

15274
194
Ф. Васильевъ.

Домашній Квасоваръ = = = = Практикъ.

(Шипучіе напитки, минеральныя воды и проч.).

Приготовление домашнимъ способомъ различныхъ квасовъ, какъ хлѣбныхъ, такъ фруктовыхъ и ягодныхъ, меду, фруктовыхъ и ягодныхъ водъ, разныхъ прохладительныхъ напитковъ, фруктовыхъ и ягодныхъ соковъ, сироповъ, сбитню и „Русскаго шампанскаго“.

2-е ИЗДАНИЕ

✂ Цѣна 40 коп. ✂

МОСКВА, — 1917 г.
Издание книжнаго магазина П. К. Комисаренко.
Уланскій, пер. д. № 30.

**ВЪ КНИЖНОМЪ МАГАЗИНѢ
П. К. КОМИСАРЕНКО.**

Москва, Уланскій пер., д. № 30.

ПРОДАЮТСЯ СЛѢДУЮЩІЯ КНИГИ.

Общедоступный народный лѣчебникъ. (Руководство для врачеванія отъ всѣхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей безъ помощи врача). Составилъ врачъ Павловскій, (Эта книга является настольной для каждого семейства). Оглавленіе: Устройство человѣческаго тѣла. Наружныя болѣзни. Раненіе. — Обеззараживаніе ранъ и перевязочныя матеріалы. — Лѣченіе ранъ. — Тяжелыя раненія. — Гнилыя раны. — Рожа. — Отравленныя раны. — Собачье бѣшенство. — Укушеніе змѣи. — Болѣзни кожи. — Воспаленіе кожи. — Экзема. — Чесотка. — Вшивость. Наравы. — Чирей. — Язвы. — Сибирская язва. — Гангрена. — Ожоги. — Обмороживаніе. — Воспаленіе подкожныхъ слизист. сумокъ. Болѣзни мышцъ, суставовъ и костей. Ревматизмы. — Воспаленіе сухожилій. — Воспаленіе надкостницы и суставовъ. — Ушибы. — Переломы костей. — Растяженіе суставовъ и вывихъ. — Объ опухоляхъ и наростахъ. — Ракъ. — Саркома и грыжа. Внутреннія болѣзни. — Болѣзни дыхательныхъ органовъ. — Насморки и кровотеченія изъ носа. — Воспаленіе гортани. — Крупъ. — Чихотка. — Воспаленіе и отеки легкихъ. — Болѣзни рта и языка. — Зубная боль. — Жаба. — Дифтеритъ. — Болѣзни желудка и кишокъ. — Болѣзни печени. — Болѣзни сердца. — Цынга. — Золотуха. — Английская болѣзнь. — Корь и скарлатина.

Книга написана общепонятнымъ русскимъ языкомъ безъ специальныхъ медицинскихъ выраженій. Цѣна 1 руб. (сб.).

Адвокатъ деревенскій (справоч. книжка). Какъ писать и подавать въ судъ прошенія безъ помощи адвоката съ точнымъ указаніемъ налагаемыхъ судомъ взысканій по новому Высочайше утвержденному закону 15 іюня 1913 г. Ц. 30 к. (сб.).

Новый полный дѣловой письменникъ, содержащій въ себѣ всѣ дѣловыя бумаги, прошенія во всѣ присутственныя мѣста: судебныя и административныя договоры, довѣренности, выдержки изъ вексельнаго устава съ образцами векселей; опека и попечительство, торговые циркуляры и проч. Цѣна 1 руб., съ пересылкой 1 руб. 35 коп.

Юридическое наставленіе крестьянамъ.

Какъ укрѣпить въ собственность земельный надѣлъ и какъ владѣть землей на правахъ собственника. Съ приложеніемъ закона 14 іюня 1910 г. Необходимый справочникъ для крестьянина 1915 г. Ц. 35 к. (сб.).

Юридическій справочникъ.

Для крестьянъ и мелкихъ собственниковъ землевладѣльцевъ. Необходимая настольная книга для каждаго дѣлового человѣка. Всѣ справки о веденіи судебныхъ и другихъ дѣлъ. Формы и образцы прошеній и друг. дѣловыхъ бумагъ. 446 стр. на хорошей бумагѣ цѣна 1 р. 50 коп. въ хорошемъ коленкоровомъ переплетѣ 2 руб. съ перес. на 40 к. дороже.

За пересылку книгъ взимается по почтовой таксѣ.
Съ требованіями обращаться въ книжный магазинъ **П. К. Комисаренко.**
Москва, Уланскій пер., д. № 30.

Ф. Васильевъ.

**Домашній
Квасоваръ =
= Практикъ.**

(Шипучіе напитки, минеральныя воды и проч.).

Приготовленіе домашнимъ способомъ различныхъ квасовъ, какъ хлѣбныхъ, такъ фруктовыхъ и ягодныхъ, меду, фруктовыхъ и ягодныхъ водъ, разныхъ прохладительныхъ напитковъ, фруктовыхъ и ягодныхъ соковъ, сироповъ, сбитню и „Русскаго шампанскаго“

2-е ИЗДАНІЕ

Цѣна 40 коп.

МОСКВА, — 1917 г.

Изданіе книжнаго магазина **П. К. Комисаренко.**

Уланскій, пер. д. № 30.

Нѣсколько словъ о квасѣ.

Хлѣбный русскій квасъ,—есть самый здоровый и полезный напитокъ.

Вотъ что говоритъ одинъ почтенный ученый о хлѣбномъ квасѣ:

„У людей страдающихъ болѣзнь легкихъ не рѣдко замѣчается упорное разстройство желудка, неподдающееся ни какому лѣченію.

Наукой дознано, что поносы, происходящіе отъ того, что въ крови больного являются чахоточныя бациллы, излѣчиваются такимъ невиннымъ способомъ, какъ хорошій хлѣбный квасъ. Стоитъ только больному, сообразуясь съ комплекціей начать пить послѣ ѣды отъ $\frac{1}{2}$ стакана квасу — и поносы прекращаются“.

Вотъ какимъ цѣлебнымъ свойствомъ обладаетъ русскій хлѣбный квасъ, а мы, обладая такимъ чудеснымъ напиткомъ, почему то оставили его и набросились на другіе напитки, какъ-то пиво и проч.

Раньше повсюду въ городахъ и деревняхъ квасъ былъ самымъ любимымъ напиткомъ русскаго народа, онъ замѣнялъ собою чай. Поэтому-то можетъ быть, былъ и здоровѣе народъ.

Раньше ни одинъ человѣкъ не обходился безъ этого цѣлебнаго напитка, пили его за обѣденнымъ столомъ, пили за работой въ полѣ, пили чувствуя жажду или какой либо недугъ.

Квасъ какъ въ деревняхъ, такъ и въ городахъ всегда приготавливали домашнимъ способомъ, и только домашній квасъ безусловно полезенъ, приготавливаемый для продажи же наоборотъ, въ боль-

2

89

шинствѣ случаевъ очень вреденъ, такъ какъ онъ готовится квасоварами торговцами чаще всего не на сахарѣ, а на патоцѣ и на сырой водѣ, что для здоровья очень вредно

Приготовление кваса самое простое и доступное для каждой хозяйки, какъ, въ горородѣ такъ и въ деревнѣ.

Посуда для квасоваренія.

Для приготовления 50 бутылокъ хорошаго питательнаго кваса и около 2 ведеръ простого, т.е. болѣе жидкаго, но также хорошаго кваса для прислуги и проч., нужна слѣдующая посуда: двѣ деревянные кадки, одна—въ 4 ведра, другая—въ 3 ведра, котелъ, емкостью въ 1 ведро. съ плотной крышкѣй-сковородой, банка для опары, глиняный горшокъ, весло для перемѣшиванія сусла, воронка для разлитія кваса въ бутылки, деревянная машинка для закупориванія бутылокъ и пробки, которыя передъ закупориваніемъ ошпариваются кипяткомъ. Посуда, какъ то кадки, горшки, банки, котелъ и бутылки передъ употребленіемъ должны быть чисто вымыты.

Приготовление квасовъ.

Питательный полезный русскій хлѣбный квасъ.

Для приготовления такого кваса берутся слѣдующіе продукты:

Ржаной муки	5	фун.
Ржаного солоду	4	„
Солоду ячнаго	1	„

Солоду пшеничнаго	1	фун.
Гречневой муки	$\frac{1}{2}$	„
Подправочной пшеничной	$\frac{1}{4}$	„
Сахарнаго песку	$2\frac{1}{2}$	„
Изюму крупнаго или мелкаго	$\frac{1}{2}$	„
Квасной душистой мяты	3	зол.
Свѣжихъ сухихъ дрожжей	$\frac{1}{8}$	фун.

Изъ количества этихъ продуктовъ должно получиться 50 бутылокъ хорошаго питательнаго квасу, и $1\frac{1}{2}$ —2 ведра обиходнаго квасу, болѣе жидкаго, но также очень хорошаго.

Квасъ готовится такъ: кладутъ всю порцію ржаного солода въ котелъ, вливаютъ въ него кипятку столько, чтобы получилось тѣсто средней густоты.

Послѣ этого тѣсто хорошенько размѣшиваютъ, накрываютъ чистой тряпкой и даютъ такъ стоять въ теченіе 1— $1\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ кладутъ въ тѣсто весь солодъ ячный и пшеничный, снова хорошенько размѣшиваютъ, чтобы небыло комковъ, потомъ покрываютъ тряпкой и даютъ постоять $\frac{3}{4}$ часа.

Послѣ этого въ тѣсто всыпаютъ всю ржаную муку, понемногу разбавляя холодной водой и сильно при этомъ мѣшая. Такимъ образомъ, не переставая мѣшать, наполняютъ котелъ до краевъ. Затѣмъ снова котелъ покрываютъ тряпкой и даютъ немного постоять, послѣ этого котелъ ставятъ въ хорошо нагретую печь, закрывая котелъ плотно крышкѣй и даютъ ему стоять въ печи 24 часа.

По прошествіи указаннаго времени, котелъ вынимаютъ изъ печи, наливаютъ горячей кипяченой водой (но не кипятку) и хорошенько размѣшиваютъ тѣсто, потомъ переливаютъ въ 4-хъ ведерную кадку. Дальше: прибавляютъ $\frac{3}{4}$ ведра холодной кипяченой воды, хорошенько размѣшиваютъ весломъ, закрываютъ чистой тряпкой кадку

и даютъ стоять до слѣдующаго дня, время съ времени помѣшивая сусло весломъ.

На другой день ставятъ опару, т. е. кладутъ въ банку, такъ называемую опарницу дрожжи, вышеуказанную порцію гречневой муки и пшеничной, разводятъ теплой кипяченой водой, хорошенько размѣшиваютъ, покрываютъ тряпкой и ставятъ опару въ теплое мѣсто, на печь. Спустя немного времени опару помѣшиваютъ, и такъ повторяютъ раза три, пока опара хорошенько взойдетъ. Въ это время обвариваютъ кипяткомъ и даютъ ей хорошенько настояться.

Отстоянный квасъ сливаютъ осторожно деревяннымъ ковшомъ въ другую 3 хъ ведерную кадку; сливать нужно какъ можно осторожнѣй, чтобы съ сусломъ не опадала гуща.

Такимъ образомъ слитый квасъ называется *первачемъ*.

