



Pilsner from the Burgess Brewery in Plzeň (Pilsen)

The West Bohemian city of Plzeň (Pilsen) is the cradle of pilsner, a classic bitter bottom-fermented lager with sweet undertones. Plzeň was founded in 1295 as a royal town enjoying a full range of privileges, for settlement by 260 burghers. The city's oldest brewery and malt-house dates back to 1307.

The decisive year for Czech brewing (and for brewing worldwide) was 1839, when the Burgess Brewery was founded. In 1842 the first pilsner was brewed there. The master brewer, Josef Groll, did not allow the fermentation process to run its full course (unlike other Czech breweries at the time). He also increased the quantity of hops used, so the residual sugars did not make the beer overly sweet, and the bitterness of the finished product provided a perfectly balanced counterpart to the unfermented sugar. Groll's inspired and innovative idea marked the birth of a new type of lager that became known as pilsner and is still brewed under that name throughout the world.



Historical vehicle, Plzeň Brewery

Historický automobil Plzeňského pivovaru

Automobile historique de la Brasserie de Plzeň

Map of Plzeň, 16th century

Plán města Plzeň, 16. století

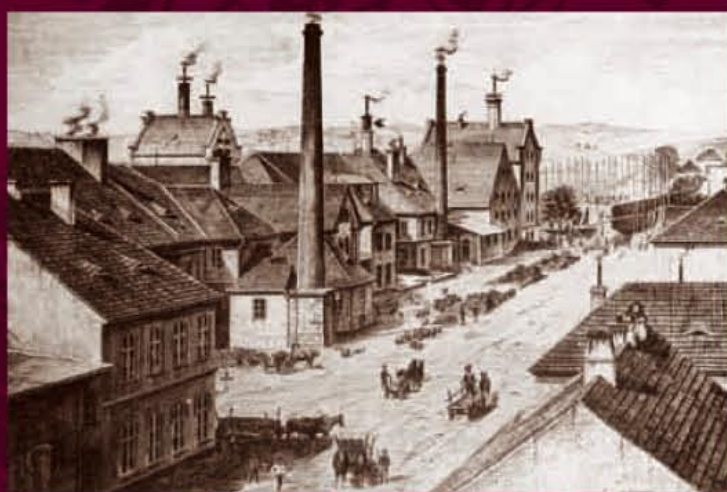
Plan de la ville de Plzeň, 16^{ème} siècle



Plzeňské pivo z Měšťanského pivovaru v Plzni

Kolébkou nahořklých a současně i nasládlých světlých spodně kvašených ležáků je západočeská metropole Plzeň. Toto královské město se všemi výsadami pro 260 nových usedlých měšťanů bylo založeno v roce 1295 a nejstarší městský pivovar se sladovnou pochází z roku 1307.

Rozhodujícím rokem pro české i světové pivovarství byl rok 1839, kdy byl založen Měšťanský pivovar. V roce 1842 se v něm uvařilo první plzeňské pivo. Sládek Josef Groll nenechal pivo úplně dokvasit, jak bylo v té době běžné v jiných českých pivovarech. Zároveň zvýšil objem chmelu na várku, aby zbytkový cukr nebyl v pivu příliš výrazný a výsledná hořkost hotového piva byla v rovnováze s neprokvašeným cukrem. Tento geniální tah znamenal zrod nového typu světlého piva, které se od té doby pod jménem „plzeňské“ vaří po celém světě.



Plzeň Burgess Brewery in 1870

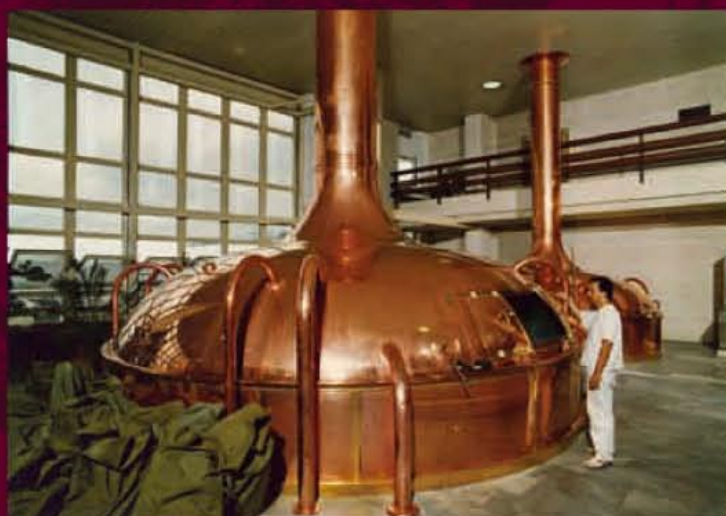
Měšťanský pivovar v Plzni v roce 1870

Brasserie municipale à Plzeň en 1870

Bière de Pilsen de la brasserie Měšťanský pivovar à Plzeň (Pilsen)

La ville de Plzeň (Pilsen), métropole de Bohême de l'Ouest, est le berceau de bières blondes amères, et en même temps sucrées, issues de la basse fermentation. Cette ville royale, bénéficiant de tous les privilèges pour 260 nouveaux bourgeois installés, fut créée en 1295 et la plus ancienne brasserie municipale équipée d'une malterie date de 1307.

L'année 1839, pendant laquelle fut créée la brasserie Měšťanský pivovar, devint l'année décisive pour la brasserie tchèque et mondiale. En 1842, on y brassa la première bière de Pilsen. Le brasseur Josef Groll ne laissa pas fermenter entièrement la bière comme c'était normalement pratiqué à cette époque dans d'autres brasseries tchèques. En même temps, il augmenta le volume de houblon par fournée afin que le sucre résiduel ne soit pas très marqué et que l'amertume finale de la bière finie se trouve en équilibre avec le sucre non fermenté. Ce processus génial signifia la naissance d'un nouveau type de bière blonde, qui est brassée depuis ce temps-là sous le nom de « Pilsner » dans le monde entier.



