

# 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.

## FABRYKI SZKŁA UJŚCIE SPÓŁKA AKCYJNA dawniej Friedr. Siemens UJŚCIE

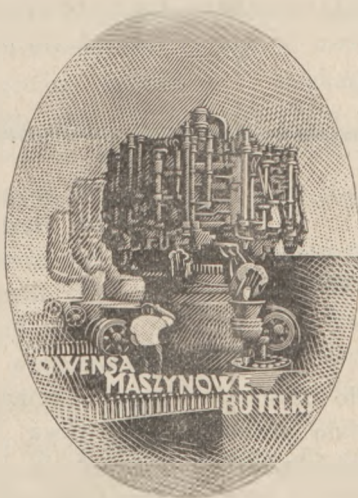
Jedyna huta w Rzeczypospolitej Polskiej  
produkująca na pełnoautomatycznych światowej sławy maszynach

OWENSA

ZŁOTO-ZÓŁTE

## MASZYNOWE BUTELKI DO PIWA

o jednakowej pojemności  
o jednakowej wysokości  
o jednakowej wadze  
o równomiernym podziale szkła  
o niezrównanej wytrzymałości



powinny  
znajdywać się  
we wszystkich nowoczesnych  
browarach  
i rozlewniach piwa

**!PROSIMY ZAŻĄDAĆ JESZCZE DZISIAJ SPECJALNYCH OFERT!**  
**FABRYKI SZKŁA UJŚCIE S. A. dawniej FRIEDR. SIEMENS UJŚCIE.**

### Przedstawicielstwa:

Woj. Poznańskie: JAN CYNKA, Poznań: Marcinkowskiego 27.  
" Pomorskie: INŻ. J. BOBÉ, Bydgoszcz, Kościuszki 4.  
" Warszawskie: EDWARD KIKOLSKI, Warszawa, Grójecka 45.  
" Łódzkie: S. STEPHAN & Co., Łódź, Piotrkowska 154.  
W M. GDAŃSK: KURT SCHWABE, Gdańsk, Hundegasse 29.  
Górny Śląsk: H. SJÖGREEN, Hindenburg, Horianstrasse 4-a.  
Małopolska: A. LINDENBERGERA SYNOWIE, Lwów, Akademicka 16 oraz subzastępcy:  
L. SPISS & E. WASSUNG, Kraków, Sławkowska 11  
RYSZARD MARKUS, Bielsko, Mostowa 1.

# ś. p. Stefan Nożyński

Dyrektor Zakładów Przemysłowych Krotoszyn S. A.,  
Prezes Związku Browarów na Polskę Zachodnią i Vice-Prezes Centralnego Związku  
Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej

zasnął w Panu dnia 3 lipca r. b. w Krotoszynie

W zmarłym tracimy długoletniego i wielce zasłużonego działacza na polu przemysłem,  
który swą wieloletnią pracą przyczynił się do rozwoju polskiego browarnictwa.

Cześć Jego pamięci!

## ś. p. Dyrr. STEFAN NOŻYŃSKI.

Kiedy w roku 1926 zetraliśmy się w Krotoszynie by uczcić dwudziestopięcioletnie zasługi ś. p. Stefana Nożyńskiego na polu piwowarstwa, nikt nie przypuszczał, że nieubłagany los tak prędko powoła Go do wieczności i tak niespodziewanie przetnie pasmo wytrwałej i owocnej Jego pracy.

Od dwudziestu dziewięciu lat Stefan Nożyński był czynny w piwowarstwie, a wszędzie gdzie pracował zaskarbiał sobie nietylko wysokie uznanie, ale i serca swoich kolegów współpracowników i podwładnych. Po długoletnim pobycie w browarach w Małopolsce zachodniej w roku 1920 objął w nader trudnych warunkach naczelne kierownictwo w browarze Krotoszyńskim.

