

ПЕЧАТАЕТСЯ ПО ИЗДАНИЮ 1792 ГОДА



Н. П. ОСИПОВ

ВИНОКУР,  
ПИВОВАР,  
МЕДОВАР

И ДРУГИХ ДЕЛ  
МАСТЕР



МОСКВА

2016

УДК 641  
ББК 36.991  
О-74

Редакция предприняла все усилия, чтобы связаться с правообладателями.  
Если вы располагаете какой-либо полезной информацией об авторах или их наследниках,  
имеющих отношение к использованному в книге тексту, просьба сообщить в издательство.

Мы заранее приносим извинения в случае обнаружения ошибок  
и неточностей и готовы внести исправления в последующие переиздания.

Оформление переплета *А. Музина*

Рисунки *А. Гардян*

**Осипов, Николай Петрович.**

О-74 Винокур, пивовар, медовар и других дел мастер / Н.П. Осипов. —  
По изд. 1792 г. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 176 с. : ил.

ISBN 978-5-699-80075-9

Перед вами новое издание книги, впервые опубликованной более 200 лет назад. Это одно из первых русских печатных руководств по приготовлению в домашних условиях разнообразных напитков: водки, вина, пива, кваса, сидра, меда, наливков, ликеров, морсов и т. д. В книге вы найдете рецепты алкогольных и безалкогольных напитков на любой вкус: и сохранивших популярность до наших дней, и старинных редких, и простых, которые можно сделать из всегда доступных продуктов, и необычных, требующих особого оборудования и экзотических ингредиентов. Также представлены рецепты различных видов уксуса, которые, несомненно, будут интересны тем, кто увлекается приготовлением продуктов по старинным технологиям.

УДК 641  
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-80075-9

© А. Гардян, рисунки, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания . . . . .	18
<b>РАЗДЕЛ 1. ПРОСТОЕ ВИНО И ВОДКА . . . . .</b>	<b>20</b>
<b>Хлебное, или простое, вино . . . . .</b>	<b>20</b>
1. Простое вино . . . . .	20
2. Вино из картофеля № 1 . . . . .	21
3. Вино из картофеля № 2 . . . . .	22
4. Как выгонять вино для водок. . . . .	22
5. Как отнять от хлебного вина дурной вкус . . . . .	22
<b>Водка . . . . .</b>	<b>23</b>
6. Простая водка № 1 . . . . .	23
7. Простая водка № 2 . . . . .	23
8. Вода для водок . . . . .	23
9. Сироп для подслащивания водок . . . . .	24
10. Лимонная водка № 1 . . . . .	24
11. Лимонная водка № 2 . . . . .	24
12. Померанцевая водка № 1 . . . . .	24
13. Померанцевая водка № 2 . . . . .	24
14. Померанцевая водка № 3 . . . . .	25
15. Померанцевая водка № 4 . . . . .	25
16. Померанцевая водка № 5 . . . . .	25
17. Гвоздичная водка № 1. . . . .	25
18. Гвоздичная водка № 2 . . . . .	25
19. Гвоздичная водка № 3 . . . . .	26
20. Коричная водка № 1. . . . .	26
21. Коричная водка № 2. . . . .	26
22. Коричная водка № 3 . . . . .	26
23. Коричная водка № 4 . . . . .	27
24. Белая коричная водка № 1. . . . .	27
25. Белая коричная водка № 2 . . . . .	27
26. Розмариновая водка . . . . .	27
27. Кардамоновая водка № 1. . . . .	27
28. Кардамоновая водка № 2. . . . .	28
29. Кардамоновая водка № 3. . . . .	28
30. Кардамоновая водка № 4. . . . .	28



