

# GORZELNIK

ORGAN ZAWODOWY MAŁOPOL. TOW.  
TECHNIKÓW PRZEM. SPIRYTUSOWEGO.

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC

PRENUMERATA:	REDAKCJA I ADMINISTRACJA:	CENA OGŁOSZENI:
rocznie . . . 12 zł.	Lwów, ul. Szeptyckich 42.	$\frac{1}{1}$ str. . . . . 60 zł.
półrocznie . . . 6 "	Telefon Nr. 40-03.	$\frac{1}{2}$ " . . . . . 30 "
kwartalnie . . . 3 "	Konto P. K. O. 153 000	$\frac{1}{4}$ " . . . . . 15 "
		na okładce 50% drożej.

## U progu nowej pracy.

Każda nowa organizacja musi mniej lub więcej czasu stracić, nim wykaże pewną sprężystość w swej działalności. Pierwsze też dwa lata istnienia naszego Towarzystwa ubogie były w efektywne czyny. Umocniły wprawdzie stanowisko zawodowe gorzelników—Żydów w Małopolsce, zbudziły ich z wieloletniego letargu i zwalczyły głęboko wkorzenione u nich uprzedzenie do kumulatywnej pracy we własnym zrzeszeniu, lecz była to praca żmudna i niewdzięczna, gdyż jej owoce nie rzucały się odrazu w oczy; ogół gorzelników pozostał jak dawniej na posadach, nielojalna konkurencja również dalej grasowała a pobory wcale się nie zwiększyły, owszem zmniejszyły się wydatnie wskutek dewaluacji złotego. Że fakt zaistnienia naszego związku głównie się przyczynił do utrzymania dawnego stanu rzeczy, odnośnie do wykonywania przez Żydów zawodu gorzelniczego, że niekoleżeńską konkurencja straciła wiele na rozmachu i że szanse polepszenia bytu gorzelnika znacznie się wzmożyły — to przecież nie dla każdego widocznym i oczywistym jest. Wielu bowiem naszych członków dotychczas jeszcze niestety myśli, że tak jak obecnie jest, być musiało. Większość jednakowoż gorzelników małopolskich — i to właśnie jest jedynym naszym zadośćuczynieniem — jest w tym względzie innego zdania. Wyobraża ona sobie mianowicie zupełnie dokładnie, jakbyśmy bez własnego związku zawodowego wyglądali. Początek zresztą przeszłej kampanji gorzelniczej — gdy każdy technik gorzelniarski wykazać się musiał przed władzami tymczasowym zaświadczeniem kwalifikacyjnym

ze strony swego związku zawodowego — dał nam przedsmak tego.

Ale wszystko, czego Towarzystwo nasze dokonało dotychczas — włącznie z urządzeniem kursu dokształcenia teoretycznego — jest tylko przygotowaniem gruntu pod przyszłą, na szeroką skalę zakrojoną, pracę. Uczyniwszy z zdezorientowanego ogółu gorzelników małopolskich element, organizacyjnie jako tako zdyscyplinowany, może ono zabrać się do systematycznego usuwania bolączek, trapiących gorzelnika i do odnowienia, niszczonego przez wiele lat, podstaw jego egzystencji. Mamy tu przedewszystkiem na myśli kwestję ustalenia minimum poborów technika gorzelniarstwa zapomocą zbiorowej umowy, dokonać się mającej przy współudziale delegata rządowego, między naszym Towarzystwem a Związkiem przedsiębiorców gorzelń. Doprowadzenie tego do skutku zależy w pierwszym rzędzie od jednolitego frontu wszystkich gorzelników, bez różnicy wyznania. Ponieważ jednak Związki zawodowe innych dzielnic nie chcą chwilowo z nami w tym względzie współdziałać, byłoby wskazaniem, by przynajmniej w Małopolsce akcja ta jednolicie przeprowadzoną została, co jest tem bardziej konieczne, że niskość płac przekroczyła u nas już dawno wszelkie granice możliwości. Sądzimy tedy, że i nasi katolicy koledzy małopolscy pójdą z nami w tym wypadku ręka w rękę, niezależnie od tego, do jakiego Związku zawodowego należą i należeć będą. Dalszym warunkiem — bodaj czy nie najważniejszym — zrealizowania tego kardynalnego naszego postulatu, jest bezwątpienia podwyższenie producentowi ceny surówki i wliczenie do niej pełnych kosztów administracji gorzelni. Tego już sami dokonać nie potrafimy i rzeczą nowego naszego Wydziału będzie nawiązać w tym kierunku konieczny kontakt z interesowanymi Związkami gorzelników i przedsiębiorców gorzelń. Będzie to praca nader trudna, nie powinno to jednak nikogo odstraszać od jej podjęcia, gdyż życie i jego wymogi silniejsze są od wszystkich uprzedzeń i wmawiań, razem wziętych.

Rozwiązanie powyższego zadania stanowić winno głównej motyw pracy przyszłego Wydziału naszego Tow. Obok niego grupuje się cały szereg, innych niemniej ważnych kwestyj. I tak sprawić musimy, by przedsiębiorca nigdzie indziej dostać nie mógł gorzelnika, jak tylko w naszym Związku. Towarzystwo zaś nasze ma z jednej strony wziąć na siebie pełną odpowiedzialność wobec przedsiębiorców gorzelń za fachowe i moralne kwalifikacje danego pracownika a z drugiej strony zapewnić musi swoim członkom utrzymanie w razie bezrobocia. Za to znowu powinien nasz Związek zawodowy mieć zupełnie

wolną rękę w kwalifikowaniu swoich członków, którzy obo-  
wiązkowo wpłacać muszą odpowiednie kwoty do fun-  
duszu bezrobocia, skądby pobierali stały zasiłek w razie  
braku zajęcia.