Wytrwałością, pracą i gruntowną znajomością tej gałęzi przemysłu doprowadził tą placówkę w kilku zaledwie latach do pełnego rozkwitu w jakim się obecnie znajduje. Poza pracą dnia codziennego zmarły położył nieocenione zasługi na polu organizacji naszego przemysłu, jako długoletni prezes Związku Browarów na Polskę Zachodnią i wice-prezes Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego. W pracy organizacyjnej, przejęty do gruntu umiłowaniem swego kraju, umiał zawsze wznieść się na takie wyżyny, z których dostrzegalny jest jedynie interes ogółu. Tą ofiarną pracą będziemy mieli zawsze w pamięci, a świetlana postać zmarłego będzie dla nas przykładem i towarzyszem dalszej naszej pracy.

Prof. Dr. - Tech. A. KRZEMECKI.

## Techniczna analiza piwa.

Studjum krytyczne.

Każdy chemik, który częściej miał do czynienia z techniczną analizą piwa, musiał dojść do przekonania, że metody tej analizy pozostawiają dotąd bardzo wiele do życzenia.

Wiadomo, że przy t. zw. technicznej analizie piwa chodzi o ilościowe oznaczenie, względnie wyśrodkowanie następujących składników i cech piwa:

- 1) ekstraktu pozornego;
- 2) ekstraktu rzeczywistego;
- 3) zawartości alkoholu;
- 4) ekstraktu brzezki pierwotnej;
- 5) pozornego stopnia odfermentowania;
- 6) rzeczywistego stopnia odfermentowania;
- 7) końcowego stopnia odfermentowania;
- 8) kwasowości ogólnej;

- 9) kwasów lotnych;
- 10) liczby wodorowej (Ph);
- 11) barwy;
- 12) stopnia scukrzenia brzezki pierwotnej.

Daty liczbowe z wymienionych oznaczeń i cech wystarczają zupełnie, aby wykształcony piwowar mógł wyciągnąć właściwe wnioski co do typu badanego piwa, jego spodziewanego stopnia trwałości i mógł się zorientować, czy wyrób produktu miał przebieg normalny, czy też to lub owo stadium roboty wypadło mniej lub więcej niezadowolająco. Daty takiej technicznej analizy piwa dostarczają również fachowcowi danych do wykombinowania, jaka faza roboty wymaga odpowiedniej modyfikacji względnie zmiany metody pracy, by ewentualne niedomagania produktu usunąć.

Pewną wartość dla gruntowniejszego ocenienia jakości produktu może mieć jeszcze ilościowe oznaczenie maltozy, ciał białkowych, azotu formolowego, bezwodnika węglowego, i t. p., atoli oznaczenia te, jako stosunkowo dość ciężkie wymagające do wyko-



niania dłuższego czasu i dobrze wyposażonego laboratorium, bywają przy zwykłej technicznej analizie piwa rzadziej wykonywane.

W pewnych wyjątkowych wypadkach i to przeważnie na specjalne żądanie interesowanych stron może być jeszcze analiza piwa rozszerzona, lub wyłącznie tylko skierowana do oznaczenia takich ciał, jak sztucznych środków słodzących (sacharyna, dulcyn) niedozwolonych środków konserwujących, środków podnoszących pienistość, wreszcie niektórych składników mineralnych.

Dla zwykłej kontroli ruchu w browarze, a także dla zorientowania się większych odbiorców (reprezentacji browarów) co do jakości i typu pobieranego piwa, wynik analizy w kierunku wymienionych poprzednio 12-tu punktów zupełnie wystarcza, o ile nie zachodzi podejrzenie, czy browar przy wyrobie piwa nie stosuje niedozwolonych materiałów.

Nie wszystkie z wymienionych powyżej 12-tu dat analitycznych wymagają osobnego oznaczenia, czy to na drodze chemicznej, czy metodami fizykalnymi. Dużą ilość dat analitycznych piwa oblicza się z kilku dokonanych podstawowych oznaczeń ilościowych. I tak, mając oznaczony ciężar gatunkowy piwa, pozbawionego w głównej mierze bezwodnika węglowego, odczytuje się z tabel Ballinga ekstrakt pozorny piwa. Z ciężaru gatunkowego piwa, pozbawionego alkoholu, uzyskuje się znowu z tabel Ballinga ekstrakt rzeczywisty. Mając już ekstrakt pozorny i rzeczywisty, da się, przy użyciu odpowiednich wzorów, obliczyć ilość alkoholu. Najczęściej jednak oznacza się alkohol osobno na drodze destylacji. Z ciężaru gatunkowego piwa i jego refrakcji, da się,



przy użyciu odpowiednich wzorów, obliczyć od razu ekstrakt rzeczywisty i alkohol w procentach ciężarowych.

