

ПРОДАВЕЦЪ И ПРИГОТОВИТЕЛЬ

ХЛѢБНАГО ВИНА

И РАЗНЫХЪ

СПИРТНЫХЪ НАПИТКОВЪ

УКАЗЫВАЮЩІЙ ПРАВИЛА ДЛЯ ИЗМѢРЕНІЯ КРѢПОСТИ СПИРТА ПРИ ВСѢХЪ ТЕМПЕРАТУРАХЪ ПО ТРАЛЕСУ, СПОСОБЫ ОЧИЩЕНІЯ ХЛѢБНАГО ВИНА И СПИРТА, НАУЧАЮЩІЙ ВЫЧИСЛЯТЬ КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ ПРИ РАЗСИРОПКѢ СПИРТА ПО ТАБЛИЦАМЪ ГЕЙ-ЛЮСАКА, ПРИГОТОВЛЯТЬ ВОДКИ, НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ, РАТАФИ, ЛИБЕРЫ, ОТЛИЧНАГО ВКУСА И ПРИЯТНАГО ЗАПАХА КАКЪ ХОЛОДНЫМЪ ПУТЕМЪ ТАКЪ И ПОСРЕДСТВОМЪ ПЕРЕГОНКИ, А ТАКЖЕ СОДЕРЖАЩІЙ НАСТАВЛЕНІЕ, КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ РОМЪ И КОНЬЯКЪ, НЕ УСТУПАЮЩІЕ ИНОСТРАННЫМЪ.



Составлено

М. А. Иноземцовымъ.



МОСКВА.

ТИПОГРАФІЯ СЕРГѢЯ ОРЛОВА.

1863.

103593

Винный спирт и алкоголь.

Въ торговлѣ извѣстны различныя соединенія алкоголя съ водою: *водка* различной крѣпости, очищенный винный спиртъ въ 65—75%, высшій сортъ очищеннаго виннаго спирту въ 80—88%, винный алкоголь въ 90—95% Траллеса. Винный спиртъ добываютъ посредствомъ ректификаціи въ такъ называемомъ перегонномъ снарядѣ, и получаютъ его различной крѣпости смотря по надобности; однакожь совершенно безводнаго спирта нельзя добыть, не употребляя средствъ отнимающихъ у него воду. Нужно замѣтить, что не всякій спиртъ, выгоняемый изъ различныхъ растительныхъ веществъ, можетъ быть концентрированъ до 92° Трал.

Безводный алкоголь есть безцвѣтная, жидкая, весьма горючая, жгучая на вкусъ и ядовитая для животныхъ тѣлъ жидкость. Удѣльный вѣсъ ея, при + 12½° Р. 15½° Ц., 60° Ф., равняется 0, 7939, если принять за норму плотность воды при той же температурѣ.

Алкоголь кипитъ при 28 дюймахъ высоты барометра 62½° Р.; при—49° Р. онъ замерзаетъ.

Если соединить его съ водою, то объемъ смѣси бываетъ меньше чѣмъ сумма объемовъ спирта и воды; въ тоже время значительно развивается теплота и появленіе пузырьковъ въ жидкости.

100 частей алкоголя состоятъ изъ

углерода	52,658.
водорода	12,896.
кислорода	34,446.
	<hr/>
	100,000.

Онъ не встрѣчается въ природѣ уже образованнымъ, но есть продуктъ процесса броженія, при которомъ ферментъ разлагаетъ сахаръ на алкоголь и углекислоту.

100 ф. совершенно сухаго сахара, добытаго изъ крахмалу, даютъ вслѣдствіе броженія 51,23 ф. алкоголя.

100 ф. кристаллическаго сахару, добытаго изъ крахмалу, даютъ 47,12 ф. алкоголя.

100 ф. тростниковаго сахару вбираютъ при броженіи 5,025 ф. воды и даютъ 53,727 ф. алкоголя.

Чѣмъ крѣпче алкоголь, тѣмъ болѣе и быстрѣе поглощаетъ онъ воду изъ воздуха и становится оттого слабѣе; поэтому его нужно сохранять въ крѣпко закупоренныхъ сосудахъ.

Съ водою алкоголь соединяется во всякой пропорціи, при чемъ болѣе или менѣе уменьшается объемъ смѣси и развивается теплота.

О способахъ опредѣлять количество алкоголя въ водкѣ.

Такъ какъ цѣнность всякой смѣси алкоголя съ водою, извѣстной въ торговлѣ подъ именами: *водки*, *очищеннаго спирту* и *высшаго сорта очищеннаго спирту*, зависитъ преимущественно отъ количества алкоголя, то ясно, что для покупателя и продавца весьма важно имѣть способъ точно и скоро опредѣлять это количество. Запахъ и вкусъ, горючесть и нѣкоторыя другія прежде употреблявшіяся средства, недостаточны и могутъ привести только къ приблизительному результату. Въ настоящее время, удѣльный вѣсъ этой жидкости признанъ повсемѣстно за

признакъ, по которому легко и точно опредѣляется въ ней количество алкоголя.

Совершенно безводный алкоголь имѣеть, какъ выше сказано, удѣльный вѣсъ 0,7939 при 12% Р.; удѣльный вѣсъ смѣси алкоголя и воды (сюда относятся нервовыгнанная водка, водка и спиртъ) долженъ слѣдовательно заключаться между цифрами удѣльнаго вѣса алкоголя и воды и тѣмъ ближе къ цифрѣ перваго, чѣмъ болѣе алкоголя она заключаетъ и тѣмъ ближе къ цифрѣ послѣдней, чѣмъ болѣе воды находится въ смѣси.

Для опредѣленія удѣльнаго вѣса можно употреблять всякій *ареометръ*, устроенный для вѣсхъ жидкостей, которыя легче воды: инструментъ опускается тѣмъ глубже, чѣмъ болѣе алкоголя въ испытуемой жидкости. Такъ какъ извѣстно, что удѣльный вѣсъ всякаго тѣла измѣняется вмѣстѣ съ измѣненіемъ его температуры,—именно, онъ по столько уменьшается, по скольку увеличивается температура,—то, при опредѣленіи удѣльнаго вѣса, чтобы получить точнѣйшій результатъ, необходимо дать испытуемой жидкости ту температуру, для которой составлены таблицы, или же надобно сдѣлать исправленія въ этомъ отношеніи.

Обыкновенно на шкалѣ ареометра, вмѣсто удѣльнаго вѣса, пишутся соответствующіе ему проценты количества алкоголя, такъ что, взглянувши только на шкалу, можно видѣть количество алкоголя въ жидкости. Такой ареометръ называется *алкоголометромъ*, *воликкомъ*.

Такъ какъ всѣ смѣси алкоголя съ водою продаются вообще мѣрою, то весьма полезно знать количество алкоголя, выраженное въ процентахъ объема. Тралесъ составилъ вѣрную таблицу, показывающую

въ означенныхъ смѣсяхъ количество алкоголя для
каждаго ихъ удѣльнаго вѣса; поэтому объемные
проценты называются обыкновенно процентами по Трал-
лесу. Мы предлагаемъ здѣсь эту таблицу.

100 объемовъ жидкости со- держатъ объ- емовъ алко- голя.	Удѣльный вѣсъ при 12, 5 Р.	Разность удѣльнаго вѣса.	100 объемовъ смѣся содер- жатъ объ- емовъ алко- голя.	Удѣльный вѣсъ при 12, 5 Р.	Разность удѣльнаго вѣса.
0	9991		30	9646	41
1	9976	15	31	9634	12
2	9961	15	32	9622	12
3	9947	14	33	9609	13
4	9933	14	34	9596	13
5	9919	14	35	9583	13
6	9906	13	36	9570	13
7	9893	13	37	9556	14
8	9881	12	38	9541	15
9	9869	12	39	9526	15
10	9857	12	40	9510	16
11	9845	12	41	9494	16
12	9834	11	42	9478	16
13	9823	11	43	9461	17
14	9812	11	44	9444	17
15	9802	10	45	9427	17
16	9791	11	46	9409	18
17	9781	10	47	9391	18
18	9771	10	48	9373	18
19	9761	10	49	9354	19
20	9751	10	50	9335	19
21	9741	10	51	9315	20
22	9731	10	52	9295	20
23	9720	11	53	9275	20
24	9710	10	54	9254	21
25	9700	10	55	9234	20
26	9689	11	56	9213	21
27	9679	10	57	9192	21
28	9668	11	58	9170	22
29	9657	11	59	9148	22

60	9126	22	81	8603	28
61	9104	22	82	8375	28
62	9082	22	83	8547	28
63	9039	23	84	8518	29
64	9036	23	85	8488	30
65	9013	23	86	8458	30
66	8989	24	87	8428	30
67	8965	24	88	8397	31
68	8941	24	89	8365	32
69	8917	24	90	8332	33
70	8892	25	91	8299	33
71	8867	25	92	8265	34
72	8842	25	93	8230	35
73	8817	25	94	8194	36
74	8791	26	95	8157	37
75	8765	26	96	8118	39
76	8739	26	97	8077	41
77	8712	27	98	8034	43
78	8685	27	99	7988	46
79	8658	27	100	7939	49
80	8631	27			

Слѣдовательно, еслибы спиртъ при вышеозначенной температурѣ ($12\frac{1}{2}^{\circ}$ Р., $15\frac{1}{2}^{\circ}$ Ц. 60° Ф.) имѣлъ удѣльный вѣсъ 8941, то стоящее слѣва число 68 показало, что въ немъ находится 68 объемныхъ процентовъ, т. е., что въ 100 квартахъ жидкости есть 68 квартъ безводнаго алкоголя. Третій столбецъ этой таблицы содержитъ разность удѣльнаго вѣса; онъ указываетъ знаменателя дроби, числитель которой есть разность между искомымъ удѣльнымъ вѣсомъ и удѣльнымъ вѣсомъ ближайшаго большаго числа въ таблицѣ. Напр., спиртъ имѣетъ удѣльный вѣсъ въ 8947, слѣдовательно процентное количество находится между 67 и 68, стало быть разность между 8947 и ближайшимъ большимъ числомъ $8965 = 18$; подлѣ

8965 въ третьемъ столбцѣ стоитъ число 24, слѣдовательно дробь будетъ $1/24 = 3/4$, процентное количество 67 $\frac{3}{4}$. Въ 100 объемахъ спирта съ 8947 удѣльнаго вѣса находится 67 $\frac{3}{4}$ объема алкоголя.

Выше было замѣчено, что ареометръ устроенъ только для известной температуры. Поэтому, при употребленіи его необходимо дать испытуемой смѣси температуру, означенную на инструментѣ, почему при хорошихъ ареометрахъ находится также и термометръ. Но, для избѣжанія всякаго вычисленія, бывающаго при этомъ, Гей-Люссакъ составилъ таблицу, которая указываетъ дѣйствительный процентъ по проценту, найденному при другихъ температурахъ.

О разжиженіи спирта водою.

Черѣдко встрѣчается необходимость болѣе крѣпкій спиртъ сдѣлать слабѣе, прибавя къ нему воды. Слѣдующія двѣ таблицы, изъ которыхъ вторая гораздо подробнѣе, указываютъ, сколько нужно воды, чтобы крѣпкій спиртъ сдѣлать слабѣе.

Количество воды, необходимое для того, чтобы 100 объемов
болѣе крѣпкого спирта сдѣлать менѣе крѣпкимъ.

	90	85	80	75	70	65	60	55	50
85	6,56								
80	13,79	6,83							
75	21,98	14,48	7,20						
70	31,05	23,14	15,35	7,64					
65	41,53	33,03	24,66	16,37	8,15				
60	53,65	44,48	36,44	26,47	17,58	8,76			
55	67,87	57,90	48,07	38,32	28,63	19,02	9,57		
50	84,71	73,90	63,04	52,43	41,73	31,25	20,47	10,35	
45	105,34	93,30	81,38	69,54	57,78	46,09	34,46	22,90	11,41
40	130,80	117,34	104,01	90,76	77,58	64,48	51,43	38,46	25,55
35	163,28	148,01	132,88	117,82	102,84	87,93	73,08	58,31	43,59
30	206,22	188,57	171,05	153,61	136,04	118,94	101,71	84,54	67,45
25	266,12	245,15	224,30	203,53	182,83	162,21	141,65	121,16	100,73
20	355,80	329,83	304,01	278,26	252,58	226,98	201,43	175,96	150,55
15	505,27	471,00	436,85	402,81	368,83	334,91	301,07	267,29	233,64
10	804,54	753,56	702,89	601,60	652,21	551,06	500,59	450,19	399,85

Положимъ, что нужно спиртъ въ 80° сдѣлать въ 50°; согласно этой таблицы, къ 100 квартамъ перваго надобно прибавить 63,04 кварталы воды. Узнается это такъ: отыскиваютъ графу, вверху которой написано 80 и опускаются внизъ до того числа, которое стоитъ на одной линіи съ числомъ 50 въ первой графѣ слѣва; искомое число будетъ 63,04, указывающее количество воды, которое надобно прибавить къ 100 квартамъ спирта въ 80°, чтобы получить спиртъ въ 50°. Но при этомъ надобно сказать, что въ результатѣ не получимъ 163,04 кварталы водки въ 50°, но менѣе, потому что, при смѣшиваніи алкоголя съ водою, происходитъ сжиманіе смѣси.

Слѣдующая таблица гораздо подробнѣе предыдущей.

КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ РАЗЖИЖЕНИЯ 1000
ОБЪЕМОВЪ СИРТА ДО БОЛЬЕ НИЗКИХЪ ГРАДУСОВЪ.

	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
31	33									
32	67	32								
33	100	65	31							
34	134	97	63	30						
35	167	129	94	61	30					
36	201	162	126	91	59	29				
37	234	194	157	122	89	58	28			
38	268	227	189	153	119	86	56	27		
39	302	260	220	183	148	115	84	55	27	
40	335	292	252	214	178	144	112	82	53	26
41	369	325	284	245	208	173	140	109	80	52
42	403	358	315	275	238	202	169	137	107	78
43	437	390	347	306	268	231	197	164	134	104
44	471	423	379	337	298	261	225	192	160	130
45	505	456	411	368	328	290	254	220	187	157
46	539	489	443	399	358	319	282	247	214	183
47	573	522	474	430	388	348	310	275	241	209
48	607	555	506	461	418	377	339	303	268	235
49	641	588	538	492	448	407	367	330	295	262
50	675	621	570	523	478	436	396	358	322	288
51	709	654	602	554	508	465	424	386	349	314
52	743	687	634	585	539	495	453	414	376	341
53	777	720	666	616	569	524	482	442	403	367
54	811	753	699	647	599	553	510	469	431	394
55	846	780	731	679	629	583	539	497	458	420
56	880	820	763	700	660	613	568	525	485	447
57	914	853	795	741	690	642	596	553	512	473
58	949	886	827	772	721	672	625	581	540	500
59	983	919	860	804	751	701	654	609	567	527
60	1017	953	892	835	781	731	683	637	594	553
61	1052	986	924	867	812	760	711	665	622	580
62	1086	1019	957	898	842	790	740	694	649	607
63	1121	1053	989	929	873	820	769	722	676	633
64	1155	1086	1022	961	904	850	798	750	704	660
65	1190	1120	1054	992	934	879	827	778	731	687
66	1224	1153	1086	1024	965	909	856	806	759	714
67	1259	1187	1119	1055	995	939	885	834	786	741
68	1293	1220	1151	1087	1026	969	914	863	814	767

	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
69	1328	1254	1184	1118	1056	998	943	891	841	794
70	1303	1287	1216	1150	1087	1028	972	919	869	821
71	1397	1321	1249	1182	1118	1058	1001	948	897	848
72	1432	1354	1282	1213	1149	1088	1030	977	924	875
73	1467	1388	1314	1245	1180	1118	1060	1005	952	902
74	1502	1422	1347	1277	1211	1148	1089	1033	980	929
75	1536	1456	1380	1309	1241	1178	1118	1061	1008	956
76	1571	1489	1413	1340	1272	1208	1147	1089	1035	983
77	1606	1523	1445	1372	1303	1238	1177	1118	1063	1011
78	1641	1557	1478	1404	1334	1268	1206	1147	1091	1033
79	1676	1591	1511	1436	1365	1299	1235	1175	1119	1065
80	1711	1625	1544	1468	1396	1329	1265	1204	1147	1092
81	1746	1658	1577	1500	1427	1359	1294	1233	1175	1119
82	1781	1692	1610	1532	1458	1389	1323	1261	1203	1147
83	1816	1726	1643	1564	1489	1419	1353	1290	1231	1174
84	1851	1760	1676	1596	1521	1450	1382	1319	1259	1201
85	1886	1794	1709	1628	1552	1480	1412	1348	1287	1229
86	1921	1828	1742	1660	1583	1510	1442	1376	1315	1256
87	1956	1863	1775	1692	1614	1541	1471	1405	1343	1284
88	1992	1897	1808	1724	1645	157	1501	1434	1371	1311
89	2027	1931	1841	1757	1677	1602	1531	1463	1400	1339
90	2062	1966	1875	1789	1708	1633	1561	1492	1428	1367

	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										
39										
40										
41	25									
42	51	25								
43	76	50	24							
44	102	75	49	24						
45	127	99	73	47	23					
46	153	124	97	71	46	23				
47	179	149	122	95	70	46	22			
48	204	174	146	119	93	68	45	22		
49	230	200	171	143	116	91	67	44	21	
50	256	225	195	167	140	114	89	66	43	21
51	281	250	220	191	163	137	112	87	64	42
52	307	275	244	215	187	160	134	110	86	63
53	333	300	269	239	210	183	157	132	107	84
54	359	325	293	263	234	206	179	153	129	105
55	385	350	318	287	257	229	202	176	151	127
56	411	376	343	311	281	252	224	198	172	148
57	436	401	367	335	305	275	247	220	194	169
58	462	426	392	359	328	298	269	242	216	190
59	488	452	417	384	352	321	292	264	237	212
60	514	477	442	408	375	345	315	286	259	233
61	540	503	467	432	399	368	338	309	281	254
62	566	528	491	456	423	391	360	331	303	276
63	593	554	516	481	447	414	383	353	325	297
64	619	579	541	505	471	438	406	376	346	318
65	645	605	566	529	494	461	429	398	368	340
66	671	630	591	554	518	484	451	420	390	361
67	697	656	616	578	542	508	474	443	412	383
68	723	681	641	603	556	531	497	465	434	404
69	750	707	666	627	590	554	520	487	456	426
70	776	732	691	652	614	578	543	510	478	447
71	802	758	716	667	638	601	566	523	500	469

	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
72	828	784	741	701	662	625	589	555	522	491
73	855	810	767	725	686	648	612	578	544	512
74	881	835	792	750	710	672	635	600	567	534
75	908	861	817	775	734	695	658	623	589	556
76	934	887	842	799	758	719	681	645	611	578
77	961	913	867	824	782	743	705	668	633	599
78	987	939	893	849	807	766	728	691	655	621
79	1014	975	918	873	831	790	751	713	678	643
80	1040	991	943	898	855	813	774	736	700	665
81	1067	1017	969	923	879	837	797	759	722	687
82	1093	1043	994	948	904	861	821	782	745	709
83	1120	1069	1020	973	928	885	844	805	767	731
84	1147	1095	1045	998	952	909	867	828	789	753
85	1173	1121	1071	1023	977	933	891	851	812	775
86	1200	1147	1096	1048	1001	957	914	874	834	797
87	1227	1173	1122	1073	1026	981	938	897	857	819
88	1254	1200	1147	1098	1050	1005	961	920	880	841
89	1281	1226	1173	1123	1075	1029	985	943	902	863
90	1308	1252	1199	1148	1100	1053	1009	966	925	886

	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										
39										
40										
41										
42										
43										
44										
45										
46										
47										
48										
49										
50										
51	21									
52	41	20								
53	62	41	20							
54	83	61	40	19						
55	103	81	60	39	19					
56	124	102	80	59	38	19				
57	145	122	100	78	58	38	19			
58	166	142	120	99	77	57	37	18		
59	187	163	140	118	96	76	56	37	18	
60	208	183	160	137	116	95	74	55	36	18
61	229	204	180	157	135	114	93	73	54	35
62	250	225	200	177	155	133	112	92	72	53
63	271	245	221	197	174	152	131	110	90	71
64	292	266	241	217	194	171	150	128	109	89
65	313	286	261	237	213	190	168	147	127	107
66	334	307	281	256	233	209	187	166	145	125
67	355	328	301	276	252	229	206	184	163	143
68	376	348	322	296	272	248	225	203	181	160
69	397	369	342	316	291	267	244	221	200	178
70	418	390	362	336	311	286	263	240	218	196
71	439	411	383	356	331	306	282	259	236	214