Потомъ когда поставленная спара въ банкѣ хорошо подойдетъ, ее кладутъ въ слитый *первачъ*; туда же сливаютъ процѣженный настой мяты, всыпаютъ вышеуказанную порцію сахара, даютъ квасу постоять и когда онъ забродитъ, его вновь сливаютъ съ опары и разливаютъ въ чистыя бутылки, хорошо закупоривая ошпаренными пробками, предварительно положивъ въ бутылки изюмъ, если изюмъ крупный, то только по одной изюминѣ, а если мелкій, то по нѣскольکو.

Разлитый квасъ въ бутылкахъ хранятъ на льду въ лежачемъ положеніи.

Оставшуюся гущу въ 4-хъ ведерной кадкѣ доливаютъ 2 мя ведрами теплой кипяченой воды, хорошенько перемѣшиваютъ нѣсколько разъ весломъ, потомъ даютъ ему устояться и на другой день сливаютъ его съ гущи въ 3-хъ ведерную кадку и кладутъ въ него оставшуюся опару. Затѣмъ перемѣшиваютъ нѣсколько разъ въ день, даютъ квасу перебродить и потомъ сливаютъ въ

чистый боченокъ; по желанію можно въ это сусло прибавить еще мяты и сахару. Боченокъ съ квасомъ ставятъ въ холодномъ мѣстѣ, самое лучшее въ погребѣ.

Боченокъ долженъ быть хорошо закупоренъ, а для цѣженія кваса должна имѣться втулка съ отверстіемъ, или кранъ.

Приготовленный такимъ образомъ квасъ обходится очень дешево и даетъ здоровый, питательный и освѣжающій напитокъ.

Квасъ столичный.

Столичный квасъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: берутъ 20 фунт. ржаной муки, $1\frac{1}{2}$ фун. пшеничной, $\frac{1}{2}$ фун. гречневой, $\frac{1}{2}$ гарнца солода ячменнаго, $\frac{1}{2}$ гарнца солода ржаного и $\frac{1}{2}$ гарнца солода пшеничнаго, $\frac{1}{2}$ фунта дрожжей, $\frac{1}{4}$ фунта мяты.

Весь этотъ матеріалъ, кромѣ пшеничной и гречневой муки, которой нужно оставить по $\frac{1}{3}$ части, положить въ кадку и налить такое количество воды, чтобы тѣсто вышло густоватое. Потомъ небольшимъ количествомъ кипятка тѣсто это нужно заварить и хорошенько размѣшать, Затѣмъ тѣсто переложить въ чугуны и, хорошо закрывши, поставить въ жарко натопленную печь. Устье печи закрыть плотно заслономъ и замазать пазы глиной.

По прошествіи сутокъ, чугуны слѣдуетъ вынуть изъ печи и долить его до верху теплою водою. Затѣмъ дать постоять ему часа два и когда корки хорошо размокнутъ, переложить все тѣсто въ кадку, влить ведро кипятку и 2 ведра холодной воды, хорошенько размѣшать нѣсколько разъ, потомъ дать суслу отстояться.

Послѣ этого, когда сусло отстоится, взять ковшъ устоявшагося сусла, всыпать въ него оставшуюся гречневую и пшеничную муку, положить дрожжей, хорошенько размѣшать, накрыть чистой тряпкой и поставить въ теплое мѣсто, чтобы опара подошла. На оставшееся тѣсто въ кадкѣ налить ведра три холодной кипяченой воды, хорошенько перемѣшать, дать устояться и затѣмъ слить въ боченокъ. Потомъ обваривать мяту и когда она настоится, опускаютъ въ боченокъ.

Поднявшуюся опару опускаютъ туда же. Закупоренный боченокъ хранить на льду.

Квасъ городской.

Берутъ 15 фунтовъ ржаного солоду, 20 фун. обдирной муки ржаной, 2 фун. солоду ячнаго $2\frac{1}{2}$ фун. сахарнаго песку, 5 фун. солоду дранцу, 5 фун. гречневой муки. $1\frac{1}{2}$ фун. крупнаго изюму, 2 фун. крупчатой муки, 2 стакана дрожжей и $\frac{3}{4}$ фун. мяты.

Эта пропорція служить для приготовления 120—130 бутылокъ хорошаго городского кваса.

Приготовленный солодъ кладутъ въ кадку, размѣшиваютъ весломъ, вливъ туда немного теплой воды. Затемъ тѣсто завариваютъ кипяткомъ, хорошо размѣшивая. Тѣсто должно получиться умеренной густоты. Затемъ кадку покрываютъ чистымъ холстомъ и даютъ стоять въ покоѣ въ теченіе часа или полтора. Потомъ снова хорошенько размѣшиваютъ, чтобы не было комковъ; если тѣсто окажется очень густо, то его слѣдуетъ развести немного теплой водою и затѣмъ выложить въ чугуны, въ одинъ или же въ нѣсколько. потомъ, наливъ сверху тѣста немного холодной воды, ставятъ въ хорошо натопленную печь на полсутки.

Послѣ этого чугуны вынимаютъ изъ печи, доливаютъ ихъ до верха теплой водою и когда отмокнетъ отъ краевъ чугуна приставшее тѣсто, выкладываютъ его въ кадку, разводятъ немного кипяткомъ, а потомъ доливаютъ водою такое количество, чтобы получилось 120—140 бутылокъ квасу и даютъ отстояться. Когда сусло отстоится, тогда его осторожно деревяннымъ ковшомъ сливаютъ въ другую кадку. Послѣ этого готовятъ опару изъ $\frac{1}{2}$ ф. гречневой и $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной, разводятъ 2 стакана дрожжей теплымъ кваснымъ сусломъ и ставятъ въ теплое мѣсто. Затѣмъ въ кастрюлю или въ горшокъ наливаютъ 5—6 бутылокъ сусла всыпаютъ туда сахаръ, кладутъ мяту и ставятъ на огонь; когда эта масса вскипитъ, опускаютъ туда изюмъ, снова кипятятъ, потомъ даютъ остынуть до температуры парнаго молока, опускаютъ туда поднявшуюся опару, хорошо размѣшиваютъ и сливаютъ сквозь сито въ кадку съ сусломъ. Кадку послѣ этого покрываютъ холстомъ и даютъ суслу закиснуть. Когда квасъ начнетъ покрываться бѣлою пѣною, это значитъ что квасъ бродитъ, т.е. готовъ. Тогда его осторожно сливаютъ въ другую чистую кадку и разливаютъ по бутылкамъ и закупориваютъ ошпаренными пробками.

Разлитый квасъ въ бутылкахъ оставляютъ на нѣсколько часовъ. 3—5, стоять въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ его выносятъ на ледъ.

Приготовленный квасъ такимъ образомъ на другой день готовъ для употребленія.

Оставшуюся гущу послѣ этого кваса сливаютъ всю вмѣстѣ, разводятъ 2 ведрами воды или болѣе, потомъ хорошенько размѣшиваютъ, прибавляютъ мяты и сахару, потомъ когда отстоится сливаютъ въ бутылки или въ боченокъ и выносятъ на ледъ.

Квасъ баварскій.

Баварскій квасъ готовится такъ: берутъ 10 фун. ржаного солоду и 4 фун. ржаной муки, обвариваютъ все это кипяткомъ до густоты тѣста и ставятъ въ хорошо закрытомъ чугуна на ночь въ печь.

На утро готовый солодъ разводятъ кипяткомъ и выливаютъ въ кадку; затѣмъ опускаютъ туда обваренную мяту вмѣстѣ съ настоемъ отъ мяты, прибавляютъ ее по желанію, потомъ наливаютъ въ кадку воды ведеръ 5—6, кладутъ дрожжи, хорошенько размѣшиваютъ и даютъ стоять. Когда квасъ перебродитъ, его сливаютъ въ маленькіе боченки или въ бутылки, которыя закупориваютъ ошпаренными пробками и выносятъ на погребъ.

Боярскій квасъ или сухарный.

Берутъ 10 фун. ржаного сушеннаго хлѣба, поджариваютъ въ печкѣ, потомъ кладутъ въ кадку, туда же кладутъ $\frac{1}{4}$ фун. мяты квасной, заливаютъ все это 2 ведрами кипятку, накрываютъ чистой тряпкой и ставятъ на 1 сутки въ теплое мѣсто. Затемъ сусло сливаютъ, процеживая сквозь сито въ другую чистую кадку и опускаютъ туда 4 фун. сахарной патоки. Затѣмъ опускаютъ заранѣе приготовленную опару, хорошенько размѣшиваютъ и даютъ стоять, пока забродитъ. Когда опара поднимется на верхъ кадки въ видѣ пѣны, то ее снимаютъ ситечкомъ и квасъ разливаютъ осторожно въ бутылки. Закупоренныя бутылки ошпаренными пробками немедленно выносятъ на ледъ. Такой квасъ бываетъ готовъ къ употребленію черезъ сутки или двое, который бываетъ очень вкусенъ и питателенъ. Въ такой квасъ можно класть изюмъ или лимонныя корки. Изюмъ или лимонъ кладется въ бутылки.

Квасъ особенный.

Берутъ по одному гарнцу солода мелкаго и дранца съ прибавкой 2 гарнцевъ ржаной муки, затираютъ это все въ котлѣ или въ глиняной корчагѣ на кипяткѣ, доводя смѣсь до густого тѣста; потомъ плотно закрывъ котелъ крышкой ставятъ въ хорошо натопленную печь и даютъ стоять сутки. Затемъ тѣсто вынимаютъ, выкладываютъ его въ кадку, разводятъ кипяткомъ въ такомъ же количествѣ, какое употреблено было на заторъ тѣста. Затемъ хорошенько размѣшиваютъ весломъ, чтобы небыло комковъ, кладутъ потребное количество хорошей квасной мяты и оставляютъ стоять на цѣлыя сутки, закрывъ чистымъ холстомъ.

Спустя сутки, дѣлаютъ опару изъ стакана разведенныхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. гречневой и $\frac{1}{2}$ фун. пшеничной муки, прибавляютъ въ опару немного сахарной патоки и выливаютъ всю эту смѣсь въ кадку съ сусломъ. Послѣ этого сусло хорошенько размѣшиваютъ и даютъ ему стоять часа полтора; затѣмъ льютъ въ кадку по немногу холодной воды и такъ въ теченіе 2 хъ дней наполняютъ ее до краевъ. Послѣ cadaго подливанія воды, сусло надо хорошенько размѣшивать и закрывать кадку. Наполнивъ кадку до краевъ даютъ ей стоять однѣ сутки.

Послѣ сутокъ квасъ пробуютъ и если онъ не особенно киселъ, то даютъ ему стоять до тѣхъ поръ, пока въ немъ получится желаемая кислота.

Затѣмъ квасъ сливаютъ въ боченки и хранятъ на льду. Такой квасъ бываетъ очень вкусенъ и очень долго не портится.

Квасъ мартовскій.

Мартовскій квасъ готовится такъ: берутъ 20 фун. ржаного солоду, заливаютъ его горячей водой, хорошенько разбиваютъ комки и доводятъ растворъ до густого тѣста. Потомъ даютъ ему постоять $\frac{3}{4}$ часа; солодъ размѣшивается въ кадкѣ. Потомъ въ кадку прибавляется постепенно 2 ведра кипятку, хорошенько мѣшая при этомъ весломъ. затѣмъ кладутъ туда-же $1\frac{1}{2}$ пуда ржаной муки, потомъ $2\frac{1}{2}$ фун. гречневой и $2\frac{1}{2}$ фун. пшеничной. Когда тѣсто хорошо размѣшанное, будетъ готово, его раскладываютъ въ корчаги и ставятъ накрытымъ плотно крышкой въ хорошо натопленную печь.

