

wyższą koncentrację, więc niema obawy, aby diastaz zniszczyć lub osłabić.

Dodawanie wody przy końcowej fermentacji ma zacier oziębić, przez co mniej alkoholu się ulatnia i fermentacja się ożywia, a szkodliwe bakterie mniej się rozwijają przy niższej temperaturze. *W. Januszewski.*

4. a) W „Podręczniku Gorzelnictwa“ Dra Weinberga tom II. str. 95, oznaczono niektóre żądania co do zacierni; dodać tam jednak trzeba jeszcze parę szczegółów, a mianowicie:

1. aby dno zacierni było konusowe,
2. aby wieka składały się conajmniej z 6-ciu części, łatwo odejmowalnych, z wyjątkiem tej części wieka, na której stoi wyziewacz,

3. aby blacha ścian miała 5—6 mm, dno 8—9 mm grubości,

4. aby rura wydmuchowa wchodziła do wyziewacza na wysokości 0·8—1 metra,

3. aby wyziewacz w dolnej części był obszerny (może nawet i czworoboczny) z dwójgiem drzwiczek większych dla łatwego i zupełnego czyszczenia, a nad dolną częścią jeszcze jedno drzwiczki,

6. aby przy kadzi był przyrząd do cedzenia zacieru na zacierek. Przyrząd taki ma być umieszczony możliwie blisko dna zacierni i

7. aby zaciernia taka o pojemności sześćdziesięciukilku hl. nie kosztowała więcej niż dwa tysiące paręset koron.

Kadzie niższe i szersze okazały się lepsze w praktyce z powodu szybszego chłodzenia i łatwiejszego, czyli pewniejszego czyszczenia; trzeba mieć jednak dosyć miejsca w lokalu.

Zresztą, chcąc wyczerpująco odpowiedzieć na to pytanie, musi się wiedzieć, która firma jest angażowana; wtedy można wykorzystać za porozumieniem się z firmą te dodatki i małe przeróbki do zresztą nieraz dobrego kadłuba zacierni, na jakie naogół firmy, niewiadomo dlaczego, nie zwracają większej uwagi, a które, jak nie w pierwszym roku, to w następnym prawie zawsze uzupełnić trzeba. *B*

4. b) Przy obecnem technicznem udoskonaleniu powinna dobra kadź zacierna odpowiadać następującym warunkom:

1. Konstrukcja powinna być tego rodzaju, aby każda część mechanizmu tak wewnątrz jak i zewnątrz była dostępna i łatwa do oczyszczenia.

2. Powinna być zaopatrzona w mieszadło, któreby przy zużyciu jak najmniejszej siły popędowej było w stanie zmieszać miazgę ziemniaczaną jak najdokładniej ze słodem i utrzymać płyn w każdym miejscu o jednakowej temperaturze.

3. Przyrządy chłodzące powinny być rozmieszczone w ten sposób, aby studzenie zacieru przy średniej temperaturze wody $+8^{\circ}$ R nie trwało dłużej niż 40—50 minut, aby na poszczególnych ich częściach nie osiadały skrzepłe kawałki miazgi ziemniaczanej i aby wreszcie ilość potrzebnej do oziębiania wody nie wynosiła więcej niż 3 l. na każdy litr zacieru.

4. Nakrywa powinna się składać z kilku części, łatwych do zdjęcia, i szczelnych.

5. Rura wylotowa powinna być tak skierowana, aby miazga z parnika opadała na mieszadła.

6. W miejsce wyziewacza zaopatrzoną być powinna w energicznie działający wentylator.

Z powszechnie u nas używanych, odpowiadają jeszcze najbardziej tym wszystkim warunkom kadzie zacierno-chłodzące z węzownicą płaską i mieszadłem centryfugalnem, najmniej zaś kadzie z baterią leżącą, lub stojącą chłodzącą i potrójnemi mieszadłami.

Na szersze zastosowanie zasługiwałyby szczególnie zaciernie fabryki księcia Lubomirskiego, gdyby konstruktorzy tamtejsi zechcieli nieco baczniej dostosowywać długość ramion mieszadeł do średnicy zacierni i gdyby miasto wyziewacza zechcieli zastosować wentylator.

Z aparatem destylacyjnym z żelaza lanego spotkałem się przed kilku laty podczas wycieczki wakacyjnej w miejscowości Moos bei Bleiburg w Karyntyi.

Przypominam sobie, że właściciel tej gorzelni, niejaki pan Eberwein nie bardzo był zbudowany tym aparatem, gdyż przypisywał mu wywieranie ujemnego wpływu na zapach spirytusu.

Objaw ten jest poniekąd uzasadniony, gdyż wiemy, że żelazo zawiera także znaczne ilości siarki i węgla, które pod wpływem kwasów wydzielają się mogą w postaci siarko- lub węglowodoru. Ale pominąwszy nawet i tę niedogodność, trudno uwierzyć, aby aparaty takie przez dłuższy przeciąg czasu mogły wytrzymać szkodliwe działanie kwasów organicznych, znajdujących się w odfermentowanym zacierze, zwłaszcza w miejscach, gdzie ten ciągle wrze i wiruje. — A w mniemaniu tem utrwala mnie jeszcze i ten fakt, że zastosowane w tutejszej gorzelni przez fabrykę księcia Lubomirskiego naczynie brązne straciło po 2 zaledwie kampaniach prawie 10 mm ze swej pierwotnej grubości. *J. N.*