

PŘÍBĚH DOMAŽLICKÉHO PIVOVARU

Téma expozice: Jak se v Domažlicích vařilo „obecní pivo“ tj. časově cca od roku 1887, kdy právovárečníci prodali městu možnost vařit pivo v současném areálu pivovaru. Průvodcem bude „Josef Pivoňka, který je stejně starý jako sladovna, do pivovaru nastoupil v roce 1908, působil zde až do období první republiky, kdy si vzal bavorskou ženu a draftovali ho do bavorského pivovaru (Třebas Furth? – nebo do pivařské Mekky Mnichova...)

- ✓ Vznikne nám tím popis technologie cca před sto lety, porovnaný se současným stavem (možné okruhy srovnání: suroviny, počty zaměstnanců, mzdy, provozní řád, prostorová náročnost, související řemesla, uskladnění, skladování a trvanlivost, export, technologie a její vysvětlení, reklama a na závěr pohostinství...)

Zdroje k jednotlivým okruhům:

- Účetnictví (např. odkud se co kupovalo, kam se co odváželo...- do Bavor to bylo kdy a kam přesně?)
- Posel od Čerchova
- Prazdroj: soupisy zařízení jednotlivých pivovarů (viz. Jiráková kniha)
- -soukromí sběratelé

Námět expozice „Příběh domažlického pivovaru“

1) SUROVINY

Základ je stejný – voda, slad, chmel a kvasinky

Pivovar na poč. 20. století v Českých zemích	Pivovar 21. století v ČR
Suroviny	
Sladované obilniny (hlavně ječmen, pšenice) + surogace medem, pýrem, cukrem... Plané chmely a žatecké chmel – dříve se pěstoval všude Místní zdroj vody Místní zdroj kvasinek používaný celá léta v daném pivovaru – od 1842 začala éra spodního kvašení a výroby piv plzeňského typu	Sladované obilniny (hlavně ječmen – jiné odrůdy, pšenice) široká škála různých speciálních sladů (kyselé, diastatické...+ surogace: ovesné vločky, další obiloviny, cukerné sirupy Nové odrůdy chmele, dovoz chmele z ciziny, širší nabídka, šlechtění nových odrůd Úpravy vody Široká nabídka různých druhů kvasinek (lyofilizované) + divoké kvašení – v poslední době rozmach vzniku nových typů piva a popularizace svrchně kvašených piv

- Specifické: Vaření piva za velké války + suroviny + zavřený pivovar
- Granule – ty budou v Domažlicích, puky
- Sušení chmele – Žatec
- Surogace: vysvětlení pojmu

Námět expozice „Příběh domažlického pivovaru“

2) VÝROBA SLADU

Základ je stále stejný – máčení ječmene, klíčení ječmene a sušení zeleného sladu

Pivovar na poč. 20. století v Českých zemích	Pivovar 21. století v ČR
Výroba sladu	
Humnové sladovny přímo v pivovarech (jako byla v Domažlicích) – ruční práce, maltomobil	Velké automatizované sladovny, které využívají Saladinovy skříně (namočený ječmen již neklíčí na kamenném podkladu) Většina pivovarů nakupuje již vyroben slad Stále ale fungují i humnové sladovny

Dnes sladovny fungují sice na stejném principu, ale jednotlivé pivovary si jej nevyrábí (dnes největší Nymburk, dále např. Kroměříž a Litovel) a výjimkou je Prazdroj, který má stále vlastní sladovnu

Jsme v objektu bývalé sladovny – **zachován náduvník, šnekový dopravník, elevátor, kola**

Zajímavost: nejstarší náduvník na Grafenriedu (fotka + možné nechat udělat odlitek nápisu)

3) VÝROBA PIVA

Stejný princip ovšem nová moderní zařízení, jiné materiály, zdroje energie, automatizace

