

Фролов Е.И

Квасовар
Боярский квас

Москва
«Книга по Требованию»

УДК 004
ББК 92
Е11

Е11 **Е.И Ф.**
Квасовар: Боярский квас / Фролов Е.И – М.: Книга по Требованию, 2023. – 136 с.

ISBN 978-5-521-28738-3

ISBN 978-5-521-28738-3

© 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.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Квасы домашняго приготовленія.

1. Американскій квасъ.

Собравъ яблоки одного сорта, разложить ихъ на солому въ сухомъ мѣстѣ, на солнцѣ, дать имъ полежать нѣсколько дней; отбросить гнилые и сырые прочь, хорошіе же столочь, положить въ чистую бочку и дать бродить отъ 1-хъ до 3-хъ сутокъ, смотря по теплотѣ погоды. Давъ яблокамъ хорошенько перебродить, выжать изъ нихъ сокъ подъ прессомъ (который долженъ быть совершенно чистъ). Затѣмъ взять бочку, которая была-бы чиста и безъ запаха плѣсени, и налить въ нее 1 ведро яблочнаго, отстоявшагося и перебродившаго, сока; тогда, взявъ сѣрную свѣтильню, зажечь ее въ бочкѣ и какъ только она наполнится сѣрнымъ дымомъ, покачать и наполнить квасомъ; затѣмъ закупорить и поставить на погребъ.

Въ выжатый яблочный сокъ надо прибавить по вкусу воды (самой чистой), потому что не разведенный онъ очень крѣпокъ.

2. Барбарисный квасъ.

Барбарисный квасъ готовится точно какъ же, какъ и изъ моропки, съ тою только разницею, что барбарису не нужно насыпать полную бутылъ, такъ какъ онъ будетъ очень крѣпокъ; довольно насыпать ее половинку (см. № 19).

3. Боярскій квасъ.

Берется 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго, также молотаго, 10 фун. пшеничной 2-го сорта и 2 фун. гречневой муки; смѣшавъ все это вмѣстѣ, высыпать въ 2 чугуна

и развести теплой водою, растеревъ, чтобы не было комковъ; потомъ налить въ каждый чугунокъ по 2 ведра воды и поставить послѣ хлѣбовъ въ печь на 1 сутки; вынувши чугуны изъ печки, тѣсто выложить въ кадку и развести (зимой тепловатой, а лѣтомъ холодной), 6 или 7-ю ведрами воды, кто какой квасъ любить, жиже или гуще. Затѣмъ приготовить опару изъ 3-хъ ф. пшеничной и 2 ф. гречневой муки и 3-хъ стакановъ хорошихъ дрожжей, развести ихъ водою, чтобы было жидкое тѣсто и, давъ подняться, вылить въ бочку, въ которую слить устоявшійся квасъ и хорошенько вымѣшать, чтобы не осталось комковъ. Закрывать бочку втулкою, дать постоять часовъ 20 и тогда всыпать мелкаго сахару фунта 2; размѣшать, разлить въ бутылки, завязать шнуркомъ, засмолить и держать зимою на погребѣ, а лѣтомъ на льду.

4. Бѣлый квасъ.

Взявъ 1 четверикъ гречневой, $\frac{1}{2}$ четверика ситной ржаной и четверку пшеничной муки, ржаного и ячменнаго солоду по 1 четверику. Все это перемѣшать и, закрывъ кипяткомъ, вымѣшать хорошенько весломъ, чтобы не было комьевъ (мѣшать почаще въ продолженіи 3-хъ часовъ). Потомъ, наливъ въ кадку ведеръ 5—6 кипятку, опять вымѣшать, запустить квасной гущей, положить мяты, дать выбродить и, когда квасъ устоится, разлить въ бутылки и поставить на погребъ.

5. Баварскій квасъ.

Надо взять 8 фун. ржаной муки и 4 фун. муки изъ исландскаго моху; перемѣшавъ всю муку вмѣстѣ, испечь изъ нея 2 прѣсныхъ хлѣба; разломить эти хлѣбы на мелкіе кусочки, положить ихъ въ кадку, наливъ въ нея 2 ведра кипятку, накрыть холстомъ и дать постоять нѣсколько дней, не трогая бочку; дней черезъ 5—6 квасъ можно будетъ употреблять. Этотъ квасъ очень здоровый.

