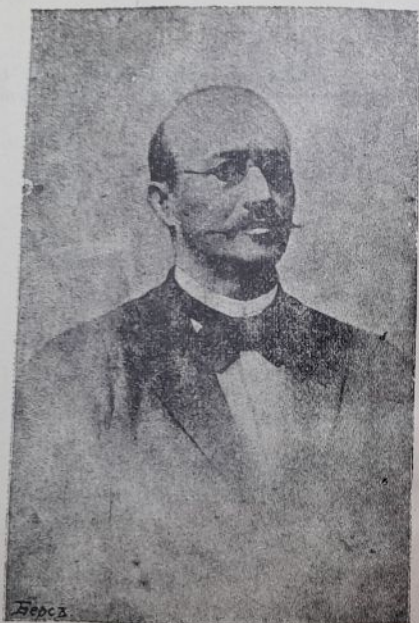


191847



Професоръ Д-ръ Т. Цеселски.



Нѣколко думи къмъ българското издание.

Модерното пчеларство въ нашата страна прѣзъ послѣдното десетолѣтие бързо прогресира. Наредъ съ широкото разпространение на разборния кошеръ, на който се дължи направения прѣвратъ въ пчеларската теория и практика, — наредъ съ него и пчеларската литература е достигнала до едно положение, на което съ право ни завиждатъ пчеларитѣ отъ съседнитѣ страни.

Прѣди 15—16 години разборниятъ кошеръ съставляваше голѣма рѣдкостъ, съ пчеларство и пчеларска наука се занимаваха тѣсенъ кръгъ любители, които гледаха на него като на занятие за развлечение, но не и срѣдство за лично и народно благодѣйствие. Днесъ пчеларството прѣдставлява съвсѣмъ друга картина. Днесъ съ пчеларството се занимаватъ стотини интелигентни работници, чийто градини се красятъ съ хиляди разборни кошери, за новото пчеларство се говори и въ послѣдната селска къщица. Пчеларството, като доходенъ отраслъ отъ селското стопанство, съ право обръща погледитѣ на всички, които милѣятъ за народното благосъстояние. И днесъ, ако има нѣщо, което да смущава приятелитѣ на новото пчеларство, това не е бавното му развитие и лоша посока — въ това отношение, за щастие, родното пчеларство е на правѣ пътъ — това е въпроса да се осигури пазаръ за пчеларскитѣ продукти, респективно на меда. Нашитѣ пчелари започватъ вече да се оплакватъ отъ липса на пазаръ, гдѣто произведения отъ тѣхъ медъ да намѣри добра цѣна. Тукъ му е мѣстото да споменемъ, че тази липса не е породена отъ излишно медово производство, а отъ неразвити още потребности въ нашия консоматоръ и отъ неорганизиране на самата продажба. Малкото количество на произведения медъ и неговата не-

еднокачественост пъкъ му отнемат възможността да стане артикулъ за износъ. Но ний сме увѣрени, че българскиятъ медъ ще си извоюва мѣсто, както на нашъ така и на чуждестранитѣ пазари.

Едно отъ срѣдствата да се разшири пазарътъ на меда е и прѣработката му въ питиета, сладкиши и пр. или другояче казано, индустриализиране на пчеларството. Това у насъ е толкова по-възможно, че богатата и щедра природа ни е падарила наредъ съ ароматичния и сладъкъ нектаръ и съ вкусни и сочни плодове, грозде, мирисливи ягоди и малини, които въ съединение съ меда даватъ прѣкрасни питиета. Филоксерата, този бичъ на лозята, също ни пошъпва, че трѣбва да се замислимъ и за другъ родъ питиета, които по своята ефтения и здравословностъ далечъ надминаватъ всевъзможнитѣ винарски фалшификати.

Ще ни се забѣлѣжи, може би, че е прибрзано прѣработването на меда въ питиета, до като не сме се погрижили за разпространението му въ суровъ видъ, че е прѣждеврѣменно излизането на настоящата книга. На единъ таквъ урѣкъ ний даваме краткия отговоръ: *никога не е рано да се даватъ полезни знания*. Рѣководими отъ това начало, ний поднасяме въ прѣводъ единственото отъ този родъ съчинение въ пчеларската литература на авторитетния и опитенъ професоръ д-ръ Т. Цеселски. А за да бѣде книгата завършена и изчерпателна въ тази областъ, поставихме си неблагоприятната задача да я допълнимъ съ нѣколко рецепти за разни медови питиета, събрани отъ други автори, и рецепти за правене разни сладка отъ медъ.

Като прѣдлагаме на българскиятѣ пчелари настоящата книга, ние се ласкаемъ отъ надеждата, че тѣ не само ще я прочетатъ, но и ще се възползоватъ отъ нея, като съ това принесатъ полза както лично на себе си, така и на обществото, на което ще дадатъ здраво и приятно питие. Съ употрѣбата на медовитѣ питиета и сладка ще се намалятъ пагубнитѣ дѣйствиа на алкохола, който, подобно на пожаръ срѣдъ млада и дѣвствена гора, изгаря и упостошава човѣшкия организмъ, като съ това тика човѣчеството къмъ пълно израждане.

Нека медовитѣ питиета и сладка, подобно на митологическата *амброзия*, съ която сѣ се хранили боговетѣ на Олимпъ и ги е правила безсмъртни, нека тѣзи питиета и днесъ изиграятъ една велика роль — да прѣдотвратятъ човѣчеството отъ израждане и прѣждеврѣменно остаряване!

Н. Кайтазюв, М. К. Вачковъ.



Прѣдговоръ.

Отъ многогодишенъ опитъ съмъ дошълъ до убѣждение, че както отъ чистъ медъ, така и съ примѣсъ отъ всевъзможни овощни и ягодови сокове, може да се приготвятъ питиета, които въ нищо да не отстъпватъ на благороднитѣ задгранични вина, но които иматъ това голѣмо прѣимущество прѣдъ послѣднитѣ, че струватъ твърдѣ ефтино и сж по-здоровословни отъ тѣхъ, тъй като влизациятъ въ състава имъ медъ дѣйствува благотворно на човѣшкия организмъ; това си качество медътъ не губи и въ съединение съ овощнитѣ сокове и алкохола, който самичкъкъ се образува въ него по-срѣдствомъ кипението.

Питиетата, приготвени по посочения въ настоящата книжка начинъ, слѣдъ врѣме ще станатъ общепотрѣбители; азъ съмъ убѣденъ, че ще дойде день, когато ще ги намѣримъ не само на маситѣ у богатитѣ, но и у най-бѣдния селянинъ. Човѣшкиятъ организмъ въ такъвъ суровъ климатъ, какъто е нашия,* отъ врѣме на врѣме се нуждае отъ възбудителни питиета, които съдържатъ спиртъ, но тѣзи питиета трѣбва да бѣдатъ безвръдни и да не злоупотрѣбляваме съ тѣхъ. Употрѣбяваната днесъ ракия дѣйствува убийствено, както въ физическо, така и въ нравствено отношение; бирата пъкъ прави човѣка сънливъ и лѣнивъ. Най-подходящи питиета се явяватъ тѣзи, които най-вече сж сходни съ виното. Щастливи ще бѣдатъ тѣзи врѣмена, когато, вмѣсто ракия или бира, нашиятъ селянинъ ще се подкрѣпва съ собственитѣ си питиета, приготвени отъ медъ и овощни плодове; тогава ще изчезне една

*) Думата е за Полша. (Прев.)

отъ най-главнитѣ причини на мизерията и невѣжеството.

Зная, че ще mine много врѣме, до като медово-овощнитѣ питиета придобиятъ по право принадлежачето имъ внимание, и ний за дълго още нѣма да се отърсимъ отъ прѣдубѣдението, че това, което е наше, нищо не струва; че такива питиета не сж годни за употрѣбление, понеже намирисватъ на медъ. Но нека се попитае, нимà тѣзи питиета, макаръ и да се усѣща у тѣхъ меда, сж по-лоши отъ скжпитѣ задгранични вина, подправени съ глицеринъ, захаръ, картофенъ спиртъ и разни ефирни масла? Мисля, че не. За доказателство на това, — какъ често хорското прѣдубѣждение се излъгва въ своитѣ заключения, ще приведа тукъ нѣколко любопитни случаи за удоволствие на тѣзи, които при изработката на медови питиета биватъ принудени да се срѣщатъ съ суровата критика.

На Лембергската изложба въ 1887 г. азъ за пръвъ пътъ изложихъ леки медови-овощни вина. Тѣзи питиета, намирайки се въ бутилки на открито мѣсто, бѣха се стопилили и не можахъ да иматъ този хубавъ вкусъ, какъто имъ е присжщъ въ прѣсенъ видъ, когато сж извадени направо отъ избата. Съ цѣлъ да се убѣдя, до колко правилно ще бѣде сждението на експертитѣ, азъ кулихъ двѣ бутилки унгарско вино и го поставихъ наредъ съ медовитѣ вина подъ фиктивното название: вино, приготвено отъ грозде и медъ. Когато се явиха експертитѣ и започнаха да опитватъ моитѣ вина, намѣриха, че сж безвкусни и че въ тѣхъ твърдѣ рѣзко се усѣща вкуса на меда, и безъ да гледатъ на това, че имъ доказвахъ, какво тѣзи вина сж твърдѣ ефтини, прѣдзначени за простолудието, все таки експертитѣ не признаха достоинствата имъ. Азъ поканихъ тогава комисията да опита още единъ сортъ вино, приготвено отъ грозде и медъ. Експертитѣ, макаръ и неохотно, все таки се съгласиха да го пробватъ; но и това вино се удостои съ сжщо таково порицание. На това азъ имъ отговорихъ: „Имамъ честь да Ви заяви, господа експерти, че не сте добри познавачи на вина,“ като не откривахъ, то се знае, секретъ, че тѣ сж признали за негодно вино, купено отъ една изъ най-добритѣ и извѣстни фирми, най-хубавото, каквото въ дѣйствител-

ност и бѣше, само че то, благодарение на високата температура въ помещението, не можеше да има надлъжния вкусъ.

Въ 1878 г. уважаемата госпожа Шимановска, ярка пропагандистка по пчеларството и овощарството, бѣше устроила курсове по тѣзи отрасли отъ селското ступанство въ Сокалъ, на които курсове бѣха поканени за лектори: священникъ Бажански, Р. Набѣлякъ и азъ. Приготвувайки се за пѣть, азъ, въ присѣтствието на св. Бажански, налѣхъ направо изъ бѣчвата нѣколко бутилки медово-овощно вино и му ги дадохъ да ги пазя; по пѣти ний купихме отъ най-добрия магазинъ нѣколко бутилки хубаво унгарско вино, които турнахъ въ своя сандѣкъ. За да се не излѣжемъ, на дъното на бутилките бѣха направени бѣлѣжки. Когато гостоприемната хазайка ни покани на трапезата, ний порѣчахъ да донесатъ нашитѣ сандѣци и прѣдложихме на гоститѣ да опитатъ донесенитѣ отъ насъ вина. Опитвайки ги, гоститѣ доста внимателно хвалѣха вината, като добавяха, обаче, че въ моитѣ вина се усѣщаль вкуса на меда, но все таки не сѣ лоши; вината пѣкъ на св. Бажански намѣриха за най-добри, понеже въ тѣхъ никакъ не се усѣщаль медовия вкусъ. Какво бѣше тѣхното удивление, когато свещ. Бажански, показвайки значитѣ на дъното на бутилките, ги убѣди, че именно неговитѣ вина сѣ медово-овощни, моитѣ пѣкъ — настоящи унгарски. Тѣзи, които пробваха вината, бѣха хора, които имаха право дѣйствително да се смѣтатъ за познавачи на вина.

Отъ това врѣме азъ нито единъ пѣтъ не излагахъ медово-овощни вина, тъй като отъ много опити съмъ се убѣдилъ, че прѣдубѣждението не оставя да се изкажатъ безпристрастно даже истинскитѣ познавачи.

Това мое мнѣние напълно се потвърди и на изложбата въ гр. Пржемисль въ 1882 г. На тази изложба излагаше своитѣ произведения отъ медъ и овощия извѣстната дѣятелка по пчеларството и домакинството г-жа София Шимановска. Между другитѣ работи тя бѣше изложила и цѣла батарея съ медъ и овощни-медови вина. Като гледахъ на тѣзи благородни усилия, мене ми бѣше твърдѣ жалко, че при експертизата на вина-

та ти ще изпита пълно разочарование. И дѣйствително, подиръ нѣколко дена се яви експертната комисия, която като опита питиетата на г-жа Шимановска, започна безмилостно да ги критикува; опитахъ ги и азъ и не можахъ да се сдържа да не похваля и изкажа моитѣ одобрения на заслужилата изложителка. Когато най-послѣ експертната комисия не можа да каже ни за едно отъ медово-овощнитѣ вина друго мнѣние, освѣнъ че въ всѣко отъ тѣхъ силно се усѣщаль вкуса на меда, тогава г-жа Шимановска подаде една бутилка съ надписъ: „Медово-смородиново вино*“); а че то дѣйствително е приготвено отъ цариградско грозде, затова свидѣтельствуваха нѣколкото зърна, които се виждаха на дъното на съвършено прозрачната течность. Г-жа Шимановска, внимателно изтривайки чашата, налива изъ бутилката за проба, комисията опитва и заключава, че това вино е по-лошо отъ прѣдидушитѣ, понеже въ него се усѣща не само вкуса на меда, но и на гроздето. Опитвамъ и азъ, и не мога да повѣрвамъ, — опитвамъ втори пѣтъ. Какво е туй? Нѣма ни най-малко съмнѣние, — това вино не е отъ медъ и цариградско грозде, а прѣвзходенъ, издържанъ маслячъ (едно отъ най-добритѣ унгарски вина). Съобщавамъ мнѣнието си на членоветѣ на комисията, които иронически се усмихватъ, бидейки увѣрени, че само пристрастието ми къмъ медово-овощнитѣ питиета е прѣдизвикало похвала за това лошо вино. Отведнѣжъ г-жа Шимановска, кланяйки се, заявява, че само азъ единъ узнахъ истината, тъй като това е дѣйствително старо и скъпо унгарско вино, и тя, като знаеше за моитѣ несполуки при експертизата надъ приготвяванитѣ отъ мене питиета, искала да се убѣди, до колко силно може да бѣде прѣдубѣждението; за тази цѣль ти пуснала въ бутилката съ старъ маслячъ двѣ зърна отъ цариградско грозде, извадени отъ медово-смородиново вино. Считамаъ за нужно да забѣлѣжа, че и тука експертитѣ бѣха опитни хора.

Прося извинение, че назовахъ тукъ фамилии. Направихъ го съ цѣль, че тѣзи лица могатъ да потвър-

*) Смородина — цариградско грозде.

дять факта, какво най-хубавитѣ вина не могат да бждат признати за такива, до като не се отърсимъ отъ прѣдубѣжденията.

Затога не трѣбва да обръщаме внимание на чуждото мнѣние, а усърдно да работимъ за разпространението на това, което рано-късно ще прѣнесе полза намъ и на нашата родина.

Авторътъ.



§ 1.

Общи правила.

Колкото е важно достигането по възможность на по-голямъ медовъ доходъ отъ пчелина, толкова е важно и реализирането на послѣдния, т. е. прѣвръщането му въ пари. Въ сегашно врѣме тази грижа придобива толкова по-голямо значение, тъй като цѣната на меда, прѣдъ видъ на усилицето се производство, постоянно спада и само въ изключително неплодородни години до нѣкъдѣ се повишава. Освѣнъ това на падането на цѣнитѣ влияе още обстоятелството, че употреблението на меда въ домашното стопанство и за кухнята прогресивно се намалява, тъй като той се измѣства отъ по-ефтината захарь.

Прѣдъ видъ на това, ний съ врѣме трѣбва да потърсимъ такова употребление на меда, гдѣто да не може така лесно да го замѣни друга сладость. Най-изгодно използване на меда — това е прѣправката му въ питиетата, чиито продажба е много по-сигурна, отколкото на суровия медъ. Особено ний трѣбва да се ползуваме отъ такова прѣобръщане на меда, тъй като нашиятъ край отъ стари врѣмена се слави съ изобилния си хубавъ медъ, който и до днесъ се изпраща въ Англия, Франция и Германия. Търговията съ медови питиета несъмнѣно щѣше да бжде още по-обширна, ако не бѣше обстоятелството, че едритѣ търговци трудно събиратъ голѣмо количество отъ тази стока, понеже въ сегашно врѣме медовитѣ питиета се приготвяватъ въ твърдъ ограничено количество; ако нѣкой вари медъ, то е въ такова ничтожно количество, че почти нищо не остава за продажба.

Споредъ насъ, за развитие на търговията съ медъ не е необходимо да се построятъ голѣми заводи за

варене на меда, макаръ и разходитѣ да се погашаватъ; мисля, че същитѣ резултати могатъ да се постигнатъ, ако всѣки пчеларъ прѣработва ше по голѣмата частъ отъ своя медъ въ медови питиета или пѣкъ въ медово-овощно вино и съ това би се осигурилъ по-добъръ пазаръ на този въ суровъ видъ слабо търсенъ продуктъ.

Отъ практиката е извѣстно, че колкото е по-просто единъ народъ, толкова повече се явява търсене на здрави и питателни питиета, а такива прѣди всичко трѣбва да се считатъ медовитѣ; затова нѣма защо да се опасяваме, че за тѣхъ когато и да е нѣма да се намѣрятъ купувачи. Доста е въ нашитѣ изби да има вкусни и чисти медови питиета — купувачи ще се намѣрятъ.

Ще лаяки споредъ силитѣ си да приведемъ полза въ това отношение, ний тукъ прѣдлагаме редъ рецепти и указания за приготвяне на разни медови питиета, събрали отчасти изъ разнитѣ книги и секретни записки на нашия хазинъ, отчасти съставени по собственъ опитъ, като правя бѣлѣжка, че прѣдлагамъ изключително това, за което съмъ лично убѣденъ, на основание научни и опитни данни, което е безусловно безпогрѣшно и хубаво. И ако нѣкой отъ прѣдлаганитѣ отъ насъ начини не даде добри резултати, то причина за това ще бѣде изключително невѣрното изпълнение на нашитѣ указания.

Медовитѣ питиета могатъ да се приготвяватъ по два начина, имено: а) при съдѣйствието на огъня или посредствомъ варене и кипене и б) по хладенъ начинъ. Питиетата, приготвени при помощта на огъня, се наричатъ *медо-варени* (зусопеи); ако тѣ сѣ подправени съ овощни сокове, наричатъ се *медо-овощни* или пѣкъ *овощни питиета*. Питиетата пѣкъ приготвени по хладенъ начинъ, безъ помощта на огъня, се наричатъ *медови вина* или сѣ прибавка на овощни сокове — *овощно-медови вина*.

Както единтъ, така и другитѣ се обработватъ при посредството на естественото кипение, затова пѣматъ нищо общо съ искусственитъ питиета, приготвени чрезъ смѣшане на готови вече съставни части: вода, алкохолъ, захаръ, киселина и ефирни масла. Такива искус-

ствени питиета даже могатъ да бѣдатъ вредни за здравето, ако съставнитѣ части сѣ подбрани не въ надлежната пропорция. Когато питиетата, приготвени отъ меда посредствомъ естествено кипение, сѣ твърдѣ здрави, тъй като медътъ самъ по себе си съставлява доста полезна храна за нашия организмъ, а при много болести — прѣко лѣкарство; съставнитѣ пѣкъ части, които се образуватъ при врѣнието отъ меда и овощията, се намиратъ въ такова съотношение, че влияятъ възбудително на човѣшкия организмъ, но безъ да му навасятъ пѣкава вреда.

При обработката на всички медови питиета различаваме три периода, имено: а) приготвяне на течността до кипението или тъй наречената медовина; б) самия процесъ на кипение и в) озрѣване на питието.

Тѣй като двата послѣдни периода, т. е. кипението и озрѣването на питиетата се основаватъ на едни и същи условия за всички медови питиета, то за упростиране на описанието и за по-добро ояснение на главнитѣ условия за приготвяне на всѣки отдѣленъ сортъ, ний ще изложимъ тѣзи два процеса съвършено самостоятелно въ края. Приготвянето пѣкъ на течността ще изложимъ за всѣки сортъ питие отдѣлно.

Медовитѣ питиета могатъ да бѣдатъ твърдѣ разнообразни сортове въ зависимостъ отъ качеството на меда, водата и свойствата на употребяванитѣ примѣси.

Извѣстно е, че почти въ всѣка мѣстностъ медътъ има различенъ вкусъ и миризма, като се гледа прѣимуществено отъ какви растения сѣ го събирали пчелитѣ: медъ, събиранъ прѣзъ пролѣтѣта отъ овощнитѣ дървета, се различава отъ меда, събиранъ отъ акацията, кестена, горчицата, рѣницата, дѣтелината, еспарзета, липата, гречихата и хвойната; въ гориститѣ мѣста се получава още медъ отъ цвѣтоветѣ на малината и черникитѣ. Въ нашия край може да се срѣщне голѣмо количество медъ отъ разни сортове, така че всѣки отдѣленъ сортъ може да се прѣработва въ питие. Само отъ себе си се разбира, че отъ всѣки сортъ може да се получатъ различни питиета, въ зависимостъ отъ количеството на водата и рода на прибавенитѣ примѣси —

подобно на това, както се приготвяватъ разнитѣ сортове вина.

Всичкитѣ горѣказани сортове медъ сж годни за прѣработката имъ въ питиета; по-малко подходящъ за питиета се явява хвойновия медъ, а най-добъръ — липовия и отъ цвѣтоветѣ на овоцнитѣ дървета.

Тѣй като въ всѣка мѣстность прѣобладава извѣстенъ сортъ медъ, то съ врѣме, ако ний на мѣстото се занимаваме съ приготвянето на медори питиета, би се явили за всѣка мѣстность свойственитѣ ѣ питиета, които би получили съответствующитѣ названия и при такива би постѣивали въ продажбата. При днешния начинъ на вземане меда посредствомъ центрофугата, твърдѣ лесно е да отдѣлимъ сорта на меда, като го изпрѣскваме по това врѣме, когато цвѣтятъ надлѣжнитѣ растения. Нѣкои твърдятъ, какво центрофужния медъ като чели не е годенъ за приготвяне на питиета. Това е свършено погрѣшно мнѣние. Твърдимъ, че центрофужниятъ медъ никакъ не е по-лошъ за приготвяне на медово питие както и меда отъ воекъ — изрѣзанъ изъ трѣвна. Медъ отъ воцина прѣдава на питието малко иѣщо горчивъ вкусъ, което произхожда отъ това, че при промивката на воцината попада извѣстно количество цвѣтенъ прашецъ и даже шарченца отъ червеи, останали въ килийкитѣ отъ какавидитѣ послѣ всѣко поколѣние.

§ 2.

ВАРЕНЕ МЕДА.

Приготвяне и варене медовината.

Прѣди да пристѣпимъ къмъ варене на меда, по-трѣбно е прѣдварително да приготвимъ съответствующия медовъ растворъ или медовина, т. е. да разтворимъ меда въ извѣстно количество вода, именно такова, което да отговори на извѣстенъ сортъ питие. Пропорцията на водата ще посочимъ при описанието на всѣки отдѣленъ сортъ. За тази цѣль може да се употреби кладенчева, изворна, рѣчна и дѣждовна вода, доста-

тъчно е да бѣде свършено чиста, безъ вкусъ и мизма. Тѣй като въ хладната вода медътъ не се растворя скоро, то най-добъръ е водата прѣдварително да се стопли, но не повече отъ 30° ц., т. е. толкозъ, че при потопяване ржката въ нея да се усѣща, че е стоплена — хладка, както казватъ. Ако се употребява чистъ медъ, полученъ чрѣзъ центрофуга, или пѣкъ чрѣзъ бавно оттичане отъ пититѣ, въ такъвъ случай да размѣсимъ меда съ извѣстна пропорция вода е твърдѣ лесно, достатъчно е само да отгѣримъ меда и прибавимъ съответствующето количество топла вода и чрѣзъ разбъркване съ дървена лѣжица се получава изискуемия медовъ растворъ, съ който се напѣлни котела, прѣдзначаеъ за варене.

По-трудно стои работата, ако ни се случи да употребяваме медъ, изрѣзанъ изъ стари кошери, когато въ бѣчнитѣ заедно съ меда се намира воцина, пчели, а нерѣдко и други чужди примѣси.

Да добиемъ медъ отъ такава бѣчва, въ която той се намира въ видъ на плътна твърда маса, изисква се не малко трудъ; въ такъвъ случай, като се отмахнатъ крайнитѣ обрѣчи, избива се едното дѣно, изважда се меда на маса, раздробява се на късове и се хвърля въ единъ широкъ чеборъ. Въ този чеборъ се налива толкозъ вода, колкото е меда; водата трѣбна да бѣде топла, но не врѣла, защото инѣкъ ще се разтопи воекъ, подирѣ всичко това щателно се размѣсва съ една дървена лѣжица, за да може медътъ да се разтвори въ водата и се отдѣли отъ воцината. Послѣ това всичката воцина се огриба съ помощта на една надупчена прѣградка, съответствующа на голѣмината на чебора, на едната страна на послѣдния, а медовия растворъ се изчерпва и излива въ котела прѣзъ едно сито.

Когато всичката течность е излѣта, на сжщата воцина отново се налива още толкозъ топла вода и щателно се размѣсва съ лѣжица, за да изплакнемъ останалия въ воцината медъ, послѣ което по сжщо такъвъ начинъ и този вторъ по-слабъ растворъ се налива въ сжщия котелъ. Останалата воцина не трѣбва да съдържа въ себе си никакъ медъ, тѣй като тя сега постѣива направо въ воскотопката. Такъвъ медовъ раз-

творъ е твърдъ рѣдкъ, понеже съдържа на три части вода една часть медъ. Ако даденъ сортъ питие трѣбва да бѣде по гѣсто, то той трѣбва да се доведе до изискуемата се гѣстота посредствомъ изпарение въ врѣме на варенето, за което ще бѣде казано по-долу.

Когато котелътъ е напълненъ съ съответствующиятъ медовъ разтворъ, пристѣпва се къмъ варенето му. Варенето трѣбва да бѣде осторожно и внимателно, огънътъ подъ котела да се държи еднакъвъ, а когато течността почне да кипи, трѣбва незабавно да се намали, та за въпрѣдъ медътъ да кипи равномерно и не силно, понеже медътъ обладава въ голѣма степенъ способността да кипи. Прѣдъ видъ на това котелътъ или въобще скѣда, въ който се вари медътъ, не трѣбва да се напълва до краи, а да се налива не повече отъ $\frac{3}{4}$. Въ врѣме на варенето течността на повърхността ѝ излиза пѣна, която трѣбва внимателно да събираме чрезъ голѣма, плоска, телекиена лъжица: тази пѣна отливаме въ другъ чистъ съдъ или, ако е възможно, въ другъ по-малкъ котелъ. Въ тази пѣна се съдържа още много медъ, затова тя се вари отдѣлно, но безъ отбирание на повята пѣна. По такъвъ начинъ се получава *втори сортъ медъ*, който се отличава по сладостта и тъмния си цвѣтъ. Скъдътъ, въ който се вари този медъ, не бива да се напълня повече отъ $\frac{1}{3}$, защото въ противенъ случай течността ще изкипи. На медоваренитѣ заводи котлитѣ, въ които се вари този медъ, сѣ така устроени, че стѣнитѣ имъ, за економия, сѣ продължени съ дъски, които прѣдотвратяватъ изкипяването на течността. По-пататъшно то употрѣбление на меда отъ събраната пѣна ще бѣде описано по-долу.

За улеснение при събиране на пѣната, огънътъ подъ котела трѣбва да държимъ отъ едната страна на последния, а именно противоположната на този, гдѣто ний стоимъ. По такъвъ начинъ медътъ се пѣни откъмъ страната на огъня, а пѣната се събира на противоположната и тукъ лесно може да бѣде събрана съ лъжица. Понеже, безъ да се гледа на всичкитѣ прѣдпазливости, случва се, че огънътъ отведнажъ се усилява и медовината силно закипи, което ни заплашва съ излизане изъ котела, то необходимо е всѣкога да имаме подъ

ръка скѣдъ съ студена вода. Така че, въ случай че се повдигне течността, като наливаме въ котела малко студена вода, да спираме кипенето ѝ; ако ли въпрѣки това медътъ все продължава да се повдига, то трѣбва да се намали огъня, като се разкладатъ дървата подъ него.

Нѣкои твърдятъ, че не е хубаво да се прибави на кипящия медъ студена вода. Въ положение сме да увъримъ, на основание опита, че това мнѣние е погрѣшно; прибавянето на студена вода къмъ кипящия медъ никакъ не врѣди, и при варенето въ повечето случаи безъ това прѣдупрѣдително срдство не може да се мине.

Щомъ като кипящата медовина прѣстане да изпуща пѣна, тогава огънътъ подъ котела се намалява до толкова, че течността само бавно да кипи; такоя бавно кипене трѣбва да продължи $\frac{1}{2}$ часъ; въ случай, че медътъ е по-рѣдкъ, което е желателно, кипенето бива до тогава, докато вслѣдствие изпарениято на водата не достигне нужната гѣстота.

Ако къмъ медовината се прибавятъ хмелъ или каквито и да било други подправки и миризливости, то тѣ се турятъ въ съответствующето количество въ една торбичка, направена отъ чисто и рѣдко платно; тази завързана торбичка се спуска въ медовината въ това врѣме, когато последната е прѣстанала вече да се пѣни, подиръ което медътъ отново започва да отдѣля малко пѣна, която така също трѣбва да се отбира. Така продължава да кипи бавно медовината още $\frac{1}{2}$ часъ и тогава чакъ се изважда торбичката и се изтискава. Въ врѣме на кипенето трѣбва да се внимава меда въ момента на прѣкратяването на пѣната да бѣде по-рѣдкъ, отколкото е погрѣбно, понеже при по-пататъшно то кипене часть отъ водата ще се изпари и медътъ ще стане по гѣстъ отъ изискуемия се. Който вари медъ често и въ голѣми размѣри, той непременно трѣбва да разполага съ захаромѣръ за опрѣдѣлене количеството на захарта (въ дадения случай на меда) въ течността. Захаромѣрътъ е направенъ отъ една стъклена тръбичка, въ долния край на която се намиратъ съчки или живакъ, а на тѣсното ѝ продължение сѣ нанесени дѣления. При потопяване на този приборъ въ медовия раз-

творъ, той пада толкова по-дълбоко, колкото е по-рядка течността и, наопаки, колкото е по-гъста, толкова се по-повдига нагоръ, значи течността съдържа по-голямо количество медъ и захаръ. А понеже всѣка течност при по-висока температура става по-рядка, то за да се опрѣдѣли надлежната гъстота трѣбва да я охладимъ до известна степенъ, — до такава, каквато е указана на захаромѣра, т. е. до температурата, при която дадения захаромѣръ е билъ пробванъ и раздѣленъ. Обикновено захаромѣритѣ се приготвяватъ за температура 14° R; затова, когато искатъ да опрѣдѣлятъ гъстотата на меда, наливатъ отъ кипищата течностъ въ вѣткой високъ съдъ, поставятъ го въ студена вода да се охлади и когато медътъ въ съда има същата температура, за която е приготвенъ дадения захаромѣръ, тогава послѣдниятъ се спуска бавно въ течността и се забѣлѣзва дѣлението, до което се е потопилъ захаромѣра. Да предположимъ, че захаромѣрътъ е потъналъ до 25-то дѣление, това значи, че медовиятъ разтворъ съдържа 25% захаръ, т. е. на 100 части вода въ течността се намиратъ 25 части захаръ. Обикновено захаромѣритѣ се дѣлятъ само на 22%, а понеже варениятъ медъ трѣбва да бѣде по-гъстъ, то или трѣбва да си купимъ захаромѣръ, градуиранъ за голѣма гъстота, или пъкъ сами предварително да го пробваме, до колко той потъва въ нарочно приготвенъ разтворъ отъ една часть медъ и една часть вода, отъ една часть медъ и двѣ части вода и, най-послѣ отъ една часть медъ и три части вода. Обикновено при варене на меда се употребяватъ тѣзи три пропорции. Разбира се, че това се прави всѣки пътъ при една и съща температура, като на мѣстото, гдѣто стъблената трѣбичка се сирикосновява съ течността, се прави бѣлѣжка. Най-добръ е всички тѣзи наблюдения да ставатъ при температура 14° R, понеже, както се каза по-горѣ, течността при по-висока температура бива по-рядка, отколкото при низка.

