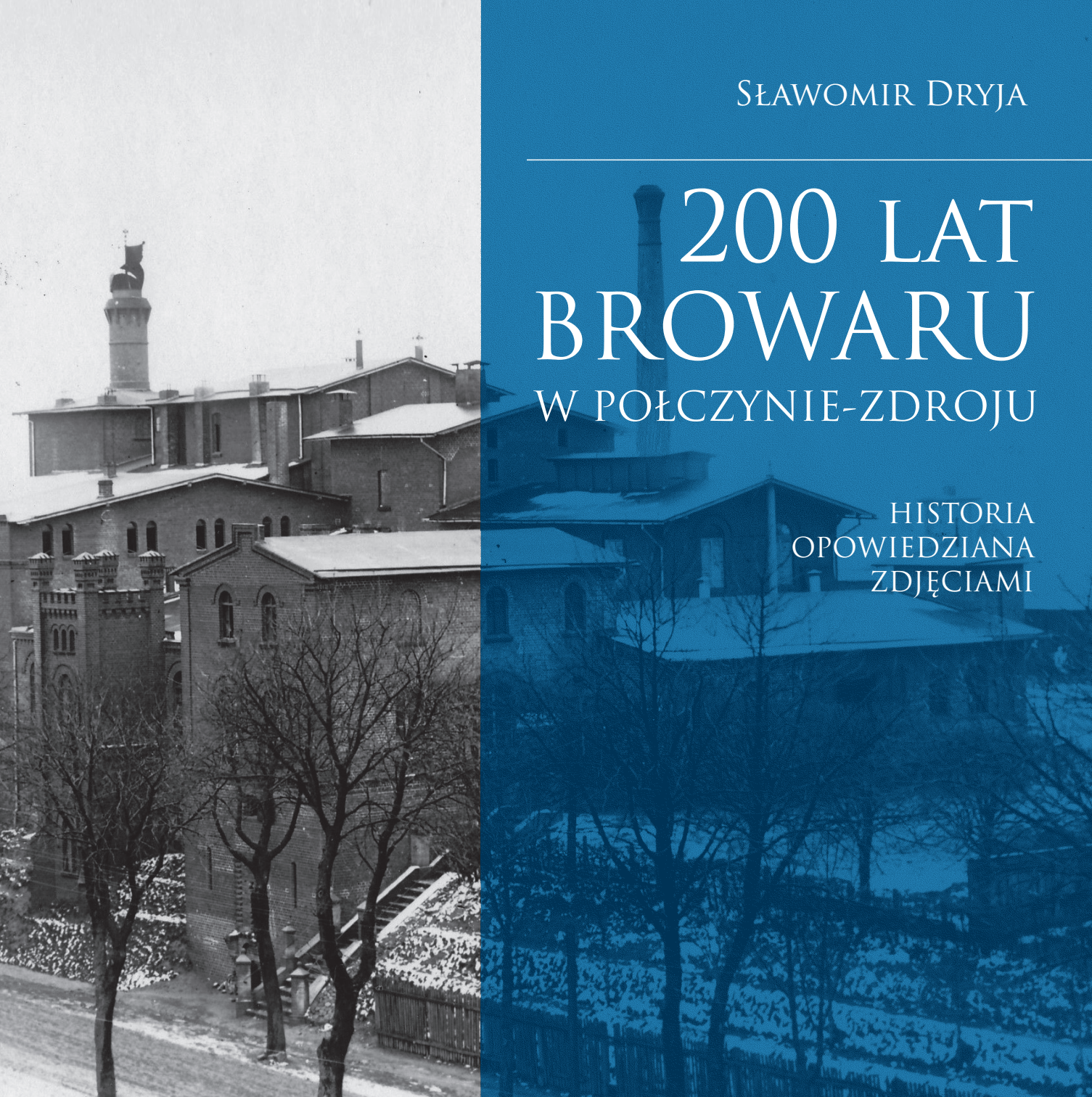




SŁAWOMIR DRYJA

200 LAT BROWARU W POŁCZYNIE-ZDROJU

HISTORIA
OPOWIEDZIANA
ZDJĘCIAMI

200 lat browaru w Połczynie-Zdroju

Historia opowiedziana zdjęciami

Sławomir Dryja

200 lat browaru w Połczynie-Zdroju

Historia opowiedziana zdjęciami



Kraków – Połczyn 2025

Sławomir Dryja
Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie
 <https://orcid.org/0000-0001-5359-3397>
 slawomir.dryja@upjp2.edu.pl

© Copyright by Sławomir Dryja & Księgarnia Akademicka, 2025

Recenzenci

dr inż. Mirosław Janowski, Akademia Górniczo-Hutnicza Kraków
dr hab. Grzegorz Chajko, prof. UPJPII, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie

Opracowanie redakcyjne

Paulina Więcek

Projekt okładki

Paweł Sepielak

ISBN 978-83-8368-321-8 (druk)
ISBN 978-83-8368-322-5 (PDF)
<https://doi.org/10.12797/9788383683225>

Na okładce wykorzystano zdjęcie przedstawiające widok ogólny na zabudowania browaru od południowego wschodu z pierwszej połowy lat dwudziestych.

HISTORICAL BREWING
RESEARCH CENTER 



Projekt badawczy realizowany w Historical Brewing Research Center
Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie

WYDAWNICTWO KSIĘGARNIA AKADEMICKA

ul. św. Anny 6, 31-008 Kraków
tel.: 12 421-13-87; 12 431-27-43
e-mail: publishing@akademicka.pl
<https://akademicka.pl>

Wstęp

W 2025 roku mija 200 lat od założenia browaru w Polczynie-Zdroju – tym samym należy on do najstarszych zakładów piwowarskich funkcjonujących w naszym kraju. Przez pierwsze 120 lat browar pozostawał w rękach czterech pokoleń rodziny Fuhrmannów. W 1945 roku znalazł się na terenach przyznanych Polsce, jednak historia jego przejęcia przez struktury państwowe była skomplikowana. Po wkroczeniu Sowietów zakład został zajęty przez wojsko, które uruchomiło w nim produkcję na własne potrzeby. W lutym 1946 browar przekazano stronie polskiej. Przez kolejne 45 lat działał jako zakład państwowy, w zmieniających się strukturach organizacyjnych, aż do rozpoczętego w 1990 roku procesu prywatyzacji. Po upływie kolejnych, niekiedy burzliwych, 35 lat browar funkcjonuje obecnie jako spółka prywatna.

Najważniejsze, że rysują się przed nim optymistyczne perspektywy rozwoju.

Chociaż od jego założenia minęło dużo czasu, browar nie doczekał się jeszcze kompleksowego opracowania o charakterze monograficznym. Nie wiele jest również tekstów o charakterze częściowym. Niniejsze opracowanie nie rości sobie prawa do wyczerpania tematu. Jego zadaniem jest choćby częściowe wypełnienie dotychczasowej luki.

Baza źródłowa dotycząca historii browaru jest raczej skromna, bowiem większość dokumentów przepadła podczas różnych wydarzeń dziejowych. Te, które szczęśliwie przetrwały, są rozproszone po kilku archiwach państwowych oraz kolekcjach prywatnych; interesujące dokumenty powojenne zachowały się na przykład w zakładowym archiwum browaru. Połczyński browar wyróżnia się jednak pod innym względem – jego historia została

udokumentowana dwoma wyjątkowymi zbiorami fotografii. Bliskie prawdy będzie stwierdzenie, że tak kompleksowym zbiorem nie może pochwalić się żaden inny browar z terenu obecnej Polski.

To opracowanie prezentuje więc historię opowiedzianą zdjęciami. Wybrano ich 61. Uzupełnione informacjami z dostępnych dokumentów tworzą unikalną historię browaru w Polczynie-Zdroju. Co wyjątkowe, posiadane fotografie dokumentują pracę browaru zarówno w okresie międzywojennym (od wczesnych lat dwudziestych), jak i po zakończeniu wojny, kiedy to browar został upaństwowiony.

W sierpniu 2013 roku browar odwiedzili krewni ostatniego przedwojennego właściciela browaru: jego siostrzeniec Rüdiger Fuhrmann wraz z synem. Niedługo po wizycie przekazali oni zbiór fotografii (w formie wysokiej jakości skanów) przechowywanych w rodzinnym archiwum. Wszystkie związane są z historią browaru i dokumentują przemiany architektoniczne zabudowy, wyposażenia technicznego oraz życie codzienne zakładu. Przekazana kolekcja składa się z 51 fotografii. Już pobieżna analiza prowadzi do wniosku, że zdjęcia nie stanowią zwartej całości, gdyż wykonano je na przestrzeni długiego okresu. Najstarsze ujęcia pochodzą z początku lat dwudziestych, a najnowsze z około połowy lat trzydziestych. W tym pozornie krótkim czasie zaszły jednak fundamentalne zmiany.

W latach 1926–1936 Carl Fuhrmann przeprowadził inwestycje, które odmieniły architektoniczny

obraz browaru, a także jego wyposażenie techniczne. Najstarsze zdjęcia oddają obraz zakładu jeszcze w dziewiętnastowiecznym kształcie. Do najcenniejszych należy wizerunek starej warzelni (zapewne jeszcze z lat siedemdziesiątych XIX wieku), ujęcia działu fermentacji wyposażonego w drewniane kadzie czy też leżakowni wypełnionej dębowymi kufami. Kufy odnajdujemy też na innych fotografiach, na ogół leżące na podwórzu browaru i oczekujące na pokrycie wnętrza nową warstwą smoły (taką operację przeprowadzano raz w roku, głównie zimą). Najpóźniej w 1934 drewniane urządzenia na zawsze zniknęły z wyposażenia browaru. Zastąpiono je aluminiowymi i stalowymi tankami – w tamtym czasie był to synonim nowoczesności. Wydaje się, że znaczną część zdjęć wykonano w związku z kolejnymi etapami modernizacji, chcąc w ten sposób uwiecznić wydarzenia ważne w historii browaru. Urządzenia warzelne zainstalowane w 1928 nie wykazują najmniejszych śladów użytkowania. Uwagę zwraca też powszechny ład i porządek.

W 1926 roku Polczyn stał się miejscowością zdrojową i zmienił nazwę (z Polzin na Bad Polzin), co niekiedy ułatwia datowanie poszczególnych fotografii. Niektóre są sygnowane tłoczoną w dolnym prawym rogu nazwą atelier. W jednym przypadku sygnatura jest nieczytelna, natomiast pozostałe zdjęcia wykonała lokalna pracownia Fritza Hahna. Udało się wyróżnić dwie różne sygnatury:

Fritz Hahn, Bad Polzin (te zdjęcia powstały nie wcześniej niż w 1926) oraz Fritz Hahn, Polzin. Ta druga pozornie wskazuje więc na okres przed rokiem 1926, jednak w kilku przypadkach przeczy temu treść zdjęcia, które musiało zostać wykonane po tej dacie. Za logiczne wytłumaczenie tej sprzeczności możemy uznać zwykłą oszczędność; atelier wykorzystywało najpewniej materiały zamówione wcześniej, które – z uwagi na cenę – nie mogły się zmarnować.

Jednorodny charakter posiada za to powojenny zbiór fotografii dostępny w Narodowym Archiwum Cyfrowym. Zdjęcia wykonano pod koniec 1948 roku, prawdopodobnie w związku z wizytacją browaru przez władze zwierzchnie. Połczyńskiej słodowni zlecono produkcję słodu na eksport, co mogło być bezpośrednią przyczyną inspekcji. Kolekcja liczy 45 zdjęć. Tematyka niektórych się

powtarza. Różni je natomiast stopień naświetlenia. Fotografowi zależało na uchwyceniu pracy wszystkich działów, dlatego uwieczniono słodownię, piwnice fermentacyjne i leżakowe, rozlew piwa w beczki i butelki oraz transport.

Rozkład fotografii zamieszczonych w niniejszym opracowaniu odpowiada rytmowi pracy browaru. Na samym początku zaprezentowano przemiany architektoniczne zabudowy browarnej. Kolejne zdjęcia ułożono, poczynając od produkcji słodu, poprzez pracę warzelni, działu fermentacji i leżakowni. Następnie zaprezentowano rozlew do beczek i butelek oraz transport. Ważną częścią książki są fotografie ilustrujące pracę działów pomocniczych: bednarni, kotłowni i elektrowni. Przegląd zamykają ujęcia kantyny pracowniczej oraz przybrowarnej piwiarni, w której konsumowano wyroby połczyńskiego zakładu.

Kalendarium

18 maja 1814 – na świat przyszedł Carl Johann Heinrich Wilhelm Fuhrmann, syn Michela Heinricha (według innych źródeł Johanna) i Charlotte Luise (z domu Piske), założyciel browaru, a zarazem jego drugi właściciel. Carl Johann urodził się w Kieckow (dziś Kikowo, wieś w powiecie białogardzkim, gmina Tychowo).

1823 – Michel Heinrich został odnotowany jako gospodarz w Muttrin (obecnie Motarzyn, dawniej Motarzyno, powiat białogardzki, gmina Tychowo) przy okazji narodzin córki Caroline Wilhelmine. Kolejna córka Michela – Frederike – urodziła się w Połczynie około 1829 roku.

1825 – powstanie browaru. Jego założycielem i pierwszym właścicielem był Michel (według innych

źródeł Johann) Fuhrmann. Zgodnie z rodzinną tradycją Michel Fuhrmann zakupił niewielki browar przy Bärwalder Strasse od niejakiego Seringa za 500 reichstalarów (równowartość szacunkowo 13 kg srebra). Wedle trudnych do potwierdzenia przekazów w okolicy 1852 roku browar miał przenieść się na inne (obecne) miejsce.

Okolo 1830 – budowa budynku mieszkalnego dla pracowników browaru.

1850 – ukończenie budowy kolejnego budynku mieszkalnego dla pracowników.

1858 – urodził się Otto Hermann Alexander Fuhrmann, trzeci właściciel browaru, syn Carla Johanna i Ottilie z domu Neubauer.

12 kwietnia 1869 – ukończenie budowy nowej pechowni (smolarni) beczek.

1870 – zakład przeszedł znaczącą modernizację związaną z wprowadzeniem dolnej fermentacji oraz rozpoczęciem produkcji piw leżakowych. Zapewne wówczas wybudowano nową warzelnię i wprowadzono maszynę parową. Trzynaczyniowy zestaw warzelny pochodził z firmy W. Stavenhagen z Halle. Podobne warzelnie dostarczono browarom w Salzwedel, Dreźnie, Halle czy Anderten k. Hannoveru.

Przed 1874 – zmarł pierwszy właściciel i budowniczy browaru Michel Fuhrmann. Browar został przejęty przez Carla Johanna Fuhrmanna. Jego małżonka Ottilie Albertine Auguste Neubauer (ur. 1827 – zm. 1908) pochodziła z Wangerin (dziś Węgorzyno, powiat łobeski). Carl Johann Fuhrmann prowadził browar do lat osiemdziesiątych XIX wieku.

1877 – ślub Otto Fuhrmanna z Wilhelmine Huldą Berthą Marią Schönemann (ur. 1864 – zm. 1931), córką miejscowego poczmistrza. Otto Fuhrmann już w momencie ślubu wymieniany był jako zarządca browaru. Ze związku Ottona z Wilhelminą urodziło się sześcioro dzieci.

1880 – mistrzem piwowarskim w Połczynie był Karl Förster. Jego syn Ernst również wykształcił się

w tym zawodzie. Zginął podczas działań wojennych w 1915 roku.

1885 – wybudowano dwusiatkową suszarnię słodu (sita o powierzchni 14 m kw.). Wykonawcą prac była firma Germania z Chemnitz.

22 czerwca 1890 – urodził się Carl Wilhelm Ferdinand Fuhrmann, przyszły (a zarazem ostatni) właściciel browaru. W tymże roku wprowadzono do produkcji białe piwa pszeniczne górnej fermentacji w typie berlińskim.

16 marca 1894 – uruchomiono urządzenia chłodnicze wyprodukowane w zakładach L.A. Riedinger AG z Augsburga. Rozpoczęło to proces odchodzenia od naturalnego lodu używanego w procesie produkcji.

30 listopada 1894 – zmarł Carl Johann Fuhrmann, drugi właściciel browaru. W tym samym roku podjęto przebudowę słodowni (o rocznej produkcji 5 tys. cetnarów słodu), którą zakończono po czterech latach. Wykonawcą prac była firma Germania z Chemnitz.

1895 – podjęto produkcję napojów gazowanych. Ówczesna prasa informowała, że po śmierci Ottona Fuhrmanna firmę odziedziczył jego syn Carl. Prawdopodobnie zarządzał on już wcześniej browarem, tym bardziej iż Otto wymieniany był pod

koniec życia jako rentier. Co ciekawe, przez cały okres własności Ottona Fuhrmanna firma wymieniana była pod nazwą: Carl Fuhrmann Brauerei Polzin. Można założyć, że funkcjonowała pod tą nazwą w latach 1874–1945.

1 lipca 1896 – Johannes Raddatz z Polczyna otrzymał świadectwo czeladnicze wystawione przez Carla Fuhrmanna. Ten unikalny dokument brzmi następująco (tłum. Andrzej Urbanek): „Johannes Raddatz z Polczyna pracował w moim browarze i słodowni jako uczeń i czeladnik od 1 kwietnia 1894 roku do 1 lipca 1896 roku. Przez cały ten okres był on zawsze pilny i porządny i ze wszystkich sił starał się nauczyć wszystkiego, co w naszym fachu określa pilnego czeladnika, na którym można polegać. Raddatz zna się na obsłudze wszystkich działów browaru i słodowni i mogę go polecić jako młodego, pilnego i inteligentnego człowieka wszystkim moim kolegom po fachu. Raddatz opuszcza moją firmę, aby nabrać doświadczenia w innych większych browarach. Mam nadzieję, że przyniesie chwałę miejscu swojej nauki. Życzę mu w dalszej drodze tylko sukcesów. To potwierdzam jako prawdę. Polczyn dnia 1 lipca 1896. Podpisano C. Fuhrmann”.

1897 – w prasie ukazały się ogłoszenia o sprzedaży sprzętu piwowarskiego przez browar Fuhrmanna w Polczynie. Wymieniono m.in.

miedziany kocioł zacierny o pojemności 44 hl oraz wyposażenie suszarni siodu wybudowanej w 1885 roku.

1898 – zakończyła się budowa komina słodowni, prawdopodobnie wieńcząca koniec inwestycji związanej z tym działem produkcyjnym. Suszarnię przebudowała firma Topf z Erfurtu. Komin wraz z wiatrownicą przetrwał kolejne modernizacje oraz zamknięcie słodowni i zachował się do dziś w niemal niezmienionej formie. Ukończono też budowę nowej hali maszyn i elektrowni. Być może od tego momentu zaczęła się elektryfikacja zakładu. Po modernizacjach w latach trzydziestych XX wieku osiągnięto zdolność wytwórczą dwóch milionów kWh rocznie.

1899 – browar zawarł umowę z miastem dotyczącą dostaw wody dla mieszkańców. Umowę zawarto na okres 99 lat.

1900 – ukończona została budowa nowej bednarni i stolarni.

1901 – mistrzem piwowarskim był w tym czasie Otto Kraeusel, członek związku niemieckich mistrzów piwowarstwa i słodowników. Następnie wymieniany jest w latach 1903 i 1904.

1903 – produkcja kształtowała się na poziomie 15 tys. hl piwa rocznie.

1906 – zakończono budowę nowej kotłowni wraz z kominem oraz chłodni. Urządzenia chłodnicze zakupiono w firmie Linde. Zapewne w tym okresie browar odszedł od używania naturalnego lodu w procesie chłodzenia, przedstawiając się w całości na urządzenia chłodnicze. Zakończono też budowę budynku mieszkalnego; po II wojnie światowej został on zamieniony na biura. Mistrzem piwowarskim był Paul Pflleiderer. Następnie wymieniany jest w latach 1910 i 1914.

5 października 1908 – pomiędzy browarem a miastem została zawarta umowa dotycząca dostaw energii elektrycznej. Porozumienie zostało podpisane na okres 99 lat.

1908 – mistrzem piwowarskim był Franz Schüller.

1925 – zmarł Otto Fuhrmann. Prowadzenie browaru przejął jego syn Carl Wilhelm Fuhrmann, który rozpoczął wieloletni proces modernizacji. Carl Wilhelm był absolwentem szkoły piwowarskiej funkcjonującej przy browarze w Freising-Weißenstephan w Bawarii. Browar ten uważa się za najstarszy funkcjonujący zakład na świecie. Obecnie własność kraju związkowego Bawaria. Jest ściśle powiązany z Uniwersytetem Technicznym w Monachium – Technische Universität München, w którym kontynuuje się

tradycję szkolnictwa piwowarskiego. W tym samym roku zakończono budowę (lub znaczącą modernizację) domu mieszkalnego przeznaczonego dla rodziny właściciela.

Lata 1926–1928 – pierwsza faza modernizacji zakładów.

1926 – ukończono budowę nowej warzelni i suszarni słoju (zapewne była to przebudowa i adaptacja już istniejących budynków). W tym czasie powstały również: cementowy zbiornik na wysłodziny, nowa ślusarnia oraz budynek wodociągów wraz z halą filtrów.

1928 – warzelnia wyposażona została w nowe urządzenia wyprodukowane w całości przez zakłady Weigelwerk z Nysy. Z kolei w suszarni zainstalowano pneumatyczne urządzenia do przesypywania słoju systemu Topfa. W tym samym czasie ukończono budowę komina pechowni oraz garażu dla samochodu osobowego.

1929 – wyjątkowo mroźna zima, podczas której zamrzły głęboko posadowione rury wodociągowe. W trudnej sytuacji pomocy mieszkańcom Połczyna udzielał właściciel browaru, Carl Wilhelm Fuhrmann.

Lata 1930–1936 – druga faza modernizacji zakładów.

1930 – ukończono budowę wieży wodnej wraz z towarzyszącą jej stacją zbiorników. Woda czerpana była z czterech odwiertów, o głębokości 22 metry każdy. W tym czasie powstał też budynek administracyjny (spalony podczas wojny i następnie częściowo odbudowany) oraz garaże dla samochodów ciężarowych. Modernizujący się browar miał ich już kilkanaście. Przy garażach zainstalowana została częściowo automatyzowana myjnia.

1931 – zakończono przebudowę słodowni, magazynu zboża (spichlerza) oraz magazynu słoðu. Tym samym domknięto ważny etap modernizacji działu produkcji słoðu. Słodownię wyposażono w nowoczesne urządzenia (min. dwie skrzynie Saladina), dzięki czemu zdolność wytwórcza osiągnęła 1200 ton słoðu rocznie.

1932 – powstała hala do mycia beczek, wzorcownia beczek (cechownia), łaźnie oraz obciągania (rozlewnia) piwa beczkowego. W hali mycia beczek początkowo funkcjonowało stare urządzenie, wkrótce zastąpione nową myjką o wydajności 120 beczek na godzinę, zaopatrzoną w cztery natryski (dwa ciepłe i dwa zimne). Dział rozlewu wyposażony został w trzykranowy izobarometr firmy Bothner, o wydajności pojedynczego kranu 10 hl na godzinę, ze zbiornikiem pośrednim o pojemności 4 hl. Dział

rozlewu stopniowo modernizowano, dostawiając kolejne aluminiowe tanki rozlewcze. Wraz z instalacją tanków do pomieszczenia przeniesiono filtr ramowy do piwa. Jak się wydaje, w tym czasie browar eksperymentował ze stalowymi beczkami, których jednak na szerszą skalę nie wprowadzono (kształtem przypominały one dzisiejsze beczki typu keg, choć ich konstrukcja była inna).

