

663
с 91
P104131

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

КЪ ДОМАШНЕМУ МЕДОВАРЕНІЮ И ПРИГОТОВЛЕНІЮ ЯГОДНЫХЪ
И ФРУКТОВЫХЪ МЕДОВЫХЪ ВИНЪ.

104131

Составилъ Дѣйствительный Членъ Императорскаго
Русскаго Общества Акклиматизаціи и Парижской Націо-
нальной Академіи Земледѣлія В. Л. Сушко.

ВИТЕБСКЪ.

ГУБЕРНСКАЯ ТИПОГРАФІЯ.

1891.

77

[D.L.]

ОТЪ АВТОРА.

Старый медъ (какъ напитокъ) въ прежнее время пользовался у насъ громадною извѣстностью, но это время давно минувшее; о немъ намъ сохранились лишь нѣкоторыя традиціи, да кое у кого бутылка или двѣ этого поистинѣ цѣннаго напитка, который бережется отъ отца къ сыну и развѣ подается въ особенно торжественныхъ случаяхъ: свадьбѣ, крестинахъ и т. п., поэтому рѣдко кому приходится оцѣнить его по достоинству.

Съ тѣхъ поръ какъ съ заграницей сообщеніе стало весьма легко, появляющіяся оттуда все болѣе и болѣе дорогія вина совсѣмъ вытѣснили прежній медъ, который въ настоящее время въ нашихъ столовыхъ потерялъ первенствующую роль, уступивъ мѣсто винамъ подчасъ сомнительнаго качества.

Какъ одну изъ главныхъ причинъ упадка медоваренія, надо считать потерю секрета его фабрикаціи. Большинство печатныхъ руководствъ и рецептовъ, такъ мало отвѣчаютъ своему назначенію, что по нимъ рѣшительно невозможно приготовить мало-мальски порядочный напитокъ, похожій, хотя бы немного, на тѣ меды, которые приготавливались прежде.

Поэтому я давно уже поставилъ себѣ задачею, пробѣль этотъ пополнить, а вмѣстѣ съ тѣмъ, распространивъ въ публикѣ способъ медоваренія, имѣю-

пчеловодства, которое я такъ горячо люблю, тѣмъ самымъ способствовать развитію въ нашемъ отечествѣ столь важной отрасли сельскаго хозяйства; и если трудъ мой хотя отчасти увѣнчается успѣхомъ, то я почту себя счастливымъ и вполнѣ вознагражденнымъ.

Занимаясь ежегодно фабрикаціей медовъ, наконецъ, мнѣ удалось уловить секретъ приготовленія самыхъ высокихъ сортовъ медовыхъ напитковъ, за которые я удостоился на выставкахъ разныхъ наградъ; въ томъ числѣ серебряныхъ медалей: на С.-Петербургской выставкѣ предметовъ русскаго пчеловодства, устроенной ИМПЕРАТОРСКИМЪ Вольнымъ Экономическимъ Обществомъ въ 1889 году и на Московской выставкѣ ИМПЕРАТОРСКАГО Общества Акклиматизаціи въ 1890 году.

Поэтому, основываясь на своей многолѣтней практикѣ и пользуясь руководствомъ бывшаго владѣльца Преголинской медосытни, въ настоящемъ изданіи *) я буду стараться изложить суть дѣла подробно, по возможности ясно и вполнѣ практично: не затрогивая химическихъ процессовъ, постараюсь убѣдить читателей, что приготовленіе медовъ очень легко и всякому доступно, такъ какъ оно не требуетъ большихъ расходовъ.

Такъ какъ акцизомъ облагается только фабричное производство медовъ, домашнее же для собственнаго употребленія отъ всякихъ пошлннъ освобождено, то, если бы въ нашихъ семьяхъ и сельскихъ хо-

*) Мною была помѣщена статья о приготовленіи медовыхъ винъ въ «Русскомъ Пчел. Листѣ» за 1889 г., въ № 8, но весьма сжатая.

