

Как распознать свойства воды

В стакан с водой кладут немного железных опилок и на несколько минут оставляют их там лежать. Затем прибавляют несколько капель нашатырного спирта. Если при этом вода окрасится в голубой цвет, значит, в воде есть примесь меди. Если вода от прибавления к ней равного количества известковой воды примет молочный цвет, и цвет этот моментально исчезает от примеси нескольких капель соляной кислоты, значит, в воде находится углекислота. Если вода от прибавления к ней нескольких капель чернильных орешков примет серый или черный цвет, то она содержит в себе железо. Наконец, если в воду опустить один или два кристалла щавелевой кислоты, и в воде появится молочный осадок, то вода содержит в себе известь.

Сиропы

Разумеется, нет ничего легче, как из любого морса сделать сироп. Размешать сахар в холодном соку хорошенько, в остальном поступать совершенно так, как сказано о морсах. Некоторые ягоды почти совершенно не изменяют вкуса от варки. Такие для прочности, конечно, лучше уварить, взяв один сок с сахаром без воды или с незначительной прибавкой ее. Все-таки варить следует всякий сироп немного. Другие ягоды совершенно изменяют вкус и запах от варки. Такие морсы и сиропы лучше не варить, а стерилизовать, как сейчас было объяснено. Стерилизованные соки, как с сахаром, так и без сахара, сохраняются отлично в прохладном месте стоймя, закопав бутылки по горлышко в сухой песок, непременно в темноте. Если при употреблении окажется, что в горлышке образовалось немного плесени, надо надеть кусочек ваты на деревянную шпильку и осторожно опустить в бутылку; на вате выйдет и весь комочек плесени. Вкус сиропа ничуть от этого не страдает.

Пропорция сахара и сока для сиропа очень неравна, разумеется, надо соображаться по кислоте ягод. Вообще следует сахару брать немного; лучше прибавить, если не

сладко, при употреблении. Брать только часть сахара для лучшего сохранения сока. Если сироп стерилизуется, то можно брать сахару очень мало. Если будет сохраняться просто в подвале, следует взять несколько больше. Вообще же, если взято сахару слишком много, то, во-первых, сироп будет не так вкусен, потеряет аромат да, кроме того, может и засахариться. Для сиропов, которые стерилизуются, взять на два стакана соку кислых ягод, достаточно $\frac{3}{4}$ стакана сахару: для сладкого соку на два стакана соку — $1\frac{1}{2}$ стакана сахару. Для не стерилизующихся сиропов брать сахару вдвое больше. До сока не дотрагиваться ни руками, ни металлическим предметом для лучшего сохранения, брать совсем новую деревянную ложку или выпарить употребленную тщательно. Серебряная ложка лучше всего.

Иные при приготовлении сиропа наливают в каждую бутылочку немного водки или свежего растительного масла. Водку употреблять лучше, чем масло; налив масло, осторожно, не встряхивая, поставить бутылку на свое место, в подвал, а при употреблении опустить кусочек чистой ваты в горлышко, вата выпьет все масло.

Взяв сахар для прибавления к морсу или соку, лучше его распустить сначала с назначенной водой или с малой частью сока, поставить на огонь и, как только пена снята, прибавить сок, варить мало. Чем в сиропе менее отстоя, тем он лучше сохранится. Поэтому хорошо цедить морс, как было сказано, а потом еще раз процедить готовый сироп сквозь сито.

Лучше как морсы, так и сиропы заготавливать в полубутылках, так как откупоренная бутылка уже не держится.

Кажется, всего проще делать сиропы следующим образом. Раздавить ягоды хорошенько деревянной ложкой или пестом, поставить на ночь на лед. Слить на другой день все в холщовой мешок, дать стечь соку, нисколько не надавливая. Брать на 2 ст. соку 2 стакана сахару и 1 ст. воды. Сахар распустить в соку, мешая. Слить в бутылочки, закупорить их, завязать бечевкой и стерилизовать. Пропорцию воды, сока и сахара иногда придется немного изменить. Если готовится смородина, то необходимо подлить воду тотчас же, кладя ягоды в мешок, или же прибавить вишневого или малинового соку, так как сок смородины так сильно густеет тотчас же, что сквозь мешок не пройдет. Для такого сиропа хорошая пропорция следующая: 1 стакан смородинового соку, 1 стакан малинового, 1 стакан сока из кислых вишен, 4 стакана сахару и 1 стакан воды. Сахар распустить во всей жидкости, смешанной вместе. Разлить в бутылочки и стерилизовать 15 минут, считая с минуты закипания.

Этим же способом хорошо заготавливать в большом количестве сироп из ежевики в тех местностях, где она родится в изобилии, так как этот сироп чрезвычайно полезен от горловых болезней и от простуды. Сок ежевики очень густой и тоже не проходит сквозь сито, к нему приходится подлить немного воды.

Можно его приготовить и так: перебранную, спелую ежевику пересыпать сахаром рядами, считая на 1 ф. ягод три четверти стакана сахару, покрыть салфеткой и оставить до другого дня. Потом все поставить кипеть. С минуты закипания варить 15 минут. Откинуть на решето, дать стечь соку, пока он горяч. Разлить в бутылочки. Можно и не стерилизовать, этот сироп очень прочно сохраняется и очень вкусен для питья с водой.

Делая все эти сиропы, ягоды никак не следует выбрасывать, а так как в них остается еще очень много соку, то перелить их кипятком, выжать сквозь мешок и на этом соку сварить кисель. Подать его холодным, а к нему сливки или холодный ванильный соус.

Из малины и клубники, из которых процежен морс или сироп, можно сварить лепешечки-смокву.

Можно еще всякие сиропы, особенно землянику и клубнику, делать следующим способом: из 3 ф. сахару сварить сироп с 1 ст. воды. Перебрать очень спелые ягоды, взять их 2 ф. и насыпать на чистую фланель, прикрепленную на деревянной рамке. Эту рамку поставить на большую чистую миску или чашку и обливать ягоды кипящим сиро-

пом. Сок, который сбежит, опять наливать на ягоды, до тех пор, пока ягоды сделаются совсем светлыми. Тогда весь сбежавший сироп вылить в тазик, поставить на огонь и дать нагреться, чтобы пар пошел, но не давать кипеть. Тотчас поставить тазик в холодную воду, менять воду и разлить сироп еще теплым в бутылочки. Накрыть кисейкой, а когда совершенно остынет, закупорить, засмолить и держать в холодном подвале.

Сироп из барбариса

Делается как прочие сиропы. Можно и так: собранные после заморозков ягоды перебрать, налить немного водой и дать распуститься ягодам на огне, или поставить сосуд с ягодами в другой, с кипятком. Когда ягоды дадут весь сок, процедить, не нажимая, брать на 1 ф. морса $1\frac{1}{2}$ ф. сахару. Не надо много кипятить. Сохраняется хорошо.

Вишневый сироп

Взять спелых вишен кислого сорта, вынуть косточки. На 8 очень полных стаканов чищенных вишен — 6 стаканов сахару и 3 стакана воды. Дать вскипеть раза два и остудить. Дать стоять часа 4. Процедить. Слить сироп в бутылки и стерилизовать 15 минут.

