Poduk,

kako se dela žganje vsake baže,

mrzlo in gorko

in

brez posebnih naprav (aparatov).

Ozira se na navadne pijače, likere, kuhanje sladkorja (čukra) in barvanje blaga.

Za krčmarje in tiste, ki sami kuhajo in mešajo pijače, je ta knjižica neobhodno potrebna.

(Obsega blizo 100 receptov.)

V Ljubljani 1868. leta.

Založil Janez Giontini v Ljubljani.

Natisnila pl. Kleinmayr & Bamberg.

Tudi se v moji zalogi dobiva

Hitri računar,

z ozirom na novi denar po avstrijanski veljavi.

Tretjega natisa. V Ljubljani, 1867.

Cena 40 kr.

Poduk,

kako se dela žganje vsake baže,

mrzlo in gorko

in

brez posebnih naprav (aparatov).

Ozira se posebno na navadne pijače, likêre, kuhanje sladkorja (cukra) in barvanje blaga.

Za krčmarje in tiste sploh, ki sami kuhajo in mešajo pijače, je ta knjižica neobhodno potrebna.

(Obsega blizo 100 receptov.)

V Ljubljani 1868. leta.

Založil Janez Giontini v Ljubljani.

Natisnila pl. Kleinmayr & Bamberg.

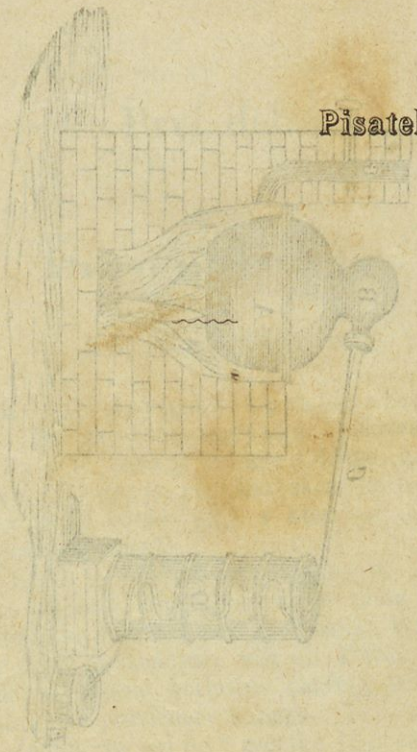
Predgovor.

Marsikaj se je že pisarilo o kuhanji, čistenji in barvanji žganja in likerjev, pa prav malo je prišlo na svitlo, in še to ni bilo v slovenskem jeziku pisano. Da tedaj razume tudi prost kmet, ki se peča s kuho žganja, pisana je ta knjižica v prav razumljivem jeziku in kolikor mogoče kratko. Kar tiče imen nekterih baž žganja, pridržal sem ptuje imena, razun nemških, ktere sem po moči prestavil; kjer bi pa vendar se znalo pripetiti, da bi bilo ime, zeliše ali stvar čisto neznana, pridjal sem tudi nemško ime.

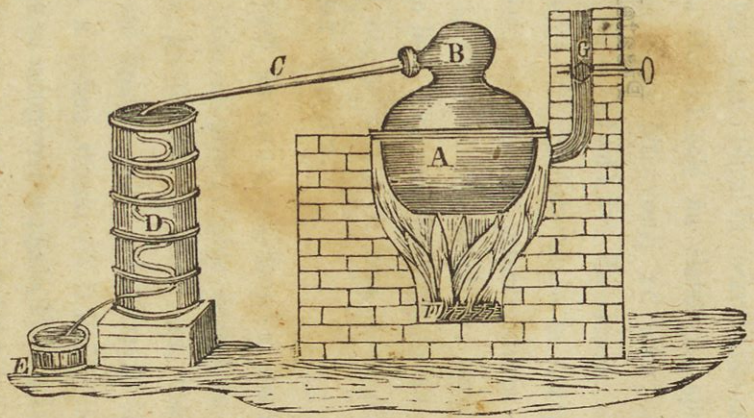
Mislim tedaj, da sem marsikomu vstregel, ker dosedanji poduki v teh zadevah niso bili dokaj obširni in večkrat tako napčni, da so človeka celó na slabo pot spravili. Pijača mora biti vselej zdrava, brez slabih nasledkov, da ohrani, ako jo primerno vživaš, čisto glavo in nepopačen želodec, ne sme se pripravljati iz takih stvari, ki so zdravju škodljive, čeravno ji dajejo lepo barvo ali pa sladkoto ali moč; tedaj naj se kuhajo le taka zeliša, ki niso nikakor škodljiva.

Tudi na ceno teh stvari se mora gledati. Ako te pripravljanje žganja le malo stane, ga boš dal po nižji ceni, tedaj ga boš več prodal, kakor uni, ki ravno takega kuha z večimi stroški. V ti knjižici najdeš poduk za mnogovrstne pijače, ki se delajo na gorki in mrzli poti, tedaj ti ni treba poslušati sleparjev, ki za slab svét tirjajo veliko denarja in te večkrat za nos vodijo.

Tu se ti odpró vse skrivnosti, ne bo ti težko, razumeti jih in jih rabiti v svoj prid.



Pisatelj.


C
B
G
A
D
F
E

Prvi del.

Prvo poglavje.

Kotel za žganje.

Kotel *(A)* je pokrit s pokrivalom *(B)* tako, da ga čisto zapré; na pokrivalu je cevka *(C)*, ktera je zvezana z drugo, zavito cevko *(D)* in je vpeljana skozi čeber ali sod v tretjo posodo *(E)*, v kteri se nabirajo kapljice (recipijent).

Kotel je veči ali manjši, ako se namreč veliko ali malo kuha; vendar se mora paziti, da stojí vsaj 1 ali $1\frac{1}{2}$ čevlja od ognja, ker bi ga sicer ogenj poškodoval; vlit ali kovan naj bo iz dobre, močne kotlovine (kufra), tedaj naj se kupi pri pravičnem kotlarji.

