

Ш Л И В О В И Ц А

Један од најблагодотворнијих производа наше земље, без сваке сумње да је шљива. Њена разноврсна употреба учинила је, да она у нашој домаћој економији игра врло знатну улогу. Шљива се може разнолико употребити. Тако, као *сирова* троши се врло много у земљи а у последње време почела се као таква и извозити; као *сува* постала је одавна један од најважнијих извозничких производа, готово исто толико знатна је и њена употреба за грађење *пекмеца* пециво и *ракије*; на најзад да напоменем, да се од ње може и *вино* градити. И ако у Србији имамо врло много врста шљива, опет је пожега и најраспрострањенија а и најпогоднија за све горе поменуте цели. Остале врсте шљива мање су распрострањене а имају и мању употребу; троше се као *сирове* и за грађење *ракије*. Ту

превагу над свима осталим шљивама, дају пожеги прво њене хемијске особине, — најбогатија је шећером а најсиромашнија киселином, — а затим и њене физичке особине: лепа боја, крупноћа, леп облик, особина цепања идр. Као што је речено, шљива је врло погодна за грађење ракије; зато ћемо се тиме мало ближе да упознамо. Најважнији састојак шљиве јесте *шећер*. Овај има особину да под утицајем сићушних гљивица (кваса, стеље) прелази у вреће, да се распада, и да гради *алкохол* и угљену киселину; сем тога приликом врења постају у малим количинама и неки други састојци, од којих долази мирис и арома ракије. Што год је у некој шљиви више шећера, то ће да се врењем гради и више алкохола, и тиме ће се добити јача ракија, односно биће је више.

Ја сам испитао неколико врста наших шљива, и нашао да су после пожеге, која има највише шећера, најпогодније за ракију трноваче, талијанке, па онда ранке и најзад ценерике жуте.

АНАЛИЗА ШЉИВА

В Р С Т А	МЕСТО И ГОДИНА	тежина		сока	ћелиног тњава	100 гр. меса (шљиве без коштице) садржи						
		1 комада шљиве	1 комада коштице			Воде	Суве супст.	Инвертниог шећера	Тршчаног шећера	Киселине јабучне	Пелеса	
1	Пожегача незрела	Ботаничка башта 28 / VII 92	16.66	0.637	98.22	1.78	87.90	12.10	4.23	3.00	1.363	0.652
2	" " "	Топчидер 3 / VII 98	19.60	0.790	98.17	1.83	82.28	17.72	4.05	—	0.821	0.670
3	Пожегача зрела	Ритонек 3 / IX 98	18.80	0.700	97.85	2.15	79.69	20.31	7.65	4.50	0.459	0.761
4	" " "	Стојник 9 / IX 98	14.90	0.700	98.03	1.97	81.73	18.27	7.50	4.54	0.396	0.853
5	Трновача	Велико Село јули 1898	26.30	0.589	98.42	1.58	82.30	17.70	5.34	4.97	0.476	0.062
6	Талијанка		42.35	1.440	98.95	1.05	82.70	17.23	6.36	4.06	0.383	0.808
7	Ценерика жута	Околина Београда 1899	12.82	0.374	—	—	—	—	1.49	5.08	1.100	—
8	" " првена	" " "	10.44	0.410	—	—	—	—	2.61	2.36	1.990	—
9	Ранка (црвњача)	" " "	16.66	0.541	—	—	83.12	16.88	2.17	7.05	0.658	—
10	Тургуља	" " "	22.72	0.491	—	—	83.40	16.60	2.33	5.11	1.190	—
11	Јајара	" " "	27.79	1.183	—	—	85.13	14.87	2.32	4.84	0.971	—

И ако је грађење ракије мање више сваком познато опет има на много што шта да се обрати пажња, многе ситнице да се исправе, многе погрешнице да се отклоне. Уопште треба да се при грађењу ракије обрати пажња на три радње: грађење *цибре*, *врење* и *печење ракије*.

Грађење цибре. Прво треба обратити пажњу на шљиве; не треба за ракију никако узимати *труле* и *покварене* шљиве, већ здраве и зреле обично оне ситније, које смо пребрали, пошто смо крупније за сушење употребили.

Друго, не треба шљиве никако целе у кацу метати, већ их претходно *измуљати*. Јер ако се мету целе шљиве, врење не само да неће да буде брзо и правилно, већ неће на тај начин ни сав шећер да пређе у алкохол. И једно и друго није од мале важности, јер ако врење буде неправилно а успорено, добићемо и неправилан производ а и дати могућности, да се цибра *поквари*. А ако сав шећер не пређе у врење, добићемо од шљиве мање асне. Најбоље је измуљати шљиве помоћу муљаче за грожђе. Ваљке муљаче треба тако удесити, да буду подаље један од другог, да се неби коштице ломиле. Може се пак један део кошчица и изломити, јер ће тада ракија да добије неку нарочиту арому, која долази од једног тела, амигдалина, који се у коштици налази, и који се приликом врења распада у цијановодоничну киселину и бензалдехид. Оба ова тела приликом печења прелази у ракију. Ако баш немамо муљачу при руци можемо радити и овако: у једном чабру обичном дрвеном муљачом измуљати шљиве, што је могуће боље и тако измуљане сунути у кацу за врење. Као што је већ речено не треба ни у ком случају узимати *труле* и *покварене* шљиве јер ће се од ових цибра уплеснивити и покварити.

