

POLSKA AKADEMIA NAUK
INSTYTUT HISTORII KULTURY MATERIALNEJ

Andrzej Klonder

BROWARNICTWO
W PRUSACH KRÓLEWSKICH
(2 połowa XVI-XVII w.)

WROCŁAW WARSZAWA KRAKÓW GDA SK ŁÓD
ZAKŁAD NARODOWY IMIENIA OSSOLI SKICH
WYDAWNICTWO POLSKIEJ AKADEMII NAUK
1983

Publikację opiniowali do druku
ANTONI M. CZAK. i ZENON GULDON

Praca wykonana w ramach problemu MR III 5

Okładkę projektowała Anna Płotnicka

Redaktor Wydawnictwa Urszula Sagan
Redaktor techniczny Elbieta Garnarczyk

*Copyright by Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo. Wrocław 1983
Printed in Poland*

ISBN 83-04-01413-0

Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo. Wrocław 1983.
Nakład: 700 egz. Objętość: ark. wyd. 10,40, ark. druk. 10,13, ark. AI-14.
Papier offset, kl. III, 70 g, 70 × 100. Oddano do druku 19 V 1983.
Druk ukończono w czerwcu 1983. Wrocławska Drukarnia Naukowa.
Zam. 111/83 — H-9. Cena zł 90 —

SPIS TRECI

I. LITERATURA, RÓDŁA, PROBLEMY BADAWCZE	7
II. SPOŁECZNA ORGANIZACJA PIWOWARSTWA W PRUSACH KRÓLEWSKICH	16
Elbl g	17
Gda sk i Toru	30
Małe miasta	33
Handel piwem w mie cie	40
Społeczna organizacja piwowarstwa na wsi pruskiej.	42
III. TECHNIKA PRODUKCJI	46
IV. ROZMIARY I TENDENCJE ROZWOJOWE R DU PIWA.	61
V. PIWO JAKO ELEMENT PO YWIENIA.	92
Gatunki piwa w Prusach	92
Ceny piwa	114
Piwo a inne napoje alkoholowe.	131
Piwo jako składnik dziennego wy ywienia	138
Formy konsumpcji piwa	142
Kultura konsumpcji piwa	147
ZAKO CZENIE	154
ZUSAMMENFASSUNG.	157

I. LITERATURA, RÓDŁA, PROBLEMY BADAWCZE

Literatura dziejów piwowarstwa i propinacji w Prusach Królewskich XVI i XVII w. jest uboga. Właściwie można tu wymienić tylko pozycję Marii Boguckiej w artykule "Elementy wczesnego kapitalizmu i preburalizmu w gdańskim browarnictwie XV-XVIII w." ("Zapiski Historyczne", t. 21, 1956, s. 65-113) zajmującą się całokształtem zagadnienia gdańskiego piwowarstwa, przedstawiając wzrost liczebności grupy producentów piwa, jej podział na właścicieli browarów i najemnych piwowarów oraz odrębny cech słodowników. Analizowała też rozmieszczenie zakładów piwowarskich w obrębie miasta i organizację zaopatrzenia w surowce. Na podstawie danych o przemiale słodu próbowała oszacować wielkość produkcji. Przedstawiła też problemy eksportu gdańskiego piwa. Stosunkowo najmniej uwagi poświęciła technicznej stronie produkcji, wyposażeniu browarów itp. Obszernie omówiła natomiast konflikty browarników z radami miejskimi. Artykuł M. Boguckiej ma podstawowe znaczenie w badaniach nad piwowarstwem w Prusach, szczególnie w wielkich miastach. Podejmując jednak bardzo dużo interesujących zagadnień, wiele z nich autorka potraktowała powierzchownie.

Z problematyki piwowarstwa w Prusach, niekiedy w dość szerokim zakresie, spotykamy się w licznych monografiach miast oraz w pracach poświęconych historii społeczno-gospodarczej tego regionu¹. Spośród nich wszechstronnym podejściem do zagadnienia piwowarstwa wyróżnia się praca S. Gierszewskiego, "Struktura gospodarcza i funkcje rynkowe mniejszych miast województwa pomorskiego w XVI-XVII wieku", Gdańsk 1966. Autor szeroko omówił prawne podstawy, na których opierała się organizacja produkcji piwa w tych miastach, krócej jej bazę techniczną.

¹ Np. E. Carstenn, "Geschichte der Hansestadt Elbing", Elbing 1937; "Dzieje Torunia", Toruń 1933; X. Froelich, "Geschichte der Graudenzer Kreises", Danzig 1884; S. Gierszewski, "Wzrost i życie gospodarcze Tolkmicka jako królewskiej ziemi (1569—1772)", "Rocznik Elbląski", t. V, 1972, s. 159-173; K. Górski, "Dzieje Malborka", Gdynia 1970; E.G. Kerstan, "Die Geschichte des Landkreises Elbing", Elbing 1925.

Podał dane o dostawach surowca, liczbie browarów, cechach piwowarskich. Interesujące są jego wywody na temat zajazdów i szynków w takich miastach, jak np. Hel. Specjalną wartością jest rozważanie nad zasięgiem rynku zbytu na piwo miejskie. Autor omówił walkę miast ze starostami i pozostałą szlachtą o rynek wiejski. Jeszcze w XVII w. produkcja miast nie była całkowicie wyparta ze wsi. Praca zaopatrzona jest w tabele zawierające m.in. dane o liczbie piwowarów i szynkarzy w poszczególnych miastach i o wpływach podatkowych z piwowarstwa. Poświęcone browarnictwu fragmenty pracy Gierszewskiego są jednak przede wszystkim udanym studium prawno-organizacyjnej strony piwowarstwa oraz jego tendencji rozwojowych. Do pozostałych części Prus Królewskich brak podobnego opracowania. Inne prace dotyczące piwowarstwa nie mają już pretensji do choćby naszkicowania całokształtu tych zagadnień.

Najmniej wiemy o samej technice produkcji, wyposażeniu i organizacji pracy w browarze, słodowni, młynie słodowym, o zróżnicowaniu metod produkcyjnych w zakładach wielkich i mniejszych miast oraz na wsi. Jedynie M. Bogucka podaje kilka receptur piwowarskich w szkicu omawiającym technikę rzemiosł w Gdańsku XVII w., J. Szpak w pracy "Kierunki produkcji dworskiej w ekonomii malborskiej w XVI w.". Wrocław 1972, opisuje wyposażenie młynów i browarów zamkowych w Malborku. Lepiej niż zagadnienia techniczne jest opracowana związana z piwowarstwem problematyka ekonomiczna.

Krótkie, lecz istotne rozważania o wielkości produkcji, cenach surowca i gotowego piwa, wreszcie o podstawach prawnych i organizacji sprzedaży tego trunku na ulawach Malborskich i w samym Malborku zawarł w pracy o tamtejszym gospodarstwie chłopskim A. Mączak. Zwrócił przy tym uwagę na wyjątkową rolę propinacji w gospodarce miasta Malborka. Podobnymi problemami zajęli się J. Szpak i A. Piłkowski;

ten ostatni w posiadłościach Elbląga². Omówienie znaczenia browarnictwa dla gospodarki miasta, widzianego przez pryzmat dochodów kamlarii, można znaleźć w dotyczących Gdańska pracach M. Foltza³. O powsta-

² A. Mączak, "Gospodarstwo chłopskie na ulawach malborskich w początkach XVII w.", Warszawa 1962; tenże, "Mieszkańcy Malborka w 1570 r.", "Zapiski Historyczne", t. XXV, z. 3-4, s. 9-41; A. Piłkowski, "Posiadłości ziemskie miasta Elbląga w XVII-XVIII w.", Wrocław 1972; J. Szpak, "Studia nad stosunkami rynkowymi w ekonomii malborskiej w XVI w.", Malbork 1976.

³ M. Foltz, "Geschichte des Danziger Stadthaushalts", Danzig 1912.

niu i znaczeniu cechów piwowarskich pisali między innymi: S. Herbst w pracy "Toruńskie cechy rzemieślnicze", Toruń 1933, i M. Matz w "Die Zünfte der Stadt Elbing bis zum Einzug der Schweden 1626", "Elbinger Jahrbuch", t. 1, 1920.

Pewne dane o propinacji na wsi, dotyczą głównie jej prawnej strony, a także sieci karczem i browarów, z reguły zawierają prace poświęcone gospodarce folwarczno-pasiecznej. Przykładowo można wymienić S. Cackowskiego, "Gospodarstwo wiejskie w dobrach biskupstwa i kapituły chełmińskiej w XVII-XVIII w.", Toruń 1961-1963, i monografię W. Odyca, "Starostwo puckie 1546-1676", Gdańsk 1961. Cennych, choć niepełnych danych o propinacji na wsi pruskiej w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XVI w. dostarcza "Atlas historyczny Polski", oprac. M. Biskup przy współudziale L. Koca, Warszawa 1961. Znacznie mniej uwagi poświęca problemom ekonomicznym poświęcał badacz problemom związanym z uytkowaniem piwa: miejscu w jadalniach różnych stanów, gatunkom, walorom smakowym, zastosowaniem w lecznictwie, funkcjonowaniem karczmy i szynku oraz całej sferze obyczajowej pijactwa. Do nielicznych omawiających także te zagadnienia można zaliczyć prace P. Simsona, G. i A. Grunau oraz O. Günthera, przedstawiające np. działalność bractw mieszczańskich w Gdańsku i Elblągu⁴. Ciekawe uwagi o obyczajach karczemnych zawiera artykuł P. Szafrana, "Ludność najemna uław Gdańskich w XVII w.", "Libri Gedanenses", t. IX, s. 159-194. W ujęciu popularnym problemy te poruszyła M. Bogucka w książce "Życie codzienne w Gdańsku w XVI-XVII w.", Warszawa 1967.

Cech charakterystycznym omawianych powyżej pozycji, jak też innych, mniej w nich jest marginalne traktowanie problemów propinacji. Zawarte w nich informacje stanowią mozaikę pełnych luk i niejasności. Jeśli Gdańsk i mniejsze miasta woj. pomorskiego doczekały się próby całościowego spojrzenia, choćby tylko szkicowego, na problematykę propinacji, to podobnych opracowań brak dla województw chełmińskiego i malborskiego oraz tak w nich o rodków, jak Elbląg, Toruń, Malbork. Nie widać większego zainteresowania samym procesem produkcyjnym, uytkowaniem gotowego produktu. Stąd konieczne jest sięgnięcie do literatury dotyczącej terenów spoza Prus.

⁴ G. i A. G r u n a u, "Die St. Georgen-Bruderschaft zu Elbing", Marburg/Lahn 1955; O. G ü n t h e r, "Danziger Hochzeits und Kleiderordnungen", "Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins", 1900, z. 42; P. S i m o n, "Der Artushof in Danzig und seine Bruderschaften", Danzig 1900.

Z klasycznych już prac omawiających całokształt problemów piwowarstwa od prawno-społecznych do technicznych trzeba wspomnieć prace I. Baranowskiego, M. Bobrzyńskiego i H. Samsonowicza. Ta ostatnia dotyczy rzemiosła wiejskiego w Polsce w XIV-XVI w. i w odróżnieniu od pozostałych podaje więcej informacji o wyposażeniu i technice produkcji w browarze wiejskim⁵. Natomiast całkowicie zawodzi czytelnika książka M. Kiwerskiego, "Dzieje piwowarstwa", Warszawa 1931. Jest to pozbawiona logicznej konstrukcji kompilacja ciekawostek o piwowarstwie europejskim od starożytności do XX w. Pozbawiona jest także aparatu naukowego. Przyczynkarski charakter mają starsze prace P. Reinsteina, A. Jelskiego i W. Adama⁶. Dla badań porównawczych cenne są także opracowania P. Techena, "Das Brauwerk in Wismar", "Hansische Geschichtsblätter", 1915, i J. Janacka, "Pivovarnictvi v ceskych kralovskych mestach 16 stoleti", Praha 1959. Warto dodać, że Wismar był jednym z czołowych hanzeatyckich producentów i eksporterów piwa. Całokształt problematyki produkcji i konsumpcji piwa w miastach niemieckich od średniowiecza do XIX w. prezentuje wydana w 1970 r. praca H. Huntemana, "Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland...". Problemy techniki produkcyjnej browarnictwa również dla terenu Korony Polskiej są słabo opracowane. Pewne informacje podaje Cz. Boczkowski w artykule "Piwowarstwo i słodownictwo", "Encyklopedia rolnicza", t. VIII, Warszawa 1899, s. 554-713. Z nowszych prac wypada wspomnieć artykuł Cz. Łuczaka, "Technika przemysłu spożywczego w Poznaniu w XVIII w.", "Roczniki Dziejów Społeczno-Gospodarczych", t. XII, 1950, s. 69-100. Autor opisuje między innymi rozwiązania dopływu wody do kadzi zalewnych i kotłów warzelniczych oraz urządzenia do odpływu brzezki. W naszej literaturze jest to praca unikalna.

W szeroko pojętej problematyce konsumpcji trunków wprowadzają dwie prace: M. Dembińskiej, "Konsumpcja żywności w Polsce średniowiecznej", Warszawa 1963 (nas interesuje wiek XV), i A. Wyczańskiego, "Studia nad konsumpcją żywności w Polsce...", Warszawa 1969. Natomiast praca M. Szczepaniaka, "Karczma, wieś, dwór" wszechstronnie przedstawia funkcjonowanie propinacji na wsi wielkopolskiej w drugiej połowie XVII i w XVIII w. Między innymi autor analizuje kilkanaście ty-

⁵I. B a r a n o w s k i , "Przemysł polski w XVI w.", Warszawa 1919; M. B o b r z y Ń s k i , "Prawo propinacji w dawnej Polsce", [w:] "Szkice i studia historyczne", t. I, Kraków 1922; H. S a m s o n o w i c z , "Rzemiosło wiejskie w Polsce w XIV-XVI w.", Warszawa 1954.

⁶W. A d a m , "Piwowarstwo w Polsce w XVIII w.", "Przemysł Piwowarski", 1926; A. J e l s k i , "Piwo i piwowarstwo w Polsce", Warszawa 1917.

pów karczem, załączając plany, rysunki i fotografie zachowanych obiektów. Omawia te wygląd wnętrza karczmy i jej funkcje kulturalne. Problematyki konsumpcji piwa dotyczą prace przytoczone M. Boguckiej, Ch. Krollmana i J. Michalewicza⁷.

Tylko nieliczne źródła drukowane dostarczają nieco materiału do badania nad dziejami piwowarstwa w Prusach Królewskich. Bezpośrednio spraw piwowarów dotyczą wydane przez E. Wolsborna artykuły elbląskiego bractwa tragarzy piwa z 1637 r. ("Altpreussische Monatsschrift", t. XXIV, 1887). Tego typu ródki wydano jednak zaledwie kilka. Informacji o organizacji produkcji i wyszynku piwa, a także występujących w nich nadużyciach, dostarczają wilkierze miejskie i wiejskie. Niektóre znalazły się w wydawnictwie S. Kutrzeby i A. Małkowskiego, "Polskie ustawy wiejskie XV-XVIII w.", Kraków 1938. Cennym źródłem jest także wydana przez P. Szafrana "Ustawa wiejska dla ułanów Gdańskich" z 1598 r., "Rocznik Gdański", t. XXXII, z. 2, s. 193-205. Wśród opublikowanych ródki grup najliczniejszą stanowi lustracje i inwentarze królewskich. Dotychczas wydano lustracje z lat 1565, 1570, 1624 i 1664. Zawierają dane o sieci karczem, browarów i dochodach, jakie przynosiły. Wiącej informacji o technicznym wyposażeniu browarów dostarczają inwentarze. Wśród nich najciekawsze i najbardziej kompletne są zawarte w opracowanych przez J. Hejnosza i J. Gronowskiego, "ródkach do dziejów ekonomii malborskiej"⁸. Wydano te drukiem nieco ródki cennych dla poznania problematyki konsumpcji piwa w Prusach. Wyjątkową pozycję zajmuje wśród nich dziełko H. Knausta, "Fünf Bücher... wunderbaren Kunst Bier zu brawen", wydane w 1575 r. w Erfurcie. Autor nie był piwowarem i pracował z pozycji konsumenta piwa. Był silnie związany z Gdańskiem, przez dłuższy czas gościł u brata. W swym dziełku charakteryzuje około 100 gatunków piwa produkowanych na terenach niemieckich. Swych zainteresowań nie ogranicza do obszaru Rzeszy, stąd w jego pracy znajdujemy charakterystykę piwa gdańskiego, a także bardziej pobieżnie piw koronnych. Knaust podaje wiele in-

⁷M. Bogucka, "Z badań nad konsumpcją wódki w miastach warszawskich na przełomie XVI-XVII w.", Kw. HKM, R. XXV, 1977, nr 1, s. 31-43; Ch. Krollman, "Gasthäuser in Königsberg zur Zeit des Markgrafen Georg Friedrich", Königsberg 1943; J. Michalewicz, "Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce", Kw. HKM, R. XIII, 1965, nr 4, s. 701-719.

⁸"Inwentarz starostwa grudzińskiego z roku 1603", wyd. S. Cackowski, Grudziń 1965; "Inwentarz dóbr biskupstwa chełmińskiego z 1614 r.", wyd. A. Małkowski, Toruń 1927; "Inwentarz opackich dóbr pogódhowskich z 1624 r.", "Rocznik Gdański", t. XXXIII, 1973, z. 2, s. 127-138; "ródki do dziejów ekonomii malborskiej", t. II, Toruń 1960.

formacji o sposobach zwiekszenia trwałości trunku i przechowywania go. Wreszcie obszernie omawia możliwości zastosowania piwa do sporządzania innych potraw i leków. Pisana przez niefachowca księca Knausta jest czymś w rodzaju małej encyklopedii piwa. Jest więc cennym źródłem do badania tej wiedzy o zaletach i wadach piwa, jak posiadali przeciwni mieszczaństwo z terenów północnoniemieckich, a także z tych poza ich granicami innych miast hanzeatyckich, np. Gdańsk. Polskim odpowiednikiem tego dzieła, bogatym w materiał dotyczący zarówno produkcji, jak i konsumpcji piwa, jest wydane w 1614 r. w Krakowie dzieło Syreniusza. Interesujące są te, pochodzące spoza Prus księgi o gospodarstwie wiejskim. Spośród ciekawszych autorów obok powszechnie znanego A. Gostomskiego można wymieni J. Hermana (Inflantczyk) i J. Haura⁹. Na podstawie źródeł rękopiśmiennych z woj. malborskiego można było przypuszczać, że technika produkcji w browarze ziemianina spod Sztumu nie odbiegała zbyt od metod stosowanych przez braci spod Krakowa, Rawy czy z Inflant, bardziej za różniła się od skomplikowanej produkcji elbląskiej. Jako materiał pomocniczy do badania spożycia piwa mogą posłużyć te bardzo nielicznie zachowane polskie i niemieckie księgi kucharskie¹⁰.

Głównym podstawą pracy stanowi źródła rękopiśmienne przechowywane w WAP w Gdańsku i w AGAD w Warszawie. W AGAD materiały dotyczące Prus Królewskich znajdują się w dziale Archiwum Skarbu Koronnego. Dostarczają informacji o rozmiarach produkcji i organizacji sprzedaży oraz o stanie karczmi i browarów w królewskich państwach, z ciekawszych pozycji można wymieni "Instruktor pobierania akcyzy w Prusach" z 1660 r. oraz rejestr poborowy woj. malborskiego z 1581 r.

Znacznie bogatsze są zbiory gdańskie. Bardzo interesujące zestawienia wpływów podatkowych z całych Prus zawierają recesy Stanów Prus Królewskich (300,29), mogłyby one pomocne przede wszystkim w ustaleniu rozmiarów i tendencji rozwojowych produkcji piwowarskiej.

Hardziej zróbnicowane są materiały dotyczące województwa malborskiego. Zachowały się siedemnastowieczne księgi grodzkie i ziemskie (sygn. 3/1-3; 2/5). Zawierają one liczne inwentarze prywatnych majątków szlachty. W opisie nieruchomości oczywiście nie pomija się kar—

⁹ H e r m a n , "Ziemianin albo gospodarz inflancki...", Słuck 1673; J. H a u r , "Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemskiej", Kraków 1690.

¹⁰S. z e r n i e i , "Compendium ferculorum albo zebranie potraw", Kraków 1682; P. R u m p o l t , "Eine neue Kochbuch", Prankfort a.M. 1581.

czem i browarów. Źródło to pozwala te określi skutki wojen szwedzkich w przemyśle wiejskim.

Najwięcej materiałów dotyczy jednak miast, a przede wszystkim Elbląga. W zespole "Cechy Elbląskie" (sygn. 397) zachowały się w długich seriach obejmujących z niewielkimi lukami cały XVII w., rachunki młynów i urzędu młynnego, browarów i słodowni. Pozwalają one na uchwycenie trwałych tendencji rozwojowych produkcji. W archiwaliach cechu browarników znajdujemy te materiały odnoszące się do samego procesu produkcji. Najcenniejsze to tzw. "Memorialbuch", kronika cechu zawierająca również obowiązujące jego członków akty normatywne, Oprócz niej w archiwaliach cechu spotykamy zestawienia kosztów produkcji piwa (np. w 1636 r.), zestawienia kosztów remontów browarów, a także liczne informacje o cenach piwa. Wreszcie w księgach rachunkowych miasta (nie uporządkowane) znajdujemy drobiazgowo rozliczenia wydatków poczynionych przez funkcjonariuszy miejskich w czasie wszelkich bliższych i dalszych wyjazdów służbowych. Pozwalają one podjąć próby określenia miejsca, jakie w jądłospisie elbląskim zajmowało piwo i czsto wspomiana w źródłach gorzałka.

Przedstawione w ogromnym skrócie materiały elbląskie mimo przewagi ról rachunkowych mogą być te podstaw poznania organizacji i rozwoju technicznych, jak te zagadnienie konsumpcji produkcji piwowskiej.

Materiały malborskie przechowywane w WAP w Gdańsku nie dorównują bogactwem elbląskim, są jednak do interesujące, a w stosunku do innych mniejszych miast Prus bogate. Dotyczą głównie podstaw prawnych i organizacji malborskiego piwowarstwa, rozmiarów i kosztów produkcji, walki o utrzymanie rynku zbytu na ulawach, cen piwa itp. Są rozproszone w kilku typach archiwaliów. Najcenniejsze to korespondencja miasta z lat 1406-1624 (sygn. 508/1214-1230), siedemnastowieczne protokoły sądu wetowego zawierające dane o nadużyciach w handlu piwem i prowadzeniu karczem (508/1914-1915), przywileje królewskie z XVI i XVII w. dotyczące propinacji oraz protokoły rady miejskiej z drugiej połowy XVII w. (508/1881 i dalsze).

W Gdańsku zachowały się te materiały dotyczące propinacji w innych miastach woj. malborskiego. Sporo informacji o słodownikach i piwowarach dostarcza np. księga miejska Nowego Stawu z lat 1630-1780 (sygn. 518/2).

Z przedstawionego powyżej przeglądu literatury i ról w znacznym stopniu wynikają problemy, jakie b d się starał postawić i wyjaśnić.

Pierwszy to sprawa społecznej organizacji piwowarstwa przede wszystkim w miastach, gdzie jej formy były bardzo zróżnicowane i - jak można przypuszczać - różniły się zarówno na rozmiary, jak i jako produkcji.

W dalszej kolejności zamierzam systematycznie przedstawić technik produkcji piwa, odnotowując różnice między poszczególnymi miastami i rejonami Prus, a przede wszystkim te zagadnienia techniczne, które bezpośrednio wpływały na walory gotowego produktu.

Kapitałnym problemem, dotychczas prawie nie zbadanym, jest sprawa rozmiarów produkcji (globalnej i poszczególnych gatunków) oraz jej tendencji rozwojowych. Przynajmniej na czciowe przedstawienia tych zagadnień pozwalają bogate źródła elbląskie i malborskie oraz z innych miast. Można się spodziewać, że skala produkcji poszczególnych miast w pewnym stopniu określa te skale konsumpcji. Oczywiście o rozmiarach tej ostatniej, szczególnie w wypadku lepszych gatunków piwa, decydowały te ceny. Można więc bez przesady przedstawić zmiany siły nabywczej niektórych grup ludności oraz cen piwa w XVII w. W rozważaniach o konsumpcji piwa nie sposób pominąć sprawy substytutów piwa (przede wszystkim wódki). Podejmę próby określenia, od kiedy wódka jako uwykała stała się poważnym konkurentem piwa.

Wyjaśnienie tych kwestii pozwoli pełniej ocenić dane o jednostkowej konsumpcji piwa w określonych środowiskach (szpital, czerlady osób goszczonych przez władze miast, rzemieślnicy podczas uczty cechowych, dwór królewski). Oprócz ustalenia pewnej, oczywiście przybliżonej choćby ze względu na gatunkowe zróżnicowanie piwa, dziennej wielkości konsumpcji zamierzam odpowiedzieć na pytanie o walory odwoływane, smakowe i wyglądu tego napoju.

Warto odwoływać się do surowców, różnych gatunków zboża, a także różnych ilości i gatunków zużywanego w produkcji chmielu. Z powodu braku danych źródłowych nie będzie mógł natomiast bliżej scharakteryzować trzeciego podstawowego surowca piwowarskiego - wody. Ocenić walory odwoływane piwa, podejmę próby ustalenia wartości kalorycznej przynajmniej kilku podstawowych jego gatunków.

Wreszcie przy omawianiu zagadnień konsumpcji głównych uwag należy poświęcić różnym formom spożycia piwa (napój, użytkowanie kulinarne, lekarstwo). W tym miejscu wypada określić zasięg grupy konsumentów piwa nie tylko w kategoriach podziałów stanowych czy majątkowych, lecz także wiekowych. Omawiając przedstawione powyżej problemy (tu sygnalizuję jedynie najważniejsze) zamierzam ograniczyć do minimum pozostające poza głównym przedmiotem tej pracy zagadnienia w

ciśłym tego słowa znaczeniu gospodarcze (np. udział dochodów z pro-
pinacji w bilansie finansowym miast czy walka o rynek zbytu mi dzy
poszczególnymi o rodkami).

Stan ródół, jak równie ch przedstawienia omawianych problemów
w mo liwie długim przedziale czasowym skłaniaj do przyj cia granic
chronologicznych pracy na okres od drugiej połowy XVI w. do ko ca
XVII w. Te granice pozwol zapewne na okre lenie wpływu wojen sie-
demnastowiecznych na pruskie piwowarstwo. W wypadku zako czenia
pracy np. na połowie XVII w. istniałoby niebezpiecze stwo zafalszowa-
nia całego obrazu. Słabo ci materiału ródłowego sprawiaj jednak, e
druga połowa XVI w. b dzie cz cie j traktowana jako punkt odniesienia,
systematyczne analizy za obejmuj głównie XVII w.

Wreszcie sprawa zakresu terytorialnego pracy. Ju z przegl du ró-
deł i literatury wynika, e najmniej znane s zagadnienia browarnictwa
w woj. malborskim. Równocze nie zarówno z miast, jak i wsi tego tere-
nu dysponujemy najbogatszym materiałem ródłowym. Przede wszystkim
jednak problematyka tego województwa jest specyficzna i zasługuje na
szczególn uwag . Powa nym producentem piwa był Elbl g - równocze-
nie wła ciciel du ych posiadło ci wiejskich. Analiza sytuacji w tym
mie cie mo e stanowi doskonał podstaw porówna nie tylko z pozo-
stałymi wielkimi miastami Prus Królewskich (Gda sk, Toru), lecz tak-
e z licznymi o rodkami hanzeatyckimi (np. Wismar). Elbl g s siadował
z ekonomi malborsk , gdzie czołowym producentem trunków był Mal-
bork. Skal produkcji dorównywał wielkim miastom pruskim. Był to swo-
isty fenomen. Produkcj piwa rozwijała te szlachta i dzier awcy kró-
lewszczyzn, jednak równocze nie wyj tkow aktywno na tym polu wy-
kazywali chłopi (głównie w ekonomii malborskiej). Wraz z poło onymi
ju poza granicami województwa uławami Gda skimi, woj. malborskie
stanowiło obszar specyficzny, o wyj tkowo wysokim stopniu urbanizacji
i rozwoju stosunków rynkowych. Równocze nie istniały tu obszary (np.
starostwo sztumskie, cz posiadło ci Elbl ga), gdzie stosunki społe-
czno-gospodarcze nie odbiegały od spotykanych w innych rejonach
Prus, a tak e w Wielkopolsce czy Małopolsce. W tej sytuacji wyst pu-
j ce tu zjawiska mog i powinny by nie tylko stale zestawiane z sytu-
acj w innych cz ciach Prus Królewskich, lecz tak e porównywane ze
stanem rzeczy w innych cz ciach Rzeczypospolitej, jak równie w ob-
szarze północnoniemieckim (szczególnie w miastach hanzeatyckich).)

II. SPOŁECZNA ORGANIZACJA PIWOWARSTWA W PRUSACH KRÓLEWSKICH

Do licznych przywilejów, jakimi już od redniowiecza cieszyły się miasta pruskie, należało również prawo warzenia piwa przez ich obywateli. Prawo to posiadali zarówno mieszkańcy wielkich odesków (Gdańsk, Elbląg, Toruń), jak też mniejszych, takich jak Malbork, Grudziądz, Tczew, czy też swoimi rozmiarami i charakterem bardziej podobnych wsi niż miastu grodków woj. pomorskiego (Czarne, Debrzno) lub chełmińskiego (Łasin, Radzyń). Wielkie miasta miały monopol propinacji na całym podległym sobie terytorium (rozległe kompleksy wsi miejskich), mniejsze korzystały z tzw. prawa mili, dającego monopol sprzedaży nie tylko w samym mieście, lecz także w okolicznych wsiach. Zgodnie z przywilejem Zygmunta III dla małych miast z 1593 r., w królewskich miastach (obejmowały prawie 3/4 terytorium woj. malborskiego i 50% obszaru woj. pomorskiego) prawo warzenia piwa na wsi ponad własne potrzeby mieli tylko karczmarze uprzywilejowani, starostowie zaś i drobniejsi tenentariusze mogli warzyć tylko na potrzeby własne i swojej czeładzi¹. Rzeczywiście XVI w. a jeszcze bardziej następnego stulecia nie była jednak tak łaskawa dla miast (szczególnie niewielkich), jak literatura przywilejów. Walka konkurencyjna między producentami miejskimi i wiejskimi stanowi jednak odrębny problem. W miejscu zamierzam odpowiedzieć na pytania: jak miasta pruskie korzystały z prawa produkcji piwa, które grupy ludności miejskiej organizowały i bezpośrednio uczestniczyły w jego warzeniu, kto kontrolował podstawowe rodzki produkcji, jaki był udział w niej gmin miejskich, wreszcie, na ile społeczna organizacja piwowarstwa w tych miastach mieściła się w ramach systemu cechowego organizacji rzemiosła?²

¹S. Gierszewski, "Struktura gospodarcza i funkcje rynkowe mniejszych miast województwa pomorskiego w XVI-XVII w.", Gdańsk 1966, s. 147-148.

²Podstaw moich rozważań stanowi dla Elbląga i pozostałych miast województwa malborskiego szczególnie bogate archiwalia przechowywane w Wojewódzkim Archiwum Państwowym w Gdańsku: rachunki cechów

E l b l g

Spośród trzech wielkich miast Prus Królewskich szczególną uwagę poświęca się Elblągowi. Zdecydowały o tym nie tylko bogate, głównie siedemnastowieczne, materiały źródłowe do dziejów tamtejszego piwowarstwa. Sytuacja w tym piętnastotysięcznym (koniec XVI w.) portowym mieście może stać się podstawą porównania nie tylko z Gdańskiem i Toruniem, lecz także z podobnej skali miastami Korony i Hanzy. Trzeba podkreślić, że mimo portowego charakteru Elbląg nie był ani wielkim eksporterem, ani też importerem piwa, nie opierał też swojej gospodarki na piwowarstwie. Dlatego można przypuszczać, że zastosowane tu rozwiązania organizacyjne były typowe dla dużych miast, produkujących piwo głównie na potrzeby swoich mieszkańców oraz ludności okolicznych wsi.

Swe prawa do warzenia piwa elbląskie wywodzili jeszcze z czasów krzyżackich (przywilej Zygryda von Peuchtwanger z 1309 r.). Przede wszystkim jednak opierali je na przywilejach Zygmunta Starego (1526 r.) i Zygmunta Augusta (1566, r.). Ostatni był wielokrotnie potwierdzany, między innymi przez Władysława IV (1649 r.). Dawały one elbląanom wyłączność produkcji piwa na potrzeby miasta i należących do niego wsi. W XVII w. monopol produkcji dla wsi wielokrotnie podkreślały rozporządzenia władz miejskich (np. z lat 1607, 1611, 1614)³. Jak obywatele Elbląga korzystali z przyznanych im praw?

Cechy browarników Starego i Nowego Miasta Elbląga

Bractwo browarników Starego Miasta Elbląga powstało, jak głosiła tradycja w 1336 r. Najstarsza zachowana ustawa "Meltzenbrauer-Brüderschaft" pochodzi z 1428 r. W późniejszych źródłach określenie "Brüderschaft" występuje zamiennie z nazwą "Meltzenbrauer-Zunft". Kolejne ordynacje regulujące działalność cechu wydała rada Elbląga w latach 1604 i 1636⁴. Ten ostatni akt w zamierzeniu twórców miał kompleksowo

"Meltzenbrauer" i "Schupfenbrauer", statuty cechów, rachunki kamlarii miejskich, rachunki młynów, korespondencja; dla pozostałych miast, literatura oraz źródła wydane drukiem, przede wszystkim statuty cechowe i lustracje królewszczyzn.

³Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Gdańsku, dalej WAP Gd. Cechy Elbląskie, 392/41, s. 3, 8, 10-14; 492/1062, s. 3.

⁴WAP Gd. Cechy Elbląskie 397/2, f. 3; 397/41, s. VI, 1. Członków cechu "Meltzenbrauer" określał jako browarników, a nie piwowarów, za M. Bogucki, "Elementy wczesnego kapitalizmu i preburżuazji w gdańskim browarnictwie", "Zapiski Historyczne", t. 21, 1956, z. 1, s. 65-151. W dalszej części rozważa używam zamiennie terminu browarnik—piwowar przedsioborca.

uregulowa problemy piwowarstwa zarówno Starego, jak i Nowego Miasta. Chodziło między innymi o podporządkowanie cechowi staromiejskiemu dotychczas samodzielnego cechu nowomiejskiego⁵.

Przed omówieniem organizacji produkcji w obu cechach warto przyjrzeć się nieco bliżej ich składowi społecznemu, wewnętrznej strukturze, jak również poszukać wskaźników obrazujących ekspansję lub kryzys samej organizacji cechowej. Do elblskich bractw browarniczych mogli należeć zarówno obywatele Elbląga (tzw. "Bienenbruder"), jak też mieszkańcy mniejszych miast i wsi (tzw. "Aussenbruder"), w tym również poddani Elbląga. Możliwość tak stwarzały statuty z lat 1428 i 1636 oraz decyzje Rady (między innymi z 1607 r.)⁶. Łatwo dostać się do cechu była jednak pozorna. W szczególności dotyczy to bractwa staromiejskiego. Już statut z 1428 r. zabraniał wstąpienia do "Meltzbreuer Brüderschaft und Gilde" członkom innych cechów. Zasada ta znalazła pełne potwierdzenie w ordynacji z 1636 r. zakazującej równoczesnego wykonywania piwowarstwa i innych rzemiosł, a także porzucania dotychczasowego zajęcia i przechodzenia do cechu browarników. Jedynie w szczególnych sytuacjach (starość, choroba) możliwe było wstąpienie do bractwa, pod warunkiem jednak ostatecznego wyrzeczenia się dotychczasowej profesji. Wyjątek uczyniono dla złotników, którzy mogli równocześnie należeć do browarników i na małą skalę (bez prawa zatrudniania czeladzi) kontynuować produkcję złotniczą. Ograniczenia uderzające w pragnących uzyskać dodatkowe źródło dochodów rzemieślników były ponawiane w latach późniejszych. Recesem rady dostać się do bractwa zamknięty był również dla czeladzi rzemieślniczej⁷. Natomiast cech Nowego Miasta przyjmował rzemieślników bez trudności. Niekiedy stanowili oni większość członków. Bractwo staromiejskie, przynajmniej formalnie zamknięte przed rzemieślnikami, stało natomiast otworem przed członkami rady i kupcami. Wadnych trudno ci nie czynio-

⁵Problemy były istotne, ponieważ stosunki między tymi organizacjami pełne były konfliktów. Nowy statut dawał starszemu cechu Starego Miasta prawo współdecydowania, wraz z aktualnie urzędującym burmistrzem, o przyjęciu członków do bractwa nowomiejskiego. Mimo to browarnicy z Nowego Miasta zachowali odrębność co najmniej do końca XVII w., ustawicznie jednak podkreślając i protestując przeciwko ordynacji z 1636 r. Ciągłe dochodziło do sporów w sprawie przyjęcia konkretnych osób do cechu nowomiejskiego, warunków przynależności do bractwa, ustalania cen piwa, wyszynku swojego trunku w niektórych punktach miasta. A. Matys, "Die Zünfte der Stadt Elbing bis zum Einzug der Schweden", "Elbinger Jahrbuch", H.I, 1920, s. 53-63; WAP Gd. Cechy Elbląskie, 392/41, s. 44, 49, 92, 102-104.

⁶WAP Gd. Cechy Elbląskie, 392/41, s. 105, 107-109.

⁷WAP Gd. Cechy Elbląskie, 392/41, s. 106-107, 109.

no te synom członków bractwa. W cechu mogły te pozosta do czasu następnego zamknięcia wdowy po browarnikach⁸. Wstąpienie do cechu wiązało się z koniecznością wniesienia pewnych opłat. Dla rajców i kupców stanowiły one poważniejsze bariery. W XV w. wstąpienie do bractwa staromiejskiego syn kupiecki wpłacał do kasy cechowej 1 grzywnę pruską, od końca XVI w. do 1636 r. - 2 grzywny, wreszcie od

1636 r. do końca XVII w. - 13 grzywien 10 gr⁹. Od ludzi spoza uprzywilejowanej grupy elbląskiej wymagano opłat znacznie wyższych. Według ordynacji z 1428 r. wpłata od mieszczan z innych miast miała wynosić 20 grzywien i takie stawki obowiązywały jeszcze w drugiej połowie XVI w. Na progu XVII stulecia opłata ta wynosiła już 100 florenów, w 1636 r., między innymi ze względu na spadek wartości pieniądza, została ustalona dla mieszkańców Malborka i osiadających z Elblągiem ma-

łych miast na 40, dla pozostałych obcych na 60 Reichstalarów¹⁰. Istotnym, choć nie zawsze przestrzegany wymogiem było posiadanie przez kandydata na browarnika własnego browaru. Wymóg ten podkreślała ordynacja z 1636 r.

Przedstawione powyżej formalne i finansowe bariery, szczególnie wane w cechu staromiejskim, ograniczały krąg kandydatów na browarników do stosunkowo nielicznej grupy członków rady, kupców, najbogatszych rzemieślników. Znamienny jest fakt, że np. w 1667 r. wśród czterech starszych cechu Starego Miasta znajdowało się dwóch rajców, a jeszcze jeden zasiadał w szesnastoosobowym kolegium seniorów ("Eltesten Collegio"). Cech nowomiejski miał bardziej plebejski charakter, jednak również wśród jego członków znajdujemy rajców¹¹.

Nie jest moim celem drobiazgową analizą wewnętrzną organizacji obu bractw browarniczych. Wśród mistrzów istniała struktura typowa dla wielu cechów rzemieślniczych. W cechu staromiejskim mamy więc starszych "Elterleute", seniorów (braci starszych - "Eltesten") oraz braci młodszych. W cechu nowomiejskim występują tylko starsi i bracia¹². W obu organizacjach, o czym szerzej dalej, nie ukształtowała się natomiast tradycyjna hierarchia cechowa (mistrz, czeladnik, uczeń). Nie sposób pominąć dwóch czynników określających w pewnym stopniu siłę gospodar-

⁸ WAP Gd. Cechy Elbląskie, 392/41, s.15, 44, 58, 107, 109.

⁹ WAP Gd. Cechy Elbląskie, 397/2, f. 3.

¹⁰ WAP Gd. 397/2, f. 3; 392/41, s. 108-109; 397/201; 397/276, s. 3-4; 397/305 nlb.

¹¹ WAP Gd. 397/305, nlb.

¹² WAP Gd. 397/305, nlb.

Tabela 1. Bilans cechu browarników Starego Miasta Elbląga^{**}

Rok	Dochody ^{**}	Wydatki ^{**}
1568	242	145
1610/11	751	312
1616	730	313
1617	946	309
1660/61	1749	1126
1682	6269	3411
1690/91	6374	2608

Dochody i wydatki w grzywnach pruskich.

** źródło: WAP Gd. Cechy Elbląskie 397/222, f. 9v.-10; 397/225, f. 11v.-12; 397/228, f. 9v.; 397/230, f. 6v.; 397/244, s. 12-13; 397/256, s. 30-33; 397/264, s. 36-37.

cz cechów, a co za tym idzie rol w yciu miasta _ liczebno i stan finansów obu organizacji. Dane o liczebno ci cechów s fragmentaryczne lub tylko po rednie. W 1631 r. w całym Elblągu legaln produkcj piwa prowadziły 134 osoby, z pewno ci b d ce członkami bractw browarnicznych obu miast elbląskich. U schyłku XVII w., 1690/1691 ., bractwo staromiejskie liczyło co najmniej 48 członków¹³, cech nowomiejski miał ich natomiast kilkunastu¹⁴.

Finanse cechu staromiejskiego charakteryzowała stale rosn ca przewaga dochodów nad wydatkami. Typowy bilans cechu w wybranych latach XVI-XVII w. prezentuje tab. 1. Daje ona obraz organizacji bogatej, stabilnej finansowo. Podstaw tej stabilno ci stanowiły wpłaty od nowo przyjmowanych członków, zapisy, czynsze pobierane od gruntów posiadanych przez cech, operacje kredytowe, w dalszej kolejno ci wpłaty członków z tytułu tzw. panwiowego ("Pfanengeldt")¹⁵. W odró nieniu od bractwa staromiejskiego cech browarników Nowego Miasta cz sto odnotowywał deficyt. Zestawienie jego dochodów i wydatków zawiera tab. 2.

W Elblągu istniały wi c obok siebie dwie organizacje cechowe. Silne, powi zane z rad i kupiectwem, d ce do przej cia kontroli nad

¹³WAP Gd. 397/41, s. III; 397/6G9 - rachunki młynów elbląskich 1631 (nlb).

¹⁴WAP Gd. 397/264 nlb.

¹⁵Panwiowe - opłata wnoszona do kasy cechu przez browarników od ka dego waru, źródła patrz tabela 1.

Tabela 2. Bilans cechu browarników Nowego Miasta Elbląga¹⁶

Rok	Dochody ^{16 16}	Wydatki ^{16 16}
1642/43	1198	1193
1644/45	432	408
1646/47	340	179
1654/55	493	503
1660/61	523	380
1665/66	69	45
1672/73	100	183
1677/78	256	221
1681/82	326	174
1690/91	224	224

Dochody i wydatki w grzywnach pruskich.

** ródło: WAP Gd. Cechy Elblskie 397/905 nlb.

piwowarstwem w całym mieście bractwo staromiejskie i słabsze liczebnie oraz finansowo, zło one głównie z rzemieślników, uparcie walczyły o utrzymanie niezależności od cechu staromiejskiego i równocześnie stanowiły poważną konkurencję dla bractwa nowomiejskiego.

Elblskie związki browarnicze (głównie staromiejski), podobnie jak inne organizacje cechowe, sprawowały ogólny nadzór nad produkcją, kontrolowały jej wielkość (czyli stopień warzenia przez poszczególnych browarników), starały się ograniczyć walkę konkurencyjną między browarnikami. Kontrolowały też jakość produkowanego trunku. Ta ostatnia czynność była przywilejem i obowiązkiem seniorów i starszych cechu. Równocześnie cech wspierał swoich członków w staraniach o surowce, reprezentował ich interesy wobec rady przy ustalaniu cen piwa, a przede wszystkim usiłował egzekwować swój monopol produkcyjny. Działania te warto omówić szerzej.

Starając się ograniczyć rozmiary produkcji, cech zabiegał przede wszystkim o przestrzeganie obowiązującej stopnia warzenia. Przez cały XV wiek każdy browarnik mógł warzyć raz na 3 tygodnie. Przepisy te obowiązywały zarówno w Starym, jak i Nowym Mieście. Nie wiemy, jaka stopnia warzenia była dozwolona w XVI wieku. W stuleciu następnym, najpóźniej od 1647 roku, członkowie cechu mogli rozpoczynać warzenie dopiero po upływie 5 tygodni od zakończenia poprzedniej produkcji. Spra-

wy związane z omijaniem tych postanowień przez niektórych browarników storozpatrywań dcechowy ("Execution-Gericht")¹⁶. Wspomniane ograniczenia nie dotyczyły produkcji popularnego słabszego "ta-

felbier"¹⁷. Równocześnie nie cech stale interesował się nadużyciami związanymi z przedawnieniem ("Verjährung") prawa do warzenia piwa. Jeżeli posiadacz uprawnień nie warzył piwa przez długi okres, nie mógł wznowić produkcji. Do 1636 r. utrata praw nastąpiła po przerwie dwudziestoletniej, od tego czasu, właśnie na skutek zabiegów cechu, już po dziesięciu latach¹⁸.

Trzecim kierunkiem działania obu bractw elblskich były starania o utrzymanie w jak najszerszym zakresie cechowego monopolu produkcji. Formalnie sytuacja była jasna. W myśl statutu z 1636 r., który w tym punkcie nie wносił zmian w stosunku do okresu poprzedniego, wójt i radni z miasta i podległych mu wsi nie mogli warzyć piwa pełnego ani "tafelbier". Cała produkcja była zarezerwowana dla członków cechu. Chłopi zachowali jednak, gwarantowane uchwałą rady z 1607 r., prawo warzenia niewielkiej ilości "tafelbier" (z 10 korcy słoðu) w czasie niwo oraz dowolnych ilości w razie odcięcia przez powódź dostaw z miasta czy osad położonych za Nogatem¹⁹. W XVII w. cechy wytrwale broniły posiadanych uprawnień. Cech staromiejski ustawicznie zwracał uwagę rady w petycjach i grawaminach (m.in. w latach 1636, 1649, 1656) na produkowanie piwa we wsiach miejskich przez chłopów i pastorów²⁰. Poruszał te sprawy produkcji piwa na dworach patrycjuszów²¹. Od 1636 r. nadzór nad rynkiem miejskim, wykrywanie nielegalnej produkcji i wyszynku obcych trunków powierzono opłacanemu przez cech instygatorowi. Wszystkie sprawy trunków prowadził on a do epilogu przed sądem wety²².

Przedstawione działania cechów wiązały się przede wszystkim z nadzorem nad tokiem produkcji i jej rozmiarami oraz z obroną interesów braci cechowej wobec rady Elblga. Nadal pozostaje otwarte pytanie,

¹⁶ WAP Gd. 392/41, s. 54; 397/25, f. 31v, 62, 64v.

¹⁷ WAP Gd. 392/41, s. 111.

¹⁸ WAP Gd. 392/41, s. 16-17, 29-30, 38-40, 49-54.

¹⁹ WAP Gd. 392/41, s. 34, 111.

²⁰ WAP Gd. 392/41, s. 74-78.

²¹ plika cechu browarników do rady Elblga z 5 I 1654 r. w sprawie akcyzy, WAP Gd. 397/26, s. 55.

²² WAP Gd. 397/248, s. 2; 397/251, s. 15, 19; 397/256, s. 248.

jak w ramach cechu przebiegał sam proces produkcji. Na wstępie rozważa na ten temat wypada przypomnieć główne etapy wytwarzania piwa: 1 - przygotowanie słoðu ze zboża, 2 - przemiał słoðu, 3 - warzenie piwa.

Organizacja procesu produkcji

W zasadzie indywidualną sprawą każdego browarnika było nabycie odpowiednich ilości podstawowych surowców: zboża i chmielu oraz drewna koniecznego do palenia pod kotłami i panwiami. Jedynie w wypadku dotkliwych braków surowca cech jako całość występował do rady z prośbą o zakaz sprzedaży przemienia osobom spoza Elbląga (1636 r.). W okresach szczególnych braków drewna opałowego bractwo zwracało się do władz miasta, z prośbą o zapewnienie odpowiedniej ilości opału z lasów miejskich, oczywiście po nie wygórowanych cenach. Interwen-

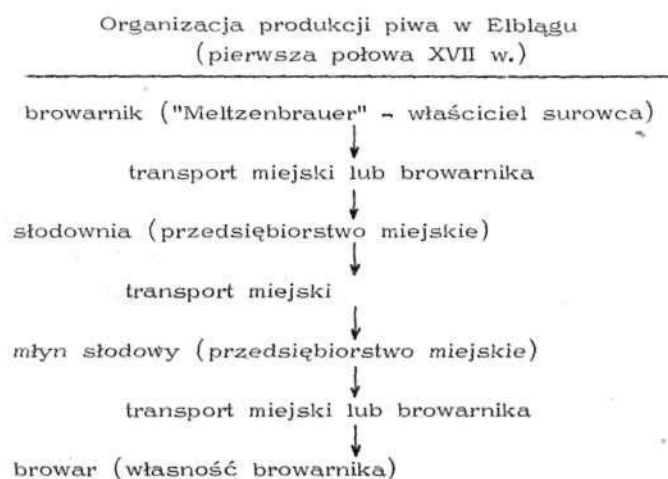
cje w tej sprawie były zresztą z reguły nieskuteczne²³. Po zgromadzeniu surowców i materiałów pomocniczych przeciwny browarnik elbląski nie uczestniczył w dwóch dalszych etapach produkcji piwa, ponieważ nie posiadał koniecznych do tego urządzeń. Słodownie i młyny słoðowe stanowiły bowiem własność miasta.

Już w końcu XVI w. miasto posiadało dwie wielkie słodownie ("Maltzhaus"). Oprócz browarników elbląskich mogli korzystać z nich tamtejsi producenci wódki oraz kupcy handlujący słoðem, jednak browarnicy mieli zastrzeżone pierwsze prawo. Wszyscy wnosili do kasy miejskiej opłaty od każdej przygotowanej sztuki słoðu. Korzystanie ze słodowni nie było przymusowe. Słody można było przygotowywać bezpośrednio w browarze. Za tego typu usług wykonywaną w domu browarnika pobierali jednak wysze opłaty pracujący przy produkcji słoðu mielcarze, np. w 1654 r. za pracę w słodowni - 5 grzywien pruskich, za pracę u browarnika 5 zł od sztuki²⁴. Miasto poniosło koszty zaopatrzenia słodowni w drewno konieczne do suszenia słoðu oraz naprawy urządzeń.

²³ WAP Gd. 392/41, s. 61, 132; 397/110.

²⁴ przygotowanie 1 sztuki słoðu w pierwszym tygodniu XVII w. płacili do kasy miejskiej 1 grzywnę, w latach trzydziestych i czterdziestych opłaty zmniejszono do 12 szkojców, równocześnie około 1645 r. uruchamiano trzecią słodownię. W latach sześćdziesiątych powrócono do stawki 1 grzywna od sztuki. Od słoðu przeznaczonego na sprzedaż pobierano wysze opłaty, np. w latach czterdziestych 18 szkojców od sztuki. WAP Gd. 392/41, s. 131; Miasto Elbląge. Innenkammeramt (zespół nieuporządkowany) lata wymienione w tekście. WAP Gd. 397/26/111 - ordynacja czeladzi mielcarskiej Elbląga z 1654 r.; ordynacja słodowników z 1638 r. Rkps Elbląskie 492/48; Podobnie ordynacja słodowników z 1678 r., 369,1/29, s. 215-217.

Aneks 1



Głównie były to prace murarskie i ciesielskie²⁵. Jedynie w roku gospodarczym 1630/1631 klienci słodowni zaopatrzyli j w drewno i z tego powodu zostali zwolnieni od opłat za przygotowanie siodu²⁶. Druga połowa XVII w. przyniosła pewne zmiany w organizacji produkcji siodu. W latach pi dziesi tych ksi gi kamlarii miejskiej w ogóle nie odnotowały wpływów ze słodowni. W latach sze dziesi tych pojawiły si one ponownie. Przychody były jednak minimalne. Na przykład w 1668 r. pobrano opłat za ledwie od 22 sztuk²⁷. Nieco pó niej, w 1677 ., w rachunkach staromiejskiego cechu browarników pojawiaj si wydatki na budow słodowni. W ostatnim dwudziestoleciu XVII w. produkowała ona około 400 sztuk siodu, przynosz c bractwu spory dochód²⁸. Równocze nie z rachunków miejskiej kamlarii z ostatniego 25-lecia XVII w. wynika, e wszystkie miejskie słodownie zostały przekazane w dzier aw cechu. Jak wida , na skutek trudno ci gospodarczych w drugiej połowie XVII w. miasto zrezygnowało z prowadzenia słodowni, a tamtejsi browarnicy ko-

²⁵ WAP Gd. Miasto Elbl g. Innenkammerampt, lata 1596, 1626/1627, 1630/1631, 1656/1657, 1660/1661.

