

Janusz Roszko

Uniwersytet w Białymstoku

ORCID 0000-0001-5800-466X

**Produkcja alkoholi w dobrach
białostockich Izabeli Branickiej
u schyłku XVIII w.****Słowa kluczowe:**produkcja alkoholi, Białystok, Izabela Branicka, browar,
piwo, gorzałka, miód pitny, historia gospodarcza

Niniejszy artykuł ma za zadanie przeanalizowanie aktywności gospodarczej własności ziemskiej, będącej w posiadaniu (pod zarządem) Izabeli Branickiej z Poniatowskich w sferze produkcji alkoholi. Głównym obiektem badawczym będą dobra białostockie, ze szczególnym uwzględnieniem samego miasta Białystok.

W artykule zostaną przedstawione również możliwości produkcyjne, a także ilość wytworzonych trunków, na przykładzie należącego do Izabeli Branickiej browaru skarbowego. Podjęta będzie próba wyjaśnienia, czy browary były wyłącznie producentami piwa, czy też prowadziły inną produkcję związaną z propinacją dworską Branickiej, a także ustalenia, ile w Białymstoku działało browarów skarbowych, ponieważ według inwentarza z 1771/1772 r.¹ figurowały tu dwa browary skarbowe należące do dworu białostockiego. Zanalizowany zostanie rodzaj prowadzonej produkcji w tych miejscach, z wyszczególnieniem produkowanych gatunków alkoholi, jak również poczyniona próba wyliczenia kosztu jednostkowego wyprodukowanych alkoholi.

Cezura czasowa publikacji obejmuje okres ostatnich dwudziestu lat XVIII w., jak również pierwsze lata wieku XIX, wiąże się ona z okresem, kiedy Izabela Branicka była dożywnią posesorką dóbr białostockich (1771–1808)².

¹ AGAD, Archiwum Roskie, sygn. 122.

² K. Łopatecki, *O instytucji dożywocia na przykładzie małżeństwa Jana Klemensa i Izabeli Branickich*, „Krakowskie Studia z Historii Państwa i Prawa” 9, 2016, z. 1, s. 39–66.

Badania dotyczące tej sfery historii gospodarczej stają się w ostatnich latach coraz bardziej popularne. Wiek XX na gruncie polskim reprezentują tacy znakomici badacze jak Maria Bogucka³ w odniesieniu do Prus Królewskich, a w szczególności Gdańska. Nie mniej ważnymi historykami gospodarczymi byli: zajmujący się obszarem Prus Królewskich Antoni Mączak⁴, dla gospodarki folwarcznej i konsumpcji żywności w Koronie Andrzej Wyczański⁵. Następne pokolenie badaczy reprezentowane jest przez Andrzeja Klondera⁶, który również zajmuje się w swoich badaniach historyczno-gospodarczych terenami Prus Królewskich. Najmłodsze pokolenie reprezentuje Dorota Lewandowska-Diaz, która porusza tematykę spożycia wina⁷. Od strony historyczno-kulturowej na temat związany z problematyką alkoholu, w interesującym mnie okresie, pisze Jerzy Besala⁸.

Przy pisaniu artykułu wykorzystany został inwentarz dóbr dojlidzkich, który znajduje się w Archiwum Archidiecezjalnym w Białymstoku. Został on sporządzony na polecenie księcia Krzysztofa II Radziwiłła, przy okazji wydzierżawiania dóbr dojlidzkich arianinowi Samuelowi Przypkowskiemu przez Macieja Berzanskiego i Adama Skorobohatego z odbitą na końcu inwentarza pieczęcią rodową Przypkowskiego i odręcznym podpisem⁹. Podstawą analizy produkcji były za-

³ M. Bogucka, *Elementy wczesnego kapitalizmu i preburżuazji w gdańskim browarnictwie XV–XVIII w.*, ZH 21, 1956; eadem, *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV–XVII w.*, Warszawa 1962; eadem, *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej połowie XVII w.*, Wrocław 1970; eadem, *Z zagadnień techniki rzemiosła w Gdańsku w XVII w.*, „Studia z Dziejów Rzemiosła i Przemysłu” 1964, 4, s. 31–52.

⁴ A. Mączak, *Między Gdańskiem a Sundem: studia nad handlem bałtyckim od połowy XVI do połowy XVII w.*, Warszawa 1972; idem, *Gospodarstwo chłopskie na Żuławach malborskich w początkach XVII w.*, Warszawa 1962; idem, *Mieszkańcy Malborka w 1570 r.*, ZH 25, 1960, 3–4.

⁵ A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969; idem, *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500–1580*, Warszawa 1960.

⁶ A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2. połowa XVI–XVII w.)*, Wrocław 1983; idem, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku (produkcja – import – konsumpcja)*, Wrocław 1989.

⁷ D. Lewandowska-Diaz, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku*, Warszawa 2014.

⁸ J. Besala, *Alkoholowe dzieje Polski. Czasy Piastów I Rzeczypospolitej szlacheckiej*, Poznań 2015.

⁹ AA Białystok, Inwentarz imienia Doilid, 1629 r.

chowane – w formie kopii cyfrowych oraz fotokopii – archiwalia z AGAD¹⁰, wykorzystano także inwentarze wydane drukiem¹¹.

Dużą pomocą okazało się opracowanie Karola Łopateckiego i Wojciecha Walczaka *Pałac Branickich w Białymstoku*¹², a zwłaszcza rozbudowany wstęp oraz opublikowany tam inwentarz z 20 września 1645 r.

Krótki zarys dziejów dóbr białostockich

Białystok jest typowym miastem podlaskim, które powstało na bazie wcześniejszej osady wiejskiej. Najstarsze wzmianki o tej ziemi pochodzą z lat 1433–1440, kiedy to Jakub Raczek Tabutowicz otrzymał nadanie nad rzeką Białą od Zygmunta Kiejstutowicza lub jego syna Michała Bolesława Zygmuntowicza¹³. Jakub doczekał się czterech synów: Jundziłły, Michny, Waclawa i Jana. Umierając, majątek przekazał dwóm najstarszym synom: Jundziłło odziedziczył dobra dojlidzkie, natomiast białostockie przypadły młodszemu z braci Michnie. Michno wychowywał synów – Mikołaja i Stanisława. Mikołaj, który ukończył Akademię Krakowską w stopniu bakałarza sztuk wyzwolonych i nazywany był później z tej racji Bakałarzewiczem (miano to noszą później jego potomkowie), odziedziczył dobra białostockie. Najstarsze wzmianki odnotowane w dokumentach pochodzą z czasów zarządzania dobrami Mikołaja Michnowicza Raczkowicza. Wystawiony został wówczas dokument sygnowany datą dzienną 29 lutego 1514 r., którego treść dotyczyła sporu prawnego pomiędzy nim a Aleksandrem Chodkiewiczem, jest to zarazem pierwszy potwierdzony dokument źródłowy dotyczący dóbr białostockich¹⁴. Mikołaj Raczkowicz doczekał się jedynego potomka płci męskiej, który otrzymał imię po ojcu. Mikołaj Bakałarzewicz syn objął pełnię praw do ojcowizny po spłaceniu dwóch siostr – Anny Gąsowskiej i Zofii Kuncewicz¹⁵. Zmarł między 1543 a 1547 r., nie doczekawszy się syna, osieracając jedyną córkę Elżbietę.

¹⁰ AGAD, Archiwum Białostockie Branickich, sygn. 36; AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, sygn. LXIV/92; AGAD, Archiwum Roskie, IV/10, XVII/16, CXX/7 (stara sygn.), 122 (sygn. tymczasowa, dawniej przechowywana pod nr. 82).

¹¹ K. Łopatecki, W. Walczak, *Pałac Branickich w Białymstoku*, t. 1: *Inwentarze z XVII i XVIII stulecia*, cz. 1, Instytut Badań nad Dziedzictwem Kulturowym Europy, Białystok 2012.

¹² Ibidem.

¹³ Ibidem, s. 13.

¹⁴ J. Maroszek, *Rewelacyjne odkrycie nieznanych najstarszych dokumentów dla Białegostoku*, „Białostoczczyzna” 53, 1999, s. 19.

¹⁵ Idem, *Dzieje Białegostoku w latach 1547–1692*, w: *Historia Białegostoku*, red. nauk. A.C. Dobroński, Białystok 2021, s. 53–54.

Dobra białostockie przypadły żonie Katarzynie z Wołłowiczów, która powtórnie wyszła za mąż za Piotra Wiesiołowskiego h. Ogończyk¹⁶, oboźnego koronnego, na którego rzecz rzekła się praw do majątku białostockiego. Małżonkowie dochowali się dwóch synów – Piotra i Jana. Piotr (starszy) zmarł w roku 1556, a opiekunem prawnym, siostry i siostrzeńców, został Ostafi Wołłowicz – brat Katarzyny, zagorzały zwolennik reformacji. Wysłał on Piotra i Jana na studia do Tybingi w Niemczech, gdzie kształcili się w duchu reformacji. Podczas pobytu synów w Tybindze umarła ich matka, pozostawiając testament, w którym podzieliła dobra pomiędzy braci i ich przyrodnią siostrę Elżbietę Bakałarzewicównę. Na wieść o śmierci matki do kraju powrócił młodszy z braci – Jan, który zmarł już w roku 1570. Dobra przypadały starszemu bratu – Piotrowi¹⁷.

Piotr Wiesiołowski młodszy miał dwóch synów: Krzysztofa i Mikołaja oraz trzy córki – Annę, Halszkę i Katarzynę. Piotr umarł w 1621 r., a majątek przejęli Krzysztof z Mikołajem i przez dziewięć lat zarządzali nim wspólnie. Podziału prawnego majątku dokonano 28 stycznia 1630 r. Krzysztof Wiesiołowski od tej chwili stał się głównym właścicielem Białegostoku i zarazem ostatnim z rodu Wiesiołowskich. Po jego śmierci w 1637 r. dobra białostockie zgodnie z testamentem Krzysztofa miały stać się uposażeniem szpitala wojkowego w Tykocinie i częścią tamtejszego starostwa, pomimo istnienia prawnych spadkobierców w osobach wnuków Hieronima Kazimierza i Władysława Jerzego, synów Anny, zamężnej z Janem Józefowiczem Chaleckim.