Current brewhouse of Budějovický Budvar

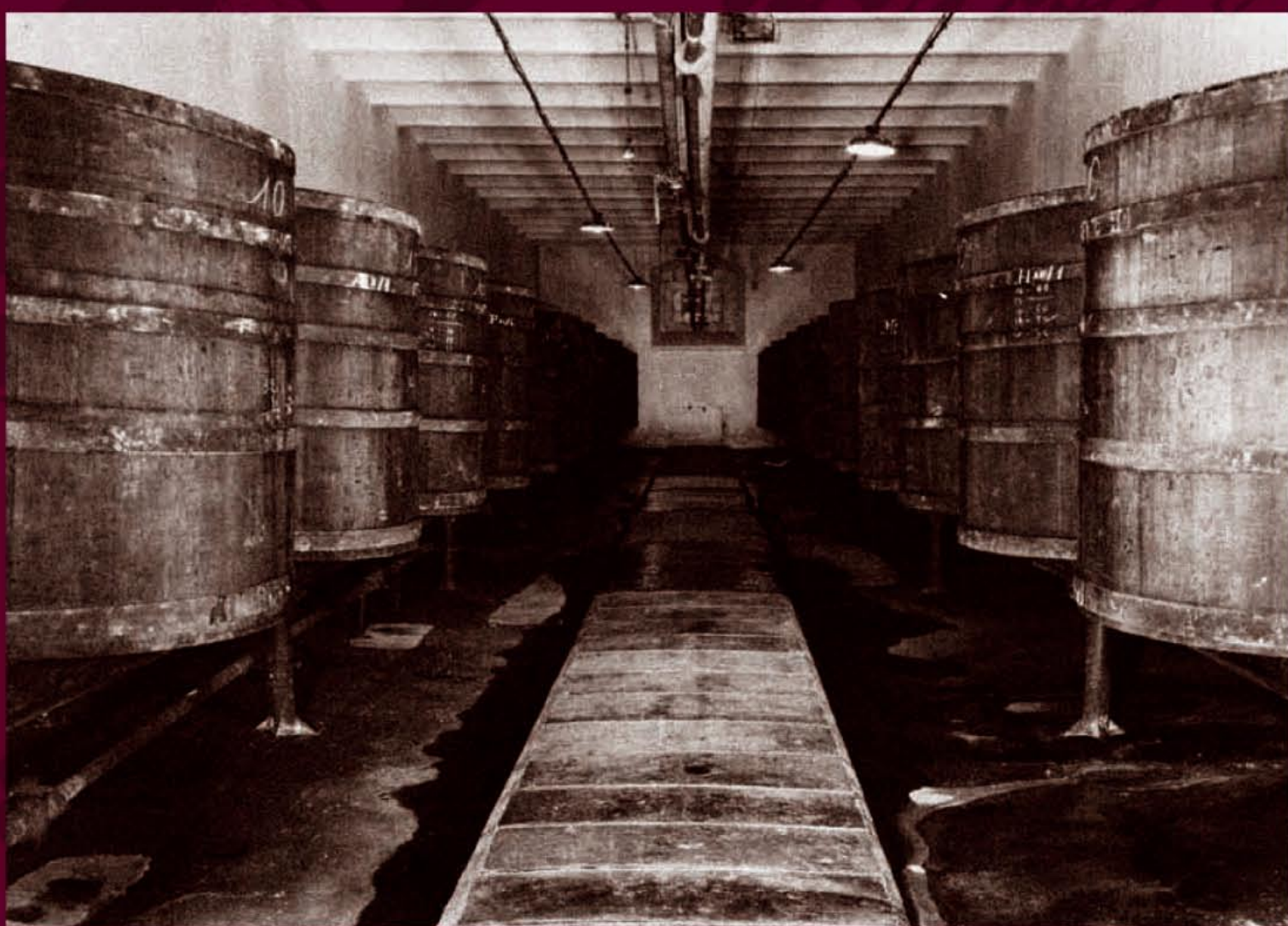
Současná varna Budějovického Budvaru

Actuelle salle de brassage de Budějovický Budvar

Pivovarnictví v Českých Budějovicích

Mocný a bohatý český král Přemysl II. Otakar založil v roce 1265 na soutoku dvou jihočeských řek královské město České Budějovice, které šířilo spolu s městem Plzní slávu českého pivovarnictví v zahraničí. V tomto městě vznikla v 18. století nejdříve skupina „Administration Budweiser Bürger Bräu“, která od roku 1870 začala zásobovat pívem císařský dvůr ve Vídni, později v roce 1875 prokazatelně exportovala i do USA a od roku 1895 dodávala na dvůr wittenberského krále Viléma II.

Druhý českobudějovický pivovar byl založen roku 1895 pod názvem Český akciový pivovar (dnešní Budějovický Budvar, n. p.). Nový pivovar zahájil činnost ročním výstavem 35 226 hl. Nový pivovar, jemuž se začalo říkat Budějovický Budvar, se kvalitou svého piva ještě v 19. století prosadil v USA, kde jeho jméno jako dobrou reklamu začal používat americký pivovar Anheuser Busch s pivem Budweiser, který se stále s českým pivovarem o tuto značku soudí.



