

D
1018-2

ad
reskedése,
ra,
közök

F 32-8

PETZ KÁROLY
PÁLINKAFŐZÉS
TITKA.



1839.

-20

30031



0109682

OMgKDK

LELTÁR
2005

LELTÁR
2008

2008

4.6r

D 1018-2
11.057

A' PÁLINKAFÖZÉS



MELLY SZERINT

TÉLEN 's NYÁRON

EGYARÁNT

100 Ű. SZÁRAZ TÁRGYBÓL 55—60 Ű.

PÁLINKÁT

LEHET KÖNNYEN ÁLLÍTANI.

—
KIADTA

PETZ KÁROLY.

SERFÖZŐMESTER.



Pivisz Gyula

PESTEN, 1839.

Esztergami k. Beimel J. betűivel.



11.025

ÖNÖZŐTÁRSASÁG

...

...

...

...

...

...

...

Lelt. 1955

...

Lelt. 1963

...

ORSZ. MEZŐGAZDASÁGI KÖNYVTÁR
LELTÁRI SZÁM:
25.170

Lelt. 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 célérányossan elkészítteti, 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 czélerányosan 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 nagy kár, majd megfizeti a' többi, mert a' praxis juttat az igazra. E' szerint szükséges, hogy először is szójunk

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 külömbség nélkül minden gabonában, és gyümölcsökben taláztatik, és pálinka főzésre alkalmas. — Ebből látni való, hogy igen sok a' szer, mellyből pálinkát lehet főzni, és bizonyosan minden földön és vidéken taláztatnak 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. —

Minekelőtte innen tovább mennénk, szükségképen megkivántatik, a' ki igazán akar a' pálinka-főzéssel foglalkozni, hogy mindenek előtt Hazánknek éghajlatával, természetményeivel 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 légyen a' pálinka készítve, ezen okból is igen hasznos és gazdaságos a' pálinka főzés; — kivévén azon földön termett gabonából nem, melly jühganéjjal vagyon megtrágyázva, vagy ha csak rajta járt is a' jüh 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; júhganéj által be vonódott Salétrom készitődik, — 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 vagon az illy gabonának az eczetesedésre, és a' poshadásnál igen nagyon kell reá vigyázni, midőn a' borizü savanyúságot kezdi, ne hogy eczet savanyúságba menyen 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 vagon is a' búzának, csak vékony hajú és egészséges színű legyen, nem tesz semmit, — ha ketté harapjuk, roppanjon a' fog alatt, a' haját keményen kitöltse, lisztje fehér lé-

gyen mint a' kréta. Az illy szemnek meg
vagyon az ereje, és jól fog fizetni vigyá-
zatos vele való bánás mellett. — Mentül ne-
hezebb a' szem, annál alkalmasabb a' pá-
linka főzésre, mert a' nehézsége az erőben
fekszik; — így tehát az égető- házban
mázsa számra kell adni, nem pedig mér-
ő számra, és a' készített pálinkát is
mázsa számra által venni, mint követ-
kezni fog.

Homokban és hegyoldolán termett
gabonának a' külső héja vékonyabb a' fe-
kete vagy agyagos földben termettnél;
de annak belső részei is igen finomok,
és illy gabona legjobb a' szalátolásra. —
Egyféle gabonát magát égetni káros, mert
szalat nélkül igazi poshadás nem léssen;
— és mentül több gabona özsze keverő-
dik 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 vagyon 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 vagyon, 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 utjában talál feloldozván, annak javábul magát megterheli, és innen kerül, hogy minden kút minden folyó víz, a' mennyi, annyiféle anyaggal vagyon terhelve. — Minekutánna pedig azon víz, melly már egy vagy két anyagot is feloldozott volna, kevés ere-

jü, a' harmadik negyedek '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 vagon 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, len-cse, vagy borsó puhára megnem fővik, a' szappan nem habzik, ellenkezően a' puha vízben könnyen megfővik az elég, 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 meg lehet 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 legyen.

— Azután a' hűtő kádrul a' vizet csatorna által ebbe vezetni, ebből pedig a' földön és falon keresztül húzódig 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' Szalattólásról és az ehez alkalmas egésséges gabona' megválasztásáról.

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

Minekutánna a' pálinka égetés poshadás nélkül megnem 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 szalátolása 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. liszterejéből, tojásfehéréből, czukor édességből, plántanyálból, plántaenyvből, és gumiból.