²⁶ WAP Gd. Miasto Elbl g. Innenkammerampt, lata wymienione w tekście. O wielko ci produkcji słodowni oraz ich roli w finansach miasta patrz rozdział V, VI.

²⁷ WAP Gd. Miasto Elbl g. Innenkammerampt, rok 1668.

²⁸ WAP Gd. 397/255, s. 6-9. WAP Gd. Innenkammerampt 369, 1/1448, s. 1-7; 369, 1/1453, s. 49; 369, 1/1461, s. 5-16.

rzystali z urzędzie dzierżawionych przez cech lub przygotowywali sód w swoich browarach. Przyjrzyjmy się jednak bliżej organizacji pracy w miejskich słodowniach w okresie ich rozkwitu. Obróbk zboża (jczmienia) zajmowali się tu fachowi mielcarze z pomocnikami. Byli oni opłacani przez samych browarników od sztuki gotowego sόδu. W latach trzydziestych mielcarz pobierał 65 gr od 1 sztuki (sztuka = 60–75 korcy). Oprócz tego miał prawo do 8 stofów piwa. Tak stanowiła ordynacja mielcarska wydana przez radę w 1633 r. a ponowiona w 1638 r. Według ordynacji z 1678 r. mielcarz miał pobierać tylko 45 gr od sztuki²⁹.

Zarówno mielcarze, jak i zabiegający o moliwie najszybsze przygotowanie sόδu browarnicy naruszali przepisy ordynacji. Mielcarze często brali łapówki, spraw normalnie było danie opłat wyszych od określonych ordynacji, np. w 1636 r. od 1 sztuki 3 floreny i 10 stofów piwa. Hodowali też wbrew zakazom trzod chlewną, jak można przypuszczać, przeznaczając na pokarm dla niej nie tylko odpadki produkcyjne. Oczywiście pole do nadużywania nie było całkiem nieograniczone. Mielcarze odpowiadali za powierzony im surowiec i urzędzenia. Przy pobieraniu jczmienia i wydawaniu sόδu musieli posługiwać się ustalonymi miarami³⁰.

Kolejnym ważnym etapem produkcji, przez cały interesujący nas okres, kontrolowanym przez miasto był przemiał sόδu, Elbląg miał odrębny młyn słodowy pracujący na potrzeby obu cechów browarniczych i szynkarzy wódki, w tym także osób spoza terytorium elbląskiego. Sód nalejący do tych ostatnich stanowił jednak znikomy procent całego przemiału. Wreszcie z młynów korzystał pozacechowi producenci piwa, w tym także ludność wsi elbląskich. Przez cały wiek siedemnasty wielkość rocznego przemiału wahała się od około 1000-1500 sztuk sόδu. Od przemiału 1 sztuki, jak podają rachunki młynów i kamlarii miejskiej, na początku XVII w. browarnicy płacili na rzecz miasta 1 grzywnę. Począwszy od 1637 r. wszystkich użytkowników młyna obowiązywała opłata 2 grzywny od sztuki³¹. W XVII w. czeladźco najmniej części zapłaty otrzymywała od browarników. W końcu XVII w. młynarz od miasta otrzymywał bezpłatnie mieszkanie z ogrodem, drewno

²⁹ WAP Gd. 392/41, s. 132-133; 1 łaszt = 60 korców (szefli); 369, 1/29, s. 215-217.

³⁰ Tamże.

³¹ WAP Gd. Miasto Elbląg. Innenkammeramt, lata 1623/1624, 1627/1628, 1630/1631, 1637/1638; 397/689, 728-731, 737, 754, 759.

opałowe oraz opłaty za przemiał. Ponościł jednak koszty konserwacji urządzeń z wyjątkiem kamieni młyńskich³².

W Elblągu miasto nie ograniczało się do organizowania produkcji i przemiału słoðu w własnych zakładach. W pierwszej połowie XVII w. zapewniało też transport jczmienia od browarników do słoðowni oraz gotowego słoðu do młyna. W ostatnim wypadku browarnicy byli nawet zobowiązani do korzystania z koni miejskich. Chętni mogli też korzystać z miejskiego transportu panów warzelniczych. Oczywiście za usługi te pobierano opłaty. Otwarte pozostaje pytanie czy usługi transportowe miasta były korzystne dla browarników. Rachunki słoðowni z 1640/1641 r. wskazują, że z transportu miejskiego przy przewożeniu swego słoðu i jczmienia korzystali wyłącznie rajcy. W tym wypadku mamy chyba do czynienia z zakamuflowanymi formami czerpania korzyści przez członków rady z zasobów miasta. Transport słoðu do młynów organizowało miasto również w drugiej połowie XVII w., np. w 1675 r. 50 gr od fury (w rachunkach liczba fur pokrywa się z liczbą sztuk). Nie spotykamy natomiast w ówczesnych rachunkach miasta wzmianek o transporcie do słoðowni lub przewożeniu panów. Wobec likwidacji miejskich słoðowni rezygnacja władz miejskich z organizacji tej części transportu była logicznie uzasadniona³³.

W odróżnieniu od słoðowni i młynów, istniejące w Elblągu browary były z reguły własnością członków cechów "Meltzenbrauer". Statut cechowy z 1636 r. w zasadzie zezwalał na warzenie jedynie we własnym browarze. Jednak zarówno w Starym, jak i w Nowym Mieście czbrowarników korzystała z urządzeń dzierżawionych od innych braci. Szczególnie silne było to zjawisko w Nowym Mieście. Również w wypadku zniszczenia browaru można było czasowo korzystać z urządzeń współbraci. W ten sposób praktyka do czasu odbiegała od założonego w statutach cechowych i rozporządzeniach rady ideału (jeden browarnik - jeden browar). Spośród około 130 elbląńskich piwow w 1631 r. tylko 1/4 organizowała produkcję z maksymalną stotliwością (raz w miesiącu), 30% zaś ograniczało się do jednego warzenia

³² WAP Gd. 397/110 - zestawienie kosztów produkcji z 1636 r.; WAP Gd. 492/646, s. 375; O organizacji przemiału, M. Góral, "Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII w.", Warszawa 1962, s. 383; J. Trzosiński, "Gdańskie młynarstwo i piekarnictwo w II połowie XVII i w XVIII wieku", Gdańsk 1973, s. 108-111.

³³ Np. w 1633 r. przewóz 1 sztuki słoðu do młyna kosztował 1 grzywny szkocjów, przewóz sztuki jczmienia do słoðowni 15 szkocjów, wynajęcie za wozu do transportu panów 6 szkocjów. WAP Gd. Miasto Elblą. Innenkämmeramt r. 1633/34, s. 9; r. 1675/76, s. 70.

w kwartale. Tak niskie rozmiary produkcji sprzyjały rozwojowi spółek i dzierawy. Dla poszczególnych mieszczan utrzymywanie browaru mogło być nieopłacalne. Podobnie w 1677 r. liczba warzyczych nie uległa wiskzym zmianom (około 120), jednak tylko 1/8 z nich warzyła 3 lub 4 razy w kwartale, około 20% za tylko 1 raz na kwartał. Przytłaczająca wisko browarników warzyła 2 razy w kwartale³⁴. Właściciele czy dzierawcy browarów nie zawsze byli zupełnie samodzielnymi organizatorami produkcji. Najważniejsza zarazem najdroższymi wyposażeniami ówczesnych browarów były miedziane panwie warzelnicze³⁵. W całym okresie lat 1550-1700 były one własności nie tylko browarników, lecz pewna ich liczba stanowiła wspólną własność cechu. Panwie cechowe były na czas warzenia instalowane w poszczególnych browarach. Członkowie cechu wnosili do kasy bractwa opłaty pobierane od każdego waru ("Pfannengeldt"). Na początku XVII w. cech staromiejski posiadał 3 panwie, w połowie stulecia - 6, w latach dziewięćdziesiątych - 7³⁶. Zachodząca w drugiej połowie XVII w. zmiany w strukturze produkcji, o których wspominałem powyżej, wskazują, że wzrost ten oznaczał zapewne ubożenie się członków bractwa (stała się tendencja do dzierawienia panwi). Panwie posiadał także cech nowomiejski. W

1681 r. dysponował on dwiema panwiami³⁷. W razie braku własnej panwi i równoczesnej niemożności korzystania w określonym terminie z panwi cechowej statuty zezwalały na produkcję gorszych gatunków piwa ("Tafelbier") w mniejszych kotłach, bardziej podobnie jak inny drobniejszy sprzęt browarniczy własności poszczególnych członków cechu³⁸

Trzeba podkreślić, że również na etapie warzenia piwa właściciele czy dzierawcy browarów nie brali bezpośredniego udziału w produkcji. Przygotowany w słodowniach i młynach słód, nabyty chmiel i drewno przekazywali w ręce fachowców, którzy za odpowiedni opłat warzyli

³⁴ Niestety nie zachowały się kompletne rachunki młynów do poszczególnych lat drugiej połowy XVII w. Dysponujemy tylko danymi kwartalnymi. W tym miejscu wykorzystałem dane o przemiale w 4 kwartale 1677 r. Ponieważ 4 kwartał był z reguły okresem maksymalnej produkcji, wydaje się, że rachunki te dają mo liwie pełny obraz grupy producentów piwa. WAP Od. 392/41, s. 16-17, 102-103, 110-111; 397/689.

³⁵ Zakupiona przez cech nowomiejski w 1643 r. panew kosztowała 807 mk 15 gr, WAP Gd. 397/305 nlb.

³⁶ WAP Grd. 300, 97/110; 397/264, s. 9-14; 397/209 nlb.

³⁷ WAP Gd. 397/905 nlb.

³⁸ WAP Gd. 392/41, s. 111; na przełomie XVI i XVII w. posiadaczem 2 wdzierawianych za opłat panwi było to bractwo w. Jerzego, A. i G. Grunau, "Die St. Georgen-Bruderschaft zu Elbing", Marburg/Lahn 1955, s. 66-67, przyp. 114.

piwo. Najpóźniej od 1481 r. istniał w Elblągu odrębny cech "Schupfenbrauer" - najemnych piwowarów. Kierowali oni prac pozostałych robotników browarnianych, otrzymując zapłatę od 1 waru oraz wyżywienie w czasie pracy. W drugiej połowie XVI i w XVII w. cech "Schupfenbrauer" liczył stale 20-30 członków. świadczy to o pewnej stabilności zapotrzebowania na fachowców i chyba też o względnej stabilności produkcji³⁹. Piwowarowie pracowali zarówno dla browarników staromiejskich, jak i nowomiejskich. Część z nich zatrudniały cechy do obsługi swych panów. Do każdej panów był przypisany na stałe jeden piwowar. Oprócz zapłaty od poszczególnych browarników fachowcy ci (w drugiej połowie XVII w. około 10 osób) korzystali z pewnych świadczeń organizacji cechowej. Na przykład cech staromiejski wypłacał im kilka razy w roku niewielkie sumy na odzież i buty. Symboliczne płace roczne otrzymywali piwowarowie zatrudnieni przy panwach cechu nowomiejskiego⁴⁰. "Schupfenbrauer" pracowali też w browarach, których właściciele nie należeli do cechów browarniczych. Powierzono im pracę wykonywali wraz z pobierającymi osobne wynagrodzenie pomocnikami. Oprócz nich w browarach pracowali też tragarze piwa i wody oraz robotnicy niewykwalifikowani, zatrudnieni np. przy czyszczeniu beczek⁴¹.

Korzystając ze szczególnie zachowanych bogatych ról elbląskich przedstawiłem organizację cechowej produkcji piwa w tym miejscu. W schematycznym ujęciu drogę od surowca do gotowego produktu ilustruje aneks 1. Społeczny podział pracy przedstawiał się następująco. W procesie produkcji uczestniczyli: 1) browarnicy "Meltzenbrauer", właściciele, współwłaściciele, a także dzierżawcy browarów i panów warzelniczych, posiadacze kapitału i surowców; 2) mielcarze produkujący słód na potrzeby browarników; 3) młynarze; 4) piwowarzy-fachowcy członkowie cechu "Schupfenbrauer"; 5) pracujący pod nadzorem piwowarów czeladnicy, tragarze, woźnice. Wszystkie grupy z wyjątkiem pierwszej można zaliczyć do kategorii pracowników najemnych. Zwraca uwagę szczególnie znaczny w pierwszej połowie XVII w. współdziałanie miasta w organizacji piwowarstwa.

Przedstawione powyżej rozważania zostały opatrzone zastrzeżeniem, że dotyczą głównie produkcji w ramach cechów browarniczych. O tej

³⁹WAP Gd. 397/110; 398/1, s. 11; 398/5, 7, 8 nłb.

⁴⁰WAP Gd. 397/905 nłb.

⁴¹WAP Gd. 397/110.

produkcji mówi ordynacje cechów, ich rachunki, a także rachunki kamlarii elblskiej⁴².

Pozostaje pytanie, kto konkurował z browarnikami zrzeszonymi w cechach. Najpoważniejsi konkurenci rekrutowali się spośród obywateli lub tylko mieszkańców miasta. Przedstawiciele patrycjatu z takich rodzin, jak np. Engelcke, zakładali browary w swoich podmiejskich posiadłościach⁴³. Także w samym mieście warzyli piwo mieszczańskie do tego nie uprawnieni, np. akta staromiejskiego cechu browarników z 1608 r. wspominają o takiej działalności piekarza Mertena Rupkau⁴⁴. Warzyli piwo nawet nie mający obywatelstwa miejskiego przybysze, np. pewien Anglik oskarżony w 1625 r. o to, że w ciągu dwóch tygodni przerobił na piwo 12 szefli siodu⁴⁵. Z ciągłego ponawianych zakazów (postanowienia rady miejskiej z lat 1607, 1611, 1614⁴⁶ oraz zaaleceń cechów, wynika, że chociaż była ta produkcja piwa we wsiach miejskich. W 1625 r. cech staromiejski domagał się od rady całkowitej likwidacji produkcji w kilku wsiach ułan elblskich, łącznie z konfiskatą narządów, w tym także panewi. Posiadanie tak drogiego sprzętu przez wiejskich piwowarów świadczy o znacznej skali nielegalnej produkcji. Zresztą wiejscy producenci nie mieli powodów do ukrywania swojej działalności i ograniczenia jej rozmiarów, jeżeli np. we wsi Kamiennik Wielki (Gross Stoboy) na Wyżynie Elblskiej piwowarstwem zajmowała się spółka-sółtys i karczmarz. Produkcję na wyszynk prowadzili też pastorzycy wiejscy, np. w 1608 r. o warzenie piwa oskarżono karczmarza z Pomorskiej Wsi (Pomohrendorf) na Wyżynie Elblskiej. Legalną konkurencją dla browarników była produkcja elblskiego szpitala św. Ducha. Od 1652 r. szpital dysponował nowym browarem w Kusach, w którym obok czeladzi pracowali mielcarz i piwowar. Przy browarze istniała słodownia produkująca sód równie ze zbożem a okolicznej ludności. Czynne warzonego trunku przeznaczono na potrzeby szpitala, a resztę na sprzedaż. Skutki tej konkurencji dla elblskich browarników łagodziło jednak spore oddalenie Kusów od miasta i zwarte kompleksy posiadłości elblskich

⁴² O przymusie mlewnym por. A. Piłtowski, "Posiadłości ziemskie miasta Elbliska w XVII-XVIII wieku", Wrocław 1972, s. 110.

⁴³ WAP Gd. 397/41, s. 22-23, 59, 62, 80-81; Recesy cechu browarników z lat 1652, 1654, WAP Gd. 397/26, s. 4, 55.

⁴⁴ WAP Gd. 392/41, s. 49, 59.

⁴⁵ WAP Gd. 392/41, s. 62; R kopy Elblskie 492/1062, s. 3.

⁴⁶ WAP Gd. 392/41, s. 34.

⁴⁷ WAP Gd. 392/41, s. 59, 62.

(Kusy stanowiły enklawę na terenie Prus Książczych w pobliżu Pasłki), dzięki czemu sprzedawane przez szpital piwo nie musiało trafić na rynek elbląski⁴⁸.

G d a s k i T o r u

Odtworzony powyżej obraz sytuacji w Elblągu warto porównać ze stanem *rzeczy* w Gdańsku i Toruniu.

W Gdańsku produkcję piwa organizowali, podobnie jak w Elblągu, członkowie cechu browarników (Meltzenbrauer). Cech ten okresowo przechodził w XV i początkach XVI w. Jednak jeszcze w drugiej połowie XVI w. zrzeszał około 150 członków. W połowie wieku XVII ich liczba spadła do 54. Formalnie browarnicy zajmowali w społeczności miejskiej pozycję pośrednią między rzemieślnikami a kupiectwem. Sami zresztą uważali się za kupców. Jeszcze w 1642 r. gorąco protestowali kiedy wydane przez radę rozporządzenie w sprawie ubiorów postawiło ich o szczybel niżej od wielkich kupców. Browarnicy nie szynkujący własnego piwa mieli też prawo wstępu do Dworu Artusa. Równocześnie nie jednak wraz z rzemieślnikami wchodził w skład III ordynku rady gdańskiej i stale toczyli spory z władzami, zajmując wobec patrycjatu ge-

neralnie wrogie stanowisko⁴⁹. W XVI i XVII w. wśród gdańskich browarników, podobnie zresztą jak w Elblągu, występowało spore rozwarstwienie. Wielu członków cechu nie posiadało własnych browarów, lecz tylko niektóre narzędzia, np. panwie. Miał miejsce handel udziałami w browarach, rozpowszechniła się dzierżawa⁵⁰.

Organizacja produkcji piwa była następująca. Browarnicy dokonywali hurtowych zakupów surowca, po kilka czy kilkanaście łasztów jczmienia, chmiel na fury. Przygotowanie słodu odbywało się nie w miejskich lub cechowych słodowniach, jak w Elblągu, lecz w samym browarze. Słodownia stanowiła jego integralną część. Następnie sód transportowano do stanowiska własnego miasta "wielkiego młyna". Z młyna sód powracał do browaru, gdzie warzono piwo. Miasto uczestniczyło w procesie produkcji w znacznie mniejszym stopniu niż miało to miejsce w

⁴⁸ WAP Gd. 369, 1/2433, s. 9-10, 12-17, 27; 369, 1/2445, s. 42-43, 70; 369, 1/2452, s. 97-98; 369, 1/2453, s. 91-94.

⁴⁹ B o g u c k a, "Elementy wczesnego kapitalizmu...", s. 82-83, 91. W artykule tym autorka jako pierwsza zwróciła uwagę na odlegającą od typowej cechowej - organizację piwowarstwa w Gdańsku.

⁵⁰ Tamże, s. 75, 80-81.

Elbląg. W samym browarze jego właściciel ("Meltzenbrauer") nie uczestniczył bezpośrednio w produkcji. Słód produkowali fachowcy mielcarze, bezpośrednio za nadzór nad warzeniem piwa sprawowali najemni piwowarowie, zrzeszeni w cechu "Schoppenbrewere". Byli oni opłacani przez browarników od 1 waru. Piwowarom pomagali starsi czeladnicy "Meisterknecht", którzy po czteroletnim stażu mogli zostać piwowarami. Oprócz nich w browarze pracowali niewykwalifikowani robotnicy (takie dziewczki), trzecie, drwale a przy transporcie wozy i tragarze⁵¹. W głównych zarysach społeczna organizacja produkcji nie odbiegała od elbląskiej. Można ją ująć w następujący schemat: 1) browarnik członek cechu, właściciel surowca i browaru; 2) mielcarz - najemny specjalista w browarze; 3) młynarz z czeladzi w młynie miejskim; 4) piwowar - członek cechu "Schoppenbrewere", najemny specjalista w browarze.

Również gdyby browarnicy, choć formalnie mieli monopol produkcji na terenie miasta nie egzekwowali go w praktyce. Głównym problemem już w drugiej połowie XVI w., a także później, była produkcja piwa w wiejskich posiadłościach miasta. Rada niejednokrotnie obiecywała browarnikom likwidację tej działalności, jednak obietnice te nie były realizowane choćby z tego powodu, że właścicielami niektórych browarów byli rajcy⁵².

Sytuacja w Toruniu nieco tylko różniła się od zaobserwowanej w Gdańsku. Już od około 1400 r. istniało tam bractwo piwowarów. W XVI w. było to wprawdzie zrzeszenie właścicieli browarów ("Brauheren"), posiadającym monopol produkcji i sprzedaży piwa w samym Toruniu i jego wiejskich posiadłościach. W połowie XVI w. liczyło około 80 członków, później jego liczebność malała (1598 r. - 58, 1648 r. - 36, 1680 r. - 22)⁵³. Również w Toruniu członkowie cechu browarników, choć formalnie należeli do III ordynku (mieli tu podobnie jak piekarze i rzemieślnicy czterech przedstawicieli) zajmowali pozycję bezpośrednio rzemieślnikami a kupiectwem. "Brauherren" często przewodzili opozycję pospółstwa wobec rady. Równocześnie do cechu należeli przedstawiciele najznakomitszych rodzin mieszczańskich, także rajcy i burmistrzowie. Pochodzili

⁵¹ W końcu XV w. mistrz piwowar otrzymywał 8 gr od waru, w drugiej połowie XVII w. 45 gr. Bogucka, "Gdańsk jako o rodek...", s. 30, 182-183, 380.

⁵² Bogucka, "Elementy wczesnego kapitalizmu...", s. 103, 110, przyp. 223; Tejle, "Gdańsk jako o rodek...", s. 36, 287 przyp. 140.

⁵³ S. Herbst, "Toruńskie cechy rzemieślnicze. Zarys przeszłości", Toruń 1933, s. 94-95; "Polskie ustawy wiejskie", wyd. S. Kutrzeba, A. Małkowski, [w:] Archiwum Komisji Prawniczej PAU, t. XI, Kraków 1938, s. 461.

z początków XVIII w. ordynacja rady Torunia o ubiorach i weselach, stawiała browarników w jednej grupie z kupcami, bezpodlegnie za raj-

cami i ławnikami miejskimi⁵⁴. Warunkiem wstąpienia do cechu było podobnie jak w Elblągu posiadanie browaru. Z reguły browarnicy byli też właścicielami słodowni należących do zespołu zabudowa browaru. Miasto Toruń w połowie XVI w. posiadało 2 młyny słodowe (w Starym i Nowym Mieście). Cechowi browarnicy-byli zobowiązani młócić w nich swoje sło-
dy, oddając przy tym miastu odpowiedni wymiar młyński. Właścicielami rzemie-
lniczych prac w browarach wykonywali, jak w Elblągu i Gdańsku, najemni mielcarze i "browarczycy" (w XVII w. tworzyli odrębne bractwo).

Pobierali wynagrodzenie od sztuki sło-
du i waru piwa⁵⁵. Takie dla toruńskich browarników istotnym problemem była produkcja pozacechowa. W 1608 r. rada miejska uruchomiła browar w Przysieku, następnie dalsze w Rychnowie, Rączkowie i Toporzysku. Od sło-
du mielonego na ich potrzeby nie pobierano żadnych opłat, stąd tańszy trunek mógł konkurować cenami z produkcją cechu. Piwo z browarów miejskich najpierw wyparło napój cechowy z wsi toruńskich, później rada zorganizowała wyszynk piwa przysieckiego w kilku punktach w samym mieście. Wydaje się, że właśnie produkcja miasta była główną przyczyną stopniowego kurczenia się liczby "Brauherren"⁵⁶

Przedstawione powyżej dane pozwalają stwierdzić daleko idące podobieństwo w organizacji piwowarstwa w wielkich miastach Prus. We wszystkich tych ośrodkach istniały cechy browarników-organizatorów produkcji. W społeczności miejskiej ich członkowie zajmowali pozycje podobne do kupców i rzemieślników. W Toruniu i Gdańsku organizowali cały proces produkcji z wyjątkiem przemiału sło-
du, który odbywał się w młynach miejskich. W Elblągu do lat sześćdziesiątych XVII w. w rękach miasta znajdowały się te słodownie. Pracownicy bezpodlegnie w produkcji we wszystkich omawianych miastach wykonywali najemni mielcarze i piwowarowie wraz ze swoją czeladzią oraz robotnicy niewykwalifikowani. Wszystkie wspomniane bractwa browarnicze miały monopol produkcji na terytorium swojego miasta, jednak nigdzie nie był on w pełni przestrzegany. We wszystkich tych miastach największym zagrożeniem dla cechów była produkcja browarów usytuowanych w wie-

⁵⁴ Herbstein, "Toruńskie cechy...", s. 95; Reinstejn, "Dzieje piwowarstwa w Polsce", Warszawa 1917, s. 18-19.

⁵⁵ Herbstein, "Toruńskie cechy...", s. 94-96,98.

⁵⁶ Tamże, s. 101. Organizacja piwowarstwa w Toruniu wymaga jeszcze dalszych badań z wykorzystaniem szerszej bazy źródłowej.

skich posiadało ciach tych miast. W Elblgu i Gdańsku rada tolerowała poczynania niektórych mieszczan, w tym także rajców; w Toruniu za oficjalnie organizowała produkcję we własnych browarach.

M a ł e m i a s t a

Prusy Królewskie to kraina nie tylko wielkich o rodków miejskich. W drugiej połowie XVI w. istniała tu liczna grupa miast mniejszych liczących od kilkuset do 5000 mieszkańców. Na czele tej grupy stał najludniejszy Malbork. Nasuwa się pytanie, kto w małych miastach, równie kształtujących gospodarcze oblicze kraju, korzystał z przysługującego mieszczanom prawa propinacji, kto produkował piwo, kontrolował główne rodki produkcji i bezpośrednio w niej uczestniczył? W pierwszym rzędzie przyjrzyjmy się sytuacji w Malborku, o rodku, który rozmiarami swej produkcji konkurował z pobliskim kilkakrotnie większym Elblgiem. W Malborku, w odróżnieniu od wielkich miast pruskich, nie istniał odrębny cech browarników. W źródłach nie spotkałem też śladów działania ewentualnych członków cechu elblskiego ("Aussenbruder"). Prawo warzenia przysługiwało wszystkim obywatelom miasta, posiadaczom całej lub 1/2 działki budowlanej. W końcu XVI w. (1586 r.) korzystało z niego ponad 170 mieszkańców Starego i Nowego Miasta Malborka, w tym dziesięciu rajców. Rada starała się zapobiegać nadmiernemu wzrostowi produkcji przez ograniczanie częstotliwości warzenia. Np. w 1577 r. uchwaliła, że posiadacze całej działki mogą warzyć piwo raz na trzy tygodnie, połowy zaś - co 6 tygodni. W drugiej połowie XVII w. zgodnie z uchwałami rady z lat 1665 i 1670 posiadacze całych działek mogli warzyć piwo tylko raz na 4 tygodnie. Najbardziej aktywni producenci nie przestrzegali zresztą tych przepisów, o czym wiadczy zapisy w księgach sędu wetowego⁵⁷. Mieszczanie malborscy byli właścicielami słodowni i browarów. Jak wynika z zachowanych rachunków kosztów produkcji z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XVI w., w słodowniach pracowali fachowcy mielcarze, płatni od sztuki wyprodukowanego siodu. W latach 1572-1589 opłata jak pobierali wzrosła z 12 do 15 gr. Oczywiście dostarczenie zboża oraz nieodzownego do suszenia siodu

⁵⁷ WAP Gd. Akta Miasta Malborka 508/1222, f. 183; 508/1238, f. 53-53v; 508/1982 nlb.; 508/1223, f. 247-256v. Wypadki zbyt częstego warzenia nie były liczne, np. w latach 1620-1621, 1621-1623, 1622-1624, sędzi wety malborskiej 508/1914, s. 13-43.

drewna była spraw organizuj cych produkcj mieszczan⁵⁸. Gotowy sód przewo ono do młyna zamkowego. Nie był on własno ci miasta, jak w Gda sku czy Elbl gu, lecz znajdował si w r kach ekonoma malborskiego. Zamkowy młyn meł sody mieszczan malborskich oraz chłopów z uław. W 1565 r. od ka dej sztuki sόδu (60 wiertni lub korcy) oddawali mieszczanie 2,5 wiertni wymiaru mły skiego, równocze nie płacili młynarzowi 5 szel gów od sztuki. W nast pnych latach opłaty pobierane przez młynarza wzrosły stopniowo do 15 gr (1589 .). W drugiej połowie XVII w. wymiar mły ski przekraczał ju 3 korce od łasztu sόδu, pobierany za przez młynarza "Maltgielt" był dzielony na

dwie cz ci (15 gr dla zamku, gr dla młynarza)⁵⁹. Zmielony sód dowo ono do browarów mieszczaskich. Miały one całe podstawowe wyposa enie, ł cznie z drogimi panwiami. Trudno przypuszcza , e wszystkich 150 czy 200 warz cych piwo sta było na posiadanie i zakup browaru. Tym bardziej, e z analizy listy warz cych w 1586 r. wynika, i niektórzy z nich (ponad 10% ogólu) korzystali ze swych praw 2-3 razy w roku. Produkcj w maksymalnych rozmiarach prowadziła niespełna 1/3 ogólu warz cych (14-16 warów rocznie). Wydaje si e równie tutaj, podobnie jak w wielkich miastach, miała miejsce dzier awa browarów, tworzenie spółek, a tak e warzenie piwa w kotłach "Kessel bierbraue". Z 1670 r. pochodzi wzmianka o "browarze miejskim", z którego mogli korzysta nie posiadaj cy własnych urz dze . W ten sposób miasto udzielało im pomocy, a równocze nie obejmowało ci lejsz kontrol produkcj ubo szych współobywateli. Trudno powiedzie czy browar taki istniał ju w pierwszej połowie XVII w. Pełne milczenie ródeł wskazuje odpowied negatywn⁶⁰.

Jak była zorganizowana praca w browarach mieszczaskich? Ju w drugiej połowie XVI w. działali w Malborku, podobnie jak w du ych miastach, najemni piwowarowie. O tym, e w społeczno ci miejskiej nie zaj-

⁵⁸ WAP Gd. 508/1220, f. 12; 508/1228, f. 56-56v..

⁵⁹ "Lustracja województwa malborskiego 1565", wyd. S. Hoszowski, Gda sk 1961, s. 54; "Lustracja województwa malborskiego i chełmi skiego 1570", wyd. S. Hoszowski, Gda sk 1962, s. 26; "ródła do dziejów ekonomii malborskiej", t. IV, s. 85. Przez pótorawiecze (1550-1700) ekonomowie malborscy zachowali w swym r ku, z pewnymi przerwami, bezpo redni kontrol nad młynem. Jedynie w 1600 r. Stanisław Kostka wydzier awił miastu na 3 lata 3 młyny w tym równie sódowy. Miasto dzier awiło te młyn przez pewien czas w ko cu XVII w. WAP Gd. 508/1225, f. 6-7, 15-16v, 19-20; "ródła do dziejów ekonomii malborskiej" (dalej ZDEM), t. IV, s. 239.

⁶⁰ WAP Gd. 508/1882 nlb.; 508/1915, s. 234.

mowali zbyt wysokiej pozycji, wiadczy wydanie przez rad (1578 r.) wspólnej ordynacji dla tragarzy i piwowarów ("Der Treger und Breuer Ordnung"). Piwowarowie pracowali wraz ze swymi pomocnikami. Zgodnie z wilkierzem z początku XVII w. nie wolno im było nadzorować pracy jednocześnie w dwóch browarach, co w praktyce zapewne dochodziło do miejsca. W browarze obok piwowarów pracowali też drwale i tzw. "Wasserzieher" obsługujący urządzenia wyciągowe wody. Wszyscy byli opłacani od waru. W 1578 r. oficjalna stawka wynosiła: dla majstra piwowara 11 gr, dla tragarzy wody 9 gr, dla drwala 7 gr. Oprócz tego wszyscy mieli prawo do pewnej ilości "Tafelbier", nie przysługiwało im natomiast wyżywienie w czasie pracy. W początkach XVII w. deputat piwny objął również najgorszy ciekus, tzw. "Schenkbier". Z reguły jednak wbrew postanowieniom ordynacji piwowarowie i pozostali pracownicy otrzymywali wynagrodzenie nieco wyższe od przysługującego, a także wyżywienie. Jak widać, model organizacyjny piwowarstwa malborskiego różnił się od rozwięzanych praktykowanych w wielkich miastach pruskich w kilku punktach. Po pierwsze, nie doszło tu do powstania monopolizującego całość produkcji cechu browarników. Po drugie, miasto nie kontrolowało młyna słodowego (królewski - starociński) i pozostałych urządzeń produkcyjnych; brak natomiast różnic w organizacji pracy w mieszczanskich słodowniach i browarach. Ich właściciele czy też dzierżawcy byli jedynie organizatorami produkcji, produkowali zaś sody i warzyli piwo - jak w wielkich miastach - pracownicy najemni, specjaliści i niewykwalifikowani. Nie utworzyli oni jednak, tak jak w Gdańsku czy Elblągu, odrębnej organizacji (cech, bractwo). Odmienny natomiast w dużych miastach charakter miał w Malborku problem nielegalnej produkcji piwa. Piwo malborskie miało zapewniony zbyt w samym Malborku, a także w kilkudziesięciu wiejskich karczmach Ekonomii. Browar zamkowy do połowy XVII w. pracował w zasadzie na potrzeby zamku i czeladzi z folwarków. Dopiero druga połowa XVII w., zwłaszcza za przełomem XVII/XVIII stulecia, przyniosły gwałtowny wzrost jego produkcji, którą lokowano nie tylko w karczmach przedzamcza i wsi uławskich, lecz również w samym Malborku. Niekiedy wyszynk zamkowego trunku prowadzili rzemieślnicy. W ten sposób z prawie stuletnim opóźnieniem dały o sobie znać zjawiska znane z Korony (wypieranie produkcji miejskiej przez starociński). Mamy tu jednak

⁶¹ WAP Gd. 508/1220, f. 181, 267; 508/1222, f. 228v-229; 508/1224, f. 6; 508/1238, f. 33v, 53-53v.

do czynienia nie tyle ze sprzeczności z prawem działalności produkcyjnej, ile z walką o rynek zbytu i problematykę organizacji handlu, która wymaga odrębnego omówienia⁶²

W dwukrotnie mniejszym od Malborka Grudziądzu (ok. 2000 mieszkańców w XVI w.)⁶³ warzeniem piwa mógł zajmować się każdy obywatel posiadający całość lub pół działki budowlanej. Zasada ta potwierdza-

ła wilkierze miasta z lat 1466, 1582, 1628 i 1642⁶⁴. Domy mieszczackie z reguły były zaopatrzone w sprzęt konieczny do warzenia. Równocześnie nie obywatele grudziądzcy korzystali z podstawowych urządzeń pozostających pod kontrolą starosty lub gminy miejskiej. Kolejne lustracje (od 1565 do 1664) informują o przemiale słoików mieszczackich w młynie zamkowym za wymiar na rzecz starostwa i odrębnych opłat dla młynarza⁶⁵. Najpóźniej od lat dziewięćdziesiątych XVI w. w dalszych etapach produkcji korzystali mieszczanie z miejskich słodowni (najprawdopodobniej obywatelskich) i z browarów. Na przykład w 1608 r. miasto posiadało trzy słodownie (Malzhaus) i dwa browary (Brauhaus). Ci mieszczanie posiadali zapewne własne browary, korzystali też z miejskich wodociągów⁶⁶. Od każdego waru płacili na rzecz miasta tzw. Wassergeld. Jak widać, miasto inwestując w najdroższe urządzenia produkcyjne⁶⁷ wspierało swych obywateli-producentów piwa, a równocześnie nie tworzyło w ten sposób nowych źródeł dochodów kasy miejskiej, uzyskując zarazem możliwość kontroli rozmiarów produkcji. W tej sytuacji mieszczanie zabiegali jedynie o uzyskanie odpowiednich ilości surowca (zboża) oraz materiałów pomocniczych (drewna). Ich spraw-

⁶² WAP Gd. 508/1236, f. 85; 508/1237, f. 59-61v; 508/1882 nlb; A. Matuszak, "Gospodarstwo chłopskie na uławach malborskich w początkach XVII w.", Warszawa 1962, s. 192 przyp. 93; ZDEM, t. IV, s. 66-67.

⁶³ "Atlas Historyczny Polski. Prusy Królewskie w drugiej połowie XVI w.", oprac. M. Biskup przy współudziale L. Koca, Warszawa 1961, s. 67, tab. 32.

⁶⁴ X. Proelich, "Geschichte der Graudenzer Kreises", Bd. I, Danzig 1884, s. 130.

⁶⁵ Tamże, Bd. II, Danzig 1885, s. 37; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 128; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 85-86; "Lustracja województw Prus Królewskich 1624. Z fragmentami lustracji 1615...", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1967, s. 254-256; "Opis królewskiej woj. chełmińskiej, pomorskiej i malborskiej w r. 1664", wyd. J. Paczkowski, Toruń 1938.

⁶⁶ Proelich, "Geschichte...", Bd. I, s. 130, 137-139, 145-146; Bd. II, s. 102-103, 113-114.

⁶⁷ Np. w 1597 r. zakup browaru za 500 mk, Proelich, "Geschichte...", Bd. II, s. 113.

było to opłacenie ludzi pracujących w słodowniach i browarach. Przy przygotowaniu słodu byli zatrudniani fachowi mielcarze (Mälzer), w browarach za mistrzowie piwowarscy i ich pomocnicy (Braumeister, Brauhelfer), podobnie jak w wielkich miastach i Malborku otrzymywali wynagrodzenie od waru w gotówce i naturze (wysłodziny, piwo cienkusz "Schenckbier"). Nie wiadomo czy przysługiwało im również wynagrodzenie w czasie pracy. Mistrz i pomocnik wykonywali całą produkcję od wywiezienia słodu do młyna, do zlania piwa do beczek, przy czym mistrz odpowiadał za powierzony surowiec. W razie zepsucia sztuki był zobowiązany zwrócić jej wartość lub odbyć karę 3 miesięcy więzienia. W browarach pracowali też niewykwalifikowani robotnicy dniówkowi, np. przy myciu beczek⁶⁸. Jak widać organizacja pracy w samych browarach również w Grudziądzu nie odbiegała od obserwowanej w pozostałych miastach. Takie dane dotyczące kontrybucji szwedzkiej (1657 r.) pozwalają na wyciągnięcie wniosków o pozycję społeczną i majątkową ludzi związanych z produkcją piwowarską. Przy pobieraniu podatku całą ludność podzielono na różnym stopniu obciążonych kategorii. W pierwszej najuboższej znaleźli się robotnicy dniówkowi (zapewne również browarni) oraz komornicy (Kammerleute), w drugiej mielcarze obok drwali i czeladników rybackich, w trzeciej pomocnicy piwowarscy razem z wódnicami i zagrodnikami dzierżawcami, w czwartej mistrzowie piwowarscy wraz z szynkarzami, rybakami, zagrodnikami, posiadaczami domostw oraz ziemi i innymi. W tej kategorii obok budników i rzemieślników spotykamy także "Bierbrauer", w ostatniej zaś tylko kupców. Powstaje pytanie, kim byli owi "Bierbrauer" swą zawołaniem ustępujący jedynie kupiectwu. Czy byli to po prostu obywatele cieszący się piwem z racji posiadania całej działki budowlanej lub browaru, czy też może w Grudziądzu zaczęła kształtować się podobna do spotykanej w wielkich miastach pruskich, a wykluczająca ze swego grona np. rzemieślników (por. Elbląg), organizacja przedsiębiorców piwowarskich. To pytanie niestety pozostanie bez odpowiedzi. Jedno jest pewne, że "Bierbrauer" nie sposób utożsamiać z należącymi do najuboższych warstw ludności fachowcami-piwowarami, czy tym bardziej innymi pracownikami browarów czy słodowni⁶⁹.

Organizacja piwowarstwa w innych miastach i miasteczkach Prus Królewskich w zasadniczych rysach nie odbiegała od schematu malbor-

⁶⁸ Tamże, Bd. I, s. 130-131; Bd. II, s. 105, 147.

⁶⁹ Tamże, Bd. II, s. 105.

skie, a o czy grudzi dzkiego. Na przykład w Tczewie, Gniewie, Chojnicach prawo produkcji piwa posiadali wszyscy właściciele całych lub części działek budowlanych. W innych miastach woj. pomorskiego prawem warzenia piwa cieszyli się wszyscy obywatele (Czarne, Debrzno, Nowe, Puck). Podobne zasady obowiązywały w Ziemi Chełmińskiej, gdzie w biskupim Chełmnie, zgodnie z wilkierzem z 1590 r. warzyć piwo mogli obywatele - posiadacze domostw⁷⁰. Rozmiary produkcji były podobnie jak w Malborku ograniczane przez rotacyjny system warzenia. Kiedy uprawniony mieszczanin mógł produkować piwo raz na kilka tygodni. W Gniewie zgodnie z wilkierzem z 1588 r. posiadacze całej działki budowlanej warzyli co 3 tygodnie, 1/2 działki - co 6 tygodni. W Tczewie (1599 r.) posiadacze 1 i 1/2 działki warzyli co 3 tygodnie, mniejszych co 5 tygodni. W Nowem wszyscy uprawnieni warzyli co 4 tygodnie. System taki z pewnymi korektami (wydłużenie przerw w produkcji) obowiązywał w Prusach co najmniej do końca XVII w. Jego realizacja wywoływała te pewne konflikty. Na przykład w 1664 r. pospólstwo Golubia (woj. chełmińskie) skarżyło się lustratorom, że burmistrz i rajcy warzyli piwo poza kolejnością. Podobne zażalenie na nieprzestrzeżenie kolejności warzenia złożył w 1685 r. w urzędzie grodzkim jeden z mieszczan dzierzgowskich. Mimo tych trudności system lepiej lub gorzej funkcjonował na terenie całych Prus⁷¹.

W małych miastach, podobnie jak w Malborku, cz mieszczan dysponowała własnymi słodowniami (mielcuchami) i browarami. Jedynie mieszczanie Białego Boru w drugiej połowie XVI w. nie produkowali słodów, zakupując gotowe w Czarnem, Człuchowie i innych miastach. Równocześnie nie jednak w wielu ośrodkach znacznie wcześniej niż w Malborku, a podobnie jak w Grudziądzu rady organizowały miejskie browary i słodownie, z których korzystali obywatele nie posiadający własnych urządzeń. Browar taki istniał np. w sąsiedztwie z Malborkiem Nowym Stawie (1627 r.). Podobnie było w wielu miastach woj. pomorskiego. W Nowem w latach 1593-1614 funkcjonowały 3 miejskie browary⁷². W woj.

⁷⁰ G i e r s z e w s k i , "Struktura gospodarcza...", s. 48-49, 53-54; Z. Z d r ó j k o w s k i , "Nieznane źródło prawa chełmińskiego", "Czasopismo Prawno-Historyczne", t. 23, z. 2, s. 158.

⁷¹ G i e r s z e w s k i , "Struktura gospodarcza...", s. 53-54; A. P r y ł o w s k i , "Gospodarka Nowego n. Wisł w latach 1662-1772. Problemy produkcji i wymiany", Bydgoszcz 1978; "Opis królewsczyzn...", s. 7-8; WAP Gd. 2/8, s. 150-151.

⁷² "Lustracja województwa pomorskiego 1565", wyd. S. Horszowski, Gdańsk 1961; G i e r s z e w s k i , "Struktura gospodarcza...", s. 50-51; WAP Gd. 518/2, s. 10.

chełmi skim w 1641 r. w Lubawie działały dwa mielcuchy i dwa browary miejskie. W 1647 r. w Kowalewie wszyscy mieszczanie warzyli piwo kolejno w jednym miejskim browarze. Nasuwa się te porównanie z wielkimi słodowniami elblaskimi⁷³. Wyjątkowo mieszczanie korzystali ze słodowni i browarów starociskich. Tak było np. w 1565 r. w Gniewie i

Tczewie⁷⁴. Powstawanie w licznych małych ośrodkach stanowiących własno miasta słodowni i browarów wiadczy z jednej strony o niemożności ponoszenia przez wielu mieszczan kosztów budowy i zakupu urządzeń browarniczych, z drugiej zaś o przejmowaniu przez gminę miejską kontroli nad całością (Kowalewo, Nowy Staw) lub nad procesami produkcji piwa. Natomiast przemysł siodu na potrzeby wszystkich miast odbywał się wyłącznie w młynach królewskich (starociskich). Wynikało to z ogólnie obowiązującego przymusu młelnego. Przykładem mogą być miasta woj. malborskiego: Nowy Staw, Dzierżgoż, Sztum, Tolkmicko i sam Malbork⁷⁵.

Pozostaje jeszcze odpowiedź na pytanie, kto pracował w prywatnych czy też miejskich mielcach i browarach? Piwowara specjalistą zatrudniała rada Nowego Stawu. Mielcarze i piwowarowie pracowali też w miastach woj. pomorskiego, lecz stanowili tam grupę bardzo nieliczną. Ich liczba wzrosła znacznie dopiero w drugiej połowie XVII w. Ze stosunkowo prostą produkcją piwa wielu mieszczan z mniejszych ośrodków radowało sobie zapewne bez pomocy fachowców, korzystając jedynie z własnego doświadczenia i pracy niewykwalifikowanych robotników. Malbork i Grudziądz ze swoją licznější grupą piwowarów były raczej wyjątkami. O ich roli w Malborku decydowały niespotykane w skali całych Prus rozmiary produkcji. Natomiast podobnie jak w Malborku, także w innych mniejszych miastach nie odgrywało poważniejszej roli zagadnienie nielegalnej produkcji piwa. Podstawowym problemem dla mieszczan była bowiem produkcja wiejska (szlachecka i starocińska), których organizacja i ekspansja stanowiły odrębny problem.

⁷³ "Ordynacja miasta Lubawy z 1641 r.", wyd. Z. Zdrójkowski, "Zapiski Historyczne", t. 15, z. 3-4, s. 150.

⁷⁴ Gierszewski, "Struktura gospodarcza...", s. 51.

⁷⁵ "Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 93; "Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 3; "Opis królewszczyzn...", s. 413, 424.

⁷⁶ Gierszewski, "Struktura gospodarcza...", s. 53, 57; WAP Gd. 518/2, s. 248.

Kończąc rozważania na temat organizacji piwowarstwa w miastach Prus Królewskich wypada jeszcze stwierdzić, że zarówno w wielkich jak i małych miastach nie przystawała ona do tradycyjnego modelu produkcji cechowej. W Gdańsku i Elblągu cechy browarnicze nie były związkami rzemieślników, lecz organizacjami ludzi dysponującymi kapitałem i urządzeniami produkcyjnymi. W małych miastach "powszechne" prawo produkcji piwa również stało w sprzeczności z podstawowymi zasadami cechowego monopolu produkcji. Wypada też stwierdzić, że znana w Prusach organizacja produkcji była zbliżona do istniejącej w wielkich miastach Hanzy i różniła się do znacznym stopniem od znanej z Korony⁷⁷.

H a n d e l p i w e m w m i e c i e

Organizacja sprzedaży piwa w siedemnastowiecznym Elblągu (stan ródem nie pozwala na analizę sytuacji z XVI w.) była następująca. W samym mieście hurtowy handel piwem (sprzedaż beczek) był zastrzeżony dla członków cechu browarników. Istniała także sieć szynków, jednak szynkarze mieli prawo tylko do handlu detalicznego - sprzedaży piwa na stopy (1,4 l). Aktywną rolę odgrywali tu członkowie cechu targarzy piwa, nie tylko świadczący usługi transportowe, lecz także prowadzący wyszynk⁷⁸. Zgodnie z ordynacją dla szynkarzy z 1636 r. piwo mogli szynkować tylko obywatele Elbląga po uzyskaniu zgody wety. Szynkarze byli związani z określonymi browarnikami-dostawcami. Od szynkowanego trunku pobierali tzw. "Schancgeld". Do każdego szynkarza otrzymywali towar na kredyt i byli zadłużeni u dostawców. W tej sytuacji ordynacje rady miejskiej zakazywały im zaopatrywania się u innych browarników do czasu spłacenia długu, przewidywały też represje za ucieczkę z miasta⁷⁹. Najwidoczniej zadłużeni szynkarze do czegoś stosowali obie metody. Sprzedaż detaliczną piwa zajmowała się także grupa producentów-browarników. W jednym domu często znajdował się browar i szynk. Ceny piwa zarówno hurtowe (beczek), jak i detaliczne (stofów) ustalały władze miejskie. One też wspólnie ze specjalnie

⁷⁷ Szerzej o problemach organizacji piwowarstwa w przygotowywanym artykule "Społeczna organizacja produkcji piwa w miastach Prus, Korony i Hanzy".

⁷⁸ WAP Gd. 391/41, s. 96-97, 151; 397/26, s. 3.

⁷⁹ Ordynacja z 1636 r. WAP Gd. Rkps. Elb. 492/647, s. 281-282; Ordynacja z 1614 r., WAP Gd. 492/1062.

powołanymi przez cech "instygatorami" nadzorowały przestrzeganie tych

postanowie a tak e prawidłowo stosowanych miar⁸⁰. Odr bnym problemem było zaopatrywanie w piwo karczem i młynów we wsiach woj. elbl skiego. W teorii karczmarze mieli prawo swobodnego wyboru dostawcy spo ród browarników elbl skich. Jednak ca ł pierwsz połow XVII w. wypełnia spór cechu z członkami rady miejskiej bezpo rednio zarz dzaj cymi terytorium miasta. Zmuszali oni karczmarzy do szynkowania piwa warzonego w ich browarach. Sprawa wpływała stale w ro-

kowaniach cechu z rad w latach 1610, 1620, 1626, 1649 ⁸¹. Rozstrzygni cia rady cho formalnie korzystne dla browarników nie zmieniły sytuacji. Podobne problemy na mniejsz skal wyst powały te w małych miastach. Np. ju w 1590 r. wilkierz Chełmna stanowił: "Wilkierujemy tak e, aby karczmarze od wsiów naszych miejskich, u ka dego mieszczanina piwo brali u kogo si im upodoba b dzie. A gdzie by którego karczmarza do tego przymusił, aby u niego piwo brał ten ma by ... karany"⁸². Podobny do znanego z Elbl ga system sprzeda y piwa istniał te w innych miastach pruskich. W Malborku granica mi dzy handlem detalicznym a hurtowym była jednak cz sto zatarta i z reguły producenci prowadzili wyszynk w mie cie. (Kwesti odr bn stanowi zaopatrywanie karczem na uławach Malborskich. Niezale nie od uprawnionych do tego mieszczan wyszynkiem piwa i wódki, produkowanych w browarach ekonomii, a tak e przez osadników menonickich w drugiej połowie wieku, na du skal trudnili si rzemie lnicy). Płynno granicy mi dzy handlem hurtowym i detalicznym mo na te obserwowa w Tczewie. W ka dym jednak wypadku ceny piwa w porozumieniu z przed-

stawicielami pospółstwa ustalała rada miejska⁸³. Analogiczn do istniejącej w Elbl gu organizacj sprzeda y piwa spotykamy te w innych wielkich miastach Prus i Rzeczypospolitej. W Gda sku piwo szynkowali głównie szynkarze, ale ubo si producenci trudnili si wyszynkiem osobi cie. Tu równie zdarzało si , e szynkarze handlowali piwem otrzymanym od browarników na kredyt⁸⁴. Podobnie było w Poznaniu, gdzie dodatkowym problemem były proporcje sieci punktów wyszynku,

⁸⁰ WAP Gd. 391/41, s. 96-97; 397/110, s.3.

⁸¹ WAP Gd. 392/41, s. 37, 69, 75-76, 82; 397/110, s. 12.

⁸² Z d r ó j k o w s k i , "Nieznane ródło...", s. 174.

⁸³ WAP Gd. Miasto Malbork 508/1914, s. 19; 508/1236, f. 85; 508/1238, f. 57; 508/1882 nlb.

⁸⁴ B o g u c k a , "Gda sk jako o rodek...", s. 216, 251.

prowadzonych przez szynkarki i uboższych piwowarów samodzielnie sprzedających swój produkt. Człuchowscy bracia dążyli do ograniczenia liczby szynkarek. Podobnie jak gdzie indziej tu również szynkarki pobierały od dostawców opłaty za wyszynk (tzw. dzbanowe). W pocztkach XVIII w. miał Poznań około 50 szynków⁸⁵.

