

nie jest albo wielce utrudnione, albo wcale niemożliwe. Z tego powodu umieszcza się wewnątrz zbiornika głównego rurę, przez którą, może być puszczona para tak, aby w razie potrzeby ropę można

podgrzać i w takim stanie ją przepompować. Podobnie można podgrzać ropę też w zbiorniku pędowym i odwadniaczu.

(Dok. n.).

Z praktyki.

— **Zaprawa słodowa dla hołowic zacierowych.** Dodatek do hołowicy, którego celem jest przysporzenie ciał odżywczych dla mających się w niej hodować drożdżaków, możemy nazwać zaprawą. Każdą taką zaprawę powinno się przyrządzać w odpowiedni swemu przeznaczeniu sposób, z uwzględnieniem tak własności użytego na rzeczoną zaprawę materiału, jak również warunków, w jakich on będzie najlepiej wykorzystany przez komórki drożdżowe. Jest to więc jedna z ważniejszych czynności przy sporządzaniu hołowicy, zasługująca na szersze rozpatrzenie z naszej strony.

Za najstarszą w praktyce gorzelniczej zaprawę odżywczą należy uznać brahę, którą nasi poprzednicy tak chętnie niegdyś używali, a którą dziś ze względu na niską jej koncentrację uważamy za mało do tego celu użyteczny materiał. Jeżeli się

zauważy, że w owych czasach dodawano brahę do hołowic, sporządzonych z suchego słodu, to tembardziej uznamy ją za niepotrzebny w takiej hołowicy balast. Od czasu, jak przekonano się, że drożdżaki zupełnie pomyślnie można hodować na podłożu, wytworzonym z zacieru ziemniaczanego — zaprzestano używać na ten cel samego tylko słodu, który okazał się materiałem zbyt drogim, a tylko w suchym stanie umożliwiał przyrządzenie gęstych hołowic, co tem większy pociągało koszt za sobą. Odtąd też sład, z początku suchy, a później zielony, stał się zaprawą do hołowicy. Śrut żytni cieszył się u starszych gorzelników jako zaprawa hołowicy zawsze powodzeniem i dziś posiada licznych zwolenników, na co jako odżywka dla drożdżaków w zupełności zasługuje. W ostatnich czasach widzimy usiłowania w rozpowszechnieniu t. zw. sztucznych odży-

nalszymi pomiędzy dotąd znanymi aparatami tego rodzaju". Gdy baron Ghillanyi umarł, wstąpił Gall do służby barona Eötvösa, jako jeneralny inspektor wszystkich jego fabryk (głównie gorzelń i browarów). Zajmuje się dalej wynalazkami i jest bardzo czynny na polu publicystyki technicznej. Byłby też może dokonał spokojnie żywota na Węgrzech, gdyby tam nie wybuchła była rewolucja.

Dnia 4 lipca 1849 r. musi Gall wraz z innymi Niemcami, podejrzanym o „czarno żółte” sympaty, opuścić Budapeszt. Tak wraca Gall nad Ren do Trewiru bez majątku, tylko zasobny w doświadczenie życiowe i wiedzę fachową na polu przemysłu fermentacyjnego. Gorzelnictwem zajmuje się już mniej, przerzucił się bowiem na pole w tamtej okolicy zupełnie naturalne,

do wyrobu win. I tu jego niepospolity umysł święci tryumfy. Na podstawie swoich znajomości chemicznych poucza Gall właścicieli winnic, jak mają z lichych win w latach niekorzystnych robić wino dobre, uczy ich t. z. „gallizowania” win gorszych. Do tego polepszania win używa Gall cukru gronowego, otrzymywanego sztucznie z mączki kartoflanej i to go wprowadza w nową dziedzinę przemysłu rolniczego, w krochmalnictwo i fabrykację cukru krochmalowego. Wyrób cukru gronowego z ziemniaków wzrósł wskutek tego niepomniernie, ta gałąź rolniczego przemysłu podniosła się znacznie.

Nie szczędzono Gallowi zarzutów i z powodu tego wynalazku „poprawiania win”. Nie ulega bowiem wątpliwości, że to racjonalne poprawianie wina pobudziło