

III 56
L 6/487 4



Keisarisskās
Kreewijas Dahrskopibas Beedribas
Rigas Nodalas Wihna Sekzijas isdewumi.

I.

Likeera wihna pagatamoshana
is angleem un ogam.

Sarakstījis P. Delle,
Wihna Sekzijas preekschneeks.

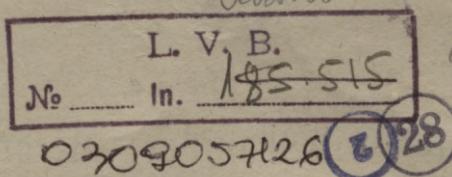


Rīga, 1906. g.

Fr. Cassmanna apgādībā, Aleksandra bulvarī Nr. 1.

663.3

Руб. 60



Дозволено цензурою. — Рига, 2-го марта 1906 г.



Eewadam.

Schi grahmatina grib weizinat wihnruhpneezibas attihstischanos un farakstita galwenâ kahrtâ bijuscheem Nodakas kurtisteem, kuri jau nodarbojas, sahk, jeb domâ sahkt nodarbotees ar wihnruhpneezibu. Ta aptwer samehrâ tikai masu daku no wifas wihnruhpneezibas, bet tomehr to galweno, kas schini azumirkli, sahkumâ, wajadsigs. Pehz ihfas rokas grahmatinas sen bija fajusta leela wajadsiba. Nodaka lihds schim kawejâs ar tahdas isdoschanu aif ta eemeßla, ka nebija spehjas dot ko muhku apstahkleem zit nezik peemehrotu. Isdot pamahzibu, nepahrzinot weetejos apstahkus, ruhpneekus, sagatawotos produktus, to kluhdas, strahdaschanas weidus, — nosihmetu pastrahdat loti maswehrtigu darbu. Tikai tad, kad farakstitajam radas zeriba ar faweeem aistrahdijumeem atsegta taisni wahrigas ruhpneeku westas, west ruhpneeku kahdu soli us preefchu, bija dibinats eemeßlis schahdeem aistrahdijumeem.

Spezielo wihnruhpneezibas kurfu darbibu stipri kaweja kurfstu neweenadas preefchsinaschanas. Drofchi ween data kurfstu mas ko no dsirdetâ patureja; data atkal dabuja dsirdet tikai pasihstamas leetas.

Us preefchu nebuhtu eeteizams kurpus apmeklet, eekams naw wismas schai grahmatina aistrahditais peesawinats, eekams wihsa pagatawochana naw galwenos wilzeenos pasihstama. Tas atkaus kurfu laiku dauds leetderigaki ismantot, atkaus usstahdit gluschi zitadu programu neka Nodakai lihds schim dehlt mineteem apstahkleem bija eespehjams.

Justees drofham ar tam sinaschanam ween, kas lihdschinezjos kurfos bija fasneedsamas, katra sunâ riskanti; tapat riskanti wisi tee

lihdsschinezee pamati, us fo wihruhpneeki dibina sawu ruhpneezibū, sawu zeribū. Wihruhpneeks stipri apmeerinats, ja tam weenigam apkahrtne ir zif nezik sīnāschanas, literatura, kahds pagrabinsch, maschinite, kahds medalits jeb atsinibas rakts un ziteem neweenam ta naw. No swara — zitu nesinaschana.

Tas ir nepareisti. Sīnāschana wajaga buht wispahrigai, pat ruhpneekam jaedomajas, ka wajadsigas sīnāschanas ir wiſā wiņa apkahrtne isplatitas. Kas lai paliktu ka ruhpneezibas wisdroſchais pamats, ir — raschot dauds, labakas un lehtakas ogas, tāpat auglus, praktiskakas eetaises un maschinias, apsinigaka un pareisaka strahdaschana, labaka weikališka isweikſme un ſaprashana, prashana ſaweenot wihruhpneezibū, p. peem., ar auglu tirdsneezi, auglu zitadeem pahrstrahdaschanas weideem, ziteem lihdſigeem ruhpneezibas weideem, tāpat ſatikſmes zelu tuwums un zitu. Čaſtajus darit ari us ſcho uſmanigus, ir weens no grahmatinas mehkeem.

Kas atteezas us pagatawoſchanas weidu, techniku, tad ſchis ajsrahdiſums lotti atſchirſees no ziteem, no freewu un wahzu literaturas. Tas war buht par zehloni pahrmetumeem no tahdu puſes, kas pahrin auglu wihrnu iſgatawoſchanu zitās walſſis, paſihſt ari jaunačo wihruhpneezibas literaturu. Tee warēs teift, ka ſche uſtahditee prinzipi daschā ſkā naw ahrsemneeku prinzipi, eeteiktee produkti un pagatawoſchanas weidi naw ahrsemju ideals. Wiſſ tas nodomats tahlačos iſdewumōs. Tagad wehl jaſaka, ka idealai strahdaschanai wajaga ari idealu strahdneeku, idealam produktam wajaga idealu patehretaju no weenas puſes un idealu apstahklu, ka dahrſu u. t. t. no otras. Ta wiſā ſchā azumirkli wehl mums naw, ir wehl wiſſ tikai mehginaſchanā, kamdehſ grahmatina noſſid tur, kur azumirkli ſahkts darit darbs, grib zif nezik apgaifmot to zela gabalu, pa kuru azumirkli tahlač jaſtaiga, jaſper pirmee tahlače ſoli, lai pehz tam, ja ſpehka peeteek, meklelu ari pehz tahlačeem zela rahdiſajeem. Galwenais, fo tagad wehl ſahzejs praſa, ir — waj strahdat tahlač, jeb mest eefahktó pee malas, no swara, waj ari ar teem lihdſekeem, ar tam ween sīnāschananam un tahdōs ween apstahklos ir kas weizams, jeb nē? Nodakas noluhiſ naw radit pahris ideali strahdajofchas fabrikas ween, bet gribu un pahrleezibū us darba iſdoſchanos ſakram ſahzejam un mehginaſtajam.

Tahds ir ſchi maſa ajsrahdiſuma noluhiſ. Rakſits tas us ahtru roku, nepazeetibā, darit kautſchu ſoli us preekſchu, un zeribā, ka pirmajam ſolim ſekos ziti, neween ſchinī, bet ari dauds zitās leetās.

Nahkotnē, zerams, priwilegijas, kuras liħds fħim stahweja jaunajai ruhpneezibai zelā, nepastahwes. Katra ruhpneeziba buhs ar masaf kawekleem ussahħama. Krogħi un monopolji katra finn buhs retak, jo naw domajams, ka fabeedribai ari u preeħxu buhs tif pat ween teesibas spreest par to wajadfbu jeb newajadfbu ka liħds fħim. Naw zerams ari, ka fabeedribas atsina par frogu taunumu eetu masumā. Wihha isgatawotajam, dahriskopim, buhs eespehjams sawu produktu, ka wiħna un besalkoholikas fułas, katra weetā un laikka bes kahdeem fħekkis fħleem laist pateħretaju rokka, ka tas jau tagħad iſspreests fekkuru wiħna audsetajeem un pagatawotajeem. Tiegħi waru atweħrfħana pilfehtas — produktu iſstraħdatajeem katra finn buhs atweegħlinata.

Wifs tas īai buħtu mums ka pabalts ussahħta jā darbā.



Likeera wihna pagatawoschana is angleem un ogam.

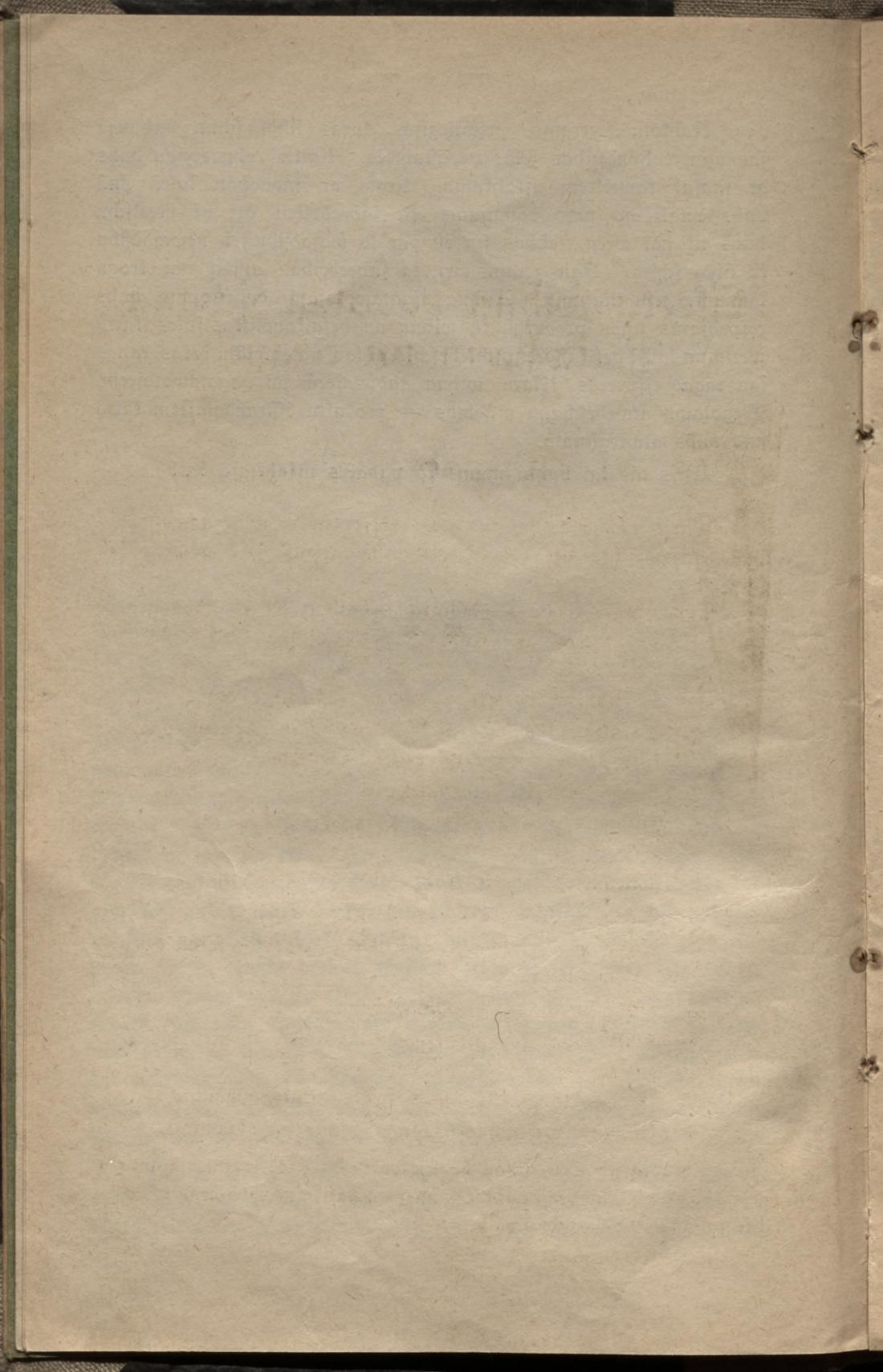
I. Wispahreja daļa.

Katris produkti tikai tad war eekarot tirgu, ta isgatawoschana tapt eenesiga, kad tas pilnigi apmeerina wiſus pret minu zeltos prassjumus.

Tāpat tas ar wihnu. Muhsu wihni atradis plaschus tirgus, dos wisleelako peķu, ja tee apmeerinas ūkoscchus, līhds ūhim mas ispilditus noteikumus:

1. Līhdsiba ar wairak patehreteem ūkaru wihneem.
2. Noteikts un wiseem Baltijā raschoteem wihneem pehz ee- ūpehjas, ja pat pilnigi weenads ūstahws.
3. Pilniga isturiba neruhgschanas ūnā.
4. Pilniga isturiba pret gaifa un daschadas temperaturas eespaidu.
5. Intensiwa, noteikta krahſa un pilnigs dīdiums.
6. Tihra, harmoniska un aromatiska garšha.
7. Uhtra nogatawinaschanas. Pehz eespēhjas ūhīnats pagatawoschanas laiks.
8. Ļehta un weegla isgatawoschana.
9. Solida, bet ļopeju eespaidu darosha ahreja apstrahda- schana.
10. Mas sortes un no katras sortes leelaks daudsums.
11. Us tāhaku isglihiibu zentigs wihna pagatawotajs.

Jūsuma un noteiktibas deht aprakstīšim tikai weena, azumirīši wiswairak atsīhta, peeprāsta un wisdroščaki isgatawojama tīpā — likeera wihna pagatawoschani.



Baltijas eedīshwotaji patehrē wiswairak līķeera wiħnus, kuru
dīsimtene kā ari isgatawosħanas weidi preeksħ mums liħds fħim
glušči apsleħpti. Bet tas nek neħajet, jo tee jau pilniġi karakteri-
seti ar fawām fastahwda lat. Ja reis tas mums sinams, tad waram
iseet us kaut kā liħdsiga isgatawosħanu ari no muħsu augleem un
ogam. Wiċċi schee pehrkamee līķeera wiħni deħi peħdejha laika mui-
tas un aktiżes noteikumeem ir-kluwusħi weens otram loti liħdsigi,
wiśma fawā galwenajās fastahwdat. Zaurmehrā tajōs atrodam:

Alkohola	12 swara prozenten
Kopekstrakta	7,5—11,5%
Nepahruhgusħha zukura	6—10%
Skahbes	4—6%
Etiķa skahbes	0,3—0,4%

Alkohols dod wajadsgo stiprumu un kopā ar mineto zukura
daudsumu iſturibū neruhgħanas un neskahbħanas sīnā.

Leetpratejs tuħlit teiħs, kā minetee wiħni naw dabas wiħni,
no ogu fulas ween isruhgħuschi. Te ir wajadsga fula ar loti maš
skahbes un tiek leelu zukura saturu, kahdu pawissam neatrodam ne-
weenā no wislabakam wiħnogam, tas ir 30—34%. Tieki
wiħna labobs gadobs zukura prozents ġneedsas pahri par 20%. Par
iċha wiħna waiaf kahrtigu un pahrtrauktu nedabiflu isgatawosħanu
runn ari alkohola daudsums, tāpat etiķa famehrā mass daudsums.
Ari stipra alkoholifschana war buht tiku si islejtota. Katrā sīnā fħis
wiħns naw radees no 30—34 prozentigas fulas ar reisi raudsejot,
kā tas par kċekru wiħneem rakstits.

Lai nu kā, ari augħlu wiħnus wiċċi zenfħas isgatawot scheem
liħdsigus. To redsam no Madeira un Portwiħnam liħdsigu augħlu
wiħnu ußflawam, godalgħam, tāpat wiċċu autoru eeteitħtam rezeptem,
kura's usdod to paċċu materiala kopsumu, koo atrodam minetōs kċ-
ċekru wiħnōs.

Tieki ar fħam rezeptem un peedoto strahda schanas weidu
gribetà produkta taħlu newaram fassnejgt. Weħla k peewedi fħu p-
mehrus is- wairak isplattitam rezeptem, peħġi tam fastahditas fulas,
tāpat sem wislabakeem apstahkleem no fħis fulas isruhgħuschi wiħna
fastahwu. Skaitli rahdis zif nenoteikts un dasħħads isnaħk wiħns,
un zif tas taħlu no mineteem kċekru wiħneem.

Tagad iħsumā par galweneem noteikumeem wiħnru hpnéezib, kā
kamdeħi tee no swara un kā tee ispildami.

I. Lihdsiba ar wairak patehreteem kekaru wihsneem.

Jasaſneedsj, lai publikat nebuhtu par dauds strauji japeeron pree ſa jauna. Katram jaunam produktam no eefahkuma gruhības zelā nodibinajusčas publikas garſchas deht. Schini gadijumā to lauft wehl naw wajadſigs, nedj ari tas tik ahtri ifdarams.

Ar pasihstameem kekaru wihsneem waram ſaſneegt leelaču waj masaku lihdsibu, leetojot peemehrotus auglus un ogas, peemehrotu raugu un, par wiſām lectam, eedabujot wihsnā taisni tās fastahwdakas, kas atrodas kekaru wihsnōs.

Waj nu te japeeturas pree ſeefchi noteikta widus rezeptes, jeb japahrsfin galweno fastahwdalu aktra un weegla noteikſchana, analiſeschana, ſulas pareifa uſtahdischana, gan zitas ſulas, gan uhdeni un zukuru palihgā nemot, pareifa aprehēkaſchana, tāpat nepareisu ſulu un wihsnu pahrlaboschana un nonormeschana.

II. Noteikts un wiſeem Baltijā raschoteem wihsneem pehz eespehjas, ja pat pilnigi weenads fastahws.

Tirgus eekaroschanas un patureſchanas leelačais pabalſtitajs ir noteikta ſorte jeb tihps, un mai ſortu leelačs daudſums. Labi redsam to pree ſweesta, ſeera, ſineem, maſchinam u. t. t.

Par to, ſa weena wihsni atſihti, buhs eekarojuſchi tirgu, warēs preezatees wiſi, kam lihdsigs produktis. Truhks lahdam, tas warēs ſawus patehretajus apmeeringat un peeturet ar zita raschotaja tikpat labeem produktiem u. t. t.

Pee weenlihdsigeem produktiem war raftees leelitrgotajs, kas paſcheem raschotajeem un patehretajeem, war atweeglinat dauds flapatu.

Tāpat nebuhs wairs tikai par newainigu fantajiju ſauzamas domas par wehlačos laikos kopeja pagraba eerihkoſchani u. t. t.

Te no ſwara tas pats, kas minets pree pirmā punkta ſinaſchana, prafchana, weifſme un uenolaidiba. Bes tam no leelača ſwara kopeja darbiha, neatlaidiga ruhpneeku ſawſtarpeja kontrole, laiku no laika pahraudita kopeja darba plana uſtahdiſchana.

Te darbs wiñruhpneeku ſabeeedribai, par kahdu, jazer, ifwehr-tifees jauna wiñruhpneezibas ſekzija. Darba tai buhs pulka, lai tik rodas ſajuhsminati talzeneeki un darbeneeki.

III. Pilniga garantija neruhgschanas finā.

Bes tās nedrihkst ne lahfites fuhtit tahlafeem patehretajeem, wehl masak leelakus fuhtijumus. Tas mums it ſewiſchki jaeewehero, tamdehහ ka lihdſſchinezee Baltijas wiñni apbrihnojamā pahrſwarā, ap 90%, usrahda leelu ruhgſchanas ſpehju jau pehz ſastahwdakam ween ſpreeschot. Wehl bahrgaku teefu war dot gandrihs wiñi muhſu lihdſſchinezee wiñna patehretaji. Mums par labu tas nekahdā finā naw nahzis.

Kā ſafneedsama iſturi ba neruhgschanā?

Stipri fehrojot. Sehroſchana aptur ruhgſchanu tikai uſ pahris mehnſcheem. Sehrainai ſkahbei pahejot fehra ſkahbē, ruhgſchana war atjaunotees. Sehrainas ſkahbes leelaks daudſums kaitē weſeliba, wairo galwas ſahpes, masina wiñna krahsu, kamdehහ ſham noluhskam ka konferwejoſcha weela atmetama. Sehroſchana iſtir nosihme, pee muzu uſglabaschanas, krahsas iſkrifſchanas u. t. t.

