

Wychodzi
dwa razy
na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gaze-
cie War-
szawskiej.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 26 Czerwca
8 Lipca

№ 53

ROK 1852

O W C A C H.

(Dokończenie).

4.

Po czemu tak owce grubo-wełniste jak ich produkta spieniężone być mogą? jakiej wymagają paszy? i czyli podpadają słabościom, cienko-wełnistym owcom właściwym?

Kiedy wszystkie mozolne prace i zabiegi rolnika zmierzają do wskazania ubogiego kraju gospodarstwu sposobów osiągnięcia jak najpomyślniejszych korzyści, z zwłożonych kapitałów i prac rolniczych, uważam za potrzebę zwrócić uwagę na obrót i procent kapitału w gospodarstwie owiec grubo-wełnistych.

Owce cienkie kosztują o kilka razy więcej jak owce ordynaryjne, utrzymanie ich mozolne i pieściodliwe, przy różnych przypadłościach chorobliwych ryzykowne; kiedy owce grubo-wełniste przy niższej daleko cenie, wyższy a przynajmniej spokojniejszy zapewniają procent; przytém, zdrowie trwalsze, mniej wygód potrzebujące, dłuższą i bezpieczniejszą niesie rolnikowi korzyść. Niech więc uboższe gospodarstwa z mniej szczęśliwymi dla owiec cienkich położeniami, porównają więcej sławy a mniej pożytku, zbadają należycie położenie paszy i jej naturę, obejrzą się na kieszeń, a zdaje mi się, że doświadczenia mego posłuchają. Nim zaś o cenie, po jakiej owce te i ich produkta spieniężone być mogą, dowiemy się, powiem naprzód, po jakich cenach takowych, przez przybliżenie przynajmniej, wartość ich bowiem jak wszystko różnym okolicznościom ulega, dostać można.

Jarmarki na ten przedmiot handlu, bywają najliczniejsze i ożywione w mieście Nadworniej, w bok Suczawy, na tydzień przed św. Wojciechem ruskim, gdzie do 20,000 sztuk owiec tego gatunku bywa. Owca z jagnięciem kosztuje tam mniej więcej z małą różnicą, jak np. w 1850 r. rs 1 kop. 50, jarka i baran w równej cenie po 75 kop. srebr. W tém samym miejscu na św. Piotr jest jarmark na opasy owcze, gdzie ich do 10,000 sztuk bywa. Drugi jarmark, mniej jednak sławny, na kupno owiec chownych, jest wieś Perechińsko w cyrkule Stryjskim. W każdym zaś miasteczku stron tamtejszych, cząstkowo pod czas jarmarków po cenie zbliżonej powyższej skupować można. Tak skupione owce łatwo się aklimatyzują i do paszy, byle nie zbyt odmienną, przyzwyczajają. Owce takowe kontentują się ordynaryjną i lżejszą strawą, nie pogardzając i lepszą; a chociaż nie podlegają tak łatwo chorobom owcom cienko-wełnistym właściwym, jednakże, tymże uleżdy musiały, przy nietroskliwym i nieoglednym ich pielegnowaniu.

5.

Które gatunki owiec grubo-wełnistych hodować należy, i jak ich przymioty wykształcać?

Powiedziawszy już o gatunkach owiec grubo-wełnistych w naszym kraju najpraktyczniejszych, to jest, z cyrkulów Samborskiego i Stryjskiego pochodzących, takowych hodowanie jako najkorzystniej-

sze, zalecam. Co zaś do wykształcenia ich przymiotów, to od staranego ich chowu, i nie krzyżowania rasy, zależy. Do utrzymania tej zdrowej i pierwotnej krwi, którą każde krzyżowanie z poprawnemi nie polepszyć, a może zepsuć mogło, odmieniać trzeba baranów tej samej krwi, ale z innych owczarni, obierając budową, wzrostem odznaczających się; te bowiem przymioty cechują ich doborową rasę, i są nieodzownie potrzebne dla rozmnożenia rosnącego, silnego stada. Waga bowiem przy sprzedaży opasów na rzeź, wielką także w zarobku gra rolę.

6.

Czyli po porównaniu owiec cienko-wełnistych jednostrzyżnych, z grubo-wełnistymi, pierwsze lub drugie w większej gromadzie hodowane, większe w dzisiejszych czasach przynoszą korzyści? czego dowody rachunkowo wykazać należy.

