СВИДѢТЕЛЬСТВО.

№ 6

Педагогическій Совѣтъ Лидскаго Уѣзднаго Училища симъ удостовѣряетъ, что Мейлахъ Носелевичъ Пушко Минскаго Виленской губерніи Лидскаго Еврейскаго общества, родившійся 14го Декабря 1859го года, успѣшно окончилъ курсъ въ Лидскомъ Казенномъ Еврейскомъ училищѣ.

а потому имѣетъ право на льготу, установленную пунктомъ 4-мъ статьи 56-й Устава о воинской повинности. Выдано Семнадцать 18 дня 1878 года.

И. д. Инспектора [illegible]

И. д. [illegible]

И. д. Ин. Инспектора [illegible]

Законоучитель Протоіерей [illegible]

Законоучитель Ксендзъ [illegible]

Законоучитель Ксендзъ [illegible]

Учитель Чистописанія [illegible]

120

22 Іюля 1897 г.

СВИДѢТЕЛЬСТВО

о явкѣ къ исполненію воинской повинности.

(Безсрочное.)

Еврей Лидскаго общества Пурко Мейлахъ Иосифовичъ - имѣющій размѣръ груди 17 вер., росту 2 арш. 2 5/8 вершковъ по 54 Сп. Л. А.

являлся къ исполненію воинской повинности при призывѣ 1880 года и, по вынутому имъ № 520 жеребья, подлежалъ поступленію на службу въ войска; но, по освидѣтельствованію, признанъ совершенно неспособнымъ къ военной службѣ, а потому освобожденъ на всегда отъ службы.

Выдано Лидскимъ Уѣзднымъ по воинской повинности Присутствіемъ 4 Декабря 1880 года за № 1780.

Предсѣдатель Присутствія

30 Іюня 1908 г.

219

Акт. Важно
в Забреко 1/5 1914 г.

~~18~~ 119

Городъ Лида. - Тысяча девятьсотъ четыр=
надцатаго года двухъ тысячъ тридцатого дня. - Я,
нижеподписавшійся мѣщанинъ Генахъ Госелевичъ Боярскій, выдалъ настоящій актъ купцу Мейчасу Носеліовичу Пупко въ томъ, что я, сего числа, продалъ ему, Пупко, за двѣ ты=
сячи рублей, полученныя сполна мною, при подписаніи сего акта, - принадлежащій мнѣ, спеціальный вагонъ, для перевозки тива, построенный на Южно-Русскомъ Машиностроительномъ Заводѣ, за №: 5277, съ ручнымъ тормозомъ Вестингауза и усиленной упряжью, но безъ сочленной крепи и всѣми остальными его принадлежностями, въ такомъ видѣ, въ какомъ онъ находится въ настоящее время. Вышеозначенный вагонъ, достался мнѣ, покупкою отъ крестьянина Госкера Госкеровича Земана, по акту, явленному въ конторѣ Кіевскаго Нотаріуса Шенфельда, 8 Іюля 1913 года, за № 15405, - и до сего времени мною никому не проданъ, не заложенъ въ споръ и подъ арестомъ не состоитъ, и съ сего числа переходитъ въ полную собственность Мейчаса Носеліовича Пупко. -

Мѣщанинъ Генахъ Госеліовичъ Боярскій

Я, нижеподписавшійся, удостовѣряю, что предстоящая подпись учинена собственноручно въ присутствіи моемъ, Зимовида Людвиковича Добровольскаго, Лидскаго Нотаріуса, въ конторѣ моей, находящейся по Виленской улицѣ въ костельномъ домѣ, ~~неизвѣстнымъ мнѣ мѣщаниномъ~~ Генахомъ Госеліевичемъ Боярскимъ, живущимъ въ городѣ Умани Кіевской губерніи, и представившимъ о своей самоличности, за неимѣніемъ свидѣтелей, безсрочную паспортную

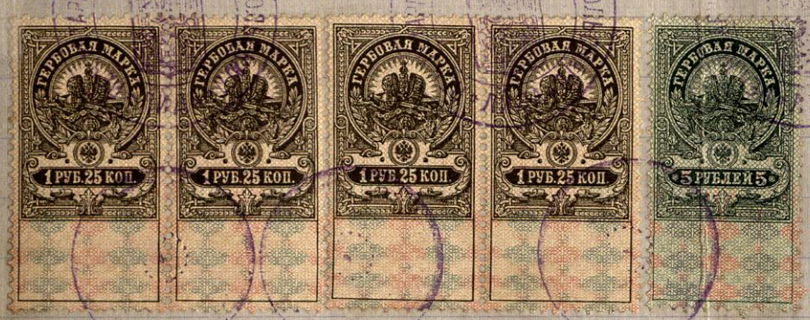
119 об

ственнымъ выданную ему Лидскимъ Городскимъ Общественнымъ Управленіемъ 22 Октября 1908 года за № 1093.

1914. года Апрѣля 30 дня. По реестру № 1054

Нотаріусъ З. Подгайский

НЕЗНОТАРІУСА ЗИМОВИДА ДОБРОВОЛЬСКАГО • ЛИДА •



Izba SKarbowa w Nowogródku.
Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów w Lidzie.
Inspektor Kontroli Skarbowej w Lidzie.

21 39

P R O T O K U Ł

przemiaru kadzi fermentacyjnej Nr.8 znajdującej się w lokalu fermentacyjnym.

Czynności rozpoczęto dnia 11 grudnia 1930roku o godzinie 12 rano,a ukończono o godzinie 14.-

Przemiar potrzebny jest dla określenia ilości zmniejszenia się objętości brzeczki wskutek ostudzenia się, oraz odcedzenia chmielu, ulotnienia przez parowanie i sporządzenia laski mierniczej.

Przemiaru dokonano za pomocą odlewu wody. Podczas całej poniżej opisanej czynności t. j. przemiaru byli obecni:

Ze strony władzy skarbowej:
Komisarz Kontroli Skarbowej L. Brzozowski
Rewident Kontroli Skarbowej Wł. Narkiewicz

Ze strony browaru:
w ł a ś c i c i e l Mejłach Pupko.

Kadź fermentacyjna ma kształt stożka ściętego, podstawa jej okrągła a wierzch owalny. Z frontu odległość brzegu kadzi od podłogi wynosi ....cm. a z tyłu zaś .....cm.

Dla przemiaru użyto wody o ciepłocie +8 R. Przemiaru dokonano od góry do dołu. Kadź fermentacyjną nalano wodą aż do przelania się wody przez najniższy punkt krawędzi. Wysokość poziomu wody w punkcie tym, oznaczonym przez wypalenie urzędowego stępla, odnotowana cechowaną miarą metryczną wynosi 1720 mm.

Następnie spuszczono wodę do naczynia pomocniczego, którego pojemność zbadano poprzednio cechowaną miarą 50-cio litrową. Naczynie to miało pojemność 100 litrów.

Czynności odpuszczenia wody powtarzano aż do zupełnego, jej wyczerpania, przy użyciu pod koniec miar litrowych, okazało się przytem, że mierząc zawsze przy punkcie oznaczonym przez wypalenie stępla urzędowego na krawędzi kadzi, którą oznaczono Nr. 8.

