



Oplata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9.

Warszawa, 10 stycznia 1931 roku.

Nr 1—2

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

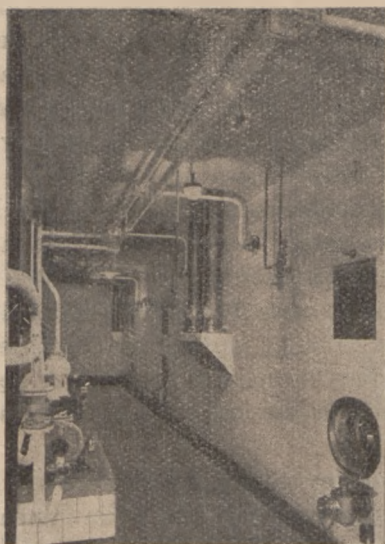
REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Biblioteka Jagiellońska



100225886

Racjonalizacja urządzeń piwnicznych przez system  
**ROSTOCK'A**—PIWNICE NAWIERZCHNE, WIEŻE ZBIORNIKÓW,  
KADZIE FERMENTACYJNE I ZBIORNIKI SKŁADOWE  
z chłodzeniem wewnętrznym.



ŻELAZOBETON IMPREGNOWANY.

Dotychczas wykonano na 2.500.000 hl.

STANDFASSWERKE  
**ROSTOCK & BAERLOCHER**  
WIEDEN — BERLIN — PARYŻ.

JENERALNY ZASTĘPCA NA POLSKĘ:  
**ERNEST HIRSCHFELD,**  
OLSZÓWKA DOLNA ob. Bielska (Śląsk).

Zakażenie sarcyną łatwo zwalczyć,  
jeżeli się wcześniej je wykryje.

**PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA**

WARSZAWA, WIEJSKA 17, m. 2. TEL. 605-96.

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

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

12341  
BIBLIOTEKA  
państw. szkoły przemysłowej

# HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.



## BUTELKI, DEMIONY i BALONY ze szkła oranżowego.

Specjalność: **BUTELKI DO PIWA, PORTERU, WÓD MINERALNYCH  
ORAZ DLA PRZEMYSŁU FARMACEUTYCZNEGO.**

!!!Produkcja maszynowa!!!

!!!Wytrzymałość bezkonkurencyjna!!!

Adres: PIOTRKÓW TRYB. Telefon 111.

Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKÓW TRYB.

## Nieuniknione skutki spadku spożycia piwa.

W roku 1930-ym spożycie piwa w Polsce spadło w przybliżeniu o jakieś 12%. Rok obecny, t. j. rok 1931, zdający się być rokiem przesileniowym światowego kryzysu gospodarczego, który przeżywamy, napewno nie przyniesie poprawy na naszym rynku, lecz przeciwnie, pogorszy naszą sprzedaż. Już tylko utrzymanie sprzedaży na poziomie roku 1930 uważać będzie można za sukces.

Taki stan rzeczy musi wywołać oplakane następstwa w przemyśle niezorganizowanym, jakim jest piwowarstwo. Wolna konkurencja, która jest dziś jedynym regulatorem rynku i t. zw. „wyścig hektolitrowy” w tym dopiero okresie spotęgują i ujaskrawia konieczność opanowania groźnej dla całego browarnictwa sytuacji.

Już do tej pory mieliśmy możliwość niejednokrotnie rozważać złe skutki takiego luźnego stosunku produkcji do istotnych potrzeb rynku, wskutek czego zlikwidowano w ostatnim dziesięcioleciu około stu browarów. Teraz jednak, kiedy rynek nasz zaczyna się kurczyć, gdyż dotąd przecież się pogłębiał, odczuwamy dotkliwie katastrofalne skutki braku organizacji, któraby miała za zadanie uporządkować rynek, dostosować produkcję do zapotrzebowania rynku i zapewnić każdemu browarowi wysokość jego sprzedaży po cenach odpowiadających kalkulacji przemysłowej.

Kroki, jakie w tym kierunku przedsięwzięto, o czym już kilkakrotnie pisaliśmy, niestety do tej pory nie dały jeszcze takich wyników, by piwowarstwo w Polsce spokojnie mogło patrzeć na najbliższy a tak decydujący o naszej przyszłości okres czasu — rok 1931.

W razie, gdyby zamierzenia projektodawców Biura Kontroli miały nie dojść dla tych lub innych powodów do skutku, wówczas musimy być przekonani i zawczasu wziąć pod uwagę, że pewne niepożądane zja-

wiska na rynku piwnym, które zarysowały się już w 1930, jako pierwszym roku spadku spożycia, nie dadzą się zlokalizować i że obejmować będą coraz szersze okręgi naszego kraju.

