

# TECHNIKA GORZELNICZA

ORGAN ZWIĄZKU ZAWODOWEGO  
TECHNIKÓW GORZELNICZYCH

POŚWIĘCONY GORZELNICTWU ORAZ POKREWNYM GAŁĘZIOM  
PRZEMYSŁU ROLNEGO I PRZETWÓRCZEGO.

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC.

Przedpłata bez zobowiązania:	Redakcja i Administracja: Warszawa, Królewska Nr. 8. Telefon 30-95.	Ceny ogł. bez zobow.:
Rocznie . . . 10 zł.	Adr. tel.: „Techgo Warszawa“.	$\frac{1}{1}$ str. 50 złotych
Półrocznie . . . 5 „	Redaktor, inż. J. Kączkowski, przyjmuje od 12 do 13, Admin. czynna od 9 do 12 i od 3 do 5.	$\frac{1}{2}$ „ 25 „
Numer pojed. . . 1 „		$\frac{1}{4}$ „ 13 „
		$\frac{1}{8}$ „ 7 „
		Na okładce wyż. o 100 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> i 50 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>

Konto czekowe Pocztovej Kasy Oszczędności Nr. 3912.

## SPRAWY TECHNICZNE

### OZNACZENIE SKROBI W RÓŻNYCH PRODUKTACH.

#### II. METODA T. CHRZĄSZCZA.

Zupełnie z innego założenia wyszliśmy w naszych badaniach. <sup>8)</sup> Rozpatrując metody słodowego oznaczenia skrobi, doszliśmy do przekonania, że podstawy tej metody nie uwzględniają należycie naszych wiadomości z zakresu amylazy słodowej. Aby skrobię można było należycie zcukrować, trzeba ją dobrze skleikować, zaprawić odpowiednią ilością amylazy i działać w korzystnych warunkach ciepłoty i kwasowości, poczem zcukrowaną ciecz poddać inwersji.

Skleikowanie skrobi idzie tem łatwiej, im ciepłota jest wyższa, a materiał jest lepiej rozdrobniony. Przy dobrze rozartym i rozpylonym materiale skrobiowym kleikowanie idzie łatwo i szybko, natomiast przy źle zmielonym, zatem zawierającym grudki, skleikowanie jest nierówne, grudki zostają skleikowane tylko na swej powierzchni, zatrzymując jądro w stanie mało zmienionym. Podwyższenie ciepłoty przyspiesza i ułatwia kleikowanie. Dobrze rozdrobniony materiał wykazuje zupełnie skleikowaną skrobię już w ciepłocie gotującej się wody. Grubiej zmielony materiał trzeba do tego celu ogrzewać nawet do 4 atmosfer, by uzyskać skleikowanie grudek. Z tego wynika, że im materiał, w którym chcemy

<sup>8)</sup> T. Chrząszcz — Roczniki Nauk Rolniczych 1924, T. XII,

skrobię skleikować, jest gorzej zmielony, tem wyższej trzeba użyć ciepłoty.

Zdekstrynowanie skrobi skleikowanej zależy od ilości użytej amylazy, kwasowości roztworu i ciepłoty działania. <sup>9)</sup> Z podniesieniem ilości amylazy, zatem ze zwiększeniem dawki wyciągu słodowego, zostaje przyspieszone zcukrowanie. Chcąc zatem szybko skrobię zcukrować, trzeba użyć wielkiej dawki wyciągu słodowego. To działanie cukrujące można bardzo przyspieszyć przez podniesienie ciepłoty, lecz tylko do pewnej granicy. Skoro ta graniczna ciepłota zostanie przekroczoną, zmniejsza się szybkość cukrowania, a wreszcie przy pewnej wysokiej ciepłocie wogóle cukrowanie ustaje. Jak widzimy, mamy ciepłotę optimalną i maksymalną działania cukrującego, względnie dekstrynuującego amylazy. Dla każdej ilości amylazy jest jednak w pewnych granicach inna taka najkorzystniejsza i najwyższa ciepłota, przy której to cukrowanie przebiega. Ciepłota, jak widzimy, wywiera dwójakie działanie: przyspieszające proces cukrowania i niszczące amylazę. Im wyższa ciepłota, tem więcej amylazy zostaje zniszczonej, lecz równocześnie pobudzenie procesu jest silniejsze. W niższej ciepłocie uzyskamy zupełne zcukrowanie skrobi stosunkowo małą ilością amylazy, lecz na to potrzeba długiego czasu działania. W wyższej ciepłocie, tą ilością amylazy nie zdołamy skrobi zcukrować, tu trzeba znacznie więcej amylazy, zato zcukrowanie pójdzie o wiele prędzej. Jeżeli zatem chcemy skrobię szybko zcukrować to trzeba użyć wiele wyciągu słodowego, którym należy działać w odpowiednio wyższej ciepłocie, jak wykazują następujące nasze badania:

3 g mąki żytniej skleikowanej, zaprawionej 2 cm<sup>3</sup> n/10 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> i gotowanej 1/2 godz. przy 3 atmosferach, zcukrowało do żółtej reakcji jodowej przy dawkach

10 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> s <sup>ł</sup> odu	w c i e p ł o c i e			
	60 <sup>0</sup> C	65 <sup>0</sup> C	70 <sup>0</sup> C	75 <sup>0</sup> C
10 cm <sup>3</sup>	180 min.	210 min.	270 min.	360 min. fiolet.
20 "	90 "	60 "	98 "	153 " żółtej
30 "	54 "	48 "	44 "	50 "
40 "	43 "	39 "	36 "	32 "

Podobną zależność stwierdzamy przy cukrowaniu 30 cm<sup>3</sup> 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub> wyciągu słodowego w różnych ciepłotach mąki kukurydzanej.

<sup>9)</sup> T. Chrząszcz — Bioch-Zeitsch 1924, T. 150, str. 60.

3 g mąki kukurydzanej skleikowanej, zaprawionej 2 cm<sup>3</sup> n/10 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> i gotowanej 1/2 godziny przy 3 atmosferach, zcukrowało do reakcji jodowej przy użyciu 30 cm<sup>3</sup> 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub> wyciągu słodowego w ciepłocie:

	55° C	60° C	65° C	70° C
po 30 min.	niebieskiej	fioletowo-bronz.	fioletowo-bronz.	brudno-żółtej
" 45 "	fioletowej	brudno-żółtej	słabo brud.-żółt.	żółtej
" 60 "	fioletowo-bronz.	słabo brud.-żółt.	żółtej	jasno-żółtej
" 75 "	brudno-żółtej	żółtej	jasno-żółtej	"
" 90 "	żółtej	jasno-żółtej	"	"

Nietylko ciepłota i prawo mas wywiera tu wpływ na przebieg dekstrynowania, lecz także i kwasowość. Pewna drobna kwasowość jest dla procesu cukrowania korzystna, lecz skoro jest za wysoka, to proces słabnie, a nawet zupełnie ustaje, jak widzimy z poniższych liczb:

Mąka pszenna skleikowana, a następnie gotowana 1/2 godziny przy 3 atmosferach zcukrowała w 65° C, przy 30 cm <sup>3</sup> 10 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> wyciągu słodowego, przy dodatku				Mąka kukurydzana skleikowana, a następnie gotowana 1/2 godziny przy 3 atmosferach zcukrowała w 65° C, przy 30 cm <sup>3</sup> 10 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> wyciągu słodowego, przy dodatku			
kwasu siarkowego na 10 cm <sup>3</sup>	w minu- tach	1 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> cm <sup>3</sup>	W minu- tach	kwasu siarkowego na 10 cm <sup>3</sup>	w minu- tach	1 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> cm <sup>3</sup>	w minu- tach
0	125	0	105	0	90	0	90
1	80	1	70	1	70	1	65
2	60	2	60	2	55	2	60
3	65	3	80	3	65	3	75
4	135	4	140	4	120	4	125
5	180 nie	5	180 nie	5	180 nie	5	180 nie

Wreszcie stwierdziliśmy, że inwersję zcukrowanego płynu wystarczy wykonać 10 cm<sup>3</sup> kwasu solnego o c. w. 1,125 w ciągu godziny.

Opierając się na tych podstawach proponujemy wykonywać oznaczenie skrobi następująco:

1. Mielenie. Materiał skrobiowy zawierający cukier należy dokładnie sproszkować, gdyż przez to unikamy potrzeby gotowania przy wysokim ciśnieniu. Grubo zmielony materiał trzeba gotować przy 3—4 atmosferach dla dobrego rozpuszczenia.

2. Kleikowanie. Materiał odważa się w dwóch porcjach po 3 g, wsypuje do kolbek pojemności około 250 cm<sup>3</sup>, zalewa po 100 cm<sup>3</sup> wody destylowanej i poruszając kolbką, kleikuje w łaźni słonej (punkt wrzenia około 106° C) przez 10 minut. Dolewa następnie po 2 cm<sup>3</sup> n/10 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, lub innego regulatora, tak, by kwasowość odpowiadała PH=około 5 i ogrzewa pod ciśnieniem przez pół godziny. Ciśnienie przyjmuje się normalnie 3 atm. przy grubym zmieleniu 4 atm, zaś przy mąkach miękich, a zawierających cukier 0—2 atm.

3. Cukrowanie. Po wyjęciu z autoklawu ostudza się na  $70^{\circ}\text{C}$ , dolewa po  $30\text{ cm}^3$   $10\%$  wyciągu słodowego i cukruje w ciepłocie  $65\text{--}70^{\circ}\text{C}$  w łaźni wodnej, aż odlana próba z osadem wykaże z nadmiarem jodu barwę jasno-żółtą. Cukrowanie trwa zwykle  $30\text{--}60$  minut. Wyciąg słodowy otrzymuje się przez 1-no godzinne wyklócenie i odsączenie do klarowności. Po zcukrowaniu, kolbę z której brano próby, usuwa się, a do dalszego oznaczenia bierze się zawartość drugiej kolbki. Zawartość tę ostudza się, przelewa do kolby miarowej na  $250\text{ cm}^3$ , uzupełnia do marki i odsącza z tego  $200\text{ cm}^3$ .

4. Inwersja.  $200\text{ cm}^3$  przesączu przelewa się do kolbki  $\frac{1}{2}$  litrowej, zadaje  $10\text{ cm}^3$  kwasu solnego o c. w. 1,125 i ogrzewa przez  $1\text{--}1\frac{1}{2}$  godziny na łaźni wodnej. Następnie zobojętnia ługiem, przelewa do kolby miarowej na  $500\text{ cm}^3$ , uzupełnia wodą do marki i oznacza cukier.

Równocześnie  $50\text{ cm}^3$  wyciągu słodowego rozcieńcza się do  $200\text{ cm}^3$  wodą i inwertuje 1 godzinę kwasem solnym. Zobojętnia potem, uzupełnia do marki w kolbie miarowej na  $250\text{ cm}^3$  i oznacza cukier, który odejmuje się od powyższej ilości.

Oznaczenie cukru można wykonać metodą Bertanda, albo jak podaliśmy wyżej, Bakera i Hultona. Przeliczenie na skrobię wykonuje się jak podaje Lintner. <sup>10)</sup>

Porównując obie tu podane metody widzimy, że pierwsza ma na celu umożliwienie oznaczenia zawartości czystej skrobi, złożonej tylko z amylozy i amylopektyny. Natomiast proponowana przez nas, służyć ma do oznaczenia t. z. wartości skrobiowej, to jest wszystkich tych składników, które znajdują się jako gotowy cukier, względnie pośrednio przez inwersję kwasową w ten cukier przechodzą, zatem oznaczamy cukier i skrobię jako taką. Jeżeliby chodziło o oznaczenie samej skrobi, trzeba by materiał skrobiowy poddać ługowaniu  $45\text{--}50\%$  roztworem alkoholu i dopiero następnie użyć go do oznaczenia skrobi, postępując, jak podano wyżej. Dla przemysłu fermentacyjnego pierwsza metoda ma raczej tylko teoretyczne znaczenie, zwłaszcza gdzie chodzi o stwierdzenie w jakiej postaci znajduje się skrobia. W wypadkach, gdzie trzeba określić ile jest składników mogących uleść fermentacji, tam miarodajną będzie metoda ostatnia.

*Prof. T. Chrzęszcz*

*Pracownia Technologji Rolniczej  
Uniwersyteiu Poznańskiego*

<sup>10)</sup> C. J. Lintner l. c., oraz T. Chrzęszcz — Badania w Gorzelnictwie 1912. Wyd. II str 110.

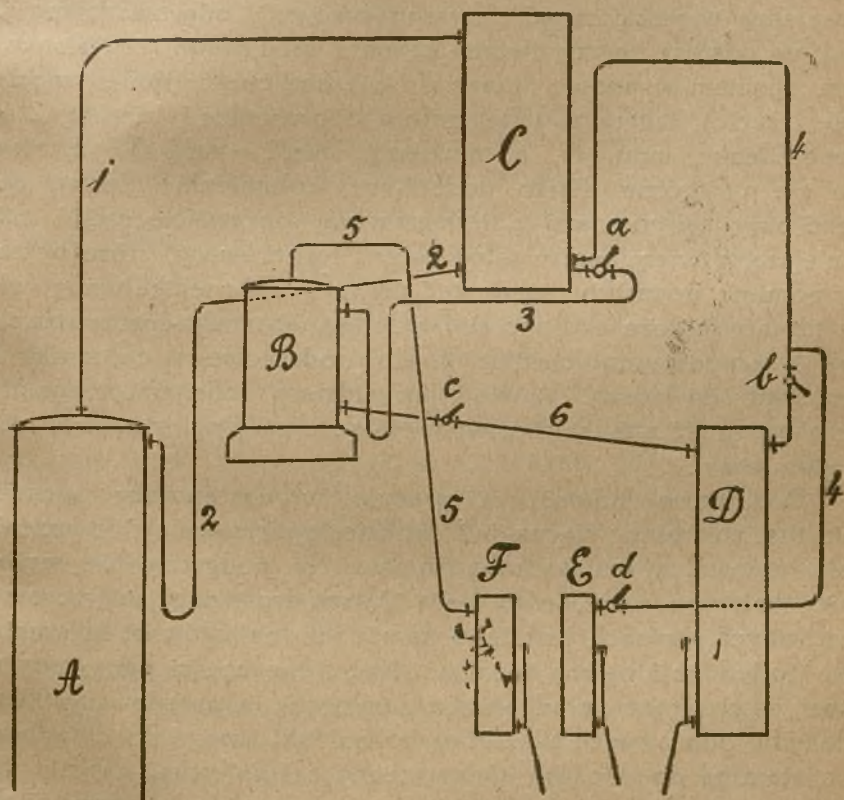
# ULEPSZENIE REKTYFIKACYJNEGO APARATU SAVALLE'A

(Dokończenie).

