

Фролов Е.И

Квасовар
Боярский квас

Москва
«Книга по Требованию»

УДК 004
ББК 92
Е11

Е11 **Е.И Ф.**
Квасовар: Боярский квас / Фролов Е.И – М.: Книга по Требованию, 2023. – 162 с.

ISBN 978-5-521-28737-6

ISBN 978-5-521-28737-6

© 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.

по возможности лучшіе рецепты изъ газетъ и журналовъ, а также изъ книгъ, составленныхъ опытными хозяевами, какъ, напр., Н. Н. Масловымъ и премированной и награжденной многими медалями на выставкахъ авторши «Практическихъ рецептовъ», Люцини Ц., а затѣмъ практическихъ наставленій Е. Молоховецъ; «Курса городского и сельскаго хозяйства для женщинъ» NN и мн. др.

Всѣ приведенные въ книгѣ рецепты для приготовления квасовъ, щей, медовъ, пива и проч. могутъ быть по надобности уменьшены или увеличены, смотря по тому для чего они будутъ приготовляться, для домашняго-ли употребленія или съ промышленною цѣлью.

Составитель.

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО. Содержаніе: Общія понятія о сельскомъ хозяйствѣ.—Почва, ея обработка и орудія обработки.—Объ удобреніи почвы.—О посѣвѣ, уходѣ за всходами и объ уборкѣ и использованіи урожая.—Зерновые хлѣба.—Прядильныя, маслячныя и фабричныя растенія.—Кормовыя травы.—Полеводство: системы хозяйства и полеводства и сѣвообороты.—Огородничество.—Растенія, воздѣлываемыя въ огородахъ овощи, пряныя и лекарственныя растенія.—Ягодныя кустарники.—Плодовый садъ.—Луговое хозяйство.—Лѣсъ въ хозяйствѣ.—О сельскохозяйственныхъ животныхъ.—О птицеводствѣ.—Пчеловодство.—Хозяйственные постройки. Состав. Шамуринъ-Макарьевскій. Съ 139 рис. 6-е изд. Ц. 1 р.

ДОМАШНІЙ ДЕШЕВЫЙ СТОЛЪ, скоромный и постный. Составила Л. П. Шелгунова. Въ 2-хъ частяхъ, 24 отдѣлахъ, 4-е значительно дополненное изданіе. Сиб. Цѣна 1 р. Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ приготовить хорошіе и вкусные домашніе обѣды. Часть I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салаты. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, ватрушки и каша. Пуддинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженое, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различныя сорта бѣлаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шипучки и квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. Часть II. Столъ постный: Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, майонезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пуддинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ и пр. и пр.

КУЛИНАРЪ. Составилъ Н. Н. Масловъ. 2 дополненное изданіе, съ 60 рисунками; ц. 1 р. 35 к.

Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Горячія и холодныя закуски. Столъ скоромный и постный. Книга состоитъ изъ 25 отдѣловъ. Мучныя приготовленія. Бульоны и консоме. Селянки. Горячія закуски. Холодныя закуски. Холодныя блюда и соусы. Зелень. Гарниры. Фарши. Соусы. Рыба. Мясныя жаркія. Птица и дичь. Цвѣты изъ сала. Составленіе меню. Хлѣбъ и квасъ. Посуда и ея чистка. Экономія. Примѣчанія и разъясненія. Сладкія блюда горячія. Сладкія блюда холодныя. Слойка. Общія правила. Словарь. Покупка мяса и дичи. Высшая и средняя кухня. Специально-основныя правила, по которымъ каждая молодая хозяйка, втеченіе одного мѣсяца, можетъ легко изучить всѣ приготовленія за повара. Съ рецептами, разъясненіями и рисунками для гарнировки блюдъ.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Квасы домашняго приготовленія.

1. Американскій квасъ.

Собравъ яблоки одного сорта, разложить ихъ на соломѣ въ сухомъ мѣстѣ, на солнцѣ, дать имъ полежать нѣсколько дней; отбросить гнилые и сырые прочь, хорошіе же столочь, положить въ чистую бочку и дать бродить отъ 1-хъ до 3-хъ сутокъ, смотря по теплотѣ погоды. Давъ яблокамъ хорошенько перебродить, выжать изъ нихъ сокъ подъ прессомъ (который долженъ быть совершенно чистъ). Затѣмъ взять бочку, которая была-бы чиста и безъ запаха плѣсени, и налить въ нее 1 ведро яблочнаго, отстоявшагося и перебродившаго, сока; тогда, взявъ сѣрную свѣтильню, зажечь ее въ бочкѣ и какъ только она наполнится сѣрнымъ дымомъ, покачать и наполнить квасомъ; затѣмъ закупорить и поставить на погребъ.

