

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

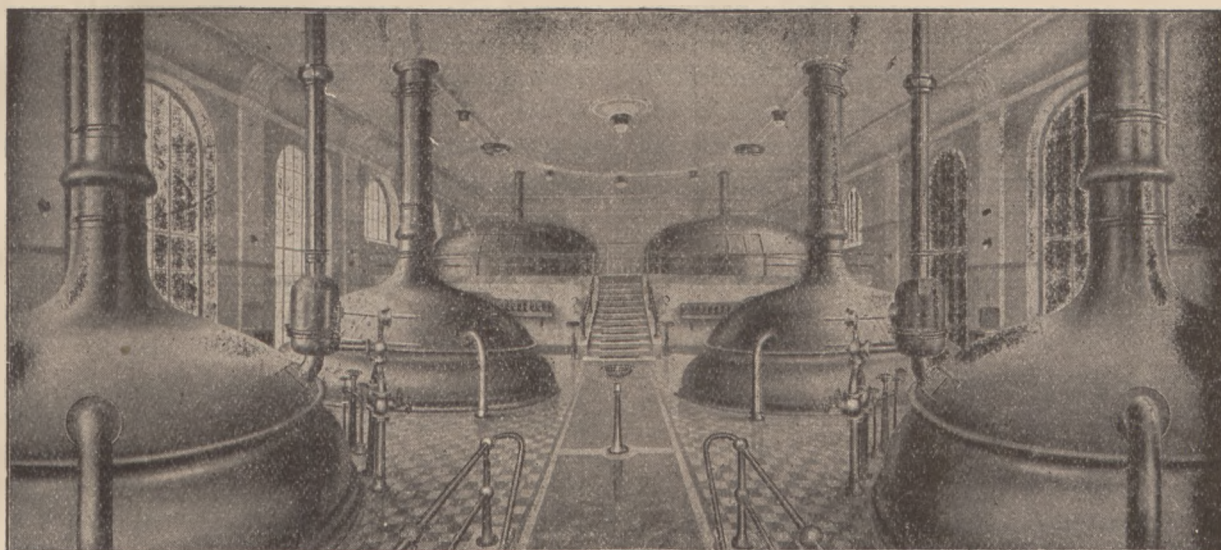
ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

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

**A. Z I E M A N N** FEUERBACH-STUTTGART

**POLECA KOMPLETNE WARZELNIE**

najnowszej konstrukcji z gwarancją największej wydajności.



**J E N E R A L N A  
R E P R E Z E N T A C J A**

**G A M B R I N U S**

**P O Z N A Ń,  
W I E L K A 1 6.**

Sp. z o. o.

**P O L E C A M Y:** do fabrykacji lemoniad i wód mineralnych esencje, ekstrakty, soki owocowe, barwiki nieszkodliwe, preparaty musujące wolne od Saponiny, pastylki do wody sodowej, kwas winny, cytrynowy, mleczny, natron, karamel etc.

**S P E C J A L N O Ś C I:** SILKA — SZUMKA — ORANŻADA — POMOL — SZAMPAŃSKA — KRYSTAŁKA MATA — ORZEŹWIANKA — SAMSON — ZDRÓJ TATRZAŃSKI.

**D O M A G A L S K I i S - k a**

**P O Z N A Ń, Ś w. M a r c i n 3 4, G a r n c a r s k a 8.**

Parowa fabryka esencji, aromatów owocowych, barwików nieszkodliwych i t. p. Wytłocznia soków owocowych za pomocą siły hydraulicznej.

**T E L E F O N 3 2 - 7 2.**

**Z A Ł O Ź. 1 9 0 1 r.**

# HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.



## BUTELKI, DEMIONY i BALONY ze szkła oranżowego.

Specjalność: **BUTELKI DO PIWA, PORTERU i WÓD MINERALNYCH.**

!!! Wytrzymałość bezkonkurencyjna !!!

Adres: PIOTRKÓW TRYB. Telefon 111.

Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKÓW TRYB.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

## Rodzaje piwa.

(Dokończenie).

Piwem sporządzonym z czystego słoju pszenne-go jest znane dobrze zagranicą, a obecnie wywołują-ce liczne naśladownictwa w browarach niemieckich, nasze piwo Grodziskie. Odznacza się odświeżającym, silnie chmielowym smakiem i charakterystycznym „przydymionym” zapachem. Ten ostatni pochodzi ze specjalnego dla tego rodzaju słoju urządzenia su-szarni.

