

Симонов Леонид Николаевич

**Квасоварение и домашнее
пивоварение**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Л47

Л47 **Леонид Николаевич С.**
Квасоварение и домашнее пивоварение / Симонов Леонид Николаевич – М.: Книга по Требованию, 2025. – 210 с.

ISBN 978-5-519-73600-8

Книга «Квасоварение и домашнее пивоварение» Леонида Николаевича Симонова (1898) — это практическое руководство конца XIX века, посвящённое искусству приготовления кваса и пива в домашних условиях. Автор подробно описывает рецепты, технологии, оборудование и ингредиенты, используемые для варки различных видов кваса (хлебного, фруктового, медового) и домашнего пива.

Особое внимание уделено санитарии, брожению, правильному хранению напитков и устранению возможных дефектов вкуса. Издание представляет интерес не только для домашних пивоваров и любителей традиционных русских напитков, но и для историков гастрономии и быта.

Книга является ценным свидетельством дореволюционной русской кулинарной традиции и может служить как практическим пособием, так и культурным источником.

ISBN 978-5-519-73600-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2025

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2025

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

<i>Пятый образец.</i> Приготовление сладкого (дрожжевого) кваса въ Офицерскомъ собраніи лейбт-гвардіи Семеновскаго полка	137
<i>Шестой образец.</i> Сладкій (дрожжевой) квась, названный въ сборникахъ квасныхъ рецептовъ <i>петербургскимъ</i>	139
<i>Седьмой образец.</i> Домашній сладкій (дрожжевой) квась	144
<i>Восьмой образец.</i> Квась, приготовленный изъ сусла, для броженія котораго, вмѣсто дрожжей, употреблена хлѣбная закваска.	147
<i>Девятый образец.</i> Московскія кислыя щи	149
<i>Десятый образец.</i> Петровскія кислыя щи	152
<i>Одиннадцатый образец.</i> Старичныя кислыя щи	154
<i>Двадцатый образец.</i> Кислыя щи изъ корокъ бѣлаго хлѣба	157

Способы рациональнаго варенія хлѣбнаго кваса. 158

<i>Первый примѣръ.</i> Кислый (недрожжевой) квась изъ запеченнаго тѣста (квасного хлѣба)	163
<i>Второй примѣръ.</i> Сладкій (дрожжевой) квась изъ запеченнаго тѣста (квасного хлѣба)	170
<i>Третій примѣръ.</i> Приготовление сладкаго (дрожжевого) кваса изъ готоваго кислаго (недрожжевого) кваса	173
<i>Четвертый примѣръ.</i> Кислый (недрожжевой) квась изъ сусла, приготовленнаго отварочнымъ способомъ	177
<i>Пятый примѣръ.</i> Сладкій (дрожжевой) квась изъ сусла, приготовленнаго отварочнымъ способомъ	183
<i>Шестой примѣръ.</i> Кислыя щи изъ сусла, приготовленнаго настоящимъ способомъ	184

Картофельные сорта кваса 187

Сахарные сорта кваса (*фруктовые квасы*) 188

<i>Первый образец.</i> Недрожжевой фруктовый квась изъ малины, клубники, земляники, моршки, вишни и другихъ ягодъ	191
<i>Второй образец.</i> Недрожжевой яблочный квась	194
<i>Третій образец.</i> Недрожжевой грушевый квась	195
<i>Четвертый образец.</i> Недрожжевой квась изъ смѣси яблокъ и грушъ	195

	СТРАН.
<i>Пятый образец.</i> Дрожжевой лимонный квасъ (<i>лимонадъ</i>)	196
<i>Шестой образец.</i> Дрожжевой имбирный квасъ.	197
Составъ различныхъ сортовъ кваса	197
Гигиеническое значеніе кваса	201
ТАБЛИЦА перевода градусовъ ареометра <i>Бома</i> въ градусы сахарометра <i>Валлениа</i> и соответствующій этимъ градусамъ удѣльный вѣсъ.	204

Предлагаемая небольшая книга есть извлеченіе изъ напечатаннаго нами одновременно болѣе подробнаго сочиненія о томъ-же предметѣ ¹⁾. Назначается она исключительно для лицъ, не желающихъ входить въ теоретическія соображенія и объясненія и имѣющихъ въ виду ограничиться варкою пива или кваса по извѣстнымъ уже готовымъ образцамъ. Для такихъ лицъ книжка эта можетъ быть вполне достаточною и, съѣдемъ думать, во всякомъ случаѣ, гораздо болѣе полезною, чѣмъ тѣ хаотическіе и малоосмысленные сборники пивныхъ и квасныхъ рецептовъ, которыми имъ по сіе время приходилось пользоваться.