---

31. Ангеликовая водка № 1 .....	28
32. Ангеликовая водка № 2 .....	28
33. Лавровая водка .....	28
34. Тминная водка № 1 .....	28
35. Тминная водка № 2 .....	29
36. Тминная водка № 3 .....	29
37. Тминная красная водка .....	29
38. Сосновая водка .....	29
39. Персиковая водка № 1 .....	29
40. Персиковая водка № 2 .....	30
41. Полынная водка № 1 .....	30
42. Полынная водка № 2 .....	30
43. Полынная водка № 3 .....	30
44. Анисовая водка № 1 .....	30
45. Анисовая водка № 2 .....	30
46. Анисовая водка № 3 .....	31
47. Анисовая водка № 4 .....	31
48. Анисовая водка № 5 .....	31
49. Зорная водка .....	31
50. Водка малороссийская запеканка № 1 .....	31
51. Водка малороссийская запеканка № 2 .....	32
52. Рябиновая водка № 1 .....	32
53. Рябиновая водка № 2 .....	32
54. Малиновая водка № 1 .....	33
55. Малиновая водка № 2 .....	33
56. Вишневая водка .....	33
57. Мятная водка № 1 .....	33
58. Мятная водка № 2 .....	33
59. Мятная водка № 3 .....	33
60. Шалфейная водка № 1 .....	34
61. Шалфейная водка № 2 .....	34
62. Лавенделевая водка .....	34
63. Яблочная водка .....	34
64. Шиповниковая водка .....	34
65. Травная водка № 1 .....	35
66. Травная водка № 2 .....	35
67. Травная водка № 3 .....	35
68. Травная водка № 4 .....	35
69. Водка из разных кореньев № 1 .....	36



70. Водка из разных кореньев № 2	36
71. Водка из разных кореньев № 3	36
72. Сборная водка	36
73. Крепительная водка № 1	37
74. Крепительная водка № 2	37
75. Крепительная водка № 3	37
76. Желудочная водка	37
77. Миндальная водка	38
78. Желтая водка	38
79. Голубая водка	38
80. Как подкрашивать водки	38
81. Как сделать, чтобы не было в водке пригари	39

## **РАЗДЕЛ 2. НАЛИВКИ, ЛИКЕРЫ И РАЗНЫЕ ДОМАШНИЕ НАПИТКИ** . . . . . 40

<b>Наливки</b>	40
82. О домашних наливках вообще	40
83. Водка для наливок	41
84. Красная смородиновка № 1	41
85. Красная смородиновка № 2	41
86. Красная смородиновка № 3	41
87. Красная смородиновка № 4	42
88. Красная смородиновка № 5	42
89. Черная смородиновка	42
90. Вишневка № 1	42
91. Вишневка № 2	42
92. Вишневка № 3	43
93. Вишневка № 4	43
94. Вишневка № 5	43
95. Вишневка № 6	44
96. Вишневка № 7	44
97. Рябиновка № 1	44
98. Рябиновка № 2	44
99. Рябиновка № 3	45
100. Костяничная наливка	46
101. Крыжовниковка	46
102. Малиновка № 1	46
103. Малиновка № 2	46
104. Малиновка № 3	47
105. Малиновка № 4	47



106. Клубничник . . . . .	48
107. Черемуховка . . . . .	48
108. Можжевельовка . . . . .	48
109. Черничник . . . . .	48
110. Терновка № 1 . . . . .	48
111. Терновка № 2 . . . . .	49
112. Яблоновка . . . . .	49
113. Абрикосовка . . . . .	50
114. Брусничник . . . . .	50
115. Розановка . . . . .	50
116. Дулевка . . . . .	50
117. Наливка из винных ягод . . . . .	51
118. Куманичник или ежевичник . . . . .	51
119. Лимонная наливка . . . . .	51
<b>Ликеры . . . . .</b>	<b>52</b>
120. Чайный ликер . . . . .	52
121. Лимонный ликер . . . . .	52
122. Анисовый ликер . . . . .	52
123. Коричный ликер . . . . .	52
124. Полынный ликер . . . . .	53
125. Лекарственный ликер . . . . .	53
<b>Разные домашние напитки . . . . .</b>	<b>54</b>
126. Французская водка № 1 . . . . .	54
127. Французская водка № 2 . . . . .	54
128. Французская водка № 3 . . . . .	54
129. Французская водка № 4 . . . . .	54
130. Французская водка № 5 . . . . .	54
131. Французская водка № 6 . . . . .	54
132. Виноградное вино из воды . . . . .	55
133. Каким образом готовить для вина серу . . . . .	55
134. Домашнее шампанское № 1 . . . . .	56
135. Домашнее шампанское № 2 . . . . .	56
136. Домашнее шампанское № 3 . . . . .	56
137. Домашнее шампанское № 4 . . . . .	56
138. Домашнее шампанское № 5 . . . . .	57
139. Домашнее шампанское № 6 . . . . .	57
140. Домашнее шампанское № 7 . . . . .	58