Когато отдѣлянето на пѣната се прѣкрати, тогава медътъ (охладенъ при 14° R.) трѣбва да показва на захаромѣра около 2% захаръ по-малко, отколкото трѣбва да съдържа окончателно сваренъ, понеже приблизително толкова вода ще се испари при по-нататъшно

то половинъ-часово кипене и медътъ ще стане съ 2% по-гъстъ.

Който вари медъ отъ чиста медовина, той свободно може да мине и безъ захаромѣръ. Като напълнемъ котела съ разтворъ отъ отговориющата гъстота, трѣбва да забѣлѣжимъ до каква височина въ котела достига течността прѣди да почне кипението; тази височина си забѣлѣзваме на стѣната на котела, или пъкъ на вертикално спусната до дѣното прѣчица. Височината и отбѣлѣзваме прѣдъ самото кипене, защото студената течностъ заема по-малко мѣсто въ котела въ сравнение съ горещата.

Когато отдѣлянето на пѣната се прѣкрати и настѣпи периода на бавното кипене, то течността въ котела трѣбва да се доведе до тази височина, до която била забѣлѣзана прѣди кипенето; въ случай, че медътъ се укаже по-малко, то трѣбва да се долѣе съ вода до изискуемата се височина, да кипне още веднажъ и го оставимъ на 1/2 часово бавно кипене; ако ли пъкъ течността се укаже повече, то трѣбва да продължимъ кипенето, за да се испари часть отъ водата и течността дойде до потрѣбната височина.

Който често вари медъ въ единъ и същъ съдъ, той въ врѣме на варенето така ще съумѣе да намира доливането на водата, че въ края на кипенето течността да бѣде именно такава, каквато трѣбва да е; начинающиятъ, то се знае, не може да направи това, но това ще постигне чрезъ горѣуказания начинъ.

Къмъ края на силното кипене, като дойде течността до първоначалната височина, ний ще получимъ медовина малко нѣщо по-гъста отъ исканата, понеже въ врѣме на половинъ-часовото бавно кипене часть отъ течността ще се испари; при известенъ навикъ това може да се избѣгне, като оставимъ течността въ толкова повече, колкото обикновено се губи въ врѣме на бавното кипене. Впрочемъ, по-гъстата медовина никога нѣма да поврѣди. Слѣдъ свършване на варенето, огъньтъ подъ котела се угасва свършено и може тозъ часъ да пристѣпимъ къмъ прѣливането на течността отъ котела въ бѣчва; не е необходимо да чакаме да истине свършено. При напълването на бѣчвата трѣбва да внима-

ваме да не се разлива течността. Котелът за варене на меда трябва да бъде така направенъ, че да не може нито огънь, нито димъ да излиза надъ краищата му. Иначе медътъ може да придобие мириса на димъ. Най-добро дърво за горене подъ котела е мекото, но може да бъде употребено всъко друго, достатъчно е само огънятъ да не бъде извънредно силенъ. Само отъ себе си се разбира, че всичко това, което бѣше казано тукъ за варенето на меда въ котелъ, се отнася и до варенето му въ всъки другъ по-малкъ садъ; въ последния случай може да прѣдотвратяваме твърдѣ бурното кипене, като сваляме садъ отъ огъня.

Който приготвяла надлежащия медовъ разтворъ въ отдѣленъ садъ и слѣдъ туй напълва котела, той никога нѣма да получи прѣгорѣлъ медъ. Който желае да придаде по-тъменъ цвѣтъ, той може да добави малко очистенъ медъ отъ втория сортъ (сваренъ отъ събраната пѣна), или прѣгорѣла захаръ и медъ. Впрочемъ, твърдѣ тъмния медъ не е привлекателенъ, а посредствомъ кипенето той и така придобива по-тъменъ цвѣтъ.

Налѣтия въ бѣчвата медъ вече е готовъ за кипене, и по-нататъшното обръщане съ него ще бъде описано въ статията за кипенето. Остава да се каже още нѣщо за споменатия вече медъ отъ второто качество (Barwica).

Както се каза по-горѣ, събраната при варенето пѣна се вари отдѣлно; отначало тази пѣна започва въ котелътъ силно да шуми и високо да се повдига, затова котелътъ трябва да бъде съ високи краища (както се вече спомена), а огънятъ подъ котела — слабъ, но равномерно. Подиръ нѣколко врѣме, тази пѣна се сгъстява и накрай се получава мѣтна, гѣста течность; постепенно огънятъ се намалява, и най-послѣ се угасва съвършено. Ето този, сваренъ отъ пѣна, медъ е отъ второ качество, който до кипенето трябва да се прѣчисти.

За тази цѣль вземаме една каца, на която отъ страна на дѣното се провърта дупка, която плътно се запушва съ клечка. Тази клечка трябва лесно да се изважда. На горния отворъ на кацата се надѣва чувалъ отъ грубо платно, който така се обвързва здраво около кацата, че да увисва малко вътрѣ въ последнията.

Слѣдъ туй въ този чувалъ се налива споменатия медъ, който се просмуква прѣзъ платното и тече въ кацата. Отначало прѣзъ чувала течността минава малко мѣтна, но слѣдъ като зиркитѣ на платното се запълвятъ съ утайка, то течността почва да тече съвършено прозрачна. Поради това първата процедена течность се изтича прѣзъ по-горѣ споменатото дупка и се налива обратно въ чувала, който се парича още филтъръ. Когато се получи вече съвършено чиста течность, то тя се изпуска и се налива въ отдѣлна бѣчва, или пѣкъ се разлива по бѣчвитѣ съ медъ отъ първия сортъ, за да му придаде по-тъмна окраска, понеже вториятъ сортъ медъ, даже послѣ филтроването, е много по-тъменъ и сладкъ отъ първия.

Отначало меда се просмуква достатъчно бързо, но когато поритѣ на платното се задрѣстятъ съ утайка, тогава се изисква доста врѣме, докато се събере течността, за това е потребно да имаме нѣколко такива филтри. Тѣй като въ филтра не може отведнѣжъ да се събере всичката течность, то трябва ежедневно да се долива, а профильтрованата да отгакаме.

Накрай въ чувала ще остане дебелъ слой утайка, който най-добрѣ може да се използва за приготвяне на черва боя. Отъ тази утайка, съ помощта на пресата, може още да се изкара медъ, но получения продуктъ не си струва вече труда.

Рецепти за примѣсите при варенето на меда.

Въ старитѣ врѣмена, когато вследствие на трудно-то съобщение съ чуждитѣ държави, докарването изъ задъ граница на разни питиета е коствало твърдѣ скъпо и сѣ се ограничавали само съ унгарски вина, въ всѣко по-богато сѣмейство сѣ се приготвяли разни видове медовина, пиво и пр. Поради това не е чудно, че въ много богати домове, прѣимуществено въ мѣнастиритѣ, сѣ се запазили, като велика драгоценность, разни тетрадки, измачкани отъ често употребление, въ които се описвали начинитѣ за приготвяне на разни печени, варени, всевъзможни питиета, лѣкарства за разни болѣсти, а не рѣдко на бѣлитѣ полета се срѣщали ра-

жни хумористически забълъжки, анекдоти и т. н. Такива тетрадки сж се запазвали съ най-голяма строгост и само следъ смъртта на бабата или прабабата прѣминавали въ наследство на най-вече щастливата внучка или правнучка. И въ това нѣма нищо чудно: ако днешъ, при ефтинитѣ печатни книги, нашитѣ стопани високо цѣнитѣ разнитѣ запазени въ сѣмейството стари рецепти, то колко по-скѣни трѣбва да сж били цѣнитѣ отъ подобенъ родъ записки въ онова врѣме, когато за да се занесатъ отъ едно мѣсто на друго на нѣкакви си 100-тина км. потребно било да се изирати нарочентъ човѣкъ съ писмо или порѣчка за нѣколко дена, а по нѣкога и недѣли, а книгитѣ, освѣнъ молитвеницитѣ, съставлявали рѣдкостъ.

Отъ разнитѣ рецепти по медоваренето, които въ разни врѣмена ми сж се удали да събера изъ подобни стари тетрадки, прѣдлагамъ тукъ нѣколко най-добри, при което считамъ за умѣстно да забълъжа, че изъ тѣзи рецепти е изхвърлено всичко ненужно, а по нѣкога и врѣдно, мѣрkitѣ и тежинитѣ сж прѣведени на съврѣмени, а рецептитѣ сж прѣдварително изпитани лично отъ менъ. Количеството на тѣзи рецепти безъ всѣкакъвъ трудъ може стократно да се увеличи, но намирамъ това за съвършено излишно, даже врѣдно, тъй като подобни съвѣти, като прибавяне къмъ варения медъ кафена отвара, чай, шоколадъ, очистване на меда съ тебеширъ, мряморъ, бѣлткъкъ отъ яйце и др. т. не трѣбва да се взиматъ за сериозни; подобни съвѣти могатъ да причинятъ печаль и даже загуба.

Прѣди всичко трѣбва да забълъжимъ, че при медоваренето се срѣщатъ разни технически названия на медовината въ зависимостъ отъ нейната гѣстота. Така: разтворъ, състоящъ се отъ една часть (мѣрка) медъ и половинъ часть вода, се нарича *половинка*; този разтворъ на захаромѣра при 14° R. показва 60—65% захаръ; разтворъ, приготвенъ отъ една часть медъ и също толкова вода, се нарича *двоенъ*; той показва на захаромѣра при 14° R. 46—50% захаръ; разтворъ отъ една часть медъ и двѣ части вода, се нарича *троенъ* и показва на захаромѣра при 14° R. 32—33% захаръ; разтворъ отъ една часть медъ и три части вода се на-

рича *четворенъ*; на захаромѣра показва при 14° R. 25% захаръ. Съотвѣтственно на това и медовитѣ питиета, приготвени отъ надължитѣ разтвори, се наричатъ *половинки, двойни, тройни, четворни* и т. н.

Кестенява медовина. На двѣ части медъ се туря една часть вода и се вари по горѣказания начинъ, така че съ свършване на варенето да остане същата пропорция вода и медъ. Този медъ на захаромѣра показва 60—65% захаръ при 14° R. Въ врѣме на варенето се прибавя въ чиста торбичка на всѣки 100 литра течностъ 100 грама хмелъ (хмела се туря въ видъ на шишарки, както при варенето на бирата), три чешки ванилия, два кервиза на величина колкото юмрукъ или 300 гр. прѣсни кервизини листа. Тѣзи подиранки се прибавятъ по начинъ, какъвто бѣше указанъ по-горѣ при варенето на меда. Съ свършване на кипенето — за което ще бѣде дума въ слѣдующия параграфъ — меда се прѣлива въ друга бѣчва, враната на която се закрива съ торбичка, напълнена съ пѣськъ. Подиръ двѣ години, прѣвъ есенъта, медътъ се налива въ бутилки, които здраво се запушватъ, а пробитѣ се замазватъ съ смола, специално за тази цѣль приготвена, но и безъ осмолване хубаво запушениятъ медъ се запазва за дѣсетки години. Понеже този медъ е твърдѣ гѣстъ, то той е готовъ за употрѣбление подиръ 10 години; колкото е по-старъ, толкова става по-добъръ и по-малко сладкъ. Съзрѣването на този медъ може да се ускори по такъвъ начинъ, че, послѣ свършване на кипенето, бѣчовкитѣ се наливатъ само до половина или $\frac{2}{3}$, подиръ което на враната се туря платно, като се пробива съ гвоздеи, за да улеснива свободнии достъпъ на въздуха. При такива условия подиръ двѣ години медътъ се налива въ бутилки, а слѣдъ 5 години въ болшинството случаи е годенъ за употрѣбление.

Капуцинска медовина се състои отъ една часть медъ и също толкова вода, т. е. наполовина вода. На захаромѣра той показва 46—50% захаръ. Тѣй като въ старитѣ бѣлъжки гѣстотата на меда се опрѣдѣля въ повечето случаи съобразно съ това, до колко въ него се потопява кокоше яйце, то намираме, че въ този медъ прѣсно кокоше яйце при температура 14° R. лежи хо-

ризонтално, а надъ течността остава такава частъ отъ яйцето, че липията на съприкосновение яйцето съ повърхността на меда съставлява елипса, чиято дълга ось се равнява на 4 см., а късата — 3 см.

Въ врѣме на варенето се прибавя на 100 литри течность 100 гр. хмелъ, 10 гр. надробенъ мускатенъ орѣхъ и 10 гр. имбира; въ всичко останало постѣпваме така, както и при приготвянето на кашцелинския медъ.

Бернадинска медовина се приготвя отъ една частъ медъ и двѣ части вода; на захаромѣра показва 32—33% захаръ, а прѣсно кокоше яйце застава въ такава вертикално положение, че по-широката му страна се намира толкова подъ повърхността на течността, че образува елипса, чиято дълга ось е равна на 3, а късата на 2 см.¹⁾ Къмъ този медъ се прибавятъ слѣдующитѣ примѣси, считани на 100 литри течности: хмелъ 50 гр., теменужени корени²⁾ 2 гр. и двѣ капки чисто розово масло³⁾ или 50 гр. сушени или прѣсни листа отъ цвѣта на роза, или съответствующето количество розова вода.

Този медъ вече подиръ нѣколко години е готовъ за употрѣбление; отначало той е сладъкъ, но съ врѣме става по-добъръ и по малко сладъкъ. Въ запушени бутилки може да се съхранява стотини години и тогава е хубавъ, че както младия, така и стария иматъ твърдъ приятенъ вкусъ.

Пжтшишка медовина. На една мѣрка медъ се туря три мѣрки вода; такава медовина при 14° R. на захаромѣра показва 25% захаръ, кокоше яйце плава

¹⁾ Трѣбва да имаме прѣдъ видъ, че не всѣко яйце еднакво се потопя: колкото е по-голямъ въздушни мѣхуръ, който се намира подъ черупката на всѣко яйце, толкова то по-горѣ плава въ течността; затова прѣсно яйце се потопява по-дълбоко, отколкото по-малко прѣсно.

²⁾ Това не сѫ коренитѣ на теменужата, но растението *Jris florentina*, което се нарича така само по теменужната му миризма.

³⁾ Тѣя като да се купи такава незначително количество розово масло е невъзможно, да се купиwa нѣкъ повече не е потребно при високата му цѣна, то най-добъръ е да се направи отъ 2—3 капки розово масло 10% разтворъ посредствомъ спирта и да се налива въ меда съответствующето количество отъ този разтворъ; така: ако ни е потребно, напримѣръ, да прибавимъ къмъ меда 1 капка розово масло, то ний вземемъ 10 капки отъ този разтворъ. (Алкохолътъ никога не врѣди)

въ нея вертикално, като образува надъ течността окръжностъ въ диаметръ 2 см. На 100 литри медовина се туря 100 гр. хмелъ, 25 гр. канела (тарчинъ), хвойнови зърна 75 гр. и валерианови корени*) 10 гр. Послѣ кипението се запазва въ бѣчви или бутилки; слѣдъ свършване на кипението може да бѣде употрѣбяванъ, но най-добъръ вкусъ придобива слѣдъ 2—3 години. Това е доста здраво, вкусно и ефтино питие и не се разваля даже при по-продължително държане.

Медовина Копецъ се приготвя отъ втори сортъ медъ, въ който съдържанието на захаръта зависи отъ каква медовина е полученъ. Подиръ филтровката, на 100 литри течность се прибавятъ 3 лимона и 2 портокала, които се нарязватъ на късове и се хвърлятъ въ бѣчвата, прѣдзначаена за кипение; тѣзи късове се оставятъ до това врѣме, до като се отлѣе меда отъ утайката.

Кованска медовина. Този сортъ медъ, извѣстенъ на врѣмето си, се приготвя отъ меда, получаванъ отъ околноститѣ на Ковна. Този медъ пчелитѣ го събиратъ отъ липовитѣ цвѣтове, ето защо такава питие може да се приготви всѣкъдѣ, гдѣто се има възможность да получимъ чистъ липовъ медъ, който се отличава по златистия си цвѣтъ, твърдъ приятната си миризма и вкусъ, а затова приготвенитѣ отъ него пития придобиватъ сѣщитѣ качества. Кованския медъ се приготвя въ различна сила, прѣимуществено двоенъ и троенъ. Вари се по обыкновенъ начинъ, при което е необходимо да наблюдаваме да не прѣгори. Най-добъръ е да не му се турятъ никакви подправки и да не се вари дълго врѣме.

По-нататъшния процесъ подиръ варенето е сѣщия, както и при другитѣ медове.

Литовска медовина. Славната литовска медовина въ болшинството случаи се приготвя двойна, но приготвя се сѣщо така и тройна и половинка. Въ врѣме на варенето се прибавя на 100 литра медовина, 150 гр. хвойнови зърна и 100 гр. моликовъ цвѣтъ;

*) *Valeriana officinalis* (Дялянка).

хмелъ не се туря никакъ. Подиръ варенето, обикновения процесъ.

Полска медовина се прави двойна или тройна. На 100 литри течность се туря: 500 гр. черно цариградско грозде и 10 гр. валерианови корени; хмелъ може да турнемъ 100 гр. или пъкъ никакъ да не туряме.

По-пататъшния процесъ, както обикновено.

Чиста или дъствена медовина бива двойна или тройна; прави се безъ всъкакви примѣси, или пъкъ съ прибавление на 100 гр. малини.

Миризмилна медовина се прави половинка, двойна и тройна, а въ врѣме на варенето се прибавя на 100 литри течность: 10 гр. мускатенъ цвѣтъ, 10 гр. имбира,^{*)} 5 гр. карамфилъ, 10 гр. канела, нѣколко зърна черенъ пиперъ и 100 гр. хмелъ. Нѣкога си този медъ високо се е цѣнилъ и количеството на миризмилъ значително се е увеличило.

Всичкитѣ горѣказани сортове медовина иматъ прѣвзходенъ вкусъ и ароматъ. Трѣбва да забѣлѣжимъ, че спроти желанието ни, може да се мине безъ прибавяне на хмелъ, да увеличаваме, обаче, пропорцията на хмела по-горѣ отъ 200 гр. на 100 литри не съвѣтваме, понеже медовината тогава добива тѣкмо противенъ вкусъ.

§ 3.

ОВОЦНИ МЕДОВЕ.

Варенитѣ медове сами по себе си съставляватъ най-здраво и приятно питие, но придобиватъ още по-голѣми достоинства, ако къмъ тѣхъ прибавимъ разни овощни сокове, тъй като тѣ 1) придаватъ на сладкия медъ приятна киселина, което го прави по-освѣжаващъ, 2) облагородяватъ аромата му. Варенитѣ медове съ прибавени овощни сокове за съкращение се наричатъ *овощни медове*, които както по вкуса си, така и по благотворното си влияние на нашия организмъ, не отстъпватъ на скъпитѣ благородни вина, като малага, мадера и пр.; затова би било твърдѣ желателно, ако ний обърнемъ

^{*)} Сивотъ, *Radix Zingiberis*.

по-голѣмо внимание за приготвянето на тѣзи медове, отколкото имъ се е отдавало до сега. Разбира се, таква медове, хубаво приготвени, могатъ да съставляватъ прѣдметъ за задгранична продажба на нашия край, който е толкова изобиленъ съ медъ и всевъзможни овощия, че въ плодородни години, както едното, така и другото се продава почти безъ цѣна.

Има много начини за приготвяне на овощнитѣ медове: едни наливатъ на овощията сварена медовина, други — прѣврѣлтъ вече медъ, нѣкои хвърлятъ овощията, или истискания отъ тѣхъ сокъ, въ медовината прѣвъ врѣме на варенето, други пъкъ наливатъ на овощията суровъ медъ и т. н. Всичкитѣ тѣзи начини водятъ къмъ една и съща цѣль, т. е. получаване на овощенъ медъ, но полученитѣ питиета не сѣ достатъчно благородни и еднакви: при първия начинъ рискуваме да получимъ киснатото питие и всѣкога да губимъ; при втория — губимъ врѣме, тъй като питието трѣбва да се прѣработва втори пъкъ; при третия — питието се лишава отъ свойствения му букетъ; четвъртия начинъ, между другитѣ неудобства дава фруктовото вино или прѣврѣлтъ овощенъ сиропъ, но не и овощенъ медъ.

На основание на многогодишна практика и опитъ съ всевъзможни овощия, прѣдлагамъ най-простия и заедно съ това безпогрѣшенъ начинъ, който се състои въ това, че въ сварената вече медовина, послѣ изстудяването ѝ, се прибавя съответствующата пропорция едноврѣменно приготвенъ овощенъ сокъ, подиръ което всичко това се оставя да прѣври.

Приготвяне медовината за овощнитѣ медове. Най-добра медовина за овощнитѣ медове е скъщата, каквато и при горѣ описанитѣ медове, т. е. двойна, тройна и т. н. но безъ всъкакви примѣси.

Количеството на прибавения сокъ всецѣло зависи отъ неговия съставъ, именно: колкото е по-сладъкъ сока, толкова повече трѣбва да се прибави отъ него; колкото е по-киселъ или воденъ, — толкова по-малко. Сокътъ обязательно трѣбва да бѣде прѣсенъ, понеже подиръ нѣколко дена може да се развали; ако бѣдатъ вземени особени мѣрки, то той може да се запази за по-дълго врѣме, но това би затруднило само при-

готвянето на питиетата. Медовината може да бъде приготвена и по-рано и макаръ и да е наченала да при, можемъ безъ всѣкаква прѣда да прибавимъ къмъ нея овоцень сокъ.

Като общо правило, можемъ да приемемъ, че къмъ двойната медовина най-добрѣ е да прибавимъ една пета часть сокъ, т. е. на 100 литри двойна медовина 20 литри сокъ; впрочемъ, когато се употрѣбява сокъ отъ сладки и не твърди миризливи плодове, то количеството на сока може значително да се увеличи, и наопаки, когато плодетѣ сж кисели и силно миризливи, количеството на сока се намалява. По-долѣ ще приведемъ срѣдната пропорция за всѣки отдѣленъ сортъ итне.

За произвеждане на овоцни медове сж пригодни разни плодове, както благородни, така и диви, стига само да не притежаватъ неприятенъ вкусъ и миризма. Понече подходящи отъ всѣчки сж слѣдующитѣ: грозде, ябълки, круши, татарско грозде, послѣ малини, ягоди, дрѣвки, вишни, разни видове сливи; пригодни сж така сжщо: черника, цариградско грозде, червена, бѣла и черна череша, скоруша, даже диви ябълки и круши.

Не трѣбва да наливаме медовината непосредствено на овоцията и ягодитѣ, понеже тѣ излизуватъ на повърхността и, намирайки се отчасти вънъ отъ течността, подхвърлятъ се на кипение, което, разбира се, влияе на питието. Но даже и въ случай, когато по-тежкитѣ плодове, като дрѣвки, вишни, череши и т. н., не излизатъ на повърхността и не ни заплашаватъ съ окисление на питието, даже и при този случай подиръ свършване на кипението часть отъ течността остава въ плодетѣ, отдѣто мъчно може да се извади. Прѣдъ видъ на казаното, съвѣтваме да се употрѣбява при приготвяне на питието изключително овоцень сокъ.

Добиването на сока става по слѣдующия начинъ. Всѣчки плодове съ голѣмъ обемъ и плътность прѣдварително се раздробяватъ. Най-добрѣ това се постига посредствомъ триене на ренде или пѣкъ кълцане на малки къчета. За тази цѣль сжществуватъ разни апарати, които улесняватъ раздробяването на голѣми ко-

личества плодове. Кожицата на овоцията не се обѣла, тъй като въ нея се съдържатъ много ефирни масла, които придаватъ на дадени плодъ характеренъ букетъ, твърди желателенъ така сжщо и въ питието. Сѣмкитѣ и костилкитѣ може да махаме — ако това не усложнива твърди много работата — тъй като тѣ притежаватъ трѣпчивъ вкусъ.

Сочнитѣ и леко размачкващи се сортове, като грозде, татарско грозде, малина, цариградско грозде и пр. нѣма защо прѣдварително да ги надребиваме, ами ги мачкаме направо въ чеборъ или пѣкъ съ помощта на особенъ апаратъ. Най-удобни за тази цѣль сж дрѣвнитѣ валици, които споредъ нуждата се приближаватъ или отдалечаватъ единъ отъ другъ. Тѣзи валици се въртятъ въ противоположни страни (по отношение единъ къмъ другъ). Надъ тѣхъ се притуря сандѣкъ, отъ който плодетѣ постепенно падатъ на валицитѣ и, като минаватъ между тѣхъ, излизатъ размачкани въ поставения отдолу сѣдъ. Получената по таквъ начинъ маса трѣбва да пропуснемъ още веднѣжъ между валицитѣ, които трѣбва да обликимъ единъ къмъ другъ.

Който нѣма таквъ приборъ, той може да постигне сжщата цѣль, като мачка плодетѣ съ чукало въ пѣкаквъ сѣдъ съ здраво дѣло, напр. въ каца; въ таквъ случай въ сѣда трѣбва да се турятъ малко плодове и, като се размачкатъ, изпразднува се всѣки пѣкъ сока въ другъ сѣдъ, пожеже въ противенъ случай не ще бѣдатъ достатъчно размачкани всѣкитѣ плодове.

Плодетѣ, макаръ и нарѣзани на най-малки къчета, необходимо е при все това внимателно да се разтриятъ, ако ли пѣкъ плодетѣ сж трети на стѣргало, то отъ само себе си се разбира, че нѣма защо повече да ги мачкаме, съ изключение въ този случай, когато се укаже, че тѣ не сж достатъчно дребно разтрети.

Овоцията каша се остави до другия денъ на прохладно мѣсто, като внимателно се покрива сѣда съ платно, за да не попаднатъ въ него разни неканени гости и нечистоти. Съ оставието кашата до слѣдующия денъ се постига цѣльта, че частичкитѣ, които

съдържатъ въ себѣ си сокъ, се размѣкчватъ и като ги туряемъ подъ пресата лесно се мачкатъ и изпущатъ съдържания се въ тѣхъ сокъ. Не трѣбва да оставяме размачканата маса повече отъ едно денонощие, въ противенъ случай тя може да се кисне и развали. На слѣдующия день овошната каша почернява на повърхността, но това ни най-малко врѣди.

На другия день кашата се подхвърля подъ налягането на нарочно за тази цѣль направена преса, въ който случай не сѣхъ потребни торбички, или пѣкъ подъ каквато и да е преса, при което кашата се туря на части въ торбички отъ здраво платно. Въмѣсто торбички може да вземемъ единъ квадратенъ късъ платно, на който се туря кашата, послѣ края на платното се завива по такъвъ начинъ, че да не може да излѣзе кашата и послѣ се туря подъ пресата.

Извадената изподъ пресата маса се нарича прѣщина, джибри. Тѣзи джибри съдържатъ още сокъ и затова като имъ прибавимъ малко топла вода, измѣнватъ се хубаво и отново се турятъ подъ пресата.

Този втори сокъ, разбира се, е по-лошъ отъ първия, но ако сме турнали малко вода, то можемъ безъ врѣда да го смѣсимъ съ него.

По такъвъ начинъ добития сокъ се налива въ медовината въ такава пропорция, каквато и изисква даденъ сортъ питие. Прѣсниятъ сокъ сѣмция частъ се налива въ приготвената медовина, тъй като той твърдѣ скоро започва да кисне, и при незначителното количество на захарта лесно прѣминава въ оцетно кипение или направо въ оцетъ; прибавянето му въ таково състояние къмъ меда безъ друго би го развалилъ.

Само отъ себе си се разбира, че употребяванитѣ плодове трѣба да бѣдатъ зрѣли, здрави, чисти, безъ всѣкакви загнилости, защото най-добрѣ се изцежда сока изъ прѣсно събранитѣ плодове; ако ли пѣкъ стане необходимо да ги държимъ за нѣкое врѣме, то прѣди приготвянето на сока, трѣбва да отберемъ само напълно добритѣ плодове, като махкаме гнилитѣ и плѣсена салитѣ.

Въ нѣкои мѣста мачкатъ плодоветѣ съ бося брака, но това е такъвъ отвратителенъ начинъ, че би би-

ло твърдѣ желателно, ако никой не го практикува въ нашата страна, толкозь повече, че него можемъ да замѣнимъ съ просто чукало, което всѣки може да си направи отъ късъ дърво. Освѣнъ гадността на такъвъ начинъ, съ положителностъ можемъ да кажемъ, че приготвенитѣ по такъвъ начинъ питиета никога пѣа да иматъ достатъчно покупатели.

Рецепти за овоцни медовина.

Къмъ горѣприведенитѣ общи правила притуряме още частни указания за примѣситѣ на всѣки отдѣленъ сортъ питие, основани на личнитѣ ни опити.

Най-често у насъ се приготвятъ овоцни медове отъ вишни, дрѣвки и малини.

Вишнякъ най-добрѣ става отъ двойна медовина, сварена безъ всѣкакви примѣси, къмъ които прѣди врѣнието се прибавя на всѣки 100 литри медовина 20 литри чистъ вишневъ сокъ. Този медъ отъ година на година става все по-добъръ и по-добъръ. Може да приготвимъ вишнякъ и отъ тройна медовина, въ такъвъ случай на 100 литри медовина се взема само 15 литри сокъ, макаръ пропорцията на послѣдния може да се увеличи до пѣждѣ.

Дрѣвникакъ става най-добрѣ отъ двойна медовина, на 100 литри, отъ които се прибавя 20 литри чистъ сокъ отъ дрѣвки. Ако ли пѣкъ вземемъ тройна медовина, то сокъ трѣбва да прибавимъ само 15 литри.

Този медъ има твърдѣ приятенъ вкусъ и особено е добъръ въ началото — до петата година; по-късно неговия неженъ вкусъ и букетъ прѣминава въ остъръ, ето защо той не е годенъ за продължително запазване.

Малиникакъ може да бѣде приготвенъ както отъ двойна, така и отъ тройна медовина; въ първия случай на 100 литри медовина се взема 25 литри чистъ сокъ, а въ втория — 20 литри. Малиникакъ има твърдѣ нѣженъ вкусъ, затова особено охотно го пиятъ дамцитѣ. Слѣдъ години той става по-вкусенъ, макаръ при това да си губи малко нѣщо отъ аромата.

Също така хубави, а въ нѣкои случаи и по-здрави, може да приготвимъ питиета и отъ други овоциа, отъ които особенно заслужаватъ внимание: татарско грозде, круши, грозде, ябълки, черника.

Медъ съ татарско грозде, (*Ribes grossularia*) хубаво приготвенъ, смѣло може да съперничи съ най-хубавитѣ вина, като напр. унгарскитѣ, токайскитѣ, малага, мадера, и съ сладкитѣ гръцки и италиански вина; колкото по-старѣе, толкова става по-добъръ. Той се приготвя отъ двойна медовина, съ прибавление къмъ нея на 100 литри — 20 или 25 литри сокъ отъ татарско грозде, или пъкъ тройна — съ прибавяне само на 15 литри отъ същия сокъ.