зйствахъ ежегодно варили для себя медъ, тогда въ скоромъ времени, онъ совершенно вытѣснилъ бы заграничныя вина и ликеры. Государство тѣмъ сберегло бы милліоны рублей, а потребители—здоровье, которое безспорно страдаетъ отъ употребленія, вмѣстѣ съ дорогими фальсифицированными напитками, находящихся въ нихъ весьма часто разныхъ вредныхъ примѣсей: салициловой кислоты, свинцоваго сахара и т. п.

В. А. Сушко.

Сокольники, Витебской губерніи.
1890 г. декабря 22 дня.

Матеріаль и посуда.

Медь, предназначенный для выдѣлки напитковъ, долженъ быть свѣжимъ, достаточно чистымъ и главное совершенно свободнымъ отъ кислотъ, которыя появляются отъ долгаго сбереженія въ сыромъ и тепломъ мѣстѣ, придавая неприятный вкусъ и запахъ.

Самый лучший медъ—лѣтній свѣжій или осенній, полученный изъ подъ центрофуги; онъ одинаково ароматиченъ и совершенно свободенъ отъ цвѣточной пыли (перги).

Первое мѣсто принадлежитъ меду изъ пасѣкъ, расположенныхъ въ мѣстности, изобилующей липою, затѣмъ слѣдуютъ: клеверный и гречишный.

При большомъ производствѣ медовыхъ напитковъ нерѣдко приходится употреблять въ дѣло худшіе сорта меда, такъ называемые, гуртовой и малороссійскій битый, смѣшанный съ мертвою пчелою, черью, пергой и разнымъ соромъ; такой медъ слѣдуетъ очищать мѣломъ, съ которымъ медъ, сильно разбивая, смѣшивается и затѣмъ, перестопивъ, осторожно отдѣляется отъ осадка.

Работа эта весьма кропотливая и притомъ убыточная, такъ какъ при такой очисткѣ должно много быть убыли, поэтому я всѣмъ совѣтую покупать лучшие сорта меда, хотя бы за нихъ пришлось значительно дороже платить, выгода все-таки будетъ на сторонѣ хорошаго меда и выгода двойная: самъ матеріаль, какъ не требующій очистки, убыли не дастъ и, кромѣ того, вырабатываемый изъ него продуктъ будетъ цѣннѣе. Плохой сортъ при очисткѣ страшно убываетъ, кромѣ того, онъ меньше будетъ содержать

сахарина и поэтому его слѣдуетъ всегда, хотя на 5⁰/₀, употреблять больше, чѣмъ мною показано, такъ какъ за норму принимается отборный сортъ меда.

Вода имѣетъ громадное значеніе на качество напитка; извѣстно, что даже хорошіе сорта пива, портера, а также разныхъ печеній обязаны хорошей водѣ, благодаря которой эти сорта имѣютъ огромный успѣхъ.

Поэтому слѣдуетъ обращать серьезное вниманіе при выборѣ воды; дождевая—будетъ самой лучшей, лишь бы только она не была собрана послѣ сильной грозы, затѣмъ, снѣговая и рѣчная—тоже хороша.

Крыничная вода въ тѣхъ только случаяхъ можетъ быть употребляема, если она мягка и не содержитъ извести, желѣза и сѣры, въ противномъ случаѣ она положительно не годится для фабрикаціи меда.

Посуда для выдѣлки медовъ должна быть слѣдующая: для переварки—луженая, мѣдная, большая кастрюля или глазированный котелъ; для броженія, если производство въ небольшомъ предполагается размѣрѣ, хорошо имѣть большія стекляныя бутылки, съ широкими воронками, которыя продаются въ любомъ аптекарскомъ магазинѣ.

При большомъ производствѣ для броженія нужны непременно хорошіе, деревянные, дубовые чаны и затѣмъ боченки, въ которыхъ медъ выстаивается до окончательнаго розлива въ бутылки.

