

W niektórych gorzelniach robią zacier o 22° Bllga, w innych o 20°, a często też o 18° Bllga.

Z powodu odbioru zacieru na zacierok drożdżowy utrzymują w zacierni jeszcze dość znaczną koncentrację, lecz potem zaczynają się różne odmiany w postępowaniu tych gorzelników, którzy rzadkie zacier poddają fermentacji. Podczas gdy jedni rozcieńczają zacier przy schładzaniu, przy spuszczeniu zacieru, albo nawet dopiero dnia następnego podczas głównej fermentacji lub, gdy ona już się kończy, to inni zaraz po odbiorze zacieru dla drożdży, który dostaje zwykle osobną jeszcze dawkę słodu i osobno się scukrza, wlewają do ciepłego jeszcze zacieru ciepłej wody i dodają ostatnią czwartą lub trzecią część słodu, poczem pozwalają temu rozcieńczonemu zacierowi jeszcze przez krótki czas się scukrzać.

Jakkolwiek koncentracja zacieru podczas jego scukrzania jest bardzo ważna dla wyniku, t. j. dla stosunku maltozy do dekstryn, to bardziej jeszcze wpływa na ilość potrzebnego słodu sposób wyciskania miazgi ziemniaczanej z parnika, skuteczność mieszania w kadzi zaciernej, a przede wszystkim też jakość słodu.

Na tę ostatnią zaś wpływa sposób słodowania, stosunki w słodowni i w pierwszym rzędzie jakość samego zboża, t. j. tak jego zdolność kiełkowania jak i gatunek, gdyż, jak wiadomo, nie każdy jęczmień równie dobrze się nadaje do wyrobu bogatego w diastaz słodu. Jęczmień może być całkiem zdrowy i może nadzwyczaj dobrze kiełkować, a pomimo to być lichy na sól gorzelniany.

I przy dawnym sposobie sporządzania najgęstszych zacierów dawki słodu nie wszędzie były jednakie. Zużycie 2 *kg* jęczmienia na 100 l. przestrzeni w kadzi fermentacyjnej uważano za znakomite, 2,5 *kg* za normalne, lecz często używano i 3 *kg*. Znane są nam, co prawda, przypadki, w których gorzelnik używał tylko 1,5 *kg* jęczmienia na powyższą przestrzeń i otrzymywał dobre wyniki.

Takie przypadki uważano jednak za wyjątkowe, a możliwość obywatnia się tak małymi ilościami słodu niezawsze należało przypisywać wyłącznie sztuce gorzelnika, lecz przeważnie zbiegowi bardzo korzystnych innych okoliczności.

Tak też i obecnie będziemy się musieli liczyć z tem, że dawka słodu nie we wszystkich warunkach może być jednakowa. Zbyt mało mamy jeszcze doświadczenia z nowym sposobem postępowania w gorzelni, i możemy normę ustanowić tylko tymczasowo i z pewnem zastrzeżeniem.

Możemy tak przyjąć, że w bardzo sprzyjających okolicznościach potrzeba będzie na 100 l. alkoholu 15 *kg* dobrze kiełkującego jęczmienia gorzelnianego, że jednak w mniej dobrych warunkach, i gdy ziarno jest liche, trzeba będzie do tego samego celu użyć do 20 *kg* jęczmienia.

Tu i ówdzie słyszymy wprawdzie, że na 100 litrów alkoholu wystarcza 15 *kg*, a nawet 10 *kg* jęczmienia; i my wprawdzie nie chcemy zaraz zaprzeczać możliwości tego, uważamy jednak takie przypadki wprost za nadzwyczajne wyjątki, których pod żadnym warunkiem nie wolno brać za normę.

Na koniec wezwał Foth praktyków do objawienia swego zdania w tym względzie.

Praktycy, jak to praktycy, nie bardzo się spieszą z odpowiedziami na takie pytania, bo ci, którzy nie uważają, żeby można bez szkody schodzić do zbyt małych dawek słodu, i większych uważają, boją się, że każde ich odezwanie się będzie źle tłumaczone: uważać się ich będzie albo za nieuków, albo za zacofańców; inni znowu, którzy są przekonani, że można istotnie dawkę słodu jeszcze bardziej uszczuplić, niż to się dotąd działo, rozumują zapewne tak: Poco takie rzeczy rozgłaszać i przez to szkodzić kolegom, którzy nie mogą zbyt oszczędzać słodu z różnych powodów, albo też poco narażać się na ich niechęć i na podejrzenie,