

GORZELNIK

CZASOPISMO

poświęcone przemysłowi gorzelniczemu.

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich we Lwowie

WYCHODZĄCY POD REDAKCYĄ

WIKTORA SYNIEWSKIEGO

asystenta Szkoły Politechnicznej we Lwowie. .

7046/9

~~~~~  
ROCZNIK IX.  
~~~~~

BIBLIOTEKA
C. K. WYŻ. SZKOŁY PRZEMYSŁOWEJ
W KRAKOWIE.

LWÓW.

CZCIONKAMI DRUKARNI LUDOWEJ

pod zarządem Stan. Baylego.

1896.

2525

II - cras.

MF 3705



SPIS RZECZY

zawartych w IX. roczniku „Gorzelnika“ z r. 1896.

I. Sprawy Towarzystwa i tyczące się stanowiska gorzelników.

	Str.		Str.
— Program IX. Walnego Zgromadzenia Towarzystwa Gorz. Polskich	129	— Odezwa Zarządu	175
<i>Gnypowicz Piotr</i> , Na co się przyda szkoła gorzelnicza jeżeli ma uczyć tylko gorzelników?	157	— Sprawozdanie Zarządu Tow. Gorz. Polskich za rok 1894/95 i 1895/96.	189
— Sprawozdanie z IX. Waln. Zgromadzenia Tow. Gorzeln. Polskich	165	<i>B k Józef</i> , Uderzmy się w piersi!	190
<i>K. Hordyński</i> , O materyalnym położeniu kierowników gorzeln	167	<i>Mieczysław</i> , Przyczynek do wiadomości o naszych stosunkach „koleżeńskich“	268

II. Artykuły i sprawozdania z doświadczeń, wystaw etc.

<i>Tuleja J.</i> , chemik technol. O oczyszczaniu wódki	1	<i>Syniewski W.</i> , Spirytusowa lampa żarowa	35
13, 33, 45, 69, 81, 89, 121, 131, 143, 201, 213, 251,	239 263	<i>Hordyński K.</i> , Fermentacya prowadzona przez 96 godzin	37
<i>Harasimowicz A.</i> , Drożdże zacierowe	3	<i>Brunicki J. br.</i> , Sprawozdanie z uprawy kartofli w roku 1895 w Podhorcaah	47
— Czas trwania moczenia jęczmienia	4	<i>J. Bolesław</i> , Kartofle	60
<i>Siedlecki F.</i> , Przyczynek do kwestyi zdrowych drożdży w gorzeln	15	— Pompa „Mamut“	62
— O organizmach mikroskopowych przemysłu fermentacyjnego	101 267	<i>Harasimowicz Antoni</i> , O izbie fermentacyjnej	83
16, 24, 57, 109, 153, 253,		— Spirytusowe lampy żarowe do oświetlania ulic	91
— Aparaty odpędowe ciągłe	18 51	<i>Adelmann A.</i> , Gorzelnictwo w Galicyi	103 123
<i>Hordyński K.</i> , Zastosowanie soli fluorowych w gorzelnictwie	21	<i>Karman J.</i> , Aparat zacierno fermentacyjny Karmana	111
— O lepszym lub gorszym odfermentowaniu zaciera z niektórych gatunków kartofli	23	<i>Effront Dr. J.</i> , Nowy sposób otrzymywania drożdży	125

— Wystawa w Budapeszcie .	Str. 129 141	— O zacieraniu żyta .	192, 204 216
— Nowe widoki należytego ukwaszania zacierku drożdżowego	145	<i>Jenik A.</i> , Sprawozdanie z działu gorzelnictwa na wystawie w Budapeszcie i ze zwiedzenia kilku gorzelń na Węgrzech .	207 232
<i>Orzechowski S.</i> , Obliczanie ilości zatartej skrobii z wskazówki sacharometrycznej .	147	<i>Syniewski W.</i> , Spirytus z drzewa .	225
— Czysta hodowla bakteryj kwasu mlekowego zastosowana w gorzelnictwie .	156	<i>Przyrembel Z.</i> , Kilka słów o kartoflach	244
— Przyczynek do kwestyi zdrowego słodku w gorzelni .	169	— Sterylizacya drożdży za pomocą elektryczności .	246
<i>Jenik A.</i> , Zależność wydatków spirytusu od urządzenia gorzelni .	175	— Działalność niemieckich fabrykantów spirytusu w kierunku podniesienia zużycia spirytusu do celów technicznych	255
<i>Postępski</i> , Jak przechowują kartofle w kopcach .	180	— Czysta hodowla bakteryj kwasu mlekowego w praktyce .	269

III. Korespondencye.

<i>Jasiewicz L.</i> 6, <i>Michalski Antoni</i>	8	<i>Kiwith J.</i> 104, <i>Wesołowski</i>	117
<i>Chlewski Adam H.</i> 10,	84	<i>Dekutowski</i> 126, 196, <i>Maro</i>	
<i>Cielecki St.</i> 39, <i>Sztylek A.</i>	40	<i>Jan</i> 134, <i>Jaźwiński W.</i>	160
<i>Kranc Feliks</i> 52, <i>Białkowski</i>	53	<i>Harasimowicz A.</i> 195, <i>Piatkowski K.</i> 219, <i>Bertermann</i>	
<i>Dąbrowski W.</i> 64, <i>Staroropiński A.</i> 67, <i>Chmielowski B.</i>	71	<i>Franciszek</i>	257
<i>Hordyński</i> 92, <i>Barański K.</i>	98		

IV. Część ekonomiczna.

str. 11, 19, 26, 40, 72,	str. 150, 160, 171, 181, 196,
85, 94, 105, 118, 127, 135	209, 221, 233, 247, 258, 270

V. Rozmaitości.

str. 12, 20, 29, 42, 53,	str. 134, 196, 210, 222, 235,
67, 76, 87, 95, 108,	247, 259, 270
119, 128, 136, 150, 161,	

VI. Literatura.

str. 236

