

En hvar sin egen vinbryggare.

Det vore önskligt att allmänheten själf försökte förverkliga den till lif väckta fosterländska tanken att på ett praktiskt och klokt sätt använda det öfverskott af bär och frukter, som under goda fruktår ej kan med ekonomisk fördel afyttras såsom råvara.

Konsten att af bär och frukter bereda vin är ej svår. Mången klok husmor — och äfven manliga intresserade — har under en följd af år i våra trakter idkat vinberedning och till och med som täflande tagit pris härför vid industriutställningar.

Vi kunna exempelvis nämna landtbr. Lars Persson i V. Broby och handl. P. Thulin i Bjuf, hvilken senare nu kan prestera 4 år gammalt fruktvin med bou-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

dan för att hindra efterjäsning spritblandat den.

Smaken kan visserligen i det närmaste bli lika bra äfven på detta sätt, men enär sådant vin jäser i magen och derigenom kan orsaka hufvudvärk och magsyra, bör

En hvar sin egen vinbryggare.

Det vore önskligt att allmänheten själf försökte förverkliga den till lif väckta fosterländska tanken att på ett praktiskt och klokt sätt använda det öfverskott af bär och frukter, som under goda fruktår ej kan med ekonomisk fördel afyttras såsom råvara.

Konsten att af bär och frukter bereda vin är ej svår. Mången klok husmor — och äfven manliga intresserade — har under en följd af år i våra trakter idkat vinberedning och till och med som täflande tagit pris härför vid industriutställningar.

Vi kunna exempelvis nämna landtbr. Lars Persson i V. Broby och handl. P. Thulin i Bjuf, hvilken senare nu kan prestera 4 år gammalt fruktvin med bouquet af marsala och champanj. En del fruar i Fleninge, Bjuf, V. Broby och Kvidinge ha också med framgång under flere år sysslat härmed.

Ett fel, som vanligast begåtts, är att man ej låtit musten jäsa tillräckligt utan för snart tappat den på flaskor och sedan för att hindra efterjäsning spritblandat den.

Smaken kan visserligen i det närmaste bli lika bra äfven på detta sätt, men enär sådant vin jäser i magen och derigenom kan orsaka hufvudvärk och magsyra, bör

man af helsoskäl se till att vinet blir väl jäst, innan man lagrar och förtär det.

Ett enkelt recept för åstadkommande af godt vin meddelas därför härmed och kan med användande häraf "en hvar bli sin egen vinfabrikör". Sedan väl mogna bär eller frukter anskaffats och sten- och kärnfrukter befriats från stenar, kärnhus och maskbon, krossas bären eller frukterna i en särskild liten krosskvarn i form af en större köttkvarn (finnes att få köpa hos jernhandlare i Helsingborg). Ur de krossade bären och frukterna pressas saften derefter ut, antingen i en skrufpress eller genom att de, inlagda i en duk, underkastas tryck af tillräckliga tyngder eller genom att saften vrides och kramas ur dem, men vill man ha röda viner, låter man bärskalen jäsa tillsammans med musten, innan man pressar den. Det är nemligen just skalen på bären som innehålla färgämnet.

Då bären eller frukterna blifvit ordentligt pressade, regleras de med vatten och socker. Som tillgången och proportionen mellan drufsocker och syra i våra bär är högst olika, vexlande mellan 3 och 10 proc. socker och 0,6 ända till 3 proc. syra, "borde regleringen egentligen ske enligt kemisk analys, så att musten finge 20 proc. socker och endast 0,6 proc. syra — samma proportion som under goda och normala förhållanden förekommer i vindrufvan. Genom praktisk öfning kan man dock medels smaksinnet ganska noga afgöra huru många delar socker och vatten som vid reglering behöfs till de olika slagen af bär och frukter.

Anmärkas må dock att t. ex. de röda vinbären innehålla så litet socker och så mycken syra, att deras förvandling till



vin ej lönar sig, så framt ej sockret är mycket billigt. De hvita vinbären ha vid vinberedningen ett minst fyra gånger högre värde än de röda, hvarför odling af dem bör uppmuntras.

Till jäsningsskärll användas med fördel gamla vinfat och ankaren. Användas andra kärll, böra de öfvertäckas, så att ej dam och främmande bakterier skada musten. Sockret som tillsättes bör vara så rent och fint som möjligt och jäsningen bör försiggå i en temperatur af 18 à 20 grader C. samt pågå i 3 à 4 månader. (Oriktigt har varit att endast låta jäsningen pågå blott c:a en månad.) Begagnar man gamla vinfat vid jäsningen, kan man mycket väl under den varmare årstiden låta dessa ligga ute utsatta för solhettan.

Efter 3 à 4 månader är nästan allt socker förbrukadt och förvandladt till drufalkohol. Någon sprit behöfver eller bör därför ej tillsättas. Som dock ännu en del oförbrukadt socker fins, afdrages vinet från den bildade jästen och öfverföres på andra kärll för en s. k. efterjäsning, som ock bör fortgå 3 à 4 månader för att musten må bli tillräckligt utjäst.

Nu har man visserligen ett vin som kan drickas och smakar rätt bra, men saknar ännu vinlukt eller bouquet, hvarför det bör tappas på flaskor eller hvad som är ännu bättre på svaflade kärll och nedläggas i källare för lagring. Här bör det helst ligga minst 1 à 2 år. Ju längre, desto bättre bouquet.

Vill man komma så långt i fullkomlighet, att man vågar täfla med utlandets vinproducenter, är det nödigt för att erhålla en önskad typ, t. ex. Bordeaux eller Bourgogne, att införskrifva renodlad jäst

från dessa trakter, hvilken före jäsningens början blandas i musten, och kan man då erhålla vintyper som likna de ofvannämnda både till lukt och smak i det allra närmaste. Så gör t. ex. Sv. vinfabriksaktiebolaget i Stockholm vid tillverknin-gen af sina viner.

Att vi af våra bär och frukter kunna tillverka vin, som ej står långt efter det af drufvor tillverkade, beror derpå, att våra svenska bär innehålla fullkomligt samma ämnen som drufvorna, undanta-gandes vinsyra, och dennas frånvaro är just till favör för våra nordiska bär, enär af vinsyran bildas den skadliga vinstenen, som uppstår i de flesta utländska viner. I våra bär och frukter fins i stället den för magen och öfriga matsmältningsorgan synnerligen gägneliga äpplesyran. Men äfven om en s. k. husbehofs-vinfabrika-tion kommer till stånd, är det ändock af nöden, om vi såsom sig bör skola kunna tillgodogöra våra utmärkta skogsbär, drifva bär- och fruktodlingen på ett rationellt sätt samt i möjligaste mån omin-tetgöra importen af utländska viner, att vinfabriker för tillverkning af vin till salu anläggas på lämpliga ställen, ty dels kan vid dylika fabriker fabrikationen skötas mer rationellt och fackmessigt än vid husbehofsberedningen, och dels kan här möj-liggöras såväl kemist- som läkarekontroll, hvilket bör vara ett oeftergiftigt vilkor för utsändande i handeln af en vara, som så lätt kan förfalskas. Gjorda analyser ge ju vid handen att hvad som nu säljes under namn af vin oftast ej är annat än en blandning af sprit, färg och essencer samt någon ojäst frukt- eller drufsajt.

K—g.