

Екатерина АВДЕЕВА

*Поваренная книга русской опытной хозяйки*

# ЗАГОТОВКИ



РУССКАЯ КУХНЯ

Русская кухня

Екатерина Авдеева

**Поваренная книга русской  
опытной хозяйки. Заготовки**

«Крылов»

## **Авдеева Е. А.**

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Заготовки /  
Е. А. Авдеева — «Крылов», — (Русская кухня)

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню». В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин. Вы узнаете: • как готовить в домашних условиях спиртные напитки (водку, наливки, настойки, ликеры, пунши, жгонки и т. д.), напитки без спирта (квасы разных видов, разнообразные меды, охмеляющие напитки); • рецепты домашних заготовлений впрок: уксусов и маринадов; домашних колбас и домашних консервов; солений, квашений, сушений; варенья, мармеладов, желе и пастил; • также узнаете, как готовить домашние молочные продукты: творог, масло, сыры, варенец; • и еще вы познакомитесь с рецептами холодных блюд, салатов, гарниров и закусок к завтраку.

© Авдеева Е. А.

© Крылов

## Содержание

От издательства. Какие труды, такие и плоды	5
Отдел 1. Напитки без спирта	6
Русский квас (домашний)	6
Хлебный квас	7
Петербургский квас	8
Квас из солодовенного ржаного хлеба	9
Белый квас	10
Кислые щи	11
Сухарные кислые щи	12
Сидр	13
Водянка. (Хмельный напиток)	14
Розановка	15
Смородиновка (охмеляющий напиток)	16
Вишневка (домашнего приготовления)	17
Домашний мед	18
Сахарный мед домашнего приготовления	19
Клюквенный мед	20
Отдел 2. Спиртные напитки	21
Общие замечания	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

# **Екатерина Авдеева**

## **Поваренная книга русской опытной хозяйки. Заготовки**

### **От издательства. Какие труды, такие и плоды**

Как многие рассуждают – мол, все есть в магазинах, вот пусть там и хранится, когда понадобится, я зайду и куплю. Да только есть ли в тех же магазинах соленые грибочки, маринованные огурчики или варенье из крыжовника? Что-то есть, чего-то нет. Да только если и есть, оно там не то и не такое. Вкуса того нет – полного, насыщенного, будоражащего. А уж про экологичность продукта, про пользу от него здоровью и говорить не приходится. Состав на этикетке прочитаешь и вконец расстроишься. От одного только обилия пищевых добавок в депрессию впадешь. То ли дело свое, домашнее!

Вот, скажем, тот же квас. На магазинных полках стоят в рядок пластиковые бутылки с коричневой жидкостью внутри. Намешать сейчас можно, что угодно – химикатов полно, знай подбирай, заливай водой из-под крана да замешивай. Ну а польза какая от такого продукта? Да никакой, вред один. Другое дело самому квас сделать по правильному рецепту. И вкусно, и целебно, и за желудок никакого беспокойства. Или сидр изготовить, особенно если в саду яблок много и что с ними делать, не знаешь. Или кислые щи – нет, не те, которые суп, а те, что на Руси издревле употреблялись как напиток освежающий да опохмеляющий.

Или возьмем, к примеру, варенье. За вареньем тоже в магазин идти? А что они там намешают, вы можете сказать, какой ароматизатор, идентичный натуральному? Разве в чем-то можно быть уверенным? А когда сами делаете, то тут вы твердо знаете – что туда положили и что есть будете. Ну и за вкусовые качества никакого волнения.

Ну или, допустим, колбаса. Понятно, в продаже колбас полно всяких. И таких, и сяких, и эдаких. Но вот вы хоть раз попробуйте сделать свою колбасу, домашнюю. Делается это просто, времени отнимает немного (прочтете в книге рецепты, сами поймете). Можете быть уверенными – потом на заводские колбасы даже смотреть не станете.