	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
72	460	431	403	376	350	325	301	277	255	232
73	482	452	424	396	370	344	320	296	273	251
74	503	473	444	416	390	364	339	315	291	269
75	524	494	465	437	409	383	358	333	310	287
76	546	515	485	457	429	403	377	352	328	305
77	567	536	506	477	449	422	396	371	347	323
78	588	557	527	497	469	442	415	390	365	341
79	610	578	547	517	489	461	434	409	384	360
80	631	599	568	538	509	481	454	428	402	378
81	653	620	588	558	529	500	473	447	421	396
82	674	641	609	578	549	520	492	465	440	415
83	696	662	630	599	569	540	512	485	458	433
84	717	683	651	619	589	559	531	504	477	451
85	739	705	671	640	609	579	550	523	496	470
86	761	726	692	660	629	599	570	542	515	488
87	782	747	713	681	649	619	589	561	534	507
88	803	769	734	701	669	639	609	580	553	526
89	826	790	755	722	690	659	624	600	572	544
90	848	812	777	743	710	670	639	619	591	563

	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
61	17									
62	35	17								
63	52	34	17							
64	70	52	34	17						
65	88	69	51	33	16					
66	105	86	68	50	33	16				
67	123	104	85	67	49	32	61			
68	140	121	102	84	66	49	32	61		
69	158	138	119	101	82	65	84	32	16	
70	176	156	136	117	99	81	64	47	31	15
71	193	173	153	134	116	98	80	63	47	31
72	211	191	171	151	132	114	97	79	63	46
73	229	208	188	168	149	131	113	95	78	62
74	247	226	205	184	166	147	129	111	94	77
75	265	243	222	202	183	164	145	127	110	93
76	283	261	240	219	199	180	162	143	126	109
77	300	278	257	236	216	197	178	159	142	124
78	318	296	274	253	233	213	194	176	157	140
79	336	314	292	271	250	230	211	192	173	155
80	354	331	309	288	267	247	227	208	189	171
81	372	349	327	305	284	263	243	224	205	187
82	390	367	344	322	301	280	260	240	221	203
83	409	385	362	339	318	297	276	256	237	218
84	427	403	379	357	335	313	293	273	253	234
85	445	421	397	374	352	330	309	289	269	250
86	463	438	415	391	369	347	326	305	285	266
87	481	456	432	409	386	364	343	322	302	282
88	500	474	450	426	403	381	359	338	318	298
89	518	493	468	444	421	398	376	355	334	331
90	537	511	486	462	438	415	393	372	351	341

	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
71	15									
72	30	15								
73	46	30	15							
74	61	45	30	15						
75	76	60	45	29	14					
76	92	75	60	44	29	14				
77	107	91	75	59	44	29	14			
78	123	106	90	74	58	43	28	14		
79	138	121	105	88	73	57	43	28	14	
80	153	136	120	103	87	72	57	42	28	14
81	169	152	135	118	102	86	71	56	42	27
82	184	167	150	133	117	101	85	70	56	41
83	200	182	165	148	131	116	100	85	70	55
84	216	198	180	163	146	130	114	99	84	69
85	231	213	195	178	161	145	129	113	98	83
86	247	229	211	193	176	159	143	127	112	97
87	263	244	226	208	191	174	158	142	126	111
88	279	260	241	223	206	189	172	156	140	125
89	295	275	257	239	221	204	187	171	155	139
90	311	291	273	254	236	219	202	185	169	153

	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89
81	14									
82	27	13								
83	41	27	13							
84	55	40	27	13						
85	68	54	40	26	13					
86	82	68	54	40	26	13				
87	96	81	67	53	39	26	13			
88	110	95	81	66	53	39	26	13		
89	124	109	94	80	66	52	39	26	13	
90	138	123	108	94	79	66	52	39	26	13

Посредствомъ этой таблицы можно также узнавать, сколько слабого спирту надобно прибавить къ крѣпкому, чтобы получить спиртъ средней крѣпости.

Означимъ проценты

крѣпкаго спирту а

средняго ——— а'

слабаго ——— а"

Количество воды, необходимое для превращенія крѣпкаго спирту въ средній w

Количество воды, необходимое для превращенія спирта средней крѣпости въ слабый w'

получимъ $\frac{a' \times w}{a'' + w'}$ = X, именно равно количеству сла-

баго спирту, которое надобно прибавить къ 1. объему крѣпкаго спирту, чтобы получить спиртъ средней крѣпости. Во избѣжаніе дроби, можно всегда увеличивать X на 100, отчего получается количество слабого спирту, которое нужно прибавить къ 100 объемамъ крѣпкаго спирту.

По этой формулѣ нужно прежде всего найти въ таблицахъ, сколько слѣдуетъ прибавить воды, чтобы крѣпкій спиртъ превратить въ средній; найденное число помножается на градусы средняго спирта. Далѣе, ищутъ сколько надобно воды, чтобы средній спиртъ превратить въ слабый и найденное число множить на градусы слабого спирта; за тѣмъ первое произведеніе дѣлятъ на второе и получаютъ X, которое можно увеличить на 100, перенеся запятую вправо на два знака.

Примѣръ лучше объяснить сказанное. Положимъ, надобно спиртъ въ 80° превратить въ спиртъ 60° , употребивши для этого водку въ 50° ; спрашивается, сколько надобно послѣдней? По таблицамъ, для разсыропливанія 100 объемовъ 80 процентнаго спирту и превращенія его въ спиртъ въ 60° надобно 35,4 объема воды; это число множимъ на градусы средняго спирта, слѣдовательно на 60, и получаемъ тогда 2124.

Для превращенія 60 процентнаго спирту въ 50 процентный, надобно 20,4 кварты на 100 квартъ его. Это число множимъ на градусы слабаго спирту, слѣдовательно на 50, и получаемъ 1020; раздѣляемъ первое произведеніе на второе $\frac{2124}{1020}$, и получаемъ 2,082. Умноживъ частное на 100, имѣемъ 208,2. Слѣдовательно къ 100 квартамъ спирту въ 80° Тр. надобно прибавить 208 кварт. водки въ 50° , чтобы получить спиртъ въ 60° Тр.

Объ очищеніи водки и спирту отъ сивушнаго масла.

Водка, добытая изъ хлѣбнаго или картофельнаго солода, а также водка изъ виноградныхъ выжимокъ, содержитъ сивушное масло. Его находятъ не только въ водкѣ, но оно отдѣляется также въ большомъ количествѣ, какъ на цѣдилкѣ пріемника у простаго перегоннаго снаряда, такъ и въ змѣевикѣ усовершенствованнаго перегоннаго снаряда. Въ послѣднемъ находятъ сѣрую, зеленую или коричневую жирную массу съ пронизательнымъ сильнымъ сивушнымъ запахомъ, возбуждающимъ тошноту, съ прогорклымъ сивушнымъ вкусомъ, содержащую мѣдную, даже оловянную и свинцовую окиси.

Опытъ доказалъ, что вещество перегоннаго сосуда имѣеть вліяніе на особенный запахъ сивухи. Такъ, водка, перегнанная только въ мѣдныхъ кубахъ, имѣеть извѣстный сивушный запахъ; напротивъ того водка, выгнанная въ оловянныхъ кубахъ, отзывается рѣзкимъ кислороднымъ запахомъ, что вѣроятно происходитъ отъ того, что содержащаяся въ солодѣ уксусная кислота раздѣляетъ мѣдь и олово. Солодъ, перегнанный въ стеклянныхъ сосудахъ, даетъ водку, которая не только не пахнетъ сивухой и не имѣеть сивушнаго вкуса, но даже удерживаетъ запахъ сыраго зернового хлѣба.

Много дѣлали попытокъ удалить изъ водки сивушный вкусъ и предлагали для этого много средствъ. Изъ послѣднихъ только немногія соотвѣтствуютъ цѣли, именно, удаленію сивушнаго масла изъ водки, но большая часть изъ нихъ сообщаютъ спиртнымъ жидкостямъ особенную пахучую матерію, которая хотя и заглушаетъ почти запахъ сивушнаго масла, однакожъ не удаляетъ послѣднее; сивушное масло остается въ водкѣ, большею частію въ измѣненномъ видѣ.

Къ очищающимъ средствамъ принадлежатъ: *спирная кислота, уксусная кислота, селитряная кислота, хлорная известь, марганцовокислородъ кали*. Хотя они разлагаютъ часть сивушнаго масла, однакожъ происшедшія отъ того вещества равнымъ образомъ летучи и зловонны и остаются въ дестиллятѣ. Кромѣ того, они разлагаютъ алкоголь, а весьма летучіе и особенно ароматическіе роды эѳира, которые образуются при этомъ разложеніи, также портятъ дестиллятъ.

Изъ очищающихъ средствъ болѣе соотвѣтствующее цѣли есть *сѣже погашенный древесный уголь*.

Уголь, употребляемый для уничтоженія сивушнаго масла, можно покупать у угольщиковъ, но ликерному фабриканту надобно готовить его самому. Для этого могутъ служить печи, въ которыхъ обугливаютъ кости. Какъ только перегорѣвшій уголь достаточно охладится, его начинаютъ порошоковать, для чего рекомендовали нѣсколько снарядовъ. Такъ, напр., употребляютъ чечвице-образный, съ осью, барабанъ изъ листовыхъ желѣза или мѣди; поверхность барабана усѣяна отверстиями, а на одной сторонѣ находится дверка, чрезъ которую засыпаютъ уголь. Его приводятъ въ круговое движеніе посредствомъ ручки. Въ барабанъ насыпаютъ уголь вмѣстѣ съ однимъ, двумя 15—20 фунтовыми желѣзными шарами. При умѣренно скоромъ обращеніи эти шары дробятъ уголь, а порошокъ проходитъ чрезъ отверстія барабана въ подставленный сосудъ.

Если нужно порошоковать только небольшое количество угля, то можно употреблять ступку и сито; съ этими орудіями, одинъ человекъ можетъ обработать въ день достаточное количество угля.

Если уголь печистъ отъ приставшей къ нему золы, то, прежде порошокованія, отдѣляютъ ее посредствомъ сита. Разъ употребленный для очищенія уголь можетъ вторично идти въ дѣло, но въ этомъ случаѣ онъ менѣе дѣйствителенъ, такъ что вторичное пережиганіе, влѣдствіе низкой цѣны на уголь, нисколько не прибыльно.

Очищеніе углемъ тѣмъ удачнѣе бываетъ, чѣмъ слабѣе спиртная жидкость, которая однакоже всегда содержитъ больше сивушнаго масла; поэтому очищаютъ вообще водку отъ 50 до 60° Траллесса.

Винокуры, прямо изъ аппарата получающіе спиртъ или добывающіе послѣдній изъ водки, очищаютъ теперь спиртъ въ самомъ перегонномъ снарядѣ. Они пропускаютъ спиртные пары, прежде чѣмъ послѣдніе войдутъ въ змѣевикъ холодильника, чрезъ мѣдный, въ 2—3 фута вышиною, цилиндръ, съ рѣшетчатымъ дномъ, и наполненный крупно истолченнымъ углемъ. Пары, проходя чрезъ этотъ цилиндръ, оставляютъ здѣсь свое сивушное масло, и дестиллятъ получается въ чистомъ видѣ.

Людерсдорфъ дѣлалъ опыты, относительно очищающей силы различныхъ родовъ древеснаго угля; онъ нашелъ, что 1 кварта водки очищается слѣдующими количествами угля:

Картофельный спиртъ, въ 80° Тр.	Спиртъ изъ зерноваго хлѣба, въ 80 Тр.		
		лот.	лот.
Сосноваго угля	3 ¹ / ₈	2 ³ / ₄
Ольховаго	5	3 ³ / ₄
Разведенный ¹ / ₂ кварт. воды.			
Сосновый	1 ⁷ / ₈		
— — полученный чрезъ пережиганіе смолы	2 ¹ / ₈		
Липовый	1 ³ / ₈	2 ¹ / ₄
Березовый	2 ³ / ₈	3 ³ / ₄
Ивовый	3 ⁷ / ₈	5
Ольховый	4 ¹ / ₈		
Дубовый	4 ³ / ₈	8
Костяный	10	14

Изъ этого видно что липовый и сосновый уголь дѣйствительнѣе остальныхъ.

Новый методъ отдѣленія свиушнаго масла по Клецинскому, профес. въ Вльп.—Случай помогъ выше-сказанному химику сдѣлать это интересное открытіе. При добываніи въ большихъ размѣрахъ прозрачнаго мыла, онъ употребилъ для растворенія мыла, которое надобно было привести въ прозрачно-аморфное состояніе, 20 штофовъ обыкновенной свиушной водки, и, желая съэкономить, слилъ избытокъ алкоголя изъ перегоннаго куба. Дистиллять имѣлъ болѣе высокій градусъ, чѣмъ получаемый этимъ аппаратомъ, при обыкновенныхъ условіяхъ, и былъ совершенно свободенъ отъ свиушнаго масла. Полученное въ видѣ остатка прозрачное мыло сильно пахло свиушнымъ масломъ. Посредствомъ дистилляціи съ небольшимъ количествомъ воды получилось свиушное масло, а мыло въ видѣ мыльной массы безъ запаха осталось въ ретортѣ.— На каждый эймеръ свиушной водки совершенно достаточно 4 ф. мыла; опыты доказали, что мыло въ благоприятныхъ случаяхъ можетъ связать и удержать 20 процент. свиушнаго масла. Употребленное мыло не должно быть калиевое или сальное, но натровое или смоляное; далѣе, оно должно быть совершенно свободно отъ летучихъ жирныхъ кислотъ, которыя могли бы испортить дистиллятъ; обыкновенное оленно-содовое мыло стеариновыхъ фабрикъ удовлетворяетъ на практикѣ всѣмъ требованіямъ. Если же надобно брать другое мыло, то слѣдуетъ въ первый кубъ прибавлять небольшой избытокъ соды.—

По возможности свободное отъ летучихъ жирныхъ кислотъ, твердое натровое мыло совершенно и при равныхъ вѣсовыхъ количествахъ лучше обезсвиушиваетъ, чѣмъ выхваляемыя до сихъ поръ химическія средства, и лучше и скорѣе, чѣмъ свѣже выжатый

древесный уголь. Аморфно-желатиноподобное состояние, которое принимают алкогольные растворы мыла, кажется существенно участвует в этом всасывательном действии, которое высчитывается так же, как и действие угля для физико-молекулярных процессов действия соприкосновения и поръ.

В О Д А .

Вода, употребляемая в ликерной фабрикации для разжижения ликеровъ и водки, должна быть возможно чиста; ибо, в противномъ случаѣ, разведенные ею напитки получаютъ дурной вкусъ, а ликеры теряютъ свой цвѣтъ.

Весьма чистая вода есть дождевая или снѣговая вода. Однакожъ нельзя пользоваться водою, собранною в началѣ дождя, потому что она содержитъ плавающую в атмосферномъ воздухѣ пыль неорганическихъ и органическихъ веществъ. Последнія быстро приходятъ в броженіе и сообщаютъ водѣ дурный запахъ, отчего она становится не годною для употребленія.

Выходящая изъ земли вода (родниковая, ключевая) содержитъ всегда болѣе или менѣе растворенныхъ веществъ, чрезъ которыя вода протекала внутри земли. Эти растворенныя вещества болѣею частію суть: щелочныя соли, землистые соли и углекислота. Вода, содержащая в значительномъ количествѣ органическія или другія, подобныя выше упомянутымъ, вещества, — очень рѣдко встрѣчается. Щелочныя соли, находимыя в водѣ, обыкновенно суть: поваренная соль, глауберова соль и сѣрниокислое кали. Изъ землистыхъ солей встрѣчается обыкновенно углекислая известь и талькъ и

сѣрниокислая известь, рѣдко хлористый кальцій и талькъ. Углекислота улетучивается, если вода долго стоитъ на воздухѣ и температура ея возвышается; и какъ вода содержитъ въ тоже время углекислыя землістыя соли, то, при улетучиваніи углекислоты, соли эти опадаютъ на дно. Поэтому, рѣчная вода, теряющая при своемъ теченіи углекислоту, только изрѣдка содержитъ небольшія количества землістыхъ солей; вслѣдствіе отсутствія углекислоты, она безвкусна, ибо эта газобразная кислота сообщаетъ родниковой водѣ такой освѣжающій вкусъ.

Присутствіе щелочныхъ солей не сообщаетъ водѣ никакихъ вредныхъ свойствъ; присутствіе землістыхъ солей дѣлаетъ воду негодною для этой цѣли, именно, для ликерной фабрикаціи. Вода, содержащая послѣднія соли въ значительномъ количествѣ, называется жесткою водою. Такая вода разлагаетъ мыло; ею нельзя мыть бѣлье; шелушныя плоды не развариваются въ ней.

Для ликерной фабрикаціи удобнѣе та вода, которая болѣе чиста, т. е., чѣмъ менѣе она содержитъ въ растворѣ постороннихъ веществъ. Лучше всего чистая, мягкая рѣчная вода, которая почти не мутится отъ спирта, мыльнаго раствора, поташнаго раствора и щавелокислаго кали.

Нечистую воду лучше всего очищаютъ тѣмъ, что пропускаютъ ее чрезъ нѣсколько попеременныхъ слоевъ чистаго песку и угля.

Если для ликерной фабрикаціи приходится употреблять жесткую воду, то прежде нужно вскипятить ее и дать отстояться въ чистомъ сосудѣ. Для тонкихъ ликеровъ необходима перегнанная вода.

САХАРЪ.

Для подслащиванія всѣхъ ликеровъ употребляютъ вообще кристаллизованный сахаръ; для тонкихъ и безцвѣтныхъ или для слабоокрашенныхъ—лучшій рафинадъ; для густоокрашенныхъ—хорошій мелюсъ; лумиъ идетъ только для простыхъ водокъ. Прежде подслащиванія, сахаръ растворяютъ въ небольшомъ количествѣ воды и посредствомъ варки превращаютъ въ сиропъ. Только по совершенномъ охлажденіи сиропъ смѣшивается съ спиртными жидкостями.

Весьма хорошо готовить для тонкихъ ликеровъ сиропъ опредѣленной крѣпости и достаточно концентрированный, какъ потому, что его легче можно сохранять, такъ и потому, что имъ можно подслащать ликеры въ опредѣленномъ количествѣ. Обыкновенно берутъ 4 ф. сахару и $2\frac{1}{2}$ ф. воды и получаютъ сиропъ, который содержитъ около 62 проц. сахару. Удѣльный вѣсъ этого сиропа = 1, 300, слѣдовательно кварта сиропу вѣситъ $2, 5 \times 1, 3 = 3, 25$ фунт. и содержитъ $\frac{3, 25 \times 4}{6, 5} = 2$ ф. сахару и 1, 25 фунт. ($\frac{1}{2}$ кв.:) воды. Стало бытъ 4 ф. сахару въ растворенномъ состояніи занимаютъ пространство равное 1 квартѣ. Эти данныя можно употреблять для скорѣйшаго и вѣрнаго опредѣленія количества сахарнаго раствора; вѣсъ сахару, раздѣленный на 4, даетъ число кварта, выражающее количество раствора; напр.. 12 ф. сахару растворены въ 8 квартахъ воды, слѣдовательно объемъ раствора будетъ разнятся $\frac{12}{4} + 8 = 11$ квартамъ.

Изъ сказаннаго видно, что можно опредѣлять для всякаго случая количества алкоголя и сахару въ ликерѣ. Положимъ, приготовлено 100 квартамъ лучшаго

розолію, употребляя по 1 ф. сахару на кварту и спиртъ въ 85° Тр., содержащій ароматы или тинктуры; въ этомъ случаѣ крѣпость ликера будетъ равняться $42\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр., потому что 100 квартъ ликеру требуютъ 100 ф. сахару или 50 объемовъ сиропа, следовательно для спирту остается 50 квартъ; стало бытъ крѣпость ликера равняется $\frac{85 \times 50}{100} = 42\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр.

При помощи слѣдующихъ простыхъ формулъ можно дѣлать все вычисления относительно этихъ смѣсей. Означимъ проценты Траллеса въ спиртѣ, употребленномъ для ликеру. о.
 Все сахару въ 1 кв. ликеру. р.
 Все сахару въ 1 кв. сахарнаго раствору. z.
 Крѣпость ликера по Тр. о'.
 Количество спирту въ кв. m.
 Количество сахарнаго раствору. w.

Получимъ:

$$\text{I. } o = \frac{z}{z-p} o'. \quad \text{II. } o' = \frac{z-p}{z} o. \quad \text{III. } z = \frac{o}{o-o'} p.$$

$$\text{IV. } p = \frac{o-o'}{o} z. \quad \text{V. } o' = \frac{om}{w+m} \quad \text{VI. } w = \frac{o-o'}{o'} m.$$

Напр.: I. Ликеръ долженъ имѣть 42,5 процент. Трал. (=o'), кварта его 1 ф. сахару, а сахарный растворъ—2 ф. на кварту; какую крѣпость долженъ имѣть спиртъ (=o), на которомъ приготавливаютъ ликеръ?

Изъ I. $o = 85$ проц. Изъ II. $w = \frac{42,5}{42,5} m = m$. Следовательно, спиртъ долженъ имѣть 85 процентовъ, а сахарный растворъ и спиртъ прибавляются по равнымъ частямъ.

