

GORZELNIK

ORGAN ZAWODOWY MAŁOPOL. TOW.
TECHNIKÓW PRZEM. SPIRYTUSOWEGO.

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC

PRENUMERATA:	REDAKCJA I ADMINISTRACJA:	CENA OGŁOSZEŃ:
rocznie 12 zł.	Lwów, ul. Szeptyckich 42.	1 str. 60 zł.
półrocznie 6 „	Telefon Nr. 40-03.	2 „ 30 „
kwartalnie 3 „	Konto P. K. O. 153.000	3 „ 15 „
		na okładce 50% „drożej.

Gorzelnik niegdyś a dziś.

zyjemy obecnie w okresie nazw symbolicznych ; każde choćby najmniejsze przedsiębiorstwo nadaje sobie mniej lub więcej egzotycznie brzmiące godło i nawet małe sklepiki szukają dzisiaj tego zaszczytu, byle tylko kroczyć z postępem czasu. Analogicznie do tego zjawiska, ustala swą terminologję i warstwa pracująca, tak, że obecnie każdy fachowiec wie dobrze, jak brzmi nazwa różnych odcieni pracy jego zawodu i czem on sam właściwie jest. Co więcej ! O ściśle ustalanie poszczególnych nazw starają się nawet same czynniki rządowe.

Jedynie nasz dawny gorzelnik, ze swoją apatią i swoim zakamieniałym konserwatyzmem jest zupełnie obojętny na te przejawy nowoczesności. I zostałby on z całą pewnością nadal zwykłym gorzelnikiem, gdyby nie właśnie wyżej wspomniane czynniki rządowe, które postanowiły, by odtąd nazywał się on szumnie „technikiem gorzelanym“. Rzecz sama w sobie wspaniała ; bez specjalnych studjów, często nawet bez świadectwa szkolnego z 4 klas normalnych, staje się nagle taki gorzelnik „technikiem“.

Ktoby się jednak z tego powodu zbyt cieszyl, czyniłby to dość przedwcześnie. Sprawa bowiem nie przedstawia się tak idealnie, jakby o niej z pozorów sądzić można było. Abstrahując już od tego, że nasz gorzelnik przestał się nazywać „kierownikiem ruchu“, bez czego możnaby jeszcze ostatecznie wytrzymać, to przecież fakt ustawowego rozgraniczenia kompetencji gorzelnika zawiera inne niebezpieczeństwo. Tu nie chodzi o samą nazwę. W rzeczywistości mianowicie ciąży nieoficjalnie na gorzelniku i odpowiedzialność za technika gorzelanego, czem każdy go-

rzelnik musi w myśl ustawy być, i odpowiedzialność za kierowni-
ka administracyjnego gorzelnia, czem wprowadzie ustawowo nie jest
obowiązany być, lecz jest nim siłą faktu, gdyż przedsiębiorstwom
gorzelniczym jeszcze się nie powodzi tak dobrze, ażeby sobie po-
zwolić mogły na zaangażowanie dwóch takich sił. Tymczasem zaś
najgorzej się to odbija na gorzelniku, bo przy tyiu odpowiedzial-
nościach naraz nie tylko, że się go lepiej nie traktuje, lecz uwa-
żając go za coś niewiele lepszego od kotłowego, stał się on —
przeciętnie oczywiście rzecz biorąc — w hierarchji folwarcznej
następną osobą po gumiennym, czemś niedalekim dozorca. Po-
zycja więc dość niewyraźna.

Ażeby tem plastyczniej uwypuklić różnicę położenia gorzel-
nika przedwojennego a dzisiejszego, musimy wywołać z pamięci
typ takiego dawnego gorzelnika. Otóż dawny gorzelnik, mimo, że
często nie miał za sobą szkół publicznych, to będąc zmuszony
obcować bezpośrednio z władzami, uzupełniał braki swego wy-
kształcenia samouctwem, tak, że wśród reszty współoficjalistów
wybijał się gorzelnik zawsze prawie pod względem poziomu
umysłu. To w połączeniu z fachowemi wiadomościami z dziedziny
techniki gorzelnicznej, czyniło go zawsze „pierwszą osobą“ na fol-
warku. Odpowiednio do tego „pierwszeństwa“ pobierał on zawsze
większe pobory od innych oficjalistów był specjalnie poważany
przez szefa i służbę, a świadom swego wyższego stanowiska i od-
powiedzialności wobec władz, starał się to wszystko uzewnętrznić
w swoim wyglądzie, być niejako reprezentatywnym i miał wysokie
poczucie godności własnej i swego zawodu. To mu dawało pew-
ność siebie, jego zawód był szanowany i ceniony. Nie dziwota,
że praca wśród takich warunków mogła być wydajna i przyjemna
zarazem.

Jak jednak wygląda dzisiaj gorzelnik? Zwątpienie wprost
ogarnia człowieka, gdy ten smutny widok wzrokiem obejmie. Naj-
trafniejsza odpowiedź na pytanie, jak dzisiejszy gorzelnik wygląda,
zdaje się być: „on wogóle nie wygląda“. Ani dawnego poszano-
wania zawodu, ani szacunku osobistego ze strony przedsiębiorcy
gorzelnia, ani poczucia godności osobistej. Gorzelnik przestał fak-
tycznie być urzędnikiem prywatnym a stał się źle wynagradzanym
koniem roboczym. Wieczne troski zabijają w nim ducha. Prestige
naszego zawodu upadło.

