

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.

ZAWIADOMIENIE

Niniejszem mamy zaszczyt zawiadomić W. Szanownych naszych odbiorców, iż z dniem 1 sierpnia r. b. powierzyliśmy reprezentację naszej firmy i sprzedaż naszych wyrobów na Poznańskie i Pomorze firmie

„GAMBRINUS“

Sp. z Ogr. Odp. POZNAŃ, ul. Wielka 16, tel. 23-32.

Żywiąc nadzieję, iż WW. Panowie będą zaszczycali naszych reprezentantów swoim cennym zaufaniem, pozostajemy zawsze gotowi do usług

HUTA SZKLANA JABŁONNA

Spółka Akcyjna

Warszawa, Al. Ujazdowskie 22.

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—PIOTRKOW TRYB.

CCC

JUBILEUSZ BROWARU KSIĄŻĘCEGO W TYCHACH.

Browar Książęcy w Tychach na podstawie pierwszych historycznych śladów swojego istnienia, pochodzących z roku 1629-go, obchodzi w tym roku rzadką uroczystość jubileuszową. 300 lat istnienia, pracy i rozwoju jest to okres, którym poszczycić się może niewiele zakładów przemysłowych Europy.

W urbarium państwa pszczyńskiego z roku 1629, między innymi, czytamy o Tychach: „Ten folwark posiada znaczne prawo piwowskie, można tu co tydzień piwo warzyć, przynosi przeto znaczną korzyść. Przytem słodownia, browar wraz z miedzianym kotłem i wszelkimi naczyniami warzelnymi; może być bardzo dobrze wykorzystany także dla bydła i innych potrzeb”. Jest to pierwszy oficjalny dokument istnienia Browaru Książęcego w Tychach. Inne jednak dokumenty, powstałe przy sporze dotyczącym istnienia browaru w Łędzinach i Smiłowicach, pośrednio dowodzą, że Protokół, zapisany w księgach miasta Pszczyzny, z dnia 26 kwietnia 1660 roku, w którym sędziwi świadkowie, jak 80-letni Walenty Waja, 60-letni Piotr Jurnik, 80-letni Maciej Mazur, mieszkańcy Sędzin i Smiłowic, zeznają, że pomną wprawdzie:

„pana Karola, pana Abrahama z Promnic, jak najmniej wszystkich następnych s. p. panów na Pszczyźnie, jak pana Henryka Anshelma, pana Zygfrieda Starszego i Młodszego oraz Zygmunta Zygfrieda; wiadomo im jednak i nie mogą przypomnieć sobie jakoby miał istnieć kiedyś browar w Łędzinach i Smiłowicach; nie słyszeli również nigdy o tem, aby tam piwo warzono, lecz już oddawna do tamtejszych karczem piwo i gorzałkę brano z Tychów, a czasem sprowadzano piwa obce przez furmanów z Wrocławia, Nysy oraz innych miast”.

Dokument ten wskazuje na wcześniejszą datę powstania Browaru Książęcego.

Poprzednie urbarium państwa pszczyńskiego z roku 1593, w każdym razie, o browarze w Tychach nie wspomina i należy przyjąć, że browar zbudowano w okresie między 1593 i 1629 r.

Z 17 wieku mało przechowało się dokumentów, dotyczących Browaru Książęcego.

Wiemy tylko, że w dniu 24 czerwca 1640 roku piwowarem był mianowany Stanisław Staśko ze Zbytneli.

Akt mianowania brzmi, jak następuje:

„Nominacja Stanisława Staśki ze Zbytneli, piwowara w Tychach:

Ja Zygfried, Pan z Promnic, Pan na Pszczyźnie, w Żorawie, Trybelu i Naumburku, dziedziczny pan państwa Niemodlińskiego i na Kanterdsdorfie, zeznaję niniejszem wobec wszystkich, że przyjąłem sławetnego Stanisława Staśkę ze Zbytneli odtąd na przeciąg jednego roku jako słodownika, piwowara i gorzelnika w Tychach, zestawilem i wręczyłem mu również niniejszą instrukcję, jak w jednym i w drugim powinien się zachowywać:

Wpierw powinien wspomniany słodownik z wójtem tyskim, ile od niego odbierze zboża do wyrobu siodu, poprawnie trzymać karby, tyle siodu, ile potrzeba będzie, jak najpilniej i według możliwości sporządzić i odstawić to ponownie wójtowi.

