

Джерри Томас

КАК СМЕШИВАТЬ НАПИТКИ,

ИЛИ «СПУТНИК
БОНВИВАНА»



Библиотека бармена



Джерри Томас

КАК СМЕШИВАТЬ НАПИТКИ,

ИЛИ «СПУТНИК
БОНВИВАНА»



Библиотека бармена

Издание зарегистрировано, согласно Акту Конгресса, в 1862 году издательством DICK & FITZGERALD в здании Окружного суда США по Пятому округу штата Нью-Йорк.

Справочник бармена «Как смешивать напитки, или "Спутник бонвивана"» впервые был опубликован издательством Dick & Fitzgerald в 1862 году.

Приложение и вступительное слово © 2008 Mud Puddle Books
Текст приложения и вступительного слова © 2008 David Mondrich

Оригинальное издание: ISBN 978-1-60311-166-9

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, будь то электронные или механические, включая фотокопирование и запись на магнитный носитель, без письменного согласия издательства.

УДК 641.55 (083.12)
ББК 36.997
Т56

Т56 **Как смешивать напитки, или «Спутник бонвивана»:** Пер. с англ. - 2-е изд., дораб. и испр. - М.: Издательство ВВРГ (ЗАО «ББП»), 2013. - 400 с.: ил.

ISBN 978-5-93679-192-5

Первый перевод на русский язык настоящего раритета - пионерской книги Джерри Томаса, изданной 150 лет назад. Легендарный бармен по прозвищу Профессор, «отец» искусства смешивания напитков Джерри Томас поднял коктейльную культуру на высочайший уровень и стал ее пропагандистом, подготовив к изданию и обработав в 1862 году лучшие старые рецепты коктейлей. Это был первый профессиональный справочник бармена. В отдельную категорию Джерри Томас выделил «горящие» коктейли, изобретение которых принесло ему мировую славу. Эта книга представляет не только исторический, но и несомненный практический интерес для профессиональных барменов и любителей смешивания напитков, которые стремятся глубоко познать предмет своего увлечения.

УДК 641.55 (083.12)
ББК 36.997

Перевод с английского А. Мороза.

Научный редактор - эксперт компании «Бакарди Рус» Денис Тёмный.
Издание выполнено при поддержке ООО «Бакарди Рус».

ISBN 978-5-93679-192-5

© ЗАО «ББП», 2011, 2013

КАК СМЕШИВАТЬ НАПИТКИ,

ИЛИ

«СПУТНИК БОНВИВАНА»

содержит понятные и полезные указания для смешивания всех напитков, используемых в США, наряду с самыми популярными английскими, французскими, немецкими, итальянскими, русскими и испанскими рецептами удивительных коктейлей, пушвей, джулепов, коблеров и т.п.

Автор — Джерри Томас,

бывший главный бармен отелей Metropolitan,
Нью-Йорк, и Planter's House, Сант-Луис.

В книгу включено
Руководство по приготовлению
кордиалов, ликеров, сиропов
и других спиртных напитков

После апробации методы дистилляции ликеров и крепких спиртных напитков, разработанные специально для производителей и поставщиков, торговцев и владельцев баров, были адаптированы для США и Канады.

Книга содержит более 400 ценных рецептов
Кристиана Шульца,

профессора юриспруденции, фармацевта и производителя вин, ликеров, настоек и др., родом из Берна, Швейцария.

НЬЮ-ЙОРК: DICK & FITZGERALD, PUBLISHERS,
В 18 ANN STREET
1862

Предисловие научного редактора

Вы держите в руках вторую книгу из серии «Библиотека профессионального бармена». Успех первой книги этой серии – «Коктейли отеля «Савой» (перевод издания 1930 года, ВВРГ, 2010) – подтвердил большой интерес продвинутых российских барменов к истории становления искусства приготовления классических коктейлей.

В настоящем издании я постарался объединить все, что связано с именем уважаемого Профессора Джерри Томаса. Помимо оригинального текста первого издания здесь приведены «Советы бармену», опубликованные в переиздании книги 1887 года, предисловие известного журналиста, исследователя коктейльной истории, нашего современника Дэвида Уондрича, а также предисловие Герберта Эшбури к переизданию книги 1928 года – взгляд современника сухого закона на роль Джерри Томаса в истории коктейльной индустрии. Кроме того, в первой части книги кроме первоначальных версий вы найдете переосмысленные рецептуры напитков, опубликованные в издании 1887 года.

Книга снабжена закладкой с переводом американских мер в метрические, принятые в нашей стране.

Я рад, что наша компания стала инициатором перевода на русский язык этой культовой для барменов книги. Мы считываем на ваши знания и профессионализм в работе с напитками из портфеля Группы Bacardi-Martini. История наших марок неразрывно связана с коктейльной историей. Переименование коктейля Martinez в Martini, появление Daiquiri, Cuba Libre, Pina Colada Rob Roy и многих других смешанных напитков происходило при непосредственном участии брендов Martini, Bacardi и Dewar's. Наша компания готова и дальше инвестировать в развитие российского барменского искусства в надежде догнать и обогнать Европу и Америку.

Хороших чаевых!

С уважением, эксперт компании «Бакарди Рус»

Денис Тёмный



Взгляд на книгу Дэвида Уондрича

Еще один прорыв, дорогие друзья, еще одним белым пятном стало меньше! В начале 2007 года, когда я обратился к рукописи «Imbibe!», моей оде Джерри Томасу, его напиткам и самой среде, в которой происходило их создание (его попойкам, если хотите), я полагал, что наконец-то выясню все моменты жизни Профессора, а не только различные рецепты напитков для еженедельного, если не ежедневного, употребления их до конца моих дней.

Но когда мне выпала возможность написать введение к труду, который вы держите сейчас в руках, я попросту обробел. Уже существовали другие современные версии этой книги – как электронные, так и бумажные. Но материальность старого издания дала мне ни с чем не сравнимое наслаждение от оформления, текстуры бумаги, ее непривычного размера и плотности. Кстати, ни одному современному изданию книги Томаса никогда не удавалось так близко подойти к оригиналу, как этой новой книге.

Книга

Я объясню, почему так важна точность воспроизведения оригинала. В 1862 году, когда эта книга впервые увидела свет, ничего подобного в мире не было. Безусловно, существовали руководства для винокуров, справочники для владельцев питейных заведений, пособия для торговцев спиртными напитками и продуктами питания и пр., которые обычно содержали несколько рецептов смешанных напитков (коктейлей), не упорядоченных и разбросанных среди другой ценной информации. Также был опубликован буклет, посвященный приготовлению пуншей и рассчитанный на образованных любителей выпивки, например студентов Оксфордского университета. Но, насколько нам известно, никто до Джерри Томаса не пытался собрать в одной книге все рецепты, которые наряду с профессиональным жаргоном, ловкостью рук и высочайшим мастерством вошли в ассортимент владельцев американских баров.

В течение последующих 15 лет (эта книга с небольшими изменениями была переиздана в 1876 году и значительно переработана в 1887 году – уже после смерти Томаса) хозяин бара или простой любитель смешанных напитков всегда мог

найти рецепт по своему вкусу либо выбрать нужный ингредиент – и все благодаря этой книге. Вот почему издание, которое вы держите в руках, можно смело назвать своеобразной машиной времени: когда вы открываете его, ломая голову над тем, сколько сахара добавить в коктейль *Baltimore Egg Nog* или какой сорт виски выбрать для пунша *Spread Eagle*, вы видите себя среди пионеров, стоящим плечом к плечу с поколением, придумавшим этот необычный, американский способ употребления спиртных напитков и проложившим дорогу в чудесный мир коктейлей (по крайней мере с той его частью, которая обожала время от времени опрокидывать стопку-другую крепкого напитка со льдом).

К тому времени как Вильям Б. Дик и Лоренс Р. Фицджеральд, предприимчивые молодые люди из Филадельфии, чья фирма, расположенная в Нью-Йорке, доминировала на книжном рынке, заглялись идеей издания книги, посвященной смешанным напиткам и хорошему вкусу, и привлекли Джерри Томаса возглавить проект, уже как минимум три поколения американских владельцев баров «вслепую» осваивали искусство смешивания напитков на этой мало исследованной «территории». И вот наконец на свет появилась карта «территории» – «Справочник бармена» («The Bar Tender's Guide»). Без преувеличения можно сказать, что без этой книги не родилось бы искусство приготовления коктейлей; как писал Сенека два тысячелетия назад: «Если цели достигаешь случайно – это не искусство».

До выхода в свет «Справочника бармена» при приготовлении смешанных напитков не соблюдались никакие стандарты: один бармен мог сделать «Мятный джулеп» из бренди и рома, другой – из мадеры, бренди, лимона и ананаса, третий – из голландского джина, четвертый – из виски, и не было никого, кто бы сказал: «Постой, дружище, "Мятный джулеп" делается совершенно не так».

Тед Хейг в своем предисловии к книге Криса Лоулора «Миксолог: справочник бармена» (Chris Lawlor. «The Mixicologist: The Bar Tender's Guide»), вышедшей в издательстве Mud Puddle (репринтное издание 1895 года), отметил, что благодаря Джерри Томасу впервые были определены категории смешанных напитков и фирменные рецепты, что помогло стандартизировать американскую барную индустрию.

Этот труд в некоторой степени ограничивал творчество. К счастью, после его выхода в свет мы уже не встретим «джупел» из мадеры/бренди/лимона/ананаса. Это позволило зародиться искусству приготовления напитков. Не случайно миксология сделала огромный скачок в своем развитии в период с конца Гражданской войны (1865) по «беспечные 90-е годы».

Конечно, ничего этого не было в 1862 году. Неопределенность в отношении перспектив продаж книги заставила Дика и Фицджеральда перегрузить ее огромным количеством рецептов старомодных многопорционных напитков (пуншей и др.), которыми поделились известные ньюйоркцы и несколько жителей Филадельфии, но затем из этих рецептов была составлена другая книга, под редакцией профессора Кристиана Шульца, швейцарского фармацевта, живущего в Нью-Йорке. Издание, получившее название «Пособие по приготовлению кордиалов» («A Manual for the Manufacture of Cordials»), представляло собой сборник рецептов для дистилляции и смешивания кордиалов, ликеров и тонизирующих напитков, большинство из которых безнадежно устарело (хотя, если быть до конца честным, среди изобилия бесполезных рецептов встречались и полезные, особенно среди сиропов).

Осознав, что включенный в книгу текст мистера Шульца не имеет успеха, издательство Dick & Fitzgerald в 1876 году исключило этот устаревший материал из переиздания справочника. Джерри Томас доказал, что его авторитет позволяет ему быть единственным автором книги о смешанных напитках.

Кто такой Джерри Томас?

Я уже писал о жизни этого знаменитого человека в книге «Imbibe!», но все же приведу здесь основные моменты его биографии. Джерри Томас родился в 1830 году в Сакетс-Харборе, штат Нью-Йорк. У него было три брата. Вскоре вся большая семья переехала в Нью-Хейвен, штат Коннектикут. Джерри начал карьеру бармена примерно в 16 лет. Вскоре он ушел из дома – его тянуло море, и он начал плавать матросом на судах, побывал на Кубе и в Калифорнии. В 1849 году Джерри остался в Сан-Франциско. Добывал золото, работал барменом, участвовал в менестрель-шоу (форма народного

театра, в котором загримированные под негров белые актеры разыгрывали комические сцены из жизни афроамериканцев, исполняли стилизованную музыку и танцы африканских невольников. - Ред.). Однажды он чуть не умер, заболев холерой.

Вернувшись в Нью-Йорк с \$16 000 в кармане, Джерри Томас открыл бар около Музея Барнума (с помощью многочисленных аттракционов Барнум превратил его в нечто среднее между зоопарком, музеем, читальным залом, музеем восковых скульптур, театром и шоу. - Ред.). Затем он работал в барах Чарльстона (Новый Орлеан), Кеокука (Айова), Сент-Луиса и Орлеана. В 1858 году Джерри Томас стал главным барменом в отеле Metropolitan, Нью-Йорк, а через два года открыл бар на Бродвее, возле театра Форда, в котором играла знаменитая Лаура Кин. В 1860-м он присутствовал в Англии на первом поединке за звание чемпиона мира по боксу, на котором чемпион Англии Том Сэйерс встретился с чемпионом США Джоном Хинаном. В 1862 году написал первый в мире справочник бармена. В 1863-м уехал работать в отель Occidental, в Сан-Франциско, а затем в Вирджинию-Сити, штат Невада. В 1865 году вернулся в Нью-Йорк.

В 1872 году Джерри Томас открыл свой знаменитый Picture Saloon на Бродвее, недалеко от 22-й и 30-й улиц, но потерпел банкротство в 1876-м. Управлял барами в деловом районе и в Гринвич-Виллидж. Недолго поработал в Денвере и Ледвилле (Колорадо). Снова обанкротился в 1882 году и вынужден был продать свою знаменитую коллекцию картин. Работал в отелях Central Park Hotel и Hotel Brighton (Нью-Йорк). Умер 14 декабря 1885 года. У него были жена, сын, дочь и падчерица. Джерри Томас - самый знаменитый бармен своего времени.

Нельзя рассказать о жизни этого легендарного человека в коротком введении, поэтому я включил в книгу в виде приложения важные документальные свидетельства о жизни Джерри Томаса по прозвищу Профессор. В совокупности приведенные документы дают представление об этом неординарном человеке. Особое внимание советую обратить на интервью 1882 и 1885 годов, а если вас интересуют ликеры и другие крепкие спиртные напитки, то прочтите статью 1870 года о содержимом его подвала.

Напитки

Книга «Справочник бармена: как смешивать напитки, или Спутник бонвивана» состоит из двух частей, одна из которых написана Джерри Томасом. Мы не знаем закулисной истории создания этой части книги, но, поскольку впервые издательство Dick & Fitzgerald заявило о своем праве на нее в 1859 году без упоминания имени Томаса и она не появилась на книжных полках в следующие три года, разумно предположить, что издательство изначально планировало сделать эту книгу своей собственностью, но затем осознало, что для ее завершения им необходима помощь профессионального бармена. В результате родилась книга о двух разных типах напитков: 1) американских напитках для баров - коблерах, тодди, слингах, джулепах, коктейлях [во времена Джерри Томаса, коктейли были отдельной группой смешанных напитков. - Ред.], сауэрах, порционно подаваемых пуншах, эгг-ногах, фиксах, лусс-кафе и 2) «напитках для праздников», приготавливаемых в огромных чашах из бесконечного количества компонентов, которые в то время уже редко подавали в барах, но которые можно было встретить в клубах для джентльменов и на частных вечеринках у богатых и консервативных граждан. Большую часть этих рецептов собрали редакторы среди своих знакомых или позаимствовали в более ранних изданиях на эту тему. Томас приложил руку только к нескольким таким напиткам.

Так как в своей книге «Imbibe!» я более или менее полно рассказал о напитках тех лет, ингредиентах и методах приготовления, повторяться не буду, поясню лишь, что в этом издании Томас имел в виду под некоторыми терминами:

- гумми-сироп (gum syrup) - густой сахарный сироп (две части сахара и одна часть воды),
- джин - голландский джин (женевер),
- скотч - солодовый шотландский виски (в те времена это был довольно грубый алкоголь, не существовало обязательной выдержки. Сознательные производители выдерживали спирты от одного до трех лет и прямо в бочках отправляли на продажу. Крепость скотча в 1860-е годы составляла около 60% об.),
- местный виски - виски, сделанный из смеси кукурузы, пшеницы и ржи и выдержанный в бочках лишь потому, что

в них хранился. Крепость 90-100 proof (45-50%) [чтобы перевести американский proof в градусы, надо разделить значение пополам: например, 100 proof = 50,0% об., или 50°. - *Ред.*],

- ямайский ром - темный густой ром с сильным запахом (например, Captain Morgan Black или Bacardi Black),
- «Санта-Крус» (Santa Cruz) - светлый легкий ром (например, Bacardi Superior).

Что касается «напитков для праздников», то моя книга «Punch, or the Delights and Dangers of the Flowing Bowl» («Пунш: удовольствия и опасности») посвящена именно им, здесь же я ограничусь замечанием, что рецепт № 1 в этой книге является результатом большого опыта и свидетельством хорошего вкуса, а также приведу короткие комментарии к рецептам некоторых джентльменов.

Рецепт № 29 (пунш «Глазго») доктор Шелтон Маккензи позаимствовал из пьесы «Peter's Letters to His Kinsfolk» («Письмо Питера к родственнику») Джона Гибсона Локхарта (1819) - легкой сатиры на шотландское общество. Маккензи был автором и редактором многих журналов, оказавших влияние на шотландское общество в XIX столетии. Он прославился изданием «Noctes Ambrosianae» - серии застольных диалогов разных людей о политике, религии, науке, культуре и праздниках, которые печатались в эдинбургском журнале Blackwood Magazine с 1822 по 1835 год.

Генри П. Лиланду принадлежит авторство рецепта № 38 (пунш «Ла-Патриа»), его брату Чарльзу Дж. Лиланду - авторство рецепта № 46 («Пунш Филадельфийской рыбной таверны»). Эти филадельфийские журналисты, весельчаки и остряки вряд ли имели родственные связи с Лиландами, которым принадлежали два отеля, где работал Джерри Томас - отель Metropolitan в Нью-Йорке и Occidental в Сан-Франциско.

Рецепт № 42 («32-й полк», или пунш «Виктория») связан с именем Вильяма Х. Герберта (псевдоним Фрэнк Форестер) - знаменитого первого спортивного писателя Америки (рекомендую прочесть его роман «The Warwick Woodlands», изданный в 1850).

Говард Поль - автор не только рецепта № 44 (пунш «Грассо»), но и книги «Dashes of American Humor» (1853) с удобным справочником по американским напиткам.

Автор рецепта № 55 (пунш «Нюрембург») Джулиан К. Верпланк – бывший конгрессмен и профессиональный политик.

«Отец» пунша «Готический» (рецепт № 62) Байярд Тейлор – журналист, который написал первую (и хорошую) книгу о золотой лихорадке в Калифорнии.

Наконец, хотя авторство рецепта № 51 (пунш из арака) неизвестно, в нем чувствуется «почерк» самого Джерри Томаса, и, думается, рецепт фактически позаимствован из «Maxims of O'Doherty», еще одного продукта команды, написавшей «Noctes Ambrosianae». Как бы то ни было, это отличная вещь.

*Дэвид Уондрич, редактор рубрики «Напитки»
журнала Esquire, автор книги «Imbibe!»*,
удостоенной награды James Beard Award,
в которой он исследует жизнь и напитки
легендарного бармена XIX века Джерри Томаса*

* Вышла на русском языке в издательстве ВВРС в 2012 году (второе издание – в 2013 году).



Профессор Томас готовит Blue Blazer

Из предисловия к изданию 1928 года

*The bon vivant's companion
or how to mix drinks*

Бог, наверное, благодушно смеялся, взирая сверху на Нью-Хейвен, Коннектикут, когда штормовой зимней ночью 1825 года порыв ветра занес сюда его «официального представителя», приносящего младенцев, аиста, который, пролетая мимо, оставил маленького человечка в скромном коттедже мистера Вильяма Даниэля Томаса и его жены, уважаемых благочестивых супругов, всегда готовых бросить монетку в церковную копилку или преподнести жареного цыпленка пастору. Как старые волшебники, они смотрели на младенца с благоговейным трепетом и приходили в восторг от его воплей, сотрясавших слабенькое тельце. Они назвали его Джереми. «Он будет проповедником, - сказал мистер Томас. «Или профессором», - добавил он, думая о Йельском колледже и важных ученых, преподававших в нем.

«Проповедником», - все же решил мистер Томас и восторженно прошептал: «Его преподобие Джереми Томас! О, пусть будет его преподобие Джереми Томас!»

«Конечно, - согласилась миссис Томас, - любой ценой - его преподобие Джереми Томас». Но, увы, надежды безумно любящих родителей оказались тщетными! Сила, которая выше нас, предопределила судьбу невинного младенца, и совсем не ужасное было начертано у него на роду. Он не стал его преподобием Джереми Томасом, так как не было в Книге судеб написано, что он должен поучать и толковать, а то и вносить поправки в пожелания Всемогущего. Не стал он и учителем в Йеле, хотя многому научил местных мальчишек, прежде чем покинул Нью-Хейвен, чтобы выполнить свою миссию.

Он стал просто Джерри Томасом, более трех десятков лет жил удивительно полезной жизнью и осчастливил многих людей своей щедростью. Он был великим мастером своего дела с налетом гениальности, но, к сожалению, его влияние на этические и эстетические аспекты американской культуры не было правильно понято и адекватно оценено. На его могиле в малоизвестном месте нет даже простого памятника, не говоря уже о гранитной стеле или мемориале.

Короче говоря, Джерри Томас был барменом, или бартендером, Человеком в баре! Его имя не должно ассоциироваться у вас с образом неряшливого верзилы, которого в смутные времена сухого закона можно было обнаружить развалившимся на грязном полу запрещенного заведения и потягивающим из грязного стакана тепловатый имбирный эль, наполовину разбавленный спиртом, под названием, которое даже невозможно произнести. Джерри Томас не имел ничего общего с такой пародией на бармена времен Закона Волстеда. (В октябре 1919 года в США был принят Закон Волстеда, регламентировавший принудительную реализацию 18-й поправки вопреки вето президента Вудро Вильсона, то есть предусматривал конкретные меры по проведению в жизнь положений сухого закона. - Ред.) Между ними столько же общего, сколько между Микеланджело и актером Бадом Фишером или Данте и народным поэтом Эдди Гестом. Джерри Томас не был ни неряшливым, ни обезьяноподобным; у него была импозантная и благородная внешность представительного, немного напыщенного, но общительного человека, обладающего огромным чувством собственного достоинства. Крупный бриллиант сверкал на манжете его сорочки, который выглядывал из безупречно белого пиджака,

облегающего его полное тело; громадные, красивые, искусно закрученные усы, как у моржа, украшали его верхнюю губу и нежно ласкали его пышные, румяные щеки. Это был захватывающий спектакль, когда он стоял за полированной (красного дерева) стойкой своего бара, среди сверкания начищенного серебра и стекла и впечатляюще произносил незабываемое приветствие: «Что желает джентльмен?»

Этот священный ритуал был уничтожен появлением нового «бартендера» в засаленной одежде, который, стуча по сосновой стойке, недовольно предлагал: «Эй, приятель! Хочешь дешевой выпивки?»

В это время упадка и вынужденного пуританства, когда употребление спиртных напитков вернулось на низменный уровень дикого и жадного поглощения некачественного алкоголя, имя Джерри Томаса вызывало искру, хотя и безответную, в глазах жертв нелегально продаваемых спиртных напитков и запуганных и забитых «рабов» с мрачных «галер» Антиалкогольной лиги Америки. Но в памяти старцев, которые рыдают над гробом забытой культуры питья, это имя воскрешает золотистые шипучие напитки и возбуждающие джулепы, коблеры, слинги и сангари. Джерри Томас был величайшим мастером своего времени в смешении напитков; хвалу ему пели просвещенные мужчины, к тому же верующие христиане, от Мексиканского залива до бесплодного побережья штата Мэн и от Сан-Франциско, города Золотых ворот, до Бродвея. И даже в Европе его знают как искусного мастера крепких напитков; в 1859 году он побывал в Ливерпуле, Саутгемптоне, Лондоне и Париже, взяв с собой волшебный серебряный набор принадлежностей для бара, сделанных по его заказу для личного пользования, и удивил избалованных, пресыщенных кутил Старого Света своими мастерством, фантазией и виртуозностью.

Именно Джерри Томас изобрел знаменитые напитки для холодной погоды, которыми он щедро поделился с нами - *Blue Blazer* («Голубой блейзер») и *Tom and Jerry* («Том и Джерри»), первый из которых представлял собой смесь из горящего виски и кипящей воды, а второй был ароматной добавкой к бренди с горячей водой, состоявшей из яиц, рома, сахара и пряностей. Это был тот Джерри Томас, который за несколько лет до Гражданской войны в США благодаря сво-

ей гениальной способности придумывать коктейли дал жизнь скромным настойкам на сосновой хвое, а затем, самоотверженно работая в лаборатории, вывел их на заслуженное место среди напитков. Поток безупречных новых смесей щедро пролился на восхищенный мир, а отель Metropolitan на Принс-стрит и бар на Бродвее в Нью-Йорке, где в те дни Джерри Томас работал главным бартендером, стали первыми великими домами коктейлей.

Толпа поклонников Джерри Томаса в знак благодарности за «Тома и Джерри», «Голубой блейзер» и исследования в области коктейлей удостоила его титула Профессор, под которым он известен до сих пор и который он носил с чувством собственного достоинства всю оставшуюся жизнь.

Так частично сбылись амбициозные мечты отца Томаса, которым тот предавался, когда любовался младенцем Джереми в коттедже в Нью-Хейвене. Он стал Профессором.

Профессор Томас заслуживает памятника и хвалебных речей, которые сейчас расточают ему генералы, епископы, киноактеры, пловцы и летчики, не только как ученый и мастер смешения напитков, но и как разносторонне одаренный человек, давший толчок развитию нового культурного движения. Он был первым шоуменом у менестрелей Тихоокеанского побережья и позже владельцем музыкального зала в Нью-Йорке, где начинал свою карьеру Лью Докстейдер, ставший впоследствии знаменитым певцом; он спонсировал первую публичную выставку карикатур Томаса Наста и многое сделал для популяризации работ этого знаменитого художника. Кроме того, Джерри Томас прославился как коллекционер; он собрал уникальную коллекцию (триста наименований) сосудов из высушенных плодов тыквы разных размеров и форм - лучшую коллекцию диковинок такого рода в США, а может, и в мире. Кроме того, Профессор Томас написал несколько работ, которые, к сожалению, не заметили критики, даже самые влиятельные и интеллектуальные, обладающие мистическим даром находить в книге то, о чем сам писатель не подозревал, когда писал ее.

Эти гиганты, обычно певшие похвалы реализму, игнорировали творчество мастера, одного из немногих способных сделать что-то реальное, а иногда и нереальное: дать испуганному, не верящему в себя человеку искусно пригото-

ленный коктейль, коблер, джулеп или сангари и превратить этого несчастного в крепкого парня, героя, желающего и способного нести мир на своих плечах.

Предлагаем этим критикам обратить внимание на книгу, в которую Профессор Томас вложил свои мудрость, душу и опубликовал под заголовком «Как смешивать напитки, или Спутник бонвивана». Она содержит четкие и надежные указания по смешению всех напитков, используемых в Соединенных Штатах, а также рецепты самых популярных британских, французских, немецких, итальянских, русских и испанских коктейлей, включая пунши, джулепы, коблеры и т.д., и т.д., и т.д. в бесконечных вариациях.

Эта уникальная работа впервые появилась в начале 1862 года и быстро была издана несколькими крупными тиражами. Ее приняли с таким восторгом, и успех ее был таким феноменальным, что вскоре появилось множество «реплик», а книжные киоски затрещали под весом книг, претендующих стать справочниками по смешению всех видов восхитительных напитков. Но несмотря на обилие подобных публикаций, работа Профессора Томаса осталась, по мнению его соотечественников, первым и лучшим изданием на эту тему и была повсеместно признана как труд Великого Мастера. До сих пор истинные специалисты по манипулированию шейкером и другими подобными символами цивилизации, которые с почтением относятся к магии составления напитка, считают ее чем-то вроде Священного Писания в своей области. Может быть, кому-то она кажется устаревшей в свете последующих открытий, тем не менее это ценная во всех отношениях книга, заложившая основы профессии и базирующаяся на практическом опыте великого бартендера.

Последняя редакция этого опуса была опубликована в 1887 году, и было что оплакивать, читая ее, поскольку лирические порывы Профессора Томаса были подвергнуты строгому осуждению и безжалостной работе ножниц и синего карандаша, а название работы из веселого и легкого («Спутник бонвивана») превратилось в пресное и прозаическое: «Справочник бартендера, или Как смешивать все виды спиртных напитков». Более того, изящное предисловие было заменено скучными подсказками бартендерам. В этом виде книга потеряла первоначальный дух и самобытность; она

стала чуть ли не сборником инструкций – взять немного того, немного этого, смешать, потрясти и налить в бокал.

Я не смог найти никакого упоминания о реакции Профессора Томаса на переиздание его труда, но я бы не удивился, если бы узнал, что он испытал ужас, когда взял в руки книгу с последней редакцией его бесценного вклада в американский фольклор. Невозможно поверить в то, что он молчаливо согласился на редакторские правки, искажающие смысл и цель его работы.

Эта книга – попытка сохранить для последующих поколений образ уникального и единственного в своем роде американца, потому что просто невероятно, чтобы где-то снова появился бартендер, показывающий свое искусство под эгидой звездно-полосатого флага. Это издание, безусловно, будет полезно ученым, которые интересуются привычками и обычаями американского народа в те дни, когда еще не был принят сухой закон, а бартендер еще не стал изгоем.

Когда Профессор Томас сел за написание книги «Спутник Бонвивана» и поделился своим источником наслаждения с то-мимым жадной миром, он был полностью погружен в коктейли. Я говорю «погружен в коктейли», потому что он с энтузиазмом писал комментарии к своим любимым рецептам. Когда же Томас закончил свой труд, подведя итог знаниям человечества в приготовлении родного брата коктейля – *Brandy Crusta* («Бренди-кроста»), один глоток которого заставил бы бутлегера времен сухого закона зарыдать над его контрактами, он сказал: «Теперь смейтесь».

А когда Джерри Томас описал свой любимый напиток с интересными и гламурными подробностями, он просто изрек, как приказал: «Давайте выпьем» (*Imbibe!*).

Время от времени он возвышался до таких высоких литературных сфер, что довел свое произведение до жанра поэмы; мы должны быть признательны ему за один из таких захватывающих моментов, когда плащ Омара нежно лег на его плечи, потому что он подарил нам метод приготовления подогретого вина с пряностями, заменившего мягкий напиток, который в то время обычно пили в интимном кругу.

Энциклопедия *Britanica* и другие справочники, к их стыду, не содержат никаких сведений о жизни Профессора Томаса; впрочем, и в других источниках не удалось найти

информации о его юности. Однако можно предположить, что он не посещал Йельский университет, а по-другому тратил свое время, потому что в возрасте двадцати лет мы находим его очень энергичным, но скромным помощником главного бартендера в салуне Нью-Хейвена, где он вскоре привлек внимание руководителя неутомимыми поисками новых напитков, изобретательностью и мастерством. Томас оставался в Нью-Хейвене еще два года, пополняя запас знаний, набираясь опыта и проводя серию экспериментов, в результате которых он то опровергал какую-либо теорию, то поддерживал ее, а в последние годы вновь вернулся к ней, установив, что вместимость спиртного у американского студента колледжа практически неограниченная. В 1847 году, потеряв интерес к Нью-Хейвену, как и к йельским парням, Профессор Томас решил поискать более «емкие» объекты для своих испытаний и отплыл из Нью-Йорка на борту барки Annie Smith. Шкипер этого судна слыл сторонником строгой дисциплины, но любил отличный грог, и Профессор Томас надеялся, что на его основе ему удастся изобрести нечто, что облегчит жизнь моряка.

Джерри Томаса всегда удручало положение моряков. Ранней осенью 1849 года, когда после богатого событиями путешествия вокруг мыса Горн барка стояла в доке в Сан-Франциско, Профессор Томас оставил судно, не попрощавшись со шкипером, потому что этот неприветливый человек не признал его талант и смотрел с решительным осуждением на все попытки Томаса улучшить грог и научить его команду пить культурно. Профессор благоразумно оставался в изоляции весь обратный путь домой, а по прибытии в порт стал первым помощником главного бартендера в El Dorado, известном в то время заведением Сан-Франциско. Здесь он продолжил свои исследования и нашел для себя отличных подопытных - обутых в сапоги усатых золотоискателей в красных рубашках и с полным обмундированием для подрывных работ, которые приходили толпой в El Dorado, горя желанием обменять только что найденное богатство на результат бартендеровского мастерства. Для этих джентльменов, грубых на вид, но крепких на выпивку, Профессор Томас готовил простые напитки, но иногда придумывал такие смеси, которые сразу же давали ощу-



Возмущенная молодая леди отказывается брать напитки. Случай из 1868 года

тимый эффект и практически вытряхивали горняков из их сапог или быстренько освобождали их карманы от золотой пыли. Говорят, что однажды, когда кучка головорезов забрела в El Dorado с целью ограбления, Профессор вежливо предложил им освежиться, прежде чем они продолжат свое гнусное дело. Грабители согласились, но, приняв напиток, приготовленный Профессором, растянулись на полу, не устояв на дрожащих ногах. Члены комитета бдительности подняли их «со всеми почестями».

Профессор Томас отказался раскрыть состав зелья, с помощью которого он уложил бандитов, утверждая, что оно не имеет ни коммерческой ценности, ни вкусовых достоинств и что он никогда больше не будет готовить такую смесь, разве что в аналогичной чрезвычайной ситуации. Так что секрет ушел в могилу вместе с Профессором Томасом.

А история с головорезами и «оружием» Профессора Томаса получила продолжение через несколько дней, когда в салун El Dorado зашел великан, нагруженный золотым песком и с тремя рядами пистолетов за поясом. Он работал на рудниках уже много месяцев и жаждал приключений. Вошедший громко заявил, что виски – это напиток для младенцев,

а его может свалить с ног только чистый спирт. «Хозяина сюда, - заревел он. - Принесите мне адского огня, чтобы я мог залить его прямо в глотку!» Профессор Томас спокойно наблюдал за ним и трезво оценивал вместимость его организма, которая, очевидно, была ненормально огромной. Он понял, что здесь наконец-то появился человек, достойный его огня. «Приходите через час, - сказал он, - у меня кое-что будет для вас». Усатый гигант, громко стуча сапогами, вышел из салуна, а Профессор удалился в заднюю комнату. Он понял, что на кону стоит его репутация; если он не сможет приготовить что-то, что вырвет крик удовлетворения из колосса, он потеряет все, даже честь. Итак, Томас взялся за решение проблемы, целый час его лоб бороздили глубокие морщины, а от усилий мысли вздымались брови, и замечательная идея испепеляющего напитка родилась в его мозгу. Глубокая тишина воцарилась в заполненном до отказа баре, когда, не смотря ни вправо, ни влево, он медленно прошел за стойку бара и с великой осторожностью взял в руки со специальной подставки две серебряные кружки. Эти были витринные кружки El Dorado, которые привезли из Нью-Йорка за большие деньги, и даже простого факта, что их взяли в руки, было достаточно, чтобы понять, что сейчас произойдет нечто важное. Установив кружки на стойку, Профессор Томас подкрутил свои огромные усы и обратился к присутствующим.

«Джентльмены, - сказал он выразительно, - сейчас вы станете свидетелями рождения нового напитка!»

По рядам присутствующих пронесся нетерпеливый вздох ожидания, затем как по мановению волшебной палочки все мужчины устремились вперед и окружили барную стойку. В первом ряду возвышался бородатый гигант. Профессор Томас улыбнулся, не спеша вылил стакан шотландского виски в одну из кружек и долил кипящей воды. Затем с помощью дурно пахнущей серной спички он зажег жидкость, и, как только голубое пламя взмыло до потолка, а толпа в страхе отшатнулась назад, он начал переливать ярко горящую жидкость из одной кружки в другую с такой невероятной быстротой и ловкостью, которым можно было только позавидовать. Этот удивительный спектакль продолжался, вероятно, секунд десять, затем Томас быстро перелил напиток в стакан и по-

гасил пламя. После чего он добавил в смесь чайную ложку мелкого белого сахара, лимонную дольку и передал дымящийся стакан усатому гиганту. «Сэр! - сказал профессор Томас, кланяясь, - *Blue Blazer*!»

Дородный золотоискатель, запрокинув голову, влил кипящую жидкость в горло. На мгновение он замер, прищмыкая губами и пытаясь уловить полный вкус напитка, затем его лицо то ли расплылось в блаженной улыбке, то ли перекосилось от испуга. Он начал покачиваться из стороны в сторону, как камыш на ветру, затем задрожал с головы до ног. Его зубы начали стучать. Золотоискатель начал часто мигать и медленно опустился на стул. Казалось, он сходит с ума. Наконец он прошептал: «Невероятно! Эта штука пришлась по вкусу моему желудку. Да, сэр, по вкусу моему желудку». Он встал, пошатываясь, достал мешочек с золотосодержащим песком и бросил его на барную стойку, затем нетвердой походкой побрел к выходу, чтобы раствориться в ночи. Говорят, что после этого он не мог отойти три дня, поскольку эффект от приема напитка был отнюдь не эфемерным.

Вскоре «Голубой блейзер» стал самым популярным зимним спиртным напитком на Тихоокеанском побережье, но напряжение от постоянного приготовления этого коктейля так измотало Профессора Томаса, что через несколько месяцев он принял решение прервать свои артистические упражнения и немного отдохнуть. Он передал свои обязанности первого помощника главного барменера El Dorado другому и отправился на золотые прииски вдоль реки Юба, что возле Донавилля, где он застолбил участок и занялся прозаической добычей золота. Но через неделю он уже не смог стоять целыми днями, нагнувшись над лотком для промывки золотого песка, а вечером наблюдать в баре, как неумелые барменеры Донавилля смешивают спиртные напитки, поэтому вернулся к своему обычному занятию, начав по вечерам работать в баре салуна Claycraft & Cheever. Но днем он по-прежнему мыл золото на своем участке, и следующей весной ему улыбнулась фортуна - он сумел намыть золотого песка на \$16 000. Научив к этому времени барменеров Донавилля правильно смешивать напитки, Томас задумался над тем, что интересного и полезного можно извлечь из общения с бородастыми золотоискателями.

После тщательного изучения обстановки Профессор Томас решил, что людям на золотых приисках помимо работы нужны утонченные развлечения. Действительность состояла в том, что, как правило, прииски были переполнены дешевыми питейными заведениями, а в танцевальных залах плясали девицы легкого поведения в коротких юбочках. Но Профессор Томас не считал такие развлечения утонченными, особенно его возмущала привычка девиц и их поклонников употреблять неразбавленные спиртные напитки, результатом чего были некрасивое поведение и неблагоприятные поступки. Чтобы как-то исправить эту ситуацию, он организовал группу менестрелей, с которой изъездил летом всю территорию, зараженную золотой лихорадкой, давая представления. Нед Бич и Том Кинг были основными актерами, в труппу входили также Билли Уэллас, Дэн Кумбс и Чарли Стивенс – известные певцы и комики.

Их шоу процветало, но с наступлением зимы Профессор Томас внезапно покинул труппу и отправился на корабле в Центральную Америку. Причина его бегства оставалась тайной, пока один золотоискатель как-то не проговорился, что он однажды попросил Профессора приготовить некий напиток, и Профессор вынужден был признаться, что он никогда не слышал о нем. Тогда золотоискатель объяснил Томасу, что этот напиток распространен в Центральной Америке. Через несколько месяцев Профессор Томас пополнил свои знания о напитках Центральной Америки, после чего отбыл в Нью-Йорк. Там он узнал, что студенты Йельского университета презрительно утверждают, что в Нью-Хейвене нет нормального бартендера, который мог бы чем-то удивлять публику. В нем проснулось чувство долга, и он поспешил в родной город, где открыл бар, чтобы познакомить публику с «Голубым блейзером» и поставить тем самым ребят из Йеля на место. Поскольку цель была достигнута, Профессор Томас продал свое дело в Нью-Хейвене и отправился в Южную Каролину изучать местный джулеп. Когда он добавил в свой «репертуар» этот замечательный напиток, он уехал в Чикаго, где в течение нескольких месяцев пополнял свои знания, живя уединенно в этом крупном промышленном центре, который тогда еще не знал, что такое бутлегерская война между кланами. Но ему было тяжело

жить вдали от цивилизации, и он отправился в Сент-Луис, где стал главным барменом Planters' House - одного из самых знаменитых отелей США. Отель славился своими жареными цыплятами и вафлями, а также сомом и засахаренным сладким картофелем. Именно здесь, в баре отеля Planters' House, Томас достиг пика своей карьеры и славы изобретателя новых напитков, придумав коктейль *Tom and Jerry* («Том и Джерри»).

Некоторые историки считают, что «Том и Джерри» - английский напиток и что Профессор Томас вряд ли был первым барменом, который приготовил этот напиток в Америке. В основе этой гипотезы, вероятно, лежит тот факт, что после 1821 года, когда Пирс Иган опубликовал свой знаменитый роман «Жизнь в Лондоне, или Дни и ночи Джерри Хоторна и его элегантного друга Кориньяна Тома» (*Life in London, or Days and Nights of Jerry Hawthorne and His Elegant Friend Corinthian Tom*), низший класс Лондона стали называть «Том и Джерри». Между прочим, эта книга Игана - одно из любимых произведений Теккерея, а некоторые критики считают, что «Пиквикский клуб» Ч. Диккенса стал ее своеобразным продолжением.

В течение многих лет горячий ром в разных вариантах без пряностей был любимым напитком посетителей английских баров, хотя американцы от них в этом деле не отставали. Но я не смог отыскать ни одного авторитетного свидетельства того, что существовал напиток под названием «Том и Джерри» до того, как Профессор Томас представил его широкой публике в Сент-Луисе, а позже и в других местах. Более того, Профессор вначале назвал свой новый коктейль *Copenhagen* («Копенгаген»), возможно, из-за желания отдать дань напитку на основе рома и яиц, с которым он познакомился в столице Дании и который вдохновил его на создание нового шедевра. Но патристически настроенные миссурийцы отказались принять иностранное название для такого приятного напитка, поэтому вскоре его стали называть просто «Том и Джерри», но только после того, как Профессор Томас раскрыл секрет его приготовления на Восточном побережье. Название в этом контексте, вероятно, является сокращенным вариантом имени и фамилии Профессора - Томас Джерри.



Сценка у служебного входа Нью-Йоркского театра, 1868 год

После того как Профессор Томас изобрел короля напитков для холодного времени года и познакомил с «Голубым блейзером» жителей бассейна Миссури, он пришел к выводу (хотя и неверному), что уже достаточно внес в культурную жизнь Сент-Луиса и снял проклятие с тяжелой зимы Среднего Запада. Поэтому в 1870 году он отказался от должности главного барменера отеля Planters' House и под причитания граждан сел на колесный пароход, который доставил его в Нью-Йорк, откуда он позже перебрался в Новый Орлеан.

Здесь Джерри Томас не пожалел денег на открытие собственного бара, который описан в предисловии к его литературному труду как очень изысканное заведение. Но вскоре он понял, что ему больше по душе приготовление напитков для прохладной погоды, а в Луизиане был слабый спрос на «Голубой блейзер» и «Тома и Джерри». Тогда он продал свое дело в Новом Орлеане и вернулся в Нью-Йорк, где сразу же получил должность главного барменера в Metropolitan Hotel, которым руководил Вильям М. Твид и который был центром ночной жизни города, в то время очень активной. Профессор Томас широко отметил свое возвращение: целую неделю он бесплатно угощал каждого гостя из большой чашки с «Томом и Джерри», а также представил на суд посетителей

несколько новых, привезенных с Юга рецептов, которые пришлись по вкусу пресытившимся гостям.

Когда Профессор Томас начинал свои эксперименты с коктейлем, ставшим сегодня необычайно популярным, тот был еще «капризным младенцем» из великого семейства напитков, у него было мало друзей и практически не было ярых поклонников. Профессор Томас писал: «Коктейль – современное изобретение, он лучше всего пьется во время рыбалки и на спортивных вечеринках, хотя некоторые гости утверждают, что он хорош по утрам в качестве тонизирующего средства». Действительно, в то время коктейли пили не только в барах. Их обычно продавали в бутылках, и люди брали их с собой в поездки. Со временем коктейли становились все популярнее, хотя в то время они еще не были повседневным послеобеденным напитком, как сейчас (1928 год. – Ред.), и не получили распространения по всему миру. «По утрам, – писали в 1879 году в газете *Under the Gaslight* («Под газовым фонарем»), – торговец, адвокат, дьякон методистской церкви пьет свои коктейли. Надеемся, что они хорошо приготовлены. Весь рабочий день может быть испорчен, если человек выпьет неумело сделанный коктейль». Тщательно изучив проблему низкого качества коктейлей, Профессор Томас пришел к выводу, что причиной отчасти является биттер. Поэтому он погрузился в лабораторные опыты, и на свет появился биттер Джерри Томаса. Это изобретение он сделал вскоре после того, как открыл первый свой бар в Нью-Йорке, и в следующие несколько лет коктейль стал любимым напитком большинства мужчин – редко кто из уважаемых бизнесменов Нью-Йорка начинал рабочий день без него. Однако только несколько рецептов из великого множества сегодняшних было известно в то время.

Профессор Томас рекламировал коктейль без малого 20 лет, и последнее издание его книги содержало не менее 24 рецептов, включая такие известные, как *Manhattan Cocktail* («Манхэттен»), *Absinthe Cocktail* («Абсент») и *Martinez Cocktail* («Мартинез»), который впоследствии стал называться *Martini* («Мартини»). Профессор также дал указания по приготовлению *Saratoga Cocktail* («Саратога») и *Coffee Cocktail* («Кофейный»), но, вероятно, самым крепким из них

был *Morning Glory Cocktail* («Утреннее великолепие»). Эти напитки популярны и по сей день.

В своей книге Джерри Томас также приводит и другие весьма интересные рецептуры: *Bishop* («Епископ»), *English Bishop* («Английский епископ»), *Archbishop* («Архиепископ»), *Cardinal* («Кардинал») и *Pope* («Папа римский»), которые отличаются друг от друга только вином, взятым для приготовления коктейля. Инструкции по составлению этих напитков впервые появились, когда Профессор продал свое дело и открыл другое, не менее успешное, заведение на Бродвее, 1239, где он обосновался на восемь лет. В конце концов он продал и это заведение Джону Моррисси, известному политическому деятелю, успешному спортсмену, одержавшему победу над Джоном С. Хинаном. Джону Моррисси принадлежали роскошные игорные дома в Нью-Йорке и Саратога-Спрингсе, он был членом Конгресса и одним из лидеров Таммани-Холл (политического общества Демократической партии США в Нью-Йорке, действовавшего с 1790-х по 1960-е годы) вместе с Джоном Келли (не путать со знаменитым игроком).

Моррисси приехал в Нью-Йорк в начале 50-х годов XIX века, когда игорные заведения Манхэттена насчитывали более шести тысяч игровых мест. Примерно 300 из них были первоклассными заведениями для людей с большим состоянием, с обстановкой, роскошь которой не удалось превзойти в последующие годы. Большая часть этих заведений находилась в Парк-Роу, Парк-Плейсе и нижнем Бродвее, а также на улицах Баркли, Веси и Либерти, и они функционируют до сих пор. Игорными заведениями руководили такие люди, как Орlando Мур, Хэндсам Суидэм, Джек Уэллис, Джон Колтон и Пэт Хем. Китаец Уэллис, спец по карточной игре «Фараон», работал у Френча Хосе и выиграл игорное заведение у своего хозяина. Многие лучшие игорные дома принадлежали Робену Парсонсу или контролировались этим игорным королем того времени, который был известен под прозвищем *Great American Faro Banker* (Великий американский игрок в «Фараон»). Самое знаменитое учреждение Моррисси находилось на Бродвее севернее 10-й улицы, недалеко от нынешней англиканской церкви Грейс и универмага *Wanamaker*. Его игорный дом в Саратога-Спрингс, который он открыл в 1867 году,

позже перешел во владение Ричарда Кэнфилда, вероятно, самого знаменитого владельца игорных домов Нью-Йорка всех времен. Во всех этих шикарнейших заведениях главной игрой был «Фараон», и в течение более 20 лет после Гражданской войны он оставался любимцем американских игроков, а сегодня его место заняли бридж и покер.

После того как Джон Моррисси приобрел у Профессора его заведение на Бродвее,

Томас в августе 1875 года открыл Thomas's Exchange на Беркли, 3, и этот бар стал таким же популярным, как его заведения в других местах. Моррисси открыл в помещении на Бродвее бильярдную, но через год или чуть больше это заведение снова перешло в руки Профессора и было реконструировано в театр. Театр открыл свои двери выступлением менестрелей, в котором дебютировал Лью Докстейдер как комик. Его брат Чарли также входил в состав этой труппы, как и Томми Торнер, Билли Брайант, Фрэнк Кент и Чарли Уайт, в то время руководитель менестрелей. Вскоре после открытия бара на улице Беркли Джерри Томас начал собирать свою знаменитую коллекцию сосудов из тыквы, которые через несколько месяцев в буквальном смысле покрыли стены его кабинета.

Среди конкурентов Профессора Томаса было много знаменитых барменеров, поскольку в этот золотой век американского салуна Манхэттен был буквально напичкан высококлассными заведениями, протянувшимися от Бэттери-Парк до поворотного моста Спейтен-Дуивил и руководимыми людьми, которые чрезвычайно серьезно подходили к своей профессии и всеми силами стремились довести ее до совершенства.



Чарли Сэндер, главный барменер бара Tall Tower, и его знаменитые усы

Знаменитый бар того времени Tall Tower располагался в здании Tribune (улицы Спрюс и Нассо), там когда-то находился первый Tammany Hall, а до этого ресторан Martling's, который больше известен как Pig Pen, где организация Tammany проводила свои первые собрания. Tall Tower часто посещали редакторы и репортеры The Times, The Tribune и других газет, офисы которых находились на площади Принтинг-Хаус. Он принадлежал Koster & Bial, которые также владели знаменитым мюзик-холлом, носившим их имя, а Чарли Сэндер был здесь главным бартендером. Сэндер уже в молодости осмеливался конкурировать с Профессором Томасом в искусстве смешивания напитков, а еще он мог шевелить ушами и был широко известен как обладатель великолепных усов. Однако знатоки по богатству и красоте ставили это косматое чудо на второе место после усов, украшавших лицо Профессора Томаса, у которого, по общему мнению, усы были более ухоженными и лучше прилегали к щекам.

Еще одним популярным заведением был бар отеля St. James, что на углу Бродвея и 26-й улицы, где «царствовал» Чарли Маккарти с присущими ему достоинством и деловитостью. Говорят, что Маккарти изменил название своей должности



Чарли Маккарти,
главный бартендер отеля Saint James

«главный бартендер» (Principal Bartender) на «главу бартендеров» (Head Bartender) – революционный шаг в терминологии, который оказал влияние на последующие поколения людей, практикующих это искусство. Он также руководил театром и привлек внимание Тони Пастора, когда ввел 12 танцоров, обутых в сабо, в представление Pinafore, которое поставил Пастор в своем театре-варьете в 1879 году.

Томми Линч был его вторым главным бартендером в баре Bennett Building на улице Нассо, но в качестве ассистентов у него работали два одаренных и трудолюбивых молодых человека – его кузен Майкл Линч и брат, также Майкл Линч. Первого прозвали Доктор за привычку держать под барным столом различные медицинские книги, откуда он брал полезные советы. Обычно он рекомендовал хороший бокал виски Monogram. Говорили, что мистеру Линчу принадлежали запасы виски на вискикурне Monogram. Bank Exchange на углу Бродвея и 29-й улицы, принадлежавший Билли Трейси, был любимым местом отдыха знаменитых спортсменов и политиков. Напротив находился театр San Francisco Minstrels, и артисты труппы собирались по ночам в заведении Трейси, чтобы обсудить важные проблемы. Постоянными посетителями были Билли Бёрч и знаменитый американский трагик того времени Чарли Бакас, а Джем Мейс, чемпион по боксу, сделал Exchange своей штаб-квартирой. Чуть дальше, в деловом районе, на улице Джон-стрит, располагались Tall Tower Теодора Стюарта, где работал известный Чарли Сэндер, и его же знаменитый отель Mustache с баром-рестораном; они пользовались особой популярностью. Также Стюарту принадлежало еще одно заведение на Уоррен-стрит, южнее Джон-стрит и недалеко от Сити-Холла, которое до сих пор работает как ресторан, хотя бара уже нет. Чарли Перкинз был главным бартендером в заведении на Джон-стрит, где ему помогали Чарли Фостер и Гас Йоосс – талантливый бармен из Филадельфии. В барах Стюарта было принято делить между работниками рецепты обоих баров на Рождество и Новый год. Салун Денниса Салливана, что на углу Гранд-стрит и Клинтон-стрит, часто посещали городские чиновники и судьи, а также бизнесмены из этой части города.

Kirk & Company принадлежали бары на Фултон-стрит, 69 и на Бродвее, 709, которые репортер одной из газет описывал как «синонимы респектабельности для любителей выпить». Джон Ф. Петерсон был главным бартендером в заведении Kirk & Company на Бродвее, где он прославился своей лысиной, которая, по общему мнению, была «самой сияющей» в городе. Он упорно хранил тайну препарата, которым три раза в день натирал свою лысину, и часто разрешал гегам, толпившимся в салуне, использовать ее в качестве зерка-



Джек Келли, главный бармен отеля Prescott House

ла. Джон Боумен руководил знаменитым салуном на Фултон-стрит, 157, где главным барменом был Лен Стоквелл, который изредка подрабатывал на сцене танцором джиги.

На Ист-Сайде Джон Остин работал главным барменом в салуне Meagher's, который в 1879 году насчитывал уже 25 лет. На углу Бродвея и Спринг-стрит находился Prescott House – тогда один из самых старых отелей города, позже снесенный. Джек Келли был там главным барменом в течение многих лет. Также он работал в Kitner's Bar (на Спринг-стрит, возле Бродвея), считавшимся одним из самых великолепных салунов в городе и прославившимся своими коктейлями, которые газеты описывали как «мягкие и вкрадчивые».

На Беркли-стрит, где сейчас продают иконы и книги, Профессор Томас провел остаток своей профессиональной карьеры, окруженный любимыми тыквами и согреваемый уважением и восхищением всех знатоков и любителей спиртных напитков. Он старался привить каждому из своих клиентов культуру потребления спиртных напитков и хмурил брови недовольно и неодобрительно, когда видел пьянство и другие проявления разгула. Последние годы своей жизни, как обычно и бывает на склоне лет, он стал излишне разбор-

чивым, особенно в отношении «Голубого блейзера» и «Тома и Джерри». Он утверждал, что они предназначены только для холодной погоды, и отказывался готовить «Тома и Джерри», пока не выпадал первый снег. Говорят, что однажды Томас разбил чашу с пуншем, который содержал смесь, обнаруженную им в баре бизнес-конкурентов в начале сентября. Еще строже он подходил к «Голубому блейзеру» и не готовил этот напиток никому до тех пор, пока столбик термометра не опускался до десяти градусов выше нуля.

Так, борясь за стандарты в искусстве приготовления напитков, Джерри Томас прошел свой жизненный путь и ушел навеки, всеми оплакиваемый и почитаемый. Он остается самым великим бартендером в американской истории.

Герберт Эшбури

Из книги Джерри Томаса
*The Bar-Tender's Guide, or How to mix
all kinds of plain and fancy drinks*
(New York: Dick and Fitzgerald, 1887)

Советы бармендам

1. Успешный бармен ставит своей целью доставить удовольствие посетителям, удовлетворить желания как тех гостей, чьи предпочтения ему уже известны, так и тех, чьи вкусы он еще не успел изучить. В последнем случае бармен должен вежливо осведомиться у человека, как подавать ему напитки, и приложить все усилия и все свое мастерство, чтобы новые гости остались довольны. Лишь в таком случае бармен добьется успеха и завоеует популярность у посетителей.

2. Лед перед использованием следует хорошо промыть и после этого не трогать руками, а в бокал класть с помощью совка для льда или щипцов.

3. Экзотические напитки обычно украшают фруктами/ягодами по сезону. Если напиток наливают в бокал через стрейнер, то их добавляют после сцеживания, если же в стрейнере нет необходимости, то добавляют в бокал сразу. Фрукты/ягоды, естественно, берут не руками, а серебряной ложечкой или вилкой.

4. При приготовлении любого горячего напитка бокал следует сполоснуть горячей водой. Если этого не сделать, то напиток не будет достаточно горячим и привередливый гость может остаться недовольным. Кроме того, этот прием не дает треснуть бокалу, когда в него вливают кипящую воду.

5. При приготовлении холодных напитков особое внимание уделяют льду. Как правило, ледяную стружку используют, когда основным ингредиентом является крепкий алкоголь, при этом дополнительно воду не наливают. Если в рецепте фигурируют яйца, молоко, вино, вермут, сельтерская или другая минеральная вода, то лучше класть в напиток небольшие кусочки льда, которые перед подачей гостю нужно удалить из бокала.

6. Сахар плохо растворяется в крепком алкоголе, поэтому при приготовлении любого горячего коктейля, сначала растворите сахар в горячей воде, а затем добавляйте алкоголь.

7. При приготовлении холодных смешанных напитков лучше растворить сахар в небольшом количестве холодной воды перед добавлением в бокал с крепким алкоголем. В этом нет необходимости, если вы используете ледяную стружку. При приготовлении напитка из группы коктейлей сахарный сироп почти полностью вытеснил белый сахар.

8. Если в состав напитка входят яйца или молоко, либо и то и другое, то добавлять горячее вино или крепкий алкоголь нужно постепенно, постоянно помешивая смесь, иначе яйца или молоко могут свернуться. Это правило особенно важно соблюдать, когда готовят напитки в большом объеме. Если не принять указанные меры предосторожности, то можно испортить как ромовый флип, так и горячий эгг-ног и глинтвейн.

9. При приготовлении молочного пунша или эгг-нога большого объема следует вливать вино или крепкие спиртные напитки постепенно, постоянно взбивая смесь, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

10. При приготовлении холодного пунша чашу для него следует поместить в жестяной или металлический сосуд примерно той же высоты, что и чаша, а пространство между сосудом и чашей заполнить льдом, слегка посыпав лед солью для образования охлаждающей смеси с более низкой температурой, чем обычный лед. Наружную поверхность сосуда можно закрыть полотенцем, а открытую поверхность льда заложить фруктами или листьями для создания привлекательного вида.

11. Если бренди, виски и другие крепкие напитки берут прямо из бочки, то ее следует установить на специальную прочную подставку в помещении с умеренной и постоянной температурой.

12. Бутылки со спиртными напитками (ликерами) следует хранить в горизонтальном положении, чтобы пробки из коры пробкового дерева смачивались содержимым бутылки, что уменьшает потери, связанные с испарением.

13. Перед размещением бочек с элем или портером на подставке отверстия в бочках следует плотно закрыть пробкой (затычкой), а после того как бочки будут размещены на подставках, дать время элю или портеру отстояться, чтобы он стал прозрачным, и только после этого использовать.

14. Шампанское требует осторожного обращения. Не рекомендуем помещать бутылку с шампанским более одного раза в емкость со льдом, поскольку, если его не использовать сразу после охлаждения, а снова поместить в теплое место, после чего вновь охладить, то это может отрицательно сказаться как на вкусе, так и на крепости шампанского.

15. Если шампанское хорошо охладили, то будьте осторожны с бутылкой: холод делает стекло хрупким и более уязвимым к повышению давления внутри бутылки.

16. Бутылки с шампанским и другими игристыми винами следует хранить в горизонтальном положении, поскольку, если длительное время держать их в вертикальном положении, то корковая пробка высохнет и газ выйдет из бутылки.

17. При охлаждении игристых вин бутылки нельзя приводить в непосредственный контакт со льдом, поскольку касающаяся льда часть бутылки охлаждается быстрее, что может привести к неравномерному сжатию стекла и в дальнейшем к образованию трещин.

18. Когда игристые вина подают в бутылке, их следует помещать в ведро, а пространство между бутылкой и ведром заполнять мелкой ледяной стружкой. Если бутылка полностью окружена льдом, то она не треснет из-за неравномерного сжатия.

19. Если шампанское подают разлитым по бокалам или используют в коктейлях, то желательно поместить бутылку в специальное устройство горлышком вниз, в пробку ввинтить сифон, благодаря которому можно добавлять шампанское в бокал небольшими порциями, чтобы при этом из бутылки не выходил газ.

20. Минеральную воду, которую хранят в сифонах, следует охлаждать постепенно и не допускать прямого контакта сифона со льдом. Хотя сифон изготовлен из

очень толстого стекла и способен выдерживать большое внутреннее давление, при неравномерном охлаждении (особенно, если лед касается сифона в одном месте) он может треснуть.

21. Кордиалы, биттеры и сиропы следует охлаждать постепенно и не слишком сильно (не класть на лед), поскольку их обычно используют в небольших количествах для ароматизации других напитков.

22. Кларет, рейнвейны, херес, портвейн и другие подобные напитки требуют особого внимания. Их нельзя сильно охлаждать. Кроме того, наливать эти напитки в бокал следует осторожно, наклоня бутылку так, чтобы не поднять с ее дна осадок. При хранении этих вин бутылки должны лежать на боку, чтобы жидкость смачивала корковую пробку.

23. Виски обычно подают со льдом, но бренди и коньяки требуют умеренной температуры. Высококачественный выдержанный коньяк при сильном охлаждении теряет свою бархатистость.

24. Освежающие качества и вкус лагера очень сильно зависят от условий его хранения и транспортировки. Бочки (кеги), в которых хранится пиво, должны находиться при температуре 4-5°С. Пиво обладает лучшими качествами, когда его только что вытащили из ледника пивовара. При транспортировке жарким летним днем температура пива быстро повышается, поэтому его необходимо после доставки подержать три - четыре дня в холодильнике, чтобы охладить до температуры, при которой пиво приятно пить.

25. Когда пиво из бочонка (кега) расходуют достаточно быстро, первый бокал обычно выливают. Перед использованием кран следует тщательно прочистить, а когда пиво перестает течь самотеком через кран, в пробку кега вставляют отводную трубку.

Однако если пиво из кега используют не все сразу, а постепенно, то каждый раз при открытии крана значительное количество газа выходит наружу, и вскоре пиво воспринимается потребителями «выдохшимся, несвежим и непитким». Поэтому, чтобы пиво до конца его использования оставалось относительно свежим, берите

не отводную трубку, а трубку, вставленную в выходное отверстие и соединенную со сборником или цилиндром с воздухом, который закачивается под действием энергии воды или ручным насосом. Такое устройство создает постоянное давление над поверхностью пива и не позволяет газу выходить. Нельзя создавать в кеге слишком высокое давление, поскольку тогда пиво будет выходить через кран слишком энергично и в бокале будет больше пены (соответственно меньше пива), а посетитель платит именно за пиво, а не за пену.

Воздух в цилиндр должен поступать из чистого помещения с помощью заборной трубки, которую при необходимости выводят на открытый воздух. Воздух в подвале или в другом закрытом помещении редко бывает чистым и может негативно повлиять на качество пива.

26. Пиво в бутылках следует хранить в прохладном месте или в холодильнике, но так, чтобы их не касался лед. Бутылки должны стоять вертикально, чтобы осадок оседал на дно. Именно поэтому не советуем выливать последнюю часть напитка (с осадком) в бокал.

27. Сиропы привлекают муравьев, мух и других насекомых, поэтому их следует хранить в плотно закрытых сосудах. Если же для сиропов используют бутылки, то их надо держать в прохладном месте и хорошо закрытыми, причем предпочтительны резиновые пробки. Лучше, чтобы бутылки находились в вертикальном положении в воде – тогда никакие насекомые сиропу не страшны.

