

Ионсон Яков Иванович

**Руководство к винокурению и
приготовлению сладких и
горьких ароматных водок,
ратафий, ликеров,
искусственного рома, арака,
коньяка и о-де-колона**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Я47

Я47 **Яков Иванович И.**
Руководство к винокурению и приготовлению сладких и горьких ароматных
водок, ратафий, ликеров, искусственного рома, арака, коньяка и о-де-колона /
Ионсон Яков Иванович – М.: Книга по Требованию, 2022. – 633 с.

ISBN 978-5-519-87265-2

ISBN 978-5-519-87265-2

© 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

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стран.
Введение	4.
ГЛАВА ПЕРВАЯ.	
<i>О водѣ и матеріалахъ, изъ коихъ приготавливаютъ обыкновенное вино</i>	5 до 33.
I. О водѣ	5.
II. О матеріалахъ, изъ коихъ курится вино	9.
1. О хлѣбѣ	9.
а. Обсужденіе доброты зернового хлѣба	10.
б. О вѣсѣ хлѣба	10.
в. О составныхъ частяхъ хлѣба	10.
г. О степени сухости хлѣба, съ рисунками аппарата для опредѣленія степени сухо- сти хлѣба	15.
2. О картофелѣ	17.
а. Сравненіе дохода, получасемаго съ одно- го и того же пространства земли, засѣ- ваемого рожью или картофелемъ, при употребленіи ихъ на производство го- рячаго вина	18.
б. О составныхъ частяхъ картофеля	19.
в. Опредѣленіе количества крахмала въ кар- тофелѣ, съ рисункомъ снаряда къ опредѣ- ленію удѣльнаго вѣса картофеля	20.
г. О болѣзненномъ состояніи картофеля, съ рисункомъ термометра для наблюденій картофеля во время сохраненія его	26.
е. Объ измѣненіи содержаніи крахмала въ картофелѣ	30.
3. О солодѣ	31.

II

ГЛАВА ВТОРАЯ.

	Стран. 34 до 100.
<i>О приготовленіи затора</i>	34 до 100.
I Приготовление матеріала для затора	34.
1. О размолѣ хлѣба, съ рисунками ручныхъ жернововъ для размола хлѣба	34.
2. О раздавливаніи сырого солода, съ рисун- комъ снаряда для раздавливанія сырого солода	36.
3. О приготовленіи картофеля для затора	39.
а. Очищеніе картофеля, съ рисунками сна- рядовъ для очищенія картофеля	39
б. Варка картофеля, съ рисунками прибо- ровъ для варки картофеля	46.
с. Размельченіе картофеля, съ рисунками снарядовъ для размельченія картофеля, въ текстѣ и на таблицѣ I.	53
II. О пропорціяхъ употребляемаго матеріала	60
1. О количествѣ воды, употребляемой для за- тора	60
2. О количествѣ употребляемаго солода	68
3. О пропорціи разныхъ сортовъ хлѣба и кар- тофеля, употребляемыхъ въ смѣси для ви- покуренія	73.
III. Производство затиранія	75.
A. Затираніе по способу, употребляемому въ остзейскихъ губерніяхъ	77.
1. Затираніе изъ чистаго хлѣба и солода со взбалтываніемъ и двукратнымъ наливаніемъ воды	77.
2. Затираніе изъ чистаго хлѣба и солода по- средствомъ паровъ	83.
3. Способъ затиранія картофеля, употребле- мый въ остзейскихъ губерніяхъ	87.
B. Затираніе, употребляемое въ Германіи	89.
1. Затираніе хлѣба	89.
2. Затираніе картофеля	91.

III

	Стран.
3. Особые способы затирания	94.
а. Способъ Якобса и Ливоніуса	94.
б. Способъ Гумбинера	95.
в. Способъ Галая	96.
г. Способъ Финнера	97.
Рисунки веселъ и кочергъ, употребле- мыхъ при затираніи, на стр. 78, 80, 84 и 89.	
IV. О заторныхъ машинахъ, съ рисунками затор- ныхъ машинъ на табл. I.	98.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ.

