

18+

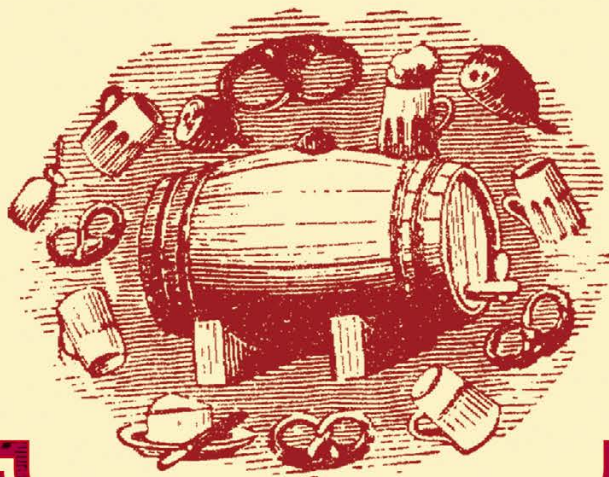
ПЕЧАТАЕТСЯ ПО ИЗДАНИЮ 1792 ГОДА



Н. П. ОСИПОВ

# ВИНОКУР, ПИВОВАР, МЕДОВАР

И ДРУГИХ ДЕЛ  
МАСТЕР



ПЕЧАТАЕТСЯ ПО ИЗДАНИЮ 1792 ГОДА



Н. П. ОСИПОВ

ВИНОКУР,  
ПИВОВАР,  
МЕДОВАР

И ДРУГИХ ДЕЛ  
МАСТЕР



МОСКВА  
2015

УДК 641  
ББК 36.991  
О-74

Редакция предприняла все усилия, чтобы связаться с правообладателями.  
Если вы располагаете какой-либо полезной информацией об авторах или их наследниках,  
имеющих отношение к использованному в книге тексту, просьба сообщить в издательство.

Мы заранее приносим извинения в случае обнаружения ошибок  
и неточностей и готовы внести исправления в последующие переиздания.

Оформление переплета *А. Музина*

Рисунки *А. Гардян*

**Осипов, Николай Петрович.**

О-74 Винокур, пивовар, медовар и других дел мастер / Н.П. Осипов. —  
По изд. 1792 г. — Москва : Эксмо, 2015. — 176 с. : ил.

ISBN 978-5-699-80075-9

Перед вами новое издание книги, впервые опубликованной более 200 лет назад. Это одно из первых русских печатных руководств по приготовлению в домашних условиях разнообразных напитков: водки, вина, пива, кваса, сидра, меда, наливки, ликеров, морсов и т. д. В книге вы найдете рецепты алкогольных и безалкогольных напитков на любой вкус: и сохранивших популярность до наших дней, и старинных редких, и простых, которые можно сделать из всегда доступных продуктов, и необычных, требующих особого оборудования и экзотических ингредиентов. Также представлены рецепты различных видов уксуса, которые, несомненно, будут интересны тем, кто увлекается приготовлением продуктов по старинным технологиям.

УДК 641  
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-80075-9

© А. Гардян, рисунки, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания . . . . .	18
<b>РАЗДЕЛ 1. ПРОСТОЕ ВИНО И ВОДКА . . . . .</b>	<b>20</b>
<b>Хлебное, или простое, вино . . . . .</b>	<b>20</b>
1. Простое вино . . . . .	20
2. Вино из картофеля № 1 . . . . .	21
3. Вино из картофеля № 2 . . . . .	22
4. Как выгонять вино для водок . . . . .	22
5. Как отнять от хлебного вина дурной вкус . . . . .	22
<b>Водка . . . . .</b>	<b>23</b>
6. Простая водка № 1 . . . . .	23
7. Простая водка № 2 . . . . .	23
8. Вода для водок . . . . .	23
9. Сироп для подслащивания водок . . . . .	24
10. Лимонная водка № 1 . . . . .	24
11. Лимонная водка № 2 . . . . .	24
12. Померанцевая водка № 1 . . . . .	24
13. Померанцевая водка № 2 . . . . .	24
14. Померанцевая водка № 3 . . . . .	25
15. Померанцевая водка № 4 . . . . .	25
16. Померанцевая водка № 5 . . . . .	25
17. Гвоздичная водка № 1 . . . . .	25
18. Гвоздичная водка № 2 . . . . .	25
19. Гвоздичная водка № 3 . . . . .	26
20. Коричная водка № 1 . . . . .	26
21. Коричная водка № 2 . . . . .	26
22. Коричная водка № 3 . . . . .	26
23. Коричная водка № 4 . . . . .	27
24. Белая коричная водка № 1 . . . . .	27
25. Белая коричная водка № 2 . . . . .	27
26. Розмариновая водка . . . . .	27
27. Кардамоновая водка № 1 . . . . .	27
28. Кардамоновая водка № 2 . . . . .	28
29. Кардамоновая водка № 3 . . . . .	28
30. Кардамоновая водка № 4 . . . . .	28



