

średnio silną deflegmację, a odpęd, który i tak jest niezupełny, jeszcze bardziej się pogarsza. Dobra pompa posiada wprawdzie odpowiednią regulację skoku tłoka, lecz tu należy i to brać na uwagę, że przy zbyt małym skoku (gdyby ze względu na aparat był potrzebny) zacier z daleko położonych kadzi nie spływa należycie. Jeżeli się zdarzy, że pompa jest zanadto duża, to można sobie jako tako poradzić, przez wstawienie kruczka w przewód między kadziami i pompą i odpowiednie jego przymykanie, lub też przez inne zwężenie tego przewodu.

Nienormalny bieg aparatu może być powodowany przez silny spadek temperatury wody chłodzącej, zwłaszcza gdy ją czerpiemy nie ze studni, lecz ze stawu lub t. p. Na tę okoliczność powinno się baczyć i stosownie dopływ regulować.

Wreszcie ważnym szczegółem jest to, aby wszelkie przewody, a zwłaszcza parowe miały dostatecznie wielkie przekroje. Ciśnienie w aparacie powinno być nie-

wielkie, a w deflegmatorze powinno ono być zupełnie wyrównane z ciśnieniem zewnętrznym. W przeciwnym bowiem razie zauważyć można nieregularny bieg aparatu, a niekiedy ciągły taniec alkoholometru w stągiewce. Ten ostatni objaw może pochodzić także stąd, że pędzi się parą wylotową, ze starej maszyny parowej. W tym przypadku pomaga mały zbiornik parowy, w którym uderzenia pary nieco się wyrównują.

Mógłbym jeszcze dużo takich drobnych uwag zrobić; powyższe jednakowoż wystarczą, aby wykazać, że często, co prawda, aparat sam jest przyczyną niedomagań, a winę ponosi brak teorii budowy aparatów, lecz często także winien ten, co aparat obsługuje, bo albo nie zna się na tem, albo co najczęściej bywa, nie poznał właściwości aparatu, jego narowy może i chimery, a wyrok o nieprzydatności wydaje przedwcześnie.

Inżynier Em. B.

Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

Reisch Rudolf: O powstawaniu kwasu octowego podczas fermentacji alkoholowej. Autor wykonał cały szereg doświadczeń nad tworzeniem się kwasu octowego w poszczególnych okresach fermentacji alkoholowej. Według niego kwas octowy powstaje wskutek działalności życiowej drożdżaków i zależy od rasy tych ostatnich. Badał on pod tym względem przedewszystkiem rasy

drożdżaków winnych, przyczem okazało się, że rasa, okazująca największą siłę fermentacyjną, wytwarzała też największą ilość kwasu. Zaraz na początku fermentacji głównej zauważono największy przyrost kwasu, potem tworzenie się jego osłabło, a gdy połowa zawartego cukru odfermentowała, ustało też tworzenie się kwasu. (*Cenralbl. f. Bact.* II. 14, p. 572).

Drobne wiadomości.

Rozporządzenie c. k. kraj. Dyrekcyi skarbu we Lwowie z dnia 28 marca 1909 l. 96.779/08. Do wszystkich Dyrekcyi okręgów skarbowych. W myśl § 69 ustawy o opodatkowaniu wódki i § 24. II. A) l. 1 przep. wykonawczego, bierze na siebie każdy, kto wywozi wódkę z gorzelnii lub wolnego składu, bez uiszczenia opłaty spożywczej do wolnego składu, położonego w królestwach i krajach reprezentowanych w Radzie Państwa, za granicę lub do wolnego od opłaty użycia, obowiązek dostawienia wywiezionej wódki

w wyznaczonym czasie w niezmienionej ilości i jakości w miejscu przeznaczenia do organu skarbowego dozoruującego odbiorcę, względnie do urzędu cłowego celem dalszej urzędowej czynności, w razie zaś niedostawienia, obowiązek zapłacenia przypadającej od tej wódki po potrąceniu dozwolonego zaniku transportowego, opłaty spożywczej, jeżeli nie udowodni, że brakująca wódka po drodze zniszczała.

Wydawanie orzeczenia, czy w danym wypadku zachodzą warunki zwolnienia wywożącego wódkę (wysyłającego) od obowiązku