

5 444. 563 7335

ХРИСТІАНСЬКЕ СЛОВО

БІБЛІОТЕКА
НАРОДНОЇ СПРАВИ



СТЕФАНІЯ МАРТИНЮК

**ВИРІБ ОВОЧЕВИХ ВИН
І СОКІВ**

Виходить уже десятий рік:

Народня Справа

Львів, вул. Косцюшка 1а.

Український, селянський часопис.



**Всі точні передплатники
дістають:**

- 1) крім доброго часопису, щомісячно як додаток до „Народньої Справи“ цікаву, гарно ілюстровану книжку з Бібліотеки „Рідне Слово“.
- 2) допомоги в разі нещастя між худобиною (за упавшу 60°— зл. за дорізану 40°— зл.)
- 3) Першу поміч у випадку пожежі 20°— зл. і 10°— зл.
- 4) Поради устні чи писемні у всяких справах.

ПЕРЕДПЛАТА КВАРТАЛЬНО 2°50 ЗЛ.

Пишіть по оказове число.



I 444.563

Друк. Ст. Ін. в ар. І. Тиктора, Львів, Бляхарська 9.

ВИНО

На вино, роблене вдома з овочів чи ягід, глядимо звичайно недовірливо. Кажемо, що вино таке не може рівнятися правдивому винові з винограду. Одначе погляд цей хибний, бо добре приладжене домашнє вино в нічому не уступає правдивому. Вино з ювочів добре й здорове. Кошти виробу домашнього вина в порівнанню до коштів правдивого, чи хоч би овочевого вина, робленого в фабриці — досить дешеві. Виріб домашнього вина коштує приблизно 40 грошів до 1 золотого за літр, з тим одначе, що раз закуплені прилади лишаються до дальшого вжитку, а коли вдома є ще в додатку свої ювочі, то кошти тоді навіть значно нижчі.

Поширене виробництво домашнього вина принесе в першу міру 1) користь садівникам, через збут овочів. 2) Дасть можливість легко й дешево зробити смачний і здоровий напитек для домашнього вжитку. 3) Зменшить у великій мірі купно й споживання алькоголю.

Хоч і вино овочеве має в собі дещо алькоголю, то є він так розводнений, що не може чинити людському організмові такої шкоди, як це робить той «справжній» алькоголь. Прикметою домашнього вина є те, що має воно в собі вітаміни, які походять частинно зі соку, а переважно з дріжджа і є потрібні людському організмові. Домашні

вина не є сірковані, не мають в собі гіпсу, гліцерини, штучних барвників, олійків і різних шкідливих для здоров'я домішок.

Спосіб виробу вин з овочів і ягід дуже простий й легкий. Виробляти вино може кожний, хто знає спосіб його виробу і буде придержуватися засад виробу вина, описаних у цій книжечці.

Домашнє вино для домашнього вжитку можна річно виробляти до 100 літрів без дозволу і податку. Коли хтось виробляє більше, є зобов'язаний платити податок від вина овочевого 60 грошів за літру, а 80 грошів за вино вироблене з жита. До цього податку дочисляють ще додаток комунальний.

ВИРІБ ДОМАШНЬОГО ВИНА

Домашнє вино можна виробляти з овочів свіжих і сухих. Найчастіше виробляється його з яблук, черешень, вишень, суниць, малин, агресту, порічок, тернини, сливок, рабарбару, помідорів, грушок та жита — залежно від пори року, в якій робимо вино й овочі, які маємо.

Отже в **квітні, травні і червні** робимо вино з агресту, рабарбару, порічок, черниць (борівок).

Липень, серпень, жовтень: черешні, свербивус, драпаки, вишні, рябина, малини, сливки, помідори, кислич, брусниці й т. п.

Вересень, жовтень, листопад, грудень, січень, лютий, березень: грушки, яблука, тернина, диня, бураки, гліг, дерень, жито, пшениця, кукурудза.

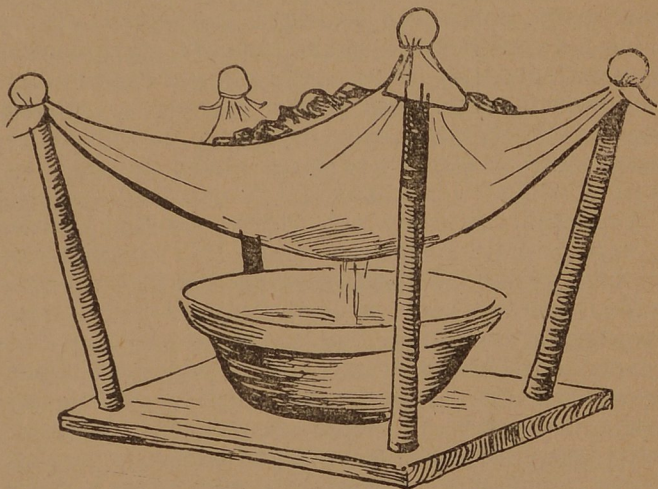
При виробі вина першою умовою його якості є **чистота**. Треба дуже вважати на чистоту посуду і приладів, якими послугуємося при виробі. Не додержання чистоти впливає на смак і запах вина, а це дуже важне. Не можна послуговуватися по-

судою мідяною, мосяжною і залізною, бо всі ці метали під впливом квасу розкладаються і є шкідливі для здоров'я.

Найкраще уживати чистого скла, порцеляни, посуду камінної, або дерев'яної, випареної й вимитої заздалегідь.

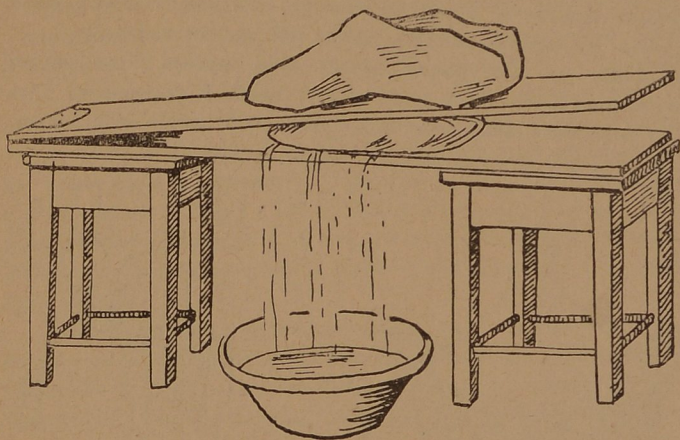
Овочі на вино вибираємо зрілі й здорові. З ощадности можна не вживати найліпшої якості овочів, а до виробу вина уживати падальників і гірших гатунків. Овочі треба одначе передужиттям обмити, перебрати, гнилі відкинути, хробачливі відкрити. Коли овочі не купні, а збирані домашні, тоді не конечно їх мити. Овочі можемо мішати з собою, і так солодкі з квасними, яблука з грушками. Залежно від якості овочів, ужитих до виробу вина, одержимо такий сок. Кожний овоч твердий, чи м'який, треба роздробити й роздусити, щоб одержати з нього якнайбільшу кількість соку. Чим мякуш дрібніший, тим краще можна видусити з нього сок. М'яккі ягоди можна розтерти дерев'яною ложкою на волосянім ситі, в мисці, або просто видусити їх через полотняний мішочок. Тверді овочі як яблука, грушки, сливки, треба покраяти дрібненько ножем (по можности ніж нержавіючий), покрити, або змолоти на машинці до мяса одначе треба вважати, щоб робити це дуже скоро, щоб сок стикався зі залізом якнайкоротше. Можна також роздрібнені овочі залляти водою і підігрівати їх на кухні, не заварюючи. Овочі змякнуть і тоді легко вже їх можна витиснути. З роздрібленого мякушу зціджуємо сок до приготовленої посуду, в якій має відбутися ферментація вина. Найвигідніше мякуш цідити через дуже густе полотно. Полотно повинно бути сильне й так густе, щоб через нього не передістався мякуш, бо по ферментації булоб багато осаду, а через те менше самого вина. Зціджу-

вання соку можемо перевести в цей спосіб: на ніжках відверненого стільчика розпинаємо полотно. Висипаємо до нього мякуш, під спід ставимо посуду і сок сам поволи зсіджується, або на двох кріслах уміщуємо дручок, а на нім полотно з мякушем.



