

22-6087

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

1870

ДОКТОР ГАММ

БУФЕТ

ВСЕВОЗМОЖНЫХ ВОДОК

БОЛЕЕ **540**
СТАРИННЫХ
РЕЦЕПТОВ
ВОДОК, ЛИКЕРОВ,
АРОМАТИЧЕСКИХ
ВОД, СИРОПОВ
И УКСУСОВ

22-06087



ДОКТОР ГАММ

БУФЕТ

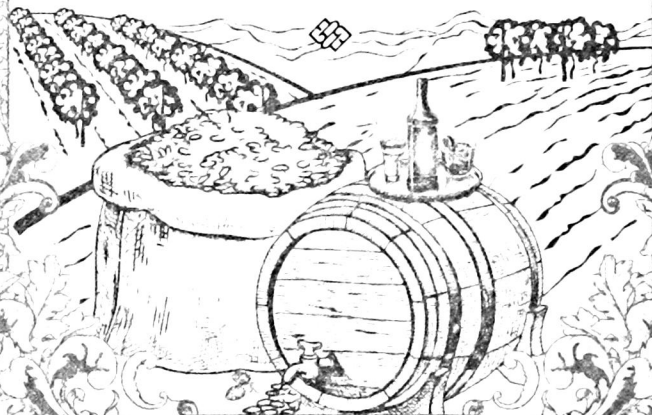
ВСЕВОЗМОЖНЫХ ВОДОК



БОЛЕЕ 540

СТАРИННЫХ
РЕЦЕПТОВ ВОДОК, ЛИКЕРОВ,
АРОМАТИЧЕСКИХ ВОД,
СИРОПОВ И УКСУСОВ

ЦЕНТРОЛИГРАФ



УДК 663
ББК 36.87
Г18

16+

Охраняется законодательством РФ
о защите интеллектуальных прав.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Художественное оформление
Я.А. Галеевой

Г18 **Доктор Гамм**
Буфет всевозможных водок. Более 540 старинных рецептов водок, ликеров, ароматических вод, сиропов и уксусов / Доктор Гамм; [пер. Ф-ва]. — М.: Центрполиграф, 2022. — 511 с., ил.

ISBN 978-5-227-09792-7

Вы держите в руках незаменимую книгу для любителей действительно качественных напитков. Как известно, «хочешь, чтобы вышло хорошо, — сделай сам», и эта книга — отличный помощник в подобных начинаниях. Кроме того, что в ней подробно объясняются процессы брожения и перегонки, а также способы очищения конечного продукта от сивушного масла, она изобилует рецептами. Огромное количество самых разных видов водки: из меда, из ягод, из пива; виски; ром; сидр; эфирные масла; ароматические воды, в том числе для умывания; разнообразнейшие сиропы (в том числе лавандовый и фиалковый); морс; соки; фруктовые вина; ликеры; уксус (в том числе розовый, гвоздичный и коричный); дрожжи — все это можно приготовить своими руками из исключительно натуральных ингредиентов без всяких лишних добавок. Кроме того, книга научит отличать подлинный продукт от подделки, так как способы имитации более качественных напитков не меняются веками.

УДК 663
ББК 36.87

ISBN 978-5-227-09792-7

© «Центрполиграф», 2022
© Художественное оформление
«Центрполиграф», 2022



ОГЛАВЛЕНИЕ



МЕРА И ВЕС	7
ПРУССКИЕ МЕРЫ И ВЕСЫ	8
Кубическая мера	8
Мера вина	9
Вес	9
Аптекарский вес	9
ФРАНЦУЗСКИЕ МЕРЫ И ВЕСЫ	10
Меры длины	10
Кубические меры	10
Вес	10
СРАВНЕНИЕ ФРАНЦУЗСКИХ МЕР И ВЕСОВ	
С ПРУССКИМИ	12
Меры длины	12
Кубические меры	12
Вес	12
<i>Сравнение мер и весов других немецких государств</i>	
<i>с французскими и русскими</i>	14
ВВЕДЕНИЕ	17
ТЕОРИЯ БРОЖЕНИЯ	17
ТЕОРИЯ ПЕРЕГОНКИ	19
Снаряды для дистилляции рациональным путем	22
Самые употребительные из немецких перегонных аппаратов	26
Аппарат Писториуса	26
Аппарат Галля	29
Аппарат Шварца	31
Замазывание аппаратов	35
Топки и их устройство	39
ПЕРЕГОНКА ВОДКИ ИЗ КРАХМАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ	
ВООБЩЕ	45
КРАХМАЛ	45
Превращение крахмала в сахар	46
Декстрин, или крахмальный гумми	48
Диастаз	49

