

Медведев Михаил Петрович

О хлебном вине и его подмесях

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М69

М69 **Михаил Петрович М.**
О хлебном вине и его подмесах / Медведев Михаил Петрович – М.: Книга по Требованию,
2023. – 36 с.

ISBN 978-5-519-95906-3

ISBN 978-5-519-95906-3

© 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.

которое вначалѣ XIX столѣтія достигло уже громадной цифры, въ особенности въ сѣверной и центральной частяхъ Европы, гдѣ по всѣмъ городамъ, селамъ и деревнямъ оно существуетъ въ продажѣ. Нынѣ оно распространялось и у дикихъ народовъ, сдѣлавшись ихъ любимымъ напиткомъ.

Въ Россіи въ древнія времена употребленіе вина считалось преступленіемъ; правительство признавало вино причиною пороковъ, а потому и подвергало виновныхъ строгому наказанію. Со времени же царя Бориса Годунова (по показанію г. Костомарова) вино сдѣлано статьею государственнаго дохода и съ того времени употребленіе его сдѣлалось почти всеобщимъ, такъ что въ нынѣшнее время количество потребляемаго вина въ Россіи простирается болѣе 70000000 ведръ, что составитъ около одного ведра на каждого жителя. Конечно, отъ такого огромнаго потребленія вина наше правительство получаетъ третью часть государственнаго дохода, но вліяніе, которое оказываетъ чрезмѣрное потребленіе вина на разстройство хозяйства, нищету, испорченность нравовъ и здоровье извѣстно всѣмъ и каждому.

Подъ словомъ *хлебное вино* разумѣютъ спиртуозную жидкость, состоящую изъ спирта (алкоголя) и воды. Спиртъ извлекается изъ различныхъ растительныхъ веществъ, содержащихъ крахмалъ и сахаръ, а именно; изъ пшеницы, ячменя, овса, ржи, гороха, картофеля, проса, гречихи, риса, кукурузы или майса, китайскаго проса или сорго и другихъ хлебныхъ растеній, а также изъ

сока плодовъ, тростниковаго сахара, свекловича, свекло-сахарныхъ остатковъ, моркови; кромѣ того нѣкоторыя травы и другіе продукты растительныхъ веществъ содержатъ въ себѣ составныя части, изъ которыхъ съ помощію извѣстныхъ процессовъ извлекается спиртъ.

Для полученія спирта всѣ вышеупомянутыя вещества подвергаются предварительно процессу броженія, а потомъ перегонѣ.

А какъ броженіе происходитъ только въ жидкостяхъ, содержащихъ сахаръ, то вещества, содержащія крахмалъ (какъ напримѣръ хлѣбныя растенія), подвергаются нѣкоторой обработкѣ, причемъ изъ крахмала образуется сахаръ, который отъ дѣйствія дрожжей во время броженія разлагается на алкоголь и углекислоту, которая какъ газообразное вещество отдѣляется, а алкоголь остается.

Количество безводнаго спирта или алкоголя, получаемого изъ вышеупомянутыхъ веществъ весьма различно. такъ наприм. у насъ въ Россіи:

частей ведра безводнаго спирта.

Изъ одного пуда пшеничной муки и
вукурузы получается отъ 34 до 40

Изъ одного пуда ржаной муки и сухаго
солода 32 — 40

Изъ одного пуда ячменной муки . . . 29 — 35

„ гороховой „ . . . 32 — 34

„ гречишной „ . . . 29 — 35

Изъ одного пуда проса	25,5— 27
» овсяной муки	24 — 30
» зеленого солода	21 — 26
» картофеля	8 — 12
» свекловича	6,5 — 7

Хорошее хлѣбное вино должно быть безцвѣтно, прозрачно и не имѣть запаха сивушнаго масла; но иногда оно принимаетъ желтоватый цвѣтъ, въ особенности въ тѣхъ случаяхъ, когда сохраняется продолжительное время въ бочкахъ; при встряхиваніи или переливѣ изъ одной посуды въ другую въ немъ замѣчаются пузырьки какъ въ самомъ винѣ, такъ и на поверхности онаго въ видѣ пѣны, а потому его и называютъ *пенистымъ виномъ*. Впрочемъ проба эта не можетъ служить показаніемъ крепости спиртуозныхъ напитковъ, такъ какъ въ крепкомъ спиртѣ вовсе незамѣчается этого признака. Вино не должно имѣть кислаго или щелочнаго свойства, а потому и не измѣнять цвѣта лакмусовой (синей) бумаги въ красный, а желтой (куркумовой) въ бурый цвѣтъ, въ противномъ случаѣ оно содержитъ свободныя кислоты или другія вещества, имѣющія въ своемъ составѣ кислоты или же щелочи.

Отъ прилитія воды, насыщенной сѣрнистымъ водородомъ оно не должно измѣняться въ цвѣтъ и давать бурого или чернаго осадка, въ противномъ случаѣ содержитъ примѣсь вредныхъ металловъ, а именно свинца и мѣди. При выпариваніи вина досуха не должно оста-

ваться ~~значительнаго~~ остатка, который служит доказа-
тельствомъ присутствія солей.

