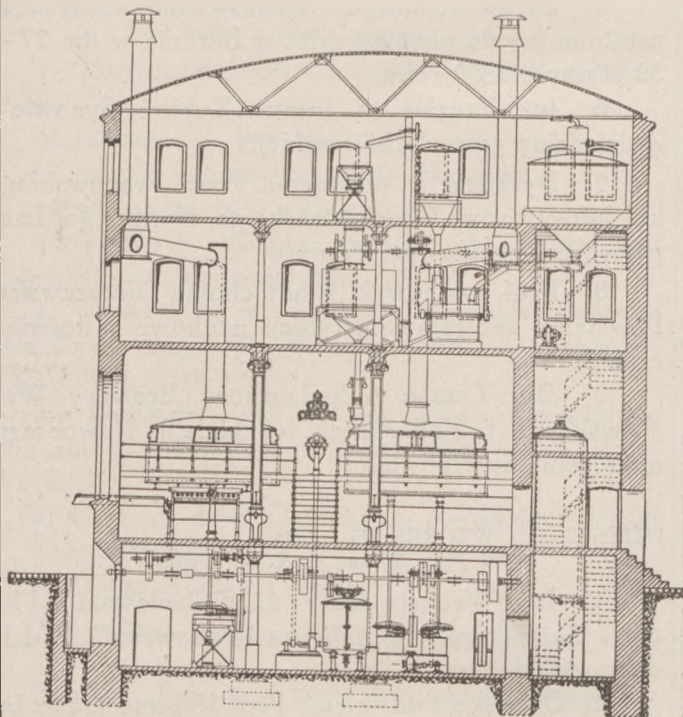


PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

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 słoju według własnego doświadczonego systemu dla wyrobu wszelkiego gatunku słoju.

Zalety moich suszarni (dwa i trzypółkowe) 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.

W porozumieniu ze znaną bawarską fabryką BAYER budujemy

CHŁODNIE MECHANICZNE

dla BROWARÓW, rzeźni, mleczarń, fabryk wędlin, fabryk czekolady, fabryk chemicznych i t. p.

Chętnie służymy poradami i kosztorysami

Inż. M. SIEDLANOWSKI i S-ka

sp. z ogr. odp.

WARSZAWA, UL. WSPÓLNA 24, TEL. 183-49.

HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.



BUTELKI, DEMIONY i BALONY ze szkła oranżowego.

Specjalność: **BUTELKI DO PIWA, PORTERU, WÓD MINERALNYCH
ORAZ DLA PRZEMYSŁU FARMACEUTYCZNEGO.**

!!!Produkcja maszynowa!!!

!!!Wytrzymałość bezkonkurencyjna!!!

Adres: PIOTRKÓW TRYB. Telefon 111

Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKÓW TRYB.

SPRAWOZDANIE

Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO
URZĄDZONEGO PRZEZ
ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE
W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

Program Kursu.

DZIEŃ 1-szy. NIEDZIELA 23 lutego
od godz. 10 r. do godz. 2 pp.

1. P. Laskowski (Starszy Radca Izby Skarbowej w Krakowie). Szczególniejsze zagadnienia z ustawodawstwa piwowarskiego.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kirszniera, Lampego, Strusińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta . Laskowskiego.

DZIEŃ 2-gi. PONIEDZIAŁEK 24 lutego
od godz. 8 rano do godz. 7 wiecz.

Prof. Iwanowski (Politechnika Warszawska). Najnowsze zużytkowanie drożdży piwowarskich.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Psuji, Strusińskiego, Trąbczyńskiego, Twardowskiego i prelegenta Prof. Iwanowskiego.

3. Prof. Krzemecki (Szkoła Przemysłowa i Uniwersytet w Krakowie). Woda w piwowarstwie. Wytyczne momenty przy suszeniu słodu jasnego i ciemnego. Zacieranie i gotowanie brzezki z chmielu.

4. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Stru-

sińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta Prof. Krzemeckiego.