31. Ангеликовая водка № 1 .....	28
32. Ангеликовая водка № 2 .....	28
33. Лавровая водка .....	28
34. Тминная водка № 1 .....	28
35. Тминная водка № 2 .....	29
36. Тминная водка № 3 .....	29
37. Тминная красная водка .....	29
38. Сосновая водка .....	29
39. Персиковая водка № 1 .....	29
40. Персиковая водка № 2 .....	30
41. Полынная водка № 1 .....	30
42. Полынная водка № 2 .....	30
43. Полынная водка № 3 .....	30
44. Анисовая водка № 1 .....	30
45. Анисовая водка № 2 .....	30
46. Анисовая водка № 3 .....	31
47. Анисовая водка № 4 .....	31
48. Анисовая водка № 5 .....	31
49. Зорная водка .....	31
50. Водка малороссийская запеканка № 1 .....	31
51. Водка малороссийская запеканка № 2 .....	32
52. Рябиновая водка № 1 .....	32
53. Рябиновая водка № 2 .....	32
54. Малиновая водка № 1 .....	33
55. Малиновая водка № 2 .....	33
56. Вишневая водка .....	33
57. Мятная водка № 1 .....	33
58. Мятная водка № 2 .....	33
59. Мятная водка № 3 .....	33
60. Шалфейная водка № 1 .....	34
61. Шалфейная водка № 2 .....	34
62. Лавенделевая водка .....	34
63. Яблочная водка .....	34
64. Шиповниковая водка .....	34
65. Травная водка № 1 .....	35
66. Травная водка № 2 .....	35
67. Травная водка № 3 .....	35
68. Травная водка № 4 .....	35
69. Водка из разных кореньев № 1 .....	36



70. Водка из разных кореньев № 2.....	36
71. Водка из разных кореньев № 3.....	36
72. Сборная водка.....	36
73. Крепительная водка № 1.....	37
74. Крепительная водка № 2.....	37
75. Крепительная водка № 3.....	37
76. Желудочная водка.....	37
77. Миндальная водка.....	38
78. Желтая водка.....	38
79. Голубая водка.....	38
80. Как подкрашивать водки.....	38
81. Как сделать, чтобы не было в водке пригари.....	39

## **РАЗДЕЛ 2. НАЛИВКИ, ЛИКЕРЫ И РАЗНЫЕ ДОМАШНИЕ НАПИТКИ..... 40**

<b>Наливки.....</b>	<b>40</b>
82. О домашних наливках вообще.....	40
83. Водка для наливок.....	41
84. Красная смородиновка № 1.....	41
85. Красная смородиновка № 2.....	41
86. Красная смородиновка № 3.....	41
87. Красная смородиновка № 4.....	42
88. Красная смородиновка № 5.....	42
89. Черная смородиновка.....	42
90. Вишневка № 1.....	42
91. Вишневка № 2.....	42
92. Вишневка № 3.....	43
93. Вишневка № 4.....	43
94. Вишневка № 5.....	43
95. Вишневка № 6.....	44
96. Вишневка № 7.....	44
97. Рябиновка № 1.....	44
98. Рябиновка № 2.....	44
99. Рябиновка № 3.....	45
100. Костяничная наливка.....	46
101. Крыжовниковка.....	46
102. Малиновка № 1.....	46
103. Малиновка № 2.....	46
104. Малиновка № 3.....	47
105. Малиновка № 4.....	47



106. Клубничник . . . . .	48
107. Черемуховка . . . . .	48
108. Можжевельовка . . . . .	48
109. Черничник . . . . .	48
110. Терновка № 1 . . . . .	48
111. Терновка № 2 . . . . .	49
112. Яблоновка . . . . .	49
113. Абрикосовка . . . . .	50
114. Брусничник . . . . .	50
115. Розановка . . . . .	50
116. Дулевка . . . . .	50
117. Наливка из винных ягод . . . . .	51
118. Куманичник или ежевичник . . . . .	51
119. Лимонная наливка . . . . .	51
<b>Ликеры . . . . .</b>	<b>52</b>
120. Чайный ликер . . . . .	52
121. Лимонный ликер . . . . .	52
122. Анисовый ликер . . . . .	52
123. Коричный ликер . . . . .	52
124. Полынный ликер . . . . .	53
125. Лекарственный ликер . . . . .	53
<b>Разные домашние напитки . . . . .</b>	<b>54</b>
126. Французская водка № 1 . . . . .	54
127. Французская водка № 2 . . . . .	54
128. Французская водка № 3 . . . . .	54
129. Французская водка № 4 . . . . .	54
130. Французская водка № 5 . . . . .	54
131. Французская водка № 6 . . . . .	54
132. Виноградное вино из воды . . . . .	55
133. Каким образом готовить для вина серу . . . . .	55
134. Домашнее шампанское № 1 . . . . .	56
135. Домашнее шампанское № 2 . . . . .	56
136. Домашнее шампанское № 3 . . . . .	56
137. Домашнее шампанское № 4 . . . . .	56
138. Домашнее шампанское № 5 . . . . .	57
139. Домашнее шампанское № 6 . . . . .	57
140. Домашнее шампанское № 7 . . . . .	58