Odpuszczono wodę.				Kadź mierzy przy napełnieniu:		
od 1720 mm.	do 1532	m/m.	500 litr.	do 1720	m/m.	4760 litr.
1532 "	1340	"	500 "	1532	"	4260 "
1340 "	1155	"	500 "	1340	"	3760 "
1155 "	975	"	500 "	1155	"	3260 "
975 "	795	"	500 "	975	"	2760 "
795 "	620	"	500 "	795	"	2260 "
620 "	445	"	500 "	620	"	1760 "
445 "	278	"	500 "	445	"	1260 "
278 "	110	"	500 "	278	"	760 "
110 "	000	"	260 "	110	"	260 "

Tym sposobem wymierzona kadź fermentacyjna Nr.8 mierzy 4920 litrów płynu co i oznaczono na samej kadzi i na lasce mierniczej, której długość wynosi 1720 m/m.

Po każdem pięciorazowem odlaniu po 100 litrów i uspokojeniu się powierzchni wody zanurzano laskę mierniczą, na której odnotowano poziom płynu, a po zakończeniu tych czynności laskę mierniczą zabezpieczono plombą Nr. 297.4 i takową oddano właścicielowi browaru na przechowanie.

Niniejszy protokół sporządzono w 3 równobrzmiących egzemplarzach.

/-/ Brzozowski
K o m i s a r z Kontroli Skarbowej

/-/ Wł. Narkiewicz
R e w i d e n t Kontroli Skarbowej

W ł a ś c i c i e l browaru.

U M O W A D Z I E R Ż A W Y.

Lida, dnia piętnastego października tysiąc dziewięćset trzydziestego szóstego roku. Niżej podpisani MARJAN MALEWSKI, zamieszkały w Lidzie, ul. Suwalska 90. z jednej strony, a MARK PUPKO i SZYMON PUPKO, zamieszkali w Lidzie, ul. Suwalska 88. ze strony drugiej, zawarli umowę dzierżawy następującej treści:

I. Marjan Malewski, jako właściciel nieruchomości położonej w Lidzie przy ulicy Suwalskiej pod Nr. 90., składającej się z placu z zabudowaniami na nim się znajdującymi, część tej nieruchomości niezabudowaną długości około 82. mtr., licząc od posesji Braci Pupko do płotu ogradzającego na tej nieruchomości sad, a szerokości około 38. mtr., w granicach od strony południowej i wschodniej posesje Braci Pupko, od strony północnej posesja spadkobierców Stefana Malewskiego, od zachodu dalsza część placu właściciela niewydzierżawiona /sad/, -wydzierżawia Markowi Pupko i Szymonowi Pupko, a ci ostatni, działając wspólnie i solidarnie, plac ten w dzierżawę biorą.----------

II. Strony zawierają niniejszą umowę na przeciąg dziesięciu lat, a mianowicie od pierwszego stycznia tysiąc dziewięćset trzydziestego siódmego roku do trzydziestego pierwszego grudnia tysiąc dziewięćset czterdziestego szóstego roku. /1. I. 1937. r. -31. XII. 1946. r. /.----------

III. Czynsz dzierżawny ustalają strony zgodnie na 300. /trzysta/ złotych w złocie rocznie, przyczem podpisaniem umowy niniejszej Marjan Malewski kwituje odbiór tenuty dzierżawnej za pierwszy rok 1937 w kwocie 300. /trzysta/ złotych.

IV. Dzierżawcom przysługuje prawo korzystania z przechodu i przejazdu prowadzącego od ulicy Suwalskiej do wydzierżawionego placu w miejscu gdzie ten przejazd istnieje, a mianowicie wzdłuż granicy północnej niewydzierżawionej części posiadłości, z prawem wybrukowania tego przejazdu.----------

V. Dzierżawcy zobowiązują się odgrodzić parkanem dojazd wzdłuż sadu, na przestrzeni od szopy w kierunku wschodnim do istniejącego ogrodzenia sadu, własnym kosztem bez regresu do właściciela, w ten sposób aby utrudnić przy korzystaniu z przejazdu, dostęp do sadu. W przypadku niewykonania powyższego zobowiązania, przysługiwać będzie właścicielowi prawo zabronienia dzierżawcom przejazdu i przechodu do czasu wykonania tego ogrodzenia. Wartość powyższego oparkanienia, szacują strony dla opłaty stemplowej na 100/sto/ złotych.----------

VI. Wszelkie świadczenia i daniny publiczne na rzecz Skarbu Państwa i instytucji publicznych należne za wydzierżawiony objekt w czasie trwania stosunku dzierżawnego, zobowiązuje się opłacać właściciel Marjan Malewski, bez regresu do dzierżawców.----------

VII. Wydzierżawiający nie ręczy za dochodowość wydzierżawionego objektu

8905

natomiast ręczy, że przysługuje mu bezspornie prawo własności, posiadanie i używanie przedmiotu dzierżawy.----------

VIII. Wydzierżawiający zezwala niniejszem dzierżawcom na wszechstronne użytkowanie i używanie wydzierżawionego objektu, a w szczególności na dalszy wynajem lub wydzierżawienie osobom trzecim objektu dzierżawy, bez regresu z tego tytułu do dzierżawców, a także zezwala objekt dzierżawy zabudowywać wedle ich uznania i potrzeb z tem zastrzeżeniem, że wszelkie urządzenia stanowią wyłączną własność dzierżawców, któreto urządzenia po ustaniu stosunku umownego, mają prawo dzierżawcy zabrać.----------

IX. Dzierżawcom przysługuje prawo przelewu umowy niniejszej na osoby trzecie nawet bez zgody wydzierżawiającego z prawem dalszej, nieograniczonej cesji.

X. W razie zbycia przedmiotu dzierżawy, zobowiązuje się właściciel przenieść na nowonabywcę obowiązki z tej umowy.----------

XI. Umowa niniejsza nie rozwiązuje się na wypadek śmierci którejkolwiek ze stron i obowiązuje ich spadkobierców.----------

XII. Naruszenie warunków umowy niniejszej przez którąkolwiek ze stron, pociąga za sobą obowiązek zapłacenia tytułem odszkodowania umownego kwotę w wysokości 2.000./dwa tysiące/ złotych w złocie.----------

XIII. Po ekspiracji umowy niniejszej w terminie przewidzianym, powinni dzierżawcy zwrócić przedmiot dzierżawy właścicielowi natychmiast z tem zastrzeżeniem, że przysługuje im prawo zabrania wszelkich urządzeń i budynków wzniesionych w okresie trwania dzierżawy.----------

XIV. Wszelkie zmiany i uzpełnienia umowy niniejszej, winny pod nieważnością być dokonane w formie piśmiennej.----------

XV. W uzpełnieniu punktu I-go umowy niniejszej strony oświadczają, że granicą wschodnią wydzierżawionego placu, jest granica dzieląca wydzierżawiony objekt od działki placu nabytego przez dzierżawców na licytacji i przysądzonego im postanowieniem Sądu Grodzkiego w Lidzie z dnia 17.XII.1935.r.w sprawie E.250/35.----------

XVI. Postanowienie umowy niniejszej o płatności złotego w złocie, rozumieją strony zgodnie z przepisami Rozp.Prez.Rzp.z dnia 5.XI.1927.r.w sprawie zmiany ustroju pieniężnego.----------

XVII. Koszty i należytości związane z tą umową ponoszą strony po połowie.

XVIII. Oryginał ostemplowany umowy niniejszej otrzymują dzierżawcy, odpis zaś wydzierżawiający.----------

XIX. Tenuta dzierżawna płatną jest każdego roku z góry i to za cały okres roczny.----------

XX. W uzupełnieniu punktu XIII-go umowy niniejszej strony postanawiają,

~~60~~ 90

iż po ekspiracji dziesięcioletniego terminu tej umowy, wszystkie ogrodzenia wystawione przez dzierżawców przechodzą bez odszkodowania na własność wydzierżawiającego Marjana Malewskiego.----------

Marjan Malewski.

