



GORZELNIK

CZASOPISMO
poświęcone
polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: *Wiktor Syniewski*, asystent Szkoły Politechnicznej.

TREŚĆ: O wyrobie silnego siodu długiego. — Petycja do Wys. Koła Polskiego. — Przedłożenie rządowe co do podwyższenia podatku od spirytusu. — Korespondencye. — Rozmaitości. — Drobne ogłoszenia.

WYCHODZI WE LWOWIE

dwa razy na miesiąc i kosztuje
wraz z przesyłką pocztową:

W Austro-Węgrzech:

Rocznie 12 kor.
Półrocznie 6 kor.

W Rosyji:

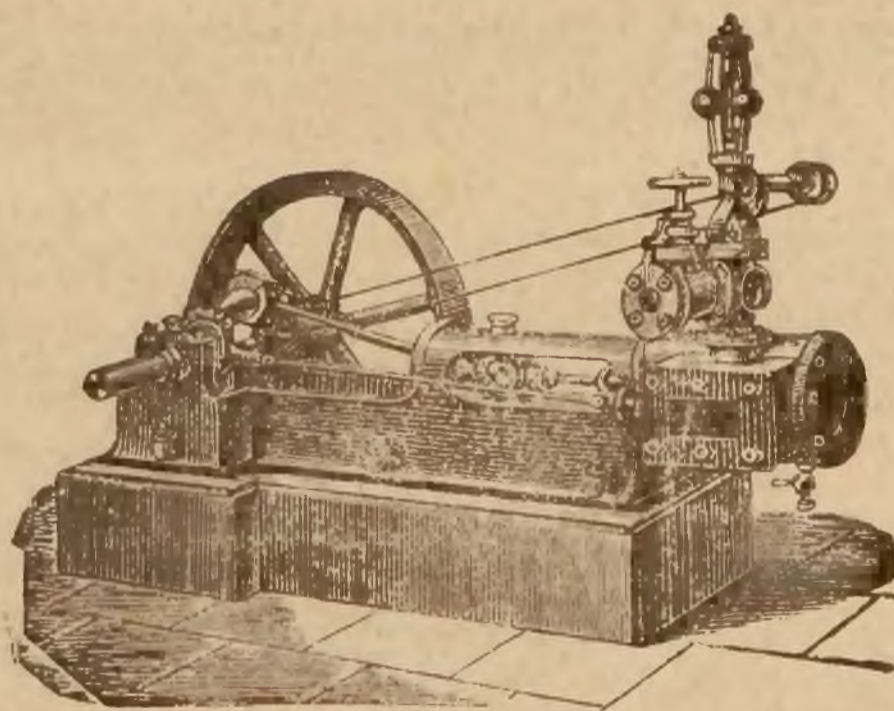
Rocznie 4 rs.
Półrocznie 2 rs.

W Niemczech:

Rocznie 8 mk.
Półrocznie 4 mk.

Redakcyja i Administracyja

Lwów, ul. Sadownicka 23.



Dostarcza: Kotły i maszyny parowe i wszelkie inne maszyny.
Odlewnia żelaza.

„Perkun“

Spółka komandytowa dla wyrobu
maszyn

FERDYNANDA PIETZSCH

Lwów-Podzamcze

ulica św. Marcina l. 11.

Buduje:

GORZELNIE
i Fabryki drożdży.

Dla gorzeln.

Drożdże czystej rasy

dostarcza laboratorium

Dra JAKÓBA GINSBURGA

w ODESSIE (Uspenskaja ul. Nr. 35).

Liczne świadectwa i referencye na żądanie.

Cennik gratis i franko

Bliższe wiadomości udziela listownie.

Świeżo wyszło z druku nakładem redakcyi „Rolnika i Hodowcy“ w Warszawie i jest do nabycia we wszystkich księgarniach

➔ **„GORZELNICTWO“** ➔
przez *Fr. Turkowskiego*, z drzeworytami.
Cena 1 rb. 50 kop. (5 koron).

Mikrobiologia fermentacyjna

Napisał *W. Syniewski*.

Cena 7 koron (3 ruble = 6 marek).

Prenumeratorowie „Gorzelnika“ otrzymują to dzieło po cenie niższej 5 koron (2 r. = 4 mk.) w Administracyi „Gorzelnika“.

Pierwsze galicyjskie

Towarzystwo akcyjne budowy wagonów i maszyn w Sanoku

przedtem **Kazimierz Lipiński**

buduje jako specjalność kompletne urządzenia

GORZELŃ, DESTYLARNI SPIRYTUSU,

magazynów, browarów, cukrowni i innych podobnych zakładów przemysłowych.

Fabryka posiada osobny oddział dla budowy tych aparatów, zaopatrzone we wszelkie potrzebne narzędzia mechaniczne i pozostający pod kierownictwem inżyniera specjalisty.

Fabryka podejmuje się wykonania planów odnośnych budynków, jak niemniej dostarcza pojedynczych przedmiotów jak :

MASZYN i KOTŁÓW PAROWYCH

Parników

Kadzi zaciernych chłodzących

✧ aparatów destylacyjnych ✧

systemu Pistoryusza i kolumnowych, tak zwyczajnych jak i ciągłych, dalej

Pompi rezerwoarów na spirytus i t. d.

Osobny oddział budowy wagonów

dostarcza cystern do transportu spirytusu lub melasy, specjalnych wagonów do transportu piwa itp.

Inżynier cywilny p. **Władysław Ostrowski** jest naszym agentem dla spraw gorzelnianych.

Emil Twerdy

FABRYKA MASZYN w Bielsku koło Białej

dostarcza w wybornem wykonaniu

całkowite urządzenia
dla gorzeln i tartaków

MASZYNY PAROWE

podług najnowszego systemu
o sile od 1go do 100 koni

Pompy do zacierów i do wody

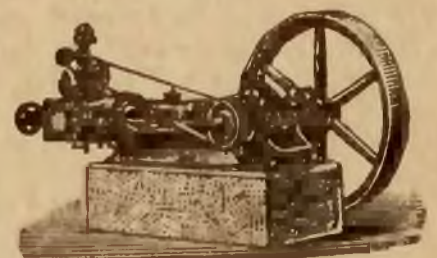
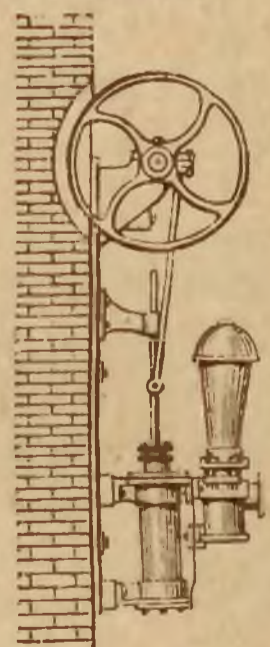
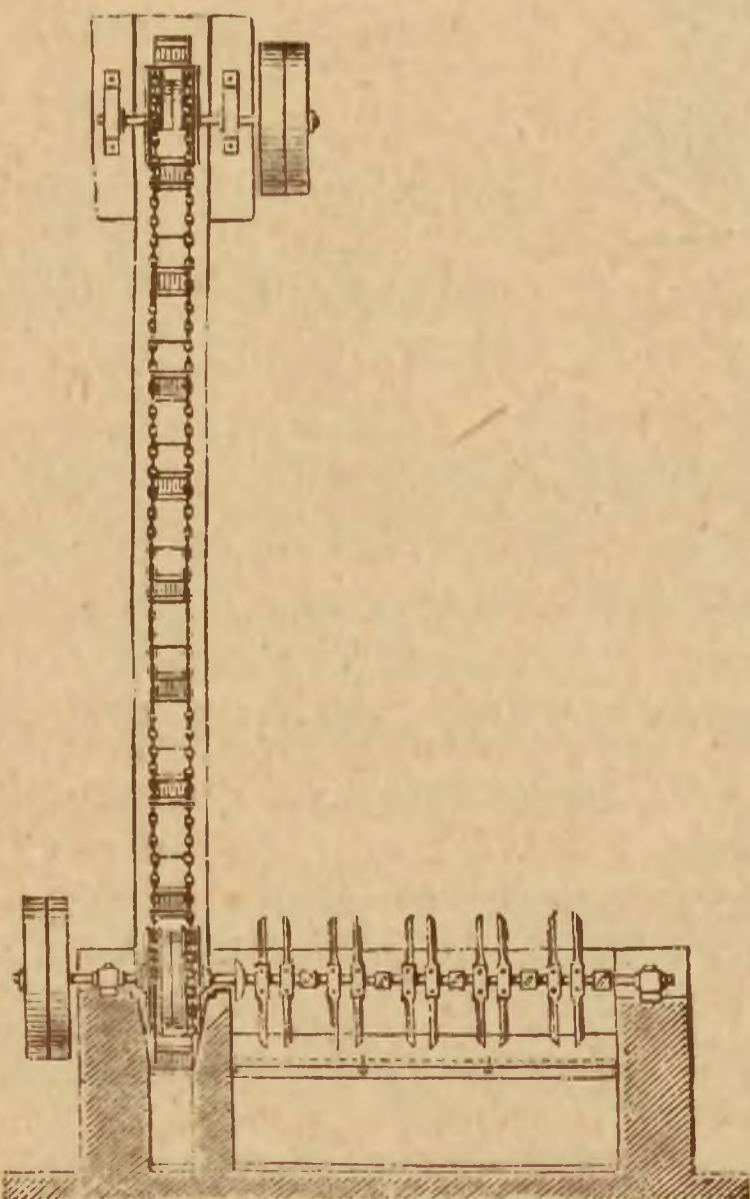
*Maszyny parowe stałe dla opalań
naftowych ze sterownikiem wstecz działającym;*

wszystko pod gwarancją
przy zużyciu najmniejszej siły parowej.

Transmisye

Kieraty (maneże) i. t. p.

Wszelkie rekonstrukcje i naprawy jak najtaniej.



C. k.



uprzyw.

FABRYKA MASZYN

Odlewnia żelaza i metali

pod firmą

L. ZIELENIEWSKI W KRAKOWIE

poleca jako swoją specjalność:

Kotły parowe skowane stałe i przewoźne *)

Maszyny parowe różnej wielkości *).

