

# 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.

Prof. MARC VAN LAER.

## Znaczenie antyseptyczne chmielu. <sup>1)</sup>

(Odczyt wypowiedziany przez prof. Marca Van Laera na Zgromadzeniu Ogólnem Federacji Piwowarów Belgijskich, dnia 24 lutego 1926 roku).

Jest bardzo trudno mówić chemikowi o chmielu wobec piwowarów. Wpływa na to wiele względów. Jedną z głównych przyczyn, dla których chmiel jest używany przy produkcji piwa, są jego własności aromatyczne, a cała nasza wiedza opiera się głównie na porównaniu wrażeń wzrokowych. Smak i węch, które powinny wchodzić przedewszystkiem w grę podczas oceny chmielu, są pod względem naukowym bardzo mało zbadane. Nie posiadamy żadnej poważnej metody, która pozwalałaby ocenić i wymierzyć nasze wrażenie pod tym względem.

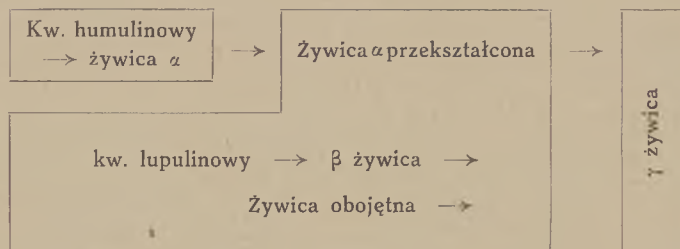
Jednakże niektóre ważne własności chmielu dają się ocenić i porównać. Chodzi nam przedewszystkiem o własności antyseptyczne. Chemja w tej dziedzinie w ciągu ostatnich lat dokonała wielkiego postępu szczególnie w Anglii. Rezultaty, które już osiągnięto są mojem zdaniem dość poważne, by mogły znaleźć zastosowanie w praktyce. Obecnie, kiedy chmiel jest tak drogi, wyniki badań przeprowadzanych pod tym względem mogłyby oddać piwowarstwu usługi, które nie są do pogardzenia.

Wiadomem jest, że własności antyseptyczne chmielu oddawna są przypisywane wyłącznie zawartym w chmielu żywicom. Pierwsza próba klasyfikacji została dokonana przez Hayduck'a, który podzielił je na trzy szeregi, nazywając żywicami  $\alpha$ ,  $\beta$  i  $\gamma$ , żywice  $\alpha$  i  $\beta$  są miękkie, rozpuszczają się w eterze i w benzynie, posiadają wybitne własności antyseptyczne. Żywice w szeregu  $\gamma$  są twarde, rozpuszczają się w eterze, ale nie rozpuszczają się w benzynie i nie posiadają własności antyseptycznych. Żywice  $\alpha$  i  $\beta$  różnią się tem, że pierwsze z nich są strącane przez roztwory alkoholowe soli ołowiu.

Różni uczeni niemieccy, a przedewszystkiem Lindner, Bungener i Barth zdołali wydzielić z żywicy  $\alpha$  i  $\beta$  kwasy gorzkie, których skład chemiczny obecnie jest już dosyć dobrze ustalony. Kwas żywicy  $\alpha$  został nazwany humulinowym, kwas żywicy  $\beta$  lupulinowym. Te dwa kwasy są zasadniczymi składnikami tych żywic, a inne ciała, które w nich znajdujemy, są tylko produktami przemiany tych dwóch

gorzkich kwasów. W istocie, te kwasy, jako należące do kategorii związków terpenowych, ulegają bardzo łatwo, bardzo złożonym zmianom chemicznym. Osmalając się, tworzą one produkty bardzo złożone, jeszcze mało znane, nie krystalizujące się, które nazywano smołami. Prędkość, z jaką następują te zmiany, zależy od różnorodnych wpływów takich, jak dostęp powietrza, temperatura, stan oświetlenia i stopień wilgoci. Przekształcenia te występują już w szyszkach podczas dojrzewania, zależnie od warunków klimatycznych. Trwają zaś w dalszym ciągu podczas suszenia, podczas przechowywania chmielu i podczas gotowania brzeczki. Badania kwasów chmielu i ich pochodnych, zostały podjęte na nowo z wielką dokładnością w ostatnich czasach przez Welkera, który zreasumował swe prace w następującym schemacie:

TABLICA I.