Словом, по возможности питайтесь своим, своими руками приготовленным. А как это приготовить, рецепты заготовочные – в этой книге найдете. Екатерина Алексеевна Авдеева знала толк в заготовках продуктов, всю жизнь этим занималась, руку набивала. И спасибо ей огромное, что книгу об этом написала. Полезная книга.

## Отдел 1. Напитки без спирта

### Русский квас (домашний)

Взять 6 кг солода, 10 кг ржаной, 800 г пшеничной и 800 г гречневой муки. Сначала положить в кадку солод, смочить теплою водою, потом развести жидко кипятком, всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку, вымешать веслом, чтоб вышло густое тесто, дать посолодеть с час и влить еще кипятку столько, чтобы можно было мешать веслом свободно, положить немного соли и вымешать хорошенько. Когда вытопится печь, выложить тесто в корчаги, поставить в печь и оставить до следующего утра. На другой день, вынув корчаги из печи, залить кипятком и дать постоять часа два. Затем приготовить чистую кадку, ведер в 20, летом поставить в погребе, а зимою в кухне, выложить из корчаг тесто, развести холодною водою и оставить на сутки или более, но в продолжение этого времени вымешивать несколько раз веслом. Потом приготовить чистые бочонки, слить в них сквозь сито квас, не захватывая гущи. Взяв 3 стакана молодого квасу, подбить пшеничною мукою, положить 3 ложки хороших дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться, влить еще стакана 3 квасу и вымешать; когда поднимется, процедить сквозь сито, вылить в бочонки с квасом, положить в каждый бочонок распущенного сахара или красной патоки, или меду, и по пучку обваренной мяты; дав хорошо забродить квасу, спустить бочонки в лед. На гущу, оставшуюся после квасу, налить опять столько же воды и дать стоять двое суток, а потом слить в бочонки. Второй квас будет тоже порядочный.

## Хлебный квас

Взять по 2 кг крупного и мелкого солоду, и 2 кг ржаной муки. Все это нужно размять и, размешав как можно лучше руками, выложить в корчагу, которую наливают до верха кипятком, опять все хорошенько размешивают веселкою и тогда ставят в печь до другого дня. Надобно наблюдать только, чтобы смесь отнюдь не выкипела, а потому доливать ее водою. На другой день выкладывают все варево в кадку и заливают 3 ведрами<sup>1</sup> горячей воды. В этом виде оставляют ее на сутки в кухне, мешая как можно чаще. На третий день заваривают опару на 400 г пшеничной и на 400 г гречневой муки и прибавляют к смеси достаточное количество мяты, сваренной с 200 г красного меда или сахару, тогда выкладывают все в бочонок, очень крепко закупоривают и ставят в холодное место. Когда устоится, сливают осторожно квас в бутылки, которых выходит от 40; гущу, остающуюся в бочонке, снова наливают водою и выходит еще вполне порядочный квас, лучше вкусом и гораздо более здоровый, чем та грязно-кислая водица, которую лавочники имеют наглость называть квасом.

