

II 590042

ІВАН ФІЛИПЧАК

26.719

D:

LWOWSKIE STAROSTWO GRODZKI

Egzemplarz obowiązk.

Nakł. 3000 egz.
dnia 6. XI. 1930.

Виріб вин овочевих

простим способом (без машин).

Підручник для селян.



ЛЬВІВ
В-ВО „РУСАЛКА“
Безпл. премія „Театр Бібліотеки“ 1931 р.

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001009446906

Вступ.

В деяких наших селянських часописях з'явилися у місяці березні і квітні 1929 р. мої статті п. з. „Як помогти нашим селянам на весні“. В тих статтях висловив я гадку, що кожному, хто до мене зголоситься, дам шляхотних зразів до щіплення дерев овочевих.

В слід за тим, наші селяне, зі всіх сторін краю, писали до мене по зразки, — а oprіч цього багато з них просило про ріжні поради садівничі, між іншими також про це, як робити вино з яблок, гече-пече, (свербигузу) і т. п.

Це і склонило мене до написання цієї книжечки. Взяв я за перо і що сам практично перейшов, тим ділюся з людьми, як в простий господарський спосіб, без дорогих машин, кождий господар може собі зробити знамените вино, ліпше від французьких та німецьких, бо не фальшоване, а справедливе, природне.

Для того раджу селянам, не робити вина відразу много, на початок найбільше 10, 25, або 50 літрів. Робити його треба передовсім чисто. Не уживати до цього ніяких залізних машин. Навіть ножа до краяння яблок уживати не вільно! Зробити собі деревляну гостру скалочку і нею викравувати надпсовані яблока.

Бочки на вино можуть бути з вина, або з горівки, **николи з оцту** бочки не уживати, бо щоби її як парити і мити, то будете мати оцет а не вино. Так само з капусти чи з огірків не вільно бочки уживати, бо пропаде вся праця. З оцту може бути лише скляна бутля, оплетена кошем, але вона мусить бути сіркована. Як її висіркувати поговоримо пізніше.

1. З чого можна робити вино?

Вино робиться перш усього з винограду, на південній Україні, Угорщині, Італії. Франції і дріжних краях. У Галичині та на Волині винограду нема з виїмком околиці Заліщик, тому ми можемо робити собі вино зі всіх овочів і ягід з додатком цукру.



По винограді найліпше вино зі свербигузу, або гече-пече, як його в нас називають. Називають теж цю ростину дикою рожею. Опісля найліпше вино з агресту, з яблок, переважно з нещіплених дичок, відтак іде грушка (дичка) пізніше: малини, порічки, вишні, черешні, сливки, рябина, дикий боз, тернина, калина, черниця, суніця, борівка, дерень і всі інші ягоди, які лише мають в собі сок, трохи квасу і терпкий смак.

Як довго тримаються овочеві вина?

Не оден з нас чув, що великі пани на своїх забавах, балях, пирах, п'ють столітні вина! Вина ці були з винограду і чим вино старше, тим краще, смачніше і дорожче. Наука і досвід каже, що овочеві вина не будуть так довго стояти, як виноградні. Деякі з них по кількох роках квасніють або водніють, ріднуть, тратять силу і смак, як н. пр. з порічок, малин, черешень, калини, черниці, вишень і т. д.

Довгими роками стояти буде вино з гече-пече або свербигузу, агресту, і яблок. Ці три гатунки найміцніші, але чи достоять до сто літ, ми цього не знаємо. Про це колись скажуть наші внуки та правнуки, якщо для них ці вина заховаемо.

З чого найлегче вино робити?

Найлегче зробити вино з гече-пече (свербигузу, дикої рожі) а найтяжче, бо треба напрацюватися: з яблок, грушок, сливок. По середині ідуть всі другі овочі та ягоди.

Якої посуди уживати до виробу вина?

До виробу овочевих вин найкраще уживати деревляної посуди. Ніколи не можна уживати посудини залізної, бляшаної і взагалі металової, хиба, якщо ця посуда є поливана, переважно на біло, тоді можна уживати її до виробу вина. До виробу вина конечно потрібний цебрик, шафлик або балія. Також потрібні до цього нецьки, (ночви, нецята, коритце,) в котрих господиня місить тісто на хліб. Та сама посуда, яка є дома, може бути ужита до виробу вина, однаке, ~~може~~ сить бути незвично чиста! Перед ужиттям її до ~~виробу~~ вина, треба єю посуду вимити кипячою водою, вишкрабати гострим ножем всякі рештки, які лишилися на нецьках з тіста, бо це може зашкодити. Перемити її кілька разів і виполоскати в кількох водах, а щойно тоді брати її до виробу вина.

До цього потрібна ще конечно праса, найліпше проста, хлопська праса деревляна, якої уживають селяне до витис-

нення сира, або воску. В кождім селі у кількох господарів такі праси знайдуться, і оден другому позичить, або сам собі може кождий зробити. Потрібний також мішок, такий, якого уживають до виробу сира. Це переважно мішок трикутний, зі згрібного, грубого, селянського, конопного полотна. Чим цей мішок рідший, тим кращий. Коли нема мішка з конопного, згрібного, полотна, може бути з льняного полотна. До виробу вина з гече-пече (свербигуза, дикої рожі) не потрібно, ані праси, ані мішка, ані жадної посуди деревляної, тільки бочілки, або бітлі.

Сірковання бочілки, або бітлі (деміона).

