

Pallas pisze w Nr. 18 *Ztschr. f. Sp. Ind.* z b. r., co następuje:

„Kwestya pienistej fermentacyi wystąpi w najbliższej już przyszłości niewątpliwie na pierwszy plan spraw gorzelnianych, gdyż podatek od przestrzeni w kadziach będzie zniesiony, i wtedy zwróci się uwagę na jeszcze większe wyzyskanie płodów, a w następstwie tego będziemy rzadsze sporządzać zaciery. Rzadsze zaciery zaś łatwiej ulegają fermentacyi pienistej, aniżeli gęste.

Wiemy, że właśnie nasze najlepsze rasy drożdżaków gorzelnianych łatwo wywołują fermentacyę pienistą, a usiłowania odjęcia im na stałe ich skłonności do pienienia dotychczas są bezowocne.

Możemy odróżnić dwa rodzaje pienienia, mianowicie pienienie podczas fermentacyi wstępnej i pienienie w czasie fermentacyi głównej. Pierwszy rodzaj występuje głównie w zacierach żytnich, drugi zaś częściej w zacierach ziemniaczanych.

Poniżej podaję moje doświadczenia z tym objawem fermentacyjnym, które może przyczynią się nieco do wyjaśnienia tej sprawy.

Gdym objął przed trzema laty go-

przestał nęcić swoją tajemniczością, rychło o nim zapomniano. Polegał głównie na tem, że podczas zacierania dodawano roztworu potażu, albo mleka wapiennego, a oprócz tego także śrutowanego owsa i plewy. Do hołowicy dodawał wyciągu chmielowego lub z kory dębowej. Z tych wynalazków nie pozostało w obecnej technice gorzelniczej, jak wiadomo, ani śladu, inne jednak ulepszenie jego utrzymało się po dziś dzień; jest to zastosowanie w roku 1835 słodu zielonego, zamiast suchego, jak to do owego czasu w gorzelni robiono \*).

Dziś uważamy sład zielony w gorzelni

\*) Anweisung ohne Darre noch Trockenböden das wirksamste Brennerei-Malz täglich, nach Erfordernis, zu bereiten und die Hälfte des bisherigen Bedarfs zu sparen. Von Ludwig Gall Trier, 1835.

zelnię we Fritzow, użyłem jako pierwszych drożdży zarodowych rasę XII, a gdy z odfermentowania nie byłem zadowolony, przeszedłem do II, która dała też wynik korzystniejszy, lecz silnie się pieniała. — Z biegiem czasu jednak tworzenie się piany podczas fermentacyi było coraz słabsze i w końcu zupełnie ustało, nawet wtedy, gdym przerabiał gatunek ziemniaków, ubogich w skrobię, o których z dawniejszych czasów wiedziałem, że zaciery z nich silnie się pienia. Przyczynę braku fermentacyi pienistej upatrywałem w dowolnym obrocie miesządła w zacierni. W zeszłym roku jednak trzeba było gruntownie naprawić każdą zacierną; usunięto torby chłodnicze, zwiększono wąż chłodniczy, wewnątrz kadzi wyłożono blachą miedzianą, a stare miesządło grzebieniaste zastąpiono energicznie działającym miesządłem centryfugalnem, które obracało się dwa razy szybciej niż dawne.

Z rasą II zrobiłem jednak to samo doświadczenie, co w obu poprzednich latach; fermentacya pienista znikła nawet po krótszym czasie, pomimo szybszego mieszania zacierów. Skądby to pochodziło? Pracuję drożdżami na zacierku, ukwaszanym kwasem siarkowym, a od

za coś naturalnego, i gdyby nam ktoś kazał go wprzód suszyć, zanim go się użyje, tobyśmy zrobili wielkie oczy: Poco suszyć i conajmniej tracić na robociźnie i na opale, jeżeli wszystko to, co jest w suchym słodzie, jest także w zielonym? Wtedy jednak stało się przeciwnie: zdziwiono się, gdy Gall nakazywał niesuszyć!

Ciekawie nieraz bywa umysł ludzki uprzedzony do czegoś, i tak konserwatywny, że niekiedy heroicznych wprost wysiłków potrzebuje, aby się ze swego zaślepienia otrząsnąć. Dowodem jest ten wynalazek Galla. On sam mówi o tem, co następuje:

„Są nazwy, które oplatają umysł uprzedzeniem, a taką jest nazwa: sład. Któżby przy wymawianiu jej myślał o czem innem, aniżeli o wykiełkowanym i napowrót wysuszonym zbożu? Tak było