

D
1018-2

ád
reskedése,
ta,
közök

18 F 32-8

PETZ KÁROLY
PÁLINKAFÖZÉS

TITKA.

1839.

- 10

30031



0109682

OMgKDK

LELTÁR
1913

LELTÁR
2008

2685

D 1018-2
11.057

PÁLINKAFÖZÉS



MELLY SZERINT

TÉLEN 's NYÁRON

EGYARÁNT

100 *℔*. SZÁRAZ TÁRGYBÓL 55—60 *℔*.

PÁLINKÁT

LEHET KÖNNYEN ÁLLÍTANI.

KIADTA

PETZ KÁROLY,

SERFÖZŐMESTER.



Pivisz Gyula

PESTEN, 1839.

Esztergami k. Beimel J. betűivel



11.025

ÖNÖZŐTÁRSASÁG

1933

KÖNYV

Lejt. 1935

LELT. 1963

ORSZ. MEZŐGAZDASÁGI KÖNYVTÁR
LELTÁRI SZÁM:
25.170

Lejt. 1961

Bevezetés.

A' Pálinkaház belső felállításáruul igen igen hibázna valaki előírást adni, mert ennek az hely mivolta, hol az égető-házat felállítani akarjuk, és a' tulajdonos több vagy kevesebb esmeretsége az égető-házzal határozza meg. Erről való előírás csak árthatna, és ezen okból minden embernek azt javaslom, hogy maradjon meg az eddig használt égető-házával mind addig, mig tulajdon meggyőződése után máshol jobbat magának találván, azt értelmes ember által célérányosan elkészítetteti, mivel könyvből csak károsodás által lehet tanulni. — Theoria praxis nélkül igen kevés — praxis theoria nélkül sok, és ez az oka annak, hogy a' belső felállítását minden égető-háznak ahoz értő emberre kellek bízni, más-

kép pedig az égető-ház, ha hibás volna is, azért nincs elhibázva a' czéll, csak az poshasztóház czélerányossan legyen felállítva, olly formán, hogy a' beégetés rendszeren megtörténhessen. Így az poshasztás erős, és az égető olly kormányzása alatt legyen, hogy télen nyáron maga akarhatja, és nem a' külső levegő fordulása vagy a' pálinkaház mivolta szerint dolgozhasson; mert ha jól be vagyon égetve minden öreg asszony megfőzheti a' pálinkát. — A' beégetés fő mestersége ezen hasznos Tárgynak Országunkban, és ha a' beégetés ezen felhozott mód szerint egynehányszor el volna is hibázva a' dolog (mert könyvből tanuljuk) harmadszorra vagy negyedszerre még is praxisba jön és az ember reá tanul, ha ezen előírásra figyelmez, és egynehány véka búza kevesebb Pálinkát ad is mint itt elől adom, az nem igen nagykár, majd megfizeti a' többi, mert a' praxis juttat az igazra. E' szerint szükséges, hogy először is szóljunk

A' Pálinkát adó Szerekről.

Minden az szer, melly a' vízben feloldozódik, és élesztő segítségével vagy a' nélkül borsavanyuságú poshadást veszfel, akár adasson hozzá édesség, akár nem. A' természeti édesség, melly nélkül poshadás nem lehet, vagy természeti tiszta czúkor vagy nyálka czúkor: ez különbség nélkül minden gabonában, és gyümölcsökben találtatik, és pálinka főzésre alkalmas. — Ebből látni való, hogy igen sok a' szer, mellyből pálinkát lehet főzni, és bizonyosan minden földön és vidéken találatnak szerek, mellyből pálinkát lehet égetni. Szokásban vagyon mostani időben tiszta buzából, rozsból, árpából, zabból, bükkönyből, kolompérből, minden kigondolható gyümölcsből, fenyőmagból 's a' t. pálinkát égetni. —

Minkeelőtte innen tovább mennénk, szükségképen megkivántatik, a' ki igazán akar a' pálinka-főzéssel foglalkozni, hogy mindenek előtt Hazánknak éghajlatával, természetmennyecével és vizeivel megösmérkedjen.

A' Gabonáról.

Magyarországban még eddig az ideig mindenféle kigondolható, jó vagy megromlott gabonából, akár nedves helyen feküvén kicsirázott, vagy megfultt rakáson, vagy verem aljában s a' t. lehet mind használásra, mind pedig kereskedésre pálinkát főzni. Hazánkban t. i. még nem vágyik a' köznép azon finomul elkészített pálinkára, mint külső országban, hol az utolsó munkás is ámbár keveset, de Liqueur, vagy dántzigi's a' t. pálinkával élnek. Mivel pedig a' pálinka főzésre fordított tárgynak szagát mesterségesen jó munka mellett úgy ellehet semmisíteni, hogy csak igen finom érzésű ember esmérheti meg, melly szerből legyen a' pálinka készítve, ezen okból is igen hasznos és gazdaságos a' pálinka főzés; — kivéven azon földön termett gabonából nem, melly juhganéjjal vagyon megtrágyázva, vagy ha csak rajta járt is a' juh legelni; — az olyan gabonából a' pálinka főzés káros; — és a' mellett nem csak hogy ke-

vés pálinkát ad, hanem soha egészen megsem tisztul. Az illy gabonának ereje vastag hártya forma szeré válik a' földben; juhganéj által be vonódott Salétrom készíődik, — már a' termésnél a' természeti nyálka czúkor majd hogy egészen elnem vész belőle, a' feloldozásnál pedig nyúlós nyállá válik, és az a' szemben lévő gumi az édességgel öszve vegyülvén jó poshadást nyeretni nem enged. — Ezen okokból, nagy hajlandósága vagyon az illy gabonának az eczetesedésre, és a' poshadásnál igen nagyon kell reá vigyázni, midőn a' borízü savanyúságot kezdi, ne hogy eczet savanyúságba mennyen által, és mig meggondolná az ember magát, már rothadni is kezdjen. — Az efféle gabonára igen kell vigyázni, és az illyet a' pálinka égetéstől elmellőzni.

A' ki pálinka égetéshez gabonát akar venni, az meggondolja mit vesz; — ha egy kevés dohos szaga vagyon is a' búzának, csak vékony hajú és egészséges szí-nű legyen, nem tesz semmit, — ha két-té harapjuk, roppanjon a' fog alatt, a' haját keményen kitöltse, lisztje fehér lé-

gyen mint a' kréta. Az illy szemnek meg vagy az ereje, és jól fog fizetni vigyázatos vele való bánás mellett. — Mentül nehezebb a' szem, annál alkalmasabb a' pálinka főzésre, mert a' nehézsége az erőben fekszik; — így tehát az égető-házban mázsa számra kell adni, nem pedig mérő számra, és a' készített pálinkát is mázsa számra által venni, mint következni fog.

Homokban és hegyoldolán termett gabonának a' külső héja vékonyabb a' fekete vagy agyagos földben termettnél; de annak belső részei is igen finomok, és illy gabona legjobb a' szalatosra. — Egyféle gabonát magát égetni káros, mert szalat nélkül igazi poshadás nem léssen; — és mentül több gabona össze keverődik a' poshadásnál, annál alkalmasabb az útja a' poshadásnak.

A' V í z r ő l.