S p o ł e c z n a o r g a n i z a c j a p i w o w a r s t w a n a w s i p r u s k i e j

Badając problematykę Prus Królewskich, a szczególnie ich najbardziej zurbanizowanej części (rejon delty Wisły), nie sposób jednak całkowicie pominąć zagadnienia propinacji na wsi, choćby ze względu na wyjątkowo w tym rejonie gęste i różnorodnie kontakty miasto - wieś. Pierwszym bardzo istotnym problemem jest powołane ograniczenie całej produkcji wiejskiej na rzecz miast, zaopatrujących także wieś. Klasycznym przykładem mogą tu być dobra Elbląga i Gdańska. Tamtejsi wiejscy karczmarze przez cały interesujący nas okres byli zobowiązani do zaopatrywania się w miasto. Bardziej specyficzny był przypadek Malborka. W prawie każdej wsi ekonomii malborskiej znajdowało się 1, niekiedy 2-3 karczmy. W końcu XVI w. w 64 wsiach uławskich mieszczaństwo malborskie było właścicielami 50 karczem lub też posiadali wyłączonego dostarczania do nich piwa. W XVII w. ta sytuacja, odmienna niż w innych częściach Prus i Rzeczypospolitej, nie uległa zasadniczym zmianom. Tylko przeprowadzona w 1661 r. rewizja Małej uławy Malborskiej odnotowuje 7 wsi, w których właścicielami karczem byli mieszczaństwo malborskie. Np. posesorem karczmy w Bisterfeld był Michael Reyman rajca malborski, w Złotowie (Reichenfeld) zaś aptekarz i mieszczanin malborski Daniel Hekier⁸⁶. Z kolei pochodząca z lat 1743-1760 księga malborska zawiera 14 kontraktów dotyczących przymusowego wyszynku piwa, produkowanego przez mieszczan malborskich w 13 wsiach ekonomii⁸⁷. Oczywiście ani rewizja ani zbiór kontraktów nie daje pełnej informacji o stanie posiadania mieszczan. Wskazują one jednak, że nawet w XVIII w. mieszczaństwo malborskie zachowało kontrolę nad znaczną częścią rynku piwnego w ekonomii. O ich wciąż silnej pozycji świadczą

⁸⁵ "Wilkieże poznańskie", wyd. W. Maisel, cz. II, Wrocław 1968, s. 125.

⁸⁶ ZDEM, t. IV, s. 23-24, 37-38.

⁸⁷ WAP Gd. 508/926, f. 2.

te spory jakie toczyli z różnymi konkurentami w drugiej połowie XVII w. Pojawienie się w ekonomii nowego punktu wyszynku traktowali jako naruszenie prerogatyw miasta. Równocześnie nie jeszcze w 1668 r. walczyli z ekonomem Bielskim o prawo zaopatrywania karczem na podzamczu, w 1670 r. za uzyskali królewskie potwierdzenie prawa wyłącznie do dostarczania piwa do karczem na Wielkiej i Małej ulawie. Powstaje pytanie czy ekonomowie nie próbowali przejść intratnej produkcji browarniczej. Jak wykazał J. Szpak, do końca XVI w. nie była ona dla nich zbyt opłacalna, tak i w pierwszym trzydziestoleciu XVII w. produkcja browarów zamkowych szła przede wszystkim na utrzymanie czeladzi i personelu w Malborku i folwarkach ekonomii⁸⁸. Sytuacja zmieniła się od połowy XVII w. Jedyną drogą ekspansji było jednak stopniowe przejmowanie karczem mieszczanskich lub też budowa nowych. Efekty tych poczynań były mimo wszystko dość skromne. Np. w 1707 r. browar starości w Młotach zaopatrywał 14 punktów wyszynku. Wydawałoby się, że jest to liczba znaczna, lecz w rzeczywistości było tylko 5 stałych karczem oraz tzw. Wachbudy na wałach przeciwpowodziowych nad Wisłą, w których "szynkuj piwo kiedy lód idzie tylko". Natomiast browar ten nie zaopatrywał karczem we wsiach szarwarkowych dla tego folwarku⁸⁹. Inaczej w drugiej połowie XVII w. wyglądała sytuacja choćby w innych starostwach woj. malborskiego. Np. w wyłączonej od 1654 r. z ekonomii malborskiej dzierżawie nowodworskiej reguła było szynkowanie przez karczmarzy piwa dworskiego⁹⁰. Podobnie było w starostwie tołkockim⁹¹. Ta sama zasada obowiązywała też w innych częściach Prus, na przykład w starostwie puckim⁹². Jedynym wyjątkiem pod tym względem nie były posiadłości patrycjuszowskie czy tekońskie. W dobrach klasztorów w Oliwie i Kartuzach monopol propinacji obowiązywał najpóźniej od początków XVII w.⁹³ Wydaje się, że poza województwem malborskim właśnie pierwsza połowa XVII w. była w Prusach okresem przejścia przez starostów monopolu zaopatrywania

⁸⁸ WAP Gd. 508/1236, f. 83.

⁸⁹ ZDEM, t. IV, s. 195.

⁹⁰ "Opis królewszczyzn...", s. 391-392, 394-397.

⁹¹ Tamże, s. 425-426, 428-429.

⁹² Tamże, s. 106-107, 109, 112-113, 122-123; W. Odyńc, "Starostwo puckie 1546-1678", Gdańsk 1961.

⁹³ "Polskie ustawy wiejskie XV-XVIII w.", wyd. S. Kutrzeba, A. Małkowski, Kraków 1938, s. 31, 70; "Ustawa dla wsi Edwarda Rüdigerarajcy gdańskiego z drugiej połowy XVII w.", wyd. S. Hoszowski, "Zapiski Historyczne", t. 24, z. 1, s. 93.

poddanych w piwo. W dobrach prywatnych sprawa została rozstrzygnięta na korzyść szlachty już w XVI w. Charakterystyczne jest, że przywilej Zygmunta III Wazy dla miast z 1593 r. dotyczył tylko królewszczyzn⁹⁴.

Organizacja produkcji w browarach szlacheckich czy starościńskich była znacznie mniej skomplikowana od przedstawionej powyżej spotykanej w miastach (szczególnie wielkich). O technice warzenia piwa szerzej pisz poniżej, tu wypada tylko zaznaczyć, że najczęściej jedynym fachowcem stale zatrudnianym przy warzeniu piwa szlacheckiego był mielczarz-piwowar, nadzorujący najpewniej zarówno przygotowanie siodu, jak i samo warzenie. Resztę prac wykonywała czeladź folwarczna⁹⁵. Organizacja pracy nie odbiegała od znanej z terenu Wielkopolski czy też innych części Korony⁹⁶.

W Prusach występował ten problem warzenia piwa przez karczmarzy wiejskich. W XVII w. warzyła piwo niewielka grupa karczmarzy. Przykładem może być wieś Trippen w starostwie kiszporskim, gdzie w 1642 r. miał karczmarz "warzenie i szynkowanie piwa wolne". W pierwszej połowie XVII w. podobne przypadki znamy ze starostwa gniewskiego i grudzińskiego⁹⁷. W drugiej połowie XVII w. między innymi w Ciechocinie w starostwie puckim jeszcze w 1661 r. sołtys Jakub Kulesz miał karczmarza własnego, "gdzie i piwo swoje daje"⁹⁸. Sytuacja była chyba zbliżona do znanej z Korony, gdzie w niektórych rejonach (np. woj. sieradzkie) na początku XVII w. karczmarze producenci stanowili liczną grupę, jednak w drugiej połowie kategoria ta stopniowo zanikała. Wydaje się, że z wyjątkiem woj. malborskiego proces ten, może nieco powolniejszy, nie ominął też Prus Królewskich⁹⁹.

Wreszcie istotnym problemem jest sprawa chłopskiej produkcji piwa. W Koronie zezwalało mieszkającym niektórym wsiom na warzenie piwa na uroczystości rodzinne, wesela, pogrzeby. Najczęściej miało to miejsce

⁹⁴ G i e r s z e w s k i , "Struktura gospodarcza..." s. 147-148.

⁹⁵ Np. starostwo malborskie, "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 43; starostwo człuchowskie 1609 r., AGAD ASK LVI 57, f. 89-90; starostwo sztumskie, "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 86-87.

⁹⁶ Por. M. S z c z e p a n i a k , "Karczma, wieś, dwór", Warszawa 1976.

⁹⁷ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 57, 135, 137, 258.

⁹⁸ "Opis królewszczyzn...", s. 114-115.

⁹⁹ M. o b r z y s i , "Prawo propinacji w dawnej Polsce", [w:] "Szkice i studia historyczne", t. I, Kraków 1922, s. 267; H. S a m-

we wsiach olenderskich, gdzie gromada wykupywała prawo propinacji. Wreszcie były rejony, w których chłopcy warzyli piwo samodzielnie, korzystając jednak z urzędz pańskich za określon opłat od waru¹⁰⁰.

Tymczasem w ekonomii malborskiej znane z Korony proporcje były odwrócone. W wydanym w 1695 r. wyroku s d referendarski potwierdził wolno warzenia piwa przez cały rok dla mieszkań ców wsi olenderskich uław Malborskich. Jedynie na wesela, chrzciny i stypy mieli olendrzy zaopatrywa si w piwo pańskie. Mieszka cy innych wsi w woj. malborskim cieszyli si równie do szerokimi prawami. Gburzy z ekonomii mogli legalnie warzy piwo na własne potrzeby i wy wywie nie czeladzi w okresie siewów i niw. Podobne prawa mieli te chłopcy z uław Gdańskich¹⁰¹. Mieszka cy starostwa tołkmickiego jeszcze w

drugiej połowie XVII w. mogli warzy rocznie 3 beczki piwa¹⁰². Wreszcie warto podkre li, e niektórzy gburowie w ekonomii malborskiej posiadali indywidualne przywileje warzenia piwa. O tym, e z praw tych korzystali wiadczy nie tylko protesty mieszczan przeciwko tej produkcji i zakazy jej nielegalnego rozszerzania na cały rok, lecz tak e istnienie ró nych mielcuchów, browarów czy te zapasów słodu, cz sto stanowi cych przedmiot ró nych transakcji handlowych¹⁰³.

Powy ej przedstawiłem zarys aktywno ci produkcyjnej wiejskich producentów piwa w woj. maiborskim. Z tego szkicowego obrazu wynika nie tylko znacznie wi ksza rola miasta na rynku wiejskim (szczególnie Malbork), lecz tak e wi kszy zapewne ni w innych rejonach Prus i Korony udział chłopów w produkcji piwa, co stanowiło jeden z elementów specyficznych wyró niaj cych cały rejon delty Wisły.

s o n o w i c z , "Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV-XVI w.". Warszawa 1954, s. 154-155; S z c z e p a n i a k , op. cit., s. 38-39.

¹⁰⁰ J. R a i z , "Przymus propinacyjny w dobrach królewskich koronnych w epoce nowo ytniej", "Themis Polska", t. VII, 1937, s. 74; S z c z e p a n i a k , op. cit., s. 22-24.

¹⁰¹ WAP Od. 508/1224, f. 187, 191v; B o g u c k a , "Gdańsk, jako o rodek...", s. 234; M z a k , "Gospodarstwo chłopskie...", s. 183.

¹⁰² "Opis królewszczyzn...", s. 426-427, 429.

¹⁰³ M z a k , "Gospodarstwo chłopskie...", s. 23-24, 53-54, 140, 183.

III. TECHNIKA PRODUKCJI

Na proces produkcji piwa składają się dwa zasadnicze etapy: przygotowanie słoðu i warzenie napoju. Na słoðu można przerabiać każdy gatunek zboża, jednak w Prusach Królewskich w XVI-XVII w. podstawowym surowcem był jęczmień. Ponieważ technika piwowarska tak w Prusach, jak również na siedlonych terenach Rzeczypospolitej i Rzeszy Niemieckiej była zbliżona, w dalszych wywodach o procesie produkcji będzie posługiwano się materiałem także spoza Prus. Według ustaw cechowych mielarze i piwowarzy do produkcji piwa powinni zakupywać zboże zdrowe, czyste i nie stęchłe¹. Taki surowiec poddawano obróbce. Najpierw ziarno czyszczono (szuflami na wietrze, przesiewano przez rzeszota), następnie czyste zboże (bez plew) moczone w kadziach zlewnych przez kilka dni. Po tym zabiegu łuska ziarna oddzielała się od jego części czystej. Następnie zboże kiełkowało na tokach słodowych (duże powierzchnie z palonej cegły, gliny, kamienia). Ułożone na toku warstw słoðu trzeba było często przerabiać, aby nie spleśniała. Co pewien czas słoðu na tokach (gromadach) skrapiano wodą. Przy słodowaniu ziarno zaczynało kiełkować. Takie właśnie wyrośnięte ziarno zbożowe nazywamy słoðem², który następnie suszono i rozdrabniano (rutowano) w młynach. Zmęły słoðu był już surowcem gotowym do warzenia piwa. Słoðu zalewano wodą i całą masę podgrzewano do temperatury około 70°, otrzymany zacier odcedzano, pozostałe młoto (wysłodziny) i czysty płyn (brzeczka) ponownie gotowano z dodatkiem chmielu. Wreszcie brzeczka odcedzono, studzono i rozlewano do beczek lub kadzi, gdzie po dodaniu drożdży zachodziła fermentacja³.

¹ E. Borkowska - Bagieńska, "Cechowe prawo gospodarcze w miastach Wielkopolski w XVII w.", Poznań 1977, s. 98.

² "Encyklopedia Rolnicza", t. VIII, Warszawa 1899, s. 151-152; H. Samsonowicz, "Rzemiosło wiejskie w Polsce w XIV-XVI w.", Warszawa 1954, s. 151-152.

³ M. Bogucka, "Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku", Wrocław 1962, s. 36-37.

Jak przeprowadzono te wszystkie czynności, jakimi narzdziami posługiwano się? Kolejne etapy produkcji odbywały się w mielcach, ozdowniach i browarach. W mielcach najczęściej zalewano zboża, tu natomiast proces kiełkowania ziaren, w ozdowniach odbywało się suszenie słoju, w browarach warzenie piwa. W miastach mielce z ozdowniami oraz browary z reguły były rozlokowane osobno. Np. w 1565 r. w Tczewie był "mielce... w murze miejskim przymurowany, w którym ozd słoju mieszczanie"⁴. Odrębne słodownie-mielce (Maltzhaus) istniały zarówno w Malborku, jak i w Elblągu. Tu słodownie były przedsi biorstwem miejskim. W drugiej połowie XVII w. na terenach byłego zamku krzyackiego skoncentrowano 3 słodownie, w których produkowano, a także suszono słoje⁵. Browary natomiast mieszczące tylko urządzenia do warzenia piwa znajdowały się na zapleczu domów mieszczeskich. Podobne rozwiązanie spotykamy także w Malborku. Również w Krakowie browary skupiały się na tyłach poszczególnych działek budowlanych, a urządzenia warzelnicze mieściły się w budynku mieszkalnym. Tam gdzie pozwalały na to warunki terenowe browary lokowano bezpośrednio nad rzeką, stawem lub jeziorem⁶. Na wsi w przeciwieństwie do miast słodownie (mielce), ozdownie i browary często stanowiły jeden kompleks lub te mieściły się pod jednym dachem. Np. w 162* r. na zamku w Rogonie (woj. chełmińskie) lustratorzy stwierdzili "podle sadu jest dom, gdzie browar, słodownia i o d arnia pospołu. Studnia przed browarem"⁷. Czasami taki wielofunkcyjny obiekt różną określał jako browar, czasem jako mielce. Np. w tymże 1624 r. przy zamku w Gniewie znajdował się "mielce... dla robienia piw białych i do robienia izdebka i ozdownia do suszenia słoju"⁸. Podobną rolę

⁴ "Lustracja województwa pomorskiego 1565", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961, s. 124-125.

⁵ WAP Gd. (Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Gdańsku) Miasto Malbork 508/1239, f. 51, wilkierz z drugiej połowy XVI w.; R. Maślowski, "Zamek elbląski w świetle badań architektonicznych", "Rocznik Elbląski", t. VIII, 1979, s. 65; WAP Gd. 269, 1/2980.

⁶ C. Łuczak, "Przemysł spożywczy miasta Poznania w XVIII w.", Poznań 1953, s. 139; "Ordynacja miasteczka Lubcza nad Niemnem z 1647 r.", wyd. S. Aleksandrowicz, "Rocznik Białostocki", t. 3, 1962, s. 439-448; M. Rendšchmidt, "Das alte Eibinge Bürgerhaus", Elbing 1933, s. 20, 23; A. Wyrobisz, "Ze studiów nad budownictwem krakowskim w końcu XVI i w pierwszej połowie XVII w.", "Przebieg Historyczny", t. 49, 1950, s. 655; WAP Gd. 508/1882.

⁷ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1967, s. 5.

⁸ Tamże, s. 128-130.

spełniały mielcuchy w starostwie człuchowskim, gdzie w jednej izbie przygotowywano i suszono słydy (ozdownia), w drugiej warzono piwo⁹. Z kolei na zamku brodnickim w 1664 r. lustratorzy opisuj "browar ze

statkami do robienia piwa i ozdzenia słydu"¹⁰. Najpełniejszy opis zakładu, w którym odbywał się cały proces produkcji pochodzi z 1624 r. i dotyczy Borzechowa w woj. pomorskim: "W sieni (mieleucha) komin murowany, panew i statki browarowe [...] z sieni izba do moczenia słydów (wła ciwa słydownia) [...] z izby ozdownia [...] W sieni, po drugiej stronie jest komora do zlewania piwa"¹¹. Mimo to wiele przykładów: potwierdza te praktyki lokowania słydowni (ozdowni) i browaru w odrębnych, choć często sąsiadujących budynkach. Według lustracji z 1565 r. tak było na zamkach w Gniewie i wieciu, w Kowalewie i Pokrzywnie (woj. chełmiński)¹² czy też w nalecym do starostwa gniewskiego folwarku Wda, gdzie "W róg tego budynku jest browar do robienia piwa... Pod

tego dalej... jest budynek w którym słydy ozd"¹³. W osobnych budynkach lokowano także browary i słydownie na zamkach w Sztumie i Malborku¹⁴. Pewne dane wskazują także wraz z rozwojem wiejskiej (starocińskiej) produkcji zmieniało się usytuowanie browarów (razem ze słydowni) w obrębie zabudowy zamku. W 1565 r. opisując zamek w Grudzie lustratorzy stwierdzili: "wedle wiecy jest kuchnia, wedle kuchni piekarnia a wedle piekarni jest browar... a między browarem a

piekarni jest komin, którym idzie dym z piekarni i z browaru"¹⁵. Podobny ciąg kuchni, browar, piekarnia obok siebie znamy z zamków w Bratianie, wieciu, Człuchowie czy też Malborku¹⁶. Jednak w miarę upływu czasu mielcuchy i browary przesuwały się na podzamcze, a jednocześnie nie bliżej dogodniejszych ujęć wody. Np. w 1565 r. na wysokim

⁹ "Inwentarze starostwa z lat 1609, 1610", AGAD. ASK. LVI S. 7, f. 109, 139, 142.

¹⁰ "Opis królewskiej w woj. chełmińskim, pomorskim i malborskim w 1664 r.", wyd. J. Paczkowski, Toruń 1938, s. 51.

¹¹ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 225.

¹² "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 189-191, 193-194; "Opis królewskiej...", s. 3-4, 22-23.

¹³ "Opis królewskiej...", s. 40.

¹⁴ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 281-282; "ródła do dziejów ekonomii malborskiej" (dalej ZDEM), wyd. W. Hejnosz, S. Horszowski, t. IV, s. 243.

¹⁵ "Lustracja woj. malborskiego i chełmińskiego 1565", wyd. S. Horszowski, Gdańsk 1961, s. 175.

¹⁶ Tamże, s. 180; "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 193-194, 210; ZDEM, t. IV, s. 53.

zamku w Człuchowie browar miecił się obok piekarni. W 1609 r. mamy już mielcuch na podzamczu bezpośrednio nad jeziorem¹⁷. Człuchów nie był wypadkiem odosobnionym. Lustracja z 1565 r. podaje, że starosta w Rogo nie zbudował nowego browaru pod zamkiem, sprzytu przenosił z dawnego browaru¹⁸. W tym samym czasie w wieciu oprócz mielcucha, usytuowanego na wysokim zamku obok kuchni, na podzamczu zbudowa-

no jeszcze jeden browar¹⁹. Wydaje się, że ilościowy wzrost starocińskiej produkcji (na rynek) powodował konieczność rozbudowy urzędzie poza terenem zamku, gdzie nie bardzo można było znaleźć dla nich miejsce. Przyjrzyjmy się teraz bliżej poszczególnym mielcuchom czy browarom, ich wielkości i użytych materiałach budowlanych. Browary lub mielcuchy wolno stojące (nie zajmujące parteru domu mieszczyskiego czy tego zamku) nie były budynkami wielkimi. Np. zbudowany na podzamczu w Lipienku (woj. chełmiński) na planie prostokąta browar miał wymiary 9x6,5 m. Do izby warzelniczej dobudowana była druga izba o wymiarach 6x5 m. Siadający z browarem mielcuch był niewielki. Izba, w której suszono słoły miała wymiary 10x6,5 m. Przylegała do niej druga izba o wymiarach 6x5 m. Zarówno browar, jak i mielcuch były z pruskiego muru "w drzewo murowane", natomiast przybudówki - drewniane. Oba budynki były przykryte dachówką²⁰.

Wielki był browar zamkowy w Gniewie. Ten kryty dranicami budynek miał ok. 17 m długości i 10 m szerokości²¹. Nie znamy wielkości innych budynków browarnianych. Można jedynie przypuszczać, że rozmiary największych spośród znanych mi obiektów słodowni (mielcuchów) miejskich w Elblągu były wyjątkowo duże. Jedną z 3 słodowni zbudowanych na terenie byłego zamku krzyżackiego zajmowała murowany trzykondygnacyjny budynek średniowiecznego spichrza. Po 1454 r. spichlerz przerobiono na słodownię. Budynek na planie prostokąta miał wymiary 48,60x12,65 m. Zarówno wiejskie, jak i miejskie browary były murowane lub budowano je z pruskiego muru (szkielety drewniane wypełnione cegłami)²². Oprócz nich zdarzały się budowle wznoszone całko-

¹⁷ "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 210; AGAD. ASK. LVI S. 7, f. 109.

¹⁸ "Lustracja woj. chełmińskiego i malborskiego 1565", s. 167.

¹⁹ "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 193-194.

²⁰ "Lustracja woj. chełmińskiego i malborskiego 1565", s. 188-189.

²¹ "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 189-191.

²² Małkowski, "Zamek elbląski...", s. 65; "Lustracja woj. pomorskiego 1565", s. 189-191; "Lustracja województw pruskich 1624", s. 161-162; "Opis królewskich...", s. 149.

wicie z drewna, kryte słom i trzcini (wbrew wszelkim zasadom ochrony przeciwpożarowej). Przykładem może być tu Rogoń. W 1565 r. lustratorzy odnotowali, że pod zamkiem znajduje się "browar i mielczuch i przy nich 2 izby z drzewa, a nad temi izdbami jest sypanie. Przykryty ten browar słom"²³. Spotykamy te w Prusach browary "w glin ... lepione". Budowl wznoszono w ten sposób, że między konstrukcją złożoną z 4 murowanych słupków i 2-3 belek poziomych, drewnianych, pionowo łączonych strychulcami, ubijano glinę ze słom²⁴. W takich miastach jak Tczew czy Malbork, zapewne te w innych, władze zalecały, aby browary były kryte dachówką. Na ile zalecenia te były realizowane trudno powiedzieć²⁵.

Jednym z materiałów niezbędnych do pracy mielczuchów i browarów była woda. Przy słodowaniu zboża woda jest konieczna do zamoczenia a następnie skrapiania słoju, przy warzeniu piwa stanowi podstawowy obok słoju surowiec. Jest też potrzebna do mycia beczek, kadzi, toków słodowych. Od wody zależała jako spróchniałego trunku. Syreniusz w wydanym w 1614 r. dziele pisał: "Drugdziej na wielu miejscach bior do warzenia piw wody zagnite, stojące, smrodliwe, stawowe, jeziorne, bagniste, błotne, plugawe, a to z niedostatku wód chłodnych płynących albo dla smaku i długości chowania. Albowiem z takowych wód piwa smakowitsze i do picia przyjemniejsze bywają ... Ale zdrowiu szkodliwe. Bo acz przez warzenie pozbywają się z siebie smrodu jednak onego jadu wpoionego... nie tracą. Zaczynają pić cym są bardzo szkodliwe, bo stąd krosty, parszywość, wrzody, trądzik, złe liszaje, skorbuty to jest wewnątrz trznie gnilce, i wiele innych... chorób pochodzi"²⁶. Od grzechu korzystania z wody jeziornej nie były te wolne browary w Prusach (np. browary zamkowe w Człuchowie, klasztor w Kartuzach itd.). W mniejszych browarach po prostu czerpano wodę ze studni (np. na zamku w Rogoń 1565). Ze studni często doprowadzano wodę bezpośrednio do browaru prymitywnymi rynkami. W połowie XVIII w. w browarze w Montowach (ekonomia malborska) rewizorzy odnotowali: "Do browaru studnia przed sieni, rynki trzeba dobrej, bo ta za mała od owiec tylko

²³ "Lustracja woj. chełmińskiego i malborskiego 1565", s. 167.

²⁴ ZDEM, t. IV, s. 10.

²⁵ Wilkierz Tczewa z 1599 r.; O. Günther, "Die Willkiuhr der Stadt Dirschau vom Jahre 1599", "Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins" (ZWO), H. 48, 1905, s. 32.

²⁶ S. Syreniusz, "Zielnik", Kraków 1613, s. 945.

wzi ta, co do browaru wod ni lej " ²⁷. Znacznie bardziej skomplikowany system dostarczania wody znamy z zamku w Brodnicy. W 1565 r. lustratorzy stwierdzili: "Sadzawka w polu miejskim, wier mile od zamku, z niej rurki id 2 jedna do mielcucha, druga podle miasta do zamku. Pierwszy słu p główny w zamku ciecze, sk d bierz wod do kuchni, z tego słu pa idzie rurka do browaru, druga do ogródka..." ²⁸. Wreszcie wiele nawet najmniejszych miast pruskich miało system kanalizacji. Nale ała do nich cho by niewielka poło ona w ziemi chełmi - skiej biskupia Lubawa. Grudzi dz w XVII w. równie miał wodoci gi. Mieszczanie warz cy piwa, od ka dego waru płacili tzw. "Wassergeld". Podobn opłat wnosili korzystaj cy z wodoci gu mieszczanie Wismaru, a tzw. "Rohrgeldt" znamy te z miast koronnych ²⁹. Do miast skanalizowanych nale ał Elbl g. W piwnicach browarów i słodowni znajdowały si zbiorniki wody, ze zbiorników tych woda była pompowana na wy - sze kondygnacje. O pompach w słodowniach miejskich Elbl ga wspomina j ródła z drugiej połowy XVII w. Urz dzenia do czerpania wody były obsłu giwane przez odr bne grupy pracowników (tzw. "Wasserzieher"). Ułamkowe dane dotycz ce remontów słodowni nie pozwalaj odtworzy dokładnie ich systemu zaopatrzenia w wod . Nie mo na jednak wykluczy (wskazuj na to bardzo cz ste naprawy wiader, czerpaków - "eimer" przy pompie lub urz dzeniu zwanym "wasserstock"), e stosowano tu te do skomplikowane znane w innych gał ziach go - spodarki, np. w górnictwie lub te w browarach niderlandzkich, syste - my podnoszenia wody poruszonym przez kierat zestawem czerpaków ³⁰

Tyle o zaopatrzeniu w wod . Pierwszym zasadniczym etapem pro - dukcji piwa było przerobienie zbo a na sód, nast pnie za suszenie sόδu. J. Haur pisał w drugiej połowie XVII w.: "Na zalaniu, na wymo - czeniu na rosceniu, na o d eniu sódów wiele nale y" ³¹. Ziarno oczy - szczano najpierw szuflami na wietrze lub przesiewano przez druciane

²⁷ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 5; ZDEM, t. IV, s. 195.

²⁸ "Lustracja woj. malborskiego i chełmi skiego 1563", s. 183.

²⁹ Z. Z d r ó j k o w s k i, "Ordynacja miasta Lubawy z 1641 .", "Zapiski Historyczne", U XV, z. 3-4, s. 152; WAP Gd. Rkps. Elb. 492/646, s. 117; P. T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar, Hansische Geschichtsblatter", Bd. 21-22, s. 329-330.

³⁰ WAP Gd. 397/26, s. 37-38; 397/110; Innenkammerampt r. 1640/41, s. 265-269, r. 1650/51, s. 222, 1654/55, s. 254; F. S m e e n s, "Maison de brasseys", Anvers br. Por. te A g r i l a, "De re metalica...", s. 148.

³¹ J. H a u r, "Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekono - miej ziemia skiej", Kraków 1690, s. 20.

rzeszoto. Następnie zboże splukiwano wodą i moczone w kadziach zaiewnych. Kadzie te były z reguły drewniane sosnowe. Takie kadzie spotykamy zarówno w browarach wiejskich, jak i miejskich, np. w Wis-

marze czy Poznaniu³². W Prusach ródła wspominają także o korytach zaiewnych. W słodowni zamkowej w Malborku w 1707 r. znajdowało się "Koryto wielkie murowane do zalewania jczmienia w korcy nro

90"³³. Podobne koryta odróżniają się od kadzi wielkości były instalowane w słodowniach w Elblągu i Gdańsku. W tym ostatnim stosowano koryta miedziane. O korytach zaiewnych dowiadujemy się także na zamku w Sztumie³⁴. Niekiedy używano ich zamiast kadzi w browarach wiejskich³⁵.

Drewniane koryta zalewne stosowano także w wiejskich słodowniach w Wielkopolsce³⁶. Samo moczenie ziarna w kadziach trwało kilka dni, nieliczne ródła precyzują ten okres mówiąc o 3 dniach³⁷. W tym czasie zboże zaczynało kiełkować i po spuszczeniu wody z kadzi i koryt przystępowano do suszenia sło-
du. Jak wspominaliśmy powyżej suszenie (ozdzenie) sło-
du odbywało się z reguły w osobnym pomieszczeniu, czasami w osobnym budynku. J. Haur zalecał "ozdownia, aby opodal innych budynków była zbudowana dla ognia (strzec Boże) przypadku..."³⁸. Stosowano dwie podstawowe metody suszenia. Można było suszyć rozpostartą w warstwach nieprzekraczających 0,5 m grubości na podłodze słodowni tzw. sztukę po prostu mocno palącą w piecu. Po-

dłoga w ozdówni była kamienna, ceglana, czasami gliniana³⁹. J. Herman gospodarz inflancki zalecał w końcu XVII w.: "słodowni ciepło napali, aby się zboże w gromadzie dobrze zagrzało, potem rozpostrze, a przez dwa dni czsto przerabia (przerzuca szuflami, widłami) aby

³² T e h e n, "Das Brauwerk...", s. 308; . Ł u z , "Technika przemysłu spożywczego w Poznaniu w XVII wieku", "Rocznik Dziejów Społeczno-Gospodarczych", t. XII, 1950, s. 90.

³³ ZDEM, t. IV, s. 243.

³⁴ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624!", s. 281-282.

³⁵ Np. w Borzechowie (woj. pomorskie) używano koryta dłowe, "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 225.

³⁶ S z c z e p a n i a k , "Karczma...", s. 126.

³⁷ I. i S. R e y c h m a n o w i e , "Przemysł wiejski na Podhalu", Zakopane 1937, s. 110-111; H. S a m s o n o w i c z , "Rzemiosło wiejskie...", s. 151-152.

³⁸ H a u r , "Skład albo skarbiec...", s. 20.

³⁹ B o g u c k a , "Gdańsk jako ośrodek...", s. 36-37; AGAD. ASK. . 14, f. 3v-5.

nie ple niało gdy sód takim sposobem nadeschnie to go znowu wod pokropi ..." ⁴⁰. Czynno ci te nale y powtórzy kilkakrotnie za ka dym razem u ywaj c mniej wody do zwil enia zbo a. Nie wspomina nic Herman o powszechnie stosowanym w Prusach, w Rzeszy i Koronie suszeniu na lasach (darach), czasami bezpo rednio na piecach. Na zew n trznej powierzchni zagł bionych w ziemi ceglanych oblepionych glin pieców suszono sody w ozdowniach w Poznaniu ⁴¹.

Dary (lasy) byty typowym wyposa eniem browarów w Prusach i to nie tylko w miastach, lecz tak e w browarach wiejskich. Lasy były to du e powierzchnie układane w kształcie dachu lub płasko, sporz dzone z plecionych pr tów lub z desek z wywierconymi otworami. W najprymitywniejszych browarach pod lasami umieszczano palenisko (najcz ciej w piwnicy na ni szej kondygnacji). Palono drewnem osinowym, bukowym, olszowym, brzożowym, suchym d bowym, a tak e grabowym. Unikano smolistej sosny aby nie otrzyma du ego przydymienia. Jej u ycie powodowało, e sód po wysuszeniu miał posmak spalenizny. Je li dary układano dachowo, wówczas trudno było osi gn równomierne suszenie. Wreszcie ziarna zatykały otwory w deskach, przez co hamowały dopływ ciepłego powietrza. St d konieczny był stały dozór przy suszeniu i przerabianiu sodu szuflami ⁴². Mimo tych rodków, przypalenie sodu było bł dem najcz ciej spotykanym w sztuce mielcarskiej. Typowe jest wyja nienie Nicolasa Prohrewic obywatela Elbl ga, jakie zło ył przed s dem cechowym browarników elbl skich w 1572 r. W zwi zku z zarzutem zani ania *cen* piwa tłumaczył, e sprzedawał poni ej taksy, poniewa : "Ihm die Mälzer dass zu brandigk gemacht, dementier dass Bier sehr Brandig" ⁴³. Je li nawet kłamał to pewne, e w swojej obronie u ył argumentu najbardziej wiarygodnego. Ten sam problem wyst puje w statutach czeladników piwowarskich, tak e miast koronnych. W Krakowie za przypalenie sodu na lasach czeladnik był karany utrat ty-

⁴⁰ J. H e r m a n, "Ziemianin albo gospodarz inflancki", Stuck 1673, p. XXVI.

⁴¹ Ł u z , "Technika...", s. 91; H. n a u s t, "Fünff Bücher von der... Kunst Bier zu brawen", Erfurt 1614, s. 16.

⁴² J. K o n c e w i c z, "Piwowarstwo w całej obszernosci praktycznie wyło one", Warszawa 1847, s. 92; Inwentarz majtku Tyw zy w woj. malborskim z lat 1654, 1666, WAP G-d. 2/5, f. 216; Inwentarz folwarku w M towach 1707 .., ZDEM, t. IV, s. 196-197; S z c z e p a - n i a k, "Karczma...", s. 136; H a u r, "Skład albo skarbiec...", s. 20.

⁴³ WAP Gd. 397/25, f. 29.

godniowki⁴⁴. Tym wszystkim niebezpieczeństwom, jak się zdaje, przeciwdziałały bardziej skomplikowane urządzenia stosowane w miastach nadbałtyckich. W Wismarze w typowym browarze, na parterze znajdował się specjalny piec ("Darrofen"), od którego szła rura w mur przeciwoogniowy ("Brandmauer"). Na pierwszym piętrze przez specjalny

otwór ("Loch") gorące powietrze z rury przedostawało się na dach⁴⁵.

Liczne wzmianki o elementach tego urządzenia (piec, dach, otwór doprowadzający powietrze) w rachunkach remontów elbląskich słodowni

wskazują, że były one tam również stosowane⁴⁶. Do przyspieszenia suszenia i szybszego przewietrzania ziarna używano też miechów. Wzmianki o nich pochodzą z Gdańska, Malborka, a także z wiejskich browarów w posiadłościach biskupstwa chełmińskiego. Od stopnia wysuszenia słoðu zależała barwa i smak piwa, stąd wartość tej czynności⁴⁷.

Wysuszony słoð przewożono do młynów. Tam był wlaðiwie rozciurany, rutowany, nie zaś mielony jak mąka. Wielkie miasta posiadały odrębne młyny słodowe (np. w Elblągu, Malborku, Toruniu)⁴⁸. W rod

młynów słodowych były zarówno wodne, jak też wiatrakowe (Nowy Staw)⁴⁹ i kieratowe. Taki młyn istniał najpóźniej od 1581 r. na zamku malborskim. Wiele młynów kieratowych mełło też słoðu w Wielkopolsce i Małopolsce⁵⁰. W mniejszych miejscowościach i na wsi słoð najczęściej mielono w tym samym młynie, w którym produkowano też mąkę i kaszę. Młyny takie miały osobne koło słodowe. Np. w 1565 r. jeden z młynów grudziądzkich miał 3 koła mączne 2 słodowe⁵¹, młyn na Wierzycy pod Gniewem w 1624 r. 5 kół mącznych 1 słodowe⁵². Przed rutowaniem

⁴⁴ "Statuty cechów piwowarów krakowskich i kleparskich z lat 1568, 1578, Prawa, przywileje i statuty miasta Krakowa", t. 1 1507-1586, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1885, s. 695-696.

⁴⁵ T e h e n, "Das Brauwerk...", s. 307-308.

⁴⁶ WAP. Gd. Miasto Elbląg Innenkammeramt r. 1637/38, s. 183; r. 1640/41, s. 265-269.

⁴⁷ B o g u c k a, "Gdańsk jako o rodek...", s. 36-37; S a m s o n o w i c z, "Rzemiosło wiejskie...", s. 150; ZDEM, t. IV, s. 66-67.

⁴⁸ Np. Elbląg, Toruń. Malborski młyn słodowy należał do starosty. S. H e r b s t, "Toruńskie cechy rzemiełnicze. Zarys przeszłości", Toruń 1933; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 54.

⁴⁹ WAP Gd. 518/2, f. 4.

⁵⁰ J. S z p a k, "Kierunki produkcji dworskiej w ekonomii malborskiej w XVI w.", s. 106; I. a r a n o w s k i, "Przemysł polski w XVI wieku", Warszawa 1919, s. 138.

⁵¹ "Lustracja woj. malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 128.

⁵² "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 132-133.

słód nieco zwilano. Słód zmielony szedł natychmiast do produkcji, jednak cz była przechowywana nawet 1 rok. I cho współcześnie nam badacze twierdzą, że słód w przeciwieństwie do maki nie może być długo przechowywany⁵³, to w siedemnastowiecznym dziele J. Haura znajdujemy stwierdzenie "...do tego im dawniejszy słód, tym z niego lepsze [...] piwo [...] a mie je w przykryciu, aby z nich słodowa nie witrzała esencja"⁵⁴. Inflantczyk za Herman radził: "słód zmielony w fasach dobrze upakowany chowa potrzeba, bo im dłużej zmeły słód (lecz o dobrym opakowaniu leży) tym lepiej wydaje"⁵⁵. I chociaż zdecydowana większość zmielonego słodu od razu była kierowana w Elbląg i pozostałych miastach pruskich do warzenia, to jednak czasami warzono te "stare słody". W drugiej połowie XVII w. w browarach szpitala Sw. Ducha w Elblągu w niektórych latach słody z zapasów stanowiły ponad 18% całego przerobionego słodu w danym roku. Kiedy indziej była to wielko marginalna, np. 1,3%⁵⁶. Słód był też przedmiotem handlu hurtowego. W latach 1562-1650 przez Sund rocznie przepływało ok. 2000 łasztów słodu. Jego zapasami dysponowali chłopci z uław Wiłanich, mieszczaństwo Grudziąza, Elbląga, Człuchowa⁵⁷. Z wyjątkiem jednak wrywkowych danych dla szpitala elbląskiego nie sposób określić zasięgu zużycia starych słodów, choć jak widać praktyka taka miała miejsce.

Po przewiezieniu słodów do browaru przystępowano do warzenia. Często słody składano nie w osobnym spichrzu, lecz na górnych kondygnacjach mielnicuchów czy też domów mieszczańskich, w których mieściły się browary⁵⁸. Lapidarny opis procesu warzenia daje Syreniusz: "Bior słodu [...] małdr [...] lei na to wrzcej wody ch dogiej pilnie w tej wodzie umieszwszy, godzin i cztery on słód mełty mocz. Po tym przez słom w kadzi do koryta odcedziwszy w browarny kocioł lej,

⁵³ T. L a l i k, "Ze studiów nad przemysłem spożywczym w Polsce w XVI w. Młyny królewskie w Krakowie w 1558 r.", Kw. HKM, 1976, nr 1, s. 31; T e h e n, "Das Brauwerk...", s. 338-339.

⁵⁴ H a u r, "Skład albo skarbiec...", s. 20.

⁵⁵ H e r m a n n, "Ziemianin...", p. XXVI.

⁵⁶ Zob. tab. 1.

⁵⁷ M. o g u a, "Urząd zapasów a konsumpcja w Gdańsku w I połowie XVII wieku", Kw. HKM, R. XVIII, 1970, nr 2, s. 256; H. H u n t e m a n, "Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15 bis zum Beginn des 19 Jahrhunderts", Göttingen 1970, s. 105; M - c z, "Gospodarstwo chłopskie...", s. 55-60; X. F r o e l i h, "Geschichte des Graudenzener Kreises", Danzig 1884-1885, t. II, s. 163; AGAD ASK LVI 57, f. 145v-147; WAP Gd. 397/299, f. 10.

⁵⁸ ZDEM t. IV, s. 195-197; R e n d s c h m i d t, "Das alte Eibinge...", s. 20, 23.

Tabela 1. Zużycie siodu w browarach szpitala Św. Ducha w Elblągu w korcach

Rok	Szpital			Kussfeldt		
	siód ogótem	siód stary	%	siód ogótem	siód stary	%
1651/52*	618	30	4,8			
1652/53	568	105	18,5			
1654	704	24	3,4	630	102	16,2
1654/65	281,5	10,5	3,7			
1700	520	83	16	748	10	1,3

* - lata gospodarcze liczone od marca do marca.

ródto: Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Gdańsku. Miasto Elbląg 369, 1/2445, s. 42-43; 2446, s. 41-43; 2447, s. 34-38, s. 41.-43; 2453, s. 23-28; 2472, s. 115-118, 119-122.

chmielu ile trzeba sypić, i to wspólnie godzin trzy pilnie warzyć [...] potem w kadzi wielkiej wybijać (wlewać). Gdzie gdy przechłodnie drożdzy mu zadają, gdy wyki nie w beczki lej, i gdzie ostatek drożdzy z siebie wyrzuci zaspontuj i chowaj. A na młoto (wysłodziny) z tego piwa znowu wodę gorącą lej i spuszczać, potem warzyć, siód bywać tazybiry i cienkusz albo po lednie piwa dla czeladzi i ubogich ludzi"⁵⁹ Podobne opisy z niewielkimi różnicami znajdujemy u Hermana, a także w XIX-wiecznej i nam współczesnej literaturze przedmiotu⁶⁰. W każdym browarze znajdowała się jedna lub kilka drewnianych kadzi, w których zalewano siód gorącą wodą. Robotnicy rozbijali tworzącą się grudę siódu tzw. wiosłami. Wodę zagrzewano uprzednio w kotłach. W 1675 r. browar zamkowy w Malborku w ród "statków piwnych" miał: "kadzi wielkich 4, kadzi małych 2"⁶¹. Otrzymany w kadziach zacier spuszczano, jednocześnie odfiltrować młoto (wysłodziny). Płyn cedzono przez warstwę słomy. Tak postępowano w Krakowie, w Toruniu, także w Elblągu, gdzie słoma stanowiła trwałą pozycję w ród kosztów produkcji browarnej⁶². Wysoką temperaturę zacieru przed odcedzeniem osiągnano

⁵⁹ Syreniusz, op. cit., s. 945.

⁶⁰ Herman, "Ziemianin...", p. XXVI; Bogucka, "Gdańsk jako odołek...", s. 35; "Encyklopedia Rolnicza", t. VIII, s. 637-638.

⁶¹ Samsonowicz, "Rzemiosło wiejskie...", s. 152; ZDEM, t. IV, s. 66-67.

⁶² Syreniusz, op. cit., s. 945; WAP Toruń, Kat. II -12, s. 98-99; WAP Gd. 397/110, s. 9, 397/26, s. 37-38.

przez dolewanie zagotowanego w kotłach wrztku, albo te przez wrzucanie do płynu rozpalonych kamieni. Taki sposób znany jeszcze na mudi w XVI w. zaleca w swym pisanym w drugiej połowie XVII stulecia dziele Inflantczyk Jan Herman. Nie można wykluczyć, że był on te stosowany w Prusach zwłaszcza na wsi. Po odczuciu zaciera otrzyman w ten sposób brzeczki piwno warzono dalej w kotłach lub panwiach. Brzeczki z dodatkiem chmielu gotowano 2-4 godzin⁶³. W browarach pruskich piwo warzono powszechnie w panwiach miedzianych. Miedź nie ulega korozji, dobrze przewodzi ciepło, jest odporna na słabe kwasy i zasady. Nie znamy wielkości panwi używanych w browarach elbląskich. W browarze zamkowym malborskim w 1707 r. panew miała pojemność 14 beczek (ponad 1700 l). Jedną z panwi używanych w 1614 r. w browarach biskupstwa chełmińskiego miały 10 beczek — ok. 1260 l.⁶⁴ W Toruniu ok. 1600 r. objętość panwi wynosiła 7 beczek. Do warzenia używano te chyba nieco mniejszych kotłów miedzianych. Kotły używane w woj. malborskim w drugiej połowie XVII w. i na początku XVIII w. miały pojemność od 1/2 do 7 beczek (ok. 60 i ok. 900 l.)⁶⁵. Panwie o bliżej nie znanych rozmiarach były wykorzystywane w Gdańsku, w Nowym Stawie, Tczewie, Grudziądzu. Panwie, najpewniej niewielkie, używali te chłopcy z terytorium Elbląga⁶⁶. Montowano je w browarach na stałe, bądź te przewożono z browaru do browaru. Obok pojemności, bardzo znaczącą była te ich waga. Niektóre ważyły ok. 400 kg (Wismar, Hamburg), inne używane w Elblągu 350 kg⁶⁷. Panwie wymagały ci głych remontów, przede wszystkim uzupełniania ubytków miedzi. Np. panew wielką z browaru malborskiego w

⁶³ WAP Toruń, Kat. II, -12, s. 99; Herman, "Ziemianin...", p. XXVI; Syreniusz, op. cit., s. 945.

⁶⁴ Samsonowicz, "Rzemiosło wiejskie...", s. 150; WAP Toruń, Kat. I, -12, s. 97; ZDEM t. IV, s. 240-241.

⁶⁵ V/ 1707 r. w nalecym do ekonomii malborskiej folwarku Młotowa panew miała pojemność 5,5 beczki, w Szalecu 7 beczek, we wsiach szlacheckich zaś: Polaszki, Andrzejewo i Liebental od 1/2 do 2 beczek. WAP Gd. 2/4, f. 315v-317v; 2/5, f. 395; 2/, s. 441; 1/, f. 680; ZDEM, t. IV, s. 195.

⁶⁶ WAP Gd. 392/41, s. 53; księga miejska Nowego Stawu rok 1627, 518/2, s. 10; Günther, "Die Willkuhr der Stadt Dirschau...", s. 48-49; "Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 175.

⁶⁷ Huntzman, "Bierproduktion...", s. 138-140; Zob. te A. Lindner, "Rachunki cechu browarników Starego Miasta Elbląga jako źródło do badań nad produkcją i konsumpcją piwa", Kw. HKM, 1980, nr 2 (w druku).

1675 r. wymagała wymiany całego dna . Mimo to cała operacja uznano za opłacalną . Niektóre panwie i kotły piwne były na stałe wmurowane w piecach. Tak było w browarach gdańskich⁶⁹ i podobnie w Malborku w browarze był "komin wielki, gdzie kocioł piwny był wmurowany na

dwoch filarach kamiennych i na ankrach elaznych murowany"⁷⁰, Czasami panwie przenośne wmurowywano tylko na określony czas, poszukując doskonalszych rozwiązań technicznych. Około 1600 r. w Gdańsku zainstalowano udoskonalone panwie, zmieniono też sposób ich wmurowania. W efekcie skrócono czas potrzebny na zagotowanie płynu w panwi (zawarto panwi wrzała już po 1,5 godz.), zmniejszono zużycie drewna. Piwo warzone w nich było pozbawione smaku spalenizny⁷¹. W browarach wiejskich Korony i Prus typowe było inne rozwiązanie. Kotły browarne były tam wmurowane w kotłowniach z cegieł. Pod ich dnem znajdowało się palenisko⁷². Wyraźna dewastacja cennego sprzętu jakim były panwie i kotły nastąpiła podczas działań wojennych. Miedziane panwie były po dany łupem wojska. W 1527 r. w Nowym Stawie ołnieńskim polscy zrabowali, jak podaje księga miejska, "unesere newe Braupfannen"⁷³. Kotły czy panwie, które uniknęły rabunku niekonserwowane niszczały. Zwłaszcza po "potopie" wzmianki, o tym że w browarze jest "kocioł zły i kadzie stare" były szczególnie częste⁷⁴. Często sprzęt naprawiano domowymi sposobami. Wskazuje na to przykład Wielkopolski, gdzie dziurawe kotły i kadzie zalepiano ciastem, gliną, szmatami, pakulami lub chrustem⁷⁵. Kotły i panwie przed warzeniem były czyszczone, obsługa za kotłów należała do najbardziej odpowiedzialnych zajęć w browarze. W razie przypalenia kotła cały war był zmarnowany⁷⁶. Rów-

⁶⁸ WAP Gd. 397/222, f. 56, 87; 397/246 nlb; ZDEM t. IV, s. 66-67.

⁶⁹ Bogucka, "Gdańsk jako o rodek...", s. 36-37.

⁷⁰ "Inwentarz zamku w Malborku 1675 .", ZDEM t. IV, s. 65.

⁷¹ Bogucka, "Gdańsk jako o rodek...", s. 37-38.

⁷² "Encyklopedia Rolnicza", t. VIII, s. 562-568; WAP Gd. 508/1914, s. 178; Haur, "Skład albo skarbiec...; Modelariusz inwentarza".

⁷³ WAP Gd. 518/2, s. 10.

⁷⁴ Inwentarze wsi: Polaszki (1654 .), Andrzejewo (1668 .), Chojty (1564 r.) w woj. malborskim. WAP Gd. 2/4, f. 316v-317v; 2/5, i. 120v; 2/6, s. 441; Folwark w Brodach st. Gniew (1664 .); "Opis królewskiej czyni...", s. 43; "Zamek w Malborku 1675 .", ZDEM, U IV, s. 65-67.

⁷⁵ Szczepaniak, "Karczma...", s. 28.

WAP Gd. 397/905 nlb; "Statuty cechu karczmarzy Krakowa z 1558 r. oraz cechu piwowarów Kleparza z 1578 ., Prawa i przywileje...", t. I, z. 2, s. 696, 804.

nocze nie umiejętnie palenie decydowało też o mniejszym zużyciu drewna. Jeszcze w drugiej połowie XVI w. mieszczanie elbląscy nie mieli kłopotów z nabyciem drewna z podmiejskich lasów. Jednak już w latach dwudziestych XVII w. wystąpiły i utrzymywały się do końca stulecia trudności w zaopatrzeniu w drewno i wysokie ceny. Podobna była sytuacja w Gdańsku oraz innych rejonach Prus. Braki drewna powodowały określone skutki dla jakości napoju. Marzenie trwało zbyt krótko. Nieraz drewno zastępowano chrustem, a nawet słomą i suchymi liśćmi. Tak warzone piwo miało smak spalenizny, a zbyt krótko warzony chmiel szkodził na nerki i pęcherz⁷⁸

Po zakończeniu warzenia (czasami chmiel warzono osobno i dopiero po pewnym czasie dodawano do brzezki), gotową brzezki piwnicę zlewano do kadzi, gdzie była studzona. W czasie chłodzenia brzezki dodawano do drożdży. Jak pouczał J. Hermann, należało dodawać drożdże do brzezki już przestudzonej, ale jeszcze nie chłodnej, dodawał przy tym, że "od gorącego zadania zaraz piwo oskoczy, twardego przykrego smaku będzie". Czasami oprócz drożdży dodawano do brzezki

79

trochę naciasty albo kwasu⁷⁹. Następnie piwo zlewano rurami do piwnicy, gdzie w kadziach, a następnie w beczkach lub od razu w tych ostatnich nastąpiła fermentacja. Do połowy XIX w. była to tzw. fermentacja górna "Obergarung". W trakcie fermentacji drożdże gromadziły się na powierzchni piwa. Fermentacja trwała kilka dni. Potem można było zaszpuntować beczki,

Obok podstawowych w procesie produkcji urządzeń (dary-lasy, panwie i kotły, kadzie do sporządzania zacieru i studzenia brzezki) w browarach znajdowało się wiele drobniejszego sprzętu. Były to koryta do studzenia brzezki, kosze do chmielu, sita, rynny, czerpaki, wiadra, szufle czy proste widły. W browarach znajdowały się też duże ilości beczek, jak również miary pojemności: korce, achtele

⁷⁷ WAP Gd. 369, 1/25, s. 116; 392/41, s. 74, 84; Huntemann, "Bierproduktion...", s. 196; Z. Zdrójkowski, "Nieznane źródło prawa chełmińskiego", "Czasopismo Prawno-Historyczne", t. 23, z. 2, s. 171-172; Wilkierz Chełmna z 1590 r.

⁷⁸ , Ionder, "Mało znane szesnastowieczne dzieło Henryka Knausta o piwie, Kw. HKM, R. XXVII, 1979, nr 1, s. 45.

⁷⁹ WAP Gd. 518/2, s. 248; Hermann, "Ziemianin...", p. XXVI; Syreniusz, op. cit., s. 944-945.

⁸⁰ "Encyklopedia Rolnicza", t. VIII, s. 637-638; Herman, "Ziemianin...", p. XXVI; Theisen, "Das Brauwerk...", s. 345-347.