---

141. Домашнее шампанское № 8 .....	58
142. Домашнее венгерское № 1 .....	59
143. Домашнее венгерское № 2 .....	59
144. Домашнее бургундское .....	59
145. Мускатель № 1 .....	60
146. Мускатель № 2 .....	60
147. Мускатель № 3 .....	60
148. Мускатель № 4 .....	60
149. Мускатель № 5 .....	61
150. Мускатель № 6 .....	61
151. Ратафия № 1 .....	61
152. Ратафия № 2 .....	62
153. Ратафия № 3 .....	62
154. Ратафия № 4 .....	62
155. Ратафия № 5 .....	62
156. Ратафия № 6 .....	63
157. Ратафия № 7 .....	63
158. Ратафия № 8 .....	63
159. Ратафия № 9 .....	63
160. Ратафия № 10 .....	64
161. Ратафия № 11 .....	64
162. Ратафия из померанцевого цвета № 1 .....	64
163. Ратафия из померанцевого цвета № 2 .....	64
164. Ратафия из померанцевого цвета № 3 .....	65
165. Ратафия из можжевельника .....	65
166. Ратафия малиновая № 1 .....	65
167. Ратафия малиновая № 2 .....	65
168. Ратафия из лимонов .....	66
169. Ратафия из грецких орехов .....	66
170. Вишневое вино .....	66
171. Померанцевая эссенция для бишофа № 1 .....	66
172. Померанцевая эссенция для бишофа № 2 .....	67
173. Померанцевая эссенция для бишофа № 3 .....	67
174. Померанцевая эссенция для бишофа № 4 .....	67
175. Бишоф № 1 .....	67
176. Бишоф № 2 .....	68
177. Бишоф № 3 .....	68
178. Бишоф № 4 .....	68
179. Бишоф № 5 .....	68





180. Бишоф № 6 . . . . .	69
181. Бишоф № 7 . . . . .	69
182. Сидр № 1 . . . . .	69
183. Сидр № 2 . . . . .	69
184. Сидр № 3 . . . . .	70
185. Смородинное вино № 1 . . . . .	71
186. Смородинное вино № 2 . . . . .	71
187. Смородинный сок . . . . .	72
188. Изюмное вино . . . . .	72
189. Малвазир . . . . .	72
190. Розовое вино . . . . .	73
191. Березовица . . . . .	73
192. Земляничный сок . . . . .	74
193. Гипокрас № 1 . . . . .	74
194. Гипокрас № 2 . . . . .	74
195. Гипокрас № 3 . . . . .	74
196. Гипокрас № 4 . . . . .	75
197. Гипокрас № 5 . . . . .	75
198. Грушевый сок . . . . .	75
199. Черничный сок . . . . .	76
200. Ангелика . . . . .	76
201. Картофельное вино, похожее на виноградное . . . . .	77
202. Особливого рода домашний напиток, похожий на виноградное вино . . . . .	77
203. Эскубан . . . . .	77
204. Россоли . . . . .	78
205. Гилотек . . . . .	78
206. Нектар . . . . .	78
207. Лимонад № 1 . . . . .	78
208. Лимонад № 2 . . . . .	79
209. Лимонад № 3 . . . . .	79
210. Пунш № 1 . . . . .	79
211. Пунш № 2 . . . . .	79
212. Шром № 1 . . . . .	80
213. Шром № 2 . . . . .	80
214. Шром № 3 . . . . .	80
215. Шром № 4 . . . . .	81
216. Сбитень . . . . .	81
217. Оршад № 1 . . . . .	81



218. Оршад № 2 .....	82
219. Оршад № 3 .....	82
220. Миндальное молоко .....	82
221. Польшинное вино № 1 .....	82
222. Польшинное вино № 2 .....	83
223. Польшинное вино № 3 .....	83
224. Польшинное вино № 4 .....	83
225. Польшинное вино № 5 .....	83
226. Польшинное вино № 6 .....	84
227. Польшинное вино № 7 .....	84
228. Польшинное вино № 8 .....	84
229. Польшинное вино № 9 .....	84
230. Польшинное вино № 10 .....	85
231. Польшинное вино № 11 .....	85
232. Польшинное вино № 12 .....	85
233. Польшинное вино № 13 .....	85
234. Польшинное вино № 14 .....	86
235. Лимонный сок .....	86
236. Яблочный сок № 1 .....	86
237. Яблочный сок № 2 .....	87
<b>РАЗДЕЛ 3. ВИНОГРАДНОЕ ВИНО .....</b>	<b>88</b>
238. Красное вино .....	88
239. Бургундское вино .....	89
240. Вино серое, или шампанское .....	89
241. Белое ординарное вино .....	90
242. Вино мускат .....	90
243. Вино серое жемчужное .....	90
244. Процеживание через выжимки .....	91
245. Разливание в бочки .....	91
246. Очищение вина .....	91
247. Как делать вино светлым .....	92
248. Как усладить вино острое и подкрепить слабое .....	92
249. Разливание вина в бутылки .....	92
250. Средство иметь лучшее вино .....	93
251. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 1 .....	94
252. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 2 .....	94
253. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 3 .....	94
254. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 4 .....	95