Następnie przy warzeniu będzie pilnował, aby piwo w właściwym czasie zostało nawarzone, odlane i doprowadzone do dobrej fermentacji. Co potem do karczmem się przeznaczy, a co na zamek do Pszczyzny się wyśle, powinien wszystko zgodnie wpisać na karby.

Powinien tam dalej w dwu garncach pędzić gorzałkę.

Tak też dla lepszego i pilniejszego wykonania służby dodano mu słodownika-pomocnika.

Za jego usługi zezwolono mu jako roczne wynagrodzenie i utrzymanie co następuje:

w gotówce 25 talarów, żyta 5 korcy 2 wiertele, owsa siewnego 5 korcy 2 wiertele, jęczmienia 1 korzec, prosa 1 korzec, tatarski 1 korzec 3 wiertele, grochu

1 korzec 3 wiertele, 1 wieprza (tuczonego na wywarach z pędzenia gorzałki), masła dwie beczułki lub 2 talary, szkopów 3 sztuki, piwa 8 achtili, na sól jeden talar 18 groszy, karpi dobranych 1 kopę, zwykłych płocic 3 wiadra, na parę nowych butów 1 talar, na parę galat (spodni) 1 talar 24 groszy, 1 grzędę kapusty, 1 grzędę buraków, 1 grzędę marchwi, także 2 krowy na mojej paszy trzymane.

Na potwierdzenie tego kazałem przycisnąć swój sygnet baroński i własnoręcznie się podpisuję.

Signatum w Pszczynie, w dzień Św. Jana Chrzciciela roku tysiącsześćsetczterdziestego.

Zygfryd z Promnic“.

W roku 1659 piwowarem mianowano Szymona Śmieszego.

Z inwentarza posiadłości państwa pszczyńskiego z roku 1664 dowiadujemy się, że browar został wydzierżawiony, by w roku 1723 powrócić do własnego zarządu.

Regent państwa pszczyńskiego Jan Wilhelm von Franken ustanawia nowy urząd pisarza browarnego w browarze w Tychach.

Pierwszym, który objął tę posadę w roku 1724, był Jan Gotfryd Meyer. Według zachowanej instrukcji pisarz browaru winien był okazywać „prawdziwą bojaźń Bożą i prowadzić życie chrześcijańskie”, oddać wszelką szkodę od domu hrabiego, być w swej służbie trzeźwym i pilnym. Winien bacznie zważać „aby wszystko porządnie i w właściwym czasie było załatwione, karczmy aby zaopatrzone zostały napojami dobrymi i odpowiedniami, wszelkiemu fałszowaniu napojów według możliwości miał zapobiegać, aby przytem odbyt uzyskać i korzyści przysporzyć”.

Zadaniem pisarza było również zważać, aby „piwowar należycie sporządzał sód, przy warzeniu pilnie się krzątał i aby piwo sumiennie odstawał i doprowadzał do fermentacji”.

W tym to już czasie słyszymy o osobnym piwowarze i osobnym gorzelniku, a piwowar oprócz tego ma swoich pomocników.

Powstaje również przy browarze osobny warsztat bednarski i hala do przechowywania beczek.

Zmiany te, bardzo jak dla ówczesnego browaru doniosłe, świadczą, że z chwilą objęcia browaru przez własny zarząd przedsiębiorstwo nabiera już dużego rozmachu rozwojowego.

Warzono wówczas trzy rodzaje piwa: wysyłkowe, drożdżowe i stołowe.

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.

War zależał od jakości zboża. Zwykle z jednej miary wrocławskiej warzono 5 wiader piwa.

Rozlew piwa odbywał się w sposób ciekawy, świadczący o małym zaufaniu do ówczesnych pracowników:

„Ile razy będzie obciągać piwo, powinien pisarz zaprowadzić piwowara lub osobę, do tego przeznaczoną, do piwnicy, i tam go zamknąć na klucz. On sam (pisarz) udaje się do browaru i tam wypuści piwo do rur; po spłynięciu wszystkiego piwa udaje się do piwnicy i tam wraz z piwowarem zaznaczy na kranikach, ile tego piwa obciągnięto, a to według naczyń policzbowanych wpisze do podręcznego wpisewnika i rozrachuje wszystko należycie do miesięcznych ceudł i rocznych rachunków”.

