ или на три, пока бурное броженіе не окончится. Тогда выпускаютъ черезъ фунтовое отверстіе все выдѣлившееся отъ броженія суело, переливаютъ его въ бочки, для втораго такъ называемаго тихаго броженія.

Это отцѣживаніе суела продолжается пока изъ бочки болѣе не вытечетъ ни капли суела, выжимаемаго камнями изъ мязги. Затѣмъ выбрасываютъ изъ бочки отжатую мязгу, хорошенько промываютъ бочку кипяткомъ споласкиваютъ и провѣтриваютъ ее, послѣ чего эта бочка опять можетъ быть пригодна для новаго процесса броженія. При такомъ способѣ добыванія суела, прессы не нужны и вино получается вкусное и крѣпкое.

Заготовка сусла.

Не только при плодовомъ, но и при виноградномъ изготовленіи вина, дѣло не обходится безъ сдобриванія сусла. При виноградномъ винодѣліи это сдобриваніе состоитъ исключительно изъ двухъ операций: извлеченіе изъ сусла излишка кислотъ-развившихся въ виноградѣ и добавки къ суслу сахара.

Мѣриломъ при подобномъ сдобриваніи находится въ зависимости отъ желательной крѣпости вина.

Плодовое вино требуетъ большого количества добавленія сахара, чѣмъ виноградное.

Слѣдуетъ пробовать сусло и, если оно не будетъ по сладости равняться съ самымъ сладкимъ виноградомъ, то слѣдовательно нужно прибавить сахара для достиженія этого вкуса.

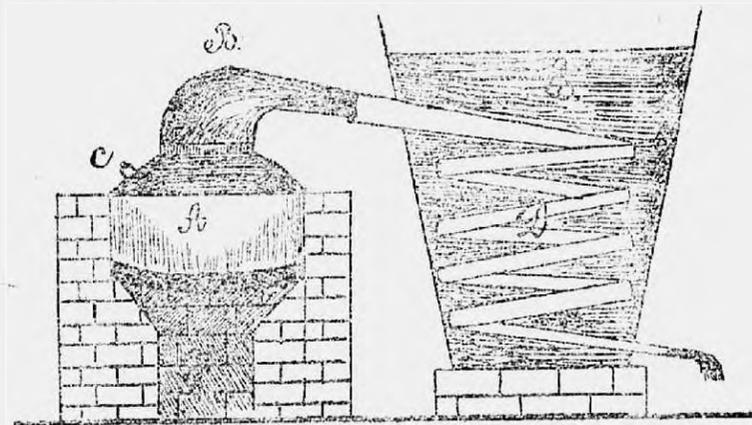
Уничтоженіе кислотности.

Кислоту уничтожаетъ щелочь. Каждая кислота уничтожается добавленіемъ незначительнаго количества соды.

Не слѣдуетъ злоупотреблять содой, а класть ее на боченокъ въ два ведра лишь въ количествѣ

одной шестнадцатой фунта, т. е. два лота, или же одинъ лоть на ведро.

Существуетъ простой практической способъ, выработанный вѣковой практикой на западѣ, который показалъ, что для каждого лота кислоты содержаемаго въ суслѣ требуется около трехъ золотниковъ угля извѣтковой соли извѣстной въ аптекѣ подъ названіемъ *calcaria-carbonica*.



Примѣняютъ также два золотника мраморнаго порошка. На основаніи этого способа винодѣли довольно близко опредѣляютъ количество кислоты въ суслѣ слѣдующимъ образомъ: берутъ около пуда сусла фильтруютъ его черезъ воронку наполненную гигроскопической ватой, а затѣмъ изъ процеженнаго сусла отвѣшиваютъ на очень вѣрныхъ вѣсахъ тысячу лотовъ. Это количество сусла вливаютъ въ стеклянную банку размѣра полъ

ведра и подливаютъ къ нему лакмусовый растворъ до полной окраски сусла въ розовый цвѣтъ. Затѣмъ отвѣшиваютъ въ стеклянномъ совочкѣ 70 золотниковъ мелкой угле известковой соли и постепенно подсыпаютъ ее до тѣхъ поръ, пока оно не окрасится въ сине фиолетовый цвѣтъ. Тогда подсыпаніе останавливаютъ, оставшееся на совочкѣ соли взвѣшиваютъ.