Starostami tykocińskimi i zarazem zarządcami dobrami białostockimi było sześć osób. Pierwszym starostą był Mikołaj Ostroróg (25 × 1645–1651), poseł na sejm, podczaszy koronny, regimentarz. Następnie urząd objął Wojciech Wessel (1651–26 VIII 1656 – formalnie do śmierci). Kolejnym starostą tykocińskim był niesławny Janusz Radziwiłł (1655–26 I 1657), który umarł w Tykocinie. Po Radziwiłł na urzędzie starosty zasiadł Paweł Sapieha, który 27 stycznia 1657 r. zdobył zamek w Tykocinie (1657–1658). Piątym starostą został Stefan Czarniecki, sprawując tę godność od 10 listopada 1659 (realnie od 4 IV 1660) do 13 kwietnia 1661 r., kiedy to król Jan Kazimierz za zasługi nadał Czarnieckiemu na własność starostwo tykocińskie wraz z dobrami białostockimi. Łącznie przez 16 lat (1645–1661) dobra zarządzane były przez pięciu starostów. Stefan Czarniecki tego samego roku, w którym otrzymał starostwo w wieczyste władanie, podzielił dobra pomiędzy dwie córki: Konstancję Leszczyńską i Katarzynę Aleksandrę Branicką – od 1654 r. żonę Jana Klemensa Branickiego i to ona otrzymała większość majątku¹⁸.

¹⁶ K. Łopatecki, W. Walczak, op. cit., s. 15, przyp. 19.

¹⁷ Ibidem, s. 15.

¹⁸ Ibidem.

Branicki zmarł 9 lutego 1673 r., pozostawiając po sobie dwójkę dzieci: Stefana Mikołaja Branickiego i Konstancję Teklę. Katarzyna Aleksandra, żona J.K. Branickiego, przekazała majątność jednemu synowi Stefanowi, spłacając wcześniej dzieci swojej siostry Konstancji Leszczyńskiej i ich ojca, Wacława Leszczyńskiego. Stefan Branicki przed ożenkiem z Katarzyną Scholastyką Sapieżanką spłacił swoją siostrę Konstancję. Stefan Branicki doczekał się z małżonką Scholastyką Sapieżanką pięcioro dzieci – czterech córek: Krystyny, Konstancji, Elżbiety i Urszuli, oraz syna Jana Kazimierza (drugie imię zostało zmienione na Klemens)¹⁹, urodzonego 21 września 1689 r., ostatniego dziedzica Białegostoku. Jan Klemens Branicki w wieku 14 lat został uznany przez Augusta II za pełnoletniego. Ojciec Jana Klemensa, Stefan, zmarł w 1709 r., gdy ten miał 20 lat, ale dopiero w wieku 31 lat, po śmierci matki, przejął zarząd nad dobrami rodzowymi (w 1720 r.). Złote czasy dla miasta przypadły na czas rządów Jana Klemensa Branickiego. Powstał wtenczas pałac, który zachował się w tym kształcie do czasów współczesnych, jak też całe założenie miejskie, które w większości widoczne jest do dnia dzisiejszego (okolice Starego Rynku).

Branicki zmarł bezpotomnie (pomimo trzykrotnych ożenków) 9 października 1771 r. i po jego śmierci dobra trafiły pod zarząd, na prawie dożywocia, ostatniej żonie Izabeli Branickiej z d. Poniatowskiej. Bezpośrednią spadkobierczynią Jana Klemensa Branickiego była siostrzenica Teresa, córka siostry Krystyny Sapieżanki, żona Joachima Karola Potockiego, która zmarła w 1777 r. Po jej śmierci prawa do spadku przypadły Feliksowi, Janowi oraz Mariannie Franciszce Tekli z Potockich²⁰. Izabela Branicka kontynuowała dzieło swojego męża, czuwając nad rozwojem miasta. Zabiegała m.in. (po trzecim rozbiorze, gdy północna część Podlasia – zabużańska – przypadła królowi pruskiemu) o umiejscowienie w swoich dobrach stałych urzędów administracji pruskiej, co nastąpiło w połowie 1797 r., gdy Białystok stał się stolicą departamentu Prus Nowowschodnich²¹.

Władze pruskie zainteresowane były wykupem miasta i początkowo 1 marca 1803 r. Izabela wydzierżawiła Białystok, a od 1 kwietnia 1803 r. miasto i pałac miały przejść na własność króla Prus dopiero po jej śmierci. Sprzedaż odbyła się za zgodą spadkobierców Branickiego – Potockich, co nastąpiło w kwietniu 1803 r. Król Prus Fryderyk Wilhelm III nie cieszył się długo własnością. Po podpisaniu bowiem w 1807 r. pokoju w Tylży między Rosją, Prusami i Francją departament białostocki przypadł Rosji, a sam pałac 2 marca 1809 r. przeszedł w ręce cara

¹⁹ Ibidem, s. 19.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem, s. 21, przyp. 40 i 41.

Aleksandra I za kwotę 97,5 tys. rubli. Izabela Branicka była ostatnią polską właścicielką Białegostoku²².

Kształtowanie się infrastruktury Białegostoku

Początki miasta są ściśle związane z wybudowaniem pierwszego dworu (obecnie na tym miejscu stoi pałac Branickich), który został wzniesiony przez wspomnianego wcześniej Jakuba Raczkę Tabutowicza dla jego syna Michny w wyniku podziału dóbr pomiędzy dwóch najstarszych synów, co miało miejsce ok. 1450 r.²³ Chociaż dobra dojlidzkie są starsze od białostockich, to te drugie zyskały na znaczeniu i w późniejszym okresie intensywnie się rozwijały, stając się za rządów J.K. Branickiego głównym ośrodkiem życia administracyjnego i politycznego tej części kraju. Oprócz wsi Dojlidy równie starymi osadami są Starosielce i Horodniany, których lokacja jest potwierdzona w dokumencie rozgraniczającym z 29 marca 1533 r.²⁴ Antoni Oleksicki wysunął tezę, iż ludność osiedlona wokół dworu białostockiego pochodziła właśnie ze Starosielców, co wydaje się prawdopodobne, zważywszy na samą nazwę wsi, którą można tłumaczyć, jako Stare Sioło, czyli starą wieś²⁵.

Szlaki komunikacyjne biegnące wokół nowo wybudowanego dworu białostockiego nie były nadmiernie rozwinięte. Pierwszym wzmiankowanym szlakiem była „droga pana Chodkiewicza” z połowy XV w., która przebiegała ze wschodu na zachód z Supraśla, poprzez Karakule, Sowlany, Bagnówkę i źródła Choroszczy, gdzie łączyła się z „drogą suraską” i dalej biegła w kierunku Suraża. Dzisiaj pozostałością tego szlaku komunikacyjnego jest ciąg ulic Pałacowa–Słonimska. Młodszym traktem jest droga prowadząca do Wasilkowa, nazywana też „szlakiem suraskim”, która przebiegała przez Białystok ciągiem dzisiejszych ulic: Rynek Kościuszki, Suraska, Mazowiecka, Wiejska i Kawaleryjska. Natomiast droga tykocińsko-choroska przebiegała (obecnie już niewidoczna) Lipową, przy cerkwi, następnie w kierunku wzgórza z kaplicą Marii Magdaleny, przez Krupniki, Choroszcz, by zakończyć się w Tykocinie. W wyniku poczynionych zmian w za-

²² Ibidem, s. 23.

²³ T. Wasilewski, *Białystok w XV–XVIII w.*, w: *Studia i materiały do dziejów miasta Białystok*, t. 1, red. J. Antoniewicz, Białystok 1968, s. 108.

²⁴ Ibidem, s. 107.

²⁵ A. Oleksicki, *Rozwój przestrzenny i struktura ludności Białegostoku w XVIII wieku*, w: *Studia nad społeczeństwem i gospodarką Podlasia w XVI–XVIII w.*, red. A. Wyrobisz, Warszawa 1981, s. 32.

łożeniu miejskim w XVIII w. szlak ten stracił wcześniejsze znaczenie, jego wylot skierowano na Choroszcz, w stronę kaplicy świętoroskiej²⁶.

Kolejną (prawdopodobnie najmłodszą) drogą był szlak łączący Białystok ze starszymi Dojlidami, które zostały sprzedane Chodkiewiczom w 1541 r. Przebiegała ona mniej więcej zgodnie z trasą dzisiejszej ul. Branickiego, z tym że w pobliżu pałacu nie skręcała w prawo, lecz prowadziła wzdłuż jego północno-wschodniej ściany, dalej zaś biegła po grobli zaznaczonej na planie Beckera z końca XVIII w., po czym w pobliżu wzgórza kościelnego dochodziła do szlaku wiodącego z Surasza w kierunku rozwidlenia dróg w Rynku²⁷.

Wraz z objęciem dóbr przez Wiesiołowskich w 1547 r. nastąpił szybki rozwój osady. Białystok w roku 1578 składał się z 78 włók osiadłych, były tu także karczma i dwa młyny. Lata następne przyniosły stagnację, a nawet pewien regres w rozwoju miejscowości: w 1580 r. włók było jeszcze 70, w 1591 r. zaś zostało już tylko 40²⁸. Może było to spowodowane zbyt wysokimi kosztami budowy murowanego dworu prowadzonej przez P. Wiesiołowskiego, które według A. Oleksickiego mogły osłabić ekonomicznie inwestora.

Piotr Wiesiołowski młodszy w 1602 r. dobudował cztery parterowe alkierze do prostokątnej kamienicy. Natomiast w roku 1617²⁹ rozpoczął budowę, w miejsce drewnianego kościoła (który prawdopodobnie spłonął, a wzniesiony mógł być jeszcze przez Bakalarzewiczów przed 1547 r.), murowanej świątyni³⁰.

Antoni Oleksicki twierdzi, iż plac wokół kościoła był centralną częścią miasta, w którym spotykało się na pięć dróg: z Wasilkowa, Dojlid, Choroszczy i Surasza. Znajdowała się tu także większość ówczesnej zabudowy, pełnił on również funkcję targowiska. Sprytem wykazał się Wojciech Beynart, kanonik wileński, zarazem proboszcz białostocki, który dzięki swej zapobiegliwości przed zmianą właściciela dóbr białostockich, Stefana Czarnieckiego, zabezpieczył własne interesy, uzyskując potwierdzenie u króla Jana Kazimierza wcześniejszych nadań Wiesiołowskich. Doprecyzowano wówczas lokalizację dóbr kościelnych, znajdujących się między dzisiejszą dzielnicą Białostoczek a granicą miasta, znaną w przybliżeniu z planu Beckera z 1799 r. Wtedy to powstała jurydyka kościelna składająca się z placu wokół kościoła i plebanii oraz pastwisko o powierzchni 3 morg. Proboszcz uzyskał także dziesięcinę jedynie z pszenicy i owsa z dóbr królewskich Wielki Białystok,

²⁶ Ibidem.

²⁷ Ibidem, s. 33.

²⁸ Ibidem.

²⁹ Zob. ibidem, s. 36, przyp. 36.

³⁰ Ibidem, s. 35.

