

ІНЖ. РІЛЬН. Л. СПІСС.

ВИРІБ ВИН

ДОМАШНИМ СПОСОБОМ.

(КОРОТКІ ПРИПИСИ).

ЗА ДОЗВОЛОМ АВТОРА

переклав: Гр. Г А Н У Л Я К.



(ВСІ ПРАВА ЗАСТЕРЕЖЕНІ)

Накладом Автора.

Л Ъ В І В, 1927.

З друкарні Ставропігійського Інститута.

ІНЖ РІЛЬН. Л. СПІСС.

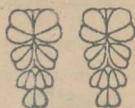
ВИРІБ ВИН

ДОМАШНИМ СПОСОБОМ.

(КОРОТКІ ПРИПИСИ).

ЗА ДОЗВОЛОМ АВТОРА

переклав: Гр. Г А Н У Л Я К.



(ВСІ ПРАВА ЗАСТЕРЕЖЕНІ)

Накладом Автора.

Л Ъ В І В, 1927.

З друкарні Ставропігійського Інститута.

Звертається увагу, що по думці закона о податку від вина, — вільною від податку є лише продукція 50 літрів вина, приладженого для власного ужитку, а не на продажу.

Хто продукує більше ніж 50 л. вина — платить від кількості понад 50 л. — 26 сотиків від 1 літра.

(Дн. З. № 75 з дня 29/VII 1925).

Сім.



II 1.980.959



2015 K 6.15/16

Виріб вин домашнім способом.

(За дозволом автора переклав Гр. Гануляк.)

Вступні замітки.

Зі всіх краєвих овочів, так свіжих, як сушених, можна виробляти дома вина, які своєю якістю і смаком не уступають винам, продукованим з винограду. Доказом цього є факт, що на міжнародній виставці вин овочевих і виноградових в Парижі — першу нагороду одержало вино порічкове (то зн. овочеве). Продуценти виноградових вин — вживають до поліпшення своїх виробів не чого іншого, як наших овочів, між иншим черниць (борівок) і вишень.

Невеликим коштом і малими заходами кождий з нас може собі дома виробляти вино, а прикмети такого вина є незвичайні.

1) Кождий знає, яких ужив матеріялів, є певний, що ужив здорових овочів і свіжих а не гнилих;

2) домашні вина не є сірновані, не вміщають в собі гіпсу, гліцерини, сахарини, — і є тому нешкідливі для організму, чого не можна сказати про інші вина, підозрілого виробу.

3) домашні вина не мають штучних барвиків, олійків та ніяких інших шкідливих примішок.

При домашньому виробі вин — кошти виробу 1 літра вина виносять біля 40 сотиків, а вже найбільше 1 зл., а це залежно від цього, скільки зужиємо овочів, та скільки дамо алькоголю. Отже при малих коштах і незначному накладі праці — отримуємо трунок шляхотного смаку, а крім того і поживний, бо кожде вино — має в собі багато вітамін, це є складників для здоровля необхідних.

Запах і кольор вина. Вино повстає внаслідок алькоголевої ферментації овочевого моццу, переведеної при помочи спеціальних родів винних дріжджей, від чого в головній мірі залежить запах і кольор вина. Тому то треба уживати до ферментації чистих винних дріжджей н. пр. „Токай“, або „Саутернес“ — про що буде ще мова окремо.

Сила вина залежить від гатунку уживаних дріжджей і від кількості цукру. (Лише доброго гатунку винні дріжджі можуть витворювати більшу кількість алькоголю.) Позаяк в наших овочах є взагалі мало цукру, потрібного до витво-

рення сильних, тим самим тревалих вин, тому треба завсіди до овочевого мощу додавати цукру (лише грисікового!), пам'ятаючи, що 1 кг цукру витворює 500 грамів алькоголю і 500 гр газу. Вино слабе має 8% алькоголю, сильне найбільше 16%. Хто хоче знати, скільки алькоголю є в даному плинні, уживає спеціального приладу до мірення алькоголю. Прилад цей називається: Vinometer.

Смак вина — залежить від кількості находячихся в ньому kwasів: винового, цитринового, яблочного; кількість kwasів не повинна перевищати 1% (найкраще 0.6%—0.8%). Дуже гарний смак дістає вино, коли до нього додати цитринового kwasу. Оскільки моц має мало гарбника, тоді добре є дати таніни для смаку (найбільше $\frac{1}{2}$ гр на 10 літрів).