Az erőédesség szalátolás által a' szemben megmaradnak, a' többi tárgyak pedig elmellőztetvén, az édesség és erő elfoglalja a' szemet: rossz szalátolásnál 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 keményítve mint a' ló körme szőr és husbúl öszve állítva és erősítve vagynak. Ennek egyik végiben a' haja alatt fent említett hártya forma erőség közébe vagyon nőve az anya (Embrio) azon belől az erő, és a' több fent nevezett tárgyak. — Így vagyon teremtvé a' szem. A' természetén az embernek erőszakot tenni nem lehet; — minekutánna pedig a' szalatalás csak mesterséges követése a' természetnek, így szükséges hogy a' szem' természeti fordulásával esmértesek legyünk.

Midőn szárazon elvettetik a' gabona a' földbe, annak nedvességétől a' külső bőrre 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' szemből húzni, és ebből készült csiráját (mellyből 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 először is megjeleni, mellyek mintegy félszem hosszúságyira 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 nól. 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 elmellőztettek, 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 természettől 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 elevenességéből került tulajdon fordulása, formáll, midőn megelevenyedik 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, mig 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 anyja világos sárgás, vagy fehér legyen; — 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, legtöbbször 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 anyja munkálodásában hátráltatván, elhalt, mellyet többé semmiféleképen életre hozni nem lehet. A' szalátolásra fent említett okokból nem



lehet alkalmaztatni; — ugy szinte azon gabona, mellynek annya egészséges ugyan, és alkalmas 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 szalátolásra nem alkalmas. — A' sárga vagy feketébe bevágó árpa szemnek vége pedig, ha ott hol az annya fekszik, talál-
tik, bizonyos jele az anya romlásnak.

A' mesterséges szalátolásnak fő célja az, hogy a' természetet kövesse; mennél jobban iparkodik a' szalátoló annak nyomában járni, annál jobb, erősebb szalátot 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 szalatólásban ez nem
 lehet, mert föld helyett téglára helyhez-
 tetik a' szem, mellyből nedvességet nem
 húzhat magába. — Ebből az okból az áz-
 tató kádban félig vizet kell húzni, és
 ugy az áztatni való gabonát belé ereszte-
 ni; ekkor megválasztja a' viz a' szemet,
 a' nehéz és egészséges szem le-ülledik a'
 a' fenekére, a' már megsebesített, de ne-
 héz gabona egyik végével lefelé, másik
 végivel pedig fölfelé áll a' víz tetején; —
 melly midőn megázott egy keveset, le üll
 a' fenekére, és ez a' hibája legtöbb sza-
 latolásnak, 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 em-
 lített szemekkel mindjárt az áztatás után
 le kell szedni, 's padláson széljél hany-
 ván, megszáritani; — melly lónak, és
 baromfinak jó táplálékot ad. — Nyáron
 minden hat, télen pedig huszonnégy óra,
 ősz — 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 hamarább ázik, mint a' régi; — a' vékonyabb hamarább mint a' vastagabb hajú, homokban termett hamarább mint a' fekete földbeli, nyáron hamarább 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, sürgőtelenül hajtsa a' szemet munkálodásában. —

Az áztatóból kihordott gabonát széjjel kell hánni, és fa gereblyével úgy széjjel húzni, hogy alig legyen két újni magasságú. — Az ablakok és ajtók be legyenek csukva, hogy a' levegő a' szemet munkájában ne hátráltassa. — Midőn felül megszikkadt, meg kell lapáttal a'hoz értő 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 meleget épen nem kell éreztetni az öszve húzott rakásba. — Erre a' szalátolásban legjobban kell

vigyázni; mert ha megmelegszik a' szem igen hamar előre ütnek a' gyökér csiráji, a' széles csira pedig alig hogy megmozdul az anya gyomrábul. — 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 vizsgálódjék; mert ott kezd legelőbb melegedni, — és ha p. o. hat újnyi volna a' rakás vastagsága, két újnyira benyulván, a' közepébül 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 öszse húzván a' rakás közepébe kell hánni; — mert ezen szemek elszoktak a' többitől 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 ilyenkor legtöbbször kezd melegedni; — így csirázik négy öt és hat ággal is szorgalmatos forgatás alatt; — melly közben többször próbául a' szemnek külső héját toll-késsel lehúzával, 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 fonnya-

magát tiz vagy tizenkét szem. Ez a jele annak, hogy a csira keresi a földet és fel akar állni: eddig mégyn 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 össze hányjuk, 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, hamarább és kevesebb fánál szárad meg, mintha a' szalatházból 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 hamarább 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' csiráztatóházban szárazon rakásra önteni, és öntözni minden forgatás alkalmával; — ekkor lassabban is munkálódik természetében, és könnyebb kevés figyelemmel megtartani.