Този сортъ медъ се прѣпорѣчва твърдѣ много.

Крушакъ — твърдѣ вкусно и нѣжно питие и ако можехме да го приготвиме въ голѣмо количество, то безъ съмнѣние би придобило право на гражданство на най-вискателнитѣ трапези. Крушакъ може да се приготви както отъ благородни, така и отъ диви круши. На 100 литри двойна медовина се взема 50 литри сокъ отъ благородни круши или 30—40 отъ диви; ако се употребява тройна медовина, въ такъвъ случай на 100 литри медовина се взема сокъ отъ благородни круши 40 литри, а отъ диви — само 30 литри.

Медовина съ грозде може да приготвимъ не само отъ палъно узрѣли зърна, но и отъ не сърѣзмъ узрѣли. Отъ зрѣли зърна се получава добро питие, което притежава по-приятенъ букетъ. Най-добрѣ става отъ двойна или тройна медовина. Въ първия случай на 100 литри медовина се прибави 30 литри сокъ отъ зрѣли зърна или 20 литри отъ незрѣли; въ втория пъкъ случай — 20 литри сокъ отъ зрѣли и 15 — отъ не зрѣли зърна.

Медъ съ ябълки става твърдѣ вкусно и здраво питие. Може да се употребяватъ всички ябълки, както благородни, така диви; първитѣ разбира се, даватъ по-добро питие, което притежава по-приятенъ ароматъ. По-добрѣ е да правимъ отъ лѣтнитѣ сортове ябълки, които въ плодородни години нѣма какъ да ги продадемъ, вслѣдствие на тѣхната нетрайностъ.

При приготвянето му отъ двойна медовина на 100 литри се взема 25 литри сокъ отъ сладки ябълки или 15 литри — отъ кисели. Ако ли пъкъ го правимъ отъ тройна медовина, то на 100 литри отъ послѣдната се прибави 20 литри сладкъ сокъ или 15 литри кисель.

Медъ съ борошники (*Vassinium myrticeus*) е питие твърдѣ приятно на вкусъ и извъредно здраво, твърдѣ полезно за слаби хора и страдающи отъ стомашни болѣсти. Прави се отъ тройна и четворна медовина; въ първия случай на 100 литри медовина се взема 25, а въ втория 20 литри сокъ. Съ врѣме този медъ все се подобрява и прѣвъзхожда най-добритѣ французки червени вина.

Барбарисова*) медовина принадлежи къмъ числото на твърдѣ вкуснитѣ и здрави питиета; съ полза може да бѣде употребяванъ при трѣската отъ оздравеянитѣ, а също така и отъ страдающитѣ отъ жаястѣ. Ако се приготви отъ двойна медовина, то на 100 литри се взема 15 литри барбарисовъ сокъ. Съ течение на врѣмето този медъ придобива по-голѣми достоинства.

Освѣтъ горѣ-наименованитѣ плодове, за произвеждане на овоциа медове може да се употребяватъ разни други плодове, при което пропорцията на сока зависи отъ количеството на съдържащата се въ него киселина: колкото е по-кисель сока, толкова по-малко трѣбва да се вземе, и наошъки, колкото е по-сладкъ, толкова повече. Тѣй като съдържанието на киселината въ овоцията е величина непостоянна, която се колебае въ зависимостъ отъ температурата на въздуха, силата на слънчевата свѣтина, затова, вмѣсто точни указания за всѣки отдѣленъ сортъ, ний привеждаме обща пропорция за цѣла група плодове, прилични по между си по отношение на съдържащата киселина.

И така, като правимъ овоциа медове отъ ягоди, разни сортове сливи, кълшини, череши, бѣла и черна черница взема се на 100 литри двойна медовина — 25 литри сокъ, а при употреблението на тройна — 20 литри.

*) Отъ растението *Berberis vulgaris*. Кисельъ трѣвъ или царско дърво. Прѣвъ

ВАСИЛ КОВАЧЕВЪ

При приготвяне на медъ отъ боровинки, скоруша, на 100 литри двойна медовина — 20 литри сокъ, а на тройна — 15 литри.

При обработка на медъ съ бѣло, червено или черно цариградско грозде, на 100 литри двойна медовина се взема 15 литри чистъ сокъ, а при тройна — само 15 литри. Медъ, приготвенъ съ цариградско грозде, има приятенъ вкусъ и е освѣжающъ, но съ време придобива ароматъ, който не се прави всѣкому.

§ 4.

МЕДОВО-ОВОЩНИ ВИНА.

Варенитѣ медове, както чисти така и смѣсени съ овощни сокове, сѫ силни и сладки, затова тѣ не могатъ да служатъ като питие за освѣжаване и веселие; за тази цѣль по-подходящи сѫ *овощно-медовитѣ вина*, които подобно на гроздовитѣ вина, отъ една страна, вслѣдствие на голѣмото количество вода, а така също незначителното количество овощна киселина, утоляватъ жаждата и освѣжаватъ организма, отъ друга — съ умѣреното съдържание на алкохолъ (11—12 %) дѣйствуватъ възбудително и веселяюще.

Природата ни е лишила отъ сладкото грозде, годно за обработка на вино, но затова пѣкъ ни е надарила въ изобилие съ сочни плодове и нектаръ, събранъ отъ нашитѣ пчели въ голѣмо количество. Чрезъ умѣлото съединение на едното съ другото (плодоветѣ и нектара) може да обработимъ вина, които въ нищо да не отстъпватъ на гроздовитѣ. На тѣзи, които въ тѣзи медово-овощни вина намиратъ фалшификация и ги считатъ недостойни за вискателни си вкусъ, ще пошегна, че голѣма частъ отъ скѣпитѣ сладки вина: унгарски, гръцки, италиански и испански се подираватъ не само съ медъ и захаръ, но твърдѣ често и съ спиртъ, полученъ отъ картофи. Не е ли по-добрѣ, при такива условия, да употребяваме вина, собствено приготвени, здрави и ефтини, отколкото да инемъ скѣпитѣ и чужди фалшификати? Медовитѣ вина може би да се считатъ

за фалшифицирани само въ този случай, ако пѣкой пожелае да ги продава за гроздови вина, а не за медово-овощни. На основание опита можемъ да увѣримъ, че хубаво приготвеното медово-овощно вино безусловно издържа всѣкакво изпитване.

Обработката на медово-овощнитѣ вина се състои въ това, че за тази цѣль се употребява суровъ и чистъ медъ, къмъ който се прибави съответствующата пропорция вода и овощенъ сокъ, а подирѣ всичко това, безъ да се вари, се подхвърля на кипение.

По добрѣ е да употребяваме за приготвяне на вина медова патока, която пѣма особенъ силенъ, остъръ ароматъ, макаръ да може и такава да бѣде употребена, тъй като вслѣдствие значителното ѣ размѣсане съ вода, а послѣ и кипението, тази миризма почти съвършено изчезва. Впрочемъ, ако медътъ притежава силна миризма и остъръ вкусъ, както отъ гречихата или хвойната, то може да вземемъ половинъ пропорция обикновена бѣла рафинирана захаръ.

Най-добри медово-овощни вина се приготвяватъ отъ грозде, татарско грозде, круши, а така също и отъ ябълки; впрочемъ, може да се обработватъ вина отъ всѣкакви други плодове, стига само да не сѫ отровни и съ неприятенъ вкусъ. Така за тази цѣль сѫ пригодни: бѣло, червено и черно цариградско грозде, малини, череша, вишни, сливи, ягоди, къпини, боровинки, барбарисъ, дрѣвки, черници и пр. Боровинкитѣ, черното цариградско грозде и вишнитѣ даватъ вина, прилични на французкитѣ червени вина, както по вкуса, така и по влиянието си на човѣшкия организмъ. Вината отъ ябълки, барбарисъ и боровинки притежаватъ високи цѣлебни свойства. Въобще всичкитѣ тѣзи вина сѫ твърдѣ здрави, понеже къмъ благотворното влияние на меда се присъединява още освѣжающето дѣйствие на овощната киселина и възбуждащото — на алкохола.

Виното се приготвява по слѣдующия начинъ: отъ събранитѣ плодове, отъ всѣки сортъ отдѣлно или отъ нѣколко заедно, се добива сокъ по указания погорѣ, при описанието на овощнитѣ медове, начинъ. Сокътъ отъ първото изцеждане се събира отдѣлно отъ второто; подирѣ това на една частъ (мѣрка) чистъ сокъ

щити сокове, лесно може да прѣмине въ оцетно кипение.

Въобще трѣбва да имаме прѣдъ видъ, че въ течность, подложена на кипение, всѣкога трѣбва да има повече отъ 20% захарь, въ такъвъ случай нѣма защо да се опасяваме, че течността ще се кисне.

Медово вино. Отъ медъ съ нѣженъ вкусъ и букетъ, какъто е напр. получения отъ цвѣтоветѣ на овоцнитѣ дървета, еспарзета, ливата, горчицата, раницата, бѣлата дѣтелина, малинитѣ, можемъ да приготвимъ твърдѣ вкусни вина безъ примѣсване на овоцни сокове. За тази цѣль медътъ се размѣсва съ тройно количество вода, т. е. на единъ литъръ медъ се взема три литри чиста вода, и тази течность се подлага на кипение. За придаване на ароматъ въ врѣме на кипението се тури въ едно торбенце на 100 литри течность 20 грама темнужни порени и 40 грама люляковъ цвѣтъ, или единъ мускатенъ орѣхъ, или пѣкъ се хвърлятъ 3 нарѣзани лимони или 4 портокала, въ зависимостъ отъ това, какъвъ вкусъ и меряса е желателно да получи виното. Слѣдъ сирѣшване на кипението торбенцето съ подиравнитѣ се изважда. Това вино и тогава ще бѣде хубаво, ако на 1 литъръ медъ турнемъ 3½ литри вода. Помалко отъ 3 литри вода не трѣбва да вземаме, понеже се получава твърдѣ сладко вино, по-голѣмото пѣкъ количество вода, напр. 4 литри, прави виното твърдѣ леко, ако ли пѣкъ количеството на водата е още по-голѣмо, отколкото 4 литри на 1 литъръ медъ, то можемъ да получимъ вмѣсто вино — оцетъ. Такова вино не можемъ да приготвимъ отъ медъ, събираиъ отъ гречиха, понеже послѣдния има твърдѣ остъръ и не съсъмъ приятенъ вкусъ. Ако ли пѣкъ, безъ да гледаме на това, нѣкой пожелае при все това да приготви вино отъ такъвъ медъ, то съвѣтваме го да вземе половина пропорция медъ, а другата половина — рафинирана бѣла захарь, като смѣтаме на 1 кгр. захарь 1 литъръ медъ. За подиравка добръ е да турнемъ 3 или 4 лямона на 100 литри течность.

Вино отъ медъ и грозде. За приготвяне на такова вино, медовината се състави отъ една часть медъ и две части вода, които показва на захаромѣра 32—33%

или пѣкъ отъ една часть медъ и 3 части вода, въ който случай захаромѣрътъ ще покаже 25%. Къмъ тази медовина на 100 литри се прибави 50 литри гроздовъ сокъ, слѣдъ което се подлага на кипение. При употрѣбление на сокъ отъ зрѣло, миризливо грозде се получава по-добро вино, а отъ кисело и зелено грозде — по лошо. За леки вина (за трапеза) се употрѣблява медовина отъ 77 литри чиста вода, 23 литри медъ и 40 литри гроздовъ сокъ. Тѣзи вина въ нищо не отстапватъ на най-добритѣ унгарски вина, които твърдѣ често съ подиравени съ захарь или медъ.

Вино отъ медъ и ябълки. Къмъ 33 процентова медовина се прибавя на 100 литри — 50 литри ябълковъ сокъ, къмъ 25% — 40 литри, а къмъ 23% — 30 литри сокъ. Най-добро вино се получава при употрѣбление на сокъ отъ миризливи, благородни, зимни ябълки; но също така можемъ да вземаме сокъ и отъ лѣтни сортове, даже отъ кисели и диви ябълки.

Вино отъ медъ и круши става най-добро при употрѣбление на 33 процентова медовина и при прибавяне на 100 литри отъ нея 50 литри крушовъ сокъ. Такова вино е твърдѣ приятно на вкусъ и смѣло може да конкурира съ най-добритѣ италиански и испански вина. Сокъ отъ дивы круши така също дава твърдѣ хубаво вино, особено, ако до истискване на сока крушитѣ малко постоятъ. Крушево вино можемъ така също да приготвяваме и на 25 и 23 процентова медовина, като прибавимъ 40 литри сокъ на 100 литри медовина.

Вино отъ татарско грозде се получава най-добръ, ако го приготвимъ отъ 33% медовина, като прибавимъ на 100 литри медовина 48 литри сокъ отъ въпросното грозде. Това вино, приготвено отъ ливовъ или еспарзетовъ медъ, въ нищо не отстаива на най-добритѣ вина и даже онитния познавачъ не може да го различи отъ най-доброто токайско вино. Твърдѣ добри съ така също вината отъ татарско грозде, приготвени и на други медове, а все едно и на 25 и 23 процентова медовина; въ послѣдния случай се взема сокъ само 30 литри.

Вино отъ бородинки. Отъ сока на черникитѣ можемъ да приготвимъ отлично вино, което и по вкусъ, и по цвѣтъ да не отстаива на добритѣ французки вина,

а цѣлебнитѣ му свойства даже да прѣвзхождатъ по слѣднитѣ. На 100 литри 25 процентова медовина се прибави 40 литри черниковъ сокъ. Това вино ще бѣде още по-здрави и по-вкусно, ако, освѣнъ това, къмъ него прибавимъ 10—12 литри сокъ отъ черно цариградско грозде. Така сѣщо е хубаво това вино, приготвено на 24% медовина; на 33% медовина се получава малко нѣщо блудкаво вино, макаръ нѣкои негови свойства и да се допадатъ по вкусъ.

Вино отъ барбарисъ (*Berberus vulgaris*) е най-добро, когато е приготвено на 33% медовина, съ прибавяне на 100 литри медовина 25 литри барбарисовъ сокъ. Това вино е твърдѣ здраво и вкусно. Прѣвзходно вино за трапеза се приготвя на 24% медовина.

Вино отъ вишни. Обикновено се приготвя отъ 25% медовина, на 100 литри отъ която се прибави 25 литри вишневъ сокъ, но придобива прѣвзходенъ вкусъ и букетъ, ако при това прибавимъ и 10—15 литри сокъ отъ черно цариградско грозде. Понеже при изискване сока на вишнитѣ отчасти се смазватъ и костилкитѣ, то отъ това виното придобива вкусъ на миндали, по това ни най-малко му вѣди. Вино отъ вишни или отъ вишни и цариградско грозде напълно може да замѣни червеното вино, и по вкусъ, и по своето цѣлбно дѣйствие на човѣшкия организмъ. Вишневото вино, което има вкусъ на миндали, облекчава болкитѣ на стомаха и при кашлицата.

Вино отъ череши се приготвя отъ всички сортове; но тъй като визнитѣ сортове намиратъ добъръ пазаръ и въ суровъ видъ, то по-практично е да приготвимъ вино отъ визнитѣ сортове череши и даже отъ диви. По-добрѣ е да употрѣбяваме при това 25% медовина, като прибавимъ на всѣки 100 литри—35 литри сокъ отъ череши. Това вино, както и прѣдидущето, можемъ да подправимъ съ сокъ отъ черно цариградско грозде, като прибавимъ на 100 литри медовина 10 литри отъ този сокъ. Подобно на вишневото, и черешовото вино има миндаленъ вкусъ.

Вино отъ цариградско грозде не привадѣжи къмъ най-добритѣ, но за ежедневно употрѣбление то е добро, толкова повече, че струва твърдѣ ефтино. То обикно-

вено се приготвя на 23 или 25% медовина, при което на 100 литри медовина се взема 15—20 литри сокъ отъ цариградско грозде, безразлично бѣло или червено, или едното и другото заедно. Бѣлото цариградско грозде дава бѣло вино, червеното—дава розово вино, което слѣдъ врѣме губи този цвѣтъ и става свѣтло-жълто. Вино отъ цариградско грозде е най-вкусно 2 години подиръ кипението, послѣ получава мускусенъ мирисъ, който не на всички се харесва. Това е леко, ефтино и твърдѣ здраво вино, и затова то трѣбва да измѣсти всички фалшифицирани вина, които днесъ сѣ въ общо употрѣбление.

Вино отъ сливи се приготвя отъ всевъзможни сортове сливи, като почнемъ отъ най-обикновенитѣ, та свършимъ до най-визнитѣ. Лекитѣ сливови вина не се отличаватъ съ особенъ хубавъ вкусъ, понеже сѣ малко трѣпчиви, но по-силнитѣ вина сѣ твърдѣ добри, особено отъ визни сортове сливи. По-добрѣ е да ги приготвимъ на 33% медовина и да прибавимъ на 100 литри медовина 20 литри сокъ отъ визни сортове сливи или 30 литри—отъ визни. Отъ само себе си се разбира, че вино отъ по-добъръ сортъ сливи ще бѣде по-добро, отколкото отъ лошъ. Отъ *уорки**) може да става твърдѣ добро вино за трапеза, като прибавимъ на 100 литри 25% медовина 15—20 литри сокъ отъ тѣзи сливи. Това вино така сѣщо придобива миндаловъ вкусъ.

Вино отъ черници, малини, ягоди, къпини се приготви отъ сока на тѣзи плодове, всѣки сортъ отдѣлно или смѣсь отъ нѣколко сортове. Вино само отъ малини слѣдъ врѣме придобива малко нѣщо лепкавъ мирисъ и вкусъ, сѣщо така и това отъ ягоди, затова тѣзи вина на нѣкои не се харесватъ. По-добрѣ е да смѣсваме сока отъ малини и ягоди съ сокъ отъ бѣли или черни черници наполовинъ. Вино отъ къпини има приятенъ вкусъ и ароматъ.

При обработката на вина отъ черници, ягоди и малини най-добрѣ е да употрѣбяваме 25% медовина, при което на 100 литри медовина се взема 40 литри

*) Сортъ сливи, получили названието си отъ една областъ на югъ отъ Галиция между Карпатитѣ и рѣка Тиса.

сокъ, отдѣлно отъ всѣки сортъ плодове, или пѣкъ смѣсно. Вино отъ къшнии можемъ съ еднакъвъ усилѣхъ да приготвяме както отъ 25%, така и отъ 33% медовина, като смѣтаме на 100 литри медовина 25 литри сокъ. Леко вино отъ къшнии е твърдѣ приятно на вкусъ.

Вина отъ дринки, брусница (vaccinum vitis idaea) и скоруши* сѣ по-малко приятни на вкусъ, макаръ и да се срѣщатъ любители на тѣзи вина. Тѣхъ ги приготвяватъ отъ 33% медовина, като прибавятъ на 100 литри медовина 10—20 литри сокъ отъ горѣозначенитѣ плодове; при употребленіе на по-рѣдка медовина се получава по-лошо вино.

Къмъ горѣказаното считамъ за нужно да добавя, че всички означени рецепти сѣ съставени напълно въ съответственитѣ пропорции, опрѣдѣлени сѣ възъ основа на опита. Отъ това обаче не слѣдва, че като има нѣкой малко плодове, не може да приготви извѣстно вино съ по-малко количество сокъ, отколкото е казано по-горѣ. Напротивъ, можемъ да приготвимъ вино и при друга пропорция на сока, по-голямъ или по-малка, вследствие на което се измѣнява само вкуса на виното, но то си остава добро вино и може би за нѣкои е даже по-вкусно.

Всички горѣказани вина, при липса на медъ, можемъ да приготвимъ отъ обикновена рафинирана захаръ, като смѣтаме 1 кгр. захаръ равна на 1 литъръ медъ; слѣдователно, за 33 процентовъ разтворъ на 67 литри вода се взема 33 кгр. захаръ, за 25% — на 75 литри вода 25 кгр. захаръ, а за 23% разтворъ — на 77 литри вода — 23 кгр. захаръ.

Точно така се постѣпва, ако ни се случи да приготвяме вино отъ медъ, който притежава силенъ и остъръ мирисъ, като напр. отъ гречиха; по-добрѣ е тогава половината отъ потребното количество медъ да замѣнимъ съ захаръ; инѣкъ, макаръ и меда да е чистъ, ще се получи хубаво вино, но то нѣма да притежава достатъчно нѣженъ вкусъ и букетъ.

*) Единъ видъ осенни и зимни киселки и ароматични плодове, които растатъ по планинскитѣ мѣста отъ рода на боровникитѣ

Струва ми се, нѣма защо да обяснявамъ, че всичкитѣ рецепти сѣ прѣсмѣтнати на 100 литри само за улеснение при сравненіето. Всѣки, у когото се укаже по-малко сокъ или медъ, самичкъ ще прѣсмѣтне, възъ основа на приведенитѣ образци, пропорцията на съставнитѣ части на вината.

§ 5.

ШУМЯЩИ ВИНА.

Отъ медъ и нѣкои овоци можемъ да приготвимъ твърдѣ вкусни шумящи вина. Ний нѣма да настояваме, че тѣзи вина не отстѣпватъ въ качествата си на ползующитѣ се съ всемирна извѣстность шампански вина, но добрѣ приготвени, ще бѣдатъ несъмнено по-здрави и по-вкусни отъ тѣзи искусствени фабрикати, които фигуриратъ въ продажбата подъ името шампански вина и се заплащатъ твърдѣ скъпо.

Приготвянето на шумящо вино се основава на това, че съ помощта на различни начини се задържа въ течността значително количество въглена киселина, образующа се въ врѣме на кипеніето, които при обикновени условия извѣтрява. Приготвянето по такъвъ начинъ шумящо вино не е лесна работа, то изисква много грижи, а още по-голямъ навикъ, бдителность и внимание, понеже е нужно да уловимъ съответствующия моментъ, когато трѣбва да прѣкратимъ кипеніето, щото въ течността да остане потребното количество въглена киселина и колкото може по-малко ферменти, които, както е извѣстно, правятъ течността мѣтна. Французитѣ сѣ достигнали до съвършенство при приготвянето на тѣзи вина; нѣмскитѣ фабриканти не могатъ да конкуриратъ съ тѣхъ, а това е затуй, защото въ Франция шумящитѣ вина се приготвяватъ още отъ втората половина на 17-то столѣтие, когато монахъ Перинонъ (Perignon) отъ ордена на Бенедиктинитѣ въ Haut-Villers въ Шампаниа първи понаидналъ на мисльта за приготвянето на вина по такъвъ начинъ. Отъ това врѣме французитѣ придобили голѣма оит-

постъ и криятъ отъ другитѣ най-важнитѣ моменти за процеса при приготвянето на тѣзи вина; послѣ трѣбва да се има прѣдъ видъ и това обстоятелство, че гроздето въ провинцията Шампани по своитѣ природни свойства е най-подходящо за такива вина. Шампанскитѣ вина, които се приготвяватъ въ други мѣстности, въ болшинството случаи се обработватъ по искусствени начини отъ обикновенитѣ вина, съ прибавяне на извѣстно количество захаръ, конякъ и насищането имъ по химически начинъ съ произведена въглена киселина, прилично на това, както се приготвяла селтерска вода.

Азъ нѣмамъ намѣрение да излагамъ начинитѣ за приготвяне на шампански вина, интересующитѣ се могатъ да се обърнатъ къмъ съчинението, специално за тази цѣль написано, т. е. Maumenè Traité teor. et pract. du travail des vins, искамъ само да укажа на прости начини, по които подобни вина можемъ да приготвимъ безъ особни затруднения.

За обработване на шумящи вина най-подходяща е 33 процентова медовина съ примѣсъ на сокъ отъ татарско грозде (*Ribes grossularia*), грозде, ябълки, круши или цариградско грозде, — други плодове сж по-малко подходящи. Тази медовина поставятъ въ топълъ зимникъ или въ стая при температура 10—15° ц. — Когато първото бурно време се свърши, но течността още леко ври, нея я прѣливатъ въ друга бѣчва, плътно запушена и я поставятъ въ хладно помѣщение, напр. въ хладенъ зимникъ, въ който температурата не е по-горѣ отъ 5° ц. или подъ сайвантъ, гдѣто късно прѣзъ есента температурата рѣдко се повдига по-горѣ отъ 5° ц. При тази температура виното продължава да ври, но твърдѣ слабо, и малко по-малко се очисти. Когато то стане почти прозрачно, тогава помѣщението още повече се охлажда почти до 0°, но не и по-долу, за да не замръзне виното, а слѣдъ туй внимателно се налива въ трайни бутилки, напр. шампански, запушватъ се плътно съ запушалки, обвързватъ се съ телъ и се поставятъ въ хладенъ зимникъ при температура отъ 5—10° ц., при което бутилкитѣ се нареждатъ на особено устроени полици съ дупки, въ които тѣ се поставятъ перпендикулярно съ гърлото надолу. При липса на такива по-

лици, бутилкитѣ може така също да се нареждатъ въ пѣсъкъ. Тази операция трѣбва да се извършва прѣзъ декемврий или въобще въ началото на зимата.

Ако виното, при наливанетоъ му въ бутилкитѣ, не съдържа достатъчно количество въглена киселина, то трѣбва запушенитѣ бутилки да прѣстоитъ 2—4 педѣли въ помѣщение съ температура 12—15° ц., гдѣто е по-трѣбно да ги натуряме една надъ друга, за да прѣдизвикаме отново кипение и само послѣ това да ги приберемъ въ хладенъ зимникъ и да ги поставимъ съ запушалкитѣ надолу. Въ февруарий или мартъ трѣбва да прѣгледаме очистило ли се е виното до пълна прозрачностъ и утаили ли сж се ферментитѣ въ гърлото на бутилката. Въ случай, че ферментитѣ сж се натурнали по стѣната на гърлото, то такива бутилки трѣбва да прѣвърнемъ нѣколко пѣти, за да повдигнемъ ферментитѣ, а послѣ да ги поставимъ напълно перпендикулярно. Когато виното се очисти съвършено, а ферментитѣ се утаятъ правилно на таянтѣ, тогава се приготвя слѣдующата подправка: на единъ литръ конякъ, или съвършено чистъ спиртъ, така наречения «bon gout», който можемъ да си доставимъ отъ всѣка аптека, се взема $\frac{1}{2}$ литръ хубавъ малиновъ сиропъ. Отъ този примѣсъ се взема на всѣка бутилка $\frac{1}{10}$ литръ (50 грама). Като я приготвимъ въ особенъ съдъ, вземаме внимателно бутилката, за да не повдигнемъ ферментитѣ, и държейки я въ същото това обърнато положение, изваждаме малко запушалката; щомъ като се образува и най-малко отверстие, виното съ сила излиза изъ бутилката и изхвърля всички ферменти. Това е необходимо да правимъ бързо и ловко; веднага слѣдъ туй, като покривемъ съ палена отверстие, обръщаме бутилката съ гърлото нагорѣ, наливаме приготвената подправка и колкото може по-скоро плътно запушваме съ тапата, която привързваме здраво съ каналъ. Ако ли при това е изкочило твърдѣ много вино, то въ такъвъ случай трѣбва да долѣемъ бутилката съ вино отъ друга бутилка, приблизително до толкова, че виното да стои на височина до половина на гърлото. Прѣди изхвърляне на ферментитѣ необходимо е прѣдварително нѣколко дена да охладимъ зимника до температурата

0—2° ц, тъй като колкото е по-низка температурата, толкова е по-лесно да отстранимъ изъ бутилката ферментитъ, безъ излишна загуба на вино. Зимника можемъ да охладимъ или чрезъ ледъ, или пъкъ като откриемъ да прозореца прѣзъ нѣкои хладни нощи. Изкарапото вино трѣбва да събираме въ цѣлкой съдъ, тъй като и то е годно за употрѣбление, слѣдъ като се утаятъ ферментитъ.

Очистената отъ ферментитъ бутилка съ вино се съхранява въ зимника въ хоризонтално положение и подиръ нѣколко мѣсеца може да бѣде употрѣбявана. Колкото по-добрѣ и по-внимателно е произведена всичката тази операция, толкова е по-силно шуменето въ виното и толкова е вкусно. За собствено употрѣбление можемъ даже да минемъ безъ изхвърляне на ферментитъ.

Много зависи така също отъ здравината на бутилкитъ и внимателното обвързване на запушалкитъ, тъй като въ противенъ случай или бутилкитъ се чупятъ, или пъкъ виното избутва запушалкитъ, което, не ще съмнѣние, може да причини не малко загуба.

Отъ тукъ слѣдва, че бутилкитъ трѣбва старателно да запушимъ съ най-добри тапи, които трѣбва да бѣдатъ значително по-дебели, отколкото отверстието на бутилкитъ. Тапитъ се силно запарватъ въ гореща вода и послѣ при силно напелгане въ особена машинка плътно се втигватъ въ гърлото на бутилката. Буталото на машинката трѣбва да бѣде малко по-късо, щото тапитъ да не влизатъ съвършено въ бутилкитъ, но една тѣхна частъ да остава отвънъ, прѣзъ която тѣ се привързватъ съ кананъ или телъ.

Промѣната на температурата при обработването шумищо вино играе твърдѣ съществена роли, тъй като колкото е по-низка температурата, толкова повече виното може да погълне въ себе си въглена киселина, затова при наливането на виното въ бутилки, и послѣ при изхвърляне на ферментитъ, температурата трѣбва да бѣде около 0°, за да извѣтрѣ по възможность по-малко въглена киселина. Че въглената киселина може да се запазва само въ внимателно запушени бутилки, — това, разбира се, на всѣки е извѣстно.

Прѣди да отворимъ бутилки съ шумищо вино, необходимо е да ги охладимъ, защото въглената киселина, като се извѣтрява твърдѣ бързо, не разиѣнява виното. Хладното вино въ чашката шуми доста продължително време, което собствено съставлява достоинството на шампанското вино, но съвсѣмъ не изхвърля таната при отварянето му.

Въ всѣки случай необходимо е при това навикъ и внимание, и ако нѣкому това вино за първи пъкъ не се удаде напълно, то той не трѣбва да се отчайва, но слѣдующия пъкъ да приложи повече старания, и като се придържа строго отъ даденитъ тукъ указания — труда му несъмнѣно ще се увѣчае съ успѣхъ.

§ 6.

МЕДОВО ПИВО.

Отъ медъ можемъ да приготвяме освежающе питие, твърдѣ здраво и вкусно, подобно на бирата, които правятъ отъ ечемикъ. Това медово пиво струва твърдѣ ефтино, и ако нѣкой го опита единъ пъкъ, то ще го прѣдпочете прѣдъ всички други скъпи сортове пива.

За тази цѣль се приготвява 11 или 12 процента медовина, т. е. на 88 или 89 литри чиста вода се взема 12 или 11 литри чистъ медъ и, слѣдъ внимателно размѣсане, се вари на равномеренъ огънь до тогава, до като съвършено прѣстане да се пѣни, при което въ време на варенето се долива съ толкова вода, щото подиръ свършване на варенето течността да бѣде толкова, колкото и прѣди да почне кипенето; тази височина на течността трѣбва да отбѣлжимъ на вертикално поставена на дъното на котела прѣчица. По такъвъ начинъ сварената медовина ще съдържа въ себе си скъпия процентъ медъ, както и прѣди варенето, т. е. около 11 или 12 %. По-гъстата медовина не е годна за пиво, понеже ще се получи твърдѣ сладко питие; при по-малко отъ 12 % захаръ пъкъ се получава извѣрденно леко питие, което лесно се подава на кисване.

Слѣдъ като прѣстане да се пѣни, на 100 литри медовина се взема 200 грама хубави хмѣлови шикалки.

