

podnieść ciśnienie do 3 atmosfer, trzymać pod tem ciśnieniem przez 15—20 minut i wydmuchiwać pod ciśnieniem $3\frac{1}{2}$ atmosfer. Podobną metodę parzenia ubogich w skrobię, zmarniętych lub nadgniętych ziemniaków znajdujemy w innych dziełach gorzelniczych.

Delbrück w ostatniem wydaniu Maerckera z r. 1908 radzi, aby do parzenia takich ziemniaków ustawić w parniku Henzega pośrodku rurę żelazną, delikatnie dziurkowaną i wprowadzać parę do tej rury. Z rury tej dostaje się para na wszystkie strony parnika i zdoła łatwiej całą masę jednostajnie przeniknąć.

Ten ostatni sposób parzenia ziemniaków oparty jest zupełnie na tej samej zasadzie podstawowej, na jakiej swego czasu K. Marienhagen i L. Hoffmann w Gwiazdowie (W. Ks. Poznańskie) wynaleźli urządzenie, które może się ewentualnie okazać skutecznem przy parzeniu ziemniaków przemarniętych i nadgniętych. Sposób ich polega na tem, że umieszczają oni na drążku lub łańcuchu szereg dzwonów żelaznych o ścianach dziurkowanych, skierowanych otworem ku dołowi. Para, wprowadzona do Henzega od dołu, musi się przez otworki tych dzwonów przeciskać, a temsamem dłużej w tych miejscach zatrzymywać i to właśnie w tym środkowym walcu, w którym układają się zazwyczaj zepsute ziemniaki. To urządzenie ma głównie zapobiegać zbijaniu się masy w słup, przechodzący przez środek na całą wysokość parnika, a więc sprawia, że przy spadaniu ziemniaki rozdzielają się równomiernie na boki. W parniku, zaopatrzonym w takie urządzenie, można parzyć ziemniaki przy ciśnieniu powszechnie używanem.

Jeżeli ziemniaki są bardzo zepsute i zmarnięte, to najprędzej jeszcze doprowadzi do celu gotowanie ziemniaków w parniku z wodą bez ciśnienia, a dopiero po odpuszczeniu wody parzenie pod ciśnieniem jak zwykle.

Przed kilku dniami przysłało krakowskiej stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa próbkę ziemniaków tak przemarniętych,

że robiły wrażenie gąbki, nasiąkniętej wodą; zawartość była zupełnie czarna i uszkodzona. Na zapytanie, jak takie ziemniaki przerabiać, zaproponowałem po przeprowadzeniu prób laboratoryjnych, aby przy parzeniu postąpić w następujący sposób: Parnik napęlić do połowy wodą, podgrzać parą do wrzenia i przy ciągłem gotowaniu wody wsypywać wolno ziemniaki; następnie gotować ziemniaki z wodą przy otwartym wlocie albo wentylu powietrznym, aż będą zupełnie ugotowane (1— $1\frac{1}{2}$ godziny), a dopiero wtedy odpuścić wodę i zacząć parzyć jak zwykle od dołu do 3 atmosfer, trzymać pod tem ciśnieniem 15—20 minut i wydmuchiwać pod ciśnieniem $3\frac{1}{2}$ atmosfer.

Zaraz po przeprowadzeniu w ten sposób pierwszej próby otrzymałem z tej gorzelni wiadomość, że ziemniaki te dały się całkiem dobrze uparzyć.

Przypomniałem ten sposób z tego właśnie powodu, że w obecnej, wyjątkowo ciężkiej kampanii może tego rodzaju parzenie niednej gorzelni oddać dobre usługi.

O powstawaniu fuzlu podczas fermentacji.

Napisał

Wiktor Syniewski.

Niedawne to jeszcze czasy, gdy nasze rafinerie spirytusu uważały t. zw. fuzel, jaki otrzymywano przy rafinowaniu surówki, za mniej lub więcej nieprzyjemny balast w fabryce. Z fuzlem tym bowiem niewiedzano co zrobić; wylewano go najczęściej do kanału fabrycznego, a i to „zużycie“ było połączone z kosztem, bo niszczenie takie musiało się odbywać z urzędową ceremonią, w asystencji organów skarbowych, iżby się nie mogły dziać przy tem jakieś nadużycia, a za asystencję trzeba było ustanowioną zapłacić takse. Dziś jednak czasy się zmieniły; fuzel, a raczej pewne jego składniki znalazły bardzo obszerne zastosowanie w przemyśle chemicznym tak, że zapo-