Karczmy położone na terenie państwa pszczyńskiego wówczas jeszcze zobowiązane były do wyszynku napojów pochodzących wyłącznie z pańskich browarów, obowiązkiem zaś pisarza było tego dopilnować i walczyć z przemytem tak wódki jak i piwa. Zapewne z powodu znacznego wzrostu produkcji pod koniec XVIII wieku ustanowiono specjalny urząd „dozorcy karczemnego”, który te funkcje przejął od pisarza i, jeżdżąc konno od karczmy do karczmy, przyjmował zamówienia śledząc przytem za przemytem.

Wprowadzenie wolności rzemiosł i handlu w roku 1811, spowodowało zbyt gwałtowną i burzliwą przebudowę rynku piwnego i odbiło się ujemnie na istniejących w państwie pszczyńskim browarach. Okres od roku 1830 nie był dla browaru Książęcego w Tychach okresem istotnego rozwoju.

Pisarzami browaru w tym czasie byli:

Jan Gotfryd Meyer od dnia 1.VI.1724 roku

Marcin Chwistek

1.VI.1740 „

Wszyscy winni być na Wystawie w Poznaniu!

Greupner	8.III.1751 roku
Jerzy Sarganek	1.IV.1753 „
Pusch	31.VII.1762 „
Jerzy Czepan	3.I.1767 „
	(C. d. n.).

TARGI JĘCZMIENIA BROWARNIANEGO W TORUNIU ¹⁾.

Dużą rolę w produkcji zbóż województw zachodnich odgrywa uprawa jęczmienia browarnianego. Głównym terenem produkcji były przed wojną i są obecnie północne pow. województwa poznańskiego (Kujawy) i południowe pow. woj. pomorskiego (Ziemia Chełmińska). Ośrodkiem geograficznym tych terenów jest Toruń. To też ze względu na to naturalne korzystne położenie, przy omawianiu swego czasu budowy elewatorów zbożowych, zaprojektowano urządzenie elewatora większych rozmiarów specjalnie do jęczmienia eksportowego w Toruniu.

Niestety, projekt ten nie został urzeczywistniony i jak dotąd wspomniane tereny nie posiadają centralnego punktu, w którym skupiałyby większe ilości tego wysokowartościowego produktu. Brak również większego ośrodka handlowego na tym terenie, któryby zbliżył producenta do konsumenta i ułatwił rolnikowi-producentowi zbyt tego artykułu najbardziej zainteresowanemu konsumentowi, jakim jest przemysł słodowniczy i browarniany.

Przed wojną, a również i obecnie urządzi się corocznie w Niemczech wystawy jęczmienia browarnianego, połączone z targami. Rolnicy ziem zachodnich, którzy przed wojną mieli możliwość brania udziału w targach tego rodzaju i korzystania z ich urządzeń, obecnie w okresie powojennym, odczuwają poważny brak podobnej imprezy w odrodzonej Polsce i odnoszą się do miejscowych organizacji rolniczych o podjęcie inicjatywy urządzenia na wzór państw zachodnich, takich targów na ziemiach zachodnich. Najbardziej zaś odpowiednim miejscem byłby ze względów powyżej wskazanych Toruń. Duże korzyści z tego rodzaju imprez miałyby przemysł browarniany i słodowniczy, któremu targi takie dawałyby pogląd na całość produkcji, możliwość wyszukania odpowiednich dla niego partji i nawiązania bezpośrednich stosunków handlowych z producentem.

Celem wspomnianych targów byłoby jednakowoż nie tylko danie szczegółowego poglądu na wyniki zbiorów i stan wytwórczości, ale równocześnie dawałyby one możliwość fachowej oceny zbiorów przez Komisję rzeczoznawców, złożonych z przedstawicieli przemysłu browarnianego, rolnictwa i instytucji naukowych.