Spadek spożycia w kilku okręgach już w lecie 1930 roku spowodował spadek cen hurtowych poniżej kosztów własnych. Pierwszy krok w tym kierunku uczyniły browarki małe, dla których każdy choć najmniejszy spadek spożycia przybiera groźny charakter, a które pod względem cen były zawsze bardzo elastyczne, aż niemal do samobójstwa włącznie. Jeżeli w ten sposób w nielicznych wypadkach udało im się zmniejszyć lub nawet powstrzymać spadek sprzedaży, to stało się to kosztem sąsiedniego małego browaru, lub rzadziej browaru średniego, który z kolei uciekał się do tej samej metody walki, broniąc swego stanu posiadania. Bilans jest oczywiście bardzo prosty, spożycie danego okręgu nie wzrosło, gdyż obniżka cen hurtowych nie miała żadnego wpływu na ceny detaliczne, browary natomiast pracują ze stratą. Czy będzie to jednak możliwe na dalszą metę, pozwalamy sobie wątpić.

Takich ośrodków, w których obniżono ceny hurtowe do absurdu, mamy dziś w Polsce kilka i zachodzi poważna obawa, że będą się one bądź rozszerzać, bądź też przenosić na inne tereny, znajdując silny bodziec w spadku ogólnego spożycia, a idea walki niskością cen zaraźliwie będzie się zaszczepiać z jednego okręgu na drugi. W tymże roku browary średnie, a nawet małe, które z tego powodu nie zdążyły na swoim rynku utrzymać cen, odpowiadających istotnej kalkulacji i mimo to wzięły swój słuszny udział w spadku produkcji, zaczęły szukać ratunku nie w wysiłkach uzdrowienia swojego rynku, lecz, idąc po linii najmniejszego oporu, wtargnęły na rynki, na których ceny hurtowe piwa jako tako zostały utrzymane, stając się przez to samo burzycielami nowego rynku, który postanowiły zdobyć. Jest przecież jasne, że tutejsze browary miejscowe muszą przedsięwziąć środki obrony i zapewne użyją tej samej broni. W ten sposób niektóre



małe i średnie browary, których produkcja w ogólnym stosunku jest wprost znikoma, nabierają wielkiej wagi, gdy chodzi o szkodliwe oddziaływanie na rynki piwne.

Równie silnie rozwijają się w tych warunkach i inne formy konkurencji, jak rabaty, świadczenia, kredyty i t. p., już jako broń przedsiębiorstw silniejszych.

Niepodobna dziś przewidzieć jak daleko zaprowadzić może „wyścig hektolitrowy”, zaostrzony przewidywanym ogólnym spadkiem spożycia, w każdym bądź razie nie będzie on banalny w skutkach, jeżeli zważymy, że od tej chwili, kiedy konkurencja bądź co bądź nie była tak ostra, zlikwidowano w Polsce około stu browarów.

Przewidując taki stan rzeczy pewne sfery browarnicze wyłoniły już w listopadzie 1929 roku myśl organizacji, której zadaniem byłoby kontyngentowanie produkcji, co bezwzględnie stłumiłoby musiało walkę konkurencyjną, tak niebezpieczną w okresie spadku spożycia i zniweczyć „wyścig hektolitrowy”, zaślepiający niekiedy nawet zdecydowanych zwolenników racjonalnej kalkulacji. Projekt ten, po uzgodnieniu z krytycznymi uwagami, wyrażonymi na zebraniach rejonowych, zwoływanych przez Związki Dzielnicowe, będzie przedstawiony C. Z. P. P. i S. do ostatecznej aprobaty i zapewne w szybkim tempie będzie musiał być wprowadzony w życie, gdyż sezon letni się zbliża, a ten okres uważamy za najniebezpieczniejszy w skutkach, jakie może rozpętać spadek spożycia.

Tymczasem, zanim C. Z. P. P. i S. rozważy ostateczną formę organizacji, musimy sobie dobrze uprzy-

tomnić, jakie skutki dla całego piwowarstwa przynieść może niepowodzenie idei zrzeszenia. Zakończyć mogę twierdzeniem, wypowiedzianem na jednym z zebranych rejonowych przez właściciela małego browaru, że najgorsza organizacja jest zawsze lepsza od dzisiejszego stanu rzeczy.

O jednym nie wolno nam jest zapominać, to jest o tem, że Biuro Kontroli ma się zorganizować w tym celu, by poprawić stosunki panujące na rynku, zapewnić każdemu browarowi jego udział w produkcji, nie zaś poto, by ten lub inny browar zrobił na przystąpieniu do Biura Kontroli lepszy od innych interes, lub w niem dyskontował swoje urojone na przyszłość plany rozwojowe.

## Jęczmień polski jako artykuł eksportowy.

Od chwili odrodzenia Polski, jako samodzielnej jednostki gospodarczej, dążyliśmy do poprawy bilansu handlowego drogą popierania eksportu, pierwotnie szczególnie przemysłowego, później rolniczego. W tym celu ze strony producentów rolnych uczyniono bardzo poważne wysiłki, by dostosować jakość towaru i sposób jego dostawy do wymagań rynku zagranicznego. Wysiłki te zaznaczyły się szczególnie w zakresie eksportu takich artykułów rolnych, jak masło, bekony i t. p. Mało postępów natomiast da się zaob-

<sup>1)</sup> „Rolnik Ekonomista” Nr. 1, 1931 r.

