

takich, w których przyrządy umieszczone są w taki sposób, jak je pomieścić można, a nie w taki, jakby się powinno.

W bardzo dużo przypadkach widziałem kadzie fermentacyjne tak rozmieszczone, że ani marzyć o połączeniu dwóch kadzi ze sobą w tym celu, by zacier z drożdżami dzielić na dwie kadzi. — Jeżeli zaś w niektórych przypadkach dałoby się to skutecznie, to nie bez pewnych strat takich, jakie uniknąć można. Ja mam gorzelnię czterohektolitrową, urządzoną na dwa zacier, zatem sześć kadzi fermentacyjnych, t. j. na każdy zacier osobną kadź. A że kadzie ze sobą łączyć specjalnie dla jednych drożdży nie mogę, przeto postępuję następująco:

Przy drugim zacierze sporządzam ziemniaczano - słodowy zacierek na drożdże w ilości około 150 litrów o sile 20—21° Bllga. Na drugi dzień, kiedy mam pożądaną stopień kwasu, sterylizuję, schładzam i zadaję 15—18 litrów matki, i przy 12° R pozostawiam. Po 24 godzinach, t. j. około godziny 8-mej rano drożdże są gotowe. W tym właśnie czasie mam pierwszy zacier gotowy, do którego daję po odebraniu matki około 90 l. drożdży, resztę pozostałą 60 litrów dopełniam taką ilością zacieru z zacierni przy +22° R, i ta podmłoda czeka drugiego zacieru, który w dwie i pół godziny jest gotowy do zadania drożdżami. Zacier schładzam do 10·5—11° R; po 48 godzinach fermentacja główna ustaje, a kadzie wskazują 24—25° R. — Ażeby alkohol rozrzedzić i temperaturę nieco obniżyć, dodaję około 200 litrów zimnej wody, poczem kadzie poczynają ferment kończący bardzo żywy. Po 72 godzinach zacier gotowy do destylacji okazują 1 0·6° Bllga, a bardzo często się zdarza, że drugi zacier ma nawet 0·4° Bllga i 0·3° przyrostu kwasu. *Doliński.*

— **O ukwaszaniu zacierków kwasem mlekowym.** Najlepszy sposób, mojem zdaniem, prowadzenia drożdży, jest sposób na kwasie mlekowym, gdyż jest to sposób naturalny. Gdy prowadzenie jest czyste, a rozumiem tu pod tem, że nie tylko naczynia muszą być czyste, lecz także lokal, w któ-

rym się drożdże wyrabia musi być odpowiedni, powała i ściany często bielone, posadzka wyszukanej czystości, jak wogóle wszystko, co się tam znajduje, wtedy prowadzenie drożdży na kwasie mlekowym zaliczyć należy do najlepszych sposobów.

Przekonałem się o tem dowodnie w ciągu ośmnastu lat mojej praktyki, w której pracowałem różnymi sposobami. Naturalnie, że nie należy robić drożdży, choćby na kwasie mlekowym, szablonowo, zawsze w ten sam sposób, ponieważ i w gorzelni, nie zawsze i nie wszystko jest bez zmiany. Wszak sól n. p. nie jest zawsze jednakowy; chociażby jeden i ten sam robotnik był przy tem zajęty, to przecież z powodu wpływów zewnętrznych nie każda gręda może być prowadzona jednakowo. A i ziemniaki, dostarczone gorzelni nie zawsze są tej samej jakości, chociaż pochodzą z tego samego pola.

Jakkolwiek w gorzelni tutejszej pracuję już szóstą kampanię, i wszystko jest od tego czasu zawsze jednakowe, to mimo to nie zawsze jednakowo wyrabiam drożdże.

Terazniejsze moje postępowanie jest następujące:

Rano o godzinie 7-mej, gdy zacier gotów, nadbieram z niego 250 litrów i po precedzeniu wlewam go do kadzi, w której przedtem rozbito na jednolitą masę 20 klgr. zielonego, trzykrotnie zgniecionego siodu w 18 litrach gorącej wody. Po dokładnem rozbiciu podgotowują ten zacierek do 52° R, schładzam do 51° R, nakrywam i pozostawiam przez dwie godziny dla scukrzenia. Po tym czasie dodaję 10 litrów zakwasku z wczorajszego, już ukwaszonego zacierku. Celem tego jest rychle wzbudzenie procesu ukwaszania. Przytem ta ilość kwasu, jaką wraz z zakwaszkiem dodaję, służy najprawdopodobniej do pewnego stopnia jako środek odkażający (antiseptyczny) przeciw obcym bakterjom.

O godzinie 8-mej wieczorem zbieram górną warstwę i podgrzewam zacierek do 46—47° R.

Nadmieniam, że sól mam 25-dniowy,