Leetojot antiſeptiſkas weelas, p. peem., gadus deſmit atpakaſ stipri leetoto ſalizilſkahbi. Weſelibai ta kaitiga, li- fumigi noleegta, tamdehහ bes runas atmetama, ja ari fur eeteikta.

Pasterifejot, uſkarfejot 60—75°C. un no gaſfa noſlehdſot. Eotti labs lihdſeklis un wiñruhpneezibā ari zitem noluhskeem beeschi leetots. Weenigais zelſch padarit alkohola finā wahjus likeera wiñnu neruhgschanas finā iſturi gus, ta pat galwenā operazijsa beſalkoholiku wiñnu jeb ſulu iſgatawoschana. Tikai te wajadſiga pilniga ſchās operazijsas pahrfinaſchana, kād, kahdus un kā eepreeksch ſagatawotus wiñnu drihkst pasteriset, lai neusgruhsbos uſ leelām nepatikſchanam, kā duſki, krahsas ſuſchanu un zitām ne- buhſchanam.

Uſturot ſemu temperaturu. Sema temperatura war katra wiñnā ruhgſchanu apturet. Pat daudſreis tahlai iſturi bai eeteiktus ſaprot wehſos pagrabus. Pee likeera wiñneem tik ſemai temperaturai naw ne maſakās nosihmes. Gluſchi otradi, wiža ſcho wiñnu iſgatawoschana, ſewiſchki nogatawinaschana, noteek ſamehrā jo augſtā temperaturā.

Normalais liķeera wiños peenemtais zukura un alkohola samehrs, wispahr ūkot, preefsch isturibas pareisais alkohola un zukura daudsums. Šīs diwas weelas peewestos daudsumos paſčas par ūwi garantē pilnigu neruhgschanu. Tapehz ſcho weelu daudsumu ūnat ir no ūoti leela ūvara pee katra iſgata-wojama un pahdodama wiñna.

Schāi ūnā naw nekur aifrahdiſumi atrodami, kamdeht ūtſni wahrigā weetā walda nesinaſchanā un leela tumſiba. Te peewediſchu peeteekofchi droſchu tabeli, kuru pee wiñna iſgatawoſchanas der ewehrot.

Wahjsch jeb ūtpris wiñns, ja zukura neſatur, newar ruhgt (ſkahbee dabas wiñni).

13 ūw. proz. alkohola pat ar maſ zukura ūti ūad ruhgst		Retti ūad war ſkahbt pat ūltumā un gaifā.
12% alkoh. tikai ar 5% zukura dod isturibu neruhgschanā		
11%	" "	
10%	" "	
9%	" "	
8%	" "	
7%	" "	
6%	" "	
5%	" "	

Tā ūad 13 ūvara prozentos alkohola ſpehj apturet ruhgschanu. Truhfst ūahds prozents alkohola, wiñna weetā war ūtahées ūita konferwejoſcha weela, zukurs, bet ne maſak ūa 5% us iſkatra iſtruhfstoscha alkohola ūvara prozenta. Peemehram, ja mums ir wiñns ar 8% alkohola, iſturiſgs neruhgschanas ūnā tas tikai tād, ja ūtaturi 25% zukura. Ja gribam wiñnu tikai ar 5% zukura, iſturibas deht jagahdā par 12% alkohola u. t. t.

Kahdeem nu jabuht liķeera wiñneem iſ muñsu augleem un ogam? Wiñruhgsneku ūapulze 20. julijsā 1905. g., wiñus apūtahklus wehrā ūemot, pagaidam weenojās par ūchahdeem diweem ūhpeem.

1. Alkohola 12 ūvara prozentos.

Nepahruhgscha zukura 6%.

Skahbes, ūa ūttronſkahbi rekinot 7%. Skahbaki wiñni ūaukschanai.

Etiķa peelaſčams daudsums 10%.

2. Alkohola 12%, ari 11%, bet ne masaf.
Nepahruhgscha zukura 10%.
Skahbes 7% labaf 8%. Skahbakee jauffchanai.
Etika peelaischamais daudsums 1,2%, pee 11% alkohola
masaf.

Zukuru un alkoholu pahrwedot zukura prozentēs, redsam kā
fulat wajaga faturet 30 un 34% zukura.

Waj schahdā faldumā usstahdita fula dos wajadfigos 12%
alkohola? Utbilde sche no wisleelakā swara. Israhdas — ne!
Wislabakā gadijumā, pee wislabakeem ruhgshanas apstahkleem,
pirmā fula dos knapi 10%, otrā knapi 8% alkohola. Pee tam
ruhgshana tomehr gluschi neapstahfees, un ja ari, sinamu apstahktu
dehl, tad tikai us ihšaku jeb garaku laiku, lihds labwehlsigeem apstahkleem.
Tikai pehz gada, diwi jeb trihs alkohola daudsums buhs pazehlees
par 1—1½%, nedodams tomehr wajadfigā prozenta. Jaewehero,
kā alkohola noteiks daudsums naw neruhgschanai ween, bet ari
ziteem mehrkeem wajadfigs.

Schahdas fulas, kas fatur pahri par 24% zukura, t. i. wairak
kā wajadfigs preefch 12% alkohola, gluschi weenfahrschi jaſauz
par weltigi pahrzukurotam. Pat loti spehzigs raugs isleeto waj
pehdejos spehkus, atrasdamees 24% faldā fulā, pee scha zukura
pahrwehrschanas alkoholā. Kamdehl tad tam par wiſu gruhto
darba laiku kraut wirſu newajadfigo balastu, kas kopā ar alkohola
daudsumu ahtri nomaitā cauga spehjas?

Weenigi eeteizams tamdehl fulas zukurot,
newis kā tas wiſur aſrahdis us 30—40%, bet tikai
us 24%, ne wairak. Ir ſcho daudsumu war dot wehl pa
daſam, p. peem. 15+9, 20+4, 18+6 u. t. t., blakus nowehrojot, waj kahds
wihns newar muhs kā galda wihns apmeerinat. Ruhgshana ees
weeglaſ, ahtrak un, ja spehzigs raugs, lihds galam, dodama wajadfigos
12% alkohola. Kas pahri pat to, tas jau no kauna, pahrejais
zukurs netik ween nepahrees alkoholā, bet kā konferwejoſcha weela
speedis rauga spehjas atpakaſ.

Us iſteiktā pamata weegli buhs ſpreest par tahlaſ peewestām,
wiſwairak pee mums iſplatiitām rezeptem un par teem wihneem,
kahdi ſagaidami pee ſcho rezeptu leetoschanas. Ultradisim ari eemeſlu,
tamdehl muhſu lihdsſchinezee wihni us wiſam kantem raibaki kā
dzena swahrfi.

	Sarkanas jahno gas.	Stikenes.	Mellenes.	
Nefslers: Zukura % . . .	36	35	31	Pehz rezeptes usstahd. fulā.
Skahbes % . . .	5—6,5	5,0—6,0	4,5—6,0	
Alkohola % . . .	7,5—9	7,5—10	7,5—10	Wihna pehz galw. ruhgſch. un wehlaf.
Nep. zukura . . .	21—18	20—15	15—10	
Geisenheimas: Zukura . . .	35	36,5	30—32	Pehz rezeptes usstahd. fulā.
Skahbes . . .	8,5—12	8—10	10—12	
Alkohola . . .	7,5—10	7,5—10	7,5—10	Wihna pehz galw. ruhgſch. un wehlaf.
Nep. zukura . . .	20—15	21—16	17—10	
Böttner: Zukura	36	40,5	36	Pehz rezeptes usstahd. fulā.
Skahbes	7—9	6—8	10—12	
Alkohola	7,5—10	6,5—10	5—9	Wihna pehz galw. ruhgſch. un wehlaf.
Nep. zukura	21—16	27—21	26—18	
Barth: Zukura	32	32	30	Pehz rezeptes usstahd. fulā.
Skahbes	6,5—8	6,5—8	5—6	
Alkohola	8—11	8—11	7—10	Wihna pehz galw. ruhgſch. un wehlaf.
Nep. zukura	16—10	16—10	16—10	

Katram wihnam peewesti diwi alkohola un diwi zukura prozentti, weens leelaks, otris masaks. Pirmo reisi ruhgſchana apstahjas apmehram pee masakā alkohola un leelakā nepahrruhguscha zukura prozenta. Lehnam par ilgaku laiku, ruhgſchanai atfahrtojotes, gadas us patehretaju plaukteem, wihnu fastahws peewelkas lihds leelakajam alkohola un masakajam zukura prozentam, dodams galu galā, ja raudseſchana usmanigi wadita, peeteekoschu isturibu. Noteiktibas tomehr scheem wihneem naw, naw fasneegts wihna tihps jeb forte.

Nefaprotama ari leela daschadiba pee weena un ta paſcha autora rezeptem. Scho daschadibu gatawōs wihnōs wehl pawairo ne-

weenadee ruhgſchanas apſtahki un leelā mehrā augļu un ogu ſastahws daschadōs gadōs.

Galwenās pehz ſchām rezeptem no mums iſgatawoto wiħnu kluħdas ir ſchahdas:

Noteiktibas un weenadibas truhkums.

Garantija neruhgſchanā gruhti un tikai par ilgaču laiku, lat ari ne pilnigi, ſafneedsama.

Skahbſchanas ſpehja leela, jo beechi ruhgſhana nedod 10% alkohola.

Naw peeturas jeb kontroles punkti, kād wiħns ſauzams par noruhgufchu, kād tas japharlej.

Naw eespehjama pee augļu wiħneem tif wajadsigā ſkahbes masinaſhana zaur raugu, pehz zukura galigas iſruhgſchanas.

Ahtra nogatawinaschana leelakā filterumā apgruhtinata un nedroſcha zaur ſkahbſchanas ſpehju.

Pahrleeziga zukura dehli wiħni maſaf lihdsigi ſekaru wiħneem un iſnahk kreetni dahrġaki.

Tà tad iſturibai neruhgſchanas ſixā jaleeto peemehrotakas rezeptes.

IV. Pilniga iſturiba pret gaisu un daschadas temperatūras eespaidu.

Gaisi war negatawā, nepareiſā wiħnā radit dułki, etiki, jaunu ruhgſhanu. Sulā ir dauds daschadu iſkuſuſchu weelu. Dala iſkriht alkoholam rodotees, daschas ar tanninu, daschas ar gaisa ſkahbekli ſaweenodamās. Leelakā dala no tām ſpehjigas pee uſkarſefchanas ſarezet un dułkes weidā iſkriht.

Schijs weelas wajadsigā mehrā jaiskritina, eekams wiħnu lejam pudenels, eekams to filterjam, jeb iſturibas dehli pudenels pasteriſejam.

Tahdu operajiju ſaukſim par iſru hſi u aſch anu.

Ilgaku laiku muzās ſtahwoſchs wiħns zaur ſeenam nahk peetekofschā mehrā ar gaisu ſakarā un tā atšwabinajas no iſkriht ſpehjigām weelam, radidams laiku no laika weenmehr jaunu dułki. Tikai tahds wiħns ir uſskatams par pudenlu gatawu, ir, ja wajadſigs, fil-

trejams un pildams kas zaur gaifa eespaidu naw spehjigs radit jaunu duski.

Tamdeht pehz galigas noruhgschanas pirmā wehriba jagreesch us scho weelu pilnigu un aktru iskrischanu, jo paschas par fewi tas daschreis iskriht tikai pahris gadōs, stikla traufōs pat gadas pehz toti ilga laika wiſai mas. Pilnōs stikla traufōs glabats wihns, kautschu ari ſkaidris un garſchigs, dauds reis tirdsneezibai neder, jo pudelēs ween pahrlejot, nemas nerunajot par filtreshanu jeb pasterifeshanu, tas uſuem peeteekofchu daudsumu gaifa, lat waretu palikt atkal wehlaſ neſkaidris un dusklains. Tas wiſs pee muhſu wihneem ir heeschi gadijees, ſewiſchki ja ſahkam, leetas nepahrsinot, filtret un pasteriset.

Weelu iskrischanu weizina noruhgscha wihna ſtipra wehdinashana. Kad pehz wehdinashanas radufees duske noſehduſees, jaſdara jauna pahrleefschana un wehdinashana, kamehr ar ſinameem mehginaſumeem neefam pahleezinati par weelu galigu iskrischanu.

Gaifa ſkahbeſlis war weizinat etika rafcha nos, ſewiſchki ja wiñā atrodas dauds etika baktériju, mas alkohola, jeb wihns atrodas leelā ſiltumā. Truhſt weens no ſcheem apstahleem, ſkahbſchana waj nu galigi apstahjas, jeb top toti lehna. Čāpat wihns, kas ar tihru raugu ſaſneedis 12% leelu ſtiprumu (pahri par 10%), newar wairs ſkahbt, lat ari gaifs, maſums baktériju un ſiltums buhtu nenowehrſchami. No otras puſes mums gaifs nepeezeſchams ahtrai isruhſinashanai, temperatura ahtrai no-gatawoschanai. Utleek neſkahbſchanu ſaſneegt weenigi ar tihru noſlehgtu raudſefchanu lihds peeteekoſcham alkohola prozentam, t. i. ap 12% pehz ſwara.

Katrā normalā wihna atronam 0,3—05% etika ſkahbes. Tahds daudsums muhs, ſinams, neisbeedēs. Augſtaſais peelaſchamais etika daudsums afkarajas no wihna ſtiprūma un ſalduma. Weegleem wihneem garſcha top manami ſlikta jau pee 0,8%; 6% faldeem likeera wihneem tikai pee 1%, kamehr 10% faldeem ja etika wairak kā 1,2%.

Tas ir garſhas ſiñā. Kas atteezas us taħlaču ſkahbſchanu, tad ſhee etika daudsumi ir kritischi preeſch katra mineta wihna. Ja wihns ar ſawu alkohola ſaturu (ne maſak kā 10%) newar ſtahees etikim preti, kad ſaſkahbſchana weegli war notiſt, ihſti gaſsam un lee-lakai temperaturai paſthgā naħkot.

Nedroſchi ir muhſu pahrzuſkurotee wihni, gatawoti pehz augſch-minetām rezeptem. Teem ahtra isruhſinashana un nogatawinashana

ſiltumā war nahkt tikai par ſliktu. Te drihsak gaifs janofarga un temperatura japaſemina, kas, ſinams, ſaſdſina iſgatawoſchanas laiku.

Leetojot ſwaigus un tihrus auglus, tihri małot un ſpeeschot, ar tihrkulturas raugu tihrōs, labi ſutinatōs un no gaifa ſargatōs trau-ſtōs un tikai nepeezeeschamā temperaturā raudſejot wihni weegli ſa-ſneeds dabifku ſtiprumu, iſturibu, 12% alkohola, ja ſula pareiſi uſ 24% zukura uſtahdita un ruhgſchana wiſeem wajadſigeem lihdſekleemi pabalſtitā.

Gaifa ſkahbe kliſ ſinamōs apſtahkli war buht par zehloni jaunai ruhgſchana i. Jr jau weenam otram gadijées, ka ſen neruhgſtoſchs wihns, kas jau gadeem gulejis un noſlaidojées, pehz pahrleefchanas pudefels, iſhti eepreeksch filtrets, par ſinamu laiku ſahk no jauna ruhgt.

Te jaſin, ka pee pirmas ruhgſchanas wiſi apſtahkli preeksch rauga darbibas naw bijuſchi labwehligi taī ſinā, ka truhzis ir gaifs ka bariba, kalab ruhgſchana nelaikā apſtahjuſees. Tikai pudefels pildot, kad wihns nahkt ar gaifu ſakarā, wehl ahtraſti filtrojet, wezee jeb no jauna eekluwuschi raugi ſahk wairotees un darbotees.

Tamdehlt naw jaaismirſt ruhgſtoſchu ſulu wehdinat, ja ta negrib lihds wajadſigam ſtiprumam weegli ruhgt, lai minelee atgadi-jumi wehlaku wairs newaretu preekschā nahkt. ſinams, pee 12% ſtipreem, bes tam ſaldeem wihneem, kahdi ſche eeteifti, jauna ruhgſchana nekad neparahdisees.

Pehz peewestā autora rezeptem pagatawoti wihni gan neikreis ſchinī ſinā buhs droſchi, wehl wairak ja ruhgſchana bes praſchanas wadita.

Sakarā ar gaifu un temperaturu japeemin ari oglu ſkahbe.

Eeteiftā weidā ſtrahdajot wihnā atrodoſchās oglu ſkahbe eet pa leelakai datai ſudumā. Tas preeksch lihdsibas ar kafaru wihneem ir tikai par labu, jo tee wiſi ir „fluſi“ wihni bes oglu ſkahbes.

Muhſu lihdſſchinejōs auglu wihnōs ir aifween manams oglu ſkahbes daudsumis, pateizotees ne wiſai nobeigtai ruhgſchana i un uſ- glabafchanai wehfā weetā. Oglu ſkahbe te teefcham patihkama, jo muhſu lihdſſchinejee wihni ir loti ſaldi, 8—20% ſaturoſchi, kamdehlt oglu ſkahbes ſaturs ir atſpirdſinoſchs.

Muhſu nahkoſchōs, nonormetōs likeera wihnōs tas naw wa- jadſigs, un ja kahds to tomehr wehletos, lai nekahdā ſinā neatſakas tamdehlt no eeteiftas iſgatawoſchanas. Oglu ſkahbe atkal weegli eedabujama, laiſhot to no jaunajeem ruhgſtoſcheem wihneem zaar

truhbinam wehsā gatawā wihnā. Tāpat naw gruhti pagatawot pilnigus schampangerus, isleetojot waj nu mineral-uhdens eetaisē, jeb tehrauda zilindrōs pilditu un loti lehti dabujamu schķidru oglu skahbi. Masā mehrā kātru augļu wiħnu weeglā kahrtā war pahr = wehrst putojoschā schampangeri, nemot palihgā Sodor vudeles un oglu skahbes kāpseles. Tas neprāsa ne 2 minutes laika un išmafsā knapi 6 kāp. us vudeles.

Isturiba pret daschadas temperaturas ee spaidu. Mehrena temperatura pee gadjeena war pabalssit skahb schanu un ruhg schanu, loti augsta un sema temperatura — olbaltuma iskrishchanu, dūski.

Jā alkohola sīnā wahjsch wiħns satur peetekoschi dauds etiķa baktērijas un nahf ar gaisu fakarā, tad leela temperatura weizina aktru skahb schanu.

Tihra un aktra raudseschana lībds 12% alkohola sche labakais lihdseklis etiķi nowehrst, zitadi temperatura japasemina, fargajot ari no gaisa.

No pahrzukurotam (30—40%) fulam wehsā tel-pās raudsets un noguldinats wiħns wehlak pudeles un filtrā weetā beeschti sahfk ruhg. Ruhgschana pirmo reis war buht nelaikā apstahjuſees weenigi aiz filuma truhkuma.

Mehs sawas 24% ūldas ūlas tamdehk raudsesim peetekoschā filumā un lihdī 12% alkohola, kursch kopā ar wehlak flaktiliku zukuru 6—10% us reis un us wiſeem laikeem ruhg schanu galigi aptur.