Въ выжатый яблочный сокъ надо прибавить по вкусу воды (самой чистой), потому что не разведенный онъ очень крѣпокъ.

2. Барбарисный квасъ.

Барбарисный квасъ готовится точно такъ же, какъ и изъ морошки, съ тою только разницею, что барбарису

не нужно насыпать полную бутылъ, такъ какъ онъ будетъ очень крѣпокъ; довольно насыпать ее половинку (см. № 19).

3. Боярскій квасъ.

Берется 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго, также молотаго, 10 фун. пшеничной 2-го сорта и 2 фун. гречневой муки; смѣшавъ все это вмѣстѣ, высыпать въ 2 чугуна и развести теплой водою, растеревъ, чтобы не было комковъ; потомъ налить въ каждый чугуна по 2 ведра воды и поставить послѣ хлѣбовъ въ печь на 1 сутки; вынувши чугуны изъ печки, тѣсто выложить въ кадку и развести (зимой тепловатой, а лѣтомъ холодной), 6 или 7-ю ведрами воды, кто какой квасъ любить, жиже или гуще. Затѣмъ приготовить опару изъ 3-хъ ф. пшеничной и 2 ф. гречневой муки и 3-хъ стакановъ хорошихъ дрожжей, разведя ихъ водою, чтобы было жидкое тѣсто и, давъ подняться, вылить въ бочку, въ которую слить устоявшійся квасъ и хорошенько вымѣшать, чтобы не осталось комковъ. Закрыть бочку втулкою, дать постоять часовъ 20 и тогда всыпать мелкаго сахару фунта 2; размѣшать, разлить въ бутылки, завязать шнуркомъ, засмолить и держать зимою на погребѣ, а лѣтомъ на льду.

4. Бѣлый квасъ.

Взявъ 1 четверикъ гречневой, $\frac{1}{2}$ четверика ситной ржаной и четверку пшеничной муки, ржаного и ячменнаго солоду по 1 четверику. Все это перемѣшать и, закрывъ кипяткомъ, вымѣшать хорошенько весломъ, чтобы не было комьевъ (мѣшать почаще въ продолженіи 3-хъ часовъ). Потомъ, наливъ въ кадку ведеръ 5—6 кипятку, опять вымѣшать, запустить квасной гущей, положить мяты, дать.

выбродить и, когда квасъ устоится, разлить въ бутылки и поставить на погребъ.

5. Баварскій квасъ.

Надо взять 8 фун. ржаной муки и 4 фун. муки изъ исландскаго моху; перемѣшавъ всю муку вмѣстѣ, испечь изъ нея 2 прѣсныхъ хлѣба; разломить эти хлѣбы на мелкіе кусочки, положить ихъ въ кадку, наливъ въ нея 2 ведра кипятку, накрыть холстомъ и дать постоять нѣсколько дней, не трогая бочку; дней черезъ 5—6 квасъ можно будетъ употреблять. Этотъ квасъ очень здоровый.

Чтобы добыть муки изъ моху поступаютъ такъ: Для этого нужно имѣть 2 кадки или бочки съ отверстіемъ въ днѣ, для выпусканія воды, которое затыкается гвоздемъ. На середину кладется крестъ, на который настилается рѣшетка, изъ связанныхъ лучинъ. Насыпавъ утромъ въ кадку мохъ, надо налить его холодной водой и оставить такъ до вечера; вечеромъ выпустивъ воду изъ кадки и, выжавъ мохъ, переложить его въ другую кадку (въ которую надо раньше налить воды), оставить его такъ до утра; на утро, сливъ воду и выжавъ мохъ, положить его въ сухую кадку, а часа черезъ два высыпать на печку, чтобы онъ обсохъ; послѣ же полудня насыпать его въ печку и оставить тамъ до утра, помѣшавъ раза два вечеромъ. Когда мохъ высохнетъ, то его нужно столочь въ ступѣ, но чтобы не потерять ничего при толченіи, ступку нужно накрыть холстомъ, оставивъ отверстіе только для пестика; когда мохъ будетъ столченъ, то его нужно просѣять сквозь рѣшето и тогда мука готова къ употребленію.

6. Брусничный квасъ.

Брусничный квасъ употребляется больше всѣхъ другихъ, потому что этотъ продуктъ не дорогой и брусники

всюду можно найти. Дѣлаютъ его такъ же, какъ и всѣ ягодные квасы, и онъ тѣмъ хорошъ, что спивается не скоро и можетъ простоять цѣлый годъ, только аккуратно нужно его доливать. (См. другіе ягодные квасы).

7. Верховой квасъ.