Zavita cev naj bo v začetku $1\frac{1}{2}$, na koncu pa $\frac{3}{4}$ palca debela, ker bi se, ako bi bila tanjša, napolnila s soparco in razgnala pokrivalo. Pri črki *G* je v dimniku napravljen ključ,

kovan iz železa, da se vročina po potrebi in okolščinah zmanjša ali zvikša; ključ jo zapre ali odpre.

Hladivni sod je okrogel in raven, tedaj povsod enake širokosti; iztek mora imeti zgorej, ker so, kakor je znano, gorke reči bolj lahke ko mrzle; tedaj se gorka voda vzdigne kviško, mrzla pa na dnu ostane. Cevka se sme tudi le $^1/_2$ do $^3/_4$ palca nad dnom napraviti, ker je voda tam nar bolj mrzla. Ogreta voda se mora večkrat odliti in mrzla doliti. Od strani soda naj bo cevka 2 palca, in zavitki njeni smejo 3, 4, tudi 5 palcev eden od druzega biti.

Po vsakem kuhanji je treba pokrivalo od kotla odsekati, oba in sploh vse orodje čisto oprati in pregledati, ali je vse brez napake, brez poškodovanja; potem se vse zopet pribije, špranje, kjer se pokrivalo drži kotla, se zamažejo z glino ali tudi z močnatim sokom (popam), da nikjer soparica nima pota; prav dobro mazalo se naredi iz živega apna in beljaka.

Pri kurjavi se mora paziti, da je vročina vedno enaka, ker ta stori, da je pijača boljša ali slabša. Če je vročina zmiraj enaka, žganje kaplja, in to mora biti; če je pa neredna in velika, se cedí in táko žganje se ne more rabiti. Za kurjavo nar boljše je leseno oglje, ker daje vedno enako vročino; ako tega ni, se rabi tudi bukovina; kremen pa ni za rabo, ker preveliko vročino daje in ne trpi dolgo časa.

Prva voda, ki se nakaplja in ki je kaljena, in tudi zadnja, se spravi v posebno posodo in kadar je polna, se vnovič kuha; rabi

se potem za slabše pijače, grenko zeljišno ali želodčno grenkoto, ker je zmešana z mnogovrstnimi kaplicami.

Drugo poglavje.

O lastnosti vinskega duha, vode in o pripravljanji sladkorja za likêre.

Likêri se delajo iz belega, čistega špirita, ki se dobiva iz sadja ali krompirja; poprej pa se mu mora vzeti neprijeten okus, kterega vsako žganje ima; ta se mora izkaditi. Krompirjev špirit je za nektero žganje boljši, kakor sadni, ker je sam na sebi slajši. Dobro izčisten krompirjev špirit je celó boljši od francoskega vinskega za dišave in lepo dišeče vodé, tedaj ga nam skoro tega treba ni.

Voda, ki se rabi za likêre, naj bo zdrava, čista voda; tekoča je nar boljša; tudi deževna voda ni slaba, ako jo poprej skozi gosto platno precediš.

Nar večo važnost za likêre ima sladkor, in veliko je ležece nad tem, kako se kuha in čisti, da ž njim mešano blago ne postane temno. K 5 funtim cukra deni 4 bokale vode, da se stopí; potem ga postavi k ognji ali vrh ognja, da se kuha. Ko začne vreti, razperi beljak od jajca in ga notri vli; zdaj se začnó delati pri vrhu bele pene, ktere zajemaj z žlico, dokler jih je kaj; ko je sladkor čist, naj se hladi in potem po primeri pridene likêrom.

Tretje poglavje.

O prikladah, čistenji in barvanji.

Priklade, t. j. stvari in zeljiša, ktere se pridevajo žganju, se drobno razrežejo ali pa v možnarji raztolčejo, po potrebi 24 ur v špiritu namakajo na gorkem kraju, če so zeliša; če je pa sadje in dišave, se denejo v kotel. Zeliša se tedaj dajo rabiti dvakrat ali celo trikrat, ako se pa denejo v kotel, zgubijo prej okus po soparci in se dajo rabiti le enkrat. Omeniti je še, da se priklade pri neredni in hitri vročini primejo kotla in prismodijo likêre; tedaj se mora, kakor sem že omenil, marljivo paziti na kurjavo.

Veliko se gleda pri likêrih tudi na barvo; ta je zlo različna, ker se barvajo likêri skoro povsod drugače. Sploh pa se nahajajo le troje barve: rujava sladkorna barva v vsih stopnjah od zlato-rumene do nar temnejše-rujave; rudeča, tudi bolj svitla in temna, in zelena.

Rujava barva se dela: V globoki železni kozici se stopi 1 funt belega sladkorja, ki se neprenehoma meša; ko je rujav, se pridene sode bikarbone, se meša, pa se mora paziti, da sladkor ne uide in se ne vžge; zatoraj naj bo posoda zeló globoka in naj ne stojí na odprtim ognjišči. Ko je ta stvar popolnoma rujava in zavré, naj se varno prilije 1 bokal vode (ako jo hitro vliješ, bi ti vtegnil sladkor v oči švrkniti) in se kuri dalje, da vse zopet zavré; potem naj vre nekaj minut, in barva je gotova. Zdaj se

naredi iz nje lahko nar svitlejša rumena in nar temnejša rujava.

Rudeča barva dela se, ako se raztopijo košenilje v vodi, se nekaj aluna pridene in vse skup kuha. Da se obdrži rudeča barva dalj časa, se raztopi košenilja v špiritu; vselej pa se mora košenilja poprej v možnarji dobro raztleči. Zdaj se rudeća barva iz košenilje le malokdaj rabi; lepši in cenejši je rudeča barva iz kremona; ta je suha, zelena, kadar se rabi, dene se je v veder žganja nekaj z nožnem koncem; to stori nar lepšo rudečo barvo. Ako jo zmešaš z duham salmijaka, je košeniljna barva lepo rumeno-višnjeva.