R. W. D. 327 z 1936 roku
Wymierzono opłatę stemplową 31 zł. — gr.
Słownie: trzydziestu jeden
a mianowicie od 3100 zł. — gr.
1% (art. 88 u. o. s.) i skasowano znaczki stemplowe w wymierzonej kwocie
dnia 21/X 1936 r.

PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGJENY

DZIAŁ WODNY

Konto P.K.O. Nr. 30062. Warszawa, ul. Chocimska 24. Tel. 8.51-11.

Nr. 678.
Data 19/IX.36r.

Wyniki badania

próby wody pobranej dnia - 19 - r.

z studni

dostarczonej dnia 28/VIII. 19 36 r.

przez Szymona Pupko w Lidzie

przy piśmie z dnia 26/VIII. 19 36 r., za Nr. -

Znak próby Szymon Pupko - Lida, ul. Suwalska Nr. 73a.

BADANIE FIZYCZNO-CHEMICZNE

Temperatura		°C
Mętność mytb	15	mg/l SiO_2
Barwa цвет	20	mg/l Pt
Zapach запах	z2R	
Odczyn	7,35	pH
Twardość ogólna	252,0	mg/l $CaCO_3$
" "	14,10	stop. niem.
Twardość niewęglan.	12,0	mg/l $CaCO_3$
" "	0,67	stop. niem.
Zasadowość	240,0	mg/l $CaCO_3$
Zasadowość alkal.		mg/l $CaCO_3$
Żelazo ogólne	1,0	mg/l Fe
Chlorki	2,3	mg/l Cl'
Amonjak	0,200	mg/l N
Azotyny	ślady	mg/l N
Azotany	ślady	mg/l N
Utlenialność	2,1	mg/l O_2

Sucha pozostałość		mg/l
Pozost. po prażeniu		mg/l
Strata przy prażeniu		mg/l
Zawiesiny		mg/l
Zawiesiny lotne		mg/l
Zawiesiny mineralne		mg/l
Azot organiczny		mg/l N
Azot albuminowy		mg/l N
Mangan		mg/l Mn
Siarczany		mg/l SO_4'
Siarkowodór		mg/l H_2S
Krzem		mg/l SiO_2

M. O. S. — P. Z. H. 34 — V.36 — 2000
Wyniki badania wody.

6909 J.Dziewulski, Warszawa

9806

BADANIE BAKTERJOLOGICZNE

Ogólna liczba kolonij w 1 ml wody na żelatynie po 48 godz. w temp. 20° C.	spłynęła
Ogólna liczba kolonij w 1 ml wody na agarze po 24 godz. w temp. 37° C.	0
Miano Coli	w 10 ml. wody nie wykryto

Uwagi:

ORZECZENIE

Woda mętna wskutek wytrąconych związków żelaza, obecnych w wodzie w znacznych ilościach, posiada średnią twardość prawie wyłącznie węglanową /przemijającą/.

Skład chemiczny i bakteriologiczny wody nie wzbudza zastrzeżeń.

Woda nadaje się do picia.

Wskazane odżelezianie wody.

Opłata za badanie: zł 25.-

Kierownik
Działu Wodnego

mgr A. SZNIOLIS

PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGJENY W WARSZAWIE

Kierownik Oddziału
Chemiczno-Bakterjologicznego

mgr J. JUST

1

Do

Urzędu Skarbowego

Akcyz i Monopoli Państwowych

w Lidzie

ZGŁOSZENIE PRZEDSIĘBIORSTWA

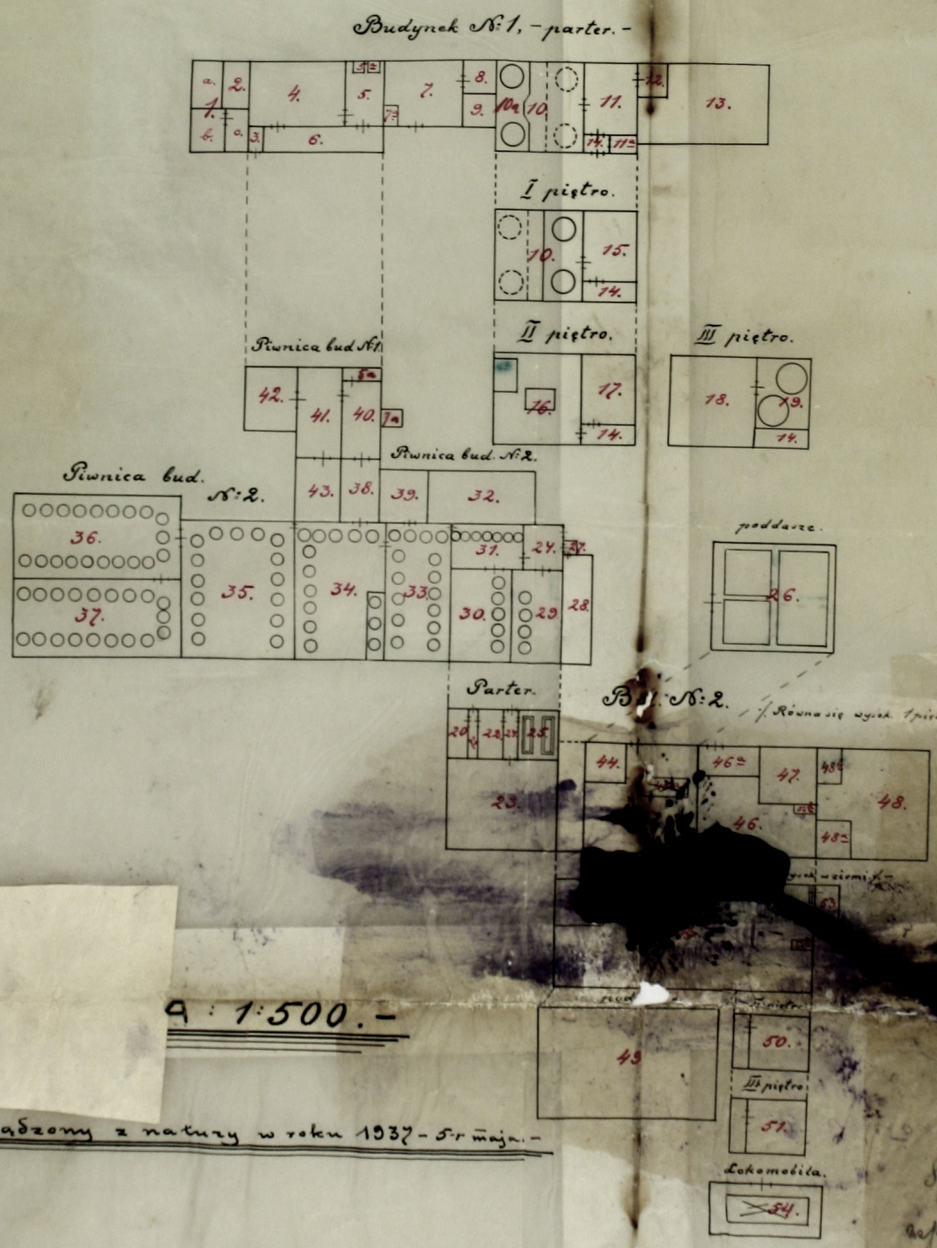
Zgłaszamy iż w roku 1937 i następnych będziemy wyrabiali piwo w Browarze naszym w Lidzie mieszczącym się przy ul. Suwalskiej Nr. 88.-

