

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

SYNDYKAT PLANTATORÓW CHMIELU

Sp. Akc.

dawniej B-cia Kleniewscy, A. Rostworowski i K. Szlenkier

WARSZAWA, BODUENA 2

TELEFON 61-20.

Adres telegr.: „LUPULINA”.



Znak ochronny.

Poleca chmiele polskie najlepszej
jakości.

Inż. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI,
prof. Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Oczyszczenie drożdży piwowskich z bakterji.

(Ciąg dalszy).

Rezultaty uwidaczniają zamieszczone poniżej tabele A i B. Z tabel tych widzimy, że:

a) wszystkie pożywki zaszczipione drożdżami, nie traktowanymi kwasem, wykazały silne zakażenie bujnie rozwiniętymi bakterjami różnego rodzaju, podczas gdy po jednogodzinnem już traktowaniu drożdży rozczyntem zawierającym 1% obj. stężonego kwasu siarkowego o 66° B_e, zostają bakterje zupełnie zniszczone i są niezdolne do rozmnażania się nawet w bardzo korzystnych pożywkach;

b) że nawet 7 godzinne traktowanie drożdży takim rozczyntem kwasu siarczanego nie uszkadza

całkowicie ani drożdży piwowskich hodowanych, ani drożdży dzikich, ani też drożdżaków kożuchowych i torul, przyczem odnosi się wrażenie, jakgdyby drożdże piwowskie pozostawione dłuższy czas działaniu tak rozcieńczonego kwasu, bardziej ulegały osłabieniu, niż drożdżaki dzikie, kożuchowe i torule;

c) że przy zaszczipianiu jednakowych ilości odżywek taką samą ilością drożdży, raz traktowanych kwasem, drugi raz niemi nie traktowanych, objawy fermentacji przy użyciu drożdży, traktowanych kwasem, występują później.

Następny szereg doświadczeń miał na celu dokładniejsze obserwowanie objawów fermentacji na brzeczce piwnej, raz zadanej drożdżami piwowskimi, nie traktowanymi kwasem, drugi raz drożdżami, które poprzednio odbyły taką kwaśną kąpiel.

Doświadczenie przeprowadzono w następujący sposób: rozmnożono w kolbie Pasteurowskiej większą ilość czystej kultury drożdży piwowskich „T”

Tabela A.

DROŹDŻE „K.”

| Czas badania | Bez kwasu siarkowego | | | | | Z kwasem siarczanym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Pożywka | | | | | Pożywka I | | | | Pożywka II | | | | Pożywka III | | | | Pożywka IV | | | | Pożywka V | | | | |
| | I | II | III | IV | V | Pożywka I | | | | Pożywka II | | | | Pożywka III | | | | Pożywka IV | | | | Pożywka V | | | | |
| | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | |
| Po 1 dniu | fermentuje | fermentuje | fermentuje słaby kożuszek | fermentuje | fermentuje kożuszek | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje |
| Po 2-ch dniach | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje grubszy kożuch | fermentuje kożuszek | fermentuje grubszy kożuch | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek | fermentuje kożuszek |
| Po 3-ch dniach | fermentuje kożuch | słabo ferment. kożuch | nie fermentuje mętne, kożuch | nie fermentuje mętne, kożuch | nie fermentuje mętne, kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch | fermentuje kożuch |
| Po 6 dniach | nie fermentuje mętne, kożuch | jak I | jak I | jak I | jak I | słabo ferment. kożuch, mętne | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch | słabo ferment. kożuch |
| Po 12 dniach | Przy badaniu mikroskopowem znaleziono wszędzie oprócz drożdży piwowskich, o wyglądzie bardzo osłabionym, silnie rozmnożone bakterje różnych kształtów, nadto drożdżaki kożuchowe i torule. Sarcyny wystąpiły dotąd w pożywkach: II, III, IV i V. | | | | | Przy badaniu mikroskopowem nie znajdowano nigdzie żywych bakterji, zdolnych do rozwoju, natomiast znajdowano wszędzie okok drożdżaków piwowskich różne gatunki drożdżaków kożuchowych i torul. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Tabela B.