Original fermentation cellar of Budějovický Budvar

Stará spilka Budějovického Budvaru

Cave de fermentation d'origine de Budějovický Budvar

Brewing in České Budějovice

In 1265, the rich and powerful Czech king Přemysl II Otakar founded the royal town of České Budějovice at the confluence of two rivers in South Bohemia. České Budějovice, together with Plzeň, have played important roles in spreading the fame of Czech lager worldwide. The 'Administration Budweiser Bürger Bräu' was founded in the 18th century, and in 1870 began to supply beer to the imperial court in Vienna. In 1875 the city's beer was exported to the USA, and in 1895 the Administration began to supply the Wittenberg king Wilhelm II.

A second brewery was set up in the city in 1895. It was known as the Czech Shareholders' Brewery (today the state-owned Budějovický Budvar Brewery). In its first year, the new brewery produced 35,226 hectolitres of beer. Thanks to the outstanding quality of Budvar beer, it enjoyed great success exporting to the USA, where the Anheuser Busch Brewery began to use the Budweiser name as a marketing ploy. The Budvar Brewery is still involved in legal action against Anheuser Busch for the rights to use 'Budweiser' as a brand name.

La brasserie de České Budějovice

En 1265, Přemysl II Otakar, roi tchèque puissant et riche, fonda, au confluent de deux rivières de Bohême du Sud, la ville royale de České Budějovice qui, avec la ville de Pilsen, rendirent célèbre la brasserie tchèque à l'étranger. Au 18^{ème} siècle, dans cette ville vit le jour le groupe « Administration Budweiser Bürger Bräu » qui commença à approvisionner en bière la cour impériale de Vienne à partir de 1870 et plus tard, en 1875, à exporter également de manière évidente la bière aux Etats-Unis et à partir de 1895, à livrer à la cour du roi Guillaume II de Wittenberg.

La seconde brasserie de České Budějovice fut créée en 1895 sous le nom de Brasserie tchèque par actions (aujourd'hui Budějovický Budvar). La nouvelle brasserie débuta son activité avec une production annuelle de 35 226 hl. Au 19^{ème} siècle, grâce à la qualité de sa bière, la nouvelle brasserie, que l'on commença à appeler Budějovický Budvar, s'implanta aux Etats-Unis où son nom fut utilisé comme une bonne publicité par la brasserie américaine Anheuser Busch pour la bière Budweiser, dont le nom fait toujours l'objet d'un procès entre les brasseries tchèque et américaine.



Budvar advertisement, 1910

Reklamní tabule pivovaru Budvar, rok 1910

Panneau de publicité de la brasserie Budvar, année 1910

Foundation of industrial breweries in Prague in the 19th century

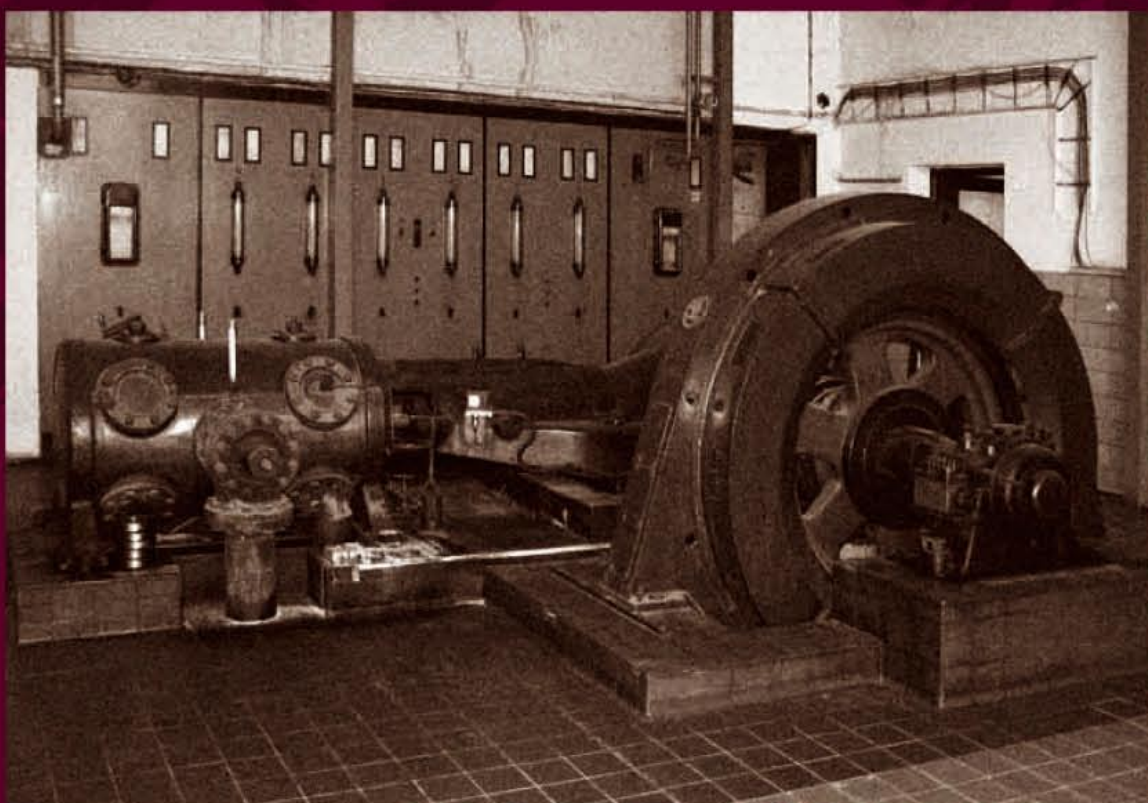
In 1870, there were still around 50 historic licensed breweries operating in the historical centre of Prague, however their existence was coming under increased threat from the new, industrialized breweries.

