

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

Od Administracji.

Prenumeratorem zalegającym z prenumeratą upraszamy o wyrównanie zaległości.

O oczyszczaniu wódki

Napisał

J. Tułaja

chemik technolog

(Ciąg dalszy).

Gdy proces starzenia jest już doprowadzony do pewnego wymaganego stopnia, o czym zwykle rozstrzyga wyłącznie tylko próba smakowa — przelewają wódki do flaszek lub w ogóle naczyń szczelnych jako produkt już gotowy. Jednakże taki produkt, przez dalsze leżenie, chociaż szczelnie zamknięty, może doznać jeszcze polepszenia i uszlachetnienia wskutek dalszych powolnych przemian między składnikami już się w nim znajdującymi bez współudziału powietrza.

Ponieważ proces starzenia jest bardzo drogi, więc też nie dziwnego, że istnieją liczne usiłowania, mające na celu bądź to zupełne ominięcie tegoż przy pomocy wyrobów sztucznych, bądź też skrócenie czasu starzenia lub w ogóle ułatwienie tego procesu. Możliwość zastąpienia starych wódek wyrobami sztucznymi nie należy uważać za zupełnie wykluczoną, gdyż bądź co bądź proces starzenia ma na celu tylko wytworzenie pewnych ciał chemicznych, które drogą sztuczną być może łatwiej i taniej uzyskać by się dały. To też usiłowania takie są w zasadzie słuszne i pożądane, o ile one zdążają do wytworzenia sztuczną drogą wyrobów, jeżeli już nie zupełnie identycznych z naturalnymi, to bodaj nie wiele się różniących pod względem składu chemicznego i wszelkich

własności. Jednakże dzisiejsze wyroby sztuczne nie odpowiadają w zupełności powyższemu warunkom i odpowiadać nie mogą, gdyż, jak to już zaznaczyliśmy, sam proces starzenia jest w szczegółach mało zbadany, a zupełnie szczegółowy skład naturalnych wódek jest prawie wcale nieznany. Dzisiejsze imitacje starych wódek są właściwie miksturami, zbliżonemi co najwyżej tylko pod względem woni lub smaku do wódek naturalnych i to bardzo problematycznie, gdyż tylko dla nieznających się na rzeczy, zaś co do składu i własności ogólnych są one zupełnie odmienne, a pod względem higienicznym nieraz nawet szkodliwe.

W celu skrócenia czasu starzenia często poddają surówkę prostej destylacji lub szybkiemu przepędzeniu przez aparat rektyfikacyjny, przyczem odbierają z początku pewną ilość najlotniejszych zanieczyszczeń i oddzielają przy końcu pewną ilość fuzłów. Jednakże wraz z fuzłami musi się usuwać zawsze bardzo znaczna ilość specjalnych składników surówki, potrzebnych dla aromatu i posmaku. Z tego względu czasem nie przeprowadzają destylacji, lecz tylko surówkę silnie podgrzewają, dla odpędzenia pewnej ilości samych tylko zanieczyszczeń najlotniejszych.

Barbet odiera ze swego aparatu ciągłego do rektyfikacji pewien gatunek spirytusu, nazwany przez niego nie bardzo trafnie spirytusem pasteuryzowanym. Spirytus ten ma być wolny prawie zupełnie od zanieczyszczeń najlotniejszych, a z drugiej strony ma jeszcze zawierać dużo składników aromatu i posmaku surówki, bez znacznych ilości fuzłu, i dlatego ma się nadawać bardzo dobrze specjalnie do procesu starzenia bardzo skróconego. Nie będziemy tu jednak wchodzić w szczegóły, gdyż do spirytusu pasteuryzowanego po

wrócimy jeszcze przy omawianiu rektyfikacji ciągłej.

W nowszych czasach próbowano we Francji wprowadzić sposób oczyszczania surówek przed starzeniem, polegający na działaniu powietrza ozonizowanego za pomocą elektryczności, ale — przynajmniej dotychczas — bez większego powodzenia.

Często starają się zrównoważyć braki, powstające przez oddzielenie wraz z fuzlami znacznych ilości składników specjalnych przez różne dodatki do wódki starzejącej. Tak n. p. przy wyrobie koniaków dodają często oleju winnego (otrzymywanego z odpadków przy fabrykacji wina), lub niewielkiej ilości różnych gatunków wina; w tym samym też celu używają beczek, w których było przeprowadzane starzenie wina.

Chcąc być wyczerpującym nie można pominąć oryginalnej myśli Dra Langa, chemika zarządu monopolu szwajcarskiego, która powstała dzięki wspomnianemu poprzednio szczególnemu gustowi Szwajcarów do surówki kartoflanej. Mianowicie, mając na widoku pogodzenie tego gustu z wymaganiami higieny, postanowił Lang próbować, czyby się nie dało w jaki sposób wydzielić same składniki posmaku surówki kartoflanej, bez fuzlu, które dodane potem do czystego spirytusu, mogłyby dać wódkę nawet najprawdopodobniej lepszą jak kartoflanka surowa. Węgiel drzewny, przez który się filtruje surówkę mocno rozcieńczoną wyciąga z niej prawie wszystkie zanieczyszczenia. Te mogą być następnie z węgla napowrót wyciągnięte w stanie skoncentrowanym i prawie zupełnie niezmiennym za pomocą alkoholu absolutnego lub w ogóle bardzo mocnego. Dalszym zadaniem byłoby wydzielenie z takiego wyciągu składników posmaku w stanie czystym lub co najwyżej z niewielką tylko ilością fuzlu — do czego potrzebaby przede wszystkim zbadać szczegółowo wszystkie te składniki. Otóż tego rodzaju zadanie postawił sobie Lang w r. 1893. i zapowiedział dalsze doświadczenia w tym kierunku, z których jednak rezultatów dotąd nie ogłosił. Myśl sama jest dobra i gdyby się dała urzeczywistnić, mogłaby z pewnością oddawać bardzo dobre usługi, szczególnie

przy zastosowaniu do takich wódek, jak śliwowice, żytniówki, araki i t. p., przy których nie tyle chodzi o wytworzenie aromatu i posmaku procesem starzenia, ile o zachowaniu specjalnych składników z wyłączeniem właściwych zanieczyszczeń niepożądanych.

IV. Sposoby pomocnicze oczyszczania.

Z wielu takich sposobów, mających na celu ułatwienie samego procesu rektyfikacji i poprzedzających tenże, opiszemy tylko te, które znajdują w praktyce obszerniejsze zastosowanie.

Ze sposobów czysto chemicznych żaden do takich się nie zalicza, z wyjątkiem jednego, mniejszej wagi. Mianowicie bezpośrednio przed procesem samej rektyfikacji, zwykle dodaje się do surówki niewielkie ilości ługu sodowego lub potasowego albo węglanów tychże lub wreszcie, co jest najlepiej — dowolnej mieszaniny ługu i węglanu z przeważającą ilością ostatniego. Ma to na celu głównie zobojętnienie kwasów bądź to już gotowych znajdujących się w surówce, bądź też mogących powstawać w czasie rektyfikacji; zmydlające działanie ługu na estry jakoteż kondenzujące na aldehydy — jeżeli jest jakie, jest w każdym razie tylko znikająco nieznaczne, gdyż ług jest tu zanadto rozcieńczony, a dodawanie większych ilości zupełnie by się nie opłacało. Co się tyczy ilości, jaką należy dodawać, to oczywiście najlepiej jest stosować ją do stopnia kwasowości surówki badanej w każdym wypadku z osobna, przyczem ze względów dopiero co przytoczonych nigdy nie zaszkodzi pewien niewielki nadmiar po nad oznaczoną kwasowość. Dodawanie tych ługów i węglanów czyli inaczej mówiąc alkaliów do surówki mającej być rektyfikowaną jest zawsze korzystne, głównie dlatego, że niem wyklucza się możliwość działania kwasów na metalowe ściany aparatu rektyfikacyjnego.

Z innych sposobów znajdują obszerniejsze zastosowanie tylko trzy już poprzednio wspomniane sposoby, mianowicie 1) filtrowanie przez węgiel drzewny 2) sposób Traube'go i 3) sposób Bang-Ruffin'a.

1. *Filtrowanie przez węgiel drzewny.*

Jestto najstarszy sposób oczyszczania surówek i był używany od czasów daleko odleglejszych niż oczyszczanie za pomocą rektyfikacji. Dawniej używano węgla drzewnego w formie mułu świeżego, którego dodawano do surówki, zakłócano i po krótkim czasie wódkę odsączano. Później przez długie czasy były używane proste filtry w formie niewielkich beczek, zwykle drewnianych, napełnianych węglem drobno potłuczonym, na który dopuszczano surówkę z dołu, a odbierano oczyszczoną wódkę z góry po przejściu przez warstwę filtrującą płótna, pokrywającą górne dno podziurawione, w celu zatrzymania drobnego mułu węglowego. (C. d. n.).

O izbie fermentacyjnej.

W obecnych czasach, w których to dzięki wydoskonaleniu przyrządów, służących do rozdrabniania materiałów skrobiowych, tak wysoko stoimy pod względem przygotowania zacierów, a dalsza praca w tym kierunku nieopłacałaby się, o czym wspomniał p. K. Hordyński w Nrze 3. „Gorzelnika“, pozostaje nam jeszcze starać się o przeprowadzenie czystej fermentacji, która, jak wiadomo, jest rzeczą bardzo ważną i pozwalającą nam mieć nadzieję, że wydatki alkoholu z klgr. skrobii jeszcze więcej podniesiemy, a straty w materiale do ostatecznego minimum zredukujemy. Fermentacja jednak po naszych gorzelniach chroma, jak wiadomo, pod względem czystości bardzo.

Dla przeprowadzenia czystej alkoholowej fermentacji t. j. wolnej od wpływu bakterij szkodliwych, musimy mieć oprócz stosownej ilości czystych i zdrowych drożdży dobrze urządzoną izbę fermentacyjną i kadzie, w przeciwnym bowiem razie praca nasza poszłaby w niwec. Lokal więc fermentacyjny w gorzelnictwie odgrywa niepoślednią rolę, a pomimo to przyzwyczajono się mało zwracać uwagi na jego urządzenie i traktować go zlekka. Faktem jest, że jak właściciele gorzelń *), tak nie-

które fabryki zajmujące się budową gorzelń, jak też i wielu gorzelników (co ze smutkiem wyznać należy) grzeszą przy urządzaniu lokalów fermentacyjnych. Przekonany, że nawoływania pod tym względem długo jeszcze nie będą zbyt liczne, pozwalam sobie streścić poniżej reguły, o których nie należy zapominać urządzając izby fermentacyjne.

1). Izba musi być dość obszerna; wielkość jej równa się sumie powierzchni den wszystkich kadzi, wziętej 2,25 razy, a wysokość wysokości kadzi więcej 2-3 metry.

2) Złączenie ścian z sufitem i posadzką nie może być zrobione pod prostym kątem, w takim bowiem razie dawały by się kąty trudno oczyszczać.

3) Posadzka ma być zlekka pochylona ku środkowi, aby przy użyciu woda swobodnie ściekała do kanału a ztamtąd na zewnątrz zakładu.

