

**Bogdan Mardofel**

Uniwersytet Łódzki

## **Hipolit Estko (1800–1857) i fabryka cukru w Tarzymiechach**

Hipolit Estko jest postacią mało znaną. Dotychczas był zaledwie wzmiankowany w dwóch monografiach<sup>1</sup>. Niniejsza publikacja jest szkicem do jego portretu oraz próbą wydobycia tej postaci z cienia.

Hipolit Józef August Estko urodził się w 1800 r. w Hohołowie<sup>2</sup>. Rodzicami jego byli Stanisław Estko i Tekla z Osieckich, dziadkami zaś Piotr Estko, Anna z Kościuszków Estkowa, Maurycy Osiecki i Joanna z Rybickich Osiecka<sup>3</sup>.

Hohołów leżał na południowy wschód od Sokala, wśród błot i lasów, i wchodził wówczas w skład tzw. Galicji Austriackiej<sup>4</sup>. Hipolit Estko został ochrzczony w odległym o 5 km od Hohołowa kościele unickim w Radwańcach<sup>5</sup>.

---

<sup>1</sup> R. Gerber, *Estko Hipolitus*, [w:] *Studenci Uniwersytetu Warszawskiego 1808–1831. Słownik biograficzny*, Warszawa 1977, s. 50; R. Bielecki, *Estko Hipolit*, [w:] *Słownik biograficzny oficerów powstania listopadowego*, t. II, E–K, Warszawa 1996, s. 24.

<sup>2</sup> Archiwum Państwowe w Zamościu (dalej: APZ), Hipoteka powiatu krasnostawskiego (dalej: HPK), Dokumenty, sygn. 128, N; *Na popis publiczny uczniów Warszawskiego Liceum* (dalej: *Na popis...*), 1819, s. 17 (tłum. z łaciny Agnieszka Członka); Biblioteka Uniwersytetu Warszawskiego, Rękopis 161, *Księga zapisu uczniów Królewsko-Warszawskiego Uniwersytetu MDCCCXIX* (dalej: *Księga...*), k. 131 v–132 r; A. Boniecki, *Herbarz polski*, cz. I: *Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*, t. V, Warszawa 1902, s. 234.

<sup>3</sup> A. M. Skałkowski, *Estko Stanisław Teodor Ludwik*, [w:] *Polski słownik biograficzny* (dalej: PSB), t. VI, Kraków 1948, s. 300; tenże, *Estko Piotr*, [w:] PSB, t. VI, s. 300; tenże, *Estkowa Anna*, [w:] PSB, t. VI, s. 303; S. Uruski, A. A. Kosiński, A. Wodarski, *Osiecki h. Jastrzębiec*, [w:] *Rodzina. Herbarz szlachty polskiej*, t. XIII, Warszawa 1916, s. 33.

<sup>4</sup> *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. III, Warszawa 1882, s. 95.

<sup>5</sup> Parafia rzymskokatolicka w Trzeszczanach (dalej: Trzeszczany), *Akta Stanu Cywilnego, Akta zapowiedzi i małżeństw*, Akt 3/1823.

Do 11 roku życia kształcił się w domu. Dom rodzinny od dzieciństwa kształtował jego światopogląd, spojrzenie na historię i na aktualne wydarzenia.

Już od wczesnego dzieciństwa przesiąknięty był tradycjami wojskowymi i osobistymi wspomnieniami ojca, stryjów, czy też opowieściami o bracie babki, wielkim przywódcy powstania w Polsce.

Babka Anna Estkowa, siostra Tadeusza Kościuszki<sup>6</sup>, ojciec Stanisław, major strzelców w piątym pułku w powstaniu kościuszkowskim, stryjowie: Tadeusz<sup>7</sup>, kapitan, legionista, Sykstus, legionista<sup>8</sup> wówczas już pułkownik; czy wreszcie przebywający wtedy we Francji wuj ojca, Tadeusz Kościuszko, naczelnik insurekcji 1794 r.<sup>9</sup> to postaci, które wywarły wielki wpływ na wyobraźnię małego wówczas Hipolita Estko. Zupełnie nie jest znane miejsce zamieszkania Hipolita do 1811 r. Przymuszcześnie przebywał na Zamojszczyźnie, może w Niedzieliskach w Ordynacji Zamojskiej, majątku dzierżawionym od 1799 r. przez rodzinę Osieckich<sup>10</sup>. Tam też spędzał wspólne chwile ze swym stryjecznym rodzeństwem – Martyną, Ludwiką i Romanem<sup>11</sup>.

