

Иоганигсбергер М.

Аристократический буфет

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М11

М11 **М. И.**
Аристократический буфет / Иоганигсбергер М. – М.: Книга по Требованию, 2023. –
297 с.

ISBN 978-5-519-87248-5

ISBN 978-5-519-87248-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

видѣ изжоги (изгага), боли желудка, кровавой рвоты, трепетанія сердца и даже въ высшей степени бѣлой горячки служить наградой всѣмъ, пьющимъ водку въ излишествахъ. Но это все случается съ здоровыми. Возьмите же, что можетъ случиться съ тѣмъ, кто одержимъ неумѣренностью и въ тоже время страдаетъ какою нибудь болѣзнию.

Каждая изъ болѣзней требуетъ воздержанія въ пищѣ и питьѣ, а тѣмъ болѣе въ отношеніи къ спиртнымъ напиткамъ. Особенно спиртные напитки вредны людямъ, одержимымъ золотухою, геммороемъ, почечуемъ, венерическою болѣзнию и др. недугами.

Намъ нѣтъ необходимости говорить о вредномъ вліяніи спиртныхъ напитковъ на организмъ человѣка, но во всякомъ случаѣ нужно замѣтить, что вмѣстѣ съ болѣзнию измѣняется характеръ и темпераментъ человѣка, а съ тѣмъ направленіе мыслей и дѣла.

Мы до этого и не касаемся, хотя во всякомъ случаѣ нужно было упомянуть между прочимъ, что кромѣ болѣзни, на которую вліяютъ спиртные напитки, они также большое значеніе имѣютъ въ возрастѣ. Устраняя отъ себя все, что только относится къ гигиенѣ, мы желаемъ однакоже высказать, что если происходитъ какой вредъ отъ современныхъ напитковъ; то причиною томунынѣшнѣя очистка водокъ и примѣси, преобразующія изъ водокъ разнохарактерныя наливки, настойки, ликеры, ратафіи и другія роды спиртныхъ напитковъ.

Не обращая вниманія на человѣка по отпращиванію его потребности въ гигиеническомъ значеніи, мы считаемъ однакоже весьма важнымъ упомянуть, что кромѣ умѣ-

ренности, чистота приготовленія тѣхъ напитковъ, которые употребляются для питья, весьма важна, разбору чего и посвящаемъ свою книгу: что именно необходимо знать каждому изъ насъ, потребителей спиртныхъ напитковъ, что нужно для успѣха погребщика, буфетчика, винодѣла, содержателя питейнаго заведенія, трактира и др. торговцевъ напитками. Мы постараемся изложить въ нашей книгѣ и обнаружить то зло, которое вкралось въ массу торговцевъ разными напитками и развиваетъ ядъ между его потребителями.

Прежде всего мы считаемъ нужнымъ заявить предъ читателями, что вино, водка и пиво—напитокъ спиртнаго свойства по содержанію въ нихъ большого или меньшаго количества алкоголя. Тотъ, кто пьетъ пиво, тотъ пьетъ водку, ослабленную большимъ количествомъ постороннихъ квасообразныхъ примѣсей, удаляющихъ запахъ алкоголя и вмѣстѣ съ тѣмъ отуманивающихъ голову или вредящихъ мозгу дѣйствіемъ содержащагося въ пивѣ хмѣля.

Точно такое же вліяніе можетъ быть послѣ употребленія портера и другихъ напитковъ.

Виноградныя вина, по свойствамъ своимъ, обнаруживаютъ тоже вліяніе охмѣленія головы, то есть свойство алкоголя точно также оказываетъ свое дѣйствіе на мозгъ. Но нужно замѣтить, что дѣйствіе виноградныхъ винъ благороднѣе, чѣмъ дѣйствіе водки, по содержанію въ виноградномъ винѣ, кромѣ алкоголя, эфировъ, красильныхъ и другихъ веществъ и наконецъ воды.

Простая же, такъ называемая очищенная водка, представляетъ собою соединеніе алкоголя и воды въ раз-

личныхъ пропорціяхъ, предназначаемая для употребленія какъ спиртный напитокъ. Если эту водку подкрасить, подбавить, до сладкаго вкуса, сахару, придать ей запахъ и вкусъ ягодъ; то водка эта получаетъ названіе настойки, ликера, наливки или ратафіи. Ниже мы передадимъ всѣ способы приготовленія.