Оставший мякуш в полотні дусимо руками, або найкраще прасою. Прасу можемо зробити самі. Беремо дві дошки, в одному кінці спинаємо їх завісами - ремінцями. Дошки мають бути чисто вигибьовані, долішня з обрамуванням, щоб сок не розливався і з рівчиком, щоби міг стікати. Поміж дошки кладемо сильний мішочок з мякушем а на горішню дошку кладемо камінь, що своїм тягарем натискає на мякуш і тимсамим витискає решту соку. Зпочатку кладемо камінь легкий, а потім тягар щораз збільшуємо. До більшого виробу вин

є окремі праси на шрубі, ними займатися не будемо. За один раз мякушу добре видусити не мож-

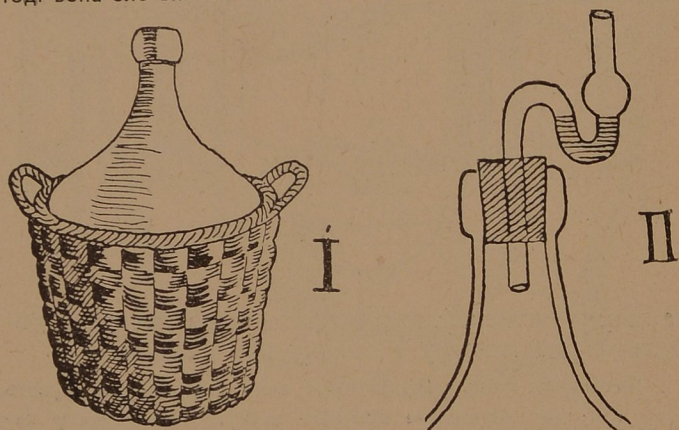


на. Тому витискання повторяємо два-три рази, доливаючи до мякушу невелику кількість води.

Квасовість вина. Щоби смак вина був добрий, мусить бути в ньому відповідна кількість квасу. Коли квасу замало, вино є мляве, коли забагато, вино квасне й несмачне. Тому квасу мусить бути вміру. В наших овочах звичайно є забагато квасу, а замало цукру. Різницю вирівнюємо так, що квас розріджуємо водою, а солодкість доповнюємо цукром. Коли овочі мають знову мало квасу (грушки, збіжжя), то до мякушу додаємо квасних овочів, або купуємо в аптиці квасок винний чи цитриновий. Квас цитриновий є сильніший від винного і тому замість 10 грамів квасу винного уживається 7 грамів квасу цитринового. Та кількість квасу, додана до 10 літер мочу, піднесе його квасовість о 10 грамів, це є 1 грам квасу більше на кожен літр. Винний квас є дуже важним складником вина. Він надає смаку і хоронить вино від зіпсуття. Не всі овочі однаково розводнюємо,

бо квасота різних овочів різна. Нашим смаком ми не всіли розпізнати докладно кількості квасу, тому при домашньому виробництві вина, треба придержуватися приписів, а коли хочемо виробляти вино на більшу кількість, мусимо мати прилад до мірення квасоти вина, так званий квасомір.

Вода, що нею розводнємо мощ, мусить бути водою доброю до пиття. Коли вода тверда, треба її переварити і такою розливати мощ. Коли вода має в собі вапно, або залізо, тоді вона зле впливає на смак вина.



Бутля (I) і фермент. рурка (II). Гляди пояснення на ст. 13. і 14.

Цукор, є неменш важним складником мощу, бо з нього повстає алкоголь. Щоб одержати відповідну скількість алкоголю мусимо до мощу додати більше, або менше цукру, залежно від того, чи хочемо мати вино легке 7—9% алкоголю, чи тяжке 10—12%, або й більше. Чим більше вино має алкоголю, тим краще консервується (держиться). Щоб одержати вино з 8% алкоголю, мусимо мати в мощі 16% цукру. До мірення кількості цукру є спеціальний прилад званий цукромір. Це скляна рурка, звужена на однім кінці зі спеціальною поділкою. Мірення цукру відбувається в цей спосіб: Цукромір вкладаємо до мощу і він зануриться гли-

боко, залежно від кількості цукру. Чим більше зануриться цукромір, тим менше є в мощі цукру. Дивимосся на поділку і відчитуємо цифру, яка вказує нам процент цукру в мощі це є кількість грамів цукру в 100 грамах мощу. Коли хочемо наприклад одержати вино з 8% алькоголю мусимо мати в мощу 16% цукру, бо з 1 кільограма цукру отримуємо пів кільограма алькоголю. Як маємо вже в розводненім мощі 3% цукру, а хочемо мати вино 9% алькоголю, то мусимо мати 18% цукру в мощі, тому, що ми вже маємо в літрі 30 грамів (3 грами в 100) мусимо додати на кожну літру мощу $180 - 30 = 150$ грамам цукру. Обчислення таке зовсім просте, коли будемо пам'ятати, що кільо цукру розпущеного в літрі займає 1 літру і 600 кубічних сантиметрів місця. Тому при зливанню води до мощу треба з тим числитися, бо об'єм через цукор збільшується і води треба відповідно до того дати менше.

Вино легке вимагає менше цукру, вино тяжке більше. До виробу вина найвідповідніший цукор білий, грисіковий. Жовта краска його і синя яким фарбують цукор для гарного вигляду при виробі вина шкідлива, бо надає винові гнилий посмак. Цукор до вина треба давати розпущений водою, або частиною соку на гарячо. Зібрати з нього шуму, простудити й вляти до приготовленого соку. Замішати, щоб не осів на дні. Одноразово не давати цукру більше, як 2 кіля на 10 літер соку. Коли хочемо додати цукру більше, даємо його на рати у відступах 3—4 днів. Це додавання цукру на „рати“ робить вино сильнішим і прискорює ферментацію.

Засадничо цукор до соку даємо щойно по 24-ох годинах після того, як зрєбили ми зачин дріжджа.

Гарбник знаходиться в шкірці, в кістках, хвостиках овочів, це також важний складник соку. Гарбник має смак терпкий й гіркий. Він впливає додатно на очищення вина, зціплюючи зі собою білок й усуваючи його на дно в виді осаду. Тому з роздрібнюванням овочів, (черешні, вишні, сливки) розтовкаємо кільканадцять кісток до мощу. А коли ми прим. усунули шкіру з овочів незрілих і мало, або й зовсім нема гарбника, то мусимо його додати, штучно купуючи його

в аптеці „таніну”. Це хемічно чистий гарбниковий квас, спорошкований, ясно-бронзової краски, нешкідливий для здоровля. Таніну даємо до мякушу. Найбільше можна дати 1 грам на 10 літрів мощу.

