

lumny. Ten przedział, który daje odgłos głuchy, jest zatkany.

Otwieramy zakrętkę mosiężną ślepego wziernika (ostrożnie) i oczyszczamy rurę przelewową i czapkę nad rurką alkoholową z nagromadzonych zanieczyszczeń.

Pod koniec odpędu powinno się zupełnie oddestylować alkohol z zacieru, po zostającego w kolumnie do dnia następnego, w przeciwnym bowiem razie możemy się narazić na straty alkoholu przez rurę wywarową.

Doradzają też, aby każdy aparat był zaopatrzony w urządzenie do próbowania, czy wywar jest zupełnie wolny od alkoholu. Tę część probierczą powinno się

umieszczać nad regulatorem odpływu wywaru. Co najmniej raz na miesiąc powinno się cały aparat otworzyć i należyście wyczyścić; przytem należy kilkakrotnie wyparzyć deflegmator, parę zaś z niego wypuszczać na zewnątrz przez wentyl powietrzny, a nie do oziębialnika.

Po skończonej kampanii należy usunąć kamień, osadzony w deflegmatorze, a to za pomocą kwasu solnego, który go zupełnie rozpuści. Nieprzestrzeganie tego powoduje coraz słabszą deflegmację, a tem samem wolniejszy odpęd, oraz większe zużycie wody i pary.

Niekiedy należy tak samo oczyścić też oziębialnik.

Z praktyki.

— **Z nowej kampanii w Niemczech.** Gorzelnicy tamtejsi robią teraz ciągle próby nad nowymi sposobami postępowania, a nieraz są te próby interesujące; mogą one i nas poruszyć, gdyż niekiedy twierdzą ich autorowie, że wydatki dochodzą do 65% litrowych.

Takie nowe postępowanie opisuje np. w *Ztschr. f. Sp. Ind.* Nr. 45 z r. b. gorzelnik Schulz następująco:

„Gdy teraz nie potrzebujemy się już liczyć z wyzyskaniem przestrzeni w kadzi fermentacyjnej, to hasłem naszym stało się: możliwie dużo uzyskać alkoholu z kilograma zatartej skrobi. Dotąd liczyliśmy przy dobrym postępowaniu na 63 procentów litrow. z kilogr. skrobi, przy obecnych rzadszych zacierach mamy nawet dochodzić do 65 procentów lub jeszcze wyżej. Już zeszłej zimy zaniechałem czasowo całkowicie ruchomego chłodzenia zacieru, a uwalniać go od łupin zaprzestałem nawet od początku kampanii. Lecz do zadowalających wyników dojść przez to nie mogłem. Tego roku zaś odstawiłem zupełnie chłodnice ruchome, a ogrzaniu się zacierów w kadzi fermentacyjnej zapobiegam dodatkiem zimnej wody. Mam duży parnik i dość dużą kadź zacierną, urządziłem się przeto tak, że robię codzień jeden za-

cier, a zacierem tym napełniam dwie kadzie, a mianowicie do $\frac{3}{4}$ ich pojemności. Dawniej brałem na jedną kadź 40 cetnarów ziemniaków, a teraz przy rzadkich zacierach biorę 60 cetnarów na dwie kadzie. W zacierni sporządzam zacier dość zgęszczony.

Gotują ziemniaki w ten sposób, że puszczając górną parę odpuszczam dołem wodę tak długo, póki nie zacznie być ciepła. Przez to usuwam wszelki brud, jakiby jeszcze był do ziemniaków przyczepiony. Teraz zamykam parę górną, a wpuszczam dolną przy otwartym wentylu powietrznym aż do osiągnięcia ciśnienia 3 atmosfer; gdy już para tym wentylem uchodzi na dobre, zamykam go i zamykam też dopływ pary. Z wydmuchiwaniami czekam jeszcze 10 minut, poczem wyciskam masę możliwie bez dopuszczania świeżej pary z góry. Wyciskanie odbywa się dość szybko, a zużywam bardzo mało wody, co przypisuję czapce żelaznej w kadzi zaciernej, o którą masa się rozpryskuje i chłodzi. Słodu zużywam o połowę mniej niż dawniej; jest on czternastodniowy, dobrze wyrośnięty, lecz niema już tak długiego kielka listkowego, jak to praktykowano dawniej, gdy zacierano gęsto. Wtedy zużywałem na cetnar ziemniaków 2 funty jęcz-