1933 – powstała nowa butelkownia, a także zmodernizowany został dział produkcji wód gazowanych, w którym można było osiągnąć 4500 hl rocznej produkcji. Powstały magazyny wyrobów gotowych. Dział rozlewu wyposażono w myjkę talerzową Schäffler z napędem elektrycznym o wydajności 3 tys. butelek na godzinę oraz dwa automaty do obciążu piwa butelkowego, również firmy Schäffler: 20-kranowy o wydajności 2 tys. butelek na godzinę oraz 30-kranowy o wydajności 3 tys. butelek na godzinę. Mniej więcej w tym samym czasie (lub nieco później) zainstalowano trzy pasteryzatory komorowe z ogrzewaniem parowym, dwa o wydajności 800 butelek na godzinę oraz jeden o wydajności 1200 butelek na godzinę.

1934 – do użytku oddano piwnice leżakowe wyposażone w aluminiowe i stalowe tanki piwne (leżakowe), zarówno stojące, jak i leżące

(horyzontalne). Po zakończeniu inwestycji browar miał ich kilkadziesiąt. Wyposażanie piwnic w tanki rozpoczęło się jeszcze pod koniec lat dwudziestych. Głównym dostawcą była firma Ziemann ze Stuttgartu (w 1926 roku produkcję przeniesiono do Ludwigsburga). Zapewne wówczas zostały ostatecznie wyeliminowane drewniane kufy składowe. Mniej więcej w tym samym okresie powstały piwnice fermentacyjne, co wiązało się z podobnym procesem – eliminacją drewnianych kadzi. Nowy dział wyposażono w betonowe kadzie fermentacyjne z aluminiowymi wkładami, zaopatrzone w system wewnętrznego chłodzenia. Tego samego roku wykończono piwnice pod słodownią i suszarnią. Rozpoczęto też kolejną przebudowę kotłowni.

1935 – ukończono budowę (lub istotną modernizację) wieży chłodniczej wraz z kondensatorem. Powstały też: betonowy bunkier na węgiel nieopodal kotłowni oraz magazyn benzyny i kuchni. Na dziedzińcu browaru, nieopodal domu mieszkalnego właścicieli, wzniesiono oranżerię. W tym czasie (lub w roku 1936) nastąpiła wymiana maszyny parowej L.A. Riedinger AG na nową, z firmy Germania, z dwoma generatorami o mocy 425 KM każdy, oraz wymiana kotłów parowych – zainstalowane zostały urządzenia firmy Weichelt-Wackwitz z Neumark.

1936 – zakończenie drugiego etapu modernizacji. Jako ostatnie powstały: zbiornik wody przy węzownicy, rampa do ekspedycji oraz lodownia usytuowana poza obrębem browaru.

1937 – produkcja piwa kształtowała się na poziomie 50 tys. hl. Co najmniej od tego czasu, a prawdopodobnie aż do zakończenia wojny, kierownikiem technicznym browaru i słodowni był Ernst Lehmann. Dział transportu dysponował 17 ciężarówkami, ciągnikiem i 18 końmi. Zatrudnienie wynosiło 110 osób.

1938 – produkcja piwa wzrosła do 55 tys. hl. W zakładzie produkowano piwa górnej fermentacji (Einfach Malz 4%, Doppel Einfach Malz 12%, Weissbier – Berliner typ 4,6% ekstraktu, Karamel-Vollbier o niskiej zawartości alkoholu) oraz piwa dolnej fermentacji (Polziner Pilsener, Kaiserbier – Helles Lagerbier, Exportbier – Dunkel nach Münchener Art).

1939 – zakład osiągnął najwyższą produkcję przed wybuchem wojny: 65 tys. hl. Produkcja słoðu przekroczyła 1000 ton. W tym czasie zakład dysponował już 23 samochodami ciężarowymi, dwoma ciągnikami i 15 końmi. Zatrudniano 125 pracowników. W tym samym roku Carl Wilhelm Fuhrmann zakupił w Neu Gasthof (okolice Świdwina) posiadłość o powierzchni

2400 akrów, z czego połowę zajmowały lasy, a połowę grunty orne. Zakup był formą zabezpieczenia części majątku w trudnych, wojennych czasach.

1940 – jako dyrektor browaru (prokurent) wymieniony został dr Ludwig Reif. Firma wciąż funkcjonowała jako jednoosobowa własność Carla Wilhelma Fuhrmanna.

1945 – Połczyn został zajęty przez wojska sowieckie. Działania wojenne nie przyniosły znaczących zniszczeń i uszkodzeń w budynkach oraz urządzeniach produkcyjnych. Spalił się główny budynek administracyjno-mieszkalny i budynek mieszkalny właścicieli (było to zapewne celowe podpalenie, dokonane przez Sowietów) oraz stodoła i dawna lodownia murowana. Budynek administracyjny w znacznej części odbudowano – przez długie lata mieściła się w nim dyrekcja Połczyńskich Zakładów Piwowarsko-Słodowniczych. Carl Wilhelm Fuhrmann nie opuścił miasta. Jako specjalista w swojej branży został zatrudniony przez Rosjan do prowadzenia przedsiębiorstwa. We wrześniu przeniesiono go do Legnicy, gdzie przy Sztapie Północnej Grupy Wojsk Radzieckich funkcjonował browar (dawniej Liegnitzer Aktien-Brauerei, wł. Jozef Hess, Gartenstrasse 6), oddany stronie polskiej dopiero w 1956 roku. Carl Wilhelm Fuhrmann

miał w nim pracować przez osiem lat (czyli do 1953). Potem wydano go do Niemiec.

14 września 1945 – zawarte zostało porozumienie, podpisane przez głównego kwatermistrza Armii Czerwonej Fieofana Łagunowa oraz wiceministra przemysłu i handlu Henryka Różańskiego. Strona radziecka zobowiązała się do przekazania stronie polskiej wszystkich zakładów przemysłowych znajdujących się dotąd w jej rękach. „Z kolei rząd RP zgodził się oddać w bezpłatną dzierżawę 90 obiektów przemysłowych, w tym młyny, piekarnie, obiekty przemysłu rolno-spożywczego, gorzelnie, garbarnie, elewatory zbożowe, browary, fabryki obuwia, pomieszczenia składowe oraz warsztaty naprawcze taboru samochodowego”. Wśród nich znalazły się dwa browary: w Świebodzicach i w Legnicy.

17 września 1945 – w ślad za porozumieniem z 14 września Główny Urząd Tymczasowego Zarządu Państwowego przekazał Ministerstwu Apropowizacji i Handlu siedem browarów z terenu Pomorza Zachodniego (określanego jako województwo koszalińskie), w tym browar w Połczynie-Zdroju.

23 października 1945 – wspomniane wyżej browary powierzono Zjednoczeniu Przemysłu

Piowowsko-Słodowniczego okręgu poznańskiego, pomorskiego, gdańskiego i Pomorza Zachodniego w Bydgoszczy. Pod numerem 48 wymieniony jest browar w Połczynie-Zdroju.

20 listopada 1945 – wbrew poczynionym ustaleniom browar w Połczynie-Zdroju pozostał pod zarządkiem wojsk sowieckich, które prowadziły intensywną działalność produkcyjno-handlową (zarzucając rynek tanim piwem, wyrobami spirytusowymi i wędlinami produkowanymi na terenie zakładu). Zakładem zarządzał inż. Włodzimierz Rachlin. Pomimo tego strona polska (reprezentowana przez Zjednoczenie w Bydgoszczy) zdecydowała się na mianowanie pierwszego polskiego dyrektora. Został nim Aleksander Stromenger. W ten sposób symbolicznie podkreślono prawo strony polskiej do zakładu. Aleksander Stromenger urodził się 18 grudnia 1900 roku w Toruniu. W czasie okupacji pracował w Komendzie Głównej Armii Krajowej – Oddział V (dowodzenie i łączność), w wydziale odbioru zrzutów „Syrena”. Brał udział w powstaniu warszawskim. Odznaczony Krzyżem Walecznych i orderem Virtuti Militari V klasy. 26 października 1950 został aresztowany pod zarzutem wrogiej działalności. W areszcie przebywał do 22 stycznia następnego roku. Zmarł 12 grudnia 1990 w Bydgoszczy.

7 grudnia 1945 – Zjednoczenie w Bydgoszczy odrzuciło propozycję objęcia browaru przez GS „Samopomoc Chłopska” w Połczynie-Zdroju.

14 lutego 1946 – browar został ostatecznie objęty przez władze polskie. Wraz z zakładem przejęto gospodarstwo rolne o powierzchni ponad 35 ha, a także inwentarz żywy oraz maszyny i urządzenia rolnicze. Sporządzono też pierwszy, szczegółowy inwentarz budynków i urządzeń technicznych. W imieniu strony polskiej dokument podpisał dyrektor Aleksander Stromenger. W tym czasie zakład funkcjonował pod nazwą Państwowy Browar w Połczynie-Zdroju i podlegał Zjednoczeniu w Bydgoszczy. Pierwszym kierownikiem technicznym został Longin Szwejkowski (pracował od 15 kwietnia 1946 do 15 listopada 1947 roku), kierownikiem handlowym był Józef Jasiński (pracował co najmniej od lutego 1946 do 1 stycznia 1947 roku), zaś stanowisko głównego księgowego piastował Eugeniusz Rudny (pracował od 1 marca 1946 do 1 kwietnia 1950 roku). Wraz z przekazaniem browaru zawarto umowę dotyczącą znajdującego się w nim piwa (2 tys. hl piwa lekkiego 5% oraz 1117 hl piwa pełnego 12%), będącego własnością wydziału zaopatrzenia wojsk sowieckich. Zgodnie z umową Rosjanie otrzymali trzy miesiące na wywóz piwa. Równocześnie strona radziecka przekazała słód, chmiel, węgiel, a także brzoźkę

(co oznacza, że browar został przejęty w trakcie regularnej produkcji) oraz beczki. Strona polska miała wyprodukować dalsze 3 tys. hl piwa na potrzeby Armii Czerwonej, które zobowiązano się sprzedawać po 3 zł za litr. Umowa obowiązywała do 30 czerwca 1946 roku.

12 marca 1946 – pomiędzy Państwowym Browarem w Polczynie-Zdroju a Zarządem Miasta podpisana została umowa na dostawę „czystej, filtrowanej i odżelaznionej” wody. Browar miał dostarczać wodę o każdej porze dnia i nocy. Najciekawszą częścią porozumienia był sposób rozliczania należności – miasto zobowiązało się dostarczać do browaru 4,3 kg węgla za każdy metr sześcienny dostarczonej wody. Tego samego dnia podpisano analogiczną umowę na dostawę energii elektrycznej. Cenę 1 kWh ustalono na 3,7 kg węgla *loco* stacja Polczyn-Zdrój. W imieniu miasta umowy podpisał burmistrz Tadeusz Rajner, ze strony browaru parafował ją Aleksander Stromenger.

1 maja 1946 – staraniem Państwowego Zjednoczenia Rejonu Zachodniego w Bydgoszczy uruchomiono w Polczynie-Zdroju dom wypoczynkowy (położony na rogu ówczesnych ulic Dworcowej i Grunwaldzkiej) dla pracowników Zjednoczenia cierpiących na „ischias czy reumatyzm”. Koszt pobytu i leczenia w całości pokrywało Zjednoczenie.

Maj 1946 – „stopniowe eliminowanie Niemców z pracy w przem. browarniczym w Rejonie Zachodnim. Browary Gdańskie i Szczecińskie wykazują się już obecnie całkowitym wyzbyciem elementu niemieckiego, akcja natomiast w tym kierunku na terenie Polczyna [Zdroju] i Elbląga jest w toku. Pracownicy niemieccy są zastępowani wartościowymi fachowcami polskimi”. Należy przypuszczać, że ostatni niemieccy robotnicy opuścili browar około połowy 1947 roku.

1 czerwca 1946 – podczas konferencji dyrektorów technicznych i techników piwowarskich przeprowadzono degustację piw produkowanych w browarach podległych Zjednoczeniu Rejonu Zachodniego w Bydgoszczy. Browar w Polczynie uzyskał wysokie, czwarte miejsce (zwyciężyły *ex aequo* wyroby ze Szczecina, Elbląga i Gdańska).

1946 – browar w Polczynie zajmował szczególną pozycję wśród zakładów z zachodniej Polski. Zjednoczenie w Bydgoszczy planowało przekształcić go w „browar naukowy” z uwagi na nowoczesne wyposażenie i posiadane laboratorium. Plany te nie powiodły się z powodu braku środków i znacznego oddalenia od miast uniwersyteckich.

1 maja 1947 – browar zatrudniał 85 pracowników, w tym czterech inżynierów i techników oraz 17 umysłowych.

1947 – w drugiej połowie roku wprowadzono do produkcji piwo „Oryginalny Połczyn”, określane jako produkt odżywczy. Było to piwo bezalkoholowe, dystrybuowane na terenie całej Polski, dzięki czemu browar w Połczynie-Zdroju stał się powszechnie rozpoznawalny. Mniej więcej w tym samym czasie zaczęto warzyć piwo koźlak, również skierowane do dystrybucji ogólnopolskiej. Wyprodukowano 14 682,77 hl piwa (w tym: piwo jasne 9% – 14 085,94 hl, piwo pełne 15% „Koźlak” – 354,64 hl, piwo „Oryginalny Połczyn” – 207,36 hl, piwo słodowe 7% „Karamel” – 34,83 hl).

1 maja 1948 – browar zatrudniał 99 pracowników, w tym dwóch uczniów, trzech pracowników inżynieryjno-technicznych oraz 17 umysłowych.

10 listopada 1948 – Aleksander Stromenger został odwołany z funkcji dyrektora browaru. Na jego miejsce mianowano Bolesława Kamińskiego. Na stanowisku tym pozostał do października 1949 roku.

1 maja 1948 – browar zatrudniał 128 pracowników, w tym dwóch uczniów, czterech pracowników inżynieryjno-technicznych oraz 20 umysłowych.

1948 – browar wyprodukował nieco ponad 19 tys. hl piwa (w tym: piwo jasne 9% – 17 764,14 hl, piwo

pełne 15% „Koźlak” – 36,24 hl, piwo „Oryginalny Połczyn” – 1269,38 hl), wykonując plan w ponad 115%. Pomimo tego wykorzystanie mocy produkcyjnych nie przekroczyło 31% (zdolności te oceniano na 62 400 hl). Słodownia wykorzystywana była w 84% i dostarczała sód wielu browarom państwowym. Wyeksportowano 90 ton siodu, w tym 30 ton do Holandii.

1 maja 1949 – browar zatrudniał 158 pracowników, w tym jednego ucznia, sześciu pracowników inżynieryjno-technicznych oraz 24 umysłowych.

20 lipca 1949 – gospodarstwo rolne zostało przekazane na rzecz Zarządu Państwowych Uzdrowisk w Połczynie-Zdroju. Browar zachował grunty „niezbędne do prowadzenia działalności”. Wciąż było to pięć hektarów ziemi uprawnej i 0,16 hektara nieużytków. W lipcu 1950 roku browar posiadał cztery konie, cztery krowy, trzy jałówki, dwa cielęta, 67 świń i 14 prosiąt. Gospodarstwo rolne przynosiło sporą stratę, jednak odgrywało znaczącą rolę w aprowizacji załogi (stołówka zakładowa i tzw. naturalia dla pracowników).

26 września 1949 – na podstawie orzeczenia nr 4 Ministra Przemysłu Rolnego i Spożywczego browar w Połczynie-Zdroju (dawniej C. Fuhrmann Brauerei Bad Polzin) ostatecznie przeszedł na

własność państwa (w okresie wcześniejszym formalnie znajdował się pod zarządem państwowym, choć oczywiście traktowano go jako mienie państwowe).

Październik 1949 – w miejsce odwołanego dyrektora Bolesława Kamińskiego mianowano w zastępstwie inż. Oldrycha Tauera (kierownika technicznego od 15 listopada 1947 do 31 maja 1950 roku). Funkcję tę Tauer pełnił do powołania nowego dyrektora w styczniu 1950 roku.

1949 – browar dostarczył miastu 496 900 kWh, ponosząc stratę w wysokości 1 310 954 zł (pobierano od miasta 8 zł przy przeciętnym koszcie własnym 12,46 zł). W tym samym czasie dostarczono miastu 106 751 metrów sześciennych wody, ponosząc stratę w wysokości 1 301 977 zł (pobierano od miasta 7 zł przy koszcie własnym 19,20 zł). Na podniesienie cen wody nie zgadzał się Zarząd Miejski. Problem rozwiązano w 1950 lub na początku 1951 roku, kiedy to miasto uruchomiło własne studnie do obsługi mieszkańców.

1949 – wyprodukowano 28 886,74 hl piwa (w tym: piwo jasne 9% – 24 668,54 hl, piwo pełne 15% „Kozłak” – 369,19 hl, piwo „Oryginalny Połczyn” – 3849,01 hl). Podczas udrażniania jednej ze studni doszło do urwania dłuta wiertniczego i zagwożdżenia studni. Prace wykonywała

prywatna firma z Bydgoszczy. W 1950 roku prowadzono w tej sprawie śledztwo, podejrzewając sabotaż gospodarczy. Prawdopodobnie z tego powodu stanowisko dyrektora stracił Bolesław Kamiński (innym z powodów była dewastacja nieczynnego browaru w Świdwinie).

1 stycznia 1950 – podpisano umowę ze Zjednoczeniem Energetycznym w Szczecinie, na mocy której za dostawę prądu do miasta browar pobierał 13 zł, czym miał zapewniać sobie minimalny zysk (w rzeczywistości na koniec roku wykazano niewielką stratę wynikłą ze wzrostu cen węgla).

10 stycznia 1950 – dyrektorem Państwowego Browaru w Połczynie-Zdroju mianowany został Marian Żehaluk, uprzednio pracownik browaru w Gdańsku, w którym piastował funkcję głównego mechanika.

1 sierpnia 1950 – w ramach przygotowywanej restrukturyzacji przemysłu browarniczego powołano do życia Zakłady Piwowarsko-Słodownicze (ZP-S) „Zdrój” w Połczynie-Zdroju. Zakłady w tym kształcie istniały już wcześniej (być może nawet od stycznia tego roku), jednak bez faktycznego zatwierdzenia ministerialnego. Wraz z formalnym powołaniem od Zakładów odłączono Państwową Hurtownię Piwa w Wałczu (na rzecz browaru w Czarnkowie), przyłączono

zaś browar ze słodownią w Szczecinku. Pod opieką Zakładów pozostawał też nieczynny browar w Świdwinie, który „jeszcze w 1947 r. był kompletny, a obecnie doszczętnie zdewastowany”.

1 grudnia 1950 – wprowadzono podział przemysłu piwowarskiego na przedsiębiorstwa wieloodziałowe podporządkowane bezpośrednio Centralnemu Zarządowi Przemysłu Fermentacyjnego w Warszawie. Tym samym likwidacji uległy zjednoczenia terenowe. Utworzono 48 przedsiębiorstw (zajmujących się bezpośrednio produkcją piwa i słodu) oraz Siarkownię Chmielu z siedzibą w Lublinie. W skład Połczyńskich Zakładów Piwowarsko-Słodowniczych wchodziły browary w Połczynie-Zdroju i Szczecinku, nieczynny browar w Świdwinie oraz Państwowe Hurtownie Piwa – w Świdwinie, Człuchowie oraz Wałczu (powróciła pod zarząd przedsiębiorstwa po krótkiej przerwie). W nowej strukturze organizacyjnej na czele zakładów stał dyrektor, zaś podległymi mu przedsiębiorstwami (w tym browarami) zarządzali kierownicy. Dyrektorem Połczyńskich ZP-S mianowano Bronisława Hałuszczaka (pełnił tę funkcję do 1954 roku). Kierownikiem browaru (w latach 1951–1956) był Alfons Kolibabka, jeden z pionierów piwowarstwa na ziemiach zachodnich (od 1945 pracował w browarze w Zielonej Górze, do której

powrócił w 1960 i działał tam aż do emerytury, na którą przeszedł w 1982 roku). Zastępcą ds. technicznych mianowano Jana Zienkiewicza (pełnił tę funkcję do 1953 roku). W tym czasie głównym piwowarem był Józef Miner, zaś piwowarem Józef Mauer.

1950 – wyprodukowano 45 tys. hl piwa i 1200 ton słodu.

1951 – używana w dziale rozlewu wyeksploatowana myjka firmy Schäffler została zastąpiona bębnową, sześciuszczotkową myjką z poznańskiej firmy Kubś-Gogońkiewicz. Urządzenie to przeniesiono z któregoś z unieczynnionych w tym czasie browarów w ramach tzw. przerzutów (potencjał czynnych zakładów wzmacniano urządzeniami demontowanymi z zakładów zamkniętych bądź nienadających się do odbudowy).

1952 – w wykazie inwentarzowym brak już 20-kratowego automatu do obciążu piwa butelkowego firmy Schäffler. Stało się tak na skutek wyeksploatowania urządzenia (lub zostało ono przeniesione, np. do zakładu filialnego w Szczecinku).

1954 – dyrektorem Połczyńskich ZP-S mianowano Stefana Świstowicza. Po kolejnej reorganizacji i włączeniu Połczyńskich ZP-S do Zakładów

Piwowarskich w Koszalinie pracował on na stanowisku kierownika polczyńskiego browaru. Swoją misję zakończył w 1979 roku. W 1954 browar wypuścił na rynek 104 018 hl piwa (w tym: piwo jasne 9% – 78 468 hl i piwo słodowe „Karamel” 7% – 25 550 hl).

1955 – produkcja piwa wyraźnie spadła, wyprodukowano 82 360 hl (w tym: piwo jasne 9% – 65 206 hl, piwo „Kozłak” 15% – 3010 hl, piwo „Oryginalny Polczyn” – 2769 hl i piwo słodowe „Karamel” 7% – 11 375 hl). Była to tendencja przejściowa, spadki produkcji dotknęły większość browarów krajowych. W kolejnych latach produkcja miała ponownie wyraźny trend wzrostowy. Zatrudnienie wynosiło 135 osób.

Półowa lat pięćdziesiątych – w wyniku odgórnych rozporządzeń zdecydowano o przekazaniu sieci dystrybucyjnej w ręce CRS „Samopomoc Chłopska” i innych organizacji spółdzielczych. Polczyńskie ZP-S składały się z dwóch podmiotów: browarów w Polczynie-Zdroju oraz w Szczecinku.

1957 – kierownikiem browaru mianowano Władysława Chodanowicza, który pozostał na tym stanowisku do reorganizacji i włączenia Polczyńskich ZP-S do Zakładów Piwowarskich w Koszalinie. W późniejszym okresie Chodanowicz piastował funkcję głównego piwowara.

1958 – w Polczyńskich ZP-S uwarzono 99 802 hl piwa. Roczne spożycie piwa na jednego mieszkańca w województwie koszalińskim (rejon zbytu Polczyńskich ZP-S) przekroczyło 24 litry (przy ogólnopolskiej średniej 21,4 litra). Mniej więcej w tym czasie nastąpiło wyłączenie browaru w Szczecinku, który przeszedł w strukturę Przemysłu Terenowego. Polczyńskie ZP-S składały się już tylko z jednego przedsiębiorstwa: browaru w Polczynie-Zdroju.

1960 – ostatni rok funkcjonowania struktur przemysłu piwowarsko-słodowniczego ukształtowanych pod koniec 1950. W Polsce funkcjonowało 95 browarów, w tym 45 w strukturach podległych Zjednoczeniu, 48 w ramach Przemysłu Terenowego oraz dwa podległe resortowi rolnictwa.

1 stycznia 1961 – po kolejnej reorganizacji browar w Polczynie włączono do Zakładów Piwowarsko-Słodowniczych obejmujących browary w Koszalinie oraz Słupsku, a teraz i w Polczynie-Zdroju. Ich siedzibą został Koszalin.