Тѣмъ, кто хочетъ познакомиться съ пивовареніемъ и квасовареніемъ болѣе основательно, хотя бы даже только для чисто домашнихъ цѣлей, мы рекомендуемъ, конечно, наше болѣе подробное сочиненіе ¹⁾, при составленіи котораго мы имѣли въ виду не однихъ специалистовъ, но также и практикантовъ изъ обыкновенной публики.

Въ книгѣ читатель найдетъ много ссылокъ на страницы. Ссылки эти двухъ родовъ: тѣ изъ нихъ, цифры которыхъ напечатаны обыкновеннымъ шрифтомъ (какъ стр. 27), относятся къ этой самой

¹⁾ **Пивовареніе** (заводское и домашнее), **квасовареніе** и **медовареніе**. Производство солода, хмѣля и дрожжей. См. *объявленія на обложкѣ книги*.

книгъ; напротивъ того, цифры, напечатанныя курсивомъ (какъ стр. 390), означаютъ ссылки на указанное выше нами болѣе подробное сочиненіе. Эти послѣднія ссылки касаются главнымъ образомъ теоретическихъ объясненій, общихъ заключеній изъ опытовъ и вообще такого рода предметовъ и обстоятельствъ, безъ знанія которыхъ пивоваръ или красоваръ-подражатель готовымъ образомъ можетъ обойтись.

ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ.

Варить на дому можно любой сортъ пива, употребляя для этого, смотря по надобности, отварочный, настойный или смѣшанный способъ приготовления сусла (стр. 223, 245 и 252), верховое или низовое броженіе (стр. 302 и 272). Сущность операций домашняго пивоваренія, равно какъ и употребляемые для него матеріалы совершенно тѣ-же, что и при заводскомъ пивовареніи; разница только въ размѣрахъ и приспособленіяхъ, которыя для домашняго пивоваренія могутъ быть значительно проще. Поэтому, приемы и правила, употребляемые въ заводскомъ пивовареніи, одинаково примѣнимы и къ домашнему пивоваренію. Домашніе пивовары, въ случаѣ желанія, могутъ несомнѣнно примѣнять съ успѣхомъ отварочный способъ приготовления сусла и низовое броженіе — по баварскому¹⁾ или богемскому образцу (стр. 225—237 и 238).

Но настойный способъ и верховое броженіе бы-стрѣе ведутъ къ конечнымъ результатамъ, легче по исполненію и проще по приспособленіямъ, а потому предпочитаютъ большинствомъ домашнихъ пивоваровъ.

¹⁾ Вѣнскій способъ пивоваренія, по сущности, одинаковъ съ баварскимъ; разница въ результатахъ зависитъ главнымъ образомъ отъ различія въ качествахъ употребляемаго солода.

Что касается *материаловъ*, то въ заводскомъ пивовареніи, какъ извѣстно, главную роль играетъ ячменный солодъ. Очень многіе заводы, въ томъ числѣ и большинство русскихъ, варятъ пиво исключительно изъ ячменного солода; не малое число заводовъ примѣшиваютъ въ настоящее время къ ячменному солоду другіе сорта солода или несоложенные материалы; но только на нѣкоторыхъ заводахъ, варящихъ спеціальные сорта пива, употребляютъ на заторъ столько-же или даже болѣе другихъ материаловъ, чѣмъ ячменного солода, напримѣръ, на Гогенгеймскомъ заводѣ картофель (стр. 390), а на заводахъ, приготовляющихъ бѣлое берлинское пиво, пшеничный солодъ (стр. 424). Вообще-же на заводахъ пользуются сравнительно только очень незначительнымъ числомъ хорошо испытанныхъ материаловъ; кромѣ установившейся рутины, они въ этомъ отношеніи связаны обширностью производства, дѣлающею рискованнымъ всякое отступленіе отъ разъ проложеннаго пути. Въ совершенно иномъ положеніи находится домашній пивоваръ; орудуя надъ малыми количествами материаловъ, онъ можетъ разнообразить ихъ выборъ и смѣшеніе, не рискуя дорого поплатиться за свои опыты. И мы совѣтуемъ домашнему пивовару именно разнообразить материалы: пробовать варить пиво не только изъ ячменного, но также изъ пшеничнаго, ржаного, овсянаго и другихъ сортовъ солода, съ примѣсью и безъ примѣси несоложенныхъ хлѣбныхъ зеренъ и вообще веществъ, содержащихъ необходимыя для пива составныя части, напримѣръ, картофеля, сахара и т. п.

