

Historia Browaru Tczewskiego

Historia Browaru Tczewskiego

Ocalale budynki dawnego Browaru Tczewskiego mieszczą się w obrębie historycznego Starego Miasta, w pobliżu którego znajdował się średniowieczny system obronny.

Są to budynki murowane, częściowo tynkowane, z charakterystyczną żółtą cegłą licówką.

Szczyty stanowią atrapy wieżeczek. W jego obrębie znajdowały się budynki o numerach od 1 do 6.

1. Warzelnia i leżakownia - pierwszy budynek wzniesiony w Browarze Tczewskim, datowany na 1867 r., mieszczący się przy ulicy Zamkowej 5.
2. Słodownia - budynek mieszczący się przy ul. Zamkowej 2, z przełomu 1889 i 1890 r., uległa spaleniu, ale dzięki staraniom Johanna Allerta została szybko odbudowana.
3. Stajnia i zajezdnia - obiekty oddane do użytku w lutym 1890 r. Dach stajni pokryto dachówką. Zajezdnia przeznaczona była dla wozów konnych, niezbędnych do rozwożenia piwa. Spichrz - zbudowany w 1903 r. pod nadzorem majstrów - J. Kloschinskigo i G. Wilkego.
4. Rozlewnia i młyn - mieściły się w jednym budynku przy ul. Zamkowej 2, dobudowanym w marcu 1890 r. W młynie śrutowano słód niezbędny do wyrobu piwa.
5. Maszynownia - mieściła się przy ul. Zamkowej. Wniosek na jej wybudowanie wpłynął do Miejskiej Policji Budowlanej latem 1893 r.
6. Budynek administracyjny - wzniesiony na rogu ul. Podgórną i Zamkowej w 1896 r. Pełnił funkcję Gminy Miejskiej (w okresie 20-lecia międzywojennego wszedł on w skład kompleksu Browaru Kuntersztyn 5A w Grudziądzu Filia Tczew). Budynek pod numeracją Zamkowa 36/37 był wydzierżawiony przez kolejno Victora Stellmacha, Petera Kamińskiego i Ludwika Hofmeistera.
7. Mylnia butelek i remiza zakładowa Schuppen - pomieszczenia wybudowane pod koniec XIX w. przy ul. Zamkowej 1.
8. Budynek mieszkalny - wchodzący w skład kompleksu Browaru Tczewskiego od ok. 1900 r. Znajdował się przy ulicy Podgórną 14. W latach 30. mieszkał w nim zarządca Browaru Tczewskiego, piwowar Teodor Szoltysek oraz Oswald Fichtner. Piwnice budynku służyły do przechowywania lodu.
9. Maszynownia - pomieszczenie przeznaczone dla maszyny parowej oraz na użytkowanie kotła parowego. Pozwolenia na jej budowę Browar Tczewski otrzymał w październiku 1902 r.
10. Chłodnia i leżakownia - budynki oddane do użytku jesienią 1905 r. Mieściły się przy ul. Zamkowej 6.
11. Magazyn - przebudowany i powiększony w lutym 1912 r. W tym samym roku odremontowane zostało również podpiwniczenie, gdzie przechowywano napełnione butelki oraz beczki z piwem. Budynek magazynowy pełnił również funkcję miejsca, gdzie uzdatniano wodę.
12. Kuźnia - rozbudowana w 1914 r.



Historia Browaru Tczewskiego

Z Tczewskiego Browaru pozostało ...

