

Z praktyki.

— **Zdania niemieckich gorzelników o t. zw. fermentacji pienistej.** Ten rodzaj fermentacji jest niewątpliwie każdemu gorzelnikowi znany, lecz nie przez każdego jednakowo witany. Jedni nie boją się tej fermentacji, inni jej unikają, o ile mogą, jak ognia. Niepożądaną jest ona w Niemczech ze względu na to, że przestrzeń w kadzi fermentacyjnej jest opodatkowana, mniej boją się jej pod tym względem w Austrii i Rosyi, gdzie wolna przestrzeń w kadzi może być dowolnie wielka. Lecz nie można powiedzieć, że i tu jest ona pożądana, gdyż co najmniej wskazuje na to, że w kadzi dzieje się coś niezwykłego, a jak wiadomo, gorzelnik obawia się wszelkich „niezwykłości“, a i nie zawsze może powiedzieć, że wydatki są dobre przy tego rodzaju fermentacji.

Wprawdzie ogólnie utrzymują dotychczas, że odfermentowanie zacierów w takich warunkach jest niezłe, i tak samo wydatki bardzo dobre, lecz znajdują się czasem tacy, którzy o pienistej fermentacji w swojej gorzelni tak dobrze się wyrażać nie mogą. Jeżeli głosy te są nieliczne, to niewątpliwie nie dlatego, że

i złe skutki tego objawu fermentacyjnego są nieliczne, mają może swą przyczynę raczej w tem, że każdy zechce i może się dobrymi wydatkami pochwalić, a złymi chwalić się nie wszyscy chcą, a prawie wszyscy nie mogą ze względu — na chleb powszedni, jaki zapewnia posada. Sprawa przeto fermentacji pienistej nie jest i dla nas bez interesu i często o niej się mówi i pisze, lecz niestety, przyznać musimy, że ani praktyka ani też teoria nie wykryły dotąd przyczyny tej formy fermentacji, a co za tem idzie, nie nauczyły nas usuwać ją dowolnie i na pewno.

Jak długo więc fermentacja pienista nie będzie wyjaśniona, tak długo nie można twierdzić, że omawianie jej jest bezcelowe; przeciwnie, im więcej spostrzeżeń o niej będzie zebranych, tem bliższymi będziemy celu — poznania sposobu pewnego jej usuwania i dlatego nie od rzeczy będzie, gdy się zapoznamy z kilku spostrzeżeniami gorzelników z Niemiec, kraju, w którym owej fermentacji obawiają się najwięcej.

Znany naszym czytelnikom gorzelnik

było to pierwsze zastosowanie motoru parowego w dziedzinie przemysłu fermentacyjnego.

Pobyt Galla w Ameryce zrobił z niego technika i to, jak się wkrótce okazało, wybitnego. Wprawdzie po powrocie widzimy go w r. 1823 na posadzie urzędniczej, mianowicie sekretarza obwodowego w Trewirze, lecz obok tego zajmuje on się już wybitnie pracami technologicznymi. Píše pracę o garbarstwie, o przechowywaniu zboża, o wyrobie syropu i cukru z ziemniaków, o krochmalu itd.

Jeszcze przed swoim wyjazdem do Ameryki był Gall właścicielem gorzelni w Trewirze i od tego czasu datuje się jego specjalne zainteresowanie się tym przemysłem; wtedy już przemyśliwał nad rozmaitemi ulepszeniami w gorzelnictwie, lecz nie wprowadza ich w czyn. Czynnym

na tem polu zaczyna być dopiero po powrocie do Europy.

Pierwszym jego wynalazkiem, z którym wystąpił przed szerszy ogół, było zastosowanie pary do sporządzania zacierów zamiast wody, jak to wówczas praktykowano. Stało się to w roku 1826. To naprowadziło go na myśl sporządzania zacierów znacznie gęstszych, aniżeli to było możliwe przy użyciu samej wody gorącej. Sposób gęstego zacierania trzymał Gall w ścisłej tajemnicy do roku 1832, oddając ją tylko swoim odbiorcom za pewną opłatą, lecz nie długo cieszył się dochodami z tego źródła. Tajemnica została zdradzona. Nieznany mu bliżej osobnik opisał ten sposób, a drukowaną broszurę o tem sprzedawał w opieczętowanych kopertach bardzo tanio, bo po 3 talary za sztukę. Nie wiele też był wart ten sposób, bo gdy