

Z dziejów lubelskiego przemysłu

W drożdżach siła

Drożdźownia

W roku 1910 ruszyła w Lublinie mała fabryczka drożdży Stanisława Wrzodaka i Wincentego Barciszewskiego. Po splaceniu wspólnika Stanisław Wrzodak w 1912 roku rozszerzył teren fabryki, wznosił budynki fabryczne i administracyjno-mieszkalne, zainstalował nowe maszyny i urządzenia, mianował operatywnego dyrektora.

Mała drożdźownia została unowocześniona i przekształcona w „Drożdźownię i Gorzelnię Lublin własności Stanisława Wrzodaka”.

Sięgnijmy do początków

Kim byli założyciele fabryki przy ulicy Bychawskiej? W jakich okolicznościach się spotkali, poznali i pojęli wspólną decyzję? Stanisław Wrzodak (1867-1940) był najpierw kelnerem, a później właścicielem eleganckiej restauracji na dworcu kolejowym w Lublinie. Wincenty Barciszewski zaś drożdżarzem z zawodu, wykształconym w tej branży w berlińskim instytucie. Do czasu przyjazdu do Lublina pracował w Niechcicach koło Piotrkowa Trybunalskiego w jednej z najstarszych drożdźowni w Polsce. Do przeprowadzki do Lublina namówił go Franciszek Barciszewski, krewniak zatrudniony w firmie pana Emila Plagego jako kierowca.

W 1908 roku przyszli wspólnicy porozumieli się, choć okoliczności tej rozmowy nie da się już odtworzyć, i przystąpili do budowy fabryki drożdży w pobliżu dworca, tuż przy linii kolejowej. Tej samej, która w roku 1877 połączyła Warszawę-Lublin przez Chełm i Dorohusk z Kowlem. Kiedy budynki już stanęły, panowie Wrzodak i Barciszewski sprowadzili urządzenia z Niemiec, niektóre także krajowe. Po dwóch latach fabryka była gotowa.

W tym czasie hurt drożdży na Lubelszczyźnie znajdował się przeważnie w rękach żydowskich. Towar pochodził niewątpliwie z drożdźowni z całego kraju. Wrzodak i Barciszewski swoje drożdże zaczęli robić z jęczmienia i kartofli. Kiedyś te kartofle o mało nie stały się przyczyną tragedii. Wybuchł bowiem napęczniony nimi kocioł. Rozprażone kartofle mocno poparzyły pana Barciszewskiego, który musiał leczyć się w klinice Majewskiego przy Krakowskim Przedmieściu

49. W grudniu 1910 roku pierwsze drożdże poszły już na świąteczne zaopatrzenie sklepów.

Drożdże pakowane były w drewniane skrzyneczki i odwożone na kolej. Transportowano je na platformach ciągniętych przez dwa fabryczne konie. W 1929 roku do Drożdżowni została doprowadzona bocznicą kolejowa, na którą wjeżdżał parowóz z wagonami.

Rok wcześniej – 22 października 1928 roku – oddany został do użytku wiadukt nad ulicą Bychawską. Ziemię z jego budowy wykorzystał pan Wrzodak do zasypania podmokłych terenów, na których zbudowana była fabryka. Ten bowiem bagienny, nadrzeczny plac kupił on za niższą cenę.

Pierwsze lata wspólnego przedsięwzięcia nie zapowiadały prosperity, choć fabryka produkowała drożdże piekarskie i spirytus podrożdżowy. Nie było na nie jednak dużego zapotrzebowania. Może pokutowała jeszcze tradycja spożywania pieczywa żytniego robionego na zakwasie, a nie z dodatkiem drożdży? I jego wyraźna przewaga nad pieczywem pszennym? Być może. W każdym razie fabryka drożdży w Lublinie pracowała niezależnie od koniunktury.