Kompletne urządzenia i rekonstrukcje gorzelń.

Rezerwoary na spirytus i wodę. — Pompy wszelkiego rodzaju etc.

Powiększwszy znacznie **ODLEWARNIE** wykonuje szybko wszelkie odlewy podług rysunków i modeli własnych lub nadesłanych.

Cenniki i kosztorysy darmo i franko.

*) Odznaczone na wystawie krajowej we Lwowie w r. 1894. dyplomem honorowym c. k. Ministerstwa handlu.

*) Złotym medalem Izb handlowych.

JAKÓB GRÜNER

Fabryka wyrobów metalowych i kotlarnia w **SOKALU**

urządza:

całkowite gorzelnie rolnicze,

podejmuje się wszelkich rekonstrukcyj starych gorzelń

i dostarcza:

KOTŁY PAROWE wszelkich systemów

PARNIKI HENZEGO

PŁUCZKI do **KARTOFLI**

KADZIE ZACIERNE własnego, jakoteż innych systemów z przyrządami do chłodzenia i rozdrabniania zacieru.

Rezerwoary na spirytus i wodę.

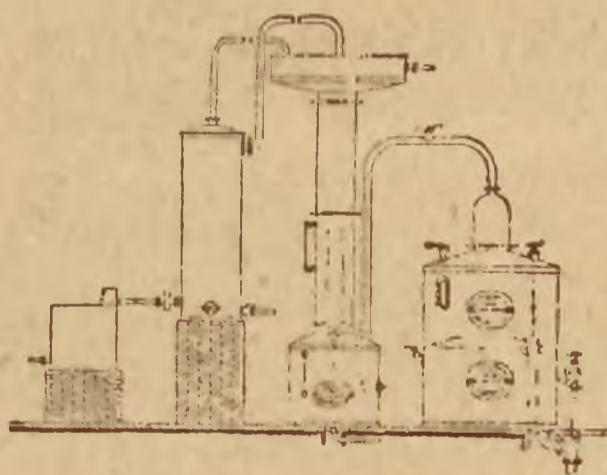
Aparaty odpędowe ciągłe i destylacyjne.

POMPY do wody, zacieru i spirytusu.

MASZYNY PAROWE

Wykonuje wszystko

jak najsumienniej i po najtańszych cenach.



CH. I. KOZINER

Fabryka kotlarska

w **Tarnopolu**.

Dostarcza dla gorzelń wyroby kotlarskie miedziane, mosiężne i żelazne.

Kotły parowe wszelkich systemów, parniki, zacieranie chłodzące, aparaty odpędowe, rezerwoary etc. etc.

Rekonstrukcje jak najtaniej.

SKŁAD

INSTRUMENTÓW

do kontroli postępowania technicznego

w **POTURZYCY** poczta **SOKAL**

poleca

rozmaite przyrządy

oraz

PASY do **MASZYN**.

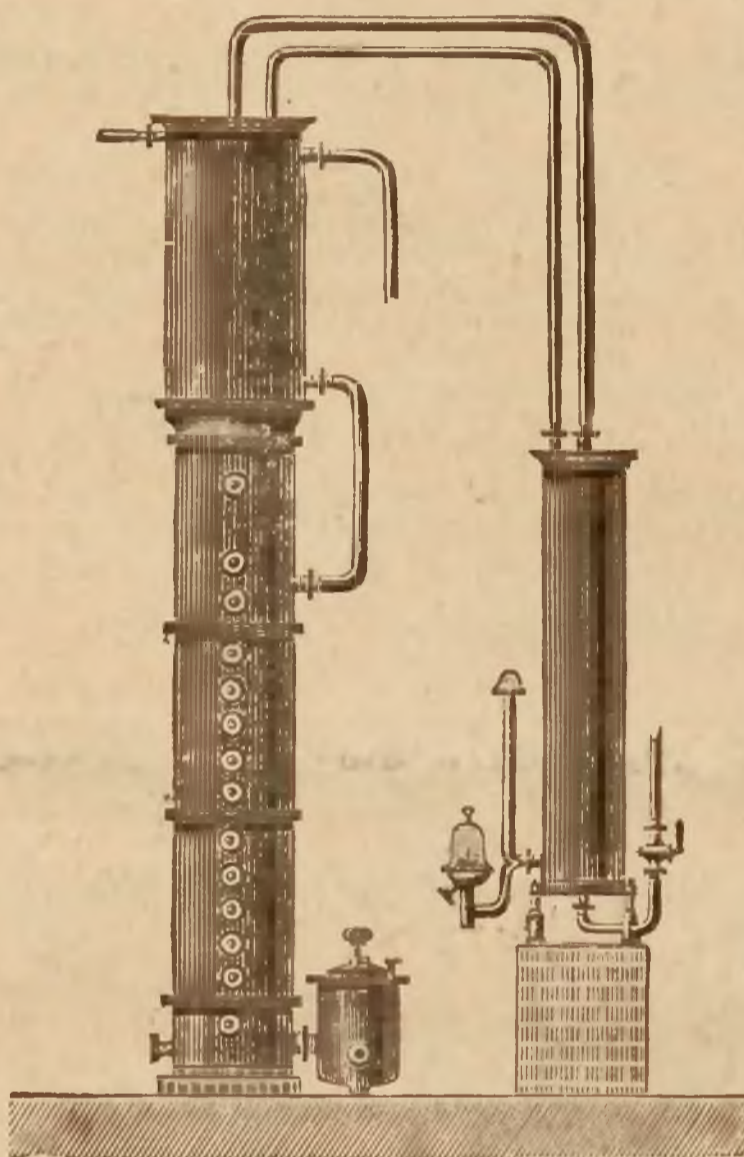
Nowość!**Nowość!**

Najnowsze, najlepsze i najtańsze
Aparaty do destylacji zacierów, do ruchu ciągłego
 i Aparaty odpędowe kotłowe do ruchu peryodycznego z deflegmatorem
 pomysłu fabryki A. Schmidt & Syn w Nauen
 patentowanym w Niemczech i Austro-Węgrzech.

Osobny wygrzewacz zacieru i kolumna spirytusowa przy pierwszych, a alembik i talerze przy drugich są zupełnie niepotrzebne, a wskutek tego cena naszych aparatów odpędowych z patentowanym deflegmatorem jest znacznie niższą od cen aparatów innych systemów.

Zalety:

1. Pojedyncza konstrukcja.
2. Łatwa obsługa.
3. Zupelne wygotowanie spirytusu z zacieru.
4. Największa wytrzymałość.
5. Oszczędność w materiale opałowym z powodu najmniejszego spożycia pary i wody.

**Zalety:**

6. Cena niższa niż każdego innego aparatu.
7. Odpęd prawie wyłącznie parą już raz zużytą (powrotną).
8. Zatkania wykluczone.
9. Zastosowanie do każdego rodzaju zacieru.

Aparaty odpędowe z deflegmatorem patentowanym
 funkcyonują bez zarzutu i dają produkt do 92° Tralesa.

SAM DEFLEGMATOR PATENTOWANY

daje się zastosować z łatwością do każdego systemu, znajdującego się w użyciu aparatu odpędowego, tak do ruchu ciągłego jak i peryodycznego, a koszta sprawienia tego deflegmatora są bardzo nieznaczne, skoro się strąci z ceny tegoż wartość zbędnego starego wygrzewacza zacieru i kolony spirytusowej, względnie alembika i talerzy, które w rachunku przyjmujemy.

Wyłączne prawo wyrobu i sprzedaży
 na wszystkie kraje monarchii austriacko-węgierskiej posiadają:

E. BREDT i Sp. w Ottynii

(między Stanisławowem a Kołomyją)

fabryka urządzeń i aparatów gorzelnianych i fabryk drożdży
 według dawniejszego i nowego systemu za pomocą przewietrzania.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

O wyrobie silnego słodu długiego

(Dokończenie).

Hayduck, jak wiadomo, wykonał próby nad siłą diastatyczną krótko i długo prowadzonego słodu. Podajemy tu główny wynik dla przypomnienia go czytelnikom.

Przyjął mianowicie Hayduck siłę diastatyczną słodu krótkiego, sporządzonego z 62.1 klgr. jęczmienia za podstawę i oznaczył ją liczbą 100. Okazało się potem przy porównaniu, że z takiej samej ilości jęczmienia lekkiego wytworzony sład długi ma siłę diastatyczną, którą trzeba wyrazić liczbą 160.5.

Liczba ta przemawia dość wyraźnie za wyrobem słodu długiego, zwłaszcza z jęczmienia lekkiego. Straty substancji jęczmienia są większe, gdy się prowadzi sład długi; o tych stratach mówi Hayduck, że przy sładzie długim, prowadzonym 20 dni, wynoszą one 17% substancji suchej, a przy sładzie krótkim 6½%. Straty powyższe przy prowadzeniu słodu długiego są znaczne, jednak zawsze jeszcze nie takie, aby nakazywały nam zaprzestać wyrobu słodu długiego i wrócić do krótkiego.

Straty na substancji są dostatecznie zrównoważone, według prób Hayducka, lepszym scukrzeniem; według tych doświadczeń stosunek siły scukrzającej słodu długiego do tej siły słodu krótkiego trzeba wyrazić liczbami 100 do 63. Jeżeli się obliczy tę siłę z uwzględnieniem strat substancji pierwotnego zboża, to będzie ten stosunek równy 90 do 63, co znaczy, że z równej ilości pierwotnego jęczmienia otrzymuje się w postaci słodu długiego więcej siły scukrzającej, czyli, że dla uzyskania pewnej ilości tej siły trzeba mniej brać ję-

czmienia jeżeli się wyrabia sład długi, a mianowicie w sładzie długim z 63 klgr jęczmienia otrzymamy tę samą siłę, co w sładzie krótkim z 90 klgr. tego ziarna.

Prawidłowo sporządzony sład długi przyczynia się też do lepszego odfermentowania zacierów gorzelnianych; raz wskutek dokładniejszego przebiegu scukrzania podczas fermentacji, powtórnie wskutek czystszej fermentacji, a to dlatego, że sład, ten, prowadzony przy niższej temperaturze, zawiera mniej zarodków rozwiniętych aniżeli sład krótki.