⁸¹ Bogucka, "Gdańsk jako ośrodek...", s. 35; Samsonowicz, "Rzemiosło wiejskie...", s. 150; Szczepaniak, "Kar-

W tym problemem była konserwacja gotowego piwa. Warunkiem podstawowym była tu oczywiście należała jako trunku. Właśnie była to czysto beczek, w których przechowywano piwo. W Elblągu np. w browarach zatrudniano specjalnych pracowników myjących beczki ("Thonenwascher")⁸².

Głównym niebezpieczeństwem dla przechowywanego piwa była wysoka temperatura powodująca kwaśnienie. Jak zapobiegano kwaśnieniu. W drugiej połowie XVII w. J. Haur zalecał, aby "Podczas gorącego lata [...] nad zamiar dodawać chmielu aby nie tak przędka kwaśniało piwo"⁸³. Prawie sto lat wcześniej A. Gostomski radził, aby przechowywać pełne beczki i do czasu opróżnienia jednej nie otwierać następnych. Obaj autorzy ostrzegali też przed umieszczaniem naczyń z octem w pobliżu beczek piwa. Takie siedziwo miało znacznie przyspieszać kwaśnienie piwa⁸³. Po odszpuntowaniu beczki dla zapobieżenia kwaśnieniu wkładano do niej wieś jajko⁸⁵.

czma...", s. 126; "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 269; ZDEM, t. IV, s. 241-242; Haur, "Skład albo skarbiec..., Modelariusz inwentarza".

⁸² WAP Gd. 397/26, s. 37-38.

⁸³ Haur, "Skład albo skarbiec...", s. 20.

⁸⁴ Tamże, s. 20; A. Gostomski, "Gospodarstwo", wyd. S. Ingot, Wrocław 1954, s. 49.

⁸⁵ Haur, "Skład albo skarbiec...", s. 20; Naust, "Funff Bücher...", s. 63; M. Rumplert, "Ein new Kochbuch", Frankfurt am Mayn 1581, s. 199.

IV. ROZMIARY I TENDENCJE ROZWOJOWE PRODUKCJI PIWA

Ustalenie rozmiarów produkcji piwa w poszczególnych miastach Prus ma kapitalne znaczenie nie tylko dla uchwycenia zasadniczych tendencji rozwojowych tamtejszego piwowarstwa czy też porównania potencjału wytwórczego poszczególnych ośrodków, lecz jest także istotne do określenia minimalnej przypuszczalnej wielkości konsumpcji piwa w danym mieście. To ostatnie działanie możliwe jest tylko w odniesieniu do tych miast, które nie były wielkimi eksporterami piwa i do których dysponujemy najpełniejszą bazą źródeł. Przy ustalaniu skali i dynamiki produkcji nie trzeba, jak się zdarza wszędzie, brać pod uwagę różnic w kosztach i cenach, drogich piwotych nakładających się na siebie szacunków dotyczących wielkości w litrach napoju, lepiej chyba ograniczyć się do bezpośrednich danych źródłowych, choćby nawet dotyczyły jedynie niektórych etapów produkcji, nie zaś produktu finalnego. Sądząc o tym wskaźnikiem umożliwimy porównanie wielkości produkcji w całym Prusach Królewskich, w niektórych miastach w długich okresach chronologicznych, jest wielkość przemiału sładów piwnych. W piwowarstwie przemiał sładów jest zabiegiem koniecznym i z reguły bezpośrednio poprzedza samo warzenie. Można więc założyć, że po zmieleniu sładów był zużywany w miejscu przemiału lub jego okolicy¹.

Dane o przemiale sładów w Elblągu, największym mieście woj. malborskiego, zawierają rachunki kamlarii wewnętrznej Elbląga oraz szczegółowe kwartalne rachunki młynów. Oba typy rachunków odnotowują wpływy z opłaty za przemiał sładów w miejskim młynie słodowym "Nieder-muhl" w okresie 1616-1700. Jak wspomniałem powyżej, opłata ta była pobierana od "sztuki", która z reguły zawierała 60 korcy sładów². Do

¹ T. Łalik, "Ze studiów nad przemysłem spożywczym w Polsce XVI w. Młyny królewskie w Krakowie w 1558 r.", Kw. HKM, R. XXIV, nr 1, s. 3-33; T. J. Łoniewski, "Piwowarstwo w całej obszarowości praktycznie wyłożone", Warszawa 1847, s. 125.

² W źródłach ilość sładów podaje się w sztukach, nie zaś w łasztach, jak w przypadku zbóż (1 łaszt = 60 korcy). W Elblągu i Malborku z pewnością w drugiej połowie XVII w., a zapewne też wcześniej, korzec sładów

kilku lat XVI w. oraz 1601-1603 i 1670 informacji o przemiale słodów dostarczyły zestawienia akcyzy królewskiej, pobieranej od 1 korca słodu zmielonego w młynie miejskim. Trzeba przy tym podkreślić, że przemiał słodów obliczony na podstawie danych o wpływach z akcyzy nie odbiega w skali od ilości odnotowanych przez rachunki kamlarii czy młynów w latach siedznych. Ewentualne nadużycia przy płaceniu tego podatku nie były najpewniej większe niż podobne operacje w innych latach, zmniejszające dochody samego miasta.

Przed przystąpieniem do szczegółowej analizy zestawienia opartego na przedstawionych powyżej różniakach, wypada zastanowić się, jak często używanego w mieście słodu przechodziła przez miejski młyn. Z młyna słodowego korzystali przede wszystkim członkowie obu cechów Meltzenbrauer: staromiejskiego i nowomiejskiego. Mieli oni prawie całkowity monopol produkcji piwa w mieście. W różniakach nie znajdujemy różnic czy był to monopol produkcji na sprzedaż, czy też ogólny³. Wiele wskazuje na to, że cechy dążyły do monopolu absolutnego, z wyłączeniem może najdrobniejszej produkcji na własne potrzeby. Cech obejmował również drobniejszych producentów warzących "Kesselbier" i oddających w ciągu roku do przemiału niecały łaszt słodu. Mimo szerokiego zasięgu monopolu cechowego, warzeniem piwa zajmowali się również pozostający poza cechem rzemieślnicy. Co prawda, już w 1428 r. władze miasta wezwały ich do rezygnacji z innego rzemiosła lub piwowarstwa i niełczenie tych zajęć. Jednak kolejne wydawane przez radę a nawet króla zakazy warzenia piwa przez rzemieślników nie były skuteczne. Ponawiane w latach 1428, 1535, 1568, 1636 postanowienia ordynacji cechu Meltzenbrauer, dające mu monopol produkcji w mieście, spotkały się także z oporem rzemieślników⁴. Niezależnie od formalnego, niekorzystnego dla nich rozstrzygnięcia tego sporu pozostaje faktem, że

zawierał 1,25 korca jczmienia. Jczmie poddany słodowaniu traci na wadze, a równocześnie zwiększa swoją objętość. W tej sytuacji sztuka (= łaszt) słodu zawierała 60 korcy słodu, na którego wyprodukowanie zużyto 75 korcy jczmienia. Dziśki swym właściwym wymiarem korzec słodowy wagowo odpowiadał korcowi, sztuka zaś łasztowi jczmienia. Ponieważ różniaki i literatura dotycząca innych miast pruskich, podają wielkość przemiału słodu tylko w łasztach pozostan przy tym terminie, pamiętajcie, że łaszt słodu tylko swą wagą nie odpowiadał łasztowi jczmienia. WAP Gd. 397/25, s. 341; 397/110; 392/41, s. 131; 369, 1/2980, s. 215-217.

³ WAP Gd. 392/41, s. 111.

⁴ W specjalnej suplicie rzemieślnicy prosili radę o pozostawienie prawa warzenia piwa przynajmniej tym z nich, którzy weszli w posiadanie domu, z którym było związane prawo warzenia. Por. rozdział II; WAP Gd. 369, 1/3142.

przynajmniej do 1636 r. cz z nich najpewniej tak e korzystała z młyna miejskiego. Z chwil gdy konkurencja rzemie lnicza była coraz ostrzej zwalczana przez cech (po 1636 r.), dla kontynuuj cych produkcj jedynym wyj ciem był przemiał poza miastem. We wsiach Niziny Elbl skiej, jak równie poza granicami posiadło ci miasta, działały młyny, których klientela była do zró nicowana. Korzystali z nich poddani miasta maj cy prawo do warzenia piwa w czasie niw oraz w razie braków w zaopatrzeniu. Wielko waru nie mogła jednak wówczas przekracza 10 korcy słodu. Natomiast chłopi Wysoczczyzny Elbl skiej m li słody w młynie miejskim. Obok bardzo ograniczonej co do rozmiarów legalnej produkcji chłopskiej, przez cał pierwsz połow XVII w. kwitła

te produkcja nielegalna prowadzona przez chłopów i karczmarzy⁵. Niestety nie jest mo liwe okre lenie jej rozmiarów. W latach pi dziesi - tych XVII w. coraz wi cej piwa warzono w stanowi cych własno poszczególnych patrycjuszy folwarkach. Cho produkcja była zapewne wi ksza od nielegalnej chłopskiej, nie sposób jednak okre li jej rozmiar/. Panowie rajcy i inni posiadacze folwarków m li słody w młynach na Nizinie lub w pobliskich położonych poza terytorium Elbl ga miejscowościach, np. w Kadynach. Działo si to, jak podkre lali cechowi browarnicy w 1652 ., z uszczerbkiem wpływów z królewskiej akcyzy, dochodów miast z przemiału i zysków samych browarników⁶. W ten sposób umyka z pola widzenia istotna cz przemiału słodów mieszcza - skich. Wydaje si jednak, e w wypadku Elbl ga wszelka nielegalna produkcja, w tym równie prowadzona przez patrycjat, nie osi gn ła takich rozmiarów, jak w Toruniu lub w Gda sku⁷. Wskazuje na to mi dzy innymi fakt, e w ród podawanych przez samych browarników przyczyn gwałtownego spadku produkcji w latach sze dziesi tych XVII w. nie znajdujemy konkurencji producentów pozacechowych⁸. Przej cie przez cech w dzier aw miejskich słodowni, wzrost ilo ci panwi warzelniczych szczególnie w ostatnim dwudziestoleciu XVII w. pozwalaj przypuszcza , e w odró nieniu od wspomnianych powy ej wielkich miast (w pierwszym rz dzie Torunia) gros produkowanego w Elbl gu piwa równie w drugiej połowie XVII w. pochodziło z zakładów członków cechu browarników. Tak wi c dane o wielko ci przemiału słodów w Elbl gu, które b - d analizował (ryc. 1—3, tab. 1), w pierwszej połowie XVII w. obejmuj

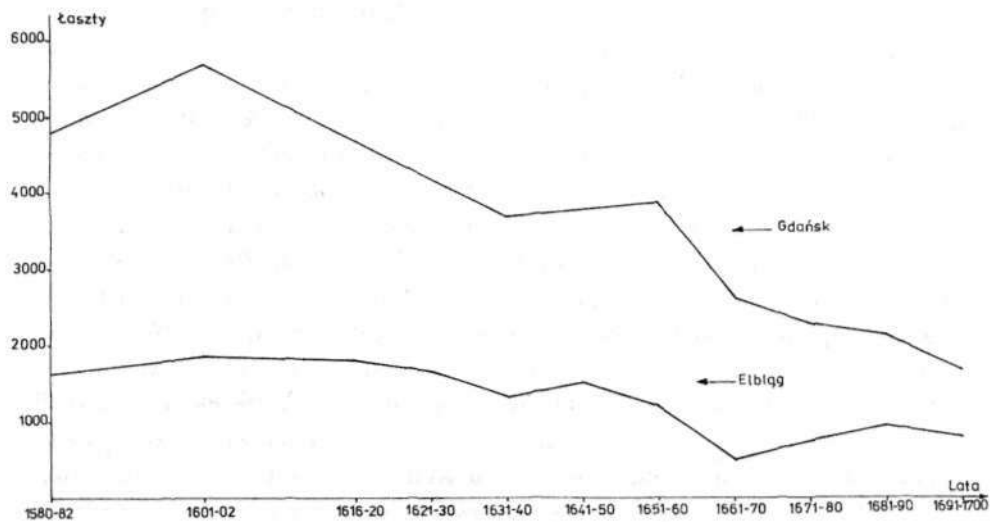
⁵ Por. rozdział II.

⁶ WAP Gd. 397/26, s. 4, 55.

⁷ Por. rozdział II.

⁸ WAP Gd. 392/41, s. 145.

tak e cz produkcji rzemie lniczej i by mo e legalnej chłopskiej produkcji z Wysoczyzny. Poniewa nie informuj o całej nielegalnej produkcji mieszcza skiej i chłopskiej, mo na zało y, e okre lone na ich podstawie rozmiary przemiału słodów na całym terytorium Elbl ga nale y traktowa jako minimalne. W drugiej polowie XVI w. wielko przemiału mo na okre li na 1200-2000 łasztów rocznie. W pierwszej połowie XVII w. przemiał słodów, przy niezminionej oficjalnej normie wielko ci sztuki i zu ycia słodu na war, wykazuje do ko ca lat trzydziestych łagodn tendencj spadkow , oscyluj c w granicach 1000-1500 łasztów (lata dwudzieste, 1400-2000 łasztów). Lata czterdzieste przynosz ponowny wzrost przemiału w granicach 1200-1700 łasztów rocznie. Kolejne dziesiolecia charakteryzuje gwałtowny spadek produkcji, przy czym krytyczne s lata sze dziesiate. Ostatnie 30-lecie XVII w. było okresem pewnego o ywienia, jednak do 1700 r. roczny przemiał nie przekroczył ju 1000 łasztów (ryc. 1, tab. 1).



Ryc. 1. Przemiał słodu w Elbl gu i Gda sku (1580) 1616-1700 w łasztach (rednie wieloletnie). Źródła tab. 1, 3.

Zanim spróbuje wyja ni przyczyny takiej wła nie ewolucji, warto jeszcze upewni si czy widoczna w całym XVII stuleciu tendencja spadkowa z gwałtownym załamaniem w latach sze dziesi tych znajduje potwierdzenie w innych typach ródeł nie zwi zanych bezpo rednio ze skarbowo ci miasta. Tendencj spadkow w stosunku do legalnej

Tabela 1. Przemiał siodu w Elblągu w latach 1554-1700 w łąsztach^a

Rok	Sztuk-łąszków siodu	Średnio w dziesięcioleciu
1554 ^b	589 (1200)	
1580-1582	1607 ^c	
1601-1602	1920	
1603	1750	
1616	1693	
1617	1600	1789
1619/1620 ^d	2074	
1622	1732	
1623	1575	
1624	1513	
1625	1366	1621
1626	1653	
1627	2085	
1630/1631	1423	
1631	1028	
1632	1105	
1633	1295	
1634	1341	1281
1636	1256	
1637	1296	
1639	1443	
1640	1480	
1641	1505	
1642/1643	1572	
1644	1561	
1645 ^e	825 (1650)	1497
1646	1617	
1648	1328	
1650	1244	
1651	1194	
1652	1123	
1654	1193	
1656	1304	1131

tab. 1 c.d.

1657	1274	1131
1658	1215	
1660	612	
1668	698	698
1670	525	525
1674/1675	657	
1675/1676	598	
1676/1677	660	749
1677/1678	783	
1678/1679	901	
1679/1680	904	
1681/1682	892	
1682/1683	975	
1683/1684	955	936
1687/1688	965	
1688/1689	920	
1689/1690	907	
1691/1692	888	
1692/1693	791	
1693/1694	754	779
1694/1695	770	
1695/1696	725	
1699/1700	748	

^a ródła; lata 1580-1582 - WAP Gd. Recesy Stanów Prus Królewskich 300, 29/37, s. 189-193; 160/1602 - AGAD ASK II 35, f. 234v-237; 1603-WAP Gd. 492/850, s. 40-57; 1554 - WAP Gd. 369, 1/1508; 1632, 1636, 1645, 1641, 1646, 1648 - WAP Gd. 397/704, 721, 741, 749, 750; 1670 - WAP Gd. 492/928, s. 7; pozostałe lata rachunki z kamlarii wewn trznej Elbl ga (zespół porz dkowany).

^b Dane z pierwszego półrocza. W nawiasie szacunek produkcji rocznej.

^c rednia z 2 lat poboru akcyzy.

^d W tym 278 sztuk zmielonych w młynach szpitala Sw. Ducha. 2ródła milcz o pracy tych młynów w nast pnych latach. Dane z tych lat (przynajmniej lata dwudzieste) nale y traktowa jako minimalne.

^e Dane tylko z 2 i 3 kwartału, reszta doszacowane.

(przede wszystkim cechowej) produkcji potwierdzają kolejne rozporządzenia rady i ordynacje cechu Maltzenbrauer z lat 1428, 1636, 1653, 1659, 1666. Ustalały one dopuszczalną częstotliwość warzenia przez 1 mieszczanina. W XV w. można było sporządzać 1 warco 3 tygodnie. Nie wiadomo kiedy norma ta uległa zmianie, jednak ordynacja z 1636 r. zezwala na kolejne warzenie dopiero po upływie miesiąca, w latach pięćdziesiątych obowiązywała pięćtygodniowa przerwa między warzeniami, a w roku 1666, sześćtygodniowa. Nie znam wielkości waru w XV w., jednak w XVII stuleciu w czasie 1 warzenia niezmiennie zużywa-

no 1 łaszt siodu⁹. Wspomniane rozporządzenia świadczą wyraźnie o nasyceniu rynku i tendencji do ograniczenia produkcji. Analizując jej rozmiary w Elblągu, mimo przyjęcia optymistycznego założenia, że w całym badanym okresie, także w drugiej połowie XVII w., produkcja cechowana stanowi wyznacznik dynamiki i w najogólniejszych zarysach rozmiarów globalnej produkcji miasta i jego terytorium, poszukiwałem danych pozwalających na sprawdzenie moich ustaleń również w odniesieniu do produkcji pozacechowej. Środki, które tak mocno dają przeświadczenie liczebności pracujących w Elblągu piwowarów fachowców - Schupfenbrauer. Pracowali oni nie tylko dla członków cechów browarników, lecz także dla wszystkich osób (patrycjusze, karczmarze) i instytucji (np. szpital św. Ducha) warzących większą ilość piwa. Najpewniej nie byli zaangażowani jedynie do najdrobniejszej produkcji na własne potrzeby. W tej sytuacji ich liczebność ustalona na podstawie zachowanych rachunków cechu Schupfenbrauer (tab. 2, ryc. 4) była ściśle związana z aktualnym zapotrzebowaniem na ich usługi, a więc z rozmiarami produkcji. Wahania liczebności owych fachowców są uderzająco zbliżone do przedstawionych rozmiarami przemiału siodów. W latach 1567, 1577, 1609 oraz kolejnych dziesięcioleciach XVII stulecia, a po 1660 r. pracowało w mieście 20-30 piwowarów fachowców. Ten okres względnej stabilizacji nie był oczywiście wolny od pewnych zmian. W latach 1611—1620 przeciętne zatrudnienie piwowarów wynosi 28 osób, przy czym w 1619 r. kiedy przemiał siodów osiągnął maksymalną wielkość (2074 łasztów) pracowało 30 piwowarów. Lata dwudzieste i trzydzieste to okres spadku liczebności piwowarów (średnio rocznie 24 i 22). W latach czterdziestych kiedy wzrosła cechowa produkcja piwa wzrosła też chyba, na ile to pozwalają stwierdzić dane jedynie z lat 1646 i 1647, liczebność piwowarów. Wreszcie tu również, choć z nieznacznym w stosunku

⁹ WAP Gd. 397/2, f. 2; 397/26, s. 38, 197-198, 299; 397/110, s. 9.

¹⁰ WAP Gd. 369, 1/2443, s. 9-17; 398/5; 398/7; 398/8.

Tabela 2. Liczebność cechu Schupfenbrauer w Elblągu 1611-1680
(średnie z dziesięciolecia)

Lata	Ilość mistrzów
1611-1620	28 ^a
1621-1630	24
1631-1640	22
1641-1650	29
1651-1660	25
1661-1670	17
1671-1680	23

ródła: WAP Gd. 398/5; 398/7, 8 nlb.

^a Dla porównania w 1567 r. było 21 mistrzów.

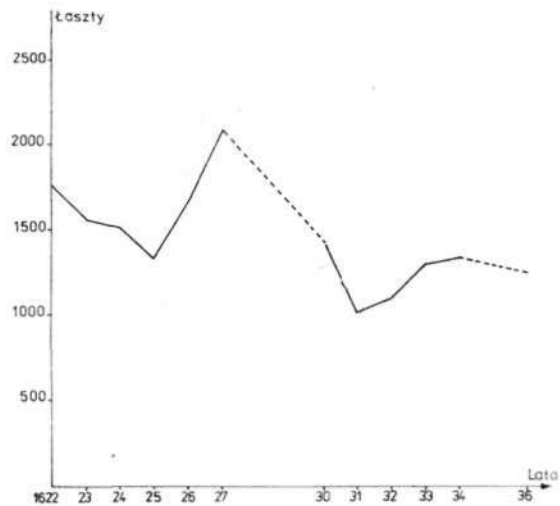
do przemiału słodów opó nieniem, wyst piło gwałtowne załamanie lat sze dziesi tych. Po raz pierwszy w ci gu stulecia liczba piwowarów spada poni ej 20 (1659 - 26, 1662 - 14). Na tym ko cz si zasadnicze podobie stwa mi dzy wielko ci przemiału słodów a liczebno ci piwowarów. Według danych o przemiale, o ywienie produkcji piwa nast piło w Elbl gu dopiero w ko cu lat siedemdziesi tych i w latach osiemdziesi tych, nigdy jednak nie osi gni to poziomu sprzed 1660 r. Tymczasem liczba pracuj cych w Elbl gu piwowarów fachowców nie tylko ponownie wzrosła ju w latach siedemdziesi tych, lecz osi gn ła poziom niewiele odbiegaj cy od istniej cego w latach dwudziestych, trzydziestych czy te pi dziesi tych XVII w. W tej sytuacji nasuwa si przypuszczenie, e globalna produkcja piwa w Elbl gu ju w latach siedemdziesi tych znacznie bardziej zbli yła si do poziomu sprzed 1660 r. ni wskazywałyby na to okre lone na podstawie danych o legalnym przemiale rozmiary produkcji cechowej¹¹.

Jak wida , prezentowane dane o przemiale w zasadzie oddaj tendencje rozwojowe piwowarstwa elbl skiego w całym XVII w., a tak e

¹¹ By mo e, stwierdzenie to pozostanie tylko hipotez , produkcja osi gn ła wielko 1000-1100 łąszków przerobionego na piwo srodu, udział za producentów pozacechowych (patrycjuszy, chłopów, pastorów) wyniósłby wtedy 1/3 do 1/5. Je li przyjmiemy, e roczna produkcja w latach siedemdziesi tych osi gn ła około 1000 łąszków srodu rocznie, wówczas znaj c redni roczn przemiału słodów w młynie miejskim (749 łąszków), mo emy przypuszcza , e producenci pozacechowi dawali około 25% warzonego w Elbl gu piwa. Mo na te zało y , e globalne zuycie słodów w latach osiemdziesi tych wynosiło około 1200 łąszków, w latach dziewi dziesi tych około 1000 łąszków, utrzymywało si wi c

dobrze orientuj nas w skali produkcji, by może z jednym wyjątkiem ostatniego trzydziestolecia tego stulecia. Oczywiście stale należy pamiętać o tym, że ustalona na ich podstawie wielkość globalnej produkcji miasta będzie zawsze wariantem minimalnym. Charakterystycznymi i bezspornie ustalonymi cechami piwowarstwa w Elblągu są więc w XVII w., stały stopniowy spadek produkcji (w stosunku do XVI w.) z wyjątkiem wyraźnego ożywienia w latach czterdziestych oraz krótkotrwałe okresy wzrostu na

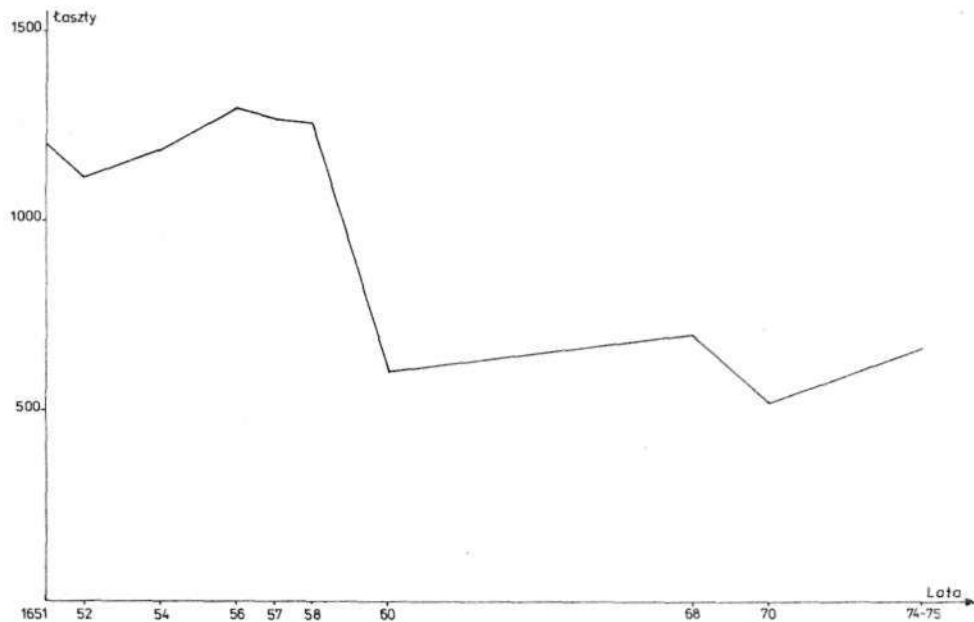
początku każdej okupacji szwedzkiej (ryc. 2, 3), po których nastąpiło wyraźne załamanie, np. między latami 1627-1630 spadek o



32%, między rokiem 1658 a Ryc. 2. Przemiał słodu w Elblągu w latach 1622-1636 w łasztach. Źródło tab. 1.

1660 o ok. 53%. Równocześnie nie wzrost przemiału w 1627 r. w stosunku do r. 1625 wyniósł ok. 35%, w 1656 r. zaś w stosunku do 1654 tylko ok. 9%. W czasie obu wojen mamy więc podobne zjawiska jednak o odmiennym nasileniu. Podczas pierwszej okupacji wzrost przemiału poprzedzający załamanie jest bardzo znaczny, późniejszy zaś spadek choć gwałtowny w stosunku do najlepszego w czasie wojny 1627 r. oznaczał w 1630 r. jedynie powrót do skali produkcji sprzed rozpoczęcia działań. Dopiero rok 1631 przynosi dalszy spadek o ok. 25% w stosunku do 1625 r., ostatniego roku pokoju. Inaczej w czasie "potopu" - ożywienie jest tu znacznie mniej wyraźne, spadek zaś niezwykle gwałtowny nie tylko między latami 1658-1660, lecz także w stosunku do okresów poprzedzających drugą szwedzką okupację Elbląga, np. w 1660 r. w stosunku do 1654 spadek o 49%. Pozostaje pytanie o przyczyny zaprezentowanych powyżej zja-

wnień poziomu legalnej produkcji z lat pięćdziesiątych XVII w. Niestety podobnej analizy nie można przeprowadzić przy pierwszej połowie stulecia, w której zapewne różnicą między globalną produkcją Elbląga a produkcją legalną (cechów i wówczas jeszcze do częściowo produkcyjnym rzemieślników z innych cechów) nie była tak znaczna.



Ryc. 3. Przemiał siodu w Elblągu w latach 1651-1675 w łasztych.
Źródło tab. 1.

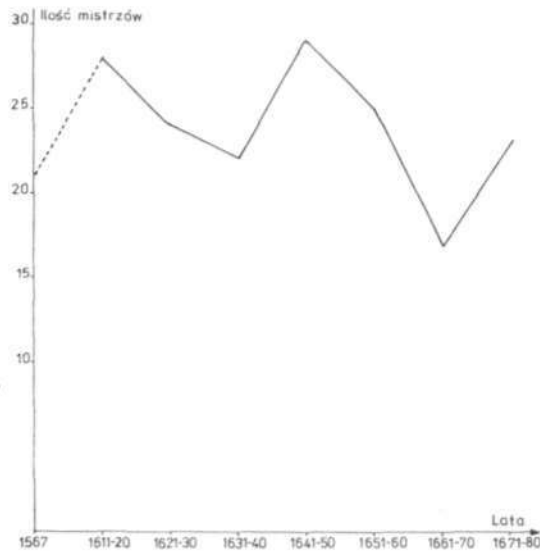
wisk. W 1627 r. Szwedzi za dali od mieszczan elblaskich dostaw piwa dla swej załogi i floty. Podobne zamówienia zostały złożone przez Szwedów w 1656 r. Najpewniej zapotrzebowaniu wojska oraz napływowi uciekinierów z narażonych na skutki działań wojennych wsi można przypisywać wzrost produkcji piwa w początkowych okresach obu okupacji. Równocześnie jednak odcięcie miasta od dalszego zaplecza spowodowało drożyznę. W 1628 r. łaszt jczmienia w Elblągu kosztował 390 zł podczas gdy w Gdańsku 149. Miasto otrzymywało wówczas zboże ze Szwecji, Prus Książęcych i uław. Podobne mechanizmy działały też podczas drugiej okupacji¹². Równie niekorzystna była sytuacja w kolejnych latach piętnastych. W 1659 r. 1 korzec jczmienia kosztował 3 razy drożej niż w 1654 r. (105 gr i 33,33 gr), podobnie było z cenami chmielu (1 beczka 15 gr - 2 fl), tymczasem cena beczki piwa wzrosła w 1659 r. w stosunku do 1654 r. zaledwie o 60% (16 fl - 10 fl)¹³.

¹² WAP Gd. 392/41, s. 133, 142; N. D r a b i s i, "2 dziejów okupacji szwedzkiej Elbląga w latach 1625-1635", "Rocznik Elbląski", t. 2, 1963, s. 161-163.

¹³ WAP Gd. 392/41, s. 87-88.

Wojna niosła te za sobą inne skutki. W latach 1628-1629 w mieście panowała zaraza. Choć nie znamy jej rozmiarów, z pewnością wpłynęła na ograniczenia popytu na piwo, znacznie poważniejsze były straty ludnościowe miasta na przełomie lat pięćdziesięciu i sześćdziesięciu. W jednym tylko 1656 r. zmarło około 3000 osób.

Możliwe, że te straty przysporzyły wzrost produkcji piwa, stymulowany tylko zamówieniami wojskowymi. Następne lata przyniosły kolejne epidemie, a 1659 r. wielki głód na ulicach Elbląskich. W latach 1656-1660 w Elblągu odnotowano 10400 zgonów i tylko 2900 urodzin¹⁴, Memorialbuch cechu piwowarów starego miasta Elbląga zawiera zestawienie cen beczki piwa i korca jęczmienia w latach 1631-1675. Ceny w nim zawarte nie odbiegają zasadniczo od oficjalnych



Ryc. 4. Liczebność cechu Schupfenbrauer w Elblągu w latach (1567) 1611-1680
Źródło: tab. 2.

niem, ani te od cen rynkowych notowanych w różnych rachunkach elbląskich. Z zestawienia zawartych w Memorialbuch cen piwa i jęczmienia jasno wynika istota ich korelacja. Jednak spadkom cen jęczmienia z reguły towarzyszył znacznie większy spadek cen piwa, podobnie bardzo gwałtownemu wzrostowi cen jęczmienia odpowiadał znacznie mniejszy wzrost cen piwa. Oczywiście taki układ cen piwa i jego podstawowego surowca wpływał także na ograniczanie rozmiarów produkcji. W tym samym czasie równie gwałtownie rosło opodatkowanie produkcji piwa. Od korca słodu w latach trzydziestych płacono przeciętnie ok. 6 gr, w latach czterdziestych (najlepszych dla piwowarstwa) średnio niecałe 4 gr, w latach pięćdziesięciu nastąpił skok do średnio 18 gr od korca. Gwał-

¹⁴ WAP Gd. 492/266, s. 24, 29; E. A r s t e n n, "Geschichte der Hansestadt Elbing", Elbing 1937, s. 383, 388; S. H o s z o w s k i, "Zniszczenia w czasie wojny szwedzkiej na terenie Prus Królewskich", [w:] "Zniszczenia gospodarcze w połowie XVII w.", Warszawa 1957, s. 145.

towny przeskok miał miejsce jeszcze przed najazdem szwedzkim. W 1647 r. płacono 1 gr denarów akcyzy, w 1651 r. podatek wynosił 14 gr, w 1653 już 19 gr. W latach sześćdziesiątych akcyza zmalała do ok. 14 gr, w latach siedemdziesiątych ponownie wzrosła do 17 gr od korca słoju. Te wzrastające w drugiej połowie stulecia obciążenia podatkowe z pewnością nie sprzyjały zwiększeniu produkcji. W końcu XVI w. ludność terytorium Elbląga szacowano na 7500 osób, samego miasta na 15000. Rejestr pogłówny z 1662 r. pozwala szacować zaludnienie wsi elbląskich na nieco ponad 4000 osób, miasta zaś przedmieściami na 6500¹⁵. W końcu XVII w. ludność Elbląga ponownie osiągnęła liczbę z końca XVI w. (ponad 16000)¹⁶. Nie ma jednak pewności czy obejmowała ona jedynie mieszkańców miasta, czy też całe terytorium. W każdym razie nastąpił znaczny przyrost. Jak widać, skala negatywnych zjawisk z lat 1655-1660 znacznie przekraczała podobne, znane z pierwszej okupacji szwedzkiej, wpływające na ograniczenie produkcji zarówno poprzez wzrost cen zboża, jak i przede wszystkim gwałtowny spadek liczby konsumentów. Pozostaje pytanie dlaczego ponowny wzrost zaludnienia nie spowodował w końcu XVII w. powolniejszego, niż to miało miejsce, wzrostu produkcji piwa. Byłoby to jednym z odpowiedzi są przedstawione powyżej rozważania o możliwym zwiększeniu udziału produkcji pozacehowej w globalnej produkcji piwa w Elblągu¹⁷.

Trzeba postawić pytanie czy zaobserwowane w Elblągu tendencje rozwojowe piwowarstwa odbiegały, czy też były bardzo zbliżone do występujących w innych wielkich miastach Prus Królewskich. Przyjmując za podstawę porównania wielkość przemiału słoju w "Wielkim Młynie", można stwierdzić, że również w Gdańsku w końcu XVII w. warzono coraz mniej piwa. W początkach stulecia mielono tu ponad 5000 łąszków rocznie. Po wyraźnym spadku w latach trzydziestych, lata czterdzieste identycznie jak w Elblągu przyniosły wzrost produkcji, druga zaś połowa stulecia gwałtowny i stały spadek (poniżej 2000 łąszków) (tab. 2,

¹⁵ M. Biskup (przy współudziale L. Koca), "Prusy Królewskie w drugiej połowie XVII wieku", Warszawa 1961, s. 60-70.

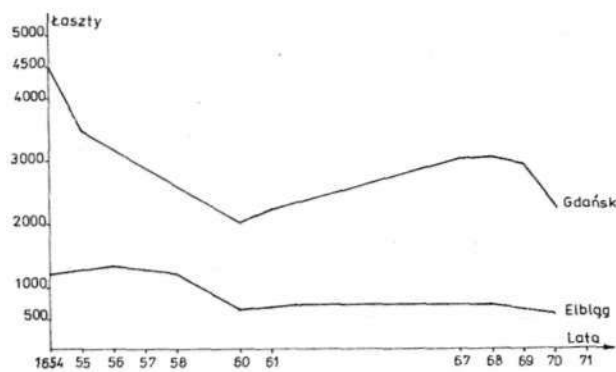
¹⁶ Odpowiednie liczby dla miasta według rejestru: miasto - 2551, przedmieście - 1375, wieś ~ 2571. Przy szacowaniu liczby dzieci i ludzi ludnych zastosowano przelicznik 1,66. Takie A. Piłkowski stwierdza spadek zaludnienia w latach 1665-1663 z 6300 do 5760. W tej liczbie mieści się też ludność przedmieść; WAP Gd. 492/648, s. 172; E. Vielerose, "Ludność Polski od X do XVIII w.", Kw. HKM, R. V, 1957, nr 1, s. 3-49; A. Piłkowski, "Posiadłości ziemskie miasta Elbląga w XVII-XVIII wieku", "Wrocław 1972, s. 81.

¹⁷ Por. przyp. 11.

ryc. 1). Talc wi c główne tendencje rozwoju były zbli one, chocia mo na dostrzec pewne ró nice. Podczas gdy w Elbl gu poczk tek najwi kszego spadku produkcji wyznaczaj lata okupacji szwedzkiej (dokładniej jej druga faza 1658-1660) (ryc. 5), to w Gda sku regres obserwujemy nieco pó niej

(lata sze dziesi te). W Elbl gu, mimo e prze- miał sŁodu nie osi gn ł ju w drugiej połowie wieku poziom sprzed najazdu szwedzkiego, to jednak lata siedemdziesi te i osiemdziesi te były okresem pewnego wzrostu produkcji, gdy tymczasem w Gda sku tendencja spadku miała charakter trwały. Trudno w pełni wyja ni fakt tak gŁ bokiego kryzysu pi-

wowarstwa w Gda sku (w ci gu jednego stulecia trzykrotny spadek produkcji, w Elbl gu dwukrotny). Nie wydaje si prawdopodobne, aby spadek ten był wynikiem przede wszystkim zmniejszenia konsumpcji piwa. Zapewne podobnie jak w Elbl gu produkcja globalna w Gda sku (Ł cznie z terytorium) nie spadła tak znacznie, jak wskazywałyby podane powy ej cyfry. Dane te dotycz legalnej produkcji - cechowej. Tymczasem w wiejskich posiadŁo ciach miasta działały browary nale ce cz sto do gda skich rajców. W tej sytuacji nie mogły mie praktycznego znaczenia postanowienia rady o likwidacji tych zakładów¹⁸. Wyj tkowo ostre i przewlekŁe konflikty cechu z rad , w odró nieniu od Elbl ga wielkie obci enia podatkowe prowadziły do wyra nego spadku jako ci piwa produkowanego na rynek miejski, a tym samym uŁatwiły konkurencj piw obcych. Wreszcie dla browarników gda skich obok produkcji na potrzeby miasta wa ny był eksport piwa. Tymczasem ju w połowie XVII w. morski wywóz gda skiego trunku zmaŁ do zera¹⁹. Mo na przy-



Ryc. 5. Przemiał sŁodu w Elblągu i Gdańsku w latach 1654-1670 (w łasztach). ŹródŁa tab. 1, 3.

¹⁸ M. B o g u c k a , "Elementy wczesnego kapitalizmu i prebur uacji w gda skim browarnictwie w XV-XVII wieku", "Zapiski Historyczne", t. XXI, 1955, z. 1-2, s. 130-131.

¹⁹ o g u a , "Elementy...", s. 105.

Tabela 3. Przemiał siodu w Gdańsku 1576-1700

Rok	Łasztów	Średnia roczna z dziesięciu lat
1576	3599	
1578/1579	4788	
1580-1582	4795 ^a	
1593/1594	4592	
1594/1595	5738	5066
1595/1596	5000	
1601/1602	5625	
1602/1603	5625	5447
1603/1604	5092	
1613	4790	
1631-1640		3693
1641-1650		3771
1651-1660		3854
1661-1670		2615
1671-1680		2273
1681-1690		2158
1692	1989	
1696	1589	1590
1700	1491	

^a średnia roczna z 2 lat.

ródła: M. o g u a, "Elementy wczesnego kapitalizmu i prebur uazji w gda skim browarnictwie w XV-XVH w.", "Zapiski Historyczne", t. XXI, 1955, z. 1-2, s. 106; M. F o l t z, "Geschichte des Danziger Stadtshaushalts", Danzig 1912, s. 201, 523, 548; G. L e n g n i c h, "Geschichte des Preussische Lande", st. IV, s. 236, 331; AGAD ASK II 35 f. 234v-237; WAP Gd. 300, 29/37, s. 188-193; 492/928, s. 7.

puszcza natomiast, e ograniczenia mo liwo ci eksportowych nie odczuli browarnicy elblscy, którzy ju w XVI w. zaspokajali przede wszystkim potrzeby miasta. V/ ten sposób przy generalnej tendencji spadkowej w obu o rodkach doszło do istotnej zmiany w ich potencjale produkcyjnym. N'a progę XVII stulecia legalna produkcja piwa w Gdańsku trzykrotnie przewy szała produkcj Elbl ga, w ko cu wieku przewaga ta była tylko dwukrotna (por. ryc. 1).

Do zaskakujących rezultatów doprowadza analiza sytuacji w Toruniu. W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XVI w. w Toruniu zużywano 1300-1500 łasztów siodła rocznie. W latach 1580-1582 rozmiarami produkcji Toruń nieznacznie tylko ustępował Elblągowi. W sto lat później przemysł siodła w młynach miejskich w Toruniu zmalał prak-

Tabela 4. Przemysł siodła w Toruniu w drugiej połowie XVI w. w łasztach

miesiąc \ Rok	1567	1568	1569	1577
styczeń	116	126	137	83 ^a
luty	131	121	115	140
marzec	154	120	172	190
kwiecień	138	146	133	151
maj	89	68	89	64
czerwiec	62	74	71	57
lipiec	90	131	82	76
sierpień	99	91	96	107
wrzesień	131	116	107	137
październik	142	126	118	160
listopad	134	113	?	153
grudzień	129	134	?	143
Ogółem	1415	1366	1120	1461

Dane od 15 stycznia.
ródła: WAP Toruń, Kat. IV, z. 9, s. 1-231; kat. IV, z. 11, s. 88-98, wpływ z akcyzy od siodła.

wie pięciokrotnie - do ponad 300 łasztów. Oznaczałoby to katastrofalny spadek, daleko większy niż w Gdańsku czy Elblągu (tab. 4, 5). Trzeba jednak pamiętać, że dane powyżej ilustrują jedynie produkcję obcych akcyz, a więc produkcję cechu browarniczego Torunia. Rzeczywiście cech ten przetrwał w XVII w. głębszy kryzys. W latach 1578-1658 liczba jego członków zmalała z 86 do 23²⁰. Mimo to można z pewnością stwierdzić, że spadek toruńskiej produkcji piwa nie był aż tak wielki. Od 1608 r. działał tu stanowiący własność miasta browar w Przysieku. Do końca stulecia w dobrach Torunia uruchomiono jeszcze

²⁰ S. Herbsta, "Toruńskie cechy rzemieślnicze", Toruń 1933, s. 103.

Tabela 5. Przemiał siodu w wielkich miastach Prus Królewskich wg zestawieñ akcyzy w łasztach

miasto \ Rok	1580-1582 ^a	1593/1594 ^b	1670
Toruñ	1472	1096	884 ^c
Elbląg	1607	1448	525
Gdañsk	4795	4592	2250

ródła: tab. 9 oraz P o l t z, "Geschichte des Danziger Stadtshaus-halts...", s. 143.

^a rednia z 2 lat.

Dane minimalne z doszacowaniem 4 kwartału.

Produkcja cechu (384 łaszt) z doszacowaniem przerobu siodu w komunalnych browarach (ok. 500 łasztów).

trzy podobne mniejsze zakłady. Przemiał siodu na ich potrzeby nie podlegał opłatom. Nie wiemy ile siodu zu ywały te przedsi biorstwa w XVII w., wiadomo jednak, e w nast pnym stuleciu jeden browar w Przysieku przerabiał rocznie 250-500 łasztów siodu. Je li przyj ostro nie, e u schyłku XVII stulecia wszystkie browary miejskie Torunia zu ywały rocznie około 500 łasztów siodu, wówczas Toru wielko ci produkcji (ok. 800 łasztów) dorównywałby, a w niektórych latach przewy szał Elbl g, spadek za cho znaczny (prawie dwukrotny) w stosunku do lat osiemdziesi tych XVI w. okazuje si nie tak katastrofalny, jak wskazywałyby na to jedynie dane o produkcji cechowej²¹

Podsumowuj c, mo na stwierdzi , e legalna produkcja przede wszystkim cechowa stanowi ca gros globalnej produkcji piwa w trzech wielkich miastach pruskich w drugiej połowie XVI w., pochłaniała od około 5000 w Gda sku do około 1500 łasztów siodu w Elbl gu i Toruniu. W XVII w., szczególnie w jego drugiej połowie, we wszystkich wielkich miastach nast pił wyra ny spadek zu ycia siodu. Podczas gdy liczba produkcji Elbl ga i Torunia były nadal zbli one (700-900 łasztów) wyra nie zmniejszył si dystans dziel cy te miasta od Gda ska (około 2000). W Gda sku te tendencja spadkowa była najbardziej trwała i np. w drugiej połowie stulecia nie mo na tu zauwa y obserwowanego w Elbl gu w latach 1670-1680 przeji ciowego o ywienia produkcji. Oczywi cie przedstawiona powy ej analiza ukazuje przede wszystkim tenden-

²¹ J. W ó j t o w i z, "Studia nad kształtowaniem si układu kapitalistycznego w Toruniu. Stosunki przemysłowe miasta Torunia w XVIII w.", Toru 1960, s. 140.

cje rozwojowe piwowarstwa trzech wielkich miast. Natomiast ustalone wielkości przerobu siodu nalezy traktowac jako minimalne, szczegolnie w XVII w. dla Gdanska gdy nasilala sie pozacechowa, czesto organizowana przez patrycjat produkcja, ktorej rozmiary sa nieuchwytnie. Jedynie patrycjat torunski, organizujac browary jako przedsiebiorstwa miejskie, umozliwil przyszlym badaczom przynajmniej szacunkowe oceny rozmiarow ich produkcji.

Drugim obok Elblaga na terenie woj. malborskiego, a zarazem jednym z najwiecej rozwinietych w calych Prusach o rodkowej produkcji piwa, byl Malbork. To liczone w drugiej polowie XVI w. ok. 4500 mieszkancow miasto przez cale poltorawieczne (1550-1700) rozmiarami swej produkcji dorownywalo takim "kolosom", jak Elblag czy Torun. W drugiej polowie XVI w. przemial siodow mieszcza skich w mlynach malborskich wynosil rocznie okolo 1500 lasztow. W pierwszej polowie XVII w. wiel-

kosci te nie ulegly istotnym zmianom²², Lata "potopu" przyniosly gwałtowny spadek przemialu do okolo 900 lasztow. Jest to spadek mniejszy niz w tym samym czasie w Elblagu, jednak jak mozna wnioskowac z fragmentarycznych danych, a do lat dziewięćdziesiat tych XVII w. utrzymala sie tendencja do dalszego spadku produkcji. Np. w 1675 r. zmielono tylko 439 lasztow siodow zarowno mieszcza skich, jak i chlopskich (tab. 6). W tym czasie produkcja Elblaga wynosila najmniej, okolo 600 lasztow, i wykazywala tendencje wzrostowe. W Malborku wyraźne ozywienie produkcji przyniosl dopiero przełom XVII/XVIII w. Wówczas to przemial siodow ponownie osiagnal rozmiary niewiele ustajace notowanym w Elblagu (okolo 700 lasztow). Nasuwa sie pytanie, w jaki sposob tak malymi rodekami mozna bylo przez poltora wieku rozmiarami swej produkcji konkutowac z pobliskim Elblagem. Decydowalo o tym posiadane przez mieszcza malborskich prawo zaopatrywania karczem w kilkudziesiat wsiach ekonomii. W drugiej polowie XVII w. rynek zbytu skurczył sie jednak nie tylko na skutek strat demograficznych, lecz

23

takie wielostronnej ekspansji piwowarstwa starosciwego. To spowodowalo trwały spadek produkcji. Inne mniejsze miasta Prus nigdy ilo-

²² sredni roczny przemial siodow mieszcza skich i chlopskich w mlynach malborskich w latach 1646-1648 wynosil 1615 lasztow. Nie sposob ustalil jaki byl w nim udzial chlopów z ulaw. W latach 1580-1582, 1598 nalezalo do nich odpowiednio 18% i 9% mielonego siodu. Przyjmujac, ze w polowie XVII w. udzial ten wynosil nadal okolo 10% wysoko przemialu siodow mieszcza malborskich w polowie XVII w. mozna szacowac na okolo 1500 lasztow. Zob. tab. 6.

²³ Por. rozdzial II.

Tabela 6. Przemiał sŁodu w mŁynach Ekonomii Malborskiej
1565-1711/1712 w łasztach

Rok	Malbork - sŁody mieszczañskie	Nowy Staw	Malbork - sŁody mieszczañskie i chŁopskie
1565		95 ^a	1405
1571/1572			1754
1580/1582 ^b	1441	321 ^c	1762
1585	1567 ^d		
1598	1575	147	1722
1601/1602	1491	122	
1645/1648 ^e			1615
1657	900		
1663/1669	504		
1669/1670	471		
1675			439
1695			572
1707			727
1711/1712	693		

^a SŁody mieszczañskie i z okolicznych wsi.

^b rednia roczna na podstawie wpŁywów akcyzy z 2 lat.

^c W rÓdle okrelenie "sŁody z Nowego Stawu i uław",

^d Ilo warów piwnych w ci gu roku, 1 war = 1 łaszt sŁodu.

^e rednia z 3 lat.

rÓdła: "Lustracja wojewÓdztw chełmskiego i malborskiego 1565", s. 4, 39; S z p a k , "Kierunki produkcji dworskiej...", s. 106; WAP Gd. 508/1220, i. 10; 300, 29/37, s. 189-193; M z a k , "Gospodarstwo chŁopskie...", s. 180; F o l t z , "Geschichte des Danziger Stadtshaushalts...", s. 143; AGAD ASK II 35, f. 234-237; ZDEM, t. III, s. 28, 70; WAP Gd. 508/1877 nlb.; tam e, 508/1883, f. 77; ZDEM, t. IV, s. 85, 173, 237, 259; WAP Gd. 508/1445 nlb.

warzonego trunku nie mogŁy konkurowa z Malborkiem. W drugiej poŁowie XVI w, liczy ce okoŁo 1000 mieszka ców miasteczka woj. malborskiego (Nowy Staw, Dzierzgo , Tolkmicko) produkowaŁy piwo z 100-150 łasztów sŁodu rocznie. Na pocz tku XVII stulecia w maŁych miasteczkach (bez Malborka) warzono piwo z okoŁo 400 łasztów sŁodu. Przy gwałtownym spadku przerobu sŁodu w Malborku w drugiej poŁowie XVII w. zastanawia maj cy miejsce w tym samym czasie wzrost produkcji w miasteczkach wojewÓdztwa (ogółem przerabiano 500 łasztów sŁodu, (tab. 6-7).

W drugiej połowie XVI w. w ród małych miast Prus rozmiarami produkcji wyróżniały się jeszcze tylko Tczew (przerób około 700 łąszków srodu) oraz Grudzi dż (400-600 łąszków). Oba miasta produkowały tak e na potrzeby okolicznych wsi. Brak jest danych o sytuacji w Tczewie w XVII w.; najpó niejsze z lat 1601/1602 wskazuj na znaczny spadek produkcji (przerób ok. 350 łąszków srodu)²⁴ Wi cej wiemy

Tabela 7. Przemiał srodu w mniejszych miastach Prus Królewskich (w łąszkach)

województwo \ Rok	1580-1582 ^a	1601/1602	1670
malborskie	2105	1897	1024
pomorskie	1509	1389	443
chełmińskie	1134	914	443
biskupstwo chełmińskie	601	614	125

^a rednia z 2 lat.

ródła: WAP Gd. 300, 29/37, s. 189-193; AGAD ASK II 35, f. 234v-237; WAP Gd. 492/928, s. 7.

o Grudzi dżu. W XVII w. warzono tu mniej piwa z reguły zu ywaj c ok. 300 łąszków srodu. Gwałtowny krach nast pił nieco wcze niej ni w miastach poło onych w delcie Wisty, ju w 1653 r. Wó wczas warzono piwo z około 150 łąszków srodu (tab. 8). Wojna pogł biła jeszcze tendencj spadkow , tak e w 1664 r. w Grudzi dżu przerobiono jedynie ok. 100

25

łąszków srodu . Nie zamierzam tu mno y przykądów z poszczególnych miast, warto jednak zwróci jeszcze uwag na zbiorcze dane dotycz ce małych miast w poszczególnych województwach z dodatkowym wyodr bnieniem biskupstwa chełmi skiego. Danymi umo liwiaj cymi peńe porównanie, a opartymi na zestawieniach wpływów z akcyzy stadowej, dysponuj dla trzech przekrojów chronologicznych: 1580-1582, 1601-1602, 1670 (tab. 7). Uderza fakt, e w zasadzie produkcja (przerób srodu) we wszystkich miastach woj. pomorskiego i chełmi skiego skal wielko ci niewiele ust powała produkcji Elbl ga i Torunia, w woj. malborskim za dzi ki specyficznej pozycji Malborka przemiał srodu w małych mia-

²⁴ "Lustracja województwa pomorskiego 1565", wyd. S, Hoszowski, Gda sk 1961, s. 124-125; AGAD ASK II 35, f. 234v-237.

²⁵ "Opis królewsczyzn w województwach chełmi skim, pomorskim i malborskim w 1664 roku", wyd. I, Paczkowski, "Pontes TNT", t. 32, Toru 1938, s. 77, 79-80.