Утромъ тѣсто выкладываютъ въ чистую кадку, разводятъ сначала горячей водой, а потомъ холодной, при чемъ хорошенько сусло размѣшиваютъ и разбиваютъ комья. Послѣ этого даютъ стоять квасу двое сутокъ; сусло каждый день хорошенько размѣшиваютъ раза два или три.

Затѣмъ квасъ сливаютъ въ бочки, готовятъ затѣмъ опару изъ квасного сусла и дрожжей и когда она взойдетъ, опускаютъ ее въ бочки; затѣмъ кладутъ обваренную мяту. Квасъ держать на погребицѣ, а когда онъ начнетъ бродить, его опускаютъ въ погребъ на ледъ.

Когда стоитъ квасъ во время броженія на погребицѣ, бочку слѣдуетъ хорошенько укрыть ковромъ.

Спустя 2 мѣсяца такой квасъ будетъ готовъ для употребленія.

Квасъ скороспѣлый.

Берутъ $1\frac{1}{2}$ фун. ячневаяго солоду, смѣшиваютъ съ такимъ же количествомъ ржаной и двойнымъ количествомъ т. е съ 3 мя фунтами пеклеванной муки, обвариваютъ кипяткомъ и ставятъ въ печь

на полсутки. Затѣмъ тѣсто выкладываютъ въ кадку и заливаютъ $1\frac{1}{2}$ —2 ведрами кипятка, хорошенько при этомъ мѣшая.

Черезъ полсутки сусло сливаютъ съ гущи, прибавляютъ въ него 3—4 фунта сахару, потомъ, когда сахаръ распустится, прибавляютъ въ него мятный настой. Послѣ этого вливаютъ стаканъ жидкихъ дрожжей, или же дѣлаютъ опару изъ $\frac{1}{8}$ дрожжей и полфунта пшеничной муки и когда опара подойдетъ, ее кладутъ въ квасъ. Послѣ этого даютъ квасу постоять часа 2—3, снимаютъ съ поверхности пѣну, потомъ сусло осторожно сливаютъ въ другую кадку, процѣживаютъ и затѣмъ разливаютъ въ бутылки. Закупореннымъ бутылкамъ даютъ постоять часа три въ тепломъ мѣстѣ, потомъ выносятъ на ледъ.

На другой день квасъ готовъ къ употребленію.

„Биселыя щи“.

Берутъ 10 фунтовъ хлѣба, рѣжутъ на мелкіе ломтики и зарумяняютъ ихъ на легкомъ жару; затѣмъ толкутъ въ порошокъ и заливаютъ въ кадкѣ горячей водой. Спустя полчаса тѣсто въ кадкѣ хорошенько размѣшиваютъ, прибавляютъ туда 8 фунт. гречневой муки, по полчетверки солода ячменнаго и ржаного, и вновь хорошенько вымѣшиваютъ. Потомъ выкладываютъ въ плошки и запекаютъ. Послѣ запечки, горячую массу размываютъ на куски, кладутъ въ кадку и заливаютъ горячей водой 4—5-ю ведрами, прибавляя туда настой мяты и 5—6 фунт. сахару. Спустя 3—4 часа въ суслѣ поднимется пѣна, ее снять, сусло сливаютъ въ другую кадку, процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки. во время броженія прибавляютъ въ сусло полтора фунта истолченаго изюма.

Въ бутылки передъ разливомъ кладутъ по одной крупной изюминѣ, а мелкихъ 2—3.

По закупориваніи, пробки завязываютъ тонкой проволокой или бичевкой.

Квасъ мѣщанской.

Берутъ 10—12 фунт. ржаныхъ сухарей, потомъ заливаютъ ихъ 2 ведрами кипятка. Черезъ сутки жидкость процѣживаютъ, не отжимая гущи. переливаютъ въ другую кадку и прибавляютъ 2 фун. сахару или 3 фун. сахарной патоки. Потомъ дѣлаютъ опару изъ $\frac{1}{8}$ фун. дрожжей и полфун. пшеничной муки, разводя водою, теплотой какъ парное молоко и ставятъ опару въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, ее кладутъ въ теплое сусло вмѣстѣ съ этимъ и опускаютъ обваренную мяту.

Когда сусло забродитъ, пѣну снимаютъ, сусло осторожно сливаютъ въ другую кадку, потомъ процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

Въ бутылки по желанію кладутъ изюмъ, и по закупориваніи выносятъ на ледъ, предварительно часа 2—3 даютъ постоять въ тепломъ мѣстѣ.

Такой квасъ на другой день готовъ бываетъ къ употребленію. Онъ также бываетъ очень вкусенъ и питателенъ.

Квасъ военный.

На 80 ведеръ кваса полагается:

Солода ячнаго	4 четверика.
„ ржаного	4 пуд. 10 фун.
Муки ржаной	1 пуд. 20 фун.
Мяты	5 фунтовъ.
Дрожжей	$\frac{3}{4}$ кружки.
Муки пшеничной	2 фунта.

Засыпавъ въ кадку 4 четверика ячнаго солода. 4 пуда 10 ф. ржаного солода и 1 пуд. 20 фун. муки ржаной, смѣсь эту завариваютъ кипяткомъ, перемѣшивая до тѣхъ поръ, пока она не засолодѣетъ.

Затѣмъ смѣсь кладется въ чугуны и ставится въ истопленную печь на 24 часа, послѣ чего вынимается изъ печки и выкладывается изъ чугуновъ въ чанъ, въ который тотчасъ же наливается 85 ведеръ кипятку.

Черезъ 2 или 3 часа жидкость спускается въ другой чанъ и къ ней прибавляютъ для закваски $\frac{3}{4}$ кружки дрожжей, предварительно заправленныхъ 2 фунтами пшеничной муки.

Постоявъ такимъ образомъ часа три, т. е. пока поднимутся дрожжи, квасъ наливается въ бочки, куда потомъ кладется мята, и квасъ готовъ.

Изъ всего этого количества получается 80 ведеръ кваса.

Квасы ягодные и фруктовые.

Эти легкіе не спиртные напитки получаютъ изъ различныхъ плодовъ и ягодъ, между которыми болѣе всего примѣняются: клюква, малина, вишня, яблоки, груша и, затѣмъ болѣе нѣжныя ягоды: земляника, клубника; крѣпкія ягоды: брусника, рябина, барбарисъ, крыжовникъ и смородина.

Вишни идутъ для кваса очищенные отъ стеблей и косточекъ, яблоки и груши разрѣзаются пополамъ или на нѣсколько частей. Употребляемые для кваса плоды и ягоды должны быть обязательно спѣлые и чистые. Также употребляются плоды и въ сухомъ видѣ. Количество плодовъ и ягодъ кладется смотря по количеству воды, сколько хотятъ приготовить кваса. Обыкновенно

дѣлають такъ: наполняютъ плодами или ягодами кадку и заливають водой. Кислыхъ ягодъ, какъ-то: клюква, барбарисъ и рябина, берутъ лишь на половину. Всѣ квасы, какъ фруктовые, такъ и ягодные, подслащиваются сахаромъ, а для аромата кладутъ пряности: имбирь, мяту, танинъ и проч. На днѣ кадки или чана устраиваютъ фильтръ, состоящій изъ слоя, въ $\frac{1}{4}$ аршина толщиною, чистой выпаренной соломы на которую настилаютъ выпаренный кусокъ парусины. Близъ дна должно быть отверстіе съ краномъ или втулкой для спуска жидкости; посуда должна быть покрыта деревянной крышкой. На плоды или ягоды наливаютъ кипяченую, но не горячую воду, и ставятъ посуду на ледъ, иначе они скоро окиснутъ. Фруктовые и ягодные квасы должны сохраняться въ холодномъ мѣстѣ, самое лучшее на ледникѣ.

Каждому извѣстно, что вытяжка соковъ изъ плодовъ и ягодъ водою идетъ постепенно, то одна и таже нагрузка кадки можетъ служить болѣе или менѣе продолжительное время, всякій разъ послѣ спуска нѣкотораго количества кваса прибавляютъ столько воды, чтобы масса плодовъ постоянно находилась подъ водою.

Разлитый квасъ въ бутылки имѣетъ лучшій вкусъ, чѣмъ въ кадкѣ.

Бутылки закупориваютъ ошпаренными пробками и обвязываютъ бичевкой или тонкой проволокой. Хранятъ бутылки съ квасомъ на льду или зарытыми въ погребъ въ песокъ.

Квасъ клюквенный.

Въ чистую кадку, на дно, кладутъ слой въ $\frac{1}{4}$ аршина толщиною сухой цѣльной ржаной соломы. Затѣмъ насыпаютъ ягоды, берутъ ихъ въ такомъ количествѣ, чтобы 1 часть ягодъ приходилась на четыре части воды (вода холодная, прокипяченная).

Наполненную кадку ставятъ въ холодномъ мѣстѣ, только не на морозѣ. Дней черезъ 8—10 часть жидкости сцѣживаютъ и добавляют такимъ же количествомъ чистой воды. Сцѣженный квасъ смѣшиваютъ съ сахаромъ и даютъ раза два прокипѣть, потомъ остуживаютъ и разливаютъ въ бутылки кладутъ по куску сахару.

Дней черезъ 8—10 сцѣживаютъ новую порцію квасу и также разливаютъ по бутылкамъ. Такъ продолжаютъ, пока жидкость станетъ безцвѣтной.

Другой способъ приготовленія клюквеннаго кваса слѣдующій:

Раздавливаютъ толкачемъ, или чѣмъ-либо клюкву, потомъ заливаютъ ее водою, по количеству въ 5—6 разъ больше, чѣмъ было клюквы, хорошенько размѣшиваютъ, потомъ даютъ постоять часовъ 8—10, послѣ чего процѣживаютъ жидкость сквозь холстину, затѣмъ кипятятъ съ сахаромъ (сахаръ кладется по желанію). Когда жидкость скипитъ раза 2—3, ее сливаютъ въ чистую кадку, куда можно (если желаютъ) класть нѣсколько ломтиковъ лимона безъ сѣмянъ. Потомъ, когда жидкость остынетъ до температуры парнаго молока, въ нее вливаютъ разведенныя дрожжи, на каждое ведро квасу по $\frac{1}{2}$ чайной чашки. Когда жидкость перебродитъ, ее процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

Квасъ малиновый.

Берутъ малину, разминаютъ въ прессѣ, или просто въ какой либо посудѣ толкачемъ, отжимаютъ сокъ, смѣшиваютъ его съ такимъ количествомъ бутылокъ воды, сколько было фунтовъ ягодъ и на каждыя 5—6 бутылокъ смѣси прибавляютъ 1 фунтъ сахарнаго песку. Послѣ этого Домашній квасоваръ практикъ.

жидкость ставят на огонь, дают нѣсколько разъ прокипѣть, снимаютъ пѣну и составляютъ съ огня.

Когда жидкость остынетъ въ нее прибавляютъ на каждыя 15 бутылокъ $\frac{3}{8}$ фунта двууглекислой соды, хорошенько размѣшиваютъ и затѣмъ разливаютъ въ бутылки, въ которыя можно класть по нѣсколько изюминъ.

Бутылки наливаютъ не полными а по плечики; закупоренныя обвязываютъ тонкой проволокой или бичевкой, послѣ чего бутылки съ квасомъ опускаютъ въ горячій кипятокъ и держатъ въ немъ $\frac{1}{4}$ часа.

Квасъ сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. Такимъ же способомъ приготавливаютъ квасы: клубничный, земляничный, вишневый, черносмородиновый, брусничный и проч.

Яблочный квасъ.