5. Sprawozdanie z tematów omawianych na ostatnim kursie piwowarskim w Berlinie w dn. 27 — 30 stycznia 1930 roku.

6. Inż. Penzias (z firmy „Topf i Synowie”). Z dziedziny gospodarki cieplnej.

7. Dyskusja z udziałem: Prof. Iwanowskiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Lampego i prelegenta Inż. Penziasa.

8. Prof. Iwanowski (Politechnika Warszawska). Powstanie centralnej instytucji naukowo - doświadczalnej.

9. Dyr. Lampe („Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele”). Nowoczesne urządzenie butelkowni.

DZIEŃ 3-ci. WTOREK 25 lutego
od godz. 9 rano do godz. 8 wiecz.

1. Inż. Weber (z firmy „L. Zieleniewski i Fitzer - Gamper sp. akc. fabryka Krakowska”). Z dziedziny chłodnictwa.

2. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, Inż. Drzewieckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kirszniera, Lampego, Psuji, Trąbczyńskiego i prelegenta Inż. Webera.

3. Inż. Penzias (z firmy „Topf i Synowie”). Nowoczesne urządzenia słodowni, suszarni i warzelnii.

4. Dyskusja z udziałem: Prof. Krzemeckiego, kol. piwowarów: Chocieszyńskiego, Kaempego, Lampego, Strusińskiego, Trąbczyńskiego i prelegenta Inż. Penziasa.

ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE

SEKRETARJAT: GNIEZNO, WRZESIŃSKA 8

poleca piwowarów na wszelkie stanowiska.

DZIEŃ 4-ty. ŚRODA 26 lutego
od godz. 9 rano do godz. 7 wiecz.

1. Prof. Chrzęszcz (Uniwersytet Poznański). Rozpuszczanie skrobi za pomocą amylazy.
2. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). Siła cukrująca amylazy słodowej.
3. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). O komplemencie amylazy.
4. Prof. Chrzęszcz (Uniwersytet Poznański). Techniczne znaczenie badań nad amylazą.
5. Prof. Joszt (Politechnika Lwowska). Nowoczesne metody oczyszczania wód ściekowych.
6. Dyskusja nad procesami enzymatycznymi zamiany skrobi na cukier w teorii i praktyce (P. P. Prof. Chrzęszcz, Joszt i Krzemecki).

DZIEŃ 5-ty. CZWARTEK 27 lutego
od godz. 9 rano do godz. 2 pp.

1. Zwiedzanie nowoczesnych urządzeń chłodniczych:

- a) restauracji „pod Ratuszem”,
- b) handlu kolonialnego p. f. „Hawelka”,
- c) restauracji p. f. „Hawelka”.

Prowadził i objaśnić udzielał Inż. Drzewiecki (specjalista w dziedzinie chłodnictwa).

2. Zwiedzanie nowoczesnych urządzeń rozlewni piwa Żywieckiego P. Bastera przy ul. Zbożowej w Krakowie.

3. Wykłady Prof. Krzemeckiego uzupełnione pokazami w Laboratorium Państwowej Szkoły Przemysłowej:

- a) Krytyka dotychczasowych metod technicznej analizy piwa.
- b) Ocena chmielu i słoðu.

Zakończenie Kursu.

Pierwszy Doroczny Kurs Piwowski, urządzony staraniem Związku Piwowarów w Polsce, pod kierownictwem Prof. A. Krzemeckiego rozpoczął się ściśle według programu w niedzielę dnia 23 lutego 1930 roku w sali wykładowej Państwowej Szkoły Przemysłowej w Krakowie przemówieniem Prezesa Związku Piwowarów w Polsce kol. E. Chocieszyńskiego, który, witając zebranych pp. Profesorów i kolegów piwowarów, jednocześnie wyraził radość, że tak oddawna planowany kurs piwowski nareszcie doszedł do skutku. Stało się to dzięki niezmiernie trudnej pracy i zabiegom kierownika Kursu p. Prof. A. Krzemeckiego, uwieńczonym pozyskaniem przez niego najpoważniejszych sił profesorskich z dziedziny przemysłu fermentacyjnego w Polsce w osobach: p. Prof. Chrzęszcza z Uniwersytetu Poznańskiego, p. Prof. Joszta z Politechniki Lwowskiej i p. Prof. Iwanowskiego z Politechniki Warszawskiej, oraz poważnych