W 1912 roku pan Stanisław Wrzodak spłacił pana Barciszewskiego, zakład nazwał: „Drożdżownia i Gorzelnia Lublin własności S. Wrzodaka”, i rozpoczął gruntowną modernizację. Powiększył teren fabryki, miał już prawie gotowe dwa budynki – fabryczny i administracyjno-mieszkalny (istniejący do dzisiaj), zainstalował dwie kadzie fermentacyjne po 80 m³, kadzie do hodowli drożdży zarodowych, kompresor powietrza, aparat odpędowy – cały z miedzi, maszynę parową, generator prądu, dwa kotły parowe i inne nowoczesne urządzenia. I na razie dyktował fabryce sam. Dopiero w 1919 roku objął tę funkcję inżynier Paweł Janiszewski, pełniąc ją kompetentnie i energicznie jeszcze w latach 40-tych.

Jak się wiodło panu Stanisławowi?

W latach I wojny światowej zapewne nie najlepiej. Na sytuację zakładów przemysłowych w Lublinie rzutowały nie tylko zniszczenia spowodowane działaniami wojennymi, demontaż i wywóz do Rosji maszyn i urządzeń, ale i brak surowców, pali w zamówień. „Drożdżownia i Gozelnia Lublin” nie doznała jednakże strat, nie przerwała produkcji, choć była ona zapewne ograniczona. Ale już w latach 1925-1928 Drożdżownia znalazła się w grupie zakładów, które ze względu na wielkość zainwestowanych środków i poziom urządzeń technicznych windowały przemysł lubelski do rzędu przemysłów intensywnie rozwijających się i nowoczesnych. W kryzysowych latach 1930-1935 pomimo trudności w zbycie i spadku produkcji jedynie trzy lubelskie zakłady nie miały problemów finansowych. Były to: cukrownia i rafineria Lublin, rektyfikacja spirytusu J. Czarnieckiego i fabryka drożdży S. Wrzodaka – produkujące, jakby nie było, „strategiczne” artykuły: cukier, spirytus i drożdże. Być może przynależność Wrzodaka do kartelu drożdżowego pozwoliła mu nie tylko utrzymać się na powierzchni życia gospodarczego, ale i nieźle prosperować.

Drożdżownia opierała się nad podziw niebezpieczeństwu bankructwa. Wśród pięćdziesięciu lubelskich firm zaledwie kilka nie poddało się kryzysowi! Właściciel Drożdżowni uchodził za jednego z najbogatszych fabrykantów. Na 25-lecie fabryki, które przypadło na równie trudny 1935 rok, w zakładzie zatrudnionych było 34 pracowników fizycznych i 10 umysłowych. Szefem produkcji był L. Pudewill, księgowym Bolesław Tusiński, który po 1944 roku został jej dyrektorem.

Z okazji jubileuszu wykonano pamiątkowe tableau (fot. Hartwiga, proj. M. Kaczorowskiego) w pięknie zdobionej motywem roślinnym ramie, które otrzymał każdy z pracowników. A w hali fabrycznej odbyło się jubileuszowe przyjęcie. Wartości tableau jako dokumentu dodały widoki ówczesnych obiektów fabrycznych. Ciekawostką jest zaś to, że pod fotografiami pracowników jako passe-partout ktoś umieścił widokówki Lublina i fotografie z różnych wydarzeń w mieście. Rzecz warta jest przebadania.

Co zanotował pan Witkowski?

Trudno dotrzeć do dokumentów, z których można by było odtworzyć dawne dzieje fabryki. Tkwią one gdzieś w zakładowych materiałach. Ale i tak nie powiedziałyby nam wszystkiego. Tu nieocenione są wspomnienia. Do takich należą zapiski pana Czesława Witkowskiego – mistrza produkcji w Drożdżowni, który w 1983 roku przeszedł na emeryturę.

Wspomina w nich między innymi 1939 rok i wybuch wojny, która na szczęście nie wyrządziła fabryce wielkich szkód. W tym czasie produkowała ona około 30 ton drożdży miesięcznie. Na jeden kilogram drożdży zużywano 2,4 kilograma melasy M-50 (w tym na spirytus).

W 1940 roku zmarł Stanisław Wrzodak. Pochowany został na cmentarzu przy ulicy Lipowej. Jego spadkobiercą, Ryszarda Wrzodaka – bratanka Stanisława, niebawem aresztowali Niemcy za pomoc udzielaną podziemnym organizacjom. Wywieziony do Oświęcimia, już nie powrócił.