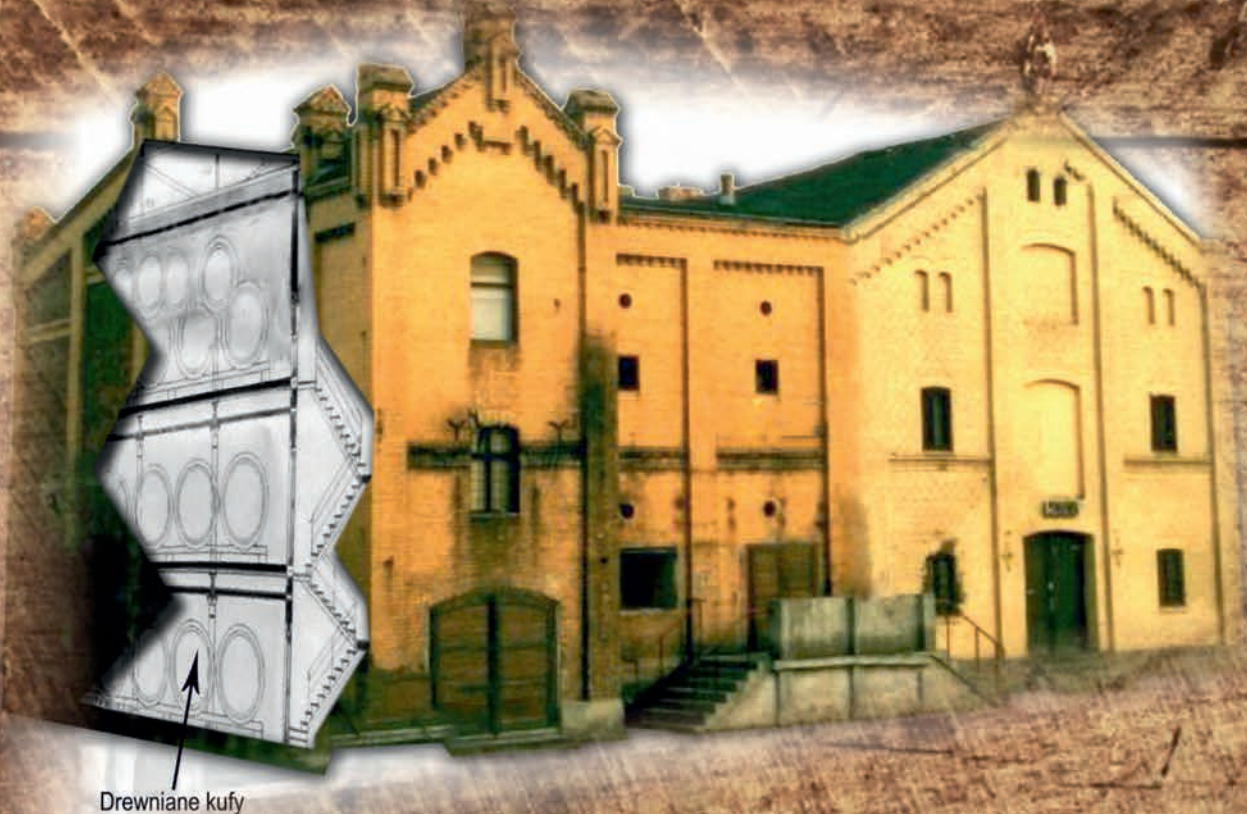
- 1. i 10.- Budynki obecnie odremontowane i oddane do użytku publicznego.
 - 2. i 4.- Budynki, które obecnie popadają w ruinę.
 - 8.- Budynek mieszczący się przy ul. Podgórnej 14.
- Pozostałe budynki uległy zniszczeniu, głównie na skutek rozbudowy infrastruktury miasta.



Ikona grafia: Logo Browaru Tczewskiego, Archiwum Państwowe w Toruniu.

Fot.: Dawid Fandrejewski

Dawna funkcja budynków



Drewniane kufy

Jedną z największych inwestycji w Browarze Tczewskim było wzniesienie w 1905 roku budynku z dużymi piwnicami fermentacyjnymi, który zgodnie z założeniami miał pełnić funkcję leżakowni i chłodni. Sprowadzono naczynia niezbędne do fermentacji oraz leżakowania (kufy). Były one wykonane z dębiny. Należało je nie tylko często i dokładnie szorować, ale również wewnętrznie pokrywać mieszaniną żywic, utrudniających zagnieżdżenie się drobnoustrojów, które mogłyby przyczynić się do zepsucia piwa.

Fot.: Dawid Fandrejewski,

Rys. tech.: Urząd Miejski w Tczewie - Archiwum Zakładowe

www.fabrykaszuk.tczew.pl



Dawna funkcja budynków



Fermentownia została wyposażona w emaliowane kadzle metalowe. Ponadto w pomieszczeniach leżakowni firma Hasemann & Lüftjohann z Hamburga w 1905 roku zainstallowała urządzenia chłodnicze z amoniakalnym systemem chłodzącym.

Fot.: Dawid Fandrejewski,

Rys. tech.: Urząd Miejski w Tczewie - Archiwum Zakładowe

www.fabrykaszuk.tczew.pl



Dawna funkcja budynków



W 1902 roku postanowiono przeprowadzić dość istotną inwestycję, mianowicie do budynku warzeźni oraz leżakowni został dobudowany następny obiekt, w którym zainstalowano dwuwłókowy kocioł parowy z prądnicą, zapewniającą elektryczność oraz maszynownię chłodniczą. Instalację kotła przeprowadziła firma Ernst Eckardt z Dortmundu.

