

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemaje za celo leto 3 gld. 40 kr. za pol leta 1 gld. 70 kr. za četrt leta 90 kr pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld., za pol leta 2 gld. 10 kr., za četrt leta 1 gld. 10 kr.

V Ljubljani 8. oktobra 1890.

O b s e g: Žganjarski kotel. — Pripravljanje sadnega mošta. — Obiranje, sbranjevanje in pošiljanje sadja. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni cbrzi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Žganjarski kotel.

Mnogokrat dobimo vprašanje, kakšen je dober kotel, oziroma dobra priprava za kuhanje žganja. Zato smo se namenili na to vprašanje malo bolj obširno odgovoriti. Pred vsem moramo poznati dogodke, ki se vrše ob kuhanji žganja. Žganje imenujemo opojne pijaĉe, ki obstoje iz vode, alkohola ali po domaĉe reĉeno, špirita ter iz nekaterih drugih reĉi, katerih je sicer malo, pa dajo žganju poseben okus in duh z ozirom na tvarino, iz katere se je žganje naredilo. Na tvarine, ki dajo žganju okus in duh, na nje nam ni toliko paziti, najvaŹnejši del je alkohol, katerega hoĉemo kolikor moŹno samoĉistega dobiti iz Źonte.

Samoĉistega pa ne moremo dobiti, vode

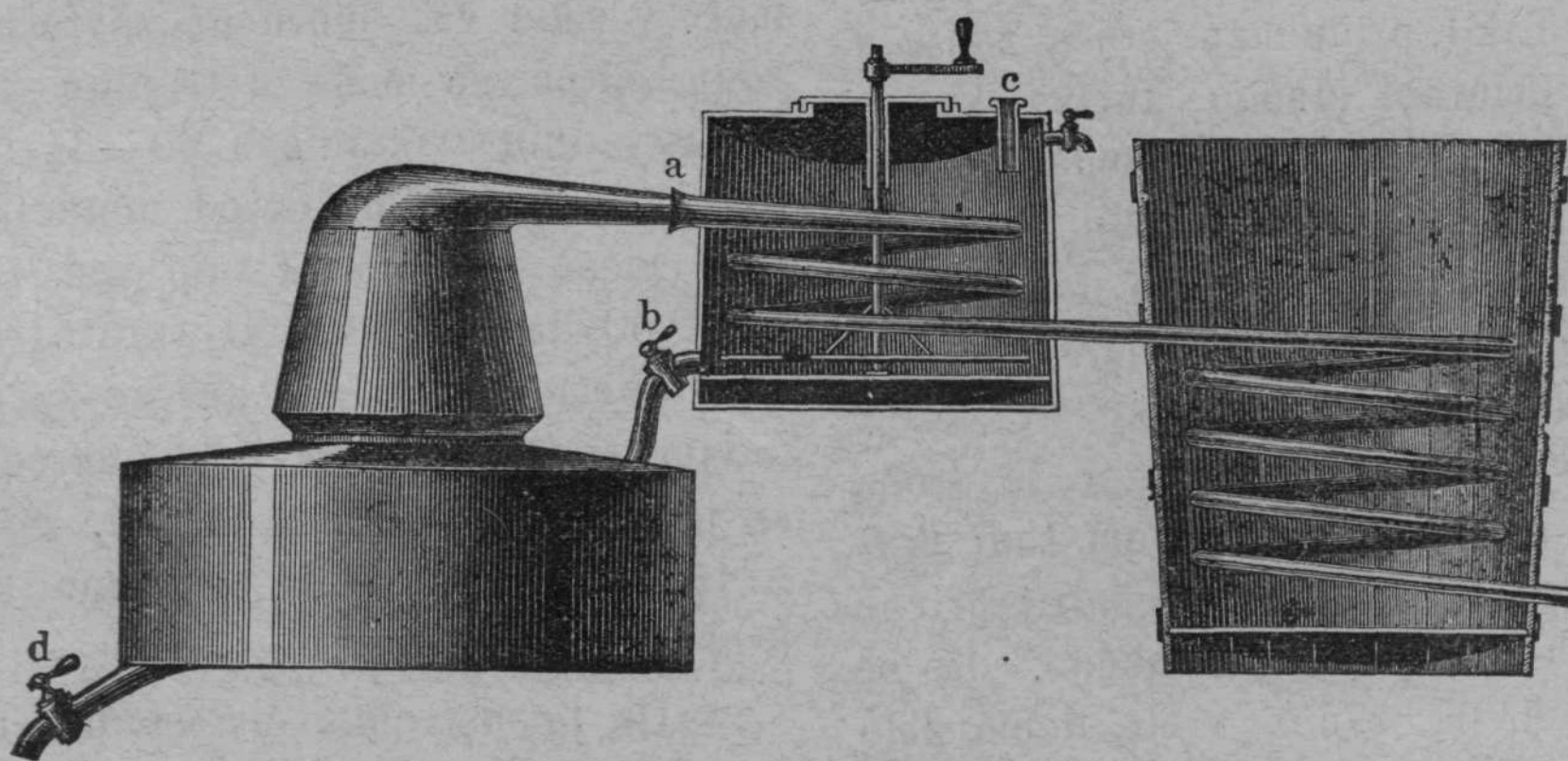
bode vedno vmes, zato je naŹa namera, dobiti žganje iz kotla vsaj kolikor moŹno moĉno. Da pa to doseŹemo, mora biti vsa priprava za kuhanje žganja prava, žganje pa kuhano iz Źonte. Źonto imenujemo tisto drozgo, ki se naredi, na pr. iz sliv, breskev, brinja, hruŹevega ali drugega moŹta, iz tropin itd. ter obstoji iz vode, potem iz primesnin, ki pridejo z dotiĉnim sadom ali plodom v drozgo, pa iz alkohola, ki se je naredil iz sladkorja, kateri je bil v tem sadji. Alkohol se namreĉ naredi iz sladkorja, ĉe so

