

NAJDOKŁADNIEJSZY SPOSÓB

SYCENIA

różnych gatunków miodów

CZYSTYCH, OWOCOWYCH I WIN OWO-
COWO-MIODOWYCH.

przez

KS. JÓZEFA AMBROŻEWICZA

Oparty na własnem długoletniem doświadczeniu.

↔ Egzemplarz Rs. 1. ↔

WARSZAWA

NAKŁADEM KS. JÓZEFA AMBROŻEWICZA

Główny Skład Wilcza 7.

1891

NAJDOKŁADNIEJSZY SPOSÓB

SYCENIA

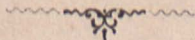
różnych gatunków miodów

CZYSTYCH, OWOCOWYCH I WIN OWO-
COWO-MIODOWYCH.

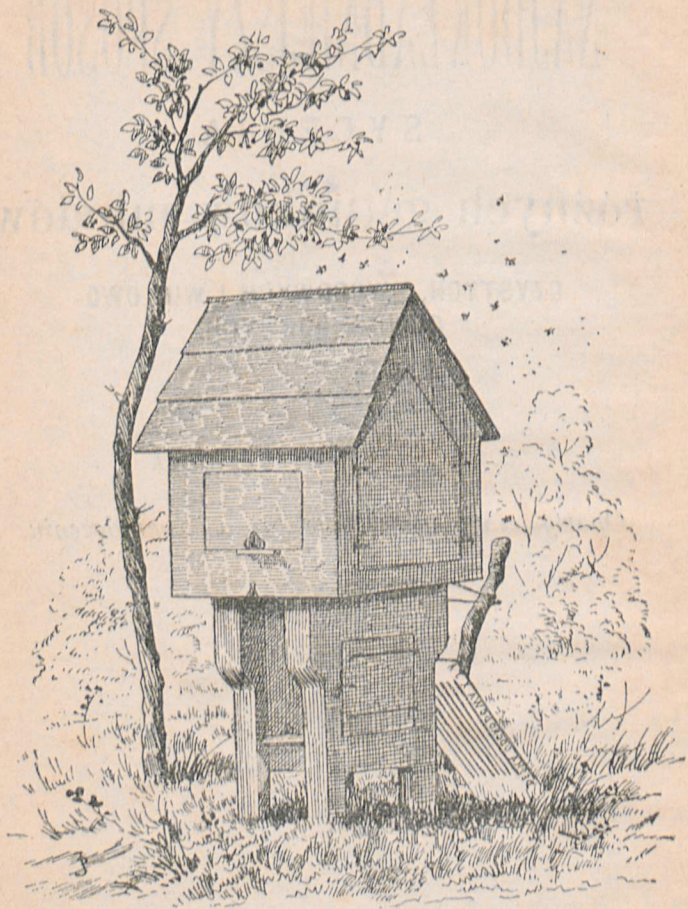
przez

KS. JÓZEFA AMBROŻEWICZA

Oparty na własnem długoletniem doświadczeniu.



WARSZAWA
NAKŁADEM KS. JÓZEFA AMBROŻEWICZA
Główny Skład Wilcza 7.
1891.



Ul pomysłu X. J. Ambrożewicza zastosowany do życia i natury pszczół, oraz deska odgradowa drewniana robiona na maszynie własnego pomysłu.



18



ДОЗВОЛЕНО ЦЕНЗУРОЮ
Варшава, дня 10/XI 1890 года.

PRZEDMOWA AUTORA DO CZYTELNIKA.

Badając historję naszego pszczelnictwa widzimy że dawniej u nas w Polsce i na Litwie wyżej stało pszczelnictwo niż w innych krajach a to dla tego, że ono interesowało nie tylko naród prosty, ale i wyższe warstwy inteligencyi naszego społeczeństwa; słowem począwszy od kmiotków aż do największego dygnitarza wszyscy o pszczelnictwie z ochotą rozprawiali i debatowali jako o przedmiocie wielkiej wagi dla całego naszego społeczeństwa. Cóż więc tedy było przyczyną, że na one czasy tak wszystkich zajmowała ta gałęź gospodarcza, którą dzisiaj zajmuje się przeważnie lud prosty i bardzo mała liczba ludzi inteligentnych?

Pierwszą przyczyną, dla czego dawniej cały ogół nasz zajmowało pszczelnictwo było to: że dawniej wszędzie używano u nas miodu jako napoju szlachetnego i nadzwyczaj zdrowiu sprzyjającego. Skoro przeszła fabrykacja cała miodów naszych do rąk żydowskich, ci warząc ten nektar nasz krajowy, bez najmniejszego pojęcia o gotowaniu miodu i w sposób najochydniejszy, bowiem gotowali i gotują z odpadków cukru zbieranych po przebrzydłych i brudnych sklepikach żydowskich i te cząstki cukru z brudem i kałem zgarnięte wsypują do kotła dodając tylko dla zapachu jakiego skwaśniałego miodu niezdatnego już do żadnego inego użytku lub syropu kartoflanego i w taki sposób przygotowany miód dają do picia każąc nam jeszcze za ten przebrzydły syrop dobrze zapłacić. To nas mianowicie odstręczyło od prawdziwego i zdrowego naszego napoju krajowego, to nas zmusiło żeśmy miliony rubli wyrzucili i wyrzucamy na różne zagraniczne trunki a przedewszystkiem na wina fałszowane w najrozmaitszy sposób przez spekulantów po większej części żydowskich, a fałszowane podobnie w obrzydły sposób jak i miód przez nich preparowany. Sprowadzając tedy zagraniczne trunki sprowadziliśmy zarazem do kraju nasze-

go choroby różnorodne, których my ongi miodek krajowy pijąc nieznali. To co może być zawsze zdrowem dla mieszkańca Włoch lub Afryki, nie zawsze jest zdrowem dla obywatela Polski Litwy lub Rossyi; nadto sprowadzając te zagraniczne spirytualija zarazem sprowadziliśmy do kraju nędzę biedę i ubóstwo, bo te milijony rubli wysłane zagranicą za wino zapewne by nam dziś się przydały na te ciężkie czasy i niezawodnie byśmy je mieli w kieszeni, gdybyśmy idąc w ślady naszych praocjów miodek swój popijali, który niezawodnie zastąpiłby nam owe Karlsbady, Wichy... gdyż nasi praocjowie nie znali ani panów Wichów ani Karlsbadów ani też Maryenbadów, a jednakże zdrowi czerstwi byli i bardzo długo żyli. Drugą przyczyną najnowszą i najwięcej zabójczą dla naszego krajowego pszczelnictwa a ztąd i miodosytnictwa jest rozesłanie po całym kraju przez K. Lewickiego przedstawiciela onego sławnego w blagę muzeum pszczelniczego, nieuków pseudo-pszczelarzy i partaczy pszczelarzy, którzy ogarnąwszy prawie wszystkie pasieki większe, zniszczyli je z krete sem.