A' Szárítóru.

A' szárításnak czélja 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 eresztí 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 következesek, 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
vagnak, legkivált magyarországban; —
's csak igen kevés vagon valamire va-

ló. Némellyek tűzfészkek, és nem lehet őket elegendően megóvni attúl. A' szárítót ehhez értes Mester csinálja, mert ettől igen sok függ, hogy az szalat jól készüljön.

Szabad gőzölgés; eleinte lassu meleg, hogy a' nedvesség a' szembe bele ne száradjon, hanem bátran kigőzölögessen, 's legalább minden fertályban lapáttal forgatása megtörténnyen, hogy az alja felül és felseje alul essen legszükségebb munka a' szárításnál.

Midón a' szem már keményebb mint nedves, és foggal szorítani kell, hogy széjel mennyen, ekkor bekell zárni az ajtókat, ablakokat, és a' fűtőkemenczének ajtajit, annak tüzellő ajtaival együtt. — Így az melegség elszáradván a' szalat többszöri forgatás után magától kiszárad.

Pálinka égetéshez jobb a' frissen készült 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 czélja az, hogy égetendő szerből az erőt és édességet víz ereje által feloldjuk, és ez által alkalmatossá tetessen poshasztásra. A' víznek sokaságát az égetendő szer határozza meg. — következő beégetés módja mind tapasztalásomból, mind pedig 10 esztendő-kön által való pálinka főzésemből itélvén legalkalmasabb magyarországban.

100 *℥*. száraz tárgyat béakarván égetni, a' kádnak egyik oldalára 90 *℥*. lisztet fel hányván, úgy hogy egyik oldalán a' kád üres maradjon fenékiig. Ezen üres helyre eresztünk 100 font 40 gradus melegű vizet, ezután öszve kevertetik a' liszt a' vízzel, és addig kell az ahoz alkalmatos lapátokkal verni, (lábbal jobb tapodni) még csak legkevesebb darabkák benne széljel 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 ritkábbra veressen, mert ezen békovászolás 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 beégetett 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, némelley gabonának 100, némelleynek 150, némelleynek 200 font víz szükséges a' kovászolásra. A' forrázásnál is némelley gabona több, némelley kevesebb forróságot 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 lúzodjék, 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 étellel 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 jövődó 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 oldalárul vagy 55 gradusi forró vizet, de keveset, lehet az szalat feloldozására eresztteni. Nyáron egy óráig télen kettőig álljon, ezután, öszve számlálván a' beégetéshez hány font viz vétetett, hány a' leforrázáshoz, és így a' még hátra maradott summa, melly 800. tészén, melly a' lehűtéshez használtatik.

A' Lehűtésről.

A' lehűtés arra való, hogy a' forrón beégetett szer ne légyen olly sokáig várakodásban még egészen meghűlne, 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 célja, és minek előtte az élesztőt hozzá adjuk jól meg kell vizsgálni a' kádban lévő leégetett szert, hogy csak épen 14 grádusi melegségű légyen, — 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 bírjunk fölötte, hogy ne a' poshadás a' dolgozónak, hanem a' dolgozó a' poshadás úra legyen; akár 30 grádus hideg akár 30 grádus meleg légyen 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 hordocskát, hideg vízzel meg kell tölteni, (hol jég vagyon még jobb) azt a' beégetett szerbe eresztteni. Ez hirtelen hűtt, és alighogy egynehányszor változtatjuk a' hűtő hordocskában a' vizet, 's lehül a' szükséges 14 grádusi melegségre.

Télen ha 12 grádusra lehülne a' beégetett tárgy, a' hordocskába forró vizet kell eresztteni és ezzel előlírt 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 mellet is idővel a' fa savanyúságot hűz 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 légyen, és így a' élesztő ereje segítségével a' beégetett tárgy 14 grádusra emelőzvéen 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 légyen 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 vagyon az épület, az alja körül téгла fallal legyen kirakva, és úgy hogy ezen fal fél lábnyira legyen körül a' faltúl elmellőzve, ne talán rosszúl készülődven 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 vagyon, 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 leülledett 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 vagon, 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 lehűtésnél fele viz és fele illy moslék vétessen, a' második lehűtésnél 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 melegségre kell állítani.