Спѣлыми яблоками, очищенными отъ вѣтокъ и зеренъ, наполняютъ бочку и заливаютъ остывшей отварной водой.

Прежде чѣмъ положить яблоки на дно бочки, ближе къ втулкѣ или крану кладется чистая солома, чрезъ которую и будетъ фильтроваться квасъ.

Лѣтомъ и осенью бочку съ квасомъ держатъ на льду, а зимою въ сухомъ погребѣ. Отцѣженный квасъ снова добавляют кипяченой водою.

Яблочный сидръ.

Яблокамъ, снятымъ съ деревьевъ, даютъ вылежаться на солнцѣ, чтобы они сдѣлались мягкими; кислые яблоки отдѣляютъ отъ сладкихъ. Потомъ яблоки въ кадкѣ мелко рубятъ, какъ напугу, яблоки кислые отъ сладкихъ рубятъ отдѣльно, затѣмъ изрубленные яблоки укладываютъ

въ мѣшки и выжимаютъ изъ нихъ съ помощью каменнаго гнета сокъ.

Выжатый сокъ покрываютъ чистой холщевой тряпкой и выносятъ на погребъ, гдѣ и даютъ ему стоять 3 дня, чтобы онъ хорошенько отстоялся. Затѣмъ его разливаютъ по бутылкамъ, сладкій сокъ отдѣльно отъ кислаго, или же смѣшиваютъ его пополамъ. Передъ разливомъ, въ каждую обязательно кладутъ по нѣсколько изюминокъ. Бутылки съ сидромъ закупориваютъ ошпаренными пробками, потомъ обвязываютъ ихъ бичевкой или тонкой проволокой и хранятъ на льду, а зимой въ сухомъ прохладномъ погребѣ.

Такой сидръ можетъ сохраняться болѣе года.

Грушевый сидръ.

Грушевый сидръ готовится также какъ и яблочный, только съ той разницей, что груши берутся обязательно только одного сорта. Снятымъ грушамъ съ дерева даютъ немного вылежаться, но не допускаютъ того, чтобы они сдѣлались какъ яблоки мягкими.

Грушевый сидръ также, какъ и яблочный, бываетъ очень вкусный, освѣжающій напитокъ и сохраняется очень долго.

Квасъ барбарисовый.

Наливаютъ въ котелъ воды и ставятъ на огонь. Когда вода закипитъ, въ кипятокъ кладутъ вѣтви барбариса съ листьями, предварительно разрывавъ ихъ на мелкіе куски, потомъ все вмѣстѣ варятъ до тѣхъ поръ, пока кора отстанетъ отъ вѣтокъ. Затѣмъ въ котелъ кладутъ полчетверика овса, 10 фунтовъ черныхъ сухарей и снова ва-

рятъ, пока хорошенько не разварится барбарисъ. Потомъ снимаютъ съ огня, остужаютъ, листья и вѣтви барбариса вынимаютъ, а когда остынетъ, отваръ процѣживаютъ сквозь чистое полотно. Затѣмъ въ жидкость прибавляютъ 5—6 кружекъ сахарнаго песку или патоки; если хотятъ, чтобы напитокъ былъ красноватаго цвѣта, тогда прибавляютъ къ нему 5—6 кружекъ краснаго вина и сливаютъ въ боченокъ.

Когда жидкость остынетъ какъ парное молоко, въ нее опускаютъ 1 стаканъ пивныхъ дрожжей и хорошенько размѣшиваютъ. Боченокъ закрывать не слѣдуетъ; когда начнется броженіе, пѣну съ поверхности снимаютъ, а потомъ боченокъ закупориваютъ.

Если боченокъ закупорить тотчасъ послѣ опусканія дрожжей, то напитокъ будетъ походить на яблочный сидръ, а закупорить послѣ броженія, то квасъ будетъ слаще. Но въ общемъ въ томъ и другомъ случаѣ такой напитокъ очень пріятенъ на вкусъ и полезенъ для здоровья.

Квасъ ароматическій.

На 50 бутылокъ воды берется: $2\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, $2\frac{1}{2}$ фунта мелко смолотаго пшеничнаго солода, полтора фунта гречневой муки. Все это просѣивается сквозь сито, сыпается въ кадочку и заваривается такъ: сперва льютъ столько кипятку, чтобы получилось густое тѣсто и даютъ стоять въ такомъ видѣ часа $1\frac{1}{2}$ —2.

Потомъ вливаютъ столько кипятку, чтобы хватило на 50 бутылокъ квасу, затѣмъ хорошенько размѣшиваютъ и даютъ отстояться. Когда отстоится, сусло сливаютъ въ кадку и остуживаютъ до теплоты парного молока. Потомъ кладутъ $2\frac{1}{2}$ фунта меду, а за неимѣніемъ меда патоки За-

тѣмъ мѣшаютъ и опускаютъ стаканъ дрожжей. Послѣ этого кладутъ: мяту, корицу, имбирь, гвоздику. Когда на суслѣ покажется пѣна, квасъ разливаютъ въ бутылки и хорошенько закупориваютъ. Послѣ разлитія даютъ бутылкамъ стоять въ теплѣ часа 3—4, потомъ выносятъ на ледникъ.

Такой квасъ черезъ нѣсколько часовъ бываетъ готовъ къ употребленію. Онъ очень вкусенъ и ароматиченъ.

Б р а г а .

Домашняя брага готовится такъ: берутъ $\frac{1}{2}$ ведра ячменнаго солода, заливаютъ его двумя ведрами холодной рѣчной воды и черезъ сутки сливаютъ въ котелъ и варятъ на легкомъ огнѣ при постоянномъ помѣшиваніи въ теченіи $1\frac{1}{2}$ —2 часовъ. Потомъ прибавляютъ 3 горсти хорошаго свѣжаго хмѣля и ставятъ снова на огонь, гдѣ и держатъ еще съ полчаса, потомъ снимаютъ и процѣживаютъ чрезъ холстину въ кадку. Когда жидкость остынетъ до теплоты парного молока, или немного холоднѣе, въ нее кладутъ 4—5 фунтовъ сахарной патоки и одинъ стаканъ жидкихъ дрожжей. Черезъ 5—6 часовъ пѣну снимаютъ и, процѣдивъ сквозь фланель, разливаютъ въ бутылки. Потомъ по закупориваніи брагу хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Скороспѣлые морсы и напитки.

Яблочная вода.

Нарѣзываютъ 15 антоновскихъ яблокъ на мелкіе куски и кипятятъ ихъ съ лимонной цедрой на слабомъ огнѣ въ 5 бутылкахъ воды въ теченіе 30 минутъ. Потомъ прибавляютъ $\frac{3}{4}$ фунта сахара, кипятятъ еще разъ, процѣживаютъ сквозь чистое полотно, прибавляютъ стаканъ бѣлаго вина и папитокъ готовъ къ употребленію.

Апельсиновая вода.

Отжатый изъ 4—5 апельсиновъ сокъ кипятятъ въ 3 бутылкахъ воды съ прибавленіемъ $\frac{1}{4}$ фунта сахарнаго песку, потомъ остужаютъ, процѣживаютъ и папитокъ готовъ къ употребленію.

Клюквенный морсъ.

Берутъ клюкву, промываютъ, наливаютъ на 3 фунта ягодъ 5 стакановъ воды, перетираютъ деревяннымъ толкачемъ и процѣживаютъ сквозь чистую холстину. Потомъ выливаютъ въ кострюлю или такъ, прибавляютъ на каждый стаканъ жидкости по $\frac{1}{4}$ фунта сахарнаго песку, разъ кипятятъ и остудивъ, морсъ готовъ къ употребленію.

Барбарисовая вода.

Берутъ 3 фунта спѣлыхъ ягодъ барбариса, варятъ въ 10 бутылкахъ воды, прибавляютъ палочку ванили, 2 фунта песку и варятъ часа полтора. Потомъ жидкость снимаютъ съ огня, процѣживаютъ черезъ чистую холстину, остужаютъ и вода готова къ употребленію.

Бѣлковая вода.

Берутъ 4 яичныхъ бѣлка, хорошенько взбиваютъ, затѣмъ, не переставая мѣшать, прибавляютъ къ бѣлкамъ 5 стакановъ воды, $\frac{1}{8}$ фунта сахарнаго песку, 2 столовыхъ ложки коньяку и папитокъ готовъ къ употребленію.

Миндальное молоко.

Берутъ полфунта сладкаго миндаля и 15 штукъ горькаго, вымачиваютъ въ теплой водѣ, очищаютъ отъ шелухи, высушиваютъ и толкутъ въ ступѣ. Потомъ смѣшиваютъ съ $\frac{1}{4}$ фунта мелко истолченнаго сахара и заливаютъ 2 бутылками остуженной отварной воды. тщательно потомъ перемѣшиваютъ и процѣдивъ пускаютъ въ употребленіе.

Оршадъ.

Берутъ $1\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля и 20 штукъ горькаго, очищаютъ отъ шелухи, мелко толкутъ въ ступѣ, перетираютъ съ 1 фунтомъ мелко истолченнаго сахара, разбавляютъ 8—10 бутылками воды, процѣживаютъ черезъ чистую холстину, прибавляютъ потомъ 8—10 ложекъ розовой воды и оршадъ готовъ къ употребленію.

Хлѣбная вода.

Берутъ 1 фунтъ чернаго сладкаго хлѣба, разрѣзаютъ на мелкіе ломтики, разрумѣняютъ ихъ въ вольномъ жару, потомъ кладутъ въ глиняный горшокъ и заливаютъ 3 бутылками кипятку. Потомъ, когда жидкость остынетъ, ее сливаютъ, процѣживаютъ черезъ чистый холстъ, прибавляютъ полстакана какого-либо фруктоваго сока и папитокъ готовъ къ употребленію.

Рисовая вода.

Берутъ 1 фунтъ риса, кладутъ въ кастрюлю или тазъ и обливаютъ 2 бутылками кипятка. Черезъ $\frac{1}{4}$ часа процеживаютъ, прибавляютъ по вкусу сахару и фруктоваго сиропа и напитокъ готовъ.

Ячменная вода.

Берутъ 1 фунтъ ячменя, поджариваютъ въ печи, остужаютъ, потомъ толкутъ въ ступѣ въ порошокъ, затѣмъ высыпаютъ въ кастрюлю или тазъ и заливаютъ 8—10 бутылками воды и варятъ въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ 2 часовъ. Послѣ этого процеживаютъ черезъ чистый холстъ, прибавляютъ по вкусу фруктоваго сиропа и напитокъ готовъ къ употребленію.

Клубничный морсъ.

Очищенную клубнику разминаютъ и ставятъ на погребъ, держатъ ее тамъ до тѣхъ поръ, пока онъ приметъ видъ жидкаго киселя. Потомъ сокъ отжимаютъ черезъ полотняную тряпку и оставляютъ стоять пока покажется пѣна; тогда жидкость процеживаютъ вторично черезъ фланель, разливаютъ въ бутылки и ставятъ на погребъ. Сахару кладутъ на 10 частей ягодъ 15 частей сахару.

Вишневый морсъ.

Вишню толкутъ вмѣстѣ съ косточками, затѣмъ выжимаютъ изъ нихъ сокъ и даютъ стоять 2—3 часа, пока отстоится. Потомъ сокъ процеживаютъ черезъ холстъ, разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ. По желанію можно прибавлять сахару. Морсъ слѣдуетъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Яблочный морсъ.

