

WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,
POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.
Pod redakcją **WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO**.

Nr. 3. || Łódź, dnia 1 listopada 1925 r. || **ROK I.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową Zł. 12. kwartalnie Zł. 3.	Ogłoszenia: cała strona Zł. 40, pół strony Zł. 20, ćwierć strony Zł. 15. Dla stałych klientów—rabat.
---	---

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła.
Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 1—3 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU: Od redakcji. Protest. Fermentacja moszczów. Wina rodzynkowe. Octy winne. Odpowiedzi redakcji.

Wyrabiamy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

Od redakcji.

Wskutek dostarczenia do zeszytu niniejszego źle wykonanej, niewyraźnej, kliszy, którą kliszarni zwrócić zmuszeni byliśmy, wydanie niniejszego, listopadowego, zeszytu „Winiarstwa” zostało opóźnione, za co Czytelników przepraszamy.

Protest.

Od czasu wystawy win krajowych i przetworów owocowych, urządzanej wiosną r. b. w Warszawie, na której owocowiniarstwo polskie pierwszy raz zatryumfowało przez osiągnięcie ogólnej pochwały za swe wytwory, wina krajowe śmieiej poczęły ukazywać się w handlu.

Niestety, wytwórcy polscy, jakby pod wpływem febrycznej drżączki, ukazują wyroby swe półśłówkami:

„Malaga”—vin de fruits“

„Bordeaux”—vin de fruits“

„Tokaj”—vin de fruits“

„Lunel”—vin de fruits“

i tak dalej.

Zapytujemy wytwórców polskich jakim to może być „Tokajem“ porzecznik polski? jaką „Malagą“—jabłecznik krajowy? jakim „Bordeaux“—wino z czarnej jagody leśnej?

Nie tędy droga, panowie fabrykanci win, do wskrzeszenia winiarstwa polskiego! Droga podrabiania win cudzoziemskich; drogą fałszowania win wogóle, nie daleko zajedziemy. Widzimy to obecnie na każdym kroku. Na tę śliską drogę fałszowania win pierwsi wkroczyli żydzi i przegrali obecnie sprawę zupełnie. Tak w krajach winodajnych, jak również u nas w Polsce, znawcy win poznali się na podrabianiu bardzo prędko; w Polsce wina stały się napojem niepopularnym i—ku wielkiej szkodzie społeczeństwa i kraju—wyszły z użycia zupełnie, zastąpione przez zgubną dla zdrowia kartoflankę. To samo niebezpieczeństwo grozi winiarstwu polskiemu dzisiaj, jeśli wprędce nie zawróci z błędnej drogi podrabiania i imitacji win cudzoziemskich i nie pójdzie **prostą, uczciwą drogą, dostarczania konsumentowi czystych, odstałych dobrych win owocowych**, wypuszczanych do sprzedaży pod właściwą polską nazwą: jabłeczników, porzeczników, jagodniaków i t. p.

Przesąd kupiecki, że droga etykiety, w cudzoziemskim języku drukowanej, lub też droga nadania produktowi obcej nazwy wina znanej w handlu marki, prędzej zwabimy nabywcę, jest zupełnie mylny i obliczony zaledwie na krótką metę. Bo konsument pozna się na takiej błędzie wrychle i drugi raz złapać się nie da, a raz zrażony paskudnym fałsyfikatem, więcej podobnego napoju nie kupi, **do win krajowych się zrazi** i będzie pił dalej... gorzałkę.

Przeto protestujemy uroczyście przeciw podszywaniu się krajowego owocowiniarstwa pod obce marki i obce nazwy.

Wina polskie — polskie nazwy mieć muszą i z polską etykietą w świat iść powinny. Należy liczyć się z tem, że z latami, gdy w kraju win będzie zbytek i zajdzie potrzeba wywozu nadprodukcji zagranicę, nie możemy przecież dopuścić do tego, aby dobre nasze wyroby kupiec cudzoziemski sprzedawał jako wyroby z Malagi, Hiszpanji, Portugalji, Włoch —słowem zewsząd, tylko nie z tej Polski, w której

wina te były wyprodukowane.

