

Výroba slivovice.

Poučení
pro hospodáře a vyrabitele lihovin,
jak nejvhodnějším a nejefektuálnějším způsobem
vyráběti lze
slivovici při řádném a správném využitkování
peckového ovoce.

Na základě dlouholeté praxe a vlastních zkušeností
napsal

HYNEK V. BURIAN,
Ředitel hospodářské školy v Nov. Bydlovd.



V P R A Z E,
Nákladatel A. Reijnwart, knihkupec.
1895.

Cena 40 hal. = 20 kr.

Op
Fynoba

Op
Fynoba

Výroba slivovice.

Poučení

pro hospodáře a vyrábitele likovin,
jak nejvhodnějším a nejlacinějším způsobem
vyráběti lze
slivovici při řádném a správném využitkování
peckového ovoce.

Na základě dlouholeté praxe a vlastních zkušeností

napsal

HYNEK V. BURIAN,

pedagogický učitel hospodářské školy v Nov. Bydžově.



V P R A Z E.

Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství.
1895.



I.

Slivovice jest lihovity nápoj, který se vyrábí ze všelikých plodů ovocných slivo-vitěho rodu, tedy nikoliv výhradně jenom ze švestek. Za nejlepší považuje se ta sli-vovice, která se k nám dosud dováží ze Slavonie a sice z východní části Slavonie, nazývané „Sriem“ podejménem „sriemska slivovice“. Délkou Sriemu na pravém břehu Dunaje táhne se krásné pohoří, na-zvané „Fruška gora“. Hrbet pohoří to-hoto „vienac“ zvaný, pokryt je krásnými listnatými lesy, stráně pak, které na sever i jih mnohonásobně se rozvětvují a mírně sklánějí, pokryty byly až do nedávna skvost-nými a veleplodnými vinohrady, jež nyní většinou jsou zpustošeny, neboť je zničil révokaz (*Phylloxera vastatrix*). Údolí tu širší, tam těsnější, jichž jest veliký počet, plny jsou aliových a jiných ovocných sadů, v nichž kryjí se přísvětivé osady srbského obyvatelstva a starožitných 13 klášterů pravoslavných. Kláštery jsou majetníky

velké části těchto pozemků a ovocných sadů. V sadech těch převládá z peckového ovoce švestka pravá, známá nám i pod jménem švestky turecké, bosenské nebo slavonské. Švestka ta vyniká nad naše velikým masitým zrnem a sladkostí. Vedle švestky pravé nad mříru hojně jsou rozšířeny i slívy nazvané turguně (karlátka), trnoslivky a bělice. Slivovice vyrábí se nejenom ze švestek, ale i z turguní a z běliček. Ano turguně a bělice jsou na slivovici skoro lepší proto, že pravidelně a více rodí než pravá švestka. Mimo to i ranněji uznávají a možno je tudíž dříve česati, kvasiti a slivovici z nich pálići.

Srbové všeobecně slivovici jmenují kóřalka, ale tureckým jmenem „rakije“. — Rakije se pije všude i v prosté chatě srbské i u hlavy pravoslavné srbské církve u „svatého patriarcha“ v Karlovcích, když námečili u něho návštěvu a byli-li jsme tak šťastní, že nás pozval na oběd. —

Slivovice čerstvá, nová, hned po výrobení, není chutná, nemá oné příjemné chuti a vůně, jaké nabývá později po letech, když byla ležela ve sklepích v dubových sudech a uležela se. Ležením nabývá slivovice i pěkné žlutavé barvy, která ale není čistě žlutá, jako ta, kterou má slivovice, již pijeme my zde v Čechách. Slivovice, kterou my zde v Čechách můžeme obdržeti, je pravidelně již od nepoctivých, po velikém výdělku žíznivých obchodníků padělaná a po-

kažená. Přidávají totiž ku pravé slivovici líh, vodu, cukr a barvivo. Mají v tom velikou zkušenosť a jen znalec dovede rozoznati pravou slivovici od té padělané. Falšování děje se obyčejně při přepalování slivovice a to tím spůsobem, že se na 1 hektolitr slivovice pravé slabé, přidává 50 litrů líhu bramborového anebo kukufičného a nechá se spolu překapovati. Takto docílí se 150 litrů slivovice velmi silné a ostré, která v ústech pálí a v hrdle škrábe. Aby se účinky surového tohoto nápoje zpřjemnily, přidává se na 1 hl. asi 1 kg. cukru a pak barvivo z cukru připravené — karamel. Někde také slivovici zbarvují na žluto přidavkem černé kávy. Jinde opět do sudu na místo barvy a cukru přidávají suché švestky a nechají je macerovat, až se nimi slivovice zbarví a osladí. — [Kdo chce poznati, že jest slivovice pravá, ten ji naplní do sklenky a pozvolna pije. Při tom ji nechá váleti po jazyku dřive než ji polkne a tu musí nalézti, že slivovice se na jazyku hladce pohybuje, neštipe, neřeže, ale jemně hřeje a mírně sládne. V hrdle a žaludku hřeje a nepálí ani neškrábe.] Vezmeme-li pak čistý šat a prázdnou skleničku do sucha vytřeme, musí nám sklenka do sucha vytřená voněti jak suché švestky, čistě a příjemně, bez jakéhokoliv přidechu. Je-li cítiti zápach po šňupavém tabáku, nebo po shnilých bramborách, je to znamení, že byla slivovice rozmnožována po-

✓

20.

