

# GORZELNIK

organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelnicznemu

wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego 1. 2.

## Oznaczenie siły scukrzającej w słodzie

skreślił

**Franciszek Latawiec.**

Od czasu wprowadzenia w użycie do gorzeln siodu długiego, panuje ogromna różnorodność pod względem stosowania stopnia rostkowania siodu. Granice długości korzonków i liścieni wahają się począwszy od  $1\frac{1}{2}$  do 3 długości ziarna przy pierwszych, a od  $\frac{3}{4}$  do  $2\frac{1}{2}$  długości ziarna przy drugich. Również różnym bywa czas rostkowania siodu i tak jedni przeprowadzają cały proceder w ciągu 10 dni, inni zaś zużywają do tego 14 do 16 dni, a są i tacy, co przeciągają ten proces aż do 25 dni. Naturalnie, że wielkość siodowni musi być zastosowaną do systemu siodowania i do ilości zużywanych przy tem ilości dni. Praca przy prowadzeniu i pielęgnowaniu siodu również zwiększa się przy przedłużaniu czasu rostkowania.

Z uwagi na to staje się ważną rzeczą uchwycenie tego momentu, w którym siod posiadać możliwie najwyższą siłę dyastatyczną. Wiadomość ta uchroni nas od zbyt ciężkiej nieraz pracy przy siodowaniu, a dalej daje nam możność oceny, jak dużej siodowni gorzelnia potrzebuje. Poniżej podaję jedną z najodpowiedniejszych metod oznaczenia siły scukrzającej siodu. Jest to sposób dostępny i łatwy dla każdego gorzelnika.

Na małej, czułej wadze odważa się 6 gramów siodu, zgniecionego dwukrotnie na gniotowniku walcowym (można go także dokładnie rozetrzeć w moździerzu), wkładamy tę masę do kolbki Erlenmayera, 200 cm. objętości, wlewamy na to 100 cm<sup>3</sup> wody destylowanej, mieszając następnie pałeczką szklaną ów siod z wodą. Wziąwszy żelazny, emaliowany garnek o 20 cm<sup>3</sup> w średnicy i o takiejże wysokości, ustawia się go na żelaznym trójnóżku, 10 cm. wysokim, a nalawszy do połowy garnka wody, podgrzewamy ją za pomocą lampki spirytusowej do ciepłoty 48° R., którą to ciepłotę staramy się wciąż utrzymać. Na dno garnka wkłada się blaszkę druszlakową, opatrzoną czterema nóżkami 1 cm. wysokimi. Kolbkę z mlekiem siodowym zatyka się korkiem gumowym, w otworze którego tkwi rurka szklana 70 cm. długa, nałożony na kolbkę pierścień ołowiany, w celu pogrążenia jej do połowy w wodzie, wkładamy ją do garnka i przez całą godzinę trzymamy ową kolbkę w wodzie przy ciepłocie 48° R. Następnie wyjąwszy ją, ostudza się kolbkę w zimnej wodzie, filtruje się jej zawartość przez papier filtrowy, a otrzymany w ten sposób ekstrakt siodowy służyć ma do oznaczenia siły dyastatycznej, czyli własności scukrzającej siodu za pośrednictwem rozpuszczonego krochmalu, który przygotowuje się w sposób następujący:

Dwa gramy krochmalu rozpuszczal-

nego Effrona, (nabyć go można w laboratorium gorzelniczym dra Maksa Büchlera) wsypujemy do 100 cm<sup>3</sup> wody w kolbce Erlenmayera i doprowadzamy w wyżej opisanej kąpeli wodnej do wrzenia. Następnie ostudza się roztwór w zimnej wodzie. Z tego bierze 50 cm<sup>3</sup> płynu, zawierającego 1 gram krochmalu i dodaje się do 107,5 cm<sup>3</sup> wody destylowanej i do tego dolewa się 2,5 cm<sup>3</sup> wyżej opisanego ekstraktu słodowego. Mieszając to dokładnie, wlewa się ponownie do kolbki Erlenmayera, wstawia się znowu do kąpeli wodnej przy 48° R. i przez godzinę scukrza się, przyczem utrzymuje się lampką spirytusową ciepłotę 48° R. w ciągłości.

Po godzinie szybko podgrzewa się płyn w kolbce do wrzenia, a skutecznia się to przez podstawienie drugiej lampki spirytusowej Popnelina. Po zagotowaniu ostudza się zaraz kolbkę w zimnej wodzie.

Teraz przystępuje się do oznaczenia ilości maltozy, wytworzonej w ciągu jednogodzinnego scukrzenia. W tym celu bierze się 5 albo 6 epruwetek, o objętości 35 cm<sup>3</sup> do każdej wpuszczamy po 2 cm<sup>3</sup>, roztworu Fehlinga. W razie, jeżeli nie mamy gotowego roztworu Fehlinga, który łatwo z czasem się rozkłada, wlewamy do każdej epruwetki po 1 cm<sup>3</sup> roztworu siarkanu miedzi i po 1 cm<sup>3</sup> alkalicznej soli Suguetta, w roztworze. Dokonywać tego można pipetą zawierającą 10 cm<sup>3</sup>, z podziałką  $\frac{1}{10}$  centymetra<sup>3</sup>, a 6—7 milimetrów średnicy. Teraz bierzemy tą pipetą 5 centymetrów<sup>3</sup> dopiero co scukrzonego i wystudzonego płynu cukrowego, wlewamy do epruwetki, na której w górze naklejamy papierek Nr. 1, mieszamy to, ogrzewamy nad lampką spirytusową aż do wrzenia i wstawiamy w etażerkę Reischauera, znajdującą się na wrzącej kąpeli wodnej. Na trzecią epruwetkę naklejamy Nr. 3, wlewamy do niej 7 cetm.<sup>3</sup> płynu scukrowanego z krochmallem, i tak samo wstawiamy do kąpeli wodnej.