Przysyłając bowiem swoich pseudo-specjalistów jak również przesyłając swoje ule

narzędzia; przesyłali razem i zarazę pszczelą tak zwaną zgnilcem, ponieważ u siebie wiecz- nie zgnilec uprawiają i rady mu dać nie mo- gą pomimo swojej wielkiej specjalności. Roz- nieśli tedy i roznoszą jeszcze ci wielcy krze- wiciele niby pszczelnictwa bakterje zgnilcowe (*Bacillus Preussii*) już to przewożąc na swo- jem ubraniu już to przesyłając ze swoimi ula- mi i narzędziami zabójcze zarodki dla naszych nieszczęśliwych pasiek. Wzieli się do uczenia drugich nie nauczywszy samych siebie przódy, chcieli leczyć drugich nie mogąc sami siebie wyleczyć; wystąpili jako wielcy filantropi ale z cudzej kieszeni; głosili po kurjerach niby swoje poświęcenia dla dobra publicznego, a te skierowane były li-tylko dla wyzyskania dob- rej wiary publiczności.

Kiedy to piszę, to grono tych filantropów pod tytułem muzeum pszczelnicze podzieliło się na dwie partje jedni głoszą na Ujazdowskich alejach, że oni są prawdziwym muzeum przez Petersburg zatwierdzonem; inni znowu, że prawdziwe muzeum jest na Koszykach, gdzie wyrabiają się prawdziwe ule i. t. p. Praw- dziwe bo z prawdziwą zarazą pszczelą, które to ule sprowadzają ze swoich pasiek przez zgnilec zniweczonych, a pomalowawszy je sprze-

dają publiczności po rs. 8 i 10 nie uprzedziwszy nawet takowej, że to są ule po zarazie.

Interesanci płacąc rs. 8 za kadłub zdatny tylko na spalenie, sprowadzają do swoich pasiek bakterje zgnilcowe, które skoro się znajdują w sprzyjających warunkach dla swego rozwoju bardzo prędko się rozwijają i niszczą nie tylko pasieki tych co kupili w muzeum tę zarazę, ale i pasieki sąsiednie zostały zarażone i do szczętu zniszczone. Oto w taki sposób rozpow szechniając pszczelnictwo po kraju muzea pszczelnicze warszawskie, narazili właściciele większych zwłaszcza posiadłości na wielkie wydatki, którzy wyłożyli na budowę onych sławnych leżako - stojaków*) z których każdy według ogłoszeń Lewickiego po pismach, a zwłaszcza w Gazecie Świętecznej prócz kilku rojów miały dać po 25 rubli dochodu i dały, ale niestety z kieszeni interesantów do kabzy K. Lewickiego; a ztąd obudziła się wielka niechęć i niejako apatja w sercach wszystkich właści-

*) Wyżej wspomniane one sławne leżako-stojaki są to ule Ks. Dolinowskiego przywłaszczone przez K. Lewickiego, które niczem się nie różnią od ula Ks. Dolinowskiego, chyba tylko tem, że Lewicki je ochrzcił „leżako-stojakami“ a kiedy zapytałem się chrzestnego ojca leżako-stojaka, kiedy stoi a kiedy leży? to się pokazało, że sam chrzestny ojciec (Lewicki) nie wie.

cieli większych pasiek ku pszczelnictwu a ztąd i miodosytnictwu w kraju naszym.

Muzeum bowiem uczy i sycenia miodu, widziałem na swoje własne oczy miody przygotowane przez tych sławnych specjalistów muzealnych, tak było coś obrzydliwego, cierpkiego, trującego i wstrętnego, że żadno stworzenie tego nie piłoby, a zmuszone do picia -zapewneby więcej już pić niepotrzebowało.

Ja zaś radziłbym pseudo - specjalistom muzealnym swój specyał nazwać „Likworem krótkiego życia,” bo przekonany jestem, że na dzisiejszych amatorach krótkiego życia a bezwyznaniowcach lepszyby interes zrobili, jak na nowem drugim muzeum pszczelniczem zjednoczonych pszczelarok w alejach Ujazdowskich, gdyż oszczędziliby im wydatków na rewolwery, proch i arszenik.

O nauce sławnej muzeum pszczelniczego i jego wyzyskiwaniu młodzieży w haniebny sposób opiszę na wstępie drugiego tomu.

Trzecią na końcu przyczyną jest ułatwiona komunikacja; dawniej dowóz różnych napo z zagranicy z powodu utrudnionej komunikacji był bardzo kosztowny i ograniczał się tylko wyłącznie prawie na winie węgierskiem i dlatego też wyrabiano w każdym zamożniej-

szym domu swój krajowy napój z miodu i takowy był używany w najzamożniejszych domach.

Zwróciwszy kilka uwag ogólnych, które wpłynęły i wpływają zabójczo na rozwój naszego pszczelnictwa i miodosytnictwa a które skreśliłem dla tego, aby jako naoczny świadek ostrzedz Szanowną Publiczność przed tak haniebnem wyzyskiwaniem i od narażania się na niepotrzebne koszta. Przechodzę teraz będąc zachęcony od wielu osób do przedmiotu o którym zamierzam wyluszczyć cały proces sylenia miodu—oparty na własnem długoletniem doświadczeniu, a zamierzam napisać to tak, aby nie tylko zrozumiał to człowiek inteligentny, ale tak aby każdy prosty nawet włościanin mógł zrozumieć i pojąć najdokładniej, a trzymając się przepisów niżej podanych wygotuje napój zdrowy, przyjemny, wzmacniający, którego nietylko sami z przyjemnością się napijecie, ale i będziecie mieli na przyjęcie swoich miłych gości i sąsiadów. Zwracam się do Was Wielebnych Księży, którzy musicie ponosić duże wydatki na kupno wina dla przyjęcia gości już to w czasie odpustu, już to przy wielu innych okolicznościach. Tymczasem niemasz plebanji, nie masz nawet wikaryjatu, gdzieby się

nie znalazło kilku garncy miodu w patoce, który najczęściej rozejdzie się nie wiadomo na co i gdzie. Do Was przemawiam szanowni Obywatele większych posiadłości, którzy za bezcen często gęsto żydom oddajecie miód swoich pasiek, nie dajmy się nadal wyzyskiwać przekupniom żydowskim, gdyż z tego miodu w patoce za marne pieniądze żydom sprzedanego, zopatrzymy swoje piwnice w najwyborniejsze napoje krajowe, wyrównywające najpyszniejszym i najzdrowszym winom, a w budżecie wydatków gospodarczych, zaprowadzimy ogromne oszczędności, a tem samem znajdziecie drogę do korzystnego zbytu tego produktu, dziś tak mały pokup w stanie surowym mającego.

