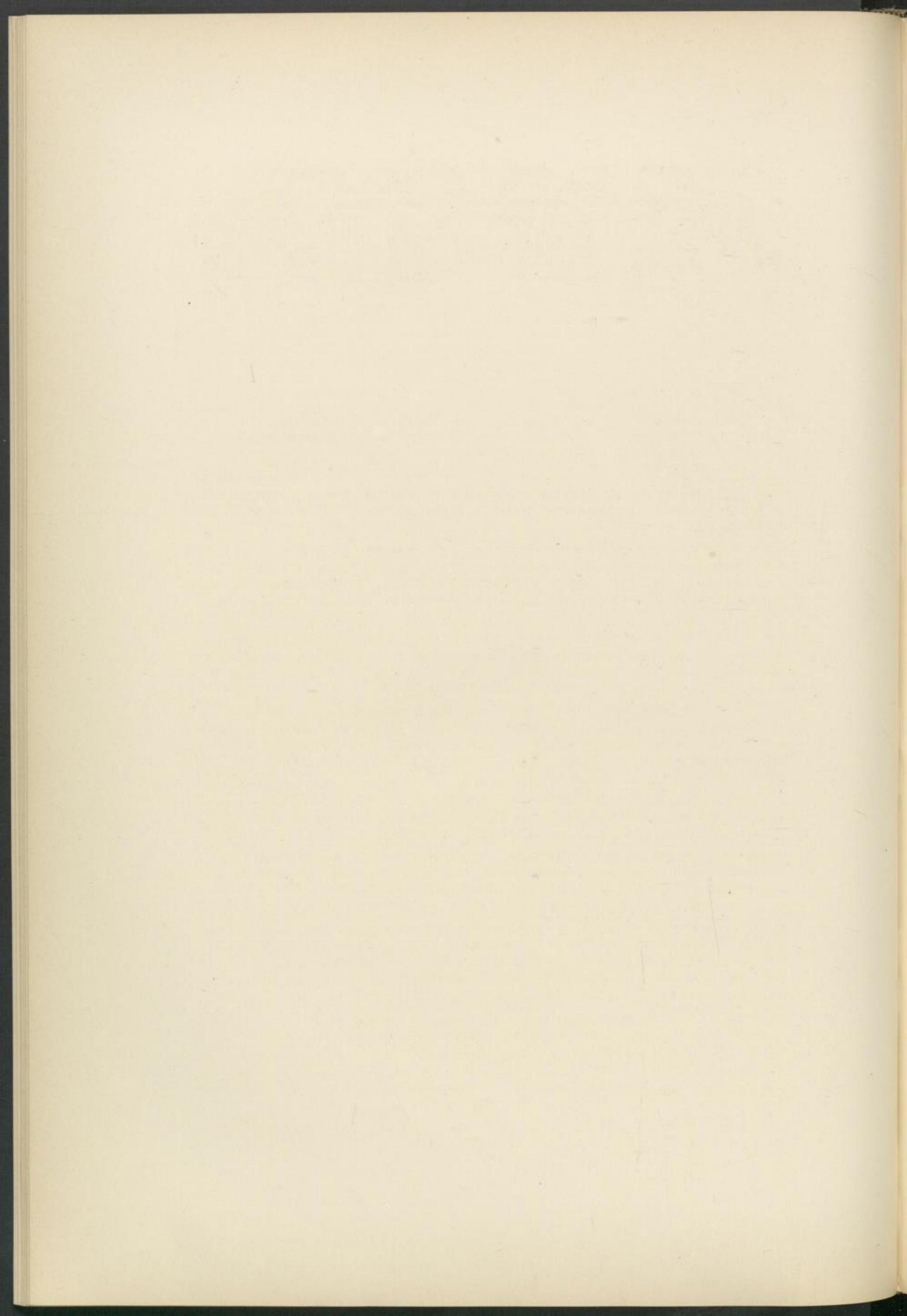
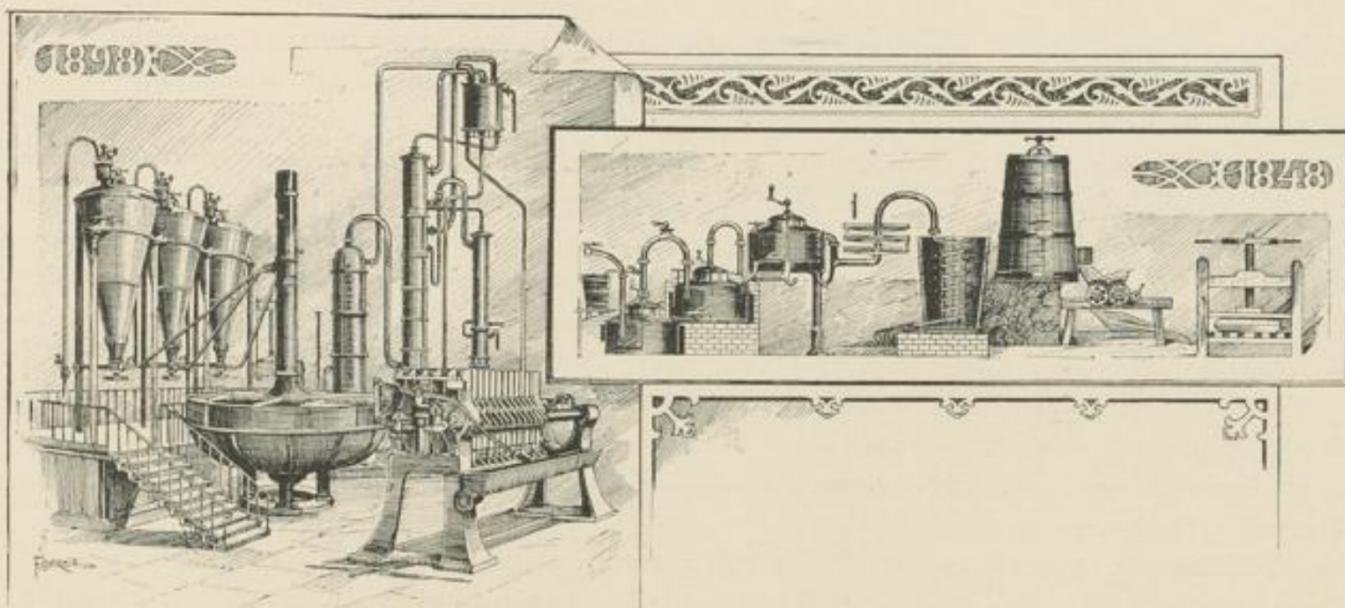


DIE
SPIRITUS-INDUSTRIE.

VON
ALBERT R. v. SCHWARZ
FABRIKSDIRECTOR.





DIE SPIRITUS-INDUSTRIE.

Die Wichtigkeit der Agricultur als Factor des Gesamtwirtschaftslebens der österreichisch-ungarischen Monarchie verleiht naturgemäss auch den landwirtschaftlichen Industrien eine besondere Bedeutung innerhalb des Bereiches der productiven Thätigkeit unseres Vaterlandes. Galt diese Thatsache für den Beginn der glorreichen Regierungszeit unseres Monarchen, als Oesterreich kaum die ersten Ansätze zum Industriestaat zeigte, als es noch die Bebauung von Grund und Boden war, welche die überwiegende Summe der Werthe schuf, so hat dieselbe für die Gegenwart nichts an ihrer Begründung verloren, wo durch die rationelle Bewirthschaftung und durch die in Folge der Verbesserung des Verkehrwesens ermöglichte Einfuhr fremden Getreides eine Ueberproduction besteht und die Nothwendigkeit für den Oekonomen umso dringender wird, die Bodenproducte seines Gutes im Wege industrieller Verarbeitung leichter absetzbar zu machen. Der grosse Aufschwung der Bier-, Zucker- und Branntwein-Industrie war es vor Allem, welcher durch Umwandlung der unmittelbaren Bodenerträge dazu beigetragen hat, die Lage unserer Landwirtschaft zu einer einigermaassen erträglichen zu machen, und es ist nicht auszudenken, wie sich dieselbe gestaltet hätte, wenn diese Vermittlungsglieder zwischen Urproduction und Consum gefehlt hätten.

Unter den genannten drei Industrien verdient die Spiritus-Industrie nicht in letzter Linie genannt zu werden, zählt sie doch die grösste Anzahl von Einzelbetrieben grossen und kleinen Styls, und steht doch zur Gewinnung der von ihr benöthigten Rohproducte eine Bodenfläche unter Cultur, welche sich an Grösse gegenüber der von den beiden anderen Industriezweigen in Anspruch genommenen nur wenig unterscheidet. Dabei spielen die Abgaben und Steuern, welche durch die Branntweinfabrication direct und indirect dem Staatshaushalte zufließen, im Budget eine bedeutende Rolle, und — was nicht unterschätzt werden darf — bietet dieselbe der Agricultur in ihren Nebenproducten die meisten und werthvollsten Stoffe für eine vortheilhafte Bewirthschaftung des Bodens und eine erfolgreiche Pflege der Viehzucht.

Von den bedeutungsvollen Wandlungen, welche der technische Fortschritt, die Erscheinungen des öffentlichen Lebens, und insbesondere die Schwankungen in der Finanz- und Steuerpolitik auf allen Gebieten des Industrielebens hervorgerufen haben, ist auch die Spiritus-Industrie nicht unberührt geblieben, und das Bild, das heute von ihr entworfen werden müsste, würde sich in vielen, vielleicht in den wichtigsten Contouren von dem unterscheiden, welches sie vor der jetzt abgelaufenen fünfzigjährigen Entwicklungsperiode aufzuweisen hatte. Die wesentlichsten Phasen dieser Epoche, die Hauptmomente, welche vor Allem den Anstoss zu den grossen Veränderungen innerhalb dieses Industriezweiges gegeben haben, mögen im Folgenden mit breitem Griffel zur Skizzirung gelangen.

Zu Beginn der Regierungszeit unseres Kaisers befand sich die Spiritus-Industrie in einer recht misslichen Lage. Die Branntweinbrennereien, zumeist im Besitze und Betriebe des herrschaftlichen Grund-

besitzes, gewissermaassen ein integrierender Bestandtheil desselben, wurden von der momentan ungünstigen Situation, in welcher dieser durch die plötzlich geänderten Verhältnisse versetzt wurde, arg in Mitleidenschaft gezogen. Die Aufhebung des Unterthanenverbandes, namentlich der Robot, bürdete dem Herrschaftsbesitze gegen früher grosse Lasten auf, welche umso fühlbarer werden mussten, als die dem landtäflichen Gutsbesitze aus Anlass der Grundentlastung zu Theil gewordene Entschädigung noch nicht flüssig war. Es fehlte vielfach an dem nöthigen Capital, um den Wirthschafts- und damit auch den Brennereibetrieb den Zeitverhältnissen entsprechend umzugestalten. Auch konnten aus technischen Gründen die erforderlichen Neuerungen nur allmählich eingeführt werden, und so kam es, dass die grosse Mehrheit unter der Concurrenz einiger weniger besser situirter Unternehmer zu leiden hatte.

Es standen zu jener Zeit in Oesterreich, ungerechnet die Lombardei, Venedig, Tirol und Vorarlberg, sowie die Länder der ungarischen Krone, welche dazumal in das allgemeine Branntweinsteuergesetz noch nicht einbezogen waren, 115 fabrikmässige, 2714 gewerbmässige und 12.088 kleinere landwirthschaftliche Brennereien im Betriebe.

Beiläufig 80% aller Brennereien beschäftigten sich nur mit der Erzeugung von Obst-, Beeren- und Treberbranntwein. Diese lagen fast ausschliesslich in den Alpenländern und im Küstenland. Ihre Production war jedoch im Verhältnisse zu jener der anderen Brennereien nur gering und erreichte kaum 3% des gesammten erzeugten Alkohols. Den weitaus grössten Antheil an der Erzeugung hatten die Kartoffel- und Getreidebrennereien. Melasse kam zu jener Zeit nur in sehr beschränktem Maasse zur Verwendung. Nach einer Berechnung Balling's wurde in dem genannten Ländercomplexe zur damaligen Zeit von den Kartoffelbrennereien alljährlich 5,527.000 Metercentner Kartoffel nebst 276.000 Metercentner Gerste (zum Theil auch Roggen und Hafer), von den Getreidebrennereien 129.000 Metercentner Roggen nebst 64.000 Metercentner Gerste verarbeitet und hieraus 567.000 Hektoliter Alkohol erzeugt, wovon auf die Kartoffelbrennerei 514.000 Hektoliter, auf die Getreidebrennerei 53.000 Hektoliter entfallen. Ausserdem wurden 1185 Hektoliter aus concentrirten Flüssigkeiten gewonnenen Alkohols versteuert. Mais wurde in Oesterreich gar nicht, in Ungarn dagegen schon ziemlich häufig zur Branntweinerzeugung verwendet. Grossbetriebe im heutigen Sinne des Wortes gab es zu jener Zeit bei der Branntwein-Industrie noch nicht. Selbst in den grössten Brennereien wurden täglich nicht mehr als 300 Eimer (170 Hektoliter) Branntweinmais abgetrieben, woraus im günstigsten Falle nur etwa 12 Hektoliter Alkohol gewonnen werden konnten. Die grösste Menge Branntwein wurde von den Brennereien mit einer Jahreserzeugung von 200—500 Hektoliter Alkohol geliefert.

Auf die Entwicklung des Brennereibetriebes waren die einzelnen steuerpolitischen Maassnahmen, angefangen vom Branntweinsteuergesetz vom 14. August 1835, welches mit seinen wesentlichen Bestimmungen bis zum Beginn der Campagne 1862/63 in Geltung blieb, sowie auch die nachträglichen Aenderungen von ausschlaggebendem Einfluss und mögen hier in Kürze berührt werden. Bis zum Jahre 1835 wurde in Oesterreich die Branntweinabgabe entweder als Schank- oder Fabriksteuer, und zwar ausschliesslich im Abfindungswege, eingehoben; erst mit dem obcitirten Gesetz wurde die Maisch-beziehungsweise Gährraumsteuer für die in Betracht kommenden Brennereien eingeführt. Von den Bestimmungen dieses Gesetzes waren jedoch im Jahre 1848 noch das lombardisch-venetianische Königreich, Dalmatien, Tirol und Vorarlberg, sowie die Länder der ungarischen Krone ausgenommen. Die Einhebung der Steuer erfolgte entweder nach dem Rauminhalt der Gährbottiche und betrug bei der Verarbeitung von mehligem Stoffen, Kernobst, Beeren, Weintrebern und Brauereiabfällen 9 Kreuzer C.-M. pro Eimer (27.8 Kreuzer Oe. W. pro Hektoliter), bei Verwendung von Steinobst, Wein, Weinhefe und Most jedoch um die Hälfte mehr, oder nach der Gradhaltigkeit des Erzeugnisses bei Verarbeitung von concentrirten Flüssigkeiten und betrug 6 fl. C.-M. pro Eimer Alkohol (fl. Oe. W. 11.13 pro Hektoliter). Für Galizien und die Bukowina waren obige Steuersätze um ein Drittel niedriger.