DROŻDŻE „T.”

| Czas bada- nia | Bez kwasu siarczanego | | | | | Z kwasem siarczanym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------|-----|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|--|--|--|
| | Pożywka | | | | | Pożywka I | | | | Pożywka II | | | | Pożywka III | | | | Pożywka IV | | | | Pożywka V | | | | | | |
| | I | II | III | IV | V | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | 1-h | 2-h | 3-h | 7-h | | | |
| Po 1 dniu | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | — | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | nie fermentuje | | | |
| Po 2-ch dniach | fermentuje | fermentuje słaby kożuszek | fermentuje słaby kożuszek | fermentuje słaby kożuszek | fermentuje słaby kożuszek | fermentuje | fermentuje | fermentuje | nie fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | — | fermentuje | fermentuje | fermentuje | nie fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | nie fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | | | | |
| Po 3-ch dniach | fermentuje | fermentuje kożuch | fermentuje mętne, kożuch | fermentuje mętne, kożuch | nie fermentuje mętne, kożuch | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | — | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | fermentuje | | | | |
| Po 6 dniach | pieńścień drożdżowy, mętne | mętne, kożuch | mętne, kożuch | mętne, kożuch | mętne, kożuch | nie fermentuje klarowne | klarowne | klarowne | nie fermentuje klarowne | delikatny kożuszek | delikatny kożuszek klarowne | klarowne kożuszek | — | kożuszek mętawy | klarowne, pieńścień drożdżow. | klarowne, pieńścień drożdżow. | klarowne | kożuszek mętawy | klarowne | kożuch, mętne | klarowne | kożuszek mętawy | klarowne | klarowne | | | | |
| Po 12 dniach | Badanie mikroskopowe wykazało oprócz drożdżaków piwowskich wszędzie torule, drożdżaki kożuchowe i wszelkich kształtów bakterje. Zanieczyszczenie bakterjami wzrastało silniej w pożywkach III, IV, V i w tym porządku w pożywkach znajdowano coraz więcej sarcyn. | | | | | Badanie mikroskopowe nie wykazało nigdzie bakterji, natomiast oprócz drożdżaków piwowskich znajdowano gdzieniegdzie torule i rozmaite gatunki drożdżaków kożuchowych. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Po odłaniu brzeczeki, breję drożdżową dokładnie zmieszano, poczem wzięto z niej po 2 cm³ do dwóch sterylizowanych flaszeczek, dając naprzemian po 1/2 cm³ raz do jednej to znowu do drugiej flaszeczeki, celem wprowadzenia do nich możliwie jednakowej ilości drożdży. Następnie dano do jednej flaszeczeki 10 cm³ sterylizowanej wody, do drugiej 10 cm³ kwasu siarkowego, sporządzonego przez rozpuszczenie 1 cm³ stężonego kwasu siarczanego (66° Bè do 100 cm³ wodą 1 cm³ takiego kwaśnego płynu zawiera 0.01785 gr. czystego H₂SO₄).

Po 2 1/2 godzinach postoju drożdży z powyższym kwasem względnie z wodą, wzięto z każdej porcji (po poprzednim dokładnym zamieszaniu) po 2 cm³ drożdży, wprowadzając jedne do jednej, drugie do drugiej kolbki na 100 cm³ wysterylizowanej brzeczeki chmielowej o 12,1° Ball.

Kolbki ustawiono razem w chłodnym miejscu i od czasu do czasu obserwowano objawy fermentacji,

a w końcu oznaczono stopień odfermentowania i kwasowość brzeczeki tudzież zbadano wygląd mikroskopowy drożdży.

(Ciąg dalszy nastąpi).

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY
SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.
Skrót telegr. „POLKOREK”

Największa w Kraju Mechaniczna-Fabryka Korków

Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE
wszelkich wymiarów i gatunków.

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

(Dokończenie).