Po wykazaniu korzyści z chowu owiec grubo-wełnistych, nie idzie następność bezwarunkowej wyższości tychże w zyskach, nad chowem owiec szlachetnych; pierwsze i drugie, przy koniecznych, pilnych staraniach hodowania, mniej więcej zbliżone przyniosą korzyści: chodzi tu tylko o to, że przy najmniejszej wątpliwości (*) położenia korzystnego gruntu dla owiec cienkich, bez wahania pierwszeństwo owcom grubo-wełnistym dać należy; lecz gdzie przy właściwej lokalności a pieczołowitem staraniu, owce szlachetne piękny właścicielowi przynieść mogą procent, byłoby nie postępowo trzymać owce ordynarne, dla oszczędzenia zachodów i troskliwości, jakich owce cienkie wymagają. Owce grube tam przyniosą korzyść, gdzie ich szlachetne przynieść nie mogą, i przeciwnie: porównanie więc, które większy zysk na jednym i tym samym gruncie dają, nie może mieć miejsca; a ze szkoda własną i społeczeństwa, spożywałby właściciel piękne produkta bogatej swej ziemi stworzeniami, które natura dla biedniejszej przeczynała okolicy i zawodziłby słuszne po nim oczekiwania kraju, cienkiej a tak potrzebnej wełny od niego wyglądającego. Ze jednak korzyści z owiec grubo-wełnistych zdają mi się sowe, jest dowodem że:

Owca z jagnięciem kosztuje rs. 1 kop. 50.

(*) Wątpliwość położenia korzystnego gruntu dla owiec cienkich, jest bardzo względna, bo jedynie bezwarunkowe mokradła, bez ścieków lub z wodami stojącymi, są prawdziwą przeszkodą; ale w takim razie i dla cienkich i grubych owiec; gdyż w podobnych gruntach i najordynarniejsze owce, a nawet bydło zamotyliczeje.

Inne rodzaje gruntów, chociaż z natury niekorzystne do hodowli owiec, można przysposobić przez obsiewanie stosownymi roślinami pastwnymi i zapasem pasz suchych, na zakładanie owcom z rana przed wypędzeniem w pole; a ponieważ do tego przypadku liczą się grunta tłuste, zbyt żyzne, o obfitość podobnych zapasów nie trudno.

Aloizy Fibich.

O FABRYKACH GOSPODARSKICH W OGÓLNOŚCI.

przez Wincentego Szeliskiego

b. U. I. G. W. i LEŚ. W MARYMONCIE.

Długi czas jedynym zadaniem gospodarza wiejskiego była uprawa zbóż i hodowla inwentarzy; temu tylko wyłącznie się poświęcano, a umiarkowane ztąd zyski, przy niewymyślnych potrzebach ówczesnych gospodarzy, były dostateczną nagrodą za ich usilność i pracę. Z postępowaniem ludności, twórcza potęga rozumu, aby zatrudnić i dać sposób do utrzymania przybyłym robotnikom, utworzyła nowe źródło bogactwa, tak zwany przemysł fabryczny czyli rękodzielnicтво. Nowy ten przemysł, utwór czysto ludzki, samodzielny, bez żadnej bezpośredniej pomocy natury, nieulegający więc jej dowolnym i nieraz szkodliwym wpływom, wkrótce wzrastając w nader szybkich postępach, zaczął obiecywać bez porównania większe korzyści od pierwotnego przemysłu rolniczego. Rzucono się więc do niego z całą skwapliwością żądzy bogactw, jaka się prawie zawsze w naturze ludzkiej objawia, i zaczęto mu nawet przypisywać pierwszeństwo nad innego rodzaju przemysłami, skoro nowo utworzone potrzeby i zepsuty smak ludzki, już wcale prawie surowych, ale same tylko fabrykaty na pokarm swój obracać zaczął. Opuszczony przemysł pierwotny wolnym posuwał się krokiem, dopóki znowu głębsze zastanowienie nieprzekonało, że bez surowych produktów natury fabryki istnieć nie mogą, i że nierównie ważniejsza jest wprzódki doskonałość przemysłu pierwotnego, aby tym sposobem zyskiwać jak najwięcej materiałów do przerobienia; a nadto, ponieważ przemysł pierwotny zaspakaja główne potrzeby życia, a przemysł fabryczny powiększając części zbytkowe, wrócono tamtem należną im gruntowność. Z tém wszystkiém jednakże w obecném przeznaczeniu się natury ludzkiej w przedmiocie różnorodności potrzeb, nie można nie przyznać wzajemnej zawisłości gospodarza i rękodzielcnika; gospodarz, jakkolwiek produkuje przedmioty niezbędne do utrzymania życia, sam jednakże niespożywa ich bezpośrednio lecz już przerobionemi, a nadto konieczność stosunków między ludźmi wywołała i taką nadała ważność innym zewnętrznym potrzebom, że nieraz zaspakajamy ostatnie z uszczębnikiem pierwszych.

