

cych się zacierów. Podają też, że dojrzały zacier nie powinien zawierać więcej, niż 0.6° kwasu; chociaż dawniej u mnie zacierzy nie okazywały więcej kwasu, to obecnie okazują moje świeże zacierzy, bez względu na to, czy się pienią, czy nie, $0.8-1.0^{\circ}$ kwasu, a zacier dojrzały tę samą ilość, lub też o 0.1 do 0.2° mniej. Ukwaszony zacier podgrzewa się rano do 81°C (65°R); okazuje on $2-2.5^{\circ}$ kwasu. Zacierzy główne okazują $20-23^{\circ}$ Bllg. i odfermentowują do $1-1.8^{\circ}$ Bllg. bez chlódzenia podczas fermentacyi, bo to się nie da tu urządzić.

Kto zatem w swej praktyce nie miał nigdy pienistej fermentacyi, niech nie twierdzi, że jest to wynikiem jego postępowania przy robocie, bo przy zmianie posady może jeszcze dożyć takiej fermentacyi.

A teraz jeszcze nieco o odfermentowaniu do 0° Bllg. Jakżeż często można

czytać, zwłaszcza w ogłoszeniach gorzelników poszukujących posady, że osiągają odfermentowania do 0° , 0.2° lub 0.4° Bllg. Przy przeróbce bardzo bogatych w skrobię ziemniaków o cienkim naskórku i przy zawartości $26-27^{\circ}$ cukru w zacierze pomaga wysoka zawartość alkoholu w przece-dzonym zacierze do zanurzania się saccharometru tak, że pozornie odfermentowanie jest świetne, a może nawet upiększa je jeszcze saccharometr, cechowany „na odfermentowanie do 0° “. Tu i ówdzie może być gorzelnia, w której się ziemniaki dają bardzo dobrze przerabiać, polega to tam jednak więcej na jakości ziemniaków, niż na specjalnem postępowaniu gorzelnika lub na jakimś preparacie odżywcym dla drożdży; najlepszym preparatem odżywcym jest zdrowy, czysty słód. Ani tych preparatów, ani też kwasu siarkowego nikt nie dostaje darmo.

Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

Moritz: Wosk przyczyną złego kiełkowania ziarn jęczmienia świeżo zebranego. Autor wskazuje na fakt, że jęczmień trudniej kiełkuje na początku kampanii, aniżeli później, gdy jakiś czas poleży. Według tego autora różnica polega na tem, że w odleżałem ziarnie znajduje się więcej rozpuszczalnych w wodzie ciał (węglowodanów i białka) oraz więcej diastazu. Początkowo sądził autor, że im dalej ku wiośnie idzie, tem więcej ziarno jest usposobione do kiełkowania przez jakieś przemiany wewnętrzne. Doświadczenia jego, w tym kierunku robione, nie wydały żadnych wyników.

W ciągu swoich doświadczeń przyszło autorowi na myśl, że zewnętrznie może jest ziarno inne w jesieni, a inne ku wiośnie, gdy jakiś czas na składzie poleżało. Dlatego badał pył, jaki z jęczmienia odpada, czy to w workach, czy to gdy ziarno w kupy zsypane przechowujemy. Wszystkie próbki pyłu zawierały drobne odłamki tkanki roślinnej, mnóstwo zarodników pleśni, bakterye, torule i t. p., lecz wszystkie też zawierały znaczne ilości wosku roślinnego. (Jedna próbka zawierała $5-6\%$ wosku). Wydaje się autorowi, że wosk ten na powierzchni ziarna może być przyczyną utrudnionego kiełkowania. Jęczmień, którego pory są mniej zatkane woskiem (bo

ten podczas leżenia odprysnął), będzie się inaczej zachowywał co do przyjmowania wody podczas moczenia w zalewni i skrapiania na zrostowni, aniżeli jęczmień świeży, którego powłoka woskowa jest jeszcze nienaruszona.

Większą ilość wosku, otrzymanego z tego pyłu, zbadał autor bliżej i przekonał się, że jest on podobny do wosku pszczelnego i zdaje się być mieszaniną kilku gatunków. Jeden z nich jest miękki, topiący się w 40°C , drugi zaś twardszy, topiący się w 50°C . Czyszczenie i sortowanie jęczmienia wpływa niewątpliwie na zewnętrzną powłokę woskową. (*Technical Rep. of the Brew. Soc.* 1905. Nr. 1).

Wiebold Adolf: O ekstraktach drożdżowych. W rozprawie tej daje nam autor we wstępie przegląd dotyczących sposobów użycia drożdży jako środka spożywczego. Sądzi autor przytem, że wobec drożyny mięsa możnaby używać rozmaitych preparatów drożdżowych, posiadających zapach i smak podobny do zapachu i smaku ekstraktów mięsnych. Preparaty te, zawierający dużo ciał azotowych, byłyby bardzo pożywne. Autor przedstawia w następstwie próby, robione celem wydobywania z drożdży jaknajwiększej ilości ekstraktu.

Używał różnych dodatków jak cukru, alkoholu, kwasów itd., lecz na samotrawienie