

**Die Approvisionnement im Kriege.****Die Gefeerzeugung aus Zucker und Mineralsalzen.**

Zu unserer Mitteilung im Samstagblatt vom 24. April erhalten wir von befreundeter Seite die folgende Ergänzung: „Schon vor 14 Jahren wurden an der Wiener technischen Hochschule eingehende Untersuchungen über die Vermehrung der Gefe in ammoniumhaltigen (salzsaures, phosphorsaures, schwefelsaures Ammonium) Rohrzuckerlösungen, unter besonderer Berücksichtigung der Melassebrennerei, von dem Dozenten dieser Hochschule Professor Dr. Alexander Kossowicz, dem Herausgeber der in Berlin erscheinenden „Zeitschrift für Gärungsphysiologie“ durchgeführt, die unter dem Titel „Untersuchungen über das Verhalten der Gefen in mineralischen Nährlösungen“ in der „Zeitschrift für das landwirtschaftliche Versuchswesen in Oesterreich“ im Jahre 1903 zur Veröffentlichung gelangten. So wurde zum Beispiel von Kossowicz festgestellt, daß sich 200 Zellen einer Weingefe in einer Nährlösung mit 5 Prozent Rohrzucker und 0.4 Prozent phosphorsaurem Ammonium auf 140 Millionen Gefenzellen, 500 Zellen einer Spiritusgefe auf 364 Millionen Gefenzellen vermehren konnten. Durch diese Versuche war die Möglichkeit der Ueberführung von anorganischem Ammoniakstickstoff in Gefeeneiweiß, beziehungsweise in Gefenzellsubstanz streng wissenschaftlich und zahlenmäßig erbracht. Zusammenfassend berichtet Kossowicz über diese Versuche und spätere Untersuchungen auch in seinem Werke „Einführung in die Mykologie der Genußmittel und in die Gärungsphysiologie“, Berlin, 1911. Der Prioritätsstreit zwischen Ingenieur A. Warbach und dem Institut für Gärungsgewerbe in Berlin, an dem sich auch das Institut für landwirtschaftliche Bakteriologie in Prag und die Koliner Spiritus- und Gefeefabrik zu beteiligen beabsichtigen (vergl. die „Neue Freie Presse“ vom 23. April, Seite 13), kommt daher nicht weiter in Betracht, sofern es sich um das Prinzip der Gefe Vermehrung in ammoniumhaltigen Zuckerlösungen handelt, denn die erwähnten Laboratoriumsversuche lassen sich ohneweiters in die Praxis und in den Großbetrieb übertragen; über die Details des dem Institut für Gärungsgewerbe in Berlin zugeschriebenen Verfahrens ist aber noch gar nichts in die Öffentlichkeit gedrungen und werden daher erst nähere Mitteilungen abzuwarten sein.“