

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.



C I E M N E P I W A

aromatyczne i pełne w smaku otrzymuje się, stosując Weyermans'a patentowane pozbawione goryczy piwo barwiące, „SINAMAR“, prawnie dozwolone do stosowania przy dolnej fermentacji.

Dostawy ze
składu w Polsce

KAROL HESSENMÜLLER, Bydgoszcz, tel. 3-79.

Czeska Fabryka Maszyn i Pomp

Rok zał. 1872.

K. A. Pojepnij. Warszawa Maryatowska 17.

*Wszelkie urządzenia maszyn, aparaty oraz artykuły dla
browarów, słodowni i składów piwa.*

Nim zamówicie zagranicą zapykujcie w kraju!

Czy chmiel dostarczony odpowiada opróbkowaniu?

Odpowie po zbadaniu nadesłanych prób

PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA

WARSZAWA, WIEJSKA 17, m. 2. TEL. 5-96.

P. K. O. Związek Właścicieli Browarów w Polsce Nr. 1041.

CENNIK ROZBIORÓW W Nr. 47 „Przemysłu Piwowarskiego“ z r. 1927. (ABONAMENT).

Prof. T. CHRZĄSZCZ.

Środki zapobiegające tworzeniu się kamienia kotłowego.

(Ciąg dalszy).

Do pierwszej kategorii należą rozmaite oleje naftowe i smołowe z dodatkiem grafitu, którymi smarują ściany kotła.

Druga kategoria rozpada się na szereg grup, a mianowicie:

1) węglowodany, jak: skrobia, dekstryny, ziemniaki, guma arabska i podobne, bezpośrednio, lub z dodatkami alkali, zwykle sody.

2) trzaski dębowe i różne preparaty garbnikowe, również bezpośrednio lub z dodatkiem sody.

3) ciała azotowe, jak żelatyna, agar, oraz specjalnego działania wyciąg siemienny.

Ponieważ wszystkie te dodatki mają znaczenie przede wszystkim dla mniejszych instalacji, przeto spotykaliśmy się z nimi dość często w gorzelnictwie i staraliśmy się zebrać odpowiedni materiał dla oceny. Obecnie badania niemieckie, przeprowadzone na ten temat¹⁾, skłaniają nas do przedłożenia naszych spostrzeżeń.

Kamień kotłowy jest nie tylko tem szkodliwy, że osadzając się na ścianach kotła, utrudnia należyte wyzyskanie ciepła spalanego paliwa, lecz także i tem, że, zależnie od twardości i stopnia przypiekania się do ścian kotła, usunięcie jego jest kłopotliwe, a często i bardzo mozolne. Trzeba nieraz odbijać go ostremitkami, co uszkadza ściany kotła. Środki więc, zapobiegające silnemu przypiekaniu się uwaru, byłyby bardzo pożądane. Z środków tu stosowanych najczęściej spotykamy grafit rozrobiony olejem, którym smarują ściany kotła.

Skuteczność tego zabiegu zależy, według naszego spostrzeżenia, przede wszystkim od składu kamienia kotłowego oraz ciśnienia pary, pod jakim kocioł pracuje. Przy stosunkowo niskim ciśnieniu, w każdym razie niżej 6 atm. pracy pary, oraz, o ile w wodzie niema znaczniejszych ilości kwasu krzemowego, to smarowanie grafitem ułatwia usuwanie kamienia z ścian kotła. Ponieważ kwas krzemowy znajduje się w wodzie nieraz nawet w dużej ilości, przeto powyższy zabieg jest często nieskuteczny. Również przy kotłach o wyższym ciśnieniu pary niż 6 atm., grafit całkowicie zawodzi. Powyższe tłumaczy także, dla czego opinia co do użycia grafitu, jako środka zapo-

biegającego przypiekaniu się uwaru, jest bardzo rozmaita. Jedni chwala, podkreślając jego skuteczność, inni uważają go za środek nawet szkodliwy.