Tabela 8. Przerób siodu w Grudziądzu w latach 1634-1656

Rok	Ilość warów	Ilość łasztów
1634	469	235 ^a
1637	421	211
1648	636	318
1649	560	280
1650	520	260
1653	299	150
1656	325	163

^a 1615 r. sztuka siodu zawierała 30 korcy. Z lat obj tych tabel brak danych.

ródła: X. F r o e l i h, "Geschichte des Graudenzener Kreises", Bd. I, s. 145-146.

stach był wy szy ni w Elbl gu. Równocze nie małe miasta wszystkich województw (ze wspomnianym powy ej zastrze eniem co do Malborka) wykazywały te same tendencje rozwojowe. Do połowy XVII w. poziom produkcji był w zasadzie ustabilizowany (przy lekkiej tendencji spadkowej na pocz tku stulecia), a o ywienie lat czterdziestych widoczne jest głównie na przykładzie Grudzi dza i Malborka. Druga potowa XVII w. przynosi gwałtowny spadek produkcji (dane z 1670 r.) w woj. malborskim i chełmi skim dwukrotny, w pomorskim trzykrotny. Pozostaje pytanie, na ile był to spadek trwały i czy w równym stopniu dotkn ł wszystkie miasta. Przykład woj. malborskiego i Malborka zdaje si wskazywa , e najdlu ej tendencja spadkowa mogła si utrzymywa w tych o rodkach, które znacz n cz swej produkcji uprzednio lokowały na wsi. Tam gdzie przewa ała wytwórczo na własne potrzeby, zarówno skutki wojny, jak i skutki ostrej konkurencji wiejskich producentów mogły by mniej widoczne (miasteczka woj. malborskiego). Warto te zwróci uwag na znaczny udział małych miast w globalnej miejskiej produkcji piwa poszczególnych województw. W drugiej polowie XVI w, małe miasta dawały ok. 57% produkcji woj. malborskiego (z Malborkiem), bez tego za potentata - 18%; około 1670 r. ich udział wzrósł do 66%, bez Malborka do blisko 36%. Odmienne kształtowała si sytuacja w woj. pomorskim i chełmi skim. W pierwszej połowie XVI w, małe miasta na Pomorzcu dawały ok. 24% produkcji, w drugiej połowie XVII w. za udział ich zmalał do około 16%, mimo krachu produkcji gda skiej. W woj. chełmi - skim udział małych miast z około 44% w XVI stuleciu zmalał do około

Tabela 9. Przemiał siodu w poszczególnych miastach Prus Królewskich wg wpływów z akcyzy (w łasztach)

miasto \ Rok	1580-1582	1670	
Elbląg	1607	525	} woj. malborskie
Malbork	1441		
Nowy Staw i Żuławy	321		
Dzierzgoń	124	1024	
Tolmicko	137		
Sztum	82		
Gdańsk	4795	2250	} woj. pomorskie
Gniew	263		
Stargard	270		
Skarszewy	225		
Tuchola	198	2694	
Nowe	156		
Puck	128		
Świecie	118		
Kościerzyna	39		
Człuchów	11		
Chojnice	210		
Debrzno	36		
Czarne	20		
Biały Bór	9		
Tczew	-		
Toruń	1472	334	} woj. chełmińskie
Grudziądz	944		
Nowe Miasto	245		
Brodnica	149	443	
Golub	102		
Łasin	62		
Radzyń	39		
Lidzbark Welski	55,5		
Kowalewo	38		

tab. 9 c.d.

Chetyno	54	} b. chetmińskie
Chetmża	123	
Lubawa	348	
Friedeck	56	
Kurzętnik	15	

ródła: WAP Gd, 300, 29/37; 492/928, s. 7.

l/, równie pomimo spadku globalnej produkcji toru skiej (cechowej i miejskiej). O takim wła nie generalnym rozwoju z nieznacznymi tendencjami do ponownego o ywienia w pierwszej połowie XVII w. i najcz - cieiej trwałym spadku produkcji piwa w miastach (zagadkowy wyj tek stanowi miasteczka woj. malborskiego), obok czynników przedstawio - nych powy ej (wojny, spadek zaludnienia, trudno ci surowcowe, a tak - e konkurencja wódki) istotne znaczenie miała wiejska produkcja piwa - chłopska a przede wszystkim szlachecka i staro ci ska. Wiadomo, e szlachta przez cały XVII w. rozwijała coraz wi ksz aktywno na polu propinacji, jednak rozmiary tej z reguły nieobci onej podatkami i opła - tami produkcji daj si uchwyci tylko ułankowo.

O produkcji chłopskiej (na własne potrzeby) i karczmarzkiej na wy - szynk wiemy najmniej. Na podstawie rejestrów akcyzy z woj. malborskie - go z 1586 r. mo na stwierdzi , e na wsi przerobiono 457 łasztów zbo a, z czego tylko 27 łasztów przypada na tutejsz szlacht , pozostała cz na chłopów . W latach osiemdziesi tych szlachta cz sto uchyla - ła si od płacenia akcyz forsowanych na sejmikach pruskich przez wielkie miasta. Je li przyjmiemy spor poprawk na nadu ycia, wi ksze ni chłopów i karczmarzy, i podwoimy przypuszczaln produkcj szla - chty, to i tak pozostanie ona wielko ci całkowicie marginaln nie tylko w stosunku do produkcji miast (sam Malbork około 1500 łasztów), lecz tak e uławskich chłopów (co najmniej 430 łasztów). Z zestawie sporz dzonych na podstawie ksi g s dowych ekonomii z pierwszego wier wiecza XVII w. wynika, e w ród 58 gospodarstw wzmiankowanych ²⁷ w kontraktach kupna sprzeda y, 13 posiadało browary . Trudno usta - li czy sytuacja uległa radykalnej zmianie w drugiej połowie stulecia.

²⁶ WAP Gd. 508/1223, f. 259-259v.

²⁷ A. M z a k, "Gospodarstwo chłopskie na uławach Malbor - skich w pocz tkach XVII w.", Warszawa 1962, s. 53-56.

Chłopi nadal zachowywali prawo warzenia trunku na własne potrzeby²⁸. Nie można nawet wykluczyć, że ta produkcja utrzymała się na podobnym poziomie przez cały XVII w. Ekspansja trzeciego partnera, o którym szerzej poniżej, mogła bowiem uderzać głównie w miasta, nie zaś w drobnych producentów.

Jeszcze w drugiej połowie XVI w. propinacja nie odgrywała w gospodarce ekonomii malborskiej większej roli. Przynosiła jedynie po prostu korzyści w postaci słoju wymiernego z młynów, z których części sprzedawano głównie mieszczanom malborskim i chłopom z uław²⁹. W browarze zamkowym warzono piwo jedynie na potrzeby administracji, czeladzi folwarcznej, robotników sezonowych. Pewnie nieznacznie ożywienie przyniósł dopiero schyłek wieku, kiedy np. w 1590 r. sprzedano piwa za 479 grzywien³⁰. Istotne zmiany nastąpiły w XVII w. Już w jego początkach na zamku w Malborku pracowały 3 browary. Przed pierwszą wojną szwedzką istniało tu 7 karczem zamkowych. Powstał również nowy browar w Montowach³¹. Po pierwszej wojnie szwedzkiej browar montowski odbudowano, w 1649 r. zaczął już działać kolejny na folwarku Szaleniec. Równocześnie ekonom malborski odbudował i przejął na własność ekonomii, trzymając dotychczasowe prawo dziedziczne, karczem przy tym folwarku. Pozostawił w niej jednak wdowę po dawnym posesorze

pod warunkiem szynkowania piwa zamkowego³². W ten sposób dla innych starostów zapewnił rozszerzenie rynku zbytu na piwo zamkowe. Wówczas przybył do ekonomii browar założony w olenderskiej wsi Marcushoff (Marxhoff) na Małej uławie³³. W 1622 r. dochód z browaru zamkowego (czysty) wyniósł 1084 grzywny. W tym samym czasie z browarów zamkowych liczył już 8250 grzywien. W tym samym czasie wartość grosza w Prusach zmalała o około 30%. Ceny piwa w siedmiu Elblągu, tak jak w Malborku, w zasadzie nie wzrosły. W tej sytuacji

²⁸ Tamże, s. 183; Por. również rozdział II. A. Hartwich, "Geographische-Historische Landes-Beschreibung derer dreyen im Pohlischen Preussen liegenden Werdern", Königsberg 1722, s. 355; J. Rafanowski, "Przymus propinacyjny w dobrach królewskich koronnych w epoce nowożytnej". "Themis Polska", VII, 1933, s. 64.

²⁹ J. Szpak, "Kierunki produkcji dworskiej Ekonomii Malborskiej w XVI w.", Wrocław 1972, s. 108-109.

³⁰ Tamże, s. 109.

³¹ Tamże, s. 109; "ródła do dziejów Ekonomii Malborskiej", wyd. W. Hejnowski (dalej ZDEM), t. II, Toruń 1960, s. 78.

³² ZDEM, t. II, s. 78; t. III, Toruń 1963, s. 37.

³³ WAP Gd. 369, 1/25, s. 213, 397; 397, 26/137; K. Rohme, "Die schwedische Besetzung des Weichseldeltas 1626-1636", Würzburg 1963, s. 30.

po uwzględnieniu inflacji można na przykład, że zamkowa produkcja wzrosła pięciokrotnie³⁴. Wreszcie w odróżnieniu od drugiej połowy XVI w. rachunki ekonomii z 1649 r. nie odnotowują sprzedaży słoju wymiernego. Najpewniej był całkowicie zużywany w browarach ekonomii³⁵.

W drugiej połowie stulecia wszystkie browary pracowały nadal. Najpóźniej bo w latach siedemdziesiątych ruszyła też zamkowa gorzelnia. Na początku XVIII w. (r. 1707) niewielki browar w Montowach obsługiwał 5 karczem³⁶. Liczne konflikty z mieszczanami Malborka, próby ograniczenia produkcji chłopskiej i równocześnie nie sprzedaży piwa w samym

Malborku³⁷ wskazują wyraźnie, że produkcja ekonomii co najmniej utrzymywała się na poziomie z połowy stulecia, a najpewniej nadal rosła. Trudno powiedzieć o ekspansji propinacyjnej ekonomii malborskiej, mimo wszystko cięgle ograniczanej uprawnieniami miasta Malborka, towarzyszyły również dynamiczne poczynania malborskiej szlachty. Z ułamkowych danych ksiąg grodzkich kiszporskich wynika raczej obraz upadku niż rozwoju produkcji. Np. w inwentarzu dworu Kuksy w parafii Dzierżgo z 1652 r. jest mowa tylko o niewielkim wymagającym remoncie "browarku"³⁸. W dwóch dalszych posiadłościach Czerwony Dwór i Dziesię Włók (inwentarze z lat 1655 i 1668) w ogóle brak dworskich browarów³⁹. We wsi Polaszki (parafia Postolin) w 1654 r. przy dworze znów znajdujemy tylko "browarek mały poprawy potrzebujący, w którym kocioł o dwóch beczkach, kadzi dwie poprawy potrzebujące..."⁴⁰. Wreszcie we wsi Chojty (parafia Uławka), gdzie według inwentarza z 1651 r. browar dworski posiadał pełne choć stare wyposażenie, rok 1664 daje obraz całkowitego spustoszenia. Z browaru pozostały gołe ściany bez dachu⁴¹. W niektórych majątkach stopniowo uruchamiano zniszczone w czasie wojen szwedzkich browary. Np. w Andrzejowie inwentarz z 1664 r. ukazuje browar całkowicie spustoszony, w 4 lata później urządzenia pracują⁴². Z tych faktów można wysnuć przypuszczenie o dość skromnych rozmiarach produkcji szlacheckiej (czy -

³⁴ZDEM, t. II, s. 73.

³⁵M... z..., "Gospodarstwo chłopskie...", s. 158.

³⁶ZDEM, t. IV, s. 165-156, 195.

³⁷Por. rozdział II.

³⁸WAP Gd. 2/4, f. 54-65.

³⁹WAP Gd. 2/4, f. 415; 2/5, f. 404v.

⁴⁰WAP Gd. 2/4, f. 316v-317v.

⁴¹WAP Gd. 2/, s. 578-581; 2/5, f. 120v.

⁴²WAP Gd. 2/5, f. 119, 395.

sto nadal przede wszystkim na domowe potrzeby). Zapewne wiążąc się to z brakiem w woj. malborskim własności szlacheckiej, a co za tym idzie szerszego rynku zbytu na pańskie piwo.

Inaczej było w innych rejonach Prus. Już w drugiej połowie XVI w. starostowie z województw pomorskiego i chełmińskiego rozwijali produkcję na dużą skalę. Np. w 1565 r. nowo zbudowany na koszt starosty browar w Rogo nie był jedynym dostawcą dla pobliskich wsi. W 1624 r. z ponad 30 łasztów słoju otrzymywano tu rocznie powyżej 1300 beczek napoju⁴³. W 1609 r. browar starościński w Człuchowie przerabiał na własne potrzeby dworu 750 korcy, na zaopatrzenie za okolicznych karczem 840 korcy słoju. Ponieważ na wyprodukowanie beczki piwa zużywano 1,5-1,66 korca słoju, można szacować, że do karczem rocznie kierowano około 500 beczek piwa starościńskiego⁴⁴. Jak widać, narzekania małych miast na rozwój konkurencyjnej produkcji szlacheckiej nie były bez pokrycia. Ekspansji szlacheckich producentów dowodzi też zachowane w recesach pruskich zestawienie browarów i słodowni wiejskich w woj. pomorskim, przygotowane w 1581 r. z myślą o porównaniu uchwalonej wówczas przez stany akcyzy. Wśród potencjalnych podatników znajdujemy 8 starostów (mimo innych tczewski, gniewski, mirachowski, wiecki), produkujących piwo na zaopatrzenie karczem (pro tabernis), dalej ponad 50 panów braci. Przy 7 nazwiskach znajdujemy adnotację o warzeniu pro tabernis, przy innych z reguły brak informacji czy piwo warzono jedynie na własne potrzeby (pro se), czy również dla karczem. Wśród wiejskich producentów znajdujemy też klasztor w Oliwie i Pelplinie, proboszcza w Żukowie⁴⁵. Takie przykłady z dóbr biskupów chełmińskiego i kujawskiego czy też z siedzib Wielkopolski, dowodzą, że aktywność duchowieństwa na tym polu była nie mniejsza niż braci szlacheckiej i wzrastała zwłaszcza w drugiej połowie XVII w.⁴⁶

Rozwijając zagadnienia wielkości produkcji piwowarskiej w Prusach operowałem dotychczas danymi o przemiale słoju umożliwiającymi porównanie

⁴³ "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1565", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961, s. 159; "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1967, s. 33.

⁴⁴ AGAD ASK LVI s. 7, f. 65v-68, 84, 89-90, 95.

⁴⁵ WAP Gd. 300, 29/35, f. 55v-57v.

⁴⁶ Por. np. S. Cackowski, "Gospodarstwo wiejskie w dobrach biskupstwa i kapituły chełmińskiej w XVII-XVIII", cz. 2, Toruń 1963; W końcu XVII w. w dobrach biskupstwa poznańskiego działało ponad 40 browarów, z tego 28 dworskich. W ciągu roku produkowały z górnego 8500

sytuacji w tamtejszych miastach. Pozwoliły one określić skalę i tendencje rozwojowe produkcji oczywiście w przybliżeniu i przy licznych zastrzeżeniach wskazujących, że ustalone wielkości przemiaru siodu, zwłaszcza dla Gdańska a w mniejszym stopniu Elbląga i Torunia, szczególnie w drugiej połowie XVII w., z uwagi na wyraźny wzrost nieuchwytnej różłowo produkcji pozacechowej, należy uważać za minimalne. I choć nawet te ustalenia bezpośrednio oparte na materiale różłowym trudno uznać za całkowicie pewne, wypada jednak oderwać się od "bezpiecznych" rozważań nad rozmiarami przerobu siodu i podjąć próby oszacowania ilości produkowanego przynajmniej w niektórych miastach napoju. Skłania do tego po pierwsze oczywisty fakt, że mieszkańcy ich pili piwo nie za siod, po drugie możliwości porównania danych z Prus z wielkością produkcji w miastach Hanzy, Łaska i Korony, podawanych w literaturze najczęściej w litrach lub beczkach. Wielkość produkcji napoju spróbuj ustalić dla dwóch spośród czwórki pruskich potentatów piwnych: Elbląga i Malborka. Przez cały XVII w. w Elblągu z jednego waru otrzymywano według norm oficjalnych 25 beczek piwa, przy czym z 3 korców jczmienia (nie za siodu) warzono 1 beczkę. Pojemność beczki wynosiła ok. 90 stofów, co w przeliczeniu daje około 126 litrów (tab. 10)⁴⁷. Dane dla Malborka obliczałem podobnie. Zgodnie z zestawieniem kosztów produkcji z 1589 r. można przyjąć, że z jednego waru (ok. 60 korcy gotowego już siodu) otrzymano co najmniej 22 beczki piwa pełnego, 3 beczki tafelbier i nieokreśloną ilość cienkusa⁴⁸. Normy uległy zasadniczym zmianom w połowie XVII w. (1659 r.) kiedy na jedną beczkę trunku zużywano tylko 2 korce siodu, a więc z waru otrzymywano 30 beczek⁴⁹. Zakazy warzenia piwa oczywiście wskazują, że prawdopodobnie z waru otrzymywano wówczas jeszcze więcej trunku. W tej sytuacji przy 1580 r. przyjmę normę 22 beczki, przy latach następnych 30 beczek, natomiast pojemność beczek podobnie jak w Elblągu - 126 litrów. Jak wynika z porównania danych tab. 6 i 11, w Malborku w połowie XVII w. produkowano znacznie "więcej piwa niż pół wieku wcześniej, jednak był to trunek gorszy. Druga połowa XVII

beczek piwa. Największy w Pszczewie dał w 1691 r. 1920 beczek. T. Zwojdzka, Z. Łaska, "Przemysł propinacyjny i karczmarstwo w dobrach biskupa poznańskiego w XVI-XVIII w.", "Studia i materiały do dziejów Wielkopolski i Pomorza", t. II 1957, z. 2, s. 82, 91.

⁴⁷WAP Gd. 397/26, s. 38; 397/905; 492/1247, s. 15.

⁴⁸WAP Gd. 508/1224, t. 6.

⁴⁹WAP Gd. 508/1877.

Tabela 10. Produkcja piwa w Elblągu w hl

Rok	Piwo pełne	Tafelbier	Ogółem
1580	50620	?	?
1646	50935	20374	71309
1655	41075	16430	57506
1692/1693	27972	9967	37939
1699/1700	23562	9425	32987

ródła: zob. tab. 1.

Tabela 11. Produkcja piwa w Malborku w hl

Rok	Piwo pełne	Tafelbier	Ogółem
1580	40578	5447	46025
1646-1648	56700 ^a	5670	62730
1657	34020	3402	37422
1711/1712	26195	2620	28815

^a rednia roczna z 2 lat.
ródło: patrz tab. 6.

stulecia przyniosła w stosunku do końca XVI w. wyraźny spadek produkcji nawet tego cienkiego napoju. W Elblągu, choć oficjalne normy pozostały niezmienione, również nie mogły wykluczyć rozcięcia trunku, poza tym warzono tu więcej tafelbieru niż w Malborku. Wielkość produkcji Elbląga i Malborka można porównać z miastami Hanzy i Rzeszy. W Wismarze (tab. 12), jednym z głównych ośrodków piwowarstwa nad Bałtykiem, znanym z produkcji eksportowej jeszcze w drugiej połowie XVII w., liczba mieszkańców odpowiadałymi Elblągowi, produkcja w drugiej połowie XVI w. wyraźnie przewyższała elbląską. W latach czterdziestych XVII w. w okresie dobrej konjunktury elbląskiego piwowarstwa skala produkcji obu miast była zbliżona (około 50000 hl) jednak w Elblągu już w latach pięćdziesiątych nastąpił wyraźny spadek produkcji, natomiast w Wismarze te same lata (1656) przyniosły gwałtowny jej wzrost, ponieważ ilość warzonego piwa maleje, jednak u schyłku stulecia nie spada poniżej poziomu z lat czterdziestych. Tak więc choć również w Wismarze produkcja stopniowo spadała, to jednak proces ten w drugiej połowie XVII w. przebiegał znacznie wolniej i łagodniej niż w Prusach. Byłoby o lepszej sytuacji Wismaru decydował znaczny wywóz piwa

do Szwecji. Oprócz tego przeprowadzone powyżej porównanie dotyczy tylko piwa pełnego. Możliwe proporcje produkcji Elbląga i Wismaru wyglądałyby nieco inaczej, gdyby można było ustalić ilość tafelbieru warzonego w Wismarze (tab. 12).

Tabela 12. Produkcja piwa w Elblągu i Wismarze w hl

Rok	Wismar	Rok	Elbląg
1572	83363	1580	50620
1644/1645	54290	1644	50207
1646/1647	46706	1646	50935
1655/1656	70936	1656	41076
1692	48153	1692/1693	27972
1702/1703	44201	1699/1700	23562

ródło: T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 165-166.

Zjawiska kryzysowe w browarnictwie wielkich i małych miast pruskich szczególnie w drugiej połowie XVII w., mimo wszelkich podnoszonych powyżej zastrzeżeń wskazujących na ich być może mniejszą skalę w wielkich miastach nie wynika to z opartych na z konieczności niepełnych materiałach ródłowych obliczeń, znajdują potwierdzenie nie tylko w Wismarze (tu w łagodnej postaci). Podobne tendencje występowały na terenach północnoniemieckich. Np. w Hanowerze średnia roczna produkcja w latach 1615-1655 wyniosła około 73 000 hl, w latach 1665-1695 - 47 000 hl, w pierwszej połowie XVIII w. 44 000 hl i dalej spadała. W Hamburgu w pierwszej połowie XVII w. produkowano rocznie około 300 000 hl, w latach 1660-1690 już tylko 230 000, w pierwszym trzydziestolecu XVIII w. około 160 000 hl piwa. Ta wyraźna tendencja spadkowa dotknęła też piwowarstwo łódzkie. W latach 1610-1700 czterokrotnie spadła produkcja w Widnicy, równie blisko czterokrotnie we Wrocławiu. Kryzys miejskiej produkcji dotknął też Pomorze Zachodnie⁵⁰. Zdaniem H. Huntmana głównymi przyczynami spadku popytu na piwo miejskie była konkurencja producentów wiejskich (szlachty), spadek jakości piwa produkowanego w miastach (dla utrzymania rentowności produkcji trzeba było obniżyć jakość), rozpowszechnienie się wódki, wreszcie niejako w następstwie istniejących trudno ci ze zbytem stopniowo

⁵⁰ H. H u n t e m a n, "Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19 Jahrhunderts", Gottingen 1970, s. 167-168.

zanikał dalekosienny handel piwem⁵¹. Podobne do zachodzących w miastach Hanzy czy Śląska zjawiska, chyba wcześniej miały miejsce w Koronie niż w krajach Rzeszy i Prusach. Ma swoją literaturę rozpoczętą na wielką skalę już w XVI w. ekspansja piwa warzonego przez szlachtę najpierw na wsi, później także na rynki miast, przede wszystkim małych. Niestety rozmiary produkcji miast koronnych, rzadko s

ują te liczbowo⁵². Pewne wydaje się jednak, że ekspansja ta była silniejsza i występowała znacznie wcześniej niż w woj. malborskim, a zapewne także w pozostałych województwach pruskich. Spośród nielicznych, zawartych w literaturze, warto wymienić przykład Piotrkowa, gdzie w latach sześćdziesiątych XVI w. produkowano około 2 000 warów piwa, w 1629 r. zaś już tylko 900 warów⁵³. Podobnie w końcu XVI w., głównie na skutek spadku siły nabywczej chłopów, po zwycięstwie konkurencji taśczej gorzałki, zmniejszyła się produkcja piwa w mazowieckim Piasecznie⁵⁴.

Powyżej skoncentrowałem uwagę na przedstawieniu rozmiarów i tendencji rozwojowych piwowarstwa w Prusach. Starłem się przedstawić zarówno wahania produkcji w poszczególnych latach, jak też różnice w potencjale produkcyjnym poszczególnych odesków. Oprócz zmian wielkości rocznych produkcji określonych przez takie czynniki, jak urodzaj i zmienną czy też w dłuższych przedziałach czasowych spadek liczby lub zmiana siły nabywczej ludności, w produkcji piwa dają się także zauważyć wahania sezonowe w obrębie roku. Bardzo ciekawy materiał do rozważań nad tym zagadnieniem dostarczają rachunki cechu browarników Starego Miasta Elbląga zawierające dane o rozmiarach produkcji w paniach cechowych, w poszczególnych miesiącach, w latach 1604-1700. Dokładnej analizie, ze względu na luki w serii rachunków poddałem rachunki z 24 lat z tego okresu, odnotowując miesiące najniższej

⁵¹ Tamże, s. 167-228.

⁵² Por. rozdział II.

⁵³ H. Rutowski, "Piotrków Trybunalski w XVI i pierwszej połowie XVII wieku jako miejsce zjazdów szlacheckich w 750 lat Piotrkowa Trybunalskiego", Piotrków Trybunalski 1967, s. 61.

⁵⁴ T. Laliński, "Piaseczno w dawnej Polsce XV-XVIII w.", [w:] "Studia i materiały do dziejów Piaseczna i Powiatu Piaseczyńskiego", red. J. Antoniewicz, Warszawa 1973, s. 90; Sprawa przyczyn upadku miejscowego piwowarstwa w Koronie wymaga dalszych studiów. Przykład Ostrowi Mazowieckiej wskazuje, że tam gdzie z różnych przyczyn nie dochodziło do konkurencji miasta z dworem krach nastąpił dopiero po "potopie". "Ostrów Mazowiecka", red. S. Russocki, Warszawa 1973, s. 79-80.

Tabela 13. Wahania sezonowe produkcji piwa w Starym Mieście Elblągu w latach 1604-1700

Miesiąc	Liczba wzmianek o najwyższym poziomie produkcji	Liczba wzmianek o najniższym poziomie produkcji
styczeń	8	12
luty	9	11
marzec	20	7
kwiecień	25	2
maj	19	5
czerwiec	4	27
lipiec	5	38
sierpień	4	32
wrzesień	5	11
październik	9	7
listopad	21	3
grudzień	12	1

Wzmianki dotyczą dochodów z wydzierawiania poszczególnych panwi należących do cechu. W latach 1604-1627 cech posiadał 3 panwie, 1628-1633 - 4 panwie; 1646-1660 - 6 panwi; 1661-1678 - 5; 1681-1700 - 7.

Źródło: WAP Gd. 397/188-276.

i najwyższej produkcji poszczególnych panwi⁵⁵. Z tab. 13 wynika, że istniały dwa szczyty produkcji: pierwszy wiosenny (marzec, kwiecień, maj), warzono wtedy dużo piwa, zapewne ze względu na wielkość i na dogodne warunki klimatyczne, zgodnie z zaleceniami ówczesnych teoretyków piwowarstwa (Kunaust); drugi późny jesienią (listopad, grudzień). Można przypuszczać, że na ten ostatni szczyt produkcji wpływała względnie obfita zbóża z nowych zbiorów, a na grudzień przedtężyły go zbliżające się do Bożego Narodzenia. Najniższy poziom produkcji z reguły odnotowywano latem (czerwiec, lipiec, sierpień), mimo że właśnie wówczas należało się spodziewać zwiększonego popytu na piwo (upały, niwa). W przededniu lub nawet w trakcie niw ceny zboża osiągały wysoki poziom (czasami były trudno ci z za-

⁵⁵ Z uwagi na zmienność ilości panwi (np. lata 1628-1633 - 4, lata 1681-1700 - 7) oraz występowanie najniższego lub najwyższego poziomu produkcji w kilku miesiącach danego roku, ilość rozpatrywanych wzmianek o miesiącach najlepszych i najgorszych nie jest jednakowa i nie zgadza się tak z ilością lat.

kupem) równocześnie nie wysoka temperatura utrudniała prawidłowe warzenie zaniżej wielkość produkcji. Oczywiście takie były tendencje generalne, wyjątkowo (kilkakrotnie w badanych 24 latach) poszczególne panie dały największą produkcję właśnie w miesiącach letnich. Weryfikację przedstawionych powyżej wniosków umożliwiają rachunki młynów elbląskich. Np. w 1631 r. na ogólną liczbę 134 producentów 27 w ogóle zrezygnowało z przemiału słodów w trzecim kwartale, kontynuując produkcję w kwartale czwartym⁵⁶. Podobne sezonowe wahania produkcji można zaobserwować w Toruniu w drugiej połowie XVI w. (tab. 4). Jak wynika z tamtejszych zestawień wpływów akcyzy słodowej w 1567 r. największą produkcję przerobiono w marcu i październiku, najmniej za produkcję odnotowano od maja do sierpnia. Jeśli nawet podatnicy zaniżali wielkość produkcji, to zapewne czynili podobnie przez cały rok, dlatego można mieć pewność, że zestawienia akcyzy oddają sezonowe wahania produkcji. Podobnie w 1568/1569 r. szczyty produkcji przypadają na grudzień-styczeń, marzec-kwiecień oraz październik, największy spadek na czerwiec-lipiec. Śwego rodzaju wyjątek stanowi lipiec 1568 r., kiedy warzono wiele więcej piwa tylko w kwietniu i grudniu. W ciągu trzech lat: 1567, 1568, 1577, o których dane są pełne, na cztery miesiące (od maja do sierpnia) przypadało odpowiednio ok. 24%, 27%, 21% całorocznego przemiału. Wydaje się, że przytoczone powyżej przykłady wystarczająco uzasadniają poglądy o sezonowości miejskiej produkcji piwa⁵⁷.

⁵⁶ WAP Gd. 397/689.

⁵⁷ Zdaniem T. Lalika sytuacja w Krakowie była odmienna. Jednak oparł on swe wnioski na rachunkach młynów tylko z jednego roku. Brak wyraźnych wahań sezonowych mógłby tu kwestię przypadku, a link, "Ze studiów nad przemysłem spożywczym...", Kw, HKM, R. XXIV, nr 1.

V. PIWO JAKO ELEMENT POŻYWIENIA

Gatunki piwa w Prusach

Rozważania nad rolą piwa w żywieniu mieszkańców Prus Królewskich wypada rozpocząć od charakterystyki różnych gatunków tego trunku, warzonych w Prusach, a także importowanych. W charakterystyce tej najważniejsze będą walory odżywcze napoju, w dalszej kolejności smak i barwa. Najpełniejsza, ze względu na stan różel, będzie charakterystyka piw produkowanych w miastach, znacznie rzadziej różła pozwalają na dokładny opis trunku produkowanego przez browary starocińskie, prywatne browary szlacheckie lub chłopów.

O wartości odżywczej piwa w znacznym stopniu decydował dobór surowca. Nasuwa się pytanie, jakie zboża były przerabiane w pruskich słodowniach i browarach. W połowie XVI w. Marcin Kromer pisał, "W Prusach piwo robi się z jęczmienia, na pozostałym zaś obszarze Polski również z ... pszenicy gotowanej w wodzie z dodatkiem chmielu; do pszenicy dodaje się niekiedy żyta bądź orkisz czy owsa"¹. Podobny pogląd w odniesieniu do XV w. przyjmuje ta literatura². Czy opinia Kromera odpowiada rzeczywistości drugiej połowy XVI w. w całych Prusach. Niewątpliwie odzwierciedla ona sytuację w głównych ośrodkach woj. malborskiego: Elblągu i Malborku. O tym jęczmień był dla elbląskich browarników surowcem absolutnie podstawowym, jeżeli nie jedynym, władz ich ustawiczne zabiegi o pełne zaopatrzenie tylko w to zboże³. Przy ustalaniu cen piwa brano pod uwagę wyłącznie ceny jęczmienia. Np. w sierpniu 1603 r. właśnie trudno ci w zakupie jęczmienia był głównym argumentem uzasadniającym podwyżkę cen, o którą zabiegał u rady Elbląga cech browarników. Takie w zawartym w księdze parnikowej cechu browarników Starego Miasta Elbląga zestawieniu kosz-

¹ M. Kromer, "Polska", wyd. R. Marchwiński, Olsztyn 1977, s. 60.

² M. Dembińska, "Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej", Wrocław 1963, s. 137-138.

³ Por. rozdział II. Takie statut cechu browarników z 1636 r.

tów produkcji i cen piwa w latach 1630-1678 pominięto inne zboża, odnotowując jedynie cen karczmy jczmienia⁴. Wreszcie w trakcie czsto ponawianych starań o ustalenie korzystnych dla cechu cen piwa radzie przedstawiano kalkulacje opłacalności produkcji, uwzględniając nie tylko jczmie. Zestawienia takie zachowały się z lat 1622, 1636, 1653, 1666⁵. Piwo z jczmienia warzyli także producenci pozacechowi. Wiele rachunków szpitala Sw. Ducha z lat piędziesiątych, sześćdziesiątych i końca XVII w. również wskazuje na jczmie jako surowiec całkowicie dominujący⁶.

Podobnie było w Malborku. Tu również w drugiej połowie XVI w. w szacunkach kosztów produkcji ze zboża brany był pod uwagę tylko j-

czmie⁷. W latach osiemdziesiątych XVI w. dochodziło do ostrych konfliktów na tle zmuszania mieszczan posiadających karczmy na ulicach do nabywania określonych ilości jczmienia z zapasów ekonomii. Rola jczmienia nie zmniejszyła się także w następnym stuleciu. W początkach XVIII w. w rozbudowanym wówczas do znacznych rozmiarów browarze zamkowym w Malborku warzono wyłącznie piwo jczmienne⁸.

Rzut oka na mapę obrazującą stan rzeczy w drugiej połowie XVI w. (ródłem obok wspomnianych powyżej materiałów były lustracje z lat 1565, 1570) pozwala stwierdzić, że tak samo w mniejszych miastach województwa, takich jak Nowy Staw, Sztum, w produkcji browarniczej panował jczmie. Odnosi się to także do zamieszkującego województwo szlachty i chłopów⁹.

Nie mnożąc dalej przykładów, można stwierdzić, że cytowana na wstępie notatka M. Kromera znajduje pełne potwierdzenie w woj. malborskim zarówno w XVI jak i XVII w. Czy taka sama była sytuacja w innych częściach Prus Królewskich? Wspomniany już H. Knaust podkreślał w końcu XVI w., że specjalności Prus są piwa warzone ze słodu

⁴ WAP Gd. 392/41, s. 87-88.

⁵ WAP Gd. 369, 1/25, s. 208; 397/110; 397/26, s. 37-38, 298.

⁶ WAP Gd. 369, 1/2445, s. 24-25; 369, 1/2446, s. 41-43; 369, 1/2447, s. 41-43; 369, 1/2452, s. 29-30; 369, 1/2453, s. 23-28; 369, 1/2472, s. 115-118.

⁷ WAP Gd. 508/1220, f. 12; 508/1224, f. 6.

⁸ WAP Gd. 5/1, s. 18; 508/1222, l. 366; 508/1223, f. 181; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1565", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961, s. 4; "Ródła do dziejów Ekonomii Malborskiej", t. IV, wyd. W. Hejnosz, S. Hoszowski, Toruń 1960, s. 241-242.

⁹ Z pisanego w 1578 r. przez Fabiana Cempla listu do malborzan wynika podstawowe znaczenie jczmienia przy kalkulacji cen piwa, WAP Gd. 508/1222, f. 188-188v.

jęczmiennego, na pierwszym miejscu wśród piw jęczmiennych w Rzeszy Niemieckiej stawał gdańskie. Równocześnie jednak stwierdził, że w Gdańsku, w mniejszym stopniu w innych miastach Prus, produkowano też piwo białe - ze słodu pszenicznego¹⁰. Stanowiło ono przed-



Gatunki zbóż uprawianych w piwowarstwie w Prusach Królewskich w drugiej połowie XVI w.

miot wywozu gdańskie piwo dubeltowe warzone ze słodu jęczmiennego. Takie w Gdańsku dostawy jęczmienia decydowały o cenach i zaopatrzeniu rynku również w poleńskie gatunki piwa, przede wszystkim tafelbier¹¹. Czasami jednak produkowano tu piwo ze słodu pszenicznego

¹⁰ . London, "Mało znane szesnastowieczne dzieło Henryka Knausta o piwie", Kw. HKM, R. XXVII, 1979, nr 1, s. 43-45.

¹¹ M. Bogucka, "Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII w.", Wrocław 1962, s. 182-183; tenże, "Z zagadnień techniki rzemiosła w Gdańsku w XVII w.", "Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej", t. XX, s. 49.

z dodatkiem owsa. Z drugiej połowy XVII w. pochodzi receptura napoju, według której na warzono pszenicę, żyto i owies w proporcji 6:1:1¹². Nie sposób jednak określić liczbowo udziału tych zbóż w produkcji piwowarskiej. Można jedynie przypuszczać, że był on marginalny.

Słód pszeniczny przerabiano także w browarach toruńskich. Tu jednak istnieje możliwość określenia rozmiarów jego zużycia dzięki zestawieniom akcyzy pobieranej osobno od słodu jęczmiennego i pszenicznego. Np. w 1577 r. słód pszeniczny stanowił około 11% wykorzystanego w produkcji słodu. Na pytanie czy stosowano domieszki pszenicy do słodu jęczmiennego, czy też warzono piwo określonego gatunku tylko z pszenicy, nie można dać zdecydowanej odpowiedzi. Jednak przepis z 1600 r. na produkcję piwa białego "Albae cerevisiae", w którym mówi się wyłącznie o użyciu pszenicy wskazuje raczej na drugą ewentualność. Można przypuszczać, że w Toruniu obok piw jęczmiennych, które dominowały, znaczące rozmiary (ok. 10% produkcji) osiągnęło warzenie piwa z pszenicy¹³. Podobnie było w innych miastach woj. chełmińskiego: Golubiu, Grudziądzu, Łasinie. W Grudziądzu w latach sześćdziesiątych XVI w. stosunek zużywanych przez piwowarów pszenicy i jęczmienia układał się jak 1:4, a więc korzystniej dla pszenicy niż w Toruniu¹⁴. Brak różnic uniemożliwia prześledzenie ewentualnych zmian tych proporcji w XVII w. Wiadomo jedynie, że nadal uwarzono obu surowców. Np. w latach 1679-1683 dla robotników zatrudnionych przy budowie kościoła w Radzynie (także woj. chełmińskiego) warzono tylko pszeniczny trunek.

Także w województwie pomorskim w drugiej połowie XVI w. jęczmień, choć dominował, nie był jedynym zbożem piwowarskim. Wyjątkowa w skali całych Prus była sytuacja wiecia, gdzie produkowano "białe" piwo ze słodu pszenicznego z niewielką tylko domieszką jęczmienia¹⁵. W browarze starocińskim w Człuchowie w 1535 r. gromadzono zarówno zapasy słodu jęczmiennego "czarnego", jak i pszenicznego "białego",

¹² Bogucka, "Gdańsk jako ośrodek...", s. 36-37; tej samej, "Z zagadnień techniki...", s. 49.

¹³ WAP Toruń, Kat. IV z. 11; Kat. II, XIII-12, f. 13-13v.

¹⁴ "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1565", s. 140, 155-156; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 102.

¹⁵ "Sumaryusz zebrany z rejestrow percepty i wydatków na reparacy kościoła farskiego Radzynieńskiego od roku 1679 do roku 1683 czynionych", wyd. 3. Czapiewski, "Zapiski TNT", t. 3, 1913, nr 10, s.198.

¹⁶ "Lustracja województwa pomorskiego 1565", wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961, s. 164-165.

przy czym ich stosunek kształtował się jak : 1. Rachunki starostwa człuchowskiego z roku 1609/1610 mówi już tylko o warzeniu piwa z

jęczmienia¹⁷. Milczenie ródła o pszenicy trudno uznać jednak za wystarczającą podstawę do wniosku o całkowitym wyparciu piw pszenicznych z Człuchowa lub tym bardziej innych rejonów woj. pomorskiego. Podsumowując można stwierdzić, że w drugiej połowie XVI stulecia jęczmień był w pruskich browarach podstawowym, lecz nie jedynym surowcem zbożowym. Pszenica, szeroko stosowana na ziemiach Korony, również w Prusach, szczególnie w ziemi chełmskiej, a także na południu woj. pomorskiego była podstawowym surowcem do produkcji piw tzw. "białych". Informacje z Gdańska i Radzyna z drugiej połowy XVII w. wskazują, że również w tym okresie nie można mówić o wyłączności jęczmienia.

Czy zatem województwo malborskie było obszarem wyjątkowym, na którym przez półtora wieku wszyscy producenci warzyli piwo tylko jęczmienne. Tak chyba nie było, choć dominacja jęczmienia była tu zapewne bardziej przytłaczająca niż w innych województwach. Wyjątkowo przy produkcji słodu stosowano tu domieszki owsa. Np. z rachunków elbląskiego szpitala św. Ducha z roku 1651/52 wynika, że owies stanowił wówczas około 14% przerobionego na sód zboża (resztę stanowił jęczmień). Inne rachunki z drugiej połowy XVII w. nie wspominają już o stosowaniu owsa, który prawdopodobnie był używany jako domieszka do sódów jęczmiennych¹⁸.

Czy w Elblągu i siedmiu miastach warzono piwa pszenne. Całkowite milczenie ródła podsuwa odpowiedź negatywną, zwłaszcza w świetle bardzo licznych informacji o jęczmieniu. Jedynie F. Hoffman w swojej wierszowanej apologii cechu piwowarów elbląskich z 1666 r. pisze o stosowaniu najpierw ziarna pszenicznego, w dalszej kolejności jęczmiennego ("Die beste Gerste auch")¹⁹.

Innych wzmianek o pszenicy nie znamy. Statuty cechu browarników Starego Miasta z 1636 r. zakazywały osobom z poza cechu warzenia piwa "białego"="Weissbier". Dysponujemy też wcześniejszymi wzmiankami o sprzedaży elbląskiego białego piwa na ulicach Malborskich (1575 r.)²⁰. Wiadomo też, że w XVII w. "Weissbier" warzyli również mieszkańcy malborscy (1619 r.). Z dziełka H. Knausta, choćby z karty tytułowej wynika to samo: piw pszenicznego i białego.

¹⁷ AGAD ASK LVI, s. 7, f. 35v-36, 68.

¹⁸ WAP Gd. 369, 1/2445, s. 42-43.

¹⁹ WAP Gd. 392/41, s. 5.

²⁰ WAP Gd. 392/41, s. 111, 114; 369, 1/3411; 508/1914, s. 5-8,

Równocześnie współczesny mu (1568 r.) Siennik pisze w swoim "Herbarzu", "Piwo białe czyte... z pij. Piwo j czmiennie dobrze wystate...

dobrze jest pic"²¹. Tak więc piwo białe jest czymś innym od j czmiennego. W tej sytuacji można przypuszczać, że w miastach woj. malborskiego produkowano niewielkie ilości piwa z pszenicy, tak niewielkie, że w kalkulacjach opłacalności produkcji, jak te w innych rodzajach, właściwie nie znajdowały odbicia. Za tym przemawiałaby też odpowiednia receptura znana z Gdańska.

Hipoteza ta ma jednak istotne słabości. Zarówno w Elblągu, jak przede wszystkim w Malborku informacje o handlu piwem białym, niestety bez rozróżnienia czy chodzi tu o towar importowany czy też miejscowy, są czyste (zwłaszcza w XVII w.). Jego ilości na rynku musiały być

dość znaczne²². Równocześnie nie wiadomo, że białe piwo można było otrzymywać także ze słodu j czmiennego. Tajemnica koloru leżała bowiem nie w surowcu, lecz w mocniejszym lub słabszym wysuszeniu słodu. Np. określone przez Knausta jako najlepsze z piw pszenicznych piwo hamburskie w XV w. było warzone z mieszanki j czmiennego i psze-

nicy w stosunku 9:1²³. Słód analizując zasięg głównych surowców piwowarskich pszenicy i j czmiennego, tylko tam stwierdzam występowanie piw pszenicznych, gdzie obok informacji o kolorze napoju, znajdujemy dane o zużyciu pszenicy. W innych przypadkach (dotyczy to Malborka, Elbląga, a także Gniewa) zakładam, że również białe piwa warzone tam podobnie jak w miastach Hanzy z j czmiennego, były z niewielkimi domieszkami pszenicy.

Na obrazie woj. malborskiego, jako krainy piwa wyłącznie j czmiennego występuje jeszcze jedna rysa, dotycząca produkcji wiejskiej. Lustratorzy odnotowujący w 1565 r. wpływy ekonomii z tytułu przymusu młelnego obejmującego Malbork, Nowy Staw, jak to wie pisali o sumie "słódów j czmiennych i pospolitych"²⁴. Źródła z Prus Królewskich nie wyjaśniają znaczenia terminu pospolity. Natomiast Syreniusz w swym wydanym w pół wieku później Herbarzu pisze, że w Polsce warzone piwa najczystsze z samej pszenicy "ale w miastach... Kunsy Bier (mieszanka, Erfurt 1614, s. 1; M. Siennik, "Herbarz to jest ziół tutejnych postronnych i zamorskich opisanie", Kraków 1568, s. 480-

²² WAP Gd. 508/1914, s. 8.

²³ Knaust, op. cit., s. 25; H. Huntzman, "Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland von 15 bis zum Beginn des 19 Jahrhunderts", Göttingen 1970, s. 14-15.

²⁴ "Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565, s. 75.

pszenicy i żyta w stosunku 1:1) dla siebie. A na karczmy z pospolitego mieszanego zboża²⁵. Tak więc zboże "pospolite" to najpewniej różnorodnych proporcji mieszanki wszystkich zbóż, najczęściej zapewne stosowane w woj. malborskim przez chłopów.

Podobnie jak w Prusach, piwa jęczmienne przeważały zdecydowanie w nadbałtyckich miastach Hanzy. Zdaniem Syreniusza przewaga jęczmienia w piwowarstwie była charakterystyczna w krajach niemieckich²⁶. Nie wykluczało to produkcji piw pszennych - białych, z których takie orodki jak Hamburg, słynęły w całej Rzeszy. Człowiek nie zbyt odległy od siebie orodki przyjmowały swoisty podział pracy. Np. na Śląsku piwo widnickie warzono z jęczmienia, zaś wrocławskie z pszenicy²⁷ (schyłek XV w.). Jeszcze większą różnorodność surowców występowała w piwowarstwie w Koronie Polskiej, gdzie chyba żadne ze zbóż nie miało tak zdecydowanej przewagi, jak jęczmień w Prusach i krajach północnoniemieckich. I choć Siennik w swym "Herbarzu" (1568 r.) stwierdzał, że "Piwo z pszenicy jest najzdrowsze i sytniejsze człowiekowi"²⁸, to w tej samej epoce praktyczny gospodarz A. Gostomski w różnorodności obowiązków urzędnika folwarcznego wymienia "z jęczmienia piwo rozkazywa"²⁹. Najpełniej sytuację w Koronie przedstawił Syreniusz pisząc, że w Polsce piwa warzą, "Indziej z samej ... pszenicy, indziej z żyta to jest pszenicy na połę z żytem, indziej z mieszanego zboża różnego, z jęczmienia szczególnego, indziej z owsa"³⁰. Różnorodność taka utrzymywała się także w XVII w. na Mazowszu i w Wielkopolsce³¹.

²⁵ S. Syreniusz, "Zielnik herbarzem zwany", Kraków 1613, s. 942.

²⁶ Nauast, "Funff Bücher...", s. 38-65; G. Glis, "Die Königsberger Kaufmanschaft des 17 und 18 Jahrhunderts", Marburg/Lahn 1964, s. 109, 110; F. Thehen, "Das Brauwerk in Wismar", Hansische Geschichte blätter, 1911, s. 146-147; Syreniusz, "Zielnik...", s. 942-943, 966.

²⁷ Hunteman, "Bierproduktion...", s. 14-15.

²⁸ Siennik, "Herbarz...", s. 219-220.

²⁹ A. Gostomski, "Gospodarstwo", wyd. S. Inglot, Wrocław 1954, s. 127.

³⁰ Syreniusz, "Zielnik...", s. 942.

³¹ E. Bokowska-Bagieska, "Cechowe prawo gospodarcze w miastach Wielkopolski w XVII w.", Poznań 1977, s. 99; T. Zwojdzak, Z. Łak, "Przemysł propinacyjny i karczmarstwo w dobrach biskupa poznańskiego w XVI-XVIII w.", "Studia i Materiały do dziejów Wielkopolski i Pomorza", t. II, 1957, z. 2, s. 87; B. Słasiński, "Dawne przywileje cechu piwowarów miasta Warszawy", Warszawa 1909, s. 21; J. Haur, "Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemskiej", Kraków 1690, s. 19.

Tabela 1. Konsumpcja jęczmienia na potrzeby szpitala Św. Ducha w Elblągu (w korcach)

Rok	Ogółem ^a	Na sólód	%	Na krupy	%
1651/1652	570	507	89	40	7
1652/1653	584	489	84	84	14,4
1654	760	600	79	113	14,8
1663/1664	230	186	81	24	10,2
1664/1665	161	115	72,7	6	3,7
1700	554	403	72,7	81	14,6

^a Pozostały jęczmień przeznaczano na zapasy, ordynari dla ratajów, uposażenie dla polskiego kaznodziei.
ródła: WAP Od. 369, 1/2445, 2446, 2447, 2452, 2453, 2472.

Prusy Królewskie były więc mimo znaczących wyjątków, szczególnie w drugiej połowie XVI w., krainą piwa jęczmiennego. Przytłaczającą część tego zboża była spożywana w postaci piwa. Jęczmień był także spożywany w postaci krup. Jednak w drugiej połowie XVII w. w elbląskim szpitalu Św. Ducha na krupy przerabiano najwyżej ok. 15% spożywanego jęczmienia (zob. tab. 1). W starostwie człuchowskim w latach 1609-1610 na kasz przeznaczano tylko 1,5-3% jęczmienia³².

Następnym po słodzie surowcem wpływającym w sposób decydujący na jakość spożywanych w Prusach piw był chmiel. O powszechności jego użycia wiadczy różnorodne przekazy począwszy od dzieł literackich lub też zajmujących się fachowymi problemami piwowarstwa, skończywszy na rachunkach kosztów produkcji, w których nie pomijano chmielu. Przekonanie o nieodzowności chmielu wydaje się być powszechne. P. Hoffman w 1666 r. stwierdza, "... ohne Hopfen wird kein gutes Bier gemacht"³³. Nieodzowność użycia chmielu uzasadnił też 100 lat wcześniej H. Knaust, "... der Hopffe thut und allerding das bey dem Getrancke, was das Saltz thut bey dem Essen..., die man auff eine lange Zeit sparen und behalten wil"³⁴. Przekonanie o konserwującym działaniu chmielu było powszechne, nie tylko w Prusach. Syreniusz pisał: "... chmiel do piwa wchodzi dla smaku i dla dalszego zachowania"³⁵.

³²AGAD ASK LVI. S. 7, f. 65v-68, 146v.

³³WAP Gd. 392/41, s. 5.

³⁴K n a u s t, "Fünff Blicher...", s. 14.

³⁵S y r e n i u s z, "Zielnik...", s. 945-946.

Takie opinie były udziałem nie tylko uczonych autorów, lecz także ogółu piwowarów. Np. w uyciu zbyt małej ilości chmielu czy sto producenci widzieli przyczynę kwania piwa. Doceniano również wpływ chmielu na smak trunku (charakterystyczna goryczka)³⁶. Równocześnie niektórzy autorzy jak np. Michał z Urzędowa twierdzili, że właśnie chmiel powoduje zamroczenie po wypiciu dużej ilości piwa³⁷. Wreszcie chmielowi przypisywano korzystny wpływ na krwioobieg, choroby narządów

wewnętrznych (w troby), choroby nerek i pęcherza³⁸. Wiąskosporocze XVI- i XVII-wiecznych autorów potwierdzają te współczesne nam technologowie piwowarstwa. Zawarte w chmielu substancje goryczkowe i olejki żywiczne działają silnie bakteriostatycznie, równocześnie nie

niektóre z nich pobudzają procesy trawienne³⁹. O rzeczywistości powszechnym uyciu chmielu wiadczy jednak nie tylko dzieła ówczesnych teoretyków czy też panegirystów piwowarstwa. Ceny chmielu były głównym obok cen jęczmienia elementem kształtującym koszty produkcji piwa. Działając w Elblągu w 1568 r. komisja królewska postanowiła, że rada miejska i starsi cechu przy ustalaniu cen piwa muszą brać pod uwagę ceny chmielu i jęczmienia⁴⁰. Do lat 1630-1678 dysponujemy przygotowanym na potrzeby elbląskiego cechu browarników Starego Miasta zestawieniem cen piwa z cenami jęczmienia i chmielu. Często w zabiegach cechu o podwyższenie cen (lata 1620, 1636, 1653) posługiwano się argumentem wzrostu cen chmielu⁴¹. Istotną rolę w produkcji piwa i kształtowaniu jej kosztów odgrywał chmiel także w Malborku, Gdańsku. Podobnie było w miastach północnoniemieckich, jak również w Koronie⁴².