46)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

## Dzieje piwowarstwa.

Jedną z takich anegdot podawało w swoim czasie pismo „Norddeutsche Brauerzeitung”, za niem w roku 1884 „Archiw dla ruskawo piwowarenja”, powtarzała i nasz „Przemysł Piwowski”. Opowiadano tam o pewnym klasztorze średniowiecznym, któremu dłuższy czas nie wiodła się produkcja piwa. Ludność okoliczna narzekała na smak piwa klasztorowego, zwroty piwa zwiększały się coraz bardziej, klasztor zmuszony był ograniczyć produkcję do minimum, wreszcie był prawie w przededniu zamknięcia swego browaru, gdyby nie pewien przypadek. Oto gotujący brzeczkę w kotle otwartym braciszek klasztorny zdrzemnął się widocznie, poślizgnął i wpadł do kotła. Wypadku nikt nie zauważył, po nawoływaniu daremnie zaginionego, o którym sądzono, że wyszedł z warzelni, ktoś inny dokończył gotowania. Dopiero, przelewając brzeczkę

kę ugotowaną, zauważono kości ludzkie i szczątki odzieży. Naturalnie zwołano natychmiast ogólne zebranie zakonników i po długich debatach uchwalono rzecz całą zachować w najściślejszej tajemnicy, piwa wytworzonego jednak nie wylewać, lecz sprzedawać je normalnie, gdyż był to napój zbyt cenny, a strata całego waru obciążyłaby nadmiernie skromny budżet zakonników.

Po pewnym czasie piwo, przyprawione w sposób dotąd niepraktykowany, ukazało się w sprzedaży, wywołując skutek nadzwyczajny. Do mało znanego dotąd browarku klasztorowego zaczęli ze wszech stron zgłaszać się nowi klienci z żądaniem większych ilości smacznego piwa. Cały war bardzo szybko rozkupiono, a ugotowane następne nie przypominały już naturalnie smaku piwa poprzedniego; zmieniły się wtedy nastroje ludności miejscowej, tak dobrze już usposobionej dla browaru klasztorowego. Tłumy niezadowolonych klientów oblegały wreszcie przeora klasztoru z kategorycznym żądaniem gotowania piwa tylko typu

## Warszawska Fabryka Izolacji Korkowej Władysław Wierusz-Kowalski i S<sup>ka</sup>

WARSZAWA

Zarząd: ŻÓRAWIA 23. Fabryka: DWORSKA 14/16.  
Tel. 701-12 i 701-46.

Adres telegraficzny: „WUWUKA” — Warszawa.

Poleca dla P. T. Browarów:

Płyty bezwonne nawskroś impregnowane dla budowy  
chłodni i lodowni. Otuliny impregnowane do izolacji  
chłodniczych przewodów rurowych.

Płyty i otuliny z kam. kork. do izolacji ciepłochronnej.

Fabryka wykonywa roboty izolacyjne przez fachowców.  
Prosimy żądać szczegółowych ofert.

serwować w zakresie produkcji zbożowej, a szczególnie jęczmienia.

O ile pomyślna konjunktura światowa na jęczmień i kukurydzę w latach 1922 do 1928, która spowodowała nadmierny wzrost produkcji, okazała się nieszczęśliwą w skutkach dla tych ziemiopłodów, o ile ceny pszenicy nawet spadły do poziomu nienotowanego od kilkudziesięciu lat, to stosunek cen jęczmion browarnych do innych zbóż uległ polepszeniu i jęczmień polski, który przeważnie eksportuje się nawet w średnich gatunkach na cele browarniane, ewentualnie kaszane, opłaca się o wiele lepiej przy eksporcie, niż żyto i pszenica.

W dniu 4 grudnia r. z. osiągnano następujące ceny fob Gdańsk: żyto 72/73 Kg = 74 sh za 1.000 Kg; pszenica 75/76 Kg = 105 sh za 1.000 Kg; jęczmień przeciętnej jakości 68/69 Kg = 94 sh za 1.000 Kg; jęczmień przeciętnej jakości dworski 69/70 Kg = 104

sh za 1.000 Kg; jęczmień gatunki dobre, względnie wyborowe od 110 sh do 150 sh za 1.000 Kg.