Szyfowa — jednym słowem — praca czeka nowy Wy-  
dział naszego Towarzystwa. Dlatego członkami jego powinni  
zostać tylko ci, którzy chcą i mogą się jejjąć. Okres  
bowiem honorowego dzierżenia mandatów minął obecnie w ca-  
łej Polsce, minąć więc i u nas powinien, jeśli się chcemy  
utrzymać na powierzchni. Niepoślednia też rola przypada na-  
szym członkom, którzy przez wybór odpowiednich jednostek,  
godnych zaufania, dadzą wyraz zrozumieniu swego własnego  
dobra.

*Maks Herman*

---

---

## Podwójna miara.

Nawiązując do mego artykułu z styczniowego numeru  
„Gorzelnika“, zamierzam jeszcze raz wykazać stosowanie przez  
Dyr. P. M. S. podwójnej miary w traktowaniu przemysłu gor-  
zelniczego w stosunku do siebie samej, względnie swojej po-  
lityki monopolowej. Polityka ta bowiem jest par excellence  
krótkowzroczną, gdyż monopol spirytusowy ma zawsze i wszę-  
dzie na celu tylko własne, najbliższe interesy, a nie ogląda się  
wcale na pozostające z niemi w bezpośrednim związku, interesy  
producenta spirytusu. Tą niewłaściwą, a wysoce błędną polityką  
zabija monopol spirytusowy jedną z największych gałęzi przemy-  
słu rolnego, która aż do wprowadzenia u nas monopolu spirytuso-  
wego była jedyną podporą większych posiadłości ziemskich.

Przed wprowadzeniem monopolu spirytusowego obszary  
dworskie, połączone z gorzelnią rolniczą posiadały dostateczne  
i odpowiadające ich wymogom gospodarczym kontyngenty wy-  
robu spirytusu, tak, że każdy właściciel gorzelni miał dosta-  
teczną ilość brahy dla swego inwentarza i mógł utrzymać swoje  
gospodarstwo na odpowiednim poziomie. Dziś zredukowano  
kontyngenty wyrobu spirytusu do absurdalnego wprost minimum  
i gorzelnie, które wyrabiały przed wprowadzeniem monopolu  
spirytusowego 12—16 wagonów spirytusu, utrzymując z tego  
inwentarz do dwustu sztuk bydła, dzisiaj wyrabiają zaledwie  
3—4 wagony spirytusu i zredukować musiały inwentarz swój do  
60 sztuk, co spowodowało zmniejszenia się nawozu do 1/3 czę-  
ści i obniżenie wydajności gleby w tym samym stosunku. Jest  
rzeczą ogólnie wiadomą, a wiedzą o tem prawdopodobnie i

czynniki rządowe, że w Poznańskim po wprowadzeniu monopolu spirytusowego wydajność roli spadła o 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>; u nas zaś, przy gorszych urządzeniach gospodarczych i wyniszczeniu wojennem wydajność ta spadła o 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Całą siłą pary więc dążymy do zupełnego zniszczenia większych gospodarstw rolnych na których bądź co bądź państwo rolnicze, jakim jest bezsprzecznie Polska, opiera całą swoją egzystencję. Dowiedziona bowiem jest rzeczą, że małe gospodarstwa rolne zużytkowują całą swoją produkcję na własne potrzeby, nie oddając państwu nic i gdyby nie większe posiadłości, to miasta i wojsko musiałyby sprowadzać chleb z zagranicy. Na ten temat dużo zresztą dałoby się powiedzieć, ale mija się to z właściwym celem niniejszego artykułu; tu chcę przedstawić kalkulację gospodarczą produkcji spirytusu, oraz wykazać stosowanie podwójnej miary.

Kalkulacja gospodarcza gorzelnii, tak jak każdego innego przedsiębiorstwa przemysłowego, odbywa się w walucie o pełnej wartości złota, obecnie niestety w dolarach. Z końcem października 1925 r. wyznaczył rząd cenę za spirytus na kampanję 1925/26 w wysokości przeciętnej 6200 zł. za wagon. Ponieważ kurs dolara am. wynosił wtedy około zł. 6, wypadło, że właściciel gorzelnii miał otrzymać równowartość 1033 dol. am. za 1 wagon spirytusu. Ale gdy przyszło do płacenia, (właściciele gorzelnii musieli czekać często na to po 3 miesiące) tj. w dniu płatności pierwszej raty, dosięgła cena dolara am. około 11 zł. a że monopol spir. trzymał się pomimo spadku złotego wyznaczonej przez siebie ceny w październiku, właściciel gorzelnii otrzymał zamiast 1033 dol. am. tylko 563, czyli, że między wyznaczeniem ceny, a jej zrealizowaniem stracił prawie 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

Jeżeli się ponadto zważy, że już w październiku wyznaczona cena była dla właścicieli gorzelnii bardzo krzywdzącą, to doliczywszy do tego efektywną stratę na kursie pieniądza, jasnym się stanie, że przedsiębiorca poniósł w tym wypadku podwójną stratę.