Системы мер и обозначения

Название	Значение	Комментарии
Меры объема		
Дэш	0,5 мл	Самая мелкая мера, используемая для биттеров (горьких настоек). Это количество биттера, выплескиваемое через дозатор на бутылке за один раз
1 ч. л. (чайная ложка)	5 мл	
1 ст. л. (столовая ложка)	15 мл	
Жидкая унция	29,6 мл	Обычно округляют до 30 мл
Пинта	473 мл	Обычно округляют до 500 мл
Джилл	118 мл	1 джилл = 4 жидких унции, или 2 винных бокала
Кварта	0,946 л	1 кварта = 2 пинты = = 0,25 галлона (обычно округляют до 1 л)
Галлон	3,790 л	1 галлон = 4 кварталы. Обычно округляют до 4 л
Пони	29,6 мл	Название ликерной рюмки

Винный бокал	59,2 мл	Американская мера, равная 2 жидким унциям (по объему бокала для подачи хереса)
Чашка	237 мл	0,5 пинты (обычно округляют до 240 мл)
Бутылка	750 мл	
Большой барный стакан	355-474 мл	12-16 жидких унций
Маленький барный стакан	178-237 мл	6-8 жидких унций (обычно округляют до 180-240 мл)
Тамблер (иногда пишут тумблер) - низкий стакан без ножки)	237 мл	8 жидких унций (обычно округляют до 240 мл)
Меры массы		
1 фунт	454 г	Обычно округляют до 450 г
1 унция	28,35 г	Обычно округляют до 28 г
1 драхма	3,9 г	Обычно округляют до 4 г
1 гран	0,065 г	

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

УКАЗАТЕЛЬ К ПЕРВОЙ ЧАСТИ

Внимание! В указателе приведены номера рецептов,
а не номера страниц.

- Абсент 210
 «Абсент», коктейль 115d
 Абсент с водой 210a
 «Айриш-скин» 205b
 Арак 50
 Арак в основе пунша 51, 52,
 52a
 «Арф энд арф» 212
 «Архиепископ» 180
- «Бадминтон» 195
 «Белый лев» 176, 176a
 Биттер «Джерри Томас»,
 требующий декантации 198
 «Епископ» 178, 179, 183
 Бренди в основе горячего
 пунша 5
 Бренди в основе пунша 2, 2a,
 3, 5, 5a
 Бренди в основе сангари 127
 Бренди в основе слинга 136
 Бренди в основе смэша 94, 94a
 Бренди в основе тодди 133
 Бренди в основе флипа 150
 Бренди в основе шраба 158
 Бренди горячий с персиком 199
 Бренди-коктейль 107
 Бренди-коктейль улучшенный 107a
 Бренди-краста 116, 116a
 Бренди неразбавленный 213
 Бренди с сахарным
 сиропом 217
 Бренди с содовой 216
- Бренди-сауэр 142, 142a
 Бренди «Скаффа» 167
 Бренди-слинг 136, 136a
 Бренди-слинг горячий 136b
 Бренди-тодди 133
 Бренди-фикс 140, 140a
 Бренди-флип 150
 Бренди-флип горячий 150a
 Бренди-флип холодный 150b
 «Бренди-фэнси», коктейль 108
 Бренди «Шамперель» 166, 166a
- «Вельвет» бутилированный
 192
 Вермут-коктейль 115b
 Вермут-коктейль «Фэнси»
 115c
 Виски в основе горячего
 слинга 137
 Виски в основе джулепа 91
 Виски в основе коблера 104
 Виски в основе пунша 9
 Виски в основе пунша
 «Империал малиновый» 77
 Виски в основе пунша
 холодного 7, 7a
 Виски в основе смэша 96, 96a
 Виски в основе тодди 134
 Виски ирландский в основе
 пунша 6, 6a
 Виски-коктейль 109
 Виски-коктейль улучшенный 109a
 Виски-краста 117

- Виски-сауэр 143с
 Виски-слинг 137а
 Виски-слинг горячий 137, 137b
 Виски-тодди 134
 Виски-фикс 141с
 Виски шотландский в основе пунша 8, 8а
- Глинтвейн 123
 Глинтвейн без яиц 120
 Глинтвейн из кларета 124, 191
 Глинтвейн с яичными белками 122
 Глинтвейн с яйцами 121
 «Голубой блейзер» 197
- «Джерси», коктейль 114, 114а
 Джерси-сауэр 143d
 Джин в основе джулепа 90
 Джин в основе пунша 10, 10а, 11, 28
 Джин в основе сангари 128
 Джин в основе смэша 95, 95а
 Джин в основе тодди 135
 Джин-коктейль 111
 Джин-коктейль «Олд-Том» 111а
 Джин-коктейль улучшенный 111b
 Джин-краста 118
 Джин на сосновой щепе 202
 Джин неразбавленный 214
 Джин с пижмой 203
 Джин с полынью 204
 Джин-сауэр 143, 143а
 Джин-слинг 138, 138а
 Джин-слинг горячий 138b
 Джин-тодди 135
 Джин-фикс 141, 141а
 «Джин-фэнси», коктейль 112
 Джулеп 87
 Джулеп ананасовый 92
 Джулеп из бренди 89
- Джулеп из виски 91
 Джулеп из джина 90
 Джулеп настоящий мятный из Джорджии 88а
 Джулеп мятный 88
- «Епископ» 178, 179, 179а, 183
 «Епископ английский» 179b
- Имбирное вино 236
 «Имперал семейный» 233
- «Каменная ограда» 209
 «Капилляр» 65, 66
 «Кардинал» 181
 Катоба в основе коблера 100, 100а
 Кларет в основе коблера 102
 Кларет в основе пунша 14, 14а
 Коблер из виски 104, 104а
 Коблер из катобы 100, 100а
 Коблер из кларета 102
 Коблер из рейнвейна 101
 Коблер из сотерна 103
 Коблер из хереса 98, 98а
 Коблер из шампанского 99
 Коктейль бутылочный 106
 «Колумбийская кожа» 206
 «Кофейный», коктейль 115а
- Крюшон/глинтвейн из кларета 191
 Крюшон «А-ля Брюнов» 169
 Крюшон из шампанского, рейнвейна или шабли 193
 Крюшон крымский «А-ля Виндхэм» 173
 Крюшон крымский «А-ля Мармора» 172
 Крюшон на основе кларета 186
 Крюшон на основе портера 187
 Кулер «Саратога» 236b
 «Кюрасао» английский 188

- Ликер айвовый 190
 Ликер Сугасао в основе пунша
 20, 20а, 30, 31, 31а, 37, 40,
 44, 49, 58, 76
 Лимонад 222
 Лимонад «А-ля Сойер» 223
 Лимонад для вечеринок 224,
 224а
 Лимонад имбирный 227
 Лимонад итальянский 189
 Лимонад на основе оршада 226
 Лимонад «яичный» 236d
 Лимонадные порошки 231
 «Локомотив» 177, 177а
- «Манхэттен», коктейль 115h
 «Мартинез», коктейль 115i
 «Молоко белого тигра» 175
 Молоко с сельтерской 236а
- Напиток для жары 229
 Негус на основе портвейна
 151, 152
 Негус на основе содовой 153, 153а
 Нектар 234
 Нектар «Балаклава» 171
 Нектар из сидра 194
 Нектар с содовой 228
 «Никербокер» 184, 184а
- Оранжад 225
- «Папа Римский» 182
 «Персик и мед» 201
 «Пони-бренди» 215
 Портвейн в основе негуса
 151, 152
 Пунш «А-ля Форд» 26
 Пунш «Апельсиновый» 76
 Пунш «Барбадосский» 70
 ✓ Пунш «Бимбо» 53, 53а
 Пунш в римском стиле 67
 Пунш ванильный 17
- Пунш «Вест-индийский» 69
 Пунш «Герцог Норфолкский» 60
 Пунш «Глазго» 29
 Пунш «Готический» 62
 Пунш «Грассо» 44
 Пунш «Д'Орсэ» 79
 Пунш дяди Тоби 64
 Пунш «Идеальный» 47
 Пунш из арака 51, 52, 52а
 Пунш из бренди 2, 2а, 3
 Пунш из бренди и рома 5а
 Пунш из бренди и рома горячий 5
 Пунш из виски 9
 Пунш из виски холодный 7, 7а
 Пунш из джина 10, 10а, 11,
 28
 Пунш-желе 27
 Пунш из ирландского виски 6
 Пунш из ирландского виски
 горячий 6а
 Пунш из кларета 14, 14а
 Пунш из портвейна 16
 Пунш из сидра 74
 Пунш из сотерна 15, 15а
 Пунш из хереса 13
 Пунш из шампанского 12
 Пунш из шотландского виски 8
 Пунш из шотландского виски
 горячий 8а
 Пунш «Империял малиновый»
 из виски 77
 Пунш «Империял» 41
 Пунш «Йоркширский» 71
 Пунш «Канадский» 48
 Пунш «Киршвассер» 78
 Пунш «Клуб тысячелетия» 59
 Пунш «Королевский» 58
 Пунш королевы 61
 Пунш «Курасао» 20, 20а
 Пунш «Ла-Патриа» 38
 Пунш легкой гвардии 45
 Пунш «Малиновый» 32
 Пунш «Миссисипи» 4

- Пунш «Молочный» 22, 22а
 Пунш «Молочный» английский 24, 25
 Пунш «Молочный» горячий 23
 Пунш «Нектар» 75, 75а
 Пунш «Нюрнбург» 55, 55а
 Пунш «Оксфордский» 63
 Пунш «Оршад» 19
 Пунш «Парящий орел» 39
 Пунш регента 30, 31, 31а, 295
 Пунш «Римский» 21
 Пунш «Рочестер» 40
 Пунш «Рубиновый» 57
 Пунш «Рубиновый» холодный 57а
 Пунш с ананасом 18
 Пунш с элем 73
 Пунш сахарного завода Луизианы 36
 Пунш св. Чарльза 34
 Пунш «Скалистая гора» 43
 Пунш сухой 37
 Пунш «Тип-топ» 49
 «Пунш Филадельфийской рыбной таверны» 46
 Пунш холодный 54
 Пунш «Чайный» 68
 Пунш «Яблочный» 72
 Пунш 7-го полка национальной гвардии 33, 33а
 Пунш 32-го полка, или «Виктория» 42
 Пунш 69-го полка 35
 Пунш USO 56, 56а
 Пусс-кафе парижское 163
 Пусс-кафе «Сантина» 162
 Пусс-кафе «Саратога» 165а
 Пусс-кафе «Февр» 164
 Пусс-л'амур 165
- Ратафия 170
 Рейнвейн с сельтерской 211
 Ром в основе английского шраба 160
- Ром в основе пунша 22, 22а
 Ром в основе флипа 145, 146
 Ром в основе шраба 159
 Ром горячий 208
 Ром горячий со специями 207
 «Ромфастиан» 185
- Сангари из бренди 127
 Сангари из джина 128
 Сангари из портвейна 125
 Сангари из портера 130
 Сангари из хереса 126
 Сангари из эля 129
 Санта-Крус-фикс 141b
 Санта-Крус-сауэр 143b
 «Саратога», коктейль 115е
 «Саратога бодрящая», коктейль 115f
 Сауэр яичный 143е
 «Скотч-скин» 205, 205а
 «Слипер» 168, 168а
 Сотерн в основе коблера 103
 Смэш из бренди 94, 94а
 Смэш из виски 96, 96а
 Смэш из джина 95, 95а
 Сода-коктейль 115
 «Сода-лимоннад» 236с
- Тодди яблочный 132
 «Том и Джерри» 174
- «Утреннее великолепие», коктейль 115g
- Флип на основе бренди, или бренди-флип 150
 Флип на основе портвейна, или порто-флип 148а
 Флип на основе хереса, или шерри-флип 148b
 Флип на основе эля, или яичный флип 147, 149
 Флип ромовый 145, 146

- Флип ромовый английский
горячий 146а
- Флип ромовый холодный 146б
«Фэнси» 161
- Херес в основе коблера 98,
98а
- Херес в основе эгг-нога
86, 86а
- Херес с биттером 219
- Херес с яйцом 218
- Херес со льдом 220
- «Черная полоса» 200
- Шампань-коктейль** 110, 110а
- Шербет** 230
- Шербет лимонный** 232
- Шипучие напитки из малины,
клубники, смородины или
апельсина 235
- Шраб английский на основе
рома 160
- Шраб вишневый 154
- Шраб из белой смородины 155
- Шраб малиновый 157
- Шраб на основе бренди 158
- Шраб на основе рома 159
- Шраб на основе рома
английский 160
- Шраб смородиновый 156, 156а
- Эгг-ног 81, 81а, 83
- Эгг-ног «Балтимор» 84, 84а
- Эгг-ног генерала Харрисона 85
- Эгг-ног горячий 82
- Эгг-ног для вечеринки 83а
- Эгг-ног из хереса 86, 86а
- Японский коктейль 113

КАК СМЕШИВАТЬ НАПИТКИ,

ИЛИ

«СПУТНИК БОНВИВАНА»

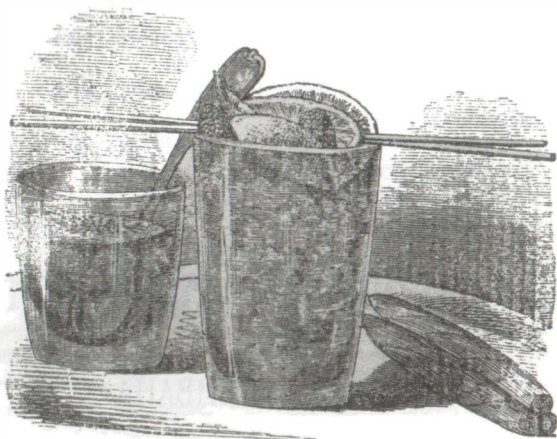
1. ПУНШИ

Чтобы сделать качественный пунш любого вида, следует извлечь из лимона его божественную эссенцию. Для этого надо натирать кожуру лимона кусочками сахара так, чтобы они разрывали мелкие поры кожуры и поглощали выделяющийся сок – ту самую божественную эссенцию.

Затем необходимо в чае (не в воде!) растворить все компоненты, добиваясь того, чтобы вкус получился не горьким, не сладким, не алкогольным, а цельным, чтобы компоненты не забивали, а дополняли друг друга – это умение приходит только с практикой.

Для приготовления горячего тодди или пунша следует смешивать алкогольные напитки перед добавлением в них воды; если же вы готовите холодный пунш, грог и т.п., то делайте все наоборот.

Точное соотношение компонентов, баланс кислотности и сладости не определяются строгими правилами, поскольку редко два разных человека могут сделать два совершенно одинаковых пунша.



2. Пунш из бренди (Brandy Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ст. л. малинового сиропа
- 2 ст. л. белого сахара
- 1 винный бокал воды
- столько же бренди
- 0,5 небольшого лимона
- 2 ломтика апельсина
- 1 кусочек ананаса

Наполните стакан ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, хорошо перемешайте и украсьте сверху ягодами/фруктами по сезону; пейте через соломинку.

Из издания 1887 года

2а. Пунш из бренди (Brandy Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды (сахар сначала растворяют в малом количестве воды, потому что он плохо растворяется в алкоголе)

- 1 ч. л. малинового сиропа
- 1 винный бокал бренди
- 0,5 винного бокала ямайского рома
- сок половины лимона
- 2 ломтика апельсина
- 1 кусочек ананаса

Наполните тамблер ингредиентами и ледяной стружкой, тщательно встряхните, украсьте ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

3. Пунш из бренди (Brandy Punch)

(На 20 персон)

- 1 галлон воды
- 3 кварты бренди
- 0,5 пинты ямайского рома
- 2 фунта сахара
- сок 6 лимонов
- 3 нарезанных ломтиками апельсина
- 1 ананас, очищенный и нарезанный на кусочки
- 0,25 пинты ликера Cachaça
- 0,5 пинты малинового сиропа
- лед, ягоды по сезону

Смешайте все ингредиенты в большой чаше - получится отличный пунш.

4. Пунш «Миссисипи» (Mississippi Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 винный бокал бренди
- 0,5 винного бокала ямайского рома
- 0,5 винного бокала бурбона
- 0,5 винного бокала воды
- 1,5 ст. л. сахарной пудры
- 0,25 крупного лимона

Наполните тамблер ледяной стружкой. Поместите в него все ингредиенты. Хорошо перемешайте. Тем, кто любит продлить удовольствие, советуем потягивать

пунш через соломинку или стеклянную трубочку. Сверху пунш можно украсить орнаментом из маленьких долек апельсина, а также ягодами/фруктами по сезону.

5. Горячий пунш из бренди и рома (Hot Brandy and Rum Punch)

(На 15 персон)

- 1 кварта ямайского рома
- столько же виноградного бренди (коньяка)
- 1 фунт белого кускового сахара
- 4 лимона
- 3 кварты кипящей воды
- 1 ч. л. мускатного ореха

Потрите кожуру лимонов кусочком сахара так, чтобы он поглотил всю желтую часть кожуры, затем положите сахар в чашу для пунша, добавьте остальные ингредиенты, залейте кипящей водой и хорошо перемешайте; влейте ром, бренди, всыпьте мускатный орех, еще раз тщательно перемешайте – и пунш готов к подаче. Как мы уже отмечали, для приготовления качественного пунша очень важно, чтобы все ингредиенты полностью перемешались – для этого процесс смешивания следует выполнять особенно тщательно.

Расчет – одна кварта на четыре персоны. Но эту информацию следует воспринимать с долей иронии, поскольку «вместимость» персон для такого рода напитка может быть очень разной.

Из издания 1887 года

5а. Пунш из бренди и рома (Brandy and Rum Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ст. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды
- 1 винный бокал рома Santa Cruz
- 0,5 винного бокала бренди
- сок половины лимона

1 ломтик апельсина (разрезанный на четвертинки)

1 кусочек ананаса

Наполните тамблер ингредиентами и ледяной стружкой, тщательно встряхните, украсьте ломтиками лайма и ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

6. Пунш из ирландского виски (Irish Whiskey Punch)

Этот истинно ирландский напиток обычно на треть состоит из чистого виски, а на две трети – из кипящей воды, в которой растворен сахар. В случае лимонного пунша кожуру лимона натирают кусочком сахара, а небольшое количество сока добавляют вместе с виски.

Примечание: ирландский виски следует брать трехлетней выдержки. Лучший виски для этой цели – Kenahan's LL.

Из издания 1887 года

6а. Горячий пунш из ирландского виски (Hot Irish Whiskey Punch)

(Используйте средний барный стакан)

1 винный бокал ирландского виски Kinahan или Jameson

2 винных бокала кипящей воды

2 кусочка сахара

Растворите сахар в винном бокале воды, влейте сладкую воду в виски, добавьте еще воды, маленький кусочек лимонной цедры или тонкий ломтик лимона. Перед тем как перелить в барный стакан, опустите его в горячую воду.

Примечание: сахар плохо растворяется в алкоголе, поэтому необходимо сначала растворить его в горячей воде. Лучший горячий пунш из ирландского виски получается с rock candy – относительно крупными кристаллами сахара.



Бар Теодора Стварта на Джон-стрит

7. Холодный пунш из виски (Cold Whiskey Punch)

(Для вечеринки)

Этот напиток делают с кипящей водой, что позволяет ингредиентам «провариться», затем перед подачей на стол пунш охлаждают в течение одного или двух дней. Такой способ приготовления способствует интенсивному перемешиванию ингредиентов в отличие от перемешивания с холодной водой и холодным виски. А вот холодный ром отлично соединяется с холодной водой, и это, вероятно, одно из выдающихся достижений матушки-природы (см. пунш «Глазго» (Glasgow Punch), № 29).

Из издания 1887 года

7а. Холодный пунш из виски (Cold Whiskey Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом
, количестве воды

сок половины маленького лимона

1,5 винного бокала ирландского или шотландского виски

Наполните стакан ингредиентами и колотым льдом, хорошенько встряхните, украсьте поверху двумя ломтиками лимона и ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

Примечание: если этот напиток готовят на несколько персон, то используют горячую воду, затем остужают и дают постоять пару дней перед подачей. Тогда ингредиенты лучше соединяются, чем холодные вода и виски.

8. Пунш из шотландского виски (Scotch Whiskey Punch)

Замочите тонкие кусочки лимонной цедры в виски (используйте скотч Glenlivet или Islay наивысшего качества); сахар растворите в кипящей воде. Для приготовления этого пунша требуется настоящий талант, так что приводить соотношение ингредиентов неуместно [см. пунш «Парящий орел» (Spread Eagle Punch), № 39].

Из издания 1887 года

8а. Горячий пунш из шотландского виски (Hot Scotch Whiskey Punch)

(Используйте средний барный стакан)

- 1 винный бокал виски Glenlivet или Islay
- 2 винных бокала кипящей воды
- сахар по вкусу (примерно два куска)

Добавьте в виски растворенный в кипящей воде сахар, кусочек лимонной кожуры или ломтик лимона. Перед использованием бокала окуните его в горячую воду.

9. Пунш из виски (Whiskey Punch)

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 винный бокал виски (шотландского или ирландского)
- 2 винных бокала кипящей воды
- сахар по вкусу

Растворите сахар в стакане воды, влейте виски и добавьте еще воды, подсластите по вкусу, положите небольшой кусочек лимонной кожуры или тонкий кружочек лимона.

10. Пунш из джина (Gin Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ст. л. малинового сиропа
- 2 ст. л. белого сахарного песка
- 1 винный бокал воды
- 1,5 винного бокала джина
- 0,5 небольшого лимона
- 2 ломтика апельсина
- 1 кусочек ананаса

Наполните тамблер ледяной стружкой. Добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте, украсьте ягодами/фруктами по сезону. Пейте через соломинку.

Из издания 1887 года

10а. Пунш из джина (Gin Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ст. л. малинового сиропа
- столько же сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве сельтерской воды
- 1,5 винного бокала голландского джина
- сок половины маленького лимона
- 1 ломтик апельсина (разрезанный на четвертинки)
- 1 кусочек ананаса
- 1-2 дэша ликера Maraschino

Наполните тамблер ингредиентами и ледяной стружкой, встряхните хорошенько, украсьте ломтиками лайма и ягодами по сезону.



Пьянка в частном клубе, 1868 год.
 В заведениях Джерри Томаса подобное поведение было недопустимо

11. Пунш из джина (Gin Punch)

(Рецепт Сойера)

0,5 пинты старого джина
 0,25 пинты ликера Maraschino
 сок двух лимонов
 кожура половины лимона
 4 жидкие унции сиропа
 1 кварта немецкой сельтерской воды
 Смешайте и хорошо охладите.

12. Пунш из шампанского (Champagne Punch)

(На одну бутылку)

1 кварта вина
 0,25 фунта сахара
 1 ломтик апельсина
 сок одного лимона
 3 ломтика ананаса
 1 винный бокал малинового или клубничного сиропа
 Украсьте фруктами по сезону и подавайте в бокалах
 для шампанского.

Этот пунш можно делать в любом количестве, соблюдая пропорции ингредиентов, которые приведены выше. Четырех литровых бутылок вина обычно достаточно для компании из 15 человек.

Обратите также внимание на рецепт пунша из шампанского «Скалистая гора» (Rocky Mountain Punch, № 43).

13. Пунш из хереса (Sherry Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 2 винных бокала хереса
- 1 ст. л. сахарного песка
- 2-3 ломтика апельсина
- 2 ломтика лимона

Наполните тамблер ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте и украсьте сверху ягодами/фруктами по сезону. Пейте через соломинку.

14. Пунш из кларета (Claret Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1,5 ст. л. сахарного песка
- 1 ломтик лимона
- 2-3 ломтика апельсина
- кларет

Наполните тамблер ледяной стружкой, налейте кларет до верха, хорошо перемешайте и украсьте сверху ягодами/фруктами по сезону. Пейте через соломинку. Также обратите внимание на рецепт пунша из кларета «Империял» (Imperial Punch, № 41).

Из издания 1887 года

14а. Пунш из кларета (Claret Punch)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ч. л. мелкого белого сахарного песка
- 1 ломтик лимона

1 ломтик апельсина (разрезанный на четыре части)
кларет

Наполните таблер колотым льдом на две трети, налейте кларет до верха, встряхните, украсьте ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

См. также рецепт пунша из кларета «Империял» (Imperial Punch), № 41.

15. Пунш из сотерна (Sauterne Punch)

(Используйте большой барный стакан)

Готовьте точно так же, как пунш из кларета, но вместо кларета используйте сотерн.

Из издания 1887 года

15а. Пунш из сотерна (Sauterne Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. мелкого белого сахарного песка
1 ломтик лимона
1 ломтик апельсина
1 кусочек ананаса
сотерн

Наполните таблер колотым льдом на две трети, налейте сотерн до верха, встряхните, украсьте ягодами по сезону.

16. Пунш из портвейна (Port Wine Punch)

(Используйте большой барный стакан)

Готовьте точно так же, как пунш из кларета, но вместо кларета используйте портвейн. Украсьте ягодами по сезону.



17. Пунш «Ванильный» (Vanilla Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

1 винный бокал бренди

сок четверти лимона

Наполните тамблер ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте, украсьте одной или двумя дольками лимона, добавьте несколько капель ванильного экстракта. Наслаждайтесь этим приятным напитком через стеклянную трубочку или соломинку.

18. Пунш с ананасом (Pineapple Punch)

(На 10 персон)

4 бутылки шампанского

1 пинта ямайского рома

столько же бренди

0,25 пинты ликера Cugaçao

сок четырех лимонов

4 ломтика ананаса

сахарная пудра по вкусу

Положите ананас с сахарной пудрой в стеклянную чашу, оставьте на время, чтобы ананас хорошо пропитался сахаром, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме шампанского. Оставьте смесь на час охлаждаться во льду, затем добавьте шампанское. Положите большой кусок льда в центр чаши, украсьте сахаром, ломтиками апельсина и другими фруктами по сезону.

подавайте в бокалах для шампанского.

Пунш с ананасом иногда готовят путем добавления нарезанного ананаса в пунш из бренди.

19. Пунш «Оршад» (Orgeat Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1,5 ст. л. сиропа оршад

1,5 винного бокала бренди

сок половины лимона

портвейн для сбрызгивания

Наполните тамблер ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, хорошо перемешайте и украсьте ягодами/фруктами по сезону; сверху сбрызните портвейном. Вставьте соломинку.

20. Пунш «Кюрасао» (Curaçao Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

1 винный бокал бренди

0,5 винного бокала ямайского рома

1 винный бокал воды

0,5 ликерной рюмки (пони) ликера Curaçao

сок половины лимона

Наполните тамблер ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, хорошо перемешайте и украсьте ягодами/фруктами по сезону. Пейте этот нектар через соломинку.

Из издания 1887 года

20а. Пунш «Кюрасао» (Curaçao Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

1 винный бокал бренди

0,25 винного бокала ямайского рома

0,5 ликерной рюмки (пони) ликера Curaçao

сок половины лимона

Наполните стакан ингредиентами и ледяной стружкой, встряхните, украсьте фруктами по сезону. Подавайте с соломинкой.

21. Пунш «Римский» (Roman Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

1 ст. л. малинового сиропа

1 ч. л. ликера Curaçao

1 винный бокал ямайского рома

0,5 винного бокала бренди

сок половины лимона

Наполните стакан ледяной стружкой, хорошо перемешайте и украсьте ягодами/фруктами по сезону, сверху сбрызните портвейном. Пейте через соломинку.

Примечание: в издании 1887 года вместо 1 ст. л. сахара рекомендуется взять 1 ст. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды.

22. Пунш «Молочный» (Milk Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. белого сахарного песка

2 ст. л. воды

1 винный бокал бренди

0,5 винного бокала рома Santa Cruz

0,3 большого тамблера ледяной стружки

Влейте в стакан молоко, добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте, сверху посыпьте тертым мускатным орехом.

Из издания 1887 года

22а. Пунш «Молочный» (Milk Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. мелкого белого сахарного песка

1 винный бокал бренди

0,5 винного бокала рома Santa Cruz

маленький кусочек льда

Наполните стакан молоком, вмешайте ингредиенты и встряхните хорошенько. Процедите в большой барный стакан, посыпьте тертым мускатным орехом.

23. Пунш «Молочный» горячий (Hot Milk Punch)

(Используйте большой барный стакан)

Этот пунш готовится точно так же, как пунш, приведенный выше, но вместо льда используется горячее молоко.

24. Пунш «Молочный» английский (English Milk Punch) (1)

Поместите в кувшин следующие ингредиенты:

сок шести лимонов

кожуру двух лимонов

1 фунт сахара

1 ананас, очищенный, нарезанный на кусочки и измельченный

6 бутонов гвоздики

20 семян кориандра

- 1 маленькая палочка корицы
- 1 пинта бренди
- столько же рома
- 0,25 пинты арака (см. рецепт № 50)
- 1 чашка крепкого зеленого чая
- 1 кварта кипящей воды

Кипящую воду добавляют в последнюю очередь. Накройте сосуд, чтобы предотвратить испарение и чтобы ингредиенты хорошо пропитались друг другом в течение минимум 6 ч. Затем добавьте кварту горячего молока и сок двух лимонов, перемешайте и профильтруйте через мешочек из марли. Когда цвет пунша станет коричневым, перелейте его в бутылки и плотно закупорьте пробкой. Обычно перед подачей такой пунш охлаждают.

25. Пунш «Молочный» английский (English Milk Punch) (2)

Этот чарующий и божественный напиток можно приготовить следующим способом: добавьте две кварты воды в одну кварту молока. Смешайте кварту старого ямайского рома с двумя квартами французского бренди и влейте смесь в молоко, постоянно помешивая. Дайте отстояться смеси в течение часа, но не рекомендуем людям с изысканным вкусом смотреть на нее в это время — ее вид может вызвать отвращение. Перелейте смесь через промокательную бумагу в бутылки. Если жидкость окажется мутной, ее можно осветлить, добавив в каждую бутылку немного желатина.

26. Пунш «А-ля Форд» (Punch a la Ford)

(рецепт Бенсона Э. Хилла, экстайра,
автора The Epicure's Almanac)

Покойный генерал Форд, который в течение многих лет работал ведущим инженером в Довере, был очень

гостеприимным хозяином и обычно делал пунш в больших количествах, используя следующий метод.

Он выбирал три дюжины лимонов, поверхность которых была гладкой, а кожица не очень тонкой. Затем осторожно соскабливал верхнюю часть кожицы лимонов острым ножом в большой глиняный сосуд — так, чтобы отделить не всю кожицу, а только ту ее часть, где находятся клеточки с эфирными маслами. По завершении первой части процесса он добавлял два фунта кускового сахара и в течение почти получаса перемешивал соскобленную кожицу лимона и сахар с помощью кусочка древесины в виде весла, добываясь максимальной экстракции эфирных масел. Затем он наливал в сосуд кипящую воду и перемешивал смесь до полного растворения сахара. Далее Форд разрезал лимоны пополам и выжимал сок; выжатые половинки лимонов помещал в отдельную миску и заливал кипящей водой, помня о том, что косточки покрыты клейким веществом, обладающим отличным ароматом. Затем напиток процеживал и добавлял к лимонному соку.

Полученный шербет пробовали на вкус и при необходимости добавляли сахар или лимонный сок, но следили за тем, чтобы напиток не стал слишком водянистым. Генерал придерживался принципа: «Богатство фруктовых нот плюс чрезвычайная сладость». Затем измеряли объем шербета и на каждые три пинты добавляли одну пинту виноградного бренди (коньяка) и столько же старого ямайского рома; при этом напиток тщательно перемешивали, после чего его сразу же разливали по бутылкам. Полученный пунш хранили в прохладном подвале. Во время обедов у генерала я часто пил пунш, сделанный по этому методу и выдержанный более шести месяцев, и заметил, что с возрастом он улучшает свои качества, благодаря выдержке в прохладном месте.

27. Пунш-желе (Punch Jelly)

Сделайте большую чашу пунша «А-ля Форд» (рецепт № 26). На каждую пинту пунша добавьте полторы унции

желатина, растворенного в четверти пинты воды. Следует вливать растворенный желатин в пунш, пока раствор горячий, затем заполнить этой жидкостью формочки. Формочки нельзя трогать, пока жидкость не превратится в желе.

Апельсин, лимон или желе из ножек для студня, не использованные на обед, можно превратить в пунш-желе вечером, придерживаясь указанного рецепта, только лучше не включать кислоты, которую предусматривает рецепт шербета.

Такое блюдо очень приятно и хорошо освежает вечером, но следует сдерживать себя и не съесть лишнего. Особенно это касается дам, которые могут не рассчитывать свои силы и довольно сильно опьянеть — встав из-за стола, они будут выделять смешные па.

28. Пунш из джина (Gin Punch)

(Для бутылирования)

Следуя советам генерала Форда (см. рецепт № 26), добавьте в шербет хорошего джина в нужной пропорции. Затем разлейте напиток по бутылкам и отправьте на хранение в прохладный подвал или емкость — это экономичный и отличный летний напиток.

29. Пунш «Глазго» (Glasgow Punch)

(На основе рецепта доктора Шелтона Макензи)

Растворите кусковой сахар в холодной воде, добавьте сок двух лимонов, процеженный через ситечко (стрейнер). Полученный раствор — шербет — хорошо перемешайте. Затем добавьте старый ямайский ром: одна часть рома на пять частей шербета. Разрежьте пополам два лайма, выдавите быстро сок из каждой половинки в чашу.

Пунш готов — пейте и наслаждайтесь.

30. Пунш регента (Regent's Punch) (1)

(На 20 персон)

- 3 бутылки шампанского
- 1 бутылка вина Hockheimer
- 1 бутылка ликера Cugaçao
- 1 бутылка коньяка
- 0,5 бутылки ямайского рома
- 2 бутылки мадеры
- 2 бутылки сельтерской или содовой
- 4 фунта сахара

К перечисленным ингредиентам добавьте апельсины, лимоны, леденцы, а вместо воды - зеленый чай по вкусу. Охладите напиток.

31. Пунш регента (Regent's Punch) (2)

(Из «Справочника бордоских вин и крепких напитков», или
Bordeaux Wine and Liquor Guide)

- по 1,5 пинты горячего зеленого чая, лимонного сока и «Капилляра» (Capillaire, см. рецепты № 65, 66)
- по 1 пинте рома, бренди, арака и ликера Cugaçao
- 1 бутылка шампанского

Смешайте все ингредиенты и положите по кусочку ананаса на порцию.

Еще один метод приготовления этого отличного пунша - в рецепте № 295.

Из издания 1887 года

31а. Пунш регента (Regent's Punch)

(Используйте чашу для пунша)

- 1,5 пинты крепкого горячего зеленого чая
- столько же лимонного сока
- столько же «Капилляра» (Capillaire, см. рецепты № 65, 66)
- 1 пинта ямайского рома
- столько же бренди
- столько же арака Batavia

столько же ликера Cugaçao

1 бутылка шампанского

1 ананас, нарезанный ломтиками

2 апельсина, нарезанных ломтиками

Тщательно смешайте ингредиенты в чаше для пунша, добавьте шампанское и лед перед самой подачей.

32. Пунш «Малиновый» (Raspberry Punch)

(Из «Справочника бордоских вин и крепких напитков», или
Bordeaux Wine and Liquor Guide)

1,5 джила малинового сока или уксуса

0,75 фунта кускового сахара

3,5 пинты кипящей воды

Дайте настояться полчаса, процедите, добавьте 0,5 пинты портера, по 0,75–1,0 пинты рома и бренди (если хотите покрепче, добавьте от 1,5 до 2 пинт). Если вы хотите получить более слабый или сладкий напиток, добавьте теплую воду и сахар. Стакан ликера Cugaçao на персиковых косточках или Maraschino улучшит вкус этого пунша.

33. Пунш 7-го полка национальной гвардии (National Guard 7th Regiment Punch)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

сок четверти лимона

1 винный бокал бренди

1 винный бокал вина катоба (Catawba)

малиновый сироп, ямайский ром для сбрызгивания
фрукты и ягоды по сезону

Наполните стакан ледяной стружкой, хорошо потрясите и перемешайте, украсьте ломтиками апельсина, ананаса и ягодами по сезону, сбрызните ямайским ромом. Пейте этот прекрасный напиток через соломинку.

Из издания 1887 года

**33а. Пунш 7-го полка
национальной гвардии
(7th Regiment National Guard Punch)**

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

сок четверти лимона

1 винный бокал бренди

1 винный бокал хереса

малиновый сироп по вкусу

Наполните стакан указанными ингредиентами и ледяной стружкой, встряхните и тщательно перемешайте, украсьте ломтиками апельсина, ананаса, ягодами по сезону. Капните ямайского рома. Подавайте с соломинкой.

**34. Пунш св. Чарльза
(St. Charles' Punch)**

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

1 винный бокал портвейна

1 ликерная рюмка (пони) бренди

сок четверти лимона

Наполните стакан ледяной стружкой, хорошо перемешайте, украсьте ягодами/фруктами по сезону и подавайте с соломинкой.

**35. Пунш 69-го полка
(69th Regiment Punch)**

(В глиняной кружке)

0,5 винного бокала ирландского виски

0,5 винного бокала шотландского виски

1 ч. л. сахарного песка

1 кусочек лимона

2 винных бокала горячей воды

Это отличный пунш для прохладного вечера.

36. Пунш сахарного завода Луизианы (Louisiana Sugar-House Punch)

(Из рецепта полковника Т.Б. Торпа)

К одной кварте кипящего сиропа, взятого из котелка, добавьте виски или бренди. Приправьте соком кислотных апельсинов.

37. Сухой пунш (Dry Punch)

(По рецепту Сантины, владельца Santina's Saloon,
позднее - знаменитого в Новом Орлеане «Испанского кафе»)

2 галлона бренди

1 галлон воды

0,5 галлона чая

1 пинта ямайского рома

0,5 пинты ликера Cachaço

сок шести лимонов

1,5 фунта белого сахара

Тщательно смешайте ингредиенты и процедите, как было описано в рецепте пунша «А-ля Форд» (№ 26), добавив больше сахара и лимонный сок по вкусу. Перелейте в бутылки и храните в прохладном месте два - три дня, после чего пунш будет готов к употреблению. Но чем дольше он настаивается, тем лучше становится.

38. Пунш «Ла-Патриа» (La Patria Punch)

(На 10 персон, по рецепту Г.П. Лианда, эсквайра)

3 бутылки шампанского, охлажденного

1 бутылка коньяка

6 апельсинов

1 ананас

Нарежьте ломтиками апельсины и ананасы в чашу, сверху налейте коньяк и дайте настояться в течение двух часов. Затем добавьте шампанское и подавайте немедленно.

39. Пунш «Парящий орел» (The Spread Eagle Punch)

1 бутылка виски Islay
1 бутылка Monongahela (предшественник сегодняшнего ржаного виски. - Ред.)
лимонная кожура, сахар и кипящая вода по усмотрению
(Приготовление - см. рецепт № 7. - Науч. ред.)

40. Пунш «Рочестер» (Rochester Punch)

(На 10 персон, по рецепту Росвелла Харта, эскайра)

2 бутылки игристого вина катоба (Catawba)
2 бутылки вина Isabella
1 бутылка сотерна
2 винных бокала ликера Maraschino
2 винных бокала ликера Cachaço
Наполните чашу зрелой ароматной клубникой, добавьте ингредиенты. Если сезон клубники закончился или не начался, капните немного экстракта персика либо ванили.

41. Пунш «Империял» (Imperial Punch)

1 бутылка кларета
1 бутылка содовой воды
4 ст. л. сахарной пудры
0,25 ч. л. тертого мускатного ореха
1 ликерная рюмка (пони) ликера Maraschino
около 0,5 фунта льда
3-4 ломтика огурца с кожицей
Поместите все ингредиенты в чашу или кувшин и тщательно смешайте.

42. Пунш 32-го полка, или «Виктория» (Thirty-Second Regiment, or Victoria Punch)

(На 20 персон, рецепт В. Герберта, эскайра)

- 6 лимонов, нарезанных ломтиками
- 0,5 галлона бренди
- 0,5 галлона ямайского рома
- 1 фунт белого сахара
- 1,75 кварты воды
- 1 пинта кипящего молока

Замочите лимоны на сутки в бренди и роме, добавьте сахар, воду и молоко, хорошо перемешайте, процедите через марлевый мешочек.

Этот пунш можно разлить по бутылкам и использовать горячим или холодным. Можно сделать половину или меньше указанной порции, поскольку этот рецепт рассчитан на 20 персон.

43. Пунш «Скалистая гора» (Rocky Mountain Punch)

(На 20 персон, по рецепту майора Джеймса Фостера)

В этот очень приятный пунш входят следующие ингредиенты:

- 5 бутылок шампанского
- 1 кварта ямайского рома
- 1 пинта ликера Maraschino
- 6 лимонов, нарезанных ломтиками
- сахар по вкусу

Смешайте перечисленные ингредиенты в объемной чаше для пунша, положите в центр чаши большой квадратный кусок льда, украсьте сверху леденцами, кусковым сахаром, дольками лимона или апельсина, а также фруктами по сезону.

Это отличный пунш на Новый год.

44. Пунш «Грассо» (Punch Grassot)

(Рецепт М. Грассо, знаменитого французского комика из театра «Пале-Рояль», который он подарил г-ну Говарду Полу, известному конферансье, на спектакле в Париже)

- 1 винный бокал бренди
- 1 ч. л. ликера Сугаҫао
- 1 капля уксусной кислоты
- 2 ч. л. простого сиропа
- 1 ч. л. клубничного сиропа
- 0,25 пинты воды

кожица небольшого лимона, измельченная

Смешайте, подавайте со льдом в большом бокале, по возможности украсьте сверху дольками персика или абрикоса. В холодную погоду этот пунш лучше подавать горячим.

45. Пунш легкой гвардии (Light Guard Punch)

(На 20 персон)

- 3 бутылки шампанского
- 1 бутылка белого хереса
- 1 бутылка коньяка
- 1 бутылка сотерна
- 1 ананас, нарезанный ломтиками
- 4 лимона, нарезанные ломтиками

Смешайте в чаше для пунша, подсластите по вкусу, охладите с помощью льда и подавайте немедленно.

46. «Пунш Филадельфийской рыбной таверны» (Philadelphia Fish-House Punch)

(По рецепту Чарльза Дж. Лиланда, эсквайра)

- 0,33 пинты лимонного сока
- 0,75 фунта белого сахара
- 0,5 пинты коньяка
- 0,25 пинты персикового бренди

0,25 пинты ямайского рома

2,5 пинты холодной воды

Добавьте к ингредиентам лед и подавайте. Этот пунш легко сделать для одного человека, пропорционально уменьшив количество компонентов.

47. Пунш «Идеальный» (Non-Such Punch)

6 бутылок кларета

6 бутылок содовой

1 бутылка бренди

1 бутылка хереса

0,5 пинты зеленого чая

сок трех лимонов

0,5 ананаса, нарезанного маленькими кусочками

сахар по вкусу

Перемешайте и немедленно разлейте через фильтр по бутылкам. Перед использованием следует выдержать один месяц. Это приятный и «безопасный» напиток для смешанной вечеринки. Охладите перед подачей.

48. Пунш «Канадский» (Canadian Punch)

2 кварты ржаного виски

1 пинта ямайского рома

6 лимонов, нарезанных ломтиками

1 ананас, нарезанный ломтиками

4 кварты воды

Перемешайте, подсластите по вкусу и добавьте лед перед подачей.

49. Пунш «Тип-топ» (Tip-Top Punch)

(На 5 персон)

1 бутылка шампанского

2 бутылки содовой

1 ликерная рюмка (пони) ликера Cugaçao

2 ст. л. сахарной пудры

1 ломтик ананаса, нарезанный

Поместите все ингредиенты в небольшую чашу для пунша, тщательно перемешайте и подавайте в бокалах для шампанского.

50. Арак

Большая часть арака, импортируемого в страну, изготовлена из риса, часть арака поступает из Батавии (сейчас - Джакарта, Индонезия. - Пер.) и называется арак Batavia. Его используют для ароматизации пуншей, вкус которых очень приятен в этом сочетании. С выдержкой арак становится значительно лучше. Арак чаще используют в отдельных регионах Индии, где его перегоняют из тодди - сброженного сока некоторых видов пальмы. Подобие пунша из арака можно сделать, добавив в чашу для пунша несколько зерен бензойной смолы из ствола стираксового дерева. См. рецепт № 36 во второй части книги.

51. Пунш из арака (Arrack Punch) (1)

(На три тамблера пунша)

Для приготовления пунша из арака следует смешать два винных бокала рома с тремя винными бокалами арака. Требуется много сахара, но его количество зависит от вкуса. Лимоны и лайм - также дело вкуса, но обычно двух лимонов бывает достаточно. Добавьте воды в таком же количестве, как алкоголь. Получится три полных тамблера такого пунша.

52. Пунш из арака (Arrack Punch) (2)

Замочите на шесть часов шесть лимонов, нарезанных тонкими ломтиками, в одной кварте старого арака



Batavia. Вытащите лимоны, не отжимая. Растворите один фунт кускового сахара в одной кварте кипящей воды и добавьте горячий сироп в арак. Дайте ему остыть.

Это легкий ликер, и использовать его следует соответствующим образом (см. рецепт № 342 во второй части книги).

Из издания 1887 года

52а. Пунш из арака (Aggack Punch)

(Используйте средний барный стакан)

1 ст. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

сок половины маленького лимона

1 ликерная рюмка (пони) арака Batavia

1 винный бокал ямайского рома

1 кусочек ананаса

Наполните стакан ингредиентами и ледяной стружкой, хорошенько встряхните, украсьте ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

53. Пунш «Бимбо» (Bimbo Punch)

Бимбо готовится почти так же, как пунш по рецепту № 52, только вместо арака используют виноградный бренди (коньяк).

Из издания 1887 года

53а. Пунш «Бимбо» (Bimbo Punch)

- 1 кварта бренди
- 1 джилл арака
- 6 лимонов
- 1 фунт кускового сахара
- 1 кварта кипящей воды

Нарежьте лимоны тонкими ломтиками и положите в бренди на 6 ч. Удалите лимоны, не отжимая их. Растворите сахар в воде, добавьте в сироп, пока горячий, бренди и арак. Дайте остыть, охладите и подавайте.

54. Холодный пунш (Cold Punch)

По две шинты арака, портвейна и воды, один фунт кускового сахара и сок восьми лимонов.

55. Пунш «Нюрембург» (Nuremburgh Punch)

(На 15 персон, по рецепту Джулиана Верпланка)

Возьмите 0,75 фунта кускового сахара, выжмите сок из двух или более апельсинов среднего размера, процедите его через муслин в сахар, добавьте немного мелко нарезанной апельсиновой кожуры, влейте 1 кварту кипятка, 0,3 кварты арака Batavia и бутылку горячего, но не кипящего красного или белого французского вина (лучше красного). Перемешайте все. Этот пунш хорош холодным, его качество улучшается с выдержкой.

Из издания 1887 года

**55а. Пунш «Нюрембург»
(Nuremburgh Punch)**

0,5 фунта сахара-рафинада
2-3 больших апельсина
1 кварта кипятка
0,3 кварты арака Batavia
1 бутылка французского красного вина

Срежьте с апельсинов очень тонко кожуру. Выдавите сок из апельсинов, процедите через муслин и влейте в сахар, добавьте немного мелко нарезанной кожуры. Влейте кипящую воду и арак, вино (горячее, но не доведенное до кипения). Перемешайте все.

Красное вино можно заменить белым, но красное лучше подходит для этого пунша. Пунш «Нюрембург» хорош и холодным, причем его качество улучшается с выдержкой.

**56. Пунш USO
(United Service Punch)**

Растворите в двух пинтах горячего подслащенного чая три четверти фунта кускового сахара, добавьте кожуру четырех лимонов, сок восьми лимонов и пинту арака.

Из издания 1887 года

**56а. Пунш USO
(United Service Punch)**

0,5 пинты арака
1 пинта ямайского рома
0,5 фунта кускового сахара
3 пинты горячего чая
6 лимонов

Потрите кожуру четырех лимонов несколькими кусочками сахара. Растворите сахар в чае, добавьте сок из всех лимонов, ром и арак. Подавайте холодным.

57. Пунш «Рубиновый» (Ruby Punch)

Растворите в трех пинтах горячего чая один фунт сахара, добавьте сок шести лимонов, по одной пинте арака и портвейна.

Из издания 1887 года

57а. Пунш «Рубиновый» холодный (Cold Ruby Punch)

1 кварта арака Batavia
столько же портвейна
3 пинты зеленого чая
1 фунт кускового сахара
сок шести лимонов

0,5 ананаса, нарезанного маленькими кусочками

Растворите сахар в чае, добавьте остальные ингредиенты. Подавайте охлажденным.

58. Пунш «Королевский» (Royal Punch)

1 пинта горячего зеленого чая
0,5 пинты бренди
столько же ямайского рома
1 винный бокал ликера Curaçao
1 винный бокал арака
сок двух лимонов
тонкая долька лимона
белый сахар по вкусу
1 држлл теплого желе

Этот пунш следует пить как можно более горячим. Он достоин королей, и ингредиенты сочетаются отлично. Опыляющее действие спиртных напитков ослабляется с помощью чая, а желе смягчает вкус, устанавливая баланс между кислотой и сахаром. Белками двух яиц, взбитыми в пену, можно заменить желе в случае, если его нет под рукой. Если пунш слишком крепкий, добавьте по вкусу зеленый чай.

59. Пунш «Клуб века» (Century Club Punch)

Две части старого рома Santa Cruz (в издании 1887 года — одна часть), одна часть старого ямайского рома, пять частей воды. Сахар и лимонный сок — по вкусу. Получается отличный пунш.

60. Пунш «Герцог Норфолкский» (Duke of Norfolk Punch)

В 20 кварт французского бренди положите кожуру 30 лимонов и 30 апельсинов, обрезанную очень тонко. Дайте настояться в течение 12 ч. Подготовьте 30 кварт кипяченой холодной воды, засыпьте туда 15 фунтов рафинированного сахара и, когда он хорошо растворится, вылейте раствор в бренди с кожурой, добавив также сок из апельсинов и 24 лимонов. Хорошо перемешайте, процедите через ситечко (стрейнер) в чистую посуду (лучше бочку, в которой хранили спиртные напитки) и влейте две кварты свежего молока.

Перемешайте, плотно закройте и поставьте на шесть недель в теплый подвал. Потом разлейте ликер по чистым сухим бутылкам, бутылки закупорьте качественными пробками.

Этот спиртной напиток можно хранить в течение многих лет, при этом с годами он становится только лучше.

Другой способ приготовления

Очистите от кожуры шесть лимонов и три апельсина, выдавите сок в большую миску, влейте его в смесь двух кварт бренди, одной кварты белого вина и такого же количества молока, добавьте 1,25 фунта сахара. Тщательно перемешайте, накройте и оставьте настаиваться на сутки, после чего процедите через марлю и разлейте по бутылкам.

61. Пунш королевы (Queen Punch)

Влейте две жидкие унции крема-ликера и сок двух очищенных лимонов в глиняный кувшин, добавьте туда семь кварт кипящей воды, перемешайте и плотно закройте. Когда смесь остынет, подсластите кусковым сахаром, процедите, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте пробками.

Это очень приятный и полезный ликер, но за один раз его следует пить в небольшом количестве. При бутелировании добавьте в напиток половину пинты рома.

62. Пунш «Готический» (Gothic Punch)

(На 10 персон, по рецепту Байярда Тейлора, эсквайра)

- 4 бутылки тихого вина катоба (Catawba)
- 1 бутылка кларета
- 3 апельсина или 1 ананас
- 10 ст. л. сахара

Оставьте смесь на час или более в очень холодном месте или во льду, затем добавьте одну бутылку шампанского.

63. Пунш «Оксфордский» (Oxford Punch)

Один джентльмен любезно предоставил нам рецепт пунша, который пьют студенты Оксфордского университета. Потрите кожуру трех лимонов кусочками сахара, чтобы экстрагировать сок, порежьте мелко кожицу двух лимонов и двух сладких апельсинов. Используйте сок шести лимонов и четырех сладких апельсинов. Добавьте шесть стаканов раствора желатина, перелейте все в большой кувшин и хорошо перемешайте. Налейте две кварты кипящей воды в емкость и поставьте сверху на треногу кувшин на 20 мин. Перелейте ликер через мел-

кое ситечко в большую чашу. Налейте в бутылку «Капилляра» (Capillaire, см. рецепты № 65, 66) полпинты хереса, одну пинту виноградного бренди (коньяка), столько же старого ямайского рома и кварту апельсинового шраба. Помешивая, влейте в спиртной напиток. Если вам покажется, что пунш недостаточно сладкий, добавьте в него сахар по вкусу.

64. Пунш дяди Тоби (Uncle Toby Punch)

(Английский рецепт)

Возьмите два крупных свежих и спелых лимона с грубой кожурой и крупные куски сахара-рафинада. Потрите кожуру лимонов кусочками сахара, чтобы они экстрагировали сок из желтой части кожуры. Затем положите лимоны в миску (возможно, вам еще понадобится лимонный сок: дело в том, что конкретная масса лимона не указана, так как кислотность лимона не определена, пока не попробуете его, поэтому подкислять напиток будете по вкусу). Выжмите сок из лимонов на кусок сахара, затем раздробите его и хорошо перемешайте с соком. Богатство и тонкость вкуса пунша зависят от того, насколько качественно и тщательно выполнены первый процесс и смешение ингредиентов. Влейте кипяток (лучше использовать мягкую воду) и перемешивайте до тех пор, пока раствор не охладится. Когда эта смесь будет соответствовать вашему вкусу (теперь она называется шербетом), добавьте в нее бренди и ром в равных количествах и тщательно перемешайте. Количество алкоголя зависит от ваших предпочтений, обычно, для того чтобы сделать четыре кварты пунша, достаточно двух лимонов среднего размера, одной кварты алкоголя и полфунта сахара, но это зависит от вкуса и желаемой крепости напитка. Поскольку некоторым людям не нравится вкус мякоти, шербет можно перед добавлением алкоголя процедить. Иногда сок лимона фильтруют перед тем, как налить его на сахар, однако мякоть лимона, хорошо перемешанная с сахаром, делает вкус пунша более бога-

тым. Перед самым использованием в пунш можно добавить полшпигты портера для смягчения вкуса. Несмотря на то что при изготовлении пунша использовали ром и бренди, портер придает пуншу богатый и очень приятный вкус.

65. «Капилляр» (Capillaire) (1)

Влейте винный бокал ликера Curaçao в одну пинту осветленного сиропа, тщательно перемешайте и разлейте по бутылкам соответствующего размера. Полная чайная ложка сахарного песка на стакан воды дает приятный сироп (см. рецепт № 346 во второй части книги).

66. «Капилляр» (Capillaire) (2)

К галлону воды добавьте 28 фунтов кускового сахара, поставьте смесь на огонь и подогрейте. После нагревания смеси до температуры парного молока добавьте хорошо взбитые белки четырех-пяти яиц. Когда смесь достигнет сиропобразного состояния, снимите пену, слейте раствор, приправьте его душистой водой, приготовленной из цветков апельсинового дерева, или горьким миндалем — в зависимости от ваших предпочтений.

67. Пунш в римском стиле (Punch a la Romaine)

(На 15 персон)

В соке десяти лимонов и двух сладких апельсинов растворите два фунта сахарной пудры и добавьте тонкую кожуру апельсина. Процедите смесь через ситечко (стрейнер), добавьте взбитый в пену белок десяти яиц. Поставьте чашу со смесью на лед, чтобы она остыла, добавьте бутылку вина и бутылку рома. Другой метод приготовления этого пунша приведен в рецепте № 296 во второй части книги.

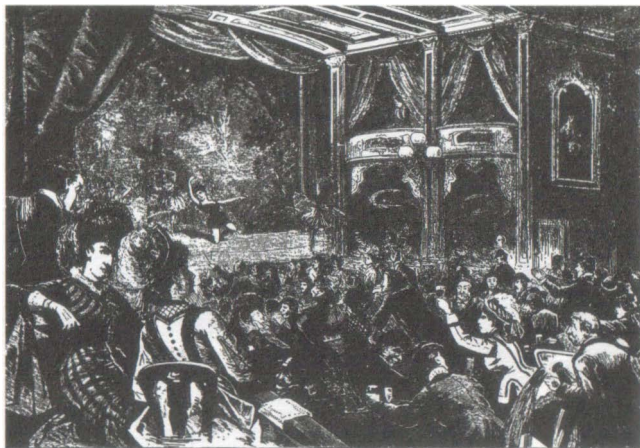


Президент Грант играет в крикет на Лонг Бранч, Нью Джерси, 1870 год. Говорят, что президента настолько впечатлил Blue Blazer, что он подарил Джерри Томасу сигару

68. Пунш «Чайный» (Tea Punch)

Заварите лучший зеленый чай – одну унцию чая в одной кварте кипящей воды. Подержите над огнем серебряную или простую металлическую миску, чтобы она нагрелась, затем положите в нее заварку чая и приготовьте:

- 0,5 пинты хорошего бренди
- столько же рома
- 0,25 фунта кускового сахара
- сок большого лимона



Полуночное шоу в знаменитом *варьете Tivoli* на *Инглиш-стрит*, 1878 год

Зажгите эту смесь и влейте постепенно в чай, помешивая ложкой. Смесь будет продолжать гореть некоторое время, и в таком виде ее разливают по стаканам. Для того чтобы усилить вкус и аромат, несколькими кусочками сахара следует потереть лимонную корку. Если этот пунш делать в фарфоровой чаше, то пламя будет гаснуть быстрее.

69. Пунш «Вест-индский» (West Indian Punch)

Этот пунш делают точно так же, как пунш из бренди, но в каждый стакан добавляют бутон гвоздики или два кусочка консервированного имбиря, а также немного сиропа.

70. Пунш «Барбадосский» (Barbadoes Punch)

В каждый стакан пунша из бренди (см. рецепт № 2) добавьте столовую ложку желе из гуавы.



Лобби театра-варьете Тони Пастора. 1878 год

71. Пунш «Йоркширский» (Yorkshire Punch)

Натрите кожуру трех лимонов кусочками сахара, положите сахар в кувшин и добавьте тонкую кожуру одного лимона и одного апельсина, сок четырех апельсинов и десяти лимонов, шесть стаканов растворенного желатина. Влейте две кварты воды, тщательно перемешайте, накройте кувшин и поместите его на теплую плиту на 20 мин. Процедите смесь, добавьте пинту осветленного сиропа, полпинты рома и полпинты бренди, бутылку хорошего апельсинового или лимонного шраба (напиток из апельсинового или лимонного сока, сахара и рома. - Ред.).

72. Пунш «Яблочный» (Apple Punch)

Сложите в фарфоровый кувшин ломтики яблок и лимона - поочередно, слой за слоем, пересыпая их большим количеством сахарной пудры. Когда кувшин будет на-

половину заполнен, влейте в него бутылку кларета, затем накройте и дайте настояться в течение шести часов. Затем процедите через марлю и подавайте немедленно.

73. Пунш с элем (Ale Punch)

Влейте в сосуд quartу слабого эля, бокал белого вина, один стакан бренди, стакан «Капилляра» (Capillaire, см. рецепты № 65, 66), сок одного лимона, сверху посыпьте тертым мускатным орехом и положите кусочек поджаренного хлеба.

74. Пунш из сидра (Cider Punch)

На кожуру половины лимона налейте полпинты хереса. Добавьте четверть фунта сахара, сок одного лимона, немного тертого мускатного ореха и бутылку сидра. Хорошенько перемешайте; если есть возможность, охладите с помощью льда.

Перед подачей добавьте стакан бренди и несколько кусочков огуречной кожуры.

75. Пунш «Нектар» (Nectar Punch)

Замочите кожуру 15 лимонов в полутора пинтах рома на 48 ч, добавьте две quartы холодной воды и три pintы рома. Смешайте сок лимонов с двумя quartами горячего молока и одним тертым мускатным орехом. Влейте в смесь с ромом молоко и дайте настояться 24 ч, плотно закрыв. Добавьте два с половиной фунта кускового сахара, процедите через фланель и разлейте по бутылкам. После этого пунш будет готов к употреблению.

Из издания 1887 года

75а. Пунш «Нектар» (Nectar Punch)

4,5 пинты рома
2 кварты молока, доведенного до кипения
столько же холодной воды
2,5 фунта кускового сахара
15 лимонов
1 мускатный орех

Срежьте кожуру с лимонов очень тонко и дайте ей настояться в течение 48 ч в полутора пинтах рома. Добавьте к этой настойке лимонный сок, молоко и свеженатертый мускатный орех. Выдержите в течение 24 ч в посуде с плотно закрытой крышкой, положите сахар, процедите через фланелевый фильтр и бутилируйте. Пунш готов.

76. Пунш «Апельсиновый» (Orange Punch)

(Из «Справочника бордоских вин и крепких напитков»,
или Bordeaux Wine and Liquor Guide)

сок 3-4 апельсинов
кожура 1-2 лимонов
0,75 фунта кускового сахара
3,5 пинты кипящей воды

Эту смесь следует настоять полчаса, процедить, добавить полпинты портера, по 0,75-1,0 пинты рома и бренди или от полутора до двух пинт чего-то одного.

Если хотите сделать более слабый или сладкий напиток, то добавьте теплой воды и сахара. Пунш станет приятнее, если в него влить стакан ликера Cugaço на персиковых косточках или Maraschino. Хороший лимонный пунш можно сделать, заменив апельсины лимонами.

**77. Пунш «Империа́л малино́вый» из виски
(Imperial Raspberry Whiskey Punch)**

См. рецепт № 292 во второй части книги. Рассчитано на 10 галлонов.

**78. Пунш «Киршвассер»
(Kirschwasser Punch)**

См. рецепт № 293 во второй части книги. Рассчитано на 10 галлонов.

**79. Пунш «Д'Орсэ»
(D'Orsay Punch)**

См. рецепт № 294 во второй части книги. Рассчитано на 10 галлонов.



Джон Остин, главный бармен салуна Meagher's на Ист-Сайде, 1879 год

80. ЭГГ-НОГИ (EGG NOGGS)

Эгг-ног – напиток американского происхождения, но он стал популярным во многих странах. На Юге его делают на Рождество, а на Севере пьют круглый год. В Шотландии эгг-ног называют «молоком старика».

81. Эгг-ног (Egg Nogg)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. мелкого сахарного песка, растворенного
в 1 ст. л. холодной воды

1 яйцо

1 винный бокал виноградного бренди (коньяка)

0,5 винного бокала рома Santa Cruz

0,3 стакана молока

Заполните стакан на четверть ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, смешайте их, слегка посыпьте тертым мускатным орехом. В каждом приличном баре

есть металлический шейкер для эгг-нога, который отлично помогает при смешении этого напитка.

Из издания 1887 года

81а. Эгг-ног (Egg Nog)

(Используйте большой барный стакан или шейкер)

1 ч. л. с горкой сахарной пудры
1 свежее яйцо
0,5 винного бокала бренди
столько же рома Santa Cruz
немного колотого льда

Наполните бокал доверху жирным молоком и хорошо взбейте до однородной массы. Вылейте получившуюся смесь в гоблет (бокал в виде кубка. - Ред.), отделив лед. Посыпьте небольшим количеством молотого мускатного ореха. Этот эгг-ног можно сделать только с бренди или только с ромом, используя один винный бокал соответствующего спиртного.

82. Горячий эгг-ног (Hot Egg Nog)

(Используйте большой барный стакан)

Этот напиток, популярный в Калифорнии, делают точно так же, как приведенный выше, за исключением того, что для него используют кипящую воду вместо льда.

83. Эгг-ног (Egg Nog)

(На 40 персон)

12 яиц
2 кварты бренди
1 пинта рома Santa Cruz
2 галлона молока
1,5 фунта белого сахара

Отделите яичные белки от желтков, взбейте их по отдельности венчиком, пока желток хорошо не поднимется, а белок не станет слегка «ворсистым». Смешайте все ингредиенты (за исключением белков) в большой чаше для пунша, сверху полейте белком и украсьте цветными кусочками сахара. Охладите в ведерке со льдом и подавайте.

Из издания 1887 года

83а. Эгг-ног для вечеринки (Egg Nogg for a Party)

(На 3,5 галлона напитка)

20 яиц

2,5 кварты хорошего старого бренди

1 пинта рома Santa Cruz

2,5 галлона жирного молока

2 фунта белого сахара

Отделите яичные белки от желтков, взбейте их по отдельности венчиком, пока желток не поднимется, а белок не станет «ворсистым». Смешайте все ингредиенты (кроме молока и белков) в большой чаше для пунша, медленно влейте молоко, постоянно помешивая, чтобы избежать свертывания. Посыпьте тертым мускатным орехом. Украсьте взбитым белком с орнаментом из цветного сахара. Охладите в емкости со льдом и подавайте.