Nadmienić należy, że gatunków wyborowych, już choćby z racji niepomyślnych jakościowo zbiorów, jest nadzwyczaj mało, jednakowoż stosunek cen świadczy niezbicie o tem, że jęczmień polski osiąga przy eksporcie stosunkowo znacznie lepsze ceny, niż żyto i pszenica. Przyczyna lepszego poziomu cen jęczmienia polskiego leży w tem, że eksport tego zboża nie natrafia na tak silną konkurencję na rynkach zagranicznych, jak inne gatunki zbóż. Coprawda w okresach pomyślnych urodzajów w Australji odczuwamy konkurencję jęczmienia australijskiego na rynkach francuskim i belgijskim. Normalnie jednak konkuruje z nami jedynie jęczmień czeskosłowacki i duński, czasami zaś jęczmień rumuński i argentyński w specjalnie wysortowanych gatunkach, a także jęczmień chilijski i kalifornijski. Ostatnio jednak, w związku z pomyślnym rozwojem produkcji piwa w Czechosłowacji, kraj ten eksportuje coraz mniej jęczmienia. Również i eksport duński ustaje coraz bardziej, gdyż jęczmień polski konkuruje z nim bardzo skutecznie nawet w Norwegii.

Rynek zbytu dla polskiego jęczmienia możnaby jeszcze znacznie rozszerzyć i osiągnąć o wiele lepsze ceny, gdyby jakość jego była wyższa i odpowiadała bardziej wymaganiom browarów zagranicznych. Wpływa to przedewszystkiem stąd, że jakość ziarna siewnego jest marna. Mamy niestety bardzo niejednolite gatunki jęczmienia w Polsce, trudności zaś przy imporcie szlachetnego ziarna siewnego nie przyczyniają się do poprawy stosunków. Rolnictwo winno so-

tak im do gustu przypadającego. Po długich petrakcjach przeor stracił wreszcie resztki cierpliwości i zawołał: „Żądania waszego spełnić w żaden sposób nie mogę, gdyż musiałbym do każdego waru piwa dodawać wam po jednym zakonniku”.

Do najlepszych piw klasztornych w Bawarji należały wyroby zakonu franciszkanów. Członkowie tego zakonu byli zdolnymi piwowarami z zawodu i z potrzeby. Surowa reguła zakonu franciszkańskiego przepisywała obowiązek zachowania postu ścisłego od 1 listopada do Bożego Narodzenia i od Trzech Króli do Wielkiejnocy, pozatem w piątki, soboty i wigilje świąt całego roku. Stanowiło to w sumie około dwustu czterdziestu dni w roku, czyli prawie trzy kwartały zakonnicy żywili się jedynie chlebem i wodą. Szczupłe środki klasztorne nie pozwalały franciszkanom na urozmaicenie skromnych posiłków w dni postne jarzynami i owocami, wpadli wreszcie na pomysł przygotowywania sobie napoju zbożowego, któryby pożywnością swoją zastąpił potrawy mięsne i jarzynowe.

Niewielkie pola klasztorne zaczęto obsiewać jęczmieniem, założone przy klasztorach przytułki dla bezdomnych dostarczyły zakonnikom robotników rolnych i browarowych, a sami zakonnicy potrafili prędko wyspecjalizować się w piwowarstwie tak, że nie tylko dla siebie mieli piwo pożywne, lecz mogli je tanio sprzedawać ludności okolicznej. Zasłynęli też franciszkanie w piwowarstwie ówczesnem, a zarobki z tego przemysłu pozwoliły im na zwiększenie działalności filantropijnej i nie było wypadku, żeby kiedykolwiek jaki biedak odszedł od furty klasztornej bez kromki chleba i miarki pożywnego piwa franciszkańskiego.

Z piw niemieckich najlepszem było bawarskie od czasu wprowadzenia tam rozporządzenia, mocą którego nie wolno było warzyć piwa w miesiącach letnich począwszy już od 23 kwietnia aż do 29 września. Piwowarzy bawarscy zmuszeni byli więc do wytwarzania piwa trwałego w dużych ilościach i obmyślenia sposobów przechowania tego piwa w stanie niezmienionym do następnej kampanji. Odtąd niezbęd-



bie uświadomić, że wysiewać trzeba systematycznie pewną do gleby zastosowaną odmianę ziarna. Odmianę tę trzeba często odświeżać i pamiętać o tem, iż najlepsze ziarno nie wyda mimo wszystko dobrego plonu, jeśli uprawa roli i nawożenie nie będzie jak najstaranniejsze. Ogólnie na rynkach zagranicznych domagają się odbiorcy jęczmienia, który zawiera nie więcej niż 10% protein, o sile kiełkowania conajmniej 98% i z zanieczyszczeniem nie przewyższającym 1%. Oznacza to, że wymagania jakościowe, przy troskliwej uprawie, nie są zbyt ciężkie i staranność rolnika jest wynagrodzona.

Zła jakość jęczmienia jest przyczyną, że bardzo rzadko docieramy na rynki francuskie, które są bardzo wybredne, że nie mogliśmy wejść na rynek angielski, poszukujący tylko najlepszych jęczmion, że wreszcie na rynku norweskim nie sprzedajemy tych ilości, jakie tam można ulokować. Szereg zamorskich rynków otworzyłyby się dla nas, gdybyśmy posiadali lepsze gatunki jęczmienia. Mamy wrażenie, że w zakresie jęczmienia browarnego nie powstanie dla nas tak łatwo poważniejsza konkurencja, gdyż do produkcji tego gatunku zboża, trzeba dość wysokiej kultury rolniczej, a tę posiadają — z wyjątkiem Polski i w pewnej mierze Czechosłowacji i Danii — tylko kraje importujące.