Zelena barva dela se večidel iz rumene (sladkorne) in v špiritu raztopljene višnjeve; vendar je bolj zdravo, rabiti barvo iz zeljišč. Vzame se n. p. nekaj hišnega loha, ga namoči v špiritu in ta dá nar lepšo zeleno barvo.

Po barvi in sladkoru postane marsikteri likêr temen, in boljši je čistiti ga, kakor pa ga pustiti v sodih, da se vleže. Za tako delo je nar bolj pripraven klobuk iz volne, v kterega se dene poprej nekaj pavole; ta je za to, da zajame nemarnosti in da se klobuk ne zamaže.

Četrto poglavje.

Izdelovanje likêrov.

Sledeče zaznamovane priklade se denejo (kakor je povedano) v kotel s špiritom, potem se osladijo s sladkorjem in kar manjka do vedra, se z vodo dopolni.

1. Janež (bel).

Vzame se 10 do 12 stopinj (gradov) duha (gajsta špirita) in se zmeša s 5 funti sladkora. Vzame se dalje

24 lotov semena od janeža,
6 „ „ „ šternaniža,
8 „ fenhelna; kar manjka do vedra se napolni s špiritom.

2. Žganje iz kumne (belo).

10 do 12 stopinj duha,
3 funte semena od kumne,
$^1/_8$ „ šternaniža, se odlije in s 5 funti sladkora zmeša in z vodo dopolni vedro.

3. Žganje iz cimeta (rumeno).

10 do 12 stopinj duha,
20 lotov cimeta,
6 „ pomerančnega cveta,
6 „ muškatnega cveta,
6 „ citroninih lupin, se odlije, zmeša s 5 funti sladkorja in z vodo dopolni.

4. Žganje iz kalma (belo).

12 do 14 stopinj duha,
1 $^1/_2$ funta kalmovih korenin,
$^1/_2$ „ vijoličnih korenin,
$^1/_8$ „ nagelnov, po dobroti in ceni blaga, oslajeno z 10 do 40 funtov sladkora in dopolnjeno z vodo.

5. Žganje iz limonje (belo).

12 do 15 stopinj duha,
12 lotov citronine melise,
12 „ citroninih lupin,
3 funte dišečih nagelnov,
3 „ cimeta, z 20 do 40 funtov sladkorja zmešano in z vodo dopolnjeno.

6. Likêr iz kumne (bel).

Kakor se je povedalo v št. 2, 10 do 12 stopinj duha, dalje vrh 3 funtov semena od kumne in $^1/_8$ funta šternaneža še
3 lote vijoličnih korenin,
1 $^1/_2$ lota cimeta,
1 lot lavendelevega cvetja, se odlije, in z 20 do 40 funtov sladkorja zmeša in z vodo dopolni.

7. Kirasó (z rujavo barvo temno barvan).

12 stopinj duha,
12 lotov kakaovega boba,
8 „ cimeta,
6 „ nagelnov,
1 „ vaniljeve esence, z 20 do 40 funtov sladkora, se napolni z vodo.

9. Kava (rujava).

12 stopinj duha,
2 funta navadne kave, žgane in smlete, se moči 24 ur in potém se pridene duhu 20 do 40 funtov sladkorja in dopolni z vodo.

10. Angležki grenak (rujav).

14 stopinj duha,
1 1/2 funta kalmusa,
1 1/2 „ poprovega zeliša,
3/4 „ kamelfic,
1/2 „ vijoličnih korenin,
1/4 „ nagelnov, 5 do 20 funtov sladkorja, z vodo zmešano.

11. Nagelnovo žganje (rudeče).

10 do 12 stopinj duha,
16 lotov nagelnov,
6 „ cimeta,
4 „ korijandra, 15 do 20 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

12. Zdravniški likêr (rudeč).

12 stopinj duha,
5 funtov rozin,
1 funt karobe,
1/2 funta nagelnov,
1/4 „ cimeta, 20 do 40 funtov sladkorja in z vodo dopolnjeno.

13. Šotiški brinjevec (bel).

16 stopinj duha,
20 bokalov brinjevih jagod,
1 lot brinjevega olja,
4 lote kalmusoveh korenin, 20 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

14. Zlata voda (zlato-rumena).

12 stopinj duha,
8 lotov cimeta,
4 lote dišečih nagelnov,
8 lotov lavendelnovega cvetja,
16 „ pomerančnih lupin,
4 lote muskatnih orehov,
4 „ melisnega zeliša, 20 do 30 funtov sladkorja, barva se zlato-rumeno ali s sladkorno barvo, ali zmešano s sladkorno in rudečo, dopolni se z vodo.

15. Grenki mandelni (belo).

12 stopinj duha,
3 funte grenkih mandelnov,
2 funta sladkih „
1/2 „ macisnih orehov,
1/8 „ nagelnov, 20 do 40 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

16. Maraskin iz Care (bel).

12 do 15 stopinj duha,
2 lota češnjeve esence ali 12 bokalov kislih češenj brez pešek,
1/2 lota duha od malincev,
10 lotov rož,
8 „ korint,
2 lota cimetnega cvetja,
2 „ nagelnov, 20 do 40 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

17. Grenko za želodec (rujavo).

14 do 18 stopinj duha,
$^1/_2$ funta kalmusovih korenin,
$^1/_2$ „ galgantovih korenin,
$^1/_2$ „ badijana,
1 $^1/_2$ „ encijanovih korenin,
1 funt denarnega zeliša,
1 „ pelina,
1 „ belega popra, se zmeša z vodo.