84. Эгг-ног «Балтимор» (Baltimore Egg Nogg)

(На 15 персон)

Взбейте желтки 16 яиц с 12 ст. л. сахарной пудры до консистенции сливок. Добавьте две трети тертого мускатного ореха и снова взбейте. Смешайте по полпинты хорошего бренди или ямайского рома с двумя вишневыми бокалами мадеры. Взбейте белки в пену и смешайте их с алкоголем. Добавьте шесть пинт жирного молока. Обычно смесь не подогревают.

Эгг-ног, сделанный таким способом, легко усваивается и не вызывает головной боли. Это отличный питательный напиток для ослабленных и больных туберкулезом людей.

Из издания 1887 года

**84а. Эгг-ног «Балтимор»
(Baltimore Egg Nogg)**

(На 10 персон)

0,5 пинты бренди или ямайского рома

2 винных бокала мадеры

6 пинт жирного молока

10 яиц

10 ч. л. с горкой сахарной пудры

2/3 ч. л. тертого мускатного ореха

В большой чаше взбейте желтки с сахаром до консистенции сливок. Добавьте мускатный орех, размешайте. Влейте бренди/ром и вино. Взбейте в пену белки и смешайте их с алкоголем. Перемешивая напиток, добавьте шесть пинт жирного молока. Поместите чашу на лед.

**85. Эгг-ног генерала Харрисона
(General Harrison's Egg Nogg)**

(Используйте большой барный стакан)

1 яйцо

1,5 ч. л. сахарного песка

2-3 небольших кусочка льда

Наполните тамблер с ингредиентами сидром и потрясите. Этот чудесный напиток, любимый коктейль генерала Харрисона, очень популярен на реке Миссисипи.

86. Эгг-ног из хереса (Sherry Egg Nogg)

1 ст. л. белого сахарного песка

1 яйцо

2 винных бокала хереса

Растворите сахар в небольшом количестве воды, отделите и вылейте в большой (литровый) сосуд яичный желток. Положите в сосуд ледяную стружку, налейте молоко и тщательно перемешайте все ингредиенты. Сверху посыпьте небольшим количеством тертого мускатного ореха и подавайте в чашке.

Из издания 1887 года

86а. Эгг-ног из хереса (Sherry Egg Nogg)

(Используйте большой барный стакан или шейкер)

1,5 ч. л. белого сахарного песка

1 свежее яйцо

2-3 небольших куска льда

2 винных бокала хереса

Влейте в стакан (шейкер) жирное молоко, тщательно взбейте, пока яйцо не смешается с другими компонентами. Сцедите напиток в большой гоблет (бокал в виде кубка. - Ред.) и посыпьте небольшим количеством мускатного ореха.



87. ДЖУЛЕПЫ (JULEPS)

Джулеп — чисто американский напиток, и в северных штатах он популярнее, чем другие коктейли. Англичан с ним познакомил капитан Маризетт, и сейчас джулеп — один из самых любимых напитков в Англии. Галантный капитан, похоже, имел склонность к сладким напиткам и опубликовал этот рецепт в своей книге «Work on America» («Работа в Америке»).

Приводим этот рецепт в том виде, в котором его опубликовал сам капитан:

«Я должен рассказать немного о мятном джулепе, поскольку он, когда термометр показывает 38°С, — один из самых восхитительных и ненавязчивых спиртных напитков, но его можно пить с наименьшим удовольствием и при 21°С.

Существует много разновидностей джулепа, в состав которых, например, входят кларет, мадера и т.п., но ингредиенты настоящего мятного джулепа я приведу ниже. Я узнал, как делать джулеп и достиг в этом больших успехов.

Положите в танблер примерно дюжину свежих веточек мяты, сверху насыпьте столовую ложку белого сахарного песка и налейте такое же количество персикового и обычного бренди — так, чтобы емкость была заполнена на одну треть или чуть меньше. Затем насыпьте в стакан измельченный лед.

Эпикурейцы натирают края стакана свежим ананасом, а он сам собой покрывается с обратной стороны столетками льда, как морозным узором. По мере таяния льда вы пьете напиток.

Однажды я случайно подслушал, как в соседней комнате разговаривали две дамы, и одна другой сказала: "Я питаю слабость к одной вещи — это мятный джулеп". У меня та же слабость, и я одобряю хороший вкус и здравые мысли этой дамы. Они, как и американские леди, неотразимы».

88. Мятный джулеп (Mint Julep)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. белого сахарного песка

2,5 ст. л. воды

Тщательно размешайте ложкой сахар в воде. Возьмите три — четыре веточки свежей мяты, подавите их в сладкой воде, чтобы полностью экстрагировать вкус и запах мяты. Добавьте полтора винных бокала виноградного бренди (коньяка) и заполните стакан ледяной стружкой, затем выньте листочки мяты и вставьте их в лед корешками вниз, чтобы листья оказались сверху в виде букета.

По своему вкусу украсьте коктейль ягодами и маленькими дольками апельсина. Сбрызните ямайским ромом и посыпьте белым сахарным песком. Вставьте соломинку, и ваш джулеп готов — его можно подавать даже императору.

Из издания 1887 года

**88а. Настоящий мятный джулеп из Джорджии
(The Real Georgia Mint Julep)**

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. белой сахарной пудры
0,75 винного бокала виноградного бренди (коньяка)
0,75 винного бокала персикового бренди
около 12 нежных веточек молодой мяты

Положите мяту в тамблер, добавьте сахар, предварительно растворенный в небольшом количестве воды, бренди и заполните стакан ледяной стружкой. Перемешайте ложкой, но не давите мяту.

Этот коктейль напоминает джулеп «Южный», но вместо виски используется бренди. Газета Джорджии недавно написала по этому поводу:

«Старомодный джулеп становится непопулярным напитком, из чего, однако, не следует, что мастерство приготовления этой звезды Юга утеряно. Напротив, мы знаем несколько традиционных садов, где по-прежнему пышно растет мята, где белые пальцы ангела-хранителя этого дома каждый день в определенное время года срывают несколько веточек ароматной травы, чтобы приготовить джулеп для бедного старика, который сидит в тенистом углу веранды, положив ноги на перила и погрузившись мыслями в прошлое.

В таких местах искусство приготовления джулепа дожило до нашего времени. Засучив рукава, розовощекая внучка растворит сахар в паре столовых ложек газированной воды, заполнит кусочками льда тяжелый стакан, нальет в него мягкий виски до верха, а затем изящным движением уложит веточки мяты в расщелины между льдинками. И старик, очнувшийся от своих грез, благословит видение, которое будто пришло из его далекой юности, втянет носом аромат полуденного освежающего, ледяного напитка, выпьет его залпом и со вздохом облегчения снова провалится в сон, пока колокольчик не позовет его к ужину. Мятный джулеп

все еще жив, но уже вышел из моды. За рубежом получил распространение способ приготовления мятного джулепа из раздавленной мяты с добавлением воды и виски в равных пропорциях. Но разве может пленить такая смесь? Бедные джулепы, погублена их репутация самого известного напитка Юга».

89. Джулеп из бренди (Brandy Julep)

(Используйте большой барный стакан)

Джулеп из бренди готовят точно так же, как мятный джулеп, но без причуд.

90. Джулеп из джина (Gin Julep)

(Используйте большой барный стакан)

Джулеп из джина готовят точно так же, как мятный джулеп, но без причуд.

91. Джулеп из виски (Whiskey Julep)

(Используйте большой барный стакан)

Джулеп из виски готовят точно так же, как мятный джулеп, но без фруктов и ягод.

92. Ананасовый джулеп (Pineapple Julep)

(На 5 персон)

Почистите, нарежьте ломтиками зрелый ананас и положите в стеклянную чашу, добавьте туда сок двух апельсинов, четверть пинты малинового сиропа, столько же ликера Maraschino и джина Old Tom, бутылку игристого мозельского и около фунта кускового льда. Смешайте, украсьте ягодами по сезону и подавайте в «плоских» бокалах.

93. СМЭШИ (SMASHS)

Смэш - это разновидность джулепа, но его готовят в небольших количествах.

94. Смэш из бренди (Brandy Smash)

(Используйте маленький барный стакан)

0,5 ст. л. белого сахарного песка

1 ст. л. воды

1 винный бокал бренди

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, две веточки мяты, как в рецепте мятного джулепа (см. рецепт № 88). Украсьте двумя небольшими ломтиками апельсина и ягодами по сезону.

Из издания 1887 года

94а. Смэш из бренди (Brandy Smash)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. белого сахарного песка

2 ст. л. воды

3-4 веточки молодой мяты

1 винный бокал бренди

подавайте мяту с сахаром и водой, добавьте бренди и наполните стакан на две трети ледяной стружкой. Хорошо перемешайте, украсьте половиной ломтика апельсина и веточками свежей мяты. Подавайте с соломинкой.

95. Смэш из джина (Gin Smash)

(Используйте маленький барный стакан)

0,5 ст. л. белого сахарного песка

1 ст. л. воды

1 винный бокал джина

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, две веточки мяты, как в рецепте мятного джулепа (см. рецепт № 88). Украсьте двумя небольшими ломтиками апельсина и ягодами по сезону.

Из издания 1887 года

**95а. Смэш из джина
(Gin Smash)**

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ч. л. мелкого белого сахарного песка
- 2 ч. л. воды
- 3-4 веточки молодой мяты
- 1 винный бокал джина

Положите мяту в стакан, добавьте сахар и воду. Разомните мяту для извлечения аромата, добавьте джин и заполните стакан ледяной стружкой. Хорошо перемешайте и украсьте двумя-тремя веточками свежей мяты.

Из издания 1887 года

**96. Смэш из виски
(Whiskey Smash)**

(Используйте маленький барный стакан)

- 0,5 ст. л. белого сахарного песка
- 1 ст. л. воды
- 1 винный бокал виски

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты и две веточки мяты (см. рецепт № 88).

Из издания 1887 года

**96а. Смэш из виски
(Whiskey Smash)**

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ч. л. тонкого белого сахарного песка
- 2 ч. л. воды

3-4 веточки молодой мяты

1 винный бокал виски

Готовится точно так же, как смэш из джина (см. рецепт № 95а), но вместо джина используйте виски.



97. КОБЛЕРЫ (COBBLERS)

Как и джулеп, коблер является чисто американским изобретением, хотя в настоящее время он стал любимцем во многих странах с жарким климатом. Для приготовления коблера не требуется особого мастерства, но, чтобы напиток был приятен как на вкус, так и для глаз, следует проявить фантазию при украшении стакана с ним. Мы приводим иллюстрацию, на которой показано, как коблер должен выглядеть, чтобы понравиться даже эпикурейцу.

98. Коблер из хереса (Sherry Cobbler)

(Используйте маленький барный стакан)

2 винных бокала хереса

1 ст. л. сахара

2-3 ломтика апельсина

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, тщательно потрясите и украсьте ягодами по сезону. Вставьте соломинку, как показано на рисунке.

Из издания 1887 года

98а. Коблер из хереса (Sherry Cobbler)

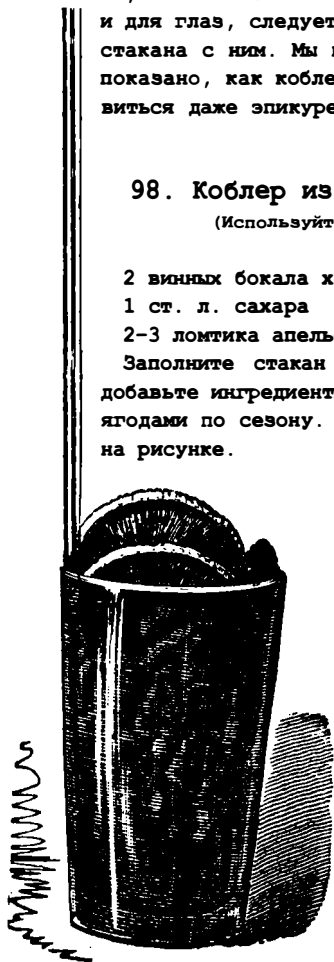
(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. мелкого белого сахарного песка

1 ломтик апельсина, разрезанный на четыре части

2 маленьких кусочка ананаса херес

Наполните стакан почти до верха ледяной стружкой, добавьте ингредиенты. Встряхните, украсьте ягодами по сезону и подавайте с соломинкой.



99. Коблер из шампанского (Champagne Cobbler)

(Используйте бутылку вина
на четыре больших барных стакана)

1 ст. л. сахарного песка
по 1 кусочку кожуры лимона и апельсина

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, долейте до верха вина, украсьте по вкусу сезонными ягодами. Пейте этот напиток через соломинку.

Из издания 1887 года

99а. Коблер из шампанского (Champagne Cobbler)

(Используйте бутылку вина
на четыре больших барных стакана)

1 бутылка вина

1 ч. л. сахара

по 1 витку апельсиновой и лимонной кожуры

Заполните стакан на одну треть дробленым льдом, влейте вино, украсьте витками кожуры цитрусовых и ягодами по сезону.

подавайте с соломинкой.

100. Коблер из катобы (Catawba Cobbler)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахарного песка,
растворенного в 1 ст. л. воды

2 винных бокала вина

Заполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, долейте до верха вина, украсьте по вкусу сезонными ягодами. Вставьте соломинку, как описано в рецепте по приготовлению коблера из хереса (см. рецепт № 98).

Из издания 1887 года

100а. Коблер из катобы (Catawba Cobbler)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. белого сахарного песка, растворенного в небольшом количестве воды

1 ломтик апельсина, разрезанный на четыре части
вино катоба

Наполните стакан наполовину ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, долейте вином. Украсьте ягодами по сезону и подавайте с соломикой.

101. Коблер из рейнвейна (Hock Cobbler)

(Используйте большой барный стакан)

Этот напиток делается точно так же, как коблер из катобы, но вместо катобы используют рейнвейн.

102. Коблер из кларета (Claret Cobbler)

(Используйте большой барный стакан)

Этот напиток делается точно так же, как коблер из катобы, но вместо катобы используют кларет.

103. Коблер из сотерна (Sauterne Cobbler)

(Используйте большой барный стакан)

Этот напиток делается точно так же, как коблер из катобы, но вместо катобы используют сотерн.

104. Коблер из виски (Whiskey Cobbler)

(Используйте большой барный стакан или шейкер)

2 винных бокала виски

1 ст. л. сахарного песка

2-3 ломтика апельсина

Заполните стакан (шейкер) льдом, добавьте ингредиенты, тщательно потрясите. Пейте через соломинку.

Из издания 1887 года

104а. Коблер из виски (Whiskey Cobbler)

1 винный бокал виски

1 ч. л. белого сахара, растворенного в небольшом количестве воды

1 ломтик апельсина, разрезанный на четыре части

1 дэш ликера Maraschino

Наполните тамблер ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, украсьте ягодами по сезону. Подавайте с соломинкой.

105. КОКТЕЙЛИ И КРАСТЫ (COCKTAILS & CRUSTAS)

Коктейль - модное изобретение, его обычно подают во время рыбалки или других спортивных мероприятий, хотя некоторые считают, что он хорош и по утрам - как тоник. Улучшенную версию коктейля - краста - придумал Джозеф Сантина, владелец Santina's Saloon (более позднее название - «Испанское кафе»), знаменитого испанского кафе в Новом Орлеане.

106. БУТЫЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ (Bottle Cocktail)

Для приготовления бутылки коктейля из бренди возьмите следующие ингредиенты:

2/3 бренди

1/3 воды

1 ликерную рямку (пони) биттера (Bogart's или Voker's)

1 винный бокал гумми-сиропа

0,5 ликерной рямки (пони) ликера Curaçao

Автор всегда использует этот рецепт при составлении напитка для знатоков, в том числе коктейлей в бутылках из виски и джина, заменив этими спиртными напитками бренди.

107. Бренди-коктейль (Brandy Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

3-4 дэша гумми-сиропа

2 дэша биттера (Bogart's или Voker's)

1 винный бокал бренди

1-2 дэша ликера Curaçao

Выжмите в стакан масло из лимонной цедры, добавьте ингредиенты, заполните на треть льдом и перемешайте ложкой.



Из издания 1887 года

Наполните шейкер на одну треть ледяной стружкой, затем добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте ложкой и сцедите в коктейльную рюмку. Отожмите маленький кусочек лимонной кожуры, опустите его в бокал и подавайте.

107а. «Улучшенный» бренди-коктейль (Improved Brandy Cocktail)

(Используйте обычный барный стакан или шейкер)

- 2 дэша биттера (Boker's или Angostura)
- 3 дэша гумми-сиропа
- 2 дэша ликера Maraschino
- 1 дэш абсента
- 1 маленький кусочек лимонной цедры (его нужно скрутить, чтобы выдавить масло)
- 1 винный бокал бренди

Наполните стакан (шейкер) на треть ледяной стружкой, хорошенько взбейте и сцедите в коктейльную рюмку. Гарнируйте цедрой и подавайте.

Аромат улучшится, если края коктейльной рюмки смазать кусочком лимона.



Мисс Дики Линггард - очаровательная звезда сцены 70-х годов XIX века

108. «Бренди-фэнси», коктейль (Fancy Brandy Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

Этот напиток делается так же, как и коктейль из бренди (см. рецепт № 107), за исключением того, что его процеживают в декоративный винный бокал, а сверху кладут кусочек лимонной кожуры и край бокала увлажняют лимонным соком.

109. Виски-коктейль (Whiskey Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

3-4 дэша гумми-сиропа

2 дэша биттера (Vogart's или Voker's)

1 винный бокал виски

кусочек лимонной кожуры

Наполните треть стакана (шейкера) свежим льдом, добавьте ингредиенты, взболтайте и процедите в декоративный бокал для красного вина.

Из издания 1887 года

**109а. «Улучшенный» виски-коктейль
(Improved Whiskey Cocktail)**

Готовьте так же, как «улучшенный» бренди-коктейль, только замените бренди бурбоном или ржаным виски.

110. Шампань-коктейль

(Бутылка шампанского на шесть больших стаканов)

125 мл шампанского

0,5 ч. л. сахарного песка

1-2 дэша биттера

1 кусочек лимонной кожуры

Наполните стакан на треть дробленным льдом, добавьте ингредиенты и шампанское. Взболтайте и подавайте.

Из издания 1887 года

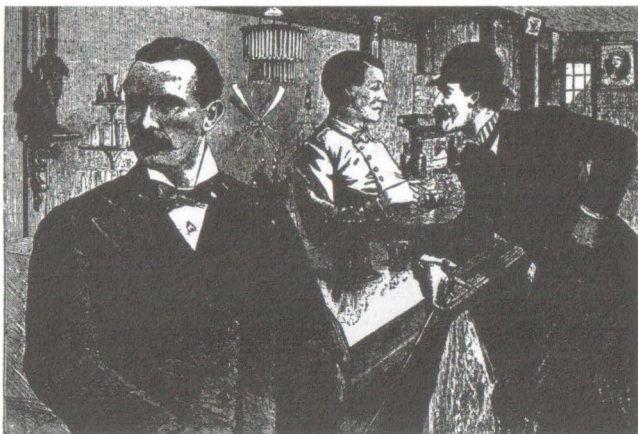
**110а. Шампань-коктейль
(Champagne Cocktail)**

(Бутылка вина объемом 1 пинта - на три гоблета, бутылка объемом 1 кварта - на шесть коктейлей)

1 кусок сахара

1-2 дэша биттера Angostura

1 небольшой кусок льда



Деннис Саливан и его салун на пересечении Гранд- и Клинтон-стрит

Наполните гоблет (бокал в виде кубка) ингредиентами и шампанским, хорошо перемешайте ложкой и подавайте с тонкой закрученной полоской лимонной цедры.

111. Джин-коктейль (Gin Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан или шейкер)

- 3-4 дэша гумми-сиропа
- 2 дэша биттера Bogart's
- 1 винный бокал джина (в издании 1887 года - голландского джина Genever)
- 1-2 дэша ликера Curaçao
- 1 небольшой кусочек лимонной кожуры

Наполните измельченным льдом треть объема стакана (шейкера), добавьте ингредиенты, тщательно взболтайте и процедите в коктейльную рюмку. Закрутите полоску лимонной кожуры, опустите ее в бокал и подавайте.

Из издания 1887 года

**111а. Джин-коктейль «Олд-Том»
(Old Tom Gin Cocktail)**

То же самое, что и джин-коктейль, только джин Genever заменяетсяджином Old Tom.

Из издания 1887 года

**111б. «Улучшенный» джин-коктейль
(Improved Gin Cocktail)**

Делается так же, как и «улучшенный» бренди-коктейль, только бренди заменяетсяджином Old Tom или Genever.

**112. Коктейль «Джин-фэнси»
(Fancy Gin Cocktail)**

(Используйте маленький барный стакан или шейкер)

Этот напиток делается так же, как джин-коктейль (см. рецепт № 111), только его процеживают в декоративный винный бокал, а сверху кладут кусочек лимонной кожуры и края бокала увлажняют лимонным соком.

**113. Японский коктейль
(Japanese Cocktail)**

(Используйте маленький барный стакан)

1 ст. л. сиропа оршад (фр. - orgeat)

0,5 ч. л. (2 дэша) биттера (Bogart's или Voker's)

1 винный бокал бренди

1-2 кусочка лимонной кожуры

Наполните тамблер на треть льдом, добавьте ингредиенты, тщательно перемешайте ложкой и сцедите в коктейльную рюмку.



Мисс Алиса Даннинг, популярная в 70-х годах XIX века актриса варьете

114. Коктейль «Джерси» (Jersey Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахарного песка

2 дэша биттера

Поместите в танблер указанные ингредиенты, наполните его сидром, хорошо перемешайте. Украсьте кусочком лимона.

Из издания 1887 года

114а. Коктейль «Джерси» (Jersey Cocktail)

Поместите три куска льда в тамблер вместе с ингредиентами. Влейте сидр, перемешайте, удалите лед.

115. Сода-коктейль (Soda Cocktail)

(Используйте большой барный стакан)

Готовится так же, как коктейль «Джерси», только вместо сидра используют содовую.

Из издания 1887 года

115а. Коктейль «Кофейный» (Coffee Cocktail)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ч. л. сахарной пудры
- 1 свежее яйцо
- 1 большой винный бокал портвейна
- 1 ликерная рюмка (пони) бренди
- 2-3 кусочка льда

Разбейте яйцо в стакан, добавьте сахарную пудру, портвейн, бренди и лед. Тщательно встряхните и перелейте в гоблет (бокал в виде кубка. - Ред.) среднего размера. Перед подачей посыпьте тертым мускатным орехом. Название коктейля не соответствует его содержанию, так как в его состав не входит кофе, но он выглядит, как кофейный, если правильно приготовлен - отсюда, возможно, и его название.

115b. Вермут-коктейль (Vermouth Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

- 2 дэша биттера Voker's
- 1 винный бокал вермута
- 1/4 лимона

Встряхните биттер и вермут с маленьким кусочком льда, процедите в коктейльный бокал, в который положен лимон.

Если коктейль покажется вам несладким, добавьте два дэша гумми-сиропа.

**115c. Вермут-коктейль «Фэнси»
(Fancy Vermouth Cocktail)**

(Используйте маленький барный стакан)

2 дэша биттера Angostura
столько же ликера Maraschino
1 винный бокал вермута
1/4 часть лимона

Тщательно встряхните и перелейте в коктейльный бокал; украсьте лимоном.

**115d. «Абсент», коктейль
(Absinthe Cocktail)**

(Используйте маленький барный стакан)

2 дэша ликера Anisette
1 дэш биттера Angostura
1 ликерная рюмка (пони) абсента

Влейте тоненькой струйкой из кувшина со льдом примерно один винный бокал воды в тамблер. Добавьте ингредиенты, встряхните со льдом и перелейте в бокал для кларета.

**115e. «Саратога», коктейль
(Saratoga Cocktail)**

(Используйте маленький барный стакан)

2 дэша биттера Angostura
1 ликерная рюмка (пони) бренди
столько же виски
столько же вермута

Соедините все ингредиенты, встряхните с двумя ~~н~~ большими кусками льда, перелейте в бокал для кларета и подавайте с четвертью ломтика лимона.

**115f. «Бодрящая Саратога», коктейль
(Saratoga Brace Up)**

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. мелкого белого сахарного песка

2 дэша биттера Angostura

столько же абсента

4 дэша (≈2 мл) сока лимона или лайма

1 свежее яйцо

1 винный бокал бренди

2-3 маленьких кусочка льда

Смешайте ингредиенты и тщательно встряхните их, процедите в другой бокал и наполните его сельтерской водой.

**115g. «Утреннее великолепие», коктейль
(Morning Glory Cocktail)**

(Используйте средний барный стакан)

3 дэша гумми-сиропа

2 дэша ликера Curaçao

столько же биттера Voker's

1 дэш абсента

1 ликерная рюмка (пони) бренди

столько же виски

1 кусочек лимонной кожуры (выжмите из нее эфирное масло)

2 маленьких кусочка льда

Смешайте все ингредиенты, тщательно взболтайте и удалите лед. Наполните стакан сельтерской или содовой водой и процедите, добавив чайную ложку сахара.

115h. «Манхэттен», коктейль (Manhattan Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

- 2 дэша ликера Curaçao или Maraschino
- 1 ликерная рюмка (пони) ржаного виски
- 1 винный бокал вермута
- 3 дэша биттера Voker's
- 2 маленьких кусочка льда

Соедините все ингредиенты, тщательно встряхните их и процедите в бокал для кларета. Добавьте четверть ломтика лимона и подавайте. Если клиент предпочитает очень сладкий коктейль, добавьте два дэша гумми-сиропа (две части сахара и одна часть воды).

115i. «Мартинез», коктейль (Martinez Cocktail)

(Используйте маленький барный стакан)

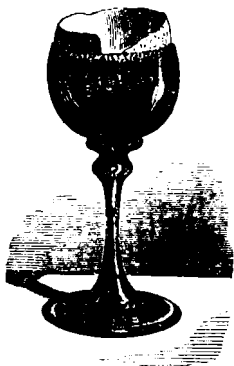
- 1 дэш биттера Voker's
- 2 дэша ликера Maraschino
- 1 ликерная рюмка (пони) джина Old Tom
- 1 винный бокал вермута
- 2 маленьких кусочка льда

Смешайте и встряхните тщательно все ингредиенты, перелейте в большой коктейльный бокал. Положите четверть ломтика лимона. Если гости предпочитают коктейль послаще, добавьте два дэша гумми-сиропа.

116. Бренди-кроста (Brandy Crusta)

(Используйте маленький барный стакан)

Бренди-кросту делают, как и коктейль «Бренди-фэнси» (рецепт № 108), но добавляют небольшое количество лимонного сока и кусочек льда. Смешайте ингредиенты в маленьком барном стакане, затем возьмите красный винный бокал, натрите его край долькой



лимона и окуните в белый сахарный песок, чтобы сахар прилип к краям бокала. Очистите половину лимона (при желании - яблоко), срезая кожуру так, чтобы она попала в винный бокал, как показано на гравюре, и перелейте красту из барного стакана в винный бокал. Теперь можно наслаждаться коктейлем.

Из издания 1887 года

116а. Бренди-краста (Brandy Crusta)

(Используйте маленький барный стакан)

- 3-4 дэша гумми-сиропа
- 1 дэш биттера Boker's
- 1 винный бокал бренди
- 2 дэша ликера Curaçao
- 1 дэш лимонного сока

Перед смешиванием ингредиентов приготовьте коктейльный бокал следующим образом. Проведите разрезанным лимоном по краю бокала и макните его в сахарную пудру, чтобы сахар «приклеился» к кромке. Очистите половину лимона, как яблоко, так, чтобы кожура поместилась в рюмку.

Поместите перечисленные выше ингредиенты в маленький стакан для виски, заполните на треть ледяной стружкой, встряхните хорошенько и процедите в коктейльный бокал, подготовленный так, как описано выше.

117. Виски-краста (Whiskey Crusta)

(Используйте маленький барный стакан)

Виски-красту готовят точно так же, как бренди-красту, заменив бренди на виски.

118. Джин-краста (Gin Crusta)

(Используйте маленький барный стакан)

Джин-красту готовят точно так же, как бренди-красту, заменив бренди джином.

119. ГЛИНТВЕЙНЫ И САНГАРИ (MULLS AND SANGAREES)

120. Глинтвейн без яиц (Mulled Wine without Eggs)

На каждую пинту вина:

1 небольшой стакан воды
сахар и пряности по вкусу

Как уже говорилось, очень сложно дать точные пропорции таких ингредиентов, как сахар и специи, поскольку вкусы у всех разные. Кипятите специи в воде, пока не будут полностью экстрагированы их аромат и вкус, затем добавьте вино и сахар, доведите до кипения и подавайте с поджаренными тостами или бисквитами. Специи, которые обычно используются для приготовления глинтвейна: гвоздика, тертый мускатный орех, корица и сушеная шелуха мускатного ореха.

Для глинтвейна подходит практически любое вино, но чаще всего берут портвейн и кларет (при использовании в глинтвейне последнего требуется больше сахара). Сосуд, в котором кипятят вино, должен быть идеально чистым.

121. Глинтвейн с яйцами (Mulled Wine with Eggs)

1 кварта вина
1 пинта воды
1 ст. л. гвоздичного перца
мускатный орех по вкусу
6 яиц

Кипятите эту смесь в течение нескольких минут, нагрейте шесть яиц с сахаром (его количество определяется вашим вкусом). Вливайте в яйца кипящее вино, постоянно помешивая. Нельзя добавлять яйца в вино быстро, поскольку они могут коагулировать.

122. Глинтвейн с яичными белками (Mulled Wine with the White of Eggs)

Растворите один фунт сахара в двух пинтах горячей воды, добавьте две с половиной пинты качественного хереса, поставьте эту смесь на огонь и доведите почти до кипения. Взбейте белки двенадцати яиц и влейте в горячую смесь, помешивая. Добавьте немного мускатного ореха.

123. Глинтвейн

(В нашем переводе стихи, которые автор посвятил глинтвейну, превратились в прозу. Ценители этого напитка могут попробовать облечь сухой текст в поэтическую форму. А желающие (кстати, не обязательно дамы) применить этот рецепт на практике должны учесть, что американская пинта составляет 470 мл. - Ред.).

«Во-первых, дорогие дамы, возьмите девять яиц, осторожно разбейте их и вылейте в одну миску белок, а в другую - желток. Пусть Бетси взобьет их в пену. Тем временем взбейте желтки с сахаром, благодаря чему смесь станет сладкой. Для этого может понадобиться три - четыре ложки, хотя в некоторых случаях достаточно двух. В кастрюлю с длинной ручкой влейте бутылку или чуть больше хорошего вина, добавьте пинту воды, если напиток покажется для вас крепким.

Пока вы занимаетесь яйцами, вино и вода должны подогреваться, причем к моменту закипания смеси белки должны быть уже взбиты. Добавьте полторы пинты воды, хорошо перемешайте и осторожно влейте взбитые яйца в кастрюлю с вином, не забывая помешивать. Вылейте эту смесь в кувшин. Чтобы вкус напитка стал богаче, добавьте в него тертый мускатный орех. Пейте напиток горячим. Глупец тот, кто пьет такой замечательный ликер холодным».

124. Глинтвейн из кларета (Mulled Claret)

(В стиле рекомендаций лорда Солтауна)

См. рецепт № 191.

**125. Сангари из портвейна
(Port Wine Sangaree)**

(Используйте маленький барный стакан)

1,5 винного бокала портвейна

1 ч. л. сахарного песка

Заполните тамблер на две трети льдом, добавьте ингредиенты. Хорошо взболтайте, присыпьте тертым мускатным орехом.

Из издания 1887 года

Сангари Джерри Томас предлагает делать по следующей технологии. Взбейте все компоненты в шейкере со льдом и сцедите в маленький стакан. Присыпьте сверху тертым мускатным орехом.

**126. Сангари из хереса
(Sherry Sangaree)**

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный бокал хереса

1 ч. л. мелкого сахарного песка

Заполните тамблер на треть льдом, добавьте ингредиенты, присыпьте тертым мускатным орехом.

**127. Сангари из бренди
(Brandy Sangaree)**

(Используйте маленький барный стакан)

Сангари из бренди готовят из тех же ингредиентов, что и тодди из бренди (см. рецепт № 133), но без мус-



катного ореха. Заполните стакан на две трети льдом, добавьте ингредиенты, указанные в рецепте № 133, влейте около одной чайной ложки портвейна, чтобы он распределился по поверхности.

128. Сангари из джина (Gin Sangaree)

(Используйте маленький барный стакан)

Сангари из джина готовится из тех же ингредиентов, что и тодди из джина (см. рецепт № 184), но без мускатного ореха. Заполните стакан на две трети льдом, добавьте ингредиенты, указанные в рецепте № 184, влейте около 1 ч. л. портвейна, чтобы он распределился по поверхности.

129. Сангари из эля (Ale Sangaree)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахара, растворенного в 1 ст. л. воды
эль

Налейте в танблер с растворенным сахаром эль, сверху посыпьте тертым мускатным орехом.

130. Сангари из портера (Porter Sangaree)

(Используйте большой барный стакан)

Этот напиток делают точно так же, как сангари из эля, заменив эль портером. Его иногда называют портери (Porteree).

131. ТОДДИ И СЛИНГИ (TODDIES AND SLINGS)

132. Яблочный тодди (Apple Toddy)

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ст. л. мелкого белого сахара
- 1 винный бокал яблочного бренди
- 0,5 запеченного яблока

Поместите ингредиенты в стакан, залейте на две трети кипящей водой, посыпьте тертым мускатным орехом. Подавайте с ложкой

133. Бренди-тодди (Brandy Toddy)

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ч. л. сахарного песка
- 0,5 винного бокала воды
- 1 винный бокал бренди
- 1 небольшой кусочек льда

Помешайте ложкой. Посыпьте тертым мускатным орехом.

Примечание: для горячего бренди-тодди используется не лед, а кипящая вода.

134. Виски-тодди (Whiskey Toddy)

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ч. л. сахарного песка
- 0,5 винного бокала воды
- 1 винный бокал виски
- 1 небольшой кусочек льда.

Помешайте ложкой. Посыпьте тертым мускатным орехом.

Примечание: для горячего виски-тодди используют не лед, а кипящую воду.

135. Джин-тодди (Gin Toddy)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахара
0,5 винного бокала воды
1 винный бокал джина
1 небольшой кусок льда
Помешайте ложкой. Посыпьте тертым мускатным орехом.

Примечание: Для горячего джин-тодди используется не лед, а кипящая вода.

136. Бренди-слинг (Brandy Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

Бренди-слинг делают из тех же ингредиентов, что и бренди-тодди, только с тертым мускатным орехом.

Из издания 1887 года

136а. Бренди-слинг (Brandy Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры
1 винный бокал воды
1 маленький кусочек льда
1 винный бокал бренди

Растворите сахар в воде, добавьте бренди, лед, перемешайте тщательно ложкой. Посыпьте тертым мускатным орехом и подавайте.

136б. Горячий бренди-слинг (Hot Brandy Sling)

(Используйте средний барный стакан, горячий)

1 ч. л. сахарной пудры
1 винный бокал бренди

Растворите сахар в небольшом количестве кипящей воды, добавьте бренди и наполните стакан на две трети кипящей водой. Посыпьте натертым мускатным орехом и подавайте.

137. Горячий виски-слинг (Hot Whiskey Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный бокал виски

Влейте в танблер с виски кипящую воду (треть его объема), сверху посыпьте свеженатертым мускатным орехом.

Из издания 1887 года

137а. Виски-слинг (Whiskey Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры

1 винный бокал воды

1 винный бокал бурбона или ржаного виски

Растворите сахар в воде, добавьте виски и лед, перемешайте тщательно ложкой. Посыпьте натертым мускатным орехом и подавайте.

137б. Горячий виски-слинг (Hot Whiskey Sling)

(Используйте средний барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры

1 винный бокал бурбона или ржаного виски

Растворите сахар в небольшом количестве горячей воды, добавьте виски и наполните стакан на две трети кипящей водой. Посыпьте натертым мускатным орехом и подавайте.



Сцена на Саратогских скачках, 1870 год

138. Джин-слинг (Gin Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

Джин-слинг делают из тех же ингредиентов, что и джин-тодди, за исключением тертого мускатного ореха.

Из издания 1887 года

138а. Джин-слинг (Gin Sling)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. мелкого белого сахарного песка
1 винный бокал воды

1 винный бокал джина

1 маленький кусочек льда

Растворите сахар в воде, добавьте джин, лед, перемешайте тщательно ложкой. Посыпьте натертым мускатным орехом и подавайте.

138b. Горячий джин-слинг (Hot Gin Sling)

(Используйте средний барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры

1 винный бокал голландского джина

Растворите сахар в небольшом количестве кипящей воды, добавьте джин и наполните стакан на две трети кипящей водой.

Посыпьте натертым мускатным орехом и подавайте.

139. ФИКСЫ И САУЭРЫ (FIXES AND SOURS)

Фиксы состоят из крепких алкогольных напитков, сиропа или ликера и лимонного сока. Сауэры — это напитки на основе лимонного сока, сахара и крепкого спиртного.

140. Бренди-фикс (Brandy Fix)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ст. л. сахарного песка

0,5 винного бокала воды

0,25 лимона

1 винный бокал бренди

Наполните стакан на две трети ледяной стружкой, добавьте ингредиенты, перемешайте ложкой, украсьте фруктами по сезону. В Санта-Крус-фиксе вместо бренди используют ром Santa Cruz.

Из издания 1887 года

140а. Бренди-фикс (Brandy Fix)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. (большая) мелкого сахарного песка, растворенного в небольшом количестве воды

сок четверти лимона

3 дэша ликера Cugaçao, 1 винный бокал бренди

Наполните стакан на две трети ледяной стружкой, встряхните и украсьте ломтиками лимона и лайма.

141. Джин-фикс

(Используйте маленький барный стакан)

1 ст. л. сахара

0,5 винного бокала воды

0,25 лимона

1 винный бокал джина

Наполните стакан с ингредиентами на две трети ледяной стружкой, перемешайте ложкой, сверху украсьте фруктами по сезону.

Из издания 1887 года

141a. Джин-фикс (Gin Fix)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

2 дэша малинового сиропа

сок четверти лимона

1 винный бокал голландского джина

Наполните стакан с ингредиентами на две трети ледяной стружкой, встряхните хорошенько и украсьте ягодами по сезону. Если предпочитаете джин Old Tom, можете использовать его.

141b. Санта-Крус-фикс (Santa Cruz Fix)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

2 дэша ликера Curaçao

сок четверти лимона

1 винный бокал рома Santa Cruz

Наполните стакан с ингредиентами на две трети дробленным льдом, встряхните хорошенько, украсьте ломтиками апельсина и маленькими кусочками ананаса.

141c. Виски-фикс (Whiskey Fix)

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

сок половины лимона

1 винный бокал бурбона или ржаного виски

Наполните стакан с ингредиентами на две трети ледяной стружкой, встряхните и украсьте, как в предыдущем рецепте.

142. Бренди-сауэр (Brandy Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

Бренди-сауэр готовят из тех же ингредиентов, что и бренди-фикс, но только без фруктов и с небольшим кусочком лимона, сок из которого выдавливают прямо в стакан.

Из издания 1887 года

142а. Бренди-сауэр (Brandy Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве сельтерской воды или воды Apollinaris

сок половины маленького лимона

1 дэш ликера Cugaço

1 винный бокал бренди

Наполните стакан ледяной стружкой, встряхните и процедите в бокал для кларета. Украсьте апельсином и ягодами.

143. Джин-сауэр (Gin Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

Джин-сауэр готовят из тех же ингредиентов, что и джин-фикс, но без фруктов и с небольшим кусочком лимона, сок из которого выдавливают в стакан. В Санта-Крус-сауэре вместо бренди используют ром Santa Cruz.

Из издания 1887 года

143а. Джин-сауэр (Gin Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве сельтерской воды или воды Apollinaris

2-3 дэша лимонного сока

1 винный бокал голландского джина или джина Old Tom
Наполните стакан с ингредиентами дробленным льдом, встряхните и процедите в бокал для кларета. Украсьте апельсином или ананасом и ягодами.

143б. Санта-Крус-сауэр (Santa Cruz Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве сельтерской воды или воды Apollinaris

3 дэша лимонного сока

1 винный бокал рома Santa Cruz

Наполните стакан с ингредиентами дробленным льдом, встряхните и процедите в бокал для кларета. Украсьте апельсином и ягодами по сезону.

143с. Виски-сауэр (Whiskey Sour)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве сельтерской воды или воды Apollinaris

сок половины маленького лимона

1 винный бокал бурбона или ржаного виски

Наполните стакан с ингредиентами до верха дробленным льдом, встряхните и процедите в бокал для кларета. Украсьте ягодами.

143d. Джерси-сауэр (Jersey Sour)**(Используйте маленький барный стакан)**

1 ч. л. (большая) сахарной пудры, растворенной
в небольшом количестве воды

2-3 дэша лимонного сока

1 винный бокал яблочного бренди Apple Jack

Наполните стакан с ингредиентами дробленным льдом,
встряхните и процедите в бокал для кларета. Украстье
ягодами.

143e. Яичный сауэр (Egg Sour)**(Используйте маленький барный стакан)**

1 ч. л. сахарной пудры

3 дэша лимонного сока

1 ликерная рюмка (пони) ликера Curaçao
столько же бренди

1 яйцо

2-3 маленьких кусочка льда

Встряхните хорошенько стакан с ингредиентами
и льдом, выньте лед перед подачей.

144. ФЛИПЫ, НЕГУСЫ И ШРАБЫ

145. Ромовый флип (Rum Flip) (1)

Этот флип, названный Дибдином любимым напитком моряков (хотя мы считаем, что они редко им балуются), делают из рома, пива или рома и воды, если под рукой нет пива. Важным моментом приготовления флипов всех видов являются перелив напитка из одного сосуда в другой по нескольку раз, также важно хорошо взбить яйца. Напиток подслащивают и добавляют в него пряности по вкусу.

146. Ромовый флип (Rum Flip) (2)

Измельчите в ступке мускатный орех, имбирь и небольшой кусок хорошо высушенной лимонной цедры. Для одной кварты флипа: подогрейте на огне эль, взбейте три-четыре яйца с четырьмя унциями сахара-сырца, подготовьте 1 ч. л. тертого мускатного ореха или имбиря, четверть пинты хорошего старого рома или бренди. Когда эль почти дойдет до кипения, перелейте его в один кувшин, а ром, яйца и другие ингредиенты — в другой. Переливайте содержимое сосудов из одного в другой, пока смесь не станет однородной.

Из издания 1887 года

**146а. Горячий английский ромовый флип
(Hot English Rum Flip)**

(на 1 кварту)

- 1 кварта эля
- 1 джилл старого рома
- 4 сырых свежих яйца
- 4 унции сахара-сырца
- 1 ч. л. тертого мускатного ореха (или имбиря)

Нагрейте эль в кастрюле; взбейте яйца с сахаром, добавьте мускатный орех и ром, поместите все

это в кувшин. Когда эль будет близок к закипанию, перелейте его в другой кувшин, добавьте постепенно взбитые яйца, непрерывно мешая, чтобы предотвратить их сворачивание. Переливайте содержимое из одного кувшина в другой, пока смесь не станет гладкой, как крем.

146b. Холодный ромовый флип (Cold Rum Flip)

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в небольшом количестве воды

1 винный бокал ямайского рома

1 свежее яйцо

2-3 кусочка льда

Смешайте все ингредиенты и тщательно потрясите их, процедите в средний стакан и слегка посыпьте тертым мускатным орехом.

147. Флип на основе эля, или Яичный флип (Ale Flip or Egg Flip)

Поставьте на огонь в кастрюле одну кварту эля и доведите его до кипения. Подготовьте белки двух яиц и желтки четырех яиц. Хорошо взбейте их по отдельности, медленно всыпьте в них 4 ст. л. сахара-сырца и 0,5 ст. л. тертого мускатного ореха. Когда все хорошо перемешается, медленно влейте кипящий эль, постоянно взбивая смесь, затем быстро перелейте несколько раз из одного кувшина в другой, держа один кувшин высоко над другим, пока флип не станет однородным и хорошо вспененным. Это хорошее лекарство, которое можно принимать при первых признаках простуды.

Из издания 1887 года

**148а. Флип на основе портвейна,
или порто-флип (Port Wine Flip)**

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ч. л. сахарной пудры
- 1 большой винный бокал портвейна
- 1 свежее яйцо
- 2-3 маленьких кусочка льда

Разбейте яйцо в стакан, добавьте сахарную пудру, вино и лед. Тщательно взболтайте и процедите в гоблет среднего размера.

**148b. Флип на основе хереса,
или шерри-флип (Sherry Wine Flip)**

Готовится так же, как флип на основе портвейна, только портвейн заменяют хересом.

149. Яичный флип (Egg Flip)

(Другой, отличный от рецепта в 147, способ приготовления)

Взбейте в кувшине два свежих яйца и два желтка. Смешайте с двойной крупных кусков сахара, влейте в полшнты кипящей воды. Когда кувшин будет почти полон, влейте в него два тамблера виноградного бренди (коньяка) или один тамблер старого ямайского рома.

**150. Флип на основе бренди,
или бренди-флип (Brandy Flip)**

(Используйте маленький барный стакан)

- 1 ч. л. сахарного песка
- 1 винный бокал бренди

Поместите ингредиенты в тамблер, заполните его на треть горячей водой, перемешайте, украсьте поджаренным крекером и посыпьте тертым мускатным орехом.



Уличная сценка: Нью-Йоркские франты очаровывают девушек, 1870 год

Из издания 1887 года

150а. Горячий бренди-флип (Hot Brandy Flip)

(Используйте большой барный стакан, нагретый)

1 ч. л. сахарного песка

1 винный бокал бренди

желток одного яйца

Растворите сахар в небольшом количестве горячей воды, добавьте бренди и желток, тщательно взболтайте, перелейте в средний барный стакан и наполните до половины объема кипятком.

Посыпьте небольшим количеством тертого мускатного ореха и подавайте.

Примечание: горячие ромовый флип, виски-флип и джин-флип делают так же, только бренди заменяют соответственно ямайским ромом, виски и голландским джином.

150b. Холодный бренди-флип (Cold Brandy Flip)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ч. л. сахарной пудры
- 1 винный бокал бренди
- 0,5 винного бокала воды
- 1 свежее яйцо
- 2 кусочка льда

Растворите сахарную пудру в воде, добавьте бренди, яйцо и лед, взболтайте, процедите в маленький барный стакан. Подавайте, посыпав тертым мускатным орехом.

151. Негус на основе портвейна (Port Wine Negus) (1)

**(Основные правила для приготовления
большого количества негуса)**

На каждую пинту портвейна:

- 1 кварта кипящей воды
- 0,25 фунта кускового сахара
- 1 лимон
- тертый мускатный орех по вкусу

Влейте вино в кувшин, возьмите четверть фунта кускового сахара, потрите кусочками сахара цедру лимона, пока он не экстрагирует аромат/вкус лимона, затем выдавите отдельно сок из лимона. Добавьте сахар с лимонным соком в портвейн с тертым мускатным орехом. Влейте кипящую воду и накройте кувшин крышкой. Когда напиток немного остынет, напиток будет готов к употреблению. Негус можно приготовить из хереса или любого другого сладкого вина, но обычно его делают из портвейна. Этот напиток назван по имени полковника Негуса, который, как считают, его придумал.

152. Негус на основе портвейна (Port Wine Negus) (2)

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный бокал портвейна

1 ч. л. сахарного песка

Поместите в тамблер ингредиенты, заполните его на одну треть горячей водой. Перед подачей посыпьте слегка тертым мускатным орехом.

153. Негус на основе содовой (Soda Negus)

Этот освежающий и утонченный напиток, особенно для тех, кто после ужина не пьет пунш или грог, делают следующим образом. Влейте в кастрюлю пинту портвейна, положите четыре кусочка сахара, три бутона гвоздики и такое количество тертого мускатного ореха, чтобы покрыть монету в один шиллинг (диаметр 23,6 мм. — Ред.). Подогрейте смесь, не доводя ее до кипения, перелейте в кувшин и добавьте бутылку содовой. Получится газированный и приятный негус.

Из издания 1887 года

153а. Негус на основе содовой (Soda Negus)

(Примерно на одну кварту)

1 пинта портвейна

8 кусочков белого сахара

6 бутонов гвоздики

1 ч. л. (маленькая) тертого мускатного ореха

Положите перечисленные ингредиенты в тщательно очищенную кастрюлю, нагрейте, тщательно помешивая, но не доводите смесь до кипения. Перелейте смесь в кувшин или чашу, дайте немного остыть и влейте в смесь бутылку простой содовой воды. Это сделает ее вкусным газированным напитком.

154. Вишневый шраб (Cherry Shrub)

Удалите у вишен плодоножки, положите плоды в глиняный кувшин и поставьте его в металлическую кастрюлю с водой. Кипятите, пока из вишни не выделится сок, процедите раствор через плотную ткань, подсластите по вкусу. Когда напиток отстоится, разлейте его по бутылкам и плотно закройте пробкой. Если в каждую бутылку добавить по три четверти пинты бренди, то напиток можно будет хранить летом. Он приятен в смеси с водой. Вместо бренди можно использовать ирландский виски или виски Monongahela, но только в крайнем случае — напиток от этого лучше не станет.

155. Шраб из белой смородины (White Currant Shrub)

Очистите ягоды, обработайте их, как для желе, и поместите в кувшин. Процедите сок, добавьте на две кварты сока один галлон рома, два фунта кускового сахара и процедите через марлю.

156. Смородиновый шраб (Currant Shrub)

1 фунт сахара

1 пинта процеженного смородинового сока

Кипятите смесь на медленном огне 8-10 мин, снимая пену. Уберите ее с огня. Когда смесь остынет, добавьте в нее половину джилла бренди на каждую пинту шраба. Разлейте по бутылкам и плотно закройте пробкой.

Из издания 1887 года

156а. Смородиновый шраб (Currant Shrub)

(Основные правила для приготовления)

1 кварта процеженного сока черной смородины

1,5 фунта кускового сахара

Варите сок с сахаром на слабом огне 8-10 мин, тщательно снимая пену. Уберите с огня и, когда сироп достаточно остынет, добавьте половину джилла бренди на каждую пинту шраба. Разлейте по бутылкам и закройте их. Небольшое количество шраба с ледяной водой - вкусный напиток. Шраб можно приготовить этим методом из вишневого или малинового сока, но количество сахара тогда стоит уменьшить.

157. Малиновый шраб (Raspberry Shrub)

1 кварта уксуса

3 quarty зрелой малины

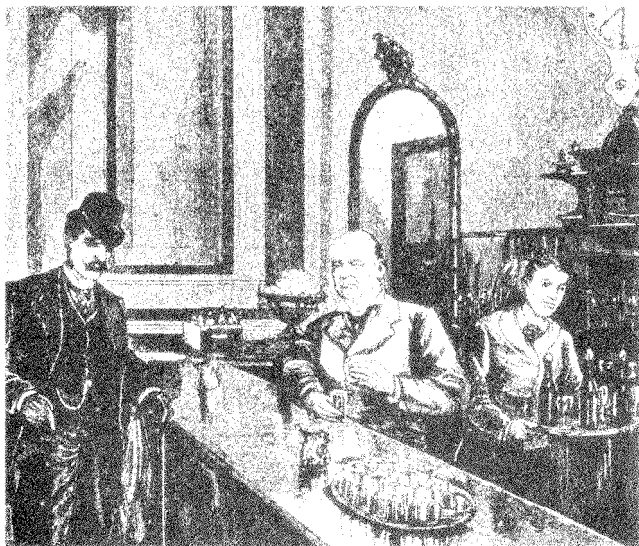
Дайте малине постоять один день в уксусе, процедите ее, добавив в каждую пинту один фунт сахара; периодически снимая пену, кипятите в течение получаса. Когда смесь остынет, влейте в нее на каждую пинту один винный бокал бренди. Две ложки этого шраба со стаканом воды - отличный напиток, особенно при жаре.

158. Шраб на основе бренди (Brandy Shrub)

К тонкой цедре двух лимонов и соку пяти лимонов добавьте две quarty бренди, накройте и дайте настояться в течение трех дней. Затем добавьте одну quartу хереса и два фунта кускового сахара, предварительно растворенного в небольшом количестве воды, перемешайте, процедите эту смесь через марлю и разлейте по бутылкам.

159. Шраб на основе рома (Rum Shrub)

Добавьте три пинты апельсинового сока и один фунт кускового сахара в один галлон рома. Перелейте эту смесь в бочку и дайте ей настояться в течение шести недель, после чего она будет готова к употреблению.



Джон Ф. Петерсен, главный бармен бара Kirk & Company на
и его знаменитая лысина - «самая сияющая в городе»

160. Английский шраб на основе рома (English Rum Shrub)

К трем галлонам качественного ямайского рома добавьте одну кварту апельсинового сока, одну пинту лимонного сока с измельченной цедрой лимона и шесть фунтов сахарной пудры. Плотно закройте сосуд и оставьте его на ночь. На следующий день вскипятите три пинты свежего молока, остудите, затем влейте его в смесь рома и сока, тщательно перемешайте и дайте отстояться в течение часа. Профильтруйте напиток через фланелевую ткань и промокательную бумагу, разлейте по бутылкам и закупорьте пробками.

Примечание: в издании 1887 года указана всего одна рецептура шраба на основе рома. Под названием Rum Shrub приведен рецепт English Rum Shrub из издания 1862 года.

161. НАПИТКИ «ФЭНСИ» (FANCY DRINKS)

Следующая подборка разнообразных напитков, включает ряд французских, испанских, английских, русских, итальянских, немецких и американских рецептов.

162. Пусс-кафе «Сантина» (Santina's Pousse Café)

(Используйте маленький винный бокал)

Этот приятный напиток делают по рецепту Сантины, владельца Santina's Saloon (более позднее название — «Испанское кафе»), знаменитого испанского кафе в Новом Орлеане.

Тщательно смешайте в равных пропорциях бренди (коньяк) и ликеры Maraschino и Curaçao.

Из издания 1887 года

В отличие от первого издания Джерри Томас предлагает готовить пусс-кафе слоями: «В приготовлении любого пусс-кафе нужна особая осторожность, чтобы компоненты коктейля не перемешались. Это требует твердой руки и тщательности. Ингредиенты помещают в узкий бокал для хереса в строго определенной последовательности, руководствуясь их плотностью и цветом. Самый тяжелый напиток наливают на дно коктейльного бокала, далее идут напитки с меньшей плотностью (см. с. 134).

163. Парижское пусс-кафе (Parisian Pousse Café)

(Используйте маленький винный бокал)

2/5 ликера Curaçao

2/5 фруктового бренди Kirschwasser

1/5 ликера Chartreuse

Это знаменитый парижский напиток.

164. Пусс-кафе «Февр» (Faivre's Pousse Café)

(Используйте маленький винный бокал)

Смешайте в равных пропорциях парижское пусс-кафе (см. рецепт № 163), фруктовый бренди Kirschwasser и ликер Curaçao. Этот напиток назван в честь М. Февра, владевшего одно время знаменитым French Saloon (более позднее название - French Cafe) в Нью-Йорке.

165. Пусс-л'амур (Pousse l'Amour)

Этот восхитительный французский напиток описан на гравюре справа. Для его приготовления наполняют небольшой винный бокал до половины ликером Maraschino, затем добавляют желток одного яйца и ванильный кордиал, а сверху наливают несколько капель виноградного бренди (коньяка).



Из издания 1887 года

165а. Пусс-кафе «Саратога» (Saratoga Pousse Café)

(Используйте маленький винный бокал)

- 1/5 ликера Curaçao
- 1/5 ликера Benedictine
- 1/5 малинового сиропа
- 2/5 хорошего старого бренди
- 1 ч. л. ванильного кордиала на топпинг

Чтобы приготовить это пусс-кафе, необходимо соблюдать те же меры предосторожности, что и для предыдущих рецептов.

166. Бренди «Шамперель» (Brandy Champerele)

(Используйте маленький винный бокал)

Смешайте в равных пропорциях бренди, ликер Curaçao и биттер Bogart's. Это приятный французский напиток.

Из издания 1887 года

166а. Бренди «Шамперель» (Brandy Champerele)

Готовится слоями:

1/3 старого бренди

1/3 ликера Curaçao

1/3 ликера Benedictine

3 дэша биттера Angostura

167. Бренди «Скаффа» (Brandy Scaffa)

(Используйте винный бокал)

Смешайте в равных пропорциях бренди и ликер Maraschino. Капните два дэша биттера.

168. «Слипер» (Sleeper)

К четверти пинты старого рома добавьте одну унцию сахара, два яичных желтка и сок половины лимона. Вскипятите одну пинту воды с шестью бутонами гвоздики, шестью семенами кориандра и небольшим количеством корицы. Тщательно перемешайте и перелейте в тамблер.

Из издания 1887 года

168а. «Слипер» (Sleeper)

1 джилл старого рома

1 унция сахара

- 2 свежих сырых яйца
- 0,5 пинты воды
- 6 головок гвоздики
- 6 семян кориандра
- щепотка корицы
- 1 лимон

Положите гвоздику, кориандр и щепотку корицы в воду и доведите до кипения. Смешайте с ромом, сахаром, яичными желтками и соком половины лимона. Взбейте все это венчиком и процедите в тамблер.

169. Кришон «А-ля Брюнов» (Claret and Champagne Cup, à la Brunow)

(На 20 персон)

Этот кришон на основе кларета или шампанского можно назвать царским, поскольку его очень любили российские аристократы.

- 3 бутылки кларета
- 0,7 пинты ликера Cugaçao
- 1 пинта хереса
- 0,5 пинты бренди
- 2 винных бокала ратафии (см. № 170) из малины
- 3 апельсина и 1 лимон, нарезанные ломтиками
- несколько веточек зеленой мяты и травы огуречника, немного огуречной кожуры
- 2 бутылки немецкой сельтерской воды
- 3 бутылки содовой

Все ингредиенты хорошо перемешайте, подсластите сахарной пудрой, дайте смеси постоять один час, процедите, хорошо охладите. Подавайте в небольших стаканах.

Так же готовят кришон из шампанского, только вместо кларета используют шампанское, а вместо ратафии — ликер на персиковых косточках.

Обратите внимание на то, что количество ингредиентов в рецепте указано на 20 персон. Для меньшего числа людей соответственно уменьшите порции.

170. Ратафия (Ratafias)

Любой крепкий алкогольный напиток, сделанный путем настаивания спелых плодов и ягод на спирте, называют ратафией; этот спиртной напиток делают так, чтобы он поглотил аромат и цвет фруктов/ягод, входящих в его состав. После настаивания жидкость сливают и добавляют в нее сахар. Затем напиток фильтруют и разливают по бутылкам (см. рецепт № 306 во второй части книги).

171. Нектар «Балаклава» (Balaklava Nectar)

(Рецепт знаменитого Сойера, на 15 персон)

Снимите с половины лимона тонкий слой цедры, мелко измельчите и положите в чашу для пунша. Добавьте две столовые ложки молотого сахара и сок двух лимонов, половину небольшого огурца, нарезанного тонкими ломтиками, с очищенной кожурой. Встряхните смесь несколько раз, добавьте две бутылки содовой воды, две бутылки кларета, одну бутылку шампанского, тщательно перемешайте и подавайте напиток к столу.

172. Крымский кришон «А-ля Мрамора» (Crimean Cup, à la Marmora)

(Рецепт знаменитого Сойера, на 30 персон)

- 1 кварта сиропа оршад
- 1 пинта виноградного бренди (коньяка)
- 0,5 пинты ликера Maraschino
- столько же ямайского рома
- 2 бутылки шампанского
- 2 бутылки содовой воды
- 6 унций сахара
- 4 лимона среднего размера

Снимите с половины лимона тонкий слой цедры, положите ее в чашу с сахаром и оставьте на несколько

минут, чтобы сахар хорошо экстрагировал аромат/вкус лимона. Выдавите сок из лимонов, добавьте две бутылки содовой и хорошо перемешайте, чтобы сахар растворился. Влейте сироп оршада и взбейте смесь венчиком. Перед подачей добавьте хорошо охлажденное шампанское. Добавляя шампанское, мешайте смесь ложкой, чтобы напиток приобрел однородную консистенцию.

Можно приготовить половину приведенного здесь количества или меньше. Этот рецепт рассчитан на 30 персон.

173. Крымский кришон «А-ля Виндхэм» (Crimean Cup, à la Wyndham)

(На пять персон)

Снимите с половины апельсина тонкий слой цедры, положите ее в чашу со столовой ложкой дробленого сахара и оставьте для пропитки на одну минуту. Далее добавьте один большой винный стакан ликера Maraschino, половину стакана коньяка, полстакана ликера Curaçao. Хорошо перемешайте, добавьте две бутылки содовой и одну бутылку шампанского, интенсивно помешивая ложечкой для пунша. Напиток готов к употреблению, его вкус станет лучше, если добавить фунт чистого льда.

174. «Том и Джерри» (Tom and Jerry)

(Используйте чашу для пунша)

5 фунтов сахара

12 яиц

0,5 маленького стакана ямайского рома

1,5 ч. л. тертой корицы

0,5 ч. л. молотой гвоздики

0,5 ч. л. молотого душистого перца

Взбейте белки яиц в густую пену, а яичные желтки - почти до консистенции воды, смешайте вместе, добавьте пряности и ром. Положите столько сахара, чтобы смесь приобрела консистенцию слегка взбитого жидкого теста.

При подаче «Тома и Джерри» гостям

Возьмите маленький барный стакан, добавьте туда столовую ложку смеси, полученной по приведенному выше рецепту, один винный бокал бренди, кипяченую воду и слегка присыпьте тертым мускатным орехом.

Завсегдатаи баров для «Тома и Джерри» иногда берут смесь 1/2 бренди, 1/4 ямайского рома и 1/4 рома Santa Cruz, а не один бренди. Эту смесь обычно составляют заранее и хранят в бутылке, добавляя винную рюмку на один бокал «Тома и Джерри».

Примечание: чайная ложка винного камня или чуть больше одной чайной ложки карбоната натрия не дадут сахару осесть на дно.

Этот напиток иногда называют «Копенгаген» (Copenhagen), а иногда «Джерри Томас» (Jerry Thomas).

175. «Молоко белого тигра» (White Tiger's Milk)

(По рецепту Томаса Данна Инглиша, эсквайра)

0,5 джила яблочного бренди
 столько же персикового бренди
 0,5 ч. л. ароматной настойки (см. примечание)
 белый сахар по вкусу
 яичный белок, взбитый в густую пену
 1 кварта молока

Влейте смесь из спиртных напитков в молоко, постоянно помешивая, пока все ингредиенты хорошо не перемешаются, сверху посыпьте мускатным орехом.

Приведенного выше рецепта достаточно для приготовления полной кварты этого напитка, если необходимо сделать большее количество — увеличьте указанные пропорции. При необходимости приготовить этот напиток на 20 человек используйте один галлон молока, одну пинту яблочного бренди и по одной пинте остальных спиртных напитков.

Примечание: Для приготовления ароматной настойки возьмите по одной унции имбиря, корицы, апельсина-

новой корки, половину унции валерианы, две четверти алкоголя, выдержите в закрытом сосуде 14 дней и профильтруйте.

176. «Белый лев» (White Lion)

(Используйте маленький барный стакан)

1,5 ч. л. мелкого белого сахара
0,5 лайма (отожмите сок и положите кожуру в стакан)
0,5 винного бокала рома Santa Cruz
0,5 ч. л. ликера Curaçao
столько же малинового сиропа

Тщательно перемешайте, украсьте ягодами по сезону и охладите с помощью ледяной стружки.