A' Chemikusok vizsgálása szerint esméretes: hogy a' földgyomrában föld

forma összeállt anyag képződik, mellynek olly hajlandósága vagy az vízzé válni, hogy a' legkevesebb nedvesség azt érvén, azonnal az vízben feloldozodik. — És ez azon tiszta minden nemü tisztátalan szertül megszabadított víz a' maga természetes valóságában, mint a' Firmamentumban a' légből elkészített eső víz. A' víznek azonban olly tulajdonsága vagy az, hogy az természetes maga mivoltában lévén, minden feloldható tárgyakat, mellyeket hosszú útjában a' világ fordulásán, és föld gyomrában talál, feloldozza, és legjobb részeit magába húzza. — Ebből következik: hogy midőn a' föld gyomrában az említett anyag nedvesség hozzá érése által vízzé állott, felfelé a' föld színére, további vándorlásának útját keresi; hol minden tárgyakat, mellyeket útjában talál feloldozván, annak javábul magát megterheli, és innen kerül, hogy minden kút minden folyó víz, a' mennyi, annyiféle anyaggal vagy az terhelve. — Minekutánna pedig azon víz, melly már egy vagy két anyagot is feloldozott volna, kevés ere-

jü, a' harmadik negyedik 's a' t. tárgyakkal nem bir, mint már terhelt test. Sokszor olly szereket is vezet magába, melly a' poshasztással nem csak ellenkező, hanem azt egészen el-is öli, vagy egészen hátráltattya. Szükséges azért a' víz mi-voltát esmerni, hogy minden pálinka égető a' maga vizével esméretes légyen, és ha munkájával ellenkező tárgyakkal birna, azt olyanoktól megmenteni és hasznossá tenni értse. Három féle víz vagy t. i. kemény, puha, és rothadt víz. Kemény víz az, melly némely tárgyakkal megterhelve lévén, más testet felnem oldozhat; — puha víz az, melly lég, vagy folyása által magát, ha lett volna is benne illy tárgyaktól megfosztotta, mi által ezen víz alkalmas a' pálinka főzésre; — a' rothadt víz és álló mocsár, zöld habja által és bűdös szagával magát mindennek megesmérteti.

Kemény víz az, mellyben bab, lencse, vagy borsó puhára meg nem fővik, a' szappan nem habzik, ellenkezően a' puha vízben könnyen megfővik az ele-
ség, és habzik a' szappan. — Illyen kút

a' hol találhatik, igen hasznos a' pálinka főzésre. Hol vas részekkel vagyon megterhelve a' víz, nem árt a' pálinka főzésben, és szabadon lehet véle dolgozni. Puha vizet szájíz által is meglehet ismérni. — A' rothadt, vagy mocsár vizet, minthogy megjavítani lehetetlen, egyáltalán fogva nem lehet használni pálinka főzésben. — A' kemény vizet könnyű megpuhítani, felforralván t. i. egy hat akós kazánban 6 lat hamuzsirt; és így alkalmas lészen használásra.

Ámbár hogy a' folyó víz igen alkalmas a' pálinka főzésre, még is szükséges a' kút nyáron való hűtéséhez a' beégetett szernek, annál is inkább, mivel a' folyóvíz melegsége végett nyáron, melly többször 20 Gradus Romeur szerént, hajlandó a' savanyodásra, és a' poshasztást megrontja eczet savanyusággal.

Olly tájékokban, hol folyó víz nincs, a' pálinka égetést pedig erősen akarják üzni, de víz szüke miatt hátráltatnának, szükséges a' kút mellett egy négy szegletű lukat ásni a' földben, és azt téglával ki rakni, melly csak félölnyi légyen.

— Azután a' hűtő kádrul a' vizet csatorna által ebbe vezetni, ebből pedig a' földön és falon keresztül húzódik a' víz vissza a' kútba; — és ámbár azon víz keveset szagos, de még sem árt a' pálinka főzésnek; ez által nem vész el annyi víz, és a' munka bátran folyhat.

A' Szalátólásról és az ehez alkalmas egészséges gabona' megválasztásáról.

Régtől fogva elvagyon esmérve az, hogy a' jó szalatt (Malz) mindenek előtt szükséges tárgya az pálinka égetésnek, és hogy csak a' szalat jobb vagy rosszabb mivoltának köszönhetjük a' jobb vagy rosszabb poshadást, és ha az beégetésnél hiba esett volna is a' jó szalat sokat segít a' hibán, minthogy az beégetés kútfeje a' jó szalat, e' szerént mindenek előtt ezzel szükséges megismerkednünk.

Minekutánna a' pálinka égetés poshadás nélkül meg nem történhet, mert az által készíti magát alkalmatossá további haszonra, poshadás pedig édesség nélkül nem történhetik; tehát azon tárgy, mellyben természeti vagy mesterségesen hozzá adott édesség nincsen; ott a' poshasztási erőködésünk elvész. A' gabonának szalátólása által, melly a' szükségtelen tárgyakat elmellőzi, az erő és édesség megmarad; alkalmatossá teszi a' tárgyat, mellyel mint szalat öszve kevertetik a' poshadásra.

Minden gabona, melly Országunkban terem következő természeti tárgyakból vagyon öszve állítva u. m. lisztterejéből, tojásfehérből, czukor édességből, plántanyálból, plántaenyvből, és gumiból.

Az erőédesség szalátólás által a' szemben megmaradnak, a' többi tárgyak pedig elmellőztetvén, az édesség és erő elfoglalja a' szemet: rossz szalátólásnál a' gumi édességgel öszvefoly. Minekelőtte ezen remek természeti munkát követjük, szükséges, hogy a' szem össze-állítását esmérjük.

Minden szemnek vagyon külső haja, melly alatt hártya forma huzások liszttel öszekötve, és keményitve mint a' ló körme szőr és husbúl öszve állítva és erő-sítve vagynak. Ennek egyik végiben a' haja alatt fent említett hártya forma erő-ség közébé vagyon nőve az anya (Embrio) azon belől az erő, és a' több fent nevezett tárgyak. — Így vagyon teremve a' szem. A' természetén az embernek erőszakot tenni nem lehet; — minekutánna pedig a' szalatólás csak mesterséges követése a' természetnek, így szükséges hogy a' szem' természeti fordulásával esméretesek legyenek.

Midőn szárazon elvettetik a' gabona a' földbe, annak nedvességétől a' külső bőre magát meg húzza, ezen keresztül a' fent nevezett anyának azon tulajdonsága vagyon, hogy legkevesebb nedvességet érezvén, magát megterheli, és ekkor kezdődnek a' természeti fordulások a' szemben. Az anya t. i. a' plántán nyál és egyéb részeket magába kezdi a' szem-ből húzni, és ebből készült csiráját (melly-ből a' jövődő gyökere a' kalásznak for-

máltatik) az ott való végén ki tolja, melly végén t. i. az anya fekszik.

