

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

ODDZIAŁ CHMIELOWY ZIEMSKIEGO BANKU KREDYTOWEGO T. A. WE LWOWIE 3 MAJA L. 5.

Poleca chmiel wszelkich jakości
oraz wszelkie inne artykuły browarnicze.



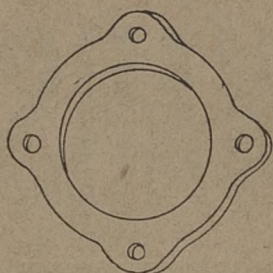
IA PIWO BARWIĄCE

(POZBAWIONE GORYCZY PATENTOWANE PIWO BARWIĄCE „SINAMAR”)
o wielkiej sile barwiącej

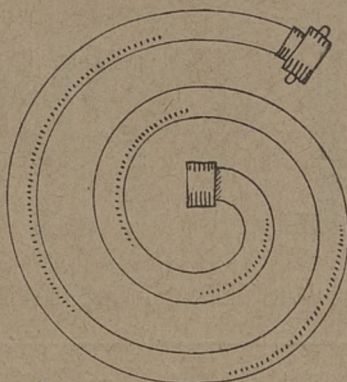
wolne od surogatów, bogate w ekstrakt, o pięknym połysku, czystym smaku i trwałe,
poleca dla pełnych o trwałej pienistości piw

Johan Baptist WEYERMANN, Farbmalzbierbraurei, Potsdam.

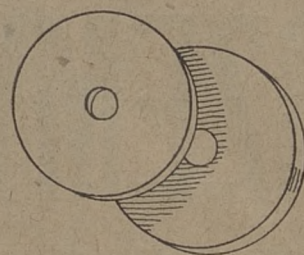
SKŁAD: KAROL HESSENMÜLLER, BYDGOSZCZ. Tel. 379.



PAKUNKI

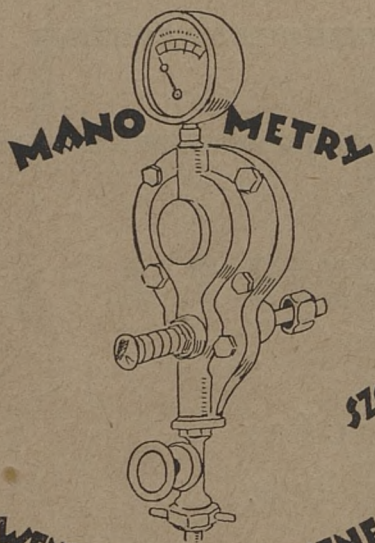


WĘZE DO PIWA I WODY

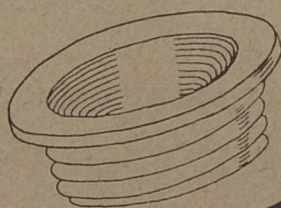


GUMKI DO FLASZEK

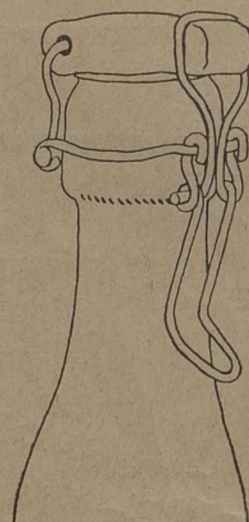
+ A Z B E S T + MATERJAŁY IZOLACYJNE *



MANOMETRY



BUKSY DO SZPUNTÓW

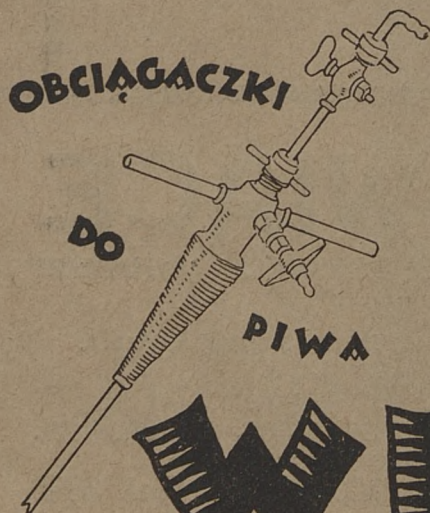


ZATWORY DO BUTELEK



SZCOTKI DO MYCIA FLASZEK I ANTAJKÓW

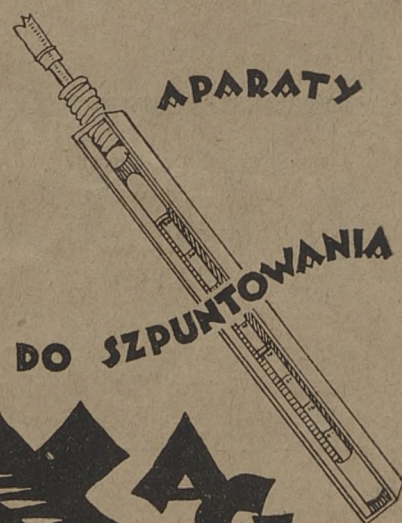
WENTYLE REDUKCYJNE



OBCIĄGACZKI

DO

PIWA



APARATY

DO SZPUNTOWANIA

MEIMANN

**WIMEXA
BERLIN-SCHÖNEBERG**

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Chmiel tegoroczny.

(Wywiad z Dyrektorem Syndykatu Plantatorów Chmielu p. Wacławem Sciborem).

Na nasze zapytanie, jak wypadły tegoroczne zbiory, pan dyrektor z właściwą sobie uprzejmością odrzekł:

„Zbiory tegoroczne należy uważać pod każdym względem za mniej korzystne, szczególnie w porównaniu ze biorami zeszłorocznymi. Prawda, że urodzaj zeszłoroczny był wyjątkowy, bo ogółem produkcja krajowa chmielu dała 29.300 ctn“, ale nawet, jeżeli nie porównywać zbiorów tegorocznych z zeszłorocznymi, musimy skonstatować, że są one wyjątkowo niepomysłne.

Czy pan dyrektor zna już dokładnie cyfry z roku bieżącego.

