

# RECEPTURY Z KLASZTORNEJ PIWNICZKI



WINA, PIWA, NALEWKI, LIKIERY

# RECEPTURY Z KLASZTORNEJ PIWNICZKI

*Co się w klasztornych celach wyrabiało,  
Wyrabiać mogło, lub powinno było,  
Jak się warzyło, jak destylowało -  
Wszystko w książeczce tej się pomieściło.  
Jam to, nie chwaląc się, zebrać zamierzył,  
Zebrał, zrymował, spróbował - i przeżył.*

*Jacek Kowalski*

*A półprodukty wyrysował boski  
Rysomalownik, Pan Piotr Łysakowski*

## Spis treści

Herbatówka	5
Jałowcówka	7
Jarzębiak	9
Kawówka	11
Miodówka żołądkówka	13
Morelówka	15
Krupnik korzenny	17
Koniak domowy	19
Likier kawowy I	21
Likier kawowy II	23
Likier kawowy bezbarwny	25
Likier orzechowy	27
Likier waniliowy	29
Likier różany I	31
Likier różany II	33
Likier jarzębinowy	35
Benedyktynka	37
Ratafia malinowa	39
Ratafia z orzechów włoskich	41
Ratafia z różnych owoców	43
Śliwowica	45
Rosolis orzechowy	47
Rosolis jarzębinowy	49
Rosolis wiśniowy i wiśniak	51
Maliniak	53
Rum domowy	55
Piwo ciemne	57
Piwo jasne	59
Miód sycony	61
Wino porzeczkowe I	63
Wino porzeczkowe II	65
Kwas jabłkowy	67
Kwas chlebowy	69
Wina bezalkoholowe z owoców	71



# Herbatówka

*1 litr spirytusu 95%,  $\frac{3}{4}$  litra wina węgierskiego, duży  
kieliszek śliwownicy, 5 dkg chleba świętojańskiego,  
2 dkg herbaty, 10 dkg cukru,  $\frac{1}{2}$  litra wody*



Wody z cukrem a z posiekanym na drobiazg  
chlebem świętojańskim zagotuj; herbatę do tego  
wtrząchnąwszy, naparz przystojnie, zaczym jak  
przestygnie, do butla wespół ze spirytusem, winem  
i śliwownicą wlać racz, a pomerdawszy przez bibułę  
przesącz. Trzy miesiące odczekaj, pij po tym;  
wyborna będzie.



# Jałowcówka

*1 litr spirytusu 95%, ½ kg cukru, ¼ litra jałowca,  
½ litra wody*



Jałowiec na miazgę stłucz a spirytusem namocz  
i wody ćwierć litra dodaj, a daj mu pokój.

Po tygodniu upłynionym, w ćwierci litra wody  
cukier zagotuj, a jałowcówkę onę namoczoną przez  
bibułkę przesącz, ze syropem zmieszaj; potem na  
miesiący kilka znów daj jej pokój, a niechaj się  
tymczasem wytrawi.



# Jarzębiak

*1 litr spirytusu 95%,  $\frac{3}{4}$  litra jarzębiny,  
 $\frac{1}{2}$  kg cukru,  $\frac{1}{2}$  litra wody*



Jarzębinowe jagody mrozem zlekka powarzone  
(kiedy to cierpkość przyrodzoną tracą) zerwij.  
Do misy ciśnij, do piecyka ciepłego włóż, niechaj  
przewiedną, jakoż słodczy nabiorą; dalej do gąsiora  
ciśnij wszystkie i spirytusu na to nalej. Po pół roku  
wódka wyborna, krzepka bardzo i koloru  
nadobnego. Można do niej jeszcze syropu dolać,  
tak będzie słodka, jarzębinką zwana.

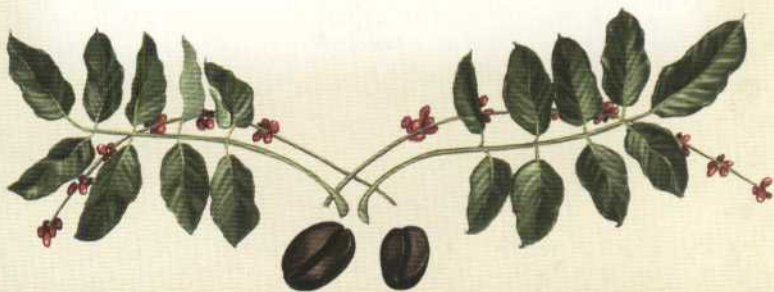


# Kawówka

*1 litr spirytusu 95%, 5 dkg dobrej kawy, ½ kg cukru,  
½ litra wody, ½ laski wanilii, ¼ litra dobrego rumu*



Kawy weźmij dobrej i zaparz bez cykorii ćwierć litra, zazym uwarzywszy cukier i wodę, pomieszaj sztucznie on syrop, spirytus, kawę, rum, i wanilię, którą wzdłuż porznij. Wlej do butla, butel zatkaj, odetkaj po miesiącu, a wanilię precz ciśnij, resztę do butłów małych wlej, zatkaj; dobrze wytrawiona, wyśmienitą się stanie.