Эти процеженные вишни хорошо положить в ватрушки, посыпать сахаром, подать к ним свежей сметаны.

Сироп клюквенный

На 3 ст. морса 2 ф. сахару. Если морс сделан из чистого сока, прибавить 1 стакан воды, вскипятить. Холодным разлить в бутылочки.

Сироп из винограда

Для сиропа брать виноград зеленого сорта, совершенно уже выросший, но не начинающий еще зреть, самый крупный. Оборвать ягоды, раздавить ложкой, процедить сквозь сито, потом сквозь фланелевый мешок. Сахару брать 1 ф. на $\frac{1}{2}$ сока. Подогреть сок с сахаром, только чтобы сахар распустился, но не давать кипеть нисколько. Еще процедить горячим. Остудив, разлить в бутылочки. Говорят, полезен против ожирения.

Земляничный сироп

Перебрать спелую, не давленную, чистую землянику, насыпать ее в муравленый горшок, пересыпая каждый ряд толченым сахаром. На 2 ф. ягод брать $2\frac{1}{2}$ ф. сахару. Завязать горшок чистой бумагой и дать стоять три дня в холодном месте. Затем осторожно слить весь сок, процеживая сквозь чистую салфетку. Налить в крепкие бутылочки только на три четверти, сверху налить немного спирту или ликеру, всего лучше ванильного, закупорить крепко, стараясь не встряхивать бутылочки, чтобы ликер стоял сверху. Перевязать бечевкой, засмолить. Хранить в песке, стойком, в прохладном подвале.

Малиновый сироп готовится точно так же, брать менее сахару. Для прочности и, если нет прохладного места, для хранения можно поварить минут 10. Малина не теряет вкуса от варки.

Если нет подвала, можно летом держать бутылки с морсом и сиропом в печках, а когда печки начнут топиться, осторожно вынуть бутылки и, не встряхивая, перенести их стойком в комнату, которая не топится.

Лимонный сироп

Срезать только верхнюю желтую цедру с лимона. Сок выжать, процедить сквозь металлическое ситечко, нажимая ложкой. Свесить. Сахару брать вдвое против веса сока. Поставить сок с сахаром на огонь, размешать хорошенько. Ложку опускать в кипяток и края тазика отирать чистой губкой кипятком. Варить, пока сироп начнет тянуться за ложкой. Налить немного холодной воды, с $\frac{1}{2}$ стакана, на 6 стаканов сиропа, еще снять снова собравшуюся пену. Сироп вылить кипящим на цедру. Плотной накрыть сложенной вчетверо салфеткой. Дать стоять часа три, слить в бутылочки сквозь ситечко, вложенное в воронку. Закупорить. Засмолить.

Сохранять стоймя. Этим способом вся свежесть запаха сохраняется.

Можно налить таким же способом горячий сироп на цедру от апельсина, на розовые лепестки, на фиалки, на цвет белой акации и проч. Особенно хорош такой сироп с запахом почек черной смородины. Положить в большую миску 5 полных пригоршней самых молоденьких листочков или почек черной смородины. Если немного пыльны, вымыть их и обсушить в салфетке. Взять 2^{1/2} стакана чистого, процеженного лимонного соку, 5 очень полных стаканов сахару. Сварить сироп до густоты. Кипящим налить на черную смородину. Тотчас же накрыть тарелкой или вчетверо сложенной салфеткой. Дать стоять сутки в прохладной комнате. Слить, процеживая в бутылочки. Закупорить и запечатать.

Этот сироп, как и все предыдущие, отличен для питья с простой и сельтерской водой, а также для приготовления всяких желе, мороженого и проч.

На листья или лепестки, пропитанные сиропом, можно налить вареной теплой воды, процедить и выжать. Это употребить на питье в ближайшие дни.

Абрикосовый сироп

Взять спелых здоровых абрикосов, разрезать их пополам, вынуть косточки и облить горячим сиропом, сваренным до густоты. Накрыть крышкой и дать стоять сутки в прохладном месте. Процедить на другой день, не нажимая, разлить в бутылочки, закупорить и завязать, поварить, стерилизуя, потом засмолить и сохранить в холодном подвале.

Яблочный сироп

Отличное средство от кашля. Нарезать или шинковать помельче антоновку или серого ранету вместе с кожей, удалить только гнилые места и пятна. На 4 ф. яблок — 5 стаканов воды. Варить в тазу потихоньку. Когда совсем разварятся, вылить все на сито и дать стечь соку, не нажимая ни сколько и даже не мешая ложкой. Дать стоять соку сутки на погре-

бе, потом осторожно, не сливая мутного осадка, процедить через мешок. На каждые 5 стаканов соку взять 1^{1/2} ф. сахару. С минуты закипания дать кипеть 10 минут. Можно прибавить немного ванили в яблоки.

Из айвы

Точно так же, как из яблок. Можно кожу не срезать, но семечки непременно удалить, иначе сгустится и нельзя будет процедить.

Сиропы с винно-каменной кислотой

Взять кислоту, которая употребляется для содовых порошков, в хорошем аптекарском магазине. Распустить ее в холодной воде, налить на раздавленную землянику или малину, смешать и дать стоять сутки. На 1/4 ведра ягод взять 3 лота кислоты и 2 ст. воды. Потом процедить сквозь фланель. Смерить сок и на каждые 6 стаканов сока брать 2^{1/4} ф. самого чистого сахару. Размешать очень тщательно, чтобы сахар совсем разошелся. Дать отстояться и процедить сквозь кисейку в полбутылки. Не надо их закупоривать, а только завязать чистенькой тряпочкой, если скоро будет употреблен сироп; если держать долго, лучше стерилизовать. Сохранять в холодном месте. Этот сироп особенно хорош для питья. Если распустить в полстакана воды немного соды и налить таким сиропом, он шипит, как лимонад-газес.

Запасный оршад

Один ф. сладкого миндаля и штук 20 горького; но если в сладком есть уже горький, как это часто попадает, то не надо более прибавлять горького. Обдать кипятком, очистить кожицу и толочь, добавляя понемногу стакан горячей воды, не более. Когда миндаль истолчен, выжать сквозь чистую холстину, еще протолочь, еще налить воды, выжать. Всей воды на 1 ф. миндаля надо взять 4 стакана. Выжать крепко. Вылить миндаль-

ное молоко в тазик, прибавить 2 ф. сахара и дать сахару только растаять в молоке на самом слабом огне, никак не давать закипеть. Снять с огня и прибавить, когда остынет, 2 столовых ложки хорошего флер-д'оранжу. Процедить сироп и разлить в самые маленькие бутылочки. Закупорить тщательно и засмолить. Держать на погребе. Изредка надо этот сироп пересматривать. Наверх всплывает масло. Надо в таком случае перевернуть бутылочки, не слишком встряхивая их. При употреблении, напротив, взбалтывать ее сильно. Сироп делается белым, разбавить сколько нужно холодной водой. Сохраняется на погребе более года.