Przypuszczaliśmy, iż uda się nam otrzymać przynajmniej 20.000 ctn. Niestety, nawet te skromne nadzieje zawiodły. Teraz już jest wiadomem, iż nie należy oczekiwać więcej niż 19.000, a może tylko 18.000 cetnarów.

Czy pod względem jakości chmiel tegoroczny nie ustępuje zeszłorocznemu?

Jest lepszy. Prócz nieprzychylnych warunków atmosferycznych, które wpłynęły ujemnie na tegoroczną wydajność, chmiel ucierpiał bardzo poważnie z powodu mszycy.

Na zapytanie czy starano się zarazę opanować otrzymaliśmy odpowiedź:

„Członkowie syndykatu plantatorów chmielu częściowo uchronili się przed zgubnymi następstwami zarazy, prowadząc z nią mniej lub więcej systematyczną walkę. Brak gotówki i kredytów był decydującym momentem, który nie pozwolił postawić walki z pasożytem na należytej wysokości, prowadzić jej z konieczną energią. A koszty walki z mszycą są stosunkowo znaczne. Trzeba poświęcić najmniej 100 — 150 zł. na morgę. Prawda, że wyniki nie każą na siebie długo czekać i opłacają się obficie w chwili zbiorów.

Wymienię dla przykładu tylko jednego z członków naszego syndykatu p. W. Czermańskiego, którego walka z mszycą kosztowała przeszło 300 zł. od morgi, ale pozwoliło to osiągnąć w chwili zbiorów 10 ctn. z morgi, co w porównaniu z przeciętnymi tegorocznymi zbiorami jest bardzo poważnym wynikiem.

Przykład ten powinien podziałać zachęcająco na innych plantatorów.

Powinien, ale niestety, nie wszyscy plantatorzy chcą to zrozumieć i wahają się przed wydatkami, które są konieczne, przez co ponoszą następstwa ze swej własnej winy“.

Czy są u nas czynione próby w kierunku podniesienia kultury chmielu?

Pod tym względem robi się wszystko, co można, ale dopóki praca w tym kierunku nie będzie prowadzona systematycznie i energicznie — nie wiele da się zmienić. Istnieje stanowczo potrzeba podniesienia kultury na większości plantacji chmielowych. Dałoby się to jednak osiągnąć jedynie przez szerzenie wiedzy fachowej, utrzymywanie stałych instruktorów, udzielanie rad i wskazówek, kształcenie fachowców.

Jak pan dyrektor wyobraża sobie podobną akcję?

Jedyną wskazaną organizacją, która mogłaby tej pracy podołać, mogłoby być zawodowe stowarzyszenie. Chmielowy syndykat, jako instytucja handlowa, nie może prowadzić tej pracy w sposób systematyczny, wymagający zbyt wielkich nakładów pieniężnych. Projektowane stowarzyszenie chmielarzy powinno wpłynąć bardzo prędko na podniesienie się u nas kultury chmielu, przede wszystkim przez szerzenie wiedzy fachowej i kształcenie fachowców.

Czy pod tym względem już coś zrobiono?

Pewne próby są, ale stanowczo niewystarczające. Na jesieni powstaje szkoła w Lublinie, gdzie będą prowadzone kursy chmielarstwa. Ale zdaniem naszym jedynie zawodowe stowarzyszenie chmielarzy, rozporządzające własnymi funduszami, mogłoby ująć należycie te wszystkie tak ważne dla plantatorów chmielu sprawy.

Czy jest u nas pęd do zakładania nowych plantacji?

Dążność do zakładania nowych plantacji istnieje, ale niestety stoi na przeszkodzie brak gotówki.

Jak panowie dają sobie radę wobec trudności uzyskania kredytów?

Rządowe czynniki nie doceniają wartości chmielu w ogólnej produkcji krajowej. A przecież wartość chmielu na plantacji wyraża się poważną sumą 2 milionów dolarów. Gdyby nie kredyty zagraniczne plantatorzy chmielu byłiby w tym roku w bardzo trudnym położeniu. Wyratowała ich pomoc zagraniczna.

Jak się przedstawia eksport?

Polski chmiel coraz bardziej zyskuje bezpośredni kontakt z browarami zagranicznymi.

Dużo to kosztuje wysiłków, ale wyniki już są, że wspomnę o rynkach w Danii i Norwegii, które udało się nam wyrobić i zapewnić, unikając zbytecznego i szkodliwego pośrednictwa.

Jak przedstawiają się tegoroczne konjunktury?

50% zbiorów zabrała nam granica. Poza Wołyniem niema zapasów na plantacjach ani w Małopolsce, ani w Wielkopolsce.

Słód jasny i ciemny.

Znaną jest powszechnie różnica ogólna między jednym słodem a drugim, ciekawym będzie jednak zestawienie pewnych punktów, jakie się na tą różnicę składają.

Badania specjalne w tej dziedzinie piwowarstwa przeprowadzał w swoim czasie prof. Windisch, podając następnie do wiadomości rezultaty swej pracy w prasie zagranicznej.

Za podstawę swych badań bierze prof. Windisch słód zielony wyroszczony na sposób monachijski. Do badania wzięto 100 kilogramów jęczmienia, zawierającego 14,6% wody; waga otrzymanego zielonego słodu wyniosła 138 kilogramów. Słód zielony rozdzielono na 2 równe części i umieszczono jednocześnie na 2 suszarniach, przygotowując z pierwszej połowy słód jasny typu Dortmundskiego, z drugiej słód ciemny typu Monachijskiego. Czas suszenia wynosił dla słodu jasnego 24 godziny, dla ciemnego — 48 godzin; suszono słód jasny do temperatury + 75° C. (w słodzie), słód ciemny do + 110° C. Kolor wysuszonego słodu jasnego określono na 2,0 a ciemnego na 18,0 cm³ N/100 roztworu Jodu. Do tak wysokiej temperatury i takiego stopnia zabarwienia

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY
SPÓŁKA AKCYJNA
Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.
Skrót telegr. „POLKOREK”
Największa w Kraju Mechaniczna Fabryka Korków
Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE
wszelkich wymiarów i gatunków.

bardzo rzadko doprowadza się ciemne słydy, w tym wypadku jednak zrobiono tak umyślnie, aby tem więcej uwydatnić różnice między gatunkami słodu.

