

dawniej za bardzo proste uważane, są objawem bardzo wielu czynników, na które baczna należy zwrócić uwagę, gdyż od współdziałania takowych ze sobą zależy głównie prosperowanie gorzelni. Dobry i sumienny kierownik, rozporządzający oprócz rutyny praktycznej także rozległą wiedzą teoretyczną, zawsze dążyć będzie do tego, by współdziałanie czynników, sprzyjających racjonalnej przeróbce, wzmacniać i potęgować, nieuk będzie je natomiast nieświadomie tamował.

Na uzasadnienie moich twierdzeń pozwolę sobie zresztą zaprosić tych Panów przedsiębiorców, którzy nie doceniają doniosłości wiedzy fachowej i powierzają swoje gorzelnie empirykom, na małą przechadzkę duchową po gorzelni, gdzie im wykażę, co ma właściwie do czynienia staranny, myślący i zawodowo wytrawny fachowiec. Zdaje mi się, że potem sami przyznają, że źle, nieprzezornie i bardzo lekkomyślnie postępuje ten przedsiębiorca, który nie żałując na postępowe urządzenie gorzelni — powierza ją później ludziom zawodowo nie wyszkolonym za rzekomo „tańszem“ wynagrodzeniem.

grzmiał Balling w jednej ze swych prac temi słowy:

„Może w żadnym przemyśle niema tyle empiryzmu jeszcze i tyle tajemniczej szarlataneryi, zabobonu i uprzedzenia, co w przemyśle fermentacyjnym; z powodu rozpowszechnienia jego bowiem uważa się zajęcie w nim za coś pospolitego i pozostawia kierownictwo ciemnemu empiryzmowi nie chcąc zniżyć się i poznać ten przemysł w obawie powalania się“.

Zaraz na wstępie swej pracy musiał Balling spostrzedz brak instrumentu, któryby dał kierownikowi gorzelni możność należytego kontrolowania fermentacji pod względem przemiany cukru na alkohol. Na wzór więc istniejącej już wówczas t. zw. „wagi piwnej“ stwarza on nieoceniony, do dziś dnia używany przyrząd, zwany saccharometrem. Instrument ten jest w ręku technika gorzelnianego tem prawie, co kompas w ręku żeglarsza; bez nie-

Przy nowoczesnym sposobie urządzenia gorzelni i prowadzeniu ruchu zależy głównie na takim ułożeniu pojedynczych czynności, by o ile możliwości należyście wyzyskać siłę motorową przy jak największej oszczędności opału, gdyż zużyta wartość opału stanowi jedną z głównych rubryk kosztów produkcji. To też umiejętnie i celowe wyzyskanie opału stanowi wielką i cenną zaletą wytrawnego gorzelnika. Należyte urządzenie kotłowni, umiejętnie obmurowanie kotła, a w końcu nieustanny dozór nad czynnościami palacza są nader ważnemi dla gorzelnika czynnościami. Robotnik wykonuje swą robotę automatycznie, nie wchodząc w to, czy dałoby się taką samą ilość i prężność pary osiągnąć tańszym sposobem; wie on, że na daną godzinę i przez oznaczony czas ma on wytworzyć i utrzymać oznaczoną prężność pary, atoli nie zastanawia się, czy osiągnął cel kosztem cennara lub dwu węgla więcej, albo dorzuceniem kilkunastu polan drewna po nad normę.

Zaniedbanie swoje odbija pospiesznem użyciem większej ilości opału przy wzmocnionym dopływie powietrza do ogniska.

go pracowałby gorzelnik po omacku. Mając ten instrument w ręku opracował potem Balling swoją naukę o attenuacji, która się stała ważnym działem technologii fermentacyjnej.

Liczne są jego specjalne badania w różnych zakątkach techniki fermentacyjnej, a zasługi jego są niespożyte.

Niebawem, bo już w r. 1845 wydaje Balling w języku niemieckim swoje wieko pomne, czterotomowe dzieło, „Chemię fermentacyjną“.

Do dziś dnia może ono służyć za wzór, jak się takie dzieło pisze, i pod tym względem jest ono, powiedziałbym, dotąd nieprześcignione. To też sława jego wkrótce rozchodzi się na wsze strony: wkrótce znają Ballinga wszyscy, co się fermentacją zajmują. Dzieło powyższe doczekało się trzech wydań; ostatnie wyszło w roku 1865.

Czerpią też wszyscy obficie z tej skar-