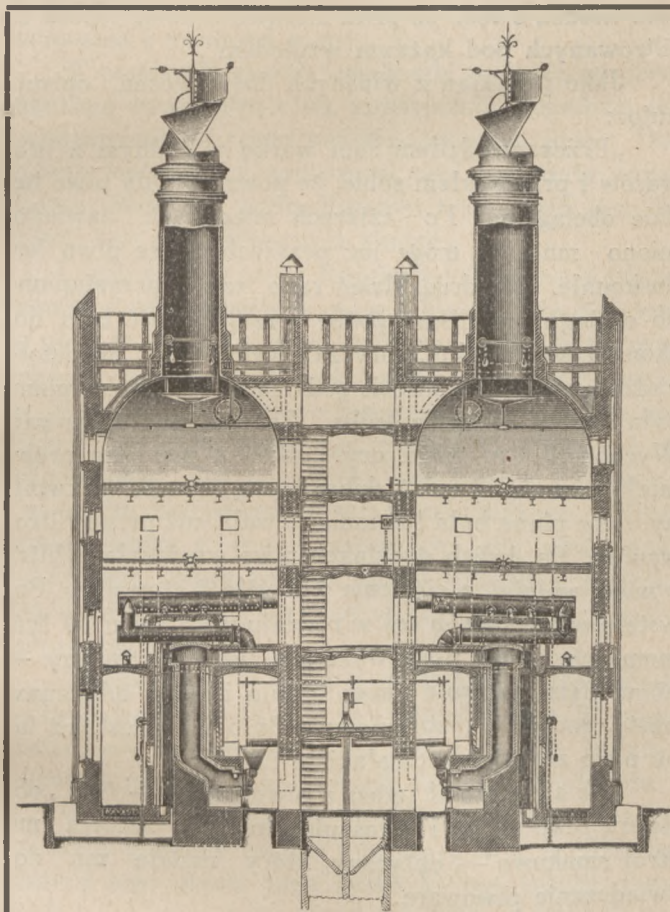


# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

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.



## JOHANNES LINZ

BIURO INŻYNIERSKIE

Fabryka maszyn, kotłarnia oraz odlewnia

RAWICZ — Wlkp.

Rok założenia 1862.

□ □ □

### Specjalna fabryka Urządzeń dla browarów i słodowni

Suszarnie sŁodu według własnego doświadczonego systemu dla wyrobu wszelkiego gatunku sŁodu.

Zalety moich suszarni (dwa i trzypółkowych) są następujące:

- 1) duża powierzchnia ogrzewalna grzejników, stąd bardzo małe zużycie węgla,
- 2) niezwykła wydajność,
- 3) solidne wykonanie w żelazie, a więc mało robót murarskich, przez co unika się remontów,
- 4) łatwość obchodzenia się.

Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.

*Czeska Fabryka Maszyn i Pomp*

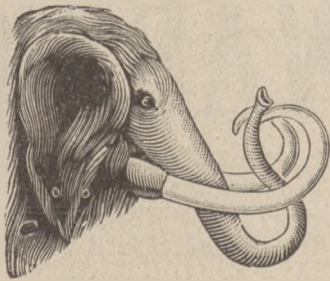
*Rok zat. 1872*

*K. A. Pojeppij Warszawa, Marszałkowska 17.*

*Wszelkie urządzenia, maszyny, aparaty oraz artykuły dla browarów, słodowni i składów piwa.*

*Bez zamówień zagranicą, zapytanie w kraju!*

Do żywicowania, używa się żywicy z domieszką MAMMUTU lub sam MAMMUT.



Kadzie fermentacyjne powleka się Mammutem marki „BOTTICH“. Do żelaznych i cementowych naczyń polecamy Mammut specjalnie przyrządzony.

Wszelkich bliższych informacji udziela i wykonywa dostawy skład w Polsce:

**KAROL HESSENMÜLLER, Bydgoszcz, tel. 3-79.**

## Wióry czy filtr.

Wprowadzenie do browaru filtra piwnego było wprost rewelacją. Cudowny ten aparat był uważany za coś, czego by się już nigdy piwowar nie wyrzekł.