Для этого берутъ кислые яблоки, которые разрезаютъ на мелкіе ломтики, или же просто рубятъ сѣчкой въ корытцѣ. Послѣ этого ихъ кладутъ въ полотняный мѣшокъ и отжимаютъ сокъ подъ прессомъ, т. е. подъ каменнымъ гнетомъ. Въ сокъ потомъ кладутъ меду или сахару и кипятятъ до жидкаго сиропа. Потомъ остужаютъ, разливаютъ въ бутылки и выносятъ въ погребъ на ледъ.

Клюквенный морсъ.

Отобранную и хорошо промытую клюкву разминаютъ, потомъ наливаютъ кипяченой водой, процеживаютъ, прибавляютъ по желанію сахару, остужаютъ и переливаютъ въ бутылки, которыя выносятъ въ прохладное мѣсто.

Фруктовый и ягодный сокъ.

Фруктовый и ягодный сокъ будучи разбавлены водою или вскипачены вмѣстѣ съ нею, даютъ прекрасный прохладительный скороспѣлый напитокъ.

Сокъ изъ фруктовъ, такъ и изъ ягодъ, отжимается путемъ прессованія въ ручной машинкѣ, за неимѣніемъ послѣдній сокъ отжимаютъ въ какой-либо посудѣ посредствомъ деревяннаго толкача. Потомъ полученный сокъ процеживаютъ чрезъ чистую холстину, потомъ его разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ пробками, затѣмъ кипятятъ въ водяной банѣ. Дѣлаютъ это такъ: обвязываютъ каждую бутылку соломой или сѣномъ, потомъ опускаютъ въ какую-либо посуду съ наполненной водой и кипятятъ нѣсколько минутъ.

Чтобы сокъ дальше не окисалъ, пробки слѣдуетъ осмаливать. Въ сокъ можно прибавлять сахару, а по желанію можно и безъ онаго. Сахаръ предпочитается класть въ сокъ не песокъ, а головной.

Крыжовникъ, сливы и другіе фрукты, изъ которыхъ сокъ очень трудно отжимается, пропариваютъ сначала въ водяной банѣ, потомъ кладутъ въ чистый холщевый мѣшокъ и прессуютъ.

Сокъ, выпаренный до густоты патоки, называется сиропомъ или экстрактомъ, который очень долго не портится. Чтобы приготовить прохладительный напитокъ, хотя скажемъ для примѣра — стаканъ, для этого достаточно взять нѣсколько капель экстракта, прибавить сахару и разбавить холодной водой и напитокъ готовъ.

Экстрактъ готовятъ такъ: отжимаютъ сокъ изъ ягодъ, сливаютъ его въ бутылки, предварительно процѣдивъ чрезъ тонкую холстину и фланель. Бутылки не закрываютъ пробками, а обвязавъ соломой или сѣномъ помещаютъ въ кастрюлю съ холодной водой, потомъ кипятятъ выкипѣвшую воду въ кастрюлѣ, снова доливаютъ. Продолжаютъ кипяченіе до тѣхъ поръ, пока сокъ не получится желаемой густоты. Затѣмъ бутылки вынимаютъ, содержимое ихъ выливаютъ въ общій сосудъ, даютъ остыть и тогда снова разливаютъ въ мелкія бутылки, наливая ихъ по плечики. Бутылки хорошо закупориваютъ пробками вываренными въ кипяткѣ съ желатиномъ. Послѣ разлитія горлышки бутылокъ осмаливаютъ и хранятъ въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Сокъ вишневый.

Берутъ отборную вишню, всыпаютъ въ большой муравлений горшокъ, покрываютъ плотно крышкой и ставятъ на нѣсколько часовъ въ воль-

ный жаръ, русской или духовой печи. По вынутіи изъ печи, остужаютъ, затѣмъ оставшіяся ягоды раздавливаютъ толкачемъ, потомъ опрокидываютъ въ холщевый мѣшокъ, который поплотнѣе и отжимаютъ. На каждый фунтъ сока прибавляютъ $\frac{3}{8}$ фунта сахару.

Черничный сокъ.

Черничный сокъ готовится такимъ же путемъ, какъ и вишневый, только въ него сахару кладутъ немного, меньше, чѣмъ въ вишневый, $\frac{1}{4}$ фунта на фунтъ сока.

Клюквенный сокъ.

Берутъ отборную клюкву, промываютъ, отжимаютъ ягоды чрезъ холстину и въ полученный такимъ образомъ сокъ прибавляютъ на каждый фунтъ сока $\frac{1}{4}$ фунта сахару, потомъ кипятятъ и разливаютъ въ бутылки.

Малиновый сокъ.

Берутъ нѣсколько фунтовъ спѣлой малины, разминаютъ ее въ глиняной посудѣ деревяннымъ толкачемъ, потомъ опрокидываютъ въ плотный холщевый мѣшокъ и отжимаютъ сокъ. На каждый стаканъ получившагося сока кладутъ $\frac{3}{4}$ фунта сахару, потомъ даютъ вскипѣть, остуживаютъ, разливаютъ въ бутылки и выдерживаютъ $\frac{1}{2}$ часа въ водяной горячей банѣ.

Смородиновый сокъ.

Берутъ нужное количество ягодъ, отжимаютъ сокъ выливаютъ потомъ его въ кастрюлю и прибавляютъ на каждый фунтъ сока $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Потомъ кипятятъ минутъ 15, послѣ кипѣнія осту-

жаютъ и разливаютъ въ бутылки, помѣщаютъ въ водянную баню на полчаса. Послѣ этого бутылки хранятся въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ.

С и р о п ы.

Сиропъ лимонный.

Берутъ на каждый фунтъ лимоннаго сока 1 бутылку воды, фунтъ сахару и увариваютъ сиропъ до надлежащей густоты. Потомъ сиропъ разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ.

Сиропъ апельсиновый.

Берутъ 10 штукъ апельсиновъ и 2 лимона, снимаютъ съ нихъ кожу и увариваютъ въ сахарномъ сиропѣ, уваривая до желаемой густоты. На каждый апельсинъ берутъ одинъ стаканъ воды и $\frac{1}{4}$ фунта сахару. Готовый сиропъ разливаютъ по бутылкамъ.

Сиропъ ананасный.

Ананасы нарѣзаютъ тоненькими ломтиками, потомъ пересыпаютъ ихъ сахаромъ и оставляютъ на 3 сутокъ въ покоѣ. Послѣ этого отжимаютъ сокъ, процѣживаютъ, увариваютъ и разливаютъ въ бутылки.

Сиропъ смородиновый.

Берутъ хорошую спѣлую ягоду, отжимаютъ сокъ, процѣживаютъ, прибавляютъ на каждый стаканъ сока по $\frac{1}{4}$ фунта сахару, увариваютъ до должной густоты и разливаютъ въ бутылки.

Сиропъ клубничный.

Отбираютъ спѣлую клубнику, кладутъ ее рядами въ плошку, пересыпая мелкимъ сахаромъ, котораго берутъ на фунтъ ягодъ 1 фунтъ, и даютъ клубникѣ въ такомъ видѣ стоять 2 — 3 сутокъ. Послѣ этого сокъ отжимаютъ чрезъ холстину, потомъ увариваютъ до извѣстной густоты и разливаютъ въ бутылки.

Сиропъ малиновый.

Изъ отборной спѣлой малины отжимаютъ чрезъ холстъ сокъ, затѣмъ прибавляютъ къ нему по $\frac{1}{2}$ фунта сахару на стаканъ сока, и увариваютъ до густоты, тщательно снимая при увариваніи пѣну.

Сиропъ яблочный.

Берутъ спѣлые яблоки, мелко ихъ рубятъ, предварительно очистивъ ихъ отъ сердцевины, потомъ кладутъ ихъ съ мелкимъ сахаромъ, съ прибавленіемъ нужнаго количества воды и варятъ, снимая пѣну, до желаемой густоты.

Потомъ когда сиропъ остынетъ, прибавляютъ къ нему 1 ложку лимоннаго сиропа, и еще два раза кипятятъ. Послѣ, когда сиропъ остынетъ, разливаютъ въ бутылки.

Сиропъ розовый.

Берутъ 3 унціи лепестковъ шиповника, 4 унціи розовой воды, 1 кружку рѣчной воды, 2 фунта мелкаго сахару. Розовые лепестки растираютъ въ ступкѣ, потомъ обвариваютъ ихъ кружкой кипятка и даютъ имъ мокнуть въ теченіе 3 — 4 часовъ, послѣ этого процѣживаютъ сквозь полотно. Затѣмъ сцѣженную съ лепестковъ воду варятъ съ сахаромъ, послѣ варки прибавляютъ розовую воду, потомъ все это процѣживаютъ чрезъ фланель и разливаютъ въ бутылки.

Сбитни.

Сбитень ароматный.

На полведра кипятку берутъ $3\frac{1}{2}$ фунта бѣлаго меда и даютъ раствору стоять сутки, затѣмъ сливаютъ въ тазъ или кастрюлю и варятъ въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ — 2 часовъ при постоянномъ помѣшиваніи и сниманіи пѣны. Потомъ по желанію прибавляютъ: гвоздику, кардамонъ, имбирь и проч. $\frac{1}{16}$ фунта хмѣлю, потомъ еще разъ кипятятъ, сливаютъ въ боченокъ и, остудивъ, выносятъ въ погребъ. Спустя недѣли двѣ, сбитень фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки.

Сбитень украинскій.

На ведро горячей воды растворяютъ 8 фунтовъ хорошаго меду. выливаютъ жидкость въ кастрюлю, прибавляютъ пряности и варятъ въ теченіе 37 часовъ. Послѣ варки сбитень сливаютъ въ боченокъ остуживаютъ до температуры парного молока, затѣмъ кладутъ стаканъ пивныхъ дрожжей и выносятъ въ холодное мѣсто. Когда окончится броженіе, жидкость сцѣживаютъ въ другой чистый боченокъ и спустя полтора мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

Сбитень малиновый.

Въ полведрѣ кипятку распускаютъ 4 фунта меда, прибавляютъ бутылку процѣженного малинаго сока и кипятятъ смѣсь въ теченіе 2 — $2\frac{1}{2}$ часа при постоянномъ помѣшиваніи и сниманіи пѣны. Послѣ жидкость остуживаютъ до состоянія

парного молока, вливаютъ въ нее $\frac{1}{4}$ стакана пивныхъ дрожжей, даютъ перебродить, потомъ сцѣживаютъ въ другой боченокъ и выносятъ въ погребъ. Спустя мѣсяцъ сбитень разливаютъ въ бутылки.

Сбитень народный.

$3\frac{1}{2}$ фунта меда растворяютъ въ полведрѣ кипятка, потомъ прибавляютъ 3 золотника хмѣля, палочку корицы и кипятятъ въ продолженіи $2\frac{1}{2}$ часовъ.

Затѣмъ остужаютъ, процѣживаютъ, охлаждаютъ и сбитень готовъ къ употребленію.

М е д ы.

Приготовленіе меда въ прежніе годы очень сильно процвѣтало на Руси. Впослѣдствіи пиво вытѣснило этотъ освѣжающій прекрасный, здоровый и вкусный напитокъ.

Медъ, по сравненію съ другими напитками также обходится при домашнемъ приготовленіи очень недорого, но зато онъ вполнѣ безвредный напитокъ для здоровья.

Медъ польскій

На 10 фунтовъ воды берутъ 5 фунтовъ меда и 8 золотниковъ хмѣля. Затѣмъ распущенный медъ съ водою нагрѣваютъ до температуры 60 — 65 Р. Для запаха прибавляютъ къ жидкости: корицы, имбиря, цедры; пряности варятся вмѣстѣ съ хмѣлемъ, затѣмъ процѣживаются и вливаются въ медъ.