4) Posadzkę, ściany i sufit trzeba pociągnąć cementem lub asfaltem. Asfalt do tego celu nadaje się najlepiej, bo cement po pewnym czasie staje się szorstkim, i może być siedliskiem miriad szkodliwych bakterij, od których właśnie tak staramy się chronić nasze zacier.

5) Światła w lokalu fermentacyjnym musi być dużo już to dla tego, że przy świetle wszystkie roboty dają się lepiej wykonać, już też dla tego, że wrogi bakterie światła nie lubią (jak wykazali n. p. H. Buchner i F. Minck). Więc okien musi być dostateczna ilość, ale okna te trzeba robić podwójne i szczelnie zamykane, aby w porze letniej temperatura w izbie zbyt nie podnosiła, a w zimie nie obniżała.

6) Ogrzewać można izby fermentacyjne, jeśli ogrzewanie jest potrzebnem, najlepiej za pomocą rur parowych, piece bowiem pociągają za sobą pewną nieczystość. Noszenie paliwa i wybieranie popiołu nie może przyczynić się do czystości.

7) Rury, doprowadzające słodki lub żrały zacier i wodę, powinny być łatwo dostępne, aby je w razie zatkania lub zepsucia można było łatwo obejrzeć i naprawić.

*) Właściciele winić nie można, gdyż przeważna ich część na gorzelnictwie się nie rozumie.

8). Na wylocie rury, doprowadzającej słoiki zacier, dobrze zamieszczać druciany kosz, w którym by zostawała słoma i t. p., ponieważ dostawszy się do kadzi fermentacyjnej mogłaby potem spowodować zatkanie rur lub zanieczyszczenie aparatu odpędowego.

9). Bezwarunkowo potrzebnym jest wentylator, za pomocą którego prądem pary można by było odświeżać powietrze w izbie.

10). Co do kadzi fermentacyjnych to o nich dość obszerny artykuł umieszczono w Nrach 17. i 18. „Gorzelnika” 1895 r., z którego to artykułu wynika, że najlepszymi byłyby kadzie metalowe, po pierwsze dla tego, że metal łatwo można utrzymywać we wzorowej czystości, powtóre, że możnaby im nadawać kształty dowolne, ale że one mają tę ważną wadę, iż bardzo łatwo przepuszczają ciepło. Wadę tę kadzi metalowych bardzo łatwo usunąć, robiąc kadzie z metalu o podwójnych ścianach, a próżnię między niemi napełniając jakimś złym przewodnikiem n. p. masą papierową. Jesliby moje zdanie przedstawiające się tak świetnie w teorii uzyskało potwierdzenie w praktyce, wtenczas mielibyśmy kadzie, łączące w sobie wszystkie dodatnie strony kadzi metalowych i drewnianych.

11). Kadzie należy tak ustawiać, aby nieczystość i wilgoć nie mogły się pod nie zakraść.

12). Drzewa należy unikać, ponieważ drzewo łatwo zakwasza się, nasiąka wilgocią, a dzięki swym porom trudno da się oczyścić. Wszelkie więc stołki, drewniane legary, a czasem nawet w niektórych gorzelniach drugie posadzki muszą być wyrugowane.

Urządziwszy izbę podług reguł podanych wyżej, można mieć wszelką pewność, że światła będzie dużo, a suchość i wzorowa czystość dadzą się łatwo utrzymać, tak że o pleśni, bakterjach octowych, masłowych i innych mowy być nie może. Co prawda urządzenie podobnej izby byłoby trochę kosztowne, ale zwróciwszy uwagę na straty, jakie ponosimy dzięki niepożądanym bakterjom, albo koszta soli kwasu

fluorowodorowego i opłaty patentu za użycie tego środka, przyjdziemy do wniosku, że koszta urządzenia podobnej izby prędko się wróć. Czystość była i będzie najsilniejszym konkurentem środków antyseptycznych jakoteż patentów Towarzystwa Maltozy.

Antoni Harasimowicz.

Korespondencye.

Rudka (Król. Polskie)
w kwietniu 1896.

Zamierzam niniejszem podzielić się z kolegami spostrzeżeniami moimi, zrobionymi w kierunku oszczędzania słoju. Czytając polemikę Michalski contra Starorypiński trudno przyznać słusność wyłącznie temu lub owemu. Dowodzenia p. Michalskiego są zupełnie uzasadnione; po wielu doświadczeniach, jakie u siebie w obydwóch gorzelniach robiłem (Maluszyn i Rudka) doszedłem do wniosku, że nie mogę brać mniej słoju (przy najwyborniejszej jego jakości nawet) jak 3.5—4%. Gdy zniżyłem dawkę słoju do zacierów i drożdży do 3%, miałem trudniejszą fermentację, a odfermentowanie do 2.5° Ball. Dziś przy użyciu 4% słoju jest fermentacja dobra, a odfermentowanie waha się od 0.9°—1.2° Ball. przy początkowej koncentracji zacieru 21° Ball. Czytając streszczenie rachunku, podanego przez p. Starorypińskiego, widzimy, że także używa 3.4% słoju, nie powinna przeto zachodzić różnica zdań, gdyż i p. Michalski twierdzi, że w oszczędności słoju doprowadził do tego samego rezultatu. Pogodziłbym spór w ten sposób, że radziłbym każdemu oszczędzać słoju do tej granicy, przy której jeszcze zacier na leżycie będzie mógł być scukrowanym, o czym każdy przekonać się może za pomocą roztworu jodu. Jeżeli próba okaże, że zacier nienależycie został scukrowanym (przy zresztą prawidłowem zacieraniu) natenczas bezwarunkowo należy zwiększyć procent dodawanego słoju.

Wydatki są w naszej okolicy stale dobre, nie ma wahań jak w latach poprzednich. W Rudce mam 40—46%, zaś w Maluszynie 30% (przy parniku drewnianym).

Adam H. Chlewski.

Część ekonomiczna.

***Memoriał Kamionecko-Brodzko-Złoczowskiego oddziału galic. Tow. gospodarczego w sprawie wódczanej.** Grozi naszemu przemysłowi niebezpieczeństwo, czują to wszyscy, bezpośrednio i pośrednio interesowani, należy przeto działać wcześniej i jeżeli nie zupełnie odwrócić klęski to przynajmniej wyjednać pewne ustępstwa od rządu, któreby jako tako chroniły nasz przemysł a pośrednio i rolnictwo z niem złączone od zupełnego upadku. Celem zwrócenia uwagi posłów naszych we Wiedniu i rządu na smutne następstwa, jakie podwyższenie podatku dla Galicyi mieć może i celem odwrócenia klęski wystosowali rolnicy północno - wschodniej, a więc najwięcej zagrożonej, części naszego kraju memoriał do Koła polskiego we Wiedniu i rządu, w którym to memoriale przedstawiliśmy smutny stan obecny przemysłu gorzelnianego w kraju wskazując następnie na zgubne oddziaływanie ustawy w przyszłości:

„Ustawa gorzelniana z r. 1888 dotknęła Galicyę najboleśniej, największy na nią spadł ciężar — ponieważ Galicya jest rolniczym, najuboższym krajem Monarchii — ponieważ posiada tylko ten jeden przemysł — ponieważ ten przemysł jest w ścisłym związku z rolnictwem — ponieważ Galicya najwięcej wódki produkuje i konsumuje.

To też wszyscy rolnicy zostali przerażeni zapowiedzianem przez Jego Excellencyę Pana Ministra Skarbu podwyższeniem podatku od spirytusu. Byłby to straszny cios dla tego jedyne go naszego przemysłu i dla rolnictwa — zwłaszcza w dzisiejszym jego upadku — konsumpcya zmniejszyłaby się znowu, a cena wódki spadłaby jeszcze więcej.

Podnosimy więc głos w imieniu wszystkich rolników całego kraju i upraszamy, aby Wysoki c. k. Rząd zechciał, ze względu na wszystkie przytoczone okoliczności, odstąpić od myśli nowego obciążenia przemysłu gorzelnianego, a z nim i rolnictwa.

Położenie ekonomiczne ludności rolniczej w Galicyi, stanowiącej 80% ludności całego kraju, jest obecnie rozpaczliwem — u góry i u dołu ruina materyalna i zwątpienie!

Więksi właściciele, dzierżawcy i włościanie ostać się nie mogą — grunt usuwa się im z pod nóg — a z nim i ziemia polska z polskich rąk.

To też nie nowych ciężarów, lecz pomocnej ręki wyglądamy z upragnieniem.

Ogólne Zgromadzenie członków oddziału Kamionecko-Brodzko-Złoczowskiego, odbyte dnia 15. marca 1896, oświadczywszy się stanowczo, z powodów wyżej przytoczonych, przeciw podwyższeniu podatku od spirytusu,

uprasza Wysokie Koło Polskie, aby raczyło swoim wpływem odwrócić tę nową, naszemu krajowi, grożącą klęskę

Równocześnie, oparci na smutnem doświadczeniu lat ośmiu, upraszamy Wysokie Koło Polskie o wyjednanie u Wysokiego c. k. Rządu takich zmian ustawy gorzelnianej i kontyngentowej z r. 1888, któreby dotychczasowe złe skutki tejże choć w części złagodziły.

Celem ich jest, pośrednia pomoc rolnictwu i opieka skuteczna nad gorzelniami gospodarskimi przed przewagą gorzeln fabrycznych.

A mianowicie:

1. §. 3. ust. z dnia 20. czerwca roku 1888 Dz. p. p. Nr. 96. ma brzmieć jak następuje:

Z kontyngentu, niższej opłacie konsumcyjnej podlegającego, w ogólnej sumie 997.458 hktr. alkoholu, rozdzielone zostaną 50 procent między wszystkie wedle §. 2. obdzielić się mające gorzelnie.

Kontyngent dodatkowy (§. 7. ust.) ma być rozdawany nie dowolnie, jak obecnie, lecz każdy z poszczególnych krajów koronnych ma być nim obdzielany w stosunku do istniejącego w tymże kraju stałego kontyngentu, przyznanego gorzelniom rolniczym.

Rozdział odbywałby się peryodycznie jak dotychczas, w miarę napływu niezużytego w poszczególnych krajach — a w miesiącu lipcu każdego roku ma być podana do publicznej wiadomości ilość kontyngentu rozporządzalnego, przypadającego jeszcze na każdy kraj koronny z terminem 15-dniowym zgłoszenia się o takowy. Po upływie tego czasu, niewyczerpany kontyngent jednego kraju koronnego może być przydzielony innym krajom.

2. Wysoki c. k. Rząd raczy przy odnowieniu ugody z Węgrami przeprowadzić rozdział kontyngentu gorzelnianego, między obydwie połowy Państwa na słusznych, innych niż dotychczas obowiązujących podstawach — a to na podstawie rzeczywistej konsumpcji spirytusu.

3. Do ustawy gorzelnianej ma być wprowadzony nowy paragraf orzekający, że jeżeli w jakimkolwiek trzechleciu gorzelnia gospodarcza przyznany jej stały kontyngent nie wyrobiła z powodu nieurodzaju płodów rolniczych — naten-
czas ma prawo żądać dochodzenia — a gdy ono okaże, że istotnie powodem tego był nieurodzaj — gorzelnia ta ma otrzymać na następne trzechlecie ten

sam kontyngent, który miała w ubiegłym.