Przeciętny skład chemiczny wody browarów Grodziskich jest następujący:

Pozostałości suchej przy +120° C.	43,20 gr. w hl.
Zawartość wapna . . . . .	14,11 „
„ magnezji . . . . .	2,00 „
„ amoniaku . . . . .	niema
„ chloru . . . . .	3,35 „
„ kwasu siarkowego . . . . .	4,48 „
„ „ azotowego . . . . .	niema
„ „ azotowego . . . . .	niema
„ „ węglowego związa- nego . . . . .	11,33 „
„ ciał organicznych . . . . .	0,90 „
Twardość ogólna w stopniach niemieck.	16,93 „
„ przejściowa . . . . .	14,33 „
„ stała . . . . .	2,60 „

Zacierają słoju sposobem nalewowym.

Do brzezki w kotle dodają od 2 do 3 kilogra-mów chmielu na 100 kg. słoju.

Fermentacja odbywa się w kadziach, poczem, za-leżnie od żądań konsumentów, wydaje się do użytku wprost z kadzi, lub też wtórna fermentacja następu-je w beczkach transportowych. Pełną dojrzałość pi-wo osiąga dopiero w butelkach, klarując się samo-dzielnie. Z powodu specjalnie przygotowanego słoju i dużej dawki chmielu odznacza się piwo wielką wy-trzymałością, pomimo, że moc brzezki pierwotnej wynosi przeważnie około 7% Ballinga.

Analiza piwa „Grodziskiego”:

Moc brzezki pierwotnej . . . . .	6,79% Ball.
Ekstrakt pozorny . . . . .	2,00
„ rzeczywisty . . . . .	2,88
Alkohol w % wagowych . . . . .	1,96
„ „ objętościowych . . . . .	2,46
Stopień odfermentowania pozorny . . . . .	71,0
„ „ rzeczywisty . . . . .	57,6
Ostateczny stopień odfermentowania . . . . .	71,1
Zawartość ciał białkowych . . . . .	0,206
„ popiołu . . . . .	0,108
„ kwasu fosforowego . . . . .	0,029
„ ogólna kwasów w przeliczeniu na kw. mlek. . . . .	0,086
„ węglowodanów . . . . .	2,48
Wartość pożywna w kalorjach zawartych w 100 gr. piwa . . . . .	24,7

Omawiając pokrótce różne rodzaje piwa, nie wspominam tutaj o piwach warzonych systemem „po-spiesznym” Nathan’a, rozpowszechnionych w całym szeregu browarów Anglii, Belgii, Francji, Hiszpanji, Niemiec, Szwajcarii, Włoch i różnych krajów egzo-tycznych. System Nathan’a został obszernie opisany na łamach pisma niniejszego w artykułach p. Wł. Adama w Nr. 1 i 2 z dnia 2 i 9 stycznia 1926 roku.

## Popierajmy przemysł krajowy!



Kończąc obecny opis ważniejszych „wzorowych” gatunków piwa, przeważnie zagranicznego, uważanego przez niektórych konsumentów za wzór niedościgniony w Polsce, pragnę zaznaczyć, że doba obecna i rzucane wszędzie hasła „samowystarczalności narodowej” powinny wreszcie doprowadzić do tego, że społeczeństwo nasze zrozumie, że każdy litr zagranicznego piwa, każdy kilogram zagranicznego sło-  
du, chmielu czy innego produktu podkopuje nasz przemysł krajowy. Wszak słynęły za dawnych lat i słyną obecnie z dobrego produktu nasze browary i piwa Bydgoskie, Chełmińskie, Cieszyńskie, Częstochowskie, Drozdowskie, Gnieźnieńskie, Grodzkie, Kaliskie, Kieleckie, Kobyłepolskie, Konińskie, Kroto-  
szyńskie, Lubelskie, Lwowskie, Łódzkie, Myślecińskie, Okocimskie, Ostrowskie, Piotrkowskie, Poznańskie, Radomskie, Sieradzkie, Skierniewickie, Tenczyńskie, Toruńskie, Warszawskie, Wileńskie, Żywieckie i wiele, wiele innych wytwarzanych w naszym kraju.