Wiħnu pasterisejot, waj nu aktrākas gatawibas jeb isturibas dehk, ar augstu temperaturu farezinam olbaltuma weelas un wiħnā radam dūski. Schi weelu iskrishana noteek azumirkli, bet ihfakā jeb garakā laikā pehz pasteriseshanas. Pirmo reisi pasteriseti un tuhlit filtrēti wiħni, lai zif skaidri, gandrihs kātru reis paleek no jauna neskaidri.

Tamdehk, ja filtrētu un vudeles pilditu wiħnu eſam kāħdu nebuht apstahku dehk speesti pasteriset, tad schim wiħnam wajaga jau reis buht nedekas & agrak pasterisetam, pee tam schai pirmai pasteriseshanai wajaga buht notikusħai par apmehram 5°C. augstakā temperaturā nekkā nodomata pehdejā. Otru reis pasterisejot pee augstakas temperaturas, neesam drošchi waj neiskritis jaunas, pee pirmas pasteriseshanas wehl neiskritisħas weelas.

Pirmo reis wiñus waram pasteriset pee 65—70° C., otro no 50—65. Besalkoholiskas fulas pee 75° C. un 70° C. Tikai loti labi ar gaisu isruhñatôs wiños weenreiseja pasterisefchana us 60° C. duksi wairs nedos.

Wehfa temperatura, p. peem. — 5° C., jeb fals ari war radit duksi.

Tamdeh wiñus pee tahlašuhtischanas jaſargà no leela ſala, jeb ja ſalſhana neisbehgama, wiñus eepreeksch kahdu laiku japaſaldè un, ja rodas duſke, ta janofiltrè un par jaunu janoguldina.

V. Intensiwa, noteikta wiñna krahfa un pilnigs dſidrums.

Saw starpejas lihdsibas un noteiktibas deht ne-pe ezeefchami wajadiga noteikta krahfa.

Nenoteikta jeb maitata wiñna krahfa rodas:

Negatawus jeb maitatus auglus un ogas leetojot.

Gaischu jahñogu ſulu ſipri atſchaidot, tāpat ſarkanà ſtikenes par fewi raudzejot.

Gaischàs fulas neiftihritâs ſarkanà wiñna mužas rau-dzejot.

No dſelss eespaida, paſrkarseschanas, pee ſlikta materiala ari no gaisa eespaida.

Lihdseki latram wiñnam peedot jeb uſglabat noteiktu krahſu ir ſekofchi:

Pee gaischi ſarkanàm ſulam jañem melleku, melno jahñogu jeb kirschu ſulas palihgâ. Tas ari pee ſekarū wiñneem ſipri leetots un atlauts pañehmeens.

Pee pawifam gaischajeem wiñneem — gatawi augli, tihras mužas un beigâs, ja wajadigs, maſums zukura kuleera. Zukura kuleers ari pee ſarkaneem wiñneem labi leetojams. Lihdseklis atlauts un wiſur beefschi leetots wiñnu krahſofchanâ.

Sulas iſſargaschana no ſakara ar dſelſi. Ar dſelſi ſakarâ nahkuſchu wiñnu, ja tee jau krahſu maitajuſchi, wehdinachana, wehlaſ filtreſchana. Ja nelihd, wehdinachana jaatkahrto un janogaida.

Sehroßhana pee wezu ogu melleku wihneem, ja teem
krahſa ſahſt ſuſt un iſkriſt. Sehroßhana pate gan
maſina krahſu, bet aiftur krahſas leelaka daudſuma
iſkriſhanu.

Tikai pilnigi dſidris un kriſta lſkaidris wiſns
ir eeazinoſchſ. Ari uſ garſchu duſke atſtahj ſliſtu
eeſpaidu, kamehſt dſidrumſ katra m wihnam ja-
gahdā, zitadi tas naw paſrdoſams un tigū
laifchams.

No ka wiſns war buht neſkaidris jeb par tahdū tapt?

Raugs dara wiſnu neſkaidru pee ne no beigta ruhgſcha-
nas jeb tai atkaſhrtottees.

Olbaltuma weelu ne no ſehſchanas tannina nabagās ſulās.

Pee paſrzukuroteem wiſneem no rauga un zitu weelu
ne no ſehſchanas, pateizotees wiſna leelam ſpeziſtikam
ſwaram.

No olbaltuma weelu ſarezeſchanas, waj nu pateizotees
paſteriſeſchanai, jeb ari gaſa eeſpaidam. Tapat
no wiſna ſaſalſchanas.

No maitatu raugu weelam pee ilgi uſ raugeem un ſiltā
weetā tureteem wiſneem.

Maitatu ogu un auglu ſula ſatiſdamas ar gaſu beeſchi
iſmet krahſu un ta ſauzamo offidaſi. Tapat wiſi
ſarkanee wiſni iſmet krahſu, wairak waj maſak to
ſaudedami, pee ſtipras paſrkarſeſchanas. Ŝewiſchki
jaufmana mellenes.

Neſkaidris daudſreif paleek etika un daſchu zitu ſlimibu
maitats wiſns.

Kas jadara, lai weeglā un lehtā zelā ſaſneegtu wiſna pilnigu
dſidrumu?

Sulu nedrihſt paſrzukurot. 24% ſula pilnigi jaſrauſdſe
lihds 12% alkohola, lai wehlak likeera wiſnā ne-
atkaſhrtotos ruhgſhana.

Jagahdā par ſulas pareiſu ſaſtahwu, peeteekoschu ſahjuniu,
t. i. tannina daudſumu. Daudſreif leetti der dahrf-
ahboleem jauft meſchahboſus jeb vihlaſchus flaht.
Saldakeem ahboleem ſkahrus, pat ruhgus. War

sinamōs gadijumōs ispalihdsetees ar ūimischi tihru, pehrkamu taminu. Wihns labprah un ahtri no-skaidrofes waj nu tuhlit pehz pirmas ruhgšchanas, jeb laizinu wehlaf. Jaleeto weenigi gatawi, bet ne pahrgatawi augki.

No rauga wihns japahrlaisch pareisa laikā un meerigi janoguldina.

Wihns sinamā laikā jaſruhſina un, ja wajadſigs, ja-pafalde.

Pasterisejot jabuht usmanigam un, ja wajadſigs, ta ja-faweeno ar mahſſligu noſkaidrofchanu (ſchelatins, olbaltums, haufenblase u. t. t.) jeb filtreſchanu.

Katrū wihnu preeksch pildiſchanas derigs filtret.

Pareiſi strahdajot wihns pats par ſewi ſkaidrojas deesgan labi, ſewiſchi ja otro zukurofchanu (6 un 10%) daram pehz pilnigas ifruhſinaſchanas. Gruhtibas nahk zelā tikai pee nepareiſi pagatawoteem wihneem, jeb ahtri ſteidsot wihnu gatawu.

VI. Tihra, harmoniska un aromatiska garſcha.

Nepeezeefchama, kā pee wiſeem ziteem baribas un garſhas lihdſekleem.

Tihra garſha atkarajas no laba materiala, tihreem traukeem un strahdaſchanas, laba rauga, pareisaſ ruhgſchanas temperaturas, pareisa ſulas weelu ſamehra, kā eſtrakta, alkohola, zukura, ſkahbes un etika ſatura.

Wehſaka ruhgſchanas temperatura nahk garſhai par labu. Kā wehlaf aifrahdiſ, raudſefchanas temperatura pee likeera wihneem peedota tomehr deesgan augsta, augsta kā daschōs labōs aifrahdi-jumōs. Ar to ſche gribets paahtrinat ruhgſchanu un 12% alkohola ahtraku raschanos, kas nepeezeefchami wajadſigs kā pamats wiſai iſturbai.

Tamdehl ja raugs ir labs, ahtri peelikts, ſula laba un tihra, temperaturu war zelt wehl pahris gradus augstaku, ja ſula labi ne-ruhgſt. Ja ta turpretim ruhgſt labi un ir zeribas ſulu ahtri iſrau-

dset, temperaturu labakas garščas deht paseminat, turet pahris gradus semak. Wifadā sīnā ta ir jatur apakšch 22°C . pee sliktā materiala, sliktiem weetejeem raugeem, lai kaitēkli newaretu tik dauds darbotees, kaut ari ščinī gadijumā galiga noruhgsčana aīswilkos ilgaki, tāpat wihna gatawiba.

Katrā gadijumā ruhgščana japabalsta ari ar ziteem wajadsi-
geem lihdsekleem, kā baribu, wehđinasčamu, usjauksčanu, lai tem-
peraturu wajadsigā brihdi waretu paseminat, kahrtigai ruhgščanai
pahrleezigi nekaitējot.

Tahčak garščai ja bu ht harmoniščai, patihčamai,
ne par dauds jeb mas ūkahbai; pee likeera wihneem ari ne par dauds
ſaldai, jo leels ſaldums ſewiſčki nepatihičams, ja ūkahbes par mas.

Tamdeht ūkahbus wihnu war augstač zukurot (pehz isruhſčana-
ſchanas), netik ūkahbus masak. Pemhram, wihni ar

6 ⁰ /oo	ūkahbes	un	6 ⁰ /o	zukura	leekas	deesgan ſaldi,
8 ⁰ /oo	"	"	6 ⁰ /o	"	"	masak ſaldi,
10 ⁰ /oo	"	"	6 ⁰ /o	"	"	mas ſalds un par ūkahbu.

Apmhram weenadu ſaturu eſam rahdas ūchadi wihni:

6 ⁰ /oo	ūkahbes	un	4 ⁰ /o	zukura,
7 ⁰ /oo	"	"	6 ⁰ /o	"
8 ⁰ /oo	"	"	8—10 ⁰ /o	zukura.

Mehs peenemam kā pagaidam wehļamu ūstahwu $7-8^{\circ}/o$ ūkahbes
un $6-10^{\circ}/o$ zukura. Te naw jaatīmirī, kā masakais zukura dau-
dsums ir atkarīgs no alkohola prozenta (garantija neruhgsčanā).

Wehrā nemot daschadu ūlu augsto ūkahbes ſaturu, tāpat
pahrleezigas atſčķaidiſčanas ūuņas ūkas, jaſka kā ūkahbes un
zukura pilniga nonormeſčana gruhti iſwedama, ja pat pawisam
neſaſneedsama. Te no leela ūvara iſmantot rauga ūpehjas ūkahbes
masināſčanā. Tas eſpehjams atkal tikai pee nepahrzukurotām ūlam,
kad tās pilnigi isruhgsčas. Weegli masinama ahboļu, gruhtak
zitronūkahbe.

Wehl garšču labaku dara pareiſs tannina ſaturs jeb ūhjums.
Kur ta par mas, kur wihns rahdas par mihſtu, tur war waj nu
jaukt ar ūkahnu wihnu, jeb iſpalihdseetees ar ūimiski tihru tanninu.
Par daudzi ūkahnu wihns labojams weeglā zelā ar olbaltumu,
ſchelatinu, haufenblasi, ūcho pahrlaboſčanu ūweenojoſt ar māhſliju
noſčāidroſčanu.

Tāpat garšču war maitat leels etīka daudsums. Wihni, kas satur etīka wairak par 1,2% — ja pasterisē un, ja eespehjams, ja pahraudē. Cabakais lihōseklis tomehr aitfargot pašča etīka raschanos ar jau aitrahđiteem lihōsekleem.

Newar peemirst, ka ari zukurs, ūkatotees waj tas wiħnā atrodas kā augļu, jeb kā ūwiklu zukurs, dara eespaidu us zeetaķu jeb maigaku wiħna garšču. Augļu zukurs katrā sinā patihkamaks.

Pee zukuroſhanas waretu leetot medu, kurš galwenā kahrtā (75%) pastahw ir augļu zukura. Medu leelā mehrā leeto pee ahrsēmes likeera wiħna pagalawoſhanas. Bet ari ūwiklu zukurs ir spehjigs pahreit augļu zukurā ar rauga darbibu, tāpat ar ūkahem iħstī leelaka ūltumā. Ta ir ta ūauktā zukura inwersija.

No ūcha ūtahwokla nemot pahrukuroteem wiħneem, ūkahumā ūlam, ūawi nenoledsami labumi, jo jau pee ruhgħshanis pahri palikuſchais zukurs leelakā mehrā inwerselas. Žukurojot turpretim tikai pehz raudoſhanas, kā to darifim ar muhsu 24% ūldām ūlam, mums atleef iſmantot weenigi ūkahbes inwersoſhanas spehjas. Leelakā ūltumā inwersoſhana zaur ūkahem norisinas aħrafi. Tamdeħti ūprotams alkohola leelaka daudsuma ūwars.

Jautajums tikai wehl, kād zukuroi, tuhslit pehz noruhgħshanis, jeb pehz isruhfinas. Agrača ūkuroo ūħħidha pabalsta inwersiju, weħla ka paaħtrina isruhfinas. Wiħas dukkes nofeħħtas weegħla un aħrafi nezukurotā ūlā. Te kram briħws zekk, ūkatotees, kas kuram wairak no swara. Jaslin weenigi, ka weħlu ūkurots wiħns, aħrafas inwersijas deħi ween jau jatur kreetni ūltā weetā, lai gatawibu aħrafi ūsneegħtu.

Wiħna aroma jeb bukets. Kram wiħnam jaħbu t ar ūkistu, noteiktu un attihxitu buketu, ūttaħħo ūħħidha no lab ām augļu, ruhgħshanis un noguldifħanis aroma weelam.

Wispirms augki un ogas dodi paſchi wiħnam aroma weelas. Gatawōs augħlōs un ogas to wairak, iħstī jaugħi jeb ogas peeder pee lab ām sortem un auguschi ūltā, labi no faules apgaismotā weetā.

Dasħam ogħam aroma weelu pat par dauds, lai no tam ween waretu patihkamu wiħnu ifgatawot. Taħħas ir melnads jahrogas, pa dalai ari awnes un kifschi. Schos ogu wiħnus leelā mehrā ifgatawo kċekru wiħnu aromatisħanai un pahrlaboſħanai kā Wahjija ta ūswiċċek Franzijā.

Schos paschus ween auglus leetojot, ari mehs waram wiſus ſawus wihnus, netif ween krahſas, bet ari garſhas un aroma ſinā pahrlabot, jauzot waj nu ogas jeb gatawus wihnus. Tā, peemehram, pee ſarkanām jahrogam jauzot $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{5}$ melno u. t. t.

Ruhgſchanas aroma weelas. Alkoholam ar rauga darbibu rodotees, rodas ari daschas blaſus weelas, ne wiſeem raugeem weenadā daudsumā un ſamehrā. Tamdehſ jaiswehlas ari no ſchās puſes labi paſihſtami un eeteikti raugei ar labām ihpaſhibam, netif ween ſtipras ruhgſchanas, bet ari aromatiſku weelu ſinā.

Noguldifſchanas aroma weelas. Jau pee ruhgſchanas wihnā atrodas daschas labas aroma weelas, bet ari ne maſums ſliktu, kā etika ſkahbe, augſtakee alkoholi jeb fuſekti un ziti. Schis ſliktas weelas pee labwehligem apſtahkleem ſawenojas ſawā ſtarpā, dodamas tās teizamakās aroma weelas, tā ſauktos esteruſ, kahdi pa leelakai daſai ir ari apteekās dabujamās auglu efenzes.

Slikto weelu maſinaſchanos un esteru raschanoſ weizina wihta noguldifſhana ſiltā weetā. Tamdehſ likeera wihtni jagatawo ſtipri, lai noguldifſhanai waretu bes hailem dot leelu temperaturu, nebaidotees no ſafkahbſchanas. Lihdſchinejee wihtni ſchā ſinā nedroſchi.

VII. Ihſ wihtna pagatawoſchanas laik.

Ikdeenifſchā freewu tāpat wahzu literaturā eefaknojuſees tā pahrleeziba, kā auglu wihtns preekſch & gadeem wiſpahr naw nedſ gataws dabujams, nedſ leetojams. Tas taifniba, ja pee wihtna nogatawinaſchanas nekuſtinam ne pirkſta, to atſtahjam ſawam liſtenim.

Pee ſekarū wihtneem wiſas autoritates pehdejā laikā tur par leelako nolaidibu, ja wihtna raschotajs ſawa produktu newar gada laikā dabut techniſki gatawa, tahlakam tirgam noderiga. Pat rakſta, publikas garſcha eſot mainiſjuſees jaunakeem wihtneem par labu. Ar to, ſinams, naw teikts, kā ari techniſki gataws wihtns, guledams ilgaſ par gadu, nepaliſ ſehl labaks. Bet tas nu reiſ ir fakti, kā techniſki negataws, kaut ari 2—3 gadus gulejis wihtns, ir dauds ſliktaks un nedroſchaks, kā tikai weenu gadu wezs, bet techniſki gataws wihtns.

Ja nestrahđajam apsinigi, ruhgſchana ween war ilgtees gadus diwus jeb trihs, tāpat weelu ifruhſinachana un bes ſcheem diweem — kātris wihs ir negataws. Kas leeds ruhgſchanu jau pirmā rudenī nowadit lihds galam, tāpat ar gaiſa jeb paſteriſeſchanas palihdsibū weelas ifruhſinat jau pirmā ſeemā? Kamdeht ſchis parahđibas drihſt tikai 4 gadu laikā notift.

Tā pirmee darbi, pareiſa atſchēaidiſchana un zuſkuroſchana, tāpat 120% alkohola ifraudſefchana labi un iħstā laikā iſdariti, tad wiſas taħlaħas operazijs waram bes kahdām bresfman iſdarit lihds pawasfarim un waſaras karſto laiku iſmantot wiħna galizai nogatawinachanai.

Tā pee koka audſefchanas, ja tas stahdit wahjā ſemē, neapkopts, ſafneeds ſināmu augumu 4 gadōs, newaram teift, ka te tee 4 gadi ir tas galwenais. Kreetni apstrahdatā labā ſemē pareiſi stahdot, lejot, meħſlojot, kopjot, greeſhot warbuht tas pats augums ſafneedsams jau diwōs gadōs.

Naw ari bes noſiħmes waj weenu un to paſchu kapitalu waram groſit gadu no gadu, jeb tas jaegulda uſ 4 gadi, un 3 gadi no weetas jagahdā jauns kapitals un leelakas ruhmes.

Tagadejee wiħnruhpneeči mäka ſinā ir ſħekti ween kautini. Bagateem naw wajadſiba bijuſt ar ſħam leetam nodarbotees. Wiħnruhpneeziha warès attiħstitees ari ſcho maſturigo kautini rokās, bet tikai tad, kad iſgatawoſchana warès notift pee 4 reiſ maſaka kapitala un 4 reiſ maſaka laika.

Tamdeht wajadſigee darbi, kā pareiſa eeraudſefchana, ahtra noraudſefchana, ifruhſinachana, nogatawinachana, jaſdara iħstā laikā un neatleekami. Pee tā ſagatawoteem wiħneem ari ilgača noguldinachana nahks dauds wairak par labu, nekkā pee techniſki negataweem. Un ilgakti noguldinatu wiħnu jau ari pee ahtras nogatawinachanas netruhks. Ětaurmeħrā jau tikai otrā gadā, ahtrakais lihds otrā gada beigam tee galigi iſpahrdodami, nerunajot nemaſ par augħlu għadōs gatawotam leelakam partijam.