Skąd pochodził chmiel zużywany przez piwowarów w Prusach. Czy był produktem miejscowym podobnie jak jęczmień, czy też pochodził z

³⁶ Proba jednego z browarników elbląskich o zgodę cechu na przecen piwa (1670 r.), WAP Gd. 397/25, f. 26-26v; *naus t*, "Fünff Bacher...", s. 14; *Syreniusz*, "Zielnik...", s. 945-946.

³⁷ *Michał z Urzędowa*, "Herbarz polski", Kraków 1695, s. 196-197.

³⁸ *naus t*, "Funff Bücher...", s. 14; *Syreniusz*, "Zielnik...", s. 945-946.

³⁹ *W. Kałim*, "Spożycie piwa, jego walory i jako surowca", "Przemysł fermentacyjny i rolny", 1976, nr 3, s. 8; *F. z m a r e k*, "Technologia browarnictwa", cz. II, Warszawa 1966, s. 14.

⁴⁰ WAP Od. 392/41, s. 112-113.

⁴¹ WAP Gd. 392/41, s. 67, 86-88, 112-113.

⁴² *Bogucka*, "Gdańsk jako ośrodek...", s. 182-183; WAP Gd. 508/1882; *Huntemana*, "Bierproduktion...", s. 134-136, 195; *Haur*, "Skład albo skarbiec...", s. 19.

importu. Bardzo wielkie zróżnicowanie cen chmielu zużywanego przez browar zamkowy w Malborku w drugiej połowie XVI w. skłoniło J. Szpaka do przypuszczenia, że obok chmielu z produkcji własnej i zakupów wykorzystywano też chmiel dziko rosnący. To przypuszczenie zdaje się potwierdzać przykład z Chełmna, gdzie w 1590 r. rada miejska przyznała prawo zbioru dzikiego chmielu w miejskim lesie tylko obywatelom miasta. Podobnej treści rozporządzenie wydała w 1605 r. rada Torunia⁴³. Niestety nie sposób określić skali stosowania dzikiego chmielu, jednak piwo z niego warzone, choć smakiem nie ustępowało innym gatunkom, nie nadawało się do długiego przechowywania⁴⁴.

Człowiek zapotrzebowania wiejskich i miejskich browarów na chmiel ogrodowy pokrywała produkcja miejscowa, koncentrując się w najbliższej okolicy miast. Np. na przedmieściach Elbląga, w drugiej połowie XVI w. znajdowały się liczne chmielniki. Najprawdopodobniej ogrody te były własnością warzących piwo mieszczan. Z Wilkierza z 1563 r. wynika, że upraw chmielu zajmowali się też zagrodnicy ze wsi położonych na terytorium elbląskim, prawo pierwokupu ich plonów za mieli mieszczanie elbląscy⁴⁵. Sytuacja była więc zbliżona do znanej z miast niemieckich (Wismar, Lubeka), w których piwowarzy w znacznej mierze polegałi na własnej produkcji lub dostawach chmielu z najbliższego sąsiedztwa⁴⁶. Wydaje się, że najpóźniej na progu XVII w. rola produkcji miejscowej w zaopatrzeniu browarów Elbląga w chmiel zmalała. Z 1603 r. pochodzą rachunki kamlarii miejskiej z 6 wsi elbląskich odnoszącej opłat zwaną "Hoppengeld" pobieraną od włóki chłopskiej. Opłat takich notują rachunki z lat 1619, 1636, 1631, 1652⁴⁷. Jej istnienie wskazuje na wcześniejsze pobieranie daniny w naturze, a zatem na znaczne rozmiary uprawy, choć jeszcze w końcu XVI w. trudno ustalić, co zdecydowało o jej zaniku. Nie sposób tego wykluczyć, że chmielniki

⁴³ J. Szpaka, "Studia nad stosunkami rynkowymi w ekonomii malborskiej w XVI w.", Malbork 1976, s. 33; Z. Żdrowicki, "Nieznane źródło prawa chełmińskiego", "Czasopismo Prawno-Historyczne", t. 23, z. 2, s. 172; "Polskie ustawy wiejskie XV-XVIII w.", wyd. S. Kutrzeba, A. Małkowski, Kraków 1938, s. 57.

⁴⁴ J. Herman, "Ziemia i gospodarz inflancki", Stuck 1673, p. XXVI.

⁴⁵ P. Palke, "Lobspruch und Beschreibung der Stadt Elbing", Königsberg 1564; WAP Gd. 492/647, s. 752.

⁴⁶ H. Huntemann, "Bierproduktion...", s. 62; T. Hehn, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 264.

⁴⁷ WAP Gd. 369, 1/2127, f. 8-12v; 369, 1/2141, f. 12-15; 369, 1/2148, f. 12-15; 369, 1/2150, f. 12-15; 369, 1/2155, f. 12-15.

istniały nadal, lecz chłopcy w zamian za wiadczczenia pieni ne uzyskiwali pełn swobod dysponowania cało ci zbioru, O uprawie chmielu w du ym stopniu decydowały lokalne warunki. Z XVI w. pochodz wzmianki o uprawie tej ro liny w najró niejszych rejonach Prus: w niedalekim od Elbl ga Nowym» Stawie, w Nowem, w poło onym na yznych glebach nadwi la skich pomorskim Zaj czkowie, tak e w starostwie mirachowskim⁴⁸. Mamy te wzmiank o chmielnikach nale cych do starosty człuchowskiego. W tym wypadku mo na równie oceni rol tej produkcji w zaopatrzeniu staro ci skiego browaru. Np. w 1609 r. zu yto tam 4,25 łaszta chmielu, w roku nast pnym za ze staro ci skiego

chmielnika zamek otrzymał niecały łaszt surowca⁴⁹. Podobna była sytuacja w staro ci skim browarze w Rogo nie. XVI drugiej połowie XVI w. starostwo otrzymywało od chłopów z Zaj czkowa 2/3 łaszta chmielu danego. O rozmiarach produkcji browaru informuj dane dopiero z

1624 r. Wówczas rocznie zu ywano ponad 400 korców chmielu⁵⁰. W zaopatrzeniu zdecydowanie przewa ały zakupy w sytuacji, gdy zarówno w woj. malborskim, jak i pozostałych rejonach Prus trudno mówi o uprawie chmielu na wielk skal . Najprawdopodobniej chmiel importowano spoza Prus. Po rednikiem w "wielkim handlu chmielem" był Gda sk, W latach trzydziestych i czterdziestych XVII w. wysyłano stamt d rocznie ponad 1000, czasami 4000 worków chmielu koronnego. Do Torunia na pocz tku XVII w. docierał w niewielkich ilo ciach chmiel litewski. Równocze nie w chmiel z Korony i Niderlandów zaopatrywali si piwowarowie z Malborka (XVI w.), czasem te Elbl ga (XVII w.). W ko cu XVII w. tylko w tych dwóch o rodkach u ywano chmielu z Rusi, Litwy, Saksonii i Niderlandów⁵¹.

W zarysowanym uprzednio obrazie powszechnego u ycia w piwowarstwie ró nych gatunków krajowego i importowanego chmielu wyst puj jednak równie pewne rysy.

Syreniusz charakteryzuj c piwa krakowskie z pocz tków XVII w. wskazywał, e tamtejsi piwowarowie cz sto "chmielu podług potrzeby nie daj " lub co gorsza zamiast chmielu "wierzbowe li cie, i inne zioła roz-

⁴⁸ Encyklopedia Rolnicza, t, VIII, Warszawa 1899, s, 614.

⁴⁹ AGAD ASK LVI. S. 7, f. 89v, 95.

⁵⁰ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 33.

⁵¹ M. B o g u c k a , "Handel zagraniczny Gda ska w pierwszej połowie XVII w.", Wrocław 1970, s. 36; Z. G u l d o n, L. S t p o w s i, "Handel Torunia z Wielkim Ksi stwem Litewskim w pocz tkach XVII w.", "Zap. Hist.", t.44, 1979, z. 2, tab. 8; WAP Gd. 369, 1/2453, s. 91-94; 369, 1/2472, S. 41.

maite, drudzy winie bagno, szmer kład, sadze z kominów sypi"⁵²
 Równie w pisanym w drugiej połowie XVIII w. "Gospodarstwie...", Mitterpachera znajdujemy cały szereg roślin, które choć chmielu zastąpieniem autora nie mogły być jednak stosowane w krajach Europy rodkowej⁵³ (bylica, szalwia, kol pijany, rzasa płucna).

Trudno przypuszczać, aby piwowarzy z miast pruskich byli całkowicie wolni od tego typu grzechów. Wiadczą o tym choćby akta sądu cechowego w Elblągu (cech staromiejski), które wspominają o używaniu

zbyt małych ilości chmielu⁵⁴. O nieco mniejszym i nie tak powszechnym użyciu chmielu mówi też informacja o gatunkach piwa, przy produkcji których chmiel w ogóle nie był używany. Np. do XV w. na zachodzie krajów niemieckich warzono piwo bez chmielu (tzw. Grutbier). Z XIX w. z Podhala znamy recepturę piwa owsianego niechmielowego. Równie w Prusach w XVII w. produkowano piwo bez chmielu. Takim napojem był warzony w Toruniu pszeniczny (biały) tafelbier⁵⁵. Inne znane receptury piw produkowanych w browarach mieszczańskich i starożytnych mówią o użyciu chmielu w bardzo zróżnicowanej zależności od gatunku piwa i ilości. Można stwierdzić, że chmiel był surowcem podstawowym używanym w wielkich ilościach głównie w produkcji jęczmiennych piw pełnych, w mniejszych ilościach piw stołowych itd. Przy produkcji niektórych gatunków rezygnowano z użycia chmielu. Trudno natomiast ustalić, czy piwo masowo warzone w woj. malborskim przez chłopów (głównie na potrzeby własne) było również chmielone. Nie znamy bowiem żadnych receptur takiego napoju. Wspomniane powyżej przykłady z terenów niemieckich i Podhala łącznie przynajmniej liczy się z możliwością, że człopskie piwa mogły być niechmielone.

Postawmy więc pytanie, jak współcześnie oceniali walory piw jęczmiennych, jakie były wartości odżywcze trunków konsumowanych przez mieszkańców woj. malborskiego i reszty Prus, jakie walory smakowe i trwałe. Przegląd tych problemów zakończymy krótką charakterystyką czołowych piw pruskich.

Podstawowym rodzajem piwa, produkowanego w całym Prusach, było sporządzone zawsze z dodatkiem chmielu pełne piwo jęczmienne

⁵² Syreniusz, "Zielnik...", s.943.

⁵³ L. Mitterpachera, "Gospodarstwo", t. I, Warszawa 1787, s. 321. Rośliny te to bylica, kol pijany, szalwia, rzasa płucna.

⁵⁴ WAP Gd. 397/25, f. 26-26v.

⁵⁵ Huntemann, "Bierproduktion...", s. 29; I. i S. Rehmannowie, "Przemysł wiejski na Podhalu", Zakopane 1937, s. 110-111; WAP Toruń. Kat. II, XIII-12, f. 105v.

(tzw. czerwone). Według panegiryku Hoffmana z 1666 r. trunki takie w Elblągu charakteryzowały złocisty kolor i srebrzysta piana⁵⁶, H. Knaust prawie sto lat wcześniej stawiał napój elbląski na drugim miejscu w Prusach pod względem zdrowotności i smaku po piwie gdańskim. Ten sam autor dał również charakterystykę najlepszemu jego zdaniem piwu jczmiennemu w Rzeszy warzonego w Gdańsku. Píše o nim "Dantzscher Bier in Preussen, eine Königin aller anderer gersten und Rothen Biere". Wśród wszystkich niemieckich piw było ono zdaniem Knausta

najmocniejsze⁵⁷. O gdańskim "Jopenbir" zwanym też "Dupelbir" obszernie pisał też Syreniusz (1613 r.), stwierdzając, że jest to piwo "ciemnorumiane, mocne, i piiane, posilające, a jako syrop gęste". Piwo to produkowano także w drugiej połowie XVII w, korzystając przy tym z najlepszych gatunków słodu i chmielu⁵⁸

Doppelbier był też artykułem eksportowym Gdańska. Np. tylko w latach 1592/1593 do piwnicy miejskiej Torunia sprowadzono 117,5 fasz tego trunku. Oczywiście w drugiej połowie XVI w. docierał on także na

Wielką ulawę Malborską⁵⁹. Powstaje pytanie o jakość (wartość odżywcze) piw jczmiennych: elbląskich, malborskich, gdańskich czy też produkowanych w innych ośrodkach. Oficjalna norma zużycia słodu na wyprodukowanie 1 beczki piwa przez blisko półtora wieku pozostawała niezmienna i wynosiła w Elblągu i Malborku 3 korce na 1 beczkę. Zmiana przyniosła tylko druga okupacja szwedzka (1656-1660), kiedy norma w obu miastach spadła do 2 korcy. Materiały cechowe elbląskie pozwalają przypuszczać, że czynniki piwowarów warzyły też 1 beczkę z 1,5 korca słodu (por. tab. 2). Można więc w tym czasie w praktyce zawsze trzymane siłą ustalonych przez cech (Elbląg) lub rad (Malbork) normy. Jednak źródłem tych informacji są nie tylko kosztorysy produkcji sporządzone na użytek rad przez cech, lecz także dla drugiej połowy XVII w, rachunki elbląskiego szpitala św. Ducha. Jest zrozumiałe, że w siedzących ośrodkach, konkurujących ze sobą na tym samym rynku (np. Mała ulawa Malborska), jako produkowanych trunków musiała być zbliżona. Zdziwiałoby natomiast fakt utrzymywania się, mimo ewentualnych nadwyżek, tej samej normy przez tak długi okres. Warto przy tym określić, że miasta woj. malborskiego pod tym względem nie były w

⁵⁶ WAP Gd. 392/41, s.6.

⁵⁷ Knaust, "Funff Bücher...", s. 36-37.

⁵⁸ Syreniusz, "Zielnik...", s. 946; Knaust, "Z zagadnień techniki...", s. 49.

⁵⁹ "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 6.

Tabela 2. Zużycie siodu w korcach na beczkę piwa pełnego jęczmiennego

Rok	Elbląg	Malbork	Źródło
1572		3	508/1220, f. 12
1575		3,3	508/1220, f. 181
1576		3,3	508/1220, f. 267
1589		3	508/1224, f. 6
1622	3		369, 1/25, s. 208
1636	3		397/110
1651	3		369, 1/2445, s. 34-37
1653	3		397/26, s. 38
1654	3		369, 1/2447, s. 24
1659	2(1,5; 3)*	2	397/26, s. 197-198, 202 508/1887
1665	3		397/26, s. 299
1666	3		369, 1/3395, s. 3
1700	3		369, 1/2472, s. 126
1701	3		369, 1/2473, s. 94, 116
1707		3**	ZDEM IV, s. 242-243

* W grudniu władze miejskie w uzgodnieniu ze Szwedami wprowadziły normę 2 korcy, jednak czynniki piwowarów nadal warzyły piwo 3 korcowe, były te postulaty wprowadzenia normy 1,5 korca. Byłoby stosowane j te w praktyce.

** Norma dotyczy produkcji browaru starocińskiego, nie za mieszczakińskiego.

Prusach odosobnione. W XVI w. 1 beczka piwa z 3 korców siodu warzono tak e w Gdańsku oraz w połonym w Prusach Księcych Pańku i w Toruniu, Taka sama norma jeszcze w końcu XVII w. obowiązywała w produkcji chłopskiej w woj. malborskim (wie Bgart 1691 r.)⁶⁰. Fragmentaryczne dane pozwalają natomiast przypuszczać, że znacznie mniejsza była zawartość siodu w trunku warzonym na wsi w browarach starocińskich, byłoby te szlachyckich w innych rejonach Prus. W 1609 r. w browarze w Cztuchowie warzono beczka piwa z 1,5 korca siodu jęczmiennego. Taka sama norma obowiązywała w

⁶⁰ Bogucka, "Gdańsk jako ośrodek...", s. 39; R. Heilig, "Geschichte der Stadt Pr. Holland", Marburg/Lahn 1960, s. 88-89; S. Herbst, "Toruńskie cechy rzemieślnicze", Toruń 1933, s. 96; Gliński, "Die Königsberger Kaufmanschaft...", s. 109; WAP Gd. 358, 12/3, f. 17.

browarach starocińskich w Rogonie (woj. chełmińskie - 1624 r.) i w Bzowie (woj. pomorskie - 1615 r.). Byłoby to normy te w drugiej połowie XVI w. były wyższe. Wskazuje na to przykład Rogonia, gdzie w latach 1565-1570 na produkcję 1 beczki piwa ciemnego zużyto 2,5 korca siodu⁶¹. Mielibyśmy więc do czynienia, ze stopniowym spadkiem jakości produkcji starocińskiej. Drugim obok piwa pełnego powszechnie produkowanym i spożywanym w Elblągu, Malborku, a także w innych miastach, trunkiem było piwo stołowe "tafelbier". Rozliczenia kosztów produkcji, które przynosić wiążą dane o piwie pełnym, z reguły podają tylko ilość beczek tafelbieru, jak otrzymywano z drugiego warzenia, niejako przy okazji warzenia piwa pełnego, z tej samej sztuki siodu. O zużyciu siodu specjalnie przeznaczonego na tafelbier informują tylko rachunki elbląskiego szpitala św. Ducha z lat 1700, 1701. Wówczas na wyprodukowanie 1 beczki tego napoju zużyto 0,6 korca siodu, a więc zaledwie 1/5 normy obowiązującej przy produkcji piwa pełnego. Z tych przypadkowych danych, jak te z relacji cen piwa pełnego i stołowego można przypuszczać, że podobna różnica istniała w Elblągu przynajmniej przez cały XVII w., zapewne podobnie było w innych miastach. Różnice w ilości siodu zużywanego do produkcji piwa w znacznym stopniu przyczyniły się do wartości od innych poszczególnych gatunków. Wartość kaloryczną 1 l piwa, w zależności od ilości przerobionego siodu przedstawia tab. 3.

Przy obliczaniu kaloryczności przyjmuję następujące zasady. O kaloryczności piwa decyduje zawartość ekstraktu siodowego i alkoholu: 1 g ekstraktu zawiera 3,8 kcal, 1 g alkoholu - 7,08 kcal. Niestety nie miałem możliwości ustalenia procentu alkoholu w poszczególnych gatunkach piwa. Ponieważ piwa produkowane obecnie zawierają według różnych źródeł 1,5-6% alkoholu lub 2,5-5,7%, dla dalszych obliczeń przyjmuję średni 4%. Przyjmuję stałą średnią prowadzi do zaniżenia kaloryczności piw najmocniejszych (gdańskie podwójne) lub też zawyżenia w wypadku piwa stołowego, jednak wobec niemożliwości ustalenia tych danych przy wykorzystaniu źródeł z epoki było to jedyne wyjście. Solidniejszą podstawą mają dane o zawartości ekstraktu. Źródła informują bezpośrednio o ilości przerabianego siodu, jak też gotowego napoju. Objętość beczki ustaliłem w relacji, 1 beczka = 90 stofów = 126 l. Objętość 1 korca siodu wynosiła 55 l (11 siodu jęczmiennego według danych z pierwszej połowy XIX w. równa się 0,56 kg). W procesie

⁶¹ "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 33, 270-271.

produkcji *znaczna* część z tego słoðu nie rozpuszcza si w brzeczce piwnej, lecz pozostaje w produktach ubocznych (wysłodziny). Nie wiemy jaki był procent tych odpadów w browarach w XVII w. Podr cz-

Tabela 3. Zawarto ekstraktu i kaloryczno 1 litra piwa

Gatunek	Korcy słoðu na 1 beczkę	% ekstraktu	% alkoholu	Kaloryczność (kcal)
jęczmienne-dubeltowe - Gdańsk	6	30	4	1423
jęczmienne pełne	3	15	4	853
jęczmienne pełne	1,5	7,5	4	568
jęczmienne tafelbier	0,6	3	4	397
pszeniczne pełne	1,2	6,4	4	526

ródła: tab. 2, 5 oraz s. 113, roz. V.

niki piwowarstwa z pierwszej połowy XIX w. informuj , e stanowiły one około 50% ogólnej masy słoðu⁶². Tak wi c ustalaj c procent słoðu w brzeczce pierwotnej (przed fermentacj) nale ało zmniejszy znan ze ródeł globaln wielko słoðu o połow . W procesie fermentacji przefermentuje si dalszych 47-70% pozostałego w brzeczce słoðu (równie według ródeł z XIX w.). Dla moich potrzeb przyjm redni stopie przefermentowania - 59%. W ten sposób w gotowym piwie pozostawało rednio 4-1% zawartego uprzednio w brzeczce ekstraktu słodowego. Po ustaleniu w ten sposób globalnej ilo ci ekstraktu słoðu w 1 beczce, spraw prostego dzielenia było ju tylko ustalenie % ekstraktu w 1 l napoju. Obliczaj c tak zawarto ekstraktu i alkoholu, a w konsekwencji kaloryczno kilku najbardziej rozpowszechnionych w Prusach gatunków piw, oczywi cie zdaj sobie spraw z szacunkowego i przybli onego charakteru otrzymanych wyników. Umo liwiaj one jednak porównanie warto ci od ywczych piwa i innych produktów, a tak e ze-

⁶² "Encyklopedia Rolnicza", t. VIII, s. 686; F. H l a v e k, "Technologia piwowarstwa", Warszawa 1966, s. 485-486; T. K a c z m a r e k , T. R z e m i e n i u k, "Technologia Browarnictwa", cz. II, Warszawa 1964, s. 109-110; J. K o n c e w i c z , "Piwowarstwo", Warszawa 1847, s. 314-315, 321; Rozmiary beczek (ok. 126 l) ustalone na podstawie A. G i l e w i z, "Studia z dziejów miar i wag w Polsce", cz. I, Lwów 1936, s. 320; H u n t e m a n, "Bierproduktion...", s. 242-244; Ch. P. N o b , "Vollständiges Taschenbuch der Münz-Maas- und Gewichts Verhältnisse", Bd. I, Leipzig 1851, s. 430-431; J. P e l c, "Ceny w Gda sku w XVI-XVII w Lwów 1937, s. 42-43; WAP Gd. 492/1242, s. 15.

stawienie walorów poszczególnych piw ówczesnych i współczesnych. Napój współczesny przy zawartości ekstraktu 4-15%, alkoholu 1,5-6% i kaloryczności od 350-500 kalorii z litra ustępuje wielkością ustalonym przy XVII w. Z piw produkowanych obecnie jedynie porter ma wartość ok. 800 kcal⁶³. Bardzo wysoka kaloryczność, zwłaszcza piw podwójnych i pełnych (w Gdańsku i woj. malborskim), budzi może jednak wątpliwość. Umocnia je cytowana w pracy A. Wyczańskiego ekspertyza, z której wynika, że przy założeniu najprymitywniejszej techniki browarniczej z 1 l siodu można otrzymać 2,2 l piwa. Tymczasem z moich ustaleń wynika, że przy produkcji piw pełnych w woj. malborskim w całym XVII w. wydajność ta była trzykrotnie niższa, nie wspominając o jeszcze niższej przy dubeltowym piwie gdańskim. Mimo to inne źródła zdają się potwierdzać moje ustalenia. Syreniusz pisał o gdańskim piwie dubeltowym, że jest "jako syrop gęsty... tego gdzieby dobry trunek do garnca piwa innego... wlać, uczyni smaczny i użyteczny trunek,

osobliwie posilny"⁶⁴. Można się domyślić, że gdański "dupelbir" był właściwie koncentratem piwa i to wyjaśnia bardzo duży procent zawartego w nim ekstraktu a zarazem niezwykle wysoką kaloryczność. Podobnie wysoka była zawartość ekstraktu w piwach z terenu Rzeszy. W XV w. w Wismarze z 1 l siodu otrzymywano 0,6-0,8 l piwa. Sytuacja zmieniła się stopniowo, w XVI w. w tym samym miejscu z 1 l siodu otrzymywa-

no 1,6, w XVII w. zaś 1,9 l piwa pełnego⁶⁵. Tak więc jako produkowanego tam trunku (podobnie było w Hamburgu, Lubecie i Hanowerze) odbiegała od norm stosowanych w woj. malborskim i Gdańsku, była za to zbliżona do wydajności uzyskiwanej w Toruniu, browarach starocińskich woj. pomorskiego i chełmińskiego czy też Elbląga w czasie drugiej okupacji szwedzkiej.

Bardzo wysoki procent zawartości ekstraktu słodowego w produkowanym w woj. malborskim i Gdańsku piwie decydował o jego znacznej wartości kalorycznej, przewyższając pod tym względem nie tylko piwo produkowane obecnie, lecz także piwa innych miast Hanzy i jak można przypuszczać (na podstawie fragmentarycznych danych) pozostałych rejonów Prus. Tabela 3 zawiera szacunkowe obliczenie kaloryczności podgatunków produkowanych i konsumowanych na terenie województwa. Elbląskie czy też malborskie piwo pełne zawierało tyle kalorii, ile 0,6 kg

⁶³ K a c z m a r e k , op. cit., s. 109; H l a v a c e k , op. cit., s. 110.

⁶⁴ S y r e n i u s z , "Zielnik...", s. 946.

⁶⁵ H u n t e m a n , "Bierproduktion...", s. 21-22, 221.

chleba żytniego lub pszenicznego, 1/4 kg kaszy jęczmiennej, 1 kg sadła lub 0,6 kg ledzi. W wypadku piwa pełnego lżejszego (7,5% ekstraktu) wielkość te były odpowiednio mniejsze, jednak nawet elblaski tafelbier zawierał w 1 l tyle kalorii, ile 15-20 dkg chleba, około 10 dkg kaszy jęczmiennej, 0,4 kg sadła czy wreszcie 30 dkg ledzi. Na dru-

Tabela 4. Wydajność piwa z 1 litra słoju w litrach

Miasto	Gatunek	2 poł. XVI w.	1 poł. XVII w.	2 poł. XVII w.
Elbląg	pełne jęczmienne (3 korce)		0,76	0,76,
	stółowe jęczmienne (0,6 korca)			3,8
Malbork	pełne jęczmienne (3 korce)	0,75		
	pełne jęczmienne (2 korce)			1,1
Gdańsk	jęczmienne dubeltowe (6 korcy)	0,38		
Toruń	pszenne pełne		1,9	
Bzowo			1,1	
Człuchów			1,5	
Rogoźno			1,5	

Źródła: patrz dla Malborka i Elbląga tab. 2, dla pozostałych miejscowości tab. 5.

gim biegunie można postawić takie piwo dubeltowe. Było więc piwo nawet tafelbier napojem pożywnym, jego zaś lepsze gatunki prawdziwym chlebem w płynie⁶⁶

Piszcie o walorach od dawnych piwa trzeba podkreślić, że obecnie składniki ekstraktu piwa są przyswajane przez organizm w 95% (białko, cukier). Oprócz tego piwo zawiera też znaczne ilości witaminy B. Według obecnych badań 1 l może pokryć 10-35% dziennego zapotrzebowania człowieka na tę witaminę⁶⁷

Piwo produkowane w Prusach było z reguły chmielone (warzone z chmielem). Dawki chmielu na 100 l słoju wahały się od 3-40 l (zob. tab. 5). Jak wskazuje na to przykład malborski, ilość chmielu zwi-

⁶⁶ A. W. Zajączkowski, "Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i w pierwszej połowie XVII w.", Warszawa 1969, s. 91, 94.

⁶⁷ H. L. A. V. e. k., op. cit., s. 85.

Tabela 5. Zużycie chmielu (w l) na 1 hl słoju jęczmiennego

Miejscowość	Gatunek piwa	2 poł. XVI w.	1 poł. XVII w.
Elbląg	pełne		22
Malbork	pełne "młode"	10	
	pełne "stare"	17	
Gdańsk	pełne		8
Toruń	pełne	8	7-8
	stołowe (tafelbier)		3
Bzowo	pełne		40
Człuchów	pełne		13
Rogoźno	pełne		17

Źródła: dla Malborka i Elbląga zob. tab. 2; Toruń, WAP Toruń, Kat. II, XIII-12, f. 13-13v, 97; Gdańsk - Rogoźno, "Gdańsk jako ośrodek...", s. 31; Bzowo - "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 270-271; Człuchów - AGAD ASK LVI, s. 7, f. 84, 95; Rogoźno - "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 33.

szano przy produkcji piwa "starego" przeznaczonego do dłuższego przechowywania. Ilość zużywanego chmielu nie uległa istotniejszym zmianom w okresie 1550-1650. Nie daje się tu zauważyć powolniejszych różnic między zużyciem chmielu przez producentów mieszczańskich i szlacheckich. Natomiast bardzo znaczący był stopień zużycia chmielu przy produkcji poszczególnych gatunków (mniejszy przy piwach "młodych" przeznaczonych do szybkiego spożycia, cienkuszach typu tafelbier). Podobnie było w Rzeszy; według obliczeń H. Huntemana w XV w. do 100 l słoju dodawano tam średnio 20 l chmielu, w XVII w. zaś 10-50 l. W drugiej połowie XVII w. w Wismarze na 100 l słoju zużywano około 16 l chmielu, w zależności od granic Elblągu czy Księstwa Państwa 12 l. Można stwierdzić, że typowe pełne piwo elbląskie zaliczało się do mocniej chmielonych (22 l) nawet w porównaniu do Rzeszy, napój zaś warzony w Malborku, a jeszcze bardziej w Toruniu bardzo mu pod tym względem ustępował⁶⁸

Podsumowując, można stwierdzić, że w całym woj. malborskim do konsumentów docierały przede wszystkim piwa słabe (15% ekstraktu) piwa pełne, jęczmiennie elbląskie i malborskie, różniące się głównie stopniem

⁶⁸ T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 221, 344; H u n t e m a n, "Bierproduktion...", s. 85, 195; H e l w i g, "Die Geschichte...", s. 88-89.

chmielenia, oraz znacznie lżejsze tafelbier (3%). Masowa produkcja miejska zmuszała, jak wskazuje na to przykład browaru zamkowego w Malborku, również producentów szlacheckich a nawet chłopów (przykład wsi Bgart) do wytwarzania produktu o przynajmniej zbliżonych walorach od ywczych. Szereg niestety fragmentarycznych danych wskazuje, że podobne od ywczego piwo produkowano w Gdańsku, natomiast w Toruniu i browarach starocińskich innych województw piwa były mniej pożywne.

Oczywiście obok szeroko powyżej omawianych piw pełnego i tafelbieru mieszkańcy Malborka i Elbląga pili także inne piwa produkcji miejscowej i importowane. O ewentualności produkcji piw z pszenicy pisaliśmy powyżej. Pozostaje jeszcze charakterystyka piw innych, produkowanych w województwie obok czerwonych i czarnych. W Elblągu obok piwa pełnego i tafelbieru otrzymywano także nieznaną bliżej ilości ciekuszą, tzw. "Schenckbier". Jak wynika z materiałów cechowych, znajdował on zbyt przede wszystkim w posiadłościach wiejskich miasta. Dysponujemy także wzmianką o produkcji w Elblągu "Schwarzbier".

rodła nie podajemy bliżej charakterystyki tego gatunku⁶⁹. Nie można z pewnością stwierdzić, że odpowiadał on obecnym piwom ciemnym.

Jako miejscowej produkcji czysto odbiegała od przyjętych norm i czasami zamiast złocistego przezroczystego napoju oferowano elbląganom ciecz mętną, nadmiernie rozcieńczoną wodą, z powodu przypalenia słoju gorzką (?) lub skwaśniałą. Jak wynika z zapisów sędziów cechowych

z drugiej połowy XVII w., piwo było wówczas przeceniane⁷⁰. Występowały także w Prusach podobnie jak w innych rejonach Polski nadużycia związane z fałszowaniem miar piwa. Rady miejskie stale kontrolowały rozmiary stołów, halb, a także beczek i fas. Klasycznym przykładem mogą być tu wielkierze Chełmna z 1590 r. i Elbląga z 1700 r. Sprawa była ciągle aktualna. Rajcy z Chełmna postanowili, "a gdzieby u kogo fałszywa miara była należała ona, tedy cynow mają pobrać a glińnian potłuc..."⁷¹. Podobne rozporządzenia zapewne z nikłym skutkiem produkowały władze stołeczne Krakowa, jak również wielu miast i miasteczek posiadających z Prusami Wielkopolski. Masowo i trwało problemu pozwala przypuszczać, że również mieszkańcy Prus otrzymywa-

⁶⁹ WAP Gd. 397/41, s. 24-25; 391/41, s. 98; 397/26, s.38.

⁷⁰ WAP Gd. 397/25, f. 29, 52-52v, 54.

⁷¹ Zdrójkowski, "Nieznane rodło prawa chełmińskiego...", s. 158.

li niejednokrotnie trunki nieco słabszy niż wskazywałyby na to jego nazwa i cena⁷². Oprócz fałszowania miar hurtowych i detalicznych z Krakowa znamy jeszcze inny proceder. Jeden z punktów statutu cechu piwowarów Kleparza zakazuje czeladnikom odlewania piwa z beczek i uzupełniania braków wod. Kie mo na wykluczy, e pomysły takie były te znane czeladzi browarniczej w Prusach⁷³

Oprócz produktu miejscowego na rynek elblski przez cały XVII w. docierały piwa obce z bliższych i dalszych okolic. Już w 1610 r. elblski cech browarników skarzył się na znaczne rozmiary tego importu prowadzonego zarówno przez szynkarzy, jak i poszczególnych mieszczan, ze szczególnym nasileniem w okresie letnim. W latach czterdziestych cech powołał Instygatora, którego zadaniem było między innymi wykrywanie nielegalnego importu piw obcych. Zjawisko miało więc poważne rozmiary⁷⁴. Do Elblga docierały przede wszystkim trunki z niedalekich miast Prus Królewskich i Księcych: Malborka, Tolkmicka, Moręga, Paślka, w tej Siekierki, a także piwa wiejskie, np. z browaru ekonomii w Marcushoff na Malej uławie. Z drugiej połowy XVII w. pochodzi wzmianka o piwie bydgoskim i przysieckim (toruskim). O imporcie ze znacznie odleglejszych rejonów mówi natomiast ródła z pierwszej połowy XVII w. W piwnicy miejskiej znajdowały się wówczas piwa lubeckie (lubische Israel), rostockie i oczywiście angielskie. Niestety milczenie ródła nie pozwala na charakterystykę tych gatunków. Wiadomo jedynie, że piwa produkowane w Malborku i Pałku przy podobnych walorach od ywczych, były słabiej chmielone niż elblskie, a więc najpewniej o łagodniejszym smaku (mniej goryczki). Piwo bydgoskie było warzone ze słoju pszenicznego, podobnie jak angielskie i lubeckie⁷⁵

Rynek elblski ustępował nieco różnorodności piw obcych Gdańskowi. Docierało tam również piwo lubeckie, rostockie, angielskie, lecz

⁷² Borkowska — Dągińska, "Cechowe prawo...", s. 139; "Akta, przywileje i statuty miasta Krakowa", wyd. F. Piekosiński, t. I, nr 243,

⁷³ Akta, przywileje...", t. I, nr 659.

⁷⁴ WAP Gd, 397/41, s. 24-25, 98.

⁷⁵ WAP Gd, 392/41, s. 65, 114, 134-135; 397/224, s. 10; 397/110, s. 12; 397/241, s. 15; 397/242; 397/251; 369, 1/2447, s. 66; 397/26, s. 15; 369, 1/1447, s. 123; Innekammeramt: 1610 .., s. 189; 1619/1620 .., s. 117-118; n a u s t, "Fünff Bücher...", s. 25; T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 146-147,

oprócz tego słynne, ciemne i mocno chmielne brunszwickie Mumme oraz piwo z Zerbst. Z piw krajowych napój warzony w Bydgoszczy, a także w mniejszych miastach Prus Królewskich (wiecie, Grudziądz) i Prus Książących (wiata Siekierka)⁷⁶. Z kolei Elbląg był lepiej zaopatrzony niż Toruń. Jeszcze w połowie XV w. sprowadzano do Torunia znaczne ilości piwa gdańskiego i elbląskiego (mocne czerwone) ze wrocławskiej, Wrocławia oraz z pobliskiej Bydgoszczy. W drugiej połowie XVI w. w piwnicy miejskiej Torunia brak już piw elbląskich. Głównymi dostawcami lekkich białych piw pszennych były Chełmno i Nieszawa, w dalszej kolejności Bydgoszcz, Piątek, Włocławek. Oprócz tego importowano piwo dubeltowe z Gdańska. Np. w 1592/1593 r. sprowadzono tu 235 beczek piwa pełnego gdańskiego oraz 1200 beczek piwa białego z okolicznych miast woj. chełmińskiego i Kujaw⁷⁷. Piwa obce docierały do Malborka i Ekonomii Malborskiej. W drugiej połowie XVI w. piwo gdańskie stanowiło element wiadczeń chłopów na rzecz Ekonomii. Sporadyczne wzmianki o nim pochodzą także z drugiej połowy XVII w. Prawdopodobnie przedmiotem zakupów był bardzo mocny doppelbier, opisywany już powyżej, drogi, lecz moc zdecydowanie przewyższający piwo miejscowe. Do miasta i ekonomii docierały bliżej nie określone ilości piwa elbląskiego (mocniej chmielone) oraz trunki z Prus Książących (wiata Siekierka). W pierwszej połowie XVII w. pojawiło się piwo rostockie, docierało tu za pośrednictwem Elbląga lub Gdańska. Do Malborka napływały te piwa białe - w drugiej połowie XVI w. - głównie ze wrocławskiej a w pierwszej połowie XVII w. z Bydgoszczy⁷⁸

Przedstawione powyżej wywody dotyczyły piw jęczmiennych. Trudno natomiast bliżej scharakteryzować piwa pszenne. W opinii współczesnych były one najbardziej pożywne. Palimirz pisał: "Piwo z pszenicy jest dla człowieka najzdrowsze. Jęczmień nie jest tak tuczny iako pszenica"⁷⁹. Byli jednak także autorzy, którzy w zbyt dużej ilości upatrywali wad trunku, zalecając lepiej strawne piwa warzone z mieszanki słoju pszenicznego z jęczmieniem. Piwa pszeniczne z reguły wyróżnia-

⁷⁶ Bogucka, "Handel zagraniczny Gdańska...", s. 52; M. Foltz, "Geschicht des Danziger Stadthaushalts", Danzig 1912, s. 263.

⁷⁷ H. Samsonowicz, "Późne średniowiecze miast nadbałtyckich", Warszawa 1968, s. 250; WAP Toruń, Kat. II-XVI-3.

⁷⁸ "Lustracja województw chełmińskiego i malborskiego 1565", s.27, 30, 39; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 6; WAP Gd. 358, 12/9; 508/1914, s. 19; "Polskie ustawy wiejskie...", s.228; Szpak, "Studia nad stosunkami rynkowymi...", s. 19-21, 118-120.

⁷⁹ S. Falimirz, "O ziołach i moczy ich", s. 241, 251.

ły si jasnym kolorem (czasami z odcieniem zielonkawym)⁸⁰. O wspomnianym powy ej piwie lubeckim wiemy, e było podobne w smaku do hamburskiego, lecz nieco słabsze. Piwo za hamburskie zdaniem H. Knausta (koniec XVI w.) miało smak winny. Równie dobre piwo litewskie miało wyró nia si słodkim smakiem. Takie słodkie czy winne napoje były oczywi cie znacznie słabiej chmielone, ni pełne goryczki piwa czerwone (j czmienne). Zalet wszystkich piw pszennych była te niska zawarto alkoholu. K.naust podkre lał krótkotrwało upojenia alkoholowego oraz brak bólów głowy (kaca) nawet po wypiciu znacznych jego ilo ci. Przy tylu zaletach piwa pszenne stale importowane znajdowały zbyt na opanowanym przez napój j czmienny rynku Elbl ga⁸¹

C e n y p i w a

Pozostaje jeszcze pytanie, jakie byty rozmiary dziennego spo ycia poszczególnych gatunków, ich dost pno dla ró nych grup społecznych, a wi c pytanie o ceny. Analiza cen podstawowych gatunków piwa, zestawienie ich z dochodami niektórych grup ludno ci oraz z cenami innych napojów alkoholowych mo e rzuci wiatło na zagadnienie popytu na piwo w ogóle i na jego poszczególne gatunki, na rozszerzanie si b d z a w a n i e k r g u konsumentów lepszych i gorszych piw. Zestawienie cen nominalnych piwa pełnego czerwonego w Elbl gu wskazuje na stały, w stosunku do sytuacji z ko ca XVI w. wzrost cen.

W latach osiemdziesi tych beczka piwa elbl skiego kosztowała 84-105 gr, lata najwi kszego wzrostu to lata trzydzieste oraz przełom lat pi dziesi tych i sze dziesi tych XVII w. Stary spadek *cen* w stosunku do okresu bezpo rednio poprzedzaj cego przynosz lata siedemdziesi te, osiemdziesi te tego stulecia. W okresach najlepszych rednia *cen* na beczki w pi nastoleciu wynosiła 348 gr oraz 362, 372 i 357 gr w kolejnych pi cioleciach lat 1656-1670 (tab. 6, 7), Najwi ksza dro yzna miała miejsce w okresach (1630 r. - 480, 420 gr) wojen lub w latach po nich nast puj cych (1661 r. - 450-480 gr). Wreszcie w latach 1670-1690 nast pił spadek *cen* nominalnych do poziomu nieznacznie przekraczaj cego stan z lat dwudziestych wieku. Przeliczenie *cen* nomi-

⁸⁰ B o g u c k a , "Z zagadnie techniki rzemiosła...", s. 49; K n a u s t , "Fünff Bücher...", s. 19; H a u r , "Skład albo skarbiec...", s. 19; M i c h a t z Urz dowa, op. cit., s. 436-437.

⁸¹ n a u s t , "Fünft Bücher...", s. 25; WAP Gd. 508/1224, f. 338.

Tabela 6. Ceny piwa pełnego i tafelbier w Elblągu w latach 1557-1700 w groszach

Rok	Piwo pełne						Tafelbier					
	beczka			stof			beczka			stof		
	min.	max.	śr.	taxa	min.	max.	śr.	taxa	min.	max.	śr.	taxa
1557								12				
1565				44				12	15	13,5		
1578			1,33									2/3
1583										11,5		
1587				105								
1588				84								
1589										10,5		
1596										11		
1598			1,33									
1600								12	15	13,5		
1603				120								
1604				52						28		
1610				300			1,33	4		15		
1612				120								
1615									10,5	15,5	13	
1619									15,3	17,5	16,5	
1621				140								
1622	150	180		165	180		1,66					
1623				220			2,66					

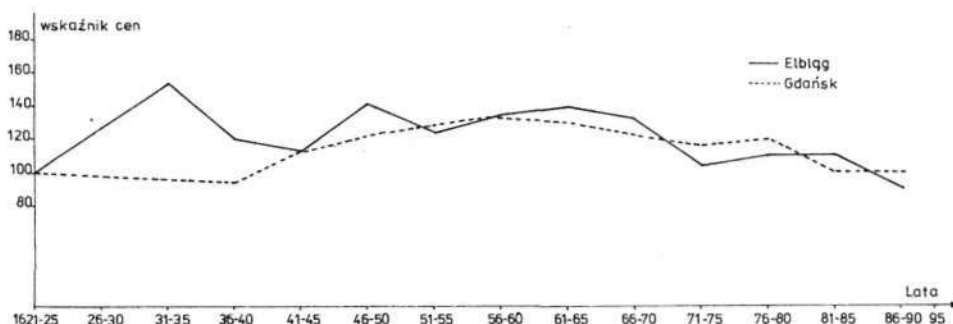
Tabela 7. Średnie ceny hurtowe beczki piwa pełnego i tafelbier w Elblągu w latach 1621-1700

Lata	Cena w groszach	Cena w g Ag	Wskaźnik ceny w groszach	Wskaźnik ceny w g Ag
		Piwo pełne		
1621-1625	188	61,5	100	100
1626-1630	273	77,3	145	126
1631-1635	348	92,6	185	152
1636-1640	276	73,4	146	120
1641-1645	258	68,6	137	113
1646-1650	324	86,2	172	141
1651-1655	327	74,6	174	123
1656-1660	362	82,5	193	136
1661-1665	372	84,8	198	139
1666-1670	357	81,4	190	133
1671-1675	282	64,3	150	105
1676-1680	295	68,4	157	111
1681-1685	287	66,9	153	110
1686-1690	240	55,9	128	92
		Tafelbier		
1621-1630	28	8,5	100	100
1631-1640	32	8,5	114	100
1641-1650	56	14,9	200	167
1651-1660	53	12,1	189	133
1661-1670	40	9,1	143	107
1671-1680	37	8,2	132	96
1681-1690	39	9,1	139	105
1691-1700	51	11,9	182	133

Źródła: zob. tab. 6.

nalnych na srebro wnosi do nakre lonego powy ej obrazu istotne ko-
rekty. W latach osiemdziesi tych XVI w. beczka piwa kosztowała 72,9 g
srebra, w sto lat pó niej poni ej 70 gramów (tab. 7). Nast pił wi c spadek
warto ci produkowanego w Elbl gu trunku. Ewolucja w obr bie XVII w.
miała natomiast przebieg zbli ony do nakre lonej powy ej (ryc.). Ce-
ny osi gn ły apogeum w latach 1630-1635 oraz 1656-1670. Okres
1670-1690 przyniósł wyra ny spadek, przy czym w latach 1686-1690

ceny spadły poniżej stanu z lat 1621-1625. Nieco inaczej ewoluowały ceny drugiego powszechnie spożywanego piwa - tzw. tafelbier (tab. 7). W stosunku do cen nominalnych z końca XVI w. ceny w końcu XVII w. wzrosły trzykrotnie (1681—1690) lub nawet pięciokrotnie (1691-1700).



Ryc. 6. Dynamika cen hurtowych piwa w Elblągu i Gdańsku (rednie pięcioletnie). Źródła: tab. 6, 7. J. Pelc, *Ceny w Gdańsku*, s. 57-58

Równocześnie po przeliczeniu na srebro wzrost ceny piwa stołowego w ciągu stulecia można ocenić na około 18% lub 55%. Cena beczki tafelbier osiągnęła szczyt w latach 1641-1660, następnie spadała, aby znów rosnąć w ostatnim dziesięcioleciu stulecia. Ten wzrost potwierdza to przypuszczenie, o podobnej zwyczajnie cenie piwa petnego w tym okresie. Rekordowe ceny tafelbieru w skali wieku przyniosły lata 1650, 1651 (70-90 gr = 16-20,6 g Ag). Wysoki poziom osiągnęły również podczas drugiej okupacji szwedzkiej w latach 1656-1658. Brak danych o cenach tafelbieru w 1630 i 1661 r. nie pozwala stwierdzić, czy lata te były okresem maksymalnego ich wzrostu. Podobnie jak w wypadku piwa petnego, ceny tafelbieru liczone w srebrze spadły poniżej poziomu lat 1621-1630 w drugiej połowie wieku, w latach 1671-1680. Jednak w odróżnieniu od piwa petnego, największy spadek miał miejsce nieco wcześniej i był mniejszy. Cena nie spadła poniżej notowanej w latach osiemdziesiątych XVI w. Pozostaje pytanie, czy ten generalny trend cen obu podstawowych gatunków piwa był podobny do obserwowanego w innych miastach Prus Królewskich.

W Gdańsku ruch cen piwa petnego był bardzo zbliżony do znanego w Elblągu. W latach 1646-1660 mamy do czynienia ze stałym nieznacznym wzrostem (w stosunku do stanu z lat 1611-1615), później do lat dziewięćdziesiątych nastąpił powolny spadek cen. Ceny są tu bardziej

stabilne, wykazują, mniejsze wahania niż w Elblągu. Wreszcie kiedy w Elblągu lata 1661-1665 były okresem szczególnie wysokich cen (skutki wojny, głodu), w tym samym czasie w Gdańsku powoli spadały. Ceny gdańskie także w końcu lat osiemdziesiątych w najgorszym okresie piwowarstwa spadły tylko nieznacznie poniżej stanu z lat 1611-1615, na tym poziomie utrzymywały się do końca wieku nie wykazując tendencji do zmian. Fragmentarycznie różniąc z innymi miast nie pozwala przeprowadzić podobnej analizy ruchu cen piwa w tych ośrodkach. Pewnym wyjątkiem jest tylko sytuacja Malborka (tab. 8). Wiele wskazuje na to, że tutaj ceny piwa swoje apogeum osiągnęły w latach czterdziestych XVII w., w ostatnim zaś trzydziestolecie spadały (do 45 g Ag). Generalny trend i tu byłby więc zbliżony do znanego z Elbląga i Gdańska. Wspólny dla miast trójki Gdańsk-Malbork-Elbląg byłby wyrazny wzrost cen piwa w pierwszej połowie XVII w. (szczególnie w latach czterdziestych i pięćdziesiątych), następnie zaś ich gwałtowny spadek poniżej poziomu z początku wieku, czasami nawet z końca XVI w. W Elblągu w latach pięćdziesiątych daje się zauważyć tendencja do wzrostu cen, szczególnie tafelbier. Oczywiście każda z miast miała swoje specyfiki, między innymi na ceny w Elblągu wywarły wpływ wywarły wojny i towarzyszące im klęski elementarne (drożyzna w latach 1630, 1631, 1659-1665). Podobna tendencja występowała w miastach północnoniemieckich. Po stałym, trwałym tam do około 1660 r., wzrosły ceny piwa kolejnym trzydziestolecie przyniosło gwałtowne załamanie, lata 1690-1720 zaś ponownie nieznacznie, daleko od poziomu z lat 1660 r., podwyżki cen⁸². Do końca XVII w. ceny w krajach niemieckich nie spadły jednak poniżej poziomu średniego z drugiej połowy XVI w. Spadek był więc mniej gwałtowny niż w Elblągu lub Gdańsku. Trzeba tu dodać, że w drugiej połowie XVI w. ceny w Rzeszy, podobnie zresztą jak ceny gdańskie, rosły. Np. w latach 1550-1554 beczka piwa kosztowała w Gdańsku średnio 43,2 g Ag, w latach 1596-1600 zaś 62,4 g Ag⁸³.

Jeśli dynamika cen piwa pełnego w głównych miastach woj. malborskiego i w Gdańsku była zbliżona, pozostaje pytanie o układ cen w płaszczyźnie geograficznej, wielkość różnic między poszczególnymi regionami Prus i miastami. Fragmentaryczne dane źródłowe uniemożliwiają przeprowadzenie precyzyjnego porównania średnich cen tego samego gatunku piwa dla wielu miejscowości w danym okresie. Pojedyncze

⁸² H u n t e m a n, "Bierproduktion...", s. 211.

⁸³ T a m e, s. 149-150; P e l c, "Ceny w Gdańsku...", s. 57-58.

Tabela 8. Ceny piwa jęczmiennego pełnego i tafelbier w Malborku 1572-1701 w gr

Rok	Piwo pełne								Tafelbier			
	beczka				stof				beczka			
	min.	max.	śr. ^{*6}	taxa	min.	śr.	max.	taxa	min.	max.	śr.	taxa
1572				75								20
1575				60								17
1576				70								18
1589	60	75	68		0,3		0,6					20
1620								1,6				
1627			360					4				
1632				390	4			4,3				
1636	360	375	368									
1640	360	450	405		2			4				80
1641	360	450	405					4				90
1642	360	450	405					4				75
1643	360	450	405	405				5				
1644	360	450	405		2,5			5				
1645	360	450	405		3			4				53,3
1646					2,3			3				
1648			360	390	3			4,3				
1649					4							
1653					4							
1659				360	4			6				
1660					3		5	4				
1671				330	4		6					
1674								4				
1675						5						
1676						5						
1679					4		5					
1682				210								
1701						4,6						

ródła (wszystkie WAP Gd.): 1572-508/1220, f. 12; 1575-508/1220, f. 181; 1576-508/1220, f. 267; 1589-508/1224, f. 6, 31-32; 1627-508/1914, s. 90-95; 1636-508/1914, s. 104-108; 1640-508/2173, f. 4, 6v-7v; 1641-508/2173, 10-23v; 1642-508/2173, f. 26, 28-32; 1643-508/1914, s. 141-146; 1644-508/1914, s. 156-159, 166; 1645-508/2173, f. 40, 42v-48v; 1646-508/1914, s. 169, 181-184, 186; 1648-508/1914, s. 202, 207; 1649-508/1914, s. 221; 1653-508/1914, s. 240-241; 1659-508/1887 - maj 1659, pa dziernik 1659; 1671-508/746; 1574-508/747; 1675-508/747; 1676-508/748, s. 6, 12, 15, 20; 1679-508/747; 1682-3/1, s. 676-677; 1701-508/749, s. 19, 20, 32, 33, 36.

