

Смирновский П.Ф.

**Полный домашний буфет
всевозможных водок,
наливок, ратафий, рома,
коньяку, вин и разных
прохладительных напитков:
В 2 частях**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
П11

- П11 **П.Ф. С.**
Полный домашний буфет всевозможных водок, наливок, ратафий, рома, коньяку, вин и разных прохладительных напитков: В 2 частях / Смирновский П. Ф. – М.: Книга по Требованию, 2022. – 232 с.

ISBN 978-5-519-74170-5

Самое полное и популярное руководство к приготовлению их домашними способами, без особых сложных аппаратов

ISBN 978-5-519-74170-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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 первозданном 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Часть I.

НАПИТКИ ИЗЪ ХЛѢБНАГО СПИРТА.

Приготовление водокъ обыкновенныхъ, горькихъ, подслащенныхъ, настоекъ, ратафій, ароматическихъ, ликеровъ, искусственнаго рома, коньяку и пр. и пр.

ЧАСТЬ I.

Продукты изъ хлѣбнаго вина.

ГЛАВА I.

Понятіе о спиртѣ,—его полученіе изъ различныхъ матеріаловъ.
Очищеніе спирта. Алкогометрія и термометрія.

Очищенный, крѣпкій, безъ воды спиртъ носитъ названіе *алкоголь*.

Всѣ охмѣляющіе напитки обязаны присутствію алкоголя т. е. спирта.

Алкоголь есть жидкость безцвѣтная, очень жидкая, летучая и очень жгучая, съ пріятнымъ и живительнымъ запахомъ. Въ крѣпкомъ и чистомъ видѣ алкоголь ядовитъ.

Алкоголь легко загорается и горитъ блѣдно-голубымъ пламенемъ, безъ копоти.

Алкоголь по своему химическому составу состоитъ изъ: 52,6% углерода, 12,9% водорода и 34,5% кислорода.

Алкоголь смѣшивается съ водой во всѣхъ пропорціяхъ, при чемъ если въ алкоголь будетъ примѣшана вода болѣе половины, около 40%, по вѣсу или 50%, по объему, то онъ въ такомъ случаѣ называется *водкой*. Но, собственно въ практикѣ, строгихъ разграниченій между спиртомъ т. е. алкоголемъ и водкой не существуетъ, такъ какъ слабый спиртъ часто называется

крѣпкой водкой, а крѣпкая водка часто идетъ за слабый спиртъ. Однимъ словомъ, въ общежитіи принято называть водкой тотъ спиртовой напитокъ, жгучесть коего находится въ такой степени, что его можно пить.

Алкоголь или спиртъ получается при разложеніи сахара посредствомъ броженія, поэтому всякія вещества сладкія, сахаристыя, содержащія въ себѣ въ готовомъ видѣ сахаръ,—могутъ дать алкоголь т. е. спиртъ. Но обыкновенно спиртъ получается изъ такихъ веществъ, которые не содержатъ въ себѣ готового сахара, а только лишь такой матеріалъ, изъ котораго можно воспроизвести сахаръ. Къ такимъ веществамъ относятся крахмалъ, камедь, всякое злачное зерно, картофель и пр. и пр. въ этомъ родѣ. Всѣ эти вещества, при извѣстной химической манипуляціи, превращаются въ сахаръ, а сей послѣдній броженіемъ разлагаютъ на спиртъ т. е. алкоголь.

Алкоголь возможно получить также изъ дерева, или прямо, путемъ сухой перегонки, или же прежде съ помощію сѣрной кислоты дерево превращаютъ въ сахаръ. Сѣрная кислота имѣетъ свойство всякую древесину—клѣтчатку превращать въ сахаристую камедь, а затѣмъ, дѣйствуя продолжительно при извѣстной температурѣ, превращаетъ ее въ виноградный сахаръ. имѣющій тоже свойство какъ и сахаръ, содержащійся въ виноградѣ, въ другихъ плодахъ, овощахъ и получаемый изъ крахмала.

У насъ, въ Россіи, получение спирта производится преимущественно изъ хлѣбныхъ зеренъ, мѣстами изъ картофеля и только отчасти изъ свекловицы и нѣкоторыхъ сахаристыхъ веществъ,—какъ исключеніе.

Не касаясь подробнаго поясненія способа добыванія спирта изъ вышесказанныхъ матеріаловъ, такъ какъ процессъ этотъ специально относится до отдѣльной отрасли производства, носящаго названіе *винокуренія*, мы тѣмъ не менѣе дадимъ общій обзоръ этому производству, настолько пространно, насколько возможно

дать общее понятіе объ этомъ производствѣ,—не касаясь его подробностей.