18. Štajerski rostopšin (bel).

16 do 20 stopinj duha,
1 funt janeževega semena,
1 $^1/_2$ funta fenhelnovega semena,
$^1/_2$ „ korijandrovega semena,
$^1/_2$ „ pomerančnih lupin,
$^1/_2$ „ vijoličnih korenin,
$^1/_4$ „ kardamom,
$^1/_4$ „ nagelnov,
$^3/_8$ „ cimetnega cvetja, 20 do 40 funtov sladkorja, do vedra se zalije z vodo.

19. Poljski rostopšin (bel).

16 do 20 stopinj duha,
1 funt šterjaneževega semena,
$^1/_2$ funta janeževega semena,
$^1/_4$ „ fenhelnovega semena,
$^1/_2$ „ pomerančnih lupin,
$^1/_4$ „ cvebov,
$^1/_4$ „ nagelnov,
$^1/_8$ „ cimeta,
$^1/_8$ „ melisnega zeliša, 20 do 40 funtov sladkorja, z vodo zalito.

20. Breskveno žganje (rujavo).

18 stopinj duha,
$^3/_4$ funta breskvenih jedrov,
$^1/_4$ „ vijoličnih korenin,
$^1/_8$ „ cimeta, 20 do 40 funtov sladkorja, napolnjeno z vodo.

21. Ruski grenak (rujav).

18 stopinj duha,
$1\,^1/_2$ funta pomerančnih lupin,
$^3/_8$ „ angeliških korenin,
$^3/_8$ „ poprovega zeliša,
$^3/_8$ „ encijanove korenine, z vodo dopolnjeno.

22. Klošterski duh (rujav).

18 stopinj duha,
1 funt pomerančnih lupin,
1 „ citroninih lupin,
1 „ fenhelnovega semena,
$^1/_2$ funta janeževega semena,
$^1/_2$ „ ingverja,
$^1/_2$ lota kalmusa,
$1\,^1/_2$ „ melisnega zeliša, 20 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

23. Likêr iz planinskih zeliš za želodec (rujav).

18 stopinj duha,
$^3/_8$ funta pomerančnih lupin,

$^3/_8$ funta citroninih lupin,
$^1/_4$ „ brinjevih jagod,
$^1/_8$ „ kalmusa,
$^1/_8$ „ ingverja,
$^1/_8$ „ vijoličnih korenin,
$^1/_4$ „ angeliških korenin,
$^1/_8$ „ galganških korenin, 20 funtov sladkorja, dopolnjeno z vodo.

24. Melisni duh (bel).

26 stopinj duha,
6 funtov melisnega zeliša,
1 funt korijandernega semena,
1 „ pomerančnih lupin,
$^3/_8$ funta macisnih orehov,
$^1/_8$ „ angeliških korenin,
$^1/_4$ „ nagelnov, z vodo napolnjeno.

25. Izkuha abzinta (se zeleno barva).

26 stopinj duha,
6 funtov navadnega pelina,
4 funte zimskega pelina,
2 funta izopovega zeliša,
10 funtov janeževega semena,
6 „ fenhelnovega semena,
2 funta pomerančnih lupin,
$^1/_2$ „ vijoličnih korenin, se zmeša z vodo.

26. Pijača za lovce (zelena).

20 stopinj duha,
$^3/_4$ funta kravzemince,

1 funt pomerančnih lupin,
1 „ citroninih lupin,
1/2 funta brinjevih jagod,
3/4 „ pelina,
1/4 „ kalmovih korenin,
1/8 „ galganskih korenin,
1/8 „ cimeta,
1/8 „ nageljnov, 15 do 20 funtov sladkorja stopljenega in z vodo dopolnjeno.

27. Likêr za zdravje (se barva rudeče).

20 stopinj duha,
1/2 funta štoraksa,
1/2 „ alkanove korenine,
1/2 „ cimeta,
1/4 „ nagelnov,
3/8 „ rabarbare, 20 funtov sladkorja, z vodo dolito.

28. Likêr za rudarje (rujavo barvan).

18 stopinj duha,
4 funte brinjevih jagod,
1/4 funta citroninih lupin,
1/8 „ cimetnega cvetja, 20 funtov sladkorja, dopolni se z vodo.

29. Rum (svitlo-rujav).

24 do 28 stopinj duha,
4 funte strojenega podplatnega usnja,
3/4 funta rozin,
1 3/4 „ riža,

$^1/_2$ funta karobe, se odlije, potem $^1/_2$ lota konjakovega olja in $^1/_2$ lota vaniljne esence; je prav izvrsten rum.

30. Španski grenak (rujav).

14 stopinj duha,
16 lotov vijoličnih korenin,
16 „ pomerančnih lupin,
10 „ kalmovih korenin,
6 „ angeljskih korenin,
8 „ citroninih lupin,
8 „ pelina,
6 „ brinjevih jagod,
6 „ korijandrovega semena, se odlije in z vodo dopolni.

31. Štajerska pijača za lovce (zalena).

16 stopinj duha,
2 funta izopa,
$^1/_2$ „ melisnovega zeliša,
$^1/_4$ „ pomerančnih lupin,
$^1/_8$ „ muskatnih orehov,
$^1/_8$ „ rožmarinovega perja, 20 funtov sladkorja, se dopolni z vodo.

32. Vanilja (rudeča).

14 stopinj duha,
$^1/_2$ funta kakao, žganega in stolčenega,
$^1/_4$ „ cimeta,
$^1/_4$ „ pomerančnih lupin,

$^1/_4$ funta citroninih lupin,
$^1/_8$ „ dišečih nageljnov,
$^1/_8$ „ vanilje, 20 do 40 funtov sladkorja, z vodo dopolnjeno.