In der Regel hatte die Bereitung der Maische aus mehligem Stoffen vom Zeitpunkte der Einschüttung und Vermischung mit Flüssigkeit bis zur Uebertragung auf die Brennvorrichtung in einem Gefässe zu geschehen. Vormaischbottiche, Kühlschiffe, Maischbehälter etc. durften nur unter Einhaltung folgender Bedingungen verwendet werden:

Maische durfte in den Vormaischbottichen und Kühlschiffen nur vor Zusetzung des Gährmittels, in den Maischbehältern und Vorwärmern erst nach vollständig beendigter Gährung aufbewahrt werden. Das Ueberlaufen von Maische durch Anbringung von Aufsatzkrepfen zu verhindern, war untersagt.

Ebenso durften nicht mehr Maischgefässe vorhanden sein, als zum Betriebe unbedingt nothwendig waren. Die Maischdauer (die Zeit vom Einschütten bis zur Uebertragung auf die Brennvorrichtung) durfte nicht weniger als 24 und nicht mehr als 60 (in Galizien 72) Stunden betragen. Bei längerer Gährdauer war eine besondere Bewilligung nothwendig, welche von den Aemtern bis zu 12 Stunden ertheilt werden konnte. Wo in Galizien 84 Stunden noch nicht hinreichten, konnte der Commissär der Finanzwache eine ausgedehntere, den Umständen angemessene Ermächtigung ertheilen. Bei der Verwendung von Melasse war die Gährzeit unbeschränkt.

Bezüglich der damals geltenden gesetzlichen Bestimmungen für die Hefeherzeugung gibt Dessávy im § 152 seines Handbuches der Gesetze und Verordnungen über die in den österreichischen Staaten bestehende allgemeine Verzehrungssteuer, Wien 1846, Folgendes an: »Die Erzeugung künstlicher Hefe ist bisher in einzelnen Provinzen in Uebung gekommen, und zwar gewöhnlich durch Maischbereitung oder -Verwendung, deshalb ist die Erzeugung und Verwendung der flüssigen und Presshefe unter Controle gestellt und nur gegen jedesmalige, vorläufige, nach den Bestimmungen über die Branntweinerzeugung sich richtende Anmeldung und gegen erhaltene Bewilligung nach folgenden Grundsätzen gestattet: In Mähren und Schlesien wird die Erzeugung flüssiger Hefe blos zum Gebrauche für jene Branntweimbrennereien gestattet, welche die flüssige Hefe selbst verwenden. In Niederösterreich ist die Erzeugung künstlicher Hefe überhaupt nur als Nebenbeschäftigung bei der Branntweinerzeugung, und zwar der flüssigen Hefe (in der Regel) ebenfalls blos zum Gebrauche für jene Branntweimbrennereien gestattet, welche die gedachte Hefe selbst benützen. Zur Erzeugung flüssiger Hefe zum Verkaufe muss die besondere Bewilligung der Cameral-Bezirksverwaltung erwirkt werden. Hingegen darf die Erzeugung der Presshefe in Niederösterreich nur zum Verkaufe oder zu einem anderen Gebrauche als der Branntweinerzeugung stattfinden. Insoferne zur Erzeugung künstlicher Hefe keine zur Branntweinerzeugung bestimmte Maische benützt wird, kann dieselbe steuerfrei auch zum Verschleiss gestattet werden. In Niederösterreich, Böhmen, Mähren und Schlesien ist angeordnet, dass wenn zur Erzeugung flüssiger oder Presshefe Maische verwendet wird, in dem versteuerten Maischbottich ebensoviel Maische fehlen muss, als sich davon in dem betreffenden Hefengefäss zur Hefenerzeugung befindet. Bei der Bereitung der Presshefe darf nur die Oberfläche der auf der gährenden Maische im Hauptbottich sich bildenden Hefe zu der angemeldeten Zeit abgeschöpft werden, mithin das Hefengefäss nur dann benützt werden, wenn sich die Branntweinmaische im Hauptbottich im Zustande der steigenden Gährung befindet. Zur Erzeugung der künstlichen Hefe dürfen nicht mehr als höchstens drei Gefässe bestimmt werden, und hat die Inhaltfähigkeit derselben den zehnten Theil des täglich versteuerten Maischraumes nicht zu übersteigen.«

»Die unterlassene Beobachtung der vorgeschriebenen Bedingungen hat zur Folge, dass die erzeugte flüssige oder Presshefe als steuerbares Erzeugnis behandelt wird.«

Die aus diesen Bestimmungen kenntliche Art der Besteuerung, welche als Steuerfuss den Maischraum wählte, hat zunächst zur Folge gehabt, dass in den Brennereien die Dampfkochfässer und damit die Dickmaisung, sowie die Dampfdestillationsapparate Aufnahme fanden, da in Folge der besseren Aufschliessung der Stärke, wie auch durch die von der concentrirten Einmischung herbeigeführte reinlichere Gährung eine bessere Ausnützung des versteuerten Gährraumes erzielt wurde.

Ueberdies wurde auf diese Weise eine grössere Ausbeute des Rohmaterials bewirkt, zumal das Steuergesetz eine hinreichend lange Gährzeit zuliess. Bei Bemessung des Steuersatzes ist man von der Voraussetzung einer Ausbeute von 2.5% ausgegangen. Thatsächlich wurde aber in besser geleiteten Brennereien durch die concentrirte Einmischung bis zu 8 Liter Alkohol aus 1 Hektoliter Maischraum gewonnen, so dass hier die Steuer statt fl. 11.13 Oe. W. nur fl. 3.47 Oe. W. betrug. Mit Rücksicht auf die vielen kleineren Brennereien, welche unter ungünstigeren Verhältnissen arbeiteten, konnte man für die damalige Zeit eine durchschnittliche Ausbeute von 5 Liter Alkohol aus 1 Hektoliter Maischraum annehmen, so dass die Steuer durchschnittlich rund 6 fl. Oe. W., in Galizien und der Bukowina nur 4 fl. Oe. W. betragen haben dürfte. Der thatsächlich eingehobene Verzehrungssteuerbetrag für Branntwein aus dem bezeichneten Ländergebiete mit dem in Tirol beim Ausschanke entrichteten Abgaben betrug im Jahre 1848 3,504.026 fl. C.-M. oder 3,679.227 fl. Oe. W.

Diese Art und Weise der Besteuerung, welche einer rationellen Führung des Betriebes im Allgemeinen durchaus nicht förderlich war, wurde, namentlich bei der schon erwähnten ungünstigen Lage der Brennereien nach dem Jahre 1848, überaus schwer empfunden, so dass die betroffenen Kreise ihre Klage

darüber bis an die Stufen des Thrones gelangen liessen. Und wie bei vielen anderen Anlässen war es auch hier Se. Majestät der Kaiser, welcher durch Allerhöchstseine Entschliessung die nicht zu vermeidende Reform anbahnte. Auf Grund eines Allerhöchsten Handschreibens vom 2. December 1858 wurde eine Enquête zur Berathung über die Spiritusbesteuerung einberufen, welche die Frage eingehend behandelte. Thatsächlich wurde als Ergebnis dieser Enquête 1862 provisorisch eine Productbesteuerung eingeführt, welche sich nicht bewährte und schon nach drei Jahren aufgelassen wurde, da die eingeführten Controlmessapparate sich als nicht verlässlich erwiesen. Erst das Jahr 1888 brachte die definitive Lösung dieser Frage.

Um nun auch von dem noch recht primitiven Betriebe, wie er vor fünfzig Jahren geübt wurde, ein flüchtiges Bild zu geben, möge hier die Erzeugungsweise der Kartoffelbrennereien von jener Zeit, welche, wie schon erwähnt, den Hauptantheil an der Production hatte, zur Besprechung gelangen.

Die Kartoffeln wurden, nachdem sie zuvor durch Ausklauben von beigemengten Steinen und groben Unreinlichkeiten befreit waren, zuerst in die tiefgelegene Waschmaschine, einer aus Holzlatten angefertigten, mit einer konischen Einwurfsöffnung versehenen Trommel geleert, welche in einem Troge rotirte. Von da gelangten sie, sobald sie von der anhaftenden Erde gereinigt waren, durch einen Elevator zu dem über der Maischvorrichtung befindlichen Kartoffelkocher. Derselbe, zumeist aus Holz construirt, besass einen doppelten Boden, dessen oberer Theil durchlöchert war, um das Durchfliessen des beim Dämpfen condensirten, von Erde noch immer etwas verunreinigten Wassers durch ein an der tiefsten Stelle des Bottichs befindliches Rohr nach Aussen zu ermöglichen. Die Dämpfung der Kartoffeln erfolgte in der Weise, dass nach deren Einfüllung in den Bottich das an dessen Deckel befindliche Mannloch geschlossen und Dampf eingelassen wurde. Wenn sich die Füllung im halbgaren Zustande befand und sich durch ihr Eigengewicht gesetzt hatte, wurde Rohstoff nachgefüllt und der Dampfzulass bis zum völligen Garwerden fortgesetzt. Bei grösseren Mengen zu verarbeitender Kartoffeln zog man vor, mehrere kleinere Gefässe zu verwenden, da diese haltbarer waren und auch die Dämpfung gleichmässiger vor sich gieng. Die aus dem Kochbottich entfernte erweichte Masse gelangte hierauf auf die Quetsche, welche im Wesen aus zwei durch Göpel im Gange gehaltenen Glattwalzen bestand. Zuweilen waren diese Quetschen behufs rascherer Verarbeitung mit stacheligen Vorbrechwalzen ausgestattet. Inzwischen war in dem etwas tiefer situirten Vormaischbottich das durch die Malzquetsche zerkleinerte Grün- oder Schwelchmalz mit etwas Wasser verrührt worden, zu dem nunmehr vermittelt eines schiefgelegten, muldenartigen Brettes die erweichte Kartoffelmasse gemengt wurde. Die Maischtemperatur, die dazumal im Allgemeinen eine höhere war, wurde durch langsames oder rascheres Quetschen geregelt. Während die besser eingerichteten Brennereien für die Maischung schon zu jener Zeit mit einfachen quirlartigen Rührvorrichtungen versehen waren, zog man in der Mehrzahl noch Maischrücken oder Maischhölzer in Verwendung. Die Menge des für die Einteigung verbrauchten Wassers betrug ungefähr 10% von dem Gewichte der Kartoffeln. Nachdem der Maischbottich durch 1—1½ Stunden geschlossen worden und die Verzuckerung vor sich gegangen war, wurde das Gefäss wieder aufgedeckt, die Masse durchgerührt oder auch zur Beschleunigung gleich unmittelbar auf das Kühlschiff abgelassen, wo sie vermittelt der Maischrücken auf die Anstelltemperatur gebracht wurde. Es kam auch schon in einzelnen Brennereien der Wagenmannsche Maischkühler in Gebrauch, ein kupfernes Gefäss mit Wasser-Zu- und -Abfluss, der mittelst eines Krahnens in den Vormaischbottich eingehängt und in rotirende Bewegung gesetzt wurde. In manchen Fällen kühlte man die Maische durch Zusatz von kaltem Wasser oder Eis vollends auf das erforderliche Minimum. Gewöhnlich vermied man dies aber, um dickere Maische und ein Ersparnis an Steuern zu erzielen.

Die Gährung wurde in den meisten rationell betriebenen Brennereien, namentlich in Galizien, wo wenig Brauereien bestanden, mit Kunsthefeansatz eingeleitet; zu Beginn der Campagne nahm man vielfach ausser Bierhefe die schon damals im Handel verbreitete Pfund- oder Presshefe, ein Nebenproduct der Branntwein- und Essigerzeugung. Zur Bereitung der Kunsthefe diente Gerstenschwelchmalz allein oder mit Zusatz von Roggen-, Weizen- und Haferschrot; auch Roggen- und Hafermalz allein kam neben dem Gerstenmalz vielfach in Gebrauch. Das Hefenschrot betrug etwa 5% vom Gewichte der Kartoffeln; übrigens traf auch das Steuergesetz Anordnungen über die Menge der anzuwendenden Anstellhefe, indem es normirte, dass die Hefengefässe nicht mehr als 10% des Gärbottichinhaltes enthalten durften.

In der Regel wurde auf 70 Gewichtstheile frisch bereiteter Kartoffelmaische von 50—52° R. 30 Gewichtstheile des obigen Schrotgemenges verwendet, die Masse mit dem Maischholze gut durchgerührt und nach weiterem Zusatz von 70 Gewichtstheilen Wasser von 70° R. gar gemischt. Bis die so bereitete Hefenmaische eine Endtemperatur von 53° R. erreicht hatte, liess man sie zur Milchsäurebildung 36 Stunden stehen, kühlte sie sodann durch Einhängen eines Eisschwimmers bis auf die Anstelltemperatur von 18° R. ab und setzte die von der früheren Kunsthefe abgenommene Mutterhefe zu.

Da man damals kein Mittel an der Hand hatte, um die Milchsäurebildung entsprechend zu regeln, wodurch der Säuregehalt der fertigen Maische mitunter oft zu hoch ausfiel, so neutralisirte man den Ueberschuss einfach mit Soda, deren Zusatz man mittelst des Lüdersdorff'schen Säureprobers bemaass. Die Menge des von einer Brennerei mit 17 Hektoliter täglicher Alkoholerzeugung für diesen Zweck verwendeten krystallisirten Soda betrug bis zu 100 Kilogramm pro Monat.

Die Gährzeit des Hefeansatzes dauerte in der Regel zwölf Stunden. Während derselben wurde die Gährung, wenn dies erforderlich war, durch Zusatz von Kartoffelmaische aufgefrischt. Da das Maximum der Gährzeit durch das Steuergesetz mit 60 Stunden fixirt war, suchte man selbstverständlich durch möglichst dickes Einmaischen den Gährraum soweit als möglich auszunützen. Der Extractgehalt der Süssmaische war deshalb ein höherer und schwankte in den rationell betriebenen Brennereien zwischen 15 und 18° Balling. Die Anstelltemperatur musste, da die Gährbottichkühlung in den Brennereien damals noch nicht bekannt war, zwischen 12—15° R. gehalten werden.

Von Brennapparaten war zu jener Zeit der von Pistorius am meisten verbreitet. Die Construction dieses Apparates, welcher mit seinen vielen Varianten bis in die jüngste Zeit in Verwendung stand und noch jetzt in den älteren landwirthschaftlichen Brennereien gebraucht wird, ist so bekannt, dass von einer näheren Beschreibung abgesehen werden kann. Neben dem Pistorius'schen Apparate hatten auch die Constructionen von Kasparowsky und Gall eine ziemliche Verbreitung. Weniger beliebt waren die Apparate von Schwarz und Dorn. Der erste Gall'sche Dampf-Marienbad-Apparat wurde im Jahre 1843 in der Brennerei des Herrn Stuckheil zu Königgrätz aufgestellt. Diese Construction, bei welcher sich die Destillirblase in dem Dampfkessel eingeschlossen befand, war namentlich in Ungarn stark verbreitet.

Im Allgemeinen entsprachen die verschiedenen Apparate dem damaligen Stande der Technik, vielfach war aber für ihre Beschaffenheit maassgebend, dass deren Bau häufig den Land-Kupferschmieden übertragen wurde, welche für die Principien des Destillationsprocesses gar kein Verständnis hatten und so das Verhältnis der einzelnen Theile zu einander nicht richtig bestimmen konnten. Die Vorrichtungen waren oft recht unpraktisch gebaut und mehr dem Interesse des nach Gewicht verkaufenden Verfertigers, als den Bedürfnissen eines rationellen Betriebes entsprechend. Der Pistorius'sche Apparat mit Dampfheizung lieferte Spiritus bis zu 80% Alkoholgehalt, der Gall'sche Marienbad-Apparat einen solchen von 90% und darüber, bei grösserer Reinheit. Die Steuerverhältnisse brachten es mit sich, dass die vollkommenen Apparate in Ungarn, wo sie besser ausgenützt werden konnten, rascher Eingang fanden, als diesseits der Leitha.