Wyrób słodu długiego wymaga dłuższego czasu; sład jest zatem więcej narażony na wpływy szkodliwe z zewnątrz. Z tego wynika, że prowadzeniu takiego słodu trzeba poświęcić więcej uwagi i zając się nim troskliwie, a to tembardziej, że w gorzelnii jest się często zmuszonym przerabiać jęczmień o ziarnach uszkodzonych, mających, jak wiadomo wielką skłonność do pleśnienia. Do wstrzymania pleśnienia używa się dodatku 1% wapna do wody, w której moczy się ziarno. Podczas wysypywania ziarna miesza się wodę, zadaną wapnem, a to dlatego, aby się wapno nie osadziło na spodzie. Także kwaśny siarczyn wapniowy okazał dobry skutek; używa się 2 litry roztworu na 700 l. wody. Rozumie się, że w słodowni musi panować czystość wzorowa i dostęp powietrza musi być obfity. Rozmiary zrostowni muszą być tak wielkie, aby grędy nie potrzebowały być zbyt wysokie.

Niestety słodownie w poszczególnych gorzelniach są nieraz tak małe, że trudno o wyrobie słodu długiego myśleć.

Co do rozmiarów zrostowni niech posłużą następujące dane:

Na 100 l. alkoholu dziennie obliczają 13–20 m² powierzchni w słodowni.

Na 100 l. zacieru o 15—22° Bllg. 1—1.5 m². powierzchni.

Na 100 klgr. kartofli przerabianych dziennie 1.5—2.5 m² powierzchni.

Na 100 klgr. jęczmienia słodować się mającego 4.5—5 m² powierzchni.

Aby można było roboty w słodowni wykonywać wygodnie, trzeba do powyżej obliczonej powierzchni zrostowni dodać jeszcze 25% na ścieżki pomiędzy grzędami.

Petycja do Wys. Koła Polskiego.

Zarząd Towarzystwa gorzelników polskich wniósł do Wys. Koła Polskiego na ręce prezesa Koła J. Ekscellencyi Kazimierza Jaworskiego zbiorową petycję gorzelników galicyjskich następującej treści:

Wysokie Koło!

Podpisani gorzelnicy z Galicyi pozwalają sobie przedłożyć Wysokiemu Kołu uniżoną prośbę o wzięcie inicjatywy w celu zmiany poniżej wyszczególnionych ustępów § 65 ustawy gorzelnianej z dnia 20go czerwca 1888 r. Dz. p. p. Nr. 95, a względnie z 17go lipca 1899 Dz. p. p. Nr. 120; jakoteż i rozporządzenia wykonawczego c. k. Ministerstwa skarbu z dnia 21go lipca 1899 § 26 (do § 72 ustawy), a prośbę swą motywują następująco:

I.) Ustawa gorzelniana z r. 1888 i 1899 zaznacza w § 58. al. 5. że pod dniem, czyli dobą dla oznajmień ruchu gorzelnii i dla obrachunków miesięcznych, rozumie się czas od godziny 8mej rano jednego dnia do godziny 8mej rano drugiego dnia — zaś § 65. powołanej ustawy nakazuje gorzelnikom zapisywanie wskazówki zegara aparatu mierniczego co 12 godzin, z czego wypływa, iż gdy dzień rozpoczyna się o godzinie 8mej rano, i wówczas ma być wpisana wskazówka zegara, to następnie musi ona być koniecznie wpisana o godzinie 8mej wieczór.

§ 58. oznaczający wyraźnie, że okres oznajmienia miesięcznego ma się rozpoczynać i kończyć o godzinie 8mej rano, jest dla nas zupełnie zrozumiały

i nie podnosimy przeciw temu przepisowi żadnych zażaleń — lecz natomiast § 65. jest dla nas wcale niezrozumiały, a to tembardziej, iż jest on i sam ze sobą i z § 58. w zupełnej sprzeczności, albowiem gdy § 58. oznacza wyraźnie godzinę 8mą rano jako rozpoczęcie ruchu, to § 65. ustęp 1. zarządza:

„Kierownik ruchu etc. ma prowadzić rejestr urzędownie do tego celu przysposobiony, w którym od początku postępowania opłatnego wyrobu wódki, aż do jego zakończenia należy zapisywać następujące szczegóły:

- a) przed ukończeniem każdego zacieru rodzaj i wagę materiałów surowych itd.
- b) natychmiast jak tylko kadzi fermentacyjna napełniona została świeżym zacierem itd.,
- c) natychmiast po rozpoczęciu przenoszenia zacieru z kadzi fermentacyjnej na aparat odpędowy itd.,
- d) co 12 godzin wskazówkę każdego w użyciu będącego aparatu mierniczego itd..
- e) dzień i godzinę każdego zapisku“.

Z uwagi, iż dzienny ruch gorzelnii rozpoczyna się o wiele wcześniej od 8mej rano, a kończy się popołudniu, przeto zapisanie wskazówki zegara o godzinie 8mej rano, jako nie idące w parze z innemi czynnościami gorzelnianemi — nie może stanowić dla organów skarbowych żadnej podstawy do kontroli — gdyż cyfra zegara aparatu mierniczego zapisana o godzinie 8mej rano i temsamem licząca się do dnia poprzedniego, została powiększoną (nie dającą się ściśle określić) ilością wódki, odpędzonej faktycznie na rachunek dnia następnego.

Daleko mniejszą, bo nawet żadną korzyść nie osiągają władze skarbowe dla swej kontroli przez ustawowe zarządzenie wpisywania wskazówki zegara o godzinie 8mej wieczór, t. j. podczas zupełnego spokoju czynności gorzelnianych, wskutek czego gorzelnik musi być przykuty do gorzelnii i nie może się z całą swobodą swego wolnego czasu, ani żadnej ubocznej pracy, ani

też bodaj załatwieniu swoich interesów i t. p. oddać, a to pod grozą dotkliwych grzywien — dla tego tylko błahego powodu, aby wskazówkę zegara, w tym bezcelowym czasie o godzinie 8mej wieczór zapisać.

Upraszamy więc uniżenie :

Wysokie Koło raczy w uwzględnieniu, że to zarządzenie nie przynosi Wys. Skarbowi Państwa żadnej korzyści pod względem kontroli, lecz owszem przeciwnie kontrolę utrudnia, a przytem gorzelnikom ich wolność poza czynnościami zawodowymi ogranicza lub ich na dotkliwe kary pieniężne naraża — postarać się o zmienienie dotychczasowej treści ust. 5go lit. d w § 65. ustawy gorzelnianej — aż do słowa: „Jeżeli“ na następującą :

d. W pierwszym, jakoteż i ostatnim dniu oznajmionego ruchu miesięcznego, lub po przerwach ruchu, wskazówkę zegara każdego kontrolnego aparatu mierniczego, będącego w użyciu o godzinie 8-mej rano, zaś codziennie w czasie oznajmionego ruchu miesięcznego zaraz po przeniesieniu zacieru z kadzi fermentacyjnej na aparat odpędowy, a następnie po ukończeniu dziennego odpędu.

II. Rozporządzeniem c. k. Ministerstwa skarbu z dnia 21go lipca 1899. § 25. (do §§ 70 i 71 ustawy) A. l. 4. a. przyznany jest zanik od wyrobu wódki $\frac{5}{6}\%$ miesięcznie, a składowy rocznie 2%.

Natomiast toż samo rozporządzenie w § 26. (do § 72. ustawy) l. 6. al. 10. 11 i 14., i l. 7. al. 1. zarządza rozmaitą normę dla obliczenia zaników, a mianowicie :

- 1) Jeżeli się ukazały ubytki w magazynie wódczanym większe, aniżeli przypadający zanik, natenczas ma być zanik w całości od zapasów odliczony ;
- 2) Jeżeli ubytek jest mniejszy aniżeli wynosi cały zanik, to zanik ma być tylko w wysokości ubytku od zapasów potrącany ;

3) Jeżeli zaś ukaże się w magazynie nadwyżka, natenczas zanik nie bywa wcale uwzględniony.

Gdy się rozważy, że miesięczne sprawdzenia zapasów (zwłaszcza większych) nie mogą się nigdy odbyć ze ścisłą dokładnością, i że powstałe stąd błędy rachunkowe powodują albo zmniejszenie przyznanego zaniku (jak pod 2.) albo zupełne jego nieuwzględnienie (jak pod 3.), to dzieje się to z krzywdą dla przedsiębiorców gorzelń — albowiem gdy przy dokładnym obrachunku a mianowicie przy zmniejszeniu się, lub zupełnem wyczerpaniu zapasów okaże się ubytek co najmniej nawet równający się nie odpisanym w ciągu roku zanikom, to natenczas według tej normy rachunkowej, zaniki te nie zostają uwzględnione, lecz jako ubytek uważane muszą być opłacone — czem nie tylko przedsiębiorcy gorzelń są narażeni na niesłuszne opłaty, ale i kierownicy gorzelń na niezawinioną wcale odpowiedzialność wobec swych pracodawców.

Sprawiedliwszem było rozporządzenie c. k. Ministerstwa skarbu z dnia 10go sierpnia 1888 (do §§ 70 i 71. ustawy z 20go czerwca 1888.) § 25. l. 7. al. 6 i 7. i § 26 (do § 73. ustawy) l. 1. al. 6., na podstawie którego to rozporządzenia potrącane bywały gorzelniom w całości przyznane im zaniki, bez względu na to, czy przy obrachunku miesięcznym znajduje się w magazynie ubytek lub nadwyżka.

To też tak w interesie przedsiębiorców jak też i gorzelników, prosimy Wysokie Koło uniżenie o wpłynięcie na c. k. Ministerstwo skarbu, aby obecne niesprawiedliwe zarządzenie zmieniło, a zastosowało dawniejsze z 10go sierpnia 1888 w §§ 25 i 26. określone.

(Dok. nast.).

Przedłożenie rządowe

co do podwyższenia podatku od spirytusu.

