

rik össze a púder keverékkel. Az illatosítást a színezés után kell végezni és az így elkészített púdert ismét át kell szitálni. A keverést nagy körültekintéssel kell végezni, mert különben nem lesz homogén. A púder kellemes illata elérhető keton és ambrette-moschus használatával, ami kumarin vanillin és jononnal van keverve.

A kémia előretörése nemcsak tudományos téren jelent nagy haladást, hanem a gyakorlatban is; mint annyi más iparágban, a kozmetikában is nagy jelentősége van.

Hozzászólás a romániai vegyészképzéshez

A Phlogiston legutóbbi számában ismertetést közölt a romániai vegyészképzésről. Ezzel kapcsolatban a következő sorok leközlésére kértek fel bennünket:

A Phlogiston f. év szeptemberi számában cikk jelent meg a romániai vegyészképzésről, melyben több kiigazítani valót találok.

Elsősorban helytelennek találok a cikkírónak azt az állítását, miszerint a bukaresti egyetem vegyészhallgatóit megkülönböztetett bánásban részesítették volna és emiatt kaptak volna vegyészmérnöki oklevelet, míg a kolozsváriak csak „licenciátust.” A tény az, hogy Bukarestben is lehetett valaki csak „licenciált.” Ahhoz, hogy valaki mérnöki oklevelet kaphasson, az egyetem ipari kémiai Intézetében fel kellett vennie az említett tárgyakon kívül, első és második évben a sztatikát és dinamikát, ipari rajzot; harmadik évben ellenállást, kémiai berendezések tervezését, robbanó motorokat, szerves technológiát; negyedik évben fa-, fém-, és betonkonstrukciót, szerves technológiát (a megfelelő laboratóriumokkal), gőzgépeket, gyári berendezések tervezését, munkatörvénykezést, és egy szabadon választható szaktárgyat mint pl. petróleum, kerámia, textilipar, elektrokémiai ipar stb.

Az oklevél megszerzése előtt kötelező volt 3 hónapi ipari gyakorlat. Ezután következett a diploma tétel kidolgozása, mely kb. egy évet vett igénybe. Többnyire egy-egy technikai kérdést adtak ki megoldásra, (mely laboratóriumi munkát is igényelt), majd az ezzel kapcsolatos gyárat is, vagy gyárrészletet meg kellett tervezni, kiszámítani és megrajzolni.

Ez a francia mintára létesült egyetemi ipari kémiai intézet közvetlenül a világháború után alakult, midőn különösen a mindinkább fejlődő petróleum iparban a vegyészmérnökökre nagy szükség volt, és a műegyetemen hasonló szak még nem működött. Ez az intézet nem szünt meg, hanem néhány évvel

ezelőtt egybeolvadt a műegyetemmel. Tanárok, laboratóriumok és program maradt ugyanaz, csak az oklevelet nem az egyetem, hanem a műegyetem állítja ki.

Ezekután azt hiszem felesleges megemlítenem azt, hogy a cikkíró véleménye, — miszerint „...a tud. egyetemi végzettségű vegyészeket szívesebben alkalmazták mint a mérnököket, mert úgy elméleti, mint gyakorlati felkészültségük felülmúlta a mérnököket“ — ...teljesen önkényes. Nem akarok itt vitatkozni arról, hogy kik kaptak jobb kiképzést, mert erről nem lehet, de főképen *nem szokás* vitatkozni, különösen midőn a tannertv más irányú.

Maradok kollegális üdvözléssel:

Hajdú Imre

okl. vegyész-mérnök,
tanársegéd a kolozsvári egy. szer-
vetlen és analitikai tanszékénél.

GRASSELLY GYULA:

Szesz-(spiritus)gyártás

A tiszta, vízmentes aethylalkohol színtelen, jellegzetes szagú, égető ízű folyadék. Forráspontja 78.3° C. Fajsúlya 0.79425. Fagyáspontja —112.3 fok. Ha meggyújtjuk, szénsavvá és vízzé ég el. Rendkívül nedvszívó és vízzel minden arányban keverhető. A természetben az alkohol legtöbbször igen csekély mennyiségben fordul elő a növényi és állati szövetekben és nedvekben, a humuszban gazdag talajban, a levegőben. Ennyit röviden a spiritus tulajdonságairól. Ezután pedig ismertetnünk kell azokat a nyersanyagokat, amelyekből a szeszt előállítják. A gyártás leírásánál elsősorban hazánkban előforduló s szeszgyártás céljaira szolgáló nyersanyagokat tartottam érdemesnek figyelembe venni.

Dr. B. Drews (Berlin) szerint a szeszgyártás nyersanyagai között öt csoportot különböztetünk meg. Az első csoportot keményítőtartalmú anyagok alkotják. Ide tartoznak a burgonya, a különböző gabonafajok, kukorica. A keményítőt le kell építeni cukorrá; ez legegyszerűbben enzymek segítségével történik.

A második csoportba a cukortartalmú anyagok tartoznak, mint pl. a répa minden fajtája, nádcukor, melasse. Ennél a csoportnál az alkoholt a nyersanyagok egyenes úton való erjesztése, majd az ezt követő destillatio révén nyerik.

Nálunk tulajdonképpen csak ennek a két csoportnak van