1964 – z powodu wadliwej konstrukcji suszni sło-
du postanowiono w trybie przyspieszonym wykonać przebudowę pieca i wymianę przewodów grzejnych. Pozwoliło to na kontynuację produkcji sło-
du przeznaczonego na eksport.

Zmechanizowano proces kapslowania butelek (wcześniej wykonywany ręcznie). Spożycie piwa *per capita* osiągnęło w województwie koszalińskim 30,4 litra rocznie.

1967 – ukończono przebudowę urządzeń chłodniczych.

1970 – zainstalowano linię rozlewniczą do butelek firmy Pofamia o wydajności 6 tys. butelek na godzinę. Produkcja piwa zwiększyła się do 99 tys. hl, z czego niemal 16 tys. zabutelkowano. Zmianie uległa nazwa zakładów, brzmiąca od-tąd: Zakłady Piwowarskie w Koszalinie.

1971 – do Zakładów Piwowarskich w Koszalinie włączono browar w Szczecinku.

1975 – w związku z nowym podziałem administracyjnym kraju browar w Połczynie otrzymał do obsługi województwa: koszalińskie, pilskie i szczecińskie. Produkcja piwa ustabilizowała się na poziomie nieznacznie poniżej 100 tys. hl. Odsetek piwa butelkowanego w browarze przekroczył 25%. Zatrudnienie wynosiło 114 osób.

1980 – produkcja piwa spadła do poziomu 82 tys. hl. W tym czasie browar produkował piwa: jasne pełne Wiking (10,4% ekstraktu), Fuhrmann Pils (11,3%), ciemne dosładzane Karmel (7%) oraz

ciemne mocne O'Kay (18%). Kierownikiem browaru został Jan Krukowski.

2 lutego 1982 – zmarł Carl Wilhelm Fuhrmann, ostatni właściciel browaru pochodzący z rodziny jego założycieli.

Koniec lat osiemdziesiątych – podjęta została decyzja o przebudowie sześćdziesięcioletniej warzelni. Głównym powodem było kompletne zużycie filtra zacierowego, którego rekonstrukcja była niemożliwa. Jego stan powodował ogromne straty produkcyjne. Nowe urządzenia dostarczyła Pleszewska Fabryka Aparatury Przemysłu Spożywczego „Spomasz”. Powiększono budynek warzelni i przebudowano znajdujące się pod nim piwnice. Warzelnię uruchomiono w 1990 roku. Działa ona do dziś. Uwagę zwraca wciąż funkcjonujące korytko obciekowe (tzw. Grand), unikat we współczesnym browar-nictwie.

Grudzień 1990 – początek prywatyzacji Koszalińskich Zakładów Piwowarskich. Po prywatyzacji grupa działała pod nazwą Koszalińskie Zakłady „Brok” Spółka Akcyjna.

Półowa lat dziewięćdziesiątych – zakończono produkcję słodu w połczyńskiej słodowni. Z dawnego działu wykorzystywane są nadal silosy, w których magazynowany jest słód przywożony

z innych wytwórni. W pomieszczeniach dawnej słodowni pozostały cenne zabytkowe urządzenia, m.in. dwie skrzynie Saladina, namaczałniki i urządzenia transportowe.

1996 – w browarze zamontowano tankofermentatory dostarczone przez firmę Ziemann und Bauer GmbH. Z produkcji wyłączony został dział fermentacji oraz leżakownia wyposażona w stalowe, emaliowane tanki wyprodukowane niemal 60 lat wcześniej w tej samej firmie. Powstała nowa drożdżownia i dział uzdatniania wody. Tym samym zakończono ważny etap modernizacji browaru, dostosowując technologię do najwyższych, współczesnych standardów.

Lata 2002–2005 – browar w Polczynie-Zdroju należał do grupy piwowarskiej Browary Polskie Brok-Strzelec SA, jednak w związku z kłopotami finansowymi spółki w 2003 roku wstrzymano w nim produkcję piwa.

Lata 2003–2007 – przedsiębiorstwo Sagittarius-Strzelec SA prowadziło w polczyńskim browarze produkcję napojów bezalkoholowych i wody mineralnej, zaś sam zakład przemianowano na Wytwórnię Wody Źródlanej Polczyn-Zdrój.

2007 – zakład wydzierżawiła firma Brewer Polska Sp. z o.o. należąca do czeskiego przedsiębiorstwa Brewer s.r.o. W tym samym roku wznowiono produkcję piwa.

2008 – spółka Brewer Polska wykupiła większościowy pakiet udziałów w Wytwórni Wody Źródlanej Polczyn-Zdrój SA i zmieniła jej nazwę na Fuhrmann Sp. z o.o. Poczynione inwestycje nie przyniosły oczekiwanych rezultatów i browar po raz kolejny zaczął być niewypłacalny.

Sierpień 2010 – spółka Fuhrmann Sp. z o.o. ogłosiła upadłość układową, jednak nie zaprzestano produkcji piwa. W grudniu tego roku browar został przejęty przez fundusz inwestycyjny, który do tego czasu był głównym pożyczkodawcą przedsiębiorstwa. Sukcesywnie zwiększano sprzedaż piwa, prowadząc równocześnie negocjacje z potencjalnymi inwestorami.

2017 – fiasko rozmów układowych doprowadziło do ponownego wstrzymania produkcji.

Kwiecień 2018 – właścicielem zakładu została słowacka spółka Semper Brewery A.S., która wznowiła produkcję. Trwa ona do dziś.

Zabudowania browarne



Zabudowa browaru uchwycona na początku lat dwudziestych. Wkrótce, w związku z inwestycjami z lat 1926–1936, uległa ona daleko idącym przekształceniom. Uwagę przykuwa wysoki komin (rozebrany w połowie lat dwudziestych) związany z funkcjonującą w tym miejscu maszynownią i elektrownią. W głębi widoczny jest budynek słodowni, zwieńczony charakterystycznym kominem

z wiatrownicą. Na pierwszym planie wyeksponowano podwórze browaru, z parterowym budynkiem spedycji oraz krótką, drewnianą rampą załadowniczą. Na podwórzu zeskładowano kufy leżakowe, zapewne przygotowane do corocznego smołowania. W prawym dolnym rogu zdjęcia umieszczono słabo czytelną sygnaturę atelier wykonującego zdjęcie.



Widok od strony ul. Piwnej w kierunku zachodnim, na początku lat dwudziestych. Na wprost widoczne są główne zabudowania browaru, wraz z charakterystycznym kominem suszarni siodu (w głębi widoczna jest wieża parafialnego kościoła pw. Niepokalanego Poczęcia NMP). Po lewej uchwycono dom właścicieli przed rozbudową lub budową w jego miejscu nowego założenia, z przyległym ogrodem otoczonym parkanem. Ten fragment

gruntu włączono później w obręb browarnego podwórza. Po prawej widoczne są zabudowania gospodarcze o nieokreślonej funkcji, wyburzone przed wzniesieniem w ich miejscu budynków administracyjnych. Niewielki budynek z wysuniętym dachem to zapewne ówczesna pechownia (miejsce, w którym smołowano beczki i kufy składowe). Przy parkanie stoi wózek służący do przewożenia młota.



Widok na obecną ul. 15 grudnia i stojącą przy niej słodownię (w głębi suszarnia zwieńczona charakterystycznym kominem). Aczkolwiek zdjęcia wykonano w niewielkim odstępie czasu, to jednak dostrzegamy na nich istotne różnice. Pierwsze powstało w połowie lat dwudziestych. Widać na nim błotnistą ulicę z wyprofilowanym rynsztokiem. Drugie zdjęcie zrobiono na początku lat trzydziestych. Ulicę wybrukowano, powstał też wygodny trotuar dla pieszych. Usunięto ziemną skarpe, odsłaniając część elewacji, zaś skarpe poniżej budynku mieszkalnego uporządkowano i zabezpieczono ceglany murem (a od góry płotem). Okna w bocznej elewacji słodowni zamurowano, co zapewne wiązało się z modernizacją tego działu (montaż namaczników siodu i skrzyń Saladina). Pojawiła się też linia przesyłowa energii elektrycznej. Widoczne są relikty starszych, zamurowanych otworów okiennych, świadczące o innych wysokościach kondygnacji – pierwotnie



sam budynek był też znacząco niższy. Pod koniec lat osiemdziesiątych XX wieku zniszczoną elewację obłożono płytkami klinkierowymi (redukując wysokość okien), w związku z czym wygląda ona obecnie inaczej.



Widok w kierunku południowym na wewnętrzny dziedziniec oraz budynki warzelni, słodowni i suszarni sło-
du (zwieńczonej monumentalnym kominem). Ujęcie z da-
chu ślusarni, widoczny jest również narożnik wodociąg-
gów (oba budynki już nie istnieją). Zdjęcie wykonano
w połowie lat dwudziestych, już po wyburzeniu komina
dawnej maszynowni i wybudowaniu nowej elektrowni
(na elewacji której widoczna jest sekcja izolatorów), nie-
długo przed przebudową warzelni w 1928 roku. Za wy-
sokim oknem najwyższego budynku widać zarys kotła

warzelnego (na dachu, przy ścianie szczytowej: kominy
odprowadzające opary z kotła warzelnego i kotła zaciero-
wego). Brak jest wieży wodnej, która powinna być widocz-
na pomiędzy elektrownią a warzelnią. Zdjęcie potwierdza
lokalizację najstarszej znanej warzelni (z około 1870 roku)
funkcjonującej w tym samym miejscu, w którym umiesz-
czono urządzenia warzelne po kolejnych modernizacjach
(w 1928 oraz po niewielkiej przebudowie pod koniec lat
osiemdziesiątych XX wieku).



Widok browaru od strony ul. Piwnej w zimie 1948 roku. W głębi widoczne są budynki browarne, z wieżą wodną, słodownią, warzelnią i budynkiem spedycji, z długą betonową rampą i pulpitowym daszkiem, który zachował się do dziś. Po prawej widać ceglany budynek mieszkalny, w tym czasie zamieszkały przez kierownictwo browaru. Po lewej uchwycono budynek administracyjny, częściowo spalony w 1945 roku i odbudowany (zmianie uległa

forma dachu, pierwotnie spadzistego, na tym odcinku obróconego poprzecznie, ze szczytem od ul. Piwnej). Nad drewnianą bramą napis: Państwowy Browar w Połczynie-Zdroju. Wzrok przyciąga tablica reklamowa umieszczona na elewacji budynku. Zachowano historyczny emblemat, zmieniając jedynie układ liter – CFP (Carl Fuhrmann Polzin) zastąpiono BPP (Browar Państwowy Połczyn).

Produkcja słodu



Słodem nazywamy ziarna jęczmienia, pszenicy, żyta lub innych zbóż wykiełkowane w kontrolowanych, sztucznych warunkach, a następnie wysuszone i wyczyszczone z kiełków. Zasadniczą funkcją tego procesu jest zmiana właściwości surowego ziarna, które nie zawiera niezbędnych do warzenia piwa enzymów, nie wykazuje też kruchości umożliwiającej prawidłowe śrutowanie. Wytworzony z surowego ziarna ekstrakt charakteryzuje się zbyt dużą lepkością, jest ubogi w aminokwasy, a także pozbawiony barwy i walorów smakowo-zapachowych. Staropolskie określenia – sód, sódowanie – trafnie oddają sens tego procesu. Sódzka brzeczka oznacza lepsze piwo. W procesie produkcji słodu wyróżnia się trzy etapy: namaczanie ziarna, kiełkowanie i suszenie. Ważną częścią procesu jest staranne oczyszczenie ziaren z zanieczyszczeń. Służą do tego wialnie, tryjery, sortowniki i urządzenia odpylające. Jedno z takich urządzeń widzimy na zdjęciu wykonanym w pierwszej połowie lat trzydziestych. Wysuszony sód oczyszcza się z kiełków w odkiełkownicy i poleruje. W prawym dolnym rogu zdjęcia widoczna jest sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Zdjęć dokumentujących produkcję sółu mamy niewiele. W 1931 roku zakończono modernizację słodowni i zainstalowano cztery namaczałniki (kadzie zalewne – zachowane do dziś). Po namoczeniu ziarno trafia do kiełkowania. Pod wpływem temperatury, wilgotności i przewietrzania zachodzą zasadnicze zmiany, polegające na wzroście ilości enzymów oraz rozluźnieniu się struktury bielma. Widocznym efektem jest pojawienie się korzonka i liścienia. Do niedawna podstawowym, a zarazem najprostszym sposobem przeprowadzenia tego procesu było kiełkowanie ziaren na klepiskach (wykonanych z ubitej gliny, kamieni,

płyt ceramicznych lub betonu). Ziarno zsypywano w grzędy o wysokości 30-50 cm. Dla wyrównania wilgotności grzędę należało przewracać co 10-12 godzin, ponieważ procesowi towarzyszy wzrost temperatury. Na zdjęciu widzimy kiełkujące w grzędzie ziarno i termometr z sondą. Na każdy wzrost temperatury reaguje się zwiększeniem częstotliwości przesypywania. Równomierny wzrost ziarna jest jednym z głównych objawów prawidłowego przebiegu procesu słodowania, trwającego zazwyczaj 7-10 (przeciętnie 8) dni. Skiełkowane ziarno nazywane jest zielonym sółem. Należy go niezwłocznie skierować do wysuszenia.

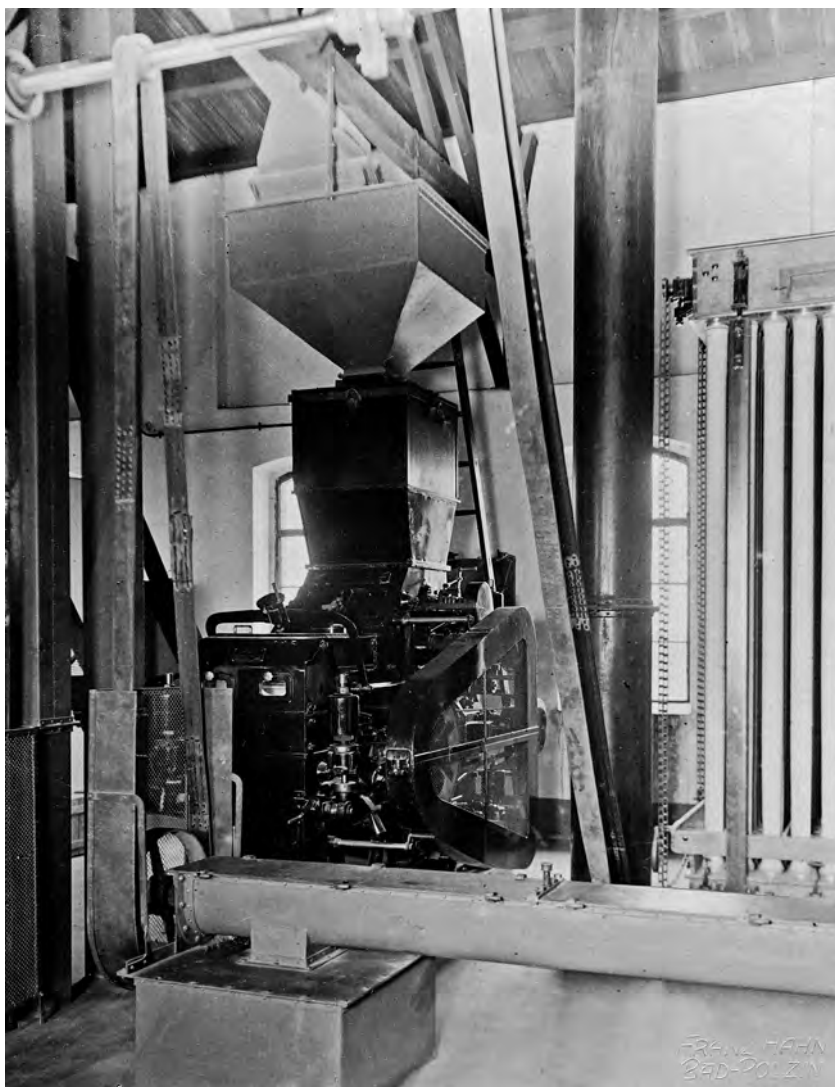


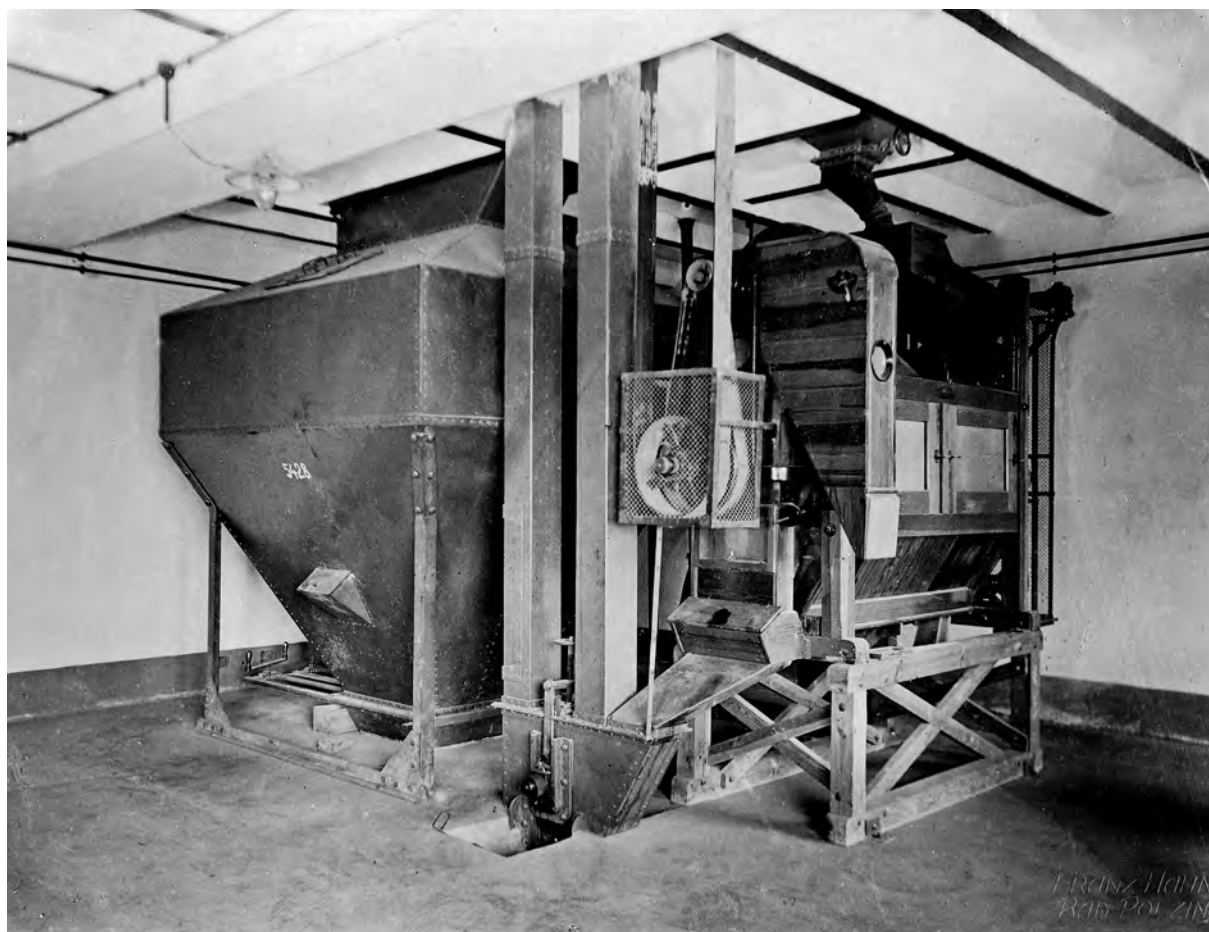
W półczyńskiej słodowni zainstalowano dwie słodownie skrzyniowe zbudowane według systemu Saladina. W tej technologii ziarno słoduje się w murowanych lub żelbetowych skrzyniach. Na wysokości 50-60 cm ułożona jest podłoga z dziurkowanych blach (sit), dzięki którym przez warstwę ziaren w skrzyni przechodzi nawilżone powietrze. Zastosowanie tego systemu przynosi znaczną oszczędność powierzchni (eliminowane są klepiska) i pracy ludzkiej oraz umożliwia przeprowadzanie procesu słodowania przez cały rok. Ostatnim etapem produkcji siodu

jest jego wysuszenie. Budowę nowej suszarni ukończono w 1898 roku, a potężny komin z wiatrownicą do dziś góruje nad zabudowaniami browaru. Suszarnia wyposażona była w dwie siatki (dwa poziomy suszenia) i nowoczesne urządzenia systemu Topf z Erfurtu. Pod koniec lat czterdziestych XX wieku sód był jedynym towarem eksportowym wytwarzanym przez przemysł piwowarski. Na zdjęciu widać zmagazynowaną partię tego surowca, wyprodukowaną w grudniu 1948 roku. Dzięki zachowanemu źródłom wiemy, że została ona wysłana do Holandii.

Śrutowanie słodu

Prawidłowe ześrutowanie ziarna ma ogromny wpływ na jakość uwarzonego piwa. Cały proces prowadzony jest w taki sposób, by zminimalizować uszkodzenia i rozdrobnienie zbożowej łuski – w procesie filtracji służy ona bowiem jako materiał filtrujący przy klarowaniu brzeczki. Z kolei bielmo powinno zostać rozdrobnione jak najdokładniej, aby umożliwić kompletną ekstrakcję ciał rozpuszczalnych. Prawidłowo przygotowany sód składa się więc z oddzielnie wymielonej łuski oraz delikatnych cząsteczek bielma w postaci grysiku lub mąki (zbyt duży udział mąki jest niepożądany z uwagi na możliwe zakłócenia filtracji). Śruta powinna być pulchna i włnista. W 1928 roku ustawiono nad warzelnią sześciowalcowy śrutownik Miag (widoczny na zdjęciu): napędzany silnikiem elektrycznym, z zespołem transmisji, dwoma przenośnikami kubekowymi, filtrem tłoczonym z rękawkami z tkaniny filtracyjnej oraz z wagą samoczynną z jednorazowym wsypem 10 kg.



