

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

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

DOWÓD POSTĘPU TECHNIKI W FABRYKACJI BUTELEK DAJE NAM

HUTA SZKLANA „JABŁONNA”

SP. AKC.

OPARTA NA KRAJOWYCH KAPITAŁACH I PRODUKUJĄCA NA ŚWIATOWEJ SŁAWY POWOJENNYCH MODERN MASZYNACH AUTOMATACH SYSTEMU „ROIRANT” (PATENT FRANCUSKI). BUTELKI DO PIWA „JABŁONNA” SĄ NAPRAWDĘ BUTELKAMI O JEDNAKOWEJ POJEMNOŚCI, WADZE, WYSOKOŚCI, O RÓWNOMIERNYM PODZIALE SZKŁA, JEDNAKOWYCH OTWORACH SZYJEK, BEZ PĘCHERZY, SPECJALNIE NADAJĄCE SIĘ DO PASTEURYZACJI. W FABRYKACJI BUTELEK MASZYNOWYCH JESTEŚMY PIERWSI W POLSCE, GDYŻ JUŻ OD 15 SIERPNIA 1929 R. PRODUKUJEMY BUTELKI NA AUTOMATACH. TAK JAK W FABRYKACJI RĘCZNYCH BUTELEK DLA PIWA, BYLIŚMY PRZODUJĄCĄ W TYM DZIALE FIRMĄ OD 70 LAT, TAKSAMO IDĄC ZA POSTĘPEM, JESTEŚMY NADAL PRZODUJĄCĄ FABRYKĄ BUTELEK MASZYNOWYCH. POLECAJĄC SIĘ NADAL ŁASKAWYM WZGLĘDOM SZ. KLIENTELI

POZOSTAJEMY Z POWAŻANIEM

ZARZĄD

Huty Szklanej „JABŁONNA” Sp. Akc.

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

Adres telegr.: WARSZAWA-JABŁONHUTA.



ZATWORY
„CROWN”

własnego wyrobu poleca
w rozmaitych wykonaniach
firma

GAMBRINUS

S. P. Z O. O.
POZNAŃ
WIELKA 16
telef. 23-32

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

SPECJALNOŚCI: znane ze swej dobroci napoje orzeźwiające: SILKA — SZUMKA — ORANŻADA POMOL — SZAMPAŃSKA — KRYSZTAŁKA — MATA — ORZEŹWIANKA SAMSON — ZDRÓJ TATRZAŃSKI.

DOMAGALSKI i S-ka

POZNAŃ, Św. Marcin 34, Garncarska 8.

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

TELEFON 32-72.

ZALOŻ. 1901 r.

Prof. Dr.-Tech. A. KRZEMECKI.

Techniczna analiza piwa.

Studjum krytyczne.

(Ciąg dalszy).

Odważono 150 gr. piwa, przelano do kolbki destylacyjnej, gdzie dano również popłuczyny, zneutralizowano zapomocą $-\frac{1}{1}$ n. Na OH do reakcji prawie obojętnej wobec papierka lakmusowego i, zachowując wszystkie potrzebne środki ostrożności (jakie po-

daje dla tego oznaczenia instytut dla przemysłu fermentacyjnego w Berlinie) dopełniono destylat wodą do 150 gr. W destylacie, dobrze wymieszanym, oznaczono piknometrycznie ciężar gatunkowy przy 15° C i z tabel K. Windischa odczytano odpowiadający temuż procent ciężarowy alkoholu.

Wszystkie wymienione oznaczenia piknometryczne wykonano podwójnie z bardzo zgodnymi rezultatami.

Wyniki poszczególnych oznaczeń zestawiono w poniżej podanej tabeli I.

Tab. II podaje ekstrakt pierwotny brzeczki dla każdego piwa, jaki wynika z obliczeń, stosując z jednej

T A B E L A I.

