



SOUTH OMAHA

Nejpřístupnější a nejvhodnější trh na veškerý dobytek pro Nebraské zasílatele.

Nizké nákladní ceny a nejmenší poplatek úbytku spolu s neobmezenou žádostí pro krmný a řeznický dobytek a nejmodernější tržní výhody umožňují zasílatelům dostati největší čistý výdělek za jejich dobytek.

SOUTH OMAHA-největší trh na dobytek na západě

Pakli kdokoliv nenavštívil nikdy moderní pivovar, neprobhlédl sobě různá oddělení a neviděl složité zařízení strojů a vypravení všech činitelů pro zvláštní účele, anebo nebylo mu podáno o množství postupů a zavedení vysvětlení, bude překvapen při spatření, jak mnoho přičinlivé námahy si to vyžádá, ty rozličné součástky, k pivovarnictví potřebné, proměnit v sklenici piva.

spatření pro parní kotle. Případ toho jest zde, avšak účinek její se překouává přetopením a kotelními směsčinami. Podobá se velmi blíže vařící vodě Plzeňského pivovaru v Plzni v Čechách a jest téměř totožná s vodou Plzeňského akciového pivovaru, jak porovná ní analýze ukazuje:

státu ječmen převyšoval. Ječmen jest do naší sladovny dovážen, na pohyblivých váhách zvážen, na to přijde do čistého ječmenného oddělení, kde jest přečistěn a prachu zbaven. Mocná ventilace prach a plevy oddělí. Zvláštní stroje odklídí plevy a lehký ječmen a potom do příhrad nasypon. Ječmen jest ještě jednou před sladováním přečistěn.

ne se příliš hořkým a nepřidá mu to zádoucí chuti. Jiný předmět nepostradatelný k výrobě piva, zvláště lahvového, jest rýže. Na opak tak mnohých smýšlení, rýže jest dražší nežli ječmen neb slad a užívá se jí jedině k vůli tomu, že zvýší jakost piva. Náš americký ječmen na rozdíl od evropského ječmene, obsahuje více bílkovin — 10,5 do 13 procent americký ječmen a 8,5 do 10 procent evropský ječmen. A vařeno bez přísady, bylo by pivo příliš těžké, syté, choulostivé před chlazením a k používání škodlivé. Upotřebením asi 25 procent rýže tyto nedostatky se nahradí.

ností a jimiž plynů spojených s pěnou a trvalé chutnosti se docílí. Piva příliš mladá obyčejně plynů postrádají, pěna a jakož i chuť a vůně jest nedostatečná. Na druhé straně, příliš dlouhé ukládání jest rovněž škodlivé a pivo nemělo by býti nikdy déle než pět měsíců uloženo. Jinak stane se příliš těžkým a ztrácí na své hodnotě. Tento pivovar má dosti místa na ukládání. Průměrné ukládání trvá asi 120 dní. Po dočlenění pivo jest dobře pročištěné a stočeno do sudů zvláštním naplňujícím přístrojem. — Tento stroj žene se pomocí stlačeného vzduchu. Sudy jsou dříve naplněny vzduchem, při 15-literním tlaku, nežli se pivo začne do nich vypoušteti. Tím se zabrání možné ztrátě plynů. Lahvové pivo protéká zvláštním rourovým oddělením, které se nalézá pod dozorem U. S. vládních úředníků v budově přes ulici.

ji. Potom jsou umístěny na tříkartáčový stroj, který každou lahev 6-krát pryčovým kartáčem vytře. Pak opětně jsou několikrát v čerstvé vodě vypláknuty a jsou potom důkladně prohlédnuty, nežli pro naplňování jsou hotovy. Naplňování děje se pomocí "Eureka" naplňovacího stroje, který jest hradí s kádí ve sklepe spojen. Pivo jest do hadice hnáno pomocí stlačeného vzduchu a protitlakem žlábků vtéká do lahví. Bezprostředně po naplnění lahve jsou "Crown Corking" strojem zátkovány. — Pivo v tomto stavu nemělo by zádočí trvanlivost a k docílení této, musí podstoupiti to samé zacházení, jaké ženy ku zachování svých zavazenek a povídel vykonávají. Lahve putují do velkých kádí s odděleními zvanými "Pasteurizer". Pivo jest postupně zahříváno až do 140 st. F. a ponechá se v této teplotě asi 30 minut a potom opět jest ochlazen. Po té pivo vydrží slušnou délku času. Lahve jsou opětně prohlíženy, opatřeny nápisnými cedulkami pomocí čtyř důmyslně sestavených strojů a konečně jsou hotovy ku skládání do beden neb sudů. Množství práce potřebné k vykonání toho všeho, může býti nejlépe posouzeno, když se uváží, že v budově na lahvování zaměstnáno jest kolem 35 mužů v zimě a asi 50 mužů v plyné letní sezóně.