Для зміцнення сили дріжджей треба додати до вина спеціальної поживки ($\frac{1}{2}$ грама на 1 літр). До вин зі збіжжа і черниць дається поживку „секалюм“, а при інших винах: „фосфін“. На гарний смак впливає також бром, який регулює ферментацію.

Виріб вина.

Загальні приписи. Наперед треба приладити дріжджі. Одну коробку расових винних дріжджей, марки „Vipin“, всипується до флящинки ($\frac{1}{8}$ або $\frac{1}{4}$ літра), яку треба раніш гарно обмити. Ці дріжджі у флящочці заливаємо літньою водою (20° С.), перевареною, затикаємо куском чистої вати і до цього розчину додаємо на другий день кавову ложочку грисікового цукру, все те затикаємо ватою і ставимо в теплому місці (20—30° С.), н. пр. у кухні (але не на печі, ані не на сонці!) Зимою завиваємо флящину флянською або ватою. По кількох днях дріжджі дозріють і можна ними залити приготований моц. Зрілість дріжджей пізнається по цьому, що певна часть сталої маси, яка зразу осідає на дні фляшки, піднесеться догори, осад буде рухатися (мусувати), а одночасно з плинну добуваються кульочки газу, особливо тоді, коли плинном легко потрясемо.

Коли ми приладили дріжджі й вони собі дозрівають, — приймаємося за приладження мощу.

Овочі призначені в виріб вина треба чисто обмити (коли лущайки є занадто ароматичні, треба лущайку зняти); відтак краємо овочі на тонкі платочки або дусимо на мязгу (можна це робити на машинці до мяса), заливаємо кип'ячою водою, добре прикриваємо і коли ця брага остудиться, додаємо приготовані, як вище описано, дріжджі. Далі приготовлений для даного вина цукор (сироп) — ділимо на три части і одну третину того цукру даємо до цієї браги,

як також даємо тепер спеціальну поживку дріжджову. Яка скількість цукру і які поживки потрібні до даного вина — про це буде мова пізніше. Те все треба вимішати, посуду прикрити добре і переховати в теплому місці — 24 годин. Потім відділяємо овочеву мязгу від дійсного мощу, перефільтровуючи брагу до окремої посуду, якої величина має відповідати скількості браги.

До фільтрування мощу уживається чистого льняного або флянельового мішочка. Брагу вливаємо в мішок аж до верха і чистий плин стікає до приготованої посуду.

Пам'ятати треба, що посуд, якої уживаємо при виробі вин — не може бути залізна, мідяна або цинкова, хіба що є емаліована! Окрім того при усякій роботі мусить бути зберігана безумовна чистота, бо інакше вино не вдасться.

Приготовлений дійсний мощ, відділений від мязги, піддаємо тепер ферментації. Повна бочілка чи бутля затикається чопком з чистої вати, а коли почнеться ферментація, треба цей чоп замінити скляною руркою (лійкою), осадженою в корку, щоб скрізь цю рурку виходила піна, яку треба усувати. Коли ця бурхлива ферментація устає, усуваємо корок з лійкою, а даємо щільно притикаючий корок з ферментаційною руркою. Корок заливаємо парафіною, а до рурки вливаємо води, додаючи не багато гліцерини або алькоголю. Хто не має ферментаційної рурки, може залити мощ в шийці парафіновим олієм або чистою оливою до висоти 1 сантиметра. При цьому останньому способі треба час від часу доливати чистої води до посуду, щоб завше була заповнена під верх, бо коли повітря дістанеться до мощу, тоді замість вина, будемо мати оцет.

Потрібна до ферментації температура має виносити від 17—22° С. Наколи температура є вища, тоді вправді ферментація відбувається скорше, але мощ тратить свої ароматичні складники. По кількох тижнях, коли мощ перестав ферментувати, а бачимо це по т'м, що вже мала скількість кульочок виходить з плину, який зверху починає вже прояснюватися (кляруватися), треба сферментований мощ стягнути гумовою руркою до другої чистої бочілки обережно, щоб не нарушити осаду на дні, а це необхідне тому, що осад дріжджівий розкладається і зіпсує вино. Щоби посуду була завше повна, можна доповнити мощ іншим вином, або водою, а як не маємо вина, а води не хочемо за багато давати, тоді треба вкинути в плин чистого кремнія, або шклянних галок, щоб плин піднісся аж до верха. Опісля замикаємо посуду, як раніш, оливою, або ферментаційною руркою.