Fot.: Dawid Fandrejewski,

Rys. tech.: Urząd Miejski w Tczewie - Archiwum Zakładowe

www.fabrykasztuk.tczew.pl



Średniowieczne ciekawostki piwne

- * Tradycje piwowarskie sięgają początków państwowości polskiej (czasy piastowskie).
- * W niemieckich kronikach znajduje się zapis, określający Bolesława Chrobrego jako „tragbier” – piwosza.
- * Bursztynowy wywar był ulubionym napojem Leszka Białego (1184/1185-1227).
- * Leszek Biały w liście do papieża Honoriusza III prosi o zwolnienie go z zaplanowanej pielgrzymki do Ziemi Świętej, ze względu na brak piwa, bez którego nie mógł się obyć.
- * Sztuka warzenia piwa rozwijała się głównie w zakonach benedyktyńskich oraz cysterskich, gdyż do XII w. posiadały one monopol na produkcję piwa.
- * Piwo przechowywano i transportowano w drewnianych beczkach.
- * Rozróżniano dwa rodzaje piwa: właściwe - z pierwszego waru, oraz piwo z drugiego waru, zwane langwelle - „długo warzone”
- * Uważano, że piwo ma właściwości lecznicze i pomaga w pozbyciu się różnych dolegliwości, np. w XX w. dowiedziano się, że piwo zabija zarazki tyfusu.
- * Do XIX w. piwo było jednym z głównych napojów, traktowanym nie jako trunk alkoholowy, lecz jako napój gaszący pragnienie. Piwo pili nawet dzieci, ze względu na niewielką ilość mleka oraz zanieczyszczoną wodę. Trzeba również pamiętać, że w tym czasie w Europie nie znano jeszcze kawy i herbaty.
- * W średniowieczu piwowarzy wierzyli w złe i dobre duchy. Sądzili, że jeśli zjedną sobie siły wyższe, osiągną dobre efekty w warzeniu piwa, a złe moce nie będą ich prześladować.
- * Aby ustrzec się przed złymi mocami, wielu piwowarów wieszało na ścianach amulety w postaci Gwiazdy Dawida. Figura ta obrazowała i wyjaśniała cały proces produkcji piwa - kiełkowanie, woda, scukrzenie, powietrze (gaz), fermentacja, ogień (ciepło).



Der xlv bruder der do starb hies
hermel vnspreu.



Rola młynów w browarnictwie



- * W dawnych czasach w browarnictwie kluczową rolę odgrywał młyn.
- * Na terenie Polski i Pomorza do przerobu ziarna używano prymitywnych narzędzi, takich jak: stępy, stępory, żarna. Później ziarno mielono już w młynie.
- * Pierwsze młyny wodne i wiatrakł pojawiły się na ziemiach polskich na przełomie XII i XIII w., na skutek oddziaływania kultury flamandzkiej. Były one niewątpliwie nowym zjawiskiem technicznym. Pomorski krajobraz wzbogaciły głównie młyny wodne oraz wiatrakł.
- * Młyn zbożowy był dziesięciokrotnie wydajniejszy od dawniej używanych żaren. W ciągu 10 godz. pracy mógł wyprodukować nawet do 700 kg ześrutowanych ziaren.
- * W powiecie tczewskim w XII-XIII w. znajdowało się 12 młynów m. in. : w Miłobądzu, Zajączkowie, Tczewie, Lubiszewie, Szpegawie i Swarżynie. Dla porównania w powiecie gdańskim było ich tylko 7.
- * W młynie przerabiano ziarno na mąkę i kaszę oraz produkowano główny składnik do warzenia piwa - śrut słodowy.



Prawa i przywileje piwowarów zawarte w Wilkierzu Królewskiego Miasta Tczewa uchwalonego w 1582 r., rozszerzonego w 1599 r.

