

И $\frac{4}{1141}$

$\frac{801-16}{775}$

М. Поземскій.

ПРОМЫШЛЕННОЕ КВАСОВАРЕНИЕ.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБЩЕПОНЯТНОЕ

РУКОВОДСТВО

къ наивыгоднѣйшему устройству квасовареннаго завода и приготовленію хлѣбнаго кваса съ промышленною цѣлью.

Цѣна 50 коп.

Изданіе 2-е, исправ. и дополн.

Псковъ.
Типографія М. Е. Поземскаго.
1908.



КВАСОВАРЕНИЕ, бесспорно, представляет одну изъ выгоднѣйшихъ отраслей промышленности, въ виду распространеннаго повсемѣстно потребленія этого пріятно прохлаждающаго и утоляющаго жажду здороваго напитка, производство котораго при рациональномъ веденіи дѣла, можетъ дать предпринимателю довольно солидный доходъ.

Существованіе въ нѣкоторыхъ мѣстахъ большихъ квасоваренныхъ заводовъ, на устройство которыхъ затрачиваются десятки тысячъ, — доказываетъ прибыльность этого дѣла.

Приготовление хорошаго кваса, вполне удовлетворяющаго всѣмъ требованіямъ промышленныхъ цѣлей, извѣстно весьма немногимъ, такъ какъ производители во избѣжаніе конкуренціи, ревниво оберегаютъ отъ другихъ секретъ способа приготовленія.



2011119338

Есть множество рецептов и руководствъ, рекомендующихъ различные способы для приготовления какъ хлѣбнаго такъ и другихъ квасовъ, но по нимъ не представляется возможнымъ готовить маломальски сносный продуктъ для продажи. Большинство этихъ рецептовъ и руководствъ рекомендуютъ матеріалы необходимые для производства, или дорого стоящіе, или трудно приобретаемые вездѣ и въ каждое время года, а главное—не даютъ точнаго указанія на болѣе или менѣе опредѣленный и вѣрный способъ производства, по которому можно было-бы готовить квасъ всегда одинаковаго качества, безъ примѣси вредныхъ для здоровья веществъ.

Приготовленный по такимъ рецептамъ квасъ, обходясь черезчуръ дорого, по недоступности въ цѣнѣ для большинства небогатыхъ потребителей, не можетъ имѣть достаточнаго сбыта; кромѣ того онъ почти всегда обладаетъ тѣмъ недостаткомъ, что разрываетъ бутылки, причиняя этимъ значительный убытокъ для дѣла. По такимъ способамъ приходится тратить бесполезно время, трудъ и матеріалы на опыты, обыкновенно не приводящіе къ

желаемымъ результатамъ, и приготовленный по нимъ квасъ скорѣе годенъ для домашняго употребленія чѣмъ для продажи, гдѣ заготовочная цѣна продукта, а равно и его качество, въ этомъ случаѣ не имѣютъ ни малѣйшаго значенія.

Для достиженія торговыхъ цѣлей, гдѣ является необходимостью извлечь изъ дѣла какой либо доходъ для покрытія всѣхъ затратъ по эксплуатаціи предпріятія, а также для полученія вознагражденія за свой трудъ, требуется совсѣмъ иное. Кромѣ доброкачественности продукта, который вслѣдствіе этого можетъ имѣть достаточно обширный сбытъ потребителямъ, онъ долженъ еще соответствовать условіямъ преслѣдуемымъ вообще коммерческими цѣлями, т. е. чтобы не обходился черезчуръ дорого, благодаря чему производитель можетъ сбывать продуктъ перепродавцу, а этотъ послѣдній потребителю, по умѣренной цѣнѣ. оставляя каждый изъ нихъ себѣ известную долю пользы и способствуя этимъ путемъ къ возможно большому распространенію.