Miarodajna ocena zaś takiej komisji ekspertów i wskazanie przez nią na braki i niedomagania wystawionych eksponatów dawałoby rolnikowi możliwość uzyskania fachowych wskazówek na przyszłość dla podniesienia i ulepszenia jakości produkowanego jęczmienia.

Urządzenie zatem targów miałyby donieść znaczenie tak dla producenta, jak i dla przemysłu słodowniczego i browarnianego; ułatwiłoby bowiem bezpośrednią wymianę, a równocześnie przyczyniłoby się do podniesienia jakości produkcji.

Sądzić należy, że zrozumienie tych obopólnych korzyści zbliży producenta — rolnika do konsumenta — przemysłu browarnianego i podjęta inicjatywa urządzenia targów jęczmienia browarnianego w Toruniu najpóźniej w następnym roku zostanie urzeczywistniona.

MECHANIZACJA HUTY SZKLANEJ JABŁONNA.

Jak nas informują, roboty mechanizacji Huty Szklanej Jabłonna dobiegają końca i już w najbliższych dniach przemysł piwowski, będzie wzorowo obsługiwany. Dla informacji musimy zaznaczyć, że maszyny do wyrobu butelek dzielą się na dwa zasadnicze typy: półautomaty i automaty pełne. Nie potrzebujemy dodawać, że automaty pełne, zupełnie wyłączające czynnik zawsze niepewny, jakim jest mniej lub więcej uzdolniona praca rąk ludzkich, tak dla wytwórcy, jak i dla odbiorcy są najlepszym rozwiązaniem sprawy produkcji. Pełnych automatów systemu francuskiego „Roirant“ do tej pory w Polsce nie mieliśmy, a na wprowadzenie maszyn amerykańskich, przystosowanych do masowej wielkiej produkcji, nie pozwalała szczupłość naszego rynku, a przede wszystkim różnorodność typu produkcji butelek chociażby tylko piwnych.

Mechanizacja Huty Szklanej Jabłonna stanowi przełom w naszej produkcji butelek i jest wielką zasługą dzisiejszego Zarządu.

Zastosowanie szeregu maszyn Roirant, z których każda produkuje około 200 butelek na godzinę i może być zatrzymywana lub uruchamiana niezależnie od zespołu, pozwala na dowolną zmianę form butelkowych bez zatrzymywania całego biegu fabrykacji.

Dzięki temu, że czerpanie szkła odbywa się sposobem ssącym masa butelki nie zawiera żadnych chociażby najmniejszych pęcherzyków. Główną jednak zaletę butelek maszynowych stanowić będzie ich równomierność tak co do wagi jak i pojemności i kształtu. Coraz bardziej udoskonalone, ale i coraz bardziej skomplikowane aparaty do rozlewu piwa uwzględniają wprawdzie wahania wymiarów np. wy-

¹⁾ „Gazeta Handlowa“ Nr. 196, z dn. 22.VIII.29.

Popierajmy przemysł krajowy!

sokości butelki, nie w takich jednak granicach, jakie napotykamy w butelkach wykonanych ręcznie, i tutaj produkcja maszynowa daje absolutne zadowolenie. To samo mniej więcej odnosi się do wymiarów szyjek i ich kształtu, gdy chodzi o różne systemy zatworów.

Jak mogliśmy sobie zdać sprawę, próbna praca nowozainstalowanych maszyn Roirant wypadła jak najpochlebniej.

KANADA I STANY ZJEDNOCZONE.

Korespondent „Tageszeitung für Brauerei“ donosi między innymi co następuje:

„Ciężkie koszty jakie ponoszą Stany Zjednoczone w związku z prohibicją dają się już odczuwać. Korzysta na tem Kanada, jako sąsiad posiadający wspólną granicę długości 4830 kilometrów. Ogromne ilości alkoholu i piwa przewozi się z Kanady do Stanów mimo straży celnej, gdyż jest fizycznym niedobieniem ustrzec tak wielkiej granicy.

