



# BROWAR KSIĄŻĘCY TYCHY

1629 — 1929



Dyrekcja Policji w Katowicach

Wydział Kryminalistyki

Nakład 2550 egzemplarzy

Data 27 VII 1979



1629



*Wpłata do nr. 14/19*

# **BROWAR KSIĄŻĘCY TYCHY**

**PRZEGLĄD DZIEJÓW  
300-LETNIEGO ROZWOJU**



**N A P I S A Ł   J E R Z Y   B U C H S**



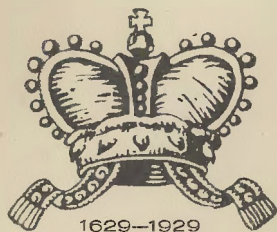
# fl 12 d 7

148521

III







# Browar Książęcy Tychy

Tychy, w sierpniu 1929 r.

Wielce Szanowny Panie !

Z okazji 300 letniego obchodu istnienia Browaru Książęcego w Tychach mamy zaszczyt, doręczyć J. W. Panu załączony egzemplarz wydanej przez nas księgi pamiątkowej, zawierającej dzieje rozwoju naszego przedsiębiorstwa.

Żywimy nadzieję, że J. W. Pan nadal okaże naszym browarom w Tychach swoją życzliwość i kreślimy się

z wysokiem poważaniem

**Browar Książęcy Tychy.**

*M. Książę*





Ernst Rögge





Hans Heinrich Fürst von Bern





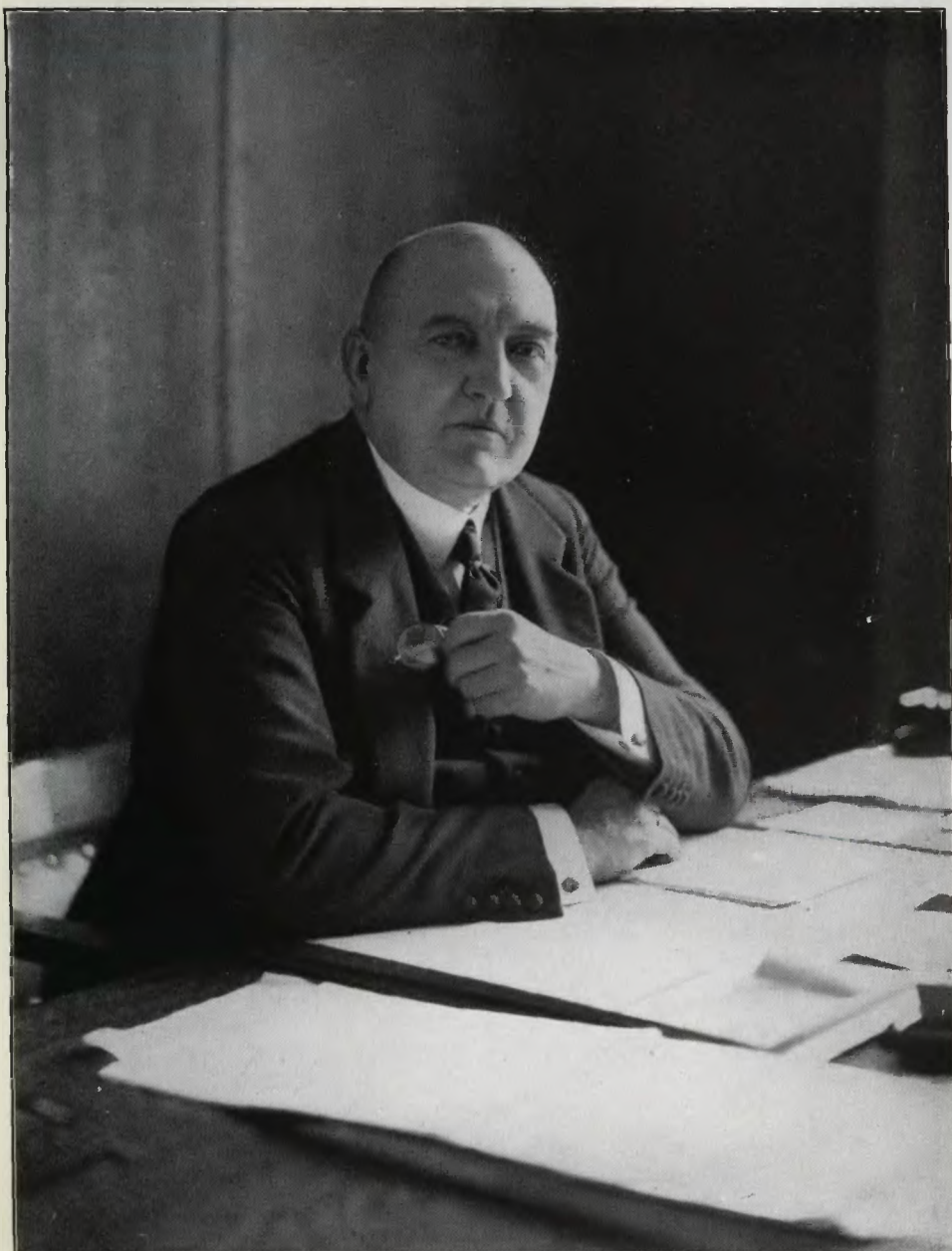
Alan Stewart X<sup>th</sup>. Fr. Vinton, N.H.



*AV Nasre*

Generalny Pełnomocnik Księcia Pszczyńskiego.





*Mr. Krawiec.*

Dyrektor browarów książęcego i obywatelskiego Tychy.



en folwark posiada znaczne prawo piwowarskie, można tu co tydzień piwo warzyć, przynosi przeto znaczną korzyść. Przytem słodownia, browar wraz z miedzianym kotłem i wszelkimi naczyniami warzelnymi; może być bardzo dobrze wykorzystany także dla bydła i innych potrzeb.“\*)

Na podstawie powyższej zapiski w urbarzu państwa pszczyńskiego z roku 1629, najstarszej wspominającej o browarze w Tychach, obchodzi książęcy browar w Tychach 300-lecie swego istnienia. Czy rok 1629 należy uważać za sam początek piwowarstwa w Tychach, na to odpowiedzi stanowczej dać nie można. Sam początek browaru bowiem może być wcześniejszy. Przypuszczenie to uzasadnia protokół, zapisany w księgach miasta Pszczyny, z dnia 26 kwietnia 1660, z którego wynika, że śląska komora podatkowa zażądała podatku piwnego z książęcopszczyńskich dóbr w Łędzinach i Śmiłowicach. Pan na Pszczynie zastrzega się przeciw temu, powołując się na zeznania leciwych ludzi, a mianowicie 80-letniego Walentego Waji z Łędzin, 60-letniego

---

\*) Wszelkie dosłownie przytoczone miejsca w niniejszej pracy, jak również wszelkie dokumenty, na które się tu powołujemy, pisane są w oryginale po niemiecku.



---

Piotra Jurnika z Łędzin, 80-letniego Macieja Mazura, kowala z Śmiłowic, oraz 50-letniego Adama Smerczyka, karczmarza śmiłowickiego, którzy zeznają, że pomną wprawdzie

„pana Karola, pana Abrahama z Promnic, jak niemniej wszystkich następnych ś. p. panów na Pszczynie, jak pana Henryka Anshelma, pana Zygryda Starszego i Młodszego oraz Zygmunta Zygryda; niewiadomo im jednak i nie mogą przypomnieć sobie, jakoby miał istnieć kiedyś browar w Łędzinach lub Śmiłowicach; nie słyszeli również nigdy o tem, aby tam piwo warzono, lecz już oddawna do tamtejszych karczem piwo i gorzałkę brano zawsze z Tychów, a czasem sprowadzano piwa obce przez furmanów z Wrocławia, Nysy, oraz innych miast.“

Ponieważ jednak pierwsi ze wzmiankowanych baronów pszczyńskich żyli jeszcze pod koniec wieku XVI, a wspomina się o nich w czasowym związku z sprzedażą piwa tyskiego, przypuszczenie o dłuższem, niż 300-letniem istnieniu książęcego browaru, wydaje się być uzasadnionem.

Również okoliczność, że browar już na początku wieku XVII przystosowany jest do wysyłki piwa beczkami, a nie ogranicza się do wyszynku piwa w miejscu warzenia, jak to zwyczajnie czyniły ówczesne browary, pozwala wnioskować, że dłuższe lata rozwoju poprzedzały już ówczesny stan, przyczem należy uwzględnić, że przedsiębiorstwo w owych czasach nie wyrastało jak grzyb po deszczu, ani nie rozwijało się z szybkością powojennej firmy inflacyjnej.





Główna brama.





Ogólny widok browaru od zachodu i słodownia.

---

Dalszy dowód obszerniejszego rynku zbytu piwa tyskiego w wieku XVII daje nam drugi podobny protokół w księdze protokołów miasta Pszczyny z 20 maja 1660: Kiedy śląska komora podatkowa zażądała zasiedziałego podatku piwnego z majątności Krasowy (w powiecie pszczyńskim), dwaj sędziwi poddani z Krasów oświadczają przed magistratem pszczyńskim, że

„mają dobrą wiadomość, że w Krasowach był browar, w którym ś. p. karczmarz Kuża warzył piwo aż do swej śmierci; w którym roku zmarł, jednak zapomnieli. Po jego śmierci pewien Karol Laszek wynajął jego statek; za czasów jego arendatorstwa browar przestał istnieć, tak, że już od lat mniejwięcej 16-tu nie warzy się tam piwa, lecz z Tychów się je tam sprowadza.“

W prawdzie poprzedni urbarz państwa pszczyńskiego, sporządzony pod koniec XVI w., w roku 1593, nie wspomina jeszcze o browarze przy folwarku tyskim, Należałoby więc przyjąć, że browar tu zbudowano po tym roku. Tak tłumaczyłoby się, że dopiero w urbarzu z roku 1629 mogła zostać umieszczona wzmianka o browarze.

Uwagę: „dla bydła“ oczywiście należy tak zrozumieć, że przez zużycie pozostałych przy warzeniu piwa słodzin na pokarm dla bydła, można było podnieść korzystnie stan hodowli bydła, będącej jednym z głównych źródeł dochodów państwa pszczyńskiego.

Nielatwo uchylić zasłonę, aby umożliwić wgląd w ruch browarski w wieku XVII.



---

W przechowanych w archiwum księżcem w Pszczynie rozliczeniach komory rentowej od roku 1660, nie znajdują się aż do roku 1724 żadne wpisy, dotyczące browaru tyskiego.

Z wieku XVII zachowane są tylko kopje dwu dokumentów nominacyjnych piwowarów, z których wynika, że jednemu piwowarowi oraz jednemu słodownikowi-pomocnikowi powierzony był cały ruch piwowarski i gorzelniany.

Wcześniejszy z tych powyższych dokumentów datowany jest z dnia 24 czerwca 1640 i wymienia piwowara Stanisława Staśkę ze Zbytneli. Przytacza się brzmienie tego dokumentu:

„Nominacja Stanisława Staśki ze Zbytneli, piwowara w Tychach:

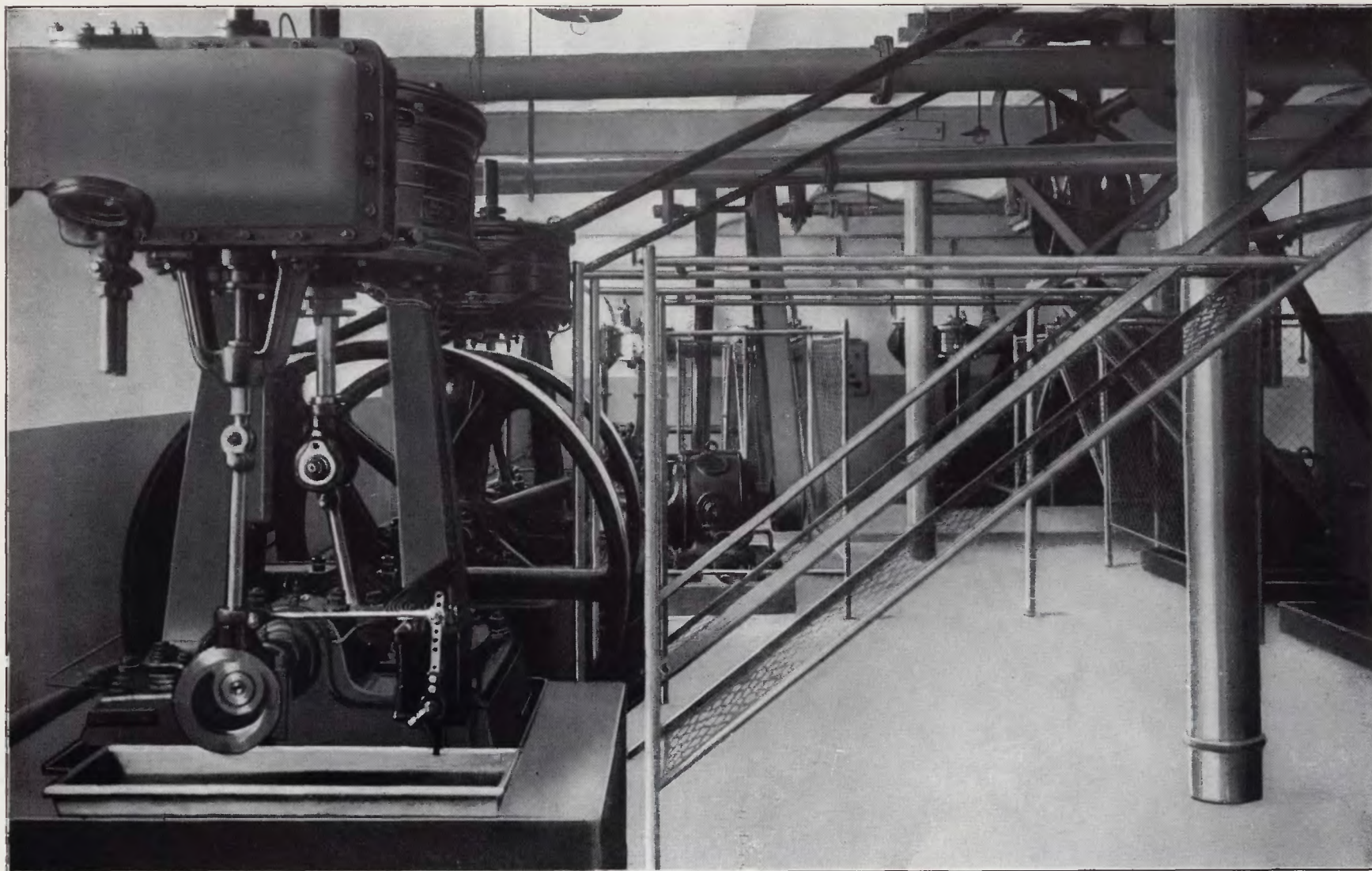
Ja Zygfryd, Pan z Promnic, Pan na Pszczynie, w Żorawie, Trybelu i Naumburku, dziedziczny pan państwa Niemodlińskiego i na Kantersdorfie, zeznaję niniejszem wobec wszystkich, że przyjąłem sławetnego Stanisława Staśkę ze Zbytneli odtąd na przeciąg jednego roku jako słodownika, piwowara i gorzelnika w Tychach; zestawilem i wręczyłem mu również niniejszą instrukcję, jak w jednym i w drugim powinien się zachowywać:

Wpierw powinien wspomniany słodownik z wójtem tyskim, ile od niego odbierze zboża do wyrobu słodu, po-  
prawnie trzymać karby, tyle słodu, ile potrzeba będzie, jak



Rampa do wyładowania jęczmienia.





Pompy do pneumatycznego transportowania jęczmienia i słodu.

---

najpilniej i według możliwości sporządzić i odstawić to ponownie wójtowi.

Następnie, przy warzeniu będzie pilnował, aby piwo w właściwym czasie zostało nawarzone, odlane i doprowadzone do dobrej fermentacji. Co potem do karczem się przeznaczy, a co na zamek do Pszczyny się wyśle, powinien wszystko zgodnie wpisać na karby.

Powinien tam dalej w dwu garncach pędzić gorzałkę.

Tak też dla lepszego i pilniejszego wykonania służby dodano mu słodownika-pomocnika.

Za jego usługi zezwolono mu jako roczne wynagrodzenie i utrzymanie co następuje:

W gotówce 25 talarów.

Żyta 5 korcy 2 wiertele.

Owsa siewnego 5 korcy 2 wiertele.

Jęczmienia 1 korzec.

Prosa 1 korzec.

Tatarki 1 korzec 3 wiertele.

Grochu 1 korzec 3 wiertele.

1 wieprza (tuczonego na wywarach z pędzenia gorzałki).

Masła dwie beczułki lub 2 talary.

Szkopów 3 sztuki.

Piwa 8 achli.



---

Na sól jeden talar 18 groszy.

Na wołowinę 1 talar 18 groszy.

Karpi dobranych 1 kopę.

Zwykłych płócic 3 wiadra.

Na parę nowych butów 1 talar.

Na parę galat (spodni) 1 talar 24 groszy.

1 grzędę kapusty.

1 grzędę buraków.

1 grzędę marchwi.

Także 2 krowy, na mojej paszy trzymane.

Na potwierdzenie tego kazałem tu przycisnąć swój  
sygnet baroński i własnoręcznie się podpisuję.

Signatum w Pszczynie, w dzień Św. Jana Chrzciciela  
roku tysiącsześćsetczterdziestego.

Zygryd z Promnic.“

Aczkolwiek na zamku pszczyńskim istniał już w początkach XVII wieku wcale okazały, jak na ówczesne stosunki, browar, wyrabiający, jak tego dowodzą przechowane rachunki, różne rodzaje piwa, nie mógł on widocznie konkurować pod względem jakości piwa z browarem tyskim; inaczej bowiem zbytby było posyłać piwo tyskie na zamek pszczyński, jak wynika z powyższego dokumentu. Późniejsza nieco nominacja piwowara, słodownika i gorzelnika Szymona Śmiesznego, z dnia 20 lipca 1659 r., nie różniąc się



Słodownia — Dolna czyszczarnia jęczmienia.





Słodownia — Magazyn jęczmienia.



---

zasadniczo od pierwszej, wspomina również o dostarczaniu piwa tyskiego na zamek pszczyński.

Według urbarzy państwa pszczyńskiego, młynarz tyski zobowiązany był do bezpłatnego mielenia wszelkiego słodu, jaki tylko w Tychach potrzebny był do warzenia piwa. (Urbarz z roku 1640.)

Spisany dnia 24. II. 1664 inwentarz posiadłości państwa pszczyńskiego zawiera taki wpis, odnoszący się do browaru tyskiego, będącego wówczas w dzierżawie:

„W browarze wydzierżawionym jest miedziany kocioł. Item dwie duże kadzie wraz z innym potrzebnym sprzętem. W gorzelni, również wydzierżawionej, 5 garnców z pokrywkami i rurkami, 6 kadzi i inny potrzebny sprzęt, co wszystko powierzono dzierżawcy na podstawie inwentarza.“

Ruch browaru musiał się w porównaniu z r. 1640 powiększyć, gdyż wówczas palono wódkę tylko w dwu garncach.

Browar był wynajęty do końca 1723 r.

Następnie przechodzi znowu pod własny zarząd. Zrozumiałem więc jest, że, jak wyżej wspomniano, dopiero w r. 1724 ukazują się rozrachowania browaru w księgach kasowych.

Regent państwa pszczyńskiego, Jan Wilhelm von Frankhen pisze w liście z dnia 11. XI. 1723 r. do hrabiego Erdmana z Promnic:

„Jestem zdania, że należy całe państwo zaopatrzyć w trzy browary i tyleż gorzelni, a mianowicie także zarazem Suszec i Tychy. Tutaj (t. j. w Pszczynie) może wójt zam-



---

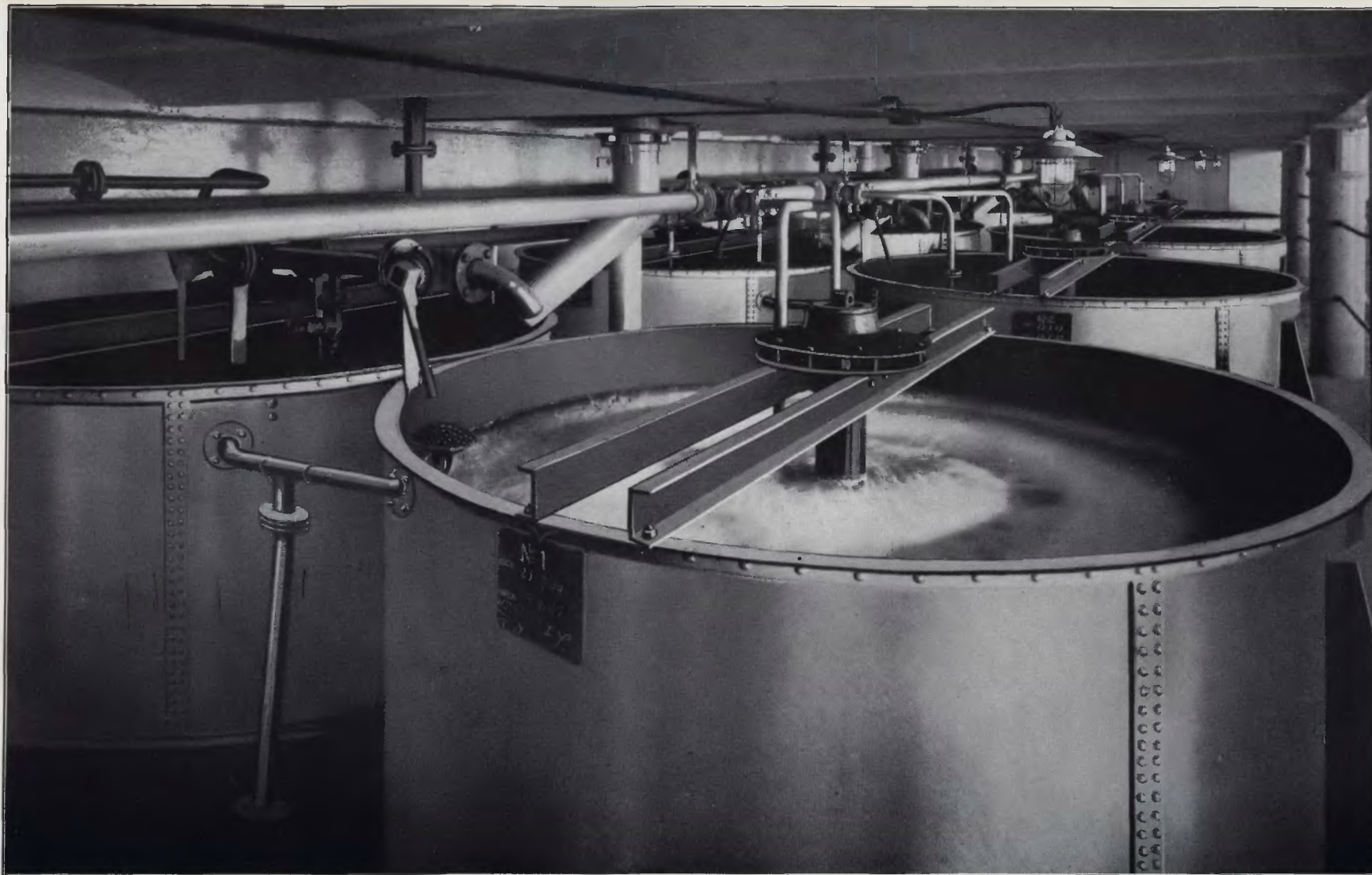
kowy obliczać napoje, w Tychach i Suszcu jednak, w każdej miejscowości potrzebny będzie osobny pisarz browaru. Browarników spodziewam się sprowadzić stąd. Jednak raczy Wasza Hrab. Miłość przesłać tu dwu dobrych browarników. Zamierzam rozpocząć pędzenie gorzałki jeszcze przed upływem bieżącego miesiąca; w tym celu opuszczą żydzi tyscy gorzelnię, abyśmy mogli dojść do jakich zapasów. Przez tutejszego browarnika każę wytworzyć tyle słodu, ile tylko potrafi. Mam nadzieję, że Pan Bóg pobłogosławi nam.“

Pierwszym pisarzem browarskim, obejmującym służbę w styczniu 1724 r., był Jan Gotfryd Meyer. Udzielona mu w dniu 1 czerwca wymienionego roku instrukcja jest bardzo szczegółowa i zasługuje na bliższe rozpatrzenie już ze względu na to, że pozwala nam stworzyć sobie dokładniejszy obraz ówczesnego ruchu browarskiego.

Pisarz browaru powinien był okazywać „prawdziwą bojaźń Bożą i prowadzić życie chrześcijańskie“, oddalać wszelką szkodę od domu hrabiego, być w swej służbie trzeźwym i pilnym.

Na powierzone mu porządki piwne i gorzałczane winien bacznie zważać,

„aby wszystko porządnie i w właściwym czasie było załatwione, karczmy aby zaopatrzone zostały napojami dobrymi i odpowiednimi; wszelkiemu fałszowaniu napojów według



Słodownia — Miejsce moczenia jęczmienia u góry.





Słodownia — Miejsce moczenia jęczmienia.

---

możności miał zapobiegać, aby przytem odbyt uzyskać i korzyści przysporzyć.“

Jeżeli wymaga się od pisarza, aby oddany mu inwentarz rewidował i sporządził porządną spis inwentarza, można stąd wnioskować o większej ilości inwentarza już w roku 1724.

Gdy w roku 1659 wspomina się o piwowarze i gorzelniku w jednej osobie, to w roku 1724 słyszymy już o osobnym piwowarze i osobnym gorzelniku. Dodano im już kilku pomocników, gdy w roku 1659 był jeden tylko pomocnik słodowniczy.

Zadaniem pisarza browaru było zważać, aby

„piwowar należycie sporządzał słód, przy warzeniu pilnie się krzątał i aby piwo sumiennie odstawiał i doprowadzał do fermentacji.“

Beczki ulepszono, pobito obręczami, wyczyszczono i przechowywano w osobnym suchym miejscu. Temsamem więc był przy browarze osobny warsztat bednarski i hala do przechowywania beczek.

Ciekawym również był sposób obciągania piwa, świadczący zresztą o małym zaufaniu do ówczesnych piwowarów:

„Ile razy będzie się obciągać piwo, powinien pisarz zaprowadzić piwowara lub osobę, do tego przeznaczoną, do piwnicy, i tam go zamknąć na klucz. On sam (pisarz) udaje się do browaru i tam wypuści piwo do rur; po spłynięciu wszystkiego piwa udaje się do piwnicy i tam wraz z piwowarem



---

zaznaczy na karbnikach, ile tego piwa obciążnięto, a to według naczyń policzbowanych wpisze do podręcznego spisownika i rozrachuje wszystko należycie do miesięcznych ceduł i rocznych rachunków.“

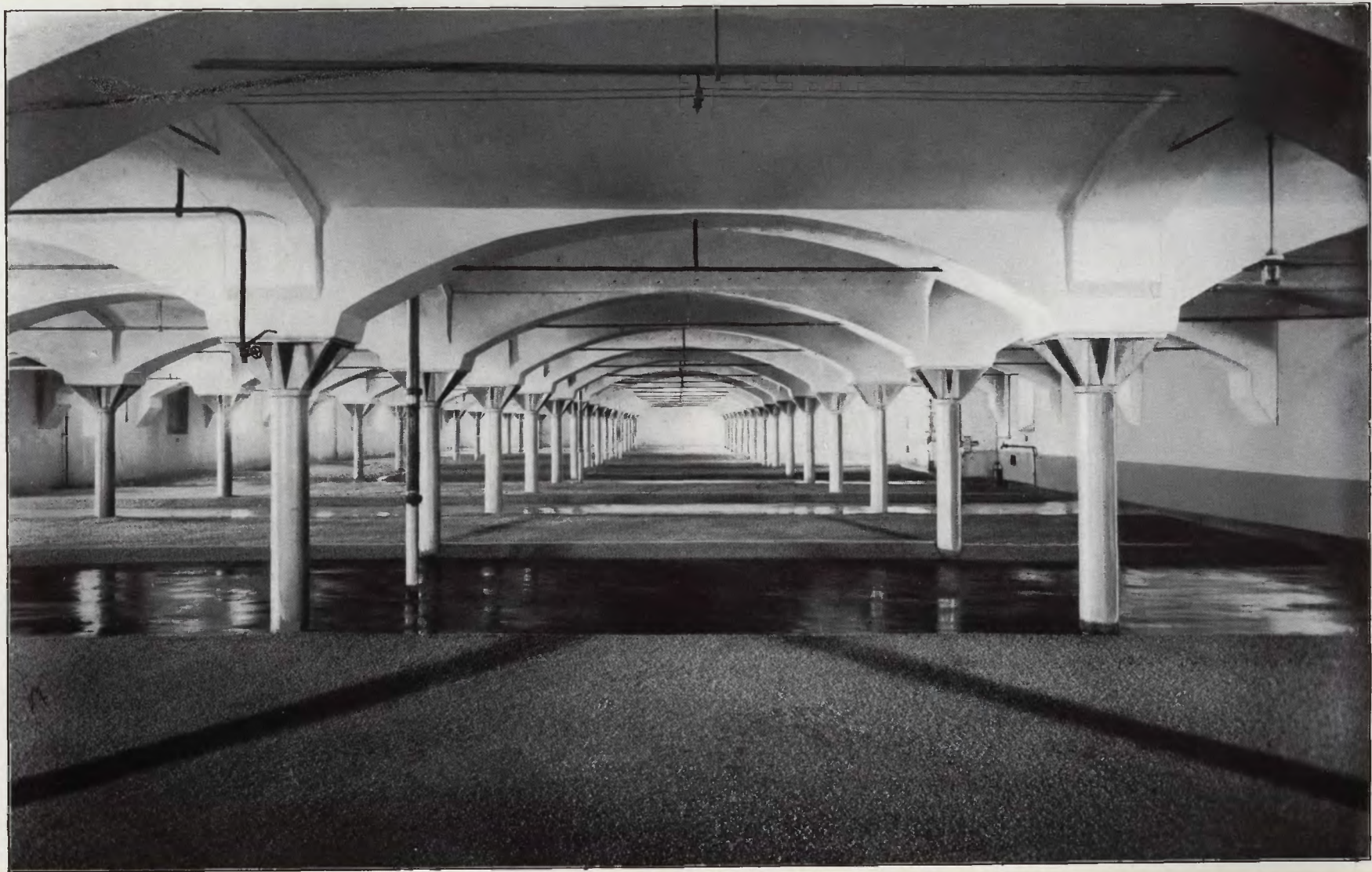
War, wtenczas z niemieckiego także „Guß“ zwany, zależał od jakości zboża; zwykle z jednego korca miary wrocławskiej warzono 5 wiader piwa. Każdorazowy starosta ziemski (Landeshauptmann) państwa pszczyńskiego był tą osobą, do której piwowar powinien był zwrócić się w sprawach mieszanki waru.

Warzono trzy rodzaje piwa: wysyłkowe, drożdżowe i stołowe. Dwa ostatnie były lichszej jakości i służyły więcej jako piwo deputatowe, aniżeli do wysyłki.

Gorzelnia była osobnym zakładem, mieszczącym się w osobnych zabudowaniach; dysponowała różnemi rodzajami naczyń i garnków, które, osobno policzbowane, wpisane były w specjalnym inwentarzu. Przechowywano je w osobnej szafie, skąd je do użytku wydobywano.

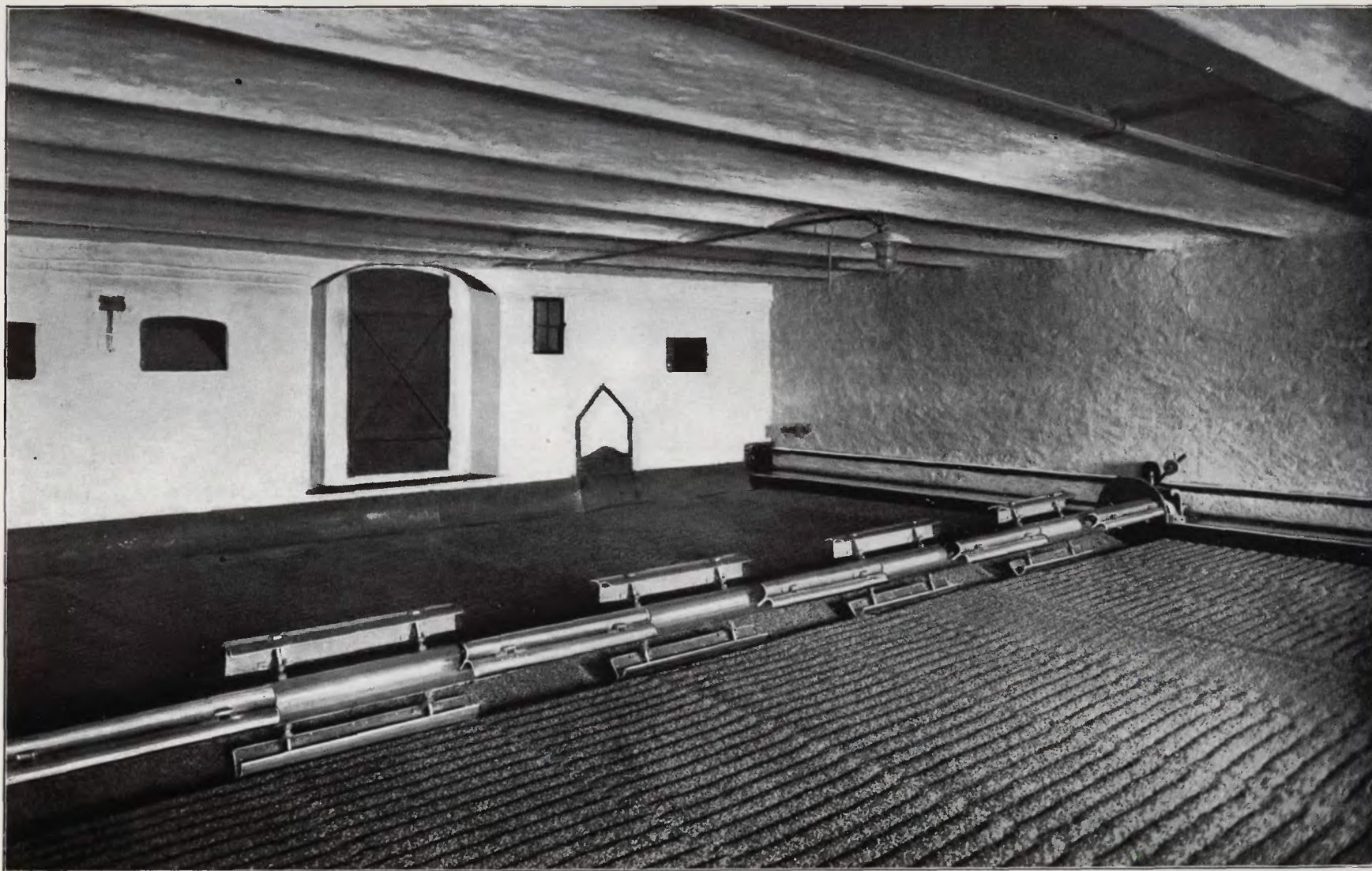
Ponieważ ziemniaki dopiero w połowie wieku XVIII zaprowadzono w naszych stronach, pędzono wódkę dotąd wyłącznie ze zboża. Do 20 garnców gorzałki zużywano 3 korce zboża.

Wystarczający zapas słodu pszenicznego, jęczmiennego i żytniego jak również chmielu, śrutu gorzałczanego oraz anyżu zawsze musiał być pod ręką.



Słodownia.





Słodownia — Suszarnia słodu.

---

Do śrutowania w młynie powinien był pisarz stawić się osobiście, jeżeli dla niego to było możliwe. Śrut gorzałczany odmierzano w osobną skrzynię, którą zamykano i odwożono do browaru. Widocznie panował skrupulatny dozór, jak wynika z zapiski przy dochodach w księdze kasowej z 1741 r.:

„Tyski gorzelnik Menczyk powinien wypłacić resztę nałożonej mu z powodu brakującego śrutu gorzałczanego kary w wysokości 2 złotych, 58 grajcarów, 3 halerzy.“

W roku 1724 musiało do kompletu browarskiego należeć już kilka budynków, gdyż pisarz sprawował dozór „nad wszelkimi budynkami, należącymi do urbarza piwnego i wódczanego.“ Budynki te jednak były drewniane, jak należy przypuszczać, gdyż pisarz miał również dniem i nocą badać i zważać na to, aby ludzie z ogniem i światłem ostrożnie się obchodzili, aby tego nie zaniedbywali, a przez to szkoda jakakolwiek nie powstała. Zwłaszcza kominy i ogniska skrupulatnie badano, celem stwierdzenia, czy zostały należycie wymienione i wyczyszczone.

Z karczmarzami i szynkarzami co 14 dni rozrachowywano się. Przy inkasowaniu pieniędzy uważano na „monetę niebierną“, gdyż wówczas kursowały wśród ludności najniemożliwsze rodzaje monet z najrozmaitszych krajów.



---

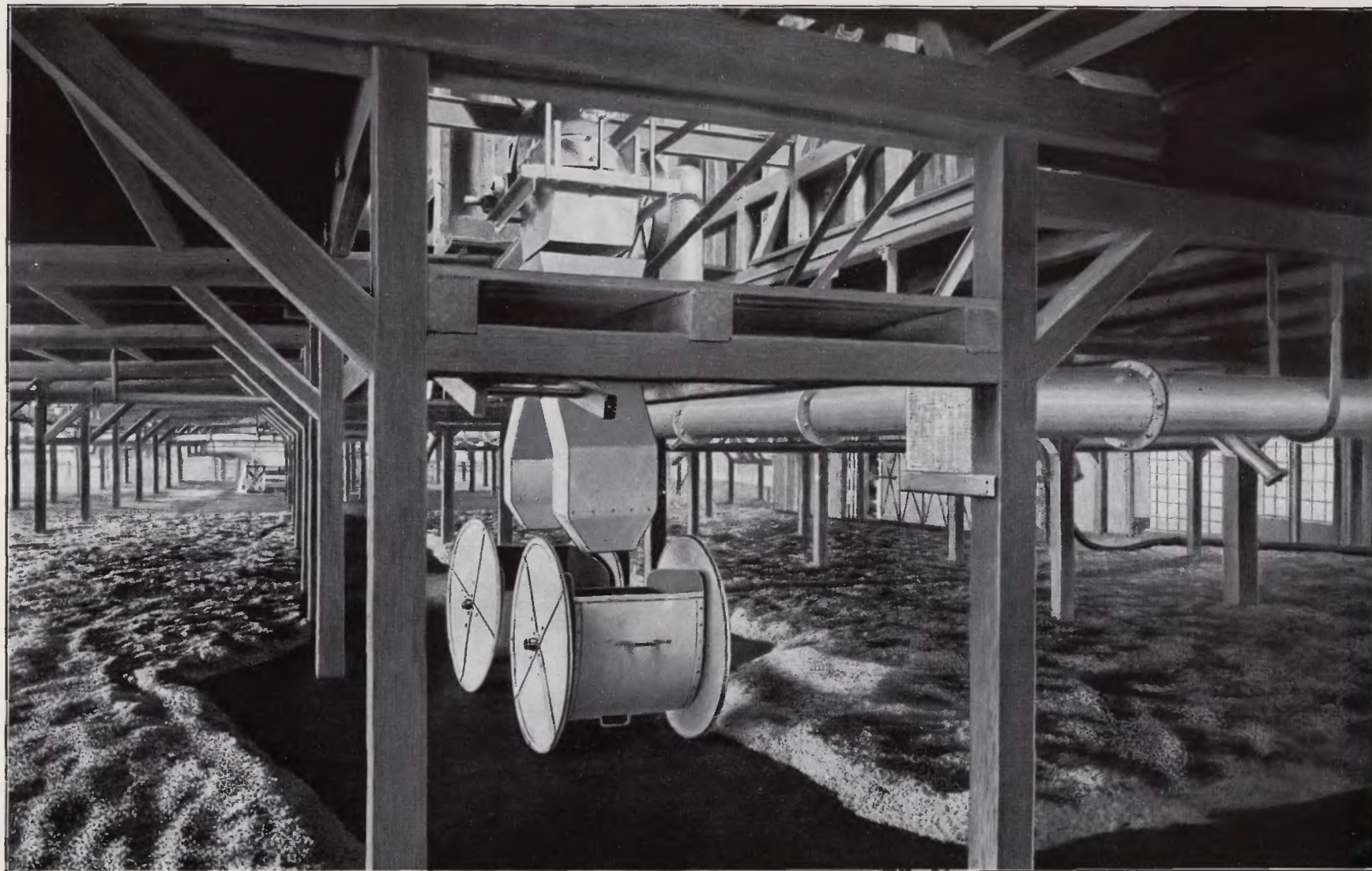
Pieniądze wysyłano bezzwłocznie wraz z zaświadczeniami dostawy do pszczyńskiego urzędu rentowego; tylko 20 talarów wolno było zatrzymać na drobne wydatki w browarze.

Ponieważ karczmy, położone na terenie państwa pszczyńskiego, wówczas jeszcze zobowiązane były do wyszynku napojów, pochodzących li tylko z pańskich browarów, zważał pisarz skrupulatnie na ewtl. przemykanie obcych piw i wódek. Pod koniec wieku XVIII wzmocniono dozór nad przemytnikami obcych napojów przez ustalenie t. zw. „dozorcy karczemnego“, który jadąc konno od karczmy do karczmy, przyjmował zamówienia od karczmarzy, śledząc przytem za napojami przemyconemi.

Szynkarze z następujących miejscowości zobowiązani byli do wyszynku piwa z browaru tyskiego, a mianowicie: z Mikołowa, Bierunia, Gostyni, Starej Kuźnicy, Ligoty, Kamionki, Górnych- i Średnich Łazisk, Nowejwsi, Piotrowic, Kostuchny, Panewnika, Podlesia, Śmiłowic, Wyrów i Zarzecza.

Gdy jeszcze przed ostatnimi wojnami Napoleońskimi w r. 1811 wprowadzono ustawę o wolności rzemiosł i handlu, usiłowały także te karczmy zwolnić się od przymusu sprowadzania i szynkowania piwa i wódki jedynie z browarów pańskich. Po r. 1813 wykorzystywano, jak się zdaje, tę wolność daleko poza dane ustawą ułatwienia. Píše bowiem w r. 1828 książęcy radca komory Schaeffer w sprawie handlu wódką:





Słodownia ze zbiornikiem do pneumatycznego transportowania jęczmienia i słodu.





Słodownia — Sylosy na słód, IV. piętro.

---

„Browary bezustannie cierpią różne dolegliwości, przez co odbyt napojów a przeto i gotowe dochody bywają bardzo uszczuplane. Po miastach przywrócono według najnowszych rozporządzeń dworom pańskim dawne prawa sprzedaży trunków. Mimo to potrafią szynkarze, zwłaszcza żydzi, ominąć pańskie prawo sprzedaży, gdyż wódka dominjalna bywa im sprzedawana za drogo. Cała chmara pokątnych handlarzy, przemycających wódkę z zagranicy, powiększa tę swawolę. Również destylatorzy potrafili przywłaszczyć sobie bezprawnie prawo sprzedaży wódki, a dominja wobec zmienionego ustroju miejskiego znajdują się w tem niedogodnem położeniu, że nie mogą wdać się w tę sprawę, jak to dawniej bywało.“

Zwłaszcza mikołowscy szynkarze okazują się silnymi obrońcami nowych wolności handlowych i zajmują, jak wynika z relacyj, wobec rewidującego urzędnika dworskiego postawę wprost wyzywającą, darząc go wyzwiskami i wskazując mu drzwi.

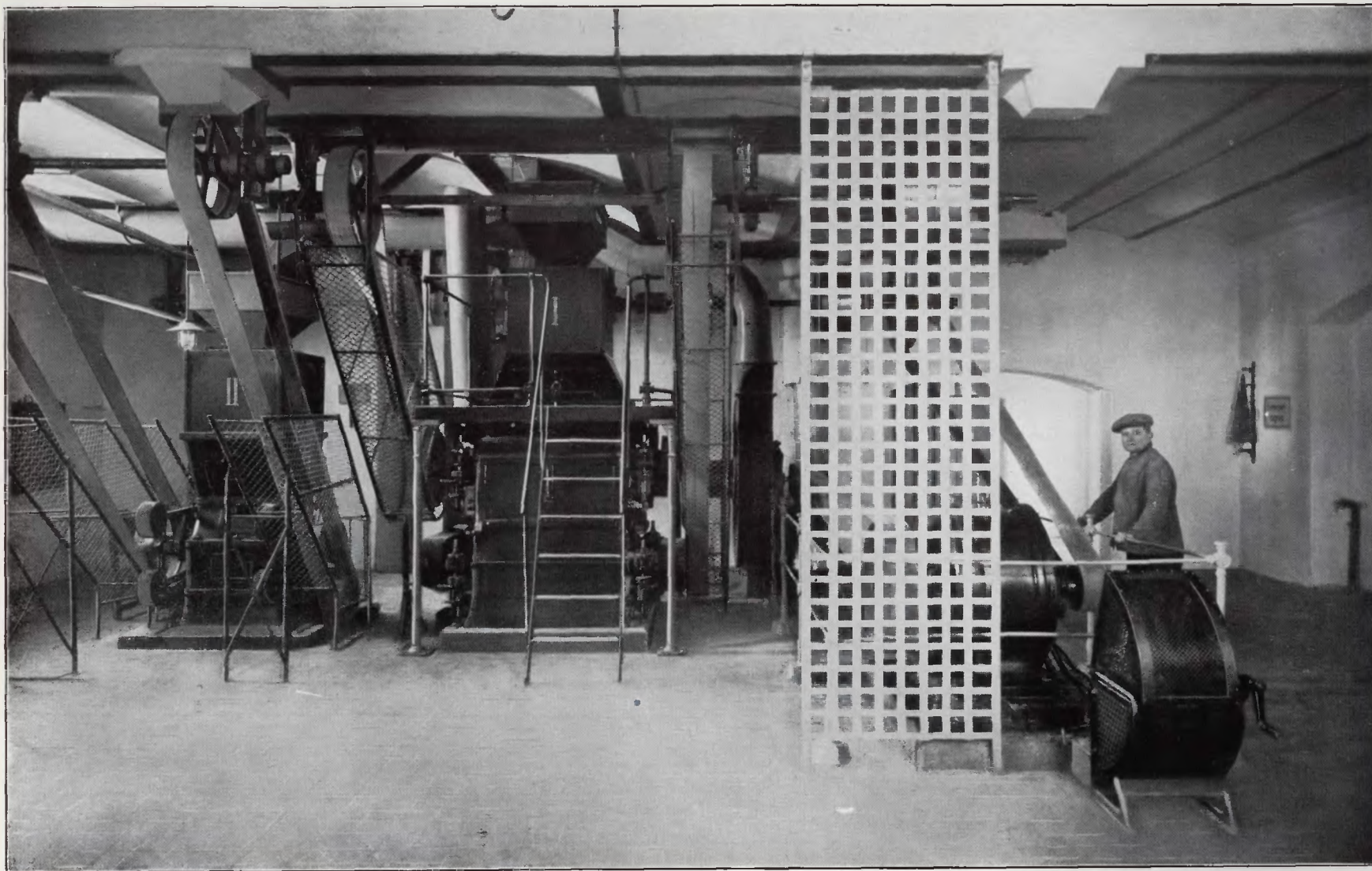
Wskutek tego następujące zestawienia dochodów dworskich browarów wykazują w dłuższym okresie po roku 1811 upadek wszystkich browarów państwa pszczyńskiego.



Dochody zaokrąglone na całe guldeny wzgl. talary.\*

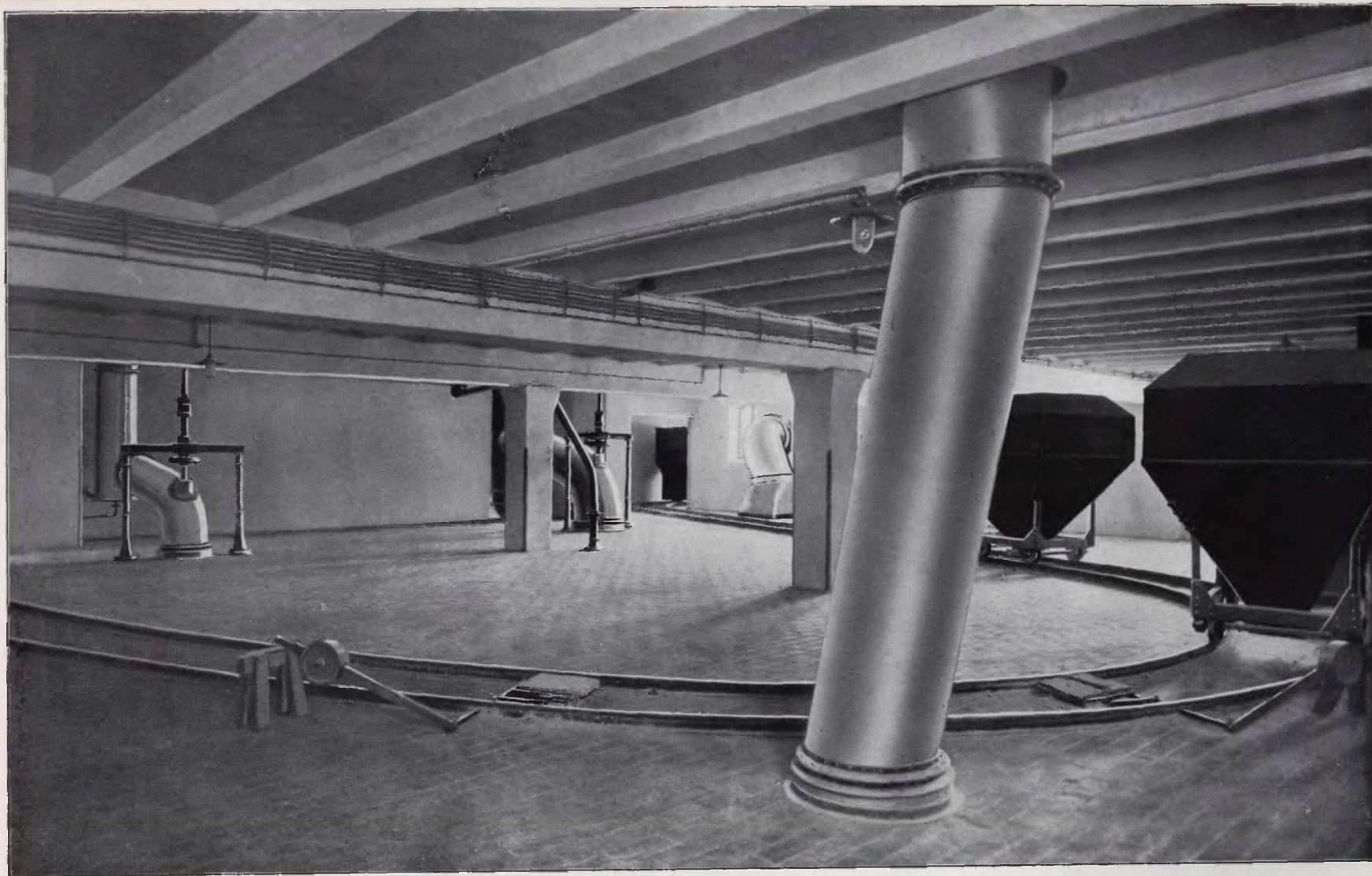
Rok	Browar na zamku w Pszczynie	Browar w Tychach	Browar w Suszcu	Browar w starej Kuźnicy
1724	5745	5403	2292	1210
1725	2720	2263	1047	600
od 1. I. do 30. VI.				
1725/26	6363	5164	2317	1700
1726/27	6676	5376	3302	1190
1727/28	7375	5430	3112	925
1728/29	6911	5925	2437	960
1729/30	6616	6001	1541	975
1730/31	6898	6697	1705	95
1731/32	5626	5506	1866	—
1732/33	5734	6086	2443	—
1733/34	6178	7761	2719	—
1734/35	5151	8002	2264	—
1740/41	—	5009	2575	—
1750/51	4923	4150	3215	—
1760/61	6644	8356	5181	—
1770/71	3554	5528	2096	695
1780/81	1118	1300	—	—
1790/91	9196	11854	2800	—
1800/01	3730	9351	2058	—
1810/11	19046	11587	6902	—
1820/21	1900	867	3731	—
1830/31	9067	6446	5088	—

\* Do 1790 r. rozumieją się sumy w guldenach, od 1800 r. w talarach. Podwójnie podane daty lat należy zrozumieć jako rok rachunkowy od 1. lipca do 30. czerwca.



Słodownia — Śrutownia słodu.





Śrutownia z wózkami.



---

Porównując w powyższym zestawieniu dochody browaru w Tychach w poszczególnych latach od r. 1724 do r. 1830 trzeba coprawda stwierdzić, że w czasie tym nie nastąpił istotny rozwój przedsiębiorstwa.

Jako ważne dla historii browaru należy jeszcze zanotować, że w r. 1761 poprowadzono wodociąg od studni przy kościele tyskim do browaru. Drewniane rury tego wodociągu znaleziono przy sposobności robót kanalizacyjnych gminy Tychy w r. 1928 po części w stanie zupełnie dobrym.

Nim powiemy kilka słów o następnym okresie rozwoju browaru, wspomnijmy w tem miejscu o pierwszych pisarzach browaru, wzmiankowanych w księgach nominacyjnych tegoż okresu.

Jan Gotfryd Meyer,	mianowany dnia	1. VI.	1724 r.
Marcin Chwistek,	„ „	1. IV.	1740 r.
Greupner,	„ „	8. III.	1751 r.
Jerzy Sarganek,	„ „	1. IV.	1753 r.
Pusch,	„ „	31. VII.	1762 r.
Jerzy Czepan,	„ „	1. I.	1767 r.

Pisarze browaru przyjmują z początkiem XIX wieku na jakiś czas tytuł „rendanta browaru“. Dnia 20 października 1824 zmieniono i ten tytuł następującem rozporządzeniem księcia:

„Ponieważ tytuł „rendant browaru“ uważam za nieodpowiedni i nie wyrażający poprawnie pojęcia jego zajęć, będą



---

takowi nazywać się nie jak dotąd „rendantami“, lecz „zarządcami browaru“.

Wogóle rok 1824 zdaje się być początkiem nowego okresu w wewnętrznym rozwoju książęcego browaru, gdyż dokument nominacyjny z dnia 1 lipca 1824 zawiera dla ówczesnego piwowara, Karola Derasta, wskazówki, pozwalające wnioskować o nowocześnie jak na owe czasy urządzeniu przedsiębiorstwa.

Zarządca browaru otrzymuje w osobie kontrolera nowego przełożonego.

Piwowara zobowiązuje się przedewszystkiem do wyrabiania nienagannego i smacznego piwa. „Z możliwie największą dokładnością, sztuką i czystością, według najlepszej wiadomości“ będzie warzył z 20 korcy 35 wiader piwa; poważny to postęp od r. 1724, kiedy to z 20 korcy warzono aż 100 wiader!

Słyszymy w r. 1824 o większym zapasie beczek na piwo do wysyłki, o dokładnem liczbowaniu i zapisywaniu tych beczek, za które czyni się odpowiedzialnym samego piwowara, o piwie w butelkach, a w r. 1829 o nowym suficie gipsowym i o piecu kanałowym w słodowni. Przez założenie nowego sufitu gipsowego chciano zapobiec zbyt łatwemu ulatnianiu się ciepła przez dotychczasowy zwykły sufit z desek; piec kanałowy miał stworzyć jak największy kanał opałowy dla słodowni przy możliwie największem zaoszczędzeniu miejsca, przez co teraz umożliwiono wyrób słodu również przy największych mrozach.





Warzelnia IV — Widok ogólny wewnętrzny.





Warzelnia IV — Kadź brzeczna i zacierna.



---

Przez tę modernizację chciano widocznie przy ówczesnym złym odbycie wódki w wspomnianych latach uczynić przedsiębiorstwo sprawniejszym i zająć się głównie rozbudową samego browaru.

Należałoby zresztą tu wspomnieć, że bardzo ważny składnik przy warzeniu piwa, mianowicie chmiel, uprawiano już od wieków w państwie pszczyńskim po różnych wsiach, z którego też poddani płacili czynsz. Według najstarszych bowiem urbarzy miał dwór obowiązek dostarczania uprawiającym chmiel bezpłatnie tyczek chmielowych, poddani znów oddawali dziesięcinę chmielu browarom. Ponieważ jednak prawdopodobnie dostarczany przez poddanych chmiel nie odpowiadał wymogom browaru, usiłował browar zakładać osobne chmielniki lepszego gatunku na własnych terenach tyskich. Radca komory Schaeffer pisze w swej kronice o uprawie chmielu w Tychach:

„Ponieważ chmiel uprawia się przy browarze tyskim na wielką skalę, powinien piwowar przy wszelkich zachodzących przy tem czynnościach, o ile mu inne zajęcia na to pozwalają, być pomocnym, aby uzyskać chmiel wyborowy; również jest współodpowiedzialnym za należyte przechowywanie tegoż, aby nie uległ zepsuciu.“

Jednakże okoliczności czasu nie sprzyjają rozwojowi przedsiębiorstwa, nieliczne poprawy nie wpływają na jego podniesienie się, browar tyski chyli się ku upadkowi.



---

Można więc zrozumieć, że browar tyski, aby się pozbyć nareszcie stałych kłopotów i wiecznej walki o prawo sprzedaży, oddany został w dzierżawę dnia 1 października r. 1834. Pierwszy dzierżawca, Jakób Altsmann, odstępuje 1 października r. 1846 dzierżawę Fiedorowi Muhrowi.

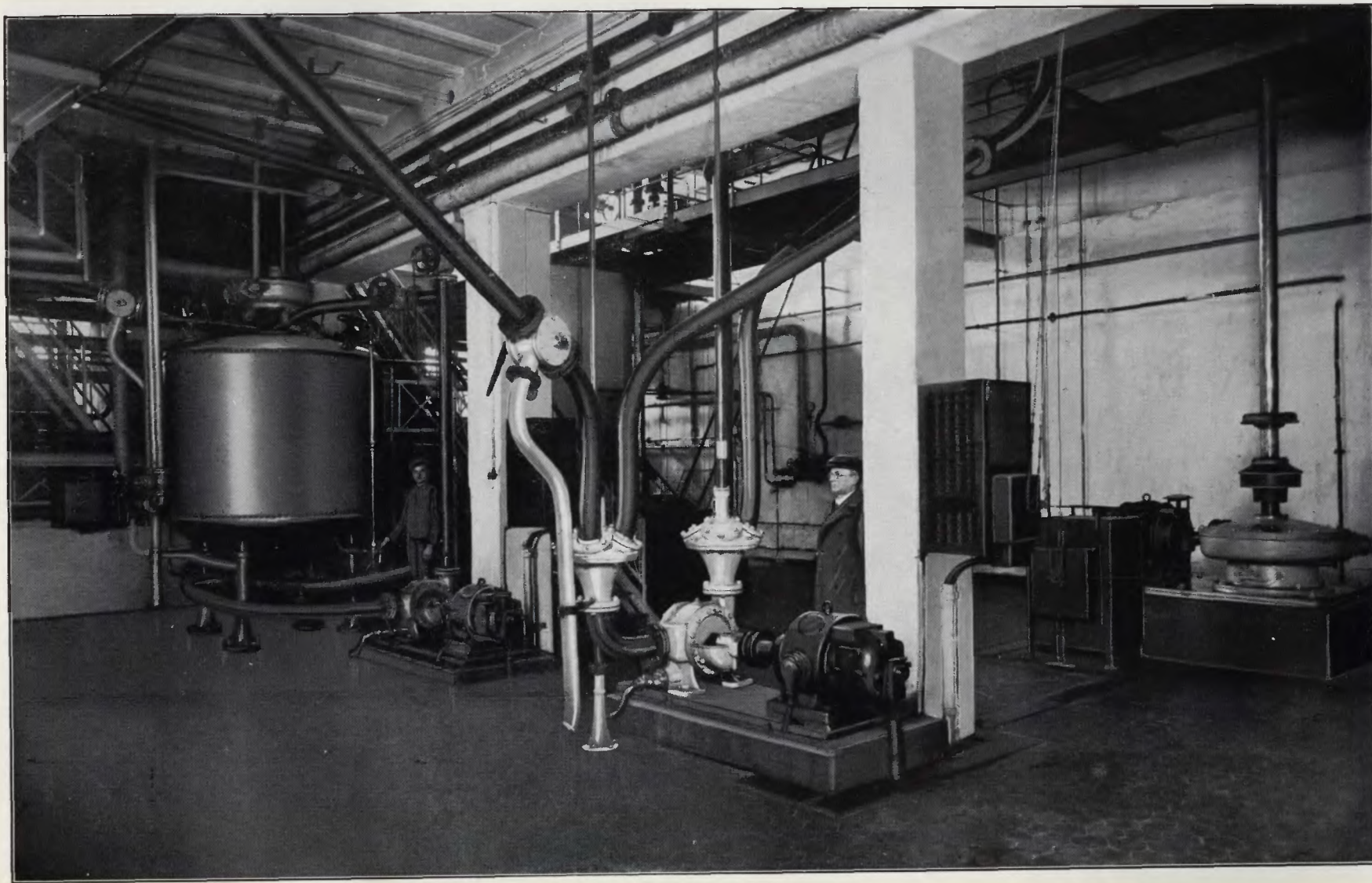
Jeszcze przed upływem ostatniego 3-letniego okresu dzierżawy przejmuje zarząd książy przedsiębiorstwo z powrotem we własny zarząd, ponieważ dzierżawca z powodu nieurodzaju ziemniaków w r. 1848 nie jest w stanie utrzymać gorzelni w ruchu, jak również wobec niemożności uiszczenia kosztów dzierżawy dla zmniejszonego do minimum odbytu napojów w panującym tu okresie głodowym.

Jednak i ta nowa próba utrzymania browaru w własnym zarządzie w jakiej takiej żywotności nie powiodła się.

Wynikająca przy zestawieniu dochodów w miesiącach lipcu, sierpniu i wrześniu 1849 r. nadwyżka w kwocie 1390 talarów z wszystkich browarów zarządu pszczyńskiego, przyczem coprawda browar tyski występuje z najwyższą kwotą, jest słabym tylko promieniem nadziei, ginącym niestety szybko w walce o prawo sprzedaży, a to na całe dziesięciolecie.

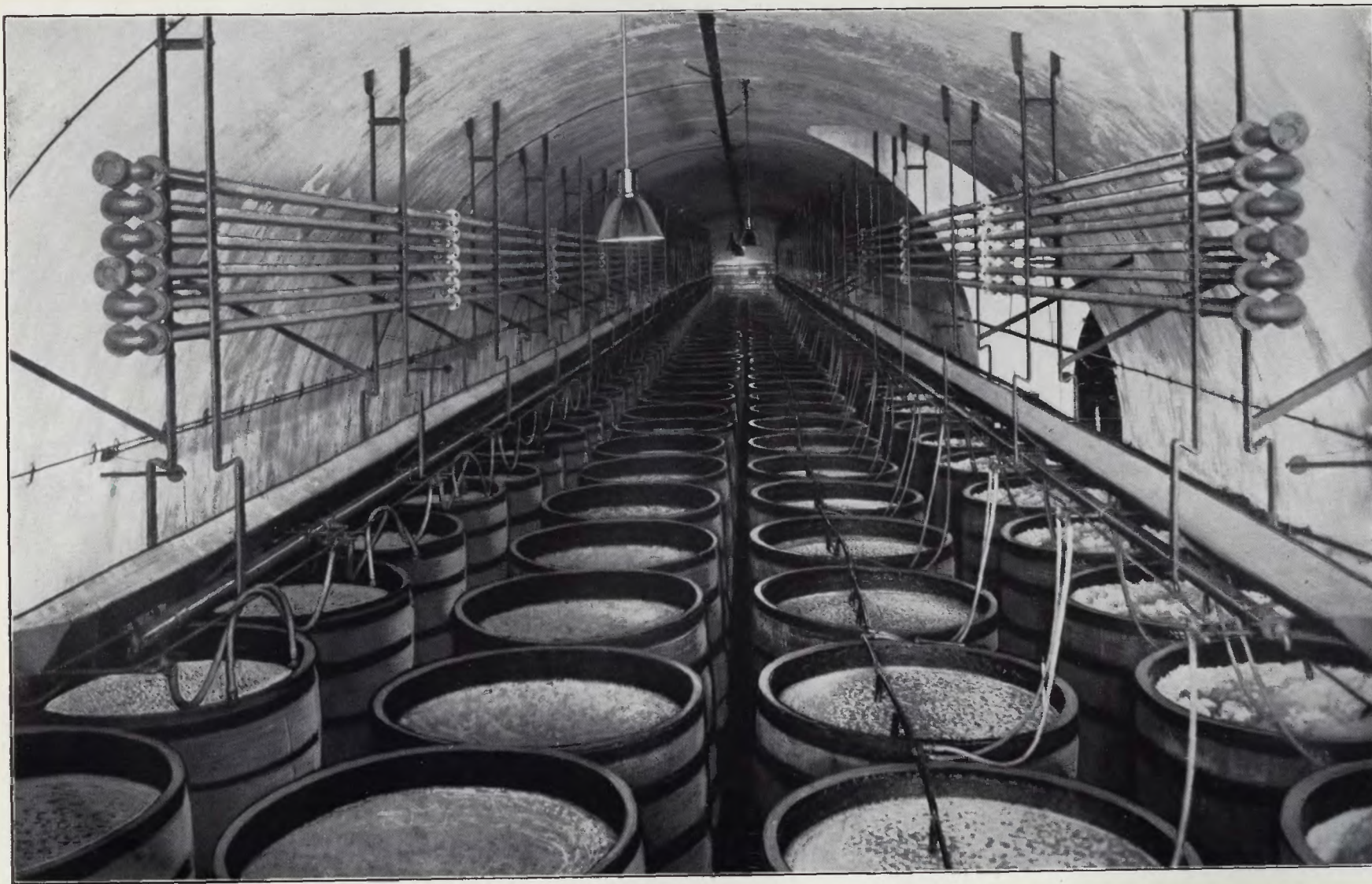
Skargi w relacjach, dotyczących browaru, nie milkną. Jeszcze w r. 1854 czytamy o dalszym złym odbycie:

„ponieważ wódka 38% jest zbyt jałowa, a szynkarze zaopatrują się u handlarzy żydowskich, mieszających wódkę z przymieszkami, trucizną czy nie-trucizną, aby tylko stała



Wazelnia IV z brzeczniakiem chmielowym.





Piwnica fermentacyjna I.



---

się gryzącą i palącą, w czym konsumenci znajdują specjalny przysmak i podrażnienie, bez zważania na skutki.“

Nie można się dziwić, że po tym smutnym w dziejach browaru okresie zabudowania i inwentarz znajdują się w stanie opłakany. Trzy ustępy z inwentarzy z r. 1846 i r. 1849 niech posłużą jako ilustracja stanu browaru z przed około 80 laty:

„Browar potrzebuje naprawy uszkodzonego pokładu nad browarem. Browar wraz z czterema zwykłymi drzwiami jednoskrzydłowymi, bez zamków, z potrzebnymi okowami i urządzeniem; 3 okna zaszklone, 2 okna bez zaszklania z okienicami, cztery drewniane rury wodociągowe z okrągłaków, studnia obmurowana z cembrowaniem belkowem, słupem studziennym, żórawiem wraz z drążkiem wiszącym i wiadrem, wszystko z kompletnem okuciem.“

„W browarze: miedziany kocioł browarski z mosiężnym kurkiem, kadź zacierna, kadź słodzinowa, sześć cedzideł z żelaza lanego z dziurkami, pompa do piwa z mosiężną kulą, wentylami i żelaznymi tłokami, chłodnia z belek, kadź o dwóch żelaznych obręczach do czyszczenia naczyń, drewniany lej, beczka o drewnianych obręczach do dolewania piwa, rynna do odprowadzania piwa, żelazny hak do czyszczenia, nóż do łupania drzewa, miara półbeczki do mierzenia węgla kamiennego, drewniany rostnik na chmiel, dwa wiadra okowane, kołowrot wraz z motowidłem i liną, żelazna



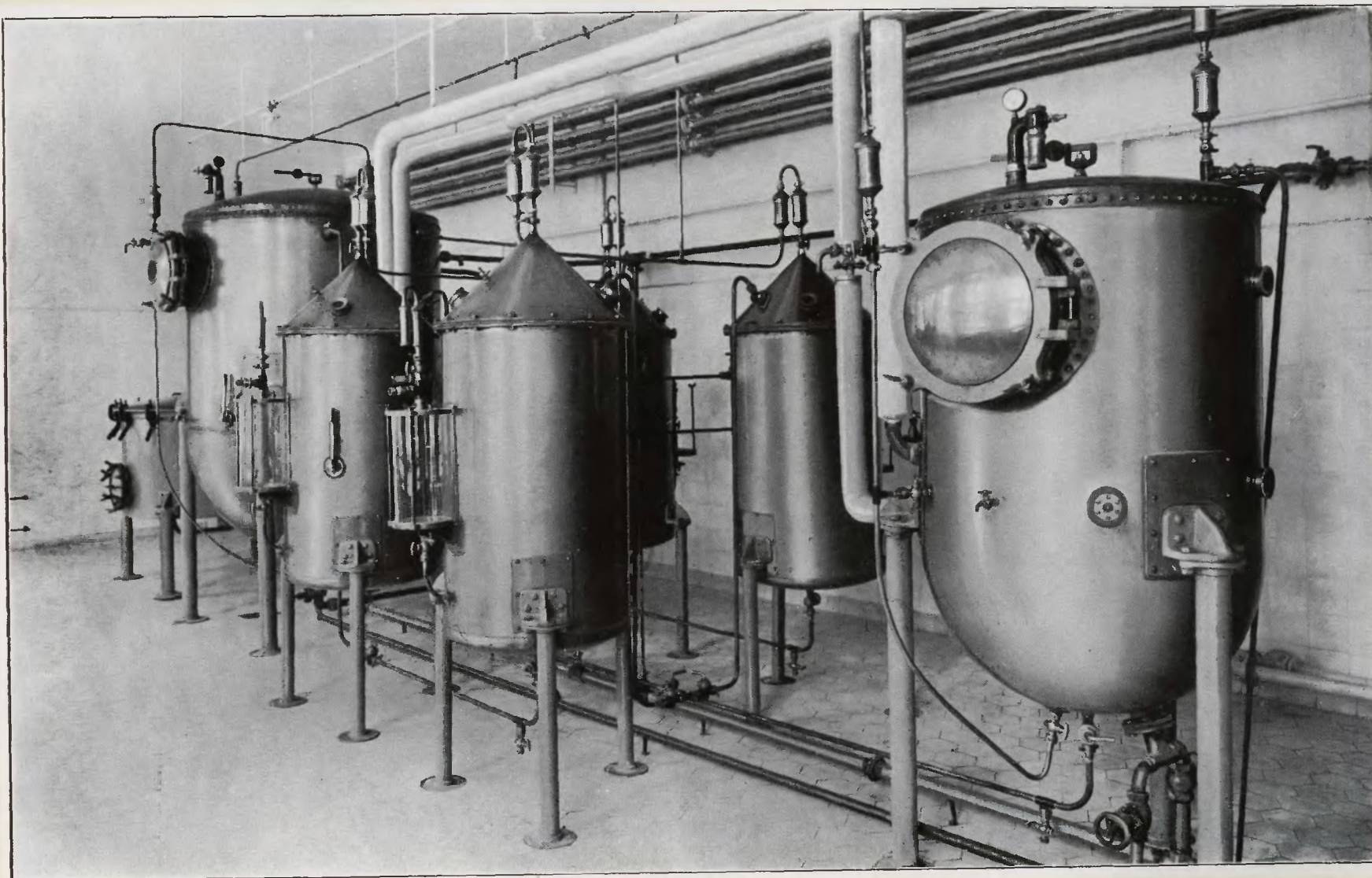
---

maszyna do gniecenia słoðu z żelaznemi wałkami, czterema obrotnikami, żelaznem kołem rozpędowem i takiemiż osiami, dwa drewniane cebry, drewniana polewaczka z blaszanym natryskiem, 16 sztuk druczianych siatek na suszni słodowej w ramach żelaznych.“

„W piwnicy: 60 różnych beczek na piwo, trzy konwie do dolewania, dwa drewniane leje, cztery szafliki, miedziany lej z długą tulejką.“

W tym smutnym stanie pozostaje browar tyski do r. 1861. Odtąd jednak podnosi się bezustannie.

---



Hodowla drożdży i miejsce fermentacji brzeczki.





Częściowy widok pracowni chemicznej.

---

**K**siążę Jan Henryk XI, ów wybitny mąż o wzroku daleko sięgającym, co jako „Stary książę“ jeszcze żyje w pamięci Górnślązaków, jest odnowicielem przedsiębiorstwa, przybierającego od r. 1861 do czasów dzisiejszych owe olbrzymie rozmiary, głoszące jego nazwę daleko poza granice Górnego Śląska i zapewniające mu powszechne uznanie.

Książęcy browar w Tychach możnaby nazwać umiłowaniem przedsiębiorstwem ś. p. księcia. Z najżywszym zainteresowaniem śledził najdrobniejsze fazy rozwoju browaru. Dobro browaru, podniesionego z upadku do nowego życia, tak go zajmowało, że odkładał czasem ważne sprawy swych kopalń węglowych, gdy chodziło o jego radę i pomoc w ruchu browarskim. W długich konferencjach z generalnym dyrektorem Weigeltem, dyrektorem browaru Müllerem oraz król. budowniczym Eschweilerem, a później z książęcym budowniczym Scheinertem, przemyśliwano dokładnie plany, których realizacja ulepszała browar z roku na rok. Z największym zadowoleniem mógł książę z początkiem wieku XX spoglądać na swe dzieło w Tychach, które rozrosło się pod jego opieką do rozmiarów największych tego rodzaju przedsiębiorstw na Śląsku Górnym. W ostatnich latach życia powierzył ks. Jan



---

Henryk XI generalne kierownictwo zarządu książęco-pszczyńskiego, a tem samem również kierownictwo wszelkich pszczyńskich przedsiębiorstw przemysłowych w powołane ręce Generalnego dyrektora Dra Nassego. Działając nadal po myśli ś. p. księcia od roku 1905, poświęcał generalny pełnomocnik browarowi tyskiemu to zainteresowanie, które zapewniało browarowi także w przyszłości dalszy pomyślny rozwój. Gdy w r. 1907 śmierć księcia położyła kres dalszej jego działalności, byt browaru tyskiego już był mocno ufundowany. Imię Jana Henryka XI i Jego współpracowników zasługuje, aby wpisane zostało złotemi głoskami w księgę losów browaru książęcego.

Chcąc przedstawić rozwój browaru od r. 1861, trzeba by napisać całe tomy. Wystarczyć nam musi zwięzły pogląd na najgłówniejsze dobudówki i urządzenia. Zdjęcia i ryciny, umieszczone w niniejszem dziełku, dowodzą naocznie, że browar tyski zaliczać się może bez przesady do największych i najnowocześniejszych browarów Europy.

Ks. Jan Henryk XI polecił budowniczemu powiatowemu Eschweilerowi w latach 1861 i 1862 wystawienie nowego browaru na północ od dotychczasowego browaru, na zachód od drogi Kobiór-Murcki, wraz z warzelnią, chłodownią i płócznią, ze słodownią, strychem na jęczmień, dwiema pęczniarniami — każdą na 100 korcy zboża — strychem na sól, młynem do słodu i suszarnią. Dotychcza-



Piwnica „Toszecka“ — Ganek środkowy.





Jeden z oddziałów w piwnicy „Toszeckiej“.

---

sowy ruch i napęd ręczny ustępuje ruchowi maszynowemu po zakupie maszyny parowej o 16 KM.

Naprzeciw nowego browaru, na wschód od wyżej wymienionej drogi, zbudowanej w tym samym roku, położono dnia 8 sierpnia 1861 kamień węgielny pod lodownię, którą już 15 grudnia tego roku tak dalece ukończono, że można tam było złożyć piwo letnie.

Podczas budowania nowego warzenie piwa odbywało się nadal w zabudowaniach starego browaru. O wysokości ówczesnego wyczopu piwa dowiedzieć się jednak znikąd nie można. Fakt, że mimo budowy nowego browaru zbudowano nową chłodnię w starym browarze, każe przypuszczać istnienie żywszego popytu na piwo tyskie.

Schematyczne przedstawienie wyczopu piwa mogło zostać podane w niniejszej broszurze dopiero począwszy od r. 1867.

Po podjęciu ruchu w nowopowstałym browarze przeznaczono zabudowania starego browaru wyłącznie do celów gorzelnianych. Ta gorzelnia czyli „książęce piwnice“, jak nazywano odtąd ten dział browaru w odróżnieniu od właściwego browaru, rozszerzyła się znacznie w ostatnich dziesięcioleciach XIX wieku w zabudowaniach, jakimi rozporządzała po r. 1861; ponieważ jednak później więcej uwagi zwracano na rozbudowę nowego browaru, znaczenie gorzelni powoli upadało. Jeszcze krótko przed wojną tyska żytniówka cieszyła się wielkim popytem u tutejszej ludności. Przejęcie Górnego Śląska przez władze polskie oraz powstała z tem konkurencja po-



---

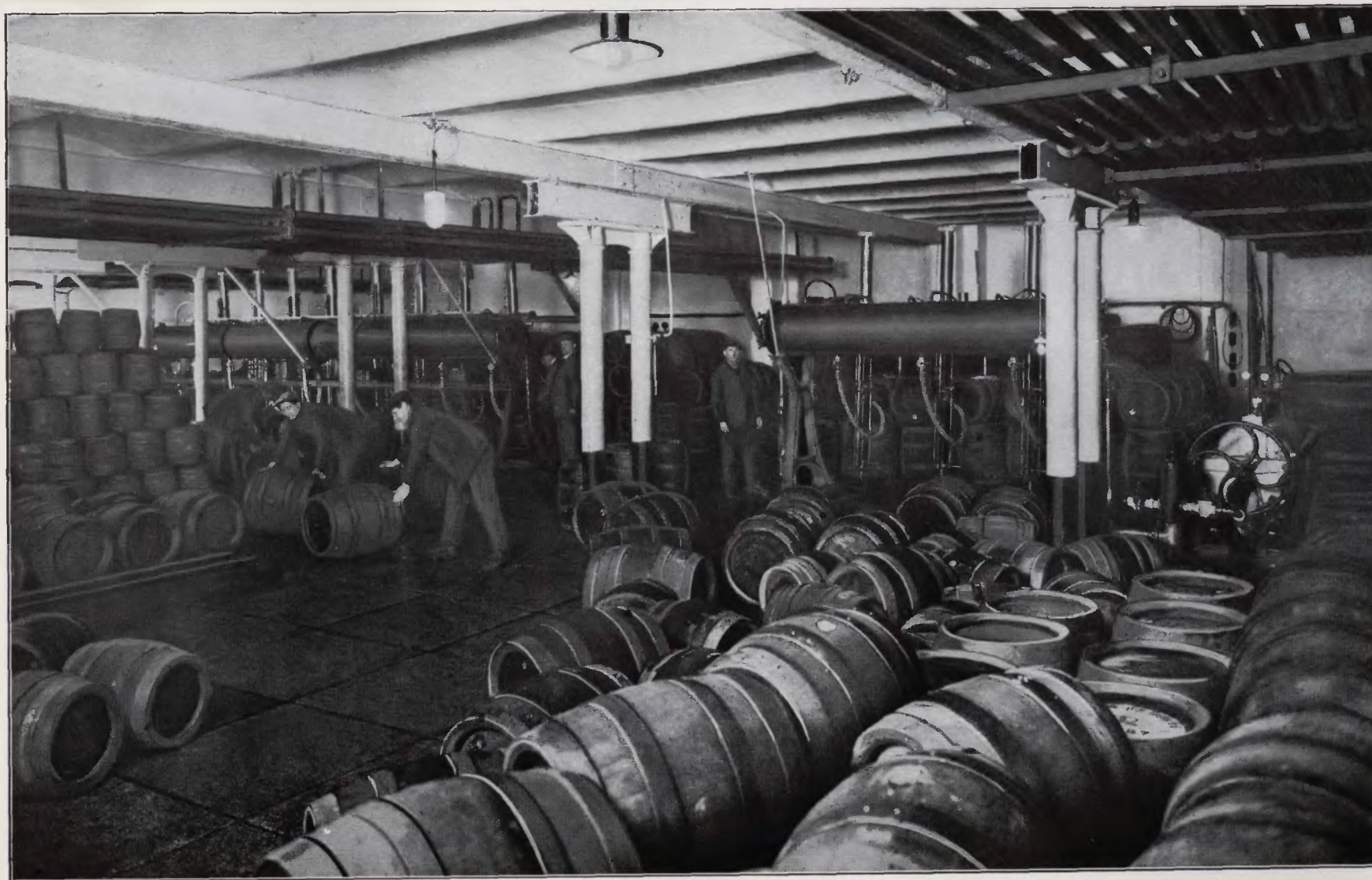
ważnych firm polskich, zresztą i monopol spirytusowy, oto powody coraz to większego ograniczenia tyskiego obrotu gorzelniczego.

Do 15 października 1861 zatrudniał mistrz-browarnik czterech piwowarów, z których jeden pomagał przy fabrykacji żytniówki i araku; od tej daty poczynszy zatrudnia się piwowara za miesięcznym wynagrodzeniem w sumie 7 talarów.

Rok 1863 nie przynosi istotnych zmian prócz połączenia nowego browaru ze starą studnią browarską, zasilaną ze źródeł z Nietzschowskiej posiadłości w zachodniej części wsi Tychów.

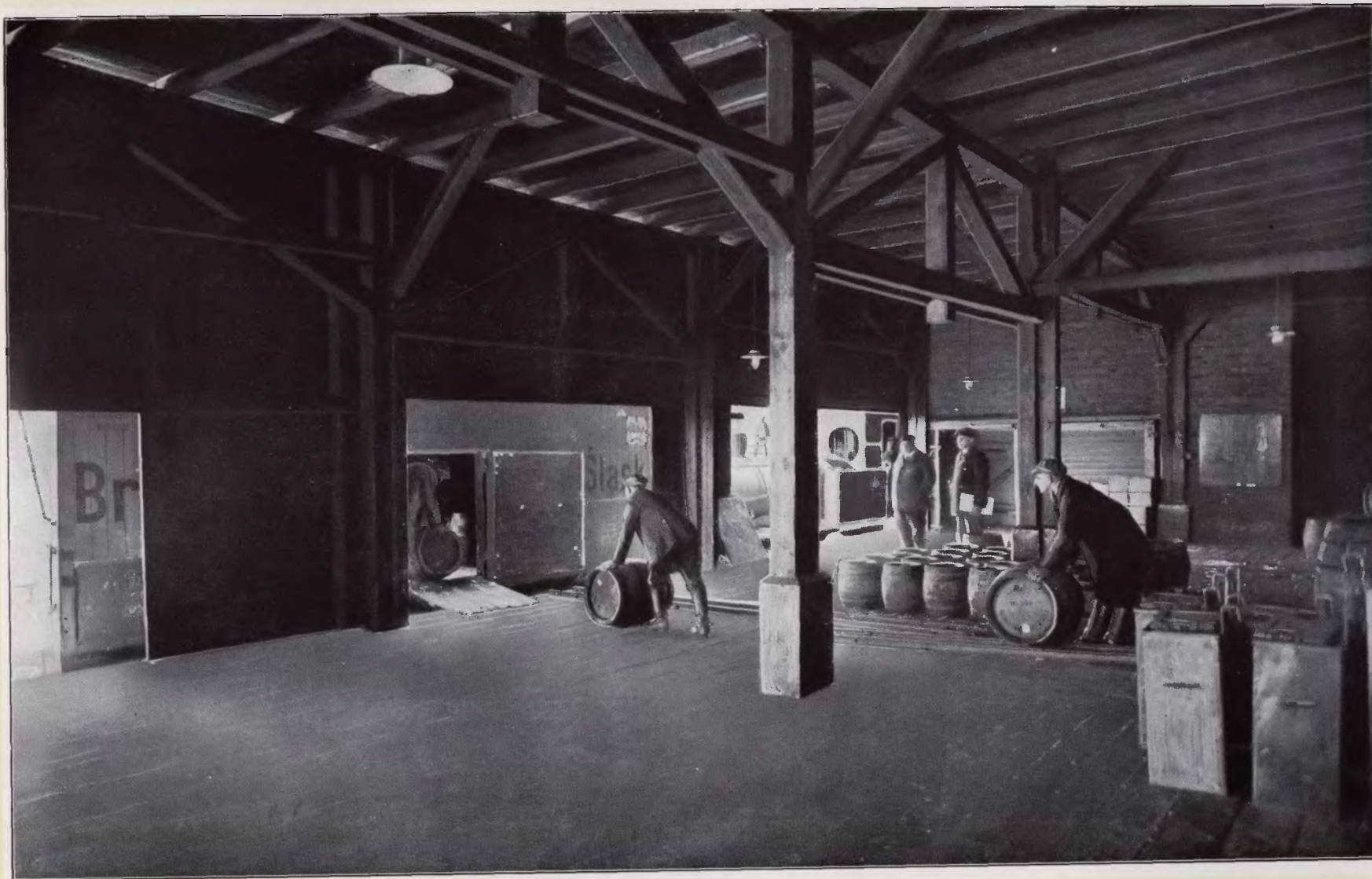
Ponieważ suszarnia słodu w nowym browarze zdołała wysuszyć około 14 000 korcy, słodownia zaś posiadała pojemności tylko na 7500 korcy, uważa budowniczy Eschweiler za potrzebne zbudowanie drugiej słodowni, a to dlatego, że wówczas i inne browary księcia uzyskują możliwość sprowadzania z Tychów czystego i dobrego słodu, jakiego skądinąd nie mogły otrzymać z braku odpowiednich maszyn do czyszczenia i sortowania, jakimi rozporządzał nowy browar tyski. Daleko sięgający umysł Eschweilera przebija się z następujących słów, wyjętych z jednej jego relacji z r. 1864:

„Pod koniec poczuwam się do obowiązku zwrócenia uwagi na pewną gałąź zakładu w Tychach, której dotąd za mało poświęcono uwagi, a mianowicie na założenie piwnicy zimowej, stanowiącej przy nieprzerwanym ruchu właśnie główną część składową browaru. Cały browar dzielimy wszakże według przeznaczenia na składy zimowe i letnie.



Miejsce obciążania piwa nad piwnicą składową zw. „Toszecką“.





Rampa przy piwnicy składowej zw. „Toszeckiej“.

---

Pierwsze, których dotąd nie posiadamy, przeznaczone są do przechowania piwa, warzonego od początku okresu warzenia, t. j. od 15 września do 15 czerwca dla wyszynku w zimie i na wiosnę, a to w tym celu, aby piwo jak najrychlej oddać do handlu. Te piwnice powinny posiadać także zimną ciepłość od 4 do 6 stopni, gdyż w razie braku tej temperatury nie może nastąpić szybka t. zw. fermentacja ponowna; tylko brakowi takiego zimowego składu przypisać należy, że mieliśmy dotąd w okresach od 15 listopada do wiosny ciągle piwo nienadające się do picia, względnie niedojrzałe, a przez to słaby odbyt, podczas gdy wszystkie drobne browary w okolicy (Rybnik, Żory, Katowice), mające wprawdzie nieco lodu, ale nie mające żadnej lodowni, w porze zimowej miały piwo dojrzalsze i jaśniejsze od naszego. Brak składu zimowego najdobitniej okazuje się w tem, że wszelkie nasze nagromadzone zapasy piwa, gotowe już w grudniu i styczniu, po dziś dzień nie osiągnęły swej dojrzałości, gdyż wyrób ten z powodu wielkiego zimna w lodowniach, służących dotąd równocześnie za składy zimowe jakoteż i letnie, nie mógł ulec ponownej fermentacji, która tu przecież dopiero następuje. Koniecznem następstwem tego objawu było, że traciliśmy na miesiące zimowe naszą klientelę, pozyskaną w miesiącach letnich, którą odzyskiwaliśmy z powrotem w czerwcu i lipcu li tylko dla tego, że do tego czasu mniejsze



---

browary bywały już wysprzedane. Zbudowaliśmy wobec tego naszą dobrą lodownię widocznie tylko dlatego, aby wspomagać owe małe browary, pracując na ich korzyść.“

Propozycje Eschweilera doczekują się szybkiej realizacji. Niezbędna piwnica zimowa powstaje na fundamentach piwnicy starego browaru, nad którą znajdowało się zsypano zboża, które teraz uległo zniesieniu. Niestrudzony Eschweiler pracuje jeszcze w tymże 1864 roku nad budową drugiej piwnicy obok powstałej przed dwoma laty, nad powiększeniem piwnicy fermentacyjnej i nad dalszą rozbudową chłodni. Postawienie drugiego kotła parowego staje się koniecznością.

Przy wzmożonej produkcji piwa nie wystarczają zapasy chmielu z własnych chmielników. Pierwsze akta, dotyczące zakupu chmielu bawarskiego, pochodzą z roku 1864. Do smołowania beczek użyto w tym roku po raz pierwszy smoły tyrolskiej.

W pierwszych latach urzędowania ustalonego w roku 1866 mistrza browarskiego, a późniejszego dyrektora browaru Müllera, dzieje browaru nie wykazują większej rozbudowy, prócz niektórych ulepszeń w wewnętrznym ruchu, w ostatnich 20 latach natomiast podnosi się browar pod troskliwym kierownictwem tego zasłużonego męża tak potężnie, że w roku 1897, w roku śmierci Müllera, osiągnięto obrót piwa w ilości 100 000 hektolitrow.

W roku 1873 projektuje na propozycję inspektora browaru Johna inżynier Karol Völkner z Pragi nową piwnicę fermentacyjną





Piwnica składowa zw. „Toszecka“ i wagony specjalne.





Garaż samochodów ciężarowych.

---

z górną lodownią, lecz projektu tego z braku doświadczenia w danym systemie nie wykonano. Starą piwnicę fermentacyjną ulepszono natomiast w ten sposób, że położoną nad nią płócią wybrukowano ciężkimi płytami granitowymi. Lecz już po trzech latach wzmożony ruch wymagał budowy nowej piwnicy fermentacyjnej, mogącej pomieścić 100 kadzi po 35 hektolitrów, podczas gdy stara mieściła tylko 24 kadzie.

Ponieważ woda ze źródeł Nietzschowskich nie wystarczała, nabył browar w roku 1880 grunt na zachodzie gminy Tychy dla ujęcia źródeł, zwanych po dawniejszym właścicielu źródłami Ćmoka.

Podczas gdy do roku 1885 każdorazowy budowniczy powiatowy wykonywał zlecenia budowlane browaru książęcego, w następnych latach budowlę podlegają własnemu urzędowi budowlanemu księcia w Pszczynie. Budowniczy Scheinert kierował pracami budowlanymi w browarze tyskim od r. 1885 do 1911. Jego plany budowlane powstawały w harmonijnej współpracy z dyrektorem Müllerem. Nazwiska Müllera i Scheinerta należy zawsze razem wymieniać, gdy mówi się o rozkwicie przemysłu browarskiego w Tychach.

Kierownik browaru Tiebler, który wstąpił do służby w browarze już dnia 15 sierpnia 1883, jest najstarszym dziś jeszcze czynnym urzędnikiem browaru; przeżywał on czasy rozkwitu przedsiębiorstwa, które przedstawimy w następnych ustępach.



---

W roku 1886 podniesiono konstrukcję dachu budynku browarskiego celem uzyskania dalszego zsypiska na jęczmień; pod t. z. „ośmiobokiem“ (gdzie dziś wznosi się warzelnia IV) urządza się słodownię, piwnicę fermentacyjną rozszerzono aż do drogi Bieruń—Mikołów celem pomieszczenia 220 kadzi, stare piwnice składowe doznają przebudowy, stara warzelnia otrzymuje po gruntownej przebudowie pierwsze urządzenie maszynowe z firmy „Germania“, Chemnitz, dla naprawy beczek wysyłkowych, których liczba wzrosła do 20 000, stwarza się nową beczkarnię, wreszcie uruchamia się pierwszą patentowaną suszarnię.

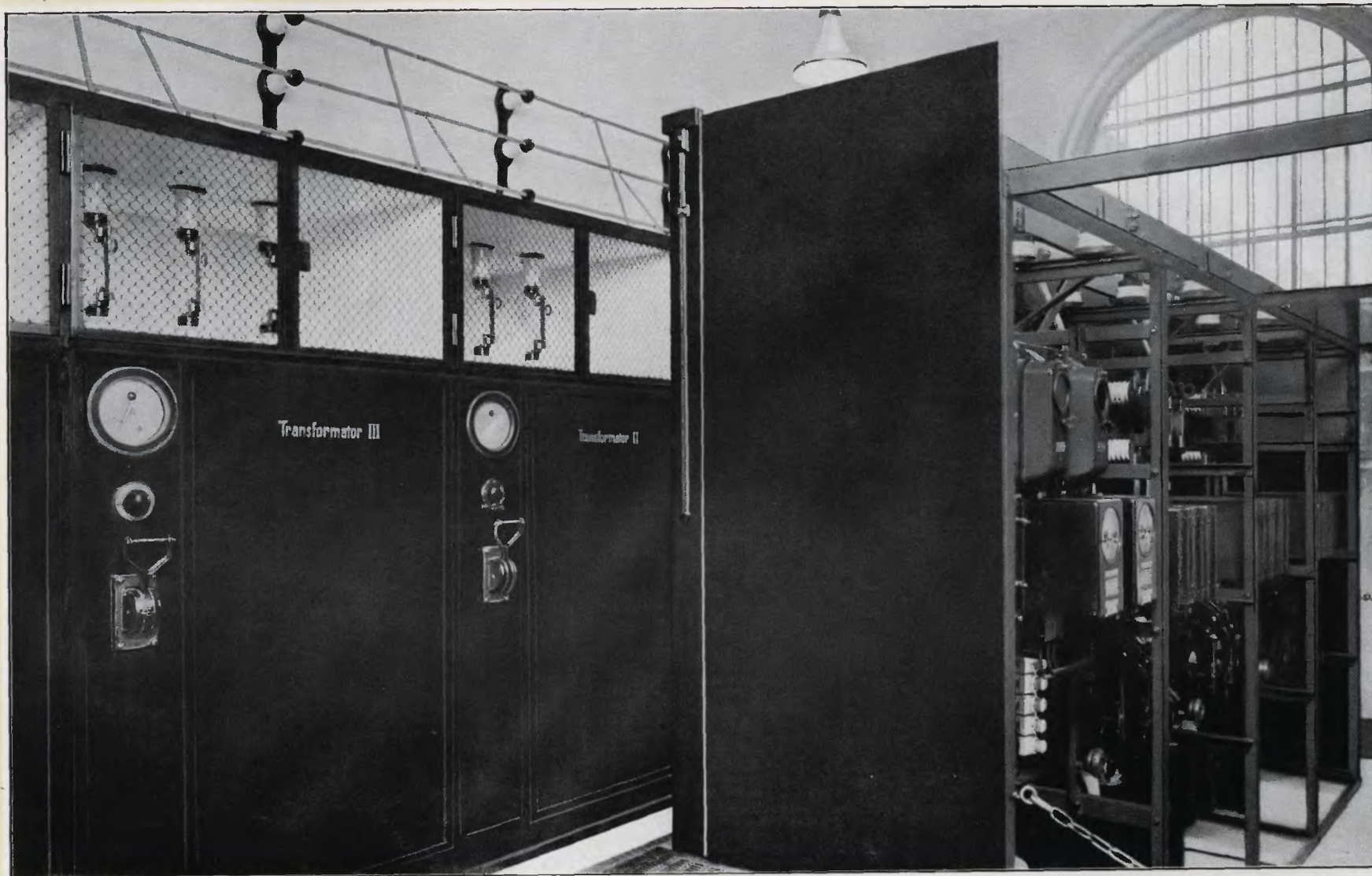
Obok nowej suszarni używano jednak nadal starej suszarni dymnej, gdyż zachodziła obawa, że spożywcy, przywykli do piwa ze słodu dymnego, nie będą zadowoleni z nowego piwa ze słodu powietrznego. Ponieważ jednak nie nadchodziły żadne skargi na nowe piwo, wycofano zwolna suszarnię dymną.

Dziś jeszcze istniejąca piwnica składowa, zwana „Toszecka“, powstała w r. 1887. W czterech oddziałach umieszczono tu 200 dużych beczek na legarach. Osobliwa nazwa piwnicy ma następujące wyjaśnienie: W piwnicy tej nie było naturalnego ścieku. Stapianą z lodów wodę — browar wówczas nie posiadał jeszcze sztucznej chłodni — trzeba było usuwać pompami ręcznymi. Praca ta oczywiście nie była przyjemną, więc przeznaczony do wypompowania robotnik zaznaczał wtenczas, że musi pójść „do Toszka na



Centralna chłodnia z przetwornią.





Rozdzielnia wysokiego napięcia.

---

charówę". W Toszku bowiem znajdował się wówczas karny zakład pracy przymusowej.

W tym samym roku wbudowuje się pierwszy automatyczny suszak słodzinowy według patentu Hencke. Działał nadzwyczaj sprawnie, dając wyśmienity wyrób suszony.

W następnym roku rozszerza się chłodnię przez zbudowanie dwu nowych basenów chłodzących.

Rok 1890 przynosi browarowi oświetlenie elektryczne. Schuckert, Norymberga, wbudowuje prądnice i zasobniki. Do istniejących już dwu kotłów parowych, o powierzchni ogrzewalnej razem 65 m<sup>2</sup>, dostarcza „Pila-Hütte“ pod Rudzinicami kotła kornwalijskiego, o 70 m<sup>2</sup> powierzchni ogrzewalnej oraz 6 Atm. przeporu. Maszynę parową o 16 KM zastąpiono maszyną o sile 40 KM firmy „Germania“. Urząd celny w Mysłowicach zgłasza do odbioru pierwszą automatyczną wagę do słodu. Wreszcie następuje w tym roku jeszcze przebudowa i nadbudowa słodowni.

1892 rozszerza się słodownię i ustawia się tu pierwszą obracarkę samoczynną najnowszej konstrukcji firmy „Germania“, zdolną do obracania rocznie 25 000 centnarów słodu, gdy dotąd pracą ręczną zdołano obrócić tylko 14 000 centnarów.

W następnym roku realizuje się projekt powiększenia słodowni, mieszczącej teraz zamiast 25 000 centnarów aż 100 000 centnarów jęczmienia. Dużą piwnicę składową powiększa się na zachód o cztery dalsze przedziały, mieszczące po 50 beczek dużych, połą-



---

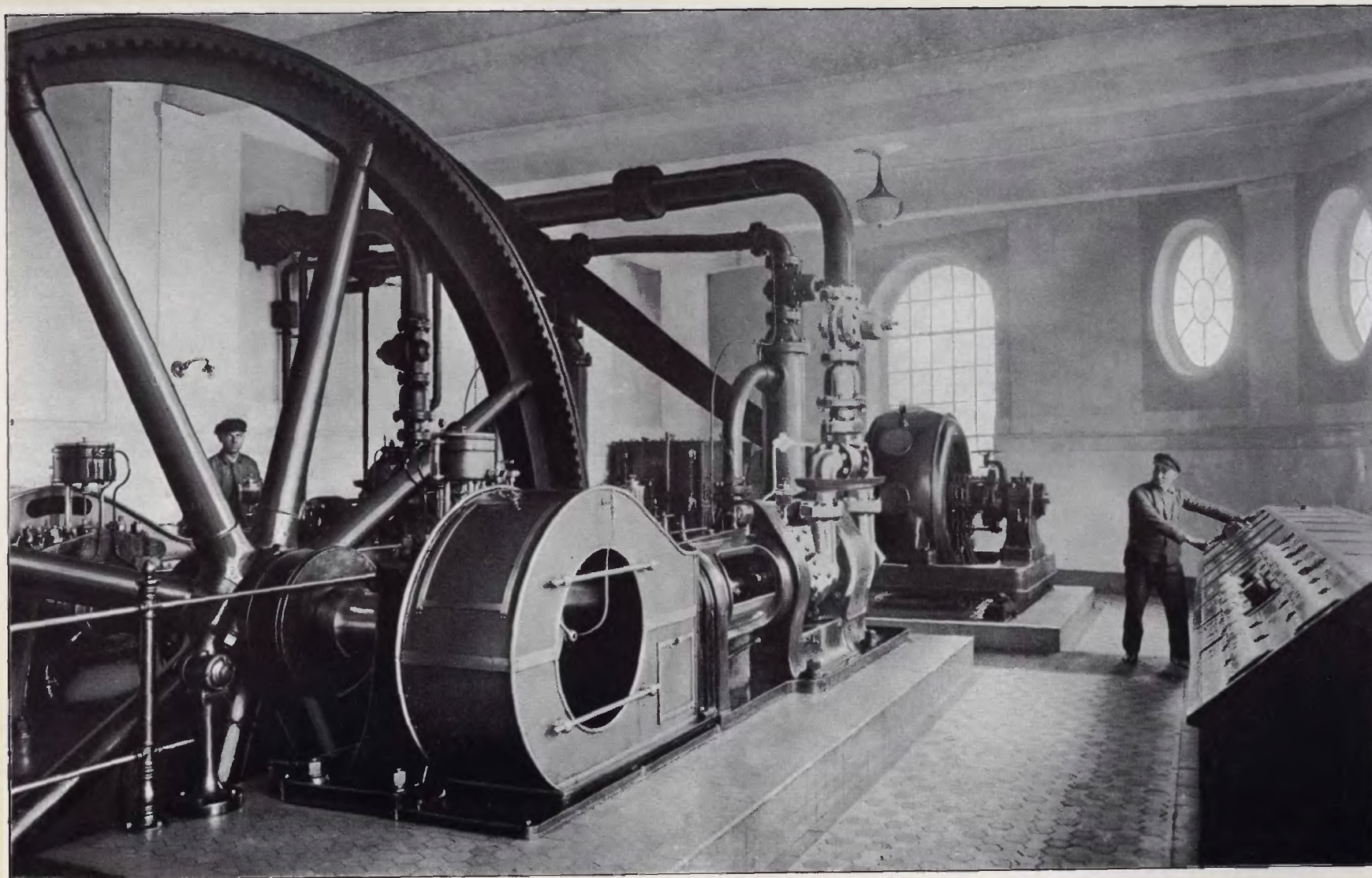
czony gankiem z małą piwnicą. Nad rurą łącznikową zbudowano dźwigarkę wyciągową na beczki.

W roku 1893 browar buduje tor dojazdowy do dworca w Ty-chach. Przez kilka miesięcy odbywa się transport na torze końmi, wkrótce jednak sprowadza się pierwszy parowóz.

W latach 1895—1896 obraz urządzeń browaru zmienił się bardzo znacznie. Piwnicę fermentacyjną tak powiększono, że mogła pomieścić o 100 kadzi więcej niż dotąd, więc 320 kadzi. Powstaje druga warzelnia, której urządzenia wewnętrznego na 50 centnarów zacieru podejmuje się fabryka maszyn Bracia Gutts-mann, Wrocław. Na zachód od maszynowni powstaje nowa kot-łownia. Dla suszarni słodzinowej stwarza się nową piwnicę, w któ-rej czynne są dwa suszaki firmy „Petry Hecking, Hanower“, o zdol-ności roboczej 130 centnarów zacieru w 24 godzinach. Przez usta-wienie maszyny parowej o 150 KM, dwu kompresorów, dwu prądnic trójprądowych, oraz 14 silników trójfazowych, zdołano znacznie rozszerzyć sieć elektryczną. Duża piwnica składowa otrzymuje cztery nowe oddziały dla dalszych 400 beczek leżakowych i mieści teraz 60 000 hektolitrów piwa; razem więc znajduje się w piwnicach 80 000 hektolitrów piwa.

Z powodu wzmożonej produkcji piwa nasuwa się konieczność rozbudowy wspomnianej właśnie piwnicy tak nagląco, że w miesią-cach zimowych 1895—96 kontynuuje się budowę nawet przy po-





Centralna chłodnia — Kompresory.





Centralna chłodnia — Generator lodu.

---

mocy pieców koksowych, w których ogrzewa się potrzebne do budowy cegły. Zaprawę murarską mieszano z gorącą wodą.

Popyt na piwo tyskie wzmógł się w tym czasie niesłychanie, tak że można poprostu mówić o nadzwyczajnej zwyżce odbytu. Gorączkowo pracuje kierownictwo browaru, aby wykonać zlecenia. Według zestawienia na miesiąc maj 1895 roku sprzedano 7970 hektolitrów. Firmy w Kassel i w Brzegu nie są w stanie załatwić wielkich zamówień na beczki transportowe. Następująca relacja kierownictwa browaru do głównego zarządu z dnia 7 czerwca 1895 wyraźnie nas poucza o szalonym wzroście odbytu piwa:

„Na nasze zapytanie powiadamia nas nasz dostawca w Brzegu, że dopiero pod koniec czerwca możliwe będzie załadowanie zamówionego przez nas wagonu beczek. Wobec tego znajdujemy się obecnie w położeniu bardzo kłopotliwym. Przy nadzwyczaj wielkim napływie zamówień jest nawet według naszego przekonania wątpliwem, czy zdołamy zapobiec brakowi beczek, nawet po nadejściu zamówionych dwu wagonów. Należałoby więc zamówić już teraz trzeci, a nawet czwarty wagon beczek, i poczynić bezzwłocznie potrzebne kroki do usunięcia chwilowych kłopotów.“

Dalszy przykład wspaniałej konjunktury:

„Tychy, dnia 22 czerwca 1896 r.

Do Pana I. Hakuby

w Bytomiu, G. Śl.



---

Wobec przechodzącego wszelkie oczekiwanie powodzenia naszego przedsiębiorstwa oraz przebudowy naszego browaru zmuszeni jesteśmy do ograniczenia naszej sprzedaży piwa. Od 1 lipca b. r. będziemy więc mogli dostarczać Panu tylko tyle piwa, ile Pan od nas według wykazu naszych ksiąg w tym samym miesiącu zeszłego roku otrzymał. Chcemy dostarczać naszym odbiorcom tylko bezwarunkowo dobrego piwa, więc wydaliśmy to zarządzenie celem możliwie równego traktowania wszystkich naszych odbiorców. Żywimy nadzieję, że ograniczenie to trwać będzie tylko krótko.

Z poważaniem

Ksiązęcy Zarząd Browaru.“

Po ujęciu w roku 1896 nowych źródeł przy dworcu tyskim i po rozbudowie torów dojazdowych i odstawczych przy dworcu tyskim, przez co możliwość transportu piwa a także i wyładowywanie jęczmienia, doznały znacznego uproszczenia, przystąpiono w następnym roku do usunięcia pewnej niedogodności, stanowiącej nadzwyczajną przeszkodę w rozwoju ruchu browarskiego, którą było dowożenie lodu naturalnego dla ochładzania piwnicy fermentacyjnej i piwnic składowych.

Ze wszystkich stawów tyskich, a w latach ze złemi warunkami lodowymi nawet z dalszych okolic, zwozili chłopci do browaru rocznie 30 000—40 000 wozów lodu naturalnego. Każdej zimy trzeba było dopełniać lodownie przy piwnicach fermentacyjnych dla





Centralna chłodnia — Chłodnia chmielu.





Suszarnia wytłoczyn.

---

utrzymania niskiej temperatury. W piwnicach składowych beczki były aż pod sam wierzch opakowane lodem. Reszta zapasów lodowych leżała w t. zw. „Wieży lodowej“, niby w lodowni o podwójnych, masywnych ścianach i podwójnym dachu belkowym, osłoniętej warstwą słomy prasowanej przed wnikaniem ciepła zewnętrznego. Wieża lodowa się znajdowała tam, gdzie dziś jest centralna chłodnia. Ostra zima zapewniała zapasy lodu na przyszłe lato; w jakie kłopoty browar wpadał po łagodnej zimie, poucza jednak następujące sprawozdanie z 4 marca 1897 r.

„Zapotrzebowanie na lód dotąd jeszcze nie jest pokryte, a jest wielkiem pytaniem, czy jeszcze nastąpią większe mrozy, aby napęlnić lodem próżne oddziały nr. 8, 9, 10, 11, 16 i 18, oraz t. zw. rurę łącznikową starej piwnicy. O ile do powyższych oddziałów, mieszczących 15 000 hektolitrów piwa, nie zdołamy sprowadzić lodu, wtenczas tylko raz mogą być nałożone piwem, podczas gdy zwykle czynimy to trzy razy, przez co tracimy miejsca na około 31 000 hektolitrów. Już w jednym z poprzednich lat browar był w podobnem położeniu i pokrył wówczas ostatnie zapotrzebowanie lodu ze stawów położonych w okolicznych lasach, co jednak przysporzyło kosztów.“

Na mocy natychmiast podjętych układów z firmą Guttsmann, Wrocław, zaopatrzono browar jeszcze w tym samym roku w sztuczną chłodnię.



---

Mimo istniejących braków, odbył się piwa wzmógł się tak gwałtownie, że browar mógł już 28 czerwca 1897 r. rozesłać do swych odbiorców i przyjaciół pismo następującej treści:

„Tutejszy browar książęcy osiągnął w bieżącym roku operacyjnym obrót piwa w wysokości 100 000 hektolitrów. To radosne zdarzenie chcielibyśmy uroczyście obchodzić w sobotę, dnia 3 lipca b. r. w parku browaru przez urządzenie koncertu, ogni sztucznych i ucztę gościnnej. Mając niniejszem zaszczyt zaprosić WPana, cieszylibyśmy się, gdybyśmy mogli powitać u nas także panie i panów z pośród Pańskich znajomych, pijących chętnie nasze piwo. Między dworcem a browarem kursować będą nasze lokalne pociągi z połączeniem do pociągów normalnych, które przywiozą szanownych gości na miejsce uroczystości.“

Niestety dyrektor Müller nie dożył tego dnia uroczystego. Kamień pamiątkowy z płaskorzeźbą wyobrażającą zmarłego, wystawiony przed browarem przez księcia Jana Henryka XI, głosi potomności, jakim poważaniem dyrektor Müller cieszył się u swego wysokiego pana, jak książę nie szczędził uznania, że rozwój browaru w latach od 1866 do 1897 był zasługą Müllera. Wszak to dyrektor Müller ustalił rozgłos piwa tyskiego, niezrównanego pod względem jakości.

Od r. 1897 do r. 1908 kierownictwo browaru spoczywa w rękach dyrektora Moniaca, którego w pierwszym rzędzie zaliczyć





Smółownia.





Obracarka dla wielkich beczek przed smołownią.

---

trzeba do tych osób, które w tych latach posunęły znacznie rozwój browaru.

Rozpoczęta w r. 1897 silna konkurencja nowopowstałego „Browaru Obywatelskiego“ w Tychach nie stanowiła żadnego hamulca dla dalszego rozwoju browaru książęcego. Obawy, które bezsprzecznie istniały, nie spełniły się. Można jednak zrozumieć, że przygotowano wszelkie środki do odparcia konkurencji. Do tego należało uświadomienie publiczności, że istnieją dwa browary w Tychach. Dlatego proponuje kierownictwo browaru głównemu zarządowi sporządzenie afiszów reklamowych, uzasadniając propozycję następująco:

„Na dworcu w Katowicach otrzymuje się obecnie na żądanie szklanki jasnego piwa piwo Händlera z Zabrze, a tylko na wyraźne żądanie tyskiego piwa otrzymuje się takowe z browaru książęcego. Z chwilą uruchomienia nowego browaru akcyjnego szynkarz dworcowy Löbinger, będący akcjonariuszem wspomnianego browaru, niezawodnie podawać będzie piwo z tego browaru. Po ukazaniu się jednakże naszych afiszów spożywcy naszego piwa będą wiedzieli, którego piwa mają żądać w tych lokalach, gdzie znajdują się takie afisze.“

Afisze powyższe wnet zostały wywieszone i należały do tych nielicznych środków reklamowych, którymi browar operował.



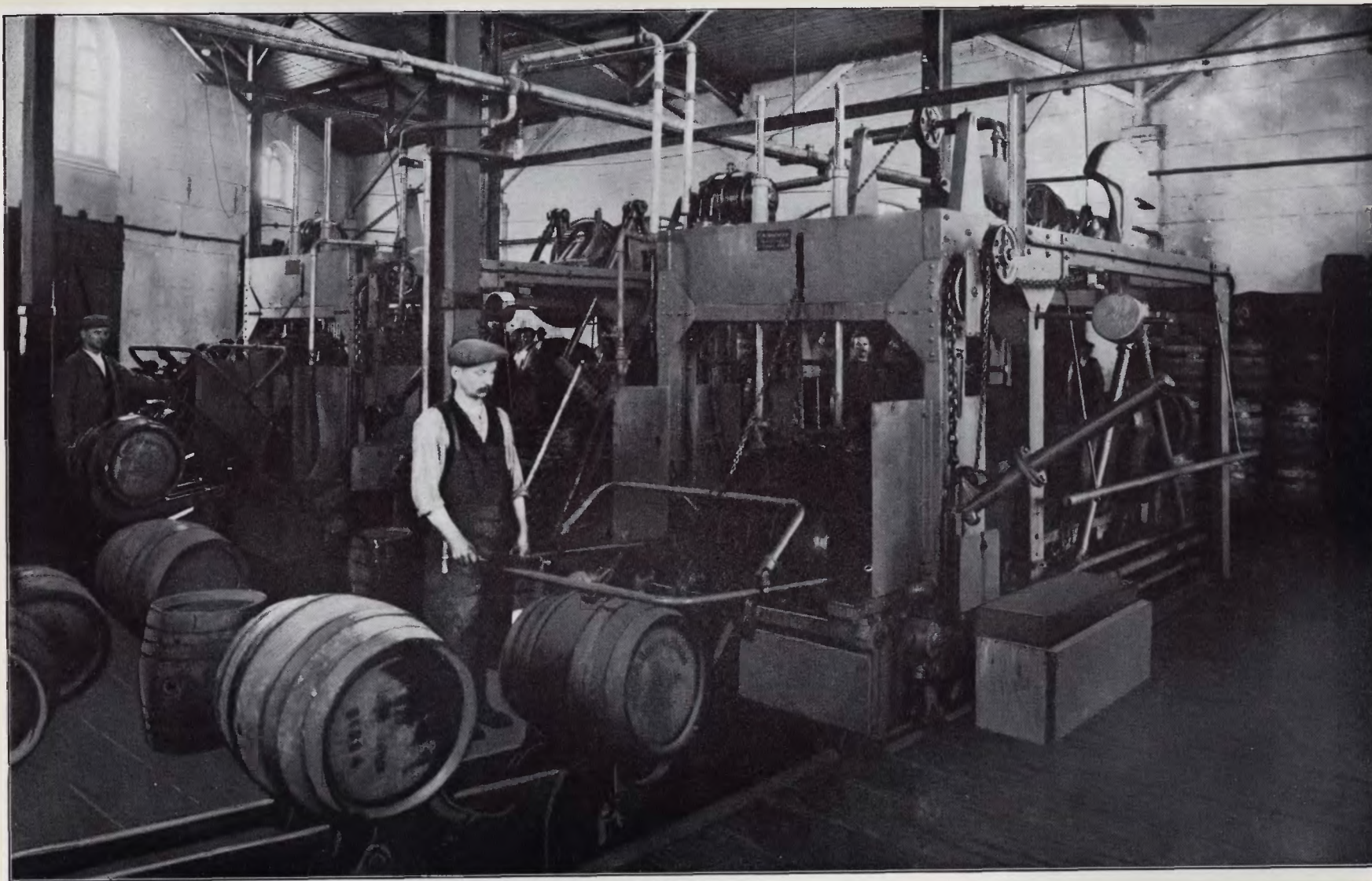
---

Wobec podnoszenia się co miesiąc odbytu piwa i odpowiedniego do tego zużycia wody, poszukiwano nowych źródeł, które w r. 1898 odkryto na wzniesieniu mikołowskim. Takowe dostarczają i dziś jeszcze ogromnej ilości wody dla potrzeb browaru. Górskie źródła pod Mikołowem położone są tak wysoko, że woda spływa stąd do browaru bez wszelkiego maszynowego urządzenia, jedynie naturalnym spadem na odległość około 5 km.

W wymienionym r. 1898 wytwarza browar lodziarką, dostarczoną przez firmę Lindego, Wiesbaden, pierwszy lód sztuczny, w 24 godz. 250 centnarów. Dalej usunięto w tym roku niedogodność w ruchu, przesuając drogę, wiodącą z Kobiora do Murcków poprzez zabudowania browaru, o pewną przestrzeń na wschód, poza kompleks browaru.

Ze względu na coraz konieczniejszą potrzebę, jakoteż w interesie kupieckim przystępuje się do założenia parku browarskiego, jako przyjemnego miejsca pobytu dla wycieczkowiczów, na wzór ogrodów restauracyjnych. W ostatnim roku ubiegłego stulecia udostępnia się park dla publiczności, zamknięty dotąd dla niej, zaopatrzwszy go w kolumnadę, bufet, kręgielnię i pawilonik dla orkiestry. Przyływ ludności do parku bywał w miesiącach letnich nadzwyczaj wielki.

Na posiedzeniu z dnia 20 marca 1899 pod przewodnictwem generalnego dyrektora Weidlicha omawiano zagadnienie, czy polecałoby się wytwarzać dla robotników tańsze piwo; zebrani wypo-



Maszyny do czyszczenia beczek.





Bednarnia.

---

wiadają się przeciw takiemu zamiarowi, przytaczając następujące argumenty: Uboczna produkcja lżejszego piwa spowodowałaby szkodliwy podział ruchu. Piwo tyskie wyrobiło się z biegiem czasu na piwo specjalne, zyskując jako takie wielu sympatyków. Każdy kupiec cieszy się niezmiernie z takich specjalnych interesów, usiłuje spotęgować osiągnięte wyniki, nie stwarza zaś sobie samemu konkurencji przez wprowadzenie nowych odmian piwa. Jest bowiem wielkim pytaniem, czy większy odbyt lżejszego piwa nie pociągnie za sobą zmniejszenie się odbytu lepszego piwa. Do tego dochodzi, że uboższa warstwa spożywców usiłuje dorównywać zamożniejszej, pijąc piwo lepsze, zamiast tańszego. Górnik i hutnik wogóle już nie piją zwykłego piwa, lecz sięgają po lepsze; chcąc sobie na coś lepszego pozwolić, piją piwo tyskie.

Celowo ujęte projekty doczekują się bezzwłocznej realizacji także w pierwszych latach wieku XX.

W r. 1902 powstaje warzelnia III z pierwszym parowarem, a warzelnię dawniejszą o palenisku zwykłym, także urządzono na wzór nowej. Nowoczesne urządzenie śrutowni wraz z drugim młynem do śrutowania, dwiema kadziami po 420 hektolitrów, dwoma chłodnikami do brzezki, dalej dwa baseny chłodzące prócz istniejących już czterech i osobne pomieszczenie do rozlewu piwa w butelki należą do nowych zdobyczy ostatnio wymienionego roku. Z prac budowlanych wymienić należy: rozszerzenie maszynowni, rozbudowę piwnicy fermentacyjnej do pomieszczenia dalszych 120



---

kadzi, tak, że obecnie już ich jest 440, oraz nowe pokrycie piwnic składowych.

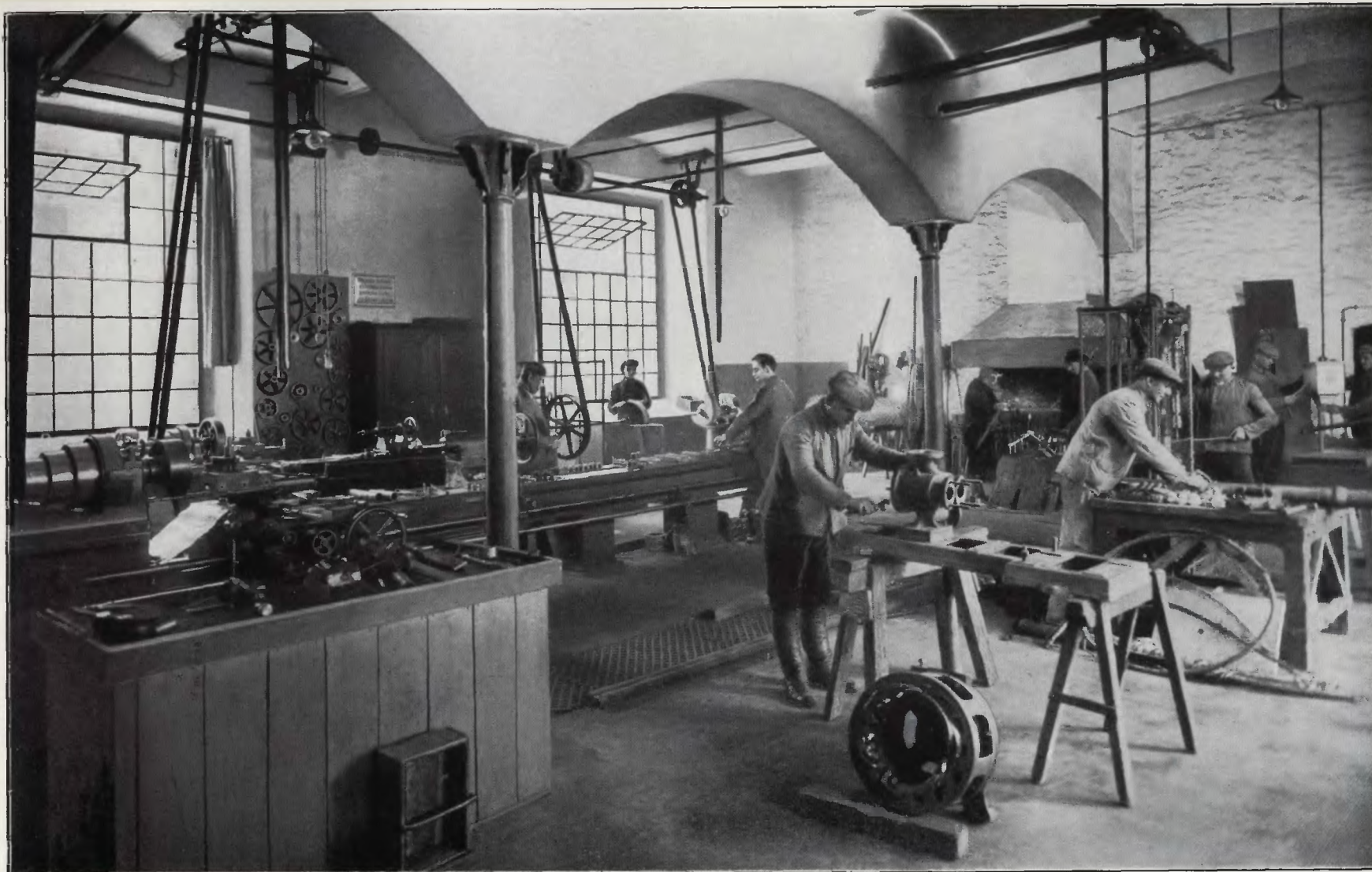
Do zdobyczy dwu następnych lat zalicza się znowu ustawienie przyrządów do izobarometrycznego obciążania piwa nad piwnicami składowymi, jedną o ośmiu, drugą o sześciu kurkach.

W r. 1903 zmieniono lokale biur, a dla pracowników urządzono łazienki.

W r. 1904 powiększa się parowozownię i buduje się kasyno browarskie wraz z kuchnią, jadalnią i pomieszkaniem dla urzędników nieżonatych. Tutaj umieszczone zostało także laboratorium.

Po rozszerzeniu kotłowni w r. 1906 — jeszcze za urzędowania dyrektora Moniaca —, i zbudowaniu drugiego wysokiego komina, zdawała widocznej oznaki i dowodu ruchliwości przedsiębiorstwa, przypada już na czasy dyrektora Gautzscha sporządzenie nowej suszarni słodzinowej z r. 1908, zaopatrzonej w 6 aparatów firmy Petry Hecking. Na utwierdzonych przez dyrektorów Müllera i Moniaca podwalinach potrafił obecny kierownik browaru budować celowo dalej, zużytkowując bogate swe doświadczenia w dziedzinie techniczno-browarskiej i kupieckiej dla dobra przedsiębiorstwa.

Wyliczone poniżej ulepszenia umożliwiające zostały oczywiście tylko dzięki najdalej idącemu zrozumieniu zagadnień modernizacji ruchu browarskiego ze strony obecnego księcia na Pszczynie, Jana Henryka XV, jak również ze strony jego najstarszego syna, księcia



Warsztat ruchu.





Wejście do parku browaru i były zamek.

---

Jana Henryka XVII, którzy, idąc za wymaganiami czasu, poświęcają rozwojowi browaru największe zainteresowanie.

W r. 1911 nastąpiło połączenie browaru z centralą elektryczną w Kostuchnie. Dwa kable podziemne o napięciu po 10 000 wolt prowadzą prąd elektryczny do urządzenia dla wysokiego napięcia w browarze, gdzie prąd doznaje przemiany na 300 wolt. W tymże roku urządza się nową centralną chłodnię z 2 kompresorami, oraz jednym wytwarzającym lód generatorem o wydajności 1150 centnarów lodu dziennie. W nowej chłodni chmielu umieszcza się 600 centnarów chmielu przy stałej temperaturze minus 2 stopnie. Od r. 1911 rozpoczyna się klarowanie odpływającej z browaru wody za pomocą mechanicznej klarowni, którą ulepsza się od roku do roku przez dalsze dwa gnilniki i dwa stawy do osuszania mułu.

Firma Seck, Drezno, dostarcza w pierwszym roku wojny aparatów do pneumatycznego wyladowania jęczmienia.

W tym roku najwyższy stan wyczopu osiągnięto w ilości 261 608 hektolitrów, który naturalnie obniża się z powodu wojny.

W roku wojny 1916 rozpoczęto budowę czwartej warzelni, którą uruchomiono jednakże dopiero w październiku 1922 r. Nowa warzelnia IV jest prawdziwą ozdobą książęcego browaru, jest to zakład najnowszego systemu, daleko i szeroko nie znajdujący równego. Urządzenia wewnętrzne zakupiono w zakładach Weigla, Neisse-Neuland, urządzenia elektryczne pochodzą od firmy Siemens-



---

Schuckert, wspaniałych ościeni z kafli majolikowych dostarczyła wielkoksiążęca manufaktura majoliki w Karlsruhe, Baden.

Gdy w r. 1918 przez skup około 90% akcji Browaru Obywatelskiego browar ten przeszedł pod zarząd książęco-pszczyński, usunięto ostatnią przeszkodę, mogącą zahamować dalszy rozwój książęcego przemysłu w Tychach. Pod wspólnym kierownictwem dyrektora Gautzscha stoją teraz oba browary jako przedsiębiorstwa bezkonkurencyjne, wobec których inne małe browary górnośląskie, nawet przy niższych cenach piwa, wobec pierwszorzędnej jakości piwa tyskiego, żadnej konkurencji wytrzymać nie zdołały. Wzmagający się natychmiast po złączeniu obu tyskich browarów wyczop piwa udowodnił dobitnie, że przeprowadzony przez Generalnego dyrektora Dra Naszego plan połączenia obu browarów był dziełem o dalekosiężającym znaczeniu dla przemysłu browarskiego w Tychach.

Garaż dla samochodów ciężarowych, wybudowany w roku 1920, mieści obecnie 9 samochodów ciężarowych i dwa ciężarowe szybkie, którymi na krótszych przestrzeniach odbywa się transport o wiele szybciej aniżeli koleją, która wchodzi dziś w rachubę jedynie dla dalszych wysyłek piwa. Browar posiada 40 własnych specjalnych wagonów kolejowych na przewóz piwa.

Z dalszych modernizacji z lat ostatnich pod kierownictwem dyrektora Gautzscha przytaczamy jeszcze jako najważniejsze: 1924 sprowadzono dwie suszarki słodzin z wydajnością 25 centna-



Piwniczka.





Pokój w kasynie.

---

rów wyrobu suszonego na godzinę oraz parowe urządzenie do przewozu mokrych słodzin, któremu ustępuje dawniejszy ruch ślimakowy, 1926 hydrauliczną maszynę do transportu beczek z średnią wydajnością 80 beczek na godzinę, 1927 ustawienie nowych transformatorów w połączeniu z centralną chłodnią oraz zakup nowego przetwornika o 400 kVA, wobec czego obecnie pracują 3 przetworniki razem o 1000 kVA. 1928 następuje rozszerzenie urządzenia pneumatycznego do wydobywania jęczmienia przez dwie pompy, najnowszy przyrząd do smołowania, firmy Neubecker-Offenbach n. M., będący w stanie osmołować wzgl. odsmołować w przeciągu 1 godziny 300 sztuk po  $\frac{1}{8}$ , 250 po  $\frac{1}{4}$ , 200 po  $\frac{1}{2}$ , 150 po  $\frac{3}{4}$ , lub 5 dużych beczek składowych. Wreszcie w samym roku jubileuszowym urządzono nową płóćnię z dwiema płóczkami do beczek najnowszej konstrukcji, jak również urządzenie do produkowania drożdży, przez co browar, wytwarzając drożdże, uniezależnił się od zagranicy.

Zestawiając wyniki 21-letniej działalności dyrektora Gautzscha, należy go słusznie nazwać organizatorem nowoczesnego browaru. Gdy Müller założył podwaliny sławy piwa tyskiego a Moniac je utrwalił, to dyr. Gautschowi należy się zasługa, że dzięki jego kupieckim zdolnościom piwo tyskie zyskało coraz to dalsze rynki zbytu, nie tylko w okręgu przemysłowym górnośląskim, lecz nawet daleko poza temi granicami.



---

Sprzedaż piwa tyskiego od 6 dsiesięciolecia zeszłego wieku odbywa się prawie wyłącznie przez hurtowników. Gdy pod koniec zeszłego wieku dała się odczuwać konkurencja Browaru Obywatelskiego w Tychach, przez co współzawodnictwo hurtowników między sobą nabrało form nieprzyjemnych, utworzyła się pod opieką browaru książęcego, stojącego wówczas pod kierownictwem dyrektora browaru Moniaca i prokurenta Hirschmanna, konwencja hurtowników piwa tyskiego, celem uregulowania cen i warunków sprzedaży, zwłaszcza dla ustalenia cen minimalnych. Konwencja uzyskała później przez zapis do rejestrów stowarzyszeń zdolność prawną.

Sprzedaż piwa przez hurtowników zrzeszonych w konwencji odbywa się dotąd bardzo sprawnie. Aczkolwiek myśl sama o konwencji pochodzi od dawniejszego kierownictwa browaru, to jednak dzisiejsza praktyczna rozbudowa tego pomysłu i dodatnia współpraca z przedsiębiorstwem browaru jest zasługą obecnego kierownictwa browaru. Pełne zrozumienie i uwzględnienie życzeń hurtowników ze strony dyrektora Gautzscha i nawiązanie i utrzymanie stosunków z warstwą bezpośrednich konsumentów, zwłaszcza restauratorów i ich związków, odniosły ten skutek, że właśnie konwencja idzie najlepiej na rękę żywotnym interesom browaru, co z uznaniem należy podkreślić, oraz że konieczne zwyczajki cen, spowodowane dewaluacją pieniądza, konsumenci przyjmują bez narzekania i prawie bez oporu.



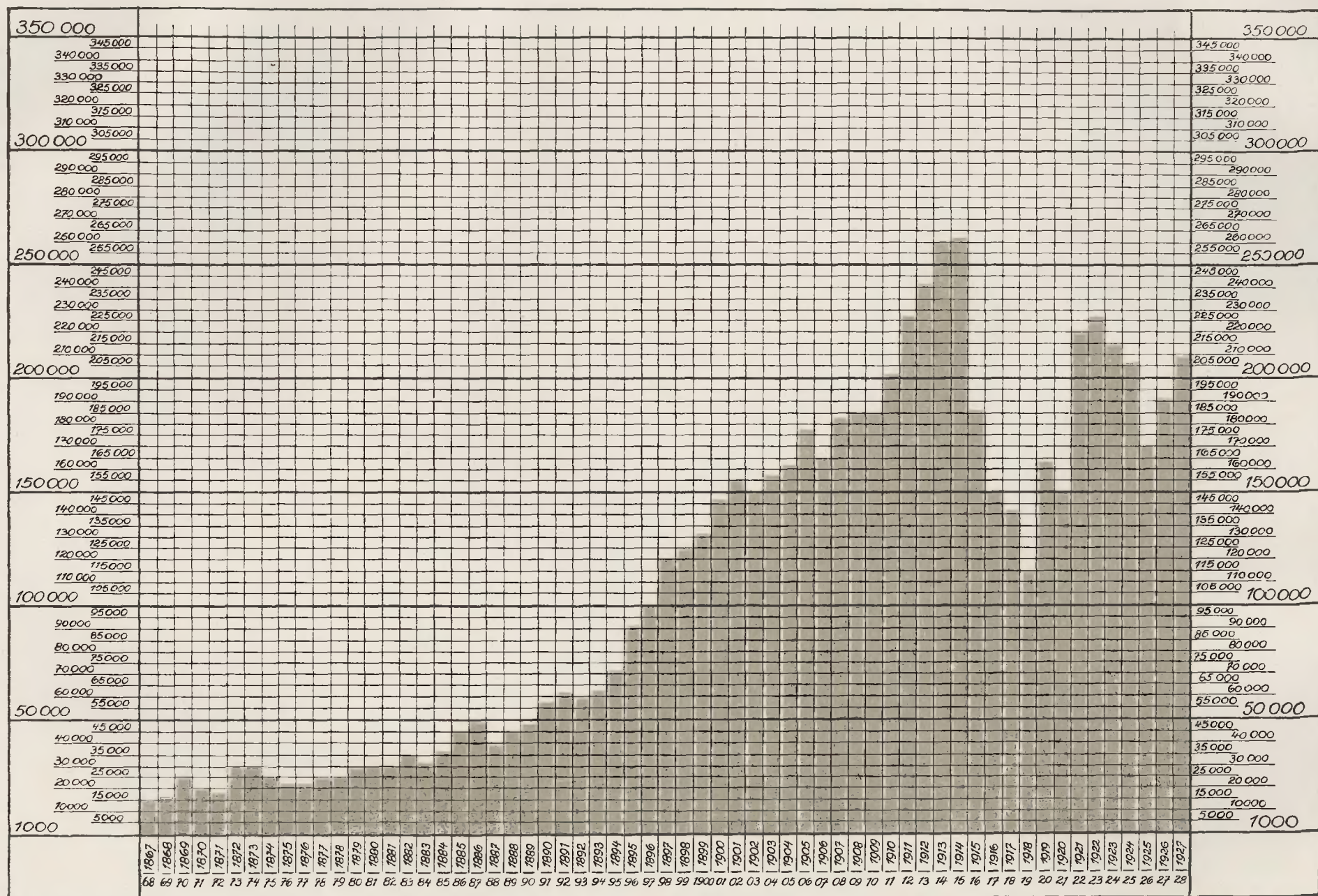
Sala w kasynie.





Wila dyrektora i kamień pamiątkowy dla dyrektora Müllera.





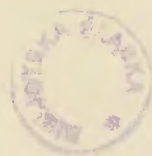
Szematyczne przedstawienie wyczupek piwa.



---

Jak już powyżej zaznaczyliśmy, browar książęcy nigdy się wielce nie reklamował, jakość piwa przemawiała za nim. Tylko dwukrotnie w ostatnich latach browar wystąpił z publiczną reklamą, kiedy na wystawie warszawskiej w roku 1926 sprzedawał w osobnym pawilonie swój wyrób, odznaczony złotym medalem, następnie w roku 1927 na wystawie w Katowicach, gdzie zbudował i urządził wprawdzie niewielki, ale bardzo gustowny pawilon restauracyjny.

Tak więc browar tyski jaśnieje wśród znanych przedsiębiorstw przemysłu browarskiego jako przykład wzorowej gospodarki. Obecne kierownictwo gigantycznego przedsiębiorstwa nie chce zadowolić się wynikami dotąd osiągniętymi. Krocząc niepowstrzymanie drogą postępu stale zaopatruje swe przedsiębiorstwo w najnowsze fachowo-techniczne zdobycze. Przewidywać zatem należy, że książęcy browar w Tychach, stojący dziś już na czele podobnych firm w Polsce, w przyszłości zdobędzie dla siebie pierwsze miejsce wśród browarów wschodniej Europy.



Zdjęcia: Zakładu Fotograficznego Max Steckel, Katowice  
Nakładem: Kattowitzer Buchdruckerei- und Verlags-Sp. Akc.



Biblioteka Śląska w Katowicach  
Id: 0030000603110



III 148521

Pracownia Śląska