---

<sup>1</sup> Ведро – примерно 12,3 л

## Петербургский квас

Взять 8 кг ржаного московского солоду, 8 кг муки обдирной ржаной, 5 кг солоду ячного, 800 г сахару-песку, 2 кг солоду-дранцу, 2 кг муки гречневой, 800 г изюму, 800 г муки крупчатки, 2 стакана дрожжей и мяты. Свесить солода, сложить в квасную кадку, размешать веслом и, влив немного теплой воды, снова размешать и заварить кипящею водою так, чтобы тесто было умеренной густоты, покрыть холстом и оставить так более часа, потом размешать веслом, чтобы не было комков; если густо, развести немного водою и выложить в небольшие чугунные горшки, налить не очень полно сверх теста холодной воды и поставить в горячую печь на 10 часов; печь должна быть вытоплена как для хлебов и выдержана так, чтобы сусло сверху не сгорало и достаточно выпрело, потом вынуть чугуны из печи, залить полными теплою водою и когда отмокнет засохшее при краях чугуна сусло, слить его в кадку, развести сперва немного кипятком, а потом долить теплою водою так, чтобы было всего сусла до 140 бутылок<sup>2</sup> и дать отстояться; когда гуща осядет на низ, брать осторожно ковшом сверху квас и переливать в другую рядом стоящую такой же величины бочку. Между тем, приготовить закваску из 200 г муки пшеничной и 200 г гречневой, развести 2 стаканами дрожжей и суслом, поставить в теплое место на 6 часов, взять особо в обширную кастрюлю бутылок 5 сусла, поставить на огонь, а когда вскипит, опустить изюм и, прокипятив, снять с огня, всыпать сахар, положить мяту и покрыть крышкою; когда сахар распустится, процедить в разведенный в кадке квас, размешать, а когда квас простынет до теплоты парного молока, размешать поднявшуюся закваску из теста, разбить венчиком и развести. Процедить также в кадку, наблюдая, чтобы на сите теста ничего не осталось; тогда покрыть и оставить в теплом месте до тех пор, пока квас начнет закипать. Вымыть тщательно бутылки и, пересмотрев, опрокидывать горлышком вниз; приготовить чистое сито, лоханку или котел для цежения, пробки, и как только квас начнет забираться, т. е. когда белую пеною покроется в кадке, цедить сквозь сито в посудыны, а из посудыны разливать в бутылки не очень полно и закупоривать новыми сухими пробками; обвязать пробки бечевкой, чтобы не выскакивали. Когда все бутылки будут налиты, оставить их в теплом месте от 6 до 8 часов, дать квасу закиснуть, как быть должно (но не заквасить излишне, в противном случае разорвет бутылки), потом вынести в ледник и употреблять на другой день.

---

<sup>2</sup> Русская бутылка – 0,6 литра.



## **Квас из солодовенного ржаного хлеба**

В квасную квашню наливают 6 ведер кипятку, тотчас сыплют 2 меры ячного солоду, 2 меры крупного ржаного или дранцу, 8 кг мелкого и 3 меры ординарной муки или, чаще, равносильное количество остающихся от хлебопечения мучных комьев. Все это месить как хлебное тесто и затем тотчас сажают в крутой жар; для этого печка топится заблаговременно и гораздо сильнее того, как топят для хлебопечения. Закупорив заслонкою с тряпками плотно, дают этому солодовенному тесту сидеть в жару около 10 часов. По истечении этого времени вынимают опару из печи и поступают как с обыкновенным хлебным тестом, выделав из него 12 караваев. Эти караваи не все вдруг употребляются в квас, а кладутся по 2 на бочку, ведер в 35, таким порядком: на дно квасной бочки кладется прежде всего крест, потом решетка, именуемые колосниками; на эту решетку настилают солому и притискивают ее сверху другим крестом, чтобы она не поднималась вверх при наливании водою, изготовив все это, берут два каравае, ломают их мелко, кладут в бочку и наливают ушатом кипятку. В другом ушате с кипятком распаривают граммов 800 солоду (принимая в соображение огромность затора) и с выпаренною при этом мятою навар выливают в бочку, в которой уже есть накрошенный солодовенный хлеб, налитый ушатом кипятку. Часов 12 спустя после этого или смотря по тому, как скоро остынет кипяток в бочке, доливают ее до верха холодною водою и дают киснуть до того времени, когда квас делается надлежащей густоты. По всем расчетам оказалось, что квас из солодовенного хлеба есть самый дешевый и выгодный из всех квасов, какие у нас в России известны, и тем более, что в самую жаркую летнюю пору этот квас выдерживается на леднике 2-3 недели. В квас прибавляют сахар по вкусу.