Według statystyki turyści, przybywający ugasić pragnienie do Kanady, w roku 1926 pozostawili tam około 190 milionów dolarów, tyleż w 1927 r., a już znacznie więcej w roku ubiegłym. Kolejne strają się ułatwić ten ruch turystyczny i organizują wycieczki do Montrealu po znacznie niższych cenach. Montreal stał się rajem dla spragnionych trunków janke-sów. Otrzymać tam można wszystko, przeróżne cock-taile, szampańskie i t. d. po cenach przedwojennych, daleko niższych od rujnujących cen pobieranych w Stanach Zjednoczonych“.

Ciekawi jesteśmy ile pieniędzy rocznie wywożą ze swego miasta nasi pruszkowianie, udając się do okolicznych gmin mokrych w poszukiwaniu trunków.

Następujące przedmioty są do nabycia:

1 PRASA DO OSADÓW CHŁODNICZYCH
system „Prantel“, Monachjum.

50 SZTUK DĘBOWYCH BECZEK SKŁAD.
po 30 do 50 htl., chwilowo jeszcze w użytku.

Pozatem z mniejszego zlikwidowanego browaru:

1 MASZYNA PAROWA 12 K. M.
budowana przez firmę Frams i Freudenburg, Szwidnice.

1 MOTOR GAZOWY „DEITZ“ 4 K. M.

1 ŻELAZNY REZERWOAR

1 ŻELAZNA WYSTAWKA
ze schodami od kotła warzelnego, i różne transmisje.

Browar Ostrowski, Richard Hirsch,
Ostrów, Poznańskie.

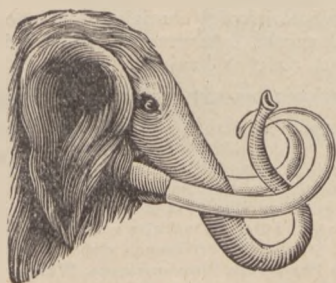
EKSPORT CHMIELU WZMOŻE SIĘ ZNACZNIE ¹⁾.

ORGANIZACJA SPRZEDAŻY ZAGRANICĄ.

W przewidywaniu dobrego urodzaju chmielu, który zdaje się nie ulegać wątpliwości, wobec nadchodzących ostatnio z plantacji pomyślnych wiadomości, nasze organizacje chmielarskie obecnie przygotowują się do planowego wywozu zagranicę.

Jak się dowiadujemy, *Bank Chmielarski w Dubnie*, instytucja, licząca dziś ponad tysiąc członków i skupiająca tym sposobem znaczną ilość plantatorów z Wołynia, w celu osiągnięcia racjonalnego przerobu, nabył w tych dniach suszarnię i siarkownię jedną z największych w okolicy. Pozatem kierownictwo banku nawiązało kontakt z grupą hurtowników angielskich, powierzając im swe przedstawicielstwo na całą Europę. Centrala tego nowego przedstawicielstwa będzie się mieściła w Londynie, a w czasie najbliższym otworzy sprzedaż polskiego chmielu we Francji i Belgji. Centrala lodyńska podejmie działalność we wrześniu, dzięki temu więc zbyt plonów tegorocznych wydaje się być zapewniony.

¹⁾ „Gazeta Handlowa“ Nr. 197, z dnia 29.VIII r. b.



Do smolenia beczek: **ŻYWICA MAMMUT.**

Do kadzi fermentacyjnych: **MAMMUT BOTTICH.**

Do tanków żelaznych: **MAMMUT EISEN.**

Do odnawiania starej żywicy: **ENVERBIN'A.**

Do tanków cementowych: **MAMMUT CEMENT.**

na składzie w firmie:

KAROL HESSENMÜLLER, Bydgoszcz, tel. 3-79.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Obniżenie wkładek na Fundusz Bezrobocia. W Dzienniku Ustaw R. P. Nr. 48 z dn. 30 czerwca r. b. zostało ogłoszone rozporządzenie Ministra Pracy i Opieki Społecznej z dn. 12 czerwca 1929 roku w porozumieniu z Ministrem Skarbu w sprawie obniżenia wkładek zakładów pracy oraz podwyższenia norm zasiłków ustanowionych w ustawie z dn. 18 lipca 1924 roku o zabezpieczeniu na wypadek bezrobocia.