<i>О броженіи</i>	101.
I. Объ охлажденіи затора	102.
1. Способъ охлажденія водою и льдомъ, упо- требляемый въ остзейскихъ губерніяхъ	104.
2. Способъ охлажденія, употребляемый въ чу- жихъ краяхъ, съ рисунками холодильниковъ затора въ текстѣ и на табл. I.	107.
3. Употребленіе холодной барды при охлаж- деніи затора	114.
4. О сохраненіи льда	115.
II. О бродильныхъ средствахъ	116.
1. О пивныхъ дрожжахъ, съ изображеніями микроскопическаго вида пивныхъ дрожжей.	116.
2. Приготовленіе искусственныхъ дрожжей	121.
а. Первое искусственное бродильное средство, употребляемое въ Лифляндіи.	122.
б. Второе искусственное бродильное средство, употребляемое въ Лифляндіи.	124.
в. Употребленіе углекислыхъ щелочей для броженія	128.
г. Приготовленіе первоначальныхъ дрожжей	129.
е. Приготовленіе фунтовыхъ или сухихъ дрожжей	131.
Рецептъ Шульца для приготовленія дрож- жей	136.

3. О количествѣ дрожжей, необходимыхъ для броженія	139.
III. Явленія при броженіи	140.
1. О вліяніи количества бродящаго затора на температуру оного	141.
2. О разныхъ видахъ броженія	142.
3. Наблюденія за общимъ ходомъ броженія	144.
а. Наблюденіе за температурою затора и управленіе оною	144.
б. Исслѣдованіе содержанія кислоты въ заторѣ и средства для устраненія оной, съ рисункомъ прибора для исслѣдованія количества кислоты въ заторѣ	145.
IV. Способъ для измѣренія степени броженія (Закоуь аттенуаціи и еѳо примѣненіе).	146.
1. Видимая аттенуація	146.
2. Дѣйствительная аттенуація, съ рисунками приборовъ для исслѣдованія степени броженія	147.
V. Исчисленіе количества барды до выкурки вина	148.
VI. О количествѣ добываемаго вина	149.
VII. Объ очищеніи сосудовъ	153.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.

<i>О гонкѣ вина безъ употребленія солода</i>	<i>164.</i>
I. Въ Россіи употребляемый способъ	164.
II. Въ Швеціи употребительный способъ	166.
1. Опредѣленіе наивыгоднѣйшихъ пропорцій при смѣшеніи различныхъ родовъ хлѣба для приготовленія затора безъ солода	166.
2. Подробное описаніе приготовленія затора изъ зерноваго хлѣба, безъ помощи солода	167.
3. Двойныя дрожжи Гурай, вообще употребляемыя въ Швеціи для затора безъ солода	169.
а. Главныя дрожжи	170.

	Стран.
б. Освѣжающіи дрожжи	171.
4. О броженіи затора, приготовленнаго безъ солода	172.
5. О затираниі картофеля съ употребленіемъ солода на 72 ^о /о менѣе противъ того, какъ доселѣ дѣлается, и о броженіи такого затора.	173.
6. Способъ превращенія въ сахаръ крахмала хлѣбовъ посредствомъ сѣрной кислоты, вмѣсто солода и затиранія, изобрѣтенный Лепле .	175.
Замѣчаніе къ винокурению безъ солода	177.

ГЛАВА ПЯТАЯ.

О	Огонь вина изъ другихъ матеріаловъ, кромѣ хлѣба и картофеля	178.
05	1. Приготовленіе вина изъ зеренъ кукурузы .	178.
85	2. О приготовленіи вина изъ проса и гречихи	179.
	3. Объ употребленіи плодовъ бобовыхъ расте- ній для винокурения	180.
	4. О приготовленіи вина изъ незрѣлыхъ стеб- лей кукурузы	181.
	5. О производствѣ горячаго вина изъ зеле- ныхъ стеблей сахарнаго сорго (опыты Дел- ла-Восса).	183.
	6. Объ употребленіи земляной груши для ви- нокурения	186.
	7. Приготовленіе вина изъ свекловицы	187.
	а. Очищеніе свекловицы	188.
	б. Крошеніе свекловицы, съ рисункомъ .	189.
	с. Извлеченіе сахарнаго сока изъ свекловицы	190.
	d. Броженіе свекловичнаго сока	192.
	Описаніе снаряда для вымачиванія, съ рисунками въ текстѣ и на табл. II.	198.
	е. Перегонка выбродившаго сока	204.
	г. Приготовленіе остатковъ въ кормъ скоту.	205.
	8. О приготовленіи вина изъ свекловичной патоки	209.