Jak wiadomo, domagały się niektóre kraje, a przede wszystkim Galicya, udziału w podatku od spirytusu, celem poprawy finansów krajowych. Rząd też wniósł ubiegłej kadencji sejmowej w sejmach wszyst-

kich krajów państwa austriackiego odnośny projekt ustawy, mocą której byłaby we wszystkich krajach pobierana pewna opłata, od spirytusu w kraju konsumowanego, której większa część miała przypaść kasom krajowym.

Niektóre sejmy odrzuciły przedłożony projekt i kwestya ta byłaby upadła.

Rząd jednak nie dał za wygraną i przedłożył dnia 12 lutego b. r. w parlamencie austriackim ustawę co do podwyższenia podatku spirytusowego w całym państwie. W przedłożeniu tem projektuje rząd podwyższenie o 20 halerzy na litrze alkoholu. Dochód z tego podwyższenia miałby przypaść funduszom krajowym, lecz na r a z i e tylko do r. 1909. Kwotę, jakaby miała przypaść poszczególnym krajom, ma się obliczyć według pewnego klucza, sporządzonego na podstawie dotychczasowych stosunków konsumcyjnych w danych krajach, t. j. kraj każdy otrzymywałby nadwyżkę podatku nie od wyprodukowanej, lecz od skonsumowanej ilości alkoholu. Klucz raz ustanowiony obowiązywałby do końca r. 1909.

Pewną zmianę w kluczu robi ustawa na korzyść *Styryi, Karyntyi i Krainy*, w których istnieją już dodatki krajowe do podatku spirytusowego. Kraje te otrzymywałyby i przy nowej ustawie taką kwotę, jaką teraz pobierają, a ponieważ ona jest większą, aniżeli im przypadała według klucza ogólnego, projektuje ustawa, uzupełnienie tej kwoty kosztem kwot innych krajów, co wynosiłoby razem 850 000 koron.

Ustawa miałaby wejść w życie od 1. września b. r.

Korespondencye.

Horodenka w lutym 1901.

Będąc czytelnikiem naszego „Gorzelnika“ polskiego, poczuwam się do obowiązku podać do wiadomości Szan. kolegów nieco z mojej praktyki w gorzelnii horodeńskiej, urządzonej w tym roku na nowo; są tu niektóre ulepszenia, jakie w Galicyi mało się rozpowszechniły i które umożliwiają bez zarzutu prawidłową robotę w gorzelnii. Opiszę także moje postępowanie przy prowadzeniu drożdży; jest ono może nieco odmienne od powszechnie stosowanego, a to o tyle, że tak ukwaszanie jak też

fermentacya drożdży trwają razem 24 godzin. Przy tym sposobie mam wydatki bardzo dobre.

Gorzelnia, w której pracuję, należy do majątku P. Br. Romaszka w Horodence i rozpoczęła dopiero pierwszą kampanię po jej przebudowaniu.

Urządzenie jej było powierzone firmie F. Ringhoffera z Pragi czeskiej. Firmie należy się szczerze uznanie za wzorowe urządzenie, umożliwiające dokładne wyzyskanie materiałów surowych i otrzymanie wysokoprocentowego i dość wolnego od fuzłów spirytusu.

Rozkładu budynku, jak też wszystkich poszczególnych przyrządów opisywać nie będę; ograniczę się na opisie tych tylko, które są, mojem zdaniem, ulepszone.

Zaciera o pojemności 36 hl jest z żelaza lanego z mieszadłem, wchodzącem do kadzi od spodu. W zacierni znajduje się rozdrabiacz i potrójny wąż chłodniczy. W przyrządzie tym można schłodzić zacier w przeciągu 45 minut do temp. 9° R.

Aparat destylacyjny, ciągły, systemu Pampego, składa się z kolumny zacierowej i rektyfikacyjnej czyli t. zw. lutrynkowej. Na tej drugiej kolumnie mieści się deflegmator. Chłodzenie par alkoholowych w deflegmatorze odbywa się następująco: Woda w górnej części deflegmatora rozdziela się na dwie strony, a to jedna jej struga spływa po cylindrze zewnętrznym, druga zaś po wewnętrznym takim cylindrze, tworząc w obu wypadkach t. zw. chłodzenie przez polewanie (Berieselung). Pomiedzy tymi cylindrami, w zamkniętej przestrzeni pierścieniowej krążą pary alkoholowe, i w tej to przestrzeni umieszczono węzownicę, przez którą przepływa zacier świeży. Zacier ten podgrzewa się tutaj, a zarazem przyczynia się do schładzania par alkoholowych.

Zasługuje na wzmiankę jeszcze małe dodatkowe urządzenie przy aparacie odpędowym. Jest to probierz lutrynkowy (Lutterprober).

Jest to chłodniczek mały, do którego dwie rurki prowadzą parę z dolnych części obu kolumn. Dwie węzownice wewnątrz chłodniczka kończą się zewnątrz stągiewkami. W tych są umieszczone dwa alkoholometry ze skalą od 0—10° Tr. Aparatem tym można każdej chwili skontrolować, czy wywar i lutrynek są dobrze wygotowane.

Odpęd alkoholu odbywa się parą zwrotną z maszyny parowej. Ciśnienie w aparacie odpędowym wykazuje manometr, umieszczony na regulatorze pary; ciśnienie to nie może przekroczyć 0.3 atmosfery.

Tegoroczną kampanię rozpocząłem dopiero 15 grudnia 1900, gdyż w tym czasie dopiero ukończono roboty koło budowy.

Początki były fatalne; opisywać ich nie będę, znane są zapewne niejednemu z kolegów

podobno przejścia i niewątpliwie dobrze o nich pamiętają, tak jak i ja tego nigdy nie zapomnę. Dość przytoczyć, że przez pierwszy miesiąc kampanii tej straciłem 11 klgr. na wadze. Teraz jednak wszystko na dobrej drodze.

Drożdże prowadzę następująco: Rano przed 7mą godziną rozbijam słód z wodą w osobno do tego celu urządzonym aparaciku, następnie o godzinie 7mej rano, gdy zacier główny gotowy, dolewam około 200 litrów tego zacieru, a o godzinie 7¹/₄ zacierek podgrzany zostawiam na 3 kwadransie do scukrzenia, t. j. do 8mej rano. Potem schładzam do 41° R. i spuszcza z aparaciku zacieru do kadki, wstawiam ją do komórki ciepłej, gdzie utrzymuję przy pomocy rur, parą ogrzewanych, temperaturę 38—40° R.

Zaraz po skutecznieniu powyższej czynności przystępuję do sporządzenia drugiego zacieru drożdżowego w zupełnie taki sam sposób, jak powyżej opisałem; z tego samego jeszcze zacieru głównego nabieram potrzebną ilość na drugi zacierek o godz. 9¹/₂ rano.

Obydwa zacierki przebywają w ciepłej komórze 7—8 godzin, mniej więcej do 4tej godziny po południu, w którym czasie nabiera pierwszy zacierek 1·9—2·0 stopni kwasu.

Ochłodzony i zmieszany z matką ma zacierek 12° R. i 17—17·5° Bllg. W przeciągu 16 godzin ogrzewają się drożdże do 22° R. a zawartość cukru spada do 7·5° Bllg. Wtedy odbieram matkę, a resztę wlewam do kadzi fermentacyjnej.

Prowadzę dwoje drożdże, gdyż dziennie napełniam 2 kadzie.

Gotowanie kartofli i zacieranie przeprowadzam w sposób następujący: Gotuję tylko górną parą, przez 3 kwadransie licząc od czasu zamknięcia kurka spustowego. Ciśnienie dochodzi do 2 atmosfer tylko; dopiero przed wyciskaniem podnoszę ciśnienie do 3 atmosfer i pod tem ciśnieniem wypuszczam masę do zacierni.

Do zacierni daję całą ilość słodu zaraz na początku. Masę kartoflaną szybko podnoszę temperaturę do 46° R., poczem już wypuszczam tak wolno, aby tej temperatury nie przekroczyć. Dopiero resztką masy kartoflanej podnoszę temperaturę zacieru do 51° R. i pozostawiam na godzinę do scukrzenia. Schładzam następnie do 9° R.

Zacierki mają kolor blado żółtawy. Dziennie robię 3 zacierki, na które zużywam 5400 klgr. kartofli o 19⁰/₁₀ skrobi i 5¹/₂ klgr. (4 na zacier a 1¹/₂ na drożdże) słodu zielonego na każde 100 klgr. zatartych kartofli.

Waga do kartofli umieszczona w gorzelnii na pierwszym piętrze. Waga ta mieści całą ilość kartofli na 1 zacier; wsypuje je do niej bezpośrednio elewator.

Słód prowadzę długi i zimno wyrosnięty; rośnie 20 dni. Używam go wtedy, gdy kielek listkowy wyrosnięty jest na długość ziarna.

Dziennie odstawiam do fermentacji w 2 kadziach po 34 hl. zacieru, okazującego po wymieszaniu z drożdżami 10° R. i 18·2° Bllg. Ogrzewa się do 23—24° R. Zacier dojrzały okazuje 1·6° Bllg. i 0·9 do 1·0 stopni kwasu. Fermentacja trwa 72 godzin.

Wydatek alkoholu mam bardzo dobry.

Losy zapędziły mnie do najbardziej na południowy wschód wysuniętego zakątku Galicji. Przebywam tu już lat cztery i miałem sposobność dobrze poznać stosunki gorzelniane i gorzelników. Przedstawiają się one nad wyraz smutnie, gdyż majątki, a tem samem i gorzelnie znajdują się przeważnie w rękach obcego nam żywiołu. Gorzelnicy koledzy zostali powoli wyrugowani z posad przez tanich sztukmistrzów w rodzaju tych, co kwas popiołem niszczą w kadziach fermentacyjnych, jak to ktoś w „Gorzelniku“ (Nr. 10 i 11) opisał.

Paweł Krzemień

Rozmaitości.

Willfried Paulsen, radca ekonomiczny, właściciel dóbr, znany hodowca kartofli zmarł dnia 6. lutego 1901. r. w 73 roku życia.