Die allmähliche Ausgestaltung und der gegenwärtige Stand der maschinellen Einrichtung moderner Brennerei-Etablissements sind zu bekannt, als dass darüber eine detaillirtere Besprechung hier am Platze wäre. Es sei nur festgehalten, dass die einschneidendste Reform der Erzeugungsweise, das Hollefreund'sche Hochdruckverfahren, von der österreichisch-ungarischen Monarchie ausgieng, welches, wenn auch in theilweise veränderter Gestalt, von allen übrigen Spiritus erzeugenden Ländern aufgenommen wurde und heute noch allgemein in Anwendung steht.

Durch die zahlreichen Verbesserungen aller Art gelang es, die procentuelle Ausbeute des Rohstoffes um ein Bedeutendes zu erhöhen. Natürlich gilt dies nur von rationell ausgestatteten Brennereien, während die minder entwickelten noch unter ähnlichen Verhältnissen arbeiten, wie vor fünfzig Jahren. Um die heutigen Productionsbedingungen mit jenen des Ausgangspunktes der hier zu schildernden Epoche vergleichen zu können, möge umstehend eine Tabelle, welche die wichtigsten Momente der Erzeugung wiedergibt, Aufnahme finden. Dieselbe bezieht sich auf zwölf Brennereien, welche vor fünfzig Jahren zu den bedeutendsten gehörten und deren einzelne auch heute noch bestehen. Ihre namentliche Anführung ist für das Verständnis der Zahlen nicht erforderlich.

Die Durchschnittsausbeute dieser Brennereien war, wie aus der Tabelle ersichtlich ist, circa 9 Liter Alkohol aus 100 Kilogramm Kartoffeln. Da es sich hier um grössere Etablissements handelt, die minderen

Productionsverhältnisse von zwölf Brennereien vor fünfzig Jahren.

	Nummer der Brennerei											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Inhalt eines Gärbottichs in Hektolitern	34	34	34	51	51	31	20	14	34	19	28	42
Gehalt der Maische an Trockensubstanz in Procenten	22'5	23'0	22'8	19'5	19'1	22'7	21'4	20'0	16'4	16'4	18'4	20'4
Malz- und Getreidezusatz auf 100 Kilogramm Kartoffeln in Kilogramm	6'2	7'1	6'7	11'9	8'9	7'5	7'1	5'0	6'4	6'6	5'4	5'0
Ausbeute an Alkohol aus 100 Kilogramm Kartoffeln in Litern	5'61	8'43	9'44	8'13	9'49	8'56	9'09	9'74	9'19	10'43	10'68	10'63
Ausbeute an Alkohol aus 100 Kilogramm Kartoffeln incl. Malzzusatz	7'62	10'55	11'54	11'13	12'17	10'58	11'08	11'26	11'28	12'55	12'45	12'27
Ausbeute an Alkohol aus 100 Liter Gärbottichraum in Litern	5'08	7'04	7'68	5'24	6'41	6'87	6'87	6'14	5'43	6'11	6'97	7'68
Steuerbetrag pro Hektoliter Alkohol in Gulden Oe. W.	5'52	4'00	3'67	5'10	4'48	4'03	4'07	4'56	5'15	4'61	4'03	3'67
Verbrauchtes Brennholz pro Hektoliter erzeugten Alkohols in Metercentnern	5'05	3'88	2'97	4'00	3'53	—	3'15	2'88	4'54	3'39	—	—
Beschäftigte Arbeiter pro Hektoliter erzeugten Alkohol in Tagen	3'2	2'3	2'2	3'3	2'9	—	—	—	—	—	—	—
Gesamterzeugung von Alkohol in der Campagne in Hektolitern	460	1000	960	1270	510	900	230	300	490	390	370	620
Ausbeute an Alkohol aus 100 Kilogramm Stärke	30'4	40'9	45'2	38'2	48'7	40'7	44'0	43'2	46'8	52'6	53'6	52'7

jedoch dazumal weit ungünstiger producirt, so kann man als Gesamtdurchschnitt eine Ausbeute von 8 Liter Alkohol pro 100 Kilogramm Kartoffeln annehmen. Zu der heutigen gesteigerten Verwerthung des Rohmaterials hat die erhöhte Rationalität der Bodenvirtschaft beigetragen, welche durch richtige Auswahl der Sorten, durch entsprechende Behandlung am Felde für die Brennerei geeigneter, stoffreichere Producte liefert. Mit den Apparaten der Neuzeit kann gegenwärtig von besten Kartoffelarten bei einem Stärkegehalt von 27% eine Alkoholgewinnung von 17% erzielt werden, während die Normalausbeute von Waare mit 20% Stärkegehalt 11'5 Liter beträgt; bei minderwerthigem Rohstoff von 13% Stärkegehalt sinkt das Erträgnis heute noch auf 7%.

Wenn wir die gegenwärtige Vertheilung der Production auf die einzelnen Betriebe ins Auge fassen, so müssen wir constatiren, dass in der Campagne 1894/95 die Zahl der kleineren Betriebe in Cisleithanien mit 37.429 gegenüber 1099 der grösseren bedeutend prävalirt. Noch überwiegender ist die Zahl der kleineren Betriebe in Ungarn, wo ihrer 86.129 gegenüber 501 grösseren Etablissements bestehen. In Bosnien und der Herzegowina ist dieses Verhältnis gar 7909:1.

Wenngleich die Grossbetriebe der Zahl nach von den kleinen Brennereien bei weitem übertroffen werden, so sind nichtsdestoweniger die ersteren es, welche den grössten Theil des Inlandconsums und des Exportes, welcher letzterer im Jahre 1895/96 230.000 Hektoliter betrug, decken. Die Kleinbrennereien erzeugen verhältnismässig geringe Quantitäten, und zwar namentlich Obstbranntwein. Wie ansehnlich dagegen die jährliche Erzeugungsmenge der einzelnen hervorragenden Etablissements ist, ergibt die nachstehende Uebersicht der mehr als 2000 Hektoliter producirenden Brennereien:

Melasse-Brennereien.

	1894/95 Alkoholproduction in Hektolitern
Franz Xav. Brosche Sohn, Alt-Lieben	80.233
Fischl & Rosenbaum, Slichow	49.666
Ignaz Lederer, Jungbunzlau	49.418
Actiengesellschaft Kolin, C.-Nr. 134	36.552
Franz Xav. Brosche Sohn, Jestřeby	32.984
M. Jellinek, Pernhofen	23.321
Josef Stonawsky, Střezbowitz, C.-Nr. 2	21.923
Zuckerraffinerie-Actiengesellschaft, Troppau	21.709
Actiengesellschaft Chrudim	21.232

Melasse-Brennereien (Fortsetzung).

	1894/95 Alkoholproduction in Hektolitern
Actiengesellschaft Brůx	19.714
Ed. Ad. Marburg, Smiřic	17.956
Spiritusfabrik Kaisersdorf	14.534
Verein mährischer Zuckerfabriken, Hodolein	13.251
Simon Adler, Schönau	11.754
Actiengesellschaft Dobřin	6.229
The Bohemian Breweries lim., Prag II	4.946

Spiritus- und Presshefefabriken.

Max Springer, Wien, Rudolfsheim	28.977
Ignaz Kuffner & Jacob Kuffner, Wien, Ottakring	25.738
Ad. Ig. Mautner & Sohn, Wien, St. Marx	17.825
Ad. Ig. Mautner & Sohn, Wien, Simmering	14.686
G. H. Mautner, Floridsdorf	10.882
Ludwig Bramsch, Teplitz	7.046
Gebrüder Reininghaus, Graz	5.760
Josef Kirchmaier, Linz, Urfahr	5.186
L. Harmer & Comp., Spillern	4.870
A. & H. May, Hatschein	4.851
Singer & Hamburger, Olmütz	4.670
Gebrüder Eckelmann, Schönriesen	3.821
Gebrüder Wolfbauer, Kirchdorf bei Bruck an der Mur	3.416
Sieg. Fischl & Co., Limersach bei Klagenfurt	3.406
Alexander Meisl's Söhne, Časlau	3.328
Actiengesellschaft Mährisch-Neustadt	3.004
Goldfeld & Regenstreif, Tysmienica	2.516
Josef Mayer's Nachfolger, Ehrenhausen bei Klagenfurt	2.257
Bernhard Alfons, Zettling bei Graz	2.003

Den Gesamt-Handelwerth einer Jahresproduction der inländischen Spiritus-Industrie in allen ihren Haupt- und Nebenproducten stellt die nach dem Durchschnitte der Jahre 1894—95, 1895—96 und 1896—97 angelegte Tabelle dar:

		Einheitspreis Kronen	Millionen Kronen
Versteuerter Consumspiritus	1,844.000 Hektoliter Alkohol	102	188.1
Denaturirter Brennspritus	122.000 „ „	31	3.8
Spiritus zu anderen gewerbl. Zwecken	105.000 „ „	24	2.5
Export-Spiritus	241.000 „ „	19	4.6
Obst-Branntwein	100.000 „ „	200	20.0
Spiritus-Presshefe	131.500 Metercentner	130	17.1
Werth der Melasseschlempe mit Berücksichtigung der Pottascheerzeugung	—	—	5.0
Schlempe, verdauliche Nährstoffeinheiten	2,607.000 „	13	33.9
Düngerwerth	—	—	10.2
Vorrathzunahme an Spiritus	—	—	0.4
Summe			285.6

Zu interessanten Betrachtungen gibt ein Vergleich der internationalen Productions- und Consumverhältnisse der Spiritus-Industrie für die in erster Linie in Betracht kommenden Länder Anregung. Wir constatiren aus den einzelnen statistischen Ausweisen, dass, die Anzahl der Brennereien anlangend Frankreich mit 446.135 Betrieben an erster Stelle steht; diesem Staate schliessen sich in der Reihenfolge an: Oesterreich-Ungarn mit 133.068, das Deutsche Reich mit 60.763, Vereinigte Staaten von

Nordamerika mit 4743, das europäische Russland mit 2056, Grossbritannien und Irland mit 168 Betrieben. Dieser Rangordnung entspricht keineswegs die Höhe der Gesamtproduction, bezüglich welcher in Tausenden von Hektolitern Alkohol folgende Zahlen sich ergeben: Europäisches Russland 3671, Deutsches Reich 3334, Vereinigte Staaten von Nordamerika 2489, Oesterreich-Ungarn 2410, Frankreich 2028, Grossbritannien und Irland 1159. Was den Consum von Trinkspiritus pro Kopf der Bevölkerung anbelangt, so steht, abgesehen von Dänemark mit 7.3 Liter, Frankreich in erster Reihe mit 4.93 Liter Alkohol, ihm anschliessend das Deutsche Reich mit 4.40 Liter, Oesterreich-Ungarn mit 4.35 Liter, europäisches Russland mit 3.26 Liter, Amerika mit 2.86 Liter und Grossbritannien und Irland mit 2.70 Liter. Von der Wichtigkeit der Spiritus-Industrie für die Staatsfinanzen geben folgende Zahlen Aufklärung.

Nettoertrag der staatlichen Spiritussteuer.

	Summe K r o n e n	pro Kopf	in Procenten des Budgets
Europäisches Russland	770,590.000	7.50	20
Vereinigte Staaten von Nordamerika	547,670.000	7.88	—
Grossbritannien und Irland	357,650.000	9.70	9
Frankreich	252,050.000	6.59	8
Deutsches Reich	138,240.000	2.65	4
Oesterreich-Ungarn	125,800.000	2.79	5

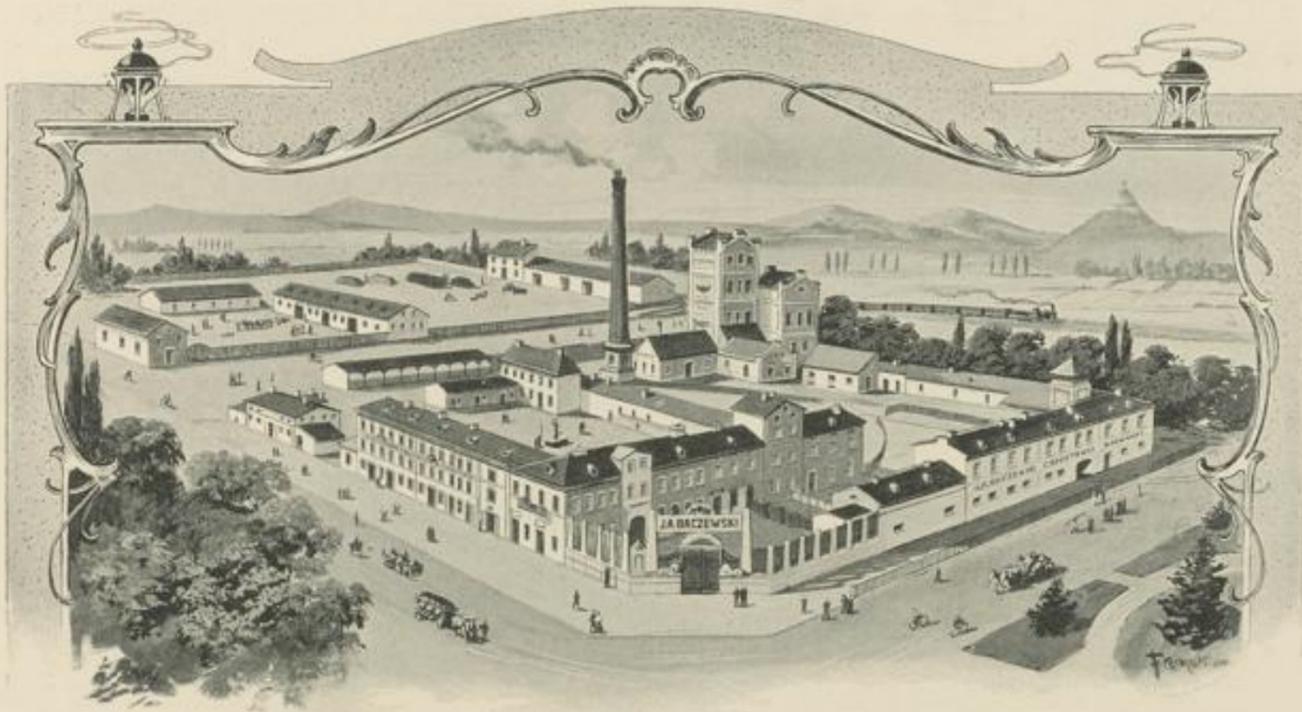
In enger Berührung steht, wie schon erwähnt, die Spiritus-Industrie zur Landwirthschaft als eine wichtige Abnehmerin ihrer Producte. Allein die Brennereien grösseren Styls verarbeiten pro Jahr durchschnittlich 1,250.000 Metercentner Gerste, 330.000 Metercentner Roggen, 1,374.000 Metercentner Mais und 8,435.000 Metercentner Kartoffeln. Im Vergleiche mit den officiellen Ernteergebnissen aus den Jahren 1894, 1895, 1896 ergeben diese Zahlen, dass circa 3350 Quadratkilometer für die Spiritus-Industrie unter Cultur standen. Die Rübenzucker-Industrie benötigte 3450 Quadratkilometer, die Brau-Industrie 3750 Quadratkilometer, beide also etwas mehr als die Brennerei. Dies wird jedoch durch einen Umstand aufgewogen, der für die Agricultur von höchster Bedeutung ist. Die Spiritus-Industrie verleiht nämlich in ihren Abfällen der Landwirthschaft die werthvollsten Stoffe, die eine rationelle Behandlung des Bodens, eine ergiebige Viehzucht ermöglichen, sie gibt der Erde direct und indirect die wichtigsten Substanzen wieder, die ihr durch die Ernte entzogen wurden. Diese Thatsache geht deutlich aus nachstehender Uebersicht hervor, in welcher die Melassebrennereien allerdings nicht in Betracht gezogen wurden.