141. Домашнее шампанское № 8 .....	58
142. Домашнее венгерское № 1 .....	59
143. Домашнее венгерское № 2 .....	59
144. Домашнее бургундское .....	59
145. Мускатель № 1 .....	60
146. Мускатель № 2 .....	60
147. Мускатель № 3 .....	60
148. Мускатель № 4 .....	60
149. Мускатель № 5 .....	61
150. Мускатель № 6 .....	61
151. Ратафия № 1 .....	61
152. Ратафия № 2 .....	62
153. Ратафия № 3 .....	62
154. Ратафия № 4 .....	62
155. Ратафия № 5 .....	62
156. Ратафия № 6 .....	63
157. Ратафия № 7 .....	63
158. Ратафия № 8 .....	63
159. Ратафия № 9 .....	63
160. Ратафия № 10 .....	64
161. Ратафия № 11 .....	64
162. Ратафия из померанцевого цвета № 1 .....	64
163. Ратафия из померанцевого цвета № 2 .....	64
164. Ратафия из померанцевого цвета № 3 .....	65
165. Ратафия из можжевельника .....	65
166. Ратафия малиновая № 1 .....	65
167. Ратафия малиновая № 2 .....	65
168. Ратафия из лимонов .....	66
169. Ратафия из грецких орехов .....	66
170. Вишневое вино .....	66
171. Померанцевая эссенция для бишофа № 1 .....	66
172. Померанцевая эссенция для бишофа № 2 .....	67
173. Померанцевая эссенция для бишофа № 3 .....	67
174. Померанцевая эссенция для бишофа № 4 .....	67
175. Бишоф № 1 .....	67
176. Бишоф № 2 .....	68
177. Бишоф № 3 .....	68
178. Бишоф № 4 .....	68
179. Бишоф № 5 .....	68



---

180. Бишоф № 6 . . . . .	69
181. Бишоф № 7 . . . . .	69
182. Сидр № 1 . . . . .	69
183. Сидр № 2 . . . . .	69
184. Сидр № 3 . . . . .	70
185. Смородинное вино № 1 . . . . .	71
186. Смородинное вино № 2 . . . . .	71
187. Смородинный сок . . . . .	72
188. Изюмное вино . . . . .	72
189. Малвазир . . . . .	72
190. Розовое вино . . . . .	73
191. Березовица . . . . .	73
192. Земляничный сок . . . . .	74
193. Гипокрас № 1 . . . . .	74
194. Гипокрас № 2 . . . . .	74
195. Гипокрас № 3 . . . . .	74
196. Гипокрас № 4 . . . . .	75
197. Гипокрас № 5 . . . . .	75
198. Грушевый сок . . . . .	75
199. Черничный сок . . . . .	76
200. Ангелика . . . . .	76
201. Картофельное вино, похожее на виноградное . . . . .	77
202. Особливого рода домашний напиток, похожий на виноградное вино . . . . .	77
203. Эскубан . . . . .	77
204. Россоли . . . . .	78
205. Гилотек . . . . .	78
206. Нектар . . . . .	78
207. Лимонад № 1 . . . . .	78
208. Лимонад № 2 . . . . .	79
209. Лимонад № 3 . . . . .	79
210. Пунш № 1 . . . . .	79
211. Пунш № 2 . . . . .	79
212. Шром № 1 . . . . .	80
213. Шром № 2 . . . . .	80
214. Шром № 3 . . . . .	80
215. Шром № 4 . . . . .	81
216. Сбитень . . . . .	81
217. Оршад № 1 . . . . .	81