Każdy z browarów naszych, ulepszając swe urządzenia, aby nie różnić się od zagranicznych, przerabiających tylko nasze surowce, produkty naszego rolnictwa, przyjmując do pracy tylko fachowców, wykształconych częściowo zagranicą lub też w naszych uczelniach, niegorszych od zagranicznych, może wytwarzać produkt nie gorszy od zagranicznego, a posiadający swój wybitny charakter danej miejscowości, warunków miejscowych, których nikt nigdzie naśladować nie może. Czy koniecznie piwo „pilzeńskie” i „monachijskie” mają być wzorami najlepszego piwa, a nie nasze polskie „jasne” i „ciemne”.

Wszystkie nasze browary, konkurując ze sobą tylko dobrocią towaru, łącząc się w jedną organizację, w celu większego doskonalenia wytwarzanych produktów, powinny tylko jaknajszybciej zdobyć się na czyn doniosły dla piwowarstwa polskiego — utworzenie Centralnej Stacji Doświadczalnej, przyszłego Instytutu Piwowarskiego w Warszawie, z oddziałami w Krakowie, Lwowie, Poznaniu i Wilnie. Takie placówki centralnego naszego przemysłu piwowarskiego, mając do dyspozycji wykształconych fachowców, dotarłyby szybko i skutecznie do najmniejszych nawet naszych browarów, niosąc im dyskretną radę i pomoc w ich szlachetnym dążeniu do uzyskania produktu doskonałego, nie ustępującego zagranicznemu. Zapotrzebowanie naszych fachowców do browarów, po ostatecznym usunięciu z nich cudzoziemców, wzrastać będzie szybko i zadaniem Stacji będzie przygotowanie wszechstronne nowego pokolenia naszych piwowarów podług najnowszych zasad teorii

## FABRYKA KORKOW 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.

i praktyki piwowarskiej. Uczeni nasi z tej specjalności znajdą w przyszłym Instytucie Piwowarskim wdzięczną i owocną pracę przy kształceniu młodych piwowarów, oraz szukaniu, badaniu i wprowadzaniu w czyn nowych sposobów i najnowszych zdobyczy techniki piwowarskiej.

Nasza Wystawa Powszechna w Poznaniu, reprezentująca obecnie zdobycze przemysłu i rolnictwa naszego kraju, reprezentowaną jest w dziale piwowarskim przez szereg większych naszych browarów. Konsumenci mają możliwość się przekonać, że produkty nasze nie ustępują zagranicznym.

W Wystawie bierze udział niestety tylko część naszych browarów, miejmy jednak niepłonną nadzieję, że w niedługim czasie, na przyszłym pokazie naszego dorobku narodowego, ujrzymy wszystkie bez wyjątku nasze browary, a na ich czele przegląd prac i wyników nowej instytucji — naszego Instytutu Piwowarskiego.

### NOWA TARYFA KOLEJOWA.

Reforma taryfy kolejowej była podjęta w celu 1) podwyższenia dochodowości kolei i 2) przystosowania do zmian jakie zaszły w układzie stosunków gospodarczych. Chodziło o podwyższenie dochodowości kolei o 160 milionów złotych i to tak, żeby wzrost kosztów przewozu nie oddziałował na podwyżkę cen artykułów pierwszej potrzeby i nie zahamował naszego wywozu. Dlatego też główny ciężar podwyżki dotyczy towarów nieesportowanych i nie należących do rzędu artykułów pierwszej potrzeby, gdyż przewóz niektórych artykułów nawet potaniał.

Podwyżka kosztów przewozu waha się w zależności od rodzaju towaru od 4% do 36%, a jednocześnie

**Wystawa w Poznaniu jest najlepszą nauką o Polsce całej!**

nie pewne artykuły, jak sól dla celów technicznych, nawozy sztuczne, cegła i t. p. otrzymują nawet pewną zniżkę przewoźnego.

Koszt przewozu piwa na przestrzeni 300 klm. za 100 kg. wynosi obecnie 347 groszy w projektowanej taryfie 443 gr. czyli o 96 gr. więcej, t. j. o 28%.

Koszt przewozu jęczmienia z 252 gr. został podwyższony do 280 gr. czyli o 28 gr., więc o 11%.

Węgiel kamienny o 23% i miał węglowy o 31%.