Zawady, Bojary, Starosielce, Supraśl *alias* Usowicze oraz Bojary Miłosze³¹. Kolejnymi przywilejami królewskimi, jakie uzyskał ks. Beynart, były prawa: propinacji trunków, wolnego handlu dla osadników i poddanych kościelnych, wchodów do lasów białostockich, zniesienia wszelkich obciążeń publicznych oraz wyłączenie spod prawa starościńskiego. Istnieje przypuszczenie, że na przełomie XVII i XVIII w. dokonano wymiany pastewnika, który będąc pod jurysdykcją kościelną, rozbijał jedność gospodarczą Białegostoku. Zyskiwał na tym też kościół, scalając swoje grunta w jedną całość, która ciągnęła się od świątyni do wsi Białystok³². Istnieje jeszcze jedno nadanie kościołowi białostockiemu z 20 kwietnia 1626 r., którego tutorami było małżeństwo Jadwigi Kłodnickiej i Stanisława Pajewskiego. Uposażyli oni kościół gruntem Jaroszkówka oraz dwiema włókami pomiędzy granicami i miedzami białostockimi i wasilkowskimi.

Józef Maroszek twierdzi, iż prawa miejskie nadane zostały Białemustokowi w 1692 r. (nie jest znana data dzienna tego wydarzenia) i odnosiły się do części miasta leżącej na lewym brzegu rzeki Białej, należącego do Korony, natomiast prawa część miasta leżała w Wielkim Księstwie Litewskim. Intensywny rozrost miasta w latach trzydziestych XVIII w. na prawym brzegu rzeki wymusił objęcie prawem miejskim magdeburskim również mieszkańców Nowego Miasta, co nastąpiło 1 lutego 1749 r.³³ Można powiązać z tym wydarzeniem rozbudowę pałacu Branickich przez Tylmana z Gameren w 1691 r. na polecenie Stefana Mikołaja Branickiego³⁴.

Rozbudowa pałacu w 1692 r. zmusiła do wprowadzenia nowej organizacji przestrzennej miasta, powstaje wtenczas m.in. ul. Zamkowa. Główne prace przy rozbudowie miasta rozpoczęto około roku 1726 za ostatniego z rodu Gryfitów J.K. Branickiego. Wytyczono nowe osie urbanistyczne i zakończono obracanie frontu pałacu, z czego większość ówczesnych założeń architektonicznych przetrwało do czasów obecnych. Rozplanowano miasto wzdłuż osi północny wschód – południowy zachód, drogą z Wasilkowa do Suraża, w mniejszym stopniu do Tykocina. Utworzył się specyficzny układ komunikacyjny – w niedużej odległości od siebie powstały dwa alternatywne węzły drogowe. Starszy układ wyglądał w ten sposób, iż z obecnego Rynku Kościuszki wychodziło pięć dróg. Młodszy

³¹ Ibidem, s. 38.

³² Ibidem, s. 36–38.

³³ J. Maroszek, *Ponowienie praw miejskich Białegostoku*, „Białostoczczyzna” 3, 1998, s. 11; K. Łopatecki, *Ustrój XVIII-wiecznego miasta Białystok*, „Miscellanea Historico-Iuridica” 14, 2015, 1, s. 351–355.

³⁴ J. Maroszek, *Ponowienie*, s. 5.

układ z kolei powstał w wyniku niekontrolowanego rozwoju osady w wieku XVII. W jego okolicach założono cerkiew unicką, a także ulokowano cmentarz żydowski³⁵. Miasto tworzyło plan o kształcie kwadratu, z czego południowo-zachodni bok tworzyła rezydencja z parkiem, resztę samo miasto z trzema dzielnicami: powiązane z dworem Nowe Miasto (ul. Kleindorf, Nowe Miasto, Zamkowa i Bojarska), chrześcijańska (północne zaplecze rynku, okolice ul. Wasilkowskiej, jurydyki farna i unicka oraz przedmieścia) oraz żydowska – pozostała część miasta oraz część Przedmieścia Wasilkowskiego. Odstępstwem od „zasady kwadratu” były Przedmieścia Choroskie i Pieczurskie³⁶. Na podstawie posiadanych materiałów A. Oleksicki twierdzi, iż Branicy widzieli dalszy rozwój miasta nie przez przyłączanie nowych terenów, a poprzez intensyfikację dalszej zabudowy³⁷.

Browary dóbr białostockich

Najstarszym zachowanym dokumentem źródłowym opisującym browar w granicach administracyjnych obecnego Białegostoku jest inwentarz dóbr dojlidzkich z 17 listopada 1629 r., spisany przez Macieja Berzanskiego i Adama Skorobohatego. Dobra należały wówczas do księcia Krzysztofa II Radziwiłła, zwanego Młodszym i zostały wydzierżawione Samuelowi Przypkowskiemu, poecie i pastrowi ariańskiemu³⁸. Sam opis browaru nie jest zbyt rozbudowany i brzmi następująco:

Browar nowo zbudowany do połowy nowymi dranicami nakryty, izdeb przeciwko sobie 2, niedokończonych. Ożnica [suszarnia słodu – J.R.] na słody. Studnia z drzewa do niej wiadro zelaznemi obręczami okowane³⁹.

Z przytoczonego fragmentu inwentarza wynika, że browar był nowo wybudowany, jeszcze nieukończony, dwuizbowy z suszarnią słodu i ze studnią, co może świadczyć o umiejscowieniu w dość dużej odległości od cieków wodnych⁴⁰.

³⁵ A. Oleksicki, *Rozwój*, s. 42.

³⁶ Ibidem, s. 44.

³⁷ Ibidem, s. 45.

³⁸ J. Maroszek, *Pięć wieków Ziemi Juchnowieckiej*, Juchnowiec Kościelny 2013, s. 198. J. Maroszek podaje omyłkowo Krzysztofa Radziwiłła Pioruna, który w tym czasie już nie żył (zm. w 1603 r.).

³⁹ AA w Białymstoku, Inwentarz imienia Doilid, 1629 r., k. 3.

⁴⁰ Biorąc pod uwagę, że wtenczas transportowano wodę z dalszej odległości w beczkach, na wozach lub ręcznie w wiadrach, to logiczne wydaje się korzystanie ze studni, która była „pod ręką” i miała wystarczającą ilość i jakość wody.

Źródło z 1771/1772 r. także wspomina o browarze w dobrach dojlidzkich. Z opisu wynika, iż nie znajdował się on na terenie folwarku, tylko umiejscowiony był już między karczmą a dworem⁴¹ i według zapisu z inwentarza wyglądał następująco:

z tej karczmy wyszedłszy a idąc ku cerkwi browar z słodownią spichlerzem i wołownią dranicami kryty do którego wrota z deseczek prostych na biegunach z zaszczepką żelazną, każdą, jedną przy wrotach pierwszych do spichlerza, drugie od wołowni do ściany browarnej przybudowanej do słodowni w których obojgu poław z dylów bez podłogi w słodowni piec murowany do suszenia słodu, i krzesła [s] na poławie także na słód, powróciwszy ze słodowni do browaru *exposito* [naprzeciwko? – J.R.] pierwszych wrota do wołowni, w której także wrota także bez żadnego żelaza w tył wołowni; ta wołownia reperacyi w dachu potrzebna reszta zaś jeszcze dobre, skąd powróciwszy wzad studnia dylami ocembrowana ale zawalona *exposito* [naprzeciwko? – J.R.] zaś browaru stodoła z szopą wraz budowany słomą kryta mocno zrujnowaną, do stodoły są wrota z deszczek na biegunie, do szopy zaś wrota mniemasz i nic niewarta. Ogród pod tymi budowliskami będący do karczmy nadany żerdziami ogrodzony. Szynkarzem w tej karczmie Daniel Hup który szynkuje ordynaryjne piwo i gorzałkę ma z piwa garniec dziesiąty a z gorzałki piętnasty, siano i owies dla podróżnych swoje sprzedaje. Naczynia karczemne ze skarbu dane. Garcy drewnianych dwanaście, półgarncówek dziewiętnaście, kwart drewnianych trzy, konwi do piwa toczenia dwie, szynkwas jeden⁴².

Pierwsza natomiast wzmianka źródłowa o istnieniu browaru w samym Białymstoku pochodzi z inwentarza majątku Białystok, spisane go 20 września 1645 r., który nie zachował się w oryginale, a znany jest z uwierzytelnionej kopii, oblatowanej w księgach grodzkich brańskich 28 września 1645 r.⁴³, przechowywanej w Narodowym Historycznym Archiwum Białorusi w Mińsku⁴⁴. Autorami inwentarza byli Andrzej i Paweł Koryccy, na zlecenie Hieronima Kazimierza i Jana Władysława Choleckich. Spisany inwentarz posłużył Choleckim w dochodzeniu

⁴¹ A. Oleksicki, *Białostockie tradycje browarnictwa*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Białostockiego” 1998, s. 77.

⁴² AGAD, Archiwum Roskie, sygn. 122, k. 372v–373.

⁴³ K. Łopatecki, W. Walczak, op. cit., s. 119.

⁴⁴ Нацыянальны гістарычны архів Беларусі, Мінск, Фонд 1708, опис 137, к. 93–95; s. 119; K. Łopatecki, W. Walczak, op. cit., s. 119, przyp. 1.

swoich praw do spadku po Piotrze Wiesiołowskim (Młodszym), na sejmiku ziemskim w uzyskaniu poparcia szlachty ziemi bielskiej w staraniach roszczeniowych na sejmie krajowym, do którego zresztą nie doszło z powodu najazdu Szwedów⁴⁵.

Według zapisu browar znajdował się przy ówczesnym dworze białostockim, co było wówczas często praktykowane. Browary dworskie nie miały dużych możliwości przerobowych i zazwyczaj produkowały na potrzeby własne domowników i służby lub też dla austerii będących w posiadaniu właścicieli majątku. Przybliżając wygląd browaru dworskiego, zacytuję fragment kopii inwentarza:

Browar, w którym izba z piecem, ławy wkoło, okna zle. Łaźnia, w której piec, kocioł zamurowany i blacha miedziana wkoło pieca, okna z okiennicami. Ozdowania, tok do moczenia słodu pod dobry piec, ławki dwie, komora przy ozdobi na statki browarne, w której cebra, szaflików, wanien [--] tubków sztuk piętnaście, beczek i baryłek dziewięć, kadź piwna [--] robienia piwa kotłów nie masz, koryt dwa, kozów dwa, [drzwi] wszystkie u browaru na zawiasach z wrzeczadkami i kłó[dkami] [o]lkowana⁴⁶.