Zawartość wilgoci w słodzie jasnym wypadła 4,5%, a w słodzie ciemnym 2,4%.

Ze 100 kilogramów jęczmienia otrzymano 37,7 kilograma słodu ciemnego i 39,3 kilograma słodu jasnego, odpowiada to wydajności 86,9%, lub też stracie 13,1% podczas suszenia słodu ciemnego, a wydajności 88%, lub stracie 12% podczas suszenia słodu jasnego. Kielków słodowych ze słodu ciemnego zebrano 4,34%, a ze słodu jasnego 4,13% suchej masy jęczmienia.

Strata substancji suchej podczas suszenia słodu ciemnego jest więc znaczniejszą, niż podczas suszenia słodu jasnego. Różnica, która po odtrąceniu nadwyżki w suchej masie kielków słodowych 0,21%, wynosi 0,89%, powstała przeważnie z większego wyparowania słodu ciemnego na suszarni.

Zestawiając rezultaty badań powyższych otrzymamy cyfry następujące:

- 1) zawartość wody w jęczmieniu = 14,6%,
- 2) 100 kg. jęczmienia dają 138 kg. zielonego słodu,
- 3) zawartość wody w słodzie jasnym = 4,5%,
- 4) zawartość wody w słodzie ciemnym = 2,4%,
- 5) 100 kg. jęczmienia dają

78,6 kg. słodu jasnego
75,4 kg. słodu ciemnego
- 6) 100 kg. suchej masy jęczmienia dają

88 kg. suchej masy słodu jasnego
lub
86,9 kg. suchej masy słodu ciemnego.

- 7) Strata suchej masy słodów wynosi:
 dla słodów jasnych 12%
 dla słodów ciemnych 13,1%

8) Suche masy kielków wypadają:

ze słodów jasnych 4.34%	} w przeliczeniu na suchą masę jęczmienia.
ze słodów ciemnych 4.13%	

W rezultacie strata podczas suszenia słodów ciemnych jest większą o 0,89%.

Różnice w ekstrakcie, wynikłe podczas suszenia słodów na ciemny lub jasny, są niewielkie w porównaniu z różnicą wydatku, jaki otrzymujemy podczas przerabiania tych słodów na piwo w warzelnii.

Dla przykładu wykonano dwie jednocześnie analizy słodów ciemnych i jasnych. Każdy sód zmielono na mąkę (Seck Nr. 0).

ZESTAWIENIE ANALIZ:

	Sód jasny	Sód ciemny
Zawartość wilgoci	4,5%	2,4%
Czas zacukrzenia się zacieru	5 min.	50 min.
Moc brzezki	8,35%	8,13%
Zawartość ekstraktu w słodzie	73,3%	71,0%
Zawartość ekstraktu w suchej masie słodów	76,75%	72,70%
Zawartość ekstraktu w przeliczeniu na suchą masę jęczmienia	67,5%	63,2%

W wyniku badań okazało się, że sód ciemny w porównaniu ze słodem jasnym wydał mniej ekstraktu o 0,43% (w przeliczeniu na suchą masę jęczmienia).

Zacukrzenie się zacieru nastąpiło przy użyciu słodów jasnych bardzo szybko (w ciągu 5 minut), sód ciemny zacukrzenie znacznie opóźnił (50 minut).

Różnica zawartości cukru (Maltozy) w ekstrakcie brzezki okazała się znaczną (20%), sód jasny wykazał 69,8% cukru, ciemny tylko 49,8% (oznaczono cukier metodą Fehling'a).

Wobec dużej różnicy w zawartości cukru obu słodów staje się jasnym, że część wydatku słabego przy użyciu ciemnego słodów jest tylko wydatkiem pozornym. W celu stwierdzenia brzezki słodów zwinwertowano i po raz drugi oznaczono zawartość cukru. Z otrzymanych liczb obliczono różnicę zawartości węglowodanów w ekstrakcie, która w przeliczeniu na suchą substancję jęczmienia wynosi 2,7%.

Dla dokładniejszego zbadania przyczyn słabego wydatku pozornego potrzeba było jeszcze przeprowadzić porównanie części składowych jasnej i ciem-

nej brzezki: białka, związków pektynowych i popiołu. Różnice zawartości związków pektynowych i popiołu są tak minimalne, że mogą być pominięte przy obliczeniach. Inaczej przedstawia się sprawa ilości ciał białkowych w brzezkach ze słodów obu typów.

ANALIZA WYKAZAŁA:

	w brzezce jasnej	w brzezce ciemnej
Zawartość ciał białkowych w brzezce	0.4530%	0.3515%
Zawartość ciał białkowych w przeliczeniu na suchą substancję słodów	4.16%	3.14%
Zawartość ciał białkowych w przeliczeniu na suchą substancję jęczmienia	3.66%	2.73%

Z przytoczonych cyfr wynika, że wydatek ekstraktu zmniejsza się z powodu mniej rozpuszczonego białka w słodzie ciemnym o 0,93%; jeżeli powyższą liczbę dodamy do straty węglowodanów 2,7%, otrzymujemy stratę rzeczywistą wydatku ekstraktu w ilości 3,63%. Strata ogólna obliczona była w wysokości 4,2%, różnica więc 4,20 — 3,63 = 0,57% daje w przybliżeniu cyfrę pozornego zmniejszenia się wydatku.

