

Od Cukrowni „Kruszwica“ Tow. Akc., przy poparciu Dyrektora-Zarządzającego p. Czesława Krzymuskiego, — d. 17 marca r. b. otrzymano w darze 500 złotych.

Od „Cukrowni w Gostyniu“ Spółdz. z ogr. odp., przy poparciu Dyrektora-Zarządzającego p. Zygmunta Psarskiego, — w d. 24 marca r. b. otrzymano w darze 1000 złotych.

Od „Polskich Fabryk Maszyn i Wagonów Z. Zieleniewski S. A.“ przy poparciu Dyrektora Naczelnego p. Antoniego Lewalskiego, — w d. 28 kwietnia r. b. otrzymano na urządzenie Stacji zasiek w kwocie 5.000 złotych.

Wyrażając naszą wdzięczność najgłębszą dla wyżej wymienionych naszych Ofiarodawców, żyjemy nadzieją, iż przy dalszej wydatnej pomocy ze strony Przemysłu Polskiego będziemy mogli niedługo przystąpić do budowy Stacji.

Również dziękujemy serdecznie Szanownym Redakcjom czasopism: Czasopisma Technicznego, Gazety Cukrowniczej, Mechanika, Przeglądu Gazowniczego i Wodociągowego, Przeglądu Technicznego, Przemysłu Chemicznego, Przemysłu Rolnego, Przyrody i Techniki oraz Techniki Gorzelniczej — za łaskawe umieszczenie komunikatów i notatek w sprawie Cukrowniczej Stacji Doświadczalnej.

WARSZAWA, POLITECHNIKA, 15 MAJA 1925 R.

Kierownik Zakładu Technologji Organicznej
i Technologji Węglowodanów Politechniki
Warszawskiej Profesor Inżynier Technolog.

Kazimierz Smoleński.

Asystent Zakładu Inżynier Technolog.

Adolf Siwicki.

Sprawozdanie z Wystawy Win i Przetworów z Soku Owocowego w Warszawie.

Przed wojną każda z trzech połaci Polski była włączona do państwa, produkującego wina winogronowe. Zjednoczona Niepodległa Polska została odcięta granicami celnymi od źródeł produkcji win winogronowych, a okres inflacji i stabilizacji waluty zmniejszył import win zagranicznych do minimum.

O spożyciu przedwojennem, z braku innych danych statystycznych, możemy sądzić na zasadzie liczb podanych w Bilansie Handlowym Królestwa Polskiego — Tenenbauma. Ekstrapolując te dane na całą ludność Rzeczypospolitej Polskiej, otrzymujemy liczbę spożycia przedwojennego w wysokości około 15,000.000 lit. Wytworzone warunki ekonomiczne stworzyły dla Polski wyjątkowo sprzyjające okoliczności dla rozwoju produkcji win owocowych.

W roku 1923 produkcja ta (spożycie w 1924) przedstawiała liczbę 1,500.000 litr. do 1,800.000 litr., import zaś win zagranicznych — około 2,000.000 litr.

Potencjalna produkcja wina owocowego w Polsce, może być przyjęta jako równa potencjalnemu spożyciu wina w ilości 15,000.000 litr.; oczywiście, część spożycia będzie zawsze pokrywana przez wina zagraniczne, ale wzamian istnieje możliwość eksportu do krajów nadbałtyckich, które ze względów klimatycznych nie mają rozwiniętej tej gałęzi przemysłu. Poza horoskopami spożycia, produkcja win owocowych w Polsce ma zapewnione podstawy

dzięki, obfitości taniego surowca, jakimi są owoce i cukier. Z owoców, surowcem pierwszorzędnym są jabłka i czernice, później idą wiśnie, porzeczeki, agrest. Winiarstwo zakrojone na produkcję 15,000.000 litr. wina, zużyłoby około 24,000.000 kg. owoców i niemal 4,500.000 kg cukru. Są to cyfry wskazujące na rolę tej gałęzi przemysłu w Polsce.

Stan produkcji krajowych win owocowych zobrazowała ostatnia Wystawa, która odbyła się w Warszawie w Bagateli dn. 24—25—26 u. m., urządzona przez T. O. W.

Wystawa została bardzo obficie obesłana; wzięło w niej udział 37 firm (w ten 4 amatorskie), co jest dowodem wielkiego zainteresowania tą gałęzią przemysłu rodzimego.

Wśród firm przemysłowych biorących udział w wystawie, 15 firm specjalizuje się w winiarstwie; wyprodukowały one w ubiegłym roku około 600.000 litrów wina. Prócz tego 2 fabryki produkujące wina i soki owocowe o ogólnej wytwórczości 3,120.000 litrów: 3 fabryki soków i zapraw owocowych (o produkcji bliżej nieokreślonej), 1 miodosytnia, 2 gospodarstwa piwniczne i 1 wytwórnia kapsli.

Dział naukowo-techniczny był reprezentowany przez: Zakład Technologji Fermentacji i Produktów Spożywczych Politechniki Warszawskiej, Pomoc Szkolną, Księgarnię Rolniczą oraz autorów dzieł specjalnych, prof. Jankowskiego i A. Meringa.

Firmy C. Ulrich i K. Brun wystawiły przybory i aparaty do przerobu owoców, p. B. Henke — własnej konstrukcji prasę owocową.