Pivovar na poč. 20. století v Českých zemích	Pivovar 21. století v ČR
Výroba piva - varna	
Materiál: měď	Materiál: nerez někdy opláštění mědí (naše provedení)
Energie: uhlí, dřevo	Energie: zemní plyn Minipivovary - ohřev: elektrika, pára, olej
Údržba: hlavně ruční čištění	Údržba: systém CIP – cleaning in place (Využívá se v celém pivovaru – v tanku se připraví sanitační roztok (louh), který je přes čerpadlo vháněn do sanitační hlavy v horní části tanku)
Chlazení mladiny na stoku a dochlazení na chladiči	Průtokové chladiče
Výroba piva - spilka	
Otevřené kádě – nebezpečí kontaminace mladiny	otevřené kádě a převaha uzavřených CK tanků (budeme mít obojí)
Materiál: dubové dřevo	Materiál: nerez
Prostorové chlazení ve sklepích	Buď prostorové chlazení, nebo chlazení přímo tanků a kádí (budeme mít)
Výroba piva – ležácký sklep	
Dubové ležácké sudy – stále je vyrábí Prazdroj	Nerezové ležácké tanky
Sklepy se dochlazovaly ledem	Přímé chlazení tanků glykolem, prostorové chlazení

- Nechat udělat soudek
- Ledování fotka ze Staňkova

4. FILTRACE, STÁČENÍ, LABORATOŘ

Pivovar na poč. 20. století v Českých zemích	Pivovar 21. století v ČR
Filtrace	
Počátky filtrace piva přes pivařskou hmotu a poté přes křemelinu (nevím, jak to bylo v Domažlicích)	Svíčkový filtr na křemelinu Membránová filtrace Návrat také k distribuci nefiltrovaných piv Málo pivovary nefiltrují a nepasterují pivo
Stáčírna	
Dřevěné sudy a soudky Ruční stáčírny na skleněné lahve	Minipivovary – ruční stáčírny (podobné jako staré) lahví a KEG sudů Velké pivovary automatické linky
Laboratoř Nutno ověřit co vše bylo dříve k dispozici	
Ballingovy zákony Cukroměry Analytické metody	V malém pivovaru jako dříve Velké pivovary automatické měřící zařízení My budeme mít také malou laboratoř – titrace, luminometr, mikroskop (vše pro kontrolu výroby)

- Z Pekla – Zdeňku P.?
- Vysvětlení pojmů pivařská hmotu, křemelina,...
- Fotky, hliníkový soudek

5. ŘEMESLA a ZAMĚSTNANCI

Pivovarnictví na poč. 20. století v Čs. zemích	Pivovar 21. století v ČR
Řemesla	
Bednáři	Návrat vlastních pivovarských pohostinství
Ledaři	Důraz na způsob čepování piva
Formani + kováři	
Sklářství	

Ledaři: ledařská pila v Kolovči

Bednářství: Zdeněk Vejvoda; vinařský x pivovarský sud

Sklářství:

- stará dřevěná forma otevírací + v tom sklenice
- + půllitry na krásu z MJJ
- Sklářská píšťala
- Fotografie poloautomatu
- Zelené pivní lahve se vyráběly na Karlově Huti, která fungovala do 30. let 20. století, fotky
- Kde se vyráběly hnědé?
- Výroba: foukání do dřevěných forem x lisování pod tlakem (půllitr i s mírou)
- Sklářská pánev: Folmava – Zdeněk Pr.

Duté míry:

- Máz, vědro, holba
- Měřice u věže

Náradí sládky: znak, limpy, atp. + info, k čemu to sloužilo

Zaměstnanci pivovaru v minulosti a dnes (vyjmenovat, náplň, počty)

Námět expozice „Příběh domažlického pivovaru“

6. POHOSTINSTVÍ

Vlastní hostince (info v archivu PPaS)

Síť pohostinství, kam domažlický pivovar pivo dovážel

- Trojrozměrné předměty Zdeněk V., po konzultaci s architektem

Námět expozice „Příběh domažlického pivovaru“

MEMENTO – Zdeněk Procházka

- Svatá studna + pivovar....

Varia:

- Nejstarší věc v pivovaru – kamenná podlaha při vstupu

Historie domažlického pivovarnictví – jen pro kontext expozice

Pivovarnictví bylo v Domažlicích, stejně jako v jiných českých městech, od počátku rozvoje hospodářského života významnou složkou řemeslné výroby. Vařit pivo pro osobní spotřebu a pro čeled' bývalo stejně obvyklé jako pečení chleba nebo opatřování stravy. V nejstarší době mohl vařit pivo každý měšťan, držitel domu, tzv. právovárečný měšťan. V takových domech bývaly často zřizovány i šenky, kde se pivo prodávalo.