Перебродившие морсы и сиропы

Отлично сохраняются и очень душисты сиропы, сделанные из перебродившего сока. Малину или другие ягоды всыпать в миску, хотя бы и со стебельками, хорошенько раздавить новой или хорошо вываренной деревянной ложкой, потом все переложить в холщовой мешок и выжать крепко весь сок. Миску с соком завязать только кисейкой и дать стоять в комнате 5 или 6 суток. Сверху образуется толстая серая кожа с морщинами, надо снять ее начисто. Сок процедить и смешать. На стакан соку брать $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, а если сок очень кислый, например, от барбариса, то на стакан соку 2 стакана сахара. Сахар сварить с малым количеством воды. Как только сахар распустился и пена снята, тотчас влить сок, перемешать на огне хорошенько и, не давая закипать, снять с огня. Когда немного остынет, разлить в маленькие бутылочки. Накрыть салфеткой. На другой день закупорить и засмолить. Этот сок особенно вкусен, потому что от варки не изменяет вкуса. Он хорошо сохраняется в прохладном подвале. Очень хорош такой перебродивший сок из красной смородины с небольшой прибавкой малины. Перебродивший сок от ежевики тоже вкусен и не требует варки.

Если когда толстая кожа плесени снята, сок будет прозрачен только сверху, а внизу окажется мутный отстой, надо

осторожно слить только один прозрачный сок для заготовки без мути. А мутный вскипятить с прибавкой сахара для немедленного употребления. Перебродивший сок можно сохранять и без сахара.

Ягодный сироп на уксусе

Нельзя брать уксусную эссенцию. Этот сироп можно делать только на домашнем уксусе, или на чистом виноградном, белом.

Насыпать очень спелой малины в бутылку на две трети. Налить бутылку хорошим белым уксусом доверху. Завязать тряпочкой. Держать бутылку в комнате, выставляя ее ежедневно на самый припек солнца на дворе. Через неделю процедить, не крепко выжимая. Если уксус слишком крепок, разбавить немного водой. Вылить в тазик и дать вскипеть. Смотреть внимательно за кипением, очень легко уходит. Снять тотчас с огня; когда успокоится, еще раз дать вскипеть. Потом вылить в миску, не оставляя ни минуты в медном тазике. Когда немного остынет, разлить в бутылочки. Закупорить и засмолить на другой день. Можно сохранить в таком виде и подслащивать по вкусу при употреблении, можно варить, подсластив сперва. В таком случае взять на стакан соку $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. В такой пропорции хорошо для питья, наливать придется не более ложки на стакан воды. Но для желе надо брать менее подслащенный сок. Можно, процедив уксус, тотчас разлить в бутылки и стерилизовать.

Запасный порошок для лимонада

Стереть на сахар всю цедру с 5 лимонов, положить этот сахар в эмалированную кастрюлечку, вылить на сахар процеженный сок из 12 лимонов. Вмешать в сок столько мелко толченого сахара, чтобы вышла очень густая каша. Поставить на самый слабый огонь. Мешать до тех пор, пока весь сахар распустится. Никак не давать кипеть. Вылить этот густой сироп в чистые бумажные коробочки или на глубокие блюдечки. Когда совершенно затвердеет, что будет дня через 4, снять

с блюдец или содрать бумагу, мелко истолочь, просеять, насыпать в маленькие жестяные коробочки или в сухие баночки, завязать пергаментом. Сохранять в совершенно сухом шкафу 1-2 чайные ложки

этого порошка на стакан воды — хороший лимонад. Если в воду прибавить немного соды, будет шипучий лимонад. Особенно хорошо в дороге.

Несколько целебных сиропов

Сироп из капусты (для легочных больных)

Нарезать большой кочан красной капусты на несколько кусков, вымыть капусту и поставить варить, налив его водой. Должно кипеть 4 часа. Выжать на решето и процедить сок, сильно нажимая на капусту. Не должно оставаться более полутора стакана соку. Дать отстояться и слить осторожно. Сварить 1 фунт меду с 1 стаканом воды, снять всю пену. Когда мед станет совсем прозрачным, влить в него отвар капусты. Дать кипеть, чтобы сделался густой сироп. Принимать по ложечке несколько раз в день.

Сироп из еловых побегов

Собрать красненькие побеги с кончиков еловых веток, которые на севере обыкновенно появляются не ранее конца мая. Брать их надо совсем молоденькими, пока они очень смолисты. Насыпать побеги в бутылку и налить хорошей водкой. Дать стоять сутки. Потом влить в бутылку стакана 2 горячей воды. Закрыть и дать стоять часов 5. Процедить сквозь салфетку, сильно нажимая. Смерить сок. На каждые 2 стакана соку брать 1 ф. сахару. Влить весь сок в эмалированную кастрюлю, всыпать сахар и плотно накрыть крышкой. Поставить кастрюлю в другую, с кипятком, и дать кипеть несколько времени. Снять. Дать остыть, не снимая крышки, чтобы запах не улетучился. Когда совсем остынет, слить в бутылки. Закупорить и запечатать. Держать в подвале. Очень целебно при кашле и простуде. Кто привык к водке, можно пить как есть, для непривычных и для детей разбавлять водой.

То же приготовление, но без сахару и настаивая побеги несколько месяцев, от-

лично как натирание тела при простуде и ревматической ломоте.

Консервы для мороженого

Из всякого морса можно делать мороженое, с прибавкой сахара. Из сиропов нельзя, так как известно, что сильно сладкая жидкость не замораживается. Но специально для мороженого еще лучше заготавливать не прозрачный сок, а мутный, густой, т. е. протирая мясо ягод и фруктов через сито, чтобы было в виде жидкого пюре. Затем разлить в бутылки, закупорить и стерилизовать. Потом засмолить. Сохранять в холодном подвале, засыпав бутылки песком по плечики. В каждую бутылочку всыпать не более одной ложечки сахару. При употреблении прибавить сколько нужно сахару.

«Водица» из листа черной смородины

Набрать весной, когда в соку, самых молоденьких листочков черной смородины с кончиков веток. Если нужно, перемыть их и отжать в салфетке. Лучше, когда не нужно мыть. Отвесить их три четверти фунта. Положить в большой обливной горшок или в чистую кадочку; туда же всыпать 5 ф. сахару, 4 лимона, совсем без кожи и без семечек, одно мясо, нарезать кусочками и положить цедру только с двух. На все это налить 11 бутылок кипятку, круто кипящего. Накрыть плотно. Когда вода почти остынет, прибавить 2 ложки дрожжей и оставить в комнате на полтора суток. После того процедить сквозь сито, разлить в самые крепкие бутылочки, закупорить новыми пробками, завязать их, засмолить и поста-

вить прямо на лед в ящичке. Если водица будет стоять не на льду, то в ней разовьется алкогольное брожение, она горкнет и делается пьяной. Пить прямо со льду. Годится для употребления через 12 дней.

Другая. Отварить в котле в ведре воды 4 ф. сахару, вскипятить, снимая пену. Когда совсем очистится вода, дать остыть. Тем временем положить в чистый бочонок горстей 5 полных самого молодого черносмородинного листа, влить на него 3 бутылки легкого белого вина и все ведро сладкой воды. Закупорить бочонок, засмолить втулку и зарыть бочонок совсем в лед. После 12 дней разлить в бутылки из крепкого стекла, процеживая. Их тоже закупорить, засмолить и держать на льду.

