

Осипов Николай Петрович

**Российской хозяйственной
винокур, пивовар, медовар,
водочной мастер, квасник,
уксусник, и погребщик**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Н63

Н63 **Николай Петрович О.**
Российской хозяйственной винокур, пивовар, медовар, водочной мастер,
квасник, уксусник, и погребщик / Осипов Николай Петрович – М.: Книга
по Требованию, 2022. – 292 с.

ISBN 978-5-521-26670-8

ISBN 978-5-521-26670-8

© 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

Вишневка	43
Рябиновка	48
Коспьяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевельковка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоньковка	59
Абрикосовка	60
Брусничникъ	61
Розонокка	—
Дулевка	62
Наливка изъ винныхъ ягодъ	—
Каманичникъ или ежевичникъ	63
Лимонная наливка или ликеръ	—
Ликеры	65
Чайной ликеръ	—
Лимонной ликеръ	—
Анисовой ликеръ	66
Коришневой ликеръ	67
Полынной ликеръ	—
Лѣкарственной ликеръ	68

Разныя домашнія напитки 69

Французская водка	—
Виноградное вино изъ воды	71
Какимъ образомъ прѣготовлять для сего сѣру	72
Домашнее шампанское	73
Домашнее венгерское	80
Домашнее бургонское	81
Мушкатель	—
Рашафѣя	84
Рашафѣя изъ померанцоваго цвѣта	90
Рашафѣя изъ можжевельника	91
Рашафѣя малиновая	92
Рашафѣя изъ лимоновъ	—
Рашафѣя изъ грѣцкихъ орѣховъ	93
Вишневое вино	94
Померанцовая эссенція для бишофа	—
Бишофъ	95
Сидоръ или сидръ	99
Смородинное вино	103
Смородинной сокъ	105
Изюмное вино	106
Малвазиръ	107
Розовое вино	109
Березовица	

	Стран.
Земляничной сокЪ	110
ГипокрасЪ	111
Грушевой сокЪ	113
Черничной сокЪ	114
Ангелика	116
Каршофельное вино похожее на ви- ноградное	117
Особливаго рода домашній напитокЪ похожей на виноградное вино	—
ЕскубаяЪ	118
Россолъ	119
ГилотекЪ	120
НектарЪ	—
ЛимонадЪ	121
ПуишЪ	122
ШромЪ	124
Збитень	127
ОршадЪ	—
Полынное вино	129
Лимонной сокЪ	136
Черной лимонной сокЪ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

	Спраж.
Бѣлое ординарное вино	143
Вино мускатъ	—
Вино сѣрое жемчужное	—
Продѣживаніе чрезъ выжимки	144
Раскладываніе въ бочки	—
Очищеніе вина	145
Дѣлать вино свѣплымъ	147
Усладить вино оспрое и подкрѣ- пить слабое	148
Раскладывать вино въ бутылки	149
Средство имѣть лучшее вино	151
Сослѣпить хорошее вино при сдѣ- жаніи	152
Производить въ винѣ хорошей вкусъ	154
Испорченное вино дѣлать хорошимъ	—
Испреблять въ винѣ дурной запахъ	158
Водянистое вино очистишь и сдѣ- лать вкусно	—
Умножать въ виноградномъ винѣ силу	—
Мушное вино дѣлать свѣплымъ	159
Предохранять вино отъ порчи	161
Поправлять вино выдохшееся	162
Предохранять вино отъ окисленія	164
Приправлять вино закислое	—
Предохранять вино отъ плѣсени	165

стр.