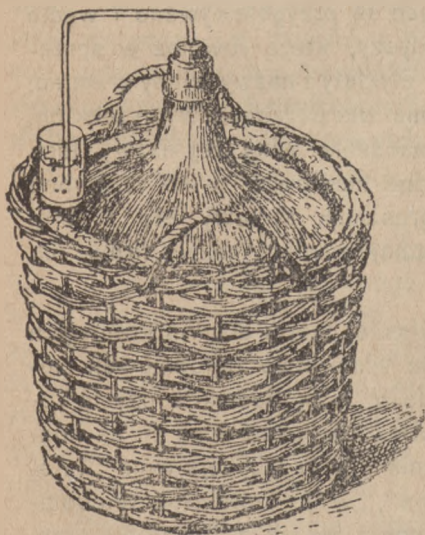
Wytwórcy polscy w pierwszym rządzie baczyć winni, aby ich napoje przestały śmierdzieć sklepikiem i apteką. Czysty porzecznik, dobrze odleżały jagodniak, starannie przygotowany jabłecznik, gdy w dodatku drogą „dobierania“ (fersznytu) zostaną z aromatyzowane winami z morwy, smrodyńi, rajskich jabłek lub innych win, przygotowanych z owoców o zapachu czy smaku wydatnym, lub też uszlachetnione przez dodatek w pewnym procencie rodzynek—będą daleko milej widziane na polskich stołach, niż dotychczasowe wstrętne, korzeniami i ziołami śmierdzące imitacje, Malagi, Madery, Lunele, Tokaje. Sprawę tę jak najprędzej pod rozwagę **wziąć powinien Krajowy Związek Producentów win** i drogą wspólnych narad ustalić nazwy win krajowych. Naszym zdaniem należy wina oznaczać wedle odmian owoców, z których są przygotowywane i wedle stopnia użytej do wyrobu ich słodyczy, którą również w sprzedaży ujawniać się winno. A więc etykiety i nazwy winny brzmieć: porzecznik stołowy, na oznaczenie win porzeczkowych lekkich; jabłecznik rodzynekowy — na oznaczenie wina tej nazwy, lecz w lepszym gatunku; wino czerwone likierowe; wino czerwone wytrawne; wiśniak miodowy; grusznik stołowy etc i t. d. Obok nazwy wina, etykieta niechaj zawiera nazwę firmy, lub miejsce pochodzenia napoju.

Konieczność uszanowania własnej marki dla win krajowych uznało, przed wojną, nawet młode winiarstwo południowej Rosji, skąd moc win importowano do b. Kongresówki z czysto rosyjskimi nazwami, bez obawy o wrażenie, jakie wina te na konsumentach czyniły. Piliśmy „Krymskoje szypuczeje wino“, „Kachetinskoje sładkoje“, „Kawkazskoje“, „Wino Udielnago Wiedomstwa“ i wiele innych marek. Nikomu jednak z rosjan nie przyszło do głowy wypuszczać swoje wino pod marką obcą, cudzoziemską, pomimo tego, że wina te na Południu Rosji cudzoziemscy winiarze faktycznie przygotowywali.

Fermentacja moszczów.

W poprzednim zeszycie „Winiarstwa Domowego“ wyjaśniliśmy pokrótce co to są drożdże i jak ich do moszczów winnych używać należy.

Mając należycie przygotowany moszcz owocowy, oraz potrzebne drożdże winne, rasowe, sprowadzone ze stacji bakteriologicznej, lub też własnego przygotowania, możemy przystąpić do nabicia naczyń fermentacyjnych. Ponieważ—jak to już parokrotnie zaznaczyliśmy—pomyślny wynik przyrządzania win zależy od idealnej czystości, zatem musimy najpierw zająć się sprawą naczyń fermentacyjnych, które mamy do rozporządzenia.



Naczynie fermentacyjne.

Jest to duży gąsior szklany, umieszczony w koszu, obelany starannie słomą dla zabezpieczenia przed rozbiciem. Szyjkę gąsiora zatyka szczelny korek, wpośrodku którego—w wypalanej gorącym żelazkiem dziurce—umieszczamy rurkę szklaną, zgiętą jak rysunek wskazuje. Rurkę łatwo zgina się nad płomykiem lampki spirytusowej lub pod dmuchawką. Niższy koniec rurki wpuszczamy do szklanki z wodą. Tym sposobem moszcz bywa dokładnie izolowany od wpływów powietrza zewnętrznego, gazy zaś z fermentacji swobodnie uchodzą przez rurkę i wodę w naczynku. Rurkę i korek uszczelnia się w szyjce gąsiora woskiem, parafiną lub t. p. Szpunt taki może służyć również do beczek.

W wielkich ilościach moszcz winny z konieczności zlewać trzeba do beczek, w mniejszych — do gąsiorów szklanych. Ostatnie uważamy za naczynia najodpowiedniejsze, gdyż pozwalają na dokładną kontrolę fermentacji płynu i na bardzo wygodne wymycie samych naczyń, podczas gdy beczka, pomimo mozolnego nieraz mycia i czyszczenia, może w drewnie klepek zawierać szkodliwe bakterje, najczęściej octowe lub pleśni, które

też płyn fermentujący psują. W naszej praktyce używamy zawsze szklanych gąsiorów (balonów) w wielkich koszach na stole ustawionych. Trzeba nabywać gąsiorzy ze szkła grubego, aby uniknąć w winiarni wypadków rozbicia i strat w materjale na wina. Największe gąsiorzy wmieszczają do 60 litrów i takie są najodpowiedniejsze. Zresztą każdy może nabyć gąsior potrzebnej wielkości stosownie do ilości płynu. Gąsiorzy myje się sodą i dobrze odsąca.

