

dla naszych celów obojętnem, jaki nam fabryka dostarczy słód, jakie nam sporządzi drożdże, jaki wyda alkohol, a jaki wywar, to będziemy starać się o jak najlepsze te towary i, ażeby się przekonać, czy istotnie są takimi, będziemy je badać.

a) Słód.

Dwie własności słodu są dla nas najważniejsze, a mianowicie jego siła diastatyczna oraz jego czystość pod względem zawartości drobnoustrojów. Od pierwszej bowiem zależy jego skuteczność w użyciu, od drugiej to, czy nie zanieczyści zacieru szkodliwymi dla fermentacji drobnoustrojami.

1. Oznaczenie siły diastatycznej. To oznaczenie powinien każdy postępowy gorzelnik wykonać conajmniej wtedy, gdy albo warunki wyrobu słodu się nieco zmieniły, albo też, gdy dostał nowy gatunek jęczmienia do przeróbki. Najlepiej będzie, gdy to badanie wykonywać będzie z każdą drugą sztuką słodu.

Aparat do tego celu służący wygląda na pierwszy rzut oka trochę odstraszaюще wielością naczyń szklanych tu potrzebnych; lecz pozór tu myli. Oznaczenie jest bardzo proste, da się szybko wykonać,

a wynik zawsze gorzelnika cieszy, bo on ma wtedy możliwość osądzenia swego słodu nie tylko po cechach zewnętrznych, lecz po jego najistotniejszej cesze, po sile scukrzającej.

Potrzebujemy tu wagi do odważenia próbki słodu, moździerzyka porcelanowego do jego roztarcia, kolbki miarowej na  $300\text{ cm}^3$ , aby w niej sporządzić wyciąg, lejka do przesączenia wyciągu, pipety na  $50\text{ cm}^3$  i kolbki miarowej na  $100\text{ cm}^3$ .

Oprócz tego potrzeba nam jeszcze kąpieli wodnej, miski porcelanowej, biurety oraz rozpuszczalnej skrobi i płynu Fehlinga.

To wszystko jest potrzebne, gdy oznaczamy siłę scukrzającą metodą Effronta. Gdy zastosujemy inną jaką metodę, to potrzebować będziemy jeszcze pipety miarowej i kilkunastu szklanych próbek.

2. Oznaczenie czystości słodu. Tak, jak przy oznaczeniu czystości jęczmienia, tak samo możemy postąpić też ze słodem. Odważoną ilość słodu wyklucimy z pewną ilością czystej wody (ostrożnie, aby skrobia nie wydostała się z ziarn),

no przez zastąpienie owsa ziemniakami suszonymi z domieszką suchych drożdży. Nasze konie dostawały regularnie 8 klgr. owsa i 2 klgr. suszonych ziemniaków; tę dawkę zastąpiono 3 klgr. owsa, 0.64 klgr. suchych drożdży i 6.35 klgr. suszonych ziemniaków.

b) Czy drożdże są też pokarmem dla ludzi?

Już na wstępie mówiłem, że ludzie zjadają regularnie drożdże w pieczywie. W stanie świeżym można je tylko w szczególny sposób spożywać. Według Kleinschmidta można odgoryczone, wypraszowane drożdże usmażyć na tłuszczu, np. na maśle, a otrzyma się tak bardzo smaczną masę, którą można wprost smarować chleb. Podobnie mogą być użyte drożdże suszone; okazało się, że można je dodawać do sosów i zapraw, przez co podnosi się ogromnie ich smak.

W każdym razie potrzeba jeszcze, aby się tą sprawą zajęli mistrze sztuki kulinarnej. To też w tym celu rozpisał związek piwowarów nagrodę 1000 mk. Nagroda powyższa będzie przyznana temu, kto poda zbiór przydatnych przepisów kucharskich, wykazujących, jak ma się drożdże używać do sporządzania potraw. Oczywiście, że do tych celów możemy użyć tylko odgoryczonych drożdży. Niema w tem atoli trudności, gdyż znamy już sporo sposobów, przydatnych do tego celu. Co do wartości pokarmowej drożdży, to można je porównać z mięsem. Zwłaszcza zawartość ciał białkowych jest podobną do zawartości tej w różnych gatunkach mięsa, i zawartość substancji suchej, której drożdże zawierają około 25%, jest taka sama, jak w mięsie. Jeżeli się okaże, że drożdże w odpowiedni sposób przyrządzone będą tak samo smaczne i strawne jak mięso,