

WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją **WŁADYSŁAWA GIESIELSKIEGO**.

Nr. 11/12. | Łódź, listopad — grudzień 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**
kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40**, pół strony **Zł. 20**, ćwierć strony **Zł. 15**.
Dla stałych klientów — rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 2—4 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU: Od wydawnictwa. Pleśń. Wystawa win i przetworów owocowych w Warszawie. Zjazd wytwórców win owocowych w Warszawie. Przemówienie Prezesa Związku Zawodowego Wytwórców Win w Polsce. Kryzys w przemyśle cukrowniczym. Klarowanie win. Drożdże rasowe. Z bibliografji Nieco humoru.

Wyrabiamy wina dla siebie—w domu i dla swoloh—w kraju!

Od wydawnictwa.

Zeszytem niniejszym zamykamy ciężki dla nas rok drugi naszego wydawnictwa. Ciężki — powtarzamy — gdyż przez cały ten rok, niezależnie od uciążliwej pracy redakcyjnej, zmuszeni byliśmy borykać się z ciągłym deficytem kasowym, wywołanym przez niepunktualność i poczęści nieuczciwość ze strony pewnego odłamu odbiorców pisma. Trzy piąte naszych prenumeratorów zalega w opłacie za ostatnie półrocze; jedna czwarta — winna jest prenumeratę od kwietnia począwszy, a jedenastu — zalegają za cały rok. W takich warunkach prowadzenie wydawnictwa staje się męczarnią. Dołożyliśmy już drugi tysiąc złotych. W bieżącym półroczu mogliśmy się zdobyć zaledwie na zwiększone dwumiesięczniki ku ogólnej krzywdzie tej szczupłej garstki sympatyków naszych, którzy, pojmując doniosłość istnienia fachowego organu owocowiarskiego w kraju, zgóry wnieśli przedpłatę. Za tę krzywdę, wyrządzoną im przez nas z winy nieuczciwych odbiorców pisma, przepraszamy ich najgoręcej.

W roku 1927 wydawnictwo „Win. Dom.” wychodzić będzie na dotychczasowych warunkach, z tą różnicą, iż dla całorocznych odbiorców, którzy wniosą przedpłatę jednorazowo zgóry, przeznaczamy pewną ilość „koszów win” na święta Wielkanocne, które rozesłane zostaną dla każdego dziesiątego całorocznego prenumeratora. Nazwiska tych szczęśliwych odbiorców pisma, którym „kosz wina” przypadnie, będą podane w swoim czasie w piśmie. Szczegóły i warunki tej premji będą podane w styczniowym zeszycie pisma, który roześlemy wszystkim dotychczasowym czytelnikom naszym. Dalsze zaś zeszyty dostarczać będziemy tylko tym czytelnikom, którzy wniosą przedpłatę zgóry przynajmniej za kwartał.

Pleśń.

Poza sztychem octowym, najuporczywszą również plagą w gospodarstwie piwnicznym jest pleśń wina (*Mycoderma Vini*), występująca stale w tych miejscach, gdzie wina — głównie młode — przechowujemy. To też z tymi dwoma zażartymi wrogami win i winiarza: bakterją octową (*Mycoderma aceti*) i bakterją pleśni (*Mycoderma vini*) trzeba toczyć bezustanną i zażartą walkę, gdyż raz do piwnic dopuszczone, gdy znajdą dla swego życia i rozwoju warunki podatne, trudne do pozbycia bywają. **Pleśń wodzi się najwięcej w piwnicach mokrych.** Dla pomyślnego rozwoju potrzebuje dużo tlenu i temperatury średnio ciepłej. Zimno poniżej zera i gorąco powyżej 35° R. zabijają pleśń. Ponieważ dla pomyślnego rozwoju potrzebuje wiele białka, napada najbardziej wina świeże i przytem niezbyt alkoholiczne, gdyż w mocnych alkoholach — na równi z drożdżami winnymi — nie utrzymuje się. Komórki pleśni winnej mają wiele podobieństwa do komórek drożdżowych, z tą różnicą, że zarodki pleśni mogą żyć i pomyślnie rozradzać się tylko tam, gdzie znajdują tlen. Bardzo też podatnym dla nich podłożem bywają w piwnicach winnych naczynia drewniane. W klepkach, nasiąkniętych winem lub moczem, pleśń lubi osiedlać się i ztąd rozsyła zarodzia swe dalej, do wnętrza beczek, i okseftów z winem, do kadzi fermentacyjnych i t. p. W naczyniach szklanych i kamiennych pleśń nie znaj-

duje podłoża dla swego rozwoju i dla tego wina w podobnych warunkach bywają więcej zabezpieczone od tej plagi. W gospodarstwie piwnicznym winniśmy zachowywać surowe środki ostrożności, aby szkodnika do win niedopuścić. **Jako zasadę przyjąć należy, że tak sztych octowy, jak również i pleśń, już w piwnicy mamy i walkę zjadłą z tymi plagami toczy my bezustannie.** W tym celu należy w całej winiarni utrzymywać idealną czystość. Po każdej robocie dziennej naczynia myć wrzątkiem, beczki winem oblane spłókiwać wodą i ocierać do sucha, próżne beczki i naczynia drewniane siarkować, piwnicę conajmniej raz na kwartał bielić świeżo gaszonym wapnem i następnie zapalać siarkę. Kadzenie piwnic siarką powtarzać co miesiąc, gdyż tego środka dezynfekcyjnego w gospodarstwie piwnicznym nigdy zbytnio nie bywa. Im częściej będziemy kadzili, tym pewniejsze od zarazków będzie nasze wino. Pojawienie się pleśni choćby w jednym tylko naczyniu, jest oznaką groźną, gdyż wówczas możemy być pewni, że już cała piwnica jest zajęta przez bakterje tego pasożyta, który następnie — o ile energicznymi zarządzeniami nie zostanie wyproszony — zagnieździ się na zawsze i zarazi wina we wszystkich naczyniach. Pleśń na winie początkowo pojawia się w postaci cieniuteńkiej białawej powłoki, która stopniowo będzie grubiała, aż w końcu zamieni się w gruby biało-zielonkawy kożuch. Jest to najwyższy stopień rozwoju pleśni. Wino w tym stanie jest już b. niewiele warte, gdyż pleśń spożytkuje na swe wyżywienie większość białka i płyn tak szkodliwie rozłoży, że oprócz odrobiny części organicznych, nic w płynie nie pozostanie. Jednym z głównych środków zaradczych jest **utrzymywanie pełnych beczek w piwnicy.** W tym celu szpuntę perjodycznie otwieramy, pojawiającą się wokoło pleśń wycieramy starannie, beczkę dolewamy do pełna pod sam szpunt, który — o ile jest choćby cośkolwiek zapleśniały — parzymy we wrzątku, lub zastępujemy innym, czystym i beczkę zabijamy ponownie szczelnie. W beczkach niepełnych — wino siarkujemy, bacząc jednak skrupulatnie, aby do płynu nie kapła paląca się siarka, gdyż w następstwie wino nabędzie smaku siarkowodoru. Dobry sposób zabezpieczenia beczek z winem od zakażenia pleśnią bywa,