Jak widzimy, to co nazywamy żywicą  $\alpha$  powstało wyłącznie z kwasu humulinowego smoły  $\alpha$ . Dla uniknięcia nieporozumień nazwiemy wynik tego połączenia frakcją  $\alpha$ . Frakcja  $\beta$  jest bardziej skomplikowana i zawiera prócz kwasu lupulinowego i pochodnej smoły  $\beta$  jeszcze inną pochodną kwasu humulinowego, którą nazwiemy przemienioną żywicą. Zawiera ona również trzecią żywicę, której pochodzenie dotychczas jest niezbadane. Walker nazwał ją żywicą obojętną. Jest ona pozbawiona własności antyseptycznych.

Wszystkie te żywice z czasem zamieniają się w żywicę twardą  $\gamma$ . Frakcje  $\alpha$  i  $\beta$  nie są ciałami chemicznie prostymi, co sprawia, że dwa gatunki chmielu podobne co do procentowej zawartości w nich tych dwóch frakcyj, mogą się znacznie różnić, zależnie od szczegółowego składu każdej z tych frakcyj. W szczególności dotyczy to frakcji  $\beta$  najbardziej skomplikowanej, ponieważ wzrasta ona w miarę przechowywania kosztem frakcji  $\alpha$ .

Wywody te mają duże znaczenie przedewszystkiem pod względem własności antyseptycznych, a następnie pod względem aromatu wytwarzanego przez chmiel podczas gotowania brzeczki, tembardziej, że jak już powiedzieliśmy, zmiany kwasów

<sup>1)</sup> Tom. z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał się w Nr. 1363 „Le Petit Journal du Brasseur” z dnia 26 lutego 1926 roku.

## POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.

Skrót lelegr. „POLKOREK”

### Największa w Kraju Mechaniczna Fabryka Korków

Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE  
wszelkich wymiarów i gatunków.

gorzkich są bardzo skomplikowane. Reakcje, dzięki którym następuje powstawanie żywic, można podzielić na trzy kategorie: polimeryzację, hydrolizę i utlenianie. Kwas humulinowy jest szczególnie wrażliwy na hydrolizę, lupulinowy zaś przeciwnie ulega bardzo łatwo utlenianiu.

Reakcje te występują intensywnie podczas warzenia brzeczki. Zostały one zbadane przez Windisch'a i Kolbach'a. Frakcje  $\alpha$  i  $\beta$  rozpuszczają się zlekka w brzeczce. Pewna ich część jednakże jest wydzielona z brzeczki przez skrzepy azotowe. Wreszcie podczas warzenia ulegają one zmianom, o których wspominaliśmy, a których wynikiem są produkty bardziej rozpuszczalne o smaku wyjątkowo gorzkim. Jeżeli zjawisko to zbadamy bliżej, stwierdzimy, iż istnieją bardzo duże różnice w sposobie i szybkości z jaką powstają te dwie frakcje żywic. Frakcja  $\alpha$  prędzej się rozpuszcza, frakcja  $\beta$  wydziela się ze skrzepem.

Odgrywa więc ona większą rolę w „bukiecie” piwa i ma większy wpływ na jego smak.

Zmiany żywicy  $\alpha$  należą do zjawisk hydrolitycznych, ulegają wpływom reakcji środowiska i sprzyja im  $P_H$  wyższe. Rodzaj wody wpływa więc na to zjawisko, co tłumaczy wybitną gorycz, którą się otrzymuje przy użyciu wód alkalicznych. Zmiany frakcji  $\beta$ , będące zjawiskami utleniania, są niezależne od reakcji środowiska i raczej są uwarunkowane przez rodzaj i czas trwania gotowania, przez formę kotła i t. d.

To co powiedzieliśmy, może się wydawać pod wielu względami czemś zupełnie nowem. Przyczajono się przypisywać aromatyczność chmielu własnościom lotnych olejków. Poglądy te były podane w wątpliwość już dosyć dawno przez Windischa, który uważa, że rzeczywisty aromat chmielu rozwija się dopiero w czasie warki, dzięki żywicom i że olejki, które się prędko ulatniają, nie odgrywają w tym wypadku żadnej roli. Windisch uważa, że chmielenie w końcu warki przy pomocy koszuw chmielowych,

lub też na surowo, daje piwu bardzo silny zapach, ale o wiele mniej subtelny, od zapachu, który się otrzymuje przez długie gotowanie chmielu. Aromatyczność ta otrzymuje się dzięki żywicom wówczas, gdy w poprzednim wypadku zawdzięcza się ją olejkom lotnym. Ostatnie badania, które streściliśmy popierają ten pogląd. Jest więcej niż prawdopodobne, iż żywice odgrywają dużą rolę w powstawaniu aromatyczności piwa.

