

na specyficzne różnice pomiędzy poszczególnymi sposobami wyrażania tych wydatków.

Warszawa,

S. Pierożek — Prużyński.

Kilka słów w sprawie rekonstrukcyi lub zupełnej przebudowy gorzelni.

Słowa niniejsze zwracamy przede wszystkim do pp. właścicieli gorzelń i uppełnomocnionych zarządców majątków a zwracamy je, jak przekonani o tem jesteśmy, przede wszystkim w interesie samych właścicieli i gorzelnictwa krajowego.

Otóż wiadomo wszystkim fachowcom, że w przeważnej liczbie gorzelni galicyjskich nie można otrzymać tych wydatków spirytusu, jakie dzisiejsza praktyka otrzymać już dozwala. Najlepszy nawet gorzelnik, nawet „profesor“ jakiś, jak się mówi niekiedy z przekąsem, nie da w odnośnej gorzelni takiego wydatku, jaki by dać powinien i mógł, gdyby... A więc jakie „gdyby“?... Oto: „gdyby gorzelnia była należycie urządzona“.

W gorzelni niejednej wszystko się błyszczy, lśni się w świetle słonecznem, wpadającym przez duże okna izby aparaturowej, maszyny i aparaty są najlepszej jakości, budynek jak cacko, a wydatki, poniżej wszelkiej krytyki, pomimo, że gorzelnik Dublany ukończył, praktykę znakomitą miał, a na poprzedniej posadzce wydatki nawet ponad 60 stopni litrowych miewał. Gdzie leży przyczyna złego? Niezawsze w materyale, choć bardzo często, niezawsze w niesumienności robotników, choć i to się zdarza, ale niekiedy... w złe urządzonej gorzelni. Czytelnik fachowiec zrozumie to, oczywiście, bez bliższego określania, właścicielom gorzelni zaś, którzy rzadko tylko mogą być dobrymi znawcami techniki gorzelniczej, przytoczymy kilka drastycznych przykładów na poparcie naszego twierdzenia.

Oto n. p. w pewnej gorzelni wszystkie aparaty były bardzo dobre, fabryka

maszyn się spisała, można nawet powiedzieć, że i cała gorzelnia była dość dobrze urządzona, z wyjątkiem jednego, tj. słodowni. Oto „p. budowniczy“ z miasteczka prowincjonalnego, który „już kilka gorzelń stawiał“ umieścił słodownię dla jakiegoś jemu tylko wiadomego widzimisię swego, na piętrze i w dodatku od strony południowej. Tak to położenie słodowni w budynku jak i inne jeszcze okoliczności uniemożliwiały otrzymanie zdrowego słodu. Gdy sód, podstawa dalszego powodzenia, był zły, niemogły, oczywiście, i wydatki być dobre. Gorzelnia traci w kampanii z tego powodu około 20 hl. alkoholu, co przy obecnych cenach jego wynosi w przybliżeniu 1.000 koron rocznie, czyli traci procent i amortyzację od kapitału około 15.000 koron.

Inna gorzelnia, również z wielkim nakładem zbudowana, ma wprawdzie słodownię w podziemiu, lecz tak nieszczęśliwie położoną w budynku, że temperatura w niej jest zawsze wysoka. I w niej również słodu zdrowego prawie że otrzymać nie można, a stąd pochodzą nadzwyczajne wahania w wydatkach.

Trzecia gorzelnia znowu ma nadzwyczaj niemądry rozkład. Tak np. gorzelnik, chcąc się dostać od aparatu mierniczego do drożdżarni, mieszczącej się tuż nad jego głową o 3 metry wyżej, musi zejść po 6-ciu stopniach na posadzkę izby aparaturowej, schodami kręconemi wydostać się na galeryę i obiedzić izbę dookoła. Oczywiście takie wędrówki męczą go i rychło, nawet sam się nie spostrzegł od kiedy, przestał należycie pilnować drożdży, aż wreszcie obniżenie się wydatków było tego skutkiem.

To i wiele innych mniejszych lub większych błędów odbija się na ekonomii w gorzelni dotkliwie. — Nietylko wydatki bywają mniejsze, lecz i popęd gorzelni staje się droższy, i to niekiedy znacznie, a gorzelnik po całodziennem umartwieniu się jest wyczerpany fizycznie i w następstwie też duchowo, co dalej powoduje „palnięcie“ niejednego głupstwa o złych następstwach.