Okupacyjne władze ustanowiły wprowadzić powiernika drożdżowni – Niemca Herr Szpita, ale zakładem nadal energicznie kierował inżynier Janiszewski. Ostatnie miesiące okupacji mieszkańcy dzielnicy za tunelem oraz pracownicy Drożdżowni szczególnie zapamiętali: z powodu gęstych dymów znad Majdanka jako znaku likwidowania obozu przez Niemców przed zbliżającym się frontem, i bombę, która trafiła w zbiornik melasy, niszcząc go doszczętnie. Ze wszystkich też okien wyleciały wtedy szyby. Podczas bombardowania pracownicy Drożdżowni i ich rodziny chronili się w podpiwniczeniach budynku fabrycznego. Rannych opatrywał ofiarnie lekarz z fabrycznego ambulatorium – pan doktor Lipecki. Drożdżownia nie żałowała wody ze swoich ujęć, kiedy brakowało jej mieszkańcom tej dzielnicy podczas działań wojennych. Pan Witkowski szczegółowo i barwnie opisywał walki o Lublin, ucieczkę Niemców, wejście wojsk radzieckich i polskich.

W trudnych dniach pracownicy nie dali zniszczyć ani zdemontować i wywieźć maszyn i urządzeń. Straż fabryczna wszystko dobrze zabezpieczyła. Drożdżownia jako pierwszy zakład

przemysłowy w wyzwolonym już Lublinie podjęła produkcję. Zgodę na to wyrazić musiał komendant wojenny miasta, który do ochrony drożdży przydzielił specjalną straż wojskową. I znów drożdże okazały się „strategicznym” towarem. Spontanicznie został też powołany Robotniczy Komitet Fabryczny, który czuwał nad majątkiem zakładu. Na Bychawskiej znów zapachniało drożdżami. I pewnością, że nie zabraknie chleba.

Drożdże jako waluta

W lipcu 1944 fabryka była zdolna wyprodukować 55 ton drożdży i 2200 litrów spirytusu.

Początkowo drożdże sprzedawano, za zezwoleniem komendanta miasta, wojsku i instytucjom oraz detalicznie w sklepie fabrycznym. W 1945 zezwolenia na sprzedaż udzielało już Ministerstwo Aproprowizacji i Handlu. Uzyskiwane za drożdże pieniądze przekazywano codziennie do państwowej kasy na pokrycie bieżących potrzeb PKWN. Ponieważ początkowo było to jedyne źródło jego „utrzymania”, stąd drożdżownia została nazwana „mennicą PKWN”. Kiedy na przykład kasa PKWN świeciła pustkami, kierownik resortu finansów, „wypłacał” petentowi należność w drożdżach. Ten upłynniał je natychmiast z zyskiem na najbliższym rynku. Drożdże były nie tylko „strategicznym”, ale i deficytowym, pilnie poszukiwanym towarem.

Komisarycznym zarządcą fabryki PKWN mianował Jana Witwickiego. Fabryka zmieniła nazwę na: „Drożdżownia i Gorzelnia Lublin pod Zarządem Państwowym”. Ale i tak wszyscy wiedzieli, że to niedawna firma pana Wrzodaka.

Kilka faktów późniejszych

W 1947 roku w fabryce wymienione zostały drewniane kadzie fermentacyjne na nowe, stalowe, każda na 115 m³, rozbudowano zacierownię, powiększono komory chłodnicze oraz postawiono nową stację trafo.

W 1948 roku Drożdżownia została upaństwowiona. Dyrektorem „Lubelskiej Fabryki Drożdży” został ponownie inżynier Paweł Janiszewski, a kierownikiem technicznym inżynier Stanisław Bujak, późniejszy profesor Akademii Rolniczej w Lublinie.

W 1959 roku fabryka jako pierwsza w kraju podjęła eksport drożdży do ZSRR i Rumunii. W 1960 roku nastąpiła kolejna rozbudowa i modernizacja zakładu, a w 1962 Drożdżownię połączono z Lubelskimi Zakładami Przemysłu Spirytusowego, tworząc wspólne przedsiębiorstwo. Oddziałem drożdży kierował wtedy mgr Mieczysław Gąsowski, kierownikiem produkcji był pan Tomasz Kowalski. W tym czasie fabryka produkowała już 2500 ton drożdży rocznie.