Ezen csirák két ággal szoktak elő-ször is megjelenni, mellyek mintegy félszem hosszúságnyira kinövén, látzatik a' harmadik csira is; — ekkor indul meg az anyában a' széles csira, mellyen a' kalász terem; de ennek hosszabb útja vagyon a' szem haja alatt, mert a' másik végéig keresztül kell nékie menni, — és ott törik ki a' végén; melly mihelelt szabad levegőt érez, fehér lévén, megzódúl, és hirtelen nő. Eddig a' többi csirák, hat, hét számmal is vagynak; ekkor történik a' szemben azon szép természeti változás, hogy tudniillik midőn csira által a' szerek a' szemből elmellóztettek, egyedül az erőédesség és tojásfehér része marad meg a' szemben. — Alig hogy a' széles csira magát a' másik végén a' szemnek ki ütötte, a' fent nevezett erőédességek össze folynak, és tejjé válnak, mellyet a' külső hártya erősen oda tart a' széles csirához, mintha természetből ennek első táplálására rendelvek; — és ekkor olly erősen nyól, hogy 24 óra alatt fél újnyit

hajt. Addig csiráji a' földben megerősödnek, és további táplálását a' gabonának eszközlik. Szalatolás alatt tudni illik élethez jön a' szem, és épen ezen eleven-ségéből került tulajdon fordulása, formáll, midőn megelevenedik az erőlisztből édességet. Legszebb azt e' következő változásainál vizsgálni; t. i. midőn széles csirája a' hártáját megrepesztette, a' szem ugyan azon végivel a' földben áll, vagy oldalvást valaminek támaszkodik, hogy a' földbe való csiráji az égnek, a' föld felé való pedig a' földnek menjen. — Illyenkor a' széles csira alig van csendesen négy vagy öt óráig; — ekkor emelgetni kezdi a' szemet, és addig mozgatja, míg elnem dűl oldalt. — Már ekkor az egyiken csirák kezdenek mozogni, és úgy látszik, mintha egész szem élne, melly a' földbe fűrná magát, és fel állítja a' szemet az égnek.

Minekelőtte ezen természeti munkát mesterségesen követjük, szükséges a' gabonát esmérni, mellyet szalatolásra lehet alkalmaztatni. — Ezen fent nevezett természeti munkára csak olly gabo-

na alkalmas, mellynek anyja egészséges; — ennek jele pedig az, hogy ha a' haját a' szemnek lehúzzuk. Az anya világos sárgás, vagy fehér légyen; — ha homályos, vagy fekete, vagy megromlott erőben, vagy elhult, akkor a' fent nevezett munkáját elvégezni képtelen. —

Júhganéjózott földön termett gabonának anyja a' salétromtól megromlott. Tizedik szeme sem csirázik. Mint fent említettük, esztendőt felül haladott gabonának anyja, ha igen jó gondviselés alatt nem volt, legtöbbsnyire elhall, és nem csirázik, ámbár hogy természet által a' földben megindul, de az soha kalászt nem hoz. — Az aratás alatt megázott, vagy nedves helyen feküdt, vagy magosan öszve hánt, és meg nem forgatott gabonát, megmelegedvén anyjuk, noha megindult ugyan, de vagy megszáritván a' nedvessel, vagy ezen utolsót melegsége elhajtása végett megforgatván, 's ezek által a' már megindult anya munkálodásában hátráltatván, eihalt, mellyet többé semmiféleképen életre hozni nem lehet. A' szalatolásra fent említett okokból nem



lehet alkalmaztatni; — ugy szinte azon gabona, mellynek annya egészesen ugyan, és alkalmazatos volna munkáját elvégezni; de a' szemnek lisztje kékes belől, vagy már épen feketébe megy által, az elsője a' föld kövérségétől, melly termette, megszalonásodván, más része pedig égettnek neveztetvén, mindenre ugyan, de szalatosra nem alkalmazatos. — A' sárga vagy feketébe bevágó árpa szemnek vége pedig, ha ott hol az annya fekszik, talál-
tik, bizonyos jele az anya romlásnak.

A' mesterséges szalatoslásnak fő célja az, hogy a' természetet kövesse; mennél jobban iparkodik a' szalatosló annak nyomában járni, annál jobb, erősebb szalatos-
tot fog nyerni.

Az Áztatásról.

Ebben a' természetet követni nem lehet, mert midőn a' száraz gabona a' földbe elvettetik, azonnal kezdi a' földből a' vizet magába húzni, és munkálódni; — de munkálódása közben is mind addig,

mig elegendő vízzel nem terheli magát. — A' mesterséges szalatoslásban ez nem lehet, mert föld helyett téglára helyeztetik a' szem, mellyből nedvességet nem húzhat magába. — Ebből az okból az áztató kádban félig vizet kell húzni, és ugy az áztatni való gabonát belé eresztetni; ekkor megválasztja a' viz a' szemet, a' nehéz és egészesen szem le-üllepedik a' a' fenekére, a' már megsebesített, de nehéz gabona egyik végével lefelé, másik végével pedig fölfelé áll a' víz tetején; — melly midőn megázott egy keveset, le üll a' fenekére, és ez a' hibája legtöbb szalatoslásnak, hogy ezen időt elvárják; mert a' megsebesített szem, ha le üll is, nem csirázik, és csak rontja a' jó szemet. — E' felett vagynak a' vak szemek, vagy is üressek, mellyeknek kevés, vagy épen semmi lisztjük sincs. Ezeket az előbb említett szemekkel mindjárt az áztatás után le kell szedni, 's padláson széljél hányván, megszáritani; — melly lónak, és baromfinak jó táplálékot ad. — Nyáron minden hat, télen pedig huszonnégy óra, őszi — és tavaszon pedig tizenkét óra alatt

le-eresztvén a' vizet a' szemről, frissel kell felváltani, nehogy a' gabona megpálladjon.

Meddig kellessék a' gabonának a' vízben ázni, azt a' szem maga határozza meg, és az idő. Új gabona hamarabb ázik, mint a' régi; — a' vékonyabb hamarabb mint a' vastagabb hajú, homokban termett hamarabb mint a' fekete földbeli, nyáron hamarabb mint télen. — Ennek legigazabb jele az, hogy sem szemre sem időre nem tekintvén, ha a' vastag hajú árpa bőre, ott, hol annya fekszik megreped, a' vékony pedig ugyan azon helyen megdagad, és fénylik; most már a' vizet róla le kell ereszteni, és alig hogy ez megtörtént, a' szalatházba kell hordatni.

A' Szalatházról.

A' szalatház, mellynek alját téglával kell kirakatni, ha az épület engedi, föld alatt légyen; — hol ez nem lehet, és földszint csináltatik, legalább arra kell figyelemmel lenni, hogy ablakjai, és aj-

taja dél felül ne legyen vágva; — nehogy nyári időben melegség behatván, szükségtelenül hajtsa a' szemet munkálodásában. —

Az áztatóból kihordott gabonát széjel kell hánni, és fa gereblyével úgy széjel húzni, hogy alig legyen két újni magasságú. — Az ablakok és ajtók legyenek csukva, hogy a' levegő a' szemet munkájában ne hátráltassa. — Midőn felül megszikkadt, meg kell lapáttal a' hozértó munkástul úgy fordíttatni, hogy az alja felül a' teteje pedig alul essen; — ez is megszikkadván, mintegy három újni-ra öszve kell lapátoltatni, — és ez második fordítása. — Mivel pedig már áztatóban a' szemnek annya megterhelődvén, munkálkodni kezd, figyelemmel kell tartani a' rakásra öszve-húzott gabonát. — Tudjuk azt; hogy tavaszkor vagy ősszel a' gabona földbe vetése alkalmával természetesen hűvös vagy, még is ki-csírázik a' szem, és elvégzi munkálodását; — e' szerint szükséges: hogy melegséget épen nem kell éreztetni az öszve húzott rakásba. — Erre a' szalatházban legjobban kell

