

Fr. Zauer.

# MĀJU VĪNDARIS



grāmata vācu valoda, Tsa laika sasnieguse 216 izde-  
mus, ar tiražu vairak ka 2.000.000 eksemplariem. Šāds  
iznākums liecina par viņas satūra vērtību un lietderību.



IZDEVNIECIBA "DARBS" RĪGĀ

JUL 1949 M.J.

L 663.3

L  $\frac{6}{291}$

L

# Mahju wihndaris

Bantahziba un preekškrastī mahjuwihnu darinašjanā (wihnam lih-  
dfigi dšhreeni) no wišeem ehđameem dahrsja un mešha augkeent.  
Preekškrastī putojoschu wihnu, likeru un putojoschu limonadu ga'a-  
wošjanai.

Parl 60

Latv. PSR Valsts Bibliotēka  
INV. 622.642

Parl. 24 VII 82

0308042384

peša **Friedricha Sauera**



Išdetoneeziba „Darbs”

Riņā, pasta kaste 280.



## Gewads.

Wihns ir raubsefchanas produkts iš wihnogam, to nosaka likums. No mehš mahjturibā apšihmejam tā augļu wihnu, ir pehz likuma wihnam lihdsigs dšehreens un šhini gramatā atšihmetee wihni jeb wihnam lihdsigi dšehreeni, pats par sevi šaprotams, domatt tilkai pašču leetoschanai mahjturibā, ne pašredoschanai, tā ari wišs kas šhini gramatā teksts, ir weenigi domats perioniqām wajadsibam.

Lirdšneezibā, t. i. pehrfot un pahrđodot augļu wihnus, mehš tahdus teeschi apšihmejam pehz winu nosaufuma par augļu wihneem, jeb wihnam lihdsigeem dšehreeneem, mahjturibā turpretim waram winus nosaukt par wihneem, jo paščdarinatee augļu wihni ne tilkai lihdsigi wihnogu (lekaru) wihneem iškata, bet ari garšča un espaids no wineem weenlihdsigs.

Lihdsi šchin mehš augļu wihnus pašinām sem winu teescho nosaufumu: ašbolu, jahnoqu, meessenu u. t. t., tipiski bija ari tas, ka mineteem wihneem peemita winu dabiskā augļu garšča, winus tureja maswehrtigus pret ihsteem lekaru wihneem, leetojot weens otris gan ari slaweja, bija pat laudis iepni uš paščdarinato, bet tomehr lekaru wihns slaitijas tā labals, zehšals, garšchojochafal

Tas tagad daščos gados ir ahrfahrtigi mainijees, šcholaf wihnus raubse ne tilkai no šwaigeem augleem, bet ari no kritušcheem šušteem un kuri istur latru šalihdsinajumu ar lekaru wihneem, wihnus pat teeschi slawe tā izzilus wihnus un neween tamdehst ka paščdarinatus, jeb tā domā, ka paščdarinatee buhtu tihrafi un labaki apštrahbati tā pirtee. Dašchi labi wezi wihnu pašineji, kureem šchahdus wihnus pašneedsa, loti beeschi ir maldijuschees noturedami šchos augļu wihnus par ihsteem lekaru (wihnogu) wihneem, netizedami, ka winu til loti slawetais wihns ir „tilkai“ augļu wihns.

Mešinatneeki rauga šchos lekaru wihnam lihdsigos wihnus no stahbit tā mahksligus, jeb pašaldarinajumus, šchahdas eedomas ween jau apwaino ikweenu šaprahrtigu un eeinterejetu wihna darinataču un leetotaju.

Mahksligi wihni un pašaldarinajumi ir maišijumi iš uhdena, špirta, zukura, šlahbes un aromata, tā tad ihšs „maišijums“.

Wihni, par kureem šhini gramatā runa, ir dabiski darinajumi, originali, winu šagatawoschanai nekās mahksligš neteel peeleetotš,

weenigi lo pati baba bod un lo wihndaris ismanto pee wihnu barinaschanas, kas katram jaeewehro, jo tas ari ir tas pamats, lai mahju wihni pee bauidschanas neatschirtos no dabigajem le-  
karu wihneem.

Mehs leetojam galwenâ kahrtâ pee mahjwihnu pagatavoscha-  
nas auglu sulas no stahdeem un augleem, kureem naw sewischla  
ihpatneja peegarjscha, tâ faukto wihna buketi mehš dabujam ne  
mahksligi, bet tahdâ pat kahrtâ, lâ pee lekaru wihneem zaur wihna  
raugu.

Lai to jo labaki saprastu, mums pehz eespehjas labi jaeepa-  
sihstas ar raubsechanas panehneeneem un winu leetoschanu.

## Raugš.

Raugam ir tautu dsihwê un tautsainneeziâ peeschirama leela  
loma. Zaur raubsechanu mehš dabujam stahbos kshpostus, gurkus,  
ruhgušcho peenu, rupjo riebšu maiši u. t. t., balstmihlai mehš  
leetojam tâ faukto maisneeka raugu, lai balst- un smaltmaise buhtu  
zehla un irdena, ar ta pašcha rauga palihdsibn ir eespehjamš is-  
raudset no kartupekeem, meescha eesala, kufurujas u. t. t. spirtu,  
no schahdas raubsechanas attihstas oglustahbe, kura isgaro un zaur  
tahlatu tihrišchanu jeb bestilaziju mehš eemantojam spirtu.

Tâpat zaur raubsechanu mehš pagatavojam alu, winâ bes  
dalaš alkohola paleek ari dala oglustahbes, kura peedod alum pee-  
mihtošcho putojšcho, dsirkstošchô.

Muglu sulas, kuras mehš mehšsam ušglabat preeksch seemas,  
jeb uš tahdu laiku, daudfreiš maitajas, šahł putot, t. i. attihstka  
oglustahbi un šaplehsch traufus, šchi „šamaitaschanas“ ir atteezinam  
uš tahdu raugu, kursch waj nu peemita teem augleem, jeb atrâ  
traukâ. Kemšim un wahrišim scho auglu julu noslehtâ traukâ, aip  
šergatu no ahreja gaisa un rauga eespaida, tad traukâ âtrodo-  
šchais raugs teel isnihžinatr un naw wairs špehjišs eedarbotee;  
tahdâ kahrtâ auglu šula buhtu šagatavota ušglabaschanai, t. i.  
konfermeta.

Bes šcheem peewesteem ruhgschanas gabijumeem ir wehl daudš  
zitu un tâpat ir ari nekaitamas raugu schiras. Leelakais dau-  
dsims dašchado raugu pahrwehrišch zukuru, jeb zukurâ pahrwehrišo  
labibu u. t. t. alkohola un oglustahbê. Statotees pehz winu ihpa-  
schibšan, wini blakus mineteem atdala ari zitus produktus, lo  
mehš mehšsam nosaukt par aromateem. Šchee aromati šmaršch,  
garscho un darbojas loti dašchadi. Šchahdus raugš, kureem tei-  
zami aromati, (šmaršcha un garscha), mehš apsihmejam par „dišch-  
žiltigeem“ pretešt tahdeem, kureem nepatihkams aromats, pat wa-  
buht kuri kaitigi par „weenkahršcheem“.

Peemehtram par diščziltigu raugu nosaušim tašbu, kuršdi is-  
 fauz araka, ruma, jeb daščadus ruma aromatus (ari šķeit ir atkal  
 daščadās raugu šķiras ar daudj unu daščadeem aromateem), bet  
 galvenā lahrta daščados wišnraugos. Par weentahrschu raugu  
 mehš nosauzam, kuram nav nelahda aromata, jeb kuram piemih  
 nepatihkamais un kaitigais fujela aromats, pee pehbejeem beeschi  
 peeder tahdi raugi, kuri aug uš mihšu mešča un dahrsja augleem,  
 bet ne ikreises ir wainigs raugs, kas issauz nepatihkamo aromatu,  
 ir ari gadijumi, ka uš teem pašcheem augleem atrodas diščziltigais  
 raugs un tā tad ir ari eespehjamš, ka daščs tabs wišnadaris tihri  
 newilus dabu smarschojoshu auglu wihnu, wina darina ņhanai nentaš  
 diščziltigo raugu neleetodams, bet tas kā jafaka ir gadijus, par  
 to mehš tašlak gribam išteiktees.

### Diščziltigais wiņna raugs.

Mehš sinam, ka sinami augi aug un attihstas til noteiktā semē  
 un noteiktā apwidā, zītā apwidā un semē wini neaug, tāpat ari  
 raugu šchuhņinas, kuras til ar mikrošlopa palihbsibu šaredsamās,  
 attihstas noteiktā semē un apwidā. Raugs, kas attihsta Tokajas  
 wiņna aromatu, neaug Liebframmisch wiņna apwidā un Bernkastles  
 wišnraugu juhs weitti mešlesat Šcherri wiņna semē un tahdi ir  
 daudsi peemehri. Ja, daščkreis pat til dašču metru attahšlums jau  
 noteiz parišam zitu wiņna garšču. Wišnraugi aug semē, kur ari  
 paškreemo un wafarā, auglu nogatawoschanās laika, pahreet uš  
 ogam, uš kurām tad zaur šaules eespaidu un pateizotees ogu zuku-  
 ram, ahtri attihstas un wairojas. Pee ogu špeeschanas wini eellušt  
 ņulā, kuru tad pahrraudsē alkoholā un oglišlahbē, attihstot aromatu.  
 Jo patihkamaks šchis aromats, jo wairak zeenits šchahbs wiņns  
 un wišnraugs, kas wīnu radijis, uš ta lai greescham wehribu. Ne  
 ogu ņulā, kā windari paštahwiqi atgahdina, dob wiņnam noteizoshu  
 garšču, bet tas wišnraugs, kas uš tās ogas augs. Wuhstu tas  
 šawadaki, tad jau peemehtram, is Rūslinga ogas (kuras audsē  
 daščadās pašaules malās), darinatam wiņnam wjadjetu garščot  
 weenadi, bet ka tas tā nav, to ņina ilweens, jo kā jau teikts, lahrs  
 apwids ir noteizoshs. Deelu pahrmoinu wiņna darinaschana eņeja  
 1920. g. „Bierka“ wišnraugs, kuršdi tagad dabujams wišos labakos  
 apteķu pretšču weikalos un apteķās un kuru peeletojoj no wi-  
 šadām auglu un ogu ņulam war mahjās šew lahrs isgatawot wiņnus  
 pehž šawas garščas un wehleschanas, šaprotams newar prasit no  
 ahboslu ņulas, raudsetas ar „Bierka“ wišnraugu, tahdu wiņnu,  
 kuršdi garščotu un atstahtu teeschi tahdu eespaidu, kā ihšis lekaru  
 wiņns, bet galwenais tomehyr ir tas, ka wiņam ir lihbsiga garšču.

patīkams aromāts, viņš nav ļaunīgs, un pēc tam pret ķermeņa  
vīrū, ātrākā veidā.

Receptējamo nāvēns arī nepaļū un buhš ļoti apmierināts  
ar Bierka vīnraugu pašdarināto vīnu baudāmā, guhdāmā to  
pašā, ko no desmit, divdesmit un pat trīsdesmit fahrtīgi dahr-  
gako ķēlara vīna.

---

### Receptējamo nāvēns

Receptējamo nāvēns arī nepaļū un buhš ļoti apmierināts  
ar Bierka vīnraugu pašdarināto vīnu baudāmā, guhdāmā to  
pašā, ko no desmit, divdesmit un pat trīsdesmit fahrtīgi dahr-  
gako ķēlara vīna.



## I. Dala.

### Mahjuwihna darinaſchana, „Bierka“ wihnuraugs.

„Bierka“ raugâ mums ir wihnuraugs meera ſtahwolki, jeb ſee-maſ gulâ, gribam mehſ winu atdſihwinat, tad ſaſlapinam an turam winu ſiltâ weetâ, peemehram ſaulê. Pehz daſcham ſtundam winſch ir uſdihdſis, peedodam mehſ wehl winam wajadſigo baribu, t. i. ſwaiġu ogu jeb auglu ſulu, mehſ dabujam daſchâs ſtundâs, turedami ſiltâ weetâ, dſihwibas ſwaiġu, ruhſgtoſchu wihnuraġu.

Wihnraugam gaiſs naw wajadſigs, war ari gaiſs peekluht, bet tomehr eeteizamaki ir turet noſlehtâ traukâ, lai netiktu zaur ſulam zitadi raugi attihſtiti, peem. pelejuma, etika jeb ziti dihgki. Wiſlabaki wihnraugu eeraudſet ir pudele, pilbita ar ſulu, kuru noſlehtſi ar labi elkâ ſamehrzetu wati. Daſchadeem wihnraugeem ir ari daſchadi eeſpaidi, weenkahrt zaur daſchadu wihna aromatu attihſtiſchjanu, otrkahrt wini zukuru daſchados daudſumos pahſtraudſe, tahdâ kahrtâ attihſtot wiſados daudſumos alkoholu.

War teeſchi teikt, ka weena dala alkohola attihſtas no diwam dalam zukura, peemehram, ja auglu ſula ſatur beſmit dalas zukura, mehſ pœ raudſeſchanaſ ar wihnraugu eeguhtam wihnâ peezas dalas alkohola. Pehz wajadſibas un pehz garichas mehſ waram mahju wihnam likt zukura wairaf jeb majaf, waram ari peeleetot uhdeni, ja newehramees ſiſprus wihnuſ, par to plaſchaki nahſoſchâs dalas.

## Zufurs.

Galwenâ kahrtâ mehſ leetojam zukuru, kaſ eeguhts no zukura beetem. Echo zukuru mehdi ſilinat, lai winſch iſſtatitos baſtaks, no ſcha zukura ſiluma mums wihns jajargâ, jo taſ wihnam pahrejoſchi bod ſliktu ſmaku, proti, pehz wezam olam! Wezas oſas oſch nepatiſkami, jo ſatur ſewi ſehrühdeni, ari zukura ſilums ſatur ſewi ſehru un tamdehl zukuru eeſpreekſch peeleetot pee raudſejamâs ſulas, jauſwahra un wahrot janoputo, zukura ſilums wahrot paleel putâs. Zukuru wajag paſtahwigi uſwahrit uhdeni, kreetni noputot

un tikai pehž atdsišchanas peeseet raubsejamām sulam, ja mehš tā ņauktu zuktura šīrupu peeseesim sulam karstu, mehš ar to nomai-  
tajam wihnrauga bihglus un wihnraugs nedarbošes.

## Uhdens.

Pee mahjwihnu darinaschanas jaraugas lai buhtu labš tihrs  
dšeramais uhdens, nelabš uhdens iřsauž wihnā sliktas peegarščas,  
kalkains uhdens ņaehd auglu ņahbi un padara wihnu dułkainu,  
tapehž eeteizams wispahreji ļaut uhdēnim ļahdā traulā deenu no-  
ņehštees, tad no wircas neņamaisot nošmet, uřwahrit, likt atdsiřt  
un tad tikai ļeetot pee wihna darinaschanas.

## Augtu ņulas.

Ja mehš auglu ņulas ņawahram zukturā, tā mehš to peemešram  
darām eewahrot awenes, tad mums wairs nebuhs augtu ņula,  
bet auglu ņirups, tas ir jaewehro. Augtu ņusu war eeguht da-  
ščadā weidā: ņuligakus auglus un ogas war iřspeest drahnā jeb  
prešē (dšells prešes nedrihst ļeetot, ja daudš, tad weenigi labi  
alhwotas), mařal ņuligus jeb ņahwetus, aplej ar uhdēni jeb mehřē  
un pehž tam iřspeešč, iřnemot peemešr. wihges, kuras nedrihst  
speest, bet eelikt ļahdā drahnā un ļaut notezet, war ari auglus u-  
wahrit un pehž tam nošpeest jeb notezinat. Pee ņahdi eeguhtām  
ņulam mehš waram tuhst peelikt iřdeedseto „Bierka“ raugu. Bee-  
nemšim ļa augtu ņulas ir dułkainas, jeb eeguhtas ne no pilnigi  
šwaigeem augleem, tad ļai iřnihžinatu newehlamas bakterijas, kuras  
mehdi uř ņahdeem auglee perinatees, ņihs ņulas ļauwahra. Bee-  
mešram ņulu, kura eeguhta no ahboleem ar mešneem plankumeem,  
ir ļoti eeteizami kreetni nowahrit, bet tikai emaljetā podā, jeb  
katļā (nelad kapara, miřina jeb dšells), ņeē mešnee plankumi ir  
ņehnites (Tusiciladium), ļoti ruhģtas un padara wihnu wehļat  
ruhģtu, zaur nowahriřchanu ņihs ņehnites teē nonahwetas un newar  
wihna garšču wairs eespaidot. Mehš eeteiktum wislabal katru  
ņulu nowahrit, bet weenķahrt pee pahraļ ilgas wahriřchanas war  
raštees wahramā peegarščā, otkahrt ķatram mahju wihndarim ne  
itriřes ir atteezošs emaljets katls pee rofa (ķitadu katlu ļeeto-  
ščana ir iřļehģta. Ļandehļ peeseetot wahriřchanu tikai tahdos ga-  
diķumos, ja muhšu riģzibā naw pilnigi šwaigi augli, pretejā gadi-  
ķumā peeteē ļa auglus ļahdā ļoka jeb mahļa traulā applauzē, ļai  
iřnihžinatu wineem peelipušs šweščbihglus, ņahda riģziba ga-  
rantē mums beř eebūduma tihrus wihnus.

## Breckschraaksti mahjwihnu darischanai.

! Sefošhoe preekschraaksti jeb rezepthes ir til daudj un daschadi, ja war pilnigi peetilt daschadām garšcham, bes tam weens otrs eepraktisejees, war ari isdarit daschadus mehginajumus fastahboš few jaunās rezepthes. Sefahzejam buhtu ceteizajms turetees pehja eephehjas preekschraakstu robeschās. Mahjwihnu darinaschanā newajaga sewi leeki apgruhtinat ar sinatniskeem panehneeneem, tā zufura, šlahbes un alkohola stipruma noteikumeem, ihpāscheem t. f. „Dohsle“ jwareem u. t. t., tas wijs preeksch personigām kwajadsibam leeks, tam lihbsigās sinaschanās wjajadsigās wihnruphneelam, kuram gadu no gada šaiwa wihna stiprums jāsina, bet preeksch mahju wihndara, kursch few pagatawo 5, 10 jeb 25 litru wihna, naw no šwara, waj wihns stipraks, waj ne, tad tikai winam patiškama garšcha baudot. Wijs rezepthes škaitās preeksch 5 litreem, ja grib leelāka wairuma, tad japawairo pee 10 litreem 2 reij, 25 litreem 5 reij u. t. t.

## Raugu tabele.

Wihni ir daschada stipruma, stiprums attihstās no augļu kultura, šlatotees pehja augļu šalbūma šatura, tā jau teiktis, no diwānā dalām zufura attihstās pee pahrraubsešanas ar wihnraugu weena daļa alkohola, kursch ir stipruma noteizejs.

Daschadee raugi attihsta daschadas smarschās, tā tad noteiz wihnam tā šaukto buketi, bet wini pahrraubse ari zufuru daschadā wairumā, tāpehja šefošho raugu tabeli jaeewehro: uš 5 litreem janqnt šefošhi zufura wairuni, pee atšihmeteem raugem:

300 gramt zufura pee	Biesportera	rauga
300	"	" Zoltingera
350	"	" Winningera
500	"	" Bernkastlera
350	"	" Brounebergera
500—650	"	" Barde
600	"	" Usmanshaušera
600	"	" Zaubenheim ra
600	"	" Oberringelheimera
650	"	" Farsjera
700	"	" Kierensteimera
700	"	" Oppenheimera
700	"	" Rouenthalera
750	"	" Franku wihna
750	"	" Ribesheimera
750	"	" Saaras wihna
750	"	" Šcharlachbergera
750	"	" Steinbergera
750	"	" Steinwihna
750	"	" Rabewihna
750—850	"	" Burgundera
800	"	" Zolradšera

850	grami	zutura	pee	Johannisbergera	rauga
850	"	"	"	Scharhofbergera	"
900	"	"	"	Liebfraumilch	"
1200	"	"	"	Tataijas	wihna
1900	"	"	"	"	"
1600	"	"	"	Chablis	"
1650	"	"	"	Malagas	"
1650	"	"	"	Bortwihna	"
1650	"	"	"	Sauterne	"
1650	"	"	"	Scherry	wihna
1700	"	"	"	d'Islema	"
1750	"	"	"	Madeira	"
1750	"	"	"	Marfala	"
1750	"	"	"	Samos	"

Ņāv eespehjamš katram preekškrastam wiņu garo tabeli uš skaitit, tamdehš kà peemehru ušdodam preekšj kraira augša weenu jeb wairakus raugus ar wajadsigo zutura daudsumu. Ja kahds wehšlas žitu raugu peeleeetot, tad winam wajaža ušdoto raugu un zutura daudsuma weetà nemt to zutura daudsumu, kurjeh atsihmetš tabelē pret no wina wehšlamo raugu.

### **Birmee šoti mahjwihnu darinaschanà.**

Ēesahzejs katreij raudsis ismehginat weeglatos, eefams winsch pahrees, pehz wina eefata, uš gruhstaki darinameem wihneem, winsch sahšumà ušmanishees un kad redšes panahšumus, paliks drošchak. Mehš labpraht eeteiktum katram eesahzejam ar „Bierka“=raugu fetošchus wihnus pagatawot, jo pee wineem winsch war mahšitees ar panahšumeem un nezeetis ari nekahšbus saudejumus: 1) wisweenkahrjchaki pagatawot ir šmagee ar deenwidwihnuraugu raudsetee wihni, jo wini šulà ir loti šalbi un šatur til daudš alkohola, ka par winu šamaitaschanos natw šo haiditees, wini ari nedukkojas. Pee tam šmagakos wihnus darina masakos apmehros pret galda wihneem, kurus labpraht mehšj šagatawot 25 litrus un wairak, tas ir kà mehšj teikt „šai neaptruhštàs“. Šapeešihne, ka šmageem wihneem wajadsigs ilgaks laiks nogatawoschanai un dašchš labs eesahzejs saudeš pazetibu, tahdeem eeteizams papreekšj kertees pee tà šautà šekta jeb šhampaneescha pagatowoschanas, par kuru došim paškaidrojumu nahšošchàs rindinàs. Nà pirmais šmagais mahjwihns buhtu eeteizams fetošchais:

5 litri šalšulas, darinatas ar Tokajera raugu, 1 mahrz. šchahwetas hagebutes (rošchu ogas), jeb 3 mahrz. šwaigas, ar wišan šehšlam pahrgreešch uš pušem un ar 3½ litreem wahrošcha ušdena noplaužē. Pehz atšišchanas peeleeet jau 6 štundas agrak šašlapi-nato Bierka-tokajias raugu šchim wirumam un lauj noslehgtà podà 24 štundas istabas šiltumà nostahwet. Par to laiju 2 litros ušdena ušwahra 4 mahrz. zutura un labi noputo, kad zutura kaušejums

atdsiſis, peeleeſt puſpakinas rauga-baribas-ſahli un peelej to 24 ſtundas ſtahwejuſcham wirutam.

Behz apmehram diwam deenam, kad ſchis wirums ir pilna ruhſchana, winu iſlaiſch, t. i. iſtaſch zaur drahnu, kreetni iſſpeeſchot un nopilda 5 litru pudelē, ja pudelē wehl truhſti lihds 5 litreem, tad peepilda wehl uhdeni, tad noleeſt kahdā weetā ar iſtabas temperaturu (waſarā ari ſaulē) un kauj winam, noſlehdſot pudeli ar raubſejamo truhbinu, noruhgt lihds ſamehr wairs puſhliſchi nekahp, pehz tam nowell ar gumijas zauruli lihds padibenem un atlej atkal iſtihritā pudelē atpataf. Pudelē wiſnūs noſehſtas, paleeſt ſpoſchs un nu winu war pilbit pudelēs, aiſtorſet un ſtahtvus uſglabat, mehſ ſakam ſtahtvus, pateſiſibā wajadſetu wiſnūs uſglabat gulus, bet pirmo reiſi reti kahds war ſagaidit wiſna nopildiſchamu, bet tad wiſch wehl ſatur beeſchi oqliſkaſhi, un ſchahds wiſnūs iſdſen forkus, kad nu wiſch buhtu glabats gulus, tad ari wiſnūs iſtezetu, tamdehl mehſ ſakam ſtahtvus, lai ari wiſnūs iſdſen forki, wiſmaj wiſch neeet ſuſchana un ſaitet taſ ari neko nekait, ja pudelē ir daſchas deenas ſtahwejuſe beſ forka, wiſnūs ſatur ſewi peetcekoſchi alkohola.

