STUDIA I MATERIAŁY
Z HISTORII KULTURY MATERIALNEJ

TOM LX

REDAKTOR
ZOFIA KAMIEŃSKA

POLSKA AKADEMIA NAUK
INSTYTUT HISTORII KULTURY MATERIALNEJ

ANDRZEJ KLONDER

NAPOJE FERMENTACYJNE W PRUSACH KRÓLEWSKICH W XVI-XVII WIEKU

(PRODUKCJA - IMPORT - KONSUMPCJA)

WROCŁAW • WARSZAWA • KRAKÓW GDAŃSK • ŁÓDŹ
ZAKŁAD NARODOWY IM. OSSOLIŃSKICH
WYDAWNICTWO POLSKIEJ AKADEMII NAUK
1989

Sekretarz Redakcji
ELŻBIETA BALCERZAK

Pracę recenzowali do druku: Maria Bogucka i Antoni Mączak

Adres Redakcji
00-140 Warszawa, Al. Świerczewskiego 105

Pracę wykonano w ramach Problemu Międzyresortowego MR III.5, III.2.2/3

Redaktor Wydawnictwa
URSZULA SAGAN

Redaktor techniczny
ADAM PRZYLIBSK1
© *Copyright by Zakład Narodowy im. Ossolińskich. Wydawnictwo - Wroclaw 1989*

Printed in Poland

PL ISSN 0081-6558
ISBN 83-04-02980-4

Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo. Wroclaw 1989.
Nakład: 650 egz. Objętość: ark. wyd. 14,20; ark. druk. 12,50; ark. A) - 16,6. Papier offset. kl. III, 70 g, 70x100. Oddano do składania 1988.01.29. Podpisano do druku 1988.11.23. Druk ukończono w styczniu 1989. Wrocławska Drukarnia Naukowa.
Zam. 3198/88. K-7. Cena zl 450.

SPIS TREŚCI

I. Problematyka, literatura, źródła 7
II. Organizacja i technika produkcji 12
1. Społeczna organizacja produkcji 12
Piwo 12
Wódka 14
Miód 17
2. Technika i urządzenia produkcyjne 17
Piwo 17
Wódka 24
Miód 31
3. Problemy winiarstwa 31
III. Rynek napojów alkoholowych (produkcja miejscowa, import, asortyment) . . 34
1. Piwo 34
Rozmiary i tendencje rozwojowe produkcji 34
Asortyment piw krajowych oraz importowanych 37
2. Wódka 39
Ekspansja w Koronie i w Rzeszy 39
Rozmiary, tendencje rozwojowe produkcji 41
Asortyment wódek 45
3. Miód 47
4. Wino 49
Wiek XVI i pocz. XVII (do 1618 r.) 49
Lata 1619-1655 54
Druga polowa XVII w. 57
Charakterystyka win konsumowanych w Prusach 67
IV. Konsumpcja alkoholu 72
1. Ceny 72
Piwo 72
Wino 86
Wódka i miód 92
2. Konsumenci — bariery stanu i majątku . . . . . %
Piwo 96
Wino 100
Wódka i miód 106
3. Konsumenci - bariery biologiczne 110
V. Alkohol w kuchni i aptece — formy konsumpcji 112
1. Walory odżywcze i zdrowotne 112
2. Formy konsumpcji 117
Kuchnia 117
Apteka 123
Zastosowanie kosmetyczne i inne 128

VI. Kultura konsumpcji alkoholu 131
1. Czas i miejsce 131
2. Naczynia 139
3. Spory wokół jakości i miar 145
4. Rozrywki przy kielichu 147
5. Pijackie ekscesy 150
6. Opilstwo i jego skutki 152
VII. Uwagi końcowe 157
Zestawienie miar pojemności 160
Aneksy 161
Spis aneksów 183
Bibliografia (z wykazem skrótów) 184
Spis tabel 194
Fermentationsgetränke im Königlichen Preußen im XVI—XVII Jahrhundert (Produktion - Import - Konsumption). Zusammenfassung 195

I. PROBLEMATYKA, LITERATURA, ŹRODŁA

Dzieje napojów fermentacyjnych mogą budzić zainteresowanie historyków różnych specjalności. Badaczy dziejów techniki będą zajmować zagadnienia postępu technicznego, historyków gospodarczych — rozwój browarnictwa i gorzelnictwa jako jednej z gałęzi produkcji oraz handel napojami. Przedmiotem rozważań badaczy dziejów społecznych mogą być: organizacja pracy w browarach i gorzelniach, pozycja producentów alkoholu wśród pozostałych grup ludności, a także społeczne skutki jego konsumpcji. Autor pracy stanął przed koniecznością wyboru własnego punktu widzenia. W zamykającej pierwszy etap badań monografii piwowarstwa w Prusach zagadnienia produkcji i konsumpcji potraktowałem równorzędnie[1].

W drugim etapie badań, nie zmieniając ich zakresu terytorialnego (Prusy Królewskie bez Warmii) i rozszerzając chronologiczny na 1 poł. XVI w., w krąg moich zainteresowań włączyłem obok piwa: wódkę, miód pitny, wino. Za celowe uznałem też skupienie uwagi na zagadnieniach konsumpcji; na większość prezentowanych poniżej problemów zamierzam spoglądać „oczyma konsumenta". Społeczną organizację oraz rozmiary i dynamikę produkcji piwa omówiłem obszernie w poprzedniej pracy[2]. Nie rezygnując z wprowadzenia uzupełnień, wynikających z wykorzystania nowych źródeł, zaprezentuję tylko podstawowe fakty i zjawiska z tego zakresu. Odtwarzając proces produkcji wódki i miodu szczególną uwagę zamierzam zwrócić na czynniki decydujące o jakości wytwarzanego trunku.

Podstawowym celem pracy jest możliwie najpełniejsze odtworzenie rozmiarów oraz struktury produkcji i konsumpcji alkoholu. Spróbuję m.in. ustalić, w jakim stopniu inne napoje konkurowały z piwem? Które gatunki alkoholu znajdowały coraz liczniejszych odbiorców, które zaś były wypierane z rynku? Również analiza cen poszczególnych produktów posłuży sformułowaniu hipotez dotyczących popytu i podaży. Te z kolei, zweryfikowane informacjami zawartymi w rachunkach kosztów utrzymania oraz innymi źródłami, posłużą określeniu kręgu konsumentów danego napoju. Z innych kwestii ważne byłoby: uchwycenie różnic w strukturze konsumpcji w miastach i na wsi, w Prusach oraz innych prowincjach Korony; określenie wpływu wojny

[1] Klonder I983a.
[2] Tamże, s. 16-91.

trzydziestoletniej, wojen szwedzkich lat 1626-1629 i 1655-1660 oraz kryzysu gospodarczego (po ok. 1620 r.) na handel trunkami; ustalenie chronologii procesu upowszechnienia konsumpcji wódki[3]. Zachowując punkt widzenia konsumenta, zamierzam również przedstawić wygląd, smak, walory odżywcze i zdrowotne napojów, a także podstawowe i uboczne formy ich konsumpcji. Ostatni rozdział poświęcę omówieniu warunków, w jakich ludzie różnych stanów i środowisk raczyli się napitkami (m.in. stan i wyposażenie punktów wyszynku oraz jakość oferowanych usług), z drugiej zaś strony zachowań bywalców przybytków Bachusa, czy też uczestników najróżniejszych przyjęć w domach prywatnych. Spróbuję również przedstawić poglądy ludzi XVI— XVII w. na granice między umiarkowanym zażywaniem trunków a opilstwem oraz na skutki pijaństwa.

Przedmiotem rozważań będą zjawiska i procesy zachodzące w prowincji zajmującej w Rzeczypospolitej pozycję wyjątkową. O specyfice Prus Królewskich decydowała mocniejsza niż gdziekolwiek w Polsce, choć powoli słabnąca, pozycja miast, szczególnie największych (Gdańsk, Elbląg, Toruń), w życiu społecznym, politycznym, a przede wszystkim gospodarczym regionu. Wcześniejsze badania wykazały, że równie istotną rolę jak w innych dziedzinach gospodarki odgrywało też pruskie mieszczaństwo jako producent, a zarazem masowy konsument piwa, napoju spożywanego wówczas najpowszechniej [4]. Można przypuszczać, że podobna rola przypadła mieszczanom w produkcji i handlu innymi trunkami: wódką, winem, miodem. Dlatego analizując przedstawione wyżej problemy, główną uwagę zwrócę na zjawiska zachodzące w miastach, najlepiej zresztą udokumentowane źródłowo. Nie oznacza to całkowitego pominięcia problemów wsi, takich np., jak stosowana technika produkcji czy też kwestia rywalizacji producentów wiejskich z mieszczanami.

O specyfice Prus oprócz znaczenia miast przesądzał jeszcze jeden czynnik. Były one terenem ścierania się różnych wpływów kulturowych. Wzorce pochodziły przede wszystkim z Korony, Rzeszy (Cesarstwo Rzymskie Narodu Niemieckiego) i Niderlandów. Stykając się z miejscową — polską i niemiecką - tradycją, określały sposób życia mieszkańców kraju nad dolną Wisłą. Otwartość Prus na obce wpływy, a zarazem przynależność do kultur dwu sąsiadujących nacji ma dla badacza znaczenie praktyczne. Umożliwia, bez większego ryzyka, uzupełnienie luk w miejscowym materiale źródłowym informacjami z innych terenów Niemiec lub Korony, dotyczącymi takich np. kwestii, jak receptury i technika sporządzania potraw, napojów i leków lub wiedza o wpływie alkoholu na fizyczną i psychiczną kondycję człowieka.

Prezentując literaturę przedmiotu wskażę jedynie pozycje najnowsze oraz

[3] Nie znamy jeszcze dokładnie przebiegu tego procesu zarówno w Prusach, jak i w Koronie, por. Kuchowicz 1971, s. 667-678.

[4] Klonder 1983a, s. 154-156.

te spośród starszych, które zawierają szczególnie ważne informacje na temat wódki i wina[5]. Z tych ostatnich zasługują na uwagę: nadal stanowiący punkt wyjścia wszelkich badań nad produkcją i konsumpcją wódki artykuł Z. Kuchowicza[6] oraz liczne prace M. Boguckiej[7]. Wartościowe informacje o gorzelnictwie przynosi, uzupełniająca dawniejsze ustalenia S. Gierszewskiego, monografia gospodarki Nowego, pióra A. Pryłowskiego[8]. Najnowszą, niezwykle cenną publikacją z dziedziny badań nad gorzelnictwem gdańskim jest artykuł J. Trzoski[9]. Przy analizie ruchu cen w Gdańsku ciągle bardzo pomocne są zestawienia J. Pelca[10]. Problematyki handlu winem dotyczą m.in.: dawna praca H. Hartmeyera [11] oraz studia nad handlem zagranicznym Gdańska pióra M. Boguckiej [12] i H. Samsonowicza[13]. Informacje o cechach charakterystycznych poszczególnych gatunków wina oraz metodach ich fałszowania i konserwowania zawierają prace M. Toczyskiego [14] i R. Weinholda[15].

Podstawę źródłową pracy stanowią archiwalia przechowywane w Archiwach Państwowych w Gdańsku, Toruniu, Bydgoszczy oraz w AGAD. Wykorzystałem również rękopisy i starodruki ze zbiorów Biblioteki Narodowej, Gdańskiej Biblioteki PAN, Książnicy Miejskiej w Toruniu, Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego. Cennych materiałów porównawczych dostarczyła kwerenda w archiwach i bibliotekach NRD (Berlin, Rostock, Greifswald).

Bogate archiwalia elbląskie omówiłem w innym miejscu[16]. Z pozostałych szczególnie wartościowe są źródła o charakterze skarbowym, np. rejestry akcyz. Dzięki nim możliwe jest określenie rozmiarów oraz tendencji rozwojowych produkcji i konsumpcji alkoholu w miastach[17]. Materiałem podstawowym do poznania struktury konsumpcji oraz cen (głównie wina i piwa) są natomiast rachunki piwnic miejskich[18] Elbląga i Torunia, w przypadku zaś Gdańska i pozostałych miejscowości księgi rejestrujące w 2 poł. XVII w.

[5] Omówienie dawniejszej literatury, przede wszystkim dotyczącej piwowarstwa, zob. Klonder 1983a, s. 7-11.

[6] Kuchowicz 1971.

[7] Spośród wielu najcenniejsze: Bogucka 1962; tejże 1967.

[8] Prylowski 1978; zob. też Gierszewski 1966.

[9] Trzoska 1984.

[10] Pelc 1937.

[11] Hartmeyer 1905.

[12] Bogucka 1970.

[13] Samsonowicz 1974.

[14] Toczyski 1964.

[15] Weinhold 1975.

[16] Klonder 1983a, s. 13.

[17] Do najcenniejszych należą: gdańskie rejestry akcyzy winnej, AP. Gdańsk, 300, 12/618; 300, 12/326 (lata: 1593/1594, 1596/1597, 1597/1598. 1611/1612); toruńskie rejestry akcyzy winnej z lat 1684/1685, 1686/1687, AP. Toruń, Z-16.

[18] AP. Gdańsk, 369, 1/1412, 1416, 1423, 1431 (lata 1619/1620, 1624/1625, 1634/1635. 1650/1651); AP. Toruń, XVI 3 (*Rechmungen von Bierkeler* 1536-1599).

konsumpcję na miejscu oraz wywóz wina z miasta z podaniem miejsca przeznaczenia (Weinabgangbuch)[19]. Cennym uzupełnieniem tych zachowanych tylko fragmentarycznie materiałów, pozwalających co najwyżej na zestawienie danych z kilku przekrojów czasowych, są zbiorcze rachunki kamlarii miejskich (zachowane np. w Gdańsku i Chełmnie)[2"]. Wreszcie wiele danych o cenach trunków, o różnych ich zastosowaniach, a także o konsumentach przynoszą rachunki brackie i cechowe. Najbogatsze pod tym względem są wieloletnie rachunki bractw rezydujących w gdańskim Dworze Artusa[21]. Podobne, choć nie tak liczne materiały, zostawiły po sobie cechy i bractwa elbląskie oraz toruńskie[22]. W pracy wykorzystałem też akty normatywne: ordynacje krajowe, wilkierze miejskie i wiejskie, artykuły wetowe, statuty brackie i cechowe. Zawierają one informacje dotyczące organizacji handlu napojami oraz reglamentacji ich spożycia. Ważne dane, głównie dotyczące sieci punktów wyszynku na wsi oraz techniki produkcji piwa i wódki przyniosły, w większości publikowane, lustracje oraz inwentarze dóbr kościelnych i królewskich z 2 poł. XVI i XVII w.[23] Wśród źródeł, jakimi dysponowałem, cennymi wyjątkami były rachunki dóbr wiejskich[24]. Ważnym źródłem okazały się też akta majątkowe (głównie mieszczańskie) z ksiąg sądowych gdańskich, gniewskich, kościerskich, nowskich, puckich, skarszewskich, a także grodzkich kiszporskich. przede wszystkim z 2 pol. XVII w. Zawierają one liczne informacje o technice produkcji gorzałki i piwa oraz dane dotyczące kultury konsumpcji (np. o naczyniach do transportu i konsumpcji alkoholu używanych przez obywateli małych miast).

Przy opracowaniu zagadnienia zastosowań alkoholu znaczenie podstawowe ma literatura gospodarcza i medyczna z XVI-XVII w. Sądzę, że w równej mierze kształtowała ona, jak i odzwierciedlała, wiedzę przeciętnego *homo literatus* o walorach i możliwościach spożytkowania różnych napojów. Obok, niestety nielicznych, dzieł powstałych w Prusach, tam wydawanych lub też pisanych przez ludzi znających z autopsji kraj nad dolną Wisłą (w XVI w. - J. Placatomus[25], H. Knaust[26]; w XVII w. - W. Tylkowski[27]), wykorzystałem też prace Koroniarzy i mieszkańców Rzeszy (XVI w. - J. Coller, M. Siennik[28]; XVII w. J. Haur[29]). Ich dzieła z pewnością trafiały do Prus, choćby na bogaty rynek księgarski Gdańska, wiedza zaś, jaką prezentowali, była wspólnym bogactwem krajów środkowej Europy. Zdecydowałem się także

[19] AP. Gdańsk. 300. 12/605: 300. 12/611 (Weinabgangbuch lata 1686. 1687, 1688).
[20] Np.: AP. Toruń. m. Chełmno 15, 28 (księgi kamlarskie z lat 1630, 1680).
[21] Np. AP. Gdańsk 359, 57/21; rachunki bractwa św. Rajnolda (1548-1670).
[22] Np. AP. Toruń, AH 19 (rachunki toruńskiego dworu Artusa 1657-1808).
[23] Lustracje z lat 1565, 1570, 1624, 1664.
[24] AP. Gdańsk, 991/106, rachunki dóbr Wojanowo, 1668-1677.
[25] Placatomus 1571.
[26] Knaust 1616, Erfurt.
[27] Tylkowski 1681.
[28] Coller 1608; Siennik 1568.
» Haur 1690.

na wykorzystanie polskiej wersji dzieła Krescentyna[30], która dotarła do nas za pośrednictwem niemieckim. Sięgnąłem również do niemieckich i polskich książek kucharskich[31], a także do kalendarzy licznie publikowanych w Gdańsku oraz innych miastach hanzeatyckich[32].

Wartościowym źródłem okazała się również literatura piękna. Tylko część wykorzystanych utworów powstała w Prusach, ale wydaje się, że pochodzące z Korony lub Rzeszy informacje o skutkach opilstwa, oszustwach karczmarzy, zaletach i wadach napojów, mogą być pomocne także przy omawianiu zagadnień pruskich[33].

Tylko nieliczne utwory literackie są całkowicie poświęcone interesującej mnie problematyce. Do takich wyjątków należy wydany w 1636 r. w Krakowie *Poswarek tabaki z gorzałką,* wierszowany dialog obu używek, zawierający pełną ich charakterystykę, łącznie z opisem skutków nadużywania. Inne utwory oddają najczęściej atmosferę panującą w gospodach i szynkach, opisując oczekujące na gości uciechy i niebezpieczeństwa[34].

Wśród starodruków dwa zajmują miejsce szczególne. Pierwsze to wydane w 1808 r. w Krakowie dziełko A. Piątkowskiego *Gorzelnik i piwowar doskonały* - zawiera drobiazgowy wykład techniki produkcji wszelkich znanych autorowi napojów alkoholowych (oprócz wymienionych w tytule także wina). Wszystkie te informacje, na szczęście dla badacza, dotyczą techniki produkcji stosowanej przed przewrotem pierwszej połowy XIX w., związanym w gorzelnictwie z wprowadzeniem aparatu Pistoriusza, w browarnictwie zaś z przejściem na wytwarzanie piwa metodą fermentacji ..dolnej" w miejsce dotychczas stosowanej - „górnej". Dzięki Piątkowskiemu dysponujemy naukowym opisem starej, stosowanej od średniowiecza technologii. Zawiera on precyzyjne dane o zużyciu surowców, wydajności urządzeń gorzelniczych w różnych typowych wariantach, zawartości alkoholu w gotowym wyrobie. Dane Piątkowskiego uzupełniają często niedokładne informacje jego siedemnastowiecznych i wcześniejszych poprzedników.

Źródłem ważnym, a trudnym do zaszufladkowania, są wydane po raz pierwszy w Gdańsku w 1608 r. *Viertzig Dialogi* N. Volckmara. Te opracowane przez profesora gdańskiego gimnazjum rozmówki polsko-niemieckie zawierają dialogi na każdą okazję. Dowiadujemy się z nich o typowych sytuacjach w domu, na targu, przy pracy i w czasie biesiady, w środowisku mieszczańskim, szlacheckim i chłopskim. Wiele dialogów nawiązuje wyraźnie do realiów życia w Gdańsku. Stąd dziełko Volckmara było przydatne przy analizie większości poruszanych w tej pracy zagadnień.

[30] Krescentyn 1549. Wydana w Krakowie wersja napisanego we Włoszech na przełomie XIII/XIV w. traktatu została przystosowana przez tłumacza na potrzeby polskich czytelników, uwzględnia ona warunki naszego kraju, zob. Ochmański 1965, s. 22-23.

[31] Rumpolt 1581; Czerniecki Kraków 1682.

[32] Pełna bibliografia kalendarzy por. Kubik 1972.

[33] M.in.: *Polska satyra mieszczańska* 1950: *Dramaty staropolskie* 1959-1961.

[34] O literaturze pięknej jako źródle w badaniach nad dziejami alkoholu piszę obszerniej w artykule *Wizerunek alkoholu w literaturze XVI-XVII w.. (Korona - Prusy - Rzesza),* w przygotowaniu do druku.

