

Roll Out the Barrel

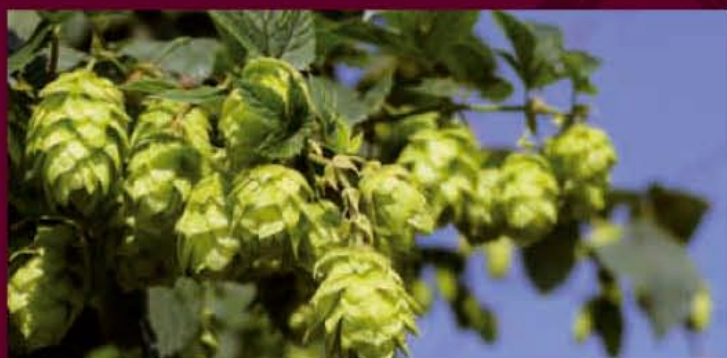
THE HISTORY OF CZECH BEER

Vyvalte sudy

HISTORIE ČESKÉHO PIVA

Roulez les Tonneaux

L'HISTOIRE DE LA BIÈRE TCHÈQUE



Hops

Chmel

Houblon

The well-known English song 'Roll Out the Barrel' is actually an adaptation of a Czech song that became popular among Allied soldiers during the Second World War. Of course, the song is about beer, the most popular low-alcohol-content drink in the world, which has been brewed for at least 10,000 years by fermenting a hopped solution containing sugars derived from starchy raw materials – in Europe, barley or wheat are used. The unwritten patron saint of all brewers is Gambrinus. According to one theory, he was John I (in Latin, 'Primus') of Brabant (1251–1294).

The first Czech breweries were established as far back as the 10th century. In the long history of Czech brewing there has even been one period of prohibition – it seems that Bishop Adalbert of Prague persuaded the Pope to impose a ban in the 11th and 12th centuries. However, after the ban was lifted, the Czechs made up for lost time, and were never to introduce such restrictions again. Quite the opposite – in the 14th century the Czech king and Holy Roman Emperor Charles IV granted brewers equal status with wine-makers.

Today, the Czech Republic continues its proud, centuries-old tradition, brewing excellent beers that have gained worldwide renown. The Czechs also consume the largest volume of beer per head of any country in the world (160 litres per person per year).



The mythical king Gambrinus, patron saint of brewers

Mytický král Gambrinus, patron pivovarníků

Le mythique roi Gambrinus, patron des brasseurs

„Vyvalte sudy“ je anglická verze původní české písničky „Škoda lásky“, populární mezi spojeneckými vojáky za druhé světové války. Týká se samozřejmě piva – nejoblíbenějšího nízkoalkoholického nápoje na světě, který se vyrábí již nejméně 10 000 let kvašením ochmeleného cukernatého roztoku ze škrobnatých surovin, v Evropě zejména z ječmene nebo pšenice. Nepsaným patronem všech pivovarníků je Gambrinus, podle jedné z teorií brabantský panovník Jan I., tj. „Primus“ (1251–1294).

První české pivovary byly zakládány již v 10. století našeho letopočtu. V dlouhé historii českého piva se sice najde i období údajné prohibice, kterou si na papeži vymohl zřejmě pražský biskup sv. Vojtěch v 11. až 12. století, ale Češi si to později řádně vynahradi-li a žádné podobné omezení již nikdy nezavedli. Ba naopak, císař Svaté říše římské a český král Karel IV. zrovnoprávnil ve 14. století pivovarníky s vinaři.

Dnešní pokračovatel staletých tradic – Česká republika – nadále vyrábí vynikající pivo světové kvality a navíc drží i celosvětový primát v jeho spotřebě (160 litrů na osobu ročně).



« Roulez les Tonneaux » est la version anglaise d'une chanson populaire d'origine tchèque chantée par les soldats alliés pendant la deuxième guerre mondiale (« Frida Oum Papa »). Elle concerne, bien sûr, la bière – la boisson en faible teneur d'alcool préférée dans le monde, qui se fabrique depuis au moins 10 000 ans par fermentation d'une solution sucrée au houblon, issue de matières fermentées, particulièrement en Europe à partir de l'orge ou du blé. Le patron non officiel de tous les brasseurs est Gambrinus, selon une certaine version, c'était le souverain du Brabant, Jean I^{er} appelé « Primus » (1251–1294).

Les premières brasseries tchèques furent créées dès le 10^{ème} siècle de notre ère. Toutefois, dans la longue histoire de la bière tchèque se trouve également une période de prohibition, qui fut sollicitée probablement aux 11^{ème} et 12^{ème} siècles par Saint-Adalbert, évêque de Prague. Plus tard, les Tchèques la compensèrent largement en n'appliquant plus jamais une telle restriction. Bien au contraire, Charles IV, empereur de l'Empire romain et roi de Bohême, éleva les brasseurs au rang de viticulteurs au 14^{ème} siècle.