АЛКОГОЛЬ	51
Различие между алкоголем и водкой	53
Spriet, или древесный алкоголь, древесный спирт	54
Получение винного спирта из следующих веществ, приведенных в брожение солодом, разбавленным надлежащим количеством воды	55
Получение винного спирта из различных убродившихся солодов	55
Ректификация винного спирта	57
Редукция винного спирта, или пропорции смешения с водой, чтобы в различных градусах разбавить алкоголь.	58
По голландской пробе	58
АРЕОМЕТР И СПИРТНЫЕ ВЕСЫ	59
Ареометр Боме	59
Ареометр Картира (Картье)	61
<i>Таблица удельного веса водки различных градусов</i>	64
СИВУШНОЕ МАСЛО	65
Очищение водок от сивушного масла посредством угля	65
Новый способ очищения водки от сивушного масла	67
Аппарат Блюментеля для очищения спирта от сивушного масла	68
ВЫБОР ВОДКИ И СПИРТОВ	73
Аромат, или букет, водки	76
Цвет водки	78
Делание водок старыми	78
Различные подделки водок	79
СОХРАНЕНИЕ ВОДОК И БОЧКИ	83
Средство отнимать у водки вкус бочки	84
ВОДКА ИЗ ЛУКОВИЦ И КОРНЕЙ	87
КУРЕНИЕ ВОДКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	87
Паровая бочка	87
Выпаривание	89
Мытье и молонье картофеля	92
Употребление солода	97
Мельницы и плочильные машины Биделля, Турнера, Борроша и Эйхманна	101
Процесс брожения	106
Способ узнавать количество крахмала в картофеле	111
Перегонка картофеля во Франции	113
Преимущество и недостатки курения водки из картофеля.	114
Способ курения картофельной водки по Зименсу	114
Способ курения картофельной водки по Хермштедту	115
ВОДКА ИЗ СВЕКЛОВИЦЫ ПО СПОСОБУ ШАМПУОНУА	117
ВОДКА ИЗ ТОПИНАМБУРА	125
1857 год	125
1858 год	126
ВОДКА ИЗ МОРКОВИ	129

ХЛЕБНАЯ ВОДКА	133
АНГЛИЙСКАЯ ВОДКА ИЗ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА (ВИСКИ)	135
НОВЫЙ СПОСОБ ЗАТИРАНИЯ КОЛОСОВЫХ ПЛОДОВ... ..	137
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЯТЬ ХЛЕБНОЕ ВИНО БЕЗ ПОМОЩИ ДРОЖЖЕЙ.....	139
ВОДКА ИЗ ЛЮПИНА (ВОЛЧЬЕГО БОБА)	142
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЕНЕВЕРА (РИСОВОЙ ВОДКИ) В ГОЛЛАНДИИ	144
МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ВОДКА И СПОСОБ ОТНИМАТЬ У НЕЕ ПРИГОРЕЛЫЙ (ЖГУЧИЙ) ВКУС	146
АРАК	147
ИСКУССТВЕННЫЙ КОНЬЯК	148
СПИРТ ИЗ ДИКОГО КАШТАНА	150
 ВИНОГРАДНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ВОДКИ, РОМ И Т. Д. ..	153
ДИСТИЛЛЯЦИЯ ВИНА	153
АППАРАТ ДЛЯ ПЕРЕГОНКИ ВИНА	157
ВОДКА ИЗ ВЫЖИМОК (ВИНОГРАДНЫХ ОСТАТКОВ ПОСЛЕ ВЫЖИМОК)	160
ИСКУССТВЕННЫЙ КОНЬЯК (ПО СПОСОБУ ВИТО)	164
ВОДКА ИЗ МЕЛАССЫ	165
ПОДРАЖАНИЕ ЯМАЙСКОМУ РОМУ	167
АНТИЛЬСКИЙ РОМ	168
ДИСТИЛЛЯЦИЯ РОМА В ВЕСТ-ИНДИИ	169
ПРОСТОЙ АНГЛИЙСКИЙ РОМ	171
ИСКУССТВЕННЫЙ РОМ	172
ВОДКА ИЗ МЕДА	173
КИРШВАССЕР ИЗ СЛИВ И ПЕРСИКОВ	174
ВОДКА ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ	175
ВОДКА ИЗ КРЫЖОВНИКА	176
ВОДКА ИЗ ДИКИХ КАШТАНОВ	177
ВОДКА ИЗ ЯБЛОК (СИДР)	178
ВОДКА ИЗ ПИВА	179
ДИСТИЛЛЯЦИЯ ПЛОДОВ	180
<i>Швейцарский киршвассер из вишни</i>	180
<i>Киршвассер из абрикосовых косточек</i>	181
 АЛКОМЕТР ТРАЛЛЕСА	185
<i>Таблица Траллеса для сравнительного веса (волюма) процентов алкоголя, содержащихся в спирту различного веса</i>	185
 МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЛИКЕРОВ	191
ДОБЫВАНИЕ ЛЕТУЧЕГО МАСЛА	191
Рецепты	193
Первый разряд	193
<i>Жасминное масло</i>	193