Sprawy kolejowe. Niektóre ekspedycje towarowe, przy zwrotach wagonów piwnych z używaniami, próżnemi beczkami od piwa, obliczały pełne opłaty przewozowe podług kl. taryfy Nr. VII, mimo, że na podstawie taryfy towarowej cz. VI, dodatek VII, § 35, prywatne wagony piwne z próżnemi zwracanemi browarowi beczkami od piwa, nie opłacają przewozu do stacji macierzystej. Browary, które reklamowały w zwykłej drodze, narażały się na długotrwałą procedurę, reklamacji i otrzymywały zwrot sum nadpłaconych ze znacznem opóźnieniem, co niepotrzebnie unieruchomiło część kapitału obrotowego. Fakty podobne zdarzały się w wielu miejscach. Wobec tego Centralny Związek zwrócił się do Ministerstwa Kolei, Departament II i do Ministerstwa Przemysłu i Handlu, Departament Przemysłowy z prośbą o wydanie okólnika wyjaśniającego w jaki sposób mają być wykonywane przepisy, dotyczące przewozu zwracanych naczyń od piwa. Interwencja Centralnego Związku osiągnęła pożądany skutek. Ministerstwo Kolei wydało okólnik z wyjaśnieniami dla władz podległych mu, w myśl prośby Centralnego Związku.

W sprawie niższej taryf na wywożony sód oraz na jęczmień, przeznaczony do wyrobu siodu na eksport, Centralny Związek zwracał się, jak już była o tem mowa powyżej, do odnośnych władz, i otrzymał piśmienne zapewnienie, że sprawy te będą przychylnie potraktowane.

Centralny Związek brał udział w organizowaniu Związku Właścicieli Prywatnych Wagonów Specjalnych, którego celem jest zastępstwo i obrona wspólnych interesów właścicieli lub dzierżawców prywatnych wagonów towarowych wstawionych do taboru kolei państwowych.

Kredyty. W sprawie kredytów Centralny Związek, zwracał się kilkakrotnie do Banku Gospodarstwa Krajowego w celu przyspieszenia załatwienia podań browarów o udzielenie kredytów długoterminowych i otrzymał zapewnienie, że przemysł piwowarski będzie korzystał z kredytów długoterminowych z chwilą, gdy udzielenie ich stanie się możliwe i aktualne.

W szeregu poszczególnych wypadków Centralny Związek zabiegał o kredyty akcyzowe.

Szkoła. Starania o ponowne otwarcie szkoły piwowarskiej, zostały uwieńczone pomyślnym skutkiem. Centralny Związek wyznaczył szkole subsy-

Tow. Akc. Przemysłu Korkowego

WICANDER i S-ka

Warszawa, ul. Nowosenatorska 9. — Tel. 11-28.

Adres telegr. „WICANDERS”

**KORKI, LINOLEUM
i WYROBY KORKOWE**

djum w wysokości 4.000 zł. rocznie. Ogółem w roku 1925 było 15 słuchaczy, którzy wykazali, naogół biorąc, zupełnie zadawalniające postępy, jak można wnosić z przesłanych przez p. prof. A. Krzemeckiego wykazów.

Organizacje przemysłowe. Centralny Związek wpłacał przypadającą na niego składkę C. Z. P. P. G. H. i F. oraz brał udział w osobach swych przedstawicieli we wszystkich posiedzeniach, dotyczących ogólnych warunków naszego przemysłu ze szczególnem uwzględnieniem spraw, przedstawiających jakąkolwiek bądź wagę dla przemysłu piwowarskiego.