Вся деревянная посуда должна быть плотно слѣлана, такъ какъ медъ имѣетъ свойство просачиваться; передъ употребленіемъ она должна быть налита, по крайней мѣрѣ, за недѣлю, чистой мягкой водою и затѣмъ вымыта слабымъ растворомъ соды; вообще

слѣдуетъ наблюдать, чтобы дерево потеряло свой запахъ; боченки самое лучшее употреблять старые отъ хорошаго вина, отъ водки не годятся, ибо въ нихъ имѣется всегда сивушное масло.

Кромѣ сего, нужно еще имѣть простой деревянный прессъ для выжиманія изъ фруктовъ и ягодъ сока; прессъ можетъ быть самый примитивный, какой обыкновенно употребляютъ хозяйки для выжиманія сыровъ.

Для закупориванія пробками бутылокъ имѣются очень дешевыя деревянныя машинки (50 — 60 коп. штука). Кромѣ того необходимо имѣть суконный конусообразный мѣхъ для выжиманія ягодъ и другой такой же—для фильтровки вина, затѣмъ параситъ и термометръ «Реомюра».

Сорта медовыхъ напитковъ.

1. а) Медъ двойной.
б) Медъ полуторникъ.
в) Медъ тройной.
г) Медъ четвертной.
2. Шипучій медъ шампанское.
3. а) Малиновый медокъ.
б) Черносмородинный медокъ.
в) Рябиновый медокъ.
г) Крыжевничный медокъ.
д) Вишневый медокъ.
е) Сливовый медокъ.
ж) Грушевый медокъ.
з) Яблочный медокъ.

Названы эти сорта такъ потому, что полуторнику съ гарница медовой патоки получается полутора гарница. Двойнаго съ гарница меда получается два

гарнца и т. д.; фруктовые же меда или медовая вина названы отъ того сока, который въ составъ напитка входитъ.

Напитокъ, заключающій въ себѣ большее количество меда, будетъ крѣпче, а меньше меда—слабѣе.

Наконецъ, еще можетъ быть прекрасный сортъ напитка: шипучій, имѣющій игру шампанскаго,—вино это очень нѣжнаго вкуса.

Самое удобное время для выдѣлки медовъ — осень, когда съ пасѣкъ получается свѣжій медъ и дозрѣваютъ плоды; послѣдніе, чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ большимъ обладаютъ ароматомъ, поэтому получается изъ нихъ напитокъ гораздо лучшій, чѣмъ изъ плодовъ, лежалыхъ въ погребѣ.

Изложивъ все вышеприведенное, постараюсь подробно описать самое производство каждаго изъ этихъ сортовъ, начавъ съ меда двойнаго, производство котораго изложу по возможности подробнѣе, съ тѣмъ чтобы въ другихъ сортахъ не повторять тѣ же манипуляціи, указавъ лишь разницы, которыми отличается производство каждаго сорта.

Двойной медъ.

На 30 гарнцевъ приготавлиаемаго двойника беретъ ся съ вощиною 234 фунта хорошаго меда *) или чистой патоки 205 фунтовъ; наливается теплой водой около 30° (Реомюра) 20 гарнцевъ, тщательно размѣшивается въ ней медъ и, какъ только онъ растворится, вощину слѣдуетъ руками крѣпко выжать и отбросить въ особую посуду; полученная такимъ

*) Гарнецъ меда вѣситъ 13 фун., вмѣстѣ съ вощиною, патоки же немного больше.

образомъ медовая сыта процѣживается черезъ сито или суконный мѣшокъ въ котель, затѣмъ вошину опять слѣдуетъ растереть въ 10-ти гарнцахъ горячей воды, вторично выжать и воду опять также сцѣдить въ тотъ же котель, гдѣ теперь всей сыты окажется 45 гарнцевъ; если же ея будетъ меньше, то недостающее количество слѣдуетъ долить чистой мягкой водой. Какъ только сыта отстоится, то образовавшаяся на поверхности ея въ котлѣ пѣна должна быть снята, послѣ чего слѣдуетъ начать варить.

