

Kjære Kramer

Hun et par ord i al hast! Anvisen er ankommet. — vor Chauffeur fundt den til sidst udekappet var ulæselig (af slidt og svart), saa det var ikke daa underlig, at den høde væskeb'ig for at finde frem. — „laken“ havde docket lidt ud, — men den var idemærket. — Kusk Kontzen? Jeg sænkte dog en kasse med rabarbera, — jeg vidste ikke rigtig hvoredes jeg skulle pakke den, da stilkene har saa let fare at blive stygge, hvis de faar stød, og luften faar virke paa dem, du vil ogsaa let blive bræn i afsnittet, derfor tog jeg paa de fleste stikker med den saakaldte „bladsæde“ nedeast, — de holder sig ogsaa bedre uden at tørke, naar den er ned, — desuden øger mange af disse „bladsæder“ skal give den bedste vin da de indeholder et heldigt ferment, som faaer ske sikkert, og om danner det til frugtsækker og drue-sikkere (nu lidt varme). — derfor er det heldigt at

lade de opskræmme rabarbra staar et døgn sammen med de (malede) rosiner og det → varme sukker = værd; — alleredst er det at lade bare rabarbra og varmt sukkervand (ikke over 65 grader)

Staa et døgn førend rosinerne eller vingjorden tilsettes (rigelig godt tildekket), — hvis du da prøver et stykke rabarbra, skal det smage som en god frugtsort.

Jeg tog saa gode stilkker som muligt og prøede alle om de var „faste“; — naar dit liden paa sommeren pleier nærlig mange at faa „luftgærer“ paa laugs gjennem stilkken og særlig naar da her har vært meget „tørk“. — Jeg tog saa meget, at jeg troede de stikker havde en tönde, — eller et lidt større fed, — dit lønner sig bedst og gaar "langst" og bedst naar man har et større kar, — desuden gaar det jo en del væk, naar stikken skal riles af, og vinen skal antaffes paa ~~et~~ anken for at „klæs“. Hvor du en god receipt paa lavningen? Der findes jo hundredevis af metoder, — liges fra Engelskemandenes kogte vin, — til „schwajzering“

"methoden" - jeg har jo prøvet mig frem med mange methoder, og den sikreste naar det gælder „styrke“ er følgende:

Rabarbran opskjeres i skiver (ca. 1 cm. tykkelse), - en „skæpslepen“ brækkiv eller „forskyrer kniv“ er indvendigt, - og saa „ligner“ man paa en „spækkjöl“ - (en „bædkniv“ er for lit til at ligner“ med) og at „file“ eller „oppe“ (hider skindet af stilkens underliggende side saa gear for sent). ^(stikker ikke hverandre) medens

ligger man op saa meget vand, som man har gryde til og oplosser sikkerst i det, - og man skal ikke - en dunket. Temperatur til 65-70 grader skaltes det i „gangkarret“ (og aftjøles da gjerne lidt ved at komme i det kalde kar), og man Temperaturen er akkurat 65 grader s. sættes stilkens til efterhvert som man faar den hængt op og kanst man staa godt tildækket, saa det holdes mest muligt paa varmen (leg en par selke under karret opmaa). Til hver 10 kg. stilk - tages 3 kg. sikkert og ca. 20 liter vand (vaadt er det dog ikke saa vort med mengden af, da det minder med opgård - men ig næste dagligt man paafyldes); man skal

dog ikke være for meget sikkert og forleden var
den først af, - heller overvældt, - det er bedre at
tilsatte sikkert sucre (ammen med værdet som
maa tilsettes under gjæringen). Hvis man vil
bruge rosiner til at "gjære" vinen med, maa
man bruge nok saa mest deraf, da rosinerne
så for tiden ofte er tørre künstigt, og den
paa drænen voksende drængjærop er oftest da ødelagt,
(de sner "knolder", som vokser paa drænskallet i særlig
gt., og man kan derfor ikke undersøke om rosinerne har
den) — "køfekt rosiner" er af en sort dræn, som
nesten ikke findes gjærop paa (nu vinstokke), - de
dræn derfor ikke, - bedst var de gamle "kasseroriner"
de billigeste, men var formelig "hvior" af gjærop, -
bedst var det at faa god ringpæ fra en vin-
handler, - men den maa være uttop aftappet. —