- * Do warzenia piwa ma prawo każdy obywatel miasta, który posiada własny dom, jeżeli w domu tym dotychczas piwo warzono.
- * Na ziemiach położonych poza miastem, a należących do miasta, nie zezwala się nikomu na sprzedaż piwa ani też na prowadzenie gospody czy obergery, pod groźbą kary miejskiej, chyba że Czcigodna Rada i wszystkie ordynki wyrażą na to zgodę.
- * Wszystkim połówkom czy całym zagrodom zezwala się na warzenie piwa co trzy tygodnie przez cały rok, ćwiartkom nieruchomości czy też połówkom ćwiartek nieruchomości jedynie co 5 tygodni; każdy, kto warzyłby piwo częściej, niż wynika to z powyższych uprawnień, płaci karę 10 marek.
- * Kto sprzedaje czy podaje drożej lub taniej niż ustalono, ten płaci karę w wysokości 1 marki. Przepis ten nie obowiązuje piwa marcowego.
- * Żaden z przybyszy nie może u nas nabyć mieszkania i założyć gospodarstwa domowego, jak również handlować, warzyć swoje piwo.
- * Zabrania się również parobkom przesiadywania nad piwem latem po godzinie dziewiątej, a zimą po godzinie ósmej oraz wznoszenia okrzyków na ulicach, pod karą więzy. Szynkarka, która w tym czasie poda piwo parobkom lub innemu luźnemu ludowi, za pierwszym razem płaci karę 1 marki; za następnym razem karę określi Czcigodna Rada.
- * Piwowarzy i ich pomocnicy winni pracować w ciągu dnia i nocy nie więcej niż w jednej piwowarni.
- * Piwowarzy, których znajdzie się śpiących przy kole warzelnym, podlegają karze więzy. Za zniszczone piwo muszą zapłacić, jeżeli nie będą w stanie tego uczynić, to odsiedzą dług w więzy.
- * W niedzielę w czasie nabożeństw zabrania się, jeżeli nie zaistnieje stan wyższej konieczności, sprzedaży wódki i piwa, chyba że podróżnym, pod karą 12 guldenów.



Browarnictwo w Prusach Królewskich XVI - XVIII w.



Piwowar, rycina XVII w.
Biblioteka Muzeum Zamkowego
w Malborku

- * Jednym z przywilejów mieszkańców Prus Królewskich była zgoda na warzenie piwa.
- * Zygmunt III Waza (1566-1632) w 1593 r. wydał przywilej, dzięki któremu warzeniem piwa na wsiach mogli zajmować się karczmarze.
- * Starostowie i bogatsi mieszkańcy miasta mogli warzyć piwo tylko na własne potrzeby.
- * Sposób warzenia piwa w Prusach nie różnił się od metod średniowiecznych.
- * Do warzenia używano głównie jęczmienia.
- * W Zajączkowie Tczewskim uprawiano chmiel.
- * W Tczewie piwo warzono w panwiach miedzianych (duże, płytkie, metalowe naczynie).
- * Przemysł słodowy na potrzeby wszystkich miast odbywał się w młynach starościńskich (królewskich).
- * Obywatele, nieposiadający własnych browarów i słodowni, korzystali z budynków miejskich. Tczewscy mieszczanie współpracowali z browarami i słodowniami starościńskimi.



Wzór browaru z XIX wieku

- * Browar sytuowany był w pobliżu stałego dostępu do miękkiej wody.
- * Wskazana była budowa na wzniesieniach, o twardym i suchym podłożu, aby piwnice były wysokie i nie uległy zawilgoceniu.
- * Plac przed browarem był zacieniony, a od południa osłonięty, gdyż upalne dni nie sprzyjały produkcji piwa.
- * Lokalne powietrze musiało być wolne od zanieczyszczeń.
- * Tradycyjny browar był wyposażony w pomieszczenia dla pracowników, spichlerz na skład jęczmienia, pomieszczenie na gotowe słady i chmiel, słodownię, suszarnię, młyn, szopę na beczki, drewnię, piwnicę i stajnię z zajezdnią dla wozów konnych.
- * W każdym browarze znajdowały się m.in.: 2 kadzle do fermentacji, klocek do wchodzenia do kadzi, drożdżownia, koryto, chłodnica, komin i kocioł do zacieru i warzenia piwa.
- * Zalecane było, aby na terenie browaru znajdowało się mieszkanie dla piwowara.