1869 saw the foundation of the Shareholders' Brewery in the suburb of Smíchov producing 22,500 hectolitres per year. The Smíchov (Staropramen) Brewery currently produces over 1,300,000 hl per year and is the fourth largest brewery in the country. In addition, the First Prague City Brewery was established in Prague's newest suburb, Holešovice. The Holešovice Brewery, producing 56,000 hl per year, finally led to the collapse of the remaining small breweries in the city, whose owners decided to adopt the same methods of large-scale production and in 1898 established a jointly owned brewery in the suburb of Braník. Other breweries were built in other districts of the capital (including Nusle in 1857 and Vinohrady in 1893).

Zakládání průmyslových pivovarů v Praze v 19. století

Ještě v roce 1870 pracovalo v historickém jádru Prahy asi 50 historických právovárečných domů, ale jejich existence byla již ohrožena v důsledku zakládání moderních závodů.

V roce 1869 byl na pražském předměstí Smíchov založen Akcionářský pivovar s ročním výstavem 22 500 hl piva. Jeho současný výstav dosahuje přes 1 300 000 hl ročně a je čtvrtým největším pivovarem v České republice. Dále byl postaven První pražský měšťanský pivovar v Praze-Holešovicích, v nejmladší části Prahy. Vybudování holešovického pivovaru o ročním výstavu 56 000 hl dokončilo krach všech ostatních historických malých pivovarů v Praze. Jejich majitelé použili stejný tah a postavili si v následujícím roce 1898 na pražském předměstí Braník svůj Společenský pivovar pražských sládků a hostinských. Na různých pražských předměstích byly stavěny další pivovary (Nuselský pivovar 1857, Královské Vinohrady 1893 aj.).



Unique cooling compressor at the Staropramen Brewery in Prague

Unikátní chladičí kompresor Pivovaru Staropramen Praha

Compresseur de refroidissement unique de la Brasserie Staropramen de Prague



Conical-cylindrical tanks at the Staropramen Brewery in Prague

Cylindrickokónické tanky Pivovaru Staropramen Praha

Cuves cylindriques et coniques de la Brasserie Staropramen de Prague

Création des brasseries industrielles à Prague au 19^{ème} siècle

En 1870, environ 50 maisons historiques ayant le privilège de brasser la bière travaillaient encore dans le centre historique de Prague, mais leur existence fut menacée en raison de la création des établissements modernes.

En 1869, fut fondée dans la banlieue pragoise de Smíchov la Brasserie des actionnaires avec une production annuelle de 22 500 hl de bière. Sa production actuelle dépasse 1 300 000 hl par an, ce qui fait de cette brasserie la quatrième plus grande en République tchèque. Ensuite, la Première brasserie pragoise fut construite à Prague-Holešovice, à l'époque, un nouveau quartier de Prague. La construction de cette brasserie ayant une production annuelle de 56 000 hl mit en faillite les autres petites brasseries historiques à Prague. Leurs propriétaires usèrent la même stratégie et construisirent dans la banlieue pragoise de Braník, la Brasserie commune des brasseurs et restaurateurs pragois, en 1898. D'autres brasseries (La brasserie de Nusle en 1857, Královské Vinohrady en 1893 etc.) furent construites dans différentes banlieues pragoises.

A share certificate from the Staropramen Brewery in Prague dated 1869

Akcie Pivovaru Staropramen Praha z roku 1869

Une action de la Brasserie Staropramen de Prague datée de 1869



Key figures in Czech brewing

TADEÁŠ HÁJEK Z HÁJKU (1525–1600)

A native of Prague, Hájek studied mathematics and medicine in Vienna, Bologna and Milan. As the personal physician of the emperors Maximilian II and Rudolf II, he translated into Czech and published the Latin Mattioli herbarium, adding extra information on hops. In 1584 he wrote the Latin text 'De cerevisia' ('About Beer'), the first text on beer published in the Czech lands and probably the first publication about beer anywhere in the world.

FRANTIŠEK ONDŘEJ POUPĚ (1753–1814)

The doyen of Czech brewing, Poupě, was trained as a brewer and spent the next 6 years working at a range of breweries in the Czech lands, Germany, Austria and Poland. He was the first Czech brewer to use thermometers in the production of malt and beer, and he built the first apparatus for measuring sugar content, the precursor of the modern saccharometer. Among Poupě's other contributions to the craft are his foundation of the first brewing college in Bohemia and the first Czech-language textbook on brewing.

KAREL JOSEF NAPOLEON BALLING (1805–1868)

In 1835, Balling was appointed professor of chemistry at the Polytechnic Institute in Prague, where he later became the Rector. He published over 30 books, of which a number dealt with the brewing process – in particular 'Measurement of Beer with a Saccharometer' and the four-volume work 'Die Gärungschemie' ('Fermentation Chemistry'), in which Balling was the first chemist in the world to describe the production of malt, beer, yeast, alcohol and vinegar in scientific terms. Balling's attenuation theory of fermentation was of paramount importance to the brewing industry, and is still used by brewers throughout the world. He also perfected the saccharometer.

Statue of the Czech reformer František Ondřej Poupě at the Research Institute of Brewing and Malting, Prague

Socha českého reformátora Františka Ondřeje Poupěte ve ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském v Praze

Statue du réformateur tchèque František Ondřej Poupě dans l'Institut de recherches de brasserie et de malterie de Prague

Nejslavnější osobnosti českého pivovarství

TADEÁŠ HÁJEK Z HÁJKU (1525–1600)

Pražský rodák, studoval matematiku a medicínu ve Vídni, Bologni a Milánu. Osobní lékař císařů Maximiliána II. a Rudolfa II. Hájek přeložil a vydal v češtině latinský Mattioliho herbář s rozšířenou částí o chmelu a v r. 1584 napsal latinskou publikaci „De cerevisia“ („O pivu“), Tato kniha je první publikací o pivu vydanou v Čechách, ale pravděpodobně je též první publikací o pivu na světě.