<i>Лидейное масло</i>	193
Второй разряд. Легкие масла	194
<i>Бергамотное масло</i>	194
<i>Лимонное масло</i>	195
<i>Флердоранжевое масло</i>	195
Третий разряд. Тягучие, или густые, масла	196
<i>Коричное масло</i>	196
<i>Гвоздичное масло</i>	197
Четвертый разряд	198
<i>Анисовое масло</i>	198
<i>Бадьяновое масло</i>	198
<i>Укропное масло</i>	198
<i>Розовое масло</i>	199
<i>Мятное масло</i>	200
Пятый разряд	201
<i>Мускатное масло</i>	201
Шестой разряд. Летучие камфорные масла	202
<i>Майорановое масло</i>	202
<i>Лавандовое масло</i>	203
<i>Розмариновое масло</i>	204
<i>Шалфейное масло</i>	204
ДИСТИЛЛЯЦИЯ ЛЕТУЧИХ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ	206
ПОДДЕЛКА ЛЕТУЧИХ МАСЕЛ	209
ПРИГОТОВЛЕНИЕ АРОМАТИЧЕСКИХ ВОД	210
Перегонный аппарат для приготовления дистиллированных вод	211
Сохранение дистиллированных вод	212
<i>Дистиллированная вода ангелики</i>	212
<i>Сассафрасовая вода</i>	213
<i>Вишнелавровая вода</i>	213
<i>Вода из перцовой мяты</i>	213
<i>Флердоранжевая вода</i>	214
<i>Другая метода</i>	215
<i>Средство узнать доброкачественность флердоранжевой воды</i>	215
<i>Розовая вода</i>	216
<i>Другая метода</i>	216
<i>Улучшенная дистилляция роз</i>	216
<i>Приготовление розовой воды весьма приятного запаха без помощи дистилляции</i>	217
<i>Вода из горьких миндалей</i>	217
<i>Анисовая вода</i>	217
<i>Ореховая вода (из зеленых орехов)</i>	218
<i>Чайная вода</i>	218
<i>Правила для хорошей умывальной воды (для домашнего обихода)</i>	218
ПРИГОТОВЛЕНИЕ АРОМАТИЧЕСКИХ ЭССЕНЦИЙ	219
Различные виды настаивания	219

Приготовление ароматических эссенций в особенности	223
Постоянная эссенция	224
Эссенция иря	224
Ванильная эссенция	225
Гвоздичная эссенция	225
Эссенция из корицы и других ароматов	225
Эссенция из катеху	225
Мускусная эссенция	225
Амбровая эссенция	225
Анисовая эссенция	226
Мелиссная эссенция	226
Ангеликовая эссенция	226
Польнная эссенция	227
Горькая эссенция	227
Эссенция из черной смородины (кассис)	227
Эссенция из росного ладана	228
Амбровая эссенция другого рода	228
Составные эссенции	228
Амбровая квинтэссенция	228
Эссенция из красной гвоздики	228
Квинтэссенция из полыни	229
ПРИГОТОВЛЕНИЕ АРОМАТИЧЕСКИХ СПИРТОВ	230
Простые ароматические спирты (алкоголи)	230
Ангеликовый (дягильный) спирт	230
Польнный спирт	230
Базилковый спирт	230
Бергамотовый спирт	230
Тминный спирт	231
Кофейная настойка (тинктура)	231
Машинная настойка	231
Мятная настойка	231
Тинктура из померанцевых листьев	231
Настойка из розанов	232
Лавандовая эссенция	232
Простая лавандовая вода	232
Двойная лавандовая вода	232
Составные ароматические спирты, так называемые туалетные воды	233
Мелиссовая вода	233
Кельнская вода Иоганна Марии Фарини	233
Скорое приготовление кельнской воды	234
Розмариновый спирт	235
Вода для уничтожения веснушек	235
Вода жизни	236
Eau de Cologne Фурланда	236
Амбровая вода	237
Королевская эссенция	237
Цветочная вода	237