Коли хтось до виробу вина купить собі уживану бочілку з горівки, з вина, або з пива, а ця бочілка стояла десь в пивниці або в льюху довший час, а купець буде її прихваливати, що вона добра, чиста, певна, то купити цю бочілку можна, але ніколи їй не вірити, хиба, щоби при вас, вилляв купець з неї решту вина, чи горівки, тоді можна в ній зараз робити вино. А коли ця бочілка стояла довший час в пивниці, з неї смердить якимсь немилим запахом, тоді треба цю бочілку обовязково висіркувати, а робиться це в цей спосіб:

Купити треба кусник жовтої сірки в грудці, або в порошку, все одно, за 10 сотиків. Цей кусник сірки поставити у чисту якусь бляшанку (з пасті) на горячу кухню, щоби розтопилася. Як сірка топиться, взяти кусничок полотенця (шматки), довгий на 4, 5, цалів, а широкий найбільше на 1. цаль, стиснути його маленькими щипцями (можуть бути і ножички) і так тримаючи, замочити це полотенце у розтопленій сірці з обох боків, помагаючи собі яким патичком, котрий тримається у другій руці, щоби не попектися. Як це полотенце буде з обох сторін обліплене розтопленою сіркою, виняти його, підтримати хвильку на воздусі за кухнею і розтоплена сірка цілком застигне. Ісли розтопленої сірки лишилося ще трошки у бляшанці на горячій блясі, тоді ще другий, або й більше таких кусників шматки замочити так само і виняти, щоби на воздусі застигла.

Застиглі на воздусі посірковані кусні шматок, один, два, або ~~три~~ три, надіти на кавалок якогобудь дроту, довгого менше ~~більше~~ на пів ліктя, і загнути цей дріт на однім кінці до ~~сторін~~, щоби посірковані кусні шматок не злетіли, а трималися на цьому дроті. Дріт цей, на другім кінці, загнути на гачок, і завісити на бочці, або на шийці бітлі і тоді винести на двір бочілку, чи бітлю склянну, оплетену кошом, запалити засіркований лашок висячий на дроті і скорим рухом запхати горіюче полотно сірчане через отверту дірку до бочки, так глибоко, щоби горіюча шматка висіла менш більш на середині бочки, а другим кінцем цей дротик завісити на

дірці бочки або на шийці бітлі і сейчає заткати дірку яким лахом, веретою, простидалом в кількох зложеним, щоби сірчаний дим не виходив з бочки зараз, а розсівся по цілій бочці, і щоби тим способом знищив в бочці весь немилій запах і всі бактерії і зародки всякої нечистоти, котра могли би попсувати вино. Так висіркована бочка має стояти зо дві години на дворі. Потім зняти верету з бочки, хай поволеньки сірчаний дим з бочки виходить, засіркований лашок з дротиком виняти, бо він спалився.

За яку годину, до цеї бочки, з котрої тепер виходить сірчаний гризучий дим, дуже шкідливий для здоровля, налити повно чистої керничної води, щоби дим сірчаний вийшов. Хай та вода постоїть в бочці хоч й дві години, а опісля її вилляти з бочки, обнюхати. Коли бочку чути надмірно сіркою, то налити ще раз повно керничної води і хай знова постоїть якийсь час, зі дві години, або й довше. Опісля воду вилляти і обнюхати бочку. Коли її ще добре чути сіркою, налити третій раз води, а коли не чути сіркою, або дуже слабонько, можна лити до бочки чи до бітлі зроблене вино.

Так само сіркувати треба бітлю з оцту. Бітлю з горівки, або з вина не сіркується, лише вимиється водою. Бочку з оцту не можна купувати на вино, бо й сіркування нічо не поможе.

Виріб вина з порічок.

Тому, що на весні порічки найскорше дозрівають, то в першу чергу даю опис виробу вина з порічок.

Найкращим буде вино з таких порічок, які дозрівають на сонці, гірше з таких, які ростуть в тіні.

Перед приступленням до виробу вина, треба позривати з порічок всі корінці, так, щоби кожна порічка була окремо без хвостиків і лисття. Хто не обриває хвостиків і корінців, матиме вино гіркаве. Нарвавши порічок, треба їх чистими руками подусити на нецьках і поставити на пару годин на сонці, щоби лучі сонця війшли в розторощені порічки. Зрівати треба порічки доспілі, навіть трохи переспілі. Коли подушенні руками порічки в чистісінських нецьках або шафлику постоять кілька годин на сонці, тоді туту червону брайду набираємо горнятком до чистого згрібного конопляного мішочка, подібного до мішка на сир, не більше як три літри на раз і піддамо під деревляну прасу і душимо так довго, поки лише сок тече. Як сок перестане течи, розкручуємо прасу і бачимо мішок, а в нім немов плесканка сира. Тоді розрушимо руками туту плесканку, потрясемо, скрутимо мішок ще раз, і зробиться тоді менша грудка і дамо її другий раз під прасу і витече знова троха соку, та лишиться ще менша

плесканка. Тоді знова її розторошти в мішку, і знова заскрутити мішок і взяти третий раз під прасу, і знова трохи соку витече.

Розвязуємо врешті мішок, виймаємо з нього майже сухі витолочини і кладемо до якоєї окремої чистої посуди.

Як скінчимо роботу, тоді на всі витолочини, які нам здаються на око сухими, налляти трохи горячої води, так, щоби знова з цих витолочин зробилась рідка брайда, яку треба вимісити і видушити руками і знову взяти її так само під прасу, як і перше. Через таке витолочення другий раз, узискаємо ще кілька літрів пів-соку, котрий умістимо окремо в чистім горшку, або іншій посуді, а оставшіся сухі витолочини за кождим разом складаємо окремо. Тоді другі витолочини можна залляти третий раз кипячою водою і знова розробити їх на густу-плинну брайду і видушити їх третий раз руками і взяти знову третий раз під прасу. По третьому разі вийде трохи заквашена вода, в котрій буде трохи гарбника і трохи соку. Плин цей все таки кращий від чистої води. Оба останні пів-соки змішати разом

покоштувати, опісля покоштувати перший сок і почуєте ріжницю в доброті і силі соку і пів-соку. Тоді весь сок вимішати разом. Єсли, припустім, першого соку було 8 літрів, а другого і третього 6 літрів, разом 14 літрів, тоді треба взяти 6—7 кільо цукру, а хто хоче солодше вино, хай дасть 7—8 кільо цукру і цукор цей розпустити у чистім шафлику в 6-х, або 7-ох літрах горячої води. А ще краще як цукор цей заварите, як сироп для пчіл і зберете з верху все шумовиння.