Jarmarki chmielowe. Myśl stworzenia stałych jarmarków chmielowych była bardzo żywo popierana przez Centralny Związek, który brał udział w posiedzeniach organizacyjnych komitetu jarmarcznego. Na podstawie uchwały Magistratu m. Warszawy, z dnia 17 kwietnia 1925 r. magistrat miał organizować rok rocznie w październiku pięciodniowy jarmark na chmiel. Kierownictwo i zarząd nad jarmarkiem miały należeć do komitetu jarmarcznego powoływanego rok rocznie przez Magistrat m. st. Warszawy pod przewodnictwem członka magistratu, w składzie zaproszonych przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Dóbr Państwowych, Ministerstwa Przemysłu i Handlu, Rady Giełdy Zbożowo - Towarowej, Banku Gospodarstwa Krajowego, Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego, Syndykatu Plantatorów Chmielu i t. d. i t. d. § 3 uchwały magistratu orzeka, że Rada Giełdy Zbożowo - Towarowej deleguje 2-ch maklerów przysięgłych. § 4 przepisów wylicza sprawy należące do działalności komitetu jarmarcznego:

a) wyznaczenie dni oraz miejsca przeprowadzania jarmarków, b) czynienie w czasie jarmarków możliwych ułatwień dostawcom i nabywcom chmielu, c) rozstrzyganie wszelkich nieporozumień między nabywcami, a sprzedawcami na życzenie

stron, d) wydawanie na życzenie właścicieli chmielu świadectw o pochodzeniu towaru, e) zbieranie danych o dokonywanych transakcjach i ogłaszanie sprawozdań jarmarcznych. Dalsze paragrafy omawiały szczegółowo technikę obrotu chmielem. Centralny Związek popierał myśl jarmarków chmielowych uważając, iż byłyby one bardzo ważnym czynnikiem w sprawie unormowania handlu chmielem. Pomimo jednak uchwały Magistratu m. Warszawy, sprawa dotychczas nie została zrealizowana.

Standard jęczmienia browarnianego. Dla giełd zbożowo - towarowych Centralny Związek opracował materiały do ustalenia standardu jęczmienia browarnianego, co jednak tylko w małym zakresie zostało uwzględnione przez komitety giełdowe.

Ankiety. Ankiety, ogłaszane w „Przemysle Piwowarskim“, lub rozsyłane bezpośrednio do członków Związków, dawały przeważnie bardzo mierne wyniki. Rozpisano ankiety: 1) w sprawie opodatkowania browarów, 2) produkcji 1924 roku, 3) produkcji 1925 roku, 4) wysokości świadczeń socjalnych, 5) nieszczęśliwych wypadków w browarach. Niezrozumienie celu i znaczenia ankiet ze strony browarów, wyrażające się w małej ilości napływających odpowiedzi, stawia częstokroć Centralny Związek w trudnym położeniu z powodu braku materiałów, które można zdobyć tylko drogą ankiety. W kilku wypadkach brak dokładnych danych nie pozwolił Centralnemu Związkowi na energiczniejsze poparcie zupełnie usprawiedliwionych postulatów. W sprawie tej kilkakrotnie pisano w „Przemysle Piwowarskim“ i w ostatnich czasach daje się zauważyć pewna poprawa pod tym względem.

Memorjały. Szereg memorjałów o charakterze ogólnie - informacyjnym, opracowywano kilkakrotnie dla zjazdu prezesów izb skarbowych, dla nowego p. Ministra Przemysłu i Handlu, dla Departamentu Polityki Przemysłowej, Departamentu Przemysłowego i t. p., nie mówiąc o memorjałach składanych dla przedstawienia stanowiska przemysłu piwowarskiego i jego postulatów w sprawach bezpośrednio dotyczących piwowarstwa o czym już kilkakrotnie była mowa w poszczególnych działach niniejszego sprawozdania.

Prasa. Artykuły, dotyczące przemysłu piwowarskiego, jego stanu w chwili obecnej, rozwoju, potrzeb, oraz artykuły o piwie jako doskonałej pożywce, były zamieszczane we wszystkich poważniejszych organach jak: „Kurjerze Warszawskim“, „Dniu“, „Echu Warszawskim“, „Merkurym Polskim“, „Kurjerze“ i „Dzienniku Poznańskim“ i t. d.