## **Белый квас**

Самый простой и притом самый необходимый в домашнем хозяйстве – это белый квас, который употребляется для заправки борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготавливается он так: взять 4 кг ржаной муки, 400 г солоду, 400 г гречневой муки, смешать, смочить 3 литрами летней воды, размешать, обварить 3 литрами кипятку, через полчаса влить опять литров 6 кипятку и так раза три – четыре; когда волеется, таким образом, ведро кипятку, размешать, дать слегка остынуть, влить с полтора литра или немного более гущи из-под кваса, накрыть, поставить в довольно теплое место; на другой день развести квас отварною холодною водою, размешать, перенести в холодное место, дать устояться и употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 квасу. Когда квас израсходуется, около 3 литров оставшейся на дне гущи оставить для заправки следующего кваса.

## Кислые щи

Взять полпуда (8 кг) муки ржаной, 4 кг ржаного солоду, 800 г муки пшеничной и 800 г гречневой. Всыпав солод в кадку, смочить теплою водою, потом всыпать муку, вливать понемногу кипятка и вымешивать веслом. Нужно влить воды столько, чтобы раствор сделался довольно жидким. Между тем раскалить несколько камней докрасна, положить в кадку с тестом, летом вынести кадку в погреб, а зимою в холодный чулан, положить в затор немного соли, чтобы он не прокис, дать остынуть и развести холодною водою. Дав суслу устояться, слить в бочонок, потом взять еще сусла, подбить пшеничною мукою, положить чайную чашку дрожжей и, дав опаре взойти, процедить сквозь сито и вылить в бочонок. Когда кислые щи начнут бродить, поставить бочонок в лед или разлить в бутылки, хорошо закупорить и держать в холодном месте. Выходит сотня шампанских бутылок. В настоящее время кислые щи выходят из употребления.

## Сухарные кислые щи

Столочь 12 кг сухарей из черного ржаного хлеба и просеять их сквозь решето; потом взять солоду пшеничного и ячного по 12 литров и ржаного 25 л, гречневых круп 25 л, крупчатой муки 6 кг и разваренной пшенной каши 4,8 кг. Сперва высыпать в кадку толченые сухари и обдавать их горячею водою, но не кипятком, потом высыпать туда же все солода и, прибавляя горячей воды, вымешивать веслом всю смесь хорошенько. После того всыпать в кадку крупчатую муку и, положив кашу, все вместе смешать и сделать тесто; пока эта смесь будет в кадке солодеть, затопить печь и, когда она станет протапливаться, выложить из кадки тесто в корчаги, налить на них понемногу воды, поставить в печь и дать им там преть 3 часа; после этого корчаги вынуть из печи, находящуюся в них смесь выложить в кадку и тотчас отпаривать кипятком, отпарив и дав жидкости простоять часа три, слить ее в котел. Этого сусла достаточно на 120 бутылок. Наконец, положить в кадку 800 г толченого изюму, 200 г обваренной мяты и покрыть ее поплотнее; когда в сусле пена поднимется наверх, то ее и мяту снять, а сусло из кадки процедить сквозь салфетку в котел или ушат, прибавив туда 800 г сахару; потом разливать по бутылкам, которые, хорошенько закупорив пробками, завязать бечевками, оставить до тех пор, пока будет подниматься пена, а затем уже ставить бутылки в погреб, но не на лед, а на солому или доски, так как если кислые щи отхолодеют, то могут испортиться. На оставшуюся гущу налить 8 ведер холодной ручной воды и хорошенько вымешать; когда вода устоится, то слить ее в бочонок, куда положить мяту и оставшийся от кислых щей подквас; бочонок закупорить, замазать глиною и поставить в лед. Эти вторые кислые щи также будут хороши, если вся посуда и крышки будут чисты и без всякого «запаха».