II. ORGANIZACJA I TECHNIKA PRODUKCJI

1. SPOŁECZNA ORGANIZACJA PRODUKCJI

PIWO

Problemy społecznej organizacji piwowarstwa w Prusach Królewskich mają już dość bogatą literaturę[1]. Przedstawię więc tylko najważniejsze fakty wskazujące na powszechne zainteresowanie mieszkańców Prus piwowarstwem. Prawo warzenia piwa, zwłaszcza na sprzedaż, było przedmiotem ostrej rywalizacji międzystanowej, a także wewnątrz społeczności miejskiej. W X VI-XVII w. większość piwa produkowano w miastach. Gdańsk. Elbląg, Toruń cieszyły się monopolem zaopatrywania własnych rozległych posiadłości wiejskich; mniejsze miasta korzystały z tzw. prawa mili, dającego monopol zaopatrywania karczem w okolicznych wsiach. W wyjątkowo korzystnej sytuacji byli mieszczanie malborscy - wyłączni dostawcy kilkudziesięciu karczem na Żuławach. Miejscy piwowarzy spotykali się z narastającą konkurencją producentów wiejskich, przy czym w XVI w. przedmiotem walki był rynek wiejski, następne zaś stulecie przyniosło zwiększony napływ piwa wiejskiego do miast[2]. Konkurentami piwowarów miejskich byli, w początkach interesującego nas okresu, karczmarze uprawnieni do warzenia i sprzedaży piwa. Na ich działalność skarżyli się mieszczanie w grawaminach przedstawionych w 1499 r. Janowi Olbrachtowi. Typowa jest skarga obywateli Brodnicy na karczmarza warzącego piwo pół mili od miasta, złożona na zjeździe stanów w Malborku we wrześniu 1504 r.[3] Na progu XVI w. poważnym konkurentem mieszczan było też duchowieństwo oraz szlachta. Choć ordynacja krajowa z 1506 r. wyraźnie zobowiązywała posiadaczy wiejskich karczem do sprowadzania piwa na wyszynk z wielkich i mniejszych miast, praktyka była inna[4]. Świadczą o tym liczne, przedstawiane na zjazdach stanów skargi miast. Stany reagowały na nie ponawianiem uchwał wymierzonych przeciwko

[1] Por. Bogucka 1956. s. 65-151 ; Najnowsze obszerne omówienie tych zagadnień, z uwzględnieniem m.in. liczebności piwowarów i browarów w miastach, zob. Klonder 1983a, s. 16-45, tam też źródła i literatura.

[2] Klonder 1983a, s. 42-45.

[3] *Akta sianów* 1961, t. III, cz. 2, s. 96; 1966 t. IV, cz. I, s. 224.

[4] *Akta stanów* 1967, t. IV, cz. 2, s. 302.

wiejskim producentom. Już w 1507 r. stwierdziły, że szlachta i zakonnicy mają prawo do warzenia piwa jedynie na potrzeby domowe (rodziny i czeladzi) . O nikłej skuteczności tych uchwał świadczy kolejna, podjęta na zjeździe w Grudziądzu w 1511 r., zakazująca szlachcie ziemi chełmińskiej wyszynku i produkcji piwa pod groźbą kar pieniężnych[6]. Wszystkie wspomniane uchwały zawierały zresztą furtki, umożliwiające ich omijanie (dozwolona produkcja na własne potrzeby, wolne warzenie dla robotników sezonowych, obowiązek zaopatrywania się w miastach, ale z zachowaniem mocy indywidualnych przywilejów wszystkich zainteresowanych itp.).

W 2 poł. XVI w. browarnictwo w dobrach kościelnych i szlacheckich było już w pełni rozwinięte, do grupy zaś producentów piwa zaczęli dołączać starostowie dzierżawcy królewszczyzn. Miasta próbowały temu przeciwdziałać. W 1593 r. mniejsze miasta uzyskały od Zygmunta III przywilej stanowiący, że w królewszczyznach prawo do produkcji i wyszynku piwa oprócz mieszczan mają jedynie karczmarze uprzywilejowani. Starostowie i drobni tenutariusze mogą warzyć tylko na potrzeby swoje i czeladzi[7]. Jest znamienne, że przywilej ten dotyczył wyłącznie królewszczyzn. Najwidoczniej miasta pogodziły się już z monopolem propinacyjnym dworu w dobrach szlacheckich. Również w królewszczyznach, wbrew królewskim przywilejom, stopniowo rozbudowywano browary, równocześnie wprowadzając starościański monopol propinacji, który w 1 poł. XVII w. obowiązywał już w większości królewszczyzn. Zdarzały się oczywiście wyjątki. Najpoważniejszym była Ekonomia Malborska. Produkcję piwa na rynek podjęto tam w końcu XVI w. Szybka rozbudowa browarów na zamku malborskim i w folwarkach Ekonomii miała miejsce dopiero w 2 ćwierci XVII w. Mimo to do początku XVIII w. ekonomowie nie odebrali mieszczanom Malborka prawa zaopatrywania w piwo wsi żuławskich. Piwo starościńskie szynkowano w nielicznych karczmach przejętych od mieszczan oraz na terenie samego zamku[8]. Konkurencja szynków zamkowych wywołała kontrakcję rady miejskiej. Wilkierz z 1619 r. stanowił, że żadnemu z Malborżan nie wolno chodzić na piwo do zamku, ani też zakupiony tam trunek sprowadzać do miasta[9]. Oprócz Malborka również Tuchola jeszcze w 2 poł. XVII w. zaopatrywała karczmy w kilku pobliskich wsiach tamtejszego starostwa[10]. Choć walka o rynek wiejski przyniosła sukces szlachcie, był on jednak późniejszy i nie tak pełny jak w Koronie. W niektórych rejonach Prus, np. na Żuławach, uprawnienia do warzenia piwa na potrzeby własne i najemnej czeladzi w czasie żniw i sianokosów [11] mieli chłopi.

[5] *Akta stanów* 1973, t. V, cz. 1, s. 96-97.
[6] Tamże, cz. 3. s. 106.
[7] Gierszewski 1966, s. 147-148.
[8] Klonder 1983a, s. 42-43.
[9] B.Gd. PAN, Uph. q. 70, f. 15 V.
[10] Gierszewski 1966, s. 146.
[11] Klonder 1983a. s. 45.

W miastach organizacja piwowarstwa była zróżnicowana. Z produkcji czerpały zyski różne grupy ludności. W wielkich ośrodkach (Gdańsk, Elbląg, Toruń) powstały związki (bractwa, cechy) browarników - przedsiębiorców organizujących produkcję na własny rachunek i zatrudniających pracowników najemnych, m.in. piwowarów- fachowców[12]. Konkurentami browarników byli z jednej strony rzemieślnicy łączący właściwą profesję z produkcją piwa, z drugiej zaś patrycjat. Naciskane w tej sprawie przez piwowarów, władze miast zakazywały rzemieślnikom warzenia piwa. Sprawa trafiała też na forum ogólnokrajowe. Np. w 1508 r. zajęła się nią rada Prus, kierując do cechów rzemieślniczych w małych miastach pisma nakazujące zaprzestanie warzenia pod groźbą niełaski królewskiej[13]. Wobec braku skutecznej kontroli w praktyce produkcja ta była tolerowana. Groźniejsza była konkurencja patrycjuszy wielkich miast, bądź uruchamiających browary w swych podmiejskich posiadłościach (Gdańsk, Elbląg), bądź organizujących wspólne przedsiębiorstwa formalnie należące do gminy miejskiej - w rodzaju toruńskiego browaru w Przysieku. Jego powstanie w 1608 r., a przede wszystkim zmonopolizowanie zaopatrzenia wiejskiego terytorium Torunia, było główną przyczyną upadku tamtejszego cechu browarników[14].

W małych miastach obowiązywało „powszechne" prawo warzenia. Producentem piwa mógł być obywatel, posiadacz całej działki budowlanej lub jej części. Jednak nie wszyscy z tego prawa korzystali. Barierą był brak kapitałów. W licznych miastach wobec wysokich kosztów urządzeń browarnianych zakładano słodownie i browary miejskie, w których za opłatą warzono piwo z surowców należących do poszczególnych obywateli. Nadprodukcji miał zapobiegać wprowadzony już w 2 poł. XVI w. system warzenia „za koleją". Każdy uprawniony mógł warzyć piwo tylko raz na jakiś czas, np. co miesiąc. Również w browarach w małych miasteczkach pracowali najemni fachowcy: mielcarze, piwowarowie oraz ich pomocnicy[15]. Mniej wiadomo o wiejskich producentach. W każdym razie w dworskich browarach obok robotników niewykwalifikowanych zatrudniano również fachowców— mielcarzy i piwowarów. Jakość trunku tam warzonego nie mogła odbiegać zbytnio od jakości produktu oferowanego przez miejskich konkurentów.

WÓDKA

Produkcja wódki przez cały interesujący nas okres była przede wszystkim domeną mieszczaństwa. Organizacja miejskiego gorzelnictwa, podobnie jak piwowarstwa, odbiegała od tradycyjnych wzorców cechowych. Ze skąpych

[12] Tamże. s. 17-33.

[13] *Akta stanów* 1973. t. V. cz. 1, s. 297. 319: szynkowanie piwa przez rzemieślników starały się ograniczyć ordynki toruńskie, zob. Guidon 1973, s. 106.

[14] Klonder 1983a, s. 31-32.

[15] Tamże, s. 33-40.

wiadomości, pełniejszych dopiero dla XVII w., rysuje się następujący obraz. Gorzelnicy nie tworzyli organizacji cechowych zabiegających o monopol produkcji. W Gdańsku najpóźniej od 1620 r. produkcję wódki mogły prowadzić osoby corocznie wykupujące koncesję na uruchomienie kotłów gorzelniczych. Posiadacze wielkiego obywatelstwa miejskiego mogli instalować kotły o pojemności 6 beczek, małego - o połowę mniejsze. Koncesję mogli też otrzymać ludzie nie posiadający praw obywatelskich. Ta furtka stwarzała możliwości legalnej produkcji np. osiadłym na terytorium miasta menonitom [16]. Podobnie było w Elblągu. W 1622 r. tamtejsza rada potwierdziła prawa wszystkich obywateli do zajmowania się gorzelnictwem, oczywiście pod warunkiem wniesienia odpowiedniej opłaty do kasy miejskiej. Posiadaczami gorzelni byli też osiedleni we wsiach elbląskich menonici[17]. Prawem palenia gorzałki cieszyli się także obywatele Torunia. Z grawaminów przedstawionych królowi w 1552 r. przez tamtejsze pospólstwo wynika, że już wówczas było ono zainteresowane rozwijaniem produkcji wódki, rada zaś zwiększeniem jej opodatkowania. W artykułach wety toruńskiej z 1622 r. znalazł się zapis o konieczności uzyskiwania zezwoleń rady na palenie gorzałki[18]. Podobnie było w mniejszych miastach. W Malborku uchwała ordynków z 1625 r. wprowadziła specjalną opłatę od zainstalowanych kotłów gorzelniczych[19]. W 2 poł. XVII w. (1662 r.), w Nowem, gorzałkę paliło ok. 20 obywateli, przy czym władze miejskie poprzez zakaz sprzedaży wódki „obcej" (np. gdańskiej) starały się zagwarantować im monopol zaopatrywania mieszkańców. W 1661 r. rada uchwaliła zakaz wyszynku i przywozu „obcej" gorzałki, aby trudniące się tym procederem osoby nie mogły go kontynuować „na przeszkodę drugim mieszczaninom"[20].

Posiadacze koncesji gorzelniczych, musieli liczyć się z konkurencją nielegalnych gorzelni, zwłaszcza na przedmieściach i w posiadłościach wielkich miast. Świadczą o tym m.in. kary przewidziane za uchylanie się od opłat i nielegalną produkcję (Elbląg. Toruń 1622 r.)[21]. W Toruniu w końcu XVII W. głównym konkurentem gorzelników stała się sama rada, zakładając gorzelnię w Przysieku (1688 r.)[22], obdarzoną monopolem zaopatrywania posiadłości wiejskich miasta.

Niewiele wiemy o kondycji społecznej producentów wódki. W Nowem, jak wynika z lakonicznych zapisek akt majątkowych, wśród gorzelników znajdowali się zarówno przedstawiciele patrycjatu, np. zmarły w 1656 r.

[16] Bogucka 1962, s. 26; Trzoska 1984, s. 148-149.
[17] AP. Gdańsk, 369, 1/25, s. 97.
[18] Buława 1971. s. 156: AP. Toruń. Kat. II. 1-18, s. 105.
[19] B. Gd. PAN, Uph. q. 70. f. 54-54v.
[20] B.Gd. PAN, MS 1346, f. 53, 70v.
[21] Bogucka 1952, s. 27; AP. Gdańsk 369, 1/25, s. 97; AP. Toruń, Kat. II, 1-18, s. 105.
[22] AP. Toruń, 3521.

burmistrz Jakub Ridiger czy rajca Andrzej Małkowski (1658 r.), jak też przeciętni rzemieślnicy, np. krawiec Jakub Molier (1658 r.). Pędzenie gorzałki obok warzenia piwa było też dodatkowym źródłem dochodów Jana Malinowskiego, tamtejszego organisty (lata 1662— 1680). Tak jak odmienny był status majątkowy i społeczny producentów, tak też różne rozmiary ich zakładów. Jedni - jak Ridiger, posiadali po 2 kotły, inni zadowalali się jednym[23]. Z Kościerzyny z 1602 r. pochodzi wzmianka o spółce dwóch mieszczan eksploatujących jeden kocioł[24].

Rozwój gorzelnictwa w miastach ułatwiał brak konkurencji wiejskiej. Poważnego zagrożenia nie mogli stanowić coraz mniej liczni karczmarze uprzywilejowani, jeszcze w początkach XVII w. główni producenci wódki na wsi. Na ogół łączyli oni warzenie piwa z paleniem gorzałki. Za typowy można uznać przywilej, jaki w 1609 r. otrzymał karczmarz, a zarazem sołtys wsi Rogoźno, zezwalający mu na: „warzenie piwa, palenie gorzałki i tamże szynkowanie"[25]. Oznaki zmian niekorzystnych dla mieszczan pojawiły się w 1 poł. XVII w. Lustracja starostwa grudziądzkiego z 1615 r. wspomina o nowości wprowadzonej przez ostatniego starostę - zaopatrywaniu wiejskich karczem w produkowaną w zamkowej gorzelni wódkę[26]. Wyraźny wzrost zainteresowania gorzelnictwem ze strony właścicieli ziemskich przyniosła jednak dopiero druga połowa stulecia. W królewszczyznach, nowe, produkujące przede wszystkim na sprzedaż gorzelnie powstały: w ekonomiach malborskiej i nowodworskiej oraz w starostwie rogozińskim. Wspominają o nich inwentarze z 1675 r.[27] W posiadłościach biskupstwa chełmińskiego, gdzie inwentarz z 1614 r. nie odnotował ani jednej gorzelni, w 1646 r. pracował 1, w 1676 r. zaś już 3 zakłady[28]. Kierunek zmian jest wyraźny, choć nadal wśród producentów gorzałki nie brakowało karczmarzy, sołtysów czy młynarzy. Przykładów utrzymywania się takich uprawnień dostarcza lustracja dzierżawy borzechowskiej z 1664 r.[29]

O organizacji pracy w gorzelniach wiemy bardzo niewiele. Z inwentarzy zamku malborskiego wynika, że kierował nią fachowiec — gorzelnik, korzystający z pomocy robotników niewykwalifikowanych. W toruńskiej gorzelni w Przysieku w 1688 r. zatrudniono gorzelnika wraz z czeladnikiem i pomocnikami. Gorzelnik pobierał wynagrodzenie od każdego wyprodukowanego oma (ok. 140 1) wódki. Swoim pracownikom wypłacał tygodniówki[30].

[23] B. Gd. PAN, MS 1345, f. 10v— 11, 15v-16, 23, Prylowski 1978, s. 126.
[24] AP. Gdańsk, 506/1, s. 387.
[25] L.Pr. 1967. s. 20.
[26] Tamże, s. 271.
[27] AP. Toruń, XIV. 37, s. 4-16; ŹDEM 1967, s. 70.
[28] Cackowski 1963. cz. 2. s. 142: por. też przyp. 22.
[29] *Opis królewszczyzn* 1938, s. 226-228.
[30] ŹDEM, 1967, s. 241: por. też przyp. 22.

MIÓD

Wiadomości o organizacji miodosytnictwa są nadzwyczaj skromne. Dotyczą zresztą wyłącznie sytuacji w miastach. Wilkierz Malborka z 1619 r. stanowił, że syceniem miodów mogą zajmować się zarówno budnicy, jak też pozostali obywatele. Ordynacja miejska z 1628 r. zawiera informacje o placach zatrudnionych przy tej pracy fachowców. Na zlecenie poszczególnych mieszczan miody produkował zespół złożony z mistrza, dwóch czeladników oraz osoby zajmującej się czyszczeniem naczyń[31]. Byłaby to organizacja zbliżona do stosowanej w browarnictwie i gorzelnictwie, oczywiście w produkcji na dużą skalę, nie zaś na użytek domowy. Miodosytnicy działali też w innych miastach, choćby w Gdańsku, jednak nic bliższego o nich nie wiadomo[32]. Można jedynie przypuszczać, że również tam, podobnie jak w Malborku, sycenie miodu było prawem obywateli, konkretne zaś rozwiązania organizacyjne zależały od skali produkcji. Wiadomo jedynie, że w małych miasteczkach miodosytnictwem parali się również przedstawiciele „patrycjatu" (np. zmarły w 1681 r. burmistrz Skarszew Salomon Gelczewski)[33]. Być może minimalne ilości miodu produkowali również karczmarze wiejscy.

2. TECHNIKA 1 URZĄDZENIA PRODUKCYJNE

PIWO

W procesie produkcji piwa można wyróżnić trzy zasadnicze etapy : przygotowanie słodu, śrutowanie tegoż i warzenie napoju. Zdrowe, oczyszczone z plew ziarno zbóż moczono na ogół przez kilka dni w specjalnych kadziach. Po tym zabiegu łuska ziarna łatwo oddziela się od części mączystej. Następnie zboże rozkładano na tokach słodowych. Kiedy ziarno zaczynało kiełkować. proces słodowania przerywano, otrzymany zaś „słód zielony" suszono, później rozdrabniano. Zmielony słód był gotowy do przerobu. Wówczas umieszczano go w kadziach i zalewano zagrzaną w osobnych kotłach wodą. Otrzymany w ten sposób zacier odcedzano (przez przykryty słomą otwór odpływowy kadzi nie przedostawały się nierozpuszczalne składniki słodu - tzw. młoto). Czysty płyn (brzeczka) ponownie warzono w kotle. W osobnym kotle gotowano chmiel. Następnie brzeczkę z chmielem warzono w jednym naczyniu. Wreszcie otrzymany napój zlewano do czystej kadzi, gdzie był studzony. Do przestudzonego płynu dodawano drożdże. Rozpoczynała się fermentacja. Następnie piwo zlewano do czystych beczek, otwartych do czasu

[31] B. Gd. PAN, Uph. q. 70. f. 30. 54-54v.
[32] Bogucka 1962, s. 26.
[33] AP. Gdańsk. 520/20. f. 302v.

zakończenia fermentacji. Gdy już się nie burzyło (fermentacja górna) beczki szpuntowano[34]. Powyżej przedstawiono proces produkcji typowego piwa w przeciętnym browarze. Nieco inaczej postępowano warząc piwa specjalne'[5] lub w warunkach nadzwyczajnych, np. w obozie wojskowym[36].

O budynkach slodowni i browarów oraz ich rozmieszczeniu w terenie pisałem obszernie w innym miejscu[37], przypomnę więc tylko sprawy najistotniejsze. W miastach, zwłaszcza tam, gdzie w produkcję słodu angażowała się gmina, słodownie wznoszono na obrzeżach miasta, browary natomiast znajdowały się na parcelach mieszczańskich. Za typowy dla miast hanzeatyckich uznaje się plan działki, na której za frontowym budynkiem mieszkalnym, w podwórzu budowano browar, łączący dom z zamykającymi parcelę od drugiej ulicy stajniami[38]. Również w miastach koronnych (np. Kraków, Biecz) browary skupiały się na tyłach posesji mieszczańskich[39].

Na wsi mielcuch z ozdownią oraz browar stanowiły z reguły kompleks budynków, czasem mieściły się pod jednym dachem. Browary i słodownie najczęściej nie były budowlamia okazałymi[40]. Wznoszono je na planie prostokąta, z pruskiego muru, drewna; zdarzały się konstrukcje „w glinę lepione". W niektórych miastach (Tczew, Malbork) z uwagi na niebezpieczeństwo pożaru rady zalecały krycie browarów dachówką[41]. Nie wiemy, w jakim stopniu stosowano się do. tych zaleceń. Na wsi panowała pełna dowolność. Browary kryto gontami, słomą, trzciną, lecz również jak w 1646 r. w podgdańskim Wojanowie - dachówką[42]. Sam browar miał dwa pomieszczenia:

[34] Haur 1690, s. 106 107; Komeński 1667, s. 141-143; Syreniusz 1613, s. 945, zob. leż Klonder 1983a. s. 46. Za uwagi pomocne w interpretacji źródeł dotyczących techniki produkcji dziękuję Panu inż. J. Komornickiemu.

[35] Piątkowski 1808, s. 66-68; „Piwa ziołowe robią się dodawszy piwom zwykłym roślin suchych, aromatycznych lub lekarskich" i dalej „Jeżeli część roślinna do wyciągnienia jest bardzo lotna, to trzeba utłuc w płótno zawiązać i w piwie fermentującym zawiesić. Jeżeli roślina nie ma nic lotnego tylko jest mocno smaczna to ją trzeba wodą lub piwem przez gotowanie wyciągnąć lub jej ekstrakt dodać piwu przed fermentacją".

[36] Haur 1690, s. 107-108; „In defectu browaru, ozdowni, młyna, kotła także naczynia i innych potrzeb browarnych kazać z jęczmiennego albo jakiego na ten czas dostać może zboża, chleb choć razowy spore bochny upiec i w ceber go, abo w insze [...] naczynie w pół na krzyż z wierzchu przerżnąwszy w letnią włożyć wodę, a ta woda ma być przed tym potężnie warzona i przestudzona; jako ten chleb dobrze rozmoknie, dzień i noc, kiedy czas może być, że ta woda wszystkę wsię chlebową weźmie essencją, zlać w insze jakie naczynie. Chmielu dodać też trzeba wedle potrzeby [...] i jako najlepiej drugi raz warzyć jak na piwo, według zaś miary, ni na zimne, niezbyt też na gorące drożdży zadać i w baryłki [...] pozlewać".

[37] Klonder 1983a, s. 47-51.

