

Н.П. Осипов

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

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 304
ББК 60.5
Н11

Н11 **Н.П. Осипов**
Российской хозяйственной винокур, пивовар, медовар, водочной мастер,
квасник, уксусник и погребщик / Н.П. Осипов – М.: Книга по Требованию,
2021. – 296 с.

ISBN 978-5-458-00222-6

ISBN 978-5-458-00222-6

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

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

Вишневка	43
Рябиновка	48
Костяничная наливка	51
Крыжовниковка	52
Малиновка	—
Клубничникъ	56
Черемуховка	—
Можжевеловка	—
Черничникъ	57
Терновка	—
Яблоновка	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	—
Лъкаршпенной ликеръ	68

VI

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

	Справ.
Земляничной сокъ	110
Гипокрасъ	111
Грушевой сокъ	113
Черничной сокъ	114
Ангелика	116
Картофельное вино похожее на ноградное	117
Особливаго рода домашній напитокъ похожей на виноградное вино	—
Ескубанъ	118
Россоли	119
Гилошекъ	120
Некшаръ	—
Лимонадъ	121
Пуншъ	122
Шромъ	124
Збишень	127
Оршадъ	—
Полынное вино	129
Лимонной сокъ	136
Черной лимонной сокъ	—
Виноградное вино	138
Красное вино	139
Бургонское	140
Вино строе, 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 свѣтлымъ	147
Усладить вино острое и подкрь- пить слабое	148
Раскладывать вино въ бутылки	149
Средство имѣть лучшее вино	151
Составить хорошее вино при сдѣ- иваніи	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	—
Мутное вино дѣлать свѣтлымъ	159
Предѣхранять вино отъ порчи	161
Поправлять вино выдохшееся	162
Предѣхранять вино отъ окисанія	164
Приправлять вино закислое	—
Предѣхранять вино отъ плѣсени	165

	Стран.
Поправлять вино заплѣснѣвшее	165
Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсени	167
Естьли вино пронется	168
Естьли вино утратитъ 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 содержать свѣжимъ	190
Начавъ бочку, сохранить въ лѣтнее	

время пиво, чшобы не испорти-	
лось до самаго исхода	190
Когда пиво начнешь взбивашь и му-	
шишься	191
Мушное пиво сдѣлашь свѣплымъ	—
О дѣланіи пивъ чистыми	192
Чшобы пиво не пахло бочкою	194
Чшобы пиво лѣтомъ не окисало	195
Поправляшь пиво окислое	197
Поправляшь испортившееся пиво	199
Поправляшь испортившееся Англин-	
ское пиво	200
Медъ	201
Проспой 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

Воды	221
Вода для подслащиванія водокъ	—
Розовая вода	222
Смородинная вода	226
Малиновая вода	228
Земляничная вода	—
Вишневая вода	—
Клубничная вода	—
Брусничная вода	—
Духовитая вода	—
Способъ сохранятьъ всякїя изъ травъ и кореньевъ перегоненные воды отъ паѣсѣни и поврежденїя	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 куренїя въ покахъ	243
Уксусъ изъ березовицы	244
Уксусъ на скорую руку	245

	Стран.
Медовой уксусъ	246
Цвѣшочной уксусъ	249
Пряной уксусъ	—
Травной уксусъ	250
Уксусъ четырехъ 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 погребщик.	259
О погребѣ вообще	—
О ледникахъ	267
Прѣупошляшь 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-молошные. Солодѣ сей смоловши мѣлко и положи въ чанѣ налить горячею водою. Сусло спустишь въ другой чанѣ, и оставшейся солодѣ промышъ раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинѣ чанѣ, въ кошорой положишь дрождей, на каждую четвершь хлѣба по ведру. Закрывать плотно, чтобы не выходилѣ духѣ. Квасить до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ идетѣ въ верхѣ пѣна; а какѣ скоро начнетѣ упадать, то топчасѣ разливши въ кубы двоить. При семѣ надлежитѣ имѣть

великую ошорожность; по тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснешь или перекиснешь. Четверть часа разницы дѣлаешъ въ выходѣ вина убышку ведра при. Узнавать же се слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внушри раздѣли на равныя мѣлкя части; и пѣмъ примѣшишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и шрубы надлежитъ непремѣнно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будешъ вино чисто и безъ всякаго запаха. Дрожди разводишь сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возмешъ изъ бочки дрождей, сполько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будешъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказашъ, изъ всякой кислошы заквашенное дрождами вино бышь можешъ. Для двоенія водокъ вино лучше всего гнашь изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класшь; по тому что рожъ и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлашь сполько, чтобы кубъ могъ бышь оною наполненъ безъ ошашку; ибо когда