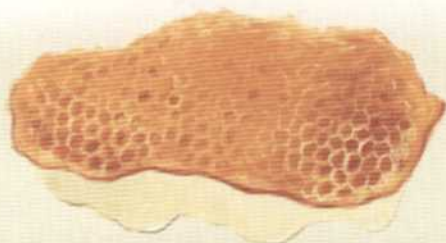


# Miodówka żołądkowa

*1 litr spirytusu 95%, 5 dkg kawy, ½ litra miodu,  
¼ litra dobrego rumu*



Miód zrumień zlekka, aby woni i barwy zacniejszej  
nabrał. Ćwiercią litra wody go zalawwszy, zagotuj,  
z ognia zestaw, przestudź, a spirytusu, rumu i kawy  
ćwierć litra czarnej dolej, poczym do karafki  
pospołu wszystko zlej; w kilka tygodni, jak się ustoi,  
czystą wódkę do butelek daj, osady przez bibułę  
przesączywszy.



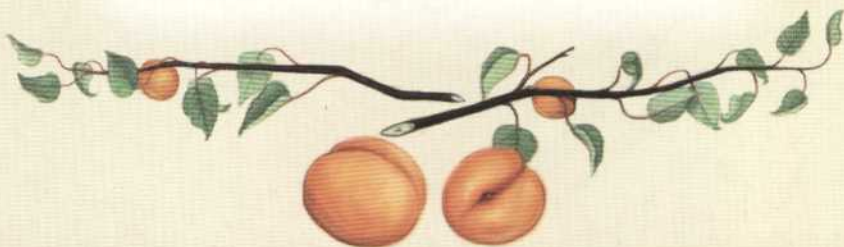


# Morełówka

1 litr spirytusu 95%, ½ litra wody, ½ kg cukru,  
½ kg moreli



Ćwierć litra wody z cukrem zagotuj, a morele wpół przetrznawszy na ten syrop rzuć; pestki rozmiąwszy dosyp, zagotuj, odstawić racz. Nazajutrz sok z moreli sitem przecedź, do gąsiora wlej, spirytusu i połowinę litra wody dolawszy, wymieszaj, korkiem zacnym zatkaj; jak trzy miesiące miną, tak i spróbuj. Z moreli marmoladę zrób. Takż możebno jest do gąsiora morele *in extenso* całe surowe ciskać, albo przez pół przetrznęte; co uczyniwszy, spirytusu i wody im daj, a cukru dosyp, korkiem zacnym zatkaj, jak trzy miesiące miną, tak scedź morełówkę i pij.

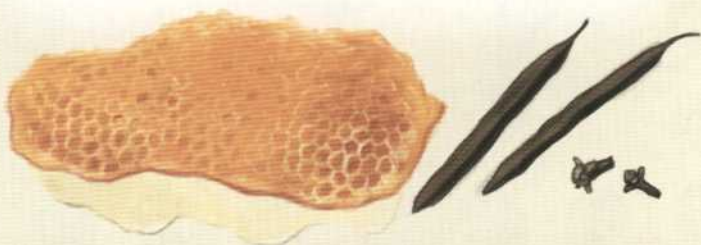


# Krupnik korzenny

*1 litr spirytusu 95%, ½ litra miodu, ½ litra wody,  
kawalek cynamonu, 5 goździków, kilka piórek  
muszkatołowego kwiatu, 5 ziaren angielskiego  
pieprzu, ½ laski wanilii, szczypta skórek  
pomarańczowych*



Miód w rondlu z korzeniami przyrumień,  
ale bez pomarańczowej skórki. Zatym wodą miód  
zachlupnij, zagotuj. Ja z ognia zestawisz, spirytusu  
koniecznie dolej, a już Boże broń więcej nie gotuj,  
boby się z gorącem wywiał. Bez zwlekania zatem  
do dużej karafy z pomarańczową skórką wlej, zatkać  
co siłą, żeby szpar nie było. Odstaw na dzień jeden,  
poczym do butli czysty krupnik zlej, a męty bibułką  
przesączysz, wszystko razem gościom podaj,  
jak wedle woli będzie: na chłodno abo na zimno.



# Koniak domowy

*1 litr spirytusu 95%, 1 litr przegotowanej wody,  
14 dkg suszonych śliwek*



Wody gorącej w samowarze nagotuj i wystudź,  
a ze spirytusem zmieszaj. Potym dodawszy śliwki,  
cztery tygodnie poczekaj sobie, nareszcie przez  
bibułkę przesącz, do butłów zlej i zakorkuj.  
Rok odczekać musi, po roku tak dobra jest,  
że każdego smakiem koniakowym oszuka.



# Likier kawowy I

*28 dkg kawy, 2 litry wody, 1½ kila cukru, laska  
wanilii, 1 litr spirytusu 95%*



Dwadzieścia i osiem deków kawy, która upalona i umielona być musi, wodą wrzącą zalej, przykryj essencję i do drugiego dnia poczekaj. Natenczas essencję oną czystą zlej i godzin parę zostaw, jak męty a fusy precz na spód pójdą i kawa ustoi się, dalej to czynić będziesz: w nową rynkę kamienną kawową essencję wlej, 1½ kila cukru wsypnij, który rozpuściwszy się, na ogniu wespół z drobno posiekaną laską wanilii zagotowany być winien. Syrop ma rzadki być, a wyszumować się przy tym gotowaniu dobrze; jak ochłódnie, wlej zaraz liter najprzedniejszego spirytusu, który dziewięćdziesiąt procentów ma i ćwierćliter rumu świetnego. Jak wymieszasz go i kiedy ochłódnie, we flaszkach go zakorkuj, w suchej piwnicy postaw i po sześciu miesiącach pij.



