

rzelnicza na Winohradach w Pradze. Ten sposób jest wówczas prawie jedyny, gdy mamy do przeróbki zepsuty materiał.

Pouczenie o tym sposobie nie ma atoli tendencji odwrócenia nas od stosowania drożdży słodowych, ukwaszonych bakteriami kwasu mlekowego, wówczas, gdy mamy materiał surowy bez zarzutu, i dobrze urządzoną drożdżarnię.

W ostatnim czasie jednak zasypują nas gorzelnie pouczeniami i broszurami, których tendencją jest usunięcie drożdży słodowych i zastąpienie ich patentowanymi i niepatentowanymi sposobami przyrządzania drożdży, ukwaszanych kwasem siarkowym, a to celem zaoszczędzenia sło-
du względnie jęczmienia.

Jest świętym obowiązkiem każdego, co pędzi gorzelnie, dotrzymywać kroku postępom w jego fachu; nie śmie on być obojętny na nowe zdobycze wiedzy i nie powinien żałować kosztów, gdy chodzi o zastosowanie rzeczy dobrej.

Obowiązkiem atoli będzie każdego praktyka, któremu leży na sercu równie dobrze powodzenie gorzelni jak i powodzenie gospodarstwa rolnego z nią związanego, zwrócić uwagę na szkodę, jakaby mógł gorzelnik wyrządzić rolnictwu nawet w najlepszej myśli podniesienia rentowności gorzelni.

Tu muszę zaznaczyć, że gorzelnia rolnicza nie jest samoistnem przedsiębiorstwem, lecz ma na celu jedynie poparcie rolnictwa, poprawę roli, jak to już przed 50 laty uczony radea dworu Lambi twierdził dla ochrony zagrożonego wówczas gospodarstwa rolnego.

Na tej podstawie możnaby tych, co pędzą gorzelnie, podzielić na dwie grupy:

Tych, którym zależy tak na utrzymaniu gleby w dobrym stanie jak i na rentowności gorzelni i na

Tych, co wyłącznie patrzą, aby się gorzelnia rentowała, a na glebie im nie zależy.

Dla naszych stosunków, w których gospodarstwo prowadzi się we własnym zarządzie, lub też tak gospodarstwo jak i gorzelnia znajdują się w ręku doświadczonych dzierżawców, jest grupa pierwsza ważniejszą.

Wychodząc ze stanowiska, że w dzisiejszych czasach ogólnego postępu i konkurencji każdy pędzący gorzelnię musi być specjalistą w swoim fachu, który powinien znać w najdrobniejszych szczegółach tak gorzelnictwo jak i połączone z niem gospodarstwo rolne, starałem się na podstawie moich doświadczeń zestawić rachunek rentowności jęczmienia w gorzelni, za pomocą którego dowodzę, że daleko posunięta oszczędność jęczmienia jest niewłaściwa tak ze stanowiska przedsiębiorcy gorzelni jak i z punktu widzenia ekonomii społecznej.

Do tych obliczeń wzięłem gorzelnię przerabiającą 8000 cetn. metr. ziemniaków i 4% jęczmienia na sól długi.

Przy wyrobie w $\frac{2}{3}$ kontyngentu a w $\frac{1}{4}$ nadkontyngentu, osiągnięto w niej po wliczeniu bonifikacji przeciętnie 50-60 koron za 100 litrów alkoholu.

Na sól używano jęczmienia ciężkiego, dlatego przyjmuję jego zawartość skrobi na 55%.

Gdy obliczymy 25% strat skrobi (jak to wykazały doświadczenia w Niemczech przy słodzie długim) to okaże się, że gorzelnia otrzymała za przerobione na sól 302 cetn. metr. jęczmienia (przy wydatkach 60%) 79-20 hl. alkoholu à 50 60 K. = 4007-52 K. (Dok. nast.).

Drobne wiadomości.

† Emil Christian Hansen. Dnia 27 sierpnia b. r. zmarł po krótkiej chorobie sławny uczony duński, znany nam wszystkim profesor Emil Christian Hansen, dyrektor laboratorjum Carlsberskiego w Kopenhadze.

Podobiznę jego i życiorys zamieścimy w jednym z najbliższych numerów.

Berlińska centrala spirytusowa podwyższyła nagle cenę spirytusu o 10 marek na hektolitrze, a to celem uregulowania trans-