FRANTIŠEK ONDŘEJ POUPĚ (1753–1814)

Nestor českého pivovarství, po vyučení sládkem prošel během šesti let řadou českých, německých, rakouských, polských a dalších pivovarů. Jako první v českých zemích zavedl do procesu výroby sladu i vaření piva teploměr a zkonstruoval pivní váhu, předchůdce sacharometru. K přínosům Poupěte patří založení první sladovnické školy v Čechách a sepsání první české učebnice o pivovarství.

KAREL JOSEF NAPOLEON BALLING (1805–1868)

Balling byl roku 1835 jmenován profesorem chemie na Polytechnickém ústavu v Praze a později se stal jeho rektorem. Publikoval více než 30 knih; pivovarství se zejména týká jeho kniha „Měření piva sacharometrem“ a čtyřdílná práce „Die Gärungschemie“ (1845), ve které jako první na světě vědecky popsal výrobu sladu, piva, droždí, lihu a octa. Pro pivovarství má význam Ballingem zpracovaná a publikovaná attenuační teorie kvašení, která je dodnes používána v pivovarech na celém světě. Balling též zdokonalil sacharometr.



K. J. Napoleon Balling

Personnalités les plus célèbres de la brasserie tchèque

TADEÁŠ HÁJEK Z HÁJKU (1525–1600)

Originaire de Prague, il étudia les mathématiques et la médecine à Vienne, Bologne et Milan. Médecin privé des empereurs Maximilian II et Rudolf II, Hájek traduisit du latin en tchèque et publia l'herbier de Mattioli avec une vaste partie consacrée au houblon et, en 1584, il écrivit un livre latin « De cerevisia » (« Au sujet de la bière »). Ce fut le premier livre publié sur la bière en Bohême et, probablement, dans le monde.

FRANTIŠEK ONDŘEJ POUPĚ (1753–1814)

Doyen de brasseurs tchèques. Après l'apprentissage du métier de malteur, il travailla durant 6 ans dans les brasseries tchèques, allemandes, autrichiennes, polonaises et autres. Dans les pays tchèques, il fut le premier à introduire le thermomètre dans le processus de production du malt et du brassage de la bière et il conçut l'appareil à mesurer le sucre dans la bière, prédécesseur de saccharimètre. Parmi les contributions de Poupě, il y a la création de la première école de malteurs en Bohême et la rédaction du premier livre tchèque sur la brasserie.

KAREL JOSEF NAPOLEON BALLING (1805–1868)

En 1835, Balling fut nommé professeur de chimie à l'École Polytechnique de Prague où plus tard, il devint recteur. Il publia plus de 30 livres, la brasserie est particulièrement traitée dans son livre « Le mesurage de la bière par saccharimètre » et dans son œuvre en quatre tomes : « Die Gärungschemie » (1845), il décrit scientifiquement, le premier dans le monde, la production du malt, de la bière, de la levure, de l'alcool et du vinaigre. Sa publication élaborée sur la théorie d'atténuation de la fermentation, laquelle elle est utilisée jusqu'aujourd'hui dans les brasseries du monde entier, garde une importance pour la brasserie. Balling perfectionna aussi le saccharimètre.





Brewing Centre in 1936

Pivovarský dům v r. 1936

La maison de brasserie en 1936

The foundation of brewing societies, the Research Institute and brewing journals

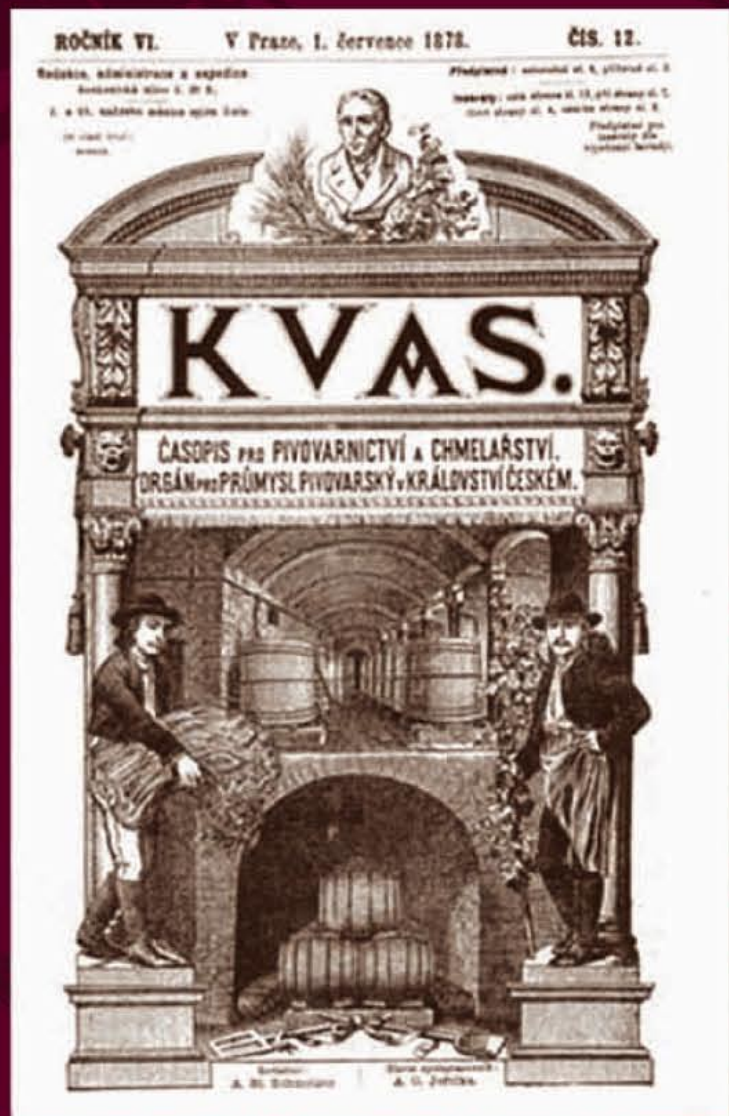
The boom in Czech brewing in the 1860s led to the foundation of a society to protect the interests of the brewing industry and to train and educate future brewing specialists. 1873 saw the establishment of the 'Brewing Industry Association in the Lands of the Czech Crown', which in 1879 set up a brewing research centre. In 1887 the Research Institute of Brewing and Malt-making was founded. The Institute occupied several different premises in the Czech capital until 1936, when the Brewing Centre was built in central Prague. Currently, the Institute is involved in the regular monitoring of the quality of raw materials, analytical monitoring, the development of new methods and commercially successful products such as hopped wort concentrate. The Institute also keeps an internationally registered collection of yeast strains.