La République tchèque – continuateur actuel de traditions centenaires – produit toujours une bière excellente de qualité mondiale et détient de plus la première place au monde pour sa consommation (160 litres par personne et par an).



Czech beer conquers the world

The Czech Republic is one of the world's ten largest exporters of premium beer. Brands such as Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen and many others are exported to over 50 countries throughout the world. The biggest export customers are Germany, Great Britain and the USA. Another traditional export item is equipment for microbreweries, with companies such as ZVU Potez, Pacovské strojírný, B-Kontakt, Destila Brno and others continuing in the Czech tradition of manufacturing brewing equipment.

The Czech Republic is also a producer of high-grade malt and hops. The outstanding quality of these essential raw materials is due to the experience and artistry of the growers as well as the unique climatic conditions that provide a perfect environment for cultivating hops (in the Žatec/Saaz region) and barley (in the Haná region).



České pivo dobývá svět

Česká republika patří mezi deset největších světových exportérů kvalitního piva. Značky jako Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen a mnohé další se vyvázejí do více než 50 zemí všech kontinentů. Největšími odběrateli jsou Německo, Velká Británie a USA. Tradičním exportním artiklem jsou i minipivovary, které navazují na tradici malých výrobců pivovarů, jako jsou ZVU Potez, Pacovské strojírný, B-Kontakt, Destila Brno a další.

Česká republika vyrábí též kvalitní slad a chmel. K vysoké úrovni těchto nenahraditelných pivovarských surovin patří vedle zkušeností pěstitelů i nenaPodobitelné klimatické podmínky, nutné pro pěstování chmele (oblast Žatec) a sladovnického ječmene (oblast Haná).

Barley germination

Klíčení ječmene

Germination de l'orge

Soaking barley

Smáčení ječmene

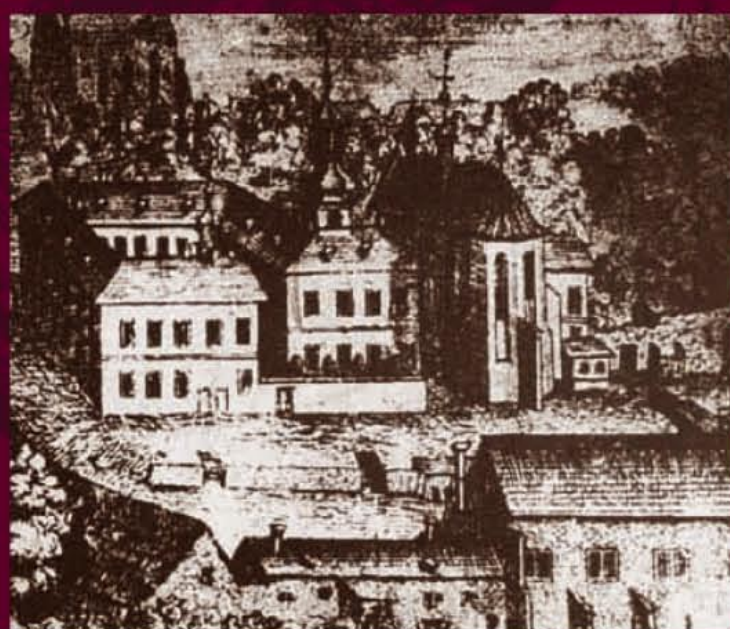
Trempage de l'orge

La bière tchèque à la conquête du monde

La République tchèque fait partie des dix plus grands exportateurs mondiaux de bière de qualité. Des marques telles que Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen et bien d'autres sont exportées dans plus de 50 pays sur tous les continents. Parmi les plus grands clients, il y a l'Allemagne, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. A notre traditionnel article d'exportation, il faut ajouter également les mini-brasseries, qui renouent avec la tradition des petits fabricants : des brasseries telles que ZVU Potez, Pacovské strojírný, B-Kontakt, Destila Brno et autres.

La République tchèque produit aussi du malt et du houblon de qualité. A la haute qualité de ces ingrédients irremplaçables pour brasser, on compte non seulement l'expérience de agriculteurs, mais aussi des conditions climatiques uniques, nécessaires à la culture du houblon (région de Žatec) et de l'orge de malt (région de Haná).





