

kazała, aby tak rzeczywiście było; musieliby dotychczas przecież rolnicy, posiadający gorzelnie, ten objaw stwierdzić, nie potrzebowaliby na p. Spratza czekać.

O zużyciu odpadkowych drożdży browarów mówił B. Knudsen w tow. chemicznym w Chrystianii (*Chem. Ztg.* 1907 Nr. 34). Według niego produkują browary norweskie 450 000 klgr. rocznie. Całą tę ilość zużywają tamtejsze gorzelnie. Produkcję roczną takich drożdży na kuli ziemskiej ocenia ten chemik na 305 000 000 klgr. Doradza użycie ich nie tylko na karmę dla bydła, lecz także do sporządzania ekstraktów zupełnych i tym podobnych preparatów dla konsumpcji ludzkiej.

Zbiór kukurudzy w Rumunii odbył się przy sprzyjającej pogodzie, pomimo to dają się słyszeć skargi w rozmaitych okolicach tego kraju tak na jakość jak też i na ilość zbioru. Wątpią, czy w najbliższych dwóch miesiącach przyjdą jakieś znaczniejsze ilości tego zboża do wywozu. Ceny trzymają się wysoko, pomimo że z zagranicy mało kupców się dotychczas zgłosiło. Żółta naddunajska na listop. i grudzień notuje 14—14.5 kor., zaś cinquantino 15.40—15.60 kor. za 100 klgr.

Konsumpcję napojów alkoholowych całego świata obliczają statystycy angielskiego ministerium handlu na 8 772 300 000 galonów (piwo, wina i wódka) czyli okragło 400 000 000 hektolitrow. W Niemczech spada konsumpcja spirytualiów, a podniosła konsumpcja piwa, w Anglii spada konsumpcja wszystkich napojów alkoholowych.

Podatek konsumpcyjny od napojów alkoholowych stanowi znaczny procent wszystkich podatków wogóle. Tak n. p. wynosi on:

W Anglii 28%, w Stanach Zjednoczonych 28%, w Niemczech 17%, w Belgii 17%,

a we Francji 15% wszystkich podatków. O Austrii i Rossyi statystycy powyżsi milczą.

Gorzelnictwo włoskie w r. 1907. Przemysł ten dzieli się i tam na dwie kategorie: gorzelnictwo fabryczne i rolnicze. W roku ubiegłym było tam czynnych 23 gorzelń fabrycznych, które wyrobiły 194 286 hl. alkoholu. Wszystkie one tworzą od roku 1905 związek „Destillerie Italiana“ z siedzibą w Medyolanie, rozporządzający w chwili założenia kapitałem 18 milionów lirów.

Gorzeln rolniczych jest tam oczywiście więcej. Było ich 2952, produkcja ich jest znacznie mniejsza; wynosiła bowiem tylko 83 148 hl. Liczba gorzelń rolniczych oprócz tego stale się zmniejsza.

Gorzelnie fabryczne przerabiają zboże (głównie zepsutą kukurudzę) oraz melasę, rolnicze zaś wyrabiają spirytus z wina, wycieczyn winnych i rodzynek.

Związek gorzelń fabrycznych opanował targ spirytusowy całkowicie, wskutek czego powodzi mu się bardzo dobrze i może wytrzymać konkurencję z zagranicą.

Produkcja spirytusu zwiększa się stale. Wyprodukowano:

W roku 1904	. . .	248 000 hl.
" " 1905	. . .	292 000 "
" " 1906	. . .	273 000 "
" " 1907	. . .	277 000 "

W roku 1903 wydano ustawę, która dozwoliła denaturowanie spirytusu i wprowadzanie go w handel bez opłaty podatku. To też ilość spirytusu, użyta do celów technicznych, podskoczyła zaraz w pierwszym roku z 5000 hl. na 40 000 hl.

Za spirytus niedenaturowany opłaca się podatek w wysokości 200 lirów (około 200 koron = 80 rs. = 160 mk.) za hektolitr. (100-stopniowego).

PATENTY.

Flegmy. Przyrząd oczyszczający do ——— płynów alkoholowych wszelkiego rodzaju (E. Guillaume 22/II. 1908. — Pat. włoski 270/96).

Przewracania srodu, Sposób ——— na zrostowni. (Karol Schau. — Zgłoszono w Austrii 6/1908).

Obok grzędy prowadzi się dmuchawkę, pędzoną powietrzem ściśniętym. — Dmuchawka wciąga z jednej strony ziarna rosnące, a z drugiej wyrzuca je na wolną powierzchnię zrostowni.

Dno kotła odpędowego, Wymienne (Richard Löwi 15/III. 1908. — Pat. austr 34351).

Scukrzania zacieru, Sposób ——— i jego schłodzenia. (Franz Pampe 7/II. 1908. — Zgłoszono w Austrii).

Mleko słodowe rozdziela się na część stałą (młoto) i filtrat, wolny od zarodków drobnoustrojów. Części stałych używa się do początkowego scukrzania zacierów, a filtrat dodaje do zacieru po jego sterylizacji przez ogrzanie do 60—70°C. i ochłodzeniu do 60°C celem dalszego scukrzania.

Hodowli drożdżaków, Sposób ——— w zacierach gorzelnianych (Drössler Adolf 25/I. 1906. — Zgłoszono w Austrii).

Według tego sposobu używa się zbożowych drożdży prasowanych do rozmnażania jako matki, a drożdży piwnych, a więc zupełnie innego pochodzenia jako elementu odżywczego i pobudzającego fermentację.