25 sierpnia 1809 r. ojciec Hipolita został prezesem Powiatowego Urzędu Administracyjnego w powiecie zamojskim<sup>12</sup>. Stanisław Estko był też konsyliarzem Departamentu Lubelskiego<sup>13</sup>. Funkcję Radcy Rady Departamentowej Lubelskiej pełnił jeszcze 17 lipca 1814 r.<sup>14</sup>

W 1811 r. Hipolit Estko rozpoczął naukę w Liceum Warszawskim, którego rektorem był Samuel Linde. Szkoła słynęła z wysokiego poziomu nauczania oraz względnej wolności. Uczęszczali do niej uczniowie z najlepszych rodzin w kraju. W tym czasie liceum mieściło się jeszcze w pałacu Królewsko-Saskim, jednak w 1817 r. przeniesiono jego siedzibę do pałacu Kazimirowskiego<sup>15</sup>.

W pierwszej kasie zajęcia z języka i stylu polskiego prowadził profesor Szweykowski, z języka francuskiego profesor Rousseau, z języka niemieckiego Stroephasius, z języka rosyjskiego profesor Werbusz, z łaciny i greki profesor Stoephasio, z geografii i historii powszechnej profesor Bentkowski, z historii naturalnej profesor Skrodzki, z matematyki nauczyciel Jasiński, z kaligrafii

<sup>6</sup> T. Korzon, *Kościuszko. Biografia z dokumentów wysnuta*, Kraków–Warszawa 1896.

<sup>7</sup> A. M. Skalkowski, *Estko Tadeusz*, [w:] PSB, t. VI, s. 302.

<sup>8</sup> A. M. Skalkowski, *Estko Sykstus*, [w:] PSB, t. VI, s. 300–302.

<sup>9</sup> S. Herbst, *Kościuszko Andrzej Tadeusz Bonawentura*, [w:] PSB, t. XIV/1, 1968, s. 430–440; T. Korzon, *Kościuszko...*

<sup>10</sup> R. Orłowski, *Położenie i walka klasowa chłopów w Ordynacji Zamojskiej w drugiej połowie XVIII w.*, Lublin 1963, s. 61.

<sup>11</sup> APZ, Akta notariusza Bazylego de Vahnawa Wysoczańskiego w Zamościu (dalej: Wysoczański), syg. 3, nr 661.

<sup>12</sup> K. Krzos, *Z księciem Józefem w Galicji w 1809 roku. Rząd centralny obojga Galicji*, Warszawa 1967, s. 167.

<sup>13</sup> A. M. Skalkowski, *O kokardę legionów*, Lwów 1912, s. 7.

<sup>14</sup> APZ, Wysoczański, syg. 2, nr 302.

<sup>15</sup> *Na popis...*, 1812; *Na popis*, 1818.

profesor Werbusz, z rysunku profesorowie Vogel i Lenartowicz, natomiast z nauki religii Siebert<sup>16</sup>.

Podczas nauki w liceum Hipolit mieszkał na stacji prowadzonej wcześniej przez profesora Konstantego[?] Wolskiego. Pobyt w renomowanej pensji dawał gwarancję odpowiedniego uformowania zasad moralnych i charakteru dziecka. Doświadczeni, wychowujący go pedagodzy byli świadomi tego, że „Ułożenie charakteru serca zawisło od napoienia umysłu dobrami od dzieciństwa zdaniem, od zaszczepienia delikatności, szlachetności duszy, od umiarkowania poruszeń serca i namiętności, od wprawienia w dobre nałogi, i nabrania stałości”. Internat gwarantował dobre warunki socjalne: „śniadanie dobrze sporządzone ciepłe. Obiad o czterech potrawach, podwieczorek i kolacja o dwóch potrawach”, „Pokoje do nauk i zabawy, osobne będą od sypialnych”<sup>17</sup>. Był dobrym uczniem. Został zaszczycony publiczną pochwałą przez rektora Samuela Lindego i grono profesorskie liceum<sup>18</sup>.