КИПЕНИЕ.

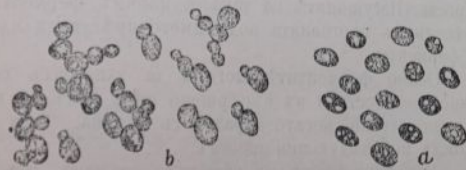
Медовината, оставена послѣ варенето въ покой, подиръ нѣколко врѣме започва да става мътна, при което на повърхността ѝ се повдигатъ газови мѣхурчета, които, като се пукатъ, издаватъ единъ шумливъ гласъ. Ако тѣзи мѣхурчета бързо слѣдватъ единъ слѣдъ другъ, то течността започва да кипи, и на повърхността ѝ се появява пѣна. Слѣдъ извѣстенъ промѣжутъкъ, течността се успокоява и най-послѣ отдѣлянето на газа съвършено се прѣкратива, течността постепенно се очиства и въ края на краищата става съвършено прозрачна. Ако слѣдъ това изслѣдваме течността, ще видимъ, че въ нея е ставала голѣма промѣна, а именно: захарта е изчезвала съвършено или отчасти, а вмѣсто нея се е появилъ спиртъ. Ето това именно прѣобрѣщане на захарта въ спиртъ наричаме кипение. Освѣнъ това спиртно кипение, има още и други, като оцетно, гнилостно и пр., които се състоятъ въ това, че разнитѣ вещества се подхвърлятъ на разложение при съдѣйствието на други вещества, прибавени къмъ тѣхъ въ твърдѣ незначително количество.

При близкото изслѣждане на захаристата течность въ врѣме на кипението ѝ, при помощта на силно увеличающъ микроскопъ, се указва, че въ течността се появяватъ малки валчести или яйцеобразни тѣла, които растатъ и се размножаватъ за смѣтка на захарта, отъ което послѣдния се разлага на спиртъ (алкохолъ) и въглена киселина; първия остава въ течността, а послѣдната се повдига на повърхността въ видъ на малки мѣхурчета и отлита въ въздуха. Ако ний по нѣкакъвъ начинъ прѣкратимъ размножаването на поменатитѣ същества, то и кипението се прѣкратива. Тѣлата, които причиняватъ кипението, се наричатъ ферменти.

Ферментитъ (*Saccharomyces cervisiae*) подъ микроскопа се явяватъ въ видъ на малки мѣхурчета или клѣтки отъ цѣла пластинка, напълнени съ бѣлтъчнообразно вещество, наречено „протоплазма“, и воденис-

та течность, която срѣдъ бѣлтъчновидната маса се явява въ видъ на капка. Всѣки такъвъ мѣхуръ е самостоятелно същество съ растителни свойства, приема храна отъ окрѣжащата го срѣда, прѣработва и я усвоява, расте и се размножава. Тѣзи клѣтки сѣ твърдѣ малки: увеличени 300 пѣти се прѣдставяватъ на голѣмина колкото конопено сѣме (фиг. а).

Ако ферментнитѣ клѣтки попаднатъ въ каквато и да е течность, която съдържа захаръ, при благоприятна температура тѣ започватъ да се хранятъ и размножаватъ. Прѣди всичко ще забѣлѣжимъ, че мѣхурчетата се увеличаватъ и количеството на съдържаемото вещество се уголѣмина, накрай вънкашната покривка на едно мѣсто начева да се издува и когато този отрасъкъ достигне извѣстна величина и се напълни съ протоплазма, то той се отдѣли отъ материнската клѣт-



ка съ циница и образува самостоятелно същество, което, на свой редъ, расте и като достигне надлежната величина, при благоприятни условия, се размножава по сѣщия пакъ начинъ и т. п. (фиг. б).

Като се размножаватъ по такъвъ начинъ, ферментнитѣ клѣтки могатъ повече или по-малко продължително врѣме да останатъ свързани по между си, въ видъ на разклонение, или пъкъ се отдѣлятъ една отъ друга; по-долу ний ще видимъ, че на това се основава разликата между долнитѣ и горни ферменти.

Бързината, съ която се размножаватъ ферментитѣ, при еднакви други условия, зависи отъ температурата, така: при 4° С. за образуване на нова ферментна клѣтка сѣ нужни 20 часа, при 10° — около 12 часа, при 20° — 7 часа, при 30° — 5 часа, при 35° — 10 часа, при 45° и 0° ферментитѣ се размножаватъ твър-

дѣ бавно, а при температура 50° С. тѣ прѣминаватъ въ виѣшено състояние, отъ което могатъ да бѣдять извадени съ постепенно понижение на температурата. Ако пѣкъ такава температура (+50° С.) се продължи по-дълго врѣме или пѣкъ се повдигне още, то ферментитѣ съвършено замиратъ. Отъ казаното се вижда, че най-благоприятната температура за разрастване на ферментитѣ мѣхурчета е около 30° С., когато при висока или ниска температура размножаването се забавя, а при 0° и 45° С. почти съвършено се прѣкрива; отъ тѣзи свойства на ферментитѣ ний ще се възползуваме за практически цѣли.

Изваденитѣ отъ течността ферменти могатъ да бѣдять постепенно изсушени и въ такъв видъ да се съхраняватъ безъ врѣда за нѣколко врѣме; но ако изсушатъ съвършено, то тѣ губятъ жизнената си способностъ. Изсушенитѣ по такъв начинъ ферменти сѣ известни въ търговията подъ името прѣсувани или сухи ферменти.

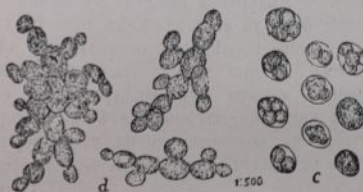
Обаче ферментитѣ могатъ да запазватъ своята жизнеспособностъ и въ съвършено сухъ видъ, а именно въ този случай, когато образуватъ сѣмена. Това произхожда по слѣдующия начинъ.

Ако ферментитѣ по нѣкакъв начинъ отъ течността попаднатъ въ влажно мѣсто и непосредствено съприкосновение съ въздуха, то протоплазмата, като си изгуби водата, образува вътрѣ четири мѣхурести топченца, обвити съ собствени ципици, така че подъ общата покривка се заключаватъ 4 отдѣлни сѣмена. (фигура с). Слѣдъ врѣме обвивката се разкъсва и сѣмената отъ движението на въздуха се разсѣиватъ, а по нѣкога се занасятъ отъ вѣтра на значително разстояние. Въ това си състояние сѣмената могатъ дълго врѣме да съхраняватъ своята жизнеспособностъ, и като попаднатъ въ нѣкоя течностъ, съдържаща захаръ, начеватъ отново да се размножаватъ по горѣописания начинъ. Ферментнитѣ сѣмена само въ този случай могатъ да започнатъ отново да се развиватъ, значи и да се размножаватъ, ако въ течността, въ която сѣ попаднали, въздухътъ има свободенъ достѣпъ, собствено кислорода, по колкото по-скоро тѣ начеватъ своята жизнеспособ-

ностъ, толкова по-нататъкъ се пуждаятъ отъ съдѣйствието на кислорода, поради което достѣпа на въздуха къмъ течността, вече започнала да ври, не е нуженъ и, както ще бѣде казано по-долѣ, спиртното кипение става много по-добрѣ безъ достѣпа на кислорода.

Науката различава нѣколко категории ферменти, по тѣхвата величина, начина на размножението имъ, а въ послѣднѣо врѣме и по температурата, отъ които се нуждаятъ за образуване на сѣмена. По-подробното имъ описание въ дадени случаи би било безцѣлно, обаче прѣдъ видъ на практически съображения, ний ще разгледаме два главни типа обикновени захарни ферменти (*Saccharomyces cerevisiae*), т. е. горни и долни ферменти.

Подъ името горни ферменти се разбиратъ такива, които се повдигатъ въ кипящата течностъ на повърхността ѣ въ видъ на обилна пѣна. Клеткитѣ на тѣзи ферменти иматъ яйцеобразна форма, а увеличени 300 пѣти иматъ форма на ленево сѣме и разклонени шубѣрки. (ф. d).



Горнитѣ ферменти се развиватъ най-добрѣ при 12°—13° С. на течността; тогава кипението се изврѣшва бързо, и то до като една клетка успѣе да се отдѣли отъ друга, появиватъ се нови пѣпки, и по такъв начинъ масата получава форма на хресталаци. Понеже при такова бързо развитие на ферментитѣ сѣщо така бързо става и разлагането на захарѣта, то мѣхурчетата отъ въглена киселина, които се задържатъ въ разклоненитѣ ферменти, повдигатъ послѣднитѣ на повърхността на течността. Наистина, и при горняото кипение остава едно количество ферментни клетки на

дъното, но въ по-голямата частъ това ще бждатъ изгубили своята жизнеспособностъ.

Знае се отъ практиката, че горнитѣ ферменти прѣдизвикватъ правилно ферментирање само при горѣ-казаната висока температура, когато при по-низка температура се развиватъ твърдѣ бавно, поради което ферментирањето става слабо и несъвършено. Прѣдъ видѣ на това, за таква ферментирање, което става при по-висока температура, както напр. при приготвянето на леко пѣнето пиво, всѣкога се употребяватъ горни ферменти.

Долнитѣ ферменти, наопаки, се развиватъ по-добре при ниска температура, 4°—8° Ц. Тѣ иматъ валчеста форма и само въ рѣдки случаи се явяватъ на групи, обикновено топченцата стоятъ всѣко отдѣлно (ф. е). Причина на това е, че при по-низка температура разклонението и размножаването на ферментитѣ става бавно, така че докато една клетка узрѣе до толкова, че да образува отъ себе си нова, тя сама се отдѣли отъ материнската клетка, вслѣдствие на което образуватитѣ се мѣхурчета въглена киселина се повдигатъ на горѣ, безъ да се задържатъ отъ разклоненитѣ ферменти, и затова послѣднитѣ оставатъ на дъното.

Впрочемъ, и при такива условия незначителна частъ ферменти, подзети отъ извѣтряющитѣ се мѣхурчета въглена киселина, се повдигатъ на повърхността на течността, но количеството на тѣзи ферменти, въ сравнение съ останалитѣ на дъното, не е твърдѣ много.



Течностъ съ разтворъ отъ долни ферменти, нагрѣена при по-висока температура, ври неправилно, поради тази причина, че този родъ ферменти отъ стари врѣмена се

употребява изключително за врѣние при ниска температура, така че тѣ, ако може така да се изразимъ, до толкова сѣ свикнали къмъ това, че по-високата температура за тѣхъ е вече не съотвѣтствена. Долни фермен-

ти се употребяватъ за силно пиво, като напр.: баварско, портеръ и др., които вратъ при температура 4°—8° с.

Отъ постоянното имъ употребление, отъ незапомнени врѣмена, горнитѣ ферменти за варене при висока температура, а долнитѣ — при ниска, тѣзи два тина ферменти така сѣ се приспособили къмъ това, че съ голѣмъ трудъ само може да приведемъ една категория въ друга, и при все това кипението ще стане напълно сполучливо.

При това трѣбва да се има прѣдъ видѣ, че горнитѣ ферменти, като се развиватъ при висока температура, по-бързо разлагатъ захарта, а слѣдователно и кипението се свършва по-скоро, но затова произвеждатъ по-малко количество алкохолъ, отколкото долнитѣ ферменти, които развивайки се по-бавно, изискватъ голѣмъ периодъ отъ врѣме за разлагане на захарта и свършване на кипението, но пъкъ произвеждатъ въ течността по-голямо количество спиртъ.

Ферментитѣ, като произвеждатъ отъ захарта спиртъ, готвятъ съ това сами своята гибелъ, понеже при извѣстно количество спиртъ въ течността тѣ не могатъ да се развиватъ. Тази категория ферменти, които изисква по-висока температура за развитието си, е по-чувствителна на дѣйствието на спирта, поради което както бързо прѣдизвиква кипението, така сжио бързо, слѣдъ като изработи извѣстно количество спиртъ, почти отведиждъ, губитъ своята жизнеспособностъ; когато ферментитѣ, които се развиватъ при по-низка температура, сѣ по-малко чувствителни къмъ спирта, понеже, като го изработватъ малко по малко, постепено привикватъ къмъ неговото дѣйствие, и така съхраняватъ своята жизнеспособностъ по-продължително врѣме, и ако слѣдъ туй температурата се повдигне, то могатъ даже да възобновятъ своята дѣятелностъ.

Въ врѣме на кипението температурата на течността се повдига малко нѣщо, понеже химическия процесъ, прѣдизвиканъ отъ ферментитѣ, се обуславя отъ изразходване на сила или топлина, което при голѣмо количество течностъ и бързо кипение се лесно забѣлзва, тѣй че нонѣкога температурата на течността се повдига съ нѣколко градуса.

Ферментитѣ могат да разлагатъ на спиртѣ и въглена киселина само гроздовата и овоцна захарь (dextrosa и levulosa), тръстиковата пѣкъ и другитѣ — не могат да се разлагатъ направо; но понеже тръстиковата захарь (каквато е и пашата, обикновена бѣла захарь) подѣ влиянието на разни киселини и кипението, твърдѣ лесно се прѣвръща въ гроздова и овоцна въ равни части, или въ така наречената инвентирована захарь, то слѣдователно ферментитѣ могат да изработватъ алкохолъ и отъ тръстикова захарь. Гроздовата и овоцна захарь се намиратъ въ сока на разнитѣ овоцна и меда, когато тръстиковата захарь никакъ я нѣма въ овоцята, а въ меда само въ твърдѣ незначително количество.

По-горѣ се каза, че подѣ влиянието на ферментитѣ въ течността, съдържаща захарь, се изработва алкохолъ; къмъ това трѣбва да прибавимъ, че въ прѣкипелата течность се явяватъ още и други продукти, които до кипението никакъ не е имало. Така напр. въ течността, която съдържа само гроздова захарь, слѣдъ свършване на кипението намираме: оцетна киселина, глицеринъ, разни тлъсти съединения, ефирни вещества, свойствата на които твърдѣ мъчно можемъ да прослѣдимъ, понеже се явяватъ въ твърдѣ незначително и непостояно количество. На основание опититѣ на Пастйора, 100 части гроздова захарь, слѣдъ свършване на кипението, се разлага срѣдно на слѣдующитѣ съставни части: 48.1 частъ алкохолъ, 46.8 въглена киселина, 3.3 глицеринъ, 0.6 янтерна киселина, 1.2 тлъстия, екстративни и ароматични вещества. Споредъ други изслѣдвания, се получаватъ малко по-други резултати, но това не влиае на практическата страна на кипението, при което главна роля играе алкохола, слѣдователно за практически цѣли свободно можемъ да допуснемъ, че 100 части гроздова захарь дава отъ 48 до 49% спиртъ, при което не трѣбва да забравиме, че разната температура, разнитѣ сортове ферменти и различния съставъ на подхвърлената на кипение течность указватъ, не ще съмнѣние, различно влияние на полученитѣ при посрѣдството на кипението продукти. Не може безусловно да се твърди, че тѣзи продукти се получа-

ватъ изключително отъ дѣйствието на ферментитѣ, тъй като въ всѣка течность при кипението се явяватъ още твърдѣ много други органически същества, прѣимуществено така нареченитѣ бактерии, и всѣкога наредъ съ ферментитѣ се явяватъ оцетни бактерии, които причиняватъ прѣвръщането на спирта въ оцетна киселина. Прѣдъ видѣ на това, въ врѣме на кипението трѣбва да се стараемъ, щото ферментитѣ да надвинатъ оцетнитѣ бактерии и да изработятъ такова количество алкохолъ, при което оцетнитѣ бактерии губятъ своята жизнѣдѣтелность, която се прѣкъсва при наличието на 10% спиртъ въ течността. Понеже оцетнитѣ бактерии могат да се развиватъ само при свободния достъпъ на въздуха, или по-вѣрно, на неговия кислородъ, то въ това врѣме, когато ферментитѣ изработватъ въглена киселина, оцетнитѣ бактерии не могат да се развиватъ бързо, особено ако се погрижимъ, щото въглената киселина да се намира постоянно надъ повърхността на течността; но съ момента на прѣкъсването на кипението, въглената киселина извѣтрява, и въздушниятъ кислородъ влиза въ съприкосновение съ течността, вслѣдствие на което оцетнитѣ бактерии могат да започнатъ разлагането на захарята въ оцетна киселина, ако въ течността нѣма достатъчно количество спиртъ, който да прави невъзможно тѣхното развитие, т. е. ако го нѣма повече отъ 10%. Присъствието въ течността на винена, лимонена и лѣзлкова киселина по сѣщия начинъ прѣпятствува за развитие на оцетнитѣ бактерии, ето защо течности, които съдържатъ тѣзи киселини, сѣ подхвърлени на по-малка опасность да се прѣврънатъ въ оцетъ; но-силната отъ всички винена киселина задържа развитието на оцетнитѣ бактерии, така че ако нея я има 2% въ течността, то оцетнитѣ бактерии не могатъ съвършено да се развиватъ.

Отгукъ ний видимъ слѣдующитѣ практически изводи:

а) Течность, която съдържа пове 21% захарь, слѣдъ свършване на кипението, не може да вкисне, понеже въ нея се намира повече отъ 10% спиртъ, но ако количеството на спирта се намали, напр. извѣтрѣ, то течността може да се вкисне, затова слѣдъ свършване на кипението, трѣбва да я съхраняваме плътно запушена.

По такъв начин се очистват не само бъчви, предначинени за кипение, но и такива, въ които по-слѣ ще се съхранява питието.

Когато бъчвата е очистена, то отверстието въ дъното се запушва плътно съ запушалка, а на враната внимателно се нагласява дървена канела.

Отверстието въ дъното затова се запушва съ затикалка за да може послѣ да вкараме крана, като тикемъ затикалката вътрѣ въ бъчвата.

§ 10.

НАПЪЛВАНЕ БЪЧВИТЪ.

Подиръ почистването на бъчвитѣ не само отвърѣ, но и отвърѣ, и приготвено на канелкитѣ, пристъпва се къмъ тѣхното напълване. Съвършено е безразлично да ли ще наливаме въ бъчвата гореща или хладка медовина, ако подиръ охлаждането ѝ до 30° ц., прибавимъ подкваса; ако ли пъкъ кипението трѣбва да започне отъ само себе си, безъ прибаване на ферменти, то най-добру е да оставимъ медовината да изстие въ котела, или въ нѣкой другъ съдъ, и само тогава да я прѣлѣмъ въ бъчвата за кипение, въ противенъ случай горещата течность, прѣлѣпа въ отлично изчистенитѣ бъчви, безъ прибаване на подкваса (ферменти), пѣма да почне скоро да кипи.

Ако медовината се укаже не съвсѣмъ чиста, по причина, че въ врѣме на варенето въ нея е билъ турнатъ хмѣлъ или други примѣси, въ такъвъ случай трѣбва да я процѣдимъ прѣзъ чисто измито сито или рѣшето, за да отстранимъ постороннитѣ нѣща. Не трѣбва да прѣцѣждаме прѣзъ платно, тъй като често пѣти медовината се разкътва отъ образувалата се утайка, които, понеже съдържа въ себе си бѣлтъчни вещества, необходими за правилното кипение, при прѣцѣждането на течността ще бѣдатъ отстранени въ ущърбу на бѣдещето питие. Бъчвата, предначинена за напълване, се туря падъ нѣкакъвъ съдъ, ако ли пъкъ ни прѣдстои по голѣмо кипение, то всички бъчви се турятъ надъ внимателно изчистено и изпарено ко-

рито, понеже при всичката ни внимателность, пакъ не можемъ избѣгна да не пролѣмъ отъ течността. Бъчвитѣ не трѣбва да се наливатъ до самия край на враната, но до толкова, че подъ враната да остане празно пространство около 10 см., т. е. приблизително колкото дължината на показалеца. Когато бъчвата е напълнена, враната се закрива съ чисто платно, а отгорѣ и изпарена запушалка, за да имаме възможность да я закараме на мѣстото, предначинено за кипение. Нѣкои съвѣтватъ да се напълва бъчвата до върха, така че подигающитѣ се въ врѣме на кипението ферменти да могатъ чрѣзъ враната да излѣзятъ навънъ. Този съвѣтъ е съвършено неоснователенъ 1) защото въ врѣме на кипението обема на течността всѣкога значително се увеличава, слѣдователно прѣзъ враната ще се изливатъ не само ферментитѣ, но и частъ отъ медовината и 2) изтекающата медовина, като дохажда въ събирисношение съ въздушния кислородъ, лесно може да се кисне, а чрѣзъ това оцетното ферментирание може да проникне и въ останалата течность въ бъчвата. Поради тази причина, изтичашата изъ бъчвата течность по никакъвъ начинъ не трѣбва да я повръщаме назадъ, а да я събираме отдѣлно и използваме за обработване на по-доленъ сортъ питие или за оцетъ.

§ 11.

Устройство на помѣщението за кипение.

Доброто устройство на помѣщението за кипение има твърдѣ важно значение. Въ него прѣди всичко трѣбва да се съблюдава образцова чистота, трѣбва да бѣде сухо и приспособено за провѣтриване и затопляване. Най-отговаряюще помѣщение за тази цѣль е нѣкоя свободна стая, по-малко удобно — зимникъ (изба). Чистотата и сухостьта на помѣщението сѣ необходими за да не попаднатъ въ питиетата същества, които сѣ вредни за кипението; вентилицията пъкъ е пужна, понеже при кипението се отдѣлятъ възглена киселина и водни пари, които трѣбва да се отстранятъ; най-послѣ

възможността да се стоплюва помъщението е необходимо условие, защото кипението става правилно само при равномерна температура. Макаръ, както се каза по-горѣ, течността, съдържаща захарь, може да кипи въ прѣдѣлитѣ на температура отъ 0°—30° Ц., но отъ практиката е известно, какво най-правилното кипение става при температура отъ 15° до 20° Ц. И така: при температура 10° Ц. медовина, която съдържа 25% медь, прѣкипява приблизително въ 30—40 дни, при температура 20° — въ 15—20 дни, при 30° — въ 8—12 дни. Но продуктитѣ отъ кипението, получени при различна температура, не сѣ еднакви, а имено: при понижена температура се образува повече спиртъ и глицеринъ, при по-висока температура — по-малко спиртъ, но затова повече екстрактни съединения. Виждаме, значи, че най-удобната температура е между 10° и 20° Ц., т. е. около 15° Ц., и при тази температура се получаватъ най-благородни питиета.

Бъчвитѣ въ помъщението за кипение трѣбва да сѣ поставени на подложки, тъй че всѣка бъчва да може свободно да се прѣглежда отдолу, та въ случай, че протече — да може да се постави съдъ за събиране на течността.

Бъчвитѣ трѣбва да стоятъ толкова високо, че слѣдъ свършване на кипението, ако потрѣбва да може да се оточи течността чрезъ капелата въ подставения чебуръ. Ако въ помъщението за кипение всякиятѣ бъчви, прѣдначинени за ферментирање, не могатъ да се събератъ на единъ етажъ, то можемъ да ги наредимъ една надъ друга така, че между двѣ бъчви отъ долния етажъ да се помъщава бъчва отъ горния. Бъчвитѣ трѣбва да бѣдатъ така наредени, че къмъ всѣка отъ тѣхъ да бѣде свободенъ достъпъ.

§ 12.

КИПЕНИЕ.

Слѣдъ прибавяне на подквасата, кипението бързо се начева, така че вече подиръ 24 часа на повърхността на течността се появява ферментна пѣна, а ка-

то допремъ ухото си къмъ враната, ясно можемъ да чуемъ шумолене, прѣдизвикано отъ подигающитѣ се на повърхността мѣхурчета въглена киселина. Подиръ нѣколко дни кипението се усилюва до толкова, че течността като че ли кипи, вслѣдствие на изобилното отдѣляне на въглена киселина. Това усилено кипение не само увеличава обема на течността, но и повдига температурата ѝ. Колкото е по-голяма еластичността на бъчвата, или по-добрѣ казано, колкото е повече течността, подхвърлена на кипение, толкова по-силно се увеличава нейната топлина, която понѣкога се повдига повече отъ 10° Ц. По тази причина, ако желаемъ кипението да става приблизително при постоянна температура, то въ продължение на първитѣ три дена помъщението трѣбва да се стоплюва до 15° Ц., послѣ, когато настѣпи бурното кипение и течността започне да шуми и кипи, температурата трѣбва да се понижи до 12° Ц., при което, ако потопения въ течността термометъръ показва температура по-горѣ отъ 20° Ц., то температурата на помъщението трѣбва да се понижи още повече. Подиръ нѣколко врѣме, бурното кипение се свършва, на повърхността на течността вече не излиза пѣна, а въ бъчвата се чува само слабо шумолене; това е периодъ на свършване на кипението, когато температурата на помъщението трѣбва отново да се повдигне до 15° Ц., за да прѣкипи свършено течността.

Въ врѣме на кипението трѣбва да наблюдаваме течността да не изтече чрезъ враната; въ такъвъ случай трѣбва да вземемъ съ смукало (хайдукъ) малко отъ течността, враната внимателно да се изчисти и покрие съ чистъ парцалъ. Въобщо трѣбва да гледаме, щото враната всѣкога да бѣде закрыта съ чистъ, сухъ парцалъ, но така че въглената киселина да може свободно да се извѣтрява. Така също отъ врѣме на врѣме трѣбва да се прѣглеждатъ бъчвитѣ не тече ли нѣкоя, тъй като често се случва, че бъчвитѣ, като стоятъ въ сухо помъщение, почватъ да пропускатъ отъ течността. Ако бъчвата тече малко, то, като намѣримъ надлъжното мѣсто, достатъчно е да намажемъ послѣдното съ чиста овча масть и теченето ще се прѣврати,

ако ли пъкъ бъчвата тече толкова силно, че икарване-то на мастята между дъскитѣ не помага, въ такъвъ случай не остава нищо друго, освѣнъ да прѣлѣмъ течността въ друга бъчва.

Когато, безъ да се гледа на постоянната температура въ помѣщеніето, кипеніето до толкова е отслабало, че като приложимъ ухото си къмъ враната, чува се само прѣкъснатъ тихъ шумъ, тогава кипеніето може да се счита за свършено. Слѣдъ свършване на кипеніето, враната се покрива съ чисто парпалче и плътно се зачуква съ затикалка, бъчвитѣ се прѣнасятъ въ хладна изба, гдѣто така смъщо се нареждатъ на подставки. Послѣ затикалката се изважда, а враната се покрива съ парпалче, или пъкъ съ торбенце, напълнено съ пѣсекъ; по този начинъ се остави свободенъ достъпъ на въздуха, който съдѣйствува за по-доброто съзрѣване и по-скорошното очистване на питието. Въ хладна изба мътната отначало течность въ бъчвата започва малко по малко да се очисти сама по себе, при което ферментитѣ и бѣлтъчнитѣ съединения се утайватъ на дъното. Това очистване, въ зависимостъ отъ състава на медовината, се продължава доста дълго време; въобще рѣдкитѣ питиета, които съдържатъ въ себе си малко захаръ, се очистватъ по-скоро, гъститѣ пъкъ — по бавно. Когато течността, като я налѣмъ въ чаша, се укаже чиста, прозрачна, което послѣдва подиръ единъ мѣсець, а по нѣкога и нѣколко мѣсеци слѣдъ свършване на кипеніето, тогава тя внимателно се прѣлива отъ бъчвата, въ която е врѣла, чрѣзъ кранъ или пъкъ посредствомъ гутаперчова трѣба (сифонъ) въ друга, шателно изчистена бъчва, кдѣто се и остави за окончателно дозрѣване. Мътния остатъкъ отъ бъчвата се излива отдѣлно, филтрира се чрѣзъ филтрованна книга, а ако течността се получи свършено чиста, смѣсва се заедно съ първата.

Филтрирането на мътната течность става по слѣдующи начинъ: на голѣмъ къпъ или бъчва (безъ дъно) се туря чиста бохча или истрито старо платно и така се заврѣзва съ канавъ, че при наливане на течността да не може да се измъкна. На това платно се турятъ листове отъ филтрована книга така, че краищата имъ

да надминаватъ единъ на другъ, подиръ туй книгата се намокрива полєка съ вода, или по-добрѣ съ сѣщата чиста течность, слѣдъ туй вече внимателно се налива мътната течность, като внимаваме краищата на листовѣтъ да не се повдигнатъ, защото въ такъвъ случай мътната течность може да попадне въ такъвъ случай филтриране на по голѣмо количество течность се употребяватъ особени приспособления, основани на силното налѣгане, съ цѣль за по-скорошно прѣчистване. Нѣкои употребяватъ за прѣчистване вжгища отъ твърдо дърво, чистъ рѣченъ пѣсекъ, дебела фанела, сукно или плюшъ. Прѣврѣлата течность може да филтрираме така, както и меда отъ втория сортъ (barwica), за което е казано по-горѣ, т. е. като наливаме течността въ платнена торба до тогава, до като не се запушатъ поритѣ съ утайка и не започне да тече чиста течность.

Прѣдлагаемия тукъ начинъ за кипеніе е най-простия и най-отговаряющъ; по таквъ начинъ прѣкнѣлитѣ питиета, прѣлени въ други бъчви, слѣдъ година дѣй смѣло могатъ да бждатъ употребявани или продавани, безъ да се опасяваме отъ повторно кипеніе. Изключение правятъ пивото и шумящото вино, чието кипеніе трѣбва да става малко по-другояче, за което се каза по-рано.

§ 13.

Прѣкъсване кипеніето.

По нѣкога се явява нужда да се ускори очистването на питието или пъкъ да се прѣкрати кипеніето. Въ такива случаи се прилагатъ слѣдующитѣ начини. Кипеніето може да се прѣкрати само тогава, когато питието се прѣдзначава за немедлено употребление, въ противенъ случай това къмъ нищо не привежда, тъй като неочакваното кипеніе на течността рано или късно отново ще се възобнови; това само тогава нѣма да се случи, ако ний запушимъ здраво питието, като прѣдварително умъртвимъ въ него ферментитѣ посредствомъ стоплюване на течността до 60 — 70° Ц. Този

начинъ дѣйствително се прилага при обработката въ голѣми размѣри и се нарича пастеръизиране.

Кипението можемъ да прѣкъснемъ съ прѣнасяне течността въ хладно помѣщение, и когато тукъ кипението се прѣустанови, течността се филтрира по горѣуказания начинъ.

Очишеното по такъвъ начинъ питие трѣбва да се остави въ хладно помѣщение и не бива дълго да се съхранява.