Dodatek około 50 kg. ziemniaków do wody kotła parowego powierzchni ogrzewalnej 30 — 50 m² był używany w rozmaitych gorzelniach, jako środek zapobiegający tworzeniu się kamienia kotłowego. Skuteczność tego środka stwierdziliśmy niejednokrotnie. Działanie jego jest jednak ograniczone. Początkowo można stwierdzić działanie silnie ochronne. Sole wapna i magnezu, o ile zostają wytrącone z wody, to wydzielają się w formie szlamu. Stopniowo następuje gromadzenie się błotnistej osady, a wówczas zachodzi potrzeba jego odpuszczenia, gdyż pozostawiony — przechodzi w uwar. Jeżeli zaś będziemy ten szlam odpuszczać, co jest konieczne, to wraz z nim odpływają i owe rozgotowane ziemniaki, a z tą chwilą zniknie czynnik przeciwdziałający tworzeniu się kamienia kotłowego. Wprowadzenie w czasie ruchu nowej partii ziemniaków do wody kotłowej wymagałoby odkręcania włazu, co znowu jest bardzo kłopotliwe. Widzimy, że użycie ziemniaków, jako stałego czynnika, chroniącego przed kamieniem kotłowym, jest niemożliwe, natomiast pozostaje sama idea użycia w tym kierunku skrobi względnie jej produktów rozkładu.

Celem stwierdzenia skuteczności działania skrobi i dekstryn, przeprowadziliśmy badania laboratoryjne. W tym celu użyliśmy zwykłych garczków, w których przez pół roku gotowaliśmy codziennie około 4 litrów wody wodociągowej o twardości około 16° niem., parując dziennie około ½ litra wody. Jeden garczek miał tylko zwykłą wodę, drugi otrzymał raz na tydzień 5 g. kleiku skrobiowego, trzeci tyleż dekstryn. Po trzech miesiącach garczek bez dodatków wykazał osad grubości około 2 mm. Po 4 miesiącach garczek z dodatkiem dekstryn wykazał cieniutką, zresztą łatwo odchodzącą, warstewkę uwaru, obok dużej ilości szlamu. Wreszcie po 6 miesiącach garczek z dodatkiem kleiku skrobiowego nie wykazał osadu, a tylko około 30 mm. szlamu. Doświadczenie to potwierdza dodatni wpływ skrobi w formie ziemniaków dodawanych do wody kotłowej.

Inne doświadczenie przeprowadziliśmy z agarem, gotując wodę wodociągową powyższej twardości pod ciśnieniem 2 — 4 atmosfer. Również i w tych wypadkach agar przeciwdziała tworzeniu się kamienia kotłowego. Wpływ agaru okazał się około 50 razy silniejszy niż kleiku skrobiowego.

Powyższe doświadczenia wskazują, że dodatek do wody kotłowej skrobi w formie kleiku, jako środka przeciwdziałającego tworzeniu się kamienia kot-

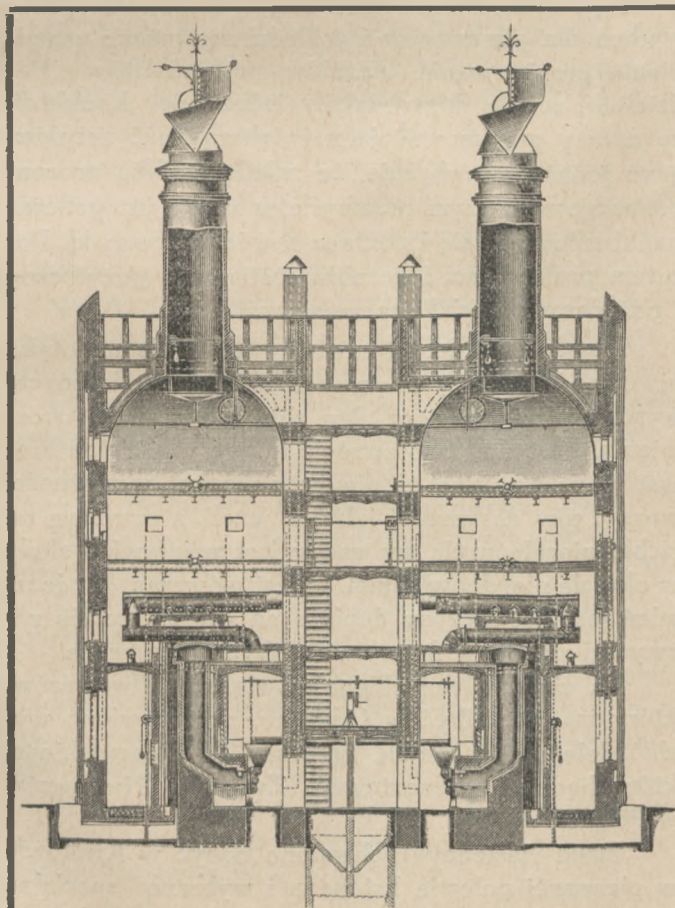
¹⁾ E. Sauer i F. Fischler, Zeitschr. f. angewandte Chemie 1927, t. 40, str. 1176.