Umieszczamy naczynia w ciepłym miejscu i nalewamy moszczem, pozostawiając szyjki wolne, aby moszcz przy zburzeniu się nie wybiegał przez wierzch, gdyż grozi to zawleczeniem obcych bakterji (najczęściej octowych) i zepsuciem wina. Mniej-więcej $\frac{1}{6}$ do $\frac{1}{6}$ objętości gąsiorów musi pozostać niedolane dla pomieszczenia piany fermentacyjnej. Moszcz zaprawiamy drożdżami winnymi i zakładamy szpunty fermentacyjne, które muszą być dobrze uszczelnione przez oblanie woskiem, parafiną lub t. p.

Ażeby zapewnić prawidłowy i szybki rozrost drożdży, należy do moszczu dodać amoniaku dziesięcioprocentowego 50—60 gramów na 100 litrów moszczu, lub lepiej fosforanu amonu, 15 gr. na tę samą ilość moszczu. Amoniak bierze się w roztworze gotowym z apteki. Fosforan amonowy (Amonium phosphoricum) trzeba rozpuścić w odrobinie letniej wody i dodać w tym stanie do moszczu.

Tak nabite naczynia fermentacyjne (gąsiorzy, lub beczki) pozostawiamy w równej mniej-więcej temperaturze 16—20° R. dla win lekkich, stołowych i 20—24° — dla win likierowych, przy czem w pierwszych kilku dniach możemy utrzymywać ciepłotę o 2—3° wyższą do czasu dobrego zafermentowania. W dalszym ciągu należy tylko śledzić za prawidłowym przebiegiem „robienia“, co poznajemy po silnym burzeniu się płynu i dużej pianie na wierzchu, charakterystycznym szumie w naczyniu i wydzielaniu się kwasu węglanego przez szpunt.

Zależnie od temperatury, składu moszczu i wysokości słodyczy, fermentacja kończy się po 3—6 tygodniach. Drożdże opadają, płyn nabiera charakterystycznego winnego zapachu, przeświecła się i uspokaja. To jest już „młode wino“. Nie próbujmy go jeszcze, gdyż jest ono zupełnie surowe i niesmaczne.

Jeżeli dzieje się to w porze zimnej, wówczas nie potrzeba poruszać naczyń z miejsca, tylko obniżyć ciepłotę pomieszczenia do możliwych granic, zabić szpundy i pozostawić wino w spokoju dla ustania się. W porze gorącej, trzeba umieścić naczynia w zimnej piwnicy. Po paru tygodniach wino się ustawa i wtedy przystępujemy do ściągania płynu z osadu (lagru, mętów). Robi się to przy pomocy rurki gumowej, lub lewara szklanego czy też metalowego. Naczynie z winem ustawiamy na podwyższeniu. Jeden koniec lewara, czy też rurki gumowej, zapuszczamy w wino tak głęboko, aby unosił się powyżej mętów. Drugi koniec, opuszczony do niżej podstawionego naczynia, trzeba początkowo zassać wyciągając z niego powietrze. Płyn pocnie spływać strumieniem do naczynia. Potrzeba tylko baczyć, aby do lewara nie wpadały męty z dna górnego naczynia. Przy ściąganiu win lekkich, trzeba napełniać naczynia pod sam szpunt. Wina ciężkie mogą pozostawać bez szkody w naczyniach niepełnych. Szpundy zabija się szczelnie i pozostawia płyn dla dalszej fermentacji dolnej, którą zowią leżakową—okresem dojrzewania wina.

Wina rodzynkowe.

Rodzynek jest winną jagodą, która—pozostawiona na krzewie wśród palących promieni słonecznych—początkowo dochodzi do wyjątkowo zgęszczonego stanu swej zawartości i znacznej słodyczy, a w dalszym ciągu zupełnie zasycha, traci wilgotność i w tym stanie daje się przechowywać nawet latami. Rodzynki stanowią poważny przedmiot handlu i są cennym materiałem dla popraw w kuchni, piekarni, oraz w winiarni, gdzie służą do wyrobu znakomitych win, cenionych wielce przez zhawców.

Niestety, w kraju naszym wyrób win rodzynkowych jest niepopularnym dlatego, że wina takie są pospolicie używane przez żydów w czasie świąt Paschy i ztąd „pejsachowym“ winem się zowią. Lecz nic to nie pomoże. Wina takie i polacy wyrabiać muszą, gdyż są to wyborne napoje i—przygotowane nie po żydowsku—stanowią zwykle chlubę każdej piwnicy. Dlaczego? Zaraz to wytłumaczymy. Wiadomo powszechnie, że najszlachetniejszym winem z pośród obecnie znanych win

jest tokaj, oraz wina tłuste: węgierskie puttowe, ausbruchy, maślacze, słodkie dalmatyńskie, włoskie, portugalskie, hiszpańskie. Wina te są produktem z rodzynków otrzymywanym. Rozumie się, że napoje te w inny zupełnie sposób i z innego rodzaju rodzynków są wyrabiane, aniżeli żydowskie lury pejsachowe, lecz ponieważ pejsachowi fabrykanci prawie **wszystkie te gatunki win podrabiają** i sprzedają konsumentom polskim jako wina oryginalne, dla tego lepiej będzie, jeśli polacy sami zajmą się produkcją tych win na modłę win prawdziwych, bez zafałszowań i tą drogą zaoszczędzą krajowi niejedną grzywnę, który obecnie tonie w kieszeniach obcych oszustów. Ażeby wina rodzynkowe w przygotowaniu wychodziły dobrze, trzeba, aby czytelnicy poznali uprzednio sposób przygotowywania takich win w ich ojczyźnie, gdyż podług tych właśnie zasad u siebie wyrabiać takie wina będziemy.