ULEPSZENIA, DOKONANE PRZEZ P. J. J. GERULEWICZA.

Jak wiadomo, podczas rektyfikacji na rektyfikacyjnym aparacie Savalle'a, najtrudniej wydzielić aldehyd, niektóre lotne kwasy (np. kwas octowy) i estry, które zawsze umieją przedostać się w pewnej ilości do I gatunku. Żeby usunąć te domieszki z rektyfikatu, żeby dokonać, że tak powiem, korekty pracy aparatu rektyfikacyjnego Savalle'a, p. J. Gerulewicz, kierownik rektyfikacji Saskiego w Radomiu, obmyślił następujące urządzenie.

P. Gerulewicz postawił pomiędzy kolumną rektyfikacyjną A (patrz rysunek schematyczny)



Schematyczny rysunek urządzenia p. J. J. Gerulewicza.

i deflegmatorem C dodatkową kolumnienkę rektyfikacyjną B, a nieco niżej umieścił dwa małe dodatkowe chłodniki F. E. Przy

sposobności zaznaczamy, że deflegmator i wszystkie trzy chłodniki na rektyfikacji radomskiej są rurkowe.

P. Gerulewicz puszcza w ruch te trzy dodatkowe swoje przyrządy tylko podczas pędzenia I gatunku.

Dodatkowa kolumnienka B urządzona jest tak samo, jak główna kolumna rektyfikacyjna i zaopatrzona takimi samymi kapsłowemi denkami w liczbie 5; na jej spodzie znajduje się mała węzownica do pary. Kondensacyjna woda z tej węzownicy odprowadza się do garnka automatycznego, wspólnego i dla węzownicy kuba głównego aparatu.

Działanie tego urządzenia jest następujące. Para spirytusowa z głównej kolumny rektyfikacyjnej rurą 1 przechodzi do deflegmatora B. W deflegmatorze podczas pędzenia I gatunku skraplamy większą część pary spirytusowej i odprowadzamy ją ztąd w postaci flegmy dwoma rurami, zaopatrzonemi kolankowym zgięciem w postaci litery U: większą część (mniej więcej dwie trzecie) flegmy z deflegmatora odprowadza się rurą 2 na górne denko kolumny, a mniejszą część — rurą 3 wprowadza się na górne denko dodatkowej kolumnienki. Pewną zaś część pary spirytusowej z deflegmatora, oczywiście część najlotniejszą, zawierającą w sobie estry i lotne kwasy, które potrafiły pomimo wszystko przedostać się tu z głównej kolumny, ale nie zdołały jeszcze skroplić się w deflegmatorze, odprowadza się rurą 4, zaopatrzoną kurkiem d, do dodatkowego chłodnika E i ztamtąd do klosza. A więc, jak widzimy, deflegmator spełnia także czynność analizatora, wydzielając z pary spirytusowej lotne domieszki.

Dodatkowa kolumnienka pracuje w następujący sposób. Spirytus, zbierający się na jej spodzie, podgrzewamy do wrzenia małą węzownicą umieszczoną tamże. Na podgrzewanie węzownicy potrzeba pary bardzo mało. Dalsza droga pary spirytusowej w głównych zarysach jest taka sama, jak na głównej kolumnie. Jest tu jednak i pewna różnica. Np., lotne części pary spirytusowej, zawierające przedgonowe domieszki, a przede wszystkim aldehydy, odprowadza się z góry kolumnienki rurą 5 do chłodnika F, a ztamtąd do klosza. Oczyszczony zaś spirytus, czyli I gatunek wypuszcza się z ostatniego dolnego denka kolumnienki w postaci płynu i odprowadza rurą 6, zaopatrzoną kurkiem c, do dużego chłodnika D, a ztamtąd — do klosza. Chłodnik w danym wypadku jest potrzebny o tyle, żeby nie puszczać gorącego płynu do klosza, a więc i do alkoholomierza samoczynnego (zegara).

Całokształt rektyfikacji i odbiór gatunków odbywa się w następujący sposób:

Etery około	3 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
III gat. „	3 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
II „ „	12 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> *)
I „ „	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
II „ „	6 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
III „ „	5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
Straty. . .	1 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
	100 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>

Odpędzanie i odbiór trzecich i drugich gatunków, jak początkowych, tak i końcowych, odbywa się zwykłym, oddawna stosowanym sposobem, z wykluczeniem od czynności w tym czasie dodatkowej kolumnienki za pomocą kurka a na rurze 3.

Drugie gatunki dodaje się jak zwykle do surówki przy następnym nabiciu kuba.

Trzecie zaś gatunki zbierają się do zbiornika i po zebraniu dostatecznej ilości, odpędza się je osobno. A więc dodatkowa kolumnienka i dodatkowe chłodniki są czynne tylko przy pędzeniu I g. i poprawiają, jak już powiedziano wyżej, czynność głównego aparatu, dlatego też dodatkową małą kolumnienkę mamy wszelkie prawo nazwać korektorem.

Jakaż więc jest ostateczna wartość ulepszenia p. Gerulewicza? Odbioru I gatunku ono nie powiększa, ekonomji na paliwie nie daje. Sama rektyfikacja staje się nieco więcej złożoną i mianowicie podczas pędzenia I g. potrzeba nieco więcej uwagi i inteligentnej obsługi. Pozostaje więc jedyna wygrana na jakości spirytusu. Nawet ze złej surówki z żelaznych aparatów odpędowych otrzymujemy sposobem p. Gerulewicza rektyfikat zupełnie zadawalający, wyraźnie lepszy, niż to było do tego czasu. Autor tej rozprawy przekonał się o tem na miejscu osobiście, badając porównawczo, rektyfikat z korektą p. Gerulewicza degustacyjnie i analitycznie.

Urządzenie p. Gerulewicza ma jeszcze pewne pedagogiczne znaczenie: ono uwidocznilo i uwypukliło doświadczalnie zasadniczy brak aparatu rektyfikacyjnego Savalle'a: niemożliwość otrzymania na nim przy złej surówce rektyfikatu bez zarzutu za je-

\*) Do tej liczby są zaliczone i te płyny spirytusowe w ilości do 3<sup>0</sup>/<sub>0</sub> nabicia, które otrzymuje się z małych dodatkowych chłodników (oziębiaczy).— Te płyny poddaje się działaniu sody kaustycznej i dodaje się do surówki przy następnym nabiciu kuba.

dnorazowem pędzeniem. Aparat rektyfikacyjny Savalle'a w Radomiu na którym odbywało się powyższe doświadczenie, ma 44 denka kapslowe, umiejętnie i starannie urządzone. Dalsze zwiększenie, liczby denek celu nie osiągało: jakość rektyfikatu od tego nie poprawiała się. I tylko zastosowanie wyżej opisanego urządzenie tę sprawę istotnie posunęło naprzód.

#### WNIOSKI.

1. W obecnej chwili aparaty rektyfikacyjne Barbet'a mają pierwszeństwo przed aparatami Savalle'a, dając z każdej surówki rektyfikat, odpowiadający wszelkim wymaganiom czystości w ilości do 98% nabicia \*).

2. W Polsce mamy jakieś 6—7 aparatów rektyfikacyjnych Barbet'a, reszta zaś to aparaty Savalle'a. Jasna rzecz, że wszystkie one nie mogą być odrazu zmienione na inne: naraziło by to na zbyt wielkie koszta. W tym wypadku wyjścia z sytuacji trzeba szukać przedewszystkiem w umiejętnym prowadzeniu procesu rektyfikacji na aparatach Savalle'a, jak to czynił inż. Krupowies.

Przedwstępne traktowanie surówki sodą kaustyczną i nadmanganianem potasowym przed rektyfikacją, powolne pędzenie początkowych III i II g., odbiór I gatunku w skromniejszej ilości, w znacznej mierze pomóc mogą również osiągnięciu dodatnich rezultatów.

3. Mogą oczywiście pomóc też i omówione powyżej ulepszenia aparatu rektyfikacyjnego Savalle'a. Trzeba było by jednak dokładnie zbadać te ulepszenia przez jakąś kompetentną komisję.

4. Dla racjonalnego prowadzenia doświadczeń nad udoskonaleniem sposobów rektyfikacji i dla określenia wszystkich czynników wpływających tak na jakość rektyfikatu, jak na koszty rektyfikacji, potrzebna jest niezbędnie dobrze urządzona i uposażona gorzelnicza i rektyfikacyjna stacja doświadczalna, brak której daje się dotkliwie odczuwać.

*Inż. K. Hryniowicz.*

---

\*) Aparat rektyfikacyjny Barbet'a bynajmniej nie jest wzorem wszelkiej doskonałości, ale niewątpliwie ma pierwszeństwo przed aparatem Savalle'a, co zresztą dokumentalnie potwierdzają porównawcze analizy rektyfikatu, otrzymywanego z tych aparatów. Do tej kwestji postaramy się w przyszłości jeszcze powrócić.



## ODMIANA SPOSOBU REKTYFIKOWANIA podług p. ŚWIĘCKIEGO.

Gorzelnik i rektyfikator p. Walerjan Świącki z Wilkowa komunikuje mi, że prowadzi rektyfikację spirytusu w następujący sposób, złożony z 4-ch okresów:

- 1) Przed rektyfikacją surówka się nie rozcieńcza.
- 2) Pędzenie odbywa się przy mocy nie wyższej od 95,5° i bardzo szybko, dwa razy szybciej niż zwykle.
- 3) Z zakończeniem pędzenia I-go gatunku, II-ego i III-ego gatunku końcowego nie odbiera się, a przystępuje się do nowego nabicia, napełniając kub nową porcją surówki i powtarzając tę operację 3—4 razy. Za 4-y raz pędzenie doprowadza się do końca, odbierając tym razem i końcowe II-gi i III-ci gatunek i nareszcie kub opróżnia się.
- 4) Otrzymany za pierwszym pędzeniem I gatunek poddaje się powtórnemu oczyszczeniu z szybkością 3 razy większą, niż zwykle.

Żeby móc tak szybko pędzić, potrzeba osobnego dopływu wody do deflegmatora i do chłodnika.

Zdaniem p. Świąckiego, w ten sposób otrzymuje się za drugim pędzeniem rektyfikat bardzo dobry i traci się opał nie więcej, niż zwykle, a raczej mniej.

Ze swej strony dodaje, że punkt 3-ci został wypróbowany przed wojną w Rosji. Co do punktów 1-go, 4-go i w szczególności 2-go zachowuję się w rezerwie aż do sprawdzenia dokładnego wyników pracy p. Świąckiego.

*Inż. K. Hryniowicz.*

## Z PRAC PODKOMISJI NORMALIZACJI ŚRODKÓW SKAŻAJĄCYCH.

W numerze 2 Techniki Gorzelnicznej zamieściliśmy skład mieszaniny skażającej. Chochlik drukarski przyczynił się do przedstawienia cyfr, dzięki czemu wypadły niewłaściwe ilości składników. Poniżej zamieszczamy właściwy jej skład, drukując w dalszym ciągu zgodnie z zapowiedzią, przyjęte przez Podkomisję sposoby badania środków skażających.

*Skład mieszaniny skażającej spirytus przeznaczony do skażania ogólnego.*

### *Projekt.*

Spirytus drzewny	0,9 l.
Oleje ketonowe	0,5 „

Zasady pirydynowe	0,2 „
Nafta	0,3 „
Roztwór barwnika	0,1 „
	<hr/>
	2,0 l.

*Projekt podkomisji do normalizacji środków skażających.*

BADANIE ŚRODKÓW SKAŻAJĄCYCH.

A. SKAŻANIE SPIRYTUSU.

I. ŚRODKI SKAŻAJĄCE DLA SKAŻANIA OGÓLNEGO.

I. SPIRYTUS DRZEWNY (ALKOHOL METYLOWY).

1. Zabarwienie. Spirytus drzewny nie może być ciemniejszy od roztworu  $2 \text{ cm}^3 \frac{1}{10}$  normalnego roztworu jodu w jednym litrze wody destylowanej. Dla porównania zabarwienia płynów używa się cylindrów ze szkła białego z płaskim dnem, z kreską na wysokości 10 cm od dna. Cylindry napęlnić należy płynami do kreski i dla porównania umieszczać w ciemni Kuczerowa. Porównanie uskutecznia się nad arkuszem białego papieru.

2. Destylacja.  $100 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego, odmierzonych w temperaturze  $15^\circ\text{C}$  wlewa się do kolby z blachy miedzianej, o grubości ścianek 0,5 mm o średnicy dolnej 7 cm, wysokości do szyjki 7,5 cm, z szyjką o wysokości 2,5 cm, średnicy dolnej 2,3 i średnicy górnej 2,5 cm, z dnem kulistym zlekką spłaszczonem, o pojemności około  $200 \text{ cm}^3$ . Kolbę ustawia się na płytce azbestowej z okrągłym wycięciem o takiej średnicy, ażeby po wstawieniu w nią kolba opuściła się do wypukłego pierścienia zrobionego na połowie jej wysokości. Do szyjki kolby wstawia się deflegmator jednokulkowy o długości 170 mm i średnicy rurki 12 mm. Boczne ramię deflegmatora powinno być umocowane o 25 mm poniżej górnego jego końca i o 55 mm ponad wydęciem kulistym. Średnica kulki deflegmatora 35 mm. Do górnego deflegmatora wprowadza się termometr z podziałką na  $1^\circ\text{C}$  o skali od  $60\text{--}80^\circ\text{C}$ , tak, ażeby zbiornik rtęciowy termometra znajdował się w samym środku kulki deflegmatora. Ramię boczne deflegmatora wprowadza się do chłodnicy szklanej Liebiga z płaszczem do chłodzenia wodą o długości conajmniej 400 mm. Drugi koniec chłodnicy wprowadza się do zgiętego przedłużacza, doprowadzającego skroplony płyn do miarowego cylindra z korkiem przytartym o pojemności  $100 \text{ cm}^3$ , z podziałką na  $1 \text{ cm}^3$ . Podgrzewanie prowadzi się tak, aby w cylindrze skraplało się  $5 \text{ cm}^3$  płynu w ciągu 1 minuty.