Вино, употребляемое въ умеренномъ количествѣ, по
мнѣнію многихъ медиковъ, составляетъ здоровый напиво-
токъ, доступный бѣдному классу народонаселенія; оно
возстановляетъ силы, развиваетъ теплоту, способствуетъ
пищеваренію, придаетъ бодрость, и, какъ кажется, не
имѣетъ вреднаго вліянія на здоровье, ибо употребляет-
ся противъ многихъ болѣзней въ медицинѣ. Потребле-
ніе же вина въ большомъ и неумѣренномъ количествѣ
весьма вредно.

Хлѣбное вино существуетъ въ продажѣ подъ различ-
ными названіями. Собственно хлѣбнымъ виномъ называ-
ется, какъ сказано выше, напитокъ состоящій изъ
спирта и воды; количество перваго должно составлять
не менѣе 38 частей или градусовъ.

Водкою называется вино, содержащее примѣсь саха-
ристыхъ или растительныхъ веществъ и перегнанное
вторично чрезъ кубъ. При содержаніи значительнаго ко-
личества сахара водка называется *ликеромъ*. Такъ назы-
ваемая *французская водка* отличается отъ обыкновен-
ныхъ водокъ тѣмъ, что она получается перегонкою ви-
нограднаго вина; къ перегнанной жидкости прибавляютъ,
смотря по крѣпости, спиртъ; качество же ея зависитъ
не отъ количества спирта, а отъ веществъ, содержащихся
въ виноградномъ винѣ, которому они придаютъ арома-
тический запахъ.

Вино, настоенное на ягодахъ или плодахъ называется *наливкою*, а на травахъ *настойкою*.

Ромъ получается изъ тростниковой патоки и сока сахарнаго тростника; вещества эти подвергаются предварительно процессу броженія, а потомъ перегонкѣ. Этотъ напитокъ имѣетъ пріятный вкусъ и ароматическій запахъ, послѣдній обуславливается отчасти примѣсью небольшого количества уксуснокислаго эфира. Но обыкновенно для сообщенія рому ароматическаго запаха прибавляютъ при перегонкѣ различныя растительныя вещества, какъ то: клеверъ, листья персиковаго дерева, кору и корень нѣкоторыхъ видовъ акаціи (*Pattay*), листья *Aenopa squamosa* и друг. Лучшій ромъ готовится въ Остѣ-Индіи, Вестѣ-Индіи и Америкѣ. Въ Россіи же этотъ напитокъ встрѣчается большею частію поддѣльный, и который готовится изъ спирта, воды, ~~жженнаго~~ сахара съ примѣсью небольшого количества эфирнаго масла.

Аракъ. Этотъ напитокъ готовится перегонкою выбродившей жидкости, полученной изъ риса или сока кокосоваго дерева (*cocos nucifera*). Въ Батавіи и Ямайкѣ, откуда доставляется лучшій ~~аракъ~~, напитокъ этотъ получается изъ риса и сахарной патоки, съ примѣсью небольшого количества сока кокосоваго дерева. Изъ одного сока кокосоваго аракъ готовится въ Гоа и Колумбо гдѣ онъ извѣстенъ подъ названіемъ *Toddy*. Къ нѣкоторымъ сортамъ арака прибавляютъ сокъ или настой конопли и дурмана; примѣсь эта сообщаетъ напитку значительно-одуряющее свойство.

Но большая часть арака, существующаго въ продажѣ, готовится искусственнымъ способомъ, для чего очищенную водку настаиваютъ на хинной корѣ, смѣшанной съ слабою сѣрною кислотою (купороснымъ масломъ) и минеральнымъ веществомъ, такъ называемымъ чернымъ марганцемъ.

Коньякъ получается, подобно французской водкѣ перегонкою виноградныхъ винъ. Ароматическій запахъ его зависитъ отъ примѣси такъ называемаго энантоваго эфира. Однако большая часть коньяка, существующаго въ продажѣ готовится искусственно перегонкою смѣси состоящей изъ французской водки (а также водки полученной изъ картофеля и свеклосахарныхъ остатковъ) укусно-кисло- и азотно-кисло-виннаго эфира и настоя хинной корки.

Джинъ. Этотъ напитокъ прежде приготовлялся только въ Голландіи, но нынѣ онъ составляетъ любимый національный напитокъ у англичанъ. Хорошій джинъ получается перегонкою хлѣбнаго вина, настояннаго на смѣси можжевеловыхъ ягодъ, семенахъ кишнеца (*Cogiantrum*) толченаго горькаго миндаля; кромѣ того прибавляютъ небольшое количество корня фіалки и дягиля. Англіійскій джинъ весьма часто содержитъ вредныя для здоровья примѣси, а именно настой испанскаго перца, а также соли мѣди и свинца.

Упомянувъ кратко о напиткахъ, существующихъ въ продажѣ, здѣсь мы сообщимъ и о крѣпости ихъ.