W y n i k i a n a l i z y		Piwo I.	Piwo II.	Piwo III.	
1)	Ciężar gatunkowy brzeczki nastawionej do fermentacji przy 17.5° C	1.04137	1.06026	1.08042	1)
2)	Stopień sacharometryczny brzeczki	10.230° BI	14.730° BI	19.360 BI	2)
3)	Ciężar gatunkowy piwa przy 17.5° C	1.01423	1.01385	1.01751	3)
4)	Refrakcja piwa przy 17.5° C	38.6°	45.6°	—	4)
5)	Ciężar gatunkowy piwa po odpędzeniu alkoholu i dopełnieniu wodą do pierwotnej wagi	1.01945	1.02261	1.02917	5)
6)	Ciężar gatunkowy piwa po odpędzeniu alkoholu i dopełnieniu wodą do pierwotnej objętości	1.01930	1.02240	1.02885	6)
7)	Es = Ekstrakt pozorny piwa (z ciężaru gatunkowego 17.5° C)	3.556%	3.460%	4.373%	7)
8)	Ew (g) = Ekstrakt rzeczywisty piwa po odpędzeniu alkoholu i dopełnieniu wodą do pierwotnej wagi . . .	4.860%	5.652%	7.260%	8)
9)	Ew (v) = Ekstrakt rzeczywisty piwa po odpędzeniu alkoholu i dopełnieniu wodą do pierwotnej objętości .	4.820%	5.600%	7.180%	9)
10)	Ew (r) = Ekstrakt rzeczywisty piwa z refrakcji przy 17.5° C i ciężaru gatunkowego przy 17.5° C	4.890%	5.680%	—	10)
11)	A (d) = Alkoholu w procentach ciężarowych przez destylację (z cięż. gatunk. przy 15° C)	2.810%	4.852%	6.610%	11)
12)	A (r) = Alkoholu w procentach ciężarowych z refrakcji piwa przy 17.5° C	2.700%	4.720%	—	12)