I midlertidis er det godt at have en del rosiner
i vinen fra begyndelsen af, da det støtter den
dannelse af sikkert (fermenteringen) - og det
er godt for gjæroppen at finde lidt pentig "dræ-
n" sukker fra først af, som medens sikkert er
under omdannelse, - almindelig sukker kan

gjersoppen ikke behandle, førend det er om dæmet til „frugtsukker“ (ved rabarbra) eller til druesukker (ved rabarbra og rosiner i forening) eller til invetsukker (ved rabarbra oppe i forbrundet med den lille del af druesukker som findes i rabarbraen)

Når al stilkken er opskaaret og kommen i „gangkaret“, maa dels tildækkes vel og høst staal sig i et øje førend „gjern“ blaves i, hvil man ikke kan skaffe vin gjør (Champagne-gjør eller Sauterne-gjør), — da faar man altsaa bruge meget rosiner og høst maler dem paa en kjøkkenem — (det gaar ogsaa uden), — de gamle rosiner var ofte „istykker“ persede, og da var „malings“ aldeles uønsdig; — en a 2 kg. rosiner til hver 10 liter vand er det tryggest, — men da kan man ogsaa spare da $\frac{1}{2}$ kg. sukker pr. 1 kg. rosiner, som bruges — (1 kg. rosiner ñdgjør altsaa $\frac{1}{2}$ kg. sukker).

Når temperaturen i „gangkaret“ efter et døgn forløb er sunket ned til mellem 30 - 40 grader, sættes gjernen i, — hvis man har haft rosiner i fra først af, er kæiske gjerningen alt begyndt,

men det tryggeste er dog at tilsatte rosiner
paæmt eller vingør (kan også paa droge-
niveau); — hvis man ikke er sikker paa at vin-
gøren er frisk, bør man hellst bare bruge
rosiner, — men da i 3 portioner: — en portion rosiner
til at støtte „fermenteringen“ det første døgn —
og anden portion til at starte opkølingen og
endelig 3de portion rosiner til at forsyge gærdi-
gen, naar „bidsmagen“ efter en tids (14 dage) fuld
begyndte at vinde for alkoholen, (da kan ogsaa
lidt mere råbær tilsettes, men altid lidt af
gærdgen, saa man ser om gærsoppen klarer at an-
dene dit), — gærsoppen, welkes under, alkoholens
„udflydelse“, og ny gærsop er da heldigt at for-
syge den gamle med, især hvis man samtidig paa-
fylder varmt vand med sukker Vand. Paa denne
maade kan rabarberen drives høj op i $19\frac{1}{2}$ procent
alkoholstyrke. Lidt tilsetning (paa slutten) af
en eller anden (lys) saft for eksempel citronsaft og
livid røgsaff kan ogsaa „kvikke“ den af alkoholen
svækkede gærsop. Et gæringen vel begyndt og
det „riser“ godt i gang harret, maa to tueg stadig

dagtaget: - Kører man stadig varen fuldt op, sådigt være godt tildekket for at hindre vinen næste fiende fra at komme til - nemlig eddeløgspuppen (denne "slange" - den ligner fuldstændig en slange og bryder sig ligedugtig, den er jo tilsteds overalt i luften, særlig i indheden af gøkkens -); - det gælder derfor også at have paa lidt luftrum som mindst over vinen, - en helt smeltes andet, fast parafin eller andet "fedstof" over vinen, - olivenolie skal være endda ikke mere ufarlig - og hindrer lidt fra at få "smægi" paa vinen under gøringen - (men er vi tilbøjelige til at "smage" vinen, op, før den er færdig).