255. Как производить в вине хороший вкус . . . . .	95
256. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 1 . . . . .	95
257. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 2 . . . . .	95
258. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 3 . . . . .	95
259. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 4 . . . . .	96
260. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 5 . . . . .	96
261. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 6 . . . . .	96
262. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 7 . . . . .	96
263. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 8 . . . . .	97
264. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 9 . . . . .	97
265. Как истреблять в вине дурной запах. Способ № 1 . . . . .	97
266. Как истреблять в вине дурной запах. Способ № 2 . . . . .	97
267. Как водянистое вино отстать и сделать вкусным . . . . .	97
268. Как умножать в винограде вине силу . . . . .	97
269. Как мутное вино делать светлым. Способ № 1 . . . . .	98
270. Как мутное вино делать светлым. Способ № 2 . . . . .	98
271. Как мутное вино делать светлым. Способ № 3 . . . . .	98
272. Как мутное вино делать светлым. Способ № 4 . . . . .	98
273. Как мутное вино делать светлым. Способ № 5 . . . . .	99
274. Как мутное вино делать светлым. Способ № 6 . . . . .	99
275. Как мутное вино делать светлым. Способ № 7 . . . . .	99
276. Как мутное вино делать светлым. Способ № 8 . . . . .	99
277. Как предохранять вино от порчи. Способ № 1 . . . . .	99
278. Как предохранять вино от порчи. Способ № 2 . . . . .	99
279. Как предохранять вино от порчи. Способ № 3 . . . . .	100
280. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 1 . . . . .	100
281. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 2 . . . . .	100
282. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 3 . . . . .	100
283. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 4 . . . . .	100
284. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 5 . . . . .	101
285. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 6 . . . . .	101
286. Как предохранять вино от скисания. Способ № 1 . . . . .	101
287. Как предохранять вино от скисания. Способ № 2 . . . . .	101
288. Как предохранять вино от скисания. Способ № 3 . . . . .	101
289. Как предохранять вино от скисания. Способ № 4 . . . . .	101
290. Как поправлять вино закисшее. Способ № 1 . . . . .	101
291. Как поправлять вино закисшее. Способ № 2 . . . . .	102
292. Как поправлять вино закисшее. Способ № 3 . . . . .	102
293. Как поправлять вино закисшее. Способ № 4 . . . . .	102



294. Как предохранять вино от плесени. Способ № 1 . . . . .	102
295. Как предохранять вино от плесени. Способ № 2 . . . . .	102
296. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 1 . . . . .	102
297. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 2 . . . . .	102
298. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 3 . . . . .	103
299. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 4 . . . . .	103
300. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 5 . . . . .	103
301. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 6 . . . . .	103
302. Как отнять у вина запах и вкус плесени . . . . .	103
303. Что делать, если вино тронется . . . . .	104
304. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 1 . . . . .	104
305. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 2 . . . . .	104
306. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 3 . . . . .	104
307. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 4 . . . . .	104
308. Что делать, если вино поднимается и начинает бродить. . . . .	105
309. Что делать, если на вине окажется перепонка . . . . .	105
310. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 1 . . . . .	105
311. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 2 . . . . .	105
312. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 3 . . . . .	106
313. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 1 . . . . .	106
314. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 2 . . . . .	106
315. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 3 . . . . .	106
316. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 4 . . . . .	106
317. Как ослабшее вино освежить . . . . .	106
318. Как красное вино сделать белым . . . . .	107
319. Как белое вино сделать красным. Способ № 1 . . . . .	107
320. Как белое вино сделать красным. Способ № 2 . . . . .	107
321. Как белое вино сделать красным. Способ № 3 . . . . .	107
322. Как белое вино сделать красным. Способ № 4 . . . . .	107
323. Как белое вино сделать красным. Способ № 5 . . . . .	107
324. Наставление о хранении вина . . . . .	108
<b>РАЗДЕЛ 4. ПИВО, МЕД, ВОДЫ, КВАСЫ . . . . .</b>	<b>109</b>
<b>Пиво . . . . .</b>	<b>109</b>
325. Домашнее русское пиво . . . . .	109
326. Пиво белое пшеничное . . . . .	110
327. Английское белое пиво . . . . .	110
328. Черное (или красное) английское пиво. . . . .	112
329. Пиво, подобное вкусом виноградному вину . . . . .	113



330. Пиво сосновое .....	113
331. Пиво бутылочное .....	114
332. Как пиво долгое время содержать свежим. Способ № 1 .....	114
333. Как пиво долгое время содержать свежим. Способ № 2 .....	115
334. Как в начатой бочке сохранить пиво свежим в летнее время. Способ № 1 .....	115
335. Как в начатой бочке сохранить пиво свежим в летнее время. Способ № 2 .....	115
336. Что делать, когда пиво начнет пениться и мутиться .....	115
337. Как мутное пиво сделать светлым .....	115
338. Как сделать пиво чистым. Способ № 1 .....	115
339. Как сделать пиво чистым. Способ № 2 .....	116
340. Как сделать пиво чистым. Способ № 3 .....	116
341. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 1 .....	116
342. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 2 .....	117
343. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 3 .....	117
344. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 4 .....	117
345. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 5 .....	117
346. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 6 .....	117
347. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 7 .....	118
348. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 1 .....	118
349. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 2 .....	118
350. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 3 .....	118
351. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 4 .....	118
352. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 5 .....	118
353. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 6 .....	119
354. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 7 .....	119
355. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 1 .....	119
356. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 2 .....	119
357. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 3 .....	119
358. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 4 .....	120
359. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 5 .....	120
360. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 6 .....	120
361. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 7 .....	120
362. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 8 .....	120
363. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 9 .....	120
364. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 10 .....	121
365. Как поправлять испортившееся пиво. Способ № 1 .....	121
366. Как поправлять испортившееся пиво. Способ № 2 .....	121