Po podniesieniu się temperatury powyżej  $75^{\circ}$  odstawia się płomień, daje spłynąć reszcie skroplonej cieczy z chłodnicy, odstawia się cylinder miarowy, zakrywa go korkiem przytartym i doprowadzeniu w przeciągu 30 minut do temperatury  $15^{\circ}$  odczytuje się ilość destylatu. Doświadczenie winno być dokonywane przy ciśnieniu barometrycznym 760 mm. W razie jeśli ciśnienie jest niższe to przy obniżaniu się ciśnienia o każde 30 mm od temperatury  $75^{\circ}\text{C}$  odejmuje się po  $1^{\circ}$ .

Ze  $100\text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego powinno się otrzymać co najmniej  $90\text{ cm}^3$  destylatu.

3. Mieszanie z wodą. Przy zmieszaniu spirytusu drzewnego z podwójną objętością wody powinno się otrzymać płyn przezroczysty lub tylko słabo opalizujący. Dla określenia stopnia opalizowania miesza się w cylindrach ze szkła białego z płaskim dnem o wysokości 17,5 cm i średnicy 2 cm —  $5\text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego z  $10\text{ cm}^3$  wody. Cylindry wstawia się do ciemni Kuczerowa. Przez otrzymaną warstwę płynu powinno być umożliwione wyraźne odczytywanie N. 1 czcionek skali Snellena, przy odczytywaniu po 5 minutach po zmieszaniu płynów.

4. Próba na zawartość acetonu. a. Próba wykonywuje się w kolbie miarowej z długą szyjką i szklanym korkiem przytartym, o pojemności kulistej części kolby około  $45\text{ cm}^3$  i ze skalą na szyjce od 50 do  $65\text{ cm}^3$ , z podziałką na  $\frac{1}{5}\text{ cm}^3$ , przyczem pomiędzy kreskami podziałki winna być zachowana odległość co najmniej 2 mm. Przy badaniu  $20\text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego miesza się z  $40\text{ cm}^3$  roztworu ługu sodowego w wodzie o c. wł. 1,30 ( $27,75\%$ ) i po dokładnem zmieszaniu pozostawia na 30 minut w spokoju, poczem odczytuje się objętość wydzielonego acetonu.

b.  $1\text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego winien wiązać co najmniej  $22\text{ cm}^3$   $\frac{1}{10}$  normalnego roztworu jodu. W celu wykonania próby  $10\text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego pipetuje się do litrowej kolby miarowej napełnionej do połowy wodą. Zawartość kolby skłóca się i dopełnia wodą do kreski, poczem płyn miesza się bardzo dokładnie. Z roztworu tego pipetuje się  $10\text{ cm}^3$  do butelki z korkiem przytartym o pojemności około  $200\text{ cm}^3$ , dodaje się  $10\text{ cm}^3$   $\frac{1}{2}$  normalnego roztworu wodorotlenku potasowego i następnie dolewa się z biurety  $50\text{ cm}^3$   $\frac{1}{10}$  normalnego roztworu jodu z taką szybkością, aby całe  $50\text{ cm}^3$  zostało dolane w ciągu 1,5 minuty. Podczas dolewania roztworu jodu płyn w butelce winien być ciągle mieszany. Mieszanie pozostawia się w spokoju podczas dalszych 1,5 minuty, zakwasza przez dodanie  $21\text{ cm}^3$   $\frac{1}{1}$  normalnego roztworu kwasu

siarkowego, a następnie odmiareczkowany nadmiar jodu  $\frac{1}{10}$  normalnym roztworem tiosarczynu sodowego. Pod koniec miareczkowania dodaje się 2 krople roztworu skrobi jako wskaźnika. Spirytus drzewny w próbie tej winien związać niemniej niż  $22 \text{ cm}^3 \frac{1}{10}$  normalnego roztworu jodu. Podczas wykonywania próby temperatura płynów może się wahać pomiędzy 15 i  $20^\circ\text{C}$ .

5. Pochłanianie bromu (Próba na zawartość związków nienasyconych) Roztwór 0,703 g. bromu nie powinien się odbarwiać po dodaniu  $20 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego, natomiast powinien się od razu odbarwić po dodaniu  $30 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego. Temperatura płynu podczas doświadczenia nie powinna przekraczać  $20^\circ\text{C}$ , przy czym doświadczenie winno być wykonane w pełnym świetle dziennym.

Roztwór soli bromowych przygotowuje się w sposób następujący: bromian potasowy i bromek potasowy poddaje się suszeniu przy  $100^\circ \text{C}$  w ciągu 2 godzin. Po oziębieniu w eksykatorze odważa się 8,719 g bromku potasowego i 2,447 g bromianu potasowego. Obie sole rozpuszcza się w litrowej kolbie miarowej w wodzie, dopełnia wodą do kreski i miesza bardzo dokładnie. Do dwóch kolb ze szkła białego, o pojemności około  $200 \text{ cm}^3$  każda, wlewa się po  $100 \text{ cm}^3$  roztworu soli bromowych i do każdej dodaje się po  $200 \text{ cm}^3$  kwasu siarkowego o ciężarze właściwym 1,29 przy  $15^\circ \text{C}$  (38, 03 %); otrzymane roztwory zawierają po 0,703 g bromu. Następnie z biurety o podziałce na  $0,1 \text{ cm}^3$  dolewa się przy ostrożnym mieszaniu: do jednej kolby  $20 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego, do drugiej  $30 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego. Szybkość dolewania winna być taka, aby w ciągu minuty wlewało się około  $10 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego. Roztwór, do którego dodaje się następnie  $20 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego, winien pozostać barwny, natomiast roztwór, do którego dodaje się  $30 \text{ cm}^3$  spirytusu drzewnego, powinien natychmiast stracić barwę. (C. d. n.).

---

## Z Czasopiśmiennictwa

ŚRODEK SPALINOWY NARODOWY  
(Carburant National)

„Paliwem przyszłości jest spirytus, powiedział Henry Ford\*); on jest lepszym od benzyny i daje się otrzymać prawie ze wszystkiego, co rośnie. Jeden hektar pola kartoflanego daje tyle pa-

---

\*) Zeitschr. Spir. Ind. Nr. 8, 1925 r.

liwa, że wystarczy go do orania nim tegoż pola przez 100 lat”.

Nie mając własnych bogatych źródeł nafty, Niemcy i Francuzi należycie ocenili znaczenie spirytusu.

Oto, co czytamy w w *Zeitschrift f. Spiritus Industrie*, Nr. 21 za r. b. o postępkach w stosowaniu spirytusu do motorów we Francji.

Na południu Francji wyrabia się tyle wódki owocowej, że ona pokrywa konsumpcję całego kraju. Natomiast na północy Francji mamy dużo gorzelni buraczanych, które muszą szukać miejsc zbytu dla wyprodukowanego spirytusu.

Pod presją tej potrzeby i dążąc do uniezależnienia się od zagranicy podczas wojny, Francuzi postanowili wytwarzać swoje narodowe paliwo do motorów, biorąc za podstawę spirytus. Wynikiem tych dążeń została wytworzona mieszanina, złożona z równych części benzyny i wysoko-procentowego spirytusu (99,5% objętoś.) pod nazwą „carburant national”. Ta mieszanina ma c. w. przy 20°C 0,7565 i wydziela przy spaleniu 8200 kalorii ciepłych, dobrze wytrzymuje zimno, spala się dokładnie i nie zanieczyszcza silnika. Zużywa się jej jednak o 10% więcej, niż benzyny.

Dla popierania tego paliwa rząd francuski obmyślił bardzo oryginalny sposób: — 28 kwietnia 1923 r. zostało wydane prawo, mocą którego każdy importer benzyny lub benzolu obowiązany jest zakupić w kraju przynajmniej 10% spirytusu w stosunku do ilości przywiezionych materiałów, sporządzić z niego mieszaninę spalinową i puścić ją do handlu.

Jednocześnie, żeby przekonać sceptyków o niesłuszności ich przekonania, że „carburant national” nie może, jako równoważnościowy, zamienić benzyny, wykonano pod kontrolą odpowiedniej komisji następujące doświadczenie. Z Paryża do Tuluzy był puszczony wóz motorowy, poruszany mieszaniną 70% spirytusu i 30% nafty świetlnej, t. j. z mieszaniną spalinową gorszą niż „carburant national”. Jednakowoż i przy tych gorszych warunkach wóz motorowy przebył szczęśliwie drogę z Paryża do Tuluzy i z powrotem w ciągu 34 godzin (za wyłączeniem przystanków). Przy tem okazało się, że motor cały czas działał prawidłowo, szczególnie łatwo brał wyniosłości. Po skończonej jeździe pozostał w dobrym stanie i nie wykazywał nadmiernego zanieczyszczenia, jednakowoż zużył o 10% objętościowych mieszaniny spalinowej więcej, niż zużyłby benzyny w podobnych warunkach.

K. H.

SIŁA DEKSTRYNUJĄCA AMYLAZY RÓŻNYCH SKIEŁKOWANYCH ZBÓŻ  
ORAZ REAKTYWACJA AMYLAZY INAKTYWOWANEJ WYSOKĄ CIEPŁOTĄ.

Obszerne badania na powyższy temat można streścić w następujących wnioskach:

1) Stopień koncentracji jonów wodorowych zaznacza się wpływem na chyżość dekstrynacji skrobi. Najkorzystniejszą koncentracją jonów wodorowych dla dekstrynacji w ciepłocie 40°C okazuje się  $P_h = 4,75-5,28$ . Powyżej i poniżej tej optimalnej normy następuje coraz silniejsze zwalnianie procesu dekstrynacji.

2) Regulatory octanowe wogóle przyspieszają proces dekstrynacji skrobi. To przyspieszenie daje się zauważyć szczególnie przy małej ilości amylazy, zwłaszcza przy dużym rozcieńczeniu amylazy i kleiku. Wówczas powodują regulatory bardzo wielkie przyspieszenie dekstrynacji. Natomiast przy dużej ilości amylazy, zatem przy szybkiej dekstrynacji, wpływ przyspieszający regulatorów octanowych okazuje się nieznaczny i to tem mniejszy, im szybciej i w wyższej ciepłocie, jako najkorzystniejszej, przebiega proces dekstrynacji.

3) Kleik skrobiowy wywiera wpływ ochronny na siłę dekstrynuującą amylazy. Im kleik jest gęstszy, tem ochrona amylazy jest także znaczniejszą, a równocześnie w miarę podnoszenia gęstości kleiku—wyższa ciepłota okazuje się najkorzystniejszą dla procesu dekstrynacji. W takich gęstych, w stosunku do rzadkich kleików, można dekstrynację dokonać prędzej i przy większej ciepłocie, względnie tą samą ilością amylazy możemy zdekstrynować większe ilości skrobi.

Wpływ korzystny gęstego kleiku zaznacza się szczególnie przy dekstrynacji w wyższej ciepłocie.

4) Stopień skleikowania skrobi wpływa na ochronę amylazy, a temsamem na jej działanie dekstrynuujące. Im skleikowanie jest lepsze, zatem kleik jest gęstszy, tem ochrona amylazy, zatem przebieg dekstrynacji są korzystniejsze.

5) Rozcieńczenie kleiku, mimo zatrzymania pierwotnego korzystnego stosunku ilościowego amylazy do skrobi, wpływa na znaczne zwolnienie procesu dekstrynacji, a równocześnie z tem stosunkowo niższe ciepłoty, aż do 30°C., okazują się wówczas lepsze.

6) Ilość amylazy, a właściwie stosunek ilościowy jej siły dekstrynuującej do skrobi, wywiera bardzo wielki wpływ na chyżość dekstrynacji i ciepłotę, przy której proces ten przebiega najszybciej. Im stosunek ilościowy amylazy do skrobi jest większy,

tem szybciej i przy wyższej ciepłocie, jako najkorzystniejszej, przebiega dekstrynacja. Dla małej ilości amylazy najkorzystniejsze ciepłoty są poniżej  $50^{\circ}\text{C}$  do  $30^{\circ}\text{C}$ , dla większej — powyżej tej ciepłoty do  $70^{\circ}\text{C}$ .

7) Rozcieńczenie amylazy, jako powodujące równocześnie rozcieńczenie kleiku, a przez to i zmniejszenie jego działania ochronnego, oraz widocznie rozsuniecie cząsteczek skrobi od amylazy, wpływa na zwolnienie procesu dekstrynacji i obniżenie się najkorzystniejszej ciepłoty działania.

8) Ciepłota wywiera na siłę dekstrynującą dwojakie działanie pobudzające i niszczące ją. Im ciepłota jest wyższą, tem szybciej następuje dekstrynacja, lecz równocześnie i niszczenie tejże siły. Przy gęstszych kleikach okazują się wyższe ciepłoty korzystniejsze, gdyż takie kleiki chronią siłę dekstrynującą przed wpływem niszczącym wyższej ciepłoty o tyle skutecznie, że efekt zdekstrynowania skrobi przedstawia się w tych warunkach najlepszy. Odwrotnie, przy rzadszych kleikach, jako słabiej chroniących amylazę okazują się lepszymi ciepłoty niższe.

9) Stałej najkorzystniejszej ciepłoty działania dekstrynującego amylazy, zgodnie z poglądami Eulera, niema. Najkorzystniejsza bowiem ciepłota zależy od stosunku ilościowego amylazy do skrobi w pewnych dość znacznych granicach, z jednej strony, a ich gęstości, względnie stopnia rozcieńczenia, z drugiej strony, przy optimum  $P_H$ . Ze zmianą tych warunków przesuwają się także i ta najkorzystniejsza ciepłota działania siły dekstrynującej.