Břevnov Monastery near Prague

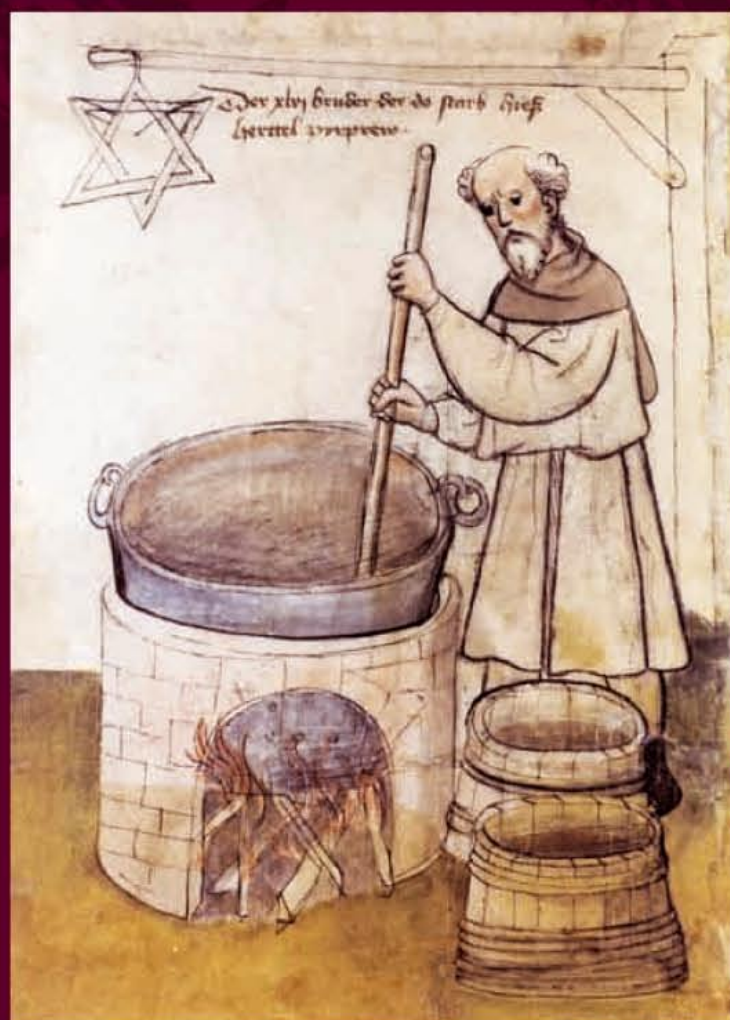
Břevnovský klášter nedaleko Prahy

Couvent de Břevnov près de Prague

The beginnings of brewing in the Czech lands in the early Middle Ages, the first Bohemian breweries in monasteries and ecclesiastical chapters

Czech brewing was given its first impetus by the foundation of monasteries in the 10th century. All monasteries had their own brewery, just as they all had a bakery. The oldest monastery brewery in the Czech lands dates back to the year 970 and the foundation of the first Czech monastery, the Benedictine Convent of St George at Prague Castle. The second oldest monastery brewery was at Břevnov near Prague (now a suburb of the city), established in 993 by Prince Boleslav II and Bishop Adalbert (later canonized). Another monastery with a brewery was founded in 999 in Ostrov near Davle. There followed a wave of new monasteries, including the Premonstratensian Monastery in Prague, set up in 1140.

In the early Middle Ages, breweries were built throughout Bohemia in chapters – the administrative centres of the Church during the rule of the Přemyslid dynasty. The oldest chapter in the Czech lands with a brewery was in Stará Boleslav, founded by Prince Břetislav in 1039–1046 on the spot where St Wenceslas, the Czech patron saint, was murdered by his brother Boleslav in 935.



A monk brewing beer

Mnich vařící pivo

Le moine brassant la bière

Začátky vaření piva v zemích Koruny české v raném středověku, rozvoj prvních klášterních a kapitulních pivovarů v Čechách

K rozvoji výroby piva v Čechách došlo zejména důsledkem zakládáním klášterů v 10. století. Protože všechny kláštery měly vlastní výrobu piva, obdobně jako měly svoji pekárnu, je možno se domnívat, že nejstarší klášterní pivovar na našem území byl založen již v roce 970, společně s prvním klášterem v českých zemích, konventem benediktýnek u sv. Jiří na Pražském hradě. Druhý nejstarší klášterní pivovar se nacházel v Břevnovském klášteře u Prahy (dnes je její součástí), založeném v roce 993 knížetem Boleslavem II. a biskupem sv. Vojtěchem. Další klášter s pivovarem byl založen v roce 999 v Ostrově u Davle. Poté následovaly další kláštery, např. premonstrátský v Praze roku 1140.