## Сидр

Напиток этот делается из одних яблок, которые при этом годны всякие – кислые, сладкие и другие, лишь бы самое приготовление производилось со знанием дела; первое условие хорошего сидра – это совершенная зрелость яблок. Сняв с дерева, их кладут в сухом месте на солому под влиянием света, теплоты и некоторой влаги, чтобы они могли несколько завянуть и начать разлагаться; образующееся при этом сахарное вещество способствует лучшему вкусу сидра. Когда яблоки несколько завянут, то их толкут и выжимают из них сок. Если хотят сидр иметь лучшего качества, то воды при этом не прибавляют и мякоти, исключая тех случаев, когда яблоки слишком сухи. Получаемый сок из яблочных выжимок с прибавкой воды служит для приготовления сидра низшего качества. Яблочный сок вливают в бочонок и дают ему бродить, под влиянием необходимых для этого деятелей. Когда на поверхности жидкости появится гуща, то ее сцеживают, повторяя это до тех пор, пока она не перестанет подниматься. Сидр выделяется обыкновенно в конце года, но лучший бывает тот, который готовится весной, тогда он бывает гораздо крепче. Подобно виноградному вину, сидр, оставаясь долго в бочках, начинает бродить вторично; для отвращения этого бочки, в которых хотят его держать, обугливают и тогда он может сохраняться несколько лет. Когда первое брожение окончилось, то из бочек сидр разливают в бутылки, которые, из предосторожности, следует закупорить не прежде, как по прошествии нескольких дней; иначе, от накопления большого количества угольной кислоты, бутылки не выдержат и будут лопаться. В некоторых местностях в яблочный сок, во время его брожения, прибавляют разные вещества, в особенности имбирь, который делает сидр горячительным. Если же сидр выходит слишком бесцветным, то в него можно класть несколько жженого сахара, от чего он получает темноватый цвет. Когда же сидр получается мутным, тогда следует произвести в нем новое брожение, которое делается следующим образом: берут несколько яблок, толкут их и полученное тесто мешают с небольшим количеством сидра, вливают в бочку, а потом, когда жидкость перебродит, то переливают ее в другую бочку. Для поправления мутности сидра иногда прибавляют в него также свежих взбитых яиц.

Сидр можно получать проще. В бочку, бывшую с виноградным вином, кладут изрезанные в куски и высушенные в печи яблоки; от количества наливаемой в бочку воды зависит качество сидра: чем воды берут больше, тем напиток выходит слабее, и наоборот, чем больше кладут яблок, тем он получается крепче. Бочку наполняют яблоками и наливают до трех четвертей ее вместимости, после того кладут туда несколько свежих дрожжей, прибавляют сахар и оставляют жидкость бродить в течение нескольких дней, для чего бочку ставят в теплое место. Брожению не следует давать кончиться; иначе оно перейдет в уксусное и тогда сидр будет совершенно негоден для употребления, а потому прибавляют в бочку свежей воды. Спустя месяц полученный сидр разливают в бутылки, подсластив сахаром по вкусу, и завязывают пробки бечевкой. При выделывании сидра необходимо соображаться с состоянием погоды, потому что быстрое изменение температуры имеет влияние на брожение, которое, в таком случае, происходит очень неправильно. Помочь этому можно содержанием бочек с яблочным соком, во время брожения, в местах сухих и с постоянной температурой.

## **Водянка. (Хмельный напиток)**

Взять осторожно сорванные ягоды красной смородины или крыжовника, малины, клубники или черной смородины по 4 кг; также можно взять слив, вишен, брусники или яблок по 6 кг; налить на каждый из этих сортов особо в большой стеклянной посуде (бутыли) переваренною ручною водою ведро, прибавить туда 2 бутылки рому, коньяку, кизлярской водки или даже хорошо передвоенного<sup>3</sup> спирта, поставить бутылъ на солнце, покрыв горло ее, на случай непогоды, кожаную шапкой. Бутылъ эта должна стоять от 6 до 7 дней, пока все ягоды не поднимутся вверх и настой приметно не делается сочным. Тогда этот настой слить в другую бутылъ, поставить ее на неделю в лед или холодный погреб, чтобы отстоялся так называемый лагерь, а ягоды выбросить. Через неделю жидкость вновь отцедить в прежнюю бутылъ и заправить сахаром, полагая на каждые 4 бутылки сока 400 г сахара, а чтобы он удобно распустился, его следует потолочь и развести в том же соку, подогрев немного. После этого, смешав сироп с наливкой, опять бутылъ поставить на солнце на 3 дня, чтобы произошло брожение, после чего наливку вновь поставить на лед для отстоя на неделю и после того уже шипучка будет готова. Само собой разумеется, что к этому времени надобно приготовить чистые бутылки, пробки и смолу. Разлив жидкость в бутылки, закупоривать размоченными в кипятке пробками, завязывать их шнурком и осмолить, т. е. в растопленную смолу или сургуч окунуть головки бутылок. Бутылки поставить в погреб, в песок, и через месяц вкусное питье, вроде шипучей наливки, готово. Если напиток не будет так чист, как бы можно было ожидать, тогда надобно, при разливке в бутылки, профильтровать его через пропускную бумагу; для этого, и вообще для разливки, лейки или воронки нужно иметь не жестяные, но непременно стеклянные или каменные.