Стягнене вино треба держати в холодному місці, де воно на протязі кількох неділь зовсім виклярується. Наколиб це в часі 2—3 місяців не наступило, треба ще раз стягнути

вино до другої посуду і знова лишаємо в спокою так довго, аж вино зовсім зчиститься. Бо лише цілком чисте вино можемо стягати до фляшок.

Щоби знати, коли вино можна вже до фляшок стягати, треба зробити таку пробу: беремо трохи цього вина і вливаємо до фляшки та лишаємо у фляшці, незакорковане, на кілька днів. Коли ця пробка вина у фляшці не зміниться по 4—5 днях, ані під зглядом барви, ані під зглядом чистоти (клярвности), тоді можемо це вино спускати у фляшки, бо воно вже дозріле. (Коли замітимо на поверхні пробки вина — кожух, то це не має ніякого значіння.) Коли вино по 6 місяцях ще не виклярувалося, тоді можемо приспішити те чищення в той спосіб, що додаємо до вина неперевареного худого молока (без сметани). На 20 літрів вина доливаємо $\frac{1}{20}$ часть літра молока і мішаємо. Білко молока зітнеться у вині і воно стане ще більш каламутним, одначе по певному часі білко осідає на дні і вино прояснюється. Замість молока можна додати желатини (2 грами на 25 літрів). Желатину мочимо раніш на протязі цілої доби у зимній воді, опісля зливаємо сю воду і даємо $\frac{1}{4}$ літра свіжої води та заварюємо це аж желатина розплинеться. Опісля додаємо до тої желатини $\frac{1}{2}$ літра вина, мішаємо і те все вливаємо в бочку з вином, докладно мішаючи. Коли виклярується — стягаємо до фляшок, осторожно, щоб не нарушувати осаду.

Як треба переховувати вино? Перш всего воно має бути стягнене до чистих фляшок, які щільно закорковуємо і переховуємо в сухому місці. (Фляшки мають лежати, а не стояти.) Корок треба обляти ляком, або стеариною. Чим довше вино лежить, тим воно краще і вартніше.

Вода, якої уживається при виробі вина, має бути переварена. Водю роспускаємо овочевий сок тому, що наші овочі мають звичайно за багато квасів.

Цукор, потрібний до виробу, мусить бути гри с і к о в и й, не фарбований ультрамариною. Треба памятати, що даний рід дріжджей може переферментувати лише певну кількість цукру, тому можемо додавати до вина лише стільки цукру, скільки потребує відносний рід дріжджей.

Понище подається точно, скільки треба цукру на п'ять літрів мочу:

При дріжджах	„Цельтінгер“	—	50—60	декаграм.	цукру
”	”	”	„Асмансгавзен“	—	50—60
”	”	”	„Бернкастлер“	—	50—70
”	”	”	„Рідесгаймер“	—	75—90
”	”	”	„Штайнберґ“	—	80—90
”	”	”	„Йоганнісберґер“	—	85—100
”	”	”	„Лібфрауенмільх“	—	90—100
”	”	”	„Віннінген“	—	80—100

При дріжджах	„Бордо“	— 65—100	декаграм. цукру
„	„Бургунд“	— 75—110	„
„	„Лякріма Хрісті“	— 120—160	„
„	„Савтернес“	— 120—160	„
„	„Мадейра“	— 150—175	„
„	„Шери“	— 150—170	„
„	„Маляга“	— 140—165	„
„	„Портвейн“	— 140—165	„
„	„Токай“	— 120—200	„

Перед ужиттям треба цукор переварити, зняти шумовиння, а опісля, коли остудиться, додавати до мощу партіями на 3 рази (за кожним разом $\frac{1}{3}$ часть) що 24 години. По доданню цукру мощ треба вимішати. Коли кількість цукру є більша (із-за цього що маємо велику кількість плину), то треба припадаючу $\frac{1}{3}$ часть давати не що 24 години, а що 2 або й 3 дні.