Z ekstraktu rzeczywistego i pozornego piwa względnie z ekstraktu rzeczywistego i ilości alkoholu da się obliczyć ekstrakt pierwotny brzożki. Znajac

22)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

## Dzieje piwowarstwa.

5. Robotnik wykańcza wewnątrz dzban gliniany do piwa, wylepiając go gliną, czy też może smarując „żywicą piwowarską” („pechowanie” — „smolenie”). Obok wyrysowano całą piramidę dzbanów już gotowych.

6. Robotnik nakrywa dzbany, napełnione piwem, zatworami glinianymi.

II. Grobowiec Aht-htp-hrj, z czasów starożytnego państwa egipskiego, panowania V dynastji Faraonów, około 3500 roku przed Chrystusem, znajdujący się obecnie w muzeum w Leyden, przechowywał mumję sędziego sądu najwyższego w prastarem egipskim mieście Elkar, używającego tytułu „kapłan bogini sprawiedliwości”. W grobowcu tym znajduje-

my poszczególne obrazy z dziedziny przemysłu piekarskiego i piwowarskiego:

1. Robotnik miesza ciasto rzadkie w dużym naczyniu (wyrabianie ciasta na chleb).

2. Rozgrzewanie w piecu piekarskich próżnych form do pieczywa. Palacz zapomocą rąk wzniesionych do góry stara się zasłonić twarz od żaru bijącego z paleniska.

3. Rozgrzane i wypełnione ciastem formy gliniane nakrywa się podczas wypiekania pokrywami dopascwanemi, poczem pokrywy zdejmują.

4. Mielenie zboża.

5. Oczyszczanie ziarn z łuski.

6. Rozgniatanie ziarn w stępac.

7. Zagniatanie ciasta i formowanie chlebów piwnych.

8. Wypiekanie chlebów piwnych w naczyniach płaskich z otworkami u dołu, ustawionych na płytach kamiennych pieca. Robotnik rozpala ogień.



## N. Schäffer A. G., Breslau

założono w 1868 r.

Specjalna fabryka  
wszelkich urządzeń i przyborów  
dla Przemysłu Browarniczego

Specjalność:

Nowoczesne urządzenia  
do fabrykowania wód mineralnych

Dobrze zaprowadzeni  
zastępcy poszukiwani.

już ekstrakt pierwotny brzezki tudzież ekstrakt pozorny i rzeczywisty piwa, da się znowu, przy użyciu odpowiednich wzorów, obliczyć jego pozorny i rzeczywisty stopień odfermentowania.

Jak z powyższego widać, nieduża stosunkowo ilość rzeczywiście wykonanych oznaczeń w piwie daje nam już możliwość wypośredkowania całego szeregu charakterystycznych dla piwa liczb.

O ile okoliczność ta upraszcza nam znacznie pracę przy analizie piwa, o tyle z drugiej strony jest ona często powodem otrzymywania za mało dokładnych, a czasem nawet zupełnie nieprawdziwych dat, wypośredkowanych drogą obliczenia. Łatwo bowiem zrozumieć, że za mało dokładny wynik jednego z oznaczeń, na podstawie którego ma później opierać się obliczenie i innych dat, może dla tych ostatnich dać w rezultacie błędy, bardziej powiększone i uczynić daty w ten sposób wypośredkowane, za daleko od

