

WINA OWOCOWE I MIODY.



FABRYKACYA

WIN OWOCOWYCH I MIODÓW

przez

Konrada Niklewicza,

byłego Inspektora winnic w Austro-Węgrzech.

WYDANIE TRZECIE
pomnożone i poprawione.

WARSZAWA

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa

—
1898

SPIS RZECZY.

	<i>Stron.</i>
Przedmowa	5
Przedmowa do trzeciego wydania	7
Wstęp	9
O winie w ogólności	13
Owocobranie	20
Jabłecznik i Gruszczał	28
Fabrykacya win z jagód leśnych i ogrodowych	31
Maliniak	32
Porzecznik i Agrestniak	33
Wino z czarnych jagód leśnych	34
Wina rozynkowe.	36
Wina z owoców pestkowych. Wiśniak	44
Wino z Tarek	45
Wermuth owocowy	—
Wino z głogu	46
Wino z berberysu	47
Wino rabarbarowe	48
Wino z liści winnej latorośli	49
Wino z soku Brzozy	50
Wina musujące z owoców	51
Wina z miodu	56
Miody białe (poślednie, średnie i wyborowe).	65
Wino białe z miodu	68
Fermentacya czyli rozkład części słodowych win i miodów	69
Jak butelkować wina	79

PRZEDMOWA.



Francya, Niemcy i Stany Zjednoczone, są ojczyzną win owocowych i mają już od dawien dawna bardzo bogatą, specyjalną, o fabrykacyi win owocowych literaturę. U nas w tym kierunku, żadnego prawie nie uczyniono postępu, albowiem żadnych nie znamy dzieł, któreby nam przynajmniej jakie takie o fabrykacyi win owocowych dawały wskazówki. A jednak jest bardzo pożądanem literackie uwzględnienie — jeśli nie wyczerpujące to przynajmniej ogółowe — tej gałęzi przemysłu, która w niektórych okolicach Francyi jest źródłem bogactwa miejscowej ludności. Otóż, powszechny brak w języku polskim, specyjalnych dzieł, o fabrykacyi win, zachęcił mnie do wydawnictwa tego dziełka, w którym znajdzie szanowny czytelnik wszystkie przepisy przygotowywania win z owoców w naszym klimacie rosnących i z miodu.

Aby zadosyć uczynić wszelkim, możebnym wymaganiom, załączyłem krótki szkic o charakterze win w ogólnosci i ich różnicę względnie do win owocowych wykazałem, przytem te tylko przepisy zamieściłem, w których, takie tylko materyały i ciała są znane, przeciw którym ze względu higienicznego, żadnego zarzutu uczynić nie można.

Pracę moją opieram nie na wywodach teoretycznych, lecz na wieloletniem doświadczeniu, nabytem w licznych tego rodzaju fabrykach.

Gruntowna znajomość fabrykacyi win owocowych, zapewnić może każdemu właścicielowi ogrodu owocowego znaczny dochód, nadto, daje możność zaopatrywania piwnicy domowej w tanie i zdrowiu nieszkodliwe trunki.

Powszechnie u nas w modzie będące piwo, może być zastąpione wysmienitem i taniem winem, a trunki których częste używanie, sprowadzają szkodliwe następstwa, nie miałyby już racyi bytu.

PP. właścicielom pasiek, polecam szczególniejszej uwadze fabrykację napojów z miodu. Ta fabrykacja, w wiekach średnich kwitła u nas i znaną była niemal każdemu kmieciowi. Dzięki naśladownictwu, dzięki napływowi cudzoziemców, piwo wyparło z naszej pamięci sposoby wyrabiania win z miodu—i ta gałąź przemysłu, która niegdyś tak świetne dawała rezultaty, jest dzisiaj prawie nieznaną.

Prawda, że kilku właścicielei ogrodów i pasiek, zajęło się już fabrykacją win owocowych i miodów; lecz ceny tych trunków nie są jeszcze przystępne dla ogółu. Zadaniem mojem jest więc tutaj, wykazać taką metodę fabrykacyi, której zastosowanie równoważyłoby ceny win owocowych z cenami piwa, przez co ogół biedniejszych konsumentów, znalazłby tanie i zdrowiu nieszkodliwe trunki.