W celu sprawdzenia obliczeń powyższych przeprowadzono następujące doświadczenie:

Z pewnej ilości mąki słodowej zrobiono dwa zacieru, jeden przy zastosowaniu metody sprzyjającej prawidłowemu zacukrzeniu (a), drugi stosując metody mniej odpowiednie (b). W rezultacie otrzymano:

	a.	b.
Zawartość wilgoci w słodzie	4.9%	4.9%
Ciężar gatunkowy brzezki	1.03425	1.03402
Moc brzezki	8.50%	8.45%
Zawartość ekstraktu w słodzie	74.77%	74.22%
Zawartość ekstraktu w suchej masie słodów	78.63%	78.12%
Zawartość cukru w ekstrakcie słodowym	73.40%	49.70%
Zawartość cukru po zwinwertowaniu	91.20%	90.40%

Zawartość ciał białkowych pektynowych i popiołu w obu brzezkach zupełnie jednakowa.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Inż. M. Kiwerski.

Prawo Volstaed'a a jego wykonanie.

Pomimo, że prohibicja w Ameryce istnieje już od lat kilku, wyniki jej są bardziej niż problematyczne. Najlepiej stan obecny ujmują amerykańska anegdota o irlandczyku, który twierdzi, że prohibicja nie jest tak złą, gorzejby było, gdyby nie było alkoholu.

Rząd Stanów Zjednoczonych wydaje rok rocznie na t. zw. wzmocnienie „reinforcement” prawa Volstaed'ta, przeszło dwa miliony dolarów, a pomimo to whisky, gin i importowane trunki francuskie można dostać w całej Ameryce bez wielkich trudności. Różnica polega głównie na tem, iż dawniej używanie trunku było obojętnem dla prawodawstwa, o ile nie towarzyszyło mu zakłócenie porządku publicznego lub wykroczenie przeciwko odnośnym przepisom, dzisiaj każdy, kto zachwał niewinny obyczaj zagładania do kieliszka uznany jest za przestępcę... Zbytecznym jest rozwodzić się nad tem, jak zgubne następstwa ma dla moralności publicznej taki stan rzeczy... Rasy anglosaskie, które nadają charakter całemu życiu Stanów Zjednoczonych, znane z wrodzonego kultu dla prawa i poszanowania władzy, załamały się w swej psychice, straciły stanowczo na czystości charakteru. Tak powszechnie szanowane i przestrzegane dotychczas prawo, będące omal, że uzupełnieniem zasad religijnych, zostało wzbogacone o prawo Volstaed'a, które jest w znacznej części społeczeństwa niepopularne... Prawo to czyni przestępców z ludzi często o bardzo wysokiej wartości moralnej i społecznej, których organizm wymaga tak niewinnego bodźca, jakim jest alkohol, o ile go się nie nadużywa...

Nic też niema w tem dziwnego, iż często nawet ludzie, których zadaniem jest przestrzeganie prawa, mogą być zaliczeni do kategorii przestępców...

Z łatwością można byłoby wskazać sędziów i wyższych urzędników administracji, którzy, nie mogąc zmienić nabytych nawyków, nie przestali pić wina, piwa, whisky lub koniaku. Nie mówiąc o przykrych rozterce duchowej, w jaką popada lojalny obywatel, chcący przestrzegać obowiązujące prawa i przepisy, co nie pozostaje bez wpływu na kształtowanie się całej atmosfery moralnej, należy podkre-

ślić społeczne objawy stanu rzeczy, jaki powstał po kilku latach funkcjonowania skomplikowanego mechanizmu, jaki stworzyło prawo Volstaed'a. Jak powszechnie wiadomo prawo o prohibicji zostało przeprowadzone w roku 1917 i od imienia swego twórcy zostało nazwane prawem Volstaed'a. Prawo to było zakończeniem długotrwałych wysiłków t. zw. „Antisaloon Leage”, zmierzających do „osuszenia” Ameryki... Już w początkach akcja przeciwalkoholowa podzieliła społeczeństwo na „mokrych” (wets) i „suchych” (dry)...

Początkowo walka pomiędzy zwolennikami dwóch odłamów społeczeństwa była zdecentralizowana... toczyła się w poszczególnych municypalnościach, gminach, wreszcie stanach... Wojna przyspieszyła zwycięstwo prohibicjonistów, ale może najpoważniejszą rolę w zwycięstwie prawa Volstaed'ta odegrały kobiety, które uzyskawszy prawo wyborcze przedewszystkiem wypisały na swym sztandarze walkę z alkoholem. Stała się rzecz, której następstw w chwili jej przeprowadzenia nie można było przewidzieć. Lokalne i municypalne przepisy, stanowe prawa, zarządzające zakaz alkoholu w najrozmaitszy, właściwy miejscowym prawodawstwom sposób — wszystko to ustąpiło miejsca prawu Volstaed'a, które znane jest pod nazwą XVIII dodatku do konstytucji Stanów Zjednoczonych (XVIII Amendment).

Polskiemu czytelnikowi może się wydać dziwnem, że prawo o prohibicji stało się częścią składową konstytucji amerykańskiej, pierwszej na kuli ziemskiej, która proklamowała zasady wolności człowieka i obywatela. Bo nie wchodząc w rozpatrywania celowości i znaczenia prawa Volstaed'a, trzeba stwierdzić, że jest to jedno z najbardziej drastycznych i krępujących wolność osobistą zarządzeń.

Wykonanie i wzmocnienie (reinforcement) tego prawa jest niemożliwe bez całego aparatu środków koercytywnych, jakimi dawniej na kontynencie europejskim posługiwały się rządy absolutne w sprawach politycznych. Areszty, rewizje, obławy, nieznanne dotychczas zupełnie w Ameryce, stały się codziennością zjawiskiem. Drugą stroną medalu jest rozwijająca się i prosperująca organizacja potajemnego wyrobu, nielegalnego importu i sprzedaży zabronionych

Oddział Rolniczo-Handlowy

w Warszawie, Mazowiecka № 1. Telefony: 507-70, 151-27.