Предлагаемый въ семь руководствѣ вѣрный способъ приготовления хлѣбнаго кваса, давній при примѣненіи его на практикѣ бле-

стящіе результаты, при ясномъ и общепонятномъ изложеніи въ ономъ всѣхъ процессовъ производства, точномъ указаніи наивыгоднѣйшаго упрощеннаго устройства завода, качества и количества всѣхъ требующихся при производствѣ матеріаловъ, цѣны и мѣста ихъ пріобрѣтенія въ любомъ количествѣ во всякое время, храненія готоваго продукта, а также средствъ для достиженія возможно большаго распространенія, даетъ полную возможность каждому незнакомому съ этимъ дѣломъ, безъ всякой подготовки и навыка, устроить заводъ и приготовить самому безъ помощи опытнаго спеціалиста квасовара неподражаемый по вкусу и качеству напитокъ, который вслѣдствіе своей доброкачественности и дешевизны распространяется весьма быстро между потребителями, вытѣсняя употребленіе болѣе дорогихъ и весьма часто худшихъ качествомъ прохладительныхъ напитковъ.

Сравнительно небольшая затрата на устройство завода, очень скоро окупаемая этимъ выгоднымъ во всѣхъ отношеніяхъ дѣломъ, дѣлаетъ его доступнымъ даже небогатому предпринимателю и можетъ быть примѣнено съ полнымъ успѣхомъ въ каждомъ городѣ, селѣ, мѣс-

течкѣ или другомъ скольконибудь населенномъ мѣстѣ.

УСТРОЙСТВО ЗАВОДА.

Для полнаго устройства завода необходимы слѣдующія приспособленія: десятиведерная бочка, крѣпкая, не текущая, безъ затхлаго запаха и, вообще, чистая, чтобы она не могла сообщить содержимому въ ней какого либо посторонняго вкуса или запаха, лучше всего изъ подъ винограднаго или хлѣбнаго вина. Дно въ одномъ концѣ ея должно быть вынуто, всѣ отверстія отъ втулокъ прочно задѣланы, чтобы не просачивалась жидкость, а внизу у основанія дна вдѣлывается мѣдный кранъ, остроконечный, который могъ-бы свободно входить въ горлышко бутылки при разливкѣ въ таковыя содержаемаго въ бочкѣ.

Подставка подъ бочку дѣлается изъ брусьевъ вышиною около полъ-аршина, что необходимо также для удобства при разливкѣ, чтобы бутылку можно было-бы свободно подставлять

подъ кранъ. Накрывается бочка для предохраненія отъ пыли и нечистотъ деревянной крышкой, сдѣланной немного больше верхняго отъверстія бочки.

Фильтръ, требующійся для процеживанія жидкости, можетъ быть сдѣланъ изъ сложеннаго вдвое суроваго не слишкомъ рѣдкаго полотна, слабо натянутаго на деревянный или проволочный обручъ, такъ, чтобы полотно это на обручѣ образовало видъ воронки, предназначенной для задержанія подлежащей удаленію гущи при процеживаніи.

Котель для кипяченія воды, мѣдный или даже жестяной, съ краномъ или безъ онаго, — безразлично. Назначеніе котла само по себѣ понятно и зависитъ отъ желанія и возможности, лучше, конечно, если онъ будетъ съ краномъ внизу у самаго дна, для болѣе удобнаго сливанія воды, при томъ онъ обязательно долженъ быть не менѣе десяти ведеръ вмѣстимостью, чтобы получать сразу кипяченой воды столько, сколько нужно для наполненія бочки. Котель можетъ быть вдѣланъ въ обыкновенной кухонной плитѣ, или иномъ подходящемъ мѣстѣ.