Из издания 1887 года

176а. «Белый лев» (White Lion)

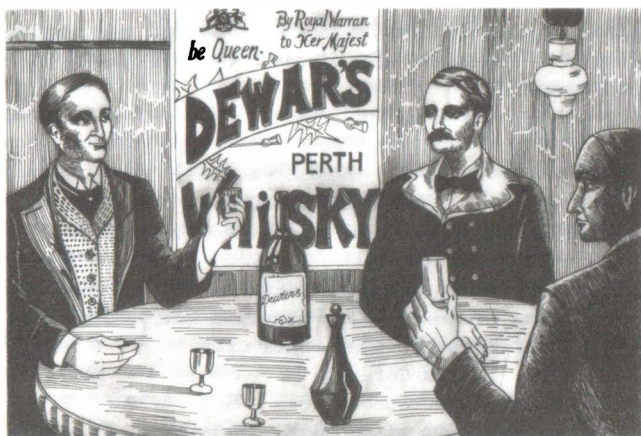
(Используйте маленький барный стакан или шейкер)

1 ч. л. мелкого белого сахара
0,5 лайма (отожмите сок и положите кожуру в стакан)
1 винный бокал рома Santa Cruz
1 ч. л. ликера Curaçao
1 ч. л. малинового сиропа

Наполните шейкер наполовину ледяной стружкой, хорошо взбейте и сцедите в коктейльный бокал.

177. «Локомотив» (Locomotive)

Поместите в гоблет (бокал в виде кубка. — Ред.) два желтка с одной унцией меда, немного экстракта гвоздики и рюмку ликера Curaçao. Добавьте пинту подогретого качественного бургундского, тщательно перемешайте и подавайте горячим в стаканах.



Из издания 1887 года

177a. «Локомотив» (Locomotive)

(Используйте большой барный стакан)

- 1 ст. л. натурального меда
- 1 желток свежего яйца
- 3 дэша ликера Cachaça
- 1 бокал для кларета красного бургундского

Нагрейте вино в тщательно очищенной кастрюле до кипения, затем вылейте его медленно на другие ингредиенты (они должны быть предварительно тщательно взбиты вместе в кружке или кувшине). Вливая вино, продолжайте взбивать смесь все время, чтобы предотвратить сворачивание яиц. Вылейте смесь в большой барный стакан, присыпьте сверху небольшим количеством корицы, добавьте две-три головки гвоздики перед подачей.

Представляется хлопотным готовить «Локомотив» на один стакан. Следующие пропорции позволяют получить количество напитка, достаточное для четырех стаканов:

- 2 унции меда
- 2 ликерные рюмки (пони) ликера Cachaça
- 1 кварта качественного красного бургундского
- несколько капель эссенции гвоздики

Готовьте так, как указано выше, и подавайте в больших гоблетах (бокалах в виде кубка. - Ред.), предварительно нагретых.

178. «Епископ» (Bishop) (1)

(Прусский рецепт)

Отличный напиток из кларета или портвейна. Для его приготовления обожгите на огне четыре горьковатых апельсина средних размеров до бледно-коричневого цвета, переложите их в соусницу, покройте половиной фунта толченого кускового сахара, влейте три стакана кларета/портвейна. Накройте крышкой и оставьте до следующего дня. Перед использованием опустите соусницу в сковороду с кипящей водой, выдавите сок из апельсинов и процедите его через ситечко. Осторожно вскипятите кларет/портвейн, оставшийся в бутылке, добавьте его в процеженный сок и подавайте теплым в стаканах. Иногда вместо апельсинов берут лимоны, но если используют кларет, то это делают редко. См. рецепт № 38 во второй части книги.

179. «Епископ» (Bishop) (2)

Воткните в апельсин бутоны гвоздики и обожгите его на огне. Когда он станет коричневым, порежьте на четвертинки и залейте одной четвертой горячего портвейна, добавьте по вкусу сахар и кипятите на слабом огне в течение получаса.

Из издания 1887 года

179а. «Епископ» (Bishop)

(Используйте большой бокал для содовой)

1 ч. л. сахарной пудры, растворенной в винном бокале воды

2 тонких ломтика лимона

2 дэша ямайского рома

2-3 маленьких кусочка льда

Наполните бокал с ингредиентами кларетом или бургундским, встряхните, удалите лед перед подачей.

179b. «Епископ английский» (English Bishop)

(На одну кварту напиток)

1 кварта портвейна

1 апельсин, «пронзенный» головками гвоздики (количество - по вкусу)

Обожгите апельсин на огне и, когда он станет достаточно коричневым, разрежьте на четыре части. Опустите их в кварту портвейна (предварительно нагретого), положите сахар по вкусу и кипятите полчаса.

180. «Архиепископ» (Archbishop)

Готовится так же, как «Епископ», но вместо кларета используют портвейн.

181. «Кардинал» (Cardinal)

Готовится так же, как «Епископ», но вместо кларета используют шампанское.

182. «Папа Римский» (Pope)

Готовится так же, как «Епископ», но вместо кларета используют бургундское.

183. «Епископ» (Bishop) (3)

4 ст. л. белого сахарного песка

2 тамблера воды

- 1 лимон, нарезанный ломтиками
 - 1 бутылка кларета
 - 4 ст. л. ямайского рома или рома Santa Cruz
 - лед
- Смешайте ингредиенты.

184. «Никербокер» (Knickerbocker)

(Используйте маленький барный стакан)

0,5 лайма или лимона (отожмите сок в стакан и положите туда же кожуру)

2 ч. л. малинового сиропа.

1 винный бокал рома Santa Cruz

0,5 ч. л. ликера Curaçao

Смешайте все ингредиенты, охладите с помощью ледяной стружки, тщательно взболтайте и украсьте ягодами по сезону. Если напиток получился недостаточно сладким, добавьте немного малинового сиропа.

Из издания 1887 года

184а. «Никербокер» (Knickerbocker)

(Используйте маленький барный стакан)

0,5 лайма или маленького лимона

3 ч. л. малинового сиропа

1 винный бокал рома Santa Cruz

3 дэша ликера Curaçao

Выжмите сок лайма или лимона в стакан, добавьте кожуру и остальные ингредиенты. Наполните стакан на треть ледяной стружкой, хорошенько встряхните и процедите в коктейльный бокал. Если напиток покажется вам недостаточно сладким, добавьте немного сахарного сиропа.

185. «Ромфастиан» (Rumfustian)

Это необычное название напитка было в ходу у английских спортсменов. Его готовят следующим образом.

Хорошо взбитые желтки *джинны* яиц влейте в кварту крепкого эля, добавьте пинту *джина*. Налейте бутылку хереса в кастрюлю с палочкой корицы, тертым мускатным орехом, *джиной* кусочков сахара и очень тонкой лимонной цедрой. Когда вино закипит, влейте *джин* и эль. Этот напиток пьют горячим.

186. Крешон на основе кларета (Claret Cup)

К бутылке кларета добавьте полпинты холодной воды, столовую ложку сахарной пудры и чайную ложку смеси корицы, гвоздики (хорошо измельченных) и душистого перца. Перемешайте все, добавьте цедру небольшого лимона. Это приятный летний напиток для вечеринок (см. рецепт № 191).

187. Крешон на основе портера (Porter Cup)

Смешайте в высокой пивной кружке или закрывающемся кувшине бутылку портера и столько же «столового» (слабоалкогольного) эля. Налейте в стакан с бренди десертную ложку имбирного сиропа, добавьте три или четыре кусочка сахара и половину тертого мускатного ореха, накройте крышкой и поставьте на полчаса на холод. Перед самой подачей на стол добавьте чайную ложку карбоната натрия (кальцинированной соды) и свежесрезанную кожуру огурца.

188. «Курасао» английский (English Curaçao)

Срежьте очень тонко цедру апельсинов, чтобы получить ее 12 унций, положите цедру в бутылку объемом одна кварта и влейте пинту хорошего виски. Плотнo закупорьте бутылку пробкой и дайте настояться цедре в течение 10-12 дней. На протяжении этого времени

как можно чаще встряхивайте бутылку. На 10-12-й день выньте апельсиновые корки из бутылки и заполните ее осветленным сахарным сиропом, хорошо смешайте со спиртным напитком и дайте постоять три дня. Налейте чайную чашку ликера в ступку и добавьте немного порошкообразных квасцов и столько же карбоната калия (поташа). Хорошо смешав все, перелейте смесь в бутылку и тщательно взболтайте. Через несколько недель вы увидите, что ваш «Кирасао» прозрачен, а попробовав, поймете, что по вкусу он не уступает напитку, импортируемому из Мехелена или любого другого места, где его производят.

189. Лимонад итальянский (Italian Lemonade)

Очистите от цедры 24 лимона и выдавите из них сок, вылейте сок на цедру и дайте настояться в течение ночи. Утром добавьте два фунта кускового сахара, quartу качественного хереса и три quartы кипятка. Тщательно перемешайте, влейте quartу кипящего молока и процедите через марлю.

190. Ликер айвовый (Quince Liqueur)

- 2 quartы сока айвы
- 4 quartы виноградного бренди (коньяка)
- 2,5 фунта белого сахара
- 12 унций горького миндаля, измельченного
- 1 фунт семян кориандра
- 36 бутонов гвоздики

Натрите достаточное количество айвы, чтобы получить две quartы сока, процедите его через марлю. Смешайте все ингредиенты и перелейте в большую бутылку в оплетке. Каждый день в течение 10 дней тщательно взбалтывайте содержимое бутылки. Затем процедите его через марлю и разлейте по бутылкам. Это приятный ликер, сделанный по надежному рецепту, который предло-

жила женщина, прославившаяся приготовлением чудесных спиртных напитков.

191. Крюшон/глинтвейн из кларета (Claret Cup, или Mulled Claret)

(Рецепт лорда Салтоуна)

Снимите с одного лимона тонкий слой цедры, посыпьте ее сахарной пудрой, сверху влейте один стакан хереса и одну бутылку кларета (лучше ординарного), насыпьте сахар по вкусу. Добавьте веточку вербены, одну бутылку содовой воды и мускатный орех (по желанию). Для приготовления крюшона напиток охладите. Если надо получить глинтвейн, подогрейте напиток и подавайте горячим.

192. «Вельвет» бутилированный (Bottled Velvet)

(Рецепт сэра Джона Бейли)

1 бутылка мозельского вина

0,5 пинты хереса

цедра лимона (не очень много — так, чтобы доминировал вкус/аромат вина)

2 ст. л. сахара

веточка вербены

Хорошо все перемешайте, процедите и охладите.

193. Крюшон из шампанского, рейнвейна или шабли (Champagne, Hock or Chablis Cup)

(Рецепт Гудрича)

Растворите четыре или пять кусочков сахара в четверти кварты кипящей воды с тонкой лимонной цедрой. Дайте настояться смеси пятнадцать минут. Добавьте бутылку одного из перечисленных в названии вин, ве-

точку вербены, небольшой стакан хереса, полпинглы воды. Тщательно перемешайте, дайте настояться полчаса, процедите и хорошо охладите.

194. Нектар из сидра (Cider Nectar)

(Рецепт Гарольда Литтлдейла)

- 1 кварта сидра
- 1 бутылка содовой воды
- 1 стакан хереса
- 1 маленький стакан бренди

Приправьте смесь из сока половины лимона, цедры одной четверти лимона, сахара и мускатного ореха по вкусу веточкой вербены и экстрактом ананаса. Процедите и хорошо охладите. Это приятный напиток, его можно оценить, только попробовав.

195. «Бадминтон» (Badminton)

Очистите от кожуры половинку огурца среднего размера и положите в серебряную чашку с четырьмя унциями сахарной пудры, небольшим количеством мускатного ореха и бутылкой кларета. Когда сахар полностью растворится, влейте бутылку содовой. Напиток готов к употреблению.

196. ПРОЧИЕ НАПИТКИ

197. «Голубой блейзер»
(Blue Blazer)

(Используйте две большие серебряные кружки с ручками)



1 винный бокал шотландского виски
столько же кипящей воды

Влейте виски и кипящую воду в одну кружку, подожгите и 4-5 раз перелейте горящую жидкость из одной кружки в другую, как показано на гравюре на с. 150. Если делать это правильно, то создается впечатление «перелива» непрерывной струи горячей жидкости.

Подсластите одной чайной ложкой белого сахара и подавайте в маленьком тамблере с долькой лимона.

Название «Голубой блейзер» не очень благозвучно, но на вкус этот коктейль намного лучше, чем воспринимается на слух. Зритель, наблюдающий впервые

за опытным мастером, смешивающим этот напиток, может прийти к заключению, что он предназначен для Плутона, а не для Бахуса.

Новичок при смешивании этого напитка должен проявлять осторожность, чтобы не обжечься. Для того чтобы стать профессионалом в переливании огненной жидкости из одной кружки в другую, следует потренироваться с холодной водой.

**198. Биттер «Джерри Томас»,
требующий декантации
(«Jerry Thomas» own Decanter Bitters)**

0,5 фунта изюма
2 унции корицы
1 унция кирказона змеевидного
1 лимон и 1 апельсин,
нарезанные ломтиками
1 унция гвоздики
столько же душистого перца
Наполните декантер ромом Santa Cruz, добавьте ингредиенты. Разлейте по бутылкам и подавайте в ликерных рюмках (пони). По мере расходования биттера наполняйте бутылки снова.

**199. Горящий бренди с персиком
(Burnt Brandy and Peach)**

(Используйте маленький барный стакан)

Этот напиток очень популярен в южных штатах, где его иногда используют в качестве лекарства от диареи.

1 винный бокал коньяка
0,5 ст. л. белого сахарного песка, подожженного на блюде или в тарелке
2-3 ломтика сушеного персика
Положите фрукты и сахар в стакан и залейте коньяком.

200. «Черная полоса» (Black Stripe)

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный стакан рома Santa Cruz

1 ст. л. патоки

Этот напиток можно готовить и летом, и зимой: летом смешайте со столовой ложкой воды и охладите ледяной стружкой; зимой добавьте в стакан кипяток. Посыпьте тертым мускатным орехом.

201. «Персик и мед» (Peach and Honey)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ст. л. меда

1 винный стакан персикового бренди

Перемешайте ложкой.

202. Джин на сосновой щепе (Gin and Pine)

(Используйте винный бокал)

Настрогайте с сердцевины соснового полена тонкой щепы, размер которой примерно должен соответствовать размеру графитового карандаша из кедра. Возьмите две унции щепы, положите в литровый декантер и заполните егоджином. Оставьте сосновую щепу в декантере на два часа, после чего джин будет готов к употреблению.

203. Джин с пижмой (Gin and Tansy)

(Используйте винный стакан)

Заполните литровый декантер на треть пижмой и влейте в него джин (примерно 1/3 пижмы на 2/3 джина). Подавайте в винных бокалах.

204. Джин с полынью (Gin and Wogshwood)

(Используйте маленький барный стакан)

Положите три или четыре веточки горькой полыни в декантер объемом 1 кварта и наполните егоджином доверху.

Перечисленные выше напитки используют очень редко, они в ходу главным образом в небольших деревнях.

205. «Скотч-скин» (Scotch Whiskey Skin)

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный бокал шотландского виски

1 кусочек цедры лимона

Поместите в тамблер и наполните его до половиныющятком.

Из издания 1887 года

205a. «Скотч-скин» (Scotch Whiskey Skin)

(Используйте маленький барный стакан)

1 кусок белого сахара

1 маленький винный бокал виски Glenlivet или Islay

1 маленький кусочек лимонной кожуры

Сполосните стакан горячей водой, положите в него сахар, заполните наполовину кипящей водой, добавьте виски и перемешайте. Подавайте с ложкой.

205b. «Айриш-скин» (Irish Whiskey Skin)

(Используйте маленький барный стакан)

1 кусок белого сахара

1 маленький винный бокал ирландского виски

1 маленький кусочек лимонной кожуры

Готовьте так же, как «Скотч-скин» (см. рецепт № 205a).

206. «Колумбийская кожа» (Columbia Skin)

(Используйте маленький барный стакан)

Этот любимый напиток бостонцев делают так же, как «Скотч-скин».

207. Горячий ром со специями (Hot Spiced Rum)

(Используйте маленький барный стакан)

1 ч. л. сахара.

1 винный бокал ямайского рома

1 ч. л. пряной смеси (душистый перец и гвоздика, не растертые)

1 кусочек сливочного масла размером с половину плода каштана

Поместите ингредиенты в танблер и наполните горячей водой.

208. Горячий ром (Hot Rum)

(Используйте маленький барный стакан)

Этот напиток готовят точно так же, как горячий ром со специями, но вместо перечисленных в рецепте № 207 специй добавляют тертый мускатный орех.

209. «Каменная ограда» (Stone Fence)

(Используйте большой барный стакан)

1 винный бокал виски (бурбона)

2-3 небольших кусочка льда

Заполните стакан ингредиентами, долейте стакан до верха сладким сидром.

210. Абсент (Absinthe)

(Используйте маленький барный стакан)

1 винный бокал абсента

По капле залейте стакан с абсентом водой до верха.
Для этой цели никогда не используйте ложку.

Из издания 1887 года

210а. Абсент с водой (Absinthe and Water)

(Используйте большой барный стакан)

1 ликерная рюмка (пони) абсента

Наполните специальную рюмку (с отверстием на дне) ледяной стружкой и водой. Поднимите эту рюмку примерно на один фут над танблером, содержащим абсент, и пусть вода капает в него.

211. Рейнвейн с сельтерской (Rhine Wine and Seltzer-Water)

(Используйте большой барный стакан)

Наполните до половины стакан рейнвейном, добавьте два куска льда и долейте доверху сельтерской. Это немецкий напиток, в американских барах его заказывают нечасто.

212. «Арф энд арф» (Arf and Arf)

(Используйте большой барный стакан)

В Лондоне этот напиток делают, смешивая портер с элем (1:1), а в Америке свежий эль смешивают со старым в том же соотношении и называют Half and Half.

213. Неразбавленный бренди (Brandy Straight)

(Используйте маленький барный стакан)

При подаче этого напитка просто положите кусочек льда в стакан и передайте его гостю с бутылкой бренди. Это совершенно безопасный и надежный напиток, его часто используют во время кутежей.

214. Джин неразбавленный (Gin Straight)

(Используйте маленький барный стакан)

Аналог неразбавленного бренди, но вместо бренди используют джин.

215. «Пони-бренди» (Pony Brandy)

(Используйте ликерную рюмку пони)

Наполните ликерную рюмку (пони) лучшим бренди и подайте гостю.

216. Бренди с содовой (Brandy and Soda)

(Иногда называют «Каменная стена», или Stone Wall;
используйте большой барный стакан)

1 винный бокал виноградного бренди

0,3 стакана мелкого льда

Долейте стакан с алкоголем содовой до верха.

Из издания 1887 года

Вместо содовой можно использовать имбирный эль (сладкий газированный напиток, ароматизированный имбирем. - Ред.).

217. Бренди с сахарным сиропом (Brandy and Gum)

(Используйте маленький барный стакан)

Готовят так же, как неразбавленный бренди, добавив один дэш сахарного сиропа.

218. Херес с яйцом (Sherry and Egg)

(Используйте маленький барный стакан)

1 яйцо

1 винный бокал хереса

Разбейте яйцо и положите в бокал так, чтобы желток остался целым. Поверх добавьте вино.

219. Херес с биттером (Sherry and Bitters)

1 дэш биттера

1 винный бокал хереса

Смешайте ингредиенты в бокале.

220. Херес со льдом (Sherry and Ice)

(Используйте маленький барный стакан)

Положите в стакан два кусочка льда и налейте туда херес.

221. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (TEMPERANCE DRINKS)

222. Лимонад (Lemonade)

(Используйте большой барный стакан)

сок половины лимона

1,5 ст. л. сахарного песка

2-3 дольки апельсина

1 ст. л. малинового или клубничного сиропа

Наполните стакан с ингредиентами до половины ледяной стружкой, долейте водой. Добавьте один дэш портвейна и украсьте фруктами по сезону. (См. рецепты № 255, 256 и 257 во второй части книги.)

Примечание: в издании 1887 года этот лимонад фигурирует под названием Plain Lemonade («Простой лимонад»), и готовить его рекомендуется без портвейна.

223. Лимонад «А-ля Сойер» (Plain Lemonade)

(По рецепту знаменитого Сойлера)

Порежьте три лимона мелкими кусочками, положите их в миску, добавьте полфунта белого или коричневого сахара, хорошо разомните, добавьте галлон воды и тщательно перемешайте. Напиток готов к употреблению.

224. Лимонад для вечеринок (Lemonade for Parties)

цедра двух лимонов

сок трех лимонов

0,5 фунта кускового сахара

1 кварта кипятка

Потрите цедру двух лимонов кусочками сахара, чтобы он впитал эфирные масла, содержащиеся в ней, по-

ложите ее вместе с сахаром в кувшин, добавьте туда лимонный сок и влейте одну кварту кипятка. Когда сахар растворится, процедите лимонад через марлю. После того как лимонад остынет, его можно подавать к столу. Вкус лимонада улучшится, если в него вбить яичный белок или добавить немного хереса.

Из издания 1887 года

224а. Лимонад для вечеринок (Lemonade for Parties)

(На 1 галлон лимонада)

кожура восьми лимонов
сок двенадцати лимонов
2 фунта кускового сахара
1 галлон кипятка

Натрите кожуру лимонов кусками сахара, чтобы они впитали в себя эфирное масло, и положите этот сахар вместе с остальным в кувшин. Добавьте лимонный сок (без косточек) и залейте доверху кипятком. Когда сахар растворится, процедите лимонад через кусок муслина и охладите. Ваш лимонад готов. Его можно осветлить белками четырех яиц. Увеличивая или уменьшая количество используемых ингредиентов, можно получить больший или меньший объем лимонада.

225. Оранжеад (Orangeade)

Этот приятный напиток делают так же, как лимонад, но вместо лимонов используют апельсины.

226. Лимонад на основе оршада (Orgeat Lemonade)

(Используйте большой барный стакан)

0,5 винного бокала сиропа оршада
сок половины лимона

Заполните тамблер с ингредиентами на треть льдом и долейте до верха водой. Хорошо взболтайте и украсьте ягодами по сезону.

Из издания 1887 года

К этой рецептуре нужно добавить столовую ложку сахарной пудры.

227. Лимонад имбирный (Ginger Lemonade)

Кипятите в течение 20 мин 12,5 фунта кускового сахара в десяти галлонах воды, осветлите раствор с помощью белков шести яиц. Растолките полфунта имбиря, прокипятите вместе с сиропом и влейте его в сосуд с десятью очищенными лимонами.

Когда раствор остынет, перелейте его в бочонок, добавьте две столовые ложки дрожжей, нарезанные лимоны и половину унции желатина. На следующий день закройте бочонок, напиток будет готов через две недели.

228. Нектар с содовой (Soda Nectar)

(Используйте большой тамблер)

сок одного лимона

0,75 стакана воды

сахарная пудра по вкусу

0,5 ч. л. карбоната натрия

К соку одного лимона добавьте воду и сахарную пудру. Тщательно перемешав, добавьте соду, снова перемешайте и пейте, пока выделяются пузырьки.

Из издания 1887 года

К этой рецептуре нужно добавить два-три небольших куска льда.

229. Напиток для жары (Drink for the Dog Days)

Из содовой воды, налитой в большой бокал с лимоном и льдом, получится приятный прохладительный напиток, но пейте его осторожно, если вы очень разгорячены.

230. Шербет (Sherbet)

- 8 унций карбоната натрия
- 6 унций винной кислоты
- 2 фунта кускового сахара (измельченного)
- 3 драхмы лимонной эссенции

Все порошкообразные вещества должны быть очень сухими. Тщательно их перемешайте и для дальнейшего использования пересыпьте в бутылку с широким горлышком. Положите две полные чайные ложки этой смеси в стакан, налейте полпинты холодной воды, хорошо перемешайте. Напиток готов к употреблению.

231. Лимонадные порошки (Lemonade Powders)

- 1 фунт измельченного до состояния порошка кускового сахара
- 1 унция винной или лимонной кислоты
- 20 дэшей лимонной эссенции

Перемешайте и храните в сухом месте. Растворите две-три чайные ложки этой смеси в стакане воды — получится вкусный лимонад. Если хотите, чтобы лимонад был шипучим, добавьте одну унцию соды.

232. Шербет лимонный (Lemon Sherbet)

- 4 лимона, нарезанные ломтиками
- 4 унции кускового сахара
- 1 кварта кипятка

Тщательно перемешайте и пейте. Более дешевый напиток можно сделать из следующих ингредиентов: одна унция винного камня, столько же винной или лимонной кислоты, сок и цедра двух лимонов, полфунта или чуть больше кускового сахара. Сладость напитка регулируйте по вкусу.

233. «Империял семейный» (Imperial Drink for Families)

2 унции винного камня
сок и цедра двух-трех лимонов
0,5 фунта крупного сахарного песка

Положите все ингредиенты в кувшин емкостью один галлон и залейте кипятком. Когда напиток остынет, он будет готов к употреблению.

234. Нектар (Nectar)

1 драхма лимонной кислоты
1 скрупул ($\approx 1,3$ г) бикарбоната калия
1 унция сахарной пудры

Наполните бутылку из-под содовой воды почти до верха водой, бросьте туда бикарбонат калия, сахарную пудру, а затем лимонную кислоту. Сразу же закройте бутылку пробкой и взболтайте. Когда кристаллы растворяются, напиток будет готов к употреблению. Его можно подкрасить, добавив небольшое количество кошенили (краски животного происхождения).

235. Шипучие напитки из малины, клубники, смородины или апельсина (Raspberry, Strawberry, Currant, or Orange Effervescing Draughts)

Профильтруйте кварту сока одного из указанных в названии фруктов/ягод, варите с одним фунтом са-



Томми Линч и его ассистенты Майк и Майк

харной пудры до образования сиропа. Добавьте полторы унции винной кислоты. Когда сироп остынет, перелейте его в бутылку и плотно закройте пробкой. Для приготовления напитка наполните на две трети водой тамблер емкостью полпинты и добавьте две столовые ложки сиропа. Для получения шипучего напитка добавьте чайную ложку соды. Чтобы цвет напитка был ярче, сиропа добавьте в сироп при кипячении немного кошенили.

236. Имбирное вино (Ginger Wine)

Положите двенадцать фунтов кускового сахара и шесть унций измельченного в порошок имбиря в шесть галлонов воды. Кипятите в течение часа.

Взбейте белки двенадцати яиц венчиком и тщательно перемешайте их с сиропом. Когда он полностью остынет, перелейте напиток в бочку, добавьте шесть нарезанных лимонов, чашку дрожжей и оставьте бродить

на три дня, а затем закройте бочку пробкой. Через неделю готовый к употреблению напиток можно будет разлить по бутылкам.

Из издания 1887 года

**236а. Молоко с сельтерской
(Milk and Seltzer)**

(Используйте большой стакан для содовой)

Наполните стакан до половины молоком, а затем до верха сельтерской водой.

**236б. Кулер «Саратога»
(Saratoga Cooler)**

(Используйте большой барный стакан)

1 ч. л. сахарной пудры

сок половины лимона

1 бутылка имбирного эля

2 маленьких кусочка льда

Смешайте как следует ингредиенты и удалите лед перед подачей.

**236с. «Сода-лимонад»
(Soda Lemonade)**

(Используйте большой стакан для содовой)

1,5 ст. л. сахарной пудры

сок половины лимона

1 бутылка простой содовой воды

2-3 маленьких кусочка льда

Хорошенько все потрясите и выньте лед перед подачей.

«Сельтер-лимонад» можно приготовить, заменив содовую воду сельтерской.

236d. Лимонад «Яичный»
(Egg Lemonade)

(Используйте большой барный стакан)

1 ст. л. (большая) измельченного белого сахара

сок половины лимона

1 свежее яйцо

2-3 маленьких кусочка льда

Потрясите хорошенько, процедите в стакан для содовой, наполните стакан содовой или сельтерской водой, украсьте ягодами.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

КОРДИАЛОВ, ЛИКЕРОВ, СИРОПОВ И ДРУГИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

После апробации методы дистилляции ликеров и крепких
спиртных напитков, разработанные специально
для производителей и поставщиков,
торговцев и владельцев баров,
были адаптированы
для США
и Канады.

Кристиан Шульц,
фармацевт и дистиллер

Кристиан Шульц, автор «Руководства по приготовлению кордиалов, ликеров, сиропов и других спиртных напитков», осмеливается информировать торговцев и всех остальных, кто не желает утруждать себя изготовлением кордиалов и других спиртных напитков, что он предлагает им концентрированный экстракт, произведенный по любому рецепту из этой книги, по низкой цене за наличные.

Адрес Кристиана Шульца:
Care of Dick & Fitzgerald,
18 Ann Street, New York

ВВЕДЕНИЕ

Автор этого полезного и ценного практического руководства для производителей, дистиллеров и продавцов кордиалов, ликеров и других спиртных напитков считает, что большой опыт практического дистиллера и продавца этих напитков дает ему право сделать общественным достоянием накопленные им знания, поделившись с другими людьми своими рецептами.

Пятнадцатилетний опыт, полученный автором в Швейцарии и Нью-Йорке, его знакомство с методами, используемыми в лучших фирмах-дистиллерах в Париже и Бордо, а также непосредственное многолетнее участие в производстве спиртных напитков позволяют ему надеяться, что в своем «Руководстве по приготовлению кордиалов, ликеров, сиропов и других спиртных напитков» он привел полные данные о производстве спиртных напитков, используемых рецептах, и дал необходимые указания для успешного изготовления самых знаменитых кордиалов, ликеров, сиропов и других напитков, когда-либо производимых в мире.

Руководство содержит самые простые, короткие и экономичные способы изготовления различных напитков. Материал изложен кратко и доступно, поэтому книга легко читается, а приведенные данные систематизированы и расположены в алфавитном порядке с соответствующими подзаголовками и ссылками. Используются единицы измерения, принятые в США.

Автор посчитал нецелесообразным включать в «Руководство» информацию о сырье, обычно используемом при мацерации и дистилляции. Такая информация неоправданно увеличила бы объем справочника, сделала бы его дороже, а читатель от этого не получил бы заметной пользы. Хорошо подготовленный и опытный специалист в состоянии разобраться в этом вопросе самостоятельно и правильно использовать ингредиенты, входящие в каждый рецепт.

Первое, что приводится в Руководстве, это «Инструментарий для производства напитков». Методы

и ингредиенты для приготовления напитков, описанных в этой книге, не требуют дорогостоящего оборудования, тем не менее автор рекомендует использовать лучшие инструменты как долговечные и надежные, помогающие получить качественный продукт.

Инструменты, которые считаются обязательными в процессе дистилляции: 1) дистилляционная печь, 2) два перегонных куба из луженой меди, 3) медный пеносъемник, 4) несколько фильтровальных мешочков, держателей для фильтров и перколятор, 5) бочонки и ведра для различных целей, 6) мерная посуда (от одного галлона до самой маленькой емкости), 7) весы и разновесы, 8) ареометр (спиртомер), 9) воронки, 10) спиртовые лампы и оцинкованные миски для восков разного цвета - для закупоривания бутылок, 11) пресс для пробок и сифон, 12) бочки, большие стеклянные бутылки с оплеткой, бутылки.

Тем, кто хочет заняться этим делом в больших масштабах, советуем приобрести латунную ступу, поскольку при использовании железной ступы часто меняется цвет материала, а также каменную ступу для приготовления сиропа из оршада. Кроме того, потребуются сита для отделения крупнозернистых порошковых материалов от мелкозернистых, а также большой нож для резки/обработки корней и других ингредиентов.

Под рукой всегда необходимо иметь осветленный сироп из белого и коричневого сахара в хорошо закупоренных больших оплетенных бутылках с соответствующими надписями, чистый спирт или очищенный виски с содержанием спирта 95%, сахар для окрашивания бренди, рома и т.д., настойку куркумы для мятной эссенции, раствор кошенили для красных кордиалов. Красящие вещества других цветов готовят по мере необходимости. Также необходимо сделать в достаточных количествах ароматизирующие эссенции, перелить их в бутылки и наклеить этикетки с соответствующими названиями. Фруктовые сиропы, например малиновый, клубничный и т.д., готовят летом, а такие напитки, как настойка оршада, камеди, аралии, - в любое время.

При подготовке этого «Руководства» автор стремился следовать двум критериям: сжатости и полезности. Автор считает, что такой справочник нужен тем, чья деятельность связана с дистилляцией, он поможет им приобрести практические знания, не учась на собственных ошибках.

Руководство содержит более 400 усовершенствованных рецептов различных напитков, которые легко найти благодаря подробному алфавитному указателю.

При поддержке своих друзей и общественности автор смог представить на суд читателей этот труд.

Нью-Йорк, 2 января 1862 года

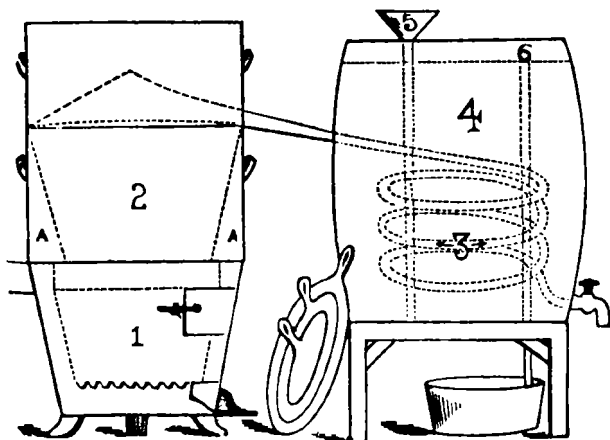
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛИКЕРОВ, КОРДИАЛОВ, СИРОПОВ И ДРУГИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ,

*а также размышления о дистилляции,
филътрации и освещении*

1. Общие сведения

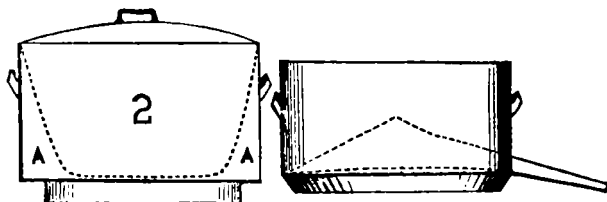
Самой главной и важной для дистилляции является топка: временное сооружение под названием «топка» удлиняет процесс, а получаемый продукт часто оказывается некачественным. Если у вас грамотный обогрев и хороший аппарат, то работу можно выполнить быстро и сравнительно легко; лучше не заниматься каждый день экспериментами, а работать на хорошем оборудовании.

Переносная печь 1 лучше всего подходит для перегонных кубов емкостью 5-10 галлонов, ее также может использовать семья для обогрева дома или приготовления пищи наряду с перегонкой (дистилляцией). Уголь можно засыпать в топку, не сдвигая перегонный куб, топка имеет хорошую тягу и выложена огнеупорным кирпичом



с колосниковой решеткой для удаления несгоревших частиц угля (шлама).

Перегонный куб 2 рассчитан на 10 галлонов жидкости и сделан из луженой меди. Благодаря конструкции куба максимальное пламя от горящего угля приходится на дно перегонного куба, далее оно охватывает его стенки, а продукты горения беспрепятственно уходят через дымоход. За счет этого экономятся и уголь, и время.



2. Дистилляция

Процесс дистилляции заключается в превращении жидкости в пар в закрытом сосуде под действием тепла, и в дальнейшем перемещении пара в другой охлаждаемый сосуд, где пар конденсируется и снова превращается в жидкость.

Для этого жидкость заливают в перегонный куб 2, к которому подают тепло. Спирт кипит и переходит в парообразное состояние при температуре 80°C , а вода - при температуре 100° .

Пары спирта поступают через трубку в змеевик 3 и, проходя через него, конденсируются при охлаждении. Змеевик в бочке 4 должен постоянно омываться холодной водой, в противном случае вода внизу будет холодной, а поверхность змеевика - очень горячей. Холодная вода входит в точке 5 и выходит из точки 6.

Что касается практической части дистилляции, то необходимо следить за тем, чтобы пламя было по возможности спокойным и равномерным. Можно успешно из-

бегать несчастных случаев, проводя процесс дистилляции в водяной бане, которая при большом размере обеспечивает производительность, достаточную даже для крупного бизнеса. Сосуд, в котором происходит дистилляция, должен быть погружен в другой сосуд, заполненный до верха водой. При проведении этого процесса следует соблюдать осторожность, поскольку сосуд стоит на открытом огне и спирт может загореться. Всегда необходимо иметь под рукой воду, чтобы быстро загасить пламя. Посмотрите на гравюру, и вы поймете, что мы имели в виду. Внутренний перегонный куб (conspirbit), обозначенный 2, - это сосуд, в который заливают перегоняемую жидкость, а внешний перегонный куб, или ванна А, должна быть заполнена водой (его иногда называют бен-мари).

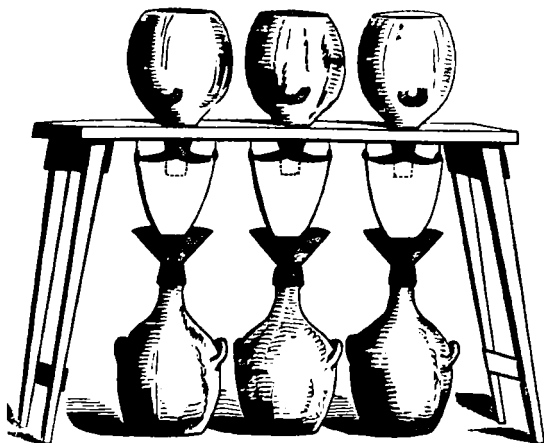
Крышка внутреннего перегонного куба должна быть хорошо замазана мастикой для герметичности, чтобы предотвратить испарение жидкости. Сделайте мастику, смешав муку, мел и соль в равных пропорциях; разведя ее водой, положите на кусок тряпки и замажьте ею все щели между крышкой и кубом.

Цель дистилляции, или перегонки, заключается в отделении одного вещества от других, с которыми оно находится в смеси. Например, в рецепте № 21 для приготовления «Райской воды» 7 пинт 95%-ного алкоголя и 20 пинт воды дистиллируют с определенным количеством какао и пряностей. Поскольку спирт кипит и перегоняется при 80° , а вода - при 100° , совершенно очевидно, что спирт выгонится и «пропитается» ароматом/вкусом какао и пряностей до того, как начнется отгонка воды. Чем больше площадь нагрева, тем быстрее идет процесс дистилляции. Дистиллятор и перегонный куб нельзя заполнять больше, чем наполовину (иногда на одну четвертую) объема, чтобы предотвратить возможность резкого закипания и выброса спирта.

При необходимости следует применять дополнительные приспособления, например медный пеносъемник с небольшими отверстиями - этот инструмент похож на шумовку, которую используют на кухне.

3. Фильтрация

Фильтровальный аппарат состоит из высокой узкой, но мощной плиты (стола), в середине которой просверлены круглые дыры диаметром 4 дюйма на расстоянии 2 фута друг от друга. Под плитой вокруг отверстий размещены четыре крюка на одинаковых расстояниях друг от друга для подвешивания фильтрующих мешочков.



Для изготовления фильтровальных мешочков разрежьте один ярд китайской фланели (из Гуанчжоу) на три квадратных куса как можно точнее, сложите вдвое каждый кусок (мягкой частью внутрь), прошейте с одной стороны, вторая сторона должна оставаться не зашитой. С помощью латунных колец прикрепите мешок к плите. К каждому отверстию в плите прикреплено по одному фильтровальному мешочку.

Для фильтрации число фильтров должно быть равно количеству ведер. Для каждого ведра следует приготовить пол-листа промокательной (фильтровальной) бумаги, проделав с ней следующие манипуляции: поместите каждый кусочек бумаги в руках, чтобы она стала мягкой

и больше походила на ткань, чем на бумагу. Затем положите бумагу в ведро с небольшим количеством воды и снова разомните ее в руках, она должна стать похожей на ткань. Добавьте немного воды и продолжайте процесс «взбивания» бумаги, напоминающий взбивание яиц. По окончании содержимое ведра необходимо положить в фильтратор. Когда вода стечет, наполните фильтратор снова, чтобы он был полным. Эту операцию продлевают до тех пор, пока не начнет вытекать чистая вода: значит, мешочек готов к фильтрации. Поставьте под фильтратор бутылку (в оплетке) емкостью 5 галлонов со спиртным напитком, предназначенным для фильтрования. Переверните ее горлышком вниз в фильтровальный мешочек (в отверстие сверху плиты) таким образом, чтобы горлышко входило в мешочек на один дюйм (2,5 см).

Спиртной напиток из бутылки должен заполнить мешок «под завязку», а вытекающий в нижнюю бутылку с оплеткой продукт должен быть прозрачным и чистым. Дистиллер может использовать такое количество фильтров, какое он считает нужным, и производить столько спиртных напитков, сколько захочет.

В спиртные напитки, содержащие эфирные масла, например анисовое, обычно добавляют одну или две столовые ложки магнезии (оксида магния), чтобы такие напитки вытекали совершенно прозрачными.

4. Процесс вытеснения

Такой вид фильтрации обычно называют вытеснением, экстракция эфирных масел из корней, трав, семян, коры и т.п. осуществляется следующим образом: в мельнице для лекарств измельчают все используемые вещества до порошкообразного состояния; далее взвешивают порошок каждого ингредиента по отдельности, смешивают в пропорциях согласно рецепту и, смочив массу спиртом, настаивают ее (мацерируют, см. § 5) в течение 12 ч в хорошо закрытом сосуде. Затем берут полный цилиндр с расширяющимся концом в форме воронки и вставляют его в горлышко большой стеклянной бутылки

с оплеткой. Нижняя часть цилиндра должна иметь участок с многочисленными маленькими отверстиями, как ситечко французского кофейника. Если у вас нет такой воронки, то замените ее мягким хлопком или любым нерастворимым в спирте материалом, который следует поместить внутри цилиндра (он будет служить не хуже ситечка). Этот цилиндр с фильтровальной воронкой называют перколятором. Как только ингредиенты набухнут, поместите их в перколятор и слегка надавите, распределяя по воронке. Любая порция жидкости, использованная при мацерации (для замачивания) и не абсорбированная порошком, должна быть отфильтрована, то есть должна просочиться через воронку. Понемногу сливайте через перколятор спирт или другую жидкость, чтобы вытеснить масла, содержащиеся в набухшем порошке, в спирт; каждая порция вытесняется, замещаясь следующей порцией жидкости и т.д., пока вы не получите требуемое количество отфильтрованного алкогольного напитка. Этот экстракт называется тинктурой (настойкой). Первый фильтрат обычно бывает густой и мутный, поэтому его следует вернуть в перколятор. Обратите внимание на то, что порошок не должен быть слишком крупным или рыхлым, чтобы жидкость не вытекала слишком быстро, но, с другой стороны, он не должен быть и слишком мелким, иначе он будет оказывать большое сопротивление при фильтрации. Если вы увидите, что жидкость фильтруется слишком быстро, верните ее в фильтр и на время закройте его отверстие снизу, замедлив процесс. Если у вас достаточно времени, вы можете не беспокоиться о вытеснении эфирных масел, а просто залить порошок с ингредиентами спиртом и поставить на две недели на мацерацию, но не забывайте тщательно перемешивать взвесь каждые 24 ч.

5. Мацерация

Мацерацией называют обычное погружение корней, семян и т.п. в спирт или любую другую жидкость на определенное время для извлечения их вкуса/запаха.

Мацерацию проводят при температуре жидкости, равной температуре тела человека.

6. Осветление сиропа

В целом для сиропов осветление предпочтительнее, чем фильтрация. Для этого сироп взбивают в холодном состоянии с небольшим количеством яичного белка, а затем подогревают. Всплывшую пену снимают по мере ее образования, пока жидкость не станет прозрачной. Оставшиеся взвешенные частицы легко удалить, пропустив горячий сироп через грубый фланелевый фильтр.

7. Осветление сиропа из белого сахара

Возьмите медную кастрюлю и положите в нее разломанный на маленькие куски колотый сахар. Кастрюля должна быть достаточно большой, чтобы пена, поднимаясь, не «убегала» из нее. На каждые два фунта сахара необходимо добавить пинту воды. Взбейте белки двух яиц, если необходимо осветлить раствор из десяти фунтов сахара, и смешайте с другими ингредиентами. Поставьте кастрюлю на огонь. Когда смесь начнет закипать и подниматься, добавьте немного холодной воды, чтобы сироп не «убежал».

Сахарный сироп должен подняться трижды, прежде чем вы начнете снимать пену, каждый раз охлаждая сироп добавлением воды. Когда сироп поднимется в кастрюле в четвертый раз, полностью снимите пену, если требуется, добавьте осторожно холодной воды, продолжая снимать пену (пену не следует выбрасывать, ее можно очистить). Затем сахарный сироп необходимо процедить через мелкое ситечко или фильтр, сделанный из материи, или через фланелевый мешочек.

Для того чтобы осветлить сахар до экстрабелого цвета, следует взять лучший сахар-рафинад. Измельчите его, как в предыдущем случае, добавьте воды

примерно в той же пропорции. Взбейте пару яиц, если требуется осветлить раствор из десяти фунтов сахара, и добавьте около одного фунта жженой слоновой кости (краски). Проследите, чтобы она полностью растворилась в воде. Теперь следует сильно нагреть эту смесь, но не доводить ее до кипения. Если сироп начнет закипать, сразу же добавьте немного холодной воды.

Когда сахар в смеси полностью растворится, процедите сироп через тонкую ткань или фланелевый фильтр. Полученный сироп больше не следует нагревать, его необходимо процедить три-четыре раза, чтобы он стал прозрачным.

8. Осветление сиропа из коричневого сахара или сахара-сырца (мусковадо)

Возьмите большую кастрюлю, размер которой позволит не «убежать» поднимающемуся при кипячении сиропу. Для осветления сиропа из коричневого сахара требуется меньше воды по сравнению с белым кусковым сахаром: одной кварты будет достаточно для пяти-шести фунтов сахара-сырца.

Тщательно взбейте белок одного яйца (желток лучше сразу удалить, поскольку он все равно поднимается вместе с пеной и удаляется вместе с ней) и, как и в случае с сахаром-рафинадом, смешайте яйцо с водой, перед тем как вылить его в сироп. Добавьте один фунт древесного угля (уголь, полученный при сжигании небольших веток, — самый приемлемый вариант), хорошо взбейте и вылейте раствор в сироп. Когда эта смесь закипит, как и в предыдущем случае, добавьте холодную воду, чтобы жидкость не «убежала».

Процедите раствор через матерчатый фильтр в форме кармана. Вначале раствор мутный, но после фильтрации становится практически прозрачным. Налейте сироп в стакан, чтобы оценить его прозрачность и, если результат вас не удовлетворит, то профильтруйте его снова.

9. Пробы сиропа

Вы должны отлично разбираться в степени осветления и пробах сахарного сиропа после его осветления. Существует девять проб сахарного сиропа: «Тонкая нить», «Толстая нить», «Малый перламутр», «Большой перламутр», «Выдув», «Перо», «Шарик», «Треск», «Карамель».

10. «Тонкая нить»

Сахар, подготовленный для кларификации, поставьте на огонь с нужным количеством воды и, недолго покипятив, попробуйте пальцами его консистенцию. Сироп должен быть липким. Капля такого сиропа при сжатии и растягивании пальцами дает тонкую, быстро рвущуюся, непрочную ниточку.

11. «Толстая нить»

Кипятите сироп чуть дольше, чем в предыдущем случае, и тогда, если сжать каплю сиропа пальцами и растянуть ее, образуется прочная довольно толстая нить, способная застыть.

12. «Малый перламутр»

Если сжать, а потом разжать большой и указательный пальцы, между которыми находится капля сиропа, то тонкая струйка сиропа, не прерываясь, должна стечь с большого пальца на указательный.

13. «Большой перламутр»

Если при максимальном разведении большого и указательного пальцев нить сиропа не прерывается, то эта проба сиропа называется «Большой перламутр». Еще

один признак такого состояния — появление пузырьков на поверхности кипящего сиропа. Но это следует считать всего лишь «намеком», а не критерием.

14. «Выдув»

Продолжайте кипятить сироп. Опустите в сахарный сироп шумовку, поднимите и потрясите ее над кастрюлей. Затем, держа шумовку перед собой, подуйте в ее отверстия. Если с обратной стороны шумовки появятся маленькие или искрящиеся пузырьки, то это признак того, что сироп находится на стадии «выдув».

15. «Перо»

Если кипятить сироп еще дольше, а затем проделать те же операции с шумовкой, что в пробе 14, то с обратной стороны шумовки появится значительно больше маленьких пузырьков, чем в предыдущем случае. Это значит, что ваш сироп находится на стадии «Перо». Есть еще один признак этой стадии: если после погружения шумовки в сироп и интенсивного помешивания ею сиропа в кастрюле вы увидите, что расплавленный сахар стекает, повиснув, как кусочек шелка или льна, то это значит, что вы достигли стадии, которая по-французски называется *La grande plume* («Большое перо»).

16. «Шарик»

Для того чтобы узнать, достиг ли сироп стадии «шарик», обмакните указательный палец в холодную воду, а затем в сироп, чтобы на кончике пальца осталось немного сиропа, после чего быстро опустите палец в холодную воду. Если с помощью большого пальца вам удастся из сиропа на указательном пальце свернуть небольшой шарик, значит, ваш сироп находится на ста-

дии «шарик». Если же вам удастся скатать более твердый и больший по размеру шарик, который при надкусывании неприятно липнет к зубам, то состояние такого сиропа называют «большой (твердый) шарик».

17. «Треск»

Кипятите сироп еще дольше, затем обмакните в него палец. Если, когда вы его вынимаете, сироп, прилипший к пальцу, отрывается от поверхности с характерным звуком (а также, если при пробовании сиропа не прилипает к зубам), значит, сироп находится на стадии «Треск». Кипятите сироп еще дольше, опустите палец в холодную воду, а затем в сироп и снова быстро в холодную воду. Если застывший сахар быстро отламывается с пальца и при этом хрустит, то состояние такого сиропа называют «Большой треск».

Готовя подобный сироп, следует соблюдать осторожность, поскольку он может быстро перейти в стадию «Карамель». Будьте аккуратны и делайте все быстро, поскольку сильный огонь или даже минутная задержка может привести к тому, что у вас получится жженый сахар.

18. «Карамель»

Как говорилось, сахарный сироп, доведенный до состояния «Треск», может быстро перейти в стадию «Карамель». При этом сироп быстро теряет белизну и начинает окрашиваться. Тогда в него следует добавить несколько капель лимонной кислоты или лимонного сока, чтобы избежать кристаллизации. Несколько капель уксуса или древесного уксуса тоже дадут желаемый эффект.

Добавление кислоты называют «смазыванием» сиропа. Кипятите сироп дольше, чтобы получить желтый цвет, затем снимите кастрюлю с огня и поставьте в блюдо с холодной водой высотой 5-7 см. Это не даст за-

гореться содержимому, что может привести к ужасным последствиям.

Если вы не будете внимательны, то цвет сиропа вскоре из желтого станет коричневым, а потом черным. Не переусердствуйте с лимонной кислотой или соком, поскольку излишек этих веществ может испортить сироп и даже привести к кристаллизации, которой вы пытались избежать. Небольшой кусочек сливочного масла, положенный в кастрюлю, предотвратит «убегание» сиропа, а также «смажет» его и будет действовать, как кислота, предотвращая кристаллизацию. Винный камень на кончике ножа также поможет предотвратить кристаллизацию. Все это время под емкостью с сиропом следует поддерживать пламя красного цвета (но не яркое). Небольшой кусок влажной тряпки или фланели по краям кастрюли не даст залиться внешние стенки сахаром, который может затвердеть и загореться.

При кипячении сахарного сиропа неплохо иметь наготове что-то типа крышки, чтобы накрыть емкость, когда раствор закипит, но до того, как он достигнет стадии «Треск». Тогда образовавшийся пар будет находиться внутри емкости, ее бока будут увлажняться, препятствуя кристаллизации. Если при варке сиропа вы его слегка переварили или у вас получилась более высокая проба, чем вы хотели, налейте в него немного воды и кипятите снова.

Сахар, который кипятят слишком часто, теряет многие из своих лучших свойств. Некоторые виды сахара при варке сиропа плохо поддаются классификации по стадиям, и нет правила, следуя которому, можно определить приближение стадии «треск». Вот почему к этому процессу следует подходить очень внимательно, и залогом успеха является практика. Старая аксиома кондитеров и торговцев сиропом гласит: «Существует двадцать способов испортить сироп, но нет ни одного, который бы заставил его кристаллизироваться из этого состояния».

Название «карамель» происходит от фамилии графа Альбуфажа Карамеля из Нисмеса, который открыл эту стадию варки сиропа.

19. Единицы измерения США (для дистиллированной воды)

1 галлон = 8 фунтов = 2 кварты

0,5 галлона (полугаллон) = 4 фунта = 2 кварты

1 кварта = 2 фунта = 2 пинты

1 пинта = 1 фунт = 4 джилла

1 джилл = 0,25 пинты

Весы следует иметь большие и малые. Большие весы используют для взвешивания сахара и т.п., а малые - для взвешивания специй и т.д.

20. Единицы массы

1 фунт = 16 унций

0,5 фунта = 8 унций

0,25 фунта = 4 унции

1 унция = 8 драм

1 драхма = 60 гранов

Для дистилляции, а также для производства ликеров, сиропов, кордиалов и т.п. необходимо иметь разнообразные приспособления и посуду, например ступки, воронки, большие стеклянные бутылки в оплетке, бочки, бутылки, наклейки, насосы, ареометры, молотки для забивания пробок в бочки, бочарно-сверильный инструмент, коробки, ящики, молотки и гвозди, сифоны.

РЕЦЕПТЫ НА 10 ГАЛЛОНОВ

21. «Райская вода» (Aqua del Paradiso)

40,5 унции жареных молотых бобов какао

6,3 унции молотых зерен кардамона

столько же молотой цейлонской корицы

7 пинт 95%-ного спирта

по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с какао-бобами и пряностями. Смешайте 7 пинт получившегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта, затем медленно влейте 53 пинты простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7.)

При необходимости профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

22. «Божественная вода» (Aqua Divina)

6,6 унции молотой цейлонской корицы

столько же мирры

26,7 унции жареных бобов какао сорта Карак

7 пинт 95%-ного спирта

по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт получившегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта, затем медленно влейте 53 пинты простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7.)

При необходимости профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

23. «Персидская вода» (Aqua Persicana)

6,6 унции молотой обычной корицы

6,75 фунта молотых косточек персика

7 пинт 95%-ного спирта
по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт полученшегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта и добавьте 14 капель розового масла, затем медленно влейте 53 пинты простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7.)

При необходимости профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

24. «Римская вода» (Aqua Romana)

6,6 унции молотой цейлонской корицы
столько же молотого ароматного айрного корня
3,75 унции молотого мускатного ореха
7 пинт 95%-ного спирта
по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт полученшегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта, затем медленно добавьте 53 пинты простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7).

При необходимости профильтруйте. Должен получиться прозрачный напиток.

25. Эль «Столовый» (Ale Table)

2 галлона молотого солода
6 галлонов воды при температуре 61°C

Тщательно все перемешайте и дайте постоять в течение полутора часов. Сцедите максимально жидкость. Повторите операцию, добавив к осадку три галлона теплой воды, и дайте настояться в течение такого же времени. Слейте жидкость и снова проведите операцию, добавив еще три галлона воды. Затем смешайте все три раствора и прокипятите с двумя унциями хмеля. Осветлите с помощью яичного белка, профильтруйте горячий напиток, быстро охладите, добавьте полфунта дрожжей и оставьте для ферментации.

26. Эль «Белый Девоншир» (Ale «White Devonshire»)

2 галлона молотого ячменного солода
0,5 фунта хмеля
2 фунта экстракта Гроута (см. ниже)
0,75 фунта дрожжей
12 галлонов воды при температуре 61°
Готовится так же, как эль «Столовый».

Для приготовления экстракта Гроута смешайте молотый солод с двумя фунтами воды, перелейте в закрывающуюся емкость (бутыль), поставьте в теплое место до завершения процесса ферментации. Смесь должна иметь консистенцию экстракта. После завершения ферментации и формирования осадка эль переливают в бутылки и закупоривают.

27. «Флорентийский алкермес» (Alkermes de Florence)

3,4 драхмы ванильной эссенции
23 капли розового масла

Растворите ингредиенты в 27 пинтах 95%-ного спирта, проклятите в течение 5 мин 13,5 фунта мелко измельченного инжира в 53 пинтах сиропа из мелкого белого сахара (см. № 7) и добавьте сироп в спирт.

Профильтруйте. Цвет розовый с оттенком кошенили, то есть красного (см. рецепт № 93.)

28. «Амур Санс Фин» (Amour Sans Fin)

36 капель розового масла
81 капля масла нероли
108 капель гвоздичного масла

Растворите ингредиенты в 27 пинтах 95%-ного спирта; добавьте медленно 53 пинты обычного сахарного сиропа (см. № 7.) Профильтруйте. Цвет розовый с оттенком кошенили (см. рецепт № 93.)

29. Бренди с ангеликой (Angelica Brandy)

4 унции корня бедренца (пимпinelлы)

12 унций ангелики (корня дягиля)

2 унции цветков лаванды

Измельчите ингредиенты и сделайте настойку на одной кварте 95%-ного спирта. Добавьте настойку к четырем галлонам спирта и шести галлонам воды. Профильтруйте. Цвет бледно-коричневый (см. рецепт № 88).

30. Анисовый бренди (Anise-seed Brandy)

2,5 драхмы масла аниса обыкновенного

0,5 драхмы масла звездчатого аниса

Растворите оба масла в 4,25 галлона 95%-ного спирта, добавьте 0,75 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7), смешайте с 5 галлонами воды. При необходимости профильтруйте, чтобы получился прозрачный бесцветный напиток.

31. Анисовый кордиал (Anise-seed Cordial)

3 драхмы масла аниса обыкновенного

Растворите масло в 2,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте 2,5 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7) и 4,75 галлона воды. При необходимости профильтруйте, чтобы получился прозрачный бесцветный напиток.

32. Бордоская анисовка (Anisette de Bordeaux)

2,5 фунта измельченных семян аниса

2,25 унции измельченных семян кориандра

7 унций измельченной цейлонской корицы

7 пинт 95%-ного спирта

по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт получившегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта, затем медленно влейте 53 пинты простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7).

При необходимости профильтруйте. Должен получиться прозрачный бесцветный напиток.

33. Голландская анисовка (Anisette d'Hollande)

54 унции измельченных семян аниса

27 унций масла звездчатого аниса

7 пинт 95%-ного спирта

по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт получившегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта, затем медленно влейте 47 пинт простого сиропа из мелкого сахара (см. № 7).

При необходимости профильтруйте, чтобы получился прозрачный бесцветный напиток.

34. Анисовка с Мартиники (Anisette de Martinique)

54 унции измельченных семян аниса

13,5 унции масла звездчатого аниса

7 пинт 95%-ного спирта

по 20 пинт воды и 95%-ного спирта

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 7 пинт получившегося ароматизированного спирта с 20 пинтами 95%-ного спирта и медленно влейте 53 пинты простого сиропа из мелкого белого сахара (см. № 7). При необходимости профильтруйте, чтобы получился прозрачный бесцветный напиток.

35. Имитация анисовки (Anisette Fausse)

26,5 унции измельченных семян аниса
17,5 унции измельченных семян звездчатого аниса
4,5 унции измельченных семян кориандра
столько же измельченных семян фенхеля
47,5 пинты 95%-ного спирта
27 пинт воды

Перегоните спирт и воду с пряностями. Смешайте 47,5 пинты полученного ароматизированного спирта с 32,5 пинты простого сиропа из мелкого белого сахара (№ 7). Профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

36. Арак (Arrack)

21,3 пинты качественного арака Batavia
58,6 пинты рисового 80%-ного спирта высшей очистки
0,5 унции какао-бобов

Смешав, профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

37. Бальзам «Мужской» (Beaume Humain)

23 капли розового масла
54 капли масла корицы
162 капли цедратного масла
54 капли масла из шелухи мускатного ореха

Растворите все масла в 27 пинтах 95%-ного спирта, добавьте 53 пинты простого сиропа из мелкого белого сахара (см. № 7). При необходимости профильтруйте. Прозрачный бесцветный напиток.

38. «Епископ» (Bishop)

100 гран молотого мускатного ореха
60 гран молотого белого перца

- 1,25 унции семян кардамона
- 1,5 унции сушеной шелухи мускатного ореха
- 20 пинт сахарного сиропа (см. № 7)
- 60 пинт кларета

Смешайте и прокипятите в течение минуты. Профильтруйте.

39. «Экстракт епископа» (Bishop Extract)

- 10,1 фунта молотой апельсиновой цедры
- 2,5 фунта корицы
- столько же кардамона
- 10 галлонов 95%-ного спирта

Настаивайте в течение двух недель (см. № 5); отожмите, профильтруйте, подкрасьте с помощью кошенили (см. рецепт № 93).

40. Биттер «Ароматный» (Bitters, Aromatic)

- 2,75 фунта измельченных сушеных «оранжевых яблок»
- 0,25 фунта измельченной апельсиновой цедры
- 2 унции измельченного корня айра
- столько же измельченного корня бедренца (пимпинеллы)

- 1 унция измельченного жмеля

Настаивайте ингредиенты в течение двух недель в 10 галлонах 45%-ного спирта (см. № 5); отожмите осадок, добавьте 21 пинту коричневого сахарного сиропа (см. № 8). Профильтруйте. Подкрасьте с помощью темно-коричневого красителя (см. № 88).

41. Биттер «Капли Данцигера» (Bitter Danziger Drops, см. рецепт № 144)

- 2 унции измельченного золототысячника (centaurium)
- 3 унции измельченного корня дягиля (анжелики)

- 3,5 драхмы алоэ
- 1 унция мирры
- 2 унции цветков кассии
- 2,5 унции имбиря
- 1,5 унции мускатного ореха
- 2 унции корня галанга
- 0,75 унции корня горечавки
- 1,5 унции польни горькой
- 0,75 унции пластинчатого гриба

Все ингредиенты измельчите в грубый порошок. Настаивайте в течение двух недель в десяти галлонах 45%-ного спирта (см. № 5), отожмите осадок. При необходимости профильтруйте и подкрасьте с помощью красителя в темно-коричневый цвет (см. № 88).

42. Биттер «Английский» (Bitters, English)

- 0,75 фунта лимонных корок
- 6,5 унции апельсиновых корок
- столько же маленьких апельсинов
- («оранжевых яблок»)
- 1,5 унции айрного корня
- столько же корня дягиля (анжелики)
- столько же корня галанга
- 0,75 унции древесины кассии
- 2,25 унции корня горечавки
- 3 драхмы мускатного ореха
- столько же гвоздики

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, настаивайте в течение двух недель в 4,5 галлона 95%-ного спирта (см. № 4 и 5), добавьте 4,25 фунта коричневого сахара, прокипятите и осветлите с помощью 5,5 галлона чистой воды (см. № 6). Подкрасьте с помощью 7,5 унции темно-коричневого сахара (см. рецепт № 88). Профильтруйте.

43. Биттер, эссенция (Bitters, Essence)

1,9 фунта апельсиновых корок
столько же апельсинов («оранжевых яблок»)
столько же корня горечавки
столько же лимонных корок

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, настаивайте в 7,3 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), смешав с 2,6 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3, 4 и 5).

