ВИНО
ДОМАШНОГО ВИРОБУ

ПІДРУЧНИК І ВКАЗІВКИ

ДО ВИРОБУ ВИНА ЗІ ВСІХ ІДОМИХ ОГОРОДОВИХ І ЛІСНИХ ОВОЧІВ.

ДОМАШНИЙ ВИРІБ ПИВА, ЛІКЕРІВ, ЛІМОНЯД І СИРОПІВ.

ОПРАЦЮВАВ

РОБЕРТ ПРАДЕЛЬ

КРАКІВ — 1928.

Артур Енґельгардт, Данціґ

Телєфон 6332

ГУРТОВИЙ СКЛАД

тільки для відпродавців.

Всі артикули для домашнього виробу вина
(Спис на 3 стороні окладинки).

ЛІЧНИЧІ ЗЕЛА: проти отилости, ревматизмові, безсонности, хробаків, до чищення крови, грудні, ниркові, до краси і т. д.

ЗЕЛА ДО ЛІКЕРІВ І ГОРІВОК: Бенедиктинка, Curacao і т. д. (гл. 3 стр. окладки).

СОЛОДОВИЙ ВИТЯГ: „Maltowin".

„GARANTOL" до переховування яєць.

„STROBIN" до чищення капелюхів і кошикарських виробів.

ЛЯК до фляшок, паковання і канцелярійний. Ляк плинний, в ріжних красках, в кільовім опакованню.

„ПУМЕКС„ „гамбурський", тоалєтний і промисловий.

КРЕЙДА шкільна і кравецька.

СТАНІОЛЬ, губки, скірки (анг.) до вікон.

Вкладки до черевиків „Phönix".

Розпилячі, лича сталеві „Ideal".

Мила тоалєтні, щітки до зубів.

ПАСТИ до зубів, зубочистки.

ФАРБИ анілінові, бронз.

ПАПІР саліціловий, пергаміновий „Брайера"

Мухолапки тарелеві „Ґіттермана".

Ірхові скірки (антильопи).

Тільки гуртом.

ВИНО
ДОМОВОГО ВИРОБУ

ПІДРУЧНИК І ВКАЗІВКИ ДО ВИРОБУ ВИНА ЗІ ВСІХ ІДАЛЬНИХ ОГОРОДОВИХ І ЛІСНИХ ОВОЧІВ.

ДОМАШНИЙ ВИРІБ ПИВА, ЛІКЕРІВ, ЛІМОНЯД І СИРОПІВ.

Опрацював Р. ПРАДЕЛЬ.

ДАНЦІҐ — КРАКІВ.

Всі права застерігається.

УВАГА.

По думці закона 525 з дня 1. VII. 1925 о оподаткованю вина (В. З. Р. Поль. ч. 75. з 29 VII. 1925) вільним від податку є 50 літр. вина домового виробу, призначеного до ужитку у власному господарстві, а не на продаж, в скількости не більш 50 літр. річно. Більша скількість підлягає податкові 20 грошій від літра.

Накладом Роб. Прадля в Кракові.

З друкарні. М. Бойчука в Коломиї, Собіского ч. 44.

ВСТУП.

Вино повстає через зферментовання соку з винограду. Вино зроблене з овочевих соків називаємо вином овочевим. В цій книжці призначеній лише для домового ужитку, уживаємо короткого вислову „вино“ яко загально пранятого при виробі домашнім і для того, що вина зроблені в спосіб поданий в ній, подібні є в смаку, вигляді і наслідках як найбільше до оригінальних виноградних вин. Досі називали ми овочеві вина відповідно до овочу, з котрого вино зробилисьмо, яблочником, борівчаком і т. и., бо відкривали нераз аж надто свій питомий овочевий характер, посідаючи притім рідко коли ціхи і вартість вина з винограду. Завдяки поступови в науці справа представляєсь сьогодня інакше. Днесь можем виробляти вина, які в нічім не уступають виноградним винам зі всіх наших їдальних овочів, з огородових і лісних, так зі свіжих як і сушених не тільки зі шляхотних відмін, але і гірших ґатунків, а навіть з падалок. Вина ці споряджені в відповідний спосіб є справді знамениті, а навіть перевисшають виноградні вина. Часом витравний знаток вина, одушевляючися таким вином, обурюєся, коли йому скажеся, що вино то є, „лише“ овочевим вином.

Лиш ляік міг би назвати ці вина підробленими або штучними. Є то образою почувань того, котрий робив їх з замилованням і зрозумінням річи. Вина штучні і підроблені є то мішанина спіритусу, квасу і штучних запахів.

При виробі наших вин поступаємо цілком в той сам спосіб, як продуцент винниці при виробі вина з виноградy, отже зовсім в природний спосіб. Проте одержуємо правдиві і такі добрі вина, як шляхотні вина з винограду. Можна їх так само довго переховувати, мають той сам аромат, ту са-

му силу алькоголеву, а ріжняться одинóко тим, що виробляємо їх з наших овочів міcто з винограду.

Ферментація і дріжджі.

Ферментацію викликують мікроскопійно малі (отже незрімі для ока) ростинки, грибки дріжджеві, звані коротко дріжджем. Родів дріжджевих є нескінчене число, які в ріжний спосіб ферментують (пр. квáсне молоко, квашена капуста і огірки, спіритус, пиво, вино і т. д) Нас обходять ті лише, котрі викликують т. зв. ферментацію алькоголеву, а передусім винні.

Під алькоголевою ферментацією вина розуміємо працю дріжджаків в мощу, підчас чого змінюють його склад хемічний. Они то перерабляють цукор, який находиться в мощу, або в овочевім соку, в половині на алькоголь, а решту на квас угляний і декілька инших субстанцій в малих субстанціях (гліцерини, квас бурштиновий і т. п), які надають вину запах в кождім роді вина инший. Дріжджі, які витворюють запах приємний і додатний називаємо шляхотними дріжджами, натомісць ці котрі, витворюють неприємний, а в наслідках шкідливий смак, дикими дріжджами. Переважаюче число дріжджаків, які жиють на наших овочах зачисляємо до диких дріжджий, а тільки случай справляє, що дріжджі ці витворюють вино о добрім запаху. Причини ці пізнаємо пізнійше.

Угляний квас, який дріжджі витворюють це газ, який в часі ферментації уходить в виді баньок.

Алькоголь позістає в мощу взглядно в вині, газ витворений дріжджами є дуже сильний, так що колиб ми начиння, в котрім знаходиться ферментуючий мощ щільно закоркували то розсадить його, хочаби було з найсильнійшого матерялу.

Дріжджаки розвиваються в загалі так довго,

як довго в мощу знаходиться цукор, соли і наживки.

Дріжджі однак можуть тільки певну ограничену скількість цукру переробити на алькоголь, потім устають в праці, а витворений ними алькоголь забиває їх, хоч в мощу знаходиться еще і цукор. Мощ успокоюється, баньки газу перестають уходити і ферментация скінчена.

Шляхотні дріжджі.

Як деякі ростини жиють тільки в певних краях і на певних родах земли, так і ріжні роди дріжджі (є то також ростинки) жиють тільки в певних полосах і родах земли. Дріжджі „Tokaj“ жиють в иншій рілі і полосі як дріжджі ренські і т. д. Дріжджі винні жиють в землі винниць і там зимують. В літі дістаються вони при помочи вітру, дощу і т. д. на виноград, на котрім в часі дозрівання овочу дуже розмножуються, позаяк знаходять на них то, що їм до розвитку потреба, це є сок овочевий, який має в собі цукор. При видушуванню (витисканню) винограду дістаються до мощу і перетворюють цукор на алькоголь і квас вугляний і витворюють запах. Чим кращий запах, тим вино дорожше, а разом з ним і той рід дріжджий, котрий їх витворив. Отже не овочі винограду більше або менше пахучі є причиною шляхотного запаху, але дріжджі, які були на виноградах. Запах отже є витвором ферментації. Виноградник, котрий не має добрих дріжджий не видасть доброго вина, хоч би навіть лежав біля винограду, який має добрі дріжджі і видає добре вино.

Коли до гіршого, одначе ще зовсім свіжого винного мощу вляти ферментуючий вже мощ з ліпшої винниці, то ферментацию гіршого мощу перепровадять дріжджі ліпшої винниці, тому позаяк мають перевагу (і вже ферментують) а вино то одержить запах красшого виноградника. З того що так скажу підступу користали давнійше

продуценти винниць хоча не знали причини цего явища. Декотрі навіть заправляли таким ферментуючим мощем винним свіжий овочевий сок і одержували вина о характері і запаху правдивих виноградних вин.

Нічо дивного, що наука зачала досліджувати причини і наслідки цього явища і відкрила, що головну ролю відграють ту ріжні роди дріжджий. Наслідком цего розпочато плекання (в лябораторях) дріжджі з ріжних округів і виплекано т. зв. „чисто расові“ дріжджі. Властиво треба би назвати їх винними дріжджами, бо не завсігди один і цей сам рід дріжджий дає вину певної околиці відрубний характер, але радше мішанина ріжних родів. З тої самої винниці бувають в ріжних літах ріжні вина можливо, що в однім році бере гору один рід дріжджий, а в другім инший. Кермовані досвідом і практикою зовемо в цій книжці дріжджі так звані „шляхотні“ винними дріжджами.

До недавна годовано дріжджі винні тільки в плинах і так їх розсилано. Днесь уживається таких дріжджий плинних дуже широко в фабриках вин і винних хазяйствах, в місце раньше уживаного ферментуючого мощу. Відємною стороною тих дріжджей є окрім часто високої дуже ціни також і це, що муситься їх уживати сейчас майже по одержанню, бо не видержують довшого перехования, розкладають скоро плин в котрім знаходяться, в кінці творять квас вугляний, висаджують нераз підчас транспорту корок або розсаджують фляшку.

Цілковита зміна наступила в 1920 році, коли удалось дістати практичну форму винних дріжджий через це, що защіплено їх на стерелізований овоч. Дріжджаки присикають до овочу і остають на нім при життю в стані супочинку, подібно як в землі в часі зими. При зустрічи з вохкостю і при відповідній температурі (теплі) пучніють розрастаються. Тому що множаться незвичайно скоро, можна їх ужити в дуже короткім часі до ферментування мощу. Дріжджі ці в продажі під назвою „Vierka-T“ (в ріжних щіпах) допровадили виріб вина до небувалого розповсюдження, передусім виріб домашнього вина в меншій скількости в спосіб раціональний. Є вони трівкі і в сухім, холоднім а чистім місци, можна переховувати їх літами.

Вино було досі напитком люксусовим, яке пито з нагоди великих торжеств в заможнійших домах. Тепер може собі кождий зробити вино дома в малих скількостях по 5, 10, 25 літер і то вино о характері оригінального Токай, Маляга, ренського і т. д. залежно від роду дріжджий ужитих до ферментування мощу. Ціна таких вин є тільки частиною ціни вина з винограду. Легко отже зрозуміти, що вина ці пєся з правдивою насолодою, завсігди їх виробляєся і инших до виробу заохочуєся.

З тої одначе причини, що богато людий стоїть безрадно перед виробом вина, проте цілию цієї книжки є подати всі вказівки тим, котрі не знають способу виробу вина а навіть і тим, котрі вже давнійше вина вирабляли, дає нові і цінні вказівки. Не єсьмо отже тепер лишені на случай і можемо уникнути злих наслідків ферментования вин витворених на диких дріжджах. Слідуючі розділи треба прочитати з докладною увагою, позаяк ані один з них не є непотрібний, а виконання поданих вказівок збереже нас перед можливими прикрими несподіванками.

ЧАСТЬ I.

Овочі, які надаються до виробу вина.

До виробу вина надаються всі їдальні овочі, які мають квас і цукор. Найвідповіднійші є ці, котрі мають якнайменше характеристичного запаху і є найтаньші, отже не столові, а то з сеї причини щоби букету (то смак і запах) вина не псути смаком або запахом даного овочу. Букет дістаємо через ужиття до виробу вина правдивих винних дріжджий, дістаємо його в той спосіб як в виноградним

вині. Уникаємо отже ароматичних овочів. Пр. суниці і малини не дають надзвичайних вин, бо їхній сильний аромат перебивається часом через винний букет. Декотрі з десерових родів яблок мають сильний аромат, який є в лупині, котру найкраще усунути. Як відомо, аромат зміняється в часі ферментації, а вино може одержати запах зовсім нежданий. Найзвичайнійші яблока обібрані з лупини віддають чистий запах того рода вина, якого дріжджі ужилисьмо до ферментування.

Знаменито надаються до виробу вина овочі і ягоди лісні як: терня, дерень, овоч дикої рожі, борівки (афини) і т. д.

Рівнож надаються ці самі сушені овочі, а також і яблока покраяні в платки, фіґі, дактилі, сливки (не вуджені), сухий овоч дикої рожі, солод з ячменю, цукрові бураки, навіть і збіжжа.

На загал дадуться ужити:

Березовий сок, румбарбарон (rabarber) аґрест (веприни) порічки, борівки (афини) ґоґодзи (рід червоних борівок), сониці, малини, дранок, черешні, вишні, морви, ягоди чорного бозу, ограб солодкий, квасні і спілі яблока, дички, шляхотні і дикі грушки, берберисн, магонє, терне, нашнулки, дерень, овочі дикої рожі, сливки, помідори, мельони (кавуни) дині, цукрові бураки, фіґи, дактилі, помораньчі, морелі, солод, екстрад солодовий, мід, збіжжа

При так обширнім матерялі можна би уложити тисячі переписів, тимбільш, що можна овочі мішати; хто одначе набере ще трохи вправи, той уложить собі сам відповідні переписи і не позволить знищитися овочеви, зробить собі знамените вино при помочи табельки цукру, яка подана є при ґатунках дріжджей.

З кождого овочевого соку можна на винних дріжджах зробити кождий рід вина, додаючи до мощу таку скількість цукру, яка є приписаною для вибраного рода дріжджей.

Можна отже мощ з яблок ферментувати так добре на вино ренське, як і на Токай, чи Малягу. Коли хочемо одержати ренське вино о характері Rudesheim, даємо до овочевого соку, крім приписаної води 75 dkg. цукру, хотячи натомість зробити Токай терпкий даємо 1·20 kg. цукру, а на солодкий Tokaj 1·90 kg цукру.

Овочі перемерзлі можна ужити до виробу вина. Декотрі з них, як овоч дикої рожі, тернини є кращі по приморозках, бо тратять свій спеціяльний смак. Перемерзлий оряб тратить взагалі гірч на морозі і для того треба її ужити, коли перемерзне.

Роздріблювання овочів і витолочування соку.

Овочевим соком називаємо витолочений з овочів сок без ніяких додатків. В ціли одержання овочевого соку, треба кождий овоч покраяти на кусники і розтерти у відповіднім начинню на мязгу. Мязгу, яку в разі потреби розпускаємо малою скількістю води, вигнітаємо в прасах або витискаємо руками. Навіть мягкий овоч мусимо насамперед розробити взглядно зтолочити. Велику услугу віддають нам в тім случаю загально уживані днесь машинки до мелення мяса, при ужиттю котрих мусимо однак уважати, щоби були добре вициновані або емаліовані а не насмаровані товщом. До витискання соку з мязги служать спеціяльні, ріжних розмірів овочеві праси. Хто не має праси той може:

1) або наповнити мязгою сильний, густий мішочок і завісити над начинням, до котрого сплиґатиме сок. Коли сплине сок, можна мязгу, яка остала в мішочку, ще раз поляти водою а одержаний сок змішати з тертим, або

2) Мязгу в мішочку вимяти або рукаму або при помочи праси, яку уживаєся до витискання сира (перед тим треба її докладно вимити).