[38] *Häuser und Höfen der handeltreibender Bevölkerung im Ostseegebier und im Norden von 1500* 1976, s. 231.

[39] Wyrobisz 1950, s. 655; Ślawski 1963, s. 365.

[40] Klonder 1983a, s. 49.

[41] Tamże, s. 50; wilkierz Malborka z 1619 r.. B.Gd. PAN. Uph.q 70, f. 19v.

[42] AP. Gdańsk, 991/102a. s. 3-4.

w jednym sporządzano zacier i warzono piwo, w drugim napój był studzony i fermentował. Nieodłączną częścią browaru była także piwnica[43]

Warto przyjrzeć się bliżej technice produkcji stosowanej w ówczesnych browarach. O szerokim rozpowszechnieniu znajomości sztuki słodowania świadczą słowa Syreniusza (koniec XVI w.): „O czynieniu słodu mówić [...] nam nie potrzeba, gdyż takich słodowników i piwowarów dostatek wszędy mamy, którzy to rzemiosło lepiej umieją niźlibyśmy go opisać mogli"[44]. Na szczęście inni autorzy nie byli tak skromni. Dzięki nim można dokładnie odtworzyć stosowane w Polsce i Rzeszy metody produkcji słodu. Pracę rozpoczynano od moczenia ziarna w kadziach lub korytach zalewnych. Mniejsze kadzie były sporządzane z drewna dębowego lub sosnowego. W większych słodowniach Gdańska, Elbląga, Malborka, Sztumu, stosowano wielkie murowane lub miedziane koryta, umożliwiające jednorazowe zalewanie 1,5 łaszta ziarna (według miary gdańskiej ok. 49241). Moczenie ziarna trwało kilka dni. Haur twierdził, że jęczmień powinien moknąć przez 6 dni, pszenica zaś przez 3. Agricola radził, aby jęczmień z nowych zbiorów moczyć 3 dni, natomiast ziarno przechowywane od roku 4 dni. Uważał również, że do przygotowania słodu owsianego wystarczy jedna noc, żytniego zaś jedna doba[45]. Po namoczeniu ziarno kiełkowało na tokach słodowych (duże powierzchnie z palonej cegły, gliny, kamienia). Haur pisze, że po namoczeniu trzeba ziarno „wybrać z wody na roszt [toki słodowe] i trzymać go dotąd póki [...] miernie nie wyrośnie". W czasie kiełkowania należało słód (gromadę) stale przerabiać dla uchronienia przed pleśnią, dla ochrony zaś przed nadmiernym wysuszeniem co jakiś czas skrapiać wodą[46]. Następnie ziarno przenoszono do ozdowni, gdzie było suszone. Znano różne sposoby suszenia, a był to klu'czowy zdaniem ówczesnych fachowców etap produkcji. Od stopnia wysuszenia słodu zależały barwa i smak piwa. Latem możliwe było suszenie na słońcu. W zbiorze sentencji wydanym w Hamburgu w 1605 r. (wówczas jednym z największych centrów piwowarstwa w Rzeszy) znalazło się następujące powiedzenie: „Maltz im Sommer von der Sonne gedarret auffen Boden gibt in Winter das beste Bier"[47]. Suszono też słody rozpostarte na podłodze ozdowni, równocześnie mocno paląc w piecu. W trakcie suszenia (z reguły trwało dwa dni) dla uniknięcia zagrzania gromady słód często przerzucano szuflami. Dla przyspieszenia suszenia i dodatkowego przewietrzenia ziarna stosowano też miechy (np. Gdańsk, Elbląg, wsie biskupstwa chełmińskiego)[48]. Słód suszony powietrzem dawał piwo jasne (tzw. białe). W większości mielcuchów istniały jednak

[43] Klonder 1983a, s. 48; Piątkowski 1808, s. 7; ŹDEM, 1967, s. 243.
[44] Syreniusz 1613, s. 942.
[45] Agricola 1677, s. 12; Haur 1690 s. 105-106. Zob. też. Klonder 1983a, s. 52.
[46] Haur 1690, s. 105.
[47] Herman 1930, s. 30.
[48] Klonder 1983a, s. 54.

suszarnie ogniowe. W ozdowniach najczęściej suszono słody na lasach — dużych powierzchniach plecionych z prętów leszczyny, wikliny lub skonstruowanych z desek z wywierconymi otworami. Bezpośrednio pod lasami, na niższej kondygnacji, znajdowało się palenisko. W wyniku suszenia ogniowego otrzymywano piwo koloru czerwonego, brunatnego, prawie czarnego lub, przy krótszym jego trwaniu, jasne[49]. W XVIII w. o suszeniu słodu tak pisał Kulczycki : „niegwałtownie ale zwolna, suchemi go suszyć drewkarni i nie przypalić, a kiedy się słód przyrumieni, to też piwo będzie koloru czerwonego, kiedy się zwolna suszy, tedy się piwo zielenią z takiego farbuje; więc sosnowych i dębowych drew strzedz się do suszenia słodów [...] dla przydymienia onegoż, ale tylko grabowe, olszowe, i brzozowe najlepsze, aby tylko były suche"[50]. Słód na lasach znajdował się pod stałym nadzorem. Mimo to, przypalenie sztuki było jednym z najczęściej spotykanych błędów mielcarzy[51]. W wielkich browarach miejskich, m.in. w Elblągu, słody suszono gorącym powietrzem kierowanym przez specjalne przewody z położonego na niższej kondygnacji pieca, na umiejscowione piętro wyżej lasy[52].

Słód niezmielony mógł być przechowywany w zamkniętych beczkach przez rok i dłużej. Takie „stare słody" były przedmiotem handlu międzynarodowego. Transporty słodu odnotowywały m.in. rejestry sundzkie. Powszechnie gromadzono zapasy słodu. W niektórych browarach „stary słód" stanowił do kilkunastu procent przerabianego w danym roku surowca[53].

Wysuszony słód był śrutowany, rozcierany w młynach. Niektóre miasta (Elbląg, Toruń, Malbork) posiadały odrębne młyny słodowe; w innych oraz na wsi młyny mielące mąkę miały też koła słodowe[54].

Słód ześrutowany prawie natychmiast musiał być kierowany do przerobu, ponieważ już po kilkudziesięciu godzinach mógł ulec zakwaszeniu. Zdawali sobie z tego sprawę ówcześni teoretycy i praktycy piwowarstwa. Jeden z nich pisał: „Zmielony słód można pozostawić w workach lub beczkach nie dłużej niż przez noc i dzień"[55].

Pełny, choć lapidarny opis samego warzenia piwa znajdujemy w dziele Syreniusza: „Biorą słodu [...] małdr [...] leją na to wrzącej wody chędogiej pilnie w, tej wodzie umieszawszy, godzinę i cztery on słód mełty moczą. Po tym przez słomę w kadzi do koryta odcedziwszy w browarny kocieł

[49] Piątkowski 1808. s. 33-34.

[50] Kulczycki 1797. s. 138: AP. Gdańsk. 504/2. s. 417-419 (Młynarz Michał Pączek jest uprawniony do prowadzenia oraz zaopatrywania w piwo karczmy w Skórczu. Ma też prawo „wolnego brania w puszczy drew leżących". Także olszowych i grabowych do ozdowni - 15 stycznia 1633 r.).

[51] Haur 1690. s. 105: Klonder 1983a. s. 54.

[52] Tamże.

[53] W drugiej polowie XVII w. tyle starego słodu zużywano w browarze elbląskiego szpitala Św. Ducha. Klonder 1983a, s. 55-56.

[54] Tamże, s. 54.

[55] Thumbshirn 1616. s. 63.

leją. chmielu ile trzeba sypią, i to wespół godzinę trzy pilnie warzą *[...]* potym w kadź wielką wybijają. Gdzie gdy przechłodnie drożdży mu zadają, gdy wykiśnie w beczki leją i gdzie ostatek drożdży z siebie wyrzuci zaspontują i chowają. A na młoto [wysłodziny - *A.K]* z tego piwa znowu wodę gorącą leją i spuszczają, potem warzą, stąd bywają taźbiry i cienkusze albo poślednie piwa dla czeladzi i ubogich ludzi"[56] W każdym browarze znajdowała się jedna lub kilka różnej wielkości kadzi z drewna dębowego, rzadziej sosnowego lub jodłowego, do sporządzania zacieru. W trakcie zacierania kilku robotników rozbijało tzw. wiosłami tworzące się grudy. Błędy w przygotowaniu zacieru (zbyt wysoka temperatura) mogły doprowadzić do otrzymania piwa nieklarownego (mętnego)[57]. Gotowy zacier spuszczano poprzez warstwę słomy równocześnie odfiltrowując wysłodziny. Wielką wagę przywiązywano do odpowiednio długiego warzenia otrzymanej w ten sposób brzeczki z chmielem. Dodatek większej lub mniejszej ilości chmielu byl regułą. Obecnie uważa się, że zawarte w chmielu substancje goryczkowe i olejki żywiczne działają silnie bakteriostatycznie, równocześnie pobudzając trawienie. W XVI-XVII w. w produkcji piwa zużywano zarówno chmiel hodowany, jak też rosnący dziko (piwo nie nadawało się do dłuższego przechowywania). W Prusach chmielniki znajdowały się m.in. w okolicach Elbląga, Chełmna, Gniewa, Kościerzyny, Nowego i Nowego Stawu. W XVII w. produkcja chmielu w okolicach Elbląga zmalała. Chmiel z miejscowych upraw wykorzystywały też browary starościńskie (w starostwie człuchowskim 1609 r.. w rogozińskim 2 pol. XVI w.)[58]. Do Prus sprowadzano też chmiel z Podlasia, Litwy, Małopolski, Rusi Czerwonej. Część dostaw z Korony i Litwy była eksportowana przez Gdańsk. Równocześnie do Prus docierały pewne ilości chmielu z Fryzji, Niderlandów i Saksonii[59]. Mimo powszechnego używania chmielu niekiedy stosowano go w zbyt małych dawkach lub w przypadku niektórych gatunków piwa (np. białe toruńskie w pocz. XVII w.) rezygnowano z jego użycia[60]. Nie wiadomo, czy w Prusach stosowano znane w Koronie i Rzeszy surogaty chmielu. Najlepszy z nich - bobrek miał konserwować piwo skuteczniej niż chmiel[61]. Nie wiemy także z pewnością, czy pruscy piwowarowie, podobnie jak ich koledzy w Koronie, dodawali w nadmiarze, zwłaszcza do piw dubeltowych dla nadania im ostrzejszego smaku i większej mocy odurzającej, takie specjały, jak: świnie bagno (przedawkowane powoduje gwałtowne bóle i zawroty głowy).

[56] Syreniusz 1613, s. 945.

[57] Piątkowski 1808, s. 74.

[58] AP. Gdańsk. 506/2. s. 14. 52 53. 194: 506/1. s. 214. 371; 506/3. f. 86-86v: AP. Toruń. m. Chełmno 15, s. 10. 15; *Akta stanów* 1975. cz. 1. s. 71: zob. też Klonder 1983a, s. 102-103.

[59] Kabaciński 1975, s. 152: Prylowski 1978. s. 64: Samsonowicz 1956. s. 332. 341; zob. też Klonder 1983a. s. 102.

[60] Tamże, s. 103.

[61] Piątkowski 1808. s. 22-23.

nasienie bieluniu (odurza, powoduje utratę przytomności, konwulsje, w krańcowych przypadkach śmierć), ciemierzyca biała (wywołuje wymioty, schorzenia żołądka), kąkol (powoduje zawroty i bóle głowy, wymioty, puchlinę, paraliż, nawet śmierć). Do tej listy niezdrowych, a nawet niebezpiecznych dla życia dodatków można jeszcze dopisać: lulek, liście wilczego łyka i sok z zielonych makówek[62].

Brzeczkę chmieloną warzono w miedzianych panwiach lub kotłach. Użycie miedzi nie było przypadkowe. Metal ten nie ulega korozji, dobrze przewodzi ciepło, jest odporny na słabe kwasy i zasady. Największe panwie miały do ok. 2000 l pojemności. Taka panew była zainstalowana w 1646 r. w należącym do gdańskiego patrycjusza Edwarda Rüdigera browarze wojanowskim. Mieściła ona 17 beczek, a więc około 2100 l. W 1707 r. w browarze zamkowym w Malborku znajdowała się panew o pojemności ok. 1700 1. Mniejsze browary wiejskie posiadały panwie i kotły o pojemności od ok. 60 do 900 l[63]. Kotły browarne były z reguły wmurowane w kotlinę z cegieł. Pod ich dnem umieszczano palenisko. Brzeczka chmielona powinna być warzona 2-4 godzin, tymczasem trudności w zaopatrzeniu browarów w drewno (narastające w XVII w.) powodowały zastępowanie go chrustem, słomą, suchymi liśćmi, bądź też skracanie czasu warzenia. Zbyt krótkie warzenie, mówiąc słowami Syreniusza „parzenie piwa" powodowało, że niedowarzony chmiel szkodził na nerki i pęcherz. Z kolei nadmiar ognia pod kotłem mógł być przyczyną przypalenia brzeczki i straty całego waru[64].

Zagotowaną brzeczkę chmieloną zlewano do kadzi, gdzie była studzona. Do przestudzonej, lecz niechłodnej brzeczki dodawano drożdże, czasem również trochę naciasty lub kwasu. Następnie piwo zlewano rurami do piwnicy, gdzie w dębowych, mieszczących cały lub pól waru kadziach, albo też od razu w beczkach, następowała fermentacja. W jej trakcie drożdże gromadziły się na powierzchni piwa (tzn. fermentacja górna — „Obergärung"). Fermentacja trwała kilka dni, później beczki szpuntowano[65]

Również w ostatnim etapie produkcji mogło nastąpić obniżenie jakości napoju. Nazbyt gwałtowna fermentacja doprowadzała do utraty zawartego w piwie dwutlenku węgla, przez co traciło ono smak („piwo obrzazłe"). W przypadku piw warzonych ze słodu pszenicznego skutkiem takiej fermentacji mogło być nadmierne zgęstnienie („sklijowacenie")[66]. Najbardziej dla piwa niebezpieczna była jednak fermentacja octowa. Warunkiem niedopuszczenia

[62] Klonder 1983a, s. 103; Piątkowski 1808, s. 70-72.

[63] AP. Gdańsk, 991/102a, s. 3-4; 1 beczka = 90 sztofów = ok. 1261. Klonder 1983a, s. 107, przyp. 62.

[64] Syreniusz 1613, s. 943; Ślawski 1968, s. 90-91; por. również Klonder 1983a, s. 57.

[65] Piątkowski 1808, s. 16-17.

[66] Tamże, s. 75.

do niej była czystość w browarze. Piątkowski pisał: „Wszystkie do warzenia piwa naczynia muszą być jak najczyściej utrzymywane. Najmniejszy ślad kwasu |...] może zrobić piwo skłonnem do fermentacji octowej. Dlatego wszystkie sprzęty tak przed jako też osobliwie po użyciu, powinny być jak najlepiej wodą wrzącą wyparzone i trochą popiołu drewnianego wyszorowane"[67].

Do wymogów tych stosowali się także szesnasto- i siedemnastowieczni piwowarowie z Prus. W browarach Gdańska, Elbląga czy Malborka do czyszczenia naczyń i beczek zatrudniano specjalnych pracowników - głównie kobiety[68].

Wobec ogromnego zapotrzebowania browarów na wodę, często decydującą o jakości piwa. różnie rozwiązywano problem zaopatrzenia w nią. Wodę czerpano ze studni, rzek. jezior. W niektórych miastach piwowarowie korzystali z wodociągów. W części browarów wodę studzienną doprowadzano rynnami[69].

Skutkiem trudności procesu technologicznego oraz popełnianych błędów była produkcja znacznych ilości złego piwa. Najczęściej spotykanymi wadami były: zmętnienie, brak gazu i alkoholu, kwaśnienie. W początku XIX w. w kręgach niemieckich fachowców za dobry uważano browar, w którym wymogom jakościowym odpowiadało 70% produkcji[70]. Sto lub dwieście lat wcześniej najpewniej nie było lepiej. Ówczesna literatura fachowa podawała liczne sposoby poprawiania kiepskiego produktu. Dla sklarowania mętnego piwa. należało zmieszać drożdże piwne z solą, następnie zalać je niewielką ilością zmętniałego trunku, zmieszać i wlać do beczki[71]. Inny specjalista odradzał klarowanie solą kuchenną (piwo nabierze własności odwadniających), zalecał natomiast dodawanie do napoju piany z białek lub galarety ze sproszkowanego i ugotowanego rogu jelenia. O działaniu tego środka Pisał: „Galareta łączy się z cząstkami klijowatymi mącącymi i z nimi opada na dół"[72]. Jedynym sposobem uratowania piwa obrzazłego było zmieszanie go z piwem młodym, dopiero zaczynającym fermentować[73]. Największą plagą producentów i kupców, zwłaszcza w gorących miesiącach letnich, były piwa skwaśniałe. Oprócz czystości beczek, fermentacji octowej miało zapobiegać przechowywanie napoju w chłodnych pomieszczeniach. Do odszpuntowanych już beczek, zapobiegawczo wkładano świeże jajka, pod szpuntem zawieszano różne zioła: krwawnik, centaur, bertram[74]. Gdy piwo mimo

[67] Tamże. s. 16.
[68] B.Gd. PAN, Uph.q 70, f. 60-61v; Herman 1930; Klonder 1983a, s. 60.
[69] O sposobach pozyskiwania wody i jej wpływie na jakość produktu, por. Klonder 1983a, s. 50-51.
[70] Herman 1930, s. 28; Piątkowski 1808 cz. 3, s. 74.
[71] Agricola 1677, s. 16, 19.
[72] Piątkowski 1808, s. 76.
[73] Tamże, s. 75.
[74] Agricola 1677, s. 17-18; Coller 1608, s. 77-80; Knaust 1614, s. 36-37.

wszystko kwaśniało, stosowano wiele środków. Można było np. zmieszać z dobrym piwem 3 jajka i trochę chmielu, następnie zaś wlać tę mieszaninę do beczki (2 poł. XVII w. Niemcy). Inny sposób polegał na umieszczeniu pod szpuntem woreczka z rozdrobnioną pszenicą lub dodatkowo jeszcze z drożdżami, wówczas piwo miało być znowu słodkie[75]. Można też było zawiesić w beczce woreczek z mieszaniną jajek, goździków, ziarna jęczmiennego i liści laurowych. Czasami do piwa dodawano potaż lub kredę. Substancje te wchłaniały ocet, jednak same pozostawały w piwie. Poprawiany tą metodą trunek był szkodliwy dla zdrowia[76].

WÓDKA

W procesie produkcji wódki można wyróżnić trzy podstawowe etapy. Pierwszym było słodowanie i śrutowanie zboża, kolejnym tworzenie tzw. „roboty", trzecim samo palenie wódki. Drugi z etapów można podzielić na trzy fazy: sporządzanie zacieru, parzenie go wrzącą wodą („poparka"), wreszcie chłodzenie wodą i zadanie drożdży oraz fermentację[77].

Wódkę pędzono z wszystkich podstawowych gatunków zboża: w Prusach przede wszystkim z żyta[78]. Również Haur wśród zbóż gorzelnianych na pierwszym miejscu stawiał żyto i owies. O życie pisał „gorzałka z niego brańsza", o owsie zaś „piwo, chleb i gorzałka z niego bardzo dobre bywają"[79]. Haur nie wspomina o wódce z pszenicy, którą preferowali Piątkowski (jego zdaniem pszenica dawała o 1/3 więcej i lepszej wódki niż żyto), Coller i Agricola. Dwaj ostatni w poczytnych, docierających także do Prus dziełach, podają recepturę wódki ze słodu pszennego zmieszanego w proporcji 1:1 z ześrutowanym surowym ziarnem żyta[80]. Także Haur dla zwiększenia wydajności wódki zalecał dodawanie do zmielonego słodu 1/3 lub 1/2 surowego żyta[81].

Dużą wagę przywiązywano do słodowania. Uważano, że ze słodów otrzymuje się więcej i mocniejszej wódki niż z surowego ziarna. Słody gorzałczane wytwarzano i śrutowano podobnie jak piwne, z tą jednak różnicą, że z reguły przeznaczano na nie gorsze ziarno, czasem zmieszane z pośladem[82]. Następnie sporządzano zacier. Proces „tworzenia roboty" pokrótce przedstawia Haur: „...słod w kłodę albo w beczkę zsypawszy wodą zagrzaną

[75] Agricola 1677, s. 16, 19.
[76] Tamże, s. 19; Piątkowski 1808, s. 75-76.
[77] Tamże. s. 129. 151.
[78] Większość informacji o zbożach przetwarzanych w gorzelniach w Prusach pochodzi z XVIII w. (wyjątek Gdańsk). Można przypuszczać, że w XVII w. sytuacja była podobna. Por. Cackowski 1963, s. 154; Kanior 1973. s. 142-143; Trzoska 1984, s. 158, 163-164.
[79] Haur 1690, s. 35-36, 110, Modeliusz 6.
[80] Agricola 1677, s. 20-21; Coller 1608, s. 60-61; Piątkowski 1808, s. 91.
[81] Haur 1690, s. 109-110.
[82] Haur 1690. s. 109-110.

zalać i zaraz jako najlepiej kopyścią albo łopatką mieszać, po tym w izbie letniej wiekiem nakryć i nie ruszać tego aż dobrze odrobi" (sfermentuje - *A.K.)*[83]. Ten sam proces opisuje niemiecka literatura gospodarcza (Coller, Agricola) oraz Piątkowski. Ich wywody pozwalają na następujące ustalenia:

Do kadzi zaciernej (w 1675 r. w gorzelni zamkowej w Malborku znajdowało się 29 takich naczyń) wlewano najpierw wodę zimną, później wrzącą z umieszczonego obok kotła. Wrzątek doprowadzono rynnami, przykrytymi dla uniknięcia wystudzenia wody. Przed zacieraniem rynny stały oparte na ścianie gorzelni, montowano je dopiero po zapaleniu pod kotłem. Zimą proporcje wody zimnej i wrzącej kształtowały się jak 1:2, latem jak 1:1. Czasami wlewano do kadzi tylko wrzątek, co zdaniem Piątkowskigo powodowało sparzenie śrutu, który tworzył trudne do rozbicia, w środku suche, bryły. Bryły takie opadając na dno zaciernicy nie fermentowały, później zaś w garncu przypalały się. Dla zapobieżenia temu należało wlewać do kadzi wodę przegotowaną, lecz wystudzoną. Dawało to ten sam efekt co mieszanie wody zimnej z wrzątkiem. Gdy zaciernica była już napełniona wodą, jeden z robotników wsypywał śrut, drugi zaś ustawicznie mieszał powstający zacier. Później obaj mieszali zawartość kadzi tzw. „wiosełkami". Wiosełkiem nazywano narzędzie o długiej rękojeści, zakończone u dołu łopatką. Płaszczyzna łopatki miała niewielkie otwory (średnica kilka cm), ułatwiające rozbijanie słodu. Wiosełko było wykonane z jednego gatunku mocnego drewna. Śrut mieszano „póty póki ciasto obgęstawe nie będzie miało najmniejszej bryłki i gdy się ciasto nie chwyta wiosełka"[84]. Po zatarciu śrutu zaciernicę przykrywano specjalnym wiekiem. O pięciu takich wiekach wspomina inwentarz gorzelni zamkowej w Malborku z 1675 r. W niektórych wiejskich gorzelniach stosowano przykrycia słomiane[85].