Въ помѣщеніи, гдѣ кипятится вода, или смѣжномъ съ онымъ, гдѣ окажется болѣе удобнымъ, устраивается изъ толстыхъ досокъ въ 1½ или 2 дюйма нѣсколько широкихъ полокъ для свободнаго размѣщенія на нихъ въ стоячемъ положеніи потребнаго количества бутылокъ съ разлитымъ квасомъ. Помѣщеніе это не должно быть слишкомъ холодное, что препятствуетъ быстрому созрѣванію кваса. Затѣмъ запасъ бутылокъ, хотя-бы обыкновенныхъ пивныхъ или другой формы и величины по желанію и условіямъ данной мѣстности, долженъ быть приготовленъ къ разливкѣ.

Машинка для закупориванія бутылокъ, деревянная или металлическая.

Градусникъ Реомюра, употребляемый обыкновенно для ваннъ, которымъ измѣряется температура жидкости.

Вышесказанными предметами пока и ограничивается весьма несложное устройство завода.

При наличности этихъ приспособленій и нѣкотораго количества требующихся матеріаловъ, можно начинать производство, а также продолжать его до самыхъ крупныхъ размѣровъ, о чемъ будетъ сказано ниже.

Вместимость бочки для заправки кваса принята въ 10 ведеръ самую нормальною и даетъ сразу 200 бутылокъ. Можно сдѣлать двѣ и даже три заправки въ день и, такимъ образомъ, приготовить 600 бутылокъ.

При большемъ-же производствѣ можно поставить двѣ или три такія-же бочки, но нѣтъ надобности имѣть бочку больше 10 ведеръ, которая будетъ не пригодна напр. въ холодное время года, когда кваса требуется сравнительно меньше чѣмъ въ теплое время.

При значительномъ расширеніи предпріятія, только въ такомъ случаѣ, если-бы кваса потребовалось готовить до 100 и болѣе ведеръ въ день, можно поставить чанъ гораздо большихъ размѣровъ, но въ такомъ случаѣ котелъ для кипяченія воды долженъ быть также соответственной величины. Подобное устройство требуетъ спеціальнаго помѣщенія, а слѣдовательно и большихъ затратъ, начинающимъ же достаточно ограничиться указаннымъ размѣромъ бочекъ и котла, который можетъ быть вдѣланъ безъ особеннаго стѣшенія для каждаго хозяйства въ обыкновенной кухонной плитѣ.

МАТЕРІАЛЫ.

Для производства хлѣбнаго кваса необходимо приготовить слѣдующіе матеріалы:

1) Ржанной солодъ.

Высшаго сорта, приготовляемый на солодовыхъ заводахъ въ гор. Ельцѣ, Орловской губерніи.

Цѣны на означенный солодъ бываютъ различны у разныхъ заводчиковъ и колеблется отъ 1 руб. 50 коп. до 2 руб. за пудъ. Заводъ братьевъ Соковыхъ въ г. Ельцѣ продаетъ такой солодъ приблизительно 7—8 руб. за мѣшокъ въ 5 пудовъ. Колоніальный магазинъ Крушинскаго въ гор. Вильнѣ также продаетъ этотъ солодъ по 2 руб.—2 руб. 50 коп. за пудъ.

2) Черносмородинная эссенція.

Эта эссенція служитъ для приданія аромата (букета) напитку, и хотя можетъ быть вполне замѣнена не измѣняя качества напитка

какой угодно фруктовой эссенцией, какъ напр.: лимонной, ананасовой, бергамотовой и т. п., но дѣло въ томъ, что всѣ вышепоименованныя эссенціи по свойственному имъ запаху узнаются въ квасѣ тотчасъ-же каждымъ, за исключеніемъ черносмородинной, которую по запаху въ квасѣ узнать невозможно, что весьма важно въ интересахъ заводчика, такъ какъ не позволяетъ обнаружить секрета, почему о подражаніяхъ не можетъ быть и рѣчи; вмѣстѣ съ тѣмъ эссенція эта придаетъ напитку сильный аромат (букетъ) и весьма пріятный своеобразный вкусъ.