Podczas pobytu w Warszawie zachorował. Powrócił więc do Niedzielisk, gdzie po śmierci stryja Tadeusza w 1812 r. zamieszkiwała jego rodzina. 6 lutego 1814 r. zmarła babka Anna Estkowa. Hipolit po odzyskaniu zdrowia w 1815 r. udał się do Lwowa, gdzie prywatnie poszerzał wiedzę.

Matka, Tekla z Osieckich Estkowa, zmarła przed 1820 r. Ojciec Hipolita, Stanisław, ożenił się wówczas z Dominiką z Czaykowskich<sup>19</sup>.

Hipolit Estko w 1817 r. powrócił do Warszawy i rozpoczął naukę od piątej klasy w Liceum Warszawskim. Zamieszkał w Warszawie na stacji u profesora Jasińskiego. Tam dowiedział się o śmierci brata swej babki Anny – Tadeusza Kościuszki, który zmarł 15 października 1817 r. w Solurze w Szwajcarii<sup>20</sup>. W roku szkolnym 1818/19 rozpoczął naukę w szóstej klasie<sup>21</sup>, do której uczęszczało wówczas ośmioro tzw. drugoroczniaków<sup>22</sup> oraz dziesięcioro pierwszoroczniaków<sup>23</sup>. Kończąc szóstą klasę, zobowiązany był do zdania egzaminu z języków: niemieckiego, francuskiego, łacińskiego i polskiego oraz z religii, matematyki, nauk przyrodzonych, historii powszechnej i historii Polski oraz z geografii<sup>24</sup>.

<sup>16</sup> *Na popis...*, 1812.

<sup>17</sup> K. Wolski, L. Osiński, *Układ edukacji w pensji nowo otworzonej...*, Warszawa 1801.

<sup>18</sup> *Na popis...*, 1819.

<sup>19</sup> APZ, Akta notariusza Antoniego Szuszkowskiego w Zamościu (dalej: Szuszkowski), syg. 1, akty nr 30–32.

<sup>20</sup> T. Korzon, *Kościuszko...*, s. 690–691.

<sup>21</sup> *Na popis...*, 1819.

<sup>22</sup> Jan Wołowski, Bartłomiej Frydrych, Adam Zakrzewski, Telesfor Kurnatowski, Stanisław Piotrowski, Michał Rembieliński, Adam Alfons Wołowski i Eugeniusz Roman Szymanowski.

<sup>23</sup> Teofil Obiński, Józef Czarnowski, Teofil Wołowski, Jan Czyński, Feliks Rosiński, Ignacy Kobylński, Szymon Otock, Jan Marcin Bansemer, Kazimierz Plichta i Hipolit Estko.

<sup>24</sup> *Na popis...*, 1819.

### Hipolit był świadomy, że

Naywyższa Magistratura przepisała czas dwuletni bawienia ucznia w klasie szóstey [oraz] Komissya Rządowa [Wyznań i Oświecenia Publicznego], Chcąc okazać względy uczniom klasy VI celującym szczególniejszą pilnością, przykładm sprawowaniem się i zdatnością a mającym zamiar kończyć nauki w szkole Główny; postanowiła (nie wzruszając rozporządzenie swego z dnia 2 Września 1814. Nro 1430) uczynić dla nich wyjątek, i dozwolić, ażeby po iednym roku skończonym pobytu we wspomnianey klasie, przypuszczeni byli do tak zwanego examinu *maturitatis*, [a także] w rzadkim przypadku nadzwyczajnego postępu w nauce, wyjątek może być pozwolonym<sup>25</sup>.