Нѣкои прѣкъсватъ кипението посредствомъ напушване съ сѣра бѣчвата съ ферментирующата течность, както при почистването на бѣчвигѣ; при този случай напушватъ празнитѣ бѣчви и прѣди паригѣ да усилятъ да се извѣтриятъ изъ тѣхъ, напълнитъ ги съ течность, или пъкъ запалватъ сѣра въ бѣчвата надъ повърхността на течността, която е подложена на кипение. Този начинъ ний безусловно не прѣпорѣчваме, понеже сѣрнитѣ пари твърдѣ врѣдно влиязтъ на здравето, а очишеното по такъвъ начинъ питие причинява най-малко главоболие. По-изгодно ще бѣде прѣкъсването на кипението съ посредството на алкохолъ (спиртъ), при което послѣдния трѣбва да бѣде отъ най-висшъ сортъ, т. е. да не притежава никакъвъ вънкашенъ вкусъ или миризма. За тази цѣль трѣбва да налѣемъ въ течността толкова спиртъ, че заедно съ количеството, което се е образувало отъ кипението, да бѣде отъ 11—12%. За тази цѣль потребно е да се изслѣдва прѣдварително количеството на спирта въ течността, за да узнаемъ още колко трѣбва да прибавимъ. Тѣй като такава изслѣдване изисква извѣстенъ навикъ и научни свѣдѣния, то по просто можемъ да достигнемъ до сѣшитѣ тѣзи резултати по слѣдния лесенъ начинъ: вземаме три бутилки, въ едната отъ които наливаме 15 мѣрки (напр. мѣвички чашки) отъ подложената на кипение течность и една мѣрка чистъ спиртъ, въ втората бутилка се налива 20 мѣрки течность и една мѣрка спиртъ, въ третата — 30 мѣрки течность и една мѣрка спиртъ; тѣзи бутилки се запущатъ съ парцалче или намукъ и се поставятъ на топло мѣсто, въ температура не по-горѣ отъ 20—25° Ц. На другия или не по-късно отъ третия день, можемъ

да опрѣдѣлимъ, колко приблизително трѣбва да прибавимъ спиртъ, за да сиремъ кипението, което ще се познае отъ тази бутилка, въ която кипението се е прѣкратило и течността е започнала да се очисти. Ако, напр., забѣлѣжимъ, че кипението се е прѣкратило само въ бутилката, която съдържа 15 мѣрки течность, а въ останалитѣ продължава, това значи, че въ течността трѣбва да се налѣе на всѣки 15 мѣрки, напр. литри, единъ литъръ спиртъ, за да сиремъ кипението; ако ли пъкъ кипението се е прѣкратило въ бутилкигѣ, които съдържатъ 15 и 20 мѣрки течность, а въ третата течността продължава да кипи, то трѣбва на всѣки 20 мѣрки да прибавимъ една мѣрка спиртъ; ако пъкъ кипението се е прѣкратило въ всички бутилки, то значи достатъчно е да налѣемъ въ бѣчвата на всѣки 30 литри течность 1 литъръ спиртъ, за да прѣустановимъ кипението. Пропорцията на потребното количество спиртъ можемъ да опрѣдѣлимъ още по-точно, ако произведемъ също такъвъ опитъ съ бутилки, които съдържатъ 25, 35 и 40 мѣрки.

Спиране по такъвъ начинъ кипението е по-малко врѣдно за питието, ако, разбира се, спирта бѣде безусловно чистъ, но при все това полученото по такъвъ начинъ питие не е напълно натурално и прѣдставлява отъ себе си фалшификатъ.

Често се случва, че свършено правилно прѣврѣлата течность желаятъ по-скоро да очистятъ, за да не чакатъ дълго врѣме свършването на бавното натурално почистване, което понѣкога е дори и необходимо, когато по нѣкаква си причина остава дълго врѣме мѣтно и се има опасность да се развали. Въ такъвъ случай най-добрѣ е да прѣчистимъ течността прѣзъ филтрована книга или фанела по горѣуказания начинъ, тѣй като питието отъ съприкосновение му съ въздуха въ врѣме на филтрирането по-лесно и по-скоро се очисти и даже се подобрява, ако само не е побъркано въ врѣме на кипението. Ако и слѣдъ това питието е мѣтно, то това е несъмненъ признакъ, че то е подхвърлено на развалине; но ако изслѣдванието покаже, че то има още надлѣжния вкусъ, не се е кисяло, то може още да се спаси, като прибавимъ 2—3 литри

спиртъ на всеки 100 литри течност, подиръ което питието се оправя, очиства и утайва. Ако пѣкъ и това количество спиртъ не помогне, то значи, че питието до толкова се е развалило, че е невъзможно да се поправи и не ни остава нищо друго, освѣнъ да го оставимъ да се обвърне на оцетъ.

За очистване на питиетата употребяватъ риби клей (Hausenblase), желатинъ, бѣлтѣкъ и даже туткалъ; макаръ тѣзи сръдства и да сѣ безвредни, но тѣ сѣ безусловно по-малко отговаряющи и по-трудни, Ютколкото горѣуказаното филтриране. Тѣзи сръдства могатъ да бѣдатъ прѣпорѣчани само въ този случай, когато питието има нѣкакъвъ неприятенъ вкусъ, който отъ простото прѣцѣждане не може да се унищожи, очистването му пѣкъ сѣ помощта на рибения клей, желатина или бѣлтѣка, макаръ отчасти, може да поправи питието. Туткала, като твърдѣ нечисто вещество, въ никакъвъ случай не съвѣтваме да се употребява за очистване на питиетата.

При очистване на питиетата съ рибенъ клей, последния трѣбва да се взема отъ най-добро качество. Най-добъръ клей се получава отъ рибата Осетра (Acipenser Huso), която обитава устията на рѣкитѣ въ Черното и Каспийското морета, и достави най-добро качество хайверъ и риби мѣхуръ, отъ който се изработва клея и който, напълненъ съ въздухъ, ѣ служи за регулаторъ въ време на плаване. Освѣнъ отъ Осетра, приготвяватъ клей и отъ други риби, но този е най-добри и е извѣстенъ въ търговията подъ името руски рибенъ клей. Хубавия рибенъ мѣхуръ има бѣлезникавъ съ млѣченъ отенѣкъ цвѣтъ, прозраченъ, въ гореща вода почти съвършено се разтвара и притежава приятна миризма и чистъ вкусъ.

За очистване на 100 литри течностъ е нужно 7—15 грама клей, ако той се разтвара въ гореща вода; ако ли пѣкъ го разтвариме въ хладна вода, то достатъчно е 2—3 грама, а понеже той е скѣпъ, то последния начинъ е по износенъ. За тази цѣль взиматъ потребното количество мѣхуръ, счукватъ го отначало въ единъ хаванъ, за да се смачка, а послѣ се нарѣзва съ ножици на малки късчета, които се заливатъ съ

чиста студена вода, която подиръ единъ часъ се отлива. Промития по такъвъ начинъ мѣхуръ се залива най-добъръ съ бѣло вино, което постепено се долива, до като не се разтвори цѣлия мѣхуръ и не образува пихтнообразна маса. Понеже всекога остава извѣстно количество неразтворено, то тази маса се натиска прѣзъ чисто платно и по такъвъ начинъ се отдѣля отъ неразтворенитѣ частици. Подиръ това се прибавятъ нѣколко литри отъ прѣдзначеното за очистване питие и всичко това старателно се размѣва и разбърква въ нѣкакъвъ съдъ, а послѣ се налива въ течността, която е прѣдзначена за очистване. Дѣтѣ течности можемъ да смѣсиме посредствомъ клатене или разбъркване съ лопата, подиръ което питието се остава да се очисти, или пѣкъ разтвора отъ рибения клей внимателно се налива въ бѣчвата, гдѣто той, утайвайки се на дъното, увлича съ себе си всички нечистоти. Времето, прѣзъ което се очистватъ питиетата, е различно: нѣкога за това сѣ достатъчни нѣколко дни, а по нѣкога се изискватъ и нѣколко недѣли. Питиетата, които съдържатъ дѣбова киселина (танинъ) и по-голямо количество спиртъ, но не сѣ твърдѣ сладки, т. е. съдържатъ малко захаръ, се очистватъ по-бързо, питиета пѣкъ, не обладающи тѣзи свойства и прѣимуществено богатитѣ на захаръ, по този начинъ се очистватъ твърдѣ бавно, а по нѣкога и никакъ не могатъ да се очистятъ съвършено.

Понеже при утайването на дъното, частички отъ пихтнообразната маса се залавятъ за стѣнитѣ на бѣчвата, вслѣдствие на което при наливанетоъ тѣзи частички могатъ да направятъ питието мѣтно, то трѣбва отъ време на време да се почуква съ чукче по стѣнитѣ на бѣчвата, така че всичката маса да се утай на дъното; послѣ това питието се налива въ друга бѣчва, което става твърдѣ внимателно, понеже получената утайка твърдѣ лесно при сътресение на бѣчвата може отново да размѣти питието.

Подобно на рибения клей питиетата се очистватъ и съ желатинъ, който по химическия си съставъ съвършено прилича на първия, но десетъ пѣти е по-евтинъ. Желатинъ така също трѣбва да се взема отъ най-добро качество, безцвѣтенъ и съвършено прозраченъ, който

се продава въ видъ на тънки пластинки. Боядисанъ желатинъ не трѣбва да се употребява. На 100 литри подлежаща на очистване течность се взема 8—15 грама желатинъ. Това количество се разтвара въ 200 грама гореща вода, и слѣдъ като се разбърка хубаво, бавно се долива 800 грама бѣло вино, така че да се образува гѣста течность, а не пихтиобразна; ако при това желатина не се разтвори напълно, то може заедно съ виното да го стоимъ още малко. Тази гѣста течность се остави на хладно до слѣдующия день и само тогава щателно се смѣсва съ нѣколко литри отъ прѣд-назначената за очистване течность, подиръ това се налива въ бѣчвата съ питието, послѣ което се поставява също така, както и съ рибения клей. Разтворения желатинъ не трѣбва да има нито вкуса на клея, което показва неговата недостатъчна чистота, нито сапуненъ вкусъ; послѣдното служи за признакъ, че желатина, при приготвянето му, малко нѣщо се е поразвадилъ. Нѣкои веднага подиръ разтварянето на желатина въ топлата вода го наливатъ въ питието; този начинъ е по-лошъ, понеже влетия въ топло състояние желатинъ се събира на твърдѣ малки частици, които твърдѣ бавно се утайватъ, когато желатина, смѣсенъ съ питието въ хладно състояние, се събира въ по-голямъ частици, които лесно се утайватъ на дъното.

Най-простия начинъ за очистване на питиетата е посредствомъ бѣлткъ. За 100 литри течность съж потребни 3—4 бѣлтъка отъ яйца, които обязательно трѣбва да бѣдатъ прѣсни. Тѣзи бѣлтъци, отдѣлени отъ жълтъцитѣ, се разбиватъ на пѣна, къмъ която се прибавя нѣколко литри отъ питието; внимателно размѣсено, всичко това се налива въ бѣчвата съ подлежащата за очистване течность, гдѣто всичко отново хубаво се размѣсва или посредствомъ бързо клатене, или пъкъ съ лопата, подиръ което течностьта се остави въ покой до свършеното ѝ очистване. Бѣлтъчената утайка е по-плътна, отколкото тази на рибения клей и желатина, вслѣдствие на което при наливане на питието има по-малкъ рискъ да се подигне отъ дъното. Отъ това се вижда, че яйчния бѣлткъ въ всички отношения е най-подходящия материалъ за очистване на питиетата.

Съзрѣване на питиетата.

Всѣко питие веднага подиръ кипението има вкусъ и миризма на калъта, затова слѣдъ свършване на кипението, когато течностьта се очисти, необходимо е да я налѣемъ въ другъ съдъ и по такъвъ начинъ отдѣлимъ отъ калъта, да я доведемъ до свършенъ вкусъ и миризма. Отливането на питието отъ калъта е необходимо още и поради това, че ферментитѣ, слѣдъ свършване на кипението, започватъ да губятъ своята жизнеспособность, вслѣдствие на което питието 1-во всмуква отъ ферментитѣ часть отъ бѣлтъчните съединения, което врѣдно влияе на неговото подобрене и съзрѣване.

Макаръ въ случаетѣ, когато кипението не е свършено, вслѣдствие на несотгѣтствующа температура, или прѣкъсването му отъ понижението на температурата, или пъкъ благодарение на образувалия се въ голямо количество алкохолъ, отливането ѝ да не принася много полза, понеже кипението въ таква питие при повишение на температурата ще се възобнови, то дори и въ такива случаи питието трѣбва да се отдѣли отъ калъта и това да се повтори толкова пѣти, колкото пѣти се възобновява кипението.

Обикновено въ богатитѣ на захаръ питиета, не свършили отведиждъ кипението, послѣдното се възобновява всѣка пролѣтъ до тогава, до като въ питието не се образува толкова алкохолъ, че ферментитѣ да не могатъ да се развиватъ, което може да се повтори даже нѣколко години. Но когато чрѣвъ съотгѣтственото повдигане на температурата ние се загрижимъ, та въ течностьта при първото кипение да се образува по възможность повече количество спиртъ, то такива питиета или никакъ не кипятъ втори пѣтъ, или пъкъ само въ твърдѣ слаба степенъ.

Подиръ свършване на кипението, макаръ питието и да е готово, но то не притежава още този вкусъ и миризма, каквито трѣбва да притежава и каквито при-

добива само подиръ по-продължително държане, или както се изразяват: питието още не е станало благородно и зръло.

На съзрѣването на питието прѣди всичко влияе въздушни кислородъ, и затова колкото повече питието се съприкосновява съ въздуха, толкова по-скоро достига до съвършенство. При обикновени условия достатъчно е това количество въздухъ, което прониква въ течността прѣзъ поритѣ на бѣчвата, ако ли пъкъ питието съдържа много захарь, то враната не трѣбва да се закрива плтно; въ такива случаи нея и закриваме съ напълнено съ пѣськъ торбенеце, прѣзъ което въздуха има свободенъ достѣпъ къмъ течността, или пъкъ само съ парцалче.

Съзрѣването на питието можемъ да ускоримъ така също посредството често прѣливане, при който случай течността дохожда въ непосредствено, обилно съприкосновение съ въздуха. Дѣйствието на кислорода се състои въ това, че намиращитѣ се въ питието въ разтворенъ видъ бѣлтъчни и екстрактивни тѣла се съгъвяватъ и падатъ на дъното, вслѣдствие на което не само вкуса става по-добъръ и приятенъ, но и ефирнитѣ масла, които се съдържатъ въ питието, по-ясно се откриватъ, отъ което и аромата се усилва, така че единия кислородъ вече дѣйствува непосредствено за образуване на ароматически съединения. Но и безъ влиянието на кислорода, при взаимното дѣйствие на спирта, захарьта, малкото количество глицеринъ, киселинитѣ: янтрена, винена и оцетна, ароматическитѣ съединения и водата, става извѣстенъ химически процесъ, който влияе за усъвършенствуване на питието, което развива по-приятенъ вкусъ и ароматъ. Въ това лесно можемъ да се убѣдимъ отъ прости опитъ, като смѣсимъ, напр., спиртъ, захарь, вода, малко винена киселина и здраво запушимъ тази смѣсь въ една бутилка. Веднага подиръ смѣшването, тази течность не притежава приятенъ вкусъ, при което по вкуса можемъ да различимъ всѣка съставна часть отдѣлно, когато подиръ по-продължително врѣме течността съвършено се измѣнява и съставнитѣ и части се сливатъ въ такава хармоническа единица, че по вкуса е невъзможно вече да ги различишъ. Съ-

щото става и съ прѣкипнитѣ питиета, само въ по-интензивна степенъ.

Понеже всички химически процеси се извършватъ по-леко и по-скоро при по-висока температура, то и съзрѣването на питиетата може да се подпомага съ съотвѣтственото повишение на температурата. Тѣзи сортове питиета, които съдържатъ много захарь, не трѣбва да държимъ въ хладни изби, но до като не придобиятъ надлежниа вкусъ, трѣбва да ги държимъ въ топло помѣщение при температурата отъ 15 до 30° ц. Наистина, при такава температура въ неплтно запушения съдъ, питието достатъчно се изпарява, но затова пъкъ то става по-благородно и съзрѣва по-скоро, отколкото въ хладно помѣщение. Къмъ тази система се придържатъ въ Испания, Гърция и Италия при обработване на силни вина, като помѣщаватъ бѣчвитѣ съ вина на откритъ въздухъ подъ стрѣха, които го брани отъ палещитѣ слънчеви лъчи. Същото това трѣбва да се прилага и у насъ за гъститѣ и силни медове, като ги държимъ прѣзъ лѣтото въ помѣщения съ свободенъ достѣпъ на топлъ въздухъ, а прѣзъ зимата — въ топли, даже затоплювани изби.

Да се опасяваме, че такива питиета могатъ да се развалитъ, нѣма никакво основание, ако само въ тѣхъ се съдържа достатъчно количество захарь, т. е. повече отъ 25% до кипенето, слѣдователно подиръ кипенето — повече отъ 12% спиртъ. Наопъки, съ лекитѣ питиета, които до кипенето съ съдържали по-малко отъ 25% захарь, трѣбва да се постѣпва по-внимателно.

Прѣди всичко необходимо е да се замислимъ, щото такива питиета да прѣвиратъ съвършено, тъй като всѣко възобновление на кипенето може да повлече слѣдъ себе си оцетно кипене.

Ако вземемъ прѣдъ видъ, че отъ прѣкипнитѣта течность, която се съхранява въ бѣчви, се изпарява не само вода, но и спиртъ, то лесно може да се случи, че такава питие, като изгуби часть отъ спирта и вѣма възможность да повлѣни загубата чрѣзъ възобновление на кипенето, поради липса на захарь, губи отъ своята

съпротивителна сила против оцетните бактерии или, съ други думи, прѣврѣща се въ оцетъ.

Поради тази причина по-лекитѣ питиета трѣбва колкото може по-скоро да доведемъ до пълна зрѣлостъ, за което веднага подиръ свършване на кипенето ги наливаме съ утайката въ бѣчви, които плътно запушени се съхраняватъ въ хладни и сухи изби; когато слѣдъ туй близката пролѣтъ питието прѣкара и допълнителното кипене, тогава отново го наливаме съ утайката въ нови бѣчни, и ако при това то не се е напълно очистило, то очистването му трѣбва да се ускори съ единъ отъ горѣприведенитѣ начини.

Най-често едно прѣвливане е достатъчно да повлияе на свършеното очистване на питието, тъй като кислорода на въздуха, като дохожда въ непосредствено съприкосновение съ голѣма маса питиета и като влияе на бѣлтъчнитѣ и екстрактивни съединения, способствува за тѣхното отдѣляне, а слѣдъ туй и утайването имъ на дъното. Трѣбва да добавимъ, че кислородътъ влияе също така и за изменение цвѣта на питието, вслѣдствие на което бѣлитѣ питиета слѣдъ врѣме придобиватъ потъменъ, златистъ цвѣтъ; червенитѣ пъкъ вина губятъ цвѣта си и ставатъ по свѣтли.

Слѣдъ свършеното имъ очистване, по-лекитѣ питиета се наливатъ въ бутилки, запушватъ се здраво и се съхраняватъ въ хладна изба. Обливане на запушалката съ червенъ воскъкъ или съ смола е свършено излишно, щомъ запушалкитѣ сж хубаво набити.

Повтаряме още веднѣжъ, сладкитѣ питиета, т. е. такива, които, подиръ правилното свършване на кипенето, съдържатъ още известно количество захаръ, така също и тѣзи които съдържатъ отъ 11 до 12 % спиртъ не могатъ да се вкиснатъ, затова гжститѣ и силни медове почти никога не вкисватъ, когато лекитѣ медове и вина лесно могатъ да се подхвърлятъ на подобна развала.

Слѣдъ години питиетата ставатъ все по добри, по-вкусни и по-ароматични. Обаче и тукъ съществуватъ известни граници, които като се прѣминатъ, питието започва да губи своитѣ достоинства. Впрочемъ, за слад-

китѣ питиета тази опасностъ не съществува, тъй като въ тѣхъ, макаръ слѣдъ врѣме сладостта и да се намали, вслѣдствие на това, че гроздовата захаръ прѣминава въ други съединения, по-малко сладки, но тази промѣна само ползува питието, като го прави по-приятно и нежно; между това лекитѣ вина и медове послѣ дълго съхраняване придобиватъ остъръ вкусъ и мириса, което ги прави по-малко приятни; заедно съ това въ тѣзи вина слѣдъ години по-рѣзко изпъкватъ всички недостатѣци, които случайно сж се появили при кипенето, а именно: въ тѣхъ лесно се появява толкова количество оцетна киселина, което придава на старитѣ вина неприятенъ вкусъ.

Сжщото се наблюдава и при овоцнитѣ медове и вина, които запазватъ вкуса си само до известно врѣме, т. е. до тогава, до като аромата на употрѣбенитѣ плодове ясно се показва въ всичката си чистота, по-послѣ, обаче, аромата на даденъ плодъ прѣминава въ други ароматически съединения, които не всѣкога служатъ за полза на питието. Тази неблагоприятна промѣна най-добрѣ можемъ да я забѣлѣжимъ въ питиетата, приготвени отъ малини, дрѣнки и цариградско грозде.

Тѣй като на такива изменения влияе най-вече кислорода на въздуха, то твърдѣ важно е да уловимъ този моментъ, когато питието достигне, така да се каже, кулминациониятъ пунктъ на своето свършенство, и тогава веднага да го налѣемъ въ бутилки, защото тукъ, плътно запушено, то по-малко ще е подхвърлено на тѣзи изменения и може да запази качествата си за по-продължително врѣме. Да се установятъ за това нѣкакви правила е невъзможно, тъй като всичко зависи отъ свойствата на всѣко отдѣлно питие, само отъ практика можемъ да достигнемъ надлѣжното разбиране на работата; съ общи думи можемъ да кажемъ, че лекитѣ питиета по-скоро достигатъ своето пълно развитие, силнитѣ пъкъ питиета изискватъ за това много по-продължително врѣме. Питиета, които сж достигнали своето свършенство, за напрѣдъ не се подобряватъ, а, наопаки, влошаватъ се. Твърдѣ старитѣ питиета по-често ставатъ свършено негодни.

Поправяне на питиетата.

При обработката на силни питиета само от медъ или пѣкъ въ съединение съ овоцини сокове, твърдѣ рѣдко се явява случай отъ тѣхното поправяне, тъй като, отъ една страна, при правилното кипение въ тѣхъ се изработва толкова количество алкохолъ, което защитава питието отъ всѣко разваляне, а отъ друга — медътъ имъ придава такъвъ характеристиченъ вкусъ и миризма, че всѣко поправяне е съвършено излишно. При все това и въ тѣзи питиета, прѣимуществено по-лекитѣ, т. е. които съдържатъ въ себе си по-малко спиртъ, могатъ да се явятъ по-често недостатѣци, които трѣбва да умѣемъ да изправимъ. Срѣдствата за тази цѣль сж: алкохолизация, пастеризация, изстудяване, електризация, провѣтриване, смѣсане и най-послѣ напушване съ сѣра.

Алкохолизация. За алкохолизацията на питиетата се говори по-горѣ, именно въ параграфа, въ който се разправяше за прѣкъсане на кипението, тукъ остава само да добавимъ, че поправянето на не напълно прѣкипѣлото или на разваленото питие съ спиртъ никога нѣма да поврѣди, ако само за тази цѣль вземемъ съвършено чистъ спиртъ, безъ всѣкаква миризма. Макаръ на първо врѣме въ поправеното съ спиртъ питие и да се забѣлзва присѣтствието на добавени алкохолъ, но подиръ нѣколко врѣме спиртнии вкусъ съвършено изчезва; за това обикновено сж достатѣчни нѣколко мѣсеца.

Пастеризацията се състои въ това, че посредствомъ съответствующе съгрѣване се умъртвяватъ зародишитѣ на всички организми, както на ферментитѣ, така и бактериитѣ на всевъзможни плѣсени, които могатъ да прѣдизвикатъ или по-нататѣшно нежелателно кипение, или пѣкъ врѣдно разлагане на питието. Но понеже въ въздуха се носятъ маса зародиши отъ разни организми, то поправеното питие чрѣзъ пастеризация, трѣбва слѣдъ туй да се съхранява въ здраво запушенъ съдъ, въ противенъ случай поправката ще бѣде само врѣменна. Отъ съгрѣването питиетата могатъ да изгу-

битъ свойствени имъ ароматъ, а така сжицо въ тѣхъ се събиратъ бѣлтъчни вещества и се изпарява въглена киселина; ето защо трѣбва да се наблюдаватъ нѣкои прѣдпазливости. По тази причина температурата, до която се съгрѣва питието, не трѣбва да бѣде твърдѣ висока и да дѣйствува твърдѣ продължително. За да умъртвимъ всѣкакви организми, които се намиратъ въ питието въ своето развитие, достатѣчно е да пастоим температурата нѣколко минути отъ 60'—70° Ц. Най-добрѣ е да се пастеризиратъ питиетата въ плтно запушени бутилки, но трѣбва да имаме прѣдъ видъ, че при този случай отъ съгряването на бѣлтъчнитѣ вещества течността се размѣтва, така че свѣллитѣ и прозрачни питиета не бива да се пастеризиратъ въ бутилки, но на питиетата съ тъменъ цвѣтъ това нито най-малко бърка. Въ послѣднии случаи се постѣзва по слѣдующии начинъ: напълненитѣ бутилки се запушватъ здраво, приврѣзватъ се съ телъ и се турятъ въ единъ съдъ съ студена вода, която се съгрѣва и се държи нѣколко минути при 60—70° Ц. Въ голѣмитѣ заводи това се изврѣша въ особено устроени за тази цѣль котли, въ които водата се съгрѣва до надлѣжната температура посредствомъ пара. Свѣллитѣ питиета се пастеризиратъ по такъвъ начинъ, че питието минава прѣзъ спиралообразна трѣба, помѣтена въ котелъ съ кипяща вода. Бързината на минаващата течность се регулира съ кранъ, така че подиръ излизането течността има желаемата температура (60° Ц.); но за да има течността колкото се може по-малко съприкосновение съ въздуха, тя по-нататѣкъ минава пакъ чрѣзъ трѣба прѣзъ хладилникъ, гдѣто се охлажда по надлѣжния начинъ.

Тази операция е получила названието си отъ името на Пастѣора, който прѣвъ е указалъ на нея, като на прѣдохранително срѣдство отъ разваляне, прѣимуществено за лекитѣ вина.

Изстудяването е едно отъ добритѣ срѣдства за поправяне на питиетата, но има това неудобство, че при него твърдѣ много се губи отъ продукта. Ето защо този начинъ може да се прѣпорѣча само при обработ-

кватъ извѣстенъ, опрѣдѣленъ сортъ питие, въ такъвъ случай не остава нищо друго, освѣнитъ да подобремъ и смѣсимъ разни питиета така, че да се получи питие отъ желаемото качество. Съ този начинъ може да се ползува само опитния специалистъ, начинающиятъ по-скоро ще развали, отколкото да поправи.

Накъдването съ сѣра, употребено въ надлежната мѣрка, съставлява така сѣщо твърдѣ важно спомогателно срдѣство при консервирането на питиета съ малко ширтъ, или пѣкъ за изправяне на започналитѣ да се развалятъ. Това се прави по такъвъ начинъ, че съ помощта на извѣстенъ уредъ се прѣкарва непосредствено въ течността сѣрната киселина, които се образува при горенето на сѣра, или пѣкъ се запалва сѣра въ празна бѣчва, въ която, слѣдъ това, се палива питието, което поглѣща намираната се въ бѣчвата сѣрниста киселина; може така сѣщо да запалимъ сѣра надъ повърхността на течността въ не пълнитѣ бѣчки. Сѣрнистата киселина е вредна за здравето, затова не трѣбва да употребяваме питието веднага подиръ казаната операция, но трѣбва да почакаме, до като сѣрнистата киселина, чрезъ окислението съ въздушния кислородъ, прѣмине въ сѣрна. Употрѣблението на такова питие причинява главоболне, а по нѣкога и лоши болестни симптоми; но ако сѣрнистата киселина се е прѣобърнала вече въ сѣрна, то тя става безвредна за организма на човѣка, толкосъ повече, че въ това ѣ състояние тя химически се съединява съ поташа или варята, които се намиратъ въ питието.

Но съ излишнитѣ и многократни поглѣщания на сѣрниста киселина, питието може да стане и вредно за здравето; ето защо не трѣбва да злоупотрѣбяваме съ този начинъ и да запалваме не повече отъ 3 грама сѣра на 100 литри течность.

Сѣрнистата киселина дѣйствува на питието въ три направления: а) убива или задържа развитието на всѣкакви органически същества, като ферментитѣ и бактеритѣ; б) отнима излишния кислородъ у питиетата, вслѣдствие на което имъ възвръща измѣнения цвѣтъ; така напр., потъмнелитѣ питиета ставатъ по-свѣтли, а измѣнитѣ се червени — придобиватъ свойствения си

цвѣтъ; в) унищожава неприятната миризма въ питието, напр. на развалени яйца или на сѣродородъ, която се лива въ този случай, когато питието е стояло дълго време не отточено отъ калъта.

Отъ съпоставянето на горѣ приведенитѣ дѣйствия на сѣрнистата киселина виждаме, въ какви случаи може да бѣде полезно употреблението на сѣрата, именно: когато по каквито и да е причини желаемъ да прѣкртимъ киенето, или когато ни заплашва опасность, че питието ще почне да се развали, напр. прѣминава въ оцетно или слизисто киенне, или пѣкъ въ него ставатъ измѣнения, указани подъ букви б и в. Въ послѣдньо време пѣкои прѣпорѣчатъ вмѣсто димъ отъ сѣра, т. е. сѣрниста киселина, дусѣрникисела варъ, т. е. сѣрна киселина въ обилно съединение съ варъ; такова съединение, въ видъ на течность съ цвѣта на прованско масло, се намира въ продажба. Макаръ дусѣрникиселата варъ да дѣйствува сѣщо така, както и четата сѣрниста киселина, при все това нейното употребление за поправяне на питиетата е несъотвѣтствено: 1) затова, че безъ нужда се прибави къмъ тѣхъ вода и 2) излишната варъ се съединява съ киселинитѣ, необходими въ виното, за надлежни вкусъ, като напр. съ винената или ябълчена киселина, вслѣдствие на което виното придобива другъ несвойственъ нему вкусъ.

Недобросвѣстнитѣ търговци нахранватъ питетата по пѣколко пѣти съ сѣрниста киселина, особено ако ги държатъ въ непълни бѣчки, и веднага ги пуцатъ въ продажба.

Силнитѣ, богати на ширтъ, питиета можемъ да съхраняваме не само въ непълнитѣ, но даже и въ съвършено открититѣ бѣчки продължително време, безъ да се опасяваме, че ще се развалятъ; лекиятъ пѣкъ питиета трѣбва да държимъ въ накѣдени съ сѣра и шлѣтно занушени бѣчки, или, ако е необходимо често да вземаме отъ питието, вмѣсто накѣдяване съ сѣра, по-добрѣ е да прибавимъ 10 грама салицилова киселина на всѣки 100 литри течность и по такъвъ начинъ да го прѣдпазимъ отъ разваляне (тази пропорция на салицилова киселина е безвредна).

За другитѣ начини при поправката на питиетата, каквито се употребяват прѣимуществено въ винарството, като напр. прибавяне на глицеринъ, прибавяне или вземане на танина, винената киселина, гипсуване, боядисване, ароматизиране и т. н. ний нѣма да говоримъ, понеже тѣ или твърдѣ малко сж полезни за здравето, или пъкъ съвсѣмъ сж излишни за питиетата, приготвявани по начинитѣ, които сж указани въ настоящата книжка.

§ 16.

ЗА НЕДОСТАТЪЦИТѢ НА ПИТИЕТАТА.

Който точно изпълнява указанитѣ отъ насъ правила, а главно да съблюдава *безукоризнена чистота*, нему рѣдко ще се случи да поправи неправилно обработени питиета или да ги прѣдпазва отъ разваляне; при все това нищо не ни бърка да се запознаемъ и съ тази обратна страна при приготвянето на питиетата.

