

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYSPOLITEJ POLSKIEJ

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

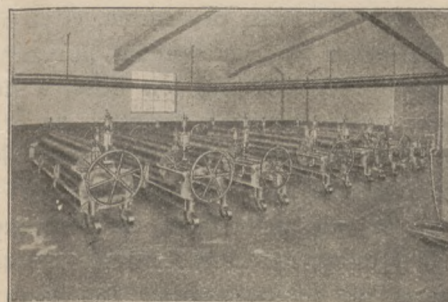
POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.



POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY-S.A.
WARSZAWA UL. SOLEC № 59-TEL. 232-09.



Vulkan

urządzenia
wysokiej
wydajności

VULKAN — urządzenia filtrowe z 9 filtrów.

VULKAN — patentowany filtr talerzowy. Masa filtracyjna. Maszyny do mycia. Regulatory ciśnienia. Aparaty do obciążenia beczkowego. Aparaty do czystej kultury drożdży. Wszelkie maszyny i aparaty dla piwnic, rozlewni i butelkowni.

VULKAN-WERKE

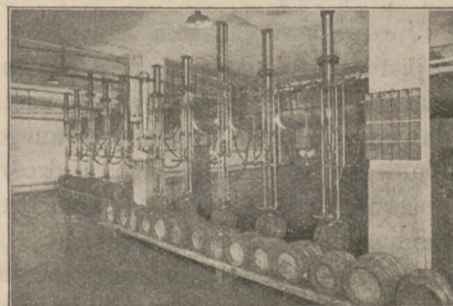
Tow. Akc.

Berlin S. W. — 61.

Zastępstwo
na Polskę:

KAROL
HESSENMÜLLER

Bydgoszcz,
tel. 379.



Izobarometryczne aparaty do beczkowego obciążu.

Straty browaru przez brak kontroli przewyższają
koszt chociażby najczęstszych analiz.

PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA

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

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

Piwo witaminowe.

Omawiając już wielokrotnie wysoką wartość odżywczą piwa i jego znaczenie w odżywianiu, zaznaczyliśmy, że pod względem zawartości witamin piwo jest stosunkowo ubogie, mimo, że takie surowce jak słód, a w szczególności komórka drożdżowa, są niewyczerpanymi źródłami tych cennych dla odżywiania składników.

W epoce, w której żyjemy, sprawa witamin, jako nowa i jeszcze niedostatecznie zgłębniona, jest modna i w krajach zachodnich silnie propagowane są artykuły spożywcze o wysokiej i dowiedzionej zawartości witamin. Naszem zdaniem, popularna dziś pogon za witaminami jest nieco przesadna, gdyż normalnie zdrowy człowiek w codziennym mieszanym pożywieniu przyjmuje dostateczną ich ilość, a nadmiar niekoniecznie może wpływać dodatnio na organizm. Mówimy tu oczywiście o ludziach normalnie zdrowych, gdyż niezbiecie jest dowiedzione, że rozumne i stałe podawanie pokarmów, zawierających ściśle określone witaminy, dzieciom i młodzieży, znakomicie przyczynia się do kwitnącego rozwoju ich młodych organizmów, a pozbawienie witamin wywołuje nawet stan patologiczny, zwany „awitaminozą”. To samo odnosi się do osobników chorych, osłabionych i rekonwalescentów, dla których pożywienie obfitujące w witaminy jest niezaprzeczoną przyczyną zdrowienia.

Sprawa powiększenia zawartości witamin w piwie jest bardzo interesująca i w Austrii i w Niemczech znalazła już praktyczne zastosowanie przez dodawanie do piwa skoncentrowanego preparatu witaminowego, otrzymywanego z drożdży. Nie ulega wątpliwości, że dla pewnej kategorii spożywców piwo witaminowe jest pożądaną incwacją i może do pewnego stopnia wpłynąć na podniesienie spożycia. Naszem jednak, zdaniem fabrykacja piwa witaminowego winna pozostać w granicach piw specjalnych leczniczych i nie mamy żadnego powodu, by piwowarstwo interesowało się tem zagadnieniem na wielką skalę. Piwo witaminowe powinno pozostać w rzędzie piw specjalnych, oddzielnie przyrządzanych dla pewnej tylko małej grupy spożywców, jak chorzy, rekonwalescenci i t. p.

Prof. Lüers, omawiając sprawę piwa witaminowego, stanowczo przestrzega: „Nie zmieniajcie nic w naszych wysokogatunkowych szlachetnych piwach, posiadających doskonałą wiekową reputację — inaczey piwowarstwo wykopie sobie grób”.

Zamierzając podnieść zawartość witamin w piwie musimy się zastanowić, jakie mianowicie witaminy byłyby tu wskazane.