✓

moci libu buď kukuřičného anebo bramborového. —

Pravá, čistá, stará slivovice jest lahůdka velmi vzácná a dnes možno ji najít jedině ve sklepích srbských, pravoslavných klášterů anebo jen u samého patriarchy v Karlovcích. Rolníci svoji slivovici hned po vypálení prodávají obchodníkům židům, kteří ji pak zmíněným nahoře způsobem rektifikují, sesilují, rozmnoužují a barví, aby ji mohli jako staré vyleželé zboží draho nám sem prodali. —

Česká pravé staré slivovice je nejen lahůdkou, ale ona je i znamenitým prostředkem pro povzbuzení nervů, žaludeční činnosti. Ona vzbuzuje chuť k jídlu a podporuje trávení. Proto by čistá slivovice mohla být od lékařů předpisována všude tam, kde dnes předpisují a odporučují kognac, který bývá ostatně ještě více padělán než slivovice a je mimo to i několikrát dražší.

U nás v Čechách a na Moravě pálivala se slivovice ze švestek, velmi hojně ještě na počátku tohoto století. Laciný lží bramborový a z něho vyráběně moderní rosolky a likéry zatlačily výrobu slivovice u nás takřka úplně a na Moravě z největší části. Vykřikovalo se o rozmanitých těch kořalkách, že jsou nápoje zdravotní — hygienik, stomašik, žaludeční atd., ale přes všechnu tu reklamu ostaly kořalky ty otravující jedem a způsobily, protože byl jeden lacný, otravu našeho národa — v ši-

rokých vrstvách lidu rozmohl se kořaleční mor, proti němuž nelze bojovati jinak, než když se lidu na místo nápoje jedovatého dá opět píti nějaký nápoj jiný, lepší a zdravější.

V Čechách, pokud mi známó, zachovalo se pálení slivovice jediné v Heřmanově Městci v rodině pana J. Starého, kde se výborná slivovice po starozděděném spůsobu vyrábí až do dnešního dne. Před nemnoha lety konaly se, jak mi bylo sděleno, pokusy s pálením slivovice na Sopce pod Mělníkem na knížecím panství Lobkovickém — nemohl jsem se však až dosud ničeho bližšího o tomto pokusu dovděcti; bezpochyby že se pokus nezdařil pro neznalost věci.

Ve Vysokém Mýtě vyrábí výbornou slivovici ve velkém pan JUC. Josef Tomášek, ale ani o té slivovici mnoho není slyšet, protože je výroba její přece jen poměrně na potřebu v království velmi malá a sám pan Tomášek asi nedbá o žádnou reklamu pro své výborné zboží. Letošního roku, kdy ještě naděje na tak velkou úrodu švestek v mnohých krajích, počne se s výrobou slivovice ve velkém v „první české továrně na zužitkování ovoce v Třebenicích“ u Lovosic, kdež se počítá na spracování asi 100 wagonů švestek pro první dobu. Závodu tomuto zajisté bude záleženo na tom, aby se mimo jiných výrobků uvedl v naši známost i výtečným nápojem slivovici a pomohlo tím vytlačiti užívání jedovatých a nepravých

nápojů, za něž až dosud platíme krvavý peníz na vlastní svoji škodu.

II.

Slivovice vyrábí se ze švestek, ze sliv, z mirabelek, ringlů, blum a mohla by se vyráběti i z trnek, kdyby to dovoloval způsob zdanění, t. j. kdyby výroba lihových nápojů pálených nepodlehala tak vysoké dani. Dnes lze slivovici vyráběti vskutku jenom z těch druhů peckového ovoce, které mohou bezpečně dát nejméně 3% lihu za výtěžek. U nás v Čechách za nynějších poměrů nelze vskutku na výrobu slivovice pomysleti než jenom ze švestek. Předně švestek máme v Čechách množství ohromné a za druhé švestky naše české v poměrech dnešních znehodnoceny jsou konkurencí, již nám dělají bratři Srbové z Bosny. Jindy jsme švestky své sušili a vyráběli z nich povidla. Švestky naše nebyly nejlepší, ale kde nebylo lepších, tam museli spokojeni být s takovými, jaké jsme jim poskytli. Mezi slepými je jednooký králem a tak naše švestky opanovávaly trhy. My jsme však sami zavinili, že trhy ztrácíme. Předně my neučinili dosud žádného pokroku v sušení. My na trh posýlali neustále zboží přičmoudlé, vytěklé a připálené. Francouzové v tomto daleko vynikli nad nás. Oni posýlali na anglické trhy výtečné své zboží znamenitě usušené a velikozrnné. Nejkrajsnější švestky St. Catrine a D'Agenské po-važovány byly za lahůdku. Štěstí naše bylo

až dosud, že Francie nám nemohla škoditi proto, že nebyla sto svého výborného zboží takové množství na trh poslati, aby naše zboží horší, stalo se zbytečným.

Teprve naše vysoká vláda společná z vděku, že jsme na Bosnu zaplatili tak ohromné miliony, postarala se nám o to, aby se Bosňáci naučili svoje krásné švestky vzorně sušiti a nám je sem posylati.