Изюмная вода

Взять 3 ф. хорошего крупного изюму с веточками, перемыть его, откинуть, изрубить вместе с ветками и положить в крепкий бочонок. Налить ведро крутого кипятку, мелко изрубить с кожей три лимона и положить туда же. Прибавить дрожжей, поставить на лед и через две недели на льду же разлить, процеживая, в бутылки. Закупорить, засмолить и держать на льду. Через 2 недели употреблять.

Ягодная водянка (старинный рецепт)

Ягод, каких угодно, 10 ф. Воды речной 8 штофов. Самой лучшей водки 1 штоф. Положить все в бутыль, завязать кисеей, поставить на солнце, пока все ягоды всплывут кверху. Процедить. Всыпать 6 ф. толченого сахару, держать, пока сахар весь распустится. Потом влить в другую бутыль, чтобы была полна, поставить на лед на 18 дней. Потом разлить в бутылки. Закупорить и засмолить. Держать дольше на льду.

Простая ягодная вода

Сложить в кадочку или в большой горшок что есть из ягод или упавших фруктов, как то: абрикосы, груши, малину, смородину и проч., всего понемногу.

Или по одному сорту. Перечистить их надо хорошенько и перемыть. Налить кипяченой остуженной водой. Держать в теплом месте, пока перебродит. Процедить. Если желательнее немного слаще, можно прибавить сахару. Положить ложку дрожжей. Разлить в крепкие, от шампанского, бутылки, закупорить, засмолить и держать непременно на льду до употребления.

Есть способ еще проще:

Налить воды в бочонок на перебранные фрукты и ягоды. Когда перебродит, сцеживать для питья и доливать бочонок кипяченой остуженной водой, пока будет вкус.

Малиновая вода

Наложить спелой лесной малины в чистенькую кадочку, налить самой чистой водой из ключа, а если нет, то взять кипяченой остуженной воды. На ведро ягод считать 2 ведра воды и 2 фунта сахару. Кому угодно, можно класть сахару и больше. Накрыть чистым холстом и держать в теплом месте недель 6. К этому времени брожение должно быть окончено. Ягоды будут на дне, тогда процедить сквозь фланелевый мешок. Слить всю водицу в крепкий бочонок, закупорить крепко и оставить на льду полгода. Осторожно слить сок ливером в бутылки, закупорить их и засмолить.

С годами делается все лучше.

Так же можно делать из каких угодно ягод: смородины, вишни и земляники. Когда ягоды очень сочны, брать меньше воды.

Вкусный ягодный напиток и желе

Свежесорванные, совершенно спелые, освобожденные от придатков ягоды вишни или сливы без косточек, помещают в эмалированный сосуд, причем плоды не должны быть даже хотя бы слегка спрессованы. Этот сосуд, вместе с содержащимися в нем ягодами, ставят в другой сосуд с крышкой, притом так, чтобы сосуд с ягодами входил в него свободно.

В большой сосуд наливают приблизительно до половины холодной воды, закрывают его крышкой и ставят кипеть на огонь. Дав некоторое время воде покипеть, снимают крышку и смотрят: садится ли содержимое эмалированного горшка. Как только это стало заметно, сливают осторожно выступивший из набухших ягод сок, который соберется на дне сосуда. Затем горшок с ягодами ставят обратно в горшок с водой, закрывают железной крышкой и, дав покипеть некоторое время, снова сливают собравшийся на дне сок. Так поступают до тех пор, пока, наконец, сок почти уже не станет выделяться в сколько-нибудь заметном количестве. Этим способом можно удалить из ягод совершенно весь содержащийся в них сок.

Добытый таким образом сок очень приятен на вкус, он сохраняет после прибавки сахара вполне аромат фруктов, из которых он приготовлен, при этом он удивительно чист и прозрачен даже тогда, когда он приготовлен из крыжовника, из которого, как известно, очень трудно добыть прозрачный сок. К соку прибавляют сахара: на 1 литр (2,5 фунта) сока берут 2 фунта сахара, чистого кристаллического. После этого подсахаренный сок кипятят около четверти часа. Затем сок остужают и еще в теплом состоянии наливают в бутылки, которые надо хорошенько закупорить и положить в прохладный погреб.

По прошествии некоторого времени на поверхности сока образуется тонкий налет, который не только не портит дело, а, напротив, служит вместе с пробкой предохранителем от проникновения в сок воздуха.

Если содержимое бутылки начнет бродить, чего при точном исполнении этого рецепта не должно случиться, то пробку выбьет. Такие бутылки не следует дальше сохранять, напиток надо немедленно же пить.

Если тот же подсахаренный сок кипятить не четверть, а полчаса, он превратится в чудесное желе. Приготовленные таким способом сок и желе могут быть с пользой предлагаемы и больным.

Имбирная вода (старинная)

10 ф. сахару, 5 штук мелко изрезанных лимонов, 1/2 ф. толченого имбирю. Все вместе положить в каменный горшок. Налить 20 бут. кипятку. Дать стоять сутки. Положить ложку дрожжей, хорошенько перемешать, еще дать стоять сутки. Потом слить тихонько, не взбалтывая гущи, в бутылки, закупорить их и засмолить. Поставить на лед. Через неделю готово.

Апельсиновая вода

Всыпать в котел 5 ф. сахару и налить ведро воды. Варить, пока не уварится пальца на три. Срезать цедру с 12 апельсинов тонко и мелко, положить в бочонок, белую кожу выбросить совсем, а все мясо, выбрав семечки, изрезать туда же. Если есть, прибавить к апельсинам хотя бы штуки две горьких померанцев, будет еще лучше. Их надо совсем мелко изрезать с кожей туда же. Все сие положить в бочонок и налить на них горячий сироп. Потом влить две бутылки легкого белого вина. Когда будет не теплее парного молока, запустить дрожжами и поставить в комнате. Когда совсем ухнет, закупорить хорошенько и поставить на лед на 12 дней. Разлить после того очень осторожно без отстоя по бутылкам, непременно по шампанским, плотно закупорить и засмолить. Ставить бутылки на льду, в ящике, стоймя.

Лимонная вода

На 10 бутылок кипяченой остуженной воды — 4 ф. сахару, очищенное и нарезанное кусочками мясо от 8 лимонов и цедру с 4^{1/2} бутылок портвейну. Все это влить в бутылку и поставить на солнце на 12 дней. Потом процедить в бутылки. В каждую положить по изюмине. Крепко закупорить и держать на льду. Через 2 недели можно пить.

Поддельный лимонад

Хотя и поддельный, но не вредный и очень вкусный. Взять лимонной кислоты

из хорошего аптекарского магазина. На 1/2 чайной ложечки ее брать 2 чайных ложки мелкого сахара и 3 капли лимонной эссенции, домашней или из магазина. Выйдет 5 стаканов лимонада. Разбавлять холодной кипяченой водой. Если лимонную кислоту хорошенько истолочь и смешать с сахаром, можно в коробочке иметь в дороге для скорого приготовления лимонада. Вместо лимонной кислоты можно взять виннокаменную, но лимонная лучше.