Główny zarząd dochodów niestałych i skarbowej sprzedaży trunków w Petersburgu nadesłał zarządzającym dochodami akcyzy w Królestwie Polskiem rozporządzenie okólnikowe datowane dnia 12 b. m., treści następującej „Wskutek porozumienia pomiędzy ministeryum skarbu a ministeryum rolnictwa i dóbr państwa, uznano za możebne pozwalać w kampanii bieżącej na pędzenie okowity w gorzelniach, w obrębie zarządów akcyzy Królestwa Polskiego funkcyjujących, do 2,000.000 stopni bez zachowania stosunku wypędzanej okowity do obszaru ziemi onego majątku, w którym znajduje się gorzelnia, ale z tym warunkiem, ażeby powiększona tym sposobem produkcyja okowity nie wchodziła w rachubę przy rozkładzie okowity, dostawianej przez właścicieli gorzelnii skarbowi po cenie, ustanawianej przez ministeryum skarbu. Wydział skarbowej sprzedaży trunków polecił zawiadomić o tem miejscowych gorzelników i oznajmić im, że ci z producentów okowity, którzy ze względów gospodarczych chcieliby skorzystać z tego pozwolenia na powiększenie produkcyi okowity w kampanii bieżącej na zasadach wskazanych, mają zwrócić się z podaniami odpowiedniami do władzy właściwej“.

Spirytus jako środek do odtłuszczania surowych i garbowanych skór. Nowe pole zbytu otworzono zdaje się dla alkoholu i to przy

fabrykacyi skór. Chemik A. Wunsch ogłasza w piśmie fachowem „Der Ledermarkt“ wynaleziony przez siebie a w praktyce już z bardzo dobrym skutkiem zastosowany sposób odtłuszczenia surowych i garbowanych skór mieszaniną alkoholu i benzyny. Przygotowanie skór surowych w ten sposób do garbowania jest bardzo korzystne, gdyż ciała garbujące daleko łatwiej wsiąkają w skóry odtłuszczone i daleko łatwiej usunąć takowe można z takich skór. — Sama benzyna nie wnika w skóry mokre lub suche z taką łatwością, jak wtenczas, gdy jest zmieszana z alkoholem, a mieszanie alkoholu z benzyną jest bardzo łatwym w każdym stosunku. Wynalazek ten będzie miał podwójną wartość, gdyż równocześnie przynosi korzyści dwóm zawodom, t. j. garbarstwu i gorzelnictwu.

Cła na kartofle i buraki dopominają się wielcy właściciele ziemscy w Brandenburgii. Dowodzą oni, że w ciągu roku zeszłego przywieziono do Niemiec z Austrii, Królestwa Polskiego i Rosyi $1\frac{1}{4}$ milionów cetnarów ziemniaków do rozmaitych fabryk rolniczych. Wywieziono zaś z Niemiec nie cały milion cetnarów metrycznych, a to prawie wyłącznie do Szwecyi. Buraków zaś przywieziono z Król. Polskiego, Rosyi i Austrii (w tem nawet z Galicyi) w pierwszych trzech kwartałach roku bieżącego razem 4219 metrycznych cetnarów, podczas gdy w roku zeszłym przywieziono w tym samym czasie aż 115.000 cetnarów. Pewna część cukrowni w Księstwie Poznańskiem opiera się podobno także na burakach z Król. Polskiego, a jedna z nich sprowadza prawie wyłącznie buraki stamtąd.

Co się tyczy kartofli, to widocznie Niemcy nie produkują ich tyle, ile spożywają, a pomimo to agraryusze pruscy marzą teraz o cła na ten produkt, stanowiący główny artykuł pożywienia dla mas ludowych.

Spirytusowe światło systemu Denayrouze. Jak już czytelnikom wiadomo, wywołała swego czasu lampa spirytusowa inżyniera Denayrouze w Paryżu silną wrzawę w kołach fachowych, aby rychło ucichnąć. Chodziły wówczas pogłoski, że Denayrouze, gorący patriota francuski, zagorzale nienawidzący Niemców postanowił swój patent w Niemczech o tyle tylko w użyciu mieć, aby go nie utracić, o ile możliwości jednak nie dać niemieckiemu przemysłowi spirytusowemu skorzystać z jego lampy, jednym słowem postanowił Niemcom swej lampy nie zaświecać.

Widać jednak, że po latach zmieknął trochę i woli patriotyzm na brzęczącą monetę, bo oto dowiadujemy się, że dnia 20 grudnia 1900 zawiązało się w Lipsku Towarzystwo akcyjne z kapitałem 250.000 marek, które ma na celu eksploatację patentów Denayrouza w państwie niemieckiem. Wyrób lamp objęło

inne już istniejące towarzystwo akcyjne w Lipsku. Towarzystwo to jest też odpowiednio materialnie interesowane w nowem przedsięwzięciu.

Produkcya miodu w Palestynie. Konsul amerykański w Jerozolimie ogłasza zajmujące szczegóły o wyrobie miodu w Palestynie. Miód palestyński był z dawien dawna sławny — wszakże mówiono o niej „krajina mlekiem i miodem płynąca“. W czasach nowszych rozkwit tej produkcyi datuje się dopiero od r. 1849, gdy przywędrowała rodzina szwajcarska Baldensperger, osiadła w Antasie, siedem mil na północ od Jerozolimy, w pobliżu słynnych stawów Salomona, i tam rozpoczęła hodowlę pszczół, z zastosowaniem metody nowoczesnej. Ojciec tej rodziny zajmował się pszczolami z zapalem, który udzielił się też jego pięciu synom, a właściwe dzieło rozpoczęło się w roku 1880, pod kierunkiem nauczyciela amerykańskiego. Pszczoły przenoszone były z miejsca na miejsce, szukano dla nich bowiem najlepszego pożywienia, tak np. z Ramleh, do dwanaście mil odległej Jaffy, gdzie kwitły obficie pomarańcze. Kwiaty akacyj i kaktusów, dzikiego tymianku i cytryny, dostarczały również pożywienia pszczolom. W r. 1884 z 50 ulów w samej Jaffie, zebrano w przeciągu miesiąca 6.000 funtów miodu. Urzędnicy tureccy dostrzegli niebawem w tej gałęzi przemysłu źródła, z którego można pobierać podatki i to wysokie. Zabrali się tedy do dzieła prawdziwie po turecku. Każde drzwi, każde okno, każdy otwór, przez który można było obserwować pszczoły, zostały porachowane tak, że 150 ulów liczyło się za 2000. Wynikiem tego był długi proces pomiędzy rodziną Baldenspergerów i rządem tureckim, a w końcu okazało się, że Baldenspergerowie winni byli za każdy ul 2.000 fr. Oczywiście odmówili zapłaty tego olbrzymiego podatku, tak, że ule zostały zlicytowane po 6 fr. za sztukę. Gdy jednak urzędnicy przystąpili do oddania ulów nabywcy, pszczoły zbuntowały się przeciw rządowi i rzuciły się na urzędników, którym ostatecznie nie pozostawało nic innego, tylko ułożyć się z Baldenspergerami i oddać im ule, walka bowiem z milionami pszczół była istnem niepodobieństwem. Odtąd płacą Baldenspergerowie pewien procent od ilości produkcyi. Kolonie pszczół, z których każda obejmuje ich 30.000 do 50.000, wymagają największej ostrożności; przedewszystkiem kolonie nie mogą być przepelnione. Baldenspergerowie hodują też obecnie pszczoły na wywóz, za które płacą w Ameryce po 60 fr. Miód z Palestyny ma dobry zbyt w Europie.

„Braha“ rumuński napój ludowy. Wiadomo, że w niektórych okolicach dawnej Polski zwą wywary gorzelniane „brahą“. Słowo to pochodzi niewątpliwie z niemieckiego „Brühe“, co oznacza płyn, otrzymany przez zapa-

rzenie wodą jakichś ciał stałych roślinnych lub niekiedy i zwierzęcych, a więc to samo, co u nas „odwar“. Z niemieckiego „Brühe“ pochodzi też zapewne nazwa rumuńskiego napoju ludowego, zwanego „brahą“ vel „bragą“; napój ten zatem z gorzelnianą brahą nie ma wspólnego; że jednak otrzymują go przez fermentację, podajemy tu dla ciekawości niektóre dane o nim.

Braga rumuńska, napój wielce lubiany przez spóółstwo, zwłaszcza w gorących miesiącach letnich, jest wytworem z prosa, poddanym fermentacji alkoholowej i mlekowo-kwasowej.

Jestto mleczno mętny płyn koloru kawy zalanej mlekiem chudem; w spokoju opada w płynie po krótkim czasie znaczny osad. Przy skłócaniu płyn się pieni wskutek wydobywania się baniek kwasu węglowego. Smak jest mniej lub więcej kwaskowaty, a zapach przyjemny. Sposób przyrządzania bragi jest bardzo prosty: 35 klgr. utłuczonego prosa i małą ilość mąki pszennej oblewa się w wielkim kotle 400 litrami wody, miesza dobrze i gotuje potem 3 godziny. Po jednogodzinnej przerwie dolewa się wody tyle, ile jej przedtem ubyło i gotuje następnie jeszcze 10 godzin.

W kotle pozostaje masa ciągliwa, którą rozprzestrzeniają na wielkim stole celem ostygnięcia. Po ostudzeniu miesza się ją w korycie drewnianem z wodą i odstawia na 8 godzin do fermentacji. Potem precedza się gąszcz przez sito, dodaje jeszcze nieco wody i po godzinie jest napój gotowy dla handlu. Początkowo ma on smak słodkawy, z czasem jednak staje się coraz bardziej kwaśny.

Po pierwszym 3 godzinnem gotowaniu zawiera płyn 0,045 proc. kwasu mlekowego i 0,0012 proc. kwasu octowego, alkoholu tylko ślady; tak samo nieznaczną jest zawartość kwasu po drugim 10 godzinnem gotowaniu. Po wymieszaniu ciągliwej masy z wodą zawiera ona 0,0723 proc. kwasu mlekowego, 0,0014 proc. kwasu octowego i 0,4 proc. alkoholu. Precedzony przez sito zawiera gąszcz 0,18 proc. kwasu mlekowego, 0,013 proc. kwasu octowego i 1,21 proc. alkoholu.