Pozycja	Sposób obliczenia ekstraktu pierwotnego brzezki	Piwo I		Piwo II		Piwo III		Pozycja
		Ekstrakt brzezki pierwotnej	Różnica	Ekstrakt brzezki pierwotnej	Różnica	Ekstrakt brzezki pierwotnej	Różnica	
0)	Oznaczenie ekstraktu w samej brzezce z cięż. gatunkowego i tabeli Ballinga.	10.23%	—	14.73%	—	19.36%	—	0)
1)	Według wzoru: $E = [E_w(g) - E_s] \cdot 4.3 + E_w(g)$.	10.47	+ 0.24	15.07	+ 0.34	19.67	+ 0.31	1)
2)	" $E = [E_w(v) - E_s] \cdot 4.3 + E_w(v)$.	10.30	+ 0.07	14.80	+ 0.07	19.25	- 0.11	2)
3)	" $E = [E_w(r) - E_s] \cdot 4.3 + E_w(r)$.	10.63	+ 0.40	15.23	+ 0.50	—	—	3)
4)	" francuskiego: $E = E_w(g) + \frac{E_w(g) - E_s}{0.235}$.	10.41	+ 0.18	14.97	+ 0.24	19.54	+ 0.18	4)
5)	" $E = E_w(v) + \frac{E_w(v) - E_s}{0.235}$.	10.28	+ 0.05	14.70	- 0.03	19.12	- 0.24	5)
6)	" $E = E_w(r) + \frac{E_w(r) - E_s}{0.235}$.	10.57	+ 0.34	15.13	+ 0.40	—	—	6)
7)	Według wzoru: $E = E_w(g) + 2A(d)$.	10.48	+ 0.25	15.34	+ 0.61	20.48	+ 0.12	7)
8)	" $E = E_w(v) + 2A(d)$.	10.44	+ 0.21	15.29	+ 0.46	20.40	+ 0.04	8)
9)	" $E = E_w(r) + 2A(r)$.	10.29	+ 0.06	15.12	+ 0.39	—	—	9)
10)	" $E = E_w(g) + 1.93 \cdot A(d)$ (Współczynnik 1.93 zaproponowany przez Windischa).	10.28	+ 0.05	15.00	+ 0.27	20.02	+ 0.66	10)
11)	" $E = E_w(v) + 1.93 \cdot A(d)$.	10.24	+ 0.01	14.95	+ 0.22	19.94	0.58	11)
12)	" $E = E_w(r) + 1.93 \cdot A(r)$.	10.10	- 0.13	14.78	+ 0.05	—	—	12)
13)	Według dużego wzoru Ballinga: $E = \frac{100 [2.0665 \cdot A(d) + E_w(g)]}{1.0665 \cdot A(d) + 100}$.	10.36	+ 0.13	14.98	+ 0.25	19.54	+ 0.18	13)
14)	" $E = \frac{100 [2.0665 \cdot A(d) + E_w(v)]}{1.0665 \cdot A(d) + 100}$.	10.32	+ 0.09	14.84	+ 0.11	19.47	+ 0.11	14)
15)	" $E = \frac{100 [2.0665 \cdot A(r) + E_w(r)]}{1.0665 \cdot A(r) + 100}$.	10.18	- 0.05	14.70	- 0.03	—	—	15)
16)	Według dużego wzoru Ballinga ze $E = \frac{100 [2.0195 \cdot A(d) + E_w(g)]}{1.0195 \cdot A(d) + 100}$.	10.24	+ 0.01	14.70	- 0.03	19.31	- 0.05	16)
17)	współczynnikami 2.0195 i 1.0195 propo- $E = \frac{100 [2.0195 \cdot A(d) + E_w(v)]}{1.0195 \cdot A(d) + 100}$.	10.20	- 0.03	14.68	- 0.05	19.24	- 0.12	17)
18)	nowanemi przez Prof. D-ra Schönfelda $E = \frac{100 [2.0195 \cdot A(r) + E_w(r)]}{1.0195 \cdot A(r) + 100}$.	10.06	- 0.17	14.52	- 0.21	—	—	18)
19)	Według dużego wzoru Ballinga ze $E = \frac{100 [2.035 \cdot A(d) + E_w(g)]}{1.035 \cdot A(d) + 100}$.	10.28	+ 0.05	14.78	+ 0.05	19.40	+ 0.04	19)
20)	współczynnikami 2.035 i 1.035 przy $E = \frac{100 [2.035 \cdot A(d) + E_w(v)]}{1.035 \cdot A(d) + 100}$.	10.24	+ 0.01	14.71	- 0.02	19.32	- 0.04	20)
21)	$E_w(v)$ i $A(d)$ według Krzemeckiego $E = \frac{100 [2.035 \cdot A(r) + E_w(r)]}{1.035 \cdot A(r) + 100}$.	10.10	- 0.13	14.58	- 0.13	—	—	21)
22)	Według Krzemeckiego współczynnik 4.28 i $E_w(v)$ $E = [E_w(v) - E(s)] 4.28 + E_w(v)$.	10.22	- 0.01	14.76	+ 0.03	19.20	- 0.16	22)



DLA BROWARÓW.

Idealny środek do codziennej dezynfekcji w browarach.

PYRICYT nie jest żrący i nie ulatnia się,
rozpuszcza się łatwo w zimnej wodziePOLSKA FABRYKA
FARB I LAKIERÓW

EDWARD LUTZ

S-ka z ogr. por.

KRAKÓW XXII. KALWARYJSKA 66.

Oddział preparatów chemicznych. Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga, Temeszwar.

strony różne—w literaturze fachowej podawane wzory, z drugiej strony—biorąc—jako dane do obliczeń—różnymi sposobami oznaczony ekstrakt rzeczywisty piwa.