Przyznaję, że stosunki gospodarcze w przemyśle spirytuso-
wym znacznie się pogorszyły od czasu wprowadzenia monopolu
spirytusowego. Lecz to powinno tylko być przyczyną materialnej
niedoli gorzelnika; dosyć chyba jest, gdy mu pobory zredukowa-
no do niemożliwego wprost minimum. W żadnym jednak razie
nie możemy dopuścić, by moralnie poniżano gorzelnika. Przeci-
wnie; za naszą ofiarną i źle płatną pracą powinniśmy mieć przy-

najmniej to zadośćuczynienie, że strony interesowane t. j. Dyrekcja Państwowego Monopolu Spirytusowego i ogół przedsiębiorców uznają w całej pełni nasze wysiłki, przyczyniające się w znacznej mierze do podtrzymywania upadającego obecnie polskiego przemysłu gorzelniczego.

Tymczasem uznaje się nas conajwyżej za dość potrzebne kółko w mechanizmie tego przemysłu, które to kółko można dowolnie zmieniać i modelować a o naszych kwalifikacjach fachowych lub moralnych decydować się poważają czynniki, które do tego nigdy prawa nie miały. Niejeden też dorobkiewicz wojenny, nie mający zielonego pojęcia o gorzelnictwie, udaje „fachowca“ i czuje się jako taki powołany do wydawania krytyki i kwalifikowania „swego“ gorzelnika. O innych, może więcej orientujących się w tym względzie nie wspominam, chociaż i oni nie są jeszcze tymi, którzy nas mogą kwalifikować. Wydawać sąd o naszej wartości fachowej ma jedynie specjalna instytucja naukowa, a następnie my sami. Nigdy zaś na to nie pozwolimy, ażeby ktoś, wyzyskując nasze ciężkie położenie materialne i fakt, że jest więcej gorzelników, niż posad, upokarzał nas pogardliwym traktowaniem, wynikającym z dowolności jego sądu o danym gorzelniku.

Do wolność ta musi raz wreszcie zniknąć. Towarzystwo nasze musi usunąć to źródło ciągłych nieporozumień i notorycznego zła. Zadaniem naszym będzie odtąd konsekwentnie ustalanie pozycji gorzelnika, ażeby każdy z nich znał dokładnie swój stosunek do przedsiębiorcy i władz, do reszty oficjalistów i do wszystkich urzędników prywatnych wogóle. Dość bowiem tej niejasności sytuacji; byle kto nie będzie miał więcej prawa decydować o naszej wartości fachowej i moralnej.

Ze dotychczas jeszcze tego nie ma, jesteśmy — przyznaję — sami temu winni. Stanowczo za mało zwracaliśmy uwagi na nasze wykształcenie teoretyczne i na zdobycie świadectw z szkół lub kursów gorzelnicznych a polegaliśmy za dużo w naszej naiwności na „świadectwach“ naszych szefów, że jesteście „fachowcy, pracownicy i sumienni“ a niekiedy nawet „trzeźwi“. To właśnie dawało asumpt przedsiębiorcom gorzeli do wydawania miarodajnych opinii o naszej fachowości. Lecz na obecne czasy to nie wystarcza. Nam potrzebne są bardziej miarodajne opinie. A potrzebne one są i dla władz a przede wszystkim dla nas samych. Będziemy bowiem stale dążyć do tego, ażeby wśród nas było coraz więcej teoretycznie wykształconych fachowców. Fachowców zaś z domowym wykształceniem tolerować nie będziemy, gdyż oni to w głównej mierze obniżają poziom naszego zawodu; a cierpieć z ich powodu nie mamy więcej ochoty. Gorzelnik winien swem wykształceniem fachowem i ścisłemi wiadomościami teoretycznymi imponować swemu otoczeniu i mieć w tem broń

do odparcia ataków różnych pyszałkowatych ekonomów, rządów i innych „dyrektorów“, chcących niekiedy podporządkować sobie niektórych bardziej płochych gorzelników. Co do tego punktu będziemy nieubłagani; kto się (z młodszych zwłaszcza) nie podda pod tym względem dyscyplinie organizacyjnej, tego nie będziemy więcej uważać za gorzelnika. Jesteśmy bowiem zdania, iż kto nie chce, przy nadarzającej się sposobności, uzupełnić braków w swoim wykształceniu teoretycznym, ten może już dzisiaj wystąpić z naszego zawodu, gdyż dla takich, którzy swoją ignorancją nie pczwalają nam wyrwać się z pęt poniżenia, nie ma wśród nas miejsca. Jest to z naszej strony akt samoobrony, który każdy myślący kolega bezwątpienia uzna.

Kurs dokształcenia teoretycznego, który niezadługo odtworzymy będzie próbą naszych sił moralnych i wykładnikiem naszej świadomości organizacyjnej.

A. Schächner.
zast. przew.

Prawda o monopolu spirytusowym w Polsce.

W numerze 2554 „Chwili“ z dnia 29. kwietnia br. czytamy pod powyższym tytułem bardzo ciekawy artykuł p. posła Dr. Bernarda Hausnera, członka subkomisji wybranej przez sejmową komisję skarbową do zbadania gospodarki w polskim monopolu spirytusowym.