Według obliczeń biura taryf kolejowych w roku 1927 koleje przewiozły spirytusu, wódki i piwa razem 355,566 tonn za co pobrały przewoźne w wysokości 8,497,109 zł. Podwyżka naszej taryfy stanowiąc średnio dla tych trzech artykułów 34,3% da nadwyżki 2,913,752 zł.

Średnia podwyżka nowej taryfy wynosi 19%. Powyżej tej przeciętnej normy otrzymują podwyżkę: warzywa, owoce, produkty hodowli zwierzęcej, skóry, spirytus, wódki, piwo, wyroby włókiennicze, metalurgiczne, mechaniczne, artykuły kolonjalne i grupa t. zw. „różne”.

Poniżej przeciętnej normy podwyżki, znajdujemy zboża, rośliny okopowe, nasiona, przetwory młynarskie i olejarskie, wytwórczość i przetwórczość leśna, surowce przemysłowe jak, węgiel, rudy i wreszcie nawozy sztuczne.

### KŁĘSKA PROHIBICJI.

„Przegląd Katolicki” Nr. 18 z dnia 5 lutego 1929 roku, podaje co następuje:

„Kłęska prohibicji. Prezydent Hoover, w czasie specjalnej konferencji dziennikarskiej, poruszył zagadnienie wzrostu przestępczości w Stanach Zjednoczonych. Tak więc w ciągu ubiegłego roku dokonano 9 tysięcy morderstw z tego nie wykryto w  $\frac{5}{11}$  wypadków — zbrodniarzy”.

Dla porównania dodajemy, że w takiej Anglii zdarza się ledwie 250 morderstw rocznie (stosunek ludności Anglii do Ameryki jak 1 : 3).

„Należy zauważyć — dodał prezydent, że zaprowadzenie prohibicji pozostaje w ścisłym związku ze wzmożeniem się liczby morderstw i wogóle przestępstw”.

Jak widzimy prohibicjonizm zawiódł zupełnie, natomiast umiejętna polityka podnoszenia poziomu kulturalnego społeczeństwa i wychowania go w poczuciu obowiązków moralnych święci triumf.

Dziś już wydaje się pewnikiem, że Stany Zjednoczone na całej linii przegrały w dziedzinie walki z alkoholizmem. Pijaństwo kwitnie w całej pełni, a wobec istnienia zakazu mnożą się najrozmaitsze przestępstwa, których źródłem jest tajne produkowanie alkoholu, przemysłnictwo.

W tymże czasie w Anglii, gdzie nie wprowadzono zakazu spożycia alkoholu, po wojnie niezwykle silnie spadło picie wysokoków. Tak np. produkcja piwa spadła o  $\frac{2}{3}$ , produkcja wódki o  $\frac{2}{3}$ . Cały szereg dystrylarni i browarów zlikwidowano.

Jednocześnie obserwuje się również spadek wykroczeń, typowych dla środowisk, gdzie kwitnie alkoholizm.

### Odkazanie wody za pomocą chloru.

Jak nas informują, jeden z naszych browarów zaprowadza u siebie odkazanie wody za pomocą chloru. Będzie to pierwsza w kraju instalacja, o której praktycznym wyniku niezadługo będziemy mieli obszerniejsze sprawozdanie, co, w razie pomyślnych spostrzeżeń, może być zachętą do szerszego stosowania tej metody.

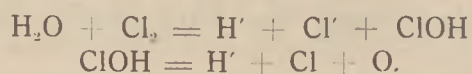
Sprawa odkazania wody chlorem nie jest jeszcze tak gruntownie zbadana i tak popularna. czego najlepszym dowodem jest chociażby fakt, że na tegorocznych specjalnych kursach piwowskich w Berlińskiej Stacji Doświadczalnej, była ośrodkiem żywej dyskusji przy ogólnem omawianiu tematu sterylizowania wody.

Rozbieżność zdań i pewne niejasności napotykano przy określaniu ilościowego dodatku chloru i ocenie wpływu na jakość piwa, wody przechlorowanej.

Jak w swoim sprawozdaniu pisze F. Windisch o ostatnim wątpliwym punkcie, t. j. niebezpieczeństwie przechlorowania i ewentualnym złym wpływie na jakość piwa, zabierał głos jeden z doświadczonych właścicieli browarów, twierdząc na podstawie praktycznych przeżyć, że pracując wodą mocno przechlorowaną nie zauważył żadnego ujemnego wpływu na jakość piwa.