Na začátku středověku byly v Čechách pivovary stavěny též při kapitulách, centrech církevní správy přemyslovského státu. Nejstarší kapitulou s pivovarem v zemích Koruny české byla staroboleslavská, založená knížetem Břetislavem v letech 1039–1046 na místě, kde roku 935 Boleslav zavraždil svého bratra svatého Václava.



The Czech king Vratislav, founder of the Vyšebrod Chapter

Český král Vratislav, zakladatel kapituly na Vyšebrodě

Le roi tchèque Vratislav, fondateur du chapitre à Vyšebrod

Les débuts de la brasserie dans les pays de la Couronne tchèque au début du Moyen Age, l'essor des premières brasseries de cloître et de chapitre en Bohême

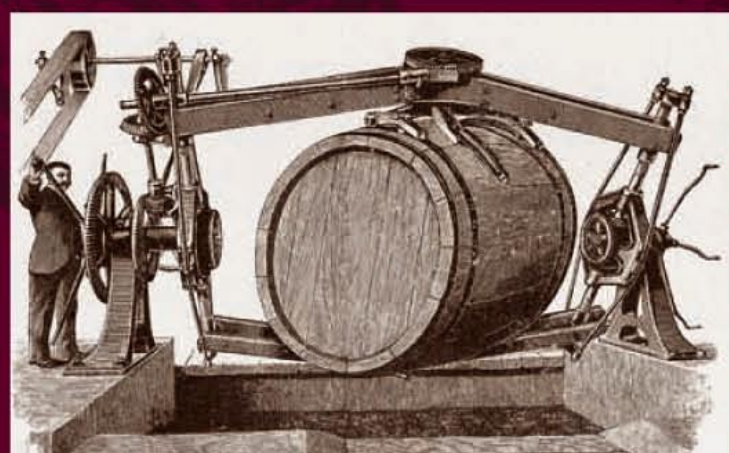
L'essor de la production de la bière en Bohême fut favorisé notamment par la fondation des cloîtres au 10^{ème} siècle. Puisque tous avaient leur propre production de bière ainsi que leur boulangerie, on peut présumer que la plus ancienne brasserie de cloître sur notre territoire, avec le premier cloître dans les pays tchèques, fut créée dès 970 par le couvent des Bénédictines près de Saint-Georges au Château de Prague. La deuxième plus ancienne brasserie de cloître à Břevnov près de Prague (aujourd'hui dans la banlieue de la ville) fut créée en 993 par le prince Boleslav II et par l'évêque Saint Adalbert. Un autre cloître avec brasserie fut créé en 999 à Ostrov près de Davle. Ensuite furent fondés d'autres cloîtres, par exemple celui des Prémonstrés à Prague en 1140.

Au début du Moyen Age, les brasseries de Bohême furent également construites près des chapitres, centres de l'administration ecclésiastique de l'Etat des Přemyslides. Le plus ancien chapitre avec brasserie dans les pays de la Couronne tchèque fut celui de Staroboleslavská, créé par le prince Břetislav dans les années 1039–1046 sur le lieu où Boleslav assassina son frère Saint Venceslas en 935.

Apparatus for rolling barrels out of a cellar

Zařízení na vyvalování sudů ze sklepa

Dispositif pour rouler les tonneaux de la cave



The Middle Age Brewhouse

Varna středověkých pivovarů

Salle de brassage au Moyen Age



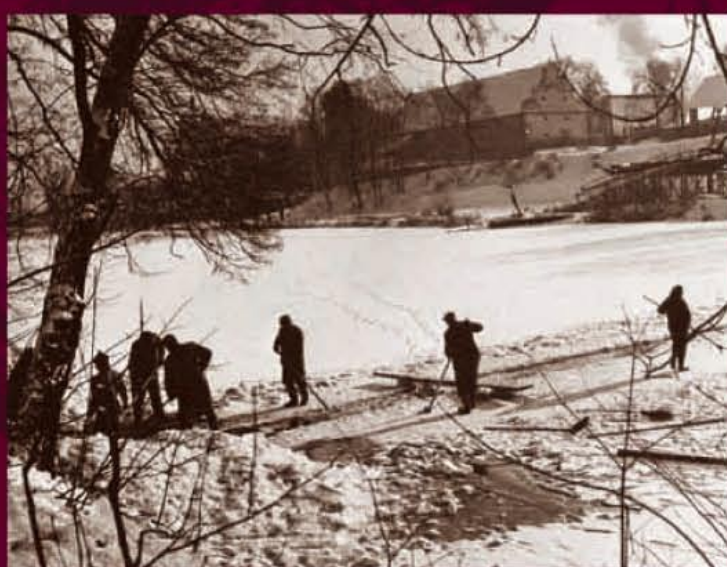
The foundation of royal towns, brewing privileges

