

16. Wyborne domowe łatwe do robienia piwo. Trzy funty słodu żytniego, trzy funty słodu jęczmiennego, sześć funtów mąki razowej zaparzyć w garnku lub na misce gorącą wodą, lejąc wody przeszło garniec mniej więcej, aby było ciasto gęstawe jak na kładzone kluski, wymieszać razem i wstawić w piec po chlebie lub pod angielską blachę w braku pieca chlebowego, na godzin dwanaście, aż nabierze koloru czerwonego. Wtedy włożyć to wszystko w barylkę ośmiogarncową, rozmięsząć zimną wodą i nalać do pełna, zostawiając w spokojności. Oddzielnie wziąć dwa funty gryczanej mąki, pół funta świeżych suchych drożdży, zarobić na gęsto ciasto wolną wodą i po-

stawić na parę godzin, aby się ruszyło. Wtedy rozetrzeć i wlać w inną czystą barylkę, a roztworem słodowym precedzonym przez sito dolać ją do pełności i tak pozostawić w ciepłym miejscu od 4 do 6 godzin, aż się wyrobi dobrze i pokażą się drożdże na wierzchu, wtedy zacząć wlewać w czyste butelki, mięszając płyn w barylce, aby razem z drożdżami znajdował się w butelkach, zaszpontować mocnymi sparzonymi korkami, które prosto z wody trzeba do butelek brać, aby były miękkie do korkowania—i wynieść do piwnicy stawiając butelki w piasku. Piwo to jest lekkie, chłodzące, smaczne, musuje jak szampan, i kilka tygodni daje się przechować. Za doskonałość tego przepisu zaręczamy.

17. Piwo szlacheckie i jałowcowe. W naczyniu jakimś drewnianem, czystem, w którymby nie było nigdy serwatki, mydlin, lub czegoś kwas dającego, a któreby w kształcie faseczki na nóżkach dość wysokich stać mogło, trzeba przebić przy brzegu dna otwór, i wzięwszy prostą słomę (bez kłosów), zgąć ją na dwoje i umieścić w otworze w guście czopa, przegięciem wewnątrz, i przez to przegięcie przesunąć kij, słomę od wylecenia zatrzymujący. Baczyć przecież trzeba, aby czop nie był zbyt

ściśnięty i gęsty, bo następnie odpływ odwaru byłby utrudniony i mógłby zakwaśnieć, czego bardzo pilnować trzeba przy całej robocie, i dla tego odbywać ją trzeba latem w miejscu chłodnem, zimą w niezbyt ogrzanej izbie. Gdy czop jest w naczyniu umieszczony, należy w pewnej nad nim odległości ułożyć z suchych, czystych drewnienek olszowych kratkę, a nawet dobrze jest, gdy znów w pewnym po nad nią odstępie idzie kratka raz drugi. Na te kratkowania z drewnienek trzeba położyć prostą słomę tyle, aby następnie wylany na niego zacier nie przelatał przez kratkę, ale w podstawie pod otworem naczynia przez czop, ze słomy odwar z niego ściekał. A wspomniany zacier przygotowywa się w ten sposób: na 20 garney piwa wziąć 10 garney grubo przesrutowanego jęczmiennego słodu, i sparzywszy takowy gotującą się wodą w jakimś naczyniu płytkiem, jak na przykład balja, aby był nie gęstszy jak kasza obrzednia, i przemieszawszy kilkakrotnie wiosłem, aby nie zagorzkł, przykryć go czemś i niech spokojnie stoi, jeżeli w cieplejszym miejscu, godzinę, jeżeli w chłodniejszym, półtory. Po tym upływie czasu wlać go w przygotowane naczynie, z kądem, jak wspomnieliśmy, powinien przez słomę i kratkę czopem zwolna odciekać,