

nikowi do jego pracy? Aby na to pytanie jasną dać odpowiedź, musimy się bodaj chwilę zastanowić nad pracą w gorzelni. Kiedy jej charakter poznamy, wtedy dopiero będziemy mogli osądzić, o ile narzędzia nasze są wystarczające do należytego jej pokonania.

W każdej pracy — wykrywamy obok mniejszej lub większej duchowej także czynność czysto fizyczną. Tak też jest z pracą w gorzelni. Czy, jednakowoż, jest ona taką jak u rzemieślnika z jednej strony, a z drugiej u artysty? Czy gorzelnik może zmysłami swoimi stale śledzić przebieg tego, co wykonywa, tak, jak to może uskutecznić rzemieślnik, lub też najwyżej w hierarchii stojący pracownik, artysta? Oczywiście, że nie, powie każdy, kto zna gorzelnictwo, chociażby nawet powierzchownie, jak przeważnie nasi rolnicy, właściciele gorzelń; gdy bowiem tamci pracownicy mogą pracę swoją w najdrobniejszych jej szczegółach śledzić i stosownie do tego w sposób, przepisany im ich narzędziem duchowym, t. j. rozumem, ręką wykonawczą kierować, aby wynik był jak najbardziej zbliżony do zamierzonego, to gorzelnik jest pod tym względem skrepowany,

albo też nawet pozbawiony tu wszelkiej mocy. On bo, właściwie, w małej tylko części pracuje fizycznie; sporo tej pracy w gorzelni wykonuje za niego kto inny: istoty żywe albo i nieżywe nawet, a on jest tylko ich kierownik, poddający im pracę w stosowny sposób, i zmuszający ich do jaknajwiększego wysiłku. Gdy się w dodatku zastanowimy nad tem, że tymi pracownikami jego są drobnoustroje oraz istoty chemiczne, których on gołym okiem albo nie widzi, jak drożdżaki i bakterye, albo też nawet najbardziej doskonałymi przyrządami optycznymi zobaczyć nie zdoła, jak n. p. enzymy i inne istoty chemiczne, które sprawiają rozmaite, a przez niego tak pożądane przemiany w oddanych mu płodach, to zrozumiemy, że brak mu jeszcze jakiejś części w tem jego urządzeniu narzędziowym, które ma mu zabezpieczyć dobry wynik pracy, które ma mu umożliwić dojście do celu świadomie i pewnie tak, jak to jest umożliwiające innym pracownikom.

Tamci mają do usług swoje zmysły, i to im zupełnie wystarcza, gorzelnikowi jednak zmysły jego, choćby były najbardziej wyćwiczone, nie wystarczają; prze-

Jednakowoż nie samym winogrodem zostali obdarzeni; razem z nim dostali też drożdżaka, gdyż bez niego nie mogłoby z moszczu powstać wino. Jest to jednostronne pojmowanie rzeczy, gdy sądzimy, że w winnicach uprawiamy tylko latorośl winną, dającą nam winogrona. Wszystkie zabiegi winogrodnika mają ten, chociaż bezwiednie osiągnany skutek, że równocześnie z winogronem rozwijają się też drożdżaki do gron przyczepione i natychmiast po ich zbiorze i wyciśnięciu rozpoczynają swą czynność fermentacyjną w moszczu. W ziemigór winniczych drożdżak zimuje, a położenie winnicy, jej uprawa, nawożenie i nawodnienie muszą być przeprowadzane nietylko po to, aby się latorośl winna udawała, lecz więcej jeszcze w tym celu, iżby odpowiedni drożdżak utrzymywał się w ziemi stale

w stanie silnym i żywotnym. Szlachetne własności bowiem sławnych win jak np. reńskich, zawdzięcza się nietylko właściwościom winogron tam uprawianych, ale także szczególnym odmianom drożdżaków, które w tamtejszych winnicach przebywają. Do gron przyczepione drożdżaki, rozmnażające się potem w moszczu z niesłychaną szybkością, są w nim wszędzie; nasycają fermentujący płyn alkoholem i kwasem węglowym i w ten sposób uniemożliwiają rozwój organizmów obcych.

To samo dzieje się w wyciągu jęczmiennym. Również i wyrób piwa znany jest od tysięcy lat, jakkolwiek my, mieszkańcy północnej Europy przyzwyczajaliśmy się przypisywać ten wynalazek legendarnemu bohaterowi tego kraju, w którym dziś gościmy.

W przeciwieństwie do wyrobu wina,