

Przy postępowaniu technicznym stanowi najważniejszy czynnik racjonalne słodowanie zboża — gdyż chodzi o wyprodukowanie możliwie czystego i wydajnego w diastaz słołu. Wobec tego staranny gorzelnik nie spuści słodowni z oka, a tem mniej pozostawi ją na wyłącznej opiece mechanicznie i szablonowo pracującego słodownika. Oprócz obserwowania przebiegu słodowania każdej poszczególnej grędy zboża baczyć on będzie na odpowiedni potrzebie dopływ powietrza, tudzież na właściwy stopień wilgoci tak dla będącego w różnych fazach kiełkowania ziarna jak i całego lokalu.

Taką samą pieczołowitością otoczy prowadzenie sztucznych drożdży, nie bowiem łatwiejszego, jak przez małe przecoczenie lub niedogład zepsuć całą pomysłość przeróbki — na czas dłuższy. Toż nie będzie polegał gorzelnik wyszkolony na zewnętrznych oznakach, tudzież smaku i woni, lecz odpowiednimi instrumentami sprawdzi i oznaczy każdoczesną fazę przedsięwziętych prac i modyfikacji.

Tak samo stanowi i izba fermentacyjna ważny etap pracy gorzelnika, gdyż tu

objawiają się pierwsze ujemne lub dodatnie skutki wszystkich zabiegów.

Z oznak przebiegu fermentacji i przy pomocy odpowiednich prób wyszkolony gorzelnik zaraz rozpozna, w czym chybił i gdzie właściwie szukać należy usterki technicznej. Umiejętnie przeprowadzone próby zaraz mu powiedzą, w jaki sposób proces fermentacji trzeba normować, czy go podniecać, czy hamować sposobami techniką gorzelniczą wskazanymi.

Płukanie ziemniaków, uparowanie ich i następne sporządzanie zacieru, to także czynności wymagające ze strony, ogólnego kierownika bacznej uwagi i doglądu.

Robotnicy zwykli wykonywać roboty swoje bezmyślnie i mechanicznie, nader często lekceważą sobie nieznaczące na pozór usterki w mechanizmie aparatów lub w samem przeprowadzeniu czynności, nie pomnąc, że te bagatele sprowadzić mogą doniosłe w skutkach nieszczęścia lub szkody. Zanim przeto poszczególne przyrządy zostaną puszczane w ruch, zapobiegliwy gorzelnik obejdzie je wpierw i oglądnie, czy wszystko normalnie funkcjonuje, czy

nicy nauki fermentacyjnej; czerpią z niej hojnie inni, co dzieła gorzelnicze piszą, lecz zamilczają często o tem, skąd biorą to, co piszą, aby w czytelnikach wzbudzić mniemanie, że im się zasługa należy.

Pisze też Balling o tem co następuje:

„Niejeden zaczerpnął z mego dzieła mniej lub więcej, a co najmniej można w wielu przypadkach dokładnie stwierdzić, że dzieło moje wybitnie wpłynęło na sposób ułożenia dzieł innych. To, co w mojem dziele podaję otwarcie, to inni w swoich dziełkach podają jako tajemnicę swoją i na tem spekulują; co ja polecam, to polecają i inni, lecz w tajemniczo zmienionym kształcie. Mnie jest to ostatecznie obojętne, w jaki sposób dobre utoruje sobie drogę, byleby cel wreszcie był osiągnięty“.

Jak szlachetnymi pobudkami kierował się on przy pisaniu swego dzieła i wogóle jak szlachetne porywy pobu-

dzały go do zajmowania się przemysłem fermentacyjnym, widzimy z jego słów, pisanych w przedmowie do swego dzieła:

„Mojem życzeniem jest oprócz prowadzenie zakładów przemysłu fermentacyjnego na racjonalnych podstawach, aby najlepszy produkt otrzymać w najtańszy sposób. Chcę przez rozpowszechnianie prawd naukowo stwierdzonych wpływać na ulepszenie prowadzenia fabryk i przez to przemysł fermentacyjny podnieść na stopień wyższy, taki, jaki on może osiągnąć i jaki zajmować godzien“.

Pracował on też usilnie nad tem, aby rząd założył państwową gorzelnię doświadczalną i doświadczalny browar.

Zajęty on też był w następstwie swego zainteresowania się różnymi dziedzinami twórczości technicznej w różnych towarzystwach.

Na dowód tego, jak wszechstronną