---

<sup>3</sup> Передваивать – перегонять водку, спирт еще раз.

## **Розановка**

Взять белого вина (сотерна) 5 бутылок и на это количество налить стакан столовой водки, настоять розами, которые переменять несколько раз, пока вино не примет розового запаха и не станет вязать на вкус; потом подцветить красною смородиною, которую нужно класть в вино, уже настоянное розами; на 5 бутылок надо тарелки три смородины, которую два раза переменить, чтобы цвет был хорош; затем наливку подсластить сахаром, подваривая ее немножко на плите.

## **Смородиновка (охмеляющий напиток)**

Ягоды смородины очистить от стебельков, надавить в чашке и тотчас пропустить сквозь сито. На 4 бутылки выжатого из смородины сока влить 2 бутылки воды, 2 бутылки хорошего вина и 2 кг сахара. Всю эту смесь влить в бутылку так, чтобы наполнить ее до самого горла, и поставить бутылку в умеренно-теплое место, чтобы произошло брожение; поднимающаяся при этом пена будет выбрасываться из горла бутылки и для содействия этому выбрасыванию надобно приливать попеременно воды или вина. Смотря по степени тепла, брожение оканчивается раньше или позже; брожение можно считать окончившимся, когда в жидкости мало уже пузырей отделяется, а слизистый части пены спокойно отлягут. Тогда чистую, светлую жидкость вытянуть из бутылки ливером, разлить в шампанские бутылки сколько можно полнее, тщательно закупорить пробкой, завязать проволокою, осмолить и лежа уложить на сохранение в погреб. Такая смородиновка в несколько месяцев становится похожей на шипучее шампанское вино (если брожение не было слишком перепущено) и сохраняет свое достоинство на несколько лет. Оставшиеся в бутылке мутные подонки процедить сквозь пропускную бумагу и это чистое вино, в котором брожение уже не происходит, разлить для употребления в обыкновенные бутылки.



## **Вишневка (домашнего приготовления)**

Этот вкусный и самый здоровый напиток готовится так: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный 4 железными обручами; вишни должны быть зрелые и чистые, без веточек и листьев; насыпать промытых вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места в бочонке оставалось не более как на 4 см или на 6. На вишни налить меду из ульев сырого и чистого, без всякой примеси муки (как обыкновенно продают его) и без воска, лучше, если он будет цвета белого, чем красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство; это можно заметить по верхнему ряду вишен: когда он начнет покрываться медом, то можно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через пробку прочною веревкой и весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения; бочонок этот поставить в холодное место или в погреб, но не на самый лед, а лучше зарыть его в землю или в песок и оставить его так на три месяца; в это время произойдет брожение (ферментация) и если бочонок не прочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии трех месяцев вишневка будет совершенно готова; тогда откупорить бочонок, перелить в бутылки, процеживая сквозь холстину, бутылки закупорить, крепко завязав бечевкой, и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленная вишневка может сохраняться несколько лет.

