

dobrze wyrośnięty, czysty; w przeciwnym bowiem razie, kto wie, czy tak wielka dawka zakwasku byłaby korzystna.

Zaciery odfermentowują bardzo dobrze, bo do 1° Bllga. przy szczególnie małym przyroście kwasu, wynoszącym tylko 0·2°. Dojrzały zacier okazuje 0·8° kwasu. Zacierek zawiera 2·5° kwasu, a przyrost jego w dojrzałych drożdżach wynosi 0·1°. Końcowa fermentacya odbywa się aż do odpędu.

Kalne, w marcu 1910.

L. Friedmann.

— **Przyczynek do naszych wiadomości o fermentacyi pienistej.** Po skończeniu bieżącej kampanii pospieszam podzielić się z czytelnikami naszego „Gorzelnictwa“ pewnem spostrzeżeniem, jakie zrobiłem w bieżącym roku. Przerabiałem dwie odmiany ziemniaków: „Derebczany“ o zawartości 21·4% skrobi i „Wohltmany“, które miały 26·5% skrobi. Dodać muszę, że te ziemniaki nie były mieszane, lecz brane do przeróbki osobno.

Zaciery z „Wohltmanów“ fermentowały nadzwyczaj czysto i gładko, z zacierami zaś z „Derebczanów“ nie mogłem poprostu dać sobie rady, tak silnie się pieniały. — Nie pomagały żadne znane mi środki: ani oliwa, ani dodawanie części słodu do zacieru przy 30° R, ani nafta, której używałem bardzo niechętnie, gdyż później czuć nią spirytus.

W tym czasie prowadziłem sład szesnastodniowy. — Ponieważ posiadam dosyć obszerną słodownię, urządzoną na trzy zaciery po 210 pudów ziemniaków (pracuję dwoma parnikami), a w czasie ubiegłej kampanii robiłem tylko jeden zacier, gdyż gorzelnia zaczęła być czynna dopiero w zeszłym roku i właściciel jej nie przygotował dostatecznej ilości ziemniaków, więc zacząłem prowadzić sład dłuższy, przedłużając jego rostkowanie do 32 dni. Otóż od chwili przedłużenia czasu słodowania zaciery zaczęły widocznie mniej pienić się i w końcu fermentacya była zupełnie spokojna, przyczem drożdżaki pracowały intensywniej, gdyż odfermentowanie spadło z 1·2° Bllga. na 0·8—0·7° Bllga. Przyrost

kwasu był niezmiennie 0·15°. Po pewnym czasie, chcąc się przekonać o prawdziwości mego spostrzeżenia, zacząłem znowu prowadzić sład krótszy; i oto równocześnie ukazała się znowu piana na zacierach. Powróciłem przeto do prowadzenia słodu 27—28-mio-dniowego.

Nadmieniam tu, że używam jęczmień dwurzędowy Temperatura grzęd nie przewyższa nigdy 14° R; do zacieru biorę go 3·8—4% wagi ziemniaków.

Nie spotkałem się z wzmianką o tej dobrej stronie prowadzenia długiego słodu ani w podręcznikach, ani w wykładzie dyrektora Chrzászcza, przeto sądzę, iż uwagi moje o tem przydadzą się wielu kolegom, którym dokucza pienista fermentacya.

W. Czarnecki,

kierownik gorzelni Bożykowce w ziemi Podolskiej.

Przestroga dla posiadaczy kolumny bez wzierników. W sąsiedniej gorzelni w B. zdarzył się wypadek, że w kolumnie bez wzierników, na której jest ustawiony deflegmator Bilicza, zostały całkowicie zatkane rurki dla niedogonu, a mianowicie jakimiś gęstymi olejami fuzłowymi i to w ten sposób, że pędzenie spirytusu było niemożliwe i za małą chwilę mógł nastąpić wybuch drewnianego kotła odpędowego, gdyż z powodu niespływania niedogonu ciśnienie się gwałtownie wzmogło w aparacie. Usunięcie tej przeszkody było połączone z wielkimi trudnościami i ze stratą czasu, gdyż trzeba było rozbierać poszczególne części składowe.

Ażeby uniknąć podobnych wypadków, powinno się żądać od fabryk kolumn z wziernikami, a u już istniejących kolumn wstawić wzierniki. — Taką ślepa kolumnę należałoby w porze letniej przeczyszczać.

Kowenice, w marcu 1910.

Rafał Fürgang.

— **W sprawie możliwych wydatków w gorzelni.** W „Gorzelnictwie“ Nr. 5 z dnia 25 marca b. r. umieścił nieznany mi dotąd autor artykuł, w którym pozwala sobie przeczyć możliwości osiągnięcia 63 odsetków alkoholu z jednego kilograma skrobi.

Otóż przeciwko takiemu twierdzeniu muszę stanowczo wystąpić, gdyż w go-