Nie przeszkadza to jednak temu, iż najważniejszą funkcję smół, która daje się obecnie dokładnie wymierzyć, jest ich działalność antyseptyczna. Teraz, kiedy dokładnie znamy skład żywic i ich produkty, zobaczymy, jak się one zachowują jako antyseptyki.

(Ciąg dalszy nastąpi).

## Czwarty międzynarodowy kongres plantatorów chmielu w Wiedniu.

15-go sierpnia bieżącego roku odbył się czwarty międzynarodowy kongres plantatorów chmielu, na którym były reprezentowane organizacje plantatorów chmielu z Niemiec, Czechosłowacji, Francji, Polski i Jugosławji.

Kongres został otwarty przez prezesa Niemieckiej Sekcji Żateckiego związku plantatorów chmielowych, który w mowie swojej zwrócił uwagę na znaczenie kongresów dla uprawy chmielu. Następnie ukonstytuowało się biuro prezydjalne kongresu, do którego weszli jako przewodniczący Fischer (Zatec, Czechosłowacja), jako pierwszy vice-przewodniczący Loibl (Niemcy), jako drugi vice-przewodniczący Urban (Francja). Sekretarzami zostali dr. Stiegler z Monachjum i dr. Cerny z Czechosłowacji.

Zgromadzenie rozpoczęło się referatem d-ra Stieglera o istocie i znaczeniu międzynarodowych kongresów plantatorów chmielu dla chmielarstwa środkowo - europejskiego. Mówca w krótkich słowach opowiedział rozwój współpracy międzynarodowych plantatorów chmielowych środkowo - europejskich, a następnie przeszedł do omówienia istotnych zadań kongresu, polegających na zapewnieniu plantatorom chmielu cen, odpowiadających stosunkowi zapotrzebowania i zbiorów. Według wywodów mówcy Kongresy powinny przyczynić się do ułatwienia orientacji plantatorom chmielu Środkowej Europy w koniunkturach handlowych. Jest to gospodarczo zupełnie usprawiedliwiony cel. Zdaniem mówcy poprzednie Kongresy to zadanie spełniły bez zarzutu. Najtrudniejszym zadaniem jakie mają i będą miały

przed sobą w przyszłości kongresy jest utrzymanie równowagi pomiędzy zapotrzebowaniem, a rozmiarami plantacyj. Zdaniem referenta w interesie plantatorów chmielu byłoby załatwienie tej sprawy przez traktowanie jej jako zagadnienia o znaczeniu światowym niezależnie od narodowo - politycznych warunków.

Po referacie wywiązała się dyskusja, w której zabierali głos: Loibl, Adorno, Polivka i dr. Hartig.

Na następnym punkcie porządku dziennego znajdowały się informacje udzielane przez przedstawicieli poszczególnych krajów o obecnym stanie rośliny i o widokach zbiorów.

Na podstawie tych danych w przybliżeniu spróbowano ocenić produkcję światową z tem zastrzeżeniem, że obecna ocena będzie jeszcze poddana rewizji w końcu miesiąca września przez komisję składającą się z trzech członków, którzy będą mieli już dokładniejsze dane, dotyczące tegorocznych zbiorów. W chwili obecnej zbiory na rok 1926 zostały oszacowane jak następuje:

		ct — 50 kg.
Niemcy . . . . .	88.000	— 103.000
Czechosłowacja . . . . .	140.000	— 153.000
Jugosławia . . . . .	50.000	— 57.000
Francja . . . . .	73.000	— 77.000
Belgia . . . . .	37.000	— 40.000
Polska . . . . .	30 000	— 35.000
Austria . . . . .	1.000	—
Węgry . . . . .	800	—
Rumunia . . . . .	300	—

Na wniosek d-ra Stieglera została przyjęta rezolucja, w której kongres stwierdza, że powyższe cyfry powinny być przyjęte z zastrzeżeniem, ponieważ niepomyślna pogoda i choroba rośliny w niektórych krajach odbijają się ujemnie na zbiorach. W rezolucji tej wypowiedziano pogląd, iż w roku bieżącym zbiory ujęte jako całość nie osiągną cyfry zeszłorocznej. Na wniosek inspektora Stöhr'a przyjęto jednogłośnie rezolucję następującej treści: „Międzynarodowy Kongres Plantatorów Chmielu, uważa poniżej swojej godności występować przeciwko zarzutom, podnoszonym przeciwko Kongresowi i jego kierownikom. Zarzuty te tak co do formy, jak i treści niewłaściwe są w sporze dotyczącym czysto gospodarczych interesów, które z natury swego charakteru wymagają rzeczowości i obiektywności”.