Az Éllesztőrül.

Minthogy 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 éreztesen, 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 magosabb (éllesztő kádatska a' poshasztó ház egyik szegléjében állván) kádacskába kell helyheztenni, ezt 4 fertály hideg vízzel mindgyárt lehűteni, és ha még hibázna a' 4 gráduzig való lehűlésből a' bátok hordocskával

hirtelen le kell hűteni, hol egy itcze erős pálinka közibe tétetvén jó egy itcze friss élesztőt serházból vévén, és mind ezt öszve keverni szükséges. Mig a' kádban a' leforrázott szer föloдозza magát, 's lehűtetik addig ezen kádacskában öszve állított élesztő, melly legtöbnyire 8 fertályból álló, már a' tetején fehér bőrrrel átéléesen 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 kádacs-
kából elvett élesztőt vissza kell adni, és
mivel szélesebb mint magos ezen kádacs-
ka lasabban engedi a' poshadását. Más-
kép pedig minden 3 vagy 4 óra elfolyta
után félfertály hideg kút vizet kell kö-
zébe önteni. Hátrálja ez a' fermentatióba
megint, és így fellehet tartani más vagy
harmadnapig, hogy által nem mehet a'
borízú savanyuság második periodusá-
ba, mert ha ez meg esne, mellynek jele
a' midőn fenekérül a' keményit felemeli,
hogy erőt véssen az élesztő. Ha vesztene
is erejéből, ez egynehány hetek múlva,
— 7 vagy 8 fertály kellenék a' kád igazán
való felélesztésre, ismét az élesztő után
12 lat hamuzsirt előbb 6 óráig hideg víz-
ben feloldván — ehez hat itcze vízben
8 lat vitriol ólajt cseppenként kell ereszt-
teni és mind ezt a' beégetett kádba élesztő
után beönteni. Egynehány óra múlva
az élesztő a' beégetett tárgy tetején
fog állani, mellyet szitával leszedvén,
azt tüstént hideg vízzel kell leönteni,
hogy a' poshadása hátráltasson: az él-
lesztő kádacskába beöntvén, az emlí-

tett bátok palatzzkkal a' mennyire lehet lekell vinni a' temperaturáját (ha lehet 10 grádusnyi melegségig) ez által hátráltatik a' poshadása. E'képen készül a' kemény éllesztő (Pfund-Germ) is.

A' poshasztásról.

A' poshasztás három féle szokott lenni, ugymint 1) természetes, 2) mesterséges és 3) rothadás. Az elhibázott természetes vagy mesterséges poshadásból származik még egy, mellyet vad poshadásnak nevezünk, ez sem bor ízű, sem etczet savanyu, hanem mind a' kettőből egy keves és bűdös.

Természetes az, melly minden segítség nélkül tulajdon maga hajlandóságából poshad, mint a' bor-törköly és mindenféle gyümölcs. Vad poshadás sem bor ízű, sem etczet savanyu, már magában is igen kelemetlenségű. Erről később többet.

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

A' természetes poshadás mivolta következő:

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 alkalmával való melegebb vagy hidegebb égi levegő ereje mutatja meg: ezután erősebben dolgozik, korom savanyuságot vonn magába a' levegőből, fehéren habzik, magossan föl emeli magát a' hordó szájáig, fujtó levegőt készít, és ez meg lévén második rendjét az bor ízű savanyuságnak elvégezte; ezután meg csillapodván lassabban forr, később megtisztulásra készül, — hol az ideje a' söpről való lehuzásnak. Az időt midőn a' bor

első forrását elvégezte, meddig lehet a másodikban való által menéstől hátráltatni (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 mennyire lehet az természetett kell követni az élesztő, midőn a fenn említett mód szerint a kádba adatott (télen bétakartasson) élesztő 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 élesztővel, 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 vészen 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 bór 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 te-
tején, hójagócskákat nem hány, és ekkor
ideje a' kazánba való tételre, ne hogy
etczet savanyuságba üssön által.