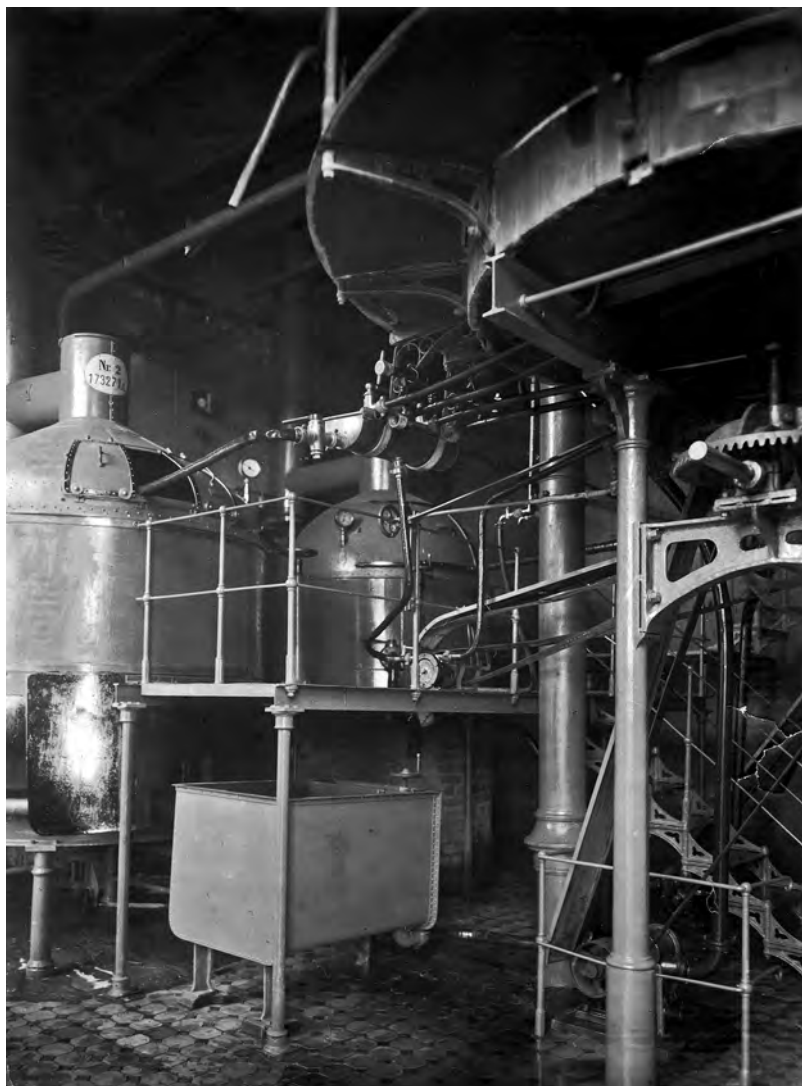


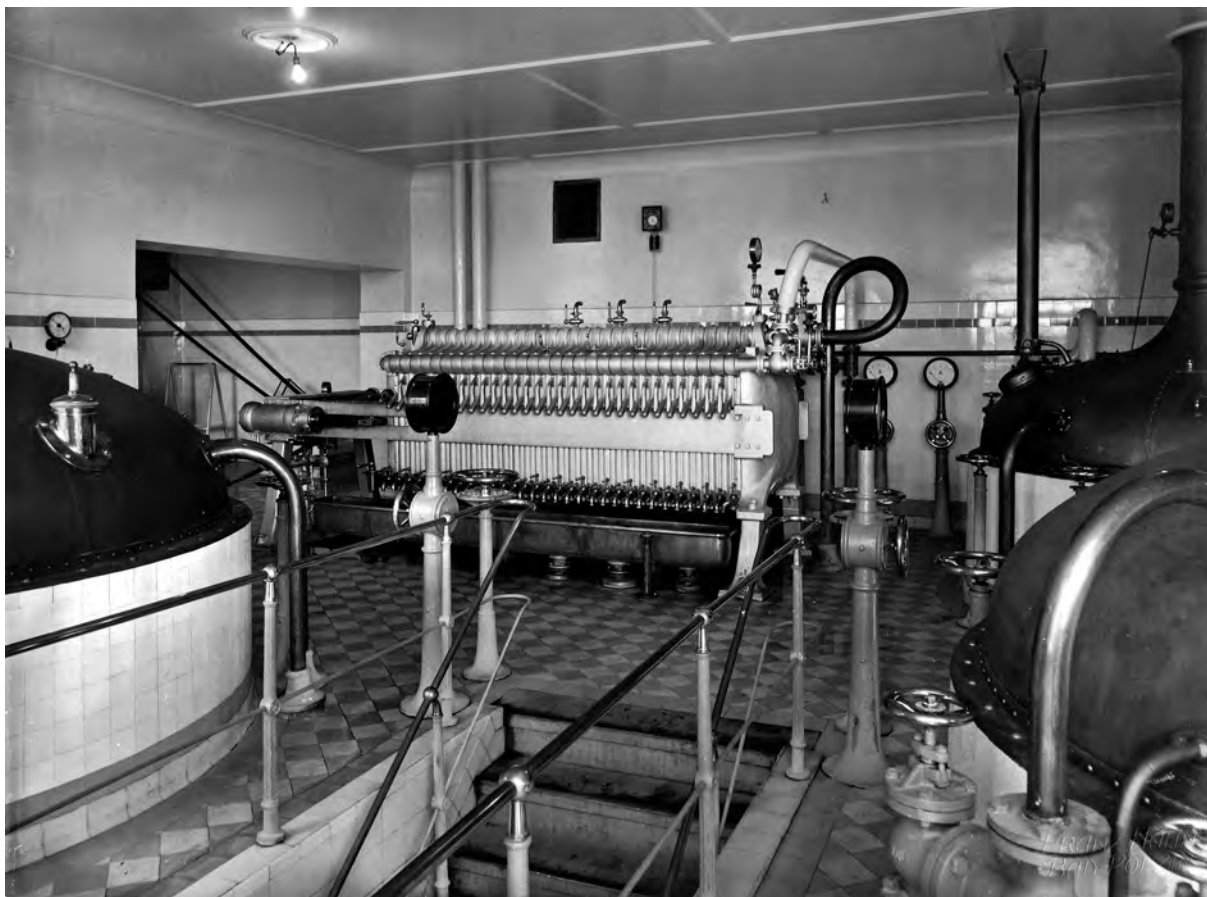
Ześrutowany sód magazynowano w koszu zasypowym, wykonanym z blachy o grubości 3 mm, w kształcie ostrosłupa. Z tego zasobnika trafiał bezpośrednio do kadzi zaciernej. W związku z brakiem kadzi filtracyjnej, zastępowanej przez filtr zacierowy, sód mielono znacznie drobniej – zachowanie nieuszkodzonej łuski było nie tylko niekonieczne, ale wręcz niepożądane. Śrutownik

wraz z koszem zasypowym zostały zastąpione nowymi urządzeniami w związku z modernizacją warzelni pod koniec lat osiemdziesiątych XX wieku. Zdjęcia śrutownika i kosza zasypowego wykonano wkrótce po ich zainstalowaniu, zapewne w 1928 roku. Obie fotografie posiadają sygnaturę atelier Fritz Hahn Bad Polzin.

Warzelnia – serce browaru

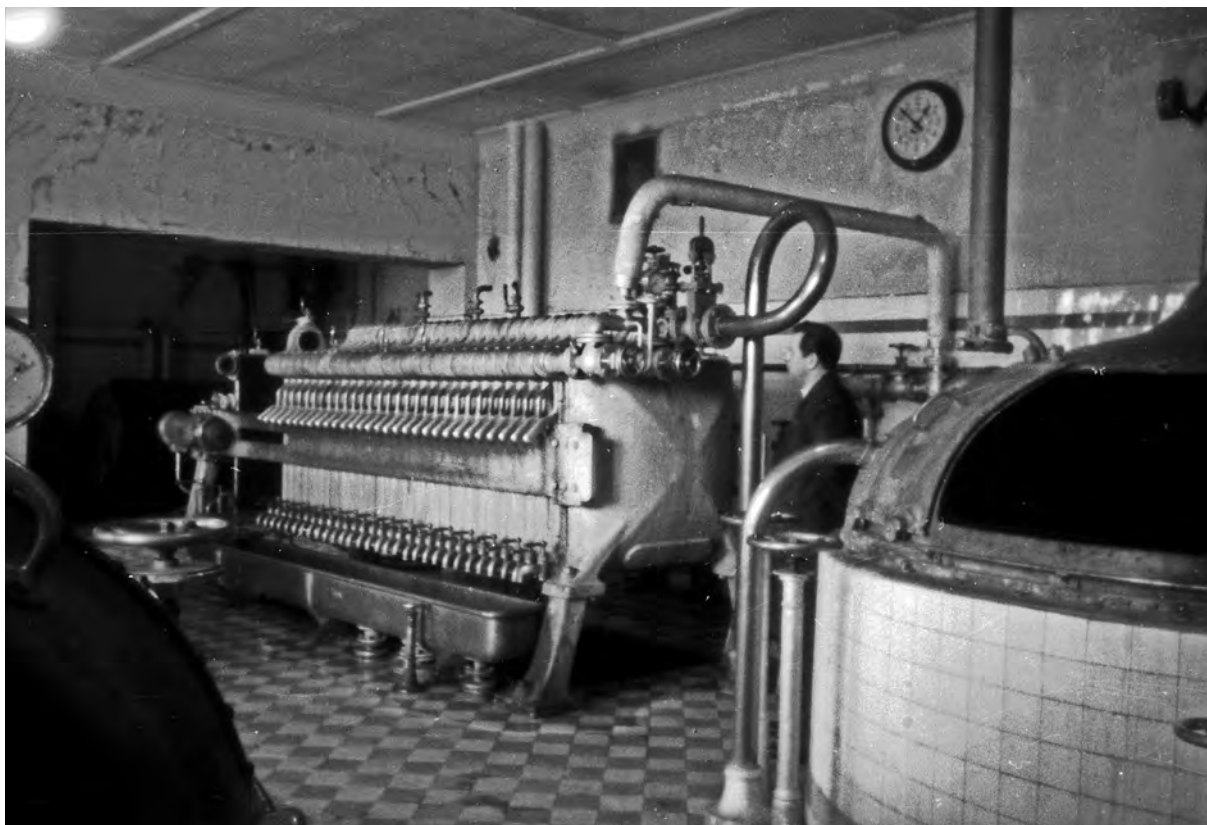
Na zdjęciu widać wnętrze warzelni, której powstanie możemy wiązać z przebudową browaru w 1870 roku. Trzynaczyniową warzelnię wyprodukowała firma W. Stavenhagen z Halle. Składała się ona z kadzi zacierno-filtracyjnej (prawa część zdjęcia), kotła zaciernego (część środkowa) oraz kotła warzelnego oznaczonego numerem 2 (po lewej). Dostęp do obu kotłów był możliwy ze wspólnej galerii wspartej na żeliwnych słupach i zabezpieczonej poręczą. Schody prowadzące na tę galerię usytuowano pod kadzią zacierno-filtracyjną. Z dolnej części przechodziło się na górną galerię (widoczną od dołu), okalającą kadrę zacierno-filtracyjną. W centralnej części zdjęcia znajduje się podwieszane, czterokranowe korytko obciekowe (tzw. Grand), do którego spływała brzezka z kadzi zacierno-filtracyjnej. Energię warzelni zapewniała para, którą ogrzewano kotły i z której uzyskiwano prąd elektryczny napędzający pompy i motory. Mieszadła w kotłach i kadzi poruszano za pomocą przekładni pasowych. Ugotowaną brzezkę spuszczano przez odchmielacz (duże żelazne naczynie stojące pod dolnym podestem).





W drugiej połowie lat dwudziestych podjęto decyzję o wymianie urządzeń warzelnych. Zadanie to powierzono renomowanemu zakładom Weigelwerk AG z Nysy (z urządzeń tej firmy korzystały m.in. browary w Żywcu, Tychach, Bytomiu, Grodkowie, Głubczycach czy Olsztynie). Nową warzelnię otwarto w 1928 roku – zapewne wtedy wykonano zdjęcie, gdyż urządzenia nie noszą najmniejszych śladów użytkowania. Była to warzelnia składająca się

z czterech naczyń: kotła warzelnego (widoczny po lewej stronie), kadzi zaciernej (po prawej, w głębi), kotła zaciernego (na pierwszym planie po prawej) oraz filtra zacierowego, który zastępował zwykle występującą kadź filtracyjną (stoi w głębi, na wprost). Starą i nową warzelnię łączy wiszący na ścianie zegar ciężarkowy (jak się wydaje, na obu zdjęciach ten sam). W prawym dolnym rogu zdjęcia widoczna jest sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Pod koniec lat czterdziestych wygląd warzelni nie uległ większej zmianie. Zegar ciężarkowy zastąpiono okrągłym zegarem elektrycznym, stało się to jednak jeszcze w latach trzydziestych. Głównym tematem zdjęcia jest filtr zacierowy, działający na zasadzie prasy składającej się z 30 modułów membranowych (ram) i 29 płyt kratowych pokrytych płótnem filtracyjnym. Urządzenie zaopatrzone było w armaturę, prasę hydrauliczną i korytko ociekowe (tzw. Grand). Młóto odprowadzano ślimacznicą do pojemnika usytuowanego na zewnątrz warzelni. Filtry

zacierowe upowszechniły się pod koniec lat trzydziestych, jednak wkrótce wycofano się z tej nowinki technologicznej i powrócono do tradycyjnych metod filtracji. Podobne urządzenia działały w kilkunastu browarach, głównie na terenie dawnych Prus Wschodnich – w Biskupcu, Elblągu, Olsztynie, Szczytnie, Braniewie, ale też w Gdańsku i Legnicy. Naturalne zużycie techniczne i brak części zamiennych spowodowały, że już od połowy lat sześćdziesiątych zaczęto zastępować je klasycznymi kadziami filtracyjnymi.



W dwustuletniej historii półczyńskiego browaru funkcjonowały cztery warzelnie. O tej najstarszej nie wiemy nic; był to zapewne powszechnie używany w tych czasach prosty zestaw naczyń, składający się z żelaznego kotła bezpośrednio ogrzewanego ogniem oraz dwóch drewnianych kadzi (zaciernej i filtracyjnej) obsługiwanych ręcznie. Około 1870 roku, wraz z wprowadzeniem fermentacji dolnej i modernizacją zakładu, zdecydowano się na zakup trzynaczyniowej warzelni w firmie W. Steinhagen z Halle. W tym czasie było to urządzenie bardzo

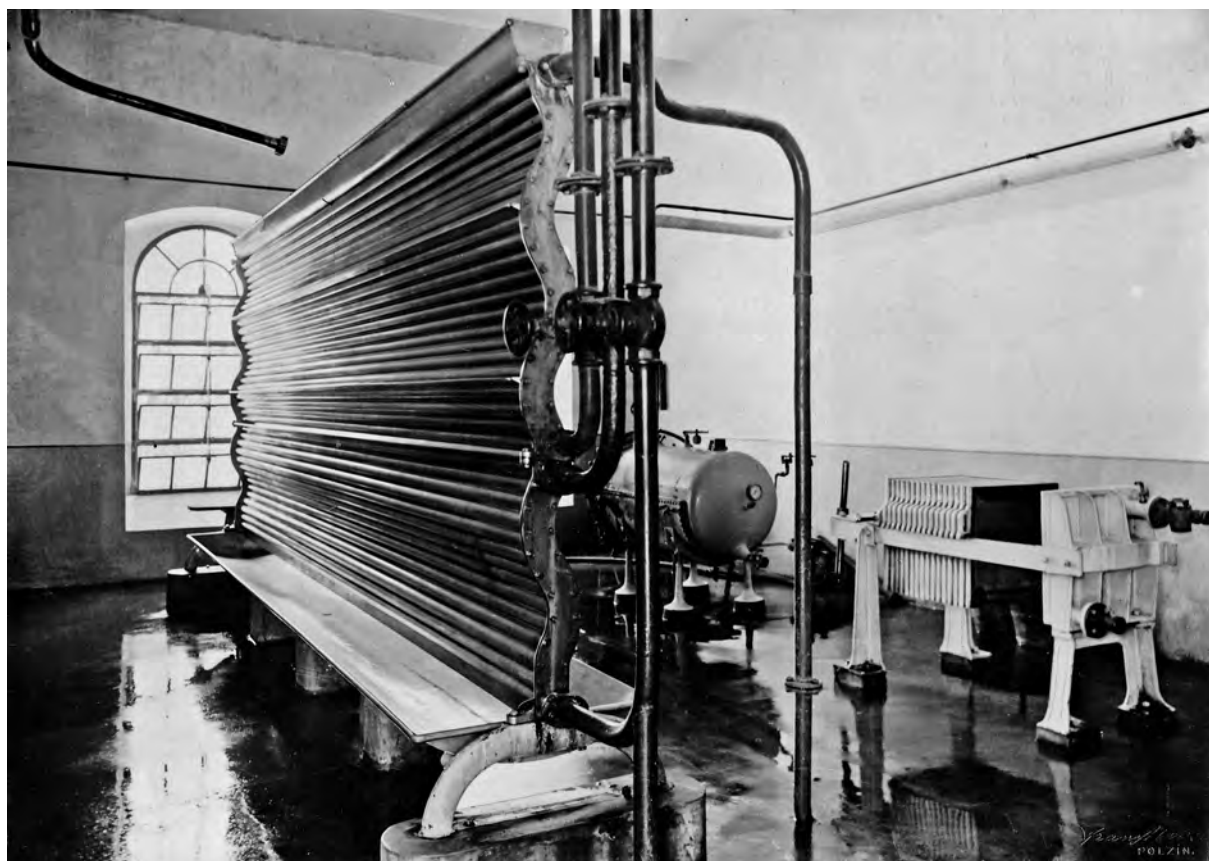
nowoczesne. Trzecią warzelnię (na zdjęciu), wyprodukowaną w nyskich zakładach Weigelwerk AG, uruchomiono w 1928 roku. Pod koniec lat osiemdziesiątych była ona niemal całkowicie wyeksploatowana, zaś filtr zacierowy przysparzał nieustannie zmartwień kierownictwu browaru. Budynek warzelni rozbudowano, a nowe urządzenia zamówiono w pleszewskiej fabryce „Spomasz” specjalizującej się w produkcji dla przemysłu piwowarskiego. Czwarta warzelnia, zaopatrzona w klasyczną kadź filtracyjną, ruszyła w 1990 roku i pracuje do dziś.

Chłodzenie brzeczki



Spuszczaną z kotła warzelnego brzeczkę należało jak najszybciej ochłodzić. Służyły do tego chłodniki talerzowe (tace chłodnicze). Były to niskie zbiorniki zbudowane z nitowanych lub spawanych arkuszy blachy miedzianej bądź stalowej (we wcześniejszych wiekach budowano je z drewna), o wysokości 15-35 cm, z zaokrąglonymi ściankami bocznymi. Ich dodatkową funkcję stanowiło oddzielanie wytrąconych podczas gotowania brzeczki osadów białkowych oraz cząstek chmielu, które przeniknęły przez sito odchmielacza. Chłodniki ustawiano na stojakach z możliwością regulacji poziomu talerza, który

nieznacznie przechyľano w kierunku jednego z boków, gdzie znajdowało się wgłębienie w kształcie lejka z otworami do spuszczenia brzeczki, osadu i wody używanej do mycia. Chłodniki umieszczano zazwyczaj na górnych kondygnacjach, położonych w pobliżu warzelni. Pomieszczenia te zaopatrywano w żaluzje pełniące funkcję wywietrzników. Widoczne na zdjęciu chłodniki z nitowanej blachy sprawiają wrażenie nieużywanych. Można przypuszczać, że zamontowano je wraz w nową warzelnię w 1928 roku. W prawym dolnym rogu zdjęcia widać sygnaturę atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Wstępnie schłodzoną na tacy chłodniczej brzeczkę należało oziębić do pożądanej temperatury, co było szczególnie ważne latem. W tym celu wykorzystywano dzielone na dwie grupy aparaty chłodnicze. W urządzeniach zamkniętych brzeczką płynęła rurami chłodzonymi na zewnątrz zimną wodą lub lodem (chłodnice węzowe, skrzyniowe i przeciwprądowe). W drugiej grupie znajdowały się otwarte aparaty chłodnicze – wtedy brzeczką spływała po poziomo ułożonych rurach, wewnątrz których płynęła

zimna woda. Nazywano je aparatami ociekowymi lub chłodnicami powierzchniowymi. Przedstawione na zdjęciu urządzenie zbudowano z rur miedzianych w 1920 roku. Z uwagi na ryzyko zakażenia mikrobiologicznego oraz niekorzystny wpływ powietrza na ochładzaną brzeczkę otwarte urządzenia chłodnicze zastępowano zamkniętymi aparatami oziębiającymi. W prawym dolnym rogu fotografii widoczna jest sygnatura atelier: Fritz Hahn Polzin.

Fermentacja



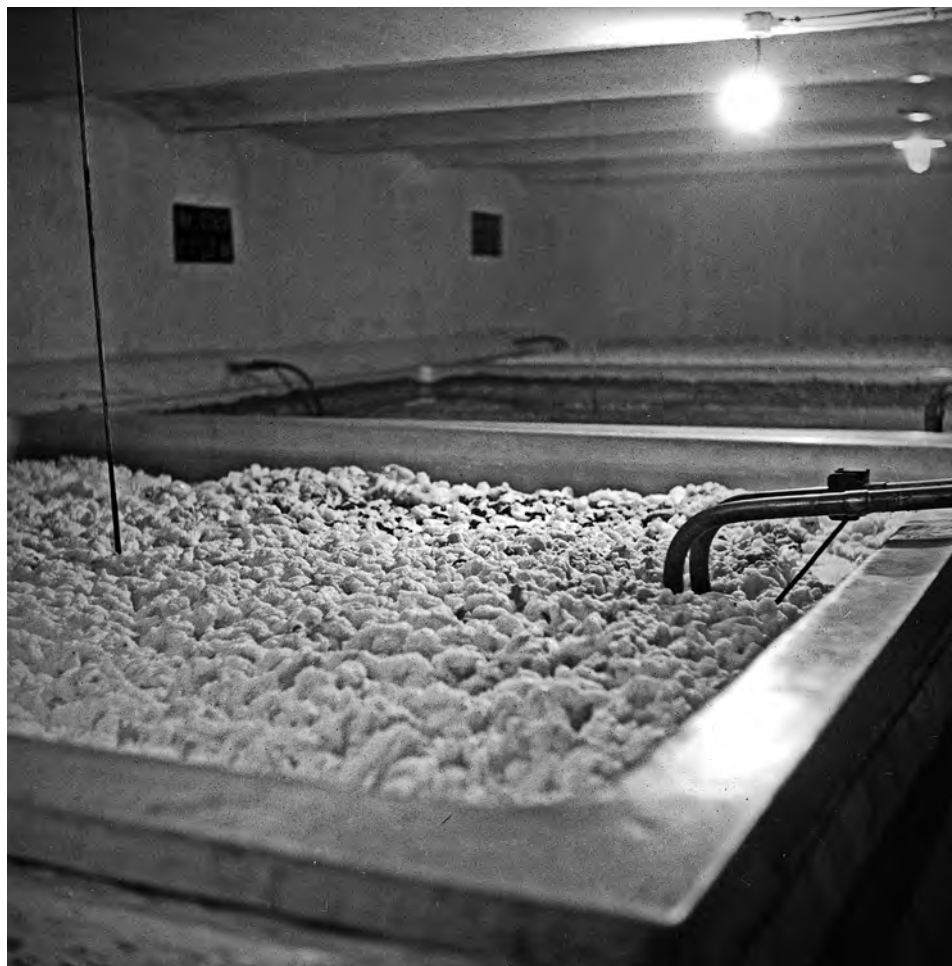
Po ochłodzeniu do brzezki dodawano odpowiednią dawkę drożdży, by zapoczątkować proces fermentacji. Pod wpływem enzymów wytwarzanych przez drożdże z węglowodanów (potocznie nazywanych cukrami) powstaje alkohol etylowy i dwutlenek węgla. W przypadku fermentacji górnej procedurę przeprowadzano najczęściej w odszpuntowanych beczkach ustawionych na specjalnych podstawach (kętnarach). Fermentację dolną z kolei prowadzono w drewnianych kadziach fermentacyjnych, które umieszczano w dobrze izolowanych piwnicach i chłodzono lodem

pozyskiwanym zimą z okolicznych jezior i stawów. Na zdjęciu widać drewniane kadzie (w trzech zachodzi proces fermentacji) w sztucznie chłodzonej piwnicy (system rurowy podwieszony pod sufitem); właściwy przebieg fermentacji zapewniały chłodnice zanurzeniowe (tym samym nie korzystano z lodu naturalnego). Po lewej stronie stoi prostokątna, żelazna kadź, w której również zachodzi proces fermentacji. Uwagę zwraca elektryczne oświetlenie pomieszczenia. Zdjęcie wykonano najprawdopodobniej około połowy lat dwudziestych.



Wraz z wprowadzeniem nowych materiałów do konstrukcji kadzi fermentacyjnych zauważono, że „[...] fermentacja przebiega szybciej w kadziach drewnianych, wolniej w aluminiowych i żelaznych. Najdłużej fermentuje piwo w kadziach betonowych, świeżo pokrytych masą wykładzinową, w kadziach żelaznych emaliowanych lub sporządzonych ze stali nierdzewnej”. Los urządzeń drewnianych był jednak przesądzony. Decydowały o tym koszty ekonomiczne i względy higieniczne. W Połczynie

zadecydowano o budowie ceglano-betonowych zbiorników wypełnionych wkładami aluminiowymi. Zbiorniki wyposażone były w osprzęt do napełniania i spuszczenia piwa oraz chłodnice zanurzeniowe. Z zewnątrz obłożono je glazurowanymi kafelkami. Na zdjęciu uchwycono fermentownię oddaną do użytku w 1934 roku. Poniżej podestu, na pierwszym planie, stoją kadzie drożdżowe. W prawym dolnym rogu zdjęcia umieszczona została sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Fermentownia pracowała również po zakończeniu II wojny światowej, aż do jej wyłączenia z produkcji około 1990 roku. Na zdjęciu widoczna jest jedna z kadzi z fermentującą brzeczką. W trakcie fermentacji burzliwej, trwającej zazwyczaj od 8 do 10 dni, na powierzchni breczki pojawia się obfita piana – proces ten nazywamy krążkowaniem.

Od momentu kiedy krążki zaczynają opadać, fermentacja zbliża się ku końcowi. Po całkowitym zaniknięciu krążków na powierzchni zbiera się brunatna, mazista powłoka składająca się z ciał białkowych, żywic chmielowych i komórek drożdżowych. To znak, że piwo należy przepompować do naczyń leżakowych.

Leżakownia



Po ustaniu fermentacji burzliwej młode (zielone) piwo wymaga leżakowania, którego celem jest nasycenie go dwutlenkiem węgla, uzyskanie właściwego stopnia odfermentowania, sklarowanie oraz wytworzenie pożądanego bukietu smakowo-zapachowego. Przed wprowadzeniem naczyń metalowych piwo leżakowano w drewnianych naczyniach nazywanych kufami. Budowano je z drewna dębowego, nieprzypadkowo więc kształtem przypominały dużą beczkę. Kufy stawiano w dwóch rzędach przy ścianach, na podstawach (najczęściej szynach osadzonych na wspornikach lub podmurowaniach) znajdujących się na wysokości około 40 cm powyżej posadzki. W odpowiednio wysokich pomieszczeniach kufy ustawiano piętrowo. Na dole umieszczano kufy większe, zaś u góry mniejsze (tzw. kufy siodełkowe). Lekko przechylano je w kierunku przejścia, co w trakcie obciążu zapewniało lepsze odseparowanie piwa od powstałego osadu. Zdjęcie przedstawia piwnicę leżakową wypełnioną kufami. Stałą temperaturę zapewniał system sztucznego chłodzenia (system rurowy pod sufitem).

Połczyńska leżakownia przeszła znaczącą modernizację na początku lat trzydziestych XX wieku. Z użycia wycofano wszystkie drewniane kufy, zastępując je aluminiowymi i żelaznymi zbiornikami. Nie zdecydowano się na ujednolicony model tanków, co zapewne spowodowane było różnymi wymiarami piwnic. Na zdjęciu uwiecznione zostały stalowe tanki horyzontalne (leżące) w przesklepionej części piwnic (co wykluczało piętrowe ustawienie lub zastosowanie tanków stojących). Pod sufitem możemy dostrzec elementy systemu chłodzącego – utrzymanie stałej temperatury ma kluczowe znaczenie dla właściwej jakości piwa. Dostawcą tanków była firma Ziemann ze Stuttgartu. W prawym dolnym rogu zdjęcia widać sygnaturę atelier: Fritz Hahn Polzin.





Na zdjęciu widoczna jest piwnica leżakowa wyposażona w stojące tanki leżakowe. Z uwagi na wysokość pomieszczenia zdecydowano się na zastosowanie tanków dwudzielnych (podzielonych na dwie niezależne komory, które można było napełniać i opróżniać niezależnie). Na specjalnych tablicach z numerami tanków wpisywano kredą podstawowe informacje dotyczące leżakowanego piwa (numer partii, datę produkcji, faktyczną objętość, aktualny ekstrakt etc.). Powyżej dolnych i górnych włączów widać termometry, dzięki którym kontrolowano, czy proces leżakowania zachodzi prawidłowo. Każda z komór zaopatrzona była w zawór ciśnieniowy (piwo nasycane się dwutlenkiem węgla, którego nadmiar uchodzi na zewnątrz).



Zdjęcie przedstawia piwnicę leżakową wypełnioną piętrowo ustawionymi tankami leżakowymi. Stałą temperaturę zapewniał system sztucznego chłodzenia, rozproszony rurkami podwieszonymi pod sufitem. Zdjęcie wykonano pod koniec 1948 roku. Widzimy na nim pierwszych polskich pracowników browaru przygotowujących

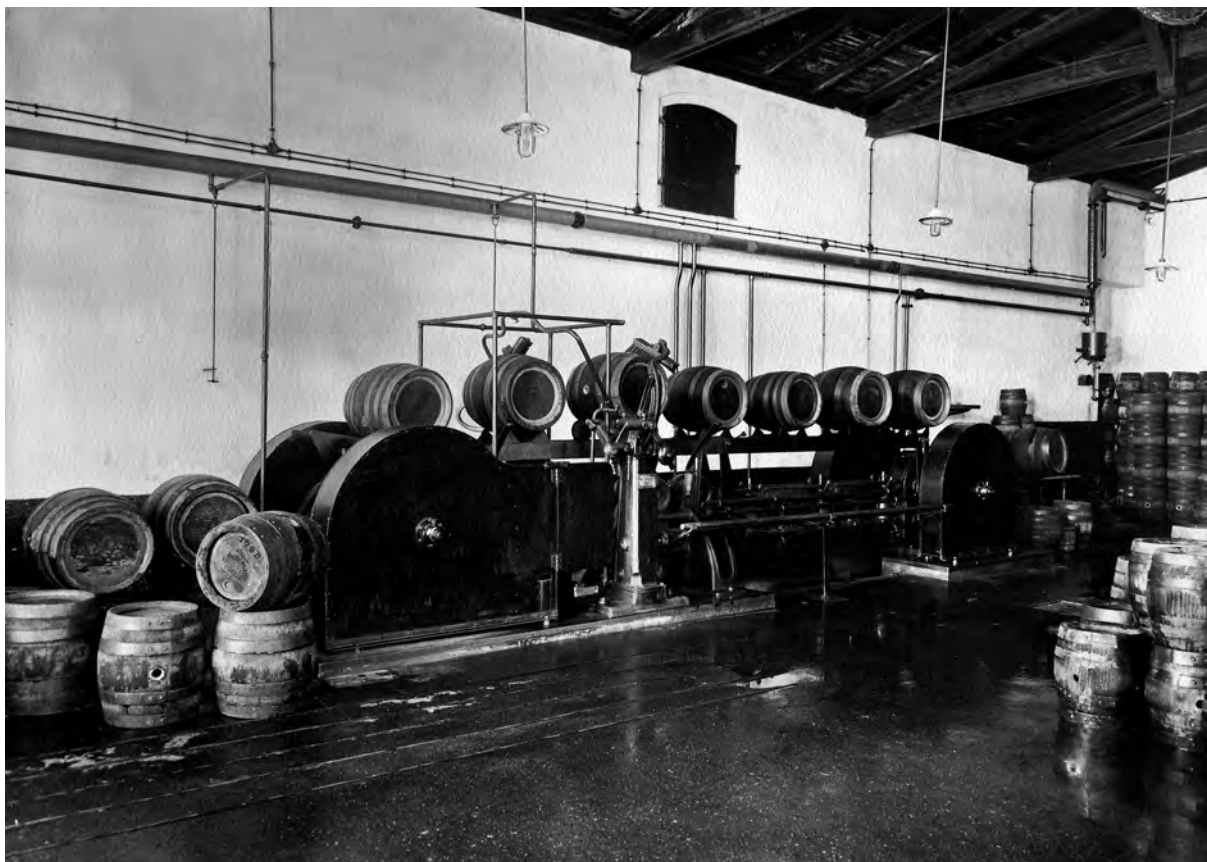
się do napełnienia (lub opróżnienia) tanku. Piwnice leżakowe unieruchomiono w związku z modernizacją browaru, około 1990 roku. Widoczne na zdjęciu tanki, pokryte wewnątrz niebieską emalią, stoją jednak do dziś, będąc cenną pamiątką techniczną dawno minionego czasu.

Rozlew do beczek i butelek



Wyprodukowane w browarze piwo musi dotrzeć do klientów. W tym celu rozlewa się je do tzw. naczyń transportowych, do których zaliczamy beczki, butelki i puszki. Do połowy lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku większość piwa opuszczała browar w dębowych beczkach. Wyszły one z użycia nieco ponad pół wieku temu. Zastąpiły je beczki aluminiowe (o standardowej pojemności 100 litrów). Te z kolei wyparte zostały przez beczki ze stali nierdzewnej,

tzw. kegi. Powszechnie używano beczek o pojemności 200 l (nazywanych dublakami), 100 l (beczki całe), 50 l (połówki), 25 l (ćwiartki) i 12,5 l (ósemki). Miały one zestandaryzowane wymiary. Po powrocie do browaru, a przed ponownym napełnieniem, należało je starannie umyć. Początkowo pracę tę wykonywano ręcznie, z czasem do użycia weszły zmechanizowane myjki. Zdjęcie przedstawia urządzenie pracujące w browarze przed 1928 rokiem.



W 1928 roku zdecydowano o zakupie nowego urządzenia myjącego. Wybór padł na firmę Oskara Bothnera z Lipska. Wybrano model oznaczony symbolem 1910. Urządzenie ustawiono w tej samej hali, nieznacznie ją odświeżając. Wydajność myjki wynosiła 180 beczek na godzinę, co wymagało współpracy kilku ludzi. Na dnie jednej z beczek widoczny jest napis: C. Fuhrmann Polzin, nr 1790 oraz

oznaczenie pojemności: 99 l. Pomimo standaryzacji wymiarów pojemność drewnianych beczek wahała się w niewielkim zakresie i dlatego też podlegały one legalizacji, czyli urzędowemu pomiarowi. Chodziło o należyty wymiar podatku i uczciwe rozliczenie z kupującym. Czynność tę co jakiś czas powtarzano, gdyż w trakcie użytkowania i napraw bednarskich pojemność beczki mogła ulec zmianie.



Na zdjęciu widzimy wnętrze hali rozlewu (obciążu) piwa do beczek. Halę sytuowano w bezpośredniej bliskości piwnic leżakowych. Na pierwszym planie znajduje się aparat izobaryczny. Składał się on z dwóch zasadniczych elementów: podłużnego zbiornika miedzianego i przyrządu rozlewczego. Zbiornik zaopatrzony był w szkło wziernikowe, przez które można było obserwować

poziom piwa wewnątrz zasobnika. Mężczyzna widoczny po prawej stronie kontroluje, czy ilość przepływającego piwa jest wystarczająca. Końcówki rozlewczycy działały automatycznie, zaś piwo przepychano wyjąłowym, sprężonym powietrzem. Zdjęcie wykonane zostało około połowy lat dwudziestych.



Na przełomie lat dwudziestych i trzydziestych hala rozlewu beczkowego przeszła niewielką modernizację. W pomieszczeniu pojawiły się dwa tanki pośredniczące oraz ramowy filtr do piwa zbudowany z talerzy brązowych, pomiędzy które wsuвано krążki masy filtracyjnej. W trakcie filtracji zatrzymywane są drożdże i inne substancje stałe, dzięki czemu piwo nabiera klarowności i połysku oraz staje się trwalsze. Filtr podpięty jest bezpośrednio do aparatu izobarycznego. Najbardziej zaskakującym

elementem zdjęcia są stalowe beczki (widzimy ich dziewięć), wyglądem przypominające dzisiejsze beczki typu keg. Ich konstrukcja była rzecz jasna inna, bardziej zbliżona do beczek drewnianych. Zdjęcie poświadcza, że w półczyńskim browarze testowano to nowatorskie rozwiązanie – jak się wydaje, był to jednak krótkotrwały epizod, gdyż stalowe beczki zniknęły z wyposażenia browaru na okres kolejnych sześćdziesięciu lat. W prawym dolnym rogu fotografii widoczna jest sygnatura atelier: Fritz Hahn Polzin.

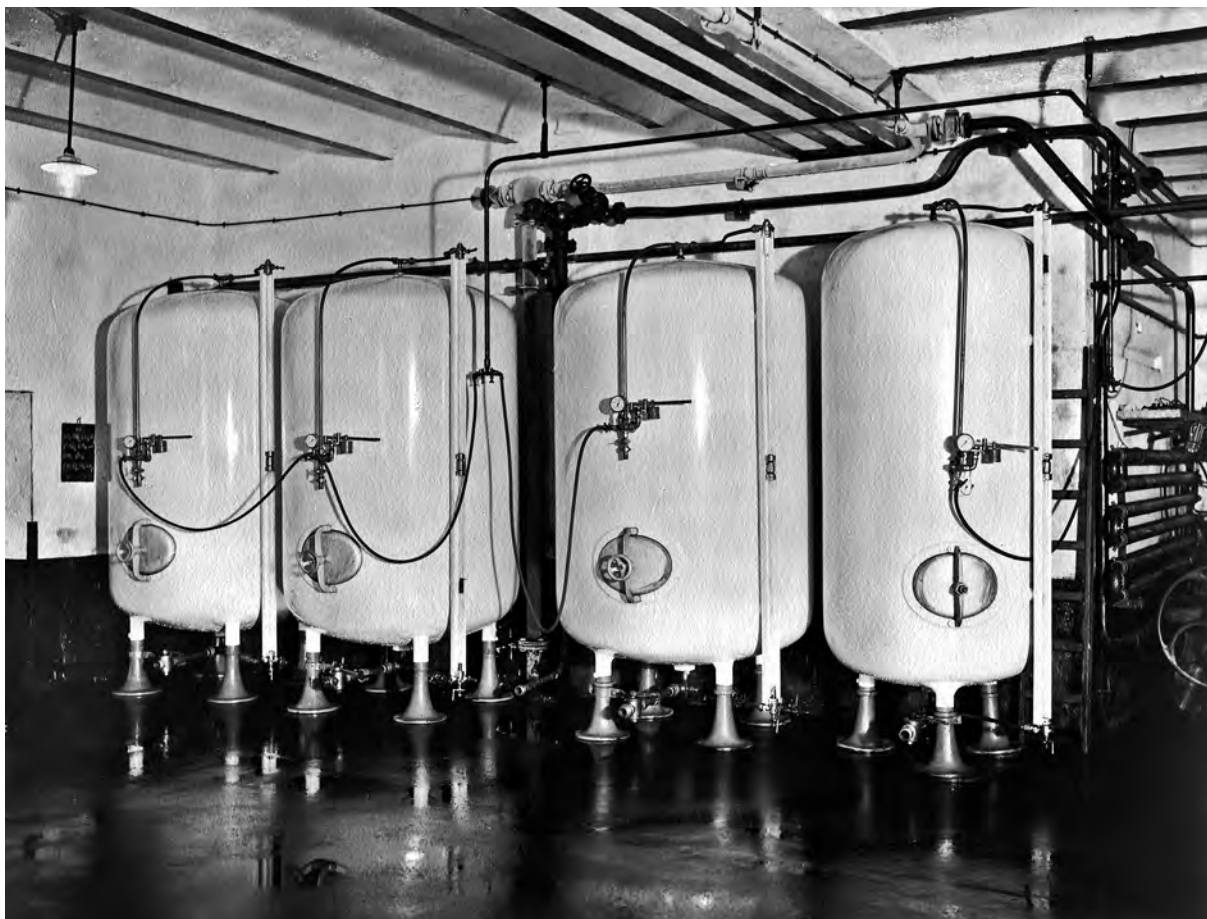


W 1932 roku powstała nowa hala rozlewu, a w 1935 wyposażono ją w nowe urządzenie izobarometryczne, pochodzące z firmy Oskara Botnera z Lipska. Wyglądem i wydajnością nie różniło się ono od swojego poprzednika. W 1948 nadal funkcjonowało, chociaż było już mocno

zużyte i częściowo niedomagало (o czym świadczy podstawiony cebrzyk). Po prawej stronie stoją przedstawiciele ówczesnego kierownictwa – postać z odkrytą głową i w marynarce to zapewne Bolesław Kamiński, dyrektor browaru.

Na zdjęciu uchwycona została piwnica leżakowa – widoczny po lewej stronie stojący tank przygotowany jest do obciążu piwa. Na wprost widzimy mieszalnik latarkowy, który używany był w celu uzyskania piwa o jednorodnym smaku, kolorze i stopniu nasycenia dwutlenkiem węgla. Do mieszalnika można było doprowadzić piwo jednocześnie z trzech tanków (większe mieszalniki dawały możliwość obciążu pięciu kuf lub tanków). Piwo w tym urządzeniu mieszano, a następnie kierowano do filtracji, skąd trafiało do tanków pośredniczących lub do bezpośredniego rozlewu za pomocą aparatu izobarycznego. Mieszalnik umożliwiał ciągłą pracę: opróżnienie szkła kontrolnego oznaczało, że należy przyłączyć urządzenie do kolejnego pełnego tanku przeznaczonego do rozlewu. Zdjęcie wykonano pod koniec 1948 roku.





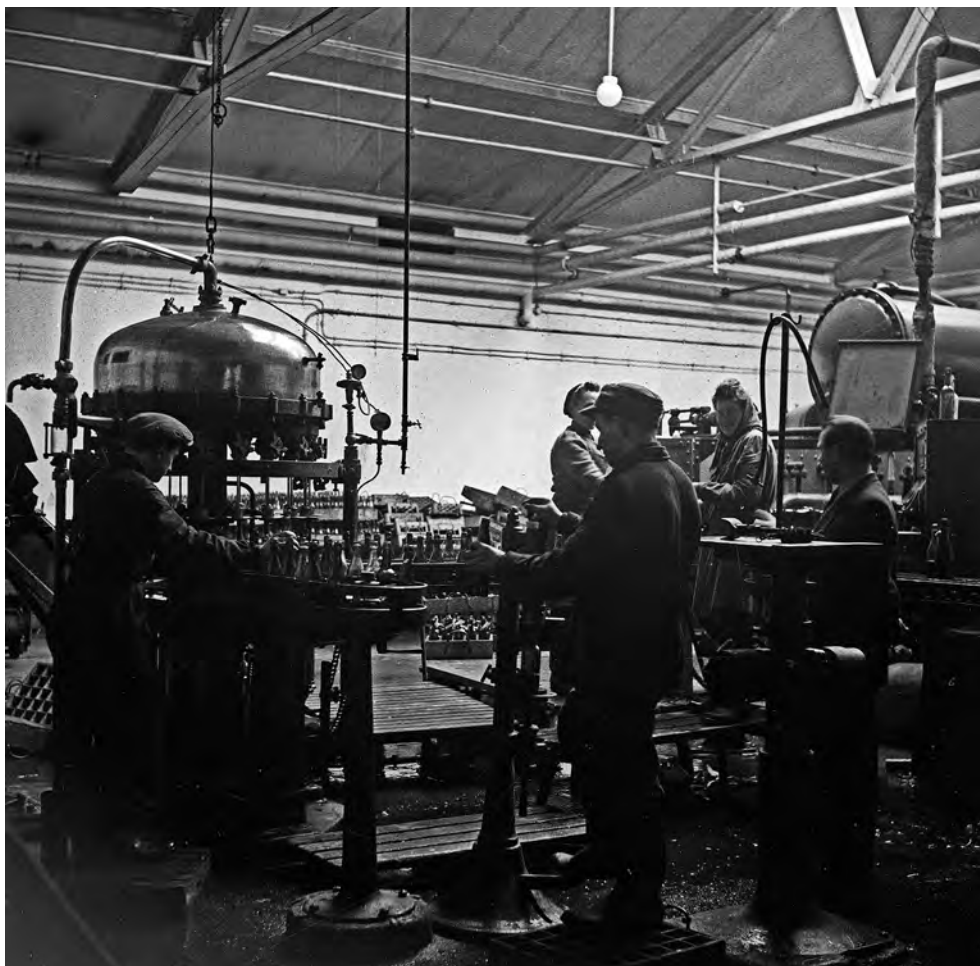
Rozlew butelkowy przebiegał według zasad zbliżonych do obciążu beczkowego. Na zdjęciu widać stojące w dziale obciążu fiaskowego cztery tanki pośredniczące. W centralnej części korpusu znajdują się zawory, dzięki którym można – za pomocą gumowego węża – podpiąć sprężone powietrze. Manometry wskazują ciśnienie wewnątrz tanku;

obok zainstalowane są zawory bezpieczeństwa. Każdy z tanków zaopatrzony jest w szklaną rurkę zabezpieczoną metalową listwą (tzw. ciecowskaz), pokazującą aktualny poziom piwa w tanku. Przy prawej krawędzi zdjęcia widoczny jest filtr ramowy. Należy przypuszczać, że tanki oddano do użytku wraz z nową butelkownią, a więc w 1933 roku.



Zdjęcie przedstawia wnętrze rozlewni piwa butelkowej oddanej do użytku w 1933 roku. Wykorzystywano butelki z pałkowym, porcelanowym zamknięciem patentowym (tzw. krachlą). Były to butelki przystosowane do wielokrotnego użycia. Ich przygotowanie do ponownego napełnienia odbywało się w trzech kolejnych fazach: najpierw namaczano je w celu zmiękczenia zanieczyszczeń, następnie mechanicznie usuwano zabrudzenia i resztki starych etykiet, na koniec płukano czystą wodą. Po lewej

stronie zdjęcia widoczna jest bezszczotkowa automatyczna myjka obrotowa (z napędem elektrycznym). Umyte butelki przekazywano pracownikom obsługującym dwa automaty do obciążu piwa o łącznej wydajności pięciu tysięcy butelek na godzinę. Zadaniem kobiety siedzącej przed podświetlonym ekranem było przeglądanie butelek pod kątem zawartości zanieczyszczeń, okruchów szkła lub drobnych uszkodzeń mechanicznych. Wyposażenie działu rozlewu dostarczyła renomowana firma Schäffler.



