

Mówi zaś o tym sposobie dosłownie co następuje:

Dodaniem potrzebnej ilości kwasu siarkowego wytwarzam najprzód *ciało bojowe* przeciw nieczystej fermentacyi, co zwłaszcza przy objawieniu się ciągliwej, śluzowatej fermentacyi zacierów wywiera skutek niewątpliwy i przeto w ogólności jest bardzo korzystne.

Do tego celu, którego żadna, racjonalnie prowadzona gorzelnia zapoznawać nie powinna, nadaje się według moich spostrzeżeń *dymiący kwas siarkowy*, który *nierozcieńczony*, o sile 60—66° Bé dodajemy po scukrzeniu ostrożnie i powoli mieszając zacier ciągle. Dawkę można obliczyć w bardzo prosty sposób, stosownie do tego, jaki chcemy osiągnąć skutek w zacierku drożdżowym. — Gdy chcemy wytworzyć *ciało bojowe* w zacierze głównym, to wówczas wystarcza dodatek 20—50 gramów tego kwasu na 100 litrów zacieru. A i zwykłym kwasem siarkowym można wytworzyć to *ciało bojowe* tak w zacierku drożdżowym jak i w głównym zacierze, byleby tylko kwasu *nie rozcieńczać* wprzód wodą, lecz ostrożnie i wolno wlać do małej ilości scukrzonego zacieru, przy ciągłym jego mieszaniu; tak zadana część zacieru powinna postać kilka minut i potem ją się wlewa do reszty zacieru. Najlepsze wyniki osiągałem z dodawaniem dymiącego kwasu siarkowego“.

Ażeby ten „sposób“ bliżej scharakteryzować co do jego wartości, należy czytelnikom przypomnieć, że dymiący kwas siarkowy jest zwykłym kwasem siarkowym (H_2SO_4), który zawiera mniej lub więcej t. zw. bezwodnika kwasu siarkowego (SO_3), *ciała* na powietrzu „dymiącego“ a dającego z wodą natychmiast kwas siarkowy zwykły według równania: $\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O} = \text{H}_2\text{SO}_4$. — Jeżeli zatem wprowadzamy dymiący kwas siarkowy do zacieru, to on w tej chwili, w której się w zacierze rozpuści, zamienia się w zwykły kwas siarkowy i wywiera, oczywiście, ten sam skutek, jaki daje znacznie tańszy kwas zwykły. Możliwy ten sposób przeto nazwać „blagą“, „boć przecież żyć

trzeba“. Snać i p. Christek liczył się z tem, że ten lub ów gorzelnik, znający jako tako chemię, ten „nowy“ sposób powyższem mianem ochrzcić gotów, bo w dalszym ciągu podaje swoje „teoretyczne“ przypuszczenia, jakie to mogą powstać tym sposobem „ciała bojowe“. A mówi o tem tak:

„O ile to z mojej praktyki dowiedzieć się mogłem, powoduje dodatek stężonego kwasu siarkowego, a zwłaszcza dymiącego powstanie w zacierze *ciał*, podobnych do karmelu, które zapewne przedstawiają w najobszerniejszem słowa znaczeniu *ciała bojowe* przeciw nieczystej fermentacyi. Jakiego składu pod względem chemicznym jest to *ciało bojowe*, musi być dopiero naukowo zbadane, gdyż sprawa ta nie jest bez znaczenia wobec tego, że osiągałem w praktyce stale bardzo dobre wyniki. Że ten „sposób bojowy“ jest dobry, mogę twierdzić na podstawie kilkuletniej praktyki pod kierunkiem akademickim. gdyż jest on nie tylko radykalnym środkiem przeciw nieczystej fermentacyi, lecz umożliwia także najwyższe wydatki z killograma skrobi, a daje zdrowy, przez bydło chętnie spożywany wywar“.

Jednem słowem zachwala autor swój nowy sposób, jak najlepiej „każdej gorzelni“, „nie zamierza jednak podawać tego postępowania w szczegółach“. Zapewne w tej miłej nadziei, że ciekawi gorzelnicy udadzą się do niego prywatnie, a trudno będzie fatygować go bez wynagrodzenia mu tem spowodowanej „straty czasu“.

Przekonani jesteśmy, że po powyższych słowa żaden z naszych czytelników autora „sposobu bojowego“ w gorzelni na stratę czasu narazić nie zechce.

Nieco o wyposażeniu i obsłudze aparatu destylacyjnego.

Jak to już czytelnikom naszym donosiliśmy, zorganizowano w Akademii rolniczej w Berlinie od 2 lat studjum specjalne, którego absolwenci otrzymują