Сохранение лимонного сока

Очень простой способ сохранения лимонного сока на лето состоит в следующем: выжимают, сколько нужно, лимонного сока, сливают в бутылку, прибавляют к нему 10% алкоголя. Хорошо закупоренный сок держится несколько месяцев. Но если не желают употреблять вовсе алкоголя, тогда нагревают выжатый сок в бутылках до 38°C и запечатывают их, чтобы воздух не имел доступа.

Земляничная водица

На 3 ф. ананасной или другой очень спелой и душистой клубники или лесной земляники налить 4 бут. кипятку. Поставить на лед, держать двое суток, слить сквозь сито и положить на каждую бутылку по 1/4 ф. сахару. Разлить и закупорить новыми пробками. Засмолить и держать на льду.

Смородиновая шипучка (отличная)

Взять 12 ф. красной смородины, одной или пополам с белой или с частью крыжовника, но его брать немного. Восемь ф. сахару, 3 бут. хорошей водки, 12 бут. речной или ключевой воды, вскипятить воду и остудить наполовину. Все это влить в одну бутылку. Поставить на солнце до тех пор, пока ягода совсем побелеет. Потом разлить сквозь сито в шампанские бутылки, закупорить новыми

пробками, засмолить. Поставить бутылки в песок по горлышко в ящике на льду.

Так же можно делать шипучку из каких угодно ягод. Особенно вкусно из морошки.

Приготовление смородинового сока

Смородиновый сок готовят следующим образом. Отжимают его из ягод и сливают в миску или чистый горшок, которые ставятся в температуру около 16°C. Недели через 2 сок сверху просветляется. Тогда его фильтруют через чистую тряпочку и сито, и на каждую бутылку сока прибавляют 1 фунт сахара, уваренного в 1/2 бутылки воды. Затем смесь уваривают при постоянном размешивании до тех пор, пока сок совершенно не просветлится. Когда он чуть-чуть охладится, но еще не остынет, его сливают в бутылки или банки, лучше всего сполоснутые водой, к которой было прибавлено немного рома.

Полезный напиток для детей

Поджарьте слегка овес, измельчите, заваривайте его как чай, и давайте детям вместо чая.

Газовый лимонад

Взять 1/2 ф. листьев черной смородины, 8 лимонов (порезать кружочками и выбросить зернышки), фунт кремортартару и 5 ф. сахарного песку. Все это положить в большой горшок и залить кипятком в количестве 25 бутылок, замешать хорошенько, чтобы сахар и кремортартар растаяли. Потом накрыть салфетками, оставить так до вечера. Как будет чуть теплый, влить 3 ложки дрожжей и оставить так на ночь. Утром вынести на лед, а через 3 часа разлить, в бутылки, закупорить, завязать веревкой и поставить на лед. Через 3 дня можно употреблять. Лимонад этот отлично сохраняется.



К в а с ы

Лимонный квас с пивом (очень хороший)

В 10-ти бутылках горячей воды растворить 1^{1/2} фунта сахара, положить 4 лимона, разрезанных на 4 части, без зернышек, и, когда остынет, влить на 8-10 коп. дрожжей и бутылку пива, процедить и сливать в бутылки, закупорить, завязать и вынести на лед. На третий день можно употреблять.

Лимонный квас

На ведро воды (20 бут.) берется 6 лимонов, 3^{1/2} фун. сахара, 1 ф. изюму, 1 стакан дрожжей (меньше 1/4 ф.). Изюм, сахар и лимоны, разрезанные на 4 части и без зернышек, залить кипятком; когда остынет, влить дрожжи, оставить до утра. Утром процедить, дать немного постоять, разливать в бутылки и вынести на лед. Через 3-4 дня квас готов.

Лимонный квас

Срезать цедру с двух лимонов в глиняный горшок, положить туда же мясо от 5 лимонов, мелко нарезанных, выбросив все косточки и белую горькую кожу. Два с половиной ф. сахара, 1/2 ф. изюму залить 1 ведром кипятку. Накрыть. Когда станет как парное молоко, влить 1/2 ст. дрожжей и процедить все через сито. Разлить в крепкие бутылки, положив по три изюмины в каждую. Закупорить крепко, завязать бечевкой и держать на льду. Через 10 дней квас готов.

Хлебный квас

Четыре фунта сухарей из ржаного хлеба залить 3-мя ведрами горячей воды и поставить на 8 часов. Развести дрожжей на 8 коп. (приблизительно 1/8 ф.) с ложкой муки и стаканом настоя из сухарей и дать подойти. Настой процедить через густое сито, всыпать 5 ф. сахара, влить

дрожжей, вымешать хорошо, чтобы сахар растаял, и поставить на 12 часов; процедить, влить в бутылки с маленьким кусочком лимона, закупорить и оставить часа на два в кухне, а потом вынести на лед.

Хлебный квас

16 ф. ржаного сушеного хлеба положить в кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатертью, дать простоять 8 час. Потом слить чистый квас в другую кадку, положить 1^{1/2} стакана хороших дрожжей, 4 ф. сахара (песку) и 1 лимон, нарезанный ломтиками, без зерен. Дать простоять еще 8 часов, потом разлить в бутылки, процеживая сквозь кисею, кладя по изюминке, закупорить плотно, поставить в кухню, где и держать, пока не начнется брожение, т. е. около 8-10 часов.

Хлебный квас суточный

3 ф. сухарей из хорошо выпеченного хлеба запарить 24 бутылками кипятку и положить 2 фунта патоки или сахара, 2 ложки хороших дрожжей и 1 ложку муки. Утром запарить, вечером процедить, но не выжимать, и тогда уже положить сахар, дрожжи и муку; так оставить до утра, утром разлить в бутылки, положить по изюминке, закупорить и поставить в холодное место.

Отличный хлебный квас (на 40 бутылок)

Семь с половиной ф. ржаного солоду, 15 ф. ржаной муки, 1^{1/2} пучка сушеной английской мяты, осьмушку фунта гречневой крупы. Все вместе заварить в большом чугунае кипятком, размешать хорошенько, чтобы не было комков, и не густо. Плотно закрыть чугунае и поставить в горячую печь на сутки. Вынув из печи, все вывалить в кадку, развести остуженной кипяченой водой, 3 ведра, мешать хорошенько каждые 4 часа, потом вынести на

холод на сутки. Перелить в бочонок,сыпать три четверти фунта крупчатой муки, положить осьмушку дрожжей, сахару фунта три. Если угодно, можно и побольше. Оставить, накрыв холстом, около самой плиты, пока закиснет. Пена будет выбиваться наружу. Когда немного устоится, процедить, размешивая, в крепкие бутылки, класть в каждую по 2-3 изюминки, заколачивать новыми пробками покрепче. Бутылки держать зимой в ящике в кладовой, а летом на льду. На эту же гущу в бочонок налить еще три ведра остуженной воды, прибавить муки крупчатой и дрожжей. Оставить в бочонке на второй сорт.