Так розпущений, або заварений цукор, сироп, котрого буде 10 до 11. літрів, вливається до витисненого соку і вимішається деревляною хохлею. Опісля треба покоштувати. Коли в смаку чуємо, що солодість переважає над квасом, діло вийшло добре, і буде 25 літрів вина, повна бочілка з пива, вина, або горілки, чвертник, як його називають, або 25 літрова бітля, що хто постарається. У менших бочілках або бітлях, як на 10 літрів, не варта робити, але можна. На 10 літрову бітлю треба дати 3 кільо цукру, решта сок і пів-сок, також буде гарне вино.

Ту цілу заправу треба перелляти до бочілки, але через лійку, а на чисту лійку положити кусок рідкого полотна, найкраще органтини, такої, якою літом вікна заслонюють. На цій органтині, лишатися всілякі дрібні зернятка і деякі лушпинки з порічок, які дістались до соку і плавають по ньому, а які будуть перешкаджати у ферменті. Коли в кого є ситко до меду, або ситко до переціджування борщу вівсяного, так званої киселиці, можна також ужити цього ситка до перецідження заправи, лише памятати, щоби ситко було чисте. Так само лійка має бути чиста. Не може бути ніколи лійка з нафти, а єсли лійка з олію, треба її вперед випарити

ї виварити у кипячій воді. Як зіллється заправу до бочки, чи до плетеної бітлі скляної, то не треба наливати повно. Найліпше так налити, щоби ще доброї пів літри влізло, а то для того, що під час ферментації плин підноситься у гору і найшляхотніша піна витікає через верх, стикається з ріжними бактеріями, яких повно у воздусі, на зовнішній стороні посуди, і ця обставина може спричинити заразу на вино і ціла робота неудасться. Краще недоливати навіть один літр, особиво тоді, як горячо на дворі, щоби при ферментації не надто вино бурилося і не витікало через верх.

Коли під час великої спеки на дворі, помимо цього, що 1 літр заправи в бочці не достає, а піна таки верхом перетікає, треба сейчас чистою шматкою піну пообтирати, надібрати трохи плину ліварем, або руркою і пустити до фляшки, нехай там у флящі ферментує цих кілька днів, поки неустане перша бурлива ферментація. Як ферментація успокоїться по кількох днях, можна з фляшки надібрану заправу назад вляти до бітлі, чи бочілки.

Ферментація.

Неповно налиту бочілку, чи бітлю, треба перенести на тепле місце. Найліпше у таку закутину, щоби вона нікому не заваджала, щоби її ніхто не рухав, ані не потручував. Таке місце добре би було десь за печею у кухні, за коміном, де температура є все однакова не менша як 16° R. а не вища як 28° R.

В сам раз найкраще 20° 25° R. Як така в хаті температура, що чоловік в сорочці може ходити, то вино до двох місяців цілком виферментується, википить, вишипиться і буде готове. Бочілку, чи бітлю поставити треба високо, от так на 1 метр від землі найниже, а може бути і вище, на два три лікті від землі, а то для того, бо як вино буде готове до спущення, тоді не можна бочілки рухати, щоби вина не скламутити. Як бочілку поставимо на певнім місці, тоді треба шпунт, (отвір, дірку у бочці, не у дні, тільки дірку з боку, через которую вливалося заправу) заткати.

Найліпше заткати ферментаційною шклянною рурочкою з корком. Але для нашого селянина ці рурочки морока, бо за цим треба ходити по аптеках, та допитувати і на кінци, не один не буде знати що з цим зробити. Найліпше буде так: Зробити собі маленьку подушечку, велику на дві долоні, напхати до неї повно чистого пересіяного піску і поставити на дірку у бочці так, щоби щільно по неї притикала. А єсли і це була би морока, так взяти чистий кусок полотна, здусити у жмені трохи паперу на малий мяч, обвинути цей мяч з паперу у чистий кусник полотна і заткати бітлю, от так посередині, ні надто тісно, ні за вільно і буде добре. На бо-

чілку краще класти мішочок з піском, а бітлю можна заткати таким корком з паперу і полотна. Я так робив і завжди вино вдалося.

Що таке фермент?

Фермент, або ферментація, попросту квашення це щось таке, якби війна і то велика війна, на життя і смерть!

Війну цю викликають дріжджі, маленькі дрібненькі звірятка, котрих повно всюди, повно у воздухі, повно у воді, на дріжджах кисне хліб, борщ, киселиця. Вони так маленькі, що оком їх не побачимо, в одній каплі води їх є тисячі. Побачити їх можна через грубо побільшаюче скло, а скло це знаходитьсь у такому приладі, який зветься по вченому мікроскопом. Такий мікроскоп є по великих школах у містах, він дорогий, коштує часом до 1000 золотих. Як на такий мікроскоп пуститься (між два кусники скла) одну каплю води, то ся капля побільшиться так, як колесо від воза, а в ній бачимо повно цих дріжджей, які по вченому зовуть „бактеріями“. Бактерії бувають ріжні, і добре для нас і злі, так і до вина дістаються добре і злі. Як запанують у тій заправі добре бактерії, будемо мати вино, а як злі, буде оцет. Щоби оцту не було, а вино, треба зберігати під час роботи чистоту, а тоді певно буде вино. Бактерії ті зідають цукор і розкладають його в половині на алькоголь, а в половині на вуглевий квас, і цей вуглевий квас виходить через корок на світ, а алькоголь лишається у бочілці, і дає винові силу, і цим алькоголем може людина впитися.

Коли відоткаємо корок з бочілки, а приложимо вухо, то почуємо в бочілці, чи у бітлі, страшне шипіння, а коли оком подивимося на неоплетену частину бітлі, то побачимо, як там шалено підносяться маленькі округлененькі кульчики у гору, а другі опадають в долину. Це шипіння, то саме ця страшна війна, на життя і смерть. Під час цієї війни розрастаються винні дріжджі, або бактерії, зідають цукор, а розділяючи його на алькоголь і на вуглевий квас, — так довго шипіти-муть у бочілці, поки останньої каплі цукру не зідять. Наївши цукру, бактерії згрубіють, від великого зусилля помучилися, спускаються на дно бітлі чи барилки, і там відпочивають немов від знемоги завмерли. В бочці настає спокій, тишіна. По двох місяцях шипіння вино починає чиститися. Всі бактерії, всі дріжджі спустилися на дно і утворили намул, а над намулом уноситься чистеньке, мов слеза вино.