<i>Eau de Cologne по Пленю</i>	238
<i>Жидкие притирания</i>	238
<i>Альпийская вода</i>	239
<i>Гелиотроповая вода</i>	239
<i>Благовонная съта</i>	239
<i>Eau de Cologne Марии де Дижон</i>	240
<i>Eau de Cologne du Codex</i>	240
<i>Вода одалисок</i>	241
<i>Парижская вода</i>	241
<i>Eau de Rosières</i>	242
<i>Розовый спирт</i>	242
<i>Жасминный спирт</i>	242
<i>Спирт из померанцевого цвета</i>	242
<i>Спирт бальзамового яблока</i>	242
<i>Сельдерейный спирт</i>	243
<i>Ангеликовый спирт</i>	243
<i>Тинктура из росного ладана</i>	243
<i>Состав всего</i>	243
<i>Королевская вода</i>	244
<i>Eau de Cologne (другого рода)</i>	244
<i>Eau de Staël</i>	245
<i>Полоскание для рта</i>	245
<i>Вода тамплиеров (рыцарей храма)</i>	245
<i>Eau sans pareille</i>	246
<i>Эссенция Бишора</i>	246
ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРНОГО СИРОПА	247
<i>Свойства обыкновенного или тростникового сахара</i>	247
<i>Сахарный сироп</i>	248
Приготовление простого сиропа	249
<i>Совершенно густой и полугустой</i>	250
<i>Крупножемчужный (перловый) и мелкожемчужный</i>	250
<i>Пенный сахар</i>	251
<i>Слизистый, или мелкозернистый</i>	251
<i>Крупнокочечный</i>	251
<i>Ломающийся легко и с трудом</i>	251
<i>Карамель</i>	251
<i>Обесцвечивание сиропа</i>	252
Процеживание сиропа	252
<i>Польный сироп</i>	254
<i>Сироп из толутанского бальзама</i>	254
<i>Барбарисный сироп</i>	255
<i>Сироп из огуречника</i>	255
<i>Свекловичный сироп</i>	255
<i>Сироп из катеху</i>	256
<i>Сироп из сухостебельника</i>	256
<i>Вишневый сироп</i>	256
<i>Сироп из Erysimut</i>	257

<i>Сироп из лимонной кислоты</i>	257
<i>Сироп из айвы</i>	258
<i>Сироп из кожи горьких померанцев</i>	258
<i>Флердоранжевый сироп</i>	258
<i>Малиновый сироп</i>	258
<i>Сироп из вишневого клея</i>	259
<i>Смородинный сироп</i>	259
<i>Тот же на другой манер</i>	259
<i>Сироп из просвирника</i>	260
<i>Сироп из гвоздичного корня</i>	260
<i>Гранатный сироп</i>	260
<i>Сироп из ююбы (грудной ягоды)</i>	260
<i>Лавандовый сироп</i>	261
<i>Сироп из тутовой ягоды</i>	261
<i>Мускатный сироп</i>	261
<i>Мятный сироп</i>	261
<i>Сироп из красной гвоздики</i>	262
<i>Лимонный сироп</i>	262
<i>Миндальный сироп</i>	262
<i>Фисташковый сироп</i>	263
<i>Пуншевый сироп</i>	263
<i>Сироп из арака</i>	263
<i>Сироп из грога</i>	263
<i>Сироп из сока кислого винограда</i>	264
<i>Уксусный сироп</i>	264
<i>Тот же на другой манер</i>	264
<i>Сироп из малинового уксуса</i>	264
<i>Фиалковый сироп</i>	264
МЕД	265
<i>Медовый сироп</i>	266
<i>Розмариновый мед</i>	267
<i>Розовый мед</i>	267
<i>Фиалковый мед</i>	267
<i>Простой кислый мед</i>	268
<i>Питейный мед (гидромель)</i>	268
<i>Винный мед</i>	268
<i>Составной мед</i>	269
ВИНОГРАДНЫЙ СИРОП	270
<i>Выжимание и сбережение виноградного морса</i>	270
<i>Насыщение кислот в морсе</i>	272
<i>Очищение и клеровка морса</i>	273
<i>Варение виноградного сиропа</i>	274
<i>Когда сироп готов</i>	274
<i>Как сироп студить</i>	275
СИРОП ИЗ МАТОВЫХ СТЕБЛЕЙ	277
СИРОП ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ	279
<i>Приготовление бесцветного сиропа из плодов</i>	279