Ze znanych dotychczas rozróżniamy 5 witamin.

Witamina antixerophtalmiczna, oznaczona literą A, rozpuszcza tłuszcze, a jej brak w pożywieniu powoduje w młodych rozwijających się organizmach zaburzenia w rozkładzie soli mineralnych (wapn), prowadząc szybko do groźnych niedomagań w stanie odżywiania. U zwierząt, karmionych pożywkami zupełnie nie zawierającymi witamin A, obserwujemy często zanik tkanek oka, kończący się ślepotą (xerophtalmia). Jak zaznaczyliśmy oddziaływanie witamin A odnosi się do organizmów młodych, znajdujących się w stanie rozwoju, a więc do dzieci i młodzieży. Ponieważ dzieci piwa nie piją, wprowadzanie tych witamin do piwa byłoby bezcelowe.

Witamina antineuretyczna, oznaczona literą B, oddziaływuje w trzech kierunkach: na oddychanie, wzrost i na podtrzymanie całego organizmu. Brak w pożywieniu witaminy B powoduje niedostateczne zużytkowanie przyjmowanych pokarmów wskutek zaburzeń w działaniu gruczołów wydzielinowych, zmniejszenie współczynnika oddychania i znaczne zubożenie krwi, wyrażające się w zmniejszonej ilości czerwonych ciałek. Wszystkie te niedomaganie kończą się depresją nerwową.

Typowym stanem patologicznym, wywołanym przez brak witamin B, jest choroba beri-beri. Karmiąc zwierzęta doświadczalne, jak kury i gołębie, wyłączenie ryżem łuszczonym możemy dokładnie zbadać przebieg i symptomy tego cierpienia.

Witamina B, jako składnik pożywienia nieodzowny dla wszystkich organizmów, znajdujących się w stanie rozwoju, jak również dojrzałych, posiada duże dla nas znaczenie i może być zastosowana w piwowarstwie.

Witamina antiskorbutowa, oznaczona literą C, z naszego punktu widzenia, nie nadaje się do piwa, gdyż skorbut w Europie, jako cierpienie wywołane wyłącznie odżywianiem się konserwami, jest prawie zupełnie nieznaną.

Witamina antirachityczna, oznaczona literą D, brak której w odżywianiu dzieci powoduje krzywicę (rachitis) otrzymuje się według Wildaus'a przez naswietlanie ergosteryny, znajdującej się w komórce drożdżowej, promieniami ultrafioletowymi.

Działanie jej ogranicza się do młodych organizmów w stanie rozwoju i jest ona wyjątkowo wskazaną w pożywieniu kobiet karmiących, gdyż przechodzi do mleka spożywanego przez oseski.

Witaminy, oznaczonej literą E, dość dokładnie jeszcze nie znamy.

Z punktu widzenia piwowarskiego interesować nas mogą tylko witamina B i witamina D. Pierwsza — jako niezbędna również dla organizmów dojrza-

łych, druga zaś — jako pożądanym składnikiem pożywienia kobiet karmiących. W tym też kierunku poszły doświadczenia browarów niemieckich.

Wzmożenie zawartości witamin w piwie, niestety, nie da się w chwili obecnej przeprowadzić w drodze pewnych zmian w technice piwowarskiej, lecz polegać musi na zwykłym dolewaniu do piwa preparatu witaminowego. Preparat taki winien być absolutnie czysty, o ile możliwości nie posiadać żadnego smaku, nie powodować żadnych istotnych zmian w piwie i zawierać takie ilości witamin, by dodawany do piwa w małych dawkach wzmacniał zawartość witamin w stopniu pożądanym.

Preparat taki może być wytwarzany z całego szeregu produktów naturalnych, a jednym z bogatszych źródeł witamin B i D mogą być tu drożdże, co nawet — gdy chodzi o piwo — godzi się doskonale z prawodawstwem, które zezwala produkować piwo tylko ze słodu jęczmiennego, chmielu, wody i drożdży.

Handel i produkcja piwa witaminowego, jako piwa specjalnego, o dużej wartości leczniczej w Austrii jest kontrolowana przez państwo w ten sposób, że posiada specjalne zaświadczenie jakiegoś znanego i godnego zaufania laboratorjum. W Niemczech projekt takiego rozporządzenia jest już przedstawiony syndykatom producentów artykułów spożywczych.

Badanie zawartości witamin w piwie jest przeprowadzane na zwierzętach. Miarodajną próbą może tu być działanie uleczone, nie zaś działanie zapobiegawcze, i przy zużyciu pewnej określonej ilo-

ści piwa dawać wynik niewątpliwy i pozytywny. Jeżeli np. chce się uzyskać pewność zapobiegawczego działania piwa witaminowego na organizm ludzki, można np. wymagać, by piwo to w ilości 100 cm³ uleczalo chorego na beri-beri gołębia.