Do 4-tej epruwetki dajemy 8 centymetrów<sup>3</sup> płynu scukrzonego, do 5-tej 9

cent.<sup>3</sup>, do 6-tej 10 cent.<sup>3</sup> i tak samo wstawiamy je do wrzącej wody i trzymamy w niej 10 minut. Po 10-ciu minutach ostudzamy epruwetki w zimnej wodzie, a po drugich 10 minutach nie kłując epruwetek obserwujemy kolor. Epruwetki z płynem koloru niebiesko-zielonego oznaczają te próby, w których za mało było diastazy, aby krochmal wszystkich zamienić na cukier.

W epruwetkach koloru różowego, albo bezbarwnego było dosyć diastazy do całkowitego scukrzenia krochmalu. Pierwsza z kolei epruwetka różowa wskazuje nam liczbę siły diastazy.

Dla zielonego słoju podaję następujące skale:

4—5 kub. centym.	oznacza doskonały słoć
6—7 " "	" dobry "
8—9 " "	" mierny "
9—12 " "	" zły "

Jęczmień wcale nie poddawany rostkowaniu, w ten sam sposób próbowany, daje liczbę cukrowania 15.

Suchy słoć daje liczby cukrowania  $3\frac{1}{2}$ —5 cm<sup>3</sup>, podczas kiedy 6—7 cm<sup>3</sup> oznaczają lichy suchy słoć.

Za pomocą tej metody możemy się dowiedzieć, czy nie za długo trzymamy słoć w wyprawie, t. j. po za czas, w którym siła diastazy wzrasta.

W ten sam sposób przekonujemy się o zbyt długim przetrzymywaniu słoju, wskutek czego jego siła przestaje wzrastać i maleje.

Za pomocą tej metody możemy zbadać, kiedy ilość diastazy wzrasta tylko nie znacznie, kiedy więc nie warto słoju dłużej przytrzymywać, zwłaszcza, jeżeli słodownia jest za mała.

Należy więc zbadać w tym kierunku słoć kilka razy w rozmaitym stopniu jego rozwoju, albo też zrobić kilka prób naraz ze słoju rozmaitego wzrostu i czasu rostkowania. Można w takim razie przygotować ekstrakt słodowy w kilku kolbkach, a krochmalu zgotować 4 gramy w kolbce 200 centymetrów<sup>3</sup> objętości i próbę wykonywać naraz w kilkunastu epruwetkach. Eżażerka, gwiazda

Reischauera pomieszcza n. p. 12 epruwetek. W ten sposób powinien każdy gorzelnik badać swój sód tyle razy, ile razy warunki wyrobu sodu u niego się zmieniają, a więc ile razy następuje znaczniejsza zmiana ciepłoty w słodowni, ile razy musi się uciekać do odmiennych temperatur rostkowania sodu, lub wreszcie zmuszony jest używać sodu w innym okresie rostkowania.

(Dok. nast.)

## Wentyle redukcyjne i automatyczne regulatory pary.

Ciągłe wzmaganie się produkcji spirytusu, konieczne już to ze względu na potrzeby rolnicze, doprowadziło gorzelnie nasze szczególnie nowopowstałe do tak trudnego położenia, że w kołach interesowanych umiejących zdawać sobie sprawę z obecnego położenia i z potrzeb przyszłości, musiała się zrodzić dążność do oparcia swoich gorzelní o inne gałęzie przemysłu, aby w ten sposób zmniejszyć kosztą produkcji spirytusu.

Dziś posiadamy już w kraju kilka gorzelní, podniesionych przez przyłączenie do nich młynów, tartaków itp. do rzędu przedsiębiorstw przemysłowych, w ścisłym tego słowa znaczeniu.

Oswojeni z wymaganiami nowoczesnych pojęć o budowie maszyn i kotłów parowych, wcale dziwić się nie możemy, że w zakładach takich przeważają kotły o bardzo wysokiej prężności i maszyny silniowe z kondensacją.

Tak jedne jak i drugie mają główny swój cel w ekonomicznych momentach harmonijnego złączenia swej działalności z ogólnym zapotrzebywaniem siły utrzymującej taki zakład na wysokości swego zadania. Wiadomo nam bowiem, że ze wzrostem prężności pary w kotle, wzrasta także i jej ciepłota, z podniesieniem się zaś ciepłoty tworzenie się pary. Silniejsze nagromadzenie się pary powoduje oszczędności na opale.

Próby w tym kierunku przeprowa-

dzone wykazały, że prężności pary w kotle o ciśnieniu

1 atm.	odpowiada	ciepłota	97·1 <sup>0</sup> R.
2 "	"	"	108·1 <sup>0</sup> R.
3 "	"	"	116·3 <sup>0</sup> R.
4 "	"	"	122·5 <sup>0</sup> R.
5 "	"	"	128·2 <sup>0</sup> R.

Dla czynności w gorzelní potrzebujemy parę o prężności tylko do ugotowania i wydmuchania kartofli a najlepiej nadaje się do tego celu para o prężności 3 atm. odpowiadająca ciepłocie 116<sup>0</sup> R.

Otóż tu nasuwa się nam pytanie co właściwie mamy robić z parą o nadmiernej prężności — odpowiedź łatwa — musimy się poprostu postarać o zmniejszenie takiej prężności. Przyrządy za pośrednictwem których się to odbywa znane są pod nazwą wentylów redukcyjnych. W zastosowaniu praktycznym napotkać można 2 systemy tychże dźwignione i sprężynowe.