Otóż tokaj oryginalny jest winem z rodzynków, zbieranych w tokajskich winnicach, a jest dla tego tak bardzo przez znawców ceniony, że tokajskich rodzynków nigdzie w handlu niema i tokaj prawdziwy, poza granicami Komitatu, w którym Tokaj (miasto) się znajduje, wyrabianym być nie może. Cały zaś sekret dobroci tego wina polega na tem, że wino to jest wyrabiane z rodzynków, specjalnie w tym celu w winnicach tamtejszych produkowanych, z których natychmiast po zbiorze tłoczony moszcz ustawia się na wysoki procent słodczy (do 60°) wedle cukromierza. Moszcz taki fermentuje nadzwyczaj mozolnie i wolno, nieraz całymi latami, a dojrzewanie wina trwa dziesiątki lat. Najczęściej bywa tak, że, jeśli winiarz ustawi taki moszcz do fermentacji w młodych swoich latach, wino z niego dojrzałe otrzymuje w starości; ci zaś, którzy w starości moszcz ustawiają, dla potomnych już to tylko robią. Za to butelka takiego wina nieraz drożej kosztuje, niż u nas cała beczka zwykłej żydowskiej lury. Aby moszcz na tokaj otrzymać, gromadzą winiarze tamtejsi potrzebną ilość rodzynków, najczęściej w winnicy własnej wybieranych, do kadzi z dnem dziurkowanym. Rodzynki, przytłoczone grubym dnem i znacznym ciężarem, wydzielają sok słodki ciemno-złotego koloru, który po spuszczeniu przez dno bywa zaraz poddawany powolnej fermentacji. Oto

cały sekret produkcji tokajów. Takie esencje fermentują latami, lecz po dojrzaniu złoto winiarzowi do kalety przynoszą. My, polacy, win takich nie przyrządzim, gdyż do tego za mało cierpliwości posiadamy; jednakże ktoby tem zająć się zechciał, przysłużyłby się dzieciom i jednocześnie krajowi cennych win by przysporzył. A można do podobnych win dojść przy użyciu bodaj kupnych rodzynków, miodu, no i cukru. Czas i wytrwałość są tu czynnikami, przy których pomocy do takich napojów dochodzimy. Niemniej doskonałe bywają wina na wzór węgierskich „puttowych“ wyrabiane.

Putto jest miarą węgierską, odpowiadającą naszej ćwierci korca. Jedno putto rodzynków do beczki wina użyte, daje wino jednoputtowe; dwa putto rodzynków—wino dwuputtowe i t. d. Rodzynki zalewają moszczem winnym, ługują, wytłaczają w silnych tłoczniach i fermentują. Pozostałe wytłoczymy macerują powtórnie z świeżym moszczem i tłoczą na wina lżejsze. W dobrych, słonecznych, latach, z wytłoczyn pozostałych fabrykują dodatkowo lury. W podobny sposób przyrządzają się wina rodzynkowe wysokich gatunków we wszystkich krajach południowych. Wina takie podawane są obecnie jedynie na stołach nababów i w pospolitym handlu wszechświatowym oko ludzkie nigdy ich nie zobaczy. Pijemy imitacje. Któż bo mógłby sobie pozwolić na zapłacenie za butelkę prawdziwego tokaju—jak dziś—paru tysięcy złotych? Jednakże możnaby i u nas do takich win dojść po niedługich latach. Wedle krążących w Toruniu legend, u dawnych piernikarzy toruńskich był zwyczaj, że przy narodzinach dziecka piernikarz zarabiał partję ciasta na pierniki, które zamykał w skrzyni i przechowywał do chwili wstąpienia nowonarodzonego w związek małżeński. Skrzynia zaczynu stanowiła wyprawę dla córki, lub wyposażenie dla syna. Z tego skamieniałego zaczynu młody piernikarz rozpoczynał wyrób pierników, które cieszyły się owym słynnym rozgłosem po kraju ze swej dobroci. Cóż tu był za sekret w takim postępowaniu? Oto wyleżenie się ciasta przez lata całe powodowało wyrobienie się w zaczynie szlachetnych pierwiastków, jakie zawarty w cieście miód przez powolną fermentację wytwarzał. Niewielka ilość takiego ciasta do wyrobu