S. C. Cerkez wykonał analizę bragi. Rezultat jej był następujący:

Ciężar właściwy	1,0253
	(około 7° sacch).
ekstraktu	7,007 %
popiołu	1,28 „
ciał białkowych	0,981 „
kwasu (mlekow.)	0,360 „
kwasu octowego	0,030 „
alkoholu	1,330 „
kwasu węglowego	1,170 „
cukru	0,711 „
dekstryn	1,002 „
gliceryny	0,097 „
tłuszczu (z prosa)	0,102 „

Suche piwo. Mamy spirytus w stanie stałym, który można przewozić bez beczek, dla czegożby piwowarzy nie mieli mieć takiego piwa stałego, któreby mogło być przewożone w puszkach lub nawet papierze zamiast beczek? Tak wyrozumował pomysły jakiś piwowar i wprowadził pomysł swój w czyn.

Piwo to sprzedaje się w postaci proszku białego, który nie jest niczem innym, tylko odparowaniem do suchości prawdziwym piwem, i zawiera ciała wyciągowe z jęczmienia, cukier i t. d.

Proszek taki może być stosunkowo tanio przewożony i długo przechowywany, co jest wielce ważnem dla krajów gorących, w których o lodowniach trudno myśleć. Na miejscu sporządza się piwo w ten sposób, że się 5—8 części proszku tego rozpuszcza w 100 cz. wody, dodaje 7—9 proc. alkoholu i wpędza do tego płynu potrzebny kwas węglowy.

Jak zapewniają, to piwo takie eksportuje się w wielkiej ilości do Egiptu, na zachodnie wybrzeże Afryki i do innych krajów gorących. Równocześnie eksportują do tych krajów płynny kwas węglowy w cylindrach stalowych.

Kupcy, którzy tam na miejscu fabrykują piwo tak prędko i w takich „olbrzymich“ fabrykach jak u nas nasi „przemysłowcy“ mało-miasteczkowi wodę sodową, robią niewątpliwie interes niezły, gdyż flaszka piwa kosztuje np. w Egipcie 60—90 ct. (50—75 kopiejek), a w Afryce zachodniej nawet 1 złr. — 1 złr. 80 ct. (1—1½ rbs).

O posadzce w słodowni. Na pokład daje się warstwę gliny grubości 20 cm., a na to 8—10 cm. betonu.

Właściwy materiał na posadzkę może być rozmaity. Cegły i płyty piaskowcowe nie nadają się wskutek swej porowatości; na takiej posadzce grzędy łatwo schną, przyczem jest ona mało wytrzymałą i wymaga częstej naprawy. Za lepszy materiał może być uważany asfalt, lecz i on wykazuje braki z powodu niewielkiej trwałości. Asfalt łatwo się ogrzewa i niedopuszcza do tworzenia się potu na słodzie.

Najlepszym materiałem na posadzkę są niewątpliwie t. zw. płyty solnhofeńskie, lecz o nich oczywiście rzadko gdzie myśleć można.

Najstosowniejszą w słodowni jest posadzka cementowa i to bezpośrednio w słodowni z cementu wylana lub też tylko z płyt cementowych ułożona.

Jeżeli się przy robieniu takiej posadzki uważa na to, aby cement był przedniej jakości i na to, by warstwę cementową utrzymywano wilgotną tak długo, póki zupełnie nie stwardnieje, to przy nie zbytnio skąpym stosunku cementu do piasku można mieć posadzkę, nie pozostawiającą nic do życzenia. Przy użyciu płyt cementowych można zastosować roztwór szkła wodnego do powleczenia tych płyt.

Niszczenie cementu. Doświadczenia bakterjologów Hartleba i Stutzera okazały, że bakterje zamieniające amoniak w kwas azotowy, przyczyniają się do rozpuszczenia wapna w cemencie, wskutek czego on z czasem zupełnie niszczeje. Niszczenie to jest intensywniejsze w pobliżu miejsc takich gdzie nawóz lub mocz zwierzęcy się gromadzą.

Od Administracyi.

Zawiadamiamy Czytelników naszego pisma, że mamy jeszcze zapas luźnych numerów dawniejszych, które zgłaszającym się wyślemy bezpłatnie dla skompletowania roczników.

Posiadamy także komplety roczników „Gorzelnika“, które sprzedajemy nowym czytelnikom naszego czasopisma po cenie niższej.

Upraszamy o rychłe podawanie nam zmiany adresów.

Drobne ogłoszenia.

Dzierżawy z gorzelnią poszukuje się. Wiadomość: Biuro europejskie, Lwów, plac Kapitulny 3.

TORF. Analizy kalorymetryczne. Ocena torfowisk. Instalacje do wyrobu torfu sztychowanego, prasowanego i brykietów. Edward Małysz czycki, inżynier chemik, Warszawa, Szpitalna 5.

Kilka tysięcy korcy kartofli gorzelnianych (Anderseny) na sprzedaż w majątku R. Cieszanowa, stacya Lubaczów. Oferty przyjmuje Jonasz, bankier, Lwów.

Większą ilość kartofli dobrych gatunków obfitujących w skrobię, doskonałych do przeróbki w gorzelnii i do jedzenia ma na sprzedaż Zarząd dóbr Jabłonów p. Suchostaw (Galicya).

Od 1 kwietnia r. b. potrzebny **r z a d c a - r o l n i k**, kawaler z długoletnią praktyką. Pożądane i teoretyczne wykształcenie. Warunki: 400 rb. pensyi, całkowite utrzymanie i tantiema od buraków. Oferty z curriculum vitae do dom. Niegibalice, pow. Radziejowo, warsz. gub.

Dom. Tursko (poczta w miejscu) W. Ks. Poznańskie przyjmie od 1/VII. 1901. urzędnika gospod. (kawalera).

Zarząd dóbr Dra. Mikołaja Hr. Reya w Przyborowie p. Grabiny, stacya Czarna, ma na sprzedaż ziemniaki „Silesia“ Cimballa i „Topór“ Dołkowskiego po cenie 7 kor. za 1 ctm., 60 kor. za 10 ctm., 500 kor. za 100 ctm. bez worka, loco stacya Czarna. Ziemniaki te polecieć możemy jako najwydatniejsze i najpewniejsze z wielu najnowszych odmian, które uprawiamy. Topory nadają się szczególnie do gorzelnii, zaś Silesia odpowiada wszelkim wymogom.

Prócz powyższych mamy *własnej hodowli odmianę „EDWARD“* z krzyżowania „Niebieskich Olbrzymów“ Paulsena z „Topazem“ Dołkowskiego. Plon w r. 1900: = 11800 klgr. z morga o 17·7% skrobi. Za 100 klgr. 20 kor., za 50 klgr. 15 kor., za 25 klgr. 10 kor. bez worka, loco stacya Czarna. (3—4)

Energicznego i fachowego rolnika poszukuje od 1. lipca b. r. do zarządu majątkiem. Wynagrodzę umówionym procentem od dochodu. Przestrzeń 1800 mórg, w tem 250 mórg dobrych łąk, 650 mórg lasu, grunty orne przeważnie pszenne.

Oferty pod adr. Romocki — Kamień p. Kalisz.

Gorzelnik

z 16-to letnią praktyką,

z ukończoną szkołą gorzelniczą w Dublanach z postępem celującym, poszukuje posady rocznej lub też tylko na kampanię. Łaskawe zgłoszenia „Gorzelnik post. rest Odrzykoń“.

FABRYKA MASZYN

MODEROW i Syn

w Czezelniku gub. Podolskiej

poleca aparat do oczyszczania zacieru kartoflanego. System Konst. Morawskiego z Grembanina w Poznańskim, obecnie w Czezelniku.

Cena 30 rubli.

Za zwrotem kosztów przesyłki tam i napowrót aparat daje na próbę na dni 14.

Przy użyciu aparatu tego zatykanie pompki zasilającej aparat destylacyjny jakoteż aparatu samego jest wprost wykluczone.

Przewodnik adresowy.

Kompletne urządzenia gorzelń, parniki,
zaciernie i kadzie chłodzące, peryodyczno
i ciągle aparaty destylacyjne.

E. Bredt i Ska, Ottynia.
L. Zieleniewski, Kraków.
J. Quissek i Geppert, Bielsk.
J. Grüner, Sokal.
„Perkun“ fabryka maszyn. Lwów-Podzamcze.
Jan Ochsner w Białej.

Kotły parowe, maszyny parowe, pompy,
rezerwoary, armatury i t. p.

Emil Twerdy, Bielsk koło Białej.

Wyroby powroźnicze.

Towarzystwo powroźnicze w Radymnie.

Fabryki smarowidła do maszyn.

B. Aksler w Drohobyczu.

Dom komisowy dla bydła.

T. Romaszkan we Wiedniu, Wassergasse 23.

Drożdże dla gorzelń.

Julian br. Brunicki, Podhorce p. Strypj.

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna we Wiedniu
główny skład na Galicyę w handlu

KAROLA BAŁLABANA

Lwów, Halicka 23.

Jedynie przydatne do zacieru gorzelnianego, ponieważ
bez krochmalu.

Zlecenia z prowincyi uskutecznią się bezzwłocznie.

KOKS

otrzymany przy destylacji naj-
lepszych

węgla gazowych

do opału kotłów parowych

celów kowalskich

poleca

Zakład gazowy miejski we Lwowie.

H. Paucksch, Tow. akcyjne

w Landsbergu (nad Wartą).

FILIA FABRYKI W BUDAPESZCIE, JÓZEF KÖRUT 25.

poleca się do wykonania

gorzelnii rolniczych najnowszych systemów

o 2, 4 i 7 hl. dziennej produkcji,

rekonstrukcji gorzelnii starych

i dostawy machin pojedynczych i aparatów

jako to:

KOTŁÓW i MACHIN PAROWYCH,

płuczek, parników Henzega, zacierników

i chłodników, gniotowników do siodu, pomp,

REZERWOARÓW, APARATÓW PERYODYCZNYCH i CIĄGLYCH,

aparatów rektyfikacyjnych.

Fabryka urządziła 24 nowych gorzelń w Galicyi.

