

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.

Do niezawodnej i bezpiecznej dezynfekcji rur miedzianych,
naczyń aluminiowych, rur gumowych, słodowni, piwnic,
naczyń warzelnianych, kadzi, beczek składowych i t. p.

poleca się

AKTYWINE

w proszku

ze składu

KAROLA HESSENMÜLLERA, Bydgoszcz, tel. 379.



„IMPLAK” w rozmaitych kolorach do uszczelniania i znaczenia beczek transport.
„LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI” brązowy, żółty i szary, dający się zmywać i wygładzający schludnie — tudzież inne specjalne fabrykaty

Edward LUTZ

Sp. z ogr. odp.
KRAKÓW, XXII, Kalwaryjska 66.

Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga
i Temeszwar.

MASA FILTRACYJNA



ENZINGER-UNION WERKE

GAMBRINUS

SP. Z OGR. ODP.

POZNAN · WIELKA 16

DO SPRZEDANIA

kompletnie urządzony browar parowy w pełnym ruchu. Możliwa roczna produkcja przy obecnym urządzeniu — 30.000 hektolitrow.

Informacje:

Browar MARGOLIS, Grodno.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE

**Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO
URZĄDZONEGO PRZEZ
ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE
W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.**

(Dokończenie).

O godzinie 12 w południe zebrali się uczestnicy Kursu Piwowarskiego w Szkole Przemysłowej w celu wysłuchania ostatniego wykładu Kursu tegorocznego P. Prof. Krzemeckiego pod tytułem: „Krytyka dotychczasowych metod technicznej analizy piwa, oraz oceny sładu i chmielu”.

Mówiąc o dotychczasowych metodach badania i oceny piwa, sładu i chmielu, uważa Prof. Krzemecki obecny system badań wobec nowoczesnych postępów wiedzy za niewystarczający dla dokładnej oceny wartości technicznej danego przedmiotu. Dotychczasowe, na przykład, analizy sładu, oprócz chyba tylko określenia barwy, niewiele dają wskazówek dla piwowara - praktyka, który chciałby sład badany zużyć dla celów technicznych. To nie jest ścisła ocena i analiza piwowarska. Nowoczesne badania powinny wprowadzić jako stałe pozycje oceny sładu handlowego: stosunek cukrów do niecukrów, stężenie jonów wodorowych, ilość azotu formalowego i t. d.

Analiza i dokładna ocena sładu jest rzeczą bardzo ważną dla piwowara, gdyż podstawą, czem ma być piwo, jest przede wszystkim sład, a potem dopiero odpowiednia praca w warzelnii. Oceny chmielu też są dotąd bardzo powierzchowne i niedokładne, na przykład, oznaczenia w chmielu wody przy obecnym stanie aparatury laboratoryjnej jest rzeczą bardzo trudną. Te same niedokładności obserwujemy podczas badań i oceny piwa, gdzie, na przykład, określając moc brzożki pierwotnej podług metod dotychczas stosowanych, można to samo piwo badać dwadzieścia razy i coraz to inne otrzymywać rezultaty.

Rzeczą konieczną jest opracowanie nowych ściślejszych sposobów badania wszelkich surowców, półproduktów i produktów naszego przemysłu piwowarskiego.

P. Prof. Krzemecki swój wykład uzupełnił pokazami niektórych aparatów do badań i oceny chmielu i sładu, stosowanych w pracowniach Państwowej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Na tem tegoroczny Kurs Piwowarski zakończono, składając serdeczne podziękowanie niestrudzonemu Kierownikowi Kursu P. Prof. Krzemeckiemu za pracę organizacji Kursu, oraz ciekawe wykłady własne i cenne wyjaśnienia tak obficie udzielane w dyskusjach. Opuszczając gmach Państwowej Szkoły Przemysłowej, wybrano delegację piwowarską w osobach: Dyr. Lampego, Dyr. Tymowskiego i Inż. Kiwerskiego, którzy wraz z P. Prof. Krzemeckim udali się niezwłocznie do Dyrektora Państwowej Szkoły Przemysłowej P. Inż. E. Kosteckiego, w celu wyrażenia, w imieniu Związku Piwowarów w Polsce i uczestników Kursu Piwowarskiego, podziękowania za uprzejme udzielenie lokalu na cały czas trwania Kursu. Żegnając się z członkami delegacji P. Dyr. E. Kostecki życzył Związkowi Piwowarów w Polsce dalszej pomyślnej pracy w kierunku kształcenia fachowego piwowarów drogą jaknajczęściej urządzanych Kursów Piwowarskich.