rzeczywistego stanu rzeczy odbiegające, jakkolwiek samo podstawowe oznaczenie mogło być dokonane z niedokładnością niedużą, leżącą jeszcze w granicach błędów analitycznych. Trzeba sobie bowiem otwarcie powiedzieć, że każda analiza chemiczna to nie jest operacja matematyczna, ale czynność wykonywana ręcznie, przy pomocy odpowiednich naczyń, instrumentów, chemikaliów i t. d., a jako taka, nie może dawać matematycznie ścisłych i pewnych wyników, lecz z natury rzeczy musi być połączona z pewnymi błędami, których wielkość zależy od stopnia precyzyjności aparatów, od czystości chemikaliów, od stopnia dokładności zastosowanej metody oznaczenia, a niemniej od wiedzy, rutyny, sumienności skrupulatności samego analityka. Toteż jeden i ten sam analityk, wykonując w tym samym artykule jakiegokolwiek oznaczenia podwójnie, nigdy nie otrzyma zupełnie tych samych cyfr, lecz zawsze ckażą się różnice bodaj nieznaczne. Im różnice te są mniejsze, tem rezultat oznaczenia jest pewniejszy. Tem też tłumaczy się często zachodzący fakt, że ten sam artykuł, analizowany w różnych miejscach (przez różnych analityków) według niejednakowych metod, musi wykazać w wynikach pewne różnice, niekiedy nawet dość znaczne.

Toteż dla analiz technicznych rozmaitych artykułów ustala się obecnie pewne normy, określające, jak wielkie mogą być różnice przy poszczególnych oznaczeniach, wykonanych w dwu lub kilku różnych miejscach według jednej i tej samej metody, o ile wyniki analiz mają uchodzić za dopuszczalne i wiarogodne.

9. Rozginiatanie chlebów piwnych w wodzie i przecedzanie płynów przez sito.

10. Robotnik przecedza zacier przez sito do dużego dzbana, drugi robotnik dolewa do zaciera wody.

11. Napełnianie dzbanów piwem i nakrywanie ich stożkowatymi zatworami.

III. Grobowiec Nebanon, „wielkiego pana” z czasów królestwa jednego z Faraonów dynastji XVIII, Tutmozisa III (około roku 1500 przed Chrystusem), znajdujący się w Derah abul Negga, zawiera malowidła następujące:

1. Robotnik układa w piecu okrągłe bochenki chleba, które formuje z ciasta siedzący za nim towarzyszy pracy.

2. Duży wypieczony bochen chleba, rozcięty na cztery ćwiartki

3. Robotnik rozcina na kawałki leżące na stole trójnożnym bochenki chleba i wrzuca je do dużego dzbana z wodą.

4. Robotnik rozgniata w kadzi drewnianej fermentujący chleb z wodą.

5. Zacier odfermentowany przelewa się i przecedza przez kocz, zastępujący sito, do dużego dzbana glinianego, umieszczonego na specjalnej podstawie.

6. Nalewanie piwa gotowego do dzbanów, przeróżnych kształtów i wielkości.

W grobowcu Senet'a w Schech abd el Gurna znajdujemy obrazy następujące:

1. Rozginiatanie ziarna. (Nad obrazkiem umieszczono napis: „Czynię to na Twoje żądanie”).

2. Przesiewanie ziarna. (Napis: „Spójrz, to wszystko dla Ciebie”).

3. Mielenie ziarna na mąkę. (Napis: „Bogowie tego kraju dbają o zdrowie mojego silnego Pana”).

4. Robotnik rozgrzewa w piecu otwartym próżne formy do pieczenia chleba. (Napis: „Czynię to na Twoje żądanie. Spójrz, a będziesz mi dziękować”).

5. Robotnica zarabia mąkę z wodą w naczyniu specjalnem.

Tych kilka uwag ogólnej natury pozwoliłem sobie na wstępie zamieścić, aby interesowanych, a w istotę tej materji mniej wtajemniczonych uświadomić, że analiza chemiczna, jako dzieło rąk ludzkich, nie może dawać rezultatów bez ograniczenia ścisłych, lecz tylko więcej lub mniej do rzeczywistości zbliżonych.

(D. c. n.).

## SPRAWOZDANIE Z PRZEBIEGU OBRAD XI MIĘDZYNARODOWEGO KONGRESU PRZECIWNIKÓW PROHIBICJI.

(Dokończenie).