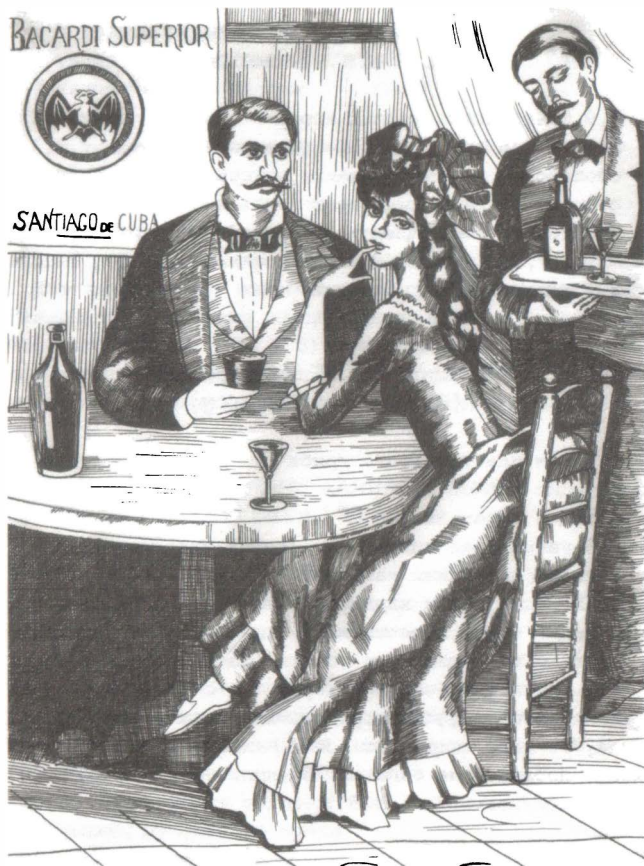
44. Биттер «Гамбургский» (Bitters, Hamburg)

2 унции пластинчатого гриба
5 унций корицы
4 унции почек кассии
0,5 унции «райских зерен» (перца Малагетта)
3 унции древесины кассии
0,75 унции семян кардамона
3 унции корня горечавки
столько же «оранжевых яблок» (апельсинов), сушеных
1,5 унции апельсиновых корок

Измельчите в грубый порошок, настаивайте в 4,25 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), смешав с 5,75 галлона воды; добавьте не более 2,75 унции уксусной кислоты. Цвет коричневый (см. № 88).

45. Биттер апельсиновый (Bitters, Orange)

Шесть фунтов апельсиновых корок замочите на сутки в одном галлоне воды, отделите желтую часть кожуры от светлой и измельчите. Настаивайте в течение двух недель в 4,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 4 и 5), добавьте сироп, приготовленный из 4,25 галлона воды и 16 фунтов сахара. Профильтруйте (см. рецепт № 3).



**46. Биттер «Испанский»
(Bitters, Spanish)**

- 5 унций сладкого корня
- 6 унций айрного корня
- 8 унций фиалкового корня
- 2,5 унции семян кориандра
- 1 унция золототысячника

3 унции апельсиновых корок

2 унции цветов немецкой (аптечной) ромашки

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, настаивайте в 4,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте 5,25 галлона воды и 1,5 унции сахара. При необходимости профильтруйте. Цвет коричневый (см. рецепт № 88).

47. Биттер «Аппетитный» (Bitters, Stomach)

0,5 фунта семян кардамона

0,125 фунта мускатного ореха

0,25 фунта «райских зерен»

(перца Малагетта)

0,5 фунта корицы

0,25 фунта гвоздики

столько же имбиря

столько же корня галанга

столько же апельсиновых корок

0,125 фунта лимонных корок

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, дайте им настояться в 1,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте сироп, приготовленный из 4,5 галлона воды и 12 фунтов сахара (см. № 1). При необходимости профильтруйте (см. № 3).

48. Биттер «Стоутон» (Bitters, Stoughton)

8 фунтов корня горечавки

6 фунтов апельсиновых корок

1,5 фунта горца змеиного

0,5 фунта американского шафрана

столько же сандалового дерева

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, смешайте с десятью галлонами 80%-ного спирта высшей очистки (см. № 4).

49. Бренди с ангеликой (Brandy, Angelica) – рецепт, отличный от № 29

1,5 фунта корня дягиля (ангелики)
2,25 унции корицы
1,5 унции цветов лаванды
столько же лакричника (корня солодки)

Измельчите в грубый порошок, настаивайте в 4,75 галлона спирта с шестью фунтами древесного угля. Перегоните спирт до крепости 50%, добавьте три галлона обычного сиропа (см. № 1) и воды (до десяти галлонов).

50. Анисовый бренди (Brandy, Anise-seed)

3 фунта анисовых семян
2 унции семян тмина
3 унции фиалкового корня

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, добавьте десять галлонов спирта и шесть фунтов древесного угля. Перегоните спирт до крепости 50%, добавьте три галлона обычного сиропа (см. № 7) и воды (до десяти галлонов).

51. Ежевичный бренди (Brandy, Blackberry)

0,5 унции корицы
0,25 унции гвоздики
столько же сушеной шелухи мускатного ореха
0,125 унции кардамона

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, добавьте десять фунтов раздавленных ягод ежевики и пять галлонов 95%-ного спирта. Настаивайте в течение двух недель (см. № 5), отожмите и добавьте десять фунтов сахара, растворенных в 3,4 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

52. Бренди «Британский» (Brandy, British)

1 унция катеху (экстракта из растения *Asacia catechu*)

0,5 драхмы ванили, измельченной в порошок

Добавьте один галлон качественного коньяка и девять галлонов чистого спирта. Цвет темный или бледноватый (см. рецепт № 88).

53. Бренди с айром (Brandy, Calamus)

0,5 драхмы лимонного масла

0,5 унции масла айра

5 капель масла кориандра

Растворите все масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте пять галлонов воды и четверть галлона обычного сиропа из белого сахара (см. № 7). Телесный цвет достигается за счет настойки шафрана и кошенили.

54. Бренди «Ветрогонный» (Brandy, Carminative)

1,5 драхмы масла айра

16 капель анисового масла

32 капли апельсинового масла

16 капель масла кориандра

столько же масла мелиссы лекарственной

Растворите масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте пять галлонов воды и четверть галлона обычного сиропа (см. № 7). Цвет желтый (см. рецепт № 91).

55. Тминный бренди (Brandy, Caraway)

0,5 унции масла из семян тмина

30 капель анисового масла

5 капель масла кориандра

Растворите масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте пять галлонов воды и четверть галлона обычного сахарного сиропа (см. № 7).

56. Вишневый бренди (Brandy, Cherry)

16 фунтов темной вишни, раздавленной, с косточками
5 галлонов 95%-ного спирта

Настаивайте в течение двух недель (см. № 5), отожмите, добавьте десять фунтов сахара, растворенного в 3,4 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

57. Коричный бренди (Brandy, Cinnamon)

0,5 унции масла корицы
32 капли масла кассии
столько же гвоздичного масла

Растворите масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте столько же воды и половину галлона простого сиропа из белого сахара (см. № 7). Цвет коричневый (см. рецепт № 88).

58. Бренди с гвоздикой (Brandy, Cloves)

4,5 драхмы гвоздичного масла
0,5 драхмы масла корицы

Растворите масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте 4,75 галлона воды и половину галлона простого сиропа из белого сахара (см. рецепт № 7). Цвет темно-коричневый (см. рецепт № 88).

59. Бренди «Домашний» (Brandy, Domestic)

- 50 капель коньячного масла
- 3 драхмы порошка фиалкового корня
- 1 драхма измельченной стручковой ванили

Замочите ингредиенты на сутки в теплом месте в четырех унциях 95%-ного спирта (см. № 5). Профильтруйте, добавьте 9,75 галлона 80%-ного спирта высшей очистки и полторы пинты простого сиропа из мелкого белого сахара (см. № 7). Цвет светлый или темный в зависимости от красителя (см. рецепт № 88).

60. Бренди «Французский» (Brandy, French)

- 1 галлон качественного коньяка Otard
 - 8,875 галлона спирта крепостью 80% (чистого)
 - 0,125 галлона простого сиропа из белого сахара (см. № 7)
- Смешайте. Цвет светлый или темный в зависимости от красителя (см. рецепт № 88).

61. Имбирный бренди (Brandy, Ginger)

- 0,5 фунта белого имбиря, нарезанного и вымытого
 - 7,5 фунта сахара
- Кипятите в течение десяти мин в трех галлонах воды, процедите, добавьте семь галлонов 80%-ного спирта. Цвет светло-желтый (см. рецепт № 91).

62. Бренди «Груневальд» (Brandy, Grunewald)

- 0,25 фунта апельсиновых корок
- 1 унция имбиря
- 1,3 унции корня айра

столько же кникуса благословенного

1 унция полыни горькой

0,7 унции трифоля (вакты)

1,3 дражмы гвоздичного масла

столько же масла корицы

0,7 дражмы масла мяты перечной

4,75 галлона 95%-ного спирта

Замочите на сутки (см. № 5), добавьте к процеженному и отфильтрованному сиропу, сделанному из 0,75 галлона простого сиропа из белого сахара (см. № 7) и 4,5 галлона воды. Цвет коричневый (см. рецепт № 88).

63. Персиковый бренди «Империял» (Brandy, Imperial Peach)

4,5 унции порошка горького миндаля

3,75 галлона 95%-ного спирта

5,25 галлона воды

Смешайте все ингредиенты вместе и настаивайте в течение суток (см. № 5); затем добавьте процеженный сироп, приготовленный из 3,75 фунта сахара, одну пинту персикового желе, 2,25 унции имбиря, один лимон, нарезанный ломтиками, одну дражму тертого мускатного ореха, одну дражму порошка ямайского перца и пять пинт воды (ингредиенты кипятите в течение двух минут). Все перемешайте, профильтруйте.

64. Можжевельный бренди (Brandy, Juniper)

К девяти дражмам лучшего масла можжевельника, растворенного в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте шесть фунтов сахара, растворенного в 4,9 галлона воды. Профильтруйте.

65. Мятный бренди (Brandy, Mint)

0,5 унции масла мяты курчавой

30 капель масла мяты перечной

3 капли масла бергамота

Растворите в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте три фунта сахара, растворенного в 5,3 галлона воды. Окрасьте в зеленый цвет с помощью индиго и настойки шафрана (см. рецепт № 90).

66. Апельсиновый бренди (Brandy, Orange)

4,5 драхмы апельсинового масла

3 капли масла нероли

Растворите масла в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте 2,5 фунта сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

67. Персиковый бренди (Brandy, Peach)

Замочите на сутки 18 фунтов размятых персиков с косточками в 4,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 5) и четырех галлонах воды. Процедите, отожмите и снова профильтруйте. Добавьте пять пинт простого сиропа (см. № 7). Окрасьте в темно-желтый цвет с помощью красителя (см. рецепт № 88).

68. Бренди с мятой перечной (Brandy, Peppermint)

Замочите 0,5 унции мяты перечной (английской) в 4,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте 4,75 фунта сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

69. Малиновый бренди (Brandy, Raspberry)

4 галлона малинового сока
4,75 галлона спирта крепостью 95%

Настаивайте в течение двух дней (см. № 5), добавьте 1,25 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7). Профильтруйте.

70. Бренди с пряностями (Brandy, Spice)

2,5 унции корицы
0,75 унции гвоздики
столько же кардамона
1 унция корня галанга
столько же имбиря

Измельчите в грубый порошок, настаивайте в течение недели в десяти галлонах хорошего французского бренди (см. № 5). Профильтруйте.

71. Бренди «Аппетитный» (Brandy, Stomach) зеленый

0,25 фунта перца Кубеба
2,5 унции золототысячника
1,25 унции трифоля (вахты)
столько же почек кассии

Измельчите в грубый порошок, настаивайте в течение недели в 4,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Профильтруйте и добавьте:

0,5 драхмы розмаринового масла
столько же масла шалфея
столько же масла ромашки
столько же масла мяты перечной
столько же масла мяты курчавой
столько же лавандового масла
0,25 драхмы масла тмина
столько же масла душицы

столько же лимонного масла

столько же масла кориандра

столько же анисового масла

0,375 драхмы масла фенхеля

Добавьте также четыре фунта сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Окрасьте в зеленый цвет с помощью индиго и настойки шафрана (см. № 90).

72. Бренди «Аппетитный» (Brandy, Stomach) белый

0,25 драхмы анисового масла

0,5 драхмы масла кориандра

столько же масла мяты курчавой

1 драхма апельсинового масла

0,25 драхмы гвоздичного масла

столько же масла корицы

2 драхмы масла ромашки

Растворите в 4,75 галлона 95%-ного спирта, смешайте с четырьмя фунтами сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

73. Клубничный бренди (Brandy, Strawberry)

4 галлона клубничного сока

4,75 галлона 95%-ного спирта

Настаивайте в течение двух дней (см. № 5), добавьте 1,25 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7). Профильтруйте (см. № 3).

74. Полынный бренди (Brandy, Wormwood)

2,5 драхмы масла полыни горькой

1,25 унции сушеной полыни горькой

0,75 унции корня аира

Замочите на несколько дней измельченный корень аира и сушеную полынь (см. № 5), отожмите, добавьте масло, растворенное в 4,75 галлона 95%-ного спирта, и сироп, приготовленный из четырех фунтов сахара и пяти галлонов воды. Профильтруйте, окрасьте в зеленый цвет с помощью настойки индиго и шафрана (см. № 90.)

75. Калабрийская смесь, теплый способ (Calabre à chaud)

Вскипятите 36 галлонов сусла белого или красного вина и снимите пену, чтобы получить 8,75 галлона жидкости. Добавьте 1,25 галлона 95%-ного спирта. Используется для приготовления малаги.

76. Калабрийская смесь, холодный способ (Calabre à froid)

9 галлонов муста белого или красного винограда
1 галлон 95%-ного спирта

Смешайте, дайте отстояться. Декантируйте. Используется для производства различных вин.

77. «Канелин де Корфу» (Canelin de Corfou)

Растворите две драмы масла цайлонской корицы в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 6,6 галлона простого сиропа из белого сахара (см. № 7). Цвет желтый (см. № 91).

78. «Канелле» (Canelle)

Растворите 6,75 драмы масла корицы в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 6,6 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7).

79. «Цедрат» (Cedrat)

Растворите 13,5 драхмы цедратного масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 6,6 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7). Цвет желтый (см. № 91).

80. «Шамп д'Азиль» (Champ d'Asile)

8 унций семян тмина

4 унции семян амбретты

1,3 унции цейлонской корицы, измельченной в грубый порошок

Замочите и перегоните с тремя галлонами 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, сделанным из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

81. «Кристина» (Christine)

2 драхмы ванильной эссенции

8 капель розового масла

24 капли масла нероли

48 капель масла корицы

Растворите в трех галлонах 95%-ного спирта, смешайте с сиропом, приготовленным из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7).

82. «Кристофеле» (Christophelet)

6,8 драхмы испанского шафрана

14,2 драхмы корицы

6,8 драхмы кардамона

10,2 унции искира

- 10,2 драхмы корня галанга
- 4,25 унции фиалкового корня
- 2,5 унции шалфея
- 4,25 унции звездчатого аниса (бадьяна)
- 2,125 унции семян кориандра

Измельчите все в грубый порошок и замочите (см. № 5). Перегоните с шестью галлонами 95%-ного спирта и 1,25 галлона воды. Смешайте пять галлонов получившегося ароматизированного спирта с 1,25 галлона вина Saint-Julien Medoc, таким же количеством дистиллированной воды, 13 каплями настойки серой амбры и 2,5 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7). Окрасьте в пурпурный цвет с помощью настойки из ягод бузины (см. № 92).

83. Сидр с шампанским (Cider, Champagne)

Налейте десять галлонов сидра, выдержанного и чистого, в прочную бочку с металлическими обручами, слегка осмоленную изнутри (как бочки для пива). Добавьте 2,5 пинты осветленного простого сахарного сиропа (см. № 7) с растворенными в нем пятью унциями винной кислоты. Держа наготове затычку, добавьте 7,5 унции бикарбоната кальция и быстро закройте бочку.

84. Крепкий сидр (Cider, Strong)

Возьмите столько яблок, сколько необходимо для заполнения большой бочки соком. Пропустите яблоки через дробилку для изготовления сидра. Распределите пульпу (мякоть) на большой поверхности на открытом воздухе и оставьте ее на сутки.

Тщательно выдавите сок и заполните им бочку до отверстия для затычки. Уровень в бочке следует поддерживать постоянным, пока идет процесс фермента-



ции, время от времени доливая в бочку порцию нового сока, приготовленного заранее.

Когда ферментация завершится, перелейте напиток в другую бочку, но перед заливкой «окурите» ее серой (в количестве одной драммы), засунув горящую серу в бочку в металлическом сосуде через отверстие для затычки. Затем закройте бочку затычкой и поставьте в прохладное место.

85. Сладкий сидр (Cider, Sweet)

Используйте бочку, слегка обожженную изнутри (как пивные бочки). Возьмите столько яблок, чтобы приготовленный из них сок мог полностью заполнить бочку. Отожмите сок как можно быстрее, дайте ему постоять, чтобы осел осадок, декантируйте и перелейте в бочку, выполнив следующие операции: 1) «окурите» бочку половиной унции горячей серы (как описано в рецепте № 84); 2) плотно закройте отверстие бочки затычкой и оставьте в таком виде на некоторое время; 3) заполните бочку на треть соком, тщательно при этом перемешивая его, повторите эту операцию еще два раза до полного заполнения бочки. Когда последняя треть сока будет залита, закройте бочку затычкой и поставьте в прохладное место.

86. «Цитрон» (Citron)

Растворите одну унцию лимонного масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 6,7 галлона простого сиропа из белого сахара (см. № 7). Цвет желтый (см. № 91).

87. «Цитронелла» (Citronelle)

- 1 фунт лимонной цедры (только желтой части кожуры)
- 2 фунта апельсиновой цедры (только оранжевой части)
- 1 драхма гвоздики
- столько же мускатного ореха

Нарежьте корки на мелкие кусочки, дайте им настояться в пяти галлонах 95%-ного спирта и таком же количестве воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте восемь галлонов полученного ароматизированного спирта с двумя галлонами простого сахарного сиропа (см. № 7). Цвет желтый (см. № 91).

88. Окрашивание

Смешайте 100 фунтов белого сахара с тремя галлонами воды в перегонном кубе (медном или из нержавеющей стали) емкостью 50 галлонов. Вам необходим перегонный куб именно такого объема, поскольку при окрашивании жидкость может перелиться через край, если сосуд будет меньшего объема. Сильно нагрейте перегонный куб и доведите сахарный сироп до кипения, постоянно помешивая, чтобы он не подгорел. Продолжайте кипятить, пока сахар не станет черным, как смола, если капнуть им на холодный камень. Добавьте 6,25 галлона кипящей воды (сначала немного, затем постепенно увеличивайте количество) и, постоянно помешивая, влейте всю воду до полного растворения сахара. Профильтруйте раствор через фланель.

89. Окрашивание в голубой цвет

Влейте три унции серной кислоты (дымчатая) в стеклянный кувшин емкостью один галлон. Добавьте небольшими порциями унцию мелкодисперсного порошка индиго, постоянно помешивая. Оставьте кувшин на несколько дней в теплом месте, затем влейте в него очень медленно три кварты воды. Далее добавьте небольшими порциями полфунта порошка мела, продолжая мешать раствор до появления пены. Дайте настояться в течение суток, декантируйте, профильтруйте, смешайте с полутора пинтами спирта и разлейте по бутылкам для дальнейшего использования.

90. Окрашивание в зеленый цвет

Смешав настойку шафрана и раствора индиго в различных пропорциях, можно получить любой оттенок зеленого. Чтобы получился светло-зеленый цвет, добавьте больше шафрана, а если необходим темно-зеленый — больше индиго.

91. Окрашивание в желтый цвет

Смешайте 0,25 фунта измельченного американского шафрана с quartой 95%-ного спирта. Перелейте в кувшин с крышкой и поставьте в теплое место на восемь дней. Затем отожмите, профильтруйте и разлейте по бутылкам для дальнейшего использования. Для получения желтого цвета можно взять вместо шафрана куркуму, используя те же пропорции и тот же способ приготовления.

92. Окрашивание в пурпурный цвет

Разомните полфунта ягод бузины и смешайте с одной quartой 95%-ного спирта. Настаивайте в теплом месте в течение восьми дней (см. № 5), затем отожмите, профильтруйте и разлейте по бутылкам для дальнейшего использования.

93. Окрашивание в красный цвет

1 унция кошенили, измельченной в порошок
0,5 драхмы жженных квасцов

Вскипятите в quartе воды, настаивайте в теплом месте в течение восьми дней, добавьте quartу 95%-ного спирта, отожмите, профильтруйте и разлейте по бутылкам для дальнейшего использования.

94. Окрашивание в фиолетовый цвет

1 пинта голубого красителя
2 пинты красного красителя

Смешайте голубой и красный красители.

95. «Лесть кокетки» (Coquette Flatteuse)

- 24 капли розового масла
- 43 капли масла из шелухи мускатного ореха
- 32 капли эссенции серой амбры

Растворите в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Цвет розовый (см. № 93).

96. Кордиал (Cordial)

- 32 капли масла корицы
- 24 капли гвоздичного масла
- столько же масла из шелухи мускатного ореха
- 48 капель масла мяты перечной

Растворите в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте (см. № 3).

97. Светло-перламутровый кордиал (Cordial, Bright Pearl) – желе

- 2 унции засахаренных лимонов
- столько же лимонных корок
- 3 унции засахаренного имбиря
- 4 унции свежего имбиря

Вспятите в течение 20 мин в двух галлонах воды, процедите и добавьте к процеженному ликеру-желе, приготовленному из следующих ингредиентов:

- 4 унции смородинового желе
- 2 унции измельченного миндаля
- 1 унция биттера с измельченным миндалем
- 2 унции измельченной мякоти рожкового дерева
- 1 унция консервированных лепестков белой розы
- столько же порошка имбиря

столько же корицы
столько же специи из шелухи мускатного ореха
0,5 пинты лимонного сока
7 галлонов 80%-ного спирта
2 унции желатина, растворенного в воде

Поместите все ингредиенты в каменный горшок с плотно прилегающей крышкой, смешайте шесть фунтов изюма из винограда Малага, прокипяченного в одном галлоне воды, со всеми ингредиентами. Отожмите и профильтруйте через фланелевый фильтр, пока раствор горячий.

98. Тминовый кордиал (Cordial, Caraway)

К шести драмам масла из тмина, растворенного в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

99. Вишневый кордиал (Cordial, Cherry)

Разомните 30 фунтов красной кисловатой вишни без плодоножек и поставьте настаиваться в 4,5 галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Отожмите и добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 3,5 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

100. Коричный кордиал (Cordial, Cinnamon)

К половине унции масла корицы, растворенного в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 3,5 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

101. Гвоздичный кордиал (Cordial, Cloves)

12 унций гвоздики
3 унции фиалкового корня
2 унции корицы
0,5 унции кардамона

Измельчите в грубый порошок. Замочите в 5,5 галлона 95%-ного спирта (см. № 4 и 5) и таком же количестве воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте пять галлонов получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 3,5 галлона воды (см. № 7). Окрасьте в кориичневый цвет с помощью настойки гвоздики.

102. Имбирный кордиал (Cordial, Ginger)

Настаивайте десять унций измельченного имбиря и пять капель масла бергамота в трех галлонах 95%-ного спирта, отожмите и профильтруйте. Добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Цвет светло-желтый (см. № 91). Красный цвет получают, окрашивая с помощью кошенили.

103. Кордиал со сливой Ренклюд (Cordial, Green Gage)

8 фунтов слив Ренклюд
42 фунта сахара
4,75 галлона воды

Кипятите, пока сливы не станут мягкими, разомните их, удалите пену и снимите с огня, затем добавьте:

4 унции смородинового желе
столько же фиников, нарезанных мелкими кусочками
столько же инжира, нарезанного мелкими кусочками
0,5 пинты апельсинового сока
3 пинты хереса

1 пинта студия из телячьих ножек
 1 унция засахаренных лимонов
 столько же корицы
 столько же гвоздики
 2 унции имбиря
 1 унция мускатного ореха
 столько же стручкового (красного) перца

Все ингредиенты измельчите в грубый порошок, дайте настояться в течение недели (см. № 5) и добавьте два галлона 95%-ного спирта. Процедите, отожмите и профильтруйте.

104. Лимонный кордиал (Cordial, Lemon)

2 фунта свежей лимонной корки
 0,25 фунта поджаренного пшеничного хлеба
 с корочкой
 столько же измельченной корицы

0,5 унции измельченного мускатного ореха

Мелко нарежьте, дайте настояться в течение недели в 5,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте пять галлонов полученного ароматизированного спирта с 30 каплями лимонного масла и сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 3,5 галлона воды (см. № 7). Цвет светло-желтый (см. № 91).

105. Французский кордиал «Маккарон» (Cordial, Maccaron, French)

22 унции горького миндаля
 1,5 унции корицы
 столько же гвоздики
 столько же кардамона

Измельчите ингредиенты в грубый порошок, дайте настояться в течение недели в 5,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды. Перегоните спирт

и воду вместе с пряностями. Смешайте пять галлонов получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 3,5 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

106. Мятный кордиал (Cordial, Mint)

Растворите половину унции масла мяты курчавой в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Окрасьте в зеленый цвет с помощью настойки шафрана и индиго (см. № 90).

107. Кордиал-ликер (Cordial, Noyau)

1,25 фунта абрикосовых косточек
0,5 фунта косточек персиков
столько же косточек сливы
корка 12 апельсинов, нарезанная мелкими
кусочками

Настаивайте в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

108. Апельсиновый кордиал (Cordial, Orange)

Растворите одну унцию апельсинового масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Окрасьте в желтый цвет с помощью настойки шафрана (см. № 91).

109. Персиковый кордиал (Cordial, Peach)

Раздавите 12 фунтов персиков с косточками, оставьте их на восемь дней для протекания процесса ферментации, затем прокипятите в течение двух минут в семи галлонах простого сахарного сиропа (см. № 7). Процедите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Окрасьте в желтый цвет и профильтруйте (см. № 91).

110. Кордиал с перечной мятой (Cordial, Peppermint)

К половине унции масла мяты перечной, растворенного в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте семь галлонов простого сахарного сиропа (см. № 7). Профильтруйте.

111. Кордиал на персиковых косточках (Cordial Persicot)

3 фунта косточек персика

6 унций лимонных корок

2 унции корицы

0,5 унции гвоздики

столько же мускатного ореха

Настаивайте в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сахарного сиропа (см. № 7).

При необходимости профильтруйте. Окрасьте в тона цветков персика с помощью раствора кошенили (см. № 93).

112. Айвовый кордиал (Cordial, Quince)

Настаивайте 48 унций измельченной айвы в течение восьми дней в 3,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сахарного сиропа (см. № 7).

113. «Железнодорожный» кордиал (Cordial Railroad)

- 2 драхмы масла мяты перечной
- 1 драхма масла горькой полыни
- 32 капли розового масла
- 1 драхма масла иссопа (аптечного)

Растворите в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте семь галлонов простого сахарного сиропа (см. № 7). Окрасьте в сиреневый цвет (см. № 94).

114. Малиновый кордиал (Cordial Raspberry)

Прокипятите сок 12 фунтов малины с 6,5 галлона простого сахарного сиропа (см. № 7), добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте.

115. Кордиал «Красная вода» (Cordial Red Water)

- 1 унция гвоздики
- столько же корицы
- столько же ямайского перца
- столько же мускатного ореха

Все измельчите до состояния грубого порошка. Дайте настояться в течение восьми дней в трех галлонах

95%-ного спирта (см. № 5), добавьте семь галлонов простого сиропа (см. № 7). Окрасьте в красный цвет с помощью кошенили (см. № 93). Профильтруйте.

116. Кордиал с розовым маслом (Cordial, Rose)

по 40 капель розового масла и настойки мускуса
24 капли апельсинового масла

Растворите в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте семь галлонов простого сахарного сиропа (см. № 7). Окрасьте в розовый цвет с помощью кошенили (см. № 93). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 42 фунтов сахара и 4,75 галлона воды (см. № 7). Профильтруйте.

117. Кордиал с сельдереем (Cordial, Celery)

Кипятите один фунт семян сельдерея и пять фунтов корня сельдерея в течение двух минут с семью галлонами простого сиропа (см. № 7), добавьте три галлона 95%-ного спирта, процедите, профильтруйте. Окрасьте с помощью раствора куркумы (см. № 91).

118. Кордиал с сельдереем пахучим (Cordial Smallage)

3 фунта изюма с косточками

5 фунтов молодых побегов сельдерея пахучего

Помойте, порежьте, прокипятите в течение двух минут в семи галлонах простого сиропа (см. № 7). Процедите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте.

119. Крем-ликер полынный (Creme d'Absinthe)

24 унции полыни горькой

8 унций семян аниса

Измельчите. Дайте настояться в течение 24 ч в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте с 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта, 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды (см. № 7). Окрасьте в зеленый цвет с помощью индиго и раствора шафрана (см. № 90).

120. Крем-ликер с дягилом (Creme d'Angelique)

Настаивайте 12 унций корня дягиля (анжелики), измельченного до порошкообразного состояния, в течение суток в 3,7 галлона 95%-ного спирта (см. № 5) и 3,7 галлона воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями.

Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

121. Крем-ликер, ароматизированный анисом (Creme d'Anise)

24 унции зеленых семян аниса

8 унций семян звездчатого аниса

4 унции корицы

Измельчите, дайте настояться в течение суток в 3,1 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями.

Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона воды.

122. Крем-ликер барбадосский (Barbadoes Cream)

корки 4 лимонов

корки 4 цейлонских апельсинов

5,3 унции корицы

3 драхмы пряности, приготовленной из шелухи мускатного ореха

1,5 драхмы гвоздики

11 драхм семян кориандра

столько же горького миндаля

1,5 драхмы мускатного ореха

Порежьте, измельчите и дайте настояться в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

123. Какао-ликер (Creme de Cacao)

5 фунтов поджаренного какао

1 унция цейлонской корицы

Измельчите, дайте настояться в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды. Перегоните спирт и воду с пряностями. Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды. Добавьте унцию ванильной настойки.

124. Крем-ликер цитронный с шампанским (Creme de Cedrat with Champagne)

Растворите унцию цедратного масла в 2,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте четыре четверти шампанского, 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

125. Крем-ликер шоколадный (Chocolate Cream)

8 фунтов поджаренного какао

12 унций корицы

1 унция ванили

0,5 унции гвоздики

Измельчите, дайте настояться в течение двух суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,5 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

126. Крем-ликер, ароматизированный корицей (Creme de Cinnamon)

Растворите 162 капли масла корицы в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды. Окрасьте в желтый цвет (см. № 91).

127. Крем-ликер с ароматом пяти фруктов (Creme de Cinq Fruits)

цедра 6 плодов бергамота

цедра 6 горьких апельсинов

цедра 6 цитронов

цедра 6 лимонов

цедра 9 апельсинов

Измельчите, настаивайте сутки в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с цедрой. Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона почти кипящей воды.

128. Крем-ликер финиковый (Creme de Dattes)

Прокипятите восемь фунтов фиников с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона воды. Отожмите и процедите, добавьте 72 капли масла нероли и растворите в 3,5 галлона 95%-ного спирта.

129. Крем-ликер «Империял» (Creme Imperiale)

4 унции семян моркови
столько же цейлонской корицы
8 унций семян ангелики
столько же фиалкового корня

Измельчите, дайте настояться в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе со специями. Смешайте 3,3 галлона полученного ароматизированного спирта с 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

130. Крем-ликер «Мартиника» (Creme de Martinique)

4 драхмы настойки ванили
32 капли масла нероли
14 капель розового масла
24 капли масла корицы

Растворите в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона горячей, почти кипящей воды. Подкрасьте розовым маслом (см. № 93).

131. Крем-ликер мятный (Creme de Menthe)

5 фунтов курчавой мяты
цедра 25 лимонов



Измельчите, настаивайте в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,3 галлона полученного ароматизированного спирта с 5 драмами масла мяты перечной, 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

132. Крем-ликер «Мокко» (Creme de Mocha)

Настаивайте 32 унции поджаренных и молотых зерен кофе мокко в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с кофе. Смешайте 3,3 галлона полученного ароматизированного спирта с пятью драмами ванильной эссенции, 53 фунтами сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

133. Крем-ликер «Нимфа» (Creme de Nymphe)

97 капель масла корицы

49 капель масла из шелухи мускатного ореха

24 капли розового масла

Растворите масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона горячей, почти кипящей воды. Окрасьте розовым маслом (см. № 93).

134. Крем-ликер апельсиновый с шампанским (Creme d'Orange)

Растворите унцию апельсинового масла в 2,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара, четыре кварты шампанского и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

135. Крем-ликер «Португальский» (Creme de Portugal)

Растворите унцию португальского (апельсинового) масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

136. Крем-ликер на основе розового масла (Creme de Roses)

Растворите унцию розового масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона почти кипящей воды. Окрасьте розовым маслом (см. № 93).

137. Крем-ликер «Королевский» (Creme Royale)

4 унции гвоздики
столько же корицы

8 унций семян моркови
цедра 10 апельсинов

Настаивайте в течение суток в 3,3 галлона 95%-ного спирта и 3,7 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями.

Смешайте 3,3 галлона ароматизированного спирта с пятью драмами ванильной эссенции, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

138. Крем-ликер трюфельный (Creme de Truffles)

Настаивайте фунт измельченных трюфелей в течение восьми дней в 3,3 галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Процедите, добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды. Окрасьте в темно-желтый цвет (см. № 88).

139. Крем-ликер ванильный (Creme de Vanille)

Вмочите в течение двух дней две драмы мелко измельченных бобов ванили в 3,3 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте 53 фунта сахара и 3,25 галлона очень горячей (почти кипящей) воды.

140. Крем-ликер «Девственный» (Creme Virginal)

1,6 галлона розовой воды
столько же настойки цветков апельсина

Смешайте, растворите в этой смеси 53 фунта сахара, добавьте 3,3 галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте.

141. «Утешение рогоносца» (Cuckold's Comfort)

Настаивайте 4,5 фунта свежеразмятого мака в течение недели в четырех галлонах спирта стандартной крепости (см. № 5). Процедите, отожмите, добавьте один галлон простого сиропа (см. № 7). Ароматизируйте ванильной эссенцией в количестве половины унции и 24 каплями розового масла. Растворите в двух унциях 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

142. «Бриджи Папы» (Culotte du Pape)

1 унция мускатного ореха
0,5 унции цейлонской корицы
столько же гвоздики
0,25 унции ванили

Настаивайте в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 42 фунтами сахара, растворенного в 4,5 галлона горячей воды. Окрасьте в светло-желтый цвет (см. № 91).

143. «Кюрасао» (Curaçao d'Hollande)

1 фунт цедры горького апельсина с острова Кюрасао
0,25 фунта цейлонской корицы

Замочите ингредиенты в воде, прокипятите в течение 5 мин в соке 16 апельсинов и семи галлонах простого сахарного сиропа (см. № 7). Добавьте три галлона 95%-ного спирта, процедите, профильтруйте и окрасьте в темно-желтый цвет (см. № 88).

144. Капли Данцигера (Danziger Drops, см. № 41)

2 унции золототысячника (centaurium)

2,5 унции имбиря

3 унции корня ангелики

1,5 унции мускатного ореха

0,5 драхмы алоэ с острова Сокотра

2 драхмы корня галанга

0,5 унции мяры

0,75 унции корня горечавки

2 унции почек кассии

1,5 унции полыни горькой

0,75 унции пластинчатого гриба

Измельчите и настаивайте в 4,75 галлона 95%-ного спирта и 5,25 галлона воды; процедите, профильтруйте. Окрасьте в темно-желтый цвет (см. № 88).

145. О-де-ви абрикосовая (Eau d'Abricots)

Нарежьте 80 чрезвычайно зрелых абрикосов маленькими кусочками, прокипятите их с четырьмя галлонами белого вина, процедите, добавьте простой сироп, половину унции настойки корицы и 4,25 галлона 95%-ного спирта, выдержите две недели и профильтруйте.

146. О-де-ви полынная (Eau d'Absinthe)

22 унции полыни горькой

Настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с полынью. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с восемью фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в зеленый цвет с помощью настойки шафрана и индиго (см. № 90).

147. О-де-ви анисовая (Eau d'Anis)

Растворите унцию анисового масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

148. О-де-ви с анисовыми семенами (Eau d'Anis Compose)

0,5 фунта зеленых семян аниса
столько же семян звездчатого аниса
столько же семян дигилия (анжелики)

Измельчите семена, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с семенами аниса. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с тремя фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

149. О-де-ви «Архиепископская» (Eau Archi-Episcopale)

24 цитрона
18 унций мяты лекарственной
3 драхмы пряности, приготовленной из шелухи мускатного ореха
6 унций корня анжелики
2 драхмы цветов резеды
столько же цветов жасмина
3 кварты флердоранжевой воды
(из цветов апельсина)

Настаивайте ингредиенты в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе со специями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта

с восемью фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

150. О-де-ви «Серебряная» (Eau d'Argent)

4 драхмы цедратного масла

10 капель розового масла

Растворите ингредиенты в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте, добавьте 40 листов серебряной фольги, нарванной или порезанной на мелкие кусочки.

151. О-де-ви «Душистая» (Eau Aromatique)

13 унций цейлонской корицы

5 унций кардамона

6,5 унции сассафраса (американского лавра)

13 драм имбиря

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с восемью фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

152. О-де-ви «Для прекрасных дам» (Eau de Belles Dames)

2,75 драхмы ванильной эссенции

12 капель масла нероли

8 капель розового масла

Растворите ингредиенты в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного

в 5,75 галлона воды. Профильтруйте. Окрасьте в розовый цвет (см. № 93).

153. О-де-ви с бергамотом (Eau de Bergamotte)

цедра 10 апельсинов
цедра 10 плодов бергамота
цедра 5 лимонов

Порежьте всю цедру мелкими кусочками, дайте ей настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с цедрой. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

154. О-де-ви с корицей (Eau de Cannelle)

Растворите унцию масла корицы в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

155. О-де-ви с тмином (Eau de Carvi)

Настаивайте полтора фунта измельченных семян тмина в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с семенами тмина. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с восемью фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

156. О-де-ви с цитроном (Eau de Cedrat)

цебра 48 цитронов

цебра 24 апельсинов

Измельчите цебру, дайте ей настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с цеброй.

Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

157. О-де-ви с сельдереем (Eau de Celery)

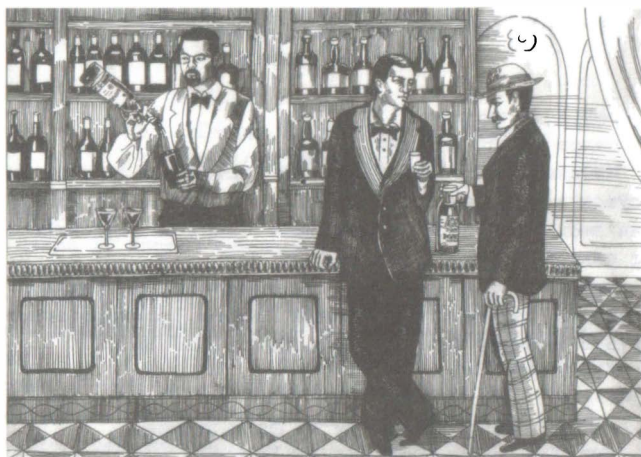
12 унций измельченных семян сельдерея

Дайте семенам настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с семенами. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

158. О-де-ви с вишней (Eau de Cerises)

Подавите девять бушелей ягод темноокрашенной вишни без плодоножек и измельчите две горсти вишневых косточек.

Поместите все ингредиенты в большую бочку и оставьте для ферментации на два-три месяца. Исключите попадание в бочку воздуха, плотно ее закрыв, и добавьте воды, чтобы не дать напитку при дистилляции загореться, затем перегоните эту смесь до крепости 55% и разлейте по бутылкам.



159. О-де-ви «Охотничья» (Eau de Chasseurs)

145 капель масла мяты перечной

48 капель масла из шелухи мускатного ореха

Растворите масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. В 3).

160. О-де-ви по-кельнски (Eau de Cologne)

21 унция апельсинового масла

столько же масла бергамота

2,6 унции масла нероли

6,6 унции масла лаванды

3,9 унции масла розмарина

63 капли розового масла

126 капель гвоздичного масла

Растворите масла в десяти галлонах 95%-ного спирта.

161. О-де-ви по-кёльнски с амброй ,
(Eau de Cologne, a l'Ambregris)

21 унция апельсинового масла
столько же масла бергамота
2,6 унции масла нероли
6,6 унции масла лаванды
3,9 унции масла розмарина
63 капли розового масла
126 капель гвоздичного масла
200 капель эссенции янтаря
Растворите масла в десяти галлонах 95%-ного спирта.

162. О-де-ви по-кёльнски с мускусом
(Eau de Cologne au Musc)

21 унция апельсинового масла
столько же масла бергамота
2,6 унции масла нероли
6,6 унции масла лаванды
3,9 унции масла розмарина
63 капли розового масла
126 капель гвоздичного масла
0,5 унции мускусной эссенции
Растворите масла в десяти галлонах 95%-ного спирта.

163. О-де-ви «Кордиал»
(Eau Cordiale)

1 унция мирры
4 унции корицы
столько же кардамона
Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона ароматизированного спирта с восемью фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

164. О-де-ви с кумином (Eau de Cumin)

Растворите унцию масла семян кумина в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды.

165. О-де-ви «Божественная» (Eau Divine)

1,5 фунта свежей лимонной корки (только желтой части)

0,25 фунта семян кориандра

1 унция пряности, приготовленной из шалухи мускатного ореха

столько же кардамона

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с двумя драхмами масла нероли, одной драммой масла бергамота и 24 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

166. О-де-ви флердоранжевая (Eau de Fleurs d'Oranges)

Растворите 162 капли масла нероли в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

167. О-де-ви с клубникой (Eau de Fraises)

6 фунтов размятой клубники

8 фунтов сахара

Кипятите клубнику с сахаром в течение пяти минут в 6,5 галлона воды, процедите, отожмите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

168. О-де-ви с малиной (Eau de Framboises)

Кипятите шесть фунтов размятой малины в течение пяти минут с восемью фунтами сахара и 6,5 галлона воды, процедите, отожмите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

169. О-де-ви с можжевельником (Eau de Génîèvre)

Растворите три драхмы можжевельного масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте.

170. О-де-ви с гвоздикой (Eau de Girofle)

10 унций гвоздики

1,25 унции сушеной шелухи мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, дайте настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5).

Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Окрасьте в коричневый цвет с помощью красителя и профильтруйте (см. № 3 и 88).

171. О-де-ви со смородиной (Eau de Groseilles)

Кипятите шесть фунтов размятой красной смородины в течение пяти минут с восемью фунтами сахара и 6,5 галлона воды, процедите, отожмите и добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

172. О-де-ви св. Андре (Eau de la Côte, St. André)

4 фунта косточек персика
4 унции цейлонской корицы
цедра 27 апельсинов

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

173. О-де-ви «Лукреция» (Eau de Lucrece)

64 капли масла корицы
32 капли гвоздичного масла
146 капель цедратного масла

Растворите масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

174. О-де-ви по-мальтийски (Eau de Malte)

4 унции цейлонской корицы
0,5 унции кастореума (бобровой струи - ценного аро-

матического вещества животного происхождения; применяется для медицинских целей и в косметологии. — Ред.)

1 унция сушеной шелухи мускатного ореха

Порежьте и измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

175. О-де-ви с мятой (Eau de Menthe)

Растворите половину унции масла мяты перечной в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

176. О-де-ви «Чистая» (Eau de Mère)

1 фунт корня ангелики (дягиля)

столько же ягод можжевельника

Измельчите, дайте настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 6,5 галлона воды (см. № 5). Процедите, отожмите, растворите в этой жидкости восемь фунтов сахара. Профильтруйте (см. № 3).

177. О-де-ви «Цветочное ассорти» (Eau de Millefleurs)

12 унций цветов апельсина

9 унций цветов айвы

6 унций цветов лаванды

5 унций фиалкового корня

столько же мяты перечной

4 унции лимонного бальзама

столько же корицы

2 унции тимьяна

1,5 унции гвоздики

Измельчите, дайте настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Окрасьте в зеленый цвет с помощью раствора индиго или настойки шафрана. Профильтруйте (см. № 3 и 90).

178. О-де-ви на грецких орехах (Eau de Noix)

64 незрелых измельченных грецких ореха

8 унций корицы

4 унции гвоздики

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение восьми дней в трех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5). Процедите, отожмите, профильтруйте. Добавьте восемь фунтов сахара, растворенного в 6,5 галлона воды, окрасьте в темно-коричневый цвет (см. № 88).

179. О-де-ви «Нойо де Фалсбург» (Eau de Noyaux de Pfalzбург)

0,5 фунта горького миндаля

столько же абрикосовых косточек

0,25 фунта персиковых косточек

столько же вишневых косточек

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с косточками. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

180. О-де-ви из цветов гвоздики (Eau d'Oillets)

2 фунта цветов красной и розовой гвоздики

1 драхма головок гвоздики

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с цветами и пряностью. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Окрасьте в красный цвет (см. № 93).

181. О-де-ви «Золотая» (Eau d'Or)

цедра 12 апельсинов

цедра 12 лимонов

1,5 драхмы сушеной шелухи мускатного ореха

3 унции кардамона

столько же зерен мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,75 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте, в каждую бутылку добавьте по два тонких листочка чистого золота.

182. О-де-ви «Завоеватели Греции» (Eau des Pacificateurs de Grèce)

Измельчите цедру 24 лимонов, дайте ей настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с цедрой. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с половиной галлона настойки цветов апельсинов и 20 фунтами сахара, рас-

творенного в 5,25 галлона воды. Профильтруйте. Окрасьте в красный цвет (см. № 93).

183. О-де-ви на семенах четырех растений (Eau de Quatre Graines)

0,25 фунта семян фенхеля
столько же семян сельдерея
столько же семян звездчатого аниса
столько же семян укропа

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с семенами. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

184. О-де-ви «Чайная» (Eau de Thè)

1 фунт китайского зеленого чая «Хайсон»
столько же черного чая «Сушонг»

Измельчите чай, дайте ему настояться в течение восьми дней в трех галлонах 95%-ного спирта и 4,5 галлона воды (см. № 5). Процедите, отожгите, профильтруйте, добавьте 2,5 галлона простого сиропа (см. № 7).

185. О-де-ви Verte Stomacbique (Eau Verte Stomacbique)

8 унций семян кориандра
1,5 унции семян звездчатого аниса
3 унции семян ангелики (дягиля)
1,5 унции гвоздики
3 драхмы испанского шафрана
6 драхм перуанского бальзама

3 драхмы сушеной шелухи мускатного ореха
1,5 унции цейлонской корицы
6 драхм семян моркови
18 орехов кешью
6 драхм розмарина
цедра 6 апельсинов
цедра 6 лимонов

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение двух недель в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученшегося ароматизированного спирта с 20 фунтами сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте. Окрасьте в зеленый цвет (см. № 89).

186. О-де-ви d'Andaye (Eau de Vie d'Andaye)

4 унции семян звездчатого аниса
8 унций семян кориандра
4 унции зеленых семян аниса
столько же фиалкового корня
цедра 18 апельсинов

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в 3,75 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,75 галлона полученшегося ароматизированного спирта с 40 фунтами сахара, растворенного в 3,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

187. О-де-ви «Данциг» (Eau de Vie de Danzig)

1 фунт поджаренного какао
0,25 фунта цейлонской корицы
0,5 фунта сушеной шелухи мускатного ореха
цедра 13 лимонов

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в 3,75 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,75 галлона получившегося ароматизированного спирта с 40 фунтами сахара, растворенного в 3,75 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в желтый цвет, добавив тонкие листы золота (см. № 91 и 181).

188. О-де-ви «Лангедок» (Eau de Vie de Languedoc)

Кипятите четыре унции перловой крупы в течение двух часов в четырех галлонах воды. Всыпьте одну унцию цветков липы, одну унцию цветов ольхи, половину унции черного чая и кипятите еще две минуты. Добавьте 5,6 галлона 95%-ного спирта и настойку из следующих ингредиентов:

- 15 гранов кассии
- 30 гранов турецкого ревеня
- 0,75 грана алое socotrin
- 0,5 унции дубовой коры

Дайте настояться в течение двух суток в трех пинтах спирта (см. № 5). Открасьте в светло-желтый или темно-желтый цвет (см. № 91).

189. Эликсир «Де Гарус» (Elixir de Garus)

- 10 драхм мирры
- столько же алое
- 15 драхм гвоздики
- столько же мускатного ореха
- 5 унций испанского шафрана
- 3,1 унции цейлонской корицы

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение восьми дней в 3,75 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт

и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,75 галлона, лучшего ароматизированного спирта с 4,25 галлона простого сиропа (см. № 7) и двумя галлонами воды. Окрасьте в желтый цвет (см. № 91).

190. Эликсир из можжевельника (Elixir de Génivière)

Настаивайте 1,25 фунта измельченных ягод можжевельника в течение восьми дней в 3,75 галлона 95%-ного спирта и двух галлонах воды. Отожмите, процедите и профильтруйте, добавьте 4,25 галлона простого сиропа (см. № 7).

191. Эликсир долголетия (Elixir of Long Life)

2 унции корня куркумы
столько же пластинчатого гриба
столько же корня горечавки
столько же венецианского териака (трикла)
столько же турецкого ревеня
столько же корня ангелики
4 унции имбиря

Измельчите, дайте настояться в течение двух недель в 4,75 галлона 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте 5,25 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

192. Эликсир на масле нероли (Elixir de Neroly)

Измельчите две унции мирры, настаивайте в течение восьми дней в 3,75 галлона 95%-ного спирта, добавьте 97 капель масла нероли, смешайте с 20 фунтами сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).



Трио Kirally на сцене театра Triumph, в конце 60-х годов,
танцующее свой сенсационный танец

193. Эликсир «Трубадур» (Elixir des Troubadours)

- 4 фунта мускусной розы
- 1,5 фунта цветов жасмина
- 1 фунт цветов апельсинов
- 0,5 унции специи из шелухи мускатного ореха
- 2 унции семян равенсары или ямайского перца

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение двух недель в 3,75 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. В 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,75 галлона получившегося ароматизированного спирта с 4,25 гал-

лона простого сиропа (см. № 7), добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте, окрасьте в розовый цвет (см. № 93).

194. Эликсир на фиалках (Elixir de Violettes)

3 галлона сиропа из фиалок
2 галлона малинового сиропа (см. № 356)
5 галлонов 60%-ного спирта
Смешайте и профильтруйте.

195. Ирландский эскубак (Escubac d'Irlande)

12 унций семян итальянского фенхеля
8 унций цейлонской корицы
Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в 3,75 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями.

Смешайте 3,3 галлона получившегося ароматизированного спирта с 6,6 галлона простого сиропа. Профильтруйте и окрасьте в желтый цвет (см. № 3, 7 и 91).

196. «Душа Мануэля» (Esprit de Manuel)

100 капель масла мяты перечной
59 капель гвоздичного масла
Растворите масла в 3,3 галлона 95%-ного спирта, добавьте 6,6 галлона простого сиропа. Окрасьте в зеленый цвет настойкой шафрана или индиго (см. № 7 и 90).

197. Имбирная эссенция (Essence of Ginger)

2 фунта измельченного (молотого) имбиря

6 галлонов 95%-ного спирта

4 галлона воды

Настаивайте две недели (см. № 5), процедите и профильтруйте.

198. Лимонная эссенция (Essence of Lemon)

Растворите две унции лимонного масла в шести галлонах 95%-ного спирта, добавьте четыре галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в желтый цвет (см. № 91).

199. Эссенция с мятой перечной (Essence of Peppermint)

Растворите две унции масла мяты перечной в шести галлонах 95%-ного спирта, добавьте четыре галлона воды. Окрасьте с помощью настойки куркумы. Профильтруйте (см. № 91).

200. Эссенция из гаультерии (Essence of Wintergreen)

Растворите две унции масла гаультерии в шести галлонах 95%-ного спирта, добавьте четыре галлона воды. Окрасьте с помощью настойки сандалового дерева. Профильтруйте (см. № 3).

201. Экстракт полыни (Extrait d'Absinthe)

26,7 унции семян итальянского фенхеля

5 фунтов семян зеленого аниса

13,7 унции корня лакричника

3,7 драхмы корня аира

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в 7,75 галлона 95%-ного спирта и 6,25 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями до крепости 45%, настаивайте полученный спиртной напиток в течение двух суток с 4,5 унции мяты перечной и 12 унциями полыни горькой. Профильтруйте.

202. Тонкая очистка (оклейка) с помощью молока

Вскипятите и охладите 0,75 пинты хорошего молока, смешайте с десятью галлонами спиртного напитка, вскоре смесь свернется.

203. Тонкая очистка с помощью яиц

Взбейте в пену два яичных белка, добавьте немного спирта, смешайте с десятью галлонами спиртного напитка. Вскоре смесь свернется.

204. Тонкая очистка с помощью поташа

Растворите полторы унции углекислого калия в пинте воды, смешайте с десятью галлонами спиртного напитка. Вскоре смесь свернется.

205. Тонкая очистка с помощью квасцов

Растворите три драхмы порошкообразных калийных квасцов в спирте и смешайте с десятью галлонами воды. Вскоре смесь свернется.



206. Капли от жара (Fever Drops)

5,25 фунта корня аира

1,75 фунта куркумы цитварной

столько же имбиря

3,5 фунта сушеных «оранжевых яблок»

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение восьми дней в пяти галлонах 80%-ного спирта (см. № 5). Процедите, отожмите и профильтруйте, затем добавьте 4-6 унций спиртового экстракта красной перуанской коры, растворенной в пяти галлонах спирта крепостью 80%.

Профильтруйте (см. № 8). Принимайте по три или четыре чайные ложки в день.

207. Gerofline

Растворите половину унции гвоздичного масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 2,5 галлона простого сиропа (см. № 7) и 4,5 галлона воды. Профильтруйте. Окрасьте в желтый цвет.

208. Домашний джин (Gin, Domestic)

Растворите три драхмы можжевельного масла в 5,25 галлона 95%-ного спирта, добавьте 4,6 галлона воды и 0,125 галлона сиропа (см. № 7).

209. Английский джин (Gin, English)

Растворите три драхмы можжевельного масла и одну драхму терпентина (смолистой густой массы, выделяющейся из разрезов на хвойных деревьях. — Ред.) в 5,25 галлона 95%-ного спирта, добавьте 4,75 галлона воды.

210. Голландский джин (Gin, Holland)

Смешайте 2,5 галлона голландского джина, 3,75 галлона 95%-ного спирта и такое же количество воды.

211. Джин «Лондонский кордиал» (Gin, London Cordial)

3 драхмы можжевельного масла
1 драхма масла ангелики (дытлица)
10 капель масла кориандра

Растворите в 5,25 галлона 95%-ного спирта, добавьте половину галлона простого сиропа (см. № 7) и 4,25 галлона воды. Профильтруйте.

212. Имбирное пиво (Ginger Beer)

10 галлонов кипящей воды
10 унций винного камня

15 унций молотого имбиря

10 лимонов

Лимоны нарежьте ломтиками и прокипятите в растворе с винным камнем и имбирем. Остудите, процедите и отожмите. Растворите в этой смеси 15 фунтов сахара и добавьте, когда раствор будет чуть теплым, пинту дрожжей. Настаивайте в течение 14 часов, снимите пену и профильтруйте. Разлейте по бутылкам и плотно закройте пробками.

213. Пиво на хмеле (Hop Beer)

Кипятите две унции хмеля в течение десяти минут в десяти галлонах воды с 16 фунтами сахара, снимите пену и процедите. Остудите до 27°C, добавьте полторы пинты пивных дрожжей и настаивайте в течение суток. Профильтруйте, перелейте в наклонную бочку с металлическими обручами, плотно ее закупорьте.

214. «Польное масло» (Huile d'Absinthe)

1,5 фунта горькой полыни

1 фунт зеленых семян аниса

столько же семян фенхеля

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями.

Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с 48 фунтами сахара, кипятите в течение трех часов с тремя галлонами воды, добавляя ее по мере испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в оливковый цвет.

215. «Масло любви» (Huile d'Amour)

8 унций семян moldavique (мелиссы турецкой)

4 унции побегов розмарина с цветками

16 унций лимонного бальзама

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в зеленый цвет (см. № 90).

216. «Ананасовое масло» (Huile d'Ananas)

Настаивайте четыре фунта измельченных ананасов в течение недели в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5). Пропадите, профильтруйте, добавьте сироп из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов с тремя галлонами воды, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте при необходимости (см. № 7).

217. «Масло из ангелики» (Huile d'Angelique)

12 унций корня ангелики (дягиля)

2 унции цейлонской корицы

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом,

приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

218. «Анисовое масло» (Huile d'Anis)

3 драхмы анисового масла

0,5 унции настойки ванили

Растворите ингредиенты в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов с тремя галлонами воды, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте при необходимости (см. № 7).

219. «Бергамотовое масло» (Huile de Bergamot)

0,5 унции бергамотового масла

1 драхма апельсинового масла

Растворите масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения (см. № 7). Снимите пену, перемешайте, профильтруйте при необходимости.

220. «Кориичное масло» (Huile de Cannelle)

Растворите половину унции кориичного масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте при необходимости (см. № 7).

221. «Сельдерейное масло» (Huile de Celery)

Настаивайте 0,75 фунта семян сельдерея в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения.

Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

222. «Масло охотничье» (Huile des Chasseurs)

20 капель масла из шелухи мускатного ореха

12 капель масла мяты кудрявой

8 капель масла нероли

120 капель масла мяты перечной

Растворите ингредиенты в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в зеленый цвет (см. № 7 и 90).

223. «Лимонное масло» (Huile de Citron)

Растворите половину унции лимонного масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в желтый цвет (см. № 7 и 91).

224. «Масло из цветов апельсинов» (Huile de Fleurs d'Orange)

Растворите 50 капель масла нероли в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

225. «Гвоздичное масло» (Huile de Gerofle)

Растворите три драхмы гвоздичного масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в желтый цвет (см. № 7 и 91).

226. «Жасминовое масло» (Huile de Jasmin)

Настаивайте четыре фунта цветов жасмина в течение двух недель в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5). Процедите и отожмите. Добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

227. «Масло Юпитера» (Huile de Jupiter)

8 унций семян итальянского фенхеля
столько же корицы

столько же поджаренного какао

4 унции фиалкового корня

Измельчите ингредиенты, дайте настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

228. Масло на основе вишневой настойки (Huile de Kirschwasser)

К четырем галлонам вишневой настойки Kirschwasser добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

229. «Мятное масло» (Huile de Menthe)

Растворите половину унции масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

230. «Масло мускатного ореха» (Huile de Muscade)

Растворите половину унции масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его

в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

231. «Масло мирры» (Huile de Myrrhe)

2 унции мирры
4 унции корицы

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, отожмите, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

232. «Масло из семян семи растений» (Huile de Sept Grains)

6 унций зеленых семян аниса
3 унции семян укропа
по 3 унции семян кориандра и фенхеля
3 унции семян звездчатого аниса
столько же семян тмина
1,5 унции семян сельдерея

Измельчите семена, дайте им настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

233. «Розовое масло» (Huile de Rose)

Растворите 50 капель розового масла в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый. Окрасьте в розовый цвет (см. № 7 и 93).

234. «Королевское масло» (Huile Royale)

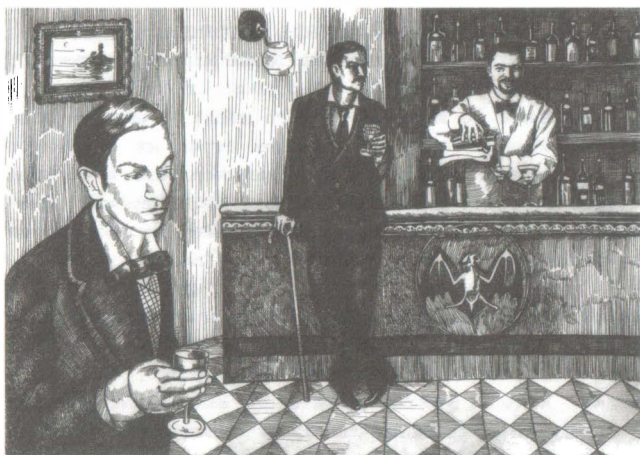
4 унции измельченной гвоздики
столько же корицы и мирры
8 унций семян моркови
цедра 10 апельсинов

Настаивайте ингредиенты в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

235. «Ромовое масло» (Huile de Rhum)

2,75 унции адиянтума
столько же цейлонской корицы

Измельчите ингредиенты, добавьте в сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды. Кипятите сироп в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7). Влейте четыре галлона качественного ямайского рома.



236. «Чайное масло» (Huile de Thé)

Кипятите 48 фунтов сахара в течение трех часов в трех галлонах воды, добавляя ее по мере испарения (см. № 7). Всыпьте восемь унций качественного («императорского») чая, снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый.

237. «Ванильное масло» (Huile de Vanille)

Смешайте две драхмы ванили, измельченной и натертой, с одной унцией сахара, добавьте 13 капель розового масла, растворите все в четырех галлонах 95%-ного спирта, добавьте сироп, приготовленный из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый (см. № 7).

238. «Масло Венеры» (Huile de Venus)

5 унций цветов моркови
столько же зеленых семян аниса
столько же семян тмина
цедра 15 апельсинов

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 48 фунтов сахара и трех галлонов воды, кипятите его в течение трех часов, добавляя воду по мере ее испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте раствор, пока он теплый.

239. «Фиалковое масло» (Huile de Violettes)

Кипятите 48 фунтов сахара в течение трех часов в трех галлонах воды, добавляя ее по мере испарения. Снимите пену, перемешайте, профильтруйте теплый раствор (см. № 7). Добавьте восемь унций цветов фиалок, дайте остыть, влейте четыре галлона 95%-ного спирта, процедите и профильтруйте. Окрасьте в фиолетовый цвет с помощью настойки индиго и кошенили (см. № 94).

240. Медовуха (Hydromel Vineux, или Metheglin)

Растворите 16 фунтов меда в девяти галлонах воды, подогретой до 29°C. Добавьте полпинты качественных пивных дрожжей, перемешайте, перелейте в чистый бочонок емкостью десять галлонов, плотно закройте пробкой и поставьте в теплое место. В процессе ферментации доливайте в бочонок ликер, чтобы он был всегда заполнен. После завершения ферментации плотно закройте бочонок и поместите его в прохладное место.

241. Гипокрас на ангелике (Hypocras à l'Angélique)

10 унций корня ангелики (дягиля)

1 унция мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение двух дней в 9 галлонах кларета (см. № 5), добавьте 8 фунтов сахара и 0,5 галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

Примечание: Гипокрас - общеупотребительное старинное название ликеров домашнего приготовления, а позднее - «жизненных эликсиров». - Ред.

242. Цитронный гипокрас (Hypocras au Cedrat)

Срежьте цедру с 40 лимонов, измельчите, влейте полгаллона 95%-ного спирта и девять галлонов кларета, настаивайте в течение двух дней (см. № 5). Добавьте восемь фунтов сахара. Профильтруйте (см. № 3).

243. Малиновый гипокрас (Hypocras Framboisé)

В три фунта размятой малины влейте девять галлонов кларета и полгаллона 95%-ного спирта, добавьте и растворите восемь фунтов сахара. Профильтруйте (см. № 3).

244. Можжевельный гипокрас (Hypocras au Génievre)

Настаивайте 2,5 фунта измельченных ягод можжевельника в течение двух дней в девяти галлонах кларета и половине галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Раство-

рите в этой настойке восемь фунтов сахара, процедите и профильтруйте.

245. Гипокрас на абрикосовых косточках (Hypocras aux Noyaux)

480 абрикосовых косточек

240 персиковых косточек

Разбейте скорлупу, стараясь не повредить орех, настаивайте все в течение двух дней в девяти галлонах белого французского вина и половине галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Растворите в этой настойке восемь фунтов сахара. Процедите и профильтруйте (см. № 3).

246. Простой гипокрас (Hypocras Simple)

5 унций корицы

2 драхмы гвоздики

1 драхма сушеной шелухи мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение двух дней в половине галлона 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте драмму янтарной эссенции, восемь фунтов сахара и девять галлонов кларета. Процедите и профильтруйте (см. № 3).

247. Ванильный гипокрас (Hypocras à la Vanille)

Растворите унцию ванильного порошка и восемь фунтов сахара в девяти галлонах кларета, добавьте половину галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте.

248. Полынный гипокрас (Hypocras au Vin d'Absinthe)

Настаивайте 2,5 фунта свежей полыни горькой в течение 12 часов в девяти галлонах белого вина (см. № 5). Профильтруйте, добавьте:

цедру 40 лимонов и 40 цитронов

5 унций семян аниса

0,5 унции гвоздики

Измельчите. Настаивайте в половине галлона 95%-ного спирта, добавьте восемь фунтов сахара, процедите и профильтруйте (см. № 3).