pierników użyta, uszlachetniała znakomicie cały zapas pierników, przysparzając piernikarzowi sławy i pieniędzy. To samo można do win stosować. Wyrabiając corocznie pewną ilość tłustych win rodzynkowych, otrzymamy z latami bogatą w szlachetne wina piwnicę, która, pozostawiona spadkobiercom w puściźnie, byłaby dla nich więcej wartościową, niż niejedna realność, lub stos akcji wątpliwej często wartości. A dojść do tego tak łatwo. Już po dziesięciu latach pracy możemy mieć z winiarni bogate zyski, a każdy rok następny daje dochód coraz większy i to bez ciężkiej pracy, kłopotów i zachodów i bez potrzeby łożenia wielkich kapitałów, które latami i częściowo tylko na wyrób win poświęcamy.

Wina rodzynkowe gotowe, jak również moszcze rodzynkowe są wielce użyteczne w owocowiniarstwie. Gotowych win używamy dla poprawy owocniaków nieudających, takich, których smak potrzebuje w czemkolwiek poprawy. Drogą dobierania, czyli tak zwanego „fersznytu“ poprawia się takie wina bardzo łatwo. Moszczów rodzynkowych używamy również jako dodatek do uszlachetniania moszczów owocowych przez wywołanie tą drogą fermentacji gronowej, więc szlachetnej. W jednym i w drugim wypadku rezultat bywa dobry, gdyż owocniaki z domieszką rodzynków bywają zawsze znakomite. W celu otrzymania moszczów na wina rodzynkowe należy przede wszystkim zaopatrzyć się w zapas rodzynków, które kupujemy w hurtowniach, nigdy zaś w sklepikach. Należy się pytać ile kosztuje cetnar lub kamień (10 kilo) rodzynków i wedle podanej ceny nabyć potrzebną ilość. W sklepikach dostalibyśmy rodzynków o 100% drożej i przytem sklepikarze mają zwyczaj kropić rodzynki wodą w celu zwiększenia wagi. Jest to oszustwo b. często praktykowane. Rodzynki zalewamy odmierzoną ilością przegotowanej i przestudzonej wody i pozostawiamy na 12 godzin dla rozmięknienia, poczem macerujemy w cebrzyku lub przepuszczamy przez młynek. Roztartą miazgę wytłaczamy. Jeśli potrzebujemy moszczu na wina likierowe, wówczas tylko pierwszy ten moszcz może być użyty. Następnie wytłoczyny przerabiany jeszcze raz z moszczem lub wodą i tłoczmy powtórnie, a na wina lekkie, lub

do owocniaków, możemy zalać jeszcze trzeci raz, przemacerować i dać na tłocznę. Pozostałe wytłoczyny przeznaczamy na ocet. Na wina rodzynkowe lekkie (stołowe), ustawiamy moszcz na 20—22° wedle cukromierza*) i fermentujemy na ogólnych zasadach t. j. w 16—20° R. ciepła.

Po trzech tygodniach fermentacja zwykle kończy się i wówczas przenosim wino do chłodnej piwnicy dla ustania się i po paru tygodniach ściągamy z osadu do świeżego naczynia pełno pod szpunt. Proces dalszego dojrzewania — zwykły. Na wina likierowe moszcze ustawiamy na 30—35° słodyczy. Fermentacja musi odbywać się w dość wysokiej ciepłocie (22—24° R.) i trwa do 6 tygodni. Dalsze postępowanie takie samo, jak wyżej, lecz ściągamy z osadu wino co roku aż do zupełnej dojrzałości, która trwa lat kilka. O ściąganiu win podamy szczegóły w oddzielnym artykule. Wreszcie jako dodatek dla uszlachetnienia moszczów owocowych, należy przygotować rodzynki wyżej opisanym sposobem, lecz wytłoczyć możliwie intensywnie, zalewając 2—3 razy moszczem owocowym, przerobić i oddać pod tłocznę. Tak przygotowany moszcz owocowy ustawiamy natychmiast do fermentu w ciepłym miejscu, aby wywołać rozrost drożdży gronowych (z rodzynków), gdyż to właśnie przyczyni się do lepszych własności owocniaka. Rozumie się, że przez użycie we wszystkich powyższych wypadkach drożdży rasowych, znakomicie podniesiemy szlachetność naszych napojów

Octy winne.

(Dokończenie).

Na wsiach, najlepszym miejscem dla octowni jest kuchnia czeladnia lub inna buda, w której wysoką temperaturę możemy mieć bezustannie. Jeżeli zaś zmuszeni jesteśmy urządzić octownię w jednym z winiarnią pomieszczeniu, to starannie izolować trzeba tę ostatnią od zawleczenia bakterji octowych. Najlepszym pomieszczeniem dla octowni jest czysta ciepła kuchnia. Rozumie się, że już wówczas w takiej kuchni nic

*) Rozumie się, że brakującą ilość słodyczy w moszczach rodzynkowych należy uzupełniać stosowną ilością cukru, lub czystej patoki pszczelej.

z winiarni pokazać nie należy, gdyż bakterje octowe całą przestrzeń kuchni tak obficie zapelniają, że z każdym bodaj najdrobniejszym przedmiotem do winiarni zawleczone być mogą. Jakie zaś skutki zawleczony tam „sztych octowy“ wywołać może, mówiliśmy już o tem parokrotnie.