10) Czas działania potrzebny do zdekstrynowania skrobi jest ilością stałą, zależną, przy optimum  $P_H$ , od stosunku ilościowego amylazy do skrobi, oraz stopnia ich rozcieńczenia. Im działanie dekstrynujące jest dłuższe, tem niższa ciepłota od  $70$ — $30^{\circ}\text{C}$ . okazuje się w końcowym wyniku lepszą. Dla każdego stosunku ilościowego amylazy do skrobi i ich stopnia rozcieńczenia, można z czasu potrzebnego do zdekstrynowania skrobi zgóry określić najkorzystniejszą ciepłotę działania, jak z drugiej strony z najkorzystniejszej ciepłoty, przy której ten proces będzie przebiegał, można wyznaczyć czas, jakiego potrzeba do zdekstrynowania skrobi. Przy kleiku  $2\%$ , jeżeli dekstrynacja trwa  $1$ — $2$  godzin, to najkorzystniejszą ciepłotą będzie  $50$ — $55^{\circ}\text{C}$ ; przy dekstrynacji trwającej pół do  $1$  godziny najkorzystniejszymi są  $55$ — $60^{\circ}\text{C}$ , wreszcie przy działaniu krótszem niż pół godziny, najkorzystniejszymi będą  $60$ — $70^{\circ}\text{C}$ . Rzadsze kleiki wykazują niższe ciepłoty, zaś gęstsze — cokolwiek wyższe, jako najkorzystniejsze działania.

11) Inaktywacja amylazy następuje w ciepłocie 80° C po 30 minutach. Całkowita inaktywacja, badana słabymi kleikami przy wielkim nadmiarze amylazy, a raczej jej siły dekstrynującej, daje się zauważyć dopiero powyżej 85° C. Najłatwiej ginie amy-laza w ciepłocie 90° C i to słodu pszennego.

12) Częściowa inaktywacja siły dekstrynującej amylazy następuje w gęstych kleikach skrobiowych, przez godzinne ogrzewanie w 50° C, zaś przy słabych kleikach i długim działaniu amylazy już powyżej 30° C. Siła dekstrynująca amylazy jest zatem bardzo wrażliwą na długotrwałe działania ciepłot nawet niskich.

13. Wytrząsanie wyciągu słodowego w powietrzu, poprzednio gotowanego przez godzinę przy 90° C, powoduje przywrócenie pierwotnej zdolności amylolytycznej, jednak tylko w bardzo małej sile.

14) Długie gotowanie wodnego wyciągu słodowego przy 100° C, zwraca część jego pierwotnej siły amylolytycznej. Trzygodzinne gotowanie okazało się lepsze, niż dwugodzinne, a to lepsze, niż jednogodzinne.

15. Wytrząsanie z tlenem, wodą utlenioną lub bezwodnikiem węglowym wodnego wyciągu słodowego poprzednio gotowanego 1-ną godzinę przy 90° C—nie okazało się korzystniejsze, niż zwykle wytrząsanie z powietrzem, a wręcz przeciwnie tlen i woda utleniona okazują się dla siły dekstrynującej szkodliwe.

16. Korzystny wpływ wygrzania wyciągu słodowego okazuje się również i przy niższych ciepłotach. Wyciąg wodny ogrzany przy 40 lub 45° C okazał po 2-ch godzinach największą siłę dekstrynującą.

17. Siła dekstrynująca słodów różnych zbóż okazuje różnicę ilościową, natomiast nieznaczną tylko różnicę jakościową. Najwrażliwszą na wyższe ciepłoty okazuje się siła dekstrynująca amylazy słodu pszennego, w przeciwieństwie do amy-laz słodu kukurydzanego lub prosianego. Te ostatnie okazują trochę większą energję działania w niskich ciepłotach.

*Prof. T. Ch ąszcz*

Biochem. Zeitschrift 1924 — T. 150 st. 60

---

ZALEŻNOŚĆ NAJ KORZYSTNIEJSZEJ KONCENTRACJI JONÓW WODOROWYCH OD RÓŻNYCH CZYNNIKÓW PRZY DZIAŁANIU ENZYMÓW.

Dotychczas było przyjmowane, że przy działaniu enzymów można wyznaczyć pewną stałą koncentrację jonów wodorowych,



przy której rozwijają one najenergiczniejsze działanie. Badania autora wykazują, że te rozumowania niebyły ścisłe, gdyż to optimum  $PH$  zależy od szeregu warunków, jak to zostało stwierdzone przy działaniu amylazy na skrobię. Wnioski wynikające z tych badań, ujmuje autor następująco:

1. Niema stałej najkorzystniejszej koncentracji jonów wodorowych dla działania amylazy. Zależy ona przedewszystkiem od ciepłoty, przy której amylaza działa. W niższych ciepłotach jest najkorzystniejsza  $PH =$  około 4,4, które z podniesieniem ciepłoty przesuwa się w kierunku alkalicznym, by przy  $70^{\circ}C$  okazać optimum  $PH = 5,6$ .

2. Również strefa korzystnej koncentracji jonów wodorowych nie jest stałą, lecz przesuwa się wraz z ciepłotą. W niższych ciepłotach jest szerszą i zachodzi dość głęboko w kierunku kwasowym, zaś z podnoszeniem się ciepłoty zwęża się i przesuwa w stronę alkaliczną.

3. Oprócz ciepłoty pewien, jakkolwiek już nieznaczny, wpływ na ukształtowanie się najkorzystniejszej koncentracji jonów wodorowych dla działania amylazy, wywiera gęstość kleiku skrobiowego i prawo mas.

4. Wyznaczenie optimum i strefy optimalnej koncentracji jonów wodorowych dla działania amylazy, a prawdopodobnie i dla innych enzymów, ma wartość tylko o tyle, o ile podano równocześnie warunki, przy których zostały określone. Różnice, jakie spotykamy w literaturze przy podawaniu najkorzystniejszego  $PH$  i jej strefy korzystnej, pochodzą od rozmaitych warunków, a przedewszystkiem od ciepłoty, przy której one wyznaczone zostały.

*Prof. T. Chrzęszcz*

Roczniki Nauk Rolniczych i Leśnych 1925, T. XIII, st. 358

---

## SPRAWY GOSPODARCZE I PRAWNE

### Z PAŃSTWOWEJ RADY SPIRYTUSOWJ

W dniach 4 i 5 czerwca odbyły się posiedzenia Państwowej Rady Spirytusowej. Przyjęto według propozycji Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego projekt przepisów wykonawczych do ustawy w sprawie prawa odpędu, kontyngentu zakupu, oraz cen i wreszcie podział ogólnego prawa odpędu na kampanje gózelnicze 1925-6 i 1926-7 r.

¶ **Kalkulacje cen** przyjęto również według obliczenia Dyrekcji Monopoli Spirytusowego, ustalając przeciętną skrobiowość ziemniaków na 17.2 proc.

Następnie Rada Spirytusowa wypowiedziała się za przeniesieniem części kosztów utrzymania gorzelnego na rachunek gospodarstwa rolnego, a do kalkulacji kosztów produkcji spirytusu zaleciła zaliczyć asekurację transportów spirytusu oraz koszty dozoru kotłów.

Podział prawa odpędu na województwa na następne dwie kampanje nie różni się znacznie od podziału kontyngentu z kampanji roku ubiegłego. Dla gorzelni drożdżowych, zgodnie z nowelą do ustawy o monopolu spirytusowym, przyjęto zasadę, że Państwowy Monopol Spirytusowy zakupi ilość spirytusu odpowiadającą prawu odpędu. Rada Spirytusowa jednomyślnie wyraziła opinię, że prawo odpędu do gorzelni winno być przydzielone z uwzględnieniem dotychczasowej produkcji spirytusu, jednak nie wyżej niż 0.25 na 1 kg. drożdży. W projekcie Dyrekcji Monopoli Spirytusowego dla gorzelni przemysłowo-melasowych państwowa Rada Spirytusowa zaproponowała zmiany w tym kierunku, aby zostały specjalnie uwzględnione racjonalne gorzelnie przemysłowo-melasowe, całkowicie utylizujące wywar.

W końcu Rada Spirytusowa przyjęła projekt przepisów o urządzeniu i kontroli gorzelń, wyrażając życzenie, aby ze względu na ciężkie położenie gospodarcze właściciele gorzelń, władze nie nakładały na nich obowiązku zaprowadzania w gorzelniach zmian, wymagających znaczniejszych kosztów. Przyjęto również tymczasowe przepisy o skażaniu spirytusu, wyrażając opinię, że ostateczne przepisy mają być wydane po ustaleniu składników środka skażającego przez komisję normalizacyjną.

W sprawach bieżących Rada Spirytusowa wypowiedziała się przeciwko powstawaniu gorzelni owocowych, jako nie dających gwarancji ścisłej kontroli, przedyskutowano sprawę popierania rozpowszechniania spirytusu dla celów techniczno-przemysłowych i oświadczone się za opłacaniem przez Dyrekcję Państwowego Monopoli Spirytusowego transportu próżnych beczek skarbowych.

(Kurjer Polski).

K. H.

---

Spżycie spirytusu. Według zebranych przez Departament Akcyz i Monopolów Min. Skarbu danych statystycznych ogólna konsumpcja spirytusu jako trunku wynosiła w roku 1924 58.132.259 ltr. 100%

na cele przemysłowo-techniczne zużyto . . .	2.181.891	„	„
do fabrykacji octu . . . . .	1.044.632	„	„
„ „ sztucznego jedwabiu, . . . . .	2.720.250	„	„
„ denaturacji . . . . .	5.346.118	„	„
wywieziono zagranicę . . . . .	3.877.146	„	„
„ do wolnego m. Gdańska. . . . .	1.582.089	„	„

łącznie zużycie spirytusu wynosiło zatem . . 74.884.385 ltr. 100%  
czyli miesięcznie zużywano 6.240.365 ltr. 100%, a samego spirytusu  
jako trunku — miesięcznie 4.844.355 litrów 100%. Cyfry zużycia  
spirytusu w roku 1925 będą niewątpliwie niższe; sprzedaż przez  
Dyrekcję Państwowego Monopolu Spirytusowego przekroczyła  
jedynie w marcu 4 miliony litrów, natomiast w kwietniu przekro-  
czyła zaledwie 3 miliony, tak, że przeciętna miesięczna sprzedaż  
spirytusu monopolowego w roku 1925 wynosi około 3 milionów  
litrów. W ten sposób roczne zużycie spirytusu, licząc nawet jeszcze  
zwiększenie się zbytu w dalszych miesiącach, nie przekroczy  
sumy 40 do 50 milionów litrów.

Przyczyn tego cofnięcia się konsumpcji spirytusu, poza ogólnym przesileniem gospodarczym, jakie nasz kraj przeżywa, ale które miało miejsce i w poprzednim roku, szukać musimy przede wszystkim w zbyt wysokim opodatkowaniu spirytusu z jednej strony oraz w rozszerzającym się spożyciu nielegalnego spirytusu z drugiej.

Co się tyczy opodatkowania spirytusu, to przy dzisiejszych monopolowych cenach, wynoszących dla czystych wódek zł. 5.67 za litr 100%, dla wódek gatunkowych — zł. 6.44, oraz przyjmując zużycie czystych wódek do gatunkowych w stosunku 3 : 1 — przeciętna monopolowa cena sprzedażna na wyrób trunków wynosi zł. 5.86; skoro od tego potrącimy koszt własny monopolu zł. 1.05, to otrzymamy obecne opodatkowanie spirytusu zł. 4.81 od każdego litra 100%.

W roku 1924 podatek spirytusowy wynosił od 1-go stycznia do 1-go września 1924 r. zł. 2.20 wzgl. 2.30, zaś od 1-go września 1924 r. zł. 3 — względnie 3.30 dla spirytusu przemysłowego. Średnia zatem stopa podatkowa, faktycznie osiągniętego dla Państwa dochodu, w r. 1924 wynosiła zł. 2.45. Dzisiejsze opodatkowanie spirytusu przy Monopolu spirytusowym zwiększyło się niemal o 100% w stosunku do przeciętnego opodatkowania na rzecz Państwa w r. 1924 względnie o 50%, jeżeli uwzględnimy opodatkowanie na rzecz ciał samorządnych w r. 1924.

K. H.

(Przemysł Rolny, Nr. 5 za r. b.).

Zakup węgla na zapas — w ciągu miesięcy letnich był przedmiotem obrad konferencji, zwołanej przez Pana Ministra Przemysłu i Handlu. Ciężkie położenie górnictwa węglowego, w związku ze znaną sytuacją wymiany towarowej polsko - niemieckiej, skłonił Rząd do postanowienia zbytu węgla wewnątrz kraju. P. Minister Klarner przykłada wielką wagę do poczynienia przez przemysł zakupów węglowych w ciągu lata nie tylko z uwagi na konieczność dopomożenia kopalniom, które tracą poważny rynek zbytu lecz również ze specjalnej racji. Mianowicie, jesienią koleje zazwyczaj bywają przeciążone transportami rolnymi i może się okazać brak odpowiedniej liczby wagonów dla przewiezienia w ciągu krótkiego okresu czasu dużych ładunków płodów rolnych i węgla jednocześnie. Możliwość wzrostu cen węgla na jesieni również przemawia za poczynieniem zakupów już teraz.

Częściowa rewizja taryfy celnej została przeprowadzona przez Min. Przemysłu i Handlu. Nowe stawki celne, znacznie podwyższone w zakresie artykułów luksusowych, obowiązują od dnia 27 maja 1925 r. Rewizję uskutecznilo bez udziału sfer gospodarczych, co wpłynęło na brak należytego uzgodnienia między wysokością stawek podniesionych i dotychczasowych. Sfery rządowe zapowiadają nową rewizję taryfy, uzupełniającą dotychczasowe kroki, na wrzesień r. b.

Bilans handlowy Polski w I kwartale w 1925 wykazał przewyżkę importu nad eksportem o 54,1%; przywóz wyniósł mianowicie 509.900.000 zł, wywóz — 330.900.000 zł. W pozycjach przywózowych najwydatniejsze zwiększenie wykazał import produktów rolnych — w związku z nieurodzajem zeszłorocznym. Przywieziono też więcej niż poprzednio tkanin, odzieży, zwłaszcza obuwia. Zmniejszył się natomiast wywóz z Polski cukru, niektórych produktów destylacyjnych ropy, węgla.

Pocztowa Kasa Oszczędności przygotowuje projekt przejęcia przez P. K. O. kredytów frachtowych. Kredyty takie realizowane są przez instytucje analogiczne do P. K. O. zagranicą i dają najpomyślniejsze wyniki. P. K. O. ma wydać specjalne książeczki czekowe, z których чеки będą przyjmowane przez kolej na pokrycie kosztów transportowych. Kredyty przewozowe ważne będą na termin dwutygodniowy.