Otrs wiſnūs, kuru ari katrs eeſahzejs beſ kluhdam warēs pagatawot, ir putojoſchs wiſnūs, preekſch eeſahzeja taſ iſklaufiſees netizami, bet taſ tā ir.

Preekſch ſcho mehginajumu mehſ eeteizam ſekſoſcho preekſchraſtu ari 5 litru daudſumā.

750 grammi wiheſ ſagreeeſch, peeleeſt 1 paziuu „Bierka“ pehrupu (Peeſſcham) raugu un uſlej 5 litrus aukta uhdena, ſcho dari- najumu labi noſlehgti 24 ſtundas kauj ſtahwet iſtabas temperaturā, tad kaſch zaur audekka drahnu un labi notezina, bet nenopreekſch, zitadi wiſnūs buhs dullkains.

Behz tam 1 mahrz. zafura uſwahra weenā litrā uhdens, kreetni noputojot, kad ſchlidrums atdsiſis, winu kopā ar wiſna juſu eepilda 5 litru pudelē, iſtruhſtojoſcho papilbinot ar uhdeni lihds 5 litreem. Pirmās diwās deenās parahdiſees putas, kuras ar audekka drahninu janotihra, ja wairs putas nerahdās, tad uſleeſt pudelē raubſejamo truhbinu, kreetni notorkejojot un noſlehdſot, wiſlabat ar „Gotea“ ſmeħru jeb ſiti un kauj iſtabas ſiltumā teeſchi 14 deenas ruhgt. Behz 14 deenam uſmanigi nowell no padibenem un nopilda ſcham-paneekſchu pudelēs, kuras noſlehdſamas ar labeem leeeem forkeem (forkus neplauzē, bet wirſpuſi eemehrzē waſkā), ſtahtvus noleeſt uſ 3—4 deenam kahdā ſiltā weetā un wehſat wehſā pagatabā, ſcheit wiſch noſkaidrojās un kad palizis ſpoſchs, winu war baudit. Tuwaki paſkaidrojumi atrodami ſem „putojoſcho wiſnu pagatawoſchana“. Schis buhtu taſ diwās rezeptes, jeb preekſchraſti eeſahzejem, war jau ari ar zitām ſulam un augleem iſdarit pirmos mehginajumus, bet mehſ eeteizam winus tamdehl, ka wineem buhs droſchi panahſtumi

## **Mahjwihns no negatawam wihnogam (kafaru)**

Pee nenogatawojusčam wihnogam, flatotees pehz wihu eenahš-  
ščanos, wajadfigi us 5 litri sulas, 100—200 gramu wairal zukura  
ne la raugu tabelē usdots, peemtekrām:

3000 grami weentahrsčās wihnogas, beš kahtineem, 100—200  
grami zukura noplaužē ar 2 litri wahrosča uhdens, pehz atšišča-  
nas peeleeť isdeedseto wihnraugu, fažifim „Piešporter“, pehz 24  
štundam wihu nospeesč, papildina lihđš 5 litri ar uhdēni un noleet  
raudšefčanai, noslehdšot ar truhbinu.

Ja „Piešporter“ rauga weetā wehšams žits, peem. „Šcharlach-  
bergers“, tad wajadfigais zukura daudsums pehz tabeles janem 750  
grami us 1 litra uhdens.

## **Mahjwihns no eenahšuščam wihnogam.**

Dā la eenahšuščās wihnogas ir sašdas, tad wīnam ari til  
rauga tabelē usdotais zukura daudsums peeleeťams. Us 4000 grami  
ogam, beš kahtineem, uslej 1 litru wahrosča uhdens, pehz atšišča-  
nas, isdeedseto wehšamo Bierka-raugu, pehz 24 štundam 1 litra  
iškaufeto zukura daudsumu, teikšim ja „Piešporter“ 300 gramu, ja  
„Tokajera“, tad 1900 gramu u. t. t., pehz 24 štundam nospeesč,  
lihđš 5 litreem papildina ar uhdēni noslehdšot ar raudšefamo  
truhbinu.

## **Sarkanwihns no šilam wihnogam.**

Preeksč šahda wihna eeteizamas tikai eenahšuščās ogas, jo  
tikai winas šatur peateekosča daudsuma krašjas, neeerahšuščās  
war leetot baltwihnu darinaščanai.

4000 gr. šilās wihnogas ar kahtineem noplaužē ar 1 litru  
wahrosča uhdens, pehz atšiščanās peeleeť isdeedseto „Bierka“ raugu  
un pehz 24 štundam 1 litra uhdēni iškaufeto zukura daudsumu, peem.  
ja „Bordo“ raugs 500—650 gr. zukura, ja „Burgundera“ raugs  
750—850 gr. zukura u. t. t. Šcho wirumu nedrihšt tuhlin nospeesť,  
bet winšč labi janoslehdš, jeb janosēdš, lai gaišs neteet Maht, no-  
špeesč tikai pehz 14 deenam, uspilba uhdēni lihđš 5 litreem, noslehdš  
ar raudšefamo truhbinu un lauj noruhgt lihđš gatawš. Galwenčis  
ir šcheit, lai wihnogas dabū lihđši ruhgt, tadehť jabuht usmanigam,  
lai nepeeekušť gaišs.

## **Mahjwihni no rošinem un forintem.**

Šimiskā šastahwā šchee wihni wiswairal lihđšinas wihnogu wih-  
neem, ari garščā un išlatā. Išgatawot no šcheem augleem war  
weenigi baltos wihnus.

Rosines ir schahvetas wišnogas, korintes masas schahvetas greeku wišnogas. Sultanines ir bestaulinu wišnogas, kuras loti eeteizams leetot maisitas ar rosinem. Is wišdam aulstā un karstā weidā war loti labas raudsejamas ūlas eeguht, pee karstas raudsešanas no kaulineem atihstas deefgan daudš gebršahbe (Gerbsäure), zaur lo wišns dabū stipri stahnu garšchu, tamdehl eeteizams scho stahbi pehz noruhgšanas atdalit ar wahjpeenu, nemot uš 10 litreem 50 grammi wahjpeena, zaur scho wišns dabū maigu garšchu un loti ahtri noqulstas un noskaidrojas.

Preeksch 5 litri ūlas nem 750 gr. rosines jeb korintes, wišnogu daudsuma weetā, tā eepreeksch teiktš par wišnogu wišneem.

Sausās ogas šagreessch jeb islaisch zaur galas šfirnam, peelej wajadsigo daudsumu uhdena kopā ar isdeedseto Bierka raugu, pehz 24 stundam peelej zutura kausejumu, pehz tahlakām 24 stundam nospeesch un papildina ar uhdeni lihds 5 litreem.

Jeb atkal šagreestas rosines noplauze ar wahroschu uhdeni, pehz 24 stundam peeleeť isdeedseto Bierka raugu, pehz tahlakām 24 stundam iskauseto zutura, atkal pehz 24 stundam nospeesch, papildina ar uhdeni lihds 5 litreem, noslehds ar raudsejamo truhbinu un lauj noruhgi, pehz noruhgšanas peelej 25 gr. wahjpeena. Schee abi darinajuma weidi dod loti labus wišnus.

Sekoschi diwi peemehri, kuras peeleeťojot zitas raugu schkiras, tā aifrašbids, janem ari tas zutura daudsums, tā teiktš raugu tabelēs. Aulstā weidā: 750 gr. šagreestas rosines, jeb korintes, isdeedseto Bierka Ridesheimer raugu un 5 litri aulstā uhdena, pehz 24 stundam nospeesch, uspilda ar uhdeni lihds 5 litreem un lauj noruhgt.

Karstā weidā: 750 gr. rosines jeb korintes aplej ar 5 litreem wahroscha uhdens. Pehz atšiššanas peeleeť isdeedseto Bierka Madeira raugu, pehz 24 stundam kausejumu, 1750 gr. zutura weenā litrā uhdens, pehz 24 stundam nospeesch, uspilda uhdeni lihds 5 litreem, lauj noruhgt un pehz noruhgšanas peelej 25 gr. wahjpeena. Wahjpeens ir nokrehjots peens un schini gadijumā weenalga waj ušwahrits jeb newahrits.

## Wahjwišns is wišgem.

Wišgu wišns ir tuwaki peesihdsinams wišnogu un rosinu wišneem tā isklatā, tā ari garščā un pee baudiššanas.

Wišges šatur leelā wairumā glotas, tamdehl winas nedrihstš spēest, ari plauzeschana ir neweetā, winas šagreessch, peeleeť isdeedseto Bierka raugu, wajadsigo daudsumu uhdena, lauj 24 stundas stahwet, kahsch zaur drahnu un lauj notezet—bes speesšanas, pee notezejuschā schkidruma peelej zutura kausejumu, uspilda uhdeni lihds 5 litreem un lauj noruhgt tā parasts. Wišgu atlikumus war ari

ar uhdeni un zukuuru (10 proz. no daudjuma) pehz notezinaschamas atklahiti noraudset, zaur to eeguhdami loti labu galda etiki.

Peemehrs preekich wihtua: 750 gr. sagreestās (sasmalzinatās) wihges, isbeedsetu Bierka i Steinbergerraugu un 5 litri uhdena lauj 24 stundas nostahtees, lahseh zaur drahtu, t. i. lauj notezet bei speehchanas, peedob sulai kausejumu, 700 gr. zukuuru us 1 litra uhdens, uspilba lihds 5 litreem ar uhdeni un lauj noruhgt sem truhbinaš.

## **Mahjwihni no schaweteem ahboleem, pirsikeem, aprikošem nu pluhmēm.**

Us 5 litri sulās nem 500 gr. ahbolus, pirsikus un aprikošes pluhmes 750 gr. ishos auglus ikreises noplauzē ar wahroschu uhdeni, pehz atdisechanas peeleeť isbeedseto Bierka raugu, nahloshā deenā zukuuru kausejumu, pehz tahlakām 24 stundam nospeesch, uspilba uhdeni lihds 5 litreem, un lauj noruhgt sem noslehguma truhbinaš. Peemehrs: 500 gr. schahwetus ahbolus (ripinas) aplej ar 4 litri wahroscha uhdens, pehz atdisechanas peeleeť isbeedseto Bierka Bernkastlera raugu un pehz 24 stundam kausejumu, 500 gr. zukuuru us 1/2 litra uhdens, pehz tahlakām 24 stundam nospeesch, uspilba uhdeni lihds 5 litreem un lauj noruhgt sem noslehguma, peeleeťot wehl 3 grami rauga baribas sahli.

## **Jahnogu wihns.**

Deetojamas pehz eespehjas eenahkuschās ogas. No winām waj nu isspeesch sulu, jeb notihra no kahrtineem, aplej ar wahroschu uhdeni lai wehlaki eeguhtu sulu.

Peemehri: 1. 1500 gr. sulainām eenahkuschām jahnogam peeleeť isbeedseto Bierka = Assmannsheiser raugu, pehz 24 stundam 600 gr. zukuuru us 1 litra uhdens un til daubi uhdena, lai buhtu 5 litri, pehz tam lauj noruhgt sem noslehguma.

2. 3000 gr. eenahkuschās jahnogas atbrihwo no kahrtineem un aplej ar 2 litri wahroscha uhdens, pehz atdisechanas peeleeť isbeedseto Bierka = Madeira raugu. Pehz 24 stundam peedob zukuuru kausejumu 1750 grami us 1 litra uhdens, 24 stundas wehlak nospeesch, uspildot uhdeni lihds 5 litreem un lauj noruhgt sem noslehguma.

## **Mahjwihni no ehrlschkuogām.**

1. No neeenahkuschām ogam:

Ogas notihra tāpat kā preekich kompota gatawoichanas, no wahra uhdeni mihtās, nolei sulu zaur drahtu un aditrahda pa-



raštā weidā. Šwahritās ogās war ar zūkuru eewahrit un ehšt fā kompotu.

1. Ir wajabšias ūlai uš 25 litreem peesikt 1 paku rauga bāribās šahli, t. i. uš 5 litreem peekto daku, bei tam wehšat gatawam wišnam preekšā ahtrašas noškaidrošchanās peeleekams it uš 5 litreem weenu zeturtaku grama tanina.

Beemehrs: 1500 gr. tihritās weenkahrišās ogās nowahra miškšias 5 litros uhdens, noškāšā, pehā atdšišchanās peeleek išdeebseto Bierka Bellingar raugu apmehram 3 grami rauga bāribās šahli, pehā 24 stundam 500 gr. zūkura uš 1/2 litra uhdens, ušpilda lihš 5 litreem ar uhdeni un laui noruhāt.

Ja grīb putojošcho wišnu bārinat, tad šaprotams, seeto pehškluputu raugu; nem tāpat 500 grami zūkura, noraudšē un tad ruhāšchana beigūšēs, pehā nowiškšchanās no rauga, peeleek 100 grami kaudizūkura, iškāufeta 250 gramos uhdena, nopilda šchampaneeschā pudelēs, kreetni aiskorkejot un eekams leek pagrābā, dašchās deenas notur kahbā šiltā weetā. Tuwakus paškaidrojūmus škatees sem „putojošchee wišni“.

2. No eenahkūšchām ogām:

Sagatawošchana tāpat fā pee jahnogam, t. i. war bapreekšchu išpekšū ūlu un bārinat, jeb applauzet un tad parāštā weidā apstrahdat.

Beemehri: 1. 1500 gr. ūlai iš eenahkūšchām ehriškogam peeleek išdeebseto Bierka-Rūdesheimer raugu, pehā 24 stundam kaušejumu 700 grami zūkura uš 1 litra uhdens un til daudš uhdena lihš pilni 5 litri, tad noslehš 5 un laui noruhāt.

2. 3000 gr. eenahkūšchās ehriškogās nowlauzē ar 2 litri wahrošcha uhdens, pehā atdšišchanās peeleek išdeebseto Bierka-Lošaijas raugu un pehā 24 stundam zūkura kaušejumu, 1900 grami uš 1 litra uhdens, tad nospeesch, ušpilda uhdeni lihš 5 litreegt un laui noruhāt sem noslehšuma.

Peesih me pee jah- un ehriškogam:

Ogās ir loti dašchabas, baltas, šalas, šarkana un tumschšarkanas, šaprotams, ka katru šchikrni war ar wišabeem raugeem raudšet, bet weens otris ušstahdis jautajumu, par beemehru: ka pehā juhs šatat, ka šarkanās jahnogās war ar Rheinwišna raugu raudšet, Rheinwišn tatschu išklatās baltš? Ja, tad mums jāšaka, ir ari šarkani reines wišni, jeb krahša neko nemaitā, ja krahša juhs škauzē, tad nemoet preekšā weinwišna rauga baltas jahnu jeb ehrišklu ogās, preekšā šarkaneem wišneem šarkanas ogās.

Tā šauktās melnās jahnogās, jeb upenes peeleeto ūlu krahšojchānai, t. i. peeleek šinamu daudšumu pee šarkanām jeb baltām ogām, jeb ari bārina no wišnam ween, bet tad eeteizams weeniā ar Bortwišna raugu, upenem peemihšt ihpatneja garšcha, kura weenam ir loti patihlama, otram pretiga. Pee Bortwišna rauga tas

masat trauze, bet tam apmehram peh̄z gada gusefchanas ta pee-  
garscha issuhb. Tã ka smaquis wiñnus labprah̄t ilqi tura, tad  
Portwiñna rauqa peeleetofchana ir eeteizamata.

## Mahjwiñni no fwaigeem ahboleem.

Ja ir auglu prese juhsu rihzibã, tad katrã sinã juhs ahbolus̄  
ispeebifat un leetofet sulu, ja tas buhtu jaweenots ar gruhtibam,  
tad plauzeet un peh̄z atdsichanas peelifet wiñnrauqu u. t. t.  
kã tas jau wairakkahrt ir aprakhtis. Ja weh̄lams tihrgarschos̄  
wiñns, eeteizams ahbolus̄ nomisot, bet ja augla misas aromat ne-  
trauze, kã peem., pee eenahfuschem ahboleem, war ari leetot ne-  
misotus.

Naedwehro, ka fahbakee, besgarschaineer ahboli bod labalus̄ un  
tihrafi garschojoschus̄ wiñnus, kã aromatainee.

Ahvoli nedrihft buht ar puwumeem. Tahdus̄ ahbolus̄, kam  
puwumi isgreesti, katrã sinã janoplauze, pretejã gadijumã wiñns  
buh̄s bruh̄ns jeb garschos̄ peh̄z puwuma. Sekofchos̄ trijos̄ weidos̄  
usdodam saqatawofchano, bet peesihmejam, ka usdotee rauqi kã pa-  
rasis̄, tikai lai noder kã peemehram:

Kritischus̄ ahbolus̄ ar auglu nasi saagreesch, emaljetā katlã ar  
uhdeni fatarsē lihds̄ kamehr paleef drustu mihs̄ti, tad eelei wai  
nu kofa jeb mahla traukã, lauj atdsist, peeleē isdeedseto rauqu,  
peh̄z 24 stundartin nospeesch, peeleei zukura kausejumu un lauj  
noruh̄t.

Peemehrs: 2500 grami kritischus̄ ahbolus̄ 4 litros̄ uhdena  
uswahra (fatarsē) emaljetā traukã, scho wirumu eelei kofa jeb mahla  
traukã lauj atdsist, peh̄z tam peeleē isdeedseto „Winnigera“ rau-  
qu un peh̄z 24 stundam nospeesch, peeleei zukura kausejumu 350  
grami us̄ 1 litra uhdens̄ un peepilba wehl̄ til dauds̄ uhdena lai  
buhtu pilni 5 litri.

Misotus̄ ahbolus̄: leeto fahbus̄ ahbolus̄, kurns̄ nomiso ar  
auglu nasi, saagreesch ripinãs̄, nosplauze un kã parasti saqatawo.

Peemehrs: 3000 grami misotus̄, ripinãs̄ saagreestus̄ ahbolus̄  
aplei ar 3 litri wahroscha uhdens̄, peh̄z atdsichanas̄ peeleē isdeed-  
seto „Bierka“ Ribesheimera rauqu, peh̄z 24 stundam kausejumu,  
750 grami zukura us̄ 1 litra uhdens̄. Peh̄z tahlatã 24 stun-  
dam nospeesch un peeleei sulai til dauds̄ uhdena, lai buhtu pilni  
5 litri noslehds̄ un lauj noruh̄t. Atkifuschos̄ ahbolu beejumus̄  
war isleetot preeksch̄ kibseles. Remisoteem ahboleem ir leetderigi  
tuhlin̄ peelikt isdeedseto rauqu un tad nospeest, tahdejabi panah̄f  
ka sulã tuhlin̄ eedarbojas̄ wiñnrauqs̄ un pahreet ruh̄schana. Seko-  
fichī diwi preeksch̄rakti, weens̄ bes̄ zukura un kuram war weeniqi  
Mosela jeb Reimwiñna rauqs̄, peeleeetot, otris̄ ar zukuru un kurech̄

derigs iffatram ranjam, saprotams, peeleeetot wajadfigo zafura daudfumu.

N<sup>o</sup> 1. Nemifotus eenahfufajos ahbolus, peeleeetot Mosel jeb Reinwihnu raugu iispeesch, istezejuschai sulai bes jeb kahdam peede-wan sem noslehguma lauj noruhgt. Schim noluhkam der tifa labi eenahfufchees ahboli.

N<sup>o</sup> 2. Nemifotus ahbolus, peeleeetot isdeedjeto Liebtraumilchraugu, iispeesch (nopresè), us katreem 2½ litreem julas peelej kausejumu, 900 grami zafura us 1 litri uhdens un uspilda uhdeni lihds pilneem 5 litreem, pehz tam noslehds un lauj noruhgt.

## Mahjwihni no bumbeereem.

Mehs ussveram, ka bumbeeri ween nedob nefad labus wihnus, tamdeht eeteizams pastahwigi bumbeeres maisit ar ahboleem un proti weenadās dalās, schahdi rihfojokees buhjim weenmehc apmeerinati. Bumbeeru wihnus tāpat saqatawo un raudsè, kà ahbolu wihnus, kà norahdits jau eepreesch.

Ja bumbeeru wihns kahdureis tomehr nenoskaidrojas, pateizotees wina misai, kura satur daudj gehrskahbes, tad tas weenkahrschi nowehrschams, peeleeetot 25 grami wahjpeena us 5 litreem wihna, pehz ka wihns tuhlin paliks spofchs.

## Mahjwihns no faldem kirscheem.

Kirschus jawahra, waj ar jeb bes kaulineem ir weenalga, bet sulai weenmehc japeeleeet zitronskahbe un rauga baribas fahls.

Beemehrs: 4000 gr. kirschus uswahra 2 litros uhdena, pehz atdsifchanas peeleeet isdeedjeto Bierka Johannisberger raugu, 5 gr. zitronskahbes un 3 grami rauga baribas fahli. Mahfoshā deendā nospeesch, peeleeet sulai zafura kausejumu, 900 gr. zafura us 1 litri uhdena, papildina ar uhdeni lihds 5 litreem, noslehds un lauj noruhgt.

## Mahjwihnuš no pluhmem, pirsikeem un aprifojam

paqatawo teeschi tāpat, kà no faldem kirscheem, ja wehlaš, war kaulianus isnemt, kiet wajadsiba pehz ta naw, weeniqi warbueht til pirsikeem tāpat war ari no scho auglu sulam kahdus wihnuš paqatawot, kà no ahbolu julas, bet pee labi eenahfufcheem augleem eeteizams peeelit zitronskahbi, pee negataweem augleem tas naw wajadfigs.



## Mahjwihns no fshabeem kirscheem.

Shabeem kirschi, t. i. ihste tumshchi farkanee kirschi, no kureem jagatawo eewahrijumu, ir loti noderigi mahjwihneem, darinateem ar Bordo, Burgundera un Marjala raageem. Eeteizams rikfo-tees pehz sekofcha peemehra: 2500 gr. kirschs ar kawlineem no-plauze ar 2 litri wahrofscha uhdens, pehz atdshichanas peeleeef is-deedsfeto Bierka Burgunder rauqu, pehz 24 stundam kausejumu, 750 grami zukura us 1 litra uhdens, tad kreetni nospeesch, uspidba uhdeni lihds 5 litreem un lauj noruhgt.

## Mahjwihns no melenem, filenem.

Melenes fawfos gados loti gruhti ruhgt, tapehz loti eeteizams peeturtees pee sekofcha preekschrafta, lai buhtu wehlamee panah-kummi: papreekschu jaeraudse isdeedsjetais Bierka Bordo raugs ar 500 grami jahnogam, ehrlschkogam jeb wihgem us  $\frac{1}{2}$  litra uhdena. Par to laiku 2000 gr. melenes, filenes, emalseta tranfa uswahra, kad wirums atdshis un eepreekschejais raugs-eejawa jau shahis ruhgt (t. i. pehz apmehram 24 stundam), winam peeleeef melenu wirumu, pehz 24 stundam peeleeef kausejumu, 500—650 grami zukura us 1 litru uhdena, tahlaf pehz 24 stundam nospeesch, peepilda uhdeni lihds 5 litreem, peeleeef wehl 5 grami rauga baribas shahli, noslehds un lauj noruhgt. (Pehz zitu mehginajumeem melenu wihni esot garschigati, pilnigati, ja ogas newahra, bet leeto swaigi ispeesstu julu.)

## Mahjwihns no awenem.

Preeksch awenem eeteizams ir Bierka Portwihna raugs, ogam wajaga buht labi nogatawojusham:

3000 grami labi eenahkuschas awenes noplauze ar 2 litri wahrofscha uhdens, pehz atdshichanas peeleeef isdeedsfeto Bierka Portwihna rauqu, pehz 24 stundam kausejumu 1650 grami zukura us 1 litra uhdens, pehz tahlafam 24 stundam nospeesch, peeleeef 5 grami rauga baribas shahli un 5 grami zitronshahbi, uspidba uhdeni lihds 5 litreem, noslehds un lauj noruhgt.

## Mahjwihns no semenem.

Wisnoderigakais ir Bierka Madeira raugs.