Dnes nás Bosenské švestky vytlačily z trhu s našimi švestkami. Ke všemu tomu ještě švestkového trhu zmocnili se v Budapešti bursovni špekulantí a ti dovedou ve svůj prospěch stlačiti cenu nejlepšího zboží, jak jim libo, natož teprve zboží horší, jako je to naše dosud. —

My máme švestek v zemí ohromný nadbytek. V surovém stavu vyvážti jich nelze. Ze sušené nekouká nám zcela žádny aneb jenom nepatrny užitek. Co s nimi? Bylo by snad moudré, švestkové sady vyhubiti a sázeti stromy jiné? Chraň Bůh! Dokud nám švestkové sady rodi, modleme se, aby nám je pán Bůh zachoval a aby stále hodně rodily, ale my z nich nebudem chtít vyráběti více zboží neprodejně, nýbrž jen takové, které nám půjde nejlépe na odbyt.

Budeme z nich vyráběti slivovici, výborný a zdravý nápoj, a vedle toho budeme se starati ještě o následující záležitosti ovocnické.

1. Kde nám vyhynou stářím nebo z jiných příčin švestkové stromy, tam ne-

budeme vše sázeni naši obyčejnou švestku domácí proto, že je drobná, proto, že má velkou pecku a proto, že někdy náležitě nevyzraje a stává se málo sladká.

2. Na místo švestek obecných budeme sázeni tam, kde chceme vyráběti slivovici, ranněji užívající kadiata, modré slívy, mřabelky a bělice, které ranněji zrají, jsou velmi úrodné, velmi sladké a mají malou pecku. Také vlašskou švestku sem zařídíme.

3. Kde máme suširny, tam budeme sady svoje poznenáhla doplňovati dolanskými švestkami a mřabelkami, které se hodí k sušení, z nichž lze připravovati povidla i konzervy.

4. Budeme se starati o to, aby si této důležité otázky vážně povšimnul slavný ovocnický spolek pro království České a vypsal odmény pomologům, aby vystopovali nový druh peckového ovoce, který by výbornými vlastnostmi veškeré u nás pěstované druhy předčil a stejně výborně se hodil pro naše potřeby průmyslové i trhové. Já jsem přesvědčen, že takováto značná odměna by pohnula mnoha štěpařů, aby v tom směru se přičinili a něco kloudného prokázali.

A nyní o vlastnostech, jaké mají mít švestky a peckové ovoce ku pálení slivovice.

Nepřekonatelné pravidlo je, že z nejlepšího a nejsladšího ovoce docílíme nejlepší

slivovici a největší výrobu. Avšak slivovici páli i ze švestek a sлив vadných, které jsou červivé, raněné, rozmačkané, se stromů setřásané a které se ani k sušení, ani na povidla, ani na trh nebodí.

Proto švestky na slivovici necháme na stromech dlouho viset, až dokonale změknou a vyzrají. Ku sklizni jich přikročíme teprve tehdy, až budou dokonale modré, dužnina vnitř měkká, pěkně žlutá a dokonale sladká. Jelikož švestky najednou neuzravají, nebudeme jich sklizeti najednou. Zralá švestka snadno se stromu padá a nezralá pevně ještě na větví sedí. Budeme je tedy na vícemá kráte setřásati. Setřesené švestky pod stromy sebereme čistě bez stopek do košů a odvezeme v koších do místnosti, kde mají být rozmačkány do kádi na břečku. Tam je necháme 4—6 dnů v koších státi, aby se ještě zapotily a došly. Ony při tom ještě sesládnou. Nesměj se však nechat tak dlouho, aby rozbředly a plesnivěly, protože by pak zápach plesniviny byl výrobku na ujmu jakosti slivovice. Zapáchala by také plesnivinou. Jakmile zpozorujeme na švestkách, že jsou náležitě měkké, sypeme je z košů do nádržky na mlýnek a rozmačkáme mezi dubovými válcí na břečku ale tak, aby se pecky nerozmačkaly.

Že by to bylo pro výrobu slivovice a její jakost k užitku, když by se pecky smačkaly, jak mnozí udávají, pravda není. O tom mám své zkušenosti a od těch neustoupím,

protože mne nikdo nedovede o lepším pře svědčiti. Tvrdí se totiž, že prý z jader dostane se do slivovice silice hořkomandlová. Ano dostane se, ale ještě více přiboudliny se dostane do slivovice z jader a tu pak slivovice nepříjemně zapáchá a což nejhoršího jest, slivovice taková není pak zdravá, neboť my víme, že přiboudlina jest jedovatá a ústrojí lidskému škodlivá. Ty příjemně voníci silice, které slivovici slivovici dělají, ty jemné etherické látky tvoří se v břečce švestkové za doby lihového kvašení i tehdy, když švestkové pecky z břečky úplně odstraníme třeba hned před kvašením. Jaké podstaty tyto silice jsou, jak se tvoří a ze kterých součástek švestkové dužniny, pozůstávají to je dosud věci neznámou, poněvač se touto otázkou odborníci-lučebníci až dosud nezabývali. Otázka tato jest však velmi důležitá a zajisté že by si páni lučebníci získali veliký vděk vyrabitelů slivovice, kdyby ji zasloužené pozornosti věnovali.

Rozmačkané švestky padají z mlýnku nebo-li mačkadla do nastavených kádí aneb kvasných nádržek, které mají být co možná velké. Čím větší, tím lepší, neboť kvašení je tím rychlejší a dokonalejší. Kvasné kádě a nádržky mají se nalézati v prostoře chráněné před změnami teploty a lze-li místo ty vytápěti a udržovati při teplotě mezi 20° — 25° C., tím lépe. Boufné kvašení může švestková břečka prodělati v nádobách otevřených a je toho dbát, aby se kvašení

to ukončilo zcela v době 5—7 týdnů nejdéle. Jakmile je kvašení ukončeno, možno hned přikročiti ku pálení slivovice, ale nemusí se hned pálit. Lépe jest, když s pálením ještě počkáme. Avšak je nutno, aby se kádě a kvašené nádoby uzavřely vzduchotěsně neprodušnými poklopy a omazaly hlínou mastnou, aby vzduch neměl přístupu, aby se lží do vzduchu nevypařoval a v břečce nenastaly jiné způsoby kvašení, zejména ne další kvašení octové. Dobře naplněné a uzavřené nádoby (kádě a nádržky) mohou ostatí třeba až do jara i déle, než přikročíme ku výrobě slivovice z břečky na kotlích destilačních.