33. Višnjevec (temno-rujavkast).

16 stopinj duha,
14 funtov višenj brez jedrov,
$^1/_4$ funta cimetnega cvetja, se odlije in potem pridene $^1/_4$ lota olja od grenkih mandelnov, 20 do 40 funtov sladkorja in se dopolni z vodo.

34. Vino iz višenj (temno-rujavkasto ali rudeče).

16 stopinj duha,
10 funtov kislih višenj brez jedrov,
$^1/_4$ funta cimetnega cvetja, se odlije in potem se primeša
3 lote sladkornega duha,
3 „ višnjega duha,
1 lot jesihovega duha, 20 do 40 funtov sladkorja in se dopolni z vodo.

Rozolija, likêrji in še bolj sladka krêma se razločijo le v tem, da se dá na vedro 10, 20, 30, 40 in 50 funtov sladkorja; če je več sladkorja, dražje je blago, ker priklade so pri vsih enake. Vsak naj se ravná tedaj po kupcih in kraju, kjer prodaja svoje blago.

Drugi del.

Mrzlo narejene pijače.

Ravno tako, kakor pri kuhanji žganja, se mora tudi tedaj, kadar se dela na mrzli poti, dobro paziti, da je špirit ali vinski duh dobro izčisten, da ne dobijo pijače slabega okusa. Sicer je nekaj baž žganja, ki se dela tudi iz neizčistenega špirita, pa so večidel navadne in po nizki ceni.

Kar se tiče vode, se naj pazi na tisto, kar sem že prej omenil; vendar ni vselej potrebno, čistiti je, ampak se sme tudi rabiti vrela voda, ki se še gorka prilije, ker se boljše zmeša. Kako se sladkor kuha, sem že omenil.

Ako se likêrji delajo na mrzli poti, se rabi olje in esence; vender mora biti vse dobro; ker se pa celó tisti, ki jih dobro pozna, lahko zmoti, je nar bolje, da se obrneš do kake znane fabrike.

Olje in esence, ki niso mastne, se smejo precej v špirit vliti, če so pa mastne, se morajo prej v malo špirita raztopiti. Želiša pa

ktera se rabijo, se morajo prej nekoliko časa močiti v špiriti.

Likêrji se delajo vsi skoro enako; in če se tu ali tam kteri dela drugače, je posebno povedano. Vselej se olje raztopi v špiriti (navadno $^1/_4$ bokala) in se potem dene v posodo, kjer je drug špirit; vse to se potem z vinsko mešalnico dobro zmeša, pridene se sladkor in še le potem se prilije voda in se barva.

Voda se mora šele na zadnje priliti, ker bi se sicer sladkor skalil in ker se ta sploh v čistem vinskem duhu bolje iztopi, ko v z vodo zmešanem; vendar je kako žganje v začetku kalno; tedaj sa vrže v posodo 2 lota aluna, kteri gošavo na-se potegne in blago hitro izčisti. Kadar se rabijo zeliša, se ravna tako-le:

Drobno zrezana se močijo 24 ur v špiriti na gorkem mestu, potem se duh (ali voda) odlije in pridene, kakor je rečeno: zeliša pa se posušijo in se dajo rabiti še dvakrat.

Ker se vse le po vedru dela, se denejo predpisane stvari v špirit ali duh in kar še manjka do vedra, se dolije z vodo. To se godi pri vsakem žganji ali likêrji, tedaj ni potrebno, povsod ponavljati, kar se je že povedalo.

Navadne pijače.

1. Navadno žganje (belo).

40 stopinj špirita ali duha in 23 bokalov vode se vlije v sod in se premeša; to žganje stane le 26 kr. bokal.

2. Rumeno žganje.

Belemu žganju pridene se 4 lote sladkorne barve.

3. Navadna slivovica.

40 stopinj špirita in 24 bokalov vode, 1 lot slivoviceve vode se zmeša v $^1/_8$ bokala špirita, pridene se 4 lote sladkorne barve, se dobro premeša in potem 24 ur stoji v čistem sodu; velja 27 kr. bokal.

4. Slivovica srednje dobrote.

15 $^1/_2$ bokalov 24 stopnjeniga špirita na vedro, 5 bokalov dobre slivovice iz Smirne, $^1/_2$ lota slivnega ekstrakta stopljenega v $^1/_8$ bokala špirita, 19 $^1/_2$ bokala vode in $^1/_8$ funta sladkorne barve; to vse se vlije v čeber in se dobro premeša, potem se dene v sod in se pusti 24 ur. Velja 34 kr. bokal.

5. Navadno janeževo žganje.

15 bokalov špirita po 40 stopinj in 25 bokalov vode, 1 lot janeževega olja, stopljenega v $^1/_8$ bokala špirita; dene se v sod in se pusti 24 ur. Velja 23 $^1/_2$ kr. bokal.

6. Navadni pelinovec.

16 bokalov špirita po 40 stopinj, 6 funtov pelinovih peres, 4 lote rimskih kamilj, 4 dni v špiritu, potem se pelin iztisne, 26 bokalov

vode pridene. Velja 22 kr. bokal, če je špirit po 60 kr.

7. Navadno rumeno žganje iz kumne.

4 funte medu se dobro izkuha, raztopi se še 8 funtov sladkornega sirupa, se izhladi, vlije v čeber in pridene 10 bokalov špirita (40 stopinj), 1 lot kumnovega olja, raztopljenega v $^1/_8$ bokala špirita, se dopolni z vodo; barva se z 2 lotama višnjevega lesa, ali s sladkorno barvo; potem se dobro zmeša in stoji 3 dni. Velja 40 kr. bokal.

8. Bela rozolija iz kumne.

8 bokalov špirita, 8 funtov belega sladkorja se raztopi v vroči vodi, 1 lot kumnovega olja, raztopljenega v $^1/_8$ bokala špirita, se dopolni z vodo in dobro premeša v čebru. Potem se preceja na pavoli skozi cedilnik tako dolgo, da ima pravo svetlobo. Velja 40 kr. bokal.