## W SPRAWIE ZANIKÓW SPIRYTUSU.

W ważnej sprawie zaników spirytusu M-wo Skarbu wydało specjalny okólnik pod datą 26 maja 1925 za Nr. 8965/c, ogłoszenie którego w czasopiśmie naszym zapowiedzieliśmy w poprzednim numerze. Red.

<sup>1</sup> ię Celem wykonania reskryptu z dnia 23.IV r. b. L. 7629/c (Dz. Urz. M. Sk. Nr. 14|25 poz. 401) wyjaśnia się, co następuje:

1. Ustawa o monopolu spirytusowym z dnia 31 lipca 1924 r. (Dz. Ust. Rz. P. Nr. 78|24 poz. 756) obowiązuje od 1 stycznia 1925 r.

Rozporządzenie Min. Sk. z dnia 10.III 1925 r. (Dz. Ust. Nr. 31|25 poz. 218) określa normy zaników, a wysokość opłat za ubytki, przekraczające normy zaników przewidują artykuły 9 i 13 wspomnianej wyżej ustawy monopolowej. Wysokość ta jest uzależniona od warunków naliczania za ubytki usprawiedliwione i nieusprawiedliwione. †

2. Końcowy ustęp § 49 rozp. z dn. 10.III r. b. należy rozumieć w ten sposób, że rozliczenia ustalonych przy rewizjach ubytków z zastosowaniem zaników dopuszczalnych według pełnych, ustawą przewidzianych, norm, winny być wyrównywane w obrachunku rocznym (§ 10 rozp. 10.III 1925 r.).

3. Wszystkie przedsiębiorstwa, pobierające spirytus po cenach ulgowych, korzystają z ustalonych (§ 53 rozp. 10|III 25 r.) norm zaników drogowych. Za wszelkie ubytki, przekraczające dopuszczalne zaniki, przedsiębiorca płaci różnicę między najwyższą ceną sprzedażną spirytusu monopolowego, a ceną nabycia spirytusu. †

Przedsiębiorstwa, otrzymujące spirytus według oddzielnych umów, zawartych z D. P. Mon. Spir., korzystają z zaników drogowych, określonych umową.

4. Do chwili wydania uzupełniające go rozporządzenia wykonawczego należy stosować wysokość opłat w rozmiarach następujących:

a) za usprawiedliwione ubytki magazynowe (składowe), rektyfikacyjne i drogowe, przekraczające dopuszczalny zanik — cenę sprzedaży, wyznaczonej za spirytus do fabrykacji wódek gatunkowych.

b) Za nieusprawiedliwione ubytki — cenę jak wyżej, podwójną.

c) Za ubytki pochodzące ze złej woli przedsiębiorstwa wdraża się postępowanie karno-skarbowe.

d) Jeżeli dokonane naliczenia będą pochodziły z przyczyn, niezależnych od przedsiębiorstwa, które winno to udowodnić, Izby Skarbowe powinny w takich wypadkach zwracać się do Ministerstwa Skarbu wraz z należycie udokumentowanym wnioskiem celem ich umorzenia.

5. W gorzelniach, posiadających aparaty kontrolno-miernicze (zegary, alkoholomierze samoczynne) określa się przy rewizjach ubytek magazynowy (różnica między zapasem książkowym i rzeczywiście) według zapisów książkowych, norm zaś, — według wskazań aparatu mierniczego od początku okresu obrachunkowego (w czasie przejściowym od 1 stycznia 1925 r.) wraz z pozostałością z okresu (kampanji) poprzedniego.

Przekroczenia normy będą stanowiły różnicę pomiędzy określoną normą zaników dopuszczalnych, a wszystkimi ubytkami, zapisanymi na rozchód, wraz z ostatnim ubytkiem przy rewizji.

To samo stosuje się i do ubytków rektyfikacyjnych.

Rozchód nie odgrywa żadnej roli przy ustalaniu norm, a tylko służy do ustalania ubytków przy rewizjach.

Przy rozliczaniu ubytków należy łączyć określone ilości norm zaników magazynowych (składowych) i rektyfikacyjnych (strat na aparacie przy oczyszczaniu spirytusu).

6. Rozliczenia ubytków przy rewizjach w gorzelniach, nie mniej niż raz na miesiąc, i w rektyfikacjach samodzielnych, raz na 3 miesiące, — przeprowadza inspektor Kontroli Skarbowej, wzgl. jego zastępca. Inni zaś rewidenci zapisują w książce magazynowej przedsiębiorstwa tylko swoje spostrzeżenia w tekście rezultatów dokonanej rewizji; wyjątek mogą stanowić wypadki ujawnienia większych ubytków, zagrażających interesom Skarbu, lub też mających łączność z ukróceniem Skarbu.

Przy rewizjach należy zwracać baczną uwagę, by ubytki i nadwyżki były ściśle określone i nie powodowały żadnych wątpliwości przy następnych rewizjach i rozliczeniach.

7. Ustalone przy rewizjach nadwyżki, lub też ubytki zapisują się w książce magazynowej (składowej) na przychód, wzgl. rozchód. Przytem, o ile nadwyżka nie przekracza 10% od określonego przy rewizji ogólnego przychodu, winny być zaliczane do nadwyżek potrącalnych przy ostatecznym rozliczeniu ubytków za kampanję.

8. Przy rozłączeniach aparatu kontrolno-mierniczego z aparatem odpędowym nie należy zapominać, by wskazany w książce magazynowej gorzelnii przychód nie był mniejszy od wskazań aparatu kontrolno-mierniczego, czyli inaczej dopisuje się do przychodu różnicę (jeśli było zapisane mniej) pomiędzy zapisami książki, a wskaźnikiem aparatu kontrolno-mierniczego (zegara).

9. Opłaty monopolowe za skonstatowane przy rewizjach ubytki spirytusu ponad normę należy pozostawiać na rachunku aż do ostatecznego rozliczenia. Jedynie w wypadkach, kiedy ubytek rzeczywisty wynosi więcej, niż podwójny dopuszczalny zanik normalny, należy żądać wpłacenia do Kasy Skarbowej w przeciągu trzech dni opłaty przypadającej za całą ilość ubytku, przekraczającego normalny zanik.

#### P R Z Y K Ł A D I.

Skonstatowany ubytek . . . . .	80 lit. 100 <sup>0</sup>
Dopuszczalny zanik normalny . . . . .	100 „ „

Wobec tego, że skonstatowany ubytek stanowi mniej niż dopuszczalny zanik normalny, zapisuje się na rozchód całkowity ubytek 80 litr. bez opłaty.

#### P R Z Y K Ł A D II.

Skonstatowany ubytek . . . . .	150 lit. 100 <sup>0</sup>
Dopuszczalny zanik normalny . . . . .	100 „ „

Wobec tego, że skonstatowany ubytek wynosi więcej, niż dopuszczalny zanik normalny, a nie przekracza podwójnej normy zaników — ( $100 \times 2 = 200$ ), zapisuje się na rozchód 150 litr., z których 100 litr. bez opłaty, a przypadającą opłatę za pozostałe 50 lit. pozostawia się na rachunku aż do ostatecznego rozliczenia w końcu roku (kampanji).

#### P R Z Y K Ł A D III.

Skonstatowany ubytek . . . . .	210 lit. 100 <sup>0</sup>
Dopuszczalny zanik normalny . . . . .	100 „ „

Wobec tego, że skonstatowany ubytek 210 lit. wynosi więcej niż podwójny

dopuszczalny zanik normalny, (100 X 2 = 200), zapisuje się na rozchód 210 litr z których 100 lit. bez opłaty, a za pozostałe 110 lit. opłata w odpowiedniej kwocie winna być wpłacona do Kasy Skarbowej w przeciągu trzech dni.

10. W gorzelniach z oddziałami rektyfikacyjnymi, oczyszczającymi spirytus tylko własnej na miejscu produkcji należy brać do obrachunku ubytków magazynowych cały zapas spirytusu (łącznie) czy to w stanie surowym, czy też i w gatunkach, znajdujących się w zbiornikach i na aparacie. Oddziały rektyfikacyjne oczyszczające spirytus z innych gorzelnii, winny być traktowane jako rektyfikacje samodzielne (samoistne).

11. Pod nazwą odpadki (§ 51 rozp. z dnia 10.III 1925 r.) należy rozumieć wody fuzlowe, otrzymane przy przemyciu fuzli, a oddane przez przedsiębiorstwo do zniszczenia w drodze urzędowej ze sporządzeniem protokołu; zniszczone wody fuzlowe zapisuje się na rozchód.

Przedsiębiorca może brać na aparat wody fuzlowe wraz z innymi gatunkami do oczyszczenia, wzgl. do wzmocnienia dla użycia następnie na cele techniczne do palenia.

Wydzielone oleje fuzlowe są przedmiotem wolnego obrotu, lecz zaliczają się do znalezionych zapasów.

12. Obrachunki ubytków w przedsiębiorstwach celem ustalenia faktycznego stanu rzeczy przeprowadza się przy rewizjach magazynów. Miesięczne zaś obrachunki winny obejmować tylko zamknięcia rachunkowe wszystkich danych cyfrowych w miesiącu zaksięgowanych i rewizjami ustalonych. Prawdliwość obrachunku stwierdza podpisem Kontrola Skarbowa.

Rewizje winny być niespodziewane; wyjątek stanowią rewizje końcowe, to jest za okres obrachunkowy (kampanję).

13. Umowy zawierane z przedsiębiorstwami przez Dyрекcję P. M. Sp. nie przekraczają norm, ustalonych ustawą monopolową i przepisami wykonawczymi oraz nie stanowią żadnych przeszkód dla przeprowadzania rewizji w przedsiębiorstwach przez organa Kontroli Skarbowej według ich kompetencji.

Rozrachunki zaś z przedsiębiorstwami według umów, zawartych z Dyr. P. M. Sp. są przeprowadzane przez tę ostatnią.

14. Przykłady rewizji magazynów w przedsiębiorstwach celem ustalenia faktycznego ich stanu i rozliczenia ujawnionych ubytków.

a) Rewizja dnia 25.I 1925 r.

Pozostawało z poprzedniej kampanji . . . . .	165 lit. 100 <sup>o</sup>
Otrzymało . . . . .	40.795 „ „
	<hr/>
Razem . . . . .	40.960 lit.
Rozchód . . . . .	4.740 „
	<hr/>
Zapas książkowy . . . . .	36.220 „
„ rzeczywisty . . . . .	36.040 „
	<hr/>
Ubytek . . . . .	180 lit.
Obliczenie dopuszczalnych zaników:	
Pozostawało z poprzedniej kampanji (roku) . . . . .	165 lit. 100 <sup>o</sup>
Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu kontr.-miern. . . . .	40.800 „ „
	<hr/>
Razem . . . . .	40.965 lit.

Od tej ilości, licząc 1% dopuszczalny zanik składowy wynosi 409 litr. Ponieważ ujawiony ubytek 180 stanowi mniej, niż dopuszczalny zanik, zapisuje się na rozchód całkowity ubytek 180 litr. bez opłaty.

b) Rewizja dnia 14 lutego 1925 r.

Pozostało na 25/1.25 r.	36040 litr. 100 <sup>o</sup>
Otrzymano	62326 „ „
<hr/>	
Razem	98366 litr.
Rozchód	20.300 „
<hr/>	
Zapas książkowy	78.066 „
„ rzeczywisty	77.052 „
<hr/>	
Ubytek	1.014 lit.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

Pozostawało z poprzedniej kampanji . . . . . 165 lit.

Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu mierniczego (zegara) . . . . . 103.100 „

---

Razem . . . . . 103.265 „

Od tej ilości, licząc 1%, dopuszczalny zanik składowy wynosi . . . . . 1.032 litr.

Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków . . . . . 180 „

---

Pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników 852 „

Wobec tego, że skonstatowany ubytek wynosi więcej niż dopuszczalny zanik normalny, lecz nie przekracza podwójnego dopuszczalnego zaniku normalnego ( $852 \times 2 = 1704$ ); zapisuje się na rozchód 1014 litrów, z których 852 litry bez opłaty, a przypadającą opłatę za pozostałe 162 litry pozostawia się na rachunku aż do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji.

c) Rewizja 20.III 1925 r.

Pozostawało na 14.II 1925 r. . . . . 77052 litr.

Otrzymano . . . . . 70120 „

---

Razem w przychodzie . . . . . 147172 litr.

Rozchód . . . . . 47072 „

---

Zapas książkowy . . . . . 100100 litr.

„ rzeczywisty . . . . . 100295 „

---

Nadwyżka . . . . . 195 litr.



które zapisują się na przychód w książce magazynowej (składowej) jako nadwyżk potracalna, nie przewyższająca 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> od określonego przy niniejszej rewizji przy chodu (147172 litr.) t. j. 1471 litr.

d) Rewizja 6.IV 1925 r.	
Pozostawało na 20.III 1925 r.	. . . . . 100295 litr.
Otrzymano	. . . . . 20205 "
	<hr/>
Razem w przychodzie	. . . . . 120500 litr.
Rozchód	. . . . . 10000 "
	<hr/>
Zapas książkowy	. . . . . 110500 litr.
" rzeczywisty	. . . . . 109480 "
	<hr/>
Ubytek	. . . . . 1020 litr.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

1) składowy: pozostawało spirytusu z poprzedniej kampanji . . . . . 1t 5 litr.

Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu mierniczego (zegara) . 123300 "

---

Razem . . . . . 123465 litr.

Od tej ilości, licząc 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, dopuszczalny zanik składowy wynosi . . . . . 1234 "

2) rektyfikacyjny: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub><sup>0</sup>/<sub>0</sub> od 20000 litr. surówki, wziętej do oczyszczenia . . . . . 300 "

---

Razem dopuszczalny zanik wynosi . . . . . 1534 litr.

Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków . . . . . 1032 "

Pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników . . . . . 502 litr.

Wobec tego, że skonstatowany ubytek 1020 litrów wynosi więcej niż podwójny dopuszczalny zanik normalny ( $502 \times 2 = 1004$ ), zapisuje się na rozchód 1020 litrów, z których 502 litry bez opłaty, a za pozostałe 518 litrów opłata w takiej to kwocie winna być wpłacona do Kasy Skarbowej w przeciągu trzech dni

e) Rewizja 17.V 1925 r.