Urządzenie naszej octowni jest również proste i niekosztowne, jak i winiarni. Zanim jednak opiszemy takie urządzenie, musimy wpierw zapoznać czytelnika z warunkami, w jakich ocet wytwarzać się może. Otóż zwykły ocet jest płynem, składającym się z wody i 10% kwasu octowego. Taki ocet otrzymujemy w sklepikach. Octy winne i owocowe stanowią inny zupełnie produkt, gdyż oprócz wody i kwasu zawierają w sobie cukier, resztki alkoholi winnych, różne etery, aromaty i materje, jakie w winie się znachodzą. Octy owocowe, w odróżnieniu od octów fabrycznych, są bardzo smaczne, aromatyczne i dla zdrowia nieszkodliwe. Słabowici i chorzy, dla których ocet zwykły jest niezdolnym lub też zakazany przez lekarza, mogą — na równi z cytryną—octu owocowego używać.

Kwas octowy wytwarza się z alkoholu pod wpływem bakterji octowych (*Mycoderma aceti*). Warunki, dla wytworzenia tych drobnoustrojów bywają sprzyjające wówczas: 1) jeżeli w octowni będziemy utrzymywali ciepłotę 12—30° R.; 2) jeżeli na ocet będziemy przerabiali płyny nie niżej 7° i nie wyżej 10° alkoholu zawierające. Słabe płyny dają octy za mało kwaśne; w mocniejszych ponad 10° alkoholu, drożdże octowe źle się hoduja. Poznawszy warunki, potrzebne dla dobrego darczenia się zabiegów przy wyrobie octu, możemy przystąpić do urządzenia małej octowni.

Użyjemy do tego trzech zwykłych gąsiorów potrzebnej wielkości, które w lecie na słonecznym miejscu, w zimie zaś—obok pieca w kuchni, umieszczamy. Baczycь trzeba, aby naczynia na piecu od dna nie przegrzewały się, lecz korzystały jedynie z ciepła powietrza kuchennego. Dla tego gąsiory stawiamy na ceglach lub innych podkładkach. Pierwszy gąsior—to zbiornik materjałów na ocet i naczynie fermentacyjne, drugi—zbiornik płynów zawierających alkohole (win, wódek, resz-

tek osadów winnych i t. p.), trzeci wreszcie—będzie octownią. Zatem do pierwszego gąsiora zbieramy wszelkie płyny zawierające cukier (lub miód), soki owocowe, wodę z wytlóczyn winnych, słowem wszystko, czego w winiarni nie zużytkowaliśmy. Tutaj, przytkane watą, płyny te fermentują, przetwarzają się na alkohol winny, który po paru tygodniach, gdy burzenie się płynu ustanie, przelewamy do gąsiora trzeciego—do octowni. Przed początkowym nalewem tego gąsiora, musimy założyć w nim tak zwane „gniazdo“ octowe. Na dno naczynia wkładamy kawałek skórki razowego (kwasowego) chleba, który zalewamy odrobiną dobrego octu. Po upływie kilku dni chleb nasyci się tym octem, którego zbytek odlewamy i gniazdo gotowe. Jeżeli mamy odfermentowany materiał w gąsiorze pierwszym, wówczas zlewamy go na gniazdo i gąsior nakrywamy rzadką tkaniną siatkową dla łatwego dostępu powietrza, które na rozwój bakterji octowych wpływa dodatnio. Po upływie paru tygodni ocet bywa gotowy. Jeżeli będzie za mało kwaśny, dolewamy płynu alkoholowego z gąsiora drugiego, a w braku takiego materiału, wzmacniamy ocet dodatkiem spirytusu. Octy winne nie zaraz bywają dobre do użycia, gdyż początkowo—na równi z winami—miewają smak przykry, surowy. Zlewamy octy do gąsiorów do pełna, korkujemy i umieszczamy w spiżarni dla odstania się. Po paru miesiącach ocet nabiera aromatu i wybornego smaku, dla których bywa bardzo cenionym, dorównyując w cenie winom owocowym. Gromadzący się na dnie gąsiorów osad od czasu do czasu usuwać trzeba, gdyż udziela z czasem płynom zapachu zgniłego, psując aromaty octu.

Dla intensywniejszej fabrykacji octów, podamy w przyszłości inne typy octowni, stosowne dla właścicieli sadów, fabrykantów win i soków, pasieczników i t. p.

OD ADMINISTRACJI.

Upraszamy Szanownych Odbiorców naszego wydawnictwa o łaskawe protegowanie Winiarstwa Domowego w kole swych znajomych. Niechaj każdy czytelnik zjedna choćby jednego prenumeratora co miesiąc, a nakład pisma zwiększy nam się znacznie.