Urządzony staraniem Związku Piwowarów w Polsce pierwszy tego rodzaju Kurs Piwowarski w Krakowie za skromnie może nazwano w ogłoszeniach „Kursiem Powtarzającym”, gdy w rzeczywistości był on pierwszym w Polsce Odrodzonej kongresem fachowym teoretyków i praktyków polskiego świata piwowarskiego. W wykładach i odczytach, oraz dyskusjach fachowych tegorocznego Kursu Piwowarskiego brały udział najlepsze siły profesorskie z dziedziny przemysłu fermentacyjnego naszych wyższych uczelni Krakowa, Lwowa, Poznania i Warszawy, wybitni rzeczoznawcy działu maszyn i urządzeń browarowych, oraz doświadczeni piwowarzy - praktycy, kierownicy znanych w Polsce browarów.

Wykłady i dyskusje, które zaledwie w streszczeniu można było podać w ramach niniejszego sprawozdania, a które w przyszłości, dzięki uprzejmości Prelegentów, ukażą się może w całości na łamach „Przemysłu Piwowarskiego”, miały za zadanie zaznajomić ogół słuchaczy, a i czytelników „Przemysłu Piwowarskiego” z całym szeregiem badań, prac i wynalazków z dziedziny piwowarstwa nowoczesnego. Cenne wykłady naszych wybitnych profesorów przemysłu fermentacyjnego były wyczerpującymi sprawozdaniami z postępu ich prac w celu podniesienia naszego przemysłu na wyżyny techniki nowoczesnej i stwier-

dziły niezbiecie, że pod tym względem nauka i technika polska może się obyć bez narzucanej nam często pomocy sąsiadów zagranicznych.

W nieodłącznych od każdego wykładu dyskusjach fachowych poruszano różne tematy z praktyki piwowarskiej, kierownicy naszych browarów wysuwali cały szereg zapytań fachowych, na które ze strony ciała profesorskiego otrzymywano treściwe i wyczerpujące wyjaśnienia rozwiązujące często bardzo zawile zagadnienia praktyki piwowarskiej. Browary wysyłające na Kurs Piwowarski swych kierowników odniosły więc pod tym względem daleko idące korzyści, bo sprawy na Kursie rozstrzygnięte mogą posłużyć znakomicie do dalszego uszlachetniania produktu wytwarzanego.

Sprawozdanie z ostatniego tegorocznego kongresu piwowarów niemieckich w Berlinie, odczytane podczas naszego Kursu Piwowarskiego, może nam służyć przykładem, że po wiedzę i wskazówki niezbędne do rozwoju naszego przemysłu piwowarskiego nie potrzebujemy już obecnie jeździć do obcych bo nic nowego dodać tam już nie mogą do tego, co usłyszymy i zobaczymy w pracowniach naukowych zasłużonych badaczy naszych w Krakowie, Lwowie, Poznaniu i Warszawie, o czym mieliśmy tak dobrą sposobność przekonać się, słuchając wykładów i dyskusji podczas naszego Kursu obecnego.

Tegoroczny pierwszy Kurs Piwowarski zgromadził piwowarów z różnych miast i dzielnic Polski, jak z Bydgoszczy, Cieszyina, Gniezna, Grodziska Wkp., Grodna, Jeżewa, Kalisza, Łańcuta, Ostrowa Wkp., Ostrowca, Poznania, Sosnowca, Tenczynka i Warsza-



wy. Zebrali się więc piwowarzy polscy z najdalszych krańców naszej ziemi, od Cieszyina do Grodna, pomimo odległości i kosztownej wobec dzisiejszych warunków komunikacji, co było powodem niestawienia się na Kurs wielu kolegów. Piwowarzy jednak pracujący

17)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Podług roczników egipskich krajem pierwotnie rządili bogowie, a dopiero „sprzykrzywszy sobie panowanie nad ziemią, powierzyli je człowiekowi, który zaczął rządzić nie tylko na podstawie prawa boskiego, lecz i na podstawie dziedziczności boskiej. Z tej racji Faraonowie byli bogami na ziemi, a ich rzeczy, przedmioty, wyroby, produkty i napoje — boskimi. Do liczby takich boskich napoi należało w pierwszym rządzie piwo, a sztuki wytwarzania piwa mieli nauczyć egipcjan, nauczani przez bogów, Faraonowie. Tak przynajmniej twierdzili i pisali kapłani egipscy i zdania te zostały obalone dopiero w czasach późniejszych pod wpływem nowych odkryć i wykopalisk.

Jeden z egiptologów Petrie, jak pisze J. A. Święcicki, odkrył w odległości 30 mil angielskich od Teb,

na wschodnim brzegu Nilu, na skraju pustyni, szczątki miasta egipskiego Nubt. W pobliżu ruin tego miasta znaleziono inne ruiny, mające charakter zupełnie odrębny. Odkryte tam naczynia gliniane nie przedstawiały najmniejszego podobieństwa z naczyniami sąsiedniego Nubtu i w ogóle nie mają nic wspólnego z wyrobami egipskimi tego rodzaju. Gdy na cmentarzach tego miasta otworzono parę tysięcy grobów, nie znalazł się tam ani jeden przedmiot egipski, a szkielety i inne szczegóły w grobach znalezione przekonały archeologów, że ludzie tam pochowani należeli do pokoleń, które wtargnąwszy do Egiptu pod koniec VI dynastji Faraonów, spowodowały przewrót zupełny w tym kraju.