Коли ми робимо вино зі сухих овочів, мусимо кісточки викинути, бо гарбник надто виділювавбися, отже варимо дубові тріски в воді і воду ту доливаємо до соку, так паралжуємо надмірне ділання гарбника.

АЛЬКОГОЛЕВА ФЕРМЕНТАЦІЯ ОВОЧЕВОГО СОКУ.

Кожний солодкий сок, полишений в отвертій посуді по якімсь часі змінється. Залежно від тепла, літом по кількох годинах, зимою по кількох днях в соку повстають малі бульки газу, які уходять на поверхню. Зчасом цих бульочок щораз більше, сок буриться, мутніє і тратить свою первісну краску. Бульочки підносять осад здolini вгору й мішають його з плином. Рух цей чимраз більше змагає. Як приложимо ухо, чуємо, що шипить. Краска соку по якімсь часі стає сіра, а часто біла. По кількох днях рух маліє, бульочок щораз менше. Зчасом настає спокій. Осад йде на дно посудини, вгорі плин темніє і стає чистий-прозорий. Тут відбулася **ферментація**. Цукор, що находився в соку, змінився на алкоголь і газ, званий двоокис вугля. (З газом цим стрічаємося в содовій воді, пиві, в мінеральних водах. Він надає приємного й відсвіжуючого смаку).

ДРІЖДЖА.

Розклад цукру на алкоголь не відбувся самочинно. Його розложили маленькі, невидні для голого ока грибки, звані дріжджами.

Дріжджа найліпше розвивається при теплі 28 степенів Ц. При виборі вина вистарчає до розвою дріжджа температура 15—25 степенів Ц. Це пересічна теплота, яку маємо літом у нашій хаті.

Треба конечно вживати тільки дуже доброго й свіжого дріжджа, купленого в добрій фірмі, бо бувають випадки, що кепське дріжджа є причиною затроєння вина, а вслід за тим і споживача такого вина.

В наших овочах є дріжджа дике й ферментація полишена сама собі, відбудеться невластиво. В вині повстануть продукти для смаку й запаху вина невластиві, ферментація відбудеться неправильна, бо тільки частина цукру зістане перероблена на алькоголь. Вино буде слабе й скоре до зіснуття. Щоби дістати добре вино зі смаком і запахом правдивого вина, мусимо вжити до ферментації **шляхотного дріжджа**. Дріжджа шляхотне находиться в стані плинним у фляшочках, або засушене. До домашнього виробу вина краще дріжджа сухе. Буває, що недосвічені люди, замість шляхотного дріжджа, уживають звичайне хлібове **дріжджа**, а потім, коли вино невдається, нарікають на злий припис виробу вина і дальше ведуть досліді з хлібовим дріжджам. Одначе при такім самім вкладі праці і кошті одержали б вино добре, коли б ужили шляхотного винного дріжджа. Бо через відповідний добір овочів і ужиття спеціального винного дріжджа, можна дістати вино таке добре, що нагадує найкращі вина з винограду.

Шляхотне дріжджа можна дістати майже всі роди, такі, як правдиві вина еспанські, французькі, німецькі, португальські. Вибір дріжджа залежить від овочів, з яких хочемо зробити вино. І так, наприклад вишні й борівки вимагають дріжджа »Бордо«, »Бургунд«, ожини (драпаки) »Маляга«, агрест і гліг »Токай« і т. п.

Для орієнтації подаємо назви вин: Вина мозельські: „Зельтінген“, „Бернкастельські“, „Палятинат“, це вина жовті. Вина ренські: „Стейнберг“, „Лібфравмільх“, „Рідесгайм“, „Йоганісберг“, це вина жовті. Вина австрійські: „Кльостерн-ойбург“, „Гумпольдскірхнер“, перше жовте, друге червоне. Вина французькі: „Бордо“, „Бургунд“, „Сотерн“, червоне-жовте, жовте. Вина еспанські: „Шеррі“, „Маляга“, вина брунатні. Вина португальські: „Порт“, „Мадера“, — червоно-брунатне. — Вина угорські: „Токай“, вина грецькі: „Самос“, вина італійські „Марсала“ — всі брунатні. Взагалі вина можна поділити на 1. вино легке, 2. вино середнє, 3. вино тяжке. Вина легкі продукує переважно Франція. До тих вин зачислимо червоне вино „Бордо“, „Бургунд“, біле „Сотерн“. Славою Франції є виріб шампанів.

Під оглядом доброї кvasовости, ніжнього смаку й запаху славляться вироби німецьких вин, одним з найкращих це „Йоганісберг“ і „Лібфравмільх“. Вина тяжкі мають спеціальний смак, запах, є густі, солодкі, мають в собі більше алькоголю. Тут зачислимо „Малягу“, „Мадеру“ й найславніше вино з Угорщини „Токай“. З Греції вино „Самос“ та вино тяжке, мало солодке з Португалії „Порт“.

Дріжджа для виробу вина треба купити скорше перед приготуванням мощу. Замовлення можна одержати щойно по кількох днях. Тому заняття при виробі вина треба розложити так, що як прийде замовлене дріжджа, можна його вкоротці ужити. Мусимо тямити, що купленого дріжджа не можна зараз всипати до мощу. Мусимо його наперед розмножити. Робимо це так: приготуємо чверть літри якогонебудь овочевого соку, або розкроїмо яблуко, чи кинемо пригорщу агресту, порічок до глиняного горнятка і варимо з водою. Студимо цей розчин і виливаємо до чистої фляшочки, всипаємо до неї дріжджа, затикаємо корком з вати й відставляємо в тепле місце. По

кількох годинах досипаємо трошки цукру. Коли дріжджа належно розмножаться, плин мутніє, і з нього добуваються бульочки газу. Коли-ж маємо дріжджа сухе (його можна переховувати дома й пару місяців), то перед розпочаттям виробу вина на 2 до 4 днів скорше розмножуємо дріжджа. Цілу скількість всипаємо до фляшочки (чверть-літрової) і заливаємо перевареною літною водою, затикаємо чистою ватою, відставляємо в тепле місце, а другого дня досипаємо малу ложочку чайну грисікового цукру.

Під теплим місцем не розуміємо ні печі, ні сонця. По 1 до 4 днів дріжджа розмножене й готове до вжитку.

В розпущенім овочевім соку дріжджа має мало мінеральної поживи до розмножування. Додаємо штучну поживку, купуючи її в аптиці. Додавати в приписаних кількостях (2—4 грами на 10 літрів мощу), бо інакше зіпсує смак вина.

ЗАФЕРМЕНТУВАННЯ МОЩУ

До виробу вина (ферментації) найкраще ужити білого скляного бутля з вузкою шийкою (димян). Він оплетений довкруги для безпеки, з ειідними місцями для обсервації. Начиння таке наповняється мощем, додається поживку, доливається шляхотне розмножене дріжджа. Уважаємо, щоб в бутлі остало ще вільне місце так на 4 пальці, тому плину не наливаємо по береги, щоб підчас першої вступної ферментації піна не розливалася з начиння. Величина бутля повинна бути дібрана до скількості мощу. Наприклад, не можна ферментувати 3 літер вина в 5 літровім бутлі, бо мощ скваситься на оцет.