Dla naszych warunków nadają się najlepiej wentyle sprężynowe pomysłu „Kuhlmana“, gdyż u tych normuje redukcję para wpływająca od kotła. Czem różnica między parą wpływającą a odpływającą większa, tem szczelniej przymyka się wentyl przepuszczający parę. Nawet chwilowem przerwaniem, przepływu pary przez wentyl redukcyjny, działanie powyższe nie ustaje. Za pomocą takiego wentyla redukcyjnego można przy odpowiednim urządzeniu sprężyny, zmniejszyć prężność pary aż do  $\frac{1}{3}$  atm. Ma się rozumieć, że każdorazowe ustawienie sprężyny zależy od ciśnienia w kotle, gdyż z podniesieniem się ciśnienia w kotle, wzrasta także prężność pary zredukowanej.

Dalszym powodem głównego zużycia pary w gorzelní jest destylacja spirytusu. Przy użyciu zwykłych maszyn silniowych nie napotykamy w tym kierunku na żadne trudności — gdyż rozporządzamy parą zwrotną, a ta pomimo, że prężność pierwotną przez zużycie w cylindrze maszyny znacznie utracą, zawiera w sobie jeszcze tyle ciepła utajonego, że

prawie zupełnie wystarcza do odpalania zacierów odfermentowanych.

Co innego jednak zachodzi tam, gdzie maszyna silniowa pracuje z kondensacją, ta bowiem parą zwrotną sama rozporządza. Przy takich maszynach staje się sprawa z destylacją, szczególnie przy aparatach kolumnowych, już więcej zawiła. Zaprzeczyć się bowiem nie da, że aparaty kolumnowe są więcej skomplikowane, wymagające czujnego dozoru chociażby już z tego względu, że urządzenie ich pozwala na doprowadzenie w jednym końcu bez przerwy zacieru odfermentowanego, a w drugim na oddzielne wydzielanie się wywarów i spirytusu.

Przypuśćmy więc, że rozporządzamy kotłem parowym, który nam dostarcza parę o prężności 8 atm. i taką parę doprowadzamy do kolumny. Jak długo przypliw i odpływ w kolumnie pójdą jednostajnie odbywa się destylacja normalnie, skoroby chociaż na chwilę pompa zacierowa odmówiła posłuszeństwa, a wtedy nawet i natychmiastowe przerwanie dopływu pary nie zapobieże przelaniu się spirytusu na naczynia rezerwowe w aparacie mierniczym.

Dla wyjaśnienia tego objawu wystarczy, gdy zwrócę uwagę Czytelników na ilość kaloryj jaką przy prężności pary o 8 atm. do wrzącego płynu doprowadzamy.

W naszych gorzelnianach, w których odłupiniaczami nie rozporządzamy, nie da się ewentualności takiej inaczej zapobiedz jak tylko przez zastosowanie automatycznego regulatora dopływu pary do kolumny. Regulatorów takich jest kilka systemów. Niemal wszystkie w konstrukcyi i działaności naśladowują pierwowzór Savallego.

Dla naszych gorzelnian, najodpowiedniejszym i stosunkowo najtańszym byłby nowo opatentowany regulator pomysłu C. Wildego ze Szląska. Regulator ten zarazem służy jako wentyl bezpieczeństwa w krytycznej chwili. Składa się on z dwóch naczyń stojących nad sobą t. j.

z górnego i dolnego. Dolne naczynie wypełnione w części wodą, przynocowane bywa rurą wychodzącą z górnej części do kolumny, zaś z naczyniem górnym łączy się zapomocą z rur wychodzących prawie od dna.

W górnym naczyniu, które jest otwarte znajduje się pływak złączony dźwignią z odpowiednio urządzonym kurkiem dopuszczającym parę do kolumny. Na zewnątrz zaś są obydwie naczynia złączone ze sobą szkłem płynowskazowem.

Zależnie od tego ile wody dopływa do górnego naczynia podnosi się mniej lub więcej umieszczony tam pływak a z nim i kurek dopuszczający parę do kolumny.

Na stan wody w górnym naczyniu wpływa ciśnienie pary w kolumnie działające na wodę, znajdującą się w naczyniu dolnem. Jeżeli w kolumnie ciecz zbyt silnie wre, a wskutek tego podnosi się ciśnienie pary, w takim razie woda znajdującą się w naczyniu dolnem tłoczona zostaje obydwoma wewnętrznymi rurami do naczynia górnego, wskutek tego pływak się podnosi i działając za pośrednictwem dźwigni na wentyl parowy dopływ pary zmniejsza.

Przy zbyt słabem wrzeniu cały proces odbywa się odwrotnie przezco więcej pary wodnej dopływa do kolumny.

*Izydor Nussbaum.*

## „Dyastaz“

**Najnowsza metoda Adolfa Scheina.**

W ostatnich latach wyłoniły się w gorzelnictwie różne metody postępowania technicznego przy wyrobie i utrzymaniu drożdży gorzelnianych. Wszystkie one zdążają do uproszczenia postępowania przez usunięcie mozolnego i starannego dozoru wymagającego ukwaszania hołowicy, naturalnie wytwarzanym w zaparce słodowej kwasem mlecznym, usiłując zastąpić go kwasem mineralnym. Równocześnie starają się owe metody

zastąpić w glebie drożdżowej drogi słód, tańszymi rzekomo odżywkami sztucznymi. Wszystkie te metody ubiegają się za pośrednictwem rozgłosnej reklamy o pierwszeństwo, wszystkie stoją pod ochroną patentów i wszystkie usiłują możliwie jak najwięcej grosza wydobyć z naszego kraju dla wynalazców, mieszkających po za jego granicami.

Do tej pory zdania naszych zawodowców są o zaletach tych metod podzielone i nieustalone. Każda z nich ma u nas w Galicyi mniejszą lub większą grupę zwolenników, wciąż jeszcze eksperymentujących i ścierających się pomiędzy sobą o zalety tej lub owej metody.