---

367. Как поправлять испортив- шееся английское пиво . . . . .	121
<b>Мед.</b> . . . . .	122
368. Простой мед № 1 . . . . .	122
369. Простой мед № 2 . . . . .	122
370. Простой мед № 3 . . . . .	123
371. Простой мед № 4 . . . . .	123
372. Простой мед № 5 . . . . .	124
373. Простой мед № 6 . . . . .	124
374. Простой мед № 7 . . . . .	124
375. Клюквенный мед № 1 . . . . .	125
376. Клюквенный мед № 2 . . . . .	125
377. Малиновый мед . . . . .	125
378. Белый мед № 1 . . . . .	126
379. Белый мед № 2 . . . . .	126
380. Красный мед . . . . .	127
381. Зеленый мед № 1 . . . . .	127
382. Зеленый мед № 2 . . . . .	127
383. Золотой мед. . . . .	127
384. Легкий мед без хмеля. . . . .	128
385. Мед-липец. . . . .	128
386. Мед, похожий на виноградное вино . . . . .	128
387. Английский мед . . . . .	129
388. Сахарный мед № 1. . . . .	129
389. Сахарный мед № 2. . . . .	130
390. Изюмный мед . . . . .	130
<b>Воды.</b> . . . . .	131
391. Вода для подслащивания водок. . . . .	131
392. Розовая вода № 1 . . . . .	131
393. Розовая вода № 2 . . . . .	132
394. Розовая вода № 3 . . . . .	132
395. Розовая вода № 4 . . . . .	132
396. Смородинная вода № 1 . . . . .	133
397. Смородинная вода № 2 . . . . .	133
398. Смородинная вода № 3 . . . . .	133
399. Брусничная вода. . . . .	134
400. Духовитая вода № 1 . . . . .	134



401. Духовитая вода № 2 . . . . .	134
402. Способ сохранять всякие из трав и корней перегнанные воды от плесени и повреждения . . . . .	134
<b>Квасы.</b> . . . . .	135
403. Красный квас № 1 . . . . .	135
404. Красный квас № 2 . . . . .	135
405. Кислые щи № 1 . . . . .	136
406. Кислые щи № 2 . . . . .	136
407. Кислые щи № 3 . . . . .	136
<b>РАЗДЕЛ 5. УКСУС И НУЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПОГРЕБЩИКОВ.</b> . . . . .	137
<b>Уксус</b> . . . . .	137
408. Красный пивной уксус. . . . .	137
409. Белый уксус . . . . .	138
410. Винный уксус . . . . .	138
411. Ренский уксус . . . . .	138
412. Уксус из дрожжевой воды . . . . .	140
413. Дорожный уксус . . . . .	140
414. Уксус для курения в покоех . . . . .	140
415. Уксус из березовицы. . . . .	141
416. Уксус на скорую руку . . . . .	141
417. Медовый уксус . . . . .	141
418. Цветочный уксус . . . . .	142
419. Пряный уксус № 1 . . . . .	143
420. Пряный уксус № 2 . . . . .	143
421. Травный уксус . . . . .	143
422. Уксус четырех разбойников . . . . .	144
423. Уксус из яблок-падалиц . . . . .	144
424. Розмариновый уксус . . . . .	144
425. Розовый уксус № 1 . . . . .	144
426. Розовый уксус № 2 . . . . .	145
427. Лимонный уксус . . . . .	145
428. Жасминовый уксус . . . . .	145
429. Бузинный уксус . . . . .	145
430. Гвоздичный уксус . . . . .	145
431. Вишневый уксус . . . . .	146
432. Голубой уксус . . . . .	146
433. Синий уксус . . . . .	146



---

434. Красный уксус . . . . .	147
435. Лазоревый уксус . . . . .	147
<b>Нужные замечания для погребщиков . . . . .</b>	<b>147</b>
436. О погребах вообще . . . . .	147
437. О ледниках . . . . .	150
438. Как готовить бочки для виноградного вина . . . . .	152
439. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 1. . . . .	152
440. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 2. . . . .	152
441. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 3. . . . .	153
442. Об обручах . . . . .	153
443. О дополнении бочек . . . . .	153
444. Об очищении бутылок. . . . .	154
<b>Словарь . . . . .</b>	<b>155</b>
<b>Алфавитный указатель . . . . .</b>	<b>159</b>



## ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА СОВРЕМЕННОГО ИЗДАНИЯ

Перед вами особенная книга. Почему? Прежде всего, наверное, потому, что впервые она была издана более двух веков назад, в 1792 году. В то время эта книга стала в России одним из первых печатных руководств по приготовлению различных, в первую очередь алкогольных, напитков. Впрочем, нужно сразу оговориться, что несмотря на столь солидный для сборника рецептов срок, многими из них можно успешно пользоваться и сейчас. Еще одна особенность этой книги заключается в том, что она адресована как знатокам и ценителям алкогольных и других напитков, так и тем, кто интересуется историей и практикой изготовления водки, наливок, ликеров, пива, вина, сидра, кваса и т. д. в домашних условиях.

Здесь представлены простые способы изготовления вкусных напитков из обычных продуктов, а также более сложные, требующие специального оборудования и необычных ингредиентов. Особое внимание уделяет автор приготовлению различных сортов уксуса, в том числе малоизвестных в наши дни. Хотя сегодня, как правило, этот продукт покупают в магазине, такая информация наверняка будет интересна и полезна тем, кто увлекается воплощением в жизнь старинных пищевых технологий.

Книга была написана в эпоху, когда предохранение продуктов и напитков от порчи было весьма сложной задачей, — пастеризация была изобретена более полувека спустя, а холодильники и того позже. Поэтому автор приводит различные способы, как сохранить напитки пригодными к употреблению, как остановить уже начавшийся процесс порчи, а также дает советы, как обустроить хороший погреб и как ухаживать за винными и пивными бочками. Конечно, в наши дни многие из этих рекомендаций выглядят несколько устаревшими. Тем не менее они — отличная иллюстрация быта прошлых веков и потому заслуживают того, чтобы уважаемый читатель уделил им внимание.