Skończyło się nareszcie klarowanie wiórami tak kłopotliwe, trudne i przedewszystkiem tak wysoce niebezpieczne, gdy chodzi o zakażenie piwa. Zniknęły nareszcie ogromne masy wiórów, które trzeba było myć, wygotowywać i właściwie przechowywać, a zastąpił je zgrabny, błyszczący, czystutki, łatwy do dezynfekcji aparacik. Byli jeszcze wówczas tacy, którzy odnosili się do niego bez zaufania, lub też z wielką podejrzliwością i z manjackim uporem stosowali nadal stare wzgardzone wióry.

Wiadomo jednak, iż zawsze istnieli konserwatyści.

Przyszedł jednak czas, kiedy filtr objął w swe posiadanie całe piwowarstwo.

Po wieloletnim i wszechwładnym panowaniu zaczyna się coś jednak psuć. Od czasu do czasu zaczynają się odzywać głosy przeciwne, aż wreszcie taka bezsporna powaga, jak profesor Windisch, zabiera głos i nawołuje ni mniej, ni więcej, jak do powrotu do starych metod.

W licznych artykułach, drukowanych w „Tageszeitung für Brauerei“ i licznych odczytach profesor Windisch nie zaprzecza, że filtr piwny jest nader pożyteczny w browarze, że ma wiele zalet, ale że ma również wady i to takie, które ujemnie odbijają się na jakości piwa.

Już w 1926 roku czytamy u Windisch'a:

„Wielkim wrogiem piwa pilzeńskiego jest filtr. Wiadomo, że żaden filtr jakości piwa nie poprawi. Starzy piwowarzy, którym jakość piwa leżała na sercu, nie bez racji rękami i nogami bronili się przed filtrem. Wiedzieli dobrze, co piwo ich traci przez filtrowanie. I teraz jeszcze są piwowarzy, którzy nie filtrują piw, przeznaczonych do spożycia na miejscu. Nie chodzi im tu o oszczędność czasu i pieniędzy,

lecz wiedzą o tem, że piwa niefiltrowane są lepsze od filtrowanych pod każdym względem“.

Jako przykład z własnych doświadczeń opisuje autor:

„Przeprowadziłem sam warkę w jednym z browarów i przyrzekłem sobie, że powrócę, gdy piwo będzie obciążane. Po czterech miesiącach zawiadomiono mnie, że mogę już przyjechać i że piwo jest doskonałe. Na drugi dzień rano, zanim przystąpiono do obciążu, wzięliśmy próbę. Przejrzystość była doskonała, smak pełny, goryczka wykwinna i pienistość nadzwyczajna. Po dwóch godzinach warstewka piany była jeszcze na palec gruba. Zaczęto piwo filtrować. Wychodziło z filtra czystutki, a pierwsze próby miały jeszcze również dobrą pianę i smak wykwinny. Lecz piana była już mniej trwała, niż przed filtrowaniem. Po dwóch godzinach piwo wyciekało z filtra o wiele wolniej, a ciśnienie wynosiło 4 atmosfery. Powstało w ten sposób coś w rodzaju ultra filtru. W tym momencie próba piwa wykazała już duże zmiany — piana była znacznie mniej trwała i smak odmienny, pusty, goryczka nieprzyjemna. Było to wprost już inne piwo zniszczone działaniem filtra“.

Jak się wyraził jeden z piwowarów — filtr „odbiera piwo z szaty i z koszuli“, to jest zabiera mu strój smakowo — optyczny, który nadaje mu doświadczenie piwowara.

Dlatego też autor ostrzega — nie nadużywajcie filtra — i zaleca, że chcąc otrzymać piwo pierwszej jakości lepiej już może stosować powszechnie potępione wióry, aniżeli filtr.

Prawda, że praca wiórami ma swoje wady, lecz nie rabuje „szaty i koszuli“.