II. Изъ спирта въ 73 процента и сахарнаго раствора, по $1\frac{1}{2}$ ф. сахару на кварту, надобно пригото-

вить ликеръ, который бы имѣлъ по $\frac{1}{18}$ ф. сахару на кварту (45 ф. на 70 квартъ).—Крѣпость ликера будетъ равняться 41,6 проц., а изъ VI $w=0,754$ т, или на 40 квартъ спирту надобно 30,16 квартъ сахарнаго раствору.

III. Изъ спирту въ 85 проц. надобно приготовить ликеръ въ 40 проц., съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару на кварту.— $Z=\frac{17}{18}$ ф., т. е., сахарный растворъ, прибавляемый въ ликеръ, долженъ имѣть на кварту $\frac{17}{18}$ ф. сахару; изъ него, согласно VI, надобно $\frac{1}{8}$ т, или на 1 кварту спирту $\frac{1}{8}$ сахарнаго раствору; или на 100 квартъ ликеру $\frac{100}{2\frac{1}{8}}=47$ кв. спирту и 53 кв. сахарнаго раствору.

IV. Изъ спирту въ 85 процент. и сахарнаго раствору, по 2 фунт. на кварту, надобно приготовить ликеръ въ 45 проц. Количество сахара $r=\frac{16}{17}$ фунт., а на 1 кварту спирта, $w=\frac{9}{8}$ т, надобно $\frac{9}{8}$ кварты сахарнаго раствору, или на 100 квартъ ликеру приходится $\frac{100}{1\frac{8}{9}}=52,94$ спирту и 47,06 кв. сахарнаго раствору.

V. Изъ 40 квартъ спирту въ 73 проц. и 32 кв. сахарнаго раствору готовится ликеръ въ 40 $\frac{5}{9}$ процентовъ.

Если къ ликеру прибавляется ароматическая вода, то количество ея прибавляется къ количеству сахарнаго раствора; количество же сахара въ послѣднемъ пропорціонально уменьшается напр., 8 квартъ водной тинктуры должны идти на приготовленіе 80 кв. ликеру, крѣпость котораго равнялась бы 42°, а количество сахара по $\frac{1}{8}$ ф. на кварту; какую крѣпость долженъ имѣть употребляемый для этого спиртъ?—

Взявши для этого болѣе крѣпкій сиропъ (изъ 5 ф. сахару на 1 кв. воды), по 2% сахару на 1 кварту, то употребили бы $\frac{70}{2\frac{1}{2}}=13\frac{1}{2}$ кв.; съ количествомъ тинктуры это будетъ равняться $39\frac{1}{2}$ кв. сиропу на $\frac{70}{39,5}=1,77$ ф. на кварту; слѣдовательно, $z=1,77, 0'=42, p=\frac{7}{8}$, и по I, ° или крѣпость спирту $=82^\circ$. Последняго надобно $40\frac{1}{2}$ (80—39,5) квартъ, и ликеръ будетъ состоять изъ 8 квартъ тинктуры, $31\frac{1}{2}$ кварты сиропу и $40\frac{1}{2}$ квартъ спирту въ 82° .

Такъ какъ сиропъ можно безъ большой ошибки считать столь же разводящимъ, какъ чистая вода, то при вычисленіи разжиженія можно пользоваться вышеприведенными таблицами для разсыропливанія спирта водою. Нужно только не забывать, что таблицы указываютъ, сколько надобно воды для 1000 объемовъ крѣпкаго спирта, чтобы сдѣлать спиртъ средней крѣпости, и тогда ясно будетъ, что по таблицамъ можно также найти, какую крѣпость долженъ имѣть спиртъ, чтобы 1000 его объемовъ, въ соединеніи съ извѣстнымъ количествомъ воды (въ этомъ случаѣ сиропа) образовали спиртъ низшей определенной крѣпости.—Примѣръ объяснить это лучше. Надобно приготовить 100 квартъ ликеру въ 42° Тр., съ 28 лотами сахару на каждую кварту. Необходимые для этого 96 ф. сахару, съ нужными для образованія сиропа количествомъ воды, даютъ 48 квартъ, сиропу (безспиртной жидкости, которая слѣдовательно такъ же разжижаетъ, какъ вода); поэтому для спиртной жидкости остается $110-48=62$ кварты.

Теперь высчитываютъ, сколько пришлось бы сиропу на 1000 кв. спиртной жидкости и составляютъ слѣдующую пропорцію: $62:48=100:x=774$. Затѣмъ

ищутъ въ таблицѣ (вверху) крѣпость, какую долженъ имѣть ликеръ, т. е., 42 и спускаются внизъ до числа 774 или до ближайшаго къ нему 707, противъ котораго въ первомъ столбцѣ стоитъ 73, показывающее, что спиртъ долженъ быть въ 73° или другими словами, что 1000 квартъ спирта въ 73°, смѣшанныя съ 767 квартами воды или сиропу, даютъ смѣсь въ 42° Трал. Отношеніе же между 1000 и 774 равно отношенію 62 и 48.

Если крѣпость ликера должна равняться только 40° Трал., то надобно искать число 774 въ столбцѣ, означенномъ 40; въ этомъ столбцѣ противъ 776 стоитъ 70, слѣдовательно спиртъ долженъ имѣть только 70° Тр. Если ликеръ готовится въ 50°, то, согласно таблицамъ, крѣпость спирта должна заключаться между 86 и 87, т. е., около 86½.

Еще одинъ примѣръ, хотя бы приготовить 750 кв. водки въ 45° Тр. и для подслащенія ея употребить 80 ф. сахара. Послѣдній даетъ 40 кв. сиропу, такъ что для спирту остается 710 квартъ. Слѣдовательно, на 1000 кв. спирту приходится 56 кв. сиропу. Въ столбцѣ означенномъ 45 ищутъ число 56, которое заключается между 46 и 68, почему спиртъ долженъ имѣть 47½°. Трал.

КЛЕРОВАНИЕ СПИРТНЫХЪ НАПИТКОВЪ.

Все крѣпкіе спиртные напитки клеруются сами собою, слабые же надобно клеровать, прибавляя къ нимъ известное вещество.

Если открыть на нѣсколько дней втулку бочки, въ которой находится свѣже приготовленный спиртъ, то жидкость обыкновенно становится чистою и приобретаетъ хорошій вкусъ.

Для клерованія спирту, смѣшиваютъ немного пшеничной муки съ водою и выкладываютъ такое полужидкое тѣсто въ спиртъ, отчего послѣдній чрезъ нѣсколько дней становится совершенно чистымъ.

Приготовленные совсѣмъ ликеры большею частію бывають мутны и требуютъ для своего полного отстоя 3—4 мѣсяца. Часто однакожъ нужно продавать ликеръ прежде истечения этого времени, и въ такомъ случаѣ прибѣгаютъ къ одному изъ средствъ клерованія. Средства эти слѣдующія:

Берутъ на каждыя 8 кварта въ клеруемаго ликера по 2 яичныхъ бѣлка, разводятъ ихъ ликеромъ и взбивають мутовкою, послѣ чего вся смѣсь выливается въ остальной ликеръ, чрезъ 2—3 недѣли ликеръ становится чистымъ и прозрачнымъ, а бѣлокъ опадаетъ на дно, увлекая съ собою всю нечистоту; за тѣмъ чистую жидкость сливають, а остатокъ фильтруютъ.

Берутъ на 20 кварта ликера 1 кварту свѣжаго молока и смѣшиваютъ его съ ликеромъ, чрезъ 2—3 недѣли, чистый ликеръ сливается, а остатокъ фильтруется.

Можно также употреблять для этой цѣли квасцы, которые плавятся на угольяхъ, въ глиняномъ пемурвленномъ горшкѣ, до тѣхъ поръ, пока образуется рыхлая, бѣлая, губчатая масса, которую толкутъ въ мельчайшій порошокъ; этого порошка берутъ по 1 лоту на 16 кварта ликеру, и хорошо смѣшиваютъ съ нимъ. Чрезъ 2 недѣли сливають чистый ликеръ.

ДВОЙНЫЯ ВОДКИ.

Для приготовления двойныхъ водокъ употребляютъ вообще спиртъ не крѣпче 45—18° по Трал., если

только обстоятельства или желаніе не заставляють взять болѣе слабый. Точно также не годятся здѣсь тонкія пряности. Количество сахара зависитъ отъ произвола, но, употребляя болѣе сахара, надобно брать и болѣе крѣпкій спиртъ, ибо для раствора сахара нужно большее количество воды.

1. Анисовая.

38 фун. анисоваго сѣмени, 2 фун. сѣмени кишцеца дистиллируются съ 280 квартами водки, такъ чтобы получилось 240 кварть дистиллята. За тѣмъ прибавляютъ 320 кварть водки въ 48° Тр. и 20 фун. сахару, раствореннаго въ достаточномъ количествѣ воды.

2. Лимонная.

30 фун. лимонной кожи, 6 лотовъ лимоннаго масла дистиллируются съ такимъ количествомъ водки, чтобы получилось 200 кварть въ 70° Тр. Тогда прибавляютъ такое количество воды и водки, чтобъ получилось 700 кварть жидкости въ 48° Тр. Эта двойная водка подслащается 75 фун. сахару, растворенными въ 20 квартахъ воды и слегка подкрашивается сафлорною тинктурою.

3. Зеленикъ.

2 ф. сухихъ померанцевъ,

1 — калгану,

1 — корицы,

1 — горечавки,

$\frac{1}{2}$ — инбирю,

$\frac{1}{2}$ — гвоздики.

Толкутся и рѣжутся, обрабатываются 190 квартами водки, остатокъ выжимается и къ тинктурѣ прибавляется 20 ф. обыкновеннаго сиропа. Подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

4. М а л и н о в а я.

50 квартъ малиноваго соку, 50 квартъ спирту въ 81° Тр., 25 ф. сахару. Сахаръ на легкомъ огнѣ распускаютъ въ сокѣ, снимаютъ пѣну и, по совершенномъ охлажденіи, примѣшиваютъ въ спиртъ.

5. В и ш н е в а я.

300 кв. вишневаго соку, 100 кв. водки, 2 кв. коричневой тинктуры, 2 кв. гвоздичной тинктуры, 165 ф. обыкновеннаго сиропа и 100 ф. сахару, распущеннаго въ 25 кв. воды.

Вишневый сокъ готовится, раздавливая вишню (вмѣстѣ съ косточками) и смѣшивая съ половиннымъ количествомъ спирта въ 72½° Тр. Такой сокъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ.

6. Желудочный травникъ.

3 ф. померанцевой кожи, 3 ф. лимонной кожи, 2 ф. прнаго корня, 1 ф. можжевеловыхъ ягодъ, 1 ф. шибирю, 1 ф. фіялковаго корня, 1 ф. ангеличнаго корня, 1 ф. кипицеваго сѣмени, ¾ ф. турецкаго (стручковаго) перцу, ¾ ф. калгану, ¾ ф. майорану, ¾ ф. розмарину, 1 ф. кудрявой мяты, рѣжутся, толкутся и настаиваются 160 кв. водки, а за тѣмъ отжимаются; остатокъ переносится въ кубикъ и дистил-

лируется съ такимъ количествомъ водки, чтобы получилось 200 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр; перегнанная водка смѣшивается съ настоенною и къ смѣси прибавляется 350 кв. водки, 100 кв. воды, 100 ф. сахару, распущеннаго въ 25 кв. воды. Подкрашиваютъ сахарною тинктурую.

7. Крамбамбули.

2 ф. лимонной кожи, 2 ф. персидской кожи, 2 ф. апельсинныхъ корокъ, $1\frac{1}{2}$ ф. полевой ромашки, $1\frac{1}{2}$ ф. туцкаго корня, 1 ф. кардамону, 1 ф. фиалковаго корня, 1 ф. можжевельныхъ ягодъ, 1 ф. перенковыхъ косточекъ, 1 ф. полыни, 1 ф. калгану, $\frac{1}{2}$ ф. розмарину, $\frac{1}{2}$ ф. коричневыхъ цвѣтовъ, $\frac{1}{2}$ ф. укропнаго сѣмени, $\frac{1}{2}$ ангеличнаго корня, $\frac{1}{4}$ ф. лавендуловаго цвѣта, $\frac{1}{4}$ ф. мускатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. гвоздики. Все это, измелченное, дистиллируется съ спиртомъ и водою, такъ чтобы получилось 200 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. Потомъ прибавляютъ 300 кв. водки въ 46° Тр. и столько воды, чтобы жидкость имѣла 49° Тр. Подслащаютъ 75 ф. сахару, растворенными въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ тинктурую черники.

8. Кудрявомятная.

$1\frac{1}{2}$ лота масла кудрявой миты растворяютъ въ 1 кв. спирта въ 80° Тр., прибавляютъ 100 кв. спирта въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр., 50 кв. воды, 10 ф. сахару, растворенныхъ въ 5 кв. воды и подкрашиваютъ сахарною и индиговою тинктурую.

6. Тминная.

48 ф. тминнаго сѣмени, 2 ф. анисоваго сѣмени, 2 ф. укропнаго сѣмени, 2 ф. фялковаго корня, $\frac{5}{4}$ ф. корницы дистиллируютъ съ такимъ количествомъ водки, чтобы получилось 200 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. Къ этому прибавляютъ столько водки и воды, что получается 600 кв. въ 49° Тр. Подслащаютъ 94 ф. сахару, распущеннаго въ 25 кв. воды.

10. Желудочная.

9 ф. прнаго корня, $4\frac{1}{2}$ ф. корня ангелики, $4\frac{1}{2}$ ф. можжевеловыхъ ягодъ, 2 ф. калгану, $4\frac{1}{2}$ девясилаго корня, измельчивъ, настаиваютъ 200 кв. водки въ 50° Тр. Потомъ выжимаютъ и полученную жидкость смѣшиваютъ съ такимъ количествомъ водки, чтобы получилось 400 кв. въ 50° Тр. Подслащаютъ 75 ф. сахару, раствореннымъ въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ сандалною и сахарною тинктурами.

11. Гвоздичная.

4 ф. гвоздикъ толкутъ и настаиваютъ 9 кв. спирта въ $72\frac{1}{2}$ Тр.; жидкость сливаютъ, а выжатый остатокъ дистиллируется съ такимъ количествомъ спирта, чтобы получилось 100 кв. въ $72\frac{1}{2}$ Тр. Перегнанную водку смѣшиваютъ съ настойкою и такимъ количествомъ водки и воды, чтобы получилось 400 кв. въ 48 Тр. Подслащаютъ 50 ф. сахара, раствореннаго въ 12 кв. воды. Подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

12. Орѣховая.

Зеленые орѣхи настаиваются спиртомъ въ 72° Тр. и выжатый остатокъ дистиллируется съ водкою. На 10 кв. перегнанной водки въ 72° Тр. берутъ 10 кв. пастойки и такое количество воды и водки, чтобы получилось 50 кв. въ 50° Тр. Подслащаютъ 10 ф. сахару, раствореннаго въ 3 кв. воды.

13. Персиковая.

4 ф. горькаго миндаля толкутъ съ небольшимъ количествомъ воды и наливаютъ 20 кв. воды, оставляютъ на 12 часовъ, прибавляютъ 100 кв. спирту въ 73° Тр. и дистиллируютъ, такъ чтобы получилось 100 кв., которыя разводятся такимъ количествомъ водки и воды, чтобъ получилось 280 кв. въ 48° Тр. Подслащаютъ 35 ф. сахару, раствореннаго въ 9 кв. воды.

14. Мятная.

2½ лота масла перечной мяты, растворяютъ въ 1 кв. спирта въ 73½° Тр. разводятъ водкою, чтобы получить 150 кв. въ 49° Тр. Подслащаютъ 20 ф. сахару, распущеннаго въ 5 кв. воды и подкрашиваютъ сафлорною и индиговою тинктурами.

15. Померанцевая, красная.

12½ ф. померанцевыхъ корокъ настаиваютъ 50 кв. спирта 72½° Тр., сливаютъ жидкость и выжатый остатокъ дистиллируютъ съ 12½ ф. померанцевыхъ

корокъ и 300 кв. водки. Перегнавшую водку смѣшиваютъ съ настойкою и такимъ количествомъ водки и воды, чтобы получилось всего 500 кв. въ 49° Тр. Подслащаютъ 62 ф. сахару, распущеннаго въ 15 кв. воды и наконецъ подкрашиваютъ сахарною тинктурую.

16. Померанцевая, бѣлая.

36 ф. померанцевыхъ корокъ, 3 ф. померанцевыхъ цвѣтовъ дистиллируютъ съ такимъ количествомъ спирта въ 72½° Тр. и воды, чтобы получить 300 кв. въ 72½° Тр. Тогда прибавляютъ столько воды и водки, чтобы все количество равнялось 700 кв. въ 49—50. Тр. Подслащаютъ 75 ф. сахару, распущеннаго въ 20 кв. воды.

17. Испанская горечь.

6 ф. полыня, 4 ф. померанцевыхъ корокъ, 1 ф. квасии, 2 ф. девясилаго корня, 2 ф. калгану, 2 ф. мелнису, 2 ф. кудрявой мяты настаиваютъ 60 кв. водки въ 48° Тр. Жидкость сливаютъ, а остатокъ дистиллируютъ съ водкою, чтобы получилось 200 кв., которыя смѣшиваются съ настойкою и такимъ количествомъ водки, чтобы получилось 600 кв. въ 48° Тр. Подслащаютъ 100 ф. обыкновеннаго сиропа и подкрашиваютъ сахарною тинктурую.

18. Мозжевеловка.

10 ф. мозжевеловыхъ ягодъ, 1 ф. анисоваго семени, ½ ф. корицы дистиллируютъ съ водкою, чтобы

получить 140 кв. въ 70° Тр. подслащаютъ 25 ф. сахару, раствореннаго въ 70 кв. воды.

18. П о л ы н н а я .

6 ф. полыни, 2 ф. мелессы, 1 ф. аннеу дистиллируютъ съ водкою, чтобы получилось 100 кв. въ 70½° Тр. Подслащаютъ 20 ф. сахару, раствореннаго въ 50 кв. воды.

20. К о р и ч н е в а я .

6 ф. индѣйской корицы, 8 ф. розовыхъ лепестковъ, ½ анисоваго сѣмени, ¼ ф. шибрию дистиллируютъ съ водкою, чтобы получить 100 кв. 70½° Тр. Подслащаютъ 40 ф. сахару, раствореннаго въ 100 кв. воды и подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

21. И р и а я .

58 кв. водки, 6½ кв. воды, 2 ф. сухаго ириаго корня, 12 лотовъ аниса, 4 лота фиалковаго корня настаиваются въ теченіи сутокъ, потомъ сливаютъ 32 кв. жидкости и, перегнавши, смѣшиваютъ съ такимъ количествомъ воды, чтобы получилася жидкость въ 45° Тр. На каждую кварту жидкости прибавляютъ по 10 лотъ мелленаго сиропа.

22. С е л ь д е р е й н а я .

Она готовится или изъ сельдерейныхъ сѣмянъ или изъ свѣжихъ корней. Первая, въ отношеніи вкуса, гораздо лучше второй. Корни предъ обработкою должны быть хорошо очищены.

56 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, $2\frac{1}{2}$ ф. сельдерейнаго сѣмянн или вмѣсто ихъ 15 ф. корня настаиваются въ теченіи сутокъ, а потомъ сливаются 32 кв. жидкости. Остатокъ дистиллируютъ и разводятъ водою, чтобы онъ имѣлъ 450° Тр.; на каждую кварту полученной жидкости прибавляютъ по 10 лотовъ сиропа.

23. Кардамоиная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, 24 лота кардамону, 6 лотовъ аниса обрабатываются, какъ выше сказано. Дистиллированная водка разбавляется водою, чтобы жидкость имѣла 45° Тр., и на каждую кварту ея прибавляется по 10 лотовъ сахарнаго сиропа.

24. Девясильная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, 2 ф. девясилаго корня, 12 лотовъ анисоваго сѣмени настаиваются въ теченіе сутокъ, послѣ чего сливается 32 кв. жидкости, остатокъ дистиллируютъ, смѣшиваютъ съ настойкою и разводятъ водою, чтобы жидкость имѣла 45° Тр. На каждую кварту ея прибавляется по 10 лот. сиропа.

25. Ангеличная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, 2 ф. ангеличнаго корня, 12 лотовъ корня бедренца, 4 лота лавендуловыхъ цвѣтовъ обрабатываются какъ выше сказано. Полученная водка должна имѣть 45° Тр.

26. Бадьянная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, $1\frac{1}{2}$ ф. бадьяну (звѣздчатого анису), 12 лот. анисоваго сѣмени обрабатываются вышеноказаннымъ способомъ и даютъ двойную бадьянную водку.

27. Калганная.

58 кварта водки, $6\frac{1}{2}$ воды, $1\frac{1}{2}$ ф. калгану настаиваются въ теченіе сутокъ, послѣ чего сливается 32 кв. жидкости. Остатокъ дистиллируется, и, смѣшанный съ настоемъ, разводится водою до 45° Тр. На каждую кварту жидкости прибавляется по 10 лотовъ сиропа.