## Домашний мед

8 кг меду распустить в 4 ведрах воды, вылить в котел, поставить на огонь, положить 100 г хмелю, завязав в чистую холстину, по 8 г кардамону и фиалкового корня и дать кипеть небольшим ключом два часа. Когда мед будет готов, взять два стакана меду, простудить, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить три ложки дрожжей и дать опаре подняться. Мед слить в бочонок, а когда он остынет до теплоты парного молока, положить приголовок; дав забродить, отнести в холодное место, а потом спустить на лед, дать постоять недели две и тогда разлить в бутылки. Для придания меду золотистого цвета, взять 400 г сахара, смочить водою, поджечь докрасна и положить в мед.

## **Сахарный мед домашнего приготовления**

Распустить 4 кг сахарного песка в двух ведрах воды, вылить в медный, хорошо вылуженный котел, поставить на огонь и варить, снимая пену; потом, процедив, поставить в холодное место и дать стоять сутки, чтобы мед хорошо отстоялся. Через сутки слить в чистый котел, завязать в холстинку горсть хмелю, положить в мед и поставить котел на огонь; когда мед довольно уварится, положить 10 г фиалкового корня, крупно истолченного, 10 г кардамону и 5 г гвоздики, дать еще кипеть полчаса, потом вынуть хмель и влить мед в чистую кадочку. Взяв стакан сваренного меду, подбить ложкою пшеничной муки, положить две ложки дрожжей, дать подняться, а когда мед остынет до теплоты парного молока, положить приголовок. Дав меду забродить, слить в бочонок, поставить в холодное место, влить 15 г разваренного в воде желатина и, дав меду устояться, разлить в бутылки, положить в каждую бутылку по одной или по две изюминки, закупорить бутылки как можно крепче и завязать бечевкой.

## Клюквенный мед

8 кг меду распустить в четырех ведрах воды, вылить в котел и варить на легком огне, снимая пну. Завязав в холстинный мешочек 100 г хмелю, опустить в мед и дать ему кипеть с хмелем не более часу, потом хмель вынуть и положить в мед по 15 г кардамону и фиалкового корня. Когда мед хорошо уварится и не будет отзываться сырым медом, тогда слить его в кадочку. 25 литров клюквы истолочь в ступке, выложить в холстинный мешок, завязать, привесить на веревочке к потолку и подставить под мешок чистую посудину, чтобы в нее стекал сок. От сваренного меда отбавить два стакана, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить две ложки дрожжей и дать подняться; когда мед остынет до теплоты парного молока, слить в бочонок, влить в мед клюквенный сок, опустить приголовок, поставить в теплое место и, дав хорошо забродить, вынести в погреб; влить 60 миллилитров разваренного желатина, дать постоять неделю, а потом разлить в бутылки, плотно закупорив, обвязать тоненькою веревочкою и засмолить. Таким же образом можно варить мед из смородины, малины и вишен. Для придания меду игры, при сливании меда в бочонок, положить 400 г изюму, перебранного и вымытого. Можно варить мед из малины и других ягод, сахарный или из сахарной патоки. Если кто захочет иметь крепкий мед, то мешочек с хмелем оставить в меду в продолжение всего варения, а когда мед будет готов и его сольют в кадочку или бочонок, то мешок с хмелем выжать и полученный сок вылить в мед.

