

to, że ulotnienie się alkoholu jest o wiele mniejsze, raz z powodu, że w czasie fermentacji tylko przy końcu osiąga zacier temperaturę wyższą, a potem dlatego, że zacier o 24 godzin krótszy czas jest wystawiony na ulotnienie alkoholu.

Podług mego doświadczenia, strata alkoholu przez ulotnienie jest o wiele większa, niż sobie wyobrażamy, a przy 72-godzinnej fermentacji podwójnie wielka, aniżeli przy 48-godzinnej.

5. Wywar z zacierów, które fermentują 48 godzin, jest dla bydła zdrowszy, co również ma swoje znaczenie, a gospodarze utrzymują, że nie jest kwaśny i dla tego bydło chętniej spożywa go.

Jeżeli przy prowadzeniu fermentacji zachowuje się wszystkie wyżej podane warunki, to odfermentowanie może być

05° Ball. przy minimalnym przyroście kwasu i można mieć zapewnione najwyższe wydatki alkoholu

Zapewne, że najkorzystniej jest zacierać gęsto, na 21—22° cukru, prowadzić odpowiednio silne drożdże, chłodzić zacier w czasie fermentacji, by nie przekroczył 23° R i trzymać się 72-godzinnej fermentacji.

Ale robić zacierzy rzadkie, nie więcej niż 18° cukru zawierające i prowadzić 72 godziną fermentację jest stanowczo błędne i radzę każdemu gorzelnikowi spróbować przejść do 48 godzinnej fermentacji, Ktoby sobie życzył bliższej informacji niechaj się zgłosi listownie do Redakcji naszego pisma.

Poturzyca, d. 10 stycznia 1909.

Z praktyki.

— O pienistej fermentacji i o t. zw. „odfermentowaniu do 0°“ podaje swe słuszne uwagi gorzelnik Michalik w *Ztschr. f. Sp.* Nr. 24 z r. 1908. „Do usunięcia pienistej fermentacji zalecano z różnych stron te i owe środki i sposoby; nie wynaleziono jednak niestety dotychczas środka radykalnego. Są, jak wiadomo, gorzelnie, w których dotąd nigdy nie występowała pienista fermentacja, lecz także i takie, w których ona często słabiej lub silniej od dawna się ukazuje. Moje doświadczenia każą mi wnioskować, że przyczyna takiej fermentacji nie leży w drożdżach lub w pewnym sposobie prowadzenia roboty w gorzelnii, lecz że należy jej szukać w gatunku ziemniaków, które z pewnych gleb wyciągają takie ciała, które tej fermentacji sprzyjają. Najbardziej podpadają jej gatunki białe, delikatne Często zalecane środki przeciw pienistej fermentacji są tylko uśmierzającymi środkami, które po bliższem przyjrzeniu się im okazują się mniej lub więcej szkodliwe fermentacji. Przytaczam np. gotowanie pod wysokiem ciśnieniem, krótkie scukrzanie w kadzi zaciernej, późne dodawanie słodu,

potem jeszcze 96 godziną fermentację i i. Pienistą fermentację spotykamy głównie tylko w takich gorzelniach, gdzie odfermentowują zacierzy o słabej koncentracji, lecz i tu są wyjątki stosownie do gatunku ziemniaków lub do gleby, na której wyrosły.

Dobry skutek osiągałem w przypadku pienistej fermentacji, po dodaniu $\frac{1}{4}$ części słodu owsianego. Ten sam gatunek ziemniaków z pewnego folwarku dawał co roku pniące się zacierzy, sadzony na polu innego folwarku nie okazywał nigdy pienistej fermentacji. Z tego wnioskuję, że pienista fermentacja nie zależy ani od sposobu prowadzenia roboty przez gorzelnika, ani też od rasy drożdżaka, lecz wyłącznie od jakości gleby. Do ziemniaków, dających zacierzy pniące się, używałem drożdżaków rasy XII. i rasy M., które mają nie powodować pienienia się zacierów, lecz bez skutku dodatniego. Przeciwnie, rasa II., którą pomawiają o wywoływanie fermentacji pienistej, odfermentowywała zacierzy zupełnie spokojnie, gdy zacierzy sporządzono z ziemniaków takich, które wogóle nie dawały pniących