łowego, jest polecenia godny. Według naszych obliczeń, dla tego celu należy użyć na każdy m³ zasilającej wody 400 — 500 g skrobi w formie kleiku, względnie zawiesinki skrobiowej. Nadaje się tu skrobia w formie szlamu skrobiowego, jaki, po bardzo niskiej cenie, można otrzymać w każdej krochmalni. Ilość powyższa jest liczona przy wodach o twardości powyżej 20° niem. Przy wodzie o niższej twardości można zejść do 200 g skrobi na m³ wody. Równocześnie każdego dnia trzeba odpuszczać z kotła nagromadzone błoto, wydzielonych soli wapna i magnezu. To odpuszczanie wykonywujemy, otwierając zawór kotłowy kilka razy po parę sekund, gdy kocioł jest jeszcze pod ciśnieniem pary.

W latach po 1905 było bardzo w modzie używanie trzasek dębowych, jako środka przeciwdziałającego tworzeniu się kamienia kotłowego. W tym celu do kotła parowego dawało się trzasek dębowych i napuszczało wodę. Skuteczność trzasek dębowych mogłem istotnie stwierdzić. Gromadzi się jednak stopniowo błoto, które trzeba usuwać. W miarę jak się te szlamy odpuszcza, zmniejsza się równocześnie przeciwdziałanie tworzeniu się kamienia kotłowego. Przy odpuszczaniu szlamu z kotła zachodziły nadto wypa-

dki, że pod zawór odpustowy dostawała się trzaska, utrudniająca względnie uniemożliwiająca zamknięcie kotła, co prowadziło do wypłynięcia wody z kotła. By nie dopuścić do takich wypadków radzono brać grubsze trzaski aż do cienkich szczap. Wpływ trzasek dębowych tłumaczono lepszym krążeniem wody, która w takich razach utrudnia tworzenie się kamienia. Ponieważ stwierdzono, że działanie to ochronne przy odpuszczaniu szlamu z kotła słabnie, a wreszcie całkowicie ustaje, to tłumaczono, że zachodzi z czasem rozgotowanie trzasek, które wówczas już nie zapobiegają tworzeniu się kamienia kotłowego. Dzisiaj wiemy, że nie chodzi tu o trzaski drzewne, jako takie, lecz o garbnik, który się w nich znajduje. Skoro garbnik zostanie wraz z wodą szlamową odpuszczony, znika także od owej chwili działanie ochronne trzasek.

Wszystkie tu używane środki, rzeczywiście zapobiegające tworzeniu się kamienia kotłowego, należą, jak wykazują wspomniane badania E. Sauer'a i F. Fischler'a, do ciał koloidalnych. Ciała tego rodzaju jak: skrobia, dekstryny, tanina, guma arabska, żelatyna, agar i podobne, dodane do wody kotłowej, wywierają działanie ochronne kolloidów. Wstrzymują one



JOHANNES LINZ

BIURO INŻYNIERSKIE

Fabryka maszyn, kotłarnia oraz odlewnia

RAWICZ — Wlkp.

Rok założenia 1862.