Wytwarzaniem preparatu witaminowego, służącego do produkcji piw witaminowych, trudni się dziś kilka niemieckich wytwórni. Sposób i metody otrzymywania takiego preparatu z drożdży są opatentowane, lub też stanowią tajemnicę producenta i oczywiście opisywać ich nie możemy.

Profesor Luers przeprowadził cały szereg badań nad działaniem piwa witaminowego, przyrządzonego z preparatem, wytworzonym z drożdży w jednej z fabryk w Monachjum. Sprawozdanie zostało ogłoszone w zawodowej prasie niemieckiej i belgijskiej i wypadło bardzo pochlebnie.

Wynikiem tych prób było stwierdzenie, że zmniejszonej ilości (30—35 cm³) piwa witaminowego starczało do wyleczenia chorych gołębi. W doświadczeniu, które prof. Luers przeprowadził, gołębie otrzymywały w ciągu pierwszych 8 dni rozmoczony ryż i wodę destylowaną. Po 8 dniach prócz tego gołębie karmiono 2 razy dziennie gęstą papką ryżową. Waga gołębia w ciągu szeregu dni stale spadała i wreszcie w 27 dniu wystąpiły typowe i gwałtowne objawy beri-beri o godz. 2-iej 40. O tej godzinie nakarmiono gołębia 10 cm³ piwa specjalnego, uboższego w alkohol, odparowanego do połowy objętości, z dodatkiem preparatu witaminowego. Po pół godzinie kurcze ustały i nazajutrz gołąb był całkowicie uleczony. Piwo

61) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

‘ Ogólna ilość piwa produkowanego w państwie bułgarskim wynosi:

w r. 1888 — 25 tys. hl.	w r. 1911 — 220 tys. hl.
„ „ 1892 — 32 „ „	„ „ 1912 — 330 „ „
„ „ 1895 — 35 „ „	„ „ 1921 — 205 „ „
„ „ 1900 — 40 „ „	„ „ 1922 — 190 „ „
„ „ 1905 — 90 „ „	„ „ 1923 — 202 „ „
„ „ 1907 — 152 „ „	„ „ 1924 — 210 „ „
„ „ 1908 — 150 „ „	„ „ 1928 — 77 „ „
„ „ 1909 — 140 „ „	„ „ 1929 — 84 „ „
„ „ 1910 — 160 „ „	

Piwo to wytwarzano:

w roku 1888 w 13 browarach
„ „ 1892 „ 16 „

„ „ 1895 „ 26 „
 „ „ 1900 „ 22 „

w latach 1905 — 1912 w 18 browarach

Po wojnie ostatniej liczba browarów bułgarskich spada do 15 w roku 1921, a w roku 1924 jest ich 16.

„Tageszeitung für Brauerei“, a za nim „Przemysł Piwowarski“ określa w roku 1926 ilość browarów czynnych w Bułgarji cyfrą 25, z których największa część jest w Tyrnowie. Piwowarstwo bułgarskie częściowo pracuje na eksport. Najbardziej pod tym względem są uprzywilejowane browary warneńskie, korzystające z taniej komunikacji drogą morską. Browary te eksportują duże ilości piwa do Anatolji.

Znaczna część artykułów potrzebnych w przemyśle piwowarskim nie jest wyrabiana w kraju, lecz sprowadzają je z zagranicy głównie z Niemiec. Dotyczy to w szczególności chmielu, żywicy, korków i etykiet.

to było zgęszczone w próżni, by wydzielić alkohol i zmieszane z preparatem witaminowym w stosunku 2 cm^3 na 100 cm^3 piwa zgęszczonego, t. j. 2 cm^3 na 200 cm^3 piwa normalnego. Widzimy, że tak mała ilość piwa starczyła, by spowodować całkowite uleczenie przy znikomej ilości witaminowego preparatu. $0,2 \text{ cm}^3$ na 20 cm^3 piwa zgęszczonego.

Dalej zachorował inny gołąb — był to paraliż o bardzo groźnych objawach. Nakarmiono go, jak poprzednio, 10 cm^3 piwa zgęszczonego (czyli 20 cm^3 piwa zwykłego), zawierającego $0,2 \text{ cm}^3$ preparatu witaminowego. Nazajutrz gołąb był zupełnie zdrow i zaczął już nieco podfruwać. Te doświadczenia wskazują na to, że badany preparat zawierał ogromnie wysoką ilość witamin.

Zrobiono również jeszcze jedno doświadczenie na zwalczanie rachityzmu.

