

*Шипучая сахарная вода.* Превосходный, освежающий и приятный на вкус напитокъ представляетъ шипучая сахарная вода, которую можно приготовить чрезвычайно дешево и быстро по указываемому здѣсь способу. Берутъ три ведра воды, кипятятъ и во время кипяченія растворяютъ въ ней 5 ф. хорошаго сахара. Затѣмъ емѣсь охлаждають до 18° R., прибавляютъ двѣ полныя чашки живыхъ дрожжей, выливаютъ въ пивной боченокъ и помѣщаютъ его въ погребъ. Скоро начинается броженіе и дрожжи выталкиваются чрезъ втулку. Время отъ времени доливаютъ боченокъ остающимся сахарнымъ растворомъ и держатъ его настолько полнымъ, что дрожжи могутъ вытекать. Когда дрожжи болѣе не выталкиваются, то плотно закупориваютъ боченокъ и оставляютъ въ покоѣ. Въ случаѣ, если не достаетъ сахарнаго раствора, можно доливать и простой чистой водою. Нѣсколько дней спустя смотрятъ—просвѣтлѣла ли перебродившая жидкость и въ такомъ случаѣ разливаютъ въ бутылки, только не изъ тонкаго стекла, такъ какъ послѣднія весьма легко лопаются—лучше всего брать шампанскія бутылки. Передъ разливомъ кладутъ въ бутылки по 3 золотника разбитаго на кусочки сахара, а затѣмъ, разливъ хорошо закупориваютъ, засмаливаютъ и помѣщаютъ бутылки стоймя въ холодный погребъ. По прошествіи нѣсколькихъ дней напитокъ готовъ къ употребленію. Приготовленная такимъ образомъ вода пѣнится при раскупориваніи, подобно шампанскому, содержитъ много углекислоты и небольшое количество алкоголя. Можно сдѣлать напитокъ еще пріятнѣе на вкусъ, если прибавить кожицу двухъ лимоновъ и дать перебродить вмѣстѣ, или же пріять передъ употребленіемъ двѣ капли лимоннаго масла. Шипучая сахарная вода, разбавленная при питьѣ малиновымъ сиропомъ или лимоннымъ масломъ, является однимъ изъ самыхъ пріятныхъ напитковъ въ жаркое время года. („Технич. Обзоръ“).