Tą jedynie powodując się myślą, rozwijam cały obraz fabrykacyi win owocowych systematycznie, poczynawszy od zbioru owoców, aż do gotowego wina w butelkach, w ten sposób, iż każdy, nawet niefachowy, z łatwością wszelkie gatunki win owocowych w naczyniach domowych, przygotowywać sobie może.

Konrad Niklewicz.

PRZEDMOWA

do trzeciego wydania.



Zyczliwe przyjęcie jakiego doznało pierwsze i drugie wydanie tej książki, jako też i ta okoliczność, że zapotrzebowanie jej okazało się bardzo znacznem—przechodzącem przypuszczalne obliczenia wydawcy—zachęciło mnie do obszerniejszego opracowania tego przedmiotu: do zamieszczenia wielu innych przepisów przygotowywania win, których w pierwszym wydaniu brakowało — win z rozyneków, liści, kwiatów, soku i korzeni niektórych roślin.

Wina rozynekowe są bardzo rozpowszechnione i znane w handlu pod rozmaitemi nazwiskami, zazwyczaj służą one do pomnażania ilości, to jest: „ferszniu win“ lub uszlachetniania gatunków poślednich. Co do tych ostatnich win z liści, etc. to są one prawie nieznanne, i zagranicą niewielu trudni się ich fabrykacją i to po większej części z amatorstwa

lub w celach leczniczych. Fabrykacją zaś win ro-
zynkowych, trudnią się spekulanci tylko—wszędzie, że
się tak wyrażę, monopolizując tę gałąź przemysłu —
i z tego powodu zachowują sposoby fabrykacji w ta-
jemnicy.

Otóż sądzę, że czas już wielki — aby wyłamać
wrota tego monopolu, opisem tego przedmiotu — ja-
snym i dla każdego zrozumiałym, w taki sposób,
aby interesującym się, możliwie praktyczną wskazać
drogę.

Polecam zatem tę książkę: *Wina owocowe i miody*
wszystkim przyjaciółom tych wspaniałych trunków,
z tą prośbą i z tem życzeniem, aby znalazła takie
same „życzliwe przyjęcie,“ jak ta (książka) z pierw-
szego i drugiego wydania i oby posłużyła do podnie-
sienia i rozpowszechnienia się krajowej fabrykacji
win owocowych.

Warszawa, w Sierpniu 1897 r.

A u t o r.

W S T Ę P.



Wino jako napój, sięga czasów przedhistorycznych. Liczne mamy tego dowody w pismach starożytnych, jak np. w pismach greckich i rzymskich. Pismo święte wspomina o Noem, który nie znając skutków, jakie wino sprawia, nadmiernem jego użyciem odurzony, był przedmiotem ogólnej wesołości swego otoczenia; z czego wnosić możemy, że sposób fabrykacyi wina w owych odległych czasach, podobny być musiał do dzisiejszego.

Prawdopodobnie wyrabiano znaczną ilość wina z suszonych owoców, a sok z winogron do pewnego stopnia zgęszczano przez wygotowanie części wodnych i używano tak zgęszczony syrop z wodą.

Wiemy, że Faraoni pijali sok z winnych jagód, a Mojżesz chcąc obudzić u Żydów poczucie wolności i dać im wyobrażenie o Ziemi obiecanej, ukazał im olbrzymią gałąź winną, obciążoną do tego stopnia winogronami iż zaledwie dwóch ludzi udźwignąć ją zdołało.

Salomon w pieśniach swych, bardzo często wspomina o winie.

Izajasz, Jeremiasz i Nehemiasz, opisują wina, jako napój upajający.

Egipcyanie, Grecy, Rzymianie, Fenicyanie i Kartagińczycy, wyprawiali uczty, na których wina rozmaitych gatunków figurowały.

Wina ananasowe i palmowe, a więc z owoców, znane były Armeńczykom, Persom i Assyryjczykom, którzy podobno nauczyli się uprawy i fabrykacyi wina z winnych jagód od Bachusa.

Indowie znali już dawno winne latorośle i wino z bananów: Sanskrycka nazwa Draksza jest dowodem rozmnożenia winnej latorośli w Indjach w dalekiej bardzo przeszłości. Po sanskrycku winne jagody zowią się „Rasul;“ co prawdopodobnie jest źródłem francuzkiej nazwy „Raisins,“ z czego zapewne i po polsku „Rozynki“ wzięły swe nazwisko.