vigyázni; mert ha megmelegszi a' szem igen hamar előre ütnek a' gyökér csiráji, a' széles csira pedig alig hogy megmozdul az anya gyomrából. — A' rakás négy szegletűen egyarányosan légyen hányva; — a' körüljáró felhányása egy hüvelykel feljebb essen, mint a' közepe; — a' ki pedig illy rakásnak meleg voltát keresi, az a' rakás közepén, ne pedig a' szélén vizsgálodjék; mert ott kezd legelőbb melegedni, — és ha p. o. hat újnyi volna a' rakás vastagsága, két újnyira benyulván, a' közepéből vegyen ki, mert ott leghamarább melegszik. — Midőn a' rakást lapáttal mesterségesen megakarjuk forgatni, elő a' szélein felhányt 's magasságában három újnyit, valamint a' tetejét is össze húzván a' rakás közepébe kell hánni; — mert ezen szemek elszoktak a' többtől maradni csirázatban, a' fordítás pedig úgy essen meg, hogy a' felül fekvő szem alul, az alsó felül kerüljön. — Midőn a' megvizsgálásnál észre vesszük: hogy a' szem végén kezd csirázni; — ekkor harmadszor is a' megirtt módon kell forgatni. — Eddig megmutatott

munkálódással lehetett élni, ezután előírásokat többé követni nem lehet; — mert a' rakás helyheztetése és a' szalatólőháznak ezzel kötött lég mérséklete határozza meg, tudni illik a' melegségnek még csak közelítését is el kell mellőzni, — mellyet csak a' fordítás által lehet hátráltatni. Ezen felvigyázat alatt ki nő az árpának legtöbbnyire két csirája. — Midőn fél szem hosszúságú ki nőtt volna, ekkor meglátszik a' harmadik csira a' szem végén; — és ez a' jele annak, hogy a' széles csirája is megindult a' szemben. Figyelemmel kell tehát tartani a' rakást, mert illyenkor legtöbbször kezd melegedni; — így csirázik négy öt és hat ággal is szorgalmatos forgatás alatt; — melly közben többször próbál a' szemnek külső héját toll-késsel lehúzván, meglátszik az anya mennyire eresztette széles csiráját; — és a' mennyire ennek vége ért, annyira felvagyon oldozva a' szem, minden]szükségtelen tárgyaktól. Midőn két harmad részére elért volna a' szemnek nevezett széles csirája, ekkor a' gyökér csiráji meggöndörülnek, és össze fonnyá

magát tiz vagy tizenkét szem. Ez a jele annak, hogy a csira keresi a földet és fel akar állni: eddig mégyen a mesterseges csirkáztatásnak munkája, a természettel egyaránt; ezen jelek után útját kell állani a természeti munkálodásnak, nehogy széles csiráját az ellenkező végen kihajtsa az anya, és ekkor a szembe tűnődnek, a fent említett változások, melly által illy esetben erő és édesség helyett a szemben édes tejet nyerünk, a mi a szárítás alatt édes kovásszá válik. Ennek széles csirája kitörését legjobban lehet hátráltatni, ha a rakást sirformára összehányjuk, nyáron 20, télen pedig 36 gradusnál Ramour Thermometruma szerint meghagyjuk természetesen melegedni. — Ezen melegség előli a széles csirát, de a gyökér csiráját nem; — és így ezen meleg rakást széjjel hányván, szabad levegővel kell megfujatni, melly padláson által jön, és mellynek nagy ablakjai légyenek, hogy a szél jól járhassa. Legalább is 24 óráig illy helyen lévén a szalat, azt szárítani lehet. — Ezen szárítása a levegőn igen nagyon segít a jó szalat ké-

szítéséhez; — mert megszikkadván a szem, hamarabb és kevesebb fánál szárad meg, mintha a szalatházbul vitetődött volna a szárítóra. Továbbá: mennél tovább szárad így a padláson, annál gyengébb és jobb ízű lesz a szalat, s kevés tűznél ki szárad. Ez nyereség a fában is. —

A tiszta búza szalatozásánál igen nagy figyelem szükséges; mert ennek gyöke és széles csirája egyarányosan szokott megindulni; ne hogy a melegség által hamarabb kitörjön széles csirája, mint képzeljük. Az áztatás tiszta buzánál vagy nagyon kevés ideig történjen, vagy épen nem is szükséges; — mert ennek külső bőre igen vékony, és nagyon érzékeny. Legjobb azt a csirázatóházban szárazon rakásra önteni, és öntözni minden forgatás alkalmával; — ekkor lassabban is munkálódik természetében, és könnyebb kevés figyelemmel megtartani.

A Szárítóru.

A szárításnak célja az, hogy a csirázott szemből a nedvesség nehogy az ál-

tal savanyodásban jusson a' szem, ki űzet-
tessék, és ez által további időre és hasz-
nálásra eltétethessék.

Minden tárgy, melly száradni kezd
meleg által, a' benne fent tartott nedves-
séget párolgás által ereszti magából. Ezen
következésből szükséges: hogy a' szárító-
ház vagy igen széles kéményü, és bolt-
hajtás alatt légyen; még jobb a' padlózat-
ján olly nagy ajtót, melly csigán húzatik
fel hagyni, hogy a' gőzölgő pára szaba-
don elmelessen a' padláson keresztül. —

Továbbá magas nagy ablakokat és
ajtokat kell reá alkalmaztatni, mellyek
az első gőzölgések alatt nyitva lévén,
hol a' lég erősen húzzon keresztül; —
igy a' gőz meg nem szorúlhat, és azon
ártalmas következtések, hogy p. o. a' már
ki gőzölt nedvességet a' fordításnál a' szá-
razabb szem vissza húzza magába, vagy
a' bolthajtás tetején cseppé vált gőz visz-
sza essen a' szalatra, és bűdös szaggal
terhelje azt, meg ne történhessék.

A' szárítóházaknak sokféle formái
vagyunk, legkivált magyarországban; —
's csak igen kevés vagyon valamire va-

ló. Némellyek tűzfészkek, és nem lehet
őket elegendően megóvni attúl. A' szá-
rítót ehhez értes Mester csinálja, mert et-
től igen sok függ, hogy az szalat jól ké-
szüljön.

Szabad gőzölgés; eleinte lassu me-
leg, hogy a' nedvesség a' szembe bele
ne száradjon, hanem bátran kigőzölög-
hessen, 's legalább minden fertályban la-
páttal forgatása megtörténnyen, hogy az
alja felül és felseje alul essen legszüksége-
sebb munka a' szárításnál.

Midón a' szem már keményebb mint
nedves, és foggal szorítani kell, hogy szé-
jel mennyen, ekkor bekell zárni az ajto-
kat, ablakokat, és a' fűtőkemenczének aj-
tajit, annak tüzellő ajtaival együtt. —
Igy az melegség elszáradván a' szalat
többszöri forgatás után magától ki-
szárad.

Pálinka égetéshez jobb a' frissen ké-
szült szalat, mint a' melly több ideig
fekszik és így csak annyit kell készíteni,
hogy harmadnapra feldolgoztasson. —
Ártalmas azt egészen kiszárítani, hogy a'
természet fordulásai mind addig folytas-

sák magok munkáit, még beégettétvén újra dolgaihoz fog.

A' Beégetésről.

A' beégetésnek célja az, hogy égetendő szerből az erőt és édességet víz ereje által feloldjuk, és ez által alkalmatossá tesszen poshasztásra. A' víznek sokaságát az égetendő szer határozza meg. — következő beégetés módja mind tapasztalásomból, mind pedig 10 esztendő-kön által való pálinka főzésemből ítélvén legalkalmasabb magyarországban.