Чтобы добыть муки изъ моху, поступаютъ такъ: для этого нужно имѣть 2 кадки или бочки съ отверстіемъ въ днѣ, для

выпускания воды, которое затыкается гвоздемъ. На середину кладется крестъ, на который настиляется рѣшетка изъ связанныхъ лучинъ. Насыпавъ утромъ въ кадку мохъ, надо налить его холодной водой и оставить такъ до вечера; вечеромъ выпустивъ воду изъ кадки и, выжавъ мохъ, переложить его въ другую кадку (въ которую надо раньше налить воды), оставить его такъ до утра; на утро, сливъ воду и выжавъ мохъ, положить его въ сухую кадку, а часа черезъ два высыпать на печку, чтобы онъ обсохъ; послѣ же полудня насыпать его въ печку и оставить тамъ до утра, помѣшавъ раза два вечеромъ. Когда мохъ высохнетъ, то его нужно столочь въ ступѣ, но чтобы не потерять ничего при толченіи, ступку нужно накрыть холстомъ, оставивъ отверстіе только для пестика; когда мохъ будетъ столченъ, то его нужно просѣять сквозь рѣшето и тогда мука готова къ употребленію.

6. Брусничный квасъ.

Брусничный квасъ употребляется больше всѣхъ другихъ, потому что этотъ продуктъ не дорогой и брусники всюду можно найти. Дѣлаютъ его такъ же, какъ и всѣ ягодные квасы, и онъ тѣмъ хорошъ, что спивается не скоро и можетъ простоять цѣлый годъ, только аккуратно нужно его доливать. (См. другіе ягодные квасы).

7. Верховой квасъ.

Для этого кваса нужно 3 сорта солода: дранецъ, мелкій и ячменный. Взять по 1-му гарнцу каждого солода и 2 гарнца ржаной муки, положить все это въ чугуны или горшокъ и налить туда кипятку столько, чтобы можно было замѣсить тѣсто самое густое; закрыть горшокъ и поставить въ жаркую печку, какъ для хлѣбовъ, дать стоять 18 часовъ. Потомъ это тѣсто выложить въ кадку, развести кипяткомъ, котораго нужно взять столько, сколько взято на заваръ тѣста, размѣшать хорошенько весломъ и положить немного мяты; накрыть и оставить. Черезъ сутки взять $\frac{1}{2}$ фун. патоки, по $\frac{1}{4}$ фун. пшеничной и грече-

вой муки, стаканъ дрожжей, размѣшать все вмѣстѣ и, выливъ въ кадку, дать немного постоять, хоть 1 часъ; потомъ, по немногу, лить холодной воды. Если на это количество солода и муки взята кадка въ 10 ведеръ, то ее нужно долить въ двое сутокъ до краевъ, всякій разъ при доливаньи надо хорошенъко размѣшивать и закрывать кадку. Въ такомъ видѣ кадкѣ надо дать постоять сутки, чтобы гуща, которая поднимется, опустилась на дно. Когда вся гуща опустится и квасъ сдѣлается чистый, тогда его надо попробовать, и если онъ недостаточно кисель, то дать постоять еще до желаемой кислоты, а потомъ употреблять.

8. Вишневый квасъ.

Вишневый квасъ дѣлается такъ же, какъ квасъ изъ морошки и изъ малины. Прежде чѣмъ вишни насыпать въ боченокъ, нужно оборвать всѣ стебельки, чтобы сокъ изъ вишни могъ выйти скорѣе; иначе онъ долго не дадутъ сока. Сахаръ кладется при питьѣ. (См. № 19 и 21).

9. Густой квасъ.

Сдѣлавъ тѣсто изъ $2\frac{1}{4}$ пудовъ ячменной и 30 фун. ржаной муки, 1 пуда ячменного солода и 30 фун. ржаныхъ сухарей, перемѣшать все хорошенъко, чтобы было не особенно густо, а потомъ поставить въ печку часовъ на 6. Вынувъ изъ печи, положить тѣсто въ заторный чанъ, прибавивъ туда 5 фун. мелкаго солоду, завареннаго кипяткомъ и, перемѣшавъ хорошенъко, налить водой, чтобы образовалось 12 ведеръ квасу, которому дать устояться въ продолженіе ночи; утромъ влить 1 стаканъ дрожжей, дать часовъ 5 простоять въ кухнѣ, а затѣмъ вынести бочку въ ледникъ. На 3-й день квасъ разлить въ кувшины или бутылки.