Pomniki piśmienne w tych grobach odkopane okazały się charakterystycznymi okazami pisma obrazkowego sumiro-babilońskiego, świadczyło to najlepiej, że chwilowi zdobywcy starego Egiptu przywędrowali tu ze starszej jeszcze Babilonii. Ludy te zniknęły prędko, prawdopodobnie wypędzone z Egiptu z po-

w browarach bardzo odległych od Krakowa mogą być w tym wypadku usprawiedliwieni czego nie można powiedzieć o piwowarach polskich z browarów położonych tak blisko siedziby obecnego Kursu Piwowarskiego, że koszty przejazdu nie mogą być okolicznością usprawiedliwiającą ich nieprzybycie.

Nieprzybyli na Kurs Piwowarski naturalnie i przedstawiciele browarów polskich, zatrudniających jeszcze dotąd u siebie cudzoziemców, a szkoda, bo wykłady i dyskusje Kursu obecnego możeby ich narreszcie przekonały, że zarówno kształcenie, jak i wszelkie porady techniczne, oraz rozwiązania nowoczesnych zagadnień piwowarskich nie tylko są wyłącznym przywilejem Berlina, Pragi i Wiednia, lecz że i u nas mamy wybitnych teoretyków w tej dziedzinie w pracowniach naukowych naszych wyższych uczelni Krakowa, Lwowa, Poznania i Warszawy, a także wykwalifikowane siły techniczne, mogące w każdej chwili zastąpić za długo już w Polsce tolerowanych piwowarów cudzoziemskich. Można by w

tym wypadku zacytować przykład Chorzowa, gdzie Niemcy ustępując zabrali wszystkich inżynierów, techników i wykwalifikowanych pracowników swoich, myśląc, że Polacy nie będą w stanie prowadzić samodzielnie tej fabryki, tymczasem zawiedli się w swych rachubach, bo pod kierownictwem obecnego Prezydenta Prof. Mościckiego i dzięki pracy całego zastępu Jego uczniów — inżynierów polskich Chorzowa nie tylko nie zamknięto, lecz przewyższył on nawet produkcją swoją produkcję poprzednią, dawnych czasów niemieckich.

Tegoroczny Kurs Piwowarski był pierwszą próbą dalszego doksztalcenia naszych piwowarów i, pomimo bardzo ograniczonego terminu pracy, spełnił swe zadanie znakomicie torując drogę ku dalszemu rozwijaniu wiedzy fachowej i pogłębianiu jej przez jaknajczęstsze urządzenie tego rodzaju wykładów i dyskusji z dziedziny nowoczesnego rozwoju naszego przemysłu piwowarskiego.

ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE

SEKRETARJAT: GNIEZNO, WRZESIŃSKA 8

poleca piwowarów na wszelkie stanowiska.

wrotem do Babilonii, pozostawiły jednak ludności miejscowej pamiątki zdobytej wiekami kultury, a między innymi znajomość uprawy jęczmienia i pszenicy (orkiszu) i wyrobu z nich piwa.

Wogóle oddziaływanie kultury semickiej na Egipt było bardzo silne, jak o tem świadczą wykopaliska w Tel-el-Amarna i odkrycie archiwum państwa w ruinach pałacu królewskiego. Archiwum to składało się z tablic glinianych, pokrytych pismem babilońskim. Były to kopie listów i depech od królów i gubernatorów Babilonii, Assyrii, Syrii, wschodniej Kapadocji, Fenicji i Palestyny, co świadczy, że język babiloński uzyskał w tej części Wschodu prawo obywatelstwa.

Dawna odmiana pszenicy (orkisz) nazwaną została w języku egipskim „bdt”, a koptyjskim „bote”, najprawdopodobniej od nazwy sumero-babilońskiej „bu-tut-tu”.

Znany w starej Babilonii pszeniczny chleb piwny „Ku-nas-tu” nazwano w dawnym Egipcie „Krs”, a w Grecji starożytnej „killestis” (Herodot II. 77).

W najdawniejszych czasach egipskich na wyrób piwa używano, tak jak i w starej Babilonii, wyłącznie dawnej pszenicy (orkiszu) i jęczmienia, potem coraz więcej jęczmienia i pszenicy normalnej, wreszcie za czasów rzymskich orkisz znika zupełnie.