okolisĉine take, da more sladkor kipeti ali vreti. Te okolisĉine so: Primerno dovolj vode, v kateri je sladkor raztopljen, primerna toplota in pa gliviĉni tros (droŹje), kateri kipenje vname. Źonta je toraj sadni sok, v katerem se je sladkor izpremenil v alkohol. Ob kuhanji žganja hoĉemo toraj dobiti iz Źonte kolikor moŹno veliko alkohola (tudi Źpirit ali cvet imenovan). Vsakemu je znano, da se dado z veliko vroĉino voda in tudi druge tekoĉine izpremeniti v sopar (meglo), ki se pa zopet povrnejo v tekoĉino, kadar se shlade. Toda vse tekoĉine

se ne izpreminjajo v sopar ob enoliki toploti, voda na pr. rabi 100° C. toplote, Źpirit pa se izpremeni uŹe pri 78° C. v sopar.

Ako tekoĉino kuhamo, sopar pa ujamemo ter ga umetno hladimo, da ga zopet nazaj v tekoĉino izpremenimo, imenujemo to delo „prekapanje“ ali „destilovanje“. Tudi kuhanje žganja ni niĉ drugega

nego prekapanje, in zato obstoji priprava za kuhanje žganja iz posode, v kateri se drozga kuha, to je iz kotla in iz priprave za umetno hlajenje sopara, t. j. iz hladilnika. Rekli smo pa uŹe gori, da je naŹa namera, ob kuhanji žganja dobiti kolikor mogoĉe moĉno žganje, gledati pa moramo tudi, da se nam niĉ špirita ne pogubi. To pa doseŹemo z dobro pripravo. NajvaŹnejŹa reĉ pri žganjarski napravi je hladilnik. To lahko vsak pritrdi, ako opazuje, kako kuhajo žganje s pripravami pri nas



Podoba 1.



običajnimi. Pri nas kuhajo žganje v kotlu znane oblike iz katerega derži kar naravnost cev skozi kad, napolnjeno z mrzlo vodo. Te cevi je največ kaka dva čevlja pod vodo. Mislamo si torej v kotlu nad žonto ki vré, polno sopara, kateri vsled precejšnega pritiska puhti skozi cev. Pride pa tudi v hladni del cevi, izpremeni se deloma v kaplje, t. j. v žganje, a veči del sopara je premalo časa v ohlajeni cevi, ker je prekratka, puhti ven in se zgubi v zraku. Le denite roko pred cev takega hladilnika, čutili bode, kako vre iz nje vroča sopara in se izgublja v zrak. Res je taka priprava cena, a če kuhate en dan žganje, imate vsled izgube najboljšega sopara več škode, nego da bi dali nekaj goldinarjev več za dober hladilnik. Kakšen pa je dober hladilnik? Podoba 1. kaže žganjarsko pripravo, in na nje desni strani je videti pravilni hladilnik. Ta hladilnik obstoji iz lesene kadi, v katero pride zgoraj cev iz kotla, ki se potem vije kot kača znotraj po kadi ter pri dnu zopet pride iz kadi ven.