Kolejnym etapem przygotowania „roboty" była „poparka". Na zatarty słód lano wrzącą wodę w ilości 1 2/3 raza większej niż na zacier. Zawartość kadzi nadal mocno mieszano wiosełkiem i „pocioskiem" - drewnianym narzędziem, w którym na długim kiju była osadzona drewniana płytka z otworami. Rękojeść pociosku była osadzona w środku płytki. Mieszanie zacieru pocioskiem pozwalało na rozbicie nawet najmniejszych grudek śrutu. Po dokładnym wymieszaniu zacieru, zaciernicę na kilka godzin przykrywano wiekiem. Następnie kadź odkrywano i nadal mieszano, dopóki wiosełko dotknięte ręką już nie parzyło. Do ochłodzonej „roboty" zadawano drożdże, jeszcze raz dokładnie mieszano, wreszcie zamykano wieko. Czasami fermentacja odbywała się w kadziach otwartych[86]. Powszechnie używano drożdży piwnych.

[83] Tamże, s. 110.

[84] Agricola 1677, s. 20-22; Coller 1608. s. 60-61; Piątkowski 1808, s. 151-154; ŹDEM, 1967. s. 69.

[85] ŹDEM, 1967. s. 69; o przykryciach słomianych w gorzelni w Fijewie w 1676 r., zob. Inw. bstw.. 1955. s. 122 123.

[86] Piątkowski 1808. s. 71-74: Coller 1608, s. 60.

W XVII w. w Gdańsku na tle zaopatrzenia w ten produkt dochodziło nawet do konfliktów między gorzelnikami a browarnikami[87]. Za dobre uważano drożdże białe, wonne, kwaskowate. pieniące się przy wstrząsaniu. Zalecano stosowanie drożdży świeżych. Przechowywano je również przez dłuższy czas, po wyciśnięciu wody i wysuszeniu, w chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętych naczyniach[88].

Po zakończeniu fermentacji robotę nabijano do garnca, za pomocą „nabijaczki" - konwi, którą czerpano „robotę", następnie zlewaną rynnami do kotła[89]. Miedziany garniec (kocioł) wraz z oprzyrządowaniem był nieodzownym urządzeniem każdej gorzelni. W 1660 r. jeden z obywateli Nowego posiadał, zgodnie z inwentarzem, wielki kocioł do palenia gorzałki z hełmem (pokrywa zakończona zwężającą się rurą - „szyją"). Kociół był połączony z chłodnikiem - rurnicą („kuhlfass"), gdzie w chłodzonych wodą rurach lub rurze, najczęściej prostych, łatwiejszych do czyszczenia, następowało skraplanie alkoholu, spływającego potem do konwi lub beczki spustnej. Rury chłodnika również były miedziane[90]. W 1675 r. w gorzelni zamkowej w Malborku znajdowały się 4 garnce z pokrywami oraz tyleż rur i rurówek (zapewne chłodniki). W inwentarzu z 1707 r. rurówki określono z niemiecka jako „kilfasy"[91]. Ten sam inwentarz podaje, że jedna z rur była cynowa, pozostałe zaś miedziane. W niektórych gorzelniach, np. w Fijewie w dobrach biskupstwa chełmińskiego, stosowano też rury żelazne[42].

Kotły gorzałczane były zróżnicowane pod względem wielkości. W Gdańsku w 1 pol. XVII w., najpewniej też później, używano garnce o pojemności 400-750 l[93]. Inwentarz gorzelni malborskiej z 1707 r. wylicza: „...garce wielkie do palenia gorzałki jedne o beczek nro 7, trzecia o beczek nro 6 a czwarta o beczek nro 4" (pojemność ok. 500-900 l)[9] . Inwentarze mieszczańskie z Nowego i Kościerzyny (2 pol. XVII w.), choć często odnotowują podstawowe urządzenia gorzelni[45], rzadko informują o pojemności kotłów, częściej podając, ze względu na znaczną wartość miedzi, ich wagę lub szacunkową cenę. Inwentarz kościerski z 1685 r. wspomina „kocieł większy o 4 Wemborgkach", inny z 1689 r. - „kocieł miedziany o 2 węborkach"[46]. Kocioł należący do jednego z rajców Nowego miał ok. 400 1 pojemności[47].

[87] Trzoska 1984, s. 164.

[88] Haur 1690, s. 109-110; Piątkowski 1808, s. 121-122.

[89] Piątkowski 1808, s. 71.

[90] B.Gd. PAN, MS 1345, f. 35v--36; Haur 1690, Modeliusz Inwentarza; Piątkowski 1808, s. 53-56.

[91] ŹDEM. 1967. s. 69 241.

[92] Tamże; zob. też Inw. bstw. chełm., 1955. s. 123-124 (inwentarz z 1676 r.).

[93] Trzoska 1984, s. 148.

[94] ŹDEM, 1967, s. 241.

[95] B.Gd. PAN, MS 1345. f. 8-8v, 12, 15v-16, 18-18v, 21v.

[96] AP. Gdańsk. 506/3. f. 113v. 269v.

[97] B. Gd. PAN. MS 1345. f. 24. pojemność kotła 6 Eimer, przeliczenie na litry według miar obowiązujących w Prusach w XVIII w.: 1 Eimer = 68,8 1, zob. *Verdenhalven,* 1968, s. 21.

Wszystko wskazuje na to. że największe nawet kotły nie dorównywały pojemnością największym panwiom browarnianym. Były natomiast instalowane podobnie jak panwie. Osadzano je w murowanych kotlinach, pod dnem zaś umieszczano palenisko. Np. w 1676 r. w biskupiej gorzelni w Fijewie znajdowały się „garnce wmurowane dobrze z nakrywkami"[98]. Pod kotłami palono drewnem lub torfem. Według ordynacji gorzelników gdańskich z 1620 r.. wobec ogólnych trudności z zaopatrzeniem miasta w opał, w gorzelniach miano palić torfem, drewno używając tylko na rozpałkę. Gorzelnicy nie przestrzegali tych ograniczeń, zakupując również znaczne ilości drewna". Trudno powiedzieć, jak było gdzie indziej. Piątkowski za najlepsze paliwo uważał właśnie torf (dający zawsze jednakowy ogień), z drewna zaś gatunki suche i twarde. Jego zdaniem 12 funtów drewna bukowego dawało tyleż ciepła co 16 sosnowego[100]. O występowaniu trudności z opałem także w gorzelniach wiejskich świadczą rady Haura: "Drewna na dworską potrzebę, na browary na gorzelnię z pnia nie rąbać, ale się okrzesując drzewo, gałęziami opalać, a gdy nie stanie, drzewa które się nie zejdzie na budynek wycinać, według potrzeby skromnie ich zażywając, a tego przestrzegać aby nie szło na stronę"[101].

Jak przebiegał sam proces palenia gorzałki? Rynnami wlewano „robotę" do garnca, nie napełniając go jednak całkowicie i w ten sposób zapobiegając zatykaniu się rur i wysadzeniu pokrywy. Następnie palono pod garncem, równocześnie mieszając jego zawartość drążkiem. Gdy koniec drążka był tak gorący, że parzył, nakładano pokrywę, którą podobnie jak rury uszczelniano gliną. Gdy rury były już gorące, pod rurę chłodnika, którą ściekała skroplona wódka, podstawiano konew spustną. W trakcie całego procesu zmieniano też wodę w chłodniku, aby się nie zagrzała[102]. Aby zapobiec kradzieży skraplającej się wódki przez pracowników gorzelni, Haur radził ziemianom: „niech mają skrzynki w ziemie zamczyste wkopane, w wieku ma być dziurka dla lejka, aby w to naczynie co w skrzynce będzie zamknięte uchodziła wódka. Drudzy też mają przez ścianę do komory rurki, którą zamknąwszy powoli odchodzi wódka"[103]. W wyniku pierwszego Palenia otrzymywano bardzo słabą wódkę, która po starannym opróżnieniu i oczyszczeniu wszystkich urządzeń przepędzano ponownie[104]. Do czyszczenia używano węgli kowalskich lub piasku, do usuwania zaś przypalonego zacieru — skrobacza (osadzony na kiju, prostokątny, zaostrzony kawałek żelaza). Naczynia i rury płukano także wodą i wycierano szmatami [105]

[98] Inw. bstw. chełm. 1955 s. 123-124.
[99] Trzoska 1984, s. 155.
[100] Piątkowski 1808, s. 78-81.
[101] Haur 1690, s. 161.
[102] Agricola 1677, s. 21-22; Haur 1690, s. 109-110; Piątkowski 1808, s: 71, 163.
[103] Haur 1690. s. 110.
[104] Tamże: Piątkowski 1808. s. 163.
[105] Tamże, s. 75.

Dopiero po tych zabiegach ponownie pędzono wódkę. Po drugim pędzeniu otrzymywano gorzałkę prostą (szumówka), po trzecim - okowitę. Ta ostatnia dzięki dodaniu przed kolejną destylacją sproszkowanego węgla drzewnego była już pozbawiona przykrego zapachu [106].

Największym niebezpieczeństwem, mogącym zniweczyć trud gorzelnika, było przypalenie wódki. Piątkowski wymienia 13 możliwych tęgo przyczyn, od zalewania słodu wrzątkiem po podpalenie pod garncem zbyt wielką lub zbyt małą ilością drewna. Jako środek zaradczy zalecano powtórne przepędzenie gorzałki z dodatkiem sproszkowanego węgla [107].

Oprócz ogólnie akceptowanych sposobów podnoszenia jakości produktu znane też były inne metody. Gdańscy gorzelnicy wzmacniali wódkę dodając tzw. „indiański pieprz" lub specjalny rodzaj soli - „Kellersaltz"[108]. Żydowscy szynkarze w Koronie mieli ją farbować niezdrową „olchową korą"[109]

Gotową wódkę rozlewano do beczek. Spory ich zapas znajdował się w każdej gorzelni. Np. inwentarz gorzelni w Malborku (1707 r.) odnotowuje :

„Ohmy alias beczki wielkie do gorzałki	46
Item nowych	15
Wiertli do gorzałki	35".

Równocześnie w tejże gorzelni znajdowało się 56 beczek pełnych nowej gorzałki [110]. Za najlepsze do przechowywania uważano stare beczki po wódce, „bo te nie piją już tyle wódki jak beczki nowe"[111]. Beczki były wykonywane z wysuszonego drewna dębowego i przed napełnieniem wyparzane wrzątkiem[112]. Zdaniem *Gorzelnika doskonałego* wódka powinna być przechowywana w piwnicy chłodnej i suchej na legarach, dość wysoko nad ziemią. Szpunty beczek winny być mocno owinięte szmatami. W cieple dni beczki należy zwilżać mokrymi szmatami. Nie można dopuszczać do przeciągów w piwnicy. Beczki powinny być pełne - to zapobiega ulatnianiu się spirytusu. Co tydzień trzeba sprawdzać czy nie ciekną. Małe szparki lub dziurki po kornikach zacierać kredą, a w razie wyciekania wódki spod obręczy wzywać bednarza [113]

Kończąc omówienie techniki produkcji wódki, wypada przedstawić usytuowanie i wygląd samego budynku gorzelni. Podobnie jak browary, gorzelnie w miastach, wbrew motywowanym niebezpieczeństwem pożaru zakazom władz, znajdowały się na tyłach domów mieszczańskich, na wsi zaś w bezpośrednim

[106] Tamże, s. 12-15, 25.
[107] Tamże, s. 161-163.
[108] Trzoska 1984, s. 165.
[109] Poswarek 1636, f. 4v.
[110] ŹDEM, 1967, s. 241.
[111] Piątkowski 1808. s. 168.
[112] Tamże.' s. 71. 168.
[113] Tamże. s. 168.

sąsiedztwie dworu[114]. Były to budynki niewielkie, z pruskiego muru, drewna, cegły; kryte dachówką, gontami, słomą. O gorzelni w Fijewie oglądający ją w 1676 r. lustratorzy pisali:

Przy browarze gorzelnia nowo postawiona, wzrębista cale, do niej drzwi troje na zawiasach w izbie dwoje okien w drzewo, piec kachelkowy, dach szendelem podmuskanym [gontami - *A.K.]* położony[115].

Dokładny opis pomieszczeń gorzelni zamkowej w Malborku znajdujemy w inwentarzu z 1675 r.:

W sieni po lewej ręce jest schód na górę zły, gdzie jest izdebka mała w kącie [...] Pod tym schodem jest izba. w której są murowane skrzynie do sypania słodu: [...] za niemi Jest komórka do chowania gorzałki. Po prawej ręce są drzwi [...] do izby, w której są garce gorzalczane wprawione. Okien w niej trzy szklane, pułapu nie masz, belki i wiązania zgniłe upadną cum periculo tam robiących koło gorzałki. Z tej izby są drzwi do sieni, w której po prawej ręce jest izba [...] piec zielony okna dwa z kratami żelaznemi. W sieni są drzwi na podwórze...[116]

Z kolejnego inwentarza tejże gorzelni (1707 r.) dowiadujemy się ponadto, że była ona usytuowana w podwórzu, w sąsiedztwie spichlerza i wielkiej chlewni. Dach kryty był słomą i trzciną. Tak więc duża przecież (4 kotły) gorzelnia malborska była budynkiem piętrowym z sienią, czterema izbami i komórką[117]. Budynki innych gorzelni przypuszczalnie nie były bardziej imponujące[118], może z wyjątkiem największych przedsiębiorstw gdańskich.

W opisanych powyżej pruskich gorzelniach otrzymywano oprócz produktów Podstawowych (prostka, okowita, spirytus czysty - ten w wyniku kolejnej destylacji okowity[119]) także inne wyroby. Prostkę przepalano na wódkę anyżową[120]. Znano również sposoby nadawania szumówce smaku anyżu bez powtórnej destylacji. Zalecano wówczas

...wziąć nasienia anyżu ziernistego i niestęchlego. utłuc go na proszek najmniej przez dwie godziny gotować go wolnym ogniem garnku nowym wybielonym z pokrywką dobrze oblepioną: ale wody nie trzeba w niego nalewać. Garnek od ognia odstawić, zupełnie wychłodzić i przecedzić, wodę anyżową schować w naczyniu dobrze zatkanem a na resztę w garnku nalać tęgiej okowity, oblepić i postawić w letniem miejscu przez 6 dni potem Przecedzić, i wódkę odcedzoną zmieszać razem z wodą anyżową, i dolewać jej w beczki dotąd póki szumówka nie nabierze należytego smaku anyżowego"[121].

Okowita, spirytus, anyżówka były podstawowym surowcem dla producentów najróżniejszych uszlachetnianych likworów. W Gdańsku stanowili

[114] B. Gd. PAN. Uph. q. 70. f. 33v; AP. Gdańsk 300. 4/155. f. 24 (inwentarz dworu w Warczu na Wyżynie Gdańskiej).

[115] Inw. bstw. chełm., 1955, s. 41.

[116] ŹDEM. 1967. s. 70.

[117] Tamże. s. 241.

[118] Podobnie wyglądały zabudowania gorzelni w Ciechocinie k. Torunia zbudowanej w 1762 r., Kanior 1973, s. 141.

[119] Piątkowski 1808, s. 12-15, 25.

[120] Haur 1690, Modeliusz VIII, AP. Toruń, 3521.

[121] Piątkowski 1808, s. 165-166.

oni odrębną grupę wytwórców określanych mianem „Branntwein-distillirer". Zapewne działali też w innych miastach. Produkcję likworów mogli także prowadzić sarni gorzelnicy[122].

Piątkowski dzieli produkcję wódek ziołowych i owocowych na etapy: infuzja, czyli nalanie, destylacja, mieszanie, filtrowanie i farbowanie. W trakcie infuzji miałko utłuczone zioła zalewano w alembiku spirytusem. Szczelnie zamknięte naczynie ustawiano na słońcu lub w tzw. „łaźni wodnej" (w kociołku z wodą gorącą, lecz nie wrzącą). Drugi sposób przynosił szybciej rezultaty. Dwa razy w ciągu dnia naczyniem trzeba było mocno potrząsnąć. Czas moczenia (wytrawiania) korzeni był różny: korzenie miękkie (np. angelika, kalmus) moczono 14 dni, skórki cytryn i pomarańcz 4 tygodnie, drzewo różane - 8 tygodni, nasiona i jagody - 10 dni, kwiaty — 2 dni. W przypadku niektórych korzeni poprzestawano na wytrawieniu spirytusem, inne poddawano destylacji w „łaźni wodnej" „na miernym ogniu". Otrzymany w wyniku destylacji spirytus aromatyczny mieszano z syropem z cukru i wody, uprzednio dwukrotnie przegotowanym. Otrzymany płyn filtrowano - czasami także farbowano. Barwnik czerwony uzyskiwano np. zalewając spirytusem koszenilę utłuczoną z zielem o nazwie „kremor tartari". Oba miały być nieszkodliwe dla zdrowia [123]. Podstawowymi urządzeniami w wytwórni likworów były alembiki do infuzji i destylacji, miedziane, wewnątrz bielone cyną (cyna jest odporna na działanie kwasów organicznych). Alembik do destylacji był połączony z chłodnikiem, w którym alkohol się skraplał. Był on też zaopatrzony w ruchome sitko, dla uniknięcia przypalenia ziół czy owoców. Kolejnym podstawowym urządzeniem destylarni był wmurowany w kotlinę miedziany kociołek do gotowania wody. W kociołek z wrzącą wodą wstawiano wypełniony wódką z korzeniami alembik. Kociołek miał pokrywkę z otworem odpowiadającym średnicy alembika. Z drobniejszego sprzętu znajdujemy w destylarni: blaszane i szklane lejki do przelewania i filtrowania produktu, worki filtrujące, szyte „z materii na pytle używanej", cynowe panwie do gotowania syropów, flasze i butelki. Zdaniem Piątkowskiego w warsztacie likworzysty powinno stale znajdować się przynajmniej 40 gatunków spirytusów aromatycznych (przechowywane w cynowycn flaszach), takich jak: anyżowy, różany; olejki eteryczne w małych flaszeczkach (np. cedrowy, cynamonowy, anyżowy), syropy w dzbankach kamionkowych[124].

Wódki gatunkowe uzyskiwano nie tylko w drodze uszlachetniania prostki. W Koronie i Prusach znano też sposoby destylowania wódki z wina (zarówno dobrego jak i kwaśnego), z drożdży winnych oraz z lagru winnego, czyli osadu powstającego w trakcie długiego przechowywania wina w beczkach. Produkcja ta choćby ze względu na ceny surowca nie mogła być masowa i ograniczała się najpewniej do aptek[125].

[122] Trzoska 1984, s. 147.
[123] Piątkowski 1808, s. 22-33.
[124] Kuchowicz 1971, s. 671-672; Piątkowski 1808, s. 1-4, 22-33.
[125] Haur 1690, s. 128; Komeński 1667, s. 143; Pré 1723, nlb.

MIÓD

O technice sycenia miodu i stosowanych recepturach wiemy najmniej. Najpełniejsze informacje zawiera dzieło Haura. Produkcję rozpoczynano od zalania miodu przaśnego wodą w proporcji 1 : 7. Po całonocnym moczeniu wybierano woszczyny i osobno topiono na wosk. Pozostały roztwór wody z miodem warzono do momentu, w którym zawartość kotła zmniejszyła się o 1/3. Kiedy warzenie zbliżało się do końca wkładano do kotła woreczek z mieszaniną chmielu, szałwi, majeranku, imbiru i tatarskiego ziela. Po zakończeniu warzenia płyn wlewano do czystych beczek, szpunty zakrywano chustami. Po dwóch dniach przetaczano go w inne beczki, przy tej okazji odcedzając wszelkie zanieczyszczenia (fusy). Po tej operacji zadawano świeże drożdże, w proporcji jedna łyżka na beczkę. Po rozpoczęciu fermentacji płyn trzykrotnie jeszcze przetaczano do nowych, czystych beczek. Później wstawiano miód do piwnic, gdzie fermentował jeszcze 6 tygodni. Gdy fermentacja zbliżała się do końca, a napój stawał się klarowny, ponownie wieszano pod szpuntem woreczek zawierający mieszankę bobku, imbiru, gałganu i cytwaru[126]. Zapewne w zbliżony sposób sycono miody w Prusach, jednak tamtejszy produkt mógł być też znacznie słabszy. W XIX w. producenci miodu z okolic Elbląga, Świętej Siekierki, czy też z górnych Prus zalewali miód wodą w proporcji 1 : 12. Możliwe, że taką recepturę stosowano też dwa wieki wcześniej. W Prusach niektóre miody dla większej trwałości chmielono[127]. Miody otrzymywano także (Małopolska, Mazowsze) z mieszaniny miodu pszczelego i moszczu owocowego (wiśniowego, malinowego) w proporcjach 1 : 2 lub 1 :3. Zależnie od tych proporcji napitek zwano dwójniakiem lub trójniakiem, od użytego soku zaś pochodziły nazwy takie, jak maliniak czy używana także w Prusach — „Kirsztrank"[128].

