

próbowany z bardzo dobrym skutkiem. Sposobu tego trzymam się od początku bieżącej kampanii i on mi umożliwia osiągnięcie słoðu jednostajnego, nienagannej jakości.

Bez względu na jakość i pochodzenie jęczmienia sortuję go przed zalewem, a to za pomocą odpowiednich przyrządów, poczem zalewam każdą sortę osobno. Urządziłem sobie zalewnię w ten sposób, że woda z opodał, a wyżej położonego źródła przypływa pod ciśnieniem własnem do kadzi zalewnych i dlatego wody przy początkowem przepłukaniu nie żałuję. Po zebraniu spławek pozwalam wodzie przepływać przez warstwę jęczmienia przez 8—10 godzin, pamiętając przytem o energicznem przemieszaniu w pewnych odstępach czasu. Potem całkowicie odpuszczam wodę i pozostawiam ziarno przez dalszych 8—10 godzin bez niej dla zetknięcia się z powietrzem. Przewietrzanie takie uzupełniam jeszcze za pośrednictwem odpowiedniego przyrządu, używanego tu i ówdzie do przedmuchiwania kopców ziemniaczanych.

Jako antyseptyku używam wapna chlorowego, biorąc go po 1 klgr. na każdy cetnm. jęczmienia. W wodzie, zadanej tym antyseptykiem, pozostaje ziarno do 12 godzin. Zazwyczaj następuje to po trzeciej

dobie zalania. W kadzi zalewnej trzymam jęczmień w sposób wyżej opisany, to z wodą, to bez niej tak długo, dopóki nie zacznie oczkować (pękać). Zależnie od temperatury zewnętrznej i od temperatury wody następuje to zazwyczaj po 3—4 dniach.

Na zrostowni prowadzę słoð cienko, przestrzegając ściśle, aby w grzędzie nie podniosła się temperatura ponad 12° R. Rzadko okazuje się potrzeba skrapiania grzędy na zrostowni. Po upływie 18 do 20 dni (wliczając w to czas moczenia) zaczyna korzonek więdnąć, a kielek listkowany osiągnął długości ziarna; wtedy jest słoð gotowy do użytku.

Tak postępując otrzymuję nawet z jęczmienia wątpliwej jakości jednostajny słoð o miłym wejrzeniu i przyjemnym zapachu, słoð czysty, a co najważniejsze, o dość znacznej sile scukrzania. Nierzadko otrzymuję słoð, którego siła scukrzająca wynosi według prób, czynionych metodą Effronta, 5 ccm. wyciągu na 2 ccm. płynu Fehlinga.

Jako pożywkę dla drożdży, a także w małych ilościach do zacierów używam słoðu owsianego.

Brzozdowce w grudniu 1908.

Izydor Nussbaum.

Drobne wiadomości.

Większy dochód z podatku wódczanego na r. 1909 a mianowicie o 6 milionów koron, a to bez względu na projektowane podwyższenie podatku, spodziewa się austriacki minister skarbu. Tak przynajmniej preliminuje ten dochód w budżecie państwa na rok przyszły.

Łuszczonego jęczmienia proponują używać do wyrobu słoðu, lecz w piwowarstwie. To łuszczenie jest właściwie tylko częściowem obszlifowaniem łuski ziarna. Ziarno takie krótszy czas się moczy i szybciej kiełkuje, a, jak twierdzą, energiczniej kiełkuje i w znaczniejszym procencie.

Kamionkowe naczynia fermentacyjne wyrabia od kilku miesięcy jedna z górnośląskich fabryk. Naczynia te wyrabia się na specjalnych maszynach. Największe, jakie do-

tað wyrobiono, mogą pomieścić 5000 l. (50 hl.). Dla celów fermentacji są to naczynia niewątpliwie idealne pod względem czystości, szkoda tylko, że cena przedewszystkiem stoi na przeszkodzie w użyciu ich dla celów gorzelnicznych; naczynie takie bowiem kosztuje loco fabryka 850 marek (1000 koron).

Przewóz bydła austr. kolejami państwowymi będzie się teraz odbywał szybciej bez wstrzymywań, a to wskutek odnośnych zarządzeń ministerstw handlu i kolei żelaznych, spowodowanych skargami kół interesowanych.

Ceny węgla będą obniżone. Ogromnym konsumentem węgla jest przemysł, a zwłaszcza przemysł żelazny. Od roku przechodzi przemysł niemiecki we wszystkich dziedzinach kryzys; różne fabryki zmniejszają produkcję niekiedy o 50%, a w ślad zatem też przemysł