28. Шалфейная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ воды, $1\frac{1}{2}$ ф. шалфею, 1 ф. свѣжей зелени петрушки, 3 лота анисоваго сѣмени обрабатываются обыкновеннымъ образомъ. Водка подкрашивается свѣтлозеленымъ цвѣтомъ.

29. Мелиссная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ кв. воды, 4 ф. свѣжей мелиссы, 12 лот сухихъ лимонныхъ корокъ настаиваются въ теченіи 2 сутокъ, послѣ чего сливается 32 кв. жидкости, а остатокъ дистиллируется и полученное количество, смѣшанное съ настойкою, разводится водою до 45° Тр. Водка подкрашивается зеленымъ цвѣтомъ.

30. Капучинная.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ воды, 9 ф. свѣжихъ цвѣтовъ капучина (настурціи) обрабатываются такъ же, какъ сказано въ предыдущей статьѣ.

31. Еловая.

58 кв. водки, $6\frac{1}{2}$ воды, 2 ф. молодыхъ словыхъ побѣговъ, 8 лот. померанцевыхъ корокъ, 8 лот. лимонной корки, 2 лота гвоздики, 4 лота анисовыхъ сѣменъ настаиваются въ теченіи сутокъ, послѣ чего сливается 32 кв. жидкости. Остатокъ дистиллируется, смѣшивается съ настоемъ и разводится водою до 45° Тр. На каждую кварту жидкости прибавляется по 10 лот. сиропа.

РАТАФИЯ.

Подъ словомъ ратафія понимаютъ спиртный напитокъ, приготовленный изъ свѣжевыжатого сока фруктовъ или ягодъ, спирту, ароматныхъ веществъ и сахару. Такъ какъ ратафія со временемъ теряетъ свой пріятный цвѣтъ, а также запахъ и вкусъ, то нельзя ей долго стоять въ погребѣ, но каждый годъ надобно готовить свѣжую.

32. Земляничная.

27 кв. ананасной земляники раздавливаютъ и въ теченіи дня настаиваютъ съ $\frac{3}{4}$ ф. фіялковаго корня и 14 кв. спирта въ 89° Тр., потомъ жидкость (32 кв.) сливаютъ, а остатокъ выжимаютъ. Къ жидкости при-

бавляютъ: 20 ф. сахару, распущеннаго въ $3\frac{1}{4}$ кв. воды, $\frac{1}{2}$ кв. коричневой тинктуры и $\frac{1}{6}$ кв. тинктуры мускатнаго цвѣта.

33. М а л и н о в а я .

20 кв. малиноваго соку, 20 кв. спирта въ 86° Тр. 30 ф. сахару. Сахаръ растворяется на легкомъ огнѣ въ соку, гѣна снимается и, по совершенномъ охлажденіи, прибавляется спиртъ. Можно также прибавить весьма малое количество коричневой тинктуры.

34. В и ш н е в а я .

Съ 20 кв. вишневаго соку, 20 кв. спирта въ 85° Тр. и 30 ф. сахару поступаютъ такъ, какъ сказано въ предыдущей статьѣ. Вообще, прибавляютъ немного коричневой и гвоздичной тинктуръ.

35. К в и т о в а я .

Квиты трутся на теркѣ и выжимаются, сокъ смѣшивается съ равнымъ количествомъ спирта въ 89° Тр. Давши отстояться, 25 кварта слитой жидкости соединяютъ съ $12\frac{1}{2}$ ф. сахару, распущеннаго въ $2\frac{1}{2}$ кв. воды.

36. Ш е л к о в н и ч я я .

Для ратафин употребляютъ черныя тутовья ягоды, совершенно зрѣлыя. Ихъ раздавливаютъ, отжимаютъ и смѣшиваютъ съ равнымъ количествомъ спирта. Потомъ на каждую кварту прибавляютъ по 2 золот. коричневой и по $\frac{1}{8}$ зол. кардамонной эссенціи.

37. Смородиновая.

Произвольное количество совершенно зрѣлой смородины обрывается съ вѣтокъ и раздавливается, а сокъ отжимается потомъ. Его смѣшиваютъ съ равнымъ количествомъ спирта и на кварту такой жидкости прибавляютъ: 2 зол. гвоздичной, 1 зол. коричневой эссенцій и 15 лот. сиропа. Красный цвѣтъ придается черничною тинктурою.

38. Черносмородиновая.

Произвольное количество черной смородины, совершенно зрѣлой, обрывается съ вѣточекъ и раздавливается. Полученная каша смѣшивается съ равнымъ количествомъ спирта и оставляется въ покоѣ на 14 дней, по прошествіи которыхъ сливается свѣтлая жидкость, остатокъ хорошо отжимается и фильтруется. Далѣе, на кварту полученной жидкости прибавляется 2 зол. коричневой, $\frac{1}{8}$ зол. кардамонной эссенцій, $\frac{1}{10}$ кв. красного вина и 15 лот. сахара.

Вмѣсто красного вина можно употреблять также вишневый сокъ.

39. Виноградная.

Выбирается самый спѣлый виноградъ, обрывается съ вѣтокъ и такъ раздавливается, чтобы зернышки остались цѣлы. Полученный сокъ смѣшивается съ количествомъ спирта и на каждую кварту полученной жидкости прибавляется: 2 зол. коричневой; 1 зол. гвоздичной эссенцій и 15 лот. сахара.

Если выжатый сокъ уварить до половины въ хорошо вылуженномъ котлѣ, и сгущенный такимъ обра-

зомъ сокъ смѣшать съ равнымъ количествомъ спирта, то получится еще лучшая и тонкая ратафія,

40. Яблочная.

Для этого хороши все сорта яблокъ; ихъ раздавливаютъ и отжимаютъ. Сокъ смѣшивается съ краснымъ количествомъ спирта и на кварту жидкости прибавляется: 1 зол. коричневой $\frac{1}{8}$ зол. гвоздичной тинктуры и 15 лот. сахару.

Также и при этой ратафii можно уваривать сокъ, отчего ратафія становится лучше.

41. Грушевая.

Груши, которыя должны однакоже принадлежать къ лучшимъ сортамъ, обрабатываются, какъ сказано въ яблочной ратафii. И здѣсь употребляются тѣже тинктуры и въ тѣхъ же пропорціяхъ, а равно и сахаръ.

42. Терновая.

Совершенно зрѣлый тернъ очищается отъ вѣточекъ, раздавливается вмѣстѣ съ зернами, полученная кашка смѣшивается съ четвертою частью, по объему спирта; по прошествii 14 дней, сливается свѣтлая жидкость, а остатокъ отжимается и фильтруется. На кварту жидкости прибавляется; $\frac{1}{8}$ зол. коричневой, $\frac{1}{8}$ зол. гвоздичной эссенціи и $\frac{5}{8}$ ф. сахара.

43. Абрикосовая.

Изъ абрикосъ вынимаютъ косточки, раздавливаютъ первые и выжимаютъ сокъ, который смѣшиваютъ съ

равнымъ количествомъ спирта. На кварту полученной жидкости прибавляютъ $2\frac{1}{2}$ лота ванильной тинктуры и $\frac{5}{8}$ ф. сахару.

44. Персиковая.

Приготовление персиковой ратафин совершенно подобно приготовленію абрикосной ратафин.

45. Померанцевая.

Съ 30 большихъ, зрѣлыхъ померанцевъ снимается какъ можно тоньше кожица, которая настаивается въ тѣпломъ мѣстѣ въ теченіи сутокъ 16 квар. бѣлаго французейна или рейнвейна, послѣ чего жидкость сливается, а остатокъ выжимается. Очищенные померанцы также выжимаются и полученный сокъ смѣшивается съ виннымъ экстрактомъ. Полученная такимъ образомъ жидкость соединяется съ равнымъ количествомъ спирта и на каждую кварту ея прибавляется по $\frac{5}{8}$ ф. сахару.

46. Лимонная.

Съ 30 хорошими большими лимонами поступаютъ такъ же, какъ сказано въ предыдущей статьѣ.

47. Анпельсиная.

Изъ 30 хорошихъ анпельсинъ готовится ратафинъ такимъ же образомъ, какъ изъ померанцевъ.

48. Гранатовая.

Совершенно зрѣлыя гранаты, имѣющіи кислото-сладкій вкусъ, лучше другихъ годятся для ратафинъ. Ихъ разрѣзываютъ и мясо отжимаютъ сквозь волосяную ткань. Полученный сокъ смѣшивается съ равнымъ количествомъ спирта, и на кварту жидкости прибавляется еще: $\frac{1}{8}$ зол. ванильной, 1 зол. коричневой тинктуры и 15 лотовъ сахару.

49. Орѣховая.

Собираютъ въ концѣ Юля или въ началѣ Августа незрѣлые орѣхи, у которыхъ въ это время еще не образовалась внутренняя твердая скорлупа. Ихъ обдаютъ кипяткомъ и оставляютъ на три часа, послѣ чего, высувъ, кладутъ въ холодную воду также на 3 часа. Затѣмъ орѣхи рѣжутъ кусками, складываютъ въ глиняные или стеклянные сосуды, наполняя послѣдніе до $\frac{3}{4}$ и прибавляя на каждые 25 орѣховъ корку свѣжаго большаго лимона. Сосуды доливаются спиртомъ, хорошо закупориваются и ставятся въ холодъ на 5—6 недѣль, по прошествіи которыхъ жидкость сливается и разводится водою до 54° Тр. На кварту полученной водки прибавляютъ 2 зол. гвоздичной, 1 зол. коричневой тинктуры и 15 лот. сахару.

50. Провансальская.

1 $\frac{1}{2}$ ф. листьевъ садовой гвоздики тщательно очищаются отъ стебельковъ и въ теченіи 8 дней настаиваются 5 кв. спирта, вмѣстѣ съ 1 ф. соку изъ бѣлой малины, и $\frac{3}{4}$ зол. шафрана; за тѣмъ жидкость сли-

вается, а остатокъ выжимается. Въ жидкость прибавляютъ воды до 50° Тр. и на каждую кварту ея всыпаютъ по 15 лот. сахару.

51. Фіалковая.

8 лот. фіалковаго корня, 8 лот. лакмуса въ плиткахъ настаиваются 8 дней въ 10 кв. спирта. Жидкость сливается, а остатокъ отжимается. Къ первой прибавляютъ воды до 50° Тр. и по 15 лот. сахару на каждую ея кварту.

52. Vespetro.

Въ 10 кв. спирта настаиваются въ теченіе 8 дней: 6 лот. сѣмень ангелики, 4 лота кишинецу, 1 лоть укреннаго сѣмени, 1 лоть анисоваго сѣмени, 6 штукъ изрѣзанныхъ кусками лимоновъ, 6 изрѣзанныхъ же померанцевъ и 6 ф. сахару. Жидкость сливаютъ, остатокъ отжимаютъ и къ первой прибавляется 8 кв. воды. Для этой ратафин можно употреблять также хорошую старую водку безъ свиного масла и тогда уже не нужно разводить полученную жидкость водою.

53. Каранбская.

3 лота корицы, 1 ½ лота вибирю, ¾ лота шафрану, ¾ лота гвоздики, ¾ лота мускатнаго орѣха, ½ лота мускатнаго цвѣта, ¼ лота кайенскаго перцу настаиваются 3 кв. спирту въ теченіе 10—14 дней; затѣмъ сливается свѣтлая жидкость, остатокъ отжимается и фильтруется. Между тѣмъ варятъ на легкомъ огнѣ 6 фунтовъ сахару съ небольшимъ ко-

личествомъ воды, пока сахаръ не сдѣлается коричневымъ; тогда распускаютъ его въ 6 фунт. воды и соединяютъ съ прянымъ спиртомъ.

54. Гренобльская.

Произвольное количество черныхъ сладкихъ вишенъ очищаютъ отъ стебельковъ и косточекъ и раздавливаютъ. На 12 ф. полученнаго такимъ образомъ сока прибавляютъ 16 кв. спирту, корку 5 лимоновъ, $\frac{1}{2}$ лота мускатнаго цвѣта и по прошествіи 16—20 дней настаиванія на солнцѣ, кладутъ еще двѣ полныя горсти чистаго вишневаго листу и 4 фунта сахару, а затѣмъ выставляютъ на солнце еще на 16—20 дней; по прошествіи которыхъ сливаютъ свѣтлую жидкость, остатокъ выжимаютъ и фильтруютъ.

Эта ратафія принадлежитъ къ числу самыхъ лучшихъ, но употреблять ее нельзя прежде 4 мѣсяцевъ послѣ приготовленія.

55. М а й с к а я .

Собираютъ только что распустившіеся цвѣты фіялки, гвоздики, апельсинъ, яминъ, бузины, мирта, персика, розъ, цвѣты и листья черной смородины, тиміана, мелессы, зеленые орѣхи, укропъ и каждый цвѣтъ особенно наливается спиртомъ, такъ чтобы первый былъ совершенно покрытъ послѣднимъ. По прошествіи 8 дней цвѣты отжимаются, а полученные продукты смѣшиваются въ равномъ количествѣ; къ нимъ прибавляется еще произвольное количество сахару, нѣсколько капель лимоннаго масла и коричневой тинктуры, послѣ чего смѣсь держится въ теплѣ еще 8 дней.

Выборъ цвѣтовъ и травъ для этой ратафiи зависти отъ желанiя и вкуса приготовляющаго ратафiю.

56. Ангеличная.

2 ф. свѣжихъ стеблей ангелики, 4 ф. свѣжаго корня ангелики и 24 лота горькихъ миндалей, наливаются 10 кв. спирта и ставятся на солнцѣ дней на 4—6, послѣ чего жидкость сливается и остатокъ выжимается. На послѣднiй вновь наливають 8 кв. кипятку, закрываютъ на полчаса, потомъ воду сливаютъ, остатокъ выжимаютъ, а въ водѣ распускаютъ 12 фунт. сахару. Обѣ жидкости соединяются и къ нимъ прибавляютъ еще немного ванильной тинктуры или тинктуры мускатнаго цвѣта.

Эссенци

57. Горькая эссенция.

1 ф. травы стоголовника благословеннаго (кардобендикта), 1 ф. золототысячника, 1 ф. полыня, 1 ф. девясилаго корня, настаиваются въ 15 кв. спирта въ 72½ Отр.; остатокъ отжимается.

58. Желудочная.

2 ф. хинной корки, $\frac{3}{8}$ ф. девясилаго корня, $\frac{3}{4}$ ф. померанцевыхъ корокъ настаиваютъ въ 8 квар. спирту въ 82' Тр. жидкость сливаютъ, а остатокъ отжимается; къ эссенци прибавляется еще 2½ кв. коричневой воды.

59. Б и ш о ф и а я .

7 ф. померанцевыхъ корокъ, 1½ ф. померанцевъ, 2½ зол. гвоздики, 12½ кв. спирта въ 82° Тр. настаиваются; остатокъ отжимается. Къ эссенціи прибавляется ¾ ф. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Л И К Е Р Ы .

ЛУЧШИЕ ФРАНЦУЗСКІЕ ЛИКЕРЫ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ ХОЛОДНЫМЪ ПУТЕМЪ.

60. М а л и н о в ы й .

Въ 2 кв. малиноваго сока растворяютъ 6 ф. сахару, 1 лотъ ванильной тинктуры или ½ кв. ванильнаго спирта, ½ ф. коричневаго спирта и 10 кв. спирту въ 25° Б., прибавляютъ 1 кв. соку сладкихъ черныхъ вишенъ и ½ кв. земляничнаго соку. Смѣсь клеруютъ пѣною 4 бѣлковъ и по прошествіи 2—3 недѣль фильтруютъ.

61. З е м л я н и ч н ы й .

Берутъ 4 кв. соку совершенно зрѣлой земляники, 1 кв. соку черныхъ сладкихъ вишенъ, 12 лотовъ коричневаго спирту, 8 лот. гвоздичнаго спирту и 8 лот. спирту мускатныхъ цвѣтовъ.

Въ соку распускаютъ 6 ф. сахару, прибавляютъ 10 ф. спирту въ 25° Б.; смѣшиваютъ, клеруютъ и по истеченіи 2—3 недѣль фильтруютъ.

62. Желудочный.

Берутъ 6 лотовъ толченой красной хинной корки, 4 лота цедры горькихъ померанцевъ, 8 лотовъ мелко-истолченной корицы, 2 лота лучшаго шафрана, 20 фунт. стараго коньяку въ 22° Б.

Сказанныя вещества настанвають въ теченіе 8 дней, процѣживають чрезъ полотно, слегка нажимая, приготавливають сиропъ изъ 10 ф. раффинада, 4 кв. настоящей малаги, $\frac{1}{2}$ ф. ванильнаго спирту и 3 кв. чистой воды.

Дѣлають смѣсь, клерують и по истеченіи 2—3 дней фильтруютъ.

63. Розовый.

Берутъ 6 кв. розоваго спирта, 6 кв. розовой воды и 12 ф. раффинада.

Сахаръ распускають въ 6 кв. холодной розовой воды, дѣлають смѣсь и прибавляють 16 лот. ванильнаго спирту.

Клерують, подкрашиваютъ розовымъ цвѣтомъ и по истеченіи 3—4 дней фильтруютъ.

64. Туринскій розолн.

Берутъ 5 кв. малиноваго соку, 1 кв. соку черныхъ вишенъ, 1 кв. двойной розовой воды и 16 лот. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Въ этой жидкости растворяють 12 ф. сахару, прибавляють 6 кв. коньяку, клерують и по истеченіи 8 дней фильтруютъ.

65. Crème virginale.

Берутъ 4 кв. очищеннаго спирту, 8 фунтовъ сахару рафинаду, 1 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 2 кв. розовой воды и 1 кв. чистой воды. Приготавливаютъ сиропъ и прибавляютъ еще $\frac{1}{4}$ ф. резедоваго спирту и $\frac{1}{8}$ ф. ясмннаго. Клеруютъ и по истеченіи 8 дней фильтруютъ.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛУЧШИХЪ ЛИКЕРОВЪ ХОЛОДНЫМЪ ПУТЕМЪ ПОСРЕДСТВОМЪ ЭФИРНЫХЪ МАСЕЛЪ.

66. Лимонный.

$\frac{1}{2}$ кварты сиропа смѣшиваютъ въ особомъ сосудѣ съ $\frac{1}{2}$ кв. очищеннаго спирта. Въ другомъ сосудѣ соединяютъ: 30 капель лимоннаго масла, 10 капель померанцеваго, 30 капель уксусной нафты и небольшое количество очищеннаго спирту. Объ жидкости соединяются, къ нимъ прибавляется чайная ложка чистой золы буковаго дерева и нѣсколько желтой краски; затѣмъ фильтруютъ.

67. Померанцевый.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропа, $\frac{1}{2}$ кв. очищеннаго спирту, 30 капель масла горькихъ померанцевыхъ, 6 капель гвоздичнаго, 2 капли коричневаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ краснокоричневымъ цвѣтомъ.

При приготовленіи этого и слѣдующихъ ликеровъ, поступаютъ, какъ выше сказано.

68. К у р а с а о.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропа, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 10 капель масла горьких померанцевъ, 4 капли коричневаго масла, 4 капли гвоздичнаго, 30 капель уксусной пафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

69. И с п а н с к і й г о р ь к і й.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропа, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 10 капель масла горькихъ померанцевъ, 4 капли гвоздичнаго масла, 2 приаго, 30 капель уксусной пафты, 1 чайная ложка буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

70. П о л ы н н ы й.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропа, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 40 капель полыннаго масла, 30 капель уксусной пафты, 1 чайная ложка буковой золы; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

71. Ш в е й ц а р с к і й а б с и н т ь.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропа, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 40 капель полыннаго масла, 8 капель горько-померанцеваго масла, 6 капель бадьяноваго масла, 4 капли лимоннаго, 30 капель уксусной пафты, 1 чайная ложка буковой золы; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

72. Кудряво-мятный.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропу, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 36 капель масла кудрявой мяты, 4 капли коричневаго масла, 4 капли гвоздичнаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

73. Киммель.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропу, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 30 капель тминнаго масла, 2 капли бадьяноваго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваніе не нужно.

74. Анисовый.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропу, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 24 капли бадьяноваго масла, 6 капель кишнецоваго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваніе излишне.

75. Ликеръ желѣзной дороги.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропу, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, 20 капель лимоннаго масла, 20 капель ванильной эссенціи, 6 капель горько-миндальнаго масла, 6 капель масла мускатныхъ цвѣтовъ, 4 капли коричневаго, 4 капли гвоздичнаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ фіолетовымъ цвѣтомъ.

76. Ванильный.

$\frac{1}{2}$ кв. сиропу, $\frac{1}{2}$ кв. очищенного спирту, $\frac{1}{2}$ лота ванильной эссенціи, 30 капель уксусной нафты, 1 чай-

ную ложку буковой золы; подкрашивают фиолетовымъ цвѣтомъ.

77. Гамбургскій горькій.

$\frac{1}{2}$ кв. сироу, $\frac{1}{2}$ кв. очищеннаго спирту, 30 капель горько-померанцеваго масла, 10 капель померанцеваго, 8 капель приаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

78. Голландскій горькій.