РАСТИТЕЛЬНЫЕ СОКИ	281
Плодовые соки.....	281
<i>Барбарисовый сок</i>	282
<i>Лимонный сок</i>	282
<i>Сок айвы</i>	282
<i>Смородиновый сок</i>	283
<i>Сок придорожных изл</i>	283
<i>Гранатовый сок</i>	284
<i>Персиковый сок</i>	284
ПОДДЕЛЬНЫЕ ВИНА	285
<i>Калабрийское вино</i>	285
<i>Теплым путем приготовленное калабрийское вино</i>	286
<i>Холодным путем приготовленное калабрийское вино</i>	286
<i>Малага</i>	286
<i>Фронтиньян</i>	286
<i>Бордоское вино</i>	286
<i>Мускатное вино</i>	287
<i>Кипяченое вино</i>	287
<i>Мадера</i>	287
<i>Малага (другой способ)</i>	287
<i>Греческое вино</i>	288
<i>Английское шампанское</i>	288
<i>Игристое шампанское</i>	288
<i>Портвейн</i>	288
<i>Мускатное вино (другой способ)</i>	289
<i>Винный ликер</i>	289
ФРУКТОВЫЕ ВИНА	290
<i>Приготовление вина из смородины и крыжовника</i>	292
<i>Смородиновое вино другого сорта</i>	293
<i>Померанцевое вино</i>	293
<i>Имбирное вино</i>	293
<i>Пастернаковое вино</i>	294
<i>Подделка кипрского вина</i>	294
<i>Медовые вина</i>	294
<i>Вино из белой буквицы</i>	294
<i>Вино из гвоздики</i>	295
<i>Вино из туповой ягоды</i>	295
<i>Малиновое вино</i>	295
<i>Вино из слив</i>	295
<i>Вино из можжевельных ягод</i>	295
<i>Другое вино из слив</i>	296
<i>Персиковое вино</i>	296
<i>Вино из клубники, малины и других ягод</i>	297
<i>Вино из терновых ягод</i>	297
<i>Вино из цветов терновника</i>	298
<i>Вино из туповой ягоды другого сорта</i>	298
<i>Вишневое вино</i>	298
<i>Персиковое и абрикосовое вино</i>	298

Хорошее составное вино	299
Вино из айвы	299
Вино березы	299
Пряное вино (гипокрас)	300
Ванильный гипокрас	300
Гипокрас из цедротных лимонов	300
Гипокрас из корня ангелики	300
Бишов	301
Гипокрас из можжевельных ягод	301
Гипокрас из малины	301
Гипокрас из фиалкового корня	301
Гипокрас из зерен костяники	301
Гипокрас из полыни	302
ЛИКЕРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО	305
ЛАБОРАТОРИЯ И ЧТО К НЕЙ ОТНОСИТСЯ	309
Инструменты (принадлежности)	312
СМЕШИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ	315
КЛЕРОВКА ЛИКЕРОВ	318
УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ И СБЕРЕЖЕНИЕ ЛИКЕРОВ	322
БУКЕТ И ПОДЦВЕЧИВАНИЕ ЛИКЕРОВ	324
Подцвечивание ликеров в Германии	325
Красные цвета	325
Другой способ	326
Idet	326
Idet	326
Желтый цвет	326
Другой способ	326
Голубой цвет	326
Зеленый цвет	327
Подцвечивание ликеров во Франции	327
Красный цвет	327
Пурпурный цвет	327
Зеленый цвет	327
Желтый цвет	327
КЛАССИФИКАЦИЯ И НАЗВАНИЯ ЛИКЕРОВ	328
Французские ликеры	329
Рецепты	329
Полынный экстракт	329
Зеленая горькая желудочная водка	329
Вода друзей	330
Андайская водка	331
Eau de la lôte	331
Вода из зерен	331
Чайная вода	332
Вишневая вода	332
Данцигская вода	332
Абрикосовая вода	333

<i>Поддельная лангедокская вода</i>	333
<i>Поддельный коньяк</i>	333
<i>Поддельный ром</i>	333
<i>Вода банкиров</i>	334
<i>Архиепископская вода</i>	334
<i>Ликер греческих примирителей</i>	335
<i>Вода святого Людвига</i>	335
<i>Ликер рыцарей чести</i>	335
<i>Барбадосский крем</i>	336
<i>Мятный крем</i>	336
<i>Крем из вишневой воды</i>	336
<i>Моккский крем</i>	337
<i>Малиновый крем</i>	337
<i>Голуболистниковый крем</i>	337
<i>Девичий крем</i>	337
<i>Шоколадный крем</i>	338
<i>Апельсинный крем (по Отто)</i>	338
<i>Анисовый ликер</i>	339
<i>Ликер из масла Венеры</i>	339
<i>Ликер из розового масла</i>	339
<i>Ликер из ванильного масла</i>	339
<i>Ванильный крем</i>	340
<i>Ликер из жасминного масла</i>	340
<i>Huile des jeunes mariés</i>	340
<i>Huile d'Amour</i>	341
<i>Huile de Rum</i>	341
Эликсиры	341
Рецепты	341
<i>Можжевеловый эликсир</i>	341
<i>Фиалковый эликсир</i>	341
<i>Жизненный эликсир</i>	342
<i>Elixir des Troubadours</i>	342
<i>Elixir Barathier</i>	342
<i>Elixir de Garus</i>	342
<i>Нектар генерала Фуа</i>	343
<i>Греческий нектар</i>	343
<i>Нектар богов</i>	343
<i>Нектар красоты</i>	344
<i>Жизненная эссенция</i>	344
<i>Beaute humain</i>	345
<i>Beaute consolateur</i>	345
<i>Beaute des Grecs</i>	345
<i>Espoir des Grecs</i>	346
<i>Анисовка</i>	346
<i>На другой манер</i>	346
<i>Бордоская анисовка</i>	346
<i>Escubac</i>	347
<i>Larmes de Missoloughy</i>	347