Легко спорядити собі самому прасу з двох дощок, злучених на однім кінци занавісами (можуть бути скіряні). Мішочок з мязгою кладемо поміж дошки а горішну дошку натискаємо камінням або руками. Прасу таку кладемо на двох стільчиках.

Ніяка хоча і найкраща праса не витисне цілковито мязги навіть найделікатнійшої за одним разом. Тому, коли сок не перестане спливати з праси, вибираємо масу, розтираємо в відповіднім начинню, поливаємо водою в ціли вилугування і ще раз прасуємо. Нераз мусимо навіть прасувати третий раз. Всі вигнетені соки лучимо в однім начинню і піддаємо ферментації.

Не повинно оставлятися за довго води на мяздзі. Вода на мяздзі не повинна довше стояти перед першим витисканнєм як 24 години, а не витолочені, лише кілька годин. Одиноко в случаях, коли хочемо з овочу одержати фарбу (краску) витискаємо мязгу доперва по 48 годинах.

Овочу дикої рожі і фіг витискати не вільно, бо мають в собі богато шлюзу, який мусілибисьмо опісля усунути з мощу зі шкодою для скількости вина.

Декотрі овочі паримо лише кипячою водою, а по 24 год. цідимо, але не толочимо Не вільно варити овочів в зелізних і металевих начиннях.

Перед розробленням мусимо усунути з овочу всі надпсовані і брудні частини. Ядра можуть остати.

Начиння.

До збирання соку і роблення мощів вільно нам ужити глиняних, камінних, шклянних, деревлянних і емаліоланих, з неушкодженою емалією начинь. Начинь металевих уживати не вільно, бо вони розпускаються в квасах овочевих. Мідь роспускається на отруйні соли міди (т. зв. ґріншпан), желізо

витворює соли желіза, які лучаться з горбником овочу на темні атраментові краски. Ніж металевий треба насмарувати товщем а машинок до мелення мяса ліпше є уживати до сушених чим свіжих овочів. Рівнож не вільно переховувати або варити овочів (і соків) в начинях з міди, цинку, желіза, і т. д. Соки варені в алюмініових начинях одержують терпкий, гіркий смак. Воду до парення овочів можна переварити в якім небуть начинню.

З металевих начинь можна ужити лише ніклевих і цинових або грубо поцинованих.

До ферментування мощів при домашнім виробі, найкрасші є фляшки, бутлі, демьони шкляні, а до більшої скількости вина дубові бочки. Початкуючі повинні уживати шкляних бутель, по змозі не оплетених, бо можна слідити перебіг ферментації. Доперва коли наберуть вправи можуть перейти до виробу вина в бочках. Начиння до ферментації повинні бути так великі, кількo вина бажаємо зробити, отже не вільно ферментувати 5 літрів мощу в начинню 10 літ. і т, д. Головно легких (слабих) вин (які не мають в мощу більше як 20% цукру) не сміємо під ніяким взглядом піддавати ферментації в неповнім начинню. Ходить іменно о доступ воздуха до поверхні вина, бо тільки при доступі повітря до вина може повстати оцет.

Начиння мусять бути дуже чисті. Нечистота начиння є причиною недоброго смаку вина. Перед ужиттям треба отже начиння добре вимити, або випарити горячою водою з содою, а потім переполокати ще кілька разів зимною водою. Більші трудности стрічаємо при чищенню запліснілих бочок. Ці бочки треба вичистити сірковим газом, а потім переполокати кілька разів водою, бо сірка убиває дріжджі.

ЧАСТИНА II.

Роблення мощу.

Сок з винограду, який стікає з під праси називається мощом. В домашнім виробі назвемо мощом (бажаючи як найбільше зближити його до винного) овочевий сок з додатком винних дріжджий, води і цукру це є в такім виді, в якім бажаємо його піддати ферментації.

До виробу мощу треба ужити дуже чистого овочу і начинь. Однак мимо найбільшої чистоти дістаються до мощу чи то з овочу чи то з воздуху ріжні зародки шкідливі для вина. Щоби вигубити їх і одержати ідеальний мощ (вільний від зародків) мусілибисьмо його (перед доданнєм винних дріжджий) спастеризовати, значить варити через пів години при 70° Ц. Часто трапляється з цеї причини в дома на труднощі, хочаби з браку відповідних начинь, тому помагаємо собі в цей спосіб, що розмножуємо насамперід сильно винні дріжджі і вливаємо їх до свіжого щойно зробленого мощу, а навіть до овочевої мязги ще перед витисненням. Через це винні дріжджі одержують від самого початку цілковиту перевагу і знищать яко сильнійші всі инші зародки і дикі дріжджаки.

Розмножування (зачин) дріжджий.

Коли би винні дріжджі в стані супочинку (так як вони є в коробочці) дати до мощу, то треба би було кілька днів до розмножуванняся а тим часом розпочалиби ферментацію дикі дріжджі, які зашкодили би вину, псуючи смак, який хочемо одержати. Крім цего деякі роди диких дріжджий вздержують кляроване вина, а вина такі мусимо потім клярувати, уживаючи штучних средств. Вливаючи отже до свіжого мощу або мязги зачин сильно розмножених дріжджий, удержуємо то, що вони розпочнуть і перепровадять ферментацию, не дадуть розвинутися диким дріжджам (забивають їх алькоголем) а вино одержить чистий запах і скоро виклярується. Средства до клярования не є вправді шкідливі, але ліпше не уживати їх головно при слабих винах пр. ренських, де ходить не так о силу алькоголю як радше о гарний запах. Штучні средства до клярування, навіть осторожно ужиті ослаблюють запах.

Розмножування винних дріжджий, „Vierka-T“ на підставі найновійших досвідів відбувається в цей спосіб: повмність коробочки всипуємо до фляшочки*, скроплюємо малою скількостю літної (не теплої) води і уставляємо в теплім місци. По 3—6 годинах додаємо легкого овочевого соку не цукрованого**). По 24 годинах зачин цей ферментує Тоді вливаємо троха перевареного і остудженого цукру (залежно від фляшочки пів або повну ложочку від кави) фляшочку затикаємо легко корком з вати і ставляємо найліпше на кредснсі в теплій кухни, або на сонци. По 2—3 днях бачимо в фляшці великий рух. Овочеві дроби, на яких були защіплені дріжджі раз уносяться то знову опадають, а в кінци витворить ся на поверхні плину піна. Тоді зачин дріжджий готовий і можемо тепер ужити його до щіплення мощу. Щойно тепер приступаємо до виробу мощу.

Коробочок дріжджий не треба ділити. Перефермснтують вони 5 л. мощу а много скорше і докладнійше чим 25 л. можливо що рацію мають ці, котрі уживають до ферментування 25 л. вина двох коробочок, бо кажуть, що одержали більш ароматичне вино, чим при уживтю одної коробочки.

---

*) До 5-10 l. вина ужути 100-150 g фляшочки, до 25 l вина 250 g (1|4—1|2 l.) фляшочки. Практичні є флящинки з лікарств, добре вичищені.

**) Нр. покраяти яблоко, фігу, пару агрестів (веприн) і т. д. і розварити в порцеляновім (глиняним) горнятку охолодити,

Зле зробили би ми тоді, колиб ми поємність коробочки всипали до сильно поцукрованого соку, або плину для того, що дріжджі розвивалибся дуже поволи. Тому і при щіпленню мощу о великій скількости цукру не додаємо дріжджий в розмноженім стані в вище згаданий спосіб, але призвичаюємо їх до цукру перед тим заки доляємо їх до мощу. Вливаємо отже початковий зачин до більшої фляшки і доливаємо до нього таку саму скількість солодкого мощу, ждемо аж плин зачне ферментувати і тоді доперва вливаємо його до повної скількости мощу. В подібний спосіб поступаємо при переферментованню готових вин. До початкуючого зачину вливаємо насамперід ту саму скількість вина призначеного в друге до ферментації, щоби дріжджі привикли до алькоголю.

Оскільки в переписах поручено переварення мощу або соку, то зачин дріжджий вільно нам додати щойно до цілковито остудженого плину, взглядно мощу! При 40°—45° Ц. тепла гинуть дріжджаки.

Як вище зказано, мощ складаєся з овочевого соку, води і цукру. Вслідуючих розділах побачимо для чого даємо води і цукор і в якім менш більш відношенню.

Скількість цукру і квасів в ріжних овочах.

Сок витиснений зі спілих овочів (без води) дає нам пересічно:

	% квасу	% цукру	100 kg дає літр. соку
яблока	0·60	9·—	65
грушки	0·32	9·50	70
черешні	0·75	10·—	65
суниці	1·10	6·—	80
малини	1·40	6·—	75
борівки (афини	1·05	6·—	65
агрест	1·40	6·—	80
порічки	2·10	6·40	85

	% квасу	% цукру	100 gk дає літр. соку
виноград	1·—	17·—	75
овоч дикої рожі	1·90	3·—	—
фіги (сухі)	1·10	50· –	
брушниці	2·20	3·—	65
сливки	0·80—0·90	6·—11	65

З тих чисел бачимо, що:

1) овочі мають ріжну скількість квасів і цукру;

2) овочеві соки мають менше цукру чим виноград;

3) що овочі, які видаються в смаку солодкими не завсігди мають богато цукру.

Кваси.

Як з вище наведеної табельки бачимо, кождий овоч має в собі квас і цукор. Цукор перероблюють дріжджі на алькоголь, зникає зі соку, а квас позістає.

Кваси є потрібні в вині, бо разом з алькоголем консервують вина в природний спосіб і надають йому милий смак. За квасні вина не смакують одначе зовсім. Для цего то всі овочеві соки, котрі мають надмір квасу розпускаємо водою, позаяк є вона одиноким природним средсвом в тім случаю. Вода мусить бути добра, надаючася до пиття, не конче має бути переварена. Тільки воду, котра має в собі багато вапна треба переварити, позаяк тратить забагато овочевого квасу. Вода, котра має в собі богато складників желіза не може бути уживана.

Не всі вина повинні мати ту саму скількість квасу. Слабі вина мають 0·6—0·8% квасу а сильні, десерові до 1·2%. Не повиннося виробляти таких вин, котрі мають меншу скількість як 0·6% квасу, бо вони підлягають легко ріжним хоробам.

При легких винах розпускаємо овочевий сок більше, при сильних менше, безглядно уживаємо до витвору цеї самої скількости вина при слабих винах, дещо менше овочів як при сильних винах.

Цукор.

Найважнійшою складовою частиною мощу є цукор. З нього повстає через ферментацію алкоголь. З двох частин цукру одержуємо одну частину алькоголю і так прим. з мощу котрий має 10% цукру одержуємо вино в силі 5% алькоголю. Чим більша скількість алькоголю в вині тим вино є більше відпорне і не так скоро псується. Вино повинно мати найменше 5-6 % алькоголю. До мощу, котрий не має 10-12 % цукру треба перед ферментацією додати цукру.

Тому, що перед тим розпустили ми овочевий сок водою, щоби спровадити овочевий квас до пожаданого відношення, тому тепер мусимо додати цукру, щоби вино одержало відповідно алькоголеву силу.

Найкраще уживати буракового цукру кристалічного о відтінню кремовім (жовтавім) цукор о синявім відтінню буває закрашений фарбою, котра має сіркові получення і длятого шкодить дріжджам і може попсувати смак вина. Цукор такий треба переварити і відшумувати. Ледовий цукор є найчистійший і можна його брати до дека місто 1 кг. цукру. Добрий є також мід брати 1·20 kg. за 1 kg. цукру), але треба його переварити, коли бажаємо усунути запах меду. Сиропу з бураків можна уживати до вин темних при 1·20 kg. місто 1 kg. цукру. Меляса і сахарина не надаються навіть до досолоджування вин.

Відносно отже цего чи хочемо одержати сильні чи слабі, солодкі чи терпкі вина, додаємо до мощу менше або більше цукру і відповідно до цего вибираємо рід дріжджий.

Добір роду дріжджей.

Залежно від походження мають ріжні роди дріжджей ріжну силу, в перетворюванню цукру на

алькоголь. Виноград з полудневих країв є солодший чим з північних країв, дріжджі полудневих країв пристусовалися отже до перероблювання більшої скількости цукру, як дріжджі з положених далеко на північ країв. Є отже дріжджі, котрі можуть витворити тільки 5% алькоголю, а є такі, котрі витворять 16% алькоголю. Один рід гине по витворенню 5% алькоголю, бо не зуміє жити в течи о більшій скількости алькоголю, инший рід гине доперва по витворенню 15—16% алькоголю. Мало алькоголю витворюють дріжджі з над ріки Мозелі, більше ренські вина і Бордо (Bordeaux), а найбільше дріжджі з полудневих країв.

Коли мощ має в собі 15% цукру а перефермeнтуємо на мозельських дріжджах, то вони перероблять цукор на 6% алькоголю, а решта т. є. 3% цукру остане в вині яко осолода. Коли мощ о 40% цукру перефермeнтуємо на токайських дріжджах, то ці перероблять 32% цукру на 16% алькоголю, а решта то є 8% остане в вині як осолода, отже вино буде сильнійше і солодше.

Колиб ми отже при ужиттю слабих дріжджей дали за багато цукру, то вино буде за солодке. І противно, колиб ми при ужиттю сильних дріжджей дали за мало цукру, то дріжджі перероблять увесь цукор на алькоголь а вино буде терпке а навіть гірке і мусимо до нього пізнійше додавати цукру.

Роди дріжджей і дози цукру.

Доза цукру обчислена на 5 l вина при ужиттю дріжджей:

Piesport	30	dkg	цукру	Winnigen	35	dkg	цукру
Zeltigen	30	„	„	Bernkastel	50	„	„
Brauneberg	35	„	„	Burgund	75-85	„	„
Bordeaux	50-65	„	„	Vollrads	80	„	„
Assmannshausen	60	„	„	Johannisberg	85	„	„

Laubenheim	60	dkg	цукру	Scharzhafberg	85	dkg	цукру
Oberingelheim	60	„	„	Liebfraumilch	90	„	„
Forst	65	„	„	Tokaj терпк.	120	„	„
Palatynat	65	„	„	Tokaj солод.	190	„	„
Nierstein	70	„	„	Chablis	160	„	„
Oppenheim	70	„	„	Malaga	155	„	„
Rauental	70	„	„	Port	165	„	„
Frankońskie	75	„	„	Sauterne	165	„	„
Nahe	75	„	„	d'Yquem	160	„	„
Rüdesheim	75	„	„	Sherry	165	„	„
Saar	75	„	„	Madeira	175	„	„
Scherlachberg	75	„	„	Marsala	175	„	„
Steinberg	75	„	„	Samos	175	„	„
Steinwein	75	„	„				

Щоби не було непорозуміння надмінюється, що подана при декотрих примірах мала доза цукру до мощу, служить до досолоджування розпущеного водою мощу. Незалежно від цего мусимо додати віддак приписану при дріжджах дозу цукру.

Мощ без додання цукру.

Овочеві соки можна переферментувати також і без додавання цукру, при помочі винних дріжджий. Вина ці будуть безумовно ліпші від вин зроблених без дріжджей, ніколи однак не будуть мати такої якости, як вина зроблені після цих переписів. Солодість обманює нас дуже часто, бо і найсолодші овочі можуть мати богато квасу і одержимо квасне вино, а притім перебивати ме все запах овочу, головно коли овоч був дуже ароматичний.

Хемікалія, які додаємо до мощів.

Таніну це є квас горбовий, додаємо до овочевих соків, до тих, котрі його зовсім не мають, або мають за мало. Таніна впливає на скорше клярування вина. Також і до готових вин, зроблених

з овочів маючих мало горбника, можна додатково дати таніни на загал вистарчає 1|2 грама на 10 літрів.

