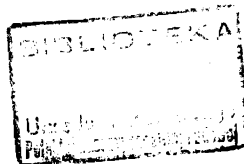


URZĄD PATENTOWY



A 23 K 1118



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 27506.

Kl. 53 g, 4/04.

Heinz Pohl
(Monachium, Niemcy).

Sposób skażania cukru dla pszczoł.

Zgłoszono 10 marca 1937 r.
Udzielono 29 października 1938 r.
Pierwszeństwo: 12 czerwca 1936 (Austria).

Prawie we wszystkich państwach Europy Środkowej cukier, służący do celów spożywczych, jest obciążony stosunkowo wysokim podatkiem konsumpcyjnym.

W celu dokarmiania pszczoł w ciągu sześciu miesięcy zimowych, a następnie i w okresie pozostałych miesięcy, ubogich w kwiaty, pszczelarze stosują na jesieni cukier krystaliczny najlepszego gatunku, ponieważ naturalne zapasy żywnościowe pszczoł (wytworzony miód) usuwa się po większej części ze względów gospodarczych (jesienią) lub też niekiedy nie wystarczają one (w okresach wiosennych, ubogich w kwiaty). Zapasy miodu należy usuwać z plastrów jesienią i zastępować je

cukrem nie tylko ze względów gospodarczych, ale i wskutek tego, że miód, jako wyłącznego pokarmu zimowego pszczoł, należy unikać, ponieważ jego skład, ubogi w wodę, wywołuje u pszczoł choroby kiszek. Z tego właśnie powodu roje pszczelne karmi się osłodzoną wodą. Na dokarmianie jednego roju zużywa się rocznie 6 do 10 kg cukru.

Państwo dostarcza pszczelarzom nieopodatkowanego cukru w przypadku, gdy możliwość nadużyć, polegających na zastosowaniu tego cukru jako środka spożywczego dla ludzi, jest zupełnie wykluczona, ponieważ do cukru tego dodany jest środek skażający. Trudność skażania cukru

dla pszczoł polega na tym, że środek skażający zwykle nie zapobiega nadużyciu, to jest stosowaniu cukru do celów spożywczych dla ludzi. Na przykład skażanie piaskiem i trocinami (dawniej w Niemczech, a obecnie jeszcze i w Polsce) jest nie tylko niedostateczne ze względów techniczno-akcyzowych, lecz stosowany środek skażający posiada również wady z punktu widzenia gospodarki pszczelnej, ponieważ powoduje zatykanie się piaskiem i trocinami naczyń do karmienia, albo jest szkodliwy dla samych pszczoł, bądź też ma ujemny wpływ na jakość miodu i wosku, bądź wreszcie w ogóle skażony takim środkiem cukier nie jest spożywany przez pszczoły, ponieważ posiadają one nadzwyczaj wrażliwy organizm o doskonałym wyczuciu (dowodem tego są próby skażania kreozotem w Wielkiej Brytanii, papryką i fioletem metylowym w Austrii).

Wieloletnie naukowe badania z dziedziny fizjologii pszczoł wykazały, że pszczoły nie posiadają prawie wcale anatomicznych i fizjologicznych danych, niezbędnych do odczuwania wrażenia gorzkości. Są one nadzwyczaj wrażliwe na smak kwaśny, lecz są prawie wcale niewrażliwe na smak gorzki.

Dzięki temu do karmienia pszczoł można stosować cukier nie nadający się do u-

żytku dla ludzi wskutek skażenia go środkami gorzkimi. Sposób według wynalazku niniejszego polega na skażaniu cukru dla pszczoł przez dodawanie do niego substancji gorzkich. Cukier taki wyróżnia się dodatnio tym, że nie nadając się do spożycia dla ludzi jest jednak nieszkodliwy, natomiast nadaje się do odżywiania pszczoł będąc dla nich też nieszkodliwym. Jako tego rodzaju ciała gorzkie należy wymienić: korzeń goryczki, substancje goryczkowe chmielu i składniki chmielu, zawierające substancje gorzkie, drzewo kasjowe, pochodne cukrowe o gorzkim smaku i podobne substancje gorzkie.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób skażania cukru dla pszczoł, znamienny tym, że do cukru dodaje się substancji gorzkich, a mianowicie korzeni goryczki, goryczkowych substancji chmielu i składników chmielu, zawierających substancje gorzkie, drzewa kasjowego, pochodnych cukrowych o gorzkim smaku i podobnych substancji gorzkich.

Heinz Pohl.

Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.