Ponieważ przedsiębiorca gorzelnii kalkuluje z nieodzownej konieczności wszelkie swe zobowiązania, złączone z prowadzeniem gorzelnii i całego gospodarstwa rolnego, w walucie dolarowej i w tej samej walucie musi się z nich wywiązać, przeto nasuwa się pytanie, skąd ma on właściwie wziąć gotówkę na pokrycie tak ogromnej straty, powstałej z różnicy ceny, względnie wartości pieniądza. Odpowiedzią na to pytanie są tymczasem rozpacz, weksle, protesty, skargi i licytację, z którymi właściciel większej posiadłości zaczyna się już coraz bardziej oswajać. Nie może on się jednak jeszcze oswoić z gospodarką monopolu spirytusowego, handlującego jego produktem, który on w tak ciężkich warunkach, kosztem soków żywotnych swojej

posiadłości ziemskiej oddał państwu prawie za darmo. Za 1 litr spirytusu płaci mu monopol spiryt. 61 gr., nakładając na niego odpowiedzialność za dostawę do rafinerji i obciążając go obowiązkiem płacenia kar, za powstałe nie z jego winy ubytki podczas transportu i odbioru spirytusu, w kwocie zł. 16'50 za każdy litr.

Spirytus ten po oczyszczeniu i napełnieniu nim butelek, oddaje monopol swoim komisjonerom. tj, sprzedawcom spirytusu czystego na cele domowo-lecznicze, którzy sprzedają litr tego spirytusu po zł. 8'30, z czego oni otrzymują prowizję w wysokości 10<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, co czyni 83 gr. za litr sprzedanego spirytusu. Spirytus otrzymuje komisjoner na trzymiesięczny kredyt, tak, że dewaluacja pieniądza idzie na rachunek rządu a komisjoner, nie dosyć, że do handlu tego nie włożył ani jednego swego grosza, to jeszcze obraca uzyskanym ze sprzedaży kapitałem, przez przeciąg 3 miesięcy. Gdzie tu logika, nie wspominając już o sprawiedliwości? Producent musi oddać do dyspozycji bez odszkodowania całą swoją fabrykę, wartości minimalnej 20.000 dol., dodać cały, z takim mozołem i kosztami otrzymany ze swego gospodarstwa surowiec, w postaci ziemniaków i jęczmienia; kupić i przewieźć po najgorszych i najdalszych drogach węgiel; musi opłacać technika gorzelnianego i robotników, kupić smary, pasy i ponosić wogóle wszystkie koszty drogiej administracji gorzelni; opłacać rozmaite patenty i podatki, własnym kosztem odebrać ze stacji kolejowej beczki transportowe i zapłacić za nie fracht kolejowy od miejsca wysłania; własnym kosztem beczki owe napełnić, odstawić do stacji i załadować, a wreszcie odpowiadać jeszcze za wyż wspomniane ubytki. Za to wszystko otrzymuje aż 62'10 gr. za litr spirytusu, słownie: sześćdziesiątdwa i dziesięć dziesiątych gr., na które ma czekać 3 miesiące, spisać sobie o nie palce do Dyrekcji Monopoli i częstokroć osobiście jeździć i żebrać, by mu je ostatecznie wypłacono — w przecięwienstwie do komisjonera, który handlując gotowym spirytusem w butelkach, bez żadnego ryzyka, wkładu gotówki, ani odpowiedzialności, dostaje „tylko“ 82 gr. czystego zarobku na jednym litrze spirytusu.

Więc tak wygląda w Polsce gospodarka Dyrekcji Monopoli Spirytusowego, tak się dba u nas o producenta, który oddając swój spirytus prawie za darmo, patrzeć musi na swą krzywdę z jakąś dziwną apatią, trudną do otrząśnięcia.

**Józef Scheuer**

przewodniczący Małop. Tow. Techników  
przemysłu spirytusowego.

Dr. Ludwik Czaporowski.

## Kontrola techniczna w gorzelnii.

Badanie przefermentowanego (żrałego) zacieru.

Po skończonej fermentacji należy stwierdzić obecność i ilość diastazy. Jak wiadomo, to podczas głównego procesu scukrzania część dekstryn pozostaje nierozłożona. Dalszy rozkład nierozłożonej skrobi następuje podczas fermentacji, pod wpływem diastazy, w miarę jak maltoza ulega przemianie na alkohol (i kwas węglowy). Ażeby więc fermentacja przebiegła do końca, jest koniecznie potrzebna obecność czynnej diastazy w zacierze. O ile tedy zauważy się, że fermentacja jest nieprawidłowa i temsamem niezupełna a nie można wykazać innej przyczyny tej nieprawidłowości, to z pewnością została ona spowodowana brakiem czynnej diastazy. Badanie na diastazę, według Effronta, można przeprowadzić w następujący sposób:

Do każdej z sześciu próbek daje się po 20 cm<sup>3</sup> 2%-wego roztworu skrobi rozpuszczalnej Lintnera, następnie 0,25, 0,5, 0,75, 1,0, 1,25 i 1,5 cm<sup>3</sup> zupełnie klarownego przesącza zacierowego\*), wstawia próbki na jedną godzinę na łaźnię wodną o temperaturze 60° C, poczem ochładza się je i do każdej dodaje po 1/2 cm<sup>3</sup> roztworu jodu. jeżeli próbki do których daliśmy 0,75 - 1,25 cm<sup>3</sup> przesącza żrałego zacieru nie dają już zabarwienia z jodem, to wskazuje na to, że siła scukrzania zacieru jest wystarczająca. O ile jednak dla usunięcia zabarwienia potrzeba 1,5 cm<sup>3</sup> przesącza zacierowego, to w takim razie jest brak diastazy. Powodem braku diastazy może być za wysoka temperatura zacieru, lub nadmierne wytworzenie się kwasów podczas fermentacji. Nadmierne tworzenie się kwasów zaś, może być wywołane użyciem złego surowca, szczególnie siodu, błędne przygotowanie drożdży, lub nieczystość aparatów.