jeśli dopełnioną pod szpunt beczkę skręcimy na bok o tyle, aby wino zalało szpunt, gdyż pleśń niema wówczas do wnętrza naczynia dostępu. Z ciężkimi beczkami postępuje się w ten sposób, że umieszcza się beczki na równym, mocnym legarze i od poruszenia się, w tę lub ową stronę, zabezpiecza się stosownymi klinami, podstawionymi pod boki beczek. Po zalaniu beczek do pełna i zabiciu szpuntów, wyjmuje się kliny z jednej strony, beczki obraca szpuntami na boki i kliny podkłada we właściwe miejsca. W wypadkach znacznego rozwoju pleśni w naczyniach z winem, używamy leja z długą rurą, sięgającą do dna beczek. Nalewając wina do beczki, powodujemy podniesienie się pleśni w górę, a następnie przelanie się jej przez szpunt na wierzch beczki. Nie możemy jednak liczyć na absolutne pozbycie się szkodnika z beczki i musimy poddać płyn dezynfekcji przez pasteryzację, lub też — w najgorszym razie — odciągnąć nieco wina lewarkiem i zalać wierzch beczki ostrożnie spirytusem, który zarodki pleśni zniszczy, gdyż — jako izejszy od wina — utrzymywać się będzie na powierzchni tuż pod szpunte. Najtrudniejszą sprawą bywa utrzymanie naczyń drewnianych pustych w wolnym od pleśni stanie. Naczynia otwarte łatwiej uchronić od szkodnika, gdyż w razie dostrzeżenia zarodków tego grzybka, prostym wyparzeniem gorącą wodą zabijamy wszelkie jego bakterje odrazu. Gorzej z pustymi beczkami, w których kontrola jest trudną i niedostępną. Jedyne przez powonienie możemy przekonać się o stanie wnętrza beczki i stosownie do jej stanu zarządzić środki czyszczące. Ostrzegamy czytelników przed parzeniem zapleśniałych beczek wrzątkiem, gdyż pleśń wciska się wtedy w pory klepek i jest już nie do wydostania, a beczka — najstaranniej w następstwie traktowana — pleśnią trącić będzie. Najlepiej jest traktować taką beczkę środkami żrącymi. Jednoprocentowy roztwór chlorku wapna, 2% roztwór nadmanganianu potasu, wreszcie 2—3% roztwór wapna zwykłego, użyte na zimno, działają energicznie, aby pleśń zniszczyć. Napełniamy jednych z powyższych środków beczkę do pełna i pozostawiamy na dzień lub dwa, poczem starannie płóczemy czystą wodą i siarkujemy. Wreszcie płóczemy jeszcze raz i zabijamy szpunt. Beczka powinna być od pleśni wolną i zupełnie dla wina pewną. Dla dalszego

zabezpieczenia pustych beczek służy perjodyczne — raz na miesiąc — siarkowanie. Mutniański zabezpieczał beczki od pleśni płókanem 5% spirytusowym roztworem kwasu bornego, którego ćwierć litra ma starczyć dla jednej beczki. Środek to jednak dość drogi.

Wystawa win i przetworów owocowych w Warszawie.

W pierwszej połowie grudnia, w siedzibie Tow. Ogrodn. przy ul. Bagatela 3, w Warszawie, została zorganizowaną Wystawa win owocowych i przetworów z owoców i jarzyn, której otwarcia dokonał osobiście Minister Rolnictwa i Dóbr Państwowych, p. Niezabytowski, w otoczeniu liczego grona wybitnych osobistości z pośród inteligencji, oraz wystawców i obywateli ziemskich. Wystawa ta dowiodła, niewiemy już po raz który, wielkiej żywotności działaczy na polu owocowniarstwa polskiego, oraz zadokumentowała jeszcze raz, że winiarstwo krajowe, jako przemysł rdzennie polski, z rolnictwem i — głównie — sadownictwem związany, nie da się zdławić żywiołom obcym, lecz przebojem wywalczy sobie prawo bytu w kraju naszym.

W niewielkiej sali rozmieściły się, gustownie urządzone, kioski i koje wystawców. Szczupła ich garstka, co przypisać trzeba porze przedsięwziętej i brakowi wolnego czasu, jednak ci, którzy wystąpili, zasłużyli się winiarstwu polskiemu wielce, gdyż publiczność miała doskonałą sposobność uświadomienia się o dobroci win krajowych. Na pierwszym planie stanęła najruchliwsza w kraju firma polska Henryka Makowskiego „Kujawska Wytwórnia win owocowych“ w Kruszwicy nad Gopłem. Jej gustownie urządzone pawilon, zapełniony kilkunastu rodzajami win i miodów, pociągał zwiedzających, którzy też chętnie maczali usta w gościnnie podawanych im przez wystawcę puharach nektaru bożego, delektując się doskonałym smakiem i aromatem wystawionych napojów. Obok rozmieściła się podążająca za Kruszwicą — Chełmża na Pomorzu, w której „Pomorska Wytwórnia Win“, własność szambelana Weryho-Darowskiego, produkuje również doskonałe jabłeczniki i wina jagodowe. Z drugiej strony stanęły do apelu wina wytwórni „Zakrzemieć“ w Krzeszowicach (hr. Potockich), białe i czerwone.