Для этого кваса нужно 3 сорта солода: дранецъ, мелкій и ячменный. Взять по 1-му гарнцу каждого солода и 2 гарнца ржаной муки, положить все это въ чугунокъ или горшокъ и налить туда кипятку столько, чтобы можно было замѣсить тѣсто самое густое; закрыть горшокъ и поставить въ жаркую печку, какъ для хлѣбовъ, дать стоять 18 часовъ. Потомъ это тѣсто выложить въ кадку, развести кипяткомъ, котораго нужно взять столько, сколько взято на заваръ тѣста, размѣшать хорошенько весломъ и положить немного мяты; накрыть и оставить. Черезъ сутки взять $\frac{1}{2}$ фун. патоки, по $\frac{1}{4}$ фун. пшеничной и гречневой муки, стаканъ дрожжей, размѣшать все вмѣстѣ и, выливъ въ кадку, дать немного постоять, хоть 1 часъ; потомъ, по немногу, лить холодной воды. Если на это количество солода и муки взята кадка въ 10 ведеръ, то ее нужно долить въ двое сутокъ до краевъ, всякій разъ при доливаньи надо хорошенько размѣшивать и закрывать кадку. Въ такомъ видѣ кадкѣ надо дать постоять сутки, чтобы гуща, которая поднимется, опустилась на дно. Когда вся гуща опустится и квасъ сдѣлается чистый, тогда его надо попробовать, и если онъ недостаточно киселъ, то дать постоять еще до желаемой кислоты, а потомъ употреблять.

8. Вишневый квасъ.

Вишневый квасъ дѣлается такъ же, какъ квасъ изъ морошкы и изъ малины. Прежде чѣмъ вишни насыпать

въ боченокъ, нужно оборвать всѣ стебельки, чтобы сокъ изъ вишни могъ выйти скорѣе; иначе они долго не дадутъ сока. Сахаръ кладется при питьѣ. (См. № 19 и 21).

9. Густой квасъ.

Сдѣлавъ тѣсто изъ $2\frac{1}{4}$ пудовъ ячменной и 30 фун. ржаной муки, 1 пуда ячменного солода и 30 фун. ржаныхъ сухарей, перемѣшать все хорошенько, чтобы было не особенно густо, а потомъ поставить въ печку часовъ на 6. Вынувъ изъ печи, положить тѣсто въ заторный чанъ, прибавивъ туда 5 фун. мелкаго солоду, завареннаго кипяткомъ и, перемѣшавъ хорошенько, налить водой, чтобы образовалось 12 ведеръ квасу, которому дать устояться въ продолженіе ночи; утромъ влить 1 стаканъ дрожжей, дать часовъ 5 простоять въ кухнѣ, а затѣмъ вынести бочку въ ледникъ. На 3-й день квасъ разлить въ кувшины или бутылки.

10. Душистый квасъ.

Затереть тѣсто изъ 1 гарнца солодовой, 15-ти фунтовъ ржаной и 1 фунта пшеничной муки, горячей водою; поставить въ печку до вечера, чтобы упрѣло; вынувъ его изъ печи, положить въ кадку, налить ведеръ 5 холодной воды, размѣшать, чтобы не было комковъ, и когда отстоится — слить осторожно въ боченокъ, между тѣмъ приготовить опару: наливъ 3 бутылки теплой воды, насыпать въ нее $\frac{1}{2}$ фун. пшеничной муки и, наливъ стаканъ дрожжей, замѣсить тѣсто; когда опара поднимется, развести ее квасомъ и вылить въ боченокъ. Потомъ взять $\frac{1}{4}$ фун. мяты, хорошенько прокипятить и такъ же вылить въ боченокъ, который закупорить и оставить на ночь въ кухнѣ, а утромъ вынести на погребъ и разлить въ бутылки.

11. Екатерининскій квасъ.

Всыпать въ кадку ржаного и ячменнаго солоду по 1 четверику, залить его кипяткомъ, чтобы онъ только взмокъ; положить туда горсть соли и, перемѣшавши все хорошенько, дать постоять, хоть 1 часъ. Потомъ положить тѣсто въ чугуны, поставить въ печь и, давъ упрѣть солоду, положить его въ чанъ; развести водою, но не особенно жидко; потомъ положить въ спускникъ, наливъ его горячей водою; черезъ 2 часа спустить сусло. Когда остынетъ, тогда положить въ него немного мяты и 3 столовыхъ ложки дрожжей; чанъ закрыть покрѣпче. Когда покажется пѣна, надо его мѣшать какъ можно чаще и, не давъ ему перекипеть, слить въ бочку, въ которую положить еще $1\frac{1}{2}$ фун. мяты. Закупорить втулку и поставить на ледъ.

12. Жиднѣй бѣлый квасъ.

