

odpowiednio ciepło, aby należycie dojrzały; jeżeli odfermentowanie opóźniło się czasem przez zbytne oziębienie, to nigdy nie wynikała z tego szkoda. Scukrzony zacierek pod drożdże mieszałam w krótkich odstępach czasu i zakażam jednym litrem ukwaszonej hołowicy przy 56—57° C. (45—46° R.). Gdy zacierek ostygnie do 54—53° C. (43—42° R.), to natychmiast podgrzewam do 59° C. (47° R.). To przez mieszanie i przewietrzanie powdowane ochładzanie i następne ponowne podgrzewanie powtarzam w dniach chłodnych cztery a czasem i pięć razy na dobę, w maju odbywało się to tylko trzy razy dziennie.

Przed ostatniem podgrzaniem, w czasie między godziną 9 a 11 wieczorem, przyczem podnoszę temperaturę na 59—60° C. (47—48° R.), pozwalam hołowicy ostygnąć do 50—51° C. (41—40° R.). Potem zazwyczaj zamykam okna i drzwi drożdżarni, podgrzewam należycie wodę w zbior-

niku na wodę gorącą i pozostawiam hołowicę nakrytą i niemieszaną aż do rana. Przez działanie świeżego powietrza powstaje niewątpliwie dość czysty kwas mlekowy i w należytej ilości; drożdże okazują potem wygląd świeży, wydają przy fermentacji duże bańki, a zacierzy główne okazują po najsilniejszym odrobieniu zawsze czystą, gładką powierzchnię.

Czyste powietrze jest korzystne we wszystkich lokalach, przy ukwaszaniu zacierku drożdżowego zaś konieczne, gdyż w niezmienianem, ogrzanem i w tlen uboższem powietrzu rozwój drożdżaków doznaje opóźnień, a bakterij przyspieszenia; według mego przekonania brak czystego i zdrowego powietrza w drożdżarni powoduje fermentację pienistą, zwłaszcza gdy przerabiane ziemniaki względnie zacierzy z nich sporządzone z góry są do tego skłonne.

## Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

**Philoché Ch.:** Fizyko-chemiczne badania nad diastazem. Diastaz słołu scukrza dwuprocentowy roztwór po 8—9 godzinach, nawet przy rozcieńczeniu 1 : 25 000 (0.004 procentowy roztwór). Przy słabszej koncentracji przebiega scukrzenie wolniej, objawia się jednak zawsze jeszcze dostrzegalnie nawet przy rozcieńczeniu 1 : 1 000 000.

Hydroliza (scukrzenie) skrobi zapomocą diastazu nie odbywa się według jakiegoś prostego prawa. Szybkość scukrzania jest na początku procesu największa, potem zmniejsza

się, aż do powstania 30% maltozy ze skrobi. Od tej chwili zaś szybkość przebiegu reakcji jest stała i pozostaje taką, aż 90—94% skrobi ulegnie scukrzeniu.

Ten dziwny przebieg reakcji nie może pochodzić z jakiejś zmiany enzymu podczas scukrzania, gdyż w razie przerwania tego procesu przez zagotowanie i dodanie nowego enzymu nie powtarza się ten objaw, aby scukrzenie było na początku szybsze. Działanie diastazu na skrobię składa się, jak mniema autor, z dwóch oddzielnych procesów.

## Drobne wiadomości.

**J. Eksc. p. Minister skarbu zamianował** kontrolorów techn. kontr. skarbu pp. Sawickiego Aleksandra i Stańkowskiego Jana starszymi kontrolorami.

**Sześciotygodniowy kurs gorzelniczy w Stacji doświadczalnej** dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. państwowej szkole przemysłowej w Krakowie zakończył się 26 czerwca b. r. W kursie brali udział następujący kandydaci: Pp. Bogacki Witold (Kr. Pol.), Filip Kazimierz, Gdulewicz Jan, Gerstenheim Abraham, Kleiner Moses,

Kośmiński Stanisław (Król. Pol.), Łaba Tomasz, Radliński Eugeniusz (Król. Pol.), Sawicki Antoni (Kr. Pol.), Seifert Stefan, Socki Jan, Stangenberg Czesław. Jeden kandydat opłacił takse, wszystkich innych uwolniła Wys. c. k. Rada szk. kraj. we Lwowie od opłaty czesnego. Z liczby uczestników jeden kandydat musiał z powodu choroby w rodzinie wyklady przerwać, pięciu złożyło egzamin, sześciu otrzymało świadectwo frekwencyjne.

**Zniesienie cła od żelaza surowego i maszyn żelaznych?** Dn. 25 czerwca uchwalono