Browar we dworze Wiesiołowskich podczas spisывania inwentarza wydawał się użytkowany, o czym może świadczyć nie tylko wyposażenie stałe w postaci „kotła zamurowanego”, ale także pełne wyposażenie „ruchome” w postaci cebrów, szaflików i beczek itp., które były niezbędne przy produkcji piwa.

Kolejnym dokumentem źródłowym jest inwentarz dóbr białostockich z lat 1771–1772, spisany po śmierci Jana K. Branickiego. Dokument ten jest obszernym źródłem, z którego możemy czerpać wiedzę o liczbie browarów, ich stanie technicznym, a także o własności i przynależności narodowościowej czy religijnej⁴⁷ rzemieślników białostockich, zajmujących się produkcją i rzemiosłem związanymi ze wszystkimi profesjami uprawianymi w mieście. Prawdopodobnie browar opisywany w inwentarzu z roku 1771/1772 może nie być tym samym budynkiem, o którym mowa w spisie z 1645 r., ale stał w tym samym miejscu. Omawiana budowla występuje tu jako „browar skarbowy stary”, co dowodziło istnienia wówczas drugiego browaru będącego własnością Branickich, a opisany został w inwentarzu jako „browar skarbowy nowy”. Jan Glinka twierdził, iż browar „skarbowy stary”

⁴⁵ K. Łopatecki, W. Walczak, op. cit.

⁴⁶ Ibidem, s. 124.

⁴⁷ W inwentarzu występuje podział religijny: na chrześcijan i Żydów. Chrześcijanie nie są tu ujęci wyznaniowo, tak że nie dowiemy się, ile osób przynależało do konkretnej konfesji wyznaniowej.

z 1771 r. znajdował się w białostockim folwarku dworskim, przy stawie – będącym spiętrzeniem rz. Białej (od północy), od południa – zwierzyńca danieli, od zachodu – wojskowego placu ćwiczeń i od wschodu – warzywnika. Był umiejscowiony praktycznie naprzeciwko wylotu ul. Kleindorf (obecnie ul. Elektryczna), położonej pomiędzy ul. Nowe Miasto i ul. Przedmieście Warszawskie (obecnie ul. Warszawska) a ulicą bez nazwy (pokrywającej się z biegiem dzisiejszej ul. J.K. Branickiego), która kończyła się na stawie, na rz. Białej⁴⁸.

Podług inwentarza z 1771 r. stary browar prezentował się następująco:

Browar stary skarbowy drewniany a ś[r]odkiem pruskim murem budowany dachówką kryty z kominami dwoma murowanymi na dach wywiedzionymi, i wystawką z obu stron do którego wchodząc sieni wielkiej, drzwi podwójne na zawiasach z klamką i skoblem okienko nad niemi w ołów opravione, sień brukowana pieców murowanych trzy, z kotłami miedzianymi, na prawej stronie od łąki izdebka do której drzwi na zawiasach z zamkiem okno jedno w ołów oprawne, piec biały ordynaryjny posadzka z cegły na tejże stronie z sieni izba do rozszczenia⁴⁹ słoðu od podwórza tylnego, do której drzwi na zawiasach z zamkiem, posadzka z cegły połąp z tarcic okno jedno w ołów opravione o dwu kwaterach. Piec prosty, komin takiż, przy tej izbie słodownia gontami kryta w której piec duży murowany, posadzka z cegły. Idąc z słodowni przez sień schody na górę do suszarni na lewej zaś stronie z sieni wielkiej schody na górę z drzwiami zamczystemi gdzie słoð zsypują izba od tylnego podwórza, gdzie piwo młode stawiają w które okno jedno w drewno oprawne posadzka z cegły połąp z tarcic, wychodząc z browaru przez sień⁵⁰.

Na podstawie analizy wyposażenia browarów w obu inwentarzach można stwierdzić, że liczba kotłów warzelnych zwiększyła się do trzech w roku 1771 r., gdy tymczasem w 1645 r. odnotowano tylko jedno takie naczynie. Można wywnioskować z powyższego, że browar z 1771 r. potroił swoje moce produkcyjne względem browaru z 1645 r. (zakładając, że kotły w obu browarach były jednakowej wielkości). Zachodzi uzasadnione podejrzenie, iż w browarze skarbowym starym w 1771 r. jeszcze produkowano piwa. Wnioski te można wysnuć na podstawie wymienionych w inwentarzu naczyniach potrzebnych do warzenia piwa,

⁴⁸ M.J. Lech, *Dzieje Białegostoku w XVIII wieku*, w: *Studia i materiały do dziejów Białegostoku*, t. 1, Białystok 1968, s. 142.

⁴⁹ Tu prawdopodobnie chodzi o rościenie, czyli słodowanie ziarna, zob.: W. Niedźwiedzki, K. Król, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1909, hasło: „Rościć”, s. 567.

⁵⁰ AGAD, Archiwum Roskie, sygn. 122, s. 78–78v.

które w razie zaprzestania tu produkcji zostałyby przeniesione do nowego browaru. Można założyć, iż wówczas główny ciężar produkcji przejął nowy browar na Przedmieściach Warszawskich – leżących na przedłużeniu ul. Nowe Miasto, za Bramą Warszawską.

Browar skarbowy nowy, jak wyżej wspomniano, położony był poza centrum miasta. Zostało to podyktowane tym, iż w roku 1753 wybuchł dwukrotnie pożar, co skłoniło Branickiego do wprowadzenia prawa ogniowego. W rezultacie przeniósł on wszystkie zakłady rzemieślnicze korzystające z ognia na obrzeża miasta, z dala od centrum i pałacu⁵¹.

Inwentarz z 1771/1772 r.⁵² bardzo szczegółowo opisuje browar skarbowy nowy, dlatego wymienię tylko najważniejsze części tego zakładu produkcyjnego, istotne dla tego artykułu. Był to budynek murowany z czerwonej cegły, do którego wchodziło się z długiego i wąskiego podwórka. W głównej izbie „pieców dużych, do warzenia piwa dwa, u jednego blacha żelazna, piecyk pomniejszy, do gotowania chmielu koryt dużych dębowych w ziemie wkopanych, do spuszczenia piwa dwie pompa”. Były tu dwa piece, zapewne z kotłami do gotowania piw, w tym z małym do chmielu. Dalej idąc: „izba wielka i długa do stawiania piwa z beczkami”, „ze sklepu powracając na prawej ręce izba duża, bednarska”, „z tej izby alkierz do którego drzwi pojedyncze”, „z alkierza komora, do której drzwi takież jak w alkierzu”, „ku podwórzowi tylnemu z tego korytarz a kuchenka mała do której drzwi pojedyncze”, „naprzeciwko której znowu drzwi pojedyncze takie jak inne do sieni przed słodownią, po schodkach na dół idąc”, „z której słodownia wielka drzwi do niej pojedyncze”, „piec kaflí zielonych komin kopiasty, skrzynia do zalewania słodu smok przez którego idzie woda od pompy, posadzka z cegły drzwi pojedyncze z słodowni do sieni”, „na zad wychodząc piec do suszenia słodu, u którego blacha żelazna, tudzież duże blachy pomniejsze do dymu wypuszczania, z tej że sieni schody na górę, gdzie suszarnia do słodu na lasach w której podłoga z tarcic”, „połap glino ulepiony, drzwi pojedyncze, z suszarni pod strych”, „i tamże miejsce do zsypywania zboża, do tej na lewej ręce drzwi pojedyncze”, „spichlerz górny do zsypywania zboża”, „i podłoga z tarcic miejscowione pod strychem, do chowania chmielu”, „powracając z pod strychu przez spichlerz górny na dół schody do sieni tarcicami obite”, „w sieniach zaś samych, połap dubeltowy z tarcic; ten cały Browar ab extra, dachówką kryty kominów na dach wyprowadzonych, dużych, i nad suszarnią z kapą wszystkich murowanych”.

⁵¹ A. Oleksicki, *Białostockie*, s. 74.

⁵² AGAD, Archiwum Roskie, sygn. 122, k. 187–190.

Tak pokrótce wyglądał browar wewnątrz. Spis podaje jeszcze stan naczyń, z których można wywnioskować rodzaj produkcji:

W browarze nowym dopiero opisanym.

Kocioł miedziany jeden kocioł snadni [tu w znaczeniu – prosty – J.R.] stary jeden, kocioł mały do smażenia chmielu jeden, kadzi dużych mających na sobie po dwa obręcze żelaznych, dwie, kadzi małych z których na jednej obręcz żelaznej jeden dwie Skrzynie do moczenia jęczmienia jedna [--] Panew duża miedziana, do robienia piwa jedna, kocioł średni stary jeden kocioł mały stary, do smażenia chmielu jeden, kadzi dużych, mających na sobie po dwa obręcze żelazne, dwie, kadzi inniejszy pobodniesz na sobie mających po dwa obręcze żelaznych dwie⁵³.

Inwentarz z 1771/1772 r. podaje oddzielnie pomieszczenia z opisem wyposażenia (budowlanego), a dopiero w ostatniej jego części wymienia naczynia służące do produkcji piwa, nie ma mowy ani o alembikach, ani o kwaśnikach. Według tego spisu inwentarzowego w 1771/1772 r. istniały 33 browary⁵⁴, w tym dwa były skarbowe (dworskie), jeden należał do mieszczanina, prawdopodobnie jedynego chrześcijanina wśród browarników – Bieleckiego, pozostałe 30 browarów należało do Żydów⁵⁵. Jan Wąsicki twierdzi, że po upływie niespełna 30 lat, pod zarządem pruskim w 1800 r., browarów było 15, resztę (15) stanowiły gorzelnie⁵⁶. Może to świadczyć o przekształceniu się części browarów w gorzelnie lub też we wcześniejszym spisie nie wyróżniano ich, traktując je na równi z browarami. Zaistniałą sytuację można wytłumaczyć w jeszcze jeden sposób, mianowicie taki przyrost gorzelni względem browarów może wynikać ze skrupulatności urzędników Kamery Pruskiej, dokonujących spisu rzemieślników białostockich.

Wnioskując z powyższego, można stwierdzić, że największą grupą narodowościową zajmującą się browarnictwem byli Żydzi, którzy posiadali 90% ogółu browarów. Sądząc po zapisach w inwentarzu z 1771/1772 r., były to browary o niedużej wydajności, zazwyczaj małe przydomowe drewniane manufaktury, które są opisane w następujący sposób: „od Rynku kromik [niedaleko – J.R.] dalej spichlerzyk

⁵³ AGAD Archiwum Roskie, sygn. 122, k. 51–52.