Als Abfallsproducte bleiben zurück von den in den Rohmaterialien enthaltenen

	N ä h r s t o f f e n in Procenten				D ü n g e r s t o f f e n in Procenten		
	Stickstofffreie Extractivstoffe	Roh- protein	Roh- fett	Roh- faser	Stick- stoff	Kali	Phosphor- säure
In der Branntweinschlempe	29	91	86	76	96	97	92
In den Diffusionsschnitzeln	15	21	51	83	70	38	97
In den Biertrebern und Malzkeimen	13	48	68	62	66	27	46

Die Aufgabe des Rückersatzes relevanter Stoffe an die Agricultur erfüllt somit die Spiritus-Industrie in weit vollkommenerer Weise als die beiden anderen erwähnten landwirthschaftlichen Gewerbe.

Wenn wir in dem knappen uns zur Verfügung stehenden Raume auch nur die wichtigsten Momente für die Bedeutung der Spiritus-Industrie hervorheben konnten, so tritt schon aus diesen deren eminente Wichtigkeit für das gesammte Wirtschaftsleben hervor. Wir sehen mit ihr zahlreiche selbstständige productive Existenzen verknüpft, Tausenden von Arbeitern gibt sie Beschäftigung und Verdienst. Mit der Spiritus-Industrie sind die Interessen wichtiger Productionsgebiete verbunden, von denen neben der Landwirthschaft bloss die Maschinen- und Metallwaaren-Fabrication genannt sein sollen. Bedenken wir noch den grossen Antheil des besprochenen Industriezweiges an der Bestreitung des Staatshaushaltes, so müssen wir es als eine Pflicht aller maassgebenden Factoren hinstellen, denselben lebenskräftig und gesund zu erhalten und dessen weitere Entwicklung zu fördern.



J. A. BACZEWSKI

K. K. PRIV. SPIRITUS-RAFFINERIE UND LIQUEUR-FABRIK
LEMBERG.

Eines der bedeutendsten Productionsgebiete, in denen die österreichisch-ungarische Monarchie beinahe ganz unabhängig vom Auslande dasteht und nicht nur den heimischen Bedarf auf das beste zu decken vermag, sondern auch eine hervorragende Stellung unter den Exportstaaten einnimmt, wird durch die Spiritus-, Liqueur- und Rosoglio-Industrie repräsentirt.

Zu den ältesten und hervorragendsten Vertreterinnen dieser Industrie zählt die Firma J. A. Baczewski, k. u. k. Hoflieferant, k. k. priv. Spiritus-Raffinerie, Liqueur-, polnische Branntwein-Specialitäten- und Rumfabrik, deren Gründung bis in die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts zurückreicht.

Ursprünglich in der Ortschaft Wybranówka bei Lemberg errichtet, wurde das Unternehmen im Jahre 1782 nach Lemberg, der Centrale des galizischen Spiritusmarktes, verlegt.

Die Verdienste, welche sich die Inhaber im Laufe der Jahre um diesen Industriezweig erworben haben, waren Veranlassung zu der im Jahre 1810 dem damaligen Besitzer der Fabrik, L. M. Baczewski, zu Theil gewordenen Auszeichnung, mit dem Firmatitel »k. k. privilegierte Landesfabrik« den k. k. Adler im Schilde führen zu dürfen, was zu jener Zeit noch ein sehr kostbares Vorrecht war, weil unter anderen Vergünstigungen des Privilegium-Inhabers auch jene bestand, dass das gesammte Arbeitspersonal von der Militärpflicht befreit war.

Nach dem Ableben des Eigenthümers wurde dessen Sohn, Josef Adam Baczewski, Chef und Leiter des später unter der Firma J. A. Baczewski protokolirten Fabriksetablissemments, das von dem unermüdlichen, noch heute in voller Rüstigkeit stehenden Besitzer zu dominirender Stellung in der einschlägigen Industrie gebracht wurde.

Zur Zeit umfassen die Baulichkeiten dieser seit ihrer Begründung in steter, ununterbrochener Entwicklung begriffenen Fabriksstätte allein einen Flächeninhalt von 7 Joch Landes. Im Jahre 1893 wurde die bis dahin bestandene alte Spiritus-Raffinerie durch einen imposanten Neubau ersetzt und dieser mit einer musterhaften, nach den neuesten Fortschritten auf dem Gebiete der Technik in Stand gesetzten Einrichtung ausgestattet. Die besten Rectificirungsapparate der Neuzeit, die verständige Ausnützung moderner Betriebshilfsmittel, die Anlage einer eigenen Industriebahn, ein stattlicher Eisenbahnwaggon- und Wagenpark u. dgl. m. ermöglichten es der Firma, weite Absatzgebiete für ihre Spiritus-Raffinerie zu schaffen und die Leistungsfähigkeit der letzteren zur vollen Geltung zu bringen.

Gleichen Schritt mit der Entwicklung der Spiritus-Raffinerie hält die wiederholt umgebaute und erweiterte Liqueurfabrik.

Ohne im Principe an der seit dem vorigen Jahrhundert auf Danziger und holländische Art betriebenen und bewährten Erzeugungsweise zu rütteln, wurden im Laufe der Zeit die neuesten und besten Destillationsapparate aufgestellt und die von früher her bestehenden den modernen Anforderungen entsprechend verbessert; die Fabrication erfolgt nur auf warmem Wege.

Eine besondere Pflege widmet die Fabrik seit jeher der Erzeugung von polnischen Branntwein-Specialitäten, namentlich der berühmten echten und alten Kornbranntweine; in diesen letzteren verfügt die Firma über grosse Vorräthe der verschiedensten bis 1830 zurückreichenden Jahrgänge.

Mit zahlreichen Auszeichnungen verschiedener Expositionen geehrt, begieng die Firma J. A. Baczewski, k. u. k. Hoflieferant, im Jahre 1882 die seltene Jubiläumsfeier ihres hundertjährigen Bestandes, und hat es auch seither verstanden, ihre hervorragende Stellung auf industriellem Gebiete in Ehren zu behaupten.

Gegenwärtig betheilt sich schon die fünfte Generation der Familie Baczewski, die Söhne des derzeitigen, vor Jahresfrist durch Allerhöchste Huld mit dem Titel eines »kaiserlichen Rathes« ausgezeichneten Firmainhabers, Josef Adam Baczewski, mit besten Erfolgen an der Leitung des Fabriksetablissemments.

Der ältere Sohn, Leopold Maximilian Baczewski, der für verdienstvolles Wirken mit dem Ritterkreuz des Franz Joseph-Ordens ausgezeichnet wurde, oblag auf den Universitäten in Lemberg und Wien den Studien der Chemie und verwerthet nun sein reiches Fachwissen in der technischen Leitung, während der jüngere Sohn, J. U. Dr. Heinrich Baczewski, seinem Vater in der commerziellen Leitung zur Seite steht.

Die Erzeugnisse der Firma wurden auf folgenden Ausstellungen mit den höchsten Auszeichnungen prämiirt: Wien 1866, Paris 1867, Havre 1868, Rudolfsheim 1869, Amsterdam 1869, Wittenberg 1869, Altona 1869 (2 Medaillen), Moskau 1872, London 1873, Wien 1873, Paris 1878, Przemyśl 1882, Lemberg 1888. Bei der Ausstellung in Lemberg im Jahre 1894 war die Firma Juror und stand daher »hors concours«.



JOHANN BECHER
LIQUEUR-FABRIK
KARLSBAD.

Schon seit geraumer Zeit, bald einem Jahrhundert, gelangt von Karlsbad aus neben den Producten seiner berühmten Heilquellen eine Specialität zum Versandt, die nachgerade ebenso bekannt wurde, wie der Sprudel, Mühlbrunn und die anderen Karlsbader Thermalquellen. Es ist dies wohl kein Heilwasser, aber ein eminentes Lebenselixir im wahrsten Sinne des Wortes, dem schon Tausende von Menschen die Erhaltung oder wenigstens die Festigung ihrer Gesundheit zu danken haben und dessen Gebrauch sich heute bereits überallhin verbreitet. Diese hier gemeinte, ureigentliche und einzige Karlsbader Specialität ist der »Karlsbader Englisch-Bitter«, ein Magenliqueur, dessen Erzeugung der Bürger Josef Becher in Karlsbad im Jahre 1807 nach dem Recepte eines englischen Arztes, das ihm dieser vermacht hatte, begann und womit er ein stetig an Bedeutung gewinnendes Unternehmen schuf.

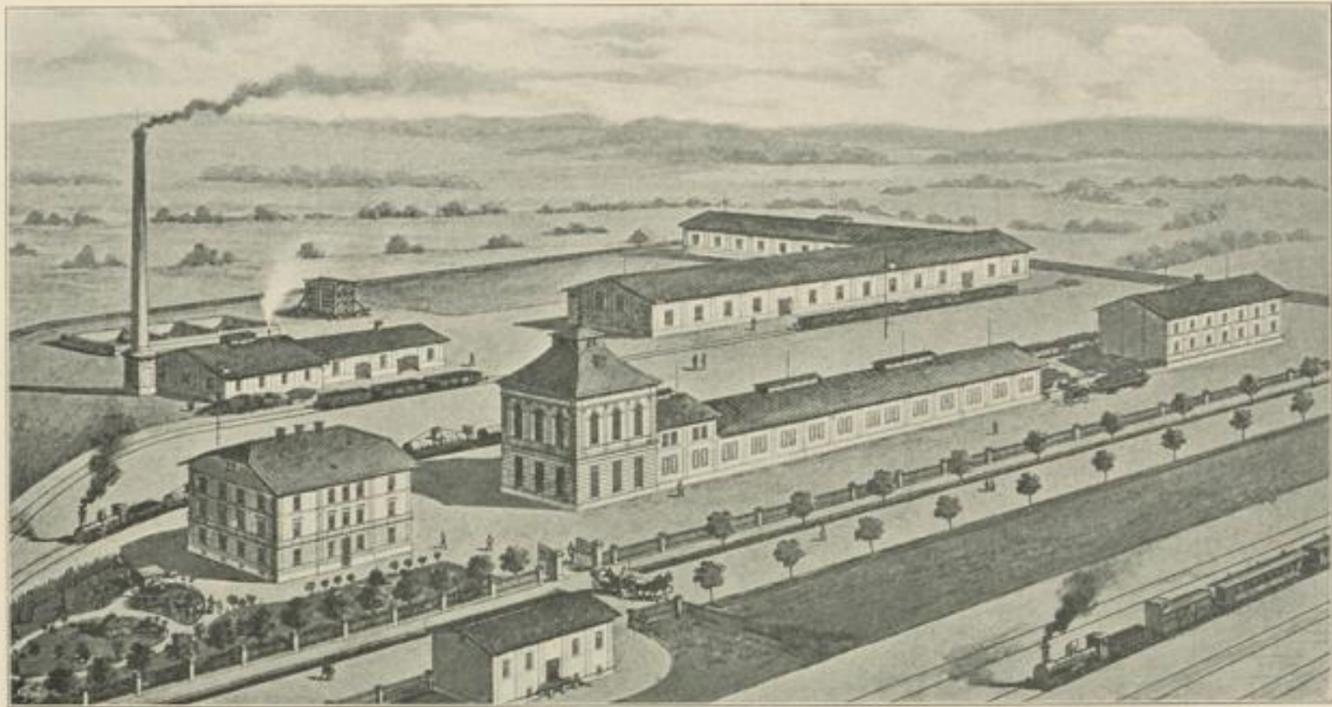
Der Sohn Josef Becher's, Johann Becher, setzte nach dem Ableben seines Vaters die Fabrication dieses immer mehr an Verbreitung gewinnenden Liqueurs, dessen Vorzüglichkeit überall gerechte Anerkennung fand und bald einen Weltruf erlangte, in vergrössertem Maassstabe fort, und sah sich derselbe auch zum Baue eines grösseren Fabriksgebäudes veranlasst, welches im Jahre 1867 vollendet wurde. Seit dieser Zeit wird der Becher'sche »Karlsbader Englisch-Bitter« in grossen, dem sich immer steigenden Bedarfe entsprechenden Mengen erzeugt, wodurch ein Export geschaffen wurde, der nicht nur ganz Europa umfasst, sondern sich auch nach Amerika erstreckt, woselbst der »Karlsbader Englisch-Bitter« sich grosser und allgemeiner Beliebtheit erfreut.

Bei dem Umstande, als dieser Magenliqueur thatsächlich ein Unicum und seine Erzeugung gewiss auch ein lucratives Unternehmen ist, haben sich bald zahlreiche Nachahmer in der Fabrication dieser Specialität gefunden, allein es ist bis jetzt Niemandem gelungen, ein auch nur annähernd gleiches Product herzustellen. Und da das Recept in der Becher'schen Fabrik als tiefstes Geheimnis bewahrt wird, so dürfte auch in Hinkunft nur der Becher'sche Original Karlsbader Englisch-Bitter bleibenden Werth und Geltung behalten.

Dass sich unter Anderem der Becher'sche »Karlsbader Englisch-Bitter« als ein gutes Prophylacticum bei Cholera-Epidemien erwiesen hat, wurde zu wiederholtenmalen bestätigt.

Das Fabrikat wurde auch auf einer ganzen Reihe von Ausstellungen prämiirt, und zwar in Eger 1871 und 1881, in Wien 1873, in Prag 1874 und 1891, in Paris 1878 und in Teplitz 1879 mit silbernen und goldenen Medaillen.

Gegenwärtig befindet sich das Unternehmen in der Hand Gustav Becher's, eines Sohnes des im Jahre 1895 verstorbenen Johann Becher.



Raffinerie in Mezimostí bei Wessely o. d. L.

M. FISCHL'S SÖHNE

KAIS. KÖNIGL. LANDESBEF. SPIRITUS-RAFFINERIE

MEZIMOSTÍ BEI WESSELY o. d. L.

FISCHL & ROSENBAUM

PRAG-SMICHOWER SPIRITUS- UND POTTASCHE-FABRIK UND RAFFINERIEN

SLICHOW BEI PRAG.

SIEG. FISCHL & CO.