Врење цибре. Од врења цибре зависи врло много доброта ракије. Ако је врење било добро добићемо не само бољу ракију него ћемо је добити и више. Зато треба измуљане шљиве изручити у какву подесну кацу или још боље *бачву*. Ни једну ни другу не треба до врха напунити, већ оставити празнине, да се неби услед врења цибра просипала. Ако смо метли шљиве у кацу, треба ову овлаш затворити. После два дана наступиће врење у велико, и тада треба цибру с времена на време промешати, да се неби на површини скрама ватала и да би било врење што правилније, онда се неби градило много сирћетне киселине.

После 10—15 дана биће врење у главном завршено, а то ћемо познати по томе, што ће се маса умирити и што ће престати избијање клобукова угљене киселине. Када је врење довршено, треба бачву *добро затворити*. А ако смо радили у каци, треба сву цибру изручити у какву zgodnu *бачву*, ову напунити до врха и затворити. У крајњем случају ако немамо бачве на расположењу, треба кацу у којој је цибра превирала, напунити до врха. У том циљу треба увек да имамо једну помоћну мању кацу, и да у овој метемо шљиве да превире, како би из ње могли главну кацу донунити. Кад смо ово учинили треба кацу, што је могуће боље *затворити*. А ово ћемо учинити ако преко каце метемо какву честу крпу а преко ове удесан капак. Можемо у осталом капак и земљом добро обленити да не би ваздух улазио. Ово затварање има задатак, да што је могуће боље спречи грађење сирћетне киселине а и буђање. И једно и друго врло је штетно, јер једно што се тиме умањавала количина алкохола (сирћетна киселина постаје из алкохола) и ракија добива неки нарочити кисео укус па и непријатан мирис. Ако у једној цибри има много сир-

ВИНОДЕЉЕ У ЧЕШКОЈ

Ћетне киселине, то ће ова приликом печења прећи у ракију, па пролазећи кроз бакарне цеви (кроз табарку), раствараће извесну количину бакра у толико више у колико је џибра била киселија. И на тај ће начин да ракија садржи често много бакра, а веће количине бакра не само да су штодљиве већ шта више и отровне. Зато треба нарочито пазити да нам џибра, пошто је преврела, буде добро затворена.

Печење ракије. Пошто је џибра преврела, може се из ње одмах пећи ракија. Ну боље је, да џибра неко време постоји и да се пече после неколико месеци у зиму. Овим стајањем довршава се друго полагањо врење, а ово има нарочитог утицаја на арому ракије. Ракија из разних шљива може се одмах после 3—4 недеље пећи, јер се може на врућини џибра врло лако покварити, укиселити и уплеснити.

Приликом печења ракије најглавније је пазити да џибра не забори, да се ракија не надими, јер ће тада ракија добити неки нарочити доста непријатан укус изглед и мирис. Друго на шта треба пазити, то је да се казан не препуни, те да приликом кључања не пређе мало џибре у ракију. На најзад треба гледати, да се сав алкохол и џибра предестилише као и то да кључање не буде испочетка сувише јако, како неби могао сав алкохол, при пролазу кроз лулу, да се довољно разлади и пређе у течност.

Ну као што је наглашено најглавније је пазити да нам џибра не забори. Од овога се можемо сачувати: Ако казан не затворимо одмах, већ га оставимо отвореног и непрестано мешамо све док џибра не почне да кључа и тада тек казан затворимо. На овај начин се може само у неколико спречити опасност, да џибра не забори, али што је најглавније том се приликом изгуби један део ракије. Боље ћемо спречити да џибра не забори, ако на дно казана метемо један слој крунице чисте сламе, па преко ње сипамо џибру пажљиво. Најбоље ћемо спречити да џибра не забори, ако у казану на једно 10—15 см. од дна уде-симо једну ситно избушену преграду која ће бити покретна. На тај ће начин на дно казана, где је највећа ватра, бити само течна џибра а густиш ће бити горе и тиме смо отклонили опасност да овај забори; добро је сипати у казан најпре мало воде. Ово је једна направа, која би врло мало коштала, а правила би нам велике услуге. Још је боље ако у казан наместимо један мањи избушени казан, па у овај силамо џибру, тако, да ће тиме у додиру са првим казаном бити само течност; сем тога добри су и казани, који су тако удешени да се џибра може мешати, а да се казан не отвара. Најбољи су пак за печење ракије они казани, који се загревавају воденом паром. У њима не може џибра апсолутно никако да забори, а може се из њих сав алкохол да предестилише.

