

## Rozvoj pivovarského průmyslu v Maďarsku

FRANTIŠEK HLAVÁČEK, Praha

663.4 : 62.001 (439)

Sladařský a pivovarský průmysl Maďarské lidové republiky se v lidově demokratickém státním zřízení dočkal pronikavého rozvoje. Velké budapeštské pivovary, které po první světové válce pracovaly jen velmi omezeně nebo byly úplně vyřazeny z provozu, jsou nyní plně využity pro sladařské a pivovarské účely a některé jejich provozy byly dokonce i značně rozšířeny. Spotřeba piva, která činila v r. 1938 pouze 3 l na obyvatele za rok, zvýšila se po druhé světové válce asi na 5 l a v r. 1950 stoupla již na 8,3 l. Od roku 1950 stoupá spotřeba piva velmi pronikavě a činila v roce 1958 již přes 30 l. Potěšitelný vzestup souvisí se značně zvýšenou průmyslovou produkcí v celé zemi a také s vyšším životním standardem všeho obyvatelstva.

Pivovarský průmysl byl postaven před těžký úkol, neboť s poměrně malými prostředky měl vybavit své výrobní závody urychleně tak, aby stačily krýt zvýšenou potřebu. Nutno konstatovat, že se to průmyslu z velké části podařilo.

Dnes pracuje v Maďarsku 6 pivovarů, z toho 3 jsou v Budapešti a 3 na venkově. Velký pivovar v Budapešti — Köbanya (bývalý pivovar Dreherův) byl celý přebudován na sladovnu s denní kapacitou 12 vagonů zpracovaného ječmene. Po přebudování má sladovna k dispozici 180 podzemních, v pískovci tesaných humen o celkové ploše asi 70 000 m<sup>2</sup>. V místech pivovaru byl v minulém století rozsáhlý kamenolom, ze kterého se těžil kámen pro výstavbu Budapeště. Tak vznikla podzemní humna a sklepy na pivo a víno. Humna jsou suchá, dobře vybílená a také větrání dostatečnými průduchy je velmi dobré (obr. 1).

Velmi dobře je vybavena budova větracích púd na ječmen o kapacitě 500 vagonů. Ječmen se přijímá a váží zásadně ve vagonech; je možno skládat mechanickými lopatami současně 3 vagony. Čisticích strojů jsou čtyři soupravy, každá o výkonu 2,5 t/h. Přesýpací pudy (systém Rank) jsou čtyř-



Obr. 2. Spilka pivovaru v Nagy Kanizse

poschodové, ječmen padá úzkými štěrbinami s horní pudy na stříšky další etáže. Budova stojí o samotě, proto vzduch má přístup ze čtyř stran a vniká také pod drátěné stříšky, takže ječmen se větrá i spodem. Ječmen s vyšší vláhou (nad 16 %) ztrácí při přesýpání přes 4 pudy 2—3 % vláhy; vlhčí ječmen se mohou znovu vracet na horní pudy. Ve sladovně je celkem 9 hvozdů, z toho 6 třílískových. Jeden dvoulískový hvozd 64 m<sup>2</sup> má sklopné lísky a parní kalorifery a je vybaven úplnou automatizací, včetně programové regulace.

V Budapešti vystavují pivo pouze dva pivovary (závod č. 2 a č. 4), ve třetím závodě (závod č. 5) je v činnosti pouze sladovna a varna. Horká mladina se odtud přečerpává do závodu č. 2 potrubím 1830 m dlouhým. Závod č. 2 s výstavem přes 1,5 mil hl ročně je největším pivovarem v Maďarsku. Ve varně se 16 varními nádobami se vyrábí denně 4700 hl, k tomu přichází ještě 1300 hl mladiny ze závodu č. 5. Spilky byly rozšířeny blokem betonových kádí, jsou chlazeny vzduchem a mají celkový obsah 62 000 hl. Rovněž sklep byl rozšířen na obsah 284 000 hl a to převážně hliníkovými tanky z kvalitního domácího hliníku. Lahvovna, která zatím pracuje s dvěma staršími soupravami 4 000 a 2 000 lahví/h, se nyní rozšiřuje a právě se v ní instaluje nová kolona 12 000 lahví/h, dánského původu. Další kolona na sterilní plnění bude ještě dodána a pro jeden závod se počítá také se zařízením na plnění piva za horka.

V druhém budapeštském pivovaru (závod č. 4) s výstavem asi 800 000 hl jsou poměry obdobné. Také zde byly rozšířeny spilky a ležácké prostory, v nichž se právě provádí výměna dřevěných ležáckých sudů. Po nahrazení hliníkovými tanky budou dubové ležácké sudy podle vládního nařízení předány vinařským závodům.

