

wego o spostrzeżeniach pierwszych tygodni ruchu gorzelni. Dotychczas milczycie jednak, pozwólcie przeto, że ja zrobię początek dla przykładu i zachęcenia do zabrania głosu, aby pismo nasze ożywić tak, jak to ongiś bywało z organem naszym za dawnego redagowania go przez prof. Syniewskiego. Na początek podam, jak postąpiłem przy puszczeniu w ruch gorzelni z początkiem kampanii.

Ruch rozpocząłem 1 października w sposób następujący: Pierwszą hołowicę przyrządziłem rano o godz. 9. Ugotowałem wolną parą w nakrytej kadeczce (za pomocą rury parowej) 200 klgr. opłukanych ziemniaków w 150 litrach wody; przez cały czas gotowania były ziemniaki zanurzone w wodzie. Gotowanie trwało całą godzinę przy temperaturze 78° R. Po upływie tego czasu zamknąłem dopływ pary, a przechyliwszy kadeczkę odlałem gorącą wodę i dodałem 200 litrów zimnej. Ugotowane, lecz całe jeszcze ziemniaki rozbiłem w zimnej wodzie wiosłem na miazgę, dodałem 45 klgr. zielonego słodu i po ponownym rozbiciu i dokładnem wymieszaniu podgrzałem ten zacier do 51° R. W nakrytej kadce scukrzał się zacier przez 2 godziny, potem pozostawiłem go już odkryty celem ukwaszenia się. Następnego dnia o godzinie 10 rano posiadał zacier temp. 40° R, a 1·8° kwasu. Wówczas ogrzałem go celem sterylizacji do 58° R i za pół godziny zacząłem schładzać. Przedtem rozmaciałem w letniej wodzie 2 klgr. prasowanych drożdży czystej rasy, wymieszałem następnie z 60 l. wychłodzonego zacieru i odstawiłem przy 15° R do fermentacji. Na początku okazywały 16° sacch., a pozwoliłem im odrobić do 6·5° sacch. Wtedy, a była 4-ta po południu, złączyłem tak otrzymaną pierwszą matkę z resztą wychłodzonej tymczasem hołowicy. Po wymieszaniu okazywały te drożdże 18° sacch. i temper. 12·5° R.

Następnego dnia przed południem dojrzały drożdże (okazywały 5·5° sacch.); odebrałem wtedy 60 l. na matkę i tę schłodziłem zaraz do 10° R.

Tego dnia o godz. 9 rano sporządziłem pierwszy zacier główny. Ziemniaki gotowałem w parniku przez 1½ godziny pod ciśnieniem ostatecznem 4 atmosfer. Przed wytłoczeniem miazgi kartoflanej do zacierni wpuszczam do niej 800 l. wody i wsypuję 90 klgr. dobrze zgniecionego zielonego słodu (na 30 ctnm. ziemniaków o 16 do 19% skrobi) i mieszam w wodzie przez ½ godziny przed wypuszczeniem miazgi. Wytłaczam ziemniaki tak, aby przy równoczesnem chłodzeniu wodą zacier miał zawsze temper. 48° R. Przy tej temperaturze scukrzam. Z gotowego zacieru nadbieram zaraz 250 l. na następną hołowicę, cedzę przez rzeszoto i podgrzewam do 50° R. Pozostawiam w spokoju przez godzinę dla scukrzenia, poczem przemieszawszy pozostawiam w odkrytej już kadzi przez 24 godzin do ukwaszenia.

Zacier główny (42 hl.) scukrza się godzinę, potem chłodzę, przy 24° R daję drożdże do zacierni i chłodzę ostatecznie do 15° R. W kadzi fermentacyjnej okazuje zacier 14° R i 17·5—18° sacch.

W ten sam sposób sporządzam po południu drugi zacier, a ten po schłodzeniu do 10—11° R spuszcza do kadzi fermentacyjnych, w których wprzód rozdzieliłem zacier poranny po połowie, a który ogrzał się już do 16° R. Po tem zmieszaniu ma zacier temper. 12·5° R i 17° sacch. W ciągu 70 godzin zacier dojrzewa. Gdy go się przenosi na aparat odpędowy okazuje 1 1·2° sacch. a kwasu 0·7—0·8°. Ogrzewa się zacier w ciągu fermentacji o 13° R.

Zacieram dziennie 60 ctnm. ziemniaków (18—19% skrobi) i około 150 klgr. jęczmienia, z czego otrzymuję 760 l. spiryтусu o 92 Tr.

Jak na ten rok, kiedy jęczmień nie jest zupełnie zdrowy, wskutek długotrwałych deszczów, mam wydatki wcale dobre. Mużyłów w listopadzie 1908.

*M. Stralberg.*

— Kilka słów w sprawie słodowania tego-rocznego jęczmienia. Nawiązując do bardzo trafnych i na czasie będących uwag p. Hordyńskiego podaję również sposób otrzymywania słodu z jęczmienia lichego, wy-