W okresie powojennym od czasu połączenia z Zakładami Spirytusowymi przy ulicy

Spółdzielczej 6 dyrektorami drożdżowni byli: inżynier Paweł Janiszewski, Jan Witwicki, komisarz inżynier Bolesław Tusiński, magister Władysław Bednarski.

Przypomnieć wypada, że z inicjatywy pracowników Drożdżowni zorganizowany został pierwszy w Lublinie przyzakładowy gabinet lekarski. A po wojnie utworzono w fabryce punkt reparacji obuwia. Nie musieli pracownicy szukać po mieście szewca. W latach 50-tych była też do ich dyspozycji wypożyczalnia sprzętu domowego – maszyny do szycia, odkurzacze, froterki. O takich udogodnieniach słyszało się dopiero w latach 70-tych w... NRD.

Z odbudową i modernizacją na co dzień

Począwszy od 1947 roku, kiedy to przystąpiono do modernizacji drożdżowni – wymieniono stare, drewniane kadzie na nowsze z demobilu z nieczynnej już drożdżowni w Gubinie, zainstalowano nowe kadzie zacierowe, rozbudowano komory chłodnicze i postawiono stację trafo – weszła ona w fazę remontów i kolejne, kompleksowe, nieprzerwane jej etapy. Co nie było takie łatwe przy jednoczesnym utrzymaniu produkcji na odpowiednim technicznym i opłacalnym poziomie. Ale do remontów, budowy i modernizacji w tzw. Marszu Drożdżownia była już dobrze zaprawiona. W latach 60. i 70. zainstalowane zostały zbiorniki ze stali kwasoodpornej do mleczka drożdżowego, kadzie do gotowania i klarowania melasy oraz przygotowywania pożywek, filtry próżniowe obrotowe, pakowarka firmy Benhill i inne ulepszenia techniczne. Efektem tego była zwiększona zdolność produkcyjna do około 3800 ton drożdży rocznie.

Kolejny etap rozbudowy i modernizacji rozpoczął się w latach 80. i objął nowy budynek fermentacji, wymianę kadzi fermentacyjnych, dmuchaw i wirówek drożdżowych, pakowarki – na włoską firmy IMA. I znów drożdży w rocznej produkcji było więcej, do 4500 ton.

Obecnie dobiegają końca prace III etapu odbudowy i modernizacji Oddziału Drożdży Piekarskich, po których będzie to zupełni nowy zakład produkcyjny. Chociaż niektóre obiekty pozostaną w starym „opakowaniu”. Co wpłynie na większość zdolność produkcyjną. Przypomnijmy dla porównania: w 1947 roku zakład wytwarzał 500 ton drożdży, w 1960 – już 2500 ton, w 1974 – 3600 ton, obecnie, w 1995 – roczna produkcja drożdży sięga 5000 ton, co stanowi około 10% produkcji krajowej.

Drożdże nie śpią

W ogromnym uproszczeniu produkcja drożdży przebiega następująco: Najpierw w fazie laboratoryjnej przygotowywane są szczepy drożdży oraz ich namnażanie w kolbach Karlsberga. Następnie w „grę” wchodzi propagatory, a po nich generatory drożdży, które niezmordowanie namnażają biomasę drożdżową. Zaczyna się produkcja drożdży tak zwanych „handlowych”.

Otrzymane szczepy drożdży łączone są z brzeczką melasową. Ta zaś składa się z melasy jako surowca węglowodanowego, wody, która pochodzi z własnych ujęć Drożdżowni, z tlenu pobieranego z powietrza i składników uzupełniających, a potrzebnych do budowy komórki drożdżowej, którymi są azot i fosfor.

Teraz w wysokich kadziach z nierdzewnej stali zaczyna się „życie drożdży”. Brzeczką melasowa wchodzi w fazę fermentacji. W ciągu 16-18 godzin generuje się biomasa drożdżowa przy odpowiedniej temperaturze, silnym napowietrzaniu i dolewaniu roztworu melasowego dla uzupełnienia pożywki, żeby drożdże miały się na czym rozmnożyć. Jest to metoda zwana „dolewową”, znacznie zmodernizowana, ale wywodząca się jeszcze z tak zwanej metody wiedeńskiej.