4. Przy przewozie kolejami państwowymi wódki kontyngentowej i niekontyngentowej, pochodzącej z gorzeli gospodarskich, otrzyma wódka ta odpowiedni opust frachtu.
5. Milion, przeznaczony obecnie na premie eksportowe, powinien być zwiększony. Premia wywozowa dla gorzeli fabrycznych powinna być jak dotąd chwiejna, a to celem uniknięcia nadprodukcji — premia zaś dla wódki w rolniczych zakładach wyprodukowanej, powinna być stałą i słusznie wysoką. Należałoby bowiem umożliwić gorzelniom gospodarczym produkcję wódki niekontyngentowej, na eksport — protegując wódkę tę pochodzącą z gorzeli rolniczych — a na odwrót — pochodzącą z gorzeli fabrycznych nie powinna zażywać tej protekcji,
6. Gdyby grożące nam podwyższenie podatku od spirytusu, które, jak już przytoczono, dla kraju naszego byłoby klęską, a Wysokiemu c. k. Rządowi nie przyniosłoby może spodziewanego dochodu z powodu zmniejszenia się konsumpcji, miało nastąpić — natenczas ze względów słuszności, bonifikacja w gorzelniach gospodarskich ma być podniesioną, w każdej dotychczasowej kategorii o 2 (dwa) zlr. na hektolitrze“.

***Rektyfikacja warszawska.** Dnia 11. kwietnia odbyło się zebranie ogólne nadzwyczajne towarzystwa rektyfikacji warszawskiej. Zarząd zwołał je celem uzyskania decyzji co do podniesienia kapitału akcyjnego do 600.000 rubli przez wypuszczenie nowej emisji akcji w ilości 400 sztuk po 750 rubli. Nowe akcje, po wpłaceniu rubli 16.03 na rzecz kapitału zapasowego i rubli 3 na stemple, zrównane byłyby w zupełności z akcjami pierwszej emisji i uczestniczyłyby w dywidendzie odpowiednio do czasu zaangażowania w nich kapitału.

Kapitał ten jest potrzebny na wybudowanie na Pradze na gruncie, sąsiadującym ze składem zarządu monopolu rządowego, nowej fabryki w tych rozmiarach, aby mogła przerabiać i oczyszczać przynajmniej 1,200.000 wiader 40" okowity na potrzeby monopolu.

Wobec zbudowania nowej fabryki, starą przy ulicy Dobrej sprzedać wypadnie.

Cała ta zmiana znowu konieczną jest, jeżeli towarzystwo pragnie oddać istotne usługi gorzelnictwu krajowemu przez wejście w stały na lat dziesięć stosunek z zarządem monopolu o oczyszczanie całej ilości spirytusu, dla tegoż monopolu potrzebnej, a wymagają-

cej minimalnie 900.000 wiader 40-stopniowych, którą to ilość monopol towarzystwu gwarantuje. Stosunek ten, obwarowany karami pieniężnymi z jednej i drugiej strony, sankcyonuje się umową, zatwierdzoną przez p. ministra finansów.

Wnioski zarządu w tym przedmiocie zostały przez zebranie ogólne przyjęte i potwierdzone.

Zarząd objaśnił, iż tymczasową deklarację już podpisał, oraz że zabezpieczył się tak, aby budowę w terminie oznaczonym na 13. września 1897 r. ukończyć. (*Gaz. Handl.*).

***Wyrób spirytusu w Austrii w styczniu 1896.** Według wykazów urzędowych wyprodukowano w styczniu 1896 r. w Przedlitawii spirytusu w gorzelniach podlegających opłacie od konsumpcji 17,301.603 litrów à 100‰, zaś w gorzelniach, podlegających opłacie od produkcji 186.229 litrów à 100‰, razem zatem 17,487.832 litrów à 100‰, (w zeszłym roku wyprodukowano w tym samym miesiącu tylko 17,052.054 litrów à 100‰).

***Wyrób spirytusu w Węgrzech w grudniu 1895.** Według wykazów urzędowych wyprodukowano w grudniu 1895 w Węgrzech spirytusu w gorzelniach, podlegających opłacie od konsumpcji 10,237.006 litrów à 100‰, zaś w gorzelniach, podlegających opłacie od produkcji 385.577 litrów à 100‰, razem zatem 10,622.583 litrów à 100‰ (w zeszłym roku wyprodukowano w tym samym miesiącu 10,526.292 litrów à 100‰).

***Dochód państwowy z akcyzy w Rosyi w r. 1895.** Według tymczasowego sprawozdania kasowego o dochodach państwa i rozchodach w r. 1895 weszło do kasy państwa w roku 1895 akcyzy od napojów 298,113.000 rs. (w r. 1894 297,386.000 rs.). Przychód w r. 1895 wynosił 107.3‰ kwoty preliminowanej w budżecie. W porównaniu z r. 1895 był dochód o 727 000 rs. większy..

***Podwyższenie podatku wódczanego w Austrii.** Według wiadomości pochodzących od zwykle bardzo dobrze poinformowanych interesentów spirytusowych w Pradze ma być przedłożenie rządowe co do podwyższenia podatku wódczanego już gotowe i wydrukowane. Przedłożenie to składa się z pięciu tylko paragrafów. Podatek ma być podwyższonym o 15 zlr. od 1 hl. Przyszła konstytucja targu spirytusowego zależeć będzie od mniej lub więcej odpowiedniego sposobu opodatkowania zapasów. W każdym razie daje się już obecnie zauważyć silniejszy ton w interesie spirytusowym, który się specjalnie uwidacznia w rezerwie przy oddawaniu towaru terminowego.

***Nowa fabryka koniaku w Austrii.** W c. k. sądzie handlowym w Wiener-

Neustadt zarejestrowano firmę „Berger, Volk u. Cie“ w Vöslau, pod którą pan Izydor Berger prowadzić będzie fabrykę koniaku. Wprawdzie fabryka ta założoną jest w Vöslau, z kąd wina austriackie pochodzą, lecz my się wcale nie łudźmy co do materiału surowego do wyrobu tego fesslawskiego koniaku, będziemy pić i nadal galicyjską *kartoflankę* tylko w innej sukience, uperfumowaną i t. d.; bodaj ten nasz spryt do interesów, który zbagaca Niemców.

Rozmaitości.

***Wysława jubileuszowa 1898. we Wiedniu.** Pod koniec zeszłego miesiąca od było się posiedzenie komisji centralnej wystawy jubileuszowej, na którym uchwalono doprowadzić wystawę do urzeczywistnienia. Według programu, ułożonego na tem posiedzeniu, będzie wystawa miała charakter przeważnie przemysłowy, a obejmować będzie 84 klas w 7 grupach. Na prezydenta wybrano marszałka krajowego Austrii dolnej, hr. Otto Abensberg — Traun, a na protektora zamierzają uprosić arcyksięcia Karola Ludwika.

***Ukończyli kraj. Szkołę Gorzelniczą w r. b.:**

Adam Przesmycki z Mińska gub. (postęp celujący).

Albin Niepokojczycki, z Wozniesieńska gub. Chersońskiej (postęp celujący).

Henryk Strumpf, z Siedlec, gub. Siedleckiej, (postęp celujący).

Henryk Wiśniewski, z Radomia (postęp celujący).

Maksymilian Matuszewicz, Prostken w Prusach (postęp celujący).

Waleryan Dzierżyński, Zupawa, Tarnobrzeg (postęp bardzo dobry).

Wincenty Wiśniewski, Podzamcze, gub. Siedleckiej (postęp b. dobry).

Serafin Lipkowski, Horodnica na Ukrainie (postęp b. dobry).

Klemens Majewski, z Litwy (postęp b. dobry).

Pytania i odpowiedzi.

Odpowiedź na pytanie 3. Nieznam stosunków gorzelnictwa w Królestwie i Rosyi i nie wiem o ile władze tamtejsze krępują postępowanie techniczne wskutek czego nie mogą też wiedzieć o ile pewne postępowanie techniczne można by tam zmienić, jeżeliby ono było złem dla wydatków spirytusu. Chcąc jednak w czemśkolwiek pomóc koledze F. S. podaję tu moje postępowanie techniczne przy wyrobie drożdży i fermenta-

cy, a być może, że niektóre wskazówki przydać mu się będą mogły.

Zaczę tu od słodu, gdyż używam go nieco inaczej jak zwykle.

Po należytem namoczeniu jęczmienia wyrzucam go z zalewni na kupę i takową aż do objawów pęknięcia przewracam. Po dostrzeżeniu kielków korzonkowych rozsuwam sztukę i takową po każdym ogrzaniu się o $1\frac{1}{2}^{\circ}$ R. przerabiam. Wogóle baczę, aby temperatura w sztuce nie przekroczyła 14 a najwięcej $14\frac{1}{2}^{\circ}$ R. Po 10—12 dniach sład jest już gotów i z tego sładu biorę na zacier drożdżowy (2% przerabianej ilości kartofli), a resztę rozsuwam w ciekłą warstwę; czekam jeszcze 2 dni i z tego sładu biorę do zacieru (3%). W ten sposób zalewam ilość jęczmienia wystarczającą na dni cztery.

Po dwurazowem zgnieceniu sładu na gniotowniku zabijam hołowicę na precedzonym i do 52° R. zagotowanym zacierze (rzadko na gorącej wodzie), a po rozbiciu i domieszaniu reszty zacieru przygotowuję do 51° R. poczem schładzam wiosłami do 50° R. Nakrywszy kadkę pozostawiam zacier przez trzy godziny do scukrzenia, mieszając co godzina. Po tym czasie odchyłam nakrywę i mieszam co dwie godziny dla należytego zmieszania warstw górnych z dolnymi. Gdy się nieco zacier ochłodzi podgrzewam bezpośrednią parą do 42° R., a lawirując między 40 a 42° R., ukwaszam go w 16 do 20 godzin do 2% kwasu według Delbrücka. Po ukwaszeniu dodaję matkę ($\frac{1}{4}$ część objętości całej hołowicy) poczem okazują nastawione drożdże 18° sach., 14° R. i 2·1% kwasu. Po 10—12 godzinach są drożdże gotowe, wtedy odbieram matkę (przy 21° rzadko 22° R., 7 do 8° sach. i 2·3 do 2·5% kwasu) i schładzam do 10° R., a do reszty drożdży dolewam zacieru świeżego tyle, ile na matkę odebrałem. Podmłodzone drożdże, które muszą bezwarunkowo ogrzać $1\frac{1}{2}$ do 2° R., zlewam do chłodzącego się zacieru wtenczas, gdy tenże okazuje 22° R.

Drożdże tak prowadzone wytrzymują mi bez zasilania i bez powodowania wahań w wydatkach dwa miesiące; po tym czasie dziczeją one i występuje fermentacja burzliwa. Próbowalem rozmaitych sposobów i środków antyseptycznych do usunięcia tego objawu, lecz przekonałem się w końcu, że na nic się to wszystko zda, gdyż objaw ten jest mojej gorzelni właściwym. Biorę wtedy małą ilość drożdży prasowanych i rozmnażając je stosownie, docholzę znowu do posiadania wymaganej ilości matki. Dodam tu jeszcze, że wyjalawiam hołowicę raz na tydzień podgrzewając ją po ukwaszeniu do 53° R.