$\frac{1}{2}$ кв. сироу, $\frac{1}{2}$ кв. очищеннаго спирту, 24 капли трифольнаго масла, по 10 капель горько-померанцеваго, приаго и полыннаго маслъ, 4 капли коричневаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

Данцигскіе ливеры.

79. Перечной-мятный.

24 лота свѣжей рѣдьки, 10 лот. тмишнаго сѣмени, 8 лот. размарину, 8 лот. укропнаго сѣмени, 10 лот. корицы, 4 лот. шалфею, 4 лот. сассафраса, 8 лот. лавендуловаго цвѣта, 8 лот. римской ромашки, 4 лота фялковаго корня настаиваются въ 16 кв. спирту и 13 кв. воды и обрабатываются по обыкновенію. Дистиллять разводится 11 кв. воды, подслащается 24 ф. меліссаго сиропа и подкрашивается блѣдно-краснымъ цвѣтомъ.

80. Крамбамбули.

6 лот. анисоваго сѣмени, 6 лот. римской ромашки, 4 лот. корицы, 3 лот. шалфею, 3 лот. лавендуловаго цвѣта, 3 лот. майорану, 3 лот. калгану, 2 лот. мускатнаго орѣха, 2 лот. кардамону настаиваются въ теченіе сутокъ 16 кв. спирту и 13 кв. воды, а потомъ перегоняется $14\frac{1}{2}$ кв. жидкости. Дистиллять разводится 12 кв. воды и подслащается 20 ф. мелисснаго сиропа; подкрашиваютъ коричневымъ или желтымъ цвѣтомъ.

81. Анисовый.

$2\frac{1}{2}$ ф. анисоваго сѣмени, 8 лот. тминнаго, 6 лот. фіялковаго корня, 24 лот. свѣжей лимонной корки настаиваются въ теченіе сутокъ 16 кв. спирта и 13 кв. воды, послѣ чего перегоняется $14\frac{1}{2}$ кв. жидкости. Полученный дистиллять разводится 13 кв. воды и подслащается 15 фунтами мелисснаго сиропа.

82. Прый.

3 ф. ирнаго корня, 16 лот. ангеличнаго обработываются, какъ обыкновенно, 16 кв. спирту и 13 кв. воды. Дистиллять разводится 11 кв. воды и подслащается 24 ф. мелисснаго сиропа; подкрашивается краснымъ цвѣтомъ.

83. Желудочный.

8 лотовъ ирнаго корня, 8 лотовъ можжевеловыхъ ягодъ, 8 лотовъ анисоваго сѣмени, 12 лотовъ сухихъ померанцевыхъ корокъ, по 4 лота лавендуловыхъ цвѣтовъ,

кудрявой мяты, ангеличнаго корня, 2 лота гвоздики, 3 лота шалфею, 1 лоть цитварнаго корня наливаются 16 кв. спирту и 13 кв. воды и, послѣ суточнаго настаиванія, перегоняется 14½ кв. жидкости. Дистиллять разводится 11 кв. воды и подслащается 24 ф. мелисснаго сиропа; подкрашиваютъ краснымъ цвѣтомъ.

84. Сухарный.

4 ф. сухарей пзъ ржанаго хлѣба, 24 лота свѣжей лимонной корки, 4 лота корицы, по 1 лоту гвоздики и мускатнаго цвѣта наливаютъ 16 кв. спирту и 13 кв. воды и, послѣ суточнаго настаиванія, перегоняютъ 14½ кв. жидкости. Дистиллять разводится 11 кв. воды и подслащается 24 ф. мелисснаго сиропа; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

85. Тминный.

2 ф. тминнаго сѣмени, по 2 лота урнаго и фіялковаго корней, 1 лоть ангеличнаго корня, 4 лота анисоваго сѣмени, 2 лота корицы, 1 лоть гвоздики, 16 кв. спирту и 13 кв. воды настаиваютъ въ теченіе сутокъ, потомъ перегоняютъ 14½ кв. жидкости, которая разводится 12 кв. воды и подслащаются 20 ф. сиропа.

Бреславскіе ливеры.

86. Испанская горечь.

6 лотовъ урнаго корня, по 5 лотовъ ангеличнаго корня и полыни, 12 лотовъ можжевельныхъ ягодъ, 5 лотовъ

кудрявой мяты, по 2 лота корицы, гвоздики и фйалковаго корня, 1 ф. сухихъ зеленыхъ померанцевъ наливаются 16 кв. спирту и 13 кв. воды и, послѣ суточного настаиванія, перегоняють 14½ кв. жидкости. Въ дистиллятъ прибавляется 3 кв. вишневаго соку, 10 кв. воды и 20 ф. мелнеснаго сироу.

87. Желудочный травникъ.

8 лотовъ анисоваго сѣмени, 6 лотовъ кудрявой мяты, по 4 лота лимонной и померанцевой корокъ, по 3 лота можжевеловыхъ ягодъ и приаго корня, 4 лота корицы, по два лота лавровыхъ ягодъ, тминнаго сѣмени и бузиновыхъ цвѣтовъ, по 1 лоту ангеличнаго корня, инбирю, тиміану, майорану, гвоздики, кардамону, калгану, розмариновыхъ листовъ, фйалковаго корня наливаются 16 кв. спирту и 13 кв. воды и, послѣ суточного настаиванія, перегоняется 14½ кв. жидкости, которыя разводятся 12 кв. воды и 20 ф. сиропа.

88. Желудочный.

По 8 лотовъ померанцевыхъ и лимонныхъ корокъ, 4 лота анисоваго сѣмени, по 3 лота калгану, корицы, фйалковаго корня, приаго корня; базилики, римской ромашки, по 2 лота лавендуловыхъ цвѣтовъ, розмариннаго листу, по 1 лоту ванили, мускатнаго орѣха, мускатнаго цвѣту и кардамону обрабатываются, какъ сказано въ предыдущей статьѣ.

89. Тминный.

2 ф. тминнаго сѣмени, 6 лотовъ анисоваго сѣмени, ¾ зол. тминнаго масла настаивають въ теченіе сутокъ

16 кв. спирту и 13 кв. воды, а потомъ перегоняють 14½ кв. жидкости, которая разводится 11 кв. воды и подсахаривается 24 ф. сиропа.

90. Померанцевый зеленый.

2 ф. зеленыхъ сухихъ померанцевъ настаиваются сутки въ 16 кв. спирту и 13 кв. воды, а потомъ перегоняется 14½ кв. жидкости, въ которую прибавляютъ 3 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 8 кв. чистой воды и 20 ф. мелиснаго сиропа; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

91. Хемницкая горечь.

20 лотовъ померанцевой корки, по 8 лотовъ лимонной корки, можжевеловыхъ ягодъ, тминнаго сѣмени, по 6 лотъ кудрявой мяты, ангеличнаго корня, по 4 лота калгану, корицы, по 1 лоту гвоздики, фйялкового корня, мускатнаго орѣха, 2 лота бадьяну настаиваются сутки въ 16 кв. спирту и 13 кв. воды, а потомъ перегоняется 14½ кв. жидкости, въ которую прибавляютъ 9 кв. воды, 3 кв. вишневаго соку и 20 ф. мелиснаго сиропа.

92. Мангеймская водица.

По 1 ф. анисоваго сѣмени и вишнихъ ягодъ, по 8 лотовъ солодковаго корня и корицы, 4 лота гвоздики, 16 кв. спирту и 13 кв. воды послѣ суточнаго настаиванія перегоняются, такъ чтобы получилось 14½ кв. жидкости, въ которую прибавляютъ 13 кв. воды и 15 ф. сиропа.

Э Л Е К С И Р Ы .

93. Скубакъ.

12 лотовъ свѣжей лимонной корки, 8 лотовъ кишинецу, по 4 лота анисоваго сѣмени, корицы, можжевеловыхъ ягодъ, 3 лота ангеличнаго корня, 2 лота шафрану хорошо измельчаются, наливаются 10 кв. спирту въ 85° Тр. и на 8 дней ставятся въ теплое мѣсто. Затѣмъ жидкость сливается, остатокъ выжимается и вся жидкость фильтруется. Къ ней прибавляютъ 2 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 6 кв. воды и 12 фунт. лимоннаго сиропу.

94. Охотничій.

5 лотовъ фялковаго корня, по 2 лота нибрю и ангеличнаго корня, 1½ лота мускатнаго орѣха, хорошо толкутъ, наливаютъ 10 кв. спирту и ставятъ на 8 дней въ теплое мѣсто. Затѣмъ жидкость сливается, а остатокъ выжимается. Къ первой прибавляютъ 10 кв. воды кудрявой мяты 10 ф. мелісснаго сиропу и столько индиговой тинктуры, чтобы жидкость получила хорошій зеленый цвѣтъ.

95. Желудочный.

3 лота ирнаго корня, 4 лота сухой померанцевой корки, по 3 лота сухой лимонной корки и кардамону, по 2 лота майорану, мускатнаго орѣха и корицы, по 1½ лота розмариннаго листу и калгану, по 1 лоту гвоздики и лавендуловыхъ цвѣтовъ, настаиваются въ теплѣ 8 дней 10 кв. спирту. Свѣтлая жидкость сливается, остатокъ отжимается, смѣшивается

съ слитымъ и все это фильтруется. Къ полученной жидкости прибавляютъ 10 кв. воды и 9 ф. мелиснаго сироу.

96. П о л ы н н ы й.

12 лотовъ сухаго полыня, 8 изрѣзанныхъ ломтями лимоновъ обрабатываются, какъ выше сказано, 10 кв. спирту. Въ жидкость прибавляется 10 кв. воды и 16 ф. мелиснаго сироу. Подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

97. Ж и з н е н н ы й.

8 лот. свѣжей лимонной корки, по 4 лота мелиссы и корицы, 3 лота фѣялковаго корня, по 2 лота кардамону, мускатнаго цвѣту, 1 лоть гвоздики ставятся на 8 дней въ теплое мѣсто, наливши 10 квартами спирту, потомъ жидкость сливаютъ, остатокъ выжимаютъ и фильтруютъ. Къ жидкости прибавляется 1½ кв. розовой воды, 8 кв. воды, 10 ф. мелиснаго сироу и 10 гранъ мускуса.

98. Ч а й н ы й.

24 лота лучшаго ханскаго чаю, ½ лота бадьяну обливаются 8 квартами кипятку и настаиваются часъ, въ закрытомъ сосудѣ, послѣ чего жидкость процеживается. По охлажденіи, жидкость смѣшивается съ равнымъ количествомъ спирту и 9 ф. мелиснаго сироу. Можно также, вмѣсто бадьяну, употребить ¼ зол. ванили.

99. Солнечная роса.

По 18 лотовъ свѣжей лимонной кожи, солодкового корня и анисоваго сѣмени, 3 лота мускатнаго цвѣта, по $1\frac{1}{2}$ лота кардамону и фіялкового корня, 2 лота корицы, $\frac{1}{2}$ лота шафрану настаиваются въ тепломъ мѣстѣ 8 дней въ 10 кв. спирту, затѣмъ сливается свѣтлая жидкость, остатокъ выжимается и фильтруется. Къ жидкости прибавляютъ 10 кв. воды и 10 ф. меллсенаго сиропу.

100. Итальянскій алькермесъ.

Берутъ 2 золот. мускатнаго орѣха, $1\frac{1}{2}$ золот. гвоздики, 2 лота лучшей корицы, $1\frac{1}{2}$ золот. кишнецу, 3 лота мускатнаго цвѣта.

Всѣ эти вещества толкутся, настаиваются 8—10 дней въ 8 квартахъ спирту въ 33° Б. и потомъ дистиллируются.

Приготовляютъ сиропъ изъ 24 ф. сахару, 10 ф. чистой воды, 10 ф. розовой воды и 1 кв. рашетъ.

Дѣлаютъ смѣсь, клеруютъ и подкрашиваютъ фіолетовокраснымъ цвѣтомъ; затѣмъ, по истеченіи 5—6 дней, фильтруютъ.

101. Элексеръ долгой жизни.

Берутъ 6 кв. алкоголя въ 22° Б., $4\frac{1}{2}$ лота соко-тринскаго сабура, 1 лоть ревеню, $\frac{1}{2}$ лота горечавки, 1 лоть теріаку, $1\frac{1}{2}$ золот. мирты, $1\frac{1}{2}$ золот. шафрану и 1 лоть лучшей корицы.

Всѣ твердыя вещества толкутъ, настаиваютъ 4—5 дней въ половинѣ спирта, процѣживаютъ и отжимаютъ. Затѣмъ наливаютъ другую половину спирта на остатокъ и еще разъ настаиваютъ. Процѣживание и выжиманіе повторяется, послѣ чего жидкости смѣшиваются и кладется сабуръ съ толченымъ сахаромъ; потомъ даютъ еще стоять 4 дня.

Если для этого элексира взять хорошій старый ромъ въ 22° Б., то элексиръ бываетъ еще лучше. Когда принимаютъ его утромъ на тощакъ отъ $\frac{1}{2}$ до 2 лотовъ, тогда онъ слабитель.

102. Элексиръ семи сѣменъ.

Берутъ по 12 лотовъ анисовыхъ сѣменъ, гвоздичнаго перцу, морковныхъ, укропныхъ, тминныхъ, римско-тминныхъ и сельдерейныхъ сѣменъ, наливаютъ 10 кв. спирту и ставятъ на 8 дней въ теплое мѣсто, послѣ чего жидкость сливается, а остатокъ отжимается. Къ жидкости прибавляется 10 кв. воды и 10 фунт. мелеснаго сиропу.

103. Польскій.

Берутъ 12 лотовъ коринокъ, по 2 лота гвоздики, корицы, анисоваго сѣмени, укропнаго, кудрявой мяты, розмариннаго листу и калгану, толкутъ ихъ, наливаютъ $14\frac{1}{2}$ кв. спирту и 11 кв. розовой воды и ставятъ въ холодное мѣсто на 14 дней, затѣмъ жидкость сливается, остатокъ выжимается и фильтруется. Къ жидкости прибавляютъ 20 ф. мелеснаго сиропу.

104. Курасао.

1 ф. свѣжихъ померанцевыхъ корокъ и 8 лотъ свѣжихъ лимонныхъ корокъ наливаютъ 10 квартами спирту и ставятъ въ холодное мѣсто на двое сутокъ; затѣмъ сливаютъ свѣтлую жидкость и выжимаютъ остатокъ. Обѣ жидкости смѣшиваютъ и прибавляютъ къ нимъ 8 кв. воды, 2 лота аниса, $1\frac{1}{2}$ лота корицы, 1 лотъ гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота мускатнаго орѣха и на нѣсколько мѣсяцевъ ставятъ въ холодное мѣсто, потомъ фильтруютъ и подслащаютъ 12 ф. меллсенаго сиропу.

Для этого элексира надобно употреблять спиртъ въ 85—90° Тр. Если элексеръ долженъ быть слабѣе или крѣиче, то можно прибавлять немного воды или спирту.

**ФРАНЦУЗСКІЕ ЛИКЕРЫ, ДОБЫВАЕМЫЕ
ПОСРЕДСТВОМЪ ДИСТИЛЛЯЦИИ.**

105. Анисовый.

4 ф. анисовыхъ сѣменъ дистиллируютъ съ водкою, такъ чтобы получить жидкость въ 73° Тр., къ которой прибавляется 45 ф. сахару, распущеннаго въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

106. Кофейный.

$7\frac{1}{2}$ ф. слегка поджареннаго кофе дистиллируютъ съ водкою, такъ чтобы получить 49 кв. въ $72\frac{1}{2}$ ° Тр., которыя подслащаются 63 фунтами сахара, раствореннаго въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ тинктурою подожженнаго кофе.

107. Л и м о н н ы й.

6 ф. лимонной корки, 1 лоть лимоннаго масла дистиллируютъ съ водкою, такъ чтобы получить 40 кв. дистилляту въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. Къ жидкости прибавляется 45 ф. сахару, на который стерта цедра съ 12 лимоновъ и который растворенъ въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ сафлорною тинктурою.

108. П р и н ы й.

$2\frac{1}{2}$ ф. принаго, $\frac{1}{4}$ ф. ангеличнаго и $\frac{1}{4}$ ф. фиалковаго корня дистиллируютъ съ 44 кв. водки, чтобы получилось 28 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр., которая подслащаютъ 30 ф. сахару, раствореннаго въ 14 кв. воды.

100. Т м н и н ы й.

10 ф. тминнаго сѣмени, по $\frac{1}{2}$ анисоваго и укропнаго, $\frac{3}{4}$ ф. фиалковаго корня и $\frac{1}{4}$ ф. корицы толкутъ, дистиллируютъ съ 100 кв. водки, чтобы получить 60 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр., къ которымъ примѣшиваютъ $76\frac{1}{2}$ ф. сахару, раствореннаго въ 30 кв. воды.

110. Parfait-amour.

2 ф. лимонной корки, $\frac{1}{2}$ ф. корицы, $\frac{1}{4}$ ф. розмариннаго листу, $\frac{3}{8}$ ф. померанцевыхъ цвѣтовъ, 3 лота гвоздики, по 2 лота мускатнаго цвѣта и кардамону дистиллируютъ съ водкою, чтобы получилось 27 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр., къ которымъ прибавляется 30 ф. сахару, раствореннаго въ 13 кв. воды. Подкрашиваютъ кошенильною тинктурою.

111. Персиковый.

2 ф. горькаго миндаля, толченаго, заливаются 8 кв. воды и чрезъ 12 часовъ обливаются 45 кв. спирту въ 72° Тр., потомъ дистиллируются, чтобы получилось 40 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр.; къ нимъ прибавляютъ 40 ф. сахару, раствореннаго въ 20 квартахъ воды.

112. Курасао.

2 ф. померанцевой корки настаиваются въ тепломъ мѣстѣ $2\frac{1}{2}$ кв. спирту въ 73° Тр. и потомъ выжимаются, отчего образуется родъ тинктуры. Остатокъ вмѣстѣ съ 7 ф. померанцевой корки дистиллируется съ 45 кв. спирту въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. и 20 кв. воды, такъ чтобы получилось 40 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. Дистиллятъ смѣшивается съ тинктурою и подслащается 45 ф. сахару, раствореннаго въ 20 кв. воды. Подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

113. Квиновый.

Трутъ на теркѣ квинты, выжимаютъ и смѣшиваютъ сокъ съ равнымъ количествомъ спирту въ 89° Тр. Послѣ клерованія, на 25 кв. этой смѣси прибавляютъ $12\frac{1}{2}$ ф. сахару, распущеннаго въ $2\frac{1}{2}$ кв. воды.

114. Можжевеловый.

$\frac{1}{2}$ ф. можжевеловыхъ ягодъ, $\frac{1}{4}$ ф. анисоваго семени и $\frac{1}{2}$ ф. корицы дистиллируются съ водкою, такъ чтобы получилось 28 кв. въ $72\frac{1}{2}^{\circ}$ Тр. Ликеръ подслащается 30 ф. сахару, раствореннаго въ 13 кв. воды.

115. Коричневый.

2½ ф. корицы и 2 лота мускатного цвѣта дистиллируются съ спиртомъ и водою, чтобы получилось 28 кв. въ 72½° Тр. Ликеръ подслащаютъ 30 ф. сахару, раствореннаго въ 13 кв. воды. Подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

116. Eau de Montpellier.

1 лоть бергамотнаго масла, ½ лота лимоннаго, по 4 лота гвоздики и мускатнаго цвѣта, наливаются 10 кв. спирту въ 80° Тр. и 13 кв. воды, ставятся на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняется 14½ кв. жидкости, которую разводятъ 11½ кв. дистиллированной воды, подслащаютъ 24 ф. мелнеснаго сиропа и подкрашиваютъ свѣтлосинимъ цвѣтомъ.

117. Eau de Citronat.

Для этого необходимо 2 ф. свѣжей цедровой корки, которая обрабатывается, какъ выше сказано, 16 кв. спирту и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляется: 50 капель лимоннаго, 36 кап. бергамотнаго масла, 50 кап. амбровой тинктуры, 2 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 9 кв. чистой воды и 30 ф. мелнеснаго сиропа. Подкрашиваютъ желтымъ цвѣтомъ.

118. Eau de Citronelle.

3 ф. свѣжей лимонной корки, 20 лотовъ свѣжей померанцевой корки, 2 лота кишпеца, 1 лоть гвоздики обрабатываются, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды, такъ чтобы получилось

14½ кв., къ которымъ прибавляется 30 капель лимоннаго масла, 11 кв. чистой воды и 24 ф. меллеснаго сиропа. Подкрашиваютъ желтымъ цвѣтомъ.

119. Eau d'Ardelles.

8 лотовъ мускатнаго цвѣта и 3 лота гвоздики обливаются 16 квартами спирту и 13 квартами воды, ставятся на сутки въ теплое мѣсто и потомъ перегоняются, такъ чтобы получилось 14½ кв., которыя разводятся 10 кварт. воды и подслащаются 30 фунт. меллеснаго сиропа; подкрашиваютъ фиолетовымъ цвѣтомъ.

