

mienia, teraz zużywam tylko $\frac{5}{6}$ funta. Scukrzenie jest zawsze bardzo dobre, a odfermentowanie rzadko gorsze niż do 0.2° Bllga.

Najwięcej obaw miałem z powodu fermentacyi bez chłodzenia. Dopuszczanie zimnej wody do kadzi fermentacyjnych za pomocą węża jest, co prawda, bardzo wygodne, jednak ma ono też swoje strony ujemne; gdy tę operację uskuteczniłam, to jeszcze to jakoś idzie, bo kieruję wężem ponad całą powierzchnię zacieru, aby ochładzanie było jednostajne. Nie wolno też odrazu dodawać zbyt dużo wody, lecz częściej a po trochu. Gdy tę czynność powierzę robotnikowi, to on skieruje wąż w jedno miejsce, woda się nie rozdziela po całym zacierze; głównie chodzi mu tylko o to, aby była w kadzi, a czy ona wypełni swe zadanie, czy nie, to mu

jest obojętne. W takich kadziach mam zawsze gorsze odfermentowanie. W początkach nie osiągałem więcej niż 60 procentów litrowych z kilograma zatartej skrobi, lecz po wielu próbach wpadłem na myśl sporządzić rozpryskiwacz, któryby wodę chłodniczą rozdzielał jednostajnie po całej powierzchni zacieru w postaci jakby delikatnej mgły. Przez to osiągnąłem to, com sobie życzył: długo trwającą fermentację i dobre odfermentowanie. Rozpryskiwacz wody jest tak tani, że tu wcale nie wchodzi w rachubę. Tak samo można chłodzić zacier także w nakrytych kadziach bez chłodników. Rozpryskiwacz opiszę może później, gdyż nie myślę go patentować lub marką chronić.

Używam drożdży czystej hodowli (rasa XII).

Drobne wiadomości.

Monopol spirytusowy na Węgrzech jest przez tamtejszy rząd pilnie studyowany. Rząd widzi w takim monopolu obok innych jeszcze sposób wydatnego zasilenia kas państwowych.

Wolny skład spirytusu w Celowcu (Kraina) pozwolił rząd utworzyć. Koncesję otrzymał „Związek morawskich fabryk cukru w Ołomuńcu“.

Spirytus z trocin drzewnych. Gazety codzienne głoszą, że we Francyi i w Stanach Zjednoczonych Ameryki Półn. budują już fabryki, któreby miały wyrabiać spirytus z trocin drzewnych sposobem prof. Classena z Akwizgranu. My sądzymy jednak, że w tem wszystkim musi tkwić jakaś machinacya giełdowa, bo jak dotąd celluloza nie potrafi jeszcze wytrzymać konkurencyi ze skrobią co do wydajności alkoholu.

Zmniejszenie się konsumcyi alkoholu w Anglii. Od roku 1901 objawia się w Anglii dość znaczne obniżenie konsumcyi alkoholu.

Zużycie alkoholu na głowę ludności przedstawia się tam następująco:

	w r. 1901	w r. 1909
W Anglii	8 pintów	6.08 pintów ¹⁾
„ Szkocyi	14.88 „	12.16 „
„ Irlandyi	8.72 „	7.52 „

¹⁾ 1 pint = 0.57 litrów.

Bojkot wódki w Paryżu zapowiadają tamtejsi robotnicy socjaliści, w razie gdyby rząd nie poczynił skutecznych kroków przeciw podrożeniu środków żywności, jak zniesienie cła na przewóz zboża itp., zastosowanie ustawy przeciw lichwie żywnościowej i i.

Wielkie kadzie fermentacyjne. W Niemczech okazała się w bieżącej kampanii u praktyków dążność ustawiania możliwie wielkich i wysokich kadzi fermentacyjnych. Ustawiono nawet kadzie po 150 hektol. Oczywiście takie kadzie napełniają kilkoma zacierami, a w jednej gorzelni to postępują nawet tak, że pierwszego dnia dają do jednej kadzi dwa zacieru, a trzeci dnia następnego do silnie już fermentujących zacierów poprzednich. W wysokich a natomiast wąskich kadziach mniemają osiągnąć znacznie mniejsze parowanie alkoholu z powierzchni zacieru.

Pasztet z drożdży sprzedaje na próbę Instytut fermentacyjny w Berlinie. Puszka blaszana kosztuje 1 markę. Ogłoszenie nie podaje, jak wielką jest ta puszka.

Wyjałowienie wody zapomocą promieni ultrafioletowych. Białe światło składa się z całego pęku promieni różnobarwnych, które, jak wiadomo, można rozdzielić za pomocą pryzmatu ze szkła. Promienie te możemy okiem widzieć. Poza temi widzialnymi są tam jeszcze zawarte promienie niewidzialne, zwane ultrafioletowymi, albo pozaioletowymi.