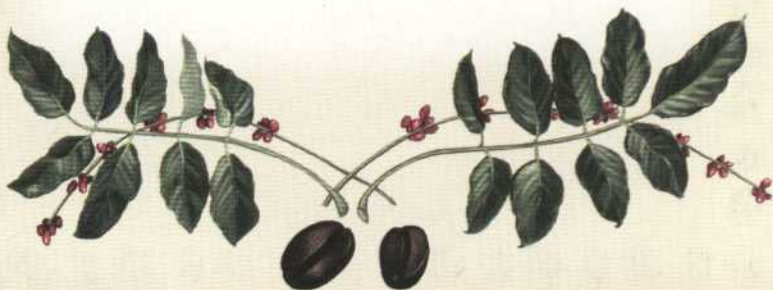


# Likier kawowy II

*½ kg kawy, 2 litry spirytusu 95%, 2 kg cukru,  
laska wanilii*



Pół kila kawy wybornej umlij, zesyp w butel i dwa litry najwyborniejszego spirytusu na nią wlej; niech tygodnie dwa w spokojności sobie poczeka, poczym essencję zlej, syrop z dwóch kilo cukru zarób i zmieszaj wespół, laskę wanilii dodawszy. Poczym postąp, jak z likierem kawowym powyższym, pierwszego rodzaju, a dobry likier kawowy, rodzaju wtórego, uzyskasz.



# Likier kawowy bezbarwny

*1 litr spirytusu, 50 ziarenek jasno upalanej kawy,  
laska wanilii, ½ kg cukru, ¾ litra wody*



Ćwierć litra wody ze spirytusem w jedno zlawszy,  
laskę wanilii podłużnie porznij, dosypnij kawy,  
korkiem w karafce zatkać, a od poniedziałku  
do niedzieli tak zatkaną potrzymaj. We wtóry  
poniedziałek cukier z ćwierćlitrem wody zagotuj,  
a przestudziwszy do cukru tego kawową wódkę  
wcedź i na powrót do karafy wlej,  
po Bożemu zatkać szczelnie, a niech pół roku  
sobie odpocznie; po pół roku tak się wytrawi,  
że najwyborniejszą się stanie.

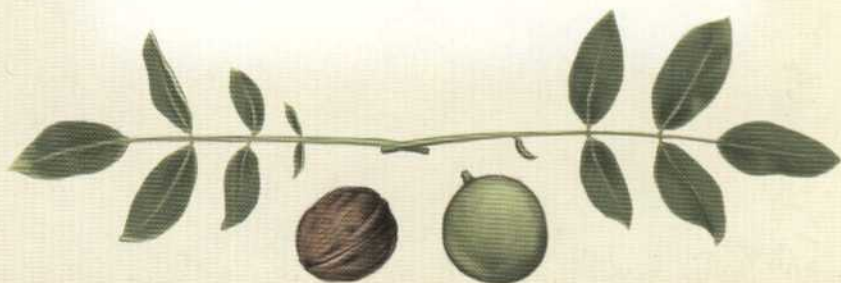


# Likier orzechowy

*½ kg zielonych orzechów, 1 litr spirytusu 95%,  
kawalek cynamonu, 10 goździków, 3 gorzkie  
migdały, ½ kg cukru, ½ litra wody*



Do karafy sporej spirytus z młodymi orzechami (które w sierpniu zielone zbierzesz, a na czworo porzniesz) i z korzeniami wlej. Čwierćliter wody do tego daj, zatkaj, poczekaj dwa tygodnie. Jak dwa tygodnie miną, tedy zagotuj znów ćwierćliter wody, wystudź, a do tak uczynionego syropu orzechówkę swoje, przecedziwszy przez bibułkę, dolej, a do butelek wlej, korkami jak Pan Bóg przykazał zatkaj, po roku pij.



# Likier waniliowy

*7 dkg wanilii, 2½ litra spirytusu 95%, 3 kg cukru*



Siedem deka wanilii przedniej w dwa i pół litrze spirytusu czystego namocz, a koraskiem zatkawszy krzepko, na dwa tygodnie daj jej pokój. Potym do tej essencji półtora litra syropu z trzech kilo cukru uczynionego, gęstego a schłodzonego dodaj i zamieszaj (by jeno zamieszać dobrze, staraj się), do flaszek wlej, zakorkuj, a odkorkowawszy pij na zdrowie.





# Likier różany I

*Pączki dzikiej róży, cukier, spirytus 95%, woda*



Dzikiej róży pączuszki z fafołów i nieochędóstwa obierz, żółte środki precz wywalając (a pilnuj się, aby świeżo rwaną, nierozkwitłą i nieprzewiedłą różę mieć!). Co uczyniwszy, cukrem przesyp i częściami na masę w donicy ucieraj; utarłszy, do butla daj; jak się więcej niż pół butla zbierze, spirytusem czystym do pełna zalej. Butel zatkać i pod słońce lub w ciepło na sześć albo lepiej jeszcze osiem tygodni postaw. Kiedy już spirytus całą essencję z róży wyciągnąwszy dobrze nią przejdzie, przez flanelę go scedź, różę wyźmij, syrop zarób. Różę wyżętą jeszcze wrzątkiem sparz i cukier zalej, a biorąc przy tym na szklanek wody różanej cukru pół kila; tak uczyniwszy syrop, należycie wyszumować go trzeba. Jak ostygnie, tak po trosze spirytus różany wlej doń i wymieszaj (aby tylko dobrze wymieszać, pilnuj się). Wyklarowany i odstany, we flaszkę nalej, korkuj, za sześć tygodni pij.



