

2. Kontrolę robót w gorzelni.
3. Chemię.
4. Fizykę i matematykę.
5. Mechanikę.
6. Wiadomości o opodatkowaniu wódki.
7. Ćwiczenia w laboratorium chemicznym.
8. Ćwiczenia w laboratorium mikroskopowym.
9. Próbné zacierzy w gorzelni doświadczalnej.

Uczestnicy kursu muszą się wykazać dowodem, że prowadzili gorzelnię samodzielnie przynajmniej przez jedną kampanię. Opłata za naukę wynosi 20 koron.

Zgłoszenia przyjmuje Dyrekcyja Szkoły gorzelniczej w Dublanach do 30 maja.

O trujących otrębach. E. Collin badał otręby, które były przyczyną śmierci koni, świń i kur. Otręby te pochodziły z Grecyi. Ani chemiczna, ani mikroskopowa analiza nie wykazała obecności jakichś ciał trujących w tych otrębach. Najprawdopodobniej trzeba ich działanie trujące przypisać enzymowi „cerealinie“, rozkładającemu ciała proteinowe na kwasy amidowe, amoniak i sole amonowe. Ten rozkład postępuje tem dalej, im dłużej takie otręby leżą w wilgotnych składach. Takich otręb należy tylko bardzo ostrożnie używać.

Skrzynka pytań i odpowiedzi.

Pytania:

11. Jak zmienić palenisko pod kotłem parowym, aby można opał drewnem zastąpić węglem. Wiele zużyje się węgla w gorzelni, przerabiającej dziennie 450 pudów ziemniaków? (Mielemy 50 pudów osypki dla inwentarza na jednej parze walców młyńskich, parzymy 30 pudów łubinu i mielemy go, oraz rzniemy 70 pudów słomy na sieczkę). Za odpowiedź będę wielce wdzięczny. (Kocioł parowy o dwóch buljerach i powierzchni ogrzewalnej 40 metrów kwadratowych).

J. Zalewski.

12. W ostatnich czasach wprowadzono w kilku gorzelniach sposób dzielenia zacierów między sobą, nie mający, mojem zdaniem, żadnej podstawy naukowej i dlatego w tej kwestyi chciałbym poznać zapatrywania innych.

Dotychczas dzielenie zacierów między sobą miało uprościć robotę w gorzelni przez to, że sporządzało się mniej zacierków drożdżowych, gdyż zacier ranny służył często jako podmlódź dla zacieru drugiego popołudniowego, który dlatego nie otrzymywał już osobnych drożdży.

Gorzelnie, o których wspominam, robią jeden zacier dziennie. Każdy zacier otrzymuje drożdże w zacierni. Połowa zacieru, mniej wię-

cej 25 hl., idzie do kadzi fermentacyjnej, wypełnionej zacierem w dniu poprzednim, a druga połowa idzie do następnej kadzi fermentacyjnej i po mniej więcej 24 godzinach dopełniana jest znowu połową zacieru dnia następnego. Ten ostatni zacier otrzymuje również drożdże w zacierni. Po tem dopełnieniu zacier w kadzi fermentacyjnej pozostawia się jeszcze 48 godzin i potem dopiero zacier z całej kadzi fermentacyjnej idzie do odpędu. Czy po tym sposobie postępowania można się spodziewać lepszych wydatków niż zwykle, jak gorzelnik utrzymuje, i dlaczego? Kontrola wydatku z poszczególnych zacierów, zapisanych co do ilości zawartości cukru przy sporządzaniu zacieru jest mi przez to dzielenie zacierów „ad infinitum“ mocno utrudniona

W. W.

Odpowiedzi:

3 b. Podzielam w zupełności zdanie kol. Nussbauma i radzę koledze Kowalewskiemu przyjrzeć się dobrze swoim przyrządom chłodniczym, szczególnie tym, którymi się schładza zaparkę, czy nie zaciekają, gdyż wszystko złe może pochodzić z tego, tembardziej, że woda ma być zła. Jeżeli w tamtejszej gorzelni nie używano nigdy silniejszych środków odkażających, lecz zwykle wapno, to należy bezwarunkowo użyć do czyszczenia kadzi wapna chlorowego, albo ostatecznie formaliny. Tej ostatniej można używać tak do zaparki, jak i do zacieru głównego. Do zaparki można spróbować początkowo dawkę 50 cm^3 na 1 hl.; po kilku dniach, gdy drożdże wytrzymają tę dawkę, to podnieść ją z 50 cm^3 do 100*) albo i do 200 cm^3 . Do czyszczenia kadzi używać roztworu 2—3 l. formaliny na 100 l. wody. Zaprowadzić świeże drożdże, a nienormalności znikną i kwasowość spadnie do 0.8—0.9°.

A. Pietrkiewicz.

3. c) Błędem jest oziębiać zakwasek, gdyż on tak przy chłodzeniu jak i później nabiera obce bakterye kwasowe, które szkodzą bakterjom kwasu mlekowego.

Dobrem jest ustawiać drożdże tak, aby ich nie schładzać, lecz wprost przy chłodzeniu zacierku drożdżowego zadawać przy temperaturze 22—24° R.

Masę ziemniaczaną powinno się wyciskać na początku bardzo wolno, gdyż przez prędkie zacieranie zaparza się słód; przy końcu można czynność zacierania prędzej wykonywać i podnieść temperaturę, gdyż zacier ma już

*) Dawkę tę uważamy stanowczo za zbyt wielką. W takim zacierku drożdże wcale się nie będą rozwijać. — Chyba, że autor miał w użyciu fałszowaną formalinę, t. j. przez kupca już rozcieńczoną wprzód wodą. (*Przyp. Red.*)