In 1873 the specialist brewing journal 'Kvas' ('Fermentation') was founded. In 1955, a new monthly journal 'Kvasný průmysl' ('Fermentation Industry') was set up to follow in the footsteps of 'Kvas'. The journal is still published today, and is the only specialist periodical for brewing in the Czech Republic.

Kvas magazine, issue from 1878

Časopis Kvas, vydání z roku 1878

Revue Kvas, édition de l'année 1878



Zakládání pivovarských spolků, výzkumného ústavu a pivovarských časopisů

Rozmach pivovarství v 60. letech 19. století v českých zemích podnítil snahu o založení spolku, který by hájil zájmy pivovarnictví a zajišťoval výuku odborníků. V roce 1873 byl založen „Spolek pro průmysl pivovarský v Království českém“, který v r. 1879 uvedl do provozu pivovarskou výzkumnou stanici. V roce 1887 byl založen Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, který sídlil na několika místech v Praze, než byl roku 1936 postaven v centru města Pivovarský dům. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v současné době zaměřuje svou činnost na pravidelné sledování kvality surovin, analytické kontroly, vývoj nových metod a komerčně úspěšných produktů (mladinový koncentrát). Udržuje také mezinárodně registrovanou sbírku kmenů kvasnic.

V roce 1873 byl založen odborný časopis „Kvas“. V roce 1955 navázal na tradici tohoto časopisu měsíčník „Kvasný průmysl“, který nepřetržitě vychází dodnes a je jediným odborným periodikem v pivovarsko-sladařském oboru na území České republiky.

La création des groupements de brasserie, de l'institut de recherches et des magazines de brasserie

L'essor de la brasserie dans les années 1860 dans les pays tchèques favorisa les aspirations concernant la création d'un groupement, qui pourrait défendre les intérêts de la brasserie et également les aspirations concernant la formation des spécialistes. En 1873, fut créée « l'Association pour l'industrie de brasserie dans le Royaume tchèque », laquelle fonda une station de recherches de brasserie en 1879. En 1887, on créa l'Institut de recherches de brasserie et de malterie, dont le siège social fut placé à plusieurs endroits à Prague, avant la construction de la Maison de brasserie au centre de la ville en 1936. Aujourd'hui, l'Institut de recherches en brasserie et malterie axe ses activités sur le suivi régulier de la qualité des matières premières, les contrôles et analyses, l'évolution de nouvelles méthodes et les produits à succès sur le plan commercial (le concentré de moût houblonné). Il détient aussi une collection de souches de levures internationalement enregistrée.

En 1873, on créa le magazine spécialisé « Kvas ». En 1955, le mensuel « Kvasný průmysl », qui paraît sans interruption jusqu'aujourd'hui et est le seul périodique spécialisé dans le domaine de la brasserie et de la malterie sur le territoire de la République tchèque, renoua avec la tradition du magazine spécialisé « Kvas ».

Prototype malt-drying apparatus

Pokusné sušící zařízení na slad

Dispositif d'essai de séchage du malt



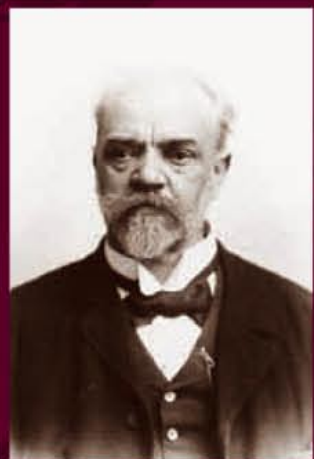


J. Lada's illustration 'In a pub drinking beer'

Illustrace J. Lada „V hospodě u piva“

Illustration de J. Lada

« En buvant de la bière dans une auberge »



*Antonín
Dvořák*

Beer in Czech music, performing arts and literature

The most famous Czech composers Bedřich Smetana and Antonín Dvořák were great connoisseurs of beer. Smetana (1824–1884) was the son of a brewer in Litomyšl, and was actually born on the premises of the town's chateau brewery. His operas – including 'The Bartered Bride' – include frequent references to the amber nectar. Antonín Dvořák (1841–1904) was born in Nelahozeves, the son of a butcher. However, his parents bought an inn where the young Dvořák – who was later to win worldwide fame and to become the Director of the New York Conservatory – served customers with beer, a beverage he was to enjoy until the end of his life. The famous opera singer Emmy Destinn (1878–1930), whose career took her to opera houses throughout the world, came from a family that owned the 'U Šenfloků' brewery in Prague, and also enjoyed the national drink. Jaroslav Vejvoda's well-known Czech song 'Roll Out the Barrel' is also in praise of beer.