Kongres postanowił stworzyć międzynarodowe stałe biuro chmielowe. Na stworzenie tej instytucji zgodzili się przedstawiciele plantatorów chmielowych w Niemczech, Czechosłowacji, Francji, Polsce i Ju-

gosławji. Biuro otrzymało nazwę: „Środkowo - europejskiego Biura Plantatorów Chmielu”. Biuro będzie zmieniać co trzy lata miejsce pobytu pomiędzy Niemcami a Czechosłowacją. Statuty biura przedstawione kongresowi wymieniają jako główny cel biura obronę wspólnych gospodarczych interesów plantatorów środkowo - europejskich. Do najważniejszych zadań biura będzie należało: zbieranie statystycznych danych, dotyczących rozmiarów plantacji chmielowych, zbiorów chmielu, wywozu i wwozu chmielu i produkcji piwa. Biuro zebrane dane oraz opracowane na ich podstawie materiały będzie obowiązane podawać do wiadomości zrzeszonym organizacjom chmielowym. Do zadań biura będzie należało również zwalczanie tendencyjnych szacunków, dotyczących wydajności zbiorów.

Punkt czwarty artykułu drugiego statutów biura zaznacza, że wszystkie sprawy handlowo-polityczne i celne nie wchodzi w zakres działalności biura podobnie, jak wszystkie inne sprawy, które nie dotyczą wspólnych interesów środkowo - europejskich plantatorów chmielu.

Do biura mogą należeć prócz zrzeszeń obejmujących poszczególne kraje, również związki, których plantacje rozciągają się na przestrzeni nie mniejszej od 100 ha. Statuty przewidują możliwość wykluczenia członków biura, którzy swą działalnością naruszają statuty i zagrażają interesom reprezentowanym przez biuro. Wykluczenie następuje na podstawie decyzji zarządu, od której dopuszczalnym jest odwołanie się do ogólnego zebrania. Ogólne zebranie członków biura środkowo - europejskich plantatorów chmielu nosi nazwę Międzynarodowego Kongresu Plantatorów Chmielu, który odbywa się rok rocznie na krótko przed zbiorami. Każdy ze związków ma prawo przysłać na kongres najmniej jednego przedstawiciela. Członkowie biura, reprezentujący więcej niż 1000 ha, mają prawo nadesłać dalszych przedstawicieli, których liczba będzie wzrastała w stosunku jednego przedstawiciela na każde następne 1000 ha.

Zarząd Środkowo - europejskiego Biura Plantatorów Chmielu składa się z dwóch prezesów oraz z trzech przedstawicieli: Niemiec, Czechosłowacji i Francji.

## PIWOWAR

górnolązak, kawaler lat 25, posiadający wszechstronną praktykę krajową i zagraniczną z ukończoną szkołą piwowarską (Doemera w Monachjum), poszukuje posady jako kierownik piwowarski. Łaskawe zgłoszenia do Redakcji „Przemysłu Piwowarskiego” pod **W. J.**

Następny V Międzynarodowy Kongres Plantatorów Chmielu postanowiono zwołać w roku 1927 w Żatecu.

## Piwo na dworach magnatów w XVIII wieku.

„Względem stołu i dystynkcji dworzan i dworskich nie można pisać powszechnie, ponieważ w tych okolicznościach w każdym niemal dworze inne były ustawy”... poucza nas Kitowicz, pisząc o stanie dworskim.

Dworzanie honorowi „rzadko kiedy mieli stół osobno”. Zdarzało się to tylko podczas wielkiego napływu gości „inaczej jadał z panem”.

Drugi stół nosił nazwę „marszałkowskiego”. Zasiadali przy nim służący. Trzeci — był dla pokojowych, czwarty — dla chłopców, piąty „kuchmistrzowy”. Przy tym ostatnim zasiadali kamerdynerzy i paziowie.