Odpowiedzi redakcji.

Odpowiedź dla pani *Zofji Ronowskiej*, gospodyni majątku Buńiowice-Myszyńskie.

Szanowna Pani zapytuje: 1) czy drożdże, które zostają z wina ściągniętego, można używać do świeżego moszczu np. z porzeczkowego do śliwowego i czy można przechowywać drożdże na rok następny 2) czy cukier po 15 gram. dosypywać można w butelki do wszystkich win wytrawnych, czy tylko do jabłecznika? 3) czy butelki korkowane lakować, czy też nie, i dla czego? 4) czy butelki trzymać w piwnicy leżąc, czy też stojąc, i dlaczego?

*

*

*

1) w zeszycie październikowym podaliśmy krótką charakterystykę powstawania drożdży i ich rozwoju. Rezultat ich pracy w moszczu jest taki, że komórka drożdżowa, doszedłszy do punktu kulminacyjnego swego rozwoju, pęka i rozszczepia się na kwas węglany i alkohol. Mikroskopijna bulka kwasu węglanego wydziela się z moszczu i uchodzi w powietrze przez szpunt, podczas gdy alkohol pozostaje w płynie i przemienia go, w miarę dalszego rozkładu komórek, w wino. Na dno zaś naczynia, w miarę ustawiania fermentacji, spadają przede wszystkim łuski obumiarłych komórek drożdżowych, oraz męty i zawiesiny, tworzące się z ziarenek piasku i kurzu osiadłego na owocach i zamieszanego do moszczu, wreszcie bakterji gnilnych, octowych, pleśni i t. p. Wszystko to tworzy na dnie naczynia grubą warstwę osadu, z którego wino jaknajprędzej ściągnięte być musi, aby uchronić płyn od brzydkiego posmaku szlamu i drożdży. I to Pani chce drożdżami nazywać i czegoś podobnego na zaczyn do fermentu używać? Ależ w tem jest zgnilizna, pleśnie, różne bakterje, które cały moszcz zepsują. Tymbardziej nie można osadów takich przechowywać do roku następnego, gdyż rozwiną się w nich zarodki octowe (*Mycoderma aceti*), które mogą w następstwie zepsuć cały zapas fermentu. Drożdży należy używać tylko świeżo przygotowanych z winogron lub rodzynków wedle naszych wskazań (str. 25 zesz. Nr. 2), lub też dla każdego rodzaju owocniaka sprowadzać drożdże rasowe ze stacji hodowlanych.

2) Cukier do butelek sypie się dla tego, aby tą drogą podtrzymać w winie kwas węglany, bez którego wino bywa bez życia, puste. Praktykuje się to przy butelkowaniu win **stołowych, lekkich**. Wina ciężkie, likierowe, butelkuje się bez dodatku cukru.

3) O ile korków używamy dobrych, białych, dość długich i zasadzamy maszynką do butelek szczelnie, wówczas lakować nie potrzeba. Lakowanie pomaga dla uszczelnienia tylko wtedy, jeśli cały zakorkowany otwór butelki szczelnie lakiem oblejemy.

4) Butelki z lekkim winem trzyma się leżąc, aby przez korek nie ulatniał się kwas węglany, w niewielkiej ilości w winie uwięziony. Wina ciężkie, mające jeszcze dużo materiału dla wyrabiania kwasu węglanego, można trzymać w butelkach stojąc.

Panu H. Makowskiemu, Kujawska Wytwórnia Win w Kruszwicy. Za serdecznie skreślony list i życzenia, oraz za materialną pomoc dla wydawnictwa, bardzo dziękujemy. Sz. Pan jest pierwszym z tych, którzy pośpieszyli nam z doraźną pomocą w ciężkim trudzie zdobywania funduszków na druk Winiarstwa Domowego. List odpowiednio streszczony umieścimy.

Sz. Dr. Tarnawski, właśc. lecznicy w Kosowie, za Kołomyją, Młp. Jesteśmy niewymownie wdzięczni Sz. Doktorowi za wyrażone w Jego liście słowa uznania i zachęty do pracy. Z uwag i rad skorzystamy. Co do drożdży winnych, przygotowywanych z rodzynek, wniosk Sz. Doktora jest zupełnie słuszny i potwierdza doświadczenia z długoletniej praktyki naszej. Gdyż zawsze miewaliśmy znakomite owocniaki, jeśli do moszczów były dodane, choćby w niewielkiej ilości, rodzynek, z których drożdże bywają o tyle więcej żywotne, że zagłuszają zwykle wszelkie inne i opanowują sytuację, wytwarzając im właściwy ferment. Na tej właśnie podstawie oparła dzisiejsza bakterjologia swe teorie hodowli **drożdży rasowych**.