A' vad poshadás eleinte hójakocská-
kat hány tetejére, mindég zuhog, a' hó-
jagok hirtelen változnak, korom savi-
nyuságnak hire sincs, a' fenekéről nem
emelődik fel az gabona, magátul igen
felemelődik a' temperaturája a' kádban,
és így hirtelen által megyen etczet sava-
nyuságba, kevés és bűdös pálinkát ad.
Hol ez mutatkozik, hirtelen kell előlni,
mert minden kádakat megront savanyu-
sággal, a' vad poshasztás és tisztátalan-
ság vagy hibás beégetés, vagy az éllesz ő
melegen adatott lehűtés után. Részesül-
tem többször e' kárban, miért különösen
ajánlom a' vad poshadásnak elkerülését.

A' Kolompér égetésről.

Háromféle a' kolompér, lisztes, víz-
zel terhelt, és fosszal vegyült. A' lisz-
tes legalkalmasabb a' pálinkának; de

az evvel való bánás sokféle, következendőképen 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 készüléket láttam ezen kolompér mosásra, és még sem mesodik meg olly tisztára mint azt a' kopott seprő tisztítja — A' meleg vizet kétszer lehet leereszténi, 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 alkalmazatos nagyságu, de erős gőzhordó készítsen egészséges fából és jó vastag dongái legyenek, azon kívül vastag vass abrinccok tartsák össze, mert ha a' gőz megszorúl benne erőssen kell azt a' hordónak tartani, az alsó feneke 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 ajtócskán eresztődik ki a' megfólt kolompér, az felső fenéken szinte illy erős ajtócska vas-závar alatt helyheztetve légyen, és ott eresztetik bé, megmosott, nyert kolompér. A' hordó alsó fenékében egy hüvelykni vastagságú réz csöv két lábnyira, mellynek alsó vége felfelé karimás légyen, 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 fenékig járja a' kolompért, de itt vigyázattal kell lenni, midón tudni illik a' kolompér már meg akarna egészen fölteni, 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 szorulásan az erő olly hatalmat vévén a' kolompéron a' gőz, hogy egészen kásává főzi, azaz ha legkevesebb hideg levegő hozzá érend megreped, és lisztes forma kása mutatja magát: így lévén; az jele annak hogy hatalmasan főződött 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 elvayon fölve a' hordóban szorult gőz erő fenn említett réz csóvén kitörök a' vízbe és ha az akós hordóban is a' gőz kiütött volna, jele annak hogy megfőlt 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' zúzó malom és a' mellett a' beégető kád, hogy a' tárgy meg ne hűljön és hogy hirtelen lehessen véle bánni, ezután 50 grádusi meleg vizet reá kell ereszteni 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 hártával vagyon által húzva, és ezen hártya ugy mint az külső haja a' szemnek természeti kövérséggel vagy is olajjal vagyon megterhelve (ätherisches Del) úgy a' kolompérban is hártya tartya öszve az

erőt, melly hasonló olajt hordoz magában, de a' sütés által a' magában foglalt természeti nedvességből sokat elgőzölög, 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 süttött 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' gyümölcszel is így kellessék bálni, 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 helyen forjon, mert ha meleg a' poshasztó helye vadposhadásba fordul és hirtelen

át ugrik a' rodthadásba, 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 leszén 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 izú savanyuságát, könnyen esik vad poshadásba, és ebből etczet savanyuságba, melly csak a' rossz dologból származik vagy ha melegen teszi az éllesztőt 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' kovázszoláshoz vett vizet föllül ne haladja.

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

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

4-er. Minekelőtte az élesztő; beigatatik, 14 grádus melegségre le légyen hűtve a' tárgy.

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

6-or. Az élesztő adás után vigyázzattal kell lenni, hogy igazán dolgozik-e a' tárgy, és ha hiba mutatná magát azt előlírt 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 szerént bévagyon'égetve, — minden vén asszony (mint tudjuk) megfőzi a' pálinkát. A' tisztulásnál jól megkell 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 bűdős szagait (ha megtöretvén az az tisztára kazánban helyheztetjük) 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' marbahizlalásról.

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 barmaidt esztendő által jó húsban tarthatya moslékon, és sok szénát és szemet megkémél.

Az ökörnek háromszor kell moslékot, de pontossan az órát megtartván, adni, mindennap kétszer vakartatni és kefélni, úgy szinte egy órára délelőtt kiereszteni. Ha hizóban vagyon soha felnem kell verni 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 építtetett, szükséges a' mostani előlmenetele mivolta szerint ezen hasznos tárgynak, hogy etczet háza is légyen mellette, mert a' pálinkaházban sokféle tárgyak találtak, mellyekből jó etczet készül.

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



PESTEN.

Esztergami k. *Beimel J.* betűivel.