Odzywam się i do Was kochani włościanie, bowiem większa część z was ma po kilka pieńków pszczoł, a ztąd i kilka garncy miodu często posiadacie, który również za bezcen oddajecie żydom; zamieńcie ten miód na miód pitny, a z tego będziecie mieli najwyborniejszy trunk dla siebie i swoich miłych gości, a w wielu słabościach znakomite lekarstwo, a w razie sprzedaży pięć razy tyle najmniej weźmiecie co za patokę gęstą.

Przemawiam do wszystkich Panów Urzędników, Oficjalistów i Rzemieślników, którzy

nie są w stanie kupować win pewnych i drogich aby sobie choć w małej ilości co rok wygotowali podług niżej podanych przepisów miodku, który zastąpi najdroższe i najpyszniejsze wina.

Tymczasem ten miód prawie co rok zmarnowany obrócim na pitny i gdy w sposób umiejętny go przygotujemy, to z tego kochani Czytelnicy będziecie mieli to: 1) że nie będziecie potrzebowali na przyjęcie miłych gości kupować i sprowadzać win dzisiejszych w różny sposób fabrykowanych i szkodliwych zdrowiu naszemu i będziecie napewno wiedzieli co pić i że pićcie napój nadzwyczaj zdrowy, a co ważniejsze i bardzo tani.

2) że wasze piwnice przez lat kilka będą miały wartość kilku set rubli a dojdą i do kilku tysięcy co na dzisiejsze ciężkie czasy ma swoje znaczenie.

Dzielko moje wyjdzie w dwóch oddzielnych tomikach: pierwszy obejmować będzie: 1) ogólne przygotowanie płynu do fermentu, czyli inaczej mówiąc przyrządzenie brzęczki. 2) Ferment czyli kiśnienie płynu i w końcu dojrzewanie napoju, specjalny opis przyrządzenia brzęczki miodowej dla różnorodnych gatunków czystych pitnych miodów.

Drugi tomik zawierać będzie przyrządzenie miodów owocowych i win owocowo-miodowych, jako to: wiśniaków, maliniaków, dereśniaków, czerniczaków, winogroniaków, gruszników, agrestniaków i t. p. a w końcu miodów na sposób wina szampańskiego czyli miodów z gazem.

Rozłożyłem to na dwa tomiki ażeby uprzyścić dla biedniejszych nabycie sposobów przezemnie podanych sycenia miodów, które będą mogli nabywać w drodze prenumeraty płacąc częściowo w miarę wychodzących tomików jak z drugiej strony i wydrukowanie częściowe będzie mniej uciążliwszem gdyż w drukarni trzeba zgóry pieniądze płacić!



O Syceniu miodu.

Miodów syconych możemy robić różne gatunki a to zależnie od tego jakiego gatunku miód surowy na ten cel użyjemy, w jakim stopniu rozprowadzimy go wodą i w końcu jak go przyrządzimy a zwłaszcza jakimi dodatkami go zaprawimy.

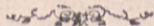
Miód przeznaczony do sycenia powinien być świeży i wolny od kwasów, które przez długie przechowywanie miodu czy to w plastrach, czy to w beczce w miejscu ciepłym i wilgotnym wytworzyć się mogą. Miód lipiec, za nim akacjowy jest najlepszym do sycenia i wogóle z drzew owocowych, dalej idzie koniczynowy, rzepakowy i gryczany, najmniej zaś przydatnym do sycenia jest miód wrzoso-

wy, jednakże w braku innego można i z tego ostatniego gatunku miód sycić.

Słynne niegdyś były miody Kowieńskie, które wyrabiano li tylko z miodu lipowego. Sposób w jaki możemy z miodu surowego wyrabiać miód pitny jest dwojaki: 1) przy współdziałania ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie. 2) bez ognia czyli gotowania.

1) Napoje, które przy pomocy ognia będą sporządzone będziemy nazywać *miodami sycowymi*, jeżeli zaś te napoje będą zaprawione sokiem z owoców będą tedy nazywać się *miodami owocowymi*. 2) napoje zaś zrobione bez pomocy ognia czyli gotowania nazwiemy *winami miodowymi*, a jeżeli do tych dodamy soków owocowych, tedy nazwiemy *winami owocowo-miodowymi*. Te dwa gatunki napojów przygotowane z miodu nie mają nic wspólnego z napojami sztucznymi, które robią się przez proste zmieszanie gotowych już składników: wina, wody, alkoholu, cukru, kwasów, aromatycznych olejków i t. p. Napoje z miodu wyrabiają się przy pomocy naturalnego fermentu czyli kiśnienia. Napoje sztuczne często są zdrowiu szkodliwe zwłaszcza jeżeli stosunek składników nieodpowiednio będzie dobranym.

Napoje z miodu naturalnym sposobem przez ferment wyrobione są nadzwyczaj zdrowe, dlatego, że sam miód dla naszego organizmu jest w wielu słabościach wprost lekarstwem. Składniki bowiem powstające przez ferment z miodu albo też owoców powstają w takim zwykle tylko stosunku, iż nigdy szkodliwie na organizm nasz nie oddziałują.



O gotowaniu.

Celem gotowania jest: ażeby białko roślinne znajdujące się w stanie rozpuszczalnym w miodzie, zamienić w istotę nierozpuszczalną czyli ściąg, które to białko w dalszym procesie fabrykacji wydzielonem z miodu zostanie; oprócz tego aby płyn z resztek wosku i perchi przez szumowanie oczyścić.