Треба не забувати, що 1 киль розпущеного цукру займе 0,6 літра, отже 1 літр води з 1 кильом цукру дасть 1,6 літра плину.

Відквашування вина. Вино підчас ферментації самочинно відквашується і тратить звичайно 30—40% первісної kwasоти, (Це діється при помочи певних бактерій, а потрібна до цього температура 15—17° С.)

Ми можемо одначе процес відквашування приспішити, додаючи 2 грами чистої крейди на 10 літрів вина, додаючи спеціальної поживки, або сильно замішавши вино. Коли це не допоможе, можна додати іншого вина, мало kwasного або води з цукром і ще раз переферментувати. Наколи маємо вино — за мало kwasне і не хочемо, щоб воно відквашувалось далі, тоді піддаєм його пастеризації.

Виріб вина завсїгди вдається, коли уживатимем до ферментації дріжджей „Vinum“ та коли ферментація переведеться чисто і терпеливо.

Виріб шампана. Є три способи виробу шампана. Найпрактичніший для домашнього ужитку спосіб такий:

1) До сильної фляшки (шампанівки) вливаємо 10 цм. коняку і 50—100 цм. сиропу (пропорція цукру до води 2:1), доповняємо фляшку готувим яким нибудь вином, полишаючи у шийці вільну просторонь на височину 10 цм.; відтак додаємо швидко мішанину з 8,4 гр. цитринового kwasу і 6,4 гр. безводної соди, негайно закорковуємо дротом. Корок має бути здоровий, сильний і $1\frac{1}{2}$ раза більший від середниці шийки, перед ужиттям має бути розмягчений в киплячій воді. Цитриновий kwasок треба давати в грубших кусках, щоб поволіще розпускався. По закоркованню укладається фляшки в лежачому положенню — в пивниці і за кілька днів мається вже шампан до ужитку.

2) Другий спосіб: До готового вина напускається штучно безводник вуглевого квасу.

3) Третій спосіб: До готових вин додаємо цукру і „мусуючих“ дріжджей „Vinum“. Цукор має бути грисіковий і не треба його варити; додається цукру 30 грам. на літр. Те вино піддається ферментації в слоях чи інших посудях, але має бути заткане ватою через кілька днів. Коли виклярується — стягається з осаду до фляшок, закорковується сильно і по кількох днях шампан готовий. Фляшки до шампана мають бути сильні, щоб могли витримати тиснення.

Подрібні приписи.

Низче подані окремі приписи на виріб вин з даного роду сирівця відносяться до **5 літрів** мощу. Коли хто приготує менше або більше мощу, то відповідно зменшує або збільшує скількість матеріалу сирівця та інших додатків.

Вибір сирівця залежить від пори року. На протязі цілого року можна виробляти вино з жита, пшениці, кукурудзи, солодового екстракту, меду та сушених овочів. З сирих овочів робимо вино тоді, коли ті овочі появляються.

І так в місяцях: квітні, маю, червни, робимо вина з рабарбару, агресту, порічок, борівок (черниць), березового соку.

В місяцях: липни, серпни, жовтни з тих самих овочів, що вище, а опріч того з черешень, вишень, сливок, помідорів, малин і т. п.

В місяцях: жовтни, падолисті, грудни, січні, лютім і марті — з яблук, грушок, тернини, глогу, дикої рожі, динь, буряків, винограду, помаранч і т. п.

Жито — є найкращим і найбільш популярним сирівцем до виробу вина. Поручаємо цей сирівець тому, що:

1) У відношенню до овочів — жито є **найдешевше**, а опріч того по спущенню вина позістало жито можемо висушити і ужити н. пр. на корм для худоби.

2) З жита буває звичайно добре вино, а спосіб виробу дуже легкий

3) Виріб вина з жита не вимагає ніяких приладів ні апаратів, та ніяких довгих заходів.

Дальше: вино з жита зовсім подібне в смаку до правдивого виноградного вина, та є здоровішим від правдивого вина, бо має в собі лише цитриновий квас, який для людського організму є кориснійший від винного квасу. Вино з жита, коли його старанно зробимо, буває дуже гарне, перлисте і смачне.

