

Wiadomości targowe.

Ceny spirytusu kontyng.

Styczeń	Wiedeń	Lwów	Czerniowce
—	54.40—55.00	—	—
15	54.40—55.00	52.50—52.75	—
16	54.40—55.00	—	—
17	—	—	—
18	54.40—55.00	—	50.50—51.50
19	54.80—55.60	—	—
20	54.80—55.60	—	—
21	54.80—55.60	—	—
22	54.80—55.60	52.75—53.00	—
23	54.80—55.40	—	—
24	—	—	—
25	54.80—55.40	—	—
26	55.40—56.00	—	51.50—52.50
27	—	—	—
28	—	—	—
29	—	—	—
30	—	—	—

Ceny zboża.

Styczeń	Kukurudza		Jęczmień gorzelniany	
	Wiedeń	Budap. na maj	Wiedeń	Buda- peszt
—	—	—	—	—
15	7.35—7.60	7.22	7.90—8.40	7.85—8.10
16	7.35—7.60	7.23	7.90—8.40	—
17	—	—	—	—
18	7.35—7.60	7.25	7.90—8.40	—
19	7.35—7.60	7.24	7.90—8.40	—
20	7.35—7.60	—	7.90—8.40	—
21	7.35—7.60	—	7.90—8.40	7.85—8.10
22	7.35—7.60	—	7.90—8.40	—
23	7.40—7.65	7.27	7.90—8.40	—
24	—	—	—	—
25	7.45—7.70	7.32	7.90—8.40	—
26	7.40—7.65	—	7.90—8.40	—
27	—	—	—	—
28	—	—	—	—
29	—	—	—	—
30	—	—	—	—

PATENTY.

Cukru, Wytwarzanie ——— mogącego uleż fermentacji, ze skrobi lub cellulozy (Hafner i Krist 1907. — Pat. ang. 24503).

Niedogonu, Oddzielenie ——— ze spirytusu itp. (J. N. Lloyd 30/X. 1907. — Pat. niem. 208074).

Enzymu, Wyrób ——— silnie scukrzającego (J. Takamine 22/VII. 1906. Patent niem. 202952).

Aparat do destylacji i rektyfikacji alkoholu itp. (R. Vallat, Paryż. Pat. belg. 209.896).

Środek przeciw osadzaniu się kamienia kotłowego. — (Zgłoszono w Austrii. Nr. 1104—08). Środek ów składa się z grafitu, do którego dodano $\frac{1}{12}$ — $\frac{1}{10}$ części dokładnie zmielonego pumeksu i delikatnie sproszkowanego metalicznego glinu (t. zw. bronz glinowy) w ilości $\frac{1}{2}$ do $\frac{1}{12}$ cz.

Alkoholowych płynów. Oczyszczanie i oddzielanie z nich lotnych produktów. (Laidlow — Pat. angielski Nr. 21.730).

Słodu zielonego. Otrzymywanie towaru trwałego ze ———. (Pat. niem. 203.944).

Aparat kolumnowy. (K. Kubierszky z Brunszwiku. Zgłoszono w Austrii Nr. 7782/07).

Słodu zielonego i suszonego, Otrzymywanie ——— (A. Haymann, Mannheim. — Pat. niemiecki 204.108).

Scukrzanie zacieru. Sposób aseptycznego ——— i jego chłodzenia (F. Pampe, Halle. — Pat. niem. 35.277).

Cukier, Przemiana drewna w ———. (Compagnie Industr. des Alcools de l'Ardeche. Zgłoszono na Węgrzech Nr. 1244).

Płynów alkoholowych. Ciągła destylacja i rektyfikacja ———. (V. Slaviček, Wiedeń. — Pat. austr. 35439).

Deflegmator dla płynów alkoholowych. (R. Löwi. Wiedeń. — Zgłoszono w Austrii. 835/08).

Konserwowanie słodu zielonego. — (Pat. niem. Nr. 203.944, A. Weickmann z Monachium).

Sposób konserwowania słodu, odznaczający się tem, że się zgnieciony słód zielony miesza z roztworem, pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierającym sole mineralne, a domiesza w takiej ilości, aby powstał produkt ciastowaty.

Jako odpowiedni roztwór służy wodny wyciąg z naci ziemniaczanej, siana, odpadków mięsnych, krwi itd., do których się dodaje fosforanów, azotanów i siarkanów alkaliów (około 2—6 procentów) lub też soli magnewych i wapniowych Taką mieszaniną zaprawiony słód zielony trzyma się w dobrym stanie całe miesiące.

Sposób roztwarzania torfu w celu dalszej przeróbki na alkohol. (Pat. niem. 204.058. Tow. anonimowe „Origo“ w Brukseli).

Przemienia się tylko gumowate ciała torfu w cukier, który potem poddaje fermentacji. Torf roztwarza się w parniku pod ciśnieniem, przy czem używa się zamiast kwasów „wywaru torfowego“ po przefermentowaniu.