Эссенція эта имѣется трехъ сортовъ или концентрацій: простой—по 2 руб. 5 коп. за фунтъ, 2-й конц. по 2 руб. 40 коп. за фунтъ и 3-й конц. по 3 руб. 5 коп. за фунтъ. Разница между ними лишь та, что первая имѣетъ болѣе слабый аромат чѣмъ двѣ остальные. Пригодны одинаково всѣ три сорта, только простой слѣдуетъ употреблять въ большей пропорціи чѣмъ 2-й или 3-й. За лучшую, однако, слѣдуетъ признать эссенцію тройной концентраціи, которую слѣдуетъ брать въ 3 раза меньше чѣмъ простую эссенцію. Она въ дѣлѣ обходится гораздо выгоднѣе, въ виду разницы

въ цѣнѣ и въ доставкѣ. Покупать эту эссенцію всегда въ любомъ количествѣ можно на фабрикѣ эфирныхъ маселъ, эссенцій и химическихъ продуктовъ **брата Бремме** въ С.-Петербургѣ, Вас. Остр., 12 линия, № 37, (собств. домъ), откуда высылаютъ въ оригинальн. 5 фун. и 1 фун. бут. Въ оригинальныхъ пяти фунтовыхъ стеклянкахъ, эссенція считается по 15 коп. на фунтъ дешевле. Съ вышесказанныхъ цѣнъ дѣлается скидка въ размѣрѣ 10%.

3) Лимонная кислота.

Лимонная кислота англійская въ кристаллѣ продается вездѣ, есть и у **братьевъ Бремме**, приблизительно около 1 руб. за фунтъ.

4) Сахарный колеръ.

Сахарный подцвѣтъ или колеръ можно готовить и самому, но лучший сортъ колера (рафинадный), приготовляемый специально для фруктовыхъ водъ той же фабрикой **Братьевъ Бремме**, продается у нихъ по 8 руб. 75 коп. за пудъ, со скидкой 10%.

Назначеніе его—придать надлежащій цвѣтъ напитку, и слѣдуетъ только наблюдать за тѣмъ, что-бы колеръ,—если онъ собственнаго приготовленія,—не былъ слишкомъ перегорѣлый, такъ какъ свойство это можетъ сообщить напитку непріятный горьковатый вкусъ.

5) Сахаръ.

Сахарный песокъ отчасти лучше рафинада, такъ какъ послѣдній не такъ быстро растворяется въ водѣ, что будетъ неудобно въ то время, когда требуется скорое приготовленіе, при томъ-же песокъ значительно дешевле рафинада.

6) Дрожжи.

Сухія прессованныя дрожжи, обыкновенно употребляемыя для тѣста; ихъ слѣдуетъ брать передъ самымъ употребленіемъ въ дѣло, чтобы были свѣжіе, не перегорѣвшіе и безъ запаха.

7) Пробки.

Пробки средняго качества и ни въ какомъ случаѣ не хуже, чѣмъ употребляемыя для закупорки пива.

Пробки продаются вездѣ, при неимѣни-же на мѣстѣ можно получать таковыя прямо изъ фабрики: „Общество пробочной фабрики А. Кригеманъ, въ Ригѣ“. Представительство означенной фабрики для Петербурга у Эммануила Митенсъ, внутри Гостиннаго Двора, № 4.

8) Этикеты.

Этикеты составляютъ необходимую принадлежность и приносятъ существенную пользу для дѣла. Обозначеніе на нихъ фирмы и адреса способствуетъ развитію предпріятія, отличая товаръ отъ произведеній другихъ фирмъ. Стоимость ихъ весьма незначительна. Этикеты могутъ быть изготовлены каждой литографіей или типографіей и при заказѣ въ большомъ количествѣ обходятся не дороже 20—30 коп. за тысячу штукъ. На этикетахъ, кромѣ того, можно обозначать какое либо особое названіе, данное квасу, а равно что квасъ подъ этимъ названіемъ производится съ Врачебнаго разрѣшенія, которое можетъ быть выдано по просьбѣ производителя послѣ испытанія представленнаго образца путемъ химическаго анализа, въ