249. Фиалковый гипокрас (Hypocras à la Violette)

7,5 унции фиалкового корня

1 унция гвоздики

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение двух дней в девяти галлонах кларета и половине галлона 95%-ного спирта (см. № 5). Растворите в этой настойке восемь фунтов сахара, процедите, профильтруйте, добавьте по 40 капель янтарной и мускусной эссенций.

250. «Королевский нектар» (Imperial Nectar)

цедра 8 лимонов

цедра 10 апельсинов

6 унций цейлонской корицы

0,5 унции сушеной шалухи мускатного ореха

8 унций семян звездчатого аниса

столько же семян кориандра

0,5 унции ягод можжевельника

2 унции семян ангелики (дягиля)

2 драхмы испанского шафрана

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение десяти дней в четырех галлонах 95%-ного спир-

та и пяти галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте четыре галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 20 фунтов сахара и 4,5 галлона воды. Когда смесь остынет, добавьте половину галлона розовой воды. Профильтруйте, окрасьте в розовый цвет (см. №93).

251. Пиво быстрого приготовления (Instantaneous Beer)

9,5 галлона воды
0,25 галлона лимонного сока
1,5 унции имбирного порошка
10 фунтов сахара

Растворите и хорошо смешайте ингредиенты, продолжайте мешать, пока разливаете напиток по бутылкам, в это время под рукой у вас должны находиться пробки, деревянный молоток и бечевка. Добавьте в каждую бутылку по одной драхме бикарбоната натрия, закройте пробкой и быстро ее закрепите с помощью бечевки.

252. «Молоко для пожилых» (Lait de Vieillesse)

Смешайте одну драмму перуанского бальзама с тремя галлонами 95%-ного спирта и 20 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды, добавьте полгаллона воды из цветков апельсина. Профильтруйте (см. № 93).

253. «Молоко девы» (Lait Virginale)

Растворите 0,5 унции лимонного масла в трех галлонах 95%-ного спирта. Добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,1 галлона воды. Смешайте с 0,5 галлона уксуса и 0,1 галлона лимонного сока. Профильтруйте.

254. «Молоко для бабушки» (Lait de Vecchia)

1,5 фунта жареного какао

0,25 фунта корицы; столько же семян моркови

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 6). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 20 фунтов сахара и 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

255. Газированный лимонад (Lemonade Effervescing)

10 унций винной кислоты в виде порошка

4 фунта 6 унций сахара

1 драхма лимонного масла

Смешайте, подсушите и пометьте как смесь № 1.

10 унций бикарбоната натрия

4 фунта 6 унций сахара

1 драхма лимонного масла

Смешайте, подсушите и пометьте как смесь № 2.

Растворите половину унции смеси № 1 в одном стакане воды и половину унции смеси № 2 в другом стакане, все смешайте — получится отличный лимонад.

256. Лимонад для бутелирования (Lemonade for Bottling)

10 унций лимонной кислоты в порошке

15 фунтов сахара

160 капель лимонного масла

Смешайте сахар с лимонным маслом, добавьте лимонную кислоту, растворите все в девяти галлонах воды, профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под содовой. Добавьте в каждую бутылку по полдрахмы бикарбоната натрия, закупорьте и закрепите пробку бечевкой.

257. Лимонад обычный, порошковый
(Lemonade, Plain, in Powder) -
на 10 галлонов

0,5 фунта порошковой винной кислоты

16 фунтов сахара

1,5 драхмы лимонного масла

Соедините и тщательно смешайте. Из одной унции такого порошка получается полпинты лимонада.

258. «Мужская жизнь» (Life of Man)

2 драхмы лимонного масла

1,5 драхмы гвоздичного масла

27 капель масла шелухи мускатного ореха

Растворите масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 24 фунта сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в темно-розовый цвет (см. № 93).

259. Ликер «А-ля Камброн»
(Liqueur à la Cambron)

64 грана ванили

по 4 унции корицы и фиалкового корня

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с сиропом из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в красный цвет (см. № 93).

260. Ликер «Соединенные друзья»
(Liqueur des Amis Runis)

8 унций фиалкового корня

1 унция мирры

4 унции корицы

64 грана ванили

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

261. Ликер «Марс» (Liqueur des Braves)

по 4 унции семян моркови и семян кардамона

8 унций жареного какао

4 унции цейлонской корицы

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

262. Кофейный ликер (Liqueur de Café)

Три фунта молотого кофе, поджаренного до светло-коричневого цвета кипятите в течение двух минут в двух галлонах воды. После того как остынет, процедите. Добавьте 24 фунта сахара, растворенного в 3,5 галлона воды и трех галлонах 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

263. Ликер с корицей (Liqueur de Cannelle)

Измельчите два фунта корицы, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося

ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в красный цвет (см. № 93).

264. Лимонный ликер (Liqueur de Citron)

Три фунта цедры лимонов измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,3 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в желтый цвет (см. № 91).

265. Ликер на цветах апельсина (Liqueur de Fleurs d'Oranges)

Добавьте один галлон настойки цветов апельсина в сироп, приготовленный из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Смешайте с тремя галлонами 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 7).

266. Клубничный ликер (Liqueur de Fraises)

Десять фунтов клубники кипятите в течение пяти минут в сиропе, приготовленном из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Процедите и добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3 и 7).

267. Малиновый ликер (Liqueur de Framboise)

Кипятите десять фунтов малины в течение пяти минут в сиропе, приготовленном из 5,5 галлона воды

и 24 фунтов сахара. Процедите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3 и 7).

268. Ликер из красной смородины (Liqueur de Groseilles)

Кипятите десять фунтов красной смородины в течение пяти минут в сиропе, приготовленном из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Процедите, добавьте три галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3 и 7).

269. Ликер на мелиссе лекарственной (Liqueur de Melisse)

Растворите половину унции масла мелиссы лекарственной в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 24 фунта сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в темно-зеленый цвет с помощью настойки индиго и шафрана (см. № 90).

270. Апельсиновый ликер (Liqueur d'Orange)

Настаивайте два фунта измельченных корок апельсина Сугао в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с корками. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 4,75 галлона воды, смешанной с одним галлоном настойки цветов апельсина. Профильтруйте, окрасьте в темно-зеленый цвет с помощью настойки индиго и шафрана (см. № 90).

271. Ликер-оршад (Liqueur d'Orgeat) .

3 фунта сладкого миндаля

1 фунт горького миндаля

1 галлон кипящей воды

Смешайте, дайте смеси остыть, затем пальцами снимите шелуху с миндаля, измельчите его и настаивайте в течение десяти дней в трех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5). Процедите и отожмите, добавьте полгаллона настойки цветов апельсина и 24 фунта сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

272. Ликер на лепестках розы (Liqueur de Roses)

5 фунтов лепестков розы

3 унции корицы

1 унция семян фенхеля

Последние два ингредиента измельчите. Настаивайте все в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в розовый цвет (см. № 93).

273. Ликер, улучшающий пищеварение (Liqueur Stomachique)

6 унций цедры апельсина

4 унции цедры лимона

2 унции семян аниса

1,5 унции корня галанга

столько же корицы

столько же фиалкового корня

столько же базилика

столько же больших цветов ромашки

1 унция цветов лаванды
 столько же розмарина
 0,5 унции ванили
 столько же мускатного ореха
 столько же сушеной шелухи мускатного ореха
 столько же перца Кубеба
 столько же кардамона

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 5,5 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в красно-желтый цвет с помощью настойки шафрана и кошенили (см. № 91 и 93).

274. Чайный ликер (Liqueur de Thé)

Доведите до кипения 5,5 галлона воды с 24 фунтами сахара, снимите пену, добавьте восемь унций высококачественного китайского зеленого чая «Хайсон», дайте остыть, смешайте с тремя галлонами 95%-ного спирта. Профильтруйте. Вкус напитка может улучшить одна унция настойки испанского шафрана.

275. «Любовный напиток» (Lovage)

Восемь галлонов голландского джина смешайте с одним галлоном настойки из четырех фунтов измельченного корня сельдерея. Настаивайте в течение суток в одном галлоне 95%-ного спирта (см. № 5), процедите и хорошо отожмите, растворите шесть драм масла корицы и две драмы масла из семян тмина. Профильтруйте (см. № 3).

276. «Макарони» (Macaroni)

4 фунта горького миндаля
8 унций корицы
столько же мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с сиропом, приготовленным из 24 фунтов сахара и 3,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

277. Айвовый мараскин (Marasquin de Coings)

48 штук айвы, измельченной
1 унция раздавленных косточек персика

Настаивайте ингредиенты в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды. Перегоните спирт и воду вместе с персиками. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

278. Клубничный мараскин (Marasquin de Fraises)

Настаивайте десять фунтов размятой клубники в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с клубникой. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

279. Малиновый мараскин (Marasquin de Framboises)

Настаивайте десять фунтов размятой малины в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с малиной. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

280. Смородиновый мараскин (Marasquin de Groseilles)

Настаивайте десять фунтов размятой красной смородины в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе со смородиной. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

281. Персиковый мараскин (Marasquin de Pêches)

Настаивайте 12 фунтов размятых персиков с несколькими раздавленными косточками в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с персиками. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

282. «Мараскино ди Зара» (Marasquino di Zara)

9 фунтов малины

6 фунтов кисло-сладких красных вишен

3 фунта цветов апельсина

Разомните ягоды вместе с косточками, настаивайте их в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта

и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с ягодами. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с семью галлонами простого сиропа (см. № 7).

283. Итальянский напиток Mirabolanti (Mirabolanti, Italian)

1 фунт молотой mirabolanti (так в оригинале. - Ред.)

0,5 фунта кардамона

Настаивайте указанные ингредиенты в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и таком же количестве воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

284. «Божественный нектар» (Nectar des Dieux)

2 фунта меда

1 фунт семян кориандра

0,5 фунта свежих лимонных корок

2 унции гвоздики

4 унции жидкой смолы стиракс каламита (styrax calamita)

столько же бензоина

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение двух недель в 3,5 галлона 95%-ного спирта и таком же количестве воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона полученного ароматизированного спирта с восемью унциями апельсиновой воды (настойки), полутора драхмами настойки ванили и 30 фунтами сахара, растворенного в 5,1 галлона воды. Профильтруйте, окрасьте в темно-красный цвет (см. № 93).



**285. Зерновая водка «Нордхойзер»
(Nordhaeuser Korn Branntwein)**

- 45 капель масла семян звездчатого аниса
- 6,6 драхмы этилацетата
- 7 унций мякоти рожкового дерева
- 0,5 драхмы испанского шафрана
- 1 драхма черного чая
- 6 драхм корицы

Нарежьте, настаивайте в течение суток в пяти галлонах 95%-ного спирта (см. № 5). Добавьте 22,5 грана винной кислоты, растворенной в пяти галлонах воды. Профильтруйте, окрасьте в желтый цвет (см. № 3 и 91).

286. «Ольо ди Венере» (Oglio di Venere)

1,5 фунта кардамона
0,25 фунта мускатного ореха
столько же корицы
0,5 фунта мирры
цедра 16 апельсинов

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Окрасьте в оливковый цвет, профильтруйте (см. № 3).

287. Апельсиновый нектар (Orange Nectar)

1 унция масла нероли
цедра 40 апельсинов

Настаивайте в течение восьми дней в трех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте 24 фунта сахара, растворенного в 5,5 галлона воды. Окрасьте в желтый цвет, профильтруйте (см. № 3).

288. Оранжеад (Orangeade)

цедра 40 апельсинов, измельченная и смешанная
с 10 фунтами сахара
8 галлонов воды

Перемешайте все ингредиенты в баке или бочонке. Добавьте к этой смеси сок 80 апельсинов и 40 лимонов. Смешайте, профильтруйте.

289. «Совершенная любовь» (Parfait Amour)

8 унций цедры лимона
4 унции лимонных корок
0,5 унции гвоздики

Измельчите, настаивайте в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте три галлона получившегося ароматизированного спирта с 30 фунтами сахара, растворенного в 5,1 галлона воды. Окрасьте в темно-красный цвет, профильтруйте (см. № 3 и 93).

290. Портер (Porter)

2,5 галлона коричневого солода
3,75 унции хмеля
2,5 унции черной патоки
3,75 унции лакричника
6 гран душистого перца Пименто
24 грана экстракта испанского лакричника
7,5 грана *sosuli indicis*
22,5 грана имбиря
3 грана верхушек или экстракта темного пережженного солода
0,5 пинты красителя (см. № 88)

столько же наполовину обожженного красителя

Измельчите ингредиенты, добавьте к ним шесть галлонов воды при температуре 45°C, перемешайте, дайте отстояться полтора часа, тщательно отожмите. Повторите аналогичную операцию с тремя галлонами еще дважды, смешайте напитки, прокипятите, осветлите с помощью белка одного-двух яиц, быстро охладите до

10°C (см. № 6), добавьте полфунта дрожжей, перелейте в бочонки, когда закончится ферментация.

291. Бочковой портер (Porter en Cercles)

11 пинт светлого солода

8,5 пинты желтого солода

4,5 пинты коричневого солода

Измельчите, настаивайте в течение полутора часов в шести галлонах воды при температуре 62°C (см. № 5), перемешайте, дайте отстояться в течение полутора часов, тщательно отожмите. Проведите аналогичную операцию с тремя галлонами еще один или два раза, смешайте напитки, прокипятите, осветлите с помощью белка одного-двух яиц, быстро охладите до 10°C (см. № 6), добавьте три унции хмеля и полдрахмы соли, перемешайте и быстро охладите, добавьте полфунта дрожжей при 10°C, перелейте в бочки и оставьте для ферментации.

292. Пунш с малиновым сиропом и виски (Punch, Imperial Raspberry Whiskey)

5 унций сладкого миндаля

столько же горького миндаля

Всыпьте миндаль в кипящую воду, снимите пену, добавьте 1,25 унции порошка корицы, 0,125 унции порошка гвоздики и 5 унций простого сиропа (см. № 7). Перемешайте, кипятите в течение пяти минут в семи галлонах воды, процедите, добавьте два галлона виски и один галлон малинового сиропа (см. № 356).

293. Пунш с вишневой наливкой (Punch, Kirschwasser)

53,3 фунта белого сахара

3,3 галлона воды

Кипятите сахар до стадии «Треск» (см. № 9 и 17), добавьте 1,6 галлона лимонного сока, перемешайте, перелейте в чистый бочонок, добавьте, когда остынет, пять галлонов вишневой настойки. Профильтруйте (см. № 3).

294. Пунш «Д'Орсэ» (Punch, d'Orsay)

цедра 24 лимонов

цедра 24 апельсинов

Измельчите, настаивайте в течение суток в четырех галлонах 80%-ного бренди (см. № 5). Приготовьте сироп из 12 фунтов сахара (см. № 7), шести галлонов воды и сока 24 апельсинов и 12 лимонов. Снимите пену, хорошо перемешайте и профильтруйте (см. № 3).

295. Пунш «Регент» (Punch, Regent)

цедра 14 лимонов

цедра 14 апельсинов

18,6 драхмы измельченной корицы

0,6 драхмы измельченной гвоздики

2 драхмы измельченной ванили

Измельчите, настаивайте в течение суток в двух галлонах коньяка и двух галлонах ямайского рома (см. № 5). Процедите, отожмите, добавьте 12 фунтов сахара, вскипятите в шести галлонах воды, снимите пену, добавьте в сироп две унции зеленого чая, дайте остыть. Влейте сок 60 лимонов и 14 апельсинов. Профильтруйте (см. № 3).

296. Пунш «Римский» (Punch, Roman)

Взбейте сок 84 лимонов с 42 яйцами до состояния пены, добавьте полтора галлона кипящего сиропа,

столько же коньяка и ямайского рома, два галлона шербета «Мараскино» (см. № 329) и один галлон ликера Maraschino di Zara (см. № 282).

297. Пунш с ромом (Punch, Rum)

53,3 фунта сахара

3,3 галлона воды

Варите сироп до состояния «Треск» (см. № 9 и 17), влейте в кипящий раствор сахара 1,6 галлона лимонного сока, мешайте, пока раствор не станет прозрачным. Перелейте сироп в чистый бочонок и, когда он почти остынет, добавьте пять галлонов качественного ямайского рома. Профильтруйте (см. № 3).

298. Куатия (Quatia)

1 фунт корня кассии

столько же апельсиновой цедры

Измельчите ингредиенты, дайте им настояться в течение суток в трех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, отожмите, добавьте 32 фунта сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

299. Абрикосовая ратафия (Ratafia d'Abricots)

Сок 8,5 фунта абрикосов кипятите в течение пяти минут с 20 фунтами сахара и 4,25 галлона воды, затем добавьте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

300. Ратафия из ангелики (Ratafia d'Angelique)

12 унций корня ангелики, измельченного
8 унций ягод можжевельника, измельченных

Настаивайте в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и 20 фунтах сахара, растворенного в 4,75 галлона воды (см. № 5). Профильтруйте (см. № 3).

301. Анисовая ратафия (Ratafia d'Anis)

6,75 унции зеленых семян аниса
13,5 унции семян звездчатого аниса

Измельчите семена, настаивайте их в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта, процедите, отожмите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды (см. № 5). Профильтруйте (см. № 3).

302. Кофейная ратафия (Ratafia de Café)

10 фунтов поджаренного кофе Мокко

Измельчите, настаивайте в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта, процедите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды (см. № 5). Профильтруйте (см. № 3).

303. Черносмородиновая ратафия (Ratafia de Cassis)

Кипятите сок из 12 фунтов черной смородины в течение пяти минут с 20 фунтами сахара и 4,5 галлона воды, добавьте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

304. Айвовая ратафия (Ratafia de Coings)

Настаивайте 49 натертых плодов айвы в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта, отожмите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды (см. № 5). Профильтруйте (см. № 3).

305. Ратафия на цветах апельсина (Ratafia de Fleurs d'Oranges)

Настаивайте 4,5 фунта свежих цветов апельсина в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, отожмите, добавьте 0,75 галлона настойки цветов апельсина и 20 фунтов сахара, растворенного в четырех галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

306. Малиновая ратафия (Ratafia de Framboises)

Кипятите сок из 12 фунтов малины в течение пяти минут с 20 фунтами сахара, растворенного в 4,5 галлона воды. Процедите, добавьте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

307. Можжевельная ратафия (Ratafia de Génivière)

2 фунта ягод можжевельника
0,5 унции корицы
1 унция кориандра
0,25 унции сушеной шелухи мускатного ореха

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

308. Гранатовая ратафия (Ratafia de Grenades)

Настаивайте раздавленные зерна 105 зрелых гранатов в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, отожмите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

309. Гренобльская ратафия (Ratafia de Grenoble)

0,5 унции цейлонской корицы
0,25 унции гвоздики
столько же сушеной шалухи мускатного ореха
1,5 фунта вишневых листьев
8 фунтов темноокрашенной вишни

Измельчите, настаивайте в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), процедите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в пяти галлонах сока темной дикорастущей вишни. Профильтруйте (см. № 3).

310. Ратафия из красной смородины (Ratafia de Groseilles)

Кипятите сок из 12 фунтов красной смородины в течение пяти минут с 20 фунтами сахара, растворенного в 4,25 галлона воды. Процедите, добавьте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

311. Ежевичная ратафия (Ratafia de Mares)

Кипятите сок из 12 фунтов ежевики в течение пяти минут с 20 фунтами сахара, растворенного в 4,5 галлона воды. Процедите, добавьте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

312. Ратафия из Нёйи (Ratafia de Neuilly)

25 фунтов кисло-сладкой вишни (красной, с небольшими плодоножками)

10 фунтов темноокрашенной вишни

5 фунтов красной гвоздики

Разомните ягоды, не разбивая косточки, настаивайте в течение двух недель в 4,25 галлона 95%-ного спирта (см. № 5).

Процедите, отожмите, добавьте один галлон сиропа и долейте воды до десяти галлонов.

313. Ратафия на грецких орехах (Ratafia de Noix)

420 незрелых грецких орехов (снятых в августе)

4,3 драмы гвоздики

столько же сушеной шелухи мускатного ореха

столько же цейлонской корицы

Измельчите ингредиенты, настаивайте в течение двух недель в четырех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Процедите, отожмите, добавьте 2,5 галлона простого сиропа. Профильтруйте (см. № 3).

314. Ратафия на абрикосовых косточках (Ratafia de Noyaux)

Настаивайте 3,25 фунта измельченных абрикосовых косточек в течение двух недель в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5).

Процедите, отожмите, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 4,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

315. Ратафия на цветах гвоздики (Ratafia de Oillets)

16 фунтов лепестков цветов гвоздики

1 унция цейлонской корицы

столько же головок гвоздики

Измельчите, настаивайте в течение двух недель в четырех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Процедите, отожмите, добавьте 2,5 галлона простого сиропа. Профильтруйте.

316. Персиковая ратафия (Ratafia de Peaches)

Оставьте сок из 12 фунтов персиков на восемь дней для ферментации. Разбейте косточки и добавьте сироп, приготовленный из 20 фунтов сахара и 4,25 галлона воды (кипятится пять минут). Влейте четыре галлона 95%-ного спирта. Профильтруйте.

317. Ратафия из четырех видов ягод (Ratafia de Quatre Fruits)

1 галлон сока темноокрашенной вишни

столько же сока красной смородины

столько же сока черной смородины

столько же малинового сока

0,5 унции головок гвоздики, измельченных

столько же семян кориандра

Настаивайте в течение одной недели в четырех галлонах 95%-ного спирта (см. № 5), добавьте 24 фунта сахара, растворенного в половине галлона воды, доведите раствор до кипения. Профильтруйте.

318. Ратафия из семи семян (Ratafia de Sept Graines)

8 унций семян укропа
3 унции семян ангелики
столько же семян фенхеля
столько же семян кориандра
столько же семян моркови
столько же семян тмина
столько же зеленых семян аниса

Измельчите, настаивайте в течение восьми дней в четырех галлонах 95%-ного спирта и 3,5 галлона воды (см. № 5). Добавьте 2,5 галлона простого сиропа. Профильтруйте (см. № 3 и 7).

319. «Белая роза» (Rosa Bianca)

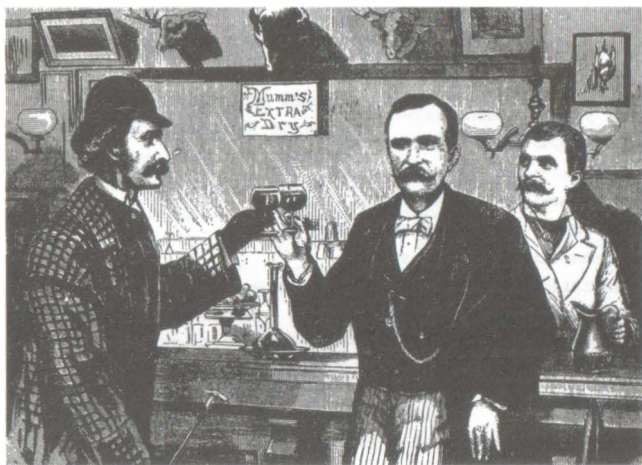
40 капель розового масла
65 капель мускусной настойки

Растворите масла в трех галлонах 95%-ного спирта, добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте.

320. «Красная роза» (Rose Rouge)

40 капель розового масла
столько же мускусной настойки
24 капли апельсинового масла

Растворите ингредиенты в трех галлонах 95%-ного спирта и добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Окрасьте в розовый цвет (см. № 93), профильтруйте (см. № 3).



Билли Треиси, владелец популярного бара Bank Exchange

321. Ликер (Rosolio)

2 драхмы ванильной эссенции

13 капель розового масла

57 капель янтарной эссенции

Растворите ингредиенты в трех галлонах 95%-ного спирта и добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Окрасьте в розовый цвет (см. № 93), профильтруйте.

322. Ликер «Бреслау» (Rosolio de Breslau)

2 драхмы ванильной эссенции

16 капель розового масла

24 капли масла нероли

сок 9 апельсинов

Смешайте, добавьте четыре фунта сушеного измельченного инжира, кипятите в течение пяти минут апельсиновый сок вместе с инжиром в баке с 20 фунтами сахара

и 5,75 галлона воды. Процедите, отожмите и добавьте три галлона 95%-ного спирта, предварительно растворив в нем эссенцию и масла. Окрасьте в розовый цвет (см. № 93), профильтруйте (см. № 3).

323. Настойка из руги (Ruga)

Настаивайте два фунта руги пахучей в течение суток (см. № 5) в трех галлонах 95%-ного спирта. Процедите, отожмите и добавьте 20 фунтов сахара, растворенного в 5,75 галлона воды. Профильтруйте (см. № 3).

324. Ром ямайский (Rum, Jamaica)

35 галлонов сахарной пены с завода по производству сахара-рафинада

7 галлонов вест-индской черной патоки

Растворите ингредиенты в 35 галлонах воды (достаточно горячей, чтобы получилась смесь температурой 27°), добавьте один галлон качественных пивных дрожжей. Когда закончится ферментация, перегоните раствор и добавьте 0,125 галлона простого сиропа (см. № 7). Окрасьте в темно-желтый цвет с помощью дубовой коры.

325. Ром ямайский, имитация (Rum, Jamaica, Imitation)

Настаивайте семь фунтов кусочков сахарного тростника в течение суток (см. № 5) в шести галлонах 95%-ного спирта и четырех галлонах воды, добавьте 13 унций обычной соли. Перегоните спирт и воду вместе с пряностями, смешайте шесть галлонов получившегося ароматизированного спирта с 3,75 галлона воды

и 0,25 галлона простого сиропа (см. № 7). Окрасьте в темно-желтый цвет с помощью дубовой коры.

326. Ром «Санта-Крус» (Santa Cruz Rum)

Растворите 62 фунта коричневого сахара в 40 галлонах кипящей воды, охладите до 27°, добавьте один галлон пивных дрожжей. После завершения процесса ферментации перегоните.

327. Черносмородиновый шербет (Sherbet, Currant)

2,5 галлона черносмородинового сока
2 галлона свежего желе из телячьих ножек
столько же смородинового вина
столько же черносмородиновой ратафии
24 фунта кускового сахара (потрите им кожуру лимона)

Растворите сахар в смеси сока, вина и желе. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

328. Лимонный шербет (Sherbet, Lemon)

2,5 галлона лимонного сока
2 галлона свежего желе из телячьих ножек
столько же мадеры
столько же французского бренди
24 фунта сахара, которым потерли кожуру лимона
Растворите сахар в смеси сока, бренди и желе. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

329. Шербет «Мараскино» (Sherbet, Maraschino)

2,5 галлона апельсинового сока

2 галлона свежего желе из телячьих ножек

5,5 галлона ликера Maraschino

Смешайте ингредиенты. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

330. Шербет из четырех ягод (Sherbet de Quatre Fruits)

2,5 галлона вишневого сока

2 галлона свежего желе из телячьих ножек

5 галлонов ратафии, настоянной на четырех видах ягод

Смешайте ингредиенты. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

331. Малиновый шербет (Sherbet, Raspberry)

2,5 галлона малинового сока

2 галлона свежего желе из телячьих ножек

5 галлонов малиновой ратафии

Смешайте ингредиенты. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

332. Ромовый шербет (Sherbet, Rum)

2,5 галлона лимонного сока

2 галлона свежего желе из телячьих ножек

столько же ромового шраба

столько же ямайского рома

24 фунта сахара

Натрите кожуру лимона кусками сахара. Смешайте все ингредиенты. Профильтруйте напиток в теплом виде (см. № 3).

333. Смородиновый шраб (Shrub, Currant)

5,6 галлона сока красной смородины
40 фунтов сахара

Кипятите вместе в течение 8-10 минут, дайте остыть, добавьте полтора галлона качественного французского бренди. Профильтруйте (см. № 3).

334. Лимонный шраб (Shrub, Lemon)

5,25 галлона лимонного кордиала
3,25 галлона лимонного сока
1,5 галлона простого сиропа (см. № 1)

Смешайте ингредиенты. Профильтруйте (см. № 3).

335. Малиновый шраб (Shrub, Raspberry)

3,5 галлона малинового сока
2 галлона уксуса
48 фунтов сахара

Кипятите, снимая пену, полчаса. Когда раствор остынет, добавьте полтора галлона качественного французского бренди. Профильтруйте (см. № 3).

336. Шраб из рома (Shrub, Rum)

4 галлона крепкого ямайского рома
1,8 галлона простого сиропа (см. № 1)
3,75 галлона лимонного сока
0,37 галлона воды

Смешайте ингредиенты. Профильтруйте (см. № 3).

337. Содовая вода (Soda Water)

Налейте в герметично закрывающийся сосуд десять галлонов воды, добавьте 8,3 унции кристаллической

лимонной кислоты, столько же бикарбоната натрия кусками или кристаллами. Быстро закупорьте и потрясите сосуд, чтобы растворились все ингредиенты.

338. Весеннее пиво (Spring Beer)

3 небольших пучка многоножки обыкновенной
столько же сарсапарели
столько же гаультерии
столько же сассафраса
столько же зимольбки зонтичной
столько же древесной специи

Залейте восемь галлонами воды и кипятите, чтобы осталось шесть галлонов отвара (экстракта), процедите. Смешайте четыре галлона воды с половиной фунта хмеля и выпарьте воду, чтобы осталось три галлона отвара, процедите.

Смешайте два отвара, растворите в них галлон черной патоки. Когда смесь остынет до 27° , добавьте полтора фунта поджаренного хлеба, замоченного в свежих пивных дрожжах, и залейте все в бочонок (кег) емкостью десять галлонов. После окончания ферментации добавьте белок одного яйца, взбитого в пену, и хорошо перемешайте. Когда напиток станет прозрачным, разлейте его по бутылкам.

339. Пиво из патоки с хвойным экстрактом (Spruce Beer)

Остудите 9,5 галлона закипевшей воды до 27° , растворите в ней девять фунтов сахара, предварительно смешав его с унцией хвойной эссенции. Добавьте пинту качественных пивных дрожжей и влейте в бочонок (кег) емкостью десять галлонов. После окончания ферментации добавьте горсть кирпичного порошка и белки двух яиц, взбитые в пену. Дайте напитку отстояться, чтобы он стал прозрачным, и разлейте по бутылкам.

340. Средство, улучшающее пищеварение (Stomachic Beverage)

- 10 галлонов кипящей воды
- 10 унций винного камня
- 15 унций молотого имбиря
- 10 лимонов, нарезанных ломтиками

Настаивайте ингредиенты в воде, пока смесь практически не остынет. Процедите, отожмите и растворите в жидкости 15 фунтов сахара, предварительно смешанного с половиной унции гвоздичного масла и половиной унции коричневого масла. Добавьте пинту пивных дрожжей, оставьте настаиваться на 14 часов, снимите пену и профильтруйте. Разлейте по бутылкам, закройте их плотно пробками.

341. Крепкая сангари (Strong Sangaree)

- 0,25 фунта засахаренных лимонов
- столько же засахаренных апельсинов

Измельчите ингредиенты, настаивайте их в течение восьми дней в смеси из четырех галлонов вишневого бренди (см. № 5), половины галлона лимонного сока и одного галлона мадеры. Процедите и отожмите. Настаивайте в течение восьми дней в большой бутылке в оплетке полфунта тертого мускатного ореха, полфунта порошка ямайского перца, две унции измельченного горького миндаля в 3,5 галлона чистого спирта, процедите и отожмите. Смешайте два экстракта. Профильтруйте (см. № 3).

342. Сироп, арак, пунш (Syrup, Arrack Punch)

(Множество других рецептов сиропа см. ниже)

- 53,3 фунта сахара
- 3,3 галлона воды

Сварите сироп до состояния «Треск» (см. № 9 и 17), добавьте в кипящий раствор 1,6 галлона лимонного сока, мешайте, пока жидкость не станет прозрачной. Перелейте ее в чистую емкость. Когда жидкость остынет, добавьте пять галлонов арака Batavia с Явы и профильтруйте (см. № 421).

343. Ежевичный сироп (Syrup, Blackberry)

Кипятите 80 фунтов дробленого сахара в течение двух минут в пяти галлонах ежевичного сока, снимите пену и профильтруйте горячим (см. № 421).

344. Кофейный сироп (Syrup of Coffee)

10 фунтов кофе с Явы, свежеподжаренного и свежемолотого

6 галлонов кипящей воды

Дайте настояться, хорошо накрыв, пока не остынет. Процедите и отожмите, растворите в этой настойке 80 фунтов сахара, кипятите в течение двух минут, снимая пену, затем процедите (см. 421).

345. Сироп с корицей (Cinnamon Syrup)

Разотрите одну унцию масла цейлонской корицы вместе с углекислым магнием в ступе, чтобы получился порошок (см. последнюю часть № 3); поместите в фильтровальный мешочек и вылейте сверху пять галлонов воды, промывайте до тех пор, пока вода не будет выходить чистой.

Таким образом вы получите пять галлонов чистой ароматизированной воды. Растворите в ней 80 фунтов сахара и кипятите в течение двух минут, снимите пену и профильтруйте (см. № 421).

346. Сироп с адриантумом (Sirop Capillaire)

1 фунт травы адриантума (Венерина волоса)

5,5 галлона кипящей воды

Настаивайте адриантум в воде, пока раствор не остынет (см. № 5). Процедите, чтобы получить пять галлонов жидкости.

Смешайте белки трех яиц, взбитых в пену, с настоеккой. Отбрав одну кварту полученного раствора, растворите в нем 80 фунтов сахара и доведите до кипения.

Когда поднимется пена, влейте немного холодной жидкости, чтобы она осела. Доводите настойку до образования пены три раза, каждый раз вливая холодную воду, затем снимите пену, и, когда жидкость станет прозрачной, добавьте полпинты настойки цветов апельсина. Доведите до кипения еще раз и профильтруйте (см. № 7).

347. Вишневый сироп (Sirop de Cerises)

5 галлонов вишневого сока

Оставьте сироп на несколько дней для протекания процесса ферментации. Растворите 80 фунтов сахара и вскипятите раствор, снимите пену и профильтруйте (см. № 7).

348. Красносмородиновый сироп (Sirop de Groseilles)

Пять галлонов красносмородинового сока отожмите после ферментации ягод в воде течение двух дней. Растворите в нем 80 фунтов сахара, вскипятите, снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

349. Сироп из цветов апельсина (Sirop de Fleurs d'Oranges)

Пять галлонов настойки цветов апельсина кипятите в течение двух минут с 80 фунтами сахара, снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

350. Сироп с камедью (Sirop de Gomme, или Gum Syrup)

Растворите 20 фунтов качественной чистой белой арабийской камеди в четырех галлонах воды, доведенной почти до кипения. Растворите 60 фунтов сахара в четырех галлонах воды, осветлите (см. № 6 и 7). Добавьте раствор камеди и кипятите в течение двух минут (см. № 421).

351. Лимонный сироп (Sirop de Limons)

5 галлонов лимонного сока

1 унция качественного лимонного масла, растворенного в половине пинты спирта (можно также натереть кожуру 16 лимонов кусочками сахара для экстрагирования эфирных масел)

Растворите 80 фунтов сахара в соке с маслом и кипятите в течение двух минут, снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

352. Апельсиновый сироп (Sirop d'Oranges)

5 галлонов апельсинового сока

Натрите кожуру 16 апельсинов кусочками сахара для экстрагирования эфирных масел, растворите 80 фунтов сахара в апельсиновом соке. Кипятите в течение двух минут, снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

353. Сироп-оршад (Sirop d'Orgeat)

10 фунтов сладкого миндаля

4 фунта горького миндаля

Залейте миндаль кипящей водой, остудите, раздавите миндаль пальцами и измельчите в каменной ступе с небольшим количеством сахара до мелкодисперсной пасты, добавляя медленно воду. Профильтруйте через льняную ткань, чтобы получилось пять галлонов жидкости, похожей на жирное молоко. Растворите в ней 80 фунтов сахара, доведите до кипения, добавьте пинту настойки цветов апельсина и профильтруйте (см. № 7 и 421).

354. Ананасовый сироп (Sirop d'Ananas)

В пяти галлонах ананасового сока после двухдневной ферментации растворите 80 фунтов сахара, кипятите в течение двух минут, снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

355. Сироп обычный (Syrup, Plain) - см. № 7

356. Малиновый сироп (Syrup, Raspberry)

После двухдневной ферментации пяти галлонов малинового сока растворите в нем 80 фунтов сахара и кипятите в течение двух минут. Снимите пену, процедите и профильтруйте (см. № 7).

357. Сироп на основе малинового уксуса (Syrup, Raspberry Vinegar)

В пяти галлонах малинового уксуса (см. № 363) растворите 80 фунтов сахара, кипятите в течение двух минут. Снимите пену и процедите (см. № 7 и 421).

358. Клубничный сироп (Syrup, Strawberry)

В пяти галлонах клубничного сока после двухдневной ферментации растворите 80 фунтов сахара и кипятите в течение двух минут. Снимите пену и профильтруйте (см. № 7 и 421).

359. «Будящий воображение» (Tickle my Fancy)

0,25 галлона лимонного сока
2 галлона желе из говяжьих ножек
8 фунтов изюма без косточек
4 фунта сахара

Прокипятите все ингредиенты в таком количестве воды, чтобы получилось 2,5 галлона жидкости, процедите, отожмите и добавьте четыре галлона качественного сидра. Замочите на сутки (см. № 5) восемь унций измельченной гвоздики, столько же измельченной корицы, один фунт измельченного имбиря, четверть фунта измельченных лимонных корок, четверть фунта желатина, растворенного в четверти галлона белого вина и четырех галлонах французского бренди крепостью 80%. Смешайте, процедите, отожмите и профильтруйте.

360. Виски (Usquebaugh)

1,25 фунта корицы
10 унций гвоздики

столько же мускатного ореха

столько же имбиря

столько же яванского перца

Измельчите ингредиенты и настаивайте в течение восьми дней (см. № 5) в десяти галлонах выдержанного ирландского виски. Затем сделайте другую настойку, состоящую из 2,5 унции испанского шафрана и десяти унций желатина, растворенного в одной кварте белого вина. Настаивайте эту смесь восемь дней, затем процедите. Растворите восемь фунтов леденцов в половине галлона воды, процедите и смешайте три раствора вместе, добавьте пять унций настойки ревеня. Профильтруйте (см. № 3).

361. «Вердулино де Турино» (Verdulino de Turino)

1 унция мирры

по 4 унции цейлонской корицы и кардамона

Настаивайте ингредиенты в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,5 галлона получившегося ароматизированного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Окрасьте в зеленый цвет (см. № 90). Профильтруйте.

362. «Веспетро» (Vespetro)

8 унций семян ангелики (дягиля)

4 унции цейлонской корицы

1 унция сушеной шелухи мускатного ореха

цедра 40 лимонов

Настаивайте ингредиенты в течение суток в 3,5 галлона 95%-ного спирта и четырех галлонах воды (см. № 5). Перегоните спирт и воду вместе с пряностями. Смешайте 3,5 галлона получившегося ароматизи-

рованного спирта с 24 фунтами сахара, растворенного в пяти галлонах воды. Профильтруйте (см. № 3).

363. Малиновый уксус (Vinegar, Raspberry)

30 фунтов размятой малины
7,5 галлона винного уксуса или уксуса из сидра
Настаивайте в течение восьми дней (см. № 5), процедите и отожмите.

364. Ирландский виски (Whiskey, Irish)

Смешайте три галлона настоящего ирландского виски и семь галлонов чистого спирта высшего качества.

Примечание: без крупных дистиллеров (производителей виски) ирландский виски, как и шотландский (скотч, см. № 364-366), невозможно производить с прибылью. Делать виски из эссенции — обман, к тому же это небезопасно для здоровья. Лучшей имитацией является пропорциональное разбавление (как говорится, «дешево и сердито»).

365. Виски Monongahela (Whiskey, Monongahela)

3 галлона виски Monongahela
7 галлонов чистого спирта
Смешайте, окрасьте в желтый цвет (см. № 91).

366. Шотландский виски (Whiskey, Scotch)

Смешайте три галлона лучшего шотландского виски и 7 галлонов чистого спирта.



Джон Боумен (слева), Лен Стоквелл (справа), салун на Фултон-стрит, 157

367. Ежевичное вино (Wine, Blackberry)

- 0,5 унции измельченной корицы
- 0,25 унции измельченной гвоздики
- 0,5 драхмы кардамона
- 1 драхма мускатного ореха
- 5 галлонов размятой ежевики

Смешайте ингредиенты с пятью галлонами воды, подогретой до 38°C, в которой предварительно растворили десять фунтов сахара.

Заполните бочонок (кег) емкостью десять галлонов, затем отберите из него полгаллона и оставьте в теплом месте. Снова влейте в кег после ферментации, процедите и отожмите, добавьте один галлон 95%-ного спирта, профильтруйте или осветлите (см. № 202-205).

368. Черносмородиновое вино (Wine, Black Currant)

Смешайте пять галлонов размятой черной смородины с пятью галлонами подогретой до 38°C воды, в которой предварительно растворили десять фунтов сахара. Заполните бочонок (кег) емкостью десять галлонов, отберите из него полгаллона и оставьте в теплом месте. Снова влейте в кег после ферментации, процедите и отожмите, добавьте один галлон 95%-ного спирта, профильтруйте или осветлите (см. № 202-205).

369. Красное бордо (Wine, Bordeaux, Red)

4 галлона ароматного красного бордо

6 галлонов простого вина

Смешайте, окрасьте с помощью настойки из ягод бузины.

370. Белое бордо (Wine, Bordeaux, White)

4 галлона ароматного белого бордо

6 галлонов простого вина

Смешайте, окрасьте с помощью пищевого красителя или настойки шафрана (см. 88 и 91).

371. Березовое вино (Wine, Birch)

Вскипятите девять галлонов березового сока, собранного в феврале или марте, снимите пену, охладите до 38°C. Растворите в нем девять фунтов сахара и добавьте две унции измельченных лимонных корок, чтобы началась ферментация, влейте одну пинту клейковины. Поместите ингредиенты в кег и оставьте до заверше-

ния процесса ферментации. Профильтруйте или осветлите (см. № 202-205), перелейте в другой кег, который перед этим окурите серой (см. № 418).

372. Шампанское (Wine, Champagne)

Осветлите десять галлонов легкого белого вина, например сотерна или рейнвейна, добавьте три фунта светлых леденцов, растворите в половине пинты воды. Влейте полгаллона виноградного или другого спирта без запаха. Когда раствор станет прозрачным, залейте его в аппарат для содовой воды и насыщайте углекислым газом (для семи используйте по полторы дражмы лимонной кислоты и бикарбоната натрия), разлейте по бутылкам, плотно закройте пробками, закрепите пробки проволокой и наклейте на бутылки этикетки.

373. Английское шампанское (Wine, Champagne, English)

5 галлонов смородинового сока
столько же воды, в которой растворено 15 фунтов сахара

Дайте раствору отстояться в течение трех дней, декантируйте и добавьте 1,25 галлона чистого спирта. Перелейте в бочонок (кег), держите его открытым (без пробки) в течение шести недель, затем плотно закупорьте пробкой. После года выдержки разлейте по бутылкам.

374. Вишневое вино (Wine, Cherry)

В десяти галлонах свежего вишневого сока растворите пять фунтов сахара. Перелейте сок в кег и постоянно доливайте, чтобы бочонок всегда был по-

лон во время процесса ферментации. Профильтруйте или осветлите (проведите процесс оклейки, см. № 202 и 205). Перелейте в наклонный бочонок (кег) или разлейте по бутылкам.

375. Вино из красной смородины (Wine, Currant, Red)

8 фунтов меда

10 фунтов сахара

7,5 галлона кипяченой воды

Смешайте ингредиенты и осветлите раствор с помощью белка одного яйца. Снимите пену и процедите, добавьте 1,4 галлона сока красной смородины и пинту дрожжей. Перелейте сок в кег и постоянно доливайте, чтобы бочонок всегда был полон во время процесса ферментации. Профильтруйте или осветлите (проведите процесс оклейки, см. № 202 и 205). Перелейте в наклонный чистый бочонок (кег) или разлейте по бутылкам.

376. Имитация кипрского вина (Wine, Cyprus, Imitation of)

8,7 галлона воды

8,7 пинты ягод бузины

7,4 фунта сахара

7 драм измельченного имбиря

3,5 драмы гвоздики

Кипятите все ингредиенты вместе в течение часа, снимите пену, процедите. Когда жидкость остынет до 38°C, перелейте ее в кег емкостью десять галлонов, в который добавлено 10,5 унции раздавленного изюма, долейте кег до верха, добавьте пинту дрожжей. Во время ферментации постоянно доливайте жидкость, чтобы бочонок всегда был полон. Профильтруйте или осветлите (проведите процесс оклейки, см. № 202-205).

377. Терносливовое вино (Wine, Damson)

Настаивайте 80 фунтов тернослива в течение двух дней (см. № 5) в десяти галлонах кипяченой воды, процедите, отожмите, добавьте 25 фунтов сахара и 2,5 пинты французского бренди. Дайте отстояться несколько дней, профильтруйте, разлейте по бутылкам, добавив в каждую по половине унции мелкого сахарного песка, запечатайте пробкой и закрепите ее бечевкой.

378. Вино «Фронтиньян» (Wine, Frontignan of)

Смешайте 4,5 галлона красного вина с таким же количеством белого вина и одним галлоном 80%-ного спирта.

379. Миндальное вино (Wine, Ginger)

Растворите 19 фунтов сахара в 12 галлонах воды и сварите сироп (см. № 7). Настаивайте девять унций помытого и измельченного миндаля в половине галлона горячей воды, пока она не остынет (см. № 5), процедите, отожмите и смешайте с сиропом. Добавьте шесть фунтов изюма малага, три фунта изюма Мускат (размятого), унцию желатина, замоченного в половине пинты воды, четыре лимона, нарезанных ломтиками, и пинту качественных пивных дрожжей. Перелейте все в кег. В процессе ферментации, длящемся три недели, постоянно доливайте кег до верха. Разлейте по бутылкам или перелейте в кег, предварительно окуренный серой, плотно закройте (см. № 418).

380. Виноградное вино (Wine Grapes)

Залейте кег до самого верха 11 галлонами сладкого виноградного сока, полученного при щадящем режиме

давки, и поставьте в теплое место до завершения ферментации (сбраживания). Слейте с осадка в чистый бочонок (кег), профильтруйте осадок и добавьте очищенный раствор в жидкость, которую слили. В марте, когда начнется вторичная ферментация, вытащите из бочонка затычку.

После окончания вторичной ферментации в случае красного вина проведите оклейку с помощью белка одного яйца, взбитого в пену. Белое вино осветлите с помощью смеси, состоящей из унции желатина, растворенного в пинте вина. Перелейте красное вино в наклонный кег, а белое - в окуренный серой кег, плотно закройте затычкой.

381. Греческое вино (Wine, Greek)

Возьмите достаточное количество зрелого винограда, чтобы получилось десять галлонов сока, и оставьте на солнце на десять дней. Выдавите сок в котел и доведите его до кипения, добавьте пять унций морской соли, снимите котел с огня и оставьте на восемь дней, затем разлейте по бутылкам.

382. Можжевеловое вино (Wine, Juniper)

12,5 галлона горячей воды

0,5 унции измельченных семян кориандра

55 фунтов измельченных можжевеловых ягод

5 фунтов коричневого сахара

Растворите ингредиенты в воде. Когда жидкость остынет до 38°C, добавьте пинту качественных пивных дрожжей и перелейте ее в кег, закройте кег плотно затычкой. Когда закончится ферментация и вино станет прозрачным, слейте его с осадка, отожмите и профильтруйте остаток, соедините со слитым вином. Перелейте в новый чистый наклонный кег.



383. Лимонное вино (Wine, Lemon)

Кипятите в 11 галлонах воды 15 фунтов сахара до тех пор, пока он полностью не растворится, снимите пену и процедите. Когда раствор остынет до 38°C , добавьте 50 лимонов, нарезанных мелкими ломтиками, и кварту свежих пивных дрожжей. Залейте до верха в кег емкостью десять галлонов и поставьте в теплое место. В процессе ферментации постоянно доливайте

кег до верха, по окончании ферментации процедите, отожмите и профильтруйте. Добавьте полгаллона качественного хереса или мадеры.

384. Кордиал [Wine, Liqueur (Cordial)]

Возьмите столько сладкого винограда, чтобы получилось семь галлонов сока, и оставьте на солнце на десять дней. Раздавите виноград, перелейте сок в емкость десять галлонов, добавьте три галлона 95%-ного спирта и унцию измельченной корицы, перемешайте, закройте затычкой, после оседания осадка (приблизительно через месяц) разлейте по бутылкам.

385. Мадера (Wine, Madeira)

4 галлона качественной ароматной мадеры

6 галлонов простого вина

Смешайте, окрасьте красителем или настойкой шафрана (см. 88 и 91).

386. Малага (Wine, Malaga)

4 галлона малаги высшего качества

6 галлонов простого вина

Смешайте, подсластите простым сиропом в количестве 2,5 пинты (см. № 7). Окрасьте пищевым красителем и настойкой бузины (см. № 88).

387. Смешанное вино (Wine, Mixed)

1,75 галлона свежавыдавленного смородинового сока
столько же свежего виноградного сока
столько же свежего малинового сока

столько же вишневого сока из английской вишни

24 фунта сахара

Растворите сахар в смеси соков, добавьте кварту качественных пивных дрожжей и вылейте в кег емкость восемь галлонов. В процессе ферментации доливайте в кег оставшийся сок, после ее окончания добавьте полтора галлона качественного французского бренди, дайте постоять еще несколько дней, затем профильтруйте и разлейте по бутылкам.

388. Мускат (Wine, Muscat)

10 галлонов простого вина

20 фунтов изюма сорта мускат, размятого

0,75 фунта цветов ольхи в мешочке

Настаивайте в течение двух-трех месяцев (см. № 5), отожмите, профильтруйте или проведите процесс оклейки (см. № 202-205).

389. Апельсиновое вино (Wine, Orange)

Вскипятите 11 галлонов воды, растворите 15 галлонов сахара, снимите пену и процедите, охладите до 38°C. Добавьте 50 апельсинов, нарезанных ломтиками, и кварту свежих пивных дрожжей. Залейте в кег до затычки и поставьте в теплое место. В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после окончания ферментации процедите, отожмите и профильтруйте. Добавьте полгаллона бренди. Профильтруйте (см. № 3).

390. Вино из пастернака (Wine, Parsnip)

Кипятите 40 фунтов пастернака в 11 галлонах воды, пока не останется девять галлонов. Процедите жид-

кость, взбейте три яйца в пену и смешайте с отваром. Когда он остынет, отберите полгаллона отвара и добавьте унцию измельченного горького миндаля, растворите в отваре 25 фунтов сахара, прокипятите, дав подняться пене три раза и «гася» пену добавлением половины галлона холодной жидкости (см. № 7). Снимите пену, процедите и охладите до 38°C. Добавьте кварту дрожжей. После завершения ферментации влейте полторы кварты коньяка крепостью 80%. Профильтруйте (см. № 3).

391. Персиковое вино (Wine, Peach)

К десяти галлонам персикового сока, полученного из зрелых плодов, добавьте косточки, не разбивая их. Растворите в соке пять фунтов сахара, перелейте в кег. В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после ее завершения всыпьте унцию измельченной корицы, процедите и смешайте с половиной галлона качественного 95%-ного спирта. Профильтруйте (см. № 3).

392. Обычное вино (Wine, Plain)

9,5 галлона воды при температуре 30°C

10 фунтов сахара

4 фунта размятого изюма

3 унции винной кислоты

1 пинта концентрированного уксуса

1 кварта пивных дрожжей

Смешайте и растворите все ингредиенты, перелейте в кег и поставьте в теплое место. В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после ее завершения добавьте унцию измельченной корицы, процедите и смешайте с галлоном 95%-ного спирта. Процедите, отожмите и профильтруйте (см. № 3).

393. Портвейн (Wine, Port)

4 галлона качественного портвейна

5,6 галлона простого вина

0,37 галлона простого сиропа (см. № 7)

Смешайте, окрасьте с помощью настойки ягод бузины.

394. Айвовое вино (Wine, Quince)

Приготовьте восемь галлонов айвового сока: очистив плоды айвы, порежьте их ломтиками и разомните, отправьте под пресс. Нагрейте сок почти до кипения, растворите в нем десять фунтов сахара, снимите пену и процедите. Дайте остыть до 30°C, перелейте в кег и поставьте в теплое место. Добавьте quartу пивных дрожжей, перемешайте. В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после ее завершения добавьте 2,5 галлона качественного хереса или мадеры (см. № 3).

395. Вино из изюма (Wine, Raisin)

Настаивайте 80 фунтов изюма Малага в десяти галлонах доведенной до кипения воды, пока она не остынет (см. № 5). Разотрите изюм пальцами, не повредив косточки, медленно продавливая, пропустите пульпу через сито, чтобы получить 11 галлонов жидкости с водой, которую использовали для промывки пульпы. Растворите в ней шесть унций измельченных леденцов, добавьте цедру четырех апельсинов, двух лимонов, унцию измельченного горького миндаля и quartу пивных дрожжей. Все это перелейте в кег емкостью десять галлонов. В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после ее завершения процедите, отожмите и добавьте quartу качественного французского бренди (см. № 3).

396. Малиновое вино (Wine, Raspberry)

К десяти галлонам свежего малинового сока добавьте 7,5 фунта сахара, вскипятите и проведите процесс оклейки с помощью двух яичных белков. Снимите пену, процедите и, когда раствор почти остынет, добавьте пинту качественных пивных дрожжей. Все это перелейте в кег емкостью десять галлонов, опустите в него маленький мешочек с унцией сушеной шелухи мускатного ореха.

В процессе ферментации постоянно доливайте кег до верха, после ее завершения добавьте 1,25 галлона качественного портвейна. Профильтруйте (см. № 3).

397. Розовое вино (Wine, Rose)

10 галлонов воды

30 фунтов сахара

1,26 галлона лепестков красной розы

Кипятите в течение двух минут. Когда раствор остынет, чуть теплым перелейте его в кег, поставьте кег в теплое место, добавьте пинту дрожжей. В процессе ферментации постоянно доливайте воду, после ее завершения растворите полдраймы розового масла в двух унциях 95%-ного спирта, смешайте его с полученным вином, процедите. Окрасьте в розовый цвет с помощью кошенили. Профильтруйте (см. № 3 и 93).

398. «Вино святого Георгия» (Wine, St. George)

5 галлонов темно-красного кларета

столько же вина Piqueouil

Смешайте, добавьте 0,25 пинты малиновой спиртовой настойки, столько же спиртовой настойки лимона и спиртовой настойки фиалкового корня.

399. Херес
(Wine, Sherry)

4 галлона качественного хереса
6 галлонов обычного вина
Смешайте, затем окрасьте с помощью красителя
(см. № 88).

400. Токай
(Wine, Tokay)

4 галлона токай высшего качества
6 галлонов обычного вина
Смешайте, добавьте сахар по вкусу, окрасьте на свое
усмотрение.

ПРОДУКЦИЯ,
КОТОРУЮ ОБЫЧНО РАСПРОСТРАНЯЛИ
ЧЕРЕЗ МАГАЗИНЫ, ТОРГУЮЩИЕ
КРЕПКИМИ СПИРТНЫМИ НАПИТКАМИ

401. Бутылочный сургуч, черный
(Bottle-wax, Black)

Растопите один фунт канифоли, белой и прозрачной, в оловянном блюде на слабом огне. Добавьте около половины унции кипяченого льняного масла, для того чтобы канифоль не была крупкой, если капнуть ее на холодный камень. Добавьте унцию ламповой сажи, хорошо перемешайте, чтобы сажа полностью растворилась.

402. Бутылочный сургуч, зеленый
(Bottle-wax, Green)

Растопите один фунт канифоли, белой и прозрачной, в оловянном блюде на слабом огне. Добавьте около половины унции кипяченого льняного масла, для того чтобы канифоль не была крупкой, если капнуть ее на холодный камень. Добавьте четыре унции хромовой зелени, хорошо перемешайте, чтобы она полностью растворилась.

403. Бутылочный сургуч, желтый
(Bottle-wax, Yellow)

Растопите один фунт канифоли, белой и прозрачной, в оловянном блюде на слабом огне. Добавьте около половины унции кипяченого льняного масла, для того чтобы канифоль не была крупкой, если капнуть ее на холодный камень. Добавьте четыре унции хромовой желтой краски, хорошо перемешайте, чтобы она растворилась.

404. Бутылочный сургуч, красный (Bottle-wax, Red)

Растопите один фунт канифоли, белой и прозрачной, в оловянном блюде на слабом огне. Добавьте около половины унции кипяченого льняного масла, для того чтобы канифоль не была хрупкой, если капнуть ее на холодный камень. Добавьте унцию киноvari или вермильона (искусственной киноvari) и три унции мела, хорошо перемешайте, чтобы они полностью растворились.

405. Бутылочный сургуч, белый (Bottle-wax, White)

Растопите один фунт канифоли, белой и прозрачной, в оловянном блюде на слабом огне. Добавьте около половины унции кипяченого льняного масла, для того чтобы канифоль не была хрупкой, если ее капнуть на холодный камень. Затем добавьте четыре унции цинковых белил, хорошо перемешайте, чтобы они полностью растворились.

406. Бренди с абрикосами (Brandy Apricots)

Возьмите качественные чуть недозрелые абрикосы, протрите льняной тканью, проткните каждый абрикос булавкой до косточки в нескольких местах и положите их в очень холодную воду. Тем временем смешайте в равных пропорциях воду и обычный сироп, чтобы полностью покрыть абрикосы. Кипятите сироп в медном котле, всплывающие абрикосы опускайте на дно шумовкой. Когда при надавливании на них пальцем они станут мягкими, выньте их осторожно из котла, поместите в сито, чтобы стек сироп, затем переложите абрикосы на глиняное блюдо, а сироп осветлите с помощью одного яичного белка (см. № 1). Доведите сироп до кипения и залейте им абрикосы, чтобы он полностью их покрыл. Настаивайте в течение суток, потом выньте абрикосы из сиропа и разложите по

стеклянным банкам, стараясь не раздавить их. Остаток сиропа снова осветлите и смешайте с тремя частями светлого 80%-ного бренди, влейте в банки сироп, закройте пробкой и запечатайте сургучом.

407. Бренди с ангеликой (Brandy, Angelica)

Свежие толстые стебли ангелики (дягиля) порежьте на кусочки длиной 2,5–4 см, удалите листья, протрите льняной тканью и промойте свежей водой. Опустите их в кипящую воду, несколько раз доведите до кипения, снимите с огня, накройте котел и настаивайте раствор в течение часа. Выньте шумовкой и опустите в холодную воду, снова выньте и протрите льняной тканью, чтобы удалить всю воду. Затем прокипятите их в обычном сиропе, выньте, положите на сито на сутки, чтобы стек сироп. Снова прокипятите в сиропе до загустения, осветлите сироп и смешайте с двумя частями 80%-ного бренди. Разлейте по банкам, закройте пробками и запечатайте сургучом.

408. Бренди с цитронами (Brandy Cedrats)

Возьмите цитроны (цедраты) с очень толстой кожурой, очистите внешнюю часть кожуры острым ножом, не трогая белую часть. Отложите обрезанную кожуру — она пригодится при приготовлении кордиалов и т.п. Разделите белую часть кожуры на четыре части, не повреждая мякоть цитронов, опустите корки ненадолго в квасцы (для сохранения естественного цвета фруктов), прокипятите в простом сиропе на слабом огне, а когда они размякнут, выньте их шумовкой, положите на глиняное блюдо, залейте только что осветленным сиропом; через сутки разложите по банкам. Смешайте две части светлого 80%-ного бренди, предварительно настоянного на корках с одной частью сиропа, залейте этой смесью цитроны в банках, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

409. Бренди с вишней (Brandy Cherries)

Возьмите шесть фунтов красной кисло-сладкой вишни с короткими плодоножками. Удалите плодоножки, залейте ягоды галлоном светлого 80%-ного бренди, настаивайте в течение двух недель (см. № 5). Декантируйте получившийся ликер. Доведите до кипения одну пинту воды с растворенными в ней четырьмя фунтами сахара, снимите пену. Сделав это, приготовьте настойку из следующих ингредиентов: одна драхма измельченной гвоздики, четыре драхмы измельченного кориандра, столько же звездчатого аниса, две драхмы измельченной корицы, 36 гран сушеной шелухи мускатного ореха, одна кварта светлого 80%-ного бренди. Смешайте настойку с приготовленным ликером, профильтруйте, залейте вишню в банках, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

410. Бренди с виноградом (Brandy Grapes)

Возьмите мускатный виноград, отберите самые крупные и качественные ягоды, вымойте и положите в холодную воду. Проткните каждую ягоду булавкой в двух-трех местах, положите на сито, чтобы стекла вода, вытрите льняной тканью и уложите в банки. Смешайте сок из более мелких ягод с двумя частями светлого 80%-ного бренди и подслащенным простым сиропом по вкусу. Профильтруйте, залейте виноград в банках, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

411. Бренди с дыней (Brandy Melons)

Возьмите мускусную дыню или дыню другого сорта, удалите кожуру и внутреннюю часть, положите ломтики дыни в воду с небольшим количеством лимонного

сока и доведите до кипения два-три раза. Снимите с огня, накройте, оставьте под крышкой на час. Вылейте в холодную воду с лимонным соком и дайте остыть. Выложите все в сито, чтобы стекла вода, и варите в простом сиропе (см. № 7). Когда кусочки дыни станут мягкими, выньте их шумовкой, положите на глиняное блюдо, залейте свежесваренным и осветленным сиропом, настаивайте в течение суток, дайте стечь сиропу и переложите кусочки дыни в банки. Сироп снова осветлите, смешайте с двумя частями светлого 80%-ного бренди, залейте в банки, чтобы он полностью покрыл кусочки дыни, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

412. Бренди с мирабелью (Brandy Mirabelles)

Возьмите шесть фунтов мирабелли, протрите плоды льняной тканью, проколите в месте выхода плодоножки и с обратной стороны, залейте галлоном светлого 80%-ного бренди и настаивайте в течение двух недель (см. № 7). Декантируйте ликер, добавьте четыре фунта сахара, доведенного до кипения в одной пинте воды, снимите пену. Приготовьте настойку из следующих ингредиентов: одна драхма измельченной гвоздики, четыре драхмы измельченного кориандра, четыре драхмы звездчатого аниса, две драхмы измельченной корицы, 36 гран сушеной шелухи мускатного ореха, одна кварта светлого 80%-ного бренди. Смешайте настойку с приготовленным ликером, профильтруйте, залейте сливы в банках, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

413. Бренди с апельсинами (Brandy Oranges)

Возьмите апельсины (лучше гаванские), срежьте и отложите оранжевую часть кожуры, а белую часть

выбросьте. Проколите апельсины булавкой и положите в холодную воду. Переместите в кипящую воду, дважды доведите до кипения (в течение примерно минуты), снимите с огня, накройте и дайте постоять час. Снова положите в холодную воду, после этого дайте стечь воде и поместите в банки.

Приготовьте простой сироп, залейте им апельсины, дайте плодам настояться в течение суток. Выньте апельсины и дайте стечь сиропу, вскипятите его для получения однородной консистенции, повторите эту процедуру дважды. После третьего раза дайте сиропу стечь, осветлите его с помощью яичных белков (см. № 7), смешайте с двумя частями светлого 80%-ного бренди, профильтруйте и залейте апельсины в банках. Закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

414. Бренди с персиками (Brandy Peaches)

Возьмите качественные чуть недозревшие персики, протрите их льняной тканью, проткните каждый персик булавкой до косточки в разных местах и положите их в холодную воду. Смешайте в равных пропорциях воду и простой сироп (см. № 7), чтобы полностью покрыть персики в медном котле. Когда сироп закипит, залейте им персики. Всплывающие персики опускайте на дно шумовкой.