Ponieważ spełniał wszystkie wymogi, a zwłaszcza wymóg „nadzwyczajnego postępu w nauce”, po jednorocznym „bawieniu” w szóstej klasie przystąpił w końcu września 1819 roku wraz ze swymi kolegami do egzaminu *maturitatis Academicae*. Po zdaniu egzaminu maturalnego 2 października 1819 r. i wniesieniu opłaty za studia w wysokości 100 zł, został zapisany pod numerem ciągłym 912 i numerem rocznym 49 w *Księdze zapisu uczniów Królewsko-Warszawskiego Uniwersytetu MDCCCXIX* na Wydział Prawa i Administracji<sup>26</sup>. Razem z nim czteroletnie studia rozpoczęło 51 „uczniów”<sup>27</sup>. Hipolit zdawał sobie sprawę, że ukończenie prawa i administracji dawało gruntowne wykształcenie i przygotowanie do pełnienia ważnych funkcji zarówno w sądownictwie, administracji, jak i rolnictwie, leśnictwie i przemyśle rolnym.

Hipolit Estko obowiązkowo musiał uczyć się na zajęcia z 21 przedmiotów:

- na pierwszym roku na zajęcia z religii, historii powszechnej, starożytności rzymskich, fizyki, chemii stosowanej i leśnictwa;
- na drugim roku na „nauki” z filozofii, historii praw, a szczególnie rzymskiego, „instytucji” prawa rzymskiego, ekonomii politycznej, literatury polskiej i „teorii stylu”;
- na trzecim roku na prawo kościelne, prawo dawne polskie i „historię jego”, „pandekta”, naukę administracji i finansów;

<sup>25</sup> Tamże.

<sup>26</sup> J. Bieliński, *Królewski Uniwersytet Warszawski (1816–1831)*, t. I, Warszawa 1907, s. 20; *Księga...*

<sup>27</sup> Dominik Białkowski, Wojciech Bucelski, Jan Buksicki, Józef Charchowski, Józef Czarnowski, Michał Dembiński, Alfons Ludwik Drake, Ignacy Dysterłow, Teobald Działott, Wincenty Gadomski, Samuel Gostkowski, Konstanty Gruszecki, Tomasz Hassman, Jan Heisler, Józef Kaczanowski, Stanisław Kaczorowski, Julian Korycki, Andrzej Kozubski, Antoni Leśniewski, Józef Leśniewski, Stanisław Łukowski, Michał Łuszczewski, Ignacy Macharzyński, Antoni Maciszewski, Kajetan Majewski, Ignacy Nowiński, Teofil Obniski, Władysław Orłowski, Roman Ostromęcki, Ludwik Piątkiewicz, Kazimierz Plichta, Maciej Pomorski, Józef Przedpelski, Michał Rembieleński, Feliks Rosiński, Jan Różycki, Ludwik Sobolewski, Jakub Strzeszewski, Erazm Suchorski, Roman Szymanowski, Marcin Świętosławski, Dionizy Wiecki, Jan Włodkowski, Adam Wołowski, Teofil Wołowski, Adam Woyciechowski, Michał Woyciechowki, Teodor Zaborowski, Adam Zakrzewski, Karol Zarański, Antoni Zienkiewicz.

– ostatni rok obejmował obowiązujące prawo cywilne, prawo handlowe, prawo kryminalne, postępowanie cywilne, kryminalne i prawo publiczne krajowe, statystykę i policję, medycynę prawną<sup>28</sup>.

Uczęszczał na wykłady Wincentego Bandtkiego, Klemensa Urmowskiego, Jana Dionizego Minasowicza, ks. Ksawerego Szaniawskiego, Aleksandra Engelkego, Fryderyka Skarbka i Jana Krystiana Hoffmanna<sup>29</sup>. Hipolit Estko musiał się podporządkować obowiązującemu na Królewskim Uniwersytecie Warszawskim regulaminowi, który zawierał m. in. następujące stwierdzenia:

W obrębie murów akademicznych, w salach naukowych, szczególnie w czasie prelekcji, spokojność i cichość jak największa ma być zachowana. Wchodzenie na sale z laskami, pałaszami lub szpadami itp. jest zabronione.

Uczeń nie mogący przybyć na prelekcje dłużej nad dzień jeden, winien uwiadomić o tem na piśmie dziekana, dłużej nad dni sześć dziekana i rektora, wyrażając przyczynę.

Zmieniający pomieszkowanie lub oddalający się z miasta dłużej nad dzień jeden winien jest uwiadomić na piśmie rektora, równie jak o swoim powrocie.

Ustąpienie z audytorium ma prawo nakazać każdy uczący niespokojnemu w czasie swojej prelekcji. Nieposłuszny będzie mocą zniewolony i ściągnię kary ostrzejsze<sup>30</sup>.