Ферментація мощу відбувається в трьох ступнях.



I. Ступінь: Це ферментація бурхлива, яка триває кілька днів. В тім часі дріжджа енергійно виконує свою діяльність. В мощі видно рух. Бульки квасу видобуваються на поверхню й на поверхні твориться піна. Мощ виглядає немовби варився, краска його стає сіра, а часто аж біла.

II. ступінь: Це ферментація спокійна, яка триває 3—12 тижнів, залежно від кількості цукру в вині і температури. Баньочки добуваються вже в меншій кількості. З кінцем II. ступня вино починає вже очищуватися, на дні осідає осад, який повстав з дріжджа.

III. ступінь: Це тиха ферментація. Вона проходить рівночасно з дозріванням вина.

Підчас ферментації не можна посудини замикати корком, бо витворений двоокис вугля розсадивби її. На 10 літер мощу витворюється около 500 літер газу. В першім ступні ферментації замикаємо посудину чопом з вати, в другім вкладаємо вже ферментаційну рурку.

Це скляна рурка, що її один кінець переходить корок щільно дібраний до посудини, а другий кінець вигнутий, лишається вільний у воздуху. Колінко рурки наповнюється водою (можна дати кілька капель бонгу). Корок з руркою ущільнюємо горячою парафіною, воском, або закапуємо свічкою. Через рурку з мощу буде передіставатися газ у воздух, а мощ є забезпечений. Треба одначе добре слідкувати, чи бульки газу переходять через рурку, бо може трафитися, що будуть уходити щілинами корка, поминаючи рурку. Через те й воздух може передіставатися до мощу тою самою дорогою. Крім того треба глядіти, щоб рурка не заткалася піною, бо тоді газ також може розсадити посудину.

ПЕРЕШКОДИ ФЕРМЕНТАЦІЇ

Деколи ферментація мощу позірно припинюється. Причиною може бути: низька температура, або зависока, мала кількість поживи дріжджа, або ще гірше, коли ферментація устане через недбайливість при виробі вина, вино заказиться пліснею й перемінюється на оцет. Коли причиною є брак поживи дріжджа, то стягаємо кожух плісні, мощ переливаємо до чистої посудини і щераз щіпимо дріжджами. В другім випадку, коли ще не витворилося в вині забагато оцту, вбиваємо заразки оцтові через заварення мощу. Коли вимагає цього потреба, додаємо до того мощу ще цукру. Так очищений мощ також щіпимо дріжджам і знов піддаємо ферментації. Для покриття оцтового смаку, можна додати свіжого соку з овочів.

ПЕРЕРВА ФЕРМЕНТАЦІЇ

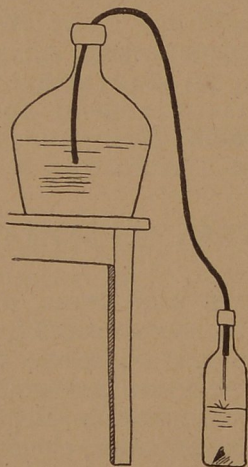
Щоби одержати вино легке, мусимо перервати ферментацію, бо інакше весь цукор перемінився на алькоголь, або доводимо ферментацію до кінця, коли мощ не дуже солодкий, вбиваємо дріжджа, а вино досолоджуємо. Перерву ферментації й умертвлення дріжджа одержимо через додання **спірту**.

Спінт 95%-вий вбиває дріжджа і здержує ферментацію, даємо його на 10 літер вина 30 дека. Вино залляте спіртом, щойно по кількох місяцях затрачує його запах.

СТЯГАННЯ ВИНА З ОСАДУ

Коли через ферментаційну рурку перестав виходити газ і в бутлі заобсервуємо спокій, маємо

вже перед собою молоде вино і мусимо його стягнути знад осаду, який з часом псується. Стягання вина виконуємо в той спосіб: посудину, з якої маємо стягати вино, ставимо вище (на столі), до посудини кладемо гумовий вужик, так, щоб він не сягав осаду, а другу посудину ставимо на землю. Другим кінцем вужика, що вистає у воздуху, втягаємо устами вино, й коли почуємо, що вино вже втягнене, кладемо той другий кінець у посудину на землі. (Найкраще друга бутля).



Посудину на землі виповнюємо молодим вином по береги, коли б вина бракувало, можна додати перевареної, не солодженої води. Коли хтось не хоче доливати води, можна залляти цілу поверхню верствою чистої оливи, або парафіни. Посудину з вином затикаємо знова ферментаційною руркою (не корком!) і виносимо вино на сталу, досить низьку температуру (до пивниці). По стяг-

ненню вино відставлене в холодне місце, починає очищуватися й від гори темніти. Вина легкі очищуються скорше, тяжчі — густіші, довше.

ДОЗРІВАННЯ ВИНА

Вино дозріває залежно від гатунку, кілька місяців, або й років. У тім часі в вині відбуваються хемічні переміни, зменшується kwasota, вино дістає смак і запах. Коли б в часі дозрівання вина на дні осідав ще осад, тоді стягання вина треба повторити.

ЗЛИВАННЯ ВИНА ДО ФЛЯШОК

Зі зливанням вина до фляшок не треба спішитися. Заки приступимо до зливання, мусимо зробити пробу вина. Пробу робимо так: наливаємо трошки вина до склянки й лишаємо її відкритою 3—4 дні в теплій кімнаті. Коли краска вина не змінюється, вино не мутніє, можна спокійно зливати його до фляшок. Кожушок, що повстане на поверхні вина, не має ніякого значіння.

Фляшки мусять бути ідеально чисті й не заносити ніяким запахом. **Корки**, мусять бути здорові, спарені два рази кипятком. Вино зливаємо до фляшок і корки лякуємо. Лякувати можна ляком (до пакунків), або розпустити в горнятку парафіну. Ляк треба розпустити й мачати шийки фляшок, замочуючи корки довкруги. Винести вино до пивниці й положити фляшки, краще, чим поставити, бо корок все вогкий від вина. На фляшках добре є поназначувати дату, коли роблене вино і з чого.

Вино легке повинно лежати бодай 2 місяці,

а тяжке найменше 6 місяців, а тоді щойно треба брати його до вжитку. Молодого вина не пити!

Кожного вина ми повинні переховувати постійно пару фляшок (два-три) роки, щоб опісля пізнати його інший кращий смак, від того вина, яке ми кушали після ферментації. Назагал, вином чим старше, тим ліпше.

НЕДУГИ ВИНА

На вині повстають часто різні ознаки його „недуги“, тому пригляньмося важнішим з них, щоб завваживши в час найменшу недугу, можна було тому зарадити.

Слизь на вині. Вина роблені з овочів надгнилих, або коли невідповідно захована при виробі чистота, вино буває **слизьке**. Воно має в собі мало гарбника й квасу, є липке, тягнеться мов гума, а передовсім є слизьке. Лікуємо таке вино в той спосіб, що пастеризуємо його, або додаємо винного кваску.