Wydawnictwa. Do dnia 1 listopada 1925 r. wy-

dawano, co tydzień biuletyny informacyjne i miesięcznik „Przemysł Piwowarski“. Względy techniczne sprawiały, że wydawnictwo to ukazywało się w dosyć nieregularnych odstępach czasu. Począwszy od 1 listopada 1925 roku „Przemysł Piwowarski“ stał się tygodnikiem. Nawiązanie stosunków z wydawnictwami francuskimi, angielskimi, belgijskimi i niemieckimi pozwala na zamieszczanie autoryzowanych przekładów artykułów z techniki piwowarskiej. Po zaprowadzeniu oszczędności, udaje się utrzymywać wydawnictwo z bardzo niewielkim deficytem.

UMOWA HANDLOWA Z CZECHOSŁOWACJĄ.

Dnia 21.IV b. r. został sporządzony drugi dodatkowy protokół do traktatu z Czechosłowacją, który już został podpisany w Warszawie dnia 23.IV.25 r. przez ministrów spraw zagranicznych zainteresowanych państw.

Jak wiadomo ratyfikacja traktatu była przez Czechów wstrzymana z powodu podwyższenia naszej taryfy celnej.

Wynikiem dodatkowych rokowań są dwa protokoły z dnia 3.VII.25 r. i z dnia 21.IV.26 roku.

Trzeba było uczynić pewne ustępstwa dla ostatecznego traktatowego unormowania stosunków handlowych, które dla obydwóch stron są pierwszorzędnej wagi.

Ważne dla całokształtu naszych stosunków sprawy takie jak: wywóz naszego bydła, sprawy naftowe i węglowe zostały już omówione przez prasę codzienną i czasopisma specjalne, dlatego nie będziemy się nad nimi zatrzymywali.

Dla przemysłu piwowarskiego jest szczególnie ważną jedna z drobniejszych spraw załatwionych w drugim protokole dodatkowym. Dotyczy ona bezpośrednio piwowarstwa.

Podpisując II protokół dodatkowy do traktatu z Czechosłowacją, zobowiązaliśmy się między innymi do uznania nazwy piwa pilzeńskiego za nazwę „regionalną“, podobnie, jak i nazwy niektórych wód mineralnych i chmielu czechosłowackiego. Z chwilą podpisania i ratyfikacji tych dodatkowych stypulacji, nie wolno będzie w Polsce wyrabiać „piwa pilzeńskiego“, ani „à la Pilsner“, jak również używać przy fabrykacji wód mineralnych sztucznych nazw w rodzaju „sztuczny gieshübler“ i t. p.

Podpisując powyższe zobowiązania, przedstawiciele naszego Rządu poszli za przykładem innych państw, które w ostatnich czasach zawarły podobne układy z Czechosłowacją, w sprawie „piwa pilzeńskiego“ i czechosłowackiego chmielu.

POROZUMIENIE W AUSTRYJACKIM PRZEMYSŁE PIWOWARSKIM.

Rozwój piwowarstwa austriackiego był oddawna hamowany przez zjadłą konkurencję, jaka toczyła się pomiędzy browarami wiedeńskimi, a prowincjonalnymi. W czasach powojennych zmiany polityczne, które zaszły na dawnym terenie monarchji austriackiej, musiały odbić się i na przemyśle piwowarskim, którego produkcja, obliczona na obszar dawnej monarchji, stanęła wobec całego szeregu przeszkód w postaci granic celnych i zmniejszonego rynku zbytu. Wywóz do Węgier, Polski, Włoch i Jugosławii, nie mówiąc o Czechosłowacji, został zupełnie wstrzymany. Nic też dziwnego, że następstwem tego stanu rzeczy były wysiłki browarów prowincjonalnych, zmierzające do podbicia rynku wiedeńskiego. Walka toczyła się głównie drogą udzielania długotrwałych kredytów i ułatwień, udzielanych gospodom i składom. Prowincjonalnym browarom powiodło się o tyle, że browary wiedeńskie zmuszone były wyrzec się zamierzonego podniesienia cen i dostosować się do warunków sprzedaży browarów prowincjonalnych.