Specjalność: Wysoko-Jakościowy JĘCZMIEN BROWARNY.

napojów i trunków. Wszyscy pamiętają, bo wiadomość ta rozniesiona była przez prasę po całym świecie, jak wspaniały pogrzeb urządzili w Chicago irlandczkowi O'Canion jego koledzy — „bootlegerzy”. Sama trumna zamordowanego „bootlegera” kosztowała 10.000 dolarów. Oczom przerażonych mieszkańców miasta ukazał się wielotysięczny tłum zawodowych przestępców, kroczących za trumną swego herszta. „Bootleger”, czyli człowiek uprawiający zabroniony proceder handlu trunkami, jest dzisiaj potęgą w życiu amerykańskim, potęgą nie tylko finansową, ale i polityczną. Naturalnie do tego niebezpiecznego, ale niezwykle dochodowego zawodu, lgną przedewszystkiem ludzie, którzy już dawniej w swej praktyce życiowej miewali niejednokrotnie zatargi z prawem. Dawniejsi bandyci, „holdupmen”, złodzieje i oszuści znaleźli nowe źródło dochodów i poniekąd zyskali prawo obywatelstwa, korzystając z tego, że znaczna część opinii amerykańskiej jest usposobiona wrogo do prohibicji.

Władze w wielu wypadkach są wprost bezsilne w walce z rozwijającym się przestępstwem, a agenci federalni (federal reinforcement agents) często nie znajdują poparcia u władz stanowych i są zmuszeni wobec liczebnej i finansowej siły „bootlegerów” do bezsilnego obserwowania rozwijającego się przemysłu i handlu „bootlegerskiego”. W Ameryce, gdzie wszystko jest kolosalnych rozmiarów, starcia z „bootlegerami” przybierają wprost fantastyczne formy, przypominające często regularne bitwy, staczane przy pomocy najnowszych środków walki z armatami i kulomiotami włącznie, w które uzbrojone są barki i okręty „bootlegerów”, podobnie, jak okręty, pilnujące wybrzeży. Zadanie władz, mających na celu wykonanie prawa o prohibicji jest rzeczywiście niezmiernie trudne. Charakter granic i wybrzeży utrudnia, a nawet wprost uniemożliwia obronę Stanów Zjednoczonych przed przenikaniem alkoholu we wszystkich jego postaciach. To też butelki i beczki płyną do Stanów Zjednoczonych na okrętach i łodziach motorowych do wszystkich portów i miejscowości, położonych na wybrzeżach Atlantyku, jadą na automobilach ciężarowych poprzez granicę meksykańską i kanadyjską. Prócz tego nie można pominąć milczeniem wewnętrznej miejscowej produkcji, zor-

ganizowanej wcale nieźle, która zaopatruje mniej wybredną klientelę.

Na wyspach Saint Pierre de Miquelon, Bermudach i Kubie zostały założone kolosalne składy trunków wszystkich większych europejskich firm, zajmujących się sprzedażą wina, piwa i alkoholu pod wszystkimi znanymi postaciami. Całe flotylle okrętów kursują pomiędzy nimi a wybrzeżami. W odległości trzech mil od wybrzeża (tree miles limite), często można widzieć całe grupy okrętów, naładowanych alkoholem w oczekiwaniu nabywcy. Okręty te były zwiedzane przez dziennikarzy, kapitanowie udzielali wywiadów, fotografie ich ukazywały się w największych pismach. Prohibicja odnowiła poniekąd dawne czasy korsarstwa. Wszelkiego rodzaju awanturnicy rzucili się do tego ryzykownego, ale niezwykle dochodowego rzemiosła. Powstały nawet towarzystwa akcyjne, mające na celu nielegalny handel trunkami z Ameryką.

Kiedy noc zapada nad wybrzeżami oceanu Atlantyckiego, nadbrzeżni mieszkańcy często budzeni są odgłosami wystrzałów, świadczących, że razem z alkoholem, płynącym do Stanów Zjednoczonych, płynie i krew ludzka, będąca drogim podatkiem, zapłaconym za prawo Volstaed'a.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Przepowiednia instytutów meteorologicznych w Berlinie i w Londynie.

Z dotychczasowych przepowiedni instytutów meteorologicznych można wywnioskować, że zima tegoroczna będzie lepsza dla przemysłu piwowarskiego od zeszłorocznej. Co prawda instytuty meteorologiczne w Berlinie i w Londynie zgodnie zapowiadają, iż zima zacznie się wcześniej i wkrótce już nastąpią mrozy, ale jednocześnie przestrzegają, że zima nie będzie długotrwała i już w końcu lutego rozpoczną się ciepła.

Według tychże przepowiedni nie będzie wielkich mrozów ani wielkich opadów śnieżnych. Możliwe są częste deszcze i odwilże.

POZNAŃSKIEGO BANKU ZIEMIANY

Adres telegraficzny: PEBEZET — WARSZAWA.

Sprzedaj wszelkich ziemiopłodów i ich przetworów.

CENTRALNY ZWIĄZEK PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO i SŁODOWNICZEGO w RZPLT. POLSKIEJ.

W sobotę dn. 14 b. m. w lokalu Polskiego Zjednoczenia Gospodarskiego, odbyło się wstępne posiedzenie związków przemysłowych, mających na celu rozpatrzenie projektu wystawy spożywczo-hygienicznej i gospodarstwa domowego, organizowanej przez sp. z o. o. p. f. „Wystawy Polskie”, (Warszawa, Ludna Nr. 9).

Wystawa odbędzie się w kwietniu (11) 1926 roku na placu u zbiegu ulic Al. Ujazdowskich, Koszykowej i Nowowiejskiej (duża Łobzowianka). Około 3000 mtr², będzie pozostawione do dyspozycji wystawców, w czym około 2000 mtr.² — pod dachem.

Ceny ustanowiono od 50 do 100 zł. za metr. kwadratowy.

W zebraniu wzięły udział prawie wszystkie Związki przemysłu spożywczego, przyczem największe zainteresowanie wyraziły Związki cukierniczy, wódczany i browarniczy.

Niezależnie od ekspozatów przemysłu spożywczego dopuszczone będą również przemysły pomocnicze, przyczem postanowiono dopuścić wyłącznie firmy krajowe.

Do p. Ministra Przemysłu i Handlu i Skarbu, jak również i do Władz Miejskich skierowano odpowiedni memorjał z prośbą o poparcie i postanowiono na najbliższym zebraniu wybrać Komitet Wystawowy, złożony z przedstawicieli Rządu, Przemysłu i Pracy.