**Sacharometryczne badanie stopnia fermentacji.** Badanie to skutecznia się w klarownym przesączu, uwolnionym przez wstrząsanie od kwasu węglowego. Sacharometr (cukromierz) jednak nie podaje nam rzeczywistej zawartości niesfermentowanych ciał w żrałym zacierze, gdyż ciężar właściwy zacieru z jednej strony zależny jest od utworzonego alkoholu, z drugiej strony od produktów ubocznych, wytworzonych podczas fermentacji.

\*) Przy wzięciu próby do badania, należy najpierw dokładnie wymieszać zawartość kadzi fermentacyjnej. Do przesączenia próby służy aparat Delbrücka, który wyklucza wyparowanie cieczy podczas przesączania.

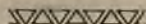
tacji, jak gliceryna, kwas bursztynowy i t. d. Dane więc, otrzymane cukromierzem, określa się jako „pozorny stopień fermentacji“. O ile jest nam znana zawartość alkoholu w zacierze, to już bardzo łatwo obliczyć można rzeczywistą ilość ciał rozpuszczonych w zacierze („rzeczywisty stopień fermentacji“), szczególnie przy użyciu odpowiedniej tabeli. Jeżeli oznaczymy przez  $S$  ciężar właściwy zacieru, który przyjmujemy jako wolny od alkoholu, przez  $S'$  zaś zacier zawierający alkohol a przez  $s$  ciężar właściwy mieszaniny alkoholu i wody, o danej zawartości alkoholu, to otrzymujemy następujące równanie:  $S = S' + (1 - s)$ .

Przypuśćmy, że sacharometr wskazuje  $1.5^0$ , a więc  $S' = 1.006$  (według tablic Ballinga), dalej przypuśćmy, że przesącz zacierowy zawiera  $10^0_0$  alkoholu, a więc  $s = 0.9866$  (według alkoholowej tablicy Windischa). Po wstawieniu tych wartości do powyższego równania, otrzymamy:

$$S = 1.006 + (1 - 0.9866)$$

$S = 1.0104$ , co według tablic Ballinga odpowiada wskaźnikowi sacharometru  $4.85^0$ ; jest to rzeczywisty stopień fermentacyjny.

Przy zacierach kartoflanych o średniej koncentracji można przyjąć, że wskaźnik sacharometryczny (pozorny stopień fermentacji) przefermentowanego zacieru odpowiada zawartości węglowodanów, gdyż ciężar właściwy zacieru ulega takiej samej podwyżce wskutek obecności ciał niesfermentowanych, jak obniżeniu przez wytworzenie się alkoholu. Przy gęstych zacierach, lub przy małej zawartości niesfermentowanych węglowodanów, wskaźnik sacharometru daleko odbiega od niedokładności. Sacharometr, jako wskaźnik porównawczy jest nieodzowny przy kontroli pracy w gorzelnii. (C. d. n.)



## Jakich reguł przestrzegać należy przy sporządzaniu drożdży gorzelnianych.

(c. d.)

Zaparzenie ma w pierwszym rzędzie na celu skrobę, zawartą w przetwarzanych produktach, uczynić, przez dobranie  $H_2O$  i działaniem diastazy, rozpuszczalną oraz dostarczyć w ten sposób komórkom drożdżowym konieczną pożywkę.

Woda służy tu zarazem jako główny czynnik przy wytwarzaniu się kwasu mlekowego w przycierku słodowym (t. j. w ho

łowicy) do czego potrzebne jest powietrze w wodzie rozpuszczone.

Odpowiednią temperaturę dla hołowiczanki jest 16–20°R, dobre powietrze i dostateczna wentylacja są jej dalszemi wymogami. Czystość musi w niej być starannie przestrzegana, by uniemożliwić powstanie zgniłych fermentów i z góry usunąć możliwość powstawania ośrodków pleśniowych.

Polecenia godnem jest, by ściany, zamiast wapnem, obłożyć warstewką wody szklanej, sufit zaś, jeśli jest z desek terem, lub pomalować jakąś olejną farbą.

Kadeczki zaparek powinny być sporządzone z twardego drzewa i spoczywać na podstawkach drewnianych, ażeby ochronić je od bezpośredniego zetknięcia z zimną i wilgotną podłogą i od zgnilizny.

Łączna pojemność naczyń hołowiczanych ma wynosić 8–10% pojemności wszystkich kadzi fermentacyjnych, razem wziętych.

Pojemność jednej kadeczki wystarczyć powinna na pomieszczenie przycierku drożdżowego, potrzebnego do 1 wzgl. 2 zacierów dziennie, przyczem przycierek nie może więcej wypełnić, niż  $\frac{2}{3}$  pojemności tej kadeczki.

Przy przeróbce jakiegokolwiek zboża dobrze jest dać na hołowicę 75% zielonego słodu, 15% suchego i 10% żytniej mąki w stosunku do ilości zacieraných produktów. Zasadniczo jednak lepiej używać do przycierków zielonego słodu. Celem dostarczania drożdżom substancyj bogatych w azot, można zamiast mąki żytniej, użyć żytniego grysu, który jest o wiele tańszy.