9. Bela janeževa rozolija.

8 bokalov špirita (40 stopinj), 8 funtov sladkorja, stopljenega v kropu, se izhladi, 1 lot janeževega olja v $^1/_8$ bokala špirita se dene v sod, dobro premeša in preceja se tako dolgo na pavoli čez cedilnik, da je čisto, potem se dene v čist sod. Velja 20 kr. bokal.

10. Navadna rozolija iz dišečih nageljnov.

14 bokalov špirita, 6 funtov sladkorja se stopi v vodi, 1 lot olja iz dišečih nageljnov v $^1/_8$ bokala špirita, se dopolni z vodo in dene v čeber; barva se rudeče s košeniljo, se dene v sod in pusti 2 dni. Velja bokal 27 kr.

11. Navadni brinjevec.

15 bokalov špirita po 40 stopinj, 1 $^1/_2$ lota brinjevega olja se v $^1/_8$ bokala špirita dobro zmeša in potem prilije; v sodu se še enkrat zmeša. Velja 24 kr. bokal.

12. Rozolija iz vanilje.

8 bokalov špirita, 12 funtov sladkorja, stopljenega v vroči vodi, 2 lota vanilje se zreže, se 8 dni v bokalu špirita moči, vsaki dan dvakrat pretrese, potem se pridene in z vodo dolije, s košeniljo barva in na pavoli skoz cedilo preceja, dokler ni čist. Velja 30 kr. bokal.

13. Maraskinina rozolija.

8 bokalov čistega špirita po 40 stopinj, 12 funtov belega sladkorja, 2 bokala ekstrakta iz maraskina, se dolije z vodo, dobro premeša in na pavoli skozi cedilo preceja, potem se dene v osnažen sod, ali pa še boljše, v steklenke (flaše). Velja 35 kr. bokal.

14. Kako se špirit čisti.

Dene se bukovo oglje v sod in potem se vlije na to špirit in se precedi. Blago, ki se dela iz tega špirita, se drži dolgo časa, se ne pokazí nikdar, timveč je toliko bolje, kolikor dalje stoji v sodu.

Boljše pijače.

15. Likêr za kolero (rujav).

20 stopinj duha (špirita).
1/4 lota olja iz kumne,
1/4 „ „ „ popra,
1 lot berlinskega grenkega olja,
1/2 lota olja iz encijanovih korenin,
1/8 „ timijanovega olja, 10 funtov korja.

16. Kapljice za mrzlico (zelene).

24 stopinj duha,
1 1/4 lota abzintove esence,
1/4 lota esence iz encijanovih koren

17. Francevo žganje (belo).

26 stopinj duha,
1/4 lota olja iz vinskih jagod,
1 lot sladkornega duha (etera),
2 lota jesihovega duha.

18. Bezgovo žganje (belo).

12 stopinj duha,
4 funte bezgovega cvetja se moči okoli 14 dni v špiriti; cvetje se potem vrže proč, špirit se rabi.

19. Kumnovo žganje (belo).

10 stopinj duha,
1 lot kumnovega olja,
$^1/_8$ lota janeževega olja,
1 lot jesihovega duha.

20. Močno kumnovo žganje (belo).

16 stopinj duha,
1 $^1/_2$ lota kumnovega olja,
1 lot jesihovega duha, se zmeša z funti sladkorja i. t. d.

21. Žganje iz erži (belo).

12 do 14 stopinj duha,
2 lota erženega duha,
1 lot jesihovega duha; če se vza- 2 $^1/_2$ lota erženega duha, je bolj močan.

22. Vinsko žganje (belo).

16 do 18 stopinj duha,
$^1/_2$ lota olja iz vinskih jagod,
$^1/_{16}$ „ melisnega olja,
1 lot duha iz ruma,
$^1/_2$ lota salpetrovega duha,
1 lot jesihovega duha.

23. Žganje iz vinskih jagod (belo).

16 do 18 stopinj duha,
$^1/_2$ lota olja iz vinskih jagod,
1 lot duha iz ruma, $^1/_2$ funta drobnih lešnikov se stáreta v možnarju in močita 14 dni v 1 bokalu špirita; špirit se potem odlije in primeša.

24. Boljši brinjevec (bel).

18 stopinj duha,
2 lota olja iz brinjevih jagod,
1 lot olja iz brinjevega lesa,
1 „ jesihovega olja.

25. Češnjevo žganje

je na Štajerskem belo, na Ogrskem temno barvano.

20 stopinj duha,
$^1/_4$ lota perzijskega olja,
2 „ češnjeve esence,
1 lot jesihovega duha; na Štajerskem se ne meša s cukram, na Ogrskem pa se ga pridene 20 funtov.

26. Kikerikijev likér (svitlo-rumen).

12 stopinj duha,
1 lot olja iz Švicarskega abzinta,
$^1/_4$ lota citroninega olja,
16 lotov ingverjeve esence, 15 do 20 funtov sladkorja.

27. Žganje iz kamelic (belo).

24 stopinj duha,
2 lota olja iz rimskih kamelic,
$^1/_2$ „ olja iz nemških kamelic,
1 lot jesihovega duha.

28. Grenko žganje iz zeliš za želodec (temno-rujavo).

14 stopinj duha in 2 bokala sledečih grenkih esenc:
$^1/_2$ funta pelina,
$^1/_2$ „ grenke detelje,
$^1/_2$ „ encijanove korenine, se moči v $2^1/_2$ bokala špirita 24 ur na gorkoti, potem se špirit odlije, čisti in pridene; zeliša pa se še rabijo dvakrat ali trikrat.

29. Limoninec (svitlo-rumen).

12 stopinj duha,
$1^1/_2$ lota citroninega olja,
$^1/_2$ „ pomerančnega olja,
$^1/_8$ „ cimetnega olja,
1 lot jesihovega duha, 30 do 40 funtov cukra i. t. d.