какой угодно фруктовой эссенцией, какъ напр.: лимонной, ананасовой, бергамотовой и т. п., но дѣло въ томъ, что всѣ вышепоименованныя эссенціи по свойственному имъ запаху узнаются въ квасѣ тотчасъ-же каждымъ, за исключеніемъ черносмородинной, которую по запаху въ квасѣ узнать невозможно, что весьма важно въ интересахъ заводчика, такъ какъ не позволяетъ обнаружить секрета, почему о подражаніяхъ не можетъ быть и рѣчи; вмѣстѣ съ тѣмъ эссенція эта придаетъ напитку сильный аромат (букетъ) и весьма пріятный своеобразный вкусъ.

Эссенція эта имѣется трехъ сортовъ или концентрацій: простой—по 2 руб. 5 коп. за фунтъ, 2-й конц. по 2 руб. 40 коп. за фунтъ и 3-й конц. по 3 руб. 5 коп. за фунтъ. Разница между ними лишь та, что первая имѣетъ болѣе слабый аромат чѣмъ двѣ остальные. Пригодны одинаково всѣ три сорта, только простой слѣдуетъ употреблять въ большей пропорціи чѣмъ 2-й или 3-й. За лучшую, однако, слѣдуетъ признать эссенцію тройной концентрации, которую слѣдуетъ брать въ 3 раза меньше чѣмъ простую эссенцію. Она въ дѣлѣ обходится гораздо выгоднѣе, въ виду разницы

въ цѣнѣ и въ доставкѣ. Покупать эту эссенцію всегда въ любомъ количествѣ можно на фабрикѣ эфирныхъ маселъ, эссенцій и химическихъ продуктовъ **братья Бремме** въ С.-Петербургѣ, Вас. Остр., 12 линія, № 37, (собств. домъ), откуда высылаютъ въ оригинальн. 5 фун. и 1 фун. бут. Въ оригинальныхъ пяти фунтовыхъ стеклянкахъ, эссенціи считаются по 15 коп. на фунтъ дешевле. Съ вышесказанныхъ цѣнъ дѣлается скидка въ размѣрѣ 10%.

3) Лимонная кислота.

Лимонная кислота англійская въ кристаллѣ продается вездѣ, есть и у **братьевъ Бремме**, приблизительно около 1 руб. за фунтъ.

4) Сахарный колеръ.

Сахарный подцвѣтъ или колеръ можно готовить и самому, но лучший сортъ колера (рафинадный), приготовляемый специально для фруктовыхъ водъ той же фабрикой **Братьевъ Бремме**, продается у нихъ по 8 руб. 75 коп. за пудъ, со скидкой 10%.

Назначеніе его—придать надлежащій цвѣтъ напитку, и слѣдуетъ только наблюдать за тѣмъ, что-бы колеръ,—если онъ собственнаго приготовленія,—не былъ слишкомъ перегорѣлый, такъ какъ свойство это можетъ сообщить напитку непріятный горьковатый вкусъ.

5) Сахаръ.

Сахарный песокъ отчасти лучше рафинада, такъ какъ послѣдній не такъ быстро растворяется въ водѣ, что будетъ неудобно въ то время, когда требуется скорое приготовленіе, при томъ-же песокъ значительно дешевле рафинада.

6) Дрожжи.

Сухія прессованныя дрожжи, обыкновенно употребляемыя для тѣста; ихъ слѣдуетъ брать передъ самымъ употребленіемъ въ дѣло, чтобы были свѣжіе, не перегорѣвшіе и безъ запаха.

7) Пробки.

Пробки средняго качества и ни въ какомъ случаѣ не хуже, чѣмъ употребляемыя для закупорки пива.

Пробки продаются вездѣ, при неимѣніи-же на мѣстѣ можно получать таковыя прямо изъ фабрики: „Общество пробочной фабрики А. Кригсманъ, въ Ригѣ“. Представительство означенной фабрики для Петербурга у Эммануила Митенсъ, внутри Гостиннаго Двора, № 4.