VIII. Weegla un leħta iſgatawoſchana.

Wiħnu war, kā jau minets, iſgatawot bes jeb kahdām maſchinam, apareitem, bes analiſeſchanas, bes ſewiſchħam operazijs, bes paſcha ogam jeb augleem, weena gada laikā. Maſa

mehrā strahdajot tas ari wislehtakais. Ari laika sīnā masa partija tīk pat ahtri apstrahdajama bes, kā ar apareateem.

Ne tā ar leelu partiju. Pee leelas partijas darbu un laiku war us pusi, ja ne wairak, faihsinat un lehtaku darit. No tahdeem atweeglinatajeem galwenee buhtu schahdi:

1. Suta katlis nepahrtraukta, ahtrai un lehtai uhdens wahrischanai, muzu un trauku futnašchanai, zukura kaufschchanai, pasterisefchanai, apsildischchanai u. t. t. Suta katlis jasauz par schās ruhpreezibas dwehſeli.
2. Praktiffs ogu un augļu ſafmalzinatajs. Ahboli zitadi naw weizami.
3. Stipra ſpeedeena prefe, kā ogu, tā augļu ūlas iſſpeefchanai. Čaba prefe, lai ari dahrgaka, dodama 10—20% wairak ūlas, ahtri atmaffajas.
4. Praktifki eerihkots un lehts pasterisefchanas aparts, gan nepilditu, gan pilditu wiħnu un ūlu, tāpat ūlmu wiħnu pasterisefchanai.
5. Ehrts mužu pumpis, weeglai wiħnu pahrleefchanai no mužas mužā, no weenām telpam otrās, uhdens us-pumpeschchanai reserwuarōs u. t. t.
6. Čabs nedahrgs filtris, wiħnu un ūlu ahtrai no-skaidrofchanai.
7. Weenkahrſha, bet noteikta un peemehrota analitiſku dāiktu ſolekzija, weeglai ſtahbes, etikſtahbes, zukura un alkohola noteikſchanai. Analise ir groschi, ar kuru palihdsibu weenigi eespehjams ifgatawajamo produktu turet pilnigi ūwas rofās.
8. Ehrtas, praktifki eerihkotas raudſefchanas un pagraba telpas.

Wifs tas, ūnams, prasa gan ūnafchanas, gan isdewumus. Neskatoeas us wisu to, produkti tomehr tīkai ar pilnigu eetaiſi war tapt netik ween pareiſaks, bet ari dauds lehtaſks. Pee tam atgadijumi, kur wiħna partijas eetu bojā, naw nemas domajami. Wifam kām war laika aiffsteigees preefſhā un wifus ūnūmus noweħrſt.

Tīk pat ūwarigs ogu un augļu jautajums, paſcham ūwas ūkārtigi ūoptas plantazijas. Schogad, p. peem.,

nedabuja ne treschās datas augļu un ogu, kas bij wajadsgī un tīku pahrstrahdati wihnōs. Ženas stahweja augstas.

Kamdehs nenowehrst schahdus truhkumus ar tīk weegli kopsjamām un tīk eenesigām jahngū un stīkenu kulturam?

Pat tad, ja pašču raschotās ogas un augļi ismaikšatu tīk pat dahrgi, kā apkahrtne pehrkamee, — ir jaerihko stahdijumi. Nebuhs daschus gadus gandrihs pawisam japaleek bes materiala, materials buhs katra sīnā tihrafs, lehtafs un noderigaks. Pee tam ne zits, kā dahrskopiba, ir wihnkopibas stiprakais pabalsts, stute.

Tagad turpretim jau, peemehram, ogu kultura pate par fewi ween ir loti eenesiga. Apfaktīsim jahngas. Ja uš puhrweetas stahdam 1500 fruhmus, no scheem pee labas kopschanas, mehſloschanas un pareisas greefchanas no fruhma dabujam 10 mahrz. ogu, tad wiſa puhrweeta dos 375 pudus. Rehkinot ūtaidras ūlas tikai 50% (ir eespehjams ismanot 75%) dabujam ap 190 pudus, kas pahrstrahdajot war dot ap 560 pudu jeb 7500 stopus wihma. Ta tad weena ween puhrweeta war kreetnam ruhpneekam dot pilnigu neatkaribu no apkahrtnes un ūtaistu materialu tīk leelai partijai. Besalkoholiskas ūlas pahrstrahdajot 2500—5000 stopu, wihnōs, kā teikts, ap 7500.

Stops ūlas no lihds schim pirkām ogam ismaikšaja masakais 10 kapeikas. To pašču ūamakšajot ūew par puhrweetas raschu ūamēsim 250 rublus. Ūsmantodami wiſu ūlu, wiſas 75%, dabujam eenahkumu no puhrweetas 375 rubli brutto.

4 fruhmu jeb 1 puda ogu nolaikšanu rehkinot 15 kapeikas, apkopschanu un mehſloschanu 8 kapeikas, tahtaf 14 rublus gadā deldeſchanai un prozenteem no weenreisejeem isdewumeem stahdot un rijolejot, dabujam gada isdewumus 100 rublus, jeb to sumu, kuru ūamakšajam par 2500—3750 stopiem ūlas. Stops ūlas ūnahks augstakais 3—4 kapeikas. Bes tam dabujam 14—20 birkawu lopbaribai deesgan wehrtigu tſchagu. Weeglakai plantaziju apstrahdaſchanai loti eeteizams ūewisches kultiwators.

Patihkams tas fakti, kā weetejā wihnruhpneeziba, kur ta zīt nejik eesahkusees, jau ir ūpehiiga wiſas tagadejās ogas pahrstrahdat, pat materiala kā ūhogad nepeeteek. Neisbehgami jarodas pirmām plantazijam.

Kur lihds schim neismantoti augļi un ogas ūpeeda uš wihnruhpneezibu, tur tagad lai ar mas wehl attihstijusees wihnruhpneeziba prasa pehz plaschakeem ogu un augļu dahrseem. Wihnruhpneeku

wajadsibam schoruden no weenas ween firmas israfstti pahri par 15,000 ogulaji. Jazer, nahkofchôs gadôs stahdijumi buhs desmit-fahrtig.

IX. Solida un kopeju eespaidu daroscha ahreja apstrahdaschana.

Jo weenadaks eekſchejs ſaturs, jo weenadakam ari wajadſetu
buht ahrejam iſſkatam, pudefem, eliketem, kapefem, eepafojumam
u. t. t.

Leela fabrika sinamu produktu un sorti war weena pati darit publikai wispahr pasihstamu ar schäs sortes weenadu labumu un leelaku daudsumu. Mums, sihkajeem, tahda weenadiba un daudsuns jasafneeds wifeem kopiigi. Eespaids buhs ne masaks un produktus weizigafti isplatifees.

Tas deesgan weegli fasneedsams tuotees pee kopejt nospreesta
fatura, issstrahdaschanas un ari peenemtas ahrejas apstrahdaschanas.
Kopeja eespaida deht ari Sezjijas sehdē weenojās preefsch nahfoscħam
wiħna issħaħdem, fas atteezas u weenadām puđeleem, forkeem, fap-
selem, etiġetem u. t. t.

X. Mas sortu un no katras sortes leelaks daudsums.

Leels sortu daudsums ir weens no leelakeem fliktumeem, ee-
nešibas masinatajeem wihrnruhpneežibā. Ir mums ruhpneeži, kuru
darba ſpehja apbrihnojama, bet gluschi weltigi iſtehretra pēe pahr-
leejiga sortu daudsuma. Sinamais kungs nekaunoſees, ka peewe-
diſchu wina ap 4000 stopu leelo kopraschojumu un tās nepahr-
redsamās 80 fewiſchķas sortes, fewiſchķas porzijas. Ne muhſham
tās naw eespehjams fahrtibā turet, nonormet, nogatawinat.

Zīk nesalīhdīnāmi labak preeksītī wiņa buhtu wiſu ſcho partīju pahrwehrst tikai diwās fortēs, ūrfanā un baltā, lai to tad weeglt un ahtri nonormetu, apstrahdatu un eewestu tirdsneeziņā. Cabak diwas pareisas, nekā 100 daschnedaschadas nepareisas fortēs.

XI. *Als taħlaku isgħiżżebu zentīgs wiħnruhpneeks.*

Wiħnruhpneezibas fekmigai attihstibai beeschi kaiti pirmee ne-iżdewusħees meħġinajumi. Pirmais produkti atbaida no taħlakas darbibas, lai gan tam wajadsetu buxt galwenam eeju h斧minatajam taħlakā darbā. Pee ta wainiġa daudsejrs ajsrahdiżju un literaturas nepiñiha, bet tif pat leelā mehrā gan ari muħfu nolaidiba, nefagatawoſčhanas, nepehja pat weenkahruschus leetderigus ajsrahdiżju mus sapra sti' un sawā labā ismantot.

Wiħnruhpneekam leela l-ihħiġa ar paċċu wiħnu. Kà wiħnam d'sidrum, iſturiġums, droſčiha rodas tiġi par sinamu laiku, iħsaku jeb il-gaġu, fkatotees kà par to teek gaħdatis, ta' tas ar wiħnruhpneeka galwas noſkaidroſčhanos un weikala droſčibas nodibinaſčhanos.

Pats par ſewi attaħts wiħns reti kaf isnaħk garšiġġs, iſturiġs, aħtri gataws. Par taħdu to war pataisit ja eſam modrigi un darbigi. Sawā waħda attaħts tas beeschi fasslimi, gluschi fasslaħbi un bojjas, klu hix nekur leetojams.

Tāpat wiħnruhpneeks weegli war eebruksi ar wiċċu sawu pa-fahkumu, ja nezentisees wajadsigas sinasħanas un weikaliſķas spehja p-peeſawinates un wairot. Wiħnruhpneeka fweħta kais usdewums tamdeħt lai ir-zenſčhanas, sawa uſnemta darba sinatni klo p- pamatu p-peeſawinatħan, pastahwiga taħlakiſgħi toſčhanas ar plaqħas spezialas un radneeziskas literaturas laſſchanu, kurfu, lekzju, tāpat labi nostahditu ruhpneezibu apmekleſħanu, zenſčhanas ġawus paċċha un zitu peedfi hwojumus un meħġinajumus par eisi sapra.

II. Spezialà dala.

Upstahkti, kas pee wihsna pagatawoßhanas jaewehro, aprakstti fewischki, wispahejâ dala, lai paßchu wihsna pagatawoßhanu waretu fawilkt pehz eespehjas ihsu, noteiktu un faprotram, lai galwenee darbi nepasustu fikumôs.

Labaka pahrskata deht ari schaî dala apskatîsim wispirms wihsna isgatawoßhanas programu un tikai pehz tas doßim kahdus paskaidrojumus un aifrahdijumlahus, kamdeht katris darbs ta, ne zitadi iswedams. Plaßhakti paskaidrojumi katram darbam, eemesli jeb mehrki atrodami wispahejâ dala.

Wihsna isgatawoßhanu war fadalit schahdôs darbos:

I. Gepreeksheji darbi.

Raugâ issuhftischna un attihftischna.

Muzu un trauku tihrischna.

Augku un ogu eewahkchna, malschna un sulas speeschna.

Sulas analisechna.

Schee darbi katris sawâ laikâ jaisdara, lai isspeestâ sulâ wihsahtrâkâ laikâ waretu ewadit pareisu ruhgshana. Isspeestâ sulâ newar gaidit neds us tihreem traufeem, neds us rauga atnahfshana un attihftischna.

II. Janna wihsna raudseßhana.

Sulas pareisa usstahdischna.

Pirmkahrt skahbuma siñâ, waj nu ar gluschi noteiktu %oo, jeb apmehram, drihsak ar sinamu peelaishhamu wirsmehru.

Otrkahrt krahfas, garfhas un aroma sinā, jauzot daschadas ogas jeb fulas, gaischi farkanām pedodot mellenes, melnās jahzogas, kirschus, wahjakeem ahboleem pihladschus u. t. t.

Treschkahrt zukura sinā. Wiszwarigakais darbs. Sulā jaeedabū pehz eespehjas lihdsi 24% zukura. Pee skahbakām fulam, kuras wehlak zukurošim stiprak, fulu usstahdot peeteek ari ar 22%. Tahds wihs buhs par 1% alkohola weeglaks, bet ar 10% zukura tomehr loti isturigs.

Esfahzejam, kā jau minets, jaaleeto weenigi pareisā rezeptes. Eeteizams tomehr eegahdatees wismas Ochsles fulas mehritaju, jeb esuhtit eeraudsetu fulu laboratorijai.

Raudsefchana.

Pasihstama, spehziga un tihi attihstita tihrkulturas rauga peelikschana pareisā laikā.

Pareisa ruhgshanas temperatura, ap 22°C., tas mainischana skatotes pehz apstahkleem.

Rauga baribas weelas. Salmiaks 25—50 gramu us 100 stopeem ruhgshanas sahkumā.

Sulas wehdinashana, drihs us beigam, labi ari no sahkuma.

Rauga usjaukschana, drihs pee ruhgshanas beigam.

Ruhgshanas kontrolefchana, ar garfhu jeb kimiisku analisi.

Pahrleefchanas laiks, tuhlit jeb kahdu laiku pehz noruhgshanas.

Esfahzejam eeteizams raudset tikai ar ruhgshanas spundi jeb trubiku, nebaidotees tomehr pee kontrolefchanas valā taišt.

Raudsefchanai blakus jaapskata un jaewehro rauga eespaidus us skahbi.

Skahbes faudsefchana, mas skahbos wihnōs, ahtri pahrlejot un, skatotes pehz krahfas, sehrojot jeb ne.

Skahbes masinashana, pahrleezigi skahbos wihnus atstahjot pehz noruhgshanas ihšaku jeb ilgaku laiku us raugeem, pee pahrleefchanas masak sehrojot.

Pahrleefchana, saweenota ar wihsa jaufschana, pahrlobschana, stipruma, krahfas, skahbuma, sahjuma un garfhas sinā.

III. *Wihna isruhfinaschana.*

Seemas un pawafara darbi.

If par 2 mehneshi, apmehram, atkahrtota pahrleeschana, jauzot ar gaisu — wehdinot.

Temperatura, ap 10° C.

Pasteriseeschana.

Mahkfliga noffaidroeschana. }
Filtreschana. }
Kontrole, us peetekofchu isruhfinaschanu. }
Kä isruhfinaschanas palihga lih-
dsekti jeb paahtrinataji. Leel-
ruhpneekam noderigi, fahzejam
naw wajadfigi.

IV. *Wihna nogatawinaschana.*

Oträs waſarals darbi.

Zukuroeschana, us 6— 10% , palihgā nemot zukuru jeb medu, waj ari abus kopā.

Noguldinaſchana, pehz eespehjas filtā weetā, lai weizinatu inverſiju un esteru raschanoſ.

V. *Wihna pildischana un ahreja apstrahdaschana.*

Noteiktaſ pudeles, etiketes, forki, kapfeles un eepakojums.



I. *Gepreeksheji darbi.*

Raugi issuhiftischana un pawairoeschana.

Raugi ir leels daudsums, katis ar sawadu raudseschanas spehju, sawadām ruhgšhanas blakus weelam. Us augleem un ogam atrodoschos raugu spehjas un ihpaſchibas mums ir nesinamas. Tamdehl der eegahdatees pasihstamu raugu, ar labām ihpaſchibam un no droſcha awota. Raugs wajadfigs 12% alkohola ahrai israudſchanai un tihrai ruhgšhanai blakus weelu ſinā. Weetejee raugi neapmeerina ſhos prafijumus, dod ſamehrā ſoti mas alkohola un newifai patihkamas blakus weelas. Weenigi labs tihrlukturas raugs

wajadfigā daudsumā un ihstā laikā peeliks war weetejos raugus ſwaigā fulā nobihdit pee malas. Tamdeht laikā, kur fula teef ſpeesta, raugam wajaga buht iſſuhtitam un labi attihſtitam.

Raug a iſſuhtifchanai paſihſtamu un droſchu eestahdi mineſim tikai weenu:

Heferein zu hſtation
in Geisenheim am Rhein,
Deutschland.

Stazijai jaluhds iſſuhtit raugu ar ſtipru ruhgschanas ſpehju. Tahdu raugu, kas war 11—12% alkohola dot, nebuhs wiſai dauds, bet preeſch mums tahds azumirkli nepeezeeschama leeta. Daudsi ari no labeem kulturas raugeem dod tikai ap 9—10% alkohola. Tahdi, ſinams, muhſu peenemiam ſtrahdaschanas planam maſak noderig, jo lihds ſchim Kreewijā naw atkauta ahrsemēs ari pee auglu likeera wiſneem praktiſetā papildu alkoholifeſchana. Lihds ſchim pee mums wairak leetoti raugi bij Laureiro, Steinberg un Bordeaux ſugas, lai gan tas ne iſ gadus dewa peeteekofchu alkohola daudſumu. Kahda ta wiſlabakā rauga ſuga muhſu mehrkeem, warēs noteikt weenigi paſchu mehginaſumi un nowehrojumi.

Raugs jaſrakſta 2 nedelas preeſch fulas ſpeefchanas un jaattihiſta. Pawairoſchanai noderiga wideji atſchkaidita, jeb pawiſam neatschkaidita, us 10—15 prozenteem zukurota, paſteriſeta un atdſefeta fula. Pirmo reiſi attihſta lihds $\frac{1}{2}$ ſtopa puđelei, tahlak ja wajadfigs lihds leelakam daudſumam, lai tas apraſtitis lihdsdotōs aifrahdijumiōs. *)

Attihſtitra rauga nem us 100 ſtopeem, ſkatotees pehz fulas ſtahwofla un ſwaiguma, $\frac{1}{2}$ —3 ſtopi, pat wairak. Tihra ſwaiga fula peeteek ar maſak, leelaks daudſums tomehr neko dauds neſkahdē.

Ja ogas un augli pehz ſamalſchanas atſtahjami „eewilftees“, tad labi raugu peelift tuhlit pee maſchanas, lai attihſtitos un pahrſwaru nemtu kulturas raugs. Ja ſamalto materialu tuhlit ſpeefcham, raugu waram dot pirmām muzās lejamām porzijam. Nokawetees ar rauga peeliftchanu nekahdā ſinā nedrihſt, jo tad labi resultati naw wairs tik droſchi.

Kamdeht jazensħas weetejo raugu weetā leetot weenmehr un wiſur tikai tihrkulturas raugu?

*) Tihrkulturas raugu leetofchana apraſtitita 1904. g. „Gada Grahmatā“.

Ruhgschana katru reis droschi un drihs eesahkas, nelaufama attihstitees ziteem kaitigeem mikroorganismiem. Ar tihrkulturu raudseti wiħni ahtraki noſkaidrojas un gatawojas.

Tihrkulturas raugs dara labu eespaidu us wiſu wehlaku wiħna attihſiſchanos.

Ar tihrkulturas raugu raudseti wiħni ir iſturiġaki pret wiſam ſlimibam nekā ar weetejeem raugeem raudseti.

Ar tihrkulturas raugu raudsetti wiħni uſrahda dauds tihra fu garſchu, ſaprotams, ja naw ſliks materials leetots.

Tihrkulturas raugu leetojot weenigi waram iſmantot raugu daſchadás buketa doſħanas ſpehjas.