100 *℔*. száraz tárgyat béakarván égetni, a' kádnak egyik oldalára 90 *℔*. lisztet fel hányván, úgy hogy egyik oldalán a' kád üres maradjon fenékig. Ezen üres helyre eresztünk 100 font 40 gradus melegségű vizet, ezután öszve kevertetik a' liszt a' vízzel, és addig kell az ahoz alkalmatos lapátokkal verni, (lábbal jobb tapodni) még csak legkevesebb darabkák benne széjel nem verődnek. Ezen víz kevés lévén a' kovász kidolgozására, és ha

még is lisztes volna, tehát lehet egy kevés vízzel megtoldani, ellenben arra figyelmezní, hogy a' kovász vékonyabb a' rétes kovásznál ne légyen, és inkább sűrűbb mint ritkábra veressen, mert ezen békovásolás jobb vagy rosszabb mivolta határozza a' pálinkának több vagy kevesebb fizetését. Ezután bétakaródik a' kád, ez fertály óráig így állván, forró vízzel leforráztatik a' most beégett tárgy, mellynek több vagy kevesebb mivoltát csak a' gabona, (melly miföldben termett is) és ebből keményebb vagy puhább mivolta határozza meg: ezen okból előírásokat ebben nem lehet tenni, csak tapasztalás által lehet megítélni, 100 font száraz tárgyhoz 800 font víz szükséges télen nyáron egyaránt, ez három részre osztódik fel, mellyet csak az égetendő tárgy határoz meg, némelly gabonának 100, némellynek 150, némellynek 200 font víz szükséges a' kovászásra. A' forrázásnál is némelly gabona több, némelly kevesebb forráságot kíván. A' jelek, melly a' dolog igaz végbe vitélet mutatják, a' következők: 1) hogy a'

gabona színe forrázás után homályos színű legyen, és a' keverő lapát után tejfel idomu hab huzodjék, 2) ha a' liszt saját szagát elvesztvén a' gabona édes szaga ütődjék fel a' kádbul. Figyelemre méltó az, hogy hasznosabb erősebben, mint gyengébben leforrázni. Minthogy a' viz eredeténél említettem, hogy a' vízhez hajlandó föld, ha csak egy csep viz érje is azon földet 1000 csep vizet fordít különösen belöle. Ugy a' beégetésnél is csak egyedül szalat által lehet boldogulni, tudni illik: az árpa, melly természettől legtöbb édességgel bír, és azért legalkalmasabb a' szalatozásra, csirázik; és ez által az természeti fordulást mesterségesen végzi. Ezen fordulás alatt élettelt telt szer magában, és egy különös feloldó tárgy terem a' szemben, mert egy ilyen oldozó rész hat száz beégetett részt hatalmassan feloldoz és alkalmatossá tesz jövődő használatra, ebből kerül az hogy 10 font jó szalat 90 font gabonát oldoz fel.

Elöl említett 90 font gabonához 10 font friss árpa szalatot kell venni, hol a' pálinkának szükséges gabona csak mint a'

finom dara örletik. A' kő alul meleg folyása ártalmas. Mindjárt leforrázás után az fent említett 90 font gabona tetejére öntessen 10 font finom liszté öröltetett szalat. Ekkor a' kád oldaláról vagy 55 gradusi forró vizet, de keveset, lehet az szalat feloldozására eresztetni. Nyáron egy óráig télen kettőig álljon, ezután, öszve számlálván a' beégetéshez hány font viz vétetett, hány a' leforrázáshoz, és így a' még hátra maradt summa, melly 800. tézsen, melly a' lehűtéshez használtatik.

A' Lehűtésről.

A' lehűtés arra való, hogy a' forrón beégetett szer ne legyen olly sokáig várakodásban még egészen meghűlné, melly által bizonyossan tulajdon hajlandóságából savanyuságba jutna a' beégetet tárgy.

Fenn említett vizet hidegen moslik tisztájával öszve vegyítvén (mint alább fogom említeni) reá öntetik az beégetet tárgyra, — ebben vagyon hazánkban a' felakadás; — említett mód szerint meg-

eshetik, hogy télen midőn a' hűtő viz igen hideg, lehűtés után ha thermometerrel vizsgáljuk a' kádban való beégtett szert, lehűlt 11 vagy 12 grádus melegségre, mellynek pedig télen nyáron 14 grádus melegség Ramour thermometerje szerint a' közép czélja, és minek előtte az élesztőt hozzá adjuk jól meg kell vizsgálni a' kádban lévő leégetett szert, hogy csak épen 14 grádusi melegségű legyen, — nyáron ellenben lehűtés után 20 vagy 22 grádus melegség tapasztaltatik a' lehűtött kádban, mind egy; csak több vagy kevesebb vizet nem kell nékie adni, ha az poshadást akarunk szerint kívánjuk vezetni, szükséges hogy olly erővel birjunk fölötte, hogy ne a' poshadás a' dolgozónak, hanem a' dolgozó a' poshadás úra legyen; akár 30 grádus hideg akár 30 grádus meleg legyen a' külső levegőben.

Ez szerint két fertályos bátokból készült hordócskát, mellyet nyélen veregetni lehessen, olly formán kell készíttetni, hogy annak szája srofon járjon, mellyen viz keresztül nem üthet, így ha p. o. 28 grádus melegség volna is kádunkban elhi-

bázott dolog által, még helyre lehet hozni, mondott viznek summája meg lévén, vízzel nem lehet segíteni, hanem a' fenn említett hordócskát, hideg vízzel meg kell tölteni, (hol jég vagyon még jobb) azt a' beégetett szerbe eresztetni. Ez hirtelen hűtt, és alighogy egynehányszor változtatjuk a' hűtő hordócskában a' vizet, s lehül a' szükséges 14 grádusi melegségre.

Télen ha 12 grádusra lehülne a' beégetett tárgy, a' hordócskába forró vizet kell eresztetni és ezzel előlirt mód szerint temperaturáját följobb vinni.

De a' poshadást kéz alatt kell tartani, úgy hogy télen nyáron egyaránt 48 óráig legyen a' bor ízű savanyúság, (melly idő legalkalmasabb hogy csendessen és jól elvégeződjön a' bor ízű savanyúság) e'hez mesterség és tapasztalt tudomány kívántatik. —

Igy szükséges hogy a' szoba, mellyben a' poshadás történik, igazán el legyen készítve, mindenek előtt javaslom a' poshasztó kádakat vastag dongákból készíttetni, mert a' legnagyobb vigyázás mellett is idővel a' fa savanyúságot húz magába,

legfőképp nyáron, tehát szükséges azokat minden júniusban belül legyalulni. És hogy a' poshasztó ház belső levegői temperaturája a' kádakban való beégetett szerekkel egyforma hasonlatosságokban legyen, — e' szerént szükség a' poshasztó ház belső állapotjáról szóljak.