Szkoła ogrodnicza Państwowa w Warszawie wystawiła porzeczniaki i agrestniaki, oraz konserwy, kompoty, soki i komplet maszyn pomocniczych. Piękny i wielce pouczający oddział urządziła Politechnika Warszawska, demonstrując na Wystawie całe laboratorium dla przetwórstwa owoców i jarzyn. Publiczność miała tutaj unąoczniony cały przebieg przygotowywania moszczów owocowych, wszystkie stadja fermentacji win i wszystkie przyrządy pomocnicze, używane w gospodarstwie piwicznym. Profesorowi Iwanowskiemu, wielce gorliwemu krzewicielowi przemysłu owocarskiego w kraju, jako inicjatorowi tego pokazu, oraz towarzyszącej jego pracy, za tak udatne zademonstrowanie całej operacji owocowiniarskiej na Wystawie, należy się gorąca podzięką. W dalszym ciągu obeśłały Wystawę: Winiarnia „Masovia“ „Mazowsze“ z Płocka, Wileńska Wytwórnia Win (wina stołowe, Kahor, agrestniak), Mieczkowski z Warszawy (miody), oraz firma „Gromowin“, której katalog wykazał aż 92 rodzaje win. Czego te ostatnie wina były warte — nie mogliśmy sprawdzić, gdyż dla prób firma ta win nie podawała. Nawiasem nadmienić należy, iż red. Ogródnika Polsk. wystawiła komplet cenników szkółek i broszury ogrodnicze. Również Politechnika wystawiła witrynę z okazami dzieł specjalnych, dotyczących się sadownictwa i przetwórstwa owoców, wśród których znalazł się również egzemplarz naszego wydawnictwa. Zapytywano na Wystawie o to, kto w kraju wyrabia suszarnie do owoców? Wystawa trwała do dnia 19 grudnia i zamkniętą została zjazdem wytwórców win owocowych, którego obrady odbyły się w górnej sali. Sprawozdanie z obrad tych podajemy oddzielnie. Wystawa zrobiła na zwiedzających b. dodatnie wrażenie. Słyszeliśmy wśród publiczności oznaki podziwu, iż kraj nasz tak dobre napoje wytwarza. Jest to niezbitym dowodem zwrotu w opinii ogółu do win krajowych i rychłą zapowiedzią powodzenia tych ostatnich wśród konsumentów polskich, hołdujących dotychczas wyrobom cudzoziemskim.—

Zjazd wytwórców win owocowych w Warszawie.

W dniu 19 grudnia r. b. odbył się w Warszawie, z okazji Wystawy win i przetworów owocowych, zjazd owocowiniarzy. Przewodniczył delegat Centr. Tow. Roln. p. Iwański. W zebraniu uczestniczyło 18 osób, wśród których zauważyliśmy prof. Politechniki Iwanowskiego, prof. Jankowskiego, prof. Gorjaczkowskiego, prof. Berga, p. Girdwojna. W początkowej dyskusji nad sprawami przetwórstwa owoców na wina i konserwy, poruszano sprawy organizacji wystaw, sprawy utrudnień ze strony rządu, kolejnictwa i akcyz w nabywaniu i sprowadzaniu surowców: cukru, owoców, spirytusu i t. p. Głos zabierali p.p. prezes Związku Wytwórców win Werycho-Darowski, red. Ciesielski, p. Girdwojn, prof. Jankowski, prof. Iwanowski, prof. Gorjaczkowski. O sytuacji starań u władz naczelnych co do poczynienia ulg dla przemysłu owocowiniarskiego w opłatach akcyzowych, referował prezes Werycho-Darowski, poczem wygłosił dłuższy referat o stanie winiarstwa polskiego, który podajemy oddzielnie. W dyskusji nad referatem tym omawiano środki załagodzenia kryzysu w przemyśle winiarskim; potrzebę poruszenia tej sprawy na forum publicznem za pośrednictwem prasy; konieczność podjęcia dalszych starań o redukcję taryf kolejowych przy przewozie cukru, owoców i win gotowych; wreszcie ograniczenie kontyngensów owoców i win sprowadzanych z obcych krajów. W rezultacie dość wyczerpujących, nad sprawami tymi, debatów, uchwalono szereg wniosków, zpośród których najważniejsze: 1) wysłać delegację do ministra skarbu, do ministra przemysłu i handlu i do ministra rolnictwa i dóbr państwowych w celu przedstawienia im rozpaczliwego stanu winiarstwa polskiego i dezyderatów, dotyczących się zniesienia opłat akcyzowych od cukru i spirytusu, zawieszenia wszelkich podatków od przemysłu winiarskiego przynajmniej na okres lat pięciu, oraz wyłączenie win owocowych z pod rygoru ustawy przeciwalkoholowej; 2) wybrać Komisję w celu przeprowadzenia fuzji Związku owocowiniarzy z poszczególnymi Zrzeszeniami przetwórców owoców i 3) uznać za bezcelowe urządzenie wystaw i pokazów win bez porozumienia się ze Związkiem owocowiniarzy.

Przemówienie

Prezesa Związku Wytwórców Win w Polsce na Zebraniu w dniu 19 grudnia 1926 roku w Warszawie, w czasie wystawy win i przetworów owocowych.