The growth of brewing in the Czech lands is linked not only with monasteries and the ruling dynasty, but also with the foundation of royal towns in the 12th and 13th centuries. By establishing royal towns, administered by an appointed governor, the king aimed to strengthen and maintain his influence in the regions. To help ensure the loyalty of his subjects in these new towns, King Václav II (1278–1305) introduced a system of 'privileges' for brewing. This privilege, or 'licence to brew', was only granted to citizens of the royal towns. The privileges were actually awarded to the premises rather than the occupants, and were never legally annulled. Citizens who owned licensed breweries were permitted to produce and store malt and beer, and of course to sell the beer to customers. Naturally, this privilege did not apply to poor people who did not own their own homes. Neither was the right to brew beer granted to tradesmen who owned a house but whose trade was considered low-ranking, such as barbers.

Fondation des villes royales : les citadins sont autorisés à brasser la bière

Hormis les brasseries des rois, des cloîtres et des églises de l'époque, l'essor des brasseries dans les pays de la Couronne tchèque fut surtout lié avec la fondation des villes royales aux 12^{ème} et 13^{ème} siècles. En fondant ces villes, lesquelles étaient dirigées par son représentant, le bailli, le souverain voulait maintenir son influence dans une région donnée. En vue d'assurer la loyauté des habitants de ces nouvelles villes, un nouveau « privilège à brasser la bière », fut instauré par le roi tchèque Venceslas II (1278–1305), lequel n'accorda ledit privilège qu'à ceux qui avaient leur maison dans la cité, à savoir les citadins de la ville royale. Ce privilège ne s'appliquait pas aux personnes, mais aux immeubles, et ne fut jamais juridiquement aboli. Les citadins, donc les propriétaires des maisons ayant le privilège de brasser la bière, pouvaient produire chez eux du malt et de la bière, les stocker et débiter. Ce privilège de brasser la bière ne s'appliquait pas aux personnes n'ayant pas leur propre maison, c'est-à-dire ni aux pauvres ni aux artisans ayant une maison, mais qui exerçaient des métiers secondaires, par exemple les barbiers.





Cutting ice from a frozen river

Ledování na zamrzlé řece

Coupage de la glace sur une rivière gelée

Středověký pivovar

Varna pivovaru byla umístěna ve velké místnosti, která sahala až ke krovům střechy, ve které byl umístěn komín pro odvod páry. Veškeré nádoby a další zařízení ve varně bylo vyrobeno ze dřeva, jedinou kovovou nádobou byl kotel pro rmutování nebo pro vaření mladiny, takzvaný chmelovar. Při vaření piva se obsah kotle míchal ručními hřebly. Pro oddělení získané sladiny a mláta se používaly dvě na sobě položené dřevěné nádoby. Horní nádoba měla dno opatřené děrami nebo vypletené proutím a navíc vystlané slámou, neboť sloužilo jako cedník. Sladovnická chasa přenesla šoufkami ručně obsah kotle do horní nádoby, hustá směs protékala slámou a proutím do spodní nádoby, ze které se sladina opět ručně přenesla zpět do vyčištěného kotle, kde se povařila s chmelem, a tak se získala mladina. Vychladlá mladina kvasila v otevřených dřevěných kádích a pivo dokvášelo v sudech. Pro kvašení piva kvasnicemi spodního kvašení se používal přírodní led ze zamrzlých rybníků.



Medieval brewing

Vaření piva ve středověku

Brassage de la bière au Moyen Age

The medieval brewery

The brewhouse was located in a large hall open right up to the roof beams, where there was a chimney to let out steam. All of the vessels and other equipment in the brewhouse were made of wood – the only metal vessel was the kettle used both for mashing and for hops boiling, producing the young beer known as wort. The contents of the kettle were mixed and stirred by hand, and two wooden vessels were used to separate the sweet wort from the grain. One of the vessels was placed on top of the other. The base of the top vessel had holes or basketwork and was lined with straw to serve as a sieve. The contents of the kettle were poured by hand into the top vessel, and the thick mixture was filtered through the straw and basketwork into the lower vessel. The filtered sweet wort was then poured back into the (now cleaned) kettle, where it was boiled with hops to produce hopped wort. The cooled wort then fermented in open wooden tanks, and the fermentation process was completed in barrels. Ice from frozen ponds was used in the fermentation process, along with bottom-fermenting yeast.