По двох місяцях, коли бочка стояла завжди в однакової температурі, відоткай корок, або здійми мішок з піском і приложи вухо та слухай хвильку. Якщо вже не чуєш ніякого шипіння, тоді ясно, що фермент устав, війна скінчена, дріжджі всі на споді. Тоді можна спустити вино, але так осторожно, щоби його не скаламутити.

Переливання вина.

При переливанні вина, бочілки, чи бітлі не можна рухати з місця, бо скalamутиш вино, дріжджі підійдуть до гори і занечистять вино і почнуть другий фермент. Щоби цього уникнути, треба купити собі за 1 зол. рурку кавчукову на 1 метер довгу (може бути довша, тим краще). Добре булоб, на кінець тої рурки запхати скляну рурочку на 5 цалів довгу, щоби було видно через ту ю скляну рурку чи чисте вино випливає з бочки. Цю кавчукову рурку, поволеньки впускати до бочілки, так довго; поки вона легонько не стане на густім осаді, на намулі. Тоді взяти скляну рурку до губи, витягнути сильно з неї воздух, і на місце витягненого воздуха в рурці кавчуковій і скляній знайдеться чисте вино і тоді перепустиш його до якої другої подібної чистої бочілки чи бітлі, але низче положеної, найкраще на долівці, бо інакше вино не перейде, коли в такій самій висоті стоятиме ця друга порожня бітля чи бочілка, що повна. Коли не маєш другої бочілки чистої, такої як перша висіркова, то краще спустити вино до чистого шафліка перед тим добре вимитого і кипячою водою випареного.

Коли побачиш що все чистеньке вино спущене, а в цьому куснику скляній рурки показується мутний плин, скalamучене вино, стисни кавчукову рурку пальцями і задержиш мутне вино. Те скalamучене, брудне вино, яке на дні бочілки понад намулом, лишилося, спусти до іншої чистої посуди або до якої фляшки, заткай і постави в холодному місці. Це брудне вино з часом очиститься, і буде з него таке саме добре вино, як і це перше.

Густий намул, який на дні бочілки осяде, виллій на гній, бочілку вимий у двох або трьох водах, влявши по кілька літрів теплої води. Ісли остання вода, яку ти влив у бочілку чи бітлю, вийшла чиста, тоді переверни до гори дном бочілку, на кілька хвилин, щоби витекла решта води. Вино з шафліком піднеси до гори і постави на це місце де стояла бочілка, а бочілку постави там, до стояв шафлик з вином і зараз тою самою кавчуковою руркою перепусти вино назад до бочілки. Закоркуй міцно корком і винеси на холодне місце до комори, або до пивниці, хай там правиться хотяй-блі до Різдва, а ще краще до Великодніх Свят.

Перестерігаю наших людей, щоби такого молоденького вина не пили, бо з нього голова болить, а воно в пивниці на зимнім місці, добре заткане переходить ще другий тихій фермент. По кількох місяцях, можна його пити, по трошки, з нагоди свята, або якого празника. Вино порічкове не тримати більше, як два роки, а коли сам не спожиткуєш, продаї за добрі гроші.

Вино з малини.

По порічках дозрівають малини, отже хто має малини, або, в якій околиці є богато малин і можна їх дешево купити або назбирати у лісі, то робити вино з малин.

Робиться його так само, як з порічок, а легче на стільки, що менше заходу біля витискання соку, бо скорше сок витиснеться. Можна витискати сок два рази. За другим разом все таки трошки соку капне, і трохи квасів, а це таки ліпше, ніж чиста вода, котру доливаєм. Решту додати чистої води перевареної з цукром. Цукру так само треба дати, як і до порічок. Деякі кажуть, що малини солодкі, отже мають в собі більше цукру. Це неправда, це тільки злуда, нам так здається, а наука ствердила, що малини часом мають більше квасу, як порічки, і практика виказала, що хто жалував до соку малинового цукру, то мав замість вина оцет, або якусь таку брагу, якої пити не можна було. Решта опису при виробі вина малинового, так само, як при порічках. Вино малинове дуже добре, делікатне і приємне у смаку, можна добріше продати.

Вино з агресту.

Дрібний агрест ліпший на вино, як великий, грубий, бо має більше цукру і більше ароматичних (пахучих) складників. Збирати агрест треба трохи перед цілковитим дозрінням. Уважати, щоби не мішати з надгнилим і не зіпсувати через це вина. Збирати треба під час погоди, пообривати докладно всі хвостики і почорнілі верхні чілки. Агрест душити руками не можна як порічки, в ступі також не можна його потовкти, бо розтріскується на всі боки, для того найкраще є агрест змолоти скоро на поливані млинку від мяса. Ті маленькі залізні ножики, які в млинку знаходяться, не зашкодять йому ніколи, бо квас агрестовий і гарбник так сильні, що вони тих ножиків не бояться. Змелену агрестову брагу, розпустити трохи у перевареній теплій воді, інакше сок агрестовий назір через найгрубіше полотно (згрібне, конопле) з трудом переходить, а єсли розпустити у воді, тоді легче сок видусити можна.

Вигнітити сок можна три, або й чотири рази. І за четвертим разом там знайдеться трохи соку і трохи квасів і інших складників, котрі більше причиняються до якості і добродоти вина, як додавана чиста вода. Витолочини можна залити ще раз теплою водою і ще раз, як порічки, брати під прасу.

Решта роботи, зливання, ферментація, скількість цукру така сама, як при порічковім вині. Хто хоче і любить солодше вино, хай трошки додасть цукру більше. Однака „вино“ не повинно бути солодке, новинно бути „винне“, хоч

жінки люблять більше солодкі вина. Вино з агресту належить до найкращих, найдорощих і буде стояти довгі роки, і з часом стає чимраз кращим та дорощим. Його враз з порічковим вином приписують лікарі хворим людям, малокровним, для того, що ті вина мають в собі такі складники, як заграничні дорогі вина іспанські „Маляга“ і „Мадейра“, котрі причиняють людині крові. Деякі лікарі охотніше записують хворим добрий агрестняк або порічняк, тому, що дома роблений, нефальшований, а заграничне вино справедливе, нефальшоване до нас не дійде, бо по дорозі несумлінні люди його пофальшують.. Робіть ці вина на лікарство для своїх хворих братів і сестер!..