Po wstępie, wyjaśniającym tło omawianej sprawy pisze p. poseł Dr. Hausner następujące:

Pod koniec zeszłego roku podnieśli posłowie Wiśniewski i Posadzki z klubu „Piast“ i dr. Rosmarin z Koła żydowskiego sprawę gospodarki monopolu spirytusowego na komisji skarbowej i na podstawie cyfr i dat wykazali jego nierentowność i bezcelowość, ponadto wskazali na cały szereg niewłaściwości, których dyrekcja monopolu miała się dopuścić. W rezultacie wydelegowała komisja skarbowa subkomisję dla zbadania sprawy i złożenia sprawozdania. Subkomisja pracowała bardzo energicznie, odbyła cały szereg konferencyj z dyrektorem i naczelnikami wydziałów, wglądnęła do wszystkich prawie wydziałów i przeprowadziła badania w warsztatach monopolu, a po dokonaniu mozolnej i żmudnej pracy złożyła referaty wraz z wnioskami. Referatów tych było 9, a mianowicie: referat o rentowności i dochodowości, o administracjach i inwestycjach opracował dr. Hausner; monopol a przemysł wódczany, monopol spirytusowy czy wolny handel spirytusu i rektyfikacje rządowe w Starogradzie i Toruniu, opracował Dręwnowski; monopol a rektyfikacja spirytusu i spirytus skażony

opracował Czetwertyński. Wszystkie referaty zostały dostarczone dyrekcji monopolu do wglądnięcia i zajęcia stanowiska. Wszyscy referenci doszli w swoich referatach do rezultatów dla monopolu wprost druzgocących. Dr. Hausner udowodnił, że w roku 1924 przy opodatkowaniu 220 zł. od litra 100 proc. spirytusu dochód skarbu przy systemie akcyzy wynosił 132,624.000, a ponieważ w roku 1925 sama akcyza wynosiła 472 zł. od litra, powinien był dochód skarbu być conajmniej 264 milionów, a ponieważ monopol do kas państwowych odprowadził tylko 174,710.067'88 zł. przeto odprowadził mniej o okrągło 90 milionów. Jeżeli się nawet uwzględni 18 milionów jako równowartość remanentu i 28 milionów jako aktywum z pozycji „dłużnicy różni“, które to pozycje są bardzo wątpliwe, a w sumie dają 46 milionów to jeszcze zawsze będzie ubytek 44 milionów złotych za rok 1925 spowodowany gospodarką monopolową. Dalej wykazuje referat, że za ubiegły kwartał 1926 r. odprowadził monopol 54 milionów złotych do kas państwa. Według swojego własnego wykazu sprzedał monopol w omówionym kwartale 103.320 litrów 100 proc. spirytusu, a ponieważ akcyza wynosi 575 zł. od litra powinna była dyrekcja odprowadzić ze samej akcyzy 59.4 miliona, odprowadził tedy o 5.5 miliona mniej, pomijając rozmaite podatki, które pewno dochodzą do jakich 5 milionów na kwartał. I nie ma żadnej nadziei, aby mogło być lepiej w przyszłości. Monopol bowiem zabija i produkcję i konsumcję. Pewna część naszego społeczeństwa ciągle jeszcze zerka w stronę Rosji i stamtąd czerpie natchnienie dla swoich poczynań politycznych i gospodarczych. A że w Rosji monopol się opłacał, dlaczegoż nie miałby się u nas opłacić. Taki był punkt widzenia min. Władysława Grabskiego i jego nieszczęśliwego doradcy Głowackiego. Pan Wł. Grabski i Głowacki mylnie informowali Sejm, przy uchwalaniu monopolu, twierdząc, że już mają na pokład monopolu zabezpieczoną pożyczkę zagraniczną na bardzo korzystnych warunkach, dalej twierdził p. Grabski, że dochody z monopolu będą tak wielkie, że będą w stanie nawet zastąpić niedobór z podatku majątkowego. Tak jak wszystkie przewidywania pana Wł. Grabskiego się ziściły — tak się spełniły i nadzieje pokładane w monopolu spirytusowym. Zerkanie w stronę rosyjskiego monopolu spirytusowego powinno w końcu w Polsce ustać. Rosja zaopatrywała w spirytus Sybir, Mandżurję i Chinny i miała sama rozległe swoje imperjum ze stu kilkudziesięciu milionami mieszkańców; my eksportu wcale nie mamy. W monopol włożyła odrazu 350 milionów rubli, które zostały za jednym pociągnięciem pióra umorzone. Ponadto były w Rosji ceny spirytusu znacznie niższe od naszych obecnych, a konsumcja spirytusu na całym świecie po wojnie spadła, a nadmiar wszystkiego trzeba podkreślić, że właśnie w Rosji już przed wojną dały się

słyszec̄ bardzo powaźne ḡośy za zniesieniem monopolu rosyjskiego. I jeszcze jeden mały, ale charakterystyczny szczegół. W centralnym zarządzie monopolu rosyjskiego w Petersburgu było zajętych 200 urzędników, a w polskiej dyrekcji monopolu zajętych jest 284 urzędników i 33 służby. A ten brak ekonomii który się wyraża w tych cyfrach okazuje się wszędzie.

Litanja niedomagań, szkód i nadużyć związanych z istnieniem monopolu ciągnie się w nieskończoność. Materiały są nagromadzone, cyfry i daty zostały dostarczone komisji skarbowej.

Czy Sejm pójdzie za głosem rozsądku, który każe natychmiast zwinąć monopol spirytusowy w Polsce i przejść bezzwłocznie do systemu podatku, czy zwycięży znowu głos fantazji i p̄onnych nadziei, któremi p. dyrektor Podkomorski karmi opinie publiczną i skarb polski, okaże najbliższa przyszłość. Według mojego najgłębszego przekonania, opartego o bogaty materiał, monopol spirytusowy oznacza pomnożenie państwowych deficytowych warsztatów pracy jeszcze o jeden. Przy podatku majątkowym, przy tworzeniu banku polskiego, przy wymianie marek, przy wprowadzeniu waluty polskiej, przy układaniu budżetów, przy waloryzacji, zawsze ostrzegaliśmy przed iluzjami i zgubnymi skutkami, ale zawsze były nasze ḡośy — głosem wołającego na puszczy. Niestety nasze przewidywania się ziściły. Ziściło się tym razem nasze ostrzeżenie. Państwowy monopol spirytusowy pod względem efektu gospodarczego dla państwa polskiego — to wielka Panama.

