

że się człowiek po szarlatańsku przechwala.

Trzeba przyznać, że te rozumowania tak jednych jak i drugich nie byłyby bez podstawy; moglibyśmy na to dużo przytoczyć przykładów z naszych niw ojcystych; jednak są, ogólnie wzięwszy, niewłaściwe. Ci bowiem, którzy nie mogą zmniejszyć dawki słodu, mogą to śmiało powiedzieć i przytoczyć powody, dla których uczynić tego nie mogą, a takich powodów będzie sporo, i tem właśnie tylko pomogą owym gorzelnikom, którzy muszą słuchać ciągłych wymówek ze strony swoich właścicieli gorzelń, źle pouczanych przez „chwalących“ się sąsiadów: ci zaś, znowu, gorzelnicy, którzy umieją się obywać małemi dawkami, nie potrzebują się obawiać gniewu lub zarzutu szarlataństwa, skoro tylko dokładnie opiszą, jak u siebie postępują, jakie posiadają warunki etc., by czytelnicy rzecz wygłoszoną mogli sprawdzić i ewentualnie u siebie robotę poprawić. Takie opisy nigdy nie wywołają niechęci kolegów; odnoszą się oni z niedowierzaniem tylko do gołosłownych twierdzeń, bo te muszą być bodaj trochę w podejrzeniu, iż są wygłaszane dla wyrabiania sobie dobrej „opinii“.

Po tym wstępie przytoczymy jeszcze głosy gorzelników niemieckich o ilości słodu, jaką się obecnie obywać można. Może one i naszych czytelników pobudzą do zabrania głosu w tej sprawie.

Gorzelnik Frede (*Ztschr. f. Sp. Ind.* 1910, nr. 51) mówi, co następuje: „Parnik w mojej gorzelnii mieści 52 cetnarów (à 50 kg przyp. Red.) ziemniaków. Od września do 20 października przerabiałem różne odmiany ziemniaków wprost z pola, głównie wybiórki, potem „Maerckery“, które w tym roku jakościowo niezbyt się udały (17 9% skrobi).

Ziemniaki gotuję najprzód parą górną, aż lura zacznie schodzić już ciepła, potem zaś parą dolną. Próby gotowania od razu od dołu, robione tak w roku zeszłym jak i w bieżącym, dały wynik ujemny.

Takie gotowanie jest zbyt drogie,

gdyż trzeba ogrzewać też lurę, a tej jest sporo, bo kilkaset litrów; mogłaby odpływać chłodna. A i ziemniaki, otoczone wodą, nie rozgotowują się tak dobrze, zwłaszcza uboższe w skrobię, gdy się je w lurze paruje.

Na sól używam pół na pół jęczmienia i owsa, a to 43 kg na 1 parnik. Zboże zawiera dużo ziarn szczupłych i lekkich, kielkuje prawie całkowicie, nie wyrasta atoli jednostajnie. Sól trzymam na mojej dobrej i należycie przewietrzanej zrostowni około 17 1/3 dni; przytem wyrasta kielek listkowy u ziarn pełniejszych do podwójnej lub potrójnej długości ziarna, u reszty ziarn wyrasta w tym czasie tylko zdrowy kiel korzonkowy. Sól, przeznaczony do zacieru, daję od razu do ochłodzonego płynu, jaki ściekł z parnika; temperaturę w kadzi zaciernej utrzymuję przez czas scukrzenia na 59 — 60° C (47—48° R). Przy ciągłym ruchu mieszadła pozostawiam zacier na 15 minut do scukrzenia, poczem próba jodem daje wynik dobry. Temperaturę zacieru w kadziach fermentacyjnych reguluję dolewem wody. Po 72 godzinach odfermentowanie jest zupełne, a zacier okazuje wówczas 0.5 do 0.3° Bllga i około 0.5° kwasu.

Ze 113 ładunków parnika otrzymano według stwierdzenia urzędowego 35508 litrów alkoholu abs., t. j. z jednego parnika 314.16 l. Na wyrób 100 l. alkoholu zużyto przeto powyż wymienionego zboża 13.68 kg. Ta ilość zatem wystarczyła zupełnie do przeróbki płodu surowego na alkohol.

Do fermentacji używałem drożdżaków rasy II, wyhodowanych na zacierku, ukwaszanym bakteriami mlekowymi (drożdże 48-mio godzinne).

Mniejszą ilością słodu już się obyć nie mogłem, gdyż fermentacja stawała się powolniejszą i przebieg był mniej korzystny.

Jeszcze korzystniej przedstawia się dawka słodu na 100 l. alkoholu u gorzelnika Schiefelbeina (nr. 52 tego samego pisma); sprawozdanie jego budzi atoli