KORNSPIRITUS-, PRESSHEFE- UND MALZ-FABRIK UND SPIRITUS-RAFFINERIE

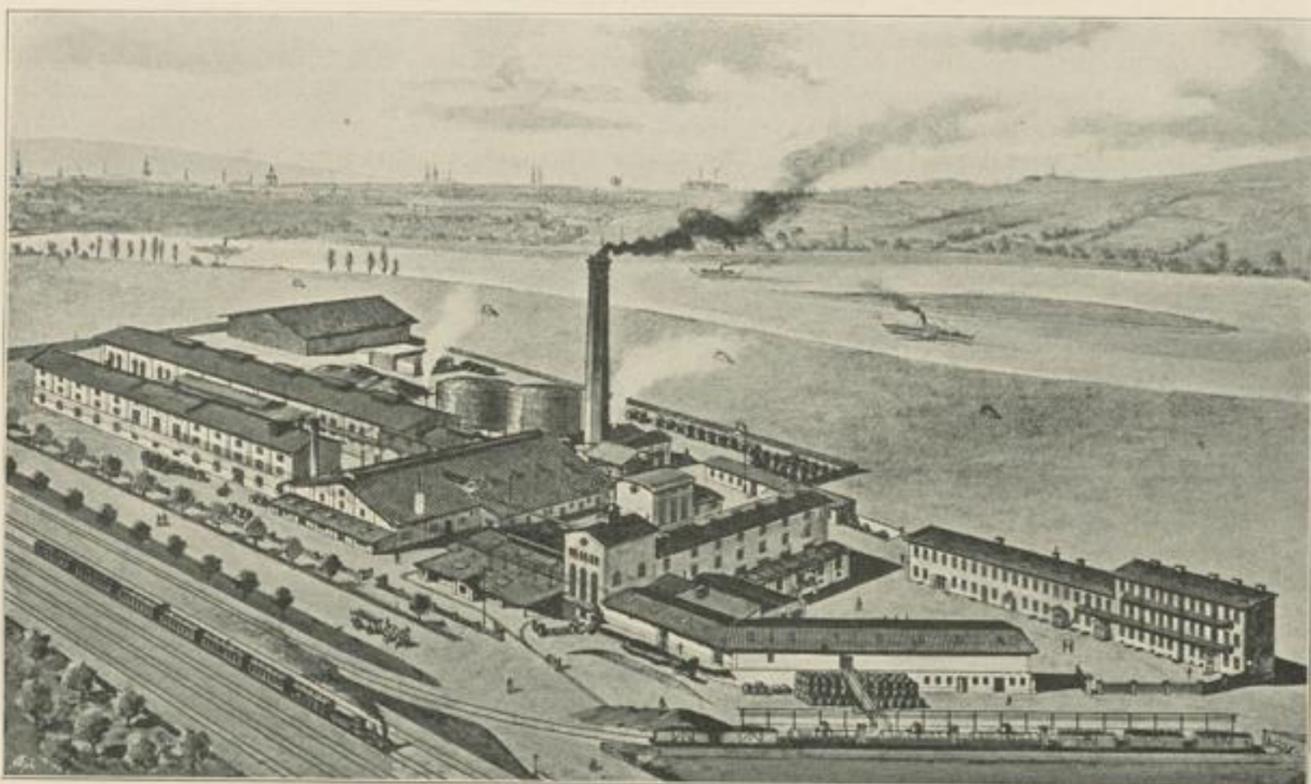
LIMERSACH BEI KLAGENFURT.

Die Anfänge dieser Unternehmungen führen auf das Jahr 1830 zurück. Markus Fischl, der Grossvater, beziehungsweise Urgrossvater der gegenwärtigen Firmainhaber, betrieb damals in Miskowitz bei Tabor den Spiritushandel, indem er den in den landwirtschaftlichen Brennereien des Taborer und Budweiser Kreises erzeugten Rohspiritus erstand und denselben an die Liqueur- und Branntweinerzeuger in Süd-Böhmen und den angrenzenden Provinzen weiterverkaufte. Zu jener Zeit war die Spiritus-Industrie noch in den Anfangsstadien ihrer Entwicklung; der Trinkbranntwein wurde zumeist noch aus dem ungereinigten Rohspiritus hergestellt, nur einzelne grössere Liqueurfabriken rectificirten die Waare in ziemlich primitiver Weise in ihren Destillirkesseln.

Inzwischen hatte sich das Bedürfnis nach besser entfuseltem reinen Spiritus immer mehr fühlbar gemacht; im Auslande und auch in Wien entstanden Spiritus-Raffinerien als selbstständige Gewerbebetriebe. Nach Böhmen hatte diese Bewegung längere Zeit hindurch nicht hinübergreifen. Markus Fischl, der von seiner früheren Handelsthätigkeit aus Verständnis für diese Erscheinung besass und den Erfolg der auswärtigen Etablissements mit Interesse beobachtete, erkannte auch in Böhmen einen günstigen Boden für die Anlage eines derartigen Etablissements, und so errichtete er im Vereine mit seinen inzwischen herangewachsenen Söhnen im Jahre 1840 die Spiritus-Raffinerie in Miskowitz als erstes selbstständiges Unternehmen dieser Art in Böhmen.

Die Ausstattung derselben bot dem Begründer nicht zu unterschätzende Schwierigkeiten, da ja bezüglich der maschinellen Anlagen noch wenige Erfahrungen vorlagen und, namentlich im Inlande nur einzelne zweckmässige Raffinireinrichtungen in Verwendung standen. Der erste Apparat, der in seiner Construction nicht viel von den gewöhnlichen Destillirkesseln der Liqueurfabriken abwich, wurde deshalb nach Angabe eines auswärtigen Fachmannes von dem Kupferschmiede Pospéch in Neuhaus hergestellt. Die anfängliche Leistungsfähigkeit der Raffinerie umfasste etwa 5000 Hektoliter jährlich.

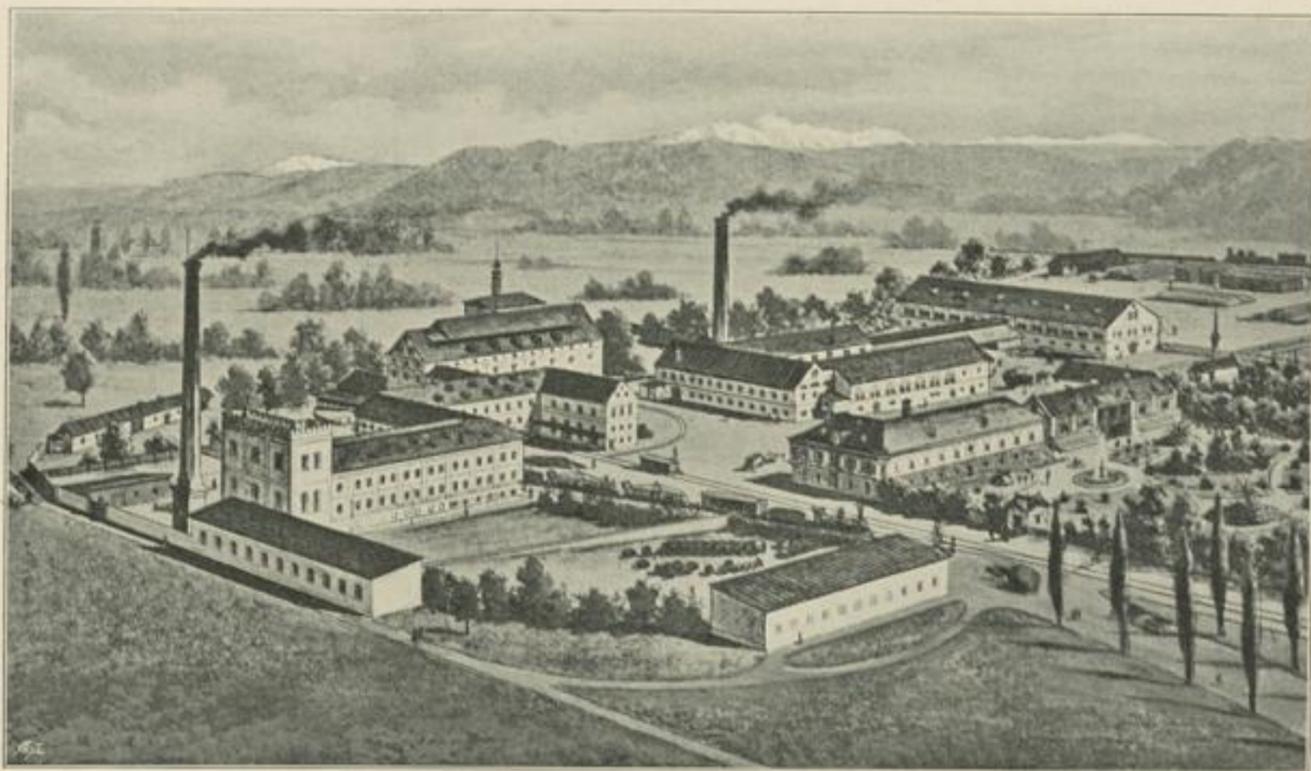
Wie auf den übrigen Schaffensgebieten gab auch im Bereiche der Spiritusfabrication die Maschinentechnik der industriellen Production allmählich vollendetere Behelfe in die Hand, die es ihr ermöglichten, ihre Leistungs-



Fabrik in Slichow bei Prag.

fähigkeit zu steigern. Nach den verschiedenartigsten Experimenten im Bereiche der Spiritusrectification und Filtration gelangte Ende der Vierzigerjahre der erste Colonnenapparat von der Firma Gebrüder Ringhoffer zu Prag in der Miskowitzer Fabrik zur Aufstellung, wodurch der Betrieb in moderne Bahnen gelenkt wurde.

Im Jahre 1852 erbaute der nach Prag übersiedelte Gesellschafter der Firma, Samuel Fischl, die Spiritus-Raffinerie in der Tuchmachergasse in Prag. Mit dem Inbetriebsetzen dieser Fabrik begannen die ersten Versuche, böhmischen rectificirten Spiritus ins Ausland zu bringen; und wenn es auch nicht ohne bedeutende Opfer und



Fabrik in Lünersach bei Klagenfurt.

Anstrengungen geschehen konnte, hatte die Firma doch im Verlaufe einiger Jahre den Erfolg zu verzeichnen, dass sie für ihr Product und in weiterer Linie für das Erzeugnis der böhmischen Spiritus-Industrie überhaupt ein ganz

ansehnliches Absatzgebiet in den verschiedenen Ländern Europas und auch in überseeischen Gebieten erwarb. Im Jahre 1867 wurde Samuel Fischl in Ansehung seiner Verdienste um die Hebung des österreichischen Spiritus-exportes durch die Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone ausgezeichnet.

Die stetige Ausdehnung ihrer Absatzgebiete veranlasste die Firma zu einer neuerlichen Vermehrung der Productionsstätten. Im Jahre 1880 errichtete dieselbe im Verein mit dem seither krankheitshalber wieder aus dem Geschäfte geschiedenen Adolf Rosenbaum die Spiritus- und Pottaschefabrik in Slichow »Fischl & Rosenbaum«, und im Jahre 1893 wurde die ausser Betrieb befindliche Spiritus- und Presshefefabrik und Mälzerei in Limersach bei Klagenfurt erstanden, unter der Firma »Sieg. Fischl & Co.« neu eingerichtet und in Betrieb gesetzt.

Dieses letztere Unternehmen diente hauptsächlich dazu, um einem auch von dem k. k. Finanzministerium anerkannten Bedürfnisse gerecht zu werden, nämlich um der immer mehr zunehmenden Einfuhr von in Ungarn versteuertem Spiritus nach den österreichischen Alpenländern durch Errichtung eines Raffineriefreilagers in den südlichen Provinzen entgegenzutreten. Der mit dieser Gründung angestrebte Erfolg wurde im vollen Maasse erreicht.

Die jüngst verflossenen Jahre brachten wichtige Veränderungen in den Productionsverhältnissen.

Im Jahre 1895 schritt die Firma an die Errichtung der neuen grossen Raffinerie in Mezimosti bei Wessely ob der Luschnitz. Gleichzeitig wurde die in der Stadt Prag gelegene Raffinerie, deren Einrichtung nicht mehr dem modernen Stande der Technik entsprach, aufgelassen; der Betrieb der von dem Schienenstrange zu sehr abseits gelegenen Raffinerie in Miskowitz, wo der Begründer der Firma M. Fischl & Söhne, Markus Fischl, vor siebzig Jahren seine Thätigkeit begonnen hatte, war schon mehrere Jahre vorher eingestellt worden.

Die drei Fabriksetablissemments mit ihren Bureaux in Prag und Wien, an deren Spitze gegenwärtig Siegmund Fischl in Prag und dessen Gesellschafter Emanuel Fischl in Wien und Adolf Braun in Prag stehen, beschäftigen 50 Beamte und ungefähr 300 Arbeiter.

In den drei Fabriken wurden in der Campagne 1897/98 circa 40.000 Hektoliter Rohspiritus erzeugt und circa 160.000 Hektoliter raffiniert; hievon wurden 51.500 Hektoliter ins Ausland verkauft, 91.000 Hektoliter versteuert und hiefür rund fl. 3.200.000 Branntweinsteuer abgeführt; das restliche Erzeugnis gelangte zur abgabefreien Verwendung, d. h. zur Denaturirung und zur Verwendung für gewerbliche Zwecke. Nach der Höhe dieser Absatzziffern von versteuertem Spiritus gieng sonach nahezu der zehnte Theil des österreichischen Gesamt-Contingentes durch die Hand der Firma; diese kann sich demnach als einen der grössten Steuereinnehmer des Staates bezeichnen.

Zum Bezuge des Rohspiritus und zur Versendung der rectificirten Waare stehen ausser einem entsprechend grossen Gebindeverrath für den Eisenbahntransport 92 Reservoirwaggonen in Verwendung. Die Spritproducte der Firma wurden auf mehreren in- und ausländischen Ausstellungen mit Preisen ausgezeichnet, zuletzt auf der Pharmaceutischen Ausstellung in Prag mit dem Ehrendiplom und einer Medaille des k. k. Handelsministeriums.

Im Jahre 1893 errichtete die Firma in Slichow eine grosse Filtrationsanlage für Spiritus. Der auf dieser Anlage zur Erzeugung gelangende Spiritus — handelsgerichtlich unter der untenstehenden Schutzmarke registrirt —, wird auch im Auslande den besten französischen und deutschen Filterspritmarken gleichgestellt. Derselbe wird mit Vorliebe zur Bereitung feinsten Liqueure und zu Vinage-, Verschnitt- und Medicinalzwecken verwendet.

Das Erzeugnis an Pottasche und chemischen Nebenproducten (Soda, schwefelsaures Kali und Chlorkalium) der Slichower Fabrik beträgt circa 30.000 Metercentner jährlich. Diese Waare wird theilweise exportirt, theilweise an die heimischen Glasfabriken etc. abgesetzt.

Die in Limersach erzeugte Presshefe und das daselbst erzeugte Malz finden ihren naturgemässen Absatz in den südlichen Kronländern Oesterreichs. Das Unternehmen in Limersach wurde im Jahre 1898 durch eine neue landwirthschaftliche Brennerei, sowie durch eine pneumatische Mälzerei erweitert. Zugleich wurden die Einrichtungen für die Presshefenfabrication den neuesten technischen Fortschritten gemäss umgewandelt.



GRÄFLICH LARISCH-MÖNNICH'SCHE

SPIRITUS-RAFFINERIE

KARWIN (ÖSTERR.-SCHLESIEN).