⁵⁴ Ibidem; A. Oleksicki, *Socjotopografia Białegostoku w XVIII wieku w świetle inwentarza miasta z 1771/1772 i planu Beckera z 1799*, w: *Studia i materiały do dziejów miasta Białegostoku*, t. 4, red. H. Majecki, Białystok 1985, s. 47, 51; por. M.J. Lech, op. cit., s. 142.

⁵⁵ A. Oleksicki, *Socjotopografia*, s. 47.

⁵⁶ J. Wąsicki, *Pruskie opisy miast polskich z końca XVIII wieku. Departament białostocki*, Poznań 1964, s. 51–52.

dranicami kryty. Ku Zatylniej ulicy browar pod dranicami i studnia z żurawiem, oparkowania [ogrodzenia – J.R.] w tyle żadnego nie masz”⁵⁷. I jeszcze inny fragment:

od Tylnej ulicy po lewej stronie browar stary i drwalnia dranicami kryte studnia z żurawiem, poprzek tego podwórza spichlerz nowy z wystawką dranicami kryty, przy którym stajnia na prawej zaś stronie spichlerzyk stajenka i komórka dranicami kryte⁵⁸.

Największe skupisko tych małych browarów żydowskich odnotowano przy ulicach: Browarnej, Suraskiej i Zatylniej nad Rowem⁵⁹.

Zastanawiające jest, że w obu inwentarzach nie wspomina się nic o urządzeniach do mielenia słodu! Prawdopodobnie po obróbce ziarna – słodowaniu i późniejszym wysuszeniu transportowano sól do dalszej obróbki – mielenia, poza browar, do któregoś z młynów dworskich, być może do młyna wołowego lub dużego przy stawie pałacowym. Sytuacja ta zmieniła się między rokiem 1771 a 1802. W weryfikacji inwentarzy wymieniany jest orfowy⁶⁰ młynek do słodu, co świadczy, że produkcja musiała być na tyle duża, iż nie opłacało się transportować słodu w celu zmielenia poza browar, a przerabiano go na miejscu⁶¹.

Browary powstawały nie tylko w samym Białymstoku, lecz umiejscawiano je także we wszystkich miastach podlaskich, których właścicielką była Izabela Branicka. Znajdowały się m.in. w Choroszczy i Tykocinie. Według zapisków były to nowo wybudowane obiekty: „w Choroszczy z całym zabudowaniem nowo wymurowany. W Tykocinie browar skarbowy de nowo erygowany i naczynie do niego przysposobione”⁶². Istniała jeszcze gorzelnia w Trzywieży w Puszczy Ładzkiej, o której wspomina w swojej pracy Alina Sztachelska-Kokoczka⁶³. Nadmienia

⁵⁷ AGAD, Archiwum Roskie, sygn. 122, k. 84v.

⁵⁸ Ibidem, k. 88.

⁵⁹ Oleksicki podaje nazwę ulicy Zatylniej nad Rowem, ale na planie Beckera, a konkretnie kopii wykonanej przez J. Glinkę, taka ulica nie występuje. Prawdopodobnie chodzi tu o ulicę Zatylną [Podłużną] Drugą, co by zgadzało się ze wspomnianą lokalizacją nad strumieniem.

⁶⁰ Prawdopodobnie chodzi tu o orfowanie – inaczej czyszczenie zboża tudzież słodu. Zapewne młynek ten miał podwójne zadanie – oczyszczenie z osuszonych korzonków powstałych w czasie słodowania ziarna, które są niepożądane w dalszym procesie produkcji piwa i późniejsze zmielenie, ześrutowanie słodu.

⁶¹ AGAD, Archiwum Białostockie Branickich, sygn. 36, k. 78.

⁶² Ibidem, k. 127.

⁶³ A. Sztachelska-Kokoczka, *Magnackie dobra Jana Klemensa Branickiego*, Białystok 2006, s. 116 – nie można przenieść całkowicie danych z pracy A. Sztachelskiej-Kokoczki na ni-



II. 1. Plan Białegostoku G. Beckera z 1799 r., opracowany przez J. Glinkę z zaznaczonymi browarami

Źródło: http://szlak.uwb.edu.pl/pobierz/plan_beckera.jpg (dostęp: 11.06.2019).

ona, iż istniały browary przy folwarkach: białostockim, dojlidzkim (wcześniej już wspomniany), sobolewskim (nawet dwa, chociaż w spisie inwentarzowym z 1802 r. figuruje tylko jeden: „browarek z dyłow w węgiel lat 10-ciu wybudowany dranicami kryty w którym kocioł wmurowany wartości tal. 180 do grzania wody na parzenie plew dla wołów”⁶⁴). Analizując archiwalia z zasobów AGAD dotyczących Białegostoku i okolic, nasuwa się wniosek, iż pod koniec XVIII w. następowała centralizacja produkcji piwa i wódki w browarach i gorzelniach skarbowych. Przykładem takim może być zarówno połączenie produkcji piwa i gorzałki w browarze białostockim nowym, jak i wybudowanie podobnych obiektów w Choroszczy i Tykocinie. Przed rokiem 1772 Tykocin posiadał 23 browary, które były umiejscowione w samym mieście, natomiast na 22 wsie hrabstwa przypadały tylko cztery browary⁶⁵. Istniały także pomniejsze browary żydowskie, ulokowane przy karczmach wiejskich dóbr białostockich.

Słodownie nierozzerwalnie związane były z browarami. W browarach skarbowych mieściły się one w tym samym kompleksie budynków, co browar. Natomiast browary pomniejsze, przeważnie żydowskie, prawdopodobnie korzystały ze słodów produkowanych w wyspecjalizowanych zakładach, przeznaczonych tylko i wyłącznie do ich wytwarzania. W inwentarzu wymieniono pięć tego typu miejsc: cztery z nich znajdowały się na przedmieściu Suraskim i jedna na Zatylniej Podłużnej Drugiej. Natomiast A. Oleksicki wymienia sześć takich zakładów, z których cztery sąsiadowały bezpośrednio z browarami⁶⁶. Dziwi tak mała liczba słodowni, wytłumaczeniem tej sytuacji może być fakt, iż w inwentarzu często przy opisie browarów wymieniane są słodownie, w których browarnicy produkowali słód na swoje potrzeby, zmniejszając w ten sposób koszty własne produkcji. Wyprodukowane słody najprawdopodobniej były przerabiane w miejskich młynach należących do dworu.

Zdolności produkcyjne browaru białostockiego skarbowego nowego

Określenie rzędu produkcji ówczesnych browarów białostockich w skali rocznej obarczone jest dużym błędem. Wynika to z tego, iż mało jest wiarygodnych

niejszą pracę z powodu wcześniejszego okresu chronologicznego jej publikacji, dane te są przytaczane dla nakreślenia złożoności i ogromu problemu związanego z opisaniem całości produkcji alkoholi i ich późniejszej redystrybucji w dobrach białostockich.

⁶⁴ AGAD, Archiwum Roskie, Archiwum Rodzinno-Majątkowe, sygn. 36, k. 16.

⁶⁵ A. Oleksicki, *Socjotopografia*, s. 48.

⁶⁶ Ibidem.

źródeł podających rząd produkcji podlegającej opodatkowaniu podatkiem czo-powym⁶⁷. Takimi źródłami są dokumenty opisujące propinację skarbową Izabeli Branickiej, znajdujące się w AGAD, w zespole Archiwum Roskiego⁶⁸. Uchwycenie pozostałej produkcji browarów będących w rękach żydowskich praktycznie jest niemożliwe i opierać się może jedynie na szacunkach. Ewentualnie można spróbować użyć metody przeliczenia kwot arendy propinacyjnej wykupywanej przez kahał białostocki od Branickiej na zdolności produkcyjne poszczególnych browarów żydowskich, rozlokowanych w mieście i okolicznych wsiach. Nie zobrazuje nam to oczywiście rozbitcia produkcji na poszczególne trunki, tylko może ogólnie przybliżyć ogół produkcji, za który musiano się rozliczać ze skarbem dworskim Branickiej.

Piwo

Pierwszą metodę możemy określić mianem „pojemnościowej”. Podstawą obliczania wielkości produkcji piwa za pomocą tej metody są rozmiary naczyń używanych do warzenia piwa, będących na wyposażeniu browarów, a także czas potrzebny na „wybicie” jednej warki piwa, pomniejszony o czas nieefektywny wynikający z niedziel i świąt kościelnych, czyli mówiąc współczesnym językiem – czas wolny od pracy. Czas potrzebny do wybicia jednej warki za pomocą stosowanej wówczas metody wahał się od 16 do 20 godzin⁶⁹! Dla uśrednienia wyników przyjmijmy czas ok. 18 godzin. Następnym krokiem jest określenie pojemności kotłów warzelnianych, będących na wyposażeniu browarów skarbowych, co niestety nastręcza pewne trudności, ponieważ komisarze spisujący wyposażenie browarów nie byli precyzyjni, używając do określenia pojemności kotłów określeń: „duży”, „średni” czy też „mały”. Nie znając wielkości kotłów, w które były wyposażone browary dworskie, nie możemy dokładnie wyliczyć ich wydajności metodą „pojemnościową”, ale szacunkową wydajność już tak. Spróbuję wyliczyć produkcję maksymalną dla białostockiego browaru dworskiego nowego o dwóch kotłach, przy założeniu, że w tym czasie nie gotowano „brahi” na gorzałkę. Zakładając, że dni „roboczych” w roku 1794 było 250, to:

⁶⁷ Więcej na temat tego podatku: K. Boroda, *Geografia historyczna Królestwa Polskiego w XVI wieku*, IBNDKE, Białystok 2016, s. 50–54.

⁶⁸ AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640.

⁶⁹ J. Sroczyński, *Nowy Piwowar czyli teoretyczno-praktyczna sztuka wyrabiania rozmaitych gatunków piwa angielskiego i sławniejszych trunków słodowych tudzież nowo wynalezionych rodzajów piwa w większej i mniejszej ilości*, Warszawa 1821, s. 76.

- $250 \text{ dni} \times 24 \text{ h} = 6000 \text{ h}$;
- $6000 \text{ h} : 18 \text{ h}$ (czas wybicia 1 warki) = ok. $333,3^{70}$ warek rocznie z 1 kotła;
- $333,3 \text{ warek} \times 2 \text{ kotły} = 666,6 \text{ warek/rok}$;
- $666,6 \text{ warek} \times 942,5 \text{ l}$ (poj. jednej warki) = $630270,3 \text{ l}$ piwa rocznie;
- $630270,3 : 100 \text{ (hl)} = 6302,7 \text{ hl}$ piwa rocznie z jednego browaru (przy założeniu, że w obu kotłach warzelnianych produkowano piwo).