Peemehrs: 5000 grami semenes aplej ar 1 litru wahrofscha uhdens, pehz atdshichanas peeleeef isdeedsfeto Madeira rauqu un 5 grami rauga baribas shahli, pehz 24 stundam nospeesch peeleeefot sulai 1650 grami zukura us 1 litru uhdena, uspidba uhdeni lihds 5 litreem, noslehds un lauj noruhgt.

## Mahjwihus no eesala ekstrakta.

Eesala ekstrakts wiislabaki noder raudsjeschanai ar deenwidwihna raugcem, bet daudsi Bierka draugi saka, ka ari ar Reinwihna raugcem wini ir loti labus panastunnus mahjwihna darinaschanâ eegu-  
twuschî. Peemehrs: 1250 grami eesala ekstraktu, 5 grami rauga baribas sahli un 5 grami zitronskahbi uswahra 4 litros uhdena, pehz atdsischanas peeleeft isdeedsjeto Bierka-Scherry raugu, pehz 24 stundam kausėjumu no 1650 gr. zukura uš 1 litra uhdens un 1 kkeacolt-tableti (ripinu), noslehdsj un lauj noruhgt.

## Mahjwihus no bruhklenem.

Bruhklenes tapat kâ melenes jaušos gados gruhti ruhgt, tamdehl eeteizams isdeedsjeto Bierka raugu eepreeksch eeraudset kahdâ zità sulâ un tad peeleeft pee bruhklenu sulas.

Peemehrs: 500 grami ahbosu sulu eeraudse ar isdeedsjeto Bierka Portwihna raugu, pehz 24 stundam scho eejawu peelej 3000 grameem nowahritam atdsisuscham bruhklenu wirumam, war tuhlit jeb ari nachtoschâ deenâ peeslitt zukura kausėjumu, 1650 grami uš 1 litra uhdens, pehz 24 stundam nospeesch, peeleeft 5 grami rauga baribas sahli, uspilda uhdeni lai buhtu 5 litri, noslehdsj un lauj noruhgt.

## Mahjwihus no medus.

Medus ir, skatotees kahdâ apwidu no bitem eewahkts wairaf jeb ari masaf aromatains, tamdehl winsch ari weenigi noder smagu deenwidwihnu darinaschanai.

Peemehrs: 1000 gr. medus, 1500 gr. sulâ no skahbeem ahbo-  
leem, 5 grami rauga baribas sahli un 4 litri uhdens uswahkta emaljetâ traukâ. Pehz atdsischanas peeleeft isdeedsjeto Bierka Port-  
wihna raugu un pehz 24 stundam zukura kausėjumu, 1000 gr. zukura uš 1 litra uhdens (eegaumejat: masaf kâ rauga tabelê usdots, jo medus pats par sewi ir salsds), uspilda uhdeni lihdsj pil-  
neem 5 litreem, noslehdsj un lauj noruhgt.

## Mahjwihus no rabarbera kachtineem.

Mehs ussveram, ka rabarbera kachtini sewi šatur ofsalstahbâ, luru ne ikweens labi panes. Pats par sewi šaprotams, ka ofsal-  
stahbe pahreer ari wihnâ, tamdehl schoš wihnus newar tahdos  
daudsumos leetot (baudit), kâ pahrejos wihnus, isnemot ja pee-  
leeeto tos panehmeenus pee darinaschanas, kâ sekoschais peemehrs  
norahda:

Peemehrs: 3000 grami jalausitus rabaibera kahtinus no-plauze ar  $1\frac{1}{2}$  litra wahroscha uhdens. Pehz atdsischanas nospeesch, peeleeft sulai 5 grami rauga baribas sahli un 5 grami oakiflahjo kalki. 24 stundas lauj nohtahtees, noslej no padibenem, peeleeft 5 grami zitronsfahbi, 1 ehdamu karoti zukura un emajeta trauka uswahra (weenreis usmutulo), pehz atdsischanas peeleeft isdeedseto Bierka = Bernkastler raugu, pehz 24 stundam zukura kaujejunu, 650 grami zukura us 1 litra uhdens, uspilda uhdeni lihdi pilnrem 5 litreem, noslehdsj un lauj noruhgt.

Pehz scho peemehru leelaka data alkahstahbes zaur kalki ir isnihinata.

### Behrja sulu, tapat kirba, metonu, gurku sulaz

war leetot preefsch mahjwihneem un ar kuru katru Bierka raugu noraubset. 4 litri sulaz uswahra, peeleeft 5 grami zitronsfahbes un 5 grami rauga baribas sahli, pehz atdsischanas isdeedseto Bierka raugu, pehz 24 stundam 1 litra iskauseto zukuru un parasta weida lauj noruhgt.

### Putojoschee mahjwihui.

Putojoscho wihnu darinaschanai noder wijsi auqli, kuru sulam peeleeft putojoscho wihna raugu un 15 Proz. zukura, winam jaruhgt til ilgi, lihdsj ruhgschana paleet pawisam wahja, tad flaidro wihnu nowelt, wistabaki ar gumijas zauruli, nopilda schampanee-schu pudelles un aiforked. Pudeles stahvus usglaba pagrabâ, ja faturis ir nosflaidrojees, t. i. sposchs, wihns ir gataws leetoschanai.

Tuhwaki passlaidrojumi atrodami sem „Putojoschee wihni un wihu darinaschana“.

## II. Dala.

### Tuwaki paskaidrojumi mahjas wihuu pagatawofchanâ.

Augli, kas noder wihna pagatawofchanai mahjfainneezibâ.

Mahjas wihnu pagatawofchanai war isleetot wijsus ehdamos auglus, bet wislabak tos, kas ir wislehtakee un neder pafneegfchanai us galba. Jaestwehro, ka tikai no masak smarschofoscheem augteem dabufim wihnu ar atteezigâ wihna rauga garschu.

Smarschofoschâs semenes, awenes un lihdjigi augli dos wihnu, kuros auglu smarscha pahrspehji wihna rauga bakteriju radito garschu. Dascheem wehrtigeem ahboleem wijs smarschas wajrums atrodas misâ. Tahdi ahboli wispirms janomiso, jo waitak tadehl, ka ruhgstot auglu smarscha un labâ garscha pahrmains un peedod wihneem saktumâ gruhti nosakamu smarschu. Tadehl daudseis loti labi ahboli dod tikai weenfahrschu ahbolu wihnam lihdjigu dsejreenu, kurpretim parasitee, fahbee ahboli, sewischki ja tee nomisoti, daudj labak usrahda isleetotâ wihna rauga garschu.

Mahjas wihnu pagatawofchang mehs nebulst nenorahdjiam us dahrsa augteem. Daudj wehrtigaki ir saula un mescha augli, kas pee tam ir daudj lehtaki. Utgahbinam tikai par mescha rosem (wilkahbelem), mescha pluhmem, mellenem u. t. t. Mahjas leetoschanai war noraudset jebkuru auglu sulu ar wisdajchadakeem wihna raugem, statotees pehz ta, zit zukura un uhdens susai peelee. Ahbolu sulu war noraudset ar Reinwihna waj tokajjeescha wihna raugj protams, ka wajabses peeweenot atteezigo zukura daudjumu.

Dotee preekschraffti, kuri — kas weenmehe jausfwer — domati weenigi mahjfainneezibai un newis pahrdofchanai, lai noder tikai kâ peeturas punkti. Pehz wineem iflatrs war ismehginat daschadus auglu sajaukumus, zukura un uhdens peelikumus u. t. t.

Pateizotees Bierka-T wihna raugam, kas dabujams drogu un apteeku pretschu weikalos, mahjas wihnu pagatawofchanâ wajrs naw jarehkinas ar gada laikeem. Wispahre mahjas wihnu war pagatawot no fefoscheem augteem, ogam un ziteem augeem: rabarbereem, ehrtfchogam, jahnogam, mellenem, bruhklenem, satateem un fahba-jeem kirfcheem, semenem, awenem, fassenem, laehenem, pihladjchu ogam, fahbeem krituscheem augteem, gataneem ahboleem un bumbeveem, bahrbalam, mahonijam, tomateem, melonem, (kirbjeem,

rahzeneem), mešča rošču (wiškahbelu) ogam, mešča pluhmem, fir-  
fikeem, oranschant, zerinu (pleederu) ogam, eesala, eesala ekstrakta  
un beidsot pat no labibas.

Pežs doteem preeščyraksteem war šastahdit bešgala dauds žitu.  
Mahjas wiħnu pagatawotajs pats weenkahreščā žekā atradis li-  
dsekus, kā nelaut aiseet bojā pahri palikuscheem augleem, un ari  
nepahruwehřt toš lopbaribā, bet ar zufura un rauga palihdřibu iřga-  
taiwot mahjas dřeħreenus.

## Sařatufři augli.

Wiħnu war pagatawot ari no řařaluscheem augleem. Dařcheem  
augleem, kā peemehram mešča rořem (wiškahbelem), mešča pluh-  
mem nepezeřeřchamš řals, pirms wiħnu nowahřřchanas, jo zaur to  
řubd wiħnu ihpatnejā garřcha. Piřladsřu ogas nefahdā řinā ne-  
driřřt nowahřt pirms tās naw dabujuřřas kreetni řalu. Tikai tad  
tās kluřř leetojamas, t. i. řaudē řawu ruħřtumu.

## Dařřadu auglu zufura un řkahbes řaturš.

No 100 řg. gatawū auglu beř zufura peemaiřijuma iřřpeeřtā  
řulā atrodam zaurmehrā:

	řkahbes %	zufura %	řulš litroš
Aħbeloš . . . . .	0,60	9,—	65
Bumbeeros . . . . .	0,32	9,50	70
Āiřřřos . . . . .	0,75	10,—	65
Semenēs . . . . .	1,10	6,—	80
Awenēs . . . . .	1,40	6,—	75
Mellenēs . . . . .	1,05	6,—	65
Ēřřřřřogās . . . . .	1,40	6,—	80
Zahnogās . . . . .	2,10	6,40	85
Wiħnogās . . . . .	1,—	17,—	75
Swaigās wiškahbelu ogas	1,90	3,—	—
Bruħřenēs . . . . .	2,20	3,—	65
Masās pluhmēs . . . . .	0,90	6,—	65
Pluhmēs . . . . .	0,80	11,—	65

No řcheem řkaitkeem waram řpreeřt, řa:

1. tee augli, řas mums leeřas wiřřaldakee, ne řatřeiř řatur  
wiřiwairā zufura,
2. daudsas auglu řulās řatur mařař zufura, nekā wiħnoģu řula un
3. auglu řkahbes un zufura řaturš dařřadās auglu řulās ir  
loti dařřadš.



## Raudsejchanas traufi.

Pirms keratees pee wihnu pagatarwošchanas, apstāteet wišpirms, kašbi traufi ir juhsu rihžibā. Nedrihst leetot metala traufus! War isleetot pudeles, balonweidiģas pudeles, kruhkas un mužas. Raudsejchanai noder koka, tā ari emalas wannas, ja emalās kahtra naw noplaisajui. Traufam jābuht tik leelam, zif litru wihna teef raudset. Tas nošimē: nedrihst list raudset 5 litrus 100 litru leelā mužā, waj 10 litrus 25 litru kruhkā! Tas sewišchi šakams par weeglakeem wihneem, kureem peeleeef tikai 20 proz zutura. Pee stiprakeem tas til daudj nekriht swarā, jo tee til aštri nepahrwehriščas. Weeglakee katrā sinā jaraubšē pilnos traufos, lai newaretu peekluht gaišs. Pehdejais, tā sinams, wihnam kaitiģs, tikai sateefotees ar gaišu wihns war pahrwehrištees etifi. Ja gaišs neteef klahht, tad etikis nekahbā sinā newar rastees! Tas jaeewehro!

Wišeem traufkeem jābuht newainojami tihreem! No netihreem traufkeem wihni eeguht netihru garšchu, jo netihraiģas wee:ās mahjo rauģa sehnites un bakterijas, kuras wihnā, šaprotams, wairojas!

Wišpirms traufi jānomasģā karstā sodā uhdeni peħz tam wairatas reišes jānojalo ar aultu uhdeni.

Tas sewišchi jaeewehro pee mužam, kuras šahwejuščas tufščas un tahdā kahtā war buht eeguwoščas pešejuma smaku waj pat nopelejuščas. Tahdas mužas grubti tihramas. Tas wišpirms jāištwehpina ar seħru waj jaapštrahdā ar seħra šahškahbi. Pehz tam šchahbā weidā tihritas mužas pamatigi jāištaso ar uhdeni, zītadi seħrškahbe nonahwēs ari wihna rauģa bakterijas! Sešahzejam eeteizams isleetot wišlabaf 5 un 10 litru pudeles. Tikai tad kad tas jau šapratīs wihna pagatarwošchanas buhtibu un šafneebšis pirmos panahšumus, wišch war pahreet uš mužu leetošchannu. Tahdā kahtā winam jau pašchā šahšumā labi weiftees. Neweišmes war rastees tikai no nepareišas rihžibas. Pirmkaht jaeewehro tihriba. Netihriba naw peelaišchama ne jem kaħdeem apšahškeem un no tās wišlabaf war iswairitees šahšumā rihtojotees ar zauršpihibiģam pudelem.

Wija jau šazits, ka nedrihst leetot metala traufus. Metalu kaufe auģlu šahbes. Waršch, šaweenojotees ar auģlu šahbem, dod aištigiģas wara šahlis, kas bes tam, protams, nonahwē ari wihna rauģa sehnites. Dšdšis dod šchlihtostchās dšelšis šahlis, kuras šaweenojotees ar auģlu šahbi, nošchštas tumšchā, tintei lihšigiģā mašā. Ari šlogi, našchi u. t. t. peħz eepšehjas lai nebuhtu no metala, isnemot auģlu šahbēs nešchlihtostchos bronšas un alwas (nešajaukt ar zinku, kas ir loti kaitiģs un aišlawē katru ruħģschanu!) metalus. Šatti, kuras wahra auģlus, drihst tikai emalās waj alwas (ne zinka!). Turpretim uhdeni war wahrit jebkurā traufā un peħz tam šcho uhdeni leetot auģlu noplauzešchanai.

## Raudsejchanas noslehdsni.

Wihneem jaruhgft bes gaisa peecejas, t. i., traufceem, kuroš wihnuš raudsē, jabuht aišfargateem no gaisa eepluhšchanas, tā tad noslehgateem. Brotams, ka to newar panahft tīfai ar forki waj špundi, jo ruhgstošchā sula atdala ogkšahbi, kurai jaišpluhft no traufa.

Pirmajāš ruhšchanas deenās pee daščam augļu sulam parahdas štipras putas, kas wehlat nošuhd. Putas ir atščkšhrees augļu olbaltums, kas ruhšchanai noteefot, šabeešē taijni tāpat, kā wistas olbaltums wahrot. (Kirbjeem un rabarbereem olbaltumā naw, ta= beht pirmajāš ruhšchanas deenās štipras putas newar rastees. Tā saužamā štraujā ruhšchana šcheit paeet bes rešjamas putu parahdišchanās.) Ja traufi, kuroš wihnu raudsē, ir peepšiditi lihds malam, tad putas pluhft pahri. Tabeht tās ikdeenas janošlaufa. Ja putas paleef ahrpuš traufa, tad tās šamaitajas, rodas etiķis, kas peewell tā saužamās etiķa muščas. (Škat. turpm.)

Ja ruhgstošchā augļu sula beids putot, tad peenahzis laiks to aišfargat no gaisa peešlahrščhanās ar ruhšchanas noslehdsneem. Pee dāščeem noslehdsneem (peem. eļlas) atkal jaatpilda putam lihdsi nopluhduščais uhdens, lai traufs buhtu peepšidits lihdsi malam. Papildišchanai noder tihrs, wahrits uhdens, waj ari labš pehrnais wihns.

Nopluhduščā šchidruma ušpildišchana ar wežu wihnu dāščreiš naw eešpehjama. Tahdā gadījumā, peepšidot 10 litru pudeli ar augļu sulu, peepšilda ar to pašču sulu ari wehl divas wilsta pudeles, kuras pehž štraujās ruhšchanas noslehds ar eļļu. Ja nu wehlat wihns no galwenās pudeles ir no rauģa atdalits un pudeli gribam atkal lihdsi malam peepšidit, tad šchim noluhšlam newam wihnu no abām wihna pudelem, kuras tas šchini laika noruhģa.

Pee ziteem ruhšchanas noslehdsneem šchi nopluhduščā šchidruma ušpildišchana naw wajabšiga, peem. pee štikla un gumijas noslehdsneem. Pahr ruhgstošcho sulu šakrahjas ogkšahbes šahrta, kura lihdsi ar noslehdsni aiškawē gaisa eepluhšchannu. Pee pareiš darbojošcheem noslehdsneem naw jabaidas par to, waj tīfai traufs ir lihdsi malam pilns! Weeģlūs wihnuš raudsejot war to peepšidit weenas pļauštās platumā attahlumā no maļas.

Pudeles war labi noslehgt ušlejtot pļahnu šahrtnu bešgarščigās ehdamas eļlas; wehl labā ir balta, nešmarščojošcha pārašina eļļa. Eļļa pišniģi noslehdsi wihnu no gaisa peecejas, bet newaiškawē ogkšahbes išpluhšchannu. Noslehdsot ar eļļu jaeewehro, ka jaeetej tīl daudš uhdens, lai traufs weenmehr palittu lihdsi malam pilns.

Kad wihns wehlat janotežina, tad lej wiršū tīl daudš uhdens waj wihna, kamehr eļļa notef, jeb ari nošlaufa to ar wates pižinu.

Pudelem, fruktam un mizam leeto noslehdsnaus, furus eeseef zaururbtos korkos. Scheem korkeem labi japeektaujās pudeles katlam. Ja korkis nav weenabš, tad katrs zauruminsch janoslehds ar Gotea-masu.

## Bierka ruhgschanas noslehdsnu 1927. gada modelis.

Lihds schim nebija pasihstami ruhgschmas noslehdsni bei korkeem, inemot pasihstamo ellās noslehdsni. Tagad tahdus isgatawo un min. dabujami apteklas un sabalos drogu weikalos. Geveteojam scheit ari schahda Bierka ruhgschanas noslehdsna un Bierka ruhgschanas putu ustavehreja sihmejums.

622.642



Jums nēvajaga korku, nēvajaga tos ari zaururbt, bet jarishkojas tikai pehz sekoscheem aistrahdijumeem:

Zeturtdalu Gotea masas rullischa saweleet pirkstos kamehr tas mihtis, iswehdojeet no ta stingru rulliti, kuru eespraudeet pudeles katla. Pehz tam ispraudeet masai zauri Bierka putu ustavehreja waj Bierka ruhgschanas noslehdsna 1927. gada modeli. Winsch turesees stingraf par wislabako zauruli zaururbta korki. Tad peepildeet lihdsdoto glahsiti ar uhdeni un ruhgschanas noslehdsnis darboses tik teizami, ka tas lihds schim nekad nenotika.

Bierka ruhgschanas putu ustavehreju eeseef gluschi tahda pat weida. Kad winsch eeliks, tad eespeedeet augschgalā wates pizinu. Zil mas schis putu ustavehreis, tik pat noteikti winsch darbojas. W augschu lahpojshās putas wispirms soirst pee sewischli konstruetam stilla seenam, bet sewischli pee wates pizinas. Pee tās peefarotees katrs puhslitis pahrvlshst un putas saplok. Scheit jums nē'ad nav

jābilstās par to, ka putas pahrpluhdīs pahr malam, juhs strahdajat drošči un noteikti.

Kad straujā ruhģšhana garam un putu ušvehejeis īspildijis ņawu peenahkumu, tad īnemeet to, eespeedeet zaurumā wišpirnis atmihģštinatu Gotea masu un peħ tam eespraudeet Bierka ruhģšhanas nosleħdsna 1927. g. modeli.

Šho aparatu žena ir til pat ņema, kā jeħkuru zitu ruhģšhanas zaurulu žena.

### **Ruhģšhanas nosleħdsnu nostiprinašhana.**

Forki beeschi ween naw peemehroti pudeles falkam. Tos eesprauschot wehl paleel starpas. Tās wišlabal aīspildit ar eespreeschi ņamihzitu Gotea-masu, kuru tad eespeeschi walejās starpās. Ja forki ir par mašeam, waj ari naw apali, tad apseel tos ar pirkstos ņamihzitu Gotea-mašas ņahrtinu un peħ tam eespeeschi pudeles falkā. Tad tee peeģul til pat žeti, kā gumijas forki.

Peħ ruhģšhanas beigam masu ņasaša, ņamihza to atkal kopā un ušģlabā liħds nahģošchai leetošhanai. Wiņu war ilģi leetot, jo wiņa kluħst miħģšta tilai ņamihzot, neģaudē ņawas ihpašģibnās un peħ dašģām ņundam atkal ņazeetē.

### **Ruhģšhanas putas.**

Putas, ņas robas ruhģštot no ar ošbaltumu baģatām augļu ņulam, stipri notraipa ruhģšhanas traukus. Wařarā tas peerwiłina muščas; pee tam jareħķinas ar leeseem ņaudejumeem, jo liħds ar putam nopluħst ari daļa no ņulas. Lai no ta īšwaīritos, tad leetojami atšimmetee putu ušvehejei.

### **Rauga ņadalīšhanās.**

Peħ ruhģšhanas beigam raugs war ņahkt maitatees, tamdeħt naw eeteizams atšahť jaunu wiņu pahril ilģi uš wezā rauga, bet gan to pee ļaila noteģina.

### **Augli un wiņna raugs.**

Wiņna paģatawošhanai war leetot wišus ehdamus augļus, ņas ņatur ņahģbi un zuturu, bet ņewiģģki tos, Ćureem naw ihpatnejas ņmarščas, jo ta eespaido wiņna gařģhu peħ noruhģšhanas. Tā

tab jahnogas, ahbosi, mescha roses (wiskahbeles) ir labakas par se-  
menem un awenem!

Jebkurus auglus war raudset ar jebkuru wihna raugu, ja  
tikai peeleeft wajabstigo daudsumu zutura! Schee preekschrafski ta  
tab ir tikai aistrabdijsumi us atsewischkeem raugeem un auglu su-  
gam. Pehz wineem war pagatawot widschadafas auglu sulas,  
tikai zuturs janem skatotees pehz atteeziga rauga, ta tas aistrabdijs  
pee wihnoqu wihneem.

Ja preekschrafskos parebjeta auglu wahrischana, tad raugu drihst  
pedikt tikai gluschi atwehlinatai sulai, jo zitadi to noplauzetu. Pah-  
rejos gadijumos buhtu labi, ja raugu peelktu pirms auglu spee-  
schanas, bet wiswehslakais tikko isspeestai sulai, lai wihna rauga  
bakterijas waretu ahtri peeauht un padarit nesphejjigas kaitigas  
bakterijas. Jo wehslak peeleeftam wihna raugu, jo wairaf un ahtraf  
isplatas kaitigas bakterijas. Lai dabutu teescham labi garschojo-  
schu un tihru wihnu, tad tas jaaiskawd.

Man weenmehr eeteiza eeguht auglu sulu ar pasihstamo ewahrischa-  
nas aparatu aprafstu palihbsibu. Auglus eeleft kahda drehbe waj  
seeta, furu usleef us aparata wirs blodas. Pehz tam aparatu fa-  
karsje. Auglu schuhinas pahrspragst, su'a tel ahra un sakrasijas  
apafscheja blodā. To tab war isleetot sajanzot ar uhbeni un weh-  
slak peeleeftot zuturu. Pee auglu sulam, kuras dod labas schelejas,  
parahdisees sahuma stipras putas. Schahdas sulas tab ari ja-  
raudse trauwu peepidot trihszeturidaku, lai issarga'os no putu un  
sulas faudejuma.

## **Kadel mehš šadeedsejam wihna rauga bakterijas, pirms leekam tās pee auglu sulās?**

Ja mehš auglu sulai peelktu nesadeedsetas wihna rauga bak-  
terijas, tad paeetu wehl daschas deenas, pirms tās spehtu šadihgt  
un tahda kahrtā nowest sulu lihds ruhgschanas stahwohlim.

