

Skrzynka pytań i odpowiedzi.

Pytania:

12. Jak obliczać dawkę kwasu siarkowego przy zakwaszaniu zacierku (z powodu artykułu o sposobie Sebeka).

J. B.

Odpowiedzi:

13. W pewnej gorzelnii, w której stosują metodę Büchelera, mają rzekomo około 63 odsetków ze skrobi i stwierdzonych przez mnie 55% i wyżej (na podstawie zapisków w rejestrze urzędowym) ze stopnia odfermentowanego cukru. W kadzi świeżo nastawionej z drożdżami znalazłem kwasu 0·8 ccm., zaś w odfermentowanej 1·7 ccm. — przyrost 0·9 ccm., zatem między zaciernią a robotą dojrzałą różnica w kwasowości wynosi minimum 1 cały stopień.

Chcę wierzyć w nadzwyczajną skntecność metody Büchelera, powodującą tak wysokie wydatki, bez względu na przyrost kwasu, jaki przy każdej innej metodzie byłby zwiastunem wydatków bardzo lichych, atoli uwierzyłbym w nią snadniej, gdyby ta metoda właśnie temu przyrostowi kwasu zapobiegać miała. Być może, że wobec stwierdzonych wysokich wydatków, o taką kwestję uboczną jak kwasowość zacierów troszczyć się nie warto, ciekaw jestem wszakże, jak teoria zapatruje się na taką sprzeczność, tudzież czy praktyka stwierdziła już kiedy podobną anomalię?

Dodać muszę, że jakość ziemniaków znalazłem średnią, fermentacja końcowa żywa, odfermentowanie 1·8° S.

Zapytuję w końcu, czy metodą Büchelera robi kto w Galicyi i z jakim wynikiem?

B.

3. Odnośnie do artykułu p. Bilicza w Nr. 3. „Gorzelnictwa“ i pytania co do wartości rusztów mogę z mojej praktyki donieść co następuje: Pracując 20 lat w jednej gorzelnii miałem przeróżne gatunki rusztów z rozmaitych fabryk pod tym samym kotłem i przy tym samym rodzaju obmurowania.

Ciąg komina średni, wysokość jego 13 m. Przekonałem się, że im ruszta były wymyślniejsze i droższe, tem krótszy czas trwały. Zadnego gatunku drugi raz nie sprwadzałem. Jeszcze najlepiej się spisały ruszta Natkesa, bo najdłużej trwały. Najgorzszymi były najdroższe z Berlina, które powinny były być najlepsze, gdyż miały być ze zlewnej stali. Te wytrzymały zaledwie jedną kampanię, inne czasem dwie. W końcu poradziłem sobie w ten sposób: wybrałem kształt rusztu falisty jako nie mający ostrych kantów i cienkich ząbków i dałem odlać w odlewni małego fabrykanta. Z czego odlać nie wiem, ale pewnie nie ze złota, bo bardzo to tanio kosztowało (65 szer. 110 dł. około 50 kor.). Wytrzymał ten ruszt już trzy kampanie i spodziewam się, że jeszcze trzy dalsze wytrzyma. Adresem fabrykanta służyć mogę za pośrednictwem administracyi „Gorzelnictwa“. *P.*

11. a) Na pytanie 11 w Nr. 4 „Gorzelnictwa“ mogę w dodatku do odpowiedzi inż. Wilhelma W. donieść, że miałem podobne wypadki z tego powodu, że skale były ustawione obok zbiorników i spirytus spływał do nich cienką, 1½ metra długą rurką. Bywało w jedynym miesiącu 8 hl. ubytku, a w drugim 7 hl. nadwyżki. Przytwierdziłem skalę na zbiorniku i od tego czasu mam tak ubytki jak i nadwyżki zupełnie normalne. *P.*

Czystych kultur drożdżaków oraz bakterij kwasu mlekowego dla gorzeln dostarcza Stacya doświadczalna dla przemysłu fermentacyjnego w Krakowie, ul. Gołębia 20.

Tam też wykonuje się wszelkie analizy, wchodzące w zakres potrzeb gorzelnictwa.

Zapytywany o to kilkakrotnie oświadczam, że kultur drożdżaków i bakterij kwasu mlekowego dostarcza też laboratorium mykologiczne i fermentacyjne c. k. Szkoły politechnicznej we Lwowie. Laboratorium to wykonuje również analizy w razie potrzeby.

Prof. Wiktor Syniewski.