

Z praktyki.

— Drożdże 24-godzinne, ukwaszane bakteriami kwasu mlekowego bez dodatku słodu.

O tem pisze gorzelnik Wolff w nr. 33 *Ztschr. f. Sp. Ind.* z r. b., co następuje: „Od 6 marca b. r. prowadziłem powyższe drożdże i w krótkim czasie poznałem, o ile one są korzystniejsze od dawnych 48-godzinnych, lub też 24-godzinnych, ale kwasem siarkowym zadawanych drożdży. Oszczędza się na czasie, a nie potrzebuje używać bądź co bądź niebezpiecznego, a w dodatku przecież coś kosztującego kwasu siarkowego.

Przy drożdżach 48-godzinnych osiąga się potrzebną ilość kwasu po 24-godzinach. W tym czasie nie można się ustrzedz zakażenia pomimo wielkiej uwagi i tak stwarza się zaród drobnoustrojów, szkodzących fermentacji. Także przy częstem podgrzewaniu zacierku można popełniać błędy, niebezpieczne w swoich skutkach dla rozrostu drożdżaków.

Inaczej przedstawia się sprawa, gdy się sporządza drożdże 24-godzinne, wymagające tylko $1\frac{1}{2}$ godziny lub mniej czasu do ukwaszenia, gdyż im szybciej osiąga się potrzebną ilość kwasu, tem odporniejszym staje zacierek drożdżowy na wpływ szkodliwych bakterij.

Na początku moich prób ukwaszałem hołowicę przy $52.5-46^{\circ}\text{C}$ ($42-37^{\circ}\text{R}$), a do osiągnięcia potrzebnych 1.5° kwasu musiałem tę glebę trzymać $2\frac{1}{2}-3$ godzin. Teraz ukwaszam przy $49-40^{\circ}\text{C}$ ($39-32^{\circ}\text{R}$), przez co skrócił się czas ukwaszania o $1-1\frac{1}{2}$ godziny. W tak krótkim przeciągu czasu osiągam $1.2-1.3^{\circ}$ kwasu, co w zupełności wystarcza do chronienia drożdżaków przed szkodliwymi drobnoustrojami.

Na 100 litrów zacierku drożdżowego bierze się 3 litry ukwaszonej hołowicy z dnia poprzedniego, którą przechowano w niskiej temperaturze ($19^{\circ}\text{C}=15^{\circ}\text{R}$). Dotąd nigdy nie spostrzegłem przybycia kwasu w drożdżach dojrzałych, a to jest najpewniejszą oznaką, że zacierek nie został zakażony. Stopień kwasu jest prawie za-

wsze jednak, gdyż do każdej drożdżarki biorę zawsze tę samą ilość zakwasku, a czas ukwaszania jest jednakowy.

Jakkolwiek w ciągu całego czasu moich prób z drożdżami 24-godzinnymi nigdy nie spadłem z wydatkiem alkoholu, a więc drożdże te zawsze swoją powinność rzetelnie spełniły, to jednak zawsze czułem się nieco niepewnym w przechowywanym zakwasku, gdyż niema przy tem niezawodnego bezpieczeństwa przeciw zakażeniu; pewność daje tylko aparat do czystej hodowli bakterij kwasu mlekowego. Jak długo tego aparatu nie było na świecie, tak długo byliśmy zadowoleni z naszego dotychczasowego sposobu ukwaszania, teraz jednak nie wyjdzie on nam z głowy, póki go do gorzelni nie dostaniemy“.

— **Choroby z opasu wywarem**, Spostrzeżenia o grudzie podaje gorzelnik Fehlbauer w *Ztschr. f. Sp. Ind.* (37 z r. b.). Mówi on, co następuje: „Dawniej mówiono w mojej okolicy: — Ostrożnie z rozpoczęciem opasu wywarem; rozpocząć połową zwykłej dawki, aby się bydło zwolna mogło przyzwyczaić. — To się odnosiło w większej jeszcze mierze do takiego bydła, które świeżo przybyło, i w roku poprzednim wywaru nie otrzymywało.

Na początku robiono tylko jeden zacier i dawano bydłu przez 8—14 dni połowę zwykłej dawki wywaru obok sporej ilości siana. Dodatek siana przy opasie wywarem uważano za prawie pewną ochronę przeciw grudzie.

Obok tego uważano za środek uniwersalny docieranie kukurudzy. W ciągu mojej 25-letniej praktyki byłem zawsze zwolennikiem powyższego sposobu wykarmu bydła, które tak nigdy grudy nie dostawało. Ważną okolicznością jest też to, aby wywar przechowywać gorąco, lecz nie spasać w tym stanie, lecz wprzód ochłodzić przez dodatek sieczki itp.

Przed kilkunastu laty objąłem posadę w gorzelni, gdzie wszystko bydło zapadło na grudę i po części jeszcze ciężko cho-