Взвѣшенное количество соли вычитаютъ изъ 70 золотниковъ, разницу дѣлятъ на $2\frac{3}{4}$ такъ какъ каждый лоть кислоты требуетъ для своей нейтрализаціи $2\frac{3}{4}$ золотника угле известковой соли. Полученное при этомъ частное дастъ цифру лотовъ кислоты содержащихся въ 1000 лотахъ сусла.

Положимъ для примѣра, что отъ 70 золотниковъ угле известковой соли, по окраскѣ сусла въ синій цвѣтъ, осталось $45\frac{1}{4}$ золотниковъ, слѣдовательно для нейтрализаціи тысячи лотовъ сусла требуется $24\frac{3}{4}$ золотника, а такъ какъ нейтрализація каждаго лота требуетъ $2\frac{3}{4}$ золотника, то слѣдовательно, 1000 лотовъ сусла содержатъ $24\frac{3}{4}$ дѣлимыхъ черезъ $2\frac{3}{4}$ что равняется 9 лотамъ кислоты изъ 100 частей сусла.

При этомъ способѣ опредѣленія количества кислоты при случаѣ можно употреблять лакмусовую бумагу, тогда все количество испытуемаго сусла послѣ опредѣленія можно обратно влить въ остальное сусло, безо всякаго вреда для вина.

Лакмусовая бумага готовится слѣдующимъ образомъ на блюдечко кладутъ лакмусъ, получаемой въ аптекѣ, наливаютъ на него немно-

го воды и, когда образуется настой снѣжно цвѣта, берутъ обыкновенную пропускную бумагу нарѣзанную полосами, насыщаютъ ее растворомъ и просушиваютъ. Приготовленная такимъ образомъ лакмусовая бумага, опущенная въ сусло также окрашивается въ розовый цвѣтъ.

Во время подсыпанія угле известковой соли, сусло надо мѣшать.

Максимальное количество въ суслѣ не превышаетъ 12 частей въ 1000. Если окажется, что сусло содержитъ больше кислоты, то это даетъ поводъ къ подозрѣнію: не началось ли образованіе уксусной кислоты.

Разбавлять для уничтоженія кислоты сусло съ водою надо очень осторожно. Большинство винодѣловъ вмѣсто добавленія щелочи добавляютъ сильно подслащенную воду. Но такое вино не долго держится.

Значительная подливка воды въ сусло и увеличенное добавленіе сахару ведутъ къ тому, что уменьшается пропорціональное количество бѣлковыхъ веществъ, которыхъ окажется недостаточнымъ для образованія достаточнаго количества дрожжевыхъ грибовъ необходимыхъ для превращенія подбавленнаго сахара въ алкоголь.

Въ такихъ случаяхъ вмѣстѣ съ водою приходится прибавлять къ суслу и дрожжи.

Добавленіе кислоты въ сусло.

Это приходится дѣлать только съ грушевымъ виномъ. Какъ яблоки такъ равно и ягоды всегда даютъ излишекъ кислоты.

Пользуются для этого примѣсью незначительное количества танана.

Придача къ суслу сахара.

Всегда слѣдуетъ понимать, что чѣмъ больше прибавляется сахаръ къ суслу, тѣмъ спиртуознѣе становится вино.

Для достиженія 12° алкоголя обыкновенно кладется на каждое ведро 6 фунтовъ сахарнаго песку, предварительно раствореннаго въ кипяткѣ и остуженнаго до комнатной температуры.

Конечно особенно преувеличивать количество сахара не слѣдуетъ, въ виду того, что оно будетъ задерживать процессъ броженія, что нежелательно во время бурнаго періода броженія.

Броженіе сусла и уходъ за нимъ.

а) Обращеніе съ сусломъ.

Когда сусло окончательно приготовлено и вполне соответствуетъ по содержанию сахара и

кислоты матерьялу для полученія хорошаго вина, его переливаютъ въ бродильныя бочки, въ которыхъ оно подвергается первому «бурному броженію».

Въ большинствѣ случаевъ броженіе производится и должно быть производимо въ старыхъ винныхъ бочкахъ. Но въ тѣхъ случаяхъ, когда назначенный къ броженію сокъ не процеженъ, какъ слѣдуетъ, не вполне отдѣленъ отъ пленокъ, кожуры и другихъ твердыхъ частей, броженіе должно производиться по настоящему сначала въ особыхъ бродильныхъ чанахъ. Бродильный чанъ къ верху суживается. Его изготовляютъ изъ дуба, какъ и бродильныя бочки. У дна имѣется деревянный кранъ для спуска перебродившаго вина. Верхъ чана закрывается крышкой. Хорошо бы приспособить крышку такимъ образомъ, чтобы она плотно закрывала бочку. (См. рис.).