Biorąc się do gotowania miodu, trzeba przód przygotować odpowiedni roztwór miodowy a mianowicie rozrzedzić miód surowy pewną ilością wody odpowiednio do gatunku napoju jaki zrobić chcemy, który to stosunek później przy opisywaniu poszczególnych gatunków podam. Wiadomo, że miód w wodzie zimnej trudno się rozpuszcza, przeto najlepiej będzie użyć wody ogrzanej ale nie cieplejszej jak 30° C., tak cieplej ażebyśmy po zanurzeniu w niej ręki zaledwie odczuli, że woda jest

ciepłą, bo gdybyśmy zaleli wodą gorącą (ukropem) toby tedy woszczyna rozpuściła się i cząstki znajdujące się kału pod oprzędem na dnie komórki wyrzucone przed osnuciem się każdej gąsieniczki, którego to oprzędu i pod nim znajdującego się kału gąsienicznego pszczoły nie wygryzają i nie wyrzucają tylko dno komórek wygładzają; zatem po rozpuszczeniu się woszczyny zwłaszcza starej to jest takiej w której kilka i kilkadziesiąt razy pszczoły się wylęły (im starsza tem więcej kału zawiera) wszystkie cząstki kału dostały by się do brzeczki i w przyszłości nadały by miodowi wstrętne go smaku. — Zatem mylne jest dowodzenie że miód gotowany z woszczyną jest lepszym, bo nadaje mu zapachu; woszczyna świeża jest bez żadnego zapachu dopiero w ulu po wypoceniu przez pszczoły od miodu aromatycznego nabiera zapachu miodowego. Zatem ciało nie posiadające powyższych przymiotów, nie może udzielić drugiemu ciału tego, czego samo nie posiada. Zgodzę się jeszcze gotować miód razem z taką tylko woszczyną w której się pszczoły nigdy nie lęły, bo ta ka nie zawiera kału gąsienicznego.

Nalawszy odpowiednią ilość ciepłej wody do naczynia w którym urządzamy odpowiedni

rozczyn miodowy, trzeba wymieszać doskonale wiosłem i już jest rozczyn miodowy gotowy, który teraz już się zlewa do kotła, które to przelewanie do kotła w języku miodosytników nazywa się „nabijaniem kotła“.

Mając tedy kocioł nabity odpowiednim rozczyntem miodowym teraz przystąpić do samego gotowania. Przy gotowaniu należy palić pod kotłem ogień jednostajny a z chwilą gdy się miód już zacznie gotować trzeba ogień zaraz zmniejszyć aby miód gotował się wolno, gdyż w przeciwnym razie bardzo łatwo może wylecieć z kotła, dlatego też kocioł lub inne naczynie, w którym miód mamy gotować nie powinno być napełnione więcej jak do dwóch trzecich. W czasie gotowania wybijają na wierzch obficie szumowiny, które trzeba zbierać do innego naczynia lub kotła mniejszego.

W tych szumowinach zawiera się jeszcze wiele miodu, dlatego gotuje się je oddzielnie lecz już bez szumowania na tak zwaną *barwicę* czyli miód kopiec, który się odznacza wielką słodyczą i ciemną barwą. Naczynie zaś, w którym gotujemy barwicę nie może być więcej napełnione jak do jednej trzeciej części gdyż w przeciwnym razie szumowiny by wyleciały.

Szumowiny te wlane w kocioł lub inne naczynie silnie burzą się i podchodzą wysoko dla tego też należy gotować barwicę w naczyniu dużem i ogień utrzymać pod kotłem mały i jednostajny.

Po pewnym czasie gotowania zaczynają te szumowiny co raz więcej osiadać potem powstaje z nich płyn gęsty i mętny a w miarę tego zmniejsza się ogień i w końcu gasi go się zupełnie; z tych szumowin wygotowany płyn jest mętным i ciemnym. Nim podamy barwicę czyli miód kopiec do fermentacji przód go trzeba oczyścić czyli przefiltrować; w tym celu bierzemy czystą, i starannie wyparzoną beczkę z jednym dnem u spodu przy dnie wierci się z boku dziurka, którą zatyka się szczelnie kolkiem tak aby w potrzebie można wyjąć.

Kładzie się tedy na otwór górny beczki worek z grubego płótna, obwiązuje go się silnie u brzoza beczki sznurkiem tak aby był do beczki nieco wpuszczonym; następnie bierze się barwica i wlewa się do tego worka, przez to płótno barwica precedza i spływa do beczki.

Z początku barwica przechodzi dość mętna ale potem, gdy pory płótna mętami barwicy zamulą się, tedy barwica przecieka do beczki

czysta jak lza. Dlatego też pierwszy ten prze-
sącz należy utaczać przez otwór u dołu becz-
ki i znowu wlać do tego samego worka i do-
póty powtarzać aż się nie zobaczy, że barwica
już przechodzi zupełnie czysta. Skoro już bar-
wica spływa czystą tedy zlewa się ją albo w
oddzielną beczkę przeznaczoną na miód albo
też rozlewa się ją po innych beczkach zawie-
rających miód warzony czysty dla nadania
mu ciemniejszego koloru. Ponieważ przez ten
worek potem gdy zalepią się pory worka bar-
dzo powoli przecieka miód, to przy większej
warce trzeba kilka takich sączów postawić aby
prędzej przefiltrować.

Aby ułatwić szumowanie gotującego mio-
du trzeba podkładać ogień pod kotłem z jed-
nego tylko boku to jest z przeciwnego tej stro-
nie po której stoimy, tedy gotuje się silniej i
kłębi się miód po tej stronie kotła gdzie jest
podłożony ogień a szumowiny zbijają się na
stronę przeciwną gdzie je łatwo łyżką można
zbierać. Często płomień tak wzmoże pod kot-
łem pomimo ostrożności, że miód podnosi się
w górę i grozi wybuchnięciem, tedy jedynym
jest środkiem mieć pod ręką naczynie z zimną
wodą i raptownem waniem zimnej wody go

się uspokoi, gdyby jeszcze się podnosił, tedy trzeba ogień pod kotłem rozrzucić. Po pewnym przeciągu czasu przestaje już gotujący się miód wyrzucać szumowiny, tedy ogień pod kotłem zmniejsza się do tego stopnia, aby miód tylko wolno się warzył, które to wolne warzenie trzeba podtrzymywać jeszcze z pół godziny.