Винний або цитриновий квас. При домашнім виробі можна ужити одного і другого; при фабричнім, тільки цитринового*). Квасок цитриновий, який знаходиться в вині, є в смаку дещо лагіднійший, чим винний і з цеї причини є може відповіднійший.

Мляві вина можемо направити, через додання кваску. Треба розпустити 5-10 гр. в горячім вині і осторожно додавати, при тім пробувати смаку, щоби не додати за богато.

Дріжджеві поживки. Є то мішанина солей, котрі служать дріжджам за поживу. Додаємо їх до мощу, які мають за мало поживок і за поволи ферментують; поживки приспішують ферментацію. Коробочка (10 грам.) вистане на 25 літр. мощу. Більше не треба давати, бо вино моглоби одержати солонавий смак. Хто не має під рукою поживок, той може вжити „chlorammonium" чистий, куплений в дрогуеріях. За багато „chlorammonium" або соли псує смак вина і не дасться його усунути. Вина такі треба при виробі инших свіжих вин переферментувати, додаючи їх до свіжих менше-більше по 14 днях ферментації.

Потаж (kalium carb. purum). Уживається тільки чищеного потажу, (нечищений має залізо і може зіпсути зовсім краску вина. Потажу не вільно додавати до готових, квасних вин, тільки до ферментуючого за квасного мощу, в тій цілі, щоби квас злагодити. При тім служить потаж як поживка для дріжджей. Потаж є отже відповідний пр. при тернині. Беремо 2 - грамів на 10 літр. квасного ферментуючого мощу.

Вуглян вапна (calcium carbonicum) т. зв. шля-

*) А то в цілі відріжнення при хемічній аналізі, чи вино є з винограду чи овочеве.

мована крейда, чиста, служить до відквашування готових вин (занадто квасних) і дається його 10-20 грамів на 10 літрів.

Таблєтки „Onewe" (kalium pyrosulfit). Розпущені в квасних течах, витворюють сіркові гази, які забивають всілякі зародки. Треба їх уживати в той сам спосіб, як квас сірковий, то є до консервования легких або не цілком сферментованих вин, а також до висіркования бочок. В першім случаю витворюється сейчас сірковий квас, бо таблєтка розпускаєся в мощу, котрий має в собі овочевий квас (таблєтка вистане на 5 літр.); в другім случаю беремо 1 таблєтку на кождих 5 літр. поємности 1 столову ложку оцту.

Ці всі додатки треба розпустити в воді перед вляннєм до мощу.

Хемікалія ці дістати можна в кождій аптиці або дрогуерії.

Ферментація.

Як кожда ростина так і дріжджаки потребують до життя крім відповідної поживи також і тепла. Найкрасше розвиваються при 15-25° Ц. Теплота повизше 30° Ц. легко може їм зашкодити, а при 45° гинуть. При температурі 10° Ц. працюють дуже поволи, а при ще низшій зовсім устають в праці. Не треба отже ферментувати на соняшнім світлі або кафлевій печі. При тім висша теплота сприяє розмножуванню инших, непожаданих животинок. Тут отже лежить причина каламутних вин. Вина сферментовані при 15-25° Ц. кляруються красше від вин сферментованих при більшім теплі. В літі добре ферментувати на піддашу або в коморі, в зимі на шафі в опаленій кімнаті, або на шафі в кухни. Горішні верстви воздуха є теплійші від долішних. Не ферментувати отже на камяній долівці або на підлозі.

В осени, коли настануть холодні ночі, належить бутлю овинути сукном, мощ треба удержати в теплі.

З початку ферментація є дуже сильна. Через 5-6 днів мощ дуже сильно шумує, так як би варився. Є то доба бурливої ферментації. Виходить сильна піна. Потім мощ починає успокоюватися. Недосвідчені думають, що ферментація скінчена. Є то тільки доба спокійної ферментації, яка тягнеся кілька тижнів.

Піна повстає з овочевої білковини, котра в мощі спиняєся подібно як білко в яйци при варенню. Овочі, котрі не мають білка (дині, ребарбери і т. д.) не творять піни. Піну треба старанно стирати, бо коли присохне на начинню приманює оцтові мушкі. По бурливій ферментації треба мощ, котрого дещо убуло, доповнити чистою перевареною, остудженою водою.

Час трівання ферментації не дасться точно очеркнути. Залежить то від богатьох причин, котрі то приспішують, зглядно вздержують. Тепло, дріжджеві поживки приспішують, а холод, змінна температура або велика скількість цукру ділають гальмуючо. Більш поживні овочі, як фіги і т. и. скоро ферментують, не спілі овочі, борівки (афини) вільнійше, навіть нераз по доданню поживок. Ферментація треває від 2-8 неділь, виїмково навіть довше. Лучаєся часто, що при низькій температурі, ферментація устає і навіть піднесення температури не хоче нічо помочи. Тоді треба мощ уставити в теплім місци і додати свіжих дріжджей як також 2 грами поживок на кожді 5 літер вина. Коли мощ стоїть в одностайній температурі, або хочби пересічно в однаковій теплоті, то ферментація відбудеться гладко і докладно. Не зашкодить, коли кімната підчас сухої ночі не буде огріта. Позіставлення мощу через довший час пр. через кілька днів в зимні, остуджує дріжджі, в наслідок чого слабнуть а навіть хорують.

Ферментаційне замкнення.

Не тільки винні дріжджі, але також і дикі можуть жити без воздуха, за це більша часть винних шкідників потребує його безумовно. Шкідники ці находяться в вині і в воздусі. Найбільш грізні бактерії оцтового квасу, потребують до життя воздуху і розпущеного алькоголю. У витворюючімся вині є слабий алькоголь, отже при доступі воздуха, перетворюється вино на оцет. Не можна отже ферментувати мощів в шклянках і тим подібних, завязаних тільки подіркованим папером. Лучається, що з таких мощів не витвориться оцет, а то тільки тому, що вугляний квас, який є тяжший від воздуха, осідає на поверхні мощу і творить охоронну трючу верству. Коли отже в кімнаті нема протягу, то верства та не сплине і ізолює мощ. Не можемо однак числити на це і мусимо мощ замкнути від доступу воздуха, передовсім у слабих вин. Не вільно, зовсім природно замикати корком, бо вугляний квас (газ) розсадить посудину.

Зачинення удержуємо або через налиття оливи, або при помочі ферментуючого чопа.

З хвилею як устане бурлива ферментація доповнюємо мощ чистою водою аж до шийки і вливаємо чистої їдальної оливи. Олива з ріпи і з льну не надається до ужитку, за те, добрий є білий парафіновий олій без запаху. При довгій ферментації треба змінити оливу і не ферментувати на сонці, бо олива згливіє. Оливу усуваємо так, що доливаємо води до повна, або при помочі вати.

Ферментаційні чопи: Бутлю затикаємо корком на скрізь передірявленим. В діру корка втикаємо шкляну рурку, вигнуту на зовні до долу. Один кінець цеї рурки досягає поверхні води. Газ виходить руркою до води а звідти у воздух. Воздух натомість не може дістатися до вина. Внутрішний кінець рурки не сміє дотикатися мощу, а корок мусить

герметично замикати шийку. Обливаємо його отже парафіною, воском, клийом і т. п. В продажі находиться багато системів, з котрих найпрактичнійшим оказався апарат „Сауера“ (Sauber).

Закінчення ферментації. Відтягання в дріжджей.

З хвилею, коли баньочки газу перестануть уходити, треба вино стягнути з осаду, який витворився на дні. Осад цей з часом псується і вино може набрати неприємного смаку, головно вина легкі. Найвідповіднійшим до відбирання є лівар, то є гумовий вуж, котрого один конець втикаємо 1 cm. понад осад. Стягнене вино творить по певнім часі знова осад; стягаємо його в друге, а навіть можна кілька раз. Вино часто стягане кларується і скорше дозріває.

В часі дозрівання і клярованняся вина, бутля не мусить стати в теплі як підчас ферментації. Переносимо його до холодної кімнати. При кождім стяганню тратимо дещо вина. Страту цю мусимо передусім при легких винах вирівнати, а то найліпше готовим вином або перевареною, холодною і нецукрованою водою! Коли не хочемо вина розпускати водою, то досипуємо троха камінчиків або шклянних кульок до бутлі. Однак все ще треба приміщувати ферментаційну рурку.

Трапляється часто при виробі мощу, що виробиться його дещо більше як нам потрібно. Тої надвижки не викидати, лиш сферментувати, затикаючи легко ватою в осібній фляшці. Помагаємо собі тим вином при вирівнюванню мощу.

Догідний спосіб при вилугованню овочів.

Потрібно нам двох начинь. До долішнього вливаємо чисту зимну воду, (при дактилях кипячу). При ужиттю холодної води, додаємо до неї зачин дріжджий зараз, при

кипячій аж тоді, коли вистудиться. Горішне начиння наповняємо покраяними овочами, завязуємо полотном і вставляємо дном до гори до долішнього начиння. Виміна течі наступає сейчас; овочевий сок переходить через полотно до долішнього начиння, а чиста вода переходить до горішнього і вилуговує дальше овочі. По 12 годинах можемо усунути горішне начиння. Овочі вилугувалися в ¾ частях. Долішне начиння наповнюємо ще раз чистою водою і повтаряємо ще раз то само. По дальших 12 годинах овоч вилугувався зовсім. В горішнім начинню позістала тільки целюльоза і чиста вода. Це відкидаємо. Оба плини зливаємо до начиння ферментаційного, додаємо цукру і т. д.

Приміри ферментації.

10 літрів столового вина з порічок на дріжджах Bordeaux.

Приготовляємо розчин дріжджей (див. ст. 12). Треває це 2—4 днів). Доперва коли зачин ферментує, приготовляємо мощ. Всипуємо до глиняного або деревляного начиння 5 кґ. порічок, доливаємо 2 літри води і деревляною ложкою або товчком розтираємо на рівномірну масу. До цеї мязги вливаємо зачин дріжджей, доливаємо ще 3 літри води, розмішуємо і оставляємо в добре накритім начинню. По 24 годинах доливаємо до маси розчин з 1·30 кґ. цукру в 2 літрах води, перевареній і охолодженій. По дальших 24 год. цідимо, а взглядно витискаємо масу і зливаємо до бутлі. Коли бутля не повна, доливаємо чистої води. Бутлю кладемо в теплім місци 15-20° Ц Слідує бурлива ферментація; виливаючуся піну стираємо старанно По укінченню бурливої ферментації доповнюємо мощ і вливаємо оливи або закладаємо ферментаційну рурку. Коли баньки ґазу перестануть з часом виходити, відділюємо каламутне ще вино з осаду. Бутлю чистимо і назад вливаємо до неї вино, або до иншої дещо меншої посудини. Страту вина вирівнюємо доданням доброго вина. Опять замикаємо рурою, ставимо в холодній комнаті аж до цілковитого скляруванняся вина. Коли по 4 тижнях не викляровалося, то стягаємо його ще раз. По цілковитім очищенюся вина, зливаємо до фляшок і переховуємо в пивниці.

Тяжкі вина (десерові).

Поступаємо в цей сам спосіб, але уживаємо дріжджий полудневих вин, пр. Медеру, Маляґу і т. и. і місто

1·30 кґ. цукру даємо 3½ до 4 кґ. Ферментація тягнеся два рази так довго як попередна.

ЧАСТИНА III.

ПОДРІБНІ ПРИПИСИ.

Всі ці подані тут приписи уважати треба за примір для початкуючих. Обзнайомлені з тими справами, самі собі уложать відповідні мощі, так що до цукру як і мішання овочів Коли бажаємо одержати солодке вино, додаємо дещо більше цукру ніж було подано, і противно, коли бажаємо дістати більш терпке вино, то даємо менше цукру, або більше овочів, а менше води. Вимоги є ріжні. Не можливо є подати всіх можливих комбінацій. За велике число приписів викличе радще замішання, чим зрозуміння. Приписи ці дають вина якнайбільше зближені до вин виноградних, але і вина є ріжні в ріжних літах.

Приписи обчислені є на 5 літр. При більших скількостях мусимо дози відповідно збільшити, отже при 10 літрах подвоїти і т. д.

Подане в переписі парення мязги або овочів кипячою водою, не стрічає в хаті трудностей, бо байдуже в якім начинню варимо воду. Розчин дріжджей не вільно давати нам до мощу перед паренням, але аж по цілковитім остудженюся води в масі. Спарений овоч мякне і видає легше сок. 1 кґ. цукру обіймає 0·6 літра води. 1 кґ. має 100 дкґ. (дека) або 1000 g (ґрамів).

Черешні.

Надаються краще до виробу десерових чим столових вин. Все треба спарити кипячою водою або переварити. Додати конечно винного квасу або поживних солей.

4 кґ. черешень з кістками або без; 5 ґр. винного

кваску і 3 гр. поживок спарити 2 літри кипячої води, опісля остудити і долляти розчин дріжджей і зіставити в добре накритім начинню. По 24 годинах, сок видусити, зілляти до бутлі і доляти при ужиттю дріжджей:

Bordeaux . . 60 дека цукру в 1 літрі води.
Steinberg . . 75 „ „ „ „ „
Port . . . . 1·65 „ „ „ „ „ і т. д.

Доповнити бутлю водою до 5 літер. Місто 5 дека винного кваску, можна додати 1—2 кг. квасних яблок.

Вишні.

Так звичайні (малі чорні) як і шляхотні темні, дають добрі вина. Брати спілий овоч! 2½ кг. вишень (з кістками або без), спарити 2 літрами кипячої води. Після остудження доляти розчин дріжджей Bordeaux, а по 24 год. доляти розчин із 360 дека цукру в 1 літрі води. По дальших 24 год. добре видусити, доповнити водою до 5 літрів і ферментувати.

При ужиттю дріжджей „Burgund“ даємо 75 дека цукру, а при дріжджах „Marsala“ 1¾ кг.

Добрий Бургунд (10 l.) одержуємо в слідуючий спосіб: 5 кг. вишень спарити 5 літр. кипячої води. Після вистудження додати розчин дріжджей „Burgund“, по 24 год. 1½ кг. цукру. Спокійно оставити через дальших 24 год. а потім видусити. До видушеної маси наляти 1 літр. води, а по кількох годинах видусити знова, і оба соки зілляти разом до 10 літрової бутлі. Доповнити чистою водою до 10 літр. і сферментувати. Хто любить терпкий смак, може додати пів грама таніни по сферментованню. При відповіднім теплі ферментація кінчиться приблизно по 14 днях. Стягнути з осаду. По 8—14 Burgund знаменито виклярується.

При ужиттю дріжджей Bordeaux, даємо тільки 1·10 кг. цукру.

Сферментовані на дріжджах „Bordeaux і Burgund“ вина з вишень, нагадують дуже червоні французькі вина. Мішанини з яблоками, порічками, агрестом (вепринами, грушками дають знамениті ренські вина (Assmannshausen і т. д.)

Порічки.

Спілі дають знамениті вина всіляких відмін. Сок витискаємо прямо з овочів, або обираємо їх з галузок і паримо кипячою водою.

1½ kg. червоних порічок подусити, доляти розчин дріжджей, 3 літри води і 10 дека цукру, і оставити в накритім начинню По 24 год. витиснути і додати до соку при ужиттю дріжджей.

Assmannshausen 60 дека цукру в 1 літрі води
Bordeaux . . 65 „ „ „ „ „
Burgund . . 85 „ „ „ „ „

Білі порічки так само як червоні. Дріжджі Nierstein і 70 дека цукру. Liebfraumilch і 90 дкр. цукру; Johannisberg 95 дкр. цукру; Sauterne 1·65 кг. цукру і т. д.

