

Bibl. drożdżowego i o korzyściach tego ukwaszania ¹⁾).

Mówi on tam, co następuje:

„Jeżeli pozostawi się skoncentrowany zacier, tak ziemniaczany jak i zbożowy, lecz przed dodaniem drożdży, na 20 – 30 godzin przy temperaturze 30° (Réaum.), to następuje jego ukwaszenie się, tak samo jak w młócie browarnianem, w różnych potrawach, gdy je w cieple przechowujemy, w mleku, w świeżej kapuście itp. innych mieszaninach. Kwas ten nie jest kwasem octowym, lecz mlekowym, i on to właśnie jest tem przedewszystkiem, co czyni zacierkę zdolniejszą do wytwarzania większej ilości drożdży, aniżeli by było powstało bez niego. Ta okoliczność jest więc nadzwyczaj ważna przy sporządzaniu sztucznych drożdży i na niej to właśnie opiera się przeważna liczba przepisów wyrobu tych drożdży“.

Przytacza następnie Lüdersdorff ten przepis do robienia zacierki, jaki wówczas od lat już używano w gorzelnii Pistoryusza w Berlinie. Ukwaszanie trwało 30—36 godzin. Lüdersdorff, a z nim i jemu współ-

czesni mniemali, że zakwaszanie, względnie ukwaszanie zacierki stosuje się tylko po to, aby mieć więcej drożdży.

Balling ¹⁾ rozwinął tę myśl. Według niego działa kwas mlekowy dlatego tak korzystnie na rozrót drożdży, że rozpuszcza ciała białkowe zacieru i pomnaża przez to pokarm drożdżakom. Działa on tu, według jego mniemania tak samo jak inne kwasy, np. kwas fosforowy, którego zastosowanie poleca Balling gorzelnikom.

W tym kierunku co do tłumaczenia wpływu kwasów na zacierki poszedł także Delbrück ²⁾ w r. 1877. Chemik Gorup-Besanez mianowicie odkrył w słodzie enzym peptonizujący, t. j. rozpuszczający białko, a Delbrück wnosil dalej, że kwas w zacierku pobudza właśnie ten enzym do energiczniejszego działania. Gdy jednak zaczął eksperymentować, to przekonał się Delbrück rychło, że w zacierku drożdżowym ciała białkowe się nie rozpuszczają i że przeto niezaprzeczenie korzystne działanie kwasu w takim zacierku musi mieć inną przyczynę.

¹⁾ Lüdersdorff, Dr. F. Prakt. Anl. zum Branntweinbrennen. Berlin 1841, p. 399 i 400.

¹⁾ C. J. N. Balling. Gährungschemie 1845, p. 54.

²⁾ Ztschrft. f. Sp. Ind. 1877, p. 70.



Widok wnętrza gorzelnii rolniczej z przed 120 laty.