Oprócz tego poczyniono już starania o ulgi przewozowe na kolejach państwowych dla ekspozatów, kierowanych na wystawę.

Ostateczny termin zestawienia listy wystawców wyznaczono na dzień 1 marca 1926 roku.

Projekty wystawy i plan placu wystawowego i budynków będą rozesłane w najbliższym czasie.

Na skutek podania C. Z. P. P. i S. o udzielenie pozwoleń na przywóz z Niemiec specjalnego paliwa do ogrzewania wagonów piwnych, Ministerstwo Przemysłu i Handlu zażądało okazania próbek w celu stwierdzenia, iż towar ten nie może być zastąpiony przez zwyczajny węgiel.

Dzięki zabiegom C. Z. P. P. i S. Centralna Komisja Przywózowa podwyższyła nieznacznie bo o 10 tonn kontyngent chmielu zagranicznego. Mniejsze zatem browary, które do tej pory nie zdążyły złożyć podań o pozwolenie przywózowe, mogą się obecnie

o takowe ubiegać. W podaniu należy wyszczególnić ilość, wartość i komorę celną, jak również załączyć opłatę stemplową w wysokości 2 zł.

Na pytanie Centralnej Komisji Przywozu w sprawie przywozu butelek z zagranicy, C. Z. P. P. i S. orzekł, że aczkolwiek butelki krajowe w szerokiej mierze zadawalniają potrzeby przemysłu piwowarskiego, jednakże przy pasteuryzacji znacznie ustępują towarowi ze granicznemu i dlatego przywóz butelek z zagranicy jest dla piwowarstwa pożądanym.

Niektóre Urzędy Skarbowe w Małopolsce do dziś uważają butelkowanie piwa za przemysł wymagający specjalnej koncesji, niezależnie od koncesji skarbowej, wydanej na prowadzenie hurtowego handlu piwem. Dwukrotnie już Departament Akcyz i Monopolów wyjaśniał, że koncesja, wydana hurtownikowi na prowadzenie handlu piwem, jednocześnie uprawnia do butelkowania piwa. Wobec powyższego stanu rzeczy zwróciliśmy się jeszcze raz do Władz Centralnych w dn. 18 b. m., które przyrzekły nam natychmiastową interwencję na terytorjum Izb Skarbowych Lwowskiej i Krakowskiej.

Wniesienie noweli do ustawy przeciwalkoholowej na plenum sejmowe, z powodu obecnego przesilenia rządowego, ulegnie prawdopodobnie opóźnieniu. O ile nam się udało stwierdzić w wywiadach z całym szeregiem p. p. posłów, podniesienie zawartości alkoholu do 4% w napojach nie podlegających ograniczeniom ustawy, ma duże widoki powodzenia.

Miesięczne odpisy z księgi warek i księgi magazynowej, jakie do tej pory browary obowiązane są składać w Izbach Skarbowych, naszym zdaniem w niczem nie ułatwiają kontroli akcyzowej, a są uciążliwym i dla nikogo niepożytecznym obowiązkiem browarów. Wobec tego skierowano podanie do Ministerstwa Skarbu o zniesienie niepotrzebnych odpisów.

Na skutek podania w sprawie wywozu srodu otrzymaliśmy od Ministerstwa Przemysłu i Handlu następującą odpowiedź:

„W załatwieniu pisma Związku z dnia 10 października r. b. i w rezultacie konferencji odbytych z przedstawicielami przemysłu przez Związek reprezentowanego, Ministerstwo Przemysłu i Handlu za wiadania, że uznając potrzebę pomocy dla przemysłu słodowniczego odnośnie do jego dążeń wywozo-

wych, skłonne jest popierać starania o uzyskiwanie gwarancji za kredyty zagraniczne w bankach państwowych, o ile kredyty te zarówno w swej jakości kalkulacyjnej, jak i sposobie zabezpieczenia odpowiadać będą zasadom racjonalnej polityki kredytowej i w formie zbiorowej, będą mogły w sposób istotnie skuteczny oddziaływać na zdolność produkcyjną i wywozową słodowni polskich.

Nie załatwiając ogólnych postulatów, zawartych w powołanem piśmie, a dotyczących kredytów wekslowych i lombardowych w Banku Gospodarstwa Krajowego, gdyż mogą one traktowane być jedynie w sposób indywidualny, zależnie od siły kredytowej dotyczącego przemysłowca, ewentualnie jego kontrahenta, Ministerstwo wyraża przekonanie, że w razie rozpoczęcia się normalnej kampanii produkcyjnej i widocznych ze strony przemysłu słodowniczego rezultatów ożywienia produkcji eksportowej, postulaty

powyższe, przy uwzględnieniu danych, o których wspomniano, znajdą niewątpliwie w Banku Gospodarstwa Krajowego życzliwe przyjęcie.

W końcu zawiadania Ministerstwo, że w zrozumieniu potrzeb i warunków przemysłu słodowniczego pracującego na wywóz, zwróciło się do Ministerstwa Kolei z propozycją udzielenia ulg taryfowych na przewożony do słodowni jęczmień, o ile ma służyć do fabrykacji produktu wywozowego w ten sposób, ażeby fracht zaliczano wedle taryfy VIII, a nie VI, jak to ma miejsce dotychczas, na wywożony zaś z granic państwa sód, wedle taryfy VII, a nie VI, jak dotychczas.

O rezultatach pertraktacji na ten temat nieomieszka Ministerstwo zawiadomić.

za Ministra

(—)

Dyrektor Departamentu Handlowego“.

CENY JĘCZMIENIA.