Бромъ того должны замѣтить, что есть такого рода винодѣлатели въ Россіи, разумѣется тайные, которыхъ цѣль удовлетворять незатейливому и неразборчивому вкусу потребителей вина изъ простыхъ водокъ и винограднаго сока составами, носящими названіе виноградныхъ винъ.

Эти суррогаты не только во многомъ вполне могутъ обмануть вкусомъ, запахомъ и цвѣтомъ наше зрѣніе, вкусъ и обоняніе, но испортить нашъ организмъ тѣми веществами, которыя замаскировываютъ этотъ, справедливо сказать, дешевый напитокъ. Мы въ своемъ мѣстѣ успѣемъ передать, чѣмъ наполнены эти шести и семи-гривенныя бутылки, носящія названіе Сантуринскаго, Лиссабонскаго, Хереса, Дрей-Мадеры и проч.

Теперь обратимся къ водкѣ.

Мы уже имѣли случай передать читателю, что водка есть смѣсь воды съ алкоголемъ, пропорція которой отъ 38, 39 и до 41° по Траллесу *.

* Особого рода алкометру, носящему названіе отъ имени изобрѣтателя и принятаго въ Россіи. Алкометръ представляетъ собою поплавокъ, опускаемый въ водку для узнаванія степени плотности жидкости, а слѣдовательно смѣси воды и спирта, другими словами: — степень крѣпости водки.

Въ наше время, когда наука оправдывается практическими приложеніями, а практика теоретическими доказательствами, весьма легко понять, что нужно жить и умомъ и трудами, слѣдовательно не забывать, что мало одной науки для жизни и что практика безъ науки ходитъ ощупью.

Вслѣдствіе этихъ аксіомъ мы выскажемъ нѣсколько словъ объ алкоголѣ, что должно знать не одному винокуру, но и каждому изъ насъ.

А л к о г о л ь.

Алкоголь въ смыслѣ его вліянія на организмъ животныхъ былъ открытъ Арабами. Исторія весьма неясно говоритъ объ этомъ обстоятельстве, хотя и передаетъ въ видѣ анекдота, что первое испытаніе на организмъ сдѣлалъ козелъ, наѣвшись виноградныхъ ягодъ. Самое названіе алкоголь уже Арабское. Но это въ сторону, а пойдемъ далѣе.

Значеніе алкоголя въ водкѣ и винахъ очень понятно изъ вышеизложеннаго, но алкоголя никогда нельзя встрѣтить въ природѣ готовымъ. Онъ всегда преобразуется изъ тѣхъ растительныхъ продуктовъ, которые изобилуютъ сахаромъ при дѣйствіи на него фермента. Впрочемъ, кромѣ веществъ, содержащихъ сахаръ, всѣ вещества, содержащія крахмалъ, могутъ дать алкоголь чрезъ приведеніе этого крахмала въ сахаръ.

Алкоголь состоитъ изъ 52,659 углерода, 12,896 водорода и 34,445 кислорода и соединяется съ водою во всякой пропорціи.

Когда водка получается чрезъ перегонку вина хлѣбныхъ растений, плодовъ и прочаго, то она имѣетъ пріятный особенный вкусъ; напротивъ та водка, которая готовится посредствомъ смѣшиванія воды съ алкоголемъ въ извѣстной пропорціи, то та водка обладаетъ грубымъ жгучимъ вкусомъ.

Не смотря на качественное неудобство, приготовленіе такой водки прямо чрезъ смѣшиваніе принято повсюду по тѣмъ причинамъ, что спиртъ выгоднѣе доставлять на мѣсто, при соблюденіи транспортныхъ расчетовъ. Потребно меньшее число бочекъ противъ того, какое нужно для разлитой водки; а между тѣмъ и сохраненіе спирта требуетъ мѣньшаго объема подвала. Вотъ причины, которыми пользуются заводчики, доставляя погребщикамъ спиртъ; погребщики этотъ спиртъ сами разсыропливаютъ водою и такая разсыропка называется редукціей спирта.

Нужно замѣтить, что тотъ, кто совершенно не знакомъ съ винокурениемъ, никогда не въ состояніи имѣть полного знакомства съ напиткомъ, хотя очень изрядно его употребляетъ. Мы считаемъ себя въ правѣ прежде, чѣмъ объяснить все прочее, относящееся до буфета, изложить въ краткихъ словахъ устройство винокуренаго завода и винокуренной операціи въ формѣ легкаго проекта, какъ, изъ чего и чѣмъ дѣлаютъ водку или какими средствами получаютъ алкоголь, чтобы читатель могъ наглядно понять, что онъ пьетъ, и о той великой силѣ природы, которая простому хлѣбному зерну придаетъ свойство громадной, разнообразной химической дѣятельности въ пользу человѣка.