Чорні порічки. Коли хочемо мати вино з самих чорних ягід, то тільки на дріжджах Port. Поступати як при червоних, даючи 165 дкр. цукру, можна також додати кілька зерен англійського зілля, але не кождий його любить. Характеристичний смак чорних порічок, якого деякі не зносять а инші люблять, губиться по році, а при ужиттю табличок „Onewe“ по 2 місяцях. Найкраще мішати чорні порічки з червоними, агрестом, яблоками і т. д.

Неспілі порічки: 1½ кгр. півспілих порічок 1 грам таніни, 75 дкр. цукру, 4 літри води, дріжджі Bordeaux. Вино смакує як ренське Assmannshausen.

Агрест (ваприни)

Надається краще до виробу сильних чим столових вин, бо розпущений надто водою легко одержує смак трави, і не є тривкий.

Спілий агрест: поступаємо подібно як при порічках. Мощ робимо зі свіжого овочу або паримо кипячою водою, пр.

1½ кг. агресту здушити, доляти зачин дріжджей Rüdesheim, 3½ літр. води і зіставити в начинню через 24 год. Потім видусити і долляти після остудження 75 дкр. розпущеного на горячо в 1 літрі води цукру — або 3 кг. агресту спарити 2 літрами кипячої води. По остудженню додати зачин дріжджей Tokaj, а по 24 год. розчин 190 дека цукру в 1 літрі води. По дальших 24 год. витиснути, доповнити до 5 літер і сферментувати.

Неспілий. Очищуємо його так, як до компоту, переварімо на мягко у воді і цідимо крізь полотно. З решток овочів можемо іще зробити конфітури або компот. Завсігди додати коробку поживок, взглядно при 5 літр. 1·5 частину коробочки. В ціли скоршого склярованняся додати по ферментації 1/4 грама на 5 літрів таніни.

1½ кг. переварити на мягко в 5 літр. води По остудженню защіпити дріжджами Zeltingen, додати 3 гр. chlorammonium, а по 24 год. 1/2 кг. цукру в 1/2 літрі води, доповнити до 5 літрів і піддати ферментації.

При дріжджах Bernkastel дати 50 дкр. цукру в 1 l води
Johannisberg „ 85 „ „
Chablis „ 260 „ „

або: 1½ кг. агресту паримо в 5 l кипячої води. По осту-

дженню даємо зачину дріжджей а, потім що дня через 4 дні 1/4 часть приписаного для відповідних дріжджей цукру. По 8 днях витиснути. Мощ мусить стояти в добре накритім начинню! Роблене в цей спосіб вино відай краще кляруеться.

При виробі мусуючого вина уживаємо мусуючих дріжджей і беремо 50 дкр. цукру. Коли ферментація доходить до кінця, стягаємо з дріжджей, додаємо 10 дкр. ледодо цукру, розпущеного в 1/4 літрі води і сейчас зливаємо до шампанських фляшок.

Яблока.

Найвідповіднійші є квасні. По можности обібрати (з лупини), а надпсовані місця витяти. Яблока, з котрих ми витяли надпсуті місця, найкраще спарити. Яблока треба витискати прасою. Хто її немає, повинен яблока спарити. Десерові і солодкі яблока мають в собі мало квасу, треба їх отже мішати з квасними або додати 5—6% яблок-дичок, або огрябини, взглядно 2% тернини і т. д.

Квасні, відпадкові яблока належить покраяти, потім підогріти в емаліованім начинню до хвилі, аж змнякнуть. Всипати до бочки або глиняних горнців, по охолодженню дати зачин дріжджей, по 24 год. випрасувати, додати цукру і ферментувати.

Пр. підгрівається в цей спосіб 2½ кг. яблок в 4 l води. Масу вляти до горнця, після остудження доляти зачин дріжджей Zeltingen, а по 24 год. витиснути. Додати розчин з 30 дкр. цукру в 1 l води, вляти до бутлі і по доповненню до 5 l піддати ферментації.

Обібрані яблока: Краємо на платочки, паримо кипячою водою пр.

3 кг. обібраних, покраяних на платочки яблок паримо в 3 літр. кипячої води. По охлодженню вливаємо зачин дріжджей „Rüdelsheim", а до 24 год. 75 дкр. цукру розпущеного в 1 літрі води. По дальших 24 год. витискаємо, вливаємо до бутлі і доповнюємо до 5 літрів.

Необібрані яблока: Найкраще додати зараз зачин дріжджей і витискати.

Примір тільки для мозельських і ренських вин.

Необібрані, спілі яблока заливаємо зачином дріжджей і витискаємо. Чистий сок вливаємо до бутлі і без жадного додатку цукру піддаємо ферментації. Яблока мусять бути зовсім спілі.

Або: необібрані яблока заливаємо зачином дріжджей Liebfraumilch і витискаємо. На кожних 2½ літри соку дати 90 дкр. цукру, розпущеного в 1 літрі води. Вляти до бутлі і доповнити до 5 літрів Після цего приміру можемо

зробити всякий рід вина, додаючи відповідну дозу цукру до ріжних дріжджей.

Сушені яблока, брескви, морелі, сливки.

До 5 літрів мощу беремо 1/2 кг. яблок, бресквів або морелі, або 3/4 кг. сушених сливок.

Овоч треба все спарити кипячою водою. По остудженню даємо зачин дріжджей, а по 24 год. розчин цукру. По дальших 24 год. витискаємо, доповнюємо до 5 літрів і ферментуємо.

Пр. 1/2 кг. яблок покраяних в платочки, паримо 4 літрами кипячої води. Після остудження даємо зачин дріжджей Bernkastel, а на другий день 1/2 кг. цукру в 1/2 літрі води. По 24 год. витискаємо, вливаємо до бутлі, доповнюємо до 5 літрів і 3 грами chlorammonium,

3/4 кг. шушених сливок паримо в 4 літрах кипячої води. По остудженню вливаємо зачин дріжджей Malaga, а по 24 год. 165 дкр. цукру розпущеного в 1 літрі води. По дальших 24 год. витискаємо, даємо 3 гр. поживок і доповнюємо до 5 літрів. Сливки вуджені в димі треба передтим кілька разів сполокати водою.

Грушки. Самі не є добрі до виробу вина. Треба мішати пів на пів з яблоками. Вино з грушок робимо в такий самий спосіб як з яблок. Коли вино це не буде хотіло виклярuватися, тому, що маємо більшу скількість горбового квасу (в лупині), треба дати на 5 літрів вина 50 гр. незбираного, солодкого молока.

Брескви і морелі як черешні.

Можна також так поступати, як при яблоках, але все додати дещо винного квасу, если овочі є дуже спілі. Обирати зі шкірки не треба, хиба брескви.

Памаранчі: 3/4 кг. овочу обібрати з лупини. Кождий овоч раз перетяти, заляти зачином дріжджей і 30 дкр. цукру, додати 5 гр. chloramonium, і 5 гр. крейди (вуглян вапна, calcium carb), оставити в добре накритім начинню через 24 год. витиснути, а до одержаного в цей спосіб соку додати при ужиттю дріжджей:

Zeltingen	30	дкр.	цукру	розпущеного	в 1	літрі води
Johannisberg	85	„	„	„	„	„
Sauterne	165	„	„	„	„	„
Malaga	165	„	„	„	„	„ itд.

Черниці (драпаки ожини) Знамеинто надаються до виробу сильних вин, як: Port, Malaga, Marsala і т. п. Овочі брати треба зовсім спілі.

3 кґ. ягід, 3 ґр. chloram., 5 ґр. винного кваску, видусити і спарити 2 літри кипячої води, а по остудженню доляти зачин дріжджей Port і оставити в добре накритім начинню через 24 год., доляти розчин з 164 дкр. цукру в 1 літрі води, а по дальших 24 год. витиснути, доповнити до 5 літрів і сферментувати.

Так само при ужиттю дріжджей Malaga і Madeira. Хто любить смак піменту, може при дріжджах Port додати на кождих 5 літрів, 5 ґр. зерен англійського ялівля.

Морви як черниці.

Малини як черниці (дріжджі Port).

Суниці удаються на дріжджах „Madeira".

5 кґ. суниць спарити 1 літр кипячої води, по охолодженню доляти зачин дріжджей Madeira і 5 ґр. дріжджевих поживок. По 24 год. витискаємо, доливаємо розчин, 165 дкр. цукру в 1 літрі води, доповнюємо до 5 літрів і ферментуємо.

Орябина (солодка не дика).

1 кґ. ягід спарити 4 літри кипячої води. По остудженню доляти зачин дріжджами Palatynat. По 24 год. остуджений з 75 дкр. цукру в 1 літрі води. По дальших 24 год. витиснути, доповнити до 5 літрів і сферментувати. При ужиттю інших дріжджей іншою дозою цукру Sherry, Liebfraumilch).

Берберіси як орябина. Треба брати 1½ кґ. ягід.

Магоні обібрати з галузок.

2½ кґ. ягід спілих спарити 3 літри кипячої води, по остудженню доляти зачин дріжджей „Tokaj", а по 24 год. видусити, доповнити водою до 5 літрів і сферментувати. Можна ужити всякого рода дріжджей.

Нешпілки 5 кґ. спілих ягід, 1 кґ. цукру і 1 літр води переварити, витиснути, а по остудженню перещіпити зачином дріжджей Burgund. Коли вино буде за терпке, то на кожді 10 літр. вина доляти 50 ґр. збираного молока.

Тернина видає знамениті вина. Збирати треба по морозі. Тернина має в собі богато горбникового квасу, отже по сферментованню виділюємо його, доливаючи на кождих 10 літр. вина 50 дк. збираного молока.

1 кґ. спілої, перемерзлої тернини спарити 3½ літр. кипячої води. По остудженню додати зачину дріжджей і 5

ґр. дріжджевих поживок, а по 24 год. остуджений розчин з цукру в 1 літрі води. По дальших 24 год. витиснути, доповнити водою до 5 літрів і сферментувати. При ужиттю дріжджей „Palatynat" даємо 65 дкґр. цукру а при дріжджах Johannisberg 85 дкр. і т. д.

Хто може спеціялізуватись в виробі вина з тернини, той повинен кермуватись слідуючими правилами: Брати тільки зовсім спілі, перемерзлі, або сухі овочі. На 5 літрів вина брати при легких винах 1 кґ., при середних 1½ кґ., а при міцних 2 кґ., а навіть і дещо більше овочів. Овочі прямо виварити, а сок перецідити. При легких винах додаємо до горячого соку 2 ґр. chlorammonium і відповідну приписану скількість цукру. При сильних винах розпускаємо в соку 2 ґр. chlorammonium і тільки частину цукру. Решту цукру, яку розпустилисьмо в малій скількости води доливаємо в ратах. По остудженнюся соку даємо сейчас зачин дріжджей. Добрі є до виробу вина з тернини дріжджі Bordeaux, Burgund, а для сильних вин „Port". Дози цукру належить давати відповідно до таблиці на сторові 21. Тернина надається добре до мішання з іншими овочами (яблока і т. д.)

Угорські сливки як черешні. Кістки можна потовчи, бо паримо їх кипячою водою, котра нищить фермент кісток, о смаку гірких міґдалів (квас пруський amugdalin).

Чорний бов (dambucus nigra), надається до вин червоних і сильних. Ягоди треба брати зовсім спілі і очистити з бадилля (бо остав би смак ягід).

2½ кґ. ягід, 5 ґр. цитринового квасу, 5 ґр. поживних солей спарити 2 літри кипячої води, (можна додати 2 зернята, але не більше піменту), а після остудження, доляти зачин дріжджей, пр. Burgund. По 24 годинах влляти остуджений розчин 85 дкр. цукру в 1 літрі води, а по дальших 24 годинах видусити, доповнити на 5 літрів і сферментувати.

Червоні ягоди бозу менше надаються до виробу вина. При дріжджах Port береться 1·65 кґ. цукру і т. д. Тому, що боз тяжко ферментує, треба поступити так, як при афінах (борівках).

З цвіту бозу (перепис пані Breun):

До 5 літрів води дати 1 кґ. цукру, 10 китиць цвітів і 1 цитрину (з лупиною) покраяні на платки і зачин ренських дріжджей, пр. Johannisberg. Оставити в добре накри-

тім камянім начиню через 5—6 днів, а відтак забрати цвіти і цитрину, перецідити до бутлі і сферментувати як звичайно. По кількох місяцях одержує вино смак „мушкатового вина".

Дині і кавуни (мельони) можна ужити до виробу вина на всякого рода дріжджах.

3 кґ. мясива дині 1/2 кґ. квасних яблок, або 5 ґр. винного кваску, 3 ґр. chlarommonium, спарити 3 л кипячої води. Після остудження доляти зачин дріжджей. По 24 годинах видусити, доляти остуджений розчин, зроблений в 1 літрі води з приписаної скількости цукру відповідно до ужитих дріжджей і сферментувати.

О скільки вино не гарно кларується, то треба дати 1 ґр. ґернини, а другого дня 25 ґр. збираного молока, а потім якнайскорше зібрати з осаду.

З огірків можна в цей сам спосіб зробити вино, але не є добре.

Дерень як вишні.

Афини (борівки, черниці) ферментують, передовсім в сухих літах, дуже поволи, але що вони не дорогі, а вино особливо легкі відміни як Bordeaux і Burgund знамениті, тому варто ними занятися. Сок одержуємо через видушення сирих або і виварених афин. Ферментацію мусимо однак все приспішити, додаючи поживних солей або chlorammonium, а крім того треба спеціяльний сильний зачин іменно в цей спосіб:

Робимо розчин, як звичайно в малій фляшочці, і защіплюємо ним мощ зроблений з іншого, вже ферментуючого овочу, приміром з 1/2 кґ. фіґ, порічок, яблок і т. д. Як вже мощ ферментує, вливаємо його до соку з афин, даємо приписану скількість цукру, доливаємо водою і ферментуємо.

Зачин дріжджей Bordeaux вливаємо до маси зробленої в 1/2 кґ. порічок (або аґресту і т. п.) в 1/2 літр. води По 24 годинах та маса ферментує. Тоді варимо в камянім, або емаліованім начиню 2 кґ. афин, а після остудження вливаємо в 50—60 дкр. цукру в 1 літрі води. По дальших 24 годинах видусити, доповнити на 5 літр., додати 5 ґр. chlorammonium або поживних солей і сферментувати під ферментаційним замкненнєм.

При виробі Burgund-а даємо 75—80 дкр. цукру. Не

треба конче варити, можна лиш спарити кипячою водою а навіть видусити сирий сок.

Дуже добрий Burgund одержуємо з мішанини 1½ кґ. афин і 1½ кґ. вишень.

Брушниці (рід червоних афин, vaccinium ulginosum) ферментують подібно як афини, поступаємо отже в цей сам спосіб як з афинами. Знамениті є вина Port.

Зачин дріжджей Porto вливаємо до 1/2 літр. соку з яблок. По 24 годинах вливаємо до того самого начиня 3 кґ. варених, остуджених брушниць. Сейчас, або по 24 годинах доливається остуджений розчин з 165 кґ. цукру в 1 літрі води. По 24 годинах видушуємо, даємо 3 g, chlorammonium, або поживних солей, доповняємо на 5 літр. і ферментуємо.

Румбарбар (Rabarber) має дещо оксальового квасу, який не кождий любить, ферментує майже без піни, але потребує доволі досить часу до виклярування. Стягаємо отже частійше чим інші вина.