La brasserie du Moyen Age

La salle de brassage de la brasserie était installée dans un grand local qui s'étendait jusqu'à la charpente du toit comprenant une cheminée servant à l'évaporation. Tous les récipients et les autres dispositifs de la salle de brassage étaient en bois, excepté le chaudron à moût ou à brasser le moût houblonné appelé « houblonnage », qui était en métal. Pendant le brassage de la bière, le contenu du chaudron se malaxait avec des crâbles à main. Pour séparer le malt obtenu et la drêche, on utilisait deux récipients en bois superposés. Le fond du récipient supérieur était muni de trous ou de barres tissées et était, en plus, couvert de paille, car il servait de passoire. Les jeunes travailleurs de brasserie versaient manuellement le contenu du chaudron dans le récipient supérieur, le mélange épais passait par la paille et par les barres tissées vers le récipient inférieur, à partir duquel le moût était également remis manuellement dans le chaudron nettoyé, où il était cuit avec du houblon. Et c'est ainsi qu'on produisait le moût. Le moût houblonné refroidi fermentait dans les cuves en bois ouvertes et la bière achevait sa fermentation dans les tonneaux. Pour la fermentation de la bière à l'aide de levures issues de la fermentation basse, on utilisait la glace naturelle provenant des étangs gelés.



Wort fermenting in a wooden tank

Mladina kvasící v dřevěné kádi

Moût houblonné qui fermente dans une cuve en bois



Tankard of the Brewers' Guild in the Prague Old Town

Holba sladovnického cechu ve Starém Městě pražském

Chope de la corporation des malteurs dans la Vieille ville de Prague

Brewing guilds

During the Middle Ages – from the 14th century onwards – brewers began to group together in professional associations known as guilds. In line with the legal tradition, the symbol of the guildmaster was a wooden ferrule. At guild meetings, the guild master would promote apprentices to fellows and fellows to masters by ceremonially tapping them on the shoulder with the ferrule. New guild members were also initiated in this way.

The guild rules set out the conditions for admittance to the guild, fees, rights and duties, payments and other stipulations – including the requirement that members should live ‘a moral life’. Guilds included not only brewers and their assistants, but also the widows of guild members – provided that they lived ‘an honest life’.

The first brewers’ guild in Prague was founded in 1407. It was followed in 1415 by a guild in Litomyšl. Along with the butchers’ guilds, the brewers’ guilds were the richest in the country, and played an honorary role in parades, ceremonies and other events.

The brewers’ guilds decided how much malt and how much beer a licensed brewing-house was allowed to produce. The guilds carried out quality control, and also – unlike guilds in neighbouring countries – made sure that only guild members were involved in the brewing process.



Treasury of the coopers' guild in the Prague Old Town

Pokladna cechu bednářů Starého Města pražského

Caisse de la corporation des tonneliers de la Vieille ville de Prague

Pivovarské cechy

Již ve středověku, přesněji od 14. století, se sdružovali pivovarníci v různých spolcích. Odznakem cechmistra byla dřevěná ferule, odvozená z rychtářského práva. Poklepáním ferulí na rameno při schůzích cechu přijímal cechmistr učedníky za tovaryše, tovaryše za mistry a nově přijaté členy cechu.

V cechovním pořádku byly uvedeny podmínky pro přijetí do cechu, poplatky, práva a povinnosti, platy a další ustanovení, mezi nimiž nechyběly ani požadavky „na mravní život“. Do cechu patřili samozřejmě nejen sladovníci a sladovnická chasa, ale též vdovy po členech cechu, pokud „vedly poctivý život“.

Pražští sladovníci založili cech až v roce 1407, později, v roce 1415, byl potvrzen další sladovnický cech v Litomyšli. Sladovnický cech spolu s řeznickým byly nejbohatší cechy a měly nárok na čestné pořadí při slavnostních průvodech a dalších událostech.

Sladovnické cechy rozhodovaly, kolik piva a z jakého množství sladu smí jeden dům právovárečný vyrobit, kontrolovaly jeho kvalitu a na rozdíl od okolních zemí dohlížely i na to, aby pivo vařil jen člen cechu.

Les corporations de brasseurs

Depuis le Moyen Age, plus exactement à partir du 14^{ème} siècle, les brasseurs s'associèrent dans différents groupements. La férule en bois dérivée du droit du bailli était l'insigne du maître de corporation. Lors des réunions, en frappant sur l'épaule avec la férule, le maître de corporation faisait des disciples des compagnons, des compagnons des contre-maîtres avec les membres nouvellement admis.

Dans les règlements de la corporation figuraient les conditions d'admission, les taxes, les droits et obligations, les rémunérations et autres dispositions parmi lesquelles ne manquait pas l'exigence de « bonnes mœurs ». La corporation comprenait non seulement les brasseurs et les jeunes travailleurs, mais aussi les veuves des membres, si ces dernières menaient « une vie ordonnée ».