Specjalna fabryka Urządzeń dla browarów i słodowni

Suszarnie słodu według własnego doświadczonego systemu dla wyrobu wszelkiego gatunku słodu.

Zalety moich suszarni (dwu i trzypółkowych) są następujące:

- 1) duża powierzchnia ogrzewalna grzejników, stąd bardzo małe zużycie węgla,
- 2) niezwykła wydajność,
- 3) solidne wykonanie w żelazie, a więc mało robót mularskich, przez co unika się remontów,
- 4) łatwość obchodzenia się.

Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.

wydzielanie się soli wapna i magnezu, a przez to i tworzenie się kamienia kotłowego. Jeżeli wskutek nagromadzenia poczną się te sole z wody wydzielać, to jakkolwiek idzie ono wcale prędko, to przecież znacznie wolniej niż w wypadku, gdzie tych kolloidów nie było, nadto wydzielają się w formie bardzo drobno - krystalicznej, zatem w formie szlamowej. W wyższej ciepłocie działanie ochronne kolloidów zmniejsza się. Z podanych środków najslabiej działa guma arabska, lepiej dekstryny, dalej skrobia, następnie żelatyna, a najlepiej agar i tanina.

Działanie powyższych środków tłumaczy się nie tylko ich wpływem ochronnym, jako kolloidów, lecz także w wielu wypadkach łączeniem się ich względnie ich produktów rozkładu z wapnem i magnezem na związki łatwo rozpuszczalne w wodzie. Dekstryny, w roztworze 0,8%, ogrzewane pod wysokim ciśnieniem w autoklawie, ulegają hydrolizie, dając produkty, łączące się z jonem wapna na ciemno zabarwione związki, w wodzie łatwo rozpuszczalne, które wstrzymują wydzielanie się 80 — 85% wapna. Powstawanie kamienia wapiennego w tych warunkach jest zatem silnie powstrzymane. (Dokończenie nastąpi).

ZJAZD ZWIĄZKU PIWOWARÓW W POLSCE.

Dorocznym zwyczajem, w dniu 6 maja odbył się w Poznaniu wiosenny zjazd członków Związku Piwowarów w Polsce. Liczba uczestników, reprezentujących niemal wszystkie dzielnice Rzplitej, przekraczała połowę wszystkich członków piwowarskiej organizacji. Prezes Związku p. Chocieszyński z Ostrowia zajął posiedzenie, witając zebranych i dziękując za przybycie, poczem odczytał depesze nadesłane z racji zjazdu. W imieniu C. Z. P. P. i S. telegraficznie złożył życzenia p. prezes Jan Patzer z Warszawy, życząc pomyślności obradom i wyrażając głęboką sympatię i życzliwość dla tak pożytecznej w naszym przemyśle placówki.

Odczytany protokół poprzedniego zjazdu, który

BROWAR

w pełnym ruchu wraz z dużą słodownią i dwoma domami mieszkalnymi jest do sprzedania z powodów rodzinnych.

Budynki murowane jedno i dwu piętrowe. Miejsowość podmiejska, komunikacja tramwajowa i samochodowa. Letniska w okolicy.

Bliższych informacji udzieli: Warszawa Hoża 28, m. 7, tel. 506-28.

odbył się w Warszawie w jesieni roku ubiegłego, nie nasunął tematu do dyskusji i w całości został przyjęty przez obecnych.

Obszerne sprawozdanie z działalności Związku wygłosił p. prezes Chocieszyński. Na wniosek Zarządu omawiano sprawę corocznych tygodniowych kursów piwowarskich, których potrzebę dotkliwie odczuwają nasi piwowarzy i uchwalono zwrócić się do Ministerstwa Oświaty z prośbą o urządzenie takich kursów przy jednej ze szkół przemysłowych. Za najlepiej odpowiadający browarom okres wykładów uznano miesiąc styczeń. Kursy nosiłyby charakter przypominający, a jednocześnie, choć teoretycznie, zaznajamiałyby naszych zawodowców z nowymi zdobyczami wiedzy piwowarskiej. Biorąc pod uwagę, że kursy w pierwszym rzędzie przyniosą wielki pożytek browarom zebrani są przeświadczeni, że spotkają się z wydatną pomocą ze strony organizacji właścicieli browarów.