Staroegipska nazwa piwa „hkt” pochodzi niewątpliwie od słowa babilońskiego „hi-ktu” (piwo „rozwodnione”). Nazwa „hkt”, albo „haka-heti”, oznaczała też dosłownie „serce w niewoli”, tłumaczono to w ten sposób, że w piwie zamieszkują złe duchy, które wchodząc wraz z piwem w organizm człowieka, wywołują stan upojenia („biorą serce w niewolę”). Taki stan nie był jednak, podług wierzeń staroegipskich, uważany za karygodny, przeciwnie święcono nawet pewne dni w roku, przeznaczone na upijanie się piwem „ku czci bogini Sechet, która w swoim czasie do tego stopnia nadużyła tego napoju, że nie była w stanie wprowadzić zamierzonego dręczenia ludzkości.

Teksty niezliczonych pergaminów i innych pa-

Nowelizacja ustawy o opodatkowaniu piwa.

(Ciąg dalszy).

Wyłączenie z użycia przyrządów do wyrobu piwa.

Art. 19.

Przyrządy służące bezpośrednio do wyrobu piwa mogą być na czas, przez który się ich nie używa lub używać nie wolno, wyłączone z użycia w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Skarbu.

§ 43 Rozp. Wyk.

Używanie przyrządów browarnianych do innych celów; urzędowe zamknięcie. 1. Urządzeń browarnianych wolno używać do innych celów, niż zgłoszono, tylko za zezwoleniem urzędu skarbowego.

2. Urzędowe zamknięcie, t. j. wyłączenie z użycia naczyń (zaciernych i warzelnych) skutecznia się zwykle przez umieszczenie na dnie, lub na wewnętrznej ścianie bocznej naczynia urzędownie przypieczętowanego skrawka papieru. Przedsiębiorca browaru odpowiada za całość zamknięcia.

Uwaga: Ustęp drugi nie wskazuje wyraźnie jaki sposób zamknięcia jest przepisowy, mówi tylko, że „skutecznia się zwykle” tak i tak. Niestety, wykonawcy zarządzenia stosują nieraz metody własne, narażające browar na poważne kłopoty, zabezpieczając np. paleniska lub krany parowe. Znany nam jest fakt, że w browarze z powodu opieczętowania kranów do-

Poszukuje się do wydzierżawienia lub kupna
Suszarni Słodowej
z magazynami

przy kolei (Wołyń, Lubelskie, okolice Warszawy)
w czynnym lub nieczynnym browarze lub słodowni.
Powierzchnia siatek co najmniej 50 m².

Wyczerpujące oferty kierować
do Administracji Przemysłu Piwowarskiego dla M. W.

prowadzających parę, popękały w czasie zimy rury, w których pozamarzała woda. Wody nie można było w porę usunąć, gdyż krany były zabezpieczone urzędowo. Należałoby określić wyraz „zwykle”, by usunąć raz na zawsze inne sposoby urzędowego zamknięcia.

3. O zdjęcie zamknięcia w celu wzięcia naczynia znowu do użytku lub czyszczenia go, należy zwracać się do organu skarbowego, do którego należy bezpośredni dozór browaru, ustnie albo pisemnie podając dzień i godzinę, kiedy zamknięcie ma być zdjęte. Jeżeli do tego czasu organ skarbowy, dla zdjęcia zamknięcia w browarze się nie zjawił, winien przedsiębiorca browaru poczekać jeszcze godzinę, poczem wolno mu usunąć zamknięcie samemu w obecności świadka.

4. Nałożenie i zdjęcie zamknięcia winien organ skarbowy, względnie przedsiębiorca browaru, zanoto-

miątek przeszłości Egiptu świadczą niezbicie, że piwo było tam napojem użytku codziennego. Czytamy, na przykład, że matka egipska zноси codziennie swemu synowi do szkoły „pisania” dwa kubki piwa na śniadanie. Chłopca, który chciał się poświęcić stanowi pisarskiemu, (pisze J. A. Święcicki), oddawano wcześniej do szkoły, gdzie bez względu na pochodzenie był razem z dziećmi książąt wychowywany. „Trzy chleby i dwie miary piwa” stanowiły codzienne pożywienie chłopca, któremu za to „na kijach, a nawet i karach daleko cięższych nie zbywało”.

Robotnicy różnych zawodów otrzymywali codziennie kilka dzbanów piwa, jako „deputat piwny”. Był to widać rodzaj piwa bardzo mocnego, bo jeśli w razach wyjątkowych otrzymali wieczorem zwiększoną porcję piwa, wielu z nich na drugi dzień nie staje do pracy, gdyż „serce ich jest w niewoli u złego ducha piwa”.

W wielu grobowcach staroegipskich znajdujemy płaskorzeźby, umieszczone ponad stołem jadalnym,

na których wyobrażono i wypisano spis potraw i napoi, najwięcej lubianych przez zmarłego. W grobowcach królów i możnych panów Egiptu „karta obiadowa” wymienia najprzeróżniejsze rodzaje potraw, w grobach biedaków tylko chleb i fasolę, ale napój codzienny — piwo znajduje się w tym spisie zawsze i wszędzie, czy to będzie grób władcy kraju, czy też najbiedniejszego człowieka w Egipcie.

