

były dostatecznie duże, iżby spuszczana woda mogła jak najszybciej uchodzić i porywać ze sobą nieczystości, nie dając im powtórnie osadzić się na ziarnkach słodu).

Kadeczkę najwłaściwiej jest ustawić obok gniotownika, aby wymyty sód można było zapomocą łopaty składać z niej wprost na jego stole. Ponad kadkę powinna być wyprowadzona rura z zimną wodą i skierowana wylotem na dół, w środek kadzi. Wylot tej rury powinien być zaopatrzony w kurek i miedzianą kulę tak podziurkowaną, aby woda, gdy ją się puści przez nią, była równomiernie rozpryskiwana na całą powierzchnię znajdującego się w kadce słodu.

Samo mycie słodu w tym przyrządzie wykonuje się w następujący sposób: Po zamknięciu znajdującego się w dnie kadki otworu wsypuje się w nią całą porcję słodu i napuszcza prawie do pełna zimnej lub nieco cieplej wody, przyczem miesza w ciągu 10 minut za pomocą drewnianego wiosła. Mieszanie odbywa się łatwo i dokładnie, do czego pomocnym jest tu nadmiar wody. Po chwilowym spoczynku ziarnka słodu opadną, a na powierzchni wody pokażą się spławki, przeważnie spleśniałe ziarna, które należy starannie zebrać i usunąć. Teraz przystępuje się do spuszczenia brudnej wody, przyczem przez cały czas odpływu, o ile tylko można, należy utrzymywać wiosła w ruchu. Po odejściu brudnej wody puszcza się przez kulę rozprysnięty strumień wody zimnej i przy otwartym wylocie we dnie kadeczki przepłukuje w ten sposób sód przynajmniej przez 10 minut. Takie przepłukiwanie rozprysniętym strumieniem z góry jest bardzo skuteczne; usuwa ono bowiem prawie wszystkie zanieczyszczenia ze słodu.

Pospiech w wykonaniu całej tej operacji ze sładem, o ile nie ucierpi przez to dokładność roboty, zaleca się celem uchronienia słodu od wyługowania rozpuszczalnych substancyj, co pociągnęłoby za sobą stratę w diastazie i innych użytecznych, rozpuszczalnych składników słodu.

Po osączeniu się wody, sód przekłada się na gniotownik i poddaje roztarciu. Taki wilgotny sód daleko dokładniej się rozciera, aniżeli wprost ze słodowni na walce wzięty.

Skrzynki do zbierania mielonego słodu służące, muszą być dosyć szczelne, aby nie przepuszczały zbierającej się na ich dnie osoki.

Nadmieniam tu jeszcze, że wprowadzenie takiego naczynia do gorzelni, musi poprzednio być oznajmione władzy akcyzowej, która atoli w wydaniu odnośnego pozwolenia zazwyczaj nie robi trudności.

Słucz, dnia 1. kwietnia 1909.

Adam Moraczewski.

— **Fermentacja 48-godzinna.** Zaprowadziłem ją w gorzelni w Spasowie od 15 kwietnia z bardzo dobrym skutkiem. Spowodowała mnie do tego okoliczność, że rozpoczęto przebieranie i sortowanie ziemniaków na sadzenie, przyczem drobne i nadpsute dostawiane zostają na przeróbkę do gorzelni.

Zaraz pierwsze zacierzy okazały więcej kwasu, a po fermentacyi dochodził stopień jego do 1.4 cm, podczas gdy przy zdrowych ziemniakach wynosił 0.7 do 0.8 cm. Nie namysławiając się długo przeszedłem zaraz na krótszą fermentację i osiągam bardzo dobre odfermentowanie, a stopień kwasu dojrzałego zacieru powrócił do normalnego stanu, przy odfermentowaniu z 17° sacch. do 0.7° sacch.

Manipulacja jest następująca: Ilość drożdży taka sama, jak przy 72-godzinnej fermentacyi. Po odebraniu drożdży zarodowych, przenosi się je do pierwszego zacieru w czasie chłodzenia przy 24° R, a przy 18° R spuszcza się zacier do kadzi fermentacyjnej n. p. do Nr. 1, gdzie wkrótce zarabia.

Drugi zacier schładza się do 15° R. Pierwszy, już fermentujący zacier w kadzi Nr. 1, dzieli się po połowie na kadzie 1 i 2, poczem drugim dopełnia obie i dokładnie przemiesza. Fermentacja rozpoczyna się prawie zaraz; po 14 go-