10. Душистый квасъ.

Затереть тѣсто изъ 1 гарнца солодовой, 15-ти фунтовъ ржаной и 1 фунта пшеничной муки горячей водою; поставить

въ печку до вечера, чтобы упрѣло; вынувъ его изъ печи, положить въ кадку, налить ведеръ 5 холодной воды, размѣшать, чтобы не было комковъ, и когда отстоится—слить осторожно въ боченокъ, между тѣмъ приготовить опару: наливъ 3 бутылки теплой воды, насыпать въ нее $\frac{1}{2}$ фун. пшеничной муки и, наливъ стаканъ дрожжей, замѣсить тѣсто; когда опара поднимется, развести ее квасомъ и вылить въ боченокъ. Потомъ взять $\frac{1}{4}$ фун. мяты, хорошенько прокипятить и такъ же вылить въ боченокъ, который закупорить и оставить на ночь въ кухнѣ, а утромъ вынести на погребъ и разлить въ бутылки.

11. Екатерининскій квасъ.

Всыпать въ кадку ржаного и ячменнаго солоду по 1 четверику, залить его кипяткомъ, чтобы онъ только взмокъ; положить туда горсть соли и, перемѣшавши все хорошенько, дать постоять хоть 1 часъ. Потомъ положить тѣсто въ чугуны, поставить въ печь и, давъ упрѣть солоду, положить его въ чанъ; развести водою, но не особенно жидко; потомъ положить въ спускникъ, наливъ его горячей водою; черезъ 2 часа спустить сусло. Когда остынетъ, тогда положить въ него немного мяты и 3 столовыхъ ложки дрожжей; чанъ закрыть покрѣпче. Когда покажется пѣна, надо его мѣшать какъ можно чаще и, не давъ ему перекиснуть, слить въ бочку, въ которую положить еще $\frac{1}{2}$ фун. мяты. Закупорить втулку и поставить на ледъ.

12. Жидкій бѣлый квасъ.

Облить кипяткомъ 2 пуда ржаной, 1 пудъ пшеничной и 1 пудъ гречневой муки, 20 фун. ржаного солода и 10 фун. ячменнаго (сушеннаго на воздухѣ). Перемѣсивъ все это въ тѣсто, оставить его въ такомъ видѣ часовъ на 5, потомъ разбавить 10 ведрами кипятку, разбивая хорошо всѣ комья. Когда остынетъ, влить туда 1 стаканъ дрожжей, а черезъ три часа вынести на ледъ.

13. Инбирный квасъ.

На 10 бутылокъ воды берется 3 корешка мелко наръзан-наго инбиря, 1 фун. темной патоки, 1 наръзанный ломтями лимонъ безъ зеренъ; все это хорошенько прокипятить разъ 5—6; когда остынетъ до теплоты парного молока, то положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки дрожжей, хорошенько размѣшать, накрыть салфеткой и оставить бродить въ теплой комнатѣ. Когда лимонъ поднимется на верхъ, тогда разлить квасъ въ бутылки, засмо-лить и поставить на погребъ; дней черезъ 6, если покажется въ немъ игра, его можно употреблять.

14. Историческій квасъ.

Наливъ въ кадку около ведра холодной воды, всыпать туда 4 фун. солодовой муки, размѣшать и прибавить ржаной муки около 1 пуда, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто, которое нужно продержать въ комнатной температурѣ 10 часовъ; на примѣръ: если его замѣсить часовъ въ 9-ть вечера, то къ 7-ми часамъ утра нужно истопить печь и приготовить ведеръ 4—5 кипятку, которымъ развести тѣсто, разлить его въ муравленные горшки и поставить въ печьку на 1 сутки; но нужно посматривать, чтобы оно не ушло изъ горшковъ; въ случаѣ-же, если оно начнетъ уходить, то надо поставить въ печь чугуна 2 съ холодной водой. По прошествіи 12 часовъ горшки вынуть осторожно, не болтая ихъ, долить кипяткомъ и опять поставить на 12 часовъ въ печьку; между тѣмъ пригото-вить корыто съ небольшимъ отверстіемъ по срединѣ, на ко-торое положить лучинки и сверху послать соломы, которую накрыть толстой холстиной. Вынувъ изъ печки горшки съ тѣс-томъ, дать имъ постоять часа 2 и осторожно слить въ ко-рыто сусло, чтобы оно стекало въ кадку, поставленную подъ корыто; а потомъ можно положить и гущу, чтобы дать стечь и остальной жидкости; пока сусло будетъ стекать, приготовить пучокъ мяты, пучокъ рябиновыхъ ягодъ и пучокъ вѣтокъ черной смородины, вдвое больше пучка рябины (можно поло-