Piwo jako napój użytku codziennego wpływało też obficie i do świata zamkniętego kapłanów i kapłanek, które też otrzymywały porcje codzienne piwa. Król Ramzes, w sprawozdaniu swem, podaje, że wydał w swoim czasie z własnego browaru 466.308 dzbanów piwa na użytek świątyni miejscowej.

W Medinet Abu, gdzie był pałac, świątynia i grób Ramzesa III, znaleziono olbrzymi papirus „jeden z najpiękniejszych jakie do nas doszły”, zwany od pierwszego właściciela tego zabytku „Wielkim papirusem Harris’a” (obecnie w muzeum brytyjskim). Papirus ten, przetłumaczony na język niemiecki i an-

wać w książce warek (§ 52), podając dzień i godzinę, kiedy to nastąpiło. Notatkę tę winien organ skarbowy, względnie przedsiębiorca browaru wraz z przybranym świadkiem podpisać.

Zgłoszenie warek.

Art. 20.

1. Przedsiębiorcy browarów winni zgłaszać na piśmie w 2 egzemplarzach właściwemu urzędowi skarbowemu jakość i ilość surowców (art. 12), przeznaczonych do każdej warki, dzień i godzinę zacierania i ukończenia warki, jakoteż ilość brzezki piwnej i gatunek piwa, jakie z surowców tych wyrobić zamierzają.

Zgłoszenia te można wносить zgóry na dłuższy czasokres.

2. Powyższe zgłoszenia należy wnieść w takim terminie, aby organa skarbowe mogły na czas przybyć przy rozpoczęciu zacieru.

3. Zmiany zgłoszenia dozwolone są tylko w terminach wyznaczonych na zgłoszenie. Zmiany przypadkowe, a nieprzewidziane w wykonaniu warki, winny być niezwłocznie zaznaczone w książce warek.

4. Zacieranie może się odbywać tylko w dniach powszednich, w miesiącach od października włącznie do marca, w czasie od 6 godziny rano do 10 wieczór, w innych zaś miesiącach od 4 godziny rano do 10 wieczór. Władza skarbowa może w miarę faktycznej potrzeby, zezwolić w tym względzie na wyjątki. Zezwolenia odmówić nie wolno, jeżeli w browarze warki odbywają się bezpośrednio jedna po drugiej. Jako koniec zacierania uważa się chwilę, gdy zaczyna się

brzezkę spuszczać! do kotła, gdzie ma się ją gotować.

5. Z reguły należy zacierać cały słód naraz. Jeżeli jednak browar chce zacierać słód częściami, winien zgłosić to zgóry i podać w zgłoszeniu, w ilu częściach będzie robił zacier i ile słołu użyje do każdego częściowego zacieru.

6. Sporządzona podstawowa brzezka piwna może przekraczać ilość zgłoszoną najwyżej o 7%.

Uwaga: Cały artykuł dwudziesty nosi piętno dawnego systemu opodatkowania piwa, kiedy opłacano podatki od słołu. Z treści wszystkich ustępów jak i dalszych §§ rozporządzenia wykonawczego, odnosi się wrażenie, że okres zacierania, jest dla obecnego systemu kontroli niezwykle ważny wymagający stałego dozoru i czujności urzędnika akcyzowego. Tak jednakże nie jest, wyobraźmy sobie, że piwowar zużył na zacier więcej słołu aniżeli zamierzał. I cóż się stanie? Brzezka ostudzona, będąca istotnym punktem wyjścia kontroli, wykaże wyższą procentowość, którą zawsze można stwierdzić i co ukryć się nie da. Stała asysta urzędnika skarbowego przy zacieraniu jest najzupełniej zbędna, zabiera mu niepotrzebnie czas, nie przynosząc żadnego pożytku kontroli.

§ 44 Rozp. Wyk.

Przechowanie surowców. 1. Zapasy zrobionego słołu powinno się przechowywać w pomieszczeniach położonych ile możliwości jaknajbliżej wagi i naczyń zaciernych.

2. Miejsce przechowywania cukru powinno się znajdować poza pomieszczeniami służącymi do waru,

gielski przez prof. Eisenlohra, jest pomnikiem jedynym w swoim rodzaju wśród dokumentów piśmiennych całego świata, gdzie autorowie kapłani na stronach ścisłego druku (w przekładzie angielskim) wyliczają wszystkie ofiary, jakie Ramzes III w ciągu panowania swego złożył świątyniom. „Ileż tam złota, srebra, bronzu, miedzi i wszelkich kruszców, ile klejnotów najcenniejszych, ile ziemi, zboża, bydła, owoców, wina, miodu i piwa płynęło do nienasyconych paszcz kapłańskich, które się coraz szerzej rozwierały, chłonąc cały dcytek państwa”. (J. A. Święcicki).