Осветлите сироп с помощью яичных белков, кипятите его до соответствующей плотности. Переложите фрукты на глиняное блюдо, залейте их горячим сиропом, чтобы он полностью их покрыл. Настаивайте в течение суток, затем выньте персики из сиропа, стараясь не раздавить их. Остаток сиропа снова осветлите и смешайте с тремя частями светлого бренди крепостью 80%, залейте банки сиропом, закройте пробкой и запечатайте сургучом.

415. Бренди с грушами (Brandy Pears)

Возьмите небольшие ароматные груши, очистите от кожуры, не трогая плодоножки, отрежьте плодоножки и положите фрукты на полчаса в квасцы, не содержащие железа (чтобы сохранить натуральный цвет груши). Выньте груши и опустите в кипящую воду. Как только они станут мягкими, выньте их и переложите в холодную воду, в которую добавлен сок нескольких лимонов. Когда вода станет теплой, замените ее холодной. После того как груши полностью остынут, переложите их в банки. Возьмите одну часть горячего сиропа и залейте им сверху кожуру, затем охладите и добавьте две части светлого 80%-ного бренди. Смешайте его с сиропом, профильтруйте, добавьте в банки с грушами, закройте банки пробками и запечатайте сургучом.

416. Бренди со сливами (Brandy Prunes, или Plums)

Делается точно так же, как бренди с персиками.

417. Бренди с айвой (Brandy Quinces)

Протрите айву льняной тканью, аккуратно очистите от кожицы и положите в холодную воду. Разрежьте на четыре части, удалите сердцевину и опустите на несколько минут в квасцы, не содержащие железа (чтобы сохранить естественный цвет айвы). Выньте и опустите в кипящую воду. Как только кусочки айвы станут мягкими, выньте их шумовкой и переложите на глиняное блюдо, затем разложите по банкам. Осветлите сироп и залейте им айву, через сутки слейте сироп, осветлите его и добавьте две части светлого 80%-ного бренди, в котором настаивалась кожура айвы. Профильтруйте, добавьте в банки с айвой, закройте банки пробками и залейте сургучом.

418. Бумага, пропитанная серой и предназначенная для окуривания бочонков (кеглей) с целью предотвращения прокисания вина

Один фунт серы, расплавленной в железной сковороде, и 40-50 плотных бумажных полосок шириной 127 мм и любой требуемой длины трижды протягивают через расплавленную серу, чтобы получился довольно толстый слой (по толщине — как картон). Затем посыпают еще горячие полосы бумаги с серой смесью, состоящей из равных частей измельченных семян кориандра, аниса и фенхеля. Полученную серную бумагу упаковывают в пачки массой четверть фунта.

Использование: возьмите для бочки емкость 60 галлонов одну полоску серной бумаги, зажгите ее с помощью спички, поднесите к отверстию для затычки и опустите в него. После того как бумага сгорит, бочку выдерживают в течение часа, затем вытаскивают пепел и наливают в бочку белое вино.

Красное вино заливать в такую бочку нельзя, поскольку оно изменит цвет.

419. Французская горчица (Mustard, French)

1,5 фунта измельченных семян черной горчицы
столько же измельченных семян желтой горчицы
3 кварты качественного крепкого уксуса из сидра,
доведенного до кипения

Тщательно перемешайте все ингредиенты, настаивайте в течение 12 часов. Добавьте полторы унции измельченного яванского перца, столько же измельченного имбиря и измельченной корицы, три унции морской соли, половину унции измельченной гвоздики, тщательно перемешайте, влейте столько уксуса, сколько необходимо для требуемой консистенции.

420. Восковая замазка для бочек, затычек, пробок и т.п.

2 фунта скипидара (терпентинового масла)

4 фунта сала

8 фунтов желтого воска

12 фунтов твердой живицы

Растопите воск и твердую живицу на слабом огне, добавьте сало; когда все растопится, снимите с огня. Добавьте терпентиновое масло, дайте остыть.

421. Основные указания по приготовлению сиропов

Качественный сироп можно сделать только из сахара высочайшего качества. Сироп — это сок фруктов, цветов, овощей и других ингредиентов, смешанный с сахаром. Такой сироп готовят до состояния от стадии «Тонкая нить» (см. № 10) до пробы «Большой перламутр» (см. № 13).

Экстракт большинства фруктов, ягод и т.п., подходящих для приготовления сиропа, можно получить путем простого настаивания. Сахар следует растворить в этой настойке, перелить в стеклянный или глиняный сосуд, закрыть сосуд и поместить в кастрюлю с водой, поставленную на огонь. Иногда сироп нельзя разливать по бутылкам, пока он не остыл. Когда сироп будет готов, его следует плотно закрыть и поставить в прохладное сухое место. Особое внимание надо уделять кипячению сиропа. Если его не докипятить, то со временем он может покрыться плесенью, если же перекипятить, то сироп может слегка кристаллизироваться, то есть засахариться.

Если сироп готовят из красных фруктов/ягод, то нельзя использовать оловянную или луженую изнутри посуду, поскольку может начаться химическая реакция между соком и оловом, и цвет сиропа станет бледно-голубым (см. № 6 и 7).

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ

422. Малиновый сироп (Raspberry Syrup)

2 пинты профильтрованного малинового сока
4,25 фунта сахара

Отберите качественные ягоды (красные или белые), положите их в кастрюлю, подавите и поставьте в теплое место для ферментации. Оставьте ягоды примерно на три дня. Профильтруйте сок через плотный фланелевый мешочек или фильтровальную бумагу, добавьте сахар в пропорции, указанной выше. Вместо сахара лучше взять сахарную пудру. Поставьте сироп на огонь и аккуратно снимайте пену во время нагрева, но не доводите сироп до кипения. Также можно поместить смесь в стеклянный сосуд или глиняный кувшин и поставить в кастрюлю с водой, стоящую на огне. При этом исключается образование на стенках корки или возгорание. При достижении сиропом стадии «малый перламутр» (см. № 12) снимите его с огня и процедите через ткань, а когда он остынет, разлейте по бутылкам.

423. Смородиновый сироп (Currant Syrup)

2 пинты смородинового сока
4,25 фунта сахара

Возьмите примерно шесть фунтов красной и черной смородины и отберите лучшие ягоды. Разомните их и оставьте для ферментации, как в случае приготовления малинового сиропа (см. № 422). После этого добавьте немного малины и при желании — ароматизатор. Некоторые добавляют по фунту малины и вишни (из них удаляют косточки), затем смешивают, давят и оставляют бродить. Количество малины зависит от вашего вку-

са. В процессе ферментации накройте кастрюлю грубой тканью или чем-то другим, что хорошо пропускает воздух (он необходим для ферментации), но предотвращает попадание в сироп пыли.

424. Сироп-оршад, или сироп с миндалем (Orgeat, Almond Syrup)

- 2 фунта сладкого миндаля
- 3,5 унции горького миндаля
- 3 пинты свежей воды
- 6-6,5 фунта сахара

Опустите сладкий и горький миндаль в кипящую воду, после чего с них хорошо снимается кожица. Удалив кожицу, опустите миндаль в холодную воду, которой его промывали, затем выньте и положите в чистую ступу (лучше мраморную, чем бронзовую) и разомните его. Выдавите сок из двух лимонов или добавьте немного лимонной кислоты, налейте в ступу меньше пинты чистой воды, смешайте до консистенции жирного молока, чтобы не были видны кусочки миндаля, и добавьте пинту родниковой воды. Процедите эту смесь через волосяное сито или другой качественный фильтр. Хорошо, если большое сито держат два человека, которые его интенсивно трясут, а «молоко» стекает в чистую емкость. Когда на сите останется только миндаль, положите его снова в ступу и еще раз разомните, добавив немного родниковой воды, затем процедите и смешайте с миндальным «молоком». Добавьте в смесь сироп из шести фунтов сахара, приготовленный до пробы «Треск» (см. № 17). Когда будете вливать миндальное «молоко» в горячий сироп, снимите кастрюлю с огня. Хорошо перемешав, доведите смесь до кипения, снимите кастрюлю с огня и мешайте, пока сироп не остынет.

Добавьте небольшое количество настойки цветов апельсина или несколько капель эссенции нероли, процедите еще раз через ткань и разлейте по бутылкам. В следующие дни несколько раз в день встряхните каждую бутылку, чтобы сироп не расслаивался.



Распутники приставт к невинной девице с предложением выпить, 1870 год

425. Сироп из вишни Морелло (Morello Cherry Syrup)

2 фунта вишни Морелло

4 фунта сахара

Отберите зрелые вишни, удалите косточки, разомните вишни в дуршлаге или сите, выдавив сок в кастрюлю или другой сосуд. Дайте соку отстояться один или два дня, процедите через фланелевую ткань. Приготовьте сироп до пробы «Треск» (см. В 17) и влейте в него сок в пропорции одна пинта сока на два фунта сахара. Поставив на огонь, хорошо перемешайте шумовкой и кипятите 1-2 часа. Если поднимется пена, удалите ее.

Дайте сиропу остыть, разлейте по глубоким кувшинам и закройте.

426. Сироп из шелковицы (Mulberry Syrup)

2 пинты сока из ягод шелковицы

2,75 фунта сахара

Шелковица не требует так много сахара, как малина (см. № 422). Разомните ягоды шелковицы, далее все делайте так же, как в случае приготовления вишневого сиропа (см. № 425). Ягоды шелковицы должны быть хорошо созревшими.

427. Клубничный сироп (Strawberry Syrup)

Готовьте так же, как малиновый сироп (см. № 422). Отберите крупные ягоды.

428. Барбарисовый сироп (Barberry Syrup)

Готовьте так же, как сироп с вишнями Морелло (см. № 425).

429. Сироп с адиантумом (Capillaire; Maidenhair, Syrup)

4 унции адиантума

4,25 фунта сахара

Лучший адиантум растет в Америке, возле озер и быстрых ручьев. Его листья зеленые и сильно рассеченные, стебель длинный и имеет цвет зрелых слив. Нарезьте адиантум на мелкие кусочки, положите в кипящую воду, накройте кастрюлю крышкой. Добавьте сахар и осветлите сироп с помощью белков четырех яиц. Если вы смешиваете ингредиенты в указанной выше пропорции, то готовьте сироп до состояния «Большой перламутр» (см. № 13). Пропустите сироп через дуршлаг,

а когда остынет, добавьте немного настойки цветов апельсина, закройте посуду. Обычный сироп с настойкой цветов апельсина часто продают как сироп с адигантумом.

430. Лимонный сироп (Lemon Syrup)

2 фунта сахара или 2 пинты сиропа

1 пинта лимонного сока

Дайте соку отстояться, процедите через мелкое ситечко или ткань. Готовьте сироп до пробы «Малый треск» (см. № 17), добавьте лимонный сок, поставьте кастрюлю на огонь и доведите сироп до состояния «Большой перламутр» (см. № 13). Снимите пену, как в случае малинового сиропа (см. № 422) или сиропа из шелковицы (см. № 426). Когда остынет, разлейте по бутылкам.

431. Апельсиновый сироп (Orange Syrup)

Готовьте так же, как лимонный сироп (см. № 430).

432. Имбирный сироп (Ginger Syrup)

2 унции имбиря

1,5 пинты воды

2 фунта сахара

Варите в кастрюле до состояния «Тонкая нить» (см. № 10), процедите через волосяное сито.

433. Ананасовый сироп (Pineapple Syrup)

Обрежьте у ананаса кожуру и растолките его в ступе, затем процедите через ткань. К полутора пинтам сока добавьте два фунта сахара и варите до состояния «Тонкая нить» (см. № 10).

434. Сироп с цветами фиалок (Violet Syrup)

1 фунт цветов фиалки

1 кварта воды

3,5 фунта сахара

Удалите стебли фиалок и залейте цветы горячей водой, чтобы она полностью их закрыла. Поставьте в теплое место на несколько часов, профильтруйте через ткань, добавьте сахар и варите до состояния «Тонкая нить» (см. № 10). Сироп с цветами фиалок, продающийся в магазинах, часто оказывается подделкой.

435. Виноградный сироп (Grape Syrup)

1,5 пинты воды

0,5 пинты хереса

0,25 фунта цветов бузины

3 фунта сахара

Готовьте так же, как сироп с цветами фиалок (см. № 434).

436. Сироп с малиновым уксусом (Raspberry Vinegar Syrup)

3,5 фунта сахара

1 пинта малинового сока

2 пинты уксуса

Как и в случае малинового сиропа (см. № 422), можно использовать белые или красные ягоды. Однако для белой малины требуются высококачественный кусковой сахар и белый винный уксус, чтобы сироп не потерял свет. Промойте малину, помните ее в кастрюле, поставьте в теплое место на день-два для ферментации. Процедите и влейте уксус, снова процедите, добавьте сахар и варите до состояния «Малый перламутр» (см. № 13). Другой способ: возьмите целые ягоды малины, скажем, два фунта ягод на такое же количество сахара и полтора пинты уксуса, настаивайте их с уксусом в хорошо закрытом кувшине в затемненном месте в течение десяти дней. Профильтруйте смесь, добавьте сахар, поставьте кувшин в кастрюлю с горячей водой, вскипятите. Этот метод в отличие от предыдущего позволяет сохранить лучшие свойства ягод.

437. Кофейный сироп (Coffee Syrup)

1 пинта кофе

2 пинты сиропа

Заварите одну пинту крепкого кофе Мокко, доведите две пинты сиропа до состояния «Шарик» (см. № 16), добавьте кофе, снова поставьте на огонь, доведите до состояния «Большой перламутр» (см. № 13), процедите через ткань. Когда сироп остынет, разлейте его по бутылкам.

438. Сироп с горькой полынью (Wormwood Syrup)

1 унция полыни горькой

1 фунт сахара

Сделайте около одной пинты настойки горькой полыни, добавьте один фунт кускового сахара, осветлите раствор (см. № 3 и 7), доведите до состояния «Большой перламутр» (см. № 13). Когда сироп остынет, разлейте его по бутылкам.



«Пикапер» (соблазнитель) за своими подлыми трюками.

Однажды Профессор Томас грохнул по голове подобного распутника чашей для пунша

439. Сироп с алтеем аптечным (Marsh-Mallow Syrup)

Порежьте две унции корня алтея аптечного на мелкие кусочки, потолките в ступе и варите в полутора пинтах воды, пока не останется одна пинта. Процедите и добавьте один фунт сахара. Завершите так же, как для сиропа с адиантумом (см. № 429).

440. Сироп с цветами гвоздики (Syrup of Pinks)

0,5 фунта гвоздики

1 фунт сахара

Оторвите зеленые части у гвоздик, положите цветы в ступу и помните их, добавив одну пинту горячей воды. Профильтруйте настойку через ткань, осветлите сироп из одного фунта кускового сахара (см. № 6), доведите его до состояния «Шарик» (см. № 16) и до-

бавьте к настойке. Снова поставьте на огонь и доведите до состояния «Большой перламутр» (см. В 13). Такой сироп также можно сделать, не разминая цветов, а только прокиспятив их с сахаром. Когда будет выполнена эта операция, снимите пену и процедите сироп через ткань. Для этого сиропа лучше других подходят темно-красные бархатистые гвоздики.

441. Ратафия (Ratafias)

Любой ликер, приготовленный в виде настойки, называют ратафией. В спиртовом растворе настаивают фрукты/ягоды, чтобы спирт полностью впитал их аромат, вкус и цвет. Полученный ликер сливают и добавляют в него сахар. Напиток фильтруют и разливают по бутылкам.

442. Вишневая ратафия (Ratafia of Cherries) (1)

- 10 фунтов дикой вишни
- столько же вишни Морелло
- 2 драмы корицы
- столько же сушеной шелухи мускатного ореха
- 8 пинт бренди
- по 2 фунта клубники и малины
- 4 унции кориандра
- 4 унции сахара на каждую пинту сока

Разомните ягоды/фрукты, процедите сок через сито, раздавите косточки, разомните по отдельности кориандр, корицу и шелуху мускатного ореха, наполните ими кувшин до верха. На каждую пинту сока добавьте четыре унции сахара, настаивайте в течение месяца. Профильтруйте и разлейте по бутылкам.



**443. Вишневая ратафия
(Ratafia of Cherries) (2)**

- 15 пинт сока вишни Морелло
- 1 фунт персиковых листьев
- 14 пинт бренди
- 3 драхмы корицы
- 1 драхма гвоздики
- 8 фунтов сахара

Разомните вишню и процедите через сито, раздавите косточки, положите их вместе с ягодами в кастрюлю и поставьте на огонь. Доведите до кипения и дайте остыть. В 15 пинт сока засыпьте размятые в ступе персиковые листья, корицу и гвоздику. Добавьте сахар и бренди, поместите все в кувшин и оставьте на месяц. Затем слейте и разлейте по бутылкам.

444. Ратафия из четырех видов ягод (Ratafia from four Fruits)

8 фунтов вишни Морелло
6 фунтов дикой вишни
4 фунта мальвы
8 фунтов красной смородины
4 фунта черной смородины
1 драхма сушеной шелухи мускатного ореха
столько же гвоздики
4 унции сахара на каждую пинту сока
Готовьте так же, как ратафию из вишни.

445. Черносмородиновая ратафия (Ratafia of Black Currants)

4 фунта черной смородины
1 фунт листьев черной смородины
2 фунта вишни Морелло
1 драхма гвоздики
10 пинт бренди
10 фунтов сахара
Замочите все ингредиенты, как указано выше.

446. Ратафия на горьком миндале (Badiane)

3 пинты бренди
3 пинты воды

- 1 фунт горького миндаля
- 1 фунт сахара
- цедра одного лимона
- 6 бутонов гвоздики
- 1 унция корицы

Измельчите все ингредиенты, поместите их в кувшин с лимонной цедрой, сахар растворите в трех пинтах воды, настаивайте в течение месяца. Процедите через фланелевую ткань, профильтруйте, разлейте по бутылкам.

447. Апельсиновая ратафия (Ratafia of Orange)

- 6 качественных китайских апельсинов
- 2 фунта сахара
- 4 пинты бренди
- 1 пинта воды

Очистите от кожуры апельсины. Настаивайте бренди на апельсиновых корках в течение 15 дней. Растворите сахар в холодном апельсиновом растворе, процедите и профильтруйте, как указано выше.

448. Малиновая ратафия (Ratafia of Raspberries)

- 10 фунтов малины
- 4 фунта сахара
- 10 пинт бренди
- 2 драхмы корицы
- 1 драхма гвоздики

Настаивайте все ингредиенты в течение 15 дней, мешая смесь каждый день. Процедите через ткань и профильтруйте.

449. Смородиновая ратафия (Ratafia of Currants)

10 фунтов смородины

10 пинт бренди

4 фунта сахара

2 драхмы корицы, столько же гвоздики

Готовьте так же, как малиновую ратафию.

450. Ратафия из шелковицы (Ratafia of Mulberries)

10 фунтов ягод шелковицы

10 пинт бренди

4 фунта сахара

2 драхмы сушеной шелухи мускатного ореха

Готовьте так же, как описанные выше ратафии.

451. Ратафия из цветов апельсина (Ratafia of Orange-flowers)

3 пинты бренди

2 пинты воды

1 фунт цветов апельсина

1 фунт сахара

Положите все ингредиенты в кувшин и поставьте его на паровую баню с почти кипящей водой на день. На следующий день профильтруйте ратафию и разлейте по бутылкам.

452. «Веспитро» (Vespitro)

2 пинты бренди

1 унция анисовых семян

2 лимона

1 фунт сахара

2 унции кориандра

- 1 унция фенхеля
- 2 драхмы ангелики

Измельчите все ингредиенты, положите в кувшин, залейте двумя пинтами бренди. Очистите два лимона и выдавите сок в кувшин. Измельчите сахар, растворите в воде и добавьте раствор в кувшин. Оставьте настаиваться на ночь. Процедите через фланелевую ткань, профильтруйте и разлейте по бутылкам.

453. Желтый эскубак (Yellow Escubac)

- 1 унция шафрана
- столько же дамасского изъема
- столько же корицы
- 3 фунта сахара
- 1 унция лакричника
- столько же кориандра
- 3 пинты бренди
- 2 пинты воды

Измельчите все ингредиенты и растворите сахар в двух пинтах воды, поместите все в кувшин и настаивайте в течение месяца. Через день или хотя бы через два хорошенько перемешивайте.

454. Ратафия со скорлупой зеленых грецких орехов (Ratafia of Green Walnut Shells)

- 200 грецких орехов
- 10 пинт бренди
- 4 фунта сахара
- 1 драхма мускатного ореха
- столько же гвоздики

Отберите 200 незрелых грецких орехов (чтобы булавка легко протыкала скорлупу), измельчите их в ступе и настаивайте в течение одного месяца в бренди вместе с мускатным орехом и гвоздикой. Процедите

через фланелевую ткань, профильтруйте и разлейте по бутылкам.

455. Ратафия с ангеликой (Angelica Ratafia)

- 4 унции семян ангелики (дягиля)
- 2 унции корня ангелики
- 10 пинт бренди
- 1 драхма гвоздики
- столько же корицы
- 4 фунта сахара

Измельчите все ингредиенты, растворите сахар в воде и добавьте к смеси. Настаивайте в бренди в течение одного месяца, процедите через мешочек и профильтруйте.

456. Ратафия из красных гвоздик (Ratafia of Red Pinks)

- 3 фунта красных гвоздик
- 10 пинт бренди
- 4 фунта сахара
- 1 драхма гвоздики (пряности)
- столько же корицы

Оборвите зелень с гвоздик, измельчите листья и настаивайте их в бренди в течение одного месяца с гвоздикой (пряностью) и корицей. Слейте и профильтруйте спиртной напиток.

457. Бальзам молуккский (Balm of Molucca)

- 1 драхма сушеной измельченной шелухи мускатного ореха
- 1 унция измельченной гвоздики
- 1 галлон чистого спирта

Настаивайте в течение недели в хорошо закупоренной бутылке с оплеткой, часто мешая (см. № 5). Окрасьте с помощью красителя (см. № 88) и добавьте 4,5 фунта кускового сахара, растворенного в половине галлона чистой мягкой воды.

458. «Слезы вдовы Малабара» (Tears of the Widow of Malabar)

Готовится так же, как бальзам молуккский, но в этом рецепте используют половину унции измельченной гвоздики и для ароматизации добавляют чайную ложку ванильной эссенции, а иногда четверть пинты настойки цветов апельсина. Напиток слегка окрашивают с помощью красителя (см. № 88).

459. «Вздохи любви» (Sighs of Love)

Приготовьте из шести фунтов сахара и чистой мягкой воды один галлон сиропа (см. № 1 и 241), к которому добавьте пинту розовой воды и пинту спирта установленной крепости. Окрасьте в розовый цвет (см. № 93). Вкус станет лучше, если добавить одну-две капли ванильной эссенции или эссенции серой амбры. Напиток очень приятный.

460. «Удовольствие китайских мандаринов» (Delight of the Mandarins)

- 1 галлон спирта
- 0,5 галлона чистой мягкой воды
- 4,5 фунта мелкого белого сахара
- 0,5 унции измельченного китайского аниса
- 0,5 унции измельченных семян мускуса
- 0,25 унции сафлора

Настаивайте в оплетенной бутылке или кувшине, объем которого в два раза больше объема жидкости

(см. № 5) в течение двух недель, тщательно мешая смесь каждый день.

461. «Слоновье молоко» (Elephant's Milk)

2 унции бензойной смолы (камеди)

1 пинта очищенного винного спирта

Растворите камедь в спирте, добавьте 2,5 пинты кипящей воды, мешайте в течение шести минут в плотно закрытой бутылке. Когда напиток остынет, процедите его и добавьте полтора фунта кускового сахара.

462. Ванильное молоко (Vanilla Milk)

12 капель ванильной эссенции

1 унция кускового сахара

Измельчите ингредиенты и постепенно добавьте одну пинту молока.

463. Пунш янки (Yankee Punch)

Настаивайте в течение нескольких часов три унции нарезанного ломтиками ананаса, шесть гран ванили, один гран серой амбры (натертой слегка сахаром) в одного пинте крепкого светлого бренди. Все это время часто потряхивайте раствор, затем процедите через мешочек, хорошо его отжав, чтобы вытекла вся жидкость, и добавьте одну пинту лимонного сока, бутылку лимонного сиропа, одну бутылку кларета или портвейна и половину фунта сахара, растворенного в полутора пинтах кипящей воды.

УКАЗАТЕЛЬ КО ВТОРОЙ ЧАСТИ

Внимание! В указателе приведены номера рецептов,
а не номера страниц.

- «Амур Санс Фин» 28
 Анисовка бордоская 32
 Анисовка голландская 33
 Анисовка, имитация 35
 Анисовка с Мартиники 34
 Арак 36
- Бальзам молуккский 457
 Бальзам «Мужской» 37
 «Белая роза» 319
 Биттер «Английский» 42
 Биттер апельсиновый 45
 Биттер «Аппетитный» 47
 Биттер «Ароматный» 40
 Биттер «Гамбургский» 44
 Биттер «Испанский» 46
 Биттер «Капли Данцигера» 41
 Биттер «Стоутон» 48
 Биттер, эссенция 43
 «Божественная вода» 22
 «Божественный нектар» 284
 Бордо белое 370
 Бордо красное 369
 Бренди анисовый 30, 50
 Бренди апельсиновый 66
 Бренди «Аппетитный»
 белый 72
 Бренди «Аппетитный»
 зеленый 71
 Бренди «Британский» 52
 Бренди «Ветрогонный» 54
 Бренди вишневый 56
 Бренди «Грюневальд» 62
 Бренди «Домашний» 59
 Бренди ежевичный 51
 Бренди имбирный 61
- Бренди клубничный 73
 Бренди коричный 57
 Бренди малиновый 69
 Бренди можжевельный 64
 Бренди мятный 65
 Бренди персиковый 67
 Бренди персиковый
 «Империял» 63
 Бренди полынный 74
 Бренди тминный 55
 Бренди «Французский» 60
 Бренди с абрикосами 406
 Бренди с айвой 417
 Бренди с аиром 53
 Бренди с ангеликой 29, 49,
 407
 Бренди с апельсинами 413
 Бренди с виноградом 410
 Бренди с вишней 409
 Бренди с гвоздикой 58
 Бренди с грушами 415
 Бренди с дыней 411
 Бренди с марабелю 412
 Бренди с мятой перечной
 68
 Бренди с персиками 414
 Бренди с пряностями 70
 Бренди с цитронами 408
 Бренди со сливами 416
 «Бриджи Папы» 142
 «Будящий воображение» 359
 Бумага, пропитанная серой
 и предназначенная для окури-
 вания бочонков (кеглей)
 с целью предотвращения
 прокисания вина 418

- «Вердулино де Турино» 361
 «Веспетро» 362
 «Веспитро» 452
 «Вздохи любви» 459
 Вино айвовое 394
 Вино апельсиновое 389
 Вино березовое 371
 Вино виноградное 380
 Вино вишневое 374
 Вино греческое 381
 Вино ежевичное 367
 Вино из изюма 395
 Вино из красной смородины 375
 Вино из пастернака 390
 Вино лимонное 383
 Вино малиновое 396
 Вино миндальное 379
 Вино можжевельное 382
 Вино обычное 392
 Вино персиковое 391
 Вино розовое 397
 «Вино святого Георгия» 398
 Вино смешанное 387
 Вино терносливовое 377
 Вино черносмородиновое 368
 Вино «Фронтиньян» 378
 Виски 360
 Виски ирландский 364
 Виски шотландский 366
 Виски Monongahela 365
 Водка зерновая
 «Нордхойзер» 285
- Гипокрас ванильный 247
 Гипокрас на абрикосовых косточках 245
 Гипокрас малиновый 243
 Гипокрас можжевельный 244
 Гипокрас на ангелике 241
 Гипокрас полынный 248
 Гипокрас простой 246
 Гипокрас фиалковый 249
- Гипокрас цитронный 242
 Горчица французская 419
- Джин «Лондонский кордиал» 211
 Джин английский 209
 Джин голландский 210
 Джин домашний 208
 Дистилляция 2
 «Душа Мануэля» 196
- Единицы измерения США (для дистиллированной воды) 19
 Единицы массы 20
 «Епископ» 38
- Замазка восковая для бочек, затычек, пробок и т.п. 420
- Итальянский напиток
 Mirabolanti 283
- Какао-ликер 123
 Калабрийская смесь, теплый способ 75
 Калабрийская смесь, холодный способ 76
 «Канелин де Корфу» 77
 «Канелле» 78
 Капли Данцигера 144
 Капли от жара 206
 Кипрское вино, имитация 376
 Кордиал 96, 384
 Кордиал айвовый 112
 Кордиал анисовый 31
 Кордиал апельсиновый 108
 Кордиал вишневый 99
 Кордиал гвоздичный 101
 Кордиал «Железнодорожный» 113
 Кордиал имбирный 102
 Кордиал коричный 100
 Кордиал «Красная вода» 115

- Кордиал лимонный 104
 Кордиал малиновый 114
 Кордиал мятный 106
 Кордиал на персиковых
 косточках 111
 Кордиал персиковый 109
 Кордиал с перечной мятой
 110
 Кордиал с розовым маслом
 116
 Кордиал с сельдереем 117
 Кордиал с сельдереем
 пахучим 118
 Кордиал светло-
 перламутровый 97
 Кордиал со сливой Ренклюд
 103
 Кордиал тминный 98
 Кордиал французский
 «Маккарон» 105
 Кордиал-ликер 107
 «Королевский нектар» 250
 «Красная роза» 320
 Крем-ликер апельсиновый
 с шампанским 134
 Крем-ликер барбадосский 122
 Крем-ликер ванильный 139
 Крем-ликер «Девственный»
 140
 Крем-ликер «Империял» 129
 Крем-ликер «Королевский»
 137
 Крем-ликер «Мартиника» 130
 Крем-ликер «Мокко» 132
 Крем-ликер мятный 131
 Крем-ликер на основе
 розового масла 136
 Крем-ликер «Нимфа» 133
 Крем-ликер полынный 119
 Крем-ликер «Португальский»
 135
 Крем-ликер с ароматом
 пяти фруктов 127
 Крем-ликер с дягилом 120
 Крем-ликер трюфельный 138
 Крем-ликер финиковый 128
 Крем-ликер цитронный
 с шампанским 124
 Крем-ликер шоколадный 125
 Крем-ликер, ароматизирован-
 ный анисом 121
 Крем-ликер, ароматизирован-
 ный корицей 126
 «Кристина» 81
 «Кристофеле» 82
 Куатия 298
 «Кюрасао» 143
 «Лесьт кокетки» 95
 Ликер 321
 Ликер «Вреслау» 322
 Ликер «Марс» 261
 Ликер «Соединенные
 друзья» 260
 Ликер «А-ля Камброн» 259
 Ликер апельсиновый 270
 Ликер из красной
 смородины 268
 Ликер клубничный 266
 Ликер кофейный 262
 Ликер лимонный 264
 Ликер малиновый 267
 Ликер на лепестках розы
 272
 Ликер на мелиссе
 лекарственной 269
 Ликер на цветах апельсина
 265
 Ликер с корицей 263
 Ликер чайный 274
 Ликер-оршад 271
 Ликер, улучшающий
 пищеварение 273
 Лимонад газированный 255
 Лимонад для бутилирования
 256

- Лимонад обычный,
 порошковый 257
 «Любовный напиток» 275
 Мадера 385
 «Макарони» 276
 Малага 386
 Мараскин айвовый 277
 Мараскин клубничный 278
 Мараскин малиновый 279
 Мараскин персиковый 281
 Мараскин смородиновый 280
 «Мараскино ди Зара» 282
 «Масло ананасовое» 216
 «Масло анисовое» 218
 «Масло бергамотовое» 219
 «Масло ванильное» 237
 «Масло Венеры» 238
 «Масло гвоздичное» 225
 «Масло жасминовое» 226
 «Масло из ангелики» 217
 «Масло из семян семи
 растений» 232
 «Масло из цветов
 апельсинов» 224
 «Масло коричное» 220
 «Масло королевское» 234
 «Масло лимонное» 223
 «Масло любви» 215
 «Масло мирры» 231
 «Масло мускатного
 ореха» 230
 «Масло мятное» 229
 «Масло на основе вишневой
 настойки» 228
 «Масло охотничье» 222
 «Масло полынное» 214
 «Масло розовое» 233
 «Масло ромовое» 235
 «Масло сельдерейное» 221
 «Масло фиалковое» 239
 «Масло чайное» 236
 «Масло Юпитера» 227
 Мацерация 5
 Медовуха 240
 Молоко ванильное 462
 «Молоко девы» 253
 «Молоко для бабушки» 254
 «Молоко для пожилых» 252
 «Молоко слоновье» 461
 «Мужская жизнь» 258
 Мускат 388
 Настойка из руги 323
 Нектар апельсиновый 287
 О-де-ви абрикосовая 145
 О-де-ви анисовая 147
 О-де-ви «Архиепископская»
 149
 О-де-ви «Божественная» 165
 О-де-ви «Данциг» 187
 О-де-ви «Для прекрасных
 дам» 152
 О-де-ви «Душистая» 151
 О-де-ви «Завоеватели
 Греции» 182
 О-де-ви «Золотая» 181
 О-де-ви из цветов гвозди-
 ки 180
 О-де-ви «Кордиал» 163
 О-де-ви «Лангедок» 188
 О-де-ви «Лукреция» 173
 О-де-ви на грецких орехах
 178
 О-де-ви на семенах четырех
 растений 183
 О-де-ви «Нойо де Фалсбург»
 179
 О-де-ви «Охотничья» 159
 О-де-ви по-кельнски 160
 О-де-ви по-кельнски
 с амброй 161
 О-де-ви по-кельнски
 с мускусом 162
 О-де-ви по-мальтийски 174
 О-де-ви полынная 146

- О-де-ви «Серебряная» 150
 О-де-ви с анисовыми семенами 148
 О-де-ви с бергамотом 153
 О-де-ви с вишней 158
 О-де-ви с гвоздикой 170
 О-де-ви с клубникой 167
 О-де-ви с корицей 154
 О-де-ви с кумином 164
 О-де-ви с малиной 168
 О-де-ви с можжевельником 169
 О-де-ви с мятой 175
 О-де-ви с сельдереем 157
 О-де-ви с тмином 155
 О-де-ви с лимоном 156
 О-де-ви св. Андре 172
 О-де-ви со смородиной 171
 О-де-ви флердоранжевая 166
 О-де-ви «Цветочное ассорти» 177
 О-де-ви «Чайная» 184
 О-де-ви «Чистая» 176
 О-де-ви d'Andaye 186
 О-де-ви Verte Stomacbique 185
 Окрашивание 88
 Окрашивание в голубой цвет 89
 Окрашивание в желтый цвет 91
 Окрашивание в зеленый цвет 90
 Окрашивание в красный цвет 93
 Окрашивание в пурпурный цвет 92
 Окрашивание в фиолетовый цвет 94
 «Ольо ди Венере» 286
 Оранжед 288
 Осветление сиропа 6
 Осветление сиропа из белого сахара 7
 Осветление сиропа из коричневого сахара или сахара-сырца (мусковадо) 8
 Очистка тонкая с помощью квасцов 205
 Очистка тонкая с помощью молока 202
 Очистка тонкая с помощью поташа 204
 Очистка тонкая с помощью яиц 203
 «Персидская вода» 23
 Пиво быстрого приготовления 251
 Пиво весеннее 338
 Пиво из патоки с хвойным экстрактом 339
 Пиво имбирное 212
 Пиво на хмеле 213
 Портер 290
 Портер бочковой 291
 Приготовление сиропов, основные указания 421
 Проба сиропа «Большой перламутр» 13
 Проба сиропа «Выдув» 14
 Проба сиропа «Карамель» 18
 Проба сиропа «Малый перламутр» 12
 Проба сиропа «Перо» 15
 Проба сиропа «Толстая нить» 11
 Проба сиропа «Тонкая нить» 10
 Проба сиропа «Треск» 17
 Проба сиропа «Шарик» 16
 Пробы сиропа 9
 Процесс вытеснения, вид фильтрации 4

- Пунш «Д'Орсэ» 294
 Пунш «Регент» 295
 Пунш «Римский» 296
 Пунш с вишневой наливкой 293
 Пунш с малиновым сиропом и виски 292
 Пунш с ромом 297
 Пунш янки 463
- «Райская вода» 21
 Ратафия 441
 Ратафия абрикосовая 299
 Ратафия айвовая 304
 Ратафия анисовая 301
 Ратафия апельсиновая 447
 Ратафия вишневая 442, 443
 Ратафия гранатовая 308
 Ратафия гренобльская 309
 Ратафия ежевичная 311
 Ратафия из ангелики 300
 Ратафия из красной смородины 310
 Ратафия из красных гвоздик 456
 Ратафия из Нёйи 312
 Ратафия из семи семян 318
 Ратафия из цветов апельсина 451
 Ратафия из четырех видов ягод 317, 444
 Ратафия из шелковицы 450
 Ратафия кофейная 302
 Ратафия малиновая 306, 448
 Ратафия можжевельная 307
 Ратафия на абрикосовых косточках 314
 Ратафия на горьком миндале 446
 Ратафия на грецких орехах 313
 Ратафия на цветах апельсина 305
- Ратафия на цветах гвоздики 315
 Ратафия персиковая 316
 Ратафия с ангеликой 455
 Ратафия смородиновая 449
 Ратафия со скорлупой зеленых грецких орехов 454
 Ратафия черносмородиновая 303, 445
 «Римская вода» 24
 Ром «Санта-Крус» 326
 Ром ямайский 324
 Ром ямайский, имитация 325
- Сангари крепкая 341
 Сидр крепкий 84
 Сидр сладкий 85
 Сироп ананасовый 354, 433
 Сироп апельсиновый 352, 431
 Сироп, арак, пунш 342
 Сироп барбарисовый 428
 Сироп виноградный 435
 Сироп вишневый 347
 Сироп ежевичный 343
 Сироп из вишни Морелло 425
 Сироп из цветов апельсина 349
 Сироп из шелковицы 426
 Сироп имбирный 432
 Сироп клубничный 358, 427
 Сироп кофейный 344, 437
 Сироп красносмородиновый 348
 Сироп лимонный 351, 430
 Сироп малиновый 356, 422
 Сироп на основе малинового уксуса 357
 Сироп обычный 355
 Сироп-оршад 353
 Сироп-оршад, или сироп с миндалем 424
 Сироп с адиантумом 346, 429
 Сироп с алтеем аптечным 439

- Сироп с горькой полынью 438
 Сироп с камедью 350
 Сироп с корицей 345
 Сироп с малиновым уксусом 436
 Сироп с цветами гвоздики 440
 Сироп с цветами фиалок 434
 Сидр с шампанским 83
 Сироп смородиновый 423
 «Слезы вдовы Малабара» 458
 «Совершенная любовь» 289
 Содовая вода 337
 Средство, улучшающее пищеварение 340
 Сургуч бутылочный, белый 405
 Сургуч бутылочный, желтый 403
 Сургуч бутылочный, зеленый 402
 Сургуч бутылочный, красный 404
 Сургуч бутылочный, черный 401
 Токай 400
 «Удовольствие китайских мандаринов» 460
 Уксус малиновый 363
 «Утешение рогоносца» 141
 Фильтрация 3
 «Флорентийский алкермес» 27
 Херес 399
 «Цедрат» 79
 «Цитрон» 86
 «Цитронелла» 87
 «Шамп д'Азиль» 80
 Шампанское 372
 Шампанское английское 373
 Шербет «Мараскино» 329
 Шербет из четырех ягод 330
 Шербет лимонный 328
 Шербет малиновый 331
 Шербет ромовый 332
 Шербет черносмородиновый 327
 Шраб из рома 336
 Шраб лимонный 334
 Шраб малиновый 335
 Шраб смородиновый 333
 «Экстракт епископа» 39
 Экстракт полыни 201
 Эликсир «Де Гарус» 189
 Эликсир «Трубадур» 193
 Эликсир долголетия 191
 Эликсир из можжевельника 190
 Эликсир на масле нероли 192
 Эликсир на фиалках 194
 Эль «Белый Девоншир» 26
 Эль «Столовый» 25
 Эскубак желтый 453
 Эссенция лимонная 198
 Эссенция из гаультерии 200
 Эссенция имбирная 197
 Эскубак ирландский 195
 Эссенция с мятой перечной 199
 Gerofline 207

ПРИЛОЖЕНИЕ

ИЗБРАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ЖИЗНИ ДЖЕРЕМИ П. ТОМАСА,

*собранные и записанные
Дэвидом Уондричем*

Ниже вы найдете большую часть из самых значительных документов, которые привлекли мое внимание при написании *Imbibe!* Здесь вы также прочитаете несколько интересных выдержек из статей, которые я обнаружил уже по завершении книги. Самая известная из них датирована 1 декабря 1859 года и связана с походами Джона Брауна; две статьи 1863 года взяты из калифорнийских газет (никаких следов Томаса в *Lives of Eminent Barkeepers* до сих пор не обнаружено, но мы не теряем надежды). Мои личные комментарии и обобщения или выделены курсивом, или (там, где текст исходного документа разобрать было трудно и где я дал собственные предположения) стоят в квадратных скобках с пометкой «Д.У.».

1849, 7 апреля ***New York Herald***

Барка Ann Smith под командованием капитана Боунза вышла из порта Нью-Хейвен 26 марта и взяла курс на Сан-Франциско с таким составом команды:

Боунз (Bowns, W.H.), капитан, Нью-Хейвен
Нельсон Вильям (Nelson, William), помощник
капитана, Даксбери, штат Массачусетс
Браун Энтони (Brown, Anthony), второй помощник
капитана, Портсмут, штат Нью-Хэмпшир
Вильсон Ричард (Wilson, Richard), кок,
Филадельфия
Лемер Теодор (Loemer, Theodore), матрос, Мэн
Валлах, Джозеф (Wallace, Joseph), матрос,
Нью-Хэмпшир
Браун Эдвард (Brown, Edward), матрос, Нью-Хейвен

СМИТ (Smith, Wm. G.), матрос, Нью-Хейвен
СМИТ Чарльз (Smith, Charles), матрос, Нью-Хейвен
Томас (Thomas, T. [так!] P.), матрос, Нью-Хейвен
Рике Джон (Riker, John), матрос, Нью-Хейвен

1859, 4 июня

American Publishers' Circular and Literary Gazette

Новые сообщения с момента выхода нашего последнего выпуска: Dick & Fitzgerald, Справочник бартендера, или Полная энциклопедия простых и модных напитков, используемых в Соединенных Штатах, а также самые популярные рецепты из Британии, Франции, Германии и Испании.

1859, 23 июня

Copyright Register, Южный район Нью-Йорка

Справочник бартендера, или Полная энциклопедия модных напитков, содержащая понятные и надежные указания для приготовления всех напитков, используемых в США, а также самые популярные рецепты из Британии, Франции, Германии и Испании. К справочнику прилагается Руководство по производству кордиалов, ликеров, популярных сиропов и т.д., адаптированных к торговле в Соединенных Штатах и Канаде.

1859, 1 декабря

New York Herald

Сабля старины Джона Брауна

Великолепный образец сабли, принадлежавшей мятежникам Джона Брауна, был подарен мистеру Джерри Томасу, бармену отеля Metropolitan (сабля сейчас выставлена в баре), доктором Ролингсом из газеты Frank Leslie's Illustrated. Доктор Ролингс недавно вернулся из «старого» доминиона.

1862

Книга Томаса «Как смешивать напитки, или "Спутник бонвивана"» опубликована издательством Dick & Fitzgerald, 18 Ann St, владельцем авторских прав. Цена \$1,50; к 1863 году цена повысится до \$2,00,

а затем до \$2,50 (последующие издания выходят под заголовком «Справочник бартендера Джерри Томаса»).

1862, 25 июля

Philadelphia Inquirer

Интересные вещи происходят под солнцем. С тех пор как тысячи лет назад в моду вошло горячительное, люди постоянно получали и смешивали спиртные напитки, но великолепный трактат, содержащий рецепты на все случаи жизни, - явление новое. А благодарить за этот трактат мы должны ДЖЕРРИ ТОМАСА, который был главным бартендером в отеле Metropolitan в Нью-Йорке и в отеле Planter's House в Сент-Луисе, а также КРИСТИАНА ШУЛЬЦА, написавшего руководство по получению кордиалов, химика и производителя вин из Берна, Швейцария. Каждому, кто хочет узнать, как готовить летние напитки (а у Джерри их - легион), мы можем рекомендовать эту книгу как подробное и совершенное пособие этого рода.

Прислано Петерсоном

1863, 15 мая

San Francisco Evening Bulletin

Часовая прогулка в отель Occidental

Буквально в двух шагах от бильярдной находятся очаровательные апартаменты, откуда исходят такие флюиды, что игроков так и тянет смочить горло. Игра идет непрерывно, пить хочется все сильнее, и игроки отправляются освежиться все чаще. Здесь полки уставлены всевозможными привлекательными графинчиками и на прилавке такая выставка серебра, что кто-то может вообразить себя в Вашо (Washoe, Невада. Много лет назад эти места населяли индейцы. - Ред.). За прилавком стоит Джерри Томас, и вы понимаете, почему приятный и с удовольствием пьющийся напиток Tom and Jerry носит его имя. Джерри - автор книги по приготовлению коктейлей, которая хорошо продается. Сейчас он занят написанием биографий выдающихся владельцев баров, и работа близка к завершению.

Может быть, некоторые недалёковидные личности считают, что работа Джерри не представляет интереса для широкой общественности, но, думаем, что люди с таким же удовольствием будут читать биографию владельца бара, как и описание жизни любого другого человека, если она была интересной. Книга не может быть сухой и скучной, если в ней обсуждаются интересные вещи. Что касается уже завершённой книги, то мы полагаем, что Джерри Томас компетент в любой из описываемых им областей. Откровенно говоря, мы никогда не видели человека, который мог бы смешивать коктейли лучше и грациознее, чем он, хотя мы встречали тех, кто готовит их быстрее.

1863, 21 ноября

San Francisco Evening Bulletin, Washoe Times

Подмоченная репутация!

Джерри Томас, хозяин бара в Occidental, Сан-Франциско, опубликовал работу под названием *Lives of Eminent Barkeepers* («Биографии выдающихся владельцев баров»). Ха! Их жизнь и так описывается в полицейских отчетах, она связана с ночными скандалами, тюрьмами, стенаниями вдов и слезами сирот, матерей и жен. За что мы и критикуем эту работу.

1864

Согласно *Коммерческому путеводителю и справочнику по городу Вирджиния-сити (Невада)*, Джерри Томас работает в *V. Spalding Saloon (66 Саут-стрит)*.

1867

Девятого августа в Нью-Йорке Джерри Томас женился на уроженке Нью-Йорка Генриетте Берг Вейтс (*Henrietta Bergh Whaites*), дочери Генри Берга (*Henry Bergh*) и Элизы Вейтс (*Eliza Whaites*).

1869, 24 февраля

Little Rock Morning Republican

ДЖЕРРИ ТОМАС, бартендер, который, между прочим, хорошо известен в Нью-Йорке, купил ложу [или в те-

атр Brougham, или в театр Booth; из статьи непонятно, куда именно. — Д.У.] за \$40 и несколько мест. Как мне удалось выяснить, он запросил самые скромные места по \$2. Если вы когда-нибудь будете здесь, обязательно посетите Джерри Томаса. Вы найдете его на Бродвее, проехав через Пятую авеню, как раз ниже Fifth-Avenue Hotel. Джерри украсил свой бар карикатурами Томаса Наста. Мистер Наст нарисовал их для оперного бала в Музыкальной академии, а через три года они были выставлены на аукционе, и Джерри купил почти всю коллекцию. На этих карикатурах можно видеть Хораса Грили, Уэнделла Филлипса, Гранта, Фаррагута, Портера, Шермана, Шеридана, Энди, Джеффа [я полагаю, что Энди и Джефф — это Эндрю Джонсон и Джефферсон Дэвис. — Д.У.], Бичер — выдающихся людей того времени. Конечно, такая коллекция привлекает посетителей в это место. Некоторые герои этих картин приходят к Томасу посмотреть на себя. Например, Джерри говорил мне, что генерал Грант посетил бар и от души смеялся над своей карикатурой.

St. John

1869, 24 июля

New York Herald

ТРЕБУЮТСЯ два хороших бармена в бары Томаса (Бродвей, 937 и Пятая авеню, 163).

1870

По данным Бюро по переписи населения, Джерри Томас проживает с Генриеттой (34 года), падчерицей, 17 лет и сыном Мильтоном Д. (два года) в районе 18th Ward, Gramercy/Turtle Bay. Семья достаточно благополучная.

«Воспоминания о жизни Артемуса Варда»

Эдварда П. Хингстона (Edward P. Hingston)

Глава 17: Как шоумен появился в Калифорнии

[В Сан-Франциско, в отеле Occidental, который в конце 1863 года находился под патронажем Хингстона. — Д.У.]

Чтобы отдохнуть и продолжить приятное знакомство, начавшееся во время нашей заокеанской поездки, мы спустились в бар выпить стаканчик спиртного. В Англии мы заказали бы выпивку в номер, но мы находились в Калифорнии, а здесь это не принято, и мы отправились в бар. Наш хозяин [Льюис Леланд. - Д.У.] сопровождает нас, поскольку никто лучше его не знает, как проводить или встретить гостя.

Ubi mel... [«Где мед, там и пчелы». - Д.У.]. Бар был оформлен с большим вкусом и заполнен множеством посетителей, среди которых мы увидели галантных пассажиров с корабля Golden Age [судно Хингстона. - Д.У.], уже проторивших туда дорожку. Нас поразили просторные, роскошно обставленные апартаменты, безупречная чистота, камин из белого мрамора, позолоченная фурнитура и сверкающий хрусталь.

Здесь и в помине не было кричащей пестрой посуды из начищенной меди, стоек из замащенного красного дерева и неприятного запаха черных тараканов, которые обычно встречают посетителей в барах отелей некоторых английских городов.

За стойкой стоял один из самых выдающихся (если не главный) американских барменеров - Джерри Томас. Это имя так же известно в восточных штатах, как и везде в Калифорнии. В США говорят, что работа барменера - это искусство, и мистер Джерри Томас владеет им в совершенстве.

В производстве коктейлей, джулепов и других напитков никто не может превзойти его, хотя у него есть успешные конкуренты. Например, мистер Вильям Питчер из Tremont House в Бостоне, который научился готовить коктейли и привык делать их для студентов Гарварда и других ученых любителей смешанных напитков, вмешивает непонятную смесь в свой джин и называет себя в своей визитной карточке Профессор Kratisalectronouratation. А мистер Джерри Томас - не только мастер своего дела, но и писатель, автор книги об искусстве смешения напитков.

Более того, он так же умело владеет карандашом, как и пером, и не только в баре можно увидеть его работы как рисовальщика.

Этот джентльмен ослепляет всех своими бриллиантами. К его чудесной сорочке приколоты булавка с целым созвездием алмазов, у него замечательные запонки с бриллиантами и роскошные кольца с бриллиантами. Эти камни как символ процветания — важный элемент одежды барменера в Соединенных Штатах. Если у вас их нет, то вы не можете считать себя членом высшего общества. Нам говорили, что мистер Джерри может располагать еженедельной суммой в сотню долларов, или двести фунтов. Однако не стоит забывать, что он работает в Калифорнии и считается звездой. Так что интерес, который вызывают его алмазы, стоит денег, которые за них заплачены.

1870, 8 февраля
New York Herald

Тяжеловесы

Толстяк в Совете — Подготовительные мероприятия к первому ежегодному приему толстяков — Принца Артура пригласили, но он «не смог видеть это»

Пятьдесят или более гор человеческой плоти в лице веселых и общительных представителей человеческого общества, членов Ассоциации толстяков, встретились прошлой ночью в Ривер-хаус, на углу Бродвея и Хьюстон-стрит, чтобы организовать подготовительные мероприятия к своему первому приему, который состоится 24 февраля в Ирвинг-холле. Дж. Фиск, как всегда, мягкий и вежливый, председательствовал на собрании, а Б. Маплз искусно выполнял обычные обязанности секретаря. Во-первых, члены ассоциации обговорили распределение билетов со многими достойными похвалы предписаниями. Собрание с юмором восприняло ответ принца Артура на приглашение присоединиться к Ассоциации. Вначале секретарь зачитал приглашение:

«ШТАБ-КВАРТИРА НАЦИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ
ТОЛСТЯКОВ, НЬЮ-ЙОРК, 2 февраля, 1870 года

Если Вы пожелаете и сочтете возможным при посещении нашей страны познакомиться с нашими национальными институтами, я имею честь пригласить Вас на бал нашей ассоциации, который будет дан в Ирвинг-холле 24 февраля и на котором я буду иметь честь присутствовать.

Б. Маплз, секретарь
Бревурт-хаус, 6 февраля, 1870 года»

Полковник Эльпинстоун сообщил секретарю Ассоциации толстяков, что Его Королевское Величество принц Артур не сможет посетить бал Ассоциации 24 февраля. Это сообщение вызвало настоящую перебранку. Так, один из членов расценил приглашение как подхлимаж и не стеснялся в выражениях, обвиняя других членов Исполнительного комитета. Но несмотря на это, подавляющим большинством голосов было решено одобрить действия Исполнительного комитета и подшить все документы к делу. Затем были созданы комитеты, список членов которых оказался не менее увесистым, чем они сами.

ПЛЕНАРНЫЙ КОМИТЕТ

Имя	Масса	Имя	Масса
W.M. Doty	235	T.J. Coe	260
S.W. Stout	394	D.M. Fifield	265
M. T. Dennis	230	J. Cummings	253
J.T. Hough	230	R. Radcliffe	239
J.V. Lydecker	210	P. Reid	243,5

КОМИТЕТ

(в оригинале не указано, какой именно. - Ред.)

Имя	Масса	Имя	Масса
R.P. Gibson	235	W.H. Gibson	245
J.J. Coonan	228	W.A. Fennell	210
R. Murphy	214	Jerry P. Thomas	205
S. Griffith	225	J.E. Eberhard	228

ПОЛИЦЕЙСКИЙ КОМИТЕТ

Имя	Масса	Имя	Масса
W.C. Morris	287	O.H. Tuthill	210
W. Gruben	260	W.H. Brown	210
G. Cassidy	240	J.W. Frank	208
E.C. Perry	285	C.A. Doerge	260

Дело сделано, и Каммингс своим приятным голосом пригласил всех на банкет с «очаровательной Норой», где долго звучали тосты с искренними и добрыми пожеланиями. Толстяки должны быть в хорошей форме в этот день.

1870, 6 июля

New York Herald

Ранее ошибочно сообщалось, что известные карикатуры выдающихся людей, созданные художником Томасом Настом, которые так долго украшали стены ресторана JERRY P. & GEO M. THOMAS (Бродвей, 937), проданы на открытии музея в нашем городе; хотим проинформировать общественность, что карикатуры были только на выставке на благотворительной ярмарке в Олбени, а затем были возвращены владельцу, и их снова можно видеть на старом месте, как и более 100 новых.

1870, 11 октября

New York Herald

ТРЕБУЮТСЯ четверо белых официантов в ресторан Томаса (Пятая авеню, 163) [это объявление прикреплено к служебному входу в бар Томаса, который находился в узком проходе между Бродвеем и Пятой авеню. - Д.У.].

1871, 26 февраля

New York Times

Бродвей сдается

...Самая активная розничная торговля Бродвея происходит сегодня между 4-й и 14-й улицами.

Все, что выше, за небольшим исключением *лишь* номинально называется торговлей. Но сегодня в ожидании оживления торговли и за пределами этого района владельцы бесосновательно подняли стоимость аренды предполагаемых торговых точек. Было бы удивительно, если бы они этого не сделали в стремлении получить хорошие прибыли. Осталось очень мало мест между кварталами Union и Madison, а также вокруг них, которые можно арендовать.

Помещение ресторана Томаса, расположенное в направлении к Пятой авеню, освобождается к 1 мая [традиционный день окончания аренды. - Д.У.]. Дело в том, что владелец помещения не заключает договор аренды больше чем на год, потому что *каждый* раз он может поднимать стоимость аренды. Год назад произошел скачок в \$2000, в этом году аренда возросла на \$1600 и составила \$7600 в год, а в 1872 году она, вероятно, достигнет \$10 000. Узкое здание имеет ширину около 15 футов и глубину 150 футов. На противоположном углу находится аптека, имеющая более выгодно местоположение, аренда помещения которой стоит \$6000.

1871, 1 апреля

Appleton's Journal

Бары Нью-Йорка

Нью-Йоркский бар неизменно удивляет иностранцев и жителей Новой Англии. Жители западных и восточных регионов имеют подобные заведения; жители Нового Орлеана, Сан-Франциско и Чикаго не слишком разборчивы в употреблении напитков. Но если бы незнакомец, не привыкший к такого рода жизни, захотел увидеть ее в самых живых и ярких красках, то ему следовало бы посетить бар Delmonico на Бродстрит в полдень, еще один бар Delmonico на углу Шамберс-стрит и Бродвея, а также бар Джерри Томаса на Бродвее возле 23-й улицы или его же бар на Пятой авеню ночью. Конечно, эти бары - избранные образцы многочисленных салунов, которые процветают

в Нью-Йорке, но они действительно стоят того, чтобы с ними познакомиться. Неискушенный посетитель, придя в бар Delmonico на Брод-стрит в полдень, будет несказанно изумлен. Этот бар представляет собой одно из самых любимых мест отдыха биржевых брокеров - энергичных людей, которые не отказывают себе в дорогих напитках и пользуются дурной славой любителей выпить с утра и пить часто. В течение всего биржевого дня поток этих людей, стремящихся попасть в бар Delmonico, не иссякает, поэтому обычному посетителю попасть сюда тяжело.

Смех, шутки, хлопанье пробок от бутылок шампанского, звяканье бокалов, беготня официантов, сотни людей, которых Чарльз Диккенс называл горькими пьяницами, создают потрясающую суматоху. Бренди - их любимый напиток. На втором месте стоит шампанское.

Их расточительность, вероятно, не имеет аналогов ни в какой другой стране. Конечно, бар посещают не только брокеры - торговцев и банкиров здесь также можно найти в любое время, и посетитель почти всегда может увидеть в группах, собравшихся в просторном салуне, некоторых из самых известных бизнесменов Нью-Йорка.

Аналогичные картины можно увидеть повсеместно днем и ночью, но вторым по популярности местом у любителей выпить после наступления темноты является бар Джерри Томаса на Пятой авеню, который можно назвать и баром и музеем. Здесь находятся все, или почти все, карикатуры знаменитых людей, написанные художником Настом для оперного бала несколько лет назад. С того времени коллекция Томаса пополнилась другими работами, а его бар стал популярным и расценивается знатоками как выставка Национальной академии художеств.

Помимо уже перечисленных в Нью-Йорке можно найти и другие любопытные питейные заведения. Здесь много роскошных баров, где наша национальная любовь к спиртным напиткам проявляется в самой активной форме. Astor House, St. Nicholas, Metropolitan

и Grand Central - очень крупные заведения, где всегда много посетителей. Мне бы следовало упомянуть и Delmonico Saloon на Пятой авеню, где сейчас нет бара и можно просто посидеть за столиком. Здесь обычно собирается молодежь.

Популярность баров свидетельствует о том, что вопрос о запрете спиртных напитков в этом городе не решен. Но справедливости ради стоит сказать, что, хотя в Нью-Йорке много и открыто пьют, нельзя утверждать, что больше, чем в других городах.

1871, 15 июля

Bonfort's Wine & Liquor Circular

Винные подвалы Нью-Йорка (продолжение)

В продолжение нашего рассказа о винных подвалах Нью-Йорка, известных великолепием своих запасов, а также других статей на эту тему мы представляем вашему вниманию отчет о нашем визите в один из самых популярных ресторанов Нью-Йорка, в заведение мистера Томаса, что на пересечении Бродвея, 937 и Пятой авеню, 163. Винный подвал присоединен к любимому жителями города месту отдыха, ресторану мистера Томаса. Здесь винный подвал находится уже больше года, а до этого он был расположен на противоположной стороне Бродвея. Это произошло потому, что мистер Томас смог получить в собственность подвал, поскольку он находится в непосредственной близости от его ресторана.

Подвал очень просторный и, хотя был построен для других целей, имеет отличные условия для хранения вин (это главное для хорошего винного подвала). Он протянулся через весь жилой массив от Бродвея до Пятой авеню, имеет 150 футов в длину, 45 футов в ширину и выходит на улицу. Пол подвала расположен на 12 футов ниже тротуара, а потолок - на уровне тротуара. Потолок хорошо отделан и оштукатурен. Почва, где построен подвал, представляет собой наши обычные скальные породы, и прямое попадание лучей солнца в помещение невозможно, поскольку весь проходящий с улицы свет

должен проходить через потолочный люк на тротуаре в другом конце подвала. Таким образом, температура в подвале чрезвычайно стабильна и варьирует незначительно даже при экстремальных значениях температуры снаружи. Циркуляция воздуха осуществляется за счет одновременного открытия уличных дверей, которые при плохой погоде закрывают.

При входе в подвал посетитель с удивлением отмечает для себя чистый воздух, необычайную чистоту полов и помещения в целом, порядок в расположении бочек и бутылок и общую атмосферу комфорта, которая больше свойственна гостиной или кабинету, чем винному подвалу.

Аккуратность идет вслед за благочестием, однако их существование в винном погребе, как мы уже показали в другой статье, обычно нельзя оценивать слишком высоко. И мы должны радоваться, видя явное влияние руководства, по-хорошему консервативного и чрезвычайно принципиального в отношении некоторых вещей.

В ходе нашей экскурсии по винному подвалу мы обнаружили мистера Джерри Томаса, который сам руководит отделом, поддерживающим подвал в хорошем состоянии, отлично разбирается в своем бизнесе и не жалеет ни сил, ни денег, чтобы вести его настолько безупречно, насколько это возможно.

Запас вин и крепких спиртных напитков в подвале Томаса достигает объема, который действительно потрясает, поскольку все это используется исключительно для розничной продажи и никогда не продается галлонами, а только бокалами или бутылками. Зайдя с Пятой авеню, вдоль южной стены мы увидели длинный ряд вертикально стоящих бочек разного размера, пронумерованных с тридцатой по сороковую и содержащих от 40 до 200 галлонов каждая. В этих бочках хранятся напитки для немедленного потребления, они снабжены этикетками с указанием их содержимого. Каждое утро из них наливают спиртные напитки и относят по ступенькам вверх для дневного использования.

Запас спиртных напитков как отечественного, так и импортного производства, на которые хороший спрос, в баре Томаса превышает потребление вин, так что запас этих напитков в подвалах соответственно больше, чем вин, — пропорционально спросу. Мы добираемся до центра подвала, проходя между красивыми чугунными колоннами, которые поддерживают потолок и первый этаж здания, и видим изобилие бочек с виски, ромом, джином, ржаным и шотландским виски и т.д. главным образом превосходного качества и сравнительно длительной выдержки.

Здесь мы обнаруживаем несколько бочек отличного виски Keller восьмилетней выдержки и старый ржаной виски, очень хороший ржаной виски Tom Moore девятилетней выдержки, несколько баррелей рома St. Croix и ямайского рома, замечательный шотландский виски Caol Isla производства 1856 года и отличные джины Cabinet — все прославленных фирм, например Ives, Beecher & Co., сами имена которых служат гарантией высочайшего качества их спиртных напитков. Далее мы находим старый ржаной виски Томаса, которому свыше восьми лет и который был куплен Томасом, поэтому по закону носит его имя. Любимый всеми клубный ром Maryland также находится среди запасов Томаса, как и образец эксклюзивного яблочного бренди Apple Jack, которому свыше шести лет и который предлагается, как следует из винной карты, порционно по умеренной цене \$1,50 — он привлек наше внимание своим необычным вкусом и мягкостью.

Из коньяков в подвале мистера Томаса мы увидели продукцию прославленной фирмы J. Vassal & Co., например большой запас 1838 V.O.P. и S.O.P., предположительно относящееся к 1829 году. Эти коньяки отличного качества согласно винной карте предлагаются порционно по цене от \$3 до \$5 за четверть бутылки.