Przy sporządzaniu zacieru kartoflanego wystarcza do niego dodać 2% zielonego słodu. Drożdże, potrzebujące pożywki, z adawać można małą dawką grochu, przy pniących się zacierach nie szkodzi dodać owsa.

Przed użyciem, muszą kadeczki być czysto wyszorowane i wybielone a następnie wypłukane czystą zimną wodą. Wskazaną również jest próba na czystość wyszorowanych kadeczek papierem lakmusowym, czy wewnątrz ich nie zawierają jakichś kwasów. Zewnętrzne powierzchnie ścian powinny być zawsze czyszczone i próbowane, czy nie rzuca się na nich zgnilizna.

Przy sporządzaniu przycierku drożdżowego z zacieru kartoflanego, wlewa się część zacieru do kadeczki, następnie wysypuje się sład, po gruntownem zaś wymieszaniu dodaje się resztę zacieru. Wymieszawszy poraz wtóry, doprowadza się przecierek do odpowiedniej temperatury t. j. do 50° R

Gruntowne rozłarcie słodu w przycierku jest oczywiście koniecznością. Przy każdej kadeczce winna być tabliczka, na



której regularnie zapisywać należy godzinę zaparzenia, wysokość koncentracji, temperaturę po ochłodzeniu oraz wszelkie i t. p. notatki. Zapisy te są potrzebne do dalszej roboty.

**O scukrzeniu zaparki:** Po ukończeniu czynności zaparzenia, obciera się górną część kadeczki czystą płócienną ścierką, nakrywa pokrywą drewnianą i pozostawia w spokoju, celem zupełnego scukrzenia. Ażeby uzyskać całkowite scukrzenie, powinna mieć końcowa temperatura zaparzenia  $50-51^{\circ}$  R., nigdy zaś więcej, gdyż doświadczenie wykazuje, że od  $51-60^{\circ}$  R następuje załamanie się energii rozkładczej diastazy a powyż tej temperatury zostaje jej siła inwersyjna zupełnie zniszczona. Woli się tedy niższą temperaturę końcową zaparzenia, przy której proces cukrzenia trwa wprawdzie dłużej, jednakże bez ryzyka. — Po dwugodzinnem cukrzeniu otwiera się nakrywę a temperatura zaparki powinna wynosić  $48^{\circ}$  R. O ile cukrzenie odbywało się normalnie, winna powierzchnia zaparki mieć kolor brązowy, słodkowy smak i przyjemny zapach świeżego żytniego chleba.

Ponieważ oko niezawsze wystarcza do skontrolowania stopnia dokładności procesu cukrzenia, posługuje się w tym wypadku reakcją jodem, jako wskaźnikiem.

(C. d. n.)

*S. Flintenstein.*



## Wolna dyskusja.

W różnych artykułach, zamieszczanych w „Gorzelniku“, zalecają niektórzy Koledzy wyłączać zacier przy końcowej temperaturze zwyż  $50^{\circ}$ R (nawet  $52^{\circ}$ R), dodając równocześnie jako ochronę przed zniszczeniem diastazy silniejszą koncentrację skrobi w zacierze.

Uważam takie mniemanie za mylne, gdyż jestem głęboko przekonany, iż w praktyce siła diastatyczna siodu zatracą się przy temperaturze ponad  $50^{\circ}$ R, mimo zresztą pewnej ochrony, jaką stanowi silniejsza koncentracja skrobi

Zupełnie natomiast trafne są dane Kol. Allweila, odnoszące się do zacierania buraków. Równie słuszną jest jego uwaga, ażeby podczas zacierania nie zdawać się na robotnika, lecz by samemu tę czynność przypilnować; znam bowiem bardzo wiele wypadków ujemnego wydatku spirytusu, spowodowanego właśnie niezachowaniem powyższej zasady.

Przeglądając nasze czasopismo, natknąłem na artykuł Kol. Steiniga, który powiada, że dobrze jest dawać sód na 3 lub 4 raty, a to w tym celu, że gdy jedna część ulegnie zniszczeniu, to przynajmniej reszta pozostanie nieuszkodzona.

Nie mógłbym się z takim poglądem zgodzić, ponieważ sód stojący zwykle gorzelnikowi do dyspozycji, wystarcza tylko do scukrzenia zacieru, a ewentualna strata małej choćby części sodu odbija się siłą faktu zgubnie na ten proces; gorzelnik tedy nie może sobie pozwolić na luksus eksperymentowania wyliczoną mu ilością sodu.

Ja, ze swej strony, sypię odrazu cały sód, przed wytlączaniem, na wodę przygotowaną pod zacier, mieszam go z nią na „mleczo“ i spokojnie wytłaczam na niego zgotowane ziemniaki, zwracając oczywiście pilną uwagę na temperaturę zacierania; dotychczas mi się jeszcze żaden w ten sposób przyrządzony zacier nie zepsuł. Jeśli więc który z Sz. Kolegów czuje w sobie zupełną pewność w takim sposobie zacierania — nic mu nie stoi na przeszkodzie dalej tak postępować. W innym atoli wypadku najlepiej jest „po staremu“ zacierać, t. j. dać z początku na wodę tylko 5 kg. sodu, ażeby zacier się nie „sklejstrował“, a resztę dawki wsypać dopiero po wytłoczeniu kartofli.