Jednakże w obydwu obozach panowało przekonanie, że tego rodzaju stosunki nie przynoszą przemysłowi piwowarskiemu żadnych korzyści. W rezultacie w początkach marca nastąpiło porozumienie wyrażające się w układzie pomiędzy browarami wiedeńskimi, a związkami dolno i górno - austriackimi, co w znacznym stopniu stępiło ostrze walki konkurencyjnej.

Obydwie strony zobowiązały się, iż nie będą w obcym okręgu starać się o zdobycie nowej klien-

teli. Co się zaś tyczy odbiorców już pozyskanych w obcych okręgach zobowiązano się, iż będą oni mogli korzystać z warunków spłaty i kredytów wyraźnie określonych. Podobny układ został zawarty również pomiędzy związkiem browarów wiedeńskich, a związkami alpejskimi. Po unormowaniu w ten sposób konkurencji, Wiedeń otrzymuje 170.000 htl. piwa z prowincji, co odpowiada rozszerzeniu rynku przez browary prowincjonalne podczas walki konkurencyjnej.

Wobec porozumienia, jakie nastąpiło stało się możliwe podniesienie cen z 45 na 50 szylingów za hektolitr. „Tageszeitung für Brauerei“ podaje, iż zdaniem właścicieli restauracyj i wyszynków ta zwyżka ceny nie wpłynie na zmniejszenie spożycia.

PIWOWARSTWO W SERBII 1924/25.

W roku 1924/25 ogółem było czynnych 29 browarów, z tego 8 browarów w Starej Serbji i 21 w pozostałych prowincjach. Ogólna produkcja dała 731.212 htl. W Starej Serbji 236.065 htl. w pozostałych prowincjach 485.143 htl. Największym browarem w kraju jest browar Weiferta w Belgradzie z produkcją 99.574 hl. (w poprzednim roku 78.400 htl.). Prócz tego należy wymienić browary: Agram 75.000 htl., „Union“ 72.000 htl., „Bailony“ w Belgradzie 68.000 htl., Kosovljanin Sp. A. w Jagodzinie 66.000, Spółka Akcyjna w Sarajewie i t. d.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W dniu 3 maja została zamknięta Wystawa Spożywczo - Hygjeniczna w Warszawie. Dyplomy honorowe Ministerstwa Przemysłu i Handlu otrzymali: 1) Arcyksiążęcy Browar w Żywcu, 2) Browar Okocimski Jana barona Götza i 3) Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele“ w Warszawie. Medale złote od komitetu wystawy otrzymali: 1) Browar Książęcy w Tychach i 2) Browar Sukcesorów K. Anstadta w Łodzi, Medal srebrny otrzymał Browar Zamkowy w Cieszynie.

Z firm pozostających w bliższych stosunkach z browarami odznaczono Hutę Szklaną „Jabłonna“ (medal złoty) i fabrykę aparatów T. Jakobsen i S-ka w Warszawie (medal srebrny).

W sprawie odliczania nadmiarów ujawnionych w browarach podczas kontroli kwartalnej, otrzymaliśmy następujący okólnik, spowodowany staraniem C. Z. P. P. i S.

„Celem usunięcia nieporozumień przy stosowaniu postanowień § 5, rozporządzenia Ministra Skarbu, z dnia 30.I.1925 roku o częściowej zmianie rozporządzenia, z dnia 12.6.1924 roku o opodatkowaniu piwa (Dz. U. R. P., Nr. 16 z roku 1925, poz. 107) wyjaśnia się, co następuje:

Nadwyżki piwa, ujawniane przy ćwierćrocznych sprawozdaniach zapasów piwa, zapisuje się na przychód piwa w książce podatkowej od piwa.

Nadwyżki piwa, o ile nie powstały wskutek ja-

kichkolwiek nadużyć, należy uważać jako potra-
calne.

Przy ostatecznym zaś obrachunku w końcu roku
sprawozdawczego należy ilość ubytków, podlegają-
cych opłacie, zmniejszyć o potraçalne nadwyżki.