Потомъ жидкость сливаютъ въ боченокъ куда и вливаютъ 4 столовыхъ ложки хорошо перебродившихъ пивныхъ дрожжей.

Когда наступитъ броженіе, то сверху отверстія боченка появится бѣлая пѣна, это означаетъ, что напитокъ очищается. Послѣ этого спустя нѣсколько дней, посредствомъ резиновой трубки, набираютъ жидкости въ стаканъ и смотрятъ не сталъ ли напитокъ вполне прозрачнымъ. Если медъ прозраченъ, то боченокъ закупориваютъ на нѣсколько дней, а потомъ медъ разливаютъ въ бутылки, которыя хорошо закупориваютъ ошпаренными пробками и обвязываютъ бичевками.

При разливѣ надо соблюдать осторожность и не тревожить боченокъ, иначе медъ можетъ помутнѣть.

Медъ особенный.

Этотъ медъ готовятъ такъ: въ котелъ вливаютъ 50 стакановъ воды и 15 частей хорошаго меда, потомъ хорошенько размѣшиваютъ. Затѣмъ эту смѣсь въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ — 2 часовъ варятъ на легкомъ огнѣ, при этомъ тщательно нужно снимать пѣну. Послѣ варки жидкость наливаютъ въ другой сосудъ, т. е. боченокъ.

Во время броженія меда чрезъ втулочное отверстіе прибавляютъ къ нему 1 мускатный орѣхъ, 17 граммъ корицы, которыя въ мелко истолченномъ видѣ кладутся въ холщевой мѣшочекъ и опускаются въ сказанное отверстіе въ боченокъ.

Этотъ медъ очень полезенъ для пищеваренія.

Медъ боярскій.

Въ котелъ наливаютъ 50 частей рѣчной воды и 15 частей меда, все это кипятятъ на легкомъ огнѣ и снимаютъ тщательно съ поверхности пѣну.

Спустя полчаса всыпаютъ въ жидкость полтора килогр. мелко истолченнаго чистаго хорошаго мѣлу; при всыпаніи мѣла жидкость обязательно слѣдуетъ мѣшать и снимать съ поверхности появившуюся клейкую массу. Когда клейкая масса на поверхности больше не будетъ показываться, тогда смѣсь переливаютъ въ чистую кадку. Когда жидкость остынетъ, мѣлъ осядетъ на дно и жидкость сдѣлается чистою, ее осторожно сливаютъ снова въ котелъ, потомъ всыпаютъ въ него 3 килогр. мелко истолченнаго и просѣяннаго хорошо обожженнаго березоваго угля и снова кипятятъ на легкомъ огнѣ. Послѣ этого жидкость процеживаютъ чрезъ фланель, послѣ процеживанія жидкость очищаютъ яичными бѣлками, сболтанными съ водою въ пѣну и снова жидкость кипятятъ въ продолженіи одного часа, послѣ этого медъ сливаютъ въ боченокъ немного его не доливая, накрываютъ холстомъ и даютъ ему бродить.

Послѣ броженія медъ разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ и завязываютъ пробки бичевкой или проволокой и хранятъ въ погребѣ во влажномъ пескѣ.

Медъ вишневый.

Въ боченокъ насыпаютъ спѣлыхъ отборныхъ вишенъ безъ вѣтокъ и листьевъ, затѣмъ вливаютъ въ боченокъ бѣлаго меда столько, чтобы покрыть вишни. Послѣ этого боченокъ плотно закупориваютъ, втулку заливаютъ смолою и опускаютъ боченокъ въ погребъ, только не на ледъ, а въ сухой песокъ и самое лучшее, совсѣмъ его зарыть и оставить въ такомъ положеніи на три мѣсяца. По истеченіи этого времени боченокъ откупориваютъ и жидкость процеживаютъ чрезъ холстину и разливаютъ въ бутылки, закупоривая ихъ ошпаренными пробками.

ренными пробками и завязывают тонкой проволокой; послѣ чего горлышко осмаливают и сохраняют въ сухомъ погребѣ въ лежащемъ положеніи. На 2 ведра вишенъ полагается ведро меду. Чѣмъ дольше выдерживаютъ такой медъ, тѣмъ онъ дѣлается лучше.

Медъ красный.

Берутъ 10 фунтовъ меду, разводятъ его теплой водой, вливаютъ въ котелъ и ставятъ на огонь, давая ему вскипѣть нѣсколько разъ, снимая при кипѣніи пѣну. Кипятятъ медъ до тѣхъ поръ, пока жидкость будетъ совершенно чистая.

Затѣмъ на все количество жидкости берутъ 2 гарнца отборной клюквы, выжимаютъ изъ нея сокъ и вливаютъ въ медовую сыту, потомъ кипятятъ снова. Снявши съ огня послѣ остыванія до температуры парного молока, переливаютъ въ чистый боченокъ.

Потомъ берутъ корицы, гвоздики, корня фіалки, кардамону, по одному лоту cadaго предмета. крупно толкутъ, кладутъ въ холщевый мѣшочекъ и опускаютъ на тонкой бичевкѣ до половины боченка, затѣмъ боченокъ закупориваютъ и ставятъ на ледъ.

На каждые 10 фунтовъ меда полагается полтора ведра воды.

Медъ фруктовый.

Берутъ 45 квартъ меду, распускаютъ въ 3 ведрахъ кипящей воды, затѣмъ прибавляютъ 24 части спѣлой смородины. 24 части крыжовника, раздавленного до состояніи кашицы; потомъ 12 частей солода, 225 граммъ виннаго камня въ порошокъ, 8 частей виннаго спирта. Всю эту смѣсь помѣщаютъ въ 2хъ боченкахъ, въ одинъ приблизительно 160 частей, а въ другой 60 частей; отвер-

стія боченковъ закрываются. Потомъ черезъ нѣсколько времени смѣсь эту фильтруютъ и переливаютъ въ другую бочку, которую ставятъ въ прохладное мѣсто, гдѣ и стоитъ до оканчанія броженія. Потомъ большую бочку доливаютъ изъ меньшей. Когда окончится броженіе, смѣсь снова сливаютъ въ другую бочку, а потомъ уже разливаютъ въ бутылки. Закупоренныя и обвязанныя проволокой бутылки хранятъ въ пескѣ.

Медъ цыганскій.

Берутъ 20 фунтовъ меду, разводятъ его въ четырехъ ведрахъ кипяченой воды, потомъ остужаютъ, снимаютъ сверху пѣну, затемъ еще разъ кипятятъ, потомъ, когда на поверхности перестанетъ показываться больше пѣны, кладутъ въ жидкость $\frac{1}{4}$ фунта хмѣля; съ хмѣлемъ кипятятъ еще разъ, потомъ остуживаютъ до состоянія парного молока, кладутъ въ сусло одинъ лоть развареннаго осетроваго клея, кардамону, корицы гвоздики, мускатнаго орѣха, которые предварительно мелко толкутъ и кладутъ въ полотняную тряпочку и опускаютъ на тонкой бичевкѣ въ боченокъ глубиною до половины боченка. Можно прибавлять для цвѣта немного жженого сахара. Медъ въ боченкѣ сохраняютъ въ сухомъ погребѣ.

Медъ полтавскій.

Берутъ 25 фунтовъ кипятку и 25 фунтовъ меду, $\frac{3}{4}$ ф. хмѣля и полтора ф. пивныхъ дрожжей. Если медъ хотятъ получить абсолютно бѣлый, тогда для этой цѣли въ него кладутъ мѣлъ. На 50 фунтовъ полагается полфунта мѣла. Когда медъ начинаетъ кипѣть разведенный мѣлъ въ холодной водѣ опу-

скаютъ въ кипящую массу. Потомъ сливаютъ, а получившійся осадокъ процѣживаютъ чрезъ фланель. Затѣмъ въ сусло меда кладутъ хмѣль, дрожжи, и послѣ броженія разливаютъ въ бутылки, которыя хорошо закупориваютъ ошпаренными пробками и сохраняютъ на льду.

Медъ ягодный.

Берутъ по равнымъ частямъ земляники вишенъ, потомъ по вѣсу ягодъ кладутъ столько же меду и мочатъ въ продолженіе 3-хъ дней въ чистой персиковой водѣ, кладутъ туда кусокъ чернаго хлѣба, размоченаго въ пивныхъ дрожжахъ; затѣмъ жидкость сливаютъ въ бочку и оставляютъ до самого закисанія въ тепломъ мѣстѣ. Закисъ продолжается полтора мѣсяца. Послѣ этого медъ сливаютъ въ бутылки и выносятъ въ прохладное мѣсто.

Медъ кавказскій.

На три ведра воды кладутъ 4 фунта сахару и четыре штофа сахарной патоки, хорошенько размѣшиваютъ и кипятятъ, снимая пѣну.

Послѣ кипяченія жидкость сливаютъ въ чистую кадку и даютъ ей отстояться. Затемъ берутъ 20 штукъ лимоновъ разрѣзаютъ ихъ и кладутъ въ жидкость; потомъ кладутъ 15 столовыхъ ложекъ пивныхъ дрожжей, затѣмъ сливаютъ въ боченокъ и въ теченіе 3—4 дней боченокъ взбалтываютъ.

Послѣ 4 дней жидкости даютъ въ теченіе 15 дней отстояться, потомъ медъ разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Медъ березовый.

Собранный весною березовый сокъ иль молодыхъ березокъ варятъ въ теченіе одного часа на умѣренномъ огнѣ, съ прибавленіемъ 5 фунтовъ сахарной патоки.

Послѣ кипяченія жидкость сливаютъ въ боченокъ, куда вливаютъ 3 ложки пивныхъ дрожжей. Затѣмъ даютъ перебродить и послѣ броженія разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ ошпаренными пробками и сохраняютъ бутылки съ медомъ въ прохладномъ, лучше во влажномъ мѣстѣ.

Медъ гостинный.

Берутъ 10 фунтовъ бѣлаго меду, разводятъ таковымъ же количествомъ воды и кипятятъ цѣлый часъ, потомъ прибавляютъ еще по желанію воды и снова кипятятъ снимая пѣну. Затѣмъ жидкость сливаютъ въ кадку, остуживаютъ до теплоты парного молока, и опускаютъ стаканъ пивныхъ дрожжей; когда же медъ придетъ въ броженіе, въ него вливаютъ бутылку французской водки и хорошаго вина.

Затѣмъ вливаютъ заранѣе приготовленный отваръ хмѣля, который варятъ отдѣльно въ водѣ въ количествѣ $\frac{1}{4}$ фунта.

Потомъ напитокъ переливаютъ въ чистую кадку и даютъ стоять 3 дня, послѣ чего сливаютъ въ прочный боченокъ, втулку заливаютъ смолой и хранятъ на льду.

Медъ монастырскій.

Берутъ гарнцъ меду и гарнцъ воды размѣшиваютъ, ставятъ на плиту и держатъ въ теченіе 3 часовъ. Затемъ въ жидкость кладутъ хмѣль, завязанный въ холстину; по вѣсу хмѣля кладутъ

5—6 лотовъ. Когда опустятъ хмѣль, то жидкость варятъ еще въ теченіе часа.

Послѣ варки медъ остуживаютъ до теплоты парного молока и процѣживаютъ черезъ полотно; потомъ оставляютъ въ теплѣ на двое сутокъ. Послѣ броженія медъ разливаютъ въ бутылки и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ, лучше всего въ пескѣ.

Медъ русскій.