*Jak przy tab. 6.

wzmianki, mogły tylko wskazać na pewne różnice i podobieństwa. W tej sytuacji zestawilem możliwości najbliżej sobie chronologicznie wzmianki o cenach piwa pełnego w różnych miastach. W Elblągu w ostatnim dwudziestolecu XVI w. w latach 1587, 1588 beczka piwa kosztowała odpowiednio 105 i 84 gr. W roku później w Malborku cena zamykała się w granicach 60-75 gr, w Grudziądzu w granicach 70-90 gr (lata 1591-1596) w Gdańsku (lata 1589, 1590) 60-80 gr⁸⁴. W latach czterdziestych XVII stulecia średnia cena beczki piwa wynosiła w Gdańsku 220 gr, w Elblągu 291 gr, w Malborku zaś 400 gr. W latach 1660-1670 ceny piwa we wszystkich tych ośrodkach były znowu zbliżone. W Elblągu w 1667 r. cena piwa według taksy wynosiła 330 gr, w Gdańsku w tym samym roku w mieście 285 gr, w posiadłościach zaś na Mierzei Wiłanowej 300 gr. W Malborku (niestety tu dane pochodzą z 1659 r.) 360 gr, w Andrzejowie, zaś jednej ze wsi woj. malborskiego 270 gr (1668 r.), a więc rozpiętość cen najwyższej i minimalnej wyniosła ok. 25%. Można przypuszczać, że ceny piwa na obszarze całego województwa i pobliskich posiadłości gdańskich były bardzo zbliżone, może nawet jednakowe⁸⁵. Do podobnych wniosków skłania porównanie danych z lat siedemdziesiątych. Rozpiętość cen w Gdańsku (1675 r.), Elblągu (1674 r.), Malborku (1671 r.), a także w odległym Toruniu (1675 r.) jest w zasadzie niewielka 240-330 gr. Przy czym dla trzech pierwszych miast zamyka się w granicach 270-330 gr⁸⁶. Przy zbliżonym poziomie cen w głównych ośrodkach województwa malborskiego i w Gdańsku zaskakują z reguły niższe niż w Malborku lub Elblągu ceny gdańskie (wyjątek stanowi koniec XVI w.) oraz w XVII w. najwyższe ceny w Malborku. Być może o niskich cenach w Gdańsku decydowała niechętna tamtejszym browarnikom polityka władz miejskich, może masowy napływ piwa z okolicznych wsi i innych miast. Jednak konkurencja piwa obcego i miejskiego miała tam miejsce w miastach woj. malborskiego, gdzie ceny trunku były jednak wyższe. Trudno to wytłumaczyć wyjątkowo wysokimi cenami w Malborku w latach czterdziestych XVII w. Nie można wykluczyć, że o wysokiej średniej cenie 450 gr za beczkę, przy równo-

⁸⁴ P e l c, "Ceny w Gdańsku...", s. 57-58, 149; WAP Gd. 397/39, f. 7; 508/1224, f. 6, 31, 32; X. F r o e l i c h, "Geschichte des Graudenzener Kreises", Danzig 1885, t. II, s. 111-112.

⁸⁵ WAP Gd. 2/5, f. 396; 508/1877; P a c z k o w s k i, "Opis Królewskiej...", s. 107-108; F. e r d i n a n d, "Vom Volksleben auf der Danziger Nehrung (1594-1814)", Marburg/Lahn 1962, s. 51-52.

⁸⁶ "Polskie ustawy wiejskie...", s. 321; WAP Toruń, Kat. II. XVI.45, s. 304-309, 362, 409, 418, 419, 423, 446.

czesnym wyst powaniu piwa kosztuj cego 360 gr, zdecydowały nieuchwytnie w ródłach ró nice gatunkowe.

Wła nie ró nice w cenach poszczególnych gatunków piwa wypada przedstawi obszerniej. W Elbl gu, a tak e w innych miastach i wsiach pruskich trunkiem spotykanym pospolicie obok piwa pełnego j czmienego był znacznie słabszy tafelbier. O jego nieco odbiegaj cej od obserwowanej w wypadku piwa pełnego dynamice wzrostu cen pisałem powy ej. Teraz wypada okre li stosunek ceny tafelbier do ceny piwa pełnego. Stosunek ten w Elbl gu kształtował si od 1:5 (lata 1650, 1651, 1654, 1687) do 1:21 (rok 1631), rednio w pierwszej połowie XVII w. wynosił on 1:11, w drugiej za 1:8. Był wi c tafelbier napojem wielokrotnie ta szym ni piwo pełne. Podobnie stosunek ten układał si w drugiej połowie XVI w. Np. w 1587 r. beczka piwa pełnego kosztowała w Elbl gu 105 gr, tafelbier za 11,5 gr (por. tab.). Inny był układ cen piwa pełnego i tafelbier w Malborku. Piwo pełne malborskie było jednak słabsze od elbl skiego (w Malborku 2, w Elbl gu 3 korce sło- du na beczk według oficjalnych receptur). St d w Malborku w ko cu XVI w. stosunek cen piwa pełnego i stołowego kształtował si w przybli eniu rednio 1:4, w pierwszej połowie lat czterdziestych XVII w. 1:4 lub 1:5, tylko ostatni, rok, przy którym mamy odpowiednie dane, 1:8 (por. tab. 8). Nie wykluczone tak e, e w Elbl gu jako tafelbier sprzedawano te najgorszy cienkusz "Schenckbier", nie ma jednak wzmianek o jego cenie. W 1659 r. w Malborku beczka tego trunku kosztowała 40 gr. Kwota ta stanowiła 1/9 ceny piwa pełnego i udział ten jest zbli- ony do stwierdzonego w Elbl gu, tak e w drugiej połowie wieku, wła- nie przy tafelbier. Nie wiemy, jak w miastach kształtował si stosunek cen tafelbier i cienkusza. Jedyna wzmianka na ten temat pochodzi z okolic Człuchowa. W 1636 r. za piwo stołowe płacono 40-50 gr, za

cienkusz za 12-16 gr⁸⁷. Niewiele wiadomo o układzie cen piwa pełne- go i stołowego w innych o rodkach piwowarstwa. W Gda sku w XVII w. tafelbier kosztował połow ceny piwa pełnego (gda skie piwo stołowe zawarto ci sło- du nie ust powało piwu pełnemu w Elbl gu). W Gda sku produkowano tak e cienkusz (tzw. krolling). W drugiej połowie XVI w. beczka tego napoju kosztowała około 1 grzywny wobec grzywien ce- ny piwa pełnego gda skiego⁸⁸. Wrywkowe dane z hanzeatyckiego Wis- maru wskazuj na jeszcze szersz , ni obserwowana w Prusach, gam

⁸⁷ WAP Gd. 508/1222, f. 269; 508/1877 - uchwała rady Malborka z 16 XII 1659.

⁸⁸ B o g u c k a , "Gdansk jako o rodek...", s. 38-39.

mo liwo ci. Np. w 1557 r. beczka piwa pełnego kosztowała tu 30 szylingów, w 1561 r. tafelbier 12 szylingów (1:2,5), w 1709 r. beczka piwa 6,5 marki, tafelbier za 4,5 marki. Różnica w cenie i najpewniej te jako ci wyraźnie malała i była znacznie mniejsza niż w Prusach⁸⁹

Jak widać, w niektórych orodkach tafelbier był lżejszym piwem stolowym niewiele ustępującym piwu pełnemu (Gdańsk, Wismar), w innych za najgorszym cienkuszem (Elbląg). Zestawiając ceny piwa pełnego czerwonego i gorszych gatunków trzeba też pamiętać o różnicach między poszczególnymi gatunkami piwa pełnego i czmiennego. W Elblągu, a także w Toruniu i innych miastach z reguły wyróżniano tzw. "Altbier" i "Jungbier". Do produkcji pierwszego przy takiej samej ilości słodu używano więcej chmielu zapewniając napojowi odpowiedni trwały. Jungbier był w zasadzie przeznaczony do szybkiego spożycia. Niestety rachunki odnotowujące wydatki na piwo z reguły podają cenę nie określając czy chodzi o piwo stare czy młode. Do wyjątków należy wzmianka z rachunków Elbląga z 1623 r. podająca cenę beczki piwa starego (220 gr) i młodego (180 gr) (zob. tab. 6). Prawdopodobnie swoisty gatunek "Altbier" stanowiło to piwo "marcowe" wzmiankowane w Elblągu w latach 1656-1657 w cenie 360 gr za beczkę. W tym samym czasie beczka piwa pełnego kosztowała 300 gr (tab. 7). Niestety sporadyczne informacje o cenach poszczególnych podgatunków piwa pełnego uniemożliwiają ich zestawienie w odrębnych ciągach chronologicznych, a niskie ceny "Jungbier" czy te wysokie "marców" wpływają na różnicę z poszczególnych lat, które przedstawiłem powyżej. Wysokie ceny wyróżniały te produkowane na niewielką skalę w miastach pruskich piwo "czarne". W 1576 r. w królewskim obozie pod Gdańskiem beczka tego trunku kosztowała 48 gr, piwa za białego tylko 40 gr. W Malborku w 1628 r. beczka piwa "czarnego" kosztowała 400 gr, podczas gdy miejscowe piwo jczmienne (czerwone) tak wysoką cenę osiągnęło dopiero w latach czterdziestych⁹⁰.

Oprócz piw miejscowych mieszkańcy miast konsumowali piwa produkowane na wsi, w siedlonych miastach oraz poza granicami Prus Królewskich i Rzeczypospolitej. Ciągłe narzekania cechów browarników skłaniają do przypuszczenia, że piwa wiejskie i z pobliskich miast na terenie miast wielkich, jak Gdańsk czy Elbląg, konkurowały cenami z miejscowym produktem. Ta prawidłowość dotyczyła czasami także impor-

⁸⁹ T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 212-213, 215.

⁹⁰ WAP Gd. 398/5; 369, 1/4011-1014; 508/1222, f. 269; 508/1224, f.338.

tu z dalszych regionów. Np. w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XVI w. średnia cena sprowadzanego do Malborka piwa białego bydgoskiego zamykała się w granicach 35-52 gr za beczkę, w tym samym czasie beczka miejscowego piwa jęczmiennego kosztowała 60-75 gr⁹¹.

Inaczej kształtowały się ceny piwa importowanego drogą morską z miast północnoniemieckich i Anglii. Np. w 1610 r. w Elblągu 1 stof piwa rostockiego kosztował 1,66 gr, piwa za miejscowego białego 1,2-1,3 gr. W 1640 r. za stof piwa czerwonego elbląskiego płacono 2 gr, za tę samą ilość trunku z Lubeki (białe pszenne) 2,5 gr, z Anglii (białe pszenne) 3,5 gr⁹². Znacznie większe różnice w miastach portowych występowały w ośrodkach zaplecza. Np. w Malborku w 1628 r. stof piwa rostockiego kosztował 9 gr, ta sama ilość trunku miejscowego 4 gr. O tej różnicy decydowały najpewniej koszty transportu z Gdańska lub Elbląga⁹³.

Powyżej analizowałem przede wszystkim ruch cen hurtowych (1 beczka). Powstaje pytanie, jak zmiany cen hurtowych wpływały na ceny detaliczne piwa (1 stof = 1,4 l). Ceny nominalne piwa elbląskiego pełnego od lat siedemdziesiątych XVI w. do połowy lat dwudziestych XVII w. nie ulegały zasadniczym zmianom, stale mieściły się w przedziale 1,3-2,3 gr (por. tab. 6, 9). Po okresie drożyzny w końcu lat dwudziestych (15 gr), do końca XVII w. ceny nominalne utrzymywały się w granicach 3-4 gr, ze skokami w górę 5-6 gr tylko w 1650 r. oraz w latach 1659-1662 (okupacja szwedzka, głód). Znacznie bardziej fragmentaryczne dane z Malborka (tab. 8, 9) wskazują na wyraźny skok cen w górę w końcu lat dwudziestych XVII w. (od 1,6-4 gr), a następnie do początku XVIII w. stabilizację na poziomie około 4 gr. Począwszy od lat trzydziestych stulecia można stwierdzić stagnację cen detalicznych na poziomie około 1 g srebra (wahania w Elblągu 0,798-0,980, w Malborku 0,957-1,144). Ponownie, jak przy cenach hurtowych, zaskakują od lat trzydziestych stale nieco wyższe ceny piwa w Malborku. Równocześnie inne informacje, np. zawarte w rachunkach z odbytej w 1644 r. podróży kancelisty elbląskiego do Malborka i Sztumu, wskazują na brak różnic w cenach detalicznych na terenie województwa. Hoffman w

⁹¹ Szpak, "Studia nad stosunkami rynkowymi...", s. 35-36, 122.

⁹² WAP Gd. Miasto Elbląg, Innenkammeramt 1640/1641, s. 12, 140-146.

⁹³ WAP Gd. 508/1224, f. 338.

Tabela 9. Ceny detaliczne (1 stof) piwa pełnego jęczmiennego w Elblągu i Malborku*

Lata	Elbląg		Lata	Malbork	
	cena w gr	cena w g Ag		cena w gr	cena w g Ag
1598	1,3	0,878	1589	0,5	0,347
1621-1630	5,4	1,647	1620	1,6	0,710
1631-1640	7,3	0,984	1632	4	1,064
1641-1650	3,7	0,843	1636	4,3	1,144
1651-1660	4,3	0,980	1641-1650	4,2	0,957
1661-1670	4,3	0,980	1651-1660	4,6	1,048
1671-1680	4	0,888	1671-1680	4,5	0,999
1681-1690	4	0,932			
1691-1700	4	0,932			

* ródło: tab. 6, 8. rednie z poszczególnych lat i dziesi cioleci.

ci gu kilku dni na przełomie maja i czerwca 1644 r. odnotował ceny piwa w Nowym Dworze i Malborku (2,5 gr piwo pełne, a tak e piwo białe). Nieco ni sza była cena (2,3 gr) piwa pełnego w Elbl gu w sier-

pniu tego roku⁹³. Równie produkowane i szynkowane we wsiach szlacheckich piwo pełne nie odbiegało cen od napoju szynkowanego w Elbl gu. Według kilku wzmianek z 1653 r. stof piwa w tych wsiach kosztował 3,2-3,5 gr, w tym samym czasie w Elbl gu 3,3, w Malborku za 4 gr⁹⁵. Czy wzgl dnie jednolite ceny detaliczne piwa woj, malborskiego odbiegały znacznie od cen notowanych w tym samym czasie w innych rejonach Prus. Lakoniczne wzmianki ródłowe, nie podaj charakterystyki piwa (surowiec, zu ycie srodu), w zasadzie uniemo liwiaj c szersze porównania. Pewn wskazówk jest wzmianka o piwie sprzedawanym chłopom w starostwie człuchowskim po 3 gr za stof (1636 .). Według receptury z 1610 r. beczk takiego piwa warzono z 1,5 korca srodu. Je li proporcje te nie zmieniły si , to ró nica w cenie tego piwa i dwukrotnie mocniejszego (przynajmniej według znanych receptur) napoju warzonego w Elbl gu lub Malborku była minimalna. W tym samym roku w

Elbl gu stof piwa kosztował 4 gr, w Malborku za 4,3 gr⁹⁶

⁹⁴WAP Gd. 369, 1/1428.

⁹⁵WAP Gd. 2/4, s. 239, 252.

⁹⁶WAP Gd. 359, 28/82.

Przedstawione powyżej rozważania nad zmianami i wzajemnym układem cen piwa mają znaczenie tylko pod warunkiem zestawienia ich z dochodami przynajmniej niektórych grup ludności. Jak w warunkach generalnie rzecz ujmując powolnego (z wyjątkiem okresów ogólnej dynamicznej) wzrostu cen piwa w XVI w. i pierwszej połowie XVII w. (do lat sześćdziesiątych) oraz stagnacji a nawet spadku tych cen u schyłku wieku XVII kształtowała się siła nabywcza ludności. Przy braku kompleksowego opracowania cen i płac w Prusach (wyjątek stanowi Gdańsk) odpowiedź na pytanie musi być fragmentaryczna. Stan różel pozwala jedynie na analizę płac dziórkowych np. elbląskich czeladników ciesielskich i murarskich. W Elblągu, podobnie jak w innych wielkich miastach Prus, robotnicy dziórkowi stanowili liczną grupę, płace za jakie otrzymywali były podstawą ich dochodów. Dochody tej grupy można określić do precyzyjnie, podczas gdy w wypadku innych kategorii społecznych (rzemieślnicy samodzielni, czeladnicy płócni tygodniowo z wyżywieniem, kupiectwo) jest to problem wymagający odrębnych studiów nad strukturą społeczną i majątkową miasta. W XVII w. obserwujemy u nas całkowitą stagnację płac realnych (w srebrze) celi oraz nie tylko za wzrostem cen piwa wzrost płac murarzy (tab. 7, 10). Nawet w okresie dynamicznej artykulacji wywnościowych w latach 1656-1660, kiedy ceny piwa pełnego wzrosły w stosunku do lat 1621-1625 o 36%, a stołowego o 33%, płace celi wzrosły o 7%, murarzy zaś o 22% w stosunku do pierwszego kwartału XVII w. W ostatnim trzydziestolecium płace obu grup powoli spadły; w wypadku celi poniżej poziomu z lat 1604—1625. W efekcie stale malały możliwości nabywcze czeladzi. Za jeden dziórk czeladnik murarski mógł w latach trzydziestych zakupić 5,6 l piwa pełnego, u schyłku wieku prawie o litr mniej (4,7), czeladnik ciesielski stale gorzej uposażony mógł nabyć odpowiednio 5,3 i 4,2 l. Trzeba zaznaczyć, że największy spadek siły nabywczej tych grup miał miejsce w latach czterdziestych i na początku pięćdziesiątych, druga zaś połowa XVII w. przyniosła już tylko bardzo powolny i nieznaczny dalszy jej spadek. Porównanie dynamiki cen piwa pełnego i stołowego oraz płac dwóch wyżej wymienionych grup robotników dziórkowych skłania do przypuszczenia, że wyraźny spadek cen piwa pełnego w ostatnim trzydziestolecium XVII w. można wiązać z wprawdzie słabnącą siłą nabywczą uboższych grup ludności. Byłoby odwrotnie tego zjawiska był u schyłku XVII w. pewien wzrost cen tafelbier wywołany najpewniej rosnącym popytem na ten znacznie tańszy gatunek napoju (por. tab. 7). Pozostaje jeszcze pytanie, w jakim stopniu ustale-

Tabela 10. Place dniówkowe czeladników ciesielskich i murarskich w Elblągu 1604-1699 (średnie wieloletnie)

Lata	Cieśla		Murarz		Wskaźnik w srebrze	
	gr	g Ag	gr	g Ag	cieśla	murarz
1604-1624	5,9	2,9	5,6	2,7	100	100
1630-1634	10,8	2,8	12,2	3,2	96	119
1637-1640	12,2	3,2	12	3,2	110	119
1651-1653	13,3	3	15,3	3,5	103	130
1656-1659	13,6	3,1	14,5	3,3	107	122
1676-1679	12,7	2,8	13,8	3	96	111
1681-1684	12,5	2,9	14,3	3,3	100	122
1687-1689	12,3	2,9	13,5	3,1	100	115
1691-1694	12,5	2,9	13,6	3,2	100	119
1699	12	2,8	13,5	3,1	96	115

ródła: WAP Od. księgi kamlarii Innenkammerampt z odpowiednich lat, zespół w porządkowaniu, 1604, s. 45, 51, 65, 106; 1610, s. 50, 125; 1615, s. 105-107, 139, 145; 1619 - s. 69, 75; 1624 - s. 70; 1627 - s. 80; 1630, s. 125-129; 1633 - s. 119-123; 1637 - s. 172-176; 1640 - s. 133-134; 1644 - s. 259-261; 1650 - s. 222; 1651 - s. 195; 1652 - s. 195-196, 201-202; 1654 - s. 254-256; 1655 - s. 230; 1658 - s. 118-119, 124-125; 1676 - s. 184-187; 1677 - s. 152-154; 1678 - s. 193, 197, 202-203; 1679 - s. 233, 235, 241, 247; 1681 - s. 191, 195, 197-198, 225, 229; 1683-397/905; 1687 - s. 196, 201, 205; 1688 - s. 191-200, 236-244; 1689 - s. 155, 163, 166; 1692 - s. 200, 239, 249; 1693 - s. 233, 191; 1694 - s. 195, 197, 221, 227, 231-232; 1699 - s. 195-196, 225, 233-234.

nia dotyczą cen cegieł i murarzy w przekroju całego XVII w. są reprezentatywne także dla sytuacji innych pracowników najemnych. W 1596 r. niewykwalifikowany robotnik dniówkowy zarabiał w Elblągu 3 gr dziennie, suma ta wystarczała na zakup 2,8 l piwa pełnego lub około 7 l piwa stołowego. W 1677 r. taki sam robotnik za dniówkę wynosił około 10 gr mógł nabyć około 3,5 l piwa pełnego. W Malborku w 1643 r. dniówka robotnika niewykwalifikowanego wystarczała na zakup 2,1 l piwa pełnego, w 1701 r. za nią 2,7 l⁹⁷. Te ułamkowe dane wskazują na mniejszą siłę nabywczą robotników niewykwalifikowanych niż cieśli i murarzy, równocześnie nie na stopniowy wzrost płac tych pierwszych i zmniejszanie się różnic między grupami.

Podsumowując można stwierdzić, że w Elblągu wzrost siły nabywczej robotników najemnych nie nadążył za wzrostem cen, co zmniejsza-

⁹⁷ WAP Gd. 397/255; Miasto Elbląg Innenkammerampt 1596 .

ło rozmiary konsumpcji piwa pełnego na korzyść tafelbier szczególnie u schyłku XVII w. W XVII w. pracownik najemny za całą dniówkę mógł nabyć od 2-5 l piwa pełnego.

Podobnie w Elblągu, tak i w Gdańsku i innych miastach Hanzy warto płacić właścicielom tylko wyrównywała skutki inflacji, a i to nie zawsze.

W Gdańsku średnia dniówka murarska w latach dwudziestych XVII w. spadła poniżej poziomu z lat 1600-1620, lata trzydzieste przyniosły nieznaczny wzrost (7%). Wyraźny skok widoczny jest dopiero w drugiej połowie stulecia, jednak nawet w latach pięćdziesiątych kiedy był on najwyższy dniówka przekraczała tylko o 33% stan z pierwszego dwudziestolecia. Natomiast lata 1680-1700 przyniosły wyraźny spadek płac⁹⁷.

P i w o a i n n e n a p o j e a l k o h o l o w e

Problemem zasadniczym przy rozważaniu roli piwa w wyżywieniu ludności jest nie tylko problem układu cen piwa i innych podstawowych artykułów spożywczych (chleb, kasze, ryby, sól, mięso), lecz układ cen, a także wielkość produkcji innych napojów mogących stanowić substytut piwa. Konkurentem piwa na mieszczańskich i wiejskich stołach była w omawianym okresie wódka, w mniejszym zakresie wino i miód.

Spośród trzech wielkich miast pruskich w Elblągu masowa produkcja wódki ma najpóźniejszą dokumentację źródeł. Uchwała rady z 1622 r. potwierdziła prawa wszystkich obywateli do produkcji wódki⁹⁹. Z lat dwudziestych XVII w. zachowały się również w rachunkach miejskich wzmianki o podatku tzw. "Grapengeld" od produkcji wódki. Pakt opodatkowania wiadczy już o znacznej skali produkcji, z drugiej jednak strony zestawienia z reguły nie wyodrębniają dochodów w tej pozycji, podając ją razem z niewielkim w sumie wpływem z innych źródeł. Na rosnące znaczenie produkcji wódki wskazuje zaostrożenie się w połowie XVII w. konfliktu gorzelników z browarnikami. Chodziło o pierwsze stwo w przemiale słodów¹⁰⁰. Wicej informacji o gorzelnictwie przynosi jednak dopiero materiały z drugiej połowy XVII w. Produkcję zajmowała się wówczas liczna grupa osób. Np. w 1689 r. przed sędzią

⁹⁸ Pełc, "Ceny w Gdańsku...", s. 107.

⁹⁹ WAP Gd. 369, 1/25, s. 97.

¹⁰⁰ WAP Gd. 369, 1/2981, s. 18.

wety stawało 29 osób oskarżonych o uchylanie się od podatku z tytułu p dzenia wódki. A przecie z pewno ci stanowili oni tylko cz ogółu producentów. W ostatnim trzydziestoleciu XVII w. gorzelnictwem legalnie zajmowali się nie tylko mieszczanie elblscy, lecz także mieszkańcy wsi menonickich w posiadłościach miasta. W niektórych latach produkcja prowadzona przez tych ostatnich (ci lej zuycie przez nich sódów) była większa niż mieszczan. Bardzo trudno określić ilość wódki p dzonej z tych sporych ilości sódru (tab. 11). Nie znamy miejscowych receptur. Należy też pamiętać o gatunkowym zróżnicowaniu wódki.

Tabela 11. Przerób sódów gorzałczanych w Elblągu w korcach

Rok	Miasto	Terytorium miejskie	Źródło
1668/1669	2681	?	Innenkammeramt s. 50-62
1674/1675	2023	3000	" " s. 57-58
1679/1680	2592	2955	" " s. 56-60
1682	7597 ^x	?	492/646, s. 379
1688/1689	4238	1560	Innenkammeramt s. 67-70
1689/1690	3700	1877	" " s. 40-49
1699/1700	2016	3180	" " s. 57-60

Miasto i terytorium ogółem

Mimo to, tylko dla najogólniejszej orientacji, można określić rozmiary elblskiej produkcji na podstawie receptury stosowanej w drugiej połowie XVII w. w Małopolsce. Według Haura ze 100 l zboża

można było otrzymać 13,5 l wódki¹⁰¹. Przyjmując ten przelicznik można stwierdzić, że np. w 1682 r. (największa produkcja) w Elblągu wyprodukowano legalnie około 56 000 l wódki, zaś w 1674/75 (najmniejsza produkcja) 37 000 l. Średnia do odnotowanych w źródłach lat wynosi około 43 000 l (por. tab. 11). Wydaje się, że biorąc pod uwagę zaniżenie danych na skutek uchylania się od podatków pokasnej liczby gorzelników, oraz domowej produkcji można przypuszczać, że roczna produkcja wódki u schyłku XVII w. (lata 1674-1700) zamykała się w granicach 40 000-60 000 l rocznie. Oznaczałoby to 2,5-4 l na głowę mieszkańca.

¹⁰¹ H a u r, "Skład albo skarbiec...", Wzór rozliczenia gorzelni.

Wiele wskazuje na to, że wódka powoli i stopniowo wypierała piwo z mieszczańskich i chłopskich stołów. Ponieważ sprawy rozwoju gorzelnictwa wymagają jeszcze dalszych badań, w tym miejscu zwróć uwagę na kilka tylko zjawisk. W 1640 r. stof (1,4 l) wódki kosztował w Elblągu 35 gr, stof piwa pełnego za 3 gr (stosunek 12:1), w 1664 r. stof wódki 40 gr, piwa za 4 gr (stosunek 10:1). W drugiej połowie wieku podobny układ cen (10:1) na korzyść wódki występował w Toruniu (1674 r.) i w Bydgoszczy (1664 r.)¹⁰². Zakładając optymistycznie, że w obu notowaniach cen w Elblągu chodzi o wódkę i piwa tych samych gatunków, można przypuszczać, że wódka powoli taniała w stosunku do piwa, co rozszerzało krąg jej konsumentów. O stopniowym rozszerzaniu spożycia wódki wiadczy też inne fakty. W latach czterdziestych XVII w. podczas uczty cechowych nowomiejskiego bractwa browarników w Elblągu podawano wyłącznie piwo i minimalne ilości wina. Pierwsza wzmianka o wódce pochodzi dopiero z 1651 r. Natomiast stałym zwyczajem picie wódki stało się dopiero w latach siedemdziesiątych

tych¹⁰³. Tradycją w czasie winiobicia był w Elblągu początek piwem. W latach siedemdziesiątych również występowały zmiany. W rachunkach szpitala elbląskiego na 14 wzmianek o początku dla rzeźnika 9 mówi o podawaniu piwa, 5 o podaniu wódki¹⁰⁴. Można wysunąć hipotezę, że dopiero druga połowa XVII w. była okresem powolnego umasowiania wódki i stopniowego wypierania piwa, oczywiście przy zachowaniu globalnej ilościowej przewagi tego drugiego. Wydaje się, że druga połowa XVII w. była też pewnym przełomem jeżeli chodzi o konsumpcję wódki w małych miastach i na wsi malborskiej. W Malborku w księgach sędziowskich zamiast lub obok różnego rodzaju nadużyć w handlu piwem (np. wyszynk w niedzielę w czasie mszy lub w nocy) pojawiają się dane o takich samych nadużyciach szynkarzy wódki¹⁰⁵. Ustawy wiejskie dla wsi uław Malborskich i Gdańskich coraz częściej regulowały sprawy wyszynku wódki obok piwa, a przecie utwierdzały one stan już istniejący, nie wprowadzały za nowości. Niebagatelne znaczenie miała też prowadzona na dużą skalę przez samych chłopów produkcja wódki (przykładem mogą być tu menonici na terytorium El-

¹⁰² WAP Gd. 397/708, 709, 710; Szpak, "Kierunki produkcji...", s. 109; Innenkammeramt 1640/1641, s. 140-144, WAP Toruń, Kat. II-XVI. 45, s. 258-310.

¹⁰³ WAP Gd. 397/905.

¹⁰⁴ WAP Gd. 369, 1/2452, s. 95-96.

¹⁰⁵ WAP Gd. 508/1914, s. 231-232, 235.

bl ga). Mo na wi c zało y , e w drugiej połowie XVII w. wódka była napojem powszechnie spo ywanym w miasteczkach i wsiach woj. malborskiego, co ró niłoby ten skrawek Rzeczypospolitej np. od Wielkopolski, gdzie jeszcze w drugiej połowie XVII w. wi kszo karczem nadal dysponowała tylko piwem¹⁰⁶

Oczywi cie wódka mogła konkurowa z piwem jedynie jako u ywka, nie za jako napój codzienny i jeden z zasadniczych składników po ywienia.

Drugim konkurentem piwa, był cznie ju na stołach szlachty i mieszcza stwa było wino. Do Elbl ga w XVII w. docierały ró ne gatunki win (w latach trzydziestych około 10), jednak głównie wino białe re skie i czerwone francuskie. Wina importowane, a tak e produkowane na miejscu (np. wi niowe) byty składowane w piwnicy miejskiej. Piwnica dostarczała win na stół rady, zwłaszcza z okazji przyj licznych go ci miasta. Reszt wina sprzedawano. W roku gospodarczym 1650/1651

sprzedano około 5600 l wina re skiego¹⁰⁷. Porównanie ceny stafa wina re skiego (najpowszechniej spo ywanego) i piwa pełnego elbl skiego wskazuje, e w okresie 1610-1668, do którego dysponuj wrywkowymi danymi, rozpi to cen obu gatunków napojów nieznacznie wzrastała (tab. 12). Mo na przypuszcza , e kr g konsumentów wina stopniowo zaw ał si . Zwraca te uwag fakt, e w drugiej połowie XVII w. z zestawie dochodów miasta Elbl ga znikaj dane o wydatkach i zyskach z prowadzenia piwnicy, cho nadal figuruje w nich odpowiednia pozycja. By mo e spadek popytu spowodował, e całe przedsi wzie cie stawało si nierentowne. Tendencj do zwi kszania si rozpi to ci cen piwa i wina potwierdzaj te dane z kilkunastu miast niemieckich i polskich (m.in. Gda sk, Hamburg, Wismar, Kraków), zebrane przez Huntmana¹⁰⁸

Wino docierało na stoły nie tylko patrycjatu wielkich miast: Gda ska, Torunia, Elbl ga. Niewielkie jego ilo ci były te spo ywane w trakcie uczt cechowych (por. wy ej cech browarników). Piwnice winne, najcz ciej wydzier awione, posiadały te mniejsze o rodki; Malbork oraz Grudzi dz co najmniej od 1592 r. W latach 1664-1676 szynkowano tu 3 gatunki wina, w ród nich wina re skie po 36 gr, a wi c w tej samej

¹⁰⁶ S z c z e p a n i a k , "Karczma...", s. 15.

¹⁰⁷ WAP Gd. Miasto Elbl g, Innenkämmerampt, 1627/1628 ., s. 152-158, 1633/1634 ., s. 13; 1634/1635 ., s. 19; 1650/1651 ., s. 125-137; 369, 1/2980, s. 219-224.

¹⁰⁸ H u n t e m a n , "Bierproduktion...", s. 146, 224.

Tabela 12. Ceny detaliczne (1 stół) piwa pełnego, wina i wódki w Elblągu (w gr)

Rok	Piwo	Wino reńskie	Wódka
1610	2	12	
1624	2	12,5	
1636	4	20	
1640	3	20	35
1650	6	36	
1656	4,6	36	
1664	4		40
1668	4	31,5	

ródła: WAP Gd. 397/25, f. 20v; 398/5, 369, 1/2452, s. 95-96; Innenkammeramt 1640/41, s. 140-144; 1650/51, s. 24-28, 125-137; 1668/1659, s. 101-102.

cenie co w Elblągu, oraz gdańskie piwo dubeltowe¹⁰⁹. Do grona konsumentów wina zaliczał się też "patrycjat" miast najmniejszych. Np. w 1641 r. pospólstwo zarzucało rajcom Lubawy (woj. chełmińskie), że na koszt miasta zakupują corocznie na swój stół wina za 17 grzywien 3 gr. Za taką kwotę według cen elbląskich można było zakupić około 25 l wina reńskiego. Jak wynika z protestów pospólstwa, już nawet taka niewielka konsumpcja była uważana za luksus¹¹⁰.

Trudno odpowiedzieć na pytanie czy uboższe grupy ludności miejskiej należały również do konsumentów wina. Grawamina pospólstwa przekazane radzie Malborka w 1659 r. zawierały między innymi narzekania na drożyznę wina. Najwidoczniej przynajmniej część pospólstwa przywykła do konsumowania pewnych ilości tego napoju. Na taki stan rzeczy wskazywałoby też szynkowanie wina w niektórych karczmach wiejskich aglomeracji gdańskiej (XVI w. Biskupia Górka). Są to jednak tylko wskazówki pozwalające przypuszczać, że czasami w ród pijących mogli się też znaleźć odwiedzający miejskie szynki i karczmy chłopcy. Wreszcie najtańsze produkowane na miejscu wina owocowe, np. wino-owe były dostępne nawet dla pensjonariuszy miejskich szpitali. Np. w 1640 r. hurtowych zakupów tego trunku dokonał szpital św. Ducha

¹⁰⁹ WAP Gd. 508/1882; 508/1914, s. 73; Froelich, "Geschichte...", t. II, s. 103.

¹¹⁰ Z. Zdrójowski, "Ordynacja miasta Lubawy z 1641 r.", "Zapiski Historyczne", t. 15, z. 3-4, s. 152.

w Elblągu. Szpitale zakupywały te wina importowane, lecz jeżeli wierzyć analogiom z Hamburga i Wismaru wino w szpitalu było przeznaczone jedynie dla jego zarządu lub wizytujących szpitala rajców¹¹¹

O rozmiarach konsumpcji i produkcji ostatniego artykułu konkurującego z piwem - miodu nie sposób powiedzieć coś bliższego. Jedynie rejestr pobieranej w 1577/1578 r. w Toruniu akcyzy od miodu pozwala ustalić, że w mieście wypijano w ciągu roku co najmniej 80 beczek tego napoju (ok. 10 000 l)¹¹². Nie wiadomo jaka była skala konsumpcji w innych miastach. W XVI i XVII w. sycono te miody w Malborku i Elblągu, przy czym w tym pierwszym jeden producent miał prawo wyrobu do 20 beczek rocznie. W Elblągu sprzedaż miodu prowadził między innymi Urząd Sędziego Ziemińskiego (Landrichter Amt), a nabywcami byli z reguły tamtejsi patrycjusze¹¹³. W 1619 r. beczka miodu w Elblągu kosztowała 120 gr, począwszy zaś od 1625 do 1652 r. cena utrzymywała się na wyjątkowo niskim poziomie 180 gr (beczka piwa - 240, 360 gr¹¹⁴. Do Elbląga i Malborka docierały też miody litewskie. Mimo stabilizacji cen źródła nie podają żadnych informacji wskazujących na jakiś wyraźny wzrost spożycia miodu kosztem wina czy piwa. Tymczasem już w ostatnim trzydziestoleciu XVI w. w Malborku rednie ceny miodu wahały się w granicach 384-514 gr. W 1569 r. miód produkowany przez bartników starostwa sztumskiego osiągał cenę 510 gr za beczkę. W 1624 r. beczka miodu syconego w starostwie Grudziądzi i Czarne kosztowała 450 gr. W cztery lata później w Malborku stół miodu kosztował 28 gr czyli 7 razy więcej niż stół piwa¹¹⁵. Ceny elbląskie z pierwszej połowy XVII w. i lat pięćdziesiątych tym bardziej zaskakują, że również w latach sześćdziesiątych (1663, 1664 r.) ceny miodu w Prusach nadal rosły osiągając w starostwie tucholskim 600, w gniewskim zaś 900 gr za beczkę, w cenie 900 gr (beczka piwa - 360 gr) sprzedawano ten miód w Elblągu w 1700 r.¹¹⁶ Można przypuszczać,

¹¹¹ Huntzman, "Bierproduktion...", s.55; WAP Gd. 508/2173.

¹¹² WAP Toruń, Kat. IV, z. 11, s. 233-235.

¹¹³ WAP Gd. 359, 1/2141, f. 31v; 359, 1/2144, f. 31v; 369, 1/2155, f. 53v; 369, 1/2472, s. 22; 508/1238, f. 53v-54.

¹¹⁴ WAP Gd. 359, 1/2144, f. 31v; 369, 1/2155, f. 53v.

¹¹⁵ Szpak, "Studia nad stosunkami rynkowymi...", s. 121-122; "Lustracja województw malborskiego i chełmińskiego 1570", s. 67; "Lustracja województw Prus Królewskich 1624", s. 42; WAP Gd. 508/1224, f. 338.

¹¹⁶ WAP Gd. 359, 1/2472, s. 22; Paczkowski, "Opis królewskiej szczytności...", s. 39, 220.

e o zdecydowanie ni szej ni w innych rejonach Prus cenie miodu w Elbl gu w pierwszej polowie XVII w. decydowały: zła jako miejscowego trunku lub te po prostu sprzeda w beczkach o mniejszej pojemności. Literatura fachowa zna bowiem receptury sycenia miodu z bardzo znacznym dodatkiem j czmiennego słodu. By mo e wła nie wtedy w Elbl gu sposób ten stosowano na szersz skal ¹¹⁷

Podsumowuj c rozwa ania nad cenami piwa wypada stwierdzi , e druga potowa XVI w. oraz pierwsza potowa nast pnego stulecia (po lata sze dziesi te) była w miastach woj. malborskiego, w Gda sku, a tak e licznych miastach Hanzy okresem ci głego wzrostu *cen* piwa, druga połowa XVII stulecia przyniosła załamanie. U schyłku wieku pojawiły si oznaki ponownego wzrostu cen, szczególnie gorszych gatunków. Na uwag zasługuje te stosunkowo niewielka rozpi to *cen* tych samych gatunków' piwa w całym woj. malborskim (w mieście i na wsi) oraz na pobliskim terytorium gda skim, jak równie w trzech wielkich miastach pruskich. Przy wielkim zróżnicowaniu jakości, a co za tym idzie ceny poszczególnych gatunków do najdroższych nale ały piwa pełne j czmienne (czerwone), ustpuj c jedynie rzadszym w Prusach piwom czarnym oraz gatunkom specjalnym (piwa dubeltowe). Ni szy był zawsze poziom *cen* piw stołowych (tafelbier), najni szy różnego rodzaju cienkuszy. Piwa importowane z Anglii oraz miast północnoniemieckich (między innymi białe pszenne) z reguły przewy szały cen trunku miejscowe, cho warto podkre li , e różnice te były nieznaczne. Natomiast piwa sprowadzane do wielkich miast pruskich czy te Malborka z mniejszych o rodków Prus Królewskich, Ksi ęcych czy te Korony (w. Siekierka, Bydgoszcz) z reguły konkurowały cenami z producentem miejscowym. Warto te zwróci uwag na charakterystyczny dla terenu woj. malborskiego stabilno cen detalicznych piwa (cena 1 stofa). Znaczc rol odgrywała tu polityka stabilizacji cen prowadzona przez władze miejskie, głównie poprzez taksy na piwo. Popyt na piwo okre lały jednak nie tylko wahania jego ceny, lecz równie - co oczywiste - poziom dochodów ludności. Da on si wzgl dnie precyzyjnie okre li dla grup ludności utrzymujących si z pracy najemnej. Typowe w tym wzgl dzie (podobna była sytuacja w Gda sku) płace czeladzi murarskiej i ciesielskiej w Elbl gu wskazuj na malejącą powoli w ciągu całego XVII w. mo liwość nabywcze tych grup ludności mimo spadku cen piwa pełnego w drugiej połowie XVII w. Taki stan rzeczy

¹¹⁷ S y r e n i u s z , "Zielnik...", s. 978-979; H e r m a n , "Ziemiannin...", p. XXVI.

musiał prowadzi do zwi kszenia przez te grupy konsumpcji tafelbier i cienkuszy, wzgl dnie do rozszerzenia konsumpcji innych alkoholi. Wiele wskazuje na to, e przynajmniej na terytorium woj. malborskiego pełne upowszechnienie spo ycia wódki, zarówno w miastach jak i na wsi, przyniosła dopiero druga połowa XVII w. Nast piło te nieznaczne zmniejszenie ró nicy w cenach obu napojów. Natomiast wino przy stale utrzymuj cej si lub nawet nieco wzrastaj cej ró nicy poziomu cen by- ło za wyj tkiem win miejscowych (owocowych) artykułem, którego kr g konsumentów z pewno ci nie wzrastał, a w drugiej połowie XVII w. uległ pewnemu zaw eniu (przykłady z Elbl ga, Malborka, Lubawy). Trudno okre li rol jak w konsumpcji mieszcza skiej odgrywał miód. Jedna ze wzmianek z Torunia z ko ca XVI w. pozwala przypuszcza , e skala konsumpcji miodu w miastach odpowiadała konsumpcji win.

P i w o j a k o s k ł a d n i k d z i e n n e g o
w y y w i e n i a

Przedstawiony powy ej ruch cen piwa i płac (niestety tylko najubo - szych grup ludno ci) wskazywałby po pierwsze na stopniowe ograni - czanie konsumpcji piw pełnych kosztem gorszych gatunków, po drugie na coraz wi ksz konkurencyjno wódki. To ostatnie stwierdzenie od - nosi si zarówno do miast, jak i wsi malborskiej. Na problem wypada te spojrze z innej strony, próbuj c okre li nie tylko globalne zmia - ny produkcji i konsumpcji piwa, lecz tak e rozmiary spo ycia na głow ludno ci. Nie chodzi tu jednak o czysto gospodarczy wska nik wynika - j cy ze stosunku produkcji globalnej do liczby mieszka ców danego miasta. Dla wsi taka operacja jest prawie niemo liwa. Chodzi o prób ustalenia dziennej konsumpcji okre lonego gatunku piwa w pewnych ci le okre lonych rodowiskach. Do takich w miar jednorodnych grup nale ło rodowisko pracowników najemnych. Dniówkarze przebywali w pracy praktycznie cały dzie czasami z przerw , czasami nawet bez oficjalnej przerwy na posiłek. Tymczasem bardzo cz sto stałym skład - nikiem ich wynagrodzenia było piwo. Wydaje si , e wyst puj c tam wielko piwa mo na uwa a za minimaln norm dziennego spo ycia. Piwo było np. stałym elementem płacy cie li, murarzy i robotników zatrud - nionych przy wykopach w czasie budowy elbl skiej słodowni w 1677 r. Ro - botnicy otrzymywali zarówno tafelbier, jak i piwo pełne. Murarze w ci gu dnia pracy otrzymywali 1 stof (1,4 l) piwa pełnego, podobnie wynagradza - ni byli cie le. Z kolei tracze i robotnicy niewykwalifikowani otrzymywali

wył cznie tafelbier, tu jednak norma dzienna nie jest znana ¹¹⁸. Tak e w Malborku w 1671 r. w czasie remontu cz wynagrodzenia cie li i murarzy stanowił 1 stof piwa dziennie. Ta sama norma obowi zywała te w 1679 r. Dla czeladników murarskich, ciesielskich traczy i drwali piwo stanowiło 14-21% dniówki, równocze nie stanowiło 18% wydatków

miasta na płace ¹¹⁹. Równie w Toruniu i w Gda sku piwo było elemen-tem wynagrodzenia cz ci czeladzi (np. w Toruniu u piekarzy i kotla-rzy, w Gda sku w cechu szewców i do 1646 r. u piekarzy). Równie w Krakowie czeladnicy rze niccy otrzymywali piwo w czasie pracy, przy czym około 1600 r. norma dzienna wynosiła, podobnie jak w mia-
stach pruskich 1,5 l ¹²⁰. Piwo było te trwałym elementem wynagrodze-nia personelu folwarcznego i czeladzi wiejskiej. W folwarkach ekonomii malborskiej w latach 1649 i 1675 czelad otrzymywała deputat piwny w ilo ci 1-1,5 beczki na osob , dziennie dawało to około 0,5 l piwa na

osob ¹²¹. Obok piwa w skład ordynarii wchodziło jeszcze yto, j cz-mie , groch, słonina, sadło i sól Podobnie wynagradzany był personel folwarczy w maj tkach szlacheckich (np. Andrzejowo, woj. malborskie) czy te w innych starostwach pruskich (np. starostwo puckie) ¹²². W drugiej połowie XVI w. przed rozkr cenien całej machiny propinacyjnej personel folwarczy w ekonomii malborskiej otrzymywał ordynari w sto-dzie ¹²³. Przedstawione tu dane o sytuacji na wsi pozwalaj jedynie na stwierdzenie obecno ci piwa w podstawowym jadłospisie, jednak obliczo-nego na podstawie przyznawanym na rok ordynarii dziennego spo ycia 'piwa nie mo na moim zdaniem uzna nawet za minimaln granic spo-ycia. ródła dotycz ce miast cz sto wr cz podkre laj , e stanowi ce cz dniówki piwo było wypijane po pracy lub w ci gu dnia pracy, mo na wi c przyjmowa , e była to norma powszechnie uznawana za wystarczaj c dla pracuj cego cały dzie m czynny. W wypadku rocz-nych przydziałów piwa nie sposób ju pomin kwestii zakupów dodat-kowych, a tak e udziału w konsumpcji rodziny pracownika. Przyjmuj c

¹¹⁸ WAP G-d. 397/255.

¹¹⁹ WAP Gd. 508/746.

¹²⁰ B o g u c k a , "Gda sk jako o rodek...", s. 334 przyp. 40; P. R e i n s t e i n , "Dzieje piwowarstwa w Polsce", Warszawa 1917, s. 13.

¹²¹ ZDEM, t. IV, s. 86; W z a s i , "studia nad konsumpcj ...", s. 94.

¹²² P a c z k o w s k i , "Opis krolewszczyzn...", s. 107, 126.

¹²³ "Lustracja województw malborskiego i chełmi skiego 1565", s. 82; "Lustracja województw malborskiego i chełmi skiego 1570", s. 45-46.

za punkt wyjścia norm występują w placach czeladniczych w Elblągu i Malborku (1,5 l) spróbujmy skonfrontować z danymi dotyczącymi innych grup. W 1694 r. organizowano w Elblągu przytułek dla sierot. Rada przewidywała, że znajdzie tam schronienie 30-40 dzieci, 15-20 chorych, 30-40 starców. Mieli by oni obsługiwani przez 12-15 osób. Ogółem w szpitalu miało przebywać 87-115 osób. Uznano przy tym, że na wyżywienie tygodniowe tych ludzi wystarczy 5 beczek piwa pełnego. Przy maksymalnej liczbie pensjonariuszy i obsługi daje to 0,8 l, przy

minimalnej 1 l dziennie¹²⁴. Oczywiście można przypuszczać, że potrzeby dzieci były mniejsze niż osób dorosłych. Warto dodać, że w wismarskim szpitalu Sw. Ducha w końcu XVII w. dzienna racja wynosiła 3 l na głowę pensjonariusza, w Lipsku w 1609 r. na 1 pensjonariusza tamtejszego szpitala Sw. Jerzego przypadły 2 l piwa, podobna ilość w jednym z dużych domów pracy (Arbeitshaus) - 1621 r.¹²⁵ Niestety nie znamy ewentualnych różnic w jakości tych trunków. Jednak i w tym wypadku elbląskie l dobrej jakości piwa (trzeba pamiętać, że według oficjalnych receptur cięgle jeszcze było to piwo 3 korcowe) można uznać za granicę dolną wystarczającego w porównaniu z współczesnymi dziennego spożycia. Ta norma konsumpcji piwa pełnego (1-1,5 l) ma swój odpowiednik także w odległym środowisku dworu królewskiego w Polsce. W XV w. na krakowskim dworze zasiadający przy królewskim stole biesiadnicy spożywali przypuszczalnie 1,5 l piwa na 1 posiłek. Z kolei według ustaleń Z. Michalewicza na dworze Zygmunta III podawano dzien-

nie na głowę około 1,5 l piwa¹²⁶. Można więc zresztą, że największe ilości piwa podawano do obiadu spośród tych pochodzących z różnych epok, dotyczących tego samego środowiska danych. Przedstawione powyżej wywody zmierzały do ustalenia dolnej granicy dziennej konsumpcji piwa lub tej jej redniego poziomu. O granicach rozmiarów jednorazowego picia stawa niewiele można powiedzieć. Ułamkowe dane w tej kwestii pozwalają na pewne przypuszczenia. W lipcu 1637 r. przebywał w Elblągu poseł królewski Sadowski. Towarzyszyło mu 5 osób służy. Dla służy do jednego posiłku podano 7,5 stofów piwa elbląskiego, co daje około 2 litrów na osobę¹²⁷. W 1636 r. w Toruniu nowo przyjęty

¹²⁴ WAP Gd. 492/266, s. 30; 492/267, s. 49, 51.

¹²⁵ Huntzman, "Bierproduktion...", s. 59, 126-127.

¹²⁶ Dembińska, "Konsumpcja żywnościowa...", s. 156; J. Michalewicz, "Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III", Kw. HKM, R. XIII, 1965, nr 4, s. 708.

¹²⁷ WAP Gd. Miasto Elbląg, Innenkammeramt, 1637/1638, s. 78.

do cechu kowali mistrz podejmował 4 beczkami piwa przysieckiego 10 braci cechowych wraz z małonkami i 2 wdowy. W przyjęciu uczestniczyły co najmniej 23 osoby. Każda z nich wypijała około 3 l piwa dzien-

nie¹²⁸. Piwo przysieckie nie należało do najbardziej pożywnych i najmocniejszych, można więc uznać ten początek za piństwo umiarkowane. O piństwie szczytowym daje pogląd tylko 1 wzmianka ródłowa, bardzo niepewna, właściwie o charakterze ciekawostki. W przechowywanym w zbiorach elblńskich podręczniku matematyki znajdujemy zadanie: pięciu spragnionych braci wypito beczki piwa (schwartzbier) w ciągu trzech dni, w jakim więc czasie takilo piwa wypije 9 m. czyn. Jeśli optymistycznie założymy, że autor zadania podawał liczby odpowiadające w przybliżeniu codziennej rzeczywistości, to wówczas po obliczeniu, że wytkowo spragnieni bracia wypijali ok. 8,5 l pożywnego, lecz o niezbyt wysokiej zawartości alkoholu piwa, możemy przypuszczać, że 8 m. e 10 l stanowiło górny granic dziennego spożycia tego gatunku piwa¹²⁹.

Wydaje się, że za dolny granic spożycia dziennego piwa pełnego w Prusach można przyjąć 1-1,5 l. Właściwie nie sposób z powodu braku odpowiednich ródł przeprowadzić podobne obliczenia do różnych specjalnych gatunków piwa czy cienkuszy. Porównanie tej normy, przecie minimalnej z produkcją w Elblągu na głowę mieszkańca, może dać interesujące rezultaty. Elbląg miał około 15 tys. mieszkańców. W drugiej połowie XVI w. i w połowie XVII w. produkowano tu legalnie około 1,3 l piwa wszystkich gatunków na głowę, u schyłku stulecia np. w 1692 r. już tylko 0,6 l¹³⁰. Równocześnie jednak elblńscy piwowarzy stale mieli kłopoty ze zbytą produkcją. Wiadczą o tym nie tylko stale narzekania cechów, lecz także niekorzystny zwłaszcza w drugiej połowie XVII w. rozwój cen. Trzeba przy tym zaznaczyć, że sędziowie w Malborku, czy też cechowi piwowarów w Elblągu nie znały spraw o zawyżenie ceny, natomiast bardzo często rozpatrywały oskarżenia o sprzedaż piwa po cenach niższych niż zapisane w obowiązujących taksach. W Malborku w 1635 r. za wyszynk poniżej taksy odpowiadało 21 osób, w 1640 r. 5 osób, 1643 - 12 osób¹³¹. W Elblągu problem ten był poważny. W 1612 r. rada wydała zakaz sprzedaży piwa poniżej

¹²⁸ H e r b s t, "Toruńskie cechy rzemieślnicze...", s. 45.

¹²⁹ WAP Od. 492/1247, s. 220.

