

Казанский Константин Константинович

**Определение составных частей
бузы и положение ее в ряду
спиртных напитков**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
К65

К65 **Константин Константинович К.**
Определение составных частей бузы и положение ее в ряду спиртных напитков / Казанский
Константин Константинович – М.: Книга по Требованию, 2024. – 60 с.

ISBN 978-5-519-87581-3

ISBN 978-5-519-87581-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

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.

Иберійцы еще до индо-европейцевъ, соприкасавшіеся съ культурой ливійцевъ Африки, имѣли пиво и «искусно его, по словамъ Плинія, сохраняли, что особенно трудно въ жаркомъ климатѣ». Но ко времени Страбона между лузитанцами, въ большинствѣ еще пившими пиво (ζῖθος), по всей вѣроятности не кельтскаго происхожденія, начинаютъ уже попадаться потребители вина. Полибій сообщаетъ объ одномъ иберійскомъ царѣ, у котораго во дворцѣ стояли серебряные и золотые сосуды, наполненные ячменнымъ питьемъ. Нуматійцы, идя на вылазку для отбитія осаждавшаго непріятеля, воодушевляли себя «домашними напитками изъ зерна». Лигурійцы, по свидѣтельству Страбона, пьютъ ячменное вино. Фригія и Фракія употребляли напитки изъ ячменя (βρῦτον) и проса (καρᾶβιη), прибавляя туда травы. Къ западу и сѣверу отъ Фракіи—Иллирія и Паннонія пили пиво, носившее названіе сабаја; впрочемъ свѣдѣнія объ этихъ странахъ относятся къ довольно позднему періоду. Діонъ Кассій въ качествѣ правителя Верхней Панноніи изображаетъ ввѣренный его управленію народъ крайне бѣднымъ, живущимъ въ холодномъ климатѣ и говоритъ, что онъ не только ѣстъ свой ячмень и просо, но даже и пьетъ его. Особенно заслуживаетъ нашего вниманія свидѣтельство Приска, касающееся спиртнаго напитка гунновъ. Какъ членъ византійскаго посольства, отправленнаго къ королю Атиллѣ, Прискъ прошелъ всю нынѣшнюю Венгрію и близко ознакомился съ нравами и жизнію населенія.—Вмѣсто пшеницы, посольство для своего продовольствія всюду получало просо, вмѣсто вина—«такъ-называемый жителями медъ»; на долю-же прислуги и свиты доставалось также просо, а вмѣсто меда напитокъ изъ зерна (т. е. изъ проса). Трудно сомнѣваться, о какомъ напитокѣ идетъ здѣсь рѣчь. Очевидно, что буза и въ то время составляла народный напитокъ гунновъ. Прискъ умалчиваетъ о свойствахъ напитка, но въ виду значенія его какъ суррогата вина, надо полагать, что буза обладала опьяняющими свойствами.—Въ нынѣшней Арменіи, Ксенофонтъ еще видѣлъ, какъ тамошній народъ тянулъ ячменное пиво, поставленное въ чанахъ, изъ тростниковыхъ трубокъ, и если напитокъ не разбавлялся водой, то быстро опьянялъ. Народы Сѣверной и Средней Европы по свидѣтельству Страбона «питаются просомъ и дикими овощами, и тѣ, у кого есть зерновой хлѣбъ и медъ, дѣлаютъ изъ

него питье». Германцы заимствовали пиво частью съ юго-запада отъ кельтовъ, частью отъ народовъ Нижняго Дуная—фракійцевъ и паннонцевъ. Во времена Плинія о пивѣ германцевъ ничего не было извѣстно, тогда какъ имѣлись свѣдѣнія о пивѣ кельтовъ, хѣрмъ, и иллирійцевъ. Юлій Цезарь тоже не упоминаетъ о пивѣ у германцевъ, и только въ теченіи слѣдующаго послѣ Цезаря періода у Діодора и Тацита встрѣчаются сообщенія о ζυθος, приготовляемомъ изъ ячменя, равно какъ и о пивѣ, получаемомъ отъ выполаскиванія сотовъ. Свѣдѣнія о пивѣ славянъ древнѣе нежели о пивѣ германцевъ ¹⁾ и надо полагать, что первоначальнымъ матеріаломъ для варки пива у славянъ служило преимущественно просо. Родиной европейскаго пива Генъ считаетъ Переднюю Азію ²⁾.