Pecky jsou nám nepotřebným a obtížným balastem. Zaujímají v břečce mnoho místa, lží se z nich žádny netvoří a vytvořit nemůže a při zdaňování výroby slivovice jsou nám na velikou škodu. Musíme počítati, že zaujímají 12—15% objemu ve břečce a v náplni kotlů a že při 100 náplních kotlů břečkou, vypadá na pecky 12 až 15 náplní. Z těchto náplní tudíž platíme daň, aniž bychom z toho co vyrobili. Jest tudíž úlohou rationelného producenta, aby se tohoto břemene zbavil a z pecek daň neplatil a práci sobě pro tyto pecky neztěžoval a neprodlužoval.

Počítáme-li, že vypálíme tři náplně kotle za 24 hodin, lze ušetřiti za 12—15 náplní i palivo práci za 4—5 dnů. A to dělá při výpočtech o rentabilitě výroby

slivovice značný rozdíl v účtech. — Proto necháme břečku do kádí téci přes dírkovaná syta a budeme pecky odstraňovati.

Ještě na něco jest nám upozorniti, mluvíme-li o peckách. Pecky jsou těžké, padnou v kotlu ku dnu a jestliže jsme při topení pod kotlem nepozornými, mohou se ke dnu velmi snadno přichytiti, připečou se a slivovice zapáchá velmi nepříjemně připáleninou a zápacu toho nelze odtraniti. Slivovice pak smrdí a je neprodejnou. Pecky jsou také na závadu při vyprazdňování kotlů neboť staví se ve výpustné roufe, ucpávají ji a bývá s tím největší potíž zrovna při té nejdůležitější práci, na níž nám nejvíce záleží, aby se co nejrychleji vykonávala a nikdy nezpůsobovala zdržování ani toho nejmenšího, neboť anglické přísloví „*čas je sou peníze*“ nikde tak mnoho neplatí, jako při pálení slivovice, kde se při paušálováně dani jedná nám o využitkování každé minutky času, za který je daň velmi vysoko vyměšena.

III.

V minulém pojednání promluvili jsme o kvašení ovoce peckového na výrobu slivovice ustanoveného a sice výhradně o kvašení samovolném t. j. o kvašení břečky způsobené kvasinkami, jež na ovoci samém lplí a ze vzduchu do kvasicí břečky se dostávají. Nyní ještě dovolíme si upozorniti tuto na kvašení t. zv. umělé, kde se sta-

ráme o to, abychom kvasinky na ovoci lplci praním v čisté vodě odstranili a kde do rozmačkané ovocné břečky přidáváme kvasnic čistých, obsahujících jenom čisté kvasinky vinné, zvláště vypěstované. Zkoušky nám ukázaly, že zavádění kvašení čisté lihového pomocí kvasinek vinných, má při výrobě slivovice velikou důležitost a velký význam pro budoucnost. Kvasíme-li břečku ovocnou za přidání značného množství kvasinek (15 litrů na 100 Hl. břečky) způsobíme kvašení velmi bouřlivé, velmi rychlé, kde cukr se ve 4—5 dnech zcela úplně přemění v lih a kde možno tudíž v čase velmi krátkém přistoupiti již ku výrobě slivovice, tak že na př. v jedných a týchž kvasných nádobách lze zkvasiti za saisonu tři až čtyřikrát břečku a z ní slivovici vypáliti, což jinak možno není. Tím se jeví úspora na prostorách pro kvasárny a pro nádobi na kvašení břeček, tedy úspora kádi.

Vedle uvoce na výrobu slivovice dobré uzralého a cukernatého i dobré vykvašeného má na množství a hodnotu výrobku neméně vliv i kotel, na kterém se slivovice páli, na kterém se lihovitý nápoj odděluje od ostatních hmot, tvořících podstatu ovoce — nyní nazývaných — výpalky.

Kotel, na němž se slivovice páli, má být pevný, neprodyšný, aby nikde ani tektin, ani plynů nepropouštěl. Kotel má být dosti prostranný, aby do sebe pojal větší množství břečky a pálení slivovice

na něm stálo za to a nestalo se prostou nevýnosnou hračkou, maření času a práce. Proto doporučuji dle vlastní zkušenosti kotly, které nejmenší 10 hl, břečky pojmuti mohou. Kotly mohou být z litiny železné, mohou být měděné a z nouze by mohly být i hliněné nebo kameninové. Zkušenost dokazuje, že nejlépe se osvědčují vždy a všude nejdražší kotly měděné. Tyto kotly mají mít rozdíly výšky ku šířce jako 85 ku 115. Šírkou rozumíme průměr kotla. Dno kotla má být vzhůru vyduté asi o 4—5 cm výše než jeho okraje. Kotel mějte hrdlo široké, které se do výšky na 25 cm místně súžuje. Nad hrdlem kotla umístěna jest helma nebo klobouk — báň — přiměřené šířky a výšky, opatřená uvnitř připevněnou deskou náraznou pro zhušťování vodnatých a málolihovitých par. Z báňe vyniká vysokým obloukem chladící roura, široká a poněmáhu se točící, až v oblouku sklesne do nádoby vysoké, studenou vodou naplněné, kde v tenčím rozdílu vedena jest hadovitými oblouky, aby se mokré páry zhustily v tekutinu lihovitou — v kořalku — slivovici.