BROWAR, SŁODOWNIA I WYTWÓRNIA WÓD GAZOWYCH
B-cia M. i S. PUPKO
w Lidzie.

7a

SZHEMATYCZNY PLAN

zabudowań i lokali browaru i fabryki wód gazowych
B-ci: M. i S. Pupko
w m. Lidzie przy ul. Suwalskiej pod N: 88
położonych. –



9 : 1:500. –

Sporządzony z natury w roku 1937 – 5 maja. –

8

S P I S POMIESZCZEŃ BROWARU B-ci M.i S.P U P K O w Lidzie

1.	2	3
	B U D Y N E K Nr. 1.	
1.	Biuro Browaru	parter
2.	Pokój Kontroli Skarbowej	"
3.	Wejście do biura	"
4.	Dział mycia butelek	"
5.	Ekspedycja	"
5a.	W i n d a	
6.	Poddasze ekspedycji	"
7.	Dział mycia beczek	"
7a.	Schody do piwnic	
8.	Lokal pomocniczy do grzania wody	"
9.	" do mycia masy filtracyjnej	"
10.	Warzelnia	"
10a.	Paleniska kotłów warzelnego i zacierowego	
11.	Dział maszynowy	
11 a.	Pompa do wody	"
12.	K u ż n i a	"
13.	Teren obcy	"
14.	Klatka schodowa	
15.	Składnica części zapasowych	1 piętro
16.	Lokal gniotownika słodu, oraz zbiornika wody ciepłej	2 piętro
17.	Mieszkanie mechanika	" "
18.	Samoczynny transporter	3 piętro
19.	Zbiorniki na wodę	" "
	B U D Y N E K Nr. 2.	
20	Pokój dla robotników	parter
21.	Korytarz	"
22.	Wytwórnia Wód Gazowych	"
23.	" " "	"
24.	Klatka schodowa	
25.	2 aparaty chłodnicze	1 piętro
26.	Chłodnice	poddasze
27.	Zapasowa lodownia	piwnica
28.	" " nie czynna	"
29.	Izba fermentacyjna Nr.1	"
30.	" " Nr.2.	"
31.	" " Nr.3	"
32.	" " Nr.4	"

OPIS TECHNICZNEGO POSTĘPOWANIA PRZY WYROBIE P I W A .

Piwo jest to odfermentowany wyciąg,który po odlagrowaniu i filtrowaniu staje się pożywnym dla organizmu napojem.-

Do wyrobu piwa potrzebne są:jęczmień,chmiel,drożdże,woda i odpowiednie urządzenie fabryczne.

Głównymi etapami przy wyrobie piwa to:słodowanie,warzenie brzeczki piwnje,fermentacja,składowanie/lagrowanie/,filtracja i rozlew gotowego piwa do naczyń transportowych .

S ł o d o w a n i e .

Jęczmień przeznaczony do wyrobu piwa musi być przed tym odpowiednio przygotowany przez słodowanie.-

Cechami dobrego jęczmienia browarnianego są:

a/Jednakowy,równy jasno-żółty kolór bez brunatnych końców.

b/Świeży zapach,nie zaś stęchły i spleśniały.-

c/ wysoka zawartość skrobi/białka/ 9-10%.

d/ wilgotność nie powinna przekroczyć 15%.

Jęczmień przede wszystkim musi być oczyszczony z kurzu,brudu,uszkodzonych ziarn i innych nasion a w końcu posortowany.

Celem słodowania jest przemiana substancji składowych jęczmienia na inne produkty.Część skrobi zużywa się na sam proces kiełkowania,druga część przechodzi w formę lekko rozpuszczalną.Substancji ~~białkowych wytwa~~rzają się enzymy,diastazy i t.p.

Jęczmień odpowiednio oczyszczony wsypuje się do kadzi zalewnej do połowy napełnionej wodą ciągle przy tym mięszając,aby ziarna małowartościowe i wszelaki brud wypłynęły na powierzchnię wody,skąd się je następnie usuwa.Podczas moczenia jęczmienia zmienia się wodę dqa razy dziennie.

Po odpowiednim nasyceniu się jęczmienia wodą,co następuje zależnie od gatunku i pory roku na drugi lub trzeci dzień/40-44% wilgoci/,jęczmień zostaje wyrzucony na posadzkę cementową/melcuch/gdzie się równomiernie układa w kupy /sztuki/początkowo 30cm.wysokości,a w miarę postępowania kiełkowania obniża się do 10-12 cm.

Celem przewietrzania sztuki,a także uniemożliwić zrośnięcie się kiełków /filcowania,/periodycznie przewraca się łopatami, Oznaką dostatecznego kiełkowania jest długość kiełka,= 1½długości ziarna,a długość liścienia na 3/4 tegoż,a także zupełna rozcieralność zawartości ziarna.Po ukończeniu kiełkowania słód przechodzi do suszarni.Celem suszania jest po za licznymi zmianami chemicznymi,przerwanie przez wysoką temperaturę dalszego kiełkowania i skonserwowanie słodu do dalszego użytku.Suszenie słodu odbywa się specjalnie do tego celu urządzonej suszarni.Suczenie jednej partii słodu trwa 24 godzin,przy tym początkowa temperatura jest + 28 R.dochodząc w końcu do +56 R.Dobrze wyrośnięty słód i należycie wysuszony powinien być kruchy, przyjemny w zapachu,słodki w smaku nie zawierać więcej niż 4% wilgoci.

Warzenie brzeczki piwnej

Ilość słodu przeznaczonego do każdej warki piwnej/wynosi 2900 kg.na 200 hl.* + -brzeczki gorącej dla piwa pełnego o zawartości ekstraktu od10 do 12½% a dla piwa dubeltowego 3000 kg. słodu na 160 hl.brzeczki gorącej p zawartości ekstraktu od 13 wzwyż / śrutuje się na specjalnym gniotowniku w ten sposób ,aby łuska została całą,a zawartość ziarna zgniecioną na miałko. Śrotowanie słodu odbywa się w dzień przed warką w ilości zgłoszonej, na gniotowniku zmontowanym nad skrzynią do przechowania mielonegonsłodu. Skrzynia znajduje się nad kadzią zacierową.

