

Wygląd, smak i ospałość fermentujących zacierów wzmogły jednak moją podejrzliwość i przekonanie o jakiejś machinacyi. Idę tedy sam do kadkarni, proszę ponownie o nacedzenie zacieru, wacham cedzak, każę przechylić baryszówkę, lecz wszystko jest pozornie w porządku, cukromierz jakby zakłęty zanurza się znowu do 0.5°.

Wodząc tak okiem po zapleśniałej powale tej tajemniczej izby fermentacyjnej przypomniałem sobie list, jaki swego czasu otrzymałem od śp. insp. Hoffa, którym mnie gorąco zachęcał do robienia prób z jego pleśniakiem „*oidium lactis*“ i pomyślałem, czy też i tutaj ten grzybek nie wchodzi w grę. Postanowiłem tedy mocno zająć się tym wynalazkiem zaraz po powrocie do domu.

Przejeżdżając przez sąsiednią mieścinę wstąpiłem do naszego nadwornego blacharza po zamówiony kubel. Zastaję blacharza przy robocie, przy wlutowywaniu denka do baryszówki. Zaciekawiony dziwnym kształtem tego denka dopytuję o cel jego i dowiaduję się, że baryszówka owa jest przeznaczona dla gorzelnika tego, od którego wracałem; on kilka takich samych przed tem kupił. Teraz dopiero zrozumiałem przyczynę dobrych wydatków

pomimo niedobrej roboty. Zewnętrzne denko baryszówki było normalne, wewnątrz atoli było utworzone coś na kształt znanego kałamarza szklanego z lejkowatym otworem u góry, z którego się atrament nie wyleje, choćby się kałamarz wywrócił. Zrozumiałem teraz, że cudowne pozornie wydatki powodował tu spirytus, wlewany do tego naczynka, z którego się już nie wylewał pomimo nachylenia baryszówki, tak, jak się nie wylewa atrament z powyżej opisanego kałamarza, lecz przy wprowadzeniu zacieru do naczynia i dobrem wstrząsaniu jego mieszał on się z tym zacierem i powodował obniżenie jego stopniowości. Zacier dojrzały był dobrze odfermentowany, a więc robota dobra, zacier zaś świeży był pozornie słabszy, niż rzeczywiście, a stąd płynęły dobre wydatki, obliczone z cukru.

Instrument ten nazwałem baryszówką „Wi-Wu“. (Pierwsze litery imienia i nazwiska jej wynalazcy).

Pamiętaj tedy kolego B., że jeżeli Ci ciągle dokucza odfermentowanie do 1.6° sacch., to spraw sobie baryszówkę „Wi-Wu“, a możesz po ukończeniu kampanii otrzymać gratyfikację.

Z okolicy rawskiej, w marcu 1909.

*Miroslaw H.*

## Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

**L. Camus:** O hordeninie, jej sile trującej i o symptomach otrucia się nią. W pracy swej podaje najprzód autor, co dotąd było wiadomem o leczniczych właściwościach jęczmienia, względnie hordeniny z kielków słodowych. Nadmienia, jak to lekarz Roux pierwszy spostrzegł wpływ wyciągu kielków na bakterye choleryczne, jak następnie lekarze w południowej Francji używali takich wyciągów dla leczenia dysenteryi lub do cholerycznych podobne objawy chorobowe, i to z dodatnim skutkiem, i jak wreszcie przekonano się, że to hordenina jest tym bakterjobójczym środkiem w kielkach.

Autor sam badał siłę trującą hordeniny, przyczem używał siarkanu tej zasady. Stwierdził, że ciało to jest słabo trującym. Dla uśmiercenia królika trzeba było 0.25 gr. tego ciała na każdy kilogram żywej wagi. Śmierć

następuje wskutek paraliżu płuc. Przy zastosowaniu sztucznego oddechania przychodzi zwierzę szybko do siebie, a trucizna nie pozostawia więcej żadnych śladów po sobie.

(*Compt. rend.* 42, p. 110).

**G. Gimel:** Przyszczepianie się drożdżaków do kwasu siarkowego. Autor badał zachowanie się drożdżaków w płynach odżywczych, zawierających kwas siarkawy i stwierdził przy tem, co następuje: Wskutek przystosowania się drożdżaków do kwasu siarkawego zwiększa się zdolność komórki utleniania, gdyż protoplazma zostaje pobudzona do wydzielania substancji utleniającej. Konieczną jest tu jednak obecność łatwo rozkładalnej substancji mineralnej, lub łatwo rozkładającej się soli. Potaż działał korzystnie, odwrotnie zaś kwaśny fosforan wapniowy. W każdym razie komórki wiążą kwas siarkawy.