

УДК 663.2/.3
ББК 36.991
В49

Автор-составитель *А.Н. Альмединген*

Дизайн серийного оформления *Ф. Маливанова*

Винодел-любитель / авт.-сост. А.Н. Альмединген. – Москва :
В49 Издательство «Э», 2017. – 112 с. : ил. – (Мужские ремесла. Секреты старых мастеров).

ISBN 978-5-699-93271-9

Лучшее – это, конечно, домашнее. Из натуральных ягод, по всем законам и правилам.

В этой книге вы найдете, как готовить тинктуру для вин и настоек, что такое эфирные масла, из чего получаются лучшие наливки и настойки. И конечно, более 180 рецептов сладких и горьких напитков. А главное, вы узнаете секреты и тонкости виноделов начала XX века.

УДК 663.2/.3
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-93271-9

© ИП Сирота, 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Содержание

Секреты мастеров прошлого	8
Введение	10
Глава I. Очищенное вино. Обработка его для наливок и настоек. Сахар. Приготовление сиропа	13
Глава II. Общие замечания относительно приготовления ягодных и фруктовых наливок	20
Глава III. Получение ягодных наливок путем настаивания	27
Глава IV. О горьких водках. Общие замечания о приготовлении горьких водок. Корки плодов и извлечение из них ароматических веществ	30
Глава V. Рецепты для приготовления тинктур из растительных веществ	42
Глава VI. Рецепты для приготовления горьких водок из тинктур	45
Глава VII. Об эфирных маслах. Общий способ их получения. Качества их. Главнейшие масла	60
Глава VIII. Рецепты для приготовления тинктур из чистых эфирных масел и некоторых горьких водок из этих тинктур	66
Глава IX. Получение горьких водок настоем из растительных веществ	73
Глава X. Приготовление сложных французских ликеров из эфирных масел и тинктур различных ароматических веществ	83
Глава XI. Приготовление неподслащенных ягодных наливок	95
Глава XII. Наливки подслащенные, запеканки. Выдержка наливок и ликеров	104
Глоссарий	110

Рецепты

Английская горькая водка.....	45
Английская горькая водка № I	45
Английская горькая водка № II	46
Испанская горькая водка	46
Кармелитовая горькая водка.....	47
Желудочная горькая водка	47
Французская горькая водка	47
Бреславская горькая водка	48
Данцигская горькая водка.....	49
Венская горькая водка	49
Альпийская горькая желудочная водка	50
Горькая вермутовая водка (по туринскому рецепту).....	51
Горькая вермутовая водка (по испанскому рецепту).....	51
Шведская горькая водка.....	52
Кардинальская горькая водка	52
Простая полынная водка.....	53
Простая тминная водка.....	53
Простая анисовая водка	53
Мятная водка. Крепость 45°	53
Померанцевая водка.....	53
Лимонная водка. Крепость 45°.....	54

Мандариновая водка.....	54
Горькая ангостура	54
Простая горькая водка	54
Простая имбирная водка	55
Горькая американская водка	55
Ангеликовая водка	56
Простая испанская горькая водка	56
Жизненный эликсир	56
Кюммелевая горькая водка	57
Гвоздичная горькая водка.....	57
Персиковая горькая водка	57
Турецкий бальзам	58
Сухарная водка	58
Перцовая водка	59
Венецианская водка	59
Желудочный эликсир	59
Тинктуры из чистых эфирных масел.....	66
Ангеликовый ликер	84
Анизет мартиник (Anisette de Martinique).....	84
Французский анизет.....	85
Бергамотный ликер	85
Дамский букет (Bouquet des Dames)	85
Кардамоновый ликер.....	85
Кардинальский ликер (по римскому рецепту).....	86
Ликер кармелитов.....	86
Коричный ликер (Crème de canelle).....	86
Лимонный ликер	86
Мальтийский лимонный ликер	87