W porównaniu z ostatnią wystawą win owocowych, urządzaną staraniem C. T. R. jesienią 1923 roku, wystawa niniejsza wykazała ogromny postęp. Wówczas w dziale win brało udział zaledwie 3 wystawców (Rektyfikacja Warszawska, H. Makowski, Syndykat Ogrodniczy). Firmy te mogły wystawić wówczas zaledwie po parę gatunków win, godnych odznaczenia; obecna wystawa, która ściągnęła tak liczny zastęp wystawców ze wszystkich krańców Rzeczypospolitej Polskiej, dała do ekspertyzy około 110 gatunków win i miodów owocowych, zaś przeszło 60 gatunków soków, zapraw syropów i galaret.

Technika oceny musiała być przystosowana do tak dużej ilości eksponatów i poraz pierwszy w praktyce wystaw warszawskich (o ile nam wiadomo) firmy wystawiające eksponaty były ukryte przed okiem sędziów, przez dokładne opakowanie butelek w papier.

Wina były podzielone według działów na: stołowe czerwone i stołowe białe, deserowe, musujące i miody. Przed ekspertyzą były one doprowadzone do przepisanej temperatury: czerwone do 15, zaś białe do 10 C.

W ocenie brali udział zarówno przedstawiciele Komitetu Wystawy, jak również sami wystawcy i zaproszeni postronni kipyry.

Materiał tej oceny łącznie z innymi ocenami służył Komitetowi Wystawy w obecności delegata Min. Rol. i D. P. do przyznania nagród następującym firmom:

Medal złoty Min. R. i D. P. firmie H. Makowski z Kruszwicy za długoletnią produkcję win owocowych i ciągły postęp w jej rozwoju. Z win tej firmy wyróżniono: 1. Złota Reneta (wytrawne, półsłodkie, słodkie) 2. Vermouth, 3. Czerwone półsłodkie, 4. Portwein krajowy.

Medal srebrny wielki firmie Rektyfikacja Warszawska za Sauternes, Madeira, Malaga, Tokay.

Nagrody T. O. W. za wina owocowe. Medale złote: 1. firma Pomowin Ska Akc. (pomorskie wina owocowe — Chełmża) za dobre wina owocowe a w szczególności czerwone i vermouth. 2. firma Zakrzemiec (Krzyszowice — Międzyrzecze pod Krakowem w dobrach hr. Potockiego, za dobre wina stołowe, przyczem wyróżniono: Wytrawne białe 1 K, Porzeczkowe 6 M, Porzeczkowe mocne 8 M, Czerwone wytrawne 2 K.

Medale srebrne wielkie: 1. Pierwsza Wileńska Spółka Win i przetworów Owocowych za całość produkcji (Deserowe 28, Czerwone porzeczkowe, Sauternes, Portwein mieszany). 2. firmie Werner Cyrański i Ska za dobre wina owocowe (Vin blanc, vin rouge, szampan). 3. firmie J. Jenkner (Kamienica-Bielsko) za dobrą wielką produkcję (La perle de Beskid, Vin dessert de fruits). 4. firmie K. Mieszkowski za miody owocowe (Wiśniak Maliniak) (Warszawa—Mokotów). 5. firmie L. Karasiński (Warszawa) za umiejętne przechowanie i dobór win i miódów. (Sauternes, Tokay, Graves, Madeira, Chateau Yquem, Miód Polski).

Medale srebrne małe: 1. firmie S. Tarczyński (Podgórzycze Łęczyckie) za wina porzeczkowe (białe, 12). 2. p. Aulejtnerowi (Studzianki Rawa Mazowiecka) za dobrą amatorską produkcję (Malinowe, Wiśniak). 3. firmie M. Trippebach (Warszawa) za prowadzenie piwnicy win owocowych (Vermouth, Petit Bourgogne). 4. Ks. Ciborowskiemu za dobre wina amatorskie (Porzeczkowe miodowe i białe). 5. p. b. Henke za dobre wina amatorskie.

Medal brązowy: firmie Wino Polskie (M. Zawadzki-Wesoła) za wina deserowe czerwone (Madeira).

Nagrody T. O. W. za soki: Medal złoty wielki, firmie Domagalski i Ska (Poznań) za wielką produkcję syropów.

Medale złote: firmie Werner Cyrański i Ska (Warszawa) za syropy owocowe i firmie W. Przedpelski (Warszawa) za zaprawy owocowe.

Medal srebrny wielki: firmie Polski Syndykat Ogrodniczy (Płock) za wina bezalkoholowe. Dyplom zasługi p. A. Meringowi za dzieła z zakresu przetwórstwa.

W celach propagandowych podczas wystawy wygłoszone zostały następujące pogadanki: prof. E. Jankowski — o napojach owocowych — p. Dr. Lipska Ir. — o fermentacji — prof. W. Iwanowski — zasady wyrobu win — p. A. Mering — syropy i octy owocowe.

W ciągu ostatnich lat wina owocowe zdobyły sobie prawo obywatelstwa w Polsce, spożycie ich znacznie wzrosło, a starsze firmy jeszcze przed wystawą wysprzedały całą produkcję tłoczenia 23 r. i lat poprzednich, tak że na wystawie mogły wystąpić jedynie z winami tłoczenia 1924 r., co oczywiście musiało odbić się na ich wartości.

Nie możemy pominąć milczeniem dążności niektórych firm do ujawniania na etykietach pochodzenia wina, przez nadawanie im nazw polskich; tą drogą następuje popularyzacja win krajowych i ułatwiona konkurencja z winami zagranicznymi.

W. I.

Międzynarodowy targ w Poznaniu. — Komitet popierania technicznych zastosowań spirytusu. — Eksport tkanin a przemysł barwnikowy.

W jednej z poprzednich kronik „Przemysłu Chemicznego“ daliśmy wyraz zapatrywaniu, iż liczba targów przemysłowych w Polsce jest stanowczo zbyt wielka i że ograniczyć ją należy, kosztem zdecydowanej specjalizacji