Zu den im Besitze des gräflich Larisch-Mönnich'schen Hauses befindlichen Industrialien, deren einzelne in diesem Werke an zugehöriger Stelle besprochen sind, gehört auch die Spiritus-Raffinerie in Karwin (Oesterreichisch-Schlesien). Ihre Entstehung ist jüngeren Datums, sie fällt in das Jahr 1887 zurück. Zu dieser Zeit stellten sich nämlich Schwierigkeiten in dem Absatze der auf den gräflichen Gütern gewonnenen Rohproducte für die Spiritus-Raffinirung ein, herbeigeführt durch den Betrieb von neuen Branntweinbrennereien auf den Gütern des schlesischen Grossgrundbesitzes. Dies veranlasste die Centraldirection der Larisch-Mönnich'schen Besitzungen, die Verarbeitung der Rohwaare in eigene Regie zu übernehmen. Es wurde eine Raffinerie erbaut und dieselbe vollkommen zweckentsprechend, jedoch mit Rücksicht auf ihre specielle Bestimmung, nur der Verwerthung der eigenen Producte zu dienen, im bescheidenen Umfange angelegt.

Die Einrichtung besteht aus einem Rectificirapparat von 55 Hektoliter Inhalt, einer Dampfmaschine, welche eine Betriebskraft von 4 Pferdekräften liefert, sowie einem Dampfkessel, der für einen Druck von 5 Atmosphären geprüft ist. Nebstdem sind die übrigen erforderlichen Vorrichtungen vorhanden. Die von den Betriebsräumlichkeiten bedeckte Bodenfläche beträgt 400 Quadratklafter.

Die Production hat eine dem Umfange der Anlage entsprechende Grösse; die jährliche Erzeugung bewegt sich seit der Begründung der Raffinerie bis auf heute innerhalb 6000 Hektoliter.

Die Absatzgebiete der gräflich Larisch-Mönnich'schen Spiritus-Raffinerie erstrecken sich auf die unmittelbare Umgebung in Oesterreichisch-Schlesien, aber auch auf andere Kronländer der Monarchie, wie Mähren und Ungarn. Einen Export in auswärtige Staaten hat die Fabrik nicht aufzuweisen.

Der Arbeiterstand ist der Ausdehnung des Etablissements entsprechend. Das Personal gehört der Betriebskrankencasse der gräflich Larisch-Mönnich'schen Unternehmungen an, es geniesst freie Wohnung und hat eine langjährige Dienstzeit aufzuweisen. Das Verhältnis zwischen demselben und der Betriebsleitung ist ein zufriedenstellendes.

GRAF ROMAN POTOCKI

LIQUEUR-, ROSOGLIO- UND RUM-FABRIK

LAŃCUT.

Eine der ältesten industriellen Anstalten Galiziens ist ohne Zweifel die Liqueur-, Rosoglio- und Rumfabrik der gräflich Potocki'schen Majorats Herrschaft in Lańcut, welche im Jahre 1838 gegründet wurde. Zu jener Zeit war das Absatzgebiet einer Fabrik in Galizien ein sehr beschränktes, da in Folge Mangels der nöthigen Communicationen die Producte nur in der nächsten Nähe der betreffenden Industriestätten veräußert werden konnten. Im Jahre 1838 begann deshalb der Leiter der Lańcuter Liqueur- und Rosoglio-Fabrik, Thomas Fleszar, im Auftrage des damaligen Eigenthümers, Grafen Alfred Potocki, die Erzeugung von Rosoglio, Liqueur und Rum, jedoch nicht für den Absatz im Grossen, sondern nur zur Deckung der Ortsbedürfnisse.

Schon die ersten Producte fanden nicht nur die Anerkennung des Eigenthümers, sondern auch der vielen Mitglieder des Hochadels, welche sich oft in Lańcut zu versammeln pflegten, und ebenso erregten sie auch die Zufriedenheit der Ortseinwohner.

In Folge dessen liess der Besitzer die Fabrication alsbald erhöhen, so dass die Fabrik schon im ersten Decennium ihres Bestandes einen Erlös von 11.500 fl. jährlich erzielte. Der immer mehr wachsende Bedarf gab Veranlassung zu weiterer Ausdehnung und Verbesserung der Production, und so wurde der erste Branntwein-Raffinerieapparat von Dolainski aus Wien bezogen und die Fabrik durchwegs vergrössert. Der Erfolg war ein ausserordentlicher, denn schon im zweiten Decennium, d. h. von 1848 bis 1858, erzielte das Etablissement einen Absatz von circa 300.000 fl. Die Nachfrage nach den Lańcuter Erzeugnissen vermehrte sich trotz der damaligen schwierigen Communications- und Handelsverhältnisse von Jahr zu Jahr. Die Fabrik deckte nicht nur den Bedarf Galiziens, sondern ihre Producte wurden auch in Wien, Graz, Prag, Brünn, Budapest und anderen grösseren Städten der österreichisch-ungarischen Monarchie gesucht. Das erweiterte Absatzgebiet veranlasste den damaligen Besitzer, bei der k. k. Regierung um ein Fabriksprivilegium anzusuchen, welches ihm auch im Jahre 1857 erteilt worden ist.

Im folgenden Jahre, 1858, erhielt die Fabrik eine neuerliche Verbesserung in technischer Beziehung, indem neue, moderne Apparate angekauft wurden. Der Betriebsumfang des Unternehmens nahm immer mehr zu, und die Erzeugnisse desselben fanden theilweise auch schon im Auslande Absatz. Im dritten Decennium, 1858 bis 1868, brachte die Firma für circa 480.000 fl. Producte zum Verkaufe. Nach dem Jahre 1868 behielt die Fabrik trotz der starken Concurrenz in der Liqueur- und Rosoglioerzeugung ihre führende Rolle in der Industrie Galiziens. Der damalige Eigenthümer, Excellenz Graf Alfred Josef Potocki, scheute weder Kosten noch Mühe, um die Unternehmung noch höher zu heben. Diese Bestrebungen hatten die besten Resultate im Gefolge. In diesem Decennium betrug der Absatz über 1,300.000 Flaschen im Werthe von circa 600.000 fl.

Während des vierten Jahrzehntes, 1868 bis 1878, zeigte die Production, ungeachtet der Aufstellung eines Colonnen-Raffinerieapparates, keinen wesentlichen Fortschritt, denn in dieser Zeit entstanden in Galizien viele neue Rosoglio-Fabriken, welche dem Lańcuter Etablissement durch Ermässigung der Preise Concurrenz zu machen suchten, doch verminderte sich der Verkauf trotzdem nicht, sondern blieb auf dem vorher erreichten ansehnlichen Stande.

Im fünften Decennium, d. h. bis 1888, stieg die Nachfrage nach dem Lańcuter Product derart, dass sich Graf Alfred Josef Potocki genöthigt sah, die Gebäude gründlich umzubauen und zu vergrössern. Es wurde von der bekannten Maschinenfabrik Ringhoffer aus Prag ein bestens construirter Colonnen-Raffinerieapparat bezogen und aufgestellt, ferner wurden zur Unterbringung der Spiritusreservoirs und Tonnen für verschiedene Obstaufgüsse, sowie zur Aufbewahrung der schon fertigen Waaren grosse Magazinsgebäude errichtet.

Das Jahr 1888, die Zeit der Einführung der neuen Verzehrssteuer, hat sich für die Firma sehr ungünstig erwiesen. In diesem Jahre blieb die Erzeugung und der Absatz der Fabrik um 40% gegen das Vorjahr zurück. Aber gleich in den folgenden Jahren steigerte sich die Production fast von Monat zu Monat, so dass im sechsten Jahrzehnt die höchste Ziffer der Erzeugung von 1888 übertroffen wurde. Dieser Erfolg ist nur dem Umstande zu verdanken, dass die Lańcuter Artikel ausschliesslich reine Obst- und Kräuteraufgüsse sind und durch längere Zeit am Lager gehalten werden, bevor dieselben in den Handel kommen. Die Güte der Fabrikate beweist am besten der im letzten Decennium, 1888 bis 1898, in so hohem Grade gestiegene Absatz, welcher 1,850.000 Flaschen betrug.

Durch die ganze Zeit seiner Existenz war das Unternehmen immer in eigener Regie geführt und nie verpachtet worden. Die Fabrik producirt 70 verschiedene Gattungen von Liqueur und Rosoglio und auch echten Kornbranntwein, der als Rohproduct in eigenen herrschaftlichen Brennereien unter strenger Controle bereitet und in der Fabrik rectificirt wird. Ferner wird Rum, Dornpflaum- und Ebereschen-Branntwein hergestellt. Die Vignetten, Schutzmarken und Kapseln der Firma sind in der Handelskammer registrirt.

Die Firma wurde für ihre Erzeugnisse auf mehreren Welt- und Landes-Ausstellungen ausgezeichnet, und zwar im Jahre 1855 in London, 1869 in Paris und Krakau, 1873 in Wien (silberne Medaille), 1877 in Lemberg (silberne Medaille), 1887 in Krakau (Bronzemedaille), 1890 in Wien (silberne Medaille) und 1895 in Lemberg (Ehrendiplom).

Das Etablissement wird seit dem Tode des ersten Fabriksdirectors, Thomas Fleszar, von dessen Sohne Theophil Fleszar seit 32 Jahren geleitet. Demselben sind drei Fabriksbeamte und ein Chemiker zugetheilt, sowie auch das nöthige Arbeiterpersonal von 30 Leuten unterstellt.

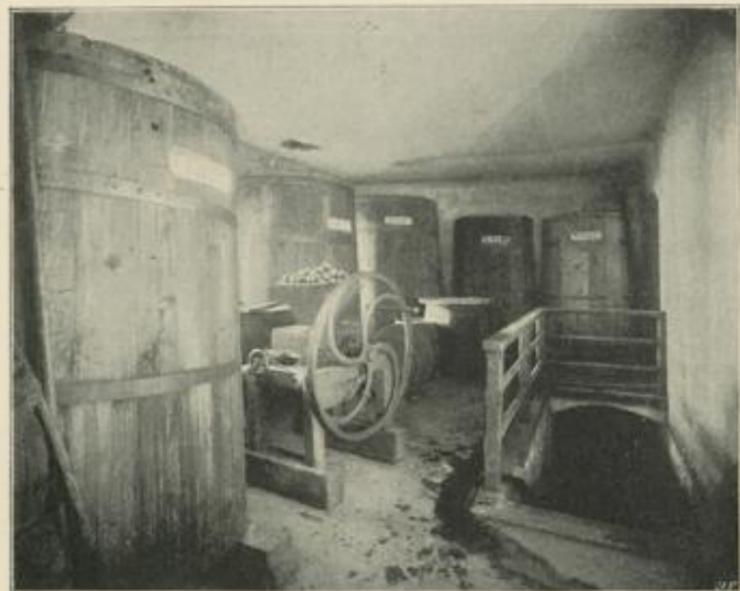
FERDINAND PROBST

ERSTE TIROLER LANDESPRODUCTEN-BRENNEREI UND LIQUEUR-FABRIK

LIENZ.

Die im Jahre 1879 unter der protokollierten Firma »Erste Tiroler Landesproducten-Brennerei und Liqueur-fabrik des Ferdinand Probst in Lienz« gegründete Branntweinbrennerei darf entschieden als die Begründerin eines neuen Industriezweiges auf diesem Gebiete betrachtet werden. Ferdinand Probst, als Sohn eines in Weiz in Steiermark ansässigen Weingüter- und Brenneibesitzers, wollte seine im väterlichen Betriebe erworbenen Kenntnisse auch der Destillation von Wurzeln, Beeren und Kräutern für

medizinische Zwecke widmen. Da es nun nicht leicht ein passenderes Stück Land als Osttirol mit Lienz als Mittelpunkt, mitten in den Alpen zu Füßen der schönen Bergwiesen mit ihrer grossartigen Alpenflora gelegen, zu oben angeführtem Zwecke gibt, so entschloss sich Ferdinand Probst im angegebenen Jahre eine Brennerei für Spirituosen aus gewissen, auf den umliegenden Bergkämmen, Almen und Waldschlägen wachsenden Wurzeln, Beeren und Kräutern, in Verbindung mit der Erzeugung von magenstärkenden Kräuterliqueuren zu gründen. Ferdinand Probst wählte die genannte Stadt, da die nach Lienz mündenden Bergthäler, wie das Deferegggen-, Kals-, Virgen- und Heiligenbluter Thal, von ihren Höhenlagen die anerkannt besten Enzian- und Waldmeisterwurzeln liefern. Die grünen Matten und Waldschläge des Möll-, Drau- und Iselthales bringen in besonders schöner Frucht die verschiedenen Beerengattungen, wie Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Pachel- und Wachholderbeeren hervor. Ein vorzügliches Destillat gibt ferner die als Alleebaum dort in der ganzen Um-



Maischloca I.



Maischloca II.

gebung gepflanzte Eberesche, sowie der bei allen umliegenden Bauerngehöften sorgfältig gepflanzte Hollunder. Auch findet sich auf den sonnigen Gehängen der oben angeführten Thäler die Bergkirsche in reichlichem Maasse, so wie in Ober-Lienz, Nussdorf, Dölsach, Görtschach, bis über die Grenze vom Pusterthal die Edelkirsche prachtvoll gedeiht. In der Thalsohle, sowie um den auf sonnigen Abhängen befindlichen Gehöften ist auch der Apfel-, Birn-, Zwetschken- und Pflaumenbaum in ungezählter Menge zu treffen. Neben der in den hiesigen Gebirgs- und den benachbarten Kärntner Seen in Hülle und Fülle vorkommenden Calmuswurzel seien noch die zur Erzeugung der magenstärkenden Liqueure verwendeten Kräuter, wie Wermuth, Edelraute, Baldrian, echte Schafgarbe und Aniskraut erwähnt. Alle aus diesen Nutzpflanzen und Heilkräutern, Wurzeln, Beerenfrüchten und Obstarten entnommenen Liqueure geniessen heutzutage bereits einen Weltruf.

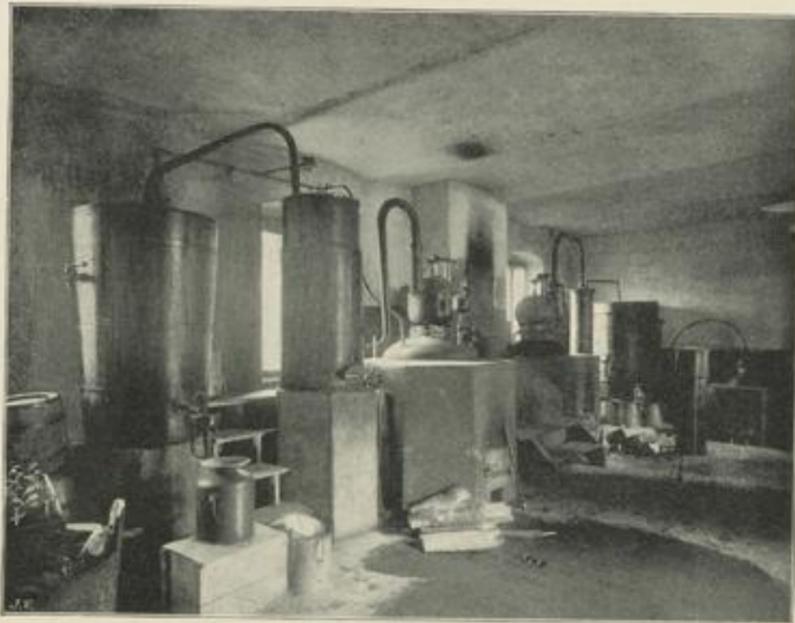
Mit einem Brennkessel von acht Hektoliter Maische begann Ferdinand Probst seine geschäftliche Thätigkeit. Bei dem bekannten Misstrauen, welches die bäuerliche Bevölkerung jedem fremden neuen Unternehmen entgegengesetzt, war es mit ungeheuren Schwierigkeiten verbunden,

das zum Brennen erforderliche Rohmaterial zusammenzubringen. Demgemäss beschränkte sich auch der Absatz in den Anfangsjahren nur auf Tirol und Oberkärnten. Erst in späterer Zeit, als die Landwirthe ihren Vortheil aus dem Verkauf ihrer Obsternte wahrnahmen und die Wurzelgräber und Beerensammler in der Zeit der Reife einen schönen Verdienst erzielten, wurden bei ersteren durch Cultivirung ihrer diversen Obstsorten, bei letzteren durch grössere Ausbeutung der immensen Vorrathskammern auf den Bergen die Fechsungen grösser, und konnte folglich auch der Fruchteinkauf beträchtlich gesteigert werden. Der Verdienst, den die obgenannten Personen heute aus den an Ferdinand Probst abgelieferten Rohwaaren ziehen, ist ein sehr ansehnlicher. Das fällt um so mehr ins Gewicht, als vor der Eröffnung des Etablissements Probst diese Landes- und Bodenproducte, ohne Würdigung der ihnen inwohnenden und auf medicinischem Gebiete schon so oft erprobten heilsamen Eigenschaften und ohne Jemandem Gelderwerb zu bringen, verwelken und verderben mussten.