# Likier różany II

*2 litry spirytusu 95%, olejek różany, 3 kg cukru,  
1½ litra wody, alkiermes (czerwony barwnik  
spożywczy)*



Pięć albo jakie dziesięć kroplów różanego olejku na dwa litry spirytusu najprzedsniejszego do butla wlej, zatkał przednio i w ciepłocie zwykłej mieszkaniu swemu postaw od rana do rana, albo od wieczora do wieczora (a może i od południa do południa być).

Przez ten czas syrop ze trzech kilów cukru i półtora litra wody zarób, a jak wyszumuje i wyklaruje się,

tedy go postaw, niech sobie przestygnie; jak przestygnie tak zaraz ten spirytus aromatyczny po trosze lej i miészaj, a wszystko na powrót do butla wlawszy, postaw i daj mu pokój jako poprzednio, od wieczora do wieczora albo od rana do rana.

Natenczas alkiermesu łyżkę wlej a jak ci się barwa zbyt biała wyda, więcej niżli łyżkę. Za trzy dni likier ostoi się, ale go nie filtruj, tylko do flaszek wlej, i już.



# Likier jarzębinowy

*6 litrów jarzębiny, spirytus 95%, 3½ kg cukru,  
3½ litra wody*



Weź dojrzałych, ale mrozem powarzonych jagód jarzębinowych dużo. Te na durszlaku wrzątkiem sparz. Zważ przy tym, aby wszystkie dobrze poparzone były i aby z wody dobrze ociekły. Po czym butel spory weź, dziesięć litrów pomieścić mogący i we dwóch trzecich tymi jagodami go nasyp a spirytusem zalej, aby owoc w spirytusie był, a nie wyżej. Natenczas trzy deka cynamonu w kawałkach dodaj, zatkać wytwornie i na pieć, abo jeżeli wola, na sześć tygodni w ciepłym alkierzu postaw. Jak miną tygodnie przepisane, tak pierwiej syrop z trzech i pół kila cukru i trzech i pół litrów wody zarób, a wyklaruj i wystudź. Zatem spirytus białą flanelą przesącz i z onym syropem zmieszaj, na powrót do czystego butla zlej, korkiem zatkać, aby krzepko. Niech sobie sześć tygodni poczeka, po sześciu tygodniach lewarkiem go ściągnij i fusy ze spodu precz odcedziwszy, butelkuj, korkuj i lakuj.





# Benedyktynka

*¼ litra rumu, 2½ g szafranu, 1 dkg dzięgielu,  
1½ dkg owoców jałowca, mały kawałek goryczki  
żółtej, laska wanilii, 1¾ spirytusu 95%, 2½ cukru,  
3¾ litra wody*



Weź rumu co przedniejszego ćwierć litra, a w nim co następuje umocz: szafranu dwa i pół grama, korzenia dzięgielu świeżego (jeżeli można świeżego dostać, ale może suszony być) deko, jałowca na pół potłuczonego półtora deka i kawałek gentiana lutea czyli goryczki żółtej (jeno wielkości grochu, a uważaj, abyś więcej nie dał, bo natenczas likier nazbyt gorzki się stanie), nadto jeszcze laskę wanilii, przez pół przetrzniętej. Daj im pokój i niech sobie w rumie a w cieniu trzy dni pracują. Po tym do butla pięciolitrowego półtorej litra spirytusu wlej i rum z szafranem i spirytus z korzeniami takż wlej, które to korzenie przez muślin bardzo gęsty albo przez bawełnę odcedź. Spirytus tak odcedzony do butla wlej i wymieszaj dobrze. Syrop z dwu i pół kila cukru i z trzy i trzyćwiercią litra wody zrób, który gotuj, aż się wyklaruje i wyszumuje dobrze, a wrzący zaraz do wazy wlej. Gdy zaś ostygnie, po łyżce aromatyczny spirytus wlewaj i mieszaj bezustannie, aż wszystek z syropem się zmiesza. Natenczas w butelki wszystko zlej, zakorkuj, zalakuj i w piwnicy postaw, a za pół roku dopiero używaj jak przystało.



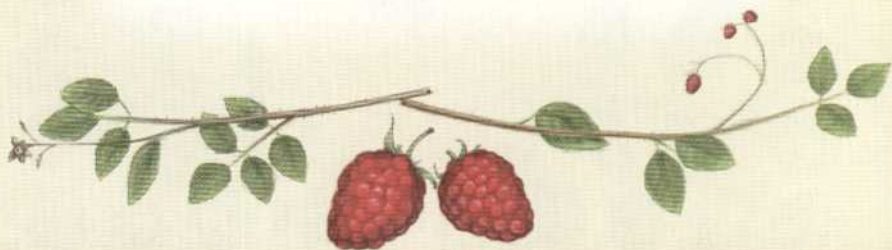


# Ratafia malinowa

*4 litry malin, 2 kg cukru, spirytus 95%*



Malin cztery litry dobierz, z ogonków obierz  
i z fafołów oczyść, w misie pognieć i do słoja daj  
aby fermentowały sobie od rana do rana  
lub z wieczora do wieczora (z południa do południa  
też może być). Natenczas przez bibułę (abo przez  
muślin gęsty bardzo) sok przecedź i do czystego  
rondla wlej, a na każdy litr malin pół kila cukru daj,  
więc zaraz szumując gotuj, aż się wyklaruje;  
wtenczas odstaw. Do wychłodniętego zupełnie  
syropu, na każdy litr soku takż spirytusu litr wlej  
i wymieszaj dobrze, do butla daj  
i niech się wyklaruje.