Podobnie jak w browarze czy gorzelni, również w warsztacie miodosytnika podstawowym urządzeniem był kocioł. Posiadaczem miedzianego kotła do sycenia miodu (waga 62 funty) był w 1683 r. Salomon Gelczewski, burmistrz Skarszew, właściciel domu i mielcucha [129]. Ze względu na podobieństwo stosowanych urządzeń wydaje się, że miody mogli też sycić piwowarzy i gorzelnicy.

3. PROBLEMY WINIARSTWA

Choć na terenach późniejszych Prus Królewskich uprawa winorośli upadła całkowicie już w pierwszej połowie XV w.[130], jednak również w następnych stuleciach wytwarzano tu różne — specjalne gatunki wina. Surowiec stanowiły

[126] Haur 1690, s. 141.
[127] Helwig 1965, s. 11-12; Placatomus 1571, f. 115, v. 116 v.
[128] Kromer 1977, s. 60: Sztabowa 1976. s. 72.
[129] AP. Gdańsk. 520/20. f. 302v.
[130] O winnicach w państwie zakonnym w XIV i początkach XV w. (m.in. w okolicach Tonunia), zoh. Gigalski 1908. s. 6-8.

gorszej jakości wina zamorskie - najczęściej reńskie lub francuskie. Miody, słaby lub skwaśniały w trakcie długiego transportu trunek przerabiano na ocet oraz wina ziołowe i owocowe. Tak powstawały różne „Kreuterwein" wermut, wino szałwiowe. różane, cytrynowe, wiśniowe itp. Produkowano je prostymi, stosowanymi po wiek XIX sposobami. W końcu XVI w. Coller zalecał dla otrzymania wermutu na kilka dni zawiesić w beczce z winem woreczek wysuszonego piołunu[131]. W Elblągu, w pierwszej połowie XVII w. wina reńskie i morawskie przerabiano na cytrynowe. Podobnie było w Gdańsku [132]. Tylkowski pisał, że wino cytrynowe powstaje po zmieszaniu wina, cukru i cytryn [133]. W elbląskiej piwnicy miejskiej do win reńskich dodawano też syrop wiśniowy, otrzymując tzw. „Reinischkirschwein" [134]. Z win hiszpańskiego lub reńskiego z goździkami, gałką muszkatołową, imbirem, miodem itp. powstawał słodki claret. Dla nadania mu klarowności mieszaninę wina i korzeni przecedzano przez płótno[135]. Wspomniane tu trunki powstawały zarówno w kupieckich piwnicach, czy gospodach, jak też w domach konsumentów.

Znane też były powszechnie liczne sposoby podrabiania najlepszych gatunków wina. Sam Coller podaje 5 sposobów otrzymania wina udającego szlachetny muszkatel. oraz 2 preparowania trunku naśladującego małmazję [136]. Z najgorszych cienkuszy powstawały wina smakiem i zapachem nie różniące się od reńskich czy hiszpańskich[137]. Piątkowski (już na progu XIX stulecia) podaje całą listę „zagranicznych" win, jakie można było spreparować w każdym domu. Znalazły się na niej: „porto" z borówek, „burgund" z wiśni, borówek i malin, „malaga" z rodzynek, cukru i taniego wina, wreszcie muszkatel z takiegoż wina z dodatkiem gałki muszkatołowej i gorczycy[138]. Możliwe było wszystko: zmiana koloru z białego na czerwony, i odwrotnie, oraz białego na złocisty[139], nadanie winu młodemu smaku starego[140], wreszcie wzmocnienie trunku słabego przez zmieszanie z moc-

[131] Coller 1608. s. 125-126.

[132] AP. Gdańsk. 369. 1/1422. s. 13-14: 369. 1/1424. s. 19-20: 359. 57/21. Por. też tab. 5.

[133] Tylkowski 1681, s. 111.

[134] AP. Gdańsk, 369, 1/1434, s. 121.

[135] Hartmeyer 1905, s. 118.

[136] Coller 1608, s. 86-87.

[137] Sentiment 1709, s. 46-48.

[138] Piątkowski 1808, s. 121-125.

[139] Hildebrand 1634. ks. III, f. 18-18v, radzi: „Nim Haberstroh, thue das in ein Fass, Zeuch Wein drauff, und lass ihn ligen. so wird er schön Goldfarb; Tylkowski, 1681. s. 102. zaleca aby: "Vinum album in rubrum verletur. coquatur et purgetur. deinde notabilis quantitas fragorum iniiciatur. post dies octo vinum rubescer": sposób przerabiania wina białego na czerwone podaje też Krescentyn 1549. s. 354-355.

[140] Tamże, s. 355: „Wzięć migdałów gorzkich piołunu, żywice z sosny kapiącej, fenugrecum, to społem zetrzy abo stłucz, tak wiele ileć sie będzie dosić zdało, to społem złożywszy wlej jeden kuflik w jedno też drzewo abo więcej według wielgości naczynia".

niejszym[141] lub z wódką z czarnego bzu (holunderwasser) czy korzenia mandragory[142]. Wreszcie, podobnie jak w przypadku piwa, ówczesna wiedza znała sposoby usuwania lub tylko ukrywania wad: kwaśnego, mętnego lub spleśniałego wina. Najprostszym sposobem ukrycia kwasu było, zalecane przez Collera, zmieszanie w stosunku 6 : 1 wina skwaśniałego z dobrym Canarem. Taki trunek był smaczny, naeżało go jednak prędko wypić, ponieważ szybko kwaśniał ponownie[143]. Stosowano też odmienne metody: przetaczanie do innych beczek[144], dolewanie do beczki wina warzonego z kredą („z tego jad i surowość na wierzch wyrzuci i potym na lagier padnie")[145], zioła. Haur pisał: „Belica, rozmaryn i melisa [...] te ziela do win zalecam [...] aby proszek tego ziela ususzony w beczkę wsypać, od kwasu wszelkiego broni, smak utwierdza"[146]. Literatura traktująca o gospodarstwie podawała też sposoby ratowania wina zatęchłego, zagrożonego pleśnią. Temu celowi miało służyć m.in. umieszczenie w fasie szałwi albo woreczka napełnionego solą, gipsem lub wapnem. Znane też były metody klarowania wina. Coller zalecał w tym celu zmieszanie z kozim mlekiem białek jaj i wlanie tego płynu do fasy[147]. Krescentyn radził wrzucać do wina ziarna sosny[148]. Do klarowania używano też serów. Wino miał także konserwować dodatek słoniny. Tym samym celom służyło wypalanie siarki w beczkach przeznaczonych na wino[149].

Niewiele wiadomo o rodzimej produkcji win owocowych. Siedemnastowieczne i późniejsze polskie poradniki gospodarcze wspominają z rzadka o winie z jabłek, wiśni, agrestu czy porzeczek. Napoje te, produkowane z reguły na domowy użytek, nie były przedmiotem handlu. Można jedynie przypuszczać, że w Prusach podobnie jak w Koronie, uzupełniały one zestaw dostępnych trunków[150].

[141] Tamże, s. 356.
[142] Hildebrand 1634, ks. I, f. 17v-18.
[143] Coller 1608, s. 88..
[144] Haur 1690, s. 100.
[145] Tamże.
[146] Tamże, s. 101.
[147] Coller 1608, s. 90.
[148] Krescentyn 1549, s. 351.
[149] Pieradzka 1935,s. 139; Weinhold 1975, s. 162-163.
[150] Piątkowski 1808, s. 112-114; Zawacki 1891, s. 51.

III. RYNEK NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH (PRODUKCJA MIEJSCOWA, IMPORT, ASORTYMENT)

I. PIWO

ROZMIARY I TENDENCJE ROZWOJOWE PRODUKCJI

W Prusach piwo produkowali przedstawiciele wszystkich stanów[1]. Już ten fakt wskazuje na masowość zjawiska. Wniosek taki potwierdzają źródła o charakterze statystycznym — rejestry podatkowe, rachunki młynów czy słodowni. Zawarte w nich dane umożliwiają wskazanie miejskich centrów piwowarstwa, ich tendencji rozwojowych, a także odtworzenie w kilku przekrojach chronologicznych, globalnych rozmiarów miejskiej produkcji; oczywiście tej legalnej, obciążonej podatkami i różnymi opłatami. Przedstawiając te zjawiska posłużę się ustaleniami z wcześniejszych badań[2], uzupełniającymi je danymi ze źródeł dotychczas niewykorzystanych.

Przez cały badany okres największym producentem piwa w Prusach był Gdańsk. W 1 poł. XVI w. warzono tu ok. 200 000 beczek (250 000 hl) rocznie. W końcu tegoż wieku, przeciętna roczna wynosiła 130000-160000 beczek (170000-200000 hl)[3]. Bywały też lata gorsze, np. 1558/1559, 1575, kiedy warzono 60000-75000 beczek (poniżej 100000 hl)[4]. W 1 poł. XVII stulecia produkcja piwa sięgała ok. 150000 beczek, by spaść gwałtownie w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych (60000-80000 beczek)[5]. Zestawienie akcyzy z ostatniego kwartału 1692 r. pozwala przypuszczać, że roczna produkcja nie przekroczyła 45000 beczek (55000 hl)[6].

Wielkimi ośrodkami piwowarstwa były również: Elbląg, Toruń oraz Malbork. Jednak w każdym z tych miast produkcja była przynajmniej

[1] Por. s. 10-13.

[2] Bogucka 1956, s. 65-113; Klonder 1983a, s. 61-92.

[3] Bogucka 1956, s. 72-73. Pojemność beczki ok. 90 sztofów, co daje ok. 126 1; Klonder 1983a, s. 107.

[4] AP. Gdańsk, 300.12/613, rejestr akcyzy za rok gospodarczy 1558/1559; Klonder 1983a. s. 72.

[5] Tamże, s. 107.

[6] AP. Gdańsk, 300, 12/638. Wciągu kwartału zapłacono podatek od 18 843 beczek. Ostatni kwartał był z reguły okresem wzmożonej produkcji, w innych porach roku (zwłaszcza latem) mogła być ona niższa.

dwukrotnie niższa od gdańskiej i — podobnie jak w Gdańsku — stopniowo malała, szczególnie w drugiej połowie XVII w.[7] Kryzys wystąpił również w browarnictwie mniejszych miast. W Grudziądzu, u schyłku XVI w. na piwo przerabiano ok. 1000 łasztów słodu rocznie. W pierwszej połowie następnego stulecia, Grudziądz zachował co prawda czołową pozycję wśród mniejszych miast woj. chełmińskiego, lecz grudziądzcy piwowarowie zużywali już tylko niespełna 300 łasztów słodu rocznie[8]. Obliczona na podstawie danych o przemiale słodu (tab. 1) globalna produkacja piwa w miastach Prus w początkach lat osiemdziesiątych XVI w. wynosiła 280000-410000 beczek (350000-520000 hl), w 1643 r. 220000-330000 (280 000-420 000 hl), w roku 1670 już tylko 180000-270000 (225000-340000 hl) rocznie[9]. Wyraźne zmniejszenie opodatkowanej produkcji w miastach nie musiało pociągać za sobą równie dużego spadku podaży piwa. Jego skutki w pewnym stopniu niwelowała działalność innych producentów. W połowie XVII w. starościńskie browary Ekonomii Malborskiej warzyły pięciokrotnie więcej Piwa niż w drugiej połowie XVI w.[10] W początkach XVII w. browary starościńskie w Człuchowie i Rogoźnie produkowały odpowiednio 1300 i 500 beczek (1600 i 600 hl) chmielonego napoju rocznie[11]. Niestety ta nieobciążona podatkami produkcja z reguły wymyka się statystycznej analizie, Podobnie jak produkcja browarów patrycjuszowskich i radzieckich w posiadłościach wielkich miast[12] oraz browarów w prywatnych dobrach szlacheckich. Pojęcie o skali produkcji w majętności kilkuwioskowej dają rachunki podgdańskich dóbr Wojanowo. W latach 1668-1677 tamtejszy dworski browar, warzył (500-600 hl) 400-500 beczek piwa rocznie[13].

W produkcji piwa obok tendencji długookresowych występowały też wahania sezonowe. Najszerszym strumieniem płynęło piwo wiosną i późną Jesienią. Wiosną produkcji dobrego napoju sprzyjały warunki atmosferyczne, a także wzrost popytu związany z Wielkanocą; w listopadzie i grudniu Przerabiano tańsze zboże z nowych zbiorów, zbliżały się też święta Bożego Narodzenia. Najmniej piwa produkowano latem (czerwiec-sierpień). Upały sprzyjały kwaśnieniu piwa, trudniej było też przed żniwami o dobre, niezbyt drogie ziarno[14].

[9] Klonder I983a. s. 64. 76. 78.

[8] Por. tamże, s. 80-81.

[9] Podstawa szacunkowych, ukazujących jedynie skale i tendencje rozwojowe produkcji. obliczeń są dane tab. I. Wielkości maksymalne uzyskałem zakładając zużycie 2. minimalne - 3 korców słodu na beczkę piwa. Rzeczywista wielkość produkcji kryje się pomiędzy tymi skrajnościami. Byta ona zależna od nieznanych ilościowych proporcji produkcji piw pełnych, stołowych i cienkuszy. Zob. też niżej, s. 45.

[10] Klonder 1983a. s. 83.

[11] Tamże, s. 85.

[12] Tamże. s. 75.

[13] AP. Gdańsk, 991/106, s. 13-133.

[14] AP. Gdańsk. 429. 1. rachunki bractwa św. Katarzyny z lat 1592-1610: Klonder 1983a, s. 90.

Tab. 1. Przemiał słodu w miastach Prus Królewskich, w łasztach według wpływów z akcyzy

Województwo	Miasto \ Rok	1580–1582	1603	1643	1670
chełmińskie	Toruń	1472	·	758	334
	Brodnica	149	151	113	·
	Chełmno	54	·	·	·
	Chełmża	123	·	·	·
	Golub	102	157	66	·
	Grudziądz	944	278	271	·
	Kowalewo	38	43	·	·
	Kurzętnik	15	·	·	·
	Lidzbark Welski	55,5	41	30	·
	Lubawa	348	·	·	·
	Łasin	62	53	34	·
	Nowe Miasto	245	154	83	·
	Pokrzywno	·	·	35	·
	Radzyń	39	48	41	·
	Wąbrzeźno	56	·	·	·
	Ogółem woj.	3702,5	925	1792*	944**
malborskie	Elbląg	1607	2676	1650	525
	Dzierzgoń	124	·	89	·
	Malbork	1441	1443	964	·
	Nowy Staw i Żuławy	321	·	75	·
	Sztum	82	104	·	·
	Tolkmicko	137	111	70	·
	Ogółem woj.	3712	4334	2848	1549***
pomorskie	Gdańsk	4795	4878	5025	2250
	Biały Bór	9	6	17	·
	Chojnice	210	164	237	·
	Czarne	20	9	16	·
	Człuchów	11	7	23	·
	Debrzno	36	6	53	·
	Gniew	263	156	167	·
	Kościerzyna	39	23	41	·
	Nowe	156	306	193	·
	Puck	128	153	113	·
	Skarszewy	225	53	65	·
	Stargard	270	167	207	·
	Świecie	118	·	206	·
	Tczew	—	331 ·	315	·
	Tuchola	198	76	75	·
	Ogółem woj.	6478	6335	6753	4944****

* w miastach należących do bpa chełmińskiego (Chełmno, Chełmża, Kurzętnik, Lubawa, Wąbrzeźno) przemiał osiągnął ogółem 361 łasztów.

** W miastach województwa, poza Toruniem, przemielono ogółem 610 łasztów, w tym 167 w miastach biskupich. Brak danych o wielkości przemiału w poszczególnych ośrodkach.

*** Poza Elblągiem przemielono ogółem 1024 łaszty słodu.

**** Poza Gdańskiem przemiał osiągnął ogółem 2694 łaszty.

Źródła: AP. Gdańsk, 300, 29/442, s. 91–95 (1603 r.), s. 103 (1643 r.); Klonder 1983a, s. 81–82 (lata 1580–1582, 1670).

ASORTYMENT PIW KRAJOWYCH ORAZ IMPORTOWANYCH

Jakie piwo pili mieszkańcy Prus? Zarówno w miastach, jak i na wsi oferowano przede wszystkim piwa jęczmienne - czerwone (zwane też czarnymi). Marcin Kromer stwierdza: „W Prusach piwo się robi z jęczmienia" oraz: „Mieszkańcy Prus na wspólnych pijatykach ograniczają się przeważnie do tęższego piwa jęczmiennego"[15]. Piwa czerwone, zależnie od stopnia wysuszenia słodu przybierały barwę od prawie czarnej poprzez brunatną i czerwoną do złotej i jasnożółtej [16] Piwa jęczmienne różniły się także między sobą zawartością ekstraktu słodowego. W XVI i 1 połowie XVII w. beczkę piwa pełnego z reguły warzono z 3 korców słodu. W 2 poł. XVII W. od tej reguły coraz częściej odstępowano[17]. Produkowano też piwa specjalne, np. dubeltowe gdańskie, na jedną beczkę zużywając 6 korców słodu [18]. Nie brakło też oczywiście, warzonych głównie na wsi, piw słabszych (1 beczka z 1,5 korca słodu)[19]. Także w wielkich ośrodkach browarnictwa warzono znaczne ilości takich piw, określanych jako stołowe („tafelbier"), lub nawet zupełnych cienkuszy. Źródła nie pozwalają niestety na uchwycenie skali produkcji poszczególnych gatunków. Do wyjątków należy gdańskie zestawienie akcyzy za rok gospodarczy 1558/1559, z którego wynika, że oprócz ponad 270000 beczek piwa pełnego wyprodukowano tam 14 100 beczek tafelbier i blisko 24000 - cienkusza („krolling")[20]. Trudno powiedzieć coś więcej o jakości piwa stołowego. W Elblągu w drugiej połowie XVII w. było ono o wiele słabsze od pełnego. Na uwarzenie jednej beczki zużywano 0,6 korca słodu, wobec 3 na piwo pełne[21]. Piwa różniły się także trwałością. Przy produkcji piw „starych", przeznaczonych do długiego przechowywania, zużywano prawie dwukrotnie więcej chmielu niż w przypadku napoju przeznaczonego do szybkiej konsumpcji. Słabiej chmielono też tafelbier [22].

Zdaniem ówczesnych mieszkańców Prus dobre piwo powinno być klarówne, obficie pieniące, posilne, słodkie z posmakiem goryczki[23]. Spośród Produkowanych tu piw jęczmiennych najsławniejsze było gdańskie dubeltowe. W opinii niektórych znawców uchodziło za „króla wszystkich piw Jęczmiennych"[24]. Miasto szczyciło się tym produktem przez cały XVI i XVII w. Był on znany w Koronie, hanzeatyckich portach Rzeszy, w Brandenburgii,

[15] Kromer 1977, s. 60-171.
[16] Piątkowski 1808. s. 33-34. O tożsamości piw „czerwonych" i „czarnych", Placatomus 1571, f. 81v.
[17] Klonder 1983a, s. 105.
[18] Tamże, s. 107.
[19] Tamże, s. 105.
[20] AP, Gdańsk, 300, 12/613.
[21] Klonder 1983a, s. 104.
[22] Tamże, s. 110.
[23] Helwig 1965, s. 105; Klonder 1983a, s. 104.
[24] Knaust 1914, s. 36-37.

na Śląsku i oczywiście w całych Prusach. Autor wydanego w 1646 r. panegiryku *Das blühende Danzig* pisał o tym piwie: „So findt man Dantzger—-Bier ein edler Gersten-safft. Der der Verbrochenen die Kräffte wieder schafft"[25]. Uwagę zwracała ciemna barwa trunku. J. A. Morsztyn (połowa XVII w.) używał nawet określenia „gdańskie smoły"[26]. Natomiast Syreniusz pisał, że gdańskie piwo dubeltowe jest „jako syrop gęste", a dolane do innego piwa czyni je smacznym i posilnym[27]. Najdalej w pochwałach gdańskiego trunku posunął się Ślązak Coller, stwierdzając, że wśród wielu dobrych piw warzonych w Prusach gdańskie jest najmocniejsze, bardzo pożywne, smakiem zaś może się równać z winem. Również on zalecał wzmacnianie innych piw niewielką domieszką trunku gdańskiego[28]. Z pozostałych piw jęczmiennych szeroko znany (Prusy, Rzesza) był złocisty napój warzony w Elblągu — smaczny i posilny[29].