Minekutánna fenn említett hordocskával 13 grádusi melegségre le tettük volna a' kádban beégetett szert, szükséges, hogy a' poshasztó házban 16 grádus melegség legyen, és így a' élesztő ereje segítségével a' beégetett tárgy 14 grádusra emelődve öszve kevertessen, ezt két óra múlva tulajdon melege által, mellyet poshadás közben maga teremt 16 grádusra felviszi, hol a' poshasztó háznak temperaturája a' kádban való ismagától felment temperaturáját folyvást egyre tartya, — mivel pedig tudjuk, hogy kellessék a' kádban álló temperaturát feljebb vagy alább tetszés szerint eresztetni, az is szükséges hogy az égető ház vezérlése alatt legyen a' dolgozónak, tudni illik, olly hideg vagy meleg legyen mint a' dolgozónak belátása kívánja; e'hez szükséges,

hogy a' poshadó ház ablakjai dél felé ne legyenek. Ha vājogból vagy az épület, az alja körül téglafallal legyen kirakva, és úgy hogy ezen fal fél lábnyira legyen körül a' faltúl elmellőzve, ne talán rosszul készülődve valahol izzadna, a' — fal fél lábnyi széles, és egy lábnyi magos legyen, mellyet mázzal békenyvén vizet keresztül nem ereszt. Ezen mázz ójtatlan mész, melly apróra megtörtetik, és turóbul álló, ez ha megszárad, semmi nedvességet magán keresztül nem ereszt. A' falnak magosságával egyarányossan álljanak a' fenyők, mellyen a' kádak fekszenek. Így az thermometer a' szobában lévén, ha melegebb a' szobában foglalt levegő a' szükségesnél viz alá lehet eresztetni a' poshasztó házat, hol hirtelen hűll, és e' szerint midőn a' poshasztó ház úgy mint az beégetett tárgy kéz alatt vagy, könnyen lehet tetszés szerint dolgozni.

A' pálinka házon kívül 15 akós kádban kell a' moslékot, kád mellé állítani, mellynek feneke fölött 6 újnyira csapp legyen helyheztetve, s mindőn a' moslékos kád-

ban leülpedett a' moslék, ennek tetejét le kell szedni a' hordóba, mellynek hogy savanyúságát elvegyük, a' szükséges hamuzsirt lassanként eresszük közébe: kréta is elveszi savanyúságát; ennél csak azon figyelem legyen, hogy még pörsög a' hamú hozzáadás által a' moslék, addig mindég savanyú, ez elállván jele hogy elvesztette savanyúságát. Ezen moslék igen szaporít a' pálinka főzésben mint alább fogjuk mondani.

Az első lehütésnél fele víz és fele illy moslék vétessen, a' második lehütésnél kevesebb — és így mindég kevesebb moslék vétessen; de ellenben az égetendő tárgyra felvigyázás legyen, ha tudni illik, ez nyálos kezd lenni, azonnal egészen el kell hagyni a' moslékot, és csak tiszta vízzel kell lehűteni, — megint lehet moslékkal dolgozni, tüstént lehűtés után a' szükséges előbb irt mód szerint a' lehűtött tárgyat 14 grádusi melegre kell állítani.

Az Éllesztőrül.

Mint hogy az beégetésnél mindenféle fogások és mesterséges próbák vagynak, úgy az éllesztő készülésében is sokféle a' mód, és a' ki könyvből tanulja, próbálja meg többször tapasztalás által kisebb edényben, ne hogy elrontsa a' lehűtött tárgyat.

A' pálinka égetésnél szükséges, hogy az éllesztőnek elegendő ereje legyen, és hogy abban a' legkevesebb savanyúság sem érzetessen, nehogy ez meglévén, a' már beégetett tárgyat etzet savanyúságra beoltsuk. Ótsó és kevés dologgal járó erős éllesztő mellett gyöngébb vagy erősebb tetszés szerint lehet készíteni következőn. Beégetés után, midőn a' forrázás megtörténvén, az alatt a' reá hintetett leforrázott tárgyra 4 fertály forró tárgyat egy szélesebb mint magasabb (éllesztő kádatska a' poshasztó ház egyik szegléjében állván) kádacsába kell helyheztenni, ezt 4 fertály hideg vízzel mindgyárt lehűteni, és ha még hibázna a' 14 grádusig való lehülésből a' bátok hordocskával

hirtelen le kell hűteni, hol egy itcze erős palinka közibe tétetvén jó egy itcze friss élesztőt serházból vévén, és mind ezt öszve keverni szükséges. Mig a' kádban a' leforrázott szer fölodozza magát, 's lehűtetik addig ezen kádacskában öszve állított élesztő, melly legtöbnyire 8 fertályból álló, már a' tetején fehér bőrral átélésen húzva. Ekkor ezen készített élesztőből 4 fertályt kell az behűtött tárgy közé eresztetni, és jól felkeverni a' kádban a' szert, és így egy óráig hagyni.

Nincs az a' practicus főző, melly egyszerre úgy eltalálja a' beégetést, hogy abban hiba ne mutatná magát, és ezért a' felvigyázás szükséges, tudni illik: ha egy óra elfolyta alatt fehér bőr nem huzódott volna, még a' kádba lévő szer tetejére, vagy csak igen csekélyen tűnődik, jele, hogy kevés az élesztő, tehát lehet hozzá adni ismét élesztőt és újra felkeverni. Ha pedig egy óra elfolyta után vizsgálás alkalmával már a' beégetett tárgy tetején a' gabona felemelődött volna, jele annak hogy sok volt az élesztő. Midőn tehát a' kádban a' kivánt fehér bőr formálta

volna magát, azonnal az élesztő kádacskából elvett élesztőt vissza kell adni, és mivel szélesebb mint magos ezen kádacskára lasabban engedi a' poshadását. Más-kép pedig minden 3 vagy 4 óra elfolyta után félfertály hideg kút vizet kell közébe önteni. Hátrálja ez a' fermentatióba megint, és így fellehet tartani más vagy harmadnapig, hogy által nem mehet a' borízű savanyuság második periodusába, mert ha ez meg esne, mellynek jele a' midőn fenekérül a' keményít felemeli, hogy erőt vészen az élesztő. Ha vesztene is erejéből, ez egynehány hetek mulva, — 7 vagy 8 fertály kellenék a' kád igazán való felélesztésre, ismét az élesztő után 12 lat hamuzsirt előbb 6 óráig hideg vízben feloldván — ehez hat itcze vízben 8 lat vitriol olajt cseppenként kell eresztetni és mind ezt a' beégetett kádba élesztő után beönteni. Egynehány óra mulva az élesztő a' beégetett tárgy tetején fog állani, mellyet szitával leszedvén, azt tüstént hideg vízzel kell leönteni, hogy a' poshadása hátráltasson: az élesztő kádacskába beöntvén, az emlí-

tett bátok palatzkkal a' mennyire lehet lekell vinni a' temperaturáját (ha lehet 10 grádusnyi melegségig) ez által hátrál-tatik a' poshadása. E'képen készül a' ke-mény élesztő (Pfund-Serm) is.

A' poshasztásrul.

A' poshasztás három féle szokott len-ni, ugymint 1) természetes, 2) mester-séges és 3) rothadás. Az elhibázott ter-mészetes vagy mesterséges poshadásból származik még egy, mellyet vad posha-dásnak nevezünk, ez sem bor ízű, sem etczet savanyu, hanem mind a' kettő-ből egy keves és bűdös.

Természetes az, melly minden se-gítség nélkül tulajdon maga hajlando-ságából poshad, mint a' bor-törköly és mindenféle gyümölcs. Vad poshadás sem bor ízű, sem etczet savanyu, már ma-gában is igen kelemetlenségű. Erről ké-sőbb többet.

Szükséges erről további tudósítás; a' poshadás természetesen ugy, a' mint mesterségesen három részben osztatik, azaz bor ízűbe, etczet savanyuságba és rothadásba. A' bor ízű savanyuság ismét három részbe osztódik, tudni illik az elő, közép és végső savanyu-ságba.