При печењу ракије треба пазити и на то, да је вода у табарци увек довољно хладна. При печењу ракије треба увек одвајати „арвенац“ за себе а онај други део печења за себе. Првенац треба оставити, а онај други део препећи. Препећи се може или сам за себе или тако, ако се овај „други део“ једног печења, дода новој џибри за друго печење. Последњи део „патока“ садржи нарочито много тзв. фузла, те је зато једно непријатно за пиће а друго и штодљиво. Да би се тог фузла ослободили треба патоку за себе још једном па и двапут препећи,

При печењу ракије треба имати увек при руци алкохолметар („град“). Ракију треба градити од два квалитета „љуту“ од 50% или 20 гради и обичну 35% или 14 гради. Јачу ракију од 22 града и слабију од 12 гради не треба никако градити.

Да напоменем најзад, да ракија приликом стајања губи од своје јачине, али добива бољу арому и пријатнији мирис — укрти се.

М. Ј. Бајић.

Свијема је познато, како се чешки народ, по пробуђењу из дубоког заноса после несрећне белогорске битке, почео невероватном брзином опорављати на свима пољима, у свима правцима, да данас неоспорно може не само нама, већ и од нас напреднијим народима послужити за пример културног напретка, који је широко обухватио све слојеве народне.

Али данас, на жалост, имамо да забележимо и један неуспех њихов, лоше стање једне гране њихове пољске привреде — опадање винодеља.

И ма како да се опште, Богомдана прилике за развијање и напредак винодеља у Чешкој, ни из далека не могу испоредити са приликама у нашој благословеној домовини, ипак је код њих винодеље било на гласу, те је као важна привредна грана доносило знатне годишње дохотке.

О садањем пак врло неутошном стању чешког винодеља дао нам је врло јасну слику чувени њихов виноделац, Јозеф Шимачек, на предавању држаном на XXI главном скупу Винодељског Друштва за краљевину Чешку, у Височанима. И тим предавањем његовим и ми ћемо се у главном послужити, те да нам што јасније буде: садашње стање њиховог винодеља, какве узроке они наводе томе опадању и какве мере препоручују за појачање и поправку.

Од старог, чувеног винодељства у чешкој краљевини, чијем су напредовању преци њихови поклањали необичну пажњу, данас је остао само један мали, незнатан део, коме такођер прети озбиљна опасност, да и њега сасвим нестане.

И онде, где су негда као у нашој Крајини, били богати, родни виногради у огромном пространству, данас се од њих сачувало једино име, које опомиње на негдашње цветање чешког винодељства. Данашње најлепше и најновије предграђе Прага, подигнуто је на земљишту негдашњих винограда и носи име: Виногради.

Пре 540 година Карло IV издао је законе за подизање винограда око Прага и у целој Чешкој. И када би се само летимице оставили на негдашњим прописима и одредбама о винодељу, добили би смо јасну слику: како се су не само чешки краљеви, већ и племство њихово, па и сами велики и мали поседници винограда свима силама трудили, да заједничком снагом уклањају винодељу с пута све сметње, како би оно имало што јачи полет. У томе су се циљу доносили закони, издавале наредбе и прописивала правила.

Тако је стање било све до тридесето-годишњег рата. По тој страховитој периоди од негдашњих величанствених винограда остале су само рушевине. Тај остатак давао је, истина, мало користи, ама ипак још толико, да се виногради нису сматрали као терет. И од тога доба виногради су и даље опадали. Тек од године 1866. поче се чешком винодељу обрађати већа пажња, и по предавању др-а Шмига, држаном године 1869 у клубу Земљорадничког удружења у Прагу, изгледаше да су за чешко винодеље настали опет леши дани. Скупштина године 1870 одобри потребан кредит за отварање једне винодељске школе у Троји, а године 1887. за подизање сличних школа у Мељнику и Литомерици. За овим се основаше винодељска удружења за Мељник и окодину и винодељске секције при пољопривредним друштвима у Литомерици, као и Земаљско Винодељ. Друштво. Осим тога покрете се и један стручан лист и подигоше се неколико угледних винограда, да би се само помогло оронилом винодељу — ма све у залуд.

Поред свију тих предузетих мера за унапређење винодеља у Чешкој, оно је с дана у дан све више опадало и ништа не беше у стању да томе стане на пут.

Тако Јозеф Шимачек, који је године 1897 пропутовао винодељске крајеве: Мељник и Черносек, да се лично увери о стању чешких винограда, сапштава добивене утиске у редовима, који следују: