

12) *Sposób robienia wina z jagód maliny jeżynny (rubus fruticosus.)*

Uzbiérane jagody dojrzałe z tak zwanych w pospolitym języku *jeżyn*, włożyć potrzeba naprzód w naczynie drewniane dość obszerne czyli po prostu w wanienkę lub kadź, stósownie do ich wielości, i nalać na nie wrzącej wody tyle, aby je zupełnie z *górá* okryła. W tym stanie pozostaje ten odwar tak długo, dopóki tyle nie przestygnie, iż rękę gołą można w nim trzymać; poczem jagody należy porozgnietać, i tak znowu to wszystko dopóty spokojnie zostawić, aż te na wierzch tego płynu wystąpią, co zwykle we trzy lub cztery dni ma miejsce. Skoro to nastąpi, zléwa się i precedza z wyciskaniem jagód wszystek płyn w beczkę czystą poziomo ustawioną, i do

każdych 30 kwart takiego soku dodawszy dobrej wagi pół funta cukru, mięsza się wszystko tak długo, aż cukier zupełnie rozpuści się, tak pozostawia się jeszcze przez 8—10 dni w spokojności, a potem ściąga zwolna przez kapelusz destilatorski, w inną jeszcze beczkę; osobno zaś trzeba 8 łutów karuku rybiego przez dwanaście godzin moczyć w trzech kwartach wina białego, a potem tak długo gotować, aż się karuk zupełnie rozpuści.

Rozciek ten wlewa się do pozyskanego w powyższy sposób soku, którego jeżeli było początkowie kwart 30, teraz przez odchód wszelkich części gęstych, zaledwie pozostanie około kwart 18, wszystko razem dobrze się mięsza, i zostawia, ażeby wzburzone cokolwiek wyrobiło, wkrótce jednak zléwa się ostatecznie znowu do innéj beczki, w której tak przyrządzone wino, aż do zupełnego wystania czyli wyklarowania zostaje, i potem zaraz na butelki ściągnione być może.

Sposób ten naśladowania trunku zagranicznego z jagód krajowych, zasługuje na szczególną uwagę nie tylko dla swéj taniości, ale razem i dla przekonania, że do niego żadna zdrowiu ludzkiemu szkodliwa mieszanina nie wchodzi.