7 małych szczurów, po dwa i trzy tygodnie, umieszczono w oddzielnych klatkach i pasiono papką i wodą destylowaną w celu sprowokowania rachityzmu. Po 18 dniach zwierzątka naświetlono promieniami Rentgena i stwierdzono we wszystkich wypadkach niezbite cechy rachityzmu. Od tego czasu wszystkie szczury otrzymały pokarm zdrowy (kukurydzę mieloną). Szczury z klatki 1 i 2 jako napój otrzymywały wodę studzienną, 3 i 4 — piwo bez alkoholu, 5, 6 i 7 — piwo witaminowe.

Ponieważ rachityzm u szczurów leczy się powoli sam, jeżeli otrzymują normalne pożywienie, należało ujawniać skutki doświadczenia przez częste badanie zwierząt promieniami Rentgena i obserwować jak

prędko zdrowieją w czasie doświadczenia. Wynik był następujący: szczury z klatek 1, 2, 3 i 4 były jeszcze typowymi rachitykami, gdy z klatek 5, 6 i 7 — już wyraźnie wykazywały poprawę, a niektóre prawie były uleczone.

Doświadczenie wykazało, że preparat witaminowy zawierał również poważną ilość witamin antirachitycznych. Jest to tem donioślejsze, że prof. Hess, na kongresie lekarzy chorób dzieciennych, wyraził życzenie, by można było otrzymywać preparaty witaminowe, które zawierałyby jednocześnie witaminy B i witaminy D. Piwo w ten sposób witaminizowane jest bardzo pożyteczne dla kobiet karmiących, nie tylko dlatego, że zwiększa ilość mleka, lecz również dlatego, że dziecko korzysta z witamin D.

Dla chorych i osłabionych piwo witaminizowane jest bardzo cennym pożywieniem, gdyż obecność obydwu witamin B i D daje organizmowi odporność na choroby, podnieca przemianę materji i podtrzymuje ogólny stan zdrowia.

Co do ilości badanego preparatu, jaka winna być dodawana do piwa, według prof. Luersa, w zupełności wystarcza 200 do 300 cm^3 na hektolitr. Ilość ta nie zmienia smaku, a przeciwnie, nawet go poprawia. Sposób używania preparatu witaminowego jest następujący: najlepiej dodawać go po przefiltrowaniu przed rozlewem. Dodawany wcześniej, t. j. np. przed wtórną fermentacją, traci dużo witamin, pochłanianych przez drożdże i osady. Dodajmy, że witaminy B i D, jako mało wrażliwe na ciepłość, nie tracą nic przy pasteuryzacji, pod warunkiem, że butelki

Zdaniem prasy fachowej, Bułgaria, która liczy około 5 milionów mieszkańców, mogłaby stać się rynkiem dla eksportu obcego, gdyby nie znaczne trudności, jakie spotyka się w kosztach transportu i znalezieniu pewnych i energicznych przedstawicieli.

W roku 1928 „Przemysł Piwowski” pisze:

„Położenie piwowarstwa w Bułgarii nie jest zbyt pomyślne z powodu zbyt wygórowanych skarbowych opłat akcyzowych i ciężarów komunalnych, piwo jest bardzo drogie, a dla szerokich mas ludności stało się niemal przedmiotem zbytku. Produkcja z tego powodu spada, a pod wpływem grożącego niebezpieczeństwa, w celu potanienia produkcji, wszystkie browary zorganizowały się w kartel. Po skartelizowaniu uruchomiono tylko trzy browary, przyczem w sprzedaży piwa zastosowano system rejonowy. Browary unieruchomione uczestniczą w zyskach. Na razie jednak nie zdołano powstrzymać spadku spożycia i w sierpniu r. b. sprzedano 6750 hl. zamiast 9278, jak w tymże miesiącu roku poprzedniego.”

Zdaniem naszej prasy fachowej, przyczyną ciężkiego kryzysu w piwowarstwie bułgarskim roku 1928 jest zbyt wysokie opodatkowanie piwa w stosunku do napoju konkurencyjnego — wina. Skutkiem tego piwo jest napojem drogim, spożycie jego stale spada, a produkcja wina wzrasta niepomierne.

„Rakija”, wódka 40-stopniowa cplaca akcyzy 2.20 lew. od litra, wino (10 do 15% alk.) — 0,75 lew. od litra, piwo zaś, które zawiera zaledwie 3 do 4% alkoholu, obciążono podatkiem 5.50 lew za litr.

Spożycie piwa na głowę ludności wynosiło w Bułgarii w latach 1921 — 1924 — 4 litry. W latach następnych już tylko około 3 litrów.