218. Оршад № 2 .....	82
219. Оршад № 3 .....	82
220. Миндальное молоко .....	82
221. Полынное вино № 1 .....	82
222. Полынное вино № 2 .....	83
223. Полынное вино № 3 .....	83
224. Полынное вино № 4 .....	83
225. Полынное вино № 5 .....	83
226. Полынное вино № 6 .....	84
227. Полынное вино № 7 .....	84
228. Полынное вино № 8 .....	84
229. Полынное вино № 9 .....	84
230. Полынное вино № 10 .....	85
231. Полынное вино № 11 .....	85
232. Полынное вино № 12 .....	85
233. Полынное вино № 13 .....	85
234. Полынное вино № 14 .....	86
235. Лимонный сок .....	86
236. Яблочный сок № 1 .....	86
237. Яблочный сок № 2 .....	87
<b>РАЗДЕЛ 3. ВИНОГРАДНОЕ ВИНО .....</b>	<b>88</b>
238. Красное вино .....	88
239. Бургундское вино .....	89
240. Вино серое, или шампанское .....	89
241. Белое ординарное вино .....	90
242. Вино мускат .....	90
243. Вино серое жемчужное .....	90
244. Процеживание через выжимки .....	91
245. Разливание в бочки .....	91
246. Очищение вина .....	91
247. Как делать вино светлым .....	92
248. Как усладить вино острое и подкрепить слабое .....	92
249. Разливание вина в бутылки .....	92
250. Средство иметь лучшее вино .....	93
251. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 1 .....	94
252. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 2 .....	94
253. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 3 .....	94
254. Как составить хорошее вино при сцеживании. Способ № 4 .....	95



255. Как производить в вине хороший вкус . . . . .	95
256. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 1 . . . . .	95
257. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 2 . . . . .	95
258. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 3 . . . . .	95
259. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 4 . . . . .	96
260. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 5 . . . . .	96
261. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 6 . . . . .	96
262. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 7 . . . . .	96
263. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 8 . . . . .	97
264. Как испорченное вино делать хорошим. Способ № 9 . . . . .	97
265. Как истреблять в вине дурной запах. Способ № 1 . . . . .	97
266. Как истреблять в вине дурной запах. Способ № 2 . . . . .	97
267. Как водянистое вино отстать и сделать вкусным . . . . .	97
268. Как умножать в виноградном вине силу . . . . .	97
269. Как мутное вино делать светлым. Способ № 1 . . . . .	98
270. Как мутное вино делать светлым. Способ № 2 . . . . .	98
271. Как мутное вино делать светлым. Способ № 3 . . . . .	98
272. Как мутное вино делать светлым. Способ № 4 . . . . .	98
273. Как мутное вино делать светлым. Способ № 5 . . . . .	99
274. Как мутное вино делать светлым. Способ № 6 . . . . .	99
275. Как мутное вино делать светлым. Способ № 7 . . . . .	99
276. Как мутное вино делать светлым. Способ № 8 . . . . .	99
277. Как предохранять вино от порчи. Способ № 1 . . . . .	99
278. Как предохранять вино от порчи. Способ № 2 . . . . .	99
279. Как предохранять вино от порчи. Способ № 3 . . . . .	100
280. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 1 . . . . .	100
281. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 2 . . . . .	100
282. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 3 . . . . .	100
283. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 4 . . . . .	100
284. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 5 . . . . .	101
285. Как поправлять вино выдохшееся. Способ № 6 . . . . .	101
286. Как предохранять вино от скисания. Способ № 1 . . . . .	101
287. Как предохранять вино от скисания. Способ № 2 . . . . .	101
288. Как предохранять вино от скисания. Способ № 3 . . . . .	101
289. Как предохранять вино от скисания. Способ № 4 . . . . .	101
290. Как поправлять вино закисшее. Способ № 1 . . . . .	101
291. Как поправлять вино закисшее. Способ № 2 . . . . .	102
292. Как поправлять вино закисшее. Способ № 3 . . . . .	102
293. Как поправлять вино закисшее. Способ № 4 . . . . .	102