Odkazanie wody za pomocą chloru spotkało się z największem uznaniem w Stanach Zjednoczonych, gdzie istnieje obecnie około 3000 stacji wodociągowych, zaopatrzonych w ten sposób odkazania. Następnie idzie Rosja, gdzie od czasu wojny sposób ten jest na szerszą stosowany skalę. W Niemczech chlorowanie wody nie jest tak popularne, u nas zaś do tej pory w browarach nie było jeszcze stosowane.

Odkazające działanie chloru w roztworze wodnym polega na tem, że chlor posiada żywe skłonności wiązania się z wodorem przez co rozkłada wodę i uwalnia tlen. Ta reakcja zachodzi znacznie energiczniej pod działaniem światła według następującego wzoru:





Dzięki ciągłemu uwalnianiu czynnego tlenu chlor ma działanie silnie utleniające i niszczące wszelkie wilgotne substancje, a więc i zarodki zakaźniowe.

Do tej pory badania nad odkażającym działaniem chloru były przeważnie prowadzone w kierunku czysto praktycznym, sama zaś istota działania była w zanedbaniu.

Ostatnio dopiero ukazała się praca A. Wojtkiewicza, E. Mischustina i E. Runowa pod tytułem: „O teorii chlorowania wód”, ogłoszona w „Zentralblatt f. Bakteriologie und Parasitenkunde” z 1929 roku, rzucająca pewne światło na samą istotę przebiegu odkażania i ilościowy stosunek, jaki, zachodzi między produktywnym i nieproduktywnym zużyciem chloru przy chlorowaniu wód.

Przebieg doświadczeń był następujący. Szereg szklanych cylindrów napełniono płynem zakażonym bakteriami przeznaczonemi do badania. Kilka z nich zachowano bez zmian dla kontroli, resztę zaś poddano działaniu roztworu chlorku wapnia w takim stosunku, że otrzymano zgóry określoną ilość czynnego chloru w jednym litrze.

Przed dodaniem chloru, jak również i po pewnym czasie po dodaniu, uskuteczcono przeliczenie bakterji sposobem wysiewu na odżywkach.

Przedewszystkiem autorzy stwierdzili fakt, że na utlenienie bakterji, a więc na właściwe określenie wody zużywa się tylko nieznaczna część ogólnej ilości zużytego czynnego chloru, nie przewyższająca w doświadczeniu 2%. Reszta czynnego chloru, a więc wolnego tlenu, utlenia martwe organiczne ciała, znajdujące się w wodzie. Ścisłe określenie ilości czynnego chloru, zużytego na unicestwienie bakterji w granicach laboratoryjnych przy zwykłych dawkach, jest niemożliwe i wymagałoby specjalnych metod.

W następnem doświadczeniu stwierdzono, że zużycie chloru czynnego na utlenienie kultur żywych jest mniej więcej o 10% wyższe, aniżeli utlenienie kultur martwych uprzednio zabitych przez krótkie ogrzewanie.

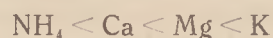
W dalszym szeregu doświadczeń, autorzy badali zużycie chloru przez bakterję w obecności pewnych elektrolitów. Obecność jakiegokolwiek elektrolitu w żadnym razie nie pozostaje bez wpływu na zużycie chloru, przyczem oddziaływanie jakiejkolwiek soli nie tylko zależy od stopnia jej koncentracji, ale również od dawki stosowanego chloru.

Chlorek amonu, np. przy dużych dawkach chloru zachowuje się jak silny dodatni katalizator, a przy dawkach małych odgrywa rolę katalizatora ujemnego. Podług energii działania jako katalizatory różne

elektrolity przy dużych dawkach układają się w szereg następujący:



Przy małych zaś dawkach czynnego chloru szereg ten układa się w kierunku odwrotnym tak, że:



Dla różnych innych anjonów nie odszukano odnośnego właściwego działania.

W dalszych wnioskach autorzy stwierdzili, że im silniej badany katjon powiększa zużycie chloru, tem skutek odkażania jest mniejszy.

Jednocześnie zauważono, że chlor uwrażliwia dugo-dynamiczne odkażające działanie pewnych metalów ciężkich na bakterje, które w pewnych rozcieńczeniach bez obecności chloru pozostawałyby bez najmniejszego wpływu na bakterje.