Квас из выпеченного квасного хлеба

1. В чисто вымытую бочку положить на дно деревянной крест (высоту в 4 вершка). Бочка должна стоять тоже на деревянном кресте на 8 вершков от земли, чтобы кран (непреренно деревянный) находился выше подставленного ведра.

2. Сверх креста кладется деревянный с проверченными дырами круг, который должен касаться своими краями внутренних стенок бочки. Круг делается из 2-х половин, а не сплошной.

3. Сверх круга кладется вырезанный из чистой рогожи такой же величины круг, окаймленный холстом.

4. Сверх всего, для придержания креста и кругов, кладется чистый булыжный камень весом около пуда.

5. Перед завариванием кваса, бочки если они уже были под квасом, чисто вымывают, чтобы не было никаких признаков плесени; для более удобного вынимания деревянного круга следует иметь крючок на палке.

6. Выпеченный хлеб разломать на мелкие куски, положить в бочку и налить горячей воды 1 ушат, затем налить столько же холодной воды и, таким образом чередуя, залить 4 ушата горячей и 4 холодной воды, остальное долить холодной водой.

7. Взять 2 ф. мяты, заварить одним ведром кипяченой воды (в ушате) дать ей

простынуть и влить в бочку вместе с травой. Мятю можно и не заваривать, а обвязать ее чистой веревочкой, привязать к ней небольшой камень и опустить в бочку, чтобы она опустилась на дно. Бочку закрыть наглухо рогожей и деревянной крышкой.

8. Если квас долго не закисает и вообще, чтобы он забродил, можно положить в бочку 1/4 ф. дрожжей.

Количество продуктов для госпитального кваса

На 10 ведер или 200 бутылок (в бутылке 3 стакана) солоду ячного 18^{1/8} ф.; солоду равного 21^{1/4} фун.; муки ржаной — 7^{1/2} фун.; мяты — 20 лот; муки пшеничной — 8 лотов; дрожжей — 6 золотн.

Сухарный квас

Можно делать из всякого ржаного хлеба, насушив из него сухарей, но лучше, если можно, испечь для кваса особый хлеб, совсем без соли. Взять 6 ф. сухарей, 2 пучка сушеной английской мяты, 3 ведра кипятку. Накрывать салфеткой и дать стоять в кухне. Когда совершенно остынет, осторожно слить сквозь сито в другую посуду, всыпать 3 фунта сахару, дрожжей на 5 копеек. Оставить бродить в кухне около плиты. Когда будет бродить, разлить по крепким бутылкам, кладя в каждую по 2-3 изюминки. Закупорить бутылки новыми пробками и вынести на лед. Летом можно пить уже дня через 2, зимой через 3-4. Откупоривая всякий квас, надо быть поосторожнее, откупоривать бутылки, пока еще совсем холодные, и держать бутылку над миской, иначе нередко вся бутылка уйдет.

Ашхабадский квас (хороший)

Два ф. сушеных вишен, 2 ф. кишмишу и 1 ф. сахару залить ведром горячей воды и пусть так постоит в теплом месте, пока не всплывет кишмиш, а если бы изюм скоро не всплыл, то положить немного дрожжей, процедить, влить в бутылки, закупорить и поставить на несколько часов в теплом месте, а потом вынести на лед.

Клюквенный квас

Для приготовления этого вкусного и дешевого напитка, необходимо прежде всего обратить надлежащее внимание на качество клюквы: она должна быть слегка промороженной, но не замерзшей; по виду ягоды должны быть крупными, полупрозрачными, кроваво-красного цвета и мягкими на ощупь.

Клюкву моют, перебирают, удаляя из нее все веточки, листочки и нечистоты, меряют и насыпают в чугунный эмалированный котел, или в глазурованный или глиняный горшок и заливают тройным или четверным количеством холодной воды и дают всему хорошенько прокипеть, по временам выжимая ягоды деревянной ложкой. Затем жидкость отставляют от огня и сейчас же процеживают сквозь частое полотно или кусок фланели (вымытые без мыла, обваренные предварительно несколько раз кипятком и выжатые). Процеженное сусло подслащивают сахаром по вкусу, дают ему еще раз вскипеть, тщательно размешивая. Сняв сусло с огня, его сливают в кадку из несмолистого дерева, кладут в него на каждые 100 бутылок жидкости по 10 лимонов, нарезанных тонкими ломтиками, и дают всему остыть до температуры парного молока, берут на 3-4 коп. сухих дрожжей, разводят их суслом, прибавляют в них горсть пшеничной муки и дают им подняться в теплом месте. В почти остывшее сусло прибавляют опару, 5 столовых ложек мелкого кремортартару и, размешав их хорошенько с жидкостью, дают квасу перебродить в теплом помещении; когда квас заиграет, т.е. покроется густой пеной желтовато-серого цвета, то его процеживают сквозь фланель или вдвойне сложенную белую пропускную бумагу в шампанские бутылки и закупоривают новыми, разваренными в кипятке пробками, после чего бутылки складывают лежа, летом — на ледник, а зимой — в погреб.

Напиток готов через 2-3 недели. Он слегка пенится и по чистоте и тонкости вкуса не уступает фруктовым лимонадам.

Клюквенный квас

Два фунта клюквы сварить, протереть и развести горячей водой, приблизительно бутылок до 20-ти, а лучше все делать по вкусу, сахару тоже положить, сколько понадобится, изюму — с фунт, а когда остынет — дрожжей на 8 коп. По истечении суток изюм подплывет на верх, тогда снять его, а квас слить в бутылки, закупорить, завязать и вынести на 7 дней на лед.

Малиновый квас

Два фунта ржаного солоду, 5 ф. лесной малины, 1 ф. сухарей ржаного хлеба, 2^{1/2} фунта сахару, 1 ст. разведенных дрожжей. Все вместе в бочонке залить 35 бут. кипяченой холодной воды. Поставить в теплой комнате на неделю. Когда перебродит, вынести на лед на 2 дня. Слить осторожно. В гущу налить еще кружки 4 воды кипяченой, остуженной, размешать и процедить. Слить вместе с первой жижей в большой котел и дать потихоньку кипеть 1/2 часа, снимая пену. Когда чисто очистится, процедить сквозь сито, холодным разлить в крепкие бутылки, кладя в каждую по изюмине. Закупорить, завязать и засмолить. Держать на льду в ящике.

