

pompami do rezerwoaru. Techniczne postępowanie jest następujące: Rano około 8 godziny pierwszy zacier z 16 ctm. ziemniaków i 50 kg. sło-  
du zielonego. Końcowa temperatura zacierania 50° R. Cukrowanie trwa 5 kwadransów, cukru jest 16—16.5° Ballga. Po scukrzeniu puszcza się zacier na chłódnik, chłodzi do 22° R. i dodaje na ten czas gotowe już drożdże. Następnie chłodzi się do 14° R. i spuszcza do 2 kadzi fermentacyjnych po połowie. Drugi zacier gotowy na 12 godzinę w południe. Cukruje się, chłodzi jak poprzedni, a po wychłodzeniu dopełnia się nim obie kadzie fermentacyjne i zostawia 48 godzin do fermentacji. Odfermentowany zacier wskazuje 1—1.5° Ballga a ogrzewa się do 24—25° R. Drożdże prowadzę 48-

godzinne. Zacierek pod drożdże z pierwszego zacieru 200 l. zacieru i 40 kg. sło-  
du zielonego po ukwaszeniu ma 1.6—1.8° kwasu. Drożdże zlane mają 17—18° Ballga, a odbiera się przy 5—6° Ballga. Słód prowadzę 18-dniowy a jęczmienia biorę 90 kg. dziennie. Do mycia naczyń używam wapna, a raz na tydzień dwusiarczanu wapniowego.

Tegoroczny zbiór ziemniaków w tu-  
tejszej okolicy nie wypadł pomyślnie. Większość okolicznych gorzelni musi ziemniaki dokupić, aby wypędzić przyznany kontyngent. Obecna cena ziemniaków 3—4 koron za 1 ctm. Zbiór jęczmienia z powodu posuchy (a grunta tu niskie) wypadł pomyślniej. Kampanię rozpoczęliśmy 28 listopada. *Julian Geneja.*

## Sprawozdania z literatury naukowej i technicznej.

**Apsit Jean i Gain Edmond.** Martwe ziarna zbożowe zawierają jeszcze diastaz. Sądzono dawniej, że proces kiełkowania jest zależny od zawartości enzymów diastatycznych w ziarnie, że mianowicie w chwili, gdy enzymu takiego zabraknie z jakiegobądź powodu, ziarno już nie może kiełkować. Nowsze badania każą wnosić, że niezupełnie tak ma się sprawa. Potrafiono udowodnić, że ziarna, które już nie kiełkują przecież jeszcze zawierać mogą enzym diastatyczny.

Takie doświadczenie wykonali też powyżsi autorowie. Pszenicę moczyli oni 1½ godziny w eterze, poczem ją przemyli dobrze wodą. Ziarna już nie mogły kiełkować, życie w nich bowiem było zniszczone. Gdy te ziarna roztarto z wodą i wyciąg tak sporządzony przefiltrowano przez filtr porcelanowy celem jego wyjałowienia, to scukrzał on klejster skrobiowy tak samo, jak wyciąg z ziarna, w którym życia nie zniszczono, które przeto zdolne było kiełkować. W obu przypadkach otrzymywano tę samą ilość cukru, co dowodzi, że obie próbki ziarna zawierały jednakie ilości diastazu. (*Comptes rendus*, 1909 p. 58).

**Chrzaszcz Tad.** Badania nad amy-  
lazą zboża nieskiełkowanego i sło-  
du. W bardzo obszernej pracy, w której po-  
daje na początku staranne zestawienie litera-  
tury o tym przedmiocie, wykazuje autor, że  
siła rozpuszczająca zboża tak surowego jak  
słodowanego (jęczmienia, owsa, żyta, pszenicy,

kukurydzy i prosa) uzyskuje maximum swego  
działania w tej samej temperaturze t. j. 60  
do 65° C. Temperatura jest ta sama nawet  
wówczas, gdy się używa do prób różnych ga-  
tunków skrobi (ziemniaczanej i ryżowej).  
U zboża nieskiełkowanego zdolność rozpuszcza-  
jąca jest słabsza, tak że objawia się dopiero  
w bardziej zgęszczonych wyciągach. Tę samą  
własność stwierdził autor w ziemniakach, w bu-  
rakach, w chrzanie oraz w ślinie. Autorowi  
nie udało się oddzielić przez orzewanie wy-  
ciągów własność scukrzania od własności roz-  
puszczania klejstru skrobiowego. Co do sa-  
mego scukrzania, to okazało się, że dla tej  
własności jest optymalna temperatura (50 do  
55° C.) ta sama tak u zboża surowego jak  
i sło-  
du. Przy wyższej temperaturze ginie wła-  
sność scukrzająca i to szybciej w wyciągu ze  
zboża surowego niż ze sło-  
du. Autor nie może  
się dopatrzeć różnicy w produktach scukrza-  
nia, otrzymanych czy to za pomocą wyciągu  
ze zboża, czy też za pomocą wyciągu sło-  
dowego, znajduje mianowicie, że i wyciągi zbo-  
żowe scukrzają z czasem skrobię, aż do zni-  
knięcia reakcji z jodem. (*Ztschr. f. Spir. Ind.*  
1909. p. 520).

**Fernbach A.** O pewnej truciznie,  
wydzielanej przez drożdżaki. Hay-  
duck stwierdził niedawno (zob. „Gorzelnictwo“  
Nr. 14 z r. 1909), że komórki drożdża-  
ków zawierają truciznę dla drożdżaków samych.  
Truciznę tę, czyli toksynę można wydobyć  
z drożdży, gdy się je najprzód wysuszy i do