1. Теорія броженія.

Сложныя органическія тѣла могутъ различнымъ образомъ разлагать, смѣшивать, измѣнять отдѣльныя свои части. Такой процессъ разложенія называется *броженіемъ*. Оно происходитъ не во всѣхъ органическихъ веществахъ, а только въ тѣхъ, атомы которыхъ, — т. е. недѣлимые частички, разнообразны, атдѣльныя части этихъ веществъ имѣютъ относительно меньшее сродство (aominität) одна съ другою. Разложительный процессъ броженія отличается отъ другихъ химическихъ явленій существенно характеристичными свойствами. Онъ не возможенъ тамъ, гдѣ нѣтъ теплоты и кислорода или водорода и гдѣ эти послѣдніе не могутъ дѣйствовать на извѣстныя тѣла. Броженіе никогда не происходитъ быстро или вдругъ, а постепенно; а потому нужно извѣстное время для полного его окончанія. Это объясняется тѣмъ, что причины его не могутъ дѣйствовать разомъ на всѣ части органическаго вещества, но сначала обнимаютъ только нѣкоторыя изъ нихъ; потомъ послѣдовательно процессъ броженія распространяется далѣе; атомы, прежде другихъ пришедшія въ броженіе, приходятъ въ движеніе, которое сообщается сосѣднимъ атомамъ и нарушаетъ ихъ химическое равновѣсіе, — и это продолжающееся движеніе, обусловливающее другія соединенія приведенныхъ въ него тѣлъ, есть то, что разумѣется подъ общимъ именемъ броженія. Продукты броженія совершенно неоднородны и не похожи на продукты тѣла, изъ предѣловъ которыхъ они произошли. Правда, вещества

состоятъ изъ тѣхъ же атомовъ, которые были и до процесса броженія, но находятся въ совершенно измѣненномъ состояніи. Замѣчательно, что многія органическія вещества могутъ приходить въ броженіе только въ томъ случаѣ, когда приходитъ въ соприкосновеніе съ ними ферментъ или дрожжи (закваска). Ферментъ есть вещество самоприведенное въ броженіе или такое, составныя части котораго находятся въ процессѣ измѣненія (растворенія) или осѣданія, — или онъ (ферментъ) есть и тѣло, которое, при обыкновенныхъ условіяхъ, легче всѣхъ другихъ тѣлъ приводится въ броженіе и потомъ можетъ переносить оное на другія соприкосновенныя съ нимъ вещества. Въ примѣръ перваго можно указать на дрожжи, — въ примѣръ послѣдняго — на клеверъ, студень, сыръ, яичный бѣлокъ, мясо, кровяную воду, фибринъ, мочу и пр. Прежде броженіе считали чисто электрическимъ процессомъ, только происходящее при этомъ развитіе электричества, безъ сомнѣнія, есть не причина, а дѣйствіе химическаго процесса.

Обыкновенно различаютъ три рода броженія, винное, кислое и гнилое. Къ первому относится процессъ разложенія сахаристыхъ веществъ въ алкоголь и углекислоту, второй содержитъ въ себѣ такъ называемое образованіе уксуса, третій — актъ гніенія всѣхъ сложныхъ организмовъ. Въ каждомъ веществѣ могутъ происходить всѣ три рода броженія и только въ нѣкоторыхъ два или одно. Но наука не объясняетъ такого раздѣленія. Она знаетъ только одинъ родъ броженія, который проявляется только въ разнаго рода дѣйствіяхъ, именно въ превращеніи крахмала въ сахаръ въ созрѣломъ хлѣ-

бѣ, въ превращеніи вина въ уксусъ, или въ гніеніи животныхъ тѣлъ.

Особенно важно винное или спиртное броженіе, такъ какъ оно составляетъ основаніе приготовленія вина, пивоваренія и вивокуренія. Здѣсь процессъ разложенія состоитъ въ томъ, что сахаръ превращается въ винный спиртъ и углекислоту. При этомъ должно замѣтить, что не всѣ роды сахара могутъ подвергаться этому процессу, но преимущественно сахаръ изъ растений. Кромѣ сахара, способнаго къ броженію, винное броженіе требуетъ еще теплоты отъ 15—25° Р., воды и фермента.