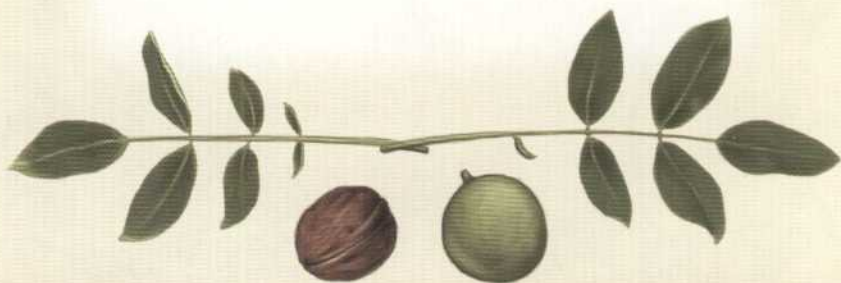


# Ratafia z orzechów włoskich

*25 zielonych orzechów włoskich, skórka cytryny,  
2 g goździków, 2 g kwiatu muskatołowego,  
2 litry spirytusu 95%, 1 kg cukru*



Na dwadzieścia pięć sztuk zielonych włoskich orzechów, niedościgłych, nalej wrzącej wody, aby się sparzyły. W godzinę wodę tę odlej, a innej, zimnej nalej, w której niech przez godzin trzy namokną. Potym orzechy na kawałki porznij, samej żółtej skórki z jednej cytryny dodaj i do butla wszystko ciśnij; dwa gramy goździków, dwa gramy kwiatu muskatołowego i dwa litry czystego spirytusu daj im jeszcze i zakorkuj, a tak cztery tygodnie niech stoją w pokoju. Potym syrop z kila cukru zrób, z syropem zimnym zmieszaj, przez flanelę białą przefiltruj, do butelek zlej, a po pół roku pij.



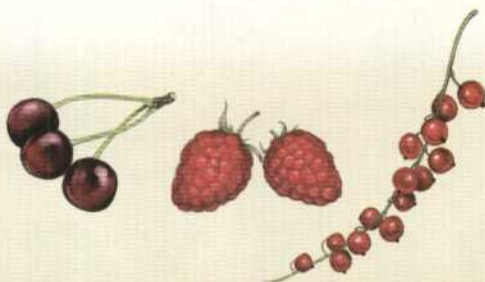
# Ratafia

## z różnych owoców

3 litry spirytusu 95%, płatki róży,  $\frac{1}{4}$  litra poziomek, czereśni, wiśni, truskawek, czarnych jagód, malin, porzeczek, 1 kg cukru, 1 litr wody



Do butla ze dwa litry spirytusu, co zanie rektyfikowan jest, wlej. Płatków róży, obrawszy a oczyściwszy je, ze szklankę dodaj, a nadto owocu rozmaitego po szklance jednej wsyp, jako to: poziomek, czereśni, wiśni, truskawek, jagód czarnych, malin a porzeczek. Butel szczelnie zatknąwszy, postaw i miesiąców dwa *requiescat in pace*. Natenczas syrop z kila cukru i litra wody zrób, a ostudziwszy go całkiem, dolej jeszcze litr spirytusu, a essencję z owoców przez flanelę przefiltruj, wymieszaj dobrze i do butla nalej. Jak trzy dni miną, jako to *omne trinum perfectum*, ściągnij lewarkiem; resztę mętów przefiltruj. Do butelek zlej. Jak pół roku upłynie, pij.



# Śliwowica

*2 kg śliwek, 2 litry spirytusu 95%, ½ kg cukru,  
½ litra wody*



Śliwków dwa kilo wydryluj, aby przystojnie. Pestki wyjmij, trzydzieści ich utłucz i do butla daj, a litrem spirytusu zalawszy, zakorkuj go co duchu, papierem potym zawiąż. Trzy abo cztery miesiące nie tykaj go, niech sobie stoi. Jak te miesiące miną, użyjesz essencyi tak urobionej na śliwowicę, a to tym sposobem. Syrop z pół kila cukru i dwu szklanek wody zagotuj, a wyklarowany i wyszumowany należycie, odstaw z kuchni, zaczym powoli do tegoż syropu litr spirytusu wlej, po trosze gotowej essencyi dodawając, a potym na powrót do butla zlej i na nowo czas pewien daj mu pokój, aby się śliwowica przednia sklarowała, poczym przez flanelę filtruj, w butelki zlewaj, zakorkuj i nie popijaj, aż pół roku minie i wyborną, a wystałą się stanie.



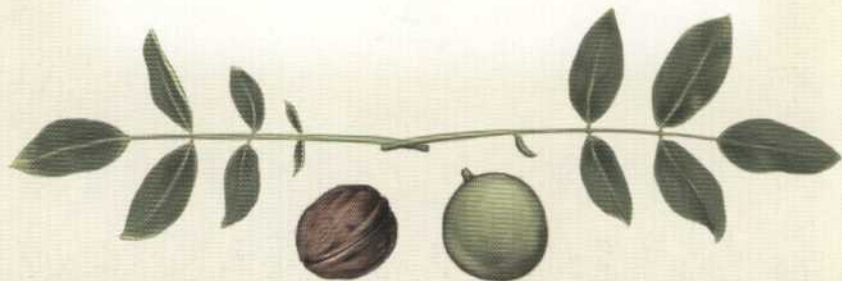


# Rosolis orzechowy

*60 zielonych orzechów włoskich, 3 g goździków,  
2 g kwiatu muskatołowego, 3½ litra spirytusu 95%,  
3½ litra wody, 2½ kg cukru*



Kopę orzechów włoskich zielonych drobniuszko pokrajaj, goździków trzy gramy, kwiatu muskatołowego dwa gramy, spirytusu trzy i pół litra, wody tyleż, a syropu z dwu i pół kilograma cukru dodaj. To wszystko pospołu do butla wlej, niech sobie stoi. Jak dwa miesiące miną, zaraz przez gęstą, białą flanelę przelej i na powrót do czystego butla pomieść, a po jakich kilku dniach, gdy się rosolis wyklaruje, do flaszek wlej, osad pozostały przefiltrowawszy.