Ludwik Stern przełożył dekret króla Ramzesa II, nakazujący „obchodzić uroczystości dwa razy w roku święto Nilowe” ku uczczeniu bożka tej rzeki Hapi. „Dekret wyszczególnia wszelkiego rodzaju ofiary, jak: chleb, mięso, słonina, różne części antylop, krów, wołów, cieląt, sześć gatunków wina, miód, oliwa, mleko i piwo”. (J. A. Święcicki).

Duże ilości piwa otrzymywali i przedstawiciele

sprawiedliwości miejscowej, nawet podczas swych czynności urzędowych, co powodowało nieraz przerywanie toku spraw sądowych, a nawet karanie sędziów wskutek uchylenia swym obowiązkom. Świadczy o tem jeden z papirusów staroegipskich, z którego dowiadujemy się o ukaraniu całego kompletu sędziów za to, że w toku sprawy sądowej zbyt pilnie oddawali się wraz z podsądnymi libacjom piwnym, co spowodowało odroczenie całego procesu sądowego.

Piwo z browaru królewskiego, znane pod nazwą „abd” („najczystsze”) podawano tylko na stół królewski lub „ofiarny” w świątyniach. Przygotowanie tego napoju królewskiego ilustruje bardzo szczegółowo jedna z najbardziej znanych płaskorzeźb grobowych, zdobiąca obecnie sale muzeum w Kairze. Rzeźba ta pochodzi z grobowca Saemuta z miejscowości Schech abd el Garna i przedstawia urządzenie ówczesnego browaru królewskiego, piwnice browaru, oraz sporządzanie dzbanów glinianych, w których piwo na stół królewski podawano. Mumja w tym grobie odnalezio-

fermentowania, przechowywania i rozlewania piwa, jako też pomieszczeniami, gdzie się je trzyma w naczyniach transportowych aż do chwili wysłania z browaru, i tak być położone, żeby przeniesienie cukru do tamtych pomieszczeń nie mogło ująć uwadze organu skarbowego obecnego w browarze i osób w browarze zatrudnionych.

3. Jako zapas, odpowiadający potrzebom własnego gospodarstwa domowego, należy uważać taki zapas, jaki według zwyczaju danej miejscowości uważają zwykle u siebie na własne potrzeby inne podobne gospodarstwa domowe.

(C. d. n.).

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.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zajęcie dzierżawionych mebli za podatki. Zdarza się często, że browar, chcąc pomóc swojemu odbiorcy, który ma trudności płatnicze i dopuścił do licytacji, zakupuje jego ruchomości i, nie chcąc doprowadzić do zlikwidowania placówki, pozostawia meble w lokalu, do dalszego użytkowania na prawach dzierżawy. Jeżeli potem odbiorca właściciel lokalu, a dzierżawca ruchomości, ponownie dopuści do zajęcia tych ruchomości za podatki, to wytaczanie sprawy o wyłączenie mebli przez istotnego właściciela ruchomości jest bezcelowe wobec ostatniego orzeczenia Sądu Naj-

wyższego F. 20.4224 z dnia 21 stycznia 1930 roku, którego najważniejsze ustępy przytaczamy:

„...za podatek przemysłowy odpowiadają wszystkie ruchomości, znajdujące się w przedsiębiorstwie i, że osoba trzecia, nie właściciel, wstawiając rzeczy swoje do przedsiębiorstwa, winna liczyć się z możliwością sprzedaży ich na zaspokojenie podatku; że zarzut drugi jest słuszny, albowiem, w myśl art. 1, 6 i 92 ustawy z dnia 15 lipca 1925 roku podatek przemysłowy pobierany jest od przedsiębiorstw i korzysta z ustalonego pierwszeństwa zaspokojenia z ca-

na pokrywała szczątki doczesne „podczaszego“ pałacu królewskiego w Tebach. Płaskorzeźba uwieczniła go podczas pracy w browarze, gdy zwiedza i kontroluje, podług brzmienia napisu umieszczonego, „piękny obraz piwnic królewskich“. Patrząc wraz z nim, widzimy na półkach i stołach wielkie amfory i zwykłe dzbany i kubki piwne z zatworami specjalnymi, a przy nich cały szereg dzbanów kształtu odmiennego (więcej zaokrąglonych) pomalowanych czarnym lakierem i przyozdobionych artystycznie białymi szlakami zdobniczymi. Te piękne dzbany, według napisu umieszczonego, zawierały piwo „eksportowe“, pochodzące z Babilonii. Na jednej z półek z lewej strony ustawiono trzy czary dla brania próby i wykonania tak ważnej analizy smakowej. Było to wyłącznym obowiązkiem naczelnego podczaszego, którego czyniono odpowiedzialnym za jakość podanego królowi napoju. Obok podczaszego wyobrażono i naczelnego piwowara, który mu właśnie przynosi i podaje w 2 dzbanach jakieś nowe próby, sporządzonego własnoręcz-

nie nektaru. Bogata ornamentacja dzbanów wskazuje, że musiał to być napój wyjątkowo cenny.