Szkodliwy wpływ filtra na smak i pienistość piwa w dużym stopniu zależy od sposobu, jak się nim posługiwać. Filtr wyjątkowo staje się niebezpiecznym z chwilą, gdy piwowar nakłada nań ciężki obowiązek naprawienia wszystkich błędów słodowania, warzenia i fermentacji i kosztem filtrowania, pomimo tych błędów, chce otrzymać piwo klarowne. Staje się mniej niebezpieczny, jeżeli piwowar prowadził całą

## Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

produkcję, tak jakby filtrowanie wogóle nie istniało i użycie filtra — było tylko jakby ostatecznym nadaniem doskonałego połysku, do którego przyzwyczajono dziś spożywcę.

Działanie filtra jest w stosunku do piwa zbyt brutalne, gwałtowne i usuwa nie tylko te cząsteczki, które zmacają klarowność i winny być usunięte, ale również zatrzymuje cząsteczki koloidalne, które powinny pozostać w piwie, gdyż stanowią istotę smaku, powstawania i trwałości piany.

W czasie filtrowania cząsteczki te coraz bardziej zamulają masę filtracyjną, zmniejszają stopniowo jej przepuszczalność coraz bardziej, szkodząc piwu. Dowodem malejącej przepuszczalności jest stale wzrastające ciśnienie i czem dłuższa i trudniejsza jest filtracja, tem piwo jest coraz gorsze.

Czego brak w piwie filtrowanem? W piwie filtrowanem, a przede wszystkim w takim, które filtrowano zbyt energicznie, brak koloidów, które dzięki wymiarowi swoich cząsteczek najbardziej przyczyniają się do gładkości, smaku i powstawania piany. Te koloidy, które przedostają się przez filtr, mają stopień rozproszenia bardzo wysoki, nie tworzą pienistości i w smaku nie powodują wrażenia gładkości. Filtrowanie niszczy w sposób gwałtowny stan równowagi koloidalnej, usuwa koloidy duże i średnie, a pozostawia w zawiesinie tylko cząsteczki o wysokim stopniu rozproszenia.

„Błędem jest — mówi — dalej profesor Windisch — twierdzenie, że filtr może zastąpić wióry. W przeciwieństwie do sposobu pracy filtra, wióry pracują ostrożnie, powoli, co jest właśnie dla piwa nieodzowne”

Wreszcie zachęca do stosowania wiórów nie po to, ażeby zupełnie usunąć z browaru filtr, a tylko, by ułatwić jego pracę, gdyż zyska na tem jakość piwa.

(Dalszy ciąg nastąpi).

### POCZĄTKI DOLNEJ FERMENTACJI.

Jak wiadomo, kolebką praktycznego stosowania dolnej fermentacji jest Bawaria. Wprowadzenie dolnych drożdży było w swoim czasie jedną z największych rewolucji, jakie przeżywał przemysł piwowarski.

Pośród oryginalnych prac, ogłoszonych przez Niemieckie Towarzystwo historyczno-bibliograficzne piwowarstwa w roczniku 1928 napotykaemy pracę profesora Ildefonsa Polla o początkach stosowania dolnej fermentacji w Bawarii. Jest to zagadnienie dość niewyjaśnione i będzie ciekawem zapoznać się z wnioskami, do jakich dochodzi prof. Poll. Wynikałoby z nich, że dolna fermentacja jest dawniej znana, aniżeli naogół się przypuszcza.

Już na początku 15 wieku bo 1420 roku w jednym z rozporządzeń policyjnych jest mowa o drożdżach, które osiadają na dnie. Poll przypuszcza, że w tym wypadku chodzi jedynie o normalnie zdarzającą się domieszkę drożdży dolnych do zwykłych, jakich wówczas używano. Nie znano wówczas jeszcze ich własności i uważano je za domieszkę szkodliwą i niepożądaną. Później dopiero, w czasie trudnym do ustalenia, zaczęto w praktyce posiłkować się dolną fermentacją w Palatynacie. W kronikach m. Nabburg pisze Kreuzer: „stosowano fermentację gorącą lub górną, a dopiero w roku 1474 spróbowano stosować fermentację zimną, dolną i przechowywać piwo do lata, a nawet dłużej”.

