

mniej zaufania. Poznajmy jednak i je także, aby obraz był zupełny.

„Do wyrobu słodu, mówi p. Sch., używam miejscowego jęczmienia ozimego o 92% zdolności kiełkowania. Moczę jak zwykle przewietrzając naprzemian, poczem sładuję przez 12 dni przy temperaturze 13—15° C (10—12° R). Do rozdrobienia słodu używam od początku kampanii aparatu Bohma do wyrobu mleka słodowego; pracuje on wzorowo, gdyż do rozbicia potrzebnej ilości słodu na mleczko wystarcza 20 minut. Na wyrób 100 l. alkoholu potrzebuje 11·35 kg jęczmienia, a w odfermentowanym zacierze, okazującym 0—0·3° Bllga, znajduje się diastazu jeszcze sporo. Sądzę, że można przyjąć, iż przy przeróbce bogatszych w skrobię ziemniaków można dawkę słodu zniżyć do 11 kg na 100 l. alkoholu. Moje próby pod tym względem nie są jeszcze ukończone. Ziemniaki w mojej gorzelnii zawierają tego roku od 15—18% skrobi.

Ziemniaki paruję początkowo z góry przy otwartym kruczku do odpuszczania lury, potem z dołu przy otwartym wentylu powietrznym do 1 atmosf. Po następnem zamknięciu tego wentyla podnoszę ciśnienie do 3 atmosfer. Lury używam do zacieru, dodaję całą ilość mleka słodowego zaraz na początku zacierania i zacieram przy 60° C (48° R). Zawartość cukru dochodzi do 17—19° Bllga. Wydatek z kilograma skrobi waha się między 65—66 procentów litrowych.

Podczas głównej fermentacji dodaję jeszcze sporo zimnej wody, a już w zeszłej kampanii stwierdziłem, że właśnie ten dodatek zimnej wody działa bardzo korzystnie podczas głównej fermentacji na odfermentowanie. Kadzie fermentacyjne przykrywam szczelnie blaszanymi pokrywami, a to po ukończeniu głównej fermentacji.

Drożdże przyrządzam stosując kwas siarkowy, a ilość ich wynosi dwudziestą piątą część zacieru w kadzi fermentacyjnej. Pierwszy zacier robię nieco gęstszy, dlatego okazuje zacierek pod drożdże

18—20° Bllga. Drożdże dojrzałe okazują 1·3° kwasu“.

Tyle na razie gorzelnicy niemieccy. Sądzymy, że i nasi czytelnicy powinni w tej sprawie głos zabrać. W swoim czasie nie omieszkamy poddać ją krytyce czysto teoretycznej, wprzód jednak niech praktyka zabierze głos.

Przechwałki to, czy prawda?

(W sprawie wydatków alkoholu z kilograma skrobi).

Niedawne to jeszcze czasy, gdy „przeciętny“ gorzelnik galicyjski, któremu się wódka „lała“, jak z rękawa, miał 52% litrowych alkoholu z 1 kg skrobi, jeśli te wydatki wogóle obliczono „nowomodnie“. Potem zaczął się postęp. Z wydatkami (a mowa tu o „możliwych“ w danym okresie rozwoju gorzelnictwa) szliśmy coraz wyżej. Najprzód postęp ten był szybki; w miarę podnoszenia się wymagań szło się coraz wolniej i tak doszliśmy wreszcie do wydatków 60% litrowych. Na tem stanęliśmy jakiś czas, bo „i w Niemczech“ był ten wydatek najwyższy, jaki w praktyce uważano za przeciętnie możliwy. Oczywiście były czasami też wydatki wyższe, lecz to się zdarzało wyjątkowo i nie długo zazwyczaj cieszył się nimi gorzelnik; uważał je przeto słusznie za wyjątki, żałował tylko, że nie umiał uchwycić tych warunków, które je spowodowały, że one bez jego wiednego przyczynienia się pojawiły się same i także same zniknęły.

Przed dziesięciu mniej więcej laty zaczęły się pojawiać nowe sposoby prowadzenia drożdży i z wolna też, chociaż jeszcze wstydliwie przyznawał się to ten to ów z gorzelników naszych, że wydatki miewa ponad 60% litrowych.

Początkowo niedowierzano tym zapewnieniom, doświadczenie lat poprzednich bowiem pouczało dostatecznie, że opowiadania o „cudach“ w gorzelnii należy przyjmować z wielką rezerwą. Z czasem jednak dawały się słyszeć głosy bardzo poważnych