Sami królowie egipscy byli przeważnie wielkimi amatorami piwa. Tak naprzykład, jeden z piwowarów opowiada nam dykteryjkę o królu Amasisie, który pewnego wieczoru podczas tak zwanej „biesiady piwnej“ tak przebrał miarę, że na drugi dzień jeszcze nie odzyskał stanu normalnego i musiał odwołać ważne posiedzenia państwowe.

W tłumaczeniu niemieckim jednej z pieśni ówczesnych, opiewającej króla zwyciężonego i wziętego do niewoli, czytamy: „Już teraz nie zasiądziesz w wesółych kompanów gronie przy stole biesiadnym browaru“.

„Zmuszony jest odtąd jeść tylko chleb suchy i wodą gasić pragnienie“. W innym miejscu utworu głoszą jednak: „pożywieniem króla jest chleb, a napojem gaszącym pragnienie — piwo“.

(C. d. n.).

Dla dobra i rozwoju piwowarstwa domagamy się:

- 1. Dopuszczenia do niekoncesjonowanego handlu, niepodlegającego ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej, napojów zawierających do 4% alkoholu wagowo;**
- 2. Wyłączenia handlu takimi napojami z pod przepisów Monopoli Spirytusowego o handlu napojami alkoholowymi.**

łego majątku ruchomego, należącego do przedsiębiorstwa; odpowiedzialność zatem za uiszczenie podatku przemysłowego ma charakter rzeczowy i obciąża wszelki majątek ruchomy, znajdujący się w przedsiębiorstwie i związany z jego prowadzeniem, chociażby oddzielne przedmioty, w skład tego majątku wchodzące, należały do osób trzecich".

Zdaniem prawników, gdy chodzi o ruchomości ściśle związane z rodzajem prowadzonego handlu, jak lodówki do piwa, aparaty wyszynkowe, beczki piwne i butelki, które należą do browaru, a tylko chwilowo zostały wypożyczone, to mogą być wyłączone z pod wężła egzekucji i zasadniczo nie są objęte powyższym orzeczeniem. W praktyce wyłączanie tych przedmiotów do tej pory nie napotykało trudności ze strony władz skarbowych.

Przewoźne za wagony prywatne. Na podanie nasze z dnia 23.V.30 r. otrzymaliśmy następującą odpowiedź od Ministerstwa Komunikacji: „Na podanie z dnia 23.V.30 r. w sprawie opłat za próż-

ne przewozy wagonów prywatnych Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że sprawa ta zupełnie jasno ujęta jest w nowej taryfie Część I B. p. 91 i 68. Pewne wątpliwości, które nasuwały się Dyrekcjom Kolejowym w tej sprawie zostały wyjaśnione okólnikiem.

Obecnie za przewóz próżnych wagonów prywatnych pobiera się po 15 gr. od wagonu i kilometra, natomiast przy przewożeniu tych wagonów w stanie ładownym od opłaty taryfowej za przewożony towar potrąca się kwotę, otrzymaną z przemnożenia ilości kilometrów, na które przewozi się towar, przez 15 gr. Wyjątek od tej zasady ustanowiony jest przy przewożeniu piwa z prawem częściowego odładunku. W tym ostatnim wypadku próżne wagony przewozi się bezpłatnie i nic nie potrąca się przy przewożeniu w stanie ładownym. O ile w poszczególnych wypadkach stacje nie przestrzegają powyższych zasad, należy wnosić reklamacje w myśl § 40 taryfy towarowej Cz: I A:".

Dyrektor Departamentu (—) podpis.

CENY JĘCZMIENIA.

Lublin.	23/V	18.— — 19.— zł.
	31/V	17.— — 18.— zł.
	4/VI	17.— — 18.— zł.
Poznań.	24/V	22.— — 24.— zł.
	27/V	22.— — 24.— zł.
	31/V	22.— — 24.— zł.
	2/VI	22.— — 24.— zł.
Wilno.	31/V	21.— — 22.— zł.
	4/VI	21.— — 22.— zł.
Hamburg.	23/V	5.25 flh. Dun. Ros.
	24/V	5.25 flh. Dun. Ros.
	27/V	5.05 flh. Dun. Ros.
	2/VI	5.20 flh. Dun. Ros.
	23/V	5.55 flh. La Plata
	24/V	5.65 flh. La Plata
	27/V	5.50 flh. La Plata
Chicago.	2/VI	5.50 flh. La Plata
	23/V	Jęczmień słodowy 50 — 64 cts. za bushel
	24/V	Jęczmień słodowy 50 — 64 cts. za bushel

27/V	Jęczmień słodowy 50 — 62 cts. za bushel
28/V	Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
31/V	Jęczmień słodowy 50 — 58 cts. za bushel
4/VI	Jęczmień słodowy 50 — 58 cts. za bushel

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.