Вино з черешень.

В цих околицях, в котрих є багато черешень, повинні наші селяни робити собі вино з черешень. Чистими руками перетерти черешні, кісточки викинути. Черешні, котрі вже добре доспіють, а навіть такі, котрі попукали і до продажі не годяться, є дуже добре на вино. Видушити сок так само, як з порічок, два і три рази. Коли по смаку пізнаєм, що солодість в соку переважає квас, тоді не додаваймо ні води ні цукру, а піддаймо так без всого ферментації. А коли сумнівається в смаку, чи квасота не перевищає солодості, тоді додайте трохи води, а на кождий літр води треба дати пів кіля цукру. Опісля, наливання, ферментація, переливання, чистота роботи і посуди така сама, як при порічках і всіх других винах.

Вино з вишень.

Так само як з черешень, робиться вино з вишень, тільки з тою ріжницею, що до вишневого соку, на кождий літр соку треба дати літр води і 30 дека цукру. Іслю яка кісточка роздушиться, це не шкодить. Зернятка вишневі, додадуть напоєви мігдалового смаку дуже приємного і милого. Вина вишневі незвичайно смачні, делікатні, дорогі, а при тім здорові. Можна теж мішати сок вишневий з порічковим, а також з черешневим. З такої мішанини виходять дуже смачні вина.

Вина з борівок.

Ці чорненькі, круглі, величини гороху ягоди, які часто господині уживають на пироги, рівно ж надаються до виробу вина. Робиться його так само, як порічняк і всякі інші вина, з таким самим додатком цукру. Вина з борівок дуже смачні і приємні, — однаке служити можуть більше яко лікарство для хорих людей, які терплять на розвільнення жолудка. Люде, які терплять на обструкцію (затвердження), неповинні

цього вина цілком пити, воно спричинить ще більше затвердження жолудка.

Такі самі прикмети, ще більше стягаючі жолудок, має вино з дикого бзу і з терок. Вина з бзу і терок порадно робити по трошки на лікарство для хворих на жолудок.

Для того в кождім домі на зимову пору, як хтось захопиться на розвільнення жолудка, повинна знайтися бодай одна фляшка такого, чи то з борівок чи з чорного бзу, чи тернини вина. Це правдиве добродійне лікарство на жолудок, під час розвільнення. Воно постоїть довгі роки, бо має много таніни (гарбнику).

Вино з черниць (ожин).

Овоч черниць (ожин) подібний складом і величиною до малини, лише з чорним полиском. Дозріває щойно в осени, у вересні. Робиться його так само, як з малин. Витискати, сок можна два, три рази, а додаток цукру такий самий, як до малин, або порічок. Порядок виробу такий самий, чистота і ферментація рівно така сама. Вино з ожин чудесне в смаку. Випивши чарку такого вина, чоловік мимоволі дивується, що ми маємо такі великі скарби на нашій землі, а невміємо їх належито вихіснувати. За вино з черниць, котре має колльор темночорвоний, як французьке вино „Бордо“, можна брати великі гроші, бо воно краще від французького, далеко смачніше, бо не фальшоване і своє!

Люде добрі! Старайтесь вихіснувати всі скарби нашої святої української землі! Ви відвічні господарі на цій землі, для вас це все Господь зародив, а ви через темноту не вмієте вихіснувати тих дарів Божих, чужинці збогачуються на вашій землі, а ви біdnі, бо темні, не вчені, не вмієте думати і промишлювати, якби то з нічого щось зробити, і витягати з цього зиски.

Вино з суніць.

Суниці (poziomki, земляники, ягоди) це дуже смачні і добре ягоди, ясно-червоної барви. Коли добре доспіють, можна з них робити знамените вино. Вони мають багато міцного, а при тім делікатного квасу. Щоби цей квас уменьшити, треба розпустити сок суниць у літрі перевареної води і додати до кождого літра соку, одно кільо цукру. Цукор для вина треба вибирати такий, щоби не мав блідо-синього кольору, а такий, щоби був більше подібний до кольору сметани. Цукор, зафарбованій на легонько синавий кольор, переварити, але краще, як пчолам, збирати дрібне шумовиння так довго, як довго показується під час кипіння, а щойно тоді залити сок і вийде добре вино. Синя фарба, яку фабриканти мішають до цукру, дуже шкодить винам. На це треба уважати.

Яблочник.

Вино з яблок буває найліпше, подібне до вина з винограду, а вже до угорського вина нераз так подібне, що найкращі знавці не потраплять його відріжнити від правдивого вина угорського. Вино це часто продають по торговлях та ресторанах за вино угорське. Смак його та запах незвичайно мілив і приємний. Належить до вин сильних, стояти буде у бітлях чи у фляшках довгі роки.

З яких яблок найліпше вино? На це питання трудно відповісти. Передовсім не можна робити вина з яблок солодких, літніх, бо не вдасться.

Найкраще робити з яблок зрілих, осінніх, не великих, таких, котрі мають досить кваскуватого сочку і є трохи терпкі. Яблока менші кращі на вина ніж великі і дешевші і мають більше ароматичних (паучих) складників. До дуже квасних можна додати п'яту частину солодких, добре також яблока мішати.

Уважати треба, щоби яблока не були гнилі, бо кожда гниль дістатися може до вина і вино може перемінитися в оцет. Хто перший раз робить вино з яблок, повинен вибирати яблока кваскуваті і трохи квасні, це перша запорука, що вино вдасться. Можна домішати до осінніх яблок також трохи диких яблок лісниць, або огородових нещіплених, яких у наших селян найбільше. З незрілих яблок, котрі мають зернятка білі, не можна робити вина, лише, як зернятка вже зтемніють або чорніють, тоді можна робити вино. Коли яблока хтось трясе і вони падаючи на тверду землю, побуться, треба з них зараз робити вино. Коли побиті яблока лежатимуть тиждень аба й довше, то неможна робити з них вина, бо побиті місця починають гнити, а ця гниль зашкодить. На це є така рада, що надгнилі місця можна викроїти деревляним ножиком, а ніколи некраяти і не обирати яблок залізним ножем, бо зробиться замість вина, чорнило.