Всѣ пива, по требуемому для нихъ матеріалу, дѣлятся на три главные типа. Первый и самый простой характеризуется отсутствіемъ солода. Пиво готовится изъ одного несоложеннаго смолотаго въ муку зерна. Хотя непроросшее зерно не содержитъ сахара, но при известной обработкѣ его водою, при отсутствіи діастаза солода крахмалъ зерна можетъ перейти въ декстринъ и сахаръ. Переходъ этотъ совершается очень медленно и требуетъ присутствія въ зернѣ достаточнаго количества тѣхъ именно бѣлковыхъ веществъ, входящихъ въ составъ клебера, которыя, какъ напр. муцидинъ, помимо діастаза обладаютъ сахаротворною дѣятельностью и способствуютъ превращенію крахмала въ декстринъ и глюкозу. Этотъ способъ по многимъ даннымъ считается самымъ древнимъ. Онъ почти совершенно вышелъ изъ употребленія и если еще встрѣчается въ настоящее время, то при приготовленіи лишь домашняго, равно какъ и мѣстныхъ пивъ.

¹⁾ Это-же подтверждается и лингвистическими данными. Славянское слово брага (braga, braha, braja), по-литовски braga, указываетъ на кельтское brase у Плинія (18. 7. 11.), которое «въ началѣ служило названіемъ извѣстному роду хлѣба, мякинѣ, затѣмъ перешло къ обозначенію солода, пивной приправы, даже самого пива» (см. у В. Гена. Культурныя животныя и растенія. Спб. 1872). Просо у нѣкоторыхъ славянъ и въ настоящее время называется брага (Анненковъ. «Ботаническій словарь». Спб., 1872).

²⁾ Историческія указанія заимствованы у В. Гена: «Культурныя животныя и растенія». 1872, S. Morewood'a, «A philosophical and statistical history of the inventions and costumes of ancient and modern nations in the manufacture and use of inebriating liquors Dublin. 1838 и др.

Процессъ превращенія крахмала въ декстринъ и сахаръ наступаетъ, какъ сказано, очень медленно, требуетъ большаго срока, что способствуетъ возникновенію побочныхъ броженій, въ значительной степени препятствующихъ главному, направленному на превращеніе сахара въ алкоголь и угольную кислоту, и обусловливающихъ появленіе нежелательныхъ продуктовъ разложенія. Баллингъ, какъ образецъ пива этого типа ошибочно приводитъ русскій квасъ ¹⁾). Въ Бельгіи сохранился отчасти этотъ способъ приготовленія пива между домашними напитками. У насъ въ Россіи подъ этотъ типъ подходитъ буза, употребляемая татарами Крыма. Отличительнымъ свойствомъ этихъ пивъ является ничтожное содержаніе спирта, сладковатый вкусъ и хлѣбный запахъ.