Wreszcie autorzy stwierdzili fakt, że pewne określone niskie dawki chloru, które początkowo działają zabójczo na mikroorganizmy, po pewnym krótkim okresie odkażania na dłuższy czas przestawały oddziaływać na bakterje. Po tym okresie beczynności, roztwór częściowo odkażony, w porównaniu z roztworem niechlorowanym, zachowanym jako kontrola, wykazał niewspółmierny przyrost ilościowy bakterji. Zjawisko to już dawniej było zaobserwowane przy sterylizacji wody do picia i przy tak zwanej częściowej sterylizacji gleby.

Zjawisko to nieco na pozór dziwne tłumaczą angielscy mikrobiolodzy Russel i Hutschinson. Według ich teorii przy odkażaniu w pierwszym rzędzie giną pierwotniaki, jako najwrażliwsze na działanie antyseptyków, a przez to pozbawione swoich wrogów bakterje bez przeszkód się rozmnażają.

Według innych mamy tu do czynienia ze znanem odwrotnem działaniem antyseptyków co często zaobserwowano przy małych dawkach trucizn tak małych, że zamiast zabijać podniecają.

Na potwierdzenie tego poglądu autorzy stwierdzili, że przy dawce czynnego 12 mg. chloru na 1 litr badanego roztworu bakterji nie zauważono żadnego działania odkażającego, a przeciwnie chlor działał podniecająco na rozmnażanie się bakterji.

Z powyższego wynika, że przebieg chlorowania ze względu na wiązanie chloru jak i jego działanie bakterjobójcze zależy jest w zupełności od jakości środka odkażającego, zawierającego chlor i od obecności pozornie obojętnych elektrolitów.

Należało się tego spodziewać, że przebieg chlorowania, to jest zdolność bakterjobójcza czynnego chloru, zależy jest od postaci, w jakiej chlor do odkażanego płynu wprowadzamy.

Wspomniani autorzy stwierdzili, że przy wyższych ciepłotach (35° C) odkażające działanie chloru wapnia jest silniejsze, aniżeli wody chlorowej; natomiast przy ciepłocie pokojowej (18° C) woda chlorowa działa energiczniej.

Z tych doświadczeń korzysta już praktyka i chlorowanie wód odbywa się przy pomocy stężonego chloru w postaci wody chlorowej w ciepłotach normalnych.

Natychmiast po otrzymaniu przyrzeczonych nam obserwacji praktycznego przebiegu wyników chlorowania nie omieszkamy podzielić się z naszymi czytelnikami.

## ZAMACH NA AMERYKAŃSKĄ PROHIBICJĘ.

Ludność Stanów Zjednoczonych coraz mniej zachwyca się prohibicją, szczególnie w ostatnich czasach, kiedy coraz gwałtowniej wzbiera fala wprost oburzenia na brutalne metody stosowane przez policję w walce z przemysłnikami alkoholu.

W kilku stanach powzięto już na kongresach uchwały odmawiające rządowi pomocy w walce z nielegalnym handlem trunkami, rozwijającym się coraz bardziej dzięki prawu Volstaedt'a.

Wśród przeciwników zakazu stanął pierwszy stan Wisconsin, który nie poprzestając na czczych protestach postanowił zadać śmiertelny cios prohibicji, równie ciekawy jak zupełnie nieoczekiwany.

Pełnomocnicy Wisconsinu zauważyli, że prawo Volstaedt'a zabrania obywatelom warzyć piwo, wypalać wódki, sprowadzać i butelkować wino, ale ustawa wcale nie zakazuje tego rządowi poszczególnych stanów.

W ten sposób zdaniem prawników z Wisconsinu wyrób piwa, wódki i wina stały się prawnym przywilejem wszystkich rządów stanowych, które jeżeli zechcą mogą z niego korzystać.

Na skutek takiej interpretacji, wniesiono do parlamentu stanowego w Wisconsin projekt ustawy realizujący na swoim terenie wspomniany przywilej. Przypuszczają, że wobec nastroju przeciwohobicyjnego projekt ten będzie uchwalony.

## Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

*Ubezpieczenie na wypadek choroby.* W ostatnich dniach ukazały się orzeczenia Sądu Najwyższego, wyjaśniające sporne do tej pory zagadnienia obowiązku ubezpieczenia na wypadek choroby prokurentów oraz zaliczania do zarobku, stanowiącego podstawę do obliczania składek ubezpieczeniowych, gratyfikacji, nie objętych umową najmu. W pierwszym z powyższych wypadków Sąd Najwyższy (N. I C. 1887/28 r.) orzekł, iż:

Prokurentom przedsiębiorstw handlowych i przemysłowych, pobierającym uposażenie powyżej 7,500 zł. służy z mocy ust. 1, art. 4 ustawy z dnia 19 maja 1920 roku (Dz. U. R. P. Nr. 44, poz. 272) bez względu na to czy posiadają prokurę łączną, czy samodzielnią, prawo zwolnienia się od obowiązku ubezpieczenia na wypadek choroby, jeżeli stale i bezpośrednio zastępują właściciela przedsiębiorstwa w zarządzaniu temże przedsiębiorstwem lub przynajmniej jego działem, oddziałem lub filją.

Jak z powyższego wynika prokurenci mogą

być zwolnieni od obowiązku ubezpieczenia w Kasach Chorych, o ile zgłoszą chęć zwolnienia, oraz przedłożą wypis z rejestru, stwierdzający nadanie prokury, jak również oświadczenie pracodawcy, iż stale i bezpośrednio kierują przedsiębiorstwem, jego działem, oddziałem lub filją.

Odnosnie gratyfikacji Sąd Najwyższy (Nr. spr. 1. C. 1408 z dnia 28 marca 1929 roku) orzekł, iż:

Stosownie do art. 19 ust. 1 ustawy z dnia 19 maja 1920 roku podstawą do obliczenia wysokości zarówno składek ubezpieczeniowych, należących od pracowników, podlegających obowiązkowi ubezpieczenia na wypadek choroby, jako też i zasiłków pieniężnych należnych tymże pracownikom w razie choroby, jest zarobek pracowników, podług którego zostają zaliczeni do jednej z grup zarobkowych, przewidzianych w art. 2, według zaś art. 19 ust. II za zarobek pracownika uważa się otrzymaną pensję lub płacę, a ponadto wszelkie świadczenia dodatkowe w gotówce lub w naturze — w tej liczbie i gra-

**Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!**



tyfikacje — o tyle jednak, o ile udzielanie takich świadczeń jest w zwyczaju i wpływa na wysokość wynagrodzenia.

Przeto gratyfikacje, wypłacane pracownikom podlegającym obowiązkowi ubezpieczenia na wypadek choroby, o tyle mogą być zaliczane do ich zarobku stanowiącego podstawę do obliczenia składek ubezpieczeniowych i zasiłków w razie choroby, o ile były brane lub przynajmniej winny były być brane w rachubę przy ustaleniu wysokości wynagrodzenia w chwili zawarcia umowy pracy, jej odnowienia albo zmiany, a więc o tyle, o ile były przewidziane w umowie pracy lub wynikały z powszechnie znanego zwyczaju.

### CENY JĘCZMIENIA.

Kraków.	21/VI 28.00 — 29.00 zł.
Lublin.	20/VI 25.00 — 26.00 zł. 21/VI 25.00 — 26.00 zł. 24/VI 25.00 — 26.00 zł.
Berlin.	20/VI 176 — 182 mk. n. 21/VI 176 — 182 mk. n. 22/VI 176 — 182 mk. n. 24/VI 176 — 182 mk. n. 25/VI 176 — 182 mk. n.
Hamburg.	20/VI 9.25 flh. Dun. Ros. 22/VI 9.40 flh. Dnn. Ros. 24/VI 9.45 flh. Dun. Ros. 25/VI 9.60 flh. Dun. Ros.  20/VI 9.30 flh. La Plata 24/VI 9.50 flh. La Plata 25/VI 9.65 flh. La Plata 20/VI 8.80 flh. Marocco 22/VI 8.90 flh. Marocco 34/VI 8.95 flh. Marocco 25/VI 9.00 flh. Marocco  20/VI 9.40 flh. Canada Western 24/VI 9.55 flh. Canada Western 25/VI 10.30 flh. Canada Western
Chicago.	19/VI Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel 20/VI Jęczmień słodowy 52 — 60 cts. za bushel 21/VI Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel 22/VI Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel 24/VI Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
Nowy York.	19/VI Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel 20/VI Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel 21/VI Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel 22/VI Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel 24/VI Jęczmień słodowy 76 cts. za bushel

## Browar Kuntersztyn Tow. Akc. Grudziądz.

Bilans z dnia 30 września 1928 r.