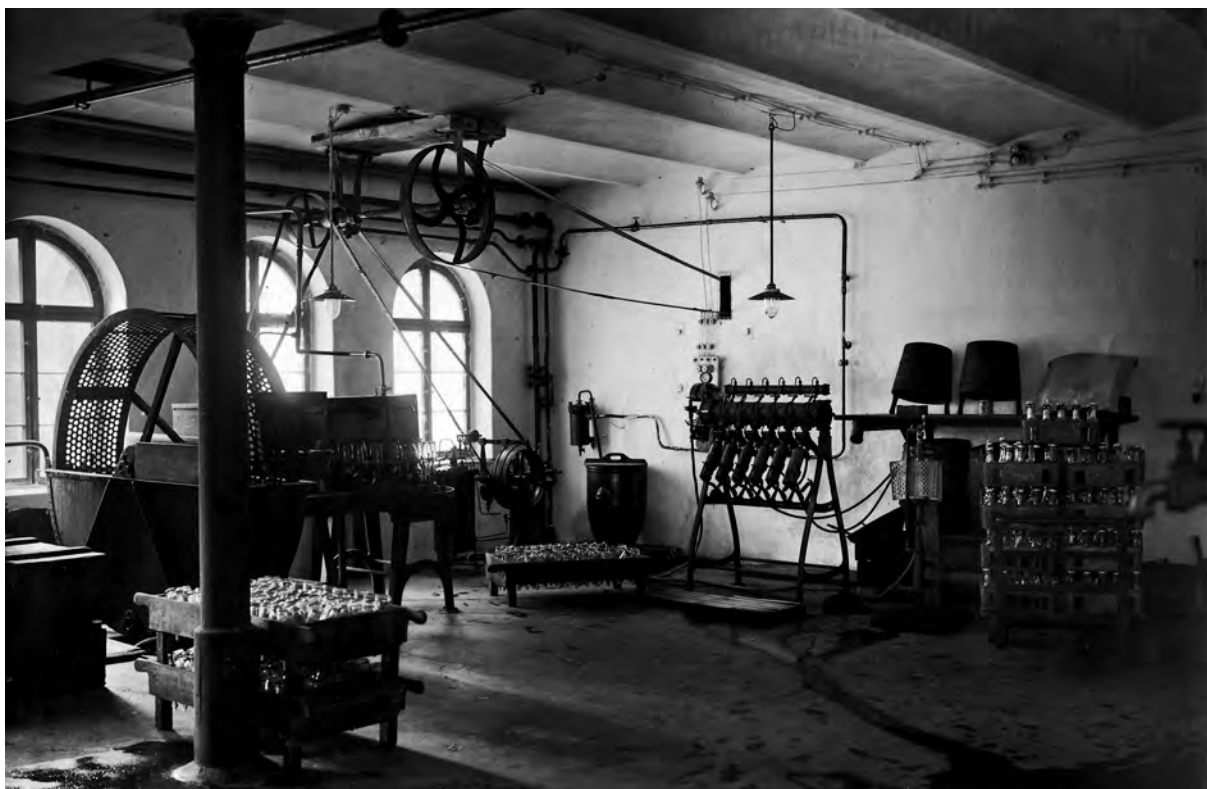
Fotografię wykonano w 1948 roku. Widzimy na niej pracowników nakładających butelki do jednego z automatów do obciążenia piwa. W użyciu pozostawały flaszki z zamknięciem pałkowym oraz drewniane skrzynki, dziedzictwo czasów Carla Fuhrmanna. Zniszczona wojną gospodarka nie była w stanie dostarczyć odpowiedniej liczby nowych

butelek, zamknięć, korków oraz skrzynek. Dramatycznie przedstawiała się też kwestia beczek, w większości rozgrabionych po wkroczeniu wojsk sowieckich. Środki techniczne – oleje i smary – pozyskiwano w drodze wymiany towarowej z wojskiem. Uruchomienie wielu urządzeń było problematyczne z uwagi na brak części zamiennych.

Osoba z kierownictwa browaru (z pewnością ówczesny dyrektor Bolesław Kamiński) kontroluje czystość butelek przed rozpoczęciem procesu mycia (na butelkach widzimy stare etykiety). W 1945 roku większość zakładów przemysłowych uruchamiano siłami niemieckich pracowników, jednak ci stopniowo opuszczali przyznane Polsce tereny, a zastąpienie ich Polakami nie było łatwe, bowiem w pierwszych powojennych latach borykano się z brakiem wystarczającej liczby wykwalifikowanych fachowców. Nagminnymi problemami była wysoka rotacja pracowników oraz niska dyscyplina pracy. Zjednoczenie w Bydgoszczy już w 1945 podjęło kwestię szkoleń zawodowych i wymiany doświadczeń pomiędzy browarami. We wrześniu rozpoczęto wydawanie „Biuletynu Piwowarskiego”, publikując w nim wiele materiałów o charakterze szkoleniowym. Sytuacja wyraźnie ustabilizowała się pod koniec lat czterdziestych.



Wytwórnia lemoniad



Browary dysponujące dobrą wodą uzupełniały ofertę sprzedażową o napoje bezalkoholowe: lemoniady, oranżady, wody mineralne i gazowane. Połczyński browar podjął produkcję takich napojów w 1895 roku. Znaczącą modernizację tego działu przeprowadzono w 1933. Zdjęcie wykonano wcześniej – zapewne około połowy lat dwudziestych. Wody gazowane powstają poprzez nasycenie wody bezwodnikiem kwasu węglowego w tzw. saturatorach. Na zdjęciu

widoczna jest obrotowa myjka szczotkowa, ręczna obciążarka szeregowa (na sześć butelek), koła i przekładnie pasowe oraz elementy saturatora (w rogu pomieszczenia). Wody gazowane rozlewano w butelki z bezbarwnego szkła i zamykano pałąkowym, patentowym zamknięciem porcelanowym. Po umyciu umieszczano je do góry denkami w specjalnych metalowych skrzynkach z uchwytyami. Gotowy produkt oznaczano napisem: C. Fuhrmann Polzin.



Wytwarzanie napojów gazowanych kontynuowano po II wojnie światowej. Początkowo nie były to znaczące ilości, ponieważ koszty produkcji lemoniad i oranżad przewyższały koszty produkcji lekkiego piwa. Decydowały o tym ceny trudno dostępnych surowców, takich jak esencje, ekstrakty, kwaski i barwniki, a nade wszystko cukier.

Produkcję ograniczał też brak butelek i skrzynek transportowych. Na zdjęciu, wykonanym pod koniec 1948 roku, widzimy pracownicę browaru napełniającą butelki na prostym, karuzelowym urządzeniu rozlewczym. Spożycie gazowanych napojów chłodzących zaczęło dynamicznie wzrastać dopiero w początkach lat pięćdziesiątych.

Magazyn wyrobów gotowych



W 1933 roku powstał nowy magazyn wyrobów gotowych (piwa butelkowego). Było to związane z budową nowej linii rozlewczej oraz zainstalowaniem trzech pasteryzatorów komorowych o łącznej wydajności blisko trzech tysięcy butelek na godzinę. Piwo uzyskało większą trwałość, nie musiało być więc niezwłocznie dostarczone klientom. Zapasy przechowywano w chłodzonym pomieszczeniu, w drewnianych skrzynkach z wypalonym napisem: Brauerei C. Fuhrmann, Bad Polzin. W każdej skrzynce

mieściło się 30 butelek zaopatrzonych w firmową etykietę i tzw. zalepkę obejmującą część pałąka na szyjce. Dla konsumenta był to dowód, że butelka została napełniona w browarze. Skrzynki ustawiano na wózkach zaopatrzonych w skrętne kółka, co ułatwiało transport na rampę załadowniczą. Na każdym wózku mieściło się 20 skrzynek, czyli 600 butelek. W prawym dolnym rogu zdjęcia widoczna jest sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.

Transport



Stare porzekadło mówi, że piwo najlepiej sprzedaje się wokół komina, czyli w najbliższym otoczeniu browaru – jednak już u schyłku średniowiecza potrafiono wysłać je na znaczne odległości. Piwnice serwujące słynne świdnickie piwo istniały we Wrocławiu, Toruniu, Krakowie, a nawet czeskiej Pradze. Wraz z rozwojem środków transportu niektóre browary znacznie poszerzyły swoje rynki zbytu. Zdjęcie przedstawia wybrukowane podwórze browarne, jeszcze przed podjęciem wielkich inwestycji w 1926 roku.

Napisy na burtach ciężarówek – C. Fuhrmann, Polzin – potwierdzają tę informację (w 1926 miasto stało się uzdrowiskiem i zmieniło nazwę na Bad Polzin). W tym czasie wciąż dominował transport konny (na zdjęciu widać pięć wozów dwukonnych), którym obsługiwano najbliższą okolicę, chociaż browar posiadał też już transport samochodowy. Prawdopodobnie obie widoczne na zdjęciu ciężarówki wyprodukowano w berlińskich zakładach NAG (Nationale Automobil-Gesellschaft AG).



Pojazd przedstawiony na fotografii wygląda archaicznie, jednak ujęcie wykonano po 1926 roku. Świadczy o tym napis na burcie samochodu (Polziner Brauerei C. Fuhrmann Bad Polzin) oraz widoczny w tle budynek kantoru (na początku lat dwudziestych jeszcze nie istniał). Ze zdjęciem związana jest niezwykła historia. W 2018 roku

jedna z goszczących w pensjonacie Natura Park kuracjuszek zakupiła butelkę piwa półczyńskiego, na etykiecie której wykorzystano omawiane zdjęcie, i w kierowcy samochodu rozpoznała swojego dziadka, Karla Drewsa. Podczas miłego spotkania w browarze zaprezentowała fotografię dziadka w otoczeniu rodziny.



Pod koniec lat dwudziestych podwórze browaru stało się zbyt ciasne dla wciąż zwiększającego się ruchu wokół rampy załadunkowej. Zdecydowano o usunięciu rosnącego na środku drzewa; przesunięto też granice ogrodu otaczającego prywatną posiadłość właścicieli. Za nowo wybudowanym ceglany murem widać starannie wypielegnowany ogród, zaś po lewej – fragment domu Fuhrmannów. Ciężarówka na pierwszym planie posiada na karoserii (pomiędzy drzwiami a paką ładunkową) znak

firmy NAG (Nationale Automobil-Gesellschaft AG), która 31 grudnia 1930 połączyła się z zakładami Heinricha Büssinga z Brunzswiku, tworząc spółkę Büssing-NAG. Nowa firma była jednym z największych w Niemczech producentów samochodów ciężarowych oraz autobusów. W 1971 roku została przejęta przez koncern MAN. Prawdopodobnie wszystkie pojazdy na zdjęciu pochodzą z tej fabryki. W prawym dolnym rogu umieszczono sygnaturę atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Działania wojenne ogołociły zakłady przemysłowe ze środków transportowych. Rekwizycji na potrzeby wojska podlegały samochody osobowe, ciężarówki, ogumione platformy konne oraz konie. Zapewnienie dostatecznych środków transportowych było więc jedną z największych trosk Zjednoczenia Piwowarsko-Słodowniczego i dlatego w 1945 roku kupowano pojazdy na wolnym rynku. Najczęściej były to egzemplarze wymagające natychmiastowego, generalnego remontu. Znaczącym wsparciem okazała się pomoc UNRRA, dzięki której Polska

otrzymała blisko dwadzieścia tysięcy samochodów ciężarowych. Na zdjęciu wykonanym w grudniu 1948 widoczna jest (po lewej stronie) 3,5-tonowa ciężarówka Renault AGR 2. Zastosowano w niej zamkniętą kabinę w układzie COE (cab over engine – kabina nad silnikiem). Za kabiną umieszczono skrzynię ładunkową osłanianą brezentową plandeką rozpinaną na metalowych pałkach. Nadwozie znajdowało się na stalowej ramie nośnej. Druga ciężarówka to zapewne nieco zmodyfikowany Magirus-Deutz.



W pierwszych latach powojennych transport konny miał ogromne znaczenie. Zdarzało się, że do odbiorców z najbliższej okolicy piwo dostarczano wózkami ręcznymi, ale najczęściej służyły do tego właśnie platformy konne lub zwykłe furmanki. W 1950 roku browar wciąż utrzymywał cztery konie. Fotografia przedstawia platformę z zaprzężonymi

do niej dwoma końmi, zaopatrzoną w drewniane, okute żelaznymi obręczami koła. Transport samochodowy wykorzystywano jedynie na dłuższych dystansach. Prędkość widocznego na zdjęciu Renault AGR 2 nie przekraczała 60 km/h. Pojazd nie był też zbyt ekonomiczny: na dystansie 100 km spalał co najmniej 30 litrów paliwa.



W latach 1944–1946 rozwijał się trójsektorowy system obrotu towarowego (prywatno-spółdzielczo-państwowy). W początkowym okresie handel zdominowali przedsiębiorcy prywatni i szybko rozwijający się sektor spółdzielczy. W 1946 na ogólną liczbę 157,8 tys. placówek handlu detalicznego aż 89% znajdowało się w rękach prywatnych. W hurcie odsetek ten sięgał 80%. We wciąż słabo zaludnionym Szczecinie odnotowano niemal 100 barów i restauracji, podczas gdy we Wrocławiu, liczącym około 125 tys. mieszkańców, funkcjonowało 312 zakładów gastronomicznych. Prywatna przedsiębiorczość rozkwitała również w mniejszych ośrodkach i na prowincji. Na zdjęciu widać załadunek 100-litrowych beczek z piwem. Ich odbiorcami były bary, restauracje oraz prywatne rozlewnie.

W założeniach planu trzyletniego (1947–1949) problematykę handlu wewnętrznego potraktowano marginalnie, co w domyśle oznaczało utrzymanie modelu trójsektorowego. Już w trakcie realizacji problem ten stał się jednym z kluczowych elementów. W obliczu trudności gospodarczych, które ujawniły się w pierwszej części 1947 roku, PPR wystąpiła z programem reformy rynku wewnętrznego. Symbolem nowej polityki stało się zdanie wypowiedziane przez Hilarego Minca w trakcie manifestacji pierwszomajowej w Katowicach: „Wygraliśmy bitwę o produkcję, wygramy bitwę o handel”. Polityka rządu doprowadziła do drastycznego spadku liczby prywatnych placówek handlowych. „Przy ciągle niedostatecznym tempie rozwoju sieci handlu uspołecznionego prowadziło to do pogorszenia warunków kupna towarów i do zakłóceń w dystrybucji”. Nie powstrzymało to wzrostowego trendu – spożycie piwa dynamicznie rośnie. Na zdjęciu uchwyciono załadunek piwa butelkowego, dostarczanego do wciąż licznych sklepów spożywczo-przemysłowych.





Użytkowany ponad miarę i mocno wyeksploatowany tabor samochodowy często odmawiał posłuszeństwa, toteż na terenie browaru funkcjonowały dobrze wyposażone warsztaty naprawcze. Na zdjęciu widzimy kierowców i mechaników pracujących równocześnie przy trzech pojazdach: francuskim Renault AGR 2, niemieckim ciągniku Lanz Bulldog (produkowanym przez zakłady Heinrich Lanz AG w Mannheim) i prawdopodobnie amerykańskim

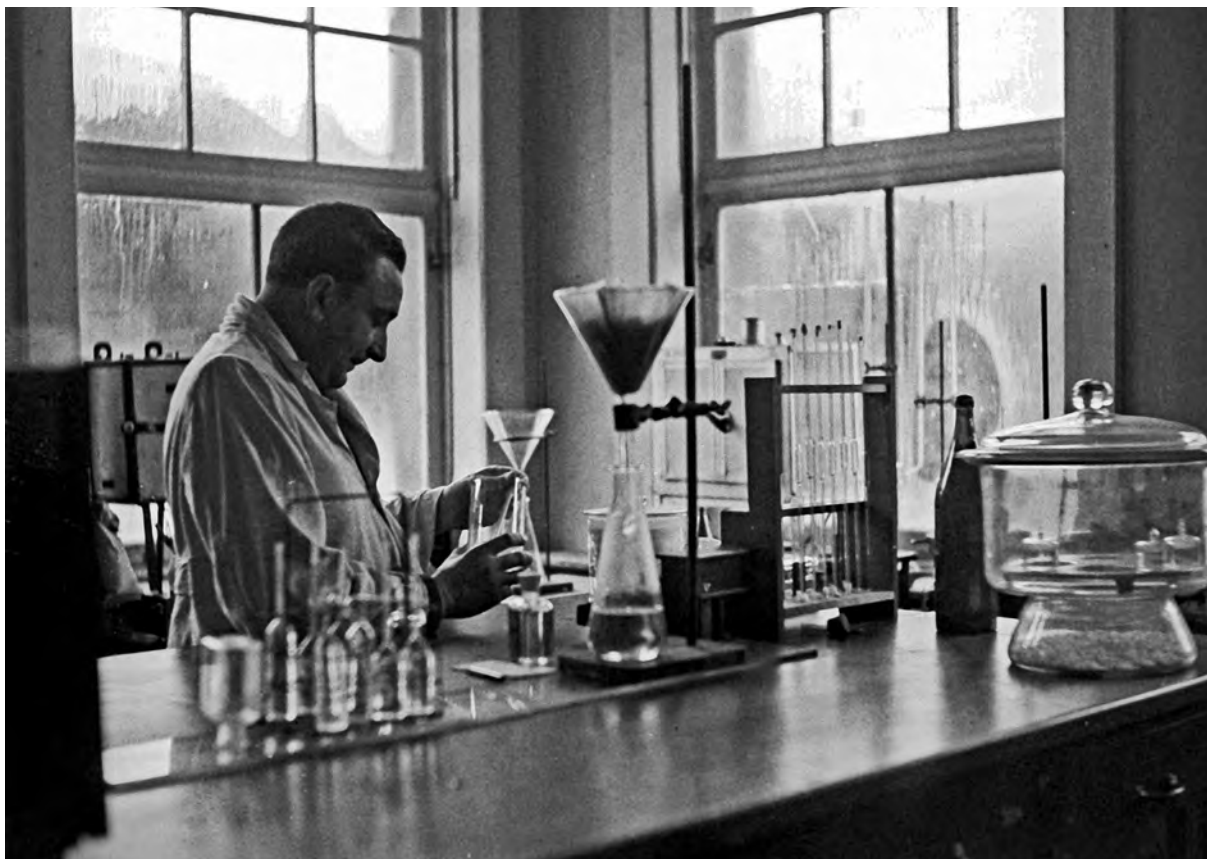
Dodge'u D-15. Źródła wspominają, że w tym okresie do browaru należał również samochód osobowy. Z roku na rok stan taboru polepszał się. W 1953 browar posiadał już osiem samochodów ciężarowych i trzy ciągniki; wciąż utrzymywano też dwa konie. W 1959 doszły do tego m.in. dwa Stary 20, trzy ciągniki Ursus oraz osobowa Warszawa M-20 – transport zdominowały więc produkty przemysłu krajowego.

Laboratorium – kontrola jakości słoðu i piwa



Niemal každy browar posiadał drobne wyposażenie zaliczane do sprzętu laboratoryjnego. W codziennej praktyce używano termometrów i sacharometrów (cukromierzy), które najczęściej przechowywano w kancelarii browaru. Pełniła ona wówczas funkcję laboratorium, bowiem tylko w dużych browarach wydzielano w tym celu odrębne pomieszczenie. Do standardowego wyposażenia należały: pipety, kolby kuliste, kolby miarowe, eksykator (naczynie z grubego szkła w kształcie głębokiego garnka),

naczyńka wagowe, piknometr, alkoholomierz, biurety, aparat Sallerona, komplet odważników, waga techniczna, zgłębnik, termometr i cukromierz. Własne laboratorium posiadał rzecz jasna browar w Połczynie-Zdroju. Na zdjęciu widzimy m.in. mikroskop, młynek do słoðu i palnik naftowy. W oszklonej szafce stoją butelki z próbkami brzoćki i piwa pobranymi na różnych etapach produkcji. W prawym dolnym rogu zdjęcia sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



Jak się wydaje, w 1945 roku laboratorium browarne uległo zniszczeniu (znajdowało się w spalonym budynku administracyjnym), jednak szybko udało się je odtworzyć, co dokumentuje zdjęcie z 1948. W latach 1951–1952 wyposażenie odnowiono, kupując m.in. wagę hektolitrową, wirówkę, młynek, sita Volga, mikrośrutownik elektryczny, mikroskop, wiskozymetr, wagę analityczną, ekran świetlny etc. Specjalistycznym wyposażeniem dysponowało laboratorium należące do Zjednoczenia w Bydgoszczy. Za

jego organizację odpowiadali Maksymilian Chmielewski z Chodorowa oraz bakteriolog inż. Henryk Brzeziński z Poznania. Ośrodek zorganizowano około połowy 1945 roku. Funkcjonował on pod oficjalną nazwą Laboratorium Badawczo-Kontrolnego Przemysłu Fermentacyjnego w Bydgoszczy. Jego głównym zadaniem był nadzór nad podległymi Zjednoczeniu browarami i słodowniami. Ich stan oceniano w tym okresie jako zadawalający.

Magazyn chmielu



Jednym z surowców niezbędnych do produkcji piwa jest chmiel. Zbiera się go i przechowuje w postaci szyszek (dziś stosowane są różnego rodzaju ekstrakty chmielowe). Co ważne, chmiel jest wrażliwy na warunki zewnętrzne i szybko traci swoje właściwości. Niegdyś pakowało się go w płócienne worki nazywane wańtuchami, których współczesnym ekwiwalentem jest balot, czyli sprasowane szyszki chmielu obszyte gęstą tkaniną, w kształcie walca. Balot zawiera około 200 kilogramów chmielu. Na zdjęciu,

wykonanym pod koniec 1929 lub na początku 1930 roku, widzimy baloty z chmielem z okręgu Hallertau (środkowa Bawaria), uważanego za najstarszy i największy ośrodek produkcji chmielarskiej na świecie. Każdy balot oznacza się znakiem fabrycznym, rokiem zbioru chmielu, gatunkiem oraz unikalnym numerem bieżącym. Po lewej stronie widoczna jest waga, na której odmierzano porcje chmielu potrzebne do warki. W prawym dolnym rogu zdjęcia umieszczona została sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.

Działy pomocnicze – bednarnia i smolarnia (pechownia)



Fotografia przedstawia wnętrze bednarni oraz bednarza przy pracy. Budynek wybudowano w 1900 roku. Podstawową funkcją bednarni była naprawa dębowych beczek (widzimy je po lewej stronie: 100-, 50- i 25-litrowe) oraz drewnianych kadzi fermentacyjnych i kuf, które jednak około 1932 roku wyeliminowano z produkcji i odtąd do obowiązków pracowników tego działu należała już tylko troska o należyty stan beczek. Jeszcze w dwudziestoleciu

międzywojennym przemysł bednarski należał do ważniejszych gałęzi gospodarki, lecz wraz z zastępowaniem drewnianych naczyń przedmiotami z innych surowców zaczął on tracić na znaczeniu. Natomiast historię ma długą: już w średniowieczu potrafiono konstruować beczki o pojemności wieluset litrów. Największą zaprezentowano na wystawie w Paryżu w 1900 roku. Miała ona pojemność 433 500 litrów i była całkowicie funkcjonalna.

W 1945 roku stan zaopatrzenia w beczki większości browarów był dramatyczny. Piwo było masowo wywożone przez wojsko, zaś beczki na ogół nie wracały już do właścicieli. Limitowało to zdolności produkcyjne, gdyż zakład nie mógł wypuścić na rynek żądanej ilości piwa – sprzedawał go tyle, na ile pozwalał stan naczyń transportowych. W chwili otwarcia browaru w Kłodzku dysponował beczkami o łącznej pojemności zaledwie 15 hl. Rezygnowano z transportu kolejowego (czas oczekiwania na zwrot opróżnionych beczek był zbyt długi) na rzecz dostaw transportem konnym i samochodowym. Globalny ubytek beczek był tak duży, że z problemem ich braku zmagano się jeszcze na początku lat pięćdziesiątych. Każde naczynie było więc na wagę złota. Na zdjęciu z końca 1948 roku widzimy pracownika uszczelniającego beczkę.





W wyposażonych w podstawowe urządzenia stolarskie bednarniach wykonywano też inne prace: w okresie odbudowy zniszczonych budynków administracyjnych i mieszkalnych w warsztatach stolarskich naprawiano i produkowano stolarkę drzwiową, okienną, boazerię oraz drobne elementy ciesielskie. Najważniejszą czynnością była jednak naprawa beczek, nawet tych całkowicie zużytych i wycofanych z obrotu. Zakłady piwowarskie ponosiły wówczas znaczące straty z powodu psującego się piwa – najczęściej powodem była nieszczelność naczyń transportowych.