3 кґ. бадиля (з місяців мая і липня) краємо і паримо 1½ літр. кипячої води. Після остудження дусимо і даємо 5 g. calcium carb. По 24 годинах збираємо осад, даємо 5 g. цитринового кваску, ложочку цукру і варимо коротко в емаліованім або глиняним начиню. По остудженню вливаємо зачин дріжджей Bernkastel, а по 24 годинах остуджений розчин з 65 дкґ. цуркру в 1 літрі води, доповняємо водою на 5 л. і ферментуємо під ферментаційним замкненням: Через додання calcium carb. елімінується більшу частину аксальового квасу.

Помідори (Боклажани) 5 кґ. помідорів здусити. До здушеної маси дати 10 д. поташу, 5 літрів води, а по кількох годинах зляти чистий сок з осаду, дати 5 g. винного кваску, 5 g. chlorammonium, або поживних солей, 3 кґ. цукру, зачин дріжджей Sherry, доповнити на 10 літр. і сферментувати.

Румбарбар з помідорами дає добре вино. Щоби уможливити домішку, заварюємо в часі дозрівання сок з помідорів і переховуємо в фляшках. На 5 літр. румбарбару, зробленого після перепису, доливаємо 1/2 л. помідорового соку, даємо 1½ кґ. цукру і дріжджі Sherry.

Овочі дикої рожі не мають запаху, тому найкраще віддають запах винних дріжджей. Вина є знамениті і то на всякого рода дріжджах. Свіжий овоч дає вина солом-

кової а сушений брунатної краски. Свіжого овочу уживаємо до виробу вин ренських, мозельських і ясних, приміром: Chablis, Sauternes, сушеного овочу до вин Malagi, Marsali, Madeira, Samos і сильного Tokaj. Овочі дикої рожі можна збирати до пізної зими, перемерзлий овоч краще навіть кларується. Овочі чорні (fusicladium) треба відкидати. Овочі дикої рожі можна сушити або цілі або покраяні на половину з кістками або без.

Ягоди треба очистити з цвітових головок і перетяти на половину. Переварити в воді або спарити кипятком.

1 кґ. недоспілих, отже ясночервоних ягід, краємо і паримо 5 літр. кипячої води. Після остудження даємо зачин дріжджей пр. Nierstein, а по 24 годинах розчин 70 дкґ. цукру в 1 літрі води. По дальших 24 годинах видушуємо, даємо 3 g. поживних солей і доповняємо на 5 літр. або:

1 кґ. темночервоних ягід, зібраних після морозу, краємо і паримо 5 літр. кипячої води. По остудженню даємо зачин дріжджей Tokaj, а по 24 годинах розчин 1·90 кґ. цукру в 1 літр. води. По дальших 24 годинах видушуємо, доповняємо на 5 літр. і даємо 3 g. поживних солей.

Зі сушеного овочу дикої рожі.

До 5 літр. вина беремо 40 дкґ. сушених ягід з кістками, або 20 дкґ. без кісток. Поступаємо так, як при сушених яблоках.

40 дкґ. сушених ягід з кістками паримо 4 літр. кипячої води. По остудженню даємо зачин дріжджей Port, а по 24 годинах розчин 1·65 дкґ. цукру в 1 літр. води. По дальших 24 годинах видусивши, даємо 3 g. chlorammonium і доповняємо на 5 літр. або: 20 дкґ. сушених лупин з овочу дикої рожі, паримо 4 літр. кипячої води, після остудження даємо зачин дріжджей Sherry, а по 24 годинах розчин 1·65 кґ. цукру в 1 літр. води. По дальших 24 годинах видушуємо і після додання 3 g. поживних солей ферментуємо.

Вино з подорожника. (Cihorium indibus).

1 кґ. зовсім розвинених цвітів спарити 4 літр. кипячої води і всипати ½ кґ. цукру. По остудженню додати зачин мозельських дріжджей і 5—10 g. винного кваску.

Вино з повила.

½ кґ. повил спарити 3 літр. кипячої води. Після остудження додати зачин дріжджей, а по 24 годинах цукор. Перецідити крізь густе полотно і сферментувати.

Вино з березового соку.

5 літр. березового соку з місяця мая або квітня. 1 кґ. цукру, 10 g. винного кваску, дріжджі Sherry. Сок збираний в інших місяцях желятинує або гіркне.

Вино зі вбіжа.

Приписану скількість цукру переварити в 4 до 4½ літр. води. По відшумованню і остудженню вливати до того 1/2 до 1 кґ. добре сполоканого збіжа пр. жита, пшениці, кукурудзи і т. д. 10 g. винного кваску, 1/2 g. танини і зачин дріжджей. Скількість цукру стосується до скількости ужитих дріжджей, отже коли робимо вино на дріжджах Steinberg, даємо 75 дкґ. цукру і т. д.

Вино зі збіжа повинно питися щойно по кількох місяцях, аж зовсім виклярується і не стане ані сліду з осаду, в якім находиться шкідливий фузель.

Фіґи надаються дуже добре до домашнього виробу вин. Є вони відносно до краєвих овочів дорощі, але потрібуємо їх о много менше, чим свіжого овочу. Не треба їх конче парити кипячою водою; вина однак кларують досить довго.

¾ кґ. краяних фіґ, 2 g. chlorammonium заляти 4 літр. зимної води і доляти зачин дріжджей. (Або спарити 4 літр. кипячої води, а після остудження дати зачин дріжджей). По 24 годинах перецідити, зляти до бутлі і доляти при ужиттю дріжджей:

Bernkastel	1/2 kg.	цукру	розпущеного	в 1 l.	води
Rüdesheim	75 dkg.	„	„	„	„
Liebfraumilch	90 „	„	„	„	„
Sherry	165 „	„	„	„	„
Tokaj солод.	190 „	„	„	„	„

Щоби не завестися, поступаємо після правил, а за це одержуємо знамениті вина, котрі може кождий зробити. Вина дуже гарно кляруються по кількох тижнях, а первісний „фіґовий" смак зникає зовсім. З фіґ можемо робити вино через цілий рік, отже і тоді, коли нема свіжих овочів.

Зачин дріжджей: цілу скількість, яка є в коробці, всипуємо до ¼ літр. фляшки і додаємо 2—3 ложки води. Відтак переварюємо в камяній ринці 2—3 покраяних фіґ, з 3—10 дкґ. цукру. Після остудження вливаємо цей легкий фіґовий сок до фляшки з дріжджами. За 2—3 дні зачин цей ферментує. Тепер беремо приписану скількість фіґ, краємо на платки (або перепускаємо через машинку до мяса) даємо до глиняного начиння (слоя і т. п.), заливаємо зачином дріжджей і приписаною скількістю зимної води. По 24 годинах цідимо крізь густе полотно (не дусити!)

і вливаємо до бутлі. По перецідженню першого соку, можемо рештки, які остали в полотні поляти трохи водою і ще раз перецідити а сок доляти до першого соку. Відтак до всього соку даємо приписаний цукор.

Фіґи мають досить квасу, не треба отже легких вин ферментувати при високій температурі. Вистане 15—20° C. При вищій температурі дріжджаки перероблять весь цукор в 8—14 днях, в наслідок чого одержимо занадто квасне вино, яке надається лише до bowle. Сильні вина однак можемо ферментувати при вищій температурі, це є такий, яку вони мають в своїх рідних краях. Мимо сильної і скорої ферментації, остане в вині на осолоду досить цукру, не треба однак забувати, що температура понад 25° C. може передовсім тоді пошкодити, коли вино має вже за богато алькоголю. Розігрітий алькоголь ослабляє а навіть нищить дріжджі.

Виріб солоду з ячменю.

Солод з ячменю робиться в слідуючий спосіб:

Здоровий ячмінь заливаємо свіжою або перевареною на 20° C. і остудженою водою, і оставляємо через 24 годин в теплій кімнаті. Потім відливаємо воду і наливаємо свіжою водою і знова оставляємо 24. годин. Повторюємо те 2—3 рази, це є так довго, поки не побачимо, що ячмінь починає прозябати (кілкувати). Тоді відливаємо воду і складаємо ячмінь на тарілці або камяній підставці верствою грубою на 20 cm. Що дня мусимо його мішати, а як що трохи присхне, то треба скропити легко водою. Ячмінь стане сильно прозябати, значить на однім кінці повстануть зяби (кілка) а на другім ніжні корінці. З хвилею, коли паристки зійдуть до 1½ cm. то солод (свіжий) є готовий.

Солод цей даємо до теплої печі і пражими на сухо, а коли зовсім висхне, тоді пересіваємо відломлені зяби і корінці а готовий солод переховуємо до часу, коли його потреба. Тоді доперва його мелемо.

Вина із солоду.

В засаді уживаємо солодового екстракту. Однак місто екстракту можна ужити звичайного солоду. але в подвійній скількости. Солод треба змочити, заляти 1 л. зимної води і поволи підгрівати, доки не зачне кипіти. Одержаний з цего сок, вливаємо до бутлі. В цей спосіб витягаємо що кілька разів сок із солоду. Вкінці видушуємо солод а вібраний сок з цих відварів лучимо разом в бутлі і доповняємо до 5 л. чистою водою. Коли б ми одержали

на богато соку, то треба солодовий витяг зварити на 5 літрів. Після остудження даємо зачин дріжджей, винний квасок і цукор (при легких винах цілу скількість відразу, а при сильних на 2—3 рати).

Солодовий екстракт, цукор і винний квас розпускаємо, варючи в воді, а по остудженню даємо зачин дріжджей і доливаємо води на 5 літрів

При ужитті дріжджей:	треба			УВАГА
	солодового екстракту	цукру	винного кваску	
	дкр.	кґ.	ґр.	
мозельських	10	0·50	10	
ренських	15	0·75 - 1·-	5	
Палятинату	15	0·75	10	
Bordeaux	20	0·6	8	5 ґр.танини і 3 ґр.піменту*)
Burgund	20	1·—	8	
Sherry	1·— кґ.	1·50	5	
Madeira	1·50 кґ.	2.—	5	при кінці ферментації додати 0·30 кґ. цукру
Port	1·50 кґ.	2·—	5	5 ґр. піменту, 5 ґр.цукрової закраски
Samos	1·50 кґ.	1·50	5	5. ґр. піменту, 5 ґр. цукрової закраски, при кінці 30 дкр. цукру.
Tokaj(терпкий)	0.50 кґ.	1·—	10	при кінці 1 kg. цукру
„ (солодкавий)	2·— кґ.	1·50	10	
Marsala	1·50 кґ.	1·50	10	2 g танини, 10 g цвіту мальви, а при кінці 0·75 kg. 0·75 kg цукру

Поручається зробити зачин дріжджей на розпущенім екстракті або солоді.

Вина з дактилів.

Виріб вина з дактилів є надзвичайно цікавий. Вина з дактилів ферментують дуже скоро і можна пити їх вже по кількох тижнях, підчас коли вина з інших овочів потребують нераз багато місяців, щоби одержати такий ступінь якости. Причина цього лежить в тім, що дактилі мають велику скількість поживних солей, які причинюються до дуже скорого розросту дріжджей. Дактилі є дорощі від фіґ, але за те не треба їх так багато, а скорий виріб вина відіграє нераз важну ролю. Напевно не один попробує зробити це вино і задоволений з вислідів нераз повторювати-

*) До вин Bordeaux і Burgund треба дати 1 літр свіжого соку з афин, або 40 дкр. сухих афин.

ме. В противенстві до фіґ, не мають дактилі квасу, треба отже додати винного, або цитринового кваску. За те не мають зовсім, або дуже мало слюзу. Не треба отже числитися зі стратами по сферментованню. Дактилі ферментують без піни.

Дуже добрим показався слідуючий спосіб: До 1 кґ. дактилів (кождий овоч треба легко натягти), додати 5 ґр. винного кваску і спарити 10 літрів кипячої води. Після остудження додати зачин ренських дріжджей, по 24 г. перецідити, але не толочити. До соку доляти приготований зимний розчин з 1½ кґ. цукру в 2 літрах води. Мощ влляти до ферментаційного начиня і замкнути ферментаційною руркою. В теплій кімнаті буде по 14 днях вино готове. Відтак стягаємо в відступах 8-дневних 2—3 рази вино.

Щоби зробити загально люблене мусуюче вино з дактилів, поступаємо в такий сам спосіб, лиш уживаємо мусуючих дріжджей. Стягаємо по 10-дневній ферментації, зливаємо до шампанських фляшок і коркуємо. Фляшки треба поставити в пивниці стоячо. По 14 днях вино готове; має таку саму соломкову краску, як вино шампанське в продажі. Перед питтям треба вино заморозити і тому, що є осад, осторожно зливати.

Дактилі надаються також до виробу полудневих вин в ясних красках пр. Chablis, Haut Sauterne, а навіть Sherry.

Вина з цукрових буряків.

Цукрових буряків можна ужити до виробу вина лише до грудня. Пізнійше тратять вони на скількости цукру і на смаку. Але з самих буряків не одержимо доброго вина, помішані однак з тернєм, або з квасними, а навіть терпкими яблоками дають гарні висліди.

До виробу легких вин уживаємо пр. 10 літрів соку зі свіжих буряків і 2 літри соку з терня, або квасних яблок (навіть дичок). По спаренню треба зібрати піну, остудити, додати цукру і сферментувати на дріжджах ренських, або Bordaux.

До виробу сильних вин треба сок буряків до половини або 1/3 части зварити, а на 10 літрів такого звареного соку додати 2 літри соку з терня, або квасних яблок. Добре є це вино на дріжджах Port і Sherry.

Ріжні вина.

Вино Vermuth. 10 літрів овочевого Sherry (власного виробу), або якого іншого сильного вина, (котре нам саме

не смакує), 1·25 кґ. цукру і 1 дозу кляшторного зілля. По 3 днях перецідити крізь густе полотно і евентуально закрасити цукровою краскою.

Винний понч. 5 кґ. соку з яблок, 1½ кґ. цукру сферментувати на дріжджах Tokaj, по 6 тижнях додати 2 ґр. гвоздиків, 3 ґр. динамону і коли хочемо мати черґону краску, то треба ще дати 10 ґр цвіту мальви. По виклярованню спустити. Перед уживанням треба розпустити одну часть вина з двома частинами кипячої води.

Мід (медове вино). 1/2 кґ. меду і 1 кґ. цукру (або 2 дкр. сухого) зеленого оріхового листя, 10 ґр. піменту (англійського зілля), 10 ґр. дрожджевих поживок (chlorammonium) дріжджі Port.

Ґроґовий екстракт. 3 дкр. чорного чаю, 8 дкр. покраяного купального зілля (świętojańskі chleb), 2 ґр. покраяної ванілії. 1·75 кґ. цукру, 4 літри води, 10 ґр. chlorammonium сферментувати на дріжджах Tokaj при 15—20°C, через 3 місяці і оставити до виклярування в зимній пивниці. Оночі можна до 5 днях перецідити, а сам сок сферментувати, так як овочевий мощ. Цей напиток пригрітний з цукром і водою дає дуже добрий ґроґ. Коли до того екстракту додати 10—15 процент чистого спірту (монопольки) одержуємо делікатний солодкий лікер.

Мусуючі вина.

Мусуючі вина можемо сферментувати в відомих шампанських, або патентованих сифонових фляшках. Ці останні о стільки кориснійші, що при добрім замкненню плин в розпочатій фляшці перлиться навіть по тижнях.

До виробу мусуючих вин можемо ужити вже готових вин, як також мощу зі свіжих і сухих овочів. В першім случаю вина є готові по 4, а в другім по 9—12 тижнях. **Уживати треба лише мусуючих дріжджей „Vierka T".** Мають вони неоцінену вартість, бо осідаються платками на дні, не легко отже виливаються з фляшки, а при сифонових фляшках зовсім не виливаються. Конечним услівям є ужиття чистого, не крашеного цукру. Найчистійший є цукор білий ледовий, а відтак дрібний кришталовий (ґрисіковий). Треба заварити і відшумовати. До розпущення 1 кґ. цукру вистане 1 літр овочевого соку.