Jeżeli założymy, że w jednym kotle gotowano piwo, a w drugim „brahę” na gorzałkę, to: $6302,7 \text{ hl} : 2 \text{ kotły} = 3151,35 \text{ hl}$ piwa rocznie z jednego kotła.

Używając drugiej metody, powiedzmy – „surowcowej”, opartej na ilości zużytego jęczmienia do wyprodukowania konkretnej ilości piwa, zakładając, że zboże to zostało przerobione na słód, a następnie na piwo lub gorzałkę w browarze (zarazem gorzelnii, jak to miało miejsce w browarze białostockim skarbowym nowym). Szacunkowo przybliży nam to skalę produkcji w manufakturach produkujących piwo u schyłku XVIII w.

Korzystając z rachunków przedstawionych Izabeli Branickiej przez komisarza Lubowickiego za rok 1794⁷¹, do produkcji piwa zużyto 984 korce (przyjmujemy za miarę korce „nowe” warszawskie, co daje $70 \text{ o}60,8 \text{ kg}$) jęczmienia⁷². Z tego zboża otrzymano taką samą ilość słodu, a dało to ilość w piwie: 971 miar ($183 \text{ o}33 \text{ l}$). Wynika z tego, że z 1 korca produkowano ok. $0,685$ beczki piwa⁷³. Przyjmując, że 1 korzec jest równy w przybliżeniu $71,2 \text{ kg}^{74}$, a miara = $188,5 \text{ l}^{75}$, można już próbować oszacować proporcję słodu do piwa w produkcji browarów. Idąc tym tropem i zgodnie z wcześniejszymi założeniami odnośnie do przeliczników miar stosowanych w Białymstoku w XVIII w., wyliczam roczną produkcję.

Wiedząc, że w 1794 r. zużyto jęczmienia do produkcji piwa 984 korce, wyliczamy, ile na korzec przypada kilogramów:

⁷⁰ Takie założenie ilości wybitych warek przyjmuje się za prawdopodobne ze względu na liczbę (2 szt.) posiadanych naczyń (kisztochów) do wychładzania brzezki przed zadaniem drożdży, co nawet hipotetycznie mogło jeszcze zwiększać hipotetycznie produkcję.

⁷¹ AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640, k. 213.

⁷² Być może chodzi tu o korzec skarbowy warszawski, 1 korzec skarbowy warszawski = $120,605 \text{ l}$; por. I. Ihnatowicz, A. Biernat, *Vademecum do badań nad historią XIX i XX wieku*, Warszawa 2003, s. 48, tab. 25. Komisarz Lubowicki opisuje Izabeli Branickiej w swojej korespondencji problem z miarami w Białymstoku; AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, zespół nr 336, sygn. LXIV/92, k. 104–105.

⁷³ Tu chodzi prawdopodobnie o miarę wyrażoną w beczkach, 1 beczka staropolska = $271,36 \text{ l}$; I. Ihnatowicz, A. Biernat, op. cit., s. 48, tab. 26.

⁷⁴ Wyliczenia własne na podstawie danych zaczerpniętych ze strony internetowej: <https://rolniczy.wordpress.com/2011/01/08/57/> (dostęp: 11.06.2019).

⁷⁵ AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, zespół nr 336, sygn. LXIV/92, k. 212–213.

- 1 korzec = 114,98 l zboża⁷⁶: 1,615 uśredniony współczynnik gęstości dla suchego ziarna jęczmienia. Daje nam to jęczmienia 71,2 kg;
- Zamieniamy jednostki miar z korca na kg, mnożąc ilość korców jęczmienia przez masę 71,2 kg (masa objętości 1 korca);
- $984 \text{ korce} \times 71,2 \text{ kg} = 70060,8 \text{ kg}$ (70,06 t).

Mając ustaloną wartość dla jednej miary (188,5 l), możemy ustalić, ile wyprodukowano piwa w litrach, wiedząc, że w 1794 r. wyprodukowano 971 miar piwa;

- wyliczamy teraz ilość piwa w litrach wyprodukowaną w 1794 r.;
- $971 \text{ miar} \times 188,5 \text{ l} = 1830,335 \text{ l} / 100 \text{ (hl)} = 1830,335 \text{ hl}$;
- uzyskano roczną kwotę produkcji dla browaru białostockiego w ilości piwa = 1830,335 hl (por. tab. 2).

Można zauważyć, że różnice w obliczeniach w obydwu przypadkach znacznie od siebie odbiegają. Według metody „pojemnościowej” można stwierdzić, zakładając, że produkcja odbywa się tylko w jednym kotle, iż jest ona niemal dwukrotnie wyższa niż ta obliczona metodą „surowcową” (3142 hl : 1830,335 hl – proporcja 1,71 : 1).

Lata 1792–1794 był dla Polski niespokojne, czasem wojny polsko-rosyjskiej i insurekcji kościuszkowskiej, czego wynikiem był w roku 1795 trzeci rozbiór Polski, i zapewne znacząco odbiło się to na produkcji browarów białostockich, z powodu problemów z dostawą surowców, zniszczenia w majątku lub nałożonych kontrybucji.

Potwierdzenie problemów produkcyjnych spowodowanych tymi dwoma działaniami zbrojnymi znajdziemy w korespondencji komisarza białostockiego Michała Lubowickiego, który opisuje przejście wojsk rosyjskich przez Białystok. Rosjanie pod dowództwem generała Denisowa⁷⁷ wkroczyli do miasta w piątek 13 lipca 1792 r. ok. godziny piętnastej 1792 roku w sile 1000 żołnierza. Najpierw „przyszli Kozacy, a za nimi nadciągnął generał Denisow z strzelcami, dragonami i karabinierami z dwoma 6 funtowymi armatami”⁷⁸. Armia rosyjska poczyniła duże szkody we włościach białostockich, sobolewskich i choroskich, wypasając paszę dla bydła i nakładając duże kontrybucje wojenne w postaci furazu na mące

⁷⁶ Problem ze stosowaniem miar w dobrach białostockich opisuję szerzej w artykule: J. Roszko, *Sprzedaż alkoholi w karczmach i szynkach białostockich pod koniec XVIII wieku*, „Studia Podlaskie” 2021, 29, s. 88–89.

⁷⁷ Lubowicki ma na myśli prawdopodobnie generała Fiodora Denisowa, który walczył w wojnie polsko-rosyjskiej w 1792 r. Mniej prawdopodobne jest, że był to jego bratanek Adrian.

⁷⁸ AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, sygn. LXIV/92, k. 126.

i krupach. Nie oszczędziła też włościan, od których pobierano spyzę. Częściowo udało się zmniejszyć Lubowickiemu wielkość kontrybucji z 50 beczek mąki żytniej na 48 i kilku beczek krup kosztem prezentów z piwnicy I. Branickiej danych generałowi i oficerom. W ciągu niedzieli i poniedziałku przybyło niemal 10 tys. Rosjan i 40 armat, pojawił się też generał Kreczetnikow z innymi generałami, co jeszcze w większym stopniu pogorszyło sytuację⁷⁹.

Według Zbigniewa Kuchowicza stosunek ziarna do wyprodukowanego piwa wynosił 100 kg na 400 l piwa⁸⁰ (proporcja 1 : 4), którą można przyjąć jako racjonalną w okresie od XVI do XVIII w. Pokrywa się to z moimi wyliczeniami (proporcja 1 : 4,1 zob. tab. 2) dla danych z białostockiego browaru dworskiego. Różnica może wynikać z rodzajów produkowanych piw – białego i dubeltowego. Bo czym większy udział piwa lepszej jakości, o większej zawartości ekstraktu, tym więcej jęczmienia trzeba do jego wyprodukowania (zob. tab. 3). Kuchowicz mógł przyjąć do wyliczeń większy udział piw ordynaryjnych w ogólnej produkcji browaru, co może znacząco wpływać na współczynnik proporcji.

Koszty produkcji

Poniżej zamieszczam zestawienie produkcji browaru skarbowego dla Białegostoku z wyszczególnieniem użytego jęczmienia i wyprodukowanego z niego piwa, co miało na celu obliczenie hipotetycznych kosztów produkcji (zob. tab. 1 i 2). Podczas eksploracji zasobu Archiwum Roskiego – Korespondencji natrafiłem na zasób z zestawieniami wpływów i kosztów propinacji białostockiej. Pomimo iż jest on bardzo dobrze zachowany, to niestety posiada luki czasowe. Dużo problemów nastręczyło skompilowanie pełnego okresu rozliczeniowego dla roku 1796, który jako jedyny jest najbardziej kompletny z wyjątkiem dwóch miesięcy – marca i kwietnia. Lukę tę, dla zachowania wiarygodności obliczeń, uzupełniłem podobnymi miesiącami z roku następnego, tj. 1797. Nie jest to najlepszy sposób operowania danymi, ponieważ miesiące w ciągu dwóch lat mogą się bardzo różnić między sobą, ale przynajmniej oddana zostanie sezonowość produkcji, ponieważ na ten czas przypada zarówno przednówek, jak i Święta Wielkanocne.

⁷⁹ Ibidem, k. 126–128.

⁸⁰ Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie: XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 39; por. A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, s. 188.

Tabela 1. Zestawienie wielkości produkcji browaru białostockiego nowego za 1794 r.

Rok	Rodzaj piwa			Ilość jęczmienia zużytego do produkcji (korce)	Ilość jęczmienia zużytego do produkcji (kg)	Ilość piwa (miary)	Suma piwa (miary)	Ilość piwa (l)	Suma piwa (l)	Proporcja słoðu/piwa (sumaryczna bez wyszczególniania na gatunki)	Koszt jednostkowy (zł)	Cena zł za litr/kg	Cena z rozbiciem na gatunki piwa (zł)	Sumaryczna cena piwa (zł)
	piwo białe	piwo dubeltowe	piwo ordynaryjne											
1794				984	75679,14	70 350 551	971	13 195 65 975 103 863,5	183033,5	0,413472	36 24 12	0,190678 0,127119 0,063559	2520 8400 6612	17 532

Źródło: AGAD, Archiwum Roskie, Akta Rodzinno-Majątkowe, sygn. 640, k. 46.

Tabela 2. Wielkość i koszty produkcji w browarze skarbowym nowym w 1793 r.