Винокуреніе, какъ мы уже сказали выше, можетъ быть производимо изъ разныхъ матеріаловъ, могущихъ образовать сахаръ, но такъ какъ у насъ въ Россіи преимущественно практикуется винокуреніе изъ хлѣбныхъ зеренъ, почему и спиртъ и водка, полученные изъ этого спирта, носятъ названіе *хлѣбнаго вина или водки*, то мы и опишемъ этотъ способъ винокуренія, который съ небольшими измѣненіями будетъ аналогиченъ съ производствами изъ другихъ матеріаловъ.

Всякое хлѣбное зерно одинаково пригодно для винокуренія, но отдается преимущество тому или другому зерну, только въ силу экономическихъ соображеній и другихъ условій. Самая лучшая подка получается изъ всякаго сорта пшеницъ, но въ особенности пшеницъ „полбы“; за нею, по вкусу водки, слѣдуетъ овесъ; затѣмъ ячмень и наконецъ рожь (жито), изъ коего получается водка, не отличающаяся хорошимъ вкусомъ.

Вся операція при винокуреніи состоитъ изъ слѣдующихъ четырехъ процессовъ:

- 1) Слѣдуетъ сдѣлать заторъ изъ солода и обыкновенной муки, смѣшавъ съ водою въ жидкое тѣсто и проварить, т. е. продержать этотъ заторъ при известной температурѣ, пока отъ дѣйствія діастаза солода на крахмалъ онъ не превратится въ сахаръ.

- 2) Охладить и разжидить заторъ, что достигается съ помощью холодильника и холодной воды.

- 3) Спустить заторъ въ бродильный чанъ и заправить дрожжами съ цѣлью возбудить броженіе и разложеніе сахара на спиртъ и

- 4) Выбродившійся заторъ подвергнуть перегонкѣ, для отдѣленія спирта отъ воды и всякой примѣси, что обыкновенно дѣлается по частямъ.

1) *Приготовленіе затора.* Если заторъ вымѣшивается не въ ручную, а какою либо маханическою силой, то

заторный чанъ дѣлается по возможности узкій, но вы-
сокій; въ противномъ же случаѣ онъ долженъ быть
достаточно низокъ, чтобы удобно было дѣлать въ немъ
вымѣшиваніе въ ручную, что обыкновенно дѣлается при
помощи весель или грабель. Заторъ долженъ стоять
въ своемъ чанѣ на извѣстной высотѣ, чтобы удобно
было спускать готовый, перебродившій заторъ.

Въ заторный чанъ льютъ воды, содрѣтой до 36—48°P,
смотря по времени года, въ количествѣ около полу-
тора раза болѣе по вѣсу противъ вѣса хлѣбнаго ма-
теріала, а затѣмъ высыпаютъ въ чанъ прежде солодо-
вую, а послѣ не осолодованную, обыкновенную муку.
Муку сыпятъ исподволь и въ то же самое время
мѣшаютъ самымъ тщательнымъ образомъ такъ, чтобы
не оставалось ни малѣйшихъ комковъ. Но если при
всемъ томъ всетаки окажутся комки, то, когда заторъ
придетъ въ жидковатое состояніе, комки вылавливаютъ
ситообразными ковшами и раздавливаютъ. Затѣмъ при
постоянномъ помѣшиваніи приливаютъ горячей воды,
получится температура затора 43—45°P. и, давъ за-
тору постоять при этой температурѣ 15—20 минутъ,
доводятъ заторъ до 48—52°P, затѣмъ оставляютъ въ
покоѣ до тѣхъ поръ, пока не кончится сахарообра-
зованіе.

Признаки хорошо приготовленнаго, сварившагося
затора слѣдующіе: вкусъ его долженъ быть сладко-
ватый, но не мутный; цвѣтъ темный, но не бѣло-мут-
новатый; запахъ его долженъ напоминать свѣжій хлѣбъ.
Отъ проварки онъ пріобрѣтаетъ клейкость и тягучесть,
но въ то же время дѣлается жиже, чѣмъ былъ въ на-
чалѣ, такъ что, взятая проба легко стекаетъ съ весла.

2) *Охлажденіе затора.* Сваренный заторъ, т. е. тотъ
въ которомъ съ помощію діастаза солода, крахмалъ
превратился въ сахаръ, слѣдуетъ подвергнуть бро-
женію для разложенія сахара на алкоголь, для чего
надо запустить его дрожжами; но до этого предвари-
тельно его слѣдуетъ охладить до извѣстной темпера-
туры, разбавивъ водой.