W roku akademickim 1819/1820 nauka trwała od 1 października do 31 lipca, ferie bożonarodzeniowe 8 dni, wielkanocne 10 dni, wakacje zaś od 1 sierpnia do 1 października<sup>31</sup>. Egzaminy „jednoroczne” zdawał przy końcu każdego roku, natomiast „całokursowe z przedmiotów głównych” po skończonych wakacjach<sup>32</sup>. Egzamin końcowy był egzaminem z całych studiów. Przy pomyślnym zdaniu większości egzaminów dziekan Bandtkie ogłaszał „ucznia” magistrem. *Patent magisterii*, jako świadectwo pomyślnie ukończonych studiów, zawierał spis przedmiotów, z których kandydat złożył egzamin oraz „okazany w nich postęp celujący, dobry lub dostateczny”<sup>33</sup>.

Hipolit na początku studiów mieszkał w domu o numerze hipotecznym 2276, co wskazywałoby na ulicę Miłą<sup>34</sup>, jednak wpis w księdze immatrykulacyjnej mówi o ulicy Bocznej<sup>35</sup>.

25 czerwca 1820 r. w Niedzieliskach zmarł jego ojciec Stanisław Estko<sup>36</sup>, a 23 lipca 1820 r. odbyła się w Niedzieliskach „rada familijna”, która zobowiązała

<sup>28</sup> J. Bieliński, *Królewski...*, t. II, Warszawa 1911, s. 293.

<sup>29</sup> Tamże, s. 289.

<sup>30</sup> J. Bieliński, *Królewski...*, t. I, s. 51.

<sup>31</sup> Tamże, s. 40.

<sup>32</sup> Tamże, s. 53.

<sup>33</sup> Tamże, s. 58.

<sup>34</sup> *Opis wszystkich pałaców, domów, kościołów, szpitalów i ich posesorów miasta Warszawy...*, 1797, s. 73; *Taryffa domów miasta stołecznego Warszawy i przedmieścia Pragi według nowego podziału*, Warszawa 1832, s. 31.

<sup>35</sup> *Księga...*, k. 131 v.

<sup>36</sup> Archiwum Państwowe w Lublinie (dalej: APL), Zbiór akt urzędów stanu cywilnego, Parafia rzymskokatolicka w Wielączy (dalej: Wielącza), Księga zejść, Akt 39/1820; APZ, HPK, syg. 125, Dokumenty, N.

Hipolita do wypłaty swej „zimnej matce”<sup>37</sup> sumy 3778 zł „monetą srebrną brzęcząca” do 24 czerwca 1821 r. Natomiast po ojcu otrzymał wszystkie ruchomości: zbiory, bydło i owce<sup>38</sup>. Przynajmniej niedzieliskim folwarkiem zarządzali wówczas oficjaliści jego ojca: Tadeusz Starzyński i Andrzej Stockrecker<sup>39</sup>.

Czy Hipolit Estko ukończył studia na Uniwersytecie Warszawskim? Nie ma na to żadnej pewności, gdyż nie zachowały się z tamtych lat jakiegokolwiek listy absolwentów. Pozostaje droga dedukcji. Studia trwały 4 lata. Rozpoczął je w 1819 r. Po 4 latach 27 maja 1823 r. zawarł związek małżeński z Feliksą Elżbietą Bełzecką. Jest prawdopodobne, że stało się to po ukończeniu lub tuż przed ukończeniem nauki na Uniwersytecie Warszawskim.

Przed ślubem, tj. 26 maja 1823 r. w Trzuszczanach zawarł kontrakt przedślubny z Feliksą Bełzecką. Na jego mocy

WJW Panna Feliksa czyli Felicjanna Bełzecka Wielmożny Hyppolit Estko idąc za uczuciami serc swoich umyśliłi wejść z sobą w ten święty małżeński związek zapewniając sobie wzajemną miłość i pomoc. [...] Wymienieni małżonkowie łączą się z sobą według przepisów prawa cywilnego pod rządem posagowym – a za tym co jest w dniu zawarcia małżeństwa każdego z małżonków własnością, to na zawsze do każdego należyć będzie, tak co się tycze majątku ruchomego Wielmożnego Estko, iaki posiada i posiadać będzie iako i majątku ruchomego i nieruchomego terażniejszego i przyszłego Wielmożny [...] Felixy Bełzeckiej własnego<sup>40</sup>.