жить хмѣля кто любитъ), положить въ кастрюлю, налить сусломъ и дать вскипѣть. Потомъ приготовить боченокъ, въ который слить все сусло и положить отъ 1—3-хъ ложекъ хлѣбной закваски, которую приготовить раньше и дать ей подняться. Зимой боченокъ съ квасомъ надо продержать въ кухнѣ часовъ 7, а лѣтомъ на погребѣ—часовъ 12, послѣ разлить въ бутылки, положивъ по 1 изюминкѣ, закупорить хорошенъко и держать на погребѣ или въ пескѣ на льду въ лежачемъ положеніи.

15. Константиновскій квасъ.

Замѣсивъ на холодной водѣ тѣсто изъ 15 фун. ржаного солода и 19 фун. ржаной муки, положить его въ чугунокъ, поставить утромъ въ печь и оставить тамъ до другого утра. Затопивъ печь, чугунокъ надо отставить, но только чтобы онъ не остылъ, и когда печь истопится, поставить опять на сутки въ печку; на третій день утромъ выложить тѣсто въ кадку, налить туда 2 ушата холодной воды, размѣшать и оставить такъ до вечера. Вечеромъ слить сусло въ боченокъ и заквасить; для этого нужно взять 1 фунтъ ржаной муки, развести съ 3 ложками дрожжей и вылить въ боченокъ въ то время, когда эта опара поднимется; потомъ взять $1\frac{1}{2}$ фунта патоки и, разведя тѣмъ-же сусломъ, вылить въ боченокъ. На другой день, когда квасъ закиснетъ, дать ему отстояться, разлить по бутылкамъ и поставить на погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйти 100 бутылокъ кваса.

16. Квасъ красный.

Нужно взять по 1-му гарнцу разнаго солода, а именно, ячменнаго, ржаного и пшеничнаго, 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 2 стакана дрожжей и $1\frac{1}{2}$ ф. мяты; всыпать все это въ кадку (оставивъ по 1 фунту гречневой и пшеничной муки), налить воды столько, чтобы замѣсить густое тѣсто, обварить его крутымъ кипяткомъ и размѣшать хорошенъко, чтобы не осталось комковъ. Потомъ

взять два чугуна, вливъ въ каждый по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тѣсто и поставить печь, какъ истопится; размять уголь по обѣ ея стороны, закрыть заслонкой, замазать глиной и оставить такъ на сутки. На другой день вынуть чугуны, наливъ въ нихъ теплой воды (для того чтобы всѣ корки отмокли), дать постоять часа 2, потомъ переложить все тѣсто въ кадку, хорошенько размѣшать и облить 2-мя ведрами кипятку, опять размѣшать и влить 4 ведра холодной воды, разболтать хорошенько, положить кусокъ льду и дать устояться. Потомъ приготовить подбивку; взявъ ковша 2 сверху устоявшагося сусла, влить 2 стакана дрожжей, высыпать туда оставленные 1 фун. гречневой и 1 фун. пшеничной муки, размѣшать все хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Когда сусло совсѣмъ устоится, тогда его нужно слить въ 12-ти ведерный боченокъ и положить туда опару. А на то тѣсто, которое осталось въ кадкѣ, налить 6 ведеръ воды, размѣшать раза два и, давъ устояться, вылить въ тотъ же боченокъ и вынести на погребъ; на третьи сутки можно его употребить.

17. Квасъ литовскій.

Взять 20 бут. горячей воды и вылить въ боченокъ, въ который наложить до этого 3 фун. черного хлѣба, разрѣзаннаго на кусочки и высушеннаго въ печи. Когда вода остынетъ, прибавить въ нее 2 лота разведенныхъ дрожжей и дать постоять полсутки. Потомъ процѣдить жидкость, прибавить 1 фунтъ мелкаго сахару, горсть мелкаго изюма и 30 штукъ крупныхъ изюминъ, ложечку лимонной кислоты, или сокъ изъ одного лимона, и опять оставить на 12 часовъ, а если лѣтомъ,—то на 9 часовъ, затѣмъ разлить въ бутылки шампанки, закупорить, обвязать проволокой и осмолить. Черезъ сутки квасъ будетъ готовъ для употребленія и можетъ простоять на ледникѣ или на погребѣ до двухъ мѣсяцевъ. Квасъ этотъ дѣйствуетъ отрезвляюще и гораздо здоровѣе, чѣмъ пиво.