Wśród długiej litanii dworzan i służebnych, marszałków dworu, koniuszych, masztelarzy, podczasznych, podskarbich, szatnych, kamerdynerów, hajduków, pajuków, laufrów, kredencarzy, i t. d. niepoślednie miejsce zajmował na ówczesnych wielkich dworach magnackich piwniczy. Piwniczy był pomocnikiem podczaszego. Był on „jednym z liberji”. Do obowiązków jego należało czuwanie nad beczkami piwa złożonymi w piwnicy oraz wydawanie piwa. Podczaszy i piwniczy, znajdowali się tylko na wielkich dworach.

Piwo było wydawane dworzanom i służbie codziennie obok zapłaty w gotówce, obroków i t. d. Należało ono do wyposażenia.

Na stołach magnackich importowane piwo angielskie i lepsze gatunki krajowego były nieodstępnym towarzyszem zabawy. „Do sreber stołowych, acz te nie stały na stole, należały srebra kredensowe, te zaś były wanny srebrne do zmywania talerzy i konwie wielkie do piwa” informuje nas Kitowicz, dodając, że istniały jeszcze wielkie „puhary staroświeckie”, które za panowania Augusta III-go już zaczynały wychodzić z użycia „wyjawszy limonadę i koliszan”.

„Koliszan” już pod koniec życia Kitowicza zupełnie wyszedł z użycia. Kitowicz opisuje ten napój „dla wiecznej rzeczy pamięci”. Była to „mieszanka z piwa, z wina francuskiego, z soku cytrynowego, cukrem osłodzona i chlebem utartym zakruszona”. Napój ten był używany rano jako pokarm rzeźwiący



## GLAZURY BROWARNIANE

ZNANEJ PIERWSZORZĘDNEJ JAKOŚCI

Wyrabia

POLSKA FABRYKA FARB I LAKIERÓW

**Edward LUTZ**

S-KA z O. P.

Kraków XXII. Kalwaryjska 66.

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

po uczcie. „Chłodzili się nim z rana” stwierdza Kitowicz.

Widocznie jednak zwątpiono w wartości rzeźwiącej i chłodzącej „koliszana”, bo zginął bez śladu i nawet Kitowicz nie wyraża z tego powodu żadnego żalu.

Na stołach podczas posiłku stały specjalne kielichy do piwa. W czasie gdy szkło było jeszcze mało rozpowszechnione, stawiano jeden kielich na dwie osoby.

Nad tem by goście pili, czuwał gospodarz i służba. W tym celu „Służebni domowi jedni się porzadzali z fiaszami dookoła stołu, drudzy z temiż pod

Tow. Akc. Przemysłu Korkowego

**WICANDER i S-ka**

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

Adres telegr. „WICANDERS”

**KORKI, LINOLEUM  
i WYROBY KORKOWE**

stół powłazili". W ten sposób trudno było wymówić się od picia. Obrona przed gościnnością gospodarza była rzeczą niemożliwą. „Jeżeli nie wypijający kielicha swego, broniąc się od dolewki sąsiada, wyniósł go w górę, albo za siebie uchylił, pacholek na to czatujący sprawnie mu go dolał; jeżeli skrył go pod stół, toż samo zrobił mu siedzący pod stołem służka”.

Dworzanie, którym wino było do stołu przeważnie wydzielane, otrzymywali piwo bez żadnego ograniczenia: „Piwo dawano do stołu ile kto chciał... Skoro się stół skończył już kropli piwa w izbie stołowej nie znalazł”. Woda jako napój na pańskich dworach była używana tylko „dla dygestji potraw”, dla lepszego trawienia. „Wchodząca w modę woda”, pisze Kitowicz: „od naszych ojców nieznaną, tylko do umywania, podawana już bywała czującym pragnienie”.

Dworzanie w swych pokojach mieli stale piwo, „dawano do ich stancjów po jednym i po dwa garce na dzień”. Piwo dworzanom wydawał piwniczny „służebni dworzan za odgłosem dzwonka od piwniczego je odbierali”, ale miało to miejsce tylko na wielkich dworach.

Pomniejsi „pankowie i szlachta”, jak można wnosić ze słów Kitowicza, jeszcze bardziej cenili piwo niż to miało miejsce na dworach magnackich: „trapili bowiem oni piwo w kompanji gościa i dworskiego od obiadu do wieczery, do poduszki, przeplatając winem lub miodem”.