## Отдел 2. Спиртные напитки

### Общие замечания

Небольшие домашние кубы для приготовления спиртных напитков бывают двух родов: одни делаются на манер самовара с колпаком вместо крышки; другие в виде большого горшка с закраинами, на который надевают колпак. На куб, сделанный самоваром, надевается колпак в виде продолговатого шара, с рукавом или носом; сквозь колпак проходит самоварная труба, возвышаясь над колпаком сантиметров на 15; в нее кладут уголья; от колпака вкладывается в винтообразную трубу, вделанную в бассейне или в кадочке; концы трубы выходят наружу; один вверх, где вкладывается в него рукав от колпака, а другой на противоположной стороне бассейна, внизу, откуда вытекает перегоняемая жидкость. Куб вкладывается следующим образом: когда станут перегонять вино, настоящее травами или другими специями, влить в куб вино, не доливая пальца на два до краев, и выложить туда же траву. Потом надеть на куб или самовар колпак, соединить рукав колпака с трубой бассейна, замазать крутым ржаным тестом спай, где колпак соединяется с кубом, и спай у рукава колпака и трубы, а если кубок самоваром, то замазать и около трубы, в которую кладут уголья. В бадью или в бассейн налить холодной воды, а в самовар положить угольев. Кубы наподобие горшка обыкновенно вмазываются в печку. Когда куб нагреется и водка потечет, то сначала пойдет так называемый белок; в небольшом ведерном кубе его должно быть не более двух рюмок, а потом уже чистая водка. Белок нужно спустить в особую посудину, а под чистую водку подставить бутылку, вложив в нее воронку. Все искусство состоит в том, чтобы держать под кубком ровный жар и воду в бассейне почаше расхлаживать; спирт или водка должны течь медленно, тоненькою струей. Когда сойдет около 8 бутылок водки, остальное нужно спустить в отдельную посудину, потому что остальные 4 бутылки будут уже погон. По окончании перегонки первые 8 бутылок смешать вместе, а остальные 4 вылить в уксус или в куб при перегоне угольев, которыми очищалось вино. Лимонную и померанцевую водку готовят посредством перегонки из лимонной и померанцевой корки. На ведро вина взять корку с 10 свежих померанцев, тонко обрезанную, искрошить, положить в бутылку, залить вином, дать стоять неделю, потом перегонять и расстиропить. Сухой померанцевой корки кладут обыкновенно на ведро вина 400 г. Лимонная водка готовится так же, как померанцевая; взять свежей корки с 20 лимонов, нарезать, настоять и перегонять, а сухой лимонной корки взять 500 г на ведро вина. На ведро перегнанной водки взять 2 кг сахара, распустить в 4-х бутылках воды, сварить сироп, снимая пену, простудить, расстиропить водку и разлить в бутылки.

Наливки делаются из разных плодов и ягод, наливают их хлебным вином или столовою водкой пополам с виноградным вином. Хлебное вино нужно сначала очистить, чтобы не было в нем противного запаха, который заглушает аромат плодов и ягод; вино очищают разными способами, но вот два простых и удобных способа. Взять березовых углей, пережечь, сложить в корчагу, закрыть плотно, потом истолочь не очень мелко. Всыпав немного менее половины бочонка угольев, залить полный вином, поставить в теплом месте, дать стоять неделю, каждый день взбалтывая, потом слив вино, пропустить сквозь суконный кошель. Второй способ очистить вино следующей: взять щавель, когда листья и стволы его затвердели и к употреблению в пищу сделались уже негодными; набрав травы со стволами, щавель изрезать крупновато, насыпать половину бутылки или бочонка, залить обыкновенного водкой, поставить в теплое место или на солнце и дать стоять недели две, вино получит желтоватый цвет и запах французской водки.

Приготавливая дома водки, ликеры и наливки, кроме куба, нужно иметь несколько суконных кошелей для процеживания. Кошели делаются из толстого серого сукна, конусообразной фигуры, в виде сахарной головы. Обратив конусом вниз, пришить и четырем сторонам, в равном друг от друга расстоянии, 4 петельки, прикрепить к ним веревочки, сравнять и связать вверху все 4 веревочки вместе; вложить крестообразно 2 палочки, чтобы концы палочек пришлись против петелек, и повесить на потолок. Когда нужно будет пропускать водку, наливки или уксус, всыпать в котел пригоршни две толченых березовых углей, подставить под кошель посудину и налить его полно. Сначала потечет пропускаемая жидкость, скоро и будет мутная; продолжать подливать в кошель, чтобы он был полон, пока жидкость очистится и потечет тонкою струей; для узнания, совсем ли очистилась жидкость, налить в рюмочку и посмотреть на свет; если жидкость чиста, поставить под кошель чистую посудину и продолжать пропускать. Где нельзя достать водоочистительной машины, вышеупомянутым способом можно очищать воду; он даже превосходить водоочистительные машины.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.