

celu nalewa się wody pewną liczbę hektolitrow, tyle, aby zakryła jęczmień na 10 cm. i gasi po 1 klgr. wapna na każdy hektolitr. Mleko wapienne wlewa się przez przetak, dla oddzielenia pozostałych grudek, miesza się dokładnie z ziarnem i tak pozostawia, aż do umoczenia jęczmienia; gdy to nastąpi, wypuszcza się wodę wapienną, po dokładnem wymieszaniu, aż do zupełnego odsączenia, a następnie przetrzuca tak umoczony jęczmień do słodowni. Tak wypłukane ziarna, oglądane przez lupę, mają powierzchnię zupełnie czystą.

Jęczmienia nie domacza się zupełnie, lecz tylko do tego stopnia, by niklejsze ziarenka nabrały potrzebny stopień wilgoci, gdyż gdyby one przemokły przez czekanie na domoknięcie grubych ziarn, trudnoby było uzyskać równy słód; tak zaś grubsze ziarenka, chociaż niedomoczone, przybierają później potrzebną wilgoć w czasie skrapiania grzęd w słodowni. Grzędy na zrostowni są trzymane w cienkiej warstwie, przy temperaturze 12° R.

Słód rośnie pomału, lecz za to rozwija silne korzonki i nie pleśnieje.

Ziemniaki, odmiany Dołkowskiego, „Karmazyn“, jakie się obecnie przerabia, są w większej części zmarznięte i odtajałe, z tego powodu mokre i oblepione błotem, co wielce utrudnia należyte ich wypłukanie.

Trudność również sprawia dokładne oznaczenie skrobi w ziemniakach, z których połowa jest zmarzniętych i już odtajałych, a tylko połowa zdrowych. Wypośredkowanie skrobi robi się więc na tej podstawie, że wytajałe ziemniaki podług naukowych badań, wykazują na wadze Reimanna 1% skrobi więcej, niż mają rzeczywiście, próbuje się więc na skrobię osobno zdrowe a osobno odtajałe ziemniaki i w ten sposób przychodzi się do liczby przeciętnej. Ostatnia próba np. wykazała w ziemniakach zdrowych 19.4% a w odtajałych 16.4% skrobi, a więc przeciętna wynosi 17.9% skrobi.

Ziemniaki parują się dobrze, a z powodu, że sok komórkowy po części z nich wyciekł, nie odpuszcza się wszystkiej lury

z parnika, gdyż inaczej, w braku wody, przy parowaniu ziemniaków pod ciśnieniem, nie odbyłoby się należyte roztworzenie skrobi w odtajałych ziemniakach. Próba zacieru na rozklejenie i scukrzenie skrobi wypada zwykle dobrze. Z każdym rozpoczęciem ruchu zachodzi trudność w wytworzeniu się w pierwszych hołowicach odpowiedniego stopnia kwasu mlekowego. Tutaj ominęliśmy to przez wprowadzenie bakterij kwasu mlekowego czyściej kultury. Pierwsza hołowica zrobiona była ze słodu zielonego i zadana zwykłymi drożdżami prasowanymi; przeznaczona ona była do dwóch pierwszych zacierów. Następna już hołowica zrobiona była ze scukrzonego i precedzonego zacieru ziemniaczanego w ilości 300 l., z dodatkiem 30 klgr. zielonego słodu (gorzelnia tutejsza wyrabia dziennie 7 hl. spirytusu). Po scukrzeniu nacierpano 2 l. tej hołowicy i przy 40° R. dodano 200 cm czystej kultury bakterij kwasu mlekowego. Naczynie z tą mieszaniną pozostawiono w ciepłym miejscu pod nakryciem, aby się lasieczniki kwasu mlekowego rozwinęły, po czem zadano owym zarodowym zakwaskiem hołowicę przy 42° R. Hołowica pozostała tak do rana następnego dnia, lecz wieczór przed tem podgrzano ją do 46° R. Rano przed chłodzeniem miała hołowica 41° R. Kwas mlekowy wytworzył się znakomicie. Po odebraniu 2 l., jako zarodka kwasu mlekowego dla następnej hołowicy, sterylizowano ukwaszoną hołowicą przy 60° R., a po 15 minutach schłodzono ją.

Tymczasem rozrobiono w letniej wodzie 3 klgr. drożdży prasowanych czystej hodowli, i przy 24° R. zadano niemi hołowicę, która została potem schłodzona razem z drożdżami do 13° R. Stopień cukru w przesączu wskazywał 20%, a kwasu 1.8%. W ten sposób założone pierwsze drożdże prowadzi się dalej. Matki nie przechowuje się, gdyż stosunek zadanych drożdży zarodowych jest tak uregulowany, że one są wtedy dojrzałe, gdy następna hołowica ma być niemi zadana. Jeżeli czasem drożdże wcześniej dojrzeją