Tas wiſas ir ſwarigas preekſchrožibas, kuras katru domajosħu praktiki ſpehj ſpeest eepaſiħtees ar tihrkulturam, to leetosħanu, un eewest ſawā ruhpneežibā.

Mužu, traufu un telpu tihrifchana un uſtureſħana.

Pee wiħna iſgatawoſħanas tihribas nekad newar buht par dauds. Utraſdamees ſliktōs traufos, ſliktā gaifā, wiħns, buhdams garſħas lihdsejjis, ſpehj ahtri maitat ſawu garſchu, ſawu buketa. Tamdeħħi wiſeem traukeem un telpam jabuht pehz eespehjas tiħreem.

Traukus tikai tad uſturam tihrus, ja pehz tihrifchanas glabajam ſaufa weetā, jeb feħrojam par finamu laiku wairak reiſes. Trauki kur fula, uħdens, weeglis wiħns eekſħa bijis, par finamu laiku stipri maitajas, ſkahbst un pel. Weenkaħrſha ſkalosħana neko nelihds, d'siħafas koka datas paleef maitatas, ſliktu dihgħlu pilnas.

Swaigas, pilseħta pirkas wiħna mužas jaeeħeħro un mahjās epreeħx raudseſħanas labi ar uħdeni jaiss kalo, lai pilnigi iſdiſħtu seħraino, ruhgħanai kaitigo ſkahbi. Noruhgħusħha wiħna pahr-leefħanci ta' uſturetas mužas tif' stipri ſkalot naw wajadufs.

Nefehrotas un ilgaiku laiku stahweju ūħħas mužas jatiħra pamatiġaki. Ja pelejumu naw, — peeteek iſmehrjet ar karstu $\frac{1}{2}$ — 2% soda uħdeni, pehz tam iſſutinat ar karstu uħdeni, labač ſutu, un beigās ar weħsu uħdeni atdsej̄jama.

Ja nefehrota muža bes tam pelejusi, tad jañem wiſpirims aħra mužas dibens un ar weħsu uħdeni, birsti jeb granti pelejumi pamatiġi notiħrami. Taħlač muža mehrzejama $\frac{1}{2}$ — 1% stiprā un

karstā fehrskahbes uhdenī, pehz tam $\frac{1}{2}$ — 2% soda uhdenī, tihrā karstā uhdenī (jeb ar futu) un beigās, kā jau arweenu, skalojama un atdsejama ar wehſu uhdeni. Tā tihritas mužas jaefehro un jaaisfpundē, ja nenaħk tuhlit leetosħanā.

Jaunas weetejās mužas mums nelon leetot, wismas tagad wehl. Ja tahda wajadsiba tomeħr nahktu preefkħā, tad mužas, tapat kā zitus jaunus foka traukus jeb aparatus un filtrus eeteizams mehrżet pa kahrtai fehrskahbes, soda un tihrā uhdenī, papreefkħu karstā, pehz tam weħſa.

Alus mužas wiħnam neder leetot.

Wispahr jaſaka, kā karris foka trauks pehz leetosħanas no fułas un wiħna pamatiġi jatiħra ar karstu uhdeni, aħtri jaatdsej un fauſi jausglabā. Mužas, finamis, fauſas gruhti dabut, tamdeħk pehz tihriſħanas jaefehro un jaaisfpundē.

Stifla trauki, masumā strahdajot, labi leetojami, weegli un weenkaħrschi tihrami. Dasħadu skahbju un glizerina pudeles weegli skalojamas, gruhtaqi dasħadu ellu, benzina, fewiħek petroleuma pudeles. Pehdejās labak neħad nemehginat tihrit.

O għuna għukueew a hħfħana un fułas speeħħana.

Ogas un augħi jaħraf pilnā gatawibā, fauſā laikā, tihram rokam un tihroxs neepelejusħoħ traukös jeb leħsenoxs grosoxs. Pełami ir parastee fainmeezibas trauki, kā spaini, toweri, wannas, stopi, jo tee pa laikam gan peenu, gan zitu koo redsejuschi.

Dasħas deenas ogas usglabat war tikħi fauſā, weħdinatā un weħſa weetā, zitadi tas-pel, fasilist un skahbst.

Seemas un mesha ahboli leelaka falduma deħk jatura kaudsēs, wislabak stipri weħdinatā weetā, jeb aħra, liħds diwi nedekas, ne wairak. Mehrkis te pahrwehrst augħloxs atrodosħos seħrkeli zuķurā, kas neprasha wairak par diwi nedekas laika. Pehz tam masinajas gan skahbe, bet liħds ar to eet masumā ari fułas un zuķura faturs.

Sulas speeħħana eefahzejjam un masakam ruhpneekam labi weiksees tikħi no ogam. Tur tas war isleetot waj nu wiżur pehrkamis ogu preses — Tutti-frutti un Alexander presi, jeb weenkaħrschi, garenu audekka fulitinx, fašċekkaidito ogu noteżina fħanai, wiżur, finamis, eeweħrojot leelako tihribu. *)

*) Skatotees pehz tam, kahdu intereſi atqadis augħlu wiħna leeta, żerams, warès ari isnaħk brofċura „Augħlu un ogu wiħna isgatawofħana bes preses“.

Ahboli ar scheem daikteem naw weizami. Ja naw leelakas preses, tad ahbolus labaf saßmalzinat jeb saßchlädit un tihrä traufä pahrleet ar masumu uswahrita un atdsefeta uhdens (seemas un mescha ahboli) peelift raugu un pawehsfä weetä, laiku no laifä apjauzot, pahris deenas paraudset un tad notezinat. Notezinato fulu leet raudsefchanas traufös, uspildot ar wajadfigo daudsumu zukura, warbuht ari uhdens.

Leelakam ruhpneekam nepeezeeschams parozigs małamais un laba prese. Kamehr naw weetejo fabrikatu, war greestes pee droſchas un tahku pasifstamas firmas

Mayfart & Co.

frankfurt am Main (ari Berlin, Wien)

Deutschland.

No schis fabrikas małameem un presem labi fader kopä widejäs wihruhpneezibäs małamais „Durch“ un prese „Gnom“, Leelakas ruhpneezibäs małamais „Greif“ un prese „Herkules“. Ar leelaku fulas isnahkumu un ehrtafu strahdaschanu labaf atmakjas pehdejäs, tamdehlt kam lihdfekti atlaui, eeteizams eegahdat „Greif“ un „Herkules“.

Wisi augli un ogas, ja tee gatawi, jamal un japresè us pehdam. Isnehmumu war peelaist pee massligam ogam, kā upenem, kas samaltas tikai par laiku top schäidrakas un fula tumfchanas. Tahdā gadijumā der raugu peelift tuhlit pehz malfchanas, un katu deenu wairaf reif apjauzot.

Sulas analiseſchana.

Zik mas wajadfiga sahzejam, tik nepeezeeschama ir fulas analiseſchana leelakam ruhpneekam. Sahzejam naw no swara masas kluhdas, masas daschadibas. Leelruhpneekam tas ne tikai apsinigas strahdaschanas, bet ari ekonomiskā sinā no leela swara. Pateefibā jau wisa wiħna pagatawoschana naw neħas wairaf, kā sinamu weelu noteikta daudsuma eedabuschanas un pahrweidoschana raugus palihgā nemot. Tas neħħi gruhti, ja wisi augli weenā un wiħos gadōs usrahđitu weenu un to paſchu faturu. Waretu iſtikt ar noteiktu rezepti, kamehr tagad, gadu no gada weenu un to paſchu rezepti leetojot; dabujam loti daschadus wiħnus.

Nenoteikts un nepareiſs fastahws fewiſchki bailigs leelruhpneekam, tamdehlt waj nu paſcham jaeemahjas fulu un wiħnu analiset, jeb

kātris pehz rezeptes tīkai apmehram usstahdits wihns, wismas weenreis jaeefuhta laboratorijai jeb kahdam leetpratejam. Wīsa wihna tahtaka nogatawoschana un pahrlaboschana atkariga weenigt no wihna fastahwdakam.

II. Sauna wihna raudseschana.

Sulas usstahdischana skahbes un zukura sīnā.

Līkeera wihnu gatawoschanai kā nepeezeeschamu leetu usstahdot 24% saldu fulu pilnigu pahrraudseschana, atkratamees leelā mehrā no skahbes pilnigas nonormeschanas. Ur tahtak peewestās rezeptēs usdoto uhdens daudsumu peeteekofchi nodroshinamees no leela skahbes pahrauma. Ja tahds auglōs tomehr, mums nesinot, gadijees, waram drofchi buht, kā pehz galigas noruhgschanas tas wehl weegli masinams un galigi nonormejams ar jaufschana. Peewesio uhdens daudsumu, zerams, buhs eespehjams pat wehl masinat, zif taht, to rahdis prakse nahkotnē.

Kas atteezas us leetojamo uhdeni, tad jaſaka, eekams nebuhs peeteekofchi labs, tihrs un sinama ſatura awota uhdens, leetosim weenmehr fahds pee rokas, bet lai nomaitatu dihgłus un nosehdinatu daschas mineralweelas, — wahritu un atdzesetu. No zif leela ſvara ari nebuhtu uhdens ihpaschibu pilniga pasihschana, ſchoreis par to tahtak nerunasm.

Wairak wehribas japeegreesch pareisai zukurofchanai, jo te weens weenigs prozents us preekschu jeb atpakal war darit dauds un daschadas negaiditas parahdibas. Eefahzejs tureſees pee peedotām rezeptem.

Celakam ruhpneekam, turotees ari pee rezeptem, jaeegahdajas Öchfles jeb Ballinga ſulas mehrs, ar kura palihdsibu pahrleezinatees waj rezepte, ſwehrschana un mehrischana kopsumā ir dewusi peeteekofchi pareisa fastahwa fulu, jeb ta wehl reis japaħrlabo.

Peewestās rezeptēs wīsas ſulas usstahditas us 24%. Gadijeenā, ja ruhpneeks grib ſawu fulu skahbes un zukura sīnā pehz patikas usstahdit, eeteizams riħkotees ſchahdā zelā, pee kam leetot war waj nu litrus un kilogrammus jeb stopus un leelās mahrzinas, peenemot kā l leela mahrzina ir liħdsiga 3 muhſu parastām mahrzinam. Sulas

ſkahbes un zukura prozents waj nu tad jaismehra, jeb janem widejais iſ literaturas.

P. peem. ſtiken ſulu, kuras widejais fastahws 16% ſkahbes un 8% zukura, gribam uſtahdit uſ 8% ſkahbes un 24% zukura:

16% ſkahbes fulā no eefahkuma,
8% ſkahbes fulā gribam atſtaht,
8% ſkahbes paleek pahri atſchkaiditħanai.

Zif daſas uhdens waram nemt, lai ari tas buhtu tif pat ſkahbs ka gribetā ſula?

8 : 8 = 1 daſa uhdens.

Uſ 1 ſtopa ſulas taſ tad ſkahbes maſinachanai jalej 1 ſtops uhdens,
Uſ 100 ſtopeem " " " " " " 100 ſtopi uhdens.

Pehdejā gadijumā atſchkaiditā ſulas pawiſam kopā 200 ſtopu. Cai ſulu dabutu 24% ſaldu, leekam iſ uſ 100 ſtopeem (100 leelām mahrzinain) — 24 leelās mahrzinas zukura, uſ 200 ſtopeem 24 mahrz. $\times 2 = 48$ leelas mahrz. Tif daudſ, ja nemtōs 100 ſtopōs tihras ſulas zukura nebuhtu nemas bijis. ſula turpretim bij 8% ſalda, t. i. muhſu 100 ſtopōs — 8 leelas mahrz. zukura. Atleek atſchkaiditai ſulai peelift tifai $48 - 8 = 40$ leelas mahrz. jeb $3 \times 40 = 120$ parastas mahrz.

Ta uſtahdito ſulu pahrbaudot noteizofſhee tomehr ir Öchfles jeb Ballinga gradi, kuri, jeb ſulas fmagums, janonormē lihds rezeptēs peewestam augustum. Peewesteer mehru gradi weenadam zukura prozentam (24%) ir neweenadi tamdehl, ka te kriht ſwarā daschadu ſulu ekſtraks un neweenada atſchkaiditħana.

Ta ſinamu ſulu labakas krahſas, garſhas jeb aroma deht nahkas jaukt ar zitām ſulam, tad war waj nu peepaturet galwenas ſulas rezepti un zukuru beigās ar Öchfli jeb Ballingu noregulet, jeb nemt uhdensi un zukuru preeſtħ katra ſulas famehrā, kahds usdots rezeptē.

P. peem. 10 ſtop. jahrogu ſulas + 20 ſtopu uhdens + 19,8 mahrz. zukura,

5 "	melleku	"	+ 5 "	"	+ 6,5 "	"
2 "	kirſchu	"	+ 2 "	"	+ 2,4 "	"

kopā 17 ſtop. jauktas ſulas + 27 ſtopu uhdens + 28,7 mahrz. zukura.

Pehz ſajaufſhanas mehram ar Öchfli un ſulu pahrlabojam, ja wajadsigs, lihds apmehram 99 Öchfles gradam.

Receptes fulu at fchfaiðið hanat un 3ufurofðanat u f 24%.

2ugði un ogas.	Sulas.		Uþdens þopi u fropu julas.	100 fstop fulas un uþdens fropð.	Pávifam juðuramahj. máfas.	Öðhfele.	Balling.
	Safhe.	Jufurs.					
Jahrogað, farranás . .	21%/ ⁰⁰	6,5%/ ⁰	2	500	198	97—98	25—25,5
Stiffnes	16%/ ⁰⁰	8,0%/ ⁰	1	200	120	99—100	25,5—26
Mellenes	15%/ ⁰⁰	5%/ ⁰	1	200	150	99—100	25,5—26
Kirfði, fflahhee	16%/ ⁰⁰	8%/ ⁰	1	200	120	99—100	25,5—26
Uwenes	16%/ ⁰⁰	8%/ ⁰	1	200	120	99—100	25,5—26
Uþbofi, ruðens.	8—10%/ ⁰⁰	10%/ ⁰	—	100	42	104—105	27—27,5
Uþbofi, seemas, jaunti .	12%/ ⁰⁰	10%/ ⁰	0,25	125	60	102—103	26,5—27
Uþbofi, meiða.	18—20%/ ⁰⁰	10%/ ⁰	1	200	115	99—100	25,5—26

Pee 100 stopeem atschkaiditas un schahdā weidā zukurotas fulas if us katra iftruhsföschha Öchsles grada japeelee $\frac{3}{4}$, us iftruhsföschha Ballinga grada 3 parastas zukura mahrzinas.

Öchsli, Ballingu, tāpat Westphalu leetojot nedrihsit ißpalihdsetees ar literaturā doteem aifrahdijsmeem, preefch auglu un ogu fulam, tee daudsreis kotti nepareisi, weenam no otra ar wiſam kluhdam norakstti.

Ja ar ſcho rezeptu un Öchsles palihdsibu pratissim fulu us-ſtahdit, tad naw wairs no ſwara ſinat ogu un auglu zukura ſaturu. Tahdā gadijumā weenigais, pahrleezinatees par ſkahbi, waj tās ſchahdā weidā uſtahditai fulai peeteekoschi, par mas jeb par daudi, lai ſinatu to wehlaſ nobarot jeb ſaudset.

Skahbes ſaturu katrā laikā weegli noteikt waj nu paſham jeb ar laboratorijs palihdsibu.

Ja muhsu produkti warēs atſwabinatees no weena, pirmā daļā mineta prafijuma jeb noteikuma — lihdsibas ar ūkaru wiħneem, tad leeti deretu mehginajumi ar masaku atschkaidiſchanu, pirmo zukuroſchanu tikai us 22% un otro us apmehram 10%.

Raudſefchana.

Raug a peelikſchan a. Sche aifrahditā kahrtā uſtahditu fulu war atſtaht ruhgſchanai bes raugu peelikſchanas. War ifruhḡt gauscham labs wiħns, tikai ne katu reis. Cabak peelikt labi attihſtitu un peemehrotu tihrkulturas raugu. Tikai ar rauga peelikſchanu naw jagaida lihds fulas galigai uſtahdiſchanai. Isdewi- gaki peedot to jau pirmajām fulas porzijam. Ja ſamalti augli atſtahti kahdas deenas eewilktees, raugu der peelikt tuhlit pee maſ- ſchanas, gaħdajot par beeshu apjaufſchanu jeb tſħagu noſlodſiſchanu apakſh fulas.

Peeleekama rauga daudsums ſwahrſtas no $\frac{1}{2}$ —3 un wairak stopeem us 100 stopeem uſtahditas fulas, ſkatotees pehz rauga attihſtibas un pehz fulas ſtahwoſka.

Wezakam ogam jeb paſtahwejuſħai fulai meħdi dot wairak, ſwaigām turprettim peetek ar maſak.

Ruhgſchanas pabaliftiſchan a ar peemehrotu temperaturu. Tikai pareisi us 24% uſtahditai fulai wajaga uſrahdit ap 22° C. Šwarā friht weenigi paſħa wiħna, newis ap- kahrtejo telpu ſiltums, kāmdeħi pehdejais mužā beeshi ar termometeri

jaismehra, jo strauji ruhgstot temperatura stipri war zeltees garshai ne par labu. Tahda temperatura wehſā laikā japaabalsta ar telpu kurinashanu. Netihraku ūlu labak raudset pee ne tik augstas temperaturas, ap 20° C., pat wehl semak.

Kas nezenshas pehz ahtras zatawibas, tam eeteizams pahraf augstu temperaturu neusskattit kā galweno ruhgshanas weizinataju.

Baribas weelu papildinaſčana. Katrai ūlai ruhgshanas sahnumā dosim 25 grami salmiafs, mellenem pat 50 gr. us 100 stopeem. Salmiafs peewed ūlai beeschi truhgſtoſcho ſlahpefli, daridams tāhdā zelā ar zitas weelas raugam peeetamas. Nezeesdams badu, raugs neapturēs darbu nelaikā un strahdās dauds ahtrāk. Jis mehginajumeem redsams, kā, peemehram, ar salmiaku barota melleku ūla isruhgst 11 deenās tik pat tāhku, kā bes ta apmehram 100 deenas*). Melleku ūla bes salmiafs pawifam naw ſpēhjiga dot peeterkoſchu alkohola daudsumu. Salmiafs weetā war leetot ari daschas zitas weelas.

Ja salmiafs warbuht nelihds, tad waina war buht par dauds leelā atſchkaidiſčanā.

Sulas wehdi naſčana. Ruhgſtoſcha ūla pateiziga par wehdinaſčanu. Jau tikai kā iſſpeestas ūlas wehdinaſčana dara labu eespaidu us rauga attihſtibū un ūtipraku ruhgſchanu. Wehl wairaf daschreis no ſvara wehdinaſčana ruhgſhanas heigās, kād ruhgſhana it kā pagurſt un zukurs weenmehr wehl paleek pahri.

Wehdinaſčanu iſdara waj nu tihrōs traufōs iſlaifhot, jeb gaisu pumpejot ruhgſtoſcha wihnā. Pehz wehdinaſčanas atkal, ſinams, no gaiſa janoflehdī, pat pee gadijuma jauspilda, lai nerastos tik weegli etkis.