Při přechodu od domácího vaření piva pro vlastní spotřebu k výrobě pro širší okruh zákazníků docházelo ke specializaci řemeslníků. Speciálně se vyvíjeli sladovníci, kteří připravovali slad, mlynáři, kteří slad mleli a pivovarští mistři s čeledí, kteří pivo vařili. Ti všichni se podíleli na výrobě jednoho varu piva pro právovárečnicka za mzdu.

S první písemnou zprávou o výrobě piva v Domažlicích se setkáváme v roce **1341**. Tehdy na žádost městské rady vydává Jan Lucemburský listinu, kterou schvaluje nařízení městské rady, aby se sladovníci a kováři přemístili s provozováním svých řemesel z města na předměstí. K tomuto rozhodnutí přiměly radní požáry, které řemeslníci při manipulaci s ohněm často zapříčinili. Je zřejmé, že sladovníci byli řemeslníci s již zavedenou výrobou, takže nemůže být pochyb o tom, že pivo se vařilo v Domažlicích již před uvedeným datem.

Piva se týkalo i další významné privilegium pro Domažlické z roku **1395**. Václav IV. v něm stvrzoval městu tzv. mílové právo, kde se mimo jiných ustanovení uvádělo, že "...vokolo téhož města našeho v míli žádných sladuov nedělali, piva nevařili ani nešenkovali, krčmy nevysadili." Měšťanům tak byl zajištěn monopol výroby a odbytu piva, což znamenalo zdroj příjmů, které přispívaly k růstu bohatství jednotlivých měšťanů i celého města.

V **16. století**, kdy dosáhly Domažlice jednoho z vrcholů svého hospodářského vývoje, stály pivovary a sladovny na předměstích. Ve městě bylo jen několik soukromých sladoven významných domažlických měšťanů. V podkostelní čtvrti se uvádí také "dům obecního piva bílého", který asi sloužil jako sklad hotového piva, důležitého artiklu městského hospodářství. V písemných pramenech se v 16. století uvádí jmenovitě 5 pivovarů: u Svaté vody nebo Studně, u Branky, u brány Týnské, pod branou Dolní a u Horní brány. Druhy piva tehdy vařeného se rozlišovaly jednak podle suroviny, z níž se pivo vařilo, jednak podle způsobu přípravy a varu. Z pšenice se vařilo **bílé pivo**, z ječmene **černé pivo**. Pivo bylo buď mladé, nebo staré. Výroba bílého piva převažovala nejen v Domažlicích, ale i v jiných českých městech.

Příjmy z bílého piva byly významnou složkou městského důchodu. Na počátku 16. století představovaly až 87 % veškerých příjmů. Proto se městská rada pečlivě o své pivovary starala. Financovala opravy pivovaru, nakupovala sudy, kádě a další potřebné vybavení, obstarávala suroviny a zajišťovala odbyt piva. Když v roce 1579 získali Domažličtí do zástavy chodské vesnice, byl součástí kupní smlouvy i odstavec, že pivo "mají brát Chodové jen z Domažlic, což platili i o poddaných pivoňského kláštera". Na domažlickém panství bylo celkem 35 krčem, kam se domažlické pivo výlučně dodávalo. Na správu městského pivovarnictví dohlížela řada úředníků, z nichž nejdůležitějšími byli "úředníci piva bílého". Odpovídali za peníze získané z prodeje piva a za náklady na vaření piva. Ze soudobých písemných pramenů si můžeme učinit i představu o objemu produkce piva. v letech 1576 - 1579 se vyrobilo 3 734 věrtelů piva (926 032 l). O prosperitě pivovarnictví v této době svědčí skutečnost, že v roce 1598 to už bylo 6 478 věrtelů (1 606 544 l). Dostatečná produkce piva a jeho kvalita umožňovala i export tohoto artiklu. Domažlické pivo se dováželo na panovnický dvůr i do ciziny. Bavorská Kouba pro ně měla zvláštní sklady.

Koncem 16. století a začátkem **17. století** nastala v královských městech odbytová krize v souvislosti s konkurencí rostoucího počtu poddanských měst a městeček, kterým byla udělena výsada vařit pivo. Do počátku 17. století se nepodařilo začínající úpadek slavného podnikání zastavit. Poměry dále zhoršila třicetiletá válka. V Domažlicích poklesl počet měšťanských várek, navíc velká část produkce byla uvařena jako daň, tzv. kontribuční várky. Město tedy vařilo půl roku pivo kontribuční, ve zbývajícím

době vařili právováreční měšťané, a to tak, že se čtyři dělili o jednu várku. Várka bývala v té době různě velká v jednotlivých pivovarech: 16 -20 věrtelů.