Dla lepszej orientacji w tabelach — zaznacza się, że poszczególne litery we wzorach oznaczają:

E = ekstrakt pierwotny brzezki;

Es = ekstrakt pozorny piwa;

Ew(g)—ekstrakt rzeczywisty piwa w tym razie, gdy do oznaczenia piwo zostało *odważone* i po podparowaniu dopełnione wodą do pierwotnego ciężaru;

Ew(v) = ekstrakt rzeczywisty piwa w tym razie, gdy do oznaczenia *odmierzono* piwo i po podparowaniu dopełniono wodą do pierwotnej objętości;

Ew(r) (*) = ekstrakt rzeczywisty piwa, obliczony z refrakcji piwa;

A(d) = alkohol w % cięż. oznaczony przez destylację;

A(r) (*) = alkohol w % cięż. obliczony z refrakcji piwa.

(*) Wzory powyższe wyjęte są z podręcz. Dr. K. Mündler „Physikalisch-chemisches Practikum f. Brauer“, 1926, str. 165.

A(r) i Ew(r) obliczono z wzorów:

$$A = \frac{(R - 15 + L) 2}{7 \cdot s}$$

$$Ew = \frac{(R - 15 - L) \cdot 0.9}{7 \cdot s} + \text{korekta,}$$

W wzorach tych oznacza:

R = refrakcja piwa;

s = ciężar gatunkowy piwa;

L = 1000 (s — 1).

Korekta wynosi dla piwa:

o 3% cięż. alkoholu	0.08
„ 4% „ „	0.07
„ 5% „ „	0.04

Przypatrzywszy się bliżej liczbom tabeli II, która daje wyniki obliczenia procentowości brzezki pierwotnej z 22 obliczeń dla każdego z 3-ch badanych piw, uderzają nas niektóre fakty, które upoważniają do wysnucia pewnych ciekawych wniosków.

(D. c. n.).

26)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Wykaz dzieł specjalnych, dotyczących się historii kultury i rozwoju Egiptu podają za J. A. Święcickim:

1. De Rouge. Recherches sur les Monuments qui on peu atribuer au six premieres dynasties de Manethon. Paris. 1866.

2. H. Brugsch. Geschichte Aegyptens unter den Faraonen. Leipzig. 1876.

3. Ch. Loret. L'Egypte au temps des Faraons. La vie, la science et l'art. Paris.

4. A. Erman. Aegypten und aegyptisches Leben im Alterthum. Tübingen.

5. D. Lauth. Aus Aegyptens Vorzeit. Berlin. 1881.

6. Paul Pieret. Livre des morts egyptiens, traduction complete. Paris. 1882.

7. Dr. A. A. Lincke. Skizze der altaegyptischen Literatur mit besonderer Berücksichtigung der Kulturgeschichte. Leipzig. 1883.

8. Gabriel Charmes. L'Egypte. Archeologie, histoire, literature. Paris. 1891.

9. Maspero. Histoire ancienne des Peuples de l'Orient. Paris. 1893.

10. Stern. Aegyptische Kulturgeschichte. Leipzig.

11. Albert Ross Parsens. New Leight from the great pyramid. London. 1893.

12. E. Amelineau. Essai sur l'evolution historique et philosophique des idées morales dans l'Egypte ancienne. Paris. 1895.

13. D. Ramiro Fernandez Valbuena. Egypto y Assyria resucitades. Toledo. 1895 — 1896.

14. H. Brugsch. Die Aegyptologie. Leipzig. 1897.

15. Flinders Petrie. A History of Egypt from the earliest times to the present Day. London. 1897.

N. Schäffer A. G., Breslau

założono w 1868 r.

Specjalna fabryka
wszelkich urządzeń i przyborów
dla Przemysłu Browarniczego**Specjalność:**Nowoczesne urządzenia
do fabrykowania wód mineralnychDobrze zaprowadzeni
zastępcy poszukiwani.**FABRYKA KORKÓW
E. POMERANZ**

WIEDEŃ III/1. 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.

SPRAWY KOLEJOWO - EKSPEDYCYJNE.