W 1487 roku Rada miejska Nabburga uchwaliła wprowadzenie dolnej fermentacji w browarze miejskim. Zarządzenie to było powodem licznych protestów mieszkańców, którzy byli w większości zwolennikami górnej fermentacji.

Piwo musiało odgrywać w życiu nabburczyków niepoślednią rolę, jeśli przejście z jednego fermentu

## „A G R A” — produkty rolne

Specjalność: **JĘCZMIEN BROWAROWY**

POZNAŃ, ul. Rzeczypospolitej 1. Tel. 28-22, 12-13, 69-25 i 33-83.

ofiarujemy  
każdą ilość

**JĘCZMIENIA BROWAROWEGO**

w najprzedniejszych gatunkach po cenach konkurencyjnych i na życzenie służymy opróbkowaną ofertą.

# Słodownia Stawiszyńska

egzystująca od r. 1909, urządzona nowocześnie — system „Topfa” — w obszernym budynku, zaopatrzona specjalną wodą. Słodzi 12.000 metrów jęczmienia rocznie, w okolicy obfitującej w jęczmień browarny, **JEST DO WYNAJĘCIA** na bardzo dogodnych warunkach **LUB DO SPRZEDANIA**.

Bliższe szczegóły na żądanie adres: „Słodownia” Stawiszyn, ziemia Kaliska.

na inny mogło poruszyć zazwyczaj bierne rzesze mieszkańców, obawiających się tych innowacji i stających w obronie swoich upodobań i przyzwyczajeń.

W kilka lat później, bo w okresie 1480 — 1490, zaczęto wprowadzać dolną fermentację w miasteczku Auerbach. I tu ta innowacja wywołała burzliwe dyskusje. Z czasem jednak nowe piwa zaczęto cenić i ferment dolny stopniowo zaczął się rozprzestrzeniać w całym Górnym Palatynacie, a w szesnastym wieku dociera do Górnej Bawarii. Nadzwyczaj ciekawym dokumentem jest rozporządzenie policyjne księcia elektora Maksymiljana I, datowane z 1553 roku, które daje nam dość jasne pojęcie o ówczesnej organizacji piwowarstwa. „Każdy piwowar obowiązany był warzyć piwo w czasie zimy, a w potrzebie i latem, ażeby ludność w każdym czasie miała dostateczną ilość tego napoju”. Według Polla regułą było, że w czasie zimy, t. j. od św. Michała do św. Jerzego, warzono piwo dolnej fermentacji, jeżeli zaś trzeba było warzyć w lecie posługiwano się drożdżami górnego fermentu. Zgromadzenie Narodowe w Monachjum w roku 1612 uchwala życzenie, ażeby piwowarom było dozwolone, jak w dawnych czasach, warzenie piwa zimą na dolnym, a w lecie na górnym fermentcie.

Sprawa rodzaju fermentacji, jak widzimy, nabiera tu niemal państwowego znaczenia, gdyż zajmuje się nią zgromadzenie narodowe i toruje drogę nowej metodzie. Cóż kiedy książę, jako najwyższa władza,

kategorycznie to odrzuca, w każdym jednak razie zgadza się na to, że w wyjątkowych wypadkach udzielać będzie specjalnych zezwoleń na stosowanie dolnej fermentacji. Zezwoleń tych wydawano bardzo dużo. Według Polla były one wyjątkowo często udzielane w niektórych okolicach z powodu jakości wody „gdzie z przyczyny zbyt twardej wody, piwo warzone nie mogło być dość trwałe, ażeby nie kwaśniało”.

Na Zgromadzeniu Narodowym w 1669, szlachta już idzie tak daleko, że żąda zakazu gotowania piwa górnej fermentacji, rząd jednak „dla ważnych powodów” odrzuca te uchwały. Wyjątki jednak istnieją nadal.