Несколько коньяков из Франции от фирмы Renault & Co. Cognac продаются в розницу по цене \$5 за

бутылку. Портвейны, среди которых мы обнаруживаем несколько превосходных образцов 1851 и 1856 годов, пользуются невысоким спросом, но херес продается хорошо. Это вино, хорошо адаптируемое к нашему климату, Томас всегда держит под рукой в большом количестве, и со временем, когда херес созреет, он станет гордостью его винного подвала. Мы дегустировали отличный зрелый херес 1855 года от Duff Gordon's и светлый херес от Harmony's, а запасы хереса от знаменитой испанской фирмы R. Oliva, подаваемого, как «бокал хереса от Томаса», составляют здесь свыше двадцати бочек.

Объем продаж кларетов и сотернов у Томаса удивительно большой. Приличный запас кларетов Medoc, St. Julien, Floirac, Chateau Lafitte и других содержится в бочках и бутылках (по цене от \$1 до \$3 за бутылку), чаще всего их покупают у хорошо известной фирмы Forester & Co. (Бордо) через представителя этой компании в Нью-Йорке - Alex. D. Shaw, преемника старого дома V. Barsalou. Превосходного качества сотерны и о-сотерны предлагаются по цене \$1 и \$2 за бутылку соответственно, последний из них является брендом Javerzac Viremondoy.

Мы с радостью отметили, что эти целебные и бодрящие вина пользуются популярностью в заведении Томаса, но мы не могли не выразить нашего сожаления, что местным вином из Катобы (Catawba, спонтанный гибрид дикорастущего винограда *Vitis labrusca* и какого-либо другого местного винограда. - Ред.), по мнению Джерри Томаса, клиенты пренебрегают и потребление его упало в сравнении с предыдущим годом.

Наконец, мы добрались до запаса бутилированных вин на полках, расположенных на северной стороне подвала, и достигли шампанского. Хорошо известно, что потребление игристых французских вин Hocks и Moselles, менее известных игристых венгерских вин и шипучих местных вин в США чрезвычайно велико, и Томас нашел свою нишу. Здесь действительно

продают огромное количество шампанского и иногда покупают сотни корзин одного бренда за раз. Однако их продажи в основном ограничиваются такими любимыми брендами, как *Veuve Cliquot Ponsardin*, *Moët & Chandon*, *Napoleon Cabinet*, *Heidsieck & Co.* и *Roederer's Carte Blanche*, сухое *Sillery* и вина *Imperial*. Достаточно большой запас этих брендов всегда находится под рукой и пополняется через агентов по мере необходимости.

Следующими на полках мы обнаружили эли и портеры, импортированные из Англии, Шотландии и Ирландии, правильно хранящиеся и находящиеся в отличном состоянии; упомянем, например, любимый бренд Томаса — *Muir & Bass*.

Мистер Джерри Томас сам делает очень полезные для здоровья биттеры для использования в своем баре и хранит некоторый запас широко известных марок, таких как *Angostura Bitters*.

Ежедневное потребление вин и крепких спиртных напитков в ресторане мистера Томаса довольно значительно для заведения такого рода, и обратно в подвал каждое утро отправляются от 150 до 200 пустых бутылок.

1872, 4 января

New York Herald

ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ \$100 — потеряны золотые часы с открытым верхом, *Malbeen*, Париж; цепочка, клеймо, соверен и голова собаки; потеряны на Бродвее, между 14-й и 22-й улицами, в пятницу, 23 декабря 1871 года. Спросить ДЖЕРРИ П. ТОМАСА, Бродвей, 937.

1872, 25 марта

Chicago Tribune

Вашингтон

Искусство и офис

«The two-term journals» — название, которое с удовольствием применил Хорас Грили к тому, что раньше называлось *toot organs* политических деятелей времен гражданской войны. Тот же журнал *Harper's*

Weekley называет мистера Томаса Наста хулиганом в живописи. Картины этого художника действительно выглядят так, как будто их писали после пирушки; но сам художник очень приятный, славный мальчик, по происхождению баварский еврей.

Он заслуживает большого уважения мировой общественности за свой путь из безвестности к славе. Большая коллекция картин художника находится в нью-йоркском питейном заведении – ресторане Джерри Томаса.

Мастерство художника, реализм и универсальность его гения подтверждаются тем фактом, что он изобразил главного бармена в девяти позах и во всех распивающих напитки...

G.W. Curtis

1872, 18 июля

Brooklyn Daily Eagle

Высокое искусство: Галерея карикатур

Репутация Томаса Наста как художника держится почти полностью на его широком кругозоре и гениальном выборе персоналий. Несколько лет назад мистер Наст создал серию карикатур для оформления нью-йоркской Музыкальной академии, в которой он замечательно, хотя и грубовато, изобразил многих выдающихся лиц города, подчеркнув их характерные черты.

Эту коллекцию картин позже приобрел мистер Томас с Бродвея, положив начало крупнейшей галерее карикатур в Америке. Коллекция в том виде, какой она была три месяца назад, хорошо известна многим людям и считается одним из развлечений Бродвея. Недавно галерея переехала выше по Бродвею и находится сейчас между 30-й и 31-й улицами, а коллекция карикатур существенно увеличилась. [Похоже, что галерея переехала 1 мая; см. 26 февраля, 1871 года. – Д.У.]

Мистер Томас с момента переезда галереи, оценив способности мистера [Теодора. – Д.У.] Вуста, доверил ему заполнить сотню или больше вакант-

ных ниш карикатурами выдающихся людей всех вре-
мен в области литературы, науки, живописи, музыки
и драмы.

Мистер Вуст успешно завершил коллекцию из свыше
50 серий, включающих портретную живопись, в ко-
торой отражены индивидуальные особенности лич-
ности. В коллекцию вошли карикатуры на господ
Грили, Чарльза А. Дана, М.М. Помероя, Хьюго Ха-
стингса, Дж. Беннета, Джорджа Уилкса, Марка Тве-
на, Джоша Биллингса и Роберта Боннера. Карика-
тура на Грили была сделана до того, как этот
джентльмен стал кандидатом в президенты; Грили
представлен в разгар своих исследований на тему
«Что я знаю о фермерстве». На карикатурах моло-
дой Беннет занимается парусным спортом, а Бон-
нер, владелец издательства Ledger, идет по узкой
дорожке в Гарлем, а за ним лошадь, причем самый
жалкий образец лошади, который когда-либо видели
на Баррен-Айленд.

Куртц изображен выглядывающим из-за темной шир-
мы, а его лицо освещает луч света, что хоро-
шо иллюстрирует так называемый эффект Рембрандта
(сумеречный свет, создаваемый сбалансированным
и неярким освещением. - Ред.), который он при-
менил в фотографии одним из первых в США. Джеймс
Берд - художник, рисующий собак, - изображен с
собаками на плечах, а скандальный пейзажист Шапен
стоит ошеломленный собственной значимостью по-
зади своего мольберта. Скульптур Макдонал, автор
медного бюста мистера Барни в Проспект-парке, ле-
пит игрушечную лошадку.

1872, 4 ноября **New York Herald**

ПУЛЫ по парижской системе совокупности ставок
будут продаваться на выборы губернатора и мэра
в Астор-хаусе с 11 утра до 16.00 и в салуне Джерри
Томаса (1, 239 Бродвей) после 19.00 ежедневно; за-
крытие - в 18.00 5 ноября. Первые продажи - этим
вечером в салуне Томаса.

1873, апрель

Компания *Bonfort's Wine and Liquor Circular* опубликовала список членов Торгового общества вина и спиртных напитков (*Wine & Spirit Traders' Society of the United States*), в котором фигурировал Джерри Томас.

1873, 15 ноября

Brooklyn Daily Eagle

Наши авторы и менеджеры

[Дискуссия о театральном импрессарио и популярном драматурге Огастине Дэйли. - Д.У.]

...Роли автора и менеджера настолько переплелись, что их невозможно разделить. Джерри Томас - единственный, кто обидел Дэйли, снабдив его картину в баре подписью «Наш современный Шекспир». Действительно Шекспир. Что мы знаем о Шекспире как о менеджере? Что нас беспокоит? «Но люди знают, что Дэйли не может переводить с французского, поскольку он не знает его так, как английский» [Дэйли, вероятно, выдавал перевод Харта Джексона французской пьесы «Фернанд» за свой собственный. - Д.У.]. (Дэйли - американский драматург, театральный режиссер и антрепренер. Начинал с переработок пьес немецких и французских авторов, успешно приспосабливая их к вкусам бродвейского зрителя. - Ред.)

Что касается такого недоброжелательного трюизма, то ответ понятный. Немногим известен этот факт. Очевидно, Джерри Томас тоже не знал. Массы платят деньги и создают репутацию. Если считать, что Дэйли обладал большим интеллектом, чем Шекспир, то можно сказать, что он добился больших результатов при меньших затратах. Это говорит о более высоком интеллекте представителей нашей цивилизации.

1873, 17 апреля

New York Times

Заметки со скачек

...Оливер Маршалл - известный продавец пулов, который сейчас в Провиденсе, шт. Род-Айленд, офи-

циально открывает этот сезон в салуне Тома^{са}. Начиная с этого сообщения, мы будем постоянно информировать вас о скачках...

1873, 1 июля

Forest and Stream; A Journal of Outdoor Life & Co.

Международный турнир по стрельбе

...Огромное волнение охватило весь город во вторник, и каждый стремился узнать самые свежие новости о турнире. Накануне вечером пулы на результат продавались у Джонсона и Джерри Томаса, ирландцы были фаворитами.

1876, 1 февраля

Томас получил патент США № 8950 за рекламную табличку или карточку <...> «предназначенную для того, чтобы показывать книжечку, подвешенную на ленточке, как это обычно делают со справочниками или другими аналогичными указателями для посетителей».

[Годом позже издательство Dick & Fitzgerald опубликовало второе издание книги Томаса «Справочник бартендера», включающее дополнительные напитки (физзы, дейзи и пунш El Dorado). В том же году Томас был вынужден объявить о банкротстве и оставить помещения на Бродвее, 1239. — Д.У.]

1876, 9 сентября

The Publishers' Weekly

Перечень опубликованных книг: Джерри Томас. Справочник бартендера, или Как смешивать все виды модных напитков. <...> Dick & Fitzgerald.

1878

Согласно новому справочнику Нью-Йорка (*Trow's New York City Directory*) Томас руководит обменным бюро (*Thomas' Exchange*), баром на Беркли-стрит, 3, Нью-Йорк, и проживает в Ларчмонте, Нью-Йорк, в Западном округе, в северной части города.

1878, 10 мая

New York Times

Клуб любителей тыквы

Джерри Томас предлагает заняться выращиванием тыквенных культур

Клуб любителей тыквенных культур представляет собой организацию, созданную шесть недель назад благодаря Джерри Томасу - человеку, четверть века принадлежащему к обширной армии людей, любящих вкусно поесть и выпить, которых профессор Блот [основатель французской кулинарной школы в Нью-Йорке. - Д. У.] относил к эпикурейцам французской школы. Устав от написания рецептов для мясных джулепов, сангари, пуншей и «Тома и Джерри», Джерри Томас решил обратить внимание людей на огромный и редко используемый овощ - бутылочную тыкву, или тыкву-горлянку, как говорят в Вест-Индии и южных штатах.

Руководство клуба ежегодно награждает члена клуба, вырастившего самую крупную тыкву на своем огороде. В клубе уже зарегистрировано свыше 200 членов. Семена тыквы сажают в коробках, ящиках, на огородах и десятиакровых участках земли, и любители тыквы из Нью-Джерси, Коннектикута, Массачусетса и южных штатов ищут тыкву выбранного по описанию сорта. <...>

Интерес к тыкве растет, и еще до окончания сезона число членов клуба увеличилось по крайней мере на 1000 страстных поклонников этого овоща. Они экспериментируют с тыквой и создают много интересных вещей из ее высушенных плодов.

Три или четыре недели спустя состоялось собрание 50 членов общества, которые выбрали руководство на текущий год из членов общества, сумевших вырастить самые крупные, длинные, причудливо искривленные или самые уродливые тыквы. Джерри Томас избран президентом клуба, потому что он вырастил самую большую тыкву-геркулес. Тыква имеет 30 дюймов в длину и напоминает очень симметричную индейскую дубинку.

Ван Сикель стал первым вице-президентом, поскольку вырастил аналогичную, но менее пропорциональную тыкву, а Дж.В. Блейк - вторым вице-президентом за красивые змееподобные тыквы, очень длинные и сплюснутые. Эжен Хейес презентовал роговидные разновидности тыквы, которые своей искривленной формой напоминают новозеландские бу- меранги. Вальтер Вид, почтовый работник, показал тыкву-огурец длиной около 42 дюймов с леопардовыми пятнами, очень напоминающую по форме французские булочки.

Фредерик Нибур был единогласно избран казначеем, он принес тыкву, похожую на охотничий рог. Председательское кресло, дизайн которого разработал Джереми Томас, сделано полностью из тыкв. Это уникальное, масштабное и вместе с тем необыкновенное сооружение, опорой которого служат тыквы-геркулес, а спинка и подлокотники кресла имеют форму лимона, яблока и груши.

Здесь также представлена фигура держащего мир на своих плечах Атланта, который символизирует огромная тыква, выращенная одним из членов общества в саванне.

Разновидности тыквы хорошо известны, но в дополнение к перечисленным выше стоит упомянуть тыквы, напоминающие по форме яйцо, резиновый мяч, дыню и ежа, а дыня-огурец может вырасти любой, самой фантастической формы путем искусственного искривления при подвязке к виноградной лозе.

Сейчас коллекция тыкв на стене заведения мистера Томаса на Беркли-стрит выглядит, как стенд боевых палиц в музее. В клуб входят: Вильям Ф. Таунз, Бойдтон, Вирджиния; Эдвин Ф. Ли, Степлтон, Стейтен-айленд; Томас Кери, Гринвилл, Нью-Йорк; Том Рейнор, Ревей, Нью-Йорк; Х.Дж. Уиллер, Оранж, Нью-Йорк; Джордж Линкольн, № 8 Оливер-стрит, Бостон; В. Темплтон, Найяк, Нью-Йорк; Джордж Симпсон, Гудзон; Дж.М. Буш, Бруклин; Джон Стерин, Розелле, Нью-Йорк; Дж.Т. Миллер, Россморе-отель; Чарльз Лассаль, № 17 Беркли-стрит; Чарльз МакКарти,

№ 17 Мейден-лейн; Ричард Воуз, № 13 Беркли-стрит; Дж. Вильсон Макдональд, № 1268 Бродвей; Джордж М. Томас, № 3 Беркли-стрит [брат Джереми Томаса. — Д.У.], Е.Д. Комз, № 2 Кортланд-стрит; С.Н. Саломон, № 261 Бродвей; Джерри Симонсон, № 362 Западная 23-я улица; Дж.Л. Дэвис, № 7 Уоррен-стрит; Эдвард Л. Эллисон, № 243 Восточная 23-я улица; Си Слокам, № 216 Восточный Бродвей; Джером Бак, № 206 Бродвей; В.Х. Уайт, № 24 Бикмен-стрит; Х. Форбуш, № 364 Западная 30-я улица.

Предлагается провести экскурсию в сезон созревания тыквы в ясные дни осени, на которую приглашаются только члены клуба.

1878, 22 мая

New York Times

Новости города и пригородов

...Собрание Клуба любителей тыквы состоялось вчера после обеда по адресу Беркли-стрит, 3 под председательством президента клуба Джерри Томаса.

Большое количество поправок было внесено в законы местных органов власти; было решено, что ежегодная выставка тыкв состоится в первую неделю января 1879 года. Получена информация о создании аналогичных клубов в Иллинойсе и Индиане, названы имена 30 новых членов клуба.

Тыква разновидности тыква-огурец длиной 8 футов (2,4 м) была показана мистером Ситоном, 1117 Грин-авеню, Бруклин.

1878

Летом 1878 года Джереми Томас проживал по адресу 1239 Бродвей, в здании, которое Дж. В. Уоррен и Джон Фаррингтон, пара политически связанных биржевых брокеров (мистер Фарингтон был секретарем у Твида) реконструировала в театр с намерением сделать из него, как писал театральный историк Т. Элстон Браун в 1903 году, «место отдыха для тех, кто любит живые выступления в стиле канкан».

К сожалению, капитан полиции завсегдагай *Ночных клубов* Александр Уильям выразил протест, и, когда театр открылся 26 августа, было предложено снизить стоимость билетов. Это не понравилось владельцам, и театр закрыли семь недель спустя. Среди тех, кто вышел на его подмостки, был молодой Джордж Альфред Клэпп, который, как Лью Докстейдер, мог быть звездой менестрелей в 1890-е и 1900-е годы. Неизвестно, держал ли в то время Джереми Томас бар на Беркли-стрит. Но к декабрю Джерри Томас вернулся в деловую часть города.

1878, 26 декабря

New York Times

Прцветающий клуб любителей тыквы

Различные образцы, представленные на последней выставке. Что предлагает клуб

Тыквы, выращенные членами нью-йоркского Клуба любителей тыквы, организации, существующей уже два года, стали украшением стен магазина Джерри Томаса в Парк-плейс [Парк-плейс - это один квартал вверх от Беркли-стрит; так что или Томас переехал, открыл второе заведение такого рода, и репортер ошибся, или Обменное бюро Томаса находилось через квартал. - Д.У.]

Для того чтобы стать членом клуба, необходимо иметь только хороший характер, моральные принципы, доллар и тыкву. На последнем собрании, состоявшемся несколько дней назад, президент клуба прочитал несколько интересных писем от разных членов клуба, где они писали о выращивании тыквы и разных видах тыквы, которые они прислали, чтобы показать членам клуба.

Мистер Д.Х. Хакинс из театра на Пятой авеню прислал замечательную тыкву, разновидность бутылочной, которую можно считать символической, поскольку она прибыла от человека актерской профессии. Мистер Дж.Л. Пик из Моррисаньи представил пять небольших тыкв разного сорта, а мистер

Дж.Х. Чепмен (из United States Appraiser's office) прислал изящную тыкву-булаву, которая, вероятно, была выращена с целью обескураживать докучливых просителей, приходящих в офис. В. Данхэм из Морриссани показал четыре огромные тыквы-огурца, одна из которых имела в длину пять футов, а мистер Дж.Х. Ноллоуей из Нью-Лондона, шт. Коннектикут, - пять крупнейших тыкв-геркулес в форме булавы. Дж.У. Грехэм из Рио-де-Жанейро прислал отличную тыкву, которая выросла в саду американского кафе в этом городе, а Томас Смит, старший офицер парохода City of Para, - две огромные тыквы, выращенные на острове Нассау.

Мистер Дж.Д. Ван Хорн из Мейвуда, Нью-Йорк, внес свой вклад в дело клуба тремя замечательными экземплярами тыквы-геркулес, а мистер Стормс из Бейсайда, Лонг-Айленд, прислал неимоверного размера тыкву-горлянку массой 32 фунта и длиной окружности 58 дюймов.

С.Л. Аллен из Квинса, Лонг-Айленд, представил одну тыкву-горлянку, одну тыкву-геркулес, одну тыкву в форме груши и 30 маленьких тыкв разных сортов, а Джон Лиделл из No. 52 Западной 37-й улицы прислал одну, но удивительно красивую тыкву. Мистер Дж. Льюис Лейб из Йонкерса потерял надежду послать хоть какой-то экземпляр, поскольку он, ценя свои виноградные лозы, не выращивает никаких овощей, и, только когда мороз оголил грушевое дерево, растущее в углу его поместья, он обнаружил два огромных экземпляра тыквы-геркулес, «висящих» на ветвях груши. Мистер Дж.Х. Мэрфи из Вестфилда, Нью-Йорк, вырастил одну тыкву в форме тромбона, вероятно, лучшую в его коллекции.

Сейчас клуб намерен вырастить тыквы, по форме напоминающие музыкальные инструменты, и в клубе много талантливых людей, которые смогут это сделать. Другие тыквы можно красиво обрамить серебром, сделав из них сосуды для спиртных напитков, а также другую посуду, которую можно представить на банкете Клуба любителей тыквы в недалеком будущем.

[В канун Нового года Джерри Томас дал своему бару на Бродвей, 1239 еще одну попытку, в это время (по свидетельству Эллстона Брауна) он был известен как Оперный театр Томаса с менестрелями; согласно Эдварду Лерою, здесь выступала труппа Monarchs of Minstrelsy. - Д.У.]

1878, 30 декабря***New York Times***

Мистер Джерри Томас открывает театр, прежде известный как «Брайтон завтра ночью», в качестве варьете.

1880

Согласно данным Бюро переписи населения Томас живет в Мамаронекке, округ Вестчестер, Нью-Йорк, со своей семьей, включая третьего ребенка, Луиса, который родился в 1871 году.

1881

В сентябре Томас открыл заведение по продаже спиртных напитков в двухэтажном кирпичном доме на 1286-й авеню с входом с 10-й улицы, наискосок от здания суда на Джефферсон-маркет. [Рядом проходит поезд надземной железной дороги Шестой авеню. - Д.У.]

1882, 1 февраля***The Daily Republican (Декейтер, Иллинойс)*****Спиртные напитки для Нового года**

[Колонка из газеты New York Letter опубликована в Philadelphia Times и затем перепечатана в Decatur Daily Republican. - Д.У.]

В последнее воскресенье стало ясно, что во всем населении Нью-Йорка, насчитывающем один миллион двести тысяч жителей, разные социальные слои общества, объединенные воздержанием от спиртных напитков, могли бы не досчитаться двухсот тысяч своих членов. Акцизная комиссия выдала лицензии 2430 заведениям, где можно купить спиртные на-

питки, то есть одно место на каждые 600 человек населения, включая женщин и детей.

Я сомневаюсь, что места, где дают суп с костями, существуют в такой же пропорции. Спиртные напитки и чистильщики обуви востребованы всегда, независимо от происходящих в мире перемен, даже войн.

Если вы захотите выпить прямо в заведении, то это обойдется вам в 15 центов, или два за четверть в случае джина, виски, рома, коктейлей или пуншей. Бренди сейчас стоит меньше 20 центов; пунши, коблеры и ликеры - примерно столько же, в то время как яблоки, продаваемые на углу улицы, идут три за пять центов. В этом смысле понятно, почему первоначальный грех возник, когда человек съел яблоко.

Перейдем к самому популярному спиртному напитку - виски. Пусть никто не обманывается по поводу пива. Объем потребляемого населением виски составляет примерно треть объема пива, но кто сделает смелое заявление, что средний любитель спиртного наливает одну треть объема кружки крепкого спиртного напитка в стакан с пенящимся пивом, который ставит перед ним официант? Может, и так, но внутренние отчеты о выручке свидетельствуют о том, что в прошлом году было импортировано почти столько же галлонов канадского солодового виски, шотландского и ирландского виски, сколько солодовых ликеров (в США солодовым ликером принято называть любое пиво, имеющее содержание алкоголя выше 5%. - Ред.).

Самый большой бар в мире находится в Астор-хаусе. Считается, что день для бизнеса сложился неудачно, если продано крепких спиртных напитков на сумму меньше \$700. Это не место отдыха для любителей пива, и здесь не продлевают время работы, установленное между девятью и семнадцатью часами, чтобы получить какую-то прибыль. Следующим крупным заведением по продаже спиртных напитков, которое когда-либо действовало в США, был отель Taylor's Hotel в Джерси-сити во время войны. Выручка здесь составляла \$700 в день в хорошие вре-

мена. Сейчас бар считается успешным, если выручка не ниже \$100 ежедневно. Очень немногие бары получают \$50 в день, и большинство барменов считает свое заведение рентабельным при обороте \$50 в неделю. Любимым местом Джерри Томаса по продаже спиртных напитков было то, которое сейчас называется *Оперный театр Бижу*.

В конце концов он потерпел неудачу, но считается, что его бизнес в баре приносил в среднем \$200 в день. Торговые точки по продаже спиртных напитков обычно платят высокую арендную плату. Они занимают популярные общественные места в городе и ведут жесткую конкурентную борьбу за них с аптеками. Их держит тот класс людей, которые не позволяют, чтобы между ними и спиртным вставали какие-либо моральные принципы, если речь будет идти о стоимости барреля или стакана виски.

В Нью-Йорке живет человек, который платит \$10 000 в год за место, где он торгует главным образом виски. Его бар не такой большой, как у Томаса. Он никогда не продает вино в бутылках, а бренди и содовая идут по 40 центов за порцию.

1882, 27 марта

New York Herald

Аукционные продажи - 30 и 31 марта в 11 ч у Джерри Томаса по адресу Шестая авеню, 128. Предлагаются картины Наста, Вуста, Ласка и Джампа с изображением таких знаменитостей, как Джордж Джоунз, Вайтлоу Рейд, Хью Хастингс, Бен Вуд, Джордж Уилкс, Терлоу Вид, Дана, экс-судья Бедфорд, Мэгги Митчелл, Лотта и др. Кроме того, предлагаются аксессуары банка и другие вещи этого первоклассного заведения, а также оригиналы работ Хогарта, 1796.

1882, 28 марта

New York Sun

Картины Джерри Томаса

Знаменитый бармен Джерри Томас прощается со своей известной коллекцией произведений искусства, на-

ходившейся в его популярном баре на углу Бродвея и 22-й улицы и оставшейся в памяти тысяч нью-оркцев. На этой неделе было объявлено о продаже в четверг и пятницу картин, и не только. Вчера он сидел в своем любимом заведении, где его часто видят с сентября - на Шестой авеню, возле Джефферсон-маркет. Две белые крысы были слишком милы, чтобы стать «подопытными кроликами», но Джерри Томас любил их не только за длинные и богатые хвосты. Они грызли каперсы, сидя на его плечах, иногда теребя его длинные усы или взбираясь на его шляпу для дерби, откуда он терпеливо снимал их время от времени, но на них это не оказывало ни малейшего действия.

«Они уходят, - сказал он грустно, наклонив плечо, чтобы не дать упасть одной из крыс, избравшей слишком сложный путь. - Картины Наста, Вуста, Хогарта, все, включая "Оригинальный сон" с Джерри Томасом, расположенные в три яруса картины знаменитых людей Америки, которые так понравились П.Т. Барнуму, что он подошел и попросил меня сделать ему такую же картину, но только чтобы он спал в большом мягком кресле бордового цвета вместо меня».

«Американец? - продолжал мистер Томас с удивлением. - Боже мой, и тоже моряк. Я родился в Уотертауне, округ Джефферсон, 52 года назад и избородил под парусами весь мир. В 1849 году высадился в Сан-Франциско, но ненадолго, чтобы вскоре отправиться в горы в поисках золота. Потом организовал первую в Калифорнии труппу менестрелей, программки писали от руки и развешивали на домах, приклеивая с помощью камеди, поскольку не было кнопок. В Нью-Йорк вернулся с \$16 000 в кармане и некоторое время бездельничал, живя, «как в лайковых перчатках», к большому удовольствию - своему и друзей.

Вскоре совместно с Джорджем Ирлом открыл бар ниже Музея Барнума, где сейчас находится здание Херальда. В 53-м работал бартендером в Чарльстоне, в Mills House, затем занимался аналогичным делом

в Чикаго, Сент-Луисе и других городах, расположенных на берегах Миссисипи.

Вернувшись назад, готовил удивительные напитки в отеле Metropolitan. Специально ездил на бой за чемпионский титул между Хиненом и Сейерсом, посетив до этого 21 аналогичный бой, а с тех пор — еще семь.

В 1863 году я стал барменом в отеле Occidental в Сан-Франциско, затем вернулся в Виргинию, где прожил до 1866 года, после чего вместе со своим братом Джорджем М., который сейчас отошел от бизнеса и живет на 21-й улице, я открыл заведение на Бродвее, 937, что на пересечении с Пятой авеню, где сейчас находится Johnson's [вероятно, все же это Johnston's, поскольку магазин мануфактуры братьев Джонстон (Johnston Brothers) появился на месте бывшего заведения Томаса в конце 1872 года. — Д.У.] — сразу за 22-й улицей.

Это было великолепное место. В течение двух лет оборот нашего бара составлял \$400 в день, а возможность посмотреть на картины Наста была для нас дополнительным преимуществом, и мы всегда были готовы обслужить гостей — подать им то, что они пожелают. Вы помните гравюры Хогарта, прекрасную иллюстрацию к трагедии Геродота? А устрицы и гренки с сыром, специально приготовленные, не говоря уже про отбивные, а также массивные стаканы, которые на первый взгляд казались длинными, а столы, расставленные в один ряд, что было удобно посетителям, благодаря чему не собиралась большая толпа?»

«Да, — продолжал мистер Томас, вздохнув, и с любовью переложил крысу на другое место, — так было. Все это досталось Джонсонам. Мы же покинули это место в 1871 году и переехали туда, где сейчас Театр Бижу, там мы задержались на некоторое время, все картины снова были с нами. Но в 1876 году я их продал Джону Моррисею, который украсил ими свою бильярдную. Я вернулся туда ненадолго, затем переехал на Беркли-стрит, 3, потом в Денвер

и Лидвиль и, наконец, сюда - с сентября. Сейчас я собираюсь продать картины, которые принадлежат моей жене, но ей не нравятся, потом я намерен отправиться на лето в Кони-Айленд. Но я должен вернуться сюда опять, в моей голове уже зарождается новый проект, следующей осенью я хочу открыть на Бродвее новое заведение, интерьер которого станет откровением - виды Скалистых гор. Вы никогда не были там? Это потрясающе. До свидания».

Каталоги мистера Томаса будут готовы завтра к обеду, их можно будет приобрести до начала аукциона. Ему предоставили большую выставочную площадь - около одного акра. Выставлены главным образом карикатуры Наста и Вуста, а также множество гравюр.

Карикатуры Наста были написаны для мероприятия в Академии в 1866 году, а позже проданы на аукционе. Цена оказалась слишком высокой для Томаса, и он решил: «Наберусь терпения, в конце концов они достанутся мне». Так и произошло некоторое время спустя. Томас выкупил у частных лиц большую часть этих произведений по более низкой цене - прошло всего лишь несколько недель после аукциона.

Записано Вильямом Гримсом

1882, 7 апреля

New York Sun

Картины Джерри Томаса: Мистер Брингс предложил на аукционе \$26, а мистер Бэнкрофт - \$1

Карикатуры и гравюры, принадлежавшие Джерри П. Томасу, были проданы вчера на Шестой авеню, 128 аукционистом Джеймсом П. Сило. Карикатуры Наста и Вуста купили в основном владельцы различных салунов. Самым крупным покупателем стал Джон Кейвуд.

Коллекцию Хогарта продали за \$49,50. Карикатура Наста на Бэнкрофта, историка, ушла за \$1,50, на Сайроса В. Филда - за \$3,5, на Чарльза Самнера - за \$1, на Венделла Филипса - за \$1,50, на П.Т. Барнума - за \$2,5, на Хораса Грили - за \$2,5, на генерала Гранта - за \$3. Этот список показывает

справедливые средние цены, за которые были проданы карикатуры Наста - всего 50 картин. Из редакторов, которых написал Наст, рисунок с изображением Генри Дж. Реймонда ушел за \$3,25, а Ментона Марбла - за \$1. Из карикатур на полководцев изображение Бёрнсайда продали за \$2,5, Фаррагута - за \$1,75, Батлера - за \$1,75, Шермана - за \$2,25.

Среди рисунков редакторов, нарисованных Вустом, самым дорогим стал рисунок мистера Хью Хастингса из Commercial. Мистер Томас Линч с улицы Нассау купил этот рисунок за \$26, неумышленно подняв цену, предложенную аукционистом. По словам мистера Линча, он сожалеет, что так получилось, но ему нравится мистер Хастингс и поэтому не жаль таких денег. Мистер Линч также купил изображения мистера Джеймса Гордона Беннетта, владельца Herald, - за \$16,25 и мистера Роберта Боннера из Ledger - за \$10,50. Было продано около 100 карикатур Вуста, общая вырученная сумма получилась примерно такой же, как от продажи рисунков Наста.

1883, 18 июня

Decatur Daily Republican

Мастер приготовления зеленого напитка. Использование пользы становится повсеместным - потрясающие последствия прищипки.

New York Tribune

[Хотя трудно доказать, что приведенный ниже отрывок из New York Tribune о бартендере относится к самому Профессору, некоторые детали, особенно колоритная речь и то, что человек работает в «отеле, расположенном в жилых кварталах города», указывают на то, что герой повествования - именно мистер Томас. Обратите внимание на оборот «я вас умоляю», который Джерри Томас время от времени бросает в беседе с Аланом Дэйлом (см. ниже, до 1885 года). Статья впервые опубликована в Tribune, затем перепечатана в Daily Republican. - Д.У.]

Человек с навошенными усами, бриллиантовой заколкой и в белом льняном пиджаке, от которого исходили

флюиды по всему бару в известном отеле в жилых кварталах города, был первым, кто обратился ко мне.

«Вам побольше полыни? – спросил он, ловко выдавливая из лимона сок в коктейль и кладя дольку лимона как последний штрих. – Я вас умоляю... Практически в каждый напиток я кладу этот зеленый ингредиент. Я пришел к этому пять лет назад, когда полынь только входила в моду, а в последние два-три года меня просят добавлять ее все больше и больше. Я кладу такое количество, что напиток практически остается «чистым», но я заметил, что, если какой-нибудь лесоруб начинает употреблять напиток в таком виде, то он "прикипает" к нему надолго. Это плохо для нервов? Я думаю, что нет. Наоборот. Утром вы встаете свежий как огурчик, а потом следите, чтобы в коктейль или John Collins всегда добавляли полынь. Плохо для нервов! Почему бы, молодой человек, вам не опрокинуть рюмку-другую этого напитка?»

И, будто подтверждая эти слова, его бриллиантовая заколка ярко сверкнула на свету.

1884, 1 ноября

Томаса назначили главным барменом в отеле Brighton, что на 42-й улице Бродвея, где тусовались многие профессиональные игроки и где недавно сменился владелец.

1885

Jonathan's Home

Алан Дэйл, глава XV

Как-то воскресным днем я блуждал почти бесцельно по «метрополии» Jonathan's и по соседству с Центральным парком наткнулся на великого изобретателя американских напитков.

Это была случайная встреча, но я подумал, что она может быть интересной. Так и получилось. Я вошел в большой деревянный отель через боковую дверь. Согласно «закону выходного дня», который был чрезвычайно суровым, в магазинах по

воскресеньям запрещалась продажа спиртных напитков в священные дни отдохновения (шабата), поэтому центральный вход всех пивных салунов в эти дни всегда был закрыт на замок. Однако каждый, кто хотя бы немного знаком с Нью-Йорком, хорошо знает, что всегда можно найти боковую дверь, если приложить немного усилий. Но часто даже этих усилий не требуется, поскольку перед салуном стоит специально нанятый человек, в обязанности которого входит говорить прохожему следующие слова (часто с потрясающим акцентом): «Привет, босс! Проходите сюда, пожалуйста». Боковая дверь большого деревянного отеля была открыта, и я вошел.

У барной стойки стоял человек, похоже, сильно желающий выпить, который спросил у хозяина, нельзя ли сделать для него такой же качественный Tom and Jerry, какой готовят в деловом районе.

- Сделать для вас Tom and Jerry? - переспросил человек, к которому обратились с вопросом. - Я вас умоляю, этот напиток изобрел я и назвал его в честь себя.

Я посмотрел на владельца заведения. Это был крепкий, полный, добродушный мужчина в возрасте примерно 55 лет со слегка сальными волосами. У него был выпуклый лоб, как у выдающегося мыслителя. Выглядел он строго и респектабельно. Он представился Джереми П. Томасом, и было видно: он ожидает, что его имя вызовет большое уважение. Действительно, как я позже понял, если его имя Джереми П. Томас не произнести с таким же придыханием, как имена Ньюкомена, Ватта, Стивенсона и Эдисона, то он почувствует себя глубоко обиженным. «Так всегда бывает с мыслителями, духовными героями, - заметил Карлайл. - То, что они говорят, стремятся повторить все».

Итак, мистер Джереми Томас, считался буквально духовным наставником многих бартендеров, но многие из его оригинальных высказываний были присвоены беспринципными и жаждущими славы братьями по ремеслу.

- Как я пришел к Tom and Jerry? - спросил наш герой, повторив мой вопрос. - Ну, это получилось совершенно случайно, так бывает со всеми изобретениями, насколько мне известно. Например, стекло изобрели случайно. То же самое произошло и с отделкой стекла - ее изобрели случайно. Так было.

Мистер Томас зачесал волосы со своего выпуклого лба, посмотрел вокруг и сказал: «Что бы вас ни удивило - не прерывайте меня».

- Сэр, - продолжал он, - совсем молодым я сбежал из дома, несколько лет посвятил морю, плавая на судах обычным матросом и время от времени возвращаясь в Калифорнию. Однажды (это было в 1847 году) один джентльмен попросил меня подать ему яйцо, взбитое с сахаром. Я приготовил этот напиток, но уже тогда, сэр, у меня был природный талант по смешиванию напитков, поэтому я подумал: «А что если добавить яйцо и сахар в бренди?» Я подошел к джентльмену и сказал: «Если вы подождете пять минут, то я приготовлю для вас напиток, который не оставит вас равнодушным». Он не возражал, поэтому я вернулся, смешал яйцо с сахаром, взбил их с бренди до состояния жидкого теста, затем вылил в горячую воду и интенсивно перемешал. Напиток превзошел все мои ожидания. Это было то, о чем я мечтал уже несколько месяцев. Сэр, это был самый счастливый момент в моей жизни.

Когда он говорил искренне, его английский становился утонченным. А мистер Томас был, несомненно, искренним человеком и поэтому заслуживал уважения. От этих воспоминаний на его круглом лице выступил румянец. Далее он продолжил:

- Таким образом, сэр, Tom and Jerry был изобретен в 1847 году. А в 1852 году его рецепт был усовершенствован. Да, сэр, в том году я обнаружил, что мускатный орех привносит в этот коктейль новые свойства. В то время напиток продавали за десять центов, что было неплохой ценой. Сегодня за эти деньги вам приготовят помои.

Мистер Томас говорил с презрением о вырождении, вспоминая с благоговением старые золотые деньки, когда Tom and Jerry в его первозданной простоте можно было купить всего за десять центов.

- Без ложной скромности я назвал этот напиток в честь себя: тогда у меня жили две маленькие белые мышки, одну из которых я назвал Том, а вторую - Джерри, а в названии напитка я объединил эти два имени, поскольку «Джереми П. Томас» звучало слишком тяжеловесно, и такое название не следовало давать напитку.

- После изобретения Tom and Jerry, - продолжал мистер Томас без долгих рассуждений, подчеркивая важность этого для прогресса науки, - я был на подъеме и почувствовал уверенность. Люди приходили ко мне, когда хотели чего-нибудь экстраординарного, и я чувствовал, что моя миссия становится чуть ли не священной и что на меня возложена ответственность все делать превосходно.

Энергичная риторика мистера Томаса завораживала.

- Blue Blazer, сэр, я изобрел, когда на меня, вероятно, снизошла муза. Однажды рядом со мной стояли пустой стакан и полная чаша шотландского виски. Задумавшись, я поджег виски и, наблюдая слабое пламя - вспыхивающее и пляшущее, я поднял чашу и вылил содержимое в пустой стакан. Потом я начал переливать горящую жидкость из одной емкости в другую - туда-сюда, пока почти весь виски не сгорел. Затем, сэр, я попробовал спиртной напиток, ожидая, что он будет ужасным, но его вкус был удивительным.

Мистер Томас так светился, что никто не удивился бы, если бы увидел нимб над его головой, форма которой напоминала пулю. Некоторое время спустя он указал на фотографию в золотой раме, висящую на стене, и пояснил: «Это я, меня сфотографировали, когда я готовил "Голубой блейзер"». На фото был изображен этот неординарный человек в безмятежные дни своей юности, переливающий жидкость из

одной чаши в другую. В его глазах было особое выражение, которое фотографу посчастливилось поймать при съемке, и, так же, как сейчас, обращал на себя внимание его высокий лоб.

- Моим следующим изобретением стал Buck and Brick, - сказал этот великий человек. - Но, как и предыдущие напитки, он был изобретен случайно. Однажды некий джентльмен сказал мне: «Джерри, дай стакан бренди». Сэр, вы можете верить мне или не верить, но я всегда был в какой-то мере мечтательным парнем, размышляющим над всеми этими напитками. Когда джентльмен попросил у меня стакан бренди, не знаю, что нашло на меня, но я взял влажный стакан и насыпал в него сахар по самые края. Надеюсь, опять это была муза. Джентльмен сказал: «Что ты наделал, Джерри! Ты не оставил места для бренди». Я спохватился и освободил стакан от сахара. Но толстая корка сахара прилипла к влажным бокам стакана. Я налил в него бренди и сказал в шутку: «Налейте сюда еще немного шампанского и увидите, как изменится вкус». Напиток действительно оказался очень приятным. Джентльмен был доволен. «Джереми, - сказал он, - у тебя светлая голова!» Я навсегда запомнил эти слова. Джентльмен окрестил напиток Buck and Brick. Почему он дал этому напитку такое название, я не могу сказать - это примерно как гадать, почему мои родители называли меня Джереми П. Они никогда не слышали о Tom and Jerry. Это точно.

Мистер Томас, казалось, категорически не хотел принять идею о том, что его родители получили пророческий знак свыше о великом открытии, о котором должен был сообщить всему миру их сын. Он вряд ли был осведомлен о том, что «грядущие события обычно возвещают о себе».

- Затем я изобрел Lamb's Wool («Шерсть ягненка». - Ред.), - продолжал мистер Томас. - И я не собираюсь утверждать, что это была случайность. Это было скрупулезное исследование, на которое у меня ушло много вечеров. Я сделал его из ликера

Сураçао, ямайского рома и несоленого сливочного масла. Когда он был готов, я пригласил одного из владельцев большого отеля в Нью-Йорке. Он пришел и, когда увидел, как я поджигаю эту смесь и как с шипением «жарится» масло, сказал мне: «Джерри, это напоминает горящую шерсть ягненка». «Джонни, друг, - ответил я, - дай я пожму твою руку! Только что ты дал имя этому напитку. Пусть он будет называться «Шерсть ягненка».

- Следующим напитком стал Champerele, - гордо сказал бартендер, - он был приготовлен из шампанского и бренди и имел большой успех. А теперь, сэр, может быть, вам сложно поверить в это, но я уверяю вас, что у меня есть несколько изобретенных напитков без названий - я не рекламировал их и не показывал широкой публике, поскольку не могу подобрать им названий. Да, сэр, вам может это показаться странным, но, как оказалось, проще придумать напиток, чем дать ему название. Вы вынуждены искать название, которое сразу же должна принять широкая публика. Оно должно быть коротким и эксцентричным. Я был в Лондоне много раз и хочу сказать вам, что я сильно смеялся, когда видел напитки, которые продавали в барах вокруг станции Charing Cross, утверждая, что они являются американскими. Кто у нас что-нибудь слышал о Corpse Reviver (крепкий спиртной напиток, способный «поднять мертвого»)? Сэр, в этом названии нет ничего художественного. Сравните названия Corpse Reviver и Buck and Brick, и вы поймете, о чем я говорю. Да, если вы зайдете в эти так называемые американские бары и посмотрите винную карту, то в начале списка американских напитков вы увидите Corpse Reviver! Да, кстати, англичане считают, что Lemon Squash - это американский лимонад. Это «Сквош»-то, ха-ха!, неплохо на самом деле. Это довольно забавно, но сложно понять, что это такое. Нет, сэр, я отправлюсь в Лондон ненадолго, чтобы открыть там настоящий

американский бар. Затем я буду обучать британцев, что и как. Тогда отпадет нужда готовить псевдоамериканские напитки. Я раскрою секреты всех своих изобретений, пусть они увидят, что такое настоящий нью-йоркский бартендер. Когда я приеду, я произведу революцию в барном деле Англии, вот посмотрите!

Высказывания мистера Томаса были прелестны, хотя «слэнговость» последней фразы, слегка испортила общее впечатление. Но великий человек «выковывает» себя в условиях чрезвычайной серьезности, а все знают, что язык в такой период не всегда адекватен.

1885, 17 января

Decatur Saturday Herald

Что вы принимаете?

Мистер Джерри П. Томас из отеля Central Park (59-я улица и Седьмая авеню, Нью-Йорк) писал: «Прошедшим летом я страшно страдал от невралгии и не мог найти себе места ни днем, ни ночью. Друг, который использовал мазь св. Иакова, считал, что она обладает удивительными исцеляющими свойствами, поэтому он дал мне ее, посоветовав натереть больные места. Я начал ею пользоваться и в первую же ночь почувствовал облегчение, а вскоре полностью выздоровел. Я понял, что это одно из лучших лекарств. Я держу ее постоянно в доме для моей семьи, рекомендую использовать другим людям и не могу обходиться без нее». [Невралгия - нервное нарушение, характеризующееся мучительными локальными болями, она может быть результатом инфекции, опоясывающего лишая и даже сифилиса. Что касается мази св. Иакова, то это доступное лекарство, согласно фармакологическому справочнику 1902 года, «является слабой аконитовой жидкой мазью, содержащей также эфир, спирт, живицу, красное красящее вещество и воду». Бедный Джерри. - Д.У.]

1885, 14 декабря

Джерри Томас умер дома по адресу: 62-я Западная улица, 346, что на углу Девятой авеню в 22-м административном округе города. Причиной смерти указана «сосудистая болезнь сердца». У него остались жена и двое детей. Похороны Профессора, запланированные на утро 17 декабря, перенесены на понедельник 29 декабря, 10.30, по финансовым причинам.

Томас похоронен на кладбище Woodlawn, и на могильном камне выбита простая надпись «J. P. Thomas». Могила находится на делянке Poplar, секция 55, участок № 5275 северный (возле северо-восточной части этой делянки). На этом же участке похоронены Френсис Л. Уэйтс, умершая в возрасте пяти лет (его падчерица?), Элиза А. Брукс, умершая в возрасте 67 лет (его теща), Мильтон Дж. Томас, умерший в возрасте 41 года (его сын), Генриетта Уэйтс, умершая в возрасте 68 лет (его жена) и Луиза Б. Томас, умершая в возрасте 59 лет (его дочь).

В ряде некрологов, часть которых приведена ниже, содержится много ошибок.

1885, 15 декабря**The New York World****Знаменитый нью-йоркский бармен Джерри Томас стал жертвой апоплексического удара**

Джерри Томас, в течение многих лет хорошо известный большей части мужского населения Нью-Йорка, умер от апоплексического удара вчера днем у себя дома.

С 1 ноября этого года он занимал должность главного бармена отеля Brighton, планировал открыть большой салун, где сейчас находится кафе. Вчера в 12.30 он отправился домой (угол 64-й улицы и Девятой авеню).

Он пришел домой, но через пять минут упал на пол и вскоре скончался.

Томас родился в этом городе в 1832 году и унаследовал небольшое состояние от своего отца. После длительных путешествий за рубеж в 1869 году

он открыл салун на углу Бродвея и 22-й улицы. Позже его бар переехал в здание, где сейчас находится Оперный театр «Бижу» (Bijou Opera House. - Ред.).

Этот бар он оформил очень красиво, на стенах красовались большие карикатуры многих ньюйоркцев, которых нарисовал Томас Наст. Здесь находились портреты всех знаменитых людей города, поэтому коллекция была очень ценной. Примерно в это же время Томас начал операции на Уолл-стрит, но неудачно и вскоре потерял все свое состояние. Ему пришлось расстаться со своим заведением на Бродвее.

Джерри на время переехал на Беркли-стрит, но бизнес у него не пошел. Затем он занял помещение почти напротив здания суда (Джефферсон-маркет). Картины, которые помогли ему сделать имя, были проданы на публичном аукционе, и некоторые из них принесли ему неплохие деньги. Много картин купил Сарони, но практически каждый популярный владелец бара приобрел одну или две картины.

Впоследствии Томас поменял много должностей, особенно в отеле Central Park, где его знал каждый посетитель. Когда он перешел на Брайтон, многие старые клиенты последовали за ним, поскольку он был признанным мастером барного дела, а его амбиции требовали от него создать в новом заведении такое же величие, какое окружало его на старом месте. После проигрыша на Уолл-стрит ему так и не удалось обрести былого финансового могущества, поэтому он стал наемным работником. Это помогало ему содержать жену и двух детей. У него был брат, Джордж Томас, директор Национального банка на Бродвее.

Книга Джерри Томаса «Справочник бартендера» вышла, когда он был на пике славы. Огромное количество экземпляров было продано, но его семья так и не получила ни одного процента денег от продаж.

Написано Теодорой Сатклифф

1885, 15 декабря

New York Post

Джерри П. Томас, который ранее держал знаменитый бар на углу Бродвея и 22-й улицы, внезапно умер вчера днем у себя дома в Нью-Йорке. Он родился в Нью-Йорке в 1832 году, несколько лет плавал обычным матросом, в 1849 году во время калифорнийской золотой лихорадки добывал золото, а позже держал бары или работал в известных барах по всей стране.

Его заведение, принадлежащее ему и его брату Джорджу М., было знаменито своей коллекцией картин, включая карикатуры на известных людей, выполненные Томасом Настом. Джерри Томас потерпел фиаско со спекуляциями на Уолл-стрит и в конце концов был вынужден продать свой бизнес, а его картины были реализованы с аукциона.

Позже он работал главным барменом в отеле Brighton.

1885, 16 декабря

The New York Times

Умер знаменитый владелец салуна: Исторические факты о Tom and Jerry и других приятных напитках

Джерри П. Томас, один из известных барменов города, умер днем в понедельник в своей квартире на углу 63-й и 9-й авеню. Вскоре после обеда он ушел из отеля Brighton домой, где ему через пять минут после прихода стало плохо, он упал на пол и скончался. У него остались жена и двое детей.

Джерри Томас, как его обычно называли, был больше известен завсегдатаям клубов и светским львам, чем любой другой бармендер Нью-Йорка, и пользовался чрезвычайно большой популярностью среди всех слоев населения.

Он был коренным ньюйоркцем, родился в 1832 году. От отца у него осталось немного денег, он долго путешествовал по Калифорнии и Европе, развивая у себя вкус к живописи и старинным вещам. Возвратившись в 1869 году в Нью-Йорк, Томас открыл

салун на углу Бродвея и 22-й улицы, который стал самым известным заведением такого рода в городе. Позже он переехал в здание, где сейчас находится Оперный театр *Vijou*.

Благодаря хорошему художественному вкусу Томас украсил стены нового заведения картинами, превратив его фактически в картинную галерею. Некоторые картины были действительно выдающимися. Кроме того, у него была коллекция карикатур на известных людей города, выполненных Томасом Настом, которые привлекали огромное внимание, благодаря чему дела у салуна шли отлично.

У Джерри был изобретательный ум, что помогало ему постоянно придумывать новые комбинации напитков, многие из которых, например *Tom and Jerry*, стали чрезвычайно популярны, а поскольку их нельзя было запатентовать, то их быстро переняли другие салуны, что приносило немалую выгоду их хозяевам. Впервые этот напиток был приготовлен в 1847 году, и мистер Томас никогда не уставал повторять историю его создания. Рассказывая ее несколько месяцев назад своему приятелю, он поведал следующее (история создания смешанного напитка *Tom and Jerry* приведена двумя страницами выше теми же словами, поэтому здесь мы ее опустили. - Ред.)

Мистер Томас придумал *Tom and Jerry*, будучи совсем молодым. Но он продолжал создавать новые комбинации напитков, даже став владельцем бара в Нью-Йорке, и всегда подбирал для своих новых напитков броские названия. И *Blue Blazer* - шотландский виски, горящий в стакане, и *Buck and Brick* - смесь бренди, сахара и шампанского, и *Lamb's Wool* - смесь ликера *Curaçao*, ямайского рома и несоленого масла, и *Champarelle* - еще один микс шампанского и бренди, были немногими среди огромного числа смешанных напитков, с которыми он познакомил своих клиентов.

Бизнес Джерри процветал, и он быстро делал деньги. Но его не устраивал размер прибыли, и он начал

спекулировать на Уолл-стрит, чтобы ее умножить. Это стало началом его падения. На Уолл-стрит ему не везло, и вскоре он потерял все быстрее, чем приобрел. Томас был вынужден продать свой салон на Бродвее и выбрать менее престижное место на Беркли-стрит, но удача ему не сопутствовала, и со временем ему пришлось переехать на 6-ю авеню, практически напротив Джефферсон-маркет. Однако неудачи продолжали преследовать его и там, и он в конце концов вынужден был продать заведение. Его коллекция картин, ставшая знаменитой, ушла с молотка. Часть картин купили владельцы других салонов (одну-две), некоторые из них принесли ему хорошие деньги.

1885, 16 декабря

New Haven Evening Register

Смерть Джерри Томаса

Многие друзья Джерри Томаса из Нью-Хейвена с печалью узнали о смерти знаменитого нью-йоркского бартендера, который умер от апоплексического удара в прошлый понедельник. Он родился в Нью-Хейвене, где все хорошо знали и любили его и трех его братьев - Дэвида, Джона и Джорджа.

Джерри начал здесь бизнес в 1854 году, открыв заведение на Черч-стрит, а позже на Коллис-стрит. Он уехал из Нью-Хейвена в Нью-Йорк. Заведение, которое он вскоре открыл там, стало любимым местом отдыха многих ньюйоркцев, дела его пошли в гору, и он открыл новое заведение недалеко от театра «Бижу». Заведение Томаса было также известно коллекцией карикатур Наста на знаменитых ньюйоркцев. Благодаря растущему благосостоянию для него стала возможной поездка в Европу. В это время он написал книгу «Как смешивать напитки».

Вскоре Томас начал спекуляции на Уолл-стрит, что привело его к финансовому краху, и он был вынужден пойти работать по найму за обычную зарплату главным барменом в отеле Brighton. Эту должность он занимал с начала ноября этого года.

В среду на прошлой неделе он почувствовал себя плохо дома, а в понедельник новый приступ стал для него фатальным.

1885, 22 декабря

New Orleans Picayune

Письмо из Нью-Йорка

Апоплексический удар настиг знаменитого Джерри Томаса на 57-м году жизни. Новоорлеанцы знали Джерри так же хорошо, как мы, ньюйоркцы. Одно время, в 50-е годы, он держал салун в этом городе, и, где бы он ни жил, у него сразу появлялся широкий круг друзей.

В юности Томас плавал матросом, обогнул мыс Горн, был золотоискателем в Калифорнии, потом, бросив профессию старателя, создал труппу менестрелей и стал быстро зарабатывать хорошие деньги выступлениями в поселках золотоискателей. Вернувшись в Нью-Йорк в 1852 году, он понял, что не может долго сидеть на одном месте и последующие шесть лет открывал салуны в Чикаго, Кеокуке, Сент-Луисе и Новом Орлеане.

В 1858 году он возглавил бар отеля Metropolitan. Томас специально ездил в Англию вместе с Дэнном Брайантом, Джорджем Уилксом и Джоном Моррисси, чтобы присутствовать на бое между Хиненом и Сэйерсом. Вскоре после возвращения из Англии Джерри открыл салун на Бродвее, который долгое время оставался самым популярным заведением такого рода в городе. Салун прославился коллекцией карикатур Насти и Вуста, а также множеством антикварных вещей.

Джерри был создателем напитка, известного под названием Tom and Jerry, а также автором книги «Как смешивать напитки». Кроме того, он опубликовал рассказ о незабываемом плавании вокруг мыса Горн на судне, экипаж которого был болен холерой и которое он практически сам довел до порта, поскольку 40 членов экипажа, включая капитана и его помощника, умерли от холеры.

Он любил рассказывать о своем опыте бармена в Сан-Франциско, когда лонг-дринк (коктейль в высоком стакане. - Ред.) стоил 50 центов, горячий Tom and Jerry - 75 центов и коктейль с шампанским - \$1. Вероятно, не было более гениального и увлеченного своей профессией человека, чем Джерри Томас. [Точная дата следующего сообщения не известна, материал, вероятно, взят из Watertown Daily Times. Следует отметить, что никаких упоминаний о приключениях Томаса в Южной Америке обнаружено не было. - Д.У.]

1889, 1 января

San Antonio Daily Express

Кто изобрел напиток Tom and Jerry? Изложите, если знаете, подробности его жизни. Ответ: «Джерри Томас, изобретатель этого напитка, был родом из Уотертауна, где родился в 1830 году». В 16 лет он стал барменом в Нью-Хейвене. Около двух лет он был простым матросом на судне, совершающем рейсы на Кубу.

В 1849 году его охватила золотая лихорадка, и он отправился в Калифорнию, а дальше - к мысу Горн.

Его приключения в Рио-де-Жанейро, Вальпараисо и других местах Южной Америки были столь необычны, что свои впечатления он опубликовал в книге, которая имела большой успех. Он добрался до Сан-Франциско на пике золотой лихорадки и стал одной из самых знаменитых фигур на побережье.

Говорят, что Брет Гарт почерпнул сведения об искусстве бартендера из его рассказов. Именно в Сан-Франциско Джерри Томас изобрел «Тома и Джерри», одну порцию которого он продавал за \$1, хотя брал плату и золотым песком. Устав от виски и шестизарядных револьверов, он организовал труппу менестрелей и зарабатывал деньги выступлениями в лагерях золотоискателей, разбросанных на берегах Сакраменто. Однажды, плывя на корабле, он переболел холерой, ему пришлось похоронить 40 человек экипажа, умерших от этой болезни. Но сам Томас выздоровел и добрался до Нью-Йорка. После этого он

путешествовал по внутренним штатам, обучая готовить свои удивительные напитки. После трехлетней службы у Лиландов (братья Лиланды были одними из лучших управляющих отелями своего времени) в отеле Metropolitan он отправился в Европу.

По возвращении Томас открыл вместе со своим братом Джорджем великолепный салун на углу Бродвея и 22-й улицы, где у них была собрана отличная коллекция картин и карикатур, которая привлекла внимание таких людей, как Чарльз Диккенз, Артемус Уорд, Энсон Берлингем и принц Уэльский.

Из газеты Уотертауна, Нью-Йорк

1886, 6 января

San Antonio Daily Express, New Orleans Picayune
Рассказы о кружке и напитках

Отец напитка Tom and Jerry недавно умер в Нью-Йорке. Напиток напоминал мыльную пену; чтобы подчеркнуть это, бармены подавали его в кружках для бритья.

1886, 21 января

Wheeling Register
Бедный Tom and Jerry

Blue Blazes («Голубой блейзер») – еще один любимый всеми напиток – был изобретен автором великого напитка Tom and Jerry.

Pennsylvania Hotel and Saloonkeeper's Journal
(«Журнал для владельцев салунов и отелей»)

– Кто придумал «Тома и Джерри»? – спросил элегантный небольшой человек, который допивал уже четвертую кружку в известном салуне Филадельфии.

– Насколько я знаю, это был Джерри Томас, – ответил владелец заведения. – Я познакомился с ним, когда он был главным барменом в отеле Astor House, принадлежавшем Стетсонам. Гостями этого заведения были Вебстер, Саммер, Генри Клей и другие знаменитые люди. Несколько лет назад он открыл бар на углу Бродвея и площади Вашингто-

на, который стал лучшим заведением такого типа в Америке. Его брат Джордж, который также принимал участие в этом бизнесе, позже полностью посвятил себя финансам, достигнув в этом больших успехов. Сейчас он - директор банка на Бродвее. Пять-шесть лет назад Томас руководил баром в Нью-Рошелле, а недавно я видел его в должности управляющего баром в отеле Central Park, на углу Седьмой авеню и Бродвея. Удивительно, но Томасу принадлежала коллекция карикатур, написанных всемирно известным художником Настом. Их развесили на стенах заведения Томаса, что на углу Бродвея и 22-й улицы.

Да, если бы Наст выставил свои картины в салуне теперь, то рядом с ним сразу оказался бы Энтони Комсток [Anthony Comstock (1844-1915), ярый защитник чистоты викторианской морали общества. - Пер.] .

Но это были прекрасные картины, принесшие Насту мировую славу. Выдающиеся гости из Европы приходили в это заведение, чтобы посмотреть на картины и попробовать напитки Томаса.

Великий американский «зимний» напиток Tom and Jerry был изобретен им. (История создания напитка изложена несколькими страницами выше в выдержках из других статей, поэтому здесь мы ее опустили. - Ред.) Джерри Томас также придумал Blue Blazes («Голубой блейзер») - горящий шотландский виски.

1886, 19 февраля

San Jose Mercury News

Джерри Томас, изобретатель Tom and Jerry, едва избежал смерти от рук религиозных фанатиков в Мексике. Он вошел в церковь во время службы и решил зажечь сигару недалеко от алтаря, его атаковали возмущенные прихожане за такое святотатство. От смерти его спасло заступничество британского консула, к которому он обратился за помощью.

1887

Издательство Dick & Fitzgerald опубликовало третье, исправленное издание «Справочника бартендера» Томаса.

1902, 6 марта***The Independent (United Kingdom)*****Визит в Нью-Йорк короля Эдуарда VII**

[Во время визита принца Уэльского в Нью-Йорк в октябре 1860 года Вильямс утверждал, что он и юморист Мортимер Томсон встретились случайно с принцем возле отеля Fifth-Avenue. - Д.У.]

Направляясь к 6-й авеню [на 23-ю улицу. - Д.У.], мы подошли к главной улице. Когда принц был на 25-й улице, он демонстрировал хладнокровие, но меня поразило, что он принял нас, как своих друзей. В его манерах ощущалось природное достоинство, которое внушало благоговейный трепет и мне, и Томсону.

- Вы когда-нибудь пили мятный джулеп, сэр? - спросил внезапно Томсон. Ему уже начинала нравиться комическая ситуация, в которой мы оказались.

- Мятный джулеп? А что это такое? - с удивлением спросил принц.

- Удивительно хорошая настойка, - ответил Томсон. - Это один из наших национальных напитков.

- Я никогда раньше не слышал о нем, - ответил будущий король Эдуард VII с заметным интересом и некоторым сожалением в голосе.

- Тогда барон Ренфрю [еще один титул принца. - Д.У.] должен его попробовать и вынести свой вердикт.

И Томсон повел принца в знаменитый бар, где священнодействовал не менее знаменитый Джерри Томас, великий мастер барного дела своего времени.

Его Королевское Высочество стал свидетелем приготовления напитка тщательно продуманным и живописным методом, которые использовали бармены до Гражданской войны 1861 года.

Принц смотрел на это действие с любопытством и восхищением, а когда ему подали наполненный

льдом кубок с золотистой соломинкой, он сделал глоток, ожидая чего-то необыкновенного, однако это ожидание постепенно превратилось в разочарование.

- Так это же просто лимонад!

- Но с изюминкой, - ответил Томас, подмигивая мне.

Чарльз Диккенс в своем романе «Мартин Чезлвит» описывает эмоции своего героя, когда тот попробовал вишневый коблер, купленный ему подвыпившим Марком Тэпли. Я всегда считал, что молодой принц испытал похожие чувства, поскольку, когда мягкая теплота джулепа обволокла его, он с явным удовольствием допил до конца напиток.

- Это просто потрясающе! - промолвил он. [Есть все основания предполагать, что это был фактически более крепкий напиток и что они посетили бар Профессора на Бродвее около площади Вашингтона. - Д.У.]

Джордж Форрестер Вильямс

Издательство ВВРГ выражает
признательность компании
«Бакарди Рус» за идею издания
книги и всестороннюю помощь
в ее подготовке к печати.

«Успешный бармен ставит своей целью доставить удовольствие посетителям, удовлетворить желания как тех гостей, чьи предпочтения ему уже известны, так и тех, чьи вкусы он еще не успел изучить. В последнем случае бармен должен вежливо осведомиться у человека, как подавать ему напитки, и приложить все усилия и все свое мастерство, чтобы новые гости остались довольны. Лишь при таком условии бармен добьется успеха и завоеует популярность у посетителей».

Из книги Джерри Томаса «The Bar-Tender's Guide, or How to mix all kinds of plain and fancy drinks» (1887)



9 785936 791925