Obok „czerwonych", w miastach pruskich produkowano też piwa „białe". Warzono je z suszonego powietrzem słodu pszenicznego (czasami z domieszką suszonego w ten sam sposób jęczmiennego). Dodawano do nich niewielkie ilości chmielu. Wyróżniał je jasny kolor i słodki smak[30]. W XVI w. ich produkcja koncentrowała się w Toruniu i Świeciu oraz kilku innych miastach południowej części Prus (Grudziądz, Łasin, Tuchola). Tylko w Świeciu warzono wyłącznie piwo białe, gdzie indziej stanowiło ono niewielką część ogólnej produkcji (np. w Toruniu ok. 10%). Na północy kraju skala produkcji piw białych była jeszcze mniejsza[31]. Dostawcami na stoły Prusaków byli również piwowarzy z Korony (głównie z Kujaw), gdzie powszechnie warzono piwo z pszenicy. W XVI w. toruńska piwnica miejska oferowała nabywcom piwa białe, sprowadzane przede wszystkim z pobliskiej, koronnej już Bydgoszczy. Wielkość rocznych dostaw była zróżnicowana; w 1539 r. - 509 beczek, w roku gospodarczym 1556/1557 566 beczek, w 1566/1567 - 465, 1573/1574 120[32]. W 1577 r. głównym dostawcą piwa białego była Nieszawa (330 beczek). Z Włocławka, Bydgoszczy i Piątku sprowadzono w sumie 46 beczek[33]. U schyłku wieku XVI dostawcami były Chełmża, Nieszawa i Solec Kujawski[34]. W drugiej połowie XVII w. do Torunia sprowadzano piwa białe, m.in. z Bydgoszczy, Łobżenicy i Łabiszyna[35]. Piwo dowożone uzupełniało jedynie produkcję toruńską. W latach

[25] *Danziger Barockdichtung* 1939, s. 228.
[26] Brand 1702; *Poeci polskiego baroku* 1965, s. 728-729.
[27] Syreniusz 1613, s. 946.
[28] Coller 1608, s. 21.
[29] Tamże; Knaust 1614, s. 36-37.
[30] Piątkowski 1808, s. 33-34.
[31] Klonder 1983a, s. 94-95.
[32] AP. Toruń XVI.29, s. 845; 34, s. 197, 205; 3521b, s. 349.
[33] AP. Toruń, Z 11, s. 379-389.
[34] Źródła por. aneks 3.
[35] Tamże.

sześćdziesiątych XVI w. można ją szacować, przyjmując zużycie 3 korców słodu na 1 beczkę, na 22 000 do 28 000 beczek[36].

Piwa białe spoza Prus napływały nie tylko do Torunia. Można je było, zwłaszcza bydgoskie, nabywać także w Gdańsku, Elblągu czy Malborku[37].

Wśród piw sprowadzanych drogą morską przeważały białe hamburskie i lubeckie. Warzone ze słodu pszennego, o smaku winnym, były słynne w całej środkowej Europie. O hamburskim pisał Syreniusz: „Między wszystkimi piwy pszenicznemi w Niemieckich stronach nawiętszy ma przodek smaku przyjemnego i dobrego mocne i piiane"[38]. Do piw białych należały też: brunszwickie („Brewhan"), rostockie oraz bardzo słodkie — angielskie („al")[39]. W 1560 r. gdańszczanie wypili 5660 beczek piwa białego dowiezionego Wisłą, z Torunia, Bydgoszczy, Grudziądza i Świecia, ok. 150 beczek trunków lubeckiego i hamburskiego, wreszcie 64 fasy słynnego brunszwickiego „Mumme" (ostatnie należało do grupy piw czerwonych)[40]. W pierwszej połowie XVII w. do portu gdańskiego dostarczano po kilka tysięcy; w 1641 r. nawet ok. 11 000 beczek obcych trunków. Nie wiadomo, jaka część dostaw była konsumowana w Gdańsku, a jaka docierała do innych miejscowości Prus czy Korony. W połowie XVII w. w Gdańsku konsumowano co najmniej kilkanaście gatunków piw dowożonych z bliższego czy dalszego zaplecza oraz z zagranicy. Były wśród nich nadal: angielskie, lubeckie, rostockie (te trzy gatunki — białe słodkie), a także stralsundzkie, wismarskie, kołobrzeskie, słupskie, z Pasłęka, Świętej Siekierki i Królewca. Jak wynika z rejestrów akcyzy za rok 1656/1657 w Gdańsku sprzedano ok. 2500 beczek przywoźnych trunków - najwięcej lubeckiego, rostockiego i puckiego[41]. Zagraniczne piwa docierały też do Elbląga i Torunia (por. aneks 1, 3, 4, 5, 6), a także do mniejszych miast. Taryfa podatkowa uchwalona przez radę Malborka w 1630 r. wymienia piwa lubeckie, rostockie i bydgoskie[42].

2. WÓDKA

EKSPANSJA W KORONIE I WRZESZY

Zdaniem Z. Kuchowicza w Europie Zachodniej proces destylacji alkoholowej przestał być zawodową tajemnicą lekarzy i alchemików w drugiej połowie XV w.; w Polsce jego znajomość przyniosła pierwsza połowa

[36] Klonder 1983a, s. 75, 95.
[37] Klonder 1983a, s. 112-113.
[38] AP. Gdańsk, 300, 12/612, s. 1-9; Zeiller 1632, s. 136; Syreniusz 1613, s. 946-947.
[39] Stadtarchiv Rostock, Brauerkompanie 1.2.3.49; *Poeci polskiego baroku* 1965, s. 728-729; Zeiller 1632. s. 130.
[40] AP. Gdańsk, 300. 12/599, rejestr akcyzy za rok 1560/1561, s. 30-90: Bogucka 1970a, s. 52 (przeliczenia na beczki - *A.K.).*
[41] AP. Gdańsk, 300, 12/600, s. 3-67.
[42] B.Gd. PAN, Uph.q. 70, f. 63-64v.

następnego stulecia. W 1544 r. w Krakowie pobierano czopowe od wódki, a w drugiej połowie tego wieku produkcja gorzałki była rozpowszechniona w wielu miastach koronnych. Powołując się na uniwersały poborowe z lat 1564, 1565, 1577, przewidujące opłaty od palenia gorzałki na wsi, Kuchowicz stwierdził również, że wśród ludności wiejskiej spożycie wódki było duże. Rok 1600 uznał za umowną datę umasowienia konsumpcji wódki w Polsce, zarówno w mieście jak i na wsi[43]. Obecnie, po dalszych studiach, możliwa jest korekta naszkicowanego powyżej obrazu. W Niemczech technologię pędzenia wódki ze zboża opanowano już ok. 1400 r.; w ciągu XV w. w niektórych rejonach produkcja ta przybrała masowy charakter[44]. Rada Norymbergii stwierdziła w ordynacji z 1496 r., że wielu mieszkańców niezależnie od płci i stanu przestało traktować wódkę jak lekarstwo i konsumuje ją stale w dni powszednie, a zwłaszcza w święta[45]. Informacje z bliższych Prusom północnych obszarów Rzeszy wskazują, że proces ekspansji wódki był tam powolniejszy. Np. jeszcze na przełomie XVII/XVIII w. (lata 1691, 1736) książęta Brunszwiku usiłowali poprzez administracyjne zakazy zapobiegać nadmiernej konsumpcji wódki, której pospólstwo nie uważało już za lek, lecz za codzienny napój[46]. Wydaje się, że ta zmiana funkcji wódki nie wyprzedziła zbytnio reakcji władców, inaczej nie byłaby traktowana jako szkodliwa nowość. Z kolei w Meklemburgii wódka stała się napojem spożywanym powszechnie dopiero w XVIII w. Z 1702 r. pochodzi pierwszy mandat tamtejszych książąt zakazujący palenia gorzałki na wsi, co wskazuje na konkurencję produkcji miejskiej i wiejskiej oraz pokaźne, groźne dla mieszczan rozmiary tej ostatniej[47]. Niemal identycznej treści rozporządzenie wydały w 1698 r. szwedzkie władze Pomorza[48]. Można więc przypuszczać, że na wsi północnoniemieckiej produkcja i konsumpcja wódki na dużą skalę rozwinęła się w 2 poł. XVII w. lub nawet dopiero w następnym stuleciu. Takie przypuszczenie potwierdzają też ustalenia H. Huntemana, dotyczące cen i popytu na napoje alkoholowe w całej Rzeszy. Wynika z nich, że relacje cen piwa i wódki zaczęły się kształtować korzystnie dla tej ostatniej dopiero w XVIII w.[49]

Również w Koronie proces umasowienia produkcji i konsumpcji wódki przebiegał wolniej na wsi niż w miastach. W latach 1500-1580 tylko w nielicznych szlacheckich folwarkach znajdowały się garnce gorzałczane. W ogóle brakuje wzmianek o odrębnych budynkach gorzelni[50]. Również źródła wielko-

[43] Kuchowicz 1971, s. 667-678.
[44] Weinhold 1975. s. 178-179.
[45] N. P. 1861, s. 264.
[46] Bode 1896, s. 24-25.
[47] Stadtarchiv Rostock, Brauerkompanie 1.2.3.48; *Mecklemburgisches- Vörterbuch* 1942, f. 849-854.
[48] Stadtarchiv Greifswald. T.7.121, 5 II/1915, f. 55.
[49] Hunteman 1970. s. 224-226.
[50] Wyczański 1960, s. 180-181.

polskie z pierwszej połowy XVII w. (do roku 1655) milczą na temat produkcji wódki' w majątkach szlacheckich powszechnie królowało tam piwo[51] — a przecież właśnie szlachta była już wówczas głównym dostawcą napojów dla swoich poddanych. Trudno więc mówić o upowszechnieniu wódki na wsi wielkopolskiej. Zresztą także w drugiej połowie XVII stulecia większość tamtejszych karczem wiejskich oferowała swym bywalcom wyłącznie piwo[52]. Do końca XVII w. wódka nie była tu produkowana masowo, choć liczba gorzelni rosła. Przełom nastąpił dopiero w XVIII w.[53] Podobnie, jak wskazują wyniki wyrywkowych badań, było na Śląsku. W Jeleniogórskiem do lat czterdziestych XVIII w. ludność cieszyła się prawem palenia gorzałki, dopiero w drugiej połowie stulecia tamtejsi latyfundyści zainteresowali się zyskami z gorzelnictwa i po ostrej walce zmonopolizowali je w swym ręku. W Księstwie Pszczyńskim w ciągu XVIII w. produkcja wódki wzrosła prawie dwukrotnie[54].

ROZMIARY, TENDENCJE ROZWOJOWE PRODUKCJI

Jeśli w północnych rejonach Rzeszy, w Wielkopolsce, na Śląsku, prawdziwy przełom w wiejskiej produkcji wódki miał miejsce nie wcześniej niż w drugiej połowie XVII, najpewniej zaś w XVIII w., powstaje pytanie, czy sytuacja w Prusach Królewskich zmieniała się zgodnie z chronologią zarysowaną przez Kuchowicza, czy może również tu proces ekspansji wódki przebiegał w odmiennym tempie.

Szczupłość źródeł statystycznych zmusza do wykorzystania przy analizie tego problemu informacji pośrednich. Często dają one jedynie pojęcie o znaczeniu danego ośrodka w porównaniu z innymi, czy też wskazują na spadek lub wzrost produkcji, bez możliwości porównań liczbowych.

Przyjrzyjmy się najpierw sytuacji w wielkich miastach. W Gdańsku produkcja wódki na znaczną, budzącą zainteresowanie miejskiego fiskusa skalę, jest poświadczona dość późno. Choć gorzelnictwo rozwijało się tu w drugiej polowie XVI w., szczególnie zaś w ostatniej jego ćwierci, dzięki napływowi przybyszów z Niderlandów, dopiero w 1619 r. zarówno produkcję, jak i wyszynk obciążono podatkiem („Grapengeld", „Schanckgeld")[55]. Ordynacja z 1620 r. ustaliła opłaty, jakie corocznie pobierano za użytkowanie kotłów gorzelniczych. W ten sposób miasto miało zapewniony stały, niezależny od rzeczywistej wielkości produkcji z danego kotła, dochód (wódka, Podobnie jak piwo, nie musiała być produkowana przez cały rok, mogły mieć miejsce długie przerwy). Najstarsze zachowane zestawienia akcyzy pochodzą natomiast z lat 1655-1657. Od wódki miejscowej ściągano 3

[51] Kamler 1976, s. 114.
[52] Szczepaniak 1977. s. 15.
[53] Tamże. s. 159.
[54] Kwaśny 1966, s. 245-246; Wiatrowski 1969, s. 79-104.
[55] Bogucka 1962, s. 26; Trzoska 1984. s. 158.

floreny od oma; od listopada 1655 r. stawkę podwojono[56]. Po kilkunastoletniej przerwie akcyzę przywrócono już na stałe w 1667 r. (od wódki miejscowej 3 fl.. od obcej 9 fl.). Kolejna podwyżka stawek nastąpiła w 1704 r.[57] Obciążenie gorzelnictwa akcyzą, bardziej niż dane o ilości kotłów czy gorzelników, przekonuje o tym, że wódka, podobnie jak chleb czy piwo, była już przedmiotem konsumpcji masowej. Od 1698 r. gorzelników, podobnie jak piekarzy i piwowarów, obciążyła jeszcze akcyza od przerabianego żyta[58].

Ze wskazującą na wzrost produkcji ewolucją systemu podatkowego mamy do czynienia również w Elblągu. Już w latach dwudziestych XVII w. pobierano tu podatek od kotłów — „Grapengeld". W 2 połowie stulecia (1688 r.) podatek ten uzupełniła opłata od przemiału słodów gorzałczanych[59].

W Toruniu produkcja gorzałki była opodatkowana już w połowie XVI w. (opłata roczna od kotła). W XVII w., jak wynika z artykułów wety z 1622 r., palenie gorzałki wymagało uzyskania odpowiedniej koncesji rady[60]. Nie mamy natomiast informacji o nowych formach opodatkowania w 2 poł. XVII w. Sprawę wyjaśnia zorganizowanie przez radę własnej gorzelni w Przysieku (1688 r.)[61]. Rajcy toruńscy woleli na własny rachunek palić wódkę, nie zaś, jak ich gdańscy czy elbląscy odpowiednicy, ograniczać się do opodatkowania innych producentów. Niezależnie od tego, jakie kroki podejmowały władze wielkich miast dla zwiększenia swych zysków, wydaje się, że dopiero w 2 poł. XVII w. skala produkcji i konsumpcji wódki była na tyle duża, że nadawała sens tym poczynaniom[62].

Zachowane, niestety bardzo fragmentarycznie, rejestry pobieranych podatków umożliwiają oszacowanie produkcji w największych miastach Prus (tab. 2). W Gdańsku wahała się ona od 4000-5500 hl rocznie w połowie XVII w. do ok. 14000 hl na progu XVIII stulecia. Znacznie mniejsze, rzędu 600-800 hl, były rozmiary produkcji w Elblągu (łącznie z terytorium wiejskim). Zbliżona do elbląskiej była natomiast zakładana w umowie rady z gorzelnikiem (1688 r.) wielkość produkcji toruńskiej gorzelni w Przysieku. Umowa przewidywała, że będzie się tam wytwarzać ok. 700 hl wódki rocznie. Dane z lat 1703-1713, kiedy gorzelnia przysiecka produkowała średnio rocznie ok. 800 hl wódki, dowodzą, że postanowienia umowy były realne[63].

Przedstawione powyżej szacunkowe dane są najprawdopodobniej zaniżone. W przypadku Gdańska nie obejmują znacznej już, prowadzonej głównie

[56] AP. Gdańsk. 300. 12/634. s. 5. 49. 55-160.
[57] Trzoska 1984, s. 159.
[58] Tamże. s. 158.
[59] Klonder 1983a, s. 132.
[60] AP. Toruń, 1-18, s. 105: Buława 1971, s. 156.
[61] AP. Toruń. 3521.
[62] Klonder 1983a, s. 132.
[63] AP. Toruń, 3521: Wojtowicz 1960, s. 137.

Tab. 2. Produkcja wódki w wielkich miastach Prus Królewskich, w omach[a]

Rok \ Miasto	Gdańsk	Elbląg	Toruń
1655/1656	3970	·	·
1656/1657	2783	·	·
1668/1669	·	214*	·
1674/1675	·	402	·
1679/1680	·	444	·
1682	·	608	·
1688/1689	·	464	520**
1689/1690	·	446	·
1699/1700	·	416	·
1703	10480***	·	·
1704	10230***	·	·

- — brak danych

[a] 1 ora = ok. 140 1, por. Zestawienie miar pojemności

* — produkcja w samym mieście bez terytorium wiejskiego

** — skala produkcji przewidziana w umowie z gorzelnikiem prowadzącym miejską gorzelnię w Przysieku

*** wielkości najpewniej zawyżone, oszacowane na podstawie rejestrów akcyzy jedynie z czwartego kwartału

Źródła: Gdańsk - AP. Gdańsk, 300,12/634, s. 5, 88-160; 300, R/C.3, s. 162-163; B. Gd. PAN, Ms 413, f. 57-57v.; Elbląg - Klonder 1983a, s. 132 (przeliczenie na omy według norm gdańskich z lat 1704, 1727, z laszta żyta otrzymywano 4,5 oma wódki. Wyniki należy uważać za minimalne. Gdańska instrukcja poboru akcyzy z 1687 r. za maksymalną uznaje wydajność 5,5 oma z łaszta ziarna, AP. Gdańsk, 300, R/C.3, s. 164, 451; Trzoska 1984, s. 156; Toruń - AP. Toruń, 3521.)

przez menonitów, produkcji we wsiach miejskich[64]. W przypadku Torunia dysponujemy danymi wyłącznie o produkcji planowanej. Najpełniejsze są dane dotyczące Elbląga (obejmują też gorzelnie menonickie we wsiach miejskich)[65]. Mimo to zebrane informacje pozwalają na porównanie skali produkcji wódki i piwa w trzech wielkich miastach. Z wyjątkiem Gdańska, gdzie produkcja wódki w niektórych latach mogła stanowić 20 lub nawet 30% produkcji piwa[66], w innych miastach nie odgrywała ona znaczniejszej roli w ogólnym bilansie wytwarzanego tam alkoholu. Np. w Elblągu w 1699 r. przepalono ok. 600 hl gorzałki, równocześnie warząc blisko 33 000 hl piwa (gorzałka niespełna 2%)[67]. Ilość pędzonej w wielkich miastach wódki była natomiast zbliżona do ilości importowanego wina. W latach osiemdziesiątych XVII w. dostawy wina z Gdańska do Elbląga sięgały 500-700 hl, w Toruniu sprzedawano rocznie 700-1000 hl[68].

Wódkę również importowano. W roku gospodarczym 1656/1657 do Gdańska sprowadzono ok. 2100 hl, co stanowiło ponad 50% produkcji miejscowej. Nie wiemy jednak, jaka część dostaw pozostała w Gdańsku,

[64] Trzoska 1984, s. 174-175.
[65] Klonder 1983a. s. 132.
[66] Por. s. 43-44. źródła tab. 2.
[67] Tab. 2; zob. też Klonder 1983a, s. 87.
[68] Por. tab. 11-17, oraz przyp. 119.

jaka zaś trafiła w głąb kraju[69]. Poziom importu był chyba dość ustabilizowany, skoro również w następnym stuleciu (dane z 1717 r. i 2 poł. XVIII w.) roczny przywóz wódki (głównie francuskiej) oscylował wokół 1400-2100 hl [70].

Skąpe informacje o rozmiarach produkcji gorzałki w wielkich miastach wydają się bogate w zestawieniu z naszą wiedzą o sytuacji w mniejszych ośrodkach. O dość znacznym rozpowszechnieniu produkcji gorzałki świadczą dane rejestrów poborowych z 1570 r. (niestety dotyczące tylko części miast). We wszystkich (poza Gdańskiem) miastach woj. pomorskiego opodatkowano wówczas 90 kotłów gorzelniczych; najwięcej w Skarszewach (21) i Starogardzie (14). Średnio na miasto przypadało 6 kotłów. Również w niektórych miasteczkach ziemi chełmińskiej odnotowano znaczną liczbę kotłów (Chełmża- 26, Lidzbark Welski - 21, Wąbrzeźno - 20, Radzyń - 12). Brak niestety danych z innych ośrodków[71]. Trudno powiedzieć, czy w następnym stuleciu gorzelnictwo małych miast rozwijało się, czy też przeżywało okres stagnacji lub upadku. Nieco światła rzucają na ten problem źródła dotyczące Nowego, niewielkiego, w końcu XVI w. liczącego ok. 1000 mieszkańców, nadwiślańskiego miasteczka. W 1570 r. pracowało tam 9 kotłów, w 1662 r. aż 22 (w posiadaniu 19 obywateli), jednak w 1703 r. już tylko 12 (8 właścicieli)[72]. Właścicielem dwóch kotłów był np. zmarły w 1656 r. burmistrz Jakub Ridiger[73]. O tym, jak ważną gałęzią wytwórczości było w Nowem gorzelnictwo, świadczą zakazy przywozu i wyszynku gorzałki obcej, szczególnie gdańskiej, „wywołanej" specjalnym rozporządzeniem rady z 1661 r. W 1718 r. władze widząc nieskuteczność zakazów importu ustanowiły własny monopol zakupu i sprzedaży wódki gdańskiej. Gdy konkurencja gdańszczan okazała się dla miejscowych producentów zbyt silna, rajcy postanowili ciągnąć z niej korzyści finansowe[7-4]. Na dość znaczny stopień rozwoju gorzelnictwa wskazuje też uchwała ordynków Malborka z 1625 r. opodatkowująca produkcję wódki zarówno w mieście, jak i na przedmieściach (opłata od kotła)[75].

O masowej produkcji wódki na wsi i dla wsi trudno mówić do końca interesującego nas okresu. W 2 poł. XVI w. źródła odnotowują we wsiach woj. pomorskiego 19 kotłów, w woj. chełmińskim 15, w malborskim zaś 6[76]. Ograniczony był również zasięg wyszynku. W woj. chełmińskim

[69] AP. Gdańsk. 300. 12/600, s. 3-67. Import wyniósł 1538 omów.

