

Wtedy to rozwijają się obce drobnoustroje przepięknie i wywołują powyżej wymienione objawy podczas fermentacji.

Dalszem następstwem prowadzenia słodu na ciepło i przegrzewania grzęd choćby czasem ponad 12—14° R, a to w ciągu 12- do 18-dniowego słodowania jest zawsze słaby sód pod względem siły diastatycznej.

Błędy te powinny być w gorzelnii usunięte, choćby to, ze względu na niekiedy sprzyjające warunki miejscowe, nie było łatwe.

Przedewszystkiem należy zacząć od jęczmienia, z którego się ma sód wyrobić i choćby on był na oko czysty, trzeba go płukać należycie w zalewni. Nie trzeba się przytem ograniczać jedynie na zmianie wody, trzeba zboże myć przez gracowanie go w wodzie zwłaszcza, gdy już nieco odmokło, a to co najmniej dwa razy na dobę. Przy ostatniej zmianie wody powinno się dodać do wody czystej roztworu świeżo ugaszonego wapna biorąc 1/2 do 1 kłgr. na 1 cetn. jęczmienia, a przy nadpsutem zbożu można tę ilość jeszcze nieco zwiększyć. Jęczmień powinien pozostać w wodzie wapiennej 12 do 18 godzin i po spuszczeniu jej nie powinien być już płukany. Wapna trzeba zawsze do zalewu używać, a nie czasem w niektórych razach, jak to niektórzy utrzymują i to będzie pierwszy warunek otrzymania czystego słodu.

Grzędy słodu, będącego w robocie, trzeba tak cienko rozścielać, aby żadna z nich, a zwłaszcza młodsze, nie ogrzewała się ponad 12—14° R. Gdy ta temperatura się ukaże, trzeba grzędę zaraz przerobić, aby sód mógł ochłódnąć i świeżego powietrza wchłonąć.

Najsilniejszym słodem będzie ten, co na zimno i długo prowadzony wyrósł w „huzary“. Do udania się takiego słodu trzeba jednak obszernej słodowni i wzorowej pilności robotnika i czystości. Gdy więc niema tych warunków, tam nie wolno się puszczać na wyrób długiego słodu, a zwłaszcza nie trzeba chcieć naśladować długi sód przez wypędzanie długich ko-

rzonków i takichże liścieni, bo taki sód będzie lichotą; gorszy on będzie od słodu krótkiego, tak że się srodze można omylić na tej próbie.

Sód zwykłej długości, t. j. taki, co idzie do użytku, gdy liścień zaczyna ukazywać się z pod plewki, byle był czysty, zimno prowadzony, a przed użyciem nieco zwiedłby, odda najlepsze usługi. Taki sód można mieć w każdej przeciętnej gorzelnii.

Wielką korzyść odniesie gorzelnik, jeżeli poświęci trochę czasu co kilka dni na zbadanie słodu na jego siłę diastatyczną. Przyrządy do tego służące są niekosztowne i nie wymagają zbytniej wprawy. Opis postępowania znajdują czytelnicy w każdym podręczniku gorzelnicznym. Zresztą, gdyby kto zażądał, to redakcja naszego pisma da niewątpliwie przepis szczegółowy każdej chwili. (C. d. n.).

Kazimierz Hordyński

— **Gotowanie zmarzłych i potem odtajalych ziemniaków.** Gorzelnik Fehlhäber pisze w tej sprawie w *Ztschr. f. Sp. Ind.* nr. 2 z r. 1909, co następuje: „Zeszłej jesieni zmarzło bardzo dużo ziemniaków na polu. Przy nastaniu odwilży, zaczęły te ziemniaki w kopcach mięknąć i silnie gnić. Musiałem je tak prędko, jak tylko można było, przerabiać, a dostarczano mi je z błotem, słomą i innem śmieciem. Płuczka, która ma zaledwie 1 metr długości, nie mogła podołać temu zanieczyszczeniu, wskutek czego znaczne ilości brudu wraz ze zgniłymi ziemniakami dostawały się do parnika, w którym teraz cała masa silnie się ścisnęła. Zbitą masę nie mogła para należycie przeniknąć, wskutek czego sporo ziemniaków pozostało nieugotowanych. Zacier taki sprawiał potem wielkie trudności w ruchu gorzelnii, bo zatykał przewody i przelewy w aparacie odpadowym.

Gdy wszelkie w czasopiśmie podawane sposoby wypróbowałem, a one nie przyniosły poprawy, obmyśliłem następujący sposób gotowania tych ziemniaków: Ziemniaki gotuję górną parą przy otwartym kruczku do odpuszczania juchy, przy czem wentyl parowy jest sporo otwarty.