Mocą wspomnianego rozporządzenia:

1. Wkładki zakładów pracy na Fundusz Bezrobocia zostają obniżone z dotychczasowej normy 2% płacy do 1,8% płacy robotnika. Z tych 1,8% zakład pracy potrąca zabezpieczonemu robotnikowi z jego zarobku 0,45, z własnych zaś funduszy dopłaca 1,35%.

Niezmienioną pozostaje natomiast najwyższa granica dziennego zarobku robotnika, od której obliczana jest składka i zasiłek (7 zł. 50 gr.).

2. Zasiłki, wypłacane przez Fundusz Bezrobocia uprawnionym do tego bezrobotnym, zostają podwyższone również o 10%, to znaczy będą otrzymywać:

bezrobotny robotnik samotny	33% zarobku
„ z rodziną 1—2 osób	38,5% „
„ „ 3—5 „	44% „
„ „ powyżej 5 „	55% „

3. Omawiane rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1929 roku.

Zakłady pracy, które z jakichkolwiek przyczyn opłaciły już wkładkę za miesiąc lipiec b. r. (termin płatności wkładki za lipiec upływa z dn. 20 sierpnia b. r.) według normy dawniejszej, winny domagać się zaliczenia wpłaconej nadwyżki na poczet wkładek za miesiąc sierpień b. r.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	30/VIII	29 — 31 zł.
	31/VIII	29 — 31 zł.
	3/IX	29 — 31 zł.
	4/IX	29 — 31 zł.
Bydgoszcz	2/IX	20.50 — 30.50 zł.
Kraków	31/VIII	29 — 30 zł.
Lublin.	29V/III	26 — 27 zł
Łódź	4/IX	31 — 31.50 zł.
Poznań.	29/VIII	28.50 — 31.50 zł.
	30/VIII	28.50 — 31.50 zł.
	2/IX	28.50 — 31.50 zł.
	3/IX	28.50 — 31.50 zł.
Toruń.	30/VIII	28 — 29 zł.
	31/VIII	28 — 29 zł.
Wilno.	31/VIII	32 — 33 zł.
	4/IX	32 — 33 zł.
Hamburg	29/VIII	9.20 flh. Dun. Ros
	30/VIII	9.25 flh. Dun. Ros.
	31/VIII	9.15 flh. Dun. Ros.
	2/IX	9.15 flh. Dnn. Ros.
	3/IX	9.40 flh. Dun. Ros
	4/IX	9.15 flh. Dun. Ros.
	29/VIII	9.35 flh. La Plata
	30/VIII	9.25 flh. La Plata
	31/VIII	9.30 flh. La Plata
	2/IX	9.42 flh. La Plata
3/IX	92.2½ flh. La Plata	
4/IX	9.37½ flh. La Plata	
29/VIII	8.90 flh. Marocco	
31/VIII	8.85 flh. Marocco	
3/IX	8.80 flh. Marocco	
4/IX	8.90 flh. Marocco	

Chicago.	28/VIII	Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
	29/VIII	Jęczmień słodowy 40 — 60 cts. za bushel
	30/VIII	Jęczmień słodowy 52 — 60 cts. za bushel
	31/VIII	Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	2/IX	Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
Nowy York.	28/VIII	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	29/VIII	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	30/VIII	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel
	31/VIII	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel
	2/IX	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel

CHMIEL

Lwów, 31.8. Zbiór chmielu w Polsce odbywa się w całej pełni. Zbiór chmielu w Czechosłowacji, Niemczech, jak i u nas zapowiada się wyśmienicie tak jakościowo jak i ilościowo. Sama Czechosłowacja spodziewa się w tym roku rekordowej ilości, t. j. około 200.000 q., czyli o 50.000 q. więcej, jak w roku zeszłym. W Polsce zbiór chmielu tego roku będzie wynosił 75.000 q. W związku z tym rekordowym światowym zbiorem ceny zaczynają się kształtować i notują w Żatcu (Czechosłowacja) 500 kor. czeskich za 1 q., czyli niespełna 15 dol. za 1q. W Polsce dotychczas żadna tranzakcja nie doszła jeszcze do skutku. Na podstawie dotychczasowej obserwacji plantacyj, oraz badań analitycznych pierwszych prób konstatują, że jakość tegorocznego chmielu polskiego jest wyśmienita, a nawet pod niektórymi względami przewyższa, tak silnie reklamowany chmiel czeski. Żywią się nadzieją, że z powodu jakości chmielu polskiego, który nawet przewyższa chmiel czeski, konsumenci pokrywać będą swoje zapotrzebowanie w tym roku w kraju.