Ja nu sulā šatur dandš kaitigo bakteriju, tad tām ir deejgan  
laika nowest sulu lihds kaitigas ruhgschanas stahwohlim, pirms wehl  
wihna rauga bakterijas tistahlu eedarbojušās, lai waretu ar tām  
ussahft zihnu un tās isspeest. Schini zihnas laikā kaitigas bakte-  
rijas tomehr war atnest jau sinamu postu, tā tā wairš nedabujam  
sinamā wihna rauga ihsto garschu. Dascham kaitigām bakterijām  
ir pat ta ihpaschiba, ka winu raudsetee wihni wairš nekuhst tihri!  
Wehslak mums tad ir dandš darba šchos wihnus tihrot. Tas  
daschreis, neskatotees us wisām puhlem, neisbodas. Bet ja wihna  
raugu usdeedsejam, tā tā peeleeftamais rauga schidrumš ir stiprā  
ruhgschanas stahwohli, t. i. šatur tuhstoschreis wairaf wihna rauga  
neš ruhgschahā sulā atrodas kaitigo bakteriju, tad wihna raugs

tuhlin eewadis ruhgschanu un iswedis to ari lihds galam. Tahdâ gabijumâ kaitigâs bakterijas nemaj nepaguhst attihstitees un newar auglu sulu eespaidot.

Tâ tad leetojot usdeedsetu wihna raugu mehs esam drošchi pirmfahrt par to, ka dabusim wihnu ar tihru garšchu, brihwu no kaitigo bakteriju ruhgschanas produktēem. Otrfahrt mehs buhsim drošchi ari par to, ka šchee wihni ahtri, pašchi no sewis kuhš flaidri. Mums newajadsēs isleetoj nekahdus tihrišchanas lihdsellus! Jo lai zil newainigis un bej garšchas ari nebuhtu tahds tihrišchanas lihdsellis, tomehr buhs labak, ja to newajadsēs leetoj! Sewišchi brihnischfigee, ar Reinas wihna raugu raudsetee gaiba wihni pašinejam garšchos labak, ja nebuhs leetoti tihrišchanas lihdselli, nekâ kad tee buhs leetoti, kaut ari loti uzmanigi. Luhš pamatojums tam, ka pirms peelišchanas auglu sulai wihna rauga bakterijas jafadeedēs un tahdâ fahrtâ japawairo.

## Bierka wihnurauga šadeedšchana

Bierka-*T* pazinas satoru eeber uhdens glahšē. Lej wirsâ taisni tik daudi remdena uhdens, lai glahše buhtu pilna lihds weenai zeturtdalai. Tad to apšedi ar awašchtasi un noleek šiltâ weetâ. Behz tam šagreesh weenu ahbolu waj žitu augli, aplej to ar yuzgahšhi wahroscha uhdens, apšedi un noleek aibšit.

Behz atšišchanas, tâ tad behz kahdam trim lihds šeschâm stundam, peelej to pee rauga, apšedi atkal un noleek labi šiltâ weetâ.

Behz 24 stundam (pee dashâm rauga bakterijam, peem. Rûbeshweimera, ari behz 48 stundam) islahšch wirumu žaur linu drehbi waj tehjas šeeinu. (Naw wajašfigas pirmas ruhgschanas pašimes, peem., burbuku rashchanas. Beetoek, ja masa drusku uspuhtušeš, jo tas peenahda, ka raugs darbojas.) Žaur šeeu telošchais šchidrumš ir šchidrais wihna raugs! Šcho šchidrumu tuhlin peelej nešazufurotai auglu sulai un tikai behz 24 stundu šahwešchanas labi šiltâ weetâ peeleek wajašfigo žukura daudsumu.

Šchos preešchraštus eewehetojot weenmehr dabuseet tihri noruhgschu wihnu, un nebuhs jashchlojas par neweiknem waj pahraf wezu raugu (!).

Bierka-*T* wihna raugs atrodas meera šahwofli, bet šweh eedarbotees un to war usgabot gadeem ilgi. Ja nu to peelišim tuhlin šazufurotai sulai, tad ruhgschana waj nu nemas nenotiks (pee šipra daudsuma žukura), waj šahšees tikai behz dashâm deenam (pee masaka wairuma žukura). Tadehš bakterijas wispirms „šatmodina“, t. i., jausdeedšē, un tikai behz tam japeeleek nešazufurotai waj šazufurotai auglu sulai. Ja winas ir usdeedsetas, dšihwas, tad tâs nowedis sulu ruhgschanaš šahwofli.

Ufdeedfjehana ir weenfahrijha, weenfah'r'hafa, nekâ, prem., maises eejawu saqatarwot. Jaewehro, ka wisas neweiksmes ir g'uschi isflehtas.

Bierka rauqa pazinas newajaga sadalit! Weena pazinâ jâ-leeto kâ 5 litru, tâ ari 10 wai 25 litru raudfjehana. Protams, ka 5 litrus ta nowedis ahtraf ruhqfjehanas stahwolli, nekâ 25. Tadehl teem wihndareem taisniba, kas jafa, ka wini eeguhstot imarschiqaku wihnu, ja 25 lireem nemot newis weenu, bet gan wairafas pazinas. Jo ahtraki jahkas wihna ruhqfjehanas prozefes, jo tihraf klus wihns, tadehl, ka kaitigâs bakterijas ahtraf teef pahrwaketa.

Bierka-Prowin rauqa pazina peeteef 5—10 litreem auglu sulas, bet Ampulen-rauqa pazina lihbf 100 litreem sulas.

Raudfjehanas peemehri:

1. Swaiqus auglus jagreesch waj sajpaida. Schim beesenim lauj trihs deenas stahwet labi awjeqtâ loka waj mahla traukâ. Pehz tam to nospeech. Sulu eepilba raudfjehanas traukâ. Kairas trihs deenas peeteef dalu uhdeni iskaujeta zukura un betdjet uspilba uhdeni, kamehr trauks lihbf malam pilns. Wairafas deenas no weetâs ruhpiqi noslauka pahri pluhstoschâs putas un tad noslehbf pudeli ar ellu waj raudfjehanas zauruli. Ruhqfjehanas prozefam janorkfjinâs istabas siltumâ, tâ tad apmehram pee 15—20 gradeem pehz Zeffija. Temperaturu war paauqfjinat pat lihbf 30 gradeem, bet ne augstaf.

Kad ruhqfjehana beiqusees, tad noslauka ellu ar wates pizinu, waj ari isnem zauruli, notezina wihnu no rauqa un eepilba to awakaf pamatiqi istihritajâ pudelê. Lai tâ buhtu pilna, tad isleeto wezu wihnu, waj tihri nomasqatus akmentiaus. Pudeleri jastahw wehsâ weekâ! Notezinaschenu atkahrto wairafas reises, un pehz tam eepilba tihro wihnu pudelês.

2. Silenes un bruhflenes aruhti raudsejamas! Tahdâ gadijumâ japeeteef chlora amonijs waj rauqa baribas jahls, ahbolu, jahnoqu waj zitu auglu sulu bef zukura. Tad ari auglu sula ahtri un labi noruhqâ!

Ir neeepvehjami — lai gan to beeschi jautâs, — noteikti pateikt ruhqfjehanas ilgumu! Tas atkarijs no daudseem blafus apstahfleem, furi to gan pachrina, gan paildfina. Beemehram, siltums un rauqa baribas jahls to pachtrina, mainiga ruhqfjehanas temperatura un zukura peeweenoschana paschâ sahsumâ ruhqfjehanu paildfina.

Augli, kas baqati baribas weelam, noruhqst ahtri, mellenes un negatami augli lehna, pat baribas weelas peeweenojot! Ufdo-dam zaurmehra laiku, bet ar to negribam fazit, ka weenâ waj otrâ gadijumâ wihni nenoruhqâ ahtraf waj wehsaf. Beemehram, Rein-wihna rauqs, eewehrojot wajadsigo zukura daudsumu, noraudfes wihnu apmehram ischetrâs nedelâs. Bet gadaš, ka wihndaris is-

wehlas nogatawwojuschos, baribas weelu bagatu auglu suau, un wihns ir gataws peh; astonam wai tichetpadsmit d.enam!

Dai winsch neraisejas, ka warbulht wina wihns ir siltis, bet no-garscho un ja wihnam wairs naw salda garscha, bet tahda ta waja-dsiqs, tad wihns ir norudsis, gataws.

Utka! otradi: ja isleetoti ar baribas weelam nabadsiqi augli un wihns ruhast loti ilgi, prem. seemas laikâ schad un tad kurina:â istabâ, daschs labs teiks few, „peh; preekschralta wihns noruhast 4 nedelas, bet maneja is ruhast jau 6, 8 waj pat 10 nedelas un wehl weenmehr pazelas oglschahbes burbulischi, ari schini gadijumâ wajaqa nogarschot. Ja wihnam wehl salda garscha, tad tam wehl jaruhast peh; eespehjas siltâ weeta! Bet ja winsch garscho ta, ta tam jagarscho, tad winsch ir gataws: burbuli, kas pazelas u! aug-schu, ir tikai pahrat aufstaja wihna ischlichduschee oglschahbes puhli-schi. Siltumâ tee tuhlin pazelsees gaisâ, bet aufstumâ tee is-pluhst loti lehni. Tahds wihns tuhlin janotezina no rauqa, pee tam winu sakustinas un oglschahbes puhlischi ispluhdis ahtat, bet wihns nebulht wairs neruhas!

Bet tahdi gadijumi peedsihwojami tikai pirmajâs reisês. Weh-laf kluhst droshaks un lihdi ar drosmi saude ruhps un neustizibu! Wihna darinaschanâ, tapat ta zitur, der sakamwahrs: darbs dara daritaju!

## Auglu eeraudsejchana.

Safmalzinateem augleem tuhlin peeel eepreesch isceedseto wihna rauqa, peh; tam datu uhdeni iskausetâ zutura (protams, peh; pilnigas atdsichanas), tapat pahrejos peelitumus, ta zitronislahbi u. t. t.

Tuhliteja rauqa peelitichana wajadsiqa:

a. jo tad wihna rauqa bakterijas apspeesch kaitigâs bakteri-jas. Wihna ruqa bakterijas tad wada ruhgschanu, zaur to wihns kluhst loti lihres;

b. ar tuhliteju ruhgschanas eestahschanos p hrsprahast auglu schuhninas un tahdâ kahriâ eeguhstam wajrat auglu sulâs, taifni tapat, ta augli buhtu wispirms nowahriti un zaur to schuhninas atmeeschletas un pahrspraguschas.

Ar rauqa saukto masu labi apseqtu atstahj, skatotees peh; siltuma, 2—3 deenas (tikai pee sakamwihna no silajam wihnoqam 10—14 deenas, jo jaischkihst krahsu weelam, kas atrodas misâ, kas war notikt tikai tad, ja zaur ruhgschanu radees jau peeteeschi daudf alkohola). Tikai peh; tam ispeesch sulu, jeb labaf sakot ruhgs-fojscho auglu beeseni.



## Wihna alkohola stipruma noteifschana.

Ir gabijumi, ka kashs nopehrt few alkohola mehritaju, ismehgina ar to wihnu un nodoma: „Mans wihns ir noruhdsis, garicho labi, bet wina naw ne jaušmas no alkohola, lai gan pehz aistrabbi-jumeem winam wajadseja saturet 10%, jo es peeliku 20% zufura“. Wihna alkohola saturet nekad newar usinat ar alkohola mehritaju, bet jarihkojas sekochi. No 500 grameem wihna destile 100 qcamus. Tos ismehra ar alkohola mehritaju un dabuto alkohola stiprumu dala ar 5. Ja, peem, 100 gramos destiletā wihna atrastos 50% alkohola, tad wihns satura weenu peeko dalu, t. i., 10% alkohola.

Protams, ka destifschanu war isdarit tikai tas, kam ir waja-  
bsigais aparats.

## Wihni bez zufura.

Gatawu auglu sulās, peem. wihnoqu, ahbolu, bumbeeru u. t. t. waj nu jauktas, waj atsewischki war raubset ar wihna raugu. Schee wihni, bez schaubam, buhs labaki, nekā tee, kuras raudsē bez wihna rauga bakterijam, kā tas agrak bija parasts Deenwidu Wahzija. Schee wihni buhs garichigati un ilgat usglabajami. Wini nekad nefasneegs pehz schis grahamatas preefischraisteem pagatawota wihna labumu, jo aulu saldums beechi wil. Ari wisaldalais auglis war saturet dauds flahbes (stat. tabeli par augleem), tā kā wehšalajis wihns ir stipri flahbs. Saldums war buht ari tik mafs, ka wihns isnahk gluschi nestiprs, t. i., saturet mas alkohola. Bitadi gan weenmeh no auglu sulās pagatawotā wihnā auglu garicha pahripehrt wihna garichu, kas fewischki manams isleetojot loti smarichigus auglus. Taišni schee fakti speesch taišit preefihmes. Pehz norahditeem preefischraisteem auglu sulu wispirms atschkaida. Lihbi ar to atschkaida ari flahbi tahdā mehrā, ka wina wihnā wairs naw til nepatihkama waj nu pehz garichas, waj ari zaur atschahbinošcho eespaidu, kas til beechi fastopams pee parastā ahbolu wihna. Dirfahrt, lihbi ar sulās atschkaidischanu atschkaidas, masinas ari auglu garichā un wihns dabū stipraku wihna rauga garichu. Scho neatswercamo preefichrozibu war ismantot mahjas wihndaris, bet newis auglu wihna fabrikants! Winam jaisleeto neatschklaiditās auglu sulās, un winsch weenmeh dabū wihnus, kureem ir auglu garichu, bet newis ta wihna rauga garicha, ar kahdu tas wihnu raubsejis. Scho „auglu garichu“ tad nu winsch ari tura par weenigi ihsto un nopek zitus wihnus waj wihneem lihdsigus dsehreenus, kuri garicho waitat pehz wihnoqu wihna!

Ja parohseta zufura leetochana, tad tas wajabsigs pirmahrt, tabehrt, ka atschklaiditā auglu sula, lihbi ar to saturet masal zufura, nekā tihra auglu sula. Zufurs wajabsigs ne tikai wihna saldumam,

bet eri wina stiprumam! Zukurs ruhāstot pahrtwehrschas alkohola, un schis alkohols ir tas, kas mums pēc wihna garšcho un patihf. Scho alkohola saturu war dabut pehž wehleschānās, peeletot sinamu daudsumu zukura. Zukuru nelectojot janem wehrā, zil daudž zukuweelu mums dod atteežģee augli. Tas atfarajas no gada laifa un augļu gatawības.

## Putojošchee wihui.

Putojošchos wihnus schiro tihros sektos un sektos ar rauģa nogulschneem.

Bierka wihndari atrod un dod preekschrofu weeglat pagatawot jamam sektam ar rauģa nogulschneem, bet tihro sektu nepagatawot, jo ta pagatawošchana praša wairak pušlu.

Kai wehdejā glahšē neetezetu nestaidrs sekts, tad jaeefahrto, tā, lai weenas pudeles saturu usreis isleetu wairakās glahšēs! Ja naw tik daudž weesu, tad tomehr noleef wehl daščas leefas glahšēs. Gan jau tās atradis sawu dšehraju wehž pirmo alahschu istuščošchanas. Tahdā kahrtā pudele naw wairakas reišes jakustina un jatura slihpā stahwolli, un dibena nogulschni nedabu sakulšees. Tihro sektu tahdejadi war eepildit glahšēs pudeli gandrih istuščošojot. Saudejums tilkai tahda tehkarote sekta ar rauģa nogulschneem.

Naw wajadsiģs sčheit par sekteem atkal fewištus aifrahdijumlah. Wihu pagatawošchana war isleetet jebkuru no agrak peewesteem peemehreem, bet gan tilkai tahdus wihnus, kas šatur ne wairak par 750 grameem zukura 5 litros. Ja eewehro ari, la mineto rauģu weetā janem pehrku putu rauģs. Bet ari tas naw no leela swara. War nemt ari Reinwihna rauģu, un ar to raudset augļu sulu. Pehž 14 deenam puši ruhāstošchās sulās pahrtwehrschj putojošchā wihnā, t. i., eepilda sekta pudelēs, bet pahrejaj pušei lauj peemehrotā traukā lihdi beigam noruhāt. Wehdejā gadījumā eegulstam parasto, neputošcho wihnu, bet pirmajā to pašchu, tilkai putošochu, wehrtainu sektu. Weenigā mahšļa putojošcho wihnu pagatawošchana ir notwert ihsto laiku kad sula pildama pudelēs! Ja scho ihsto brihdē nokawē, tad pudelē nerodas peeteelošchi daudž ogļskahbes. Ja eepilda par agru, tad attihstas pahrat daudž ogļskahbes un pudeli atwerot lihdi ar putam nopluhēt daudž wihna. Newar teeschi nofazit azumirkli, kad jafahf eepildišchana pudelēs, jo weena sula ruhāst ahtrat, zita lehnaf. Weipaidu atstahj ari temperatura un gada laifs. Ihsto zaumirkli notwersim, ja rihlosimees seļošchi:

Kad usleekam ruhāschanas žauruli, tad pirmajās deenās atbalisees, peemehram, 60 waj 80 ogļskahbes pušļišchi minūtē. Wehlaf schis staits pamasinajas wišpirm uļ 50 un 70 minūtē, tad 40 un 60 u. t. t. Ja nu minūtē atbalas wairs tilkai 10—15 ogļskahbes

puhstishi, tad peenahzis laiks julu eepildit pudeles. Ruhpigi ja-  
 notezina no dibena noqulshneem, kas satur olkaktumu un pa daļai  
 nobeiguschās rauga schuhninas, jaepilda pudeles tahdā pat ne-  
 fkaidrā weidā, tahdā ta ir, aiskorkē (aiššechāna nav nepezeeschā-  
 ma) un noleek pagrabā. Tas ir wišs. Ja wišus kluvis tihrs, kas  
 war ilqt 14 deenas lihds dascheem mehnecheem, tad tas ir gataws.  
 Glahsē tas jāleļ tā jau minēts, beš dibena noqulshneem.

## **Putojofcho wihnu darinašchana ar Vierka pehrku putu raugu.**

(Pehz Dr. Roscha, stud. padonn. Geissenheima).

Sekts ir wišns, kas satur til daudš ogkšahbes, ka putu attaisot  
 pudeli un lejot no tās. Šchi ogkšahbe wihnā rodas wai nu zaur  
 tiudšneezibā dabujamās ogkšahbes mahtliqū eešpeeschānu, wai arī  
 zaur ruhqšchānu pudelē. Birmā weida šektu waram pagatawot ar  
 jeblura mineraluhdenū pagatawoschānas aparata palihdsibu, ja uh-  
 dens weetā nemam saldu wihnu. Labakos šektus dabujam zaur  
 ruhqšchānu pudeles. Schim noluhkam war isleetot jebluru wihnu:  
 wihnoqu, ahbolu, auglu un oqu wihnus, baltos un šarkawihnus.  
 Sekta pagatawoschānai gatawais wišns wehtreis janowed ruhq-  
 šchānas stahwolkli. Jo masat alkohola satur isleetojamais  
 wišns, jo weeglak to isdarit. Alkohols aiskawē rauga darbibu.  
 Kaira rauga juqa pahwehresh zuturu alkohola tikai lihds finamam  
 procentam, pehz tam winas darbiba beidsas. Tā tad jo masat  
 alkohola satur wišns, jo ahtrak to atkal nowest ruhqšchānas stah-  
 wolkli peeseektot jaunu dalu rauga. Birmā prasiba sekta pagatawo-  
 schānā tā tad ir wišns ar masu alkohola šauru, t. i., tahds, kuru  
 raudšejot peeseeka maj zutura. Ja isleeto weikalos pehrkamos wih-  
 oqu wihnus, tad newajaga nemi 1921. gada wihnus, jo tee satur  
 daudš alkohola. Weikalu wihni parasti lwehpinati ar fehrū, un  
 sehrskahbe arī aiskawē ruhqšchānu. Lai iswairitos no schim gruh-  
 tibam, tad jarihhojas tā, lai ruhqstofcho auglu julu weenmehr tikai  
 diwkareshchotu. Beemehram, peeseek weenu pazinu pehrku-putu rau-  
 ga ar 100 grameem šazukurotai auglu šulai. Kad masa šakusi  
 ruhqt, tad julu nolej un uspilda ar 100 grameem salda wihna. Kad  
 ruhqšchāna atkal šakusees, peesej 200 gramu wihna, tad 400 gra-  
 mu u. t. t., kamehr wišs wehlamais daudšums ir ruhqšchānas stah-  
 wolkli. Ja ruhqšchānas trauki stahwes weeteekofchi šilta weeta, peem.  
 wirtuwē us škapja (protams, ka tahdā gadījumā nakti jaaištaiša  
 logi), tad uspildschānu warēs isdarit il deenas. Kā ruhqšchānas  
 traukus war isleetot pudeles, kurām jābuhst daschada leeluma. Grama  
 weetā war nemi arī kubikzentimetru. Uspildot newajaga baidi-  
 tees: 50 kubikzentimetri masat waj waitrat nav no swara. Beš  
 jaruhpejas gan par to, lai pudelē nepaliktu leela ar gaisu pildita  
 telpa. Pudele weegli jaaiskorkē. Siltumā, kahds wajadsjās ruhq-

ſchanai, ir modri ari etika bazili, kuru uſdeavums ir radit etika ſtah-  
 bes ſarweenojot wiĥna alkoholu ar gaisa ſtahbem. Jo maſaka ar gaisu  
 pilditā telpa, jo maſak poſta bazili war nobarit. Lai ſpehtu atkal  
 pahreet ruhġſchanaſ ſtahwoſki, tad wiĥnam japeekeel no jauna  
 zulfurs, 30 grami uſ litra. Zulfura ſaſtahwa paſiĥſchana ir weens  
 no ſwariġateem noteikumeem ſetta pagatawoſchana. Jo no zulfura  
 ſatura atkarajas radoſchās ogiſtahbes wairums. Tadeht ſetta pa-  
 gatawoſchana nekad nevwajaġ iſleetot anglu ſulas, kuras no iſlee-  
 toteem augleem ſatur nepaſiĥſtamu zulfura ſaſtahwu, bet gar ween-  
 mehr tikai gatawus wiĥnus. War nemt paraſto kriſtāja zulfuru, iſ-  
 kauſejot to teeſchi wiĥnā. Newajaga wahrit un nonemt putas, lai  
 wiĥnu nepadaritu plahnaku.

Weikalu wiĥni nekad ſtipri neruhġſt. Ari gahſes burbuliſchi,  
 ſas pazelas uſ augſchu, ir uſkrihtoſchi maſi. Ja burbuliſchi ſahl pa-  
 zeltees leelaka wairumā, tad laiſ pildit ruhġſtoſcho wiĥnu pudeles.  
 Katrā ſinā jaifſleeto pudeles ar patenta noſlehdineem, tā tad aiuſ  
 pudeles, mineraluhdenu pudeles ar drahti un gumijas rinteem, ja  
 tee neſlehdj pahraġ weegli un ir labi uſglabajuſchees. Jo wiſſ at-  
 karajas no ta, lai aiſkawetu ogiſtahbes ipluhſchānu, ſas roġas wiĥ-  
 nam pudele ruhġſtot. Lai to ſaſneagu tikai ar aiſtorkeſchānu, tad  
 korkim jabuht trihſreis leelaka tēlpumh, nekā pudeles kallam. Tad  
 winu ſaſpeeſhot aiſtaifſhees korkā ſmaſtee zaurumini. Ja leeto ne-  
 ſaſpeeſtus korkus, tad pamāſam wiſa ogiſtahbe ipluhſt pa korkā  
 ſiĥtajeem kanaliſcheem, ſewiſchi tahdā gadījumā, ja pudelem jaſtahw  
 ſtahwus. Korki tad iſſchuſt un ſaraujas. Ja leeto gumijas no-  
 ſlehdſnus, tad no wiſa ta war iſſarġatees. Stahwoſchās pudeles  
 wiĥns ar gumiju nenahġ ſafarā, zitadi taſ peenemtu gumijas pee-  
 ġarſchu.

Newajag iſleetot pahraġ leelas pudeles. Wiſprattiſtakās ir puſ-  
 litra pudeles.