Zacieranie słodu . Zacieranie i gotowanie słodu ma na celu zdobycie jak największej ilości ekstraktu,to znaczy te substancje,które przechodzą do brzeczki piwnej w stanie rozpuszczonym jako zawiesiny.Brzeczką piwną nazywamy płyn,otrzymany jako wyciąg po zacieraniu wodą słodu przy odpowiedniej temperaturze.

Zacier odbywa się w dniu oznajmionym o godz.5, jak następuje:Zmielony słód spuszcza się do kadzi zaciernej i wymięsza dokładnie za pomocą mięszadeł mechanicznych z wodą przy temperaturze + 42 R.Zacierając przy tej temperaturze osiąga się lepszy stosunek cukrów do niecukrów,co daje w wyniku piwo o pełniejszym smaku.Temperaturę 40- 42 R.utrzymuje się minut 20 dla wzmocnienia działalności diastazy.O godzinie 5 min.30 spuszcza się rurą

3/4 masy zacierowej do kotła zacierowego i powoli/co pięć Minut jeden stopień/podgrzewa do 56 - 57 R.Przy tej temperaturze manipuluje się w t ten sposób,że cała masa zacierowa krąży za pomocą pompy rotacyjnej z kotła cacierowego do kadzi zacierowej i odwrotnie.Czynność ta ma na celu całkowite zcukrowanie się zacieru, aby próby z jodem nie wykryła żadnej reakcji.Po umończ niu zcukrowania +-o godz.7 m.30 zatrzymuje się 1/3 zacieru w kotle zacierowym dla zagotow nia.Gotująca się część zacieru przechodzi nstępnie do kadzi zacierowej,dokładnie wymięszaz resztą i przy ostatecznej temperaturze + 62 R.cały zacier przechodzi do kadzi filtracyjnej o godz.9.

W kadzi filtracyjnej zacier zostaje w spokoju pół godziny,a to dla dokładniejszego zcukrowania możliwie pozostałych resztek skrobi.Oznaką prawidłowo odbytego zacieru jest spokojny i prawie ciemny wygląd powierzchni brzeczki.

Filtracja. Jest to czynność mechaniczna,oddzielenie brzeczki piwnej od słodzin,przy tym te ostatnie,opadając na dno scisłą warstwą tworzą naturalny słój filtracyjny. Kadź filtracyjna ma podwójne dno ,zezwnętrzne stałe z 10 kranami dospuszczania brzeczki i drugie ruchome,złożone z sit brązpwych,które służą do zatrzymania słodzin.

O godzinie 9 min.30 rozpoczyna się jednocześnie filtracja i spuszczanie brzeczki do kotła warzelnego za pomocą specjalnej wanny/grand/i rury miedzianej.Spuszczanie brzeczki /pierwszej męty/trwa dwie godziny.

Dla wyługowania słodzin z pozostałych resztek brzeczki dolewa się - nie przerywając fultracji-na słodziny i gorącą wodę o 60 R.Ilość dolewanej wody wraz z pierwszą mętą,której jest 60-70 hl.nie powinna przekroczyć zgłoszonej ilości brzeczki gorądej.Cały proces filtracji trwa 4-5 godzin.

G o t o w a n i e . Ptze gotowanir brzeczki piwnej osiągamy strącanie białka,a przez dodawanie chmielu żądany charakter,smak i wytrzymałość piwa Brzeczka dobrze ugotowana ma ładny połysk i kloczki białka są jędrne i prędko opadają na dno /łamanie się piwa/.Po napełnieniu połowy kotła + - 100 hł.,rozpala się duży ogień i brzeczka zaczyna gotować,mocno przy tym falując.Chmiel w zgłosz onej ilości wsypuje się w 4 dawkach,pierwszy

raz przy końcu pierwszej męty,a ostatni na 20 minut przed ukończeniem gotowania brzeczki.Gotowanie trwa od godz. 13 do godz.15.m.30.Po ukończeniu gotowania wyrzuca się ogień z pod paleniska kotła warzelnego i po uspokojeniu się powierzchni br eczki,zostaje przez Kontrolę Skarbową odmierzo na ilość takowejw Hl.i zbadana zawartość ekstraktu.Od chwili zaprzestania gotowania do chwili mierzenia zawartości kotła upływa 10 minut.

Po tym paleniska pod kotłami zacierowym i warzelnym zostają zabezpieczone prze Kontrolę Skarbową,a brzeczkę piwną niezwłocznie pompuje się za pomocą pompy rotacyjnej na chłodnicę, które znajdują się w oddzielnym budynku nad fermentacją .Są to bardzo płytkie i szerokie naczynia,gdzie cała ilość brzeczki mieści się w warstwach 15 cm.wysokości.Ma to na celu oprócz właściwego chłodzenia,także nasycenie brzeczki tlenem. Na chłodnicach znajduje się cedzak chmielowy,w którym cała ilość wygotowanego chmielu zostaje zatrzymana, a następnie po spuszczeniu brzeczki,wrzucona do nawozu.Dla przepłukania kotła pompy i chmielu dodaje się ściśle odmierzoną ilość wody za adnotacją w książce warek.Ochłodzenie brzeczki na chłodnice trwa 1 godzinę.

O godzinie 19 rozpoczyna się spuszczanie ~~piwa=do=~~ brzeczki piwnej do k adzi fermentacyjnych,a w celu dalszego ochłodzenia do żądanej temperatury + 5 R. brzeczka przechodzi przez specjalne aparaty ściekowe. Znajdujące się w brzeczce strącone białko i drobne części chmielu opadają na dno chłodnic w postaci pół płynnej /trub/.Trub ten zostaje zebrany osobno i przez specjalne worki /trubzaki/przesącone.Czstą brzeczkę zlewa się do kadzi fermentacyjnych, a pozostałość w postaci brunatnej masy wyrzuca się.Spuszczanie brzeczki do kadzi fermentacyjnych trwa 4 godziny.

Fermentacja . " trakcie spuszcz nia brzeczki do kadzi fermentacyjnych zadaje się drożdże w ilości pół litra gęstych i dobrze odleżałych na 1 hl.płynu. Całą ilość drożdży wrzuca się do osobnej wanny,dolewa tyleż piwa i po dokładnam wymieszaniu rozlewa po kadziach danej warki piwnej.Na zbadanie mocy brzeczki podstawowej bierze się próbkę wprost z węża,przez który brzeczka ścieka z chłodnic do kadzi fermentacyjnych,t.j.bez domieszki drożdży.

Fermentacja jest to proces chemiczny,spowodowany obecnością pewnych drobnoustrojów.Zależnie od gatunku organizmów,rozkład materii odżywczej wywołujących,rozróżniamy rozmaite odmiany fermentacji,jak:alkoholowo,

kwasu octowego, kwasu mlekowego i t.p. W piwowarstwie mowa o fermentacji alkoholowej, wywołanej przez grzybek drożdży.