Dla przemysłu winnego w Polsce, wybija teraz ostatnia godzina i należy bardzo poważnie już się zastanowić nad tem, czy warto go jeszcze ratować, i w jaki sposób. Zadanie to nie łatwe, gdyż mamy do czynienia przedewszystkiem z ustawodawstwem i władzą rządową, które **drogą dotychczasowych zarządzeń doprowadziły ten przemysł do upadku**. Dowodów nie trzeba zbyt daleko szukać. Zejdźmy na dół, do sali i policzmy tych wszystkich niedobitków, reprezentujących cały winny przemysł naszego olbrzymiego Państwa. **Jest ich sześciu**, wówczas, gdy prawie dwa lata temu na takiej samej wystawie tutaj było reprezentowanych aż 26 wytwórni. Zajrzyjmy do rejestru Związku Wytwórców Win w Polsce z początku 1925 roku. Znajdziemy tam **47 dużych zakładów przemysłowych**, rozsianych po całym kraju od szarych wód Dniestrzańskich aż po błękit skłębionych fal Bałtyku. Produkcja tych 47 wytwórni wynosiła jeszcze w 1924 roku około 2 milionów litrów, przy ogólnej zdolności produkcyjnej, sięgającej 12 milionów litrów. Zdolność zwiększenia takiej wytwórczości bez żadnych nakładów inwestycyjnych w tak wysokim stopniu była zapowiedzią olbrzymiego rozwoju winiarstwa naszego, nadzieją zaniedbanego sadownictwa, otuchą dla przemysłu cukrowniczego, była wreszcie naszym bogactwem i naszą chlubą. Bo wówczas mierzyliśmy daleko. Liczyliśmy nie tylko na opanowanie rynku wewnętrznego, ale sięgaliśmy też myślą i po rynki zagraniczne. Czyż nie mieliśmy na to danych? Czyż nie wyprzedziliśmy w technice wytwórczej win owocowych wszystkich krajów obcych? Niech nam ktoś pokaże wina owocowe zagraniczne, które były by w stanie konkurować z naszymi winami swoją wartością i dobrocią! Czyż nie zwalczaliśmy uprzedzeń konsumentów; czy nasze krajowe wina nie zdobyły już sobie praw obywatelstwa na najwyszukańszych nawet stołach? „Złota Reneta“ i „Królowa Renet“ — albo nawet nasze Soterny i Vermuthy, czyż nie wywojowały już sobie uznania powszechnego? Wszak to są olbrzymie zdobycze

jak na tak młody i nieznaną jeszcze dotąd u nas przemysł. To są tryumfy, jakimi żaden inny przemysł w tych samych warunkach bytu poszczycić się nie zdoła. Ale zobaczymy co jest dzisiaj. Z tych 47 wytwórni przemysłowych pozostało zaledwie dziesięć: Wszystkie inne są albo już zlikwidowane, albo przeszły na wyrób wódek i likierów. Prawda, że w tej liczbie znajduje się parę większych firm, przeważnie starszych, a więc i gospodarczo zasobniejszych, nic też dziwnego że one się ostały. Reszta z pozostałych bokami robi, i nie wiadomo czy długo wytrzymają. Czemuż to przypisać? Naturalnie przede wszystkim kalkulacji; Przyjrzyjmy się cyfrom; i obliczmy co może kosztować 1 litr wina stołowego u wytwórcy:

Surowce na 1 litr wina	0.55 gr.	
Robocizna	0.20 „	
Komorne, światło, opał	0.10 „	
Koszta handlowe	0.10 „	
Butelka	0.15 „	
Korek, kapsel, etykieta	0.10 „	Zł. 1.20
Akcyza od cukru	0.12 „	
Akcyza od spirytusu (5%)	0.40 „	
Akcyza od wina	0.28 „	
Patenty	0.02 „	
Podatek obrotowy	0.05 „	
„ dochodowy	0.02 „	
„ na bezrobotnych	0.01 „	
„ na rozbudowę	0.01 „	
Kasa Chorych i Ubezpieczenia	0.06 „	Zł. 0.97
		<u>Razem Zł. 2.17</u>

Za litr takiego wina wytwórnia nie może osiągnąć więcej niż 2 Zł., czyli że go nie tylko sprzedaje bez zarobku, ale jeszcze dokłada z własnej kieszeni 17 gr. do każdego litra. A gdzie są procenty od kapitału obrotowego, prowizja agentów, frachty, nieuniknione straty na klientach i t. p. koszty? Gdybyż choć ta stratna cena wpłynęła jako gotowizna! Ale wszak dobrze wiemy, że w handlu winnym o gotówkowej zapłacie nie ma mowy, Kredyty teoretycznie są 3 miesięczne, ale w praktyce są przeciągane nieraz do 6 miesięcy i więcej. Jeśli

obliczyć to wszystko, to rzeczywiście strata wytwórcy na litrze stołowego wina wynosi już nie 17 groszy, a conajmniej 1 złoty. Czy można się teraz dziwić, że w tak krótkim czasie odpadło 40 wytwórni? Ale jakże dają sobie radę pozostałe wytwórnie przy takiej kalkulacji? Częściowo pokrywają sobie tę stratę różnicą ceny na winach mocnych i deserowych; częściowo, obniżając wartość produktu jako takiego, brną po uszy w długach i zaległościach podatkowych, i spodziewają się wciąż jakiegoś lepszego jutra. Ale to jeszcze nie wszystko, bo najgorszym w tym wszystkim jest to, że **coraz częściej już spotyka się u nas w handlu sztuczne wina, surogaty, które się ukazują pod mianem win owocowych.** Jest to bodaj najsmutniejszy objaw w tym przemyśle, który z takim mozołem i z takimi ofiarami zdobywał sobie dotąd zaufanie. Jest to groźne memento, mogące zniszczyć najcenniejszą zdobycz i jedyną podstawę bytu winiarstwa polskiego, jego rynek zbytu. Gdzież są przyczyny złego? Poszukajmy ich w cyfrach. **Przemysł trzykrotnie obłożony podatkiem spożywczym jednego i tego samego rodzaju,** jak akcyza, która w sumie **na jeden liter wynosi 80 gr.,** nie może długo istnieć. Z takiego przemysłu **ani skarb, ani kraj pożytku mieć nie może.** Przy zmniejszającej się produkcji, nie przenoszącej już dzisiaj 600.000 litrów, skarb wiele z tego nie uzyska. Zresztą, poczekajmy jeszcze dwa lata, a zobaczymy jaki będzie skutek. Krótko mówiąc całe zło leży w zadziwiającej wprost polityce naszych władz państwowych. Posłuchajmy, co pisze na ten temat w artykule „Stan smutny naszego sadownictwa“ miesięcznik fachowy „Winiarstwo Domowe“ w Nr. 9/10 r. b. Zobrazowawszy rozpaczliwy stan naszego sadownictwa pisze: „Przypatrzmy się wreszcie w jakim stanie znajduje się przy podobnych stosunkach młode winiarstwo owocowe polskie, walczące o swój byt na kilku frontach, z których najcięższym jest dotychczas front nieugiętego rządu naszego, traktującego owocowinarzy nie jak uczciwych ludzi, patriotów, dążących do wskrzeszenia w kraju nowego przemysłu, lecz jako zbrodniarzy, wyrabiających truciznę, ludzi, których tępić, gnębić, prześladować należy wszelkimi sposobami, zniszczyć opłatami i podatkami, ograniczać do nie-