Z praktyki.

Prowadzenie drożdży sztucznych w gorzelnii.

Od wielu już lat omawia się sposób prowadzenia drożdży sztucznych w gorzelnii; ostatecznie ustalono, że drożdże wtedy dopiero uważać można za dojrzałe, gdy rozłożą $\frac{2}{3}$ pierwotnego cukru. W praktyce jednak zauważyłem, że nie zawsze takie postępowanie dobrem jest, a w porze letniej np. nawet lepiej jest, jeśli się nie czeka, by drożdże odfermentowały z np. 18^o Ballinga na 6^o; woli się już odbierać je już przy 7^oB, gdyż to o wiele korzystniej wpływa na fermentację głównych zacierów, dla których — zwłaszcza gdy ciepło — dłuższa fermentacja końcowa jest często koniecznością.

Trzeba tedy w porze cieplej o ile możności unikać szybkiej fermentacji i uważać, by zacier fermentował przynajmniej 48 godz., a 24 pozostawał w fermentacji opadającym. W tym celu należy

zmniejszyć przycierek drożdżowy do pewnej granicy, z uwagi, że zbyt niskie ochłodzenia zacierów ujemnie działa na rozmnażanie się drożdżaków, co w rezultacie pociąga za sobą liche odfermentowanie zacierów.

W krótkości opiszę moje techn. postępowanie, którego się obecnie trzymam:

Rano o godz 6 tej puszcza parę do parnika górą, by odprowadzić lurę, co trwa tak długo, aż parnik się zagrzeje do połowy stożka. Wtedy górną parę zamykam i otwieram dolną, nie dopuszczając, by aż para uch dzila kurkiem spustowym; wiemy bowiem bardzo dobrze, że parnik nie jest płuczką i niema wcale obawy, ażeby zaciera się zanieczyściły, gdyż u kartofli zdrowych przedtem dobrze wypłukanych, lepiej jest nie spuszczać całej lury i parzyć kartofle dołem tzw. mokrą parą. Działa to dodatnio, jak się przekonałem, na dalsze gotowanie ziemniaków. Dołem gotuje kartofle aż do ciśnienia $3\frac{1}{2}$ atm., następnie zamykam parę i po upływie 20 minut przystępuję do wytłaczania. Pod zacier daję 6 hl. wody, puszcza mieszadło w ruch, wypuszczam z parnika nagromadzoną lurę do zacierań, poczem po wymieszaniu tego płynu (który posiada temperaturę 30°R), sypię sól i zaczynam właściwe wytłaczanie. Ponieważ produkty mam zdrowe i czyste, reguluję końcową temperaturę zacierań tylko do 48°R . Do hołowicy biorę jak zwykle około 15 kg. dobrze zgniecionego słodu i 200 l. zaciera scukrzonego, a gdy końcowa temperatura przycierku wynosi 52°R , ochładzam go do 51°R i pozostawiam pod nakryciem, celem scukrzenia. Po 2 godzinach dodaję do przycierku 3 litry zakwasu z hołowicy, zrobionej dnia poprzedniego, wymieszam to dobrze i pozostawiam w spokoju do godz. 8 ej wiecz., kiedy podgrzewam przycierek do 48°R . Dnia następnego o godz. 6 ej rano znowu podgrzewam do $46-47^{\circ}\text{R}$, o godz. 12-iej w południe chłodzę i zadaję drożdże. Temperatura zadawania drożdży wynosi u mnie nie mniej, niż 14°R . Ze względu jednak na to, że ta temperatura uwczesniłaby dojrzewanie drożdży, czekam z zadawaniem do 4-iej godz. popołudniu. Drożdże z przycierków gęstych odbieram na 7°B , z rzadszych na 6°B .

Wynik mojego prowadzenia jest następujący: Z 27 q kartofli i 70 kg. jęczmienia, użytego na sól, z czego mam 36 hl. zaciera o zawartości 15°B , po odfermentowaniu na 0°B (+14), przy 07°D (kwasowości), otrzymuję przeciętnie 300 l. spirytusu o 91.3°Tr .

Budzyń, w kwietniu 1926

L. Friedman.

Jakich reguł należy przestrzegać przy sporządzaniu drożdży gorzelnianych?

(C. d.)

Kłaść trzeba wielką wagę na dobroć drożdży, gdyż od nich zależy rezultat fermentacji, najmniejszy błąd odbija się i dalej jako szkodliwy czynnik się rozszerza.

1) Najmożliwsza czystość wszelkich lokali, utenzylij i naczyń jest bardzo ważna i nader potrzebna, gdyż najmniejszy ślad pozostałości zacieru wytwarza kwaśne fermenty i naturalną stratę alkoholową, co w dalszej fazie roboty zwiększa się.

2) Termometry, sacharometry, których się używa, podać od czasu do czasu próbie, czy dobrze wskazują.

3) Musi być przy całym ruchu zaprowadzony skrupulatny i dokładny rozkład godzin. W gorzelniach, gdzie prowadzi się więcej drożdżarek musi się na każdą z osobna zwracać uwagę, albowiem jedna nieracjonalnie prowadzona wkrótce zepsuje resztę.