Nie jednak tak nie wpłynęło aby gospodarza zrobić także i fabrykantem, jak sam tryb gospodarowania, zawisły od ważnego działacza jakim jest klimat miejscowy; w innym albowiem razie podział pracy, tak nieodzowny w przyzwocie urządzonej towarzysztwie ludzkiem, i dzisiaj tak już ugruntowany, samby był główną przeszkodą.

Roboty około gospodarstwa wymagające bardzo wiele rąk, skupiają się w jednej połowie roku, tymczasem w drugiej ani teje liczby robotnika niema czém zatrudnić, gdy jednakże w czasie tym społecznym nie zaspakaja naturalne potrzeby. I podczas zimy trzeba jeść a zatem trzeba pracować, bo nie wszyscy bogatemi w majątek się urodzili. Wprawdzie są także w gospodarstwie zajęcia i zimowe, ale te mało cenią, i mało chcemy płacić robotnikowi, kiedy tymczasem przy jakiej fabryce więcejby robotę jego ceniono, otrzymuje więcej korzyści.

Otóż w tém właśnie polega przyczyna, dla której roztropany gospodarz, dbający o dobry byt swoich robotników, musi zostać i fabrykantem.

Druga również ważna przyczyna, wykazująca potrzebę fabryk w gospodarstwie, jest sama różnorodność płodów produkowanych w gospodarstwie, zawsze jednakże z celem ich spieniężenia. Są produkta, jak na przykład kartofle, drzewo, które dla wielkiej objętości a stosunkowo małej wartości nie mogą być gdzieś daleko odstawiane; a jednakże są gospodarstwa z gruntami piaszczystemi, obfitujące w lasy, które prócz żyta i kartofli nic z taką korzyścią uprawiać nie mogą; otóż w takich okolicznościach fabryka, jak np. gorzelnia, jest ostatnią i nieodzowną ucieczką; ona przerabiając te płody na fabrykaty z bardzo małą objętością, a nierównie większej wartości, właściwie jest źródłem całego dochodu w podobnego rodzaju gospodarstwach.

Teraz wywężuje się pytanie: Czy bezwarunkowo gospodarz w ścisłym znaczeniu tego wyrazu może jakkolwiek prowadzić fabryki? czy też winien czynić jakiś między niemi wybór? to łatwo bardzo

rozwiązać; że tym należy oddać pierwszeństwo, które przerabiają surowe materiały przez gospodarstwo produkowane, a nadto mając na względzie stan żyzności ziemi, która obdarza nas swemi płodami, a która w skutek tego wyniszcza się, żeby takie fabryki zakładać które oprócz fabrykatów wynagradzających nakłady i pracę, dają jeszcze inne produkta, gdzie indziej bezcenne a gospodarzowi do powiększenia ilości nawozów, tego źródła przyszłej produkcji, przyczynić się mogące.— A takimi właśnie w kraju naszym praktykowanemi są: cukrownie, gorzelnie, browary, olejarnie i t. d.

Był czas, że w naszym kraju jedyną z ważniejszych fabryk w gospodarstwie była gorzelnia. Jedni je zakładali z widoków prawdziwych korzyści, drudzy naśladowując sąsiadów, bo nie można nie przyznać żeby i w tym względzie moda nie była wszechwładną; znajdują się ludzie którzy chorując na brak rozsądku, robią tylko to co u drugich widzą, niezastanawiając się nad tém czy z czasem niedoświadczą złych następstw. Niedługo więc trwało to, gdy nadzwyczajna produkcja kartofli, sadzonych na świeżym nawozie i w wielkiej ilości ten nawóz zużywających, wyjałowiła nasze grunty; a w następstwie wielka produkcja wódki, zniżając jej wartość i przyprowadzając do opilstwa klasę biednych wieśniaków, do reszty ich rujnowała. Lecz przecież natura odezwała się z swemi prawami i równowagą płodów; a obecna zaraza kartofli może na tém polegać, że już zabrakło w ziemi pierwiastków, wchodzących do utworzenia kartofla. Upadły gorzelnie, ale dla tego moda nie przestała panować; dzisiaj cukrownie są tém czém poprzednio były gorzelnie; bodajby tylko podobnego niedoświadczyły losu. Wprawdzie buraki nie tak łatwo dają się uprawiać, jak kartofle, potrzebują i gruntu lepszego i lepszej uprawy; stoi właśnie w tém ich wyższość, że produkcja ich nie tak łatwo postąpić może, bo w każdym razie przebrana miarka nigdy dobrych owoców nie wyrodi.