Za Ministra Skarbu
(—) **Leśniewski**
Vice-Dyrektor Departamentu“.

W dniu 5 maja C. Z. P. P. i S. ponownie złożył
podanie do Ministerstwa Skarbu o zwolnienie od
akcyzy piwa wydawanego, jako deputat pracow-
nikom składów hurtowych prowadzonych na rachunek
browaru.

CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|------------|--------|---------------------------------------------|
| Warszawa. | 1/V. | Wyb. 30 — 31 zł. |
| Poznań. | 1/V. | 30 — 32 zł. |
| | 1/V. | 30 — 32 zł. |
| Bydgoszcz. | 30/IV. | 30 — 31 zł. |
| Grudziądz. | 29/IV. | 28 — 30 zł. |
| Lwów. | 29/IV. | 25,50 — 26,50 zł. |
| | 30/IV. | 25,50 — 26,50 zł. |
| Łódź. | 29/IV. | 36 zł. |
| | 4/V. | 36 zł. |
| Berlin. | 29/IV. | 19,50 — 21 Mk. n. |
| | 30/IV. | 19,50 — 21 Mk. n. |
| | 1/V. | 19,50 — 21 Mk. n. |
| | 4/V. | 19,50 — 21 Mk. n. |
| Hamburg. | 29/IV. | Dunaj 9,60 hfl., Malt. barley 9,50 hfl. |
| | 4/V. | Dunaj 9,30 hfl., Malt barley 9,40 hfl. |
| Praga. | 30/IV. | Rynk. 135 — 140 k. e., wyb. 145 — 155 k. e. |
| | 4/V. | Rynk. 130 — 135 k. e., wyb. 145 — 155 k. e. |
| Chicago. | 4/V. | 60 — 72 cts. za bushel. |

CENY CHMIELU.

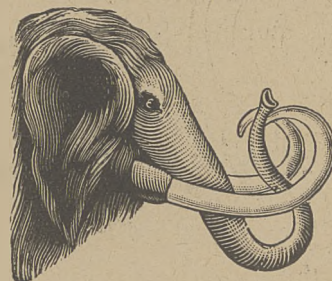
Warszawa. 3/V. Ceny nieznacznie poszły w górę. Notowa-
no wyb. 140 — 150 dol., gatunki niższe 120 —
135 dol. za 50 kg. Tendencja silna.

Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, że w jury
przyznającym nagrody na wystawie spożywczo - hy-
gienicznej udziału nie brałem, a na liście członków
jury byłem pomieszczony bez mojej zgody i wiado-
mości.

Z poważaniem
(—) **Władysław Adam.**

MAMMUT

Żywica piwarska oszczędnościowa używana
od lat 20 w licznych browarach całego świata.



ŻYWICA „MAMMUT“ jest zupełnie obojętna i pod
gwarancją nie nadaje piwu żadnego ubocz-
nego smaku ani zapachu.

ŻYWICA „MAMMUT“ powleka beczki przewozowe,
składowe i kadzie cienką mocno przylega-
jącą warstwą, która nigdy nie odpryskuje,
dlatego nigdy nie zanieczyszcza piwa.

SPRZEDAŻ NA POLSKĘ:

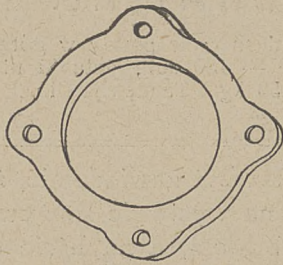
Karol HESSENMÜLLER
Bydgoszcz, tel. 379.

PAROWA FABRYKA WYROBÓW BEDNARSKICH LEONARDA KOPYDŁOWSKIEGO

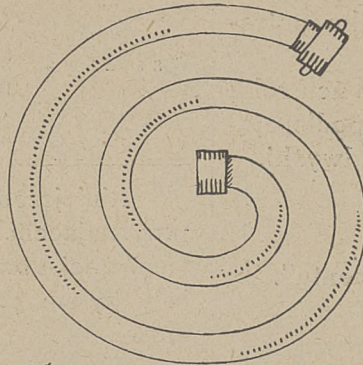
PIOTRKÓW, UL. KRAKOWSKA Nr. 8. — Tel. Nr. 37.