Внутри чана на нѣкоторомъ разстояніи отъ вѣшняго края помѣщается обыкновенно доска круглая съ дырками не тоньше четверти дюйма.

Эта крышка не изъ одного куска. Такъ какъ чанъ къ верху суживается, то эту крышку приходится складывать въ два раза, а потому она должна быть изъ двухъ частей, а если бочка велика то изъ четырехъ, чтобы легко было вынимать и вкладывать доски.

Для выхода газа въ верхней крышкѣ должна быть бродильная втулка. (См. рис.).

При такомъ устройствѣ бродильнаго чана бродильное сусло мало по малу отдѣляется отъ мяги.

Какъ уже сказано въ чанѣ броженіе производится лишь при сплошномъ броженіи всѣхъ неочищенныхъ фруктовъ. При правильномъ же очищеніи, предпочтительно пользоваться старыми винными бочками изъ подъ виноградныхъ винъ.

Бочки должны быть тщательно вычищены пескомъ или наждакомъ и хорошо выполощены кипяткомъ, иначе заводящейся въ фазахъ бочки плесневый грибокъ, едва видимый простымъ глазомъ, можетъ заразить изготовляемое молодое вино уксусной кислотой.

Очень полезно послѣ каждого просушиванія, тщательно окуривать бочки сѣрой.

Окуриваніе сѣрой производится двоякимъ образомъ. На дно бочки ставятъ горшокъ или котелокъ съ горячими углями, на которые сыплютъ измельченную сѣру.

Бочку немного прикрываютъ, но нужно оставить отверстіе, чтобы угли не погасли.

Величина бочки должна соответствовать количеству мязги

Температура, въ которой должна стоять бочка или чанъ не должна быть ниже десяти градусо́въ и отнюдь не выше 15 градусо́въ по Реомюру.

При низкой температурѣ броженіе останавливается и образованіе алкоголя за счетъ сахара замедляется.

Если случайно, по недосмотру мязга остудить, то надо выбрать часть мязги, а еще лучше отлить ведро сусла, хотя и не перебродившаго, согрѣть его въ эмалированной посудѣ и влить ее обратно. Согрѣваніе должно происходить отнюдь не

выше 42 градусо́въ. Влитое обратно жидкое сусло, перемѣшивается деревянной лопаткой, закрывается дощечкой. Снова кладутъ камни и плотно прикрываютъ бочку верхнимъ дномъ со втулкой.

Какъ устроить самую простѣйшую бродильную втулку.

Для того чтобы оградить бродящее сусло отъ притока воздуха и удалить углекислоту изъ бродильнаго помѣщенія, нужно устроить бродильную втулку.

Втулку можно сдѣлать изъ пробки или изъ дерева.

Дѣлаютъ конусообразнаго вида пробку или кусокъ дерева, какъ показано на рисункѣ просверливаютъ отверстіе въ серединѣ втулкиа черезъ которое проходитъ изогнутая стеклянная трубка б, которая другимъ концомъ опущена въ сосудъ съ водою в, для того, чтобы преградить доступъ воздуха въ сусло.

Время или срокъ броженія.

На 3, 4 или 5-й день, послѣ начала броженія, энергія этого процесса достигаетъ крайняго предѣла. Газъ тогда выдѣляется, уже не пузырьками, а непрерывною струею.

Вся масса находится въ сильномъ волненіи. Мало по малу энергія броженія уменьшается и подъ конецъ прекращается.

Когда сусло окончательно успокоится бурное броженіе считается оконченнымъ.

Въ общемъ на это требуется не менѣе трехъ недѣль.

Первая переливка вина.

Спустя двѣ недѣли послѣ окончанія бурнаго броженія, молодое вино достаточно просвѣтлилось. Къ этому времени слѣдуетъ его перелить въ другую бочку.

Перелитое вино слѣдуетъ держать въ температурѣ не выше 10 градусовъ по Реомюру. Переливка должна быть произведена резиновой

трубкой. Такимъ образомъ, что одинъ конецъ придѣляется къ открытому крану, а другой конецъ долженъ быть въ новомъ боченкѣ.