Bardzo gorąco prosimy o wiadomości, dotyczące się tamtejszego owocarstwa, gdyż to przecież „złoty kąt“ Polski, który—dla swego klimatu—winien być jaknajintensywniej wyzyskany przez pomologów naszych na równi, jak Tyrol przez Niemców.—Zupełnie słuszną jest również uwaga, iż w dzielnicy tamtejszej powstać powinna szkoła pomologiczna.

Pani Marczewskiej, w Maryninie. Nie posiadamy adresów stacji hodowli drożdży rasowych, gdyż dotychczas nikt z naszych bakterjologów nie dał znać o sobie, a stacji niemieckich, które swe adresy już zgłosiły, rekomendować przecież nie możemy. Po zgłoszeniu adresów, natychmiast Sz. Pani wiadomości udzielimy.

Panu Wojciechowi Pietrzakowi w Mokranach. Niech Pan nie wierzy w to, że wina przyrządzane na patoce są gorsze od win robionych na cukrze. Jest tylko ta różnica, że moszcz na miodzie nieco trudniej fermentuje i ciężiej się ustawa (klaruje). Lecz za to trzeba mieć to na względzie, że cukier trzeba kupować, a miód z swej pasieki ma Pan darmo. Cała sztuka winiarska polega na cierpliwości, aby wino w piwnicy dobrze się odleżało, gdyż czas jest tym znakomitym mistrzem, który kwaśne i surowe moszcze przemienia w pyszne, aromatyczne i smakowite napoje. Niech Pan całe swoje zbiory z pasieki tylko na owocniaki przerabia, a wyjdzie Pan na tem dobrze.

Pani Czerniakowej. Niech że się Pani wstydzi sprzedawać swój wiśniak żydowi. Czyż to nie ma w Łucku amatorów wina—polaków? Po 12 zł za garniec owocniaka jest trochę za mało. Lepiej potrzymać wino w piwnicy i gdy się odleży, ściągnąć do butelek i rozprzedać pomiędzy znajomymi. Za butelkę objętości $\frac{6}{10}$ litra, może Pani śmiało wziąć 3—5 złotych.

Pani Czekalska w Radziwiliszkach. W beczkach, przegodnie nabywanych, do których zlewano co się zdarzy, nigdy wina przechowywać nie należy, gdyż naczynie takie zawiera zwykle, w drewnie klepek, obce bakterje, które wino zepsują. Dowodzenie Pani, iż beczka była parzona i ługiem myta nie może dać gwarancji, iżby w drewnie klepek nie znalazły się zarodki pleśni, kwasów, zgnilizny lub t. p., które do wina przeszły i cały zapas zarażyły. W domowym gospodarstwie piwnicznym zalecamy posługiwanie się naczyniami tylko szklanymi, gdyż przedstawiają dobrą gwarancję czystości i są wygodne dla kontrolowania znajdujących się w nich win. Beczki mogą być używane w tych razach, jeśli, po opróżnieniu, natychmiast napełniane będą świeżym winem.

Polski złoty niech zostanie w kraju!

Poleca się do nabycia

WINA OWOCOWE

KUJAWSKIEJ WYTWÓRNI WIN

Centrala w Kruszwicy

Oddziały sprzedaży:

Poznań, Aleja Marcinkowskiego 24

Bydgoszcz, ul. Farna 1

Toruń, ul. Jęczmienna 17

Gniezno, ul. Chrobrego 1

Piotrków Trybunalski, Aleja 3-go Maja 1.

Wina nasze zostały odznaczone w roku bieżącym w Warszawie, na Wszechpolskiej Wystawie, pierwszą nagrodą, **Medalem Złotym** M. R. i D. P. i na Międzynarodowej Wystawie Handlowej w Paryżu—**Medalem Złotym**.

CENNIKI WYSYŁAMY NA ŻĄDANIE.

H. MAKOWSKI

KUJAWSKA WYTWÓRNI WIN w Kruszwicy.

Bartnik Wielkopolski

ORGAN ZWIĄZKU BARTNIKÓW
WIELKOPOLSKI I POMORZA

Wychodzi każdego pierwszego w Poznaniu
pod redakcją KAZ. SZCZERKOWSKIEGO
(redakcja: Ogród Zoologiczny).

Przedpłata roczna Złotych 8.
Dla członków Zw. B. W. — bezpłatnie.

Kurjer Łódzki

NAJWIĘKSZY I NAJPOCZYTNIJSZY DZIENNIK
W Ł O D Z I I WOJEWÓDZTWIE ŁÓDZKIEM

wychodzi o godzinie 5-ej z rana.

Prenumerata miejscowa Zł. 4.50, dla sfer robo-
tniczych Zł. 4.00. Za przesyłkę poczt. Zł. 1.20.

Łódzkie Echo Wieczorne

wychodzi o godz. 2-ej po południu.

Prenumerata miejscowa Zł. 3.50 i ulgowa Zł. 2.70.
Za przesyłkę pocztową Zł. 1.20.

Redakcja i Administracja w Łodzi, ul. Piotrkowska 11.