294. Как предохранять вино от плесени. Способ № 1 . . . . .	102
295. Как предохранять вино от плесени. Способ № 2 . . . . .	102
296. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 1 . . . . .	102
297. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 2 . . . . .	102
298. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 3 . . . . .	103
299. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 4 . . . . .	103
300. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 5 . . . . .	103
301. Как поправлять вино заплесневелое. Способ № 6 . . . . .	103
302. Как отнять у вина запах и вкус плесени . . . . .	103
303. Что делать, если вино тронется . . . . .	104
304. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 1 . . . . .	104
305. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 2 . . . . .	104
306. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 3 . . . . .	104
307. Что делать, если вино утратит свой цвет. Способ № 4 . . . . .	104
308. Что делать, если вино поднимается и начинает бродить. . . . .	105
309. Что делать, если на вине окажется перепонка . . . . .	105
310. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 1 . . . . .	105
311. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 2 . . . . .	105
312. Как узнавать подправленные и поврежденные вина. Способ № 3 . . . . .	106
313. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 1 . . . . .	106
314. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 2 . . . . .	106
315. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 3 . . . . .	106
316. Как узнать, есть ли в вине вода. Способ № 4 . . . . .	106
317. Как ослабшее вино освежить . . . . .	106
318. Как красное вино сделать белым . . . . .	107
319. Как белое вино сделать красным. Способ № 1 . . . . .	107
320. Как белое вино сделать красным. Способ № 2 . . . . .	107
321. Как белое вино сделать красным. Способ № 3 . . . . .	107
322. Как белое вино сделать красным. Способ № 4 . . . . .	107
323. Как белое вино сделать красным. Способ № 5 . . . . .	107
324. Наставление о хранении вина . . . . .	108

#### **РАЗДЕЛ 4. ПИВО, МЕД, ВОДЫ, КВАСЫ . . . . . 109**

<b>Пиво . . . . .</b>	<b>109</b>
325. Домашнее русское пиво . . . . .	109
326. Пиво белое пшеничное . . . . .	110
327. Английское белое пиво . . . . .	110
328. Черное (или красное) английское пиво. . . . .	112
329. Пиво, подобное вкусом виноградному вину . . . . .	113



330. Пиво сосновое .....	113
331. Пиво бутылочное .....	114
332. Как пиво долгое время содержать свежим. Способ № 1 .....	114
333. Как пиво долгое время содержать свежим. Способ № 2 .....	115
334. Как в начатой бочке сохранить пиво свежим в летнее время. Способ № 1 .....	115
335. Как в начатой бочке сохранить пиво свежим в летнее время. Способ № 2 .....	115
336. Что делать, когда пиво начнет пениться и мутиться .....	115
337. Как мутное пиво сделать светлым .....	115
338. Как сделать пиво чистым. Способ № 1 .....	115
339. Как сделать пиво чистым. Способ № 2 .....	116
340. Как сделать пиво чистым. Способ № 3 .....	116
341. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 1 .....	116
342. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 2 .....	117
343. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 3 .....	117
344. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 4 .....	117
345. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 5 .....	117
346. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 6 .....	117
347. Как сделать, чтобы пиво не пахло бочкою. Способ № 7 .....	118
348. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 1 .....	118
349. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 2 .....	118
350. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 3 .....	118
351. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 4 .....	118
352. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 5 .....	118
353. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 6 .....	119
354. Что делать, чтобы пиво летом не скисало. Способ № 7 .....	119
355. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 1 .....	119
356. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 2 .....	119
357. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 3 .....	119
358. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 4 .....	120
359. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 5 .....	120
360. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 6 .....	120
361. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 7 .....	120
362. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 8 .....	120
363. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 9 .....	120
364. Как поправлять скисшее пиво. Способ № 10 .....	121
365. Как поправлять испортившееся пиво. Способ № 1 .....	121
366. Как поправлять испортившееся пиво. Способ № 2 .....	121