Vedle toho nutno kotlu, aby obsahoval dokonale mšichadlo nad břečkou, která se ráda přichytí na dno kotla a pak zahoří.

Zahořeli kotel, t. j. jestliže se slupky a pecky na dno kotla připálily, zapáchá na připáleninu veškary výrobek, veškerá sliarovice a tohoto odporného zápachu již nic

slivovice nezbaví. Aby se takové náhodě předešlo, tomu lze předem vyvarovat se, jestli že zařídíme v kotlu dokonalé míchadlo, jako to vyrábí továrník J. Schroll v Nov. Bydžově. Vedle účelně zařízeného míchadla nutno, aby měl kotel ještě dva otvory a sice jeden otvor ve spodku při okraji dna ku vypouštění výpalků z kotla a druhý otvor dosti prostranný na straně hrudi kotlového ku naplnění kotla vykvašenou břečkou. Oba dva otvory musí se dát rychle otevřít i vzduchotěsně zavřít, jakmile jest kotel naplněn, aby poznovu mohlo se s podpálením ohně započít a další destilování prováděti. Kde toho jen trochu místnosti dopouštějí, tam spojují se kvasírny s palírnou a břečka se do kotla žene z kvasných kádí pumpou a žlábkou nebo rourami, místy mají kvasírny nad palírnou, tak že břečka z kádí přímo volným spádem do kotla teče. Jinak se musí čerpati. Kde se musí břečka z kádí do džberů čerpati a ve džbarech do palírny nositi a tam ze džberů do kotlů přečerpávat, jest práce nad všechnu mísru zdražena a výroba slivovice ztěžena. Kád na studenou vodu, v níž umístěny jsou hadovité roury — chladící — budiž dosti široká a nejméně dva a půlkráte tak vysoká jako široká. Studená voda má míti do kádě přístup při samém dnu, kdež opět ohřátá voda odtékat musí vrchem pryč. Přítok studené vody budiž tak silný, aby $\frac{1}{4}$ ohladících rour nalezaly

se vždy ve vodě studené a teprve vrchní poslední čtvrtina rour aby procházela vodou ohřátou. Chladič budiž postaven od kotla na 2—3 metry daleko, aby byl kotel co možno ze všech stran přístupný a také i chladič aby na přístupnosti ode všech stran získal. Z chladiče vycházející roura, skrze níž hotový výrobek slivovice vytéká, budiž opatřena skleněným poklopem a mírou lihovou, aby se dalo v každý okamžik zjistiti, jak silně lihovatá tekutina vytéká. Výtok sám budiž pak dále opatřen uzavřeným vedením třístoporným kohoutkem, kterým by se podle doby pálení a podle sily tekutiny (dle lihovitosti její) dal oddelovati do rozličných sudů t. zv. výskok (Vorlauf), dobrá slivovice a pak slabé, málo lihovaté řediny čili zadky. Obyčejně chytáme výrobky ty buď společně do jednoho sudu anebo do rozličných sudů třech. Chytáme-li vše do jednoho sudu, bývá nutno slivovici ještě jednou pálti neboť přepíkat, jinak řečeno rektifikovati. Jestliže však oddělujeme výskok a ředinu, tu výrobek prostřední již není třeba rektifikovati, on má náležitou sílu lihu a může jako výrobek hotový ihned se uložiti. Předešek čili výskok a ředina čili zadek nutno pak ještě smíchati a znova ku posledku předestilovati, aby se z obého docílila vyborná pitelná slivovice. Slivovice, kterou uchováváme pro prodej a spotřebu, má vážiti 50—60% lihových čili má obsahovati 50—70%, lihu. —

Chceme-li slivovici uschováváti, aby ležela a sestárla, nutno jest, abychom uschovávali slivovici silnější 60—70%, jelikož během let ovšem nabude na jakosti, ale ztratí mnoho procent na lihu.

Stává se obyčejně, že na 1 hl. sudu ztrácí se ze slivovice do roka 3 litry tekutiny a na sile 15—18% lihu. Čím jsou sudy větší, tím je ztráta poměrně menší a proto mohu jenom zazlívati těm hospodářům, kteří si kupují na uschovávání slivovice soudky malé a domnívají se, že v takových soudkách slivovice prý jim dříve uzraje. — Ano, vyschnne a seslábne! Tomu věřím. — Slivovice v sudech dolívati není třeba jako vína, ale rozumný hospodář tak bude vždycky činiti proto, že chrání slivovici před ještě většími ztrátami lihu, má-li sudy zcela až k zátce plné.