FIRMA EGZYSTUJE OD ROKU 1885.

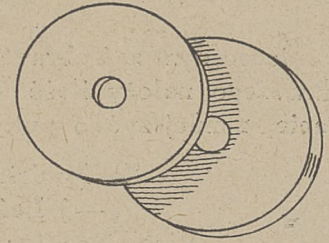
WYKONYWA WSZELKIE URZĄDZENIA W ZAKRESIE BEDNARSTWA DLA BROWARÓW, GORZELNI, OCTOWNI,
FABRYK CHEMICZNYCH I SYROPIARNI. POSIADA STAŁE NA SKŁADZIE BECZKI PIWNE, OCTOWE, WINNE
I DO SYROPU. WYRABIA KLEPKI I KOMPLETY EKSPORTOWE.



PAKUNKI

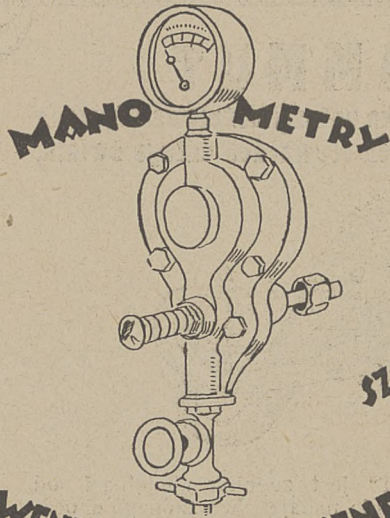


WĘZE DO PIWA I WODY

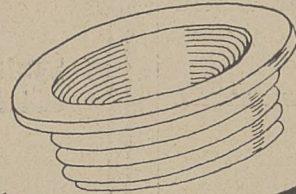


GUMKI DO FLASZEK

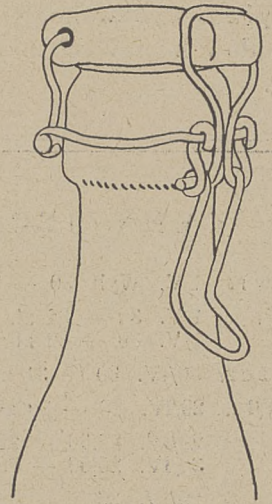
*** A Z B E S T * MATERJAŁY IZOLACYJNE ***



MANOMETRY



BUKSY DO SZPUNTÓW



ZATWORY DO BUTELEK



SZCOTKI DO MYCIA FLASZEK I ANTAŁKÓW

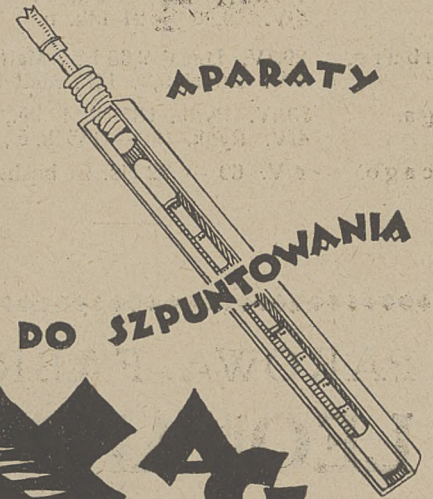
WENTYLE REDUKCYJNE



OBCIĄGACZKI

DO

PIWA



APARATY

DO SZPUNTOWANIA

**WIMEXAC
BERLIN-SCHÖNEBERG**

**REPREZENTANT „GAMBRINUS” SP. Z OGR. ODP.
WARSZAWA, UL. KREDYTOWA 9. ADRES TELEGRAFICZNY: GAMBRINUS.**

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam.

Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.