---

367. Как поправлять испортив- шееся английское пиво . . . . .	121
<b>Мед</b> . . . . .	122
368. Простой мед № 1 . . . . .	122
369. Простой мед № 2 . . . . .	122
370. Простой мед № 3 . . . . .	123
371. Простой мед № 4 . . . . .	123
372. Простой мед № 5 . . . . .	124
373. Простой мед № 6 . . . . .	124
374. Простой мед № 7 . . . . .	124
375. Клюквенный мед № 1 . . . . .	125
376. Клюквенный мед № 2 . . . . .	125
377. Малиновый мед . . . . .	125
378. Белый мед № 1 . . . . .	126
379. Белый мед № 2 . . . . .	126
380. Красный мед . . . . .	127
381. Зеленый мед № 1 . . . . .	127
382. Зеленый мед № 2 . . . . .	127
383. Золотой мед . . . . .	127
384. Легкий мед без хмеля . . . . .	128
385. Мед-липец . . . . .	128
386. Мед, похожий на виноградное вино . . . . .	128
387. Английский мед . . . . .	129
388. Сахарный мед № 1 . . . . .	129
389. Сахарный мед № 2 . . . . .	130
390. Изюмный мед . . . . .	130
<b>Воды</b> . . . . .	131
391. Вода для подслащивания водок . . . . .	131
392. Розовая вода № 1 . . . . .	131
393. Розовая вода № 2 . . . . .	132
394. Розовая вода № 3 . . . . .	132
395. Розовая вода № 4 . . . . .	132
396. Смородинная вода № 1 . . . . .	133
397. Смородинная вода № 2 . . . . .	133
398. Смородинная вода № 3 . . . . .	133
399. Брусничная вода . . . . .	134
400. Духовитая вода № 1 . . . . .	134



401. Духовитая вода № 2 .....	134
402. Способ сохранять всякие из трав и корней перегнанные воды от плесени и повреждения .....	134
<b>Квасы</b> .....	135
403. Красный квас № 1 .....	135
404. Красный квас № 2 .....	135
405. Кислые щи № 1 .....	136
406. Кислые щи № 2 .....	136
407. Кислые щи № 3 .....	136
<b>РАЗДЕЛ 5. УКСУС И НУЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПОГРЕБЩИКОВ</b> .....	137
<b>Уксус</b> .....	137
408. Красный пивной уксус .....	137
409. Белый уксус .....	138
410. Винный уксус .....	138
411. Ренский уксус .....	138
412. Уксус из дрожжевой воды .....	140
413. Дорожный уксус .....	140
414. Уксус для курения в покоех .....	140
415. Уксус из березовицы .....	141
416. Уксус на скорую руку .....	141
417. Медовый уксус .....	141
418. Цветочный уксус .....	142
419. Пряный уксус № 1 .....	143
420. Пряный уксус № 2 .....	143
421. Травный уксус .....	143
422. Уксус четырех разбойников .....	144
423. Уксус из яблок-падалиц .....	144
424. Розмариновый уксус .....	144
425. Розовый уксус № 1 .....	144
426. Розовый уксус № 2 .....	145
427. Лимонный уксус .....	145
428. Жасминовый уксус .....	145
429. Бузинный уксус .....	145
430. Гвоздичный уксус .....	145
431. Вишневый уксус .....	146
432. Голубой уксус .....	146
433. Синий уксус .....	146



---

434. Красный уксус . . . . .	147
435. Лазоревый уксус . . . . .	147
<b>Нужные замечания для погребщиков . . . . .</b>	<b>147</b>
436. О погребах вообще . . . . .	147
437. О ледниках . . . . .	150
438. Как готовить бочки для виноградного вина . . . . .	152
439. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 1. . . . .	152
440. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 2. . . . .	152
441. О вымывании и выпаривании новых бочек. Способ № 3. . . . .	153
442. Об обручах . . . . .	153
443. О дополнении бочек . . . . .	153
444. Об очищении бугылок. . . . .	154
<b>Словарь . . . . .</b>	<b>155</b>
<b>Алфавитный указатель . . . . .</b>	<b>159</b>