Gdyby kto chciał mieć miód zaprawiony czem, tak zwany korzenny, lub też chmielu dodać, tedy wkłada się odpowiednią ilość tych dopraw w woreczek z rzadkiego płótna i czystego, a związawszy wrzucić go do miodu już po wyszumowaniu. Aby jednak ten woreczek nie pływał po wierzchu a powtóre, żeby się nie dostawał do brzegów kotła i nie przypaliło się płótno, coby niekorzystnie wpłynęło na dobroć miodu, trzeba do tego woreczka przywiązać na nitce kamyk i wpuścić go z woreczkiem do kotła, kamyk leżąc na środku dna kotła, nie dozwoli aby woreczek dostał się do boków tegoż kotła. Po włożeniu do kotła ingrediencji miód na nowo pocznie burzyć się i nieco szumowin wyrzuci, które trzeba zebrać; potem powtórnem wyszumowaniu warzy się

miód z woreczkiem przez pół godziny a następnie wyjmuję się woreczek, wyciska się z niego miód, chowa się go na drugi raz. Można to dodanie uskutecznić i w ten sposób, że zalawszy te ingrediencje (korzenie i kwiaty aromatyczne) miodem z kotła można w oddzielnem naczyniu gotować a po półgodzinnem gotowaniu precedzić koniecznie i zlać nazad do kotła. Chmiel zaś zalewa się czystą wodą i w saganie pobielanym, czystym, przez pół godziny od zakipienia gotować, a potem precedziwszy przez płótno wlać do miodu wygotowanego albo też jeszcze gotującego się. Przy gotowaniu trzeba zwrócić uwagę na to, ażeby miód po ukończonem szumowaniu był nieco rzadszym, jak ma być po zupełnem wygotowaniu, gdyż przez półgodzinne jeszcze warzenie pewna część wody się ulotni, czyli wyparuje, a wtedy nie otrzymalibyśmy takiego miodu, jakiego chcieliśmy, ale tłściejszy czyli zagęsty. Kto ma warzyć miód na większą skalę albo też często, radzę temu zaopatrzyć się w narzędzie zwane sacharometrem, które służy do rozpoznawania ilości cukru czyli słodyczy w jakimkolwiek płynie, o którym to narzędziu szczegółowo opiszę w drugim tomie.

Po skończonem szumowaniu powinien rozczyn miodowy ostudzony przynajmniej do 75° pokazywać; na sacharometrze, około dwóch stopni (2%) mniej cukru jak go ma mieć potem miód już wygotowany, bowiem tyle mniej więcej wody wyparuje przez półgodzinne dalsze gotowanie. Można jednakże i bez sacharometru obejść się, a zwłaszcza kto miód będzie gotować z czystej patoki. Zrobiwszy bowiem brzęczkę miodową zaraz przy jej przyrządzeniu wymierzonej pewnej gęstości, jak poniżej opiszę, potrzeba tylko pamiętać: ażeby w tej chwili skoro tylko brzęczka pocznie się gotować, wstawić zaraz do kotła prostopadle wiosło i na tem że wiosło naznaczyć wysokość brzęczki w pierwszej chwili zagotowania. Dlatego tę wysokość brzęczki oznaczam przed samem lub z chwilą rozpoczęcia gotowania się gdyż tak jak każde ciało przy nagrzewaniu powiększa swoją objętość, to samo dzieje się i z miodem, gdybyśmy oznaczyli brzęczkę zimną, to potem po rozgrzaniu się tejże, nie moglibyśmy natrafić na tą samą gęstość płynu jaką z początku naznaczyliśmy. Skoro już ukończyło się szumowanie miodu i ma nastąpić wolne warzenie, tedy sprowadza się gotu-

jący miód na tą samą wysokość w kotle, jaką naznaczyliśmy w chwili rozpoczętego gotowania (a nawet odrobinę więcej, żeby go było licząc na to, że jeszcze przez półgodzinne powolne gotowanie wody ubędzie). Gdyby go było teraz mniej, to należy do tej wysokości dodać wody, zagotować i pozostawić półgodzinnemu wolnemu gotowaniu, gdyby było go więcej, to tedy należy gotowanie dłużej przeciągnąć aż go do żądanej wysokości ubędzie. Sprowadziwszy brzęczkę do żądanej wysokości, w kotle otrzymamy miód wprawdzie trochę gęstszy jakim być powinien bo przez półgodzinne gotowanie wody nieco wyparowało; można byłoby przy większej wprawie i temu zaradzić, zostawiając o tyle rozczynu więcej, o ile w danem naczyniu zwykło przy półgodzinnem gotowaniu przez parowanie ubyć. Po skończonem gotowaniu gasi się zupełnie ogień pod kotłem zalewając go wodą i miód z kotła zaraz się przenosi do kadzi fermentacyjnej, którą się stawia w odpowiednio ciepłej temperaturze, stosownie do gatunku miodu; w jakiej temperaturze każdy z gatunków ustawić to opiszę później. Jeżeli przygotowujemy pierwszej rozczyn miodowy w naczyniu innem, a do-

piero potem go w kocioł przelejemy, to nigdy, tak postępując, miodu nie przypalimy. Ktoby zaś chciał mieć miód ciemniejszy, ten może do niego dodać oczyszczonej barwicy lub też skarmelowanego cukru albo miodu. Chociaż zbyt ciemny miód nie jest tak pojętny a przez samo gotowanie nabierze on ciemniejszego koloru.

Zlana brzęczka do kadzi fermentacyjnej podaje się w odpowiedniej temperaturze do fermentacji.

O Fermentacji I-szej

CZYLI GWAŁTOWNEJ.

Przez fermentację część słodyczy w miodzie zawartej zamieniamy na spirytus; dzieje się to za pomocą drożdży, które przy sprzyjającej temperaturze cukier zawarty w miodzie rozkładają na spirytus i kwas węglany. Spirytus stanowi moc trunku, kwas zaś węglany ulatnia się. Pierwsze ślady fermentacji objawiają się w sposób następujący: naokoło przy samych klepkach tworzy się mała obrączka z piany białej i tak rozszerzając stopniowo obejmuje i zakrywa nareszcie całą powierzchnię płynu i podnosi się do góry z szumem. Po paru dniach piana żółknie, następnie brunatnieje, po kilku zaś dniach kwas węglowy z szumem wydobywać się zaczyna. Ku koń-

cowi fermentacji szum się zmniejsza i nareszcie całkiem ustaje i piana na powierzchni znikła, utworzywszy cienki korzuch. W tym stopniu fermentacja pierwsza czyli gwałtowna jest już ukończoną. Przy podaniu brzęczki do fermentacji stanca powinna być ogrzana do ~~30~~ 30 stop. Reaumurea, przy temperaturze niższej miód zwłaszcza tłusty bardzo długo by nie zafermentował. Po ukończeniu fermentacji trzeba zaprzestać palić w piecu i stancję o ile można oziębic.