Raugas ūſjaukſčana. Noruhdsis, tāpat gandrihs no ruhdsis wihs ir dauds ſchidraks un weeglafs nekā uſtahdīta ūla, kamdeht wiſas peldoſchas weelas tamī grimſt dſlaki, ja pat noſehſtas mužas dibenā.

Zukura atleekas iſdalitas weenlihdsigi pa wiſu mužu, famehr raugs atrodas wehſakajā apakſčas daļā un famehrā maſā ſakarā ar zukuru.

Tamdeht derigi uſjaukt raugus us augſchu, kas ne maſuma lihdses zukura galigai iſruhgſchanai.

*) Skat. 1904. g. „Gada Grahmata“.

Kā ūlas wehdinaſchanu, tāpat raugu uſſaukſchanu tomehr ne-
wajaga paherſpihlet un domat kā tur weenigais glahbiņš.

Ruhgſchana kontroleſchana. Ruhgſchana pastahwigi
jakontrolē garſhas ſinā. Ja manams ſaldums, leelaks jeb
maſaks, pahrleefchana nedrihſt notiſt, ja naw wehl peeteekoſchs
alkohola daudsums radees, ruhgſchana war wehlaku, pawaſari
atkahtotees.

Japahrbauda, kuriſh no ruhgſchanas apſtahkſteem wainigs pee
ruhgſchanas nelaikā apſtahkſchanās, temperatura, wehdinaſchana, baribas
weelas uſſaukſchana. par dauds leela atſchläidifchana, etiſis...
Ja wiſs tas ar eepreekſcheju uſmanigu darbibu kahrtibā turets
un wihs tomehr negrib un negrib ſaudet wiſu ſawu zukuru, tad
atleek weenigt peenemt, kā raugs, kahds leetots, naw ſpehjigs weikt
wiſus 24% zukura un wiham īapeedod raugs no tahda wihsa, kas
ir dewis 12% alkohola, jeb art, ja tahda naw, jaſtahjas pee pahr-
leefchanas.

Ja turpretim wihs labi iſruhdsis, ſaudejis wiſu ſaldumu,
manams ſpirgts, patihkams ſkahbums (newajaga domat kā tas ſa-
ſkahbis), waram buht droſchi un preezigi, kā wiſs gahjis labu zelu,
galwenais darbs paweikts, ir wajadſigais ſtiprums, ir iſturiha pret
ſiltumu, pret gaiſu jeb ſkahbſchanu, pret taħlaku ruhgſchana u. t. t.

Loti noder ſchinī laikā jauno wihs analiſet waj nu paſcham
jeb eefuhtot kahdam pratejam, lai pahrleezinatos, ziſ ihſti wihs ſa-
tur alkohola, etiſa ſkahbes un eſtrafta. No ſcho weelu ſinaschanas
taħlaſs darbs war buht daſchads.

Skahbes faudſeſchana un maſinachana. Patehrejis
zukuru, raugs ſahk badu zeest un baribu meklek ſkahbes, kas wihsa
atrodamas. Šlahpefka weelam bagatā, noruhguſchā un uſ raugeem
ſtawoſchā wihsa tamdeht nereti manama deesgan ſtrauja ſkahbes
maſinachana.

Isleetonim to few par labu, atſtahdami ſkahbaku wihsus
ilgaſ uſ raugeem, kas ſawukahrt atlaus no eefahkuma ruhgſchana
weizinot ūlas maſak atſchläidit. Šewiſchki ahtri maſinas ahboļu
ſkahbe, ſkahbaku ahboļu, bumbeeru, ſtikenu, vihladſchu ūlās.

Scho wehrā nemot daſchads ūlas nedrihſt ſtipri atſchläidit,
lai ſkahbe wehlaku nenoflihdetu par dauds ſemu. Ihſti jaufmana
bumbeeru wihs.

Kur ſkahbe jaſaudſe, tur pahrleefchana jaſdara tuhlit pehz
noruhguſchana. Maſ ſkahbu wihsu pahrlejot, ja tas pee tam

gaischs, waram eesehrot, lai apturetu rauga un zitu organismu tahaku darbibu. Sarkanos wihnus, ja tee gaischi, nedrihkfst sehrot, jo tee saudē krahfu. Tāpat wihnus, kas par skahbeem un tureti pahris nedefas us raugeem, nedrihkfst sehrot, lai rauge ir pahrleetā wihnā waretu ap skahbes masinaſchanu darbotees.

Skahbes noteikſchanu prast leelakam ruhpneekam nepeezeeschama leeta. Sahjejs, sinams, bes tas ar war iſtikt.

Tā tad tas galwenais pee jauna wihta israudſefchanas buhtu: ſulas ne par dauds atſchkaidit, zukuru pareiſi uſtahdit, labu rauge wiſeem lihdſekleem pabalſtit un gaſdit famehr zukurs galigi paſudis un ruhgſhana apſtahjuſees. Naw labi ja wihnā palek pat maſums nepahruhgufcha zukura pahri, jo tas war pabalſtit daschadus flimi- bas dihglus.

Pahrleefchanai. Pehz jauna wihta noruhgſhanas pirmai pahrleefchanai mehrkis atſchkiert rauge no wihta, lai darbu heidſis un, warbuht, fahkdams maitatees rauge nedotu wiham leeku pee- garſchu. Pahrleefchanai ari otrā nosihme — wehdinaſhana, lai wihs fahku iſruhſet, kas jau ſkaitas pee tahtakeem seemas darbeam.

Pahrleefchanai iſdarama waj nu ar ſchlauku zaur mužas wirſ- ſpundi, jeb zaur wirſpus raugeem eefiſtu krahnu.

Pahrleetu wihtu war tuhlit pahrlabot ſtipruma, krahſas, aroma, garſhas, ſkahbes un fahjuma ſinā ar ziteem noruhgufcheem jauneem wihtneem, ja us to ſpeestu wajadſiba un ja daschadi wihti pee rokas.

Pee pirmas pahrleefchanas wiſwairak no ſvara noteikſt ihſto laiku. Uhrſemju iſmehginajumu ſtazijam eefuhta tuhkiſtoſcheem wihtu pahrlaifchanas gatawibas noteikſchanai, kas ar mikroſkopa valiheidsbu weegli iſdarams, pehtot rauge glifogena ſaturu. Žereum, ka ar laiku ari pee mums tas buhs eefpehjams.

Pahrleefchanas laiks war buht ſoti daschads, no 1—4 un wairak mehneccheem pehz eeraudſefchanas.

III. Wihta iſruhſinashana.

Seemas darbi.

Seemas darbu mehrkis: 1) gatawinat wihtu ar tahtaku rauga un organismu lehnu darbibu, 2) darit wihtu iſturigu pret gaisu, tas ir, iſruhſinat un, ja wajadſigs, no ſkaidrot.

No leela swara wihsa garshai un gatawibai wihsa organizmu tahšaka lehna darbiba. To pabalstam bes wajadsibas wihsu ne- sefrojot, pilnas muzas nospundejot un dodot temperaturu ap 10° C., ne semak.

Isturibu pret gaisu ſafneedsam ſchahdā zelā: Ik par 6—8 nedelam wihsu pahrlejam jaunōs traukōs, ar gaisu ſtipri ſakarā wedot. Kam naw preefſch tam fewiſchki eerihkotas ſchlaufkas, tas war wihsu ifleet leelakōs traukōs, atstaht kahdu pusdeenu un, kād muza no padibenem iſtihrita, tajā ſaleet atpakał, uſpildit un nospundet. Muzas jatur weenmehr pilnas un noschuwusſchais atkal jaufpilda.

Pareiſi uſtahdits un noraudsets wihs ar trihsreisigu pahrleefſhanu ir peeteekofſchi iſruhſinats, par ko waram wehl pahrleezinatees wihsu leedami lehſenā teleki un atſtahdam to kahdas deenas. Teleka dibens nedrihſt rahdit rubſai lihdsigu nogulumu. Ja nogulums tomehr rodas, — wihs naw wehl pilnigi iſruhſinats. Dauds reif peeteek ar diwreiseju pahrleefſhanu.

Ja apſtahkli ſpestu us ſteidſigu wihsa gatawoſchanu un wihs pats lahgā neſkaidrojas, war pawasari upuret tahšakas organizmu darbivas labumus un wihsu paſteriſet, ahtrakas olbaltuma weelu iſkrittnaſchanas deht. Par ſinamu laiku raduſees dulke waj nu pate no fewis noſehdiſees, jeb to atſchirkim ar mahſſligu ſkaidroſchanu, jeb filtreſchanu. Filtri eegahdatees buhtu fatram eeteizams, tas netſmaſka dahrgi. Pats war wiſai praktiſku filtri iſgatawot par rubli 5.

IV. Wihsa zukuroſchanan un nogatawinaschana.

Nahkoſchās waſaras darbi.

Pehz iſruhſinachanas, kās heigſees apmehram ap maija mehneſi, jaſtahjas pee wihsa tahšakas nogatawinaschanas.

Wispirms wihsnam jadod tas, kās tam, kā likeera wihsnam wehl truhſt, tas ir, kā peenemits, 6—10% zukura. Ja wihs nesatur dauds wairak ſkahbes kā 7%, — tad peeteek ar 6%, tas ir ar 6 leelajām jeb 18 masajām mahř. ik us 100 ſtopeem wihsa. Ja wihsa ſkahbums ſneedsas pahri par 8%, warbuht pat 10—11% un naw eespehjams to ar zitu wihsa ſlahťaukſchanu ſkahbes ſinā nonormet, — eeteizams zukurot augstał, lihds 10%, ko ſafneedsam

kaufsejot 10 leelās jeb 30 masās mahrz. zukura ik katrōs 100 stopōs skahbā wihna. Uf 10% jazuku ro ari wihni ja teem tikai 11% alkohola.

Zukuru iskaufsejam waj nu wehſā wihnā audēkla kulinā eefkarot wihna wirspusē, jeb daļu wihna usſildot. Wisnoderigakais ir graudu zukurs, pat tad ja tas krahsots ar ultramarīnu. Tik pat labi war zukuroſchanu isdarit ari ar medu, nemot to tikai par $\frac{1}{8}$ daļu wairak nekā zukura, p. peem. 24 un 40 mahrz. uf 100 stopeem. Nebuhs ſlikti zukurot ar abeem reiſē, jauzot, peemeħram, 12 mahrz. zukura + 8 mahrz. medus, jeb 20 mahrz. zukura un 13 mahrz. medus.

Isleetot medu dſehreeneem der weenigi ſchahdā zēlā. Taiſit, par peemeħru, no medus meestiku, kā agrāk, — ir nepratiba, to war darit tik tur, kur medus mahrzīna lehtaka par 10 kapeikam, jo alkohola mahrz. no zukura iſmafsā tikai 30 kāp, kurpretim no medus ap 1 rubli. Agrāk bij ſpeesti to darit, jo zukurs wehl nebij paſihstams.

Uzrukurotais wihs ir droſchs, gan no ruhgſchanas, gan ari no ſkahbſchanas, tamdehļ leekam to freetnā ſiltumā, kahda waſarā weenmehr pee rokas. Seemā war turet ſiltās iſtabās pee krahsīns, ap 25—35° C. Augsta temperatura aktri weizinas ſwiflu zukura inwersiju, pahreeſchanu medus zuķurā. Tāpat harmoniſees garſcha un bukets ſliktām weelām maſinotees un pahrejot patihkamōs eſterōs.

Mehneſhi trihs buhtu jauffkata kā maſakais guldinaſchanas laiks. Uisspundetās muzās tas wehl gadu jeb diwi weenmehr war pahrlabotees. Pehz tam tas war eet atpakał, pamasam faudedams ſawu ſiprumu, krahsu, ja pat garſchu.

V. Wihna pildiſchanā.

Tikai pehz wiſeem augſchā doteem aſrahdiſumeem pagatawots un noguldiſ wihs ir droſchi pildams un tahlak ſuhtams. Eepreekſch pildiſchanas eeteizams katru wihnu ſiltret. Tas peedod it kā tum-ſchaku krahsu un pilnigu dſidrumu, zaur kā iſſkatas dauds peewil-ziņaſ.

Pudeles jaſwehlas weenadas un japeepturas pehz eeſpehjas pee weenreis eewesta parauga. Pamatiga pudeku ſkalofſhana nepee-

zeeschama. Utmetamas wiſas pudeles, kurās kautſchu ſas ſchaubigſ, p. peem. petroleumis bijts eekſchā.

Korki jaegahdajas leelaki par alus korkiim un pehz eefpehjas wiſlabakā ſortes, bes plaiſam un melnumeem. Slifki un lehti korki dod gan neſkaidrumus, gan ari ſawadu korka peegarſchu.

Kapfeleem jabuht tiſ gareem, ka tee labi ſedſ wiſu korki. Nepatihkams iſſfats ihſti pee gaſchām pudelem, ja korki naw no kapfeleem pilnigi ſegti.

Etiſtees jaegahdajas pehz eefpehjas weenkaſhcas het glihtas, bes kahdām plaschām reflamam un godalgu ſihkeem ſarakſteem. Pehdejās labak eeweetot katalogōs jeb ari rehkinu blankā.

Jagahdā tāpat par glihtu eepaſkoſhanu papirōs, hilsēs un kastēs.

Tiſ dauds par likeera wihnā iſgatawoſhanu. Schim ihſam rafſtinam mehrkiſ buhtu ſafneegts, ja tas weenam otram noderetu fā platforma uſ kurās noſtahees, lai tad iſdewigaki un weeglaki papildinatu ſawas ſinaſhanas gan ar literaturu, gan ar ſaweem un zitu nowehrojumeem, gan ari ar taħlafeem Nodatas projekteteem iſdewumeem, kuri aptwers wiſu ſche iſtruhkſtoſcho peeteekoſchā mehrā. Deretu ſhos aifrahdiſumus iſleetot ari fā ihſu ſagatawoſhanos uſ wihnruhpneeziſbas ſpezialeem kurſeem.

1904. un 1905. g. analiseto wihnu pahrskats.

Muhſu wihnrupneekem pirmajos gados kliniska analise jausſkata ka galwenais waditajs daudsos darbos. Strahdaschanu wispahrigi eewadit ihstas fleetes bes analises drihsumā nemas naw domajams. Weenigi ar analisi redsam tik dauds wiſai kaitigas kluhdas tur, kur domajam wiſu labaka kahrtibā eſam. Sahkam atſikt dauds fluktumus pat wiſaugsta godalgotos produktos, aifrahdi-jumos, rezeptes u. t. t.

Sche peewestas daschu wihnu usglabajuſchās analises, noluhkā, peerahdit ka muhſu lihds ſchim ſaſneegtee resultati naw wiſai ſposhi, ifleetotee strahdaschanas weidi, wiſmas muhſu rokās naw wiſai derigi, noluhkā, peerahdit ka pee wihna ifgatawoschanas wajadſigs waſraf uſmanibas un ſinachanas.

Nopeetnam wihnrupneekam japrof us analises resultatu pamata ſpreest par ſawu produktu kahds tas kuru azumirkli, ka ar to-tahſak jarihkojas.

Spreedumi un peefihmes par analiseteem wihneem, labaka pahrskata un wingrinaſchanas deht, ſakahrtoti tabelarifki. Katriſ analiseta wihna ihpafchneeks tahdā zelā weeglaſki warēs kuh ſtaidribā par ſawa wihna ihpafchibam un ſalihdſinat to ar zitu raschotaju produktiem.

Epreekſch tikai jaaisrahda, ka ſchis analises, gan karakteriſ-damas muhſu kluhdas un strahdaschanu, nebuht nenorahda, kahdus wihnus minetee ruhpneeki laiſch tirdsneezibā. Daudſi no ſcheem wihneem ir doti analiset ka gatawi, pahrdodami, bet daudſi ari ka ſlimi, neiſdewuſchees, jeb ari ka jauni wihni, noluhkā iſſinat ka ar teem rihkotees. Daudſi, ka p. peem. Freidenfeldta fundes wihni, kas us tableſ ir wiſai kluhdaini, pehz pahrlaboschanas un tahlaſas ſop-ſchanas dewuſchi gluschi labus wihnus, kureem 1906. g. 8. janwarī iſſtahdē gribot negribot bij japeefpreesch weena no diwām leelakam godalgam. Tapat daschs labs no ſche apſihmeteem kluhdaineem wihneem pahrlabotā weidā ſen aifgahjis tautas.

No ta wehl ſtaidraſki noredſama analises un analises resultatu ſapraſchanas leelā nosihme.

Materials un gatamo- fchanaas gads.	211fohola fmara un mehra %/0	Kop. efitrafta %/0	Uepahr- ruhguufha jutura %/0	Epaahes %/00	Ettia ffahies %/00	3utura %/0 preffch ruhgo- fchanaas.	Pagatawotaja wahrs un dñihwes weeta.
1. Jähnogas, 1904. §.	10,89=13,72	16,60	15,0	10,0	0,40	36,78	Rulle, Straupé.
2. Jähnogas, 1904. §. (?)	9,65=12,05	19,08	17,58	10,0	0,45	36,7	" "
3. Jähnogas un upenes, 1904. §. . . .	7,66=	9,66	22,62	12,5	1,11	36,32	Sreidenfeldt, Wandsené.
4. Jähnogas, 1904. §.	10,96=13,82	15,81	14,31	8,2	0,63	36,23	Uptis, Dumbagå.
5. Jähnogu jauffs . . .	12,88=	11,65	10,15	8,2	?	35,91	Schiphine, Gulbené.
6. Øgas u. med. 1904. §.	8,70=10,93	20,12	18,5	8,5	0,68	35,90	Øsols, Walmeerá.
7. Upenes	12,03=15,16	12,69	11,19	6,2	0,52	35,25	Straupes presteris.
8. Mellenes, 1903. §.	4,11=	5,18	24,93	23,43	4,7	0,62	Grünn, Sauffá.
9. Jähnogas (no fates)	10,44=13,16	15,55	14,05	4,65	0,61	34,93	Durißch, Rigå.
10. Upenes, 1903. §. . .	12,03=15,16	11,78	10,28	?	0,59	34,88	Schubetffy, Emburgå.
11. Jähnogas, 1904. §.	12,42=15,65	11,5	10,0	8,1	0,68	34,84	Schiphine, Gulbené.
12. Mellenes	11,27=14,20	13,47	12,0	9,2	0,78	34,54	Øsols, Walmeerá.
13. Kitzchi, 1904. §. . .	9,06=11,41	17,38	15,9	12,0	0,25	34,0	Rulle, Straupé.
14. Upenes, 1904. §. . .	11,65=14,68	11,57	10,0	9,0	0,85	33,3	Øsols, Walmeerá.
15. Jähnogas	12,65=15,95	9,05	7,55	8,5	0,80	32,85	Østerhofs, Jekameellá.
16. Semenes, 1904. §.	7,33=	9,25	19,73	18,0	1,0,0	2,4(?)	32,66
17. 21hboft, 1904. §. . .	9,06=	11,41	17,0	15,5	4,7	0,35	32,62
18. 21hboft, 1904. §. . .	11,49=	14,48	12,43	9,43	5,6	0,50	32,41
19. Jähnogas un frisdoles	9,63=	12,14	14,77	15,0	?	0,84	Klawinßch, Sauditoné.
20. Niedus	10,14=	12,78	13,47	12,0	2,0	0,70	Sreidenfeldt, Wandsené.
21. Jähnogas, 1905. §. . .	7,80=	9,83	17,38	15,8	1,5,0	31,4	Straupes presteris.
22. Jähnogas	9,78=	12,32	13,20	11,7	?	31,5	Klawinßch, Sauditoné.