[70] Import 1000-1500 omów. Trzoska 1984. s. 180-181.

[71] *Prusy Królewskie* 1961. s. 108: Gierszewski 1966. s. 212. Liczba kotłów miasteczka ziemi chełmińskiej górowały np. nad nieco ludniejszym warmińskim Olsztynem (w 1572 r. — 19 kotłów), Zob. Rej. pol. kom. orneckiego i reszelskiego, 1984, s. 399-411.

[72] Pryłowski 1978, s. 89.

[73] B.Gd. PAN, MS 1345, f. 10v-11.

[74] B.Gd. PAN, MS 1346, f. 53, 70v; Pryłowski 1978, s. 156.

[75] B.Gd. PAN, Uph. q, 70, f. 54-54v.

[76] *Prusy Królewskie* 1961. 100. Podane liczby nie są imponujące. W obeimującym 22 osady komornictwie reszelskim na Warmii w 1572 r. odnotowano 5 kotłów. *Rej. pob. kom. orneckiego i reszelskiego,* s. 404— 405.

obejmował on tylko ok. 18% ogólnej liczby osad, w pomorskim zaledwie ok. 5%[77]. Podstawowe źródło, jakim są lustracje, nie daje co prawda pełnego obrazu. W lakonicznym zapisie często wylicza się tylko obciążenia karczmarzy „od szynku", nie wyszczególniając sprzedawanych trunków. Ponieważ jednak występującym wzmiankom o szynkowaniu piwa „zamkowego" lub o „wolnym szynku piwa" nie towarzyszą podobne informacje o gorzałce, można zakładać, że w większości przypadków milczenie źródła jest spowodowane brakiem produkcji i wyszynku gorzałki[78].

Wzrost produkcji gorzałki na wsi nastąpił, jak się zdaje, w XVII w., szczególnie w drugiej jego połowie, i był związany z rozwojem gorzelni dworskich[79]. W Ekonomii Malborskiej. duża gorzelnia zamkowa o czterech kotłach, istniała najpóźniej od 1675 r.[80] Inwentarz posiadłości biskupstwa chełmińskiego z 1614 r. nie odnotowuje żadnej gorzelni, lecz 5 browarów. W inwentarzu z 1646 r. pojawia się jedna gorzelnia obok 6 browarów. „Przełom" nastąpił dopiero w 2 poł. XVII w., skoro według inwentarza z 1676 r. istniały już 3 gorzelnie i nadal 6 browarów[81].

Nie wiemy, jakie były rozmiary produkcji tych zakładów. Pierwsze dane pochodzą z początku XVIII w. Rocznie w jednej gorzelni produkowano kilkaset, co najwyżej ok. 700 1 gorzałki. W tym samym okresie poszczególne browary biskupie dawały 28000-840001 piwa[82].

Podsumowując można stwierdzić, że produkcja wódki, dość znaczna w pruskich miastach już w końcu XVI w., stopniowo wzrastała w następnym stuleciu, w drugiej zaś jego połowie nabrała, szczególnie w Gdańsku, masowego charakteru. Na wsi proces ekspansji wódki rozpoczął się na dobre, przypuszczalnie nie wcześniej niż w 2 poł. XVII w.

ASORTYMENTWÓDEK

Pruskie gorzelnie wytwarzały gorzałkę zbożową[83], głównie żytnią[84]. W Koronie, w 2 poł. XVII w. stosowano również mieszanki słodów żytnich, jęczmiennych i owsianych, z tym że ponad połowę „sztuki" stanowiły żytnie[85]. Dane z Prus z XVIII w. potwierdzają fakt pędzenia wódki także

[77] *Prusy Królewskie* 1961. s. 100.

[78] L.Pom. 1961, L.M. Chełm. 1961; L.M. Chełm., 1962: L.Pr. 1967: *Opis królewszczyzn* 1938.

[79] Por. s. 15.

[80] ŹDEM, 1967, s. 70.

[81] Cackowski 1963, s. 142.

[82] Tamże. s. 153.

[83] Oczywiście w Prusach znano starszą technikę destylowania wódki z wina. Można było też ją otrzymać z kwaśnego wina i drożdży winnych. Z uwagi na wysoką cenę importowanego surowca, produkcja ta nie osiągnęła znaczniejszych rozmiarów. Tylko raz w gdańskiej taryfie akcyzy z 1573 r. wódka winna została wyodrębniona spośród innych gatunków tego napoju. Agricole 1677, s. 22; AP. Gdańsk, 300, 12/433, s. 1-9.

[84] AP. Gdańsk 300 R/C, 3, s. 451; Trzoska 1984, s. 150-152, 158.

[85] Haur 1690. s. 35 36, Modeliusz 6.

z innych, być może zmieszanych z żytem zbóż: jęczmienia, pszenicy, a także z grochu[86]. Np. w gorzelniach biskupstwa chełmińskiego przerabiano głównie słody żytnie (80-84%), czasem z domieszką jęczmiennych[87]. Przypuszczalnie podobnie było w 2 poł. XVII w.

Podstawowym produktem ówczesnych gorzelni była otrzymywana w wyniku dwukrotnego przepalania gorzałka prosta (prostka, szumówka), o „smaku i zapachu śmierdzącym"[88]. Według kontraktu władz Torunia z mistrzem zatrudnionym w nowej gorzelni w Przysieku (1688) ten właśnie trunek miał stanowić połowę produkcji[89]. Trudno dokładnie określić moc szumówki. Piątkowski uważał, że winna ona zawierać ok. 18% czystego alkoholu[90]. Współcześni nam badacze szacują zawartość alkoholu w wódce pędzonej w Prusach w XVIII w. na 17-23%[91]. Z opracowań dotyczących całej Korony wynika, że powinna ona wynosić co najmniej 15%[92]. Wódki produkowane obecnie zawierają 25-50% czystego alkoholu.

Podstawowy produkt częściowo sprzedawano, częściowo zaś poddawano zabiegom uszlachetniającym. W ich wyniku otrzymywano mocniejszą (25-35%), pozbawioną nieprzyjemnego zapachu okowitę[93]. Wytwarzano też spirytusy (70%)[94]. Oprócz prostki i okowity powszechnie produkowano wódkę anyżową. O gorzałce „przepalanej na dobrą anyszkową" pisze Haur, a także Tylkowski[95]. Wydatki na zakup dubeltowej anyżówki odnotowują rachunki Chełmna (1680 r.)[96]. Cytowana już wielokrotnie umowa rajców Torunia, z gorzelnikiem z Przysieka, przewiduje, że „Annis brandtwein" będzie stanowiła połowę produkcji zakładu[97].

W Prusach, oprócz pospolitych rodzajów gorzałki, szczególnie w wielkich miastach, można było nabyć wódki gatunkowe najwyższej jakości, będące produktem wielokrotnej destylacji, o różnych smakach i mocy. Najsłynniejszą była palona od 1598 r. przez firmę, której założycielami byli przybysze z Holandii[98], złota wódka gdańska („Goldwasser"). Likwory sporządzano dodając najróżniejsze składniki do anyżówki, wódki francuskiej lub okowity. W Księdze Pamiątkowej gdańskiego cechu piekarzy zachowało

[86] Kanior 1973, s. 142-143.

[87] Cackowski 1963. s. 154.

[88] Piątkowski 1808, s. 12. Przewagę prostki w produkcji gorzelni przewidywały też wzorcowe kalkulacje gorzelni zamieszczone w dziale Haura, zob. Haur 1690, Modeliusz 8.

[89] AP. Toruń, 3521.

[90] Piątkowski 1808, s. 99.

[91] Kanior 1973, s. 142.

[92] *Zarys historii gospodarstwa wiejskiego* 1964, s. 288.

[93] Piątkowski 1808, s. 12-15.

[94] Tamże, s. 25.

[95] Tylkowski 1681, s. 99; Haur 1690, Modeliusz 8. Używany w gorzelnictwie anyż w polskich ogrodach uprawiano od polowy XVI w., Guidon, Stępkowski 1983, s. 441-446.

[96] AP. Toruń, m. Chełmno 28, f. 39.

[97] AP. Toruń, 3521.

[98] Trzoska 1984, s. 165.

się kilkadziesiąt receptur wódek z lat 1677-1704. Np. przy produkcji 1/4 oma (ok. 351) cytrynówki zużywano 6 funtów cytryn, 1,5 funta anyżu, 8 funtów cukru i 10 funtów miodu. Destylowano również wódki: różaną, kardamonową, anżelikową, rozmarynową, słodkie pomarańczówki, goździkową (na achtel wódki 7 łutów goździków i 2 funty cukru), majerankową. Aby otrzymać wódkę purgującą do anyżówki dodawano liście laurowe, cytwar, anyżek, rozmaryn, melisę". Niestety nic nie wiadomo o rozmiarach tej produkcji. Można jedynie zakładać, że zaspokajała popyt smakoszy i chorych.

3. MIÓD

Marcin Kromer pisał: „...miód w częstym jest użyciu zwłaszcza na Rusi i na Podolu [...] Nie brak miodu i w Prusach czy na Mazowszu, gdzie się go w ten sam sposób gotuje, nazywając go «miodem sycony»"[100]. Polska literatura gospodarska XVI-XVII w. (Syreniusz, Haur, Tylkowski) podaje sposoby wytwarzania miodów pitnych[101]. Brak natomiast Przepisu sycenia miodu w *Oeconomii* Collera. Autor ogranicza się do podania nazw znanych w Rzeszy miodów zagranicznych, wzmianki o produkcji miodu w Meklemburgii oraz zaleceń dotyczących konserwacji i transportu [102]. Być może pobieżne potraktowanie miodu przez Collera nie jest dziełem Przypadku, lecz odzwierciedla marginalne znaczenie tego napoju na Śląsku oraz w innych krajach wschodniej części Rzeszy. Prusy Królewskie można by zatem uznać za peryferie zachodnie europejskiej strefy produkcji miodu (Moskwa, Litwa, Finlandia, Korona— szczególnie ziemie ruskie)[103]. Przypuszczenie takie zdają się potwierdzać, wyrywkowe niestety, informacje o rozmiarach produkcji miodu w Prusach, jak również o kierunkach importu tego towaru. Najciekawsze pochodzą z 2 poł. XVI w., a dotyczą Gdańska i Torunia. Jak wynika z taryf akcyzy z lat 1560, 1573, 1647, stale sycono miody w Gdańsku i jego aglomeracji[104]. Produkcję miejscową uzupełniał import. W 1561 r. do Gdańska dotarły 542 beczki miodu litewskiego, 36 królewieckiego, 17 fińskiego. Produkcja Gdańska oraz dostawy z innych miast Prus Królewskich, takich jak Elbląg, Malbork, Braniewo, w rejestrze akcyzy Potraktowane łącznie, wyniosły 321 beczek [105]. Także później, przynajmniej do połowy XVII w., do Gdańska dowożono miody litewskie, fińskie, królewieckie, a także pomorskie (połowa XVII w.), z krajowego zaś zaple-

[99] AP. Gdańsk 300 C/1496, niektóre receptury z tego zestawienia podaje też Bogucka 1967, s. 128-129.
[100] Kromer 1977, s. 60.
[101] Haur 1690, s. 141; Helwig 1965, s. 11-12; Syreniusz 1613, s. 978-979; Tylkowski 1681, s. 239.
[102] Coller 1608, s. 46.
[103] Kromer 1977, s. 60; Coller 1608, s. 46.
[104] AP. Gdańsk, 300, 12/433, s. 1-9; 300, 12/631, s. 47-48; Foltz 1912, s. 258-259.
[105] AP. Gdańsk 300. 12/599, s. 1-29.

cza: elbląskie, malborskie i chojnickie[106]. Skala produkcji oraz importu w zestawieniu w wielkością dostaw piwa czy wina wydaje sie nikła. Niespełna 900 beczek, od których opłacono akcyzę w 1561 r.. to przecież tylko ok. 1200 hl napoju: w tym samym roku do Gdańska dotarło 5660 beczek piwa białego (z górą 7000 hl), miejscowa zaś roczna produkcja piwa sięgała 100000 hl. Podobnie było w roku 1577/1578 w Toruniu. Sprzedano tam wówczas 80 beczek (100 hl) miejscowego miodu. Nie wiemy, jakie były rozmiary miodowego importu[107]. Wiadomo natomiast, że w tymże roku z samej tylko Nieszawy sprowadzono 330 beczek piwa białego (ponad 400 hl), miód zaś stanowił zaledwie ułamek procenta miejscowej produkcji piwa[108]. W Gdańsku także import wina wielokrotnie przewyższał dostawy miodu (tab. 3, 4). W końcu XVI w. w samym mieście konsumowano rocznie do ok. 7000 hl gronowego trunku. Bez ryzyka zasadniczego błędu można stwierdzić, że w Gdańsku i zapewne też w pozostałych wielkich miastach Prus miód znajdował się daleko za piwem i winem.

Bez odpowiedzi pozostanie natomiast pytanie o stosunek produkcji miodu i wódki. W 2 poł. XVII w. w niektórych miastach produkowano znacznie więcej wódki niż w XVI w. — miodu, brak jednak jakichkolwiek danych o produkcji miodosytniczej z drugiej połowy XVII w.

Wzmianki o dostawach do Gdańska dowodzą, że w 2 poł. XVI w. sycono miody także w mniejszych miastach. W 1619 r. w Malborku produkcja była tak duża, że występowały trudności ze zbytem. Rada ustaliła wówczas maksimum dopuszczalnej rocznej produkcji jednego zakładu na 30 beczek[109]. Również w Malborku dostawy miejscowych producentów uzupełniał import bliżej nie określonego „frembde Meth"[110]. O kontynuowaniu produkcji miodu w Prusach Królewskich w 2 poł. XVII w. świadczą pojedyncze wzmianki o miodosytniach. W 1683 r. właścicielem jednej z nich był burmistrz Skarszew, Salomon Gelczewski [111]. Zbliżona technika produkcji stwarzała też możliwość sycenia miodów przez piwowarów, lecz ta ich działalność nie znalazła odbicia w źródłach.

Bardzo niewiele wiemy o jakości i cechach charakterystycznych miodów obecnych na pruskim rynku. Gdański uczony z 2 poł. XVI w., J. Placatomus podaje, że w zależności od użytego surowca (miodu prząśnego) miody pitne były żółtawe lub prawie białe. Sycono je z ziołami i chmielem[112]. Również Kromer i Haur wspominają o dodawaniu aromatycznych ziół:

[106] AP. Gdańsk 300, 12/631, s. 47-48; Foltz 1912, s. 258-259.

[107] Klonder 1983a, s. 136.

[108] Na piwo przerobiono wówczas blisko 1500 lasztów słodu. Przy zażyciu 3 korcy słodu na beczkę można było otrzymać ok. 30000 beczek napoju. Por. s. 39, zob. też Klonder 1983a, s. 75.

[109] B.Gd. PAN. Uph.q. 70. f. 30.

[110] Tamże. f. 54-54v. taryfa podatkowa uchwalona przez ordynki 29 VIII 1625 r.

[111] AP. Gdańsk, 520/20, f. 302v.

[112] Placatomus 1571, f. 119.

Gatunek wina / Rok	Francuskie		Reńskie		Hiszpańskie*		Bastard		Kanaryjskie	
	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%
1583	3000	46,2	2852,5	43,9	412,5	6,3	–		211,5	3,2
1593/1594	1447	20,4	2502	35,2	–		345	4,9	1505	21,2
1595/1596	6739	44,0	2809	19,5	–		1299	8,9	2130	14,7
1596/1597	3071	30,5	1546	15,3	–		1173	11,6	1216	12,1
1597/1598	4030	35,5	1741	15,3	–		820	7,3	1580	13,9
1603	5933	43,2	2550	18,6	5181	37,8	–		–	
1611/1612	3342	22,6	3602	24,3	–		339	2,3	1470	9,9
1614/1615	1782	12,8	4126	29,6	–		319	2,3	1515	10,9
1628/1629	857,5	27,8	291	9,5	–		–		1302	42,3
1631/1632	3253	30,5	1646	15,5	–		3		4040	37,9
1634	15950	83,5	1249	6,5	–		8		1436	7,5
1638/1639	5138	35,5	2285	15,8	–		79	0,5	4720	32,6
1641	4354	33,8	2776	21,6	–		151	1,2	3453	26,9
1649	4738	34,7	3517	25,8	29	0,2	8	0,1	3106	22,8

* Gdańskie Wein Rechnung z 1603 r. mówią o małmazji, sekcie, bastardzie i winie kanaryjskim jako o winach hiszpańskich, AP. Gdańsk, 300, 12/618, s. 99.

** W roku tym 88,5 oma małmazji sprowadzono do Gdańska lądem. Z reguły udział win sprowadzanych lądem i Wisłą był minimalny w porównaniu z importem morskim. Morzem sprowadzano nawet pewne ilości wina krośnieńskiego. AP. Gdańsk, 300, 12/18, s. 24–25.

Źródła: AP. Gdańsk, 300, 12/618, s. 4–5, 24–25, 48–49, 74–75, 114, 136; 300, 12/629, s. 546; Bogucka 1970a, s. 52; Rybarski 1958, s. 120.

Tab. 3. Import wina do Gdańska, pod koniec XVI – 1 poł. XVII w., w omach

Alikant		Małmazja		Sekt		Korsykańskie		Sycylijskie		Krośnieńskie		Morawskie	
om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%
–		23,5	0,4	–		–		–		–		–	
71	1,0	265	3,7	771	10,8	–		–		55	0,8	110	1,5
168	1,2	128**	0,9	1022	7,0	–		–		65	0,5	175	1,2
80	0,8	1549	15,4	944	9,4	–		–		6	0,1	466	4,6
126	1,1	1810	15,9	693	6,1	–		–		44	0,4	484	4,3
–		–		–		–		–		57	0,4	–	
808	5,5	4269	29,0	357	2,4	87	0,6	285	1,9	40	0,3	189	1,3
321	2,3	5445	39,0	441	3,1	–		–		1		–	
7,5	0,2	265,5	8,7	333	10,8	–		–		–		–	
87	0,8	1077	10,2	363	3,4	–		–		–		78	0,7
50	0,3	3		328	1,7	–		–		–		–	
75	0,5	1414	9,7	573	4,0	–		–		–		–	
204	1,6	521	4,0	952	7,4	–		–		–		–	
176	1,3	–		2064	15,1	–		–		–		–	

Edenburskie		Węgierskie		Landwein		Postell		Kutz		Razem	
om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%
–		–		–		–		–		6500	100
–		36	0,5	–		–		–		7107	100
–		17	0,1	–		–		–		14552	100
–		20	0,1	–		–		–		10071	100
–		28	0,2	–		–		–		11356	100
–		–		–		–		–		13721	100
–		18	0,1	–		–		–		14806	100
–		–		–		–		–		13950	100
–		22,5	0,7	–		–		–		3079	100
–		92	0,9	–		12	0,1	–		10651	100
–		–		–		–		68	0,4	19092	100
185	1,3	–		11	0,1	–		–		14480	100
–		–		–		65	0,5	394	3,0	12870	100
–		–		–		–		–		13638	100

majeranku, imbiru, tatarskiego ziela, szałwi. Kromer pisze też o miodach z sokami: "kirsztranku" i maliniaku [113] Od napojów syconych z miodu przaśnego znacznie się różniły „miody" produkowane z bardzo znacznym dodatkiem słodu jęczmiennego. Takie receptury zawierają niektóre siedemnastowieczne dzieła o gospodarstwie[114].

4. WINO

WIEK XVI I POCZ. XVII (DO 1618 R.)

W XVI w. wino nie było nowością na stołach mieszkańców Prus Królewskich. Już w średniowieczu do Gdańska, a za jego pośrednictwem również w głąb kraju, docierały znaczne ilości importowanego wina, głównie francuskiego. W 2 poł. XV w. sprowadzano go więcej niż wszystkich innych gatunków. Do Gdańska przywożono również wina reńskie[115]. Obok Gdańska ważnym ośrodkiem handlu winem był Toruń. Docierał tam m.in. trunek z Łużyc i Śląska (Gubin, Krosno)[116]. O sytuacji w 1 poł. XVI w. wiemy niewiele więcej. Głównym centrum handlu winem był nadal Gdańsk. W 1510 r. przywieziono tam ok. 5000 hl tego napoju, w tym 30% stanowiły dostawy z południa Francji. Dostarczono też wino z Nadrenii (ok. 500 hl) oraz z Półwyspu Pirenejskiego (bastard - ok. 800 hl, alikant, małmazja, romanija)[117]. Nie wiadomo jednak, jaka część dostaw była konsumowana w samym Gdańsku i całych Prusach[118], jaka zaś docierała do bardziej odległych rejonów Rzeczpospolitej.

W 2 poł. XVI i w początkach następnego stulecia gros wina nadal napływało do Prus przez Gdańsk. W 1565 r. dostarczono tam ok. 9000 hl gronowego napoju, w tym ok. 5800 reńskiego[119]. Pełne odtworzenie struktury importu umożliwiają źródła gdańskie (głównie księgi akcyzy winnej) z lat 1583-1615. Odpowiednimi danymi dysponuję dla ośmiu lat z tego okresu (tab. 3). Wynika z nich, że do Gdańska regularnie dowożono wina francuskie, reńskie, hiszpańskie — wśród nich bastard, alikant, małmazję

[113] Haur 1690. s. 141: Kromer 1977. s. 60.

[114] Herman 1673, f. XXVI; Syreniusz 1613, s. 978-979.

[115] Hartmeyer 1905, s. 38-39; *Historia Gdańska* 1978, t. I, s. 59; Samsonowicz 1956, tab. 1-32.

[116] Hartmeyer 1905, s. 48.