8) Этикеты.

Этикеты составляютъ необходимую принадлежность и приносятъ существенную пользу для дѣла. Обозначеніе на нихъ фирмы и адреса способствуетъ развитію предпріятія, отличая товаръ отъ произведеній другихъ фирмъ. Стоимость ихъ весьма незначительна. Этикеты могутъ быть изготовлены каждой литографіей или типографіей и при заказѣ въ большомъ количествѣ обходятся не дороже 20—30 коп. за тысячу штукъ. На этикетахъ, кромѣ того, можно обозначать какое либо особое названіе, данное квасу, а равно что квасъ подъ этимъ названіемъ производится съ Врачебнаго разрѣшенія, которое можетъ быть выдано по просьбѣ производителя послѣ испытанія представленнаго образца путемъ химическаго анализа, въ

томъ, что квасъ этотъ не содержитъ въ себѣ вредныхъ для здоровья химическихъ и органическихъ соединений.

Обозначеніе на этикетахъ, а также и на плакатахъ подобнаго разрѣшенія, служитъ достаточнымъ доказательствомъ безвредности продаваемого продукта, и этимъ способствуетъ его распространенію.

ПРОИЗВОДСТВО.

Окончивъ всѣ необходимыя приспособленія по устройству завода, и приготовивъ требующіеся матеріалы, можно тотчасъ-же приступить къ производству, что дѣлается въ слѣдующемъ порядкѣ.

Въ котлѣ, вдѣланномъ въ плиту, или инымъ какимъ нибудь способомъ, нагреваютъ до кипѣнія воду въ количествѣ достаточномъ для наполненія 10 ведерной бочки, по размѣру на 200 бутылокъ. Берутъ 1 фунтъ солоду, а если желаютъ имѣть квасъ немного гуще— $1\frac{1}{4}$ фун. до $1\frac{1}{2}$ фун., всыпаютъ въ кострюлю или гор-

шокъ, вмѣстимостью приблизительно около четверти ведра, наполняютъ водой и увариваютъ хорошенько, наблюдая при этомъ чтобы солодъ не пригорѣлъ на днѣ кострюли или горшка, для чего при варкѣ его надо постоянно помѣшивать ложкой. Одновременно съ этимъ растворяютъ въ небольшомъ количествѣ воды 2 лота лимонной кислоты, а если желаютъ получить квасъ немного кислѣе, то 3 лота, но ни въ какомъ случаѣ не больше.

Когда все это будетъ готово, то бочку, установленную уже на надлежащемъ мѣстѣ, чтобы она не двигалась, наполняютъ кипяткомъ изъ котла, вливаютъ туда растворенную лимонную кислоту и 1 фунтъ сахарнаго колера. Отъ этого количества колера получится цвѣтъ жидкости похожимъ на свѣтлое пиво, но если требуется придать квасу цвѣтъ немного темнѣе, то прибавляютъ еще отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта колера на бочку.

Затѣмъ всыпаютъ въ бочку 15 фун. сахарнаго песку. Всѣ сахара можно увеличить до 20 фунтовъ, соображаясь съ вкусомъ потребителей, смотря потому, какой квасъ лучше любятъ въ данной мѣстности, кислѣе или слаще,

хотя большая степень сладости послѣдняго скорѣе вредна чѣмъ полезна, потому что квасъ всегда будетъ лучшаго качества тотъ, который имѣетъ больше рѣзкости чѣмъ сладости.

Все это мѣшаютъ въ бочкѣ лопаткой до полного растворенія сахара, кислоты и колера и затѣмъ вливаютъ туда черезъ фильтръ уваренный солодъ и, удаливъ фильтръ съ оставшейся на немъ гущей, опять мѣшаютъ до полного соединенія, послѣ чего даютъ жидкости остыть до 28° по Реомюру, что узнается при опусканіи градусника въ жидкость. Хотя при достаточномъ навыкѣ можно легко обойтись и безъ градусника, но лучше не избѣгать его употребленія, чѣмъ всегда достигается весьма полезная въ дѣлѣ точность.