Noſlehtās pudeles jaatſtahi 10—14 deenas ſtahwet ſiltā weetā.  
 Lai panahktu peĥz eeſpeĥjas pilniġu peeliſtā zulfura noruhġſchānu  
 un weĥſatu ſtaifſu putoſchānu, tad pudeles katras diwas deenas ja-  
 ſaſtalo, lai ſaſuſtinatu dibenā noſlehdſuſchos rauġu un paſtiprinātu  
 ta darbibu. Peĥz ſchi laika noteġeſchanaſ pudeles noleek ſtahwuſ  
 weĥſā pagrabā 10—12 gradu (peĥz Beſſija) ſiltumā. Peĥz nah-  
 koſchām 14 deenam ſekis ir dſeramſ. Bet wiſiſch weĥl uſlaboſas,  
 ja tam laiġ ilgāġ ſtahwet.

Œhis paſġġatavotais ſekis ir ruhġtens, kurpretim weifalu ſekis  
 ir ſalbs. Œetta fabriķās ſektam peĥz atdaliſchanaſ no rauġa wee-  
 leek weĥl dalu zulfura lai dotu tam labāġ ġarſchu. Bet pee ſekta  
 ar rauġa nogulſchneem to newar darit. Peeliſtais zulfurs atkal iſ-  
 ſauktu ruhġſchānu un raditu pudeles tahdu ſpeedeenu, ta taſ eeſp'o-  
 detu, waj ari attaiſot ſaturſ iſſkreetu ahra. Œektu ar rauġu no-  
 gulſchneem driĥſt pataifit ſaldu iſhi pirms dſerſchanaſ. Œchim no-

luhkam isleeto tà sauzamo liseeri. Wihna ruhpeezibà sem ichi  
 nosauluma saprot wihnu, kas peesahinatš ar zukuru. To paga-  
 tadvo schahbi: peeber pudeli lihdsi pusei ar zukuru un tad peepilba  
 to ar wihnu. Scho pudeli lehnàm wel pa galbu ichurp un turpl  
 kamehr zukurs istujs, kas noteel zeturdalstunda. No ichi liseera,  
 kas ari jaqlabà wehšà weetà, eelej wispirms druslu glaššes, un  
 pehž tam lej tajàs sekta. Sekts pirms eeleeschanas jaawehšina.  
 Ja pubeles stahwejšučas pagrabà 10—12 gradu (pehž Reššija)  
 siltumà, tad atdesešchana natw wajadsiga. Ari ledù wehšinot ne-  
 kad newajaga buht semalai temperaturai par 10 gradu pehž Reš-  
 šija, jo tad suhd patihkamà wihna garišha. Gelejoj sekts štipri  
 puto bet putas loti ahtri nokriht. Tas ir ari pee wisšmalšakeem  
 weikalu sekteem. Tikai dascheem sekteem putas paleef ari ilgak,  
 jo wineem peeweenots putas radoschš lihdselšis. Atteššita pubele  
 sekta ar rauga noquššchneem us reij jaislej. Ja wairakas reises  
 jakustina un maina winas stahwolkli, tad noquššchni šastalojas,  
 no ka jau tomehr gluschi newar issargatees. Pirmàs triššzeturt-  
 balas noteł flaidri. Ja wehšas, lai no sekta weenmehh vazelšos  
 burbulišchi, tad jaleeto sekta glaššes. Tàs atičkiras no wihna glaš-  
 sem žaur to ka winàm dibenà ir nelihdsjena weeta. No tàs ween-  
 mehher pazetas gahšes puhšišchi, kas aludà glaššē nenoteef.

Sekta pagatawošchana, jata isdodas,—kas ar aijchdijumu pà-  
 lihdsjibu ir piniģi drošchi,—šagahdà leelu preeku. Bet jaewehro  
 ari wina wehrtiba weselibas sinà. Sekts ušlabo gremošchani un  
 firšs darbibu un šewišchi pehž nowahodšinoscham šlimibam dara  
 brihnumus. Weens no labakeem šiprinaschanaš lihdselškeem ir ješla  
 oša šakulta ar sekta. Glaššite sekta, eebaudita jaurà pulžinà, aij-  
 dsen pat wisleelakàs ruhpes.

## Boli.

Boli ir atšklaiditti, šaldinati wihni, kureem preedod labu gar-  
 šchu peeleełot šmaršhigus auglus wai šahles.

Tà ka bolus šfer wairak, nekà wihnu, un ari no Le'a'am glaš-  
 sem, tad nelad newajaga škopotees ar uhdenš pe I eschani! Bolu ka-  
 bums nepastahw winu šiprumà, bet gan labajà šmaršhà, garišhà un  
 reibinaschanas špehžàs!

Ir nepareiši, ja atšklaidišchani leeto oglaššhos uhdenus (šel-  
 terus ū. ž.), jo tee šatur wahramo šahli un diwšahrišo oglaššho  
 natriju. Pirmà preedod boleem šahlu garišchu, otrais atnem wih-  
 nam wajadsigo šahbumu. Ja wehšas ašu garišchu, tad japeelej pu-  
 tošošchais wihns, bet tikai ihši pirms leetwšchanas, jo žitadi wina  
 oglaššhe iplušhdis, pirms bols buhs šaudits. Boleem isleeto Mo-  
 seles un Reinas wihneem lihdsigos, un proti, tahbus, kuri ir šipri

stahbi. Dos atschaida wismaf ar weenu treschdalu uhdens un pee-  
leef zukuru pehz garschas. Tikai pehz tam peeleef, peemehram, se-  
menes, firfikus, ananasus u. t. t. Ja leeto Waldmeistera sahli,  
tab tam siltâ weetâ wispirms drusku jafawihst un to war pa:uret,  
bolâ tikai 10 minutes. Ja to atstahi ilgâ, waj ari leeto swaiqu,  
tab bols peenen ruhâtu garschu.

Weentahrschas un wisu gadu leetojamas ir ismehinatâs un  
aprosibâ eewestâs „Maija-bola“ sahles, turu weenas pazinas sa-  
tura peeteef 10 un wairaf pudelem bola.

## Bagatawoschanas pamahziba.

2 pudeles wihna,

1 pudeli uhdens,

2 ehdamkarotes zukura (dahmam ari trihs),

1 tasi tihri falasitu, bet nemasgatu semenu jed tif pat dauh  
firfiku ar wisu misu waj ari „maija sahles“ zif war sanemt diwos  
pirkstos.

Ja leeto putojoschos wihnus, tab nem tikai weenu pudeli wihna  
un ihfi wirms leetoschanas peejauz weenu pudeli sekta. Bols ra-  
sneeds atwehshinatâ weidâ. Ja peeweeno sekta, tab tam wispirms  
jabuht labi atwehshinatam.

Seleriju bols: weenu swaiqu, newahrutu seleriju sakni nomiso,  
sagreesh smaltâs datâs un sazuluro. Pehz wâ:rafu stundu stah-  
woschanas to peeleef bolam. Garscho lihshiqi ananasu bolam.

## Muffta pihle.

Nem weenu pudeli farkana un weenu balta wihna. Peeleef  
weenu ehdamkaroti zukura, weenu schlehli swaiqa zitrona un weena  
zitrona misu. Pehz stundas zeturschna isnem zitronu, peelej weenu  
pudeli Sauerbrunna un pasneeds atwehshinatu ledû.

## Saldete wihni.

Ja wihneem lauj kreetni issalt stiprâ emasas waj mahla trau-  
lâ, tab gandrihs wuse uhdens pahrwehrschas ledû, kamehr paleef  
pahri konzentrets, t. i., diwlahrschoti alkoholu saturoschs wihns.  
Tabdâ kahrtâ no 15% alkoholu saturoscha wihna war eeguh 30%  
saldetu wihnu. Schahbi wihni noder:

1. Stipru punschu pagatawoschanai.

2. Likeru pagatawoschanai. Peelej teem wehl 10% spirta,

uslej scho maisijumu sahlem, pehã issahshanas peeleeft zukuuru, kurschj pubeli grosot istuhhi ari aukstumã beegjan ihfã laikã.

Kaeuwehro, ka schee saldeteer wihni, protams, ir ari diwkahtet skahbaki, kã leetojamee wihni. Ka scho skahbumu grãb likwidet, kã to dara pee lifereem, tad pirms saldeshanas uã 1 litru wihna peeleeft 2 grami tihriãã krihia.

### **Wihnu atleefas.**

Wihnus pagatawojot paleef pahri dibena noqulschni, kas bef rauga satur ari wehl no sulas atbalkjuschas olbaktuma weelas (taifni tapat, kã galas supu wahrot atbalãs olbaktuma putas un jarezejumi).

Schee noqulschni naw nekãs netihrs (lai gan wihndaris wihnus apstihmẽ ar wahrdũ „padibeni“), kã beeschj ween domã! Guschj otradi, tas ir kaut kas labs. Tos newajaga aishweest, ber peeleeftoi zukuuru un uhdeni, iswahrit barojoschas wihna supas. Jã, no teem wehl grãb isdabut atskuscho wihnu, tad tee jafiltre zaur tã sauzamo wihna filtri (beefs, besgarschigs filtra papirs), waj ari zaur asbestu.

### **Gesala wihni.**

Kamehr ruhpeezibã ruhgschana japanahk ar ruhgschanas peen-skahbes palihbjibu, mahjas wihndaris to war isleetot tapat kã zitrõnshabi. Kã isnahkuma produktu peewed eesala ekstraktu. Rezepti skat.

### **Zif leelu weetu eenem zukurs.**

Daudsi ir speesti par jaunu pahrehklinat wihus daudsos dotos aifrahbijumus par daschadu wihnu pagatawojochanu, jo wihnu ruhgschanas trauku tilpumi ir daschadi. Loti beeschj pahrehhete to apstahkli, lahdu weetu eenems ruhgschanai isleetojamais zukurs, kas sewischki nepatishkami ir pee saldajeem wihneem, kureem zukura daudsumu peeleeft palahpenisti. Daschs labs eesahzejs buhs lausijis galwõ, kadehl pehkschni wina raudshchanas trauks ir kurwis par leelu waj par masu, un wihns wairs newar ijdotees „pãhã preekschaksta“. Scheem wihndareem buhs weeglat rihlotees, ja wini eevehros, ka 2 mahzinas zukura eenem pus litra weetu.

### **Dshrcenu temperatura.**

Daschadi wihni garscho wiskabaf pee sekoschas temperaturas: Sarkanwihns pee 17—19 gradeem. Moseles wihns pee 10 gradeem. Reinwihns pee 10 gr. Sekts pee 8—10 gradeem.

## Zahlati wehrtigi norahdijumi.

### Ruhgšchanas siltums un telpa.

Suglu fulam janoruhgšt no 15—25, wisaugstatais 30 gradu (peh̄ Zehsija) siltumā. Augstāks siltums nav derīgs, tas var weegli kaitēt wihna rauga bakterijas dihgšchanas spehjam. Pee semaka siltuma ruhgšchana noriinas pahrat lehni. Wafarā ruhgšchanas trauku hwar noweetot behninos waj peeseekamā kambarki, bet seemā turinatā istabā, ja eespehjamš uš kahda flapja, jo augjās gaisa kahrtas weenmeh̄r ir siltakas par apafschejām. Tas jaeewehro, jo kad termometrs azu augstumā rahdis 15 gradus peh̄ Zehsija, tad uš flapja siltums buhs apmeh̄tram 20 gradus, bet uš grihdas warbuht tikai 10 gradus!

Protams, weegli wihni noruhgšt famehrā ahtri ari pee 10 gradu siltuma, peem. jahnozu wihni, bet stipraki wihni loti lehni. Jaeewehro, ka 15 grahdū siltumā noruhgšchi wihni ahtraš noskaidrojas, nekā augstakā siltumā ruhgšchi. Ja nu weenā gadijumā ruhgšchana noteek lehnaš, tad otrā gadījumā wihns lehnaš noskaidrojas un nu gala isnahkums ir weenr un tas pats: wihni gatawi weenā laika. Pee semakas temperaturas daschreis ruhgšchana peh̄schni apstahjas un to tad reti war issaukt ar nolikschanu siltakā weetā. Te hwar palihdsiet nolikschanu siltakā weetā, peeseekot jaunu raugu un chlora amoniju (2 gramus uš 5 litreem). Ja wihns, turpretim, buhtu stahwejis siltā waj masakais weenmeh̄rtigi siltā weetā, tad ruhgšchana buhtu notilusi ahtri un bes trauzejumeem. Tā tad nemaš nekaitē, ja istabu nakti nekurina; raugs ir wehl no deenas siltuma til spehzijs, ka nakti war sawu darbibu turpinat. Tikai daudsu deenu stahweščhana aukstumā kaitē beeschi ari weh'ak, noleekot siltumā.

Ruhgšchana noriinasjas diwās pahahpēs: 1. Straujā ruhgšchana, 2. meeriģā ruhgšchana. Straujā ruhgšchana eestahjas peh̄ 24—48 stundam. Rodas stipras putas, kas ijsluht no trauka un noteek. Tas ilgst, skatotees peh̄ rauga un ruhgšchanas siltuma, 3—5—7 deenas. Tad putas nokrihtas, eestahjas meeriģā ruhgšchana. (Česahzejs apgalwo: peepeschi wihns apstahdš ruhgt.) Scheit noteek it kā wahjaka oakschabes atdalischšanās, kas war ilgst, skatotees peh̄ rauga weido, zukura peelikuma un siltuma, 2—4—8 nedelas un wehl ilgak. Ja oakschabes puhstischi wairs nepazetas, waj ari pazetas tikai loti masa meh̄rā, tad wihns jaatdala no rauga un janoleek wehsumā noskaidrotees. Noskaidroschšanās war eesahktees tikai tagad, famehr wihns ruhgšt, winsch ir nekaidrs.

### Wihna sylimbas.

Wihnu sylimbas rodas weenigi no netihriģas rihšochšanās ar raugu, waj nolaidibas, usleekot noskehdsaus. Pee pahschruhgšchanas,



t. i., kaitigo bakteriju isleetošanas, tas atgādās pat pēc visleelākās tihribas. Tādi usdeebsetas viņna rauga bakterijas aug, kā jau minēts, tik stipri, un ahtri, ka drīhšā laikā pahrvar kaitīgās bakterijas, aishavē tām attihstitees. Galvenās šlimības ir:

1. Belejums. Belejuma bakterija var attihstitees tikai pēckuhstot gaisam, viņna rodas weegļos, alkoholu maš saturošajos viņnos tikai pehž ruhāšanas beigam. Ja noruhgūšajos viņnos fargā pēcpildot trauku lihds malam, aishorlejoj, waj pēc leelātam pudelem uslojot ellās kahrtu, tad tās newar attihstitees, t. i., viņns paleef wešels.

Nopelejuschu viņnu šahkumā var glahbt pēleefot zufuru, 10% šwirta un, peemehram, wehrmeku viņnam pēleefot kloštera augus. Bet wehlat, kad tās jau neshaidrs un pahrkļahšs pelejuma kahrtu, gruhti ar to kaut ko eeshahft. Ja tās wehl naw šahbs, tad to var šasildit un pahrraudset, kā aishahbits eepreeshējā nodatā.

2. Etika bakterijas. Ari tās var augt tikai weegļos viņnos un pēcpuhstot gaisam, bet tās aug preteji pelejuma bakterijam pa meerīgās ruhāšanas laiku un newis tikai pehž tās. No tām isfargajās pilnīgi noslehdjot gaisa eepuhšchanu. (Ruhāšanas noslehdni, elta.)

3. Šasmatums. Tas rodas weenigi leetojoj netihrus traukus, forkus u. t. t. Ja leetojamos traukus, drehbju gabalus, forkus u. t. t. labi nopluzina, tad šasmatuma dihākus nonahhd. Protams, ka gatavus viņnus nedrhkst usglabat šasmatušajos pagrabos. Kaut arī viņns ir zeeschi noslehts, tomehr ilgā usglabajot šahhdās telpās dihāli var eepeshtees pat zauri forkeem, ja tee warbuht naw glušchi preeshšstihmigi.

4. Glotas. Glotaini var kuhst loti weegli viņni (peem., ahbolu viņns) un to ishawz masās glotu bakterijas, kas bijušās isleetotos augļos.

Šahkuma šadijā šhos viņnus var glahbt šakaršejot kopā ar zufuru lihds 80 gradeem, eepildot karstus labi ishtihritos ruhāšanas traukus un pehž atdihšchanas pēelikt porziju laba viņna rauga. Zufuru var pēelikt apm. 10%.

Beeschi neishaidrojama garscha (peem. melno jahnoqu viņnam) pašuhd, pēleefot 1 Dnewe-tableti us 5 litreem gatava viņna, pehž dashcham deenam, bet dashchreis arī pehž diwu gadu nostahwešchanās.

## **Ruhgti viņni.**

Ja viņnu pahraf ilgi raudšē tad rauga nogulšchni tik ilgi patehrē zufuru, kamehr ta pēetruhtst viņna šaldumam. Tahdi viņni kuhst asi! Repratejs. šcho ašo, šharbo garschu dehwē par ruhgtu. To war isdarit viņnu tuhlin šajaldinot, t. i., paharat šaldaku.

Bet kahds zits ruhgtums daudseem wairaf nepatihf: pahraf stipra tannina leetoschana pee nepetetoschas wihna noguleschanaš.

Geteizams atšwabinates no leekā tannina waj nu leekot wihnu noguletees (jo pee burgundeescheem schts tannins atdalās ari pee noguleschanaš; wihnam tad ir laba un „weza“ wihna garscha), jeb peeveenot uš fatreem 10 litreem 50 gr. wahjpeena.

Leeka dala šuhdsibu par ruhgtumu buhs atteezinamas uš wihna jaunumu un pahraf leelu chlora amonija peeveenojumu. To war išlabot peeveenojot wahjpeenu.

Daschreij wihns ošh pehz sehrušdenrašcha (šapuwušhu ošu imarka). Tas jaatteezina uš zufura sehra šaturu, waj ari augtu kofu un wihnogu šwehpinašchanu ar sehru. Schahbi šmaršhojšchus wihnus eepilda ar sehru ištwehpinatās muzās waj pudelēs, ašahj to tur wairafas nebelas un tad tihra waj filtrē.

Chtraf ir uš fatreem 5 litreem peeveenot 1 Dneve-tableti.

## **Pahrraudšchana.**

Beš wihna rauga raudsetus gatawus wihnus, kuri labi negarscho, war, protams, no jauna pahrraudset ar wihna raugu.

Scheit jaatšihmē:

1. Pahraf weegli wihni.
2. Pahraf šaldi wihni.
3. Pahraf šahbi wihni.

Ja japahrraudsē pahraf weegli wihni, tad teem peešēef tīfai wihna raugu un zufuru. Pahraf šaldus wihnus atšchaida ar ušdeni un tad noraudsē ar wihna raugu.

Pahraf šahbeem wihneem peeveeno zufuru, ušdeni un wihna raugu, un ari uš 10 litreem 4—10 gramus tihritā krihta, kas noņem šahbumu.

Zufuru iškause šihdsigā daudsumā wihna ušwahrot un noputojot, šcho kausejumu peeveeno wihnam un pehz atšchichanas wišam peeveeno wihna raugu. Ruhgschana noteef atušchi tā pat, tā pee šwaigās augtu ūlas.

Zufura daudsumu noteiz pehz ta, waj weh'as dabuht stipru, weeglu, waj šaldu wihnu. Weenmehz jaeewehro, ša diwas dafas zufura rada wihnā weenu daku alkohola. Galda wihni šatur 5—7%, štipree wihni 10—15 % alkohola.

Rā peemehri war noderet: 50 litru weegla Mojeles wihna jafaraudsē ar Bernkastlerās wihnā raugu. Škause 3—5 mahz. zufura 2—3 litros wihna šildot, peeveeno kausejumu wihnam un tad peešēef jau labi išraudseto raugu. (Šhtus wihnus pahrraudsetot pehz wihnu šikuma jaleeto šchidrais raugs, tā tad Birka wihna raugs.)

10 litri bumbeeru wihna japahrraudsē ar „Diebstraumildy“ wihna raugu: 1½—2 mahra. zūfura sildot istausē ½—1 litrā wihna, sajauz kausējumū ar pahrejo wihnu un peeleef raugu.

10 litri stipri salda jahnoqu wihna japahrraudsē ar Reinwihna raugu par galda wihnu. Wihnu sajauz ar 15 litreem uhdenz, peejauz 10 gramus rauga barības sahlu un Reinwihna raugu.

Ja grib wihnus pahrraudset, tad raugs jausraudsē sekošči: Usdeedseto raugu eeleef wihna pudelē. Tad peepilda pudeli trihs zeturtดาลas ar nesazufurotu auglu sulu. Pehz 24 stundam peelej zeturtดาลu no pahrraudsējamā wihna un weenu ehdamkaroti zūfura. Pehz tam pudeli waliqi aistaisa, peem., ar wates pizinu, un til ilgi tura siltumā, kamehr sahlas uskrihtoschi stipra ruhgschana, tā tad 3—5 deenas. Pa to laiku wihnam peeleef zūfuru, waj ari atschkaida to, statotees pehz wajadības. Kad wihns tā sagatarwots, sahdu to grib pahrraudset, tilai tad peeweeno stipri ruhgstoscho rauga eejawu. Wihns drihs ween sahls ruhgt.

Tāpat raugs jausdeedsē ari pee auglu sulam, kas lehni ruhgst, peem., bruhkles, silenes u. z. Ja schahdam sulam nepeweenos poetekoschi usdeedsētu raugu, tad ruhgschana waj nu neestahsees nemaj, waj ari gluschi lehni.

## Wihna rauga peeweenoschana ruhgstoschai auglu sulai.

Ogu un tamlihsfigu auglu raschas laikā pazelas jautajumi, waj ir kaitigi waj derigi, ja auglu sulai ir ruhgschanas stahwolkli jau pirms rauga peeweenoschanas. Schahdi jautajumi, kas teescham prafa loti stehdsamas atbildes, ir loti trauzesoschi, tadehl pahrrunasim winus sheit.

Protams, ka ir labi zil ahtri ween eespehjamš peweenot auglu sulai eepreeksch usdeedsētu wihna raugu, lai pehdejais waretu wadit ruhgschana. Tā ka to war pīnahl ar Bierka-T wihna raugu, kuru tatschu war jau ahtraf eegahdatees un ufglabat, tad kaitigai ruhgschanai newajabsetu nefad eestahtees! Bet ja nu sahdam tas teescham naaw pee rokas un winsch ir speests to wiswirms eegahdatees, tad tomehr pahragra kaitiga ruhgschanas eestahschanas nelaitē, jo:

1. Ruhgstoscho sulu war safarsēt lihds 60 waj 70 gradeem, zaur to kaitigās bakterijas nobeidšas. Ja pehz tam atbeseitai auglu sulai peeleef eepreeksch usdeedsētu wihna raugu, tad eestahšas kahrtiga, tihra ruhgschana.

2. Ja wišas sulās ir par daudz, lai to safarsētu, tad war pusi safarsēt lihds wahrischanas temperaturai, wahroschu eeleet pahrejš un tahdā kahrtā nonahwet kaitigās bakterijas. Ari schini qa-

dijumâ peh̄ atdfeseſchjanâs peeweeno usbeedscto raugu. Peh̄ tam eestah̄jas kahrtiga ruh̄gſchana.

3. Ja negrib̄ glusch̄i waj ari nemas̄ ſakarſet, tad ruh̄gſtoſchaj ſulai peeſeef wairaf̄ rauga, t. i., wairaf̄, nekâ peeſlittu parastos̄ apſtaſklos̄. Beem. 10 litreem̄ peeſlitt̄ it̄ daub̄s, zil̄ paraſti buhtu wajadſiḡas 25 waj 50 litreem̄. Tas̄ jadara tabeh̄ſ, lai wih̄na rauza bakterijas̄ buhtu pah̄rſhwarâ un waretu uſwaret̄ kaitiḡas bakterijas̄.

Schah̄di pah̄raudſeti wih̄ni ir loti labi un rada pilnigu wih̄na rauga garſchu.

Repareiji ir laut wih̄nam̄ lih̄b̄s galam̄ iſruh̄at ar kaitigo raugu, un tikai tad meh̄gina ſasneeḡt atteeziga wih̄na garſchu wih̄na ruqu peeſeefot. Tas̄, kurſch̄ ſcho grah̄matu uſmanigi iſla'ijis̄, tam katrâ ſinâ peeſcritis̄!

## Noguleſchjanâs.

Pa gataweem̄ wih̄neem̄ ſawas̄ garſchas̄ pilnigai eeguſſchjanai wajadſiga ſinama noguleſchjanâs, ir jau ſen atſihts̄. Tikai daub̄s-reiſ pah̄rprot ſchi wahrda ih̄sto noſih̄mi.