Zacier odstawiany przy 11° R. do fermentacji ma $17\cdot5^{\circ}$ sach. oraz 0·5—0·6% kwa-

su. Po 24 godzinach fermentacja jest już w pełnej sile (zacier faluje w t. zw. żabkach), co trwa dalszych 24 godzin, przyczem się zacier ogrzewa do 22° R. Po tym czasie fermentacja słabnie, a chcąc ją jeszcze pobudzić dolewam 15% wody o 28° R, przez co podnoszę temp. do 23° R.

Po ukończonej fermentacji okazuje się zacier 1°, najwyżej 1.2°, a nierzadko 0.6° sach. i 0.6° kwasu.

Co do ilości używać się mającego w gorzelni siodu stanowczo twierdzą, że oszczędność, posuwająca się poniżej 5%, jest oparta na rachunku błędnym.

Nie mogę się tu pochwalić, że mam 60 lub nawet 62 odsetek litrowych z klgr. skrobi, jak to często niektórzy koledzy w sprawozdaniach robią, gdyż mógłbym się narazić na to, że mi wszyscy wykształceni koledzy nie uwierzą i przyznają się, że mam tylko 57 odsetek litrowych w mojej, połowicznie, trochę postępowo a trochę na starą modę urządzonej gorzelni.

Tym kolegom, którzy nie obliczywszy się dobrze wielkimi wydatkami się chwalać, możnaby powiedzieć: „Przestańcie bo się źle bawicie.....”.
A. Ch.

Odpowiedź na pytanie 4. Ogólnikowe wyjaśnienia znajdzie szan. Pan w dalszym ciągu moich artykułów o oczyszczaniu wódki i zarazem będzie mógł osądzić, że chcąc ściśle i z zupełną pewnością określić, gdzie leży błąd filtrowania, trzeba by znać wszystkie szczegóły urządzenia o postępowania i jakości środków.

Tu zaznaczę tylko, że postępowanie — sądząc n. b. ściśle według tego, jak je Szan. Pan opisał — jest w wielu punktach niewłaściwe.

Tak n. p. — jeżeli filtry są ciągle lub wogóle często czynne, to mając w nich węgiel z zeszłego jeszcze roku — za wiele Pan od niego wymaga. Tem bardziej, że sądząc z podanego sposobu napełniania (cztery filtry na raz?) filtruje Pan tylko przez dwa duże filtry, a nie przez 8. Napełnianie filtrów „węglem i piaskiem” — w jakikolwiek by sposób — jest zawsze zupełnie nie właściwe i to być może najwięcej Panu bruździ. Jeżeli się używa piasku, to powinien on być bardzo czysty i mieć na celu tylko zatrzymanie osadów z wódki przed wejściem do filtrów

węglowych ewentualnie też zatrzymanie zawieszonego pyłu węgla po wyjściu z tychże. Czas filtrowania — trwający aż dwa dni jest stanowczo za długi i świadczy, że filtry są zabite. Biały osad w butelkach zdaje mi się może być tylko mineralny — o czym łatwo się przekonać można, spróbawwszy czy się na blaszce w płomieniu nie spala; jest on pewnym dowodem, że filtry są kompletnie zanieczyszczone, a zatem nie mogą dobrze funkcjonować.
Józef Tuleja.

Odpowiadając na pytanie 4. radzę panu Szttylerowi dodać 3—4 krople czystego kwasu solnego do sztofa oczyszczonej wódki, a przekona się, że objawy nieprzyjemne znikną.
Jakubowski.

Odpowiedź od redakcyi „Ciekawemu”. Poniżej przytaczamy tytuły dzieł, z których WPan może potrzebne Mu wiadomości zaczerpnąć.

Schedel., Destillirkunst. Ein Lehr u. Handbuch für Liqueurfabrikation u. verwandte Industriezweige 10. Aufl. 1893.

Sell. Cognac, Rum u. Arak, 1891.

Gaber A., Die Fabrikation von Rum, Arak. Cognac u. allen Arten von Obst u. Fruchtbranntweinen.

Die Liqueurfabrikation 6. Auflage 1896.

Duplais(ainé), Traité de la fabr. des liqueurs et de la distillation des alcools 4 ed. 2 vol. 1882.

E. Brevans, Fabrication des Liqueurs 1888.

E. Barbet, La rectification et les colonnes rectificatrices eu distilleries. Paris Librairie E. Bernard.

Sorel, La rectification de l'alcool.

W artykule „O oczyszczaniu wódki” w Nrze 7. naszego pisma wkradły się dwa błędy drukarskie, które przy korekcie przeoczono. Na str. 70. 6ty wiersz od dołu w prawej szpalcie ma być 6-hektolitrowe zamiast 6-metrowe, zaś na str. 71. w lewej szpalcie 13-ty wiersz od góry ma być „ciepłych piwnicach” zamiast szczupłych piwnicach

Towarzystwo powroźnicze
w RADYMNIE

poleca swoje wyroby powroźnicze i sieciarskie. Cenniki na żądanie gratis i franko.



Czasopismo

poświęcone

przemysłowi gorzelniczemu

Organ Tow. Gorzelników Polskich

we Lwowie.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechnicznej.T R E Ś Ć : *J. Tuleja*: O oczyszczaniu wódki. — O izbie fermentacyjnej. — Korespondencye. — Część ekonomiczna. — Rozmaitości. — Pytania i odpowiedzi. — Drobne ogłoszenia.**Wychodzi we Lwowie**dwa razy na miesiąc
i kosztuje wraz z przesyłką pocztową:**W Austro - Węgrzech:**

Rocznie 6 złr.

Półrocznie 3 złr.

W Rosyi:

Rocznie 4 rs.

Półrocznie 2 rs.

W Niemczech:

Rocznie 8 mk.

Półrocznie 4 mk.

Redakcja i Administracja

Lwów

ulica Polna 1. 3.

Dra Effronta

SÓL FLUOROWArozpuszczalna w wodzie, zastępuje korzystnie
kwas fluorowodorowy,

daje znakomite wyniki

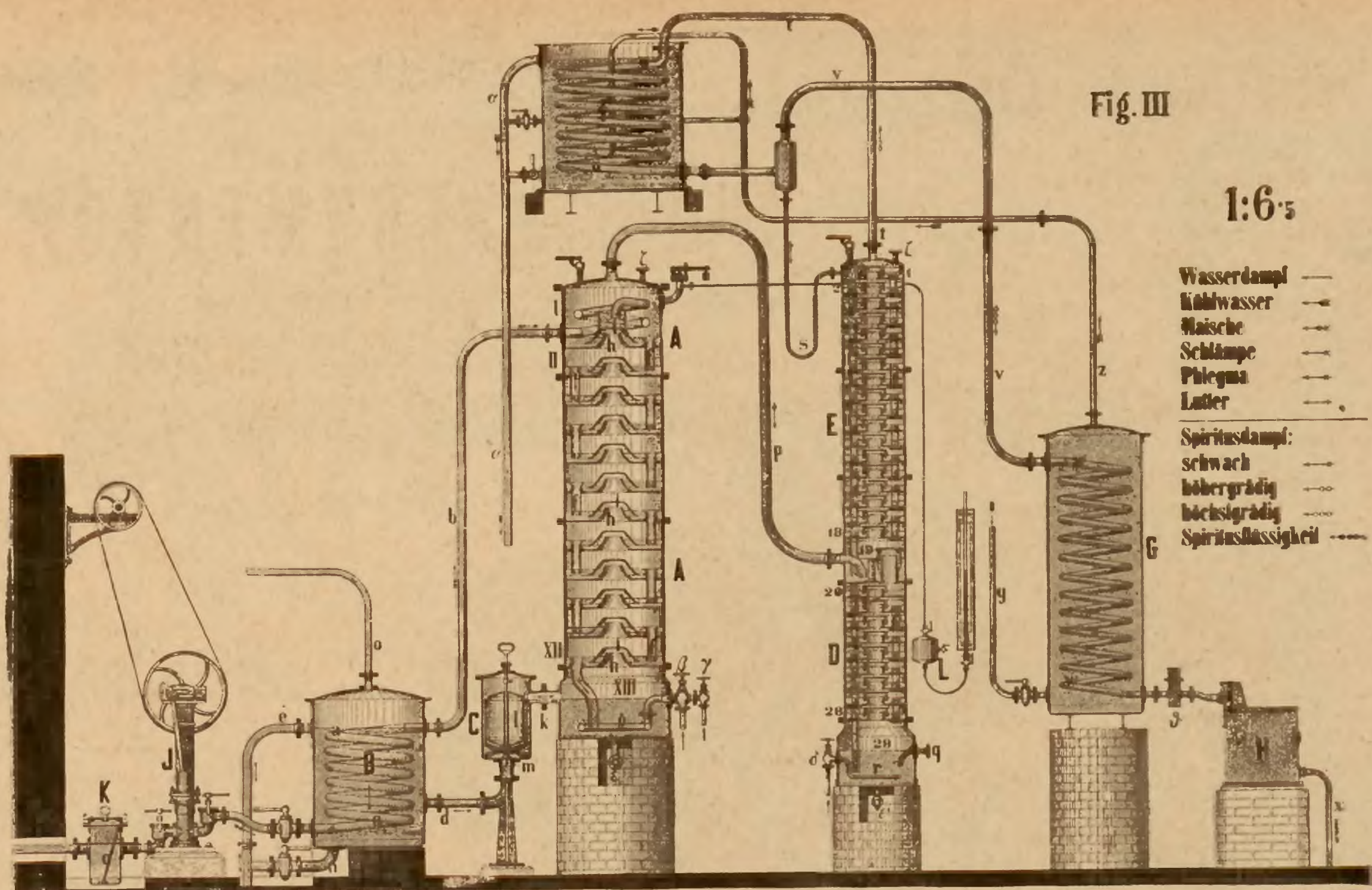
i może być z zaoszczędzeniem wszelkich
drogich opakowań wysyłaną do wszystkich krajów
także pocztą.Do dostarczania tej soli jakoteż do wprowadzenia tego sposobu, który dotychczas jest używanym wokoło **3000 gorzelń wszystkich krajów**

poleca się:

Chemiczna fabryka

KAROLA ROSENZWEIGA

Biuro: WIEN I., GETREIDEMARKT 14.



FERDYNAND DOLAINSKI & Comp.

Wien X. Simmeringerstrasse 179.

C. k. uprzyw.

Fabryka maszyn i wyrobów metalowych

oraz KOTLARNIA

Specyalna fabryka dla *kompletnych urządzeń*

Gorzeln rolniczych i fabrycznych.

Rafineryj spirytusu

oraz

fabryk drożdży prasowanych

Kontrolne aparaty miernicze, najlepszy ze wszystkich w użyciu będących systemów.

SPIRYTUSOWA LAMPA ŻAROWA

patentowana we wszystkich krajach.