Tow. Akc. Przemysłu Korkowego
WICANDER i S-ka
Warszawa, ul. Nowosenałorska 9. — Tel. 11-28.
Adres telegr. „WICANDERS”
KORKI, LINOLEUM
i WYROBY KORKOWE

rzeczoznawców: 1) ustawodawstwa piwowarskiego Starszego Radcy Izby Skarbowej w Krakowie P. Laszkowskiego, 2) urządzeń browarowych i maszyn piwowarskich p. Inż. Penzasia, i 3) urządzeń chłodniczych pp. Inż. Webera i Drzewieckiego. Jednocześnie w imieniu zebranych składa przewodniczący Związku Piwowarów w Polsce podziękowanie Dyrektorowi Państwowej Szkoły Przemysłowej w Krakowie p. Inż. E. Kosteckiemu za umożliwienie odbycia Kursu w jednej z sal wykładowych szkoły i przyległym laboratorium.

Następnie przemówienie wygłosił kierownik Kursu Piwowarskiego Prof. A. Krzemecki, witając przybyłych na kurs prelegentów i słuchaczy, oraz dziękując pp. prelegentom za przygotowanie wykładów, a Zarządowi Związku Piwowarów w Polsce za inicjatywę i pomoc w urządzeniu Kursu. Omawiając szczegółowo program wykładów, nakreślił mówca plan i rozkład godzin wykładowych, nadmieniając, że z powodu bardzo krótkiego czasu na Kurs przeznaczanego, a wielkiej ilości materiału przygotowanego do omówienia, wykłady odbywać się będą zasadniczo od godz. 9 rano do godz. 7 wieczorem, przy czem pożądanem jest, aby jaknajwiększa ilość słuchaczy piwowarów - praktykantów brała udział w dyskusjach, które w ten sposób świetnie uzupełnią każdy wykład profesora - teoretyka.

(C. d. n.).

„PRZEMYSŁ PIWOWARSKI”

jest najskuteczniejszym, najprostszym i najtańszym środkiem reklamy dla produktów potrzebnych w przemyśle piwowarskim.

DOM HANDLOWY

S. BORNSTEIN i S. BROMBERG w Lublinie

poleca

CHMIELE POLSKIE

pierwszej jakości oraz

ŚLÓD pierwszorzędnej jakości z gwarancją analizy ze znanej słodowni „K. R. Vetter” w Lublinie

Adres telegraficzny: BROMBORN, telefony 216 i 1351, skrzynka pocztowa 54.

Wódka w roku 1929.

Jak podaje „Przedświt” z dnia 14 lutego r. b.:

Na dzień 1.I.1930 roku posiadało prawo odpędu ogółem 1,555 gorzelni. W tej liczbie 1,516 rolniczych, 11 melasowych, 15 drożdżowych i 13 owocowych. Najwięcej gorzelni rolniczych liczy województwo poznańskie (456) najmniej Wołyńskie (10).

Produkcja w ostatnim trzechleciu stale wzrasta przyczem lwia część wzrostu, podobnie jak ogólnej produkcji, przypada na gorzelnie rolnicze. Produkcja wynosiła w tysiącach hl. 100^o: w kamp. 1926/7 — 579 (rolnicza 510), 1927/28 — 663 (rolnicza 591), 1928/29 — 729 (rolnicza 672). Produkcja kampanji 1928/29 przekroczyła produkcję kampanji 1924/25 bezpośrednio poprzedzającej wprowadzenie Monopolu Spirytusowego, w której wyprodukowano 271 tys. hl. 100^o surówki (rolniczej 656). W kampanji 1929/30 przewiduje się produkcję około 810 tys. hl. 100^o (w tem rolnicza około 750 tys.).

Sprzedaż spirytusu. Spożycie.