Powołane do rozstrzygnięcia tych sporów czynniki wiedzy zawodowej nie wydały jeszcze opinii rozstrzygającej i wciąż jeszcze z nią zwlekają, jakby niepewne swojego zapatrywania i sądu. To też czas upływa a z nim płyną i pieniądze naszych zawodowców poza granice kraju i spór zawodowy trwa wciąż dalej i dalej.

W bieżącej kampanii pojawiła się w naszym kraju nowa metoda przyrzadzania hołowicy, jako gleby do prowadzenia i utrzymywania drożdży gorzelnianych. Ma ona przed poprzednimi tę znamienne zaletę, że jest wykwittem pomysłu swojskiego. „Dyastaz“ jako środek ukwaszający a równocześnie odżywczy dla drożdży, skombinował i spreparował nasz, galicyjski, wytrawny zawodowiec p. Adolf Schein, zamieszkały obecnie w Stanisławowie (ul. Pełusza 1. 10).

Mając pod ręką cały plik listów i korespondentek naszych poważnych i wytrawnych zawodowców z wyrazami bądź uznania bądź zachęty dla wynalazcy „dyastazu“ i z licznymi zamówieniami na ten preparat, przytaczamy poniżej — na podstawie zasiągniętej u wynalazcy informacji — opis dyastazu i sposób jego zastosowania, a mianowicie:

„Dyastaz“ jest to płyn, posiadający własność ukwaszenia hołowicy i posiada również zdolność wyżywienia komórek drożdżowych. Wskutek tych własności

odpada potrzeba ukwaszenia hołowicy, przez wprowadzenie do niej bakterii kwasu mlecznego i używanie do hołowicy siodu. Dalej posiada Dyastaz także siłę antyseptyczną, wskutek czego użyty do sporządzania hołowicy, służy zarazem jako środek antyseptyczny. „Dyastaz“ spełnia przeto trzy zadania. Fermentacja głównego zacieru, wywołana za pomocą drożdży, sporządzonych przy użyciu Dyastazu, przemienia w przeważnej części węglowodany, zawarte w zacierze na alkohol, a stosunkowo o wiele ujemniej działa Dyastaz na wytwarzające się w czasie fermentacji produkty uboczne, wskutek czego osiąga się wyższy wydatek spirytusu niż przy zastosowaniu wszelkich innych metod.

Przy użyciu „Dyastazu“ odpada dodawanie kwasu siarkowego, którego użycie połączone jest z niebezpieczeństwem poparzenia się i spalenia ubrania. Manipulacja cała jest bardzo uproszczona i to w takim stopniu, że wszystkie dotychczas znane metody prześciga. Postępowanie z użyciem „dyastazu“ jest przeto bardzo tanie. Do dziennej produkcji n. p. 400 litrów spirytusu potrzeba 1 litr „Dyastazu“, co kosztuje tylko jedną koronę. Koszt ten pokrywa z nadwyżką zaoszczędzony słód przy sporządzaniu hołowicy. Dotychczasowe próby wykazały, że przy użyciu „Dyastazu“ osiąga się o 20—23 litrów spirytusu dziennie lepszy wydatek, co przy tegorocznych cenach surowych materiałów odgrywa wielką rolę.

„Dyastaz“ wyseła się w baniach kamiennych po 20—25 litrów.

Przy zaprowadzeniu „Dyastazu“ wskazanem koniecznym jest zmienić dotychczasową matkę, w którym to celu dostarcza wynalazca wraz z dyastazem 2 kg. drożdży czystej rasy po cenie 3 korony za kilogram.

Sposób użycia dyastazu jest następujący:

Po scukrzeniu głównego zacieru nadbiera się z niego potrzebną ilość na hołowicę — w przybliżeniu 5% t. j. na

każde 10 hl. głównego zacieru 50 litrów — dodając do tej nadebranej ilości scukrzonogo zacieru 4—5 klgr. zmielonego siodu i po dokladnem przemieszaniu, zostawia się tak przyrzadzona hołowicę przy cieplocie 49 do 50° R. przez jedną godzinę w celu scukrzenia. Po upływie tego czasu dodaje się do hołowicy „dyastazu“, a to na każde 100 litrów hołowicy  $\frac{1}{2}$  litra czyli 500 cm<sup>3</sup>, a po dokladnem przemieszaniu przystępuje się do chłodzenia. Dawkę „dyastazu“ należy w każdym wypadku tak uregulować, by kwasowość w hołowicy — przed dodaniem matki — wynosiła 1:2 do 1:5 a to zależnie od koncentracji głównego zacieru.

Ciepłota ustawienia drożdży bywa najkorzystniejszą na 14° R.

W razie zauważenia, że przyrost kwasu w drożdżach dojrzałych przekracza 0:1°, należy hołowicę po zadaniu dyastazu steryzylować do 65° R. Matkę powinno się odbierać przy koncentracji 5—6° S.

Koncentracja zacieru nie sprawia żadnej różnicy, jednakowoż uważać trzeba 17 do 18° S. za najkorzystniejszą w słodkim zacierze.

Fermentacja, wywołana za pomocą drożdży, sporządzonych na dyastazie, bywa bardzo intensywne, wskutek czego należy zwracać baczną uwagę na jej przebieg i za pomocą ciepłoty ustawienia tak ją uregulować, by okres głównej fermentacji nie nastąpił za wcześnie, a gdyby to natrafiło na trudności, należy ilość drożdży stosunkowo zmniejszyć aby tym sposobem przebieg fermentacji głównej powolniej się rozwijał.

