

Przemysłu i Rolnictwa" w Warszawie, dowiadujemy się, że dochody tych kursów w roku zeszłym wynosiły 7542 rb. 20 kop., w czym 2360 rb. zapomóg od rozmaitych towarzystw i instytucyj, oraz nawet osób prywatnych.

Wydatki w roku sprawozdawczym wynosiły 5.667 rb. 43 kop. Majątek kursów z końcem roku 1908 wynosił 5.965 rb. 87 kop.

Na kurs zeszłoroczny, który trwał 8 tygodni do końca lipca, uczęszczało 99 słuchaczy. W tem było 43 gorzelników, 39 pomocników gorzelniczych i 17 praktykantów.

58 uczestników kursu miało wykształcenie elementarne, 12 mniej niż 4 klasy gimnazjalne, 15 ukończyło niższe gimnazjum, a pomiędzy nimi byli i tacy, którzy ukończyli szkołę specjalną, jak techniczną lub handlową.

72 słuchaczy przybyło z gorzeln Królestwa Polskiego, a 27 z gorzeln cesarstwa (gubernie zachodnie i południowo-zachodnie).

Do egzaminu zgłosiło się 28 słuchaczy, z czego otrzymało świadectwa 21.

Wykładali na kursach: Brykner W., Chrzęszcz T., Dąbrowski W., Drewnowski S., Heilpern N., Kączkowski J., Radlicki A., Sokołowski J., Wojciechowski W.

Asystentami byli: Derecki K., Łopatto S. i Migurski S.

Kierownictwo spoczywało w ręku dyrektora Muzeum p. J. Leskiego.

Ze Stowarzyszenia Pracowników Gorzelniczych w Warszawie. Na żądanie właścicieli gorzeln z jednej strony, a pracowników gorzelniczych z drugiej ustalił Zarząd Stowarzyszenia redakcyę umowy wzorowej między pierwszymi a drugimi. Pracownicy gorzelni zatwierdzili już tę umowę, a teraz rozesłano ją do poszczególnych Towarzystw rolniczych, celem zatwierdzenia tej redakcyi także przez właścicieli.

Pracownia chemiczna i biologiczna Stowarzyszenia rozwija się bardzo pomyślnie, tak, że postanowiono podwyższyć jej etat.

Stowarzyszenie zaczyna się już także krzątać około budowy własnej siedziby. Uchwalono zbieranie składek, oraz ustanowiono 100-rublowe udziały procentowane.

Skrzynka pytań i odpowiedzi.

Pytania:

14. Prowadzę zacierkę na kwasie mlekowym przez 22 godzin. Po złączeniu go z matką drożdżową kwasowość wynosi 1.3—1.6°.

Zacier po 48 godzinach wykazuje 1.4—1.6°

sacch. odfermentowanie i 1.1—1.4° kwasu zaś po 72 godzinach odfermentowanie schodzi na 1—1.2° sacch., lecz równocześnie kwasowość podnosi się na 1.6—2°.

Mam wodę źródłaną. Urządzenie gorzelni dostarczyła firma: Quissek & Geppert. Drożdżarnię mam dobrą.

Proszę poradzić, jak opanować ten nadmiar kwasu i jakie tą drogą ponosi się straty na alkoholu? W razie, gdyby tej kwasowości nie można było opanować, czy nie lepiej prowadzić fermenta tylko 48-godzinne?

J. A.

15. W sąsiedniej gorzelni używają słodu krótko prowadzonego i mają dobre zcukrzenie, ja zaś używam słodu 25-dniowego z dobrym skutkiem.

Proszę mnie objaśnić, który słód lepszy, krótko, czy długo prowadzony?

Gdzie leży siła diastatyczna — w piórku i korzonku, czy też w reszcie ziarna?

R. F.

16. W sąsiedniej gorzelni prowadzą drożdże na kwasie siarczanym i utrzymują, że mają wyniki znacznie lepsze, niż na bakterjach kwasu mlekowego. Czy to możliwe?

S. W. w W.

17. Czy istnieje w kraju jaka fabryka drożdży zarodowych czystej kultury, i czy kto z p. p. gorzelników używał drożdży zarodowych, polecanych przez p. Adolfa Scheina w Stanisławowie, jako drożdże czystej kultury.

Wobec faktu, że z Niemiec nie sprowadzać nie należy, byłoby dobrze wiedzieć, gdzie nabywać drożdże czystej kultury, bo jeżeli w kraju niema podobnego zakładu, to trzeba się zadowalać dobrmi drożdżami prasowanymi, jakie są w kraju, a w pierwszym rzędzie drożdżami z Kolędzian.

H.

PATENTY.

Oznaczania alkoholu, Sposób szybkiego i dokładnego — (H. Kapeller, Wiedeń. — Patent austr. Nr. 36670).

Mycia i moczenia jęczmienia, Sposób i urządzenie do — (J. Braun, inż. w Budapeszcie i firma: Österr. Maschinenbau Act Ges. Körting w Wiedniu. — Pat. austr. 36208).

Konserwowania drożdży, Sposób — (Dr. S. Frankel i Dr. M. Hamburg we Wiedniu. — pat. austr. 36345).

Diastatycznego wyciągu słodowego, Sposób przyrządzania — w proszku. (R. Zikesch w Turmitz w Czechach. — Pat. austr. 36580).