Pálení slivovice děje se tím způsobem, že kotel naplníme břečkou do $\frac{2}{3}$, jeho výšky a rozděláme pod kotlem oheň. Oheň se udržuje stále v mírném stavu a nesmí se rozdmýchovati do největšího žáru, ježto by se i při mīchadle mohlo státi, že kotel zahofí anebo také že z počátku, než přijde do plného varu a než se srazí všechny bříkoviny dokonale, přeteče, a tu pak můžeme sobě celý hotový destilát pokaziti. Pod dobré zařízeným kotlem, kde je pec a popelník účelně zařízen, možno topiti dřívím, hnědým anebo kamenným uhlím — všechno jedno. Pod kotly neúčelně zařízenými i

dřevem topiti vyžaduje zvláštní pozornosti a opatrnosti — uhlím pak se ani pálit nemůže. — Jak dlonho se má pod kotlem topiti, kdy je pálení břečky u konce, to nám okáže na výtoku umístěný lihomér. Jakmile lihomér vystoupne do výšky a ukazuje, že vytéká destilát slabší než 5%, tu přestaneme zúplna s pálením. Uhasíme oheň uzavřením peci i popelníku jakož i odušků okolo kotle, kotel rychle vyprázdníme, vodou horkou z chladicí kádě nachytanou vyplákneme, a uzavřevše spodní otvor vyprazdňovací, otevřeme otvor v hrdle, ku naplnění zhotovený, a napiňujeme rychle čerstvou břečkou. Jakmile je kotel přes polovičku naplněn, otevřeme opět odušky, popelník a dovolíme znova, aby se oheň rozhořel a břečka v kotlu nahřívala. Jakmile pak kotel se do své míry břečkou naplní, uzavře se otvor náplňový, míchadlo počne se volně otáčeti a oheň se seší. — Pálení slivovice, počítaje od té doby, kdy naplněný kotel přišel do varu, trvá obyčejně 3 hodiny. Za tu dobu lze veškeren lih zcela bezpečně přenášti z kotla v podobě par do nádob nastavených, ovšem že ve stavu par zhuštěných ve chladiči.

Vyrobená slivovice jest tekutina bezbarvá, slabě opalisující, chuti silně palčivé, lihovité, s velmi slabě vyznačeným charakterem slivovicovým. To jemné, slivovici charakterisující, — vůně a příchuť vyvinuje se a dospívá své význačnosti, svého cha-

rakteru teprve delším ležením bud v sudech anebo v lahvích. Slivovice uložená v sudech dubových po delší dobu rozpořtí něco barviva, v dubovém dřevě obsaženého a žloutne po čase. — Tuto žlutou barvu padělávají obohodnici, obarvujíce bílou slivovici mladou bud žlutou barvou kurkumovou, řešetlákovou anebo páleným cukrem — karamelem. Kdo však zná slivovici pravou zcela dobře, ten pozná i tuto barvu uměle způsobenou, neboť přirozená žlutá barva slivovice zahrává trochu do zelená, čehož žádny z kořáčníků napodobiti nedovede.

Falšovanou slivovici také lze velmi snadno poznati od slivovice pravé. Naplníme sklenku slivovici, již zkoušíme, obsah pak bud vypijeme, anebo vylejeme sklenku čistým ubrouskem vytíráme do sucha. Byla-li slivovice pravá a poctivá, tedy sklenička bude voněti povidly a suchými švestkami. Je-li však slivovice sesilovaná lihem anebo z lihu vůbec vyrobená, ucítíme ze skleničky zápaoh zahnívajících brambor a nebo přiboudlinu.

Ku konci tohoto článku jest se mi zmíniti ještě o dani ze slivovice a z výroby této. Na 1 hl. slivovice musíme u nás mít 10 q švestek a počítáme-li zboží při 50%, nynějším zdanění 35 kr. za litr lihu nebo-li 35 zl. za 10.000 litr procent, tu vypadá za 1 hl. slivovice 50% 17,5 zl. daně. Tato daň se obyčejně paušaluje — počítá se

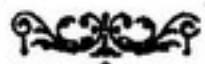
totiž obsah náplně kotlové, násobí se třemi a dobou dní, po kolik oznamujeme, že budeme páleni a z toho dovíme se, kolik hektolitrů břečky přijde k vypálení. Z toho pak se vypočte daň, když se počet hektolitrů břečky násobí 1·57.