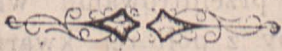
O Filtrowaniu.

Następuje bowiem teraz filtrowanie miodu, które o ile możności w chłodzie odbywać się powinno, aby nie dopuścić teraz wytwarzania się kwasu. Do odbieralnika (beczki), w której się zawieszają filtry czyli worki z sukna zwyczajnego włóściańskiego nie farbowanego dobrze w gorącej wodzie przegotowanego w celu wywabienia nieprzyjemnego owczego zapachu, albo z barchanu białego, który jest najlepszym na ten cel, albo też z płótna gęstego.

W pierwszej chwili dopóki barchan, płótno lub sukno nie zasklepi się odchodzi miód mętny, ten należy przez dolny otwór beczki na ten cel zrobiony wypuścić, jak już o tem

wyżej opisałem, i znowu do worków wlać i dopóty powtarzać nim nie pocznie płyn iść tak czysty jak iza. Filtrowanie miodu trwa dni kilka; worki należy ciągle dopełniać i takowych dla pośpiechu niczem nie przyciskać, bo wskutek tłoczenia począłby ciec mętny.

Formontacja II części dolna



Fermentacja II czyli dolna.

Miód po przefiltrowaniu wlewa się do beczki, tak aby z półtorej kwarty była nie pełną i umieszcza się w suchej piwnicy. Jeżeliby więcej brakowało do pełności beczki, to można dolać wodą przegotowaną i ostudzoną. Beczka najlepsza będzie po winie węgierskiem albo też każda inna mocno wyparzona, czysto wymyta i nie przejęta żadną stęchlizną lub jakim kwasem. W parę tygodni od umieszczenia miodu w piwnicy płyn zaczyna mętnieć, wyrzuca na wierzch cokolwiek piany; ta zamienia się stopniowo na kożuch drożdżowy i następuje przy zupełnie czystej powierzchni obfite wydzielanie się gazu węglowego. To właśnie stanowi fermentację dolną przeważ-

nie i ostatecznie wpływającą na dobroć miodu. Od ukazania się pierwszych słodów drugiej fermentacji należy szpunt całkiem wyjąć dopiero, gdy kożuch opadnie i płyn syczyć zacznie, wtedy otwór przykryć czystym muslinem i tak go pozostawić do zupełnego ukończenia fermentacji i sklarowania się miodu, Potem dopiero szpunt oczyścić z drożdży, obwija się czystym płótnem i beczka się zatyka.

Miód ma ogromną własność pochłaniania gazów w pobliżu wydzielających się i ta własność wymaga koniecznie piwnicy suchej, przewiewnej, usunięcia z tejże warzywa, kapusty i t. p. rzeczy nieprzyjemną woń wydzielających. Jeżeli my nie zachowamy tej ostrożności wtedy otrzymamy miód zawsze trąący tem, co sobie w czasie fermentacji przyswoił. Pomimo przeprowadzenia dwóch fermentacji 1-ej i 2-ej czyli gwałtownej i dolnej nie wszystkie jednakże cukier rozkładowi ulega t. j. zamienia się na alkohol czyli spirytus miodowy, a ten cukier pozostały dopiero z latami powolnie ginie tworząc również spirytus.



O Ściąganiu do butelek.

Jeżeli piwnicę mamy suchą, czystą to najlepiej miód sklarowany zostawić w beczce lat kilka, gdyż w beczce cukier prędzej zamienia się na alkohol czyli prędzej miód starzeje, gdyż do beczki ma łatwiejszy dostęp tlen (powietrze) niż do butelki, który wielce dopomaga tej zamianie w większej ilości plynu prędzej odbywa się rozkład cukru, tylko żeby beczka była zupełnie pełna, gdyż w przeciwnym razie zanadto miód wytrawi i często nabierze goryczki nieprzyjemnej; jeżeli zaś nie mamy odpowiedniej piwnicy, to tedy musimy go ściągnąć do butelek ale pamiętać, żeby nie wcześniej aż nim się ustoi tak w beczkach, że wlany do lampki będzie wyglądał jak kryształ.

Miodu niczem klarować nie potrzeba, dodawanie bowiem dla prędszego sklarowania białka i t. p. rzeczy uważam za szkodliwe, gdyż często miód od tych dodatków nabierze nieprzyjemnego smaku. Gdybyśmy miód do butelek ściągnęli przed fermentacją 2-gą lub zupełnem jej ukończeniem, to tedy nie tylko że byśmy mieli miód na zawsze mętny ale jeszcze w butelkach by fermentował, takowe rozszadzał i prędko uległby zepsuciu. Ponieważ na dnie beczek osiadł lagier (męty) a przez częste otwieranie i zatykanie czopa mógłby miód pomącić się, więc będzie najlepiej nie ruszając beczki, ściągać go odrazu za pomocą kieszki, liwarka lub kranu do czystych naczyń, a z tych zaraz zlać do butelek. Korkować należy dobrze za pomocą maszynki i dobrymi czystymi korkami, gdyż od dobrego zakorkowania bardzo wiele zależy. Lakować butelek nie ma potrzeby, miód bowiem mając hermetycznie przeciętą komunikację z powietrzem (z tlenem) bardzo powolnie wytrawia się czyli starzeje; lakuje się wprawdzie butelki ale tylko przy robieniu miodów na sposób wina szampańskiego, jak to opiszę w drugim tomie. Butelki powinny stać nie leżeć. ✓ Oto są ogólne reguły, które stosować będziemy przy syceniu

różnych gatunków miodu, od których wykonania akuratnego i ścisłego zależy będzie dobroć wygotowanego miodu i jeżeli szanowni czytelnicy będą mieli na względzie przy gotowaniu miodu wszystkie te moje uwagi, musi tedy przez was wygotowany miód być doskonałym, prawdziwie zdrowym i przyjemnym napojem.