Вкисването спада къмъ числото на най-честитѣ недостатъци. Както е казано вече въ параграфа за кипенето, наредъ съ ферментитѣ всѣкога се срѣщатъ и оцетни бактерии (*Bacillus aceti*), които е невъзможно съвършено да се избѣгнатъ, даже при всички прѣдпазливости и най-внимателно почистване на бѣчвитѣ и другитѣ съдове, тъй като тѣхнитѣ зародиши въ природата до толкъ сж разпространени, че се намиратъ на всѣкъдѣ въ изобилие. Оцетнитѣ бактерии, както е казано по-горѣ, изискватъ за своето развитие присѣтствието на кислорода и най-бързо се размножаватъ при температура 25—30° Ц. въ течность, която съдържа не повече отъ 10% алкохолъ. Ако при кипенето на питието всички тѣзи благоприятни условия сж на лице, то оцетнитѣ бактерии могатъ даже да прѣустановятъ ферментното кипение и да прѣдизвикатъ оцетно, а крайния резултатъ на тѣхнитѣ дѣйствиа ще бѣде прѣвръщане на спирта въ оцетъ. Отъ тукъ е очевидно, че на тази опасность сж изложени повече питиета, които съдържатъ 10 или по-малко процента спиртъ, които въ врѣме на кипенето или подиръ него се намиратъ въ откритѣ

сѣдѣ, които иматъ температура по-горѣ отъ + 22° Ц., които, най-послѣ, не съдържатъ въ себе си достатъчно количество киселина, като винена, ябълкова и лимонена, които киселини, — както е казано по-горѣ, — не благоприятствуватъ за развитие на оцетнитѣ бактерии. Слѣдователно, който желае да си обезпечи питието отъ вкисване, длъженъ е да се позамисли за отстранението на всички благоприятни условия за развитие на оцетнитѣ бактерии.

Питиетата се вкисватъ или въ врѣме на кипенето, или пъкъ подиръ свършването му. Първия случай е рѣдкъ и бива само тогава, когато или сѣдътъ не е билъ достатъчно чистъ, вкиснатъ, или подквасата за кипение е съдържала въ себе си, освѣнъ ферменти, значително количество оцетни бактерии, или пъкъ когато кипенето е ставало въ широко разтворени съдове, които позволяватъ обикновенъ притокъ на въздуха, собствено на кислорода.

Малко количество оцетна киселина, до 0.5‰, се съдържа въ всички питиета, и това количество е свършено безвредно, понеже не влияе никакъ на вкуса, но когато тази киселина се укаже повече, то питието изгубва свои вкусъ. Въ лекитѣ питиета даже 0.8‰ части оцетна киселина може да ги развали, но въ по-силнитѣ, които съдържатъ въ себе си захаръ, по-често и 1.5‰ части оцетна киселина не влияе на вкуса на питието.

Вкиснатата течность се покрива съ тънка прозрачна ципица, съ пихтиобразенъ строежъ; тази ципица се състои отъ малки клетки оцетни бактерии, които, при силно увеличение, иматъ форма на малки топченца, съединени съ слизиста маса, т. е. обвивката на материнската клетка. Тази слизиста обвивка по-рано е носила свое особено название *Mycoderma aceti*, сега ний знаемъ, че това не е нищо друго, освѣнъ известна стадия отъ развитието зародиша на оцетнитѣ бактерии, които иматъ форма на малки прѣчици, както вече бѣше по-горѣ описано.

Началото на вкисването лесно можемъ да познаемъ или по тази слизиста ципица, или пъкъ по силния оцетносиртовъ мирисъ, издаванъ отъ оцетнитѣ бактерии. Ако

вкисването е въ началото си, то питието още може да се спаси или посредствомъ пастеризация, или накъдяване съ сѣра, или пъкъ съ прибавяне на салицилова киселина, но по-добъръ отъ всички и съ най-голѣмъ успѣхъ — посредствомъ прибавяне нѣколко процента чистъ алкохолъ. Най-вѣрния начинъ е прибавянето около 5% алкохолъ, който никога нѣма да поврѣди, ако вкисването не се е толкова разпространило, че по вкуса ясно може да различимъ въ питието оцетъ. Въ противенъ случай да се поправи питието не си струва, тъй като то никога нѣма да бѣде вкусно; въ такъвъ случай по-добъръ е да го прѣдоставимъ на неговата съдба, и отъ него да се получи добъръ оцетъ. Нѣкои прѣпоръчватъ поправянето на питиетата съ двувѣглевистъ окисъ, сода или очистване съ тебеширъ; но тѣзи срдѣства не помагатъ, понеже унищожаватъ прѣди всичко винената киселина, която придава на питието особенъ освѣжающъ вкусъ, и чакъ слѣдъ това, заедно съ другитѣ киселини, унищожаватъ и оцетната, но такова питие всѣкога ще бѣде безвкусно и даже вредно за здравето, поради голѣмото съдържание на съединения съ содата, варята и поташа. Освѣтъ това тѣзи срдѣства не отстраняватъ самата болестъ, понеже не унищожаватъ оцетнитѣ бактерии, които при благоприятни условия продължаватъ да се развиватъ и да образуватъ новъ оцетъ, когато горѣказанитѣ срдѣства, като унищожаватъ оцетнитѣ бактерии, напълно консервиратъ започналото да се разваля питие.

Наредъ съ оцетното вкисване понѣкога се появява макаръ и твърдѣ рѣлко:

Маслено вкисване, което се състои въ това, че се появява маслена киселина, отъ което питието получава вкусъ на старо, вгорчено масло. Това е също така продуктъ на жизнѣдѣтелността на бактерията, прилична по видъ на оцетнитѣ, която се нарича *Bacillus butyraceus*; тя вѣроятно разлага находящия се въ питието глицеринъ. Тази болестъ, въ първоначалната си форма, може да се отстрани съ сжитѣ тѣзи начини, както и прѣдидущата. Особенно накъдяването съ сѣра, едновременно съ прибавяне на алкохолъ, съществено помага.

Плесень. Има нѣколко рода плѣсени, едната отъ които се състои въ това, че на повърхността на течността се образува обложѣлата покривка, която отъ съприкосновение се разпада на една маса прилична на прахъ. По тѣзи признаци нея лесно можемъ да различимъ отъ ципицата, която се образува при вкисване на питието, която всѣкога бива пихтиобразна и по-плътна. Микроскопическитѣ изслѣдвания на този родъ плѣсень съ показали, че тя се състои отъ клѣтки, прилични на ферментитѣ, съ топчеста или яйцевидна форма, които се размножаватъ, подобно на ферментитѣ, съ ямки. Слѣдователно, тѣзи микроскопически гбички трѣбва да причислимъ къмъ рода на ферментитѣ, поради което съ и получили название въ науката: *Saccharomyces Mycoderma*.

Този родъ ферменти се развиватъ само въ такива питиета, които съдържатъ не голѣмо количество спиртъ, т. е. по-малко отъ 11%, и само тогава, когато питието се намира въ непосредствено съприкосновение съ въздуха; слѣдователно, тѣ се поливатъ въ слабитѣ питиета, които се намиратъ въ не пълнѣ и слабо запушенъ съдъ.

На силнитѣ питиета тази плѣсень не врѣди даже и тогава, когато съдържана на непосредственото влияние на въздуха. Тѣнкии слой отъ тази плѣсень съ врѣме надобелява, образува пластове и достига по нѣкога нѣколко сантиметра дебелина. Питието подхвърлено на тази болестъ, губи слѣдъ врѣме всичкия си алкохолъ и става безвкусно; този родъ ферменти разлага спирта на вода и въглена киселина.

За да избѣгнемъ такава разваляне на питието, послѣдното трѣбва да се прави по-силно и да се съхранява въ плътни и здраво запушени съдове. Въ началото тази болестъ можемъ да отстранимъ или чрѣзъ прибавяне на съответствующето количество чистъ спиртъ, или чрѣзъ накъдяване съ сѣра. При послѣдния случай трѣбва да накъдимъ по-напрѣдъ старата бѣчва, и послѣ трѣбва да прѣлѣземъ течността въ нова, въ която прѣдварително има турнато сѣрниста киселина, та течността основателно да се измѣна съ послѣдната. Ако болестята до толкова се е развила, че питието е станало

ло безвкусно, то да се поправи вече нѣма смисълъ, остава само да се излѣе, понеже отъ него не може да се образува даже и оцетъ. По-често такава болестъ прѣминава въ кисване, понеже наредъ съ този родъ ферменти се развиватъ и оцетни бактерии, които обикновено усилятъ първитѣ.

Затлъстяването е болестъ, на която сж изложени питиетата, богати на захаръ; тя се появява веднага подиръ свършване на спиртното кипение и се състои въ това, че питието става тлъсто, слизисто, при прѣливане се влачи, подобно на бѣлткъ отъ яйце; вкуса на такава питие е остъръ, тръпчивъ, но не съвсѣмъ неприятенъ. Този недостаткъ причиняватъ бактерии, прилични на оцетнитѣ, които впоследствие се разнадатъ на точести сѣмена и се утайватъ на дъното, като образуватъ значителна утайка. Приблизително подиръ година отъ начеването на това слизисто кипение, питието се очиства отъ само себе си, но придобива тръпчивъ вкусъ и осѣнъ свойствения му ароматъ, забѣлзва се и мирисъ на млѣчна киселина. Отъ това слизисто кипение питието не се развали окончателно, но все таки губи много отъ своитѣ достоинства. На нѣкои, обаче, такива питиета имъ се харесватъ. Слизистото кипение лесно се прѣкратава съ прибавяне на такова количество чистъ спиртъ, щото въ течността да бѣде 11—12 %; да се опрѣдѣли количеството на потребнии спиртъ може или посредствомъ дистилиране, или пъкъ чрѣзъ проба въ нѣколко бутилки. Питиета които сж прѣкарали слизисто кипение могатъ да се смѣсватъ съ други и по таквъ начинъ на новитѣ питиета да се придаде вкусъ на постари.

Горчешината е болестъ, която рѣдко се случва; състои се въ това, че съвършено прѣкипѣлото питие, на втората или третата година придобива отначало слабо горчивъ вкусъ, но слѣдъ врѣме тази горчивина до толкова се усилва, че питието става съвършено негодно за употрѣбление. На този недостаткъ сж изложени повече питиетата, приготвени отъ цариградско грозде, малини и черно грозде.

Въ самото начало питието може да се спаси посредствомъ пастеризация; накъдяването съ сѣра дѣ-

ствува по-малко успѣшно; добри резултати дава така сжщо прибавянето на спиртъ; ако ли пъкъ горчивината значително се е усилила, то прибавянето на спиртъ не принася никаква полза, понеже вкуса на питието става още по-лошъ.

Потъмняването на питиетата се явява въ тѣзи случаи, когато сж били употрѣбени гнили плодове или пъкъ сокътъ имъ е билъ оставенъ да тече дълго врѣме. Отъ съприкосновение съ въздуха питието придобива тъменъ цвѣтъ, често пакти придруженъ съ неприятенъ вкусъ, като че е прѣгорѣло и мѣтно. Такива питиета въ бѣчвитѣ и бутилкитѣ могатъ да бѣдатъ съвършено прозрачни и само когато при наливанетоъ дойдатъ въ съприкосновение съ въздуха, потъмняватъ, а понѣкога придобиватъ съвършено канеленъ, непрозраченъ цвѣтъ.

Ако това потъмняване не е съединено съ неприятенъ вкусъ и размѣтане на питието, то противъ него нѣма защо да се взиматъ каквито и да било мѣрки, въ противенъ случай злото трѣбва да се отстрани. Често пакти помага очистване питието съ бѣлткъ или желатинъ, а още по-добрѣ помага накъдяванетоъ съ сѣра; ако ли пъкъ не помогне ни едното ни другото, а питието не се е киснало, то най-добрѣ е да прибавимъ къмъ него прѣсна медовина и голѣмо количество ферменти, за да възобновимъ кипението, при което ферментитѣ отстраняватъ тъмния цвѣтъ.

* *Загубване на цвѣта* въ червентѣ питиета, като напр. отъ вишни, червено цариградско грозде, черво грозде, се случва тогава, когато сж били употрѣбени развалени плодове или такива, които сж лежали по-продължително врѣме на купчина и сж се запарили. Такива вина губятъ свои красивъ червенъ цвѣтъ, който прѣминава въ тъменъ или жълто-канеленъ. Ако тази загуба на надлѣжния цвѣтъ не е съпроводена съ изменение на вкуса, то съ това още можемъ да се помиримъ, въ противенъ случай такова вино е необходимо да го накъдимъ съ сѣра и ако то и тогава не придобие първоначалния си цвѣтъ, то трѣбва да приготвимъ отъ надлежнитѣ овощия прѣсно тъмно-боядисана медовина, да я размѣсиме съ вино, прѣдварително накъдено съ сѣра, и, като прибавимъ ферменти, да го

подложимъ на вторично кипение; подиръ това виното несъмнено ще получи първоначалната си боя, ако само не се е вкисвало или развалило.

Освѣнъ горѣуказанитѣ болести, на каквито сж изложени питиетата, остава още да споменемъ за нѣколко неприятни миризми и вкусове, които могатъ да прѣвѣрнатъ даже най-благороднитѣ питиета въ съвършено негодни за употребление. Къмъ такива миризми и вкусове се отнасятъ:

Дървенъ вкусъ питиетата придобиватъ въ този случай, когато сж изложени на кипение или се държатъ продължително врѣме въ такива бѣчви, които не сж били прѣдварително внимателно изчистени и запарени, или нѣкъ сж стояли дълго врѣме празни, изсъхнали и прѣди да се употребятъ не сж били запарени и накъдени съ сѣра. Въ такива бѣчви находящия се въ питието ширтъ извлича изъ дървото повече или по-малко количество разтворими вещества, които понѣкога придаватъ на питието твърдъ неприятенъ вкусъ. Най-неприятенъ вкусъ се получава отъ бѣчви и сѣдове направени отъ хвойново дърво; но също така не по-малко противенъ вкусъ се получава отъ дъбово дърво, бука и черницата. Ако този вкусъ не изпѣква твърдъ рѣзко, то питието може да се изправи, като го прѣлѣмемъ въ другъ, чистъ и накъденъ съ сѣра сѣдъ, въ който сж държани силни питиета, съ силенъ характеренъ вкусъ и мирисъ, като напр.: конякъ, малиновъ, дрѣнковъ медъ и пр. Когато такъвъ неприятенъ вкусъ се е показалъ вече твърдъ рѣзко, то питието може да се изправи единствено, като го смѣсиме съ гѣсти, силни питиета, съ силенъ букетъ, като напр. малинови, дрѣнчени, вишневи, ябълкови, сливови, въ пропорция, която прѣдварително трѣбва да опрѣдѣлимъ съ проби.

Вкусъ на плѣсень питиетата придобиватъ благодарение на сѣда, който подиръ употреблението му, не е билъ внимателно изчистенъ и накъденъ съ сѣра, вслѣдствие на което се е покрилъ съ плѣсень, или отъ овоциа, които прѣди изстискване на сока, сж били плѣсениали, или най-послѣ, ако въ врѣме на кипението се е образувало на повърхността на питието плѣсень, която не е била веднага отстранена. Такъвъ вкусъ на

плѣсень, въ по-силна степенъ, бива твърдъ неприятенъ и прави най-добритѣ питиета понѣкога негодни за употребление. По тази причина трѣбва да бждемъ твърдъ прѣдпазливи, за да не позволяваме да се появява това зло, което, впрочемъ, не е трудно да се избѣгне, по единъ пътъ появилось се, то вече мъчно може да го отстранимъ.

Такъвъ неприятенъ вкусъ отчасти можемъ да отстранимъ или съ прѣливане на питието въ другъ чистъ сѣдъ, при изобилния достѣпъ на чистъ въздухъ и едновременно накъдяване съ сѣра, или нѣкъ чрѣзъ размѣсането му съ дѣ други питиета, които притежаватъ силенъ ароматъ, пропорцията на което размѣсане трѣбва да опрѣдѣлимъ съ проби. Може така също този вкусъ да отстранимъ чрѣзъ прѣливане на питието въ другъ чистъ сѣдъ, въ който се подхвѣрли на вторично кипение. За тази цѣль трѣбва да прибавимъ половина или една трета прѣсно непрѣкипѣло питие съ сжщия съставъ и ферменти, които да прѣдизвикатъ ново бързо кипение, за да не се даде на питието възможность да се вкисне.

Вкусъ на замилло и спроводородъ се случва твърдъ често при невнимателното обработване на питиетата. благодарение на нечистия сѣдъ, или нѣкъ като оставимъ прѣкипѣлото вече питие по продължително врѣме съ калъта, при което ферментитѣ започватъ да се разлагатъ и образувалия се отъ тѣхъ извратенъ вкусъ и мирисъ се поглѣщатъ отъ питието понѣкога въ такава степенъ, че всичкото питие е пропито съ единъ отвратителенъ мирисъ на развалени яйца. Този вкусъ и мирисъ твърдъ трудно се поддава на съвършено отстранение. Отчасти можемъ да поправимъ питието съ сжщитѣ тѣзи способности, които сж приведени по-горѣ за отстранение вкуса отъ плѣсень, макаръ рѣдко да се получаватъ напълно благоприятни резултати.

До извѣства степенъ е неприятенъ така също и мусковия мирисъ, който се появява въ нѣкои питиета. За старитѣ питиета обикновено казватъ, че намирисиватъ на мускустъ, което съставлява тѣхното достоинство, но ако въ виното извънредно рѣзко се чувствува този мирисъ, то такова питие не е годно за употребление,

понеже, на езика причинява неприятно усещане отъ захвалост. Мускусния вкусъ на питието е приличенъ на хлѣбния, причиняванъ отъ изобилното въздѣйствиє или прилагане на електричеството, слѣдователно съставлява като по-нататъшно прѣобразованіе на ароматическитѣ вещества, които се съдържатъ въ питиетата.

Причина за появяване на твърдѣ силея мускусенъ мирисъ може да бѣде или продължителното и изобилно съприкосновение съ въздуха или пъкъ естествения съставъ на самото питие, като напр. питие отъ цариградско грозде, въ което слѣдъ врѣме почти всѣкога въ силна степенъ се развива този мирисъ, даже и тогава, когато питието не се излага на излишното влияние на въздуха. Твърдѣ често питиетата придобиватъ този мирисъ отъ старитѣ бѣчи, особено, ако послѣднитѣ не сж били прѣдварително изчистени най-внимателно и накъдени съ сѣра.

Въ прѣвитѣ два случая можемъ да помогнемъ единствено като смѣсиме това питие въ съотвѣтствующата пропорция съ друго, което не притежава таквъ мирисъ, въ послѣдния пъкъ случай трѣбва да прѣтѣемъ питието въ другъ, щателно накъденъ съ сѣра съдъ, което е все едно да го подхвърлимъ на усилено провѣтряване.

Силно развили се мускусенъ мирисъ твърдѣ напوما мириса, който издава клонка, въ които вече нѣколко пѣти сж били ловени мишки.

§ 17.

Ябълчникъ и овощно вино.

Като вземемъ прѣдъ видъ, че въ нѣкои мѣстности на нашата страна овощарството е развито въ такава степенъ, че въ плодородни години за овощията буквално нѣма пазаръ, — безъ да гледаме на това, че цѣнатъ имъ пада до цѣната на картофитѣ, — да купи пъкъ толкова медъ, за да прѣобърне овощията на медови питиета, не всѣки може или желае, считаме за свой дългъ да укажемъ единъ начинъ за най-доходно изпоздаване на овощията, прѣработката имъ въ питието

безъ помощта на меда или захарта. Макаръ овощно вино, безъ прибавяне на медъ и захаръ, да може да се приготвяла отъ всички овощия и ягоди, но най-добрѣ е само отъ ябълки и круши. Ако желаемъ да приготвимъ питие отъ други овощия и ягоди, то по-добрѣ е да постъпваме така, както е казано въ § 4 на стр. 34, най-вече по тази причина, че ягоди и сокъ съдържа малка пропорция захаръ, а много киселини, поради което отъ чистъ ягоди и сокъ се получаватъ слаби и твърдѣ кисели питиета, затова трѣбно е да отслабимъ киселината съ прибавяне къмъ сока вода, а съдържаніето на захарта, което трѣбва да се прѣвѣрне въ спиртъ, да увеличимъ съ прибавяне на медъ или захаръ. Ябълково вино можемъ да приготвяме или само отъ ябълки, или само отъ круши, или пъкъ отъ еднитѣ и другитѣ заедно. Колкото сж по-благородни овощията, толкова по-хубаво е добитото отъ тѣхъ вино; най-добритѣ вина се получаватъ отъ ренета (сорть ябълка. Пр.), които въ пълната си зрѣлостъ има сладко-виненъ вкусъ. Най-подходящи за обработване на вина се явяватъ дребнитѣ овощия, тъй като тѣ съдържатъ сравнително най-голямо количество сокъ, а освѣнъ това придаватъ най-добъръ аромат, понеже ароматическитѣ и багрилни вещества се съдържатъ прѣимуществено въ кожицата на овощията, а при употрѣблението на дребнитѣ овощия количество на тази кожа къмъ количеството на получения отъ тѣхъ сокъ е въ по-голяма пропорция, отколкото при употрѣблението на едритѣ.

Ако имаме на разположение разни овощия, то най-добрѣ е да направимъ вино отъ всѣки сорть отдѣлно, отъ друга страна, обаче, ако едни овощия сж твърдѣ сладки, други — твърдѣ кисели, то по-добрѣ е да ги смѣсиме. Вина, приготвени само отъ круши, сж обикновено извъредно блудкави и мѣчно се очистватъ, затова хубаво е при приготвянето на такива вина да се примѣсва и сокъ отъ ябълки. Най-пригодната пропорция за подобна смѣсъ е слѣдната: $\frac{2}{3}$ ябълки и $\frac{1}{3}$ круши за силни вина и $\frac{1}{2}$ ябълки и $\frac{1}{2}$ круши за слаби. Впрочемъ не е необходимо да се придържаме о

тази пропорция — можемъ да съставяваме смѣсь въ произволни количества.

Вина можемъ да приготвяваме, както отъ лѣт- ни, така и отъ есени и зимни овоци, но най-добри вина се получаватъ отъ есени. Приемитѣ при обработ- ката на вината отъ единитѣ и другитѣ сортове сѣ раз- лични.

Летнитѣ сортове за произвеждане на вина се съби- ратъ отъ дърветата, щомъ като сѣмената имъ започ- натъ да почерняватъ, подиръ което трѣбва веднага да ги разтриемъ и изстискаме. Лѣтнитѣ овоци твърди скоро прѣзрѣватъ, а такива не сѣ годни за вина, по- неже отъ тѣхъ се получава сокъ съ блудкавъ вкусъ, който съдържа твърди малко киселини, или пъкъ отдѣ- лятъ по-малко сокъ. Приготвенитѣ отъ лѣтни овоци вина, вслѣдствие незначителното количество на кисели- ни, не сѣ трайни, затова трѣбва веднага слѣдъ свърш- ване на кипението да се употребяватъ, а въ нѣкои мѣста такива вина пиятъ въ врѣме на самото кипене, въ видъ на млѣчна непрозрачна течность.

Есенитѣ плодове се събиратъ, щомъ като сѣ узрѣ- ли напълно; по-добри е и такива овоци да се прѣ- работватъ веднага слѣдъ обирането имъ, ако ли пъкъ, поради нѣкакви обстоятелства се случи прѣработката имъ въ вина да се отложи, то трѣбва да се запазятъ въ прохладно помѣщение, като се разтелятъ широко на чиста слама, не на купчина, тъй като въ този случай тѣ губятъ отъ своето качество.

Зимнитѣ овоци рѣдко се употребяватъ за произ- веждане на вина, понеже тѣхъ лесно и съ по-голяма полза можемъ да продадемъ въ прѣсенъ видъ. Ако ли пъкъ допуснемъ приготвяването на вина отъ такива овоци, то трѣбва да ги оставимъ на дървото, колкото може по-дълго и слѣдъ обирането имъ късно прѣзъ есенията, да ги настелемъ на чиста, не вмирисана, сла- ма на купчина въ форма на конусъ или покривъ; по- мѣщението трѣбва да бѣде умѣрено сухо и умѣрено топло, т. е. около 10—12° Ц. до тогава, докато не при- добиятъ свойствения имъ ароматъ и дойдатъ до пълна зрѣлость; и само тогава можемъ да ги употребимъ за произвеждане на вино.

Лѣтни плодове се парчатъ такива, които узрѣватъ прѣзъ августъ; есенни, които узрѣватъ отъ септември до половината на ноември; а къмъ зимнитѣ се отна- сятъ тѣзи, които макаръ и да узрѣватъ даже въ вто- рата половина на септември и началото на ноември, но трѣбва да прѣстоятъ повече или по-малко продъл- жително врѣме, за да добиятъ надлежни вкусъ и ароматъ.

Вино отъ зелени плодове никога нѣма да има то- зи красивъ златенъ цвѣтъ, който съставлява характер- ного достоинство на овоцитѣ вина; ето защо необхо- димо е къмъ зимнитѣ плодове да прибавимъ плодове съ силна боя.

За произвеждане на вина трѣбва да вземаме само съвършено здрави плодове; загнилитѣ мѣста трѣбва да се изрѣзватъ; плодоветѣ се миятъ само въ този слу- чай, ако сѣ покрити съ калъ или прахъ, измръзнали плодове никакъ не сѣ годни за вина. Крушитѣ можемъ да употребяваме както прѣсни, така и прѣстояли; осо- бено лошитѣ сортове и дивитѣ круши по-добри е да ги оставимъ да прѣстоятъ нѣколко врѣме.

За 100 литра вино обикновено е пуждно 150— 175 килограма ябълки или 150—160 килограма круши, като се гледа на това, повече или по-малко сѣ сочни плодоветѣ.

Ябълковиятъ сокъ всѣкога съдържа малко нѣшо повече ябълчена и лимонена киселина, а крушевия — повече захаръ и дѣбова (танинъ) киселина. Срѣдно въ 1000 грама ябълки или круши се съдържа: 120—175 грама захаръ, 5 гр. дѣбова киселина, 1·10 гр. свободни киселини, 12 гр. бѣлтѣчни съединения и 8·20 гр. дру- ги тѣла. Най-добри овоци вина се приготвяватъ въ Франция въ провинцията Нормандия, гдѣто това питие е известно подъ името «Cidr de Normandie». Тамъ употребяватъ за произвеждане на вина изключително ябълки, като смѣсватъ сладки, кисели и трѣпчиви въ слѣдующата пропорция: 4 части кисели, 2 части трѣ- пчиви и 2 части сладки ябълки.

Зрѣлитѣ ябълки се надробяватъ и подиръ 12 часа съ помощта на преса се изстиска първи сокъ, подиръ

това въ пръщинитѣ наливатъ малко вода — таково количество, колкото да се намокрятъ. Тѣзи влажни пръщини се измѣсватъ внимателно и се оставятъ 12-15 часа въ сѣда, за да започнатъ леко да вратъ, подиръ което се турятъ въ пресата и изтискватъ *втори сокъ*, което ваемъ »*moyen-cidre*«, послѣ пръщинитѣ отъ ново се навлажняватъ, оставятъ се 12 часа, а слѣдъ туй изтискватъ *трети сокъ*, називаемъ »*petit-cidre*«. Тѣзи три сорта сока се смѣсватъ и се оставятъ да вратъ при температура 12° Ц. При таково двукратно изплакване на пръщинитѣ трѣбва да бждемъ твърдѣ внимателни, за да не прѣдизвикаме оцетно кипение; ето защо сѣда трѣбва да бжде безусловно чистъ и хубаво нахѣденъ съ сѣра, а така сѣщо плътно закритъ и да стои съ пръщинитѣ въ прохладно помѣщение на температура около 6° Ц., понеже колкото е по-висока температурата, толкова по-скоро може да почне оцетното кипение.

Кипението можемъ да причинимъ или съ помощта на ферменти, или пъкъ да чакаме, до като то не се начене само по себе си, тѣй като сока съдържа достатъчно ферментни зародиши отъ въздуха и повърхността на плодетѣ. По-пататѣшния процесъ при кипението е сжция, както и описания отъ насъ при обработката на медовитѣ питиета, само необходимо е да имаме прѣдъ видъ, че веднага подиръ свършване на кипението трѣбва да отдѣлимъ питието отъ утайката въ чиста, добръ нахѣдена съ сѣра, бѣчва.

Този начинъ е най-добрия и ний го прѣпорѣчваме при приготвението на вино, както само отъ ябълки или круши, така все едно и при смѣсването имъ съ други. Прѣпорѣчаното и практикуваното отъ нѣкои прибавяне на голѣмо количество вода не дава чисто оводно вино, понеже се получава извънредно леко питие, което се лесно подава на разваляне, или пъкъ, за избѣгване на послѣдното, необходимо е да прибавимъ съотвѣтствующата пропорция захаръ или медъ; по въ такъвъ случай по-добрѣ е да приготвимъ питието по тѣзи начини, каквито прѣдлагаме за обработване на оводно-медовитѣ питиета.

Отъ ябълки и круши можемъ да приготвимъ прѣвходни шумящи вина по начина, указанъ въ § 5 стр.

43. По-добрѣ е въ такъвъ случай да вземемъ смѣсь отъ $\frac{2}{3}$ круши и $\frac{1}{3}$ ябълки.

Отъ другитѣ плодове само татарското грозде (*Ribes grossularia*) е годно за обработване на чисто вино, безъ прибавяне на захаръ или медъ, но за тази цѣль е необходимо да се събиратъ свършено зрѣли ягоди (плодове).

Начина за надробяване на плодетѣ е указанъ отъ насъ на стр. 28, тукъ ни остава само да спомениемъ, че въ послѣдно време сѣ започнали да приготвяватъ твърдѣ добри уреди съ камени валащи за изтискване на сока, устроени така, че въ случай, че между тѣхъ попадне нѣкой твърдъ прѣдметъ, напр. камѣкъ, желѣзо и пр., то тѣ сами се отиѣстятъ и по такъвъ начинъ се прѣдпазватъ отъ разваляне. Тѣзи валащи се стѣгатъ по сѣрдствомъ силни и жилави пружини.

Помѣстената тукъ рисунка изобразява единъ такъвъ уредъ съ находящи се надъ валицитѣ ножове, които, въртейки се при обръщане на дръжката, нарѣзватъ плодетѣ на късове, прѣди да попаднатъ между валицитѣ. Ако при това бждатъ смачкани и зрънцата, това никакъ не бѣрка, напротивъ, придава на виното по-добъръ вкусъ.



За изтискване на сока изъ размачканиѣ оводния се употребяватъ различни преси; колкото е по-силно дѣйствието на пресата, толкова по-свършено ще бжде изтискването на сока. Най-добри отъ съществуващитѣ сега оводни преси се считатъ тѣзи, които се приготвяватъ отъ фабриката Майфартъ и Ко (Mayfarth & Co.) въ франкфуртъ на Майнъ и въ Виена (Wien II Taborstrasse № 76) подъ название »Херкулесъ«, гдѣто така сѣщо се продаватъ и уреди за смачкване на оводнията. Тази преса е устроена твърдѣ цѣ-



показва една такава преса, която се приготвя в различни величини.

Твърдѣ добра е така също пресата на Духшера (Duchscher), която има това прѣимущество, че изтискания сокъ има свободенъ изходъ не само отъ страна, прѣзъ междинитѣ, но и отъ долу, гдѣто има празно пространство. Тѣзи преси приготвява фирмата »Gebr. Duchscher & Sproo« въ Векеръ (Wecker) въ княжество Люксембургъ. Прѣвзходни преси и уреди за размачкване на плодове изработва фабриката „Екертъ и Синтъ“ въ Ульме.

Въ мѣстности, които изобилствуватъ съ овоци, би било твърдѣ прѣлесъобразно, ако съ такива преси и уреди се сдобиятъ общинскитѣ управления, които да ги даватъ за ползуване на отдѣлнитѣ стопани срѣщу извѣстна плата*).



* У насъ съ тази задача би могли да се нагърбятъ пчеларскитѣ дружества. (Прѣв.).

ПРИЛОЖЕНИЕ.