Dalej na separatorach, czyli wirówkach, następuje oddzielenie komórek drożdżowych od środowiska breczki. Odciek kierowany jest do kanalizacji, mleczko zaś drożdżowe poddane jest ponownemu zagęszczeniu w wirówce. Po trzykrotnym wirowaniu uzyskuje się odpowiednią koncentrację zawartości drożdży w mleczku. Po każdym etapie drożdże płukane są czystą, zimną wodą.

A teraz na specjalnych obrotowych filtrach następuje odwodnienie mleczka drożdżowego. Wreszcie pakowanie drożdży w kostki po 100, 500 i 1000 gramów. Kostki drożdży wkładane są do kartonów lub drewnianych skrzyneczek i czekają w komorach chłodniczych na dalszą i szybką ekspedycję samochodami do odbiorców.

I tu następuje próba drożdży. Ich fizjologiczną istotą jest wykorzystanie cukru z podłoża, czyli składników, z których przygotowywane jest ciasto do wypieku. Tu namnażają się przez pączkowanie potomne komórki drożdży. Wytwarzające się pęcherzyki dwutlenku węgla powodują spulchnianie ciasta. Rośnie ono na tych drożdżach aż miło. Ale siła pędna drożdży musi być „skorelowana” z nowoczesną techniką piekarń. W tym celu pozyskiwane są i stosowane coraz to nowe szczepy drożdży, lepiej fermentujące maltozę ciasta.

Ciągłą i szczegółową kontrolę nad przebiegiem produkcji prowadzi na Oddziale Drożdży Piekarskich LZPSiD „Polmos” laboratorium mikrobiologiczno-analityczne, któremu szefuje pani magister Anna Polska. Laboratorium ma za zadanie także i wyprowadzani czystej kultury drożdży. Dysponuje sprzętem najnowszej generacji, między innymi autoklawami polskiej produkcji czy szwedzkim fermentografem, czy też niezbędnym do badań mikrobiologicznych boksem z jałowym powietrzem.

A na czym dawniej rosło ciasto?

Z dzieła Pliniusza dowiadujemy się, że już starożytni używali drożdży do spulchniania ciasta. W takiej na przykład Galii – dzisiejszej Francji i Hiszpanii, brano do tego celu pianę z fermentacji piwa. I nic aż do XIX wieku naszej ery w „temacie” drożdży nie działo się nowego. Świat albo

używał do spulchniania ciasta albo zakwasu, albo osadów drożdżowych, które powstawały obficie podczas fermentacji wina i piwa, a dopiero później drożdży piwnych i gorzelnicznych. Wierzyć się nie chce, że nawet pierwsze obserwacje drobnoustrojów dokonywane przez pierwsze mikroskopy nie wyjaśniły istoty drożdży. Dopiero dwaj – francuski i niemiecki – uczeni przyjrzeni się temu zjawisku dokładnie i wykryli, że przyczyną fermentacji alkoholowej są mikroskopijne organizmy spotkane w drożdżach. Długo czas mniemano, że to drobne cząstki białka, natrafiając na cząstki cukru, rozbijają je na nowe związki – alkohol i dwutlenek węgla. I wreszcie w latach 1835-1837 niemieccy uczeni doszli do sedna sprawy, stwierdzając, że fermentacja jest wynikiem wegetatywnego wzrostu drożdży nazwanych *saccharomyces cerevisiae*.

Nad właściwościami drożdży pracował między innymi prof. Pasteur, a prof. Hansen z Kopenhagi rozpoczął badania nad czystymi już kulturami drożdży. W 1846 roku w Wiedniu powstała pierwsza wytwórnia drożdży piekarskich. Autorem procesu technologicznego był piekarz wiedeński pan Mautner. Proces ten przebiegał mniej więcej tak: w czasie fermentacji alkoholowej zacierów zbożowych z powierzchni tychże zbierano czerpakami wydzielającą się pianę. Przemywano ją zimną wodą, a osad drożdżowy oddzielano za pomocą prasy śrubowej z płótnami filtracyjnymi. Tą metodą ze 100 kg jęczmienia można było uzyskać 10-12 kg drożdży i 28 dm³ alkoholu. I tu robił się problem, bo otrzymywano więcej spirytusu niż drożdży. Borykali się z tym zagadnieniem technolodzy drożdżownictwa długo, aż opracowano racjonalne metody hodowli drożdży bez jednoczesnego wytwarzania spirytusu. Pomocna okazała się tu metoda tak zwanej zwrotnej separacji drożdży, która polega na odseparowywaniu drożdży z części beczki drożdżowej i zawróceniu – i słusznie – drożdży do kadzi i uzupełnianiu ubytku cieczy dopływem świeżej beczki melasowej. Proste.

