

i postępów we wszystkich działach poszczególnych gałęzi przemysłu fermentacyjnego, o tem tomy całe pisaćby można, lecz chciałbym tylko krótko naszkicować najnowsze postępy w jednym dziale, wspólnym dla browarnictwa i gorzelnictwa, mianowicie na polu słodownictwa.

Z góry zaznaczyć należy, że w pracy nad rozwojem słodownictwa lwią część zasługi przypisać musimy browarom, co wyda się zupełnie naturalnem, jeżeli zważymy, jaką rolę odgrywa dla nich słód; wystarczy tylko nadmienić, że słód jest dla nich głównym materiałem, jaki w dalszym ciągu przerabiają, a więc jest całą podstawą ich produkcyi, a temsamem i bytu. W dzisiejszej dobie są browary z reguły dużymi zakładami fabrycznymi, zatrudniającymi większy personal i to nie tylko zwykły robotniczy, ale także wysoko inteligentny i wykształcony; na rachunek browarów pracuje dzisiaj cały szereg bardzo poważnych instytucyi naukowych, bo specjalne szkoły i stacye doświadczalne, dobrze wyposażone pod względem sił fachowych i środków laboratoryjnych i to razem sprawia, że wszystkie najnowsze zdobycze naukowe najpierw docierają do browarów, a stąd dopiero do odpowiednich gałęzi innych pokrewnych przemysłów. Toteż bardzo dobrze, jeżeli gorzelnik od czasu do czasu przejdzie się po browarze i zajrzy, co tu się robi, bo przechadzka taka bardzo często tylko na korzyść mu wyjdzie. Również dobrze jest przejrzeć od czasu do czasu specjalne czasopisma piwowarskie, aby wiedzieć, jakie tu sprawy się roztrząsa, bo wszystkie one z reguły dotyczą prędzej lub później i gorzelń.

Po tych kilku ogólnych uwagach przystąpimy do rozpatrzenia najnowszych zdobyczy w poszczególnych stadyach słodowania. Dwa ostatnie lata przyniosły na tem właśnie polu może najwięcej postępu. Na szczęście postępy te są w większości przypadków tego rodzaju, że są dla wszystkich dostępne, nie wymagają ani specjalnych aparatów, ani nowych urządzeń, a co jeszcze przytem jest interesujące i pouczające, że dużo z tych po-

stępów powstało z dawno już tu i ówdzie próbowanych, a nawet i używanych sposobów, które jednak z różnych powodów zostały zaniechane i dopiero w ostatnich latach w formie udoskonalonej i uzasadnionej powróciły do praktyki.

Od razu zaznaczyć musimy, że nie będziemy teoretycznie rozpatrywać procesów, zachodzących podczas samego kiełkowania; są one zanadto skomplikowane i nie we wszystkich szczegółach należycie przestudyowane, tembardziej, że i studyowanie tych procesów nie jest tak łatwe, jeżeli się zważy, jakie najrozmaitsze zmiany tak natury chemicznej i fizycznej, jakoteż biologicznej zachodzą w kiełkującym ziarnie. Zwrócimy natomiast główną uwagę na techniczną część samej roboty słodowania i na środki, jakimi nowoczesna technika rozporządza w tym dziale. Zatrzymamy się przytem tylko pobieżnie przy rzeczach w gorzelni tu i ówdzie już znanych, a natomiast zajmiemy się szczególniej sprawami, które naszym gorzelniom są mniej znane, lub z jakichkolwiek bądź powodów nie uwzględniane, a które prędzej lub później i do gorzelń przedostać się muszą.

Gdybyśmy chcieli krótko określić, jaki duch wieje z wszystkich na tem polu postępów i nowości, to odpowiedź wypadłaby w tym sensie: „Otrzymanie jak największej ilości diastazu najtańszym kosztem“, to znaczy: 1. ponieść możliwie najmniejszą stratę na suchej substancyi, 2. skrócić do możliwych granic czas roboty, 3. uprościć, lub, o ile możliwości, usunąć zupełnie pracę ręczną.

Rozpatrzmy teraz, o ile wyżej wymienione punkty dzisiejsza technika słodowania trafnie i korzystnie rozwiązuje.

Już z góry należy przyjąć jako nieodstępną regułę, że przy wyrobie słodu, który jest z natury rzeczy procesem życiowym rośliny, musimy równocześnie na trzy czynniki mieć zwróconą całą uwagę, t. j. na dostateczną ilość wilgoci, odpowiednią temperaturę i należyty dostęp powietrza. Czynniki te od samego początku roboty, bo od namaczania zboża wchodzą