Czechosłowacja Podania i pieśni czechosłowackie mówią o Czechu, pierwszym wodu, który przyszedł od Karpat z 12-tu plemionami i zajął piękną krainę między górami u źródeł Elby, o mądrym Kroku, co miał tron złoty nad rzeką Wełtawą na Wyszehradzie i o trzech jego wieszczych córach, z których najmłodsza Libusza, wzięła sobie za męża Przemysła,

pasteuryzowane szybko powracać będą do normalnej ciepłoty.

Byłoby ze wszęch miar rzeczą pożądaną, by i nasze wytwórnie chemiczno-farmaceutyczne zainteresowały się tą sprawą i rozpoczęły próby wytwarzania podobnego preparatu na użytek browarów, które zechcą produkować piwo witaminowe, jako piwo specjalne.

W sprawie wagonów prywatnych.

W stałym użytkowaniu kolei żel. znajduje się znaczny majątek prywatny w postaci wagonów specjalnych, stanowiących własność różnych firm i Zakładów Przemysłowych. Są to wagony, przeznaczone do przewozów specjalnych, mianowicie wagony — cysterny do przewozu cieczy, wagony — lodownie, wagony piwne i t. p. Wagony te, których nie posiadają koleje żel. w dostatecznej ilości lub nie posiadają zupełnie stanowią około $\frac{1}{10}$ całego taboru kol. żel. Zbytecznym byłoby dowodzić, że tak znaczny majątek prywatny wymaga pewnej ochrony prawnej. Mimo to jedyną ta olbrzymia własność prywatna jest niejako wyjęta zupełnie z pod ochrony prawnej — jest rządzona całkowicie — że tak powiemy — prawem silniejszego. I to właśnie prowadzi do niesłychanych nadużyć. Krótko mówiąc wytworzył się stan tak dalece nienormalny, że wagony te właściwie tylko de jure stanowią własność prywatną — de facto zaś są użytkowane przez koleje żel. jak to wyjaśnimy dalej.

W ostatnich czasach stosunki wzajemne pomiędzy właścicielami wagonów specjalnych z jednej strony, a Zarządami kol. żel., z drugiej strony uległy takiemu naprężeniu, że mogą doprowadzić do bardzo niepożądanych następstw, jeżeli ostatnie nie wykażą dostatecznego zrozumienia dla praw i potrzeb pierwszych, wpływających w sposób naturalny z wzajemnych stosunków umownych, w jakich z istoty rzeczy znajdują się właściciele wagonów specjalnych z zarządami kol. żel.

Sprawa jest tak ważna, że warto jej poświęcić trochę uwagi. Jest to zresztą sprawa zasadnicza, która musi znaleźć właściwe rozwiązanie, ażeby cel ten osiągnąć należy przedewszystkiem rozejrzeć się w jej rozwoju historycznym — choćby tylko pobieżnie. Podzielimy go na dwa okresy — przed i powojenny.

I.

Koleje żel., jako przedsiębiorstwa transprotowe, muszą — z natury rzeczy dostosowywać swój tabor ruchomy do potrzeb życia praktycznego. W tym celu musiały wprowadzać z czasem specjalne wagony do przewozów węgla, drzewa, wapna, zwierząt, ptactwa, wagony — cysterny do przewozu cieczy, specjalne wagony do przewozu piwa, wagony chłodnie i t. p. Pajawienie się tego rodzaju wagonów wywołało od razu tak znaczne ich zapotrzebowanie, że koleje żel. nie mogły podołać zamówieniom, wobec czego przedsiębiorstwa, chcąc się możliwie uniezależnić od kłopotliwego i przewlekłego porządku zamawiania takich wa-

ubogiego rolnika od pług (Tadeusz Korzon — „Historja wieków średnich” str. 165). Od nazwiska tego władcy Czech, rolnika, bierze początek cała dynastia Przemysłowiców panująca aż do wieku XIV.

Czesi trudnili się rolnictwem, wzorem innych słowian, już w czasach bardzo dawnych. Początki rolnictwa poznali pewno jeszcze około wieku V-ego przed Chrystusem, gdy jeszcze zajmowali w Azji wraz z innymi słowianami — Scytami wyżyny Iranu. Przechodząc potem do Europy i zajmując pierwotnie równiny między Dnieprem, Prypecią i Wisłą, wreszcie osiedlając się po wędrówce ludów już na stałe w kotlinie Czeskiej (w latach 451 do 570), umiejętność uprawy roli stosują w dalszym ciągu na nowych swych siedzibach. W krainach obecnie zajmowanych znajdują bardzo dobre warunki rolnictwa, dalszą swą pracą uszlachetniając je stale, dochodzą wreszcie do wybitnych rezultatów szczególnie w wytwarzaniu surowców piwowskich: jęczmienia i chmielu. Znany w rolnictwie europejskim jęczmień morawski i wyso-

kowartościowy chmiel czeski tworzą niewzruszone podstawy do rozwoju piwowarstwa czeskiego i wysunięcia tego odwiecznego przemysłu słowiańskiego na miejsce przodujące w rządzie zajmujących się tym przemysłem innych narodów świata.