Stan taki trwa do 19 stulecia, to jest do czasu, w którym dolna fermentacja całkowicie opanowuje rynek.

## Umowa o pracę robotników.

(Ciąg dalszy).

### 1. Śmierć robotnika.

Obok natychmiastowego rozwiązania umowy, śmierć robotnika pociąga za sobą następujące skutki. Jeżeli robotnik pracował conajmniej 10 lat w danym przedsiębiorstwie, przysługuje rodzinie, mającej prawo do utrzymania (kto z członków rodziny robotnika uprawniony był do utrzymywania przez zmarłego, określają dzielnicowe ustawy cywilne) i będącej w rzeczywistości na utrzymaniu danego robotnika, odprawa w wysokości ostatnio pobieranego dwutygodniowego wynagrodzenia (przy pracy conajmniej 20-letniej — 4-o tygodniowe wynagrodzenie).

Następujący członkowie rodziny posiadają prawo do otrzymania całej odprawy: małżonek, oraz wstępni lub zstępni.

We wszystkich innych wypadkach odprawa wynosi tylko połowę oznaczonej normy.

## SŁODOWANIA

komisowego podejmię się do 50 wagonów na kampanję na wszelkie gatunki srodu

Browar

Z. MARSA i BRATA w Limanowej.

Odprawa płatna jest po upływie miesiąca, licząc od dnia śmierci robotnika.

## 2. Siła wyższa.

W wypadkach siły wyższej, jak np.: zamknięcia zakładu pracy lub jego części, w której był zatrudniony robotnik, wskutek zarządzenia władzy państwowej, pożaru, powodzi, wybuchu kotła parowego i t. p., gdy czynią one bezwzględnie niemożliwym na przeciąg więcej niż 7 dni wykonywanie pracy i nie są następstwem winy pracodawcy, pracodawca ma w każdej chwili prawo rozwiązać umowę o pracę w ciągu 7 dni od chwili zajścia wypadku.

Przepis o sile wyższej wylicza tylko przykładowo okoliczności, które upoważniają pracodawcę do natychmiastowego rozwiązania umowy. Istnieć więc może szereg innych wypadków o charakterze siły wyższej czyniących bezwzględnie niemożliwym na przeciąg więcej niż 7 dni wykonywanie pracy, bez winy pracodawcy; można zaliczyć do tej kategorii np. strajk częściowy, jeśli przez unieruchomienie części lub oddziału zakładu pracy czyni bezwzględnie niemożliwą pracę w innych oddziałach zakładu pracy. Tak więc strajk w części zakładu, dostarczającej siły pędnej, może upoważnić pracodawcę do natychmiastowego wypowiedzenia pracy robotnikom, pracującym przy urządzeniach poruszanych siłą pędną, a unieruchomionych na skutek strajku; strajk w przędzalni przesiania włókienniczego może w ten sam sposób uczynić niemożliwym wykonywanie pracy w tkalni, apreturze i t. p.

## 3. Wcielenie robotnika do służby czynnej w wojsku.

Powołanie robotnika do stałej służby czynnej w wojsku stanowi dla obu stron okoliczność, uprawniającą do natychmiastowego rozwiązania umowy o pracę. Przepis ten zmienia w sposób zasadniczy treść art. 3 ustawy o zabezpieczeniu bytu rodzinom osób, pełniących ochotniczą lub obowiązkową służbę wojskową z dnia 15 lipca 1920 roku (Dz. U. R. P.

FABRYKA KORKÓW

**E. POMERANZ**

WIEDEŃ III/I. Ditscheinergasse 3.

Adres telegr.: POMERKORK—WIEDEŃ.

DOSTAWCA NAJWIĘKSZYCH BROWARÓW  
W PAŃSTWACH SUKCESYJNYCH I NA BAŁKANACH.

Dostawa franco i oclona. Stale na składzie duże zapasy.

Oferty z próbkami są chętnie dostarczane na żądanie.