Usus w niektórych gorzelniach wzmacniania drożdży dodawaniem chemikalij jest wedle mego zdania bezcelowy, gdyż drożdże przy racjonalnem i prawidłowem prowadzeniu same się wzmacniają.

Manipulacja przy sporządzeniu drożdży gorz w krótkim zarysie każdemu z Sz. Kolegów jest znana, wobec tego chcę następnie pojedynczo i dokładnie omówić i podać sposób i cel jej.

(C. d n)

S. Flintenstein

Z czasopism.

Nowelizacja Ustawy o Monopolu Spirytusowym. W związku z tak aktualną sprawą sanacji przemysłu spirytusowego i projektem nowelizacji ustawy o Monopolu Spirytusowym, Rada Naczelna Przemysłu Gorzelń Rolniczych złożyła na ręce przedstawicieli Ministerstwa Skarbu i D. P. M. S. szereg najgłówniejszych postulatów gorzelnictwa rolniczego, zdążających w kierunku racjonalnego zorganizowania eksportu spirytusu, rewizji monopolowej ceny nabycia podczas kampanji, odbioru okowity loco gorzelnia przez organy Władz Skarbowych, zwolnienia gorzelników od ponoszenia ciężaru frachtu pustych beczek i uwzględnienia w kalkulacji kosztów własnych produkcji spirytusu odsetek od kapitału zakładowego.

Projektowana jest również między innymi zmiana § 11 ustawy o Monopolu Spirytusowym w kierunku więcej równomiernego ustalenia dodatków, względnie potrąceń, doliczanych do podstawowej ceny kontyngentowej w stosunku do wysokości kontyngentu wyznaczonego przez DPMS. dla danej gorzelnii rolniczej. Rada Naczelna Przemysłu Gorzelnii Rolniczych w chwili obecnej prowadzi pertraktacje z przedstawicielami sfer rządowych o uwzględnienie powyższych postulatów w projekcie nowelizacji ustawy o Monopolu Spirytusowym.

Pozatem, oceniając całą doniosłość sprawy rozszerzenia zbytu spirytusu na cele techniczne, co jest bezwzględnie jednym z najpotężniejszych czynników wzmożenia naszej produkcji spirytusowej, Rada naczelna przeprowadza próby, ze współudziałem wybitnych fachowców nad mieszanką benzynowo-spirytusową do motorów spalinowych. („P. R.“)

Podatek obrotowy od gorzelnii rolniczych. Do chwili obecnej jedno urzędy skarbowe stosowały dla gorzelnii rolniczych stopę podatku obrotowego w wysokości 2^o/_o, drugie zaś w wysokości 1^o/_o. Pragnąc sprawę tę wyjaśnić Rada Naczelna Przemysłu Gorzelnii Rolniczych w porozumieniu ze Związkiem Organizacji Rolniczych zwróciła się do Ministerstwa Skarbu z memorjałem w sprawie jednolitego stosowania podatku obrotowego dla gorzelnii rolniczych w wysokości 1^o/_o, motywując powyższe jak następuje:

Zgodnie z brzmieniem art. 7 ust. 1 p. a. ustawy z dnia 25 lipca 1925 r. o państwowym podatku przemysłowym, przedsiębiorstwa przemysłowe, osiągające obroty ze sprzedaży wydobytych surowców lub wyprodukowanych towarów, płacą 1^o/_o od obrotów ustalonych w myśl p. 7-go art. 5 tejże ustawy, o ile sprzedają swoje wytwory również przedsiębiorstwom przemysłowym przerabiającym je, względnie zużywającym, w prowadzonym przemyśle.

Typowym przykładem powyższych przedsiębiorstw są gorzelnie rolnicze, które produkują półprodukt „okowitę“, t. j. surowy spirytus i sprzedają go w myśl przepisów ustawy o Monopolu Spirytusowym Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego, D. P. M. S. nabywa zaś okowitę w celu dalszego jej przerobu, t. j. oczyszczenia zgodnie z art. 12 ustawy o Monopolu Spirytusowym z dnia 31, VII. 1924 Dz. U. Nr. 102 z 8. X. 1925 poz. 720. Ten tylko przerób daje D. P. M. S. możliwość spełnienia jej najważniejszych celów określonych w art. 1 ustawy o Monopolu Spirytusowym, t. j. 1) sprzedaży spirytusu dla użycia w granicach Państwa (fabryka wódek); 2) wyrobu czystych wódek monopolowych. Nabywanie zatem przez D. P. M. S. półproduktów w celu ich dalszego przetworzenia decyduje o charakterze czynności i obrotu, nie jest to i nie może być czynność

handlowa w rozumieniu art. 5 p. 1. ust. z dnia 15. lipca 1925 r. o państwowym podatku przemysłowym, lecz czynność zakładu przemysłowego w rozumieniu wspomnianego art. 5 p. 7. Temsamem D. P. M. S. nie może być uważana jako przedsiębiorstwo handlowe ale przemysłowe, a gorzelnie rolnicze opłacać powinny podatek obrotowy w wysokości 1%, gdyż są one najbardziej typowym przykładem kategorii przedsiębiorstw wymienionych w punkcie a) par. 7-go ustawy o podatku przemysłowym.

Gorzelnictwo rolnicze jako takie, zgodnie z ustawą Monopolu Spirytusowego (§ 10, p. 4), pracować powinno za zwrot kosztów własnych produkcji i pozostawieniem wywaru gorzelnikowi w celu podniesienia kultury rolnej. Koszty własne produkcji ściśle określa kalkulacja monopolowej ceny nabycia spirytusu. Słuszność naszej opinii w tej sprawie podziela również D. P. M. S., uwzględniając w tejże kalkulacji podatek obrotowy w wysokości — 1% monopolowej ceny nabycia z doliczeniem $\frac{1}{4}\%$ dodatku komunalnego.