Litt̄ noguletees̄ noſih̄mê uſglabat. Tâ ka wih̄ni ir nopilditi pubeſês un peh̄dejas̄ noſlehḡtas ar forkeem̄, tad winas̄ jauſalabā gulus̄ ſtahwolki. Pretejā gadijumâ lorki iſſchub̄s, paliks̄ watigi; wih̄ns̄ iſpluh̄bis, waj paliks̄ ſtahb̄s!

Stiprus̄ wih̄nus̄, t. i. tah̄bus̄, kas̄ ſatur daub̄s alkohola un ir raudſeti ar deenwidu wih̄nu raugu, un turi ſah̄tuma ſulâ ſatureja wairaf̄ kâ 25% zukura, war uſglabat ari ſtahwus̄, jo naw jabaidas̄ par winu ſaſtah̄bſchjanu. Bet tah̄dâ gadijumâ jareh̄ſinas̄ ar ſinamu ſaudejumu, jo wih̄ns̄ war iſgarot pa ſauſo lorki. Schah̄das̄ uſglabaſchjanâs preekſchroziba ir ta, ka nekaidri wih̄ni kluh̄ſt ſkaidri, jo duktes̄ noſeh̄ſtas̄ pubeſes̄ dibenâ un wih̄nu war tih̄ri no tãm noleet. Ja wih̄nus̄ nogulda aukſtos̄ pagrabos̄, kâ pa leelafai dafai noteef, tad wineem̄ wajadſiḡas̄ ilḡs̄ laiks̄, lai „nogatawotos̄“. Ja tos̄ noweeto ſiltâs̄ telpâs̄, peem̄., uſ kah̄da ſkapja, tad tee ir gatawi daſchâs̄ nedelâs̄. Ja tee ir gatawi, tad tos̄ war waj nu dſert, waj noweetot weh̄ſos̄ pagrabos̄. Iſſkaidrojums̄ ir weentah̄rſchs̄: ruh̄gſtot rodas̄ alkohols̄ un ſinamas̄ ſmarſchweelas̄. Ubi tee jaunaja wih̄nâ ir ſch̄kiri, naw kimiti ſaweenoti. Ja wih̄nu leel̄ noguletees̄, tad tee ſaweenojas̄ glusch̄i jaunâs̄ ſmarſchweelâs̄, kas̄ pateſſibâ wih̄nu rakſturo.

Stipreem̄ wih̄neem̄ wajadſiga ilḡata noguleſchjanâs, weegleem̄ maſaka. Weeglee wih̄ni jaisdſer daſchos̄ gabos̄, ſtipros̄ war uſglabat gadu deſmitteem̄ ilḡi, jo wini kluh̄s̄ tikai labati, iſnemet̄ daſchas̄ reiſes̄, tad lorki naw bijuſchi beſ̄ wainas̄! Weeglus̄ wih̄nus̄ war dſert jau peh̄ 6—8 nedelam̄. Labati tee buh̄s̄ peh̄ 3—6 meh̄neſchu

ilgas noquleschanās. Loti sčehl, ja labam „jastheids“, un wišch „newar šagaidit“, un ja tas, peent, 15. nowemberi ušleel raudset wišnu, lai to pa Seemasšwehtkeem dšertu! Protams, ka wišch to tad jau war dšert, wišch war dšert pat ruhastošču šulu, bet ištō fajehgu par wišna labumu wišch newar eegult! Wišch war no ta apškurbt warbuht wehl wairaf, kà no wišna, kas labi noštahwejees, bet neišjutis to baudu, kašda ir dšerot labu noštahwejušchos wišnu. Par boleem to war pahrwehršt jau drihšà la kà, t. i., peedod tam labu garšču peeleešot garšchigās peedewās. Uri jaunais wišns ištilda šabvus peenahšumūs, bet wišam nedrihšt uštahdit tās prašibās, ko pirštam wišnam, kas jau gadēem ilgi noqulejees. Tas buhtu netaišni, bet peedodami teem, kas lihšj šchim wehl naw no darbojušchees ar wišna darinašchanu.

### Sargaites no metaliem.

Dšells weegli šchlišt augļu šulās un maitā wišna krašču. Tadeht wišna darinašchanā jaiššarģojās no dšells! Ja auglūs laišch zaur galas maščinu, tad ta nedrihšt buht no dšeis, bet tikai alwota waj emaleta. Dšells nājis wišpirms labi jaectauko, lai augļu šula tam nepoekluhtu. Zaur galas maščinu drihštetu laišt tikai šausūs, newis šuligūs un šwaiģūs auglūs.

Auglūs nekad nedrihšt wahrit waj ušģabat mišina, wara waj zinka traukos! Augļu šahbes raba ar šcheem metaleem ģistigūs šahweenojumūs, kas šinamā mehrā apšpeesch aci ruhģšchanu.

Aluminiņa traukos wahritam augļu šulam ir škarba, ruhģta garšča!

Pret emalās, alwas, nikela, koka, štikla, poršelana un mahla traukeem naw ko eebišst. Pehdejee ģan ahtri plišti!

### Atbališchana no rauga.

Kad wišns ir noruhšis, t. i., kad wajrs neatdalās, jeb tikai loti mašà mehrā atdalās oģššahbe, tad tas jaatdala no rauga. Atbališchana jeb notezinašchana noteel ar ģumijas zaurules palih-dšibu. To eewada weenu zentimetru aštatu no dibena noģuščneem wišnā, eesuhž un lauj wišnam štaidri notezet.

Ja notezinašchanu nowilžina, tad wišns zaur rauga šabališchanos war peenemt nepatiščamu, wežu waj ruhģtu garšču; šewišchki tas šakams par weeģlajeem wišneem. Notezinašajā wišnā wehlreis rodas dibena noģuščni. Tà tad tas pehž daščam nedelam wehl reis janotezina. Jo beeschaf to atfahrto, jo ahtral wišns noššandrojas un noģatawojas. Pēe katrreijejas notezinašchanas eet

šudamā brusku wihna. Stiprajiem wihneem tas nekātetu, jo peeteem naw jabaidas no etiķa rašchanās. Tos war meerigi usglabat lihds malam nepeepilditōs traukos. Bet weeglakus wihnus drihst usglabat tikai lihds malam pilnos un gatjam nepeejamos traukos. Ja nu wihnu pehā ipina notezināšchanās eepildis atpakaļ pirmajā traukā, tad tas nebuhs pilns. Trauks atkal jāpeepilda lihds malam. Tas wislabal buhtu isdarams ar wezu wihnu. Bet ja tahda naw, tad nem uswahritu uhdeni, tikai nekāhdā finā ne zukuruhdeni! Ja griķi iswahritees no šahhdas uspildišchanās, tad nem tihri nomasgatus akmentinus waj stikla bumbinas un eemet tos wihnā, kamehr trauks lihds malam pilns. Tikai tad pahrlēj elku, waj noslēhds ar ruhāšchanas zauruli jeb korki.

Kad wehlat tihro wihnu eepilda pudeles, tad nedrihst tās tuhlin aistorlet, bet tikai pehā 24 stundam! Wihnā isch hdis leelš daudsums ogļstahbes, kura pildot sakustas un pamāšam atdalās. Ja pudeles aistorlē tuhlin, tad korki weegli padobas un usglabājot wihns tos war iswert. Ja aistorlē tikai pehā 24 stundam, tad tas nekad negadisees.

Tri weenas Onewe-tabletes peelišchana us kareem 5 litreem paahtrinās wihna noskaidrošchanos.

## Saldee wihni.

Ja ar deenwīdu wihnu raugu, kas iswehā attihstīt daudz alkohola, noraudsē augļu sulās ar stipru zūkura ſaturu, tad pahrat ilgās ruhāšchanās laikā warēs nowehrot, ka wihneem naw salda, bet gan asa, skarba garšcha. Wīnu zūkurs wiš pahrewērtēes alkohola. Wihndaris raudsē šahhdus wihnus tikai til ilgi, kamehr teem ir wajadšigais saldums. Tad wīnšch eepilda tos ar seheru iskwēšpinatās pudeles, waj peelej spirtu, lai pahrraaktu ruhāšchanu. Mehš nedarīšim ne weenu ne otru, bet peelišim pee pahrat skarbā wihna us kareem 5 litreem 100—250 gramu zūkura waj loti kalda augļu ehwahrijuma, kuru kahdā drūšzinā wihna sildot isšchihdināšim. Schis schihdinājums jāpeewēno karstā weidā, — lai neekstahtos atkal ruhāšchana, — no rauga notezinātam, tihrajam wihnam.

Stipri saldee wihni kmeerigi war usglabatees lihds pušei pilditās muzās waj pudeles. Deenwīdos wīnus usglabā lihds pušei pilditās muzās us siltas semes, lai tee tahdā kahrtā eeguhstu wajadšigo maišes garšchu, kas zītadi rodās tikai pehā gadreem ilgās noaušchchanās. Preeksch saldo wihnu nodomatām augļu sulām newajaga peelikt us reiši wīšu zūkuru, bet tikai zeturto daļu! Ja sula stipri ruhāst, tā tad treschā waj zeturta deenā, tad peeleet wīšu pahrejo zūkuru, kas iskautsē kahdā drūšzinā uhdens waj sulā. Tahdā kahrtā wihni noruhāst daudz ahtra.

## Wihnu noskaidrošanas.

Parasti wihni noskaidrojas pašči no sevis, ja tās teem dod pē-  
tēkošči daudz laika. Nevār prasīt no wihna, kas wehļ nav no-  
ruhdjis, lai tas buhtu tihrs, jo raugs un wehļ nesadaļušās ol-  
baltuma weelas to padara duklainu.

Ihtis wihndaris nefad nepildis savu wihnu pudelēs, pirms tas  
nebuhs pamatīgi noskaidrojes, t. i., wirsch to nepildis pudelēs aht-  
rat, kamehr tas buhs masalais diwus gadus wezs. Protams, ka  
mahjas wihndaris nefad nelaus šawam wihnam kluht tās wezam,  
wai ari daris to wisnatakos gadījumos. Wirsch grib tos baudīt  
jau 4 waj 6 nedalas pehz ruhgšanas, neskatotes uš to, ka wihns  
tab wehļ nav skaidrs, wirsch grib ari lai wihns schini laika jau buhtu  
pēteekofchi skaidrs!!

Arakos aistradījumos ir mineti tihrijšanas lthdselli un ša-  
xits, ka tee wispirms jaismehgina pee masalam wihna daļam, pirms  
tuhrit ar wineem wisu wihnu, bet aradisees laudis, kas dara  
zītadi jeb domās ka war to isdarit labal. Weeni peeliks wisam  
wihnam tanninu, lai gan wihns jau tā šatur tanninu un schi šatura  
deht nevar noskaidrotees. Ziti tuhlin šahumā peeliks wahjpeenu,  
lai gan wihns, peem., pagatarwots no misoteem ahboleem, kuros  
naw ne drusinas tannina, un tadeht wahjpeens tam nelthdsēs.  
Zai reis par wisam reistem isbehatu no schim nepatishanam, un  
neehrtibam, tad sem nosaukuma

### Alcocol-tabletes wihnu tihrijšanai.

laists apgrošiba kahds lthdsellis, ar kuru, zerams, šasnees pil-  
nigus panahklus pat wisneattapigakais mahjas wihndaris.

Jaeewehro sekošhais:

Wihnus, kas šatur daudz tannina, tā tab tahdus, kas pagata-  
woti, peem., no jahnogam ar wiseem kausineem, no wihnogam ar  
hahineem, no ahboleem ar wisu misu u. t. t., wisneentahrschal  
war tuhrit peeekot uš katreem 4 litreem 50 gramus šwaiga no-  
trejota peena.

Wihnus, kas šatur maš tannina, t. i., pagatarwoti no misoteem  
ahboleem, eesala u. t. t. pa leelakai daļai war tuhrit peeekot weenu  
Alcocol-tableti uš katreem 5 litreem, isņemot fewischkus gadiju-  
mus. Bet panahklumi buhs šatrā šinā, ja bes tam pehz dascham  
deenam wehļ peeliskim 50 gramus notrejota šwaiga peena uš kat-  
reem 5 litreem.

### Wihna šadukšanas pudelēs.

Za wihnus eepilda pahrat jaunus, bes la tos wairakas reises  
notezinatu no rauga, tad tee wehšal pudelēs beeschi šadukšanas.  
Schis apstahkis pa daļai atteezinams uš fossata šahlu raschanos, bet

war ari buht, ka ruhqšhana wehl naw beiqusees, tà ka rodas rauga noquššani un oqškabbe. No ta war iswairitees, pirms eepildišhanas tihrajam wihtnam peelee 1 Dneve-tableti uš katreem 5 litreem. Wihtni tad paleel tihri un wairs otrreis neruhqšt.

### **Budeku aiskapšelešhana.**

Bierka wihtdarim, kas leeto sawus wihtnus daščas nedelas pehž wīnu noqatarošchanās, naw wajadšiqs pudeles aiskapšelet. To wihtš war darit warbuht tilai tadeht, lai tās labi išklatitos. Bet tās wihtdaris, kas pašihšt wihtna noqulešchanās wehrtibu un šina, ka wihts žaur to eeguht qaršhu un pilnibu, peekritis pudeku aiskapšelešhanai ne tilai aiskaituma prinžipa ween.

Wišwežakā aiskapšelešchanās forma ir aiskalošhana ar sehgešlaku. Sehgešlaka tilai til ilqi aiskarqās korki no peležuma un maistāšchanās, un wihtnu no qaiša peepuššchanās, kamehr wina buhš glušči wešela. Bet ja ta nosprahqusi kaut weenā weetinā, — kas ar sehgešlaku beedi qadas, — tad šahdai noslehqšhanai wairs naw nelahdas nošihmes un preekščrozibas, glušči otradi: domā, ka wihts ir labi aiskarqats no qaiša eepaida, masak ruhpejas par wina ušqalabašhanu, bet wehšak jabrihtmas, pamanot šhis kluhdas šetas.

Aiskapšelešhana ar tā sawzamo stanžola kapseli gan wairak kalpo škaitumam, peem. tirdšneezibā, bet pareiši leetojot deriqas kapšeles, katrā šinā ikweens buhš apmeerinats.

### **Mugtu šajmalžinašhana.**

Lai eeguhtu šulu, tad wiši auqli, pat mihtštee, šajšmalžina. Pirms šajmalžinašchanas jaišgrešš wišas newešelās weeta, kā planšumi, puwumi u. ž. Eteizams ašbolus un bumberus nomišot, bet šerdes war ari atšahšt.

### **Ruhqšchanas kašte.**

Daušši mahju wihtdari uškata kā šaunumu, ka šeenā raudšejamās pudeles pa naktim atšfeest.

To nowehršš ruhqšchanas kaštes, kuras war dašhadi konstruet:

1. Nem kašti leelaku par pudeli ar ruhqštošho šulu, peepilda ar šiltām šahqu škaidam un tajās eelee celee pudeli.

2. Nem kašti ar nonemamu wahku un eerihos tani diwofahršhu qrihdu. Apakšejai dalai beš tam wehl ir šahnos masas durwis. Pudeli noleel uš diwofahrščas qrihdas. Wahku pehž tam aistaiša. Pa apakšejam šahnu durwtinam eestumj eepreekšš šajšilditu šeegeši, kuru maina diwreiš deenā. Lihdi ar to uštura brihniškšqigu weenmehriqgu šiltumu.



## Schrainàs sulas.

Ja ais pahrlatichanàs waj nejinashanas lahbs trauks, kurà janoteek ruhgschanai, iskwehpinats ar sehru un sula neruhgft, tad war islihdsetees isleetojot sulsida raugu. Ta ir pee sehrlahbes peeradusi rauga bakterija (ari zilweks tatschu peerod pee gistim, tà morfija, arsena u. z.). Wina aug ari sehrainà sulà, t. i., raudsè to. Bet tahbeem wihtneem nepeezeechama wairaku mehneschu ilga mostahweschanàs, samehr sehrlahbe sadalàs, t. i., pahrlwehrlahbes nehtaitigos saweenojumos.

## Sulfida sulas.

Scheit jaaisrahda us daschu sinatnisku institutu eeteikto auglu sulu apstrahdashanu ar sulsidu, lai gan tas wairak jaewehro auglu wihtna raschotajeem tirdsneeziskà nosarè.

Apstrahdat ar sulsidu nosihmè kwehpinat auglu sulas ar sehru, lai panahktu tihru ruhgschanu ar wehrlak peeweenoto wihtna raugu. Pamatojums: leelà daudsumà auglu un wihtnoqu apstrahdashanà nefad neeguhst gluschi swaigu materialu, un tà tà sulas fatur leelu daudsumu wijadu kaitigu dihgltu, tad wihtni newar klucht tihri.

Ari mahjsainneezibà dachreis wehlesees isleetot auglus, pret kureem buhtu ko eebilst, peem. krituschus auglus. Lai ari tos waretu raubtet ar wihtna raugu, tad wajaqa tos howahrit, jo wahrot nonahwè daudsus kaitigus dihgltus. Kad nu wehrlak peeleekam wihtna raugu, tad war eestahtees tihra ruhgschana. Schi wahrlschana, protams, ir eespehjana, ja rikhojas ar samehrà mas auglu, tà tad mahjsainneezibà, un newis ar leelu daudsumu ruhpsneezibà tirdsneeziskeem noluhkeem. Tadeht lihbs schim wihtruhpsneeki apgalwoja, ka wahrlschana atstahjot wahramu garfchu. Gluschi otradi, wihtneem no wahriteem augleem weentmehr bijusi loti tihra garfcha, kas jau ari patš par fewi saprotams. Bet protams, ka nefad netruhts eentestu apspeest mahjas wihtnu pagatawoschannu, un ja tahdu naw, tad tos atradis!

Tagad tomehr atrasts lihdsellis, kas auglu slahbi faturschà auglu un wihtnoqu sulà attihsta sehrlahbi, un tahdà kahrtà nozahwè hef wahrlschanas kaitigos dihgltus, ko fatur ne fewischli swaigi augli. (Tas ir kaitija pirofufsids, kas laists apgrosibà tablefchu formà sem nosaukuma „Dnèwe“.) Tamlihdfigas sehrlahbi faturschas sulas apsihmè par sulsida sulam un tàs raudsè ar sulsida rauga bakterijam, kas peeraduschas pee sehrlahbes un issauz tihru ruhgschanu. Tahdà kahrtà war „isglahbi“ daudf auglu un wihtna, ziteem wahrideem, wihtna raschoschanai war isleetot ari sliktalus auglus.

Par wisu fazito war spreest pehz wehleschanàs. Wihtnu ruhpsneekam tirdsneeziskà nosarè tas neapfchaubami palihdsès un doz

daschadas preekschrozibas. Mahjas wihtdarim weenkahrtschaf buhs auglu fulas nowahrit. War tomehr buht, ka gadijumâ, ja leeta grosâs ap dascheem simteem litru, wihtdaris negrib wahrtschani peeleetot. Tahdâ gadijumâ wihsch sulfida fulas war eeguht ar Dnewe-tahleschu palihdsibu, t. i., us latreem 10 litreem fulas (us 100 litreem weseļu rulliti ar 10 tabletēm) peeleetot 1 tableti. Lihdsi ar to wihsch warēs sulu daschas nebelaš usglabat, waj ari to pehz dascham nebelaš raubset ar sulfida raugu.

Bet tã tã sulfida raugu gruhti dabut, tad aprakstam, tahdã kahrta to pašcheem eeguht.

1. Weenu Dnewe-tableti istaufē 100 gramos uhdens un scho kausejumu usglabã noslehgtã pudelitē.

2. Usdeebšē wajadsigo Bierka rauga daudsumu tihrã, nešazu-kurotã auglu sulã, peem. 50 grameem nem 1 T-V pazinu, 250 grameem 1 T-B pazinu un 500 grameem 1 T-C pazinu.

3. Ja raugs pehz trim deenam ir labã ruhgschanaš stahwołki, tad tam il deenas peeweeno pa našcha galam jeb tehskarotei zurla un daschas piles Dnewe-kausejuma. Pirmajãs deenãš tilai daschas piles! Ruhgschana drusku atslahbs, bet pehz tam atkal eestah-sees. Ja ta ir pilnã gaitã, tad palahpeniski peeweeno arween waj-raf Dnewe-kausejuma, lihdsi tehskarotei, bet beidsot pa ehdamka-rotei. 50 gramu pudelitei isleeto Dnewe-kausejuma desmito dalu, 250 grameem zeturto dalu, 500 grameem puši un 1000 grameem wišu kausejumu.

Schi ruhgstojchã mafa tã tad ir sulfida raugs, kas šaraudšē sehrainãš fulas, jo tas pee sehrtahbes peeradis. Ja lahdam naw eespehjas isleeto schoš, samehrã weenkahrtschos aistrahdijumus, tad winam buhs jaeeгахdajãs teeschi sulfida raugs.

## **Mescha roschu (wilkahbelu) wihti.**

Ar Bierka wihta raugu noraudsetee mescha roschu ogu wihti bija tee, kas til ahtri isplatija mahjas wihtu pagatawoschani! Pehz-kara laika nebija neweenu zitu schim noluhkam derigaku un til pat labu auglu, tã schis ogas. Winãš nesmarscho un dod mums wispahrschteidschalo ispratni par Bierka rauga spehjam!

Ja, mescha roschu wihtneem ir wistihrakã wihta garscha, flã-totees pehz ta, ar lahdu wihta raugu tee noraudseti. Tikpat labi tos war raubset ar Reimwihta raugu, tã ar deenwidu wihtu raugu.

Reinas un deenwidu wihtneem ir loti daschadas krahsas. Bet schee augli peeskanojãs ari schai daschadibai.

Arri eewahktas mescha roschu ogas dod salmu dseltenus wiht-nus, bet ogas, kas ilgi palikuschas us kruhma. Dod tumšchi bruhnu! Krahsu maina gaisa eespaids.

Tà tad isleetojot Mozeles, Reinas, tà ari Tokaijas wiñnu raugu nemšim ūwaigas mešča rošču ogas, bet isleetojot zitu deen-widu wiñnu raugu nemšim tumš-šarkandš, wežatš! Tà tad mešča rošču ogas war raudšet ar Reinas un Mozeles wiñnu raugu tikai ogu gatawibas laikā, t. i., no augušta (jo ūwaigatas un negatavatas, jo gaischaki wiñni) lihšš seemai. Newajaga domat, ka mešča rošču ogam faitē šals. Glušchi otradi, wiñni, kas pagatawoti no šalu dabujuščam ogam, wisahtrak noskaidrojas.

Mešča rošču ogu wiñns ir mešča augļu wiñns. Mešchs tà tad ir mahjas wiñndara pirmais wiñnakatšs.

## Wiñni no šahbajeem kiršcheem.

Šahbee kiršči ir masee, tumššarkanee kiršči, kuruš isleeto kiršču šihrupam un liseereem, bet newiš drusku leelakee, gaischšarkanee kiršči! Pehšbejee neder wiñnu pagatarwoščanai.

Šahbee kiršči, noraudšeti ar Bordo waj Burgundas wiñna raugu, wiswairak lihššinas frantschu originalwiñneem.

Šahbo kiršču maisijumus ar ahboleem, bumbereem, jahnogam, wai ehriščogam war raudšet ar wahžu šarkanwiñna raugu, tà tad ar „Wismannhäuser'a“ waj „Oberingelheimer“a wiñna raugu.

Mellenu un šahbo kiršču maisijums dos leelisku wiñnu raudšejot ar Bordo wiñna raugu.

Ja kahšš sinatu, zik daudš isšpeestas kiršču šulas preeščšlara laikā aišpluhda uš Franziju, tad wiñšš šahbo kiršču wiñnus newehrtetu semak par šcheetamajeem frantschu wiñnogu wiñneem! To pašču šahšta ari par mellenu šulu, bet to tik noteikti nesinam, tà par šahbajeem kiršcheem. Daščās Wahžijas dalās isnomaja wefelas kiršču alejas, kuru šulu pehž tam ar 5% špirta peežankumu aišpluhda uš Franziju. Lai nu kahdam eestahsta, ka frantschi winu tur isleetoja... limonadu pagatarwoščanai!