W związku z zaliczeniem piwowarstwa do rzędu przemysłów i wykreślenia go z kategorii rzemiosł, zastanawiano się nad sprawą komisji egzaminacyjnej, która istniała dotąd z ramienia Związku przy Izbie Rzemieśniczej. Postanowiono nadal utrzymać Komisję Egzaminacyjną jako organ związkowy.

Z powodu braku odpowiednich stanowisk w browarach dla piwowarów i czeladzi rozważano zagadnienie przyjmowania uczniów - praktykantów. Podzielone zdania doprowadziły jednak do konkluzji, że należy przyjmować jaknajwiększą ilość uczniów, gdyż praktyka wykazuje, że zaledwie kilka procent pozostaje w naszym przemyśle, a reszta już podczas nauki zniechęca się i porzuca zawód piwowarski. Pozaatem praktykanci i uczniowie stanowią pożyteczny i pożądaný materiał pracowniczy.

Z pośród trudności zawodowych, jakie napotyka piwowar pracujący w przedsiębiorstwach drobnych, wysunięto na pierwszy plan zbyt późny zakup jęczmienia. Postanowiono zwrócić uwagę właścicieli browarów na ten fakt, że piwowar nie jest w możności warzyć piw doskonałej jakości, jeżeli, z przyczyn od siebie niezależnych, zmuszony jest wyprawiać słozy w okresie nieodpowiednim, to jest wówczas, gdy jęczmień jest dostarczony dopiero na wiosnę, co się zazwyczaj zdarza w finansowo słabych browarach.

Na zjazd Niemieckiego Związku Piwowarów, który ma się odbyć w Gdańsku, postanowiono wysłać delegata w osobie prezesa Chocieszyńskiego, który będzie reprezentować Związek Piwowarów w Polsce.

Zjazd jesienny uchwalono odbyć w Krakowie w pierwszej połowie listopada i wybrano specjalną komisję, której powierzono kłopoty organizacyjne.

W poczet członków związku przyjęto nowych kandydatów: pp. S. Jabłońskiego z Torunia, J. Jel-skiego z Piotrkowa - Tryb., Langego z Łodzi i M. Pir-wica.

Na skutek informacji C. Z. P. P. i S. stwierdzono, że niestety nakład „Przewodnika Młodego Piwowa-ra” nie cieszy się wielkim popytem. Senior związku p. J. Waberski z Gniezna, wznosząc toast na cześć autora, p. T. Lampego, w imieniu kolegów składa po-dziękowanie za podjęty bezinteresownie trud i zazna-cza, że jest to pierwszy nasz podręcznik piwowar-stwa, jaki ukazał się w druku.

Chcąc zapewnić piwowarom stałą możliwość otrzymywania tygodnika „Przemyśl Piwowarski” po-stanowiono zwrócić się do C. Z. P. P. i S. o bezpłatne rozsyłanie czasopisma dla członków związku i prze-słać adresy ich do administracji.

W sprawie zakazu władz skarbowych wysyła-nia piwowskich drożdży prasowanych, postanowio-no zwrócić się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o cofnięcie zakazu, gdyż piwowarstwo, szczególnie-j w lecie, nie może się obyć bez częstej wymiany droż-dży i to w formie prasowanej, która zabezpiecza ten produkt od szkodliwego działania temperatury. Prze-pisy akcyzowe nie powinny nam utrudniać produkcji i hamować stosowania nowych metod.

W dyskusji fachowej zabierali głos p. Chocie-szyński, Borowicz i inni. Poruszono sprawę stosowa-nia wiórów do klarowania piwa, cedzaków chmielo-wych, metod chłodzenia brzeczki i t. d.