Zresztą sprawa ta została już dla gorzelní rolniczych przesądzona przez Pana Ministra Skarbu, który rozp. z dnia 27. XI. 1925 ustalił monopolową cenę nabycia na kampanję 1925/26 r., przyjmując w kalkulacji koszt podatku obrotowego jak wyżej

(„P. R.”)

Ferment-Suphorin jako pożywka dla drożdży. Dr. E. Lühder Zeitschrift für Spiritusindustrie Nr. 10 1926 r.

Firma Christoph — Instytut techniki fermentacyjnej — rozsyła od dłuższego czasu do kierowników i właścicieli gorzelní w Niemczech reklamę produkowanej przez siebie odżywki dla drożdży gorzelnicznych, nazwanej „Ferment-Suphorin”. Pożywka ta ma za zadanie zastąpić sład gorzelniczny, używany do drożdży oraz usunąć kłopotliwe i niepewne zawsze, zdaniem propagatorów produkowanej przez siebie odżywki, ukwaszanie przycierków na drodze fermentacji mlekowej, przez zastąpienie kwasu mlekowego kwasem siarczanym. W rezultacie gorzelnia, stosująca się do wskazań firmy Christoph i używająca pożywki „Ferment-Suphorin” ma osiągać poważne rezultaty oszczędnościowe oraz spokój i pewność w przebiegu pracy technicznej, co pisma reklamowe, usilnie rozsyłane do gorzelní, ilustrują nietylko gorąco zredagowaną odezwą, ale i przykładami liczbowymi. Analizą treści tej gorącej reklamy oraz przykładów liczbowych zajmuje się we wspomnianym artykule jeden z kierowników gorzelní P. Schulz oraz dr. E. Lühder i dochodzą do zupełnie odmiennych rezultatów i wniosków, niż reklamująca swój preparat firma. Ważniejsze wyjątki z rozumowań i obliczeń porównawczych dr. E. Lühdera przytaczamy, jako niepozbowione praktycznego znaczenia.

Gorzelnia o produkcji rocznej 90.000 litrów okowity 100%_o sporządza 200 zacierów o wydajności 4,5 hl. okowity 100%_o każdy. Do zacieru każdego przygotowuje drożdże w ilości 300 litrów. Koszty hodowli drożdży ułożą się dla gorzelni takiej, jak następuje :

I. Przy ukwaszaniu przycierków kwasom siarkowym, względnie na drodze fermentacji mlekowej i przy użyciu słoðu jako pożywki dodatkowej dla drożdży: 200 przycierków á 300 litrów każdy, przy dodatku 10 kg. słoðu zielonego = 7 kg. jęczmienia dla każdego przycierka i cenie jęczmienia 18 mk.

$$\text{za } q = \frac{18 \times 7 \times 200}{100} = 252 \text{ marki}$$

II. Przy zastosowaniu jako pożywki „Ferment-Suphorinu“: 200 przycierków á 300 litrów każdy, przy dodatku 1,5 kg. „Ferment-Suphorinu“ do każdego przycierka i cenie pożywki za kg. = 1 mk.

$$= 1 \times 1,5 \times 200 = 300 \text{ marek.}$$

Wydatki, jakie ma ponieść gorzelnia na zakup kwasu siarkowego, względnie strata małych ilości cukru, jakie zużyte zostają przez bakterje jako pożywka na wyprodukowanie kwasu mlekowego nie są w rachunku tym uwzględnione. Co się tyczy sirat cukru przy fermentacji mlekowej to są one bardzo niewielkie i wydatek z tego tytułu może być przyjęty jeżeli nie za równy to raczej za mniejszy niż większy w porównaniu z wydatkiem na kwas siarkowy.

Już powyższe zestawienia kalkulacyjne wskazują na to, że użycie zamiast słoðu do przycierków reklamowanego przez firmę Christoph „Ferment-Suphorinu“, bynajmniej nie doprowadza do żadnych oszczędności, raczej powoduje zbędny koszt przycierków. W przewyżce kosztów prowadzenia przycierków przy użyciu „Ferment-Suphorinu“ mogą znaleźć pokrycie gorzelnie na zużywany ewentualnie sól w ilości większej, niż to rachunek w przykładzie przytoczonym przewiduje. Obliczenie rzeczywistego kosztu prowadzenia przycierka na słoðzie wymaga jednak jeszcze poprawek. Przedewszystkiem więc z q jęczmienia, użytego jako sól w gorzelni otrzymuje się około 25 litrów okowity 100%_o, co uwzględnione w rachunku przytoczonym uczyni $25 \times 14 = 3,5$ hektolitra okowity 100%_o, co przy cenie okowity á 54 mk. za hektolitr daje 189,0 mk. zwrotu kosztów zużytego na przycierki słoðu resp. jęczmienia, zmniejszając pozycję 252 mk. do 63 mk. Żadnego zwrotu kosztów, wyłożonych na zakup „Ferment-Suphorinu“, niema wobec braku w preparacie tym materiału na okowitę.