При этомъ слѣдуетъ имѣть въ виду, чѣмъ заторъ будетъ болѣе разбавленъ при охлажденіи водой, т. е. будетъ жиже, тѣмъ броженіе будетъ лучше и слѣдовательно тѣмъ болѣе получится спирту, но въ тоже самое время больше представляется опасеній на счетъ окисаній его, т. е. образованія уксусной кислоты, которая образуется отъ разложенія спирта, слѣдовательно его получится менѣе. Поэтому, чтобы удовлетворить этимъ условіямъ и достигнуть желаемой цѣли, поступаютъ такъ: заторъ охлаждаютъ на холодильникѣ до извѣстной температуры и затѣмъ разжижаютъ холодной водой, причемъ, если нужно то прибавляютъ и льду.

Соображаясь съ временемъ года, температурою атмосферы и съ тѣмъ продолженіемъ во сколько времени желательно, чтобы заторъ выбродился, то сообразно таковымъ требованіямъ охлаждаютъ болѣе или менѣе. Такимъ образомъ, если предполагается имѣть заторъ трехсуточный, т. е. таковой, который былъ бы готовъ къ перегонкѣ на третій день, то его слѣдуетъ охладить: зимою на 18—20°P, и въ другое время года на 16—18°P, а для четырехсуточного: зимою 16—18°P, а въ другое время года 14—16°P и уже затѣмъ, доведя заторъ до требуемой температуры, запускаютъ въ него дрожжи.

Воду не мѣряютъ, а опредѣляютъ по емкости посуды, причемъ имѣется въ виду, что 100 фун. солода и вообще хлѣбнаго винокуреннаго матеріала, за исключеніемъ содержащейся въ немъ воды, занимаютъ въ заторѣ пространство, которое бы занимало 75 фун. воды. Иначе, емкость сухаго хлѣбнаго матеріала относится къ емкости воды какъ $\frac{3}{4}$:1.

Если охлажденіе и вмѣстѣ съ тѣмъ разжиженіе затора, называемаго уже теперь *бражкой*, сдѣлано какъ слѣдуетъ, то онъ долженъ быть сладокъ; но если въ немъ оказывается кислота, то ее слѣдуетъ удалить какой либо щелочью, напр. содой, поташомъ, углекислымъ амміакомъ, мѣломъ или известью.

3) *Броженіе затора*. Броженіемъ обыкновеннаго, хлѣбнаго винокуреннаго затора называется процессъ, дѣйствіемъ котораго образовавшійся изъ крахмала сахаръ разлагается на алкоголь и угольную кислоту.

Чтобы подвергнуть заторъ броженію, къ нему прибавляютъ ферментъ т. е. дрожжи. Дрожжи для этой цѣли могутъ употребляться обыкновенныя или сухія—пресованныя; но въ видахъ экономіи и для того, чтобы всегда, подъ рукою имѣть ферментъ хорошихъ качествъ, винокуры обыкновенно изготовляютъ сами на своихъ заводахъ, такъ называемый, *искусственный ферментъ—ликвиску—сакковиску*.

Образованіе спирта изъ сахара, заключающагося въ бражкѣ, отчасти уменьшается вслѣдствіе того, что часть сахара идетъ на образованіе самыхъ молочныхъ дрожжей и еще вслѣдствіе того, что развившіеся молочныя дрожжи начинаютъ измѣнять сахаръ въ молочную кислоту, къ тому же разложеніе сахара на спиртъ дѣйствіемъ спиртовыхъ дрожжей—отъ присутствія свободной молочной кислоты уменьшается и замедляется. А потому, желая получить большія выходы спирта и водки, необходимо обращать вниманіе на устраненіе образованія въ заторѣ кислоты, не только уксусной, но и молочной.

4) *Переионка винокуреннаго затора*. Окончаніе броженія сопровождается слѣдующими признаками: поверхность затора остается спокойною, неподвижною, образовавшаяся сверху накипь, въ видѣ покрышки, не прорывается, что всегда бываетъ при броженіи, вслѣдствіи выдѣленія газа углекислоты, а самая жидкость подъ покрышкой, бывшая прежде клейкою и мутною, дѣлается жидко-прозрачною.

Такимъ образомъ выбродившійся заторъ состоитъ изъ сухихъ нерастворимыхъ, жидкихъ и твердыхъ растворимыхъ веществъ; къ числу послѣднихъ принадлежатъ: спиртъ, образовавшійся отъ разложенія сахара и камеди, уксусная кислота, образовавшаяся отъ раз-

ложенія спирта, сивушнаго масла, воды и газообразной углекислоты. Все это подвергаютъ особаго рода процессу, носящаго названіе *перегонки*.