Поправлять вино запла́сневелое	165
Ошнѣть у вина запахъ и вкусъ плѣ- сени	167
Естьли вино пронется	168
Естьли вино упранишѣ свой цвѣтъ —	
Естьли вино поднимается и начи- наетъ бродить	169
Естьли на винѣ окажется перепонка	170
Узнавать подправленные и повре- жденные вина	171
Узнать, естьли въ винѣ вода	172
Ослабшее вино освѣжить	173
Красное вино сдѣлать бѣлымъ	—
Бѣлое вино сдѣлать краснымъ	—
Наспавленіе о хожденіи за винами	174
Пиво	176
Домашнее русское пиво	—
Пиво бѣлое пшеничное	177
Англинское бѣлое пиво	179
Черное, и. и красное Англинское пиво	182
Пиво подобное вкус. виноградн. вину	186
Пиво сосноее	—
Пиво бушылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ лѣпнее	

	страш
время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самого исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и	
мушиться	191
Мутное пиво сдѣлать свѣтлымъ	—
О дѣланіи пивъ чистыми	192
Чтобы пиво не пахло бочкою	194
Чтобы пиво лѣтомъ не окисало	195
Поправлять пиво окислое	197
Поправлять испортившееся пиво	199
Поправлять испортившееся Англин-	
ское пиво	200
Медъ	201
Простой медъ	—
Клюковной медъ	208
Малиновой медъ	210
Бѣлой медъ	211
Красной медъ	213
Зеленой медъ	—
Золотой медъ	214
Легкой медъ безъ хмелю	—
Медъ липецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюмной медъ	220

Воды	221
Вода для подслащиванія водокъ	—
Розовая вода	222
Смородинная вода	226
Малиновая вода	228
Земляничная вода	—
Вишневая вода	—
Клубничная вода	—
Брусничная вода	—
Духовишная вода	—
Способъ сохранять всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненныя воды отъ плѣсени и поврежденія	230
Квасы	232
Красной квасъ	—
Кислыя шши	[233
Уксусъ	236
Красной уксусъ пивной	—
Бѣлой уксусъ	—
Винной уксусъ	237
Ренской уксусъ	238
Уксусъ изъ дождевой воды	242
Дорожной уксусъ	—
Уксусъ для куренія въ покояхъ	243
Уксусъ изъ березовицы	244
Уксусъ на скорую руку	245

	Спран.
Медовой укусѣ	246
Цвѣточной укусѣ	249
Пряной укусѣ	—
Травной укусѣ	250
Укусѣ чешырехъ разбойниковъ	251
Укусѣ изъ яблоковъ падалицѣ	252
Розмаринной укусѣ	—
Розовой укусѣ	253
Лимонной укусѣ	—
Жесминной укусѣ	254
Бузиной укусѣ	—
Гвоздичной укусѣ	255
Вишневой укусѣ	—
Цвѣщныя укусы	256
Нужныя замѣч. для погребщ.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Прѣготовлять для винограднаго вина бочки	273
О вымываніи и выпариваніи новыхъ бочекъ	—
Объ обручахъ	275
О допалниваніи бочекъ	—
О чищеніи бутылокъ	277
О дрождахъ	278

Х Л Ъ Б Н О Е

ИЛИ

П Р О С Т О Е В И Н О .

1.

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошаго проспаго вина надлежитъ имѣть шу предосторож-носшь, чшобы всякаго хлѣба зерны обрацаемы были въ солодѣ сыро-молошныя. Солодѣ сей смоловши мѣлко и положиа въ чанѣ налишь горячею водою. Сусло спустишь въ другой чанѣ, и оставшейся солодѣ промышь раза три пакже горячею водою. Все шо собирашь въ одинѣ чанѣ, въ кошорой положишь дрождей, на каждую чешверть хлѣба по ве-дру. Закрышь плотно, чшобы не выходилѣ духѣ. Квасишь до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ идешѣ въ верхѣ пѣна; а какѣ скоро начнетѣ упа-дашѣ, шо тошчасѣ разливши въ ку-бы двоишь. При семѣ надлежитѣ имѣть великую оспорожностъ; по

А

тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснешъ или перекиснешъ. Четверть часа разницы дѣлаешъ въ выходъ вина убытку ведра три. Узнавать же сіе слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внутри раздѣли на равныя мѣлкія чашки; и тѣмъ примѣишь, какъ придетъ винная брата въ полную силу. Кубы и шрубы надлежишь непременно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будетъ вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводить сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возьмешъ изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будутъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ скажашъ, изъ всякой кислошы заквашенное дрождами вино бышь можешъ. Для двоенія водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класть; по тому что рожь и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать сшоль-