Nr. 62, poz. 453), który do dn. 24 lipca b. r. regulował tę sprawę w djametralnie odmienny sposób, nie pozwalając pracodawcy w czasie trwania stałej służby wojskowej rozwiązywać umowę o pracę.

Natomiast jak to było zaznaczone powyżej (rozdział II, p. 4b niniejszego), powołanie robotnika na ćwiczenia wojskowe nie pozwala pracodawcy ani na rozwiązanie umowy, ani na wypowiedzenie pracy robotnikowi w czasie trwania ćwiczeń.

## 4. Niestawienie się robotnika w terminie rozpoczęcia pracy.

Niestawienie się robotnika w terminie rozpoczęcia pracy, o ile termin ten został w umowie wyraźnie zastrzeżony, uprawnia pracodawcę do natychmiastowego rozwiązania umowy o pracę. W razie niezastrzeżenia w umowie powyższego warunku, robotnik może tylko z ważnych powodów i co najwyżej przez tydzień nie stawić się do rozpoczęcia pracy (art. 14).

## 5. Rozwiązanie umowy z ważnych przyczyn.

Niezależnie od wymienionych specjalnych uprawnień pracodawcy i robotnika, obu stronom przysługuje prawo niezwłocznego rozwiązania umowy o pracę przed upływem terminu umowy (przy umowie na okres wykonania określonej roboty lub na czas okre-

# DOMAGALSKI i S-ka

Pierwsza Poznańska Parowa Fabryka esencji, aromatów owocowych, barwików nieszkodliwych i t. p.

Telefon 3272.

Św. Marcin 34 — P O Z N A Ń — Garncarska 8.

Założ. 1901 r.

PREMJOWANI KILKAKROTNIENAJWYŻSZEMI NAGRODAMI!

Wyrabiają na podstawie długoletnich bogatych i praktycznych doświadczeń jako główne specjalności: Wszelkie smaki aromatyczne, jak esencje, ekstrakty, soki owocowe do fabrykacji lemoniad, napojów orzeźwiających, barwki nieszkodliwe, preparaty musujące wolne od Saponiny, pastylki do sztucznych wód mineralnych i t. p. Wielki skład kwasu winnego, cytrynowego, mlecznego, natronu, karmelu etc.

Specjalność: Esencje do napojów orzeźwiających

SILKA lepsza jak SINALKO, KRYSZTAŁKA, ORANŻADA, SZUMKA, POMOL, SZAMPAŃSKA.

EKSPOZYTURY: WARSZAWA, LWÓW, WILNO, ŁÓDŹ, BYDGOSZCZ, KATOWICE, GDANSK.

Mamy do oddania  
30 tonn  
WYBOROWEGO SŁODU

Słodopol, Kalisz, Turecka 1.

słony, względnie bez zachowania okresu wypowiedzenia (przy umowie na czas nieokreślony) w wypadku zaistnienia ważnych powodów.

Do ważnych powodów należy zaliczać wszelkie okoliczności, które naruszają dobre obyczaje i zasadę dobrej wiary, upoważniając jedną ze stron do odstąpienia od umowy.

Do kategorii tej nie można jednak zaliczać:

a) niestawienia się do pracy robotnika na skutek choroby lub nieszczęśliwego wypadku przez okres nie dłuższy niż 4 tygodnie;

b) niestawienia się do pracy z innych uzasadnionych przyczyn przez okres czasu nie dłuższy niż 2 tygodnie.

6. *Rozwiązanie umowy na skutek winy jednej ze stron.*

Robotnik może rozwiązać umowę o pracę z winy pracodawcy, zwłaszcza w wypadkach następujących:

a) jeśli pracodawca, jego domownicy, lub zastępcy dopuszczają się względem robotnika lub członków jego rodziny czynów, które sprzeciwiają się prawu lub dobremu obyczajom, bądź też nakłaniają ich do takich czynów;

b) w razie, gdy wymienione wyżej osoby dopuszczają się względem robotnika lub członków jego rodziny czynnych zniewag lub ciężkich obraz;

c) w razie gdy pracodawca nie wykonywa swych istotnych zobowiązań względem robotnika, wynikających z umowy lub przepisów rozporządzenia.