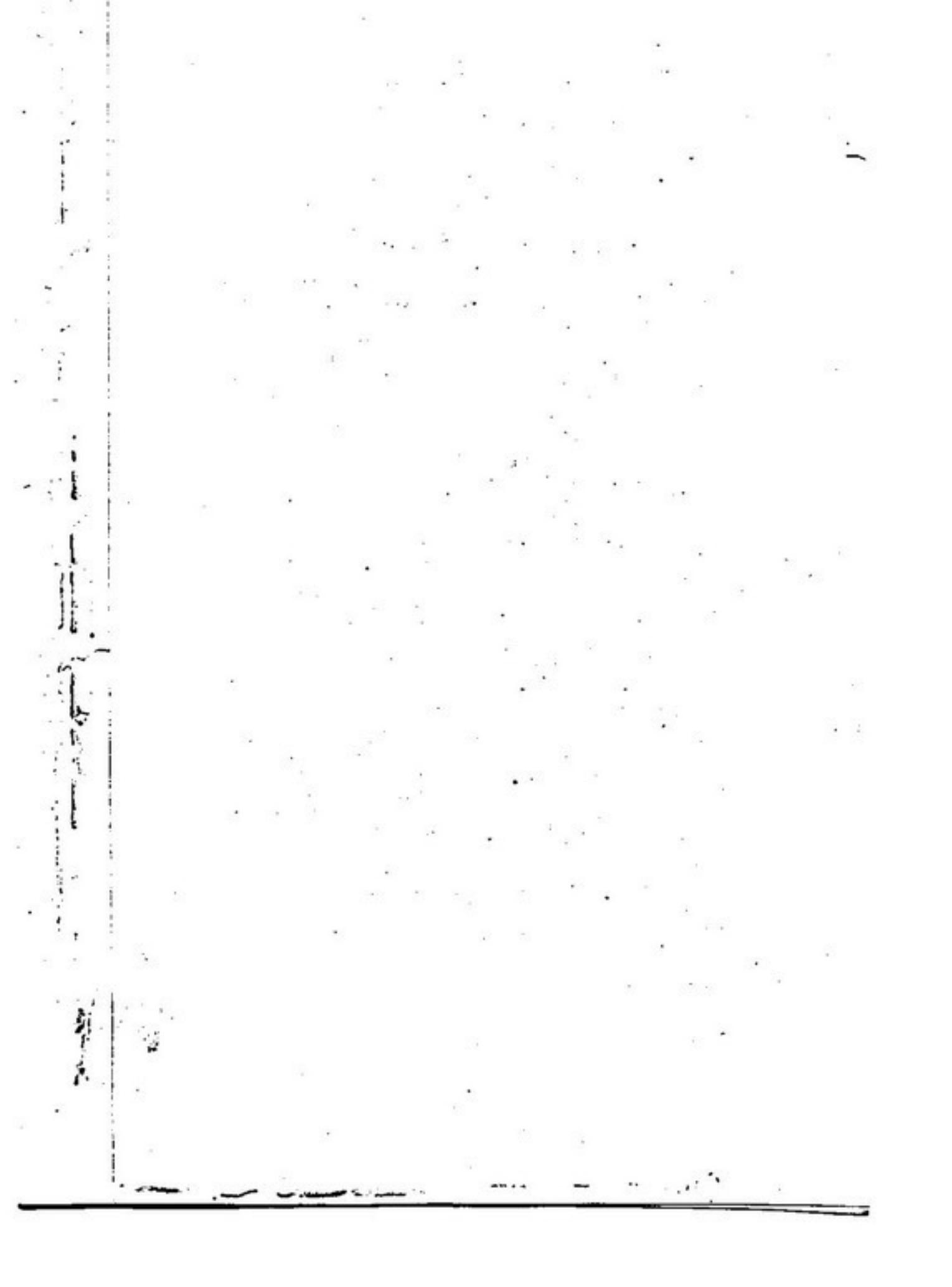
Tak na př., máme kotel s náplní 4·46 hl. a jelikož ho za den 3krát naplníme k pálení, tedy vypálíme za 24 hodin 18·85 hl. břečky. Máme-li pak břečky 150 hl. rozpočteme, že budeme páleni 11 dnů přibližně i násobíme tedy číslo $18\cdot85 \times 11$, což nám dá 146·85 a to násobíme 1·75, z čehož nám vyjde 256 zl. 99 kr. čili kulatě 257 zl. daně, již nutno složiti předem u c. k. bernšho úřadu. Ze 150 hl. břečky vyrobíme kulatě asi 15 hl. 50% slivovice.

Počítáme-li švestky za zl. 1·20—1·50	
1 q, tedy stojí švestky samy	zl. 15—
Daň stojí	zl. 17·50
Výroba, regie, risiko, amortisace a	
úroky i daně provozovací	<u>zl. 8·50</u>

Celkem zl. 41·50

Novou slivovici však vždycky lze prodati nejméně za 50 kr. r. č. Starší alivovici však lze prodati dle její jakosti až i za 1 zl. 20 kr. i dráže za litr.





Konservování ovoce a zeleniny. Jakými způsoby a pomocí kterých přistrojů zužitkuje hospodář své ovoce a zeleninu, aby nejvyššího výnosu dosíti mohl. Časové pojednání, jež českým hospodářům napsal M. Fulín, zahradník a redaktor „České Flory“. S 15 vyobrazeními. Cena 20 kr.

Užitečnost ovočného stromoví. Návodné praktické pojednání o pěstování stromů a zužitkování ovoce. Sepsal E. V. Říčák. S vyobr. Cena 70 kr.

Zavařování a zužitkování veškerého ovoce a zeleniny v domácnosti. Na základě nejnovějších zkušeností praktických a za pomocí předních sil odborných napsal Čeněk Vorliček. Cena 60 kr.

Naše české ovoce. Zevrubný popis známých i méně známých oavědčených druhů českého ovoce. Popisuje H. V. Burian. Jablka. Díl I Obsahuje: Jablko malinové holovouské. — Jablko studničné. — Jablko papenské. — Jablko zapovězené. — Vejlímek červený. Cena 20 kr. Díl II. Obsahuje: Mišeňské jablko. — Drkavka. — Český Aleš. — Syreček. Cena 20 kr.

Drobné ovoce. Pěstování erlinky, (angreštu), rybízu, růží, jahod, ostružin, brusin, borůvek a j. Spolehlivý rádce při uschovávání, sušení, nakládání a zavařování drobného ovoce, s návodem ku výrobě ovocných vín, šťáv, octa, pividel atd. Sepsal Jos. Horník. S vyobrazeními. Cena 50 kr.

Praktický sítípat. Krátký návod k sázení, šlechtění a hledění stromů pro nás lid. Napsal J. K. Řezáč. Třetí vyd. S 27 vyobr. Cena 36 kr.

Zeleniny. Jich upotřebení, uschovávání přes zimu, nakládání, zavařování a sušení. Pro malé i větší domácnosti napsal Alois A. May. S vyobr. Cena 20 kr.