W drugim dniu Kongresu po otwarciu posiedzenia p. baron de Luze udziela głosu p. Dr. Med. G. Bortmanowi, który przy współpracy profesora D-ra H. Delamay opracował odczyt na temat „Pochwała wina z punktu widzenia medycyny i fizjologii”. Odczyt ten w oddzielnym streszczeniu ukaże się na łamach naszego pisma. Wszystko to, co prelegent mówi o winie, w znaczniejszym jeszcze stopniu odnosi się do piwa, które pod względem zawartości ciał pożywnych, zawartości piwa i t. d. znacznie przewyższa wino. Gorące oklaski słuchaczy były w pełni zasłużoną nagrodą za cenne opracowanie tematu.

Sprawozdanie z działalności Ligi Międzynarodowej, odczytane przez generalnego sekretarza księcia Piotra Meszczerskiego, wzbudziło wielkie zainteresowanie i było niezbitym dowodem istotnej, celowej i owocnej pracy sfer antiprohibicyjnych, za co specjalne podziękowanie wyrażono prelegentowi tak ze

## 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.

strony członków Zarządu jak i delegatów Kongresowych.

Poczem ogólne sprawozdanie z ruchu antiprohibicyjnego w różnych krajach i widoków jego powodzenia, odczytał prezes baron de Luze. Ruch antialkoholowy i prohibicyjny w krajach południowych, obdarzony przez przyrodę winną latoroślą, jest bardzo słabo rozwinięty. W miarę, jak posuwamy się ku północy, tendencje prohibicyjne wzrastają i dlatego główną uwagę Liga winna zwracać na kraje północne.

Po uchwaleniu rezolucji, których treść podaliśmy w Nr. 25 Przemysłu Piwowarskiego, Zarząd Ligi jeszcze raz podkreślił, że akcja prowadzona przez Ligę nie czyni żadnych różnic między napojami alkoholowymi, gdy chodzi o prohibicję i broni interesów całego przemysłu fermentacyjnego, a więc wytwórni win, piwa, wyrobów spirytusowych i likierów.

Po zamknięciu Kongresu jedna część delegatów

6. Robotnica wyrabia bochenki chleba i wkłada je do form w piecu wygrzanych. (Napis: „Wyrabiaj bochenki jaknajdokładniej”).

7. Robotnicza wykańcza i oczyszcza upieczone chleby. (Napis: „Pośpieszaj się z robotą dla Twojego Pana”).

8. Rozgniatanie daktyli na miazgę.

9. Nalewanie wodą rozgniecionych chlebów piwnych, zmieszanych z miazgą daktylową.

10. Przelewanie i wyciskanie zaciera odfermentowanego przez sito do podstawionych dzbanów. Do robotnika filtrującego zaciera podchodzi chłopiec i presi: „Daj mi trochę „Sermt” (tak nazywano wytloki, albo młoto) „jestem bardzo głodny”. Robotnik obrzuca go stkiem ówczesnych wyzwisk piwowarskich: „A bodaj Cię i tych to Ciebie zredził, pożarł hippopotam z nad Nilu. Tybys sam pożarł więcej, jak parobek królewski podczas orki”.

11. Nalewanie piwa do mniejszych naczyń i zamykanie ich zapomocą zatworów.

Grobowiec Suemut'a „Nadzorcy pięknych piwnic króla Amenofisa IV” (około roku 1450 przed Chrystusem), znajdujący się w Schech abd el Gurna, zawiera malowidła następujące:

1. Piekarz wyjmuje z pieca wypieczone okrągłe bochenki chleba, rozcina je na kawałki i zalewa wodą w dużym garnku celem fermentacji.

2. Piwowar wyjmuje z tego naczynia zaciera fermentujący i wrzuca do kadzi drewnianej, gdzie dwaj robotnicy rozgniatają zaciera nogami.

3. Zaciera wymieszany przenoszą donaczyn większych, w których rozcieńcza się wodą i pozostawia w spokoju.

4. Filtrowanie brzezki przez sita.

5. Nalewanie piwa w dzbany, które następnie zamykają zatworami, zawiązują i pieczętują.

(C. d. n.).



zwiedzała winne piwnice rządowe, miejskie i prywatne w Budafok, druga zaś zwiedziła browar Kőbanya, który jedynie pozostał w ruchu w Budapeszcie. Jest to browar, który przed wojną produkował milion hektolitrow, dziś jednak z powodu spadku spożycia, ogranicza się do 400.000 hl., co stanowi więcej, niż połowę produkcji całych Węgier.