Rok	Rodzaj piwa/ surowce/robocizna	Ilość jęczmienia/ chmielu (kg)	Ilość piwa (l)	Proporcja słoðu/piwa z uwzględnieniem gatunków	Proporcja słoðu/piwa (sumaryczna bez wyszczególniania na gatunki)	Koszt jednostkowy (złp)	Jednostka miary w źródle	Cena złp za litr/kg	Suma za całość piwa (złp)	Cena jęczmienia w rozbiu na gatunki (złp)	Całość (złp)	Zysk brutto (cena piwa – koszt jęczmienia, chmielu, robocizny) Z(złp)	Koszt brutto produkcji piwa bez rozbicia na gatunki (złp/l)
1793	Piwo białe	17 843,05	29 218	1,64	2,42	36	miara	0,19	5580	2557	29 532	12 037,50	0,06
	Dubeltowe	56 220,99	118 755	2,11		24	miara	0,13	15 600	8043			
	Póldubeltowe	40 608,32	130 065	3,20		12	miara	0,06	8352	5809			
	Jęczmien (sumarycznie)	114 672,36	-	-	-	11	korzec	0,15	-	-	16 409	-	-
	Chmiel	1037,36	-	-	-	8	kamień	0,62	-	-	640	-	-
	Robocizna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	445,50	-	-
	Suma wszystkich kosztów	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17 495	-	-

Źródło: AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640, k. 42, 142.

Koszt wytworzenia obliczony został na przykładzie produkcji piwa, które stanowi zdecydowaną większość ówczesnego wytwórstwa. Do policzenia kosztów uwzględniłem surowce (jęczmień i chmiel), robociznę, na którą składa się płaca pisarza browarnego, mistrza browarnego, piwowarów i pacholców. Doliczona została płaca częściowa młynarza wołowego, który najprawdopodobniej pracował na miejscu w browarze. Nie uwzględniłem podatków – czopowego i ceł, które występują w źródle jako pruskie i polskie, z powodu niemożliwości rozdzielenia ich kwotowo na produkcję i import. Wielkość podatku czopowego odpowiada mniej więcej kwocie robocizny, co pozwoli na pominięcie rozbijania tych kwot między poszczególne człony propinacji. Z tego samego powodu pominąłem koszty transportu, który występuje pod jedną pozycją, dla ekspediowania trunków pomiędzy szynkami, a także sprowadzanie wina z Królewca⁸¹. Nieujęte zostały także koszty opału, który dostarczany był do browaru z lasów prywatnych Branickiej na zasadzie pańszczyzny sprzężajnej, chociaż I. Branicka wzmiankuje w swoich zaleceniach kierowanych do M. Lubowickiego następująco:

8^{go} Gdy zajdzie w rachunkach propinacyjnych, wielki wydatek na drwa, aby i w tym i taniej dogodzić potrzebie i ulżyć wydatkom, w części przez ekonomikę, w części przez wczesne zakontraktowanie, ułoży się naprzód JPan Lubowicki Komisarz z P. Korynskim, wiele ten i w jaki sposób dostarczyć drew z lasu mojego pańszczyzna bojarską obowiązuje się, i ten układ zdeterminowany dla pewności, na czym będzie można polegać, ma być mojej bytności niezwłocznie uczyniony i podpisany!

Po wtóre, pomiarkuje JP. Komisarz, czyli nie można będzie o resztę drew, jakoowego zyskownego uczynić kontraktu ogólnie; mówią, że i z Lasów Królewskich mają drwa przedawć?

Po trzecie, trzeba, aby skład na drwa był determinowany pod zamknięciem, bo tak wydatek onego, będzie mógł być do proporcji i potrzeby, uregulowany⁸².

Koszt jednostkowy wyprodukowania 1 l piwa jest wartością uśrednioną dla wszystkich trzech rodzajów piwa wyszczególnionych w tabeli i wyniósł 0,06 zł/l. Analizując tabelę 1, można zauważyć, iż piwo półdubeltowe produkowane było

⁸¹ Sprowadzaniu wina do Białegostoku zajmował się niejaki p. Szezyba, który regularnie udawał się po nie do Królewca; AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, sygn. LXIV/92, k. 154.

⁸² AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640, k. 10.

po kosztach, w stosunku 0,06 : 0,06 zł/l (1 : 1). Zarazem odwracając analizę, otrzymujemy różnicę w kosztach jednostkowych na gatunek, z którego wynika:

- ażeby wyprodukować 1 l piwa białego należało wydać na jego produkcję więcej o 0,13 złp/l;
- analogicznie dla piwa dubeltowego różnica wynosi 0,06 zł/l;
- najtańsze jest piwo półdubeltowe, którego koszty równoważą się z zyskiem ($0,06 - 0,06 \text{ zł} = 0$), co świadczy, że producent nie musiał do niego dokładać.

Zestawienie tych dwóch wartości obrazuje porównanie średnich kosztów do najniższego cenowo piwa. Inaczej mówiąc, wyliczając koszty produkcji proporcjonalnie do każdego z gatunków, otrzymalibyśmy rzeczywisty koszt przypisany poszczególnym gatunkom piw. Według powyższych obliczeń trzy razy droższym w produkcji było piwo białe, a dwukrotnie piwo dubeltowe. Stosunki słodu do piwa są następujące: 1 : 3,2 (piwa półdubeltowego), 1 : 2,11 (piwa dubeltowego) i 1 : 1,64 (piwa białego), przy uśrednionej proporcji 1 : 2,4, co może świadczyć o wysokiej jakości piwa białostockiego, o której to wspomina A. Sztachelska-Kokoczka w swojej pracy⁸³. Natomiast w roku 1794 ta proporcja wyniosła 1 : 41, ale tu prawie dwukrotną przewagę miało piwo ordynaryjne⁸⁴ (zob. tab. 2.), które można porównać do cienkusa o mniejszej zawartości ekstraktu i alkoholu.

Tabela 3. Hipotetyczna ilość wyprodukowanego piwa z 100 kg słodu

Rodzaj piwa	Ilość słodu (kg)	Współczynnik wydajności (słodu/piwa)	Cena (złp) za (l)	Ilość piwa (kg słodu × współczynnik wydajności) w litrach
Piwo białe	100	1,64	0,19	162
Piwo dubeltowe		2,11	0,13	211,22
Piwo półdubeltowe		3,20	3,2	320,3

Źródło: opracowanie własne na podstawie: AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640, k. 46.

Na koszty produkcji składają się następujące czynniki:

- cena surowców użytych do produkcji alkoholu, w naszym przypadku będzie to jęczmień przy piwie i żyto przy gorzałce (cena zboża jest zmienna, a jej najwyższa wartość przypadała na przednówek, aż do pierwszych omłotów, analogicznie najniższa – zaraz po zbiorach);

⁸³ A. Sztachelska-Kokoczka, op. cit., s. 124.

⁸⁴ Zapewne piwo ordynaryjne jest tożsame z piwem półdubeltowym, wyszczególnianym w zestawieniu z roku 1793.

- komponenty, przyprawy – przy piwie chmiel, przy gorzałce cukrowej – cukier, a przy likierach – skórki owoców cytrusowych, korzenie itp.;
- robocizna pisarza, mistrza browarniczego, piwowarów, młynarza i pacholców, chmielarza;
- obciążenia podatkowe (czopowe, cła, inne podatki specjalne);
- transport z miejsca produkcji do miejsca sprzedaży;
- energia (tu cena drewna i koszty z tym związane).

Poniżej zamieszczam tabelę z wyszczególnionymi kosztami, jakie udało się odnaleźć w źródłach będących w moim posiadaniu (tab. nr 4).

Po wykonaniu obliczeń okazało się, że do wyprodukowania 295,32 hl piwa, 219,18 hl gorzałki i 18,96 hl miodu pitnego, (533,46 hl produktu), których wartość wynosiła 53 346 złp, koszty wyprodukowania stanowiły 36% (19 324 złp). Zysk wyniósł 34 022 złp w skali roku, tyle powinno wpłynąć z propinacji do kasy skarbowej dworu białostockiego. Całkowity udział kosztów w produkcji propinacyjnej trunków wyniósł w tym wypadku 56,8%.

Podczas liczenia kosztów nie dodawałem kosztu energii potrzebnej do wyprodukowania tej ilości alkoholu z tego prostego powodu, iż browar był zaopatrywany w drewno z prywatnych lasów Izabeli Branickiej, do którego pozyskania i transportu wykorzystano pańszczyznę bojarską, o czym jest mowa w zaleceniach Branickiej wydanych M. Lubowickiemu, komisarzowi białostockiemu, o czym była mowa wcześniej⁸⁵.

Ten zestaw kosztów nie uwzględnia nakładów na uprawę i obróbkę chmielu (w analizowanym przypadku mamy zakupiony chmiel), a wiemy, że uprawa taka znajdowała się na pewno w folwarku wysokostockim⁸⁶. W ogrodach folwarków sobolewskiego i dojlidzkiego uprawiano także anyż potrzebny do produkcji anyżówki⁸⁷, który pozyskiwany z własnych upraw (podobnie jak w wypadku chmielu) mógł obniżyć koszty wytwarzania.

Wzór na koszt produkcji: $U_k = (K_p : W_g) \times 100$ – gdzie:

U_k (%) – udział kosztów

K_p – koszty produkcji = 19 324 złp

W_g – wyrób gotowy = 34 022 złp

U_k (%) = $(19\,324 : 34\,022) \times 100 = 0,567985 \times 100 = 56,798\%$

⁸⁵ AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygn. 640, k. 7–11.

⁸⁶ A. Sztachelska-Kokoczek, op. cit., s. 122.

⁸⁷ Ibidem.

Tabela 4. Koszt produkcji alkoholu w 1793 r. w browarze białostockim skarbowym, nowym

Koszty produkcji alkoholu w dobrach białostockich I. Branickiej w roku 1793				
Rodzaj kosztu		Kwota poniesiona (złp.)	Produkcja (l)	Kwota (złp.)
Zboża	jęczmień	16 410	Piwo	
	żyto	842	białe	5580
Dodatki	chmiel	640	dubeltowe	15 600
	cukier	279	półdubeltowe	8352
	anyż	329	Gorzałki	
	skórka pomarańczowa	10	ordynaryjnej	20 985
	korzeń fiołkowy	12	cukrowej	933
Robocizna	pisarz browarny	115	Miód pitny	
	majster browarniany	66	biały	1026
	parobkom browarnym	233	krasny	870
	młynarzowi wołowemu	31		
Podatki	czopowe	357		
Suma kosztów		19 324	Suma produkcji	53 346
Produkt gotowy (produkcja – koszt) w (złp.)		34 022	Udział kosztów (%)	56,80%

Źródło: opracowanie własne na podstawie: AGAD, Archiwum Roskie, Akta osobisto-rodzinne i majątkowo-prawne, sygnatura 640.