Na całym świecie (mówi Dyr. W. Scibor w pracy swej p. t. „Chmielarstwo”) najwyżej są cenione chmielie plantowane w strefie, która na zachodzie rozpoczyna się od Alzacji i poprzez Bawarię i Czechosłowację na wschodzie zamyka się granicami Polski. Chmiel bowiem nie znosi nagłych i znacznych odchyleń temperatury i najlepiej udaje się w okolicach, gdzie w czerwcu i lipcu temperatura powietrza wynosi 16° — 18° C., gdzie opady są w lecie dostateczne, a przestrzenie zaciszne, ale przewiewne.“

„Uprawa chmielu w Czechach średniowiecznych była jak powszechnie „przywilejem klasztorów i miast” i przechodziła okresy rozwoju i upadku w zależności od spokojnych lub wojennych czasów. Z biegiem czasu plantacje chmielu otaczane są szczególną

Kadzie, tanki, pływaki

i wszelkie inne urządzenia z aluminium dla browarów

poleca

Olkuska Fabryka Wyrobów Aluminowych i Metalowych

LENDER i SYN w OIKUSZU

Oferty i kosztorysy na żądanie.

gcnów specjalnych, po porozumieniu z zarządem kol. żel., zaczęły budować tego rodzaju wagony własne. Zarządy kolejowe nie mogły oczywiście nie dostrzec własnych korzyści w tem, to też z początku okazywały właścicielom wagonów prywatnych daleko idące poparcie, które wyrażało się przedewszystkiem w obniżaniu stawek przewozowych, wypłacaniu czynszów najemnych za korzystanie z tych wagonów, w utrzymywaniu ich w odpowiedniej sprawności technicznej; i t. p. słowem traktowały te wagony prywatne narówni z wagonami kol. żel.

Nie ukrywając korzyści wzajemnych z takiego układu stosunków i dla samych właścicieli wagonów specjalnych, należy jednak zaznaczyć, że jeżeli korzyści ostatnich ograniczają się najwyżej może do zamortyzowania kapitałów, włożonych w budowę wagonów specjalnych, — i to tylko drogą pośrednią — przez zwiększenie przewozów i oszczędność czasu, to natomiast korzyści doraźne kolei żel. są tu tak oczywiste, że zbytecznym byłoby nad nimi się rozwodzić.

Wystarczy podkreślić, tylko te olbrzymie kapitały, jakie zaoszczędzają zarządy kolejowe, które zmuszone byłyby włożyć w budowę wagonów własnych specjalnych, gdyby nie było takich wagonów prywatnych: inaczej groziło im zmniejszenie przewozów, a więc strata zysków doraźnych.

Te wzajemne, acz stanowcze nierównomierne korzyści, doprowadziły z czasem do znacznego zwiększenia taboru specjalnego kolei żel. kosztem większych przedsiębiorstw. Ażeby sobie wyobrazić, jak znaczne kapitały zaoszczędziły na tem zarządy kolejowe, wystarczy zaznaczyć, że na samej tylko sieci kolejowej w Polsce znajduje się zgórą 6.000 wagonów prywatnych, przedstawiających wartość około 120.000.000 złotych. Na kolejach niemieckich — około 35.000, przedstawiających wartość około 280.000.000 m. n. A więc na wagonach prywatnych zaoszczędzają koleje żel. tylko 2-ch państw ok. 700.000.000 zł. kapitału.

(D. c. n.).

opieką rządów, rozumiejących dobrze pożytek hodowania roślin wysokocennych."

Podczas wojny światowej 1914/1918 ucierpiało ogromnie chmielarstwo czechosłowackie. Wywóz chmielu był zupełnie wstrzymany, a obszary znajdujące się pod uprawą chmielu uległy znacznemu ograniczeniu. Píše o tem „Przemysł Piwowski" w Nr. 12 r. 1927, komunikując, że Czechosłowacja, która posiadała w roku 1914 — 16170 hektarów pod uprawą chmielu, w pięć lat później t. j. w roku 1919 liczyzaledwie 8584 hektary. Najpomysłniejszym w latach powojennych dla chmielarstwa czechosłowackiego był rok 1924, w którym ogólny wywóz równał się 175 238 cnt metr. a wwóz — 24.017 cnt.

W roku 1925 tereny znajdujące się pod uprawą chmielu powiększono o 1172 hektary. Pod względem wywozu chmielu z Czechosłowacji był rok 1925 mniej pomysłny od poprzedniego, gdyż wywóz roku 1925 wyniósł 112389 cnt., a wwóz — 16211 cnt. W porów-

naniu jednak z rokiem 1923 i 1922 rok 1925 nie był najgorszym, bo w roku 1923 wywieziono 61926 cnt., a przywieziono 4772 cnt., a w roku 1922 wywieziono 96036 cnt., przywieziono 488 cnt.