Wieczorem goście Kongresowi byli podejmowani bankietem przez towarzystwo „Libertas” na pięknych tarasach restauracji Holaridge, znajdującej się na wysepce Św. Małgorzaty.

W dniu następnym odbyła się wycieczka po Dunaju z Budy do Wyszehradu.

### DALSZA PROLONGATA KONCESJI.

*Okólnik Min. Skarbu, L. Dz. 4692 Konc. 30. W sprawie prolongaty cofniętych koncesji na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych.*

Do wszystkich Izb Skarbowych.

W związku z upływającym dnia 30 czerwca r. b. terminem prolongat likwidacyjnych cofniętych koncesji na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, Ministerstwo Skarbu poleca Izbie Skarbowej nie udzielić dalszej prolongaty likwidacyjnej tym detalicznym sprzedawcom napojów alkoholowych, którym Władze Skarbowe prawomocnie cofnęły, względnie odmówiły koncesji skarbowych:

- 1) na żądanie władz administracji ogólnej,
  - 2) za przekroczenie skarbowe,
  - 3) za wydzierżawienie koncesji,
  - 4) z powodu zajmowania posad rządowych, względnie w instytucjach rządowych lub samorządowych, stałego przebywania poza granicami państwa oraz skazania przez sądy, za przestępstwa z chęci zysku pchodzące, na karę pozbawienia wolności ponad 3 miesiące lub za zbrodnię pospolitą, wreszcie —
  - 5) opróżnionej po zmarłym członku rodziny.
- Co do pozostałych detalicznych sprzedawców na-

pojów alkoholowych, którym termin likwidacji ich przedsiębiorstwa upływa z dniem 30 czerwca r. b., upoważnia się Izbę Skarbową do udzielania dalszej prolongaty likwidacyjnej do dnia 31 grudnia 1930 roku, o ile właściwy wojewoda nie podniesie w poszczególnych wypadkach sprzeciwu.

Zarazem upoważnia Ministerstwo Skarbu p. Prezesa Izby Skarbowej do udzielania w wyjątkowych, na szczególne uwzględnienie zasługujących wypadkach, tym detalicznym sprzedawcom, których przedsiębiorstwa, po myśli punktu 5-go niniejszego zarządzenia, miałyby ulec likwidacji z końcem b. m., dalszej prolongaty terminu likwidacyjnego do końca grudnia r. b., o ile stwierdzone będzie, że wymienieni sprzedawcy nie posiadają innego warsztatu pracy, względnie źródła utrzymania, a korzystając z prolongat terminu likwidacyjnego na mocy poprzednich zarządzeń Ministerstwa Skarbu, nie dopuścili nadużyć na Szkodę Skarbu Państwa.

### EKSPORT CHMIELU W R. UB.

Ogółem wyeksportowano z Polski do poszczególnych krajów odbiorczych w r. 1929 — 25.904 q. na sumę 7.302.000 zł. Z powyższej sumy wyeksportowano do Austrii 133 q. na sumę 69.000 zł., do Czechosłowacji — 2.323 q. na sumę 444.000 zł., do Francji — 912 q. na sumę 180.000 zł., do Niemiec — 16.344 q. na sumę 4.479.000 zł., na Litwę — 28 q. na sumę 6.000 zł. i do Norwegii — 3 q. na sumę 1.200 złotych. (Iskra).

### SAMODZIELNY PIWOWAR

z najlepszymi referencjami do średniego browaru we Wschodniej Małopolsce poszukiwany.

Pisemne zgłoszenia skierować należy do Związku Browarów Wschodniej Małopolski, Lwów, Pl. Marjacki 6—7.

Straty browaru przez brak kontroli przewyższają koszt chociażby jaknajczęstszych analiz.

## 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).

**POLECAMY:** 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 — ORZEŻWIANKA 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.

ZAŁOŻ. 1901 r.