Saa man ^{du} "hører" vinen daglig ^{is ofte i bedre} med en lang bjæpp (- et "kostekaff" kan godt bruges; men det bør er saft -)

Nar man lidt synes at fågt bjæppen med hver gang, den er brugt og tørret, er det sikrest, - en almindelig maskining er også en tilstrækkelig, hvis ^{happen} den af "hånd ved" man at slænger ikke vedagen ^{med} i veden fra luften og siden smitter vinen. —

Tyl sikkert oplossning han man også "fermisere" (bjæpper med eddeløgspuppen, - næs den man formes efter denne "fermisering", - Den behøver ikke at "torre" helt mellem hver gang den bruges. —

Men undtakket dette saa omstændeligt, fordi mange

"Hør udslag" har vi og faaet eddike Heden, bare
for denne hjælperus skyld, - bøn man ikke har
hendes paa at være forsigtig med; - foresten er dog
ikke saa farligt for eddik gjæring, hvis vinen
vines gaar godt og da også alkoholprocenten
blir stor, thi da bliver ikke eddikgjærsoppen.

"Gangkarrat" kan ogsaa indeholde eddikgjærsop paa
forhaand, og da er det vist; - bedst var det at
bruge et brænderiesfad - "Whisky pipe" eller endog
en sirupflaske (som den ene brus tages af) -
karrat maa da paa den andre brus).

Jo mere kar, jo længere holdes vinen det første døgn,
desto bedre fermentering, - desto bedre gjæring og
desto højere alkoholprocent og desto mindre fare
for eddikke=gjæring, - derfor er det rent meningss-
loft at legge bare et antek - (det drinker vi kun
op paa en dag, naar vi el sammen nogle venner).

Naar vinen efter 6-7 dages foløb er drevet til
det yderste ved formyldser af varmt vand ^{og} sukker
og (husk lidt ad gangen med sukker), og tilsetning
af lidt my røft (vi skal sende dig vores tips røft
paa et par flasker, naar saa langt kommer), - da
er vinen kommen daa langt, at den maa om 2

Tappes eller "omstikkes" (som det hedder i nisproget)

Da villes al stilkken fra, og vinen tilrattes gelatin
(oplöst i varmt vand) og det hele fyldes på
et eller flere fat eller cunkere ^(lægges) og sættes i kølderen.

Sæt en bonulds døtt i spænsel og se stadig efter at
anbrændt er fuldet; (mælighed efterfølgende kan berørke
at det minder om bier suprême, som man indgåes
med at fyde vand på), - (dette kan dog være ubehagligt
og berørke etd. spænsel, hvis værdet ikke er højt) -
bedst er det at fyde lidt hede kostær på, men
det vokser op, - sæt man ikke ud af denne form
vand på, efter at vinen er næsten færdig - (her var
en mand som havde en aldeles upperlig ~~hede~~ ^{hede} ~~hede~~
bravur til at bryllup, og for at "droje" vinen blæs-
de han lidt mikser og meget vand i vinen (paa
tanden) og et par dage efter var hele vinen på
væske til udvikle.)

Mængd om tapper eller "omstikkes" vinen flere gange,
og har da stadig lidt vand ~~tilbage~~ vand) og myndigt
paa vinen - for at bringe den til at gjøre ud - man
brægger endog frøpung for at myndighed skal ~~hævde~~ ^{gjøre} den
yderste udnyttelse, som giver vinen den "ægte bouy" -
Den endest kontinuering paa flasker skal efter

nigende troede en "klar" dag, - igy undres om det ikke
er overtro. - I præstegaarden brugte vi enkele med
mange hiller i bunden sig =  og saa havde
vi trætapper i hvert hul: - da man da skulle
tage vinen tog man først den øverste tap (vin Nr. 1)
og saa den anden (vin Nr. 2) og saa videre indtil
vinen blev uklar. Aktionsneu høje stoff under tapning.
Den "massi" af røverbræstilk, som blir igjen
i gengældet (eftersom at vinen er afholdt for
klaening), kan påstaaes ~~med~~ mildhedsraad (eller
over 10 graders varme), og kan da give en ganske
stærk og ikke ret dårlig vin, som særlig
damer liker, da den blir mildere i smagen (ikke
saamensættet); - den maa behandles vel da den er
brygget, som den først - ^{med} brenson til eddike og
oppen og man maa aldrig lade ^(under gæringen) dødmages helt for-
bind; thi er der fare for at dikketapning straks, men
rosiner eller ^{og} en gør man da ogsaa tilsatte; til
denne "afstørvi" kan ogsaa blæses "præsgjæl", som er
drikket i lidt saft og malede rosiner og varmet vand
(35 grader), og som har staabt et par timer; - det
gjælder da pa hvertig "gang" i den. - Nejagt præsgjæl
eller rosiner). Denne vin kan bli færdig paa 14 dage.