Słód, użyty do przycierków, dostarczając grzybkom drożdżowym doskonałej dla nich pożywki azotowej, zasila jednocześnie wywar, otrzymywany w gorzelnii, w związku wartościowe odżywcze, co podnosi znakomicie wartość odżywczą wywaru jako paszy. Jest to również bardzo poważny zwrot kosztów, zużytego na przycierki słodu, szczególnie dla gorzelnii rolniczej, która przede wszystkim o wartość odżywczą wywaru dbać powinna. Czy użycie 3 q „Ferment-Suphorinu“ przez całą kampanję zastąpi w tym względzie wartość 11 q jęczmienia, wymaga jeszcze w każdym razie dowodów.

Zestawienie wszystkich faktów powyższych przekonująco obala twierdzenia reklamowych prospektów o oszczędnościach w fabrykach okowity, jakich ma dostarczyć zastosowanie „Ferment-Suphorinu“ do przycierków zamiast słodu. Oszczędności te wyprowadza reklama w sposób sztuczny, obliczając w swych zestawieniach wielokrotnie wyższe, niż to ma miejsce w rzeczywistości zużycie słodu oraz zapoznając wygranę okowity otrzymywanej ze skrobi słodowej i wygranę na podniesieniu wartości pokarmowej wywaru. W rzeczywistości użycie „Ferment-Suphorinu“ jako pożywki dla drożdży powoduje zamiast obiecanych oszczędności zwyżkę kosztów fabrykacji okowity.

Iluzoryczne są również korzyści, jakie obiecuje reklama w zakresie uproszczenia pracy w gorzelnii oraz ujednostajnienia otrzymywanych wydatków spirytusu.

(„Przemysł Rolny“).

Trybuna publiczna.

Szanowna Redakcjo!

Dnia 21. lutego br. zawezwano mnie do gorzelnii w Koropcu, własności p. Aszkenazego, który mi oświadczył, że gorzelnik jego p. Samuel Lichtenholz jest chory i zapytał się mnie, czy nie mógłbym go zastąpić do końca kampanji. Na to odpowiedziałem, że go mogę zastąpić, lecz tylko dopóty, dopóki p. Lichtenholz nie wyzdrowieje. Odpowiedź moją uznał p. Aszkenazy za lojalną i wystarczającą. Pojechałem tedy tego samego dnia do Koropca, udałem się z właścicielem do gorzelnii, zaraz jednak poszedłem do p. L. i oświadczyłem mu, że mam go zastąpić na czas choroby, ale jeżeli może zaraz lub za kilka dni dalej służbę pełnić, to ja natychmiast odjadę. Zwróciłem mu przytem uwagę, że nie myślę mu wcale szkodzić.

W gorzelnii zastałem odfermentowanie na 15° B, pierwszy zaś zacier, przezemnie sporządzony, odfermentował na 13° B. Tu nad-

mieniam, że zmieniłem tylko drożdże a resztę prowadziłem na sposób p. L. Mimoto zauważyłem wieczorem trzeciego dnia mego pobytu, że cały sód podszedł na powierzchnię hołowicy, która w 12 godzin po jej sporządzeniu okazała się kwaśną. Tak trwało przez kilka dni, tak, że odfermentowanie podniosło się do 2^o B. Pokazałem więc to wszystko właścicielowi p. Aszkenazemu i ażeby się dalej nie kompromitować, opuściłem gorzelnię, mimo, że p. Aszkenazy nalegał na mnie, bym dalej pozostał.

Widząc, że p. Lichtenholz widocznie mi przez swoją żonę figla spletać musiał, proszę Sz. Redakcję o łaskawe wyjaśnienie jakiego podstępu on do tego użyć mógł. Dodatkowo zaznaczam, że drożdże dlatego zmieniłem, ażeby utrzymać ten sam stopień odfermentowania, jaki był u p. L; ponieważ jednakowoż pędziłem sam wódkę, gdyż nie byłem z tamtejszym aparatem dobrze obznajomiony, nie mogłem więc bacznej uwagi zwrócić na kadkarnię dla pewności tedy, że gorzej nie odfermentuje, niż 1'5^o B, zmieniłem drożdże.

Upraszam w najbliższym numerze „Gorzelnika“ ogłosić wyjaśnienie w powyższej kwestji.

Z poważaniem

Krasne, 8./III. 1926.

Bernard Gertwagen.

Naszem zdaniem nie spletał panu p. Lichtenholz żadnego figla, gdyż inaczej zacier odfermentowałby o wiele gorzej, lub wogóleby nie odfermentował; nie znamy bowiem wypadku, by można figla spletać punktualnie na 0'5^o B.

Ze względu jednak na zarzut, jaki spotkał p. Lichtenholza ze strony pana, byłoby wskazaniem, by p. L. sam p. dał wyjaśnienie w naszym czasopiśmie (Przyp. Red.)

Szlachetna propozycja.

(hm.) P. B. Seiler, kier. gorzelni w Kaśni dolnej p. Ciężkowice ofiaruje pismem do nas zwróconem 10^{zł} na kurs gorzelniczy i wzywa wszystkich swoich Kolegów, by w miarę zasobów również ofiarowali na kurs od 10—25 zł., ile kto może. Sam liczy 68 lat a posiada 54 lat praktyki. Jest tedy zdania, że gorzelnicy w jego wieku nie potrzebują już kursu i powinni tylko moralnie i materialnie poprzeć ten kurs.

Zdanie Kolegi Seilera w zupełności podzielamy, a propozycję Jego z wdzięcznością przyjmujemy i stawiamy ją na wzór innym starszym Kolegom.

Jesteśmy głęboko wzruszeni tym objawem serdecznej troski o dobro naszego zawodu ze strony jednego z najstarszych na-

szych Członków, który wykazuje tyle młodzieńczego zrozumienia dla wymogów dzisiejszego postępu.