ZNANY JEST RODZAJ I ILOŚĆ BUDULCA, POTRZEBNEGO DO POWSTANIA TRADYCYJNEGO BROWARU:

92 tys. cegieł,
276 korcy (1 korzec=128 l) wapna,
552 fary piasku,
30 kop (60 szt.) bertali bretnali (duży gwóźdź z dużym, płaskim łebkiem)
16 kop gontów,
144 szt. gęsiorów,
766 łokci (1 łokieć=2 stopy) sześciennych fundamentu,
76 krokwi po 12 łokci długich,
106 bali po 12 łokci długich,
195 lat po 10 łokci długich,
24 okna małe z kłapami,
12 dużych okien,
1 półokrągłe okno.



Technologia warzenia piwa

* Przygotowanie siodu:

- proces rozpoczyna się od zamoczenia ziaren jęczmienia, pszenicy, żyta oraz owa w wodzie,
- ziarno kielkuje, dzięki czemu zwiększa się w nim poziom cukru,
- ziarno siodowe jest następnie suszone i rozdrabniane (śrutowane).

* Zacieranie:

- śrutę miesza się z wodą i ogrzewa,
- podczas zacierania następuje przemiana związków chemicznych obecnych w ziarnie w formę przyswajalną przez drożdże.

* Warzenie:

- gotowanie brzezki z chmielem, w celu ostatecznego pozbycia się niepożądanych składników (substancji lotnych, białek, garbników itp.),
- dla uzyskania ciekawego zapachu piwa dodaje się chmiel aromatyczny.

* Chłodzenie:

- najszybsze schłodzenie uwarzonej brzezki w celu zadania drożdży.

* Zadanie drożdży i fermentacja:

- w zależności od rodzaju użytych drożdży oraz miejsca, w którym się osadza, rozróżniamy następujące rodzaje fermentacji: górną, dolną oraz spontaniczną.

Piwo górnej fermentacji

- fermentacja przebiega w temperaturze od 15 do 24°C. Przedstawicielem jest piwo pszeniczne (produkowane ze siodu pszenicznego z dodatkiem siodu jęczmiennego).

Piwo dolnej fermentacji

- fermentacja przebiega w temperaturze od 6 do 12°C. Przedstawicielem jest pilzner (produkowane ze siodu jęczmiennego).

* Leżakowanie:

- podczas leżakowania piwo nabiera odpowiedniego dla swojego gatunku charakteru,
- trwa ono od 4 do 6 tygodni bądź od 2 do 3 tygodni (tzw. fermentacja nowoczesna).



Karczmy

- * Dawniej na karczmy mówiono „taberna”.
- * Znajdowały się w pobliżu ważniejszych szlaków handlowych, w miastach i wsiach.
- * W karczmach można było zjeść posiłek, otrzymać noclegi dla siebie i konia oraz napić się piwa.
- * W każdej karczmie znajdował się kominek, stół szynkarski (lada), ławy i stoły gościnne.
- * W soboty i niedziele urządzano tańce dla okolicznych mieszkańców i gości.
- * Posiadaczami „tabern” byli zazwyczaj zamożniejsi rzemieślnicy, mieszcianie, a także sołtysi i duchowni.
- * Duchownych obowiązywał zakaz przebywania w karczmach, często był on jednak przez nich łamany.
- * Urzędowali w nich również parobcy pobierający opłaty za cła, obradował samorząd wiejski, odbywały się sądy czy też organizowano wesela.
- * Prawdopodobnie pierwsze karczmy istniały już w X w., a kronikarz Gall Anonim wspomina o nich przed rokiem 1025: „ani klaskania, ani dźwięku cytry nie słyszano w gospodach”.
- * Karczmy budowano według określonego schematu. Składała się ona z: karczmy właściwej, izby karczmarza, pomieszczeń dla podróżnych, piwnicy, mieszkania dla wiejskiego rzemieślnika oraz stajni dla 4 koni.