Квас из сушеных фруктов

В главе о сухих фруктах было сказано о том, что не следует пренебрегать никакими фруктами, даже дикими, для сушки, так как из всех можно приготовить вкусный и здоровый квас. Яблоки и груши должны быть высушены весьма хорошо и не в слишком горячей печке. Должны быть рыжеватого, но никак не коричневого цвета. Сухие плоды, какие бы ни были, насыпать в чистый бочонок, немного менее чем наполовину его, вбить дно, набить обручи, положить бочонок на подставку или козлы и долить его доверху кипяченой остуженной водой. Уже через сутки-двое напиток готов и его можно пить, каждый раз доливая бочонок

остуженной вскипяченной водой доверху. Но еще вкуснее выходит, если дать бочонку полежать дня три в теплом месте, потом на погребе, и когда совсем перебродит, закупорить его хорошенько. Недели через три разлить в бутылки, класть в каждую по три изюминки и хорошенько закупорить. Держать на льду. Тот и другой напиток гораздо вкуснее, если в яблоки и груши прибавлять и другие фрукты или ягоды. Например, сушеные вишни, малину, землянику, даже рябину или бруснику. Брать надо пополам кислые плоды и ягоды. Живя в деревне, следовательно, имея возможность располагать большим количеством фруктов и ягод, как садовых, так и лесных, следует непременно иметь всегда в заготовке большое количество всякого рода таких квасов в бочонках и в бутылках, так как этот напиток вкусен и очень здоров, между тем в летнее время вообще выпивается большое количество жидкости, а пить много воды никому не здорово. Пусть пьют и хозяева, и люди здоровый и дешевый фруктовый квас.

Никакой квас не следует никогда доливать сырой водой, что очень любят делать повара и кухарки с той отговоркой, что «все равно перебродит». Прибавка сырой воды всегда может быть вредной для желудка.

Всякий квас держать на льду или, по крайней мере, как можно холоднее, во избежание образования в нем спиртового брожения.

Кислые щи (на 50 бутылок)

Пшеничного солоду 7 ф., ячменного 7 ф., пшеничной муки 3 ф., гречневой 3 ф., солоду гречевого 5 ф., ржаного солоду 5 ф. Весь солод должен быть молотый. Смешать все вместе и «затереть», т. е. развести одним ведром кипятку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Накрыть кадку холстом и дать стоять около плиты часа 4. Или поставить на

ночь в самую легкую печь в чугуне. Потом выложить все тесто в деревянную кадку и понемногу разводить летом холодной кипяченой водой, а зимой немного тепловатой. Когда совсем отстоится, слить одно ведро этого сусла, вскипятить его с мятой. Сделать опару: 1^{1/2} ф. пшеничной муки, 1 ф. гречневой и 1^{1/2} стакана дрожжей или взять гуци от прежней закваски и прибавить фунта 2 крупчатой и гречневой муки. Когда закиснет и поднимется, слить все в бочонок и устоявшееся сусло. Через сутки всыпать, если угодно, 1 ф. сахару, а то и не надо. Разлить в крепкие бутылки, кладя в каждую по 2 изюминки. Закупорить и держать на льду.

Пивной квас

На 1 ведро кипятку 2 бутылки покупного пива с хорошего завода, 1^{1/2} ф. сахару и 1/4 ф. коринки, сок из 1 лимона и цедру с половины его. Накрыть и дать стоять несколько часов. Когда совершенно остынет, положить в него дрожжей с грецкий орех, оставить в кухне около плиты. Когда вся поверхность покроется пеной, процедить сквозь холст, разлить в крепкие бутылки, положив в каждую по 2-3 изюминки. Закупорить новыми пробками и крепко завязать. Как только едва покажется в бутылках пена, тотчас же снести на лед. Через сутки можно пить.

Квас медовый

1 ф. кишмишу, мясо из трех лимонов, мелко нарезанное, и цедра с двух, 5 ф. чистого меда залить 30 бутылками кипятку. Когда остынет до температуры парного молока, влить туда же чашку дрожжей, размешать с 3 ложками пшеничной муки. Оставить на ночь в кухне. На другой день прибавить еще 6 бутылок кипяченой остуженной воды. Когда поверхность покроется пеной и лимон весь всплывет кверху, процедить в бутылки, закупорить, завязать. Держать на льду.

Б р а г а , п и в о

Как варить брагу

Приступая к варке браги, нужно иметь ведерный чугунок, в который всыпается 4 пригоршни ржаной муки и 4 пригоршни солода и заваривается кипятком, вымешав хорошенько и долив чугунок кипяченой водой, закрывают его плотно сковородой и ставят после истопки в жаркую печь, заслонку в печи нужно плотно закрыть, а еще лучше замазать по краям глиной, чтобы жар сильнее скоплялся в печи; в таком виде чугунок следует стоять до следующего утра, когда чугунок вынимается, ставится на лавку, а после вытопки печи опять ставится и так ставить нужно до трех раз.

Пред каждым поставом чугунок нужно доливать водой, так как он выкипает. Вынув чугунок после третьего раза, содержимое его нужно вылить в чистую, раньше подготовленную, кадучечку и туда же нужно еще влить два ведра кипяченой воды и хорошенько размешать. Кроме этого, еще нужно сварить для браги дрожжей, которые приготавливаются, подобно хлебным, таким образом: берутся 2 горсти хмеля, заваривают теплой водой и ставят в печь; когда хмель в чугунке закипит, тогда его нужно вынуть и дать остыть; потом в этот же чугунок с хмелем всыпают 1-2 горсти житной муки, смотря по величине чугунка, еще туда же всыпают 1 или 2 горсти дрожжей. Состав этот приготавливается как на хлебную опару. Ставить эту опару следует на теплой печи или на негорячей плите; поставив чугунок с опарой на теплом месте, нужно следить, когда та опара взойдет, и после того вылить ее в кадучку с прежде приготовленным соусом. Вливши в кадучечку, нужно все хорошенько перемешать и поставить эту кадучку в комнате средней теплоты. Поставив кадучку в комнате, нужно чаще посматривать, и как только в кадучечке весь хмель поднимается на поверхность, берут обыкновенное частое сито и погружают его в кадучечку так, чтобы сквозь него снизу процеживалась брага, и из сита уже черпают ковшем чистую бра-

гу и разливают в чистые винные бутылки и чистые дубовые кадучки. Для большей резкости на каждую винную бутылку можно класть по 1 шт. изюмины, на каждую четверть — по 8 шт. изюмин, бутылки с брагой не следует закупоривать очень крепко, так как брага, будучи сильно крепка, разрывает любую посуду. Бутылки с брагой нужно ставить на лед или же в достаточно холодный подвал. Если брага разлита только в стеклянной посуде и вместо ледника имеется только лишь обыкновенный погреб, то советую бутылки по горлышко обкладывать мокрым песком. Кадучечки же нужно ставить на невысокие подкладки, чтобы нижние утробы не гнили от сырости. Постояв а погребе одни сутки, брага бывает уже вполне пригодна для питья.

Брага и деревенское пиво

В деревнях есть мастерицы по части варки пива, которые ревниво охраняют свой секрет. Выведать его у них очень трудно. Следующие указания мне удалось узнать не без труда, но зато при точном исполнении предписаний получается действительно настоящее деревенское, густое пиво, напоминающее хороший английский портер.