Często dochodzą nas wiadomości o różnych targach naszych członków z władzami kolejowymi, celnymi, z ekspedytorami na tle przewozów, niewłaściwego zastosowania taryf kolejowych, celnych, wygórowanych rachunków ekspedycyjnych, wadliwego wykonania ekspedycji, załatwienia formalności celnych i t. d. Zatargi te są wprawdzie stosunkowo rzadkie, dlatego że zainteresowani dowiadują się o wywołujących je faktach najczęściej przypadkowo, lub wtedy kiedy suma kosztów wydaje się zbyt wysoka, nieraz tak wysoka, że przewyższa wartość samego obiektu. I wtedy oto zainteresowany reklamuje, jeżeli chodzi o nadpłatę kolejową — ze skutkiem mniej więcej pomyślnym.

Gorzej jest natomiast z reklamacjami z innych tytułów, np. z powodu braków, uszkodzeń, opóźnienia dostawy towarów (olbrzymia większość, jak się okazuje nie wie nawet, że kolej za opóźnienie dostawy jest odpowiedzialna). A już gorzej jest z reklama-

cjami ekspedycyjnymi. Ekspedytorzy zawsze potrafią wytłumaczyć klientowi, że wszystko jest w jak najlepszym porządku i ten nabierze przekonania, że nie tylko nic nie stracił na usługach ekspedytora, ale przeciwnie — zyskał dużo. Ta dziedzina usług u nas daleka jest od ideału. Dla ilustracji przytoczymy tu następujący fakt. Jeden z browarów wielkopolskich sprowadził z zagranicy 16 kadzi aluminiowych. Formalności celne miała załatwić z urzędu kolejowa agencja celna. Załatwiła je źle. Trzeba się było uciec do ekspedytora prywatnego, który o tyle źle naprawił, że olbrzymie cło, jakie urząd celny, z powodu wadliwej deklaracji, wymierzył — zredukował znacznie. Przytem jednak również i kolej pobrała za te 16 kadzi o jakieś 13 tysięcy z górą więcej w postaci przewoźnego, osiowego, składowego i t. d. Trzeba było odwołać się z reklamacją z tego powodu do zarządu kolei. Podjął się tego ten sam ekspedytor, który obliczył swoje koszty na 25%, przyczem korzystał z pomocy fachowca, który za swoją pracę otrzymał już tylko 10%. I te same 10% wzięłyby od browaru. Rozumiemy,

16. T. Chabas. Oeuvres Diverses, publiées par Maspero. Paris. 1890.

17. I. Myer. Oldset Books in the world An account of the Religion, Wisdom, Philosophy, Ethies, Psychology, Manners, Proverbs, Sayings, Refinement etc. of the ancient Egyptians. London. 1900.

Prace specjalne z dziedziny przemysłu piwowarskiego w Egipcie wydane w Berlinie w roku 1926:

1. Dr. E. Huber. Bier und Bierbereitung im alten Aegypten.

2. Dr. M. Philipp. Die Braukunst der Aegypter im Lichte heutiger Brautechnik.

Owoce kultury assyryjsko-babilońskiej, a potem egipskiej, siłą rzeczy przechodzą i do narodów przez nich zawojowanych, a więc przede wszystkim do jednego z najdawniejszych ludów świata — hebrajczyków.

Ich protoplasta — Abraham pochodził podług podań biblijnych, stwierdzonych następnie przez wykopaliska współczesne, z prastarego miasta Ur w Chaldei (Babilonii Południowej), Studjując Biblię, w której żydzi mieli zarazem kodeks i Księgę Świętą, czytamy:

„I rzekł (Bóg Ojciec) do niego (Abrahama): ja Pan, którym cię wywiódł z Ur chaldejczyków” (Księgi I Mojżeszowe, rozdział XV, wiersz 7).

Pismo Święte Starego Testamentu mówi o Abrahamie potomku Sema w tych słowach:

„Kiedy już ludzie tak daleko w bałwochwalstwo wpadli, że o prawdziwym Bogu zapomnieli, znalazł się przecie jeden pomiędzy nimi, który oddawał cześć prawemu Bogu”.