Корінці пообривати, а зчорнілі чілки викроїти рівно ж деревляною заструганою на гостро скалкою. Падаючі яблока обвалиються о землю, для того треба їх також переполохати водою.

Перемиті яблока найкраще потовкти у ступі. Ступа повинна бути чиста, перемита кілька разів кипячою водою, і вишкрабана ножиком. Товкти треба дуже міцно, щоби з потовчених яблок зробилась одна маса, брага — саламаха. По потовченю, поскладати у який чистий цебрик, а відтак набрати цеї браги по 3 або 4 літри до мішка згрібного, або конопного і під прасу. Прасувати треба кожду партію по три рази і за кождим разом вийде сок. Якщо буде докладніше потовчене, буде більше соку. Витолочини давати по трохи худобі. Якщо добудемо 15 літрів соку, до того додати



треба 5 або 6 кільо цукру розпущеного у 5 або 6 літрах перевареної води, подібно як при порічняку,— і цим сиропом залляти сок, вимішати, і скоштувати. Коли у смаку переважає солодич, то вино вдастся. По вимішенню зляти всю заправу до приготованої бочки, котра повинна бути так само чиста і висіркована, як на кожде інше вино. Опісля поставити так само в теплім місци для відбууття ферментації, як при порічняку. Вино з яблок по ферментації, клярується, (чиститься) довше і тяжше як порічкове, або агрестове, тому, що яблоко є взагалі легче, а кинене до води, то воно плаває, не утоне як порічка, агрест, вишня і інша ягода. По ферментації, як шипіння цілком устане, вино яблочник не буде відразу чисте, а треба ждати довше, нераз місяць, або й два, щоби чистилося. По скінченім ферментованню треба його перелляти до чистої посудини, або бочілки, і як кожде інше вино відлити його до холодної пивниці, щоби там чистилося. Але по яких кількох тижнях, треба би його ще раз перелляти через кавчукову рурку до другої бітлі і тоді скорше счиститься, як то кажуть склярується. Яблочник ферментує також звичайно довше, як прочі інші вина. Єсли робимо його в осени в вересни, або в жовтні (паздерник) то на свята Різдвяні яблочник не буде готовий, як порічняк, або агрестяк, але найскорше на Великдень, а часами аж на Зелені Свята, або аж під слідуючу осінь. Як кілька місяців постоїть у холодній пивниці, тоді віправиться, набирає сили, кольору, смаку, запаху і стане цілком подібними до угорського найдорощого і найкращого вина. Фляшка доброго яблочнику варта тоді найменше 5 злотих, а вино це, десять раз краще і смачніше від такого заграницького вина, яке коштує до 25 злотих фляшка, і ми не знаємо, чи воно правдиве, не фальшоване...

**Вино з дикої рожі або „свербигузу“ також „гече-пече“
званої.**

Найшляхотнійше і найліпше, тревале і найкраще зі всіх наших домової роботи вин, є вино вироблене з дикої рожі якої у нас повно по межах, по потоках і по ріжних неужитках. Овоч її червоний як коралі, дозріває при кінці серпня, у вересни, а в жовтні приморозок його стинає і зачинає бабчіти, а потому чорніє. В деяких околицях називають наші люди сей овоч „свербигузом“, а в інших околицях „гечепече“. Червона його лупка тверда, а заморожена побабчена і мягонька, а в середині находитися волосковане жовте досить велике насіння, котре як дістанеться до губи, давить страшно в горлі. З цього то свербигузу найлегче зробити можна найкраще вино. Нарвавши тих червоних коралів, не тримати їх довше як пару днів в посудині, бо запаряться і почнуть ферментувати. Треба обрати хвостики і почорнілі

верхні чілки, обмити з пороху і бруду і насипати 5 літрів ягід до двайцятьп'ять літрової бочілки, або скляної бітлі. В тім самім часі переварити 15 літрів води і розпустити в ній (як трохи перехолоне) 7 кільо цукру і тим сиропом залляти овочі дикої рожі в бітлі, чи барилці, але так, щоби (найменше 1 літр) не було повно, і поставити в теплім місци в кухні, десь за печею в такім кутику, щоби його ніхто не рухав. На другий, або третій день розспічеться живий фермент. Шипіння буде велике, і треба пильнувати, щоби через верх як і при порічках піна не виливалась, а коли малаб виливатись, так треба надібрати трохи плину ліваром, або кавчуковою руркою і перелити його до якої фляшки на кілька днів, поки перший бурхливий фермент не устане. По кількох днях з фляшки опять перелити до бітлі чи барилки.

Коли кухня чи кімната одностайно дуже тепла, так до двох місяців фермент перейде, устане і за який тиждень, два, по скінченім ферменті вино можна перепустити кавчуковою руркою до другої бітлі, або бочілки, винести до холодної пивниці, або комори, а заткавши добре, поставити, щоби полежало і ще краще очистилося. Там воно правиться.

Оставшіся в бітлі чи бочілці червоні ягоди, треба залити другий раз таким сиропом зложеним з 15 літрів води і 5 кільо цукру (не менше) і на тім самім теплім місци піддати другий раз ферментації. За яких знова два місяці зробиться другий раз вино, але буде трохи слабше. Деякі люди наливають і третій раз сиропом. Єсли маємо бітлю 10 літрову, треба всипати 2 літри свербигузу, а дати 3 кіля цукру з перевареною водою.

Додаю, що вилускувати насіння з середини свербигузу не треба, а всипати до бітлі цілий свербигуз такий, який зістав зірваний.

Вино з грушок.

З солодких грушок і всіх шляхотних грушок робити вина не можна, бо вони не мають квасів і гарбників. Треба їх помішати з квасно-терпкими грушками, найкраще дикими не щіпленими дрібненькими грушками, або з квасними дикими яблоками, тоді вийде добре вино. З самих грушок тяжко вино удається. З таких грушок, котрі мякнуть, а в середині гниють, робити вина не можна, бо буде оцет.

Вино зі сливок.

