

tak, jakby z niego piwo miano robić, tylko, że nie oddzielano młóta, nie odciągano brzezki, bo to było niepotrzebne; wszak drożdże powstaną także wtedy w płynie, gdy brzezka będzie zmieszana z łuską słodu. To naśladownictwo szło tak daleko, że nawet chmielono ten zacier, aby upodobnić wyrób „sztucznych” drożdży do wyrobu drożdży w browarze. O ukwaszaniu zacieru w owe czasy nawet mowy nie było. Nawet samorodne ukwaszanie w ówczesnym zacieru czyli hołowicy, jak go zwano, nie mogło tam zachodzić, bo przez dodatek chmielu przeprowadzano bezwiednie pewne odkażenie (desinfekcyę) tej gleby, tak, że bakterye, o których wiemy dziś, że kwaśnienie powodują, nie mogły się należycie rozwinąć w tym czasie, w którym fermentacya drożdży się odbywała.

Z czasem jednakowoż namnożyło się tyle dziwacznych recept na sporządzanie t. zw. hołowicy, że było w czem wybierać i oczywiście wybierano przedewszystkiem te które były tanie. Tak zaniechano użycia chmielu do sporządzania zacieru drożdżowego.

W tym samym, mniej więcej, czasie, gdy zaczęto wyrabiać sztuczne drożdże

w gorzelni jako zaród do wzbudzania fermentacyi w zacierze głównym, zaczęto w niektórych gorzelniach, a przedewszystkiem w Holandyi wyrabiać t. zw. drożdże funtowe albo prasowane. I w tych to gorzelniach dość wcześnie spostrzeżono, że mały dodatek kwasu, a przedewszystkiem kwasu siarkowego do zacieru wpływa korzystnie na zbiór drożdży i na ich jakość. Z tych gorzelń przeniosła się ta tajemnica użycia kwasu siarkowego do gorzelń zwykłych, gdzie zaczęto ten kwas stosować do zacieru drożdżowego. A skuteczność jego działania okazała się tu tem większa, że już dawno przestano chmielić, a więc do pewnego stopnia odkażać, i zacierki drożdżowe wskutek tego były bardzo często hodowlą bakteryj więcej aniżeli drożdżaków.

Lecz już mniej więcej około r. 1830 poznano, że nie potrzeba do zacieru drożdżowego dodawać kwasu siarkowego, aby go zakwasić, że ukwaszenie samo następuje, gdy się ten zacier na jakiś czas pozostawi po zatarciu w spokoju. Prof. L ü d e r s d o r f f, znany technik gorzelni, zięć J. H. L P i s t o r y u s z a, właściciela gorzelni w Berlinie pierwszy raz mówi wyraźnie o ukwaszaniu zacieru

Był jeszcze drugi sposób ich przechowywania: „W tym celu świeże drożdże wlewano w worek śpiczasty z płótna, zawieszano nad jakimś naczyniem, aby woda ociekła, wkładano go w prasę od serów i mocno wyciskano”. Po wyjęciu z pod prasy, kruszono drożdże, wciskano w jakie czyste naczynie i zatykano je, aby powietrze nie miało dostępu.

Wydatek pieniężny na drożdże był niekiedy wielki, zwłaszcza, gdy gorzelnie robiły sobie w ich zakresie konkurencyę. To też już w owych czasach umieli niektórzy gorzelnicy robić „sztucznie” drożdże w gorzelni, lecz wiadomość tę strzegł jak oka w głowie, względnie sprzedawali tę tajemnicę za grube pieniądze. Aby ich jednak ktoś nie podpatrzył robili te drożdże w osobnych komorach, do których nikt niepowołany nie miał dostępu. Takim

był początek naszych dzisiejszych drożdżarni, względnie hołowiczanek po gorzelniach. W roku 1800 sztuka „robienia drożdży” rozpowszechniła się dzięki aptekarzowi berlińskiemu Westrumbowi, który ogłosił drukiem najlepszy sposób ich przyrządzania.

W szczelnie przykrytych kadziach trwała fermentacya od 4½ do pięciu dni, w kadziach nieprzykrywanych była ona po trzech dniach ukończona. Wolnego miejsca pozostawiano w kadziach sporo, bo ¼ część ich pojemności.

Już wtedy wiedziano, że „przekwaszenie” się roboty podczas fermentacyi obniża wydatek wódki. Wtedy robiono za to odpowiedzialnym „kwasoród” powietrza, czyli nasz dzisiejszy tlen i dlatego to przykrywano kadzie szczelnie, aby ten zły wpływ uniemożliwić. Jeżeli pomimo to