Если нѣтъ такой трубки, то конечно придется переливать деревянными ведерками.

Полезно ранѣе влітія процѣдить перебродившее вино сквозь полотно не слишкомъ частое, поверхъ которой слѣдуетъ положить бѣлую протечную бумагу.

Бумагу надо чаще мѣнять, такъ какъ она ослизняется винной мутью.

Дрожжи.

Для ускоренія броженія многіе винодѣлы прибавляютъ въ мязгу дрожжи, чтобы ускорить процессъ.

Для этой цѣли примѣняются простые дрожжи. Добытіе специальныхъ дрожжей очень затруднено, такъ какъ выписывать ихъ пришлось бы отъ винодѣловъ или изъ органохимической лабораторіи.

Дрожжи необходимо добавлять лишь въ тѣхъ случаяхъ, когда фрукты и ягоды промываются. Во всѣхъ остальныхъ случаяхъ можно обойтись безъ дрожжей, такъ какъ поверхность кожи спѣлыхъ фруктовъ и ягодъ уже въ себѣ содержитъ дрожжевое начало.

Во всякомъ случаѣ, прибавивъ на 2 ведра

язги полъ чайной ложки обыкновенныхъ дрожжей, растворенныхъ предварительно въ водѣ въ температурѣ отъ 30 до 40 градусовъ, но отнюдь не въ кипяткѣ. Въ кипяткѣ дрожжевое начало обезсиливается.

Этого не понимаютъ многія хозяйки и удивляются, что при раствореніи тѣста дрожжи бездѣйствуютъ, тогда какъ суть въ томъ, что они развели дрожжи въ слишкомъ горячей водѣ.

Но вода для растворенія дрожжей не должна быть холоднѣе 30 градусовъ, иначе дрожжи не растворяются и остаются комьями или въ бездѣятельномъ состояніи.

Еще о переливаніи вина.

Если по какой-либо причинѣ нельзя установить порожнюю бочку на столько ниже, чтобы вызвать въ кишкѣ надлежащую тягу и свободную переливку, то вмѣсто бочки ставятъ подъ нижній конецъ кишки ушаты, въ которые стекаетъ переливаемое вино, а уже изъ нихъ тотчасъ-же переливается въ порожнюю бочку. Но этотъ способъ неудобенъ тѣмъ, что переливаемое вино приходитъ въ соприкосновеніе съ воздухомъ, поэтому всегда слѣдуетъ предпочесть переливку при помощи кишки.

Теперь мы приведемъ усовершенствованный способъ переливки вина. А именно берутъ двѣ

бочки ставятъ рядомъ одну съ другою, одна изъ которыхъ съ виномъ, другая-же пустая и соединяютъ ихъ при помощи кишки. На верху бочки съ виномъ устанавливаютъ небольшой кузнечный мѣхъ и соединяютъ плотно съ втулочнымъ отверстиемъ бочки такимъ образомъ, что, работая мѣхами, тѣмъ самымъ нагнетается воздухъ такъ сильно въ бочку съ виномъ, что выгоняетъ последнее черезъ прилажную кишку въ порожнюю бочку (см. рисунокъ).

Провѣтриваніе вина.

Зачастую обмутненіе вина происходитъ отъ недостатка кислорода.

Если освѣтленіе вина при помощи желатина не происходитъ, то примѣняютъ способъ провѣтриванія.

А именно: ставятъ бочку на козлы, втыкаютъ въ втулочное отверстие кишки, на конецъ которой насаживаютъ брызгалку съ мелкими дырками, какъ у садовыхъ леекъ, черезъ которыя вино проходитъ мелкими струями въ подставленный ушатъ какъ показано на рисунокѣ.

Освѣтленіе вина.

По многимъ причинамъ вино иногда получается мутное.

Во избѣжаніе порчи отъ мути, неизбѣжной при продолжительномъ броженіи, необходимо примѣнять желатинъ.

Чѣмъ дороже вино, чѣмъ болѣе цѣнный товаръ ушелъ на него, тѣмъ тоншая выработка желатина требуется для его освѣтленія.

Очень важно знать приблизительную пропорцію.