а) Виріб в готових вин.

Беремо цілком виклявані вина, ясної краски, найкраще о характері вин мозельських і ренських власного виробу, бо куповані є звичайно сірковані (а квас сірковий консервує вина не допускає до ферментування).

На кождих 5 літрів вина беремо 100—150 ґр. цукру, перевареного в такій самій скількости води, по відшумованню вливаємо на зимно до буглі разом з зачином дріжджей. Бутлю затискаємо ватою і оставлаємо через 5 днів в теплім місці (20—25°C). Зачин дріжджей робимо в тім случаю в той спосіб, що розмножуємо дріжджі в наповненій пів на пів солодким вином і водою фляшці.

Відтак стягаємо вино з осаду, зливаємо до патентованих фляшок і оставляємо з початку 5 день в теплім покою, а відтак кілька тижнів в пивниці (не більше як 10° C).

Виріб мусуючого вина зі свіжого мощу полягає на тім, що не допускаємо до цілковитого переферментування мощу, але в відповідній хвилі перериваємо ферментацію і зливаємо до фляшок.

Приміри: а) при готових винах;
5 літрів ренського вина, 125 ґр. цукру.
5 „ мозельського вина, 150 ґр. цукру.
5 „ „ „ 250 ґр. смажених в цукрі суниць
3 „ „ „ 2 літри Bordeaux, 250 ґр. цукру
2 „ сильного вина і 2 літри води.

До виробу мусуючого вина властиво можна ужити всякого, згаданого вище, мощу. Найкращі однак є ці, котрі не мають більше як 75 дкр. цукру в 5 літрах. Для певности подається низше кілька переписів. Мощ треба перецідити крізь густе полотно, бо богато залежить від цього, щоби був найчистійший.

Ферментувати треба в теплі 15—20°C, а по бурливій ферментації умістити рурку ферментаційну (або оливу). Найважнійшою річию є, щоби підхопити відповідну хвилю, коли треба перервати ферментацію і злити до фляшок. Коли стягнемо за пізно, то остане мало вуглевого квасу (ґазу) в фляшках, а коли за скоро то остане, взглядно виробиться за богато ґазу в фляшках і тратимо богато вина при відкоркуванню, бо вино за сильне витрискує з фляшки. Докладно однак не дасться означити часу, бо на перебіг ферментації складаються за богато елементів як тепло, овоч і т. п. Можна однак добре руководитися в цей спосіб:

При ужиттю ферментаційної рурки зауважуємо, що скількість баньочок, які виходять в одній мінуті через воду виносить з початку 150 і більше, відтак спадає на 100, 80 і т. д. Коли однак в одній мінуті виходить не більше, як 20 баньочок, тоді треба вино осторожно стягати з дріжджевого осаду.

2 кґ. неспілого аґресту і 3/4 кґ. цукру зварити в 5 літрах води. Після остудження перецідити крізь густе полотно і додати зачин дріжджей.

Покраяти 3 кґ. яблок, 3/4 кґ. цукру, 4 літри води і як вище.

Покраяти 1/2 кґ. фіґ, 6 літри води, по 24 годинах перецідити крізь густе полотно (не дусити!), додати 1/2 кґ. цукру і 3 ґр. винного кваску.

3/4 кґ. дактилів (без кісток) і 6 літри води оставити 2 дні а відтак сок перецідити. Додати 5 гр. винного кваску і 3/4 кґ. цукру, заварити і ще раз перецідити. По остудженню додати 1 ґр. танини і зачин дріжджей.

Покраяти 1 кґ. фіґ, всипати до 10-літрового глиняного горшка, доляти зачин мусуючих дріжджей і 10 літрів води. По 24 годинах перецідити крізь густе полотно (не дусити!) і вляти до 10-літрової бутлі. Відтак доляти остуджений сироп з завареного в 2 літрах води, 1 кґ. цукру. Бутлю доповнити водою, замкнути по бурливій ферментації ферментаційною руркою і по 10—14 днях стягнути вино з осаду, перецідити крізь густе полотно, спустити до фляшок з сильного шкла (шампанських) і закоркувати великими, добре спареними корками. Фляшки оставити з початку 8 день в теплій кімнаті, а відтак поставити стоячо в пивниці. По кількох тижнях шампан виклярується і можна його пити. Перед тим можна його добре остудити, але не стрясувати фляшки, бо на дні є ще трохи осаду. Шклянки треба осторожно наповняти цілі, бо при частім наливанню каламутиться вино.

Інші переписи можна зовсім легко собі самому уложити, цукру однак давати не більше, як подано вище в примірах.

До коркування треба уживати якнайкращих корків, фляшки переховувати стоячо а вино випити в протягу кількох місяців й перед питтям фляшкі треба ставити в леді.

Мусуючі лімоняди без алькоголю.

Дріжджевий зачин змішати з остудженим цукровим розчином і овочевим соком, переховати через 3 дні в теплій кімнаті в легко закоркованій фляшці, або добре накритім начиню, а потім додати решту води. Відтак стягнути з осаду, спустити до сифонових фляшок і переховати з початку 5 днів в теплій кімнаті, а потім кілька тижнів стоячо в пивниці:

Переписи:

1/2 кґ. малинового сиропу, або сиропу з сониць, порічок і т. д. 3 ґр. винного кваску, 2 літри води і дріжджевий зачин. По 3 дальших днях 7 літрів води.

1/4 кґ. сполоканих, сушених яблокових платків, 12—25 дкр. цукру, 5 літри води, мочити 1 день, відтак загріти, щоб кипіло, а по остудженню, не витискаючи, перецідити крізь полотно, додати зачин дріжджей, а по 3 днях додати дальших 6 літрів води.

1/2 кґ. свіжих покраяних яблок, сок з 3—5 цитрин, скірка з половини цитрини, 1/4 кґ. цукру, 3 літри води, загріти, щоб кипіло. По остудженню (не витискаючи) перецідити крізь густе полотно, додати дріжджевий зачин, а по 3 днях додати дальших 7 літрів води (або місто половини скірки з цитрини даємо 200 гр. ананасової есенції, але доперва по остудженню, або з останньою водою).

Можна також до звареного соку додати ще з літру вина о характері вин ренських або мозельських.

Переписи можна до вподоби зміняти, треба однак уважати на це, щоб лімоняди, коли розпічнеться ферментація не були занадто слабі.

Bowle.*)

Bowle є розведені солодженї вина, котрі через додання ароматичного зілля, набирають спеціяльного смаку.

З огляду на те, що пється їх в більшій скількости і більшими шклянками чим вино, не треба жалувати води, бо якість не залежить від сили, але від смаку. Не добре уживати до розпущення bowle мінеральних вод, або води содової, бо вони мають сіль і двовуглян соди, через що bowle одержують солонавий смак і тратять квасок. Дуже добре доляти мусуючого вина, але перед самим ужиттям, щоби вугляний квас не вийшов.

Найкраще надаються до тої ціли вина мозельські і ренські. Доливаємо щонайменше 1/3 часть води, досолоджуємо до смаку, а в кінці даємо суниць, бресквів і т. п.

Кілька переписів.

а) 2 фляшки вина, 1 фляшка води, 2 ложки цукру (для пань можна і 3), тарілку чистих, але не полоканих суниць, або тарілку бресквів зі скіркою. При ужиттю мусуючого вина треба брати лиш 1 фляшку вина; мусуюче вино вливаємо на короткий час перед ужиттям до bowle. Bowle подавати остуджене на леді. Коли беремо мусуюче вино то і його треба перед ужиттям добре остудити.

*) Читається боле.

б) Селєрова Bowla. Свіжий сирий селєр ошкробати, покраяти на тонкі платинки і оцукровати. По кількох годинах дати до bowle (надає смак ананасу).

в) Скора bowla. Bowle, яка може бути готова в 14 до 20 днях робиться в цей спосіб: краємо 1/4 або 1/2 кґ. фіґ, даємо коробку мусуючих, або ренських дріжджей і 5 літр. води. По 24 годинах цідимо [але не толочимо] крізь густе полотно, розпускаємо 1/2 кґ. цукру і мішаємо з тим плином. Ферментуємо як звичайно. В дни, коли думаємо спожити, ставляємо сок в дуже холоднім місці і стягаємо осторожно з дріжджей. Відтак додаємо до того вина переварений в вище поданий спосіб селєр і bowle готова.

Стягання з дріжджей.

По скінченій ферментації, треба вино стягнути з дріжджей. Найкраще ужити до цеї маніпуляції лівар (ґумовий вужик). Впускаємо його на 1 cm. понад осад на дні, устами висисаємо з нього повітря, а потім піде вже вино. Коли за пізно стягнемо, то вино, тому що дріжджі розкладаються, дістає легко гіркий смак. Відноситься це передовсім до легких вин. В стягненім вині робиться знова осад. По кількох тижнях стягаємо його другий раз. Чим частійше це повторюємо, тим краще виклярується вино і скорше доспіє.

При стяганню тратимо завше певну скількість вина. При сильних винах це не шкодить, лекші однак конечно мусимо доливати і хоронити їх від зустрічі з повітрям. Коли стягнене вино вливаємо знова до тої самої бутлі, то брак доповняємо старим вином (може бути власного виробу), або з браку такого перевареною, але не цукрованою водою. Коли б хто не хотів в цей спосіб доповняти, (бо через це розводимо вино) то треба вкинути до начиння чисті камінчики, або шклянні кульки, так, щоби вино піднеслося до шийки начиння (бутлі). Тоді доперва уміщуємо ферментаційну рурку або доливаємо оливи.

Фляшок, зараз по наповненню їх вином не затикаємо, але щойно по 24 годинах; вугляний квас,

який находиться в вині, стрясений через спущення вина, уходить і міг би висадити корок.

Сіркування начинь і вина

Шинкарі і продуценти вина, сіркують начиння, в котрих переховують вина, щоб їх ухоронити від зіпсуття. Через спалення сірки в бочках, повстає квас сірковий, який забиває всякі зародки, як також і дріжджі.

Не вільно отже ферментувати мощу, в сіркованих начиннях, квас сірковий є трутиною, є одним дозволеним уставою средством, до консервування слабих вин, але не можна його поручати при домашнім виробі вина.

Вина з сіркованих бочок або фляшок, викликують у нас біль голови, передовсім після свіжого сіркования як це нераз трапляється з купованими винами. Вплив сірки не ділає щойно по кількох літах. В фабриках вин ужівають спеціяльних дріжджей. яким сірка не шкодить (дріжджі сульфітові).

Проба спілости вина.

Щоби переконатися, чи вино є спіле і не буде каламутитись в фляшках, значить, що не наступить ще раз ферментація, наповнюємо малу фляшку вином і оставляємо близько теплої печі, або на сонці. Сильно коркуємо і оставляємо так через 3 дні. Коли по цім часі вино не скаламутиться і не висадить корка, то значить, що вино є готове і можна стягати його до фляшок. Коли однак вино замутиться а газ (вугляний квас) висадить корок, ферментація ще не скінчена.

Означення відсотків алькоголю в вині.

Алькоголь, який є в вині, можна зміряти лише алькогометром. До того треба пристрою, а іменно дестиляційного апарату. Лише по дестиляції певної, докладно очищеної скількости вина можна алькогометром зміряти скількість алькоголю в данім вині.

Переховування вина.

Як звісно, вина щоб доспіли в смаку, повинні устоятись якийсь час. В цій ціли добре закорковані фляшки з вином складаємо в позиції лежачій в пивниці (коли фляшка стоятиме, висихає корок, а вино кваснє). Сильні вина, це є такі, котрі мають в собі велику скількість алькоголю (сферментовані на полудневих дріжджах в мощу з більше чим 25% цукру), можна переховувати в стоячій позиції, бо

не треба боятись, щоб вони скваснїли, але треба рахуватись з тим, що вино, яке парує крізь сухий корок, богато уходить. Вся користь переховування вина стоячо, полягає на тім, що мутний осад, який оставляється на дні твердне, а відтак легко з нього зливати вино.

Вина переховувані в зимній пивниці, потребують довшого часу, щоби доспіли. Тимчасом в теплій кімнаті пр. на шафі вино доспіє в кількох тижнях, а потім можна його зложити до холодної пивниці.

Підчас ферментації твориться алькоголь і деякі ароматичні субстанції, від котрих дістає доперва вино оригінальний запах. Ріжні винні дріжджі витворюють ріжні дріжджеві олійки, які лучаться щойно по деякім часі з алькоголем і витворюють винний етер і естер, котрі зовсім інакше пахнуть і смакують, як з початку дріжджеві олійки. Початковий сирий смак алькоголю перемінюється в приємний смак спілого вина.

Сильні полудневі вина можна спокійно переховувати в півповних фляшках і бочках. В полудневих краях, переховують вино в півповних бочках на теплих піддашах. Через це одержують вина пожаданий „хлібний“ смак, це є смак старого вина, який можна одержати щойно по довголітнім лежаню вина.

Сильні вина видержують довге лежання, легкі натомість, в багатьох случаях, як пр. вина мозельські тратять на смаку при довгім лежанню. Причина цього є в малій скількости пахучих субстанцій, котрі в части парують, а частинно лучаться з алькоголем і витворюють матерії о інших прикметах.

Легкі вина треба випити в протягу кількох літ, а натомість сильні вина, можна переховувати десятки літ, через що вони набирають лиш більшої вартости (о скільки корок був в добрім стані). Легкі вина можна дуже добре пити вже по 6—8

тижнях, але кращі є вони по 3—6 місячнім лежанню і тому не добре, коли хтось „не може дізждатись“, або „кому не спішиться“ пр. коли хтось зачинив вино 15. падолиста, а хоче пити його вже на Різдво. Розуміється, що може його пити, може пити навіть ферментуючий мощ, але тоді не матиме поняття о знаменитім вині. Може навіть таким вином впитися скорше, чим спілим, але не матиме такого вдоволення, як тоді, коли випє спіле, улежане вино. До bowle можна дуже добре ужити молоде вино, яке не стояло довго, але не можна шукати в вині, котре за мало улежалося цього, чого жадаємо від вин, переховуваних через довгі літа. Було б це несправедливо, а можна собі це витолкувати лиш взглядом тих, котрі до цього часу не робили вина.

Хвороби і хиби вина.

Коли уживаємо винних дріжджей, можуть повстати хвороби вина лиш в наслідок нечистоти, або через не щільне замикання підчас ферментації. При диких дріжджах повстають однак часто-густо хвороби навіть при береженю найбільшої чистоти. Винні дріжджі розростаються так сильно і скоро, що давлять всякі інші зародки. Найважнійші хвороби вина є:

1). **Пліснь.** Зародки плісни (також рід дріжджей) ростуть лиш тоді, коли є доступ повітря, а повстають звичайно при ферментації слабих вин. Можна оберегтись від плісни, коли наповнимо цілі фляшки, добре закоркуємо, а при великих бутлях додаємо верству оливи.

З початку можна запліснілі вина ще переробити на вермутове вино, додаючи цукру, 10% спірту і відповідного зілля. Пізнійше однак, коли вино скаламутиться і покриється кожушком плісни, трудно вже щось зробити. О скільки не сквасніло можна ще його, додаючи цукру і 2 г. chlorammonium на 5

літр. вина, розігріти і переферментувати на добрих дріжджах.