Warto przypomnieć, że w roku 1914 do produkcji drożdży, zamiast zbożowo-ziemniaczanej brzezki, weszła melasa, która pokazała, co potrafi, szczególnie w fazie propagacyjnej, powodującej duży przyrost drożdży z dodatkiem pożywek amonowych i fosforowych.

Stara wiedeńska metoda produkcji drożdży stawała się coraz to starsza, naukowa i techniczna myśl drożdżownicza popędziła naprzód. Wydawało się, że nowa metoda, tak zwana dolewowa, będzie hitem na długi czas, a tu dalsza jej modernizacja przyniosła nowe rozwiązania.

Zakład to ludzie i tradycja

Truizmem jest stwierdzenie, że nawet najlepsze, najnowocześniejsze maszyny i urządzenia to nie wszystko. Ale tak już jest i prawdy tej nie da się ukryć. Ważny jest „czynnik ludzki”. Za całą techniką musi stać, myśleć, kierować, decydować, wybierać warianty, odpowiadać – człowiek. Wykształcony, kompetentny, doświadczony. O swoich pracownikach szef Oddziału Produkcji Drożdży Piekarskich LZPSiD, pan mgr Marek Jungowski mówi: to jest kadra na odpowiednim poziomie. Zna swoich ludzi, z większością pracuje tu od 1973 roku, wie, na co ich stać.

Lubelskie Zakłady Przemysłu Spirytusowego i Drożdżowego „Polmos” w Lublinie wkrótce obchodzić będą 90-lecie. Korzenie tych Zakładów sięgają rektyfikacji spirytusu Emila Plagego z 1906 roku i pierwszej – o cztery lata młodszej – Fabryki Drożdży St. Wrzodaka i W. Barciszewskiego. Oddział Produkcji Drożdży Piekarskich przy ulicy Kunickiego 28 po III etapie odbudowy i modernizacji będzie w roku jubileuszowym prawie nowym zakładem. „Stara” pozostanie na pewien czas jeszcze kotłownia, w której piece buzuja już nie węglem, a ekologicznym olejem. W kolejce na „kurację odmładzającą” czeka komin, postawiony za pierwszych właścicieli.

Trwają prace przy budynku na potrzeby technologiczno-gospodarcze i socjalne. Tam też przeniesione będą komory chłodnicze i filtry próżniowe. Dawny budynek administracyjno-mieszkalny z czasów powstania fabryki przejdzie pod zarząd gminy. Jak tu było kiedyś, 70-80 lat temu można już zobaczyć tylko na pamiątkowym tableau i fotografiach mistrza Hartwiga.

W LZPSiD „Polmos” przy ulicy Spółdzielczej 6 i na Oddziale Drożdży pracuje już drugie pokolenie pracowników dawnej rektyfikacji i drożdżowni. Jest jednak ciągłość pamięci i doświadczeń. Tu, w Zakładach, często wspomina się dawnych szefów i współtowarzyszy pracy. Trwały o nich ślad pozostał w zapiskach pana Witkowskiego, dokumentach Zakładów czy chociażby monografii Polskiego Przemysłu Spirytusowego autorstwa prof. Stanisława Łabendzińskiego.

Dowodem dbałości o tradycję Zakładów jest pieczołowite odnawianie pamiątek, stałe nawiązywanie do dobrych, robotniczych tradycji.

Jesienią ubiegłego roku został wykonany pomnik nagrobny założyciela Drożdżowni – Stanisława Wrzodaka, na cmentarzu przy ulicy Lipowej. Dobrze, że nowoczesność i trudne wyzywania naszych czasów nie „karczuja” solidnych korzeni tradycji. A wprost przeciwnie – dają im należne za lata zapomnienia i wymazywania miejsce w nowych dziejach Zakładów.

Marta Denys