Особливо ті аматори, які ще не виробляли ніяких вин — повинні зразу починати від виробу **вина з жита**, бо отримавши смачне і гарне вино, заохотяться до виробу інших вин.

А се булоб корисним не лише для тих одиниць, що виробляють вина, але для цілого краю, бо через виріб вин дома відвикнуть люде від шкідливих горячих напйтків, піднесеться добробут краю, бо народ заощадить багато гроша, збільшиться консумція цукру, не будуть марнуватись овочі, які цілими масами лежать по складах і псуються.

Виріб вина з жита. 1) Беремо одно до півтора кіля жита, переберемо, відділюючи жито від інших примішок, вимиемо водою, яку треба раніш переварити і остудити. Мити треба легко, щоб не здирати з зерна верхньої лушпинки, у якій є багато цінних для вина складників.

2) Так приготовлене жито всипуем до посуду 7—8 літрів, залишаємо 1 літром води, у якій розпушено 25 грамів цитринового квасу. (Вода має бути раніш переварена і остуджена). Так залишаємо жито на протязі 2—4 годин; під час того небажані бактерії у житі будуть знищені, а доданий цитриновий квас надасть вину відповідну кваскуватість.

3) Після кількох годин долити до цеї брати 2 літри води, в якій раніш переварено і вишумовано 30 дека цукру. Опріч того додаем 3 грами спеціальної виної поживки „Se-calum“ або „Fosfin“.

4) Опісля додати яких небудь дріжджей з раніш описаних гатунків, н. пр. „Токай“, або „Савтернес“ і по 2 днях почати добавляти цукор у формі сиропу, з перервами 2—3 дневними. (Диви: Загальні приписи.)

5) Сироп приготувляти так: До 1½ л. води дати 70 дека цукру, або до нецілого літра води дати 170 дека цукру. В першій випадку отримаємо розчин 20%, в другій 40%. Додаваний сироп треба мішати, щоб цукор не осівся на дні посуду.

6) По 3 неділях стягнути плин з над осаду і зерна до бутлі або бочілки, виповняючи плинном аж під верх і заткати **ферментаційною руркою**. Коли вино почне чиститися (кляруватись) треба перефільтрувати і стягнути до флашок.

Вино з пшениці і кукурудзи. Виріб так само, як з жита, лише це вино не дорівнує вину з жита.

Вино з солоду, екстракту солодового. Чверть кіля солоду або 1/8 екстракту варимо в 4 літрах води, додаем 6 грамів цитринового квасу, 2 гр. фосфіну, по остудженню додаем дріжджи, а врешті 1 літр води з відповідною кількістю цукру.

Мед питний. Оден до два літри меду варимо з рівною скількістю води, потім додаем 1—3 літри овочевого мошу, та полишаємо ферментації. (До ферментації уживати дріждей „Маляга“ або „Мадейра“).

Вино з дикої рожі (не милити цієї назви з глогом). Дика рожа, особливо космата, являється знаменитим матеріалом до виробу вин ясних, так легких як і сильних. Се вино буває найкращим з усіх овочевих вин. До виробу цих вин уживаємо дріжджів: Штайнберг, Лібфраумільх, Лякріма Фрісті, Токай. (Дріжджі, яких уживаємо при червоних винах, тут не надаються). Спосіб виробу: Одно кільо свіжих, або 40 дека сухих овочів дикої рожі запарити 5 літрами води, остудити, вимяти, додати оден з вище названих родів дріждей і цукру як вказує табеля.

Вино з глогу — належить до кращих вин. Виріб той самий, що при дикій рожі.

Вино з черешень. Взяти 5 кільо черешень, зімяти, додати 5 грамів цитринового квасу і спарити в 2 літрах води. По остудженню додати дріжджів. По 24 годинах вигнітається плин. Дріжджі надаються тут такі: Цельтінгер, Бордо, Штейнберг, Портвейн, Віннінген. Цукор після табелі.

Вишневе вино. Поступати, як при черешнях, лише взяти овочів о половину менше (2—2½ кіля). Квасу цитринового не треба зовсім, за те додати 0·2 грами тернини на 10 літрів. Добре є додати борівок (черниць) 20—30%. Дріжджі: Бордо, Штейнберг, Портвейн. Цукор після табелі.