За два с лишним века изменились не только технологии приготовления и хранения продуктов. Изменились и языковые, и книгоиздательские нормы, и система мер. Поэтому данное издание



заметно отличается от оригинального. Так, стала более четкой его общая структура. В каждом рецепте ингредиенты вынесены в отдельный список. Орфография и грамматика теперь соответствуют нормам современного русского языка, а старинные фунты, штофы, чарки, аршины и т. п. заменены на привычные для нас килограммы, граммы, метры и литры (разумеется, с соблюдением пропорций). Все эти изменения сделаны для того, чтобы при фактически неизменном содержании чтение книги и ее практическое использование стали более удобными.

Кроме того, мы добавили словарь, объясняющий значение устаревших, малоупотребительных и иностранных слов и выражений, которых в книге немало, и алфавитный указатель напитков для быстрого поиска нужного рецепта.



## Раздел 1

# ПРОСТОЕ ВИНО И ВОДКА

## ХЛЕБНОЕ, ИЛИ ПРОСТОЕ, ВИНО

### 1. Простое вино

~~~~~  
*Солод • Вога • Дрожжи*  
~~~~~

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошего просто-го вина надлежит иметь ту предосторожность, чтобы всякого хлеба зерно обрацаемо было в солод сыромолотным. Солод

сей, смолов мелко и положив в чан, залить горячею водою. Сусло спустить в другой чан и оставшийся солод промыть раза три также горячею водою. Все то собирать в один чан, в который положить дрожжи — по 12 л на каждые 60 л хлеба. Закрывать плотно, чтобы не выходил дух. Квасить до тех пор,



покамест идет вверх пена; а как скоро начнет падать, то, тотчас разлив в кубы, двоить. При сем надлежит иметь великую осторожность, потому что вино бывает невыгодно от того, когда не докиснет или перекиснет. Четверть часа разницы делает в выходе вина убытку ведра три. Узнавать же сие следующим образом: высоту чана внутри раздели на равные мелкие части; и тем заметишь, как придет винная брага в полную силу.

Кубы и трубы надлежит непременно чистить как можно чаще, потому что оттого будет вино чисто и без всякого запаха. Дрожжи разводите суслом следующим образом. Сколько возьмешь из бочки дрожжей, столько же положи в дрожжи сусла, отчего будут дрожжи беспереводно. Одним словом сказать, из всякой кислоты заквашенное дрожжами вино быть может. Для двоения водок вино лучше всего гнать из всякого ярового хлеба и хмеля не класть, потому что рожь и хмель всякому спирту иногда служат во вред. Браги следует делать столько, чтобы куб мог быть оною наполнен без остатка, ибо когда останется брага до того времени, как будет куб свободный, то, перекиснув, потеряет всю свою силу.

## 2. Вино из картофеля № 1

~~~~~  
*120—140 кг картофеля • Вода*

*• 600 мл пивных дрожжей*  
~~~~~

Возьми земляных яблок, или картофеля, который был бы величиною в диаметре около 1,2 см. Вели его перемыть, а потом истереть вместе с кожею на таких терках, на каких трется хрен. Между тем вместо трения его на терках можно каким-нибудь образом раздавливать и толочь; также и вымывание не совсем необходимо. В затертую кадку влей ушат кипятка и дай стоять столько времени, покуда он столько остынет, чтобы рука могла его терпеть без нужды. Потом всыпь в кадку истертый картофель и, размешав хорошенько, дай еще стоять несколько времени и так остынуть, чтобы вода сделалась теплою наравне с парным молоком. В сие время положи туда хороших белых пивных дрожжей, вели еще раз хорошенько перемешать и, накрыв кадку крышкой, умажь всю накрепко глиною. На другой день начнет тот затор киснуть, на третий и того больше, а на четвертый опустится, и покажутся повсюду пузырьки как признаки совершеннейшего закисания. После того влей то в куб и гони.



### 3. Вино из картофеля № 2

96 кг картофеля • 60 кг овса

• 1,8 л пивных дрожжей

Возьми земляных яблок, перемой и изотри их сырыми; а между тем смели на мельнице овес. Сию овсяную муку, положи в заторную кадку, залей кипятком и перемешай муку с водою хорошенько. Потом всыпь туда истертый картофель и продолжай веслом мешать до тех пор, пока все не перемешается довольно. По прошествии двух или трех часов подлей туда же 36 л воды и повтори мешание. В сию смесь влей хороших свежих пивных дрожжей и перемешай еще раз все гораздо. После того, покрыв и хорошенько обмазав всю кадку, дай стоять сему затору от трех до четырех дней в теплой избе, и как скоро осядет и покажутся наверху пузырьки, то приступай без замедления к перегонке.

### 4. Как выгонять вино для водок

200 кг ржи • Кислое тесто • Вода

• Виноградные или пивные дрожжи либо мед-сырец

Возьми немалое количество чистой и доброй ржи, и, смолов оную, всыпь в дубовую кадку, которая пре-

жде того должна быть внутри вымазана кислым тестом, и, налив туда 40 л или несколько больше горячей воды, вымешай веслом хорошенько. Потом подложи виноградных, а при недостатке их — пивных дрожжей, или кислого теста, или несколько килограммов меда-сырца. Вымешай еще один раз и, закрыв плотно сукном или холстиною, дай киснуть до тех пор, покамест оное не получит кисловатый запах, похожий несколько на винный.

