

nie mogę pominąć i podam następujący fakt:

Pewien właściciel miał zawsze gorzelników zawodowych, ale jakoś nie mogli się długo utrzymać. Przyjmuje sobie nareszcie zwykłego Srulka i ten został u niego wszystkim: gorzelnikiem, faktorem i t. d. Kadzie fermentacyjne szły i idą mu (już trzeci rok) na aparat odpędowy na 6° do 8° Bllga, mówię sześć do ośm całych stopni na cukromierzu, a mimo to właściciel go trzyma i chwali, że żaden z poprzednich gorzelników nie miał tak dobrych fermentów, jak obecny. Mówi: „Temu kadzie tak dobrze fermentują, że się aż przez wierzch przelewają”. Ów Srulko zapytany raz przez komisarza skarbowego, (który znalazł w odfermentowanym zacierze 7.6° Bllga) dlaczego kadzie tak źle odrabiają, powiedział: „To jest dobrze, tak musi być, to jest moja tajemnica”.

Jak łatwo wysuwa się naszemu miłośnikowi z rąk posiadłość ziemską, mamy dowód na to w statystyce. Gdy w roku 1868 pozwolono w Galicyi izraelitom nabywać ziemię, to nie upłynął rok, a już 38 wielkich majątków było w ich posiadaniu. W r. 1899 było w ich ręku aż 680 majątków. A nie tylko izraelici nabywali

ziemię. Przeważna liczba majątków została sprzedana na licytacji, a główną przyczyną tych licytacji byli lichwiarze. Czyż w takich warunkach mogło się gospodarstwo rolne, a z niem i gorzelnictwo należycie rozwijać? Czyż w takich warunkach mogły się wyrobić zdrowe podstawy bytu dla wykształconego stanu gorzelniczego?

Odpowiedź sama się nasuwa każdemu czytelnikowi.

Urządzenie gorzelni, którą prowadzę, jest następujące:

Gorzelnia czterohektolitrowa na 2 zacierzy dziennie. Aparat odpędowy z trzema talerzami, miedziany, systemu Rościszewskiego, kadź zacierna drewniana ze zwykłym, prostym mieszadłem, chłodnik drewniany (kilsztok), kocioł parowy kornwalijski, cztery kadzie fermentacyjne po 30 hl., parnik Henzego, a płuczka to zwykła drewniana kadź. Maszyny parowej ani kieratu niema. Wszystkie czynności robi się ręcznie z wyjątkiem gniecenia słodu, która to czynność odbywa się poza gorzelnią w stodole na folwarku, zapomocą kieratu konnego, który służy do poruszania młocarni, i do którego dołączony jest gniotownik do słodu. Wody używa się stawowej, którą pompuje się ręcznymi

odpęd trwał dłużej, lecz wódka była silniejsza i czystsza. Nakrywę i rury uszczelniano w tym aparacie nie gliną, lecz papierem, umaczanym w klejstrze z mąki żytniej lub pszennej.

Pierwszą porcję, przechodzącą przy destylacji witki, nazywano „wyskokiem” i tę odbierano osobno do „rozpuszczania kamfory” i sporządzania innych podobnych lekarstw. „Niedochodek”, tj. wódkę słabą i śmierdzącą, idącą na ostatku odbierano również osobno i tę później na nowo przepędzano.

W owych czasach znano już sposób zabierania wódce nieprzyjemnego odoru „pochodzącego z przypalenia zacieru w garcu”, jak sądzono. Taką wódkę mieszano z dobrze utłuczonym węglem ko-

walskim (funt węgla na 8 garcy wódki) i potem odpędzano z nad węgla.

Przez przedystylowanie szumówki otrzymywano t. zw. okowitę¹⁾.

Alkoholometr był już wtedy znany, lecz posługiwano się nim w niewielu tylko gorzelniach. Tęgość szumówki poznawano po tem, „że wlawszy jej kilka kropli do oliwy na spód oliwy prędko opada”, albo „że będąc lana z góry w kieliszek, robi szum gruby na mały palec i złożony z samych perełek. Im dłużej perełki trwały, tem lepszą była szumówka”²⁾. (Dok. n.).

¹⁾ Z łacińskiej nazwy „aqua vitae”.

²⁾ Przestrzegano, aby nie robić tej próby przy osobach „chuchających lub tytoń palących”, bo od tego szum zniknie.