

**Wywóz spirytusu z Austro-Węgier w r. 1909.** Wywóz ten wynosił w r. 1909 114.476 ctnm. i był najniższym w ostatnich 20 latach, t. j. od czasu istnienia obecnie obowiązującej ustawy gorzelnianej. Tylko do Szwajcaryi był wywóz normalny i wynosił 93.000 ctnm. Wywóz do innych krajów zmniejszył się nadzwyczajnie. Do Hamburga i Niemiec wywieziono 12.500 ctnm. (wobec 44.000 ctnm. w r. 1908); tu się dała we znaki konkurencja spirytusu z Rosyi. Wywóz na południe, który już i w r. 1908 ucierpiał, ustał w r. 1909 prawie zupełnie. Przez ten czas opanowali targ konkurenci z Rosyi i z Włoch i pomimo to, że obecnie ustało już naprężenie polityczne, to jeszcze dużo czasu upłynie, nim dawne rynki zbytu zostaną odzyskane.

Zbyt na Wschód wynosił przed zajściami politycznymi w 1906 r. 116.795 ctnm., obniżył się w r. 1907 do 61.313 ctnm. i spadł w roku 1909 do znikomej ilości 6.807 ctnm.

**Potajemne gorzelnictwo popłaca.** Ze szłego roku wykryto w Paryżu tajną gorzelniczkę, w której handlarz mąką był „gorzelnikiem“ piwnicznym, który bardzo postępowo scukrzał klejster z mąki i potem ją odfermentowywał. W tym roku znowu odkryto jeszcze bardziej postępową gorzelnię, która wyrabiała alkohol z najczystszej cukru.

Oto przed dwoma laty zakupił bardzo poważnie wyglądający obywatel przy wąskiej a nadzwyczaj pełnej ruchu uliczce niewielką kamieniczkę i otworzył w niej hurtowny i detaliczny handel cukrem. Czy handel ten kwitł, czy nie, tego nikt się zbadać nie starał. Lecz widocznie kwitnąć musiał, skoro „szef firmy“ był zawsze w najlepszym humorze i niebawem cała dzielnica poczęła w nim szanować dobrego sąsiada. Zawsze uśmiechnięty, do rad skory, był nawet bardzo poważnym kandydatem na prezesa wielce wpływowego stowarzyszenia właścicieli realności odnośnej dzielnicy, a chociaż przy wyborze upadł, to jedynie dwoma głosami różnicy. Dawny prezes miał jeszcze trochę stronników. Jedynym zmarciem jego był jego zięć, likworzysta, który w ojca domu miał handel wódek i małą pracownię w oficynie, w której sporządzał specjalne gatunki wódek i likierów według tajnych recept. Zięć ów to miał fatalny nałóg; co kilka dni się „upijał“ aż do „nieprzytomności“ i wówczas zawsze przebywał „chory“ w swoim mieszkaniu. Służba widziała przez ten czas tylko „biedną“ panią, krzającą się w handlu, i ojca jej, pomagającego strapionej córce. „Bydlę“, jak likworzystę sąsiedzi z czasem przezwali, chorowało w domu.

„Szedł“ też i handel likworzysty najwidoczniej, bo pomimo jego nałogu, niedostatku widać nie było. I byłby tak interes szedł długi czas wspaniale. Zięć byłby „pił“ na umór, a ojciec „biedny“ wraz z córką „zamarwali się“ na śmierć, gdyby nie przypadek, i „szczęście“ władz skarbowych, zdaje się na całym świecie, a więc też i we Francji. Oto prawdziwy opój, były robotnik gorzelniany, który spadał w swem życiu coraz niżej, aż wreszcie stał się poszukiwaczem skarbów w paryzkich kanałach miejskich, trafił w kanał pod ulicą, przy której mieściła się kamieniczka handlarza cukru, na chwilę, gdy z kanału kamienicy wydobywał się gorący jeszcze „wywar“. Po charakterystycznym zapachu poznał jako były robotnik gorzelniany co to za płyn, a że był jeszcze „naczczo“, to i władze w głowie nie były przytępione i łatwo się domyślił, że w tem „musi być coś“. Wiedząc, że takie odkrycie może mu przysporzyć sporo grosiwa, zawiadomił odnośną władzę. Ta stwierdziła w kanał to samo zjawisko i wnet z planami kanałów w rękę stwierdziła, w której kamieniczce mieści się owa „gorzelnia“. Nastąpiły, naturalnie, rewizja, aresztowanie, indagacje itd. i oto co się okazało.

Likworzysta ustawiał co trzy dni tylko po 200 kilogramów czystego cukru do fermentacji i czwartego dnia, gdy się „upił“ odpędzał alkohol na aparacie tak wielkim, jak żelazny piec pokojowy. Aparat ten służył mu też do rektyfikacji.

W ten sposób otrzymywał miesięcznie „tylko“ około 10 hl. alkoholu, co przy wysokim podatku wódczanym rządowym i akcyzie miejskiej przedstawiało przeszło 2000 franków „czystego“ dochodu miesięcznie. Fabryczka była niewielka, a urządzenie jej proste, bo składało się z dwóch sporych beczek, kilku łopatek drewnianych, kilkunastu gąsiorów szklanych i kochanego aparatu destylacyjnego. Nie zbadano tylko, czy drożdży używano tam „czystej hodowli“.

Nie potrzeba dodawać, że się „gorzelnicy“ dostali do kozy.

Co się z odkrywcą tej gorzelni stało, historia nie wspomina.

**Czystych kultur drożdżaków oraz bakterij kwasu mlekowego dla gorzelń dostarcza Stacya doświadczalna dla przemysłu fermentacyjnego w Krakowie, ul. Gołębia 20.**

Tam też wykonuje się wszelkie analizy, wchodzące w zakres potrzeb gorzelnictwa.