120. Anisette.

1 ф. анисоваго сѣмени, 12 лоть укропнаго, 8 лоть бадьяну, 6 лоть тмишнаго сѣмени обливаютъ 16 квартами спирту и 13 кварт. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняютъ 14½ квартамъ жидкости, къ которой прибавляютъ 12 кв. воды и 29 ф. меллеснаго сиропа; подкрашиваютъ свѣтложелтымъ цвѣтомъ.

121. Eau de fenouil.

1¼ фунтъ укропнаго сѣмени и 6 лоть мускатнаго орѣха обрабатываются, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 квартами воды. Къ полученной жидкости прибавляютъ 12 кв. воды и 20 фунт. меллеснаго сиропа; подкрашиваютъ свѣтло-зеленымъ цвѣтомъ.

122. Eau de Coriandre.

1¼ фунт. квинсецового сѣмени, 8 лотовъ тмишнаго и 3 лота гвоздики обрабатываются, какъ выше сказано. Къ полученной жидкости прибавляютъ 12 кв. воды и 20 ф. мелиснаго сироу; подкрашиваніе не нужно.

123. Eau cordiale de Calladon.

2 ф. свѣжей лимонной корки, 1½ лота гвоздики, 4 лота укропнаго сѣмени, 3 лота кардамону, и 8 лотовъ мелиссы обливаются 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятся на сутки въ теплое мѣсто и потомъ перегоняются 14½ кв. дистиллята которыя смѣшиваются съ 12 кв. воды и 20 фунт. мелиснаго сироу.

124. Eau de genièvre.

6 ф. можжевеловыхъ ягодъ, 8 лотовъ корицы, 1 лоть гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 квартами воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ перегоняютъ 14½ кв., которыя смѣшиваются съ 11 кв. воды и 24 фунт. мелиснаго сироу; подкрашиваютъ свѣтлокорицевымъ цвѣтомъ.

125. Eau de bouquet simple.

9 лотовъ розоваго дерева, 8 лотовъ корицы, 4 лота фиалковаго корня, 3 лота гвоздики обрабатываются по обыкновенному способу 16 квартами спирта и 13 кв. воды. Къ полученному дистилляту прибавляютъ 11 кв. розовой воды, 50 капель бергамотнаго масла,

2 лота ванильной тинктуры и 24 ф. меллсенаго сиропу; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

126. Eau de bouquet double.

1 $\frac{1}{2}$ ф. свѣжихъ ясминныхъ цвѣтовъ, 1 $\frac{1}{2}$ фунта свѣжихъ померанцевыхъ цвѣтовъ, 1 ф. свѣжихъ жонкилей и 3 лота гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняють 14 $\frac{1}{2}$ кв. Дистиллять смѣшиваютъ съ 10 $\frac{1}{2}$ кв. воды и 30 фунт. меллсенаго сиропу; подкрашиваютъ блѣдно-краснымъ цвѣтомъ.

127. Eau de mille fleurs.

24 лота померанцевыхъ цвѣтовъ, 18 лотовъ меллота, 12 лотовъ лавендуловаго цвѣта, 10 лотовъ фіалковаго корня, по 8 лотовъ меллссы и корицы, 4 лота тиміану 3 лота гвоздики обливаются 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятся на сутки въ теплое мѣсто, а потомъ перегоняются. Полученныя 14 $\frac{1}{2}$ кварть жидкости смѣшиваютъ съ 10 $\frac{1}{2}$ кв. воды и 30 ф. меллсенаго сиропу. Ликеръ оставляють или безцвѣтнымъ или подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

128. Eau de Bigarade.

2 ф. свѣжей апельсинной корки, 4 лота мускатнаго цвѣта обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняють 14 $\frac{1}{2}$ кв. жидкости, къ которымъ прибавляють 36 капель бергамотнаго масла, 11 кв. воды и 24 фунта меллсенаго сиропу. Подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

129. Eau de Badiane.

1¼ ф. бадьяну, 6 лотъ анисоваго сѣмени и 3 лота гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняють 14½ квартъ жидкости, которая смѣшиваются съ 11 кв. воды и 24 ф. меллесаго сироу; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

130. Eau de Basille.

3 ф. листьевъ базилики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды и послѣ суточнаго настаиванія въ тепломъ мѣстѣ выгоняють 14½ кв. жидкости, къ которымъ прибавляють 11 кв. воды и 24 ф. меллесаго сироу; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

131. Eau de Paradis.

2 ф. свѣжей лимонной корки, 6 лотовъ ангеличнаго корня, 4 лота фялковаго корня, по 3 лота приаго корня и мускатнаго цвѣта, 4 лота розоваго дерева и 2 лота кардамону обрабатываются, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляють, 11 кв. воды и 24 ф. меллесаго сироу; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

132. Eau de Macaron.

20 лотовъ горькаго миндаля, 16 лотовъ лимонной корки, по 8 лотъ померанцевой корки и кардамону, по 2 лота розоваго дерева и корицы обрабатываютъ по обыкновенному способу 16 квартами спирту и 13

кв. воды. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. мелсенаго сироу.

133. Eau de Florence.

1 ½ ф. свѣжей лимонной корки, 6 лотовъ корицы, 2 лота мускатнаго цвѣта, 1 лоть гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняють 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 14¼ зол. лимоннаго масла, 1½ кв. мелсеной воды, 9½ кварта чистей воды и 24 фунта сироу. Ликеръ не подкрашиваютъ.

134. Eau divine.

1½ ф. свѣжей лимонной корки, 8 лотовъ кишпецу, по 2 лота мускатнаго цвѣта и кардамону обрабатываются, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляютъ 1½ золот. масла померанцевыхъ цвѣтовъ, 1 зол. бергамотнаго масла, 11 кв. воды и 24 ф. мелсенаго сироу.

135. Eau d' Absynthe.

1¼ ф. сухой полыни, по 8 лотовъ корицы и можжевеловыхъ ягодъ, по 3 лота ангеличнаго корня и анисоваго сѣмени, 2 лота гвоздики и 1 лоть мускатнаго цвѣта обливають 10 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. мелсенаго сироу; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

136. Eau de Rose.

24 лота розоваго дерева, 6 лотовъ корицы, 3 лота фялковаго корня, 2 лота кардамону обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ выгоняють 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. розовой воды и 24 ф. мелеснаго сахару; подкрашиваютъ розовымъ цвѣтомъ.

137. Eau de Pucelle.

1½ ф. можжевельныхъ ягодъ, 8 лотъ укропу, по 6 лотъ ангеличнаго сѣмени и корицы, 2 лота гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды и, послѣ суточнаго настаиванія въ тепломъ мѣстѣ, выгоняють 14½ квартъ, къ которымъ прибавляютъ 10½ кв. воды и 30 ф. мелеснаго сироу; подкрашиваютъ желтымъ цвѣтомъ.

138. Eau purtiale.

12 лотовъ петрушечнаго сѣмени, 10 лотовъ морковнаго, по 4 лота анисоваго сѣмени, розоваго дерева и фялковаго корня, 3 лота мускатнаго цвѣта обрабатываютъ, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 квартами воды. Къ полученному дистилляту прибавляютъ 2½ кв. розовой воды, 8½ кв. чистой воды и 28 ф. мелеснаго сироу. Подкрашиваютъ желтымъ цвѣтомъ.

139. La belle de nuit.

Свѣжей корки съ 16 лимоновъ, 8 лотовъ мускатнаго орѣха, 16 лотовъ ангеличнаго корня, 2 лота

Фіялкового корня, 4 лота кардамону обливають 16 кв. спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 1½ кварты гвоздичной, 4 кв. розовой, и 4 кв. чистой воды и 28 ф. мелеснаго сиропу. Подкрашиваютъ краснымъ цвѣтомъ.

140. Eau d'Amour.

По 24 лота горькаго миндаля и свѣжей лимонной корки, 12 лотовъ корицы, 2 лота мускатнаго цвѣта, 1 лоть гвоздики и 16 лотъ лавендуловыхъ цвѣтовъ наливають 16 квартами спирту и 12 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 6½ кв. мускатнаго вина, 36 капель амбровой тинктуры, 5½ кв. воды и 20 ф. мелеснаго сиропу. Подкрашиваютъ желтокраснымъ цвѣтомъ.

141. Parfait Amour.

2 ф. свѣжей лимонной корки, 12 лотъ корицы, 4 лота можжевеловыхъ ягодъ, 2 лота мускатнаго цвѣта обливають 16 квартами спирта и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 2 лота ванильной тинктуры, 1½ кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 9½ кв. чистой воды и 24 ф. мелеснаго сиропу. Подкрашиваютъ, какъ и предыдущій, желтокраснымъ цвѣтомъ.

142. Eau de Barbados.

1½ ф. свѣжей лимонной корки, 4 лота гвоздики, 16 лотовъ корицы обливаютъ 16 квартами спирта и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ перегоняють 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ по ½ лота лимоннаго и бергамотнаго масла, 10½ кв. воды и 30 ф. меліснаго сиропу.

143. Единственный.

1½ ф. свѣжей лимонной корки, 1 ф. свѣжей померанцевой корки, 12 лотовъ корицы, по 2 лота мускатнаго орѣха и можжевеловыхъ ягодъ, по 1 лоту кишнецу, ангеличнаго корня и анисоваго сѣмени, ½ лота гвоздики и ¾ зол. шафрану обливаютъ 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и потомъ перегоняють 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 5 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 36 капель масла померанцевыхъ цвѣтовъ, 5½ кв. чистой воды и 30 ф. меліснаго сиропу. Подкрашиваютъ краснымъ цвѣтомъ.

144. Римскій.

1½ ф. свѣжей лимонной корки, 2 лота гвоздики. 1½ лота кардамону обрабатываютъ, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляютъ 1½ кв. гвоздичной. 10½ кв. чистой воды и 20 фунт. меліснаго сиропу. Подкрашиваютъ краснымъ цвѣтомъ.

145. Клеретъ де Шамберп.

4 лота мускатнаго цвѣту, 10 лотовъ можжевеловыхъ ягодъ, по 2 лота гвоздики, кардамону и бадьяну, 24

Лота горькаго миндаля обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 12 кв. воды и 20 ф. сироу.

146. Экстрактъ Швейцарскаго абсента.

3 ф. обыкновенной полыни, 2 ф. римской полыни, по 8 лотовъ ангеличнаго корня и ирнаго, 4 лота бадьяну обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и перегоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту примѣшиваютъ 13 кв. воды, $\frac{3}{4}$ зол. анисоваго масла и 2 ф. меллсенаго сироу. Подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

147. П а с т у ш і й.

16 лотовъ померанцевой корки, по 8 лотовъ корицы и розмариннаго лису, 4 лота меллссы, по 2 лота мускатнаго орѣха и лавендуловыхъ цвѣтовъ обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и перегоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. меллсенаго сироу. Подкрашиваютъ розовымъ цвѣтомъ.

148. Ж е л у д о ч н ы й.

16 лотовъ померанцевой корки, 12 лотовъ горькаго миндаля, по 8 лотъ кудрявой и перечной мяты, по 6 лотовъ полыни, ирнаго и ангеличнаго корня, по 2 лота корицы и гвоздики обрабатываютъ, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды. Къ

дистилляту прибавляют 11 кв. воды и 24 ф. сиро-
ропу.

149. Царскій.

По 20 лотовъ померанцевой и лимонной корки, 16 лотовъ яминныхъ цвѣтовъ, 8 лотовъ мускатнаго цвѣта, 2 лота мускатнаго орѣха, 8 лотовъ корицы и 4 лота гвоздики обливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и перегоняють нѣтомъ 14½ кв. жидкости. Къ полученному дистилляту прибавляютъ 20 капель амбровой тинктуры, 4 лота ванильной тинктуры, 1 кв. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 11 кв. воды и 24 ф. сиро-
ропу.

150. Царскій.

По другому рецепту.

½ ф. фялковаго корня настаивають 10—14 дней въ холодномъ мѣстѣ 14½ квартами спирту, потомъ сливають чистую жидкость, выжимають остатокъ и прибавляютъ 1 лоть гвоздичнаго, ½ лота бергамотнаго масла, 1 лоть амбровой тинктуры, 11 кв. воды и 20 ф. мелиссаго сиро-
ропу. Подкрашиваютъ краснымъ цвѣтомъ.

151. Eau de santé.

12 лотовъ лимонной корки, по 8 лотовъ лавендуловыхъ цвѣтовъ, розмариннаго листу, яминныхъ цвѣтовъ, по 6 лотовъ ангеличнаго корня, майорану, 8 лотовъ кудрявой мяты, 4 лота кардамону обливають 16 квартами

спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и перегоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ полученному дистилляту прибавляють 11 кв. воды и 24 ф. мелисснаго сироу. Подкрашиваютъ свѣтлозеленымъ цвѣтомъ.

152. Американскій.

1 ф. померанцевой корки, по 8 лотовъ розмариннаго листу и лавендуловыхъ цвѣтовъ, 6 лотъ корицы, 4 лота гвоздики, 2 лота мускатнаго орѣха наливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ въ теплое мѣсто на сутки и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляють 11 кв. воды и 24 ф. мелисснаго сироу. Подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

153. Батавскій.

24 лота можжевеловыхъ ягодъ, 16 лотъ лимонной корки, 6 лотъ корицы, 2 лота мускатнаго орѣха и 1 лотъ гвоздики наливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляють 11 кв. воды и 24 ф. сироу.

154. Деревенскій.

По 8 лотовъ римской ромашки и кудрявой мяты, по 4 лота полыни и бадьяну, 3 лота корицы, 2 лота пшпрю, по 1 лоту гвоздики и мускатнаго орѣха наливають 16 квартами спирту и 13 кв. воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто и выгоняють потомъ 14½ кв. жидкости. Къ дистилляту прибавляють 11 кв. воды

и 24 ф. меліснаго сиропу. Подкрашиваютъ зеленымъ или краснымъ цвѣтомъ.

155. Кюирассо.

2 ф. свѣжей померанцевой корки, 6 лотовъ корицы 1 лоть гвоздики обрабатываются, какъ выше сказано, 16 квартами спирту и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. меліснаго сиропу. Подкрашиваютъ темножелтымъ цвѣтомъ.

156. Домашній.

16 лотовъ лимонной корки, по 8 лотовъ тиміану и можжевельныхъ ягодъ, 6 лотовъ кудрявой мяты, 4 лота анису, по 2 лота укропу и ирпаго корня настаиваются 16 квартами спирту и 13 кв. воды, а потомъ перегоняются. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. сиропу.

157. Eau de fantaisie.

1 ф. померанцевой корки, 6 лотовъ корицы, по 4 лота кардамону и кубебы, 1 лоть гвоздики обрабатываются по обыкновенному способу 16 квартами спирта и 13 кв. воды. Къ дистилляту прибавляютъ 11 кв. воды и 24 ф. меліснаго сиропу. Подкрашиваютъ фіолетовымъ цвѣтомъ.

158. Нонпарейль.

24 лота фигъ, по 16 лотовъ померанцевыхъ лимонныхъ корокъ, по 8 лотовъ корицы и яминныхъ цвѣтовъ, 6 лотовъ кшинецу, 4 лота гвоздики, 2 лота мускатнаго

орѣха обрабатываютъ, какъ выше сказано, 16 квартами спирта и 13 кв. воды. Къ полученному дистилляту прибавляютъ 50 капель амбровой эссенціи, 11 кв. воды и 24 ф. сиропу.

159. Молочко Гейриха IV и Гейриха V.

Берутъ 7 кварта спирту въ 34° Б., 3 кв. мускатнаго вина, 8 лотъ дамаскаго изюму, $\frac{1}{2}$ ф. горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{3}{4}$ лота лучшаго масла померанцевыхъ цвѣтовъ.

Миндаль толкутъ съ небольшимъ количествомъ воды, ставятъ на сутки въ теплое мѣсто, обливши сперва спиртомъ и прибавя остальные вещества, потомъ выгоняютъ на слабомъ огнѣ 6 кварта.

Приготавливаютъ сиропъ изъ 14 ф. сахару, 5 ф. двойной воды померанцевыхъ цвѣтовъ и 7 ф. чистой дистиллированной воды, клеруютъ и, по истеченіи 8—10 дней, фильтруютъ.

160. Ликеръ новобрачныхъ.

Берутъ 20 ф. спирту въ 34° Б., 4 ф. ключевой воды, 7 лотовъ солодкаваго сѣмени, 8 лотовъ морковнаго сѣмени, 10 лотовъ сѣмень дикой моркови, $1\frac{1}{2}$ лота мускатнаго орѣха, кожицу съ 6 цедръ, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики и 4 лота лучшей корицы.

Твердыя вещества толкутъ, ставятъ на сутки въ водяную капель, вливаютъ спиртъ и воду, смѣшиваютъ и на слабомъ огнѣ перегоняютъ 18 фунтовъ.

Дѣлаютъ сиропъ изъ 18 ф. сахару рафинаду, 18 ф. воды и 1 лота ванильной тинктуры. Сиропъ смѣшиваютъ съ дистиллятомъ, клеруютъ нѣною бѣлка,

подкрашиваютъ кармазиннымъ цвѣтомъ и, по истеченіи 8 дней, фильтруютъ.

161. Фельдмаршальскій

Берутъ 12 ф. спирту въ 34° Б., 3 ф. чистой воды, кожицу съ 8 лимповъ, $\frac{1}{4}$ ф. свѣжей мелиссы, кожицу съ 8 бергамотъ и $\frac{1}{4}$ ф. свѣжихъ стеблей ангелики.

Послѣ суточного настаиванія перегоняютъ въ водяной капели; между тѣмъ приготавливаютъ сиропъ изъ 14 ф. сахару, 4 ф. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 3 ф. лилейной воды и 5 ф. чистой дистиллированной воды.

Смѣшиваютъ дистиллятъ съ сиропомъ, клеруютъ 4 бѣлками и 1 кв. свѣжей сметаны; чрезъ 8 дней фильтруютъ.

162. Мальтійскій.

Берутъ 6 кв. спирту въ 34° Б., $1\frac{1}{2}$ кв. чистой воды, кожицу съ 3 мальтійскихъ апельсинъ, 2 кв. двойной воды померанцевыхъ цвѣтовъ.—Всѣ эти вещества настаиваются въ теченіи сутокъ, а потомъ водяною капелью перегоняется весь спиртъ.

Приготавливаютъ сиропъ изъ 12 ф. сахару раффинаду и 8 фунт. ключевой воды.

Сиропъ и дистиллятъ смѣшиваютъ, прибавляютъ воду померанцевыхъ цвѣтовъ клеруютъ пѣною 4 бѣлковъ и, по истеченіи 8 дней, фильтруютъ.

163. Весенній.

Берутъ 8 лотовъ мяты, 1 лоть гвоздики, 24 лота лучшей корицы, 4 лота мускатнаго орѣха и 6 кв. спирту.

Всѣ эти вещества настаиваются сутки въ тепломъ мѣстѣ, потомъ прибавляется $1\frac{1}{2}$ кв. воды и перегоняется $5\frac{1}{2}$ кв. спиртной жидкости.

Приготавливаютъ сиропъ изъ 10 ф. сахару и 10 ф. чистой воды, дистиллятъ смѣшиваютъ съ сиропомъ, клеруютъ, подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ и, по истеченіи 4—5 дней, фильтруютъ.

164. Данцигская водка.

Берутъ 50 кв. лучшаго коньяку, отдѣляютъ отъ нихъ 12 кв., въ которыхъ настаиваютъ 60 мускусныхъ зеренъ, 8 лотовъ укרוןу, 8 лотовъ кишнецу, 8 лотовъ бадьяну, кожицу съ 8 померанцевъ и $5\frac{1}{2}$ ф. калабрскаго мускатнаго изюму и, по истеченіи сутокъ, перегоняютъ въ водяной банѣ около 8 кварта. — Приготавливаютъ сиропъ изъ 12 ф. сахару рафинаду и 6 ф. чистой воды, клеруютъ и чрезъ 2—3 дня фильтруютъ.

Сиропъ и дистиллятъ смѣшиваютъ съ остальными 38 кв. коньяку, еще разъ клеруютъ и чрезъ 8 дней фильтруютъ.

ДОБЫВАНІЕ

ароматическихъ тинктуръ.

Ароматическія вещества, изъ которыхъ добываются тинктуры, измельчаются, наливаются спиртомъ въ 80 Тр. и ставятся на трое сутокъ въ такое мѣсто, гдѣ бы постоянно было 40° Р. Затѣмъ жидкость сливается, остатокъ отжимается и вся жидкость фильтруется; ее сохраняютъ въ хорошо закупоренныхъ сосудахъ.

Въ приготовленіи водокъ, наливокъ, ликеровъ и т. п. чаще другихъ бывають надобны слѣдующія тинктуры:

1. *Тинктура апельсиновыхъ корокъ*. Толкутъ въ мраморной ступкѣ болѣе или менѣе свѣжія апельсиныя корки, смотря по тому, какую тинктуру хотять имѣть, и полученную массу, наливши самымъ чистымъ спиртомъ (около 2 кварта), ставятъ въ длинногорлой бутылкѣ на день въ теплое мѣсто. Затѣмъ чистая тинктура сливается и, если нужно, фильтруется.