### DWUKOLOROWE PODSTAWKI pod szklanki DO PIWA

jak również i jednokolorowe  
wykonuje po jednakowej cenie

TŁOCZNIA i DRUKARNIA PODSTAWEK

**„M E W A”**  
GRUDZIĄDZ, UL. LIPOWA 15.

Wzory i oferty na żądanie wysyłamy odwrotnie.

### POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59. — Tel. 232-09.

Skrót telegr. „POLKOREK”

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



**„IMPLAK”** w rozmaitych kolorach do uszczelniania i znaczenia beczek transport.

**„LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI”** brązowy, żółty i szary, dający się zmywać i wyglądający schludnie — tudzież inne specjalne fabrykaty.

**Edward LUTZ**

Sp. z ogr. odp.  
KRAKÓW, XXII, Kalwaryjska 66.

Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga i Temeswar.

Do niezawodnej i bezpiecznej dezynfekcji rur miedzianych, naczyń aluminiowych, rur gumowych, słodowni, piwnic, naczyń warzelnianych, kadzi, beczek składowych i t. p.

poleca się **AKTYWINE** w proszku

ze składu

**KAROLA HESSENMÜLLERA, Bydgoszcz, tel. 379.**



## DOWÓD POSTĘPU TECHNIKI W FABRYKACJI BUTELEK DAJE NAM **HUTA SZKLANA „JABŁONNA”**

SP. AKC.

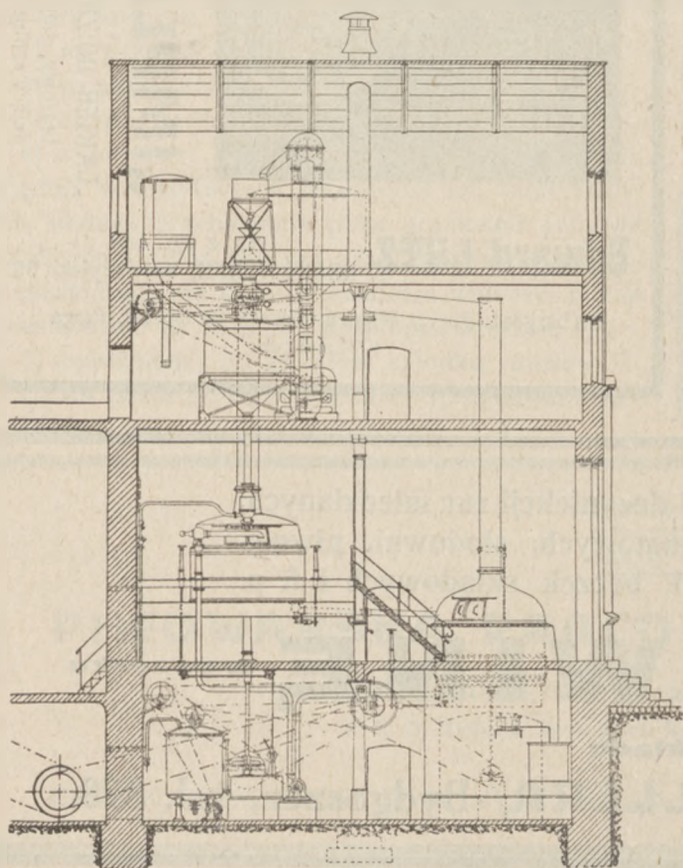
OPARTA NA KRAJOWYCH KAPITAŁACH I PRODUKUJĄCA NA ŚWIATOWEJ SŁAWY POWOJENNYCH MODERN MASZYNACH AUTOMATACH SYSTEMU „ROIRANT” (PATENT FRANCUSKI). BUTELKI DO PIWA „**JABŁONNA**” SĄ NAPRAWDĘ BUTELKAMI O JEDNAKOWEJ POJEMNOŚCI, WADZE, WYSOKOŚCI, O RÓWNOMIERNYM PODZIALE SZKŁA, JEDNAKOWYCH OTWORACH SZYJEK, BEZ PEČHERZY, 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 DZIAŁE FIRMA 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.



## **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 (dwu 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 mularskich, przez co unika się remontów,
- 4) łatwość obchodzenia się.

**Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.**