

dzinach temperatura dochodzi do 24° R, wtedy dopuszcza się tyle wody zimnej, aby ciepłota spadła do 22° R. Wkrótce następuje fermentacja opadająca, powolna, zaciery ogrzewają się jeszcze raz do 24° R, o po 42—44 godzinach są już dojrzałe, mimo że jeszcze pozornie okazują słaby ruch.

Tak więc bez użycia mechanicznego chłodzenia prowadzę z dobrym skutkiem skróconą fermentację i pozostanę przy niej do końca kampanii, t. j. do 1 czerwca.

*Kazimierz Hordyński*

— **W sprawie wydatków z kukurudzy.** W gorzelni w Dobrkowie, którą obecnie kieruję, przerabiałem od początku kampanii ziemniaki, lecz gdy ich brakło, a w okolicy naszej pomimo dobrej ceny, jakabyśmy byli płacili, nie można ich było dostać, trzeba było rozpocząć przeróbkę kukurudzy. Zakupiono dwa wagony jej w Krakowie u firmy, co do której uczciwości nie zachodziła wątpliwość; umyślnie unikano kupna przez faktorów, aby być pewnym dobrej jakości towaru. Lecz jakże srodze i tu się omylono! Gdyśmy transport otrzymali, spostrzegłem ze zdziwieniem, że to, co przysłano, to koński żąb, a nie kukurudza właściwa, lecz mniejsza o to; gorzej było z tem, że ziarno było tak wilgotne, iż słusznie można było podejrzewać, że było kropione. Na moją odnośną uwagę nie chciał mój pracodawca dać wiary temu, gdyż zboże to kupiono nie u byle jakiego handlarza. Lecz wkrótce sam się o prawdzie moich słów przekonał.

Ziarno zostało zsypane do zasięku w śpichlerzu, skąd codziennie bierze się po 600 klgr. do gorzelni na wyrób 2 hl. alkoholu. Nie minęło 7 dni od wsypania ziarna do zasięku, a spostrzegłem już rosę na jego powierzchni. Natychmiast kazałem je przerobić; okazało się przytem, że było już tak zagrzane, że robotnik nie mógł w niem ustać boso. Ziarno spleśniało przytem bardzo silnie i częściowo już wykielkowało

Nie ma innej rady na to, tylko musi się ziarno teraz co dnia przerzucać, gdyż na usypanie go w cienką warstwę nie ma miejsca.

Aby nie myślano, że w zasięku leżało zbyt grubo, to dodam, że warstwa jego dochodziła tam do wysokości 120 cm. Teraz leży w znacznie cieńszej warstwie, lecz i przy 30 cm. grubości jej jeszcze się grzeje.

Można sobie przedstawić, jaki koszt przedstawia ta bezpotrzebna robocizna, i co w dodatku takie zboże warte dla przeróbki na spirytus. Muszę przytem dodać, że zapłacono za ten koński żąb wcale wygórowaną cenę, bo 19 kor. za 100 klgr. Trzeci wagon, i to kukurudzy, jaką kupił mój pracodawca od innego kupca, dostał po 17 koron.

W sąsiedniej gorzelni, w Siedliskach, gdzie zakupiono koński żąb od tej samej firmy co my, stwierdzono taki sam objaw w ziarnie. I tam okazało się, że ziarno było niewątpliwie kropione.

*Edward Urzędowski.*

## Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

**Hals Sigmund:** O oznaczeniu substancji suchej i skrobi w ziemniakach za pomocą wagi Reimanna. Jak to już dawniej się okazało przy badaniu norweskich odmian ziemniaków, tak też i teraz przy badaniach autora, wykonanych również na ziemniakach, hodowanych w Norwegii (66 odmian), okazało się dowodnie, iż twierdzenie Maerckera, że pomiędzy zawartością skrobi, a substancją suchą ziemniaków zachodzi zawsze

jednakowa różnica około 5-75%, nie sprawdza się u ziemniaków w Norwegii.

Analizy wykonane, których rezultat podajemy poniżej, wykazują, że tak procentowa zawartość skrobi w ziemniakach, jak i zawartość skrobi w samej substancji suchej wzrasta w miarę wzrastania zawartości tej substancji suchej w ziemniaku. Tak samo wzrasta zawartość „nieskrobi“ z wzrastającą zawartością substancji, lecz w mniejszym stopniu.