Gdy mówimy o zacieraniu, warto wspomnieć o wydajności kartofli w tym roku. Oto panuje wśród niektórych Kolegów mylne przekonanie, że skrobia była w niniejszej kampanji — jako że kartofle są niskoskrobiowe — łatwiej rozpuszczalna, w porównaniu do skrobi z lat poprzednich. Tymczasem rzecz się ma wręcz przeciwnie; gdy bowiem mamy do czynienia z wysokoskrobiowymi kartoflami, możliwem jest sporządzenie rzadkiego zacieru o większej zawartości cukru (18 — 19°B); obecnie zaś, gdy ziemniaki są niskoskrobiowe, jest to niewykonalne, gdyż zacier o takiej koncentracji byłby za gęsty i niezdatny przeto do dobrego odfermentowania. Jeśli tedy dany zacier nie może przyjąć dosyć wody, nie jest chyba skrobia w nim zawarta nadzwyczaj rozpuszczalna.

Wkońcu pozwolę sobie jeszcze na jedną nieco może drastyczną uwagę. Dowiedziałem się mianowicie, że w wielu gorzelniach zacier nie odfermentowuje należycie, lecz zaledwie do 1·8 — 2°B., zaś 1·5°B. uważa się tam za „normalne“ i „wcale niezłe“ odfermentowanie. Sądzę, że tego nie powinni dani Koledzy u siebie tolerować. Abstrahując już bowiem od strat wyrządzonych przez to przedsiębiorcy gorzelni, ambicja nasza powinna iść w kierunku sukcesywnego zwiększania wydatków spirytusu, a nie przeciwnie. Rozumie się, że równoległe z tym kierunkiem mają wzrastać nasze wymogi co do wynagrodzenia,

które dotychczas tak mocno niestety szwankuje. Ale niezależnie od tego, musi fałszywy wstyd poszczególnych Kolegów raz zniknąć i każdy, któremu w gorzelnii nie idzie, jak należy (choćby nawet o tem jego szef nie miał najmniejszego pojęcia), powinien o b o w i ą z k o w o odnieść się do naszego Towarzystwa z prośbą o fachową poradę. Jestem pewny, że ono udzieli mu jej bezinteresownie z jak największą dyskrecją i przyczyni się bezwątpienia do znalezienia źródła zła, a w razie potrzeby wyśle nawet na miejsce jednego ze swych mężów zaufania.

Trudno — Bogiem nikt z nas nie jest; każdy więc może się pomylić.

H. H.

## Jak oszczędzać węgiel?

Zachodzą często w niektórych gorzelniach zanadto rażące różnice w zużywaniu węgla. Gdy bowiem w jednej spala się przy pędzeniu 4 hl. 6—7 q, to w innych odchodzi przy tej samej dziennej produkcji tylko 5 a niekiedy nawet  $4\frac{1}{2}$  q węgla

Gdzie przyczyna tego?

Wprawdzie odgrywa w różnych gorzelniach wybitną rolę złe i nieracjonalne urządzenie ich, często jednak leży przyczyna nadmiernego zużycia węgla (1 lub  $1\frac{1}{2}$  q) w bezpotrzebnym marnowaniu go podczas końcowych czynności gorzelnianych. W wielu mianowicie gorzelniach panuje zły zwyczaj pakowania węgla w piec aż do samego prawie zamknięcia ruchu, gdy się ma jeszcze dokończyć chłodzenie zacieru, wypompować go do kadzi fermentacyjnej, wpędzić brahę, naciągnąć wody i t. d.

Olóż ja zwykle w ten sposób postępuję: Staram się jakąś godzinę lub  $1\frac{1}{2}$  przed zamknięciem ruchu nagromadzić pary na 4 atm. Następnie przyciągam zasuwę komina tak, że tylko 4—5 cali zostaje niedomkniętych, kłapę przy palenisku zostawiam również cokolwiek tylko otwartą i zachowuję w ten sposób dostateczną ilość pary do dokończenia ruchu, nie wrzucając więcej do pieca ani kawałeczka węgla. Przed zamknięciem zasuwę musi oczywiście ostatni „ładunek“ węgla w piecu do połowy się przepalić, inaczej dusiłby się tylko na palenisku. Gdy się jednak nawpół przepali, podtrzymuje już znakomicie bez większego ciągu przez dłuższy czas parę, tak, iż jej ciśnienie nie spada, mimo, że wszystko prawie znajduje się jeszcze w pełnym ruchu. Takie postępowanie umożliwia mi pędzenie 4 hl. spirytusu  $4\frac{1}{2}$  do 5 q węgla.

Kto przypadkowo jeszcze tą metodą nie pracuje — zalecam mu ją.

Snowicz, w kwietniu 1926.

H. Herman.

# 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> mm...

Jak aparat mierniczy systemu „Simensa“ o mało nie pozbawił naszego członka chleba.

Leży przed nami bardzo ciekawy protokół, spisany 27. maja br. w gorzelnii w Mikołajowie (Dyrekcja skarb. Brody) wskutek doniesienia z 16. maja przez właściciela gorzelnii Seliga Borka spadk., gdzie na końcu czytamy: „Strzałkę zastała komisja o 1'5 m/m przedłużoną przez delegata M. S. p. Oстера. Próbné tarowanie wykazało o 3 ząbki więcej przy ciężarkach 100, 80 i 00. Porównanie mocy wódki ze skalą: wódka w zbiorniku (dobrze wymieszana) 91'6 + 12, na skali 93'1%. Tą okolicznością możnaby wytłumaczyć ubytek wódki w dwóch ostatnich miesiącach (około 145 sth.).