Nalana denaturowanym spirytusem świeci się bez knota, nie wydzielając najmniejszej woni.

Znakomita a prosta konstrukcja uniemożliwia wybuch gazu.

Przy wielkiej sile światła (do 80 świec) świeci taniej jak lampy naftowe.

Wykonanie lampy w mosiądzu, niklu lub majolice.

Ceny bardzo niskie

Wyłączna sprzedaż w składzie materiałów budowlanych.

L. DISTLERA

Lwów, Pasaż Hausmanna (Grand Hotel).

Największem i najznaczniejszem czasopismem fachowem Austro-Węgier, wychodzącem w niemieckim języku jest w r. 1851 założone, wychodzące we środę i sobotę w formie folio, o bogatej treści, bogato ilustrowane i elegancko wydane nadzwyczaj rozpowszechnione czasopismo.

WIENER LANDWIRTSCHAFTLICHE ZEITUNG

Redaktorowie: Hugo H. Hitschmann, Joh. L. Schuster i Adolf Lill.

Pismo ma bardzo wielu wyborowych współpracowników. Każda gałąź rolnictwa jest uwzględniona. Bogata część inzeratowa. Dla pracodawców próśby o posady, dla szukających posad, wolne posady w wielkiej ilości. Cena na kwartał złr. 3., dla Niemiec złr. 3.25, dla reszty zagranicy złr. 3.50. Okładki po 1 złr. Anonsy po 5 ct. od szpalty i milimetra.

Hugo H. Hitschman's Journalverlag, Wien, I., Dominikanerbastei 5.

Skład INSTRUMENTÓW

do kontroli
postępowania technicznego

w POTURZYCY poczta SOKAL

poleca

rozmaite przyrządy

oraz

PASY do MASZYN.

Instrumenta wysła się też do Rosyi.

Cło od puda wynosi 6 rs. 80 kop.

Przy zamówieniu ponad 25 rs. nie liczy się kosztów opakowania. Porto do Rosyi opłaca zamawiający.

Ceny z doliczeniem cła są znacznie niższe jak w Rosyi przeto opłaci się zapisywać instrumenty z naszego składu.

Skład instrumentów zawarł umowę ze spedytorami na komorach cłowych i ci będą baczili na to, aby po rewizji cłowej wszystko było należycie opakowane, wskutek czego za szkodę w transporcie nie odpowiadamy.

Cenniki wysła na żądanie.

Juliusz Quissek i August Geppert

fabryka wyrobów miedzianych i metalowych
kotlarnia

w Bielsku (Szląsk austriacki)

polecają się

do zupełnego urządzania gorzelń i rafineryj spirytusu i t. d.
dostarczają

APARATY WSZELKICH SYSTEMÓW

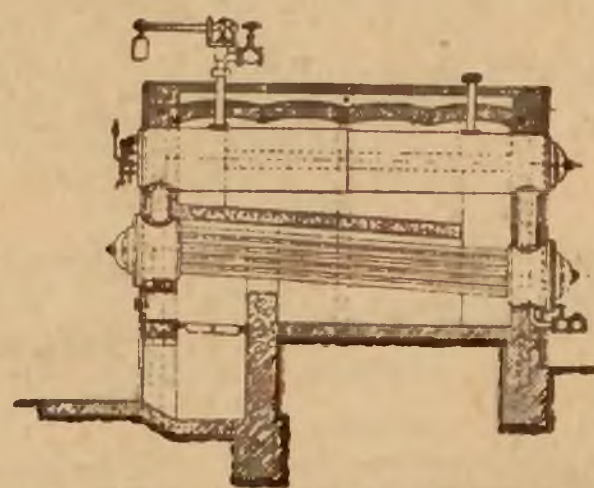
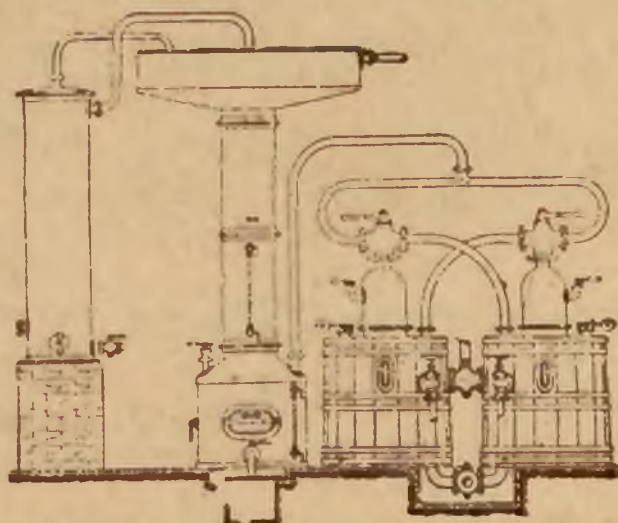
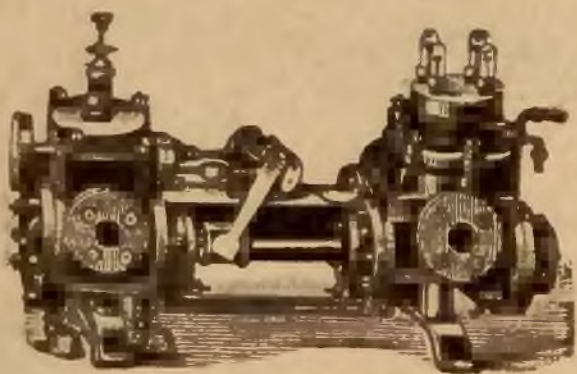
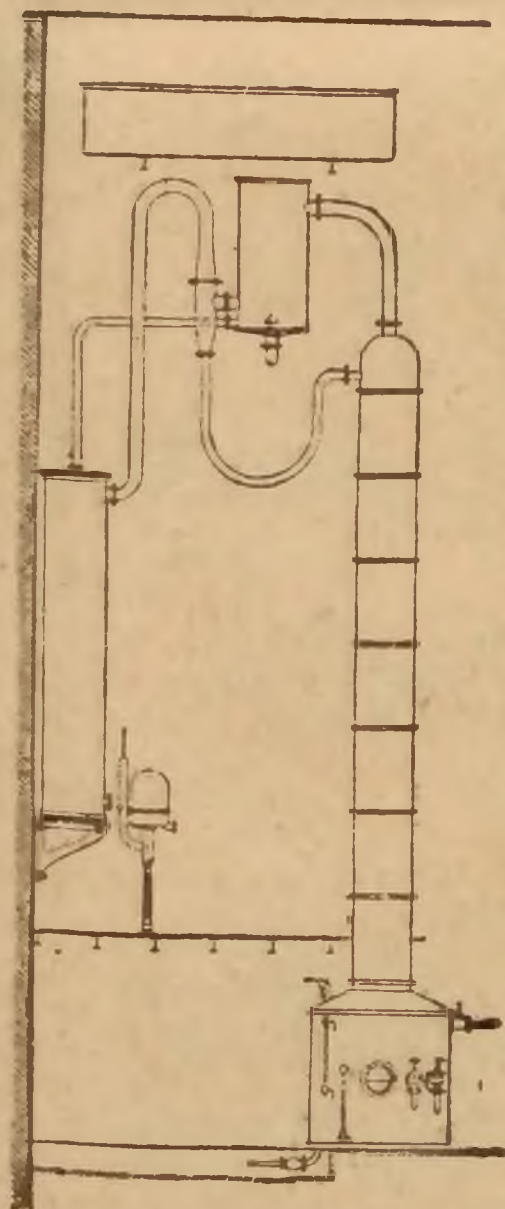
bez przerwy działające (ciągłe), aparaty Galla, Schwarza i. t. d. z talerzami zwykłymi lub też systemu opatentowanego, albo też ze znakomitą deflegmacją.

Niezaprzeczenie najlepsze wykonanie!

Polecają również: parowe pompy iniekcyjne dla zacierów, aparaty do rozdrabiania zacieru, głównie używane do zboża (patent oznajmiono) Nieprześcignione kadzie zacierne z chłodzeniem, chłodniki do drożdży i hallowicy, kotły parowe i parniki Henzego wszelkich systemów, rezerwoary na spirytus oraz wszelkie roboty kotlarskie.

Wszelkie armatury, wentyle, krany etc. etc.

Rekonstrukcje i naprawa jak najtaniej.



Bracia KOHLHAUPT

fabryka maszyn, kotlarnia

fabryka wyrobów metalowych

oraz

huta i walcownia miedzi

USTRÓŃ, Szlązk austriacki

dostarczają:

Całkowite urządzenia dla

GORZELŃ, RAFINERYJ
i BROWARÓW

◀ Aparaty odpędowe i rektyfikacyjne ▶
wszelkich systemów

Kotły parowe, rezerwoary,
parniki Henzego, przewody rurowe,
armatury wszelkiego rodzaju,
hutnicze i walcowe wyroby z miedzi etc. etc.

Kosztorysy i cenniki na żądanie franko.

Kompletne urządzenia

GORZELŃ ROLNICZYCH

przrządy do rektyfikowania spirytusu

kotły parowe, rezerwoary żelazne
na spirytus, kadzie zacierne, parniki,
pompy,

całkowite urządzenia rzeźni, miedziane i że-
lazne kotły do warzenia piwa, pompy dla
piwa i chłodniki, kadzie na brzeczkę piwną,
przrządy do chłodzenia piwa i

MASZYNY PAROWE

urządza sumiennie i dostarcza po

najniższych cenach

Fabryka wyrobów metalowych

Jana Ochsnera

w BIAŁEJ koło Bielska (Galicya).

C. k.



uprzyw.

FABRYKA MASZYN

Odlewnia żelaza i metali

pod firmą

L. ZIELENIEWSKI w KRAKOWIE

poleca jako swoją specjalność:

Kotły parowe skowane stałe i przewoźne *)

Maszyny parowe różnej wielkości *).

Kompletne urządzenia i rekonstrukcje gorzelń.

Rezerwoary na spirytus i wodę. — Pompy wszelkiego rodzaju etc.

Powiększywszy znacznie **ODLEWARNIE** wykonuje szybko
wszelkie odlewy podług rysunków i modeli własnych lub nadesłanych.

Cenniki i kosztorysy darmo i franko.

*) Odznaczone na wystawie krajowej we Lwowie w r. 1894. dyplomem honorowym
c. k. Ministerstwa handlu.

*) Złotym medalem Izb handlowych.

Józef Schmidt

FABRYKANT WYROBÓW BEDNARSKICH
w Friedersdorf, Post Wiese, bei Jägerndorf
(öst. Schlesien)

dostarcza:

KOTŁY I KADZIE FERMENTACYJNE

z najlepszego szłask. drzewa modrzewiowego, prze-
wyższającego pod względem jakości każdy inny
gatunek drzewa
po cenach najniższych.

Arad dnia 4. stycznia 1893.

Wny Pan Józef Schmidt
Friedersdorf.

W posiadaniu cennego pisma Pańskiego z dnia
1. b. m. poświadczamy chętnie stosownie do ży-
czenia, że

7 kadzi fermentacyjnych á 420 hl.
3 „ „ „ a 1700 hl.

dostarczone nam w roku ubiegłym zadowolniły
nas zupełnie w wszelkim kierunku, wskutek czego
WPana zawsze jak najgoręcej polecać będziemy
do wykonania podobnych robót.