	13 XI	14.XI	15 XI	16 XI	17.XI	18.XI	
Warszawa	—	21,00	—	—	—	20,50	} Zł. p.
Poznań	20,80—21,80	—	—	20,80—21,80	—	20,80—21,80	
Katowice	18,50—24,00	—	—	18,50—24,00	—	18,50—25,00	
Lwów	17,00—18,00	—	—	17,00—18,00	—	17,00—10,00	
Grudziądz	20,00—22,00	—	—	20,00—22,00	22,00—25,00	—	} Gld. gd.
Gdańsk	—	—	—	—	23,70—24,80	—	
Berlin	—	18,40—20,80	—	18,40—20,80	18,40—20,80	—	} Mk. n.
Królewiec	—	15,00—16,00	—	15,00—17,50	—	—	
Wrocław	—	18,30	—	18,30	18,30	—	
Praga	160—165	—	—	—	160—180	—	
Hamburg:	—	—	—	—	—	—	} K. ě.
Dunaj	8,55	8,50	—	—	8,70	—	
Indyj. . . .	4,60	4,60	—	—	—	—	} Hfl. dol. hfl.
Malting. . . .	8,30	8,35	—	8,45	8,55—8,80	—	
Chicago	63—75	65—75	—	65—75	—	63—69	cts. za bushel

CENY CHMIELU.

	13.XI	14.XI	15.XI	16.XI	17.XI	18.XI	
Warszawa							} Zł. p. za 50 kg.
Wyb. . . .	—	—	—	—	—	1050	
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lwów							} Mk. n. za 50 kg.
Wyb. . . .	—	—	—	—	—	—	
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lublin							} K. ě. za 50 kg.
Wyb. . . .	—	—	—	1206	—	—	
I	—	—	—	1072—1139	—	—	
II	—	—	—	1005—1072	—	—	
Norymberg.							} Mk. n. za 50 kg.
Rynk. . . .	450—530	—	—	480—530	520	470	
Hallerth. . . .	—	—	—	410—500	500—520	440—450	
Würtenb. . . .	500	—	—	—	—	—	
Zatec							} K. ě. za 50 kg.
I	—	—	—	4500—4800	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	

Pouczenie o używaniu cukromierza

i tablicy redukcyjnej przy badaniu piwa i brzeczki piwnej.

(Dokończenie).

§ 4. O tablicy redukcyjnej.

1. Wskazania cukromierza wówczas tylko odpowiadają zawartości ekstraktu w brzeczce, jeżeli odczytane były przy normalnej ciepłocie płynu t. j. $+ 20^{\circ}$ C., np. stopniowość 14° , odczytana przy $+ 20^{\circ}$ C. wskazuje, że zawartość ekstraktu w brzeczce wynosi 14° . Przy innych ciepłotach wskazania cukromierza (t. zw. pozorna stopniowość) winny być poprawione przy pomocy tablicy redukcyjnej.

2. Tablica redukcyjna, obliczona dla roztworów cukru, którą posługujemy się podobnie, jak i cukromierzem dla określania zawartości ekstraktu w brzeczce piwnej, podaje w pierwszej i ostatniej kolumnie pionowej stopnie ciepłoty, co jeden stopień, w górnej poziomej kolumnie podaje wskazania cukromierza, co pięć stopni, a na przecięciu linii poziomych i pionowych znajdują się odnośne poprawki redukcyjne wskazań cukromierza. Przy ciepłotach niższych od normalnej poprawki redukcyjne należy odejmować, przy ciepłotach wyższych — dodawać do wskazań, odczytanych na cukromierzu. Np. Jeżeli odczytana stopniowość pozorna równa się 15° , ciepłota równa się 6° , to poprawka wynosi — $0,61^{\circ}$, a rzeczywista stopniowość, t. j. zawartość ekstraktu w badanej brzeczce równa się $15^{\circ} - 0,61^{\circ} = 14,39^{\circ}$; zaokrąglając, odrzuca się znak dziesiąty mniejszy od 0,05 a 0,05 i więcej uważa się za jedną dziesiątą przez co otrzymujemy $14,4^{\circ}$.

3. Przy wskazaniach cukromierza, nieznajdujących się w górnej poziomej kolumnie, bierze się poprawkę podług kolumny liczbowo najbliższej, przy wskazaniach, stanowiących średnią arytmetyczną górnej kolumny (t. j. przy pozornej stopniowości $2,5^{\circ}$, $7,5^{\circ}$, $12,5^{\circ}$ i t. d.), bierze się poprawkę stanowiącą średnią arytmetyczną z poprawek odnośnych sąsiednich kolum, np. przy pozornej stopniowości od $10,1^{\circ}$, do $12,4^{\circ}$ bierze się poprawkę według kolumny 10° , przy pozornej stopniowości $12,6^{\circ}$ do $14,9^{\circ}$ podług kolumny 15° , a przy pozornej stopniowości $12,5^{\circ}$, stanowiącej średnią arytmetyczną z liczb 10 i 15 poprawka przy ciepłocie np. 6°

wyniesie — $\frac{0,53 + 0,61}{2} = 0,57$ a przy ciepłocie

27° wynosi $\frac{+ 0,42 + 0,44}{2} = + 0,43$.

Przykłady:

1) Odczytana pozorna stopniowość w brzeczce zarodowej wziętej z kadzi fermentacyjnej przed dodaniem drożdży wynosi $14,1^{\circ}$, ciepłota $+ 6^{\circ}$ C.

W tablicy redukcyjnej należy odszukać poprawkę dla ciepłoty $+ 6^{\circ}$ i dla stopniowości najbliższej liczbowo kolumny 15° ; znajdujemy — $0,61$. Rzeczywista więc stopniowość czyli zawartość ekstraktu w badanej brzeczce zarodowej $14,1 - 0,61 = 13,49^{\circ}$.

Piwo, wyrobione z tej brzeczki będzie dubeltowe, ponieważ zawartość ekstraktu przekracza 13° , ale jest mniejsza niż 20° .

2) Odczytano pozorną stopniowość w brzeczce zarodowej $20,6^{\circ}$, ciepłota $+ 5^{\circ}$ C.

Poprawka według tablicy redukcyjnej dla ciepłoty 5° i stopniowości 20° stanowi — $0,72$, rzeczywista więc stopniowość t. j. zawartość ekstraktu w brzeczce $= 20,6 - 0,72 = 19,88^{\circ} = 19,9^{\circ}$.

Piwo wyrobione z tej brzeczki będzie również dubeltowe ponieważ zawartość ekstraktu przekracza 13° , ale jest mniejszą od 20° .

