

drożdży wpływał najkorzystniej dodatek soli kuchennej.

Po 2000 gr. drożdży zadano: 1) 40% soli kuchennej. 2) 68.3 gr. zgęszczonego kwasu solnego, 3) 110 gr. 25%-owego ługu sodowego, 4) nie zadawano niczem i ogrzewano kilka godzin do 40—60°C. Drożdże przytem rozplynęły się.

Wkońcu zobojętniano i oznaczono w ekstrakcie: substancję suchą oraz zawartość kwasu fosforowego i azotu.

Z analiz tych wynika, że najwięcej ekstraktu otrzymuje się przez samotrawienie bez wszelkiego dodatku. Jakikolwiek dodatek albo zmniejsza wydatek, albo też wpływa niekorzystnie na smak i zapach ekstraktu. (*Chem. Centralbl.* 1907. II. 951).

**Zitowicz:** O wpływie alkoholu na zdolność trawienia w żołądku. Autor badał na psach zdolność trawienia przy rozmaitych dawkach alkoholu. Przekonał się, że: alkohol jest środkiem, powodującym bardzo silnie wydzielanie soku żołądkowego. Przy normalnem wydzielaniu tego soku, a więc w żołądku zdrowym, jest alkohol niepotrzebny, przy nienormalnem zaś trawieniu działa alkohol (w ilości 5—10%) korzystnie.

**R Schander:** Wytwarzanie siarkowodoru przez drożdżaki. Autor badał wytwarzanie siarkowodoru przez drożdżaki (głównie winne) i stwierdził, że wszystkie przez niego badane rasy drożdżaków wytwarzały siarkowodor w mniejszym lub większym stopniu. Co do ciał, z których powstaje siarkowodor pod wpływem drożdżaków, stwierdził

autor, że powstaje on z siarkanów. (*Jahresb. der Vert. der angew. Botanik II.*).

**H. Pringsheim:** O tworzeniu się fuzlu. Wykonano próby na większą skalę w gorzelnii w Weende w Niemczech z odfermentowaniem zacieru z dodatkiem siarkanu amonowego (w postaci surowej soli, jak ją dostarczają gazownie i koksownie jako środek nawozowy) celem obniżenia zawartości fuzlu w spirytusie.

Zacier sporządzono ze 175 funtów żyta, 75 funtów kukurudzy i 80 funtów słoju jęczmiennego. Z pięciu zacierów otrzymany spirytus w ilości 420 litrów poddano osobno rektyfikacyi i otrzymano 5 litrów fuzlu. Gdy jednak dodano do każdego zacieru po 500 gramów siarkanu amonowego, wtedy otrzymano z pięciu zacierów tylko 2 litry fuzlu. Większa dawka soli już nie zmniejszała ilości olejku fuzlowego, a przy mniejszej ilości ta się podnosiła.

Z doświadczeń w tej gorzelnii wnosi Pringsheim, że spostrzeżenia te mogą mieć znaczenie praktyczne dla tych gorzelnii, które wyrabiają żytniówkę dla konsumpcyi miejscowej, a które aparatu rektyfikacyjnego nie posiadają. One mogą otrzymywać bardzo czysty (mało fuzlu zawierający) alkohol dodając do zacieru fermentującego surowego siarkanu amonowego.

Wydatek alkoholu nie zmniejsza się przez to, przeciwnie, stwierdzono w Weende kilkakrotnie, że wydatek się zwiększył o 3% ponad przeciętny wydatek z kilku miesięcy. (*Biochem. Ztschrift.* 8, 129).

## Drobne wiadomości.

**Gorzelnie drożdżowe w Niemczech** produkują rocznie okragło 700.000 cetnarów drożdży prasowanych. Wszystkie były do niedawna związane ze sobą w t. zw. „syndykacie drożdżarskiem“, obecnie syndykat się rozwiązał wskutek „niezadowolienia“ niektórych fabryk. Skutek dał się zaraz odczuć. W czasie trwania syndykatu wynosiła cena klgr. drożdży prasowanych w Berlinie 1 markę, a teraz spadła do 75 fenigów. Przedstawia to dla fabryk stratę roczną przeszło 8,000.000 marek. Najciekawszem w tej całej sprawie jest to, że piekarze, główni odbiorcy drożdży prasowanych, jak wiadomo, którzy się powinni cieszyć, tak by się zdawało, z tego spadania cen drożdży, sami starają się, aby ceny utrzymać na przyzwoitym poziomie. Czynią to, oczywiście, nie dla pięknych oczu drożdżarzy, lecz z obawy o własną skórę. Wiedzą bowiem, że fabryki wielkie, zasobne w środki pieniężne,

które drobnym fabrykom wypowiedziały wojnę i obniżaniem cen chcą je zniszczyć, po zmieceniu ze świata swoich licznych, drobnych „kolegów drożdżarskich“ zwiążą się napowrót, aby ceny drożdży tak wysrubować, żeby było z czego przedtem poniesione „straty“ pokryć i jeszcze coś zostało za „fatygę wojenną“.

**W dobrach cesarza austriackiego** istnieje 111 gorzelní Wyrabiają w nich około 15.000 hektolitrowó alkoholó rocznie.

**Osadu kamienia na rurach deflegmatora** itp. pozbył się dr. Kusserow w sposób oryginalny. Wiadomo, że z wody twardej osadza się z czasem na rurach gorących deflegmatora, talerzach, wewnątrz węzownicy w zacierni itd. zbita warstwa, składająca się przeważnie z węglanu wapniowego. Kamień ten jest, oczywiście, złym przewodnikiem ciepła i wtedy zużywa się nie tylko zbyt wielkich ilości wody do chłodzenia, co zwiększa koszt,