Plzeňský akciový pivovar:

Gramů na hektolitr	
Síran vápenitý	6,7
Uhlíkatý vápenitý	4,0
Uhlíkatý magnesia	3,3
Uhlíkatý železitý	1
Kyselina křemičitá	2,2
Chlorinátrium	1,8

Črtnem

Gramů na hektolitr	
Síran vápenitý	6,2
Uhlíkatý vápenitý	3,5
Uhlíkatý magnesia	3,4
Uhlíkatý železitý	2
Kyselina křemičitá	3,2
Chlorinátrium	2,2

Črtnem

Voda do velké míry rozhodující hodnotu piva. Po léta a léta bylo zkoušeno napravit, některé nedostatečné vody umělými prostředky a učiniti ji vhodnější pro vaření piva, vše se však setkalo se špatným zdarem. Přírodní součástky nedají se nápodobiti.

Sladovna společnosti Fremontského pivovaru jest jedinou ve státě, která jest s pivovarem spojená. Jest dostatečné velikosti veškerý potřebný slad vyrobiti — asi 60.000 bušů. Míti svou vlastní výrobu sladu, jest rozhodnou předností pivovaru, jest značný rozdíl mezi sladem, vyrobeným v konumisionářské továrně na slad neb ve sladovně pivovaru. Pivovaru jest umožněna výroba množství sladu v souhlasu vlastní spotřeby a hodnoty, jakou jejich pivo vyžaduje. Pouze z Nebrasky ječmene se používá. Podnebí a půda tohoto státu jest zvláště spůsobila pro přetavování dobrého na vaření ječmene, která jest proto výsoce oceňována. Poslední sezónu, nebraský ječmen byl zvláště přesně za vybraný uznán a jakostí svojí s kterýchokoliv

Ve výrobě piva chmel hraje důležitou úlohu. Ve Spojených Státech hlavní státy, kde chmel roste, jsou: Kalifornie, Oregon, Washington a New York. Zásoby importovaného chmelle jsou většinou z Čech a Bavor dováženy. Však importovaný chmel jest nejlépe nákladný, my jsme posledně sezónu platili 75c, nejvyšší cenu za žatec, v Čechách a Herschaft chopfen, nejlepší chmel, jaký jest les k dostání. Správné, obratně včelované s domácími, vybraným a regnským, docílí se pro pivo lepší příchuti, nežli ze samého chmelle importovaného. Jest zapotřebí asi jednu libru chmelle na sud. U potřebnosti větší dávky, piva sta-

čkejte, v budově lahvovací jest hlavně stroj vykonáván. Dopravování jsou zařízeny tak, že uklízují lahve a bedny s jednoho místa na jiné samostatně. První práce spouští v čištní lahvi, jež jsou hnány do namáčecího stroje, jež ob sahují silné zářavý rostok a v něm lahve zůstanou po dvě hodiny ležeti. Mezitím se několikrát naplňují a opět vyprazdňují, načež jsou vypuštěny do kádí čerstvou vodou, kde se vyplaku-

Sloup a Mířácký
vlastní první třídy moderní zařízení
HOSTINEC
v č. 1268 No. 14. St. Omaha

Grocery a řeznický obchod
vlastní v č. 1622 No. 10. St. OMAHA.
HENRY P. MARQUART.

ADAMA SLOUPA
eleganční hostinec
v č. 824 - 13. a Marnes ul., Omaha