Jednym z nader ważnych warunków dobrego powodzenia którejkolwiek bądź fabryki jest znajomość przedmiotu przedsięwzięcia. Już dla samego uniknięcia śmieszności w udzielaniu swych zdań w fabrykach, kiedy już niemówię o podwyższeniu korzyści z tychże, powinniśmy obznajmiać się w głównej treści przedsięwzięcia, które zamierzamy zaprowadzić u siebie.— Oto właśnie ta znajomość rzeczy jest powodem, że fabryki jednych z bogacają, kiedy drugich przyprowadzają do bankructwa i zupełnej utraty majątku.

Jakże albowiem może być inaczej? »przez posły wilk niesyły,« ogólnie mówi przysłowie. A tymczasem iluż to mamy godnych politowania przykładów. Zakłada fabrykę ale nie zna nic prócz głównego wypadku; wchodzi więc w stosunki z ludźmi, co najczęściej cudzoziemcami, którzy nieraz żadnej nieprzedstawiają rekojmii—o majątkowej nie mówię bo oni u nas robią majątki—ale nawet moralnej, bo przenosząc się z miejsca na miejsce niedbają o reputację—wykłada ogromne często kapitały czasem najniepotrzebniej, bo rzadko trafić na człowieka któryby spostrzegłszy nieświadomość przedsięwzięcia niechciał z niej korzystać.—Czyż niekorzystnieję protegować swoich; a ile u nas jest wolnych i uzdatnionych ludzi gotowych się poświęcić wszelkiemu zawodowi, potrzebujących tylko protekcji i jakiej takiej pomocy pieniężnej?

Jak w każdym materialnym interesie, rachmistrz jest duszą i zasadą wszystkiego, tak też i przy fabrykach jest nieodzownym. Rachunek powinien poprzedzać założenie fabryki, rachunek ani na chwilę niepowinien spocząć przy jej prowadzeniu. On wykazuje i objaśnia prawdziwe korzyści, jedyny cel każdego przedsięwzięcia. Lecz przy fabrykach aby wszystkie objąć szczegóły, czystą zobaczyć prawdę, rachunek ma być podwójny, to jest fabryka ma swój kredyt, debet.

Debet, to jest wszystkie produkta surowe co od nas bierze, licząc w to i procenta od kapitału wyłożonego i amortyzacyjne; kredyt, co fabryka nam daje. Jeżeli kredyt przewyższa debet, fabryka może być i nadal prowadzona w każdym okolicznościach; jeżeli kredyt równy debetowi, fabryka prowadzona być może tylko w takich okolicznościach jak wyżej przytoczyłem, to jest kiedy nadaje wartość przedmiotom w pewnych miejscach niepotrzebowanym; w trzecim zaś razie, kiedy kredyt mniejszy od debetu, natychmiast fabrykę zamykać należy, bo wtenczas będzie ona tylko zabawką ale kosztowną i nierozsądną.—

Brak rachunku tyle u nas niepotrzebnym w wielu okolicznościach maszynom i nakładom fabrycznym.

W miejscu mej praktyki, w Dobrach Konstantynów, prowadzą się z fabryk: Gorzelnia i Browar.

1mo. Gorzelnia. Czynności w gorzelnii zaczynają się bardzo rano; naprzód od zapalenia pod kotłem parowym, a skoro para w tymże dostatecznie się wzmocni, otwiera się kran do parnika, już poprzedniego dnia nasypanego kartoflami i zaczyna się parowanie tychże.