Процессъ перегонки основанъ на томъ простомъ свойствѣ жидкихъ тѣлъ, что они при высокой температурѣ испаряются, и при охлажденіи сгущаются, то этимъ путемъ ихъ всегда можно отдѣлить отъ твердыхъ тѣлъ; притомъ же, какъ изъ числа упомянутыхъ жидкихъ веществъ, не всѣ испаряются при одной и той же температурѣ, такъ что когда одни испаряются, другія въ то время находятся еще въ жидкомъ состояніи, то поэтому представляется возможность отдѣлить ихъ одинъ изъ другого. Изъ этихъ веществъ болѣе всего летучъ спиртъ, за нимъ слѣдуетъ вода, послѣ уксусная кислота и наконецъ сивушное масло. Угольная же кислота послѣ перегонки улетучивается и не имѣетъ на полученный перегонъ никакого вліянія. Вотъ этими то свойствами и пользуются, желая извлечь спиртъ изъ выбродившейся жидкости, отдѣляя жидкія вещества отъ твердыхъ и затѣмъ спиртъ отъ остальныхъ жидкостей. Дѣйствіе, сопровождающее такое отдѣленіе веществъ, называется, какъ мы уже сказали, *перегонкой или дестилляціей*, а приборъ, при помощи которыхъ совершается такое дѣйствіе, называются *перегонными аппаратами, или дистилляціонными кубами*.

Описаніе самаго процесса перегонки, а равно и ея аппаратовъ, которыхъ системъ очень много, не входитъ въ кругъ начерченной нами программы сего руководства, а равно не входятъ и тѣ усовершенствованныя способы винокурѣнія, которыя практикуются въ настоящее время на винокуренныхъ заводахъ. Такъ какъ, повторяемъ еще разъ, что мы преслѣдуемъ разъ назначенную нами цѣль, — цѣль домашняго производства. А потому, пояснивъ вкратцѣ самый процессъ винокурѣнія, мы думаемъ, что этого весьма будетъ достаточно, чтобы объ этомъ процессѣ имѣть должное понятіе, такъ какъ мы не думаемъ, чтобы кто—либо

сталъ самъ заниматься винокурениемъ для приготовленія своихъ водокъ, настоекъ, ликеровъ и т. п., такъ какъ гораздо ближе будетъ къ цѣли цріобрѣтать спиртъ уже въ готовомъ видѣ и примѣнять его для своего дѣла. Совершенно другой и болѣе важный вопросъ въ нашемъ дѣлѣ является вопросъ очистки спирта, такъ какъ въ нашемъ дѣлѣ чистота его играетъ первую роль и его крѣпость, о чемъ мы и будемъ говорить сейчасъ же.

Очистка спирта и его крѣпость. Чистота спирта и его крѣпость являются главною необходимостію для приготовленія хорошихъ продуктовъ, о которыхъ мы будемъ говорить впоследствии, а потому вопросъ объ очисткѣ спирта и его крѣпости являются въ нашемъ дѣлѣ вопросомъ насущнымъ, такъ какъ весьма рѣдко возможно найти спиртъ настолько чистый, чтобы онъ безъ всякой очистки шелъ прямо для приготовленія водокъ а тѣмъ болѣе ликеровъ. Въ послѣднее время, пожалуй, надлежащая крѣпость спирта еще мыслима, такъ какъ часто является въ продажѣ столько-кихъ градусовъ, сколько требуется для дѣла, но зато чистота его буквально отсутствуетъ.

Хорошій спиртъ при разбавленіи его водой не долженъ бѣлѣть, въ противномъ случаѣ это будетъ, между прочимъ, признакомъ присутствія *сивушнаго масла*. Это же масло можетъ легко узнаваться по его характеристическому противному запаху, а равно и слабымъ растворомъ ляписа, прилитаго въ спиртъ, причемъ послѣдній или помутится или приметъ болѣе или менѣе густой опаловый цвѣтъ, смотря по большому или меньшему количеству сивушнаго масла, находящагося въ спиртѣ.

Въ томъ случаѣ, если бы ни обоняніемъ, ни реактивомъ на ляписъ, нельзя было узнать присутствіе сивушнаго масла, поступаютъ такъ: берутъ 1—2 унца испытуемой водки или спирта, прибавляютъ сюда 3—6 гранъ чистаго ѣдкаго кали, раствореннаго въ неболь-