możliwości w produkcji i t. d.“ Jakież to fronty naszej walki? Przedewszystkiem — nasze sadownictwo, brak odpowiednich gatunków owoców, brak organizacji zbytu. Dalej ustawa przemysłowa, dzięki której łatwiej jest wysadzić w powietrze cytadelę, niż uzyskać pozwolenie na wylórnnię. Ale to wszystko nic, wobec zarządzeń fiskalnych, skarbowych. A więc: 1) Przeciążenie kosztów produkcji potrójną akcyzą, {a mianowicie dwa razy od surowca i trzeci raz już od wina gotowego, 2) Nadmiar innych podatków, 3) Ograniczanie zbytu. W żadnym innym państwie nie spotyka się takiego podatkowego przeciążenia, ani podobnych, jak u nas, ograniczeń dla konsumpcji wina, które jak by nie było, jest produktem zdrowym, poniekąd leczniczym, a przedewszystkiem pożytecznym, gdyż odciąga ludzi od trujących wódek. Takie państwa jak **Włochy i Francja, których bodaj jedynym przemysłem wielkim jest winiarstwo, nie znają żadnej akcyzy, żadnych ograniczeń, i dlatego ten przemysł u nich się tak wspaniale rozwinął.** Prawda że tam rząd nie uprawia spirytusowego monopolu, którego cele i zadania z zadaniem winiarstwa są wręcz sprzeczne. Powiedzą może nam, że to nie zależy od rządu, ale od ustawy antialkoholowej. Ale przedewszystkiem rząd ma obowiązek czuwania nad przemysłem rodzimym i dlatego ma prawo inicjatywy ustawodawczej. Do kogoż jak nie do niego, należy zaopiekowanie się tą sprawą? I wreszcie, nikt zdrowomyślący nie zrozumie, dlaczego ta ustawa, której jedynym celem jest ograniczenie spożycia alkoholu, stosuje się tak ściśle do wina, a nie stosuje się do wódki? Czyż o tem nie wiemy, że pomimo oficjalnego zakazu sprzedaży wódki w dnię przedświąteczne i świąteczne, nie ma takiego szynku, gdzieby nie można było dostać wódki nie tylko tyle ile kto zapragnie, ale nawet nieraz więcej znacznie, niż ktoś potrzebuje, bo tylko nie mniej jak całą filiżankę. Czy władza skarbowa o tem nie wie, czy tego nie uświęca biernością swoją? W taki sposób stosuje się ta nieszczęśliwa ustawa jednak do wódki tylko, gdyż jaknajwiększe spożycie wódki przysparza dochodu monopolowi. **A jakże ona stosuje się do win? Stosuje się w ten sposób, jak do groźnego konkurenta, a więc jaknajściślej, z całą**

ostrożnością prawa. Żaden uczciwy, trzeźwy człowiek, nie może wypić 1/2 butelki zdrowego wina stołowego przy posiłku ani w sobotę po południu, ani przez niedzielę. **Uzyskanie koncesji na sprzedaż win owocowych stało się niemożliwością.** Każda Izba Skarbowa tłumaczy sobie istniejącą ustawę o podatku od wina w zupełnie inny sposób. Brak wyjaśnienia rządowego w kwestji rozmaitych sprzeczności pomiędzy dawnym ustawodawstwem dzielnicowym a nową ustawą polską, powoduje masę zajęć z organami kontroli, protokołów, bezsensownych spraw sądowych, aresztów towaru w handlu, jednym słowem moc nieprzyjemności, jałową stratę czasu, i olbrzymie straty. Dziwny to zaiste objaw, czegoż nas te władze nienawidzą i gnębią naprawdę już nieraz do niemożliwości? Czyż nie zwracaliśmy się do nich, czy nie zasypujemy ich od dwóch lat co pewien krótki okres czasu petycjami, kalkulacjami i memorjami? Wszak wszystkie trzy zainteresowane Ministerstwa, o ile zadały sobie trudu przeczytania tego wszystkiego, wiedzą dosyć o nas a skutek tego żaden. Odpowiedź na wszystkie krótka: „żaden z dezyderatów nie może być uwzględnony“. Słyszając taką odpowiedź naprawdę jest trudno zrozumieć, do czego nasz Skarb dąży? Bo gdybyż ten przemysł się rozwijał, gdyby w pierze wzrastał, to jeszcze można byłoby wytłumaczyć to nagłym interesem fiskalnym. Ale, przy tym upadku, jaki ostatni laik może z łatwością skonstatować, czyż może być mowa o jakimś tak znacznym interesie fiskusa, aby warto było się nad nim zastanawiać? Wszak ta nadmierna kontrola skarbową dla tych pozostałych niedobitków kosztuje więcej skarb, niż wszystkie dochody z wina krajowego. Ostatnia godzina wybija! Władze Skarbowe powinny raz wreszcie zbadać rzecz do gruntu i poważnie się nad tem wszystkim zastanowić. W przeciwnym razie moglibyśmy wzorem idących na śmierć gladjatorów już dzisiaj zawołać „Kochany Skarbie“, „morituri te salutant“.

Klarowanie wina.