Берутъ 20 фунтовъ меду, распускаютъ въ 4 ведрахъ кипятку и прибавляютъ туда $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю, завязавъ его въ холщевую тряпку. Медъ увариваютъ до густоты. Послѣ чего его процѣживаютъ, переливаютъ въ боченокъ и остуживаютъ до температуры парного молока. потомъ опускаютъ полстакана пивныхъ дрожжей и выносятъ въ прохладное мѣсто.

Когда медъ перебродитъ, его фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки которыя сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Медъ имбирный.

Берутъ 6 фунтовъ меду, растворяютъ въ ведрѣ воды и кипятятъ на слабомъ огнѣ, при постоянномъ помѣшиваніи и сниманіи пѣны. Варятъ въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ —2 часовъ. Потомъ медъ снимаютъ съ огня, сливаютъ въ боченокъ и остудивъ до 18° по Р., прибавляютъ въ него пол. стакана пивныхъ дрожжей, опуская при этомъ 3 золотника имбиря, зашитаго въ холщевый мѣшечекъ. Потомъ когда броженіе кончится медъ сцѣживаютъ въ другой боченокъ, закрываютъ втулкой и выносятъ въ прохладное мѣсто, а спустя 5—6 недель разливаютъ въ бутылки, которыя и сохраняютъ на льду.

Медъ московскій.

Берутъ 5 фунтовъ меду, растворяютъ въ 1 ведрѣ воды, выливаю въ котелъ, предварительно положивъ въ него 2 горсти хмѣля, зашитаго въ холщевый мѣшочекъ. Потомъ часа черезъ два уваренный медъ снимаютъ съ огня, остуживаютъ, какъ парное молоко, опускаютъ въ него полстакана пивныхъ дрожжей, переливаютъ въ боченокъ и выносятъ на погребъ. Затѣмъ когда кончится броженіе, такъ дней черезъ 10—15, медъ сцѣживаютъ въ другой боченокъ, плотно закрываютъ втулкой, а мѣсяца черезъ два разливаютъ въ бутылки.

Для придачи напитку большаго аромата, въ каждую бутылку предъ разливомъ вливаютъ по 2 каплѣ лимонной эссенціи. По желанію можно въ боченокъ опускать въ холщевомъ мѣшочкѣ пряности: корицу, имбирь, гвоздику, анисъ, кардамонъ, и проч.

Лимонады.

Всѣ лимонады обыкновенно приготовляются изъ фруктовыхъ соковъ. Лимонадъ такъ сказать, скороспѣлый напитокъ, — для приготовленія лимонада надо времени отъ $\frac{1}{2}$ —до 1 часу.

Всѣ шипучіе лимонады приготовляются изъ ягоднаго сока, съ небольшимъ прибавленіемъ вино-каменной кислоты и двууглекислой соды. При неимѣніи ягодныхъ соковъ пользуются для приготовленія лимонада имѣющейся въ продажѣ ароматной эссенціей. Дѣлается это такъ: въ хорошо вымытую бутылку всыпаютъ 2 золотника двууглекислой соды, 10 золотниковъ сахару, 1 золотникъ виннокаменной кислоты и 2 капли какой либо эссенціи. Затѣмъ бутылки доливаютъ отварной водой, закупо-

риваютъ ихъ ошпаренными пробками и обвязываютъ тонкой проволокой.

По желанію можно сдѣлать красный или розовый лимонадъ, для этого воду подкрашиваютъ клюквеннымъ или вишневымъ сокомъ, можно также подкрасить настоемъ кашенили.

Лимонадъ шипучій слѣдуетъ сохранять въ прохладномъ мѣстѣ,—самое лучшее въ погребѣ и въ лежачемъ положеніи.

Приготовленный такимъ образомъ лимонадъ бываетъ готовъ къ употребленію черезъ 6 дней.

Лимонадъ малиновый.

Берутъ спѣлую малину, отжимаютъ изъ нея сокъ, разбавляютъ его сахарнымъ сиропомъ, послѣд-няго берутъ въ четыре раза болѣе, чѣмъ сока.

Сахару на такое количество достаточно на 6 бутылокъ воды 2 фунта.

Лимонадъ лимонный.

Въ большую бутылъ наливаютъ 12 бутылокъ отварной воды и опускаютъ туда неочищенныхъ лимоновъ 15—20 штукъ разрѣзанныхъ ломтиками съ вынутыми зернами, туда же всыпаютъ $\frac{1}{4}$ фунта кремортартору, такое же количество листьевъ черной смородины и 4 фунта сахару.

Все это хорошенько размѣшиваютъ и ставятъ на однѣ сутки на ледъ, послѣ чего выставляютъ на солнце на 2—3 сутокъ, потомъ разливаютъ въ бутылки и сохраняютъ на льду.

2 рецептъ. Снимаютъ съ 10 лимоновъ цедру кипятятъ ее съ сахаромъ, процѣживаютъ и смѣшиваютъ съ лимоннымъ сокомъ. На 10 лимоновъ берется 6 бутылокъ воды на 1 ф. сахару.

Лимонадъ апельсиновый.

Апельсиновый лимонадъ готовится такъ же, какъ и лимонный. Но вмѣсто лимонной цедры варятъ апельсиновую

На каждые 9 апельсиновъ берутъ 1 лимонъ и $\frac{3}{4}$ фунта сахару,

Домашніе шипучіе напитки.

Шипучіе напитки приготовленные домашнимъ способомъ могутъ сохраняться довольно долго, почти около года. Послѣ этого времени они дѣлаются негодными къ употребленію, потому что окисаютъ.

Шипучій напитокъ можно приготовить изъ какихъ угодно ягодъ.

Приготовленіе напитка очень простое и несложное. Дѣлается это такъ: помѣщаютъ въ какую либо бутылъ на $\frac{1}{4}$ ея емкости ягодъ, потомъ насыпаютъ равное имъ по вѣсу количество сахару и заливаютъ водой, смѣшанной съ водкой, въ такомъ количествѣ, чтобы послѣдней приходилось одна часть на девять частей воды.

Наполненную бутылъ ставятъ на солнце, горло которой прикрываютъ холстиной и бутылъ съ жидкостью встряхиваютъ по нѣскольку разъ въ день.

Спустя недѣли 2—3, когда ягоды попеременно будутъ подниматься то вверхъ, то спускаться внизъ, тогда жидкость процѣживаютъ и выносятъ на ледъ.

Спустя 3—4 дня настой снова процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ ошпаренными пробками и обвязываютъ ихъ тонкой проволокой, и сохраняютъ въ песокъ въ прохладномъ мѣстѣ, въ лежачемъ положеніи.

Приготовленный такимъ образомъ шипучій напитокъ спустя мѣсяца полтора или два будетъ готовъ къ употребленію.

Рафинадный шипучій напитокъ.

5 фунтовъ сахару распускаютъ въ $2\frac{1}{2}$ — 3 ведрахъ воды, потомъ кипятятъ, остуживаютъ до 18°P . прибавляютъ стаканъ пивныхъ дрожжей, переливаютъ въ боченокъ и выносятъ въ холодное мѣсто.

Спустя немного дней жидкость будетъ бродить, тогда прибавляютъ въ нее 2 фунта сахару, снимаютъ съ поверхности появившуюся пѣну и закрываютъ втулку. Спустя недѣлю напитокъ переливаютъ въ бутылки, закупориваютъ ошпаренными пробками и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. Если пожелають имѣть напитокъ цвѣтной, тогда его подкрашиваютъ сокомъ вишневымъ, малиновымъ, или еще какимъ. Сокъ вливается вмѣстѣ съ дрожжами.

Шипучка Рейнская.

3 фунта сахару распускаютъ въ 25 бутылкахъ горячей воды, смѣшиваютъ съ сокомъ изъ 7 лимоновъ и переливаютъ въ боченокъ. Когда смѣсь остынетъ до 18°P ., въ боченокъ, вливаютъ одинъ стаканъ пивныхъ дрожжей и оставляютъ въ тепломъ помѣщеніи.

Когда жидкость начнетъ бродить, съ нее осторожно снимаютъ пѣну, потомъ осторожно сцѣживаютъ, не смѣшивая съ осадкомъ, въ другой боченокъ. Затѣмъ фильтруютъ, прибавляютъ лимонной эссенціи по 3 капли на каждый штофъ и разливаютъ въ бутылки, которыя хорошенько закупориваютъ и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ.

Приготовленный такимъ способомъ напитокъ бываетъ годенъ къ употребленію черезъ $1\frac{1}{2}$ мѣсяца.

Черносмородиновая шипучка.

Берутъ 6 фунтовъ отборныхъ ягодъ, помѣщаютъ въ бутыль и заливаютъ 10 бутылками отварной воды, прибавляютъ къ этому 2 бутылки хорошей

водки, закрываютъ холстиной и ставятъ на солнце; бутыль ежедневно взбалтываютъ по нѣскольку разъ.

Спустя 2 недѣли жидкость процѣживаютъ, прибавляютъ 4 фунта сахару и выносятъ на ледъ. Потомъ черезъ трое сутокъ вносятъ въ теплсе помѣщеніе и разливаютъ въ бутылки, кладя въ каждую по куску сахара. Хорошо закупоренныя бутылки сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ.

Апельсиновая шипучка.

Въ ведрѣ воды распускаютъ 4 фунта сахару, затѣмъ эту жидкость кипятятъ, послѣ чего переливаютъ въ боченокъ и кладутъ туда 10 шт. апельсиновъ, очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ.

Когда жидкость остынетъ до температуры 16°P . вливаютъ въ нее половину чашки пивныхъ дрожжей и чашку бѣлаго вина. Спустя часа 4—5, когда окончится броженіе, боченокъ переносятъ на ледникъ; пѣну при этомъ нужно снять. Затѣмъ спустя дней 10—15 жидкость сцѣживаютъ, фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки, которыя хорошо закупориваютъ и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ въ лежачемъ положеніи.

Лимонная вода.

Въ ведрѣ воды распускаютъ 4 фунта сахару и увариваютъ сиропъ на $\frac{1}{3}$, затѣмъ переливаютъ въ боченокъ и кладутъ туда 12 лимоновъ, очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ. Потомъ, когда жидкость остынетъ до 16°P ., вливаютъ въ нее $\frac{1}{3}$ чашки пивныхъ дрожжей и чашку бѣлаго вина. По окончаніи броженія жидкости, пѣну снимаютъ и боченокъ выносятъ на ледникъ, потомъ чрезъ 20 дней сцѣживаютъ, фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки, прибавляя передъ разливомъ въ каждую бутылку по 1 каплѣ лимонной эссенціи.

Хорошо закупоренныя бутылки хранятъ на льду въ лежачемъ положеніи.

Ароматическая шипучка.

6—7 фунтовъ сахара распускаютъ въ ведрѣ воды, варятъ жидкій сиропъ, прибавляя въ него при первомъ закипаніи 8 лотъ имбиря и цедру съ лимоновъ.

Потомъ жидкости даютъ остыть до 16—18° Р. послѣ чего въ жидкость вливаютъ чашку жидкихъ пивныхъ дрожжей, чашку бѣлаго вина и затѣмъ переливаютъ въ боченокъ. Когда окончится броженіе, жидкость выносятъ на ледникъ, а спустя дней 8—10 разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и сохраняютъ на ледникѣ.

Розовый прохладительный напитокъ.