Pehž šekošcheem preeščšrakšteam eegušt preeščšihmigus wiñnus, kas pehž apmehram trim nebelam pišdami pudelēs, bet pehž triju mehnešču noguleščanas neiščšlihrās no ihsteem frantschu wiñneem:

10 mahžinas kiršču ar wišcem kaulineem pašreļ ar 5 litreem wahrošču ušdens. Pehž atšeseščanas peeļeļ ušdeedšeto Burgundas wiñna raugu. Pehž 24 štundam peeber 1,5 kilo zukura un 24 štundas lauj šahwet to neaišfustinot. Tikai tad masu nošpeešč.

Pee nošpeešteem kiršcheem peeļeļ wehl 1 litru ušdens, lauj daščas štundas šahwet un tad wehlreis nošpeešč.

Wbām šulam peeļeļ til daudš ušdens, lai kopā ijuahktu 10 litri un noraudšē tà parastš. Pehž beigtas ruhģščanas war peeļikt

0,2—0,3 gramus tannina us 10 litreent, lai eeguhtu frantschu farlanwihna aso garschu. Bet naw sazits, ka tas katra sinä ja-bara!

Pehz 14 deenam ruhshchana buhs beigusees, ja nebuhs bijusi gluschi sema temperatura. Tad wihnu notezina no rauqa. Pehz tuupmakam 8—14 deenam wihns ir tihrs un to war pilbit pubeles.

Ja Burgundas wihna rauqa weeta grib nemt Bordo wihna rauqa, tad wajadsigi tilai 1,0 kilo zutura. Ja wehslas raudset kopä kirschus ar stahbajeem frituschajeem ahboleem, kuri taisni eeguht-njoghv un nöpjaj svuflahvu g uzaü qv; 'vplv svplv nöpjaj iuvaj pehdejos wairaf reises sagreesch un rikhojas gluschi täpat, ka agraf. tos raudse ar „Oberingelheimer a“ waj „Assmannhäuser“ a wihna rauqa un nem 1,0 kilo zutura.

### Silskahbe. (Blausäure)

Wahrbs silskahbe nesinatajam nosihmè kaut ko breehtigu, jo ta ir weena no stiprakam gästim. Seelwojot tihru silskahbi, nahwe seestahjas azumirkst. Ja silskahbais kalijs schweenofas ar seelalam waj lunga sulu, tas tuhlin pahweherschas nahwejoschä silskahbe. saprotams, ja kalijs eenemts beesgan leelä daudsumä. Majumä tas it nelo nekaites.

Ja mehš wahramo sahli eenemtu ar ehdamkarotem, tad ari ta wehbarotos nahwejoschi, bet wahramo sahli mehš tatschu neusskatam lä gisti; gluschi otrabi, mehš to leetojam pee katra ehdeena, ta nepezeeschama muhju asinim un bshiwibai. Täpat tas ir ar silskahbi. Peem. ruhgtä magdele nesatur silskahbi, ja mehš to nopsuzi-nam ar karstu uhdeni, tad wina pat wairs naw ruhgtä, bet salda, un ari nesatur silskahbi. Bet ja mehš winu mehrzejam aukstä uhdeni, tad attihstas silskahbe, kuru pasihstam pehz winas ihpatnejas marshas un garschas. Täpat no winas atdalisees silskahbe, ja mehš to katoshlafim. Nestatotees us to, tomehr mehš leetojam ruhgtäs mandeles pee zepumeem un daudseem ehdeeneem, jo mums patihlama ruhgtä mandelu garscha. Zepuntu mihklä zaur mitruma eespaidu attistas silskabe, kas paleek zepumos un mums nekaitè, jo grosäs tilai ap neezigu wairumu gists. Ruhgtä mandelu uhdeni isleeto pat medizinä, lunga darbibas uslaboshanai, protams, koti masä wairumä. Dserot leelos daudsumos tas mums waretu kaitet.

Wihnu pagatawojshanä beeschi isleetojam augkus ar kaulineem, kuri täpat lä mandele, fastarotees ar mitrumu, atdala silskahbi. Wihnos mums schi ruhgtä mandelu garscha nepatih, lai gan pee dascheem likeeroem, lä peem. Scheri Brendija, pluhmju likeera, ta ir wajadsiga un wehlama. Tä tad likeerus pagatawojot mehš kaulin kaulineem faruhgt lühf. Bet wihnus pagatawojot mehš kaul-

linus waj nu gluschi aismetam, tad isstahbe newar rastees, waj ari tos nopsuzinam lihdj ar augkeem. Ar to weela, kura attihsta siistahbi (kahds ferments), tiks nonahwets, siistahbe newares rastees un wihns, protams, buhs no ta brilhwz.

## **Wihnogu wihna krahja un ziltz.**

Moseles: Zeltingers, Wimmingers, Piesporters, Berkastlers, Doktors, Braunebergers.

Reinas: Steinbergers, Scharlachbergers, Rudesheimers, Rauenthalers, Niersteiners, „Liebfrauenmilch“, Johannisbergers, Bollraders, Oppenheimers, Laubenheimers, Assmannhauers, Oberingelheimers.

Saaras: Scharzhofbergers.

Pfalzas: Forsters, Steinwihns.

Frantschu: Bordeaux, Burgundeetis, Chablis, d'Yquem, Haut Sauteru (Arima).

Greeku: Samos.

Italu: Marsala.

Ungaru: Tokajjeetis.

Portugaku: Portwihns, Madeira.

Spaneeschu: Scherrijs, Malaga.

Putu wihns: Pehrku putu wihns.

Misrahdam, ka Moseles, Reinas, Saaras un Pfalzas wihni ir gaisch- lihdj tumschdselteni. Tikai Oberingelheimers un Assmannshauers ir farlani.

Bordo un Burgundas wihni ir farlani. Scherrijs ir tumschdseltens, Samos, Malaga, Madeira ir bruhni, Portwihns ir farlanbruhns, salsdais Tokajjas wihns ir bruhns, asais—dseltens, putu wihns gaischi dseltens (ikat. baribas krahjas).

## **Oli.**

Schis grahmataš eepreelschejās nodatās aisrahdits, ka wihna lihmieni war pazelt lihdj trauka malam eemetot stikla bumbinas waj olus. Tee leetojami tahda gadijuma, ja naw weza wihna, ar kuru traufus, kureem jabuht lihdj malam pilneem, uspildit. Pee scheem mums drufku japakawejas. Peem. nedrihtst isleetot mar-mora almentinus, kuri gan isstatas loti tihri, waj ari kalki faturoschus olus. Marmors ir oglschabais kalkis, ko fatur ari kalkainee oli. Ja tahbus almentinus eemet wihnā, kas tatschu fatur auglu flahbi, tad pehdaja saweenojas ar oglschahbo kalki, peklam oglschahbe issuhd. Protams, ka ar to wihnām atnem katru schahbumu un tam

ir taisni slika garšča. Ja kašdreij noteel šahnda pahrskatischanās, tad wiñnu war labot peeleetot zitronskahbi. Ššchkiñbinatais kakkis tad noqulstas lā neschkiñstoschs wiñnškahbais kakkis. Uš katru litru janem masafais 2—3 grami zitronskahbes. Ja akmentini ir šaturėjuschi ari dšei, tad šcho garšču nesin waj isdoses pinigi išlaušt.

Lai išbehātu šchadām nebuššchanam, tad gadijumā, ja kašds griš leetot okus, un newis tihrās stikla buntbinās, eeteizams wišpirms ismešginat, waj tee teesčan ir oli. To isdara šekoschi: olus deleel mahla traukā un uslej drusku etika. Ja akmentini ušwirš, tad tee šatur ogliškahbo kalli un naw leetojami. Ja etikis nofrakšojas dšeltenā krašā, tad akmentini šatur dšelsi un ari naw leetojami.

### **Wiñna gatawibas pahrbaudišana.**

Lai pahrleezinatos, waj wiñns peeteeloschi gataws eepildiščanai pudelēs un wairs neruhās, tad japeepilda ar to maza pudelite un janoleet waj nu šaulē, waj kurinatas krašns turumā. Pehš tam, tad tas šafilis, to zeeti aiskokē. Tad kauj tam trihš deenas štahwet labā siltumā. Ja pehš šchi laika pudelē nemana nekahdas dukles un korkis naw išperts, tad wiñns ir norušdšis un to war pildit pudelēs. Bet ja wiñns wehl šadulkojas un ogliškahbe išper korki, tad ruhššanai wehl šaturpinas.

### III. Dala. Peeliums.

#### Wahjlakeeru, marmeladu, witamiudsehreenu, etika u. t. t. pagatawoſhana.

Bes ſpirta newar pagatawot likeerus, bet war riſkotees tau-  
pigi, ta la buhs wajadſigi tilai 15% pirkta ſpirta. Bahrejos 15%  
oeguhſim zaur wihna raugu riſkotees pehz turpmakeem preekſch-  
rakſteem. Tos wraam iſleetot waj nu ar wai bes ſahlu peemaiſi-  
juma daſchadu likeeru iſgatawoſchanai, bet ne peem., konjata iſga-  
tawoſchanai, jo ſche trauzes auglu ſulas ſlahba garſcha.

1. Sulu oeguhſt no jeblahdeem augleem pehz doteem aſrah-  
dijumeem.

2. Schai ſulai peeleeſt wihndeg-  
raugu un lauj apſegtai 24  
ſtumbas ſlahwet.

3. Pa to laifu ſagatawo zutura kauſejumu 5 litreem, ſulas,  
nemot 2000 gramu zutura 1 litra uhdens. Kad ſchis kauſejums  
awdſiſis, tad ruhgschoſchaj ſulai peeleeſt il deenas pa zeturdalai ſchi  
kauſejuma. Protams, la ruhgschanaſ trauku newajaga peepildit lihds  
malam, glufchi otradi, to wajaga peepildit tilai lihds puſei. Ruhg-  
schana noteel taiſni tapat, ta taz apraktiſks pee ſtraujas ruhgs-  
schanaſ.

4. Schai ſulai bes noſlehghichanaſ it deenas faſtalojot janoruhgſt  
lihds beigam. Kad ruhgschana beiguſees, ſtatotees pehz augleem,  
pehz 2—3 nebelam, peeleeſt ſcheem 5 litreem ſulas 750 gramu ſpirta.

5. Ja wehlaſ peeleeſtot daſchadas ſahles, peem. Aromaticque  
Pomeranži, kimeſi waj tamlihdſigaſ, tad peeleeſt taſ, lauj ſlahwet  
8 deenas, pehz tam iſtahiſch un peeleeſt zukuru pehz garſchaſ waj  
preekſchrakſteem. Zukurs ahtri iſtuſis, ja to eebehrſim drahnas  
maiſina un pehdjejo eelahrſim ſchlidruma.

6. Daſchadas tamlihdſigi noraudſetas ſulas dod loti garſchi-  
gus likeerus ari bes ſahlu peejaukuma, ta peem., kirſchi, jahnogas,  
pihlabſchu ogas. Schim ſulam japeeleeſt weenigi zukurs un, ja wehlaſ,  
ari druſtu waniljas, peem. 1 zm. garu gabalinu, kuru aiſtahiſi  
daſchaſ deenas ſchlidruma.

Tamlihdſigeeem likeereem lauj leela pudelē wiſpirms wairalaſ  
nebelas pagraba noſtahiſwetees. Tad wini kluſt tilhri un tos  
eepilba pudelēs. Filtreſchana pehz ſchahdas noſtahiſchanaſ nau  
wajadſiga.

Išleetojot auglūs ar kaulineem, peem. ķiršūš, plūhmes, iņņem weenu daku kauliņu. Tos tad nenoplaužē līhds ar augeem, bet pehž safmazinaschanas peeleef išspeestai, ruhgstoščai sulai. Ja šchos kauliņus noplaužetu līhds ar augleem, tad nedabutu ruhgtō mandeku garschu, kuru tik loti wehrtē pee Scheri Brendija un plūhņju līķera, zaur nowahriščanu iņņihzina Anijsādaliņu, to šatur kauliņi. Tadehst ari kļastos ķiršču wīhņus pagatawo noplūzinoť ķirščus ar wīķeem kaulineem, lai wīķeem nebuhtu ruhgtā mandeku garscha. Peewēdam šchahda līķera pagatawoschanas peemehru: 1500 gramus mešcha rošču ogu ar kaulineem pahreļ ar 4 litreem wahwoscha ušdens. Pehž atbīščanas peeleef ušbeedsetu Bierka portwīhng raugu. Pa to laiku sagatawo 2000 gramu zūķera kausejuma 1 litrā ušdens. Pehž 24 stundam peeleļ sulai zeturtōaku šchi kausejuma, pehž nahtoščām 24 stundam tik pat dāwš un feļoščās diwas deenās wīķu pahreļo. Tad nospeesč un ļauj sulai noruhgt nepilwi peepilbitā pudelē. Kad ruhgščana beigusees apm. pehž 3 nedelam), peeleļ 750 gramus spirta. Pehž tam peeleef puķi no šchis sulās pa pāzinaī Sauera līķera sahles „Kurfürstlicher Magenbitter“ un Sauera „Armatique“. Schim maišijumam ļauj wehļ 8 deenas stahwet, tad to iškahšč zaur drehbi un peeleef pirmajam maišijumam 1000 gr. zūķera, bet otram wehļ 500 gramu zūķera kļahť. Schos wehļ neskaidros līķerus noweeto pagrabā. Tur tee 8—14 deenu ļaiķā noskaidrojas, tad tos noļej no dibena noquļšņeem un nōfiltrē.

### Smalķee līķeri.

Ķem spirta šaprotam 90—96% spirtu (walšis spirts), tad pehřkamš reibinošču dšchreenu tirgotawās

Zūķurs ir parastais pehřkamais (beeschu) zūķurs.

Wīhngou zūķuru lesto, lai padarītu līķeri beesu un eļķaiņu. Schim ušwohķam išleeto uš ķatreem 2½ litreem pus waj wešču mahřziņu.

Wā ušdeni war išleetoť kuru ķatru ušdeni, tikai tas jānowahřa, ja tas ir loti zeets.

Zūķurs līhds ar ušdeni noputojot ļaūwahřa un šchis kausejums jāšajauj ar spirtu.

Wīķi līķeri pašči no ķewis noskaidrojas, ja teem ilgaku ļaiķu ļauj stahwet auktā pagrabā. Ja noskaidroschanos grib padhřinat, tad iškahšč tos zaur filtra papīru, waj wairatām ķahrtam salīķtu smalku līņu drehbi. Weeneiļ iškahšo eķeizams wehřķeļ pahřķahņi, jo ar weeneiļi tas wehļ nebuhs glūšči tīhřs.

Swaigēem līķeereem ir negatīwi ruhgtā garscha. Bet ja teem ļauj nostahwētees ļaut tikai dāščās nedelas, tad garscha ušlabojās, stahwot fīķā weetā wīņu garscha kļuhť ķewīščķi laba. Saewēhro



wehl, ka līķeri baudāmi pēc eļļveidīgā aukstā. Tikai tad pilnīgi  
būs izjuhtama viņu patīkamā garša.

Līķeri nedrīkst ņaht šakarā ar dselji, zaur to tee saudē krāsfu.

Ja līķeri par stipru, tos var atschlaibit ar uhdēni. Jausmana  
lai līķeri pahrā ilgi nēwahritos, isgarojuscho uhdēni wajaq us-  
pilbit, lai zūkurs nekristālisētos.

## **Breeschraksti.**

(Uf katra eefainojuma ir teetoschanaš pamahžība.)

### **Konjaks:**

1000 gramu špirta, 1500 gramu uhdēns, 1 leelais eefainojums  
№ 1.

### **Benediktineeschu līķeris:**

1 litrs špirta, 850 gramu uhdēns, 750 gramu zūfura, 1 lee-  
lais eefainojums № 2.

### **Chartrense līķeris:**

1 litrs špirta, 850 gramu uhdēns, 750 gramu zūfura, 1 lee-  
lais eefainojums № 3.

### **Curacao:**

1 litrs špirta, 600 gramu uhdēns, 1000 gramu zūfura, 1 lee-  
lais eefainojums № 4.

### **Ruhgtais (Kurfürstlicher Magenbitter):**

1 litrs špirta, 1½ litra uhdēns, 600 gramu zūfura, 1 lee-  
lais eefainojums № 5.

### **Ruhgtais „Boonckamp“:**

1 litrs špirta, 1½ litra uhdēns, 50 gramu zūfura, 1 leelais  
eefainojums № 6.

### **„Aromatique“:**

1 litrs špirta, 500 gramu uhdēns, 1000 gramu zūfura, 1 lee-  
lais eefainojums № 7.

### **Ingwera līķeris:**

1 litrs špirta, 1 litrs uhdēns, 1000 gramu zūfura, 1 leelais  
eefainojums № 8.

### **„Bus uf Bus“ „Salf and Salf“:**

1 litrs špirta, 1½ litra uhdēns, 400 gramu zūfura, 1 leelais  
eefainojums № 9.

### **Salais Pomeranzis:**

1 litrs spirta, 1½ litra uhdens, 600 gramu zukura, 1 lēlais ešainojums № 10.

### **Olu konjaks:**

350 gramus zukura, 200 gramus uhdens, 10 gramus kartupeļu waj kukurūšas stehrkeli maišot sakarsē kamehr kluhst beesš, tad nonom no uguns, peeļauj 5—10 olu dšestenumus un weenmehrigi maišot peeļej mafas porzijas, ¾ litra konjaka, wišu konjaku nedrihst peeļeet ur reiši, žitadi olu konjaks buhš kunkulains.

### **Olu likeris;**

To pagatawo tāpat, kā olu konjaku, tikai konjaka weetā nem Benediktineešhu likerī.

### **Rakao likeris;**

100 gramus rakao pulvera, 5 gramus sagreestās waniljas, 5 gramus smalkā kanehla, 2 naglinas, 2 litrus konjaka, 600 gramus uhdens, 750 gramus zukura beeschi šastakojot ušglabā 8 deenas ištabas šiltumā, pehž tam noleek toti aukštā pagrabā nostahtees un pehž 14 deenam šiltrē.

### **Kiršhu likeris (Šerri Brendijs):**

2500 gramus šlahbo kiršhu ar kaulineem šaspeesch un šilda ar 1000 grameem uhdens un 2500 grameem zukura lihdi pehdeļais ištuhsti. Pehž atšišchanas peeļeek Wierla-Malagas wišna rauqu. Pehž 8 deenam nospeesch, raudšē 10 nedelas, tad peeļeek 250 gramus spirta, pehž nošehchanas šiltrē un ļauj mafalais 5 mehnošhus noguļetees, pirnš leeto.

### **Mešcha pluhmju likeris;**

To pagatawo tāpat kā kiršhu likerī, tikai kiršhu weetā nem mešcha pluhmes ar wišēem kaulineem, kurās eewahž pehž šala.

### **Žahnogu likeris:**

3 litrus melno žahnogu ūlas, 2 kilo zukura, 1 litru uhdens, 10 gramus angļu wirzes (pimentu) raudšē 3 nedelas ar Portwišna rauqu. Tad peeļeek wehš 1000 gramus zukura, raudšē turpmatās 6 nedelas, peeļej 500 gramu spirta un noleek pagrabā nostahtees. (Žahbā pat kahrtā war pagatawot likeris no ehrtšchogam, ahbeem, bumbleereem u. t. t.).

### **Olu puuščs;**

1 litru Mošeles waj Reinwišnami Whššigu, 10 gramus kartupeļu waj kukurūšas stehrkeli, 100 gramus zukura maišot sakarsē kamehr beesš, un wahroščhu smalkā štruhlā ļejot peemaisa 3 šaputotām olam. Ja wehšlas war wišnami lihdi sakarsēt drusku waniljas. Ari dāščas glahšites Mara likerā peedob ihpatneju un žmalku garščhu.

### **Reekstu likeeris;**

1 mahrzinu swaigus, puskatavus walræstus smalki sagreedsch un pahrllej ar 1 litru uhdens. Pehz 24 frundam uhdeni nolej un reekstus pahrllej ar 1 litru konjaka, 400 gramu zukura,  $\frac{1}{4}$  „Half und Half“ maisijuma. Pehz 8 deenam filtrè.

### **Waniljas likeeris:**

5 grammi sajmazinatās waniljas,  $\frac{1}{4}$  litra Mabeira wiĥna,  $\frac{3}{4}$  litra konjaka, 500 gramus zukura, pehz 3 deenu stahweščanas (pa stahweščanas laiku maĥa beeschi iasamaisa) nofiltrè.

### **Tehjas punščs:**

2 litri tehjas,  $\frac{1}{2}$  litra konjaka, 1 litrs deenwidu wiĥna, 100 grami zukura.

### **Bierka likeeris;**

4 litrus ťulu no loki labi eenahluščam bumbeerem eeslej 10 litru pudelē un peeleeļ 5 gramus chlora amonija un Portwiĥna raugu. Pirmā deenā peeleeļ 1 mahrzinu zukura. Ja ruhščana stipra, tad it deenas peeleeļ apmaiřot pusmahrzinu zukura, ka mehr isleetotas 5 mahrzinas. Starplaitā pudeli tikai weegli aifseent. Tad ļauj 3—4 nedelas itdeenas apmaiřot ruhāt 15—20 gradu ťiltumā, peeļej 1 litru 90% ťpirta un peeleeļ 2 leelos eesainojumus „Kurfürstlicher Magenbitter“ (ieĥ 6 masos). Pehz 3 deenam peeleeļ weĥl 2 mahrzinas zukura un filtrè pehz 8 deenam.

### **Etika pagatawoščana.**

Rem augļu ťulu ļa pee wiĥnu pagatawoščanas, peeleeļ wiĥna raugu un 10%, augstakais 15% zukura. Šĥim maisijumam tāpat ļa wiĥnam, wiřpirms 14 deenas ļaruhāt, pehz tam tas ļaepilda mahla traukā peeleeļot pus ťĥteĥles waj weřļu ťĥteĥli rupjas maiřes. Šĥajā traukā tad tam waleĥi stahwot ťiltā weetā ļapahrwehriščas etiki. Ja tas naw ťķaidrs, tad to wār panahst isleetojot wahĥpeenu. Tamlĥĥsiĥ augļu etiki, preteĥi daščadeem mahļsiģeem etikeem, nekaitē pat wiřwahĥam ļungim un leeliski ĥarģĥo.

### **Augļu ťĥrupi un eewahrijumi.**

Wahĥas mahĥes beeschi usławē par ĥarģĥigu augļu ťĥrupu pagatawoščanu. Tas ļoti teeschi ir tairniba, bet ťķaisti ĥan ťĥee ťĥrupi ir tikai retos ĥadijumos! Wineem truhst leelĥķas trahjas un beeschi ari wehrtigās swaigās ťmarščas. Seļořĥee preeščarĥsti buĥs weetā, ļa eedomaiřim tikai to, ļa pehz wineem pagatawoted eewahrijumi, pareiřaki ťakot, ťĥrupi ir nepahrpeĥjami.

### 1. Semeru un firsiku fihrupi.

Mahla blodu ifklahj ar linu drehbi waj salweti. Tajâ ber semenes, waj schahlitës saareestus firsikus lahtam ar zukuru, tà, lai us weenas mahrxinas auglu isnahk 2 mahrx. zukura. Wehlat peaweeno us latram bitwam mahrxinam zukura 2 grami pulwverisetas wihnakmena stahbes.

Sch maisjuomu atfahj 3 deenas wehsâ pagrabâl. Tab janem dwehbes malas, faseen stingri kopâ un lauj sulai notezet. Schis fihrupus ir spofchi tihrs un usglabajams bes jebkshbu weelu peelikshanas. Winam ir pilniga swaigo auglu garscha. Atlikufcho auglu beeseni war isleetot marmeladem.

Tahdâ pyat lahtâ war ari awenes pahrsrahdat fihrupâ. Bet parasti ar winam rihkojas tà, tà apraktits nahkoshâ nodalâ.

### 2. Aweni, jahnoqu un stahbo firschu fihrupi.

Auglus saspeesch (stahbajcem firscheem ari laulinus), beeseni eeseek mahla traukâ. Mj latram 10 mahrxinam auglu peeleeek wiswirms pûsmahrxinu zukura un stipru wihna rauqu, wislabal Tokaijas wihna rauqu. Tagad trauku apsedj un aisseen un noleeek fiktâ weetâ (pee 20—30 gr. Zelsija). 3 deenas labi apmaija. Utotâ deenâ sulu nospeesch, lauj tai 3 deenas nostahktees un tab filtrê. 1 litri schis sulas ar 4 mahrxinam zukura ihji uswahra un noputo. Schis fihrupus ir loti labi usglabajams un ar nepahrspehjamu aromatu.

