

używam na przemian, a to 10 dni czyści się kadzie wapnem chlorowem, a 10 dni wapnem świeżo gaszonem. Wapna chlorowego nie trzymam w zapasie w większej ilości, lecz sprowadzam pocztą pakiety po 10 kg. ze Lwowa. Wapno chlorowe po nawapnieniu kadzi nie zmywa się już, lecz po jednej godzinie napuszcza się do nawapnionej kadzi zacier.

Drożdże prowadzę na kwasie mlekowym czystej kultury. zakwasek przechowuję na zimno i dodaje się go do świeżej hołowicy po 2-godzinnem scukrzaniu jej, 2 do 3 litry tak, aby utrzymać odpowiedni kwasek w drożdżach.

Nie wiem, dlaczego rozpowszechniła się tak bardzo metoda ukwaszania hołowicy kwasem siarczanym, gdy przecież wszystkie wersje o trudnościach i niedogodnościach prowadzenia drożdży na kwasie mlekowym są fałszywe, od czasu zwłaszcza, gdy się ukwasza hołowicę bakteriami kwasu mlekowego czystej kultury, chyba by jedynie dlatego, że to modne i dogodne, jednakowoż szkodliwe.

Kto używa kwasu siarczanego do ukwaszania hołowicy, ten niszczy sobie części miedziane aparatów, to jest pewne, ale żeby wydatki miały być lepsze, takie jak je reklamują wynalazcy pożywek, bo aż 65%, w to wątpię; reklamują, aby zachęcić do płacenia im haraczu, bo wydatki są nawet gorsze, już choćby dlatego, że przy kwasie siarczanym drożdże nie dadzą się długo utrzymać, gdyż słabną w sile i trzeba je często wymieniać, co przy naturalnem ukwaszaniu kwasem mlekowym niema miejsca. Słyszałem od pewnego monter-kotlarskiego, który rozbierał niedawno ustawioną kolumnę miedzianą dla jakiejś naprawy, że u rurek i denek spotrzął już powygryzane smugi i rysy, a to jest początek niszczenia miedzi, a robią tam kwasem siarczanym.

Gorzelnia tutejsza opala kocioł ropą; cała instalacya już drugi rok jest bez zarzutu, a palenie ropy to czysta rzecz, i tutaj są już różne praktyki, oparte na doświadczeniu; tak np. nie należy zasuwu od komina zbyt otwierać, gdy się już ro-

pa rozpała, gdyż duży ciąg wynosi dużo ciepłota w komin, rozpylacz nie powinien dawać długiego płomienia, któryby daleko sięgał w rurę płomienną, lecz ma być płomień krótko, a szeroko rozpryskujący się blisko palowiska.

Zaraz na początku wprowadziłem drożdże czystej kultury; fermentacya zacierów jest spokojna, kłębuja, a odfermentowanie zawsze do 1° Ball. przy 14° R. z pierwotnych 18.5 do 19° cukru.

Kwestya badania odfermentowanego zaciera jest sobie ciekawa, bo podczas gdy zwykły empiryk, co ledwie podpisać się umie, chwali się, że jego kadzie odrabiają do 0.6° Ball., to gorzelnik fachowy uważa odfermentowanie do 1° Ball. za zupełnie dobre. W czym to leży? Oto raz w tem, że zwykle empirycy robią zacier rozcieńczone np. do 15° B., podczas gdy fachowiec nie odstępował od zacierów o koncentracji 18 do 20° B., gdyż ma po temu słuszne powody, a powtóre zależy to wiele od sposobu przesączania zaciera dojrzałego, branego do próby.

U nas jest przyjęte ogólnie, że zacier precedza się przez cedzidło t. j. cylinder z kureczkiem u dołu, w który się zawiesza woreczek bawełniany roboty pończoszko-wej, i w ten się wlewa jeden litr zaciera. Naturalnie woreczki te mają duże oczka i są one niejako sitkami, więc zacier przesączony do próby jest jakby żur i zawiera w sobie wiele cząstek stałych, i gdy taki przesącz wskazuje nam 1° B. przy 14° R., to musi się to uważać za dobre odfermentowanie. Inaczej gorzelnicy spekulanci; oni używają wielkich worów formy takiej, jak do sera, a uszytych z bardzo gęstego płótna umyślnie na ten cel wyszukanego, przez taki wór otrzymuje się wcale klarowny płyn, tak że różnica będzie o cały stopień w odfermentowaniu.

Patrzyłem się na takie precedzanie zaciera; płyn z worka cedził się jak nitką do podstawionej baryszówki i podziwiałem cierpliwość tych dwóch robotników, z których jeden trzymał wór, w który nalano cały czerpak 5-litrowy, a drugi kuczając przytrzymywał baryszówkę. Trwało to spo-