Duże rozgoryczenie dało się wyczuć wśród ze-branych przy omawianiu stosunku kontrolujących urzędów akcyzowych do piwowarów. Stosunki te przybierają zabarwienie mocno dla naszych zawo-dowców niemiłe, gdyż kontrola akcyzowa, rzadko mająca dostateczne pojęcie o piwowarstwie i o gospo-darczych stosunkach w browarach, odznacza się nie-raz niesłychaną podejrzliwością i wszelkim brakiem zaufania do kierowników przedsiębiorstwa, co wy-twarza atmosferę wprost nie do zniesienia, doprowa-dzając do zadrążeń dla nikogo niepożytecznych.

Na wniosek p. prezesa Chocieszyńskiego posta-wiono jednogłośnie wysłać do p. prezesa C. Z. P. P. i S. Jana Patzera depeszę z życzeniami i z podzięko-waniem za nadesłane wyrazy życzliwości.

Wyrażono również podziękowanie browarom Huggera, Kobylepolskiemu i Krotoszyńskiemu za na-desłane piwo, które znakomicie ułatwiało i uprzyjem-niało obrady.

Żegnani przez p. prezesa Chocieszyńskiego uczestnicy zjazdu udali się następnie na zwiedzanie Targów Poznańskich.

FABRYKA KORKÓW E. POMERANZ

WIEDEŃ III/1. Ditscheinergasse 3.

Adres telegr.: POMERKORK—WIEDEŃ.

DOSTAWCA NAJWIĘKSZYCH BROWARÓW
W PAŃSTWACH SUKCESYJNYCH I NA BAŁKANACH.

Dostawa franco i oclona. Stale na składzie duże zapasy.

Oferty z próbkami są chętnie dostarczane na żądanie.

PIWO NARODOWYM NAPOJEM ANGLIKÓW.

„Brewers Journal” z 15 kwietnia podaje:

W mowie wygłoszonej w dniu 21 marca w Liver-poolu, Sir Wm. Arbuthnot Lane, doktor medycyny, prezydent New Health Society oświadczył, że wyta-cza obecnie kampanję na rzecz piwa, które uważa za prawdziwą pożywkę narodu. Królowa Wiktorja wy-kazała niezwykłą przenikliwość, kiedy, przewidując w przyszłości komunizm i bolszewizm, twierdziła, że chcąc utrzymać naród w zdrowiu i szczęściu trzeba mu dostarczyć obfitość dobrego i taniego piwa.

Dr. Arbuthnot Lane oświadcza dalej: „Dobre pi-wo jest najlepszym napojem, jaki mieć możemy, jeżeli jednak wyrabia się piwo złe, słabe i niezachęcające do spożycia szerokie masy zwracają się do napojów o dużej zawartości alkoholu. Ci, którzy byli w Sta-nach Zjednoczonych widzieli tę klęskę jaką jest pro-hibicja, która jest przyczyną niemal wojny domowej, wytwarza kadry wstrętnego pasożytnictwa i jest po-wodem demoralizacji, chorób, zbrodni i śmierci. Wszystkie te klęski pochodzą stąd, że ludność jest pozbawiona piwa”.

Tak myśli trzeźwy Albion, ojczyzna sportów, tę-zynny ciała i ducha.

Co mamy sądzić o naszych zacierzewionych antialkoholikach, którzy piwo stawiają w jednym rzę-dzie z trunkami.

Potrzebny Piwowar

do browaru ręcznego w Pińczowie, umiejący pro-wadzić książki akcyzowe. Wynagrodzenie według umowy.

Oferty uprasza się składać pod adresem: Zarząd Główny Ordynacji Myszkowskiej, poczta Chroberz, wojew. Kieleckie.

Mamy do oddania
kilka wagonów wyborowego zimowego

S Ł O D U

do natychmiastowego załadowania.

„SŁODOPOL” przy browarze Karola Weigta
w Kaliszu, Turecka 1.

PRZEGLĄD PIŚMIENNICTWA OBCEGO.

Fruwirth Carl.: Hopfenbau und Hopfenbe-
handlung. 3 vollst. umgearb. Aufl. Mit 70 Textabb.
(183 S.) 8°. Lw. Rm. 6.50.

Deutscher Bierkalender. Jg. 1. 1928. gr.
8°. Rm. 2.50.