30. Melisni duh (bel).

24 stopinj duha,
$1^1/_2$ lota melisnega olja,
1 lot jesihovega duha.

31. Rozolija iz nageljnov (zelena).

12 stopinj duha,
1 1/2 lota orehovega olja,
1 lot sladkega olja iz mandelnov,
1 „ jesihovega duha; z 10 funti sladkorja je rozolija, z 20 funti likêr.

32. Duh iz breskev (temno-rujav).

18 stopinj duha,
1/4 lota olja iz grenkih mandelnov,
1 lot češpljeve esence,
1 „ slivne esence,
3 lote sladkornega duha,
1 lot jesihovega duha, 20 funtov sladkorja.

33. Rostopšin štajerski (bel).

14 stopinj duha,
1 lot šterjaneževega olja,
1/8 lota kumnovega olja,
1/4 „ janeževega olja,
1 lot jesihovega duha, 15 do 20 funtov sladkorja.

34. Rostopšin poljski (bel).

18 stopinj duha,
2 lota šterjaneževega olja,
1/4 „ kumnovega olja,
1/8 „ citroninega olja,
1/8 „ estragonovega olja,
1/16 „ olja iz grenkih mandelnov,

1 lot jesihovega duha, 15 do 30 funtov sladkorja.

35. Rožni likêr (svitlo-rudeč).

10 stopinj duha,
$^1/_8$ lota rožnega olja,
$^1/_{16}$ „ citroninega olja,
1 lot jesihovega olja, 20 funtov sladkorja.

36. Rožmarinec (bel).

24 stopinj duha,
3 lote rožmarinovega olja,
$^1/_2$ lota pomerančnega olja,
$^1/_2$ „ olja iz citroninih lupin.

37. Ruski grenak (temno-rujav).

$^1/_2$ bokala grenke esence,
$^1/_2$ lota citroninega olja,
$^1/_4$ „ kalmovega olja,
1 lot jesihovega duha, 5 funtov sladkorja.

38. Domač rum (svitlo-rujav).

24 stopinj duha
2 lota salpetrovega duha,
1 lot puternega (maslenega) duha,
2 lota mravlinčnega duha.

39. Rumena slivovica.

16 stopinj duha,
$^1/_8$ lota olja iz grenkih mandelnov,
2 „ slivne esence,
1 lot jesihovega duha.

40. Sirmska slivovica (svitlo-rumena).

18 stopinj duha,
$^1/_8$ lota olja iz grenkih mandelnov,
2 „ češpljeve esence,
2 „ slivne esence,
4 lote sladkorjeve esence,
1 lot jesihove esence.

41. Višnjevec (temno-rujav).

16 stopinj duha,
1 lot višnjeve esence,
$^1/_8$ lota olja od grenkih mandelnov, 20 do 40 funtov sladkorja.

42. Višnjevsko vino (rujavo).

16 stopinj duha,
$^1/_8$ lota olja iz grozdja,
$^1/_{16}$ „ cimetnega olja,
2 „ sladkornega duha,
1 lot jesihovega duha,
2 lota slivne esence, se na Štajerskem temno-rujavo, na Ogrskem svitlo-rujavo barva, z 20 funti sladkorja zmeša.

43. Pelinovo žganje (zeleno).

16 stopinj duha,
2 funta pelina se 24 ur moči v špiriti, potem se čisti (precedí) in pelin za naprej shrani; potem se pridene $^1/_2$ lota citroninega olja in 2 funta sladkorja.

44. Cimetni duh (temno-rujav).

24 stopinj duha,
2 lota cimetnega olja,
$^1/_2$ „ nageljnovega olja,
1 lot jesihovega duha.

45. Cimetni likêr (rujav).

10 stopinj duha,
1 lot cimetnega olja,
1 „ jesihovega duha, 10 do 15 funtov sladkorja.

46. Cimetna voda (bela).

8 do 10 stopinj duha,
1 lot cimetnega olja,
$^1/_8$ lota olja iz cimetnega cvetja,
1 lot jesihovega duha, 5 funtov sladkorja.

47. Zlata voda.

18 stopinj duha,
$^1/_4$ lota cimetnega olja,
$^1/_4$ „ olja iz nageljnov,
$^1/_8$ „ citroninega olja,

1 lot jesihovega duha, 10 funtov sladkorja; barva se s sladkorno ali košeniljno barvo, ki je zlati posobna.

48. Šokolada (rujava).

12 stopinj duha,
12 lotov boba od kakao, se žge in 48 ur moči v špiritu; duh se porabi, bob pa proč vrže, potem se pridene 1 lot vaniljne esence in 20 funtov sladkorja itd.

49. Žganje iz citron (svitlo-rumeno).

12 stopinj duha,
1 1/2 lota citroninega olja,
1/4 „ nageljnovega olja,
1/8 „ cimetovega olja,
1 lot jesihovega duha, 20 do 40 funtov sladkorja i. t. d.

50. Encijanovi duh (bel).

24 stopinj duha,
2 funta encijanovih korenin se drobno zreže in moči v špiritu; čez 14 dni se duh rabi, korenina pa posuši in se dá še enkrat rabiti.

51. Duh iz kumne (bel).

24 stopinj duha,
1 lot dobrega olja iz kumne,
1 „ jesihovega duha,
1/8 „ janeževega olja.

52. Duh za želodec (brez barve).

24 stopinj duha,
1/2 funta pelina,
1/2 „ grenke detelje,
1/2 „ encijanovih korenin. Od tega se prideneta 2 bokala in se dopolni z vodo.

53. Duh za matere (bel ali rujav).

24 stopinj duha,
1 lot dobrega olja iz kumne,
1/8 lota cimetnega olja,
1/4 „ janeževega olja.
1 funt jesihovega duha.

