

# GORZELNICTWO

Pod redakcją Wiktora Syniewskiego, prof. c. k. Szkoły politechn. we Lwowie  
oraz Tadeusza Chrzászcza, dyrektora Szkoły gorzelniczej w Dublanach  
i Andrzeja (Krupy) Krzemeckiego, prof. c. k. Szkoły przemysłowej w Krakowie.

## Czy w gorzelni powinno być laboratorium, i jak ono ma być urządzone?

(Ciąg dalszy).

Wszystkie, dotąd wymienione badania, przeprowadzamy bez względu na ruch gorzelni, po to jedynie, aby sobie zdać sprawę z tego, jakimi materiałami rozporządzamy, i jaki wytwór zabiegów naszych otrzymaliśmy. — Jest to zatem szereg badań, potrzebnych do skontrolowania ostatecznego, „jak się nam w gorzelni powodzi“, dobrze, czy też źle.

Na tem jednak nie koniec naszego badania.

Jeśliśmy stwierdzili, że wszystko w gorzelni dobrze „idzie“, to, oczywiście, będziemy skrupulatnie postępowali i nadal na tej samej drodze, aby nie zboczyć na manowce, jeśliśmy atoli stwierdzili, że „idzie“ nam źle, że, zatem, nie stąpamy po drodze właściwej, to będziemy się starali nawrócić na nią, aby po niej już prawidłowo dalej kroczyć.

Otóż to ciągłe baczenie na to, by z dobrej drogi nie zejść na manowce, nazywa się kontrolą naszego postępowania, czyli kontrolą ruchu, a składa się nań cały szereg badań poszczególnych okresów pracy w gorzelni.

Całość pracy w gorzelni składa się z trzech różnych, chociaż ze sobą w przyczynowym związku stojących czynności, a mianowicie:

I. Wyrobu słodu,

II. Wyrobu alkoholu z cukru,

III. Odpędzania tego alkoholu z zacieru, czyli wyrobu właściwego spirytusu.

Przebieg każdej z tych czynności musi być kontrolowany.

## I. Wyrób słodu.

Przyjmujemy, że materiał nasz, t. j. jęczmień jest już zbadany pod względem swoich dobrych lub złych własności (bo i z takimi musi się gorzelnik liczyć); chodzi nam tedy tylko o takie jego słodowanie, iżby z danego materiału otrzymać sód najlepszy możliwy. Musimy go przeto stosownie umoczyć, a następnie odpowiednio prowadzić na zrostowni.

1. *Stopień umoczenia ziarna* dotąd jeszcze prawie powszechnie oceniamy w sposób bardzo pierwotny. Ziarno należycie umoczone, ujęte w dwa palce jego końcami nie powinno kłuć, przy rozgniataniu w palcach powinna plewka ziarn łatwo odłazić, przy rozkąsywaniu go zębami nie powinno to wywoływać wrażenia kruchości ziarna, a wreszcie bielmo ziarna powinno się rozcierać w palcach jak kreda. — Wszystko to są jednak oznaki zawodne.

Wiemy, że dostatecznie umoczonem jest ziarno wówczas, gdy wchłonęło od 40—50% wody. — I jeżeli potrafimy oznaczyć szybko, i dość dokładnie, ile wody ziarno wchłonęło, to tem samem oznaczymy jego stopień namoczenia, — Do tego celu służy nam zamknięty koszyczek z siatki drucianej, cynowanej i waga. — Koszyczek tarujemy, wsypujemy doń 500 gr. jęczmienia (tego, który ma być moczony) i wstawiamy go do zalewni wraz z zalanym jęczmieniem poto, aby mokił w zupełnie tych samych warunkach, co reszta ziarna. — Co pewien czas możemy wyjmować koszyczek, a po należytem ocieknięciu stwierdzać na wadze, ile mu wody przybyło. Maximum zwiększenia się ciężaru może wynosić 200—220 gr. Jak wiadomo jednak, teraz nie moczymy już do tej najwyższej granicy, lecz przerywamy