Пліснь на вині повстає з нечистоти посудини, або овочів. Вино таке пастеризуємо, через це здержуємо дальший поступ недуги і як маємо інше вино, доливаємо й уживаємо. Вино дуже заплісніле не надається вже до пиття ні мішання з другим вином.

УВАГА! Пастеризацію робимо так: Вино зливаємо до фляшок, закорковуємо, фляшки обвиваємо сіном, вкладаємо до горшка, наливаємо зимною водою, ставимо на кухні й через пів години ogrіваємо до 75° Ц. Пастеризація вбиває всі дрібнотвори, між ними й дріжджа та прискішує дозрівання вина.

Кожух в молодім вині, який повстає при доступі воздуха зпершу для вина нешкідливий. Вино треба перелити до другої посудини, заповнюючи його по береги. Коли ж воно вже втратило свій смак, треба його перефільтрувати і зробити з нього оцет. Вино вже само не направиться.

Оцет повстає при доступі воздуха і тепла. Оцет скоро завважений, можна пастеризувати на вино; коли вже оцту-

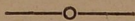
вання зайшло далеко, треба зробити з вина оцет.

Чорна краска вина повстане через стичність мощу з залізом. Таке вино можна змішати з квасним вином, або перелляти його при сильнім доступі воздуха. Вино почорніє ще більше й треба його перефільтрувати.

Фільтрування вина переводимо в цей спосіб: беремо густу матерію, бібулу, вату, а найкраще вату азбестову й переливаємо через неї вино. Коли в нас цього нема під рукою, беремо скляну лійку, вистелюємо бібулою, полотном чи ватою, перепускаємо трошки теплої води, а тоді щойно вино.

ПОДІЛ ПРАЦІ ПРИ ВИРОБІ ВИНА.

- 1) Роздрібнення і роздушення овочів. (ножем, деревляною ложкою, млинком).
- 2) Додання зачину дріжджа і води (вляти кипяток, зачин дати по остудженню).
- 3) Наферментування мякушу. (через 1 — 2 днів. Коли мощ не солодкий по 24 годинах, додати цукру).
- 4) Відцідження соку з мякушу і перелив до бутля.
- 5) Додання цукру. (Вина тяжкі на 3 — 4 рати).
- 6) Ферментація. (три до 12 тижнів).
- 7) Очищення вина. (три до 5 тижнів).
- 8) Стягання вина. (до фляшок і переховування).



ВИНО З ЖИТА

Вино з жита може зробити кожний, а повинен від жита зачати виробляти вино кожний початкуючий. Вина з жита не можна скорше пити, як по 6-місячнім влечанню вина. Збіжжя, ужите до виробу вина може бути відтак кормом для дробу.

Беремо бутлю більшу, хоч робимо вина ли-

ше 10 літер. 2 кіля жита перебрати, коротко перемити (скоро) перевареною простудженою водою. В двох літрах води розпустити 5 дека цитринового кваску. Жито висипати до бутля й водою залляти його і відставити в спокою на 3—4 години. Опісля взяти 3 кіля цукру, залляти 7 літрами води, додати розмноженого дріжджа »Токай« і піддати вино ферментації. По укінченню ферментації не скорше, як по 3 тижнях, вино стягнути знад осаду і збіжжя, а збіжжя викинути. Вино зілляти знов до бутля, щоб очищувалося. Опісля поступати, як звичайно.

ВИНО З ЯБЛОК

Яблока є найдешевшим матеріалом до виробу добрих вин. Найкращі їх відміни, це яблока, що не мають в собі багато квасу, ні цукру. Менші яблока для виробу вин ліпші, чим дуже великі, твердші ліпші від м'яких, сочисті ліпші від сухих, осінні кращі від літніх. З літніх яблук робити можна вина легкі, які не призначені до довгого переходу. Яблока солодкі не тому, що мають в собі багато цукру, а тому, що мають мало квасу. До таких яблук треба мішати при виробі вина ще овочі квасні (рябина, тернина, а найкраще мішати кілька гатунків яблук зі собою). З яблук літніх і осінніх робимо зараз вино, а зимові лишаємо на кілька тижнів, щоб влежалися, тоді траплять квас, а стають солодші. Хто має власні овочі, повинен кермуватися засадою при виробі вина: брати $\frac{1}{3}$ яблук солодких, $\frac{2}{3}$ яблук квасних.

Яблока треба перебрати, зіпсуті відкинути, надпсуті викроїти. Збруджені вимити. З дуже пахучих яблук, лушпинку треба обібрати. Зернятка в яблуках лишити. Яблока роздрібнити. Перегер-

ти через терко поливане (не залізне), змолоти на машинці, або підварити 2 години на кухні (не заварюючи!), овочі змякнуть й дадуться легко здусити на сок. Коли робимо малу кількість вина, то мякуш запарюємо й даємо зачин дріжджа сейчас по прохолодженні. Коли яблука дуже зрілі й добрі, можна робити вино з самого соку, не додаючи води ні цукру, а зате дріжджа легке «Зельтінген», «Бордо», «Палятинат». Треба також зміряти квасоту, щоб було 10% квасу і 12% цукру. Коли хочемо зробити вино тяжке, даємо цукор. Коли хочемо мати вино краски червоної, закрашуємо соком з борівок, або брунатне, тоді закрашуємо паленим збіжжям.

Яблука краємо на чвертки, лишаючи лушпинну і зернятка. Мелемо на машинці, або товчемо товчком деревляним в сильній посудині, також деревляній. Видашуємо сок через льняну стирочку й сок даємо до бутля. На дві літри соку даємо чверть кіля цукру і пів літри води. Вино тим ліпше, чим більше є соку — можна робити й без води і так на 20 літер соку даємо 4 кіля цукру. (Цукор поливаємо водою, щоб тільки розтопився). Дріжджа «Маляга» мочимо скорше 2 дні. Ферментує 6—7 тижнів, коли перестане ферментувати, вино зціджуємо до великої посудини. Чисте вино даємо знов до бутля й додаємо пів дека «риби клею». Клей цей мочимо як дріжджа два дні в малій пляшочці в вині. Клей очищує вино, воно стає прозоре й дуже чисте, тоді стягаємо його до фляшок.

2. спосіб: Дріжджа «Токай», «Мадера», «Шеррі», марки Дровін. 5 літер соку, 3 і пів літри води, 3 кіля і 30 дека цукру, 4 грами поживи.

3. спосіб: Дріжджа «Цельтінген», марки Дро-

він. 5 літер соку, 4 і пів літри води, 1 кильо цукру і 2 грами поживи.

ВИНО З ВИШЕНЬ

Вишні надаються на виріб всіх гатунків вин. Вишні мають в собі багато квасу й тому треба все їх розливати водою. Коли хтось любить запах гірких мигдалів, можна частину кісток з вишень роздусити до мякушу. Сок розводнюється водою, рахуючи пів до три чверти літри води на літру соку. З огляду на краску вина моц треба ферментувати дріжджами червоними «Бургунд», «Портвейн», «Бордо». До вина з вишень можна додати частину черниць. Цукру додається 20—30 дека на літру.