Sytuacja obecna, walka z alkoholem w postaci skoncentrowanej, a z drugiej strony liberalniejsze stanowisko medycyny wobec napojów o słabej zawartości alkoholu, uprawnia nas do przewidywań, że spożycie piwa nawet wzrastać będzie. Opanowanie ryn-

nym warunkiem postawienia browaru są przede wszystkim głębokie piwnice „lodownie“, dostatecznie chłodzone i izolowane od wpływów atmosferycznych. Najlepsze z nich wykuwano w skałach.

Piwa bawarskie, obliczone na wytrzymałość kilkumiesięczną, musiały być odpowiednio sporządzone, a piwowarzy bawarscy, ulepszając ciągle ten rodzaj produkcji, doszli wreszcie do wypracowania stałej metody postępowania, która pod nazwą „bawarskiego sposobu warzenia piwa“ przyjęła się w całym prawie piwowarstwie światowym.

Drugą bardzo ważną zmianą przewrotną w dziejach piwowarstwa było poznanie i wprowadzenie fermentacji zapomocą drożdży dolnych. „Przemysł Piwowski“ w Nr. 33 roku 1928 nazywa to „jedną z największych rewolucji“ w piwowarstwie i przytacza streszczenie pracy Prof. Ildefonsa Polla: „O początkach stosowania dolnej fermentacji w Bawarii“.

Według Prof. Polla pierwszą wzmiankę o fermentacji dolnej znajdujemy w rozporządzeniu poli-

## POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.



ku jęczmiennego przez Polskę dać może nową, zdrową podstawę gospodarczą naszemu rolnictwu.

Należy zarzucić także dotąd stosowaną zasadę produkowania i sprzedawania jęczmienia w małych ilościach. Zasadą powinno stać się dostarczanie na ry-

cyjnym z roku 1420, w którym drożdże „osiadające na dnie“ nazywają „domieszką szkodliwą i niepożądaną“.

Kroniki miasta Nahburga, podług Kreutzer'a, podają, że pierwsze próby stosowania fermentacji dolnej i dłuższego przechowywania piwa zanotowano w roku 1474. Nowy rodzaj piwa znajduje widocznie wielu zwolenników, gdyż pomimo różnych protestów stronników dawnego systemu Rada Miejska Nahburga w roku 1487 uchwala wprowadzenie dolnej fermentacji w browarze miejscowym. Za przykładem Nahburga idą inne miasta bawarskie i browary klasztorne, zamieniając wszędzie drożdże fermentu górnego dolnemi.

W niektórych browarach, pomimo wprowadzenia drożdży dolnych, używają jeszcze i górnych, otrzymując piwa różnego rodzaju i smaku. Wspomina o tem „Die Oesterreichische Biersteuer“ (Prag. 1892), podając, że browary austriackie już w wieku XVI fermentowały piwo zapomocą drożdży górnych, jak



nek partyj nie mniejszych od 50 tonn, a możliwie 100-tonnowych, jednolitych i gotowych do eksportu. Robocizna, w szczególności zaś koszty czyszczenia są z natury rzeczy u rolnika niższe niż w elewatorach. Trzeba więc wykorzystać ten moment, by dostarczać gotowy już towar na rynek i osiągać dzięki temu lepsze ceny.

Jeśli przejdziemy z kolei do organizacji handlu jęczmieniem, to łatwo dostrzec można, że o ile zboża polskie, nie tylko żyto, ale także pszenica i jęczmień osiągną na rynkach światowych wyższe ceny od zboża amerykańskiego, rosyjskiego i rumuńskiego, to dlatego, że polski eksporter zamorski dociera z towarem wprost do odbiorcy-konsumenta, pomijając hurtownika. Przy imporcie zarówno zboża amerykańskiego, jak rosyjskiego i rumuńskiego, odbiorcą zboża jest w pierwszej linii hurtownik-spekulant, który, kupione w dużej ilości, rozsprzedaje w małych partjach konsumentom; dalej, że towar ten przychodzi w dużych partjach do portów centralnych i stamtąd przez przeładunek do mniejszych portów dociera do wyżej wspomnianych konsumentów, do młynów, hodowców bydła i trzody i t. p. Zboże polskie wychodzi przeważnie w partjach małych, i tak np. oblicza się przeciętna wielkość partyj zboża, wychodzących z Gdańska, wynosi około 160 tonn, to znaczy, że przy eksporcie 100.000 tonn wypada 600 do 700 odbiorców. Scentralizowanie handlu w jednej więc ręce, gdzie nie można poprostu z technicznych względów utrzymać kontaktu z ostatnim odbiorcą zagranicznym, miałyby taki wynik, że prawdopodobnie, jak to bywa w stosunku do poolu kanadyjskiego na terenie Anglii, wcisnąłby

się wielki importer, co przecież tak dotkliwie ciążyło na eksporcie naszego żyta. Nie wierzymy, żeby jakkolwiek koncentracja eksportu jęczmienia przyczynić się mogła do podniesienia cen, przeciwnie zerwałaby kontakt bezpośredni z konsumentami i ułatwiłaby spekulację naszym zbożem.