Miód sycony jako napój dawny krajowy miał też i nazwy swoje, od najdawniejszych czasów w użyciu będące, mianowicie: półtorak, dwójniak, trójniak i czwartak, pochodzące z tąd, że z garnca patoki otrzymujemy półtoraku półtora garnca, dwójniaku dwa garnce, trójniaku trzy i czwartaku cztery garnce czyli na garniec patoki dolejemy w półtoraku pół garnca wody, w dwójniaku jeden garniec w trzeciaku dwa i w czwartaku trzy garnce wody.

Najwłaściwszą porą do gotowania miodu jest jesień, zaraz po podbieraniu miodu z pasieki; dopóki bowiem miód jest świeży jest on tedy bardzo aromatyczny i w tej chwili gotowany, napojowi daje prześliczny aromatyczny zapach, który to aromat z czasem ulatnia się, a zwłaszcza z miodu na centrifudze wyrzuconego lub też na miazgę zgniecio-

nego z woskiem, gdyż miód podebrany z woszczyną niepogniecioną znajduje się w tejże woszczynie przez pszczoły zasklepionym który to zasklep przeszkadza ulotnieniu się z miodu aromatu. Ztąd też miodosytnicy dowodzili i dowodzą że miód z woskiem gotowany jest lepszym, amatorzy praśnego miodu powiadają: że w plastrach smaczniejszy i t. p. Dowodzenie panów miodosytników że wosk nadaje tego aromatu i smaku lepszego syconemu miodowi jest mylnem, gdyż sam wosk jest to ciało jak już wyżej opisałem bez żadnego zapachu i aromatu a dopiero go nabiera w ulu od miodu aromatycznego, zatem ciało bezaromatyczne nie może udzielić drugiemu tego czego samo nie posiada. Dowodzenie Panów: że miód w plastrach jest smaczniejszy aromatyczniejszy ma najzupełniejszą rację za sobą. 1) Dlatego, ponieważ miód w plastrach jest zasklepiony, zatem aromat zawarty w miodzie z trudnością się ulatnia. 2) Gdyż miód niezasklepiony zwłaszcza ma własność przyciągania nietylko wody ale i wszelkich kwasów i gazów z jakimi tylko spotkać się może, które bardzo niekorzystnie na jego dobroć, wpływają.—

Jaki materyał ma być użyty oraz jakie narzędzia są niezbędne do syconia miodu:

MIÓD, CHMIEL I WODA.

O miodzie i chmielu już opisałem powyżej. Co się tyczy zaś wody, to dobra woda znakomicie wpływa na dobroć miodu, najlepszą jest rzeczna, a i studzienna miękka może być użytą, ale nigdy twarda zawierająca wapno, żelazo lub siarkę. Naczynia które mają służyć do wyrobu, powinny być zrobione najstaranniej, gdyż miód taką ma własność jak oliwa do przeciekania; zatem beczki powinny być dębowe na ogniu okute z suchego materiału klepki winny być przed obiciem obręczy poprzekładane łyżkiem lub podobnego rodzaju materiałem gdyż tylko w taki sposób zrobiona beczka jest w stanie utrzymać miód rzadki nadto na kilka tygodni przed użyciem powinny być nalane wodą mięką w celu wyciągnięcia garbnika i dobrego nabrzęknięcia beczki, lecz woda powinna być kilka razy zmieniana, gdyż przez dłuższy czas może się zepsuć i nadać nieprzyjemnego zapachu beczce.

Do gotowania miodu syconego potrzebne są naczynia:

1) *Kocioł miedziany* pobielany, formy więcej głębokiej, zawierający od 56 do 60 garcy powinien być wmurowanym ażeby nie przydyć napoju; ktoby chciał w mniejszej ilości gotować sobie miodu, to może to uskutecznić

w garnku polewanym. 2) *Kadz* fermentacyjna drewniana, zawierająca od 50 do 60 garncy.

3) *Wiosło* lipowe (jeżeliby niemógł dostać lipiny to może być zrobione z innego drzewa, aby nie świeżego, żeby nie nadało przykrego smaku miodowi). 4) *Filtry* choć trzy to jest woreczki mocno uszyte z grubego, ale nie bardzo gęstego sukna włościańskiego, albo barchanu lub gęstego płótna, długości cali 20, szerokości około 14 z mocnymi pętelkami, do zawieszenia. 5) *Beczka* do piwnicy po świeżo ściągniętem dobrem winie węgierskiem, garncy 15 lub 30 albo 35 zawierająca, a to względnie do tego, jaką ilość miodu gotujemy. 6) *Sagan* polewany do gotowania chmielu przynajmniej półtoragarncowy, *termometr* i durszlakowa *łyżka*, lub *sitko*. 7) I kogo stać na to mieć *Sacharometr*.



Półtorak.

Jest to miód, który może stać parę set lat, im dłużej stoi tem będzie lepszym.

Przy wyrobie tego gatunku trzeba zachować wszystkie przepisy wyżej wymienione z największą akuratnością jak niemniej i te, które poniżej wyłuszczę, Na wyrobienie 30 dajmy na to garncy półtoraku trzeba wziąć patoki 20 garncy albo 160 funtów patoki czystej, albo z woskiem 290 funtów. Garniec miodu waży 13 funtów licząc po pół garnca na każdy garniec patoki, zatem rozczyn w kadzi zawierać będzie 20 garncy patoki i 10 garncy wody czyli razem 30 garncy. Jeżeli będzie kto chciał gotować z chmielem to trzeba dać najlepszego chmielu funt jeden.

Półtorak z powodu swej gęstości jest trudnym do zafermentowania; izba musi być ogrzaną do 35 R; fermentacya gwałtowna trwa od 18 do 30 dni a to względnie do ciepła.