Przyrost kwasu w zacierze dojrzałym bywa bardzo nie znaczny i nie przekracza nigdy 0:1 i tem też tłumaczy się bardzo czysty przebieg fermentacji, a w następstwie tego wysoki wydatek spirytusu. Przy tej metodzie osiąga się spirytus o wiele czysciejszy niż przy wszystkich innych sposobach postępowania. „Dyastaz“ zawiera nieszkodliwy kwas roślinny, wskutek czego odpada obawa szybszego zużywania się aparatu

odpędowego, tak często wyrażana przy używaniu do ukwaszania hołowicy żrącego kwasu mineralnego np. siarkowego.

W razie, gdyby gdziekolwiek pierwsze próby z „dyastazem“ nie wykazały pomyslnego rezultatu, wynalazca gotów jest na życzenie odnośnego kierownika gorzelnii przybyć osobiście na miejsce w celu naocznego zbadania przyczyny niepowodzenia i usunięcia wykrytej wadliowości „Dyastaz“ można przechowywać w naczyniu szczelnie zamkniętem przez bardzo długi czas bez obawy, by stracił na swej jakości.

Przedstawiliśmy czytelnikom „Gorzelnika“, żadnym nowości w zawodzie gorzelniczym na wskrós swojską nowość, nazwaną przez wynalazcę p. Adolfa Scheina „dyastaz“. Nasi zawodowcy śledzą nieustannie za nowymi postępani techniki gorzelniczej i nie żałują w tym kierunku ani trudów ani grosza, niechaj więc zechcą wypróbować i ocenić pomysł p. Adolfa Scheina, któremu życzymy, by zdobył rekord w ubieganiu się o lepsze różnych metod pochodzenia zagranicznego.

Dotychczasowe próby, dokonywane z „dyastazem“ w licznych gorzelniach Galicyi wschodniej i zachodniej dają wyniki obiecujące i zachęcające tak pod względem wyższych wydatków spirytusu, jak i co do niezmiernie pojedynczego uproszczenia postępowania spodziewać się przeto należy, że cały ogół naszych wytrawnych zawodowców zechce nad przymiotami „dyastazu“ zastanowić się i wydać o nim miarodajną opinię.

## Zaproszenie.

W celu wznowienia tradycyjnych do niedawna w naszym Towarzystwie gorzelniczym zjazdów zawodowych, na których koledzy zawodowi mieli tak dobrą sposobność wymieniać swoje poglądy na kwestye gorzelnicze, urządzam w Racie w gorzelnii, zostającej pod moim kierownictwem

wnictwem **zjazd koleżeńsko-zawodowy we wtorek dnia 10. marca 1908 r.**

Celem zjazdu tego będzie rozpatrzenie i ocenienie wyniku prób, jakie przedsięwziętem **z nowym postępowaniem prowadzenia drożdży gorzelnianych według metody kolegi p. Adolfa Scheina ze Stanisławowa.**

Na to zebranie koleżeńsko zawodowe zapraszam wszystkich PP. Kolegów gorzelników tak z okężnego sąsiedztwa jak i z okolic dalszych.

Wobec grona zebranych będzie referował p. Adolf Schein o „**dyastazie**“, środka ukwaszającym i zarazem odżywym swojego pomysłu, a grono kole-

żeńsko zawodowe mieć będzie możność poznania i ocenienia tej nowej metody swojskiego wynalazku.

Przy tej sposobności będą mogli obecni na zebraniu poruszyć i omówić także inne tematy zawodowe.

Przyjazd do Rawy Ruskiej czterema liniami kolejowymi od Lwowa, Jarosławia, Bełzca i Sokala pociągami przedpołudniowymi. PP. Koledzy deklarujący się z przybyciem na to zebranie zechcą przedtem zawiadomić podpisanego o swem przyjeździe listownie lub pocztówkami.

Z pozdrowieniem koleżeńskim

*Kazimierz Hordyński*

Rata o p. Rawa Ruska 28 lutego 1908.

## Wykaz wyrobu wódki i piwa w Galicyi

w miesiącu grudniu r. 1907.

Liczba porz.	Okręg skarbowy	gorzeln	do wyrobu oznajmio- nych stopni alkoh.	browarów	wywarzo- nych he- ktolitrow
1	Brody . . . . .	96	1356600	10	9548
2	Brzeżany . . . . .	82	1085800	4	2237
3	Czortków . . . . .	69	1156560	2	684
4	Jarosław . . . . .	34	420100	12	5555
5	Kołomyja . . . . .	53	833750	3	4534
6	Kraków . . . . .	12	142660	4	2995
7	Lwów . . . . .	39	488880	5	5359
8	Nowy Sącz . . . . .	5	37600	6	3495
9	Przemyśl . . . . .	39	375480	1	720
10	Rzeszów . . . . .	49	493000	9	5826
11	Sambor . . . . .	28	355505	5	3078
12	Sanok . . . . .	30	371630	5	3714
13	Stanisławów . . . . .	56	778300	8	5427
14	Tarnopol . . . . .	88	1383770	10	3921
15	Tarnów . . . . .	29	285080	3	24948
16	Wadowice . . . . .	21	162426	7	8944
17	Żółkiew . . . . .	95	1150604	2	165
	Razem . . . . .	825	10877695	96	91150
	W zamknię- tych miastach				
	Kraków . . . . .			1	2592
	Lwów . . . . .			1	9600
	Ogółem . . . . .	825	10877695	98	103342

## Rozmaitości.

### Wyrób alkoholu i amoniaku z torfu.

Dr. Ekstrand odczytał na posiedzeniu Towarzystwa chemicznego w Sztokholmie wynik i opinię Williama Ramsaya o sposobie szwedzkiego inżyniera E. Frestadiusa otrzymywania alkoholu i amoniaku z torfu. Według tej metody gotować należy torf pod ciśnieniem w rozcieńczonym kwasie siarkowym. Ugotowaną masę należy potem nie wyciskając zobojętnić i zacząć drożdżami. Po skończonej fermentacji torf opadnie na dno, a z ustalej cieczy oddestylowuje się alkohol, pozostała zaś masa przerabia się na amoniak. Według Ramsaya otrzymuje się ze 100 kg. suchego torfu 1621 l. alkoholu absolutnego i 296 kg. siarkanu amonowego. Czy w fabrycznej przeróbce torfu otrzymać będzie można te same wyniki okażą dalsze badania.