Современный способъ заключается въ приготовленіи пива изъ одного солода. Проросшее зерно въ этомъ случаѣ является одновременно по содержанію въ немъ крахмала матеріаломъ, изъ котораго образуется сахаръ и декстринъ, и, по присутствію въ немъ діастаза—факторомъ, вызывающимъ это превращеніе. Какова-бы ни была природа діастаза, зерно въ процессъ проростанія проявляетъ цѣлый рядъ измѣненій вещества, изъ которыхъ съ точки зрѣнія утилизаціи солода для пива заслуживаютъ особаго вниманія измѣненія свойствъ крахмала и появленіе декстрина и сахара. Крахмалъ солода отличается отъ крахмала несоложенаго зерна тѣмъ, что даетъ съ водою клейстеръ, не высыхающій, удерживающій жидкую свою консистенцію; крахмалъ проростающаго зерна, обработанный водою, близокъ къ растворимому состоянію, и эта переходная модификація крахмала необходима, такъ какъ она-то подъ вліяніемъ діастаза и превращается въ декстринъ и глюкозу. Въ солодѣ такимъ образомъ не только крахмалъ готовится къ дальнѣйшему своему превращенію, вступая въ переходное состояніе, но и часть его успѣваетъ подъ вліяніемъ воды и той температуры, при которой прорастаетъ зерно, перейти въ декстринъ и глюкозу, которыхъ до процесса соложенія въ зернѣ не имѣлось. Современный способъ пивоваренія пользуется исключительно этими свойствами соложенаго зерна, въ которомъ, благодаря процессу проростанія, весь матеріалъ подготов-

¹⁾ Balling. I. N. Gährungschemie etc. стр. 5, 1854.

ленъ къ тому, чтобы развить сахаротворную способность. Способъ этотъ имѣетъ въ настоящее время повсемѣстное распространеніе.

Но существуетъ еще средній типъ пивоваренія, состоящій въ томъ, что матеріаломъ для этого рода пива служитъ сырое зерно съ прибавленіемъ къ нему большаго или меньшаго количества зерна соложенаго. Замѣна древнѣйшаго способа приготовленія пива изъ одного сыраго зерна современнымъ, ограничивающимся однимъ солодомъ, совершилось не вдругъ, а путемъ постепеннаго перехода черезъ этотъ средній типъ. Замѣчательно, что въ Бельгiи, считающейся классической страной европейскаго пива, удержались и по настоящее время оба старыхъ типа, при чемъ переходный имѣетъ и до сихъ поръ весьма значительный кругъ потребителей. Бельгія отличается особеннымъ разнообразіемъ пива, именно благодаря преобладанію въ ней смѣшаннаго способа производства. Матеріаломъ въ качествѣ сыраго зерна при этомъ способѣ являются пшеница, ячмень, овесъ, иногда даже рожь; каждый изъ этихъ хлѣбовъ можетъ оказывать вліяніе на качество напитка. Такъ напр. примѣшиваніе овса обусловливаетъ весьма продолжительную мутность сусла. Въ свою очередь количество солода и отношеніе его къ количеству сыраго зерна также вліяютъ на свойства пива. Обиліе сортовъ пива смѣшаннаго типа, зависящее отъ разнообразія идущихъ на него матеріаловъ, увеличивается еще подъ вліяніемъ способа приготовленія сусла. Какъ во всякомъ переходномъ типѣ, и въ смѣшанныхъ пивахъ существуютъ образцы, съ одной стороны приближающіеся къ старымъ формамъ, съ другой—примыкающіе къ новому типу. Въ основаніе этого разграниченія слѣдуетъ поставить главнымъ образомъ температуру, при которой готовится сусло. Въ первомъ случаѣ сусла оставляются на холоду или подогреваются до $40-45^{\circ}$ R.; во второмъ—сусла варятся. На границѣ между тѣми и другими стоятъ пива, сусла которыхъ подвергаются дѣйствію $60-70^{\circ}$ R., но не доводятся до точки кипѣнія. Отличительною особенностью всѣхъ суслъ, приготовляемыхъ по смѣшанному типу, является способность къ самоброженію,—свойство, далеко не встрѣчающееся въ такой-же степени въ солодовыхъ суслахъ и зависящее по Баллингу ¹⁾ главнымъ образомъ отъ клебера

¹⁾ Balling, l. c.