Wino, choćby było wyśmienitego smaku i aromatu, gdy jest mętne, zawsze razi oko konsumenta i uprzedza go. Uprzedzony konsument nie da się przekonać, obstawać będzie

przy swoim sędzie, naturalnie niepoehlebnym, a profan uważać będzie wino mętne za fałszowane. Zresztą, czystość zawsze przyjemne robi wrażenie, szczególnie w produktach spożywczych i pobudza apetyt. Wina jednakże w składzie swym są tak różne, tak odmienne charakterem i z tego powodu tak rozmaite posiadają własności, że albo żadnych środków klarujących nie wymagają, albo też różnych, odpowiadających charakterowi zanieczyszczenia i t. p. Do win niewymagających środków czyszczących i t. p., ani nawet ludzkiej pomocy, należą niemal zawsze takie, których ciężar gatunkowy jest niższy od ciężaru gatunkowego wody destylowanej; bowiem są one rzadko-płynne i dla tego pozwalają różnym ciałom stałym, unoszącym się w nich, opadać; — wymagają zatem spokoju dłuższego lub krótszego, odpowiednio do swej gęstości i t. p., i same się klarują, gdy spokój ten będzie im zapewniony. Trudniej już jest z winami ekstraktowymi i cukier nierozłożony posiadającymi; ciężar bowiem gatunkowy win takich, wyższy jest od ciężaru gatunkowego wody destylowanej, a że ciała stałe, zawieszane w cieczy winnej, mogą być lżejsze od niej, stąd bez zastosowania odpowiednich środków, oczyścić się nie pozwalają. Jeszcze większych trudności następują wina zawierające nierozpuszczone białko. Gdy są młode, wtedy wydzielają, wskutek łączenia się tlenu z winem, białkowate materje w mniejszych lub większych płateczkach, które opadają; lecz gdy wino wydzielilo już swe ciała, wtedy resztki ich, które stały się nierozpuszczalnemi, unoszą się w winie w tak drobnutkich płatkach, iż same przez się opaść nie mogą. Wina zawierające barwniki w ilości większej, nierozłożony cukier, ciała gumowate i szlamowate, wreszcie białkowate, same się nie oczyszczą, a przynajmniej nie tak prędko, jakbyśmy sobie tego życzyli — i dlatego musimy używać środków oczyszczających lub filtrów. Wina zupełnie czyste, mogą zmętnieć, gdy częstym ulegają wstrząśnieniom, jak np: turkot wozów ciężkich, obok składów win nieustannie się toczących; sąsiedztwo kuźni, gdzie nieustannie ciężkimi kują młotami i t. p. Wina mętnieć także mogą przy każdej zmianie temperatury. I tak: Wyższa temperatura spowodzić może rozkład pewnych części składowych; niższa zaś, wydzielanie

się kamienia winnego, który krystalizuje w temperaturze niskiej i opada w kryształach drobnych. Te dwa wypadki należą do wyjątków i zazwyczaj są przejściowe. Najczęściej powodem mętnienia są drobne płatki białka — i z tem najbardziej liczyć się należy. Zasadą klarowania wina jest to, że tylko wtedy do tej czynności przystąpić można, gdy wino stanie się dojrzałem. Bo z zachowania się wina niedojrzałego wobec wpływów powietrza, rozumieć należy, że tylko wtedy wziąć się możemy do klarowania, gdy nabraliśmy pewności, że działanie tlenu nie będzie mogło wina zanieczyścić; to bowiem działanie, odpowiada głównemu warunkowi, jaki jest wymagany od win dojrzałych: „trwałość wobec wpływów powietrza“. Jakże się dowiedzieć, że wino jest trwałe? Oto, bierze się dwie równe i ze szkła białego butelki; jedną napełnia się winem i mocno zakorkowaną, stawia się w izbie, drugą zaś napełniamy tem samem winem, lecz uprzednio mocno wstrząśnieniem, przez kilka minut, w naczyniu otwartem, np. w wazie, aby o ile możności, jak najbardziej połączyć je z powietrzem — i stawiamy obok poprzedniej butelki w izbie. Po upływie kilku dni porównujemy obie próby. Jeśli znajdziemy wino czystem w obu butelkach, to znaczy, że jest dojrzałe i że może być klarowane i do butelek ściągane; jeśli zaś wino z powietrzem mieszane, okaże się nieco mętniejszem, to znaczy, że trzeba się z klarowaniem powstrzymać i poddać je innym manipulacjom, przyspieszając dojrzewanie. Wino zatem, które tej próby nie wytrzyma, uważać musimy za niedojrzałe, i jako takie nie klarować. Cała nasza praca byłaby daremną, gdybyśmy klarowali takie wino np. przez filtr. Spływałoby ono czyste, lecz po jakimś czasie, rozpuszczone białko, przejdzie w stan stały i zanieczyści je.

D. c. n.

Kryzys w przemyśle cukrowniczym Polski. Skutki stosowania systemu dumpingowego.

Prasa codzienna zwróciła w ostatnich czasach swą uwagę na krytyczny stan cukrownictwa krajowego. Szczególnie cukrownie na terenie b. Kongresówki przeżywają od lat kil-

ku ustawiczny kryzys, który ostatnio osiągnął swego punktu kulminacyjnego. Już przed kilku miesiącami ukazały się w prasie polskiej i w ekonomicznej opinii zagranicy informacje o staraniach producentów cukru, podjętych u rządu. Starania te obracały się dokoła dwóch żądań: obniżenia stawek celnych, stosowanych do kontyngentu cukrowego przeznaczanego na eksport, oraz — podwyższenia ceny cukru w kraju. Starania te długo nie odnosiły żadnego rezultatu, aż wreszcie — przed 2—3 tygodniami, cukrownicy oświadczyli, iż wolą raczej zaniechać wytwórczości, aniżeli kontynuować pracę w warunkach dotychczasowych. Groźba unieruchomienia cukrowni, poparta jeszcze stanowiskiem producentów buraczanych, którzy ze swej strony zagrozili zaniechaniem produkcji, wywarła ten skutek, iż rząd zdecydował się wreszcie na rozpatrzenie postulatów przedstawicieli przemysłu cukrowego, obiecując traktować cukrownie jako specjalne zakłady przemysłowe. Żądania cukrowników wydają się nadmierne i nieuzasadnione, gdy się zważy, iż cukier nie jest wcale tani, lecz przeciwnie, oraz — że tak surowiec jak i robocizna są ogromnie przystępne. Tak jednakże w rzeczywistości nie jest, a winę ponosi tutaj głównie niedołączna polityka eksportowa, obliczona na zdobycie rynków zagranicznych bez względu na koszty i straty. Właściciele cukrowni w Polsce stosują przy eksporcie tak zwany system dumpingowy, polegający na tem, iż wywożony towar sprzedaje się poza granicami kraju niżej własnej ceny kosztu, natomiast w kraju, na towar, przeznaczony do wewnętrznego spożycia, nakłada się takie ceny, że pokrywa się całkownie koszty produkcji, a nawet osiąga się pewne zyski. Zyski te są względne, zależne całkowicie od wysokości spożycia w kraju. Podniesienie jednak cła na towary eksportowane, obejmujące również i cukier, z jednej strony, zaś stałe ubożenie obywateli, w związku ze wzrastającym kryzysem ekonomicznym, co wpłynęło na wydatne zmniejszenie się konsumpcji cukru wewnątrz kraju, z drugiej — sprawiły, iż właściciele cukrowni znaleźli się w sytuacji naprawdę trudnej. Rynek angielski i holenderski, całkowicie niemal przez cukier polski opanowany, wymagają wysokiej cyfry wwozu. Cukrownicy, obawiając się utracić nabywców zagranicą, nie podwyższają ce-