Когда остынетъ до этого состоянія, въ бочку вливаютъ 3 лота черносмородинной эссенціи простой, или 2 лота 2-й конц., или же 1 лоть 3-й конц., смотря потому, какая имѣется въ распоряженіи, и отъ 4 до 8 лотовъ пресованныхъ дрожжей, растворенныхъ въ стаканѣ тепловатой воды, и опять помѣшавъ лопаткой даютъ немного устояться, послѣ чего приступаютъ къ разливкѣ жидкости, еще немного

тепловатой—въ бутылки, заблаговременно приготовленные въ достаточномъ количествѣ, закупориваютъ ихъ пробками, предварительно запаренными кипяткомъ и ставятъ на полки для созрѣванія.

Вливать дрожжи въ жидкость не остывшую до 28° по Реомюру допускать не слѣдуетъ, такъ какъ при болѣе высокой температурѣ дрожжевые грибки могутъ быть легко умерщвлены и вслѣдствіе этого въ квасѣ не произойдетъ броженія.

Скорость созрѣванія находится въ зависимости отъ времени года и температуры помѣщенія, въ которомъ находится квасъ, и сообразно съ этимъ употребляется и большее или меньшее количество дрожжей. Такъ напр., если квасъ готовится зимой или вообще въ холодное время года, то для созрѣванія требуется нѣсколько дней въ помѣщеніи даже неособенно прохладномъ и въ такомъ случаѣ дрожжей нужно не менѣе 6—8 лотовъ на бочку; лѣтомъ-же при сравнительно болѣе высокой температурѣ—квасъ созрѣваетъ въ теченіи однихъ сутокъ и даже скорѣе и тогда достаточно 4 и даже 3 лота на бочку, такъ какъ квасъ

при перевозкѣ на солнцѣ, или при храненіи въ тепломъ мѣстѣ отъ жары приходитъ въ сильное броженіе, отъ чего могутъ выскакивать пробки. Явленіе это не желательно, хотя впрочемъ не вредно и легко поправимо, — стоитъ только сейчасъ-же опять закупорить бутылку.

Этимъ также узнается начало созрѣванія кваса, разставленнаго на полкахъ, и какъ только будетъ замѣчено, что начинаютъ выскакивать пробки, то это означаетъ, что квасъ вслѣдствіе образовавшагося броженія уже началъ созрѣвать и готовъ къ употребленію, и если не продается сейчасъ-же, то необходимо переставить его въ сухое и холодное помѣщеніе, лучше всего въ подвалъ, гдѣ онъ можетъ храниться безъ вреда долгое время. Квасъ этотъ можетъ быть выпускаемъ въ продажу не иначе какъ только въ закупоренныхъ бутылкахъ, которые открываются передъ самымъ употребленіемъ; переливать его въ другую посуду при отпускѣ или держать бутылку долгое время откупоренной — допускать не слѣдуетъ, такъ какъ при этомъ улетучивается содержащійся въ квасѣ естественный газъ и этимъ ухудшаетъ его качество.

Храненіе кваса въ ледникѣ или вообще въ влажномъ хотя-бы и холодномъ помѣщеніи не можетъ быть признано особенно полезнымъ; лучше всего хранить въ сухомъ прохладномъ погребѣ, или другомъ подходящемъ помѣщеніи съ температурой не превышающей 10—12° по Реомюру; при этихъ условіяхъ квасъ можетъ храниться дольше не только не подвергаясь порчѣ, но и улучшаясь, и спустя двѣ недѣли и болѣе онъ приобретаетъ своеобразный рѣзкій и довольно пріятный вкусъ, отличающій его отъ всѣхъ прохладительныхъ напитковъ, приготовляемыхъ посредствомъ искусственнаго газирования.