Dopiero pod wpływem obcym, gdy moda kosztownych win szampańskich i burgundzkich zaczęła się rozpowszechniać na dworach magnackich, piwo przestało być jedynym napojem, który gasił pragnienie. Zaczęto dodawać do wody wino burgundzkie „dla wielkich panów, którzy byli już wychowania modnego, francuskiego i nie pili piwa”.

## KLEPKI DĘBOWE.

„Handel Przemysł i Rękodzieło”, tygodnik wychodzący we Lwowie, porusza sprawę, posiadającą duże znaczenie dla naszych browarów. Znaczna część naszych browarów sprowadza z zagranicy, głównie z Czech i Węgier, gotowe beczki, sporządzone z naszego budulca, który zagranicą cieszy się bardzo dużym uznaniem. Zagraniczne fabryki beczek podkreślają w swoich ofertach, że dostarczają gotowe beczki do piwa i wina z polskich klepek beczkowych. Wymieniony tygodnik informuje, że największym naszym odbiorcą klepek dębowych są Niemcy. Podobnie Czechosłowacja, rozporządzająca doskonałym materiałem dębowym, zakupuje u nas klepki ze względu na znane walory naszego surowca, z którego wyrabiane są klepki giętkie i bardzo wytrzymałe.

Wojna celna polsko - niemiecka wpłynęła w znacznym stopniu na zmniejszenie eksportu naszych klepek, utrudniając nie tylko nawiązywanie nowych stosunków, ale i inkasowanie już istniejących wierzytelności, do czego w znacznym stopniu przyczyniły się również trudności paszportowe i wygórowane opłaty. Niekorzystne warunki, w jakich znaleźli się nasi producenci beczek i klepek, zostały wyzyskane przez konkurencję rosyjską, która korzystając z pomyślnych dla siebie konjunktur przywiozła drogą morską wielkie transporty klepek beczkowych do Hamburga, gdzie je sprzedawała na bardzo dogodnych warunkach.

Autor artykułu uważa, iż naszemu przemysłowi beczkowemu grozi upadek, o ile nie znajdą się kapitały, pozwalające na zbudowanie wielkich fabryk beczek, pozwalających na zużytkowanie wyrabianych u nas klepek beczkowych. Pozwoliłoby to nie tylko na pokrycie zapotrzebowania miejscowego, ale i na eksport gotowych beczek, które można byłoby sprzedać zagranicą o wiele korzystniej, niż klepki.

# KAROL HESSENMÜLLER

BYDGOSZCZ. Tel. 379.

Poleca znajdujące się na składzie:

MASZYNY do oddzielania kielków i do czyszczenia słodu wyrobu Topfa, 15 ctr. na godz. 1870 sfrs

MASZYNY do polerowania słodu wyrobu Topfa, 20 cetnarów na godzinę 1900 sfrs.

Opakowania za zwrotem własnych kosztów.

Wszelkie inne maszyny według listy.

## CLA NA SŁÓD I JĘCZMIEN W NIEMCZECH.

Niedawne uchwały Reichstagu zmodyfikowały cła na jęczmień i słód w następujący sposób: od 1-go sierpnia do 31-go grudnia 1926 roku cło na jęczmień browarniany zostało podniesione z 3 mk. na 5 mk. od 100 kg. Podobnie cło od słodu zostało podniesione z 6.80 mk. na 12.75 mk. Według uchwały Reichstagu rząd Rzeszy jest uprawniony do zawierania z innymi państwami prowizorycznych układów handlowych, których ważność upływa po trzech miesiącach.

### CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	26/VIII.	32,50 — 32,75 zł.
Łódź.	26/VIII.	32 zł.
	30/VIII.	34,50 — 35,50 zł.
	31/VIII.	33,50 — 34,50 zł.
Lublin.	31/VIII.	30 zł.
Grudziądz.	28/VIII.	31 — 34 zł.
Praga.	31/VIII.	155 — 182 k. č.
Berlin.	27/VIII.	197 — 245 Mk. n.
	30/VIII.	198 — 242 Mk. n.
	31/VIII.	198 — 242 Mk. n.