Dzień później, w kościele katolickim w Trzuszczanach<sup>41</sup> zawarte zostało w obecności Ludwika i Wincentego Skotnickich z Sulmic oraz szwagrów Feliksy, Wincentego Wydźgi z Trzuszczan i Raciborowic oraz Onufrego Batowskiego ze Świdnik, małżeństwo pomiędzy Hipolitem a Feliksą Bełzecką<sup>42</sup>.

Feliksa Elżbieta była ochrzczona 23 listopada 1794 r. w Trzuszczanach<sup>43</sup>. Jej ojciec Józef Bełzecki (ur. ok. 1760 r.) zmarł w Trzuszczanach 21 września 1816 r.<sup>44</sup> Miała przyrodnią siostrę Dominikę Ksawerę Teklę Jozefatę Nepomucenę Józefę Różę Drohojowską<sup>45</sup>, wydaną za Wincentego Wydźgę, z pierwszego małżeństwa jej matki Hiacenty (Jacenty) z Pinińskich z Janem Adolfem Drohojowskim, oraz rodzoną siostrę Petronellę, wydaną za Onufrego Batowskiego, i braci Pawła Ignacego oraz Wincentego Mikołaja<sup>46</sup>.

<sup>37</sup> APZ, Szuszkowski, akt nr 30.

<sup>38</sup> APZ, Szuszkowski, akt nr 32.

<sup>39</sup> APL, Wielącza.

<sup>40</sup> APZ, HPK, syg. 128, Dokumenty, N.

<sup>41</sup> Trzuszczany leżały wówczas w województwie lubelskim, w obwodzie i powiecie hrubieszowskim.

<sup>42</sup> Trzuszczany, Akta Urzędu Stanu Cywilnego, Akta zapowiedzi i małżeństw, Akt 3/1823.

<sup>43</sup> Trzuszczany, Liber baptisatorum (Księga ochrzczonych), Akt 13/1794.

<sup>44</sup> Trzuszczany, Księga zmarłych, Akt 30/1816.

<sup>45</sup> *Kronika Drohojowskich*, cz. 1, oprac. J. Drohojowski, Kraków 1904, s. 130.

<sup>46</sup> A. Boniecki, *Herbarz polski. Uzupełnienia i sprostowania do części I*, z. 1, Warszawa 1901, s. 100.

Żona Hipolita wносиła do małżeństwa dobra Tarzymiechy<sup>47</sup>, wymienione 7 sierpnia 1822 r. z Ignacym Mrozowickim za Podemsczyznę i oszacowane na kwotę 131 562 zł<sup>48</sup>. Hipolit własnych nieruchomości nie posiadał. Kontynuował dzierżawę od Ordynacji Zamojskiej Dóbr Niedzieliska<sup>49</sup>, mających powierzchnię ponad 1000 mórg<sup>50</sup>. Tam też podtrzymywał tradycje hodowlane owiec. Przez blisko 100 lat, począwszy od drugiej połowy XVIII w., Niedzieliska służyły z hodowli najbardziej szlachetnych ras owiec<sup>51</sup>, które zapewniały bardzo poszukiwaną wełnę, mleko, nawóz, skóry oraz baraninę. Przypuszczalnie dzierżawa Niedzielisk zakończyła się w 1824 r., a do 1 sierpnia 1825 r. Hipolit zobowiązał się uregulować resztę „summy Dzierżawney” w wysokości 1211 zł 12 gr wraz z zapłatą za nadrobioną pańszczyznę przez włościan w wysokości 39 zł 7 i 2/4 gr<sup>52</sup>.

W latach 1824–1825 Hipolit Estko mieszkał w Łuszczowie, miejscowości znajdującej się niedaleko Trzuszczan<sup>53</sup>. 20 stycznia 1825 r. w Zamościu w domu pod nr 22 urodziła się mu córka Władysława Marianna Antonina<sup>54</sup>, ochrzczona 30 czerwca 1825 r. w kościele w Zamościu. Chrzestnymi byli ludzie ubodzy, Mateusz Piałkiewicz i Regina Osmulka<sup>55</sup>. W dokumentach z lat 1828–1829 jako miejsce jego zamieszkania podawane są Tarzymiechy<sup>56</sup>.