Daň z piva bývala pro pivovarnickou výrobu velkou zátěží. Z každého čtyřvěderního sudu se odváděl jeden zlatý. Bylo to tzv. **dědičné posudné** - trestní neboli dědičný ták jako pokuta za účast měst v povstání v roce 1547. Od roku 1646 platili všichni výrobci piva bez rozdílu ještě mimořádnou nápojovou daň, tzv. **svolené posudné**.

Přehled o existenci pivovarů v letech 1710 - 1712 na Domažlicku napovídá, jak rozsáhlá konkurence vyrostla v nabídce piva. V Domažlicích je uváděn jeden pivovar a podle počtu sudů na várku je označen jako velký. Podle produkce piva v blízkém okolí jsou uvedeny další velké pivovary: městské v Horšovském Týně, vrchnostenské v Čečovicích, Hostouni a Koutě. Mezi střední pivovary patřily pivovar statku Grafenried, městský pivovar v Hostouni a na statku v Kanicích a Mutěnině. Malé pivovary pak byly v provozu v Dobříkově, Mezholezích a Nahošicích.

Vývoj pivovarnictví v dalších letech byl určován zdokonalující se řemeslnou technikou i technickým pokrokem. Právováreční měšťané, kteří dříve vařili privátně, pronajímali právo varu městu a zdatným odborníkům. V polovině **19. století** byly nákladem právovárečnicků zřízeny u Svaté studně sklepy. Od 70. let 19. století se datuje snaha domažlické městské obce o osamostatnění a převzetí veškeré výroby piva městem. Obec uvažuje o stavbě nové sladovny a varny s dokonalejším strojovým zařízením. Obec vyzvala právovárečné měšťanstvo, aby svůj majetek městu prodalo. Právovárečníci požadovali 400 zlatých pro jednoho podílníka, město bylo ochotno zaplatit pouze 300 zlatých, takže se obě strany nedohodly. Proto se valná hromada právovárečnicků na své výborové schůzi rozhodla vařit pivo ve vlastní správě. Právovárečné měšťanstvo si nechalo zapsat v obchodním rejstříku firmu **Měšťanský pivovar do Domažlicích**. Od obce byla převzata varna na Týnském předměstí, byl zvolen sládek, bednář a přikročilo se k zařizování pivovaru. Pracovalo se na vnitřním zařízení varny, byl opraven tzv. panský dům č. 40, kde byly skladovací prostory, od obce byla zakoupena lednice a po její nutné opravě se začal vozit led a vařit pivo. Pivovar neměl dlouhého trvání, nakonec přistoupili právovárečníci na původní návrh obce prodat podíly za 300 zlatých na hlavu, protože další výroba v jejich pivovaru "nezaručovala tak výhodné zužitkování jmění i piva jako nabídka obce v ohledu zakoupení majetku". V dubnu roku **1887** právovárečníci svůj majetek obci prodali.

Obec mezitím realizovala svůj záměr modernizace obecního pivovaru. Vypsala ofertní řízení na postavení varny při sladovně na Týnském předměstí a její nové strojní vybavení včetně parního stroje. Z přihlášených zájemců byla dána přednost pražské firmě Novák a Jahn. Tato firma předala v roce **1892** dokončenou varnu, následovala stavba sladovny s modernější technologií. Sladovalo se teplým vzduchem, na rozdíl od někdejšího sladování na náměstí na tzv. valacha dýmem. Sladovna byla dokončena v roce 1896.