**Piwowar** z rozległą i wszechstronną praktyką, ukończoną zagraniczną szkołą piwowarską, berlińskimi kursami kontroli wytwórczości i sztucznej hodowli drożdży, oraz kilkoletnimi specjalnymi studjami fabrykacji lokalnych piw wszelkich typów w pierwszorzędnym browarach Berlina, Pragi, Pilzna, Monachjum, Dortmundu i Kulbach, specjalista wyrobu angielskich piw i porterów, doświadczony organizator, również obeznany z handlową stroną browarnianą, skromnych wymagań, przyjmie pracę zaraz, ewentualnie od 1 Października b. r. Łaskawe zgłoszenia adresować: **Donart** — Jankiewicz dla „Piwowara T.” Poznań, ul. Samarzewskiego 36.

Hamburg.	29/VIII.	Malt. barley 9,10 dol.
Chicago.	28/VIII.	57 — 70 cts. za bushel.
	30/VIII.	73 — 75 cts. za bus.
New-York.	28/VIII.	75 cts. za bus.
	30/VIII.	73 cts. za bus.
Winnipeg.	28/VIII.	61 cts. za bushel.
	30/VIII.	61 cts. za bushel.

### CENY CHMIELU.

Lwów. 28/8. Zbiór chmielu jest w pełnym toku. Transzacji jeszcze nie zawierano. Notowań brak. Według przypuszczeń pierwsza cena chmielu będzie około 60 dol. za 50 kg. za prima chmiel polski.

# Towarzystwo Akcyjne Fabryk Budowy Transmisji, Maszyn i Odlewni Żelaza J. JOHN W ŁODZI

Własne biura sprzedaży:

w Warszawie Krakowie Poznaniu Lwowie Katowicach Lublinie Gdańsku  
Jerozolimska 51 Basztowa 24 Cieszkowskiego 8 Zyblikiewicza 39 Batorego 4 Krakowskie Przedm. 58 Schüsseldamm 62  
Adres telegraficzny „TRANSMISJA”

**PĘDNIĘ** (transmisje) — Łożyska samosmary — Wieszaki — Wałki — Sprzęgła stałe i rozłączane: kłowe i cierne — Koła pasowe i linowe — Naprężacze pasów — Kierowniki pasowe — Wykonanie dokładne — Kontrola sprawdzianami różnicowemi — Produkcja masowa na skład; terminy krótkie

**KOŁA** ZĘBATE, czołowe i stożkowe z zębami obrabianymi na specjalnych automatach

**TOKARKI** pociągowe, — szybkozające z wałkiem pociągowym do toczenia i śrubą pociągową do gwintów — Budowa mocna — Wykonanie serjami bardzo dokładne — Wrzeciona szlifowane — Każda tokarka próbowana i kontrolowana protokółarnie

**WIERTARKI** kolumnowe ze skrzynką biegów (8 szybkości) i samodzielnym posuwem wrzeciona (4 szybkości) dla wiercenia otworów do 32 i 40 mm

**KOTŁY** STREBELA, oryginalne do ogrzewań centralnych

**RUSZTY** ekonomiczne własnego systemu i wszelkie odlewy

**ODLEWY** według przysłanych rysunków i modeli

DOSTAWA ZE SKŁADÓW LUB W TERMINACH KRÓTKICH.

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 Litografia p. f „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7

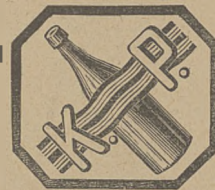


OD ROKU 1872 W KRAJU ISTNIEJĄCA  
CZESKA FABRYKA MASZYN I POMP

# Karol-Aleksander POŠEPNÝ

## WARSZAWA

Marszałkowska 17, tel. 4-56. Skrót telegr. „Poszefabryka — Warszawa”.