A' természetes poshadás mivolta kö-vetkezendő:

A' bor magátul hajlandó forrásra; midőn szüret után hordóba szüretik kevés idő mulván poshadni kezd és a' bor ízű savanyuság első részében beáll. Ennek hamarébb vagy később mivoltát szüret al-kalmával való melegebb vagy hidegebb égi levegő ereje mutatja meg: ezután erősebben dolgozik, korom savanyuságot vonn magába a' levegőből, fehéren hab-zik, magossan föl emeli magát a' hor-dó szájáig, fujtó levegőt készít, és ez meg lévén második rendjét az bor ízű sava-nyuságnak elvégezte; ezután meg csilla-podván lassabban forr, később megtisztu-lásra készül, — hol az ideje a' söprőből való lehuzásnak. Az időt midőn a' bor

első forrását elvégezte, meddig lehet a másodikban való által menéstől hátrálatani (az etczet savanyuságtól) csak a föld mivolta, mellyben a bor termett és ennek gondviselése határozza meg. Innent következik, hogy némelly bor tovább áll, és némelly hamarébb romlik meg. Minden poshadásnál elkell mellőzni az kékkő szagot, mert ez előli a legjobb poshadást.

A mesterséges poshadásnál a menyire lehet az természetett kell követni az éllesztő, midőn a fenn említett mód szerint a kádba adatott (télen bétakartasson) éllesztő hozzá adása után, ha jól volt az beégetés még téve, fehér hab huzódik a kád tetejére, ha ez nem mutatja magát, már hibás a beégetett tárgy, és ekkor a fenn írt mód szerint lehet segíteni éllesztővel, vagy melegséggel, mint szükséges; ha ezen hab elvész, jele annak, hogy a beégetés hibás volt, megléven ha a hab mindég vastagabb és vastagabb lészen, a közepén emelődni látszik, később a gabona felemeli magát a kád fölébe, hol erősebben és erősebben áll, ekkor

kezdődik a bor ízű savanyuság második része, mikor szinte kezdődik korom ízű savanyuság is a kádban magát képzelni, midég erősebben és erősebben kezd forrni — ezután keresztül üti a fenn említett gabonát egy fehér forma hab, melly mindég jobban jobban erőt véssen és hol már a korom savanyuság annyira erőt vett, hogy ha a poshadó kád mellé egy égő gyertyával állunk, az azonnal elöltja; mind tovább és tovább hajtódik az ereje, úgy, hogy a gabonából már látandó nincs és csak fehér hab foglalja el a kád tetejét, melly a beégetett gabonának külső bórét forgatja maga között, és ez az az idő, mellyben az erő legjobban kidolgozza magát, lassabban és lassabban el áll az erős forrás, és mintha nyugodni kezdene a tárgy, úgy látszik, azonban a poshadás bor ízű savanyusága harmadik részében állott be, vékony bőr huzza által a tetejét a tárgynak, a korom savanyuság erős is szaga eláll. Ha égő gyertyát tartunk fölötte, s el nem oltja, nyálas forma a beégetett tárgy

és bor ízű savanyu, később megtisztul tetején, hójagócskákat nem hány, és ekkor ideje a' kazánba való tételre, ne hogy etczet savanyuságba üssön által.

A' vad poshadás eleinte hójakocskákat hány tetejére, mindég zuhog, a' hójagok hirtelen változnak, korom savanyuságnak hirtelen sincs, a' fenekéről nem emelődik fel az gabona, magátul igen felemelődik a' temperaturája a' kádban, és így hirtelen által megyen etczet savanyuságba, kevés és bűdös pálinkát ad. Hol ez mutatkozik, hirtelen kell előlni, mert minden kádat megromt savanyusággal, a' vad poshasztás és tisztátalanság vagy hibás beégetés, vagy az élesz ó melegen adatott lehűtés után. Részesültem többször e' kárban, miért különösen ajánlom a' vad poshadásnak elkerülését.

A' Kolompér égetésről.

Háromféle a' kolompér, lisztes, vízzel terhelt, és fosszal vegyült. A' lisztes legalkalmasabb a' pálinkának; de

az evvel való bánás sokféle, következőképen legigazabban és kézalatt való fogással lehet vele bánni, midőn az hűtő kádból való meleg vízzel egy kopott seprővel a' kádban tisztára meglehet mosni. Sokféle más készüllet láttam ezen kolompér mosásra, és még sem mesodik meg olly tisztára mint azt a' kopott seprő tisztítja — A' meleg vizet kétszer lehet leeresztteni, és friss tiszta vízzel, mosás közben mind addig dörzsölni, még tetszés szerint nem tiszta. A' kolompérből leendő pálinkának mesterséges fogása az, hogy azon hordóban, mellyben gőz által főztetik, keményen szoruljon a' gőz, ez által hirtelen és igen jó föl a' kolompér.

Szükséges tehát hogy a' pálinkafőzés nagyságához mérven alkalmas nagyságu, de erős gőzhordó készítsen egészséges fából és jó vastag dongái legyenek, azon kívül vastag vass abricok tartsák öszve, mert ha a' gőz megszorúl benne erőssen kell azt a' hordónak tartani, az alsó feneké fölött lábakon fekvő lukakkal tele furrot más fenék lé-

gyen, ez mint 4 újnyira legyen az alsótól, a' dongában ezen felső fenéknek arányában egy ajtó, melly jó vas-zárral készíttessen, szükséges. Ezen az ajtocskán eresztődik ki a' megfólt kolompér, az felső fenékén szinte illy erős ajtocska vas-závar alatt helyheztetve legyen, és ott eresztetik bé, megmosott, nyert kolompér. A' hordó alsó fenékében egy hüvelykni vastagságú réz csöv két lábnyira, mellynek alsó vége felfelé karimás legyen, keményen beerősítve; ezen csövet egy lábnyira egy akós hordóban, mellynek felső feneke ki vétetvén kell helyheztetődni, ezt vízzel tele lölteni. A' kád alsó feneke között megyen a' gőz csöv a' hordóbul a' kazány kalapjára, forrás által formálódván a' gőz nevezett csöv által megyen a' hordó két feneke közzé, innent a' felső lukas fenéken keresztül egészen fel a' felső fenéig járja a' kolompért, de itt vigyázattal kell lenni, midőn tudni illik a' kolompér már meg akarna egészen fölni, és melegséget többé magában venni nem akar, ekkor a' gőz mindég több és több

lévén a' hordóban megszorúl, utját ki nem találja, a' hordó pedig erős lévén, széjjel nem vetheti, és így vissza szorul a' kazányba, hol a' forró vizet próbálja lenyomni, de a' tűz ereje által ismét vissza szorítatván a' hordóba. Ezen szoruláson az erő olly hatalmat vévén a' kolompéron a' gőz, hogy egészeit kásává főzi, azaz ha legkevesebb hideg levegő hozzá érend megreped, és lisztes forma kása mutatja magát: így lévén; az jele annak hogy hatalmasan fozódott meg a' tárgy, és sok pálinka főző házaknak ez legnagyobb hibájok, hogy nem tudják megfőzni igazán a' kolompért, mert gőz által meg föl ugyan, de nem igazán, ha csak a' gőznek ereje és forrósága azt keresztül nem járja. Ha pedig az kolompér már egészen elvaygon fölve a' hordóban szorult gőz erő fenn említett réz csövén kitörik a' vízbe és ha az akós hordóban is a' gőz kiütött volna, jele annak hogy megfólt a' kolompér: nem is kell hamarébb főzésétől elállni még az akós hordocskában ki nem tör a' gőz ereje.