(муцедина), который въ солодѣ теряетъ это качество подѣ вліяніемъ того процесса въ бѣлковыхъ веществахъ зерна, результатомъ котораго является діастазъ. Самоброженіе наступаетъ легче, если заторъ не подвергается дѣйствію высокой температуры, но пиво, получаемое изъ такого сусла, не обладаетъ прочностью, держится въ теченіи всего 10-ти дней и заготавливается въ количествахъ, требуемыхъ этимъ короткимъ срокомъ. Пива изъ вареныхъ суслъ сохраняются весьма долгое время. Иногда съ цѣлью ускоренія броженія къ затору, подвергшемуся дѣйствію температуры кипѣнія, прибавляютъ нѣкоторую часть неваренаго сусла. Многія бельгійскія пива мутны, потому что при густомъ затираніи сахарообразовательное значеніе діастаза значительно ослабляется, что способствуетъ переходу крахмального клейстера въ неизмѣненномъ видѣ въ сусло и пиво.

Нашъ квасъ составляетъ также напитокъ, по способу своего приготовления относящійся къ среднему типу. Матеріаломъ служитъ для него смѣсь изъ ржаной муки и солода ржаного и ячменнаго. Заторъ готовится изъ горячей воды, но не кипящей. Кипяченію и подхмѣленію сусло не подвергается, хотя идущая на сусло вода достигаетъ температуры выше 60°R.^1), и заторъ остается въ этихъ условіяхъ болѣе или менѣе продолжительное время. Въ этомъ отношеніи квасъ составляетъ средину между тѣми бельгійскими пивами, заторы которыхъ варятся при температурѣ кипѣнія и тѣми, которые вовсе не кипятятся. Броженіе кваснаго сусла бываетъ верхнимъ и нижнимъ. Оставленное при темпер. отъ 15 до 20°C. сусло бродитъ верхнимъ броженіемъ, которое прерывается чрезъ 2—3 часа перенесеніемъ въ температуру погреба. Квасъ идетъ въ употребленіе на 2-й день послѣ начала броженія и сохраняется не болѣе 6—7 дней. Въ другихъ случаяхъ сусло тотчасъ-же по слитіи его помѣщается въ температуру погреба или ледника и тогда въ немъ наступаетъ нижнее броженіе. Такой квасъ сохраняется дольше. Въ общемъ квасъ отличается мутностью, непрозрачностью, относительнымъ богатствомъ бѣлковыми веществами (отъ 0,165 до 0,580 на 100 частей кваса) и чрезъ это наклонностью къ быстрому разложенію²⁾. Русская брага

¹⁾ Георгіевскій. Объ отношеніи кваса къ пиву. Диссертация. 1875.

²⁾ Георгіевскій, I. с.

также относится по способу своего приготовления къ пивамъ средняго типа и представляетъ сходство съ тѣми изъ бельгійскихъ сортовъ пива, сусла которыхъ подвергаются кипяченію. Въ этомъ отношеніи брага представляетъ усовершенствованный видъ кваса. Впрочемъ, составъ и свойство браги ждуть еще болѣе подробнаго изслѣдованія.

Итакъ пива, принадлежащія къ среднему типу, являясь въ техническомъ, а также и въ культурно-историческомъ отношеніи переходною ступенію отъ одной крайности въ способъ приготовления къ другой, имѣли когда-то повсемѣстное распространеніе, но уступили свое мѣсто современному пиву и только изрѣдка встрѣчаются въ отдѣльныхъ уголкахъ Европы, какъ остатки старины. Способы производства, постепенно совершенствуясь въ отношеніи техники, окончательно уклонились отъ тѣхъ первоначальныхъ требованій, которыя предъявлялись пиву прежними потребителями. Пива, - варимыя по смѣшанному типу, мутны, непрозрачны, не отличаются способностью долго сохраняться, но за то болѣе богаты экстрактомъ, значительную часть котораго составляютъ бѣлковыя вещества; и чѣмъ менѣе усовершенствованъ способъ приготовления этого средняго типа пива, тѣмъ онъ богаче содержаніемъ бѣлковыхъ веществъ. Самое существованіе образцовъ этого пива въ настоящее еще время въ такой культурной странѣ, какъ Бельгія, гдѣ до сихъ поръ этотъ видъ напитка находитъ для себя многочисленныхъ потребителей, свидѣтельствуєтъ о томъ, что требованія, предъявляемыя пиву, не вездѣ исчерпываются вкусовой стороною напитка и его внѣшностью, но имѣютъ въ виду и питательную сторону. Современная техника пивоваренія въ своемъ преслѣдованіи вкусовой стороны пива и его опьяняющаго вліянія упустила изъ вида ту двойную цѣль, которая достигалась пивомъ средняго типа. Она, уклонившись отъ первоначальной задачи служить пищевымъ матеріаламъ, стала преслѣдовать, если можно такъ выразиться, спекулятивныя цѣли. Главнымъ послѣдствіемъ этого явилось стремленіе заготавливать пиво впрокъ, на долгіе сроки; отсюда необходимость исключать, по возможности, всѣ бѣлковыя вещества, какъ вредно дѣйствующія на сохранность пива, и доводить количество экстракта до возможнаго *minimum'a*. Пива-же стараго типа готовятся *ex tempore*, по мѣрѣ надобности, и на короткіе сроки,

