

ciwnie, mogą go często zaprowadzić na bezdroża.

Dotykem może on poznać zimno lub gorąco, subtelnych jednak różnic w temperaturze, o jakie nieraz chodzi, różnic poniżej jednego stopnia zmysłem swym sobie nie uświadomi.

Smakiem może poznać, czy coś jest słodkie lub kwaśne; zdoła nawet do pewnego stopnia rozróżnić, czy płyn jakiś jest mniej lub więcej słodki, mniej lub więcej kwaśny. Drobniejszych różnic w tych własnościach płynów, którymi manipuluje, on już nie jest w stanie ocenić smakiem.

Węch jego zdradzi mu zmiany niekorzystne, jakie w płynach etc, w gorzelnii nastać mogą, a chociaż zmysł ten jest u normalnego człowieka najsubtelniejszym, to pomimo to nie może go pouczyć o tem, co owe zmiany wywołało, i dokładnie mu przedstawić rozmiary tych zmian.

Wzrokiem wreszcie (a najmniej słuchem) poznaje zewnętrzne objawy fermentacji, tj. to, co starzy gorzelnicy, chociaż o istnieniu drożdżaków nie wiedzieli, tak trafnie nazwali „robotą“, jakby chcieli świadomie wyrazić, że czynność w kadzi

jest tych innych pracowników, jest drożdżaków robotą; robotników swoich on atoli nie widzi, bo wzrokowy zmysł jego jest już za słaby, aby tej sztuki dokazać i zoczyć takie istoty, które są tysiące razy mniejsze niż najmniejszy przedmiot gołym okiem widzialny. Tak samo, jak z oddalenia kilku kilometrów nie możemy najwprawniejsem nawet okiem zobaczyć naszych robotników przy pracy w polu i niepodobna nam też dlatego ocenić, czy się żwawo uwijają, czy próżnują, czy są rzeźcy jeszcze, czy też pot im już z czoła ścieka, a z twarzy zmęczenie przebija, coby nas zniewalało do udzielenia im wypoczynku i stosownego posiłku, tak też gorzelnicy nie mogą widzieć swoich drożdżaków przy pracy, nie mogą przeto należycie tą pracą ich kierować, a o zaszłem zmęczeniu tych niewidzialnych miliardów niewolników dowiadują się zazwyczaj wówczas, gdy z wycieńczenia pracować przestały; a jest to najczęściej zapóźno na posilenie ich stosowną strawą i napojem.

Czyż wobec powyższego trzeba jeszcze dowodów na to, że zmysły gorzelnika, tak słabe wobec stawianego im zadania, należy uzbroić i to jak najdoskonalej?

ludzka tutaj przemyślność kieruje wyborem drożdżaków i ich hodowlą, aby przy ich pomocy potem brzeczkę przemienić w piwo.

Znamy, co prawda, także u piwa fermentację naturalną — Lambic i Faro*), wytwory sztuki belgijskiej są świetnym przykładem tego — lecz w zasadzie możemy drożdżak piwowski uważać za roślinę uprawną. Drożdżaka uprawiają wielce sztucznie, stosując najdoskonalsze środki naukowe, karmią go, pielęgnują i pieszą, aby tylko wykonywał pracę techniczną przemiany brzeczeki w piwo. Zasada jest tu zmusić zdrowe drożdżaki od początku fermentacji do silnego dzia-

łania. „Drożdże mają być panem a nie piwo“, wyrzekł słusznie pewien stary piwowar, Drożdżak wysiany w brzeczkę, poczyną rychło wypuszczać młode pędy i wytwarzać kwas węglowy. Ten zaś wprawia wszystek płyn fermentujący wraz z zawartymi w nim drożdżakami w ruch, a tak w płynie bujające drożdżaki niszczą wszystkich z zewnątrz się tam dostających szkodliwych gości, którzyby także chcieli nieco pokrzepić się słodkim sokiem jęczmiennym. Życie i ruch podczas fermentacji dają pewność czystego i tylko przez drożdżaki wywołanego procesu.

Drożdżak jest panem pomiędzy niższymi grzybami, gdyż własną siłą usuwa swoich przeciwników; jest on prawdziwym szlachcicem pomiędzy swymi towarzyszami.

(C. d. n.).

*) Specjalne gatunki piw belgijskich, których fermentacja rozpoczyna się sama bez dodawania drożdży przez piwowara. (Przyp. Red).