Materials un gatawo- fħanjas gaðs.	Għil-hola fuwar un meħha %	Kop- effitxha %	Nepahr- u hixx-fha għifura %	Ettiepa fħabbes %	Għu fuura % presej-f- ruħġ- fħanjas.	Dagħiawotajha waħħds un ɔfiċċwes weċċa.
23. Zahroġas	10,14 = 12,78	12,50	10,80	13,5	0,58	Sirne, Jeħabmeestā.
24. Nellenes, 1904. g.	8,35 = 10,52	14,51	13,0	?	1,20	freidenfeldt, Mandenē.
25. Zahroġas, 1904. g.	10,14 = 12,78	10,87	9,57	?	1,25	"
26. Zahroġas, 1903. g.	8,91 = 11,25	13,08	11,5	8,0	0,45	Greefer, Saufā.
27. Stiffens	9,06 = 11,41	12,69	11,9	8,0	0,14	Øjols, Walmeera.
28. Djeħtwiex	10,14 = 12,78	10,35	9,0	6,0	0,94	Muraturex, Jeħabmeestā.
29. Il-penex, 1905. g.	11,49 = 14,48	7,63	6,0	10,0	0,65	Delle, Beħrija.
30. 24ħbott	11,49 = 14,48	7,5	6,0	7,0	1,14	Sirne, Jeħabmeestā.
31. Zahroġas un upenes, 1904. g.	6,02 = 7,58	18,43	16,93	?	0,52	freidenfeldt, Mandenē.
32. 24ħbott	8,70 = 10,96	12,95	11,40	2,9	0,57	Upeneet, Behrfumuischā.
33. Bumbeett	11,19 = 14,10	7,50	6,0	4,8	0,85	Schubertffy, Emburgā.
34. Nellenes, 1901. g.	11,27 = 14,20	6,90	5,40	5,8	0,58	"
35. Kifisji un mellies, 1904. g.	7,80 = 9,83	13,47	12,0	8,0	1,20	freidenfeldt, Mandenē.
36. 24ħbott	11,27 = 14,20	6,59	5,0	5,6	0,60	Seppi, Saudonē.
37. ?	8,00 = 10,09	8,80	7,30	9,6	0,5	Dijopp, Straupē.
38. 24ħbott, 1901. g.	10,36 = 13,06	8,02	6,52	5,6	0,84	Schubertffy, Emburgā.
39. 24ħbott	9,42 = 11,86	9,88	8,38	2,8	0,92	Ruħħmans, Saudonē.
40. Nellenes, 1903. g.	6,93 = 8,73	13,42	12,0	4,5	0,50	27,22
41. Kafenes un mellies	9,42 = 11,86	8,55	7,0	6,2	0,70	25,96
42. Zahroġas un upenes	6,66 = 8,40	13,90	12,50	10,0	1,16	25,84
43. 24ħbott	6,34 = 7,99	14,0	12,5	5,0	0,40	25,2

Materials un fchanae gads.	Alphohola fvara un mehra %	Kop. effrafa %	Nepahe- ruhgaufa zufluta %	Ettia fahbes %	Zufluta %/ preffch ruhg- fchanae.	Pagatawotaja mahrs un dñhpnes metta.
44. Jahhogas, 1903. g.	9,06 = 11,41	8,61	7,0	5,5	0,52	Gailits, Walmeerâ.
45. Uhboldi	8,66 = 10,91	9,21	7,7	0,68	25,12 Reh, Behrfunutifâ.	
46. Jahhogas, 1900. g.	8,44 = 11,14	8,7	7,2	0,28	25,02 Alphan, Šaufâ.	
47 Semenes, 1903. g.	7,33 = 9,25	11,39	10,0	5,5	24,88 Gailits, Walmeerâ.	
48. Uhboldi	10,29 = 12,97	5,17	3,67	5,4	24,66 Mfurates, Jefahmeestâ.	
49. Jahhogas, 1903. g.	7,33 = 9,25	11,0	9,5	7,0	24,25 Grünit, Šaufâ.	
50. Jahhogas u. Tridores,						
1904. g.	8,35 = 10,52	8,53	7,0	11,0	1,00	24,16 freidenfeldt, Wandsenê.
51. Stitenes, 1902. g. .	7,33 = 9,25	9,44	8,0	4,4	1,00	23,7 Ojols, Walmeerâ.
52. ?	8,91 = 11,25	6,12	4,62	5,6	0,45	22,66 Krumberg, Alisputé.
53. Uhboldi un bumbeeti,						
1904. g.	9,78 = 12,32	4,39	2,89	8,0	0,55	22,45 freidenfeldt, Wandsenê.
54. ?	8,0 = 10,09	7,73	6,23	9,8	0,3	22,23 Dizopp, Straupé.
55. Mellenes, 1904. g.	5,70 = 7,18	11,65	10,0	8,0	1,10	21,40 freidenfeldt, Wandsenê.
56. ?	8,35 = 10,52	5,43	3,93	6,0	0,40	20,63 Krumberg, Alisputé.
57. ?	7,0 = 8,81	7,50	6,0	5,0	0,35	20,0 " " "
58. Jahhogas	9,99 = 12,59	2,02	—	7,5	0,28	20,0 Blets, Šaufâ.
59. ?	6,34 = 7,99	8,66	7,16	5,0	0,55	19,84 Krumberg, Alisputé.
60. Jahhogas, 1904. g.	9,78 = 12,32	1,55	—	7,0	0,45	19,56 Dreimans, Walmeerâ.
61. Jahhogas, 1904. g.	7,0 = 8,82	5,44	4,2	7,4	0,95	18,2 Efenthal, Žgaunitâ.
62. Uhboldi, 1904. g. .	6,66 = 8,40	5,30	3,80	5,0	0,80	17,12 " " "
63. P 1905. g.	7,06 = 8,89	3,87	2,37	4,6	0,45	16,44

Schāi tabelē naw redsams, kā stahw ar muhſu wihneem garschas, aroma, krahſas un dſidruma ſinā. Ari te gadas, kā techniſkā ſinā ſamehrā pilnigakē wihni daschreis pehdejos pratiſjumus iſpilda wahjač, nekā techniſki negatawi. Žitadu ſlehdſeenu ſaprotams newaram taisit, kā ari te mums wehl tik pat dauds kluhdū, kā pee paſhas iſgatawoſchanas technikas.

Tas wiſs ar laiku nowehrfchams masleit uſmanigakī ſtrahdajot.

Peewestās tableles weena grafa war radit baſchas. Par dauds mums tahdū wihnu, kās ne tuwu neſaſneeds 12% alko-hola, ſamehr pirmā dala ſchahds alkohola daudſums uſtahdits par nepeezeefchamu.

Dala no ſcheem wihneem wahji ruhgufchi warbuht muhſu nolaidibas un neuſmanibas deht, bet dala gan ari nepeeeteekofchi ſpehziga (pat tihrkulturas) rauga deht. Ari daschs labs tihrkulturas raugs naw ſpehjigs 24% zukura pahrwaret. Tamdeht weens no wistuwakeem darbeem buhs meflet pehž muhſu wajadſham ihſti noderiga rauga, ar leelu ruhgſhanas ſpehju. Tas zerams, nebuhs gruhtī.

Pagaidam jaluhds tihrkulturu ſtazijas ſuhtit galwenā kahrtā ſpehzigu rauge, masak ſkatotees uſ ſugu un ſugas zitām ihpaſhibam.

Seſzijai buhtu intereſanti jau pee drihſuma eewahkt no praktikeem lihd̄ ſchim ſakrahtos nowehrojumus rauge ruhgſhanas ſpehjas ſinā.



Wihna ſekzija un tās uſdewumi.

Wihna ſekzijas uſdewums pazelt weetejo dahrſkopibu, darit eespehjamu planweidigu eenesigu strahdaschanu un tirgus eekaroschanu wihnruhpneezibas produktiem, tāpat weizinat kā personigu, tā wiſ- pahrigu materialu un garigu tautas labklahjibu un neatkaribu.

Schim mehrkam tuwotees ſekzija zer ſchahdā zelā :

- 1) Ar gadu no gada papildinatu ſpezialu kurſu ſarihkoſchanu, gan par wihnruhpneezibas wispahrejo nosihmi, gan par paſchu wihnruhpneezibas techniku.
- 2) Ar ſpezialām ſekzijas ſapulzem, pirmproduktu un pahrstrah- datu produktu iſtahdem.
- 3) Ar periodiſkeem iſdewumeem, gan radot un papildinot lat- weeschu literaturu, apmainot ruhpneeku starpā to peedſihwo- jumus, atradumus, nowehrojumus, tāpat warbuht publizejot iſmehginaſumu pagraba darbības reſultatus.
- 4) Ar ſekzijas laboratorijas darbību, atbildot uſ wiſeem eefuhtiteem wihnruhpneezibas jautajumeem, wihn, ſulu, paſihga lihdſeklu analiſeſchanu, ſlimibu, pahrlabosčanas, pahrleesčanas laika u. t. t. noteikſchanu, laba rauga peegahdaschanu, mikroſkopisku kontroli.

Sekzijas darbība warē ſawu uſdewumu iſpildit, ſaprotaſms, tikai tad, ja no ſekzijas eekuſtinatā leeta buhs ſpehjiga eeintereſet plasčakas laukſaimneeku aprindas, ja ſekzija prakts ap ſewi pulzinat wairak un wairak wihnruhpneekus, kuri eestahdamees par heedreem weizinās ſekziju gan ſaweem neſawtigeem darbeem, gan lihdſekleem.

Wihnruhpneezibas kurſ.

Neweenu jaunu darbu naw labi eefahkt gluschi bes kahdām ſinaſchanam, bes kahdas preeſchiglihtibas un aprehēina. Neſa- gatawotu darbu ſahkot welti ſuhd dauds laika un lihdſeklu Daritas teek dauds no ziteem agrak jau iſdaritas un noschēhlotas

kluhdas, leetoti dauds no ziteem jau sen atmesti un par nederigeem atsichti strahdaschanas weidi.

Eepreefsch stahjamees patstahwigi pee darba, ir jaſagatawojas, ir jaeet ſkolā. Weeniga ſkola jaunajeem wihnruhpneekeem war buht tikai apſinigi nostahditi un waditi ſpeziali kurſi.

Lai kurſi jo pilnigi iſpilditu ſawu uſdewumu, jaeewehe ro diwas leetas. Wispirms, katra jaunam strahdneekam, eefahzejam kurſi-ſtam ar ſpezialas literaturas noopeetnu laſiſchanu eepreefsch labi jaſagatawojas, jaſakrahj pehz eefpehjas dauds preeſch ſewis wehl tumſchu jautajumu. Kursōs tad warēs weegli katra ſinaſchanas pahrbaudit un papildinat, gruhtak ſaprota muſus jautajumus ahtraf un pareiſak iſſkaidrot, nokasit wiſus pahrpratumus un dot eefahzejam tik wajadſigu pareiſu un noteiktu wirſeenu wihnruhpneeziņā.

No otras puſes wehlams, lai kurſu programma gan stahwetu ſinatnes augſtumōs, bet tās iſpildiſchanā nenoſlihde tu lihds ween-kaſchāi, faut ari wiſpareiſako ſinaſchanu failai diktēſchaņai. Beſteſchām ſinaſchanam kurſeem jagahdā ari par tik truhkſtoſcho ſa-juhſmitbu, leetas ekonomiſko un moralisko nosihmi, ſcho ruhpneeziņbu wedot iſ ſola ſakarā gan ar muhſu dahrſkopibu un laukſaim-neeziņbu, gan ari ar ekonomiſkeem apſtaħkleem un tautas zenteeneem. Programai azumirkiļi ja buht dſīlu ſakni, pilnigi peemehrotai muhſu laikam un apſtaħkleem.

Sekzijas ſapulzes, pirmproduktu un pahrſtraħdatu produktu iſſtaħdes.

Sekzijas ſapulzes wajadſigas fahrtigai peedſiħwojumu un domu iſmaikai. Dauds, kas muhſu ſhim briħdim peenemtajā strahda-ſchanas weidā war iſrahditees par nepareiſu, papildamu, pahr-weiđojamu, pat atmetamu. Tahds liktens war kert, p. peem., muhſu likeera wiħna tiħpu ar peenemto fastaħwdalu famehru, raudſeſchanas un gludinashanas temperaturu, lihds ſhim tās derigakas rauga ūgas, rezeptes, daschadas wiħna apſtraħdaſchanas metodes u. t. t. Wiſas ſchinis grahmatiñā aprakſtitas „buħſchanas“ praſa taħlaokus apſtipri- najumus iſ plasħakas prakſes. Uri katra ruhpneeka jaunas domas, padoms pahrbaudams no zitu puſes. Wiſam ſhim wajadſibam nepeezeſchamas sekzijas ſapulzes.

Tahlač, drihsumā nenoledsami radisees dauds teizami referati is daschadām wihrupnēzibas dašam, tāpat dauds jaunisgudrotu un konstruetu maschinu, aparatu un rīku. Aukal, eekams tos publizet jeb eeteift. nekaish tos pahrbaudit, apspreest, isdebatei un papildinat.

Tas pats fakams ari par sefzijas projekteteem periodiskeem is-dewumeem. Kamdeht teem janahk no weenas weenigas rokas, kamdeht rakstitajam japalek gribot negribot it kā par waldošu autoritati, kamdeht dot eemeslu wehlakai nokawetai kritikai no muhsu pašsu widus. Waj kātris rakstīsh newaretu isnahkt jo pilnigs, wiſus muhsu peedīhwojumus aptweroschs, droſchs un wiſai tizams? Sinams, — waretu. Tikai atkal, ja kātris darbs ee-preeksh taps pahdebatets, zīk eespehjams papildinats. Tas wiſ sapultschu darbs.

Tāpat ūapulžes kārtīgi ūnojani jaunakee pehtijumi, atradumi un nowehrojumi wihrupnēzibas arodā is ūweschu tautu literaturas. Pahrspreschami ari us wihrupnēzibas komerzialo puši ateezofchees jautajumi, jaunisdotti likumi un noteikumi.

Wihna un augļu iſtahdes. Weetejai wihrupnēzibai weens mehrkis, ūafneegti wihrupnēzibas un plāšcas dahrskopibas ēnešbu. Ultraſdamees zela ūahkumā wiſi redsam ūā ūpreekshā weenu un to paſchu ūkolu, ūuras ūagatawoſchanas ūlasēs atrodamees. Kā ūkolā leeti noder ūpehju, ūinaschann un darbu pahrbaudiſchana, ūentigako ūkolneku ūtihšchana, tā ari wihrupnēzibā. Jaunajam wihrupnēfam wiſmas ūagad wehl jaſtahjas gadu no gada ūem kontroles, jatur ūfamens, lai iſfinatu ūahdus ūuršč ūesultatus ūafneeditis, ūur ūahds eepakal palizis, kā noderigaki jaſtrahdā, us ūo wairak jagreſch wehriba, lai ūafneegti wiſmas tos paſchus ūesultatus, ūo kreetnakee ūkolneeki. Jamekļe ūopeji wiſeem jauni zeli. Jo produktu ūatā ūinameem ūraſjumeem un apſtahkleem. Ja pehdejee mainas, — jamainas ari pirmajam Azumirki kā ūazēnšhas ūpreekshmetu ūſklatiſim pirmajā dašā ūpišhmeto wihta ūihpu ūafneegſchanu ūaskaņa ar wiſeem ūewesteem ūraſjumeem. Tomehr ne-islaſchot no azim ari ūitū wihta ūihpus, ūuri tuwačā jeb taħlačā naħkotnē war ūkuht par waldoſcheem, kā ūeemehram ūeeglee ġalda wihta, ūdri u. t. t.

Iſtahdes weizinās paſchatsihſchanos un ūpreeku us ūefeligu ūazēnſchanos, ūihdsſchinejās eedomibas, ūlaudibas un nenoſehlibas weetā.

Isskahdes apmeklet no fewischka swara teem, kuri paschi fewi juhtas wehl nedroshchi, kuru produkti wehl nepilnigs. Warbuht godalgas jeb atsinibu ta produkti dabūs masaku, to teesu pats ruhpneeks dauds mantos sawas sinashanas paplašchinot, sawu produktu ūlīhdinot ar ziteem labakeem, pahrleezinotees ka ir wehl dauds ko darit un ka tas ion. Naw ne kahds növelns buht lepneem ar to, zik kursch pehz dsumma bagats jeb gudris, bet gan ziktaht nabags neisglichtots ar saweem puhlikeem, sawas kluhdas atsīhdams un rawedams, sawas sinashanas un spehjas papildinadams us preefschu spehjis trauftees.

Tāpat newajadsetu jau masleet tāhlač tikušcheem ruhpnekeem atrautees no ūlīhdinofchām isskahdem, pirmkāhrt, lai neatrautu labu peemehru wahjakeem, otrkāhrt, sawas personigas drošchibas dehs. Preefsch eeteepigi lepna un pahrgudra, fewi drošchu domajosha ruhpneeka nekur naw tik dauds nahwigu dihgļu, ka nonizinatajōs masajōs sahjejōs un sahnzeneschōs. Dehdejee, ja uszīhtigi un organiseti, spehjigi katra nelabwehliga leelmana pahrswaru paraliset. Naw ari taisniba, ka leelakais no masakā nekad neka newaretu mahzitees. Taisni masais pee lihdselu truhkuma daudsreis kriht us wiſai praktiskām domam, praktiskeem eekahrtojumeem. Nemasač isskahdes japabalsta noderigu augļu un ogu ūgu audsetajeem; leelaku dahrsu eerihkotajeem u. t. t.

Sekzijas periodiskee isdewumi.

Periodisko sekzijas isdewumu mehrkis darit tāhlačai publikai preeetamus sekzijas eekfchejo darbibu, referatus, debates, laboratorijas, warbuht ari īsmehginajumu pagraba resultatus. Jagahdā weetejeem wihnrūhpnekeem pilniga un peemehrota wihnrūhpneezibas literatura latweeschu walodā. Skatotes pehz apstahkeem drihsakā jeb ilgakā laikā nodomats isdot ūchdas broschuras:

- I. Likeera wihna isgatawoſchana is ogam un augleem.
- II. Wihna isgatawoſchanas sinatnīſkee pamati. Wihns ka daschadu mikroorganismu darbibas resultats. Raugi, tihrkulturas, ūlimibas u. t. t.
- III. Sulas, wihna un valīhga lihdselu analīſeſchana.

- IV. Raudseschanas un pagrabī telpu eerihkofschana un ustureschana.
- V. Wihnrupnneezibā wajadīgēe aparati, rihki, maschinās un to leetoschana.
- VI. Galda wihni un fidri.
- VII. Wihna ifgatawoschana bes preses palihdsibas.
- VIII. Js ķekaru wihnu pagatawoschanas wehstures un wihnu falfikazijas.
- IX. Besalkoholiski wihni jeb pasterišetas ūlas, to pagatawoschana un isleatoschana daschadām wajadībam.
- X. Wihnrupnneezibai noderigēe augļi un ogas, to kultura.
- XI. Wihnrupnneezibas ekonomiskee pamati, organizācija, grahmatweschana u. t. t.
- XII. Wihnrupnneeka rokas grahmata.