# Rosolis jarzębinowy

*1 litr spirytusu 95%,  $\frac{1}{4}$  kg jarzębiny,  
2 litry wody,  $\frac{1}{2}$  kg cukru*



Jak druga połowa października przyjdzie, jagód jarzębinowych zerwij (zważ, że dobrze, jeśli je szron zwarzy). Jagody ukropem razów parę sparz, skoro ociekną a przeschną, zaraz na miazgę zgnieć, półletnią wodą zalej, to jest: na ćwierć kila owocu zmiażdżonego litr wody daj. Do słoja zlej i w ciepłocie mieszkaniu twemu zwykłej postaw, niechaj cztery abo i sześć tygodni fermentują (a to od gorącości w komnacie zależeć będzie). Dwa razy na dzień przemieszaj je, potym essencją do alembiku wlej. Litr spirytusu wchlupnij na nie, jeśli to mocna a czysta wódka być ma; jeśli zaś tylko słodka, tedy syrop z pół kila cukru i litra wody zrób, a ochłodnięty częściami do jarzębiny zlewaj i zamieszaj dobrze, a jak ostoją się dobrze, lewarkiem do butelek ściągnij.



# Rosolis wiśniowy i wiśniak

*½ kg wiśni, ¾ kg cukru, 1 litr spirytusu 95%*



Pół kila wiśni do dużego butla szklanego wsyp, na nie trzy czwarte kila cukru daj; i dalej tym sposobem rób, aż cały butel wypełni się, ale w tej samej proporcji, to jest na pół kila wiśni, trzy czwarte kila cukru. Natenczas butel przystojnie zakorkuj, na oknie postaw do słońca, na tygodni sześć. Potym przez białą flanelę przecedź; jak ostoi się, do flaszek zlej, korkuj a lakuj. Za pół roku pij.

Aby zaś wiśniak, a nie rosolis był, to tak uczynić: te same wiśnie spirytusem abo dobrą, żytnią okowitą zalej i niech tygodni parę postoją. Zatym naraz na pół kila tych wiśni syp kilo cukru tłuczonego; gdy się essencya należycie wyklaruje, do butelek zlej, korkuj przystojnie a krzepko, a jak sześć tygodni przejdzie, użyj.



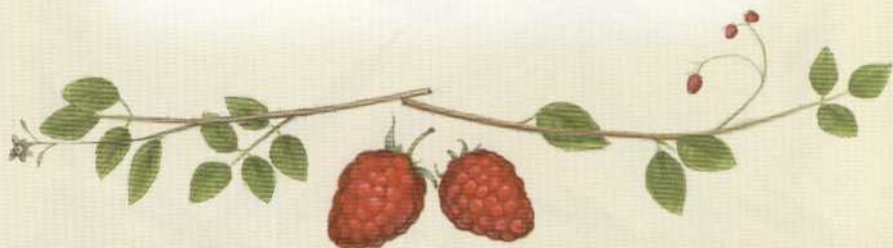


# Maliniak

*12 litrów malin, 18 litrów wody, 4-5 litrów miodu,  
skórka chlebową, 6 dkg drożdży, 1½ litra białego  
wina reńskiego*



Tuzin litrów malin wybranych i dojrzałych do dębowej, nowej faseczki wrzucić, a osiemnastoma litrami wody zalej. Trzy dni daj im w piwnicy pomieszkanie. Po tych trzech dniach maliny gęstym płótnem przecedź, wygnieć, płyn do czystej, suchej beczułki zlej, cztery albo pięć litrów zagotowanego miodu. Miód z malinową wodą wymieszaj, do tego płynu żdziebko suchej skórki chlebowej włóż i prasowanych drożdży sześć deka (ale je pierwej we dwu łyżkach wody rozmocz). A jeżeli chcesz jeszcze czego lepszego, to jest maliniaku dostać, niechajże potym, to jest po dodaniu drożdży, trzy dni fermentuje; a jeszcze naprzód dwie butelki dobrego reńskiego wina doń wlej. Barylkę w piwnicy postaw, aby się fermentowanie co rychlej poczęło. A gdy piana wszystka opadnie, a fermentacja skończy się, co do pół roku trwać może, płyn przez płótno do butla zlej, zakorkuj lekko. Po dniach kilku sklaruje się; raz jeszcze do innego butla go zlej, a jak się po kilku dniach oczyści, w czyste, suche butelki daj i korkuj, aby lekko. Dopokąd męty pokazywać się będą, zawsze co raz zlewaj, aż płyn na koniec czysty a klarowny pozostanie. Ale aby maliniak najlepszy dostać, to tak dwa lata jeszcze czekać trzeba.





# Rum domowy

*1 litr spirytusu,  $\frac{3}{4}$  litra wody, 12 dkg cukru,  
1 dkg cukru do zrumienienia na karmel,  
 $\frac{1}{2}$  laski wanilii, kieliszek esencji rumowej*



Deko cukru na jasny brąz zrumień, wodą  
rozprowadź, do tego resztę cukru dodaj, zagotuj.  
Potym ostudź, ze spirytusem zmieszaj, wanilii  
i essencyi rumowej dodaj. Daj mu pokój;  
po miesiącach trzech gotów będzie.