Переварка меда дѣлается для того, чтобы находящаяся въ немъ растительная бѣлковина свернулась, т. е. превратилась въ нерастворяемое вещество, которое при дальнѣйшемъ процессѣ фабрикаціи должно быть изъ напитка удалено. Еще переваркою достигается полное освобожденіе напитка отъ остатковъ воска и перги, которые при кипѣніи выдѣляются въ видѣ пѣны и легко ложкою удаляются съ поверхности котла. Огонь подъ котломъ слѣдуетъ вначалѣ варки держать сильный и, лишь медъ закипитъ, продолжать варить на слабомъ, наблюдая однако чтобы кипѣніе хотя слабое, но продолжалось безпрерывно, причемъ необходимо постоянно сыту мѣшать липовымъ весломъ, иначе медъ пригоритъ и потеряетъ надлежащій вкусъ и аромать.

Какъ только при первомъ кипѣніи покажется пѣна, образовавшаяся изъ растительныхъ субстанцій, ея тотчасъ должно деревянной ложкой удалить, повторяя однако эту манипуляцію не болѣе двухъ или трехъ разъ и затѣмъ при дальнѣйшемъ вареніи пѣну снимать не нужно, а только тщательно размѣшивать весломъ.

Медъ обладаетъ большою способностью скипать, поэтому котель долженъ быть всегда далеко не полнымъ; при невозможности остановить скипанія сыты, оную можно удержать вливая небольшое количество холодной воды, по мѣрѣ поднятія въ котлѣ жидкости.

Для опредѣленія времени, нужнаго для переварки меда, необходимо имѣть липовую намѣтку съ нарѣзками, обозначающими каждый гарнецъ, находящейся въ котлѣ жидкости; нарѣзки эти могутъ быть сдѣланы на томъ липовомъ веслѣ, которымъ медъ мѣшается во время переварки. Намѣтка нарѣзывается такъ: въ котель наливается гарнецъ воды, какъ только она придетъ въ спокойное состояніе, въ нее погружается намѣтка, обозначившійся отъ воды на деревѣ знакъ, нарѣзается ножомъ, затѣмъ льется другой гарнецъ и т. д., до тѣхъ поръ, пока котель наполнится. Каждый гарнецъ отмѣчается простой нарѣзкой или линіей, а десять гарнцевъ намѣчаются двойной нарѣзкой, въ видѣ креста; это дѣлается для болѣе легкаго учета перевариваемой жидкости. Варить медъ должно до тѣхъ поръ, пока, по опущенной въ котель намѣткѣ, его окажется 39 гарнцевъ, послѣ чего онъ въ котлѣ охлаждается до температуры 30° — 35° Реомюра, затѣмъ снимается образовавшаяся на поверхности его плотная пѣнка и весь медъ переливается въ бродильный чанъ, или бутылъ, которая устанавливается въ спокойномъ мѣстѣ около печи при 27° — 30° Реомюра.

Черезъ сутки по слитіи меда въ бродильный чанъ, туда же вливается 2 кварты закваски, приготовленной сутками ранѣе, и бродильный чанъ обвязывается густымъ полотномъ, бутылъ же обвязывается кисею или марлей, наблюдая чтобы чрезъ нее свободно

проходилъ воздухъ, иначе при броженіи скопившимся газомъ легко можетъ бутылъ разорвать.

Закваска, какъ я уже сказалъ, должна быть приготовлена сутками ранѣе до употребленія. Дѣлается она такъ: на вышесказанную пропорцію сыты, т. е. 39 гарнцевъ, берется одинъ фунтъ самаго лучшаго хмѣлю, обливается 4 квартами кипятку и въ крѣпкомъ горшкѣ, закрытомъ плотно, тушится въ печи до тѣхъ поръ, пока изъ 4-хъ квартъ только останется половина, т. е. 2 кварты; отваръ этотъ сливается, причемъ хмѣль крѣпко выжимается руками, затѣмъ добавляется $\frac{1}{4}$ фунта хорошихъ прессованныхъ дрожжей, все это размѣшивается съ отваромъ хмѣля и ставится на сутки въ теплое мѣсто, хотя на печь, послѣ чего закваска такая соединяется, какъ сказано выше, съ медомъ въ бродильномъ чанѣ или бутылѣ.