Лучшимъ ферментомъ признаются дрожжи. Это есть зернисто-слизистое вещество, которое пристаётъ въ бродящихъ жидкостяхъ къ сосуду сверху или снизу, — оно желтоватаго цвѣта и горько на вкусъ. Навѣйшія изслѣдованія показали, что оно составляетъ родъ растений, стоящихъ на самой низкой ступени органическаго развитія — грибъ. Дрожжи пивныя (верхнія и нижнія дрожжи) и водочныя суть общеупотребительные ферменты.

2. Теорія дестилляціи.

Всѣ вѣсомыя тѣла по вліянію, какое имѣетъ на нихъ теплородъ, можно раздѣлить на удобо-плавимыя и неплаvimыя? Большая часть послѣднихъ отъ давленія теплорода изъ твердаго состоянія переходитъ въ жидкое и изъ жидкаго въ газообразное или эластически — жидкое. Такъ какъ теперь тѣла могутъ переходить въ два послѣднія состоянія, преимущественно только отъ

увеличенія теплоты; то изъ этого слѣдуетъ, что уменьшеніе оной должно опять приводить ихъ въ прежнее состояніе. Вода, разогрѣтая до 80° R. или 100° C., переходитъ въ пары, — и эти пары, если они подвергаются среднему охлажденію, какъ напр. въ холодильной трубкѣ, передаютъ свой теплородъ окружающимъ ихъ тѣламъ и снова обращаются въ жидкое состояніе; большее уменьшеніе теплорода, доводящее температуру до 0° , превратитъ ихъ въ твердое состояніе или въ ледъ.

Извѣстно, что жидкости расширяются отъ дѣйствія теплорода. Это расширеніе начинается съ тѣхъ частицъ, которымъ теплота сообщается прежде, и когда онѣ достигаютъ большей легкости, то поднимаются вверхъ и выходятъ на поверхность жидкости, между тѣмъ, какъ холодныя частицы опускаются внизъ. Когда жидкость нагрѣта до извѣстной степени, то температура не увеличивается; но части, которыя ближе всѣхъ къ дѣйствию теплоты, разлетаются въ пузырькахъ на поверхности жидкости и разрѣшаются въ пары. Эта операція называется кипѣніемъ. Разряженные такимъ образомъ и приведенныя въ состояніе паровъ тѣла принимаютъ свое жидкое состояніе снова, если приходятъ въ соприкосновеніе съ холодными тѣлами, которымъ онѣ могутъ сообщить свою излишнюю теплоту; въ этомъ заключается вся теорія дестилляціи.

Градусъ кипѣнія жидкостей часто измѣняется, напр. при давленіи 0,76 атмосферы дестиллиръ. и кипятъ:

вода при	100°
алкоголь при	77°
сѣрный эфиръ при. . . .	36°

Извѣстно, что воздухъ дѣйствуетъ съ одинаковою силою на всѣ тѣла, вѣсъ которыхъ равенъ 1—095 кубич. метр. воды или 76 сантиметрамъ ртути, отсюда и выводится слѣдствіе, что чѣмъ меньше будетъ давленіе воздуха, тѣмъ большую плотность приобрѣтутъ перегоняемыя жидкости.

Однако, кажется, по другому опыту, что при такомъ методѣ не дѣлается никакого сбереженія въ матеріалѣ для горѣнія; ибо скрытая теплота пара, которая готовится въ пустомъ мѣстѣ — гораздо значительнѣе теплоты пара, которая возвышается при обыкновенномъ методѣ. Не смотря на то, неизвѣстно еще, что, если допустить быстрый выходъ теплоты, то перегонка совершится быстрѣе; ибо эта теплота производитъ, если бы она находилась въ покоѣ, такое же барометрическое давленіе на дистиллированную жидкость, которое называется напряженіемъ или силою этого давленія, находится въ одинаковомъ отношеніи съ температурою. Напряженіе воды при 20 находится въ одинаковомъ вѣсѣ съ—2—3 атмосферами.

Дистиллированіе можемъ быть примѣнено къ одному или многимъ тѣламъ, чтобъ образовать различныя новыя или чтобъ въ одну матерію различныя превратить.— Это сдѣлается яснымъ изъ слѣдующаго примѣра:

1) Перегонка воды, терпентиннаго масла есть примѣръ перваго рода

2) Перегонка вина, водки, ароматическихъ жидкостей —примѣръ 2-го рода.

Операція въ послѣднемъ случаѣ имѣетъ цѣль жидкости болѣе летучія отдѣлить отъ менѣе летучихъ, если при дистиллированіи вина алкоголь придетъ въ ки-