

maczyć, ale w każdym razie przekonałem się o tem dowodnie, że ilekroć powierzyłem mojej kolumnie jakie oszczędności, nigdy mi ich w całości nie zwracała, a do tego, lubując się widocznie w łupinach, tak się niemi objadała, że na drugi dzień dostawała „obstrukcyi“ i musiałem posyłać po lekarza do oddziału straży skarbowej.

Nauczony takiemi smutnemi doświadczeniami postępuję teraz inaczej.

Oto nadwyżki chowam w magazynie kartoflowym, a po wypróżnieniu kadzi

fermentacyjnej napuszczam do niej 5—6 hl wody, którą przenoszą przy wolnym ruchu pompki na przyrząd odpędowy. Moc wódki nie ucierpi przez to wcale, a przynajmniej tak długo, aż woda się nie pokazuje w dolnych kondygnacjach kolumny. Oczywiście zyskuję przez to, że kolumna moja teraz mało kiedy choruje, a w bieżącej kampanii szczególnie ani razu, pomimo, że właśnie w tym roku przerobiłem taką moc kartofli, a jeszcze większą słomy i ziemi, jak nigdy przedtem.

*Izydor Nussbaum.*

## Z praktyki.

— **O myciu słodu.** Mycie słodu przed użyciem go do zacieru jest tak pożyteczne, że dziwić się należy, iż dotąd nie wszędzie się rozpowszechniło.

W najlepszych nawet warunkach wyprodukowany sód nigdy nie jest tak idealnie czysty, aby nie zawierał pomiędzy swemi ziarnkami i na ich plewie kurzu, pleśni, a szczególnie wrogich dla procesów gorzelniczych bakterij, zwłaszcza, gdy jest długo roszczony; a cóż tu mówić o przeciętnych naszych słodach, jakie przeważnie spotyka się w gorzelniach.

Różne czynniki wpływają na to, że w naszych gorzelniach często spotykamy słody niezupełnie odpowiadające celowi, dla którego je wyprodukowano. Lichy, niezdrowy jęczmień, ciasna, wilgotna słodownia bez wentylacji, wreszcie nieczysta woda, wszystko to nie wpływa dodatnio na dobroć wyrobu.

Nauka i doświadczenie od dawna przekonały nas o tej prawdzie, że jedną z głównych przyczyn zakażenia zacierów i drożdży jest także nieczysty sód. Wszyscy o tem wiedzieliśmy i niejednokrotnie z nie-małym wysiłkiem staraliśmy się temu zaradzić. Zwracaliśmy przytem najpilniej uwagę na czystość ziarna na sód przeznaczanego, jak nie mniej badaliśmy naszą wodę, oczyszczając jednocześnie, o ile się dało, lokal słodowni. Nie ulega wątpliwości, że zabiegi te bywały często uwień-

zione pomyślnym skutkiem, a zawsze przyczyniały się do podniesienia stopnia czystości słodu, ale nie zawsze i nie wszędzie były one na tyle wystarczające, aby w tych warunkach wyrobiony sód można było uznać za dostatecznie czysty. W wielu bowiem gorzelniach warunki lokalne są tak złe, że gorzelnik pomimo swych wysiłków w tym kierunku niewiele tylko może je poprawić. Z tem większem powodzeniem można w nich zastosować mycie słodu już wyrośniętego.

Niektórzy z nas posiadają już zapewne jakieś urządzenie, służące do mycia gotowego słodu, tym zaś kolegom, którzy go jeszcze nie mają, usłużę opisem bardzo prostego, lecz zupełnie osiagającego swój cel przyrządu, którego główną część stanowi niska, znacznie szersza u góry, niż przy dnie drewniana kadeczką, w rozmiarach swych tak zastosowana, aby przeznaczona do jednego zacieru ilość słodu napełniła ją po wysypaniu cokolwiek więcej, niż do połowy. Kadeczka ta, ustawiona na kilka cali od podłogi, spoczywa na drewnianych podkładach. Dno jej zaopatrzone jest w duży, 2½ calowy okrągły otwór, zamykany kurkiem, lub tylko czopem od spodu. Nad otworem przybity jest wewnątrz kadki obszerne, wypukły krąg miedziany, podziurkowany w kształcie sita. (Zwraca się przytem uwagę, aby tak otwór wylotowy jak i krąg sitowy