Въ настоящее время у насъ есть русскій національный квасъ, но нѣтъ русскаго національнаго пива,

потому что всѣ сорта пива, производимые нашими заводами, представляютъ собою только слѣпое и въ большинствѣ случаевъ не совсѣмъ удачное подражаніе извѣстнымъ иностраннымъ сортамъ, главнымъ образомъ баварскимъ и вѣнскимъ. Единственное исключеніе составляетъ русское черное пиво (стр. 419); но нѣмецкіе мастера, руководящіе пивовареніемъ почти на всѣхъ русскихъ заводахъ, смотрятъ на него неблагопріятно и варятъ его, спустя рукава, т. е., очень плохо (стр. 423). Не только національно-русскаго, у насъ до сихъ поръ вообще нѣтъ даже такого пива, которое русскій человѣкъ пилъ бы съ тѣмъ-же удовольствіемъ, какъ квасъ. Пріятныя для русскаго вкуса сорта пива еще нужно создать; въ нашемъ «Пивовареніи» мы рекомендовали это заводамъ; но думаемъ, что вѣрнѣе всего ихъ могутъ создать наши домашніе пивовары, какъ они создали квасъ и какъ нѣмецкіе домашніе пивовары создали ихъ знаменитое нѣмецкое пиво, фабрикація котораго заводами только усовершенствована и сдѣлана болѣе правильно въ смыслѣ постоянства результатовъ и экономіи производства. Впрочемъ, вареніе пива на дому вовсе не новостъ и въ Россіи; оно практикуется въ деревняхъ съ очень давнихъ временъ. Во многихъ мѣстностяхъ русскій мужикъ варитъ пиво къ праздникамъ и пьетъ его съ гораздо большимъ удовольствіемъ, чѣмъ заводское. Намъ случалось пить деревенское домашнее пиво, и мы находимъ, что мужикъ правъ: если оно хорошо приготовлено, то несравненно вкуснѣе продуктовъ нашего заводскаго производства. Варитъ мужикъ свое домашнее пиво обыкновенно изъ тѣхъ-же матеріаловъ, что и квасъ, употребляя для него только сравнительно больше

соложенныхъ, тѣмъ несоложенныхъ матеріаловъ; между прочимъ, въ мужицкомъ пивѣ, рядомъ съ ячменнымъ, большую роль играетъ ржаной солодъ (большую часть берется смѣсь обоихъ). Домашнимъ пивоварамъ образованнаго класса мы также посоветовали бы именно испробовать для пива разнообразныя матеріалы, идущіе на приготовленіе различныхъ сортовъ кваса, потому что квасъ, какъ мы увидимъ ниже (см. Квасовареніе), отличается отъ пива главнымъ образомъ только тѣмъ, что сусло его бродитъ при болѣе высокой температурѣ и доводится до значительно меньшей степени сбраживанія.