Az ajtócskánál hol kieresztjük a' kolompért ott légyen nyomban a' zúzo malom és a' mellett a' beégető kád, hogy a' tárgy meg ne hüljön és hogy hirtelen lehessen vele bänni, ezután 50 grádusi meleg vizet reá kell eresztteni feloldozására, a' határozott idő mulva lehűteni, és élesztővel mint a' gabonát poshadásba hozni. 100 font kolompérnak 500 font víz elegendő, a' többit magában foglalja a' természetes nedvessége. — Ennek még jobb bánás módja a' kolompérnek való megsütése, tudni illik, hol a' kazány alul keményben ütne a' meleg levegő, ezt egy sütő kementzén keresztül lehet vezetni, melly által éjjel nappal nagy mennyiségben lehet sütni, minden fa veszteség nélkül. Említett kementzét a'hoz értő mester csinálja, és ezen bánás szerint több és jobb pálinkát fizet a' tárgy, mert mint a' gabonában, hogy az erő liszt hártyaival vagyon által húzva, és ezen hártya ugy mint az külső haja a' szemnek természeti kövérséggel vagy is olajjal vagyon megterhelve (ätherisches Öl) úgy a' kolompérban is hártya tartya öszve az

erőt, melly hasonló olajt hordoz magában, de a' sütés által a' magában foglalt természeti nedvességből sokat elgözölög, és ezen megsütés és száradás által a' benne foglalt olajos részek is legtöbbsnyire elvesznek. Ezen bánás-módja maga megmutatja, hogy jobb a' főzésnél, ellehet illy süttöt kolompért három napig is tartani minden hiba nélkül, ellenben e' főzött tárgy csak hat óráig álljon is főzve, által ütt a' savanyodásban. Sokan írják és javasolják azt, hogy a' gyümölcsöcsel is így kellessék bänni, de azok csak könyvből beszélnek, mert épen az a' tapasztalás ellenkezőt mutat, a' főzés által elhalnak az gyümölcsben a' legerősebb természeti tárgyak, mellyek által maga tulajdon hajlandóságából elvégezte volna a' forrását, még vizet sem jó a' gyümölcsre önteni, mert ez által is gyengül a' természeti munkája, legjobb azt öszve törni, hordóba vagy kádba hányni, hol legnagyobb mestersége az, hogy hideg bellyen forjon, mert ha meleg a' poshasztó helye vadposhadásba fordul és hirtelen

át ugrik a' rothadásba, melly a' bornak sokat árt ha melegen szűretik, vagy meleg pintzébe forr. A' természetes poshadás 5 vagy 6 grádusi melegségnél többet nem kíván, de ellenben 2 vagy 3 grádusi is forr, — 9 vagy 10 grádus melegség a' possasztó pinczében a' bornak ártalmas és ebből nem léssen jó bor.

Az erős és hasznos mesterséges possadásnak pálinka főzésnél mindenkor 48 óráig szükséges tartani, ezen idő alatt lassan és bátran szívhatja magába a' levegőből korom savanyuságot, hol a' poshadó résznek elegendő ideje vagyon a' fenn említett savanyuságot magának szükség szerint teremteni. Hol csendes és erős a' possadás, ha hamarébb végzi, bor izű savanyuságát, könnyen esik vad poshadásba, és ebből etczet savanyuságba, melly csak a' rossz dologból származik vagy ha melegen teszi az élesztőt p. o. 18 grádusnál vagy ezen is föllül, akkor megromlik.

Fő vigyázások a' poshadásnál.

Különös figyelemmel kell lenni

1-ső. Hogy beégetés alkalmával 45 grádus melegség a' kovázzsoláshoz vett vizet föllül ne haladjja.

2-or. Keményebben mint 'gyengében kell leforrázni, mellynek legnagyobb jelei fenn meg vagynak írva.

3-or. Több vizet mint rendelve vagyon sem pedig kevesebbet nem kell venni.

4-er. Minekelőtte az élesztőt beigtatik, 14 grádus melegségre le légyen hűtve a' tárgy.

5-ör. A' poshasztó ház temperaturája a' kádakban való tárgyakkal egyarányosságban légyenek, mint fenn megvagyon írva.

6-or. Az élesztő adás után vigyázattal kell lenni, hogy igazán dolgozik-e a' tárgy, és ha hiba mutatná magát azt előlirt mód szerint el kell mellőzni. Ezekre figyelmeztvén nem lehet elhibázni a' poshadást.

Az égetésről.

Az égetésnek czélja az, hogy az e'hez elkészített szerből az erőt tűz által kivonjuk, ennek módját elő írni nem lehet, mert azt kiki a' pálinkaháznak jobb vagy rosszabb mivoltához alkalkalmaztassa, máskép, ha ezen itt mondott mód szerint bévagyon'égetvé, — minden vén asszony (mint tudjuk) megfőzi a' pálinkát. A' tisztulásnál jól meg kell gondolni miféle gabonát égettünk, és melly részeket hordoz magában, mert e'hez képest alkalmaztatni kell a' koromból való több vagy kevesebb vételt, mellynek az az tulajdonsága vagy, hogy a' pálinka rossz és bűdös szagait (ha megtörtetvén az az tisztára kazánban helyhezettjük) elveszi és tisztítja. Vagynak a' pálinka főzésben igen sok fogások, de azokat kinyilatkoztatni ártalmas lenne, mert sokan hasznukra fordítván másoknak ártanának, úgy is elég visszaélés történik. Akár mit követ is el a' ember, az erőműveken készített pálinkával, mégis a' maschina szagát mindég megtartja.

A' marhahizlalásról.

Ha az éget és tulajdonossának a' pálinkája más hasznot nem hajtana is, csak hogy gabonáját jól eladván minden költségei kijönnek, megmarad az is, hogy háza barmait esztendő által jó húsban tarthatya moslékon, és sok szénát és szemet megkémél.

Az ökörnek háromszor kell moslékot, de pontosan az órát megtartván, adni, mindennap kétszer vakartatni és kefélni, úgy szinte egy órára délelőtt kiereszteni. Ha hizóban vagy, soha fel nem kell yerni fektébül, fel kel a' barom idejére maga; minden héten 3-or a' moslék savanyuságát a' fenn említett mód szerint elvenni, azokat többször sóval tartani: ezen bánás mód szerint hirtelen hízik a' marha.

A' sertés előtt, ha jóvá akarjuk azt tenni, soha moslék ne légyen, hanem bizonyos időre kell a' sertést szoktatni.

A' baromfit, a' szárító alá hullott vagy áztató tetejéről leszedett szemmel legjobb hizlalni.

Ki pálinkaházat építetett, szükséges a mostani előlmenetele mivolta szerint ezen hasznos tárgynak, hogy etczet háza is legyen mellette, mert a' pálinkaházban sokféle tárgyak találhatók, mellyekből jó etczet készül.

Minden pálinkaház úgy épüljön, hogy ha szükség kívánja, keves költséggel lehessen sörházat is mellé építeni, és hol ezen fenn említett három tárgyak egybe vannak foglalva, ott könnyű a' boldogulás.



PESTEN.

Esztergami k. *Beimel J.* betűivel.