Lihds ar šo weetejos wihnrupnneekus mīkli usaizinam nahkt Nodālai talkā zīķ kuram eespehjams, gan usñemotees garaku referatu ūrakstischanu, gan peesīhju, nowehrojumu, jautajumu eesuhtischanu, lai ķatra broschura waretu isnahkt jo pilniga un apstākļiem peemehrota. Te masakais ajsrahdiņums no ūvara. Tikai ar jo plāšču palihdsibu šcis darbs buhs godam weizams.

Sekzijas laboratorija.

Laboratorija darbojas wispirms eekscheji, patstahwigi, ūvari-gaķu technišķu jautajumu atrisināšanā, weetejo raugu vehtischanā, kulturas raugu pahrbaudischanā ūkara ar finamām wajadībam u. t. t.

Otrkārt laboratorija darbojas ūkara ar ahreeni ūchādās leetās :

1. Augļu, ogu, ūlu, wihnu un palihga lihdsēku analīse-schanā.
2. Eesuhtito jautajumu atbildešchanā.
3. Praksei wajadīgo weelu un pālahwigū daiktu peegahda-schanā.
4. Eesuhtito normal weelu un daiktu ūrigeschanā.

5. Tihfulturas raugu peegahdaschanā daschadām waja-dībam.
 6. Pahrleefchanas laika noteikšchanā un mikroskopiskā kontrole.
 7. Slimibu un falsifikāciju noteikšchanā.
 8. Wajadsigo finaschanu pašneegšchanā interesenteem.
-

Īsmehginajumu pagrabs.

Patsahwigs peemehrots dahrts, ūsaweenots ar tirdsneežisku darbibu Nodakai wairak kā wajadsigs. Katram ruhpneekam buhtu wairak kā interesants, pabuht kaut ihſu brihdi razionali uſtahditā ruhpneezibā, tur paſrahdat, eepaſihtees ar dauds operāciju pareisu iſweſchanu, maſchinu un riħku noderigumu un darbibu.

Wiss tas wehl nahkotnes plans, lai gan ari gaisa pilis war kluht rokam taustamas, ja wiħruhpneeziba pratis reiſ eeżemt to ſtaħwołli, kas tai jau ſen peenahżas.

Wihnrühpnenezibas literatura.

Babo, A. und E. Mach. — Handbuch der Kellerwirthschaft	Rbl.	13.20
Barth, M. — Die Kellerbehandlung der Traubenweine	"	1.50
Kulisti, P. — Anleitung zur sachgemäßen Weinver- besserung	Mf.	3.50
Lippe, H. — Die Weinbereitung und die Keller- wirthschaft	"	8.—
Nefzler, J. — Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines	"	7.50
Goldschmidt — Der Wein von der Rebe bis zum Konsum	"	10.—
Wortmann, J. — Die wissenschaftlichen Grundlagen der Weinbereitung und Kellerwirthschaft	"	12.—
Windisch, K. — Untersuchung von Most und Wein. für Praktiker	"	7.50
Borgmann — Anleitung zur chemischen Analyse des Weines	"	5.60
Wischin — Vademeckum des Weinchemikers und Onologen	"	8.—
Barth — Die Obstweinbereitung mit besonderer Be- rücksichtigung der Beerenobstweine	"	1.50
Böttner — Die Obstweinbereitung	"	1.50
Cluß, A. — Die Apfelweinbereitung	"	1.80
Gräger, U. — Die Obstweinkunde	"	3.25
Piats, A. — Die Obstweinbereitung nebst Obst- und Beeren-Branntweinbrennerei	"	5.30
Schneider — Die Obst- und Beerenweinbereitung . .	"	1.25

Timm — Der Johannisbeerwein	Rbl.	1.80
Kramer — Anleitung zur rationellen Apfelweinbereitung	"	1.50
Meißner — Die Obstweinbereitung	"	1.50
Prato — Die Preßhäuser und Weinkeller	"	2.20
Клинге, А. — Приготовление плодовых и ягодных винъ	"	3.60
Веберъ — Плодовое и ягодное винодѣліе	"	1.75
Дэбу — Сидръ	"	1.50
Klinge, A. — Augļu viņnu ruhpneeziba	"	—.40
Bormann — Ogu un augļu viņnu ruhpneeziba	"	—.30
X. K. D. B. Rīgas Nodāļas Gada Grāmatas 1901. un 1904. g.	à 50 kāp.	

Ēteizami buhtu šķad un tad pahēskatit arī sinamu īsmehginajumu stāziju darbibas pahēskatus.



**Daschu firmu faraksts, kur wihrnuhpneeki war sawas
majadisbas apmeerinat.**

Schweinfurta, Lundman, Schaar & Kawizela un Jegera wihtirgo-
tawas, Rigā. Muzas.

Kerkowius, Rigā, Smilshu eelā. Pudeles.

„Gutenberg“, Rigā, leelajā Minsterejas eelā Nr. 6. Etiketes un
zitus drukas darbus.

Hesses kapfelu un korku fabrika, Rigā. Korki un kapfeles.

Fr. Lassmans, Rigā. Preses un małamee.

Petersons, Kaparkalejs, Rigā, Maškawas eelā. Wehsinataji, rores
un pasterisefchanas aparati.

Seelig, Chr., Rigā, Jehkaba eelā. Schlaufas, analitiski daiktī.

Wetterich, Rigā, Peldu eelā. Kimikalijas.

Hugo Herman Meyer, Rigā. Pumpji, filtri un filtru māsa.

Statistisks pahrkats par Baltijas wihrnuhpneezibu, lai gan
nodomats, azumirkis newar parahditees. Tas išnahks zītās burt-
nīžās ar masleet dihwainām presihmem. Žilweks domā, Deews dara!

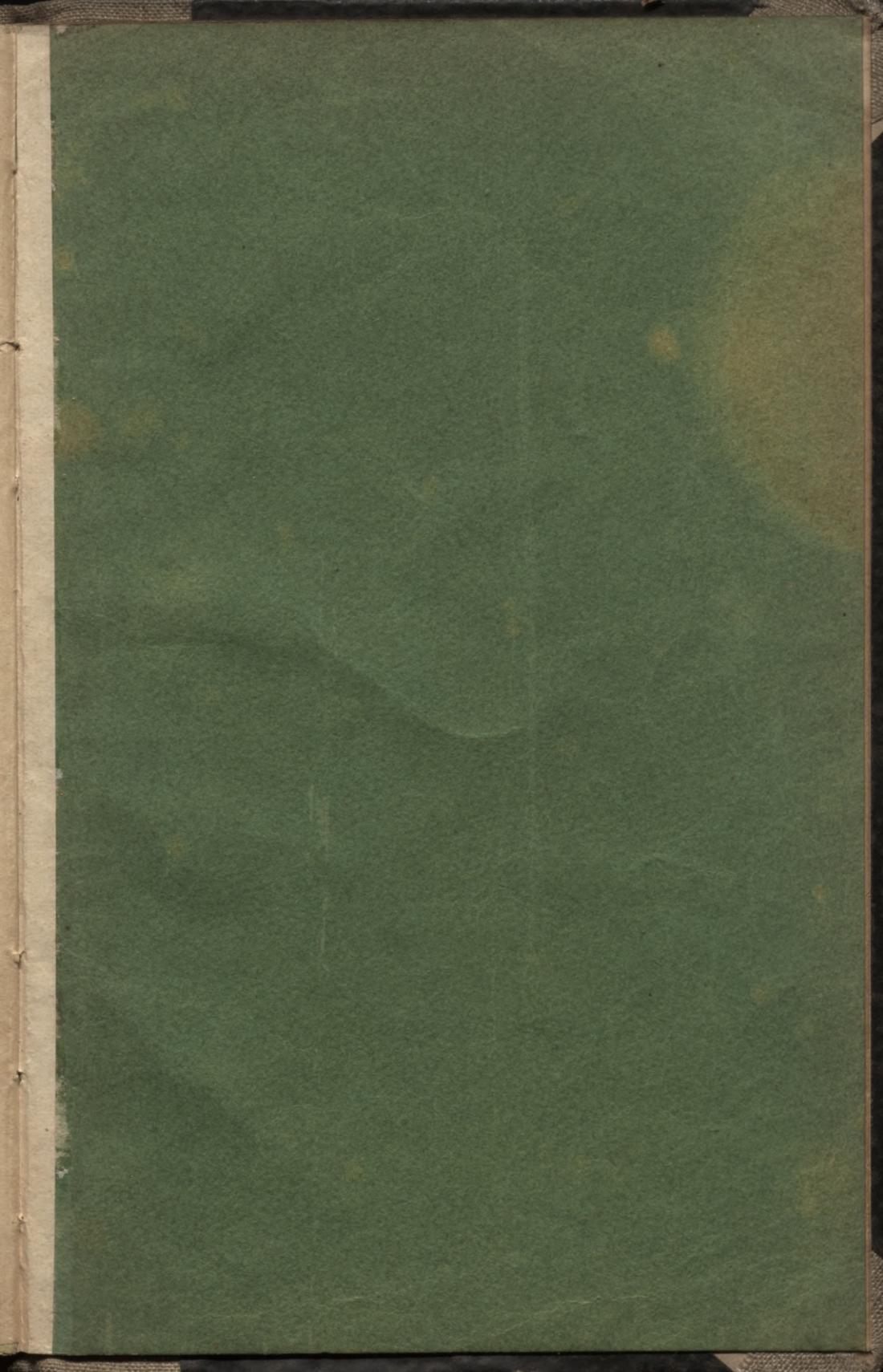


S a t u r s.

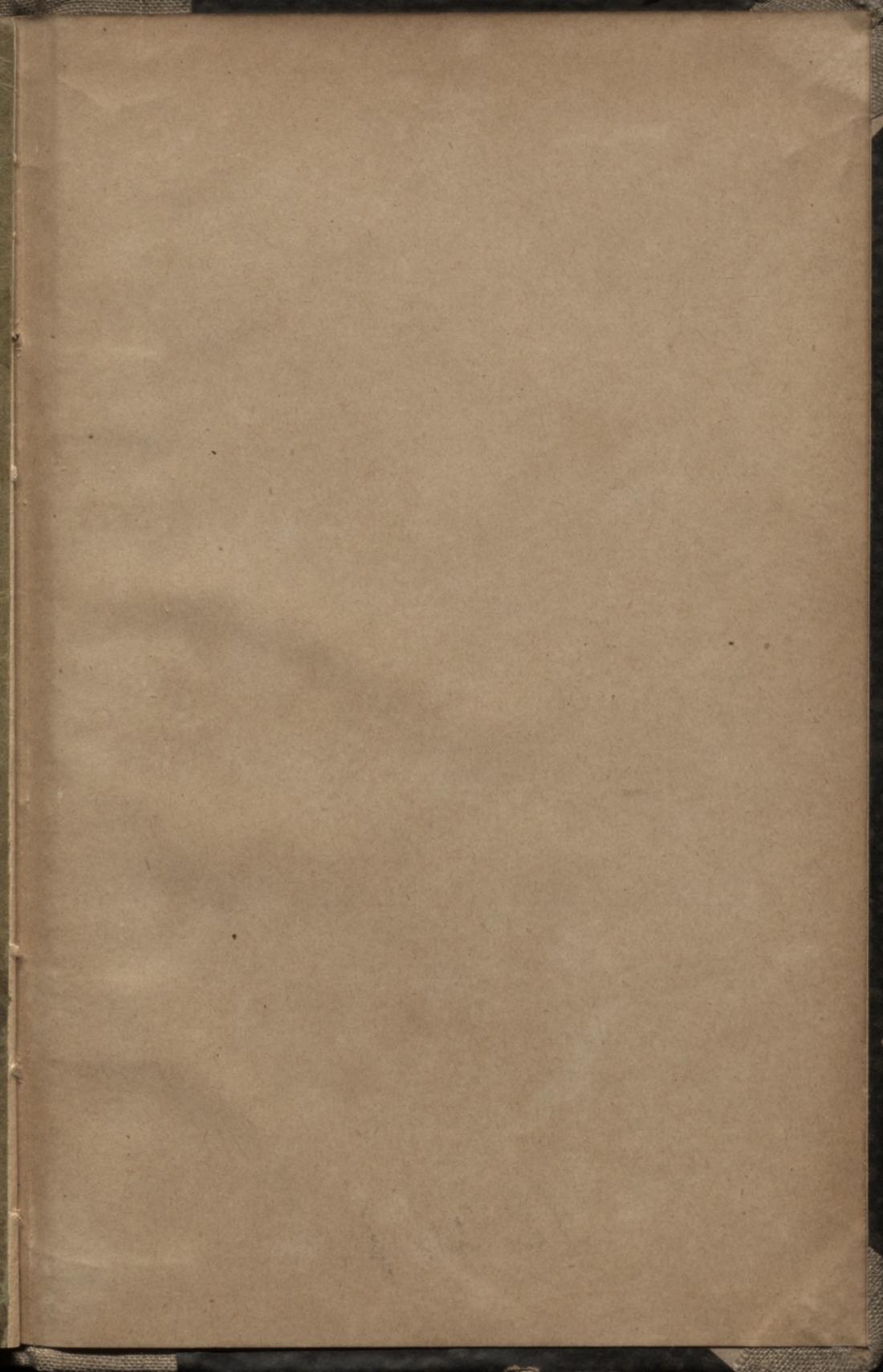
	L. p.
Gewads	3
Vikeera wihna pagatawoščana is angleem un ogam.	
I. W i s p a h r e j à d a l a :	
1) Vihsiba ar wairak patehreteam ūkaru wihneem	9
2) Noteikts un wiseem Baltijā raschoteem wihneem pehz eespehjas, ja pat pilnigi weenads īstahws	9
3) Pilniga garantija neruhgsčanas stā	10
4) Pilniga iſturiņa pret gaišu un daschadas temperatūras eespaidu . .	14
5) Intensīva, noteikta wihna trahsa un pilnigs dībrums	18
6) Tihra, harmoniska un aromatiska garšča	20
7) Ihs wihna pagatawoščanas laiks	23
8) Weegla un lehta iſgatawoščana	24
9) Solida un kopeju eespaidu darošča ahreja apstrahdaschana	27
10) Maš sortu un no katras sortes leelaks daudžums	27
11) Us tāhaku iſglikhtibū zentīgs wihnrūhpneeks	27
II. S p e z i a l a d a l a :	
1) Cepreeščeli darbi	31
2) Jauna wihna raudsečhana	36
3) Wihna iſruhfinaschana	42
4) Wihna zukuroščana un nogatawinaschana	43
5) Wihna pildiščana	44
1904. un 1905. g. analiseto wihnu pahrīkats	46
Wihna ūzīja un tās iſdewumi:	
1) Wihnrūhpneezibas kurši	54
2) Šekzijas ūpulzes, pirmproduktu un pahrīstraħdatu produktu iſstahdes	55
3) Šekzijas periodiskie iſdewumi	57
4) Šekzijas laboratorija	58
5) Izmehginajumu pagrabs	59
Wihnrūhpneezibas literatura	60
Daschu ūrmu ūraksts, kur wihnrūhpneeki war ūwaš wajadsibas apmeerinat .	62

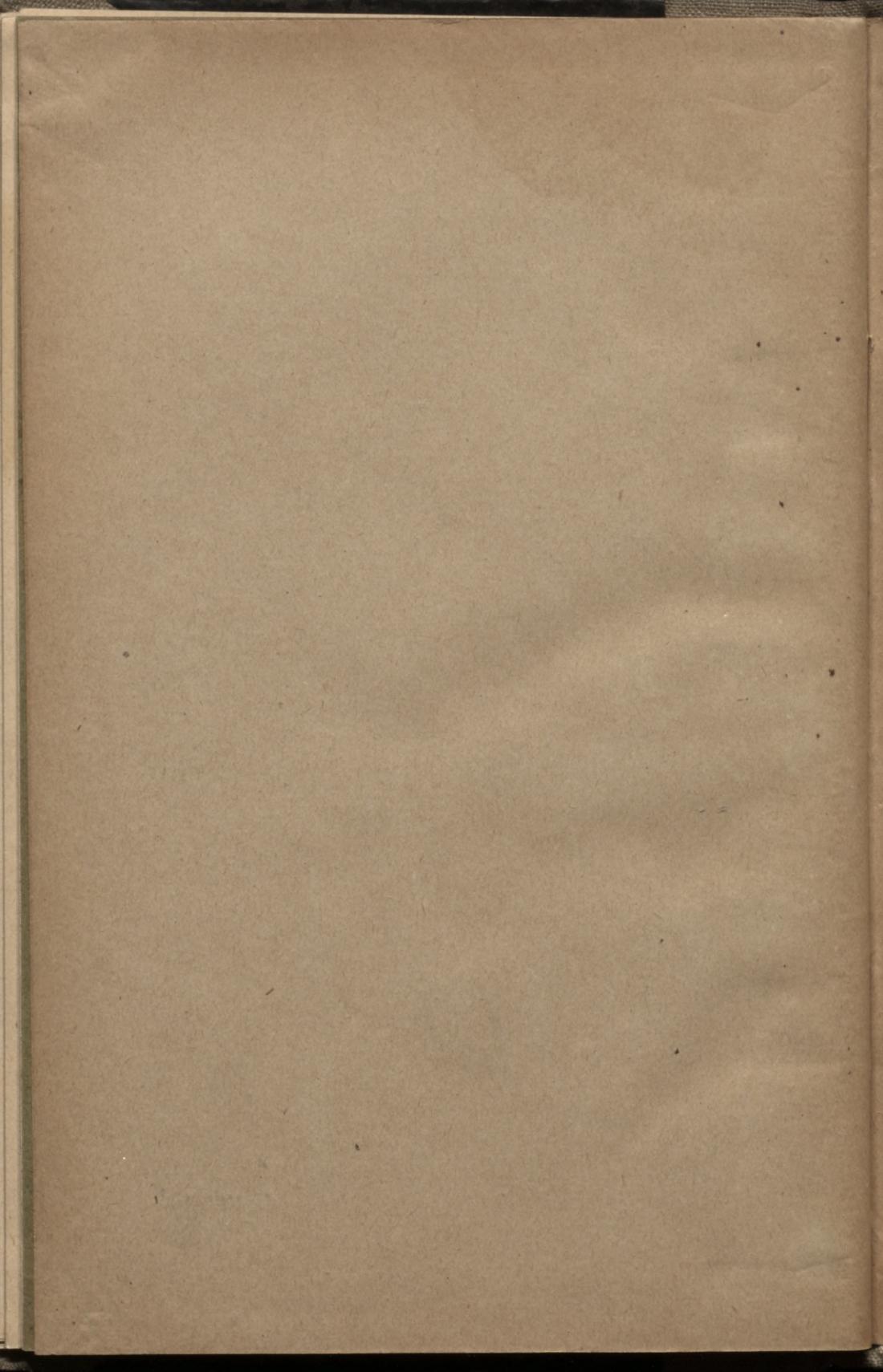


Yc 367



Ye 367





LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309057126

124