Drewniane naczynia – beczki, kadzie i kufy – pokrywano od wewnątrz specjalną smołą piwowarską. Naczynie stawano się szczelne, zaś piwo nie nabierało absmaku. Nakładanie świeżej warstwy odbywało się przez wtryskiwanie do wnętrza ciepłej smoły, którą rozgrzewano w żelaznym zbiorniku ustawionym nad paleniskiem. W celu jej równomiernego rozłożenia naczynie należało obracać. Starą smołę – przed nałożeniem nowej – wytapiano. Kufy składowe wyciągano z piwnic raz do roku i po nałożeniu smoły „kulano”, czyli toczono po browarnym dziedzińcu. Beczki smołowano częściej. Na zdjęciu widać

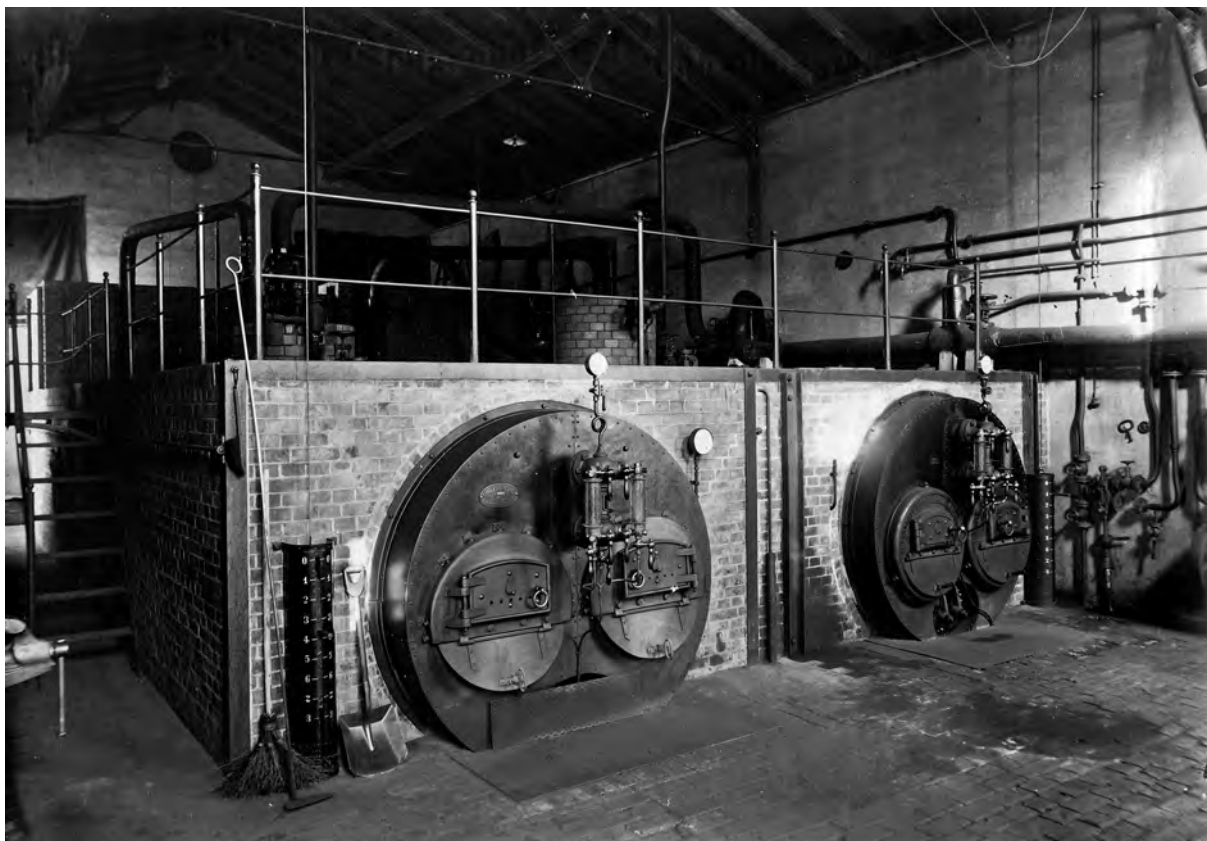
mechaniczną obrotnicę, dzięki której nakładanie smoły stało się prostsze, ale i tak pozostało operacją niebezpieczną. W 1905 roku prasa donosiła: „Podczas smołowania beczek leżakowych w browarze Fuhrmanna z otworu szpuntowego buchnął czterometrowej długości płomień, który poparzył stojących w pobliżu pracowników. Najmocniej ucierpiał robotnik Rahn, więcej szczęścia mieli główny piwowar Heringer, bednarz Richter oraz pracownicy Krause i Pofahl. Od płomienia zapalił się kocioł ze smołą oraz szopa. Pożar udało się ugasić dzięki energicznej akcji trzydziestoosobowej załogi”.

Kotłownia, elektrownia, maszynownia i urządzenia techniczne



Na fotografii uwieczniono budynek kotłowni. Zachowała się informacja, że została ona wzniesiona w 1906 roku – najprawdopodobniej chodzi jednak o inny budynek, znajdujący się bliżej warzelni. Kotłownię widoczną na zdjęciu wybudowano nieco później (zapewne pod koniec lat dwudziestych, w związku z modernizacją warzelni

i przebudową jej otoczenia). Wzdłuż lewej ściany usytuowano otwarty magazyn opału, nakryty pulpitowym dachem. W 1935 zastąpiono go betonowym bunkrem na węgiel. Górna część komina wznoszącego się nad zabudowaniami browaru zawaliła się na początku lat dwudziestych XXI wieku, jednak trzon stoi do dziś.



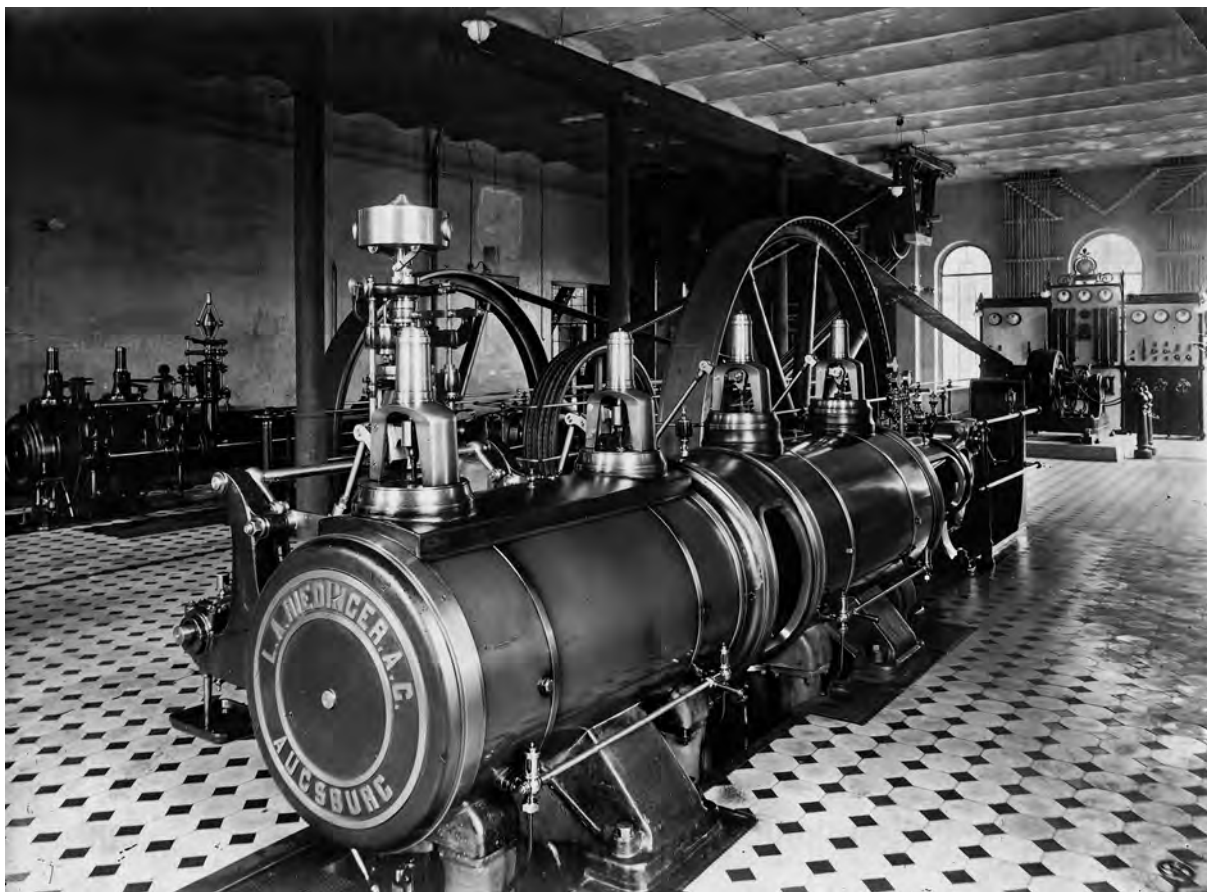
Na zdjęciu widzimy dwa obsługiwane ręcznie kotły dwupłomienicowe. Pozornie wyglądają identycznie, jednak zostały wyprodukowane przez dwie różne firmy. Po prawej stronie mamy kocioł z firmy L.A. Riedinger AG z Augsburga, a po lewej z H. Paucksch Aktiengesellschaft z Gorzowa

Wielkopolskiego. Zainstalowanie dwóch różnych urządzeń można wytłumaczyć rozbudową kotłowni lub awarią jednego z kotłów (po której został wymieniony na inny). Ujęcie pochodzi sprzed 1934 roku, kiedy to rozpoczęto modernizację kotłowni powiązaną z wymianą urządzeń.



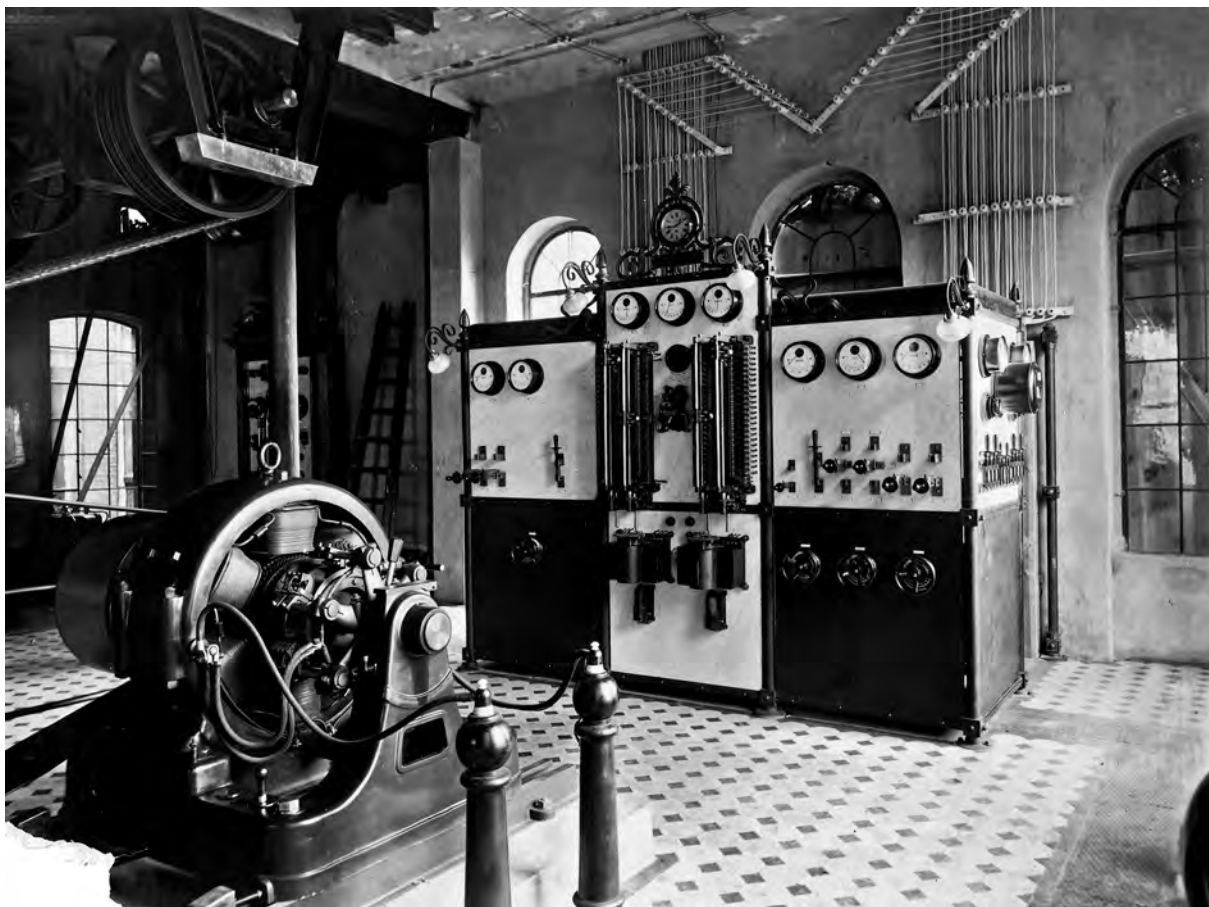
W latach 1934–1935 kotłownię zmodernizowano, zastępując wysłużone kotły dwupłomienicowe nowymi, dostarczonymi przez firmę Weichelt-Wackwitz z Neumark. Były one wyposażone w system automatycznego zasypu węglem oraz kontrolę temperatury. Zdjęcie zrobiono pod koniec 1948 roku. Kotły posiadały wyższą moc

wytwórczą, dzięki czemu można było zainstalować wydajniejszą maszynę parową, zaś dzięki automatyzacji obsługiwała je mniejsza liczba pracowników. Stara kotłownia została zlikwidowana w latach dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku.



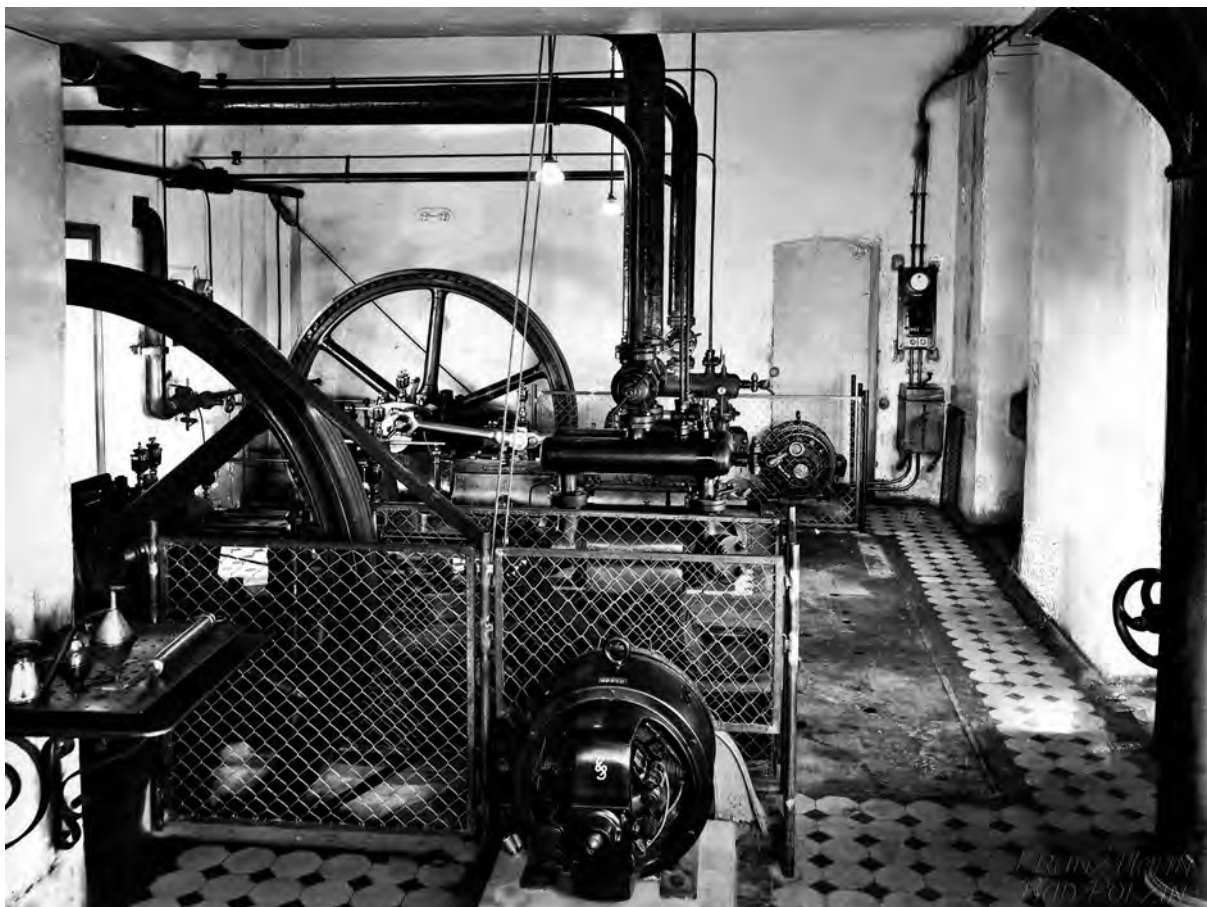
Przed nami maszyna parowa stojąca we wnętrzu elektrowni. Napędzano ją nasyconą parą wytwarzaną przez kotły parowe. Na pierwszym planie widać tłok roboczy z odśrodkowym regulatorem obrotów, następnie jarzmo z tłoczyskiem oraz koło zamachowe, a z tyłu (napędzany pasem) generator energii elektrycznej. W tle szafa sterownicza. Maszynę wyprodukowała firma L.A. Riedinger

AG z Augsburga (po lewej stronie, pod ścianą, widoczna jest druga, mniejsza, zapewne pochodząca z tej samej firmy). W latach 1934–1935 kotłownię oraz elektrownię zmodernizowano. Uchwycona na zdjęciu maszyna parowa została zastąpiona nowym urządzeniem, wyprodukowanym przez firmę Germania z Chemnitz, z dwoma generatorami o mocy 425 KM każdy.



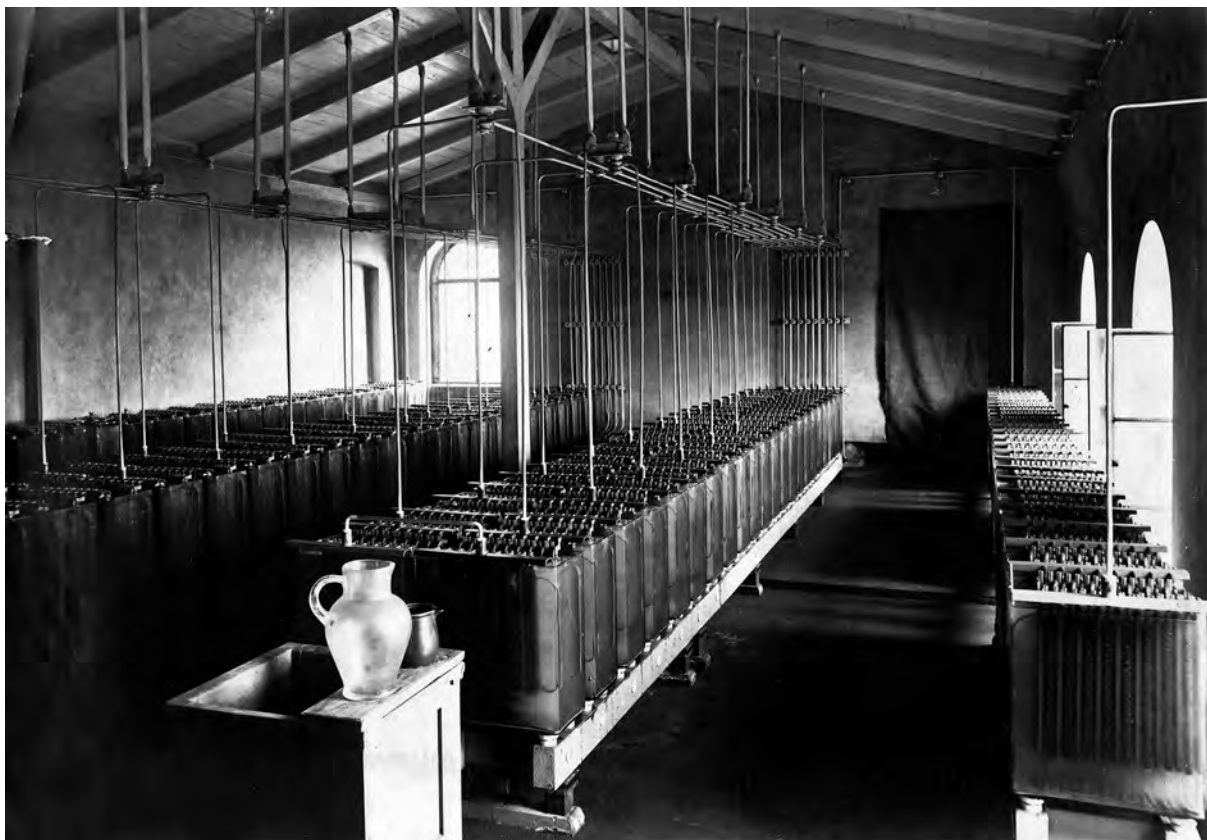
Zdjęcie przedstawia wnętrze elektrowni przed wymianą maszyny parowej i zwiększeniem mocy wytwórczych. Po lewej generator energii elektrycznej, z kołem pasowym przenoszącym napęd z maszyny parowej (poza kadrem; znajduje się bardziej na lewo), w tle szafa sterownicza do

generatora i akumulatorowego magazynu energii elektrycznej. W połowie lat trzydziestych szafę rozbudowano, dostawiając kolejny segment (było to związane z modernizacją działu).



Browar wyposażony był w nowoczesne urządzenia techniczne, które sukcesywnie modernizowano. W latach dwudziestych XX wieku nie używano już lodu naturalnego (być może jego eliminacja nastąpiła znacznie wcześniej) i zamiast niego we wszystkich działach zainstalowano nowoczesne urządzenia chłodnicze. Działały one

jeszcze przed wymianą kuf oraz drewnianych kadzi fermentacyjnych na aluminiowe i stalowe tanki. Na zdjęciu widać stację kompresorów związaną najprawdopodobniej z urządzeniami chłodniczymi. W prawym dolnym rogu sygnatura atelier: Fritz Hahn Bad Polzin.



W celu zapewnienia stabilnych dostaw przy obiektach zasilających (elektrowniach) budowano akumulatorownię – magazyny energii elektrycznej. Na zdjęciu widoczne są kwasowo-ołowiowe akumulatory z otwartymi celami. W przypadku awarii lub przeciążenia sieci zapewniały one stabilną pracę urządzeniom browarnym (przede

wszystkim systemom chłodzenia, ale również pompom i motorom). Na pierwszym planie stoi dzbanek do uzupełniania wody destylowanej w ogniwach. Połczyńska akumulatorownia opisywana jest w inwentarzach powojennych, jednak daty jej likwidacji nie udało się ustalić.

Kantyna dla pracowników



Na terenie browaru znajdowała się kantyna dla pracowników. W trakcie przerwy w pracy można było tam odpocząć, zjeść przyniesiony z domu posiłek – w rękach pracowników widoczne są odpakowane z papieru kanapki, przed każdym stoi dzbanek (z kawą?) – podyskutować czy przejrzeć gazetę (robotnik po prawej stronie studiuje najnowszy numer Polziner Zeitung). Na stołach ustawiono flakony z kwiatami. Na pierwszym planie widać firmową popielniczkę z emblematem browaru. Pomieszczenia służące do

odpoczynku, spożywania posiłków, a nawet zakwaterowania przyjezdnych pracowników lub czeladników od wieków były ważną częścią młynów i browarów. Nazywano je szalandami. Tradycyjną szalandę wyposażano w piec z naczyniami do przyrządzania potraw, na środku ustawiano stoły, zaś pod ścianami szafy i skrzynie na rzeczy pracowników. Współcześnie szalanda może oznaczać bar lub niewielką restaurację mieszczącą się na zapleczu browaru, w której podaje się własne, świeże piwo nalewane „prosto z tanka”.