Облить кипяткомъ 2 пуда ржаной, 1 пудъ пшеничной и 1 пудъ гречневой муки, 20 фун. ржаного солода и 10 фун. ячменнаго (сушеннаго на воздухѣ). Перемѣсивъ все это въ тѣсто, оставить его въ такомъ видѣ часовъ на 5, потомъ разбавить 10 ведрами кипятку, разбивая хорошо всѣ комья. Когда остынетъ, влить туда 1 стаканъ дрожжей, а черезъ три часа вынести на ледъ.

13 Инбирный квасъ.

На 10 бутылокъ воды берется 3 корешка мелко на-рѣзаннаго инбиря, 1 фун. темной патоки, 1 на-рѣзанный ломтями лимонъ безъ зеренъ; все это хорошенько прокипятить разъ 5—6; когда остынетъ до теплоты парного молока, то положить $1\frac{1}{2}$ чайной ложки дрожжей, хоро-шенько размѣшать, накрыть салфеткой и оставить бро-

дять въ теплой комнатѣ. Когда лимонъ поднимется на верхъ, тогда разлить квасъ въ бутылки, засмолить и поставить на погребъ; дней черезъ 6, если покажется въ немъ игра, его можно употреблять.

14. Историческій квасъ.

Наливъ въ кадку около ведра холодной воды, всыпать туда 4 фун. солодовой муки, размѣшать и прибавить ржаной муки около 1 пуда, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто; которое нужно продержать въ комнатной температурѣ 10 часовъ; на примѣръ: если его замѣсить часовъ въ 9-ть вечера, то къ 7-ми часамъ утра нужно истопить печь и приготовить ведеръ 4—5 кипятку, которымъ развести тѣсто, разлить его въ муравленные горшки и поставить въ печку на 1 сутки; но нужно посматривать, чтобы оно не ушло изъ горшковъ; въ случаѣ-же, если оно начнетъ уходить, то надо поставить въ печь чугуна 2 съ холодной водой. По прошествіи 12 часовъ горшки вынуть осторожно, не болтая ихъ, долить кипяткомъ и опять поставить на 12 часовъ въ печку; между тѣмъ приготовить корыто съ небольшимъ отверстіемъ по срединѣ, на которое положить лучинки и сверху послать соломы, которую накрыть толстой холстиной. Вынувъ изъ печки горшки съ тѣстомъ, дать имъ постоять часа 2 и осторожно слить въ корыто сусло, чтобы оно стекало въ кадку, поставленную подъ корыто; а потомъ можно положить и гущу, чтобы дать стечь остальной жидкости; пока сусло будетъ стекать, приготовить пучокъ мяты, пучокъ рябиновыхъ ягодъ и пучокъ вѣтокъ черной смородины, вдвое больше пучка рябины (можно положить хмѣля кто любитъ), положить въ кастрюлю, налить сусломъ и дать вскипѣть. Потомъ приготовить боченокъ, въ который слить все сусло и положить отъ 1—3-хъ ло-

жекъ хлѣбной закваски, которую приготовить раньше и дать ей подняться. Зимой боченокъ съ квасомъ надо продержатъ въ кухнѣ часовъ 7, а лѣтомъ на погребѣ—часовъ 12, послѣ разлить въ бутылки, положивъ по 1 изюминкѣ, закупорить хорошенько и держать на погребѣ или въ пескѣ на льду въ лежачемъ положеніи.

15. Константиновскій квасъ.

Замѣсивъ на холодной водѣ тѣсто изъ 15 фун. ржаного солода и 19 фун. ржаной муки, положить его въ чугуны, поставить утромъ въ печь и оставить тамъ до другого утра. Затопивъ печку, чугуны надо отставить, но только чтобы онѣ не остыли, и когда печь истопится, поставить опять на сутки въ печку; на третій день утромъ выложить тѣсто въ кадку, налить туда 2 ушата холодной воды, размѣшать и оставить такъ до вечера. Вечеромъ слить сусло въ боченокъ и заквасить; для этого нужно взять 1 фунтъ ржаной муки, развести съ 3 ложками дрожжей и вылить въ боченокъ въ то время, когда эта опара поднимется; потомъ взять $\frac{1}{2}$ фунта патоки и, разведя тѣмъ-же сусломъ, вылить въ боченокъ. На другой день, когда квасъ закиснетъ, дать ему отстояться, разлить по бутылкамъ и поставить на погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйти 100 бутылокъ кваса.

16. Квасъ красный.

Нужно взять по 1-му гарнцу разнаго солода, а именно, ячменнаго, ржаного и пшеничнаго, 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 2 стакана дрожжей и $\frac{1}{2}$ ф. мяты; всыпать все это въ кадку (оставивъ по 1 фунту гречневой и пшеничной муки), налить воды столько, чтобы замѣсить густое тѣсто, обварить его крутымъ кипяткомъ и размѣшать хорошенько,