При сем примечать надлежит следующее: 1) по крайней мере треть кадки не следует наполнять, а оставить сие пространство для того, чтобы во время брожения не выбивало вон; 2) закваску сию лучше производить в умеренно теплом покое, нежели на холоде; 3) если на мерку ржи подложить третью часть пшеничного солода, то водка выйдет вкусом приятнее, которую перегонять через куб обыкновенным образом.

### 5. Как отнять от хлебного вина дурной вкус

Наилучшее к тому средство состоит в том, чтобы в наполненный вином перегонный кубик, смотря по величине оного, положить при первом двоении от трех до шести горстей просеянной золы с несколькими горстями соли и с оным перегнать. Последняя же перегонка



может быть производима без всего, и водка получится чистая.

Или назначаемое для наливания ягод хлебное вино передвоить наперед через щавель, посредством чего

вино будет иметь весьма похожий вкус французской водки. Следовательно, и наливки, с оною сделанные, ничем не уступят тем, которые налиты бывают французскою водкой.

## ВОДКА

### 6. Простая водка № 1

~~~~~  
*5 вегер пшена • Вода • Дрожжи*  
*• 1,2 кг дрожжевого теста*  
 ~~~~~

Кроме обыкновенного и всем известного передваивания через куб простого вина делается еще водка следующим образом.

Возьми пшена, развари в котле и, положив в кадку, разведи теплою водою. Потом положи дрожжей и из квашни теста. Когда скиснет и перебродит, то, положи в куб, перегони и после того передвои.

### 7. Простая водка № 2

~~~~~  
*Простое вино • Ягоды и фрукты*  
 ~~~~~

С начала весны залить большую часть бочки вином и, когда начнут поспевать ягоды и древесные плоды, наполнять оными бочку без разбора, как ягодами, так падалицею свежеею и загнившиею, не исключая огрызков и очистков яблочных и гру-

шевых. После того как бочка наполнится и несколько постоит, первое вино слить и передвоить в водку, а на оставшиеся плоды налить опять вина и дать постоять по доле; из чего после передвоения выйдет опять водка, не уступающая вкусом вейновой.

### 8. Вода для водок

~~~~~  
*Анис, корица или гвоздика • Вода*  
 ~~~~~

Взяв какой-нибудь специи, например аниса, или корицы, или гвоздики, истолки оную мелко, залей горячею водою, полагая на 400 г специи 3,6 л воды. Закрыв так крепко, чтобы не мог выходить дух, дай стоять сутки. Потом вылей в куб и, прибавив еще 2,4 л воды, гони так, как водку, до тех пор, покамест не будет слышен запах той специи. А как станет пахнуть погоном, то ее отними и, вторично в передвоенную воду прибавив той же свежей специи, передвои таким же образом. Если же кто желает, то можно перегнать и еще раз че-



рез ту же специю. Сей тройной воды ежели положить одну чайную чашку в 1,2 л спирта, то будет он запахом и вкусом как настоящая перегнанная через ту специю водка.

## 9. Сироп для подслащивания водок

*1,2 кг сахара • 1,2 л воды*

Возьми сахара; истолокши его мелко, налей на него чистой отварной воды. Вари довольно, собирая всю накипающую пену до тех пор, покамест ее больше не останется. Потом, простудив, вылей в штоф, дай оному недели две постоять, чтобы и оставшийся в нем тончайший ил весь на дно опустился. Тогда уже совокупляй сей сироп со спиртом, полагая его всегда четвертую часть против двойного вина.

## 10. Лимонная водка № 1

*400 г лимонной корки • 400 г фиалки • 12 л простой водки или передвоенного вина*

Возьми лимонной корки и столько же фиалки. На оное налей простой водки или двойного вина. Дай стоять 6 суток, а потом перегоняй тихо на малом огне до тех пор, покамест не выйдет водки 6 л.

## 11. Лимонная водка № 2

*12 л передвоенного вина • 1,2 кг лимонной корки • Соль • 1,2 л сиропа*

Возьми передвоенного вина, крупно истолченной лимонной корки и горсть соли. Настояв оное трое суток, передвои и подсласти сиропом.

## 12. Померанцевая водка № 1

*800 г померанцевой корки • 12 л простого вина • 1,6 кг сахара • Вога*

Возьми померанцевой корки, изрежь мелко, положи в бутыль, налей хорошего пенного вина и, закупорив, поставь на неделю в теплое место. Потом, вылив оное настоянное вино со всем и с коркою в куб, перегони надлежащим образом. А на конец подсласти, распутив в воде сахару и вскипятив оной довольно.

## 13. Померанцевая водка № 2

*800 г померанцевой корки • 12 л простого вина*

Взять померанцевой корки и, обрезавав с оной мякоть, залить хорошим вином. Настаивать трое суток и перегонять надлежащим образом.



### 14. Померанцевая водка № 3

1,6 кг померанцевой корки • 14,4 л простого вина • Сироп

Померанцевую корку мочить трое суток в 6 л хорошего вина. Потом, положив в куб и подбавив еще 8,4 л вина, перегонять до тех пор, чтобы вышло водки 8,4 л, которые подсластить по обыкновению.

### 15. Померанцевая водка № 4

400 г померанцевой корки  
• 200 г бадьяна • По 85 г мускатного ореха, мускатного цвета, стиракса, мастики, кардамона, корицы и гвоздики  
• Передвоенное вино

Положить в 12-литровый куб померанцевую корку, бадьян, мускатные орехи, мускатный цвет, стиракс, мастику, кардамон, корицу и гвоздику. Залив весь сей сбор двойным вином, поставить на неделю в вольный дух, а потом перегнать.