¹³⁰ K a i m, "Spożycie piwa...", s. 7-8. W 1973 r. dzienne spożycie na głowę w Polsce 0,1 l, w Czechosłowacji i NRD - 0,4 l*

¹³¹ WAP Gd. 508/1914, s. 104-108, 134-148.

taksy obwarowuj c go dotkliw kar podwojenia ceny zakwestionowane go towaru. W 1649 r. elbl ski cech browarników ustanowił przepisy reguluj ce egzekwowanie cen, przede wszystkim zapobieganie wypadkom ich zani ania ¹³². Od 1549 r. działał w Elbl gu Execution Gericht zajmuj cy si wył cznie kontrol cen, W latach 1667-1669 rozpatrywano rocznie 11-17, w latach siedemdziesi tych od 1 do 7 spraw o zani anie cen. Działalno t s d kontynuował z mniejszym nieco nasileniem

w latach osiemdziesi tych ¹³³. Tak wi c wiele wskazuje na to, e nawet w okresach wyra nego kryzysu browarnictwa elbl skiego popyt był zaspokojony. Wyja nienia nale y szuka w dwóch czynnikach. Po pierwsze jest bardzo prawdopodobne, e browarnicy zani alili ilo uzyskiwanego z jednego waru piwa pełnego i stołowego. Tymczasem przedstawiane przez nich rozliczenia s jedynym źródłem do badania norm produkcji. Po drugie istniała w Elbl gu produkcja nielegalna nie obci ana opłatami i podatkami, wreszcie wiemy o stałym napływie piwa ze wsi oraz pobliskich miasteczek Prus Królewskich i Ksi cych. Te wszystkie źródła dostaw najpewniej niwelowały skutki ograniczenia produkcji prowadzonej przez miejscowych browarników.

F o r m y k o n s u m p c j i p i w a

Piwo nie było wył cznie napojem. H. Knaust tak pisał w swym dziełku o piwie, "Bóg nie zapomniał o ludziach yj cych w miejscach, gdzie nie ro nie wino, daj c im w zamian napój z pszenicy i j czmienia równie wzmacniaj cy siły jak wino" ¹³⁴. Piwo było podstawowym napojem wszystkich warstw społecznych, podawano je tak e w przytułkach dla ubogich i wi zieniach. Było np. napojem wi niów przebywaj cych na zamku w Malborku ¹³⁵. Zdaniem niektórych badaczy o utracie znaczenia piwa jako rodka ywno ci zdecydowało dopiero upowszechnienie po 1800 r. kartofli ¹³⁶, Zupy piwne oraz l ejsze gatunki piwa stanowiły element wy ywienia nie tylko dorosłych, lecz tak e dzieci i młodzie-

¹³² WAP Gd. 369, 1/2980, s. 41; 397/25, i. 77.

¹³³ WAP Gd. 397/25, f. 28-63v. Podobne problemy w XVI-XVII w. mieli browarnicy w Wismarze, T e h e n, "Das Brauwerk in Wismar...", s. 206.

¹³⁴ K n a u s t, "Fünff Bücher...", s. 2

¹³⁵ "Lustracja województw malborskiego i chełmi skiego 1565", s. 82.

¹³⁶ H. H u n t e m a n, "Bierproduktion...", s. 232; A. W. S h ü r m a n, "Das Bier", Berlin 1936, s. 14-15.

y¹³⁷. Cz sto spo ywano piwo grzane z dodatkiem jaj, zupa piwna, a także gęsty brej z chleba razowego i piwa. Przepisy sporządzenia zup piwnych podaje między innymi wydana w 1581 r. we Frankfurcie nad Menem, znana w Polsce, księga kucharska Rumpolta. Do piwa dodawało się jajka, masło i nieco soli. Według innego przepisu do grzanego piwa białego dodawano kminek i masło, całość zagrzewano, przed spożyciem wrzucano kawałki chleba i sól do smaku. Wreszcie mieszało się białe piwo ze mietan i wiejnym masłem, całość warzono i solono po czym zupa była gotowa do spożycia. Cz sto do zup piwnych

podobnie jak do grzanego piwa dodawano korzenie¹³⁸. Oczywiście zupy piwne były znane nie tylko w Prusach i Rzeszy. Syreniusz pisał, "nie tylko do picia przychodzi piwo, ale i do innego użycia, jako do biermusek albo gramatek z chlebem a z masłem, albo oliwą, z cukrem, białym miodem czynionych". Staropolszczyzna zna trzy określenia na polewkę piwną (biermuska - gramatka - chlebowka). Gramatki polecano również na niadanie dla małych dzieci¹³⁹. Piwu przypisywano walory lecznicze. Najobszerniej scharakteryzował je Syreniusz pisząc, że piwo "ciało tuczy, cer [...] ciała wzdzięca daje [...] Od kamienia nerek zachowuje, nyrki i przechody uryny wychłodzi, a mocz pędzi"¹⁴⁰. Jego zdaniem dobre piwa pszenne również "... mogą gnusne do Wenusa wzbudzać. Obfitość przyrodzonego nasienia daje, zaczął potniejsze do skutku małe skiego czyni"¹⁴¹. Piwo daje też obfitość mleka kobietom karmiącym, górąć pod tym względem nad winem¹⁴²

Piwo nie tylko ułatwiało trawienie i działało moczopędnie, lecz również stanowiło obok wina rozpuszczalnik, w którym różne lekarstwa mogły być używane bez wstrętu. Według Knausta piwo z kminkiem regulowało trawienie, usuwało kolkę i wiatry. Podobną rolę odgrywało piwo z anykiem. Na nerki szczególnie polecano piwo wierzbowe, piwo z koprem włoskim zalecano na kaszel i choroby oczu, piwo z rozmarynem

¹³⁷ M. Dembińska, "Pożywienie dzieci w XVI-XVIII w.", Kw, HKM (w druku); Froelich, "Geschichte...", t. I, s. 120-121 - zapasy kolegium jezuitów w Grudziądzu,

¹³⁸ Rumpolt, "Ein new Kochbuch...", s. 163; Huntemann, "Bierproduktion...", s. 120, przyp. 25.

¹³⁹ Syreniusz, "Zielnik...", s. 948.

¹⁴⁰ Tamże, s. 946-947.

¹⁴¹ Tamże, s. 948-949.

¹⁴² Tamże, s. 948.

na serce i regulowanie miesiączki u kobiet¹⁴³. Podobnie szerokie zastosowanie piwa jako rozpuszczalnika różnych ziół i lekarstw podają autorzy polscy. Palimierz w XVI w. jako lekarstwo na ółtaczka poleca, "mieczyk ziele w wodzie albo piwie uwarzone", miesiączka miała pobudza, "wróble proso w piwie albo winie uwarzone"¹⁴⁴. Wydane w Poznaniu w 1686 r. "Nauki gospodarskie" podają natomiast, że olejek anykwy od wiatrów na ółdek należy rozpuszczać w piwie lub winie. Również piołun rozarty na proszek i zmieszany z rdestem mo-

na pic z piwem ciepłym jako lekarstwo na robaki¹⁴⁵. Pewne zastosowanie medyczne miały te słoły piwne. W końcu XVI w. Michał z Urz-dowa pisał, "słoły czmienny, który czyni z czmienna [...] przysuszony albo przypalony, stłukwszy na młok, a rozpuściwszy czymkolwiek, czyni c plaster przyleta na twarde ci zapuchłe, guzy albo twarde wrzody"¹⁴⁶. Według Syreniusza ogrzany słoły w woreczkach mógł by używany do okładów w razie kolki i bólów brzucha. List leczniczych zastosowań piwa wyczerpuje stosowanie go przy bólu z boku. Według Knausta należy piwo stołowe ugotować z chmielem (dodatek chmielu podnosi działanie dezynfekujące napoju) i jak najdłużej mołiwie najcieplejszy napój trzymać w ustach¹⁴⁷.

Miało to piwo zastosowanie kosmetyczne. Mycie w białym piwie miało zapewnić skórę. Również kąpiele nóg w ciepłym piwie lub okłady z gorącego trunku miały zapewnić utrudzonym w drowcom szybkie odzyskanie sił¹⁴⁸.

List wielorakich zastosowań piwa wypada zamknąć ciekawostką. Wspomniane powyżej "Nauki gospodarskie" zalecają używanie piwa do walki z muchami. Autor pisze, "Item mucharnie szklane z piwem trochę z miodem dla zapachu zaprawiwszy stawia, i gdy tego natonie wyla"¹⁴⁹.

Powyżej przedstawiłem różne formy konsumpcji piwa, powszechnie spotywanego do końca XVII w. przez wszystkie grupy społeczne bez różnicy płci i wieku, składnika potraw (głównie zup), rozpuszczalnika

¹⁴³ K n a u s t, "Fünff Bücher...", s. 69.

¹⁴⁴ P a l i m i e r z, "O ziołach...", s. 86-87.

¹⁴⁵ G o s t o m s k i, "Gospodarstwo...", s. 98-100.

¹⁴⁶ M i c h a ł z U r z d o w a, op. cit., s. 168.

¹⁴⁷ S y r e n i u s z, "Zielnik...", s. 942; K n a u s t, "Pünff Bücher...", s. 65-66.

¹⁴⁸ K n a u s t, "Pünff Bücher...", s. 65-66.

¹⁴⁹ "Nauki gospodarskie dla zabawy ku pożytkowi pospolitemu słowice", Poznań 1686, s. 76.

ziół. O jego roli w wyżywieniu ludności wiadczą nie tylko dane w porównaniu ze współczesnymi wskaźnikami dziennego spożycia na osobę (por. przyp. 130) w poszczególnych grupach społecznych czy też produkcji globalnej na głowę mieszkańca, nie tylko deklaracje ówczesnych autorów o wychowaniu na piwie. Jeszcze bardziej charakterystyczne są tu postanowienia wilkierza dla wsi toruńskich z 1605 r. W razie zarazy rada nakazywała zamknięcie wszystkich karczem, jednak piwo na wynos do domów nadal można było kupować. Jak widać nawet w sytuacji zagrożenia życia trzeba było rozwiąć jako problem zaopatrzenia w podstawowy artykuł spożywczy, jakim było wówczas piwo¹⁵⁰

Piwo oraz różne półfabrykaty i produkty uboczne warzenia odgrywały te istotne role w produkcji niektórych artykułów spożywczych, a także w hodowli.

Piwo i sód piwny było surowcem do produkcji octu. W Gdańsku w drugiej połowie XVII w. rozlewano piwo do czystych otwartych naczyń i czekano aż skwaśnieje¹⁵¹. Inny sposób postępowania proponował w swym dziele Syreniusz (Korona pocz. XVII w.): "... piwa wziąć dobrego (bo ze złego nie będzie nic dobrego) zwarzyć go i grochu dobrze przyprażonego co najgorzszego włożyć i trochę drożdży, albo kwaśnej naciasty, tak krótki czas będzie miał bardzo osobliwy ocet. Drudzy miasto grochu pszenicę ziarnistą także w panwi albo w garncu prażyć, i co nagorzone w ten ocet sypać, i skorki z grzanek chlebaranego

Mirry trochę. Tym sposobem ocet będzie osobliwie kwaśny"¹⁵²

Bardzo zbliżone przepisy znajdujemy w pochodzącej z tej samej części dzieła Syreniusza epoki księdza kucharskiej Rumpolta¹⁵³. Wreszcie barwny opis robienia siodu z piwa charakterystyczny dla stosunków wiejskich znajdujemy w pisanym w drugiej połowie XVII w. dziełku Hermana z Najdenberku "Gospodarz inflandzki". Jego zdaniem należy do czystej beczki wlać "młodego z czopu piwa, które jeszcze nie doszło". Dalej zaleca "wysyp przygarstni jednego i drugiego chmielu, a kałto rko-ma w piwie dobrze rozetrzeć, po tym to naczynie nalane nakryć worem, albo jak chustą, na którą znowu wysyp nieco chmielu i drugą chustą powierzchnię przykrywszy mocno, kał na ciepłym miejscu postawić, eby tym lepiej kwaśnąć mogło, tedy w dziesięciu dniach, dobry kwaśny ocet

¹⁵⁰ "Polskie ustawy wiejskie...", s. 63-64.

¹⁵¹ Bogucka, "Z zagadnień techniki rzemiosła...", s. 49-50.

¹⁵² Syreniusz, "Zielnik...", s. 949.

¹⁵³ Rumpolt, "Ein new Kochbuch...", s. 197.

dostaniesz: strzec jednak trzeba eby biaogłowy pewnego czasu octu nie tykały" ¹⁵⁴. W miejskich przepisach zastrze e takich jak ostatnie nie spotkałem. Ocet robiono nie tylko z piwa, lecz tak e ze słodów piwnych. Np. w Gda sku słod polewano wod , nakrywano szczelnie i czekano a zacznie fermentowa . Otrzyman ciecz przepompowywano do beczek, w których trwała dalsza fermentacja. Zmiana barwy ko uszka na powierzchni płynu z białej na ółt wiadczyła o pojawieniu si kwasu ¹⁵⁵. Ocet piwny cho produkowany, jak mo na przypuszcza do powszechnie, miał jednak istotn wad . Syreniusz pisał, "Piwny ocet najostrzejszy i najkwa niejszy był tedy skutkami [...] winnemu nie mo e byd porównany. Tylko do sałat abo do potraw u ywania wchodzi, do lekarstw nieu yteczny. Do skruszenia mi s starego zwierzca, abo bydła twardego, ocet piwny jest najosobliwszy, mocz c je w nim, abo tylko chust w nim rozmoczy a obwin go, b dzie kruche i barzo smaczne. Tak e czasu letniego i gor cego obwinione od chro-

bachtwa, od zasmrodzenia i zat chłoci bywa zachowane" ¹⁵⁶. Jak wi da ocet piwny nadawał si jedynie do kuchni, nie za do apteczki.

Jednym z ubocznych produktów warzenia piwa były dro d e. Jak wynika z rozwa a Syreniusza, dro d e piwne były ju na przełomie XVI/XVII w. powszechnie stosowanym dodatkiem do chleba i ciast. Ten sam autor zaleca dodawanie dro d y do paszy swin ¹⁵⁷ .

Wa n pozostało ci po ka dorazowym warzeniu były te wystodzinny (nierozpuszczalna cz zacieru słodowego powstała po odcedzeniu brzezki). Pewna ilo młota (wystodzin) stanowiła cz wynagrodzenia zatrudnianych w browarach robotników. Młoto było cenn pasz

dła bydła i trzody chlewnej ¹⁵⁸. A. Gostomski pisał, "k dy rozchod piwna wielki ma to by wszystko zna na winiach". Stwierdził te , e piwowar dworski "młota albo słodzin ma pilno dogl da aby nie szło na stron , bo wi c na to łakome kmiotówny, wieprze przy tym i krowy

utuczy" ¹⁵⁹. Równie w Prusach nabywcami młota najpewniej byli mieszczanie prowadz cy hodowl , chłopi z okolicznych wsi. Wystodziny sprzedawali browarnicy elblscy i malborscy. W 1659 r. w Malborku

¹⁵⁴ J. H e r m a n , "Ziemianin...", p. XXVI.

¹⁵⁵ B o g u c k a , "Z zagadnie techniki rzemiosła...", s. 49-50.

¹⁵⁶ S y r e n i u s z , "Zielnik...", s. 949.

¹⁵⁷ Tam e, s. 949.

¹⁵⁸ H e r b s t , "Toru skie cechy rzemie lnicze...", s. 98.

¹⁵⁹ G o s t o m s k i , "Gospodarstwo...", s. 84, 99-100.

wiertnia wysłodzin kosztowała tyle, ile beczka najgorszego cienkusa¹⁶⁰. Ciepłe młoto było też używane na okłady w razie bólów reumatycznych¹⁶¹

K u l t u r a k o n s u m p c j i p i w a

Mimo istnienia wielorakich przedstawionych powyżej form spożycia piwa i jego produktów ubocznych, oczywiście było ono przede wszystkim napojem pitym na co dzień i od święta. Rozważania na temat roli piwa w wyżywieniu ludności Prus Królewskich chciałbym więc zamknąć uwagami na temat kultury konsumpcji piwa i innych alkoholi, funkcjonujących w tej dziedzinie obyczajów, a także norm ustanawianych przez władze miejskie i wiejskie.

Oprócz codziennych posiłków zarówno w mieście, jak i na wsi okazje do picia piwa stwarzały wszelkiego rodzaju uroczystości rodzinne i towarzyskie: chrzciny, wesela, pogrzeby, uroczystości i spotkania brackie i cechowe wreszcie transakcje handlowe. Oczywiście zależnie od zamieszkania i środowiska, w którym odbywała się uroczystość piwo było bądź jedynym napojem bądź jednym z kilku, różnorodnych trunków. Np. w 1682 r. podczas stypy po śmierci wdowy po Samuelu Zawadzkim, wójcie rąbnorskim, serwowano piwo robione na miejscu, piwo kupne, wino, wódka różniane i inne gatunki wódek. Po pogrzebie zmarłego w 1689 r. trąca z jednej wsi na Mierzei Wiłanej podawano tylko piwo¹⁶²

Wiele okazji do picia dostarczały także cechowe. Np. w toruńskich bractwach czeladniczych towarzysze schodzili się wieczorami na tzw. "Virchen", czeladnicy w trakcie wdrówki przybywający do miasta byli goszczeni przez starszych piwem. Wspólne uczty połączone z picciem piwa odbywali też mistrzowie cechów, nawet tych najuboższych (np. w Elblągu tragarze piwa i najemni piwowarzy). Piwem oblewano także na wsi transakcje kupna-sprzedaży¹⁶³, Uczty i skromniejsze przyjęcia odbywały się oczywiście w domach mieszczan czy chłopów, istniała jednak rozbudowana sieć różnego rodzaju punktów wyszynku. W miastach były to szynki, karczmy i gospody gwarantujące gościom także nocleg. Wreszcie miejscem konsumpcji były gospody cechowe oraz ekskluzywne

¹⁶⁰ WAP Gd. 300, 97/110; 369, 1/4011-4015; 508/1877.

¹⁶¹ Syreniusz, "Zielnik...", s. 945-946.

¹⁶² WAP Gd. /I, s. 676-677; Beck, "Vom Volksleben...", s. 51-52.

¹⁶³ WAP Gd. 426/1, f. 3; "Polskie ustawy wiejskie...", s. 210.

siedziby kupieckich bractw, radzieckie piwnice, ogrody i strzelnice. Właściwie wszystkie tego typu zakłady istniały nie tylko w wielkich, lecz także w mniejszych miastach. Były natomiast różnicę ilościowe i jakościowe. W Malborku największym z mniejszych miast pruskich można było kupić piwo bezpośrednio u producentów i szynkarzy. W 1670 r. tylko na przedmieściach działało około 20 szynków. Już w pierwszej połowie XVII w. na podzamczu było 7 karczem zamkowych o nazwach ilustrujących wymownie ich usytuowanie w terenie "Za mostem", "Pod wieżą", "Przy spichrzu", "Przy kościele św. Wawrzycy" itp. W późniejszych okresach ilość czynnych karczem zmieniała się, malejąc na skutek działań wojennych, ale były one stałym elementem krajobrazu miasta. Karczmy istniały także na przedmieściach (np. na Piaskach w pierwszej połowie XVII w. "Złoty pierścień"). W samym mieście były rozlokowane gospody-zajazdy. Z XVII w. pochodzą wzmianki jedynie o pojedynczych obiektach¹⁶⁴ (np. gospoda przy ul. Kowalskiej). Dopiero z 1800 r. pochodzi informacja podsumowująca ówczesny stan posiadania Malborka. Ponieważ liczba mieszkańców nie uległa w tym czasie (od XVII w.) zasadniczym zmianom, można pogląd na stan bazy hotelowej w stolicy województwa. Miasto miało 4 gospody w mieście i 4 na przedmieściach. W ich stajniach można było pomieścić jednorazowo 105 koni¹⁶⁵. Oprócz tego przez całe XVI i XVII stulecie Malbork posiadał zarządzany przez radę piwnic winną. Zajazdy, piwnice radzieckie, karczmy i liczne drobne punkty wyszynku (szynkarze i sami producenci) tworzyły solidnie także w innych małych miastach: Chojnice, Grudziądz, Nowe, Tczew, Hel¹⁶⁶, Karczmy, o których mowa, trudno uznać za lokale luksusowe. Przynajmniej niektóre z nich w drugiej połowie XVII w. właściwie nie różniły się od karczem większych. Lustratorzy opisujący zamek malborski w końcu XVII w. stwierdzili, że karczma na dolnym zamku to niewielka chałupa z sienią, jedną izbą o trzech oszklonych oknach i komorą za izbą. W izbie znajdował się zielony piec najpewniej kaflowy. Przeciwny szynk w mieście również nie wyróżniał się elegancją. Niektóre z nich mieściły się na tyłach domów, czasami tzw. "Trinkstube" ozdabiała polichromie. W jednym z XVII-wiecznych szynków elbląskich na suficie widniało słowo, ksi-

¹⁶⁴ WAP Gd. 508/1882; ZDEM, t. II, s. 78.

¹⁶⁵ WAP Gd. 508/1236, f. 100-100v.

¹⁶⁶ Froelich, "Geschichte...", t. II, s. 151; Gierszewski, "Struktura...", s. 110-112.

y i gwiazdy ¹⁶⁷. Na drugim biegunie w ród miejsc odwiedzanych przez piwoszków znajdowały się zajazdy Gdańska, Elbląga czy niektórych wsi uławskich. Przykładem tych ostatnich może być gospoda w Wile (20 km od Malborka, d.Schoneberg). W 1674 r. był to właściwie ¹⁶⁸duży kompleks złożony z karczmą z pokojami noclegowymi i browaru

Miejscami odwiedzanymi przez mieszczańską elitę były siedziby bractw patrycjuszowskich takie, jak gdański Dwór Artusa. W Elblągu tamtejsze bractwo w Jerzego miało oprócz siedziby w mieście (Junckerhof) także ogród. Ogród był czynny od Wielkanocy do końca listopada. Na dworze dwóch kelnerów podawało piwo w cynowych naczyniach. W ogrodzie pijącym przygrywała muzyka. Piwo podawano od 2-5 po południu i po przerwie od 6-9. Elbląski Junkergarten był opiewany przez panegirystę Elbląga Krzysztofa Falcka w 1564 r., a niemal w sto lat później przez E. Hoffmana w jego pochwałę elbląskiego piwa. W Elblągu, podobnie jak w Toruniu, piwo było też szynkowane na strzelnicy, elbląskie zaś cechy browarnicze rywalizowały o prawo zaopatrywania tego miejsca ¹⁶⁹. Poza miastami prawie wszystkie wsie i osady woj. malborskiego, a także pozostałych województw pruskich posiadały karczmy. Czasami konkurowały ze sobą 2-3 lokale. Można wśród karczem wiejskich wyodrębnić dwa typy zależne od pełnionej funkcji - karczmy wyłącznie szynkujące piwo względnie inne napoje alkoholowe i tzw. gociniec, a więc karczmy dysponujące pokojami noclegowymi i stajnią. Wiskość tych budynków była budowana w drugiej połowie XVII w. (niestety brak wcześniejszych danych) podobnie jak w Wielkopolsce z drewna i gliny. Np. gociniec usytuowany na drodze z Czerwonego Dworu do Malborka był drewniany, kryty słomą i trzcinną ¹⁷⁰. Z dala od wsi była też położona karczma przy drodze z Liebental do Dzierzgonia. Karczmy posiadały 1-2 pomieszczenia (izba mata i duża), w wielkiej izbie piec i przeszklone okna. Na normalne wyposażenie izby karczemnej oprócz pieca składały się 1-2 stoły, 2-4 ławy,

¹⁶⁷ ZDEM, t. IV, s. 67-68, 161; M. R e n d s h m i d t, "Das alte Eibinge Bürgerhaus", Elbing 1933, s. 26.

¹⁶⁸ "Die Bau und Kunstdenkmäler der Provinz Westpreussen", t. IV, Danzig 1919, s. 281-282.

¹⁶⁹ WAP Gd. 392/41, s. 6; 492/646, s. 114, 194-195; A. i G. G r u n a u, "Die St. Georgen-Bnuderschaft zu Elbing", Marburg/Lahn 1955, s. 77-81; E a l e r, "Lobspruch und Beschreibung...", nlb.

¹⁷⁰ S z c z e p a n i a k, "Karczma...", s. 78-80; WAP Gd. 2/5, f. 403 - inwentarz folwarku Czerwony Dwór 1668 r.

szynlcwas, szaiia do naczy . Sprzedawano piwo na stofy, półstofy (halb) i kwarty. Karczmy wył cznie szynkuj ce najcz cie j były lokowane w centrum wsi. Plan uławskiej wsi Suchy D b (Zugdamm) sporz dzony w 1667 ., obok domostw rozlokowanych według klasycznego schematu ulicówki (ró ni si charakterystycznymi szczegółami), ukazuje w samym centrum wsi obok ku ni bardzo skromny w porównaniu z domami gospodarzy budynek karczmy¹⁷¹.

Pozostaje pytanie, jak bywalcy korzystali z karczem i innych podobnych przybytków, jakie przyjemno ci i niebezpiecze stwa oferowały one swym go ciom. Władze miejskie i wiejskie w trosce o trze wo , kiesze i bezpiecze stwo mieszka ców starały si ogranicza czas ich funkcjonowania. Karczmy obok alkoholu oferowały tak e inne rozrywki. Cz sto odbywały si tam, oficjalnie ci głe i bezskutecznie zakazywane, gry hazardowe (ko ci, karty). Były te miejscem pracy "kobiet nierz - dnych", które równie mimo zakazów cz sto si w nich zatrzymywa - ty¹⁷². Problem ten był nieobcy te wielkim miastom koronnym. Np. w Poznaniu cz szynkarek równocze nie trudniła si nierz dem. Podobne zjawisko miało miejsce w Krakowie¹⁷³ i mo na przypuszcza , e było powszechne. Uprawiany w karczmach hazard i rozpusta miały okre lone skutki gospodarcze. Chłopi z uław znaczn cz uzyska - nych dochodów trwonili w Elbl gu i Malborku. W karczmach przepijano pieni dze przeznaczone na zapłat dla czeladzi, kupno koni, ziarna siewnego. Pija stwo prowadziło do zadłu enia chłopów u mieszczan¹⁷⁴. W Chełmnie chc c zapobiec zadłu eniu ludno ci słu ebnej, w wilkierzu z 1590 r. rada stwierdzała, "Kaczmarki nie maj parobkom słu ebnym wi cej przedawa piwa, jedno co gotowymi pieni dzmi zapłaci mog , a je liby mu co wi cej dała albo borgowała, tego si prawnie nie ma upomina ale owszem to traci"¹⁷⁵. Zjawisku picia na kredyt towarzyszy - ło te przepijanie całych dniówek¹⁷⁶. Nadu ywanie piwa prowadziło do

¹⁷¹ WAP Gd. 3/1, s. 682, 5/216, s. 271; Falc k, "Lobspruch und Beschreibung..."; S z c z e p a n i a k , "Karczma...", s. 128; "Das Weichsel Nogat Delta", mapa zał cznikowa.

¹⁷² M z , "Gospodarstwo chłopskie...", s. 304, przyp. 65; . G ü n t h e r , "Das Willkühr der Stadt Dirschau vom Jahre 1599", s. 51; "Polskie ustawy wiejskie...", s. 112.

¹⁷³ "Prawa i przywileje miasta Krakowa", t. I, z. 2, s. 659; "Wilkie - rze pozna skie", t. I, s. 14.

¹⁷⁴ M z a k , "Gospodarstwo chłopskie...", s. 302,

¹⁷⁵ Z d r ó j o w s i , "Nieznane ródło prawa chełmi skiego... , s. 141-182.

¹⁷⁶ "Prawa, przywileje i statuty miasta Krakowa", t. I, nr 466.

oczywistych skutków dla samych pijących. W statucie cechu murarzy Torunia z 1593 r. przewidziane były kary na tego z braci, który si "zbytnim pićciem a ob arstwem obci ył, coby jego przyrodzenie znosi nie mogło"¹⁷⁷. Inne stadium pija stwa ukazuje Michał z Urzdowa pi-sz c: "chłop [...] upiwszy si piwem le y jako kamienny, rozum straci, czujno ci nie ma, bywszy człowiekiem b dzie besti niem "¹⁷⁸. Równie sugestywny obraz człowieka pijanego daje Syreniusz, jednocze nie zwracaj c uwag na trwałe skutki pija stwa, "ci kie bolenia głowy, pa-rali e, członków pokurczenie, choroby padaj ce, [...] podagry, chyra-gry, scjatyki, artetyki, puchliny"¹⁷⁹. Knaust pi-sz c o pija stwie jako wadzie narodowej Niemców do tej długiej listy dodaje jeszcze choro-by oczu¹⁸⁰. Nadu ywanie alkoholu prowadziło do awantur i bijatyk w karczmach. Najgorszym skutkiem takich awantur miały zapobiec zakazy wnoszenia do karczmy jakiegokolwiek broni, kary za naruszenie spoko-ju¹⁸¹, jednak nie zawsze udawało si temu zapobiec. Np. w 1636 r. w karczmie Eichwald na uławach doszło do bijatyki mi dzy sezonowymi robotnikami a miejscowymi gburami. W Malborku w 1659 r. powa nymi ranami zako czyła si bójka w piwnicy winnej. Sprawa miała epilog s-dowy¹⁸². Czasami dochodziło do zabójstw. W 1605 r. w karczmie w Diebstał na uławach pewien gospodarz został przez swojego s siada "mit einem grossem Messer erstochen". Przed popełnieniem tego czynu morderca przez pół godziny pił w karczmie. Został skazany na mier¹⁸³. Jak wida go cie karczem uławskich nie ró nili si bardzo temperamentem od chłopów z innych rejonów Polski. W wydanej w 1696 r. ustawie dla maj tno ci suskiej (Sucha) znajdujemy punkt, "wina na kar-czemniki furjaty", który stanowi, "gdyby si taki nalazł, coby w karcz-mie [...] opiwszy si , desperatnym obyczajem wa ył si r ba [...] sto-ły b d ławy [...] takowy ma by karany winy pa skiej grzywien dzie-

¹⁷⁷ H e r b s t , "Toru skie cechy rzemie lnicze...", s. 45.

¹⁷⁸ M i c h a ł z Urzdowa, op. cit., s. 196-197.

¹⁷⁹ S y r e n i u s z , "Zielnik...", s. 944.

¹⁸⁰ K n a u s t , "Fünft Bucher...", s. 75.

¹⁸¹ Np. wilkierz dla wsi miejskich Torunia z 1605 ., "Polskie usta-wy wiejskie...", s. 59, 215.

¹⁸² P. S z a f r a n , "Ludno najemna uław Gda skich w XVII w. w wietle r kopi miennych ródeł bibliotecznych", "Libri Gedanenses", t. IX, s. 168-169; WAP Gd. 508/1882 - reces rady Malborka z 9 VII 1669 r.

¹⁸³ H a r t w i h , "Geographisch-Historische Landes-Beschrei-bung...", s. 528.

sie . A strze si Bo e, gdyby krwi rozlanie jakie si stało [...] takoy jako gwałtownik ma by imany i prawem s dzony" ¹⁸⁴. Przykłady z utaw i Malborka wskazuj , e cz sto po dłu szych pijatykach atmosfera w tamtejszych karczmach i szynkach nie odbiegała od spotykanej w przeciwnym rejonie góralskim, w Koronie. Wobec karczemnych awantur sprzeczki, kłótnie w gospodach, na ucztach i spotkaniach cechowych byty spraw mniej gro n . Mimo to statuty cechowe zakazywały nadmiernego upijania si (powszechny był przepis o karach za rozlanie piwa). Zabraniały te noszenia broni i tłuczenia naczy . Kary były te przewidziane za u ywanie nieparlamentarnych słów ¹⁸⁵. Statut piwowarów z Chełmna, uchwalony w 1471 ., obowi zuj cy w tym punkcie bez zmian przez cały wiek XVI-XVII stanowił: "Je liby te który brat w kompanjej naszej miał pi nadmiar , ten przepoda beczk piwa. Do tego je liby te piwa rozlał, eby dłoni zakry nie mógł albo szklenic albo statek, z którego pije stłukł nie obacznie ten ma piwa beczki tej, z której bracia pij dola " ¹⁸⁶. Prawie identycznie sformułowane przepisy znamy cho by z Warszawy czy Bydgoszczy (statut cechu sukienników z 1665 .). Zamkni ty charakter spotka cechowych powodował, e pomimo i tu cz stego nadu ywania alkoholu nie dochodziło do krwawych bójek, kłótnie za ko czyły si tak, jak w 1653 r. u szewców elbl skich, kiedy jeden z braci drugiemu mistrzowi "Kleine ohrfeige gegeben" ¹⁸⁷

Wobec licznych niebezpiecze stw jakie odwiedzanie karczem niosło dla kieszeni bywalców, jak te dla interesów ich panów lub pracodawców (pijany parobek lub czeladnik cz sto nast pnego dnia nie był zdolny do pracy) władze d yły do pewnego ograniczenia czasu wyszynku, jak te ilo ci spo ywanego alkoholu. Powszechne były zakazy wyszynku wódki i piwa podczas mszy w niedziel i wi ta ¹⁸⁸. Od tych postanowie czyniono wyj tek dla podró nych, którym mo na było posyła piwo do gospody ¹⁸⁹. W ro ny sposób starano si tez regulowa

¹⁸⁴ "Polskie ustawy wiejskie...", s. 196.

¹⁸⁵ WAP Gd. 392/41, s. 119; 426/1a, k. 5.

¹⁸⁶ Z d r ó j o w s l i, "Chełmi ski wilkierz...", s. 159

¹⁸⁷ WAP Gd. 392/41, s. 126.

¹⁸⁸ Np wilkierze Elbl ga z lat 1563, 1588, 1636, wilkierz Nowego Stawu 1584 ., ustawa dla wsi gda skich - lata sze dziesi te XVII w., protokoły s du wety w Malborku 1690 .; WAP Gd. 492/647, s. 750; 518/1, f. 11-11v; "Ustawa dla wsi Edwarda Rüdiger...", s. 90; WAP Gd. 508/1915, s. 231-232.

¹⁸⁹ Np. Elbl g 1588 ., WAP Gd. 392/41, s. 151.

czas otwierania tych przybytków. Wikierze miejskie z reguły zakazywały szynkowania w nocy i goszczenia czeladzi przez całą noc. Najczęściej spotykanym terminem zamykania szynków była godz. 10 wieczorem. Były wilkierze ostrzejsze, np. Tczewa z 1599 r. nakazujące zamykanie szynków latem o godz. 9, zimą o 8, były te łagodniejsze, np. Chełmna z 1590 r. stwierdzające "niema te aden gospodarz po północy w domu swym szynkowa albo o pieniądze dopuści gra podwin trzech grzywien"¹⁹⁰. Działo się to jako czas zamykania szynków wyznaczały rozporządzenia władz Grudziądz (1642 r.), Malborka (1696 r.), a także ustawy wiejskie¹⁹¹. Masowo tych przepisów, które kary za ich naruszenie pozwalały przypuszczać, że często były one obchodzone. Świadczy o tym również akta spraw o wyszynk poza dozwolonym czasem. Np. sąd w Malborku w ciągu jednej sesji (27 II 1690 r.) rozpatrzył trzy sprawy o sprzedaż piwa, wódki i tabaki w niedzielę¹⁹². Władze zarówno w mieście, jak i na wsi próbowały ograniczyć ilość trunków spożywanych na uroczystościach rodzinnych. W wydanej w 1630 r. "Hochzeit und Kleider Ordnung" Rada Elbląska określała jakie trunki mogą podawać na weselu poszczególne kategorie obywateli. Podobne przepisy zawierały te wilkierze wiejskie, np. "Ustawa dla wsi Malborskich" z przełomu XVII/XVIII w. stanowiła, że chłopcy "Zur Hochzeit sollen aufs höchste 8 Thonnen Bier ... genommen werden"¹⁹³

¹⁹⁰ G ü n t h e r, "Das Willkühr der Stadt Dirschau...", s. 44; Z d r ó j o w s k i, "Nieznane źródło...", s. 158.

¹⁹¹ F r o e l i h, "Geschichte...", t. I, s. 131; WAP Gd. 508/1883; "Ustawa dla wsi gdańskich...", s. 169.

¹⁹² WAP Gd. 508/1915, s. 231-232.

¹⁹³ S. H e r b s t, "Poznańskie cechy rzemieślnicze...", s. 30-31; "Polskie ustawy wiejskie...", s. 234; F r o e l i h, "Geschichte...", t. II, s. 147; WAP Gd. 492/1219, s. 106-108.

ZAKOŃCZENIE

Praca ta stanowi podsumowanie pierwszego etapu badań zagadnienia propinacji w Prusach Królewskich, przede wszystkim za w tamtejszych miastach. Za najważniejsze spośród przedstawionych powyżej można uznać następujące ustalenia.

Wielkie miasta pruskie (Gdańsk, Elbląg, Toruń) wytworzyły specyficzną społeczną organizację browarnictwa, w której decydującą rolę odgrywały monopolizujące produkcję rynków grupy przedsiębiorców browarniczych. Cechy piwowarów-fachowców wykonywały jedynie funkcje usługowe. System ten był zbliżony do znanego z miast Hanzy (Hamburg, Wismar), odbiegał od stanu rzeczy w Koronie. W mniejszych miastach z Malborkiem na czele wszyscy obywatele posiadali prawo warzenia piwa. W tych ośrodkach rolę w organizacji produkcji odgrywała gmina miejska, udostępniając mieszkańcom komunalne browary i słodownie. W wielkich miastach rada kontrolowała te młyny, w małych młyny znajdowały się w rękach starostów.

Produkcja piwa w miastach pruskich w ciągu XVII w. malała. W wielkich ośrodkach ewidentny był spadek produkcji cechowej, w drugiej połowie stulecia, mimo przejściowego ożywienia w latach czterdziestych oraz sześćdziesiątych i siedemdziesiątych. Skala spadku produkcji globalnej jest jednak dyskusyjna, być może był on nieznaczny. Ocen rozmiarów zjawiska utrudnia brak danych liczbowych o produkcji poza cechowej.

Okresy wojen szwedzkich z reguły początkowo przynosiły wzrost produkcji, w końcu zaś, na fali głodu i drożyzny, gwałtowny jej spadek. Produkcja piwa podlegała nie tylko zmianom długofalowym. Wykazywała również wyraźne wahania sezonowe. Szczyty produkcji przypadały na marzec-kwiecień, październik, grudzień-styczeń. Najmniej piwa warzono od maja do sierpnia. Decydowało o tym zarówno zaopatrzenie w surowce, jak i względy klimatyczne.

W całym okresie czołową rolę w produkcji odgrywały cztery miasta: Gdańsk, Elbląg, Toruń i Malbork. O silnej pozycji Malborka decydowa-

to posiadanie kontroli nad wiskiem karczem w Ekonomii Malborskiej. Wieki XVI i XVII przyniosły powolny, ale stały wzrost wiejskiej produkcji piwa. W województwie malborskim znaczną rolę odgrywała produkcja chłopska. Ekonomowie malborscy dopiero w drugiej połowie XVII w. podjęli poważniejsze próby wprowadzenia własnego piwa na wieś, napotykając zresztą silny opór malboran. Pod tym względem ekonomia była opóźniona o pół wieku nie tylko w stosunku do ziem Korony, ale też innych województw pruskich. Trzeba podkreślić, że wielkie miasta pruskie w swoich posiadłościach przynajmniej formalnie gwarantowały sobie wyłączną sprzedaż piwa.

W technice piwowarstwa w omawianym okresie nie zaszły większe zmiany. W miastach browary i słodownie korzystały z wodociągów. Stosowano też miedziane panwie o dużej pojemności. Browary wiejskie z reguły były wyposażone jedynie w najprostszą sprzęt (kotły, małe panwie), a technika produkcji, m.in. suszenia słoju, zwiększała niebezpieczeństwo przypalenia słoju. W browarach wiejskich szczególnie widoczne były skutki działań wojennych, powodujących ich dewastację.

Mieszkańcy Prus pili przede wszystkim wysokokaloryczne (1 l ponad 800 kcal) piwo pełnej czmienne. Powszechnie był także spożywany słabszy, bardzo zróżnicowany jako ciwo tafelbier. Rynek piwny w miastach był rynkiem konsumenta. Zjawiskiem stałym była nadmierna podaż podstawowych gatunków piwa. Spożycie dzienne w Prusach wynosiło co najmniej 1,5 l piwa na osobę. Po systematycznym wzroście cen piwa w XVI w., XVII w. przyniósł stagnację, a u swego schyłku nawet spadek cen (liczonych w srebrze). Ruch cen w drugiej połowie XVII w. sprzyjał przesunięciu popytu na gorsze, lecz tańsze gatunki, ze szkoda dla piwa pełnego. Wydaje się, że dopiero w drugiej połowie XVII w. wódka zaczęła zajmować miejsce piwa wśród codziennych napojów mieszkańców woj. malborskiego. W tym czasie zmalały też nieco różnice między cenami piwa i wódki.

Mimo tych zmian do XVIII w. piwo obok chleba było jednym z podstawowych elementów wyżywienia mieszkańców Prus. Spożywano je w różnych formach (napój, zupy), miało zastosowania lecznicze i kosmetyczne. Było surowcem do produkcji octu. Odpady produkcyjne (wysłodziny) wykorzystywano w hodowli. Z piwem wiązała się interesująca sfera obyczajowości. Wokół punktów wyszynku ogniskowało się życie towarzyskie, rozrywki i nierząd. Picie piwa stanowiło część uroczystości rodzinnych, cechowych, zawierania transakcji handlowych.

Oprócz postawienia i wyjaśnienia szeregu problemów praca ta pozwoliła na sprecyzowanie dalszych, nie zawsze mieszczących się w ciasnych ramach historii kultury materialnej pytań badawczych. Wśród nich duże znaczenie ma sprawa propinacji jako źródła dochodów państwa, miasta, szlachty. Szerszych badań wymaga historia produkcji i konsumpcji innych napojów alkoholowych: wódki, wina i miodu. Problemem niezwykle interesującym dla badacza historii gospodarczej czy nawet politycznej jest też walka miast ze szlachtą pruską o wiejski rynek zbytu. Walka zakończona zwycięstwem szlachty, lecz późniejszym i nie tak pełnym, jak w innych częściach Polski.

ZUSAMMENFASSUNG.

Bier war in Polen im 16. und 17. Jahrhundert ein Grundelement der Nahrung und seine Herstellung ein wichtiger Wirtschaftszweig in der Stadt und auf dem Land. Trotz alledem wurde bisher die Bierbrauerei sowohl hinsichtlich des ganzen Landes als auch der einzelnen Landesteile nicht komplex untersucht. Der Autor konzentrierte seine Forschungen auf die gesellschaftliche Organisation der Bierproduktion, die Produktionsausmaße, die Menge und die Qualität der von der Bevölkerung konsumierten Getränkemengen sowie die verschiedenen Konsumptionsformen. Er analysierte die in Polnisch—Preußen, am Unterlauf der Weichsel, dem Gebiet mit der höchsten wirtschaftlichen Entwicklung und dem höchsten Urbanisierungsgrad in Polen, auftretenden Erscheinungen. Seine Erörterungen betreffen den Zeitraum von der Mitte des 16. bis zum Ende des 17. Jahrhunderts, wodurch die Entwicklungstendenzen im Brauereiwesen sowie die langfristigen Veränderung in Bierangebot und - nachfrage, als auch der Einfluß der Kriege mit Schweden (1626-1635, 1655-1660) auf den Stand dieses Nahrungsmittel Industriezweigs in einem unmittelbar vom Krieg betroffenen Land erfaßt werden können.

Polnisch-Preußen war ein wirtschaftlich sehr differenziertes Land, weshalb der Autor besonders dem Gebiet des Weichsel-deltas - der Wojewodschaft Malbork - seine Aufmerksamkeit schenkte. Die Problematik dieser Wojewodschaft besitzt gewisse Eigenheiten. Die Mehrheit ihres Gebiets nahmen die Besitzungen der Stadt Elbl g (ca. 15000 Einwohner) und das dem König gehörende Krongut Malbork ein. Die in anderen Gebieten Polens und auch Preußens sehr wichtigen Adelsgüter waren hier eine Randerscheinung. Gleichzeitig war Elbl g ein großes Brauereizentrum. In dieser Hinsicht kann man es mit den anderen großen preußischen Städten (Gda sk, Toru), die ebenfalls weitläufige Stadtgüter besaßen, sowie den Hansestädten des Reichs vergleichen. Der andere große Bierproduzent in der Wojewodschaft war Malbork. Dieses ca. 5000 Einwohner starke Zentrum kam in den Ausmaßen seiner Bierproduktion Elbl g gleich. Darüberhinaus gab es in der Wojewod-

schaft einige kleine Stadtchen, deren Einwohner sich ebenfalls mit Bierbrauerei befaßten. Obwohl die Wojewodschaft Malbork der am stärksten urbanisierte Teil Preußens war, gab es auch hier zahlreiche landwirtschaftliche Gebiete, wo die gesellschaftlich-wirtschaftlichen Verhältnisse nicht von den in anderen Regionen Preußens und Polens angetroffenen abwichen (Burggrafschaft Sztum). Der Vergleich der Forschungsergebnisse dieser kleinen Wojewodschaft mit der Situation in anderen Regionen kann nach der Meinung des Autors sehr interessante Ergebnisse

bringen. Über die Wahl der Wojewodschaft Malbork als Hauptforschungsobjekt entschied vor allem das Fehlen von Bearbeitungen über die Alkoholproduktion in diesem Gebiet sowie der Reichtum der archivalischen Materialien, die im Staatsarchiv in Gdańsk aufbewahrt werden und vor allem Elbląg und Malbork betreffen. Unter anderem erhielten sich viele Jahre umfassende Rechnungsserien der Stadtkämmerei Elbląg, der dortigen Bierbrauerzunft und die reichhaltige Korrespondenz der Stadt Malbork.

Die Analyse der gesellschaftlichen Organisation der Bierbrauerei in Elbląg und Malbork vor dem Hintergrund der anderen Städte Polnisch-Preußens bildet den Inhalt des Kapitels II. Sowohl in den großen Städten (Gdańsk, Elbląg, Toruń), als auch den kleinen (Malbork, Tczew, Grudziądz) wich diese Organisation vom traditionellen Zunftsystm ab. Die in ersteren tätigen "Mälzenbräuerzunft" waren eigentlich eine Vereinigung der Produktionsmittelbesitzer. Mit der Bierbrauerei befaßten sich in einer besonderen Zunft organisierte qualifizierte Lohnarbeiter und ungelernete, die in der Regel nach der Paßzahl bezahlt worden. In den kleinen Städten (unter 5000 Einwohner) stand, trotz der sich in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts verschärfenden Beschränkungen, prinzipiell jedem Mitbürger das Bierbrauerecht zu. Hier spielte auch die Stadtgemeinde bei der Organisation der Produktion eine bedeutende Rolle, indem sie die Bau- und Unterhaltungskosten der Brauereien und Malzhäuser bestritt.

In der großen Städten war das Patriziat, das in der Regel in den dörflichen Stadbesitzungen Brauereien anlegte der Hauptkonkurrent der zunftigen Produzenten. Dieses Vorgehen war eine der Ursachen der besonders in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts sichtbaren Krise der zunftigen Bierproduktion. Gleichzeitig erreichte die Bierproduktion auf dem Land im 17. Jahrhundert, in der Wojewodschaft Malbork erst in der zweiten Hälfte, immer größere Ausmaße. Mit ihr befaßten sich der Adel, die Pächter der Krongüter und die Geistlichkeit. In der Wojewodschaft

Malbork behielten die Bauern, im Gegensatz zum restlichen Preußen, weitgehende Rechte zum Brauen von Bier und anderen Getränken. Der Adel bemühte sich um das Brauemonopol und versuchte gleichzeitig sein Bier in den Städten einzuführen. Natürlich wirkten sich diese Tendenzen ungünstig auf die Entwicklung der Bierproduktion in den Städten aus.

In den 150 Jahren kam es jedoch zu keinen bedeutenden Veränderung in der Bierbrauereitechnik (Kapitel III). Der Malz wurde in den Malzhäusern vorbereitet, indem man ihn in Holztrbgen oder - bottichen übergoss. Die Malztrocknung fand in den sog. Darre Bretterebenen, die sich über den Ofen befanden, meist in besonderen Räumen statt. Dann wurde der Malz in Mühlen gemahlen. Der Brauvorgang fand in Brauereien statt. Das Hauptausstattungs-element waren die Braupfannee und - kessel. In den großen Städten waren die kupfernen Braukessel oft fest über dem Peuer angebracht. In den Stadtbrauereien besaßen sie eine Passungskraft von 1200-1700 l, auf dem Land 60-900 l. In einigen Städten (z. B, Elbl g, Grudzi dz) benutzten die Brauereien Wasserleitungen, in anderen wurde das Wasser Brunnen entnommen. Auf dem Land wurde das Wasser oft direkt aus dem Pluss oder dem See geschöpft. Die Malztrocknereien und Brauereien bildeten dort meist einen Gebäudekomplex, manchmal befanden sich alle Anlagen in einem Gebäude. In den Städten waren die Breuereien oft von den Malztrocknereien entfernt (z. B. Elbl g, Tczew). Sowohl in der Stadt, als auch auf dem Land fielen die Brauereigebäude nicht durch besondere Größe auf. Die grosste aus Elbl g bekannte städtische Malztrocknerei war in einem viereckigen Gebäude von 48,6x12,7 m eingerichtet. Es wurden verschiedene Bautechniken und -materiale angewandt: Holz, Pachwerk, Ziegel. Die Kriege wirkten sich auf das technische Niveau der Brauereien sehr schlecht aus. Besonders in den kleinen Städten und auf den Dbrfern waren die Brauereien während der Schwedischen Besetzung zerstört worden. Die Braupfanne und Kessel waren nämlich ein beliebtes Beutegut.

Das Kapitel IV enthält Feststellungen über die Ausmaße und Entwicklungstendenzen der Brauerei in den Städten der Wojewodschaft Malbork. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurden in Elbl g 2000 Lasten Malz zu Bier pro Jahr verarbeitet, zum Ende des 17. Jahrhunderts überschritt diese Zahl nicht 1000 Lasten. Bei einer ständig fallenden Tendenz kam es in den 60-er Jahren des 17. Jahrhunderts zum größten Abfall. Der Zeitabschnitt der schwedischen Okkupation ist erst durch ein Ansteigen und dann ein deutliches Abfallen der Produktion

charakterisiert. Ähnliche Abfalltendenzen kann man auch in anderen Städten (Malbork, Gdańsk, Toruń, Grudziądz) beobachten. Eine Ausnahme bildeten die 40-er Jahre des 17. Jahrhunderts, in denen es zu einem deutlichen Anstieg der Bierproduktion kam. Die Ausmaße der dörflichen Bierproduktion lassen sich viel schwerer bestimmen. Man kann nur feststellen, daß die große Offensive der Krongutpächter auf dem ländlichen Markt in Preußen erst gegen Ende des 16., in der Wojewodschaft Malbork erst in der Mitte des 17. Jahrhunderts begann. Ein besonderes Problem ist die Frage der Saisonalabhängigkeit der Bierproduktion. Aus den auf städtischen Quellen (Elbląg, Toruń) basierenden Erkenntnissen des Autors folgt, daß die Wochen vor Weihnachten und Ostern, der Frühling (März-Mai) sowie der November die Zeiten der Spitzenkonjunktur waren. Der größte Produktionsabfall war in den Monaten von Juni bis September zu beobachten. Der Autor versuchte auch, die Bierproduktion einiger Städte in Liefern abzuschätzen. In Elbląg wurden 1580 ca. 50000 hl Vollbier hergestellt, 1656 ca. 400000 hl, 1700 ca. 23000 hl. In Malbork schwankte die Produktion von ca. 40000 hl im Jahr 1580 bis zu ca. 26000 hl im Wirtschaftsjahr 1711/12. Hierbei handelt es sich um Minimalwerte, da die Quellen nur die legale Bierproduktion erfaßten.

Die Einwohner Polnisch-Preußens tranken vor allem sehr kalorienhaltiges (1 l = über 800 kcal) Gerstenbier (Kapitel V). Allgemein wurde auch schwächeres Tafelbier von verschiedener Qualität konsumiert. Der Biermarkt wurde von den Konsumenten diktiert. Ein Überangebot der Grundbierarten war eine ständige Erscheinung. Die Einwohner Polnisch-Preußens tranken täglich pro Person mindestens 1,5 l Bier. Nach dem Preisanstieg im 16. Jahrhundert, brachte das nächste stagnierende Preise und gegen seinem Ende sogar einen Preisabfall (in der Umrechnung auf Silber). Die Preisentwicklung in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts begünstigte eine Nachfrageverlagerung vom Vollbier weg zu schlechteren und billigeren Bierarten hin. Man kann auch vermuten, daß der Schnaps erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Stelle des Biers unter den täglichen Genußmitteln der Bevölkerung einzunehmen begann. In dieser Zeit näherten sich die Preise für Bier und Schnaps auch etwas an. Trotz dieser Veränderungen war Bier bis zu Beginn des 18. Jahrhunderts neben dem Brot eine der Hauptnahrungskomponenten der Bevölkerung von Polnisch-Preußen. Es wurde auf verschiedene Weise konsumiert (Getränk, Suppe) und auch als Heilmittel

und Kosmetikum verwandt. Um die Ausschänke konzentrierten sich das gessellige beben, die Belustigungen und die Prostitution. Pamilien - und Zunftfeierlichkeiten und Handelsabschlusse wurden von Biertrinken begleitet.

Übersetzung: Rainer Sachs