

wprzód nieco wody. W ten sposób jest wewnątrz kadzi wraz z jej zawartością zamknięte szczelnie. Podczas fermentacji wydobywa się kwas węglowy po pod brzeg pokrywy przez wodę, porywany alkohol zaś rozpuszcza się w niej, a przy rozpoczęciu odpędu dołącza się tę wodę do zacieru dojrzałego.

Jak z rysunku widzimy, nie przedstawia ten wynalazek nic szczególnego, a w dodatku nie jest on zapewne nowością w gorzelni, bo i u nas już przed laty stosował p. K. Morawski w gorzelni w Racie podobną nakrywę do nakrywania drożdżarki, a i mateczniki często w ten sposób nakrywano. Pomimo to zgłosił „wynalazca” swój pomysł do patentu.

Twierdzi on, że odfermentowanie w kadzi nakrytej było o 0.2° Bllga lepsze niż zwykle, a kwasu nie przybyło.

Podobną, lecz już nieco ulepszoną nakrywę kadzi fermentacyjnej zbudował gorzelnik Franke (fig 2.) i opisuje ją w *Ztschrft. f. Sp. Ind.* Nr. 21. z r. b. w sposób następujący:

„Wiemy, że można do kadzi fermentacyjnych dostosować pokrywę, uszczelnioną gumowym pakunkiem, a przymo-

cowaną do pokrywy rurą, wygiętą w dół, zanurzyć w naczyniu z wodą i tem samem

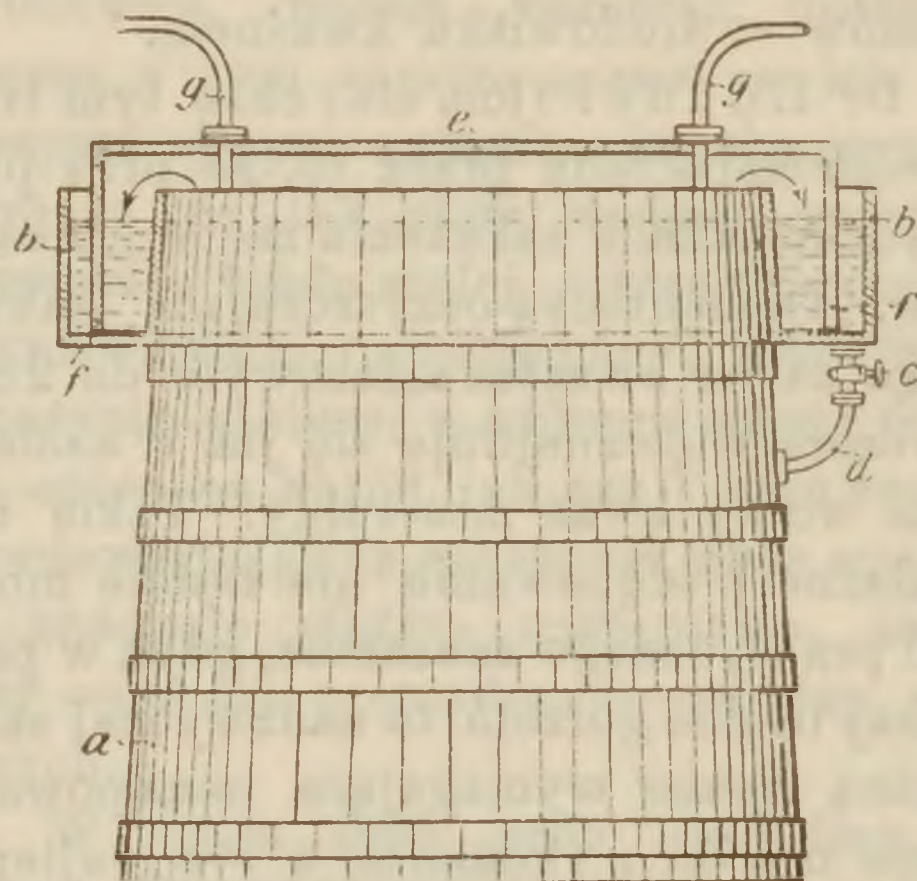


Fig. 2.

uchwyciwszy w wodzie ulatające z bezwodnikiem węglowym pary alkoholowe zmniejszyć straty tego produktu. Zamiast tego sposobu uszczelniania pokrywy i chwytania par alkoholu użyłem innego: Górny brzeg kadzi fermentacyjnej otoczyłem rynną wodną (b—b), od której dna odchodzi rura d dla spuszczenia tej wody do kadzi; rurę tę zamyka wentyl c. Nakrywa e ma w dół zagięty brzeg, który się zanurza w wodę, zawartą w rynnie; przez tę po-

Zbiornik ten jest zapuszczony w ziemię przed gorzelnią. Rysunkami przedstawiono przekrój gorzelni z r. 1786 i z r. 1850, oraz nadzwyczaj instruktywny schematyczny przekrój gorzelni nowoczesnej. Nawet ten, co najmniejszego pojęcia niema o rysunku, poinformuje się z tego przedstawienia nadzwyczaj łatwo o całkowitym rozkładzie gorzelni i o rozmieszczeniu w niej poszczególnych aparatów. Wreszcie mamy w tym dziale wystawione na zakończenie, dokładne techniczne rysunki nowoczesnych aparatów gorzelnianych, a więc płuczki, parnika Henzego, kadzi zaciernej, aparatu odpędowego i aparatu rektyfikacyjnego, a wreszcie urządzenia izby fermentacyjnej.

Urządzenie gorzelni nowożytniej nie byłoby kompletne bez rządowych aparatów mierniczych; to też dla pouczenia obywatela, w jaki sposób z gorzelni się

wyciąga podatek, który on potem płaci pijąc, przedstawiono tam aparat mierniczy Siemens'a, częściowo otwarty, aby można poznać jego działanie.

W osobnych szafach przedstawiono na okazach, ile różnych produktów potrzeba, aby wytworzyć 1 litr alkoholu.

Bardzo ciekawem jest tu przedstawienie tych roślin, które dostarczają olejków eterycznych do zapachniania wódek, a w końcu przedstawienie na okazach t. zw. naturalnych wódek szlachetnych i produktów, z jakich się je otrzymuje:

Ze zboża	Whisky (Póln. Ameryka)
z ryżu	Arrak
z melasy	Rum (Jamaika)
z gruszek	(Birngeist)
z jabłek	(Apfelgeist)
ze śliwek	Śliwowicę
z czereśni	„Kirsch“
z winogron	Koniak albo wódkę francuską.