### 16. Померанцевая водка № 5

12 л простого вина  
• 400 г померанцевой корки  
• 20 г гвоздики • Патока

Взять вина и померанцевой корки, настаивать трое суток, а между тем в особливой небольшой склянке настоять мелко истолченной гвоздики. Смешав все вместе, перегнать, подсластить патокою и пропустить сквозь бумагу.

### 17. Гвоздичная водка № 1

100 г гвоздики • 6 л передвоенного вина • 2 кг сахара

Возьми гвоздики, истолки ее мелко, налей на нее двойного вина и, закупорив бутылку крепко, поставь на солнце или в теплое место на целую неделю. Потом свари из сахара сироп, разведи оным водку и, взболтав хорошенько, дай стоять еще сутки; наконец пропусти сквозь бумагу.

### 18. Гвоздичная водка № 2

800 г гвоздики • 800 г изюма • 100 г корицы  
• 12 л передвоенного вина  
• Сироп

Возьми гвоздичных головок, изюма и корицы. Все сие, истолокши вместе, залей двойным вином. Настаивай неделю, перегони и потом подсласти сиропом.





### 19. Гвоздичная водка № 3

12 л простого вина • 285 г гвоздики • 400 г сахара

Простое вино настаивай неделю с 85 г гвоздики. Потом, влив в куб, приложи туда опять гвоздики 200 г и перегоняй по обыкновению. На подслащивание полагай сахара по 400 г на 12 л.

### 20. Коричная водка № 1

400 г корицы • 12 л отъемного вина • 1,2 л воды • 400 г сахара

Взять самой свежей и толстокожей корицы, истолочь мелко, всыпать в бутылку, налить на нее отъемного вина и, закупорив крепко, поставить на солнце или в теплое место на неделю. Потом, вылив в куб, гнать надлежащим образом. После того взять чистой воды, распустить в ней сахар, вскипятить сие на огне и тем подсластить.

### 21. Коричная водка № 2

12 л передвоенного вина  
 • 85 г корицы • 40 г гвоздики  
 • 40 г кардамона • 16 г майорана  
 • По пригоршне розмарина и шалфея • 4 корешка фиалки

В двойное вино положить корицу, гвоздику, кардамон, майоран, розмарин и шалфей, корешки фиалки. Все сие настаивать в хорошем вине трое суток и перегонять по обыкновению.

### 22. Коричная водка № 3

400 г корицы • Вода • 2 кг сахара  
 • 1,2 л передвоенного вина • 3,6 л водки

Взять корицы, истолочь ее мелко и, всыпав в бутылку, налить на нее четыре бутылки (2,8 л) чистой отварной воды. Закупорив крепко, поставить на теплую печь и дать стоять целые сутки. Потом, взболтав ту воду, вылить в куб и гнать через оный в бутылку. Когда удвоится из того коричной воды первая бутылка, то, не снимая тот куб с огня, влить еще в оный бутылку отварной же воды и, замазав оный, гнать из него другую бутылку, потом таким же образом и третью. После того, составив куб с огня и перелив из него оставшуюся корицу в другой куб, в который могло бы поместиться воды 6 л, двоить, покамест не выйдет из того коричной воды 3,6 л. Потом взять сахар, развести его двумя бутылками коричной воды и взварить сироп, который вылить в первую бутылку воды, и еще двойное вино. Наконец налить водки и полторы бутылки коричной воды.



Перемешав, закупорить плотно и поставить на трое суток в теплое место, после чего пропустить через бумагу.

### 23. Коричная водка № 4

*12 л отъемного вина • 1,2 кг сушеных яблок • 200 г корицы*

Положи в куб сухих яблок, залей их хорошим отъемным вином и перегони оное. Потом истолки корицу и, насыпав ее в бутылку, залей означенною водкой и, заткнув крепко пробку, дай стоять неделю. А после того, вылив вместе с корицею в кубик, перегони самым малым огнем.

### 24. Белая коричная водка № 1

*400 г корицы • 2,4 л передвоенного вина • Сироп*

Возьми корицы, истолки, залей двойным вином, дай неделю стоять. Потом перегони в кубе до самой капли, после, подсластив сиропом, перепусти сквозь серую бумагу.

### 25. Белая коричная водка № 2

*400 г корицы • 6 л простого вина или розмариновой водки • Сироп*

Возьми корицы, истолки мелко, положи в бутылку, залей хорошим простым вином или розмариновой водкой, дай стоять в теплом месте неделю и перегони. Сначала пойдет крепкая, а при конце от часу белее, душистее и слаще. Перегоняй ее до тех пор, покамест уже не пойдет без вкуса и без духа. После все смешай, подсласти сиропом и дай несколько дней стоять, чтоб отстоялась. Сия водка чем долее стоит, тем лучше, чище и свежее.

### 26. Розмариновая водка

*12 л передвоенного вина  
• 400 г розмарина • Соль  
• 1,2 кг сиропа*

Возьми двойного вина, розмарина, горсть соли. Дав стоять суток трое, перегони через куб и подсласти сиропом.

### 27. Кардамоновая водка № 1

*800 г кардамона • 7,2 л простого вина*

Крупно истолченный кардамон настоять через трое суток в 3,6 л вина. После того, прибавив еще 3,6 л вина, передвоить по обыкновению.