9. О приготовленіи вина изъ рѣпы, моркови и пастернака	211.
10. О приготовленіи вина изъ дикихъ каштановъ и желудей	211.
11. О приготовленіи вина изъ яблоковъ и грушъ	212.
12. О приготовленіи вина изъ рябины	213.
13. О приготовленіи вина изъ саявъ	214.
14. О приготовленіи вина изъ вишенъ	215.
15. О приготовленіи вина изъ винограда и виноградныхъ выжимокъ	216.
16. О приготовленіи вина изъ малины, тутовыхъ ягодъ, земляники, черники, голубики и пѣкоторыхъ другихъ матеріаловъ	218.
17. Производство вина изъ дерева	218.
18. Производство алкоголя безъ броженія	221.

ГЛАВА ШЕСТАЯ.

<i>О перегонкѣ или дестилляціи</i>	<i>222.</i>
I. О простомъ перегонномъ аппаратѣ, съ рисункомъ	225.
II. Объ отдѣльных частяхъ перегоннаго аппарата	227.
1. О шлемѣ, съ рисункомъ	227.
2. О предварительномъ нагревателѣ затора съ 3-ми рисунками	227.
3. О холодильникахъ (рефрижераторахъ)	230.
а. Холодильникъ Геллы, съ 2-мъ рисунк.	230.
б. Холодильникъ Шварца, съ рисункомъ	231.
в. Холодильникъ Кёлле, съ 2-мъ рисунк.	232.
г. Холодильникъ Бабо, съ рисункомъ на табл. II	233.
III. О стараніяхъ улучшить процессъ перегонки	234.
1. Объ употребленіи водяныхъ паровъ для дестиллировки	235.
а. О паровомъ котлѣ	237.
б. О принадлежностяхъ пароваго котла	238.

	Стран.
О показателѣ уровня воды съ 2-ми рисунками	239.
О водопитательной и предохранительной трубкахъ, съ 2-мя рисунками	240.
с. О чисткѣ пароваго котла	243.
2. О ректификаціи вина	246.
а. О ректификаторѣ, съ рисункомъ	246.
б. О дефлегматорѣ	247.
с. Объ устройствѣ прибора для сохраненія перегона и наблюденія онаго, съ рисункъ .	248.
Описаніе собранныхъ въ одно иѣлое перегонныхъ аппаратовъ	249.
3. Аппаратъ, употребляемый въ остзейскихъ губерніяхъ, съ рисунками на таб. II.	249.
Показаніе размѣровъ посуды пароваго винокуренного завода	253.
Производство перегонки этимъ аппаратомъ	257.
4. Писториусовъ аппаратъ	259.
а. Описаніе новаго аппарата Писториуса, съ рисунками на табл. III	260.
б. Перегонка Писториусовымъ аппаратомъ	274.
с. Прежній Писториусовъ перегонный аппаратъ съ рисункомъ на табл. II.	281.
3. Перегонный аппаратъ Шварца	282.
а. Описаніе Шварцова перегоннаго аппарата, по конструкціи К. 2., съ рисунками на табл. IV	284.
1. Главныя составныя части	284.
2. Устройство отдѣльныхъ частей аппарата	285.
3. О трубкахъ	291.
4. О перегонкѣ этимъ аппаратомъ	292.
5. О размѣрахъ аппарата	294.
б. Перегонный аппаратъ Шварца, по конструкціи S. VI, для обыкновенныхъ винокуренъ, съ рисунками на табл. IV.	301.
Перегонка этимъ аппаратомъ	310.

Разыбры этого аппарата для 15 различных величинъ	313.
с. Перегонный аппаратъ Шварца, по кон- струкціи S. VI, для русскихъ большихъ винокурень, съ рисунками на табл. V	334.
4. Перегонные аппараты Галля	336.
а. Тасъ называемый рейнландскій аппаратъ Галля, съ рисунками на табл. VI.	336.
б. Мариенбадскій перегонный аппаратъ Гал- ля, съ рисунками на табл. VI.	345.
5. Перегонный аппаратъ Дерона, съ рисунка- ми на табл. VI	349.
6. Перегонный аппаратъ Коффей, съ рисункомъ на табл. VI	359.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ.