За да се даде на пчеларитѣ едно по-пълно ръководство за употребата на меда въ разни питиета, сладки и пр. намѣрихме за добръ да допълнимъ брошурата на проф. Деселски съ рецепти на разни питиета и сладки отъ други автори. Д-ръ Дубини единъ старъ италянки виденъ пчеларь и французски Лайансъ, Даданъ и др. изъ своята практика ни даватъ редъ такива рецепти за питиета и сладки. Вънъ отъ тия, за да бжде донѣкъдѣ завършено дѣлото, ний се отнесохме до стари ръководства и частни лица, домакини и домакинки, българки и чужденки, у насъ и въ странство, да ни услужатъ съ рецепти за медови сладки, халви и пр. приготвявани отъ тѣхъ лично въ домоветѣ имъ, които излагаме по-долу. Помѣстихме и такива, които лично сме приготвявали и употребявали въ нашето и на познати сѣмейства.

Призваваме, че не всичко е събрано и помѣстено. Но нашата цѣль не е била тази. Ний сме имали за цѣль да дадемъ само възможното и идеята. Заинтересуванія би допълнили за себе си това ръководство, като има на рѣка разнитѣ ръководства и опититѣ на познати. Още повече, като се знае, че на всѣкъдѣ, където се употребява захарьта, тая напълно може да се замѣни съ медъ.

М. К. Вачковъ



МЕДОВИ ПИТИЕТА.

(Д-ръ А. Дубини).

ВИНО.

Ако върху винената утайка по дъното на бѣчвата, изъ която току що е извадено вино, налѣемъ вода съотвѣтствующа на $\frac{2}{3}$ отъ излѣното вино и послѣ върху тази вода влѣемъ разтворенъ въ топла вода медъ съ пропорция 60 медъ въ 100 фунта*) вода и къмъ всичко това прибавимъ 50 грама acidia tartarici, то смѣсьта ще почне да кипи и подиръ прикипяването ще се получи второ вино не по-слабо отъ първото.

Въ Италия мнозина пчелари или фабриканти си приготвятъ вина отъ медъ, като разтварятъ 30 фунта медъ въ 100 фунта вода и примѣсятъ въ нея 50 грама acidia tartarici, разтопенъ въ гореща вода. Получената течность наливатъ върху винена отайка. Подиръ 10 дена получаватъ хубаво и чисто вино.

Медътъ, като сръдство за подобрене слаби вина.

Слабитѣ вина, които не достигатъ 10 градуса, може да се подобрятъ въ врѣме на кипенето, ако имъ се прибави 5—12 $\frac{1}{2}$ на $\frac{1}{100}$ медъ и нѣколко лъжички непрѣфиненъ кремортарта (прѣчистена триглия, която се употребява като леко, очистително сръдство).

За да не би медътъ да падне по дъното на бѣчвата, трѣбва по-рано да се размие въ горещо вино (шира). Този разтворъ, до като е още горещъ, се влива въ останалото вино, тъй щото да може всичката смѣсь да стане топла.

*) Тѣжина около 410 грама.

Заблѣжете, че медътъ прѣчиства виното, което е кипѣло съ медъ, и споредъ увѣрението на нѣкои опитни хора, при прѣвозването на такова вино отъ едно мѣсто на друго, то не губи своята прозрачностъ, чистота и вкусъ.

Вино, приготвено отъ плодове и медъ.

Вземете 15 фунта ягоди, френско грозде, малини, вишни или сливи или пѣкъ смѣсъ отъ тѣхъ и ги разлитри вода. Понѣкога разбърквайте тая смѣсъ и я оставете да стои 4 дни, слѣдъ което излѣйте течността.

Останалата отайка изцѣдете прѣзъ рѣцъ и налѣйте върху ѝ още около 20 литри вода и оставете новата смѣсъ да стои още около 6 часа. Подиръ туй излѣйте и тая жидкостъ, смѣсете съ първата, прибавете 12 фунта чистъ медъ, размиете всичко това и го влѣйте въ бѣчовка, закрыта отгорѣ съ мокра кърпа.

До като се свърши първото и силно кипение, бѣчовката трѣбва да се държи на топло, а когато прѣстане, трѣбва да се прѣлѣе виното въ друга по-малка бѣчовка, която да се остави въ хладно мѣсто и отново се покрива съ мокра кърпа, върху която натрупваме влаженъ пѣсъкъ. Когато вече се свърши второто бавно кипение, виното може да се налѣе въ бутики.

Вино отъ чистъ медъ.

Медътъ, който ще се употрѣблява за вино, не трѣбва да бѣде ароматиченъ и кипението му трѣбва да се остави да става прѣзъ лѣтото или пролѣтъта, а не есенъ, когато процесътъ на виненото кипение може да се спре и тогава меда може да се вкисне. $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта медъ е достатъченъ, споредъ, Лайанса, за 1'5 или 1'6 литри вода, за да може да се прѣбобърне въ алкохолъ и въглена киселина.

Медътъ трѣбва да се размие въ топла вода и налѣе въ бѣчовка, която да не се пълни до горѣ. Отверстието на бѣчовката трѣбва да се закрие съ нѣкакво сито, за да не влизатъ въ нея насѣкоми, прахъ и др.

ги. Трѣбва още да се напълнятъ нѣколко бутилки съ тая смѣсната течностъ, съ която отъ врѣме на врѣме да се допълня извѣтрѣлата течностъ.

Бѣчовката трѣбва да се държи въ кухнята или на др. топло мѣсто, щото всѣкога да се намира при температура 16—23 град. целзиеви. Кипението може да се ускори, ако сложимъ въ разтворъ нѣколко шени стафиди (сухо грозде).

Щомъ като се започне кипението, въ течността трѣбва да се прибави по 50 грама разтопенъ въ горещата вода *acidi tartarici* на всѣки 100 фунта, а въ бѣчовката да се прикачи дълга платнина кисийка съ шена сухи хвойнови (смрикови *Ipiperus*) зърна. Тая кисийка съ зърната трѣбва да се вземе тогава, когато виното получи желемени ароматъ.

Вмѣсто смрикови зърна може да се употрѣби сушенъ бѣзовъ (отъ свирчовина) цвѣтъ, тъй също поставенъ въ дълга кисийка, ако е желателно да се придаде на виното мускатенъ*) вкусъ и миризма. Ако искаме да му се даде нѣкаквъ цвѣтъ, може да се прибави малко горѣла захаръ, разтопена въ медъ.

Когато се свърши първото кипение, виното се влива въ другъ по-малкъ съдъ и се остави въ хладно, сухо мѣсто, а отверстието (вратата) на бѣчовката се закрива съ мокро платно, върху което се насипва влаженъ пѣсъкъ, който ще служи да прѣминаватъ прѣзъ него газоветъ.

Въ туй си положение виното се остави прѣзъ есенъта и зимата до слѣдующата пролѣтъ, като отъ врѣме на врѣме се допълня. Прѣзъ мартъ виното може да се налѣе въ бутилки.

Сполучливо приготвено по този начинъ вино, може да доведе въ заблуждение и най-добрия любитель и познавачъ на вина, като го застави да си прѣдположи, че пие виното „Малага“.

Ракия и спиртъ отъ медъ.

Ако прѣваримъ медовото вино, вмѣсто да го изливаме въ бутилки, то отъ него ще получимъ ракия,

*) Мускатин орехчета.

която подиръ едно прѣчистяне, чрѣзъ второ прѣваряване (дистилиране), може да даде единъ доста силенъ спиртъ.

Единъ извѣстенъ пчеларъ намира много по-добра смѣтка да прѣобръща своя медъ въ ракия, отколкото да го продава по 2 лева килограма. Необротото качество медъ, полученъ отъ айлантуса или отъ медената роса (мана) и др. би било по-добрѣ да се употреби за приготвяне спиртъ или ракия, отколкото да се продава за ядене.

Другъ единъ пчеларъ, Деленипъ, отъ 110 фунта медъ и 156 литри вода, получава посрѣдствомъ кипенето около 190 литри медъ, а отъ него посрѣдствомъ дистилация изважда около 50 литри ракия съ отличенъ вкусъ при 22°. Той добавя, че ако медовото питие (приготовлението му ще видимъ по-долу) не е толкова вкусно, то вкусътъ му може да се поправи, като размѣсимъ въ него 1½ литри на всѣки 150 литри отъ горнето питие и слѣдъ нѣколко дни го прѣхвърлимъ и прицѣдимъ.

Вино, приготвено отъ дребно сухо грозде.

За приготвянето на такова вино се писа въ журнала „Agriculteur“, прѣзъ октомврий 1885 год. За да се получи 150 литри такова вино трѣбватъ 75 фунта (около 30 килогр.) сухо дребно грозде. Това грозде се изсипва въ бѣчовка и върху него се излива около 60 литри студена вода, въ която гроздето трѣбва да кисне 24 часа. Послѣ вливаме топла вода, въ която има размито 12—15 фунта медъ, толкова, щото да се получи всичко 156 литри течность. Смѣсьта се разбива по нѣколко пѣти въ день и се закрива съ платно.

Подиръ 12—15 дена течността се влива въ бѣчовка и къмъ нея се прибавя 80 грама *acidi tartarici*, размита въ не голѣмо количество отъ сжщата тая течность, сгорещена на огъня, и 15 грама виненъ камѣкъ (тригия).

Сладко медово питие.

(По рецептата на Симинтона).

Това питие се приготвява по слѣдующия начинъ: да се остави да ври прѣзъ ½ часъ около 37 литри вода съ 30 фунта медъ, който може да бѣде и отъ по-долне качество (само не хвойновъ). Прѣзъ всичкото врѣме на врението да се отнема пѣната до тогава, до като ти се свърши. А най-послѣ да се прибави 8 грама сухъ хмеловъ цвѣтъ, като се остави течността да ври и съ него още около ¼ часъ. Всичката тая течность ще прицѣдите прѣзъ малко сито въ една бѣчовка, като ще примѣсвате въ нея постепено по двѣ лъжички пивна (бирена) мая (дрожди), разтопени въ сжщата течность. Подиръ 24 часово силно кипение въ топло помѣщение, въ врѣме на което трѣбва да снемате пѣната, която се е показала изъ враната на бѣчовката, течността се влива въ друга по малка бѣчовка, въ която прѣдварително трѣбва да се влѣе половина бутилка хубава ракия и сокътъ отъ два лимона.

Вратата на бѣчовката се прѣкрива само съ мокра кърпа. Въ врѣме на кипенето трѣбва да се внимава, щото бѣчовката да бѣде постоянно пълна, като се долива отъ сжщата течность, оставена по-рано за сжщата цѣль.

Когато кипенето се свърши окончателно, бѣчовката трѣбва да се затули хубаво и чакъ слѣдъ двѣ години може да се излѣе въ бутилки.

Питие, което не се разваля за нѣколко години.

Взематъ се 2½ фунта малини, слагатъ се въ паница съ 1½ литри хубавъ оцетъ и се оставятъ да киснатъ 5 дена, като се разбъркватъ отъ врѣме на врѣме и се смазватъ зърната съ дървена лъжица. Слѣдъ това, чрѣзъ стискане прѣзъ кърпа, се прицежда течността и въ нея се размѣсва 5 фунта чистъ медъ. Всичката тая смѣсь се оставя да ври прѣзъ 5 минути, и послѣ, до като е още топла, се излива въ бутилки,

Три лъжички на чаша вода отъ тази течность дава отлично прохладително питие.

Оцетъ отъ медъ.

За да си пригответе въ пѣколко дена оцетъ, размийте 3 литри вино съ три литри вода, турнете въ него 60 грама прѣсенъ черъ хлѣбъ и $1\frac{1}{4}$ фунта медъ. Всичката тази смѣсь разбийте добръ въ голѣма бутилка и я оставете на слънце или върху печката.

Подиръ пѣколко дена оцетътъ е готовъ и то толкова силенъ, што трѣбва да го примѣсвате съ вода (Гаушенфелсъ и Сартори). Начинътъ, употребяванъ отъ англичанитъ, е по-бавенъ: $1\frac{1}{2}$ литри медъ, размийте въ 15 литри вода. Тази смѣсь се влива въ голѣма плетена бутилка (джамадана), откритието ѝ се закрива съ кесийка и се оставя на слънце. Ако това се извърши прѣзъ априлъ, то оцетътъ ще е готовъ къмъ октомврий или декемврий, но до октомврий бутилката да се държи въ топла стая.

Питие империялъ.

Настрѣгватъ се и се изстискватъ дюли, получения сокъ се влива въ голѣма бутилка (джамадана). На всѣки $1\frac{1}{2}$ литъръ отъ този сокъ, се прибави по 5 грама бѣлъ медъ. Послѣ бутилката се постави на слънце при закрито съ платно откритие. Когато се свърши кипенieto и течността се устои и стане бистра, трѣбва да се излѣе въ бутилки, като се прибави на всѣка по 1 грамъ *acidi tartarici*.

Питие кюрассо.

Въ бутилка съ широки уста се влива 1 бутилка ракия отъ добро качество, въ която се слага 50 грама сухи портокалеви кори (ако коритѣ сѫ прѣсни, трѣбва да се тури двойно количество и тогава трѣбва да изрѣжемъ бѣлия слой, защото той придава горчивина). Тази бутилка се запушва съ затулка и се оставя да стои на слънце, като се разбѣхтва по-честичко, прѣзъ

15 дена. Следъ туй врѣме, тази смѣсь се прицѣжда и се прибави при нея $1\frac{1}{2}$ фунта хубавъ медъ, разтопенъ прѣдварително на огънь, въ сѣщото количество вода. Пѣкои прибавятъ по шепа канела (тарчинъ) или по двѣ карамфила, за да придадатъ на ликюра миризма и да отнеме вкуса на меда.

Ликьоръ за приятели — пчелари.

Налива се въ стѣкленъ съдъ съ капакъ $1\frac{1}{2}$ фунта спиртъ при 38 градуса и въ него се тури 25 грама нейлонска канела, $1\frac{1}{2}$ грамъ счукани мускатни орѣхчета или едно парче лимонова или портокалева кора и 1 или 3 грама портокалова есенция. Тази смѣсь се остави 3—4 дена въ топла стая, по не и на слънце, като отъ врѣме на врѣме се разбива и най-послѣ прицѣжда. Послѣ се взема 2:5 фунта медъ отъ акации или липовъ, върху който се влива 2:5 фунта вода и се оставя меда самъ да се разтвори въ водата.

Когато се разтопи медътъ, излива се въ прицѣдения спиртъ (пѣкои прибавятъ 2—3 капки розова есенция). Следъ това ликюра се боядисва съ малко (съ два прѣста взето) разтритъ върмезъ, смѣсенъ съ малко кремертартара и стинца, които може да се разтопятъ въ топла вода. Щомъ като тази вода се боядиса съ хубавъ червенъ цвѣтъ, тя се прицѣжда и се влива въ ликюра.

Вино отъ джибри и медъ.

(М. К. Вачковъ).

Вместо сокъ отъ грозде (шира) може да се употребятъ джибритъ на току-що изтеченото отъ тѣхъ прикипѣло вино. Разтвара се 25—30% медъ въ топла вода. Този разтворъ се хвърли въ закипѣлитъ джибри. По-нататъшната работа е да се прѣтака смѣсьта и разбѣркватъ пѣколко изти джибритъ. Следъ пѣколко дена мѣстѣта е прѣкипѣла и тогава може да се източи и налѣе въ буре. Всичката по-нататъшна работа съ този родъ вино е, като при обикновенитъ вина. Отъ червено

ни джибри се приготви червено, а отъ бѣли — бѣло медово вино. Всѣкакви други примѣси, като аромати и др. сж излишни, но и това зависи отъ желанието и вкуса на пчелари. Ако медътъ се вари прѣди да се употребилъ, виното на сигуръ ще е по добро, защото въ таквъ случай прѣдварително сж убити всѣкаквито чужди ферменти, случайно попаднали въ него.

Медово вино.

(Французки начинъ).

Въ чистъ съдъ наливаме 7 литри чиста изворна вода, прибавяме ѝ 1½ килогр. медъ, 10 грама винена киселина и 20 гр. готвар. солъ. Всичко това се разбърква добръ и съдътъ се слага на огъня да ври ¼ часъ, като отъ врѣме на врѣме се припѣня. Слѣдъ това течността се остава да изстине до 30° С. Така изстиналата медовина наливаме въ буре. Въ медовината чрѣзъ врението сж убити всички чужди ферменти. За да си създадемъ винени ферменти, вмѣкваме въ бурето ½ литри дрожди отъ грозде, които може да се взематъ отъ нѣкоя аптека или винарска къща въ Европа. Ако имаме закипѣла винена мѣсть (шира), нѣмаме нужда отъ дрожди. Наливаме 3—4 литри кипнала мѣсть и цѣлата е постигната. Буренцето запушваме съ чистъ памукъ за да не се вмѣкватъ чужди ферменти. Бурето се оставя въ помѣщение при температура около 20° С.

Въ 2—3 дена тая медовина закипѣва. Въ нея имаме вече нужнитѣ ферменти, за да се прѣдизвика кишене на медовината.

Вземаме 25—30 килогр. медъ на 110 литри вода и се размива хубаво. Медътъ прѣдварително трѣбва да се вари на огънь въ чистъ съдъ, разреденъ съ малко вода (25 к. медъ съ 10 л. вода), и припѣня до гдѣто е на огъня. Слѣдъ това тѣй възваренъ медътъ се влива въ общото количество вода, смѣтайки пропорцията 25—30 килогр. вода, размива се добръ и при температура 25° С. се слага въ избата съ около 20—22° С. топлина. Когато медовината изстине при 25° С. прибавяте ѝ приготвенитѣ по-рано ферменти. Въ нѣколко

врѣме медовината прикипѣва и добива вкусъ на вино. Прѣзъ врѣме на кипенето се постави на враната торбичка съ промятъ пѣськъ. Като прѣстане бурното кипене, виното се прѣтака въ другъ съдъ, за да му се даде възможностъ да прѣкипи по добръ. 5—6 дни слѣдъ даде възможностъ да прѣкипи, виното още единъ пѣтъ се прѣспирани на кипенето, виното още единъ пѣтъ се прѣтака. Сега се слага въ него на всѣки 100 литри по 10 грама танинъ. Танина се купува отъ аптеки. Той прѣди да се даде се разтапи въ прѣварена ракия или въ вода. Слѣдъ 10—15 дни виното се прѣтака още единъ пѣтъ и се оставя да отлежи. Единъ мѣсець по-късно, то е готово да се пие. По-късното му отгледване до като се налѣе въ бутилки, е сжшо, както при другитѣ вина.

Медово вино.

(Споредъ Лийанса).

Вода 75 литри, медъ 25 литри, бисмутъ (sous-trate de bismuth) 10 грама, винена киселина 50 грама. Изрежете отъ нѣкоя рамка едно парче пита около единъ квадрат. дециметъръ, върху което да има цвѣтенъ прашецъ отъ миналата година. Съ единъ чукъ счукайте това парче пита, до като се обърне на тесто. Слѣдъ туй разворете това тесто въ вода и го сложете въ бѣчвата. Оставете тая бѣчвичка на слѣнце прѣзъ лѣтото, а прѣзъ зимата я оставете въ изба. На устата на бѣчовката сложете мокро платно, върху което насипете на 5—6 сантим. височина пѣськъ. По послѣ не обръщайте на тая бѣчва никакво внимание, до като не пробийте съ бургийка (свредле) и източите малко течностъ за да видите дали виното е готово за пиене. Ако течността е съвсѣмъ бистра, което, въ зависимостъ отъ топлината и качеството на меда, може да се случи отъ 5—12 мѣсеца, тя е вече готова за наливане въ бутилки. Напълненитѣ бутилки се слагатъ въ избата върху дѣното имъ и се държатъ до тогава, до като виното се устои добръ. Послѣ може да се затулитъ по обикновено му и се употребяватъ или разпрачатъ. Виното може да се боадиса слабичко, като въ врѣме на при-

готовлението му се сложи малко сиропъ, съ който се боддисват разнитъ коняци и рагии.

Квасъ отъ медъ.

Въ два фунта (около 1 килогр.) гъстъ медъ се турятъ 2 лимона, нарѣзани на трѣкалца и $\frac{1}{2}$ фунтъ стафиди и около 15 бутилки киняца вода, въ които предварително се смѣсватъ добръ размити двѣ лъжици брашно и половина чаша мая (квасъ). Подиръ едно депонощие се влива въ бурето още 2—3 бутилки изстудена прѣварена вода. Когато стафидитъ и лимони изплуватъ отгорѣ, всичко се прѣцежда прѣзъ сито и се валива въ бутилки добръ запушени и запазени на хладно мѣсто.

Другъ начинъ за приготвяне оцетъ отъ медъ.

(Споредъ Даданъ).

Отъ сладката медовина, която се получава при измиване съдоветѣ при центрофугиране меда, отъ ступени пити, покривкитѣ при разпечатване пититѣ за центрофугата и пр. може да се приготви добъръ оцетъ. За същата цѣль може да се употреби и чистъ центрофугиранъ или пресуванъ медъ, разреденъ въ вода.

Най-добрата пропорция за оцетъ отъ медъ е 160—170 грама на литъръ вода. Обаче това количество може да се намали или увеличи. Колкото е по-силна дозата, толкова и оцета ще е по-добъръ. Медовината се валива въ буре замръжено отгорѣ съ телена решетка или съ платно, за да не влизатъ въ него насѣкоми. Това буре се оставя на топло въ изба, въ кухнята или подъ нѣкоя стрѣха. За да се усили ферментацията, въ медовината се слагатъ дрожди, които могатъ да се замѣнятъ съ джибри, закипѣла винена мѣсть, стафиди или др. плодове. Най-послѣ оставена тази медовина съвсѣмъ безъ внимание, въ нѣкой жгълъ на избата или въ кухнята, безъ да примѣсваме въ нея нѣщо за ускоряване ферментацията, подиръ нѣколко мѣсеца ще имаме чистъ, бистъръ и силенъ оцетъ, който въ всѣко

отношение спори съ външния и др. оцети. Прибавкитѣ иматъ значение само да ускорятъ кипението.

Тѣзи, които не желаятъ да чакатъ 6 или 12 мѣсеци, до като втаса оцета, направятъ течността да тече капка по капка изъ една бѣчва въ друга, прѣзъ букови трѣски, при температура 30° Ц. Но всѣкога оцетътъ слѣдъ една ферментация е за прѣдпочитане.

СЛАДКИ.

Медътъ замѣня всички видове сиропи и сладка.

По нашитѣ градини, сладкарници, кафенета и други мѣста съ въ голѣмо употребление разни сиропи, приготвени отъ захаръ, примѣсени съ разни аромати, често пъти вредни есенции. Медътъ по природа е единъ съвършенъ сиропъ, който трѣбва да получи широко употрѣбление. Размитъ въ пропорция, споредъ желанието на пияча, въ студена вода или примѣсенъ този разтворъ съ сода е едно прѣкрасно разхладително и полезно питие. Този видъ сиропи трѣба да получатъ широко употрѣбление по нашитѣ публични мѣста и домоветѣ.

Економическа работническа гозба отъ медъ.

Работницитѣ на полето, особено турцитѣ, много обичатъ да си готвятъ една лека, разхладителна гозба, особено лѣтъ въ горещинитѣ, отъ оцетъ и захаръ. Произволно споредъ вкуса на работника, се размива захаръ въ вода, въ която се влива толкова оцетъ, колкото е нужно. Тѣй приготвено това бдене се сърба съ лъжици или се пие съ чаша. Захаръта въ случая напълно може да се замѣни съ медъ. Още по-приятна е гозбата, ако и оцетътъ е медовъ. Оцетътъ може да се замѣни и съ лимонова киселина

Медова лимонада.

Разтворенъ медътъ и изстуденъ въ ледъ или при обикновена температура, капнати въ него нѣколко капки оцетъ или лимонова киселина, е една много вкусна лимонада. Съмисена въ тая лимонада малко сода на прахъ или прѣдварително разтворена въ особно стъкло и сипвана споредъ вкуса и нуждата е една отлична лимонада. Подобни лимонади се обичатъ особено отъ дѣцата, но и възрастни не се отказва отъ тѣхъ. Тѣхвата употреба въ сѣмействата може да отвикне дѣцата още отъ малки да употребяватъ спиртни питиета.

Другъ видъ медова лимонада.

Въ единъ откритъ съдъ поставяме единъ килогр. медъ, слѣдъ което наливаме върху му десетъ литри прѣла вода. Така разтворенъ меда, сипваме въ него малко мая отъ пиво. Слѣдъ день, два, като кипне медовината, наливаме я въ дебели и здрави бутилки. Въглената киселина, която ще се получи при кипенето, ще прѣдаде на лимонадата голѣма сила, подобна на тази на шампанското вино. Ако искаме да прѣдадемъ на лимонадата по-приятенъ вкусъ и ароматъ, сливаме въ нея нѣколко капки лимонова или др. есенции. По-неже въглената киселина може да изхвърли тапитъ на бутилкитѣ или да ги строши, то трѣбва да се избиратъ много здрави и дебели бутилки, а тапитъ да се завързватъ съ тель за да не отскачатъ.

Медовъ шприцъ.

Подъ името шприцъ нашата публика разбира вицъркването въ сиропъ и вино сода изъ цифонъ. Разреденъ въ вода медъ произволно се влива въ чаша до $\frac{1}{2}$. Върху този сиропъ се вицърква сода изъ цифонъ. Отъ това се получава едно много приятно, ароматично и полезно питие.

Медътъ вмѣсто сладко.

Една отъ най-труднитѣ работи на домакинята е да си приготви разни сладка, съ които се черпятъ гос-

титѣ. Тѣзи сладка падатъ доста скъпи. Едно сѣмейство съ гордостъ и спокойствие, че дава на гоститѣ си едно приятно природно и полезно сладко, може напълно да замѣни сладкото съ меда. У насъ има пчелари, на които домакинитѣ съ забравили, какъ се вари сладко, а въ Америка има сѣмейства, въ които отъ 40 години, отъ когато се е развило тамъ пчеларството, не съ внасяли въ къщитѣ си захаръ и сладка отъ захаръ.

Като се знае, че медътъ е много по-евтепъ отъ сладката съ захаръ, за удоволствие свое и на гоститѣ, домакинята вмѣсто да изпълнява развитѣ церемонии по даване сладкото, може спокойно да сѣдне при гоститѣ си и да ги покани да ядатъ отъ меда, колкото си обичатъ. Такова посрѣщане е приятно и за гоститѣ, и за домакинята, защото тогава всички се чувствуватъ въ положението на интимна компания, вънъ отъ всѣкаква стѣснителна официалностъ.

Маджунъ (петмесь) отъ медъ.

Отъ медовината, която се получи като се мие центрофугата, люспитѣ отъ разпечатанитѣ пити, рамкитѣ, счушени пити съ медъ и пр., независимо при каква сладина е (разбира се, че колкото е по-сладка, толкова по-добръ) може да се приготви отличенъ маджунъ.*) който въ нищо не отстъпа на гроздовни, дори е по-добръ, защото въ медовината нѣма никаква киселина. Въ чистъ калайдисанъ, чигуненъ съдъ или просто въ чиста газена тенекия се сипва медовината и се вари до като стане на желеемата гѣстота и вземе да почернява. Прѣзъ врѣме на врението, медовината се припѣня. За норма може да се взема $\frac{1}{2}$ или $\frac{2}{3}$ отъ медовината, въ зависимостъ отъ гѣстината ѝ, трѣба да изври, а $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ да остане за маджунъ. Сега вече маджунъ се разлива въ съдове, затваря се добръ и се държи до употребление. Съдоветѣ отъ бѣло тенеке и прѣстенитѣ съ най-добри за съхранение на маджунъ. Бакърениѣ и цинковитѣ трѣбва да се избѣгватъ.

*) Маджунъ може да стане и отъ разреденъ медъ.

Грозденица.

Нарежда се въ единъ дървенъ, пръстенъ, чугуненъ, стъкленъ или отъ бѣло тенеке сѣдъ, грозде, отъ какъвто и да било сортъ. Между гроздето се нареждатъ тукъ-тамъ цѣли узрѣли дюли или круши или смѣсено. Нѣкои разхвърлятъ синапено сѣме, но не на всѣкиго се прави синапътъ. Тѣй изпълненъ сѣда се залива до горѣ съ медовина маджунъ. Сѣда се затуля добръ и се държи въ избата до употрѣбление. При употрѣблението, който обича, разреждава грозденицата съ вода.

Ржчели отъ тикви.

Обикновени узрѣли тикви се обѣлватъ и парчатъ на желани форми. Нарѣзанитѣ парчета се нареждатъ въ чебуръ, корито или каче и се заливатъ за 24 часа съ варова вода. Варовата вода се приготви така: взема се бучка негасена варъ, залива се съ вода да се разтвори и се разреждава като мѣко. Слѣдъ 24 часа тиквитѣ се измиватъ добръ съ вода, нареждатъ се въ сѣдъ, заливатъ се съ медовия маджунъ и се слагатъ на огъня да повратъ малко до като поние маджунъ въ тѣхъ. Слѣдъ това ржчелитѣ се нареждатъ въ сѣдове, затулятъ се добръ и се пазятъ до употрѣбление.

Патладжени съ медъ.

Малкитѣ (непрѣмено зелени) като орѣхчета или сливки патладжени се заливатъ съ варова вода, както при ржчелитѣ отъ тикви. Слѣдъ 24 часа се умиватъ, заливатъ се съ медова маджунъ, варятъ се като при ржчелитѣ и т. н.

Компотъ отъ сушени овоция.

Всѣка домакия си суши лѣтъ на слънце или въ фурна различни плодове: ябълки, сливи, круши, дрѣпки, зарзали, черешни, вишни, праскови, джанки и др. Отъ тѣзи сушени овошки се приготвява отличенъ ком-

потъ. Сиватъ се въ сѣдъ*) до горѣ. Медовиятъ маджунъ се възварява до като кипне и съ така кипналия маджунъ се заливатъ овошкитѣ. Слѣдъ нѣколко дена, когато маджунъ се поние добръ отъ овошкитѣ, компота е готовъ за ядене. Така приготвенитѣ компоти сѣ прѣпочитани всѣкога отъ гоститѣ, прѣдъ меда и сладкото. Овошкитѣ може да бѣдатъ сортирани, а може и смѣсени. Смѣсенитѣ сѣ по-добри. А може да бѣдатъ съ костилкитѣ си и безъ тѣхъ.

Консерви отъ плодове.

Медътъ е по-полезенъ въ този случай, отколкото захарта, защото той не се кисва и самия му съставъ е едно дезинфекционно срдство.

Плодоветѣ или ягодиѣ ще сложите въ тенджера или тиганъ и върху тѣхъ ще налѣйте медъ съ половина повече отъ плодоветѣ и ще ги ширите до тогава, до като медътъ изгуби своя вкусъ. Тѣй направени плодоветѣ се запазватъ въ стъклени или тенекиени сѣдове здраво закрити.

Почти сѣщото се отнася и за компотитѣ отъ прѣсни плодове, като се спазватъ правилата при разнитѣ компоти, приготвени отъ захаръ.

Сладко отъ орѣхчета.

Когато орѣхчетата порастатъ, но не затвърдѣли още ватрѣ, събиратъ се и се поставятъ да киснатъ въ делва съ студена вода, затиснати да не плуватъ надъ водата. Ако искаме да варимъ сладкото по-скоро, водата се промѣня прѣвъ 2—3 дена, ако ли не, ще се оставятъ да киснатъ въ първата вода 2—3 дена, и 2—3 дена прѣди варенето водата се промѣня 5—6 пати въ день. Приготви се така. Обѣлватъ се отъ корицата тънко. Сваряватъ се въ 3—4 води за да излѣче горчевината имъ. Слѣдъ това се оставитъ прѣвъ 2—3 ча-

*) Да се поини, че бояренитѣ и цинкови сѣдове всѣкога да се налѣватъ. Най-добри сѣдове за налѣта сѣ: дървенитѣ, пръстенитѣ, чугуненитѣ, стъклени и ченчени.