2. *Ванильная тинктура*. Пять лотовъ лучшей ванили изрѣзываются въ куски и настаиваются въ тепломъ мѣстѣ одною квартою спирта въ 75° Тр.

3. *Коричневая тинктура*. ¼ фунта корицы настаивается въ тепломъ мѣстѣ двумя квартами спирту въ 80° Тр.

4. *Тинктура мускатнаго цвѣта*. Приготовляютъ ее изъ 4 лотовъ мускатнаго цвѣта, настаивая ихъ въ тепломъ мѣстѣ одною квартою спирта въ 80° Тр.

5. *Гвоздичная тинктура*. Четыре лота гвоздики настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ одною квартою спирта въ 75° Тр.

6. *Кардамонная тинктура*. Десять лотовъ кардамону настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ одною квартою спирта въ 80° Тр.

7. *Тинктура мускатнаго орѣха*. Десять лотовъ мускатныхъ орѣховъ настаиваются въ тепломъ мѣстѣ одною квартою спирта въ 80° Тр.

8. *Амбровяя тинктура*. Четыре лота лучшей амбры настаиваютъ въ холодномъ мѣстѣ одною квартою самаго крѣпкаго спирта. Настаивать въ теплѣ нельзя, потому что послѣднее вредно дѣйствуетъ на аромать.

9. *Померанцевая тинктура.* Два фунта сухихъ зеленыхъ померанцевъ настаиваютъ тремя квартами спирту въ 80° Тр.

10. *Кофейная тинктура.* Два фунта поджареннаго кофе настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ тремя квартами спирту въ 80° Тр.

11. *Тинктура какао.* Два фунта бобовъ какао поджариваютъ, снимаютъ наружную скорлупу, толкутъ и обрабатываютъ тремя квартами спирту въ 80° Тр.

Двѣ послѣднія тинктуры употребляются впрочемъ весьма рѣдко.

ДОБЫВАНИЕ

Тинктуры изъ красильныхъ веществъ.

Большая часть спиртныхъ напитковъ получается безцвѣтною, другіе же напротивъ имѣютъ различные цвѣта. Главнымъ условіемъ подкрашиванія остается то, чтобы краски не вредили здоровью.

Красящія тинктуры для спиртныхъ напитковъ добываются слѣдующимъ образомъ:

1. *Красная тинктура.* Онѣ получаютъ изъ кошенили или изъ сандала; для многихъ ликеровъ употребляютъ также тинктуры изъ черники, смородины, малины и вишенъ.

а) *Кошенильная тинктура.* Толкутъ въ мѣдной ступкѣ 1 лоть лучшей кошенили, ссыпаютъ порошокъ въ бутылъ, наливаютъ его $\frac{1}{2}$ кварты спирта почти въ 70° Тр., хорошо закупориваютъ бутылъ и въ теченіи нѣсколькихъ дней взбалтываютъ почаще. Затѣмъ красную жидкость сливаютъ и хранятъ въ темномъ мѣстѣ въ хорошо закупоренномъ сосудѣ.

Или берутъ $\frac{1}{4}$ лота мелко истолченной кошенили, щепотку (сколько можно захватить двумя пальцами) кремортартара и кусокъ *sal tartari*, величиною съ горошину, обливають все чашкою кипятку и чрезъ 10 минутъ сливають.

б) *Тинктура сандалнаго дерева*. Эта тинктура готовится такъ же, какъ кошенильная. На $\frac{1}{4}$ ф. сандалнаго дерева берутъ 1—2 кварта спирту.

в) *Черничная тинктура*. Ее готовятъ или посредствомъ настаиванія въ тепломъ мѣстѣ сухой черники спиртомъ въ 72° Тр., или посредствомъ смѣшиванія раздавленной свѣжей черники съ спиртомъ въ 89° Тр. и фильтрованія тинктуры.

г) *Темнорозовая*. Берутъ по вѣсу 4 части смородины, 1 часть вишнеи и 1 часть малины; смородину и вишни, обрываютъ съ вѣточекъ, раздавливають все, выжимають сокъ и процеживаютъ послѣдній сквозь сито и на сутки оставляють въ покое. По истеченіи этого времени и когда масса приметъ твердую форму, ее пропускають чрезъ фильтровальный чулокъ; полученный сокъ смѣшиваютъ съ сахаромъ, употребляя послѣдняго по 1 ф. на $\frac{1}{2}$ кв. соку.

Красный цвѣтъ, придаваемый кошенильною тинктурою, ударяетъ немного въ фіолетовый; отъ прибавки желтой тинктуры онъ становится шарлаховымъ.

2. Желтыя тинктуры.

Онѣ готовятъ изъ ноготковъ, куркумы, сафлору и лепестковъ желтаго рукоцвѣта; въ нѣкоторыхъ случаяхъ употребляется также карамель.

а) *Куркуменная тинктура*. На $\frac{1}{4}$ ф. порошкованной куркумы можно употребить 1 кварту спирта.

Куркумная тинктура красить сильнее слѣдующей, но она имѣетъ довольно непріятный вкусъ.

б) *Поготковая, рукоцвѣтная и сафлорная тинктура* добывается такимъ же образомъ, какъ и предыдущая, только на $\frac{1}{2}$ ф. сафлору, поготковъ или желтаго рукоцвѣта берутъ 2 кватры спирту.

Можно также готовить желтую тинктуру изъ шафрана; но она, кромѣ дорогой цѣны растенія, мало употребляется влѣдствіе своего проніцательнаго запаха и вкуса.

в) *Карамельная тинктура.* Толкутъ произвольное количество сахару рафинаду, смачиваютъ не много водою и до тѣхъ поръ держатъ надъ огнемъ на желѣзной сковородкѣ, пока онъ приметъ темнокоричневый цвѣтъ, но не пригоритъ. Если сахаръ на вкусъ сдѣлается горекъ, то это значитъ, что сахаръ уже готовъ; напротивъ онъ не посцѣлъ, если еще сладокъ.

За тѣмъ сахаръ выливаютъ на холодную жестъ и, по охлажденіи, разбиваютъ на маленькіе кусочки. Эти кусочки наливаютъ въ колбѣ двойнымъ по вѣсу количествомъ спирту и, когда все распустится, сливаютъ чистую жидкость, а мутный остатокъ фильтруютъ чрезъ пропускную бумагу.

Можно также, обработыя напимѣръ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, поставить на огонь въ горшкѣ $\frac{1}{2}$ кватры воды и какъ только сахаръ сдѣлается довольно темнымъ обливать его кипяткомъ, пока совершенно распустится. По охлажденіи прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ ф. спирту. Надобно замѣтить, что вода льется непременно въ минуточку кипѣнія, иначе сахаръ приставетъ къ сковородѣ.

3. Синяя тинктура.

Ее готовятъ изъ индиго и поступаютъ слѣдующимъ образомъ: растираютъ въ фарфоровой ступкѣ 1 лотъ лучшаго индиго и въ ступкѣ же обливаютъ порошокъ четырьмя лотами пордгаузенскаго купороснаго масла, постоянно мѣшая пестикомъ. Полученную синюю массу ставятъ на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто, помѣшивая нѣсколько разъ въ это время. Потомъ разводятъ ее $\frac{3}{8}$ кварты воды въ большемъ, новомъ муравленномъ горшкѣ и въ прошедшую густую темно-синюю жидкость всыпаютъ толченный мѣлъ до тѣхъ поръ, пока прекратится шипѣніе. Отъ образовавшагося гипса жидкость дѣлается густою и потому отдѣляется отъ осадка посредствомъ фильтрованія и сохраняется какъ индиговая тинктура.

Для дорогихъ ликеровъ можно употреблять сокъ васильковъ. Готовятъ его такъ: на $\frac{1}{4}$ ф. опшпанныхъ васильковъ наливаютъ $\frac{1}{2}$ кв. киятку и, закрывши, оставляютъ на ночь въ покоѣ. На другой день сокъ процеживается чрезъ полотно, варится 10 минутъ съ 1 фунт. сахару, потомъ еще разъ процеживается и употребляется для подкрашиванія ликеровъ.

По другому способу берутъ свѣжихъ васильковъ, но еще совсѣмъ нераспустившихся, обрываютъ зелень и толкутъ цвѣты съ кускомъ сахару. Къ соку, выжатому чрезъ полотно на оловянное блюдо, примѣшиваютъ по 1 ф. толченаго сахару на каждыя 2 $\frac{1}{2}$ чашки соку и увариваютъ до густоты на легкомъ огнѣ, причѣмъ часто мѣшаютъ серебряною ложкою. По охлажденіи, его процеживаютъ чрезъ чистое полотно и сохраняютъ для подкрашиванія ликеровъ.

4. Зеленая тинктура.

Совершенно безвредный зеленый цвѣтъ получаютъ посредствомъ желтой и синей тинктуры, именно, подкрашиваютъ сперва желтою и потомъ мало по малу подливаютъ синюю тинктуру, пока образуется желаемый цвѣтъ.

5. Коричневая тинктура.

Хорошенько поджариваютъ ржаной хлѣбъ, снимаютъ корку, которую трутъ на теркѣ, и 2 ф. такого порошка наливаютъ двумя кружками спирта. Смѣсь ставятъ на двое сутокъ въ теплое мѣсто, за тѣмъ сливаютъ свѣтлую жидкость, а осадокъ отжимаютъ и фильтруютъ.

Можно также готовить коричневую тинктуру изъ кофе, которая впрочемъ рѣдко употребляется, потому что сообщаетъ ликеру сильный кофейный вкусъ.

6. Фиолетовая тинктура.

Фиолетовый цвѣтъ получаютъ посредствомъ примѣшиванія въ красную тинктуру весьма малаго количества синей тинктуры.

Берутъ $\frac{1}{4}$ лота порошоканной кошенили, $\frac{1}{8}$ лота толченыхъ квасцовъ и кусокъ sal tartari величиною съ горошину, обливаютъ все чашкою кипятку и чрезъ 10 минутъ сливаютъ жидкость.

Ликеры полученные посредствомъ настанванія, имѣютъ иногда болѣе или менѣе коричневый цвѣтъ; чтобы сдѣлать послѣдній пріятнѣе или темнѣе, упо-

требляютъ вообще подкрашиваніе сахарною тинкту-
рою.

Д о б ы в а н і е

Искусственнаго арака, рому и коньяку.

Аракомъ называется спиртная жидкость, пригото-
вляемая въ Ость-Индіи изъ сока кокосовой пальмы,
кокосовыхъ орѣховъ, рису или сахару, посредствомъ
броженія. Во многихъ странахъ Ость-Индіи сцѣживаютъ
сокъ изъ цвѣточныхъ чашечекъ кокосоваго дерева въ
тыквенные сосуды, приводятъ въ броженіе эту уже
сладкую, пріятную и гбнящуюся жидкость, положивши
въ нее сперва сахару, сиропу или рису, а потомъ
выгоняють изъ нея аракъ. Большою частію его сли-
ваютъ два раза, прежде чѣмъ пустятъ въ продажю.
По другому способу, кладутъ въ сокъ мимозную корку,
приливаютъ немного воды и наполняютъ этою смѣсью
мѣхи изъ педубленой овечьей шкуры, которой сто-
рона, покрытая шерстью, обращена внутрь мѣховъ.

Наполненные бродящею жидкостью мѣхи плотно
завязываются и по временамъ переворачиваются или
встряхиваются, наконецъ кладутся въ такое мѣсто,
гдѣ бы было 22—30° Р. Каждую недѣлю открыва-
ютъ мѣхи по одному разу и когда жидкость при-
метъ винный запахъ, тогда подвергаютъ ее дистил-
ляціи. Когда аракъ будетъ перегнанъ, онъ не имѣетъ
еще свойственнаго ему запаха и вкуса. Чтобы при-
дать ему послѣдніе, сливаютъ его въ глиняные кув-
шины, зарываютъ ихъ въ землю, гдѣ и оставляютъ
по крайней мѣрѣ на годъ, пока напитокъ получитъ
свои свойства. Приготовленный изъ сахару аракъ хуже,

а самымъ плохимъ сортомъ его считается пригото-
 вленный изъ риса. Если сосуды, въ которыхъ пере-
 сылается или сохраняется аракъ, имѣютъ внутри что
 нибудь желѣзное, напр., гвозди (загнутые концы
 гвоздей внутри бочекъ), то аракъ принимаетъ черниль-
 ный цвѣтъ, что происходитъ отъ того, что желѣзо
 соединяется съ таниномъ, находящимся въ аракѣ, а
 соединеніе желѣза съ таниномъ имѣетъ, какъ извѣстно,
 черный цвѣтъ.

Для уничтоженія этого неприятнаго обстоятельства,
 надобно прилить немного свѣжаго молока и взболтать.
 Молоко поглощаетъ чернильный цвѣтъ и опадаетъ на
 дно. Тогда можно слить чистый и свѣтлый аракъ.
 Лучшій сортъ арака доставляетъ Батавія; онъ по-
 является въ торговлѣ чрезъ Голландію. Аракъ изъ
 Гоа доставляютъ англичане. На островѣ Цейлонѣ его
 готовятъ также очень много.

Paria-аракъ есть спиртная жидкость, которую до-
 бываютъ также въ Индіи и которой посредствомъ
 примѣшиванія вредныхъ веществъ сообщаютъ еще
 сильнѣйшую степень одуряющаго дѣйствія. Подъ име-
 немъ анисоваго арака извѣстенъ сортъ, перегнанный
 чрезъ бадьянъ.

Искусственный аракъ готовится слѣдующимъ
 образомъ:

Въ кубъ вливается 50 кварта хлѣбной или карто-
 фельной водки, въ 51° Тр., очищенной углемъ, и 10
 кварта чистой воды. Далѣе, кладутъ: 8 лотовъ
 укуснаго ээира, 8 лотовъ чернаго, перувианскаго
 бальзама, 1 лоть ванили, $\frac{3}{4}$ золотника масла поме-
 ранцевыхъ цвѣтовъ и 16 лотовъ кусочковъ свѣже-
 выдубленной подошвенной кожи (замѣняющей мимозную
 кору, богатую таниномъ).

Кубъ закрываютъ, разводятъ слабый огонь, который поддерживаютъ 10—12 часовъ, чтобы смѣсь могла настояться, и потомъ дистиллируютъ. Дистилляція производится какъ можно медленно и въ пріемникъ переходитъ 40 кварта жидкости. Перегнанная жидкость очень похожа на настоящій аракъ; сахарною тинктурою придаютъ ей желтоватый цвѣтъ. Стояніе въ теченіе 10—12 мѣсяцевъ въ хорошо-закупоренныхъ бутылкахъ или бочкахъ, въ прохладномъ погребѣ, весьма много содѣйствуетъ облагороженію продукта.

Аракъ по другому рецепту.

160 кварта водки очищаютъ углемъ и дистиллируютъ, отъ чего получается 80 кварта спирту, который смѣшиваютъ съ 80 квартами виннаго уксусу и еще разъ медленно перегоняютъ, такъ чтобы получилось 77 кварта жидкости. Этотъ дистиллятъ разводятъ 16 квартами виннаго уксусу, потомъ еще разъ перегоняютъ съ $\frac{3}{4}$ лота шафрану и выгоняютъ 64 кварталы. Эти 64 кв. спирту вливаютъ въ дубовую бочку, прибавляютъ 24 унціи уксуснаго ээвра, 2 фунта сиропу и столько воды, чтобы продуктъ былъ похожъ на хорошій аракъ; за тѣмъ ставятъ его въ прохладный погребъ, гдѣ онъ и остается по крайней мѣрѣ 3 мѣсяца, прежде чѣмъ начать его употреблять.

Р о м ъ.

Хорошій и настоящій ромъ всегда привозится изъ Вестъ-Индіи чрезъ Англию. Лучшимъ считается ямайскій, за нимъ ливардскій съ Ливардскихъ острововъ,

обыкновенно цѣнимый 20 процентами дешевле перваго. Ромъ изъ Антигуа и Барбадоса, по своей добротѣ, занимаетъ средину между ямайскимъ и ливардскимъ. Ромъ привозятъ въ Великобританію въ бочкахъ, каждая въ 84—90 галлоновъ. Прежде разсылки его по Европѣ, ромъ часто смѣшиваютъ съ хлѣбною водкою, или меллоснымъ спиртомъ.

Искусственнымъ образомъ ромъ добываютъ лучше всего посредствомъ разжиженія настоящаго стараго рома 4—5 объемами очищеннаго спирту въ 70—80° Тр. Темно-желтый цвѣтъ придаетъ дубильною корою. Но такой ромъ долженъ прежде употребленія выстояться хорошо.

Можно также развести сиропъ или сахаръ лумпъ въ тепловатой водѣ и посредствомъ небольшого количества дрожжей привести въ броженіе. Полученную спиртную жидкость смѣшиваютъ съ очищеною водкою и дистиллируютъ. Дистиллятъ, содержащій свищенное масло, образовавшееся при броженіи сахару и придающее рому особенный вкусъ и запахъ, обрабатывается повторными перегонками, пока получится спиртъ въ 60—70° Тр. Послѣдній дистиллятъ смѣшиваютъ съ большимъ или меньшимъ количествомъ настоящаго рому. Подкрашиваютъ тинктурою дубовой коры.

Кромѣ этихъ, есть еще множество рецептовъ для производства искусственнаго рому, изъ которыхъ можно привести здѣсь только нѣкоторые. По Шваке, смѣшиваютъ $\frac{3}{4}$ ф. концентрированной сѣрной кислоты съ 6 фунтами воды и прибавляютъ 1½ фунта обыкновеннаго сиропа, $\frac{1}{2}$ ф. крупно истолченной дубовой коры, 4 лота марганцу и 2 лота крѣпкаго спирту. Смѣсь ставятъ въ прохладное мѣсто на 1 или на 2 мѣсяца потомъ вливаютъ въ кубъ вмѣстѣ съ 36 квартами

спирту, очищенного углемъ, и выгоняють 30 кварть. Цвѣтъ придается сахарною тинктурою.

Еще лучше слѣдующій способъ:

Смѣшиваютъ 12 унцій купороснаго масла съ 100 унціями воды, прибавляють 24 унціи голландскаго сироу, 6 унцій крупно толченой добовой корки, 2 унціи порошкованнаго марганца и 4 унціи спирту въ 0, 80 удѣльнаго вѣсу. Сосудъ закрываютъ, ставятъ въ прохладное мѣсто на 3 мѣсяца, взбалтывая нѣрѣдко; по истеченіи этого времени массу кладутъ въ кубъ съ 30 кружками очищеннаго спирту и перегоняють почти 30 кружекъ. Дистиллять сливають въ бочку изъ подъ вина, лучше всего изъ подъ испанскаго малаги и т. п. Чѣмъ дольше продуктъ стоитъ, тѣмъ лучше выходитъ раздражаніе. Наконецъ разводятъ его достаточнымъ количествомъ воды и придаютъ цвѣтъ подозженнымъ сахаромъ.

Другой рецептъ слѣдующій: 100 кварть очищеннаго спирту смѣшиваютъ съ 12 лотами укуснаго ээира, 4 лотами соляно-ээирнаго спирту, 1 лотомъ тинктуры березоваго масла, $\frac{1}{4}$ кварты чернильно-орѣшковой тинктуры, 2 фунтами сахару, подкрашиваютъ сахарною тинктурною и ставятъ въ погребъ по крайней мѣрѣ на два мѣсяца. Отъ прибавки нѣсколькихъ кварть настоящаго рому онъ становится еще лучше.

Рекомендуютъ также прибавлять перувіанскій бальзамъ или ваниль; въ новѣйшее время для приготовления искусственнаго рому употребляютъ еще масляный ээиръ.

Теперь на заводахъ ромъ готовится изъ такъ называемыхъ ромныхъ эссенцій слѣдующимъ образомъ:

Для приготовления 60 кварта рому берутъ 4 кварталы настоящаго ямайскаго рому, 44 кварталы лучшаго спирту въ 88° Тр., $\frac{1}{4}$ кв. ромной эссенціи, 2 фунта бѣлаго сахару, раствореннаго въ 1 квартѣ мягкой воды, $\frac{1}{4}$ кварталы сахарной тинктуры и 12 кварталы мягкой воды. Эти вещества хорошо перемѣшиваютъ и такимъ образомъ получаютъ искусственный ромъ, который вмѣстѣ съ дешевойю соединяютъ хорошій вкусъ. Чтобы получить болѣе тонкій ромъ, нужно употребить большее количество настоящаго ямайскаго рому. Для обыкновеннаго рому нужно только $\frac{1}{2}$ кварталы настоящаго и не много болѣе ромной эссенціи. Хорошій искусственный ромъ долженъ имѣть 60—65° по Тр. Упомянутая ромная эссенція готовится слѣдующимъ образомъ:

Въ новый глиняный сосудъ вливается 80 фун. очищеннаго спирта въ 90° Тр. и мало по малу 4 фунта дымящейся сѣрной кислоты, при чемъ смѣсь постоянно размѣшиваютъ. Сосудъ плотно закрываютъ и оставляютъ въ покоѣ, пока совершенно остынетъ. По истеченіи 10—12 часовъ жидкость вливается въ кубъ, который вмѣстѣ съ шлемомъ долженъ быть хорошо выдуженъ внутри; за тѣмъ прибавляютъ 4 ф. сыраго древеснаго уксусу, 2 ф. толченаго марганца и 1 ф. пшеничнаго крахмала; тогда начинаютъ перегонять на легкомъ огнѣ. Когда будетъ перегнано $3\frac{1}{2}$ кв., аппаратъ чистятъ, а дистиллятъ вновь перегоняется съ 3 квартами мягкой воды, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго липоваго угля, $\frac{1}{8}$ фунта углекислой магнезии и 1 лотомъ голландской сажки; полученная жидкость готова къ употребленію. Примѣшваніе голландской сажки придаетъ фабрикуемой эссенціи запахъ и вкусъ настоящаго ямайскаго рома.