V letech přestavby a modernizace pivovaru se vyskytovaly četné stížnosti na kvalitu piva. Pivo údajně nemělo takovou kvalitu, aby obstálo v konkurenci odjinud nabízených piv. Proto byl vyzván sládek, aby se postaral "aby pivo bylo stejné, dobře vyleželé, jasné a do hospod se dostávalo v dobré jakosti". Na sládkovi spočívala největší odpovědnost při výrobě piva. O jeho právech a povinnostech se dovídáme ze služební smlouvy, kterou při jmenování v roce 1885 podepsal nový sládek Emanuel Sluníčko z Mladé Vožice. Měsíčně dostával sládek 100 zlatých, zdarma užíval služební byt, bezplatně vytápěný a osvětlený. Také pivo měl podle potřeby zdarma. Jeho povinností bylo "řádné, lidskému zdraví neškodné dobře vykysané a bezvadně jasné pivo, kteréž dobrou chuť má a pitelné býti musí" vyrábět. Tato smlouva celkem ve 23 bodech konkrétně stanovuje sládkovy povinnosti. Mimo jiné ručí sládek také za "chasu" v pivovaru zaměstnanou. "Chasa" se řídila služebním řádem vyvěšeným každému k nahlédnutí ve varně. Podle tohoto služebního řádu se "chasa pivovarní rozděluje dle svého služebního zaměstnání na sladáky, vařiče piva a chasníky pro sklepy, pak bednáře a pomahače". Práci rozdělovali dozorcí, kteří také dohlíželi na kvalitu práce. V domažlickém pivovaru byl v sezóně 1898/1899 následující stav zaměstnanců: Po jednom podstarším, sklepník, vařič, strojník, mistr bednářský, domovník, noční hlídač, dva hvozdové, tři sladovničtí učni a dva sudovoziči. Konkrétní instrukce byla vypracována kromě sládky také pro bednáře a domovníka. Ten byl bezprostředně podřízen purkmistrovi, městské radě a pivovarní komisi. Odborně dohlížel na kvalitu vyráběného piva

Námět expozice „Příběh domažlického pivovaru“

Výzkumný ústav pivovarský v Praze. Městská rada v Domažlicích se na svém sezení 21. 12. 1900 rozhodla vstoupit jako přispívající člen do Jednoty pro vydržování Výzkumného ústavu pivovarského v Praze. Ústav svým členům prováděl levněji rozbory sladu a zdarma zasílal Zprávy ústavu.

V prvním desetiletí 20. století zaznamenal Obecní pivovar v Domažlicích zvýšení výroby, rozšířil své sklepy a byla zkolaudována kotelna s parním kotlem. Významné období nastává v roce **1908** kdy se řízení pivovaru ujal vynikající odborník na pivovarnickou techniku **František Felix**. Za jeho správy bylo zmodernizováno technické vybavení podniku. Nechal např. zřídit víceobjemový "kornvallský" parní kotel, pořídil nový štotovník na slad, setinnou váhu, novou kád'. Dále zvětšil chladicí štoky a obstaral nové sudy pro lepší vyležení piva. V ležáckých sklepech byla osekána omítka na zdech a pořízena nová, petrolejky a svíčky byly nahrazeny elektrickým osvětlením. Na spouštění nádob do sklepa a spilek pořídil František Felix elektrický výtah. Dbalo se na čistotu a pořádek a přísně byla dodržována kázeň. Po ročním působení nového ředitele si pivovar prohlédla městská rada a byla velmi mile překvapena úrovní podniku. Konstatovala, že zařízení pivovaru vyhovuje nejpřísnějším odborným požadavkům. Sám pan Felix prohlásil, že domažlický pivovar je svým účelným a moderním zařízením jeden z nejlepších pivovarů v Čechách. Tato skutečnost se projevila na zvýšené výrobě piva. Rozšířil se i sortiment, od roku 1912 se začal vařit 12° světlý ležák, který podle znalců patřil k nejlepším českým pivům. Pivovar v té době zaměstnával 40 lidí.

Rozmach pivovaru pozastavila první světová válka. Ještě v roce **1914** odešel na vojnu tehdejší sládek Bedřich Polák a vaření piva bylo omezeno. V následujícím roce byla pro vojenský erár zabavena zásoba sladu a správní rada pivovaru ustanovila, že začátkem července bude snížen výstav piva na 60 % předcházejícího roku. Nedostatek sladu měl být nahrazen přimícháním cukru v množství 15 - 20 % na várku. Nedostatek ječmene a sladu provázal celou válečnou výrobu, proto byla produkce snižována a pivo zdražováno. V březnu 1917 byl vydán zákaz výroby piva, mohly se svařit jen staré zásoby sladu. S těmi vystačil pivovar do konce května, **1. června 1917** vařili poslední várku. Symbolicky se vařilo pivo černé. Pivovar byl uzavřen a všichni zaměstnanci propuštěni. V období nedostatku piva se objevila náhražka. Výrobce pan Pechman z Doubravky uvařil tzv. pivolín, což byl nápoj bez lihu.