JOHANN OCHSNER

Fabryka aparatów i maszyn oraz kotlarnia

w **BIAŁEJ** (Galicya)

wyrabia :

kompletne urządzenia gorzelń

aparaty odpędowe

i rektyfikacyjne,

aparaty ciągłe

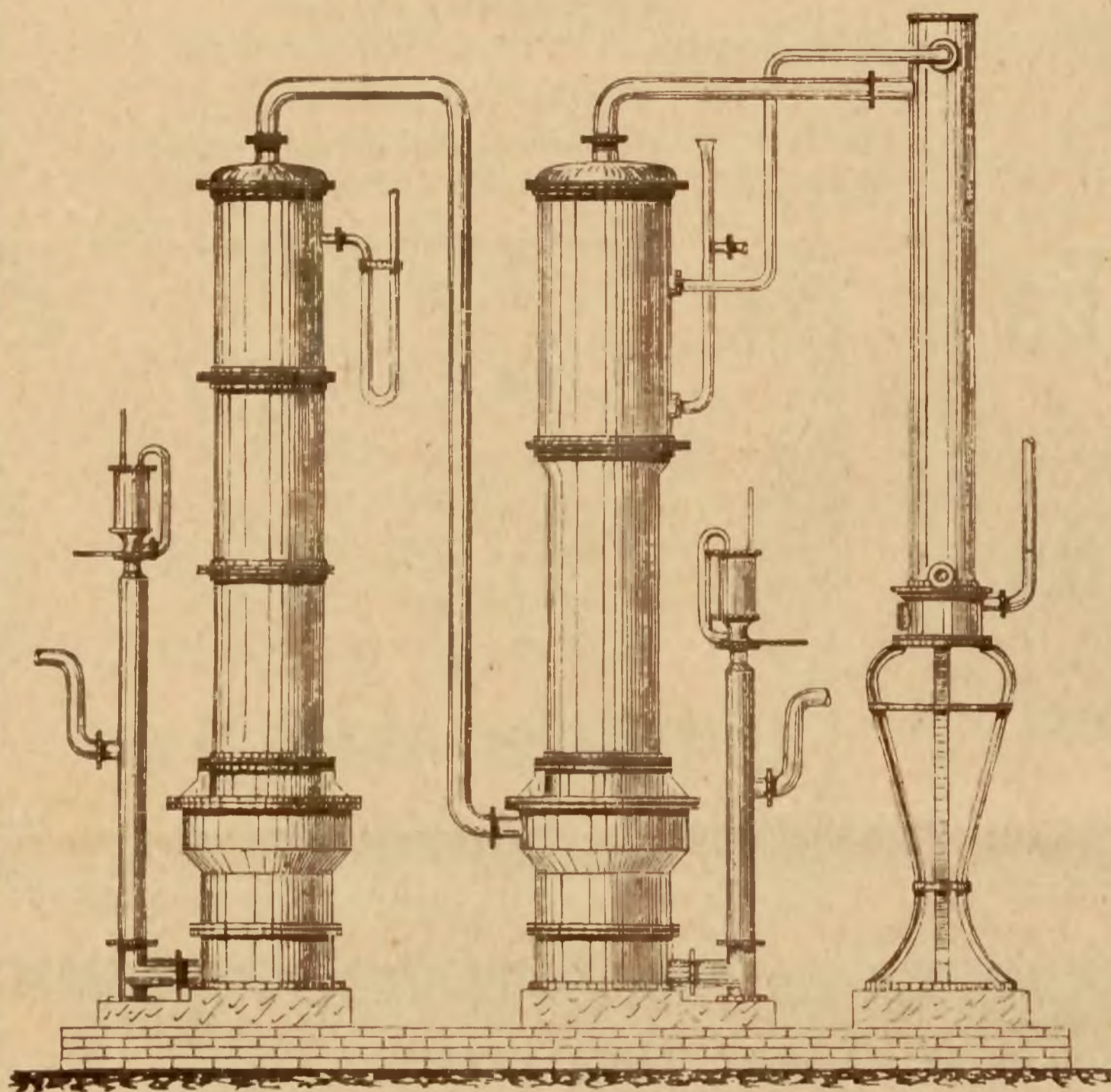
płuczki i elewatory,

jakoteż

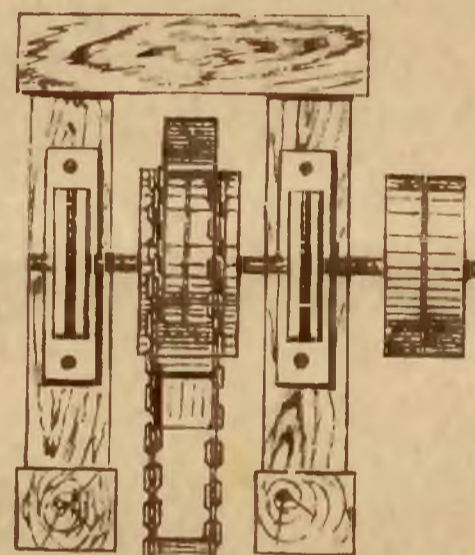
GNIOTOWNIKI

najnowszej konstrukcyi.

MASZYNY PAROWE.



POMPY wszelkiego rodzaju
ręczne i maszynowe.



KOTŁY PAROWE wszelkiej konstrukcyi.

REZERWOARY na spirytus i wodę.

PARNIKI HENZEGO, montejusy

i wszelkie roboty kotlarskie z żelaza.

PARNIKI DLA KARMY rozmaitej wielkości.

Kompletne urządzenia transmisyi.

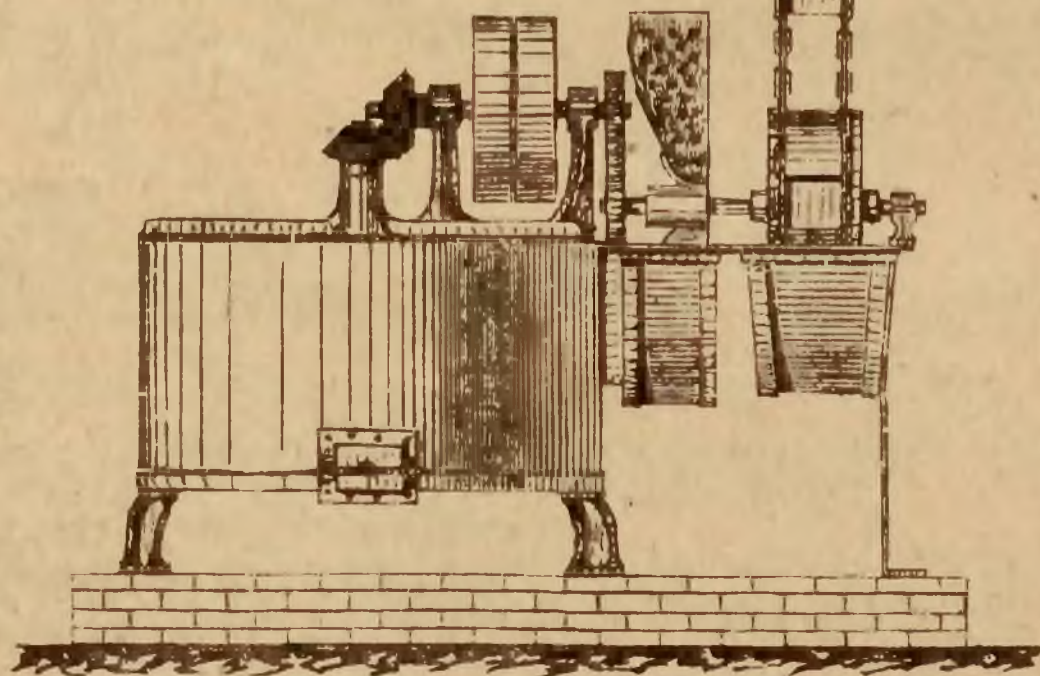
ARMATURY żelazne i metalowe.

Paleniska schodkowe z rusztami z lanej
stali twardej.

Stare gorzelnie

obejmuje się do rekonstrukcyi i naprawy
jak najtaniej.

Referencye i kosztorysy na żądanie.



Peryodyczne i ciągłe
Aparaty odpędowe
 według własnego
 i każdego innego systemu pod gwarancją
 wydawania 90 — 96° alkoholu.

Patentowany
Oddzielnik przedpędu i niedogonu
 do osiągnięcia wysokoprocentowego
 produktu, wolnego od fuzlu,
 wprost z zacieru.

Płuczki do kartofli
 z elewatozem lub bez,
 prostej a wypróbowanej konstrukcyi.

PARNIKI HENZEGO
 każdego kształtu dla kartofli i zboża.

Gniotowniki do słoju
 najnowszej konstrukcyi.

Najnowsze patentowane
Zacienne i aparaty chłodzące
 z specjalnie szybkim chłodzeniem.

Mechaniczne węże chłodzące
 dla kadzi fermentacyjnych i drożdżarek.

MATECZNIKI.

Pompy tłokowe i centryfugalne
 dla słodkich zacierów.

Inżektory
 dla odfermentowanej roboty.

MONTEJUS.

Pompy rotacyjne i skrzydłowe
 dla spirytusu etc

Rezerwoary dla wody, spirytusu etc.

Odbieralniki na spirytus.

Kotły parowe wypr. systemów.

MASZINY PAROWE
 stojące i leżące.

Kompletne transmisye.

POMPY WODNE
 wszelkich gatunków ręczne i dla motorów.

Poczwornie działające
Automatyczne pompy parowe.

Skład wszelkich armatur
 własnego wyrobu
 dla aparatów i kotłów parowych.

NOWOŚCI.

Patentowane
Wentyle powietrzne i bezpieczeństwa
 dla aparatów odpędowych.

Rozdrabiacze ziarn dla parników Henzego.

SKŁAD

rur miedzianych z szwem i bez
 szwu, rur żelaznych i łączników.

Wszelkie roboty kotlarskie
 w miedzi i żelazie

dla urządzeń przemysłowych.

Rekonstrukcyje i reparacyje
wszelkiego rodzaju dokładnie
i tanio

Pierwszorządne referencye.

Juliusz Quissek & August Geppert

fabryka wyrobów miedzianych i metalowych i kotlarnia

BIELSK

(Szląsk austriacki)

Filia w **Chodorowie** (wschodnia Galicya)

Adres telegr.:
 Quissek-Geppert, Bieltitz.

Telefon Nr. 152.