Берутъ $\frac{3}{4}$ фунта розоваго цвѣта т.е. лепестковъ розы сушеныхъ, но лучше, если есть, свѣжихъ. Затѣмъ кипятятъ ведро воды и остуживаютъ до теплоты парного молока, затѣмъ нарѣзаютъ ломтиками 10 лимоновъ, очистивъ ихъ отъ кожи и сѣмянъ, потомъ цвѣтъ розы и кусочки лимона складываютъ въ большую бутылъ, заливаютъ чуть теплой отварной водой, затѣмъ бутылъ закупориваютъ, взбалтываютъ, ставятъ на солнце и даютъ настаиваться въ теченіе 12 дней.

Послѣ этого настой процеживаютъ сквозь сито всыпаютъ въ него 4 фунта сахара, размѣшиваютъ, сливаютъ въ чистую бутылъ, закупориваютъ и выносятъ въ холодное мѣсто и даютъ отстояться однѣ сутки. Потомъ настой разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ, горлышки заливаютъ смолой и выносятъ въ холодное мѣсто. Черезъ 3—4 дня розовый напитокъ уже будетъ готовъ къ употребленію.

Напитокъ этотъ очень вкусенъ, пріятенъ, ароматиченъ, освѣжителенъ, и по приготовленію очень простъ и дешевъ; въ домашнемъ обиходѣ это незамѣнимый напитокъ.

Зеленый напитокъ.

Въ большую ведерную бутылъ всыпаютъ 1 фунтъ черносмородиновыхъ свѣжихъ листьевъ, затѣмъ заливаютъ ихъ теплой отварной водой, потомъ кладутъ 3 фунта мелкаго сахара, 2 лимона очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ, одинъ лимонъ мелко изрѣзаетъ съ кожей и одну ложку кремартару, потомъ бутылъ закупориваютъ, взбалтываютъ и ставятъ въ теплой комнатѣ, въ тѣни.

Спустя сутки вливаютъ въ бутылъ одну ложку пивныхъ свѣжихъ дрожжей и оставляютъ еще на однѣ сутки. На слѣдующія сутки настой процеживаютъ, переливаютъ въ другую чистую бутылъ, закупориваютъ, обвязываютъ пробку полотномъ и выносятъ на ледъ на однѣ сутки.

Послѣ этого напитокъ разливаютъ въ бутылки и хорошо закупориваютъ ошпаренными пробками, которыя обвязываютъ бичевкой или тонкой проволокой, потомъ осмаливаютъ и выносятъ ихъ въ прохладный погребъ. Спустя 10—11 дней зеленый напитокъ будетъ готовъ къ употребленію.

Красный напитокъ.

Оттаиваютъ мерзлую клюкву въ теплой комнатѣ въ рѣшетѣ, чтобы стекла вода; затѣмъ оттаявшую клюкву разминаютъ въ каменной ступѣ или деревянной чашкѣ такимъ же толкачемъ. Затѣмъ мякоть складываютъ въ кадку и закрывъ чистымъ полотномъ выставляютъ на морозъ недѣли на двѣ.

Когда мякоть клюквы хорошо промерзнетъ, кадку вносятъ въ теплую комнату, накрываютъ деревяннымъ кружкомъ, потомъ пальца на два выше дна просверливаютъ нѣсколько отверстій,

въ которыя вставляютъ по гусиному перу, а подъ нихъ подставляютъ чистыя бутылки для стока жидкости. Когда мякоть клюквы будетъ оттаивать, жидкость будетъ стекать въ бутылки; затѣмъ оставшуюся мякоть хорошенкы переминаютъ и замораживаютъ снова, потомъ такимъ же порядкомъ опять сцѣживаютъ жидкость.

Въ оставшуюся послѣ мякоть наливаютъ отварной воды, отчего получается тоже хорошій напитокъ, немного только пожиже, который разливаютъ въ бутылки, прибавляютъ сахару, закупориваютъ и выносятъ на ледъ.

Фруктовыя воды.

Всѣ фруктовыя воды приготовляются путемъ настаиванія въ прохладномъ мѣстѣ отварной водой на свѣжихъ, спѣлыхъ ягодахъ и плодахъ.

Черносмородиновая вода.

Берутъ спѣлую ягоду, всыпаютъ ее въ боченокъ и заливаютъ холодной отварной водой до полна и выносятъ на ледникъ. Спустя десять сутокъ, часть воды отцѣживаютъ и доливаютъ свѣжей водой, также кипяченой. Сцѣженную воду смѣшиваютъ съ сахаромъ и кипятятъ на вольномъ огнѣ. По остываніи разливаютъ въ бутылки и подаютъ къ столу.

Вода вишневая.

Вишневая вода готовится такимъ же способомъ, какъ и черносмородиновая. Только для этой воды берутся ягоды самыя спѣлыя, такъ называемыя перезрѣлыя. Чѣмъ спѣлѣе вишня, тѣмъ лучше бываетъ напитокъ.

Брусничная вода.

Спѣлую бруснику сначала очищаютъ отъ сора, листьевъ и стеблей, потомъ всыпаютъ ее въ боченокъ на $\frac{1}{3}$ его емкости и заливаютъ холодной отварной водой, предварительно распустивъ въ водѣ на каждое ведро воды по одному фунту сахарной патоки. Затѣмъ даютъ стоять на ледникѣ. Спустя недѣли 2—3 вода готова къ употребленію. По отцѣживаніи брусничной воды доливаютъ холодной отварной воды, 1 ведро брусники хватаетъ мѣсяца на 2—3.

Вода малиновая.

Отбираютъ спѣлую малину, высыпаютъ въ боченокъ на $\frac{1}{3}$ его емкости и заливаютъ холодной отварной водой. Затѣмъ боченокъ выносятъ на ледникъ и ежедневно его встряхиваютъ, а спустя 8—10 дней жидкость сцѣживаютъ, фильтруютъ черезъ фланель и разливаютъ въ бутылки. По желанію прибавляютъ сахару.

На оставшіяся ягоды наливаютъ свѣжей отварной воды, только меньше чѣмъ въ первый разъ и спустя 3 недѣли сцѣживаютъ, фильтруютъ, прибавляютъ сахару и разливаютъ въ бутылки, которыя по закупориванію сохраняютъ въ ледникѣ.

„Русское шампанское“.

Для „рускаго шампанскаго“ лучше всего идутъ ягоды: черная или красная смородина, малина и крыжовникъ.

Берутъ 10 фунтовъ ягодъ, перебираютъ, перебиваютъ и всыпаютъ въ большую стеклянную бутылъ; потомъ ягоды заливаютъ 1 штофомъ французской водки, и 8 штофами остуженной отварной воды, послѣ этого бутылъ закупориваютъ,

обвязывают пробку пузыремъ и ставятъ бутылъ на солнце на 10—12 дней. Когда ягоды начнутъ подниматься кверху, а жидкость станетъ мутиться, тогда жидкость сливаютъ, процѣживаютъ чрезъ полотно и кладутъ сахару 6 фунтовъ на все количество жидкости, потомъ жидкость хорошенько размѣшиваютъ и снова переливаютъ въ чистую бутылъ и выносятъ въ холодное мѣсто, дня на 3—4, ежедневно взбалтывая закупоренную бутылъ по нѣсколько разъ въ день, до тѣхъ поръ, пока не начнетъ въ жидкости игра.

Послѣ этого бутылъ ставятъ на ледъ и даютъ хорошенько отстояться; когда жидкость отстоится ее разливаютъ въ бутылки „шампанки“, закупориваютъ ошпаренными пробками и обвязываютъ ихъ тонкой проволокой, потомъ осмаливаютъ. Послѣ этого бутылки выносятъ въ погребъ и ставятъ ихъ горлышкомъ внизъ. Черезъ недѣль 5—6 „русское шампанское“ готово къ употребленію. Оно также играетъ и пѣнится какъ и настоящее шампанское и имѣетъ очень пріятный вкусъ. Сохраняется такой напитокъ болѣе года.

ВЪ КНИЖНОМЪ МАГАЗИНѢ П. К. КОМИСАРЕНКО.

Москва, Уланскій пер., д. № 30.

ПРОДАЮТСЯ СЛѢДУЮЩІЯ КНИГИ:

Полный курсъ столярнаго ремесла. Практическое руководство для любителей и лицъ, желающихъ основательно изучить столярное ремесло, съ 103 рис. Составилъ столяръ-практикъ П. А. Травинъ 1913 г. II изд. 1915 г. Ц. 50 к.

Протрава или окраска дерева въ различные цвѣта. Поддѣлка простыхъ деревъ подъ благородныя, и окраска въ декадентскіе цвѣта. Руководство для школъ, мастерскихъ и любителей. Ф. Люблинскій. 1914 г. Ц. 50 к.

Полировка, шлифовка, лакировка и художественная отдѣлка дерева. Руководство для столяровъ, краснодеревцевъ, рѣзчиковъ, токарей. Сохраненіе природной или искусственно пріобрѣтенной окраски дерева и украшеніе его матовой отдѣлкой и полированіемъ. Для школъ, мастерскихъ, любителей и практиковъ. Ф. Люблинскій. 1914 г. Ц. 50 к.

Слесарь-любитель. Практич. руков. для любит. ремесла и для изученія въ техн. ремесла и проф. школахъ, съ 24 рис. Ц. 40 к.

Золоченіе и серебрѣніе по дереву и металлу. Практическое руководство для любителей и практиковъ къ золоченію и серебрѣнію различныхъ деревянныхъ и металлическихъ вещей листовымъ золотомъ и серебромъ и всевозможными лаками, а также бронзирование, патинированіе и вороненіе различныхъ металлическихъ предметовъ. Съ 7 рис. Е. Кузьмичевъ и Ф. Шулеувъ. 1913 года. Ц. 35 к.

Луженіе, паяніе, никкелированіе и эмалированіе. Руководство для любителей и практиковъ. Ф. Люблинскій. Съ рисунками. 1913 г. Ц. 30 к.

Сапожное ремесло. Практич. руков. къ изученію сапожнаго ремесла для любителей и для преподаванія въ ремесл. и проф. школъ Журна. Съ 42 рис. 1915 г. Ц. 40 к.

Красильщикъ-практикъ. Руководство по окраскѣ шерстяныхъ, бумажныхъ и другихъ тканей въ различные цвѣта. Красильнаго мастера Ф. Люблинскаго. 1915 г. Ц. 30 к.

Мыловареніе. Практическое руководство къ выработкѣ разныхъ сортовъ мыла. Н. Кранкфельда. Мыла простыя и туалетныя. Ц. 40 к.

Зеркальное производство. Руководство по производству зеркальнаго стекла, наводкѣ зеркалъ и живописи по стеклу. Ф. Люблинскій 2-е изданіе. 1915 г. Ц. 30 к. съ пересыл. 56 к.

Переплетчикъ-любитель. Практическое руководство для любителей ремесла и для изученія въ техническихъ и ремесленныхъ школахъ. Съ 36 рис. Ц. 35 коп.

Квасоваръ-любитель. Руков. къ приготовл. простыхъ ягодныхъ и фруктовыхъ квасовъ. Изд. 1916 г. Ц. 35 коп.

Кондитеръ-любитель. Кондитерскіе рецепты для приготовленія пирожнаго, печенья, тортовъ, мороженаго, крема, желе и т. п. Ф. Абрикосовъ. 1914 г. Ц. 35 к.

Пивовареніе домашнее. Приготовленіе различныхъ сортовъ пива. Съ 8 рис 1910 года. Ц. 35 коп.

Руководство для любителей электротехники. Практ. руководство для устройства электрическихъ звонковъ, домашнихъ телефоновъ и электрическаго освѣщенія, съ подробными схемами соединенія съ 34 рис. Ф. Люблинскій, 1914 г. Ц. 30 к.