Искусство пивоваренія, какъ и многія другія искусства, не есть таинство, доступное только ученѣйшимъ технологамъ. Всякій образованный и неглупый человѣкъ, основательно ознакомившись съ понятно и толково написаннымъ руководствомъ, каковымъ мы позволяемъ себѣ считать и наше «Пивовареніе», послѣ нѣкоторой практики, можетъ оказаться способнымъ не только сварить хорошее домашнее пиво по данному образцу, но также видоизмѣнять и разнообразить готовые образцы, изобрѣтать новыя приемы и комбинаціи матеріаловъ. Между такими доморощенными пивоварами найдутся, конечно, и очень талантливые—способные создать еще несуществующіе русскіе національные сорта пива. При этомъ, однако, нужно помнить, что нельзя сразу сдѣлаться изобрѣтателемъ и новаторомъ: необходимо прежде всего научиться хорошо варить пиво по готовымъ образцамъ, и только уже напрактиковавшись на нихъ достаточно, можно приступить къ новымъ комбинаціямъ.

Обзоръ приборовъ и инструментовъ, необходимыхъ для домашняго пивоваренія.

Для приготовленія сусла — деревянный (дубовый) *заторный чанъ* въ формѣ кадки на ножкахъ, показанной на рис. 1-мъ. Кадка можетъ быть, конечно, и безъ ножекъ; но она должна быть снаб-

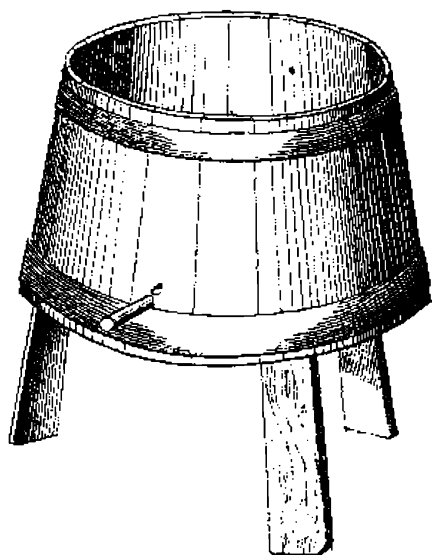


Рис. 1-й. Дубовый заторный чанъ на ножкахъ.

жена вторымъ (внутреннимъ) дырчатымъ дномъ, расположеннымъ на 2—3 дюйма выше сплошного нижняго. Дырчатое дно можетъ быть деревянное, состоящее изъ трехъ разъемныхъ частей, плотно прилегающихъ другъ къ другу (рис. 2-й) и поддерживаемыхъ лежащею на сплошномъ днѣ кадки крестообразною подставкою (рис. 3-й), въ 2—3 дюйма высотой. Если деревянное дырчатое дно замѣнить металлическимъ съ тонкими щелями или дырочками,

въ родѣ изображеннаго на рис. 4-мъ (также разъемнаго), то такое дно можетъ быть само по себѣ

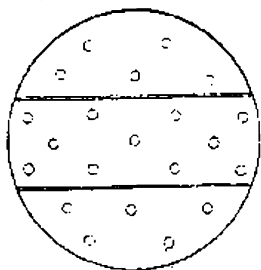


Рис. 2-й. Составное дырчатое деревянное дно для заторнаго или пѣдильнаго чана.

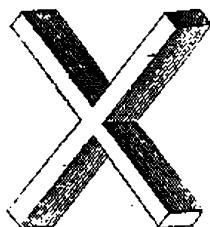


Рис. 3-й. Деревянная крестообразная подставка подъ дырчатое дно.

достаточнымъ для надлежащаго отцѣживанія готоваго сусла. Обыкновенное-же деревянное дырчатое

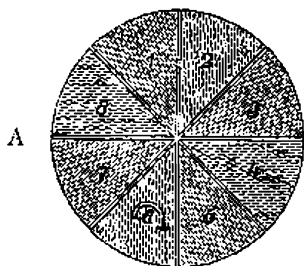


Рис. 4-й. Составное металлическое дырчатое дно изъ 8 разъемныхъ частей: А — всѣ части составлены вмѣстѣ; В — одна изъ частей.

дно рис. 2-го, для отцѣживанія сусла, должно быть прикрыто мытою соломою и поверхность ея еще фланелью или волосяною тканью, потому что сравнительно большія отверстія его, безъ такого прикрытiя, не въ состоянiи вполне задерживать дробину. Вмѣсто мытой соломы и фланели, дно можно прикрывать круглымъ кускомъ чистой рогожи. Чтобы солома, фланель и рогожа не сдвигались, на нихъ