Для этой цѣли дѣлаютъ слѣдующую пробу:

Наливаютъ девять стакановъ на половину мутнымъ виномъ. При помощи пробирки съ графeyками въ каждый изъ этихъ стакановъ наливается различное количество разведеннаго желатина, увеличивая таковое въ одинаковой мѣрѣ. Такъ, на примѣръ, если въ первый стаканъ вылито было одна какая-нибудь доля, то во второй надо влить въ два раза больше, въ третій въ три раза и т. д.

Растворъ желатина долженъ быть одно процентный.

Черезъ сутки просматриваютъ стаканы и, если окажется, что стаканъ № 5 или № 4 свѣтлѣе всѣхъ, то такимъ образомъ найдена пропорція. Затѣмъ слѣдуетъ высчитать, сколько такихъ стакановъ въ боченкѣ, сколько полустакановъ, а за-

тѣмъ, приготовивъ нужное количество желатиннаго раствора, влить его въ боченокъ, изъ котораго взята была проба.

Полученіе спирта изъ бражки посредствомъ перегонки.

Полученіе спирта изъ бражки производится путемъ перегонки, состоящей въ томъ, что брагу нагреваютъ до кипѣнія при $78,4^{\circ}$ Ц., при чемъ спиртъ выдѣляется въ видѣ паровъ.

Аппаратъ, примѣняющій для перегонки изображенъ на рис. Бражку, предназначенную для перегонки, напускаютъ въ кубъ А черезъ отверстіе С, насаживаютъ шляпъ В и нагреваютъ бражку до кипѣнія на голоемъ огнѣ F. Получающіеся отъ нагреванія пары поступаютъ въ змѣвикъ D, находящійся въ сосудѣ E, наполненномъ холодной водой, гдѣ пары сгущаются и получается спиртъ. Для крѣпости спирта, перегоняютъ его нѣсколько разъ, такимъ-же образомъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ГЛАВА I.

	стр.
Изготовление домашняго пива	5
Дворянское пиво	6
Домашнее пиво	8
Крестьянское „	9
Дешевое „	11
Самоверное „	—
Столовое „	12
Царское „	13
Пиво-портеръ	14
Сухарное пиво	15
Пиво безъ солода	—
Пиво изъ сливъ	16
Пиво сусло	—
Вишневое пиво	18
Пиво брага	—
Апельсинное пиво	19
Бѣлое „	20
Англійское пиво—Эль	21

ГЛАВА II.

Меды. Общія правила варенія медовъ	25
Изюмный медъ	30
Клюквенный „	—
Медъ липецъ	31
Красный медъ	32
Легкій „	33

II

	стр.
Медъ обыкновенный	34
„ лимонный	36
Малинный медъ	—
Медъ изъ коринки	37
Зеленый медъ	—
Медъ дубовый	38
„ вишнякъ	40
Березовый медъ	41
Бѣлый медъ	—
Апельсиновый медъ	42
Астраханскій „	43
Англійскій „	44
Медъ-бражка	—
Медъ шипучка	45
„ съ пряностями	—
„ бабій	46
„ простой	47
Розовый медъ	48
Медъ крѣпкій	49
„ бордосскій	50
Виноподобный медъ	—
Индійскій медъ	51
Медъ.—Ликеръ крѣпкій	62
„ Винный	—
Польскій медъ	53
Темный дрожжевой медъ	54
Рублевый медъ	55

ГЛАВА III.

Вино. Предисловіе	59
-----------------------------	----

III

	стр.
Плоды и ягоды, какъ сырой матеріалъ для винодѣлія	60
Яблоки	61
Груши	66
Красная и бѣлая смородина	68
Черная смородина	69
Крыжовникъ	70
Малина и земляника	71
Плоды и ягоды, какъ сырой матеріалъ для винодѣлія	72
Добыванія сусла	73
Плодовая мойка	—
Плодовая мельница	74
Плодовая терка	75
Прессы для отжима плодовой мяги	73
Выработка сусла безъ прессовъ	77
Заготовка сусла	80
Уничтоженіе кислотности	—
Добавленіе кислоты въ сусло	84
Придача къ суслу сахара	—
Броженіе сусла и уходъ за нимъ	—
Какъ устроить самую простѣйшую бродильную втулку	87
Время или срокъ броженія	88
Первая переливка вина	—
Дрожжи	89
Еще о переливаніи вина	90
Провѣтриваніе вина	91
Освѣтленіе вина	92
Полученіе спирта изъ бражки посредствомъ перегонки	93