Kalender für Destillateure, Likörfabrikanten
und verwandte Branchen. Jg. 10. 1928. (386 S.) kl.
8°. Lw. Rm. 4.

Do nabycia w księgarni Trzaska, Evert et Michai-
ski. Warszawa, gmach Hotelu Europejskiego.

W Państwowej Szkole Przemysłowej w Krakowie, (Aleja Mickiewicza 5).

wakują trzy posady nauczycielskie do przedmiotów
chemiczno-technicznych i dwie do budowlanych (konstrukcje
budowlane i projektowanie), które będą obsadzone od
1 września r. b. Informacyj udziela Dyrekcja Szkoły.

RENTOWNOŚĆ BROWARÓW NIEMIECKICH.

Piwowarstwo niemieckie, aczkolwiek mniej ucier-
piało w czasie wojny, aniżeli nasze, znalazło się
w trudnem położeniu w okresie powojennym. Spadek
spożycia piwa, jako wynik gospodarczych powikłań
i operacji wojennych, musiał w wyniku spowodować
ciężki kryzys piwowarstwa. Wprawdzie, od czasu za-
warcia pokoju, spożycie piwa, bez którego obywatel
niemiecki chyba żyćby nie mógł, stale wzrasta, nie
dochodzi jednak jeszcze do tego poziomu, na jakim
stało w latach przedwojennych. Naturalnym wyni-
kiem takiego stanu rzeczy był kierunek koncentracyj-
ny i dziś istnieje w Niemczech kilka przepotężnych
koncernów, z których każdy eksploatuje po kilkana-
ście, a nawet kilkadziesiąt wielkich browarów. Ruch
koncentracyjny okazał się zbawiennym w skutkach,
w walce z niepomyślną powojenną konjunkturą, gdyż
nie tylko pozwolił na przetrwanie kryzysu, ale nawet
zdołał podnieść rentowność browarów. Są obecnie
browary w Niemczech, które za rok 1927 wypłacały
przeszło 24% dywidendy. Są to oczywiście przedsię-
biorstwa wyjątkowe. Porównyując jednak średnią
rentowność browarów w roku 1926 i 1927 z rentowno-
ścią przedwojenną, stwierdzić musimy znaczną po-
prawę. Do porównań mogą służyć li tylko ogłaszane
bilanse towarzystw akcyjnych, gdyż zyski browarów
prywatnych są dla statystyki nieuchwytne.

Zawodowe pisma piwowskie w Niemczech po-
dają ciekawe daty dotyczące 180 browarów akcyj-
nych, które w roku 1926 wykazały 58,1 miljonów
mk., a w 1927 — 61,7 miljonów mk. co, w stosunku
do sumy kapitałów zakładowych, wynosi 12,7%
i 13,1%. Dywidenda w tych latach wynosiła średnio
9 i 9,1%, to jest przeszło 50% więcej, aniżeli wypła-
cały te same browary, przy tym samym kapitale za-
kładowym, w roku 1913.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Posiedzenie. Dnia 22 b. m. odbędzie się w Warszawie
posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. między inne-
mi będzie rozpatrywana sprawa kalkulacji cen.

Drożdże prasowane. W sprawie zakazu wyrobu piwo-
warskich drożdży prasowanych, na skutek po-
dania C. Z. P. P. i S. otrzymaliśmy następującą
odповідź: „Załatwiając podanie Arcyksiążęce-

go Browaru w Żywcu, przesłane tu pismem
z dnia 6 kwietnia 1928 r., jak również pismo
z dnia 20 kwietnia 1928 r. Ministerstwo Skarbu
zawiadamia, jak następuje:

1) Po myśli art. 1 ust. 2 rozporządzenia
Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 26
marca o monopolu spirytusowym (Dz. Ustaw Nr.
32, poz 289) do wyrobu drożdży (rozumie się pra-

sowanych) potrzebne jest zezwolenie Ministra Skarbu.

2) Według art. 72 tego rozporządzenia drożdże prasowane podlegają podatkowi.

