

jący wydzielanie zymazy, a przez to przyspieszający fermentację.

Ile słodu mamy używać w gorzelni.

Starsi czytelnicy przypomną sobie niewątpliwie okres w rozwoju naszego gorzelnictwa, w którym panowało hasło: Oszczędzać na słodzie. Hasło to miało niewątpliwie swoje znaczenie wtedy, gdy istotnie używano jak za dawnych dobrych czasów gorzelnictwa zbożowego nadmiernych ilości słodu nie bacząc na to, że 1 klgr. skrobi jęczmiennej kosztuje od 18—20 halerzy, podczas gdy wartość takiego samego kilograma skrobi ziemniaczanej, (którą, notabene, lepiej nawet można wyzyskać na alkohol) przedstawiała wartość 10—12 halerzy.

Zaczęto też oszczędzać, a przyszedł tu w pomoc słód długi, który nauczono się racjonalnie przyrządzać. Jak atoli zawsze i wszędzie we wszystkim bywa, gdzie człowiek współdziała, że prędzej czy później następuje przesada, i to w dobrej niekiedy, a częściej jeszcze w złej wierze, dla łowienia ryb w mętnej wodzie, tak i tu nadużywano często tego hasła i nie mało napsuto krwi gorzelnikom, którzy albo nie mogli dość szybko podążać za rzeczywistym postępem, albo też już nie chcieli iść dalej w oszczędzaniu poza pewną granicę, twierdząc, że poza nią zaczyna się już strata gorzelni, na którą lekkomyślnie narażają przedsiębiorcę rozmaici szarlatani. W pierwszych czasach określono tę minimalną granicę konieczną potrzebą pewnej ilości diastazu do należytego jeszcze scukrzenia skrobi, a później określono ją jeszcze innem wymaganiem, mianowicie potrzebą pewnej minimalnej ilości ciał azotowych, jakie słód dostarcza jako konieczne pożywienie drożdżakom. Stanęliśmy tak na pewnym punkcie i powiedzieliśmy, że dalsze schodzenie niema celu, nawet, gdybyśmy mogli obyć się jeszcze mniejszą ilością diastazu niż dotąd; a nie ma celu, bo ze zmniejszaniem dawki słodu odbieramy drożdżakom pokarm azo-

towy, zmuszamy je do głodowania, a więc możemy się w następstwie spodziewać po nich mniej wydatnej pracy.

Jednakowoż od roku rozpoczął się na nowo ruch w kierunku dalszego zmniejszania dawki słodu, a rozpoczął on się w Niemczech, i prędzej, czy później przedostaną się apostołowie jego w obręb polskich krajów, i zacznie się niewątpliwie ponownie borykanie. Dlatego sądzimy, że wczas należy nam się zapoznać z powstającą kwestyą i wczas osądzić, jakie wobec niej mamy zająć stanowisko: uznać ten ruch za zdrowy, dążący ku postępowi, czy też za wybryk nowatorstwa, jakich w Niemczech sporo spostrzedz się dało od czasu wprowadzenia nowej tam ustawy, pozwalającej na dużo rzeczy. Tym razem ruch nie począł się w berlińskim Instytucie Fermentacyjnym, lecz w kołach praktyków. Ci, co nie mogli ze zmniejszaniem dawki słodu podążyć za kolegami, rozpoczęli lament i poszli w skargi do Berlina, skąd wydano pierwszą oficjalną opinię, lecz jest ona jeszcze niezbyt zdecydowana. Wydał ją Dr. Foth. Oto ona:

„Ile zboża na słód potrzeba wobec dzisiejszego sposobu prowadzenia gorzelni do wyrobu 100 litrów czystego alkoholu?”

Takie lub podobnie brzmiące pytania dostajemy prawie co dzień i ogół interesować będzie rozbiór tego pytania na tem miejscu, gdyż dla rentowności gorzelni jest zużycie zboża niemałego znaczenia.

To, cośmy swego czasu przepowiedzieli, potwierdziła praktyka:

Dawka słodu zmniejszyła się przy nowym sposobie postępowania w gorzelni. Jest to jednak wszystko, co można odpowiedzieć na ogólnie postawione pytanie co do zużycia słodu. Jeśli powiemy, że obecnie używamy tylko $\frac{3}{4}$ lub $\frac{2}{3}$ tej ilości, jaką braliśmy dawniej, to powiemy właściwie za wiele, gdyż i za dawnej ustawy nie zacierano jednako gęsto wszędzie, a gdy się obecnie ilość zatartego materiału dla tej samej przestrzeni, ogólnie wzięwszy, obniżyło, to niejednakowo zmniejszyło się też koncentrację zacieru.