При храненіи кваса въ нормальной температурѣ, бутылокъ не разрываетъ, или за весьма рѣдкими исключеніями; если-же это случается то только отъ черезчуръ сильнаго броженія, виною чему можетъ быть, главнымъ образомъ, теплое помѣщеніе и тогда необходимо при слѣдующихъ заправкахъ уменьшить немного пропорцію дрожжей, образующихъ вслѣдствіе броженія слишкомъ сильный газъ.

Нѣкоторые особенности при производствѣ, какъ-то: разница въ цвѣтѣ, степени кислоты

или сладости и т. п., могут быть легко усвоены каждым при небольшом навыкѣ, такъ какъ вполне зависятъ отъ разницы употребляемыхъ матеріаловъ, количество которыхъ указано нормальное и точное, практически испытанное и можетъ быть за небольшими исключеніями и измѣняемо, если желаютъ только получить какую либо разницу въ цвѣтѣ или вкусѣ.

Слѣдуетъ упомянуть еще, что при производствѣ является весьма важнымъ и необходимымъ условіемъ абсолютное соблюденіе чистоты. Бутылки должны быть чисто вымыты, имѣющей для этого щеточкой; въ котлѣ для кипяченія воды при малѣйшемъ накопленіи на днѣ и на стѣнкахъ осадка, — послѣдній необходимо удалять, равно и бочку, въ которой дѣлается заправка, не допускать до окисленія, тщательно очищая каждый разъ отъ образовавшейся слизи и нечистоты.

Вода должна быть только кипяченая и сырую или не кипѣвшую отнюдь употреблять не слѣдуетъ.

Матеріалы само собой не должны употребляться худшаго качества, а всегда лучшаго,

увеличивая влѣдствіе этого на весьма незначительный процентъ стоимость продукта.

Стоимость одной бочки кваса въ 10 ведеръ, по расчету при употребленіи меньшей пропорціи матеріаловъ, обходится приблизительно около 2 руб. 50 коп. и большей пропорціи до 3 руб. 50 коп., считая вмѣстѣ съ пробками и даже этикетками, слѣдовательно среднимъ числомъ 3 руб. бочка, или по 30 коп. ведро и по 1½ коп. бутылка, въ 1/20 ведра; оптовая-же цѣна этого кваса въ тѣхъ мѣстностяхъ гдѣ онъ уже производится, — не ниже 80 коп. за ведро.

Для достиженія возможно большаго сбыта, а слѣдовательно и большей пользы, лучше приспособиться къ оптовой продажѣ, чѣмъ раздробительной, предоставляя эту послѣднюю фруктовымъ и мелочнымъ лавкамъ, чайнымъ заведеніямъ, буфетамъ и ларкамъ, гдѣ въ лѣтнее время квасъ можетъ сбываться въ громадномъ количествѣ, а зимой хотя сравнительно и меньше, но всетаки даетъ возможность заводчику продолжать дѣло круглый годъ, покрывая даже зимой расходы по предпріятію, получаемую отъ нѣсколькихъ оптовыхъ покупателей прибылью;

14363.
при одной-же раздробительной продажѣ, заводчикъ не можетъ сдѣлать крупныхъ оборотовъ.

Соблюденіе въ точности этихъ условій является совершенно достаточнымъ,—посредствомъ продажи этого недорого стоящаго, лучшаго качества, здороваго напитка, прививающагося повсемѣстно съ замѣчательной быстротой,—для составленія безъ малѣйшаго риска довольно выгоднаго предпріятія, дающаго по мѣрѣ развитія весьма солидный доходъ; причемъ начинающимъ вовсе не слѣдуетъ затрачивать на устройство завода болѣе 50—100 р., а достаточно увеличивать расходъ постепенно, смотря по надобностямъ расширяющагося предпріятія.