<i>О внутреннемъ устройствѣ винокурни, снабженіи ея водою и опредѣленіи силы оной</i>	364.
I. О внутреннемъ устройствѣ винокурни, съ ри- сунками на табл. VI.	364.
II. О снабженіи винокурни водою	367.
1. Насосы обыкновенные, съ рисунками на табл. VII	370.
2. Насосъ монтаю, съ рисунками на табл. VII.	374.
III. О способѣ измѣренія и опредѣленія силы ви- нокурныхъ заводовъ (казенныя правила)	376.

ГЛАВА ВОСЬМАЯ.

<i>Объ алкоголометрѣ и термометрѣ.</i>	397.
I. Объ алкоголометрѣ изъ способѣ опредѣленія количества алкоголя въ водѣ, помощію спир- томѣра	397.
1. Спиртомѣръ, съ рисункомъ на табл. VII	399.
а. Спиртомѣръ Траалеса	400.

Примѣненіе таблицъ Франке для опре- дѣленія дѣйствительнаго содержанія ал- коголя въ испытанныхъ по способу Трал- леса смѣсяхъ	404.
Объ изготовленіи спиртомѣра съ Тралле- совымъ дѣленіемъ или масштабомъ	411.
Объ употребленіи спиртомѣра съ Тралле- совымъ дѣленіемъ въ Россіи	413.
Описаніе наружнаго вида масштаба Гесса или Фрицше, съ рисунками на таб. VII.	421.
Сравнительныя таблицы масштабовъ Трал- леса и Гесса	424 и 425.
Испытаніе крѣпости вина по масштабу Гесса.	426.
Пріемъ вина по масштабу Гесса	427.
b. Спиртомѣръ Гэ-Люссака	431.
c. Спиртомѣръ Рихтера	432.
Сравненіе Рихтерова масштаба, показы- вающего проценты по вѣсу, съ Тралле- совымъ, дающимъ проценты по объему.	433.
Сравненіе точныхъ по вѣсу съ Тралле- совыми процентами по объему	434.
d. Спиртомѣръ Стоппани и ареометры Бомэ и Картье	434.
Спиртомѣръ Стоппани	434.
Ареометръ Бомэ, съ рисунк. на табл. VII.	434.
Ареометръ Картье	435.
Наглядное сравненіе спиртомѣрныхъ мас- штабовъ Стоппани, Бомэ, Рихтера и Трал- леса, съ рисункомъ на табл. VII.	436.
e. О разсырѣніи и сдѣбраваніи вина при- ливомъ воды или спирта	437.
2. Термоалкоголометръ	456.
Термоалкоголометръ Грѣннга, съ рисункомъ на табл. VII	456.
Термоалкоголометръ Жабаріе, съ рисункомъ въ текстѣ	457.

	Стран.
3. Вапориметръ Гейслера, съ рисункомъ на табл. VII	459.
II. О термометрии	461.
1. Устройство термометрическихъ шкалъ	462.
2. Сравненіе термометрическихъ шкалъ и перепосъ градусовъ одной шкалы на другую, съ рисункомъ на табл. VII	463.
3. Испытаніе вѣрности термометровъ	466.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.

Очищеніе и ректификація водки.

I. О сивушномъ маслѣ	468.
1. Картофельное сивушное масло	469.
2. Хлѣбное сивушное масло	470.
3. Отличіе картофельнаго сивушнаго масла отъ хлѣбнаго	471.
II. Обезсивушиваніе водки	472.
1. О содержаніи въ сивушномъ маслѣ окиси углѣя	473.
2. Обезсивушиваніе водки безъ посредства перегонки	475.
а. Способъ Фишерна, съ рисунками на таб. VII.	476.
б. Обезсивушиваніе картофельной водки безъ посредства перегонки, по способу Гурье	485.
в. Обезсивушиваніе хлѣбной и картофельной водки безъ посредства перегонки, по способу Плеснера, съ рисункомъ въ текстѣ	486.
г. Способъ неизвѣстнаго обезсивушиванія безъ посредства перегонки	489.
3. Обезсивушиваніе водки посредствомъ перегонки и одновременной ректификаціи	489.
а. Обезсивушиваніе водки, по способу автора	489.
б. Обезсивушиваніе водки перегонкою, по способу Фишерна	492.