Z poważaniem
Bracia Neumann.

F. RINGHOFFER

fabryka maszyn,

odlewnia, kotlarnia
oraz

fabryka wyrobów metalowych i miedzianych

w SMICHOWIE koło Pragi (Czechy)

poleca się do dostarczania
wszelkich maszyn, aparatów
i urządzeń

dla

GORZELN
i rafinerji spirytusu.

Zastępca dla Galicyi

Władysław Niemeksa
inżynier cyw. z upoważnieniem rządow.

Lwów
ulica Sokoła 1. 1.

E. Leinhaas — Freiberg — Sachsen

(Właściciel: C. RÖHRS).

FABRYKA MASZYN, KOTLARNIA i ODLEWARNIA ŻELAZA

specyalny zakład dla

URZĄDZANIA GORZELN

REKTYFIKACYJ

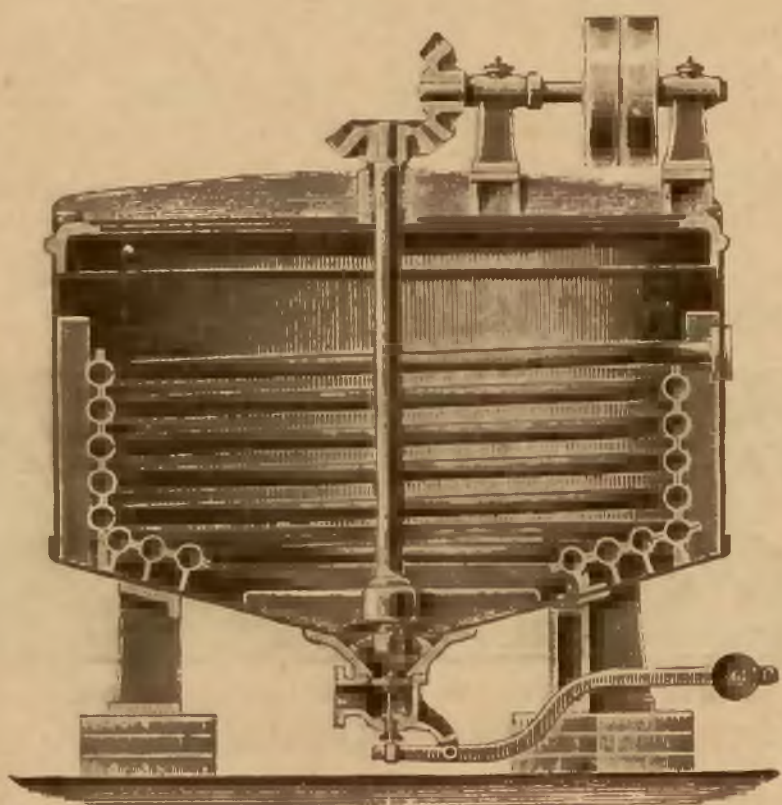
Fabryk drożdży prasowanych
według starego i nowego, powietrznego systemu

ZACIERNIE CHŁODZĄCE

według najnowszej, w praktyce wypróbowanej konstrukcyi

Miedziane aparaty destylacyjne i rektyfikacyjne
jakoteż wszelkie inne aparaty i maszyny

KOMPLETNE URZĄDZENIA dla GORZELN
od najmniejszych do największych



Pierwsze galicyjskie Towarzystwo Akcyjne Budowy Wagonów i Maszyn w SANOKU

przedtem

Kazimierz Lipiński

buduje jako specyalność kompletne urządzenia

GORZELŃ, DESTYLARNI SPIRYTUSU

! magazynów, browarów, cukrowni i innych podobnych zakładów przemysłowych.

Fabryka posiada osobny oddział dla budowy tych aparatów, zaopatrzony we wszelkie potrzebne narzędzia mechaniczne i pozostający pod kierownictwem inżyniera specjalisty.

Fabryka podejmuje się wykonania planów odnośnych budynków, jak nie mniej dostarcza pojedynczych przedmiotów jak:

MASZYN i KOTŁÓW PAROWYCH

Parników

Kadzi zaciernych chłodzących

✧ Aparatów destylacyjnych ✧

systemu Pistoryusza i kolumnowych, tak zwyczajnych jak i ciągłych, dalej

**Pompi rezerwuarów na spirytus
i t. d.**

Osobny oddział budowy wagonów

dostarcza cystern do transportu spirytusu lub melasy, specjalnych wagonów do transportu piwa itp

OGŁOSZENIA

wszelkiego rodzaju

zwłaszcza

o maszynach i przyrządach
gorzelnianych

jak w ogóle o wszelkich artykułach

dla GORZELŃ

jakoteż

o **MASZYNACH ROLNICZYCH**

rozpowszechnia najlepiej
i najskuteczniej

po gorzelnianach

w Galicyi, Królestwie Polskiem i Rosyji

„GORZELNIK“

Cena ogłoszenia wynosi 4 ct. za cm².

Przy większych zleceniach stosowny
i znaczny opust.

Administracja „GORZELNIKA“
Lwów, Polna 3.

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna we Wiedniu.

Główny skład na Galicyę w handlu

KAROLA BAŁŁABANA

Lwów, ul. Halicka 1. 23.

Jedynie przydatne do zacieru gorzeln. ponieważ

!! bez krochmalu !!

Zlecenia z prowincyi uskuteczniają się bezzwłocznie.

Patenty,

Marki ochronne i ochronę wzorów tak w kraju jak
i zagranicą wyrobia

Ingr. V. MONATH

Właściciel rządowo upoważnionego biura patentowego
oraz technicznego i konstrukcyjnego biura.

Konstrukcyjne przeprowadzanie wynalazków.

Wien I. Jasomirgottstrasse Nr. 4.

Adres dla telegr. Privileg Wien.

Telefon Nr. 7884.

Przewodnik adresowy.

**Kompletne urządzenia gorzelń. parniki,
zacieranie i kadzie chłodzące, peryodyczno
i ciągłe aparaty destylacyjne.**

Novák i Jahn, Praga-Bubna.

*Firma trudni się specjalnie, wyrobem powyższych
urządzeń.*

E. Bredt i Ska, Ottynia.

Ferd. Dolainski & Comp Wiedeń.

H. Cegielski Poznań.

L. Zieleniewski, Kraków.

E. Leinhaas, Freiberg, Saksonia.

J. Quissek i Geppert, Bielsk.

F. Ringhoffer, Praga.

D. Wachtel, Wrocław (Breslau), fabryka maszyn,
poleca się do urządzania gorzelń i fabryk
krochmalu

J. Grüner. Sokal.

**Kotły parowe, maszyny parowe, pompy,
rezerwoary, armatury i t. p.**

Novák i Jahn, fabryka maszyn, Praga-Bubna.

Emil Twerdy. Bielsk koło Białej.

Wyroby powroźnicze.

Towarzystwo powroźnicze w Radymnie.

Armatury

E. Wajdowski i Syn, Lwów ul. J. Bema 17.

Handle żelaza.

Piotr Chrzastowski, Lwów, pl. Kapitulny 1.

Fabryki smarowidła do maszyn.

B. Aksler w Drohobyczu.

Dom komisowy dla bydła.

T. Romaszkan we Wiedniu, Wassergasse 23.

Drożdże dla gorzelń.

K. Bałaban, Lwów, Halicka 23.

Drobne ogłoszenia.

(Za ogłoszenia, w tej rubryce płaci się po 2 ct. od
wyrazu).

Wszechstronnie ukwalifikowany RZĄDCA
poznawczy, poddany rosyjski żonaty poszukuje odpowie-
dniej posady.

A. Laubitz, Modzele p. Szczużyn
gub. Łomżyńska.

**Kilkanaście wagonów wysokoprocentowych
ziemniaków**

dla gorzelń ma na sprzedaż **F. SIEDLECKI.**

Poturzyca p. Sokal.

Młody gorzelnik

w wieku 25 lat, zajęty w gorzelnictwie (w Rosyi) od
kilku lat, obeznany z prowadzeniem gorzelni tak prak-
tycznie jak i teoretycznie, szuka posady **w Rosyi lub
Królestwie**, od przyszłej kampanii.

Zgłoszenia przyjmuje administracja „Gorzelnika“.

Jana Burgera

GALICYJSKA KSIĘGA ADRESOWA

obejmująca adresy

fabrykantów, przemysłowców, przedsiębiorców górniczych,
artystów, kupców it.p. it.p. posiadających swe zakłady
w Galicyi

Zestawiona na podstawie wykazów urzędowych

Wyszedł z druku Rocznik I. — 1896. Cena 2 złr.

Fabryka TŁUSZCZÓW i SMAROWIDEŁ Bazylego Akslera w Drohobyczu

poleca dla gorzelń smarowidła do osi żelaznych i dre-
wnianych, oleje do maszyn i t. p.
Cenniki wyśle na żądanie.

DOM KOMISOWY

we Wiedniu

zajmujący się na targu wiedeńskim
(Wien St. Marx)

sprzedają bydła galicyjskiego

poleca się łaskawym względem

**P. T. POSIADACZY GORZELŃ
i HODOWCOM BYDŁA**

Uprasza o zupełne zaufanie firmie.

Teodor Romaszkan

Wien Wassergasse 23.

Adres posełek bydła:

T. Romaszkan Wien St. Marx.

ZARZĄD DÓBR

Jul. br. Brunickiego

w Podhorcach poczta Stryj

(Firma kontrolowana przez kraj. stację doświadczalną botan. rolniczą w Dublanach).