### POLECA WŁASNEGO KRAJOWEGO WYROBU:

#### Całkowite maszynowe urządzenia słodowni i browarów oraz poszczególne maszyny i aparaty dla takowych:

- Suszarnie słoju 2 i 3-piętrowe z automatycznymi obracaczami.
- Suszarnie do chmielu i prasy do pakowania takowego. Pneumatyczny transport ziarna, dźwigi, przemieszczacze, podnośniki i pędnie.
- Maszyny do czyszczenia i polerowania słoju. Gniotowniki browarniane 2 i 4-walcowe.
- Ważelnie najnowszych typów, do największych rozmiarów — 2, 3, 4, 5 i 6-naczyniowe, na ogień, parę lub kombinowane.
- Maszyneryje zacierne dwupropellerowe „Contrapropeller“, dla kadzi do największych rozmiarów.
- Maszyneryje zacierańco-wspulchniające „Combipropeller“, dla mniejszych jednokadziowych ważelni.
- Maszyneryje wspulchniające nożowe, dla średnich i największych kadzi filtracyjnych, z opuszczanym wygarniaczem słodzin, lub też kombinowane z propellerem zacierno-wygarniającym.
- Wysładzaczki ramowe (Maischefilter), wmiast kadzi filtracyjnych.
- Chmielniki zwyczajne, mięszadłowe oraz hermetyczne. Chłodnice, osadniki—sterylizatory, filterprasy osadowe, dochładzaczce brzezki o powierzchniwnem ściekania i t. d.
- Filtry o ramach pudłowych „Charlemagne“ bez sit lub rusztów, filtry komorowe sitowe „Gambrinus“ oraz filtry bębnowe „Brillante“.
- Płuczki do masy filtracyjnej.
- Pompy—samowyrównywacze dla przepompowań oraz podawania w filtry, pędniowe, pneumatyczne oraz ręczne.

Prócz wyżej wymienionego zakresu swej fabrykacji, firma prowadzi i poleca bogato wyposażony swój skład artykułów i drobiazgów dla przemysłów fermentacyjnych, a w szczególności dla piwowarskiego. pierwszorzędnego zagranicznego pochodzenia, względnie wyrobu własnego:

- Ciepłomierze, wagomierze, żaromierze, prężnomierze, próżniomierze.
- Przyrządy laboratoryjne i towarozpoznawcze.
- Środki i tkaniny filtracyjne, plecionki metalowe.
- Chemikalje oraz środki konserwujące, kryjące, uszczelniające, oczyszczające, dezynfekujące, wyjaławiające, upiększające, zaprawiające.
- Węże, kształtki, sznury i szczeliwa gumowe.
- Wyroby szczotkarskie.
- Obuwie techniczne, zaściery impregnowane.

Maszyny dla oporzędzania beczek — smolenia, szczotkowania, płukania, wyparzania i t. p.  
Urządzenia i aparaty do eksportowego obciążu piwa.

#### Maszyny, aparaty i urządzenia dla butelkowania i wyrobu wszelkich napoi (prócz gazowanych):

- Urządzenia dla oporzędzania butelek — odmaczania, szczotkowania, płukania i t. p.
- Maszyny do obciążu butelkowego — piwa, win, spirytualji, mleka i t. p.
- Maszyny i przyrządy do wykonywania t. zw. opakowania butelek—zatwierzania korkami zwykłymi i blaszkowymi, parzenia i firmowania korków, kapslowania kapsłami cynfoljowymi, aluminiowymi oraz stanjolem, etykietowania, lakowania, banderolowania, obrutowywania i t. p.
- Przyrządy i urządzenia do transportowania butelek i skrzynek.
- Skrzynki, kosze transportowe i t. p.
- Aparaty do pasteuryzowania piwa i wina w butelkach oraz win masą.
- Różne maszyny i aparaty dla przemysłu wódczono-likiericznego, winiarskiego i miodosytniczego.
- Tłocznice i gniotowniki do owoców i jagód.

#### Pompy i sikawki:

- Sprężarki i sprężniarki mniejsze. Centrale powietrzne.
- Pompy dla przemysłu i rolnictwa, pompy rezerwoarowe i kompletne wyzbroje studienne.
- Ręczne daleko i krótkowożne sikawki pożarnicze. Bezcukowoz.
- Tabory asenizacyjne.
- Sikawki ogrodowe oraz rozpylacze—wapniarki.

- Sześciannatory i pojemniki, urzędowo cechowane. Zgadła do oznaczeń na drzewie.
- Drobiazgi dla słodowania, warzenia piwa, przygotowania drożdży, fermentacji, dokańczania i odlegiwania piw.
- Wszelkie artykuły dla gospodarki beczkowej oraz specjalne narzędzia bednarskie.
- Osprzęt wodny, parowy, powietrzny, węglkowy i paleniskowy.
- Przyrządy i osprzęt szynkarski.

Sprzedaż za gotówkę na zasadzie franka pełnoparytetowego giełdy w Zurychu.

Ulgowe warunki tylko przy większych tranzakcjach i dostatecznych gwarancjach.