Сливкове вино. Поступати, як при черешнях; ферментувати при низькій температурі (15—17° С.) Вчасно стягнути з понад осаду. (Треба пам'ятати, щоб не душити песток.)

Вино з грушок Поступати, як при черешнях. Квас цитриновий теж дати, але вразі браку можна замість нього додати порічки або яблука.

Вино з яблук. Коли маємо квасні яблука, то беремо 2—3 кіля, а коли добре зрілі, то 4 кіля. Запарити яблука трьома літрами кип'ячої води. Додати 2 грами фосфіну. Цукор і дріжджі після табелі.

Поручаємо дріжджі: Савтернес або Лякріма Хрісті. Добре є додати кілька процент тернини.

Пігвоє вино. Овоч обрати, — решта все як при яблуках.

Вино з порічок — буває так гарним, що не уступає найкращим виноградним винам. Вино те — клярується скоро, лише трудніше дозріває. В порічках є 0·7—3·5% квасу а цукру від 2—30%. Спосіб виробу: Два до 3 кіля зрілих ягід розгнітаємо, додаєм яких нібудь із вище на табелі названих дріждей, заливаємо 2 літрами зимної води. По 24 годинах вигнести і ферментувати. Дріжджі і цукор після табелі. Коли уживаємо дріждей Маляга або Бордо, то добре є давати борівковоно соку і тільки тоді ферментувати.

Чорні порічки одні — дають вина за квасні, тому чорних порічок уживаєм лише як додаток до інших вин. Подібну роллю грають райські яблука. Ті овочі, додавані до інших вин, надають їм добірний смак і запах.

Агрестове ви-о. З агресту бувають гарні вина, лише поволі кляруються і довго дозрівають. Найкраще уживати дрібних ягід. (Агрест має 1—1½ % квасу, і 6—9 % цукру). Спосіб виробу: Зрілих ягід взяти 3 кіля, розгнести (подушити), додати 2 грами фосфіну, та залити 1 л. киплячої води. Як вистигне, додати дріжджей і по 24 годинах витиснути плин. Дріжді і цукор після табелі.

Ожинове вино. Ожини дають досконале вино. Виріб такий самий, як при агресті, лише треба ще додати 5 грамів цитринового квасу і 3 грами фосфіну.

Морва Спосіб виробу вин такий самий, як при ожинах.

Рябина Два кіля солодких овочів вигнести; додати 5 грамів цитринового квасу, 2 грами фосфіну, залити 3 літрами киплячої води і т. д. Дріжджі і цукор, як табеля. Поручаємо дріжджі: Цельтінгер, Рідесгаймер, Йоганнісбергер.

Борівки—(чорні ягоди, черниці). Три кіля борівок вимяти, додати 5 грамів цитринового квасу, 2 грами поживки „секалюм“, залити 2½ літрами киплячої води (або ще краще заварити). Дріжджі: Бордо або Бургунд. З борівок дістаєм дуже гарне червоне вино.

Тернина, терки. Два—три кіля добре зрілих терок (можливо переморожених) залити трема літрами киплячої води, або заварити, відтак відцідити сік, додати дріжджі і цукор після табелі.

Суниці. Виріб вина: 5 кільо суниць, 2 грами фосфіну — залити 1 літром літної води, а по застигненню і вигнетенню піддати ферментації на дріжджах Мадейра і Токай. Цукор після табелі.

Малинове вино. Два—пять кільо малин, залити 2 літрами киплячої води, по вигнетенню додати винних дріжджей і цукру після табелі. На виріб вин надаються малини найменче, а то з причини їх сильного аромату.

Фігове вино. Пів кіля фіг залити 4 літрами киплячої води, додати 2 грами фосфіну і лишити, щоб вистигло. Опісля додати дріжджі, а по 24 годинах, не вигнітаючи, відлити плин з над осаду, а мязгу знова залити ½ л. води і перефільтрувати до раніш відлитого соку. Цукор і дріжджі після табелі. Поручаються дріжджі: Рідесгаймер, Лібфраумільх, Шери. Ферментувати при температурі 15—17° С. Фігове вино удається дуже легко.

