

Nieco odmienne zapatrywanie na właściwą działalność kwasu mlekowego w zacierku drożdżowym wygłosił Effront¹⁾. Mówi on, że antyseptyczne działanie tego

kwasu jest w tym przypadku pośrednie, gdyż on wpływa tak pobudzająco na drożdżaki, że one same przez swoją zwiększoną energię są w stanie obronić się przed napastliwymi bakteriami.

¹⁾ *Moniteur scientifique*, 1897. p. 70.

(Dok. nast.).

Z praktyki.

— **Z okolic Sambora i Felsztyna w styczniu 1910.** Kiedy przed sześciu laty opuszczałem okolice Sambora udając się na Podole, majątki z gorzelniami były w tych stronach przeważnie w rękach polskich i prędzej fachowy gorzelnik mógł się gdzie umieścić. Większa liczba gorzelń było wzorowo urządzonych, ale i nie brakło kilku gorzelń starego systemu z drewnianymi chłodnikami (kilsztokami). Obecnie po latach sześciu powróciwszy znowu w te strony zastałem już wielkie zmiany.

Gorzelnie stare znikły z powierzchni. W miejsce starych zabytków są już gorzelnie wszędzie poprzerabiane i ulepszone według nowoczesnych wymagań (z wyjątkiem jednej, w której mam zaszczyt pracować i która to z wiosną b. r. ma także przybrać nowoczesny wygląd). Urzą-

dzeń do okolicznych gorzelń dostarczały rozmaite fabryki tak krajowe jak i poza krajowe, począwszy od małomiasteczkowych kotlarzy. O ile sam wiedziałem i do- wiedziałem się ze wszystkich urzędów najlepszych dostarczyła fabryka księcia Lubomirskiego ze Lwowa. Jeszcze większe zmiany zaszły co do właścicieli dóbr.

Sporo okolicznych majątków z gorzelniami przeszła w inne ręce, jeśli nie w drodze kupna, to w drodze dzierżawy. Nowi właściciele nie trzymają ukwalifikowanych gorzelników, zadowalając się osobnikami w rodzaju takich, jak opisani w poprzednich numerach „Gorzelnictwa“ Lejzorek i Kuba. Jak tacy gorzelnicy prowadzą gorzelnie nie będę tu opisywał, naczytaliśmy się o tem już dosyć, ale jak niektórzy z właścicieli rozumieją się na gorzelnictwie,

sza z drutu mosiężnego i dawała się składać we dwoje lub we troje i wyjmować w czasie czyszczenia garnca. Zamiast kraty drucianej używano niekiedy rozpiętego włosia końskiego, gęsto plecionego.

Po każdym odpędzie i odpuszczeniu wywaru, szorowano garniec miotłą, a miejsca przypalone wycierano węglami kowalskimi lub nawet piaskiem. Tak samo czyszczono i chłodnicę po każdym odpędzie. Jeżeli rurnica składała się tylko z kilku prostych rur, to czyszczenie było łatwe. Jednak w dobrze urządzonych gorzelniach miano chłodnice doskonalsze, gdzie rura chłodząca była zwinięta w wąż i którą dlatego nazwano wężownicą. Tę trudniej było czyścić. Uskutecziano to za pomocą sporej kuli ołowianej z uwiązana na sznurku szmatką. Kulę taką wpuszczano do wężownicy i ona tocząc

się na dół ciągnęła za sobą szmatę i ta oczyszczała rurę z osadu.

Po pierwszym odpędzie otrzymywano t. zw. witkę albo messówkę. Tę trzeba było jeszcze raz przedestylować, aby otrzymać t. zw. szumówkę, przydatną już na sprzedaż jako napój.

W małych gorzelniach destylowano na szumówkę w tym samym garncu, po ukończeniu odpędu wódki z roboty w większych jednak używano do tego celu drugiego garnca, nieco mniejszego, niekiedy nawet zaopatrzonego w pewnego rodzaju deflegmator. Mianowicie czapka, czyli hełm była stożkowata i otoczona naczyniem w postaci olbrzymiego kielicha. W czasie destylacji wpuszczano do tego kielicha zimnej wody, która stale wpływała dołem a górą odpływała i tym sposobem czapkę chłodzono. Oczywiście skutek był ten, że