ny, opłacając do maximum wyścubowane cło, podczas gdy rynek wewnętrzny nie daje dostatecznej nadwyżki, wystarczającej na pokrycie strat poniesionych na eksporcie. Cukrownie wielkopolskie, jakkolwiek znajdują się niemal całkowicie w rękach kapitalistów angielskich i holenderskich, są tak zadłużone, że o pożyczce, czy kooperacji, mowy być nie może. Rząd zaś, dążąc wszelkimi siłami do powstrzymania wzrostu drożyzny, na podwyżkę ceny cukru w kraju nie godził się dotychczas. Oczekiwać należy, że w związku z krytycznym położeniem cukrowników, rząd zgodzi się na podwyżkę cen. O ile jednak polityka eksportowa cukrownictwa polskiego nie ulegnie zmianie, należy wątpić, czy podwyżka taka przyniesie oczekiwane rezultaty, tem więcej, że rynki zagraniczne otwierają się dla importu cukru z Polski coraz szerzej, zaś zapotrzebowanie wewnętrzne na cukier zmniejszać się będzie równomiernie z wrastaniem jego ceny, oraz obudzaniem się wewnętrznej zdolności nabywczej.

Takie warunki ciężkie w najdonioślejszej gałęzi krajowego przemysłu jakim jest cukrownictwo, długo potrwać nie będą mogły. Pociągnie to za sobą jedno z dwojga: upadek cukrownictwa, albo też ciężkie zubożenie tego odłamu ludności, która jest spożywcą cukru w kraju, a na którą spada niewidzialny ciężar premjowania wywozu cukru zagranicę. Tymczasem Polska jest w tym szczęśliwym położeniu, iż może cały nadmiar cukru krajowego, obecnie ze stratą wywożonego do obcych krajów, przerabiać na wina owocowe i alkohole winne. Produkty te są tak pokupne za granicami kraju, iż wszelkie ich ilości, nawet miliony hektolitrów, znajdują zawsze nabywcę wśród naszych sąsiadów, którzy **za wina i alkohole owocowe z nich odpędzane dobrze by nam płacili**. Chodzi tylko o to, aby rząd nasz zrozumiał nareszcie, iż ograniczeniami w produkcji win i ciężkimi opłatami akcyzowymi zabija ten przemysł i — jednocześnie — zadaje ciężką krzywdę cukrownictwu. Wiadomo, że 200 klg. cukru dają hektolitr czystego alkoholu. Ile śliwowicy, wiśniaku, borowicy i innych alkoholi owocowych byłaby w stanie wyprodukować Polska i sprzedać korzystnie zagranicą, gdyby cukier dla fabrykacji w kraju win i takich alkoholi nie podlegał drakońskiemu prawom,

opłatom i ograniczeniom ze strony władz skarbowych przy przetwórstwie na wina, gdyby produkcja win była traktowaną w Polsce tak, jak traktowaną bywa w krajach winodajnych, więc wolna od wszelkich opłat, podatków i kontroli władz monopolowych? Tego jednak prostego wyliczenia nie umie przeprowadzić Ministerjum Skarbu, które stale i uparcie na żadne ulgi dla przemysłu owocowiniarskiego nie zgadza się.

Drożdże rasowe.

Wszystkim Czytelnikom naszym komunikujemy, iż — wedle zawiadomienia, otrzymanego od Zarządu Zakładu Technologi Fermentacji i Prod. Spoż. przy Politechnice Warszawskiej — **drożdże rasowe** dla fermentacji win i miodów można otrzymywać z następujących źródeł krajowych:

1. w Poznaniu u prof. Chrzęszcza — Uniwersytet — Zakład Przemysłu rolnego;

2. w Dublanach pod Lwowem u prof. Joszta — Zakład Przemysłu Rolnego;

3. w Krakowie u prof. Krzemeckiego — Państwowa Szkoła Przemysłowa;

4. w Warszawie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego Krakowskie Przedmieście 66;

Należy do powyższych zakładów odnieść się z zapytaniem o ceny i podać, z jakiego owocu wino ma być sporządzone i czy wino ma być mocne czy słabe. Szczepionkę drożdży przechowywać w miejscu chłodnym, zacienionym, flaszeczkę ze szczepionką otwierać dopiero bezpośrednio przed użyciem. Unikać zbyt długiego przechowywania szczepionki: im świeższa szczepionka, tym lepiej działa. Przy rozmnażaniu drożdży, jako też przy wyrobie wina zachować wzorową czystość pod każdym względem (czystość lokalu, czystość naczyń, czystość pracownika i t. p.) Przy rozmnażaniu szczepionki i gotowaniu moszczu nie używać naczyń miedzianych i żelaznych niepolewanych lub z uszkodzoną polewą. Gotowanie moszczu i rozmnażanie drożdży w niewielkich ilościach najlepiej wykonać we flaszkach odpowiedniej wielkości, zatkanych