Pozostawało na dzień 6.IV 1925 r. . . . . 109480 litr.  
Otrzymano . . . . . — "

---

Razem w przychodzie . . . . . 109480 litr.

Rozchód . . . . . 9480 "

Zapas książkowy . . . . . 100000 litr.

" rzeczywisty . . . . . 101200 "

---

Nadwyżka . . . . . 1200 litr.

które zapisują się na przychód w książce magazynowej (składowej) jako nadwyżka niepotracalna przy ostatecznym obrachunku za rok (kampanję), ponieważ stanowi więcej niż 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> od określonego przy niniejszej rewizji przychodu (109480) t. j. 1094 litr.

f) Rewizja 22.VI 1925 r.

Pozostawało na dz. 17.V 1925 r.	. . . . .	101200 litr.
Otrzymano	. . . . .	— „

---

Razem w przychodzie	. . . . .	101200 litr.
Rozchód	. . . . .	101000 „

---

Zapas książkowy	. . . . .	200 litr.
„ rzeczywisty	. . . . .	— „

---

Ubytek	. . . . .	200 litr.
--------	-----------	-----------

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

1) Składowy: pozostawało spirytusu z poprzedniej kampanji	. . . . .	165 litr.
Otrzymano według wskazań aparatu mierniczego	. . . . .	123300 „

---

Razem	. . . . .	123465 litr.
-------	-----------	--------------

Od tej ilości, licząc 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> dopuszczalny zanik składowy wynosi . . . . . 1234 litr.

2) Rektyfikacyjny 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> <sup>0</sup> / <sub>0</sub> od 20,000 litr. surówki, wziętej do oczyszczenia	. . . . .	300 „
--	-----------	-------

---

razem dopuszczalne zaniki wynoszą	. . . . .	1534 litr.
-----------------------------------	-----------	------------

Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków	. . . . .	1534 „
---	-----------	--------

---

pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników

zaników — „

Wobec tego, że nie wykorzystanych zaników normalnych nie pozostało przeto skonstruowany ubytek 200 litrów zapisuje się na rozchód, a przypadająca za tę ilość opłata w kwocie takiej—to winna być wpłacona do Kasy Skarbowej w przeciągu trzech dni.

15. Po dokonaniu ostatniej w kampanji (lub roku) rewizji magazynu przedsiębiorstwa, należy sporządzić ostateczne rozliczenie ubytków za ubiegłą kampanję (rok).

Przykład:

OSTATECZNE ROZLICZENIE UBYTKÓW ZA KAMPANĘJ.

		REZULTATY DOKONANYCH REWIZJI							
Data rewizyjna	Skonstatowano ubytków	Obliczono dopuszczalnych zaników normal.	Zapisano na rozchód ubytków				Zostało niekorzystnych do puszczalnych zaników	Skonstatowano nadwyżki	
			Bez opłaty w granicach dopuszczalnych zaników	z naliczeniem opłaty		Potraćalnej		Niepotraćalnej	
				Pozostawionej na rachunku do końca kamp.	Płatnej w przeciągu 3 dni				
1925 r.									
a) 25/I	180	409	180	—	—	229	—	—	
b. 14/II	1014	623	852	162	—	—	—	—	
c. 20/III	—	—	—	—	—	—	195	—	
d. 6/IV	1020	502	502	—	518	—	—	—	
e. 17/V	—	—	—	—	—	—	—	—	1200
f. 22/VI	200	—	—	—	200	—	—	—	—
Razem	2414	1534	1534	162	718	—	195	1200	

2414

Wobec tego, że ogólna ilość nadwyżek potraćalnych wynosi 195 litr. a odpisano ubytków, za które opłata pozostała na rachunku do ostatecznego rozliczenia . . . . . 162 litr.

przezo pozostaje do zwrotu opłata za . . . . . 33 litry.

Za Ministra Skarbu — Dyrektor Departamentu

*Dr. Głowacki.*

□□□ KONGRESY I ZJAZDY □□□

XII MIĘDZYNARODOWY KONGRES ROLNICZY.

XII Międzynarodowy Kongres Rolniczy odbył się w Warszawie w dniach 21—24 czerwca r.b. Udział paruset delegatów, re-

prezentujących najpoważniejsze kraje świata, uwypukla doniosłość jego obrad i znaczenie uchwał. Z pośród 6-ciu faktycznie działających komisji, jedna z nich zajmowała się sprawą przemysłów rolnych. Uchwały komisji — aczkolwiek o charakterze ogólnym — przedstawiają jednak istotne znaczenie dla linii rozwojowych gospodarstwa w Polsce. Przytaczamy też je w brzmieniu dosłownem

*„Rozwój przemysłów rolniczych ku formom wielkiego przemysłu fabrycznego, a interesy produkcji rolnej.“*

Proponowane konkluzje.

1) Zagadnienie uprzemysłowienia rolnictwa jest dalszym etapem w rozwoju gospodarczym, gwarantującym umocnienie podstaw ekonomicznych produkcji roślinnej i zwierzęcej, niezbędnych nie tylko dla utrzymania, lecz i dla dalszego podnoszenia kultury rolniczej, która stanowi o kulturze i rozkwicie całego kraju.

2) Rozwój przemysłów rolniczych ku formom wielkiego przemysłu fabrycznego, z jego technicznymi udoskonaleniami i racjonalną organizacją, leży w interesie rolnictwa, bo przez obniżanie kosztów przeróbki, przez udoskonalenie wytwarzanego towaru, można kalkulować niższymi cenami, ułatwić solidną konkurencję, powiększać zbyt, wywierając przez to dodatni wpływ na kształtowanie się cen za surowce. Należy jednak zasadniczo uwzględnić fakt, że niektóre gałęzie przemysłów rolniczych, związane organicznie i gospodarczo z warunkami produkcji rolnej, powinny być z punktu widzenia interesów tej produkcji ograniczone do typu przedsiębiorstw średniej wielkości.

3) Udział rolnika w organizacji przedsiębiorstw przemysłowo-rolniczych winien być z reguły, i niezależnie od formy przedsiębiorstwa i jego wielkości, aktywny, sięgający poza obowiązki dostawcy surowca i udział w zysku; przeciwnie, udział rolnika winien się wyrażać we wpływie na kierunek przedsiębiorstwa, uwzględniający zarówno interesy przedsiębiorstwa przemysłowego, jak i interesy rolnictwa.

4) Najodpowiedniejszą formą udziału rolników w wielkich przedsiębiorstwach fabryczno-przemysłowych wydaje się forma udziałów, z obowiązkiem dostarczenia surowca. Przy tej formie wszystkie zyski przedsiębiorstwa, za wyjątkiem statutowo przewidzianej dywidendy, winny być rozdzielone za dostarczony surowiec. Forma ta usuwa koszty handlowe przy zakupie surowca, a zysk z fabrykacji przypada rolnikowi i dlatego też rolnik, mogąc zadowolnić się mniejszym zyskiem, przyczynia się do obniże-

nia ostatecznej ceny za wyprodukowany towar. Rolnik uzyskuje przytem decydujący wpływ na sposób odbioru surowca, formę i dostawę odpadków fabrykacji, które zużyć może w swem gospodarstwie. Rolnik ma również sposobność poznania potrzeb i wymagań fabryki co do surowca i zastosuje do nich w sposób naturalny swoją produkcję. Przemysł natomiast ma w tych warunkach organizacji zapewniony surowiec, jak i byt w przypadku kryzysu, gdyż rolnik - udziałowiec, jako właściciel, może decydować się na ponoszenie potrzebnych ofiar. Również zagadnienie finansowej organizacji przedsiębiorstwa przedstawia się przy tej formie korzystnie, zwłaszcza jeżeli udziały fabryki są z kilkakrotną, lecz ograniczoną odpowiedzialnością, gdyż ta forma organizacji daje bezwarunkowo większą pewność wierzycielowi, niż przedsiębiorstwo prywatne, wzgl. spółka akcyjna—co znacznie ułatwia kredyt.

5) Opisanej w p. 4-ym formy organizacyjnej nie należy traktować jako formy najlepszej, a tembardziej wyłącznej, gdyż szereg przedsiębiorstw rolniczo-przemysłowych, zwłaszcza o średnich rozmiarach produkcji, organizować się daje z całkowitem powodzeniem na zasadach kooperacji i dla tych wypadków ta forma organizacji wydaje się przedewszystkiem wskazana.

*„Organizacja przemysłów rolniczych przez drobną własność.“*

Proponowane konkluzje:

1. Korzyści, płynące z uprzemysłowienia rolnictwa, nie są przywilejem tylko pewnej kategorii gospodarstw. Uprzemysłowienie przynosi korzyści, zarówno wielkiemu warsztatowi rolnemu, jako też i drobnemu.

2. O ile chodzi o drobnego rolnika, to z uwagi na jego szczupłe środki finansowe, tudzież często niedostateczne przygotowanie, nie wszystkie kategorie przemysłu rolnego mogą mieć dla niego równocześnie jednakie znaczenie. Im dana dziedzina przemysłu rolnego jest trudniejsza do ujęcia pod względem organizacyjnym, techniczno-handlowym, tem takie pole przemysłu rolnego jest trudniejsze do przystosowania się dla drobnego rolnika.

W tym wypadku zanim on osiągnie należyte przygotowanie potrzebne do ujęcia takiego przemysłu w swoje ręce, wskazanem jest tworzenie współdzielczych organizacji zbytu ziemioplodów. W miarę osiągania stopnia przygotowania, spółdzielnie zbytu ziemioplodów mogą być stopniowo przeistaczane w spółdzielnie przetwórcze. Zalecanie drobnym rolnikom współdziałania w tworzeniu przemysłów rolniczych na zasadach li tylko t. zw. zobowią-

zań kontraktowych dostawy surowców, może posiadać w poszczególnych przypadkach, zarówno znaczenie dla rolnika, jakoteż i przetwórcy, lecz praktyka wykazała, że wzajemne zainteresowanie pomiędzy producentem i przetwórcą, nie posiada w tym przypadku cechy stabilizacji.

3. Rolnicy wszelkich kategorii, w szczególności zaś drobni, powinni stwarzać przedsiębiorstwa rolniczo-przemysłowe na zasadach współdzielczych. Co do formy samej współdzielczości to t. zw. czysta kooperacja wytwórców jest mniej wskazana aniżeli taka forma kooperacji, która najchętniej posługuje się pracą najemców specjalistów. Czyste kooperacje wytwórców t. j. nie zatrudniające najemników, aczkolwiek nie mogą być odradzane, to jednak szersze ich zastosowanie w przemysłach rolniczych, wymaga, w każdym poszczególnym przypadku, dokładnej analizy warunków i rozważań.

4. Z uwagi na ważność uprzemysławiania rolnictwa, a szczególnie opartego na formach współdzielczych, jest pożądane, aby opisy urządzeń, forma organizacyjna i wyniki finansowe, osiągnięte w spółdzielniach ściśle przemysłowych, tudzież rolniczo-handlowych, były zbierane z całego świata i publikowane w formie specjalnych sprawozdań przez Międzynarodowy Instytut Rolniczy w Rzymie.

#### UCHWAŁY SEKCJI IV-ej PRZEMYSŁU RPLNEGO.

XII-y Międzynarodowy Kongres Rolniczy uznaje, że zarówno drobne jak i wielkie warsztaty rolnicze zasadniczo powinny dążyć do stwarzania własnych organizacji przemysłu rolnego, któreby przerabiały produkty rolne.

Dla osiągnięcia tego celu potrzeba:

1) Tworzyć zreszenia producentów rolnych w celu gromadzenia kapitałów, koniecznych do przekształcenia istniejących zakładów przemysłu rolnego na organizacje współdzielcze lub towarzystwa udziałowe.

a) Kształcić siły fachowe niezbędne do prowadzenia i kierowania tych organizacji.

Dopóki ta forma idealna organizacji przemysłu rolnego nie zostanie urzeczywistniona, należy wymagać od organizacji czysto przemysłowych, które przerabiają produkty rolne, aby w zyskach i stratach, pozostających po opłaceniu kosztów surowców i kosztów przerobu — brali udział producenci surowców, tak jak i przetwór-

cy w stosunku do zaangażowanych kapitałów, w postaci surowców dostarczonych, jak i kosztów przerobu.

Z uwagi na ważność uprzemysławiania rolnictwa, a szczególnie opartego na formach spółdzielczych, jest pożądanem, aby opisy urządzeń, forma organizacyjna i wydatki finansowe, osiągnięte w spółdzielniach ściśle przemysłowych, tudzież rolniczo-handlowych, były zbierane z całego świata i publikowane w formie specjalnego sprawozdania w Międzynarodowym Instytucie Rolniczym w Rzymie.

3) Dla podniesienia produkcji rolniczej konieczne jest jaknajbardziej wszechstronne poparcie zużycia spirytusu do celów technicznych i przemysłowych.

tz.

## ZJAZD TECHNIKÓW REKTYFIKACYJNYCH.

W dniu 7 czerwca 1925 r. w Warszawie odbył się zorganizowany przez Związek Zawodowy Techników Gorzelniczych w porozumieniu z Dyrekcją Państwowego Monopolu Spirytusowego Związkiem Zawodowym Rektyfikatorów Zjazd Techników Rektyfikacyjnych pod przewodnictwem prezesa Związku Zaw. Tech. Gorz. inż. Józefa Kączkowskiego w obecności przedstawicieli nauki, władz państwowych i organizacji społecznych i przy udziale 97 rektyfikatorów. Zjazd powyższy powziął następujące uchwały:

### 1. JAKOŚĆ SURÓWEK.

1. Wobec rażąco ujemnej w licznych wypadkach jakości surówek, przekazywanych zakładom rektyfikacyjnym i wywierających wskutek tego fatalny wpływ na rezultaty oczyszczania spirytusu—uznać konieczność badania jakości surówek, wytwarzanych w gorzelniach i dostarczanych do rektyfikacji, zwracając uwagę na przyczyny ich polepszania się lub pogarszania.