Ako je v tej vedno merzla voda, še boljše, ako je sneg ali led, potem mora se vsa sopara izpremeniti v kaplje, in ne zgubi se nič alkohola, napravi se toraj močno žganje. Če si ogledamo pripravo ki jo kaže 1. podoba, pa vidimo še tretjo posodo, ki je med kotlam in hladilnikom. Ta ima pa poseben namen, povsod tam, koder ž go veliko žganja ter je kurivo drago; vsled česar ga hočejo hraniti. Denejo namreč žonto prvokrat, ko prično kuriti, res precej v kotel, a ob enem jo denejo tudi pri *c* (glej podobo) v srednji kotel. Hladilna cev pelje najprvo skozi srednji kotel in potem šele v hladilno kad, pri tem pa žonto v srednjem kotlu do dobrega zgreje in, kadar se izpusti iz prvega kotla prekuhana žonta pri *d*, izpusti se uže zgreta žonta iz srednjega kotla skozi *b* v prvega. Tako pride uže vroča žonta v kotel ter se vsled tega prihrani mnogo kuriva kar je velevažno, kajti pri kuhanju žganja je ob sedanjem visokem davku i tako malo dobička. Na podobi je videti na srednjem kotlu tudi pripravo za mešanje, da se žonta enakomerno zgreje. Nekateri vrste kotli imajo pa tudi mešalno pripravo, ki prav dobro služi, ako se kuha žganje iz tvarin, ki se rade prismode, na pr. iz droži. Naposled omenjamo, da je treba pod kotlom tudi pravilno kuriti. Uže gori smo omenili, da se špirit prične prekapati pri 100° C. Če kuriš toliko močno, da se začne voda prekapati, t. j. da začne vreti, dobiš zelo slabo žganje, ker je premno pomešana z vodo. Kuri zatorej enakomerno, a ne prehudo, in prekapalo se bode močnejše žganje; kadar pa začne slabo žganje teči ali celo belina, ujemi je posebe in je nazadnje še enkrat prekuhaj. Sploh dobodeš s prekuhovanjem močnejše žganje, in to toliko bolj, kolikor večkrat je prekuhaš.

Pripravljanje sadnega mošta.

Da napravimo dober mošt, ki se tudi obdrži, treba je pred vsem, da je sadje zrelo. Nadalje je razloček, če

delamo mošta malo ali veliko. Če ga delamo malo kakor ga delajo največ kmetovalci, najboljše je, če sadje zmeljemo in ob enem sok iztisnemo, ne da bi pridejali kaj vode. Če se je grojzdje dobro zmelalo, ni ga treba več mleti, kadar je že iztisneno, če se je pa le na debelo raztrgalo, morajo sadne tropine še edenkrat v mlin. Kadar smo sok zopet iztisnili, denemo tropine v kad in prilivamo vode, dokler ne prestopi in izvleče iz tropin vsega, kar je ostalo v njih. Če je vreme gorko, dosti je če voda stoji na tropinah dva ali tri dni; ob hladnem vremenu pa naj bode voda na tropinah štiri ali pet dni. Potem je tropine v drugič iztisniti. Na ta način dobljeni mošt se enakomerno pomeša mej prejšnji mošt. Na ta način izvlečemo iz tropin vse, naj bi tudi stiskalnice ne bile prav dobre.

V parni moštarnici se pa drugače dela. Kjer se dela s parom, rabijo se lahko mlini z žagami in kamenimi valjarji, ker pri ročnem delu ni mogoče, ker je za tak sadni mlin treba treh ali štirih konjskih sil.

S takim mlinom zmelje se železniški voz sadja s 100 meterskimi centi v štirih urah. Sadje žage raztrgajo valjarji pa pomečkajo, tako da koža in peške dado svoj duh moštu.

Ko je sadje zmleto, vspó se tropine v kad, prilije se jim nekaj vode in tako dolgo pusti stati, da so tropine, kakor pri vinu, popile vodo, kar se zgodi v dveh do petih dneh — če je vreme gorko, prej, če je hladno, pozneje. Če je vreme gorko in suho, dobro je, če se tropine namočijo s škropilnico ali pa pokrijejo z mokrim suknom, da se ne izsuše. Dalje nego pet dni se pa tropine v kadi ne smejo puščati, ker bi se sicer vrenje, ki se ima vršiti šele v sodu, že vršilo v kadi in bi potem mošt v sodu več dobro ne zavrel. Ko so tropine popile vodo, odtoči se mošt in tropine iztisnejo, in računa se pri navadnih stiskalnicah 60—64 litrov, pri hidravličnih pa 70—72 litrov mošta od meterskega centa. Če je sadje jako sočno, dobimo ga tudi več. Od slabših hrušek dobi se le 60 litrov mošta. Dvakrat iztiskati s hidravličnimi stiskalnicami ni treba, ker se že prvokrat tropine dobro iztisnejo. Da je most enakomeren, pomeša se mošt, ki se je pred iztiskanjem odtočil, z moštom, ki se je dobil z iztiskanjem, kar je posebno dobro, če se mošt na drobno toči.

Da je potrebna čistost pri napravljanju mošta, ni dvomiti. Sadje pa vendar navadno ni treba izpirati, ker prst, kar se je morda drži sadja, ostane v tropinah. Še boljše je če se sadje ne izpira, ker sicer izgubi nekaj prijetnega duha. Mošt iz opranega sadja pa tudi slabše vre. Da bi oprano sadje dalo več mošta, napačna je misel, kajti dobimo le toliko več mošta, kolikor se je vode prijelo sadja, 4—6 litrov meterskega centa. Vsak dan, ko se neha delati, morajo se stiskalnice skrbno osnažiti, sadni mlini izplakniti, da se ne začne narejati kaka kislina. Mošt se ne sme deti v smerleče sode. Sodje morajo se pred polnjenjem preiskati in z vodo