Karczma przy ulicy Wojska Polskiego 15 w Tczewie

- * Karczma powstała według planów z 30 czerwca 1893 r. Inwestorem był Arthur Albrecht.
- * Prace budowlane wykonał J. Kloschinski, natomiast wykończeniowo-stolarskie - G. Wilke i Albin Brandt, którzy uczestniczyli również w rozbudowie Browaru Tczewskiego w latach 1900-1914.
- * Z przekroju budynku z dnia 22 listopada 1926 r. wynika, że w jego skład wchodziły 3 pomieszczenia pokojowe, składy na żywność i piwo, 2 pomieszczenia restauracyjne, kuchnia oraz 2 sienie.
- * Z wykazu budowlanego z dnia 24 listopada 1926 r. wiadomo, że kolejny właściciel - Józef Szewel, uzyskał zezwolenie na wybudowanie karczmy przy ul. Skarszewskiej 12 (obecnie ul. Wojska Polskiego). Budowa powinna rozpocząć się do dnia 24 listopada 1927 r. oraz przebiegać zgodnie z wytycznymi Policji Budowlanej.
- * 25 września 1927 r. Jan Beling uzyskał zezwolenie na wykonanie nadbudowy 1. piętra domu mieszkalnego przy ul. Skarszewskiej 12 pod kilkoma warunkami:
 - rozpoczęcie prac budowlanych musi nastąpić do 25 września 1928 r.
 - budowa powinna być przeprowadzona zgodnie z miejscowymi przepisami Policji Budowlanej.
- * Na planie pierwszego piętra karczmy znajdują się dwa mieszkania. W skład każdego z nich wchodzi pokój i kuchnia.
- * Z treści listu wystosowanego z Magistratu Miasta Tczewa do nowego właściciela Jana Przybyłowskiego w dniu 15 września 1931 r. wynika, że został on wezwany do naprawy w ciągu 14 dni zniszczonego płotu przy ul. Skarszewskiej 12, gdyż oszpeca on ruchliwą ulicę.
- * Od 15 października 1935 do 1945 r. właścicielem karczmy był Stanisław Holz.
- * Po 1945 r. budynek przeszedł w posiadanie Janiny Trzuskot (z domu Holz), córki poprzedniego właściciela.
- * W 2003 r. dawna karczma została odrestaurowana przy pomocy środków pozyskanych z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego i objęta ochroną Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Gdańsku.
- * Obecnie pełni funkcję mieszkalną i sklepową. Właścicielami są Bogumiła i Romuald Trzuskot (syn Janiny Trzuskot).



Plan rozbudowy karczmy z 1926 r.
Urząd Miejski w Tczewie -
Archiwum Zakładowe



Chmielnik

- * Chmiel jest rośliną pnącą z rodziny konopnowatych.
- * Sadzonki chmielu sadi się w kwietniu, najpóźniej w maju, do głębokości 12-13 cm (na glebach ciężkich) i do 14-15 cm (na bardziej przepuszczalnych), przykrywając je ok. 5 cm warstwą ziemi. Odmiany wczesne sadi się na rozstawie 150x130 do 150x150 cm, odmiany późniejsze w rozstawie od 150x175 cm do 150x200 cm.
- * Chmielnik zakładany jest na kwadratowej i odpowiednio spulchnionej działce, na której następnie stawia się słupy i przeciąga pomiędzy nimi stalowe druty.
- * Między 8 a 20 maja wykonuje się tzw. podkręcanie chmielu, czyli ręczne naprowadzanie na przewodniki. W tym czasie konieczne jest jeszcze obsypanie i pasynkowanie (obrywanie dolnych pędów). Należy stale kontrolować przyrost rośliny, aby dorosła do konstrukcji (chmiel często się obwiesza, szczególnie w czasie silnych wiatrów).
- * Po 14 dniach dzienny przyrost roślin wynosi od dwóch do kilkunastu centymetrów.
- * Dojrzewa od końca sierpnia i na początku września, gdy ziarna lupuliny osiągną barwę jasnożółtą. Jest to najważniejsza część szyszki, ponieważ zawiera ciała pachnące i gorzkie, odpowiedzialne za charakterystyczny smak piwa.
- * Po zbiorze chmiel poddaje się suszeniu w temp. 58-63°C.
- * Do wyrobu piwa używa się kwiatów żeńskich, zwanych „szyszkami”.
- * Przeciętna żywotność plantacji to 20 lat.
- * W Polsce uprawiane są dwa rodzaje chmielu: aromatyczny i gorzki.
- * Na ziemiach polskich chmiel uprawiano już w X-XI w. W XV w. eksportowano go do Szwecji i Europy Zachodniej.



Fabryka Sztuk

Copyright by Fabryka Sztuk
Dyrektor: Alicja Gajewska
Autor: Dawid Fandrejewski
Projekt graficzny: Angelika Jagielska
Autorzy zdjęć: Dawid Fandrejewski
Korekta tekstu: Małgorzata Kruk
Prace montażowe:
Dawid Fandrejewski, Andrzej Wleczorkowski, Jan Szweda, Jerzy Cyganowski