The Czech artists M. Aleš, J. Lada and others were fond of drawing beer-related scenes. Czech writers have always had a close relationship with beer. Jaroslav Hašek, in his novel 'The Good Soldier Švejk' described life in Prague pubs, while Bohumil Hrabal was born in the Nymburk brewery, which forms the setting of his short story 'Cutting It Short'. Other literary figures with a fondness for beer include the former Czech president Václav Havel, whose play 'Audience' is based on his own experiences working at the brewery in Trutnov.



*Bedřich
Smetana*

Pivo v české hudbě, výtvarném umění a literatuře

Nejznámější čeští hudební skladatelé Bedřich Smetana a Antonín Dvořák měli rádi pivo. B. Smetana (1824–1884) se jako syn sládky přímo narodil v zámeckém pivovaru v Litomyšli. Proto se v jeho operách, např. v 'Prodané nevěstě', zpívá o pivu. Antonín Dvořák (1841–1904) se narodil v Nelahozevsi v rodině řezníka, ale potom si jeho rodiče koupili hospodu, kde pozdější ředitel konzervatoře v New Yorku a slavný skladatel čepoval pivo, kterému zůstal celý život věrný. Světově známá operní zpěvačka Ema Destinová (1878–1930), působící na předních světových scénách, pocházela z rodu, který vlastnil pivovar 'U Šenfloků' v Praze, a pivu vždy zůstala věrná. Anglická a francouzská verze písničky J. Vejvody 'Škoda lásky' též chválí pivo.

Obrázky s pivem rádi kreslili i čeští malíři M. Aleš, J. Lada a další. Také čeští literární umělci měli velký vztah k pivu. Jaroslav Hašek v 'Osudech dobrého vojáka Švejka za světové války' popsal život v pražských pivnicích, Bohumil Hrabal se narodil v pivovaru Nymburk a své poznatky zobrazil v povídkě 'Postřižiny'. Mezi celebrity mající rády pivo patří i bývalý český prezident Václav Havel, který na základě vlastních pracovních zkušeností z pivovaru Trutnov napsal divadelní hru 'Audience'.

La bière dans la musique, les beaux arts et la littérature tchèques

Bedřich Smetana et Antonín Dvořák, les plus célèbres compositeurs tchèques, aimaient la bière. B. Smetana (1824–1884), fils d'un malteur, est né dans une brasserie du château à Litomyšl. Dès lors, on chante la bière dans ses opéras, par exemple dans « La fiancée vendue ». Antonín Dvořák (1841–1904) est né dans une famille de boucher à Nelahozeves, puis, sa famille acheta une auberge où le futur directeur du Conservatoire de New York et compositeur célèbre débitait la bière, envers laquelle il resta fidèle toute sa vie. Ema Destinová (1878–1930), célèbre chanteuse d'opéra mondialement connue et se produisant sur les principales scènes internationales, est issue d'une famille qui possédait la brasserie « U Šenfloků » à Prague et resta toujours fidèle à la bière. « Frida Oum Papa », célèbre chanson tchèque de Jaroslav Vejvoda, loue également la bière. Les peintres tchèques M. Aleš, J. Lada et d'autres aimaient aussi peindre des tableaux présentant la bière.

Les artistes de la littérature tchèque eurent également un rapport étroit envers la bière. Dans « Le Bon soldat Švejk », Jaroslav Hašek décrit la vie dans les brasseries pragoises pendant la guerre mondiale. Bohumil Hrabal est né dans une brasserie à Nymburk et illustra ses expériences dans son œuvre « La Chevelure sacrifiée ». Parmi les personnalités appréciant la bière, il y a aussi Václav Havel, ancien président de la République tchèque, qui publia sa pièce théâtrale « L'Audience », basée sur ses propres expériences de travail dans la brasserie de Trutnov.

Brewpubs

In recent years, a current global trend has spread to the Czech Republic – the rise of brewpubs, where beer is brewed on-site and where guests can see the brewer at work and talk to him about the nation's favourite drink. The small volumes produced in brewpubs allow these microbreweries to use traditional recipes – including honeyed beer, wormwood-scented beer and other specialities. Beer-lovers and tourists in the Czech Republic have begun to enjoy and savour these traditional, unpasteurized draft beers, straight from the fermentation tanks.

Currently, special beers are brewed at over 70 microbreweries in the Czech Republic. In Prague alone there are eight – U Fleků, the New Town Brewery, Bulovka, Pražský most u Valšů, Strahov Monastery, Pivovarský dům, U Banzetů and U Medvídků. Outside the capital, former breweries are being revived – the Lažanský family (for whom the renowned Czech writer Karel Čapek worked as a teacher) have reopened the brewery at the chateau of Chýše, while another microbrewery, at Dalešice, was used as the backdrop to Jiří Menzel's popular film 'Cutting It Short', about life in a brewery.

Restaurační pivovary

V posledních letech začaly podle současného světového trendu vznikat i v České republice restaurační pivovary, kde se pivo vaří přímo mezi hosty, kteří mohou sledovat práci sládků a konzultovat s nimi výrobu nejoblíbenějšího nápoje Čechů. Malé objemy vyrobeného piva v těchto pivovarech umožňují vařit piva podle starých receptů, medová, pelyňková a další. Milovníci piva a turisté v České republice přišli na chuť těmto netradičním nefiltrovaným nepasterizovaným pivům, čepovaným přímo z ležáckého tanku.

