

Кухня доступна всем



Печатается с сокращениями по изданию:

И. *Винокуров*. Домашнее приготовление пива, меда и вина. Полное руководство для всякого сельского хозяина, помещика и хозяйственного обывателя, составленное по испытанным рецептам. Петроград. 1917.

© Составление. «Крон уперад». 1991.

© Обложка. А. Ружо. 1991.

СЛОВАРИК СТАРЫХ МЕР И ПОНЯТИЙ

Бочка винная — содержит объем в 12 ведер (140 литров).

Бочка пивная — содержит объем в 10 ведер (120 литров).

Бутыль мерная — объем 0,75 литра.

Ведро — содержит 30 фунтов воды (12 литров), или 8 штофов (по 1,5 литра) или 16 бутылей (по 0,75 литра).

Вершок — мера длины, примерно 4,4 см; шестнадцатая часть аршина (0,711 метра).

Гарнец — мера сыпучих тел и жидкостей, 2,8 литра

Золотник — мера веса, 4,2 грамма.

Клей рыбий — получают из плавного пузыря рыбы; применяется для осветления напитков.

Лот — мера веса, три золотника, 11 грамм.

Мелисса — лимонная мята, многолетняя трава с запахом лимона. Используется как пряность.

Мед белый — мед, добываемый с разнотравья.

Мед липец (казанский) — мед, добываемый с цвета липы.

Мед красный — мед, добываемый с гречихи.

Перец английский — красный перец.

Пуд — мера веса, 16 килограмм, сорок фунтов.

Реамюра шкала — температурная шкала, которая, отличается от при-

вычной нам шкалы Цельсия в следующем соотношении: 1 градус по Реомюру равняется 1,25 градуса по Цельсию, например, 20 градусов по Реомюру равняется 25 градусам по Цельсию.

Солод — хлебное зерно, пущенное во влажном тепле в рост и крупно смолотое.

Сусло — навар на муке и солоде.

Фунт — мера веса, 409 грамм.

Четверик — мера сыпучих тел, 22,5 литра; один четверик равен 8 гарцам и составляет восьмую часть четверти (64 гарца).

Приводимые в книге рецепты рассчитаны на приготовление в домашних условиях большого количества напитка в запас, часто — годовой.

Сегодняшние возможности людей, особенно городского населения, не соответствуют такой запасливости.

Поэтому все компоненты рецептов можно уменьшать в четыре, пять, десять раз с учетом собственных условий и возможностей.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ВАРЕНИЯ МЕДА

Медом гордились в старину, и кто больше выпивал медовой браги и не был пьян, тот считался нескрушимым.

Варкою меда занимались помещики, монахи и монахини, а в польских и малороссийских губерниях — почти все, так что в каждой деревенской хате можно было найти готовый мед, а в помещичьих домах бывали двух- и трехлетние меды, от одного стакана которого «с ног сшибало», как от водки. Мед служил первым угощением на всех пирах и торжествах, как ныне водка, вкус и достоинство ценили по крепости. Кроме хмельности, мед обладает и целебными свойствами, излечивающими многие недуги, как например, ревматические опухоли, катар желудка, раны, кашель, бессоницу и много других болезней.

Многие уверяют, что теплики с ульями служат лучшим средством от чахотки и, что все дышащие медовым воздухом никогда не страдают болезнью груди.

К сожалению, меды ныне в малом употреблении.

Каждый сорт меда требует умения варить его, известного времени для брожения и выделки и, кроме того, не малой затраты на материал и посуду. Как мед, ему и цена должна быть медовая, а не рубли и полтинники за бутылку. За эту цену можно кушить порядочного вина. Значит и заводчикам нет расчета делать хорошие меды, если на них нет спроса, а потому годовалых медов почти нет в продаже.