Вино зі сливок можна робити, або без кісток, або лишити трохи кісток для мігдалового смаку і запаху. До виробу вина зі сливок, можна брати добре дозрілі сливки руками, або на друшляку видушені на сок. До соку долити перевареної води 1 літр, на 1. літр соку і до цеї мішанини дати 5 дека

цукру завареного в тім самім літрі води. Чистота і ферментація така сама як при інших винах.

Зачин.

В цей спосіб, який ми вказали, роблені всі вина переходить так звану ферментацію дику. Для того дику, бо дріжджі, котрі спричинили с.о ферментацію, находяться всюди: на всіх овочах, на нашім тілі і уоздусі їх повно. Ці дикі дріжджі найбільш з воздуха дістаються до заправи (соку перемішаного з цукром) і спричинили ферментацію, а ферментація виробила вино, котре всегда удається, як 1) будемо при виробі вина триматися якнайбільше чистоти 2) не пожаліємо цукру 3) будемо тримати під час ферменту бочілку чи бігло в теплоті, але не дуже великім горячі, бо за велике горячо забє всі дріжджі і ферменту цілком не буде. В селянській хаті деревляній за печеню, як раз найліпша для виробу вина теплота. Два три рази довше потребує вино ферментувати в домі мурованім з цегли чи каміння, бо в таких домах мурованих не так тепло, як в деревляніх хатах.

Кромі ферментації дикої, маємо також ферментацію шляхотну, або расову, то значить, що деякі люде спроваджують собі расові, або шляхотні дріжджі, котрі дістати можна в Krakovі, у Varшаві, в Dubлянах під Lьвовом. Дріжджі ті треба на три дні перед розпочаттям виробу вина, всипати до одного літра соку з яблок, черешень, чи порічок, з чого взагалі робиться вино, і поставити на теплу піч. За ті три дні розродяться ті спроваджені шляхотні дріжджі до великих міліонів, і тоді залити ними зроблене вино і вони недопустять до розвою диких дріжджів, а самі заманують у бочілці і вироблять таке вино, яке чоловік хоче мати. Ця робота називається зачин. Кажуть, що вино зроблене на такім зачині, має бути міцніше, буде довше стояти і непідлягає хоробам. Напр. не заміняється на оцет. Для нашого селянина дуже тяжко спроваджувати ті шляхотні дріжджі, котрі коштують таки кілька золотих, але можна собі зробити такий самий шляхотний зачин в інший дуже легкий спосіб: На три дні перед розпочаттям роботи вина, купити собі за 20 сотіків в „Народній Торговлі“ (не у жида!) трошки родзинків. Що таке родзинки, кожда баба на селі вже зінає, що родзинки, то висушений виноград. Попросити директора „Народної Торговлі“, щоби вам дав родзинків зі свіжої пачки з середини, до виробу вина. Завинені в папір родзинки принести до дому, розтерти їх, надушити пів літри соку з яблок всипати на теплу піч, замішати, і хай через три дні стойть це у теплоті. З цих розтертих родзинків витворяться такі самі шляхотні дріжджі, як зі спроваджених шляхотних дріжджів зі Lьвова чи Krakova або з Dubлянської Академії.

Коли вже неповна бочілка заправи готова, залити тоді тим зачином з родзинків бочілку, вимішати чистим патиком ваше до бочілки перелляте вино, і матимете таке шляхотне вино як найбільші пани. В тім самім часі, як робите вино з яблок, можна дістати всюди по склепах галузку винограду. З цеї галузки винограду, видушити сок, влити до слоїка, або до фляшки, але не повно (до половини), заткати чистою шматкою. За три дні наступить шипіння. Розмножаться шляхотні дріжджі до міліонів. До цього слоїка чи фляшки додати знов пів літри води з соком і поставити ще на пів дня, а як заправа буде готова, вляти до бочілки чи бутлі. Шляхотні дріжджі розмножаться дуже скоро і непозволять диким дріжджам розмножуватися і з таким зачином зі свіжого винограду буде таке саме найшляхотніше вино, як і зі спроваджуваних дріжджів.

Лічення хворих вин.

Часами вино буває хворе, але лише толі, хто не дбає про чистоту. Хто робить вино брудними руками, і в брудній посуді, не вимітій добре кипячою водою, і хто жалує цукру, цей матиме хворе вино, або оцет.

Часом вино вдастся також і при меншій скількості цукру, навіть при половині цього цукру як я написав, але таке вино буде слабе, легке, буде в нім за мало алькоголь, і довго не постоїть, не витримає навіть року і зоцтіє.

Вино зоцтіле пізнати по тім, що на верху у бітлі робиться легонька болонка і в смаку заносить оцтом. Якщо це замітимо на початку, можна його зміцнити, коли вліється його до висіркованої бітлі чи бочілки, але не треба з неї виганяти сіркового диму, лише на цей дим вляти підозріле вино.

Часом на вині робиться грубий кожух, нераз грубий на пальці і цей кожух розпадається на кусні. Це вино має таку хворобу, що алькоголь замінюється на воду і квас вуглевий. Таке вино пропало. Часом вино тягнеться, селезить, найбільше при кінці ферментування. Це ознака, що це вино, має за богато цукру, але це не шкодить, тільки шкодить це, що має за мало квасів і гарбнику. Такому винови треба додати соку з квасних і терпких яблок хотяйби на $\frac{1}{8}$ частину.

Часом вино чути дріжджами. Це походить з того, що вино по переведенім ферменті стояло за довго на дріжджах. Таке вино треба кілька разів переливати з начиня до начиня, тоді стратить цей немилій посмак.

Часом вино чути пліснею, стухлиною, тоді як ми робимо його у невимитих затухлих бочках, які стояли довгий час у затухлій вогкій пивниці. Опісля господар вимив бочку во-

дою, але не висіркував, длятого чути вино стухлиною. Таке вино треба кілька разів перелляти, тоді поволи стратить запах стухлини. Часом трапиться, що вино з яблок дуже тяжко чиститься, клярує. Це не є жадна хвороба, але треба що місяць його переливати, то поволи счиститися.

Всіх цих хиб вино не буде мати, якщо будемо уважати на чистоту при роботі, не будемо скупити цукру, і подбаємо про теплоту для ферменту. Тоді вдастся дуже добре кожне вино, навіть без шляхотних расових дріжджів.