In Folge des oben geschilderten Umschwunges der Ortsverhältnisse musste an eine Vergrösserung der diversen Räumlichkeiten gedacht werden, die durch einen Neubau bewerkstelligt wurde.

Die heutige Brennerei besteht aus den neu angelegten Füllräumen mit anstossenden Lagerkellern, von welchen aus man direct in die Maischräume, und von da in die anstossende Brennerei gelangt. Die vier Brennkessel sind nach den neuesten Constructionen, mit Rectificator etc., ausgestattet. Die tägliche Leistungsfähigkeit beträgt heute 40 Hektoliter Maische. Wenn auch die durch diese modernen, verbesserten Brennvorrichtungen erzeugte Waare an Güte die seinerzeit gebrannten Producte nicht viel übertrifft, so hat sie doch an Feinheit des Geschmacks um ein Bedeutendes gewonnen. Darin dürfte auch der Grund zu suchen sein, warum sich gegenwärtig der Kundenkreis des Besitzers über halb Oesterreich und weit über die Gemarken unseres Vaterlandes hinaus erstreckt, denn eine erstclassige Waare recommandirt sich nicht nur selbst, sondern wird von Jedem gerne weiter empfohlen.

Durch diese Erfolge angespornt, beschiede Ferdinand Probst mehrere in- und ausländische Ausstellungen ersten Ranges, wo ihm die Genugthuung zu Theil wurde, mit Ehrendiplomen, goldenen, silbernen und Staatsmedaillen ausgezeichnet zu werden. So hat sich Ferdinand Probst zu seiner heutigen Höhe emporgearbeitet und kann mit Recht behaupten, seine Brennerei, in der nur echte Gebirgsbranntweine gebrannt werden, stehe in ihrer Art einzig und allein in ganz Oesterreich-Ungarn da.



Brennerei.



Füllen.

JULIUS SCHMELZER

LIQUEUR-FABRIK

TEPLITZ IN BÖHMEN.



Der Firmainhaber hat dieses Unternehmen im Jahre 1863 gegründet. Der Anfang war in sehr bescheidenen Grenzen gehalten und durch die nachfolgenden bewegten Ereignisse auf politischem Boden beeinflusst. Durch unermüdelichen Fleiss und rastloses Ausnützen günstiger geschäftlicher Conjunctionen war es dem Gründer gegönnt, seine Unternehmung im Laufe der Jahre immer mehr anwachsen zu sehen. Fortwährend zeigten sich Erweiterungen und Verbesserungen nothwendig, es mussten verschiedentliche Um- und Zubauten an den Betriebsräumlichkeiten vorgenommen werden, das Absatzgebiet dehnte sich über einen stetig grösser werdenden Raum aus, und gegenwärtig gehört die Fabrik zu den ersten und hervorragenden ihrer Branche in Oesterreich.

Das Etablissement umfasst eine mit den neuesten Apparaten ausgestattete Spiritus-Raffinerie, ein Spiritus-Freilager, eine Denaturirungsstätte für steuerfreien Spiritus, ausserdem Betriebsstätten für Liqueurerzeugung und für Essig- und Sodawasserfabrication.

Die Herstellung der Liqueure findet nach alten, bewährten Recepten holländischer Methode statt und unterscheidet sich dadurch von der in den meisten anderen Fabriken angewendeten Erzeugungsweise, dass die verschiedenen Liqueurspecies nicht auf kaltem Wege und aus Oelen, sondern auf warmem Wege aus Kräutern, Wurzeln und Sämereien fabricirt werden.

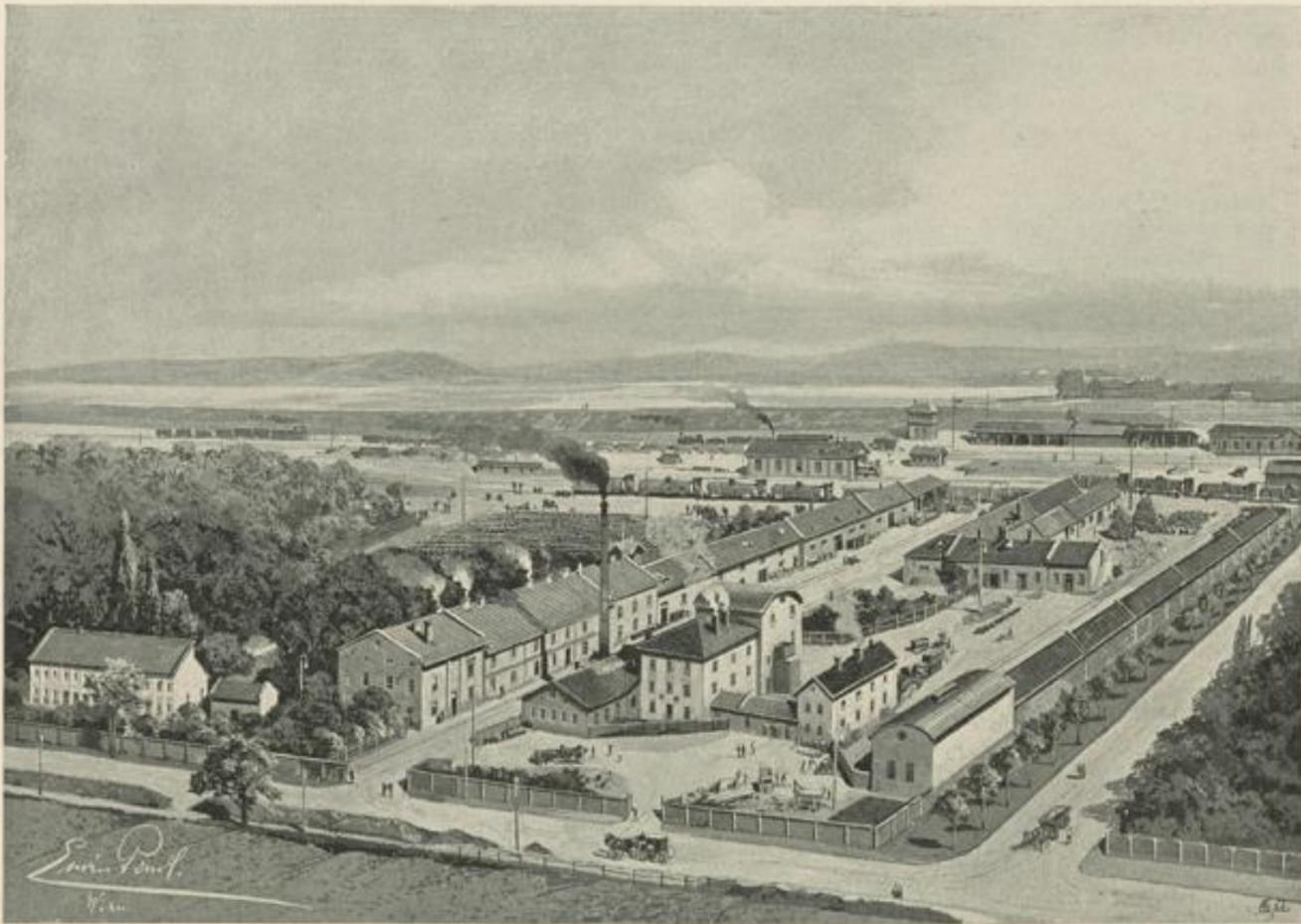
Die Essigfabrication wird auf genauer wissenschaftlicher Grundlage vorgenommen. Was die Spiritus-Raffinerie anbelangt, ist sie musterhaft nach modernstem Systeme eingerichtet worden, macht sich alle neu auftauchenden technischen und fachgemässen Fortschritte zu Nutzen und liefert einen nahezu geruchlosen Spiritus von 96,5 bis 97 Procent Tralles.

Eine besondere Specialität der Firma bildet der unter der Marke »Schmelzer's Teplitzer Altkorn« bekannte Trinkbranntwein, der aus absolut fuselfreiem Kornspiritus fabricirt wird. Von demselben kann gerühmt werden, dass er die Concurrnz mit Cognacsorten französischer und ungarischer Provenienz erfolgreich hat aufnehmen können und heutzutage an zahlreichen Orten von den Aerzten schon vielfach anstatt Cognac als ebenbürtiges Ersatzmittel verordnet zu werden pflegt.

Durch diese epochemachenden Specialitäten und durch das unaufhörliche Hochhalten des Grundsatzes strengster Solidität hat sich das Unternehmen von dem unansehnlichen Beginne zu achtunggebietender Bedeutung emporgerungen, und der Kundenkreis und das Absatzgebiet nehmen von Jahr zu Jahr zu. Die Erzeugnisse sind auf allen Ausstellungen, welche von der Firma beschickt wurden, mit ersten Auszeichnungen bedacht worden.

Die Fabrik wird mit Dampf betrieben, besitzt alle modernen hygienischen Einrichtungen und beschäftigt dreissig Personen, zu deren Schutz die gesetzlich gestellten Anforderungen stricte eingehalten werden.

Das Unternehmen ist im October vorigen Jahres von dem Gründer und Besitzer auf seinen Sohn, Chemiker Dr. Julius Schmelzer, übergegangen, von dem es im Geiste des Vaters weitergeführt und ausgestaltet wird.



JACOB SPRECHER & CO.

SPIRITUS-RAFFINERIE

LEMBERG.

Dieses älteste industrielle Etablissement Galiziens kam erst im Jahre 1893 in den Besitz der obgenannten Firma Jacob Sprechler & Co. Während dasselbe bis zum angeführten Jahre, wie dies übrigens bei allen anderen in Galizien bestehenden Raffinerien gegenwärtig noch der Fall ist, mehr locale Bedeutung hatte und nur zur Deckung des einheimischen Bedarfs eingerichtet war, wurde es von den nunmehrigen Eigenthümern vom Grunde aus neu gestaltet und der Betrieb in frische Bahnen geleitet. Die vorgefundenen Verhältnisse konnten dem nunmehr verstorbenen Hauptträger der Firma Jacob Sprechler, der mit seltener Energie und mit regem geschäftlichen Geiste stets nach Grösserem strebte, unmöglicherweise genügen, er gieng daher sogleich daran, ausserhalb der engen Grenzen Galiziens Absatzgebiete zu suchen. Zunächst richtete er sein Augenmerk auf Ungarn und auf die Alpenländer, wovon ersteres durch seine günstige geographische Lage, letztere wegen ihres bedeutenden Consums in Spirituosen sich in der That als ständige und intensive Abnehmer bewährten.

Ebenso errichtete er, zur Förderung und Hebung des Verkehrs mit Mähren, Schlesien und einem Theile Ober-Ungarns, ein eigenes Spiritusfreilager in Mähr.-Ostrau, das in gerechter Würdigung seiner Bedeutung von der Kaiser Ferdinands-Nordbahn als Reexpeditionsstelle anerkannt wurde.

Die dominirende Stellung, welche Galizien in der Spirituserzeugung einnimmt, benützte der leider zu früh verstorbene Jacob Sprechler zur Eröffnung eines Exportes über die Reichsgrenze hinaus. Dieser entwickelte sich immer lebhafter, und bestehen nunmehr dauernde Beziehungen zur Levante — durch Vermittlung unseres Triester Emporiums — und zur eidgenössischen Alkoholverwaltung, die ihren laufenden Bedarf zum Theile von der in Rede stehenden Firma decken.

Dieser ungeheuer gesteigerten Production konnte die bisherige Anlage nicht mehr genügen, und so gieng mit der commerciellen auch die technische und maschinelle Erweiterung Hand in Hand. An Stelle der zwei bisherigen, etwas veralteten Apparate wurden drei mit den neuesten Errungenschaften der Technik und Chemie ausgestattete Spiritus-Rectificirapparate (siehe Abbildung auf S. 302), welche im permanenten Betriebe circa 50.000 Liter täglich zu erzeugen vermögen, von der rühmlichst bekannten Fabrikwerkstätte Wernicke in Halle a. d. Saale aufgestellt. Dementsprechend mussten auch neue grosse Heizanlagen, welche die Ringhoffer'sche Maschinenfabrik in Prag aufstellte, angeschafft werden.

Der bedeutende Wasserbedarf (über 100.000 Liter stündlich) wird reichlich durch zwei mit Quadersteinen ausgemauerte Tiefbrunnen gedeckt und durch stabile Dampfpumpen amerikanischen Systems mit Leichtigkeit gefördert.

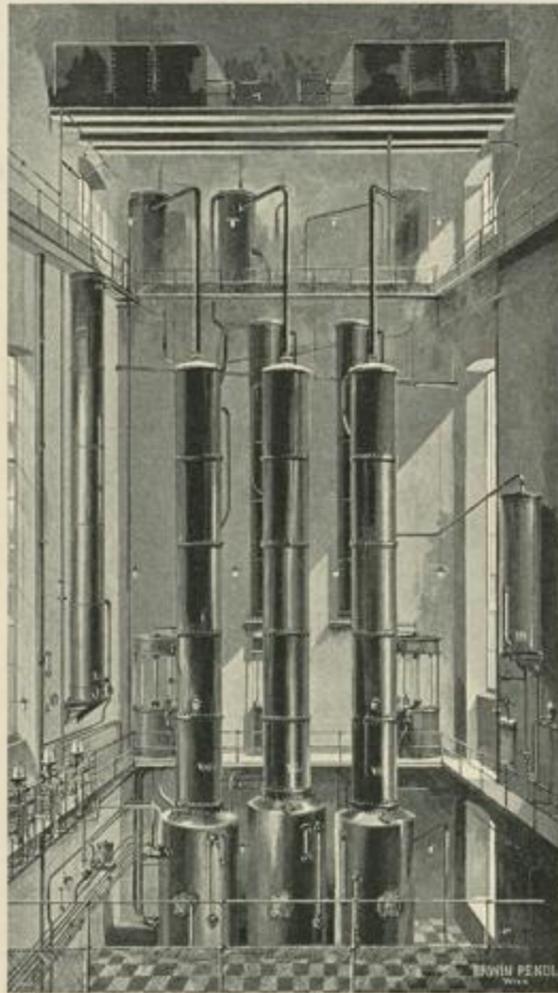
Zur Aufnahme der Vorräthe an Rohwaare, sowie auch zur Aufbewahrung des Spiritus nach vorgenommener Veredelung dienen 23 eiserne Reservoirs, darunter mehrere von gigantischer Dimension, die zusammen einen Fassungsraum von 32.000 Hektoliter enthalten. Ein das ganze Etablissement durchziehendes Kupferrohrnetz vermittelt mit Hilfe mehrerer an entsprechenden Stellen angebrachten Dampfpumpen die Beförderung des Spiritus in die Apparate, beziehungsweise aus den Apparaten.