Полпуда ржаного солоду, полпуда ячменного, полпуда ржаной муки и 1 ф. гречневой крупы. Все это всыпать в большую кадку и тщательно размешать, заваривая кипятком. Оно должно сделаться жидким тестом, немного гуще сметаны. Потом перелить все в большие корчаги, плотно закрыть и поставить в горячую печь на всю ночь и еще на полдня. Когда вынимать корчаги из печки, в них тесто должно быть темное и сладко пахнуть. Вывалить в деревянную спускницу на ржаную солому, размешивая двумя ушатами холодной кипяченой воды. Большую горсть сухого хмеля заварить кипятком, дать прокипеть и слить сквозь сито эту воду в брагу. Если желательнее, чтобы пиво было более горько, класть больше

Как делать

хорошую домашнюю брагу

хмелю. Через спускницу сквозь солому должно стекать уже совсем чистое пиво в кадку. Туда же положить фунта 2 сладких рожков-стручков. Накрыть. Дать стоять, чтобы выходилось хорошенько, дня два. Часть спущенного сусла можно налить в одну-две корчаги и опять поставить, прибавив еще хмелю, в горячую печку, чтобы еще упрело. Это будет уже пиво особенное, вкусное и крепкое. Его не мешать с остальным. После его вылить в маленькую кадочку и тоже дать выстояться. Когда брага хорошенько уходится, слить через сито и воронку в бочонок в холодном подвале. Можно хорошее-то налить и в бутылки, а прежде налить и в то, и в другое, прибавить спирту, на всю эту порцию считать 1 бутылку спирту и еще фунта 2 хороших «конфет». Их распустить в чашке кипятку. В деревне покупают для этой цели готовые карамельки. Любят особенно абрикосовый леденец. Взамен его можно с успехом прибавить в пиво стакана два густого сиропа, доваренного до степени карамели. Но никак не пережечь его, так как будет горько и все дело испортит. Конфеты или карамель прибавляются столько же для цвета, как и для сладости.

Иные наливают бутылку какой-нибудь пахучей наливки, например, вишневки, но на взгляд других, такая примесь, как и прибавка в слишком большом количестве спирта, только портит деревенское пиво. В деревне ценится такое пиво, которое очень сладко: «Пьется легко, а с третьего стакана с ног свалит».

Если подвал не холодный, в бочонке такое пиво держится недолго, начнет киснуть, но в бутылках, на льду, в лежащем положении, можно продержать долго, и чем оно доле лежит, тем вкуснее делается.

Иные любят очень густое пиво, то надо сусло меньше разбавлять водой. Все дело вкуса. Иные любят пить это сусло или брагу сладкой, только что оно спущено, пока еще не выходилось.

Для слабых, изнуренных организмов это деревенское пиво очень рекомендуется докторами.

Возьмите, например, ячного мелкого солода полчетверика, по $7^{1/2}$ фунтов ржаного мелкого солода, муки пшеничной и ржаной, а также гречневых круп полчетверика; положив все в кадку, на горячей речной воде затереть как тесто и оставить в этом виде до тех пор, пока печь не протопится, после чего тесто из кадки выложить в корчаги и, чтобы смесь эта сверху не пригорела, налить туда немного речной воды, поставить в печь, заслонку которой замазать глиной, и дать так стоять сутки, по прошествии которых корчаги из печи вынуть, и чтобы тесто в них отмокло, налить туда кипятку. После этого выложить всю смесь в кадку, ошпарить ее кипятком и вымешать веслом хорошенько; в это сусло, отлитое в горшок, положить свежего хмеля 1 ф., накрыть крышкой и, замазав ее тестом, поставить опять в печь, чтобы хмель хорошенько упрел. Между тем завести приголовок, для которого взять дрожжей 1 стакан и влить в сусло, подоить его пшеничной мукой и, накрыв, поставить в теплое место. Вынув хмель из печки и остудив небольшую часть его, положить в приголовок, куда прибавить и сусла; если приголовок поднимается хорошо, то сусло слить в кадку, туда же положить весь хмель и запустить приголовок. Когда он хорошо заберется, то хмель выбрать и выжать, а жидкость слить в бочонок, прибавя часть хмеля, закупорить, замазать глиной и поставить в лед.

Легкое домашнее пиво

Взять большую горсть сухого хмелю, 10 ф. ржаного солоду, $1^{1/2}$ ф. сахару или меду. Все вместе кипятить в пяти бутылках воды 1/2 часа. Снять с огня. Когда делается температуры парного молока, распустить в воде на 10 коп. дрожжей, влить туда же и прибавить воды еще 20 бутылок. Все влить в кадку, накрыть холстом и дать перебродить дня 4. Можно подцветить жженым сахаром. Зимой воду надо брать теплую. Летом наливать холодной.

Когда перебродит, разлить в бутылки, процеживая. Закупорить, держать на холоде.

Можжевеловое пиво

Взять 2 ведра самых спелых сухих можжевеловых ягод, 1 пуд молотого ржаного солоду и 2 ф. сухих яблок или груш, лучше, если диких; если свежие, то испечь в русской печке. Солод всыпать в корчагу или в котел, налить водой и дать закипеть. Когда покипит минут пять, снять с огня и сейчас же всыпать, пока кипит, можжевеловые ягоды и яблоки. Размешать и влить в большую бочку или в бочонок. Налить мягкой холодной водой до половины бочонка. Вставить дно и закрыть пробкой дыру. Дать постоять сутки. Потом каждый день наливать ведро воды до тех пор, пока бочонок будет полный. После того вынуть пробку, а дыру накрыть только кисейкой. Начнет сильно бродить. Когда бурное брожение совершенно пройдет, можно начать пить. По мере того, как берется пиво, доливать водой до тех пор, пока будет вкусно. Можно сначала положить в пиво пучок полыни или английской мяты. Можно, когда перебродит, налить несколько бутылок, закупорить их и сохранить на льду.

Белое пиво на манер английского

Следующим простым и дешевым способом можно варить превосходное белое пиво на манер английского для домашнего употребления. Взять бочонок и заколотить хорошенько втулку, поставить

его на днище, близ которого просверлить отверстие для крана. На середине верхнего дна прорезать другое отверстие; и заткнуть его обыкновенно втулкой. Если бочонок вмещает в себя не более 6 ведер и пиво желательнее сделать довольно крепкое, тогда влить в котел три ведра воды и вскипятить, положив $1\frac{1}{2}$ фунта лучшего хмеля, прокипятить 5 минут, потом взвар сцедить, распустить в нем 16 ф. сахару и немного меньше $\frac{1}{2}$ штофа хороших пивных дрожжей и, наконец, хорошенько размешать, вылить в бочонок для брожения. Сначала жидкость начинает сильно пениться, потом вскоре пена опять оседает. Летом, при средней теплоте, брожение оканчивается недели в три или четыре; в последние две недели бочонок должен быть заткнут втулкой, которую необходимо открывать через каждые двое суток. Когда в пиве вкус сахара исчезнет, тогда отверстие в бочонке плотно закрывают втулкой, а через 4 дня после этого пиво готово и разливается в бутылки. Пиво можно, по произволу, подкрасить несколькими ломтями поджаренного ржаного хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ. Кстати, предлагается здесь **новый способ для запечатывания бутылок.** Размочить в воде желатин, потом при нагревании в глицерин прибавить дубильной кислоты и снова нагреть на водяной бане, до получения однородной смеси, которая после окраски в желтый цвет готова к употреблению. От примеси свинцовых или баритоновых белил масса так твердеет, что делается пригодною для выделки разного рода небольших предметов.