Należy tu jeszcze wspomnieć o niezmiernych trudnościach przy sortowaniu i czyszczeniu jęczmienia, przy uwzględnieniu indywidualnych życzeń najmniejszego nawet odbiorcy, przy opracowaniu rynku i prowadzeniu sprzedaży „hedge”, tak koniecznej wobec niemożności utworzenia giełd terminowych na jęczmień browarny. Niewątpliwie wskazaniem jest, by przez pewien nadzór nad eksportem dążyć do wyeliminowania „dzikich”, nieuczciwych eksporterów, tego dokonać może już sprawna organizacja zawodowa eksporterów.

W czasach, gdzie trzeba tak ciężko walczyć o zbyt towaru, zasada wolnego współzawodnictwa, gdy chodzi o zdobywanie nowych rynków, da napewno najlepsze rezultaty.

Dla ułatwienia eksportu ważnem jest wprowadzenie zasady, że na wszystkie kontrakty, zgłoszone i zarejestrowane w Związku Eksporterów, eksporter dostanie zaświadczenia wywozowe nawet w razie wygaśnięcia rozporządzenia o wydaniu zaświadczeń wywozowych na jęczmień.

Następnie zaświadczenia wywozowe na jęczmień należałoby wydawać w każdej ilości bez ograniczeń, a to w celu zachęcenia rolnictwa do zwiększenia produkcji jęczmienia i zmniejszenia produkcji żyta. Byłoby również wskazane podnieść premję wywozową

i dolnych, gotując ciemne piwo jęczmienne, a jasne — pszenne.

Według pracy Prof. Polla, piwa dolnej fermentacji warzono tylko podczas zimy, stosując podczas lata ferment górny, a Zgromadzenie Narodowe w Monachjum w roku 1612 stary ten zwyczaj piwowski umacnia odpowiednią uchwałą. Sprzeciwia się nowej metodzie wprowadzenia drożdży dolnych długi czas jeszcze rząd bawarski, odrzucając kategorycznie uchwały Zgromadzeń Narodowych, które w roku 1669 żądały nawet całkowitego zakazu fermentowania piwa zapomocą drożdży dolnych, w drodze jednak wyjątków stale udziela pozwoleń na gotowanie piwa podług nowych sposobów wypróbowanych.

Unormowanie tych stosunków fermentacyjnych i pełny tryumf drożdży fermentacji dolnej zauważyć można dopiero w wieku XIX, gdy samo zagadnienie istoty fermentacji zostało należycie rozwiązane i wyjaśnione przez świat naukowy.

Opisy pierwszych badań i dociekań istoty same-

go fermentu znajdujemy już w najstarszych dziełach alchemików wieku XIII po Chrystusie, jak Rajmundus Lullus i Basilius Valentinus. Wspomina o nich i Prof. Andrzej Krzemecki w swej pracy p.t. „Chemizm fermentacji alkoholowej”, mówiąc, że podczas badania składu wina i piwa udało się tym alchemikom „przez dystylację otrzymać subtelną materję” — „spiritus vini”. Inni alchemicy poszukiwali wciąż bezskutecznie słynnego „kamienia filozoficznego”, który nazywali „fermentem uniwersalnym”.

W roku 1697 Georg Erneste Stahl utożsamia fermentację z gniciem, Boerhave zaznacza jednak wyraźnie ścisły związek gnicia z substancjami zwierzęcymi, a fermentu z roślinnymi.

W roku 1764 Mac Bride, a potem w roku 1766 Cavendish, mówią o powstawaniu kwasu węglowego; Cavendish oznacza nawet zdolność cukru wytwarzania podczas fermentacji alkoholowej 27% kwasu węglowego.  
(C. d. n.).

na jęczmień ponad premje udzielane na żyto i pszenicę, a już conajmniej zrównać je z wysokością premij żytnich.

Na zakończenie jeszcze nadmienimy, że argumenty na rzecz koncentracji sprzedaży jęczmienia, czerpane z tej racji, że żyto polskie obecnie notowane jest wyżej od żyta innego pochodzenia, załamują się zupełnie, jeśli uwzględnimy, że nieskoncentrowane gatunki zboża na eksport, jak pszenica i jęczmień, notowane są również znacznie wyżej, niż pszenica i jęczmień z innych krajów.