[117] *Historia Gdańska* 1982, t. II, s. 148; Samsonowicz 1974, s. 49.

[118] Jedną z nielicznych informacji jest wzmianka o sprowadzeniu w 1539 r. do Dworu Artusa w Toruniu I okshefta wina francuskiego AP. Toruń. AH. 10. s. 289.

[119] Rybarski 1958. s. 118. Rozmiary oma były zróżnicowane i wahały sie od 100-122 sztofów (140-171 1). Gdańsk 1566 r.. wino morawskie 122 sztofy: Toruń 1622 100 sztofów: Gdańsk 1630, sekt- 110 sztofów; Elbląg 1644, reńskie- 103 sztofy; Gdańsk 1682, peteryment - 110 sztofów: Gdańsk 1698. francuskie— 110 sztofów: w przeliczeniach przyjąłem wielkość minimalną 1 om 100 sztofów. B.Gd. PAN MS 658. f. 297v. AP. Gdańsk. 369. 1/2980, s. 223; AP. Toruń, 1-18, s. 107; Pelc 1937, s. 43.

i sekt - wino kanaryjskie oraz krośnieńskie. Sześciokrotnie sprowadzono wina morawskie i węgierskie; wyjątkowo w 1611/1612 r.- korsykańskie i sycylijskie. W imporcie, wahającym się do 9000-22 500 hl rocznie, dominował trunek francuski. Pięciokrotnie jego dostawy były największe, trzykrotnie zaś stanowiły ponad 40% całości dostaw. Drugą pozycję zajmowało wino reńskie. W roku gospodarczym 1593/1594 stanowiło 35% ogółu dostaw i wysunęło się na pierwsze miejsce. Mniej stabilne, lecz niekiedy bardzo duże były dostawy małmazji (1611/1612- 29%, 1614/1615 - 39%). Kiedy indziej docierała do Gdańska w znacznie mniejszych ilościach (kilkanaście procent lub jeszcze mniej). W niektórych latach jej udział spadał poniżej 10% (1593/1594, 1595/1596), a nawet poniżej 2% (1583). Przywóz win reńskich nigdy nie spadł poniżej 15% całego importu. Znacznie mniejszy, choć znaczący, był udział w imporcie innych (poza małmazją) win hiszpańskich. W wypadku sektu i bastardu wahał się 2-12%. Wina kanaryjskie stanowiły 6-21% importu. Wielkość dostaw dowożonego lądem wina morawskiego (1-5%) dorównywała sektowi i bastardowi. Na niskim, ale stałym poziomie utrzymywał się udział w przywozie alikantu. Minimalne (poniżej 1%) były natomiast rozmiary corocznego importu wina krośnieńskiego, jeszcze mniejsze węgierskiego. W latach 1603 i 1614/1615 dostaw tego ostatniego nie odnotowano. Z zestawienia importu win rysuje się dość statyczny obraz jego struktury (tab. 3). Nie widać wyraźnej tendencji wzrostu czy też spadku importu danego gatunku. Ponieważ księgi akcyzy winnej obejmują zarówno dostawy drogą morską, jak i z zaplecza (Wisłą, lądem), można wykluczyć możliwość zaniżenia danych o winie węgierskim, morawskim i krośnieńskim.

Inne źródła właściwie tylko potwierdzają informacje gdańskie o dowożonych do Prus winach. Taryfa podatkowa uchwalona przez sejmik pruski w 1573 r. wymienia wina: francuskie (wśród tych osobno anżuł), kanaryjskie, morawskie, reńskie, sekt, węgierskie, wreszcie dość tajemniczy „landwein", który mógł być utożsamiany z winem z okolic Krosna i Gubina[120]. Taryfa celna obowiązująca w 1574 r. uwzględniała trunki: francuskie, hiszpańskie, gubińskie, krośnieńskie, morawskie, reńskie i węgierskie[121]. Rejestry komory celnej włocławskiej pozwalają uzupełnić tę listę o muszkatel i kreteńskie[122]. Wreszcie rejestry komory nogackiej (Biała Góra) z lat 1579, 1588, obok wspomnianych powyżej, wymieniają jeszcze — w niewielkich zresztą ilościach- romanije[123]. Ostatnim przyczynkiem do kwestii asortymentu win importowanych do Prus jest lakoniczna informacja Marcina Kromera, który stwierdza: "Do Gdańska przywozi się drogą morską wino reńskie, francuskie, hiszpańskie, wreszcie kanaryjskie i kreteńskie[124].

[120] AP. Gdańsk. 508/1220. f. 51.
[121] AP. Toruń. Z-15. s. 3.
[122] Rybarski 1958. s. 121.
[123] Tamże. t. II. s.. 34. 40.
[124] Kromer 1977, s. 88.

Struktura importu nie pokrywała się całkowicie ze strukturą spożycia w samym Gdańsku. Rejestry akcyzy winnej pozwalają na odtworzenie tejże dla lat 1593/1594, 1596/1597, 1597/1598 oraz 1611/1612 (tab. 4). Odmiennie niż w przypadku ogólnego importu, w mieście konsumowano głównie wino reńskie (30-50% konsumpcji rocznej). Za reńskim znajdowały się wina francuskie (15%). Wielkie wahania wykazywało spożycie małmazji (4-29%). W roku 1597/1598 małmazji wypito więcej niż jakiegokolwiek innego wina. Udział pozostałych win w spożyciu miejskim w zasadzie odpowiadał ich udziałowi w imporcie (tab. 3, 4). W samym Gdańsku konsumowano 41-58% dowożonego tam w ciągu roku wina: od ok. 4200 do 12 000 hl.

Niektóre rzadsze gatunki umykały jednak uwadze ówczesnych specjalistów od polityki fiskalnej. Interesujące wskazówki przynoszą rozmówki polsko-niemieckie Volckmara (1608 r.). W jednym z dialogów rozmówca opisujący mieszczańskie przyjęcie w Gdańsku stwierdza, że pito wina: francuskie, morawskie, „ryńskie", węgierskie, hiszpańskie, muszkatel, „alakant, małmazyje, petersyment", sekt[125]. Wydaje się, że Volckmar podał nazwy win spożywanych najczęściej, choć może w niewielkich ilościach. Zastanawia występowanie na tej liście wina węgierskiego, według źródeł skarbowych dostarczanego do Gdańska w znikomych ilościach, a także całkowicie pomijanego w wykazach akcyzy - petercymentu (tab. 3).

Makrostruktura spożycia nie zawsze pokrywała się z zestawem win konsumowanych przez poszczególne grupy mieszkańców miasta. Wskazują na to m.in. rachunki rezydującego w Dworze Artusa elitarnego bractwa św. Rajnolda (aneks 9, 10). W latach 1580/1581-1601/1602 w czasie spotkań brackich oprócz piwa regularnie pito wino morawskie (najwięcej) i reńskie; wyjątkowo - węgierskie, edenburskie, małmazję, maderę i młody moszcz winny. O winie edenburskim i maderze nie wspominają księgi akcyzy. Przypuszczalnie jest to skutkiem zaliczenia trunków, napływających do miasta w minimalnych ilościach, do obciążonych tą samą stawką akcyzy win węgierskich (edenburskie) oraz hiszpańskich (madera)[126].

O dostawach i konsumpcji wina w innych miastach i rejonach Prus Królewskich wiemy niewiele. Informacje o podstawowych dostępnych tam gatunkach przynoszą tylko wspomniane już wyżej taryfy podatkowe i rejestry Celne. Jedynym oprócz Gdańska miastem, dla którego dysponuję szczegółowszymi danymi, jest Elbląg. W rachunkach tamtejszej kamlarii znajdujemy informacje o trunkach podawanych lub darowanych osobom goszczonym Przez władze miejskie. Np. w roku 1610/1611 gościom podano ok. 5001 367,5 sztofów) wina, w tym najwięcej reńskiego (49%). Dalsze miejsca zajmują: małmazja (18%), węgrzyn (9%), biały bastard (6%), wino czerwone i francuskie (po 5%), wreszcie w minimalnych ilościach: świętojurskie, alikant i petercyment [127]. Choć dane elbląskie, w odróżnieniu od gdańskich.

[125] Volckmar 1608, s. 158.
[126] AP. Gdańsk, 359, 57/21.
[127] AP. Gdańsk. 369. 1/1406. s. 189.

Tab. 4. Konsumpcja wina w Gdańsku na przełomie XVI/XVII w., w omach

Gatunek wina	Francuskie		Reńskie		Alikant		Bastard		Kanaryjskie		Małm
Rok	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om
1593/1594	514	16,2	1582	49,9	13	0,4	16	0,5	596	18,8	129
1596/1597	721	13,8	2116	40,5	41	0,8	627	12,0	521	10,0	738
1597/1598	696	15,0	1239	26,7	19	0,4	165	3,5	569	12,2	1358
1611/1612	1376	16,0	2591	30,2	247	2,9	261	3,0	638	7,4	1654

Źródła: AP. Gdańsk, 300, 12/618, s. 16, 63, 78–79, 90; 300, 12/326, s. 22; 300, 12/637, s. 487–489, 500–502, 510–517, 524.

dotyczą jedynie elitarnej grupy konsumentów (rajcy i goście miasta) również tu wyraźna jest przewaga wina reńskiego i mocna druga pozycja małmazji. Charakterystyczny dla elbląskiego zestawu napojów był znaczny udział wina węgierskiego (ze świętojurskim 12%). Jak wskazują dane z r. 1619/1620 (tab. 5), nie było to chyba zjawisko przypadkowe. Również rajcy gdańscy w latach 1598-1600 popijali podczas narad klaret (w ogóle nie wspominany w księgach akcyzy) oraz w mniejszych ilościach węgrzyna i wino edenburskie[128]. Jak widać, wina z Węgier znajdowały konsumentów w najwyższych warstwach społeczności miejskiej.

Tab. 5. Wino podawane gościom miasta Elbląga, w sztofach

Rok	1610/1611		1619/1620		1624/1625		1634/1635		1650/1651	
Gatunek wina	sztof	%	sztof	%	sztof	%	sztof	%	sztof	%
Francuskie	17,5	4,8	–	–	–	–	–	–	–	–
Francuskie białe	–	–	12	1,6	–	–	–	–	211	7,6
Francuskie czerwone	7,5	2,0	–	–	–	–	–	–	–	–
Anżuł	–	–	–	–	–	–	20	11,3	–	–
Reńskie	179	48,7	344	45,0	74,5	80,5	104	59,3	1222	43,7
Klaret reński	–	–	–	–	–	–	–	–	46	1,6
Alikant	1	0,3	–	–	–	–	–	–	–	–
Bastard	21	5,7	–	–	–	–	–	–	–	–
„Delwein"	–	–	79	10,3	–	–	–	–	–	–
Małmazja	66,5	18,1	77	10,1	4,5	4,9	–	–	19	0,7
Petercyment	1,5	0,4	54	7,1	11,5	12,4	43,5	24,8	892	31,9
Sekt	–	–	–	–	–	–	8	4,6	214	7,7
Świętojurskie	11	3,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Węgierskie	32,5	8,8	198	25,9	–	–	–	–	–	–
Czerwone	20	5,4	–	–	–	–	–	–	63	2,3
Wino cytrynowe	–	–	–	–	–	–	–	–	127	4,5
Wino wiśniowe	10	2,7	–	–	–	–	–	–	–	–
Wermut	–	–	–	–	2	2,2	–	–	–	–
Razem	367,5	100	764	100	92,5	100	175,5	100	2794	100

Źródło: AP. Gdańsk, 369, 1/1406, 1410, 1417, 1423, 1431.

[128] AP. Gdańsk, 300, 12/23, s. 119-126.

Sekt		Sycylijskie		Krośnieńskie		Morawskie		Węgierskie		Nieokreślone		Razem	
om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%	om	%
183	5,8	–	–	34	1,1	4	0,1	–	–	97	3,1	3168	100
114	2,2	–	–	4	0,1	175	3,3	20	0,4	147	2,8	5224	100
58	1,2	–	–	–	–	304	6,5	10	0,2	233	5,0	4651	100
194	2,2	432	5,1	52	0,6	121	1,4	52	0,6	976	11,4	8594	100

O konsumpcji win poza wielkimi portami Prus źródła milczą prawie całkowicie. Z ułamkowych danych rejestrów celnych włocławskich i nogackich wynika np., że w 1579 r. pewne ilości wina (nieznanego gatunku) sprowadzono do Torunia (najwięcej), Świecia, Chełmna, Grudziądza i Brodnicy [129]. W latach siedemdziesiątych do Torunia docierały wina: morawskie, węgierskie, reńskie, hiszpańskie, francuskie oraz krośnieńskie i gubińskie[130)]. Wreszcie również w latach siedemdziesiątych pewne ilości wina węgierskiego na własną rękę sprowadzała szlachta. Przez komorę włocławską przechodziło m.in. wino dla kasztelana gdańskiego, późniejszego wojewody sandomierskiego, Jana Kostki (1572 r.), oraz jednego z najbardziej wpływowych działaczy szlacheckich woj. chełmińskiego - Daniela Plemięckiego (1576 r.) [131].

Pod względem asortymentu dostępnych win Prusy, a właściwie ich największe miasta, nie ustępowały innym centrom handlowym Rzeczpospolitej. Np. w 1604 r. do Krakowa dowieziono wina: morawskie, świętojurskie, edenburskie, rakuskie, francuskie, małmazję, alikant, muszkatel i reńskie; trzy ostatnie w minimalnych ilościach. Na rynku krakowskim panowały wina napływające z Węgier. Moraw i Austrii, asortyment zaś oferowanego towaru był nieco uboższy niż w Gdańsku. Z wcześniejszych danych (1588 r.) wynika, że do stolicy docierały też w małych ilościach inne wina zamorskie: kanaryjskie, madera, sekt[132]. Uboższy od gdańskiego był też chyba rynek poznański. Wilkierz tamtejszej rady z 1560 r. wymienia trzynaście gatunków szynkowanych win, wśród nich na pierwszym miejscu węgierskie, na ostatnim zaś francuskie. Trudno stwierdzić, czy kolejność win wymienionych w wilkierzu odpowiadała rozmiarom sprzedaży. Jeśli tak. wówczas również Poznań obok Krakowa, a także Warszawy można by zaliczyć do strefy przewagi win węgierskich, morawskich i austriackich[133]. Dwa ostatnie zajmowały zresztą czołowe miejsce wśród wina wwożonego do Rzeczpospolitej przez Wielkopolskie komory celne[134]. Można by zarysować

[129] Rybarski 1958, t. II, s. 34, 40.
[130] Zob. przyp. 125.
[131] Reg. Wład. 1915. s. 458-461.
[132] Obuchowska Pysiowa 1981, s. 162; Pieradzka 1935, s. 137-138.
[133] *Wilkierze poznańskie* 1966. cz. II. s. 39; *Dzieje Warszawy* 1984, s. 115.
[134] Rybarski 1958, s. 121. "

hipotetyczny podział Rzeczpospolitej, w której Prusy Królewskie stanowiłyby strefę przewagi win francuskich, reńskich i hiszpańskich (szczególnie małmazji), Małopolska zaś i Wielkopolska — win napływających od południowych sąsiadów Polski. Wina te, z wyjątkiem austriackich, były, podobnie jak reńskie i hiszpańskie w Małopolsce, dostępne również w Prusach, lecz- stanowiły tylko niewielką część docierających tam dostaw i ogólnej konsumpcji.

LATA 1619-1655

Okres kryzysowych zjawisk w gospodarce, wojny trzydziestoletniej w Europie, w Prusach pierwszej wojny szwedzkiej (1626-1629), później zaś z górą 20 lat pokoju poprzedzających kolejne wojny, przyniósł pewne zmiany zarówno w imporcie i tranzycie wina przez Prusy, jak też w rozmiarach i strukturze konsumpcji. Działania wojny szwedzkiej spowodowały przejściowe zmniejszenie gdańskiego importu wina. W roku gospodarczym 1628/1629 do miasta dotarło tylko nieco ponad 4000 hl (tab. 3)[135]. Była to wielkość znacznie mniejsza od notowanych w 2 poł. XVI i na początku XVII w. Sytuacja zmieniła się radykalnie po rozejmie w Starym Targu (X 1629). W pięciu latach z okresu 1631-1649, dla których dysponuję danymi (tab. 3), dowóz wina do Gdańska wahał się od ponad 14000 do ok. 27000 hl[136]. Punktem szczytowym był rok 1634. W imporcie czołową pozycję zajmowały wina francuskie, na drugim miejscu (w odróżnieniu od okresu poprzedniego) znalazły się wina kanaryjskie, które z wyjątkiem nietypowego 1634 r. stanowiły 23-41% dostaw, a dwukrotnie dostarczono ich więcej niż win francuskich. Na trzecią pozycję pod względem rozmiarów importu spadło wino reńskie. Nadal do Gdańska przybywały: małmazja (jej udział był nieco mniejszy niż w 2 poł. XVI w.), sekt, alikant i bastard, nigdy nie przekraczały jednak 15% dostaw. Znaczenie marginalne w bilansie win importowanych miały trunki morawskie, węgierskie i edenburskie, odnotowane w rejestrach akcyzy tylko w jednym lub dwu latach, nigdy nie przekraczające 1% dostaw. Podobną rolę odgrywały „Postell", „Kutz" i „Landwein". W księgach winnych z tych lat brakuje, występujących niekiedy w okresie poprzednim, win włoskich oraz dostarczanego regularnie, choć w bardzo niewielkich ilościach, wina krośnieńskiego. Być może to ostatnie oraz inne wina ze Śląska i Łużyc odnotowywano jako „Landwein".

Nie dysponuję niestety materiałem umożliwiającym porównanie struktury importu ze strukturą konsumpcji w samym Gdańsku. Najpewniej niektóre gatunki win, podobnie jak w XVI w., były popularniejsze w Gdańsku niż w innych częściach Prus lub prowincjach Rzeczpospolitej. W tej kwestii można przedstawić jedynie przypuszczenie. Księgi kamlarii gdańskiej z lat

[135] AP. Gdańsk. 300. 12/59, s. 51.

[136] Dla roku 1632/1633 znamy tylko globalne rozmiary importu, który wyniósł ponad 14000 hl. AP. Gdańsk. 300. 12/64. s. 53.

1628-1631. a więc z przełomu czasów wojny i pokoju zawierają, niestety często niepełne lub zbiorcze, dane o winie spożywanym przez rajców oraz osoby przez nich podejmowane. Z rachunków, w których wyszczególniono gatunki podawanych napojów, widać zdecydowaną przewagę wina reńskiego (33 wzmianki) i ciągle przemilczanego w rejestrach akcyzy petercymentu (22 wzmianki). Znacznie rzadziej pito sekt (9 wzmianek), wyjątkowo wina francuskie[137]. O preferowaniu przez Gdańszczan wina reńskiego, głównie kosztem francuskiego świadczą też inne dane. Szczegółowe rachunki zakupów do piwnicy miejskiej z lat 1652-1654 wskazują, że można tam było nabyć Przede wszystkim wina reńskie, małmazję, sekt i petercyment. Znacznie rzadziej rachunki odnotowują zakupy alikantu, sektu kanaryjskiego, bastardu, wina cytrynowego, klaretu i „Delwein", nie zawierają natomiast danych o trunkach francuskich, morawskich i węgierskich. Oczywiście o takiej strukturze zaopatrzenia piwnicy mogły przesądzać interesy jej założycieli. Można jednak przypuszczać, że rajcy uwzględniali przede wszystkim utrwalone upodobania mieszkańców, zwolenników trunku reńskiego [138]. Reńskie było też stałym towarzyszem spotkań członków wspomnianego już bractwa Św. Rajnolda [139].

Nieco odmiennie niż w Gdańsku wyglądały dostawy i wyszynk wina w piwnicy miejskiej Elbląga. W latach 1624-1638 do piwnicy zakupywano rocznie 150-350 hl napoju (tab. 6). W zakupach zdecydowanie przeważało wino reńskie (42-67%). Wyraźnie mniejszy był udział win francuskich (anżuł, bordeaux, „Wein de court"), który nie przekraczał 19%. Większe były z reguły dostawy petercymentu, mniejsze natomiast małmazji, sektu i alikantu. Dwukrotnie rada sprowadzała znaczne ilości (10-13% dostaw) nienotowanego w źródłach gdańskich ".Hochländischwein". Asortyment win sprowadzanych Przez radę elbląską uzupełniały : węgrzyn i wino toskańskie. Struktura wyszynku w piwnicy nie odbiegała znacznie od struktury zakupów (tab. 6). W latach trzydziestych największym popytem cieszyło się wino reńskie, konsumowane w postaci czystej oraz jako podstawowy składnik win : cytrynowych, wiśniowych, wermutu i klaretu (40-50% spożycia). Drugie miejsce pod względem wielkości sprzedaży zajmowały wina francuskie (ok. 20-25%), trzecie - Petercyment. Kartę napojów uzupełniały: sekt, małmazja, alikant oraz nie--aczne ilości wina cytrynowego morawskiego i węgrzyna. Odmienny - może rzypadkowy, może jednak zapowiadający przyszłe zmiany - obraz przynoszą dane z roku 1650/1651. Piwnica sprzedała wówczas ok. 240 hl wina. Największym popytem cieszył się jednak trunek francuski, za nim reński, Petercyment oraz dotąd konsumowany w nieznacznych ilościach sekt[140].

Do podobnych wniosków prowadzi analiza gatunkowej struktury win

[137] AP. Gdańsk. 300. 12/58. s. 164-165: 300. 12/59. s. 164-165: 300. 12/61.
[138] AP. Gdańsk, 300, 12/633. s. 11-15, 17-19.
[139] AP. Gdańsk. 359. 57/21. s. 431-432.
[140] AP. Gdańsk. Miasto Elbląg. 369. 1/1431.. s. 24-28.