Przybrowarna piwiarnia



Zdjęcie przedstawia firmową piwiarnię, która zapewne usytuowana była w spalonej (i nieodbudowanej) części budynku administracyjnego (położonego wzdłuż ulicy Piwnej). W głębi możemy dostrzec bar zaopatrzonego w pojedynczy nalewak, a nad nim – półkę na kufle. W momencie wykonania zdjęcia była akurat pusta, gdyż szkło suszyło się na ociekaczu w narożniku pomieszczenia. Na ścianie po prawej stronie widoczna jest fotografia jednego z właścicieli (zapewne jest to Carl Fuhrmann starszy); powyżej zawieszono rzeźbiony w drewnie emblemat

browaru. Na lewo od portretu wisi obraz o tematyce piwowarskiej. Podobne przedstawienie znajduje się na przeciwległej ścianie i zatytułowane jest – Der Nährwert des Bieres (wartość odżywcza piwa). Jednemu kufłowi przypisano równoważniki: pół bochenka chleba, szklanek mleka, odpowiednie ilości ziemniaków, jajek i ryb. Plakaty o niemal identycznej treści opracowało i dystrybuowało Centralne Zjednoczenie Przemysłu Fermentacyjnego pod koniec lat czterdziestych ubiegłego wieku.

Bibliografia

Źródła rękopiśmienne

**Archiwum Towarzystwa Historii Browarnictwa,
Berlin [Gesellschaft für Geschichte
des Brauwesens]**

Zespół aktowy kart informacyjnych browarów z 1937 roku (z późniejszymi uzupełnieniami).

Archiwum Akt Nowych w Warszawie

Departament Przemysłu Spożywczego [seria 8]

281 – Działalność przedsiębiorstw piwowarsko-słodowniczych. Plany pracy, sprawozdania, raporty, korespondencja

326 – Przekazywanie, przejmowanie, dzierżawa przedsiębiorstw piwowarsko-słodowniczych. Korespondencja

Biuro Podsekretarza Stanu dla Spraw Przemysłu Spożywczego [seria 9]

432 – Upaństwowienie browarów. Korespondencja

Biuro Prawne [seria 1.2]

800 – Upaństwowienie browarów, wytwórni win, wód gazowych i octowni na terenie województwa pomorskiego. Kwestionariusze

Ministerstwo Przemysłu i Handlu [zespół 195]

Wydział Przemysłu Prywatnego [seria 11.3]

2868 – Sprawozdania z działalności zrzeszeń przemysłu fermentacyjnego za 1947 i 1948 r.

Ministerstwo Ziem Odzyskanych w Warszawie [zespół 196]

Departament Administracji Publicznej [seria 3]

602 – Reklamacja fachowców niemieckich, zatrudnionych w przemyśle spożywczym, konserwowym i fermentacyjnym. Wykazy, zestawienia, zaświadczenia, korespondencja

Państwowa Komisja Planowania Gospodarczego w Warszawie [zespół 274]

Przemysł Piwowarsko-słodowy [seria 59.12]

14317 – Połczyńskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze.

Paszport techniczno-produkcyjny za 1951 rok

14318 – Połczyńskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze.

Paszport techniczno-produkcyjny. Aktualizacja za lata 1953–1955

14351 – Połczyńskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze.

Browar w Szczecinku. Paszport techniczno-produkcyjny za 1951 rok

14352 – Połczyńskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze.

Browar w Szczecinku. Paszport techniczno-produkcyjny. Aktualizacja za lata 1953–1955

Ministerstwo Finansów w Warszawie [zespół 318]

Przemysł rolno-spożywczy [seria 23.13]

26/5448 – C. Fuhrmann Brauerei Połczyn Zdrój, ul. Żymierskiego 10, pow. Białogard. Orzeczenie, protokoły z załącznikami

Centralny Zarząd Przemysłu Spożywczego w Warszawie [zespół 343]

Samodzielny Oddział Organizacyjny [seria 1.4]

108 – Organizacja Państwowego Zjednoczenia Przemysłu Piwowarsko-Słodowniczego. Zarządzenia, schematy organizacyjne, wykazy podległych przedsiębiorstw, sprawozdania z inspekcji, korespondencja

Archiwum Browaru w Połczynie-Zdroju

Zbiór akt z lat 1945–1990

- Bilans otwarcia Państwowego Browaru w Połczynie-Zdroju, 16 II 1946 r.
- Bilans zamknięcia Państwowego Browaru w Połczynie-Zdroju na dzień 31 XII 1948 r.
- Historia przejścia Państwowego Browaru w Koszalinie 1945 r.
- Inwentarz i bilans otwarcia Browaru Państwowego w Koszalinie, 17 IX 1945 r.
- Plan przemysłowo-produkcyjny Browar Połczyn-Zdrój 1950 r.
- Plan rzeczowo-finansowy 1965 r. [browar Połczyn-Zdrój]
- Plan zbytu produkcji towarowej 1965 r. [browar Połczyn-Zdrój]
- Plany finansowe 1953–1959 r. [browar Połczyn-Zdrój]
- Powszechna inwentaryzacja 1959 r.
- projekt nr 8561, Browar Połczyn-Zdrój, osuszacz poziomy fi 1000, nr 1, 4 IX 1967 r., Pracownia Projektowo-Kosztorysowa, Wrocław, ul. Jedności Narodowej, nr 204, przy Wrocławskich Zakładach Piwowarsko-Słodowniczych
- Urealniony program gospodarki materiałowej [browar] Połczyn-Zdrój 1964–1965

Archiwum Narodowe w Krakowie

Browar Okocim [zespół 234]

Państwowe Zakłady Przemysłowe „Okocim” w Okocimiu [seria 4]

70 – Instrukcje i zarządzenia Centralnego Zarządu Przemysłu Fermentacyjnego

Archiwum Państwowe w Bydgoszczy

Zjednoczenie Przemysłu Piwowarsko-Słodowniczego w Bydgoszczy [zespół 1345]

1002 – Protokół zdawczo-odbiorczy przejęcia w zarząd i użytkowanie Browaru i Słodowni „H. Reimer” Szczecinek.

1012 – Akta prawne Browaru w Połczynie-Zdrój

Archiwum Państwowe Wrocław, oddział Kamieniec Ząbkowicki

Kłodzkie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze Przemysłu Terenowego w Kłodzku [zespół 107]

13 – Protokoły posiedzeń kierowników i dyrektorów browarów 1946 r.

14 – Protokół zdawczo-odbiorczy firmy Müllers Lagerbier – Brauerei Glatz – Franz Thiel

Opracowania

A Dictionary of Chemistry, ed. J. Daintith, Oxford 2008.

Adressbuch der gesamten Brauereien und Malzfabriken Deutschlands und des Auslandes (Adressen der ganzen Welt), Berlin 1901.

Adressbuch der gesamten Brauereien und Malzfabriken Deutschlands und des Auslandes (Adressen der ganzen Welt), Rathenow 1903.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1898.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1906.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1910.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1904.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1906.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1915.

Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I: *Deutschland*, Leipzig 1920.

Albert T., *Beczkozanie piwa*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów*. Praca zbiorowa, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 267-288.

Arcisz J. et al., *Chmielarstwo*. Praca zbiorowa, Warszawa 1961.

- Belerski M., *Browarnictwo w nowej Polsce*, „Biuletyn Piwowarski” 1945, nr 1, s. 1-2.
- Belerski M., *Na marginesie trzyletniego planu gospodarczego*, „Biuletyn Piwowarski” 1945, nr 4, s. 2-5.
- Belerski M., *Osiągnięcia przemysłu piwowarskiego Rejonu Zachodniego i perspektywy na przyszłość*, „Biuletyn Piwowarski” 1946, nr 4/5(8/9), s. 2-5.
- Belerski M., *Plany produkcyjne przemysłu piwowarskiego*, „Biuletyn Piwowarski” 1945, nr 2, s. 1-3.
- Belerski T., *Rodzinne tajemnice*, Warszawa 2023.
- Błasiński H., *Podstawowe urządzenia warzelni*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów. Praca zbiorowa*, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 103-145.
- Błasiński H., *Suszarnie słodu*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów. Praca zbiorowa*, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 62-90.
- Borysowicz S., *Łupane klepki dębowe*, Warszawa 1934.
- Bułhakow N., *Chemiczno-techniczna kontrola fabrykacji piwa*, oprac. M.W. Chmielewski, Bydgoszcz 1947.
- Desz [właściwie: Belerski] M., *Materiałoznawstwo piwowarskie*, Warszawa 1955.
- Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1938/39. Handbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei und des Reichsinnungsverbandes des Brauer- und Mälzerhandwerks. 40 Auflage*, Berlin 1939.
- Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1939/40. Handbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei und des Reichsinnungsverbandes des Brauer- und Mälzerhandwerks. 40 Auflage*, Berlin 1940.
- Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1940/41. Handbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei und des Reichsinnungsverbandes des Brauer- und Mälzerhandwerks. 40 Auflage*, Berlin 1941.
- Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1941/42. Handbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei und des Reichsinnungsverbandes des Brauer- und Mälzerhandwerks. 40 Auflage*, Berlin 1942.
- Dryja S., *Browary w Chojnicach i Człuchowie po II wojnie światowej (1945–1958) w świetle dokumentów zachowanych w archiwach państwowych*, „Tabularium Historiae” 2022, nr 11, s. 89-126, <https://doi.org/10.34767/TH.2022.11.04>.
- Dryja S., *Browary województwa rzeszowskiego w latach 1944–1951*, Kraków 2020, <https://doi.org/10.12797/9788381384810>.
- Dryja S., *Browary Ziem Zachodnich i Północnych w latach 1945–1951*, t. 1, Kraków 2024, *Historia, Hereditas, Ecclesia*, 30, <https://doi.org/10.12797/9788383681849>.
- Dryja S., *Browary Ziem Zachodnich i Północnych w latach 1945–1951*, t. 2. *Katalog*, Kraków 2023, *Historia, Hereditas, Ecclesia*, 23, <https://doi.org/10.12797/9788381389365>.
- Dryja S., *Państwowy Browar w Głucholazach w latach 1945–1948. Przyczynek do historii browarnictwa na Śląsku*, „Śląski Kwartalnik Historyczny Sobótka” 2022, nr 77(1), s. 77-114, <https://doi.org/10.34616/SKHS.2022.1.77.114>.
- Dryja S., Sławiński S., *Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie*

- wieku XVII. *Studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków 2018, *Historia, Hereditas, Ecclesia*, 2.
- Dulczewski Z., *Społeczne aspekty migracji na Ziemiach Zachodnich*, Poznań 1964, *Ziemie Zachodnie*, 7.
- Dylkowski W., *Browarnictwo*, Warszawa 1978.
- Dylkowski W., Gołębiewski T., *Technologia browarnictwa*, cz. 1, Warszawa 1963.
- Eljasz S., *Śrutowniki słodu*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów. Praca zbiorowa*, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 91-102.
- Eljasz S., *Urządzenia do słodowania ziarna*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów. Praca zbiorowa*, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 41-61.
- Fachadressbücher von Eischmidt & Schulze für Industrie, Handle und Gewerbe*, Band 7, *Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas*, Leipzig 1924.
- Fachadressbücher von Eischmidt & Schulze für Industrie, Handle und Gewerbe*, Band 7, *Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas*, Leipzig 1928.
- Fehrmann K., *Mechanische Technologie der Brauerei*, Berlin 1962.
- Fleszyński T. et al., *Chmielarstwo. Praca zbiorowa*, Warszawa 1965.
- Friedrich M., *Brauerei-Verzeichnis Polen*, Heidelberg 2001.
- Hennies K., Spanner R., *Die Brauerei im Bild*, Nürnberg 1942.
- Hlávaček F., Lhotský A., *Piwarstwo*, Warszawa 1970.
- Janicki J., *Jęczmień browarny*, Warszawa 1949.
- Jezierski A., Leszczyńska C., *Historia gospodarcza Polski*, Warszawa 2001.
- Joza P., *Historie pivní lahve v Čechách. Pivovarnictví a obchod*, Praha 2019.
- Kaczmarek T., *Księga piw i browarów polskich*, Warszawa 1994.
- Kaliński J., *Plan odbudowy gospodarczej 1947–1949*, Warszawa 1977.
- Kiriczek P., *Obsługa piwnicy leżakowej w browarze*, Warszawa 1951.
- Kiriczek P., *Warzelany w browarze*, Warszawa 1951.
- Kiriczek P., Łuriej J., *Słodownik w browarze*, Warszawa 1951.
- Kolibabkowie J. i A., *Pionierzy browaru w Zielonej Górze (1945–1948)*, „Pionierzy. Czasopismo Społeczno-Historyczne” 1997, nr 3, s. 16-20.
- Komornicki J., *Słownik technologii piwowarskiej polsko-angielsko-francusko-niemiecki*, Warszawa 1990.
- Komornicki J. et al., *Kronika przemysłu piwowarskiego. Praca zbiorowa. Cz. I, lata 1945–1980*, Warszawa 1995.
- Kosiorek H., *Odbiór, czyszczenie i przechowywanie jęczmienia browarnianego*, Warszawa 1952.
- Kosiorek H., *Przechowywanie jęczmienia i słodu*, Warszawa 1955, *Zdobywam Zawód*.
- Krawczyk Z., *Urządzenia do czyszczenia jęczmienia i słodu*, [w:] *Maszyny i urządzenia słodowni i browarów. Praca zbiorowa*, red. S. Masior, Warszawa 1956, s. 9-30.
- Kunze W., *Technologia piwa i słodu*, przeł. A. Brudzyński et al., Warszawa 1999.
- Lewis M.J., Young T.W., *Piwarstwo*, przeł. K. Stachowiak, K. Wojtaś, Warszawa 2001.

- Lintner C.J., *Technologia browarnictwa*, przeł. P. Wojcieszak, oprac. H. Lüers, Warszawa 1950.
- Malcew P.M., *Technologia i aparatura przemysłu piwowarskiego*, przeł. P. Wojcieszak, S. Eliaz, Warszawa 1953.
- Michniewski S., *Suszenie słodu*, Warszawa 1955.
- Pasek K., *Pielęgnacja piwa i obsługa urządzeń w sieci dystrybucyjnej*, Warszawa 1957.
- Pasek K., *Rozlew piwa*, Warszawa 1954.
- Pazera T., Rzemieniuk T., *Browarnictwo. Przemysł fermentacyjny. Podręcznik dla technikum*, Warszawa 1998.
- Piwowarstwo w zarysie. Według książki Henniesa i Spannera „*Brauerei im Bild*”, Bydgoszcz 1946.
- Rabin D., Forget C., *The Dictionary of Beer and Brewing*, Boulder 1998.
- Rybak I., *Beczki do piwa i ich konserwacja*, Warszawa 1953.
- Rybak I., *Fermentacja główna brzeczki w browarze*, Warszawa 1953.
- Świderski J., *Produkcja wyrobów bednarskich*, Warszawa 1953.
- Szewczyk D., *Tradycje piwowarskie na Pomorzu Zachodnim*, informator wystawy, przeł. I. Wierucka, Koszalin 2005.
- Vrána F., *Ledování v Brně: příběh zaniklého oboru na podkladě historie jundrovských ledáren*, Brno 2015.
- Wagner J., *Lód naturalny i jego zastosowanie*, Warszawa 1951, Biblioteka Chłodnicza.

Prasa, katalogi

- „Allgemeine Brauer- und Hopfen Zeitung” 1894, Nr. 74; 1898, Nr. 88; 1901, Nr. 230.
- „Biuletyn Piwowarski” 1946, nr 3(7), nr 4/5(8/9).
- „Biuletyn Związku Browarów i Słodowni w Rzeczypospolitej Polskiej” 1935, 1939.
- Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund. Jahrbuch für 1916*, Leipzig.
- Spezialkatalog über Brauerei- und Mälzereienanlagen, Maschinenfabrik Germania*, Chemnitz 1894.

Summary

200 Years of the Brewery in Połczyn-Zdrój

The brewery in Połczyn-Zdrój was established in 1825, so it is one of the oldest plants currently operating in Poland. For the first 120 years, the brewery remained in the hands of four generations of the Fuhrmann family. The brewery was systematically modernized and shortly before the outbreak of World War II was one of the most modern plants in Germany.

In 1945, the brewery was located in the territory granted to Poland, but was occupied by the Red Army, which started production there for the army. Carl Fuhrmann remained in Połczyn-Zdrój and, as an excellent specialist, was engaged by the Russians to work at the brewery. Still in 1945, he ended up in Legnica, where he ran a brewery that remained under Soviet administration.

It was not until February 1946 that the brewery was handed over to the Polish side. Alexander Stromenger was appointed the first post-war director. For the next 45 years the brewery operated as a state-owned plant, under changing organizational structures. This was changed by the privatization process, which began in 1990. After another sometimes turbulent 35 years, the brewery today operates as a private company.

The source base on the history of the brewery is rather modest. Most of the documents were lost during the turbulent events of history. Those that luckily survived are scattered around state archives and private collections. The history of the brewery is documented by two unique collections of photographs. The first dates from the interwar period, the second was created in late 1948. Analysis of the surviving written and photographic sources has produced a fascinating history of the Połczyn-Zdrój brewery.

Keywords: Carl Fuhrmann, brewery, Połczyn-Zdrój, beer, tradition

Zusammenfassung

200 Jahre Brauerei in Bad Polzin/Połczyn-Zdrój

Die Brauerei in Bad Polzin/Połczyn-Zdrój wurde im Jahr 1825 gegründet und gehört damit zu den ältesten noch aktiven Betrieben in Polen. In den ersten 120 Jahren blieb die Brauerei im Besitz von vier Generationen der Familie Fuhrmann und wurde systematisch modernisiert. Kurz vor dem Zweiten Weltkrieg (1939–1945) galt sie als eines der modernsten Unternehmen in Deutschland.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs im Jahr 1945 fiel die Brauerei in das nun Polen zugesprochene Territorium. Sie wurde von der Roten Armee übernommen, welche die Produktionskapazitäten zur Deckung des militärischen Bedarfs wieder in Betrieb nahm. Carl Fuhrmann verblieb in Bad Polzin/Połczyn-Zdrój und wurde aufgrund seiner fachlichen Qualifikation von den sowjetischen Behörden zur Mitarbeit in der Brauerei herangezogen. Noch im Jahr 1945 wurde er nach Liegnitz/Legnica versetzt, wo er eine unter sowjetischer Militärverwaltung stehende Brauerei leitete.

Erst im Februar 1946 wurde die Brauerei an die polnische Seite übergeben. Als erster Leiter der Nachkriegszeit wurde Aleksander Stromenger eingesetzt. In den folgenden 45 Jahren wurde die Brauerei als staatlicher Betrieb innerhalb wechselnder organisatorischer Strukturen geführt. Dies änderte sich mit dem im Jahr 1990 eingeleiteten Privatisierungsprozess. Nach weiteren, mitunter turbulenten 35 Jahren besteht die Brauerei heute als privatwirtschaftliches Unternehmen.

Die Quellenlage zur Geschichte der Brauerei ist eher dürftig. Ein Großteil der Dokumente ging im Zuge stürmischer historischer Ereignisse verloren. Die wenigen erhalten gebliebenen Unterlagen sind heute auf staatliche Archive und private Sammlungen verstreut. Die Geschichte der Brauerei wird durch zwei einzigartige Fotosammlungen dokumentiert: Während die eine aus der Zwischenkriegszeit stammt, entstand die andere Ende des Jahres 1948. Die Analyse der erhaltenen schriftlichen und

fotografischen Quellen ermöglichte die Rekonstruktion einer faszinierenden Geschichte der Brauerei in Bad Polzin/Polczyn-Zdrój.

Schlüsselwörter: Carl Fuhrmann, Brauerei, Polczyn-Zdrój, Bier, Tradition

Indeks osobowy

Brzeziński Henryk 70

Büssing Heinrich 63

Chmielewski Maksymilian 70

Chodanowicz Władysław 21

Drews Karl 62

Förster Ernst 10

Förster Karl 10

Fuhrmann Carl Johann Heinrich Wilhelm 9-11

Fuhrmann Carl Wilhelm Ferdinand 6, 10, 12, 14-15, 22,
56, 84

Fuhrmann Caroline Wilhelmine 9

Fuhrmann Charlotte Luise 9

Fuhrmann Frederike 9

Fuhrmann Michel Heinrich 9-10

Fuhrmann Ottilie 9-10

Fuhrmann Otto Hermann Alexander 9-12

Fuhrmann Rüdiger 6

Fuhrmann Wilhelmine Hulda Bertha Maria 10

Hahn Fritz 6-7

Hałuszczak Bronisław 20

Heringer, główny piwowar 75

Hess Jozef 15

Jasiński Józef 16

Kamiński Bolesław 18-19, 52, 57

Kolibabka Alfons 20

Kraeusel Otto 11

Krause, pracownik 75

Krukowski Jan 22

Lehmann Ernst 14

Łagunow Fieofan 15

Mauer Józef 20

Minc Hilary 67

Miner Józef 20

Pfleiderer Paul 12
Pofahl, pracownik 75

Rachlin Włodzimierz 16
Raddatz Johannes 11
Rahn, robotnik 75
Rajner Tadeusz 17
Reif Ludwig 15
Richter, bednarz 75
Różański Henryk 15
Rudny Eugeniusz 16

Schüler Franz 12
Sering, właściciel browaru 9
Stromenger Aleksander 16-18
Szwejkowski Longin 16

Świstowicz Stefan 20

Tauer Oldrzych 19

Urbanek Andrzej 11

Zienkiewicz Jan 20

Żehaluk Marian 19

Spis treści

Wstęp	5
Kalendarium	9
Zabudowania browarne	25
Produkcja słodu	30
Śrutowanie słodu	33
Warzelnia – serce browaru	35
Chłodzenie brzezki	39
Fermentacja	41
Leżakownia	44
Rozlew do beczek i butelek	48
Wytwórnia lemoniad	58
Magazyn wyrobów gotowych	60
Transport	61
Laboratorium – kontrola jakości słodu i piwa	69
Magazyn chmielu	71
Działy pomocnicze – bednarnia i smolarnia (pechownia)	72
Kotłownia, elektrownia, maszynownia i urządzenia techniczne	76
Kantyna dla pracowników	83
Przybrowarna piwiarnia	84
Bibliografia	85
Summary	91
Zusammenfassung	93
Indeks osobowy	95

W 2025 roku browar w Połczynie-Zdroju obchodzi rocznicę dwustulecia istnienia, co oznacza, że jest jednym z najstarszych zakładów funkcjonujących obecnie w Polsce. Przez pierwsze 120 lat browar pozostawał w rękach czterech pokoleń rodziny Fuhrmannów. W tym czasie browar był systematycznie modernizowany i na krótko przed wybuchem II wojny światowej należał do najnowocześniejszych zakładów na Pomorzu.

W 1945 roku browar znalazł się na terenach przyznanych Polsce, jednak został zajęty przez Armię Czerwoną, która uruchomiła w nim produkcję na potrzeby wojska. Dopiero w lutym 1946 roku browar został przekazany stronie polskiej, by przez kolejne 45 lat funkcjonować jako zakład państwowy, w zmieniających się strukturach organizacyjnych. Zmienił to proces prywatyzacji, rozpoczęty w 1990 roku. Po upływie kolejnych, niekiedy trudnych 35 lat, browar funkcjonuje dziś jako spółka prywatna.

Baza źródłowa dotycząca historii browaru jest raczej skromna. Większość dokumentów przepadła podczas burzliwych wydarzeń dziejowych. Te, które szczęśliwie przetrwały, rozproszone są po archiwach państwowych i kolekcjach prywatnych. Historię browaru dokumentują jednak dwa unikalne zbiory fotografii. Pierwszy pochodzi z okresu międzywojennego, drugi powstał pod koniec 1948 roku. Nie będzie przesady w stwierdzeniu, że pod tym względem połczyński browar jest wyjątkiem w skali całego kraju.