Po čtyřech měsících, **3. října 1917**, se vaření piva v pivovaru obnovilo. Potíže se surovinami přetrvávaly, a to i po skončení války. Zároveň bylo nutné provést zednické, pokrývačské a klempířské opravy pivovarské budovy a rovněž opravit strojní zařízení.

V roce **1919** byl domažlický pivovar zapsán v podnikovém rejstříku jako **Obecní pivovar v Domažlicích**. Vzestup pivovarské výroby byl zaznamenán až v sezóně **1922/1923**. I v Domažlicích se tak jako jinde přestalo vyrábět válečné pivo. Vařil se ležák a obyčejné pivo a jeho cenu bylo možno snížit u obyčejného piva o 40 Kč na hl a u ležáku o 54 Kč. V této sezóně představoval roční výstav 12 000 hl a v následujících letech se toto množství dále zvyšovalo. Ve třicátých letech dominovala výroba 10° světlého a 12° černého piva. Ke všem druhům piva vyráběli v Domažlicích vlastní slad. Dne 1. prosince 1930 byl pro expedici piva zakoupen třítunový nákladní automobil značky Škoda. Nemovitý majetek pivovaru se v těchto letech odhadoval na 2 810 000 Kč. Na parcele č. 498 o rozloze 9 470 m² měl pivovar 21 staveb. Byla to zejména obytná budova sládky, budova varny, humna a chmelárna, budova se šalandou pro podstaršího, budova kompresoru, kotelna, strojovna a dílna, manipulační lednice, ležácké sklepy a stáčírna, budova kvasírny a chladírny. K majetku pivovaru patřily i hostince, např. v Pocinovicích, Milotově, Staňkově-vsi, Pelechách atd. Další hostince byly po celém okrese najímány. V roce 1936 se mění název podniku na **Pivovar města Domažlic**.

Léta druhé světové války přinesla opět potíže při výrobě piva, zejména tzv. řízeným hospodářstvím. Znamenalo to omezený příděl surovin, ovšem podle přehledu o ročním výstavu piva ve srovnání s předválečnými lety se množství vařeného piva nesnižovalo, pohybovalo se stále kolem 18 000 hl. Z nedostatku surovin se vařilo pivo z pšenice a to 6°, později ke konci války i třístupňové. Větší pokles byl zaznamenán v roce **1943** (15 150 hl) a pak zejména v posledním roce války (12 594 hl).

V poválečném domažlickém městském národním výboru byl ustanoven referentem pro pivovar František Jankovec, který na zasedáních rady a pléna o situaci pivovaru informoval. Na těchto jednáních byla také oceněna činnost správce Jaroslava Webera a sládky Antonína Holuba, kteří pivovar řídili v době války. Do konce roku **1945** výrobu piva komplikovaly potíže s nedostatkem surovin. Také zařízení pivovaru vyžadovalo nezbytné opravy. Přesto se v roce 1946 množství piva

zvýšilo, i když musel být výstav piva omezen následkem katastrofálního sucha. Ve stejném roce uložila městská rada stavebnímu úřadu vypracovat plány a rozpočet pro nutné opravy pivovaru. Opravy byly provedeny v roce **1948** a představovaly největší a nejnákladnější investice (2 734 628 Kčs) za celou dobu existence podniku. Byla přestavěna budova pro strojírnu, výrobu umělého ledu a pro výstav piva a postaveno chladicí zařízení ve všech odděleních pivovaru. Z klášterního pivovaru Teplá u Mar. Lázní bylo přivezeno 12 kusů ocelových a smaltovaných pivních tanků, dále byly dovezeny ležácké sudy ze zastaveného inventáře z Horšovského Týna. Z továrny v Hluboké nad Vltavou byly opatřeny nové dopravní a ležácké sudy. V takto opraveném a zařízeném pivovaru se mohla výroba piva zvýšit na 36 000 hl ročně.