STAN CZYNNY:	Zł. gr.
Grunta . . . . .	3.293.964.53
Budynki . . . . .	760.847.95
Browar Świecie . . . . .	172.000.—
Nieruchomość Bydgoszcz . . . . .	62.852.24
Nieruchomość Grudziądz Toruńska . . . . .	110.202.42
Maszyny i urządzenia . . . . .	466.961.14
Beczki . . . . .	107.245.09
Tabor . . . . .	80.061.14
Utensylja . . . . .	28.509.53
Zapasy . . . . .	220.373.15
Pożyczki i hipoteki . . . . .	448.495.10
Dłużnicy za piwo . . . . .	190.783.47
Kasa . . . . .	23.333.79
Należitości bankowe . . . . .	361.592.27
Weksle . . . . .	22.638.—
Efekty . . . . .	155 629.51
	<u>3.293.964 53</u>

STAN BIERNY:	Zł. gr.
Kapitał akcyjny . . . . .	1 400.000.—
Obligacje . . . . .	81.597.76
Fundusz rezerwowy . . . . .	140.000.—
Specjalny fundusz rezerwowy . . . . .	10.000.—
Fundusz amortyzacyjny . . . . .	125.086 22
Hipoteki . . . . .	25.846.25
Kredytory . . . . .	1 444.039.—
Dywidendy . . . . .	6.200.—
Zysk . . . . .	61.195.30
	<u>3.293.964.53</u>

### Konto zysków i strat z 30-go września 1928 r.

DEBET:	Zł. gr.
Koszta handlowe . . . . .	764 600.72
Odpisy . . . . .	125.086.22
Zysk . . . . .	61.195.30
który rozdziela się jak następujące:	
	61.195.30
3% dywidendy	42.000.—
Przeniesienie	<u>19.195.30</u>
	950 882.24

KREDYT:	Zł. gr.
Przeniesienie . . . . .	13.479.85
Piwo . . . . .	903.937.66
Słodzimy . . . . .	11.092.—
Kiełki słodowe . . . . .	5.988 25
Słodownia Tczew . . . . .	16.384.48
	<u>33.464.73</u>
	950 882.24

Uchwalono za rok sprawozdawczy 1927/28 podzielić 3% dywidendy.

Grudziądz, dnia 27 kwietnia 1929 r.

RADA NADZORCZA: (—) Arno Meyer,  
Przewodniczący.

ZARZĄD:

(—) Ziehm, (—) ppa. Turbański.

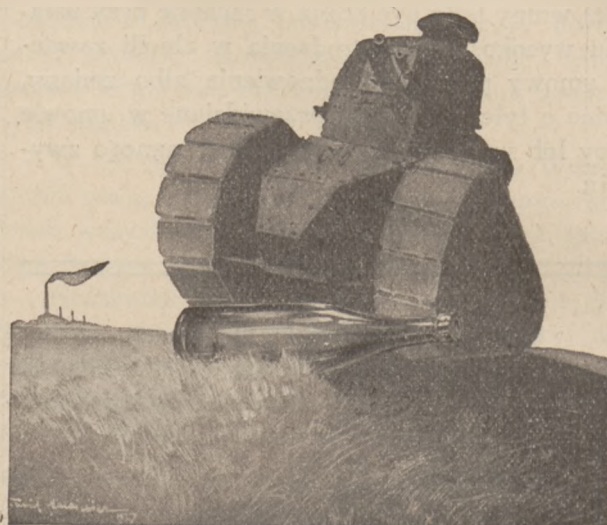
# HUTA SZKLANA „JABŁONNA”

SPÓŁKA AKCYJNA

WYRABIA i SPRZEDAJE NA ZAMÓ-  
WIENIA 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.



## D O S T A W A

**Maszyn piwowskich, aparatów  
i materiałów pomocniczych**

**KAROL HESSENMÜLLER, Bydgoszcz, Gdańska 124, tel. 379.**

Zakażenie sarcyną łatwo zwalczyć,  
o ile je wcześniej wykryje

## 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).

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— 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.