Les brasseurs de Prague ne créèrent leur corporation qu'en 1407, plus tard, une autre corporation fut confirmée en 1415 à Litomyšl. La corporation des brasseurs et celle des bouchers furent les corporations les plus riches et jouissaient du privilège d'occuper une place d'honneur lors des marches solennelles et autres événements.

Les corporations des malteurs décidaient du nombre de bières et de la quantité de malt que devait produire une maison ayant le privilège de brasser la bière, contrôlaient leur qualité et, à la différence des pays environnants, veillaient également à ce que la bière soit brassée uniquement par un membre de la corporation.

Old Town brewers' guild ferrule

Cechovní sladovnická ferule staroměstských sladovníků

Férule corporative des brasseurs de la Vieille ville





Emperor Rudolf II

Císař Rudolf II.

Empereur Rudolf II

The foundation of the royal brewery of Krušovice

In 1550 the licensed brewer Bírka z Násilé from the royal town of Rakovník set up his second brewery, in the village of Krušovice. The beer was so excellent that news of it reached Emperor Rudolf II himself. Rudolf owned the nearby castle at Křivoklát, whose brewery could not compete with the quality of the beer from Krušovice. The art-loving emperor bought the Krušovice brewery and added it to his estate, closing down the castle brewery. The Krušovice brewery was run by the imperial estate until 1685, when it was bought by the Wallensteins, prominent members of the nobility. The brewery then passed by marriage to the Fürstenberg princes. The high quality of Krušovice beer led to the award of the gold medal at the 1891 Jubilee Exhibition held in Prague. Today, the beer is among the most-prized products of the Czech Republic.

The current boiling plant at the brewery

Současná varna pivovaru

Salle de brassage actuelle



The Krušovice Brewery today

Krušovický pivovar dnes

La brasserie de Krušovice aujourd'hui

Založení panského pivovaru v Krušovicích

V roce 1550 si právovárečný měšťan Bírka z Násilé z královského města Rakovník postavil ve své vesnici Krušovice další pivovar. Pivo měl tak výborné, že se o něm doslechl sám císař Rudolf II., který vlastnil nedaleký hrad Křivoklát s pivovarem, jenž krušovickému nemohl chutí konkurovat. Uměnímilovný císař si krušovický pivovar koupil a přičlenil ke svému křivoklátskému panství a křivoklátský zavřel. Císařská správa trvala do roku 1685, kdy si pivovar koupil známý šlechtický rod Valdštejnů, a sňatkem se dále dostal do knížecího rodu Fürstenbergů. Kvalita piva z krušovického pivovaru byla oceněna zlatou medailí na Jubilejní výstavě v Praze roku 1891 a toto pivo dodnes patří k nejlépe hodnoceným výrobkům v České republice.

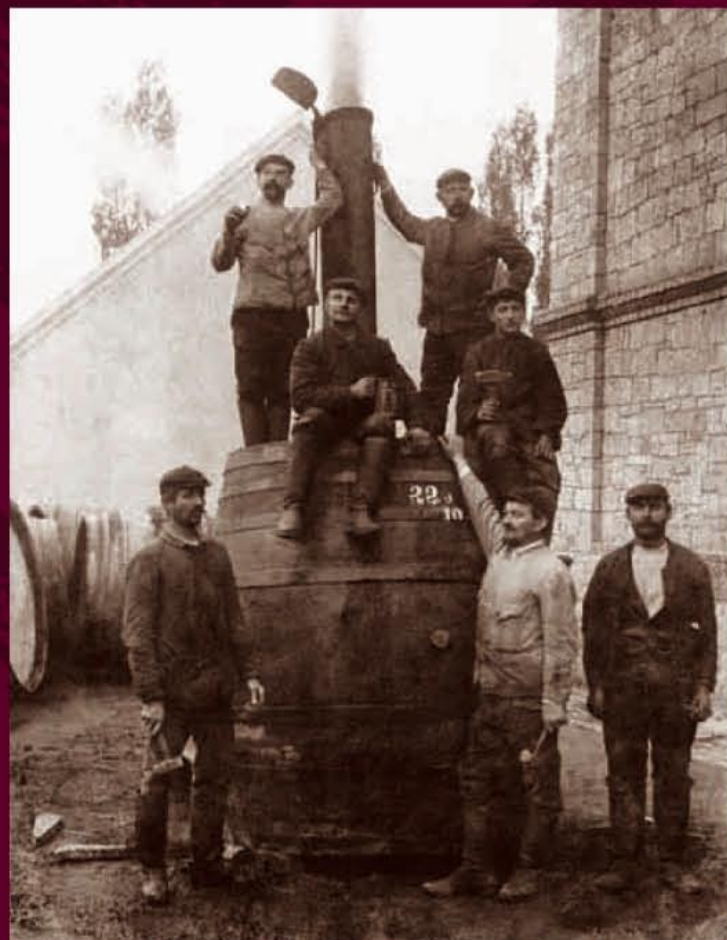
Fondation de la brasserie seigneuriale à Krušovice