Rychlejn zeleniny. Praktické navedení ku rychlení všech druhů našich zelenin, hlavně okurek, melounů, květáků, karotky, salátu, řeřviček, řeřivek, zelí, fazolí, brukví, chřestu a pod. Poučení o zakládání, udržování, ochraně a využívání patenět a skleníků. S dodatkem o škůdcích zeleniny z Měsíce živočišné a prostředcích proti nim. Napsali Bohuslav F. Růžinský a M. Fulín. S 24 vyobr. Cena 30 kr.

Domácí zahrada. Illustrované domácí zahradnictví. Podrobný návod k zařizování, okrajkování a udržování zahrad všech druhů. Napsal M. Fulín. Se 130 vyobrazeními. Cena zl. 2:40.

Chřest (spargí). Naučení o pěstování, sklizni, prodeji, zavařování a sušení chřestu. Napsal Jos. Svoboda. S vyobrazeními. Cena 20 kr.

Zelnářství. Praktická kniha pro každého, návod k zařizování a zdokonalení domácích i zelinářských zahrad a pěstování veškerých druhů zelenin i drobného ovoce, koření a žamplionů. Napsal Jos. Dumek. Druhé vydání. S vyobr. Cena 1 zl.

Knihkupectví A. REINWART, nakladatelství v Praze.

**REINWARTOVA
HOSPODÁŘSKÁ KNIHOVNA.**

- Č. 1. **Praktický včelař.** Stručný návod k včelaření v úlech Dzierzonských. Sepsal Jan Datel. Třetí vydání. S vyobrazeními. Cena 1 zl.
- Č. 2. **Praktický štěpař.** Napsal Jan Karel Řezáč. Třetí vydání. S 27 vyobrazeními. Cena 30 kr.
- Č. 3. **Zemědělství.** Praktická kniha pro každého. Napsal Josef Dumek. Druhé vydání. S četnými vyobrazeními. Cena 1 zl.
- Č. 4. **Drůbežarství.** Návod k rozumnému chovu všeho druhu drůbeže. — Sepsali J. K. Řezáč a Leopold Doležal.
- Č. 5. **Chov vepřového dobytka.** Se zvláštním ohledem k nejčasnějším hospodářským poměrům v Čechách sepsal Karel Hrubý. S vyobrazeními. Cena 90 kr.
- Č. 6. **Holubářství.** Sepsal MUDr. Vlad. Šír. S četnými vyobrazeními. Cena 50 kr.
- Č. 7. **Podkovářství a kopytoznařství.** Sepsal MUDr. M. Bochum. S četnými vyobr. Druhé vydání. Cena 90 kr.
- Č. 8. **Králikářství.** Sepsal MUDr. Vlad. Šír. S vyobrazeními. Cena 40 kr.
- Č. 9. **Užitečnost ovocného stromoví.** Návodné praktické pojednání o pěstování stromův a zužitkování ovocce. Sepsal E. V. Říčák. S vyobr. Cena 70 kr.
- Č. 10. **O strojených hnojivech, čeho třeba každému rolníku o nich věděti.** Sestavil Josef Jettmar. Cena 80 kr.
- Č. 11. **Vinařství.** Sepsal Josef Šimáček. Druhé vydání. Se 74 vyobr. Cena 1 zl.

Knihkupectví A. REINWART, nakladatelství v Praze.

Č. 12. **Drobné ovoce.** Sepsal Jos. Horník. S četnými vyobr.
Cena 50 kr.

Č. 13. **O hnoji chlěvském a veškerých přirozených hnojivech**
a hnojivých odpadcích i dělání kompostů polních i lučních.
Napsal Fr. Uher. S vyobr.
Cena 40 kr.

Č. 14. **Zavařování a zužitkování veškerého ovoce a zeleniny**
v domácnosti. Sepsal Čeněk Vorlíček. S vyobrazeními.
Cena 60 kr.

Č. 15. **Brambory.** Sepsal Hynek V. Burian. S četnými vyobr.
Cena 60 kr.

Č. 16. **Chmel, jeho význam, vypěstování a ošetřování.** Napsal
Jan Tomeš, řed. hosp. školy. Se 74 vyobr. Cena 1 zl. 80 kr.

Č. 17. **Chemie všeobecná a nauka o výživě rostlin.** Sepsal
Jan J. Patzák. S 25 obrazci v textu.
Cena 65 kr.

Č. 18. **Směsky semenné a pioni.** Napsal Josef Munzar. S čet-
nými vyobrazeními.
Cena 70 kr.

Č. 19. **Obilniny. Rostliny stébelnaté, moučnaté.** Napsali Ad.
Eckert a Josef Munzar. S četnými vyobr.
Cena 80 kr.

Č. 20. **Rybničářství a chov ryb.** Napsal J. Babánek. S čet-
nými vyobrazeními.
Cena 40 kr.

Č. 21. **Plemenitha, odchov a ošetřování zvířat hospodář-
ských.** Napsal Richard Purghart. S obrázky. Cena 45 kr.

Č. 22. **Malý rádce zvěrolékařský.** Napsal A. Zeinan. S vyobr.
Cena 60 kr.

Č. 23. **Zelené hnojení, jeho význam, důležitost a upotřebení.**
Napsal A. Kolářský.
Cena 40 kr.

Č. 24. **Mlékařství a sýrařství.** Napsal Richard Purghart.
S četnými vyobrazeními.
Cena 60 kr.

Č. 25. **Pěstování řepy cukrovky.** Napsal Antonín Kolářský.
S četnými vyobrazeními.
Cena 1 zl. 80 kr.