Tak np. w dniu 4 grudnia r. ub. płacono za: pszenicę argentyńską „Baruso” cif Londyn 111 sh za 1.016 kg, pszenicę rosyjską cif Londyn 96 sh za 1.016 kg, podczas, gdy za pszenicę polską, przeciętną 116 sh za 1.016 kg cif Londyn, pszenicę polską białą, pierwszorzędną nawet 128 sh za 1.016 kg, i jak wspomniano, na rynku londyńskim, gdzie konkurencja jest najcięższa z pszenicą zamorską.

Jęczmień polski, zwykły, przeciętny (a więc i chłopski zachodnio-polski) 69/70 kg notowano w dn. 4 grudnia r. ub. za 1.000 kg cif Antwerpja 104 sh, natomiast jęczmień rumuński 70/71 kg = 86 sh za 1.000 kg, jęczmień La Plata 69/70 kg = 89 sh za 1.000 kg. Aczkolwiek jęczmień rumuński i argentyński jest normalnie gorszy od polskiego, to jednak w roku bieżącym, gdzie jęczmiona średnie polskie przedstawiają się bardzo słabo, bywał kupowany przez browary francuskie, tam gdzie wymagania co do gatunków siodu były bardzo niskie.

Reasumując, stwierdzamy, że eksport jęczmienia posiada dobre widoki rozwoju, jeśli rolnictwo wyprodukuje odpowiedni towar i jeśli eksport niehamowany i nieutrudniany utrzyma i rozszerzy, dzięki sprężystej działalności handlowej, rynki zbytu, do czego jednak potrzeba odpowiedniej opieki i pomocy ze strony racjonalnej polityki eksportowej.

*Dr. Stefan Goldman.*

## WYŁĄCZENIE Z POD SEKWESTRU RUCHOMOŚCI WYPOŻYCZONYCH

Niejednokrotnie zdarzało się, że władze skarbowe, poszukując na płatnikach sum należnych skarbowi państwa z tytułu podatku przemysłowego, zmuszone były uciekać się do zabezpieczenia swoich pretensji na ruchomościach przedsiębiorstw. Wobec tego, że w bardzo licznych wypadkach część ruchomości znajdujących się u naszych odbiorców stanowi własność browarów, jak lodówki, aparaty do piwa, a nieraz i całe urządzenia, sprawa ta nabiera dla browarów specjalnego znaczenia. Znane nam są fakty, że ru-

chomości, które stanowiły udowodnioną własność browaru, a były jedynie wypożyczone przedsiębiorstwu, nie były wyłączone z ruchomości objętych sekwestrem.

Oдноśny artykuł ustawy o podatku przemysłowym (art. 92) mówi: „Państwowy podatek przemysłowy korzysta z ustawowego pierwszeństwa zaspokojenia z całego majątku ruchomego, należącego do przedsiębiorstwa, obłożonego tym podatkiem”.

W praktyce określenie „majątek należący do przedsiębiorstwa”, okazało się niedość ściśle i powstało pytanie, czy obejmuje ono wszelkie ruchomości, znajdujące się w danej chwili w przedsiębiorstwie, czy też wyłącznie ruchomości stanowiące własność przedsiębiorstwa.

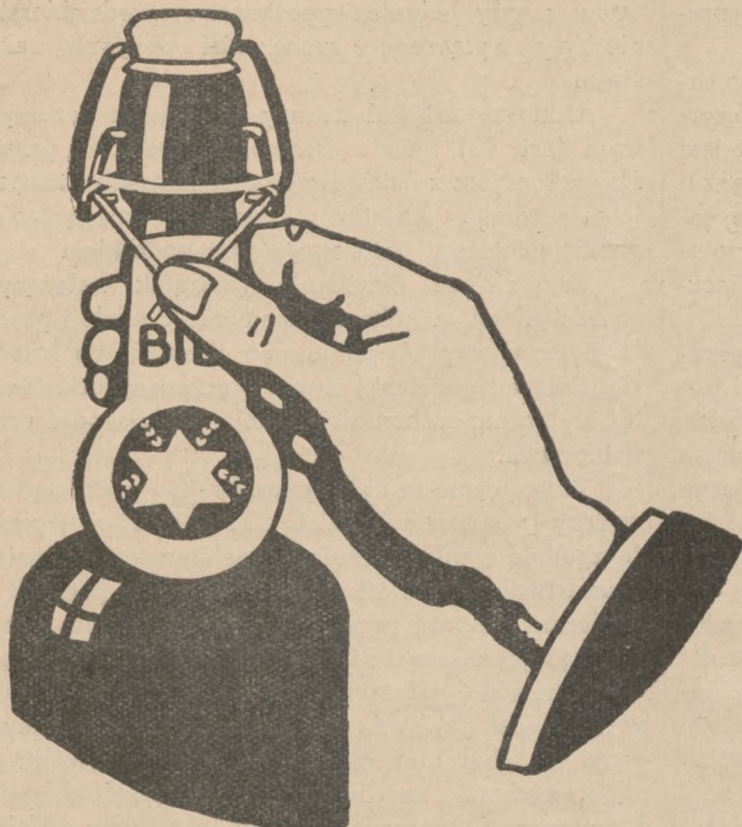
Zagadnienie to było rozpatrywane przez sąd najwyższy (w sprawie Nr. T. C. 1151/29), który wyjaśnił, że zgodnie z odpowiednimi postanowieniami ustawy o państwowym podatku przemysłowym, podatek ten pobierany jest od przedsiębiorstw i korzysta z ustawowego pierwszeństwa zaspokojenia z całego majątku ruchomego, 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.