# Piwo ciemne

*1 litr jęczmienia, 25 dkg cukru, 2 dkg chmielu,  
2 dkg drożdży, 11 litrów wody*



Na jasny brąz jęczmień na blasze przyrumień, na młynku do kawy zemlij, w sześciu litrach wody trzy godziny gotuj. Potym chmielu w dwóch litrach wody z osobna ugotuj, a także z osobna i także w wody trzech litrach ugotuj cukier. To wszystko do kupy zlej, a ustudzone przecedź i drożdży rozrobionych dodaj. Od rana do rana albo od wieczora do wieczora (a może być i od południa do południa) trzymaj, do butelek zaraz potym nalej, ale niepełno, na pół dłoni. Zaczynam zakorkuj silnie, do piwnicy chłodnej stawiaj. Po tygodniu pij.



# Piwo jasne

*1 litr jęczmienia, 25 dkg cukru, 2 dkg chmielu,  
2 dkg drożdży, 11 litrów wody*



Wejrzyj na recepturę piwa ciemnego, a tych samych ingrediencji do jasnego użyj. Z jęczmienia słód zrób, a to tym sposobem: jęczmień od rana do rana namaczaj (a może być i od wieczora do wieczora albo od południa do południa), przez sito przecedź, zaczym ów namoczony jęczmień do miski wsyp, mokrą ścierką nakryj, a pomnij abyś go kilkakroć na dzień mieszał, aby nie zaparzył się. Trzymaj go tak, aż kielki pokażą się, natenczas go na blasze w piecyku wysusz i na młynku do kawy zemlij. Potym jak ciemne piwo gotuj.

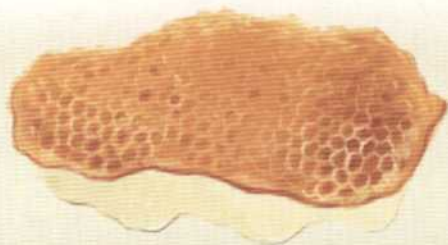


# Miód sycony

*1 litr płynnego miodu, 3 litry wody, ½ dkg chmielu,  
łyżeczka jałowca, kawałek imbiru, szczypta  
muszkatolowego kwiatu, kawałek suchej  
pomarańczowej skórki, 3 dkg drożdży*



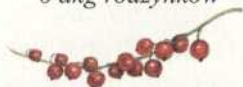
Miód z wodą godzinę gotuj, poczym korzenie i chmiel do cienkiego woreczka włożywszy, woreczek ciężarkiem obarcz, aby na spód się spuścił. Do gotującego miodu go włoż, a potem jeszcze godzinę gotować nie przestawaj. Jak ostygnie, do naczynia zlej, drożdży w ugotowanym miodzie rozrobionych dodaj. Pod organtyną, w gorącości zwykłej mieszkaniu twemu, w kącie jakim postaw. Cztery albo sześć miesięcy fermentować mu daj. Jak się burzyć przestanie i gazy z niego już uchodzić nie będą, do piwnicy suchej wynieś. Rok czekaj, aż oczyści się i fermentować ustanie. Natenczas do butelek pozlewaj i zakorkuj, ale tylko nowymi korkami, a w piasku ustaw. Zważ to pilnie, czy miód w butlach nie fermentuje; a jeżeli tak, tedy flaszę fermentującą, póki fermentować będzie, wyjmij, a korek nie tak mocno przytkaj, aby nie pękła. Jak fermentować ustanie, korek maszynką co sił na opór dotkaj. Im dłużej stać będzie, tym wytrawniejszy i lepszy się okaże.





# Wino porzeczkowe I

*1 litr soku z czerwonych porzeczek, 1½ litra wody,  
1 kg cukru, ½ dkg kwasu winnego,  
6 dkg rodzynek*



Do fabryki wina tego kilka dni naprzód przygotować się masz, drożdże z rodzynek czyniąc, a to tym sposobem: rodzynki usiekaj albo ugnieć, pół szklanki wody letniej im nalej, a w ciepłocie szesnastu do dwudziestu gradusów Celsjuszowych dla fermentu postaw. Jak burzyć się i fermentować poczną, płyn czysty scedź; zeń wino robić będziesz. Natenczas porzeczki oczyść, wałkiem co duchu roznieć i we worku wyciśnij, a na owe wytłoczyny połowę wody na wino przeznaczonej wlej, poczym dla wyługowania się od wieczora do rana albo od rana do wieczora (albo od północy do południa, czy od południa do północy) postaw, potym raz drugi wyciśnij. W pół szklanki wody ciepłej kwasek cytrynowy rozpuść, reszty wody do zagotowania cukru używając. Syrop cukrowy, sok i jeszcze drugi sok, powtóre z wytłoczyn wyciśnięty, a także płyn z rodzynek i kwasek, oziębiwszy, razem do gąsiora zlej, lekko organtyną przykryj i aż się sklaruje wino, pozostaw. Kila tygodni klarować się będzie, jak się sklaruje na koniec, czyste wino do butelek zlej, zakorkuj silnie, do piwnicy schowaj.