## S k ł a d k i.

**Na fundusz zapomogowy** nadesłali na ręce Prezesa Towarzystwa;  
 W Pan Quissek i Geppert z Bielska 50 koron. W Pan Jan Madeyski wł. dóbr Parchacz 20 koron. W Pan Kwiryn Imie-la kier. gorzelnii Kołodziejówka 5 koron. WP. Vogelgesang kier. gorzelnii Byszów 5 koron. WP. Władysław Kaczkowski kier. gorzelnii Balice 5 koron. WP. Otto Schmidt kier. gorzelnii Suszno 5 koron. WP. Stanisław Morawski kier. gorzelnii Bilince 5 koron. Razein 95 koron.

**Na założenie pośrednictwa posad** nadesłał W Pan Franciszek Nowossad kier. gorzelnii Grębów kwotę 20 koron.

*Franciszek Latawiec.*

Prezes:

**Wkładki do Towarzystwa zapłacili:** Popławski A. Przyłbice za I płr. 1908 6 K. Kaczkowski W. Balice na II. płr. 1907 i I. płr. 1908 12 K. Maciszewski Karol

Mazurówka za I. płr. 1908 6 K. Domański J., Bołszowce za I. płr. 1908 6 K. Kossowski Antoni, Parchacz za II. płr. 1907 i I. kw. 1908 9 K. Hordyński K., Rata za I płr. 1908 6 K. Geneja J., Koskozyńce za I. płr. 1908 6 K. Grzesik Jan, Biała za I płr. 1908 6 K. Goldenberg Józef, Jezupol do 1/5 1908 10 K.

*Stefan Korzeniowski*

Skarbnik.

## NADESLANE.

### ODEZWA.

Niniejszem mam zaszczyt P. T. Przedsiębiorców i Gorzelników uprzejmie zawiadomić, że stosunek handlowy z p. Zygmuntem Sussmanem ze Lwowa rozwiązałem, tak że obecnie nas więcej z sobą nic nie łączy, a prowadzę nadal ten sam interes na własny rachunek.

Upraszam zatem wielce szanownych P. T. Odbiorców dotychczasowych, kolegów, przyjaciół i znajomych, by z zamówieniami na instrumenty i przybory oraz wszelkie inne w zakresie gorzelnictwa wchodzące artykuły wprost do mnie z dotychczasowem zaufaniem zwrócić się zechcieli.

Zapewniając wykonanie wszelkich zleceń na podstawie mego długoletniego doświadczenia i fachowych znajomości pod każdym względem ku zupełnemu zadowoleniu, upraszam o poparcie mego interesu i kreślę się

Z wysokim szacunkiem i poważaniem

*Adolf Schein*

w Stanisławowie, ul. Pełusza 10.

### Odpowiedzi od Redakcyi.

W Pan J. Domański w Bołszowcach. Wywody W. Pana są tak trafne, argumentacja tak silna, że w zupełności się z nią zgadzamy i na najbliższem Walnem Zgromadzeniu Towarzystwa ją poruszamy. W sprawie poruszanej przez W Pana



kwestyi odpoczynku niedzielnego zabierzemy wkrótce głos.

*W Panu Ottonowi Schmidowi w Susznie.*  
W odpowiedzi na przeczuloną drażliwość autorską oświadczamy, że zamieścimy każdą korespondencję zawodową, która odpowiadać będzie formom publicystycznym, albo jeżeli autor zgodzi się na nadanie jej takich form.

**Polskie Towarzystwo gorzelnicze** polecając na posady kierowników gorzelni, uprasza P. T. właścicieli gorzelni, aby łaskawie zwracali się po kandydatów tylko do Towarzystwa.

Towarzystwo wysyła na posady tylko fachowo ukwalifikowanych gorzelników, na których daje zupełną rękomię. W razie wynikłych nieporozumień z tytułu technicznej strony prowadzenia gorzelnii, Towarzystwo na żądanie wysyłać będzie delegata, który po zbadaniu na miejscu, pouczy kolegę zawodowego w czem ma swoje postępowanie zmienić. W ten sposób Towarzystwo starać się będzie w zupełności sprostać swemu zadaniu i jak najlepiej zadowolnić P. T. pracodawców.

*Zarząd Towarzystwa Sobieszów poczta Moszków.*

**Administracja „Gorzelnika“** oświadcza, że posyła wszystkim stałym Czytelnikom pismo regularnie. Numery giną w drodze z winy poczt doręczających, poradzi na to tylko c. k. Dyrekcya poczt i ... reklamowanie każdego niedoręczonego numeru. Reklamacye nie omarkowuje się.

Prosimy o zaległą prenumeratę!

**Redakcya „Gorzelnika“** polecić może P. T. Właścicielom ziemskim i Zarządom dóbr kilku zdolnych gorzelników z dobrmi kwalifikacyami.

**Urzednicy prywatni** zawsze i wszędzie pamiętajcie o tworzeniu funduszu na otwarcie burs dla synów urzedników prywatnych i funduszu bezpłatnych miejsc bursowych.