Atlikumus hwar wehkreij raubset peeleejot uhdeni un pûsmahrxinam zukura us 10 litreem uhdens. Schi sula gandrihs lihdsinas pehz agrakeem praekschraksteem eeguhtai sulai, ja us latram 10 mahrxinam atlikumu nem 10 litrus uhdens, pehz ruhgschanas filtrê tà agral aisrahbits un filtrêto sulu eewahra ar zukuru.

## Grahmatâ mineto kimikaliju un sahlu isleetoschana.

a. Tanninu peeleeek tahdam auglu sulam, kuram ta par mas, jo tas pasihdsi ahtrak eestahktees ruhgschanai un wihnam nostaidrotes. Bet to war peelikt ari gataweem wihneem, ja tee pagatarwiti no augleem, kas satur mas tannina, un ja tee naw skaidri. Parasti peeteel ar ½ gramu us 10 litreem.

b. Zitronfahbi peeleeek tahdam sulam, waj wihneem, kas nsatur peeteekofchi daubf stahbes un tabehk tee pahrat wahji garscho. Birms peelikshanas ta jaiskause tahdâ druszina karsta wihna un usmanigi japeelej wajadsigais daudsums. Beem, preeksch 10 litreem wihna iskause 5—10—15 grami zitronfahbes 2—3 ehdam karotës kaisstâ wihnâ un tab peeleej wihnam wajadsigo daudsumu.

c. Rauga baribas sahliis ir ihpafchi fastahbits maisijums, kas nober raugam tà bariba. To peeleeek augleem, kuri satur mas su-

las un tambeht lehni noruhgft. Rauga baribas sahlu peelikschanu ruhgschanu vaahtrina. Weenas pazinas saturs ir apm. 10 grami un peeteef 25 litreem fulas. Nav eeteizams peelikt wairaf, jo war gabitees, ka tad wihs eeguhst sahlu qarshu.

Ja nav pee rokas rauga baribas sahlu, tad war ispalihdsetees ar chlora amoniju (tihrito, tahdu, kahdu pahrdod apteeku pretshu weikalos).

Ja fulai peelikts pahraf dauds rauga baribas sahlu waj chlora amonija un gatawaja wihs tas nepatikhami sajuhtams, tad no newar zitadi islabot, ka weenigi peeweenojot sinamos daudsumos shu sulu zitai ruhgsstoschai fulai. Ja, peem., us 10 litreem wihsa, ais pahstataischanas peelikta wesafa pazina rauga baribas sahlu, waj 10 gramu chlora amonija, tad raudsejot zitus 25 litrus fulas pehz 14 deenu ilgas ruhgschanas shai fulai peeweenoschos 10 litrus un lauj ruhgschanai turpinatees.

d. Oqskahbes kaliju newajaga sajuukt ar oqskahbo kalki. Drihtit isleetot weenigi tihro oqskahbo kaliju, jo metihritais satir dselji un peedod wihsnam sliktu krahsu. Saewehro, oqskahbo kaliju nefad newajaga peelikt gatawajam, pahraf stahbajam wihsnam, bet ruhgsstoschai, pahraf stahbai fulai, lai masinatu stahbumu. Lihds ar to tas noder ari ka baribas weela, t. i., wihsni ahtraf noruhgft. Ta tad oqskahbo kaliju isleetofim tikai pee loti stahbu auglu, ka peem., mescha pluhmju pahstrahbaschanas. To peeliksim apmehram 2—5 gramus us katreem 10 litreem pahraf stahbas ruhgsstoschas fulas.

e. Oqskahbo kalki aikal sawukahrt nefad nedrihtit sajuukt ar oqskahbo kaliju. Ari shini gabijuma nem tihrito oqskahbo kalki, t. i., tihrito smalko krihtu, tahdu, kahdu to pahrdod apteekas un apteeku pretshu weikalos. Oqskahbais kalkis noder pahraf stahbu gatawu wihsnu uslaboschanai un winu peeteef 10—20 gramus us 10 litreem.

f. Dnewe tabletes ir tabletes no kalija profulsida. Iskuhsit stahbos shkidrumos atihstas sehrstahbe, kas nonahwe dihgus. Ta tad Dnewe-tabletes isleeto ghuschi tapat, ka isleeto sehrstahbi. Tas ir, lai padaritu pahraf weeglu waj nenoruhgushu wihsnu ishuriu, ka ari trauku iskwehpinaschanai ar sehru, t. i., tihrischanai. Birmā gabijuma, tuhlin pehz Dnewe-tableschu iskuschanas auglu stahbe atihstihes sehrstahbe (1 tabletes peeteef 5 litreem); otra gabijuma iskwehpinaschanai nem us katreem 5 litreem tilputma 1 Dnewe-tableti un weenu ehdamkaroti etika.

## **Auglu fulaswejelibas uslabotajas.**

Tilai nedaufi sina, ka ruhgsstoschas auglu fulas, t. i., ar wihsa raugu raudsetas fulas ruhgschanas sahuma stadija, kad tas wehl tilpat ka nemas nesatur alkoholu, ir labalais ahstneeziabas lihdsel-

lis un wiswefelijakais dšhreens ikweenam, pat behrneem. To war dšert katra zita dšhreena weetâ weenallaqâ kahdâ laikâ un kahdâ daudsumâ, bet kâ ahršneezibas lihdselli lihds 1 litram deenâ. Ir pasihstams šho auglu sulu eespaids wišas weelu mainu šlimibâs, sarnu, neeru un puhschla šlimibâs, neqwu kaitēs, ahdas šlimibâs un weimatijmâ.

Tamlihdsiqas ruhgstofšas ūlas war eeguht no jebšureem augkeem. 5 litreem ūlas isleeto: 3 litrus auglu ūlas, 1 mahtzini zūfura, 2 litrus uhdens un kahdu wehšamees wišna raugu. Rau dšeshana un ruhāšhana noteek pasihstamâ kahrâ. Pūbeli aistaiša tikai ar piziru tihras wates un ušqlabâ labâ istabas šiltumâ. Drešhâ deenâ ūla ir gatawa, t. i., wina tad ruhgst un šatur mijoneem wišna rauga šchuhniņu un witamīnu. Nemas newar eedomatees labaku weidu, kâ pehdejos kermenim peewadit. Uprindas, kuras lihds šchim aisspreedunnu un neehrtību beht atrahwās no wišnu isgatarwošanas mahššaimneezibâ, drošchi ween šawas wešelibas ušturešhanai isgatarwos mašakais šchis auglu ūla, lai ar wīnu leetoschanu ušlabotu šawu un šawejo wešelību.

Sagatarwo tikai 5 litrus, kuru peeteek apmehšram nedekai. Šgal šchāi wešelibas ūlai naw jaruhgst, jo tad attihšas arween wairak alkohola. Uri trauku ikdeenas attaišot ūlas nekūšt garšchigatas, bet war kūht pahraf šahbas.

3 māhrz, ahbosus waj bumbeerus šmalli šagreesh un keelek pōdâ. Peeleek pazīnu Bierka-Rūdesheimera wišna rauga un 5 litrus remdena uhdens. Pehz 24 štundam maišijumu islej zaur šetu, eepilba šchidrumu 5 litru pūdelē un peelej tik dauds uhdens lai buhtu pīlni 5 litri. Pūbeli aistaiša tikai ar tihras wates pizīnu un ušqlabâ istabas šiltumâ. Drešhâ deenâ ūla ir gatawa. Protams, kâ mineto auglu weetâ war isleetot jebkurus zītus auglus.

## **Mišrahdijsuni, kâ pagatarwot bešalkoholiskūs putojōšchus dšhreenus.**

(Witamīndšhreeni.)

Cepreesh ušdeedseto raugu šamaiša ar auglu ūlas un zūfura kausejuma maišijumu, trihs deenas tura istabas šiltumâ weegli aiskortetâ pūdelē waj labi apsegtâ traukâ, tad peelej uhdeni. Šho šchidrumu tihri nošlej no dibena noqulšchneem, waj eepilba patenta pūdelēs. Wišpīrms peezas deenas ušqlabâ istabas šiltumâ, tad dašchas nedekas šahwūs pagrābâ. Pehz šchi laika limonade ir dšewama.

## **Maišijuma atteezibas.**

500 gramu ar zūfuru eewahritas auglu ūlas, peem., awenu šihrupa, semenu šihrupa, jahlroqu šihrupa u. t. t., 3 gramī zītron-

flahbes, 2 litrus uhdens, un raugu. Pehz 3 deenam tahlakos 7 litrus uhdens.

500 gr. swaigus, gabalinos sagreestus ahbolus, 2—3 zitronu sulu, puszitrona misu, 250 gr. zukura, 3 litrus uhdens uswahra (usnutulo), tad atdise, neisspeesch, bet islaisch zaur drehbi, peeleeft raugu un pehz 3 deenam pahrejos 7 litrus uhdens.

Ra eepreesch, tilai puszitrona misas weeta nem 200 grami Ananas-Aromata esenzi, kuru tomehr nekafarse, bet peeleeft wislabaf ar pehbejo uhdeni.

Ra eepreesch, tilai gatawai sulai peeleeft wehl 1 litru Moseles waj Reinas wihnam lihbsiga wihna.

1 litru swaigu auglu sulaz, peem, senu, awenu, 500 gr. zukura, 2 litrus uhdens uswahra, pehz atdifschanas islahsch zaur drahu, tad peeleeft raugu un pehz 3 deenam 6 litrus uhdens.

Schos preeschraftus war mainit un pawairot, tilai weenmehre jaruspejas, lai limonades nebulhtu pahraf atschaiditas ruhgschamas schkumâ.

Leeliskas putojoschas limonades pagatarofanas pamahziba.

1 leels swaigs pleederu toka seebu tekars, 1 sagreests zitrons ar wisu misu, 1 mahrz. zukura, 5 litri uhdens. Peeleeft putu wihna raugu, usglaba 4 deenas mahla traunka un pehz tam sulu islahsch. Tad eepilda pudelâs un usglaba wehsumâ. Scho limonadi dser pehz dascham deenam, t. i., tilko attihstas putas.

## Wihnu krahja un to krahjoschana.

Mahjas wihndaris isleeto wihnogas tilai retos gabijumos, bet gan pa leelakai balai ahbolu, balto jahnoqu un z. beskrahjaino sulu. Protams, ka tad wihneem newar buht taijni ta krahja, kas wahzu Moseles un Reinas wihneem. Bet tomehr mahjas wihndara wehleschanas ir dot wihneem ari sakram jawu krahju, jo ari azis tatschu bauda lihbs. Agrat mahjas wihndaris peeleta sawam gatawajam wihnam pehz wehleschanas dedsinatu zukuru. Ta gan war eeguht krahju, bet dedsinata zukura leetoschana atstahj pehbas, — wihni kuhst nekaidri. Dauds labaf un pareisaf buhtu schahdu wihnu krahjoschanai isleetot ta sawamâs baribas krahjas, kuras, atbilstot baribas weelu likumam ir gluschi newainigas un bes garichas. Weeniga eespehjamâ krahja ir ta saw. wihna dseltenums, tilai nekahda jina daudstreis aij pahstatischanas leetotâ, ta sawamâ dselteni krahja, kas wihnu nenokrahjotu wis wihna dselteni, bet sakandselteni.

Wihni, kas raudseti ar Wordo waj Burgundas wihna raugu, buhs wehlami scho wihnu krahja. Ja tos isgatawo no flahbajeem kirschem. t. i., no istajcem tumshajeem flahbajeem kirschem, bet newis no gaischi sakfanajeem, — waj ari no mellenem, tad wineem

buhš ari wajadsiqâ krahsa. Bet wiñni no šarkanajâm jahnoqam, wešča rošču oqam u. t. t., protams, nawar buhšt til šarkanij un tabešt teem japeebod sinama krahsa. To ðwar isdarit ar tumščo melleñu waj kiršču wiñnu, jeb ar borbdo-šarkanu baribas krahsu. Tas isleetoščana ir glušči tahšda pat, kâ eepreešč aprakstis.

Deemwidu wiñni ir tumščdselteni, bruhngani, tumščbruhni waj šarkanbruhni. Ja noruhauščeem wiñneem naw wajadsiqâs krahsas, tab toš katrâ laikâ war notrahšot ar Sauera baribas krahsam. Wiñna dseltenums dod šalmu dselteni wina krašu, Bordo-šarkanâ krahsa dod tâ šaulto šarkanwiñna krahsu, Malaga — bruhnâ (tâ šaulto Malaga krahsu). Ar ščo krahsu šajauščanu war eeguht krahsas wišos tonos, peem., šarkanbruhnu eeguht šajaužot Bordo-šarkano ar Malaga-bruhno. War ari šarkanwiñnam, kuru wehšas šarkanbruhnu, peelikt Malaga-bruhno krahsu.

Loti beesči šarkanâs janogas raudse ar Keinas, Moseles, waj Šerrija wiñna rauqu. Šahšdi gatawi wiñni naw wis kâ pahrejee tirdsneezibas wiñni šalmu waj tumšč-dselteni, bet teem ir šarkaniga krahsa. Protams, ka šaprahtigam un peedsihwojuščam wiñndarim tas ir pilniqi šaprotams, bet ir no šwara sinat, kâ wiñneem ščo krahsu weegli atnemt, peeseekt us katreem 5 litreem weenu Dnewe-tableti. Šarkanigâ krahsa ihšâ laikâ pahreet dseltenigâ. Ar žiteem wahrdeem runajot: ari no šarkaneem wiñneem war eeguht baltus wiñnus.

Peē šči gadijuma ašrahšam, ka ar Bernštlera wiñna rauqu raudšetam balto jahnoqu wiñnam, un tahšdam pat wiñnam, raudšetam ar „Diebfräumlch“ rauqu ir brühniščiki šalmu dselteni krahsa, glušči kâ originalwiñneem. Ari garščas šinâ naw wairs neka to wešletees, un šchos wiñnus war drošči šahdit blakus lihšigeem originalwiñneem. Cetežams jahnoqu raščas laikâ wehršt juhšu usmanibu ari uš balto jahnoqu wiñna pagatawoščanu.

## Marmelades un šcheļas.

To pagatawoščana gan neetiļpšt wiñna raudšoščanâ, bet esam wahrleežinati, ka daudži ščis grahmatas lasitaji wešlejees kaut ko sinat ari par to pagatawoščanu. Daudži augli šatur rezekļainas weelas, kas wahrot isluhšt, bet šipraļ wahrot eet bojâ. Tapat tās eet bojâ ari ruhšstot. Tabešt augļu šula pahrelahšas putâm tikai pirmajâs beenâs. Peħz tam rezekļainâs weelas ir isnižinatas un šula wairs newar putot. Turpretim wina tagad ruhšst til ilqi, kameħr radees wajadsiqais alkohola daudšums.

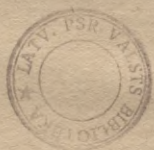
Daudšas mahšas mahtes riškojas nepareiši, ja gatawodamas marmelades un šcheļas augļus wahra ar žukuru! Tas ir nepareiši, jo ar to rodas pahraļ leels karštums, un masa šauðe šawas šarežoščanâs špeħšas.



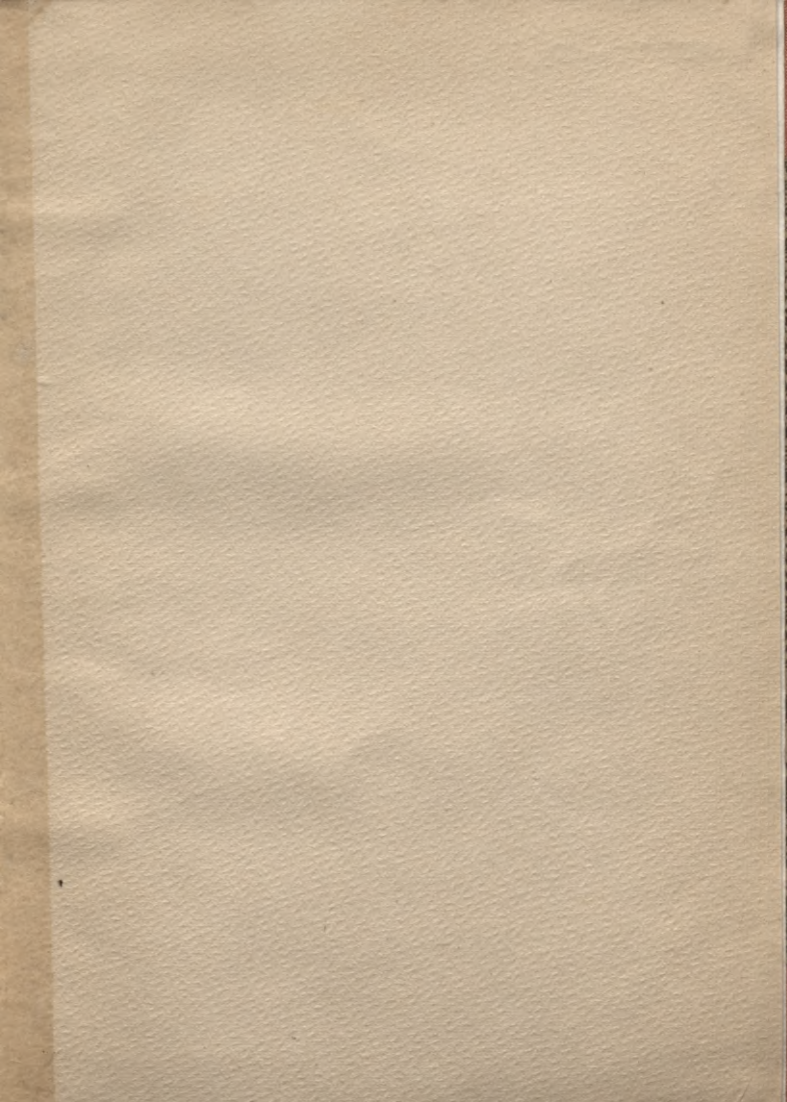
Peem., jahnoqas wispirms bej uhdens un zutura ihši jaušwahra.  
Tad tās isberšch zaur ņeetu, waj ari karstas islahšch zaur drehbi.

Gequhyto beeseni waj ņulu atkal ihši uswahra, tad noņem no  
uguns, peeleeť zutura un islausē to maisot. Tušlin pehž atdšišcha-  
nas masa til zeeti ņarezē, tā to nekad newar panahťt wahrot ar  
zutura.

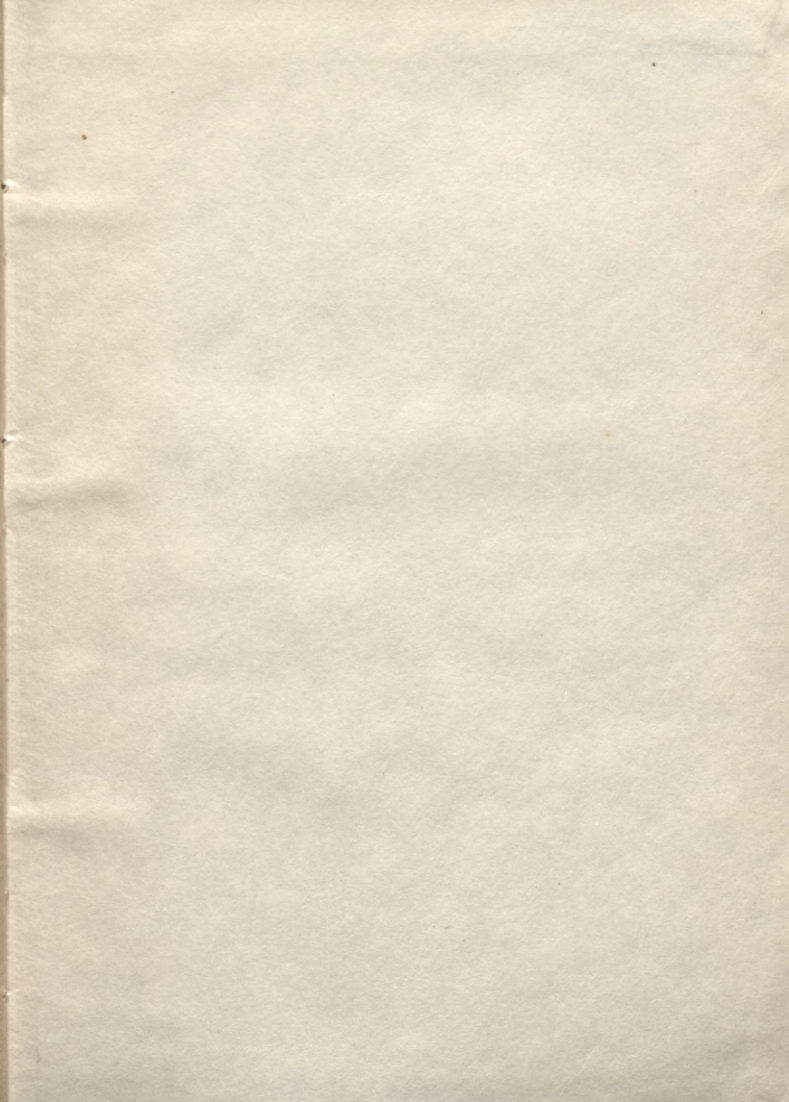
Uš katru mahrzinu notezejusčās ņulas waj zaur ņeetu islaisťā  
ogu beesena jaleeť 1 mahrzina zutura.

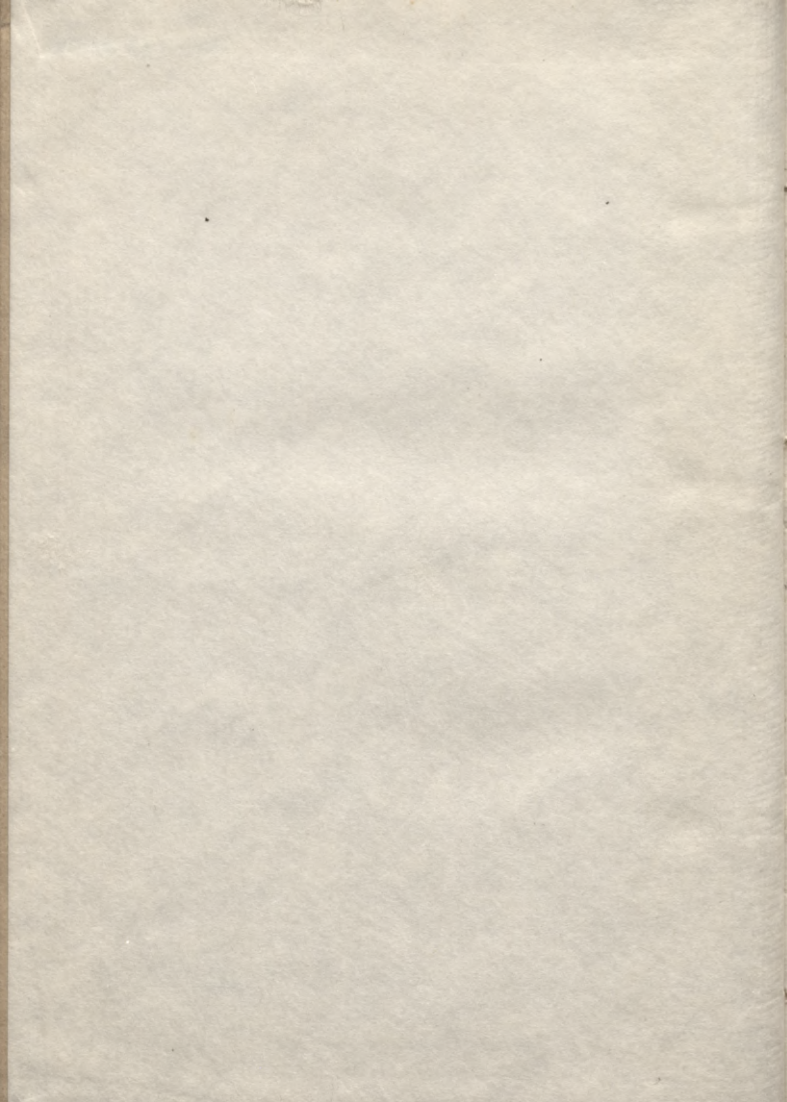






10000  
CENA Ls —.90





LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308042384