2. W szczególności zwracać uwagę:

a) Na materiały gorzelnicze.

b) Na przygotowywanie zacierów i drożdży oraz prowadzenie fermentacji.

c) Na ujemne skutki stosowania drożdży prasowanych, zwłaszcza wyhodowanych w drożdżowniach melasowych przy użyciu pożywek mineralnych.

d) Na potrzebę dostosowywania używanych ras drożdży za-

rodowych do przerabianych materiałów i odpowiedniego ich dobierania.

e) Na ujemny wpływ prymitywnych, jako też w wielu wypadkach żelaznych lub żeliwnych aparatów odpędowych, które w interesie i według potrzeby należy stopniowo zmieniać przy pomocy Państwa na poprawne aparaty odpędowe ciągłe, wykonane z najodpowiedniejszych materiałów, a więc jak obecnie, z miedzi.

f) Na konieczność właściwego prowadzenia w gorzelniach aparatów odpędowych.

g) Na pożytek zainteresowania gorzelni w wytwarzaniu przez nie i dostarczaniu do rektyfikacji surówek o wyższej jakości.

## II. URZĄDZENIA REKTYFIKACYJNE.

1. Niezależnie od konieczności stałego dążenia za postępowaniem i systematycznego, według możliwości, zastosowania najdoskonalszych współcześnie typów aparatów i urządzeń rektyfikacyjnych, a więc zastosowanie aparatów ciągłych i zwłaszcza aparatów odpędowych gorzelniczo-rektyfikacyjnych, jakoteż z uwagi na stanowczą konieczność wyrobienia w możliwie najbliższym czasie najwyższej marki rektyfikatu polskiemu dla względów zdrowotnych wewnątrznie i dla potrzeby zwycięskiej rywalizacji na rynkach zewnętrznych, uznać niedopuszczalność unicestwienia istniejących zakładów rektyfikacyjnych przy nadmiernej choćby ich liczbie i drobniejszej często wielkości.

2. Wszelako zwrócić uwagę na konieczność usunięcia zauważonych w wielu rektyfikacjach z aparatami Savalle'a, braków, uniemożliwiających prawidłowe ich działanie.

3. W szczególności, niezależnie nawet od takich niedokładności w aparatach Savalle'a, jak zbyt małe wymiary ich kotłów (kubów, kubłów, garncy), które uszczuplają ich wydajność, wywołują poważne trudności w procesie oczyszczania spirytusu zwrócić uwagę na liczne braki elementarnego znaczenia, a pomiędzy innymi:

a) na całkowity brak lub nieodpowiadające celowi urządzenie regulatorów pary;

b) na deflegmatory lub analizatory, niespełniające swojego zadania wskutek wadliwego ich urządzenia lub niedostatecznej wielkości;

c) na brak urządzeń do utrzymywania ciśnienia wody na stałym poziomie i nawet na brak wskaźników tego poziomu w miejscach widocznych dla prowadzących aparaty;



- d) na brak przy aparatach manometrów i termometrów;
- e) na nieodpowiednie klosze spływowe dla spirytusu;
- f) na brak odpowiednich przewodów, odbieralników i urządzeń dla rektyfikatu, oraz dla przedgonów i niemożliwości wskutek tego rozdzielania gatunków w ustalonych przez doświadczenia ilościach celem normalnego opanowania procesu rektyfikacji;
- g) na brak urządzeń do oznaczania ilości poszczególnych gatunków spirytusu w czasie rektyfikacji i nawet po jej ukończeniu.

### III. PROWADZENIE REKTYFIKACJI.

1. Z uwagi na konieczność traktowania indywidualnie każdego zakładu rektyfikacyjnego przy prowadzeniu oczyszczania spirytusu, uznać, że prowadzenie to nie może być dokonywane szablonoowo bez szczegółowego zbadania i stałego perjodycznego sprawdzania wszystkich czynników, oddziałujących na czystość i wydajność rektyfikatu.

2. W szczególności badać i sprawdzać od czasu do czasu jakość surówek i używanej do rektyfikacji wody, a przy prowadzeniu rektyfikacji — ciśnienie pary w kotle parowym i wody w zbiorniku ciśnien, jakoteż temperatury wody doprowadzanej do aparatu i odpływającej z niego, ciśnienia i temperatury w właściwych częściach aparatów i t. p.; opierając się zaś na rezultatach tych badań i sprawdzeń i koncentrując w możliwy w danych warunkach sposób odpadki rektyfikacji, przy właściwej kontroli czystości rektyfikatu, usystematyzować i regulować według potrzeby szybkość pędzenia i rozdzielanie gatunków spirytusu i w szczególności odbiorów rektyfikatu.

3. Zwrócić uwagę na potrzebę utrzymywania deflegmatorów lub analizatorów w należyтым porządku, niedopuszczając nagromadzenia w nich mułu lub kamienia.

4. Zwrócić uwagę na potrzebę utrzymywania w czystości wszelkich naczyń i urządzeń, mających styczność z rektyfikatem, nie używając ich dla innych celów i ochraniając od zanieczyszczenia, tudzież dokładnie przemywając i przepłukując według potrzeby.

5. Zwrócić uwagę na przyczyny zaników spirytusu przy oczyszczaniu go i przechowywaniu zaś zapobiegając powstawaniu strat, poddawać od czasu do czasu oględzinom naczynia i przewody spirytusowe we wszelkich postaciach, jak również badać na zawartość spirytusu wodę, odpływającą z aparatów, nie wyłączając skroplonej z węzownic.

#### IV. SPOSOBY BADANIA SURÓWEK I REKTYFIKATU.

Przyjmując ustalone urzędownie sposoby badania rektyfikatu jako obowiązujące, oraz mając na uwadze potrzebę miarodajnego ustalenia sposobów badania surówek, uznać konieczność opracowania i ogłoszenia dokładnych i szczegółowych przepisów, dotyczących tych sposobów, jakoteż wdrożenia ujednostajnionego prawidłowego i ścisłego ich stosowania.

#### V. W SPRAWIE OGÓLNYCH POTRZEB TECHNICZNYCH PRZEMYSŁU REKTYFIKACYJNEGO.

1. Wobec potrzeb technicznych przemysłu rektyfikacyjnego ujawnionych wprowadzeniem Państwowego Monopolu Spirytusowego, uznać jako konieczne:

a) zorganizowanie przez Związek Zawodowy Techników Gorzelniczych przy współdziałaniu czynników zainteresowanych kursu rektyfikacji w Warszawie;

b) zorganizowanie przez tenże Związek, przy współdziałaniu również czynników zainteresowanych, pomocy instruktorskiej i labotaryjnej w dziedzinie rektyfikacji spirytusu;

c) zorganizowanie w Polsce na razie przynajmniej jednego postawionego w skali przemysłowej na wysokim poziomie naukowym i praktycznym, wzorowego doświadczalnego zakładu gorzelniczo-rektyfikacyjnego.

---

## ==== □□ ZBLISKA I ZDĄLEKA □□ =====

### NIECO O ZALEWNI

Zwróciłem uwagę szczególną na zbudowanie wygodnej i odpowiedniej zalewni, aby przy moczeniu ziarna jej urządzenie wymagało najmniej pracy, a ziarno było jak najdokładniej oczyszczone. W tym celu, jako dna zalewni, zastosowano płyty żelazne grubości 4 mm, dziurkowane na kształt sita. Do tych że den, przeprowadzono przewody o średnicy 3" od spodu pod środek den, biorąc pod uwagę większy strumień i silniejszy nacisk wody, która docierając do swego kresu i uderzając o płyty den, przez otwory wytryskuje fontanną, a która uderza z taką siłą, że napotykając, ziarno na swej drodze w kanałach zalewni, podnosi je do góry i po napływie wody do połowy warstwy ziarna—wytryskuje wyżej, gdyż siłą wody ziarno zostaje wyrzucone i wreszcie zaczyna krążyć,

obcierając się jedno o drugie. I tak przy odpływowej wodzie dopomagając nieco wiosłem, w parę minut można doskonale go oczyścić, nie używając do tego celu wiele siły fizycznej i czasu.

Po dwukrotnem takim przemyciu ziarno jest należycie czyste, co dodatnio wpływa na wyprowadzenie słođu, jak w procesie roszczenia tak i w przyroście, przyczem zauważa się znacznie mniej pleśni.

Kanał przepływowy urządzono w wewnętrznej ścianie, tak, aby z jednej i drugiej części zalewni woda mogła odpływać; w dolnej części—kanały spustowe, celem opuszczenia wody z zalewni.

S. Jasiński

*Pomoc. kierow. gorzel. w Biernatach.*

## SKRZYŃKA ZAPYTAŃ.

### PYTANIA I ODPOWIEDZI

Ilość zapytań i odpowiedzi w „Technice Gorzelniczej“ jest dotychczas niezwykle skromna. Tłumaczymy to sobie pewnym brakiem zrozumienia zamierzeń Redakcji, któremi się ona powodowała, wprowadzając ten dział do czasopisma. Wychodząc z założenia że dla praktyka bardzo ważne są doświadczenia, nabyte przez jego kolegów, drukujemy zapytania, zazwyczaj w streszczeniu, oczekując na nie różnych przytem wielu odpowiedzi, opartych na doświadczeniach, powziętych w różnych warunkach przerobu tak, ażeby pytający mógł sobie z odpowiedzi wybrać te zalecenia, jakie w jego warunkach są najodpowiedniejsze.

Tymczasem obserwujemy brak chęci wykorzystania tych możliwości zarówno przez pytających, jak i przez odpowiadających. Pytań technicznych jest mało, a odpowiedzi od praktyków niema zupełnie. Licząc się z tem, że dla każdego praktyka niezwykłe cenne są oświetlenia sprawy przez teorytyka, uważamy niemniej za wskazane zamieszczanie opinii praktyków, którzy z innego punktu widzenia mogą w związłych słowach dać również cenne wskazówki.

Tylko żywa wymiana zdań jest probierzem żywotności technika i wskaźnikiem postępu.

*Redakcja*

Pytanie 6. Upraszam o wyjaśnienie w „Technice Gorzelniczej“ czy wydając spirytus fabrykom likierów i wódek stopniować go należy z krana, służącego do napełniania beczek, czy też z beczek?

Beczki często są płukane wodą, co wpływa na obniżenie stopniowości spirytusu w beczce o 2<sup>o</sup> Tr. i więcej, zależnie od ilo-

ści wody, a waga zaś gramów nie waży, wskutek tego tara beczki się nie zmienia i spirytus zostaje osłabiony przez co rektyfikacja ponosi stratę. Sądzę, gdyby nawet wody w beczce było 1 kg. to mimo to obliczenie ilości spirytusu będzie mylne, ponieważ ten jeden kg. przybędzie beczce na tarze, a stopniowość spadnie o kilka dziesiątych stopnia, podczas gdy np. wrzucony do beczki kamień wpłynie tylko na zwiększenie tary beczki, lecz stopniowości spirytusu w niej nie zmieni.

Przypuszczając, że woda w beczce obniża stopniowość spirytusu o  $0,3^{\circ}$  Tr. i przyjąwszy, że strona pobiera  $500^{\circ}$  hl spirytusu o stopniowości w zbiorniku  $96,4^{\circ}$  Tr., co równa się 419.5 kg. Zaś przy wspomnianej, obniżonej przez wodę stopniowości o  $0.3$  Tr. należałoby się 421.5 kg. wskutek czego rektyfikacja, mając komisową sprzedaż, ponosi stratę 2 kg netto spirytusu.

W.

---

## SPRAWY ZWIĄZKU

### ZARZĄD GŁÓWNY

Najwyższe ceny żyta. notowane na giełdzie Zbożowo-Towarowej w Warszawie, za 100 kg żyta kongresowego loco stacja załadowcza.

Za czerwiec — 26 czerwca — 34,75 złotych.

Ceny te stanowią podstawę przy przeliczeniu pensji określonej w zbożu.

### ODDZIAŁ WARSZAWSKI.

Dnia 6-go czerwca r. b. w lokalu Zw. Zaw. Techn. Gorzeln. odbyło się posiedzenie Zarządu Oddziału Warszawskiego, poprzedzone zjazdem przewodniczących Kół Miejskowych, zwołanych dla omówienia i uzgodnienia planu działalności na przyszłość, przyczem Zjazd ten powziął, między innymi, następujące uchwały, które uzyskały aprobatę Zarządu Oddziału:

- 1) Na zebrania Kół Miejskowych zapraszać od wypadku do wypadku i nieczłonków z głosem doradczym.
- 2) Na zebraniach pożądana jest obecność delegata Zarządu Oddziału Warszawskiego.
- 3) Przewodniczący Kół Miejskowych w porządku dziennym zebrania winni uwzględniać w pierwszym rzędzie sprawy techniczne

4) Obecność członków jest obowiązująca.

5) Zapraszać na zebrania właścicieli gorzeli lub ich zastępców.

6) Przewodniczący Kół Miejscowych lub ich zastępcy obowiązani są uczęszczać na posiedzenia Zarządu Oddziału i składać sprawozdania na najbliższych zebraniach Kół.

6) Wkłada się obowiązek na wszystkich członków kół, aby na zebraniach wygłaszali kolejno referaty na temat według swego uznania.

7) Pożądane jest zwoływać Zebrania Kół Miejscowych w gorzelniach w celu zwiedzenia urządzeń i t. p.

Następnie na posiedzeniach Zarządu omawiana była bardzo szczegółowo sprawa ustalenia składek członkowskich na następny rok, przyczem projektuje się podnieść je znacznie, ponieważ ta wysokość w jakiej obecnie są pobierane, jest zbyt małą i nie wystarcza na pokrycie najniezbędniejszych wydatków.

Potrzeba ustalenia składek członkowskich, odpowiadających rzeczywistości jest nagła; brak odpowiednich funduszy tamuje normalny rozwój organizacji i zdawałoby się, że projektowana cyfra obowiązującej składki członkowskiej około 30 złotych w stosunku rocznym nie jest wygórowaną, zwłaszcza, że należy wziąć pod uwagę, że z chwilą wejścia w życie ustawy o Społecznych Biurach Pośrednictwa Pracy — dość znaczne wpływy z dawnego wydziału Pośrednictwa Pracy przy Oddz. Warszawskim Związku zupełnie odpadły.