Jeżeli pędzi się z żyta, jak w roku obecnym, to zamiast parowania kartofli, gotuje się woda w rakiecie do zacieru.—Przy suchem drzewie, dokładnem urządzeniu wszystkich aparatów, dobrem obmurowaniu kotła parowego i czystości kanałów cugowych, a nadto dobrej szczelności parnika, żeby para nigdzie na strony nierozpraszała się, parowanie kartofli nie trwa dłużej jak godzinę, co wcale nie jest obojętną rzeczą na wydatki; przy dłuższem albowiem parowaniu kartofle jedne przedź się ugotują, a przez długie stanie łojowacieją i psują się. Potem następuje mielenie tychże kartofli. Zwykle młynek bywa urządzony nad kadzią zacierną a pod parnikiem, ten zaś ostatni bywa ustawiony w górze żeby łatwiej było wygarniać. Na dobroci młynka także wiele zależy, bo im przedź zemleć można tem lepiej, kartofle albowiem po ugotowaniu przez długie stanie w parniku tracą na wartości. Młynki najpraktyczniejsze, to jest najtańsze, nie tak często psujące się i mało siły potrzebujące, są drewniane dwa walce, z trzema kołami trybowemi, to jest, że kolba ma swoje oddzielne koło, dające ruch kołom na osiach walców umieszczonym; z walcami żelaznymi są cięższe i wymagają doskonałego wyczyszczenia kartofli z obcych części, co przy naszych robotnikach nie tak łatwą jest rzeczą.

Samo zacieranie odbywa się w ten sposób: podczas parowania kartofli napuszcza się do kadzi zaciernej nieco wody ciepłej, sypie się i miesza robota słodowa, następnie zmielone kartofle upadające w kadzi ciągle się rozrabia; a nakoniec, po dokładnem rozmieszaniu, jeżeli temperatura zacieru wynosi około 52° R. kadź się nakrywa; jeżeli zaś nie dopuszcza się przed nakryciem wody gorącej, aby też temperaturę otrzymać; kadź pod przykryciem pozostawia się około 1½ godziny, ażeby robota odbyła proces cukrowania.

Kiedy robota stoi pod przykryciem w kadzi zaciernej, wtedy z 5 parobków, bezustannie do gorzelnii przeznaczonych, dwóch idzie wodę pompować do rezerwoaru, trzeci napuszcza parę do aparatu i zaczyna właściwe pędzenie, i tём jest zajęty już aż do skończenia robót dziennych, a dwóch pozostałych zajmuje się oczyszczeniem parnika.

Skoro odbędzie się proces cukrowania roboty zatartej, co poznaje się po słodyczy, pęcherzykach występujących i opadnięciu temp. do 40° R. zakłada się do kadzi pompa, i jeden pompuje na kilsztok, a drugi na kilsztoku miesza; tymczasem drudzy arfują czyli oczyszczają kartofle nasypać się mające na dzień następny. Wtedy także parę ćwiartników roboty dodaje się do zatorku czyli zamłode, ażeby poprzednio zafermentował, a zresztą i dla tego, żeby zaraz można było poznać moc zatorku i wrazie potrzeby dodać czystych drożdży.

Gdy robota ostygnie na kilsztoku do przyzwoitego stopnia co jest względne do stopnia temperatury powietrza, i temperatury wody zimnej, którą właśnie dopuszcza się na kilsztok dla rozcieńczenia roboty i właściwego ostudzenia, wlewa się na kilsztok przeznaczoną ilość wraz z robotą zafermentowaną zatorku, doskonale miesza, i następuje spuszczenie tejże do kadzi fermentacyjnej, tak żeby robota jak w zimową porę i tam gdzie sala fermentacyjna nie jest w piwnicy, miała w kadzi temp. 16° R., gdyby robota zanadto się ostudziła na kilsztoku, dolewa się do kadzi wody gorącej i miesza. Właściwie z zacieraniem już wszystko na tём się kończy, lecz następuje teraz czyszczenie kadzi zaciernej, kilsztoka, ćwiartników, wiosel, grabi i wszystkiego co tylko używanem było. Utrzymywanie w czystości jak największej wszystkich naczyń i całej budowli, w gorzelnictwie jest prawie rzeczą najważniejszą, jest to właśnie ów talizman, ten sekret dobrych wydatków; szczególną więc zwrócić należy uwagę ażeby parobcy wykonywali to jak najdokładniej. Czystczenie kadzi zaciernej polega naprzód na wypłukaniu zimną wodą, a następnie na do-

kładnem wyszorowaniu miotłami i gorącą wodą; kilsztok prócz tego niekiedy kropi się mlekiem wapiennem i doskonale szoruje.

Gdy już parnik został napełniony kartoflami na dzień następny i kadź zacierną, kilsztok i naczynia po zatorku poczyszczono — dwóch ciągnie pompą, wyfermentowaną robotę z kadzi fermentacyjnej do rezerwoaru na górę, a dwóch ciągnie wodę zimną ze studni. Następnie kadź z której robotę wyciągnięto, oczyszczają w ten sposób: naprzód zaraz po wyciągnięciu popłukuje się zimną wodą i nieco szoruje miotłami, potem po przewietrzeniu przez kwadrans, szoruje się gorącą wodą, a po pewnej chwili, skoro znów przewietrzeje, bieli się mlekiem wapiennem i nakoniec, niedając zaschnąć temuż wapnu, gdyż nadzwyczaj trudno byłoby odmyć, szoruje się raz trzeci i ostatni gorącą wodą, i tak pozostawia próżną przez noc całą, aż do spuszczenia następnego zacieru.