Na tem ukończono i podpisano:

(i tu następują kolejno podpisy).

Protokół istotnie bardzo ciekawy, tem ciekawszy, że gdyby go przypadkiem nie spisano, mogło drobne przedłużenie strzałki o skromne 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> m/m, dokonane przez delegata Oстера unieszczęśliwić naszego członka, p. Rafała Distenfelda na całe życie. Byłby bowiem musiał nie tylko posadę i dobre imię stracić, ale pokryć ponadto ze swej kieszeni przypadającą z tytułu nieuzasadnionego ubytku karę kilkunastuset złotych (po 16 zł. za l. ubytku). Ale tego było jeszcze widocznie p. Osterze za mało. Po wyrażeniu mianowicie p. Distenfeldowi, ogromnego zdziwienia, że dopiero pierwszy raz w życiu swoim widzi gorzelnika — Żyda, chcąc prawdopodobnie udokumentować swoje przykre zdziwienie odpowiednim czynem, zrobił p. delegat w mikołajowskiej gorzelnii umyślną nadwyżkę 2 (!) l., by w myśl ustawy nie został jej policzony dozwolony zanik. Więc 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> m/m przedłużenia strzałki przy aparacie mierniczym i umyślna nadwyżka 2 l. Nie wiemy czy takie „zabezpieczenie“ gorzelnika-Żyda ze strony p. delegata M. S. jest w tym wypadku na miejscu, ale to jest pewne, że gorzelnie nie mogą używać aparatów mierniczych „Simensa“, przy których tak gorzelnik, jak i przedsiębiorca zależni są od humoru pana, nastawiającego strzałki aparatu.

Również sądzimy, że już najwyższy czas, by z nastaniem nowego kursu w polityce wewnętrznej, czego cały ogół lepszych elementów naszego państwa z ulęknieniem oczekuje, nie mogły więcej podobne wypadki się zdarzać. Żywimy nadzieję, że miarodajne czynniki przeprowadzą w tym względzie gruntowną sanację.

## Pierwszy po wojnie kurs dokształcający techników gorzelniczych Małopolski.

(mh) Kierownicze czynniki naszego Towarzystwa oddawna już zdawały sobie sprawę z ogromnej wagi dokształcenia zawodowego gorzelników małopolskich. Wojenne i powojenne czasy poczyniły bowiem takie dewastacje wśród ogółu techników gorzelniczych, że całemu temu stanowi grozić zaczęło istotne niebezpieczeństwo zupełnego upadku. Ponadto wśliznęły się do gorzelnictwa elementy, które, niezależnie od swego niskiego poziomu fachowego, tak konkurują prawdziwym fachowcom, że niesposób już wytrwać więcej w zawodzie gorzelnika. Gdy zaś do tego dodamy usiawę, wymagającą od każdego technicznego kierownika wykształcenia teoretycznego, jasnym się stanie, jak dalece ważnym jest obecny kurs dla członków naszego Towarzystwa.

Dlatego też z prawdziwą satysfakcją przybyliśmy 7. bm. do instytutu technologicznego, gdzie nastąpiło uroczyste otwarcie kursu dokształcenia teoretycznego, owocu długotrwałej pracy Wydziału naszego Towarzystwa.

W obecności kompletu zebranych uczestników kursu, przedstawicieli władz i instytucyj, prelegentów i całego naszego Wydziału otworzył uroczystie dyr. Izby Handlowej i Przemysłowej p. inż. Tatarczuk kurs gorzelniczy. Otwarcie kursu poprzedziło przemówienie wiceprzew. naszego Tow. p. Schächnera, następującej treści:

*„Szanowni Panowie !*

Małopolskie Towarzystwo Techników Przemysłu Spirytusowego, powodowane głęboką troską o dobro tak przemysłu spirytusowego, jak i swoich członków, zainicjowało urządzenie niniejszego kursu. Wyszło ono mianowicie z założenia, że tylko przez podniesienie poziomu wykształcenia zawodowego technicznych kierowników gorzeł, można podnieść upadający obecnie przemysł spirytusowy i postawić go na wysokości nowoczesnych zadań, a temsamem polepszyć był naszemu gorzelnikowi.

Zamyślaliśmy ten kurs dokształcający założyć już w przeszłym roku, lecz piętzące się coraz to nowe trudności uniemożliwiały nam tego. Jeśli zaś obecnie się to nam udało, to prócz naszych zwiększonych wysiłków, stało się to w znacznej mierze dzięki pomocy łutejszej Izby Handlowej i Przemysłowej, za co też składamy w tem miejscu obecnym jej Przedstawi-

cielom jaknajgorętsze dzięki, tem szczerzej, że jest to na terenie Małopolski pierwszy tego rodzaju kurs w czasach wojennych.

Żywimy nadzieję, że mimo stosunkowo krótkiego czasu, uczestnicy tego czterotygodniowego kursu wiele skorzystają. Będzie to bezwątpienia główną zasługą szanownych pp. prelegentów, którym ogół gorzelników małopolskich po wsze czasy nieskończenie wdzięcznym się okaże.

Imieniem zarządu naszego Towarzystwa dziękuję ze swej strony Panom Prelegentom, że wzięli na siebie tak wielki, odpowiedzialny obowiązek.