Ktoby chciał prędzej pobudzić półtorak do fermentacyi, to może dodać jedną kwartę piwnych świeżych, koniecznie drożdży, jednak lepiej jest dodać, kwartę surowego miodu niegotowanego rozprowanego kwartą wody, ponieważ, przez gotowanie zabiłszy zarodki drożdży jakie się znajdowały w miodzie surowym, przez dodanie zaś miodu surowego rozprowanego wodą, dodamy i zarodki drożdży. Który to rozczyn trzeba potrzymać z kilka dni w odzielnym garnuszku w ciepłym miejscu na kominku a skoro zacznie miód robić w garnku zlać go tedy do kadzi fermentacyjnej. Dodane zarodki drożdży już działających przyspieszy zafermentowanie całej brzęczki. Powiedziałem że lepiej jest dodać miodu surowego zawierającego w sobie zarodki drożdży, które w brzęczce przez gotowanie zabiłszy. Ponieważ drożdże zawierają zarodki pleśni (grzybka), które w przyszłości bardzo niekorzystnie wpływają na napój nadając mu smak myszki, nie dla wszystkich przypadający do gustu. Fermentacya druga również bardzo po-

woli idzie w piwnicy często dopiero po dwóch latach ustaje. Ściąganie do butelek skutecznia się najczęściej po 3-ch lub 4-ch latach; butelek nie lakuje się, konserwuje się wieki i nie może być prędzej jak w lat kilkanaście do użytku przeznaczonym.

Dwójniak

Wyrabia się jak półtorak z następującemi jednakże zmianami. Na wyrobienie 30 garncy dwójniaku bierze się 15 garncy albo 195 funtów czystej patoki i 15 garncy wody, a z woskiem zaś czyli w plastrach 234 funtów.—

1) Izba powinna być ogrzana do 30 Reaumur. Drożdży świeżych gęstych jak śmietana wlewa się pół kwarty lub też miodu pół kwarty rozrzedzonego kwartą wygotowanej a ostudzonej wody nie gorącej. Jeżeli miód robimy letnią porą, to nie potrzeba ani izby ogrzewać ani dla przyspieszenia fermentowania przycierku drożdżowego lub miodu niegotowanego dodawać.—

2) Jeden funt chmielu najpiękniejszego.

3) Dwójniak fermentuje od 15 do 24 dni co zależy od ciepła im większe ciepło w stan-

cyi, tem prędzej robić pocznie i prędzej ukończy się gwałtowna fermentacja. Fermentacja zaś dalsza trwać może od 5 do 6 miesięcy niekiedy i dłużej a to również zależy będzie od temperatury w piwnicy, im piwnica zimniejsza tem prędzej sklaruje się czyli ustanie dolna fermentacja i przeciwnie im w cieplejszem miejscu dolna fermentacja odbywać się będzie, tem dłużej potrwa i miód więcej wytrawi się.



Trójniak.

Przy gotowaniu tego gatunku postępuje się zupełnie tak jak przy wyżej opisanych gatunkach z temi tylko zmianami:

Na wygotowanie 30 garncy trójniaku bierze się miodu patoki garncy 10 wody zaś garncy 20-cia. Czyli miodu z woskiem funtów 160 albo czystej patoki bez wosku funtów 130; chmielu 1 funt dla pobudzenia fermentacyi miodu niegotowanego pół kwarty rozcieńczonego kwartą wygotowanej a ostudzonej wody.

Trójniak fermentuje od 5 do 6 dni; temperatura izby fermentacyjnej od 25 do 26 Reaumurea jest dostateczną.—

Najodpowiedniejszą porą do robienia trójniaku jest pora chłodniejsza dlatego, że w po-

rze chłodniejszej on kródcziej zwykle odbywa—
dolną czyli 2-gą fermentacyę, gdyż zbyt długa
fermentacya jaka zwykle ma miejsce w porze
cieplej mogłaby go zanadto wytrawić.

Trójniak po pół roku już jest zdatny do
użytku, a im dłużej postoi tem robi się lep-
szym przechowywać się daje do lat kilkunas-
tu, jest to miód wytrawny mało ma słodczy.
i dla tego wino stołowe węgierskie doskonale
zastąpić może.—

Ponieważ trzeciak po sklarowaniu co zwy-
kle następuje w pół roku jest już zdatnym do
użytku i dla tego ten gatunek wszystkim po-
czątkującym zalecam aby mogli w możliwie
prędkim czasie skosztować owocu swojej pracy

Czwartak.

Jest to gatunek miodu krótkotrwały.

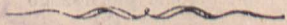
Robi się jak i powyższe gatunki z następującymi jednakże zmianami:

Na wygotowanie 30 garncy czwartaku, potrzeba miodu w plastrach funtów 130, albo czystej patoki 97 i pół funta; wody zaś 22 i pół garncy lub też mierząc garncem potrzeba patoki miodowej 7 i pół garncy wody jak powyżej. Gotuje się krótko. Chmielu bierze się funt jeden, miodu niegotowanego dla przyspieszenia fermentacyi pół kwarty, rozproszanego 2-ma kwartami wody.

Fermentacya trwa od 2-ch do 3-ch dni.

Czwartak jest bardzo skłonny do przechodzenia w fermentację octową więc temperatura stancyi nie może być wyższą nad 17 Reaumurea.

Po przefiltrowaniu może iść zaraz na użycie lub też może być zaraz oddanym na propinację. Jeżeli ma być danym do butelek, to trzeba go dobrze zakorkować i zalakować.—



Objaśnienia stronnicy 8-ej oparte na rzeczywistych dowodach.

Ażeby czasem nie posądzono mnie, iż to opisałem nie mając na to dowodów; stawię tedy listę choć niektórych większych pasiek, pomarnowanych przez patentowanych uczniów i uczenice muzeum pszczelniczego, która to lista da możliwość każdemu przekonania się o prawdziwości przezemnie opisanej. 1) Hr. Potockiej w Wysokiem Litewskiem, powiat Brzeski, gub. Grodzieńska, zmarnowała pszczelarka z muzeum 60 uli z pszczołami w roku 1887. 2) Pasiekę Hr. St. Kossakowskiego w Brzostowie Wielkiej w guberni Grodzieńskiej, pszczelarz z muzeum. 3) Hr. Augustowej Potockiej w Wilanowie pod Warszawą, 4) Hr. Ledochowskiej w Słoniemiu. 5) Pana Drozdowskiego w Cybulicach. 6) Pana Zaręby w Sytowicach g. Warsz. pszczelarka z muzeum; i w ogóle wszędzie gdzie tylko posłali swoich pseudo-specjalistów. Zdanie tych wszystkich Panów i Pań jednoznaczne jest następujące: „Dopóki myśmy muzeum pszczelniczego nie znali, dopóty mieliśmy co rok miód i wosk dla siebie i innym jeszcze udzielić mogliśmy, a gdy muzeum pszczelnicze do naszych pasiek zawitało to nie tylko nas pozbawiło miodu i wosku, lecz i pszczół.



18