<i>Кремесовый ликер</i>	348
<i>Parfait d'Amour</i>	348
<i>Розалия</i>	348
<i>Кюрасао</i>	349
<i>Розалия тюрення</i>	349
<i>Персиковый ликер</i>	349
<i>Vespetro</i>	350
<i>Креол</i>	350
<i>Эликсир Коломба</i>	350
<i>Цитронелль</i>	351
<i>Мишилимакинак</i>	351
<i>Aimable vainqueur</i>	352
<i>Бесконечное удовольствие</i>	352
<i>Молоко старости</i>	352
<i>Goutte nationale</i>	352
<i>Souvenir d'un brave</i>	353
<i>Guignolet d'Ange</i>	353
<i>China-China</i>	353
<i>Gaité française</i>	354
<i>Amour sans fin</i>	354
<i>La félicité</i>	354
<i>Vin des Dieux</i>	355
<i>Plaisir des dames</i>	355
<i>La valeureuse</i>	355
<i>Giroflee du cap</i>	356
<i>Coquette flatteuse</i>	356
<i>Горячий пунш</i>	356
<i>Холодный пунш</i>	356
<i>Розалио</i>	357
<i>Мараскино</i>	357
<i>Мараскино из Зары</i>	358
<i>Crête de Maraschino (по способу Отто)</i>	359
<i>Мараскино из персиков</i>	360
<i>Мараскино из смородины</i>	360
<i>Мараскино из клубники и малины</i>	360
<i>Мараскино из абрикосов и слив</i>	360
<i>Мараскино из айвы</i>	361
<i>Голландские и французские ратафии</i>	361
<i>Рецепты</i>	361
<i>Польнная ратафия</i>	361
<i>Ангеликовая ратафия</i>	362
<i>Анисовая ратафия</i>	362
<i>Анисо-тминная ратафия</i>	362
<i>Кофейная ратафия</i>	362
<i>Ратафия из черной смородины</i>	363
<i>Ратафия карибских островов</i>	363
<i>Вишневая ратафия</i>	363
<i>Другой способ</i>	364

Гренобльская ратафия.....	364
Другой способ.....	364
Ратафия из какао.....	364
Пряный ликер.....	365
Ратафия из айвы.....	365
Малиновая ратафия.....	365
Ратафия из ореховой шелухи.....	366
Ореховая ратафия (по Отто).....	366
Хлебная ратафия.....	366
Ратафия из гвоздичного цвета.....	366
Ратафия из горькой померанцевой кожи.....	367
Малиновая ратафия.....	367
Шотландская ратафия.....	368
Клубничная ратафия.....	368
Флердоранжевая ратафия.....	369
Ратафия из айвы.....	369
Ратафия из четырех семян.....	369
Сельдерейная ратафия.....	369
Немецкие ликеры.....	370
Рецепты.....	370
Золотая вода.....	370
На другой манер.....	370
Серебряная вода.....	371
Воздушная вода.....	371
Воздушный ликер.....	372
Розалио.....	372
Другой рецепт.....	372
Крамбамбули.....	373
Крамбамбули (по Отто).....	373
Бальная вода.....	374
Померанцевый ликер.....	374
Вода аббатов.....	375
Вода вольнок.....	375
Анизет.....	376
Анизет голландская.....	376
Ликер из иря.....	376
Другой рецепт.....	376
Горький желудочный ликер.....	377
Крещенский ликер.....	377
Хлебная вода.....	378
Английский горький ликер.....	378
Другой рецепт.....	378
Персиковый ликер.....	379
Другой рецепт.....	379
Гвоздичный ликер.....	379
Другой рецепт.....	380
Вода Лизеты.....	380
Вода принцессы.....	380