W fermentacji odróżniamy dwie fazy, główną i wolną /cichą/. Piwrwsza odbywa się w kadziach fermentacyjnych a druga w kufach składowch. Obiawy fermentacji są następujące: 12-18 godzin po zadaniu drożdży, powierzchnia piwa pokrywa się delikatną białą pianą, która zwolna rośnie i przechodzi w gęstą, podobną do kremu masę. Na drugi dzień zaczynają się trworzyć tak zwane baranki, nabierając coraz pełniejszych kształtów i tłustego wyglądu. Odczuwa się intensywne wytworzenie kwasu węglowego. Na czwarty dzień baranki zaczynają opadać i pokrywać się brunatną skorupą, złożoną z nie żywych komórek drożdżowych i części żywicznych chmielu. Drożdże, zawieszone w płynie zaczynają opadać i z ukończeniem fermentacji tworzą gęsty osad na dnie kadzi. Fermentacja trwa, zależnie od gatunku piwa, mocy podstawowej brzeczki drożdży i t.p. od 8-12 dni. Normalnie piwo powinno odfermentować conajmniej 65% zawartości ekstraktu.

Po ukończeniu fermentacji piwo przechodzi za pomocą pompy elekzrycznej do kuf składowych. Drożdże z kadzi fermentacyjnych zbiera się do osobnych waniem i przechowuje do dalszego użytku. Przy tym wierzchnią warstwę, jako nie użyteczną, zanieczyszczoną trubem, wydzielinami chmielu i innych substancji wylewa się do rynsztoku.

L a g r o w a n i e . W kufach składowych odbywa się składowanie, czyli lagrowanie piwa, gdzie w dalszym ciągu bardzo powoli fermentuje, nabierając właściwego charakteru, smaku i aromatu /dojrzewa/. Celem nasycenia piwa kwasem węglowym, zamyka się szczelnie kufy /szpuntuje/. Wskutek wytworzenia się kwasu węglowego, piwo stoi pod ciśnieniem 0,4 atm. aż do obciągu/filtracj Piwo powinno lagrować conajmniej 45 dni i zależnie od gatunku, a przede wszystkim od warunków zbytu, składowanie piwa może trwać 3 miesiące i więcej. Jeżeli któraa z kuf nie ma żądanego ciśnienia, ściąga się z niej pewną ilość piwa, najwyżej 10% zawartości kufy i dolewa tak zwaną krajzą t.j. piwem fermentującym pod barankami wprost z kadzi fermentacyjnej i znowu szpuntuje Każda kufa posiada przyrządy kontrolne, jak aparat szpuntowy i próbny kranik Poza tym wszystkie kadzie i kufy są ocechowane godłem państwowym, a oich obiętość w litrach - oznaczona trwałą farbą.

F i l t r a c j a . Piwo w naturalnym stanie nie ma połysku, tak pożądanego przez konsumentów. Daje się to uskutecznić za pomocą specjalnie urządzonego filtra. Filtr składa się z pewnej ilości ram/komór/ napełnionych masą filtracyjną-azbestową- o wysokiej sile absorbcyjnej, a sprasowaną na osobnej maszynie - prasie. Filtr połączony jest wężami gumowymi z samoczynną pompą /druckregler/, podającą piwo do filtra pod ciśnieniem, i z pompą powitrzną. Obie pompy połączone swoją drogą kufą składową. Piwo zostaje przeciśnięte przez filter, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia, jak trub, drożdże część zawiesień białkwych i t.p. Piwo już oczyszczone dostaje się do aparatu zwanego izobarometrem, z którego za pomocą przeciwciśnienia powietrza napełnia się bezpośrednio beczki transportowe a osobny wąż odprowadza część piwa do aparatu butelkowego. Aparat butelkowy znajduje się w oddzielnym pomieszczeniu, przy aparacie znajduje się też korkownica. Napełnianie, korkowanie i etykietowanie butelek odbywa się jednocześnie. Pompa powitrzna, druckregler i aparat butelkowy są poruszane motorem elektrycznym. Wydajność filtra na godzinę + - 10 hl. piwa. Masa filtracyjna ma ograniczoną siłę absorbcyjną, to też w miarę zanieczyszczenia trzeba takową przemyć na specjalnie do tego celu przeznaczonej maszynie. Czynność ta połączona jest z pewną stratą piwa, tak przy wybieraniu starej jak przy zakładaniu świeżej masy. Strata wynosi +- 50 ltr. i wicej.

Resztki z kuf składowych, tak samo jak resztki z filtra, zlewa się w osobną małą kufę /resztfasę/, krajzuje i obciąga zwykłym trybem. Osady w kufach, jako nieużytki, wylewa się do rynsztoku.

Współwłaściciel browaru

Piwowar.

Lida 13-V-57

89 64

P R O T O K Ó Ł S P R A W D Z E N I A

browaru B-ci Marka i Szymona P U P K O w Lidzie przy ul. Suwalskiej Nr. 88

W dniach 26 kwietnia i 8 maja 1937 roku Komisja w składzie p.o. Naczelnika Urzędu S.A. i Monopolów Państwowych w Lidzie A. GAŁACKIEGO i Kier. Rejonu K.S. Roman Legat w obecności współwłaściciela browaru Szymona P U P K I dokonali oględzin i sprawdzenia browaru z następującym wynikiem:

1/ Stwierdzono że rozkład pomieszczeń browaru, oraz rodzaj i ilość przyrządów i naczyń zgodny jest z dołączonymi do tego a potwierdzonymi urzędownie szkicami, opisami względnie spisami, jak również urządzenie browaru odpowiada postanowieniom Ustawy o Opodatkowaniu Piwa z dn. 22.10.31r. /Dz. U.R.P. Nr. 99 poz. 762 i Rozp. Wykonawcz. Min. Skarbu z dnia 22.12.31r./Dz. U.R.P. Nr. 113 p. 886/ 1931r.

2/ Pojemność kotła warzelnego i kadzi fermentacyjnych ustalona została sposobem odlewu wody, zaś pozostałych naczyń t. j. kadzi zacierowej, kotła zacierowego, kadzi filtracyjnej, chłodnic talerzowych i kuf składowych ustalona została sposobem geometrycznym wg. załączonych protokułów.

3/ Postępowanie techniczne w browarze odpowiada załączonemu opisowi.

4/ Dla celów kontroli skarbowej browar posiada pojemniki dokładniejsze 0.5, 1 i 10 ltr. cukromierz z cylindrem i tablicami redukcyjnymi oraz kompletny przyrząd do zbadania zawartości ekstraktu w gotowym piwie.

5/ Browar posiada paleniska pod kotłami zacierowym i warzelnym przystosowane do nałożenia urzędowych zabezpieczeń.-

6/ Browar posiada zeszyt z wykazem używanych etykiet oraz wykaz naczyń transportowych do wywozu piwa - stosownie do punktu §77 powołanego wyżej Rozporz. Wykonawcz. M.S. z dn. 22.12.31r.

7/ Browar prowadzi wykaz pracowników uprawnionych do otrzymywania piwa deputatowego.-

8/ Browar posiada pokój dla Kontroli Skarbowej

Protokół niniejszy sporządzono w dwuch egzemplarzach, z których jeden dołączono do akt weryfikacyjnych browaru, drugi zaś przesłano U.S.A. i M. w Lidzie.-

Przewodniczący Kom. Weryfikac.

Gałacki

Naczelnik Urzędu S.A. i M.

Kierownik Rejonu Legat

Współwłaściciel browaru

8400

Na zasadzie postanowień § 54 rozporządzenia Ministra Skarbu z dn. 22 grudnia 1931 (Dz. U. R. P. # 113 poz. 886) niniejsze akta rezyfikacyjne Izba Skarbowa zatwierdza.

