

te głosy i poznać zmiany, jakie tam wprowadzają.

Mógłby wprowadzić niejeden czytelnik powiedzieć w pierwszej chwili, idąc dawnym zwyczajem: „A co nam po tem, wszak są to stosunki w obcym państwie, które na nas wcale nie wpływają? Lepiej poświęcić czasu i miejsca w piśmie na omówienie innych, nas bliżej obchodzących rzeczy“.

Otóż takiemu powiedzeniu musiałbym się sprzeciwić. Dziś bowiem, z usunięciem w Niemczech podatku od przestrzeni w kadziach fermentacyjnych zrównały się w ogólnych zarysach warunki roboty w gorzelniach trzech sąsiadujących ze sobą państw, Niemiec, Austrii i Rosyi, a wskutek tego różnice w postępowaniu techniczem powinny ustać. To, co poznamy jako dobre w Niemczech, to będzie również dobre dla nas w Galicyi lub w Królestwie i na odwrót. Niejeden nowy sposób, albo jakiś szczegół roboty zostanie w Niemczech obmyślony, z którego my korzystać możemy, albo też niejedno, co tam wymyślą, zechcą niektórzy bezkrytycznie i do nas przesadzić sądząc, że, co w Niemczech obmyślono, musi być dobre, a my się przeciwko temu będziemy musieli bronić. Poznanie przeto nowego sposobu pędzenia gorzelnii w Niemczech jest, jeżeli już nie konieczne, to co najmniej bardzo pożyteczne.

Ot już na wstępie mogę przytoczyć jedną naukę, jaką z głosów tych wyciągnąć można, naukę dla nas pierwszorzędnego znaczenia; brzmi ona:

*Nie wszystko bierz bezkrytycznie na wiarę, co ci Niemcy do wierzenia podają.*

Kto nie zna podręcznika Maerckera, podręcznika bądź co bądź niepospolitego, który wszystkich hypnotyzował poprostu tak, że co tam w ostatniem w danej chwili wydaniu, powiedziano o postępowaniu techniczem w gorzelni i o możliwych wydatkach uważano za święte, bo to w biblii gorzelniczej tak „stało“? Kto nie wie, że z tego podręcznika mamy wiadomość: iż dobry gorzelnik powinien dać 60% litrowych alkoholu z kilograma skrobi,

a przy bardzo dobrej robocie nawet 63% litrowych? Kto nie wie również, że o 63% u nas nigdy mowy być nie może, że 60% to już wyjątki i że bardzo dobry gorzelnik dawał 59% litrowych?

Oczywiście, że ci, co w Maerckera wierzyli święcie, żądali 60% litrowych, a gdy ich nie dawano, powstawały kwasy i nieporozumienia; źle zaś było gdy wydatek spadał do 57%.

Tak byliśmy zahypnotyzowani od kilkunastu lat, aż oto dowiadujemy się teraz od Dra Fotha (z berlińskiej stacyi doświadczalnej), że 57% litrowych uważało się tam dotąd za wydatek zadowalający, a do 60% mają dopiero teraz nadzieję dojść, przy nowej ustawie.

Wielkie to zadowolenie moralne dla tych naszych czytelników, którzy mieli dotąd „zadowalające“ 57% litrowych, które jednak nie zadowalały tych, co z Maerckera o możliwości wydatków się dowiadawali, lecz jest to musztarda po obiedzie, bo niejeden przez lat kilka krzyż Pański wycierpiał.

Możnaby jeszcze kilka innych uwag tu na ten temat przytoczyć, lecz brak nam na to miejsca; przystępujemy wprost do rzeczy.

Dr. Foth radzi robić teraz zacier o koncentracji 20—21° Bllga, nie rzadsze zaś niż 19° Bllga, a to z tego powodu, aby mieć dość gęsty zacier na zrobienie zacierku dla drożdży. W rzadkich zacierach można skrobię lepiej roztworzyć i lepiej ją przeto scukrzyć, a tem samem materiał lepiej wyzyskać. Przy zgęszczonych zacierach mamy, co prawda, mniejszą ilość produktów ubocznych, lecz zato większą stratę alkoholu z powodu ulatniania się jego, przy rzadszych zacierach niema tych strat, lecz większe zato wskutek zakwaszenia. Trzeba tu przeto będzie wypośredkować właściwą miarę koncentracji. W rzadszych zacierach można temperaturę zacieru fermentującego obniżyć i obniżyć tem samem ulatnianie się alkoholu, można też zacier rzadki sfermentować w 48 godzinach i oszczędzić na kosztach popędu.