18. Лимонный квасъ.

Надо взять кадочку, въ которую бы входило 2 ведра воды. Изрѣзавъ ломтиками 5 лимоновъ какъ они есть (т. е. съ кожей), только безъ зеренъ, сложить ихъ въ кадочку, въ которую такъ же положить 4 фун. патоки и 1 фунтъ изюму и, заливъ все это тремя бутылками кипятку, накрыть плотно крышкой и оставить на сутки въ кухнѣ. По прошествіи сутокъ, взять $\frac{1}{2}$ чайной чашки пивныхъ дрожжей, смѣшать ихъ съ 1 столовой ложкой пшеничной муки, развести отварной водой и вылить въ кадочку, заливъ все 36-ю бутылками отварной, холодной воды, а затѣмъ, закрывъ хорошенько кадку, оставить на томъ же мѣстѣ для броженія. Когда покажется бѣлая пѣна и лимонъ съ изюмомъ подымутся на верхъ, то значить, что квасъ готовъ; тогда его нужно процѣдить и разлить въ шампанскія бутылки или въ кувшины; черезъ три часа вынести на ледъ и, давъ постоять дней 6-ть, или недѣлю, можно пить.

19. Квасъ изъ морошки.

Насыпавъ полный боченокъ или большую бутылъ спѣлой морошки, пустое пространство налить кипяченой водой и поставить на ледъ. Когда вода получитъ вкусъ морошки, тогда его сливаютъ и поступаютъ какъ съ малиновымъ квасомъ. Кто любитъ, то можно его подсластить при употребленіи. (См. № 21).

20. Рябиновый квасъ.

Рябиновый квасъ готовится такъ же, какъ всѣ ягодные квасы, съ тою разницею, что рябины насыпаютъ четверть посуды, въ которой дѣлается квасъ, потому что онъ горекъ и его нужно разбавлять водой.

21. Квасъ малиновый и клубничный.

Для приготовленія малиноваго и клубничнаго квасовъ, кадка берется съ отверстіемъ въ самомъ низу, которое затыкается деревянной пробкой (гвоздемъ); на дно кадки нужно положить соломы, вершка на три выше отверстія, чтобы квасъ проходилъ черезъ солому, потому что эти ягоды нѣжны, скоро разбухаютъ и пускаютъ изъ себя родъ ила, солома же задерживаетъ его и квасъ выходитъ чистымъ. Наложивъ полную кадку ягодъ малины или клубники, пустое пространство заливается отварной водой и становится на ледъ. Можно начать употреблять тогда, какъ вода получить вкусъ положенныхъ ягодъ. По мѣрѣ того, какъ будетъ браться изъ бочки квасъ, бочку нужно доливать отварной водой: сколько возьмется квасу, столько же долить воды. По началу квасъ будетъ очень крѣпкій и его можно разбавлять отварной водой. Бочку надо держать на льду.

22. Монастырскій квасъ.

Изрѣзать ломтиками 5 лимоновъ, взять 4 фун. патоки и 1 фун. изюму, положить въ кадочку и залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, то опустить въ него подбивку изъ 3-хъ ложекъ муки, разведенной 1 чайной чашкой дрожжей, которую и опустить въ кадку. На другой день влить еще бутылокъ 5—6 холодной воды и дать бродить. Когда лимоны и изюмъ подымутся на верхъ, ихъ нужно сять, а квасъ разлить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ.

Квасъ лимонадъ дѣлается также какъ монастырскій, только съ тою разницею, что дрожжи въ него опускаютъ вечеромъ, если онъ заготовленъ утромъ, и наоборотъ.

23. Московскій квасъ.

Взять полпуда муки ржаной, 1 ф. пшеничной, 1 ф. гречневой, $\frac{1}{2}$ гарнца солоду ячменнаго, полгарнца ржаного и полгарнца пшеничнаго. Положивъ все это въ кадку, налить не-