Wyrób i sprzedaż bez zezwolenia i bez podatku piwowarskich drożdży w stanie prasowanym są niezgodne z powołanymi wyżej przepisami.

Ministerstwo Skarbu mogłoby zezwolić poszczególnym browarom, na ich prośby, na wyrób i sprzedaż piwowarskich drożdży w stanie prasowanym na następujących warunkach:

a) wyrób powinien odbywać się w osobnych oddziałach browarów;

b) do oddziałów browarów, przerabiających piwowarskie drożdże płynne na prasowane, będą miały zastosowanie przepisy, dotyczące fabryk drożdży prasowanych;

c) od prasowanych drożdży piwnych będzie pobierany podatek ustalony w art. 72 rozp. Prezydenta Rzeczypospolitej o monopolu spirytusowym;

d) prasowane drożdże piwne będzie można sprzedawać wyłącznie browarom“.

Dyrektor Departamentu

(—) Wójtowicz.

Nie mogąc pogodzić się ze stanowiskiem, jakie zajął w tej sprawie Departament Akcyz i Monopolów, jako nader utrudniającem położenie naszego przemysłu, a w szczególności browarów małych i średnich, C. Z. P. P. i S. przedsięwzięć dalsze starania o zwolnienie od opłat akcyzowych piwowarskich drożdży prasowanych.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa. 10/V. 53 — 54 zł.
11/V. 53 — 54 zł.
12/V. 53 — 54 zł.
14/V. 53 — 54 zł.
15/V. 53 — 54 zł.

Bydgoszcz 10/V. 50 — 51 zł.

Katowice. 11/V. 53 — 56 zł.
12/V. 53 — 56 zł.

Poznań. 11/V. 49 — 51 zł.
12/V. 49 — 51 zł.
15/V. 49 — 51 zł.

Gdańsk. 11/V. 14.75 flh.

Berlin. 10/V. 254 — 290 mk. n.
11/V. 252 — 290 mk. n.
12/V. 252 — 290 mk. n.
14/V. 252 — 290 mk. n.
15/V. 252 — 293 mk. n.

Hamburg 11/V. 12.75 flh. Dun. Ros.
11/V. 12.15 flh. Marokko

Chicago. 10/V. Malting 97 — 110 cts. za bushel
11/V. Malting 98 — 110 cts. za bushel
12/V. Malting 96 — 110 cts. za bushel
14/V. Malting 97 — 110 cts. za bushel

Nowy York. 9/V. Malting 106½ cts. za bushel
10/V. Malting 106½ cts. za bushel
11/V. Malting 106 cts. za bushel
14/V. Malting 106 cts. za bushel

Poznań 1929.

PRZEWODNIK MŁODEGO PIWOWARA

w opracowaniu

TADEUSZA LAMPE

st. Zgromadzenia Piwowarów stoł. miasta Warszawy.

Powinien się znaleźć w ręku każdego właściciela browaru, piwowara, ucznia i praktykanta.

CENA ZŁ. 10.

Zamówienia i przesyłki pieniężne prosimy kierować do C. Z. P. P. i S., Wiejska 17, m. 2. (P. K. O. Związek Właścicieli Browarów w Polsce, № 1041).

Sprzedajemy

aparat do suszenia
młota

Lwowskie Towarzystwo Akcyjne browarów
we Lwowie.

HUTA SZKLANA „JABŁONNA”

SPÓŁKA AKCYJNA



WYRABIA I SPRZEDAJE
NA ZAMÓWIENIA I ZE
SKŁADU BUTELKI ZE SZKŁA
ORANGE I PÓLBIAŁEGO
DO PIWA, PORTERU, WIN,
WÓDEK, LEMONIAD I WÓD
MINERALNYCH.

SPECJALNOŚĆ BUTELKI
DO PASTEURYZACJI
I NA WYSOKIE CIŚNIENIE.

ADRES:

ZARZĄD: WARSZAWA,
AL. UJAZDOWSKIE 22 m. 2.

Telefon 226-01.

Adres telegr.:
WARSZAWA
JABŁONHUTA