

Gdy się teraz przyjrzymy temu sposobowi technicznego postępowania, jaki dotąd przestrzegano, i zbadamy, czyśmy dostatecznie uwzględniali powyższe cztery punkty, to przekonamy się przedewszystkiem, że przy sporządzaniu zacierów rzadkich możemy otrzymać ciała, zdolne do fermentacyi, któreśmy tracili przy sporządzaniu zacierów gęstych. To osiągniemy wówczas, gdy pozostawimy w parniku lurę (sok ziemniaczany), którąśmy dotąd wypuszczali do kanału i gdy nią wzbogacimy zacier. Z lurą bowiem odchodzi zawsze cukier. Mówimy, co prawda, ogólnie, że ziemniaki zawierają n. p. 17, 18, albo 20% skrobi; lepiej jednak nazwiemy te liczby, gdy użyjemy słów: wartość skrobiowa. Pod wartością skrobiową, mianowicie, jaką nam wykazuje waga Reimanna, albo jakakolwiek inna, należy rozumieć wszystkie węglowodany, które mogą być zamienione w cukier, względnie, które już są cukrem w ziemniakach. Mamy bowiem w ziemniakach  $\frac{1}{2}$  do  $3\frac{1}{2}\%$  cukru, a gdy pozwolimy sokowi ziemniaczanemu spłynąć, to tracimy przez to mniej lub więcej tego cukru. Gdy pójdziemy za daleko z odpuszczaniem lury, to tracimy nawet skrobię, i w tym kierunku wielokrotnie błędzono.

Praktyk mniemał dotąd najczęściej, że gdy lura nie jest klejka, to strat jeszcze nie ma. Po tem jednak, com wyżej powiedział, zrozumiemy, że gdy nawet nie tracimy jeszcze skrobi, to ponosimy przecież straty w cukrze, a więc w materiale, mogącym uleść fermentacyi. W przyszłości zatem będziemy pozostawiać lurę w parniku; przez to osiągniemy też lepsze roztworzenie ziemniaków, bogatych w skrobię, a w zacierni, oczywiście, otrzymamy rzadszy zacier. Taki zacier da się łatwiej scukrzyć; skrobię przeto przeniesiemy do kadzi fermentacyjnej w stanie lepiej roztworzonym i lepiej scukrzonym. Tem samym oszczędzimy słodu i popęd gorzelni będzie tańszy.

Przy przeróbce rzadszych zacierów mamy dalej tę korzyść, że cukier łatwiej ulegnie fermentacyi. Wiecie, moi Panowie,

że zupełne sfermentowanie gęstych zacierów przedstawiało zawsze pewne trudności; musieliśmy używać pewnych środków pomocniczych. Rzadki zacier zaś odfermentowuje nader łatwo, zwłaszcza gdy użyjemy do tego celu naszych wypróbowanych ras drożdżaków, przyzwyczajonych do pokonywania zacierów, bogatych w cukier, i gdy zastosujemy nasze wypróbowane metody robienia drożdży, jakieśmy używali przy gęstem zacieraniu.

Ale i w innem jeszcze miejscu gorzelni możemy oszczędzać substancyi, zdolnej do fermentacyi, t. zn. przenosić ciała cukrowe do kadzi fermentacyjnej, a mianowicie wtedy, gdy odłupiniacza nie będziemy używać już w ten sposób, jak dotychczas. Odłupiniacz wprowadzono swego czasu do gorzelni z dwóch przyczyn; chciano usunąć z zacieru niepotrzebny balast, aby go zrobić ruchliwszym, a także oszczędzić na przestrzeni. Gdy teraz prerabiamy zaciery uboższe w cukier, to są one same przez się rzadsze i ruchliwsze, a na oszczędzaniu przestrzeni w kadzi już nam nie zależy. W przyszłości przeto nie będziemy posługiwać się odłupiniaczem poto, aby wydzielić z zacieru nadmiar łupin, lecz w tym już jedynie celu, i to ubocznie, aby oddzielić grubsze zanieczyszczenia, któreby mogły spowodować przerwę w ruchu gorzelni, jak n. p. grubą łupinę, chrust, oraz nadmarznięte ziemniaki, nienależycie wskutek tego roztworzone. Do tego celu wystarczy odłupiniacz o wielkich otworach. W małych gorzelniach wystarczy nawet rzeszoto, ustawione pod rurą zacierową nad kadzią, przy wpuszczaniu do niej zacieru.

W dalszej części postępowania technicznego nie będziemy się więcej starać o to, aby kadzie napełnić możliwie pod wierzch, gdyż dziś nie mamy już w tem żadnego interesu. Przeciwnie, pozostawimy wolną przestrzeń w kadzi nie tylko poto, aby zapobiedz przelaniu się zacieru, lecz także z tego względu, iżby pary alkoholowe, wydobywające się z zacieru, a które potem kondensują się w kropelki, nie zostały porwane poza kadełko, lecz miały spo-