

jeszcze zważy, że ceny spirytusu są w normalnych warunkach co najmniej dwa razy wyższe, niż nafty, to widzi się, że w tem zastosowaniu spirytus nie może absolutnie konkurować z naftą. Jedynie w lampach żarowych może być spirytus użyty z ekonomicznym skutkiem do oświetlania.

W niektórych wyjątkowych przypadkach może mieć spirytus świecący pewne znaczenie, zwłaszcza w tych razach, gdzie chodzi o mniejsze zapotrzebowanie światła i to słabego, np. do lampek nocnych itp., gdzie się mniej zwraca uwagi na stronę ekonomiczną, a wymaga się tylko większej czystości, mniej nieprzyjemnego zapachu i większego bezpieczeństwa.

(C. d. n.)

Sposób Sebea przyrządzania drożdży w gorzelnii.

Od lat dziesięciu niema prawie roku, abyśmy się nie dowiedzieli o jakimś nowym, patentowanym lub niepatentowanym, często tajemniczo a intensywnie zalecanym sposobie przyrządzania drożdży w gorzelnii. Pożywki, środki odkażające etc., przesładują gorzelnika, który ostatecznie głowę stracić może, bo „i to kusi i to nęci“ tak, że sam w końcu nie wie, czego się trzymać. Jednym środkiem „bardzo tanim“ otrzymuje się „zawsze“ 62—63% litrowych, innym, nieco droższym, jakkolwiek także nie więcej (na szczęście), lecz zato „pewnie“ i „bez wielkiego nakładu pracy“. — Przedsiębiorca żąda od gorzelnika owych zachwalanych wydatków, a tych ani rusz jakoś otrzymać nie można. Stąd żal przedsiębiorcy do „braku zdolności gorzelnika“, a żal tego ostatniego do „nadmiaru zdolności“ fabrykanta środków lub wynalazcy nowego sposobu przyrządzania cudownych drożdży, do jego „nadmiaru zdolności“ nabierania ludzi na kawał.

Tak jest i inaczej być nie może. Teoretycznie możemy otrzymać 71.6% litro-

wych z kilograma skrobi, a otrzymujemy rzeczywiście 59—60%, nie przeto dziwnego, że apetyt mamy na tych brakujących 12—10% litrowych, że chcemy je uzyskać. Nic więc też dziwnego, że rzeczywiście wynalazcy, ucziwi, pracują nad sposobami zwiększenia wydatków i że przytem pewne, chociaż skromne wyniki osiągają, nie dziwnego także jednak, że i pseudowynalazcy, pseudouczeni, lub pseudopraktycy, pędzeni przedtem z gorzelnii do gorzelnii, budujący na chęci gorzelnika osiągnięcia lepszych wydatków, łowią ryby w mętnej wodzie, puszczając w świat sposoby „ulepszonej fermentacji“ lub „desinfekcji“ oczywiście nie dla zaskarbienia sobie wdzięczności biednych, o swoje wydatki pocierających gorzelników, lecz dla „uczciwego“ zarobku.

Nic dziwnego więc dalej, że z pewnem niedowierzaniem, a w każdym razie ze znaczną dawką niechęci dowiaduje się gorzelnik o znowu nowym sposobie.

Pomimo ewentualnego niedowierzania i niechęci czytelnika uważamy za nasz obowiązek publicystyczny zawiadamiania go o każdym nowym sposobie, bo nie można z góry wiedzieć, czy w nim niekryje się bodaj ziarno prawdy, bodaj trochę czegoś dobrego, co przy umiejętnem zastosowaniu może oddać korzyści. Jeżeli taki nowy sposób nie wiele wart, albo też nie wart, to niewątpliwie rychło praktyka to wykaże, a naszym dalszym obowiązkiem będzie bez oglądania się na jakieś uboczne względy jasno i dobitnie wszystkich przed nim przestrzedz.

Tak określiwszy nasze stanowisko możemy też z czystem sumieniem podać czytelnikom wiadomość o sposobie Sebea, gorzelnika w znanej gorzelnii w Wielkich Popowicach w Czechach.

Sposób ten jest objęty następującymi patentami austriackimi: Patent Nr. 33125 z 10 czerwca 1908 r. opiewa:

„Jest to sposób specjalnego przyrządzania drożdży zarodowych. Przy tym sposobie dodaje się kwas mineralny do zacierku (hołowicy) dopiero po jego schłodzeniu do temperatury nastawiania, poczem