

siano przez cały czas roboty przeciskać przez aparat odpowiednio zwilżone powietrze.

Firma J. A. Topf & Synowie w Erfurcie powróciła do prób dawniej już niejednokrotnie branych pod uwagę, a to w tym kierunku, aby kielkujący materiał umieścić w bębnie z blachy dziurkowanej, czyli innemi słowy umożliwić zbożu komunikację z otoczeniem zewnętrznem. Po szeregu prób udało się firmie tej system ten znacznie udoskonalić i obecnie dostarcza ona praktyce aparaty bardzo dobrze pracujące. — Aparat ten ma tę wyższość przed bębniem zamkniętym, że nie wymaga ciągłego wciskania powietrza przez cały czas roboty, lecz ma peryody pracy i spoczynku, wobec czego koszty produkcji znacznie się obniżają, — W ciągu 8-dniowego kielkowania wystarczy przy sprzyjających warunkach przewietrzać mechanicznie tylko przez 43 godzin, resztę zaś czasu pozostawiony jest słód samemu sobie i mimo to zupełnie normalnie się rozwija. Właściwa forma płaszcza i dowcipnie pomyślane ścianki (zgartywacze) przytwierdzone na zawiasach do rury centralnej skutecznie zapewniają dokładne mieszanie i rozluźnianie ziarn, tudzież wyciskanie bezwodnika węglowego na zewnątrz. W aparacie takim można jedną partję zboża przez 10—12 a nawet 20 dni słodować i otrzymać słód, nie ustępujący zupełnie towarowi, wyrobionemu na grządce.

Dotąd słodownie pneumatyczne przedstawiały tę niedogodność, że nie dawały się zastosować w małych zakładach. I tę trudność firma Topf usunęła. — Udało się jej zbudować bębny, podzielone ścianami oprzecznemi na kilka części, i w każdym takim przedziale można osobną partję słodu (z 24 ctm. jęczmienia) przerabiać. Do każdej komory mamy osobne odprowadzanie odpowiednio przygotowanego powietrza, skutkiem tego można z każdej partji osobno bardzo dobry słód otrzymać, mimo to, że cały bęben odbywa jednostajny ruch.

I słodownie pneumatyczne skrzynkowe (Saladin'a) zostały przez firmę Topf odpowiednio udoskonalone. Słodownie skrzyn-

kowe, przedstawiają jak wiadomo, baseny, mające w pewnej wysokości dno z blachy dziurkowanej, na którem układa się namoczony jęczmień w grubszej warstwie, a pod blachę wtłacza się powietrze, nasycone poprzednio w odpowiednich wieżach wilgocią.

Podług Saladina posuwa się wzdłuż skrzyni na zębatych szynach tam i z powrotem wał, z którego wychodzą mieszadła śrubowe i te obracając się około swej osi w czasie posuwania się wału, grządkę równomiernie grzebią. Firma Topf właśnie w tym kierunku wprowadziła ulepszenie. Usunęła ona śrubowe mieszadła, a wprowadziła natomiast na wale poprzecznym szereg odpowiednio zbudowanych łopatek, które za pomocą ekscentryków są w stanie słód doskonale przerabiać, naśladując w zupełności robotę ręczną. Mieszadło takie da się z łatwością z jednej skrzyni przenieść na drugą i w ten sposób obsłużyć większą liczbę mniejszych skrzyń. Słodownia skrzynkowa może być już i w najmniejszych zakładach równie dobrze użyta jak w dużych.

W ten sposób przeszliśmy wszystkie stacye słodowania i widzieliśmy, jak robota ta, pierwotnie bardzo prymitywna i tylko ręcznie prowadzona, stopniowo coraz więcej się udoskonalała. Widzieliśmy jak dla ulżenia pracy i zaoszczędzenia miejsca i kosztów zaczęto wprowadzać różne, z początku bardzo proste, później coraz bardziej skomplikowane aparaty i narzędzia i kiedy ongiś duże słodownie imponowały dużą liczbą mniej inteligentnych, a tylko mechanicznie wyuczonych robotników, to dzisiejsze postępowe fabryki słodu usuwają prawie zupełnie robotę ręczną i zatrudniają mało, lecz inteligentnego personelu, który ma tylko umiejętnie kierować pracą częstokroć bardzo pomysłowych aparatów, pędzonych siłą motoryczną. Lecz i dzisiejszy stan słodowania nie jest jeszcze ostatnim wyrazem udoskonalenia. Nowe pomysły i nowe idee rodzą się ciągle, więc można być pewnym, że i na tem polu najbliższa przyszłość przyniesie nam jeszcze dużo ulepszeń.