Дактилі. Ферментують дуже скоро і в кількох тижнях вино готове до ужитку. Беремо ½ кіля дактилів, заливаємо 5 літрами киплячої води з додатком 5 грамів цитринового квасу, остиджуєм і по 24 годинах проціджуєм скрізь сито, не рухаючи і не вигнітаючи овочів. До процідженого плину додати ⅓ · 1 кіля цукру розпушеного в 1 літрі води. Ферментувати в температурі 14° С і при тій температурі вино в 3 тижнях готове до пиття. Що тижня треба вино з над

осаду стягати до іншої посуду. (Дактилеве вино надається до виробу шампана).

Вино Вермут* (полинове) виробляється з глогу, сливок, порічок і т. п. відтак додається екстракт алькоголевий ріжних зел, трохи осолоджується і піддається дозріванню,

Цукрові буряки надаються теж до виробу вин, але треба примішувати тут овочевий сок. В падолисті і грудни обирається бураки з лупини, крається і вигнітається 10 літрів соку, який варимо так довго, доки не вивариться до 5 літрів. Відтак додаємо 1 кіло квасних яблук або $\frac{1}{2}$ кіля порічок і ферментуємо на дріжджах Рідесгайм; коли додамо 1 кіло цукру можемо ферментувати на дріжджах Портвейн.

Помідори надаються теж до виробу вин. Беремо 7 кіля помідорів витискаємо сік без додавання води; до процідженого плинку додаємо 1—2 kg. цукру, 3 грами поживки „секалюм“, а о скільки слабо квасне, додаємо кілька грамів цитринового квасу, заваримо, остуджуємо і додаємо дріжджі; Маляга або Мадейра. Вино з помідорів дозріває в кількох місяцях.

Брушниця. Поступати так, як при борівках.

Берберис. Поступати, як при рябині.

Чорний боз. Поступати, як при борівках, лише не варити ягід.

Дерень. Поступати, як при вишнях.

Мельони, дині, 2—4 кіля залити 2—3 літрами киплячої води. Додати поживку „фосфін“, остудити, дати дріжджі, по 2 днях витиснути, додати цукру після табелі. Доповнити водою до 5 літрів.

Сушені овочі. Поступати так, як при свіжих, лише відповідно зменшити кількість овочів о одну третю часть. Коли овочі добре висушені, то брати їх менше, коли мало висушені, то взяти більше, але в кожному разі сушених овочів має бути менше ніж свіжих.

Аматорам виробу вин, які бажалиб поширити свої знання в тому напрямі поручаємо обширну брошуру інж. рільн. Л. Спісса п. з. „Wina domowego wyrobu“, стор. 110, 8^o, з ілюстраціями, ціна 4 зл. Отся праця є покищо лише на польській мові. Найдете там найновіші способи виробу вин, опрацьовані приступно, довідаєтесь про хвороби і хиби вин, як їх усувати, та як прискіпати дозрівання вин. Адреса видавництва: Ludwik Spiss i E. Wasung, Kraków, ulica Sławkowska 11.

II 1.980.959 Сім.



Л. СПІСС і Е. ВАСУНІ, Сп. з. о. п.

Краків — вул. Славковска ч. 11.

Адресуйте по польськи :

LUDWIK SPISS і Е. WASUNG, Sp. z. o. o.

K r a k ó w, ul. Sławkowska 1. 11.

Te'ef. 4565 (межиміст.) і 3383. - Adres tel.: Waspis, Kraków.

Всі прилади потрібні до виробу вин, дріжджі і поживки, про які була мова у брошурі. Виріб вин домашнім способом — дістанете у повищій фірмі.

ТЕХНИЧНИЙ ВІДДІЛ доставчує :

всякі апарати і прибори, потрібні до виробу вин а саме: праси, млинки, корковниці, цукроміри, аль когольоміри, ферментаційні рурки,

МИКОЛЬОГІЧНА ЛЯБОРАТОРІЯ поручає :

всі роди дріжджей п. н. „Vinum“. (Всі гатунки, дріжджей — вичислені на стор. 6 нинішньої брошури. Дріжджі ті продаються сухі в тревалій формі, приготовлені на спеціальних овочах або в порошку, — або плинні, в щільно замкнутих фляшках.

УСІ ПОЖИВКИ і примішки до вина, як: секалюм, фосфін, цитриновий квас, винний квас, танину і т. п.

Охороний знак наших виробів :



бутилка з фермент. руркою.