Во время перегонки нельзя удаляться от аппарата, потому что масса может вспучиться и пройти чрез шлемъ.

Искусственный коньякъ.

$\frac{3}{4}$ ф. уксуснаго ээпра, $\frac{1}{2}$ ф. соляно-эопрнаго спирту, 8 квартаь францвейна, $\frac{1}{2}$ кварта тинктуры дубовой коры (добываемой изъ 1 фунта дубовой коры и 2 кварта спирту) и такое количество спирту, чтобы получилось 150 кварта смѣси въ 54° Тр. Эта смѣсь, хорошо выстоявшись, очень похожа на настоящій коньякъ по вкусу и запаху.

По другому рецепту поступаютъ слѣдующимъ образомъ: вливаютъ въ кубъ 60 кварта водки и прибавляютъ 12 кварта воды, 10 лотовъ кунороснаго масла, 20 лотовъ сухаго уксуснокислаго кали и 20 лотовъ фйялковаго корня. Все это оставляется на сутки въ покоѣ, а потомъ выгоняютъ 45—48 кварта жидкости.

Полученный дистиллятъ разводятъ водою и подкрашиваютъ сахарною тинктурою.

Приготовляютъ коньякъ еще и такимъ образомъ: 150 кварта водки смѣшиваютъ съ 15 квартами хорошаго уксусу, всыпаютъ 12—15 фунтовъ хорошаго прокаленнаго угля изъ мягкаго дерева, превративши его въ порошокъ, взбалтываютъ все, ставятъ въ теплое мѣсто на 3—4 недѣли, потомъ процеживаютъ чрезъ шерстяную ткань и перегоняютъ, такъ чтобы получилось 75 кварта жидкости. Къ дистилляту примѣшиваютъ 38—40 кварта воды и 9—12 кварта хорошаго коньяку, или стараго францвейна, и нако-

нецъ подкрашиваютъ сахаромъ. Коньякъ выигрываетъ еще въ добротѣ, если во время выстаиванія положить въ бочку $\frac{1}{2}$ фунта дубовыхъ опилокъ.

Настоящій коньякъ готовится изъ вина, винныхъ дрожжей и виноградныхъ выжимокъ. Въ этихъ странахъ къ бродящей массѣ прибавляютъ часть чистой картофельной или хлѣбной водки; вслѣдствіе дистилляціи происходитъ такое тѣсное соединеніе, что нельзя замѣтить водочнаго вкуса. Если возможно имѣть мутное вино или подонки изъ винныхъ бочекъ, то изъ нихъ, посредствомъ дистилляціи съ водкою, получается продуктъ, весьма похожій на коньякъ.

Почти каждый молодой коньякъ содержитъ небольшое количество уксусной кислоты, которую онъ теряетъ, когда становится все старѣе и старѣе. Отъ этой потери коньякъ значительно выигрываетъ въ качествѣ, и чтобы придать ему послѣднее въ болѣе короткое время, предлагаютъ прибавлять въ молодые фабрики нѣсколько капель аммоніака съ тою цѣлю, чтобы уничтожить уксусную кислоту. Не менѣе выгодно ставить молодой коньякъ въ ледъ на двое сутокъ, ибо тогда напитокъ въ короткое время приобретаетъ качества стараго.

ДОБЫВАНІЕ АРОМАТИЧЕСКИХЪ ВОДЪ.

Въ книгахъ о фабрикаціи ликеровъ, при описаніи добыванія ароматическихъ водъ, указывается только количество воды, которое надобно получить при извѣстномъ вѣсѣ ароматической субстанціи. Положимъ, напр., ликерный фабрикантъ хочетъ добыть 60 квартъ перечно-мятной воды и въ руководствѣ находитъ,

что надобно взять 60 фунт. перечной мяты и 120 кварта воды, отъ чего получится 25 кв. хорошей перечномятной воды и 35 кварта жгучей перечномятной воды. Поэтому недостаточно указать количество воды, которое надобно перегнать, имѣя извѣстное количество ароматическаго вещества, но слѣдуетъ также опредѣлить время кипѣнія, которое можетъ измѣняться, смотря по летучести частицъ вещества. „Напр., дистиллируя розовую воду, надобно быстро перегонять ее; напротивъ того, при добываніи коричневой или гвоздичной воды, дистилляція производится медленно. Количество ароматическихъ веществъ сообразуется съ количествомъ жидкости, которое можетъ быть перегнано въ извѣстное время. Много значить также и время, въ которое кладутся вещества въ кубъ; такъ розы слѣдуетъ опускать въ кубъ не прежде того, какъ вода закипитъ. Дистиллируя свѣжія растенія, надобно обращать вниманіе, сухой или дождливый былъ годъ, и въ послѣднемъ случаѣ берутъ для дистилляціи менше воды, чѣмъ въ первомъ случаѣ. Предлагаемыми рецептами надобно пользоваться, обращая всегда вниманіе на всѣ обстоятельство, такъ какъ многія изъ нихъ могутъ имѣть большое вліяніе на продуктъ. Въ этомъ заключается причина, почему тотъ или другой фабрикантъ отличается другихъ: опытъ, наблюдательность, тонкое обонніе и изощренный вкусъ суть единственные руководители, ведущіе къ хорошимъ результатамъ.

Такъ опытъ показалъ, что всѣ растенія изъ семейства лилейныхъ надобно дистиллировать свѣжими и безъ воды, въ водяной банѣ, ибо для дистилляціи достаточно одной ихъ растительной воды. Тоже самое слѣдуетъ сказать о сочныхъ плодахъ. Напротивъ того, душистыя деревья требуютъ обыкновенно 16 частей

воды на 2 части ароматическаго вещества. Равнымъ образомъ, дистилляція на голомъ огнѣ не годится для тѣхъ веществъ, которыя онадають на дно куба; водяная же баня не имѣетъ достаточной теплоты для извлеченія изъ такихъ веществъ всего аромата. Лучшее всего употребить въ такомъ случаѣ пары съ высокимъ давленіемъ.

Labiatae дистиллируются уже высушенныя, а равно Umbelliferae, къ которымъ однакоже можно прибавлять немного воды, обыкновенно 20 частей воды на 5 частей цвѣтовъ. Слизистыя растенія можно перегонять на голомъ огнѣ. Тѣ растенія, которыя нельзя дистиллировать уже высушенныя, сохраняются, если пересыпать ихъ слоями поваренной соли. Такимъ образомъ можно сохранять въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ розовыя лепестки и померанцевыя цвѣты; но если бы кто пожелалъ имѣть первостепенные продукты, тому мы не совѣтовали бы прибѣгать къ этому процессу сбереженія.

Надобно сказать еще нѣсколько словъ о дѣйствиіи холода на ароматическія воды. Вообще замѣтили, что вода тѣмъ скорѣе замерзаетъ, чѣмъ чище она; въ этомъ можно убѣдиться, подвергнувши равному холоду перегнанную воду и свѣженочерпнутую, первая замерзаетъ скорѣе второй. Дѣлая этотъ опытъ съ перегнанными ароматическими водами, приходятъ къ тому слѣдствію, что эти воды, соединенныя съ экстрактивнымъ ароматическимъ веществомъ и растительною слизью, имѣютъ въ этомъ отношеніи другія свойства, чѣмъ чистая вода. Дѣйствительно, такія воды замерзаютъ только при нѣсколькихъ градусахъ ниже нуля по термометру Реомюра, но, замерзая труднѣе чистой

воды, онѣ претерпѣвають въ холодѣ рѣзкія измѣненія, вслѣдствіе которыхъ становятся негодными для цѣлей ликернаго фабриканта. Шалфейная, розовая, тиміановая вода и проч. замерзають только при—3° Р., но насыщенные ароматическими веществами, эти воды, оттаявши, остаются на нѣсколько дней мутными и наконецъ сами собою клеруются, отлагая значительный осадокъ, имѣющій запахъ того растенія, чрезъ которое перегоняли воду. Слитая вода съ этого осадка имѣеть слабый запахъ растенія, довольно пріятный, но скоро исчезающій. Вода померанцевыхъ цвѣтовъ остается чистою; однакоже при тщательномъ наблюденіи можно замѣтить безконечное множество маленькихъ частицъ, которыя плавають въ жидкости и, прилиная къ стѣнкамъ сосуда, образуютъ красноватый, нерастворимый налетъ.

Вода анисоваго сѣмени не измѣняется отъ холода и получаетъ вновь свои прежнія свойства, если, ее внести въ теплое мѣсто, ибо холодъ отдѣляетъ только летучее масло; сливши же сверху воду и вынувъ кристаллики, образовавшіеся отъ холода, замѣчаютъ, что вода потеряла свой прежній аромать.

Далѣе, ликерный фабрикантъ долженъ остерегаться выставлять ароматическіе воды и спирты на дневный свѣтъ и, особенно, не сохранять ихъ въ прозрачныхъ сосудахъ, ибо опытъ показалъ, что эти жидкости разлагаются отъ лучей свѣта.

Розовая вода.

Берутъ 5 фунтовъ свѣжихъ розъ, обрѣзываютъ чашечки, обрываютъ лепестки, наливають ихъ 20 фунтами воды, въ которой они мокутъ цѣлый день;

за тѣмъ перегоняють 10 фунтовъ и получаютъ такимъ образомъ *простую розовую воду*.

Для полученія *двойной розовой воды*, надобно простую розовую воду вновь перегнать чрезъ 5 ф. свѣжихъ розъ, прибавя немного воды, чтобы получить тоже количество дистиллята.

Вода померанцевыхъ цвѣтовъ.

Эта вода готовится такимъ образомъ, какъ и розовая. Въ торговлѣ встрѣчается тройная вода померанцевыхъ цвѣтовъ, которую готовятъ, перегоняя двойную чрезъ известное количество свѣжихъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Можно готовить эту воду еще изъ *Neroli* и воды, но такой продуктъ имѣетъ менѣе пріятный запахъ.

Точно также готовятъ душистыя воды изъ золототысячника, песопа, мелиссы, лаванды, шалфея, тиміана, перечной мяты, укропа и вообще изъ всѣхъ растеній, изъ которыхъ можно извлечь аромать изъ цвѣтовъ, листьевъ или верхушекъ ствола.

Ароматическія воды изъ сѣмянъ.—Дистиллируютъ 2 части анисоваго сѣмени съ 15 частями воды, перегоняя 4 части. Точно также поступаютъ, употребляя тмишное сѣмя, ангеличное, укропное, кишинецовое, мозжевеловыя ягоды и вообще всякое сѣмя и ягоду. Дистиллируя сѣмена, надобно растолочь ихъ сперва и настаивать въ теченіе 12 часовъ.

Малиновая вода.

Малиновую воду готовятъ изъ выжимокъ, остающихся послѣ добыванія малиноваго соку, пере-

гоняя эти выжимки съ небольшимъ количествомъ воды. Изъ 10 ф. этихъ выжимокъ можно получить около 10 квартъ крѣпкой малиновой воды.

Вишневая вода.

Ее перегоняютъ чрезъ раздавленные вишневья косточки. На 4 фунта послѣднихъ наливаютъ 24 кварты воды и выгоняютъ почти 15 квартъ жидкости.

Ароматическія воды изъ коры, дерева и т. п.

При добываніи ароматическихъ водъ изъ душистой коры корицы, каскариллы, розоваго дерева, изъ гвоздики и проч., размельчаютъ эти вещества и 2 части ихъ настаиваютъ въ 10 частяхъ воды, а потомъ выгоняютъ 8 частей.

Ванильная вода.

Разрѣзавъ 5 лотовъ лучшей ванили и добывши изъ нея посредствомъ спирта тинктуру, наливаютъ на ваниль 4 кружки воды и перегоняютъ въ ретортѣ 3 кружки. Для лучшаго сохраненія можно смѣшивать все эти воды съ небольшимъ количествомъ самого лучшаго очищеннаго спирту. Сберегаютъ ихъ въ стеклянной посудѣ, въ темномъ, прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

Добываніе ароматическихъ спиртовъ посредствомъ дистилляціи.

Они получаютъ, если дистиллировать алкоголь съ растительными или животными веществами, изъ которыхъ хотять извлечь ароматическія составныя части.

Спирты должны быть чисты и свѣтлы, имѣть ясный, характеристическій вкусъ и запахъ того вещества, которое было употреблено для ихъ приготовления. Ароматическіе спирты дѣлятся на два класса: *простые* и *двойные*. Для первыхъ берутъ только одно ароматическое вещество, и къ числу ихъ принадлежатъ: розовый спиртъ, спиртъ померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонный, коричневый, и проч.; второй классъ содержитъ тѣ спирты, для приготовления которыхъ употреблены были многія вещества, напр., мелесная вода, о-де-колонь, бальзамъ и проч., такіе спирты называются двойными. Мы хотимъ дать нѣсколько примѣровъ, которые могли бы служить типомъ для добыванія другихъ спиртовъ.

Простой спиртъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Берутъ 240 частей кожи свѣжихъ померанцевъ и 960 частей алкоголя въ 22° Б., настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ въ теченіе двухъ дней, приливаютъ 480 частей воды и перегоняютъ 960 частей. Такимъ же образомъ готовятъ лимонный, бергамотный и цедровый спиртъ.

Сиртъ ложечной травы.

Берутъ 720 частей свѣжихъ листьевъ ложечной травы, 480 частей алкоголя въ 22° Б. и перегоняютъ 400 частей.

Розмаринный.

Берутъ 120 частей свѣжихъ розмаринныхъ цвѣтовъ, 360 частей алкоголя въ 22° Б., настаиваютъ въ те-

пломъ мѣстѣ въ теченіе четырехъ дней, прибавляютъ 120 частей ароматической розмариновой воды и перегоняютъ наконецъ 300 частей ароматическаго розмаринаго спирта.

Такимъ же образомъ приготавливаютъ перечно-мятный, лавендуловый, мелисный спиртъ.

Р о з о в ы й.

Берутъ свѣжихъ розъ, у которыхъ обрѣзываютъ чашечки, такъ чтобы вышло 20 фунтовъ розовыхъ ленестковъ, наливаютъ 15 квартами алкоголя въ 22° Б., настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ въ теченіе одного дня и потомъ дистиллируютъ.

Теперь мы хотимъ представить нѣсколько примѣровъ для добыванія двойныхъ спиртовъ.

Б а л ь з а м ь.

Берутъ по 4 лота верхушекъ ангелики, пижмы, укропа, полыни, простой мяты, иссопа, тиміана, ромашки, майорану, египетскаго майорану, лавендулы, 26 кварта алкоголь въ 22° Б., настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ въ теченіе одного дня и наконецъ перегоняютъ 20 кварта.

Двойный мелисный спиртъ.

Берутъ 3 унціи толченой корицы, цѣлыхъ гвоздикъ столько же, по 3 унціи толченаго мускатнаго орѣха, кишнецу, сухой лимонной корки. Каждое вещество настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ въ теченіе трехъ дней, наливши 2 кварты алкоголя, и затѣмъ дистил-

лируютъ каждое отдѣльно, до тѣхъ поръ, пока продуктъ не станетъ имѣть слабый запахъ.

Затѣмъ дистиллируютъ точно такимъ же образомъ 3 унціи ангелики и по 3 унціи листьевъ и цвѣтовъ розмарина, майорана, песопа, тиміана, шалфея, каждое вещество отдѣльно, настоявши его сперва въ 2 квартахъ алкоголя въ 22° Б.

Потомъ гонятъ спиртъ чрезъ одни листья мелиссы, собранные въ маѣ, или въ сентябрѣ, но изъ первыхъ продуктъ выходитъ лучше.

Все эти спирты сохраняются въ бутылкахъ и, въ случаѣ надобности, смѣшиваются въ трехъ бочкахъ слѣдующимъ образомъ:

Бочка № 1 содержитъ спирты изъ сухихъ ароматическихкихъ веществъ, въ слѣдующей пропорціи:

Коричневаго	3 части
Гвоздичнаго	3 —
Мускатнаго	3 —
Анисоваго	2 —
Кишцецоваго	3 —
Лимоннаго	0,25—

Бочка № 2 содержитъ:

Ангеличнаго	10 частей
Розмариinnaго	6 —
Майорановаго	7 —
Песоинаго	8 —
Тиміановаго	7 —
Шалфейнаго	15,5 —

Бочка № 3 содержитъ дистиллятъ изъ мелиссныхъ листьевъ.

Устроивши такимъ образомъ, берутъ изъ бочки № 1 5 частей

№ 2..... 5 —

№ 3..... 5,5 —

Смѣшиваютъ все хорошо и прибавляютъ $\frac{1}{10}$ ключевой воды и $\frac{1}{12}$ бѣлаго толченаго сахару, затѣмъ перегоняютъ въ водяной банѣ $\frac{4}{5}$ всего количества.

О - д е - к о л о н ь .

Берутъ слѣдующія существенныя масла:

Бергамотное..... 3 унціи $\frac{3}{4}$ зол.

Лимонное..... " " —

Цедровое..... " " —

Розмаринное..... 1 $3\frac{3}{8}$ "

Померанц. цвѣт..... " " —

Лавендуловаго..... " " —

Коричневаго..... " " —

Двойн. мелн. спирту..... 5 кварта

Простаго розмарин.

спирту..... 3 кварталы

Алкоголя въ 36° Б..... 15

Существенныя масла распускаютъ въ алкоголь, прибавляютъ мелненькій и розмаринный спирты, ставятъ въ теплое мѣсто на 10 дней, дистиллируютъ въ водяной банѣ, перегоняя $\frac{4}{5}$ всего количества.

Можно сдѣлать о-де-колонь гораздо проще, распустивши существенныя масла въ спиртѣ въ 36° Б. и приливши 10 унцій розмариннаго спирта. Въ мѣсто дистилляціи, можно прибѣгнуть къ фильтрованію.

Ферстеръ представляетъ слѣдующій рецептъ для добыванія о-де-колони.

Въ 6 квартахъ спирту въ 82° Тр. распускаютъ.

2 лота..... Essentia aurantiorum,

2..... — bergamottae,

2.....	citri,
2.....	de limette,
2.....	de petits grains,
1.....	de cedro,
1.....	de cedrat,
1.....	de Portugal,
1.....	de Neroli,
$\frac{1}{2}$	rorismarini,
$\frac{1}{4}$	thymi.

Большую частью слѣдуютъ рецепту д—ра Отто:

Въ 200 квартахъ спирта въ 86° Тр. распускаютъ:

4 фунта.....лимоиного масла,

3.....бергамотн.

$\frac{5}{8}$померан. цвѣт.

$\frac{1}{2}$лавендулов.

$\frac{1}{4}$розмарин.

1 лотъ.....нашатырн. спирта.

Бергамотная вода.

Берутъ 8 квартахъ хорошей старой французской водки или 4 кварталы самаго лучшаго очищеннаго спирта и 4 кварталы чистой воды, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ унціи, или болѣе, настоящаго бергамотнаго масла, стертаго въ стеклянной ступкѣ съ лумномъ. Перегоняютъ въ водяной банѣ 6 квартахъ и получаютъ такимъ образомъ превосходную бергамотную воду, которая можетъ стоять 20 лѣтъ.

Венгерская вода.

Оригиналъ этой неоцѣненной воды написанъ золотыми буквами въ памятной книжкѣ Елизаветы, венгер-

ской королевы. Берутъ 3 части очищеннаго спирту, 2 части стеблей и цвѣтовъ розмарина и настаиваютъ въ тепломъ мѣстѣ, въ теченіе 50 часовъ, а затѣмъ перегоняютъ.

Французская венгерская вода готовится изъ спирту и розмариновыхъ цвѣтовъ, растущихъ въ большомъ изобиліи около Монпелье.

Очень хорошая венгерская вода готовится слѣдующимъ образомъ:

Берутъ 120 квартъ спирта и настаиваютъ имъ въ большомъ сосудѣ 6 большихъ пучковъ зеленого розмарина, 1 ф. лавендуловыхъ цвѣтовъ и 4 унціи настоящаго розмариннаго масла. Черезъ сутки начинаютъ дистиллировать, перегоняя 100 и ни въ какомъ случаѣ не болѣе 104 квартъ. Послѣ дистилляціи воду оставляютъ въ мѣдномъ сосудѣ на 4 недѣли.