Броженіе меда можно раздѣлить на два главныхъ періода: первый—бурный, продолжающійся въ двойномъ медѣ отъ 20 до 30 дней, а другой—тихий, о немъ скажу ниже.

Съ помощью броженія мы превращаемъ часть сахарина, заключающагося въ медѣ, въ алкоголь при посредствѣ дрожжевыхъ субстанцій, которыя при благопріятной температурѣ химически разлагаютъ сахаръ на угольную кислоту и спиртъ, придающій напитку извѣстную крѣпость,—угольная же кислота при окончаніи броженія, совершенно улетучивается изъ напитка.

Черезъ 12—15 часовъ отъ прибавленія въ бродильный чанъ закваски, въ немъ начнетъ обнаруживаться броженіе, признакомъ чего служитъ появляю-

щаяся по краямъ бѣлая пѣна, которая, постепенно расширяясь, наконецъ, покрываетъ всю поверхность меда; дня черезъ два или три пѣна эта желтѣетъ, наконецъ, принимаетъ темный цвѣтъ, причемъ угольная кислота съ шумомъ начинаетъ освобождаться изъ меда; какъ только шумъ прекратится и, находящаяся на поверхности меда, темная рыхлая пѣна превратится въ болѣе плотную, но тонкую, пѣнку, тогда первое бурное броженіе можно считать уже оконченнымъ. Иногда случается, что медъ не скоро начинаетъ производить броженіе или оно продолжается черезъ чуръ долго,—этому бывають слѣдующія причины: дурное качество дрожжей или слишкомъ низкая температура; въ первомъ случаѣ слѣдуетъ прибавить хорошихъ свѣжихъ дрожжей, а во второмъ—нагрѣть комнату.

Послѣ окончанія броженія комнату слѣдуетъ насколько можно остудить на время пока будетъ продолжаться фильтровка меда, или еще лучше, если перенести его въ холодный подвалъ или погребъ, иначе можетъ начаться уксусное броженіе и медъ въ концѣ будетъ испорченъ.

Фильтровка меда производится такимъ образомъ: суконный конусообразный мѣшокъ подвѣшивается въ подвалѣ или холодной комнатѣ и въ него наливается перебродившій медъ, который сначала будетъ протекать мутнымъ, но по мѣрѣ того, какъ сукно заклеится, онъ начнетъ процеживаться совершенно прозрачнымъ, тогда мутный слѣдуетъ обратно влить въ мѣшокъ и поставить чистую посуду. Фильтръ отъ времени до времени слѣдуетъ доливать медомъ, но ничѣмъ не вытискивать. Сверху мѣшокъ, т. е. фильтръ,

закрывается полотномъ, чтобы въ находящуюся въ немъ жидкость не попадали соръ и мошки, которыя лѣтомъ, при фабрикаціи медовыхъ напитковъ, въ громадномъ количествѣ появляются въ подвалѣ.

Такъ какъ медъ протекаетъ черезъ фильтръ очень медленно, то, для ускоренія этой процедуры, нужно имѣть нѣсколько мѣшковъ, черезъ которые одновременно и фильтровать напитокъ.

Освѣтлять медъ ничѣмъ не годится, отъ прибавленія бураковъ, яицъ, желатина и проч. онъ теряетъ свой ароматъ и подвергается порчѣ. Самое лучшее оставить его въ подвалѣ, гдѣ онъ отъ времени отстоится и слѣдается совершенно прозрачнымъ, только слѣдуетъ при розливѣ въ бутылки наблюдать, чтобы осадокъ не смѣшался съ напиткомъ.

Какъ только медъ будетъ профильтрованъ, тотчасъ его слѣдуетъ слить въ чистый боченокъ и втулку легко заткнуть пробкою, не засмаливая послѣдней, потому что въ боченкѣ этомъ медъ еще будетъ бродить вторымъ тихимъ броженіемъ, до тѣхъ поръ, пока въ боченкѣ образуется на днѣ темный осадокъ.