Вишні заливаємо горячою водою (роздушені вже), наприклад 4 кіля роздушених вишень заливаємо 4 літрами горячої води, додаємо поживи й як простигне, заціплюємо розмнуженими дріжджами. По 48 годинах відціджуємо, видушуємо й додаємо цукру 20—25 дека. Мякуш заливаємо щераз водою й зливаємо разом та доповнюємо коли треба водою до 10 літер і відставляємо до ферментації. По 24 днях звичайно вже відбудеться ферментація, а як мине 6 місяців, вино надається вже до пиття. Щоб вповні дозріло, вино мусить стояти два роки.

ВИНО З ТЕРНИНИ

Тернину добре зрілу (зморожену) зважити на 3 кіля, залляти кипятком 6 літрами, прикрити й коли вистигне, воду зілляти до 10-літрового бутля, овочі витиснути, не роздушуючи кісток, і сок

зляти до бутля. Додати поживи 3 грами. До цієї кількості 2 кіля цукру, дріжджа «Бургунд», або «Бордо». На десять літер вина числити вже 3 кіля овочів, коли хочемо мати вино сильне й солодке, даємо 6 кіля тернини.

2. спосіб: Треба 3 кіля тернини, 9 літер води, 2 кіля і 20 дека цукру, 3 грами поживи, й пачку дріжджа «Кльостернойбург».

Овочі тернини мають багато гарбника, який очищує вино, тому добре є домішувати тернину до яблук, грушок і т. п.

ВИНО З ЧЕРНИЦЬ (борівок)

Це дуже дешеве, добре й лічницьке вино, для хорих на кишки.

Штука зробити його добрим лише тому, що не всі черниці мають однакову квасоту й не знати, як їх розпускати водою. Найчастіше на літру соку даємо пів до 1 літри води. Черниці роздушимо (зерняток ні!). Додаємо поживку і цукру 16—25 дека на літру. Ферментувати на дріжджах «Бургунд», або «Бордо», чи «Гумпольдскірхен».

Сок ферментує досить повільно, тому добре є зачин дріжджа робити з порічок, агресту, яблук.

ВИНО З ПОРІЧОК

Порічки маємо в різних відмінах. До виробу вина найкращі білі порічки. На літру соку з порічок дається 1—2 літер води, залежно від квасоти соку. Вибрати порічки зрілі, перебрати з листків і галузок. При витисканні соку найкраще уважати, щоб не роздушувати зерняток, бо вино було б гірке. Добрі вина одержуються з мішаних

порічок білих з червоними, чи чорними. Ферментувати на дріжджах «Сотер», «Штейнберг», «Лякріма Хрісті», додаючи на літру мощу 15 дека цукру.

Порічки уживати дуже зрілі, вже поморщені. Порічки білі мають менше в собі квасу, тому можна давати трошки менше води.

Приклади: дріжджа марки Дровін «Гумпольдс-кірхен»:

1) Червоних порічок 4 і пів кіля, 6 літер води, 2 кіля цукру, 3 грами поживи дріжджа.

2) Порічки білі, дріжджа Дровін «Палятинат». Порічок 4 і пів кіля, 6 літер води, 1 кильо 40 дека цукру, 2 грами поживок.

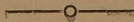
3) Вино дорожче.

Порічки обриваємо з галузок, опісля видушуємо сильно так, щоб остали самі лушпинки. Одержаний сок перемірюємо. На одну літру порічкового соку даємо дві літри води й одно кильо цукру. (Воду заварюємо з цукром). Іншими словами: **кілько літер соку, тільки кіля цукру і два рази стільки води.**

Коли вже всю воду маємо заварену з цукром, остуджуємо її й вливаємо до бутля з вузькою шийкою, а потім зливаємо сок. До того даємо пачку розмноженого дріжджа «Бордо». Дріжджа на два дні перед робленням соку заливаємо соком з порічок в малій фляшочці й затикаємо ватою. Коли дріжджа вже готове, вливаємо до бутля, закорковуємо. В корок даємо ферментаційне скло й корок обляковуємо. Ферментує 6 до 7 тижнів.

Вино очищується скоро, дозріває повільно.

Вино з порічок можна робити на дріжджах «Маляга», тоді додаємо цукру 35 дека на літру вина.



ВИНО З ПОЛУНИЦЬ (трускавок)

Вино сильне — десерове.

Полуниці старанно перебрати. Зіпсуті відкинути. Спарити кипятком. Здусити, дати зачин і відставити до другого дня. Слідуючого дня перецідити, видусити й поступати, як з малинами.

Приклад: 7 кіля полуниць видусити, спарити 4 і пів літрою води (кипяток), дати 3 кіля і 30 дека цукру та 20 грамів кваску. Дріжджа »Мадера«. Полуниці можна мішати разом з малинами по половині.

СОКИ

Перетвори овочеві є великою поміччю кожної господині. Вони допомагають її урізнороднити страви, піднести їх смак і вигляд, вдоволити членів рідні, зокрема вдоволити дітей, які дуже люблять солодке. Та не тільки це промовляє, щоб кожна господиня літом придбала якнайбільше перетворів з овочів в формі мармоляд, повил, соків, але й те, що овочеві перетвори мають в собі природній цукор і доданий цукор (сироп), та цінні для людського організму вітаміни й інші складники. Тому овочеві перетвори мають в собі велику **відживчу** вартість. Перетвори овочеві потягають за собою видаток (овочі, хто мусить купити, цукор), але щоб дати змогу й найбіднішій хаті скористати з цієї книжечки, подаємо різні способи зроблення припасів, узгляднуючи навіть придбання їх без цукру.

Соки добуваємо зі свіжих овочів і ягід різними способами. загальний знаний спосіб це: мелення, роздрібнювання овочів й сціджування соку.

2) Парення овочів — заливання кипятком, або варення. Спосіб дешевий дає багато соку й дуже гарну його краску.

3) Смаження овочів в сиропі й сціджування соку. Сок добрий і гарна його краска.

4) **Пересипування** овочів цукром. Сок має гарну краску і запах.

5) **Піддавання** овочів ферментації. Сок тратить вітаміни й підлягає іншим хемічним змінам.

6) **Витягання** соку при допомозі пари.

7) **Огрівання** овочів в каміннім горшку в печі.

В часі видушування, чи смаження соку, мусимо вважати, щоби ні овочі ні сок не стикалися з залізними приладами. При видушуванні соку треба уважати на чистоту посуду, послугуватися треба чистоньким полотном, флянелею, мусліном. Посуда по можности повинна бути порцелянова, кам'яна, дерев'яна, а до смаження (не переховування) можна ужити мідяної посуду.

Кожний переціджений сок треба відставити, щоби встоявся, бо чим сок буде менше мутний, тим менше буде шуми. Сок, який стікає сам, є по смаженні найчистіший. Мякуш з витиснених овочів можна також вихіснувати. Даємо трошки цукру й смажимо на мармоляду.

Коли овочі паримо, або витискаємо прасою, тоді вже цього мякушу не можемо ужити.

СМАЖЕННЯ СОКУ

Звичайно на літру соку з овочів беремо 1 кілю цукру.

Цукор до смаження найкращий з голови від чубка. Цукор поливаємо соком, або водою й коли він цілковито розпуститься, ставимо на кухню. Смажити сок треба скоро, щоби не тратив запаху й не згустів по смаженні. Підчас смаження треба збирати зі соку шуму. Найкраще збирати її срібною ложкою, коли нема, то дерев'яною. Чи всмажений вже сок пробувати так: взяти між два пальці, стиснути й пальці відчинити, коли сок липне, то значить вже готовий, або краплину соку спустити на тарілку, коли сок розливається поволі, вже всмажений. По вистудженні соку, можна зливати його до фляшок. Фляшки мають бути чисті й сухі. Фляшки треба закоркувати й наліпити карточки з написом, коли смажений сок й яка його назва.

