

# GORZELNICTWO

Pod redakcją Wiktora Syniewskiego, prof. c. k. Szkoły politechn. we Lwowie  
oraz Tadeusza Chrzászcza, dyrektora Szkoły gorzelniczej w Dublanach  
i Andrzeja (Krupy) Krzemeckiego, prof. c. k. Szkoły przemysłowej w Krakowie.

## Czy w gorzelni powinno być laboratorjum, i jak ono ma być urządzone?

(Ciąg dalszy).

b) Ziemiaki. Nie ulega wątpliwości, że znajomość składu chemicznego przerabianych w gorzelni ziemniaków mogłaby się gorzelnikowi przydać, chociażby dla nabrania pewności w swojej robocie dalszej; pewność taka jest nierównie większa wówczas, gdy operujemy rzeczami znanymi nam, aniżeli wówczas, gdy igramy z wielkością nieznaną. Dlatego też ten i ów gorzelnik niekiedy postara się o taką analizę w którejś ze stacyj doświadczalnych; w gorzelni, oczywiście, sam takiej analizy wykonać nie jest w możności. Jednakowoż nie w znajomości całego składu chemicznego leży punkt ciężkości tego, co gorzelnik o swoich ziemniakach wiedzieć powinien. Jemu potrzeba przede wszystkim wiadomości o tem, ile dostaje do gorzelni skrobi w postaci tego płodu rolniczego. Do tego celu powinien mieć możność oznaczenia następujących rzeczy: Ile ziemniaków dostał czystych, oraz ile skrobi one zawierają.

1. Badanie ilości ziemniaków. W umowach z gorzelnikami ustanawiają teraz już dokładnie procent wydatków alkoholu, lecz bardzo rzadko starają się też w tych gorzelniach o jako tako dokładne stwierdzenie ilości ziemniaków. Porządna gorzelnia powinna bezwarunkowo posiadać dobrą wagę automatyczną do ważenia ziemniaków już opłukanych. Uwzględnić też jednak trzeba pewne poprawki w wykazanych ilościach ziemniaków. Pierwszą będzie poprawka ze względu na wodę, przyczepioną do powierzchni bulw.

W cetnarze będziemy mieli większą liczbę bulw ziemniaków drobnych, a więc i większą powierzchnię zwilżoną przez wodę, aniżeli wtedy, gdy bulwy są wielkie. Procent wody powinno się przeto dla każdego gatunku ziemniaków skrupulatnie oznaczać. Tak samo powinno się robić poprawkę w wykazanej przez wagę ilości ziemniaków, gdy one są częściowo nadgniłe. Procent, jaki wtedy odliczać należy, powinien być również skrupulatnie co pewien czas oznaczany.

Gdy zatem przy użyciu automatycznej wagi nad parnikiem powinno się uwzględnić słuszne poprawki, to o ileż więcej słuszne będą one tam, gdzie miarą dla stwierdzenia ilości przerobionych ziemniaków są dotąd tak zw. gary. Tam powinno się znać nie tylko dokładnie oznaczoną zawartość gary, lecz także bardzo dokładnie oznaczoną ilość ziemi, jaka jest przyczepiona do powierzchni ziemniaków. Niestety dotąd nie posiadamy należytej do tego metody.

2. Badania zawartości skrobi. Nikt chyba nie uwierzy, gdy tu powiemy, że są jeszcze w Galicyi gorzelnie, które nie posiadają wagi Reimanna do oznaczania skrobi. Co prawda, na szczęście, liczba tych gorzelń jest niewielka, lecz już to samo, że jeszcze istnieją, rzuca jasne światło na nasze gorzelnictwo. Dziś powinna każda gorzelnia posiadać wagę Reimanna i to wypróbowaną.

Każdą inną rzecz zanim weźmiemy do użytku wypróbujemy najprzód na jej przydatność, tylko z wagą Reimanna nie czynimy tego, a jednak jest to konieczne, względnie koniecznem jest kupowanie jej u firmy renomowanej.

c) Drożdże zarodowe. Oprócz