

do pewnego stopnia osądzić, czy jest to jęczmień przydatny przedewszystkiem dla celów gorzelnicznych, czy też bardziej nadatny dla browarów.

6. Ilość ziarn poprzetranych. Dla tego celu potrzebną jest waga.

7. Zanieczyszczenie drobnoustrojami. Zanieczyszczenie to objawia się silnem pleśnieniem i ewentualnie gniciem słodu. Mając przeto w ciągu słodowania możliwość ocenienia powyższego zanieczyszczenia, gorzelnicy dotąd nie bardzo dbali o oznaczenie tych zanieczyszczeń na ziarnie surowem i właściwie opracowanej metody dotąd nie posiadamy. Jakie takie ocenienie jest możliwe w ten sposób, jako to proponował Maercker. Bierze się 100 gr. ziarn, oblewa w obszernej flasce pewną ilością czystej wody i wstrząsa, aby drobnoustroje (głównie zarodniki pleśniaków) z powierzchni ziarna zetrzeć. Część wstrząśniętej a mętnej wody bierze się do stożkowatego naczynka, pozostawia do osadzenia się mętów, zlewa płyn z wierzchu, a kroplę tych mętów bada pod mikroskopem. Z mikroskopowego obrazu można w nieco prymitywny, co prawda, sposób sądzić o większem lub mniejszem zanieczyszczeniu ziarna drobnoustrojami. Potrzebujemy tu przeto wagi,

mu. Ekstrakt taki, wytworzony przy zastosowaniu siły samotrąwiającej drożdżaków, istnieje w handlu pod rozmaitemi nazwami jak: Ovos, Wuk itd. Nie można jednak powiedzieć, aby znacznych ilości drożdży zużywano w tej dziedzinie.

Trzeba szukać innej drogi, masowego zużycia drożdży browarnianych. Drożdże te nie dają się przechowywać, można będzie zatem zapewnić im jakieś obszerniejsze zużycie, gdy się uda zamienić je takim sposobem w towar trwałe, to zaś będzie możliwe, gdy się je wysuszy; w dal szym ciągu zastanowimy się przeto nad tem, czy nie możnaby powołać do życia przemysłu suszenia drożdży i czy ewentualnie taki przemysł już nie istnieje.

(Dok. nast.)

mikroskopu, flaszki miarowej, pipety, kubka stożkowatego i kilku szkiełek mikroskopowych.

7. Zapach jęczmienia. Gdy jęczmień był wilgotnie trzymany i zatęchł, to przeszedł zapachem stęchlizny. Jest on dla wyrobu słodu zazwyczaj nie wiele wart. Gdy go jednak przewietrzają, to zapach ten z powierzchni ziarn ustępuje w znacznej mierze, tak że niezbyt wprawny nos nie pozna tej jego złej własności. Zapach ów wystąpi atoli silnie wówczas, gdy próbkę jęczmienia zamkniemy szczelnie w słoju szklanym i postawimy w niezbyt chłodne miejsce na kilka godzin. Do tej próby potrzebujemy nieco obszerniejszego słoja ze szklaną, dobrze doszlifowaną zatyczką.

9. Energię i zdolność kiełkowania ziarn. Dla tych oznaczeń, których żaden gorzelnik nie powinien zaniechać, gdy tylko nowy transport jęczmienia otrzyma, wystarczy kilka obszerniejszych lejków szklanych i statyw do ich przytrzymania. Można jednak z dobrym skutkiem użyć specjalnych do tego celu przyrządów, jak Coldewe'go lub Schönjahna. (C. d. n.).

## Jak sporządzają słód gorzelniany w Anglii.

Do niedawna jeszcze powodziło się gorzelniom angielskim wcale nieźle, lecz od jakiegoś czasu położenie ich się pogorszyło. Konsumpcya spada coraz bardziej, a podatek wzrósł; wpływa to, oczywiście, na ceny spirytusu, które się obniżają, a wraz z niemi też rentowność tych fabryk. Jak długo w jakimś dziale przemysłu zarabia się „śpiewająco“, tak długo konserwatyzm kwitnie, chociażby w najbardziej postępowym kraju, a ulepszenia i postęp zaczynają się od chwili, gdy trzeba rozpocząć walkę o byt. Tak też i w gorzelnictwie angielskiem, które, nota bene, jest prawie wyłącznie fabrycznem, z chwilą pogorszenia się interesów zabrano się do pracy. Co prawda, przyszło im to łatwo, bo gorzelnie tam olbrzymie, mo-