Nowogródek dn. 20 lipca 1934 r.

IZBA SKARBOWA W NOWOGRÓDKU

Za Naczelnika Wydziału IV
Sorzyński
podinspektor

70/100

INSTITUT NATIONAL DES INDUSTRIES DE FERMENTATION DE BRUXELLES

OFFICE NATIONAL D'ESSAIS, D'ANALYSES ET DE RECHERCHES
POUR LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
132A, Boulevard Maurice Lemonnier, 132A, BRUXELLES

COMPTE CHÈQUES POSTAUX
N° 2957,42
TÉLÉPHONE N° 11.25.85

Bruxelles, le 26 septembre 1935

ANALYSE N° 5229

Leger dépot donnant la réaction du fer.

Résidu sec	0,290 gramme par litre
Dureté totale	26°
,, permanente	7°
,, temporaire	19°
Alcalinité au Méthyl-Orange	5 cm³ HCl N/10 % cc
Matières organiques	traces
Nitrates	neant
Nitrites	neant
Ammoniaque	traces
Chlorures (Cl)	0,010 grs par litre
Carbonates (CO^2)	0,110 " "
Sulfates (SO^3)	traces " "
Calcium (Ca O)	0,105 " "
Fer	traces " "
Magnésium	0,029 " "

Réaction au tournesol alcaline à froid
" à la phenolphtaléine neutre à froid.

Delbart

Акт

10 139

26-29 ноября 1939 г. г. Лида

На основании постановления Народного Собрания Западной Белоруссии о национализации промышленных предприятий и постановления Временного Управления г. Лиды от 26.XI.39, нижеподписавшиеся, произвели приемку в ведение Областного треста Западной Белоруссии, системы Наркомпищепрома БССР

пивоваренного и лесопильного завода с мельницей в гор Лида 84 в. бр. Н. С. Пупко,

принадлежащего бранью гр. Н. С. Пупко, находящегося в г. Лиде, суммарной в 88 тел. ней, расположенного на берегу реки Лидевка на расстоянии 2½ километров от ближайшей жел. дор. станции, занимающего территорию в 18.000 кв. метров (согласно прилаг. плана приложение № 1)

при приеме оказалось:

1) Завод работает совершенно незначительной нагрузкой по пиву и лесопилке, имеющийся цех безалкогольных напитков не работает вовсе, имеющаяся мельница законсервирована.

Выпуск продукции характеризуется следующими данными:

Наименование продукции	Выпуск 1938 г.	9 м-ц 39 г.	1939 отчет г.	Полотенцев на машину	Норма расх. на 1 гл. сахара кг	Дрожжей гр	Сахара кг
пиво экспорт	5780	5423	7000	11	18.1	250	
дубельтовое	191	126	200	14	23.2	360	
крепкое	29	32	35	12	19.1	211	
темное	135	102	125	13	20.0	215	
	6135	5683	7360				
лимонад	801	857	1000				9.5
квасы в бут.	116	205	250				8.0
вода газиро.	187	167	200				
	1104	1229	1450				
мес (конфеты) 15 п	2093	1500	1700				

13906

производительности основных производственных цехов указана в приложении № 2

2) Ко дню приемки на заводе было занято:

рабочих по тив завода	22
— " — по мебелке	5
инжен.-техн. раб.	4
служащих	7
Всего	38.

3) Завод снабжался:

Ячменем — примерно в половинной потребности из гор. Ровно, на Украине и во второй половине из близлежащих местностей

Жмыхом — из Восьмых

лесом со ст. Неман в 30 километрах от гор Лиды (место прихода сплавного леса и погрузки в вагоны). Топливом для завода являются отходы лесопилки. На базе этих отходов завод располагает относительно большой паровой станцией. Электроэнергией со стороны — городской станции — завод пользуется в очень редких случаях в совершенно незначительных количествах.

Ко дню приемки завод был обеспечен (в темпах предыдущей работы):

ячменем на	10	дней
жмыхом на	30	дней
топливом на	5	дней
сахаром на	7	дней
лесом на	15	дней

4) На заводе имеются следующие главнейшие складские помещения:

а) Зерновой склад до 200 тн емкости

б) Склад мелющихся до 100 тн —"—

в) Склад чистых сухих бочек примерно 100 в мес

4) склад. помещение до 150 кв м. } заняты ф-ной
3) — " — до 200 — " } „ардаш" ремн.
2) — " — до 300 — " } изделия —

5) На заводе проживают:
пивовар с семьей в 4 чка
механик " в 1 —
арендатор —
выв. хозяева — " — в 10 чк

6) В транспорте завода кроме одной лошади — ничего не имеется —

7) На заводе имеется: помещения для завкома, столовой, бани и других удобств для рабочих, никаких приборов или установок смущающих охране труда — нет

Завод находится в антисанитарном состоянии. —

8) Остатки главнейших видов сырья и полуфабрикатов составили:

Ячменя	14	пн
солода	12,5	пн
хмеля	470	кг
коллоид. меда	149	кб м.
пивопашеничных	319,5	кб м.
материного пива ясного	661	гл
дубеньку		гл
Всего	661	

В день приемки — пиво выпускалось с выдержкой в 20-25 дней.

9) На день приемки на заводе имелось следующая тара:
бочек 236 шт общей емкостью примерно 200
баллонов мед 32 шт
бутылок 10,345 шт

14008

Наличие тары принадлежащей заводу и находящейся у Комбинатов, за отсутствием учета на заводе — подлежит дополнительному установлению.

10) На день приемки в кассе завода найдено наличными Р. 1152 л 60 к (см приложение № 3)

11) На 26.XI.39 произведена инвентаризация по всему заводу, к акту прилагаются инвентаризационные описи на 11 стр.

Председ. Врем. Упр. г. Мозыря [illegible]

Председ. Рабочкома [illegible]

врио директора А. Жуковский

Согласно сего акта и инвентаризационных описей завод принял

врио директора А. Жуковский

Копия

154

Ориентировочный расчет мощности основных производственных цехов пивоваренного завода в гор. Лиде (бывш. Пупко).

5

Ячмень и солод хранится во втором этаже производственного корпуса. Общая площадь, отведенная под хранение ячменя и солода, равна примерно 350 м². На этой площади могут поместиться около 300 тонн зерна, но перекрытие старое и должно быть проверено опытным специалистом-строителем, прежде чем допустить такую нагрузку. Кроме того нет необходимости нагружать междуэтажное перекрытие большими количествами ячменя, поскольку на территории завода имеются свободные складские помещения, занимаемые сейчас другими торговыми организациями.

Ячмень подается на хранение вручную. Подача-же ячменя на очистку и сортировку - на комб. триер - сортировочный аппарат - производится с помощью самотаски. Производительность триера около 500 кгр. в час - исправный.

Солодовно-токовые - расположены в полуподвальном помещении площадью 430 м². Кроме того рядом с солодовней имеется помещение - тоже полуподвальное, - которое сейчас заводом не используется как солодовня, но которое легко может быть приспособлено под токовую солодовню и помещение второго этажа. Общая площадь указанных двух помещений примерно равна 600 м². Таким образом вся площадь токовых солодовен равна около 1000 м². Принимая площадь токов 90% от общей, с'ем солода от 1 м² токов 4 кгр. в сутки (считая на отсушенный солод), период работы токовой солодовни 9 месяцев в год, получаем следующую возможную выработку солода:

в сутки $\frac{1000 \times 0{,}9 \times 4}{1000}$ = 3,6 тонн.