Rokem **1949** začaly časté ekonomicko-provozní reorganizační změny v pivovaru. V říjnu 1949 se stal pivovar komunálním podnikem. K tomuto datu byla vypracována rozvaha, podle níž byl odhadnut investiční majetek na 7 406 925 Kč, finanční ve výši 1 654 256 Kčs. Vlastní kapitál představoval 2 749 023 Kč. V prosinci 1951 byl domažlický pivovar včleněn do velkopodniku **Západočeské pivovary n.p.**. Pracovalo zde tehdy 50 zaměstnanců. V roce 1953 došlo k další změně, a to ke zřízení **Chodských pivovarů**. Kromě domažlického pivovaru sem patřily pivovary v Bělé, Blatné, Březnici, Koutě a Železné Rudě. V tomto období byla dokončena generální oprava kotelny a zámečnické dílny a stavěla se dechlorizační stanice. Vzrostla také výroba piva - v roce 1954 se uvařilo celkem 80 946 hl piva. V tomto roce dochází znovu k reorganizaci, ruší se Chodské pivovary a část závodů tohoto podniku včetně domažlického a závodů ze Západočeských pivovarů vytváří nový celek pod názvem **Západočeské pivovary n.p. Staňkov** se sídlem podnikového ředitelství ve Staňkově. Po roce 1958 se stal domažlický pivovar součástí **Západočeských pivovarů k.p. Plzeň**. Pivovar nebyl za ředitele a sládku Vladimíra Wimmera příliš modernizován. Obrat nastal až po nástupu Tomáše Vísnera ke konci 60. let. Za jeho působení byla pořízena nová varna, sklápěcí lístky na sladovně, byla zmechanizována sladovna, rozšířena kapacita sklepů a spilky ležáckými tanky. Zároveň byla pořízena stáčírna lahví. Kde byla instalována myčka lahví s stáčecí aparát. Celkově bylo investováno 23 000 000 Kč. V 80. letech se stal pivovar součástí podniku **Plzeňské pivovary s.p.**

Dne 22. 6. 1994 byla dokončena privatizace a společnost **Plzeňský Prazdroj, akciová společnost** byla zapsána do obchodního rejstříku dne 1. 9. 1994. Firma sdružovala pivovary Plzeňský Prazdroj, Gambrinus, Karlovy Vary, Domažlice a sladovnu v Plzni (později i pivovar v Chebu) a stala se největší pivovarnickou skupinou v České republice, pokrývající v tvrdé konkurenci svými výrobky kolem 20% domácího trhu. V roce **1994** pivovar vystavil 157 000 hl, z toho 45 000 hl piva Purkmistr (což bylo 29 % produkce). Plných 23 % tohoto výrobku pivovar vyvezl do zahraničí. Největším odběratelem bylo Německo, ale velký zájem měl i Tchaj-wan. Kromě těchto značek se v roce 1994 vyráběl i Písař, Primus a Radní. První várky pšeničného kvasnicového piva Prior dodal pivovar na trh na vánoce 1994. Vlastník pivovaru, Plzeňský Prazdroj, zavedl výrobu tohoto piva na základě zvýšené poptávky. V pivovaru se kvasnicové pivo se skvělou pověstí, tehdy nazývané též jako "bílé pivo", vařilo již v 16. století. V roce 1994 vyráběly kvasnicová piva také březnický pivovar a Chodovar. Ředitelem byl ing. Václav Špaček. V roce **1995** vyrobil pivovar 10 000 hl piva Prior, nicméně hlavním produktem zůstávalo pivo Purkmistr 12 %. V roce 1995 byl ředitelem Václav Špaček.

Společnost Plzeňský Prazdroj, akciová společnost v roce **1996** domažlický pivovar uzavřela. Originální značky domažlického piva zanikly (Purkmistr, Prior, Radní), v Plzni se pod značkou Gambrinus začaly vařit podobné druhy piva (Černý Gambrinus, Bílý Gambrinus). Část technologie byla z pivovaru převezena do litevského pivovaru Ragutis.

sortiment piva před uzavřením

Purkmistr 10 % (tmavé výčepní; alk.: %; plněno do 0,5 l lahví a sudů)
Purkmistr 12 % (tmavý ležák; alk.: %; plněno do 0,5 l lahví a sudů)
Písař 8 % (světlé lehké; alk.: %; plněno do 0,5 l lahví)
Prior (světlý pšeničný kvasnicový ležák; alk.: 5,0 %; plněno do 0,5 l lahví a sudů)
Radní 10 % (světlé výčepní; alk.: %; plněno do 0,5 l lahví a sudů)

Námět expozice „Příběh domácího pivovaru“

Pexeso z pivních tácků

Jednotky hmotnosti: sud, větel, žok ...

Suroviny: hmatový stojan ... chtělo by i čichový