

pobudzająco, to jęczmień, pszenica a w jeszcze wyższym stopniu żyto działają tak silnie hamująco, że siła pędzenia prawie ustaje.

Spostrzeżenie to było tem więcej zdumiewające, że właśnie te zboża działały w próbach poprzednich pobudzająco nadrożdżaki gorzelnicze. Wykonano przeto dla upewnienia się cały szereg jeszcze prób z pszenicą, jęczmieniem i żytem różnego pochodzenia i różnego składu, zwłaszcza co do zawartości ciał białkowych, lecz wynik był zawsze ten sam: Dodatek odpowiedniej dawki tych zbóż zawsze niszczy siłę pędzenia drożdżaka.

Przy tej sposobności robiono także próby nad wpływem różnej grubości mąki

na tę zymazobójczą własność żyta i przekonano się, że ona wzrasta w miarę silniejszego rozdrobnienia mąki tak, że bardzo delikatna mąka szkodzi niekiedy nawet drożdżakom gorzelniczym. Drożdże, osłabione dodatkiem mąki, badano następnie także pod mikroskopem i okazało się przytem, że tak kształt jak i zawartość komórek były całkowicie zmienione.

Przez odpowiednią hodowlę stwierdzono, że w drożdżach tych było 95% (niekiedy nawet 98—99%) komórek uśmierconych. Tem samem okazuje się, że zboża te zawierają jakieś ciało, które jest trującą dla drożdżaków piwowarskich, a może nawet i dla gorzelnianych. (Dok. n.).

Z praktyki.

— **Z tegorocznej kampanii w gorzelni poturzyckiej.** Dla gorzelní rolniczych zachodzą prawie każdego roku odmienne warunki, do których się potrzeba zastosować i przy niejedynej czynności zmieniać techniczne postępowanie, ażeby osiągnąć najlepsze wyzyskanie materiałów, przeznaczonych na wyrób spirytusu, choćby i w gorszych warunkach.

Podobne niekorzystne warunki zachodzą właśnie tego roku w tutejszej gorzelni, przynajmniej z początkiem kampanii, a to z powodu przeróbki zmarzłych i odtajałych ziemniaków. Również jęczmień do wyrobu słodu pozostawia wiele do życzenia, gdyż nie jest jednolity, co do swej wilgoci i niesortowany; w takich więc warunkach rozpoczął się tutaj ruch gorzelni.

Na tę kampanię zostały najważniejsze lokale gorzelni powleczone farbami terowemi i hydrochrominem, dla zabezpieczenia się od szkodliwych pleśni, jakie zawsze występowały, w najrozmaitszych formach rozwoju. Obecnie powłoka terowa, a zwłaszcza powłoka hydrochrominu stwardniała i daje się zmywać. Ma się

zatem zapewnioną czystość lokalów, stosunkowo niezbyt wielkim kosztem.

Wyrób słodu potrzebuje wielkiej pilności, aby módz otrzymać równo wyosniete i niespleśniałe ziarna, które okazują wielką skłonność do tego. Z tego powodu prowadzi się sód tylko dwunastodniowy, niewyciągnięty w długie kielki liścieniowe, lecz w najdłuższe, ile możliwości, korzonki. Główną uwagę zwraca się na płukanie jęczmienia w zalewni, niedomaczanie ziarn i prowadzenie grzęd na słodowni przy niskiej temperaturze.

Pierwsze wypłukiwanie jęczmienia odbywa się przez silne mieszanie zboża z wodą, zapomocą odpowiedniego wiosła. Przez tarcie ziarn o siebie zmywa się z nich wierzchni brud; wodę brudną zaraz się wypuszcza, a gdy zejdzie, spłukuje się jęczmień w kadzi za pomocą silnego prądu wody, puszczanej węzłem gumowym, którym się kieruje po całym zbożu. W ten sam sposób płucze się jęczmień po drugiej i trzeciej zmianie wody w kadzi zalewnej. Po trzeciej zmianie wody i napuszczeniu świeżej dodaje się do wody mleko wapienne, w ilości 1%, i w tym