Dziękując również serdecznie Panom Przedstawicielom władz i instytucyj za łaskawe przybycie, kończę swoje krótkie przemówienie i upraszam Szanownego Przedstawiciela Izby Handlowej i Przemysłowej, by raczył formalnie otworzyć pierwszy po wojnie kurs dokształcający techników gorzelniczych Małopolski.

Nawiązując do słów p. wiceprzew. Schächnera, podniósł p. inż. Tatarczuk społeczne stanowisko naszego Tow., które poprzez podniesienie przemysłu spirytusowego naszego Państwa dąży do poprawienia bytu swoich członków.

Po tych okolicznościowych przemówieniach wygłosił inauguracyjny wykład p. prof. Westfalewicz, kierownik naukowy kursu.

---

## Książki nadesłane do Małopolskiego Towarzystwa Techników Przemysłu Spirytusowego.

Wydawnictwo Książnica-Atlas:

1) Kwiatkowski i Różański: Podatek od piwa, ustawa wraz z rozporządzeniami, Lwów-Warszawa 1925.

2) Inż. Dr. St. Lis-Olszewski: Polskie nawozy sztuczne pod względem geologicznym, technicznym i gospodarczym, Lwów-Warszawa 1924.

3) Dr. Irena Lipska: Z mikrobiologii rolnej i przemysłowej. Ćwiczenia praktyczne. Lwów-Warszawa 1925.

Książeczka napozór mała, ale bardzo pożyteczna. Zawiera bogaty materiał i wyczerpujące wskazówki do ćwiczeń z mikrobiologii rolnej i przemysłowej, które mogą być wykonywane z całą dokładnością przez każdego. Wykonanie ich nie wymaga

specjalnej pracowni, dzięki czemu polecić można dziełko to szerszej warstwie pracowników rolnych i przemysłowych

4) Dr. St. Niemczycki: Hygiena mleka. Zarys popularny. Lwów-Warszawa 1924.

#### Wydawnictwo Gebethner i Wolff:

1) Bruner i Tolloczko: Chemja organiczna, wyd. piąte Warszawa 1922.

2) Eugenjusz Porębski: Motory i ich obsługa, wyd. II.

3) Kosiński i Moycho: Fizyka i chemja dla szkoły powszechnej. Warszawa 1925, w 2 częściach.

#### Wydawnictwo Księgarnia Polska B. Połonieckiego:

1) Inż. Karol Stieber: Technologia drzewna z uwzględnieniem kory, łyka i soków drzewnych z 3 tablicami i 81 rycinami w tekście. Lwów-Warszawa 1922

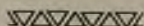
2) Inż. J. L. Szyncer: Przewodnik przemysłu drzewnego. Lwów i Warszawa 1922. Format kieszonkowy, różne tablice i wzory, statystyki, objaśnienia o maszynach i ich obsłudze i przejrzyste ryciny nie potrzebują chyba osobnych poleceń, same bowiem świadczą o doskonałości zbioru.

3) W. Szwederski: Metodyka oceny nasion drzew leśnych. Lwów i Warszawa 1924.

4) Dr. Jan Rozwadowski: Parcelacja wielkiej własności w świetle postępowania pruskich instytucyj pośredniczących.

5) Dr. Al. Szczepański: Rozwój przemysłu Galicji (Dotychczasowe drogi i wytyczne na przyszłość).

Z całą precezyjnością i znajomością rzeczy podaje autor rozwój przemysłu w obecnej Małopolsce do r. 1916 i stara się wykazywać sposoby działania, których należało się trzymać u nas po r. 1916, aby przemysł mógł dojść do zenitu swego rozwoju, prawie nie doznając uszczerbku z powodu wojny.




---

**Kolege,** który zapomniał mi zwrócić pożyczoną mu książkę p. t. „Technologia przemysłów podlegających podatkom konsumcyjnym“, proszę o zwrot do naszego Towarzystwa.

DAWID ARJE.

---

# KRONIKA.

## Baczność Członkowie!

W niedzielę, dnia 4-go lipca b. r. odbędzie się we Lwowie

### III. doroczne Walne Zgromadzenie

Członków Małopolskiego Tow. Techników Przemysłu Spirytusowego.

Ze względu na niecodzienną ważność spraw, mających być przedmiotem obrad, bezwzględnie konieczną jest obecność wszystkich członków. Decydować się tam bowiem będzie o sprawach, ściśle związanych z dalszą egzystencją gorzelnika. Nie ma więc ani jednego gorzelnika, któregooby to interesować nie mogło.

O godzinie i miejscu obrad Walnego Zgromadzenia zostanie każdy członek osobno powiadomiony.

Upraszamy naszych P. T. Czytelników, by na Walne Zgromadzenie przywieźli ze sobą pisemne postulaty, jakie stawiają wobec naszego Tow. i jego organu „Gorzelnika“. Również prosimy o jaknajrychlejsze przesłanie nam artykułów do następnego numeru naszego czasopisma.

#### Franciszek Rawicz-Mysłowski Zwiniacz k. Czortkowa

Pasta „Zelio“ jest środkiem nadzwyczaj skutecznym, gdyż wszystkie szczury wyginęły.

#### Jakób Natowicz, Kalwarja Zebrzydowska,

Donoszę uprzejmie, że otrzymane swego czasu dwie tubki pasty „Zelio“ na szczury są tak **nadzwyczajnym środkiem**, że mogę gorąco każdemu polecić. Próbowałem wytępić szczury za pomocą różnych sposobów, ale każdy okazał się zawodnym, podczas gdy „Zelio“ pasta po trzecim dniu **dała zdumiewające wprost wyniki**.