Такое броженіе продолжается около года. При этомъ слѣдуетъ помнить, чтобы въ боченкѣ оставалось пустою мѣста на кварту или двѣ, такъ какъ при высокой температурѣ жидкость увеличивается, — при холодѣ наоборотъ, поэтому можетъ случиться, что во время теплой погоды, медъ выступитъ черезъ воронку.

Боченки для меда самое лучшее употреблять отъ хорошаго винограднаго вина, сохранять же ихъ съ медомъ слѣдуетъ въ холодномъ, но не сыромъ мѣстѣ; при этомъ необходимо помнить, чтобы въ томъ помѣщеніи, гдѣ хранится медъ, не было предметовъ

издающихъ неприятный запахъ, какъ-то: кислой капусты, бураковъ, огурцовъ и другихъ консервовъ, такъ какъ всѣ напитки во время броженія имѣютъ свойство поглощать вблизи выделяющіеся газы, запахъ которыхъ и усваиваютъ себѣ навсегда.

Не взирая на прибавленіе сильнаго бродильнаго вещества (дрожжей) и на двойное броженіе,—весь находящійся въ медѣ сахаръ разложиться скоро не можетъ и, еслибы намъ это удалось, то сразу получился бы напитокъ, имѣющій всѣ достоинства стараго меда или вина, до сихъ поръ однако практика намъ не даетъ на этотъ счетъ положительныхъ указаній и только съ теченіемъ времени сладость, находящаяся въ медѣ постепенно пропадаетъ, на счетъ которой увеличивается крѣпость и эфирное масло, составляющее, такъ называемый, букетъ.

Разливъ меда въ бутылки производится тогда, когда напитокъ совершенно освѣтлится. Если имѣется сухой погребъ, то самое лучшее медъ двойной оставить въ боченкѣ на нѣсколько лѣтъ, въ противномъ случаѣ, его нужно черезъ годъ разлить въ бутылки, производя эту операцію возможно тщательнѣе, чтобы осадокъ остался въ боченкѣ, который очень тихо нагибается и черезъ верхнюю воронку осторожно сливается медъ до тѣхъ поръ, пока жидкость будетъ стекать совершенно свѣтлая.

Какъ только покажется осадокъ, тогда его слѣдуетъ слить въ бутылъ и тамъ дать отстояться, образовавшуюся свѣтлую жидкость въ бутылки очень легко будетъ сцѣдить, осадокъ же можно употребить на приготовленіе уксуса, прибавивъ къ нему бутылку водки и 5 бутылокъ воды. Разлитый, такимъ образомъ, въ бутылки медъ закупоривается

пробками посредствомъ деревянной машинки, стоящей 50—70 копѣекъ; пробки передъ употребленіемъ слѣдуетъ размочить въ горячей водѣ; бутылки въ погребѣ—сохранять стоя.

Любители пряностей могутъ прибавить къ меду во время варки корицы, имбирю и гвоздики. Кромѣ того, можно еще добавлять послѣ фильтровки одну бутылку стараго Венгерскаго вина или Малаги и тогда черезъ нѣсколько лѣтъ медъ приметъ вкусъ прибавленнаго вина, а черезъ 10—12 лѣтъ его никто не отличить отъ настоящаго Венгерскаго или Малаги.

Изложивъ подробно фабрикацію меда двойного, какъ норму, при описаніи другихъ сортовъ повторять всѣхъ манипуляцій не буду, ограничась лишь указаніемъ разницъ, происходящихъ при производствѣ другихъ сортовъ.

Полуторникъ.

Этотъ напитокъ—для будущихъ поколѣній, пить его раньше 15—20 лѣтъ нельзя. Фабрикуется онъ также, какъ и двойной—съ нижеописанной разницей.