Gorzałka

Alina Sztachelska-Kokoczka wspominała o możliwości istnienia produkcji gorzałki w browarach i po części miała rację, przynajmniej w odniesieniu do okresu zawierającego się pomiędzy spisami inwentarzy z 1771 i 1802 r. oraz późniejszego, gdzie inwentarz z marca 1802 r. wspomina „o alembikach małych”, „trąbnikach do tychże”, „czapkach do tychże”. Świadczy to o tym, iż między rokiem 1771 a 1802 browar białostocki nowy wyposażony został w wyżej wymienione urządzenia i wytwarzano tam gorzałkę oraz różnego rodzaju likiery produkowane na bazie wódki. Według spisu propinacji białostockiej odnotowano niespełna 700 l takich trunków, jak: gorzałka ordynaryjna (192 l), gorzałka cukrowa (340 l), arak (139 l) i likier „niezmiernie drogi” – pod tą nazwą zapewne kryją się wówczas modne nalewki owocowe, takie jak cytrynówki, pomarańczówki itp., 6,45 zł/l dwukrotnie droższych od gorzałki cukrowej (23 l).

Gorzałkę trudniej jest wyliczyć, ponieważ proces jej wytwarzania diametralnie różni się od produkcji piwa z powodu dodatkowego procesu technologicznego – destylacji. Wiedząc, że po fermentacji „robota” ma ok. 10–12% alkoholu,

możemy szacunkowo wyliczyć wydajność z jednego kotła gorzalczanego, przy założeniu, że ten kocioł ma pojemność 942,5 l:

- posłużymy się wcześniej wyliczoną wydajnością roczną dla 1 kotła, przy produkcji piwa, która wynosiła 3151,35 hl rocznie;
- proces destylacji: $3151,35 \text{ hl „roboty”} \times 0,11 \text{ alkoholu (zawartość alkoholu w „robocie” uśredniona)} = 346,64 \text{ hl } 100\% \text{ alkoholu}$.

Z tej ilości otrzymamy odpowiednio:

- okowita: $346,64 \text{ hl} : 0,7 \text{ (70\% zawartości alk.)} = 495,2 \text{ hl}$;
- gorzałka prosta, ordynaryjna (prostka) = $346,64 \text{ hl} : 0,2 \text{ (20\% zawartości alk.)} = 1733,2 \text{ hl}$.

Miód pitny

Podobnie jak w wypadku gorzałki można założyć, że w nowym browarze skarbowym sycono miody, na co dowodem jest zapis w inwentarzu o treści: „kwaśników do robienia miodów szt. 4”⁸⁸, a chodzi tu najprawdopodobniej o kadzie, w których fermentowały miody. Spis propinacyjny z 1793 r. wspomina o dwóch rodzajach miodów produkowanych w browarze nowym skarbowym: „miodzie białym” i „miodzie krasnym”.

Tego pierwszego wyprodukowano 1893 l i sprzedano do propinacji, uzyskując kwotę 1026 złp. (0,54 złp/l). Natomiast „miodu krasnego” wyprodukowano tylko 473 l, na łączną kwotę 870 złp. (1,84 złp/l), ale obciążył on stan magazynowy browaru, ponieważ, jak wynika ze źródła, nie został sprzedany, być może musiał jeszcze „dojrzeć”. Efektem ubocznym sycenia miodów był wosk, którego uzyskano ok. 14 kg i sprzedano za kwotę 77 złp, co daje 5 zł i 15 gr za kilogram.

Wino

Niestety wina w Białymstoku nie produkowano. Niewątpliwie głównym tego powodem był „surowy” klimat, zdecydowanie niesprzyjający uprawie winorośli. Co prawda istnieją podejrzenia o próbach uprawy i tłoczenia wina w Białymstoku, o czym wspomina Martyna Bielska w swoim artykule zamieszczonym na portalu „Histmag”. Zajmować się miał tym niejaki Larosa, lecz jest to raczej legenda niż rzeczywista działalność⁸⁹. Tym bardziej że wiemy, iż na tym wzgó-

⁸⁸ Ibidem, sygn. 36, k. 121.

⁸⁹ M. Bielska, *Co pito na dworze Branickich*, <https://histmag.org/Co-pito-na-dworze-Branickich-1146/2> (dostęp: 11.06.2019).

rze lokowany był cmentarz rzymskokatolicki jeszcze za życia J.K. Branickiego. W czasach współczesnych Branickiemu słowem winiarnia określano wymiennie gorzelnie i browary, o czym informuje nas A. Sztachelska-Kokoczka⁹⁰. Podczas zarządu dobrami białostockimi przez Izabelę Branicką wino sprowadzano wyłącznie z zagranicy i w razie zakupu beczkowanego rozlewano je do butelek, ale czy rozlewanie wina z beczek do butelek można uznać za namiastkę produkcji?

Bibliografia

Źródła rękopiśmienne

- AA Białystok, Inwentarz imienia Doilid, 1629 r.
 AGAD, Archiwum Białostockie Branickich, sygn. 36.
 AGAD, Archiwum Roskie – Korespondencja, sygn. LXIV/92.
 AGAD, Archiwum Roskie, IV/10, XVII/16, CXX/7 (stara sygn.), 122 (sygn. tymczasowa, dawniej przechowywana pod nr. 82).

Źródła drukowane

- Łopatecki K., Walczak W., *Pałac Branickich w Białymstoku*, t. 1: *Inwentarze z XVII i XVIII stulecia*, cz. 1, Instytut Badań nad Dziedzictwem Kulturowym Europy, Białystok 2012.
 Sroczyński J., *Nowy Piwowar czyli teoretyczno-praktyczna sztuka wyrabiania rozmaitych gatunków piwa angielskiego i sławniejszych trunków słodowych tudzież nowo wynalezionych rodzajów piwa w większej i mniejszej ilości*, Warszawa 1821.

Opracowania

- Besala J., *Alkoholowe dzieje Polski. Czasy Piastów I Rzeczypospolitej szlacheckiej*, Poznań 2015.
 Bogucka M., *Elementy wczesnego kapitalizmu i preburżuazji w gdańskim browarnictwie XV–XVIII w.*, ZH 21, 1956.
 Bogucka M., *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV–XVII w.*, Warszawa 1962.
 Bogucka M., *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej połowie XVII w.*, Wrocław 1970.
 Bogucka M., *Z zagadnień techniki rzemiosła w Gdańsku w XVII w.*, „Studia z Dziejów Rzemiosła i Przemysłu” 4, 1964.
 Boroda K., *Geografia historyczna Królestwa Polskiego w XVI wieku*, Instytut Badań nad Dziedzictwem Kulturowym Europy, Białystok 2016.
 Ihnatowicz I., Biernat A., *Vademecum do badań nad historią XIX i XX wieku*, Warszawa 2003.
 Klonder A., *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2. połowa XVI–XVII w.)*, Wrocław 1983.
 Klonder A., *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku (produkcja – import – konsumpcja)*, Wrocław 1989.

⁹⁰ A. Sztachelska-Kokoczka, op. cit., s. 121.

- Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975.
- Lech M.J., *Dzieje Białegostoku w XVIII wieku*, w: *Studia i materiały do dziejów Białegostoku*, t. 1, Białystok 1968.
- Lewandowska-Diaz D., *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku*, Warszawa 2014.
- Lopatecki K., *O instytucji dożywocia na przykładzie małżeństwa Jana Klemensa i Izabeli Branickich*, „Krakowskie Studia z Historii Państwa i Prawa” 9, 2016.
- Lopatecki K., *Ustrój XVIII-wiecznego miasta Białystok*, „Miscellanea Historico-Iuridica” 14, 2015.
- Lopatecki K., Walczak W., *Pałac Branickich w Białymstoku*, t. 1: *Inwentarze z XVII i XVIII stulecia*, cz. 1, Instytut Badań nad Dziedzictwem Kulturowym Europy, Białystok 2012.
- Maroszek J., *Dzieje Białegostoku w latach 1547–1692*, w: *Historia Białegostoku*, red. A.C. Dobrański, Białystok 2021.
- Maroszek J., *Pięć wieków Ziemi Juchnowieckiej*, Juchnowiec Kościelny 2013.
- Maroszek J., *Ponowienie praw miejskich Białegostoku*, „Białostoczczyzna” 3, 1998.
- Maroszek J., *Rewelacyjne odkrycie nieznanych najstarszych dokumentów dla Białegostoku*, „Białostoczczyzna” 53, 1999.
- Mączak A., *Gospodarstwo chłopskie na Żuławach malborskich w początkach XVII w.*, Warszawa 1962.
- Mączak A., *Mieszkańcy Malborka w 1570 r.*, ZH 25, 1960, 3–4.
- Mączak A., *Między Gdańskiem a Sundem: studia nad handlem bałtyckim od połowy XVI do połowy XVII w.*, Warszawa 1972.
- Oleksicki A., *Białostockie tradycje browarnictwa*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Białostockiego” 1998.
- Oleksicki A., *Rozwój przestrzenny i struktura ludności Białegostoku w XVIII wieku*, w: *Studia nad społeczeństwem i gospodarką Podlasia w XVI–XVIII w.*, red. A. Wyrobisz, Warszawa 1981.
- Oleksicki A., *Socjotopografia Białegostoku w XVIII wieku w świetle inwentarza miasta z 1771/1772 i planu Beckera z 1799*, w: *Studia i materiały do dziejów miasta Białegostoku*, t. 4, red. H. Majewski, Białystok 1985.
- Roszko J., *Sprzedaż alkoholi w karczmach i szynkach białostockich pod koniec XVIII wieku*, „Studia Podlaskie” 2021, 29.
- Sztachelska-Kokoczka A., *Magnackie dobra Jana Klemensa Branickiego*, Białystok 2006.
- Wasilewski T., *Białystok w XV–XVIII w.*, w: *Studia i materiały do dziejów miasta Białystok*, Białystok 1968.
- Wąsicki J., *Pruskie opisy miast polskich z końca XVIII wieku. Departament białostocki*, Poznań 1964.
- Wyczański A., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.

Strony internetowe

- <https://histmag.org/Co-pito-na-dworze-Branickich-1146/2> (dostęp: 11.06.2019).
- <https://rolniczy.wordpress.com/2011/01/08/57/> (dostęp: 11.06.2019).
- http://szlak.uwb.edu.pl/pobierz/plan_beckera.jpg (dostęp: 11.06.2019).

Abstract

Alcohol production in the Białystok estates of Izabela Branicka at the end of the 18th century

Keywords: alcohol production, Białystok, Izabela Branicka, brewery, beer, bitters, mead, economic history

The article presents an analysis of the volume of production of alcoholic products, using the example of the New Treasury Brewery, owned by the court of Izabela Branicka, née Poniatowska, in the town of Białystok at the end of the eighteenth century. The source material analyzed refers to the years 1793–1794. This text is also an attempt to show the variety of the assortment produced at the brewery, broken down by the types of alcohol produced, as well as to calculate the cost of production and the income generated.

Translated by Stefan Kubiak