(C. d. n.).

że ekspedytor utrzymuje biuro, opłaca patent, personel i t. d. i nie może tych i tym podobnych spraw załatwiać bezinteresownie. Ale w danym przypadku zarobił on przecież dużo już na załatwieniu formalności celnych. Czyż wobec tego nie powinien życzliwiej odnieść się do swego klienta? Otóż to są stosunki stanowczo nienormalne. Pragniemy je możliwie unormować; nam tu w miejscu siedziby władz centralnych jest znacznie łatwiej, niż każdemu z członków, zwłaszcza oddalonych od stolicy nieraz o setki kilometrów.

Rzetelna obsługa naszych członków, przy godziwym zysku — jest naszym zadaniem, które łatwo spełnimy ku zadowoleniu wszystkich zrzeszonych, jeżeli tylko oni sami zrozumieją interes własny i przyjdą nam z pomocą. Pomoc ta ogranicza się do korzystania z naszej poradni, którą organizujemy tytułem próby narazie, angażując do pomocy najlepsze siły fachowe z pośród znanych fachowców w sprawach kolejowo - ekspedycyjnych.

Pragniemy szczerze uchronić naszych członków od nadmiernych kosztów związanych z reklamacjami, ale trzeba żeby sami członkowie dbali należycie o interesy własne, gdyż trudno jest, oczywiście, uszczęśliwiać kogoś wbrew jego woli.

Prosimy zatem PP. Członków zwracać się do nas ze wszystkimi bolączkami w zatargach kolejowo-ekspedycyjnych.

C. Z. P. P. i S.



Z powodu likwidacji browaru

MAM JESZCZE DO SPRZEDANIA

zaciernię i warzelnię na 64 hl., także maszynę zapędową na 25 P. S. oraz 2 kotły jednopłomienne o powierzchni ogrzewalnej 26 i 16 m².

K. Nowicki, Pleszew Wlkp.

Tow. Akc. Browaru Parowego SS-rów K. Anstadta, Łódź.

Bilans na dzień 31 grudnia 1929 r.

STAN CZYNNY:	Zł.
Stan kasy	54.857.03
Nieruchomości i grunty fabryczne	2.245.827.83
Maszyny, kotły i inwentarz fabryczny	1.776.499.05
Papiery wartościowe	9.529.00
Dłużnicy	272.700.48
Towary, surowce i materiały pomocnicze	554.769.13
	<u>4.914.182.52</u>

STAN BIERNY:	Zł.
Kapitał akcyjny	2.100.000.00
Kapitał amortyzacyjny	1.570.879.19
Kapitał zapasowy	226.900.00
Wierzytele i kaucje	910.947.54
Dywidenda niepodniesiona	80.00
Dywidenda za 1929 r po zł 25.00 za każdą akcję	105.000.00
Pozostałość przeniesiona na 1930 r.	375.79
	<u>4.914.182.52</u>

Rachunek strat i zysków za 1929 r.

WINIEN:	Zł.
Rozchód na surowce i materiały, koszty ruchu i ogólne koszty handlowe	1.107.848.13
Czysty zysk	287.366.89
	<u>2.395.215.02</u>

MA:	Zł.
Pozostałość zysku	1 002.18
Ogólny przychód w 1929 r.	2.395.212.84
	<u>2.395.215.02</u>

STOCZNIA GDAŃSKA

dostarcza

**KOMPLETNE URZĄDZENIA RZEŻNI
i dla wyrobu bekonów**

włącznie

Z URZĄDZENIAMI CHŁODNICZEMI
systemu „ATLAS” Kopenhaga.

