

w jednej z nowo zbudowanych gorzelń w okręgu sąsiednim. Jeden z naszych kolegów, zgodzony w lecie, napracował się przy budowie gorzelni jak czarny wół, a gdy ona już miała być w ruch puszczona, to został na wniosek rządcy oddalony, bo, jak fama niesie, nie dość nisko się ponoś kłaniał. Ojciec kilkorga dzieci siedzi na bruku.

Odczuwam to położenie kolegi tembardziej i boleję nad nim, że niedawno i mnie los podobny spotkał. Pracowałem u pewnej firmy lat 14 szczerze i sumiennie, aż wreszcie władza rządcy dosięgła i mnie; straciłem posadę pomimo moich długoletnich zasług.

Na obecnej posadzie pracuję sam z pomocnikiem, zdala od mej żony i dzieci. Nie jestem bowiem pewny, że się utrzymam w takiej gorzelni, w której szef twierdzi, że wódkę robić potrafi chłop — a resztę uskuteczni rządca. Dodaję tu w nawiasie, że mowa tu o rządcy „analfabecie“.

W bieżącej kampanii pracuję sposobem Bauera; zacierek ukwaszam kwasem siarkowym i dodaję ekstraktu. W drugiej gorzelni stosuję t. zw. „diastaz“ Scheina. W obu gorzelniach osiągam dobre wyniki. Bołszowiecka gorzelnia sąsiaduje z browarem, w którym robią codziennie warkę. Dla zasilenia drożdży matecznych używam co 5—6 dni drożdży piwowskich. Drożdże moje ślicznie fermentują. Przy odstawieniu mają 19° Bllga i 1·3° kwasu;

przyrost kwasu wynosi w dojrzałych drożdżach zaledwie 0·1°.

Z powodu posuchy, jaka tego roku panowała, mamy jęczmień szczupły; używam dlatego w  $\frac{1}{4}$  części słodu prosianego.

Ziemniaki gotuję tak, aby masa wyciskana miała kolor zaledwie słomkowy, bo tego roku skrobia łatwo się rozpuszcza i scukrza. Końcowa temperatura przy zacieraniu nie podnosi się powyżej 46° R. Słód daję do zacieru w trzech dawkach. Pierwszą dawkę przed rozpoczęciem wyciskania ziemniaków, drugą w połowie zacieru, a trzecią na ostatku, utrzymując 40° R, a nie wyżej.

Zacier odstawiam przy temperaturze 11° R.; pod koniec głównej fermentacji dolewam 120 litrów wody, aby temperatura nie przekroczyła 25° R. Gdybym tego nie uczynił, dochodziłaby temperatura do 26° R.

Pomimo to, że kadzie są pociągnięte lakierem smolistym (Lacktheer), każę je jeszcze po każdym zacierze desinfekować wapnem świeżo zgazonem, które się potem zmywa do czysta. Posadzkę w kadkarni myje się u mnie co drugi dzień wodą z domieszką wapna chlorowego.

Na zakończenie dodam, że ustawiony w mojej gorzelni aparat Pauckscha funkcjonuje wybornie i przy gęstych zacierach; spirytus ma 94·8° Tr.

Bołszowce, w październiku 1910.

*Marek Stralberg.*

## Drobne wiadomości.

**Wszystkim tym łaskawym czytelnikom, którzy mi z powodu zgonu nieodżałowanej pamięci żony mojej słowa pociechy nadesłać raczyli, dziękuję szczerze w swoim jak i dzieci moich imieniu.**

*Prof. Wiktor Syniewski.*

**Zdanie dra Heinzelmanna o nakrywaniu kadzi fermentacyjnych** Współpracownik w berlińskim Instytut. Ferment. Dr. Heinzelmann daje na zapytanie co do najlep-

szego sposobu nakrywania kadzi fermentacyjnych taką odpowiedź:

„Mojem zdaniem wystarcza proste nakrycie kadzi fermentacyjnej drewnianem wiekiem, gdy w niej ma pozostać znaczniejsza przestrzeń wolna nad zacierem. Wieka drewniane kosztują bardzo mało, a większy wydatek alkoholu zyskuje się na czysto. Zastosowanie pokryw Straucha i innych wymaga znaczniejszych kosztów, a zwiększenie wydatku alkoholu w porównaniu z takim zwiększeniem w kadziach, nakrytych wiekiem drewnianem, nie stoi do tego w odpowiednim stosunku.