в месяц 3,6 × 30 = 108 "

в год 108 × 9 = 972 "

Исх. соло[illegible]ная выработка пива в год составит:

6

972 : 0,02 = 48600 пд.

Солодосушилки, двухрешетчатые — площадью решетки около 36 м² без побудительной вентиляции и без механического солодоворошителя. Зеленый солод на сушку подается подъемником. — Считая для данной солодосушилки норму сбива солода с 1 м² площади решетки в 100 кгр., получаем следующее количество солода:

в сутки 100×36 = 3600 кгр. или 3,6 тонн

в месяц 3,6×30 = 108 тонн

в год 108×9 = 972 "

Выработка пива, принимая норму расхода солода на 1 гкл. пива 20 кгр, соответственно

972 × 10,02 = 43600 гкл. в год.

т.е. солодосушилка по своей производительности соответствует солодовне. — Имеется на заводе ростокоотбивная машина — исправная; ее производительность около 1000 кгр. солода в час. — На отбойку ростков отсушенный солод подается вручную. На полировку подача солода производится пневматическим способом. — Полировочная машина — исправная производит. около 1000 кгр. в час. Солододробилка исправная. — Солод идущий на дробилку, учитывается по об'ему (автоматических весов нет).

Варочное отделение. Имеется четырехпосудный варочный агрегат: затворный чан емкостью в 123,83 пл, гущеотварный котел емк. 48,86 пл, фильтрационный чан емк. 158,5 пл. диаметром 4,19 метра (чан снабжен механическим разрыхлителем и выбрасывателем дробины), сусловарочный котел емкостью 225 пл. — Варочный агрегат исправный. — Солода берется на одну варку от 2300 — 3000 кгр. — Варка пива производится огневым способом. Количество горячего сусла, получающегося с 1 варки около 195-200 пл. готового пива около 160 гкл. Считая 3 варки в сутки и 25 дней работы варочного цеха в месяц, получаем следующую выработку пива по варочному отделению:

в сутки 160 × 3 = 480 пл.

в месяц 480 × 25 = 12000 пл.

год 12000 × 12 = 144.000 пл

Насосы варочного отделения: имеется два центробежных насоса, диаметром труб 6": один для перекачки заборной массы, другой для подачи горячего сусла на тарелку.

Тарелки — имеются две — полезной емкости 200 гл.

Оросительный аппарат. Имеются два оросительных аппарата: один длиною 2,36 м, высотой 1,5 метра с колич. трубок в верхней секции 12 шт., в нижней секции 8 шт, диаметр труб 60 м/м; другой длиной 3,16 м. высотой 1,75 м. с колич. труб в верхней секции 18 шт, в нижней секции 14 шт, диаметр трубок 50 м/м. Сусло на орос. аппарат поступает самотеком. Охлажденная льдом вода из льдотаяния подается в нижние секции аппаратов центробежным двухдюймовым насосом.

Бродильня. Установлено всего 12 деревянных бродильных чанов разной емкости от 47 до 52 гл. Площадь бродильни позволяет установить около 25 шт. бродильных чанов такой же емкости. Считая в среднем емкость бродильного чана 50 гл, получаем, при установке дополнительно 13 бродильных чанов, общую емкость бродильни 1250 гл. При четырехкратной оборачиваемости брод. чана в месяц получим следующую производ. ~~емкость~~ способность бродильни:

в месяц 1250 × 4 = 4500 гл.

в год 4500 × 12 = 58000 гл.

Охлаждение бродящего сусла производится при помощи змеевиков, загруженн. льдом, а помещение бродильни охлаждается льдом, укладываемом в смежном с бродильней лагерном подвале. Зеленое пиво из брод. чанов подается в лагерподвал ротационным насосом.

Лагерный подвал. Лагерподвал и бродильня находятся в полуподвальных помещениях. Всего имеется на заводе 81 лагерфасс разной емкости, часть из которых требует ремонта. Общая емкость имеющихся фасс 3100 гл. Площадь подвала позволяет установить гораздо большее количество фасс — около 200 шт

Общ. цех

8 137

располагая их в 2 яруса. Ведя расчет на имеющиеся фасы получаем следующую пропускную способность лагерохранилища: в месяц 3100 × 0,95 × 1,8 = 4100 гл., в год 4100 × 12 = 50000 гл. Лагерный подвал охлаждается льдом, укладыв. в пространстве между фассами и на фассах. Подача пива из фасс на фильтр проводится друкрегером; его производительность 30-40 гл/час.

Фильтрация и розлив пива. Имеется фильтр на 16 рамок, производит. 15-20 гл/час, изобарометрический аппарат на 3 ронка; его производит. 30-40 гл/час, требует ремонта.

Для бутылочного розлива: имеется разливная машина — револьверного типа — на 16 ронков, производит 1200 бут. (емк. 0,5 л) в час, ухудшенная машина. Кроме того имеется разливная машина 4-х ронковая (резервная) производит. 400 бут в час — требует ремонта, мостная машина производит. 1000 бут. в час.

Производительность бочкового розлива в смену составит в смену 120 гл, а бутылочного 40-45 гл. Общая производительность розливного цеха за смену 170 гл. В месяц розлив может дать 3600 гл. бочкового пива и 1350 гл. бутылочного, в год бочкового пива 43000 гл., бутылочного 16000 гл. Итого около 60000 гл.

Паровое хозяйство завода. Имеется локомобиль, установленный в 1928 г., сист. Вольфа с поверхностью нагрева котла 23 м², с пароперегревателем пов. нагрева 27 м², работает на давлении 12 атм. изб. мощность локомобиля 80 л.с. Динамо-машина приводится в движение локомобилем, постоянного тока 511 ампер напряжение 110 в. Общая мощность всех установленных на заводе моторов 40 кв.т.

Водоснабжение. имеется артезианская скважина, глубина 13 метров. Вода подается в запасные баки поршневым насосом, диаметром труб, подведенных к

Насос сможет быть отремонтирован.

выпуска пива необходимо удлинить работу насоса из скважины до 20-22 часов.

Данные мощности основных производственных цехов пивоваренного завода:

солодовня	48600 гл.
Солодоращилка	48600 "
Варочное отд.	144000 "
Бродильня	58000 "
Лагерподвал	50000 "
Розлив	60000 "

<u>Цех газированных напитков.</u> В цеху газир. напитков имеется один сатуратор, две работающие на бутылки разливные машины: одна на корковые пробки, производит. 500-700 бут. (емк. 0,5 л). в час, другая на крон-корки производ. 300 бут. (емк. 0,3 л). в час. Общая производит. цеха газиров. напитков в смену определяется в: 600 × 0,5 × 7 + 300 × 0,3 × 7 × 0,001 =

(Кроме того имеется на заводе разливн. машины, работающие на налив газ. воды в сифоны).

Исп. об. гл. инженера Белгородтреста (Абрамов).

29/XI. 1939 г.

Верно:

27/I-1940 г.