Z drugiej strony regularne wydawanie „Techniki Gorzelniczej“ przy utrzymaniu jej na odpowiednim poziomie wymaga stosunkowo dużych wydatków pieniężnych, wynoszących około 12.000 zł. rocznie i wydatki te mogą jeszcze znacznie wzrosnąć wobec projektu przejścia z miesięcznika na dwutygodnik.

Podwyższenie więc rocznej składki członkowskiej jest niezbędne i Walne Zgromadzenie winno się poważnie nad tą kwestją zastanowić, gdyż jest to jedyne wyjście umożliwiające normalny i pożyteczny rozwój organizacji.

Następnie rozpatrywano na powyższym posiedzeniu wiele spraw natury organizacyjnej i gospodarczej, a między niemi zasługuje jeszcze na podkreślenie projekt utworzenia „funduszu zapomogowego“ przy Oddziale Warsz. Związku, zanim projektowana ustawa o ubezpieczeniach pracowników umysłowych wejdzie w życie, a to wobec niejednokrotnych wypadków, że członkowie Związku znajdujący się w krytycznym położeniu materjalnem, bądź też otrzymujący posadę za pośrednictwem Społ. Biura Pośred. Pracy

i nie mający funduszków na koszty przejazdu, zwracali się z prośbą o udzielenie im jednorazowych zwrotnych zapomóg, spotykając się z odmową, ponieważ Zarząd w takich wypadkach nie był w możności zadość uczynić prośbie z braku odpowiednich na ten cel funduszków.

Wreszcie ustalono termin Zwyczajnego Walnego Zgromadzenia Oddziału Warszawskiego.

Zwyczajne Walne Zgromadzenie Warszawskiego Oddziału Okręgowego Związku Zawodowego Techników Gorzelniczych odbędzie się w Warszawie w dniu 26 lipca r. b. w lokalu Sp. Akc. „Technika Gorzelnicza“ przy ul. Wroniej Nr. 69, z następującym porządkiem dziennym.

Godzina 9 rano Nabożeństwo w kościele Karola Boromeusza przy ul. Elektoralnej.

Godzina 10:

- 1) Zagajenie zgromadzenia.
- 2) Wybór Prezydium Zgromadzenia.
- 3) Odczytanie protokołu z ostatniego zebrania.
- 4) Sprawozdanie ogólne.
- 5) Sprawozdanie rachunkowe.
- 6) Sprawozdanie Komisji Rewizyjnej.
- 7) Sprawozdanie ze Społecznego Biura Pośredn. Pracy.
- 8) Sprawozdanie Komisji Kwalifikacyjnej.
- 9) Sprawozdanie Komisji Kontraktowej.
- 10) Sprawozdanie Sądu Koleżeńskiego.
- 11) Organizacja Kół Miejscowych.
- 12) Uchwalenie preliminarza budżetowego.
- 13) Wybory Władz Oddziału Okręgowego.
- 14) Wybory delegatów do Rady Głównej Związku.
- 15) Wnioski Zarządu Oddziału.
- 16) Wolne wnioski.

Na powyższe zebranie Zarząd Oddziału Warszawskiego zaprasza wszystkich członków Oddziału.

LISTA KANDYDATÓW NA CZŁONKÓW RZECZYWISTYCH ZWIĄZKU.

- Kaniewski Cezar—Starogard, ul. Dworcowa 10.  
Pogorzelski Edward—Łowicz, apteka Szymanowskiego.  
Pieniek Jan—Wowbin, p. Dąbrowica.  
Sułaciński Bogumił—Zdołbunów, ul. Fabryczna 1, „Towkres“.  
Terenko Józef—Wołkowysk, apteka Tymińskiego.  
Odolski Zdzisław—Endrychowce, p. Roś.  
Jeśman Władysław—Skrzybów, z. Wileńska.  
Kottkowski Józef—Drogoszewo, p. Ostrołęka.

## ODDZIAŁ POZNAŃSKI.

Dnia 26 kwietnia r. b. w sali Jarockiego w Poznaniu odbyło się zebranie członków Okręgowego Oddziału Poznańskiego pod przewodnictwem prezesa p. Solkowskiego, na którym, po za wielu innymi sprawami, dokonano wyborów do zorganizowanych Kół Miejsowych: Poznańskiego i Gnieźnieńskiego.

Następnie prezes, wobec niedyspozycji p. Konieczńskiego, odczytał jego referat o kadziach fermentacyjnych, który wywołał duże zainteresowanie i obudził żywą dyskusję.

### SPROSTOWANIE.

W artykule o ulepszeniach aparatów perjodycznych pomieszczonym w Nr. 3 miesięcznika „Technika Gorzelnicza“ wkraśl się błąd. a mianowicie w wierszu 20-ym i 21-ym od góry powinno być:

„4, zamiast 12<sup>0</sup>/<sub>0</sub> niedogonów otrzymujemy 3—7<sup>0</sup>/<sub>0</sub> tychże i w formie skoncentrowanej oleje fuzlowe“

zamiast

„4, zamiast 12<sup>0</sup>/<sub>0</sub> niedogonów otrzymujemy 3—7<sup>0</sup>/<sub>0</sub> tychże w formie skoncentrowanych olejów fuzlowych“

Tamże na str. 77. wiersz 14—15 od góry po słowach: Po ostudzeniu płynu—trzeba dodać wyrazy: i dolaniu kilku kropli fenolftaleiny.

Błąd ten zupełnie zaciemnia całą sprawę, wobec czego prostujemy go na tym miejscu.

*Red.*

## Do wydzierżawienia GORZELNIA

w wojew. Poznańskim, nad granicą niemiecką, w normalnym stanie. Stacja kolejowa w miejscu — nadaje się dla gorzelnika ruTYnowanego — wymiar zabiera właściciel majątności.

Łask. oferty upr. się pod: „Nr. 1312 Dzierżawa“ do biura ogłoszeń T. A. „Reklama Polska“ Poznań Aleje Marcinkowskiego 6.

Wiercimy **STUDNIE ARTEZYJSKIE** i zakładamy **WODOCIĄGI**  
dla miast, przemysłu i rolnictwa.

Wyrabiamy pompy do popędu mech. manezem i ręczno specjalnie do głębokich studzien.

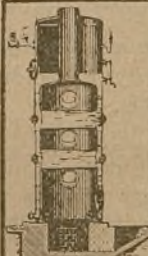

**J. Kopczyński i Sp.**

Poznań, Łazarska 30. — Telefon 6042.

Przedsiębiorstwo wiercenia studzien i fabryka pomp.

Oddział w Bydgoszczy, Pl. Piastowski 11.



	<p><b>H. KOETZ</b> następ. Spółka Akcyjna. Odlewnia żelaza, fabryka maszyn i kotłów parowych</p>  <p>Mikołów, Górny-Śląsk.</p>	 <p>urządzenia d. gorzeln. i browarówitd. około 500 robotników.</p>
---	---	--

# „Technika Gorzelnicza“

Spółka Akcyjna Wytw.-Handl. przy Zw. Zaw. Techn. Gorzeln.

**Warszawa, Królewska 8**

Adres telegr. „Techgo-Warszawa“

Telefon 194.46, 183-73, 30-95. Międzymiastowy 194.4.

Dostarcza ze składu i na zamówienie:

dla przemysłu drzewnego znanych marek  
**piły Remscheidowskie**

**Tarczowe  
Gatrowe  
Taśmowe**

**Popreczne  
Stolarskie  
Grzbietowe**

drewniane koła

pasowe



znanej fabryki

Cieszyńskiej

„Lipnicki Przemysł Drzewny“

Ceny najniższe przy najwyższej jakości.



# „Technika Gorzelnicza“

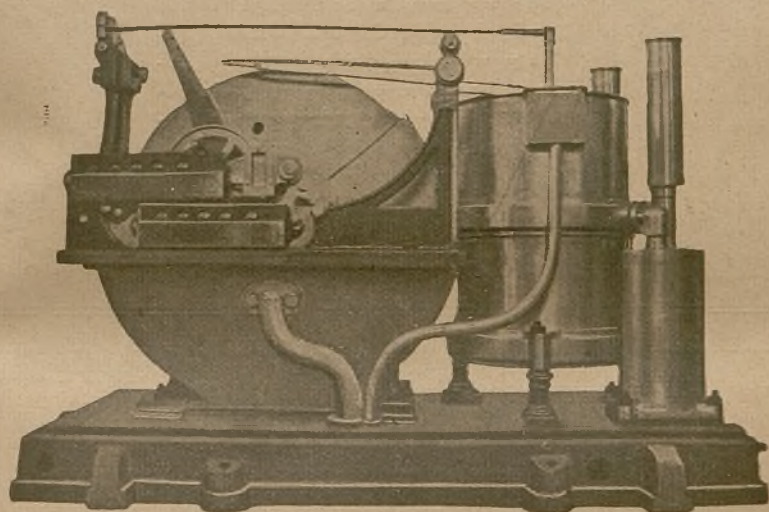
Sp. Akc. Wytw.-Handl.

przy Związku Zaw. Techn. Gorzeln.

Warszawa, ul. Królewska Nr. 8.

Telefony: Dyrekcja 30-95, 194-46, Biuro 183-73,  
Między miastowy 194-46, Wytwórnice 25-35 i 7-18.

Adres telegraficzny: „TECHGO — WARSZAWA“.



Alkoholomierz samoczynny

**Wydziały:**

**Sprzedazy, Zleceń, Książek i Druków, Techniczny**

**Wytwórnice Własne**

**Mechaniczna, Przyrządów Szklanych.**

**Odlewnia Plomb.**

(Warszawa, Wronia 69).

Wyrób przyrządów dla kontroli  
technicznej, skarbowej, przemysłowej i laboratoryjnej.

Zaopatrywanie przemysłu i jego techniki oraz władz skarbowych w urządzenia, przyrządy, narzędzia i artykuły techniczne wszelkiego rodzaju.

Ceny przystępne przy najwyższej jakości.

140  
Egzystuje od roku 1880

WYTWÓRNIA WYROBÓW MIEDZIAKYCH I ŻELAZNYCH

# BCIA OKRUTNIK

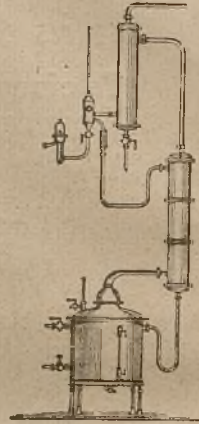
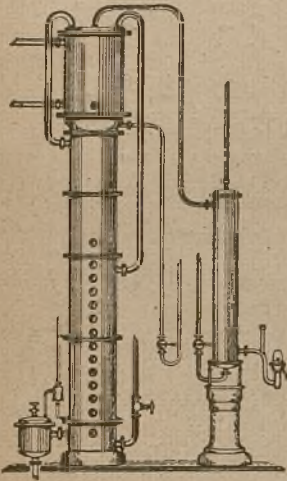
Warszawa  
Krochmalna 26.  
Oddział w Serocku.

Na zasadzie wieloletnich doświadczeń wykonywa jako specjalność:

Aparaty gorzelnicze i rektyfikacyjne różnych systemów oraz wszelkie roboty w zakresie kotlarstwa miedzianego i żelaznego wchodzące, dla gorzelni, rektyfikacji, browarów i fabryk przetworów chemicznych.

PLANY, KOSZTORYSY

Remonty i Reperacje.



Rok założenia 1886

Fabryka maszyn  
i odlewnia żelaza i mosiądzu

## W. ZAREMBA i S-owie

w KONINIE z. Kaliskiej

**Budowa nowych gorzelń i rektyfikacji**

Przeprowadzanie całkowitych remontów

Dostawa ze składów i na zamówienie

**wszelkich maszyn i aparatów gorzelniczych i rektyfikacyjnych**  
na dogodnych warunkach.

Szczegółowe oferty wysyłamy na żądanie.

**Wykonanie solidne i terminowe**

# „ANTILITH“

Środek amerykański przeciw tworzeniu się kamienia  
w kotłach, oferuje

„Fr. SCHMIDT“

Poznań, ul. Kraszewskiego 4.

**Poszukiwany miedziany aparat gorzelniczy,  
odpędowy, używany, ale w dobrym stanie.**

Zgłoszenie z podaniem firmy, modelu, wymiarów i ceny  
aparatu kierować do

Głównego Zarządu Dóbr Wielkie Sołeczniki, poczta  
Bieniakonie, ziemia Wileńska.

## NOVAK i JAHN

**Fabryka maszyn T. A. Praga**

najstarsza specjalna fabryka dla urządzeń gorzeń, rafinerji  
spirytusu, fabryk likierów, drożdży, potażu, wyrobów  
owocowych, wszelkich urządzeń przemysłu  
chemicznego, mleczarskiego, cegielń, szutowni.

PRZEDSTAWICIELSTWO:

**INŻYNIER ZYGMUNT REGENSTREIF**

Kraków, Batorego 12.

**Wiercimy STUDNIE ARTEZYJSKIE i zakładamy WODOCIĄGI**

**dla miast, przemysłu i rolnictwa.**

Wyrabiamy pompy do popędu mech. manerem i ręcznie  
specjalnie do głębokich studzien.

**J. Kopczyński i Sp.**

**Poznań, Łazarska 30. — Telefon 6042.**

**Przedsiębiorstwo wiercenia studzien i fabryka pomp.**

**Oddział w Bydgoszczy, Pl. Piastowski 11.**



# „Echo Warszawskie“

Bezpartyjny Dziennik Ilustrowany

Najpoczytniejszy dziennik popularny

w stolicy i na prowincji

POSIADA AKTUALNE I WARTOŚCIOWE  
WIADOMOŚCI CODZIENNE I BOGATY  
DZIAŁ GOSPODARCZY, W KTÓRYM SĄ  
SPECJALNIE UWZGLĘDNIANE SPRAWY  
POLITYKI EKONOMICZNEJ, FINANSOWEJ  
I MONOPOLOWEJ

Redakcja Warszawa, Hortensja 6

Miesięczna prenumerata

w Warszawie 3 zł. na prowincji 3.50 zł.

## ZARZĄD DOBR

Zdzisława Hr. Tarnowskiego

Dzików p. Tarnobrzeg

sprzeda parnik Henzego na 22 q ziemniaków, kadź  
zacierną, 30 hl. pojemności bez węzownicy, parnik  
Henzego na 45 q ziemniaków, płuczkę i kadź  
zacierną 60 hl. pojemności bez węzownicy.