54. Poljski.

1/2 lota šterjaneževega olja,
1/4 „ olja iz kumne,
1/8 „ citroninega olja,
1/8 „ olja iz grenkih mandelnov,
1 lot jesihovega duha, 5 funtov sladkorja i. t. d.

55. Pomerančni duh (rujav).

24 stopinj duha,
1 1/2 lota pomerančnega olja,
1/2 „ citroninega olja,
1/2 „ jesihovega duha.

56. Pomerančni likêr (rumen).

10 stopinj duha,
1/2 lota pomerančnega olja,
1/8 „ citroninega olja,
1/2 „ jesihovega duha, 15 do 30 funtov sladkorja i. t. d.

57. Vaniljni likêr (rudeč).

10 stopinj duha,
6 lotov vaniljne esence,
1 lot sladkornega duha, 20 do 40 funtov sladkorja i. t. d.

58. Žganje iz zaspanca (Waldmeister), zeleno.

16 stopinj duha,
2 lota esence iz zaspanca,
1/4 „ nageljnovega olja.
1/4 „ olja iz cimetnega cvetja,
1/4 „ korijandrovega olja, 12 do 20 funtov sladkorja i. t. d.

59. Esenca za punš (rujava).

24 stopinj duha,
2 lota citronine kisline,
1 lot duha iz ruma,
1/2 lota duha iz salpetra, 20 do 30 funtov sladkorja i. t. d.

60. Mistra (bela).

20 stopinj duha,
$^1/_2$ lota fenhelnovega olja,
$^1/_{16}$ „ janeževega olja,
$^1/_8$ „ korijandrovega olja,
1 lot jesihovega duha, 5 funtov sladkorja i. t. d.

61. Manhajmska voda (rudeča).

10 stopinj duha,
$^1/_2$ lota cimetnega olja,
$^1/_2$ „ nageljnovega olja,
$^1/_4$ „ pomerančnega olja,
$^1/_4$ „ citroninega olja,
1 lot jesihovega duha, 10 do 15 funtov sladkorja i. t. d.

62. Lavendelnov duh (bel).

24 stopinj duha,
1 $^1/_2$ lota lavendelnovega olja,
$^1/_8$ „ nageljnovega olja,
1 lot jesihovega duha.

63. Esenca za grog (rujava).

24 do 26 stopinj duha,
8 lotov esence za grog,
4 lote esence iz zaspanca (Waldmeister).
1 lot jesihovega duha.

64. Pijača na lovu (zelena).

16 stopinj duha,
$^1/_4$ lota olja iz švicarskega abzinta,
1 lot olja iz švicarskih planinskih zeliš,
1 „ jesihovega duha, 15 funtov sladkorja i. t. d.

65. Ginski likêr (bel).

18 stopinj duha,
1 $^1/_2$ lota brinjevega olja,
1 lot jesihovega duha, 15 do 20 funtov sladkorja i. t. d.

66. Konjak (svitlo-rujav ali brez barve).

24 stopinj duha,
$^1/_2$ lota olja iz grozdja,
2 „ jesihovega duha,
1 lot sladkornega duha,
$^1/_2$ lota mravlinčnega duha.

V nekterih krajih čislajo žganje ali likêre le, če so zlo močni, t. j. če ima špirit več stopinj (gradov), kakor je v teh bukvicah predpisano; vsak naj se tedaj ravna v tem obziru po kupcih in pridene močnejega špirita ali več sladkorja, kakor se tukaj najde.

Nekaj receptov za punš.

1.

6 funtov sladkorja se skuha z
10 maselcev vode in razplanim beljakom in v to, dokler je gorko, se vlijeta
2 lota kristalizirane citronine kisline. Ko se izhladi, se pridene
6 maselcev alkohola,
4 maselce jamajškega ruma,
1 kventelc citroninega špirita in vse skup nekaj dni stoji.

2.

9 funtov sladkorja se skuha z
7 maselcev vode in v tem izpusti
2 lota kristalizirane citronine kisline, potem se pridá
5 maselcev jamajškega ruma,
5 maselcev alkohola in
1 kventelc rožnega špirita.

3.

7 funtov sladkorja se skuha v
8 maselcev vode, pene se poberó in v precedenem soku se izpusti
2 lota citronine kisline (kristalizirane); potem se pridene
4 maselce jamajškega ruma,
6 maselcev alkohola in
1 kventelc citroninega špirita in se pusti nekaj dni.

4.

9 funtov sladkorja se kuha z beljakom in
7 maselcev vode, da je ko sok, in v njem se izpusti
2 lota citronine kisline; potem se pridene
7 maselcev jamajškega ruma,
3 maselce alkohola,
1 kventelc citroninega špirita in
1/2 kventelca rožnega špirita.

5.

1 funt sladkorja se zriba z lupinami
6 limon (citron), potem se polije z
1 maselcem iztisnjene citronine vode in pridene se
1 maselc dobrega jamajškega ruma.

6.

1 funt sladkorja se zriba z lupinami
6 citron in
2 pomeranč, se polije z
1 maselcem iztisnjenega citroninega soka in s sokom
2 pomeranč; ko se vse iztopí, pridene se
1 maselc dobrega jamajškega ruma.

6.

1 funt sladkorja se iztopí v
1 maselcu citroninega soka in v soku
3 pomeranč in pridene se
1 maselc dobrega jamajškega ruma in
1/2 kventelca vaniljne esence.

7.

1 funt sladkorja se iztopí v
1 maselcu citroninega soka in v soku
3 pomeranč in pridene se
1 maselc dobrega ruma in
10 kapljic špirita iz pomerančnega cvetja.

Kazalo.

Drugi del.

Mrzlo narejene pijače.

Navadne pijače.

Boljše pijače.

Kotel za žganje.