korkami z waty. Wygotowywanie moszczu we flaszkach prowadzić należy w garnku z wodą, w którym na dnie umieścić podstawkę tego rodzaju, aby flaszki nie stały bezpośrednio na dnie garnka. Wysiew drożdży do win owocowych wynosi: dla moszczów o słabej koncentracji (do 15% cukru) $\frac{1}{2}$ —1 litra, dla moszczów o większej zawartości cukru (20% cukru i wyżej) 1—2 litrów na każde 100 litrów wina. Zależnie od gęstości moszczu, z którego mamy zamiar przygotować wino, wygotować na każde 100 litrów moszczu $\frac{1}{2}$ —2 litrów moszczu pod przykryciem conajmniej przez 15 minut. Po ostudzeniu gotowanego moszczu do ciepłoty 30° C.— 24° R, odlać zeń do czystej szklanki mniej więcej $\frac{3}{4}$ objętości szklanki, a resztę moszczu przechować w czystej butelce o pojemności mniej więcej $2\frac{1}{2}$ litra, którą zatkać korkiem z waty, opalonym w płomieniu. Małą flaszeczkę, w której mieści się szczepionka, oczyścić ostrożnie z laku, wyjąć korek i za pomocą drutu zagiętego na końcu w haczyk (drut należy przedtem opalić w płomieniu i ostudzić) wygarnąć drożdże z pożywką do szklanki, płyn w szklance wymięszać, przykryć czystym spodkiem i pozostawić w zacienionym miejscu (możliwie 24° R.). Kiedy drożdże odfermentują, co powinno nastąpić po 20—24 godzinach, wymięszać dokładnie zawartość szklanki i przelać drożdże do pozostałego wygotowanego moszczu we flasce i znowu pozostawić na 20—24 godziny w ciepłym (24° R.) zacienionym miejscu. Otrzymana ilość drożdży ($\frac{1}{2}$ —2 litrów) służy jako wysiew do 100 litrów moszczu. Moszcz winien być świeży i nie powinien wykazywać żadnych oznak fermentacji. Przy większych niż 100 litrów ilościach moszczu należy drożdże rozmnażać w odpowiedniej ilości ($\frac{1}{2}$ —2% ilości moszczu), zachowując te same warunki hodowli.

Warszawa przygotowuje następujące drożdże rasowe:

№ 2 Rabka; № 3 Moselskie dla jabłeczników i porzeczników; № 4 Bordeaux dla win z jagody czarnej; № 5 Węgierskie, mocne; № 6 Steinberg — białe, dla jabłeczników; № 7 Laureiro — dla portweinów (wiśniaków, agrestniaków); № 10 Chablis — dla porzeczników białych; № 11 Sautern — dla porzeczników, na szampany; № 13 Tokay — dla agrestniaków i 33 i 34 — dla miodów.

Z bibliografji.

Bartnik Postępowy. Najstarsze pismo bartne, założone przez prof. dra Teof. Ciesielskiego we Lwowie, pod red. Leon. Webera, zawiera szereg prac znanych w piśmiennictwie bartnym autorów, oraz informacji i korespondencji z kraju. Pismo zdobią ryciny.

Bartnik Wielkopolski. Organ Związku Bartników Wielkopolskich. Bogata treść fachowa, mnóstwo komunikatów, informacji, sprawozdań, wypełniają szpalty redagowanego w Poznaniu, pisma.

„Sad i Pasieka“, kwartalnik ilustrowany, poświęcony sprawom zakładania i prowadzenia ogrodów i pasiek. Wychodzi VIII rok w Miechowie. Nr. 4 zawiera treść: Wystawa ogrodnicza i zjazd pszczelarzy w Poznaniu, Rezolucje, uchwalone na zjeździe pszczelarzy. W sprawie ujednostajnienia ramki. Wiadomości dla początkujących pszczelarzy. Czynności sadownicze w listopadzie i grudniu. Rozmaitości. O jedwabnictwie. Korespondencja, listy do redakcji. Z piśmiennictwa. Ogłoszenia.

Pismo wydawane w celach ideowych. Odznaczone na wystawie ogrodniczej w Poznaniu dużym srebrnym medalem. Redagowane popularnie, treść doborowa i na czasie. Powinno znaleźć się w rękach rolników i pszczelarzy. Prenumerata wynosi 3 zł. rocznie. Adres wydawnictwa — Miechów, województwo Kieleckie.

Nieco humoru.

— Płose pana o kilo chleba, tylko psez dziulek...

— A dla czego to ma być bez dziurek?

— A... a... dla tego, ze... ze... jak są dziulki, to miód psecieka.

*

*

*

Młoda pani Sura, wdowa, ciesząca się opinją swawolnej flirciarki, wychodzi zamąż za starego, bogatego, lecz skąpego Jójnę.

Ciocia Ruchla, przy wizycie nowożeńców, zapytuje córeczkę pani Sury, małą Bruchę, jak jej się podoba obecny „tatesze“?

Miałam już lepszych tatusiów — odpowiada obojętnie Brucha...

- Czy mąż pani wyleczył się z reumatyzmu?
- Niestety, już...
- Dlaczego „niestety“?
- Droga pani! Teraz dopiero poznaliśmy, jakim wielkim błędem była ta kuracja i ileśmy z Karolem stracili. Przecież na letnisku mąż był zawsze doskonałym naszym barometrem.

Polski złoty niech zostanie w kraju!

Poleca się do nabycia
WINA OWOCOWE
KUJAWSKIEJ WYTWÓRNI WIN
Centrala w Kruszwicy.

Oddziały sprzedaży:

Warszawa, ul. Ks. Skorupki 7.
Poznań, Aleja Marcinkowskiego 24
Bydgoszcz, ul. Farna 1
Toruń, ul. Jęczmienna 17
Gniezno, ul. Chrobrego 1
Piotrków Trybunalski, Aleja 3-go Maja 1
Łódź, ul. Sienkiewicza 4, m. 9.



Wina nasze zostały odznaczone w roku zeszłym w Warszawie na Wszechpolskiej Wystawie, pierwszą nagrodą, **Medalem Złotym** M. R. i D. P. i w roku bież. na Wystawie Spoż.-Hygjen. również **Wielkim Medalem Złotym** oraz na Międzynarodowej Wystawie Handlowej w Paryżu—**Medalem Złotym**.

CENNIKI WYSYŁAMY NA ŻĄDANIE.

„Dzwony Poleskie” dwutygodnik

poświęcony propagandzie **religijno-społecznej**

Pod redakcją ROMANA KRECZMERA wychodzi w Pińsku (Kresy Wsch.) ul. Albrechtowska obok Kościoła Św. Karola Boromeusza.

Warunki prenumeraty: kwartalnie Zł. 2 gr. 50 z przes. poczt.

Cena ogłoszeń: cała strona Zł. 50, 1/2 str. Zł. 30, 1/4 str. Zł. 15, 1/8 str. Zł. 7.