

Otóż z wzoru tego widzimy, że, aby się *K* zmniejszyło, musi się albo:

1. *E* lub *A* zmniejszyć, albo
2. *P* lub *U* zwiększyć.

Musi się zatem koszt robocizny i opał lub też amortyzacja, a więc koszt urządzenia zmniejszyć, względnie postęp nauki, lub też umiejętność stosowania tego postępu zwiększyć.

Rozpatrzmyż teraz, w którym z powyżej wskazanych kierunków możemy czynić postępy wielkie, w których mniejsze, a w których na razie spodziewać się ich nie łatwo możemy.

(C. d. n.).

Kilka słów o słodowaniu na lasach.

Kilkakrotnie już była u nas mowa o słodowaniu zboża na lasach. Pisano o tem w dawnym „Gorzelniku“ i „Gorzelnictwie“ rozprawiano na zjazdach, lecz obszerniejszego wyniku tych pogadek na powyższy temat, zdaje się, nie było. A jednak niesłusznie.

Przyznajemy to, że wszędzie, gdzie jest możliwem urządzić słodownię należytą, t. j. czystą, przewiewną i obszerną, tam słodowanie na lasach powinno ustąpić słodowaniu na zrostowni, lecz musimy twierdzić, że w wielu jeszcze przypadkach niemożliwem jest urządzenie odpowiedniej słodowni z czysto lokalnych względów i że wówczas słodowanie na lasach wchodzi w swoje prawa.

Na zeszłorocznej wystawie gorzelniczej były wystawione fotografie urządzenia takiej słodowni, istniejącej w Czechach w gorzelnii braci Pollaków w Bystricach.

Na zapytanie nasze o bliższe szczegóły, dotyczące się tego sposobu słodowania, pisze nam p. Emil Pollak, co następuje:

„Jestem bardzo zadowolony ze słodu, uprawianego na lasach. Przarabiam na sód jęczmień odpadkowy fabryk słodu; hektolitr tego jęczmienia waży 60 klgr.

Na wyrób 4 hl. absol. alkoholu dziennie wystarcza mi 80 lasów. Lasy te są to skrzynki, złożone z ram drewnianych, zaopatrzone, w dno sitowe z blachy cynkowej o grubości 1 milimetra. Blacha każda ma 150 cm długości i 75 cm szerokości, a dziurki $2\frac{3}{4}$ mm średnicy. Sztelaże, na których lasy są umieszczone, są z żelaza. Blacha kosztowała 700 koron, sztelaże i ramy drewniane 750 kor. Wszystko zostało wykonane przez miejscowych rzemieślników.

Jęczmienia niedomacza się; na każde sito daję 17 klgr. Codziennie się skrapia i ręką przemiesza, a po 8 dniach jest sód gotowy. (W ostatnich dniach oczywiście już się nie skrapia).

Mogę ten sposób słodowania polecić wszędzie tam, gdzie miejsca jest zbyt mało, lub gdzie posadzka jest zła“.

Z naszej strony dodamy, że na wygodne ustawienie sztelażów dla powyższych lasów wystarczy izba o 6 m długości a 5 m szerokości i mniej więcej 3 m wysokości. W tak małej przestrzeni zatem może być urządzona słodownia dla 4-hektolitrowej gorzelnii, jeżeli warunki do tego zmuszają. A dodać trzeba, że sód na lasach wyrobiony, przez sumiennego człowieka może być bezwątpienia lepszy, niż wyrobiony na zrostowni. Tu bowiem oko ludzkie widzi ten sód podczas roboty lepiej i wszelkie błędy rychlej mogą być spostrzeżone i usunięte.

Z praktyki.

— O czyszczeniu przewodu dla słodkiego zacieru pisze gorzelnik Hadamczyk w nrze 22 *Ztschr. f. Sp. Ind.* z br. co następuje: „Dobrze czyszczona rura zacierowa jest niezbędna dla dzisiejszego sposo-

bu pracy w gorzelnii. Różne wentyle dla czyszczenia przewodów i spór o to, który ze znanych w tym kierunku systemów jest najlepszy, dowodzą aż nazbyt, że sprawie tej poświęca się z różnych