## Pracownia bednarsko - stolarska Filipa i Józefa Werki


w Staninie, p. Radziechów

poleca



dla gorzelń kotły robocze pojedyncze lub podwójne, kadzie fermentacyjne i drobne naczynia, z drzewa modrzewiowego, sosnowego lub dębowego, z materiałem lub bez. — Wszelkie roboty stolarskie budowlane.

**Ceny umiarkowane.**

Na żądanie przedłożą liczne świadectwa uznania od właścicieli i kierowników gorzelni oraz fabryk kotlarskich.


 Zwracamy uwagę na wynalazek swojskiego pomysłu

„Dyastaz“ (str. 59.)

 Ze wszech stron nadchodzą od wytrawnych zawodowców pochwały i uznania dla tego środka 

Obszerniejsze omówienie „dyastazu“ znajduje się w tekście dzisiejszego numeru.

## Ogłoszenia.

 **Należytość** za drobne ogłoszenia należy z góry uiszczać.

**Zarząd dóbr** hr. Potockiego Sołowa p. Kurowice przyjmie zaraz rocznie zdolnego gorzelnika do aparatu ciągłego.

**Pomocnik gorzelniczy** otrzyma posadę. Warunki: 20 koron miesięcznie, wikt, pomieszkowanie, opał i światło. Zgłoszenia do Administracyi.

# Węgiel kamienny

z pierwszorzędnych kopalń górnoszlązkich  
najprzedniejszych marek

sprzedaje

**Filia Pragskiego Banku kredytowego**

we Lwowie ul. Karola Ludwika 29. Telefon Nr. 937.

po nader przystępnych warunkach  
począwszy od 10.000 kg.

Zarządy gorzelní rolniczych  
niechaj zamawiają

## Deflegmatory

systemu FRANCISZKA LATAWCA

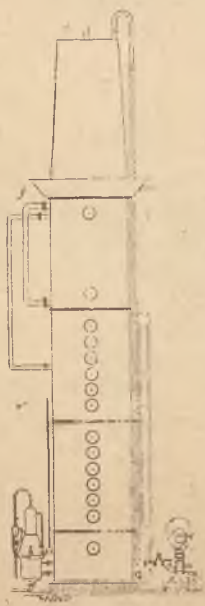
Ten swojski pomysł i wyrób celuje prostotą budowy, taniaścią i łatwością zastosowania go do każdego aparatu destylacyjnego, mimo tego daje na godzinę 140—150 litrów spirytusu na 93—94° Trall., przyczem zużywa mało wody. — Tańszy od każdego innego systemu deflegmatorów!

Zamówienia przyjmuje wynalazca:

**FRANCISZEK LATAWIEC**

kierownik gorzelní i krochmalni  
w Sobieczowie o. p.  
Moszków.

Uwaga: Kilkanaście deflegmatorów w ruchu fungują wybornie. Liczne uznania i polecenia.



Fabryka maszyn  
i Odlewnia

**Księcia A. LUBOMIRSKIEGO**  
WE LWOWIE

LWÓW,

Podzamcze

św. Marcina 11.



Adres dla  
telegramów:  
**Śreniawa**  
**Lwów.**

TELEFON 559.

Wykonywa wszelkie roboty wchodzące  
w zakres przemysłu maszynowego:

- 1) Urządzenia, rekonstrukcje i reperacje gorzelní, browarów, młynów, tartaków, cegielń i innych zakładów przemysłowych.
  - 2) Transmisje według najnowszych typów.
  - 3) Kotle parowe, konstrukcje żelazne rezerwoary i t. p. roboty kotlarskie.
  - 4) Odlewy żelazne z własnych i nadesłanych modeli.
- Nr. 5.

Ważne dla gorzelni!

Nowość!

Nowość!

## „Dyastaz”

nowy wynalazek dla sporządzenia  
drożdży zarodowych  
pomysłu ADOLFA SCHEINA.

Sposób ten przewyższa pod każdym względem wszelkie dotychczas znane metody.

### Zalety i korzyści „Dyastazu“

- 1) nadzwyczajna taniość,
- 2) odpada zupełnie użycie pożywki i ekstraktów oraz kwasu siarkowego niszczącego aparaty odpędowe,
- 3) bardzo łatwa i uproszczona robota,
- 4) niezwykle czysta fermentacja,
- 5) niskie odfermentowanie żrących zacierów,
- 6) wysokie wydatki spirytusu,
- 7) nareszcie wyrób krajowy.

Łaskawe zamówienia skuteczniam odwrotną pocztą. Każdemu zamawiającemu mój „Dyastaz“ przesyłam równocześnie opis użycia nader jasny i zrozumiały, tak że każdy kierownik gorzelnii bez żadnego dalszego pouczenia, może metodę tą z pomyślnym rezultatem zastosować.

Systemem moim posługuje się już obecnie kilka naście gorzelni z nadzwyczajnie pomyślnym skutkiem, o czym świadczą nadesłane mi uznania. — Interesowanym udzielam chętnie bliższych informacji.

Licząc na łaskawe poparcie mego „Dyastazu“ jako wyrobu krajowego mam zaszczyt pisać się

Z szacunkiem i poważaniem

Adolf Schein

technik gorzelnictwa w Stanisławowie.

**Szkoła gorzelnicza w Dublinach**  
dostarcza płyny miarowe, czyste kultury drożdży i bakterii kwasu mlekowego, nadto dokonuje analizy wody, ziemniaków, zacieru etc.

## Adolf Schein

w Stanisławowie.

Zastępstwo renomowanych fabryk maszyn, wag i pomp. Skład ściśle wypróbowanych wszelkich instrumentów i przyborów do kontroli technicznego postępowania w gorzelnii.

