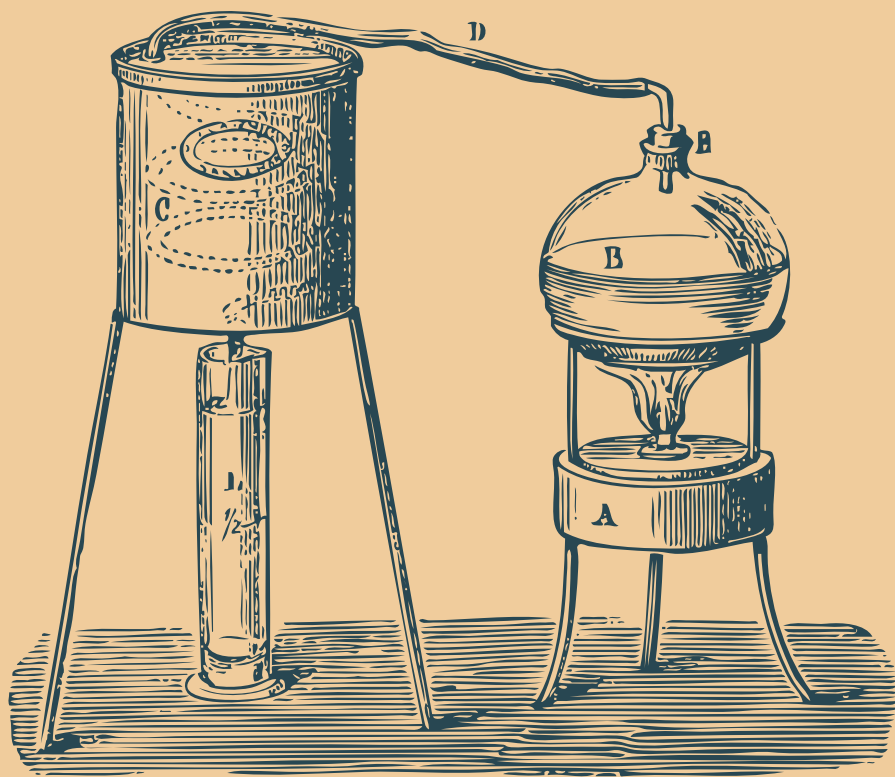


PRAKTYCZNA NAUKA
O WYRABIANIU
WÓDKI
z kukurydzy

PRZEZ
Romualda Piątkowskiego



Podstawa wydania:

Romuald Piątkowski, *Praktyczna nauka o wyrabianiu wódki z kukurydzy [...]*, Lwów 1854

Copyright © by Wydawnictwo Marek Derewiecki

Wszelkie prawa zastrzeżone

Wydanie pierwsze

Redakcja i korekta: Zespół

Projekt okładki: PA

Skład i łamanie: PA

ISBN 978-83-66315-85-3

VintageBooks

Wydawnictwo Marek Derewiecki

ul. Szkotnia 29a, 32-650 Kęty

e-mail: kontakt@vintagebooks.pl

Księgarnia: www.vintagebooks.pl

Spis treści

Przedmowa	5
Rozdział I.	
Robienie zacieru z kukurydzy	6
Rozdział II.	
Robienie drożdży gęstych do kukurydzy	7
Rozdział III.	
Robienie drożdży rzadkich do kukurydzy	9
Rozdział IV.	
Robienie podmłody tak z rzadkich jak i z gęstych drożdży	11
Rozdział V.	
Ogólne uwagi o zacierach z kukurydzy	12
Rozdział VI.	
O drożdżach gęstych i rzadkich	14
Rozdział VII.	
O słodowaniu zboża	19
Rozdział VIII.	
O zielonym surowcu	24
Rozdział IX.	
O czyszczeniu naczyń	25

PRAKTYCZNA NAUKA

O WYRABIANIU WÓDKI

z kukurydzy

to jest:

Jak robić zacier, drożdże sztuczne, podmlodę, jak wyrabiać
i używać słodu, utrzymywać gniazdo czyli hołowicę, używać
surowcu zielonego, czyścić naczynia aby osiągnąć módz
najwyższy wydatek spirytusowy, mianowicie: z korca
kukurydzy 11 garncy, żyta 9 ½ garncy,
a z korca słodu 5 garncy okowity
na 67 sztrychów
Rychtera.

Przez

ROMUALDA PIĄTKOWSKIEGO

KĘTY 2021

PRZEDMOWA

Używane dotychczas środki do ulepszenia wydatków wódki z kukurydzy nie sprawiają należytego skutku.

Poświęciwszy się gorzelnictwu od kilkunastu lat, nieszczerdziłem pracy aby i naturę kukurydzianych zacierów zgłębić i o ile się dało takowe udoskonalić.

Moje sposoby postępowania, chociaż nie wprawnem piórem skreślone, oddaję pod sąd wszystkich znawców gorzelnictwa praktycznego. Spodziewam się, iż przyczynią się znacznie do uniknienia wielu strat w gorzelniach a przytem dadzą pobudkę do dalszego wydoskonalenia się tej gałęzi przemysłu.

Rozdział I.

Robienie zacieru z kukurydzy.

Do jednego korca kukurydzy ważącej od 160 do 170 funtów wiedeńskich, bierze się wody wiader cztery i zagrzewa się ją w zaciernicy do 45° (stopni) podług Reaumura.

Na to sypie się mąka, przy dobrem mieszaniu zagrzewa się powtórnie do 68 najwyżej do 70 stopni R. (zależy to od jakości kukurydzy i zmielenia). Po zaparzeniu zostawić zacier pod nakryciem przez pół godziny, w którym czasie dwa razy przemieszać cokolwiek należy, po czym zaciernica odkrywa się a zacier mieszając ochłodzi się do 55 stopni R.

Następnie sypie się wolno mąka Żytna w jednej czwartej części przy należytem mieszaniu.

Przez wsypanie żytnego surowcu zacier ochładza się i temperatura spadnie do 48° a nawet i niżej. Natenczas starać się do 51 stopni doprowadzić. W tym stanie zostawia się zacier powtórnie przez pół godziny pod nakryciem, co ćwierć godziny mieszając go cokolwiek.

Podczas zacierania kukurydzy w osobnem naczyniu obok zaciernicy postawionem, zaciera się słód w wodzie na 54 stopni R. (do 110 funtów wiedeńskich czyli jednego korca słodu jęczmiennego bierze się 50 garncy wody). Tak trzyma się pod nakryciem przez pół godziny, poczem wlewa się do zaciernicy przy dobrem mieszaniu by wszystko jak najlepiej wymieszane

Rozdział IX.

O czyszczeniu naczyń.

Powszechnie wiadomo panom gorzelnikom jak wiele przyczynia się do dobrych wydatków porządek i nadzwyczajna czystość. Pozostaje mi jedynie uczynić uwagę, iż nie tylko w naczyniach drożdżowych i w zacierowych, lecz niemniej w kadzi zalewnej tej czystości przestrzegać należy. Nawet posadzki w wzrostowni powinny starannie być wyczyszczane. Używany bywa często środek wypalania okowitą posadzki kadek. Jest to szkodliwy bardzo sposób, bo wszelki spirytus zostawia kwas octowy w naczyniu mocno rozwiązujący się. Wapnem niegaszonym, gliną i mocnym ługiem można zastąpić inne nie bardzo pewne środki.