En 1550, le citadin Bírka de Násilé, originaire de la ville royale de Rakovník et détenteur du privilège de brasser a bière, construisit une autre brasserie dans son village de Krušovice. Sa bière fut si excellente que l'empereur Rudolf II en personne, propriétaire du château de Křivoklát avec une brasserie se trouvant à proximité et dont la bière ne pouvait pas concurrencer celle de Krušovice, en eut connaissance. L'empereur, amateur d'art, acheta la brasserie de Krušovice et l'affilia à son domaine et ferma celle de Křivoklát. L'administration impériale dura jusqu'en 1685, lorsque la brasserie fut achetée par la famille noble des Wallenstein et devint propriété de la famille des princes Fürstenberg à la suite d'un mariage. La qualité de la bière de la brasserie Krušovice fut récompensée par la médaille d'or à l'Exposition jubilaire à Prague en 1891 et jusqu'aujourd'hui, cette bière fait partie des produits les mieux appréciés en République tchèque.

Coopers making barrels

Bednáři při výrobě sudu

Tonneliers pendant la fabrication d'un tonneau



The Krušovice Brewery in the early 20th century

Krušovický pivovar v první polovině 20. století

La brasserie de Krušovice à la première moitié du 20^{ème} siècle

The decline of the old licensed breweries and the establishment of industrial breweries in 19th century Bohemia

The industrial revolution, especially the invention of the steam engine and mechanical cooling, brought huge changes in the brewing industry in the 19th century, and hastened the decline of the old system of small licensed breweries. In 1840 there were over 1000 breweries in Bohemia, but by the end of the century this number had dropped to 650 and continued to fall. The 19th century – especially the second half of the century – was the ‘golden age’ of Czech brewing. Many large industrial breweries were founded, producing bottom-fermented beer (fermented at a temperature of 10–12 °C). The smaller upper-fermenting breweries could not compete with these newcomers, and gradually fell by the wayside. Only two small breweries survived – ‘U Fleků’ and ‘U Tomáše’.

Konec starých právovárečných domů, zakládání průmyslových pivovarů v Čechách v 19. století

Průmyslová revoluce, zejména vynálezy parního stroje a strojního chlazení, uplatněné v průmyslových pivovarech v 19. století, velmi uspíšily zánik právovárečných domů. Pokud v Čechách ještě v roce 1840 existovalo přes tisíc pivovarů, jejich počet klesl do konce 19. století na 650 a klesal postupně dále. Období 19. století, zejména jeho druhá polovina, znamená „zlatý věk českého pivovarnictví“. Byla založena řada velkých průmyslových pivovarů vyrábějících spodně kvašené pivo (teplota kvašení 10–12 °C), proti kterým staré právovárečné domy, které vařily svrchně kvašená piva, neměly šanci a postupně byly uzavírány. Tento konkurenční boj přežily pouze dva takové pivovary – „U Fleků“ a „U Tomáše“.



L. Novák, 'Last Beer' – decoration at the U Fleků Brewery

L. Novák, „Poslední pivo“ – výzdoba pivovaru U Fleků

L. Novák, « La dernière bière » – décoration de la brasserie U Fleků

Fin des anciennes maisons ayant le privilège de brasser la bière, création des brasseries industrielles en Bohême au 19^{ème} siècle

La révolution industrielle, et surtout l'invention de la machine à vapeur et du refroidissement mécanique mises en fonction dans les brasseries industrielles au 19^{ème} siècle, accélèrent considérablement la disparition des maisons ayant le privilège de brasser la bière. S'il existait encore plus de mille brasseries en Bohême en 1840, leur nombre baissa à 650 à la fin du 19^{ème} siècle et diminua encore progressivement à la fin du 19^{ème} siècle. La période du 19^{ème} siècle, surtout sa deuxième moitié, fut considérée comme « l'âge d'or de la brasserie tchèque ». On créa un nombre important de grandes brasseries industrielles produisant la bière à fermentation basse (température de fermentation de 10–12 °C), face auxquelles les anciennes maisons ayant le privilège de brasser la bière à fermentation haute n'avaient aucune chance et durent fermer. Seules deux d'entre elles – « U Fleků » et « U Tomáše » survécurent à cette lutte concurrentielle.



U Fleků Brewery

Pivovar U Fleků

Brasserie U Fleků



Former U Myslíků Brewery

Bývalý pivovar U Myslíků

Ancienne brasserie U Myslíků