Ogółem Państwowy Monopol Spirytusowy sprzedał w roku sprawozdawczym 613,250 hl. 100^o spirytusu (w r. 1928 — 596,290, r. 1927 — 501,370), t. j. 1,99 litra 100^o na głowę mieszkańca. Do spożycia w postaci trunków sprzedano 481,250 hl. — 1,56 litra 100^o na głowę. Wzrost w porównaniu z r. 1928 o 6,070 hl., t. j. o 1 $\frac{1}{4}$ %, przy uwzględnieniu przyrostu ludności, nie podniósł spożycia w przeliczeniu na 1 mieszkańca i jest stosunkowo nieznaczny w zestawieniu ze wzrostem sprzedaży na cele pozatrunkowe. W roku 1929 sprzedano mianowicie na cele lecznicze i przemysłowe oraz do wyrobu mieszanek napędowych i denaturatu 132,009 hl. 100^o, czyli o 10,899 hl. — 9 proc. więcej, niż w roku 1928. Stały wzrost sprzedaży na te cele (w r. 1928 — 121,110 w r. 1927 — 102,670 hl. 100^o) świadczy o konsekwentnym dążeniu do przeniesienia u nas punktu ciężkości spożycia spirytusu na spirytus pozatrunkowy.

Wzrost spożycia spirytusu trunkowego zagna-

czył się przede wszystkim w woj. zachodnich, a mianowicie (liczby tymczasowe): w woj. Poznańskim spożycie na 1 mieszkańca wynosiło 2,03 litra 100^o (w r. 1928 — 1,90), Pomorskiem — 1,69 (1,57), Śląskiem — 1,73, (1,27). Natomiast spadek spożycia zanotowano w woj. południowych: (Krakowskie — 1,68 (1,85), Lwowskie — 0,95 (1,04), Stanisławowskie — 0,86 (0,96) i Tarnopolskie — 0,80 (0,85). Trzy województwa wschodniej Małopolski wyróżniają się najmniejszym spożyciem spirytusu trunkowego w Polsce. Na pierwszym miejscu stoi Warszawa, gdzie w r. 1929 sprzedano spirytusu w postaci trunków 5,70 litr. 100^o na 1 mieszkańca, (w r. 1928 — 4,88), drugie miejsce zajmuje województwo łódzkie — 2,18 litra co stanowi pewien spadek w porównaniu z r. 1928 (2,20). Województwo Warszawskie stoi na jednym z dalszych miejsc (1,14), przyczem zanotowano dość znaczny spadek sprzedaży (w r. 1928 — 1,37).

Sprzedaż poszczególnych wyrobów monopolowych (liczby tymczasowe).

Z wódek monopolowych największym popytem cieszą się wódki mocne, wśród nich trzyma prym wódka zwyczajna 45^o, której sprzedano w roku 1929: 43,424 tysięcy litrów płynu, (w r. 1928 — 37,944 tys.), podczas gdy 40^o — tylko 19,535, (w roku 1928 — 18,412). Wódki wyborowa i luksusowa są tylko w jednej wytwórni monopolowej — warszawskiej „Wyborowej” 45^o sprzedano w roku 1929 — 5,029 tys. litrów płynu. Trunek ten przebojem zdobywa sobie rynek, bowiem w r. 1928 sprzedano tylko 2,838 tys. litrów „Wyborowa” słabsza — 40^o nie cieszy się zbyt powodziem, sprzedaż jej wynosiła 270 tys. litrów. „Luksusowej” sprzedano 132 tys. litrów płynu.

Spirytusu mocy 95^o sprzedano 13,855 tys. litrów płynu (w r. 1928 — 14,824).

