

А. Жадров

**Винокур, пивовар, медовар,
водочный мастер, квасник,
укусник и погребщик**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 030
ББК 92
А11

A11 **А. Жадров**
Винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, укусник и погребщик
/ А. Жадров – М.: Книга по Требованию, 2014. – 290 с.

ISBN 978-5-458-25473-1

«Для достаточной и выгодной выгонки хорошего простого вина, надлежит иметь ту предосторожность, чтобы всякого хлеба зерны обращаемы были в солод сыро-молотые. Солод сей смоловши мелко и положи в чаны налить горячею водою. Сусло спустить в другой чан, и оставшейся солод промыть три также также горячею водою. Все то собрать в один чан, в который положить дрожжей, на каждую четверть хлеба по ведру...» — классика пивоварения в чистом виде. В книге собрана методы из различных российских и иностранных источников о приготовлении многих напитков (водка, медовуха, пиво и др.)

ISBN 978-5-458-25473-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2014

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2014

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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

	Стран.
Вишневка	43
Рябиновка	48
Коспяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевеловка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоновка	59
Абрикосовка	60
Брусничникъ	61
Розоновка	—
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	—
Лѣкаршвенной ликеръ	68

	Стран.
Разныя домашнія напитки	69
Французская водка	—
Виноградное вино изъ воды	71
Какимъ образомъ прѣугошовлять для сего сѣру	72
Домашнее шампанское	73
Домашнее венгерское	80
Домашнее бургонское	81
Мушкашель	—
Рапафѣя	84
Рапафѣя изъ померанцоваго цвѣта	90
Рапафѣя изъ можжевельника	91
Рапафѣя малиновая	92
Рапафѣя изъ лимоновъ	—
Рапафѣя изъ грѣдкихъ 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	110

	Стран.
Земляничной сокъ	110
Гипокрасъ	111
Грушевой сокъ	113
Черничной сокъ	114
Ангелика	116
Картофельное вино похожее на ви- ноградное	117
Особливаго рода домашній напитокъ похожей на виноградное вино	—
Ескубанъ	118
Россоли	119
Гилотекъ	120
Нектаръ	—
Лимонадъ	121
Пуншъ	122
Шромъ	124
Збишень	127
Оршадъ	—
Польнное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино сѣрое, или шампанское	—

VIII

	Стран.
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 острое и подкрѣ- пить слабое	148
Раскладывать вино въ бупылки	149
Средство имѣть лучшее вино	151
Составить хорошее вино при сѣ- живаніи	152
Производить въ винѣ хорошей вкусъ	154
Испорченное вино дѣлать хорошимъ	—
Испреблять въ винѣ дурной запахъ	158
Водянистое вино очистить и сдѣ- лать вкусно	—
Умножать въ виноградномъ винѣ силу	—
Мушное вино дѣлать свѣплымъ	159
Предѣхранять вино отъ порчи	161
Поправлять вино выдохшееся	162
Предѣхранять вино отъ окисавія	164
Приправлять вино закислое	—
Предѣхранять вино отъ плѣсѣни	165

Стран.

Поправлять вино заплѣснѣвшее	165
Опнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронется	168
Естьли вино упрямить 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	—
Наставленіе о хожденіи за винами	174
Пиво	176
Домашнее русское пиво	—
Пиво бѣлое пшеничное	177
Англинское бѣлое пиво	179
Черное, или красное Англинское пиво	182
Пиво подобное вкус. виноградн. вину	186
Пиво сосновое	—
Пиво бутылочное	189
Пиво чрезъ долгое время содержаъ свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ дѣлнее	

	Стран.
время пиво, чтобы не испорти-	
лось до самого исхода	190
Когда пиво начнетъ взбивать и му-	
шипятся	191
Мутное пиво сдѣлать свѣплымъ	—
О дѣланіи пивъ чистыми	192
Чтобы пиво не пахло бочкою	194
Чтобы пиво лѣпомъ 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 хмѣлю	—
Медъ линецъ	215
Медъ похожей на виноградное вино	216
Англинской медъ	218
Сахарной медъ	219
Изюмной медъ	220

	XI
	Стран.
Воды	221
Вода для подслащиванія водокъ	—
Розовая вода	222
Смородиновая вода	226
Малиновая вода	228
Земляничная вода	—
Вишневая вода	—
Клубничная вода	—
Брусничная вода	—
Духовицкая вода	—
Способъ сохранять всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненные воды отъ паѣсѣни и поврежденія	230
Квасы	232
Красной квасъ	—
Кислая 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

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣточной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ чепырехъ разбойниковъ	251
Уксусъ изъ яблокъ падалицъ	252
Розмаринной уксусъ	—
Розовой уксусъ	253
Лимонной уксусъ	—
Жесминной уксусъ	254
Бузиной уксусъ	—
Гвоздичной уксусъ	255
Вишневой уксусъ	—
Цвѣшныя уксусы	256
Нужныя замѣч. для погребѣик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Прѣупоковляшь 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 .

г.

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошаго проспаго вина, надлежитъ имѣть шу предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обрацаемы были въ солодѣ сыро-молотныя. Солодѣ сей смоловши мѣлко и положиа въ чанѣ налишь горячею водою. Сусло спушитъ въ другой чанѣ, и оставшейся солодѣ промышь раза при также горячею водою. Все шо собирать въ одинѣ чанѣ, въ которой положишь дрождей, на каждую четверть хлѣба по ведру. Закрыть плотно, чтобы не выходилѣ духѣ. Квасить до тѣхѣ порѣ, пока мѣстѣ идетѣ въ верхѣ пѣна; а какѣ скоро начнетѣ упадать, шо потчасѣ разливши въ кубы двоить. При семѣ надлежитѣ имѣть

великую оспорожность; по тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснешь или перекиснешь. Четверть часа разницы дѣлаешь въ выходѣ вина убышку ведра три. Узнавать же се слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внушри раздѣли на равныя мѣлкя части; и пѣиѣ примѣтишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и шрубы надлежитъ непремѣнно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будетъ вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возьмешь изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будущъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислопы заквашенное дрождами вино быть можешъ. Для двоенія водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класъ; по тому что рожь и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать столько, чтобы кубъ могъ быть оною наполненъ безъ осшашку; ибо когда