Prosimy żądać ofert szczegółowych z Centrali w Gdańsku lub też z biur filjalnych:

WARSZAWA, ul. Jasna 11, 99-18
LWÓW, ul. Podleskiego 7, tel. 48-88
POZNAŃ, ul. Słowackiego 18, tel. 77-85
RÓWNE — Wołyń, ul. J. Piłsudskiego 7,
tel. 307

ŁÓDŹ, ul. Traugutta 9, tel. 141-83
KRAKÓW, ul. Wiślana 12, tel. 30-49
KATOWICE, Wita Stwosza 3, tel. 27-10
LUBLIN, Krak.-Przedm. 56, tel. 9-62
WILNO, ul. Jagiellońska 9, tel. 8-84

A. WILLENZ i S-ka

Sp. z ogr. odp.

RAFINERJA ŻYWICY PIWOWARSKIEJ

DZIEDZICE

Śląsk Polski

Rok założenia 1908

Adres telegr.: WILLENZ, DZIEDZICE. - - - - - Telefon Nr. 35.

poleca

od szeregu lat używane tak w kraju jak i zagranicą pierwszorzędne gatunki

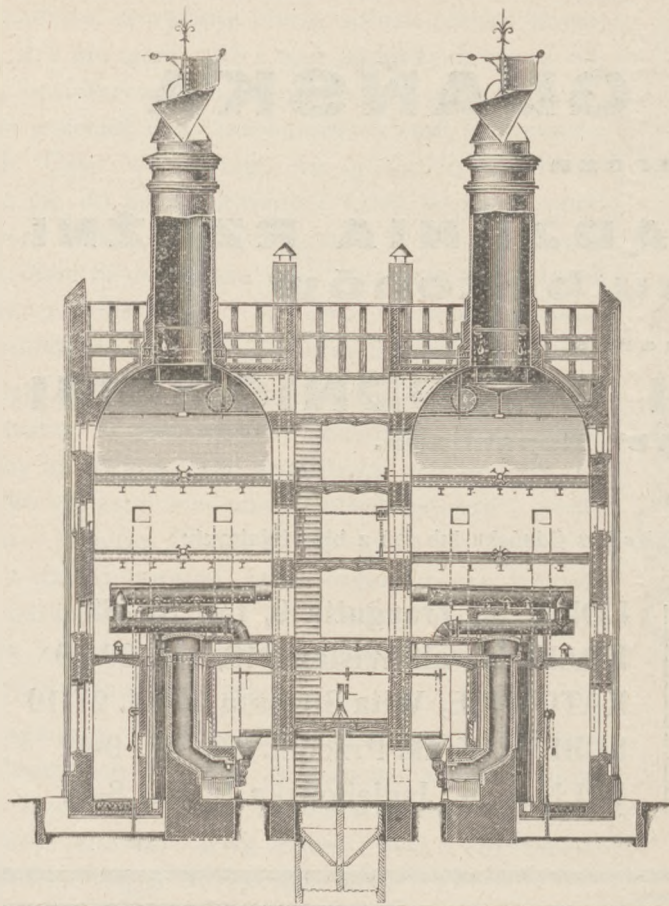
NAJLEPSZEJ ŻYWICY PIWOWARSKIEJ

„EXCELSIOR” do smolenia beczek transportowych,
„SPECIAL” do smolenia kuł składowych,
„GRANIT” dla aparatów do smolenia wszelkich systemów.

Specjalności:

„WISKAMUT” T. dodatek przy smoleniu beczek transportowych,
„WISKAMUT” L. dla kuł składowych,
„WISKAMUT” G. dla kadzi fermentacyjnych.

Pierwszorzędne orzeczenia najpoważniejszych stacji badawczych w Europie.



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 mularskich, przez co unika się remontów,
- 4) łatwość obchodzenia się.

Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.



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.

Poszukuje się

energicznego i doświadczonego piwowara dla technicznego prowadzenia browaru i słodowni.

Oferły z odpisami świadectw poważnych browarów i curriculum vitae pod adresem:

Administracja Przemysłu Piwowarskiego pod lit. „W. S”.

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59. — Tel. 232-09.

Skróć telegr. „POLKOREK”

**Największa w kraju
MECHANICZNA FABRYKA KORKÓW
i ZATWORÓW KORONOWYCH**

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.