C z a s

*już najwyższy wyrównać regularnie
zaległości wkładek członkowskich
i abonamentu „G o r z e l n i k a“.*

Pytania i odpowiedzi.

Pytanie 1.

Mając do przerobienia około 20 q nadpsutych fasoli, udaję się z prośbą do P. T. Redakcji o dokładne informacje obchodzenia się z niemi w parniku, gdyż nie jestem dobrze obeznany z przeróbką fasoli. Jaka ilość zielonego siodu potrzebna jest do 100 kg? Jaki przycierek drożdżowy ma być przyrządzony do takiego zacieru i jaką ilość spirytusu mogę mniej więcej otrzymać ze 100 kg fasoli? D. A.

Odpowiedź 1.

Fasole przerabia się w ten sposób, jak kukurudzę; 12 godzin przed gotowaniem wsypuje się do parnika fasole, daje na każdy q 150—200 l. wody i podgotowuje się do 30° R. Następnie gotuje się dołem przy otwartym kurku 1 godzinę, później zamyka się kurek powietrzny i gotuje dalej przez godzinę czasu do ciśnienia końcowego 3,5 atm. Do zacieru daje się zwykle 1 hl. wody na 1 q fasoli. Przy przeróbce fasoli wskazanem jest zacierać naprzemian kartofle i fasole. Z zacieru kartoflanego zrobić przycierek drożdżowy do następującego zacieru faselowego. Jeżeli jednak Pan nie może zacierać naprzemian kartofli z fasolami, powinien Pan zrobić przycierek drożdżowy z żytniej mąki i zielonego siodu. Z 1 q fasoli można mieć 22—27 l. spirytusu.

S. Fl.

W sprawie kursu gorzelniczego.

Odpowiadając na liczne w tym względzie zapytania, zawiadamiamy, że na kurs gorzelniczy może uczęszczać każdy członek naszego Towarzystwa, zarówno ten, który zajmuje posadę odpowiedzialnego kierownika gorzelnii, jak i pomocnik gorzelany. Kwestja tylko, czy dany uczestnik złoży egzamin, który odbędzie się po skończeniu kursu; po złożeniu tegoż otrzyma świadectwo. Niestawiający się do egzaminu dostaną poświadczenia uczestnictwa w kursie, z tem, że jeżeli chcą mieć świadectwo muszą dodatkowo złożyć egzamin w terminie wyznaczonym przez profesora-kierownika kursu, a będzie nim najprawdopodobniej jeden z profesorów nauki chemji na tutejszej wszechnicy. Poświadczenie uczestnictwa w kursie otrzyma każdy bez wyjątku uczestnik, czy to z powodu rezygnacji nie stawił się do egzaminu, czy też z powodu niedopuszczenia przez profesora.

Wedle nas przedstawi się plan nauki następująco: technologia gorzelnicza, chemja i fizyka techniczna, botanika i mikrobiologia, ustawodawstwo skarbowe i ewentualnie też ćwiczenia laboratoryjne z chemji. Zresztą co do planu nauki nie możemy decydować, gdyż zależy to w pierwszym rzędzie od kierownika kursu.

Data rozpoczęcia nie jest jeszcze ustalona, ale dążyć będziemy do tego, aby się odbył w czerwcu.

Zgłoszenie na uczestnictwo w kursie należy w każdym razie jaknajprędzej skuteczniej i powinno się najpóźniej do 15. maja br. wypełnić poniższy formularz:

===== Tu odciąć i przesać w kopercie. =====

DEKLARACJA

zgłoszenia na kurs gorzelniczy doksztalający.

Zgłaszam niniejszem swój udział w czterotygodniowym doksztalującym kursie gorzelnicznym, we Lwowie i obowiązuję się równocześnie wpłacić za pośrednictwem czeku Pocztovej Kasy Oszczędności, na rachunek Małopolskiego Towarzystwa Techników Przemysłu Spirytusowego, założyciela kursu, Nr. 153.000, ustanowioną takse w kwocie zł. 60.— (sześćdziesiąt) najdalej do dnia 15. maja b. r.

Wiem, że niewpłacenie taksy w wyżej oznaczonym terminie, pociąga za sobą utratę prawa uczestnictwa w kursie.

Imię i nazwisko

Dokładny adres

.....dnia.....1926. (własnoręczny podpis)

KRONIKA.

Ze względu na to, że kurs dokształcania teoretycznego odbędzie się najwcześniej z początkiem czerwca, przedłużono termin przyjmowania zgłoszeń na ten kurs gorzelniczy do **15. maja b. r.**

Uchwałą z ostatniego posiedzenia Zarządu postanowiono p. Szamę Ende, kier. gorzelni w Uśmierzu ad Wareż zawiesić tymczasowo w prawach członka aż do ukończenia śledztwa, które się przeciw niemu prowadzi w sprawie przestępstwa, popełnionego na szkodę Skarbu Państwa.

Ogłaszamy to z prawdziwą przykrością, gdyż jest to pierwszy wypadek, w którym nasz członek stanął pod podobnym zarzutem.

Czeków P. K. O. dostać można w każdym urzędzie pocztowym. Zwracamy przytem uwagę wysyłających nam pieniądze za pośrednictwem P. K. O., by dokładnie wypisali na czeku adres: Mał. Tow. Techników Przem. Spiryt. we Lwowie **Konto P. K. O. Warszawa Nr. 153.000.**

Od Redakcji.

Numer następny (za czerwiec) ukaże się w początkowych dniach czerwca.

Red. nac.: Maks Herman.

Red. odp.: A. Schächner.