2.) **Оцтові дріжджі.** Ростуть вони лиш при легких винах і доступі повітря, але вже навіть в часі спокійної ферментації. Оберегтись перед ними можна, замикаючи мощ ферментаційною руркою, або доливаючи верству оливи.

3.) **Стухлина** повстає в наслідок ужиття нечистих начинь, корків і т. д. Всякі начиня, прилади і т. д. перед ужиттям виварити, через що забивається всякі зародки стухлини.

Також готові вже вина не вільно нам переховувати в стухлих пивницях! Бо при довгім переховуванню дістається стухлина навіть крізь корок, о скільки він не є дуже добрий.

4.) **Слюзоватість** повстає часто-густо при дуже легких винах пр. яблокових, в наслідок викликання дріжджами слюзу, який находиться в овочах.

В такім случаю можна ще з початку уратувати вино, розгріваючи його до 80° C, додаючи біля 10% цукру. Опісля вливається ще горячий плин до вичищеного ферментаційного начиння, а вкінці по остудженню додається дріжджей.

Мишка. Деякі вина пр. з чорних порічок мають характеристичний смак, який зветься „мишкою“. Смак цей гине доперва по 2 літнім улежанню вина, або по кількох днях, коли додамо на 5 l. вина 1 таблєтку „Onewe“.

Неприємний запах, який пригадує запах зіпсованих яєць, походить від сірки (через скроплювання овочів сіркою, або від сірки в цукрі).

Такі вина вливаємо до сильно сіркованих бочок, або фляшок, оставляємо так через кілька тижнів, а відтак фільтруємо. Вигіднійше однак додати на 5 l. вина одну таблєтку „Onewe“.

Гіркі вина.

Коли ферментуємо за довго вино, то спідні дріжджі (які находяться на дні) так довго перетравляють цукор в алькоголь, що не оставляється в кінці жадна солодкість в вині. Тоді вино став дуже терпке. (Недосвідчені зовуть це гіркостию.)

Продуценти вина ферментують вино лиш так довго, щоби вино мало пожадану солодкість, а відтак переливають його до сіркованих бочок, або додають спірту, чим переривають дальшу ферментацію.

Ми поступаємо інакше, а іменно досолоджуємо терпкі вина в той спосіб, що на кождих 5 l. вина беремо 10—25 dkg. цукру, розпускаємо на горячо в одробині вина, а відтак той горячий розчин вливаємо до стягненого з дріжджей чистого вина.

Також молодість вина і надмір танини нераз є причиною гіркости вина. При бургунцьких винах виділяється надмір танини через довге лежання; Тоді доперва одержує вино свій спеціяльний смак і „вік". Коли хочемо усунути надмір танини даємо на кождих 10 l. вина 50 g. збираного свіжого молока.

Каламутні вина і штучне клярування.

Вина кляруються самі, оскільки дамо їм на це час. У продуцентів вин лежать вина 1—2 літ, а навіть довше, доки не стануть вони чистими. При домашнім виробі часто однак „не можна дождатися" хочеться мати чисте вино за кілька день або тижнів. Тоді можна виклярувати вино штучно, беручи під увагу чи ми ужили:

1) Овочів, котрі мають квас (горбовий),

2) Овочів, котрі того квасу не мають.

В першім случаю, отже при мощу з таких овочів, як порічки з бадильцями, яблока з лупиною кляруються вина найкраще, коли додамо на 5 l. вина 5 g. свіжого збираного молока.

В другім случаю, а то при винах з обираних яблок, дактилів, солоду вистане на кождих 5 l. вина додати 1 таблєтку „kleacoll", о скільки розуміється нема якихсь надзвичайних причин; напевно і скоро виклярюються вина, коли до них додамо крім того ще по кількох днях на кождих 5 l. вина 50 g. свіжого збираного молока.

Коли не хочемо штучно клярувати вино, а треба нам начиння до нової праці, то тоді сферментоване вино можемо спустити до фляшок, закоркувати і уложити в лежачій позиції в пивниці. Закоркованє вино кляруєтся скоро і творить другий раз осад. Коли день перед ужиттям уставимо фляшку в стоячій позиції, то осад осяде на дні, а мутне вино в останній черзі не повинно нам відбирати охоти його випити, бо цей осад, це лиш нешкідливі фосфати і білка.

Додання дріжджей до ферментуючого вже мощу.

Розуміється, що найкраще додати дріжджей до мощу, поки ще дикі дріжджі пічнуть роботу.

Трапляється однак нераз, що мощ пічне дику ферментацію скорше, чим додамо винних дріжджей, хоч при дріжджах „Vierka-T", котрі можна мати на складі, не повинен зайти такий випадок. Оскільки однак так вже станеться, то можна направити шкоду в цей спосіб:

1) або підгріваємо мощ до 60—70° С. і в цей спосіб нищимо дикі дріжджі, а по остудженню даємо зачин винних дріжджей, або

2) коли мощу маємо за богато, то половину пригріваємо, щоби кипіло і відтак вливаємо в горячім стані до другої половини. Після остудження додаємо зачин розмножених дріжджей.

3). Коли не хочемо, або не можемо пригріти всього або частини мощу, то мусимо до нього додати більше як звичайно розмножених дріжджей

пр. на 10 літр. стільки, скільки би ми дали на 25 до 50 літр. Винні дріжджі одержують перевагу і вдавлюють ділання диких дріжджей.

Такі додатково сферментовані вина одержують ще ці защіпленої раси дріжджі. Недобре допустити ферментацію на диких дріжджах до кінця, а щойно потім через додання винних дріжджей старатися одержати запах шляхотного вина. Хто цю книжечку перечитає з увагою, той зрозуміє яка цьому причина.

Переферментовання вин.

Готові вина, сферментовані без винних дріжджей можна щераз переферментувати на винних дріжджах.

Треба однак відріжнити: 1) за легкі вина, 2) за солодкі вина, і 3) вива за квасні.

Легкі вина перероблюємо через додання винних дріжджей і цукру.

Засолодкі вина розводимо водою і додаємо дріжджей.

До занадто квасних вин даємо води, цукру і винних дріжджей. Можна також додати на кождих 10 літр. 4—10 g. т. зв. шлямованої креди (яка лагодить квас).

Цукор треба розпустити в менше-більше такій самій скількости вина, заварити, а по зібранню піни вляти до вина. Відтак після остудження додати дріжджей. Ферментація слідує як при свіжим мощу. Скількість цукру залежить від того, яке вино хочемо одержати; треба при тім памятати, що 2 частини цукру дають в вині 1 частину алькоголю. Столові вина мають 5-7%, а сильні 10-15% алькоголю.

Як примір може послужити:

50 літр. мозельського вина хочемо переферментувати на дріжджах Bernkastel. Розводимо отже в 2 або 3 літрах теплого вина вина 1½—2½ кг. цукру і розчин той вливаємо до вина, а відтак додаємо зачин добре розмножених дріжджей.

100 літр. грушкового вина хочемо переферментувати на дріжджах Liebfraumilch. Розводимо отже на тепло 7½—9 кг. цукру в 6—8 літр. вина, розчин той вливаємо до решти вина і додаємо дріжджей.

10 l. дуже солодкого порічкового вина хочемо переферментувати на легке столове вино. Вливаємо до вина 15 l. води, додаємо 10 g chlorammonium і зачин ренських дріжджей.

При переферментованню вин поручається розмножувати дріжджі в слідуючий спосіб:

Дріжджі всипуємо до винної фляшки і заливаємо в ¼ части вином, призначеним до переферментовання, а в ¾ водою з ложкою цукру. Фляшку цю легко коркуємо пр. ватою, ставимо в теплі на так довго, поки не побачимо дуже сильну ферментацію, отже на 3—5 днів. В міжчасі приготовуємо вино, додаючи до нього цукор (або цукор з водою) і відтак вливаємо до нього зачин дріжджей. Ферментація слідує дуже скоро.

Примір приспішеної ферментації сильних вин.

По 4 тижнях готове вино, в характері доброго солодкого угорського вина, котре можна уживати до лікування, а також знамените, як вино сніданкове, котре люблять передовсім наші пані, одержуємо в скідуючий спосіб:

1). До порцелянового або камяного начиння всипуємо першого дня ⅓ кг. покраяних фіг і доливаємо 2 літр. води і даємо дріжджі Tokaj. Начиння добре прикриваємо і ставимо в доволі теплій кімнаті. В цей спосіб одержуємо сильний зачин дріжджей.

2). На другий день паримо в емаліованім, деревянім або камянім начиню 2 кг. покраяного з кіст-

ками сушеного овочу дикої рожі, 1 кг. цукру і 15 літр. горячої води. По остудженню на 30° С. доливаємо зачин дріжджей і оставляємо в теплі через 24 години. Відтак цідимо крізь полотно, зливаємо до великого на 25 літр бальону, (демлону, бутлі) і оставляємо так через 48 годин.

3). По 48 годинах мощ находиться в повній ферментації. Додаємо тоді 10 г. chlorammonium і ¼ частину переваренього зимного розчину з 7½ кг. цукру в 4 літр. води. Другу частину доливаємо на другий а решту на третий день. Ферментуючий мощ повинен стояти в теплі пр. в літі на стриху під самим дахом, а в зимі коло теплої кафлевої печі. У всякім разі повинен мощ, так як на Угорщині сферментувати при 30—35° С. без ферментаційного замкнення, а прикритий лише тектурою або покришкою. Короткотріваючий упадок температури пр. в ночі, нічо не шкодить.

4). Коли мощ стоятиме при 30 – 35° С., то сферментує вже по 14 днях. Коли була змінна температура, то треватиме ферментація кілька днів більше. У всякому разі, по ствердженню, що газ в баньочках вже уноситься, стягаємо з дріжджей, вливаємо знова до вичищеного начиння і оставляємо ще кілька (близько 7) днів, а потім стягаємо ще раз з осаду. Вино вже по части виклярувалося. Оставляємо його ще в холоднім місці через 8 день, відтак фільтруємо і зливаємо до фляшок. Жадних інших способів до чищення вина не потреба. Вино стане дуже густе і дістане краску правдивого угорського вина.

В зовсім подібний спосіб можемо сферментувати в такім самім часі всі солодкі полудневі вина, лиш ніколи легкі вина на дріжджах німецького походження, котрі мусять конечно ферментувати під ферментаційним замкненням і ніколи при такій високій температурі.

Під солодкими винами розуміємо вина, котрі мають на 10 літр. 3½—4 кг. цукру. Тому, що ці вина мають велику скількість алькоголю, нема обави, щоби покваснили в часі отвертого ферментування.

Походження і краски вин.

З над Мозелі: Zeltingen, Winnigen, Piesport, Doktor Bernkastel, Brauneberg.

З над Рену: Steinberg, Scharlachberg, Rüdesheim, Rauenthal, Nierstein, Liebfraumilch, Johannisberg, Vollrads, Oppenheim, Laubenheim, Assmanshausen, Oberingelheim.

З над Саари: Scharzhofberg.

Палятинацьке: Forst, Steinwein.

Французьке: Bordeaux, Burgund, Chablis, Chateau d'Yquem, Haut Sauterne (Крим).

Грецьке: Samos.

Італійське: Marsala.

Португальське: Port, Madeira.

Ішпанське: Sherry, Malaga.

Краски: Вина: мозельські, ренські, саарські і палятинацькі є ясно і темно-жовті, лиш Oberingelheim і Assmanshausen є червені. Burgund і Bordeaux є червені, Sherry темно-жовте. Samos, Malaga і Madeira є брунатні, Port червоно-брунатний, солодкий Tokaj брунатний, терпкий Tokaj жовтий, мусуюче вино ясно-жовте.

Температура вина.

Найкраще смакують вина при температурі:

червоні	при	17—19° С.
мозельські	„	15 „
ренські	„	10 „
шампан (мусуюче)		8—10 „

Закрашення вина.

Продуцент домашнього вина тішиться, коли його вино має гарну краску. Хоч краска вина не

має нічого спільного з його якостію, то все таки є вона неначе його убранням.

Краска вина залежить розуміється від краски овочів. Коли однак нам ця краска не відповідає, то можемо її легко змінити. Краску надаємо вину доперва по цілковитім сферментованню і стягненню з дріжджей, коли вино вже зовсім викляровалося. По закрашенню спускаємо вино сейчас до фляшок і герметично замикаємо.

О скільки зараз при робленню мощу хто зауважить, що вино буде за ясне,*) то краще додати краску до мощу сейчас по бурливій ферментації, це значить тоді, коли мощ перестане пінитися. В тім случаю даємо краску на зимно, а в інших случаях даємо краску на горячо.

При домашнім виробі вина можна в цей спосіб одержати краски:

а) Закраска з цукру: кілька кісточок цукру змочити водою і гріти на кухни так довго, аж ростопиться і одержить брунатно-чорну краску. Тільки не припалити! Цю краску уживаємо тоді, коли хочемо одержати жовто-брунатну відтінь.**)

б) Чорні ягоди бозу: (Дикий боз) уживаємо перевареного соку зі свіжих або сухих ягід. Так дорогий в нас Portwein завдячує свою гарну краску власне цему средству. H. Timm: „Der Johannisbeerwein 5 Aufl Hartleben, Wien).

в) Цвіт чорної мальви: Уживати треба цвітів без зелених листків. Цвіти заливається трішки вином і оставляється в прикритім начинню, щоби натягнули. Відтак видушуємо, а одержаний в цей спосіб темний плин мішаємо до вина.

г) Сок з афин (борівок) дуже добре надається до закрашення мощу на темно. Ягоди треба добре сполокати і переварити в малій кількости води відтак видусити і цього соку ужити. Сок з афин надає вину краску Bordeaux і не має жадного смаку. Як каже Timm (гляди вище) у Франції зуживають рік-річно не сотні сотнарів, але вагонами горівок, на домішку до вин Bordeaux, які відтак спродають за границю за дорогі гроші.

*) Пр. з неспілих і зелених яблок, білих порічок, дактилів і т. п.

**) Злою стороною цеї закраски є, що такі вина часто мутніють.

Деякі роди красок одержуємо при помочі фарбки, яку уживаємо до закрашення тіст і цукорків. Вони удержують в вині краску на стало. Добра є жовта „винна“ фарбка, а також червена „Bordeaux“, але відповідно ужита.

Курації при помочі мощу.

Мало звісно, що ферментуючий мощ т. зн. защіплений винними дріжджами овочевий сок, в першій стадії ферментації, тоді, коли ще не має майже ніякого алькоголю є знаменитим лічничим средством, а під гігієнічним оглядом є одним з найкращих напитків, навіть для дітей. Можна пити його місто всякого іншого напитку, в кождій порі дня, як лічниче средство, до 1 літр. денно. Звісні додатні наслідки після уживання мощу при всіх хворобах на тлі переміни матерії пр. при хворобах кишок, нирок і мочевих проводів як також при нервових хворобах.

Винний мощ робити можна з всяких овочів. Як примір подаю найлегший спосіб виробу, а іменно з фіг або родзинків.

Наставляємо завсігди лише 5 літр. це є скількість, яка вистане менше-більше на тиждень. Довше лічничий мощ не повинен ферментувати, бо витвориться певна скількість алькоголю, а через те, що щодня отвирається начиння, мощ тратить на смаку і може навіть сквасніти.

1|2 кг. фіг, або родзинків, краємо на малі частинки і складаємо до горнця. Відтак всипуємо коробочку дріжджей Rüdesheim і 5 літр. води, але не теплійшої як рука. По 24 годинах цідимо до 5 літрової бутлі і доповняємо до 5 літер. легко затикаємо чіпом з вати і оставляємо в теплій кімнаті. Третього дня мощ є готовий, це є ферментує, отже має міліони комірок дріжджаків взг. вітамін; в такій скількости і якости не маємо вітамін в жадній течі ані страві.