W roku 1926 pod uprawą chmielu znajdowało się 12300 hektarów. Wynikałoby z tego, zdaniem „Przemysłu Piwowskiego", że w porównaniu z rokiem 1914 obszar zajęty uprawą chmielu zmniejszył się o 3970 hektarów.

W roku 1921 wprowadzono w Czechosłowacji w celu obrony chmielu krajowego przymus stwierdzenia pochodzenia chmielu. Dla celów kontroli podzielono plantacje chmielowe na 5 obszarów, z których największy liczy się okręg żatecki, o produkcji w roku 1920 — 126.496 cnt, zajmujący pod uprawą chmielu przeszło 8 tysięcy hektarów. Rzeczywista wydajność okręgu żateckiego wynosi prawdopodobnie około 140 tysięcy cnt., co stanowi znaczną część produkcji dochodzącej do 180 tys. cnt. (C. d. n.).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zakaz produkcji i sprzedaży namiastek piwa. Sprawa produkcji tak zwanego domowego piwa z preparatów podejrzaney jakości, jakie w dużej liczbie zjawiały się na naszych rynkach, teraz dopiero na skutek zabiegów C. Z. P. P. i S. znalazła należyte rozwiązanie. Ministerstwo Skarbu w dniu 8 maja rozesłało do wszystkich Izb Skarbowych okólnik, którego treść przytaczamy:

„W ostatnich czasach ukazały się w handlu spożywczym ekstrakty pod różnemi nazwami jak: „Smakosz“, „Piwomel“, „Prosperite“, „Piwola“, „Jagolin“, i t. p. służące do wyrobu napoju reklamowego jako piwo domowe. Analiza chemiczna wykazała, że przy użyciu tych ekstraktów i zastosowaniu się do podawanych na ich opakowaniu recept otrzymuje się napój, który jest piwem w rozumieniu ustawy o opodatkowaniu piwa (Dz. U. R. P. Nr. 65 z 1924 r. poz. 635). W wypadku więc wyrobu piwa z ekstraktów bez zgłoszenia i uiszczenia podatku zachodzi przekroczenie wymienionej ustawy podlegające karze z art. 115 ust. 1 u. k. s. Karze podlegają też, w tego rodzaju wypadkach, na zasadzie art. 6 w związku z art. 8 U. K. S. wytwórcy oraz sprzedawcy ekstraktów, służących do wyrobu piwa sposobem domowym. Odpowiednio do treści niniejszego okólnika należy pouczyć podległe urzędy i organy kontroli skarbowej“.

Organizacja producentów jęczmienia browarnego. Warszawska Izba Rolnicza podjęła obecnie akcję zmierzającą do utworzenia w najbliższym czasie organizacji producentów jęczmienia browarnego, której zadaniem ma być przedewszystkiem podniesienie hodowli jęczmienia słodowniczego, standaryzacja i przystosowanie do wyma-

gań importerów zagranicznych. Instytucja ta oczywiście ma głównie na widoku sprawę eksportowe, jednakże i dla nas sprawa podniesienia jakości jęczmienia jest nader doniosła, gdyż wpływ nie tylko na jakość piwa, ale i na możliwość rozwoju produkcji siodu wywozowego

Włączanie wagonów prywatnych do taboru P. K. P.

Na skutek naszego memorjału z dn. 2.3.31 r. w sprawie nowych umów właścicieli prywatnych wagonów z P. K. P. otrzymujemy następującą odpowiedź: „Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że rozpatrzenie spraw, poruszonych w piśmie Związku z dnia 2.3.31 r., a dotyczących się częściowej zmiany umowy i warunków włączenia wagonów prywatnych do taboru P. K. P., potrwa dłuższy okres czasu tembardziej, że pewne zmiany ogłoszone są i przez inne instytucje.

O wszelkich wprowadzonych w następstwie zmianach Związek zostanie powiadomiony.

Przyjmując jednak pod uwagę, że rozporządzenie o zmianie umów i warunków włączenia wagonów weszło już w danej chwili w życie i znaczna ilość — do 80% — firm prywatnych umowy te i warunki przyjęła i podpisała. Ministerstwo Komunikacji uważa za konieczne przyjęcie obecnie i podpisanie tychże umów i warunków również i przez pozostałe firmy“.

Pomocnik piwowara

Kawaler lat 28 z ukończoną praktyką piwowarską i trzyletnią pracą w 2 większych browarach. Wykształcenie naturalne. Posadę przyjmie zaraz.