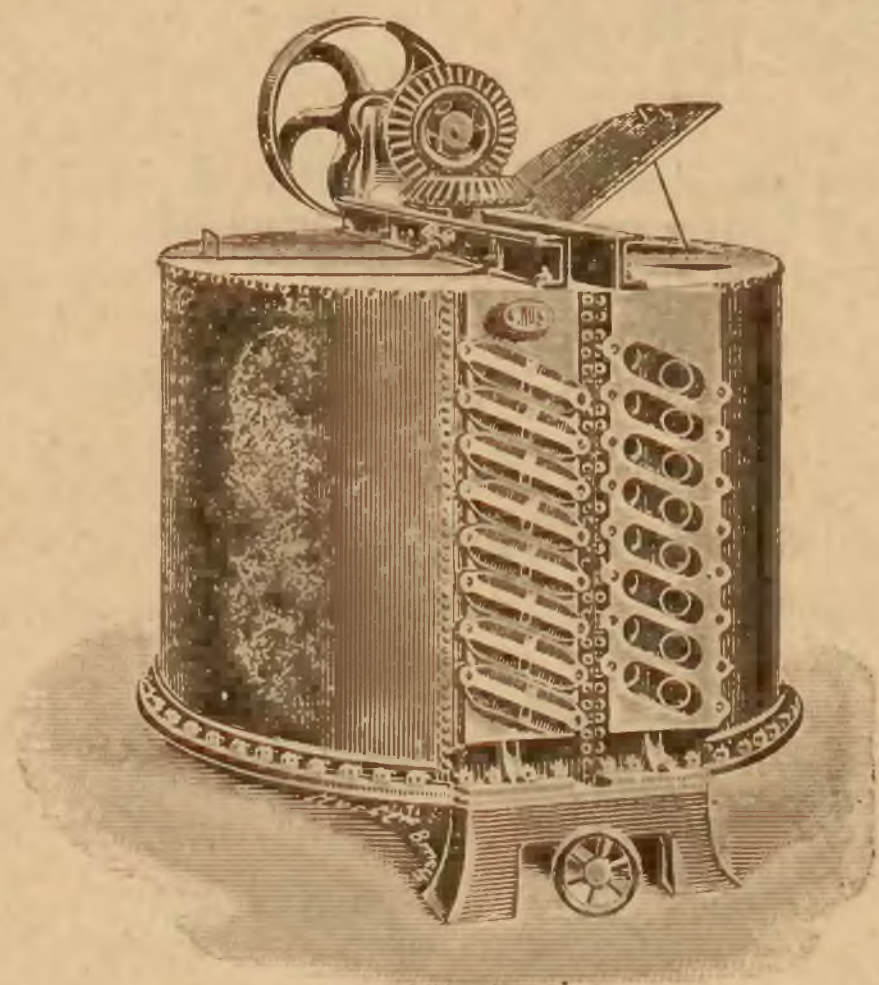
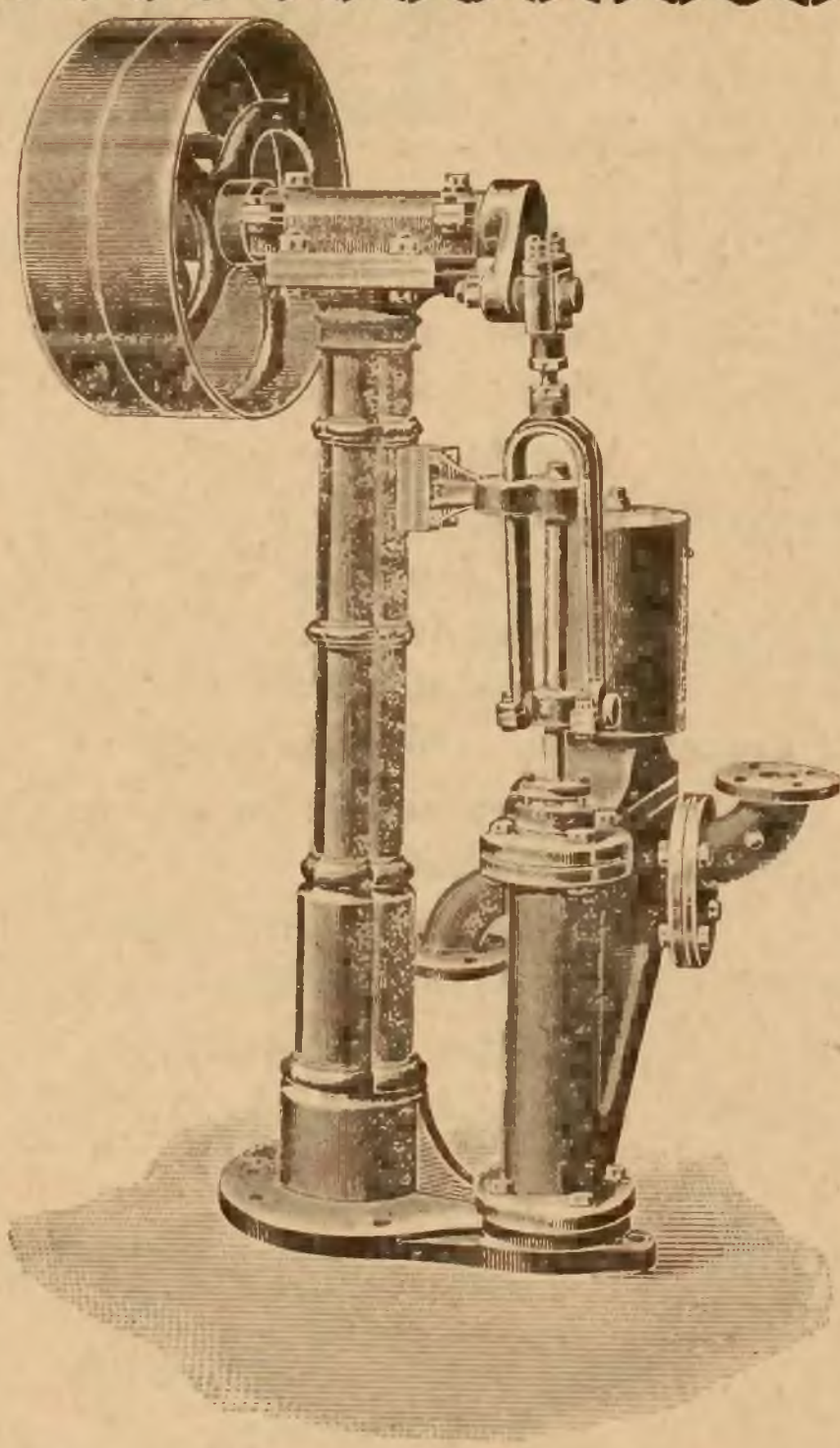
poleca do siewu wiosennego:

Jęczmiona, owsy i kartofle doborowej jakości w odmianach wypróbowanych.

Drzewka owocowe niskopienne i do obsadzania dróg;

kury rasy włoskiej (znakomicie niosące się), również jaja tejsze odmiany i kaczek Rouen.

Cenniki gratis i franco na żądanie.



E. BREDT i Sp.

fabryka maszyn, kotłów parowych i aparatów, odlewnia żelaza i metali

w Ottynii (między Stanisławowem a Kołomyją)
tuż obok dworca kolejowego położona

Stacya telegraficzna, pocztowa i dla pociągów pospiesznych w miejscu.

Zatrudnia w dziale maszynowym 225 robotników w.

wyrabia kompletne urządzenia

dla:

gorzelń, fabryk drożdży, browarów, młynów, tartaków, fabryk krochmalu, cegielni i t. p.

Między innemi dostarcza:

☞ **Kotły parowe wszelkich systemów, Rezerwoary, Parniki Henzego.** ☞

Zacienie z chłodnikami

☞ **!!! Płuczki do kartofli !!!** ☞

Elewatory, Ślimaki do transportowania masy gęstej

POMPY { ręczne
pasowe
i parowe



Gniotowniki do słodu, śrótowniki i młyny na drewnianej podstawie.

TRANSMISYE

Uzbrojenia, kurki, wentyle w żelazie i metalu.

PRASY FILTROWE DO DROŻDŻY i t. d. i t. d.

Plany i kosztorysy darmo.

Wszelkie rekonstrukcje i naprawy jak najtaniej.

Urbanowski, Romocki i Spółka

w Poznaniu,

Lejarnia żelaza, Fabryka machin, Kotłów parowych,
oraz wyrobów z miedzi

Specyalność fabryki: *budowa nowych gorzelń i przebudowywanie starych* podług własnego systemu za najlepszy uznanego.

Kotły parowe wszelkiego rodzaju. — *Machiny parowe.*
Płuczki do ziemniaków z przyrządem do oddzielania kamieni.
Aparaty Henzego do gotowania i rozdrabniania ziemniaków.
Kadzie zacierne z przyrządem rurkowym do chłodzenia zacieru i exhaustorem.

Gniotowniki do zielonego i suszonego słodu.

Pompy do zacieru. — *Pompy parowe* do zasilania aparatu destylacyjnego.

Pompy do zimnej wody.

Przewody ruchu, jakoto: wały przewodowe, łożyska, pasowe kręgi, koła zębate i t. d.

Wyjątek z łaskawie udzielonego nam świadectwa przez Mieczysława hr. Komarnickiego w Jarosławicach, pod Zborowem.

Wielm. Urbanowski, Romocki i Spółka w Poznaniu!

Pomimo, że świeżo przezemnie pobudowana parowa gorzelnia w Jarosławicach jest dopiero od dni czterech w pełnym ruchu to już dzisiaj przychodzi mi podziękować Panom za dzieło, które pod wszelkim względem każdy za udatne uznać musi.

Obok **kotła parowego** systemu kornwalijskiego i **aparatu Henzego**, które są skowane i jakby ukute z jednej części danego materiału, oprócz **pomp, płuczki i elewatora do kartofli**, podnieść muszę zalety Panów nowo ulepszonej i Waszego systemu **kadzi zaciernej**, która swą funkcję mieszania i chłodzenia zacieru, spotrzebowując bardzo małą ilość wody i mechanicznej siły, spełnia ku **szczególnemu memu zadowoleniu**. W przeciągu pół godziny otrzymuję zacier ostudzony z 50 na 10" R., co czynność całą w gorzelnii tak dalece ułatwia iż 2 zacieru uskuteczniłam w przeciągu 4 godzin, robiąc przez to znaczną oszczędność na materiale opałowem. Z tych względów szczerze polecam wyroby Panów właścicielom ziemskim i nie wątpię, że na obszarze Galicyi znajdziecie Panowie bardzo obszerne pole zbytu.

Z wysokim szacunkiem
Mieczysław Komarnicki.

Zgłoszenia łaskawe przyjmuje: biuro centralne **POZNAŃ 3.**
lub też biuro filialne **LWÓW**, ul. Kraszewskiego 23.

Za wykonanie planów i kosztorysów osobnych likwidacyi nie wystawiamy.

Emil Twerdy

FABRYKA MASZYN w Bielsku koło Białej

dostarcza w wybornem wykonaniu

całkowite urządzenia

dla gorzelń i tartaków

MASZYNY PAROWE

podług najnowszego systemu

o sile od 1go do 100 koni parowych.