Pracodawca może rozwiązać umowę z winy robotnika:

a) jeśli robotnik dopuszcza się względem pracodawcy, swych przełożonych, lub względnie członków rodziny pracodawcy i przełożonych czynnych zniewag lub ciężkich obraz;

b) jeśli robotnik, mimo przestrogi nie zachowuje przepisów, niezbędnych dla bezpieczeństwa pracy i całości zakładu pracy;

c) jeśli robotnik dopuścił się kradzieży, przywłaszczenia lub rozmyślnego uszkodzenia mienia pracodawcy;

d) w razie niestawienia się robotnika do pracy dłużej niż 3 dni z rzędu lub ogółem więcej niż 6 dni w ciągu miesiąca bez przyczyny uzasadnionej (strajk nie może być uznawany za uzasadnioną przyczynę niestawienia się do pracy);

e) gdy robotnik odmawia wykonywania swoich istotnych obowiązków, wynikających z umowy lub przepisów omawianego rozporządzenia. Odmowa może się wyrażać bądź w bezpośrednim oświadczeniu robotnika, bądź w jego postępowaniu, z którego wynika, że pracy wykonywać nie chce lub wykonywa ją niezgodnie z umową albo w sprzeczności z przepisami o ogólnych obowiązkach stron (patrz niżej rozdz. IV, p. 1 niniejszego);

f) w razie udowodnionej zdrady zastrzeżonej tajemnicy zakładu;

g) w razie ujawnienia się faktu, iż robotnik na podstawie fałszerstwa lub fałszywych dokumentów, wiedząc o tych faktach, uzyskał przyjęcie do pracy.

Prawo do rozwiązania umowy o pracę na podstawie ważnych powodów lub winy stron gaśnie po upływie 7 dni od chwili powzięcia przez strony wiadomości o okolicznościach uprawniających do rozwiązania umowy.

W wypadkach powyższych rozwiązanie umowy o pracę nie wyklucza prawa dochodzenia szkód i strat w myśl zasad prawa cywilnego (art. 15, 16, 17 i 18).

Powyższe wyliczenia nie są wyczerpujące i mają charakter przykładowy, wobec czego umowa może być rozwiązana zarówno przez robotnika, jak i przez pracodawcę również w innych przypadkach których ocena w razie sporu należy do sądu.

We wszystkich wypadkach rozwiązania umowy przez jedną ze stron, opartego na ważnych przyczynach, lub na winie strony przeciwnej, stronie, uważającej się za skrzywdzoną, przysługuje prawo zwrócenia się ze skargą do sądu, który rozstrzyga czy wypowiedzenie było słuszne. (Dalszy ciąg nastąpi).

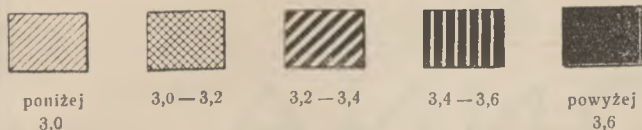
DO SPRZEDANIA

po zlikwidowanym browarze:

Kühlparat, luftpompa, 2 filtry 10 i 12 ramowe, aparat izobarometryczny, różne kotły, maszyna parowa 70 H. P., 2 kompresory dla wyrobu sztucznego lodu wraz z formami, wazy browarowe, różne części maszyn browarowych.

Wiadomość: Warszawa, Grzybowska 65, tel. 42-69, od 10 do 1 po poł.

**STAN ZASIEWÓW JĘCZMIENIA  
NA KONIEC CZERWCA.**



Stopień 5 oznacza stan wyborowy,  
 " 4 " " " dobry,  
 " 3 " " " średni, przeciętny,  
 " 2 " " " mierny,  
 " 1 " " " zły.