Zgłoszenia do „Przemysłu Piwowarskiego pod F. L.“

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).

Wyszła z druku broszura p. t.

Chemja fizykalna a przemysł piwowarski

Odczyt prof. A. KRZEMECKIEGO

wyłoszony na
Jesiennym Zjeździe Piwowarów w Krakowie w 1928 r.

CENA ZŁ. 1.50

Do nabycia w Centr. Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego Warszawa, Wiejska 17.

Posady poszukuje staranny

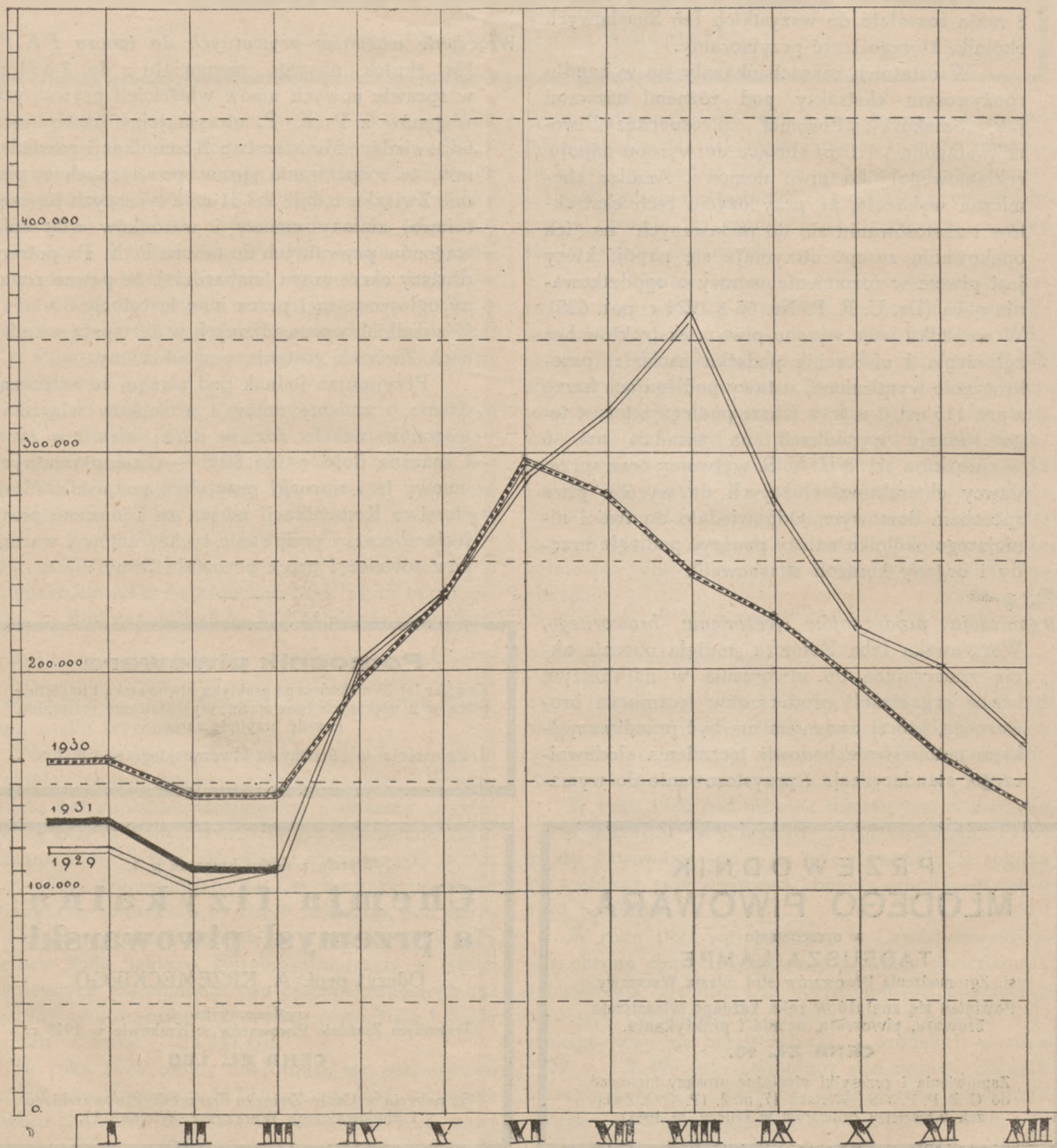
Piowar i słodownik

który czynny był w większych i mniejszych przedsiębiorstwach i dobrze obeznany jest z wszystkimi pracami w zakresie powyższy wchodzącymi.

Łaskawe oferty uprasza się nadsyłać do Redakcji Przemysłu Piwowarskiego pod „D. W.”



WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzeżę 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.