На 30 гарнцевъ полуторника, меда въ сотахъ берется 290 фунтовъ, а патоки 247 фунтовъ; сыты медовой передъ переваркой должно быть 50 гарнцевъ, послѣ переварки 42 гарнца.

Хмѣлю прибавляется та же пропорція 1 фунтъ, а дрожжей гораздо больше, почти вдвое противъ двойного.

Полуторникъ вслѣдствіе своей густоты слишкомъ трудно поддается броженію, поэтому температура при броженіи должна быть очень высокая, до 32°—35° Реомюра. Разливать его въ бутылки можно не ранѣе 3-хъ лѣтъ. Такой медъ сохраняется цѣлые вѣка и

чѣмъ онъ старѣе, тѣмъ вкуснѣе,—20-лѣтній имѣетъ вкусъ Малаги.

Тройной.

Фабрикація этого сорта та же, какъ и двойного, со слѣдующею разницею:

На 30 гарнцевъ тройного меда берется въ сотахъ 160 фунтовъ или патоки 135 фунтовъ. Передъ перваркой сыты должно быть 41 гарнецъ, послѣ варки—36 гарнцевъ. Хмѣлю 1 фунтъ, дрожжей $\frac{1}{4}$ фунта, температура для броженія достаточна 20°—25° Реомюра.

Черезъ полгода этотъ напитокъ можно разливать въ бутылки, а черезъ годъ уже можно пить; сохраняться онъ можетъ до 20—25 лѣтъ; старый имѣетъ мало сладости и совершенно замѣняетъ старое Венгерское вино.

Четвертной.

Сортъ этотъ не можетъ быть сохраняемъ болѣе года, фабрикуется также какъ и предыдущіе сорта, со слѣдующими разниами:

На 30 гарнцевъ четвертнаго, требуется меда въ сотахъ 113 фунтовъ или патоки 96 фунтовъ; варится не долго до 35 гарнцевъ. Хмѣлю 1 фунтъ, дрожжей $\frac{1}{8}$ фунта, броженіе продолжается лишь нѣсколько дней.

Такъ какъ этотъ напитокъ легко закисаетъ, поэтому при броженіи его температура должна быть не выше 15°—16° Реомюра; фильтровать—въ холодномъ погребѣ и сейчасъ же послѣ фильтрации разлить въ бутылки и непременно засмолить.

Шипучій медъ шампанское.

На 30 гарнцевъ берется самыхъ бѣлыхъ сотовъ липцу 165 фунтовъ или такой же патоки 140 фунт.,

и затѣмъ поступать, какъ съ тройнымъ съ той лишь разницей:

Сыты въ котлѣ должно быть 38 гарнцевъ, варить постоянно мѣшая до 35 градусовъ; фильтровать слѣдуетъ не ожидая окончанія перваго бурнаго броженія и сейчасъ же слить въ боченокъ и вынести въ холодный подвалъ или лучше на ледникъ.

Какъ только жидкость отстоитъ, влить одну кварту очищеннаго крѣпкаго спирта въ 80°, настояннаго въ теченіи двухъ недѣль 8-ю лотами мелко истолченнаго мушкатнаго орѣха; на другіе сутки послѣ прибавленія спирта медъ слѣдуетъ разлить въ крѣкія изъ-подъ шампанскаго бутылки, пробки обвязать пинагомъ и засмолить. Бутылки сохранять лежа въ холодномъ подвалѣ; черезъ годъ его уже можно пить, вкусъ и игра его совершенно одинаковы съ натуральнымъ шампанскимъ; сохраняется нѣсколько лѣтъ.

Фруктовые и ягодные меда или медовыя вина.

Въ мѣстностяхъ, изобилующихъ фруктами и ягодами, выгодно готовить еще болѣе вкусный и также долго сохраняемый напитокъ изъ меда съ прибавленіемъ фруктовыхъ и ягодныхъ соковъ. Эти вина можно готовить изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ, но я здѣсь лишь тѣ опишу сорта, которые самъ фабриковалъ и за которые удостоился многихъ наградъ на разныхъ выставкахъ.