Hu har været nemmed 20 bryllepper i bygden ~~nu~~
 og det er blevet en ren mose at have rabarbramæl
 og rabarbra saft - i alle "lag", og jeg er gratis
 overaudor til hele bygden, - jeg filer ikke gjøre
 andet i næsten en hel uge her - end at plukke
 stilk, - men daa tog jeg det nu heller ikke
 daa noæ, om en af anden stilk skulle være
 begyndt at faa "luftgange", - til dig derimod har
 jeg gjort mig enige med at undgaa slige
 "porøse" stikker, og skulle der af vaware mere
 komme en eller to med (de fortælls nemlig denne
 process efter at de er plukkede opaa), saa faa da
 undskyldt, - du prøv det ved at knipe stikket i
 stikken eller ved at "bryde" den over, (hvis den
 lader sig ^{helt af} bryde ved den øst), - havde du endt -
 mig din beskyd hælt lidtligere, havde vi været
 altidst sikker for sligt; thi før R. Maas uingen
 stikke i regelen løber sig. Derforst med jeg ikke, om
 det er vildst, at du har noget at betyde for minen
 (at han jo tankes, at luftgangen kan indeholde
 stikkelsbær); minen skal heller ikke blive saa
 værdblaa af slige ~~de~~ overmodne stikker. Om minen
 skalde faa en holdig "tue", skal du ikke være saa
 bedrøvet for det; thi den forvandles under opbevaringen
 til en næst "græsle" form, som passer til Jahnsen

Hvor børde jeg jo godt have en grøn Stilk, men
jeg har overhaabt saa meget af den sort, at jeg
meatte tage en del rødligner, - ved at bruge bare
grøn Stilk, kan man faa vinen næsten vandklar (dog
lidt gældig); - bliver vinen i begyndelsen grønlig, har
det heller ingen fare, - den passer formindst helt.

Sæt vi igår haaber, du maa ha lykke med vinen - jeg
skaffer dig jo et frugtfuldt arbeide med all opstykke-
ning, - siger du vel, - men du paa tage båndene og
du skal huse til hjælp, saa det gaaer fort - en bånd
maskine kunde man ha til stede arbeide,
Jeg tankte engang at skaffe mig en "brædsbånd-
maskine" til det brug; daa lever jeg bare lidt vin,
fordi de billerkort er saa dyrt, - (vinen blir jo tillyk alli-
genvel i forhold til det, man skal spise, - ja selv i for-
hold til bryg øl), - det kommer paa omkring 48 øre
pr. flasker efter en bækkers pris af 2kr. pr. kg..

Hvis du ikke "viner paa al" "stjæringen", han den godt
koppe ud saften af endel af stilkken og have den paa
gængbarret, ¹³ efter at det er kommet i god gang os. Da han
da bryløse disse bæber i den bogte soft og spise, daa den
bogled i vinen, men da maa det ske med forsigtighed - under
stedi omkring og i en "gyd stræle" eller i koppe = vis, - man maa
ikke drukne for meget af ejderbøppen - mens vinen gør
(os ikke mere end 40 øre pr. kg.). En anden dag ^{a. opstillede} jeg stor vogn "P. Hansen
ellers godt". En anden dag mit kærl. jeg skrev brev: "P. Hansen
Bogen" paa bækkens. Du fortalte efter den. Med de bedste hilsner
fra os alle her din hilsen N. Astrup