Ponieważ taka interpretacja mogłaby mieć szkodliwy wpływ na obrót gospodarczy Izba Przemysłowo - Handlowa w Warszawie zwróciła się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o wyjaśnienie podanego wyżej artykułu ustawy w związku ze wspomnianym orzeczeniem Sądu Najwyższego.

Ministerstwo Skarbu pismem z dnia 4 grudnia 1930 roku L. D. V. 18214/I skierowanem do Izby Handlowo - Przemysłowej, zakomunikowało co następuje: „W związku z memorjałem z dnia 19 września 1930 roku Nr. 222/5812 w sprawie orzecznictwa Sądu Najwyższego w przedmiocie interpretacji artykułu 92 ustawy o państwowym podatku przemysłowym, Ministerstwo Skarbu komunikuje, że interpretuje powołany artykuł ustawy w ten sposób, iż państwowy podatek przemysłowy korzysta z ustawowego pierwszeństwa zaspokojenia z całego majątku ruchomego, należącego do przedsiębiorstwa obłożonego tym podatkiem, o ile majątek ten stanowi własność płatnika”.

Opierając się na tym komunikacie w razie gdyby ruchomości naszych odbiorców zostały zajęte na pokrycie zaległego podatku przemysłowego, browar ma prawo, po udowodnieniu, wystąpić do władz skarbowych o wyłączenie ruchomości, stanowiących jego własność, a czasowo tylko wypożyczonych odbiorcy.





Firma

**„FORTUNA-WERKE“**

fabryka maszyn specjalnych S. A.

**STUTTGART - CANNSTATT**

poleca maszynę

**„RAPID“**

uskućeczniająca jednocześnie

**BEZ UŻYCIA KLEJU**etykietowanie butelek,  
zamknięcie butelek plombą  
i kontrolę napelniania butelek.

Generalne przedstawicielstwo na Polskę:

**D/H. BERNARD SZATENSZTAJN**

Warszawa, pl. Piłsudskiego 1.

Telefon 769-89.

## Kupimy kilka wagonów PRIMA SŁODU

Opróbkowane oferty wraz z analizą sŁodu  
skierować do**Zarządu Browaru w Osieku**  
p. Oświęcim — MaŁopolska.

## Poszukuje posady

zdolny, mŁody, energiczny piwowar, z ukończoną szkoŁą  
piwowarską w Krakowie i wyższą szkoŁą piwowarską  
w Pradze Czeskiej. Pięć lat praktyki w wielkim browarze.

Oferty proszę kierować do Adm. Przem. Piwow. pod „Z. Z“



POLSKA FABRYKA FARB I LAKIERÓW

**EDWARD LUTZ**

SPÓŁKA Z OGR. POR.

**R AKÓW XXII. Kalwaryjska 66.**

Fabryki: PARYŻ, WIEDEŃ, KASSEL, BUDAPESZT, TEMESZWAR, PRAGA.

Poleca swe specjalne fabrykaty używane w browarnictwie, jako to:

**GLAZURE DO KADZI FERMENTACYJNYCH I CHŁO-**  
**DZĄCYCH.****LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI,**  
żółty, brązowy i szary.**„IMPLAK“** do znaczenia beczek transportowych.**FARBE BESMEROWSKA**, Marki **„KOWADŁO“** prze-  
ciwdziałającą rdzy—do powlekania konstrukcji  
żelaznych.**„NAUTON“**, Ochronną powłokę dla urządzeń chŁo-  
dniczych.**„HUBLONIT“** do malowania przykryw, kadzi i żelaz.**„VITRALIN“** do emaljowania aluminiowych i staŁo-  
wych rezerwoarów (tanki).**FARBA REZERWOAROWA** bez smaku i zapachu wolna  
od oŁowiu.**„PYRYCIT“** do codziennej dezynfekcji browaru.**„MIKROSOL“** do dezynfekcji ścian, celem ochrony  
przed grzybem i pleśnią.**„PURIT“** do czyszczenia aparatów piwnych, flaszek  
i przewodów piwnych.**„LIGNOLIN“** do uszczelniania beczek, skŁadow. i kadzi.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. ŻŁ. 150.—; 1/2 str. ŻŁ. 80.—; 1/3 str. ŻŁ. 60 —; 1/4 str. ŻŁ. 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.