са въ рѣдъкъ варовъ разтворъ. Взема се 1 килогр. захаръ, $\frac{1}{2}$ килогр. медъ (може и по на половина медъ и захаръ) и 1 килогр. вода, на 70—80 орѣхчета. Сиропъ се възварява и въ него се сипватъ орѣхчетата. Като поиратъ малко, сниматъ се отъ огъня и се оставятъ да прѣстоятъ една нощъ въ този сиропъ. После въ всѣко орѣхче се туря рѣзенче портокалева кора и на ново се възварява на огъня, до като сиропъ се сгъсти на желана гъстота. Който обича може да сложи въ сиропъ нѣколко парчета карамфилъ, свързанъ въ нѣкое платненце. При снимане отъ огъня, карамфилътъ се изважда.

Компотъ отъ орѣхчета.

Орѣхчетата се обѣлватъ отъ зелената кора и се оставятъ въ студена вода 2—3 дена. Водата се смѣнява 2—3 пѣти на день. Орѣхчетата се набочватъ слѣдъ това съ портокалеви или нариви кори или карамфилъ, споредъ желание. Турятъ се да вратъ въ слабо заврѣлъ (завързанъ) сиропъ: $1\frac{1}{2}$ килогр. медъ съ $\frac{2}{3}$ литри вода. Тази мѣра е за 100 орѣхчета. Ако компота се готви за скорошна употреба, ще се вари по-малко, а ако ли е за зимъ — повече. Съхранява се въ гърнета, добрѣ завързани отгорѣ.

Турска баклава.

За цѣла баклава отъ 24 кори се взема $1\frac{1}{2}$ килогр. най-хубаво брашно, замѣсва се съ 8 яйца, топла вода, колкото повесе брашното, и една щипка соль. Омѣсва се това добрѣ, намазва се съ 20—30 капки хубаво дървено масло, поомѣсва се още и се оставя прѣвъ 10—15 минути на топло мѣсто, завито съ чисто платно. Слѣдъ това тестото се нарѣзва на късове, омѣсва се добрѣ на топки и като се посипва съ брашно, разточва се внимателно на тънки голѣми пити. Когато тестото започне да се изтънява, посипва се съ нишеста. Тѣй разточени коритѣ се слагатъ една върху друга на мека постилка, нарѣзватъ се съ кръгла, остра, съ дръжка тенекийка, тѣй, че всичкитѣ пити до долу да

се срѣжатъ изведнажъ. Получениѣ кръгове се загъватъ и така се получаватъ полукръгове. Тѣзи полукръгове се нареждатъ въ тесия и се поливатъ съ лъжица всѣка отдѣлно съ чисто възварено масло, до като се напоятъ. Така полини, баклавитѣ се пекатъ въ слаба пещъ, до като се зачервятъ. Изваждатъ се и се държатъ тѣй до втория день. Тогава се възварява $1-1\frac{1}{2}$ килогр. медъ, малко разреденъ и съ него се поливатъ баклавитѣ, слѣдъ като са сложени напово въ пещъта да се постоплятъ. Споредъ вкуса на готвача, въ сиропъ се слага малко трандафилова миризма или ванилия. Тѣй приготвени баклавитѣ се нареждатъ на близко и се пазятъ до употребленіе.

Пилафъ съ медъ.

Приготвя се пилафъ по обикновеному. Когато се свали отъ огъня, вмѣсто да се подслажда съ захаръ, сипва му се медъ гъстъ или разреденъ.

Кадаифъ съ медъ.

Кадаифътъ, приготвенъ по какъто и да е начинъ, се полива съ захаренъ сиропъ. Опитано и доказано е, че ако захарта се замѣни съ медъ, кадаифътъ става по-вкусенъ.

Млѣко съ медъ.

Като най-луксозна и полезна закуска се счита млѣкото съ медъ. Самия съставъ на тази закуска иде да ни каже колко полезна и за прѣдпочитане е прѣдъ другитѣ видове закуски. Въ сварено още горещо млѣко сипваме толкова медъ, колкото ни е угодно. Медътъ се разтопява скоро въ горещото млѣко и веднага е готовъ за употребленіе. Иде се съ хлѣбъ, кифли, песметъ, а може и да се пие безъ горнитѣ.

Баклава.

Замѣсва се тестото отъ бѣло хубаво брашно за 20—30 пити; ако се точатъ дебели, по малко. Тия пити се разтакатъ много тънко и се простиратъ да про-

съхнатъ малко. Това се прави за да не се скисли баклавата слѣдъ заливането. Счукватъ се 60—80 орѣха на дребно. Счука се до 50 др. захаръ и за 5 ст. дърчинъ (канела) и карамфилъ. Объркватъ се орѣхитѣ съ дърчина и захарта. Възварява се 100 др. масъ, масло краве или най-добри шарланъ, но да е чистъ. Намазва се тавата (за пита тавата трѣбва да е по-голямичка) съ шарланъ и се нареждатъ пититѣ прави (безъ да се къдрятъ). Останалата частъ отъ пититѣ се слагатъ въ друга тенсия наредени, както горѣказаното или се слагатъ при пититѣ. Това зависи отъ самата домакинка, дали тя иска да има баклава съ цѣли пити или да бѣде по-дрипава. Резултата комай е единъ и същи. Сгрѣва се шарлана и всѣка пита, като се порѣси съ орѣхи, по-прѣска се и съ малко горещъ шарланъ. Орѣхитѣ могатъ да се сложатъ прѣвъ една или двѣ пити. Това зависи отъ тѣкотата на пититѣ — щомъ сж много тѣки пититѣ — прѣвъ една или двѣ се слагатъ орѣхи. На горната пита не се слага орѣхи. Нарѣзва се баклавата на квадрати и се залива съ врѣлъ шарланъ, за да шупне добри. Пече се при по-слаба топлина. Взема се $\frac{1}{2}$ ока или 300 др. медъ, слага се въ съдъ съ малко вода да заври и, щомъ изстине добри баклавата, полива се съ тоя сиропъ, но се завива съ по-дебели завивки (медили вълневи) за да се задуши и поине по-добри. Иде се обязательно студена. Разбутана топла, скисли се.

Баклава пита се прави по сжния начинъ, само, че пититѣ не просѣхватъ толкова много и вмѣсто да се режи питата, тя се слага цѣла. Най-напрѣдъ се на-сипва съ смѣсата, полива се съ шарлана, овина се като масуръ и се слага въ тавата. Тя безъ да се рѣжи, се полива съ врѣлъ шарланъ и се праща да се пече. Щомъ се полѣе съ шарлана, които и да бѣде отъ тѣхъ, трѣбва веднага да се пече.

СЛАДКИШИ ОТЪ МЕДЪ

(курабета, мастанули, медяници и др. подобни).

Медовитѣ сладкиши, компоти и пр. прѣдставляватъ отъ себе си едно здраво и вкусно ядене, което

вѣкъ, който има медъ, може да си приготви. Тѣзи сладкиши сж за прѣдпочитане прѣдъ тѣзи, направени отъ захаръ, защото тѣ траятъ дълго врѣме безъ да губитъ нищо отъ качеството си, а вънъ отъ тона оставатъ за дълго врѣме меки. Туйъ подъ редъ даваме пѣколко рецепти за приготвяне сладкиши, компоти, маджуни и пр.

Славянски сладкишъ.

Сварява се $\frac{1}{2}$ килогр. медъ съ 250 гр. захаръ. При това пѣвата се отдѣля. Въ меда се слагатъ малко карамфилъ и канела на прахъ. Когато изстине сирова, сипва се въ него $\frac{1}{2}$ килогр. рѣжено и 1 килогр. житено брашно. Въ тая смѣсъ се туря 2 желтъка отъ яйце и 2 лъжици сода и всичко това се замѣсва хубаво, като тесто. Това тесто се завива въ малки, по желана форма, питки и като се изравнятъ отгорѣ, слагатъ се на тенекенъ листъ и се оставятъ въ не много гореща печь. Извеченитѣ сладкиши трѣба да се държатъ на сухо мѣсто.

Английски сладкишъ.

Въ стопленъ на огъня 500 грама медъ се слага 200 гр. захаръ, 150 грама чисто масло и всичко това добри се размѣсва. Слѣдъ туй се смѣсва 1 килограмъ рѣжено или шенично брашно, 20 грама счукана канела, 10 гр. счуканъ карамфилъ и една лъжичка сода, разтворена прѣдварително въ малко гореща вода. Отъ всичко това се замѣсва твърдо тесто, като се прибавя отъ врѣме на врѣме, споредъ нуждата, брашно. Кога тестото се смѣси добри, разтила се на пити по тенекенъ листъ и се пече $1\frac{1}{2}$ до 2 часа въ умѣрено топла печь.

Полски сладкишъ.

Да се сгорещи 500 грама медъ и му се сHEME пипата. Туря се въ него 20 грама счукана канела, 50 грама настъргани лимониви или портокалови кори, по-слѣ се разбиватъ 6 желтъка съ 150 грама ситна зд-

харъ и всичко това се прибави към топлия медъ. Въ тази смѣсъ се сипва пшенично брашно и се мѣси до тогава, до като се получи твърдо тесто. Най-послѣ въ тестото се влива 2 чашки ромъ или една лъжица сода, размита по-рано въ гореща вода. Всичко напорово се смѣсва и направи на пита. Съ помощта на чашка или др. уредъ се наръзватъ малки питки, които се нареждатъ върху ламариненъ листъ и се изпичатъ. Листа трѣбва да се намаже съ масло или чистъ востъкъ.

Торунски сладкишъ.

Възварава се 1 килогр. медъ съ 750 гр. ситна захаръ. До като ври, смѣсъта се бърка внимателно. Слѣдъ това се снима и когато поизстине, до колкото може да се мѣси, сипва се 1 килогр. чисто пшенично брашно и отъ всичко това се омѣсва твърдо тесто. Тестото се остави въ прѣстенъ гивечъ или паница, прѣвръзва се съ хартия и се остави въ изба за една недѣла и повече. Слѣдъ туй врѣме, тестото се изважда, позатопли се за да отекне и се мѣси наново съ прибавка на 6 яйца и 10 гр. сода, прѣдварително разтворена въ чашка ромъ съ прибавка въ него 10 грама кардамонъ (*Amomum cardamomum*) и 2 грама настъргани мускатни орѣхчета и 5 гр. счуканъ бѣлъ пиверъ. Всичко това се мѣси внимателно цѣлъ часъ, слѣдъ туй се направи на желани форми и се изпича върху тенекиенъ листъ въ умѣрена пещъ.

Домашекъ сладкишъ.

Сварява се 750 грама медъ, снима се пивата му, влива се меда въ паница, сипва му се 500 грама ситна захаръ и около 1 килогр. чисто пшенично брашно (може и по половина житено и ржжено). Всичко това се мѣси съ лопатка, а като поизстине съ ржцѣ, прѣзъ единъ часъ. До като се мѣси тестото, въ него се изливатъ постепенно, едно по едно, 6 яйца съ бѣлтъка и по желание отъ различни прибавки аромати отъ 10—20 грама напр. кардамонъ, канела, карамфилъ, лимонени кори, чукани мивдали или орѣхи, анасонъ и т. н. Най-

послѣ се размива една голѣма лъжица сода въ чаша топла вода, влива се въ тестото и се замѣсва внимателно още единъ пътъ. Тестото трѣбва да е твърдо, както това за хлѣбъ. Такова тесто се получава, когато прѣзъ врѣмето до като се мѣси се сипва по малко брашно. Туй омѣсено тестото се сипва въ желѣзна или тенекиена тава и се остави въ умѣрена пещъ да се изпече. Сладкишиятъ могатъ да се пекатъ и съ хлѣба на едно. Тогава тѣзи се слагатъ $\frac{1}{2}$ часъ по-късно и се вадятъ съ хлѣба наедно.

Руски сладкишъ „Коварижка“.

(по рецепта отъ С. Е. Дьяченко).

Два фунта (около 1 килогр.) медъ, сгорещенъ, като сварено млѣко, 2 яйца, на които желтъка е разбитъ въ захаръ до побѣлване. Послѣ бѣлтъка се разбива отдѣлно до побѣлване безъ захаръ. Въ смѣсъта се слага една чайна лъжица карамфилъ, 4—5 лъжички канела, 1 лъжица сода и 6 чаши (около 1 к.) брашно. Всичко това се размѣсва добръ, сипва се въ тава намазана съ масло и се остави да се пече въ слабо затоплена пещъ слѣдъ изваждане хлѣба прѣзъ единъ часъ.

Сладкишъ за вино.

Взема се $\frac{1}{2}$ к. медъ и $\frac{1}{4}$ кил. свинска масъ, поставя се на огъня да възври добръ. Таа гореща смѣсъ се влива въ 1 кил. брашно и се мѣси до като се получи добръ омѣсено тесто. Когато тестото изстине, въ него се сипватъ 4 яйцови желтъка, 2 яйца съ бѣлтъка наедно, 1 кафява лъжица канела, 1 карамфилъ, 2 бикарболатъ сода и 2 чорбени лъжици захаръ. Всичко това наново се омѣсва, сипва му се по желание количество стафиди и счукани орѣхи и още единъ пътъ се замѣсва. Слѣдъ това тестото се сипва въ пѣкакъвъ съдъ, оставя се 3 часа на топло за да втаса, слѣдъ туй се наръзва на дълги парченца и се пече.

Тортъ.

Въ три голѣми лъжици се размѣсва на огънь 12 декаграма медъ. Приготви се пѣна отъ 7 яйчни бѣл-

тъка и се изсиватъ заедно съ меда въ тенджеръ или тиганъ. Туря се още 35 декагр. ситна захаръ и всичко се мѣси венрѣстано за да не пожълтѣе смѣсьта. Къмъ това се сива 10 декагр. на едро счукани орѣхови ядки и наново се омѣсва. Взема се тогава карлсбатски облатки (бланди)*) намазватъ се съ тази смѣсь отъ една страна, послѣ съ сѣпната смѣсь и втората и се покрива първата, слѣдъ туй съ третата се покрива втората, четвъртата намазана — третата и т. н. т. Тортътъ по този начинъ може да стане и по-дебелъ, но обикновено се приготвя отъ 4 облатки.

Халва.

Вари се на сухъ огънь 60 декагр. (600 гр.) медъ, като се бърка постоянно, за да не прѣгори. Сива се въ меда 20 декагр. ситна захаръ и всичко това се вари до тогава, до като смѣсьта започне да се разтѣга на жички. Приготви се въ паница пѣна отъ 4 бѣлтѣка, въ която се влива по малко меда съ захаръта. Тази смѣсь се мѣси и разбива, до като започне да се отбива отъ паницата. Тогава се сиватъ и размѣсватъ добрѣ съ пачушени ядки отъ орѣхи 20 декагр. Постила се облатка, посипва се върху ѝ смѣсьта, съ друга се покрива и слѣдъ туй се нарѣзва на дълги парчета.

Горчица.

Въ $\frac{1}{2}$ литръ силенъ виненъ или медовъ оцетъ се вари $\frac{1}{2}$ килогр. горчица (синапъ, хардалъ, sinapis) на прахъ. Турятъ се 2 чорбени лъжици медъ и 1 каф. лъжица карамфилъ, 1 канела и $\frac{1}{4}$ литръ вино. Всичко това се смѣсва добрѣ и се влива въ приготвения съдъ.

Другъ сладкишъ.

Разбиватъ се въ паница 2 яйца. Слага имъ се 2 лъжици ситна захаръ и $\frac{1}{4}$ к. медъ. Всичко това се раз-

*) Единъ видъ тестени листове, подобни на изкуствени восъчни пити. Продаватъ се въ по-добритѣ бакалници и аптеки въ кръгла и квадратна форма.

бива хубаво, съ прибавка на малко канела, карамфилъ и 1 кафяна лъжица сода. Въ тази смѣсь се сива по малко брашно и се бърка до тогава, до като тестото може да се мѣси и стане твърдо. Тогава се остави 1 часъ на топло мѣсто за да втаса. Послѣ съ точилка се разточва по дѣска на единъ прѣстъ дебелина, нарѣзва се на формички. Тѣзи формички се нареждатъ върху намазана съ свинска масъ тава по 1 прѣстъ една отъ друга и се посипватъ съ брашно. Прѣди поставяне въ пещъта, корабетата се намазватъ отгорѣ съ разбити яйца и се посипватъ съ ситна захаръ или счукани орѣхи.

Сладкишъ съ лимоновъ сокъ.

$\frac{1}{2}$ килограмъ медъ, 4 лъжици захаръ, 5 разбити яйца, сокътъ отъ единъ лимонъ и кората му малко настѣргана, канела 2 кафени лъжици, 1 каф. лъжица карамфилъ, $\frac{1}{4}$ килогр. едро счукани орѣхи, 2 каф. лъжици сода и $\frac{1}{2}$ килогр. брашно. Всичко това се смѣсва въ една паница и се излива въ тиганъ или тepsия, който по-рано е намазанъ съ свинска масъ, посипва се съ брашно и се постави въ пещъ. Реже се само, кога е нужно, ниткъ изсѣхва и се троши.

Хърватски колачета (кораби).

Една водна чаша масъ, една водна чаша медъ и една водна чаша разбити желтъци отъ яйца. Този смѣсь се туря въ единъ съдъ и се прибавя толкова брашно, щото да не е нито гъсто, нито рѣдко, да може да се разплѣше на дѣска съ рѣцъ, на единъ сантиметръ дебелина. Послѣ съ чаша се изрѣзватъ колачета. Печи и яшт!

Хърватски пелернякъ.

28 декагр. медъ, 14 декагр. чисто прѣленено масло, 8 желтъка, малко силенъ черъ пиперъ и 3—4 зърна счуканъ карамфилъ. Всичко това се смѣсва и се туря толкова брашно, колкото тестото да стане твърдо. Слѣдъ това отъ тестото се късатъ малки парчета и се

притискатъ между двѣ калъпчета, за да се получи формата на калъпчето. Тѣзи формички трѣбва да бждатъ голѣми приблизително яйце. Тѣ се нареждатъ въ тенсия, намазана съ бѣлъ посѣкъ или масъ за да не се залѣпватъ, поставятъ се въ слаба пещъ, да се изпекатъ.

Халва съ медъ.

Взема се $\frac{1}{2}$ ока гризъ или папурено брашно прѣсно, но съ гризъ е по-вкусна. Опрѣзва се тоя гризъ въ 100 др. краве масло, масъ или шарланъ (за пости). Най-вкусна е съ масъ или бл. масло. Взема се $\frac{1}{2}$ ока медъ и се размѣсва съ 100 др. вода. Слага се на огъня да заври и като се позачерви брашното (да се добрѣ опече въ маслото) полива се по-малко отъ сирона горещъ до тогава, до когато се сгъсти и почне да се прѣска халвата. Насипва се съ лъжица въ приготвени тѣ чени и се посипва съ прахъ отъ счуканъ дърчинъ и карамфилъ. Въ брашното се слага малко солъ. Ако не е сладко, слага се малко захаръ, както е насипана въ чениитѣ. И тукъ е кесимъ дозата.

Корабета.

5 яйца, 100 др. млѣко, 100 др. масло краве или масъ, 10 орѣха скълцани на дребно, малко ванилия, малко стѣргани кори отъ лимонъ, 50 др. захаръ и 50 др. медъ, една лъжичка сода и малко солъ. Всичката тая смѣсъ се замѣсва съ бѣло хубаво брашно. Правятъ се отъ тестото съ формички корабета. Намазватъ се съ желтъкъ отъ яйце и се пращатъ да се пекатъ при по слаба топлина, порѣсватъ се малко съ захаръ прѣди да се опекаатъ. Ако се сложи само медъ вътрѣ, не бухватъ добрѣ.

Чеѣска бухта.

Взема се 1 килогр. брашно, 150 грама масло, 150 гр. масъ и 4 яйца. Въ $\frac{1}{2}$ литръ прѣварено млѣко или въ часть отъ него се подбърква за 10 стот. европейска мая и се остави на топло да втаса. Слѣдъ това,

въ втасалата мая и млѣко и останалото млѣко се подмѣсватъ горнитѣ пѣна, като козунаци, но малко по-редичко. Полученото тесто се остави на топло да втаса. Слѣдъ втасването тестото се сипва върху една маса посипана съ брашно за да не залепва и се разплесква на пита около 2 сантим. дебели. Тази пита се посипва съ счукани ядки отъ 1 килогр. орѣхи, малко ванилия, карамфилъ, канела или каквато миризма се иска. Тѣй приготвената пита се порѣсва съ лъжица съ около 500 грама разреденъ, стопленъ медъ. Слѣдъ всичко това питата се навива, слага се въ една продълговата висока тенсия и се намазва съ масъ или масло. Изпичането става въ силно гореща пещъ прѣзъ единъ часъ.

Слѣдъ като се извади изъ пещъта, питата се нарѣзва на парчета, които колкото повече стоятъ, толкова по-добри ставатъ. Въ брашното се туритъ и малко стѣргани лимонови кори. Нарѣзва се кога истине.

Меденъ хлѣбъ.

$\frac{1}{2}$ килогр. медъ се вари и бърка, до като започне да се повдига. Сваля се отъ огъня и се бърка до като истине хладко. Прибави му се $\frac{1}{4}$ килогр. черно брашно, 12 грама поташъ (чистъ калциевъ карбонатъ) размѣсва се и се остави на топло да втаса. Прибави се още $\frac{1}{4}$ килогр. черно брашно, малко анасонъ, сивийотъ, карамфилъ, 2 желтъка и 50 грама захаръ. Намазва се това съ масло, турга се отъ смѣсъта около 2 прѣста дебелина и се туря да се пече.

Трижгълни сладки.

На 1 кило брашно се слагатъ 4 яйца и около 1 чаша вода. Тестото се измѣсва, прави се на малки топчи, които се точатъ на тънки листове, като за баница. Листовѣтъ се слагатъ единъ върху други съ малко масло и слѣдъ това се нарѣсватъ на малки трижгълни парчета. Върху коритѣ се слагатъ счукани орѣхови ядки или сирене. Всяко парче се прѣгъва и облепва, като банички, и се слагатъ по пѣколко въ тенция да се пържатъ въ масло. Като се извадятъ опържени,

върху имъ се полива медъ, разреденъ 1 кило въ $\frac{1}{2}$ кило вода.

Млъчни сладки.

На 1 кило млъко врѣло се туря 3 чаши брашно. Разбъркано брашното съ млъкото, се слага на огънь да ври до като стане като каша. До като ври смѣсата, трѣбва да се бърка да не прѣгори. Когато изстине, въ кашата се размѣсватъ добръ 6 яйца, прибавя се и брашно и се вали до като стане на твърдо тесто. Отъ така приготвеното тесто се правятъ малки питки, които наредени върху намазана съ масло тепсия се слагатъ въ пещъ да се изпекатъ. Туря се въ тиганъ $\frac{1}{2}$ кил. медъ съ 3 части вода да поври. Въ така приготвени медъ се слагатъ питките по една или по четири, за да се нахиснатъ въ меда.

Благо.

Една мѣра прѣварена пепелява вода и 2 мѣри прѣлържено масло да заври. Като се свали отъ огънь, туря му се брашно и се бърка да стане като тесто. Тестото се прѣлързва на огънь малко, бърка се и се свали за да позастине. Правятъ се малки топчета, като орѣхчета, нареждатъ се въ тепсия намазана съ масло и се пекаатъ на фурна. Слѣдъ като се извадятъ отъ фурната, топчетата се наливатъ съ разреденъ и заврѣлъ медъ, размѣсенъ: 1 килогр. медъ съ $\frac{1}{2}$ килогр. вода.

Баница съ медъ.

На 2 килогр. брашно се слагатъ 4 яйца и 3 чаши вода и всичко това се мѣси на тесто. Отъ това тесто се точатъ 15—20 пити (кори). Счукватъ се орѣхови ядки на дребно. Ядките съ по малко масло се турятъ между всички пити, до като се свършатъ. Когато се наредятъ коритѣ, наръзватъ се на тригълни парчета, поливатъ се съ топло масло и наредени въ намазана тепсия съ масъ, се слагатъ въ фурна да се изпекатъ. Изпечена така баницата, до като е топла, се полива,

съ разтворъ отъ 1 кил. медъ въ $\frac{1}{2}$ килогр. вода, прѣдварително варенъ на огънь.

Голѣми локми.

Въ теѣджера се слагатъ 3 чаши вода и 1 лъжица пепель. Като заври, водата се прѣцежда и се остава до като се избистри. Тази вода се слага въ теѣджера на огънь и когато кипне, размѣсва се съ брашно и се бърка, до като стане на гъста каша. Тази каша се слага въ тепсия и се мѣси, до като стане меко тесто. На 1 килогр. брашно се слагатъ 17 яйца, счупени едно по едно и добръ размѣсени. Отъ така приготвеното тесто си правятъ малки питки, слагатъ се въ тиганъ съ масло да се опържатъ добръ. Като се пържатъ, тигани се клати, за да може маслото да обиколи добръ питката. При пърженето питката се подува. Тогава тая се обръща за да се изпърже и отъ другата страна. Опърженитѣ питки се поливатъ съ медъ. Медътъ трѣбва да е разреденъ: 1 килогр. медъ съ $\frac{1}{2}$ килогр. вода, прѣдварително сваренъ.

Постни смокини отъ черно брашно.

Попарва се обикновено черно брашно съ пепелива врѣла вода и като му се турне потрѣбната соль, бърка се като качамакъ, до като тестото стане толкова твърдо, щото да може да се вали на питки. Слѣдъ това тестото се вали на малки тонки съ рѣцѣ намазани съ зехтинъ (за да не се лѣпни тестото) и отгорѣ имъ се направи една малка дунчица съ прѣстъ. Така приготвени тѣзи топчета се нареждатъ въ тепсия и се турятъ да се пекаатъ. Слѣдъ като се извадятъ отъ фурната, заливатъ се съ медовъ сиропъ и се посиватъ съ счукани ядки отъ орѣхи.

Мъстакулки.

Мѣсятъ се отъ обикновено брашно. Взема се за 20 стот. бирена мая и се разбърква съ малко брашно и вода, като обикновенъ квасъ за хлѣбъ. Слѣдъ като

втаса, взема се 2 или 3 килогр. брашно, за 10 стот. карамфилъ, толкова канела и се замѣва съ разреденъ медовъ сиропъ. Слѣдъ като се измѣси добръ, оставя се да втаса. За да може да втаса до сутринята, тестото се замѣва отъ вечеръ. Като втаса, тестото се размиса, слагатъ му се цѣли орѣхови ядки, паплита се на коси и се слага въ тенсии или направо въ форми да се изпече. Тестото трѣба да се остави въ формитѣ до като се надигне хубаво и тогава да се пече.

Обикновени сладкиши.

(Споредъ д-ръ Дубини).

Взема се $\frac{1}{2}$ чаша млѣко, стопля се, но не му се дава да кипи. Въ млѣкото се разтопява 15 грама чиста сода. Приготвя се около 500 грама рѣжено брашно, прѣсѣно прѣзъ гъсто сито, 4 грама асановъ, 2 грама кориандолъ, 2 грама канела и 0.2 грама кърмязъ. Всичко това се счуква внимателно и се размѣва равномерно съ брашното. Слѣдъ това се направи въ брашнаната кучинка трапче, влива се въ него млѣкото и се замѣва твърдо тесто, което постепено се разрежда и размѣва съ медъ (не повече отъ 1 фунтъ, или около 400 грама) до като се получи меко тесто. Туй тесто се направи на малки части, които се овалватъ въ рѣжено брашно и се поставятъ на листъ намазанъ съ чисто прованско (дървено) масло, на който листъ питкитѣ сами се силѣватъ.

Листътъ съ питкитѣ се покрива съ платънце и се оставя до 1 часъ върху печката или около машината за готвене. Послѣ листътъ се слага въ не много гореща пещъ и подиръ 20 минути, когато сладкишитѣ се позачервятъ, изваждатъ се отъ пещята.

Въ Франция тѣзи сладкиши се употребяватъ въ голѣмо количество, тѣ се запазватъ за дълго време меки, защото медътъ не се втвърдява. Освѣнъ това тѣ не се развалятъ, защото се приготвяватъ безъ масло.

Медяници.

Взема се чаша хубавъ медъ, 1 чаша пшенично брашно, 5 яйчни желтъка и съ три прѣста счукана

соль. Бѣлтъка на 5-тѣхъ яйца се разбива и се смѣва съ останалата смѣсъ, полека се размѣва съ малинова сокъ и настъргани въ него лимонви или портокалеви кори. Този смѣсъ се направи въ желеми форми, намазватъ се съ масло и се туря въ гореща пещъ безъ огънь (огъня изваденъ, а печенето да става само на топлата пара).

Реване.

Взематъ се 10 яйца и $\frac{1}{4}$ килогр. грисъ. Яйцата се разбиватъ съ тель около $\frac{1}{2}$ часъ, смѣсено желтъци съ бѣлтъци. Турга се по малко грисъ и се бърка до като се свърши всичкия грисъ. Всичко това, добръ размѣсено, се сивва въ тавичка (тепсиа) намазана съ масло и се праца на фурна да се пече. 1 килогр. медъ на $\frac{1}{2}$ килогр. вода се размива и вари до кипване. Когато меда и готвеното сѣ още горещи, поливатъ се съ този сиропъ.



Забѣлъжка. На стр. 131, р. 2 думата „малинова“, да се замѣни съ „лимонова“.

Подъ надсловъ „Пчеларска библиотека“ излизатъ редъ книжки съ прѣводно и оригинално съдържание, единствената и главна цѣль на които е: пропагандиране на рационалното пчеларство и улеснение на новоначиначающитѣ и др. пчелари и любители на пчеларството у насъ.

Отъ пчеларска библиотека сж излѣзли:

- | | | |
|-------|--|-------------|
| № 1. | „Ползата отъ пчелитѣ“ | ц. 0·60 ст. |
| № 2. | „Пчела“, нейната естествена история, анатомия и физиология | ц. 1·60 л. |
| № 3. | „Пчелинѣтъ при народ. училища“ | ц. 1— л. |
| № 4. | „Медѣтъ, като лѣкарство, храна и продуктъ за домашно употрѣбление | ц. 0·20 ст. |
| № 5. | „Животѣтъ и трудовѣтъ на Франсуа Хуберъ“, швейцарски пчеларъ — слѣпецъ | ц. 0·30 ст. |
| № 6. | „Нова система пчеларство“ | ц. 0·20 ст. |
| № 7. | „Болести и неприят. на пчелитѣ“ | ц. 1·20 л. |
| № 8. | „Описание и устройство на кошертѣ Даданъ-Блатъ“ | ц. 0·30 ст. |
| № 9. | Отгледване пчелитѣ въ старитѣ (неразборни) кошери | ц. 0·20 ст. |
| № 10. | Отглеждане пчелитѣ по новитѣ методи | ц. 0·90 ст. |
| № 11. | Писмата на Франсуа Хуберъ | ц. 0·30 ст. |
| № 12. | Медови питиета и сладки | ц. 1·20 л. |

Всичко, що се отнася до „Пчеларска библиотека“, трѣбва да се отправя на адресъ: М. К. Вачковъ — Сухиндолъ.

Абонирането на „Пчел. библиотека“ става найлесно и износно чрѣзъ телеграфо-пощенскитѣ станции, и сдружението на вѣстникарскитѣ настоятели въ София и провинцията.

Цѣна 1 левъ.