

kanie ich zdolności wywoływania piany. Wiadomo, że w razie zbyt niskiego ukwaszenia się zacierku można brak kwasu mlekowego uzupełnić kwasem siarkowym. Kilku moich znajomych kolegów utrzymuje bardzo wysoką temperaturę w ukwaszającym się zacierku, aby nie otrzymać „fałszywego kwasu“, a brakujący wtedy kwas mlekowy zastępują regularnie dodatkiem kwasu siarkowego, czem osiągają znakomite odfermentowania. Uszkodzenia drożdżaków przez kwas siarkowy nie trzeba się obawiać, jak długo dawka jego nie przekracza dozwolonej granicy“.

W tej samej sprawie podaje gorzelnik Henke w tem samem piśmie swoją ciekawą uwagę. Mówi on, że, jak jego poniższe doświadczenia okazują, główną rolę przy pienieniu się odgrywa powietrze.

„W gorzelnii spółkowej w Teresinie zmieniono poprzedniego lata rurę wydmuchową z parnika Henzego: do tego czasu była ona wpuszczona do ekshaustora w wysokości mniej więcej jednego metra nad kadzią zacierną, przez co utrzymanie czystości w ekshaustorze było bardzo utrudnione, a teraz doprowadzono wylot tej rury pod pokrywę zacieru i skierowano go ku górze przeciw specjalnej czapce

odbijającej. Przez to wyciskana masa ziemniaczana nie jest wystawiona na tak intensywne działanie prądu powietrza jak przedtem, gdy wydmuchiwano przez ekshaustor; niewątpliwie pochłaniała masa ziemniaczana przedtem znacznie więcej tlenu z powietrza aniżeli obecnie. Gdy rasa II nie wywoływała u mnie pienistej fermentacji w tej kampanii, ani w gęstych ani też w rzadkich zacierach pomimo to, że ją do tego umyślnie pobudzałem, to tej spokojnej fermentacji nie mogę sobie inaczej wytłumaczyć, jak zmniejszeniem wpływu tlenu na zacier.

Spostrzegłem też, że gdy przy napelnianiu kadzi świeżym zacierem sąsiednie okno jest otwarte tak, że na powierzchnię zacieru pada silny prąd świeżego powietrza, to w takiej kadzi zacier z reguły się pieni. Ten sam skutek wywołuje ekshaustor przy chłodzeniu zacieru w kadzi zaciernej.

Odfermentowanie jest w obecnej kampanii przeciętnie mniej dobre, niż w zeszłej; czy przyczyną tego jest fermentacja bezpienista, nie chcę rozstrzygać, bo być może, że i gatunek ziemniaków (przerabiałem same Wohltmanny) powodował gorsze odfermentowanie. (Dok. nast.).

Krytyka i bibliografia.

Bersch, Dr. Josef: *Die Essigfabrikation, eine Darstellung der Essigfabrikation nach den älteren und neueren Verfahrensweisen der Schnelllessigfabrikation etc.* Mit 24 Abbildungen. — Cena 3 K. 30 h. (Wiedeń. Nakład A. Hartlebena).

Bottler, Prof. Max: *Klärung u. Filtration alkoholhaltiger Flüssigkeiten.* Populäres Handbuch für Liquörfabrikanten etc. — Cena 3 kor. 30 hal. (Wiedeń. Nakład A. Hartlebena).

Heidepriem Eugen: *Die Reinigung des*

Kesselspeisewassers. Z 32 rys. w tekście. (Berlin. 1909, Verl. A. Seydel. — Cena 2 marki).

Schmidt Josef: *Die Stärkefabrikation.* (IX i 134 str. oraz 44 rysunków i 5 tablic. Hannover, Verl. Dr. M. Jaenecke. — Cena 2 kor. 64 hal.).

Chrząszcz T. d.: *Wskazania techniczne.* — [Uwagi o budowie, urządzeniu i prowadzeniu gorzelnii rolniczej]. (Str. 29. Nakładem Tow. własc. gorzeln. gub. Sieleckiej).

Drobne wiadomości.

Za wolny skład spirytusu uznało c. k. austr. Min. skarbu rafinerję, połączoną z fabryką spirytusu i drożdży prasowanych w Knihinie pod Stanisławowem firmy Filipa i Babetty Liebermanów.

Zabiegi towarzystw wstrzemięźliwości w Niemczech około zmniejszenia pijaństwa w tem państwie spotykają się z coraz to większym oporem najrozmaitszych sfer. I nie dziw, bo w Niemczech 3% całej ludności ma za-