<i>Ликер любви</i>	381
<i>Parfait-Atour</i>	381
<i>Другой рецепт</i>	382
<i>Вода силы</i>	382
<i>Дивная вода</i>	382
<i>Вода прелатов</i>	383
<i>Фаворитная вода</i>	383
<i>Вода дружбы</i>	384
<i>Ветрогонный цвет</i>	384
<i>Издлеваиды</i>	385
<i>Вода Ноя</i>	385
<i>Алмазная вода</i>	385
<i>Бишоф ликер</i>	386
<i>Лимонадный ликер</i>	386
<i>Пуншевый ликер</i>	386
<i>Тминный ликер</i>	387
<i>Алаш</i>	387
<i>Желудочный ликер</i>	387
<i>Тминный ликер из Бреслау</i>	388
<i>Кофейный ликер</i>	388
<i>Гвоздичный ликер из Бреслау</i>	388
<i>Коричневый ликер</i>	389
<i>Другой рецепт</i>	389
<i>Третий рецепт</i>	389
<i>Персиковый из Бреслау</i>	389
<i>Мускатный ликер</i>	390
<i>Розмариновый ликер</i>	390
<i>Розовый ликер</i>	390
<i>Розалио из Бреслау</i>	391
<i>Лимонный ликер</i>	391
<i>Другой рецепт</i>	391
<i>Данцигский померанцевый ликер</i>	392
<i>Ирный ликер из Бреслау</i>	392
<i>Мятный ликер</i>	392
<i>Куракао</i>	393
<i>Ангеликовый горький</i>	393
<i>Вода капуцинов</i>	393
<i>Небесная вода</i>	394
<i>Симиторовая вода</i>	394
<i>Рецепт первый</i>	394
<i>Рецепт второй</i>	395
<i>Померанцевая вода</i>	395
<i>Серая подмаренниковая вода</i>	395
<i>Можжевельная вода</i>	396
<i>Шоколадный крем</i>	396
<i>Розовый крем</i>	396
<i>Цветочный крем</i>	396
<i>Макаронный крем</i>	397

<i>Барбадосский крем</i>	397
<i>Сельдерейный крем</i>	397
<i>Maraschino di Zaga</i>	398
<i>На другой манер</i>	398
<i>Масло Венеры</i>	398
<i>Шотландский издлеванды</i>	399
<i>Желудочный эликсир</i>	399
<i>На другой манер</i>	399
<i>Жизненный эликсир</i>	400
<i>Ангельский эликсир</i>	400
<i>Польская вода</i>	401
<i>Фиалковая ратафия</i>	401
<i>Немецкий Веспетро</i>	401
<i>Ладанная ратафия</i>	402
Двойные водки	402
Рецепты	402
<i>Анисовая водка</i>	402
<i>Лимонная водка</i>	402
<i>Грунвальд</i>	403
<i>Малиновая водка</i>	403
<i>Вишневая водка</i>	403
<i>Травная, желудочная водка</i>	404
<i>Вишневая водка</i>	404
<i>Водка из кудрявой мяты</i>	405
<i>Тминная водка</i>	405
<i>Желудочная водка</i>	405
<i>Гвоздичная водка</i>	405
<i>Персиковая водка</i>	406
<i>Мятная (воздушная) водка</i>	406
<i>Померанцевая (коричневая) водка</i>	406
<i>Померанцевая (белая) водка</i>	406
<i>Испанская горькая водка</i>	407
<i>Можжевельная водка</i>	407
<i>Польная водка</i>	407
<i>Коричная водка</i>	408
Французские ликеры, приготовленные по немецкой методе	408
Рецепты	408
<i>Eau de Montpellier</i>	408
<i>Citronat</i>	409
<i>Eau d'Ardelle</i>	409
<i>Вода силы</i>	409
<i>Золотая вода</i>	410
<i>Серебряная вода</i>	410
<i>Eau de Brigard</i>	411
<i>Тысячецветная вода</i>	411
<i>Райская вода</i>	411
<i>Eau de Florence</i>	412
<i>Rosolio de Turin</i>	412

<i>Вода богов</i>	413
<i>Девья вода</i>	413
<i>Свадебная вода</i>	413
<i>Вода любви</i>	414
<i>Барбадосская вода</i>	414
<i>Alkermes italien</i>	415
<i>Вода мира</i>	415
<i>Королевская вода</i>	415
<i>Вода здоровья</i>	416
<i>Американская вода</i>	416
<i>Батовская вода</i>	417
<i>Анисово-цитронная вода</i>	417
<i>Вода острова Кипр</i>	417
<i>Вода дофина</i>	418
<i>Вода Додоны</i>	418
<i>Вода эпикурейцев</i>	419
<i>Вода Наполеона</i>	419
<i>Вода фантазии, или Жака</i>	420
<i>Eau de légitimité</i>	420
<i>Вода тамплиеров</i>	421
<i>Crête Voizot</i>	421
<i>Crête Monjon</i>	422
<i>Aqua bianca</i>	422
<i>Вода знаменитости</i>	423
<i>Elixir vital de Tanchou</i>	423
<i>Elixir Monrou</i>	424
<i>Восточная вода</i>	424
<i>Княжеская вода</i>	425
<i>Elixir de St. Aur</i>	425
<i>Вода Ревекки</i>	426
<i>Вода романтическая</i>	426
<i>Тюбингерская вода</i>	427
<i>Вода добродетели</i>	427
<i>Eau du Sorcier Comte</i>	428
<i>Eau de Valra</i>	428
<i>Eau de Zelia</i>	429
<i>Вода Зараиды</i>	430
<i>Ликер с виноградным сиропом</i>	430
<i>Ликер французских крестьян</i>	430
<i>Примечание к этим различным способам</i>	431