Двойной кориандровый ликер	87
Ликер кюрасао простой	87
Голландский кюрасао	87
Капуцинский ликер	88
Голландский женевр	88
Кюммелевый двойной ликер	88
Данцигский доппель-кюммель	88
Далматский мараскин	89
Мятный ликер	89
Ореховый ликер	89
Розовый ликер	89
Крем де ваниль	90
Индийский джинджер	90
Шоколадный ликер	90
Розмариновый ликер	90
Мускатный крем	90
Ликер Parfait amour	91
Английский вермутовый ликер	91
Ликер «Ростопчин»	91
Шартрез	92
Бенедиктин	94
Малиновая наливка	95
Вишневая наливка	95
Черносмородиновая наливка	96
Красносмородиновая наливка	97
Клубничная наливка	97
Земляничная наливка	97
Рябиновая наливка	98

Клюквенная наливка	98
Брусничная наливка	99
Морошковая наливка	99
Поленичная наливка.....	99
Абрикосовая наливка	100
Персиковая наливка	100
Крыжовниковая наливка.....	101
Грушевая наливка	101
Яблочная наливка	101
Кизиловая наливка	102
Ежевичная наливка.....	102
Сливовая наливка	102
Барбарисовая наливка	103
Сливовая, смородиновая, вишневая и малиновая запеканки ..	105
Рябиновая запеканка	105



Секреты мастеров прошлого

Приветствуем вас, уважаемые читатели!

Нам очень приятно представить вам книгу «Винодел-любитель», которая была впервые издана в России более ста лет назад и имела большой успех. Тогда она называлась «Руководство для приготовления горьких водок, ликеров и наливок домашним способом». Автор книги, Александр Николаевич Альмединген (1857–1912), был разносторонним человеком: преподавал химию и товароведение в высших учебных заведениях, писал пособия по домоводству, огородничеству, садоводству, сочинял истории для детей... А также собрал и систематизировал десятки рецептов приготовления всевозможных настоек, наливок, ликеров и водок.

Будучи профессиональным химиком, он подошел к делу очень основательно: в этой книге количество компонентов указывается с точностью до десятых долей грамма, скрупулезно перечисляются все необходимые специи, приправы и их отличия друг от друга. Подробно и тщательно описаны процессы брожения, тонкости использования эфирных масел, рассмотрены необходимые для работы приспособления и посуда. Александр Николаевич дает советы по варке сахарного сиропа, рассказывает, как правильно выбрать фрукты и ягоды... Но при всей этой серьезности у книги есть особая доверительная интонация. Автор искренне переживает за качество представленной

в магазинах продукции, предостерегает читателя от покупки «химии» (да-да, сто лет назад эта проблема тоже была актуальна!), восклицая: «Домашнее, свое всегда будет надежнее и лучше, желудка не испортит. Ведь делали же у нас в старину какие роскошные наливки, какие славные травнички!»

И представленная книга дает вам прекрасную возможность попрактиковаться в древнем искусстве изготовления разнообразных напитков и попробовать «домашнее, свое». Тем более что в последнее время снова становятся популярны собственноручно приготовленные блюда, самостоятельно сшитая одежда, «хэнд-мэйд» украшения... И, как видите, возвращается интерес к руководствам по кулинарии и виноделию. Пусть вас не пугают сложности: большинство ингредиентов (пряностей, трав, всевозможных добавок) свободно продаются в магазинах, а процесс изготовления не потребует от начинающего винодела каких-либо специальных глубоких знаний. Главное — тщательно соблюдать рецептуру и последовательность. Для удобства читателя мы привели такие показатели, как вес и объем, в соответствие с современной системой. Надеемся, что во время ближайшего праздника вы порадуете родных и друзей наливками и ликерами собственного изготовления!

Даже ярые трезвенники, возможно, найдут для себя в этой книге что-то полезное и интересное: ведь многие настойки на травах обладают ярко выраженным лечебным эффектом. Нам же остается только повторить вслед за врачом и алхимиком Парацельсом: «Всё — яд, всё — лекарство; то и другое определяет доза».