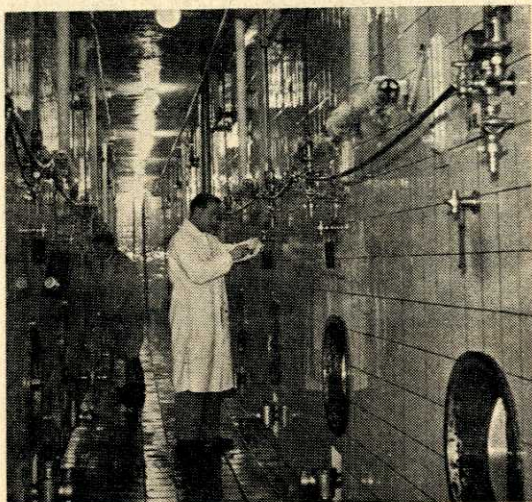
Zcela nově rekonstruovaným závodem je pivovar v Nagy Kanizse. Přestavba byla řešena velkou centrální budovou, ve které je varna, sila na slad, strojovna, dále chladicí stok, spilky na 14 000 hl a sklepy na 45 000 hl (obr. 2 a 3). Vedle v nižší budově je stáčírna sudů a lahví. Rekonstrukce byla



Obr. 1. Humno budapeštské sladovny

dokončena v roce 1956 a pivovar vystavuje asi 300 000 hl. Úpravu spilek a sklepů možno označit za vzornou, bohatě dimensované chladicí zařízení umožňuje dokonalé chlazení a větrání spilek a sklepů. Chlazení v celé budově je cirkulační vzdušné.

Nově byl vybudován také závodní kulturní dům, ve kterém jsou soustředěny prostory sloužící kulturním a sociálním účelům. Je tam přednáškový sál, čítárny, klubovní místnosti závodního výboru, závodní jídelna, umývárny, koupelny apod.



Obr. 3. Záběr ze sklepů pivovaru v Nagy Kanizse

Celková úprava a moderní řešení celého závodu působí velmi příznivým dojmem.

Také další venkovský pivovar v Pécsi se rekonstruuje a buduje zatím na kapacitu asi 250 000 hl.

Největší podíl, tj. 80 % všeho vystavovaného piva je pivo konsumní 10,5 °S, 12–14 ° se vystavuje

#### РАЗВИТИЕ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ВЕНГРИИ

В Венгерской народной республике с 1950-го года непрерывно повышается потребление пива, которое в 1958 году составляло уже свыше 30 литров в год на человека. В статье описываются крупнейшие венгерские пивоваренные заводы в Будапеште и Надь Каниже, модернизированные в последние годы.

#### DIE ENTWICKLUNG DER BRAUINDUSTRIE IN UNGARN

In der Ungarischen Volksrepublik ist seit 1950 der Pro-Kopf-Bierverbrauch wesentlich gestiegen; im 1958 betrug er mehr als 30 l. Es werden die grössten ungarischen Brauereien in Budapest und Nagy Kanizsa beschrieben, welche in den letzten Jahren rekonstruiert wurden.

#### DEVELOPMENT OF BREWING INDUSTRY IN HUNGARY

The beer consumption in Hungarian People's Republic is since 1950 steadily growing and has reached in 1958 more than 30 l per capita. The article deals with the biggest Hungarian breweries in Budapest and Nagy Kanizsa which were modernized a few years ago.



Obr. 4. Isolovaný hliníkový tank na rozvoz piva

světlého ležáku 12 °S. Dále se vyrábí 12° a 14° tmavé pivo a ojediněle též 14° a 18° pivo světlé.

Distribuční poměry v Maďarsku jsou dosti složité a letní výstav bývá až čtyřnásobkem výstavu zimního. Pivovary jsou proto nuceny pracovat se sklady a stáčírnami piva. Proto je v různých oblastech rozmístěno celkem 82 skladů s výstavem od 15 000 do 80 000 hl ročně. Sklady jsou vybaveny chlazenými místnostmi, stáčírnou a potřebnými rozvozo­vými prostředky. K dovozu do skladů používá se také dobře izolovaných hliníkových tanků 60–86 hl obsahu (obr. 4).

Rozvoj pivovarského průmyslu, činorodá práce a iniciativa všech pracovníků potěší každého, kdo má možnost shlédnout pivovarský průmysl v Maďarsku.

#### Závěr

V Maďarské lidové republice stoupá od roku 1950 velmi pronikavě spotřeba piva na obyvatele, která v roce 1958 činila přes 30 l. Popisují se největší maďarské pivovary v Budapešti a v Nagy Kanizse, které byly rekonstruovány v posledních letech.

Došlo do redakce 4. 11. 1959.

Závodní výbory ROH Sdružení pivovarů a sladoven a Pražských pivovarů, n. p. ozna­muji, že celostátní

#### V. pivovarský a sladařský ples

se koná v sobotu dne 27. února 1960 ve velkém sále pražské Lucerny. Začátek ve 20 hodin.

K tanci hrají velký taneční orchestr Vlastimila Kloce s jeho sólisty a dechová hudba pivovaru Praha-Smíchov za řízení Václava Salivara.

Předtančení řídí taneční mistr Otakar Landa.

Vstupenky v omezeném počtu jsou v předprodeji od 20. ledna 1960 ve vrátnicích pivovarů Praha-Smíchov, Holešovice, Braník, Nusle a u ZV ROH Sdružení pivovarů a sladoven, Praha 3, Václavské náměstí 27.