Приложение I. КИСЛОЕ БРОЖЕНИЕ, ИЛИ	
ОБРАЗОВАНИЕ УКСУСА	435
Влияние воздуха.....	435
Температура от 18–30 °С тоград.....	435
Присутствие фермента.....	435
ХАРАКТЕРИСТИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ КИСЛОГО	
БРОЖЕНИЯ	436

СВОЙСТВА УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	439
ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКСУСА	440
<i>Скорое приготовление уксуса по Шюценбаху</i>	440
<i>Прежняя метода приготовления винного уксуса по Бергаве</i>	441
<i>Уксус из вина</i>	442
<i>Экономический уксус</i>	442
<i>Приготовление уксуса по испанской методе</i>	443
<i>Приготовление уксуса по французской методе</i>	443
<i>Уксус из водки</i>	444
<i>Уксус из пшеничной крупы и ячменного солода</i>	444
<i>Уксус из дерева (дровяной)</i>	445
ЧИСТОТА И ПОДДЕЛКА УКСУСА	447
КЛЕРОВКА И СОХРАНЕНИЕ УКСУСА В БОЧКАХ	448
СОСТАВНЫЕ УКСУСЫ	449
<i>Туалетные уксусы</i>	449
<i>Лавандовый уксус</i>	449
<i>Розовый уксус</i>	449
<i>Другой розовый уксус</i>	450
<i>Третий род</i>	450
<i>Флердоранжевый уксус</i>	450
<i>Померанцевый уксус</i>	451
<i>Гвоздичный уксус</i>	451
<i>Коричный уксус</i>	451
<i>Королевский уксус</i>	451
<i>Девий уксус</i>	452
<i>Уксусные румяна</i>	452
<i>Кёльнский уксус</i>	453
<i>Турбитский, султанский, стираксовый уксус</i>	453
<i>Прочие уксусы</i>	453
<i>Ароматический курительный уксус</i>	453
<i>Очень душистый курительный уксус</i>	454
<i>Уксус 4 разбойников</i>	454
<i>Эстрагонный уксус</i>	455
<i>Малиновый уксус</i>	455
<i>Уксус из смородины</i>	455
<i>Горчичный уксус</i>	456
<i>Уксус из тернового цвета</i>	456
Приложение II. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОДОВ В ВОДКЕ	459
ЗАГОТОВЛЕНИЕ	462
<i>Рецепты</i>	464
<i>Персики в водке</i>	464
<i>Абрикосы в водке</i>	465
<i>Сливы в водке</i>	465
<i>Вишни в водке</i>	465
<i>Другой рецепт</i>	466
<i>Бельгийская метода</i>	466

<i>Померанцы в водке</i>	467
<i>Виноград в водке</i>	467
<i>Мирабеллы в водке</i>	467
<i>Груши в водке</i>	468
<i>Айва в водке</i>	468
<i>Ангелика в водке</i>	468
<i>Цедра в водке</i>	469
<i>Ломтики дыни в водке</i>	469
<i>Зеленые или китайские лимоны в водке</i>	469
<i>Зеленые абрикосы и прочее в водке</i>	470
<i>Зеленые орехи в водке</i>	470
Приложение III. СОХРАНЕНИЕ КРАСНЫХ ПЛОДОВ	473
<i>Вишни</i>	473
<i>Сушеные вишни</i>	473
<i>Вишня в вине</i>	474
<i>Засахаренные, варенные в вине компоты</i>	474
<i>Варенье из вишен</i>	474
<i>Вишневый мармелад</i>	474
<i>Клубника и малина</i>	475
<i>Смородина</i>	475
<i>Желе из смородины</i>	475
<i>Желе из смородины с малиной</i>	476
<i>Смородинное желе с ванилью</i>	476
<i>Варенье из смородины</i>	476
<i>Смородина в ветках</i>	477
<i>Средство сохранять круглый год смородиновый сок</i>	477
Приложение IV. ДЕШЕВЫЕ И ЗДОРОВЫЕ НАПИТКИ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА	481
<i>Поддельное яблочное вино</i>	485
<i>Поддельное пиво</i>	485
<i>Средство готовить и сбергать кислое вино</i>	486
<i>Убродившийся здоровый напиток</i>	486
<i>Напитки из ржи, овса и ячменя</i>	487
<i>Искусственные дрожжи по способу Эльфорта</i>	487
<i>Приготовление дрожжей по способу доктора Фоунса</i>	487
Примечания редактора	489