почему и могутъ по содержанію въ себѣ экстракта, и главнымъ образомъ бѣлковыхъ веществъ, удовлетворять на ряду съ вкусовой стороною также и питательную.

Особенно сохранилось это значеніе пива, какъ немаловажнаго питательнаго подспорья у нѣкоторыхъ азіатскихъ народовъ. Главную часть матеріала для ихъ пива составляетъ сырое зерно; соложеное-же употребляется въ количествахъ, нужныхъ лишь для превращенія крахмала въ декстринъ и сахаръ. Наши казанскіе и рязанскіе татары, а также татары Кавказа сохранили способъ приготовленія пива, существовавшій у монголовъ съ незапамятныхъ временъ. Они до сихъ поръ употребляютъ съ этою цѣлью сырое и сложеное просо. (Выше мы видѣли, что гунны это-же пиво распространили между населеніемъ Панноніи). Татары Крыма тоже пользуются просомъ, но зерно не осолаживаютъ, а придерживаются древнѣйшаго приема варки пива изъ одного сыраго зерна. Народности русскаго Туркестана, въ силу историческихъ условій, характеризующихся частыми переходами изъ подъ власти одного народа подъ власть другого, неизбежно заимствовали культурныя особенности смѣнявшихъ одинъ другого завоевателей. Это вліяніе двухъ главныхъ сосѣдей—китайцевъ и монголовъ—вѣроятно сказалось и въ томъ, что весь Туркестанъ сырое просо замѣнилъ по примѣру китайцевъ—рисомъ; солодъ-же по прежнему готовитъ изъ проса.

У всѣхъ только-что перечисленныхъ народностей, пиво носитъ общее названіе «бузы».

Буза не готовится въ большихъ количествахъ, или, правильнѣе, не готовится впродъ, а производится постепенно, въ теченіи всего года, по мѣрѣ потребленія. Отъ этого и самое производство ея носитъ какъ-бы кустарный характеръ: по всей киргизской степи и по всему осѣдлому Туркестану по ауламъ и кишлакамъ можно встрѣтить по 2—3 кибитки, занимающіеся бузовареніемъ *).

*) Русская администрація въ Туркестанѣ отнеслась къ бузѣ на первыхъ порахъ съ предубѣжденіемъ. Особенно напитокъ встрѣтилъ недовѣріе къ себѣ со стороны военныхъ начальниковъ, такъ какъ войска наши, успѣвая быстро ориентироваться среди новыхъ условій завоеваннаго края, не замедлили ознакомиться съ опьяняющими свойствами бузы и нерѣдко таки злоупотребляли ими.

Репрессивныя мѣры по отношенію къ производству начались съ 1867 года.