Ну что же, давайте приступим? Желаем вам успехов и предлагаем воспользоваться очень подходящей к случаю цитатой из стихотворения Александра Сергеевича Пушкина:

...Подыдем стаканы, содвинем их разом!

Да здравствуют музы, да здравствует разум!



Введение

Цель этой книги — дать возможность хлебосольному хозяину или досужему любителю при домашних средствах хорошо готовить вкусные и полезные для здоровья горькие водки и различные наливки. Ни для кого теперь не секрет, что все эти изделия, вырабатываемые громадными водочными заводами, отличаются сомнительными качествами и подчас содержат в себе прямо-таки вредные вещи.

Ягоды и плоды нарисованы только на этикетках, цвет и яркость заводских наливок и водок прямо доказывают, что в приготовлении их главную роль играет искусство, вещества же, данные человеку природой, выработанные ягодными кустами и плодовыми деревьями, в ничтожном количестве содержатся в этих заводских изделиях. Краски, эссенции, патока, в лучшем случае сахар, спирт дурной очистки — вот обычные составные части большинства заводских изделий, но, помимо этого, можете найти в иных сортах и глицерин, и квасцы, и серный эфир, и азотистую кислоту, и много еще других веществ, которые ни по сущности своей, ни по свойствам своим не имеют никакого отношения к питательным продуктам или к напиткам.

Водочные заводы пользуются у нас широкой свободой, в их таинственные лаборатории, охраняемые необыкновенными людьми — водочными мастерами, вход строжайше воспрещен, изобличений эти громадные заводы недолюбливают и свои

секреты оберегают старательно. Но они одно обстоятельство упустили из вида: забыли о существовании очень точной науки, химии, которая дает возможность человеку настолько глубоко исследовать вещество, что все составные части его и свойства каждой в отдельности делается очевидными.

Взгляните на цвет и всмотритесь в необыкновенный блеск заводской нежинской рябины, а потом приготовьте свою рябиновую настойку и сравните ее по внешнему виду с заводской. Вы убедитесь, что ягода рябина не дает настоя такого яркого рубинового цвета, которым характеризуется заводская рябиновка. В этой последней есть иная красочка, которую ради красоты подсыпал водочный мастер. В этой рябиновке есть обработка квасцами (а иногда и свинцовым сахаром), что и придало ей такую яркость. Рябиновка еще вещь несложная, но среди заводских изделий есть такие перлы (вроде, например, различных сложных желудочных водок, бальзамов и тому подобных жидкостей), что, зная их состав, откажешься навсегда от продажных настоек и ликеров. Полная антигигиеничность, царствующая в изделиях заводского приготовления, с одной стороны, и желание дать популярное руководство для домашней фабрикации наливок и настоек — с другой побудили меня к писанию этой книжки.

Следует в этой области указать еще на один факт. В последнее время развились особые мастерские, изготавливающие жидкости, порошки для домашнего приготовления горьких водок и ликеров. Препараты эти заделываются или во флаконы, или в коробочки и развешиваются так, чтобы достаточно было на одну бутылку водки. Не верю я в эти мастерские и в их изделия и не думаю, чтобы они чем-нибудь существенным отличались от заводских изделий. Те же эссенции, те же краски, хотя, может быть, в одних больше, в других меньше. Главная беда

заключается в том, что подобные «фабриканты» посылают свои изделия в лаборатории для исследования. Пошлют-то действительно без эссенций и красок, а как оперятся, начнут товар свой сбывать в несчастную провинцию, так и стряпают уже, что называется, напропалую, не стесняясь ничего. Вот в этом-то и беда: гарантии здесь никакой нет и отдельные анализы ничего не доказывают.

Домашнее, свое всегда будет надежнее и лучше, желудка не испортит. Ведь делали же у нас в старину какие роскошные наливки, какие славные травнички! Не знали ни красок, ни противных эссенций! Кому случалось пробовать хорошие домашние наливки, да еще выдержанные, тот знает, насколько теперешние спиртные напитки этой категории плохи и бес-содержательны. Заводская дешевка не выработала хорошего товара, да и не к этому стремятся заводчики.