Specyalność:

Kompletne urządzenia gorzelń, rafineryj spirytusu
 i fabryki likierów,

Nowość dla gorzelń:

Rozdrabiacz dla kartofli i kukurudzy

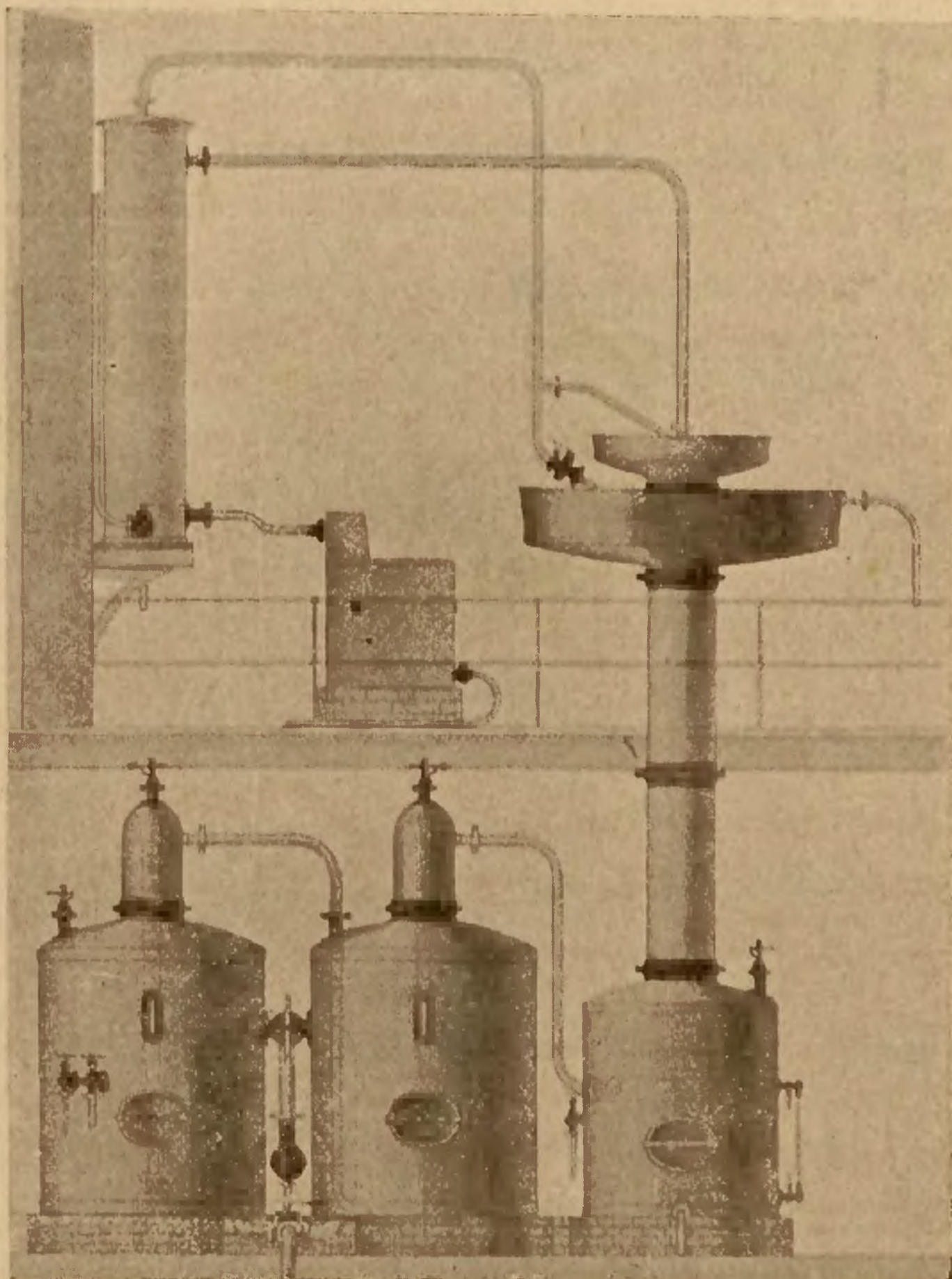
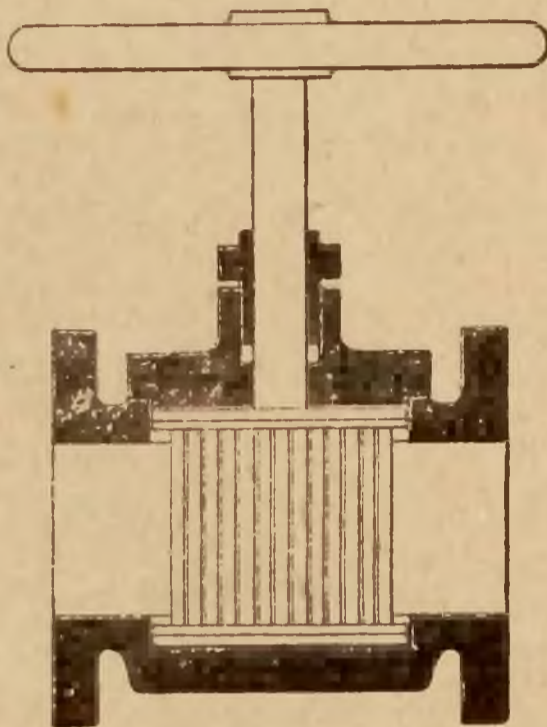
Patent: Quissek i Geppert.

Może być przytwierdzony do rury
 wydmuchowej parnika Henzego,
 względnie wprost do kranu wy-
 dmuchowego.

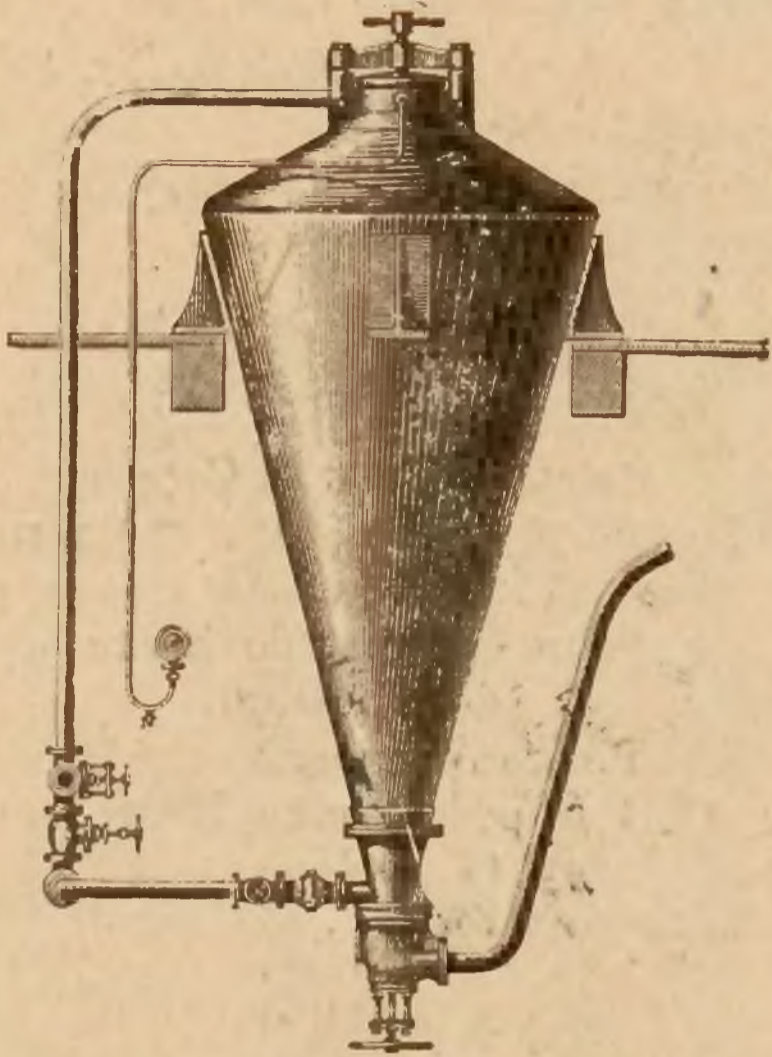
Polecany przez znawców.

Opis w podręczniku Maerckera
 (7 wydanie).

H = konus Henzego, Z = rozdrabiacz
 A = kran wydmuchowy, V = Wentyl
 parowy do przedmuchiwania
 rozdrabiacza.



ZAKŁADY MECHANICZNE
BOBMANN, SZWEDE i S^{ka}
 W WARSZAWIE.



Wszelkich systemów hydraulicznie nitowane
KOTŁY PAROWE

Kompletne urządzenia:

gorzelń, zakładów rektyfikacji spirytusu
 MAGAZYNÓW SPIRYTUSOWYCH
 cukrowni i rafinerii cukru.

Wszelkie roboty w zakres kotlarstwa miedzianego
 i żelaznego wchodzące.

Wszelkiego rodzaju **ROBOTY SZWEJSOWE**.

BIURA WŁASNE:

w **Warszawie**, ul. Srebrna Nr. 16, przy fabryce;
 w **Moskwie**, ul. Miasnicka Nr. 13, dom Spirydynowa;
 w **Kijowie**, ul. Mikołajowska, dom Tow. Robotnik;
 w **Ekaterinosławiu**, ul. róg Prospektu i Sadowej.

✱ Znacznie powiększone, egz. od r. 1875, nagrodz. medalami ✱
 ZAKŁADY MECHANICZNE
BRAĆCI MALISZEWSKY i Ska
 WARSZAWA

10. Szosa Wolska 10. Adres telegraf: „Maliszewscy Warszawa“, Telefon 976.

Kompletne urządzenia i remont:

✱ *Gorzeln*

Kotły parowe.

✱ *Rektyfikacyi*

Roboty kotlarskie

✱ *Cukrowni*

miedziane i żelazne.

✱ *Browarów*

W roku bież. zakłady urządzą rządowe składy i aparaty rektyfikacyi
 spirytusu w gub. Warszawskiej, Tulskiej, Włodzimierskiej i Kałuskiej.

☛ Liczne podziękowania i świadectwa. Cenniki i kosztorysy darmo. ☛