Для приготовленія туркестанской бузы берется крупно-молотая рисовая мука, приблизительно въ количествѣ 70-ти фунтовъ, обваривается равнымъ количествомъ кипящей воды при постоянномъ помѣшиваніи до тѣхъ поръ, пока не получится средней густоты клейстеръ. Клейстеръ ставится въ температуру 14—20° R. (что въ холодное время достигается зарываніемъ укутаннаго соломой и прикрытаго какою-нибудь нетеплопроводною тканью глинянаго сосуда въ землю жилища помѣщенія, а лѣтомъ въ тѣни или въ какомъ-либо прохладномъ сараѣ), гдѣ и остается въ продолженіи трехъ сутокъ. По истеченіи этого срока, на очагъ ставятъ котелъ, стѣнки его вымазываютъ снутри бараньимъ жиромъ, въ котелъ вливаютъ воду въ равномъ или половинномъ количествѣ по вѣсу первоначально взятаго риса, кипятятъ и, всыпавъ затѣмъ всю закисшую кашу, варятъ ее тщательно перемѣшивая. Когда рисъ сваренъ, его обливаютъ небольшимъ количествомъ холодной воды и, вынимая небольшими порціями изъ котла, раскладываютъ на камышевыя циновки, предоставляя остывать. Когда сваренный рисъ остынетъ, его кладутъ въ помѣ-

Однѣ изъ нихъ направлены были къ окончательному искорененію его, другія лишь къ ограниченію. Бузоторговцы преслѣдовались частью наказаніями, частью денежными штрафами. Репрессалии то усиливались, то ослаблялись; но мнимое зло не уменьшалось и даже приняло, повидимому, такіе размѣры, которые породили въ 1882 году мысль о возможности учрежденія особыхъ бузоваренныхъ заводовъ и объ обложеніи ихъ акцизнымъ сборомъ. Однако, мысль эта, какъ и слѣдовало ожидать, не встрѣтила сочувствія, и вопросъ о бузовареніи оставался въ принципѣ нерѣшеннымъ до 1883 года.

Въ основу-же окончательнаго рѣшенія вопроса о бузовареніи легли соображенія о томъ, что напитокъ, не составляя особенности только Туркестанскаго края, ибо выдѣляется и среди инородцевъ Европейской Россіи, есть въ то же время продуктъ бытовыхъ условій жизни этихъ народностей и имѣетъ право на существованіе подобно кумысу, кефиру, квасу и пр. напиткамъ.

Но въ практикѣ встрѣчалась отъ времени до времени буза, обладающая одуряющими свойствами, которая, главнымъ образомъ, и послужила вѣроятнo источникомъ долго существовавшаго среди русскаго элемента заблужденія о вредномъ составѣ напитка. Однако существующія законоположенія предвидѣли, кажется, возможность подмѣсей къ бузѣ одуряющихъ веществъ, но изъ-за подмѣшиванія вредныхъ веществъ, которое можетъ быть примѣняемо въ непредвидѣнныхъ случаяхъ, не преслѣдовали правильного бузопроизводства. Въ статьѣ 873, т. XIII врач. устава, изд. 1857 г. сказано: ни въ какомъ случаѣ не подмѣшивать въ напитки чего-либо вреднаго для здоровья. Посему воспрещается поправлять квасы и бузу вредными составами.