W Grecyi syn Deukaliona: Orest, Saturn na wyspie Kandyi, Ozyrys w Egipcie, mieli podobno te ludy obeznać z uprawą wina i z fabrykacją win owocowych.

Chrystus Pan ileż-to razy wspomina o winach i winnicach, z czego powstało mniemanie, że pierwotną ojczyzną winorośli, były: południowo-zachodnia Azja, Ameryka i brzegi morza Kaspijskiego, gdzie jeszcze i do dziś dnia winorośl, znajduje się w stanie dzikim, wydająca owoc bardzo smaczny. Tymczasem najnowsze badania wykryły, że winorośl jest gatunkiem całej umiarkowanej strefy; znaleziono bowiem nad Renem i Dunajem dziko rosnącą winorośl, którą, jako protoplastę obecnie znajdujących się miejscowych szczepów uważać należy.

Liczba gatunków winorośli i ich odmian, jest tak znaczną, że z trudnością ściśle oznaczyć ją można. Niektórzy specjaliści utrzymują, że egzystuje 2,000 odmian, z których każda wydaje, jej właściwy, charakteryzujący winorośl, napój. Z owoców tak samo. Każdy owoc, wydaje jemu właściwe, charakteryzujący owoc, z którego powstało wino.

Np. w Afryce środkowej, murzyni wyrabiają z ryżu pewien gatunek upajającego trunku, pośredniczącego między winem a piwem.

Niektóre plemiona Negrów fabrykują z daktyli, bananów i ananasów wino, bardzo smaczne i przyjemne, jak niemniej z soku rozmaitych drzew i z owoców palmowych.

Meksykanie fabrykują z bananów i ananasów wino, które tam pod nazwą „pulque“ jest znane.

W Berberyi Arabowie, wyrabiają z soku pomarańcz z domieszką soku z trzciny cukrowej, bardzo smaczny napój i orzeźwiający.

W Indjach fabrykują z trzciny cukrowej, upajający napój, z którego pędzą także wyśmienite alkohole.

Plemiona koczujące, jak Kirgizy i Mongołowie, wyrabiają z mleka upajające napoje.

Wina z jabłek, gruszek i wiśni we Francyi i w Badeńskim, znane są już od wieków i cieszą się powszechnem uznaniem, jak niemniej wino z jagód leśnych, które tam z winem bordoskiem mieszane bywa.

Stąd widzimy, że trunki, które powszechnie nazwano „Winem“ wyrabiane bywają z rozmaitych owoców, z soku drzew, roślin i z winogron. Najszla-

chetniejsze są jednak tylko z winogron i z owoców. Dlaczegożby i z naszych owoców nie można było wyrabiać wina? Potrzeba tylko naturę wina i przemiany, którym ono podlega, poznać. Wszak mamy bardzo piękne i smaczne jabłka, gruszki i wiśnie, — mamy agrest, porzeczkę, jagody leśne i t. p., a jednak płacimy bajeczne ceny za wina zagraniczne, które bardzo często z jabłek fabrykowane, przychodzą do nas pod szumną firmą „Moselwein,“ Risling, Haut Suterne i t. p.

Czem się to dzieje, że tak dajemy się wyzykiwać? A oto brak specjalnych dzieł o fabrykacji win, któreby nas obznajmiły o sposobach tej fabrykacji—jest tego przyczyną!

Jeden winiarz mówił mi, że dziełko moje nie powinienem rozpowszechniać, bo ono sprzeciwia się interesom handlującym winami. Drugi utrzymywał, że zamieściłem same przepisy fałszowania win, bo trunki z owoców nie są winami. A czemże jest winna jagoda? czem „Zidre“ francuski?

Wina i z najgorszych możemy otrzymywać owoców, jeśli tylko poznamy skład części składowych moszczu. Zwracam przeto uwagę czytelnika na zjawiska podczas fermentacji moszczów, by je poznać, a poznawszy je, — umiał sobie radzić. Bo ci tylko mogą się fabrykacją win owocowych zajmować, którzy się zapoznają z prawem fermentu, czyli rozkładem cukru gronowego na alkohol i kwas węglany. Zjawiska te bowiem, wymagają pilnej bacności; gdyż każde z nich może być odmiennej natury i różne — niepożądane sprowadzać następstwa.