V současné době vaří svoje pivní speciály v České republice více než 70 minipivovarů. Jen v Praze funguje úspěšně osm minipivovarů – U Fleků, Novoměstský pivovar, Bulovka, Pražský most u Valšů, Klášterní pivovar Strahov, Pivovarský dům, U Banzetů a U Medvídků. I mimo Prahu se obnovují bývalé pivovary, například Lažanští uvedli znovu do provozu svůj Zámecký pivovar na zámku v Chýši, kde v jejich rodině působil jako vychovatel i známý český spisovatel Karel Čapek. V jiném minipivovaru Dalešice natočil režisér Jiří Menzel „Postřižiny“, nejznámější český film o životě v pivovaru.



Interior of the New Town Brewery

Intériér Novoměstského pivovaru

Intérieur de la Brasserie de la Ville Nouvelle



U Fleků Brewery, Myslíkova Street

Pivovar U Fleků v Myslíkové ulici

Brasserie U Fleků dans la rue Myslíkova

Restaurants-brasseries

Ces dernières années, suivant la tendance mondiale actuelle, on a également commencé à créer en République tchèque des restaurants-brasseries, où la bière est brassée directement devant les consommateurs, qui peuvent suivre le travail du brasseur et se renseigner avec lui sur la fabrication de la boisson préférée des Tchèques. Les petits volumes de bière fabriquée dans ces brasseries suivant les anciennes recettes permettent de brasser des bières au miel, à l'armoise et autres. Les amateurs de bière et les touristes en République tchèque ont pris goût à ces bières non filtrées, non pasteurisées, peu traditionnelles et débitées directement depuis une cuve.

Actuellement, plus de 70 mini-brasseries en République tchèque brassent leurs propres bières spéciales. Rien qu'à Prague, il y en a huit qui fonctionnent avec succès – U Fleků, Novoměstský pivovar, Bulovka, Pražský most u Valšů, Klášterní pivovar Strahov, Pivovarský dům, U Banzetů et U Medvídků. En outre, des anciennes brasseries se trouvant hors de Prague reprennent leurs activités, par exemple la famille de Lažany a remis en fonctionnement sa brasserie Zámecký pivovar au château à Chýše, où Karel Čapek, célèbre écrivain tchèque, fut engagé par cette même famille en tant que précepteur. Dans une autre mini-brasserie de Dalešice, le metteur en scène Jiří Menzel a tourné « La Chevelure sacrifiée », le plus célèbre film tchèque consacré à la vie dans une brasserie.

Czech pub traditions

For many centuries, lovers of Czech beer have decorated their favourite pubs with beer-related images, and have invented countless pub songs and rhymes.

Among the best-known Czech songs about beer is 'Kde je sládek, tam je mládek' (Where there is a brewer, there is youth). Well-known pub-related rhymes include:

Eating and drinking is half of life, lazing around is the whole of life.

Out of a pub you walk, into a pub you run.

Beer keeps you warm, but it doesn't clothe you.

One glass for your health. The second for good cheer. The third for clear thinking. But many more, and everything falls apart.

We drink as much as will fit inside us, because life will soon be over.

Where there is a brewery, there is no need for a baker.

Drink, drink, but don't drink your mind away!

Tradice českých hospod

Milovníci českého piva si během dlouhé historie holdování svému oblíbenému truňku patřičně vyzdobili místnosti, ve kterých vysedávali, a vymysleli řadu hospodských písní a pořekadel.

Asi nejznámější pivovarská píseň je „Kde je sládek, tam je mládek“, zatímco k oblíbeným pořekadlům patří následující:

Jísti a pítí jest půl života, za kamny se váleli celý.

Od hospody krokem, k hospodě skokem.

Pivo hřeje, ale nešatí.

Sklenku pítí, zdrávu býti; druhou pítí, veselu býti; třetí pítí, rozum se osvítl! Mnobé však pítí všecko zřítí.

Pijme, co se do nás vejde, však nám život brzo přejde.

Kde je pivovar, netřeba pekaře.

Pij, pij, jen rozumu nepropij!



Interior of the Prague pub U Vejvodů

Intériér pražské hospody U Vejvodů

Intérieur de l'auberge pragoise U Vejvodů

Tradition des auberges tchèques

Pendant cette longue histoire d'amour pour leur boisson préférée, les amateurs de bière tchèque décorèrent de manière appropriée les lieux, dans lesquels ils s'asseyaient pour inventer un grand nombre de chansons d'auberge et d'adages.

Parmi les chansons les plus réputées, on trouve probablement la chanson de brasserie « Là où est le brasseur, il y a le garçon meunier », alors que parmi les adages préférés, on compte :

Le manger et le boire sont la moitié de la vie, la fainéantise derrière le poêle est sa plénitude.

De l'auberge en marchant, vers l'auberge en sautillant.

La bière chauffée, mais ne nourrit pas.

Boire un premier verre pour être en bonne santé, un deuxième pour être gai, un troisième pour retrouver l'esprit ! Cependant, boire irraisonnablement écrase toute chose.

Buvons, ce que nous pouvons, car la vie passera vite.

Là où se trouve une brasserie, on peut se passer d'un boulanger.

Bois, bois, mais ne bois pas jusqu'à perdre la raison !



Historical tap in the U Pinkasů pub, which served the first pilsner beer in Prague

Historická pípa v hospodě U Pinkasů, kterou bylo v Praze natočeno první plzeňské pivo

Robinet (chantepleur) historique dans l'auberge U Pinkasů, avec lequel fut servie la première bière de Plzeň à Prague



Interior of the Prague pub U Vejvodů

Intériér pražské hospody U Vejvodů

Intérieur de l'auberge pragoise U Vejvodů