Sprzedaż denaturatu wynosiła w roku 1929 — 74,440 hl. 100^o i wykazuje w porównaniu z r. 1928 znaczny wzrost. O ile wzrost ten na terenie m. st. Warszawy (o 9%), czy też w woj. Pomorskiem (o 20%) nie budzi żadnych podejrzeń, o tyle gwałtowne zwiększenie się spożycia denaturatu w województwach wschodnich (Stanisławowskie z 1,570 hl. do 2,110 hl., Tarnopolskie z 1,120 do 2,180, czyli prawie o 100 proc., a Wołyńskie nawet przeszło o 100 proc. bo z 1,190 do 2,530 hl.) przy jednoczesnym spadku konsumpcji spirytusu trunkowego, nasuwa zupełnie uzasadnione podejrzenie, że w województwach tych po zniesieniu sprzedaży denaturatu na kartki, ludność wiejska, stojąca w większości na niskim poziomie kulturalnym, używa spirytus denaturowany do picia z wielką szkodą dla zdrowia, gdyż prymitywne odkażanie wcale nie odbiera denaturatowi własności trujących. Dla zapobieżenia temu w najbliż-

szym czasie będzie wprowadzone skażenie spirytusu nową mieszaniną skażającą, która zwiększając odrażające właściwości smakowe denaturatu, jednocześnie daleko trudniej będzie się poddawać zabiegom odkażającym.

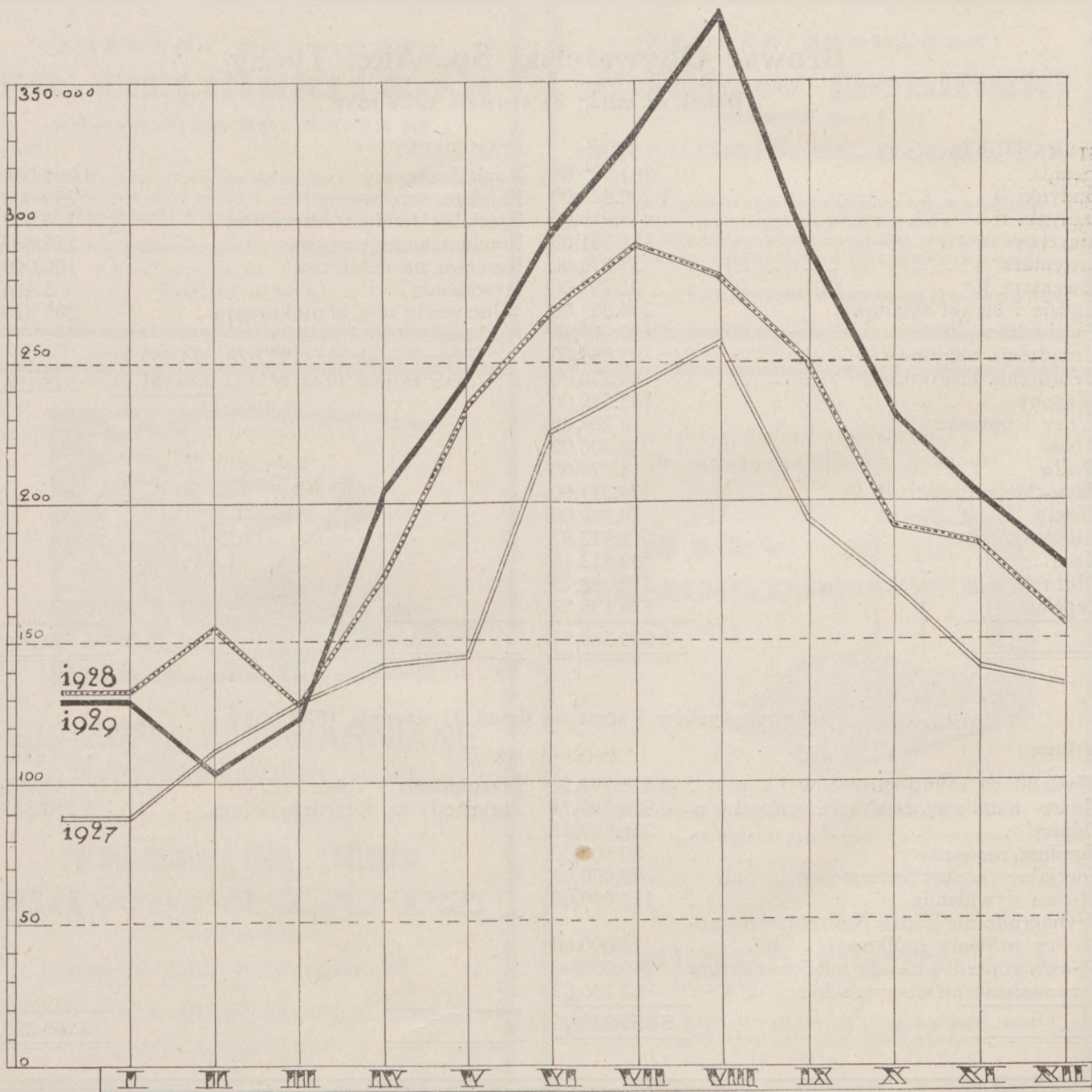
Dochody państwowe monopolu spirytusowego.

