

wek dla drożdżaków. Są to preparaty, w których wynalazcy starali się nagromadzić jak największą ilość przyswajalnych ciał azotowych i różnych soli odżywczych, a przyznać należy, że im się to udało, gdyż preparaty te przedstawiają możliwie wolną od niepotrzebnych składników i silnie zagęszczoną masę, z której prawie wszystko może być przyswojone przez drożdżaki. Posiadają atoli wszystkie te sztuczne odżywki jedną wielką wadę, że są zbyt drogie, przeto nie mogą wytrzymać współzawodnictwa ze śrutem żytnim i słodem, chyba tylko w wyjątkowych razach, jak n. p. w przeróbce melasy cukrowniczej na spirytus. Dziś przy użyciu zacieru ziemniaczanego na hołowicę, niektórzy gorzelnicy nic więcej doń nie dodają, inni zaś, a jest ich przeważna liczba, wychodząc z tej słusznej zasady, iż większa ilość przyswajalnych substancji azotowych w hołowicy jest potrzebna do wychodowania silnych drożdżaków, dodaje do takiego zacieru, jeżeli nie intensywniejszą jaką odżywkę, to przynajmniej niewielką ilość słołu zielonego; a wieloletnie doświadczenie stwierdziło, że ten ostatni dodatek w zupełności może wystarczyć do

rozmaitych „chemików“ do takiego „poprawiania“, że nie „poprawiano“ wina, lecz „zaprawiano“ wodę rozmaitemi ciałami tak, że stawało się niby winem. Mówiono przeto, że Gall pokazał drogę fałszerzom.

Zarzuty te jednak były, oczywiście, niesłuszne i wielu sławnych chemików ujęło się za Gallem, pomiędzy innymi Liebig.

Pomimo to musiał Gall walczyć z swoimi przeciwnikami i walczył też piórem za jadło; niekiedy używał takich zwrotów i wyrażeń, że broszurki jego możnaby nazwać pamfletami. Trzeba jednak przyznać, że zawsze racja była po jego stronie. Tak odgryzając się w prawo i w lewo osiągnął Gall wiek poważny, bo 72 lat, gdyż umarł 31 stycznia 1863 r. w Trewirze, mieście, w którym najdłużej działał i gdzie się pierwszy raz zetknął praktycznie z gorzelnictwem.

zaspokojenia odżywczych potrzeb drożdżaka, dlatego dotąd jest jeszcze w powszechnem użyciu i prawdopodobnie przez czas dłuższy w niem pozostanie.

Rozpatrzenie przeto sposobów przyrządzania zaprawy słodowej zasługuje na uwagę, a samo przyrządzanie powinno być starannie traktowane. Jak powszechnie wiadomo, sól na ten cel przeznaczony powinien być jak najdokładniej roztarty, a zwłaszcza powinno to mieć miejsce w tych gorzelniach, w których niema specjalnego, poruszanego przez maszynę parową zaciernika dla hołowicy, a gorzelni takich dziś jest jeszcze przeważna liczba. W szczególności należy tu unikać t. zw. klusków słodowych, które przy ręcznem zacieranu za pomocą wiosel nigdy nie dadzą się dobrze rozbić, a pozostając w hołowicy, są gniazdami dzikich bakterij kwasu mlekowego, gdyż do ich środka wyższa temperatura otaczającego je płynu wnikać nie może.

Nie trzeba jednakże nigdy zapominać, że przed zgnieceniem sól powinien być należycie wymyty i wypłukany w zimnej wodzie, przyczem należy odrzucić zbierające się podczas mycia słołu splawki, w których skład wchodzi przeważnie poprzetrącane ziarna, pokryte niebieską pleśnią. Przez mycie słołu zmniejszamy szanse zakażenia hołowicy do minimum, nie należy więc nigdy opuszczać tej ważnej czynności nawet wtedy, gdy sól wyrabia się w najkorzystniejszych pod względem czystości warunkach.

Jeżeli zacier, mający się użyć na sporządzenie hołowicy, posiada słabą koncentrację — nie ponad 14°—16° Ball., a taką koncentrację u nas wykazują najczęściej zacierzy kukurudziane, to wskazaniem jest, aby sól, przeznaczony na zaprawę hołowicy, rozpuścić w samym zacierze, gdyż przez to podniesie się jego koncentrację. Lecz unikać należy takiego postępowania wtedy, gdy zacier wykazuje większą koncentrację, aniżeli wyżej wspomniana, a takim, są prawie zawsze zacierzy ziemniaczane, w tym bowiem przypadku stosując powyższy sposób zacierania zaprawy sło-