Skróć telegr. „POLKOREK”

**Największa w kraju
MECHANICZNA FABRYKA KORKÓW
I ZATWORÓW KORONOWYCH**

Straty browaru przez brak kontroli przewyższają koszt chociażby jaknajczęstszych analiz.

PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA

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

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

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

HOROWITZ & WITROFSKY, Brunn, Czechosłowacja

Specjalna fabryka preparatów do barwienia piwa

PIWO BARWIĄCE „SUPERIOR”

z najczystszej cukru-rafinady, olbrzymiej siły barwiącej, klarownej rozpuszczalności, przyjemne w smaku.

WYCIĄG BARWIĄCY DO PIWA

Piwo ze słodu barwiącego, odgoryczone, wolne od wszelkich surogatów, kryształowo przezroczyste, o czystym smaku.

Jeneralne przedstawicielstwo na Polskę i składy konsygnacyjne **Inż. HERMAN BAUMGART**

WARSZAWA, ELEKTORALNA 10, TEL. 519-00. ADRES TELEGR.: GUMBAUMGART-WARSZAWA.

POLECAMY: do fabrykacji lemoniad i wód mineralnych esencje, ekstrakty, soki owocowe, barwiki nieszkodliwe, preparaty musujące wolne od szkodliwej Saponiny, pastylki do wody sodowej, kwas winny, cytrynowy, mleczny, natron, karamel etc.

SPECJALNOŚCI: znane ze swej dobroci napoje orzeźwiające: SILKA — SZUMKA — ORANŻADA — POMOL — SZAMPAŃSKA — KRYSZTAŁKA — MATA — ORZEŹWIANKA — SAMSON — ZDRÓJ TATRZAŃSKI.

DOMAGALSKI i S-ka

POZNAŃ, Św. Marcin 34, Garncarska 8.

Parowa fabryka esencji, aromatów owocowych, barwików nieszkodliwych i t. p. Wytłocznia soków owocowych za pomocą siły hydraulicznej.

TELEFON 32-72.

ZAŁOŻ. 1901 r.

DWUKOLOROWE PODSTAWKI ^{pod szklanki} DO PIWA

jak również i jednokolorowe
wykonuje po jednakowej cenie

TŁOCZNIA i DRUKARNIA PODSTAWEK

„M E W A”

GRUDZIĄDZ, UL. LIPOWA 15.

Wzory i oferty na żądanie wysyłamy odwrotnie.

W mieście powiatowem,
liczącem około 75.000 mieszkańców, sprzedam

Browar i Słodownię

w pełnym ruchu od 1919 r., z zapasami piwa,
lodu, chmielu i słodu na 10.000 htl.

Szacunek Komisji Wojewódzkiej wynosi przeszło 850.000 zł

Cena niższa od sumy szacunkowej.
Do kupna potrzeba 300 000 zł. gotówki.

Oferty kierować do Administracji „Przemysłu Piwowarskiego“ dla M W.

DOWÓD POSTĘPU TECHNIKI W FABRYKACJI BUTELEK DAJE NAM

HUTA SZKLANA „JABŁONNA”

SP. AKC.

OPARTA NA KRAJOWYCH KAPITAŁACH I PRODUKUJĄCA NA ŚWIATOWEJ SŁAWY POWOJENNYCH MODERN MASZYNACH AUTOMATACH SYSTEMU „ROIRANT” (PATENT FRANCUSKI). BUTELKI DO PIWA „**JABŁONNA**” SĄ NAPRAWDĘ BUTELKAMI O JEDNAKOWEJ POJEMNOŚCI, WADZE, WYSOKOŚCI, O RÓWNOMIERNYM PODZIALE SZKŁA, JEDNAKOWYCH OTWORACH SZYJEK, BEZ PĘCHERZY, SPECJALNIE NADAJĄCE SIĘ DO PASTEURYZACJI. W FABRYKACJI BUTELEK MASZYNOWYCH JESTEŚMY PIERWSI W POLSCE, GDYŻ JUŻ OD 15 SIERPNIA 1929 R. PRODUKUJEMY BUTELKI NA AUTOMATACH. TAK JAK W FABRYKACJI RĘCZNYCH BUTELEK DLA PIWA, BYLIŚMY PRZODUJĄCĄ W TYM DZIALE FIRMA OD 70 LAT, TAKSAMO IDĄC ZA POSTĘPEM, JESTEŚMY NADAL PRZODUJĄCĄ FABRYKĄ BUTELEK MASZYNOWYCH. POLECAJĄC SIĘ NADAL ŁASKAWYM WZGLĘDOM SZ. KLIENTELI

POZOSTAJEMY Z POWAŻANIEM

ZARZĄD

Huty Szklanej „JABŁONNA” Sp. Akc.

Adres: ZARZĄD: WARSZAWA,
AL. UJAZDOWSKIE 22 m. 2. Tel. 226-01

Adres telegr.: WARSZAWA-JABŁONHUTA

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografia „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.