

Wobec tego, że wódka, przepływająca przez aparat mierniczy, ma stałą temperaturę $+5^{\circ}\text{R}$, (co odpowiada $+0.9\%$ na objętość) zupełnie wykluczam także ubytek wskutek jakiegś przeszkody w aparacie odpędowym, np. wskutek braku wody na talerzach.

Wszystkie wymienione tu dotychczas czynniki powodują ubytek względnie nadwyżkę wódki w litrach naturalnych. Ponieważ ubytek i nadwyżkę przy sprawdzeniu oznacza się w litrach alkoholu absolutnego (w stopniach hektolitrowych), przeto i stopniowość może powodować ubytek względnie nadwyżkę.

Jeżeli stopniowość w magazynie wódki jest niższą, aniżeli oznaczono przy obrachunku, to może powstać wskutek tego w stopniach hektolitrowych, odwrotnie, jeżeli jest wyższą, może powstać nadwyżka.

W tym względzie p. przedsiębiorca nie podaje, jaka zachodzi różnica między stopniowością wódki w zbiorniku a stopniowością sprawdzoną przy obrachunkach.

Podnoszę tę okoliczność, że stopniowość wódki w zbiornikach żelaznych daje się dokładnie oznaczyć dopiero po wymieszaniu, połączone z odpuszczaniem wódki.

Co do utrudnionej komunikacji między zbiornikiem a szkłem płynowskazowym, to nadmieniam, że w tym razie powstaje ubytek, gdyż płyn w rurce nie może się wzniesć do tej samej wysokości co w zbiorniku.

Jeżeli odpływ powietrza z rurki jest utrudniony, również może powstać ubytek, gdyż odczytuje się mniej na skali, niż jest w zbiorniku.

Jeżeli odpływ powietrza z rezerwoaru jest utrudniony, powstaje nadwyżka, gdyż powietrze zgęszcza się w rezerwoarze i po otwarciu kurka przewodowego, to powietrze zgęszczone wypycha płyn w szkło wyżej, niż stoi w zbiorniku.

Dwie ostatnie ewentualności mają w tem

swój powód, że prawo naczyń połączonych tylko wtedy istnieje, jeżeli płyn w obu naczyniach połączonych znajduje się pod tem samym ciśnieniem atmosferycznym.

Jest jeszcze jeden czynnik powodujący okazywanie się ubytku a w dalszem następstwie nadwyżki, zachodzi jednak tylko w starych, dawno już urządzonych gorzelniach, w których zbiorniki żelazne mają niewłaściwie ustawione skale wraz z płynowskazami.

Skale i szkła powinny znajdować się przy ścianie żelaznego zbiornika. Skale powinny być stałe i pewnie złączone z rezerwarem a szkło powinno się znajdować wewnątrz ściśle pionowego wgłębienia skali, tymczasem znajdują się w starych gorzelniach zbiorniki, które mają skale wraz z płynowskazami w innym lokalu, gdyż zbiornik ustawiony jest w zupełnie ciemnym lokalu. W tym razie jest rura komunikacyjna między zbiornikiem a szkłem czasem kilka metrów długa.

Skale wraz z płynowskazami ustawione na końcach tych rur ulegają łatwo przesuwaniu się w dół w miarę stopnia wygięcia się rury w dół, względnie skale idą w górę, jeżeli rura wygnie się do góry.

Są także takie urządzenia, że skale nie są ustawione na tych rurach, ale przybite są np. do słupów podtrzymujących powagę magazynu. W tym przypadku również ilości podawane na skali nie są dokładne, gdyż skale względnie słupy nie dają się należycie ubezpieczyć przeciw przesuwaniu skali płynowskazowej.

Zauważa się jeszcze, że skale metalowe (zatem nie drewniane) ulegają wskutek wyższej temperatury rozszerzeniu się, co w razie niedokładnego ich przytwierdzenia przy zbiornikach ustawionych w magazynach, gdzie ciepota w lecie jest wyższa niż 12°R — może powodować również niedokładności w odczytywaniu na skali.

Inż. Wilhelm W.

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

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

Zapytany 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.