W roku kalendarzowym 1929 dochody wynosiły zł. 589,319 tys. (w r. 1928 — 581,789 tys.). Do Skarbu Państwa i na rachunek samorządów wpłacono zł.

471,700). Gorzelniom zapłacono zł. 64,945 tys. (w roku 1928 — 64,926 tys.), rektyfikacjom prywatnym zł. 6,609 tys. (w r. 1928 — 5,843 tys.), różnym dostawcom zł. 38,630 tys. (w r. 1928 — 29,581 tys.).

Na utrzymanie dyrekcji wydano w roku 1928 zł. 4,286 tys., co wynosi mniej niż trzy czwarte proc. ogólnej sumy dochodów i chlubnie świadczy o oszczędnie prowadzonej administracji.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	28/II 24.— — 26.— zł.		1/III 22 50 — 24 50 zł.
	1/III 24.— — 25.— zł.		2/III 22.— — 24.— zł.
	4/III 23.— — 24.— zł.	Wilno.	1/III 21.— — 22.— zł.
	5/III 23.— — 24.— zł.		5/III 20.— — 21.— zł.
Bydgoszcz.	27/II 22.— — 23.50 zł.	Hamburg.	28/II 6.30 flh. Dun. Ros.
Kraków.	5/III 25.50 — 26.50 zł.		28/II 6.45 flh. La Plata
Lublin.	27/II 21.— zł.	Chicago.	28/II Jęczmień słodowy 57 — 66 cts. za bushel
	5/III 19.— zł.		1/III Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
Łódź.	28/II 20.— — 21.— zł.		2/III Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
Poznań.	27/II 23.— — 25.— zł.		4/III Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
			5/III Jęczmień słodowy 57 — 65 cts. za bushel

Browar Obywatelski Sp. Akc. Tychy

Bilans na dzień 31 sierpnia 1929 roku

STAN CZYNNY	Złote	STAN BIERNY	Złote
Grunta	287.535,84	Kapitał akcyjny	4.000.000,00
Budynki I	1.300.927,00	Fundusz rezerwowy	250.000,00
Budynki II	448.918,00	Specjalny fundusz rezerwowy	170.000,00
Maszyny	558.381,00	Fundusz amortyzacyjny	155.367,53
Inwentarz I	33.670,00	Rezerwa na debitorów	150.000,00
Inwentarz II	21.797,00	Dywidendą	3.404,50
Kadzie i beczki skladowe	206.361,00	Wierzyciele w/g kontokurentu	305.475,69
Beczki transportowe	137.671,00	Rachunek strat i zysków	
Urządzenia chłodowe	85.897,00	Przeniesienie z r. 1927/28	44.995,71
Urządzenia elektryczne	84.370,00	Zysk za rok 1928/29	<u>530.141,11</u>
Wagony	103.519,00		575.136,82
Wozy i uprząże	8.204,00		
Konie	4.300,00		
Bydło	4.076,00		
Samochody ciężarowe	29.377,00		
Efekty	29.240,00		
Hipoteki	11.572,87		
Kasa	59.413,18		
Dłużnicy w/g kontokurentu	1.318.018,73		
Zapasy	876.135,52		
	<u>5.609.384,54</u>		<u>5.609.384,54</u>

