

vidas, kiel la vivo transformiĝas en halucinon, en ombron, - kaj tio estas la ĉefa problemaro de ĝia verko. En ĝi Raabe ne trovis novajn idealojn, sed li ne rifuzis malnovajn. Li daŭre restas sur siaj pozicioj de humanismo kaj rifuzas iluziojn. Lia "Kroniko..." estas plena de amara ironio. Li primokas sin mem kaj same "Innerlichkeit". En tiu verko Wilhelm Raabe resumas sian rilaton al la burĝaro: li perdis iluziojn pri ĝi kaj ne kaŝas sian ĉagrenon, li kritikas ĝin, kaj li restas fidela al la idealoj de humanismo kaj socia progreso.

Literaturo

1. Mann T., "Verkaro en 10 volumoj", vol. 10, Moskvo, 1960, p. 320.
2. Marx K., Engels F., "Verkaro", vol. 18, p. 577.
3. Same, p. 572.
4. Berkovskij N., "Romantikismo en Germanio", Leningrado, 1973, p.160.
5. Karelskij A., "Verko de romantika animo" / "Germana romantikisma rakonto", Moskvo, 1977, p. 18.
6. Vidu: "Geschichte der deutschen Literatur" ("Historio de germana literaturo"), Berlin, 1975, p. 8.
7. Kolbe H., "Raabe. Vom Entwicklungs- zum Desillusionierungsroman", Berlin, 1981.

Adreso de la autorino:
Tatjana AVAGJAN
Doktoro pri Filologiaj Sciencoj
Docentino de Baŝkiria Ŝtata Universitato
UFA - BAŜKIRIO
RUSIO

Hejma adreso:
450071, Ufa - 71,
Lesnoj Projezd, d. 8, kv. 32.
Tel.: 007-3472-32-75-52.

Vinfarado lau hejma metodo

Manuel Rodríguez RÁBAGO (CU)

Ekde pratempoj la homoj observis, ke laodoro de fruktoj kiuj falis teren post kelkaj tagoj estiĝis 'alkohola'. Eble tiel naskiĝis la ideo fari vinon.

Inter la hobiaj Kubaj estimoj troviĝas ankaŭ la hejma fabrikado de vino kaj la kulturado de gistoj. Sen memori la ekzaktan daton ankaŭ mi iam komencis fari vinon, sed mi memoras, ke mi serioze interŝanĝis spertojn pri tio kun Kuba esperantisto en 1987, kaj ekde tiam mi pli profunde dediĉis min al esploroj en la vinfarado pere de hejmaj metodoj.

Unue mi faris vinon el oranĝo pere de la jena recepto pri la aldonajoj:

- 12 funtoj da sukero,
- 2 litroj da fruktosugo au du funtoj da fazeoloj au rizo,
- 3 kuleretoj da gisto,
- 1/3 kulereto da agaragararo kaj
- 13 litroj da akvo.

Kiel iloj servis nur granda karafo kun ŝtopilo, ne-metalala sitelo, glaskirlilo, ŝprucigebla fermentado-tubeto kaj pumpiltubeto.

Jen la farado:

Verŝu la fruktosugon en la karafon; miksu en sitelo la sukeron kaj la akvon ĝis fina dissolvo; aldonu tiun solvaĵon en la karafon kaj movu ĉion por garantii la pli rapidan homogenan mikson.

Verŝu 1 litron da tiu refreŝigaĵo en glaskirlilo, aldonu tri kuleretojn da gisto kaj miksu bone.

Verŝu la kirlilmiksaĵon en vitra au plasta sitelo kaj atendu proksimume 1 horo, ĝis tiu miksaĵo komencas 'kreskiĝi'; verŝu ĝin tiam en la karafon, movu ĝin kaj kovru ties aperturon pere de gazo au simila ŝofo por permesi al la gisto sorbi aeron.

Post 8 ĝis 10 tagoj translokigu tiun bazan vinon en alian karafon kaj fermu tiun dum 7 tagoj helpe de ŝprucigebla fermentado-tubeto malpermesante eniron de aero.