PIWOWAR

z ukończoną szkołą fachową zagrana, długoletnią praktyką w browarach większych i mniejszych jako samodzielny majster. Poszukuje posady majstra w browarze średnim ewentualnie mniejszym na dogodnych dla browaru warunkach, gdyż wyrabia piwa jakości konkurencyjnej przy dużej wydajności, urządza i ulepsza technikę nadrujnowanych browarów tanio i praktycznie. Świadectwa i referencje dobre. Łaskawe oferty proszę nadsyłać do Przemysłu Piwowarskiego, Warszawa, Wiejska 17, dla „Piwowar-technik”.

S Ł O D O W N I A

przy Browarze Myślicinek pod Bydgoszczą, położona tuż przy boczniczy kolejowej,
posiadająca najnowszy typ suszarni „Topfa“,

**przyjmie 120 wagonów jęczmienia do przesłodowania
w komis lub sprzeda tę samą ilość z wolnej ręki.**

Łaskawe zgłoszenia: ST. ROSZEWSKI, Bydgoszcz, Browar Myślicinek.

PIERWSZA POLSKA SIARKOWNIA CHMIELU

firmy

S. BORNSTEIN i S. BROMBERG w Lublinie

poleca

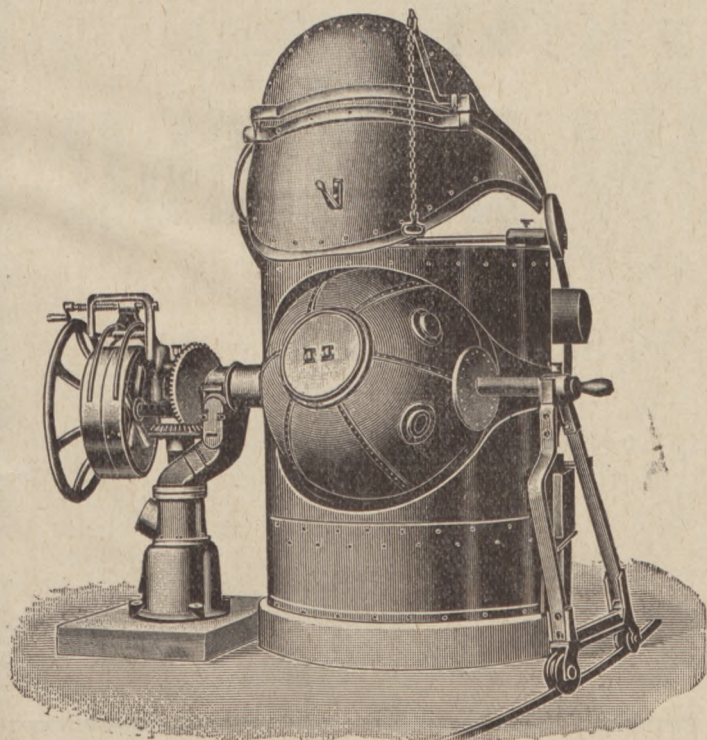
CHMIELE POLSKIE

pierwszej jakości, w specjalnym opakowaniu, po przystępnych cenach i na dogodnych warunkach.

Próby na żądanie wysyłamy.

Adres telegr.: BROMBORN.

Telefony 216 i 1351, skrzynka poczt. 54.



Van GÜLPEN

EMMERICH A. RH.

BĘBENKI

do palenia

**KARMELU i FARBY
SŁODOWEJ**

JENERALNA REPREZENTACJA

GAMBRINUS

Sp. z O. O.

POZNAŃ ul. WIELKA 16.



SYNDYKAT PLANTATORÓW CHMIELU

Sp. Akc.

WARSZAWA, CZERNIAKOWSKA 217. TEL. 61-20.



Znak ochronny.

Adres telegr.: „LUPULINA”.

Poleca chmiele polskie najlepszej jakości.

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 Stodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografia p. f. „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.