Fermentacja odbywa się przez 4 dni, to jest czwartego dnia wyciąga się robota do rezerwoaru, i właściwie piątego dnia odpędza się. Przy pędzeniu zwracać uwagę należy, żeby ogień równo pod kotłem parowym był utrzymywany i aby nigdy nie puścić gwałtownego strumienia okowity, przez to albowiem otrzymuje się okowita czystsza, bez odoru i wyższej próby, a to miarkuje się ciągłym dopuszczaniem na talerze zimnej wody i częstym odmienianiem wody w kilfacie.

Mając browar a zatem i swoje drożdże i niemając na nie pokupu, nierobi się w gorzelnii zamłody; jednakże w miejscach gdzie trudno o drożdże, postępuje się w ten sposób: każdego dnia w wieczór zwyczajnym sposobem zaciera się pewna ilość sżróty słodowej i tak pozostawia przez 24 godzin, kiedy niekiedy mieszają; później dodaje się drożdży piwnych aby zafermentowała, gdy to nastąpi przez noc, rano odbiera się części na tak zwaną matkę, a do pozostałego jak wprzódy nadmienilem, dodaje się niejaka część roboty zatartej, i gdy zafermentuje, co wkrótce nastąpi, zamiast drożdży dodaje się do zacieru i t. d. się postępuje.

Dla wzmocnienia, niekiedy do malki dodaje się cokolwiek drożdży piwnych; co miesiąc mniej więcej taką matkę na nowo otrzymywać należy, a to aby uniknąć wywiezywania się przez dawność kwasu.

Składy na okowitę potrzeba najlepiej żeby były w piwnicy, sklepione i z posadzką, piasek albowiem ułatwia parowanie okowity. W kufach które raz na zawsze powinny być wymierzone nie potrzeba dolewać do pełna, gdyż okowita przy zmianach powietrza podnosi się, i mogłaby nawet przy dobrem zaszpanowaniu kufę rozsądzić.

Browar w Konstantynowie jest wypuszczony w dzierżawę piwowarowi, który ze swych materiałów wyrabia i sprzedaje piwo, a za statki i budowlę płaci zł. 2000, prócz tego drzewo z lasów do dóbr tych należących kupować jest obowiązany.—Otrzymuje on piwo w następujący sposób: dniem wprzódy stód zakrapia a po zmieleniu onegoż, włożeniu w kadzi zaciernej dna podwójnego i ustawieniu tak zwanego popa, napuszcza się do tejże kadzi wody ciepłej i wyspuje sżróte mieszając; dalej dopuszcza wody gorącej i po rozrobieniu, nabija tę tak zwaną kaszę w kocioł, zagotowuje i znowu wybija do kadzi dobrze mieszając. Następnie podstawi pod kadź zacierną, która stoi na rusztowaniu, kadkę płaską, odpuszcza pop i ociekającą brzeckę dwa razy gotuje samą, trzeci raz z chmielem, i wybija na kilsztok przez kosz dziurkowany, w którym wygotowane chmieliny pozostają. Na kilsztoku studzi do 17° R. spuszcza do piwnicy, do kadzi fermentacyjnej i zadaje nieco drożdży. Następnie na słodziny jeszcze raz nalewa wody i tak zwany dobiór, po ugotowaniu i ostudzeniu dopuszcza do pierwszego piwa i dodaje więcej drożdży. Skoro cokolwiek zafermentuje, zlewa do beczek, w tych wyrabia i nakoniec roznosi czyli sprzedaje.

Browary zapewniają mały zysk częściowy, to jest z jednego waru, ale skoro te wary często się będą powtarzać, wtenczas i browar może się stać źródłem znacznego dochodu. Skarżymy się na małą konsumcję tego trunku, a to z niczego innego nie pochodzi tylko z naszego niedbalstwa; nie staramy się aby dobrym był, nie powinniśmy więc wymagać aby był z przyjemnością konsumowany.

Niech nam za przykład posłużą Niemcy, którzy kilka razy więcej potrzebują piwa jak wódki, ale też prawdziwie dobre wyrabiają.