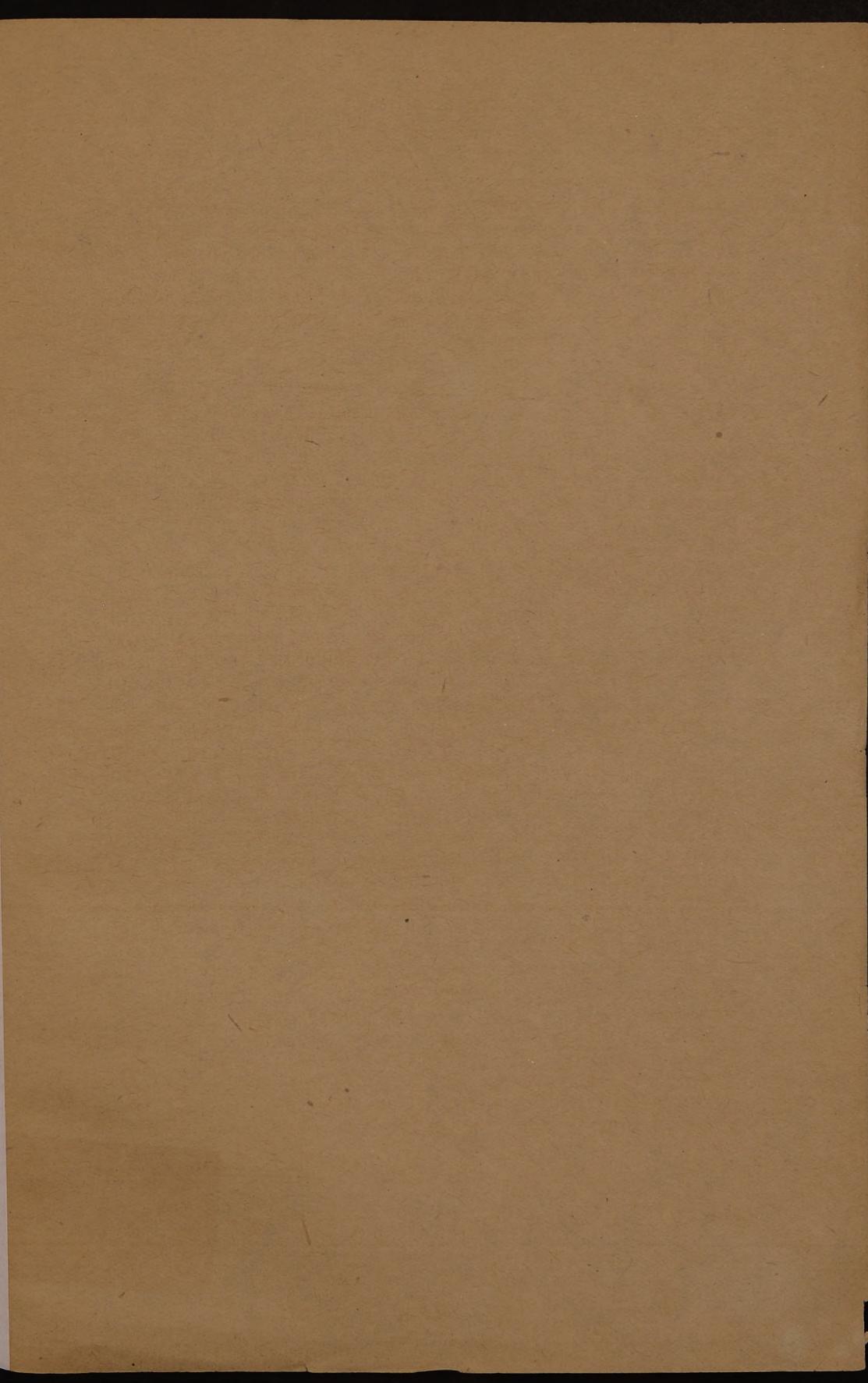
На кінці звертаємо увагу на це, що деякі знані нам особисто селяне робили вже вино і робили не зле. Але щож, не було в них терпеливости. За довго було їм чекати до укінчення ферменту. Були такі, що пили невиферментовану брудну ще брагу і з цього боліла їх голова. Цього прошу не робити! Це брак культури у людини. Культурна людина веде всюди себе культурно. Коли задумує зробити якесь діло, хай робить його так, як кажуть практичні люди, як приказує досвід, а тоді вийде діло таке, що принесе нам честь, принесе гонор нашому імені. Селяне у Франції, Чехах, Стирії, Італії, як роблять вино, тоді в них велика радість. велике свято народнє, всі тішаться, що Бог зародив овоч і цей овоч дасть їм хліба. Там селянин має найгарніші гатунки вин! Він не випе їх відразу, не вп'ється, як зробить вино, а тримає на довгий час, тримає на оказію, на празник, на свята, для гостей, щоби повеличатись чимось добрим, щоби люди хвалили його розум, його спосібності. Він наочивши раз ходити коло вина, не стоїть на одному місці, думає над тим, якби його уліпшили, якби зробити чимраз кращі вина, якби видобути з тих овочів найбільше користі і якби його добре продати і найбільше заробити. Він робить поступ, робить культуру. Він жалує собі нераз одної чарки вина, воліє продати як випити, а гріш обернути на щось більше потрібного, на хліб, сіль, масло, молоко, одежду. Без вина обійтися можна, а без їди та одежі ні. Вчімся від них користаймо зі всіх дарів Божих, яких нам обильно достар, чує наш рідний край — Українська Земля, любім її широко, працюймо на ній, добуваймо з неї все, що тілько добути можна, а праця та дасть нам найбільше щастя, тоді ми покажемо світові, що й ми щось вартуємо, люде стануть нас цінити, поважати.

Робіть вино на продажу, хай другі народи п'ють і купують у вас, а ви за ті гроші викуплюйте у сусідів своє рідну Українську Землю!.. Це ваш обовязок!

В Самборі 2 червня 1929.

I. Ф.





12 LUT. 1931

MSW 1216

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001009446906

1931. E.O. 1216