# Wino porzeczkowe II

*2 litry soku z czerwonej porzeczki, 1 ½ kg cukru,  
3 ½ litra wody*



Porzeczki dobrze dojrzałe zerwawszy, we wodzie źródlanej opluskaj, wygnieć i od południa do południa albo od wieczora do wieczora (od rana do rana też być może) w spokojności zostaw. Po tym przez prasę małą owocową przetasuj. Do dwu litrów soku wyciśnionego, półtora kilo cukru a trzy i pół litra wody zimnej daj. Zagotuj, poczym tyle zagotowanej i oziębionej wody, ile jest soku przegotowanego, dodaj; dodawszy zmięszaj współ, a jeżeli dużo tego będzie, to do dużego butla wlej, zważywszy wszelako, aby butla w całości nie napępniać, bo płyn fermentować będzie, i otworu nie zakrywaj, jeno płatkim tiulowym osłoń. W piwnicy postaw i zostaw, a pokój mu daj. W lutym wino przeźroczyste będzie; natenczas do flaszek ściągnać da się; zatym ściagnij, zakorkuj, zalakuj i dalej jak ze zwyczajnym winem sobie poczynaj, czy przechowując, czy pijąc.

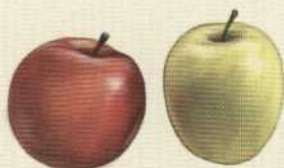


# Kwas jabłkowy

*1 kg papierówek, ½ kg rodzynek sultańskich,  
5 litrów wody*



Do gąsiora drobno pokrajane jabłka (papierówki  
abo inne jakie) wrzuć, ale nienazbyt kwaśne,  
a dodawszy rodzyneków wymytych, pospołu to wodą  
zalej i w gorącości mieszkaniu twemu zwyczajnej  
postaw, niechajże sobie fermentują. Jak tydzień  
przejdzie, płyn ów przez bibułę przecedź, do butelek  
pozlewaj, zakorkuj krzepko. Po dniach kilku  
kwas dobry pij.





# Kwas chlebowy

*35 dkg razowego chleba, 6 litrów gorącej wody,  
½ kg cukru, 6 dkg rodzynek, sok z ½ cytryny,  
2 dkg drożdży*



Aby kwas dobrym był, chleb dobry być musi;  
tedy dobrego chleba razowego, wysuszonego  
i utartego do wyrobienia kwasu użyj. W czystym  
naczyniu gorącą wodą chleb ów zalej i postaw  
do ostygnięcia, a jak ostygnie, drożdże we wodzie  
pokruszone wlej i od rana do wieczora abo  
od wieczora do rana postaw (a i od południa  
do południa może być); zatym przez płótno do  
czystego naczynia przecedź, a rodzynek, cukru  
i cytrynowego soku dodaj, wymieszaj  
i postaw. Nazajutrz do butelek pozlewaj,  
zakorkuj, do piwnicy wstaw. A na to zważ,  
jeżlibyś zrazu wszytkiego nie wypił,  
a dłużej go chować zamierzał, tedy korki drutem  
dla bezpieczeństwa owiń, aby ich kwas węglowy,  
który buzować będzie, nie powysadzał.

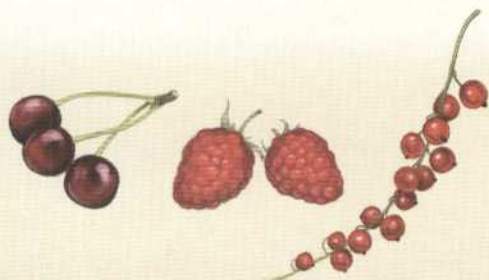




# Wina bezalkoholowe z owoców



Każdy owoc wino porządne da, byle nie nazbyt  
cierpki i nie nadpsuty był. Owoce takie wymyj,  
zemplij, sok wytłoczywszy dokładnie, po czym  
przecedź przez płótno i aż do nazajutrz pokój mu  
daj. Gdy męty na spód spadną, sok czysty do flaszek  
zlej, co sił zakorkuj, flaszki w saganie ustaw i wodą  
zimną zalej, a potym godzinę gotuj. Do ostygnięcia  
flaszki w wodzie zostaw, poczym w piwnicy  
trzymaj. Napój ten alkoholu w sobie nijakiego  
nie ma, miły tylko chłód przy piciu czyni. Chorym,  
a zwłaszcza gorączkującym, przysługę przez  
uśmierzanie gorączki oddaje. Ale i owszem nawet  
zdrowym ludziom od biedy smakować może,  
zwłaszcza jeżeli kto smaków prawdziwego wina  
nie zna lub alkoholem się brzydzi.



*Co się w klasztornych celach wyrabiało,  
Wyrabiać mogło, lub powinno było,  
Jak się warzyło, jak destylowało —  
Wszystko w książeczce tej się pomieściło.  
Jam to, nie chwaląc się, zebrać zamierzył,  
Zebrał, zrymował, spróbował — i przeżył.  
Jacek Kowalski*

*A półprodukty wyrysował boski  
Rysomalownik, Pan Piotr Łysakowski.*

Ta niezwykła książka kucharska nie tylko przypomina zapomnianą dziś sztukę domowego wyrobu nalewek, likierów, piw, miodów czy win — sztukę, która narodziła się w średniowiecznych klasztorach i często tam tylko przetrwała. Zachowując piękny język, w jakim owe dawne receptury były spisywane, ozdabiając je perełkami sarmackiego humoru i ubarwiając ponętnymi ilustracjami — pozwala wczuć się w nastrój towarzyszący owemu starodawnemu obyczajowi nieśpiesznego wydobywania z darów natury barw, smaków, aromatów...