стительную посуду изъ глины, еще лучше въ кадку, и подливаютъ теплой воды, пока помѣшиваемая масса не достигнетъ густоты сметаны. Обыкновенно на все производство требуется тройное по вѣсу противъ первоначально взятаго риса количество воды. Воду регулируютъ отчасти температуру смѣси, которая не должна быть слишкомъ низкою и достигаетъ обыкновенно 30—35° R. Теперь къ жидкому клейстеру прибавляютъ отъ $\frac{1}{5}$ до $\frac{1}{10}$ части по вѣсу взятаго риса — солода изъ проса. При старательномъ помѣшиваніи въ продолженіи 10—15 минутъ, первоначально еще довольно густая смѣсь скоро совершенно разжижается. Въ кадку, если она не была до тѣхъ поръ въ употребленіи, прибавляютъ немного старой бражки. Кадка закрывается по возможности плотно пригнанной крышкой и въ этомъ положеніи оставляется не менѣе двухъ сутокъ при температурѣ прохладнаго погреба. Послѣ броженія въ теченіи упомянутаго срока бражка считается созрѣвшею и годною къ употребленію. Тогда берутъ опредѣленную часть ея, по мѣрѣ надобности, и процѣживаютъ чрезъ сложенную въ два раза кисею, выжимая содержимое руками. Въ подставленный сосудъ стекаетъ мутная, молочно-бѣлаго цвѣта жидкость кислой реакціи съ характернымъ острымъ запахомъ — это зрѣлая бражка съ нѣкоторымъ количествомъ дробины. Ее разбавляютъ обыкновенно половиннымъ количествомъ теплой воды и въ этомъ видѣ потребляютъ. Иногда-же, сливая въ бутылки и плотно закупоривая, оставляютъ на холоду не выше 3° R., при чемъ она можетъ сохраняться неопредѣленное время. При послѣднемъ способѣ потребленія въ напитокъ остается значительное количество углекислаго газа, и буза въ этой формѣ кажется на вкусъ болѣе пріятною.

По самому способу приготовленія и потребленія бузы уже видно, что химическій составъ ея не можетъ доставить цифръ вполне опредѣленныхъ и постоянныхъ. При изслѣдованіи напитка приходилось строжайше наблюдать и отмѣчать неодинаковость условій производства бузы, какъ-то: температуру, при которой проростало зерно для солода, количество послѣдняго по отношенію къ массѣ крахмала, температуру, при которой шло броженіе, его сроки, количество идущей на производство воды и пр.

Вся техника бузоваренія такимъ образомъ сводится на слѣдующіе главные моменты: а) предварительное оклейстериваніе рисовой

муки, б) варку крахмального клейстера, с) его разжиженіе, d) приготовленіе солода и затираніе затора и е) періодъ спиртоваго броженія. По перечисленнымъ приѣмамъ видно, что производство бузы имѣло-бы много общаго съ процессомъ винокуренія, еслибъ предварительное оклейстериваніе и связанное съ нимъ закисаніе риса, которое при выкуриваніи спирта составляетъ совершенно нежелательное явленіе, не являлось бы при бузопроизводствѣ весьма существеннымъ моментомъ.

Рисъ, *oriza sativa* L. сарачинское пшено составляетъ самую распространенную пищу на земномъ шарѣ. Главнымъ мѣстомъ потребленія этого зернового хлѣба является Азія.

По анализамъ С. v. Wolff'a, приведеннымъ у Maercker'a (*Spiritusfabrication* 1880 стр. 80) рисъ содержитъ

воды .	14,00	азотистыхъ веществъ .	7,40
зола .	0,3	целлюлезы, гумми	
протеина	7,3	сахара, жира	5,39
волокнины	2,2	зола	0,36
безъазотистаго экстракта.	75,4	крахмала	86,21
жира	0,4	(по отношенію къ сухому веществу).	

Изъ 43-хъ анализовъ, собранныхъ König'омъ ¹⁾, среднія цифры получились слѣдующія:

Въ сыромъ веществѣ.						Въ сухомъ веществѣ.		
°/о воды.	°/о азотъ содержащихъ веществъ.	°/о жира.	°/о несодержащихъ азота веществъ.	Клѣтчатк.	Зола.	Азотъ содержащихъ веществъ.	Несодержащихъ азота веществъ.	Азота.
12,58	6,73	0,88	78,48	0,51	0,82	7,7	89,78	1,23

Приводимыя у. Bibra цифры анализовъ рисовой муки цѣнны по опредѣленію азотистыхъ веществъ риса:

	I	II
воды.	14,00	14,30
альбумина .	0,05	0,08
растительнаго клея	0,54	0,56

¹⁾ König. Zusammensetzung d. menschlich. Nahrungs und Genussmittel. 1889, стр. 569.