**CENY JĘCZMIENIA.**

<b>Warszawa.</b>	2/VIII. 45 — 46 zł.
	3/VIII. 45 — 46 zł.
	4/VIII. 45 — 46 zł.
	6/VIII. 44 — 45 zł.
	7/VIII. 42½ — 43½ zł.
<b>Bydgoszcz.</b>	2/VIII. 41 — 42 zł.
<b>Poznań.</b>	6/VIII. 37½ — 39½ zł.
<b>Wilno.</b>	3/VIII. 53 zł.
<b>Hamburg.</b>	3/VIII. 10.90 flh. Dun. Ros.
	4/VIII. 10.95 flh. Dun. Ros.
	6/VIII. 10.85 flh. Dun. Ros.
	7/VIII. 10.95 flh. Dun. Ros.
	3/VIII. 11.20 flh. La Plata
	4/VIII. 11.20 flh. La Plata
	6/VIII. 11.75 flh. La Plata
	7/VIII. 11.20 flh. La Plata
	4/VIII. 10.55 flh. Marokko
	7/VIII. 10.50 flh. Marokko
<b>Chicago.</b>	1/VIII. Malting 65 — 85 cts. za bushel
	2/VIII. Malting 65 — 80 cts. za bushel
	3/VIII. Malting 65 — 80 cts. za bushel
	6/VIII. Malting 65 — 80 cts. za bushel
	7/VIII. Malting 62 — 76 cts. za bushel
<b>Nowy York.</b>	1/VIII. Malting 94 cts. za bushel
	2/VIII. Malting 94 cts. za bushel
	3/VIII. Malting 94 cts. za bushel
	6/VIII. Malting 94 cts. za bushel
	7/VIII. Malting 94 cts. za bushel

**CENY CHMIELU.**

Lwów 3/VIII. Sytuacja na rynku chmielu bez zmiany. Ceny utrzymane. Roślina chmielowa z powodu ostatnich opadów atmosferycznych znacznie się poprawiła. Bliższych horoskopów, co do nowych zbiorów, jeszcze określić nie można.

**Poznań 1929.**

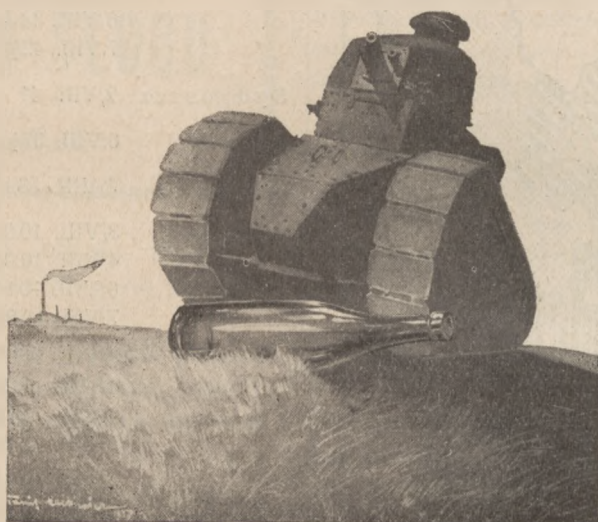
Piwowarstwo bez pomocy metod analitycznych jest średniowiecznym rzemiosłem.

**PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA**

WARSZAWA, WIEJSKA 17, m. 2. TEL. 5-96.

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

CENNIK ROZBIORÓW W Nr. 47 „Przemysłu Piwowarskiego“ z r. 1927. (ABONAMENT).



HUTA SZKLANA  
**„JABŁONNA”**  
 SPÓŁKA AKCYJNA

WYRABIA i SPRZEDAJE NA ZAMÓWIENIA  
 I ZE SKŁADU BUTELKI ZE SZKŁA ORANGE  
 DO PIWA, PORTERU, WINA i LIKIERÓW

SPECJALNOŚĆ:  
 BUTELKI DO PASTEURYZACJI  
 I NA WYSOKIE CIŚNIENIE

Adres: ZARZĄD: WARSZAWA, AL. UJAZDOWSKIE 22 m. 2. Tel. 226-01.

Adres telegr.: WARSZAWA-JABŁONHUTA.