Крѣпостію спиртуозныхъ напитковъ называется коли-

чественное содержаніе ведерныхъ процентовъ безводнаго спирта въ одномъ ведрѣ жидкости.

Обыкновенное хлѣбное вино, извѣстное подѣ названіемъ *полугара*, должно содержать, по существующимъ у насъ узаконеніямъ не менѣе 38 частей или градусовъ безводнаго спирта въ одномъ ведрѣ.

Хорошія водки, ликеры и джинъ содержатъ отъ 50 до 53°
 Ромъ и аракъ содержатъ 50°
 Настойки и наливки 38 до 40°

Для опредѣленія крѣпости спиртуозныхъ жидкостей не прибѣгаютъ къ химическимъ изслѣдованіямъ, а пользуются физическими свойствами, принадлежащими самой жидкости, а именно точкою кипѣнія, расширеніемъ жидкости при нагреваніи, однако не выше точки кипѣнія, расширеніемъ паровъ и плотностію или удѣльнымъ вѣсомъ.

Количественное содержаніе безводнаго спирта опредѣляется кипяченіемъ только въ такихъ жидкостяхъ, въ которыхъ оно не можетъ быть опредѣлено спирто-мѣромъ. По наблюденіямъ *Грениа* точка кипѣнія спиртуозныхъ жидкостей, при различномъ содержаніи алкоголя измѣняется слѣдующимъ образомъ:

Процентное содержаніе безводнаго спирта.	Точка кипѣнія по Цель- зію
При 92	77,25
» 90	77,50

Процентное содержаніе
безводнаго спирта.

Точка кипенія по Цель-
зію.

При 85	77,81
» 80	78,15
» 75	78,75
» 70	79,50
» 65	80
» 50	81,25
» 40	82,50
» 35	83,75
» 30	85
» 25	86,25
» 20	87,50
» 18	88,75
» 15	90
» 12	91,25
» 10	92,50
» 7	93,75
» 5	95
» 3	96,25
» 2	97,50
» 1	98,75
» 0	100

Изъ наблюденій *Грениа* слѣдуетъ, что жидкости, содержащія большее количества алкоголя вскипаютъ при низшей температурѣ, и, что точка кипѣнія возвышается

по мѣрѣ уменьшенія алкоголя. При этомъ опытѣ необходимо имѣть весьма тщательные термометры, на которыхъ каждый градусъ раздѣленъ на четыре части или четверти.

Неодинаковое расширеніе смѣси, состоящее изъ безводнаго спирта и воды, при одинаковомъ нагреваніи, служить также средствомъ для опредѣленія крѣпости спиртуозныхъ жидкостей. Инструментъ, служащій для этой цѣли называется *дилатомъромъ*. Онъ состоитъ изъ пилетки раздѣленной на части, на верхнемъ концѣ которой, сдѣлано особое устройство для выдѣленія изъ жидкости воздуха, съ помощію воздушнаго насоса, нижній же конецъ ея крѣпко прикрѣпленъ пробкою.

Расширеніе жидкости наблюдается при 25 до 50° до Цельзію. Соли и сахаръ, содержащіеся въ жидкости не имѣютъ вліянія на расширеніе оной. Такъ какъ вода при нагреваніи отъ 0 до 50° расширяется на 0,011, а алкоголь на 0,057, то, смотря по расширенію, и можно заключить о количественномъ содержаніи алкоголя и воды, находящихся въ спиртуозной жидкости; но при этомъ опытѣ необходимо отдѣлить изъ жидкости весь воздухъ съ помощію воздушнаго насоса.

Плюмеръ опредѣляетъ крѣпость спиртуозныхъ жидкостей помощію давленія паровъ; инструментъ, служащій для этой цѣли называется *ванориметромъ*.

Производя наблюденіе при 99,8° онъ получаетъ слѣдующіе результаты.

Содержаніе алкоголя.	Давленіе на ртутный столбъ въ миллиметрахъ.
0,00 (слѣд. вода)	754,6
9,87	1044,5
25,08	1286,8
42,84	1422,6
64,08	1544,7
100,00	1679,6

Впрочемъ это наблюденіе можно произвести только съ жидкостями, состоящими изъ спирта и воды; при примѣси же солей и другихъ веществъ, имѣющихъ вліяніе на расширеніе паровъ неполучается точныхъ результатовъ.

Болѣе легкимъ и весьма точнымъ способомъ для опредѣленія количественнаго содержанія алкоголя служитъ удѣльный вѣсъ, испытуемой жидкости. Инструменты служащіе для этой цѣли называются *спиртомерами*.

Устройство спиртомеровъ основано на различномъ удѣльномъ вѣсѣ или плотности безводнаго спирта и воды. Плотность безводнаго спирта значительно меньше плотности воды, а потому жидкости содержащія большее количество алкоголя имѣютъ меньшій удѣльный вѣсъ и наоборотъ при меньшемъ содержаніи алкоголя они имѣютъ большій удѣльный вѣсъ, такъ наприм. нижеслѣдующая таблица показываетъ постепенное измѣненіе удѣльнаго вѣса.