Місто фіг можемо ужити яблок і інших овочів. Такі мощі відсвіжують і є здорові. Перед питтям можна їх охолодити.

Соки, взглядно овочеві сиропи!

Загально звісно, що наші господині уміють робити добрі соки, взглядно сиропи з овочів, які однак не все є гарні. Нераз бракує їм гарної краски а часто і пишного аромату.

Низше подані переписи, не одна з пань напевно з радістю повитає бо дають вони запоруку, що одержимо незрівнаний сок, а властиво овочевий сироп.

1) Сироп з суниць і бресквів.

Камяну миску викладаємо гладко полотном, або серветкою. Відтак складаємо до неї верствами суниці або покраяні на платочки разом зі скіркою брескви і цукор в цей спосіб, що випадає на 1 кг. овочів 2 кг. цукру, а на один кг цукру 2 г. винного кваску. Миску оставляємо через 3 дні в холодній пивниці. Потім виймаємо полотно з овочами, звязуємо сильно в горі і вішаємо, щоби сок стікав. Стікаючий сироп є незвичайно чистий і можна його переховувати не додаючи більше цукру. При тім має повний аромат свіжого овочу. Решткі овочів можемо ужити до виробу мармоляди.

В такий самий спосіб можемо зробити сироп з малин, але звичайно робиться його в слідуючий спосіб:

2) Сироп з малин, порічок і вишень.

Овочі дусимо при вишнях разом з кістками, відтак вливаємо цю мязгу до глиняного горнця. На 5 кг. овочів даємо на разі 1|4 кг. цукру і дріжджі о більшій ферментаційній силі пр. Tokaj. Цей горнець або слій добре прикриваємо і оставляємо в теплі (20 – 30° C.) Що дня треба добре мішати. 8-го дня витискаємо сок, оставляємо 3 дні, щоб упав осад і фільтруємо. На кожду 1 літру соку даємо 2 кг. цукру і варимо, збираючи піну. В цей

спосіб одержуємо тревалий і о гарнім свіжім ароматі сироп.

Решткі з овочів можемо ще раз зачинити водою, додаючи знова 1|4 кг. цукру на 10 літр. води і свіжо ферментувати. Цей сок видасть нам все ще сироп щонайліпше так добрий, як сиропи роблені після старосвітських метод. оскільки на 2 кг. решток візьмемо 10 літр. води, а по сферментованню сок перефільтруємо і додамо до нього, як першим разом пукру.

Оцет.

Оцет можна зробити з всяких овочів. Поступаємо при тім так, як при виробі вина, отже даємо цукор, дріжджі і воду, але ферментуємо в відчиненім начинню і при значній теплоті. Повітря має отже доступ до того мощу і оцтові бактерії перемінюють алькоголь, витворений винними дріжджами в оцет. Протяг часу: 3 тижні.

Пива.

Як звісно, до виробу пива уживаємо також дріжджей; розуміється що, шляхотні, спеціяльно культивовані дріжджі видають кращі і смачнійші пива. Маємо добру нагоду зробити собі пиво на винних дріжджах, причім не матиме таке пиво смаку дріжджей. Робиться це в слідуючий спосіб:

Взяти фляшку або горнець величини бочки, до котрої хочемо опісля переляти пиво, а також бочку з отвором на чіп, взглядно на слабе пиво фляшки. Бутлі не надаються, бо не видержуть тиснення. Відтак треба нам солодового екстракту (або солоду, взг. ячменю), хмелю і дріжджей „Vierka-T.“

Дріжджі треба на 2 – 3 дні перед ужиттям розмножити в воді, додаючи трішечки цукру і солодового екстракту. Перед ужиттям цідимо цей зачин і доливаємо до плину.

Переписи:

а) для білого пива:

500 g. солодового екстракту, 15 g. винного кваску, 10 dkg. цукру і 10 l. води, розпущаємо огріванням, а після остудження на 15—20° С. додаємо розмножених „мусуючих" дріжджей. Плин цей накриваємо і оставляємо 3—5 день, а потім спускаємо до фляшок, сильно коркуємо і завязуємо взглядно замикаємо патентовими корками Фляшки ставимо (стоячо) в пивниці при 10—15°. По 14 днях пиво готове.

б) складові пива:

При виробі складового пива поступаємо в слідуючий спосіб:

Заварюємо солодовий екстракт, хміль і воду, по остудженню цідимо і вливаємо до фляшки, а коли потреба то доповнюємо водою. До того плину наливаємо переціджений дріжджевий вачин і оставляємо в теплій кімнаті 5—7 днів це є так довго, доки переливається піна. Коли піна перестане переливатися, тоді стягаємо осторожно ліваром (гумовим вужиком) пиво з дріжджей до відповідної бочки, доливаємо чистою водою і затикаємо бочку деревляним чопом.

Бочку складаємо до пивниці і відповідно до сили пива оставляємо 2-4 тижні при 10—12°. По виклярованню пива можна його пити, або спустити до фляшок.

1) Легке складове пиво: 1 kg. солодового екстракту, 5—10 g. хмелю, 10 l. води, мусуючі дріжджі.

2) Складове пиво a la Pilzner: 2 kg. солодового екстракту, 20—25 g. хмелю, 10 l. води, дріжджі Madeira.

3) Складове пиво a la Monachjum: 2½ kg. солодового екстракту, 20 g. цукрової закраски, 15 g. хмелю, 10 l. води, дріжджі Madeira.

4) A la porter: 3½ kg. солодового екстракту, 50 g. цукрової закраски, 30 g. хмелю, 10 l. води, мусуючі дріжджі.

5) A la „Ale": 3½ kg. солодового екстракту, 30 g. хмелю 10 l. води, мусуючі дріжджі.

Як підставового матеріялу уживаємо солодового екстракту, а не як в броварах, де беруть таньшого солоду з ячменю і кукурудзи. Остаточно можна ужити і тих матеріялів, але місто кождого kg. екстракту треба взяти 2½ kg. ячменю або 1 kg. ячменю і 1½ kg. кукурудзи (гляди ст. 37).

Солод (взглядно солод і кукурудзу) приготовляємо в той спосіб:

Мелемо солод броварняний (сухий) і мішаємо евентуально з кукурудзяною мукою, або грубо змеленою кукурудзою, доливаємо зимної води і все мішаючи підгріваємо до висоти докладно 60° С. Відтак оставляємо через годину

на кухни в такім місці де є 50—60° С. Підчас коли плин стоїть на печі мішаємо часто а відтад коротко заварюємо (при пивах, до котрих додається хмелю, варимо його також тепер.) Цідимо крізь полотно, решткы, які остали в полотні поливаємо ще раз водою і знова цідимо, а коли нам бракне потрібної скількости води то доливаємо чистої води, або цідимо ще раз решту. В цей спосіб одержуємо стільки солоду в течі, скільки би ми одержали, маючи до диспозиції солодовий екстракт і розпускаючи його в воді.

Броварняний солод можна купити в броварах, а також можна самому вробити в спосіб описаний при солодових винах. Хміль купуємо також в броварах або у купців. До виробу пива треба уживати лиш однорічного хмелю.

Пиво в цукрових буряків.

Свіжі цукрові буряки очистити, покраяти на платочки і пасочки і осушити. Відтак треба їх перепражити в рурі печі. Ясно перепражені дають ясне, а темно перепражені, темне пиво. Найкраще ужити ці платки сейчас, а коли хочемо їх переховати на пізнійше, то мусимо помістити їх в заклеєних бляшаних коробках або слоїках до конфітур. В противнім случаю натягнуть вогкости і одержать немилий смак, котрий розуміється відібється пізнійше на пиві.

Цукрові буряки є добрі до грудня, пізнійше коли творять листки, тратять на скількости цукру.

Усі перепражені пасочки виварюємо кілька разів в воді, а іменно кожде кг. 3 рази в 5 літр. води. Вистане коротке одноразове варення. Цей сок цідимо крізь полотно а відтак лучимо всі три відвари.

Тимчасом варимо коротко в 1 літрі води 25 г. хмелю, цідимо також крізь полотно і доливаємо до бурякового відвару. Після остудження додаємо до відвару др жджей Port, і спускаємо до патентованих фляшок і оставляємо до того часу не закорковане, доки не виллється перший брунатний шум (живиця хмелю) при тепяі 3-го дня. Відтак обтираємо до чиста шийки фляшок, коркуємо і складаємо фляшки до пивниці. По 8 днях пиво готове, але краще є по 14 днях. Передовсім добре є пиво в сифонових фляшках, бо можна його виливати, причім не мутиться осад.

Перепис на лікери.

До виробу лікерів треба ужити чистого 96%, спірту (монополька) і бурякового цукру, такого, який звичайно продається. Цукру з винограду уживаємо тоді, коли хочемо одержати дуже олійково-густі лікери, беручи на 2½ л. горівки 1/4 до 1/2 кг. такого цукру. Води уживаємо зви-

чайної до пиття; переварити її треба тоді, коли вона є за тверда.

О скільки не зазначено інакше, треба цукор переварити з водою, відшумовати і розчин цей вляти до спірту.

Всі лікери кляруються самі, коли стоять довший час в холодній пивниці. Коли хочемо приспішити клярування, то фільтруємо лікери крізь папір або через густе полотно кілька рази зложене.

Свіжі лікери мають сирий смак, держані через кілька днів в теплім місці, одержують доперва делікатний смак. Повиннося пити лікери досить зимні.

Уникати треба заліза, котре псує краску лікерів.

На опакованню коробочок є подані докладно способи ужиття.

Коробка на 2½ l.	спірт. l.	води g	цукру g	
1. Коняк	1	1500	—	
2. Бенедиктинка	1	850	750	
3. Chartreuse	1	850	750	
4. Curacau	1	600	1000	
5. Гірка шлункова	1	1500	600	
6. Boonekamp	1	1500	50	
7. Aromatique	1	1000	1000	
8. Gingembre (imbier.)	1	1000	1000	
9. Half and Half	1	1500	400	
10. Помаранчівка зелена	1	1500	600	
11. Куявяк	1	1550	320	
12. Storndorf	1	1550	650	
13. Гірка аптична	1	1500	70	
14. Маєва Bowle	—	—		30 фляшок легкого ще ужити білого вина.
15. Шведський понч	½	62	580	

Житна кмінкова. 20 крапель чистого олійку, 50 г. лікеру Maraschino, 1 літр. спірту, 1½ літр. води.

Коняк в яйцем. 35 дкг. цукру, 20 дкг. води, 1 дкг. картофляного або кукурудзяного крохмалю, розігріти, мішаючи доки не згусне, стягнути з огня, домішати 5—10 жовтків і стало мішаючи доляти **поволи** 3/4 літри коняку.

Лікер в яйцем. Як повизше, лише місто коняку беремо бенедиктинку.

Какаовий лікер. 10 дкг. спорошкованого какао, 5 г. покраяної ванілії, 5 г. цинамону, 3 гвоздики, 2 літр. коняку, 600 г. води, 750 г. цукру, змішати і через 8 день оставити в теплій кімнаті від часу до часу мішаючи. Відтак переховати 14 день в пивниці і фільтрувати.

Лікер в черешень (Sherry Brandy) 2½ кг. вишень подусити разом з кістками, переварити з 2½ кг. цукру в 1 літрі води, доки не розваряться. Після остудження насадити на дріжджах Malagi. По 8 днях видусити, 10 тижнів ферментувати, додати 1/4 літр. спірту, сфільтрувати і переховати щонайменше 5 місяців.

Лікер в терня. Подібно робиться як лікер з черешень. Терне беремо з кістками і треба його збірати на морозі.

Лікер в чорних порічок. 3 літри соку з чорних порічок, 2 кг., 1 літр. води, 10 г. анґлійського зілля (піменту), сферментувати 3 тижні на дріжджах Port. Потім додати 1 кг цукру і ферментувати дальших 6 тижнів. Вкінці додати 1/2 літр. спірту і поставити в пивниці, щоб виклярувався.

В цей сам спосіб можна зробити лікер з аґресту, яблок, грушок і т. д.

Лікер „Vierka". 4 літри соку з дуже спілих грушок 5 г. chlorammonium і зачин дріжджей Port зляти до **10 літрової** бутлі. Першого дня дати 1/2 кг. цукру. З хвилею, коли наступить бурлива ферментація домішати через 5 день що дня по 1/2 кг. цукру (це є разом 2½ кг. цукру). Бутлю відтак легко завязати, ферментувати 3—4 тижні, що дня обертаючи трохи бутлю, щоби розрухати осад при 15-20°C. Вкінці наляти до бутлі 1 літр. спірту (монополькі) і 6 коробочок ч. 5 (гірка шлункова). По трех днях дати 1 кг. цукру, а по дальших 8 днях сфільтрувати.

Лікер в ягід дикої рожі. 1/2 кг. сухих ягід (з кістками) парити 4 літр. кипячої води. Після остудження доляти зачин дріжджей Port. Відтак робимо зачин 2 кг. цукру

в 1 літрі води і через 4 дні даємо з того розчину 1/4 частину до мощу. Видушуємо і ферментуємо в неповній бутлі. По скінченій ферментації (це є по 3 тижнях) вливаємо 3/4 л. спірту і ділимо теч на 2 половині. До одної даємо коробочку зілля ч. 5, а до другої ч. 7. Оставляємо дальших 8 день і цідимо крізь полотно. До першої горівки даємо ще 1/2 кґ., а до другої 1 кґ. цукру.

Лікери ставимо в пивниці, щоби виклярувалися. По 8 -14 днях можна їх стягнути або перефільтрувати.

ЗМІСТ.

		Стр.
Вступ		3
Ферментація і дріжджі		4
Шляхотні дріжджі		5
Частина I.	Овочі, які надаються до виробу вина	7
	Роздріблення овочів і видуш. соку	9
	Начиння	10
Частина II.	Роблення мощу	12
	Розмножування (зачин) дріжджей	12
	Скількість цукру і квасу в ріжних овочах	14
	Кваси	15
	Добір родів дріжджей	16
	Роди дріжджей і дози цукру	17
	Хемікалія додавані до мощу	18
	Перебіг ферментації	20
	Ферментаційне замкнення	22
	Кінець фермент. Стягання з дріжджей	23
	Вигідний спосіб відлугування овочів	23
	Приміри ферментації	24
Частина III.	Точні переписи	25

Черешні стр. 25, вишні 26, порічки 26, аґрест 27, яблока 28, брескви і морелі 29, сливки 29, грушки 29, помаранчі 29, ожини (драпаки) 30, морви 30, малини 30, суниці 30, огрябина 30, берберис 30, магоні 30, терне 30, дикий чорний бов 31, Дині і кавуни (мельони) 32, огірки 32, дерень 32, борівки 23, борівки (черниці, афини) 32, брушниці (rotyдзи) 33, rabarber 33, помідори 33, дика рожа 33, подорожник 34, повила 34, береза 34, збіже 35, фіги 35, солод 36, дактилі 37, цукрові бураки 38, Vermuth 39, пунч 39, мід 39, екстракт 39.

Мусуючі вина 39
Мусуючі лімоняди без алькоголю . . 41
Bowle 42
Стягання з дріжджей 43
Сіркування начинь і вина 44
Проба спілости вина 44
Переховування вин 44
Хвороби і хиби вина 46
Гіркі вина 48
Каламутні вина і штучне клярування . . 48
Додання дріжджей до ферм. мощу . . 49
Переферментовання вин 50
Примір ферментації сильних вин . . 51
Походження і краска вин 53
Температура вина 53
Закрашення вина 53
Курації при помочі мощу 55
Соки взглядно овочеві сиропи . . 56
Оцет 57
Пиво 57
Лікери 59