Pompy do zacierów i do wody

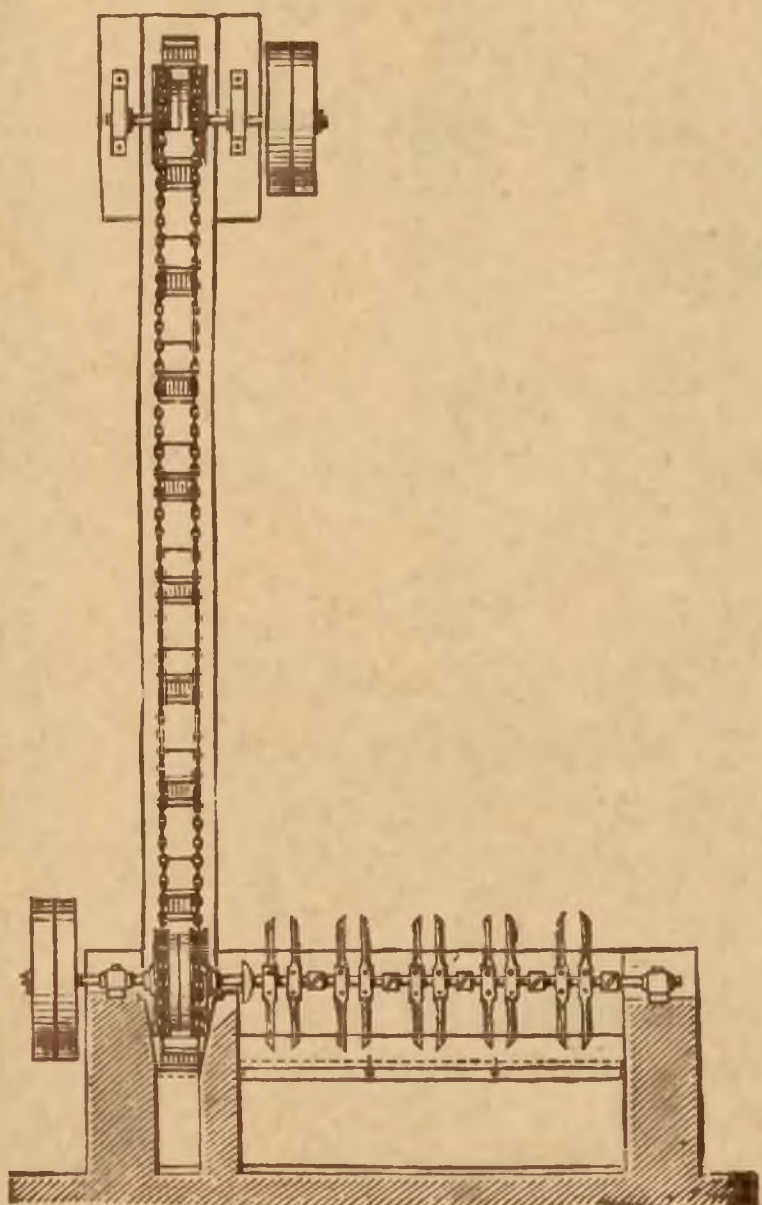
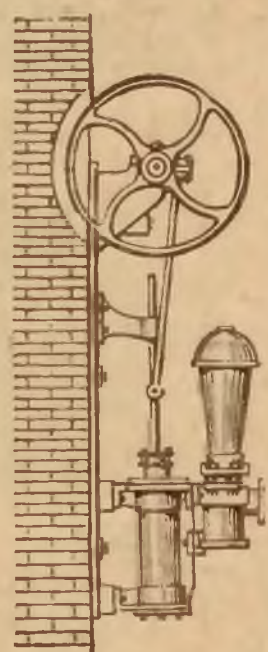
*Maszyny parowe stałe dla kopalń
naftowych ze sterownikiem wstecz działającym;*

wszystko pod gwarancją,
przy zużyciu najmniejszej siły parowej.

Transmisye

Kieraty (maneże) i. t. p.

Wszelkie rekonstrukcje i naprawy jak najtaniej.



Trzy KOTŁY PAROWE z buljerami

mało używane. prawie jak nowe, na sześć atmosfer ciśnienia wypróbowane. Długość kotłów po 6700 m/m , średnica takowych po 1400 m/m . grubość blach 12 m/m , grubość dna 15 m/m . Długość buljerów po 6500 m/m , średnica po 750 m/m .

Dwie ZACIERNIE NOWE najnowszego systemu

z kompletnem wewnętrznym urządzeniem chłodniczym, objętości po 60 hektolitrów. Urządzenie takowych składa się z zacierni żelaznej, żelaznego wieka, żelaznego komina, wału żelaznego z kompletnem urządzeniem mieżadła i dwoma kołami pasowemi. Wewnątrz podwójna węzownica miedziana.

Dwa PARNIKI HENZEGO żelazne, nowe

najnowszego systemu, objętości po 45 hektol

Jedna KUFA ŻELAZNA nowa objętości 200 hektolitrów

Długość kufy wynosi 6400 m/m , średnica 2000 m/m .

Jeden KOCIOŁ ODPEĐOWY nowy podwójny, miedziany

systemu Schwarza z całą armaturą. Pojemność kotła całego wynosi 100 hektol.

Jeden TALERZ MIEDZIANY nowy,

średnica 1600 m/m .

Wszelkie inne przyrządy potrzebne do gorzelni

z żelaza, miedzi lub mosiądzu są tanio do nabycia.

Bliższa wiadomość u P. **JAKÓBA GRÜNERA** w Sokalu.

Fabryka H. CEGIELSKIEGO w Poznaniu

wykonuje urządzenia gorzelniane trwale dobrze i tanio.

Kilkadziesiąt gorzeln tak w kraju, jak poza granicami zbudowanych fungują z dobrym skutkiem; uprasza się zatem Szanownych Interesentów o łaskawe poparcie.

Kopia listu z Dzierzbi pod Łomżą, Stawiskami Król. Polskie
z dnia 14. grudnia 1893.

Pospieszam zawiadomić W. Panów, że gorzelnia parowa w Dzierzbi, do której, za wyłączeniem części miedzianych, fabryka H. Cegielskiego dostarczyła wszystkie maszyny i przyrządy, w dniu t. m. została w ruch puszczoną. W ten sposób mając dziś po za sobą pięć dni, z których możemy sądzić o działaniu tak każdej części z osobna, jak i wszystkich razem, **nie tylko nie mamy powodu do zrobienia jakiegokolwiek zarzutu, ale przeciwnie zmuszeni jesteśmy przyznać, że wszystko jest wykonane z największą dokładnością i sumiennością.**

Szczególniejsze uznanie należy się z naszej strony fabryce za **wodociąg**, który pomimo niedogodnych warunków miejscowych, wypadł doskonale i od pierwszej chwili funkcjonuje wybornie.

Administrator dóbr Dzierzbia:
podp. *T. Woyczyński.*
St. Paciorkiewicz gorzelnik.

W ubiegłym roku 1894. urządziła fabryka w Dobrach **Komierowie**, własności JWgo Szambelana **Dra Komierowskiego w Niezychowie** poczta **Białośliwie** (Weissenhöhe) W. Ks. Poznańskie, zupełnie nową gorzelnię, o zaletach i dobroci której jest JWny Szambelan Kamirowski gotów na zapytanie dać odnośne wyjaśnienia.

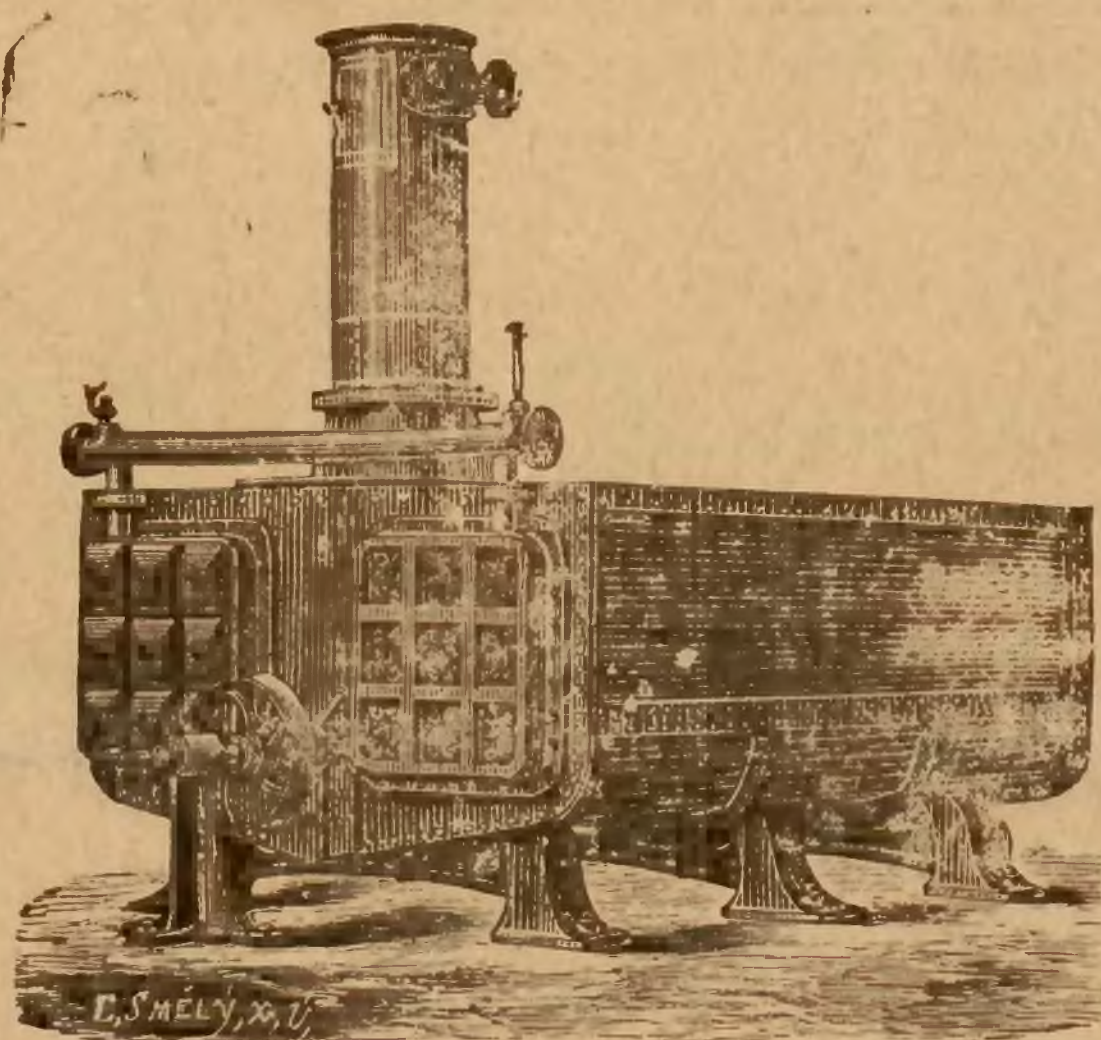
Orórcz gorzeln buduje fabryka także: **mączkarnie (krochmalarnie), młeczarnie** i inne zakłady przemysłowe jak najtaniej i najpraktyczniej urządzone.

Najstarsza firma

dla urządzania gorzelń rolniczych
w Austro-Węgrzech

NOVÁK & JAHN

fabryka maszyn i kotlarnia,
Praga-Bubna



poleca:

KOTŁY PAROWE

oszczędzające
do 40% opału

APARATY

oczyszczające i zmiękczające wodę, używaną do
zasilania kotłów parowych

MASZYNY PAROWE

wszelkiej wielkości z ekspansją i racjonalnem
wyzyskaniem pary.

PARNIKI

dla kartofli, kukurudzy i zboża.

➡ Kadzie zacierne chłodzące, umożliwiając zupełne rozтворzenie skrobi, zupełne
seukrzenie i szybkie schładzanie zacieru.

➡ Aparaty destylacyjne kotłowe własnego systemu jakoteż patentu
Plischke

➡ Aparaty dla destylacji ciągłej dla wysokoprocentowego spirytusu i szyb-
kiego odpędu.

➡ GNIOTOWNIKI ➡

z podwójnym ruchem walców i zupełnem rozтворzeniem słodu.

!!!! Płuczki do kartofli z epiratorem i elewatorem !!!!

Pompy, armatury i wyroby z blachy
wszelkiego rodzaju

PROSPEKTY i SZKICE BEZPŁATNIE.

➡ Najlepsze polecenia z Galicji. ➡

Urządzano więcej jak 400 zakładów.