Rachunek zysków i strat na dzień 31 sierpnia 1929 roku

WINIEN	Złote	MA	Złote
Wydatki na zakup surowców i t. p.	2.416.792,57	Przeniesienia z roku 1927/28	44.995,71
Koszty handlowe, reperacje, pensje i t. p.	1.906.300,34	Przychody ze sprzedaży i inne	5.210.233,05
Odpisy	356.999,03		
Fundusz rezerwowy	80.000,00		
Specjalny fundusz rezerwowy	30.000,00		
4%-owa dywidenda	160.000,00		
Wynagrodzenie Radzie Nadzorczej na mocy uchwały spółkowej	13.000,00		
6%-owa superdywidenda akcjonariuszom	240.000,00		
Przeniesienie na nowy rachunek	52.136,82		
	<u>5.255.228,76</u>		<u>5.255.228,76</u>



WEYERMANA PIWO BARWIĄCE „SINAMAR”

jest 35% mocnym piwem, wytwarzanem w browarze produkującym wyłącznie piwo barwiące pod stałą kontrolą urzędową.

Dostawy opodatkowane i oclone wysyła skład rozdzielczy

KAROL HESSENMÜLLER, Bydgoszcz, tel. 379.

ZAKŁADY GRAFICZNE FR. ZIELIŃSKI i S-ka

Kraków, ul. Św. Marka 16.

Dostarczają pierwszorządnie wykonane etykiety, na życzenie gumowane nawet w największych ilościach, szybko i tanio.

Plakaty różnego rodzaju także lakierowane.

Żądać ofert.

ZAKŁAD BEDNARSKI Wacław Dębiński

dawn. St. Dębiński
W RADOMIU, UL. DŁUGA 50.

Poleca beczki transportowe do piwa pierwszej jakości i wykonywa wszelkie roboty wchodzące w zakres bednarstwa browarnianego.

Oferty z próbkami są wysyłane na żądanie.



GLAZURY BROWARNIANE

ZNANEJ PIERWSZORZĘDNEJ JAKOŚCI

Wyrabia

POLSKA FABRYKA FARB I LAKIERÓW Edward LUTZ

S-KA z O. P.

Kraków XXII. Kalwaryjska 66.

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

Piszcie oferty i rachunki
na maszynie do pisania

MAŁY REMINGTON



Pismo maszynowe jest dowodem kultury i wzbudza zaufanie do dostawcy.

Maszyna daje dowolną ilość odpisów.

Tow. **BLOCK-BRUN**, Sp. Akc.
WARSZAWA – HOTEL BRISTOL

Oddziały: KATOWICE, KRAKÓW, LWÓW, ŁÓDŹ,
POZNAŃ, WILNO, GDAŃSK.

HUTA SZKLANA JABŁONNA

SP. AKC.

już została uruchomiona

i przyjmuje obstalunki na butelki ręczne i maszynowe.

Ze względu na przedwielkanocny sezon upraszamy Sz. Klientów, w celu punktualnej dostawy, o łaskawe zgłaszanie swych zapotrzebowań zawczasu.

Z poważaniem

Zarząd
HUTY SZKLANEJ
JABŁONNA
SP. AKC.



VULKAN-WERKE A. G., Berlin S. W. 61
Skład na Polskę
KAROL HESSENMÜLLER
BYDGOSZCZ, TEL. 379.

MASA FILTRACYJNA

(Marki Obertsrot)

znanej standardowej jakości.

FABRYKA MASY FILTRACYJNEJ OBERTSROT

Spółka z ogr. odpow.

KARLSRUHE, BADENJA

Jeneralne przedstawicielstwo i składy konsygnacyjne

Inż. HERMAN BAUMGART

Warszawa, Elektoralna 10. Telefon 519-00.

KOMERCJ. DYREKTOR BROWARU I SŁODOWNI
na stanowisku, pierwszorzędna siła, z najlepszymi świadectwami i referencjami, pragnie swoją posadę zmienić od zaraz lub później.

Łaskawe oferty proszę kierować do Administracji Przemysłu Piwowarskiego pod „304“.

POTRZEBUJEMY
APARATU DO CHŁODZENIA PIWA
(Kühlaparatu).

Oferty skierowywać pod adresem:
Browar Saskiego, Ostrowiec Kielecki.

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 „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.