3) Pozorna stopniowość w próbce piwa po usunięciu bezwodnika kwasu węglowego $6,5^{\circ}$, ciepłota 17° C.

Pozorna stopniowość w próbce piwa po odpędzeniu spirytusu (odparowaniu do $\frac{1}{3}$ objętości) i doprowadzeniu do pierwotnej objętości $4,9^{\circ}$, ciepłota $+ 18^{\circ}$ C.

Pytanie: jaka zawartość ekstraktu była w brzeczce zarodowej, z której piwo badane wyrobiono.

Przedewszystkiem należy odnaleźć poprawkę w tablicy redukcyjnej dla ciepłoty 17° i stopniowości $6,5^{\circ}$, która według kolumny 5° stanowi — $0,13^{\circ}$; a więc i stopniowość rzeczywista piwa przed odpędzeniem spirytusu $= 6,5 - 0,13 = 6,37^{\circ}$.

Następnie szukamy poprawek dla ciepłoty $+ 18^{\circ}$ i stopniowości $4,9^{\circ}$, która według tejże kolumny 5° stanowi $0,09^{\circ}$, a więc rzeczywista stopniowość piwa po odpędzeniu spirytusu $= 4,9^{\circ} - 0,09^{\circ} = 4,81^{\circ}$.

Podług tych danych zawartość ekstraktu w brzeczce zarodowej określa się za pomocą wzoru $E = (Ev. - Ep., x 4,3 + Ev.)$ załącznik E do § 72 Rozp. Min. Sk. z dn. 25.VIII.1925 r. w przedmiocie wykonywania Ustawy o opodatkowaniu piwa (Dz. Urz. Min. Sk. 1925 r. Nr. 30, poz. 608) i wyniesie $E = (6,37 - 4,81) x 4,3 + 6,37 = 13,08^{\circ}$.

Chociaż zawartość ekstraktu $13,08^{\circ}$ w tym wypadku przekracza 13° jest jednak mniejsza niż $13,5^{\circ}$ więc badane piwo jest pełne, a nie dubeltowe, a to na podstawie art. 5 ustawy 2 o opodatkowaniu piwa.

HUTA SZKLANA
„JABŁONNA”

Spółka Akcyjna

Wyrabia i posiada na składzie butelki do piwa i porteru wszelkich fasonów i rozmiarów podług własnych wzorów lub na zamówienie.

A D R E S :

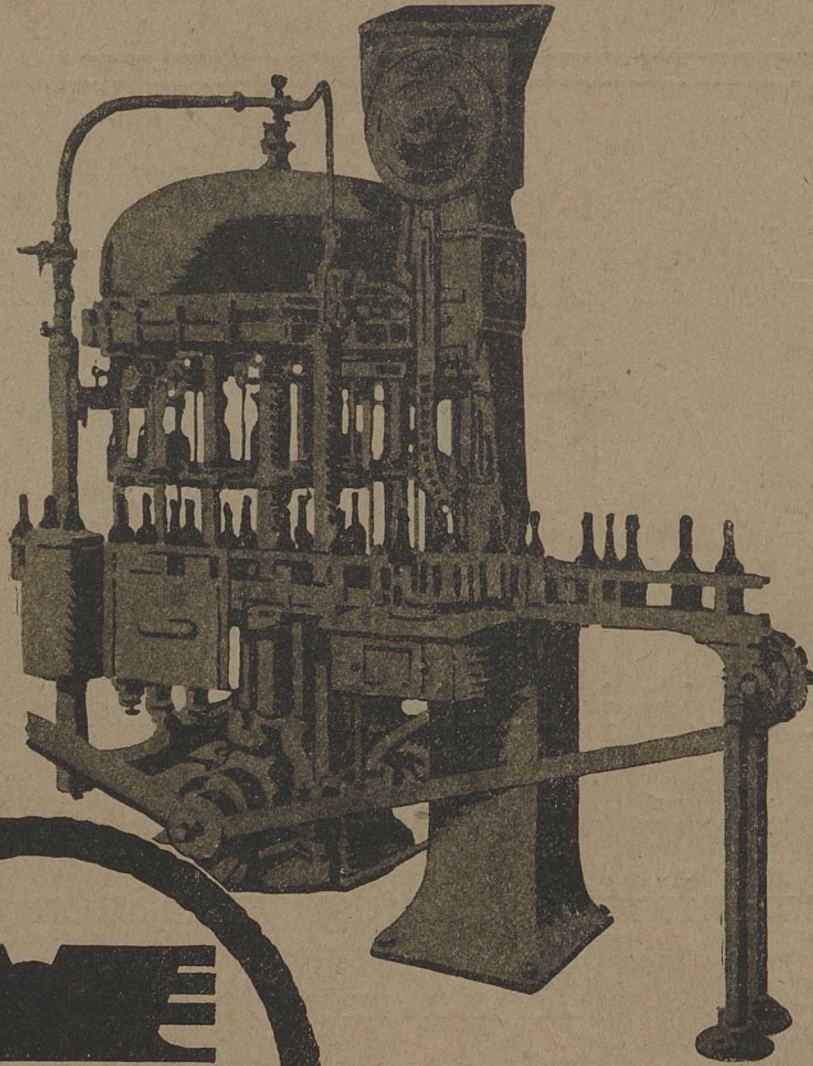
ZARZĄD. Warszawa, Marszałkowska 97-a, m. 2.

Telefon 34-60 i 226-01.

Fabryka Jabłonna St. P. K. P.

WARUNKI SPRZEDAŻY DO OMÓWIENIA W ZARZĄDZIE.

Adres telegraficzny: WARSZAWA JABŁONHUTA.



ENZINGER-UNION-WERKE
SIEGERIN-GOLDMAN-WERKE
WINTERWERB, STRENG & CO
W^m ARNEMANN
R. A. KNÖLLNER
OTTO ANT. KLOTZ
STRALAUER GLASHÜTTE

REPREZENTANT: D. JOËL + WARSZAWA, MARSZAŁKOWSKA 62