Какъ медъ, такъ и вина, чѣмъ болѣе въ себѣ имѣютъ меда, тѣмъ они крѣпче и прочнѣе и наоборотъ—слабѣе, если количество меда—меньше.

Малиновый медокъ.

Совершенно зрѣлая малина разминается, изъ нея прессомъ вытискивается сокъ, котораго на 30 гарнцевъ напитка берется 12—15 гарнцевъ, медовой патоки 170 фунтовъ, влить все это въ котелъ, куда прибавить мягкой воды столько, чтобы всей жидкости по нарѣзкамъ намѣтки въ котлѣ оказалось 44 гарнца, мѣшая выварить до 39 гарнцевъ и затѣмъ поступать точно также, какъ при фабрикаціи меда двойного, прибавляя такую же закваску *).

Черносмородинный медокъ.

Приготавливается также, какъ и малиновый, но соку, благодаря сильному запаху ягодъ, можно влить гарнцемъ или двумя меньше.

Рябиновый медокъ.

Приготавливается также, какъ и малиновый, съ тою лишь разницею, что рябину прежде нужно въ котлѣ спарить и тогда уже выжать сокъ изъ нея.

Крыжевничный медокъ.

Приготавливается также, какъ и малиновый.

Вишневый медокъ.

Приготавливается изъ сока вишенъ, совершенно зрѣлыхъ, которыя засыпаются небольшимъ количествомъ сахара и на нѣсколько дней выносятся на ледъ; затѣмъ изъ ягодъ выжимается сокъ, причемъ

*) Фруктовая вина могутъ быть и безъ хмѣля (лопулиноваго масла), для закваски прибавлять можно однихъ дрожжей; такія вина многимъ нравятся, впрочемъ это дѣло вкуса.

съ горсть разбивается косточекъ, которыя бросаются въ сокъ, и въ дальнѣйшемъ производствѣ поступаютъ, какъ съ малиновымъ медкомъ.

Сливовый медокъ.

Для полученія сливоваго сока слѣдуетъ поступать такъ: совершенно зрѣлыми сливами наполняется муравленый горшокъ, закрывается крышкою и послѣ хлѣбовъ ставится въ печь; на другой день сокъ сливается и горшокъ наполняется опять сливами. Сливовый сокъ очень кисель, поэтому его слѣдуетъ употреблять гарниемъ или двумя менѣе противъ малиноваго. Фабрикація же этого сорта такая же, какъ и малиноваго.

Грушевый медокъ.

Приготавливается точно такъ, какъ и предыдущій сортъ съ тою разницею, что для полученія изъ грушъ сока ихъ слѣдуетъ истереть на терку и массу выжать прессомъ.

Яблочный медокъ.

Приготавливается также, какъ и грушевый.

Ягодные и фруктовые вина, медки разумѣется можно дѣлать по пропорціямъ: полуторнаго, тройнаго и четвертнаго меда, прибавляя то количество меда и дрожжей, которое показано въ тѣхъ сортахъ; я же показалъ здѣсь пропорцію лишь двойнаго, такъ само, какъ это сдѣлалъ и по отношенію фабрикаціи меда.

Медовыя вина сохраняются также, какъ и медъ и старые сорта далеко превосходятъ по своему букету и вкусу хорошіе виноградные сорта,—по отзывамъ знатоковъ, они не уступаютъ старому Венгерскому вину.



104

Отъ автора.	
Матеріаль и посуда	1.
Сорта медовыхъ напитковъ	3.
Двойной медъ	4.
Переварка.	5.
Закваска	7.
Броженіе	—
Фильтровка	8.
Разливъ въ бутылки	10.
Полуторникъ	11.
Тройной	12.
Четвертной	—
Шипучій медъ шампанское	—
Фруктовые меда	13.
Малиновый медокъ	14.
Черносмородинный медокъ	—
Рябиновый медокъ	—
Крыжевничный медокъ	—
Вишневый медокъ	—
Сливовый медокъ	15.
Грушевый медокъ	—
Яблочный медокъ	—