СОК З ЦУКРОМ БЕЗ СМАЖЕННЯ

Коли хочемо, мати сок з природним запахом і смаком овочів, то видушуємо з овочів сок й не смажимо його, а даємо трошки більше цукру, чим до смаженого соку. На літру даємо півтора кіля цукру мілкого.

Овочі мусять бути дуже здорові, непімняті, без плям, щоб мікроорганізми не могли на них розвиватися. Роздушуємо овочі, відціджуємо й відставляємо, щоб встоялося. Даємо цукор, сок мішаємо. Цукор розпускається й тоді сок зливаємо до приготовлених фляшок. Фляшки чисті, сухі, виполокані спіртом саліцильовим. Сейчас сок закорковуємо й виносимо до пивниці.

КОНСЕРВАЦІЯ СОКУ БЕЗ ЦУКРУ

Консервація овочів без цукру, дає можливість зробити літом більші запаси овочів при меншій вкладі праці й часу. Коли візьмемо під увагу ще й те, що люди хорі на жолудок, чи на недугу звану цукрицею, не можуть уживати овочів з цукром, то така консервація овочів без цукру для них необхідна. А всі ті, що не можуть одноразово видати багато на цукор, напевно зроблять собі більші овочеві припаси без цукру.

Соки до консервації без цукру приготується таксамо, як до смаження. Сок видобутий з овочів, цідимо, через флянелю, або муслін й зливаємо до фляшок, виполоканих попередно спіртом саліцильовим. Спіртом полочемо на те, щоб вбити мікроорганізми, які знаходяться у фляшці й тимсамим охоронити вже сок перед їх розвоєм, отже й зіпсуттям. Коли вже сок у фляшках, негайно закорковуємо їх випареними кипятком корками. Соку до фляшок не наливаємо по самі береги, а лишаємо вільну шийку так на 5 сантиметрів. Фляшку обв'язуємо шнурочком горою через корок і кожну фляшку обвиваємо сіном. Ставимо всі фляшки до баняка, якого дно викладаємо також сіном. Наливаємо до баняка зимної води й ставимо на кухні, щоб сягала найменше до половини фляшок. Воду огріваємо — стерилізуємо через пів години. До стерилізації вистарчає температура 70 — 75 степенів (во-

да кипить при 100 степенях), але не шкодить, коли вода не довгий час буде кипіти.

Після пів години відставляємо баняк з кухні й нехай вода, а з ним фляшки, вистигають самі в собі.

ВАРЕНИЙ СОК БЕЗ ЦУКРУ

Соки можна ще варити. Варимо сок без цукру через 10 хвилин. Кипяток соку зливаємо до добре ogrітих й переполоканих спіртом фляшок. У фляшці лишаємо також вільну шийку так на 5 сантиметрів. Закорксвуємо й ставимо дном до гори у кіш, горнець, вистелений сіном. Прикриваємо фляшки ogrітим коцом й нехай стоять в спокою згодину. Потім кожду фляшку мацаємо у ростоплену парафіну, або ляк і лякуємо та виносимо до пивниці.

Всі соки, що мають в собі малу кількість цукру, треба для певности стерилізувати. Мало цукру дається до дуже солодких овочів, або й тоді, коли хочемо задержати їх природню kwasоту. Соки, що мають менше цукру є дуже запашні. Соків без цукру можемо ужити, як природного kwasу до деяких страв.

Наприклад kwasу з агресту, порічок уживати до юшок, заkwasу до борщу й т. п.

Фляшки, з браку корків, можна завязувати очищеним міхуром, воловим, або вепровим. Міхур треба мочити в воді через 8 годин. Воду часто зміняти. Міхур добре вимити, усунути рештки товщу, витерти на сухо й завязувати зовнішню (верхню) стороною до фляшки.

СМАЖЕНИЙ СОК З МАЛИН

Малини запарити кипятком (4 до 5 літер малин двома літрами води). Відставити, нехай вистигне. Перецідити через полотно, віддусити сок і відставити до другого дня. Другого дня смажити, беручи на літру соку півтора кіля цукру. Шумувати. Пробувати, чи готовий, а як вже всмажений, відставити, зимний сок зливати до фляшок.

2) Зварити сироп з півтора кіля цукру і пів літри води. Кинути 1 кільо сочистих малин, раз заварити, перецідити через муслін, як сок стече, зливати до фляшок і закоркувати.

3) З дозрілих малин витиснути сок через прасу, або по-
лотно. Відставити, щоб встоялося в холоднім місці, так на
два-три дні. Злити й дати кільо цукру на кільо соку, та сма-
жити.

4) Дозрілі малини пересипати мілким цукром (1 кільо
цукру на кільо малин). Поставити на соняшнім вікні на 9 го-
дин. Перелляти на муслін, а як сироп стече, злити до фля-
шок, закоркувати й стерилізувати через 10 хвилин.

СМАЖЕНИЙ СОК З ДРАПАКІВ (ОЖИН)

Смажиться таксамо, як малини.

СМАЖЕНИЙ СОК З ПОРІЧОК

1. Зварити 1 кільо цукру на сироп. Перебрати 2 літрі по-
річок і кинути на сироп. Потрясти й поставити на гаряче
місце кухні. Уважати, щоб не закипіли, ні потіскали. Злити
на муслін і відцідити сок до слоїка. Як простигне, злити
осторожно, щоб осад лишився на дні й закоркувати.

2) Заварити порічки, або видусити сирий сок. Переці-
дити через полотнеце (муслін). На літру соку дати пів до три
чверти кіля цукру, смажити через 5 хвилин і, як простигне,
злити до фляшок.

СМАЖЕНИЙ СОК З ВИШЕНЬ

Гарні зрілі вишні чорні, або червоні роздушити разом
з кістками й видусити сок. Відставити на добу, щоби сок всто-
явся. Злити сок з осаду й смажити, на літр соку можна дати
25 дека, 35 дека, або 50 дека цукру, залежно від того, хто
любить більше, або менше солодкий сок. Коли мало даємо
цукру, для певности краще стерилізувати. Ждати поки цу-
кор цілком розтопиться, все сок мішати, а потім скоро сма-
жити й злити до фляшок.

2). Витягнути з вишень кістки, пересипувати мілким цук-
ром вишні, даючи на кільо вишень 1 кільо цукру, завязати
й відставити на тиждень в ненадто теплім місці, щоби вишні
не ферментували. Опісля злити чистий сок й смажити через 5
хвилин, злити до фляшок і закоркувати.

СМАЖЕНИЙ СОК ЗІ СЛИВОК.

Дуже зрілі сливки (угорки) вложити до камінного горшка, накрити й вставити в піч по хлібі, або вставити горнець в другий горщик з киплячою водою й нехай ця вода кипить так 2—3 години, поки в горішньому горшку сливки не пустять зі себе соку. Сок перецідити через флянелю, полотенце. На літру соку дати 35 — 50 дека цукру й скоро всмажити сок. Всмажений сок дати до фляшок, закоркувати й для більшої певности ще стерилізувати.

