

które wytwarzały kwas. Dodać muszę, że w gorzelnii tej robiono jeden zacier dziennie i że parnik był izolowany.

Dla praktyki można wysnuć z tego następujące reguły:

a) Jak długo parnik nie ostygnie, nie należy go ponownie napełniać, jeżeli ziemniaki mają być gotowane dopiero następnego dnia;

b) przez nagłe oziębianie może ucierpieć szczelność parnika;

c) czem wyższa zawartość kwasu w zacierze słodkim, tem niższą musi być temperatura scukrzania, albowiem diastaz jest bardzo czuły na stopień kwasu przy wysokich temperaturach.

3. W gorzelnii Z. wreszcie gorzelnik chcąc zaimponować swemu właścicielowi nielada pomysłowością namówił go do wyzyskania jakiegoś starego miedzianego naczynia na drożdżarkę. Przez nieświadomość swoją jednak nie dał naczynia pocynować. Nie będę się tu długo rozwodził nad skutkami tej nieświadomości, wystarczy, gdy nadmienię, że odfermentowanie nie przekraczało 5° sacch. Jest to zresztą zupełnie zrozumiałe. Wiadomo bowiem, że w obecności kwasu nieco miedzi się rozpuszcza, a ta widocznie drożdżakom nie bardzo sprzyja.

Spostrzeżenie powyższe niechaj także posłuży za przestrożę dla tych pp. kolegów, którzy stosują chłodzenie zacieru podczas fermentacji, zwłaszcza przy użyciu ostrych środków odkażających, jak kwasu siarkowego, wapna chlorowego, laktoformolu i innych.

Kiedy już mowa o chłodnicach, pozwolę sobie jeszcze napomknąć, że w pewnej, bardzo postępowo urządzonej gorzelnii nieumiejętne stosowanie chłodnicy przy zacierach skoncentrowanych stanowiło dość poważną przeszkodę w osiągnięciu dobrych i równomiernych rezultatów. Chcąc bowiem zyskać na czasie ruchu odstawiano w gorzelnii tej zacier o 20° sacch. przy temp. 17° R; węzownicę zaś puszczono w ruch dopiero wtedy, gdy zacier dochodził już do temperatury 23° R. Przez taką manipulację skracano okres

fermentacji początkowej, podczas której, jak wiadomo, następuje głównie rozrost i rozmnożenie komórek drożdżowych, co musiało się odbić na okresie fermentacji końcowej.

W powyższym przypadku należało zaraz po zafermentowaniu zacieru puścić w ruch cklodnicę, a przepływ wody tak uregulować, aby okres fermentacji początkowej trwał co najmniej 24 godzin.

Tyle na razie o tajemniczych przyczynach lichych rezultatów, a teraz chciałbym zawiadomić szan. kolegów o mojem odkryciu tajemniczej przyczyny zanadto dobrych wydatków, osiąganych przez jednego z naszych kolegów „sprytnych“.

Przyrzekłem wprawdzie temu Panu, że przed otrzymaniem przez niego patentu, tajemnicy nie zdradzę, lecz pod tym względem wolę już być porównany z wiarołomną małżonką, co przyrzeka poprawę, niżbym miał zwlekać z podaniem kolegom moim sposobu, który ich może nieraz zbawić.

Do zdrady tej zachęca mnie jeszcze i ta okoliczność, że kolega „wynalazca“ napewno naszego pisma czytać nie będzie, gdyż zacna sztuka czytania i pisania jest mu obcą, z Was zaś pp. koledzy żaden mnie zapewne nie wyda, a i redakcyja niewątpliwie mego nazwiska nie wymieni.

Oto przed miesiącem zgłasza się do mnie rządca pewnego majątku w mojej okolicy z prośbą, abym skontrolował gorzelnika W., albowiem wydatki jego wydają mu się zanadto piękne. Wypośredkowanie wydatków polega tam wskutek zarządzenia właściciela na obliczaniu ich z koncentracji i atenuacji zacierów. Jadę z p. K. do owej gorzelnii, w której zastałem czynność w pełnym toku. Gorzelnia jest atoli tak zaniechlujoną, że odniosłem wrażenie, iż jestem w jakiejś fabryce nawozów. Rządca każe stopniować zacier dojrzały: ten okazuje 0.5° sacch., stopniujemy zacier słodki, a ten ma 16° sacch., liczymy wydatki biorąc do pomocy tabelę Kruisa, a podnosząc współczynnik czystości możliwie wysoko i w istocie dochodzimy do wydatków 60.7% z klgr. skrobi.