

Drugi powód, który mnie skłonił do tego postępowania, był, że z częściowo tylko napełnionych kadzi nie może się zacier przelewać w nocy przez wierzch, co ma obecnie znaczenie, gdyż w rzadkich zacierach częściej objawia się fermentacja pienista i nie daje się tak łatwo opanować jak w zacierach gęstych.

Jako trzeci powód mego postępowania przytoczę to, że w kadziach, o wielkiej przestrzeni wolnej ponad zacierem dużo alkoholu, porwanego przez kwas węglowy, ma sposobność opaść napowrót.

W każdym razie miałem przy tym sposobie postępowania fermentację trwałą i dobre odfermentowanie, a i w dniu odpędu zacieru nie były martwe; uwagi godnem jest i to, że nie było nienormalnego przyrostu kwasu, który we wcześnie odfermentowanych zacierach zawsze się objawiał. Ten sposób fermentacji nadaje się tam, gdzie kadzi nie przykrywają.

— **Karmienie bydła i koni ziemniakami.** W tym roku wielu właścicieli dóbr, a nawet mniejszych rolników karmi inwentarz żywy ziemniakami, które dość obficie na ilość miejscami się zrodziły, natomiast są ubogie w skrobię i z tego powodu nie mają pokupu ani do gorzelni ani na wywóz.

Ziemniaki mogą być spasane albo w stanie surowym, albo gotowane bez ciśnienia, parą lub w wodzie, albo też parowane pod wysokim ciśnieniem, jak na zacieru w gorzelni.

We wszystkich przypadkach muszą być ziemniaki należycie wypłukane i wymyte z ziemi i błota, muszą być czyste ze względu na zdrowie inwentarza, który je spożywa. Każdy z tych sposobów karmienia ma swoich zwolenników i przeciwników i gdzie niema gorzelni, sprawia wiele zachodu, łatwiej zaś to przychodzi w gospodarstwie, w którym jest gorzelnia rolnicza.

Właściciel tutejszej gorzelni, Profesor Raciborski polecił urządzić gotowanie ziemniaków na karmę w tym samym parniku, który służy dla gorzelni.

Po otrzymaniu zezwolenia c. k. Dyrekcyi okręgu skarbowego w Żółkwi przyrządzono odgałęzienie rury wydmuchowej wzdłuż ściany lokalu, aż na zewnątrz, gdzie fura zajeżdżają po uparowaną masę ziemniaczaną.

W ruchu gorzelni parowanie ziemniaków w tym samym parniku nie sprawia żadnej przeszkody i powoduje tylko małe opóźnienie, naturalnie że i większe trochę zapotrzebowanie opału (ropy) na uparowanie i wytłaczanie masy ziemniaczanej na zewnątrz gorzelni.

Po ukończeniu drugiego zacieru i scurzeniu około godziny 1 w południe płucze się i naciąga ziemniaki ważone do próżnego parnika w ilości 20 ctnm., następnie paruje się je przez 25 minut pod ciśnieniem dwóch atmosfer, a potem wytłacza przez otworzenie zasuw, umieszczonej u rury na zewnątrz do podjeżdżających gar.

Przy tak krótkim czasie parowania masa ziemniaczana ma kolor zupełnie jasny i przedstawia idealną, smaczną karmę dla bydła i koni, gdy się ją odpowiednio przyrządzi przez zmieszanie z brahą, sieczką lub plewami.

Po opróżnieniu parnika, zanim się naciąga ziemniaki na noc dla jutrzejszego zacieru, napuszcza się do niego zimnej wody do połowy, aby wychłódł. Spostrzegłem bowiem zawczasu, że się ziemniaki w parniku przez noc zaparzały, co nie miało miejsca gdy się nie parowało ziemniaków na paszę, gdyż parnik miał czas sam wychłódnąć, uniknąłem tym sposobem szkodliwych następstw, ale dwa zacieru przedtem gorzej odfermentowały o całe 0.5 stopnia.

K. H.