СМАЖЕНИЙ СОК З РАБАРБАРУ.

1. Гарне било покрити й розварити, додаючи дуже скупо води. Перецідити сок, дати кільки цукру на кільки соку й смажити скоро.

2. Коли хочемо мати сок квасніший (на поливки, юшки, лімоняду), тоді сок цукруємо до смаку, зливаємо до виполканих спіртом фляшок і стерилізуємо через 15 хвилин.

СМАЖЕНИЙ СОК З СУНИЦЬ.

Зрілі суниці пересипати цукром. Кільки цукру на кільки суниць. Суниці за кільки годин пустять сок. Вірцідити й смажити коротко. Зляти до фляшок і закоркувати. Можна сок відразу зляти до фляшок і стерилізувати в сіні через 10 до 15 хвилин. Сок такий буде запашний.

СМАЖЕНИЙ СОК З МІШАНИХ ЯГІД.

Роздусити склянку суниць, склянку зрілих вишень, склянку червоних порічок і 4 склянки малин. Це все перетерти через густе ситко до камінного горшка й відставити на добу до зимної пивниці. За той час видушений мякуш зітнеться. Замочене в зимній воді полотенце, добре викрутити й на розіпняте полотенце висипати мякуш й під спід підставити посудину, до якої буде стікати сок. На літру соку дати три чверти кіля, або й кільки цукру. Скоро всмажити і зляти до фляшок. Мякуш можна всмажити окремо на мармоляду, додаючи трошки цукру.

СМАЖЕНИЙ СОК З ДЕРЕНЯ.

1. Змолоти дерень без кісток, витиснути сок, відставити на добу. Опісля зцідити сок з осаду й на літру соку дати три чверти кіля мілкого цукру. Сок мішати, як розпуститься весь цукор, вляти до фляшок, закоркувати й стерилізувати через 15 хвилин.

2. Обібрати дерень, викинути кістки й кинути на киплячий сироп. Заварити два рази, зішумувати й перецідити. На кільо дереня зробити сироп з три чверти літри води й півтора кіля цукру.

СМАЖЕНИЙ СОК З ЧЕРНИЦЬ (БОРІВОК).

Зрілі ягоди перебрати, роздусити й відцідити сок. Як встоїться сок, на літру дати пів кіля цукру, заварити два рази, зляти до фляшок, закоркувати й стерилізувати через 15 хвилин.

Коли б лишити так не стерилізований, сок міг би псуватися, а додати більше цукру, сок був би не смачний.

СМАЖЕНИЙ СОК З ЧЕРЕШЕНЬ.

Гарні чорні черешні розтовкти разом з кістками. Мякуш той лишити в порцеляновій посудині до слідуочого дня. Другого дня змочити й викрутити полотенце й через нього витиснути сок та відставити знову на добу. Опісля осторожно зляти з осаду й на літру соку дати 8 грамів цинамону й кілька цілих гвоздиків й чверть кіля цукру. Варити через 15 хвилин й шумувати. По смаженні й вистудженні перецідити, зляти до фляшок, закоркувати й фляшки залякувати.

СИРІ СОКИ БЕЗ ЦУКРУ.

Сирі соки без цукру приготавляється переважно з дуже квасних овочів й уживається їх до юшок, борщу, кислію, лімоняд. Соки такі є природно квасні й запашні.

СОК З ЯБЛОК.

Незрілі, або дуже квасні, яблука вмити, витерти й покришити. Змолоти на машинці, або втовкти в деревляній

посуді. Відцідити сок через муслін, густе полотенце, або витиснути сок прасою. Зляти до фляшок, прикрити мусліном (не коркувати) й поставити на соняшне вікно. По двох тижнях ферментація буде скінчена. Тоді фляшки закоркувати, залякувати й винести до пивниці.

СОК З МАЛИН.

Зрілі малини перебрати, всипати до глиняного горшка й вставити до другого начиння з кипятком, або вставити до печі по хлібі. Як малини вже пустять сок, відцідити сок через муслін, зляти до фляшок, закоркувати, залякувати й винести до пивниці.

Таксамо можна зробити сок з порічок.

СОК З АГРЕСТУ.

Зелений агрест перебрати й очистити. Втовчи в дерев'яній посуді, або змолоти через машинку до мяса. Мякуш виложити на розпятий муслін, як стече чистий сок, зіляти до виполоканих спіртом фляшок, закоркувати, залякувати смолою, або парафією й переховувати в зимнім місці.

Сок такий можна піддати ферментації, а буде тривкіший і чистіший.

Мякуш всмажити з цукром на мармоляду.

СОК З КИСЛИЧА (БЕРБЕРИС).

Перемерзлі вже ягоди перебрати, роздусити й вложити на муслін.

Відціджений сок налляти до фляшок й поставити на сонішне вікно, прикрити тільки полотенцем й нехай стоїть два тижні. По двох тижнях скінчиться ферментація. Фляшки закоркувати, залякувати й переховувати в пивниці.

Такий сок вповні заступає сок цитриновий.



ФІРМА
О. Т. ВІНКЛЕРА СИН
ЛЬВІВ, РИНОК 28.

Телефон 219-96

ПОРУЧАЄ:

Т шляхотні винні дріжджа: ренські, мозельські, французькі та всякі інші; зела до виробу мінералів; ферментаційні рурки, гумові вужі, корки, корківниці, бутлі, фільтраційний азбест, їстивні аніліни та всі інші артикули з обсягу виробу домашніх вин.

Солідний товар!

Фахова обслуга!

Умірковані ціни!

**Заходом В-ва „Українська Преса“ вже
восьмий рік виходить**

„ДЗВІНОЧОК“

Львів, вул. Косцюшка 1а.

Діточий часопис **виходить і розходиться** в десятках тисяч кожного місяця! Містить оповідання, вірші, сценки, загадки, повчаючі статейки, а все гарно ілюстроване!

Чого не навчить школа, про це довідається Ваша дитина з „Дзвіночка“.

Річна передплата тільки 2— зл., піврічна зл. 1'20
Поодинокий примірник 20 грошів.

Передплату можна висилати чеками „Народньої
Справи“ з допискою „на Дзвіночок“.

ЧИ ВИ ВЖЕ МАЄТЕ СВЯТУ ЄВАНГЕЛІЮ?

(Св. євангелістів: Матея, Марка, Луки й Івана)

Є це найновіше видання В-ва „Українська Преса“. Прекрасний переклад на українську мову с. Михайла Кравчука. Книга ця має 457 сторін друку на гарному папері, 10 образків мистця П. Холодного. Ціла в тривкій картоновій оправі.

Ціна книги 10 зл. Для передплатників „Народньої Справи“ 7'50 зл. Точні передплатники можуть одержати святу Євангелію на 3 місячні рати. Перша рата 3 зл. 50 гр., дві дальші по 2 зл. По надісланню першої рати висилаємо вже святу Євангелію.

„Народня Справа“, Львів, Косцюшка 1а

Видес „Українська Преса“ (Іван Тиктор). Відл. ред. І Тиктор.

„Рідне Слово“, Львів, вул. Косцюшка 1а.

„Ridne Słowo“, Lwów, ul. Kościuszki 1a.

Поштову оплату оплачено готівкою. Opłatę poczt. opłacono gotówką