Die Zuleitung des Rohspiritus für die Fabrik, ebenso der Versandt von Raffinade wird durch eine entsprechende Anzahl eigener Cisternen (Kesselwagen) besorgt, welche letztere dem Wagenparke der k. k. österr. Staatsbahnen eingereiht sind. Die Verbindung des Etablissements mit dem Centralbahnhofe ist durch ein langgezogenes eigenes Industriegeleise hergestellt, das bis zu den Reservoirs und Fabrikmagazinen führt.

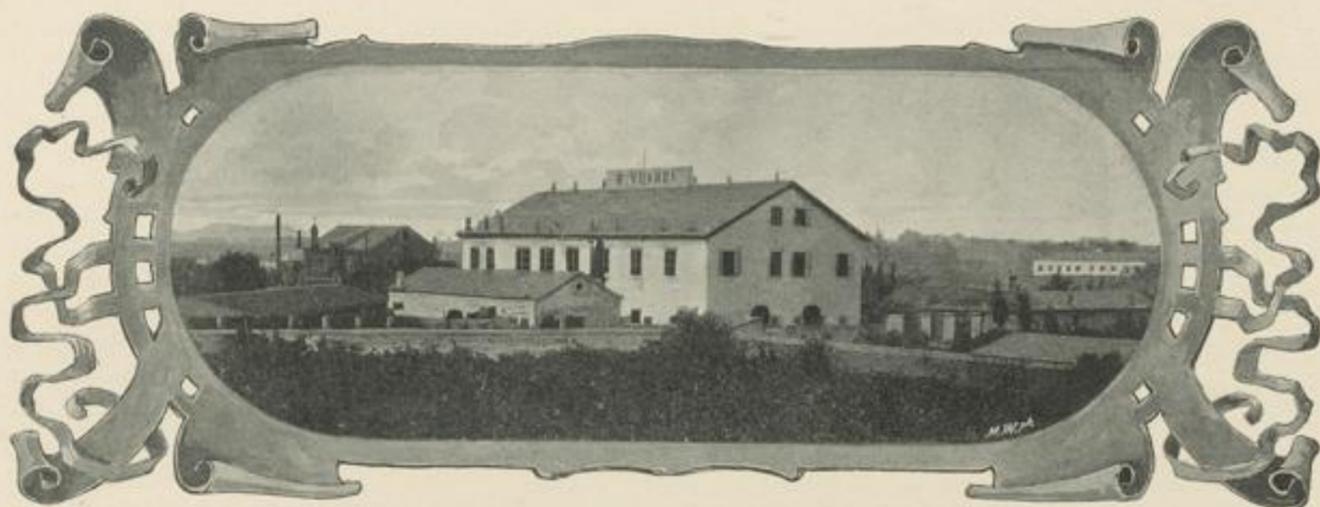
Im Zusammenhange mit der Spiritus-Raffinerie wird in einem besonderen Gebäude die Essigfabrication auf streng wissenschaftlicher Basis, unter besonderer Rücksichtnahme auf die Fortschritte der Chemie, betrieben.

Eine ganz specielle Aufmerksamkeit wird der Herstellung von Rum und Liqueuren auf heissem, chemischem Wege zugewendet, und erfreuen sich diese Erzeugnisse eines weitgehenden Rufes. Dieselben wurden mehrfach im In- und Auslande mit Medaillen und Anerkennungen ausgezeichnet, worunter das Ehrendiplom des k. k. Handelsministeriums in Wien besonders erwähnt zu werden verdient.

Die Anlage befindet sich in äusserst günstiger Lage längs des Centralbahnhofes, an der Peripherie der Stadt, auf einem werthvollen Areal, im Ausmaasse von 34.000 Quadratmetern.



Spiritus-Rectificirapparatensaal.



R. VLAHOV

K. K. PRIV. LIQUEUR- UND ROSOLIO-MARASCHINO-FABRIK

ZARA (DALMATIEN).



ie bescheiden waren die Anfänge dieser Fabrik, welche heute unter die bedeutendsten der Monarchie gezählt wird! Ihr Gründer, Romano Vlahov, besass vor dem Jahre 1861 in Sebenico eine Gemischtwaarenhandlung. Obwohl er als Sohn einfacher Bauersleute aus dem benachbarten Dorfe Provicchio keine besondere Bildung genossen hatte, bewies er schon damals einen ausserordentlichen Unternehmungsgeist, indem er Alles aufbot, um seinen Handel zu fördern und zu heben.

Ueber zehn Jahre im Besitze eines ganz primitiven Receptes zur Anfertigung eines aus besonderen Kräutern bestehenden Magenliqueurs, dessen Geheimnis ihm von einem befreundeten Ordensbruder anvertraut worden war, arbeitete Vlahov während dieses Zeitraumes daran, die Erzeugung dieses Liqueurs zu vervollkommen, um ihn handelsfähig zu machen.

Im Jahre 1861, als Vlahov in seinem Studium zum Ziele gelangt zu sein glaubte, fieng er an, diesen Liqueur in kleinen Quantitäten herzustellen, den grössten Theil verschenkte er jedoch, damit derselbe vom Publicum gekostet und so dessen Urtheil darüber bekannt werde. Dieses war derart günstig, dass Romano Vlahov, von den ersten Versuchen ermuthigt, den Augenblick für gekommen hielt, den Liqueur in den Handel zu bringen; um die Erzeugung desselben zu erleichtern, kaufte er ein Magazin in der Nähe seines Geschäftes und begann daselbst seine Thätigkeit.

Schon damals, als die Reclame in jenen Gegenden noch gänzlich unbekannt war, begriff Romano Vlahov deren Wichtigkeit und Nutzen, und der Kritik und dem Spotte seiner Mitbürger Trotz bietend, machte er von ihr ausgiebigen Gebrauch, so dass seine Producte in wenigen Jahren nicht nur in Dalmatien, sondern auch ausserhalb der Grenzen seines engeren Vaterlandes bekannt und gesucht waren. Doch begnügte er sich keineswegs mit diesen ersten günstigen Resultaten, sondern, nachdem er sich mit Leib und Seele dem Studium der Chemie und der Behandlung der Liqueure gewidmet hatte, erzeugte er aus Wachholderbeeren, die in Dalmatien im Ueberflusse gedeihen, einen exquisiten Liqueur, den er »Roob Coccola« nannte, welchem dann später der »Puritas« und der »Roberto«, beide Extracte aus heilkräftigen Kräutern, folgten.

Das Unternehmen schritt immer mehr vorwärts, so dass Romano Vlahov schon im Jahre 1873 die alten Locale, welche der damaligen Ausdehnung des Betriebes nicht mehr genügten, verlassen musste; er erwarb ein Gebäude in der Nähe seines ursprünglichen Geschäftes, welches er, trotz seiner anderweitigen Thätigkeit, dennoch nie vernachlässigte, und widmete es ganz dem blühenden Industriezweige. Diese zweite Fabrik war es, aus der die unterschiedlichen, so sehr geschätzten Liqueure seiner Erfindung in den Handel gebracht wurden; da war es, wo er sein »Elixir Vlahov« auf die Stufe wirklicher Vollkommenheit brachte; da war es auch, wo er, mit Geschick die ausgedehnten unterirdischen Kellerräume benützend, die Dalmatiner Dessertweine durch ein rationelles Ablageungssystem berühmt machte und eine Sorte Maraschino und Tartaro schuf, welche kein anderer Fabrikant der Provinz zu bieten vermag.

Von dem Wunsche beseelt, seine Unternehmung auf eine noch höhere Stufe zu bringen, übertrug Vlahov im Jahre 1883 die Direction der Fabrik einem Procuristen und begab sich nach Triest, um von jenem Centrum aus neue Handelsverbindungen anknüpfen und zu gleicher Zeit das Exportgeschäft nach der Levante, nach Aegypten und Amerika, welches schon eine gewisse Bedeutung erreicht hatte, leichter führen zu können. Als Beweis, welchen Nutzen sein Aufenthalt in Triest seinem Betriebe brachte, genügt es zu sagen, dass Vlahov, als er nach ungefähr drei Jahren nach Sebenico zurückgekehrt war, unverzüglich an die Errichtung einer dritten Fabrik denken musste, da jene Locale, welche zehn Jahre vorher mehr als ausreichend schienen, bereits zu beschränkt waren.

Er kaufte ein neues Gebäude, baute es den Bedürfnissen entsprechend um und gab dadurch dem schon blühenden Geschäfte eine noch bedeutendere Ausdehnung. Gerade um jene Zeit erhielt Romano Vlahov die hervorragendsten Auszeichnungen, die einem Industriellen zu Theil werden können; es gab keine Ausstellung, auf welcher er nicht mit seinen Erzeugnissen concurrirt und stets Medaillen und Diplome erworben hätte. Dies erregte den Neid vieler, welche in der Hoffnung, Vlahov zu ihrem Vortheile schädigen zu können, seine erste und eifersüchtig behütete Erfindung, das »Elixir Vlahov«, fälschten und unter gleichem Namen, in ganz gleichen Flaschen, mit denselben Etiquetten ganz werthlose, ja vielleicht sogar gesundheitsschädliche Erzeugnisse verkauften. Diese Fälschungen geschahen nicht nur in Dalmatien, sondern, als seine Producte sich nach und nach in der ganzen Monarchie und auch im Auslande Bahn gebrochen hatten, fanden sich auch in den entferntesten Ländern Nachahmer, und selbst heute sind solche noch immer vorhanden.

Da sein Geschäft eine ungeahnte Grösse und Bedeutung erreicht hatte, fand Romano Vlahov, der ein Freund beständigen und wahren Fortschrittes war, dass Sebenico nicht der Platz war, der ihm alle jene Vortheile, jene Bequemlichkeit zur Geschäftsführung bieten könnte, welche zur Ausdehnung grosser Industrien unerlässlich sind, und seinem Geiste zeigte sich klar und deutlich die Nothwendigkeit, den Sitz seines Hauses in einen grösseren Handelsort zu verlegen.

Vorerst dachte er an das nahe Spalato, dann an Triest, schliesslich aber wählte er Zara, die schöne und freundliche Hauptstadt der malerischen Provinz Dalmatien. Aber nicht allein die Schönheit des Ortes brachte ihn zu diesem Entschlusse, sondern mehr noch die Aussicht, dort einen neuen Industriezweig zu schaffen, nämlich die Erzeugung des Maraschino, der eine Specialität jener Gegend ist.

Während Romano Vlahov zur Verwirklichung dieses schönen Planes schon einen ausgedehnten Grund im lieblichen Orte Barcagno angekauft hatte und mit grossem Eifer die Erbauung des weitläufigen Fabriksgebäudes selbst überwachte, geschah in Sebenico ein schweres Unglück. Durch die Unvorsichtigkeit eines der Destillationsabtheilung zugetheilten Angestellten brach dort Feuer aus, welches einen bedeutenden materiellen Schaden verursachte. Damit nicht genug, musste der arme junge Mann, der das volle Vertrauen seines Chefs genoss und der, in alle Fabriksgeheimnisse eingeweiht, Vlahov's brauchbarster Mitarbeiter geworden war, seine Unachtsamkeit, als ein Opfer der Flammen, mit dem Leben bezahlen. Vlahov, dessen unermüdliche Thatkraft bereits von jenem schweren Leiden untergraben war, das ihm später auch den Tod bringen sollte, wurde durch dieses Ereignis tief erschüttert.

Doch er ermannte sich, und sich zu neuer Energie zwingend, führte er die Errichtung der Fabrik in Zara zu so schnellem Ende, dass er schon im Jahre 1889 dahin übersiedeln konnte, in Sebenico eine Filiale unter der Leitung seines Schwiegersohnes G. Pascoli lassend.

Von dem Etablissement in Zara zu sprechen, würde zu weit führen. Nichts wurde versäumt; Alles was Wissenschaft und lange Praxis an die Hand gaben, wurde von Vlahov benützt, um seine Fabrik nicht nur zu einem Etablissement ersten Ranges, sondern zu einem wahren Muster dieser Art zu machen.

Seinen Sohn Robert, der eben um jene Zeit seine Studien vollendet hatte, behielt er bei sich in Zara mit der Absicht, ihn in alle Fabriksgeheimnisse einzuweihen und mit der Arbeit vertraut zu machen, um in ihm nicht nur einen werthvollen Mitarbeiter, sondern gleichsam ein anderes Ich auszubilden. Und dies gelang ihm vollständig. Der junge Robert entsprach allen Erwartungen derart, dass er nach wenigen Jahren schon die ganze Leitung des ausgedehnten und verzweigten Unternehmens führen konnte.

Unterstützt von seinem Sohne, schritt Romano Vlahov in Zara zur Ausführung der kühnsten Ideen; trotz erbitterter Kämpfe gegen die unreelle Concurrenz, und trotz des Treibens der zahlreichen Nachahmer machte er seine Erzeugnisse, welche schon durch ihre unbestreitbare Gesundheitsförderlichkeit, durch die Reinheit des Aromas und die Vorzüglichkeit des Geschmacks weit und breit beliebt waren, in der ganzen Welt bekannt, indem er zu diesem Zwecke ausgiebige, ernste Reclame und eine bedeutende Anzahl Reisender verwendete, sowie auf den wichtigeren Plätzen Vertretungen, Agentien und Filialen errichtete.

So erstreckt sich gegenwärtig der Kundenkreis der Firma nicht nur über die ganze Monarchie, sondern auch nach allen übrigen Staaten Europas, und sogar nach den wichtigsten Plätzen der anderen Welttheile findet ein regelmässiger Export statt.

Romano Vlahov war seinen Bediensteten stets ein wohlwollender Chef. Er hat sie immer als getreue Mitarbeiter an seinen Erfolgen einsichtsvoll behandelt, ihnen einen ihren Verdiensten angemessenen, reichlichen Lohn zukommen lassen und auch sonst ihre Lebenslage zu fördern getrachtet. Da die Arbeit auf keine Weise gesundheitsschädlich oder besonders anstrengend ist, können die Arbeiter durch lange Jahre in voller Kraft und ungebeugter Gesundheit ihren Dienst im Hause versehen, bei dem sie in Treue und Anhänglichkeit gerne verbleiben.

Dieser arbeitsfreudige Mann, der sich aus dem Nichts emporgerungen und eine dem Lande neue Industrie zu schaffen und selbe auf eine hohe Stufe des Gedeihens zu heben gewusst hatte, beschloss sein rastloses Leben im November des Jahres 1895 unter allgemeiner Theilnahme.

Doch wenn auch der Gründer starb, so überlebte ihn sein Werk, welches sein Sohn Robert, der Nachfolger im Besitze, mit hochstrebendem Geiste zu leiten fortfährt, von dem Grundsatz ausgehend, dass der Fortschritt eine Pflicht sei.

Robert Vlahov hat es sich zur Aufgabe gemacht, hinter Niemand zurückzubleiben, in stetem Gedenken an den Ausspruch Smiles', den zu beherzigen ihm sein Vater noch im Testamente empfahl:

«Die praktische Wissenschaft lernt man in der Schule der Erfahrung.»