### Utrzymuje na składzie:

Oliwę i różne smary do maszyn i motorów. Kwas siarkowy o stopniowości 66° B specjalnie dla gorzelnii. Drożdże zarodowe czystej kultury o wysokiej sile pędowej. Różne płyny miareczkowe: normalny łóg sodowy, roztwór jodu, papier lakmusowy i t. d. Farbę kotłową przeciw osadzaniu kotłowca, skutecznie działającą własnego wyrobu. Różne artykuły techniczne: Węże gumowe i spiralne, pasy skórzane Ballata, specjalne pasy do płuczek kartofli terem impregnowane tanie a bardzo praktyczne. Rzemyki do wiązania pasów. Płyty gumowe i asbestowe kauczukiem impregnowane „Klingierit“, oraz różnego rodzaju pakuuki do maszyn;

### Dostarcza:

Wagi do ważenia spirytusu silnie zbudowane. Ruszta ogniotrwałe z lanej stali;

### Urządza

Kompletne palowiska do opalania ropą;

### Udziela

Porady zawodowej w sprawach dotyczących gorzelnictwa wogóle, dostarcza planów na budowę lub przebudowę gorzelni, przeprowadza obmurowanie kotłów parowych pod gwarancją oszczędności materiału opałowego.

### Zaprowadza

w gorzelniach metodę własnego pomysłu, dającą świetne wydatki spirytusu.

**PATENTY**

na wynalazki  
wyjednywa

**Inżynier Stan. Dzbański**

przysięgły Rzecznik patentowy

Wiedeń VII. Lindengasse 2 (w pobliżu c. k. urzędu  
Nr. 25. patentowego).

# Fabryka tutek

cygaretowych - higienicznych

Albina Bilicza

w Jarosławiu. ul. Dominikańska

poleca się. — 5.000 tutek wysyła opłatnie.

**Stefan Korzeniowski**, skarbnik Polskiego Towarzystwa gorzelniczego  
w Sośnicy — poczta Radymno.

## Patentowany ruszt żebrowy Hartunga

ze specjalnego metalu z mostkiem ogniowym pochłaniającym dym.

Patent austro-węg.

2215/48 i 1757  
12164 i 16039

Inne systemy rusztów również są na składzie.

Zapewnia następujące korzyści.

Nader małe wydzielanie dymu. — Znaczna oszczędność węgla. — Szczególniejszą użyteczność. — Minimalne koszty. — Łatwe zastosowanie bez przerabiania palowiska. Wskutek odpowiedniej konstrukcji posiada wielką trwałość przytem ułożenie naszego rusztu daje 51% wolnej powierzchni rusztowej.



Berlińska lejarnia stali i żelaza Hartunga Tow. akc. (Hartungs Actiengesellschaft).

Nr. 4.

Berlin NO., Prenzlauerallee 44.

## Quissek & Geppert

Fabryka wyrobów z miedzi i metali  
zarazem kotłarnia

w Bielsku (Szląsk austr.)

filia w Chodorowie (Galicya wsch.)

wyłącznie urzęda

Gorzelnie, rafinerie, fabryki drożdży i likierów

Przedsiębiorze budowy nowych gorzelń  
zarówno jak i przebudowy gorzelń przestarych systemów.

Dostarcza wszelkich do ruchu gorzelnianego wymaganych maszyn, aparatów i przyrządów najlepszych

konstrukcyj, wykonanych wzorowo na podstawie wieloletnich doświadczeń.

Kosztorysy bezpłatnie. — Rysunki i plany za umiarkowane honorarium. Nr. 3.

Dla dogodności moich P. T. Odbiorców mam w każdym czasie na składzie (we Lwowie) kwas siarkowy 66° B., najlepszej jakości drożdże czyste spirytusowe, oliwę do maszyn, wszelkie instrumenty techniczne dla P. T. Gorzelników jakoteż Pat. „Antiferugina K“ najlepszą farbę kotłową wskutek której kocioł ani wewnątrz ani zewnątrz wcale nie rdzewieje, która nie dopuszcza stałego osadzenia się osadu wodnego („Kesselstein“) i zapomocą której można kotłowiec miutełką łatwo usunąć.

Wiele poleceń i świadectw pierwszorzędnych gorzelni posiadam. Interesowanym udzielam chętnie informacji odwrotną pocztą

Nr. 23.

**ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza I. 6.**

## Ważne dla gorzelni rolniczych!

WW. PP.: Mam zaszczyt zwrócić uwagę Właścicieli gorzelni, iż metoda dra Wernera Kues'a w czasie od 8-go do 19-go marca 1905 w Kraj. szkole gorzelniczej w Dublanach pod osobistym kierownictwem W. P. P. Dra R. Wawnikowicza, b. dyrektora, tudzież E. Kalińskiego, b. adjunkta tejże szkoły z bardzo dobrym skutkiem przeprowadzona została.

Zaznaczam, że metoda dra Kues'a ma już obecnie swe zastosowanie w licznych bardzo gorzelniach, ku najzupełniejszemu zadowoleniu właścicieli i kierowników.

Metoda dra Kues'a zapewnia gorzelniom następujące korzyści:

- 1) Zaoszczędzenie całej ilości słołu zielonego, niezbędnego w użyciu przy zwykłym prowadzeniu drożdży.
- 2) Uproszczone i całkiem pewny sposób postępowania technicznego, bez ukwaszania hołowicy.
- 3) Zaoszczędzenie wysokich kosztów produkcji ponoszonych przy zwykłym prowadzeniu drożdży.
- 4) Osobnego lokalu dla prowadzenia drożdży jak i:
- 5) Osobnych urządzeń maszynowych nie potrzeba, a opłata licencyjna jest zbyteczna.
- 6) Wywar bez zarzutu.

**ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza I. 6**

Nr. 23.

gener. zastępca dla Galicyi i Bukowiny f. dr. W. Kues i Sp.