Tradycje wojskowe były bardzo żywe w rodzinie Estków. Począwszy od brata babki Anny Estkowej, generała i przywódcy insurekcji Tadeusza Kościuszki, poprzez ojca Stanisława – majora, stryjów Tadeusza – kapitana i Sykstusa – generała. Zapewne służbę wojskową również Hipolit miał w genach zakodowaną. Jak wspomina Jabłonowski: „[Hipolit Estko] porzucił był dom i rodzinę i wstąpił do naszej baterii przed rozpoczęciem wojny”<sup>57</sup>. Karierę wojskową zaczynał od zwykłego żołnierza w baterii pozycyjnej artylerii konnej gwardii. Przeszedł w niej szkolenie w zakresie pojedynczego żołnierza, plutonu i służby garnizonowej. Następnie został przeniesiony do plutonu kanonierskiego, gdzie otrzymał wyszkolenie artyleryjskie. Bateria, do której trafił, przodowała

<sup>47</sup> Tarzymiechy leżały wówczas w województwie lubelskim, obwodzie i powiecie zamojskim.

<sup>48</sup> APZ, HPK, syg. 128, Dokumenty, Ł; APZ, HPK, syg. 128, Księga główna, Dział drugi, s. 3.

<sup>49</sup> Niedzieliska leżały wówczas w województwie lubelskim, obwodzie i powiecie zamojskim.

<sup>50</sup> J. Bartyś, *Hodowla owiec rasowych w dobrach Ordynacji Zamojskiej w pierwszej połowie XIX wieku*, „Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego” 1959, t. II, s. 467; APZ, HPK, syg. 128, Dokumenty, N.

<sup>51</sup> J. Bartyś, *Hodowla...*, s. 465.

<sup>52</sup> APZ, Akta notariusza Jana Ulenickiego w Szczepieszynie (dalej: Ulenicki), 1824, syg. 1, nr 132.

<sup>53</sup> APZ, Ulenicki; APL, Oddział w Chełmie, Hipoteka powiatu hrubieszowskiego, syg. 176 (dalej: Chełm), Dokumenty, B<sup>b</sup>.

<sup>54</sup> APZ, Chełm, Dokumenty, B<sup>b</sup>.

<sup>55</sup> Parafia Katedralna w Zamościu, Liber baptisatorum (Księga ochrzczonych), 1825.

<sup>56</sup> APZ, HPK, syg. 128, Dokumenty, E<sup>c</sup>, N<sup>n</sup>.

<sup>57</sup> S. Prus Jabłonowski, *Wspomnienia o baterii pozycyjnej artylerii konnej gwardii królewsko-polskiej*, „Przegląd Poznański” 1860, t. XXIX, s. 236.

pod względem wyćwiczenia, wymusztrowania i zahartowania, a żołnierze w „ślicznym” umundurowaniu, z pięknymi zaprzęgami i na wierzchowcach z najlepszych stadnin koni wzbudzali podziw<sup>58</sup>.

[Miał] mundur jasno zielony, kołnierz i rabaty z czarnego aksamitu, na kołnierzu dwie belki, szlify w łuskę na ramionach, spodnie z lampasami czerwonymi i karwasze, na kaszkiecie orzeł biały, pod nim dwie lufy armat na krzyż, kordon z włóczki pasowej, pasy u ładownic białe [...]. Konie w działach, w jaszczkach i pod wierzch gniade, ubranie konia jak w jeździe, lampas u czapraka czerwony, w olstrach pistolety<sup>59</sup>.

Hipolit, uzbrojony w pałasz i w pistolety<sup>60</sup>, był w baterii jednym z 350 żołnierzy, obsługujących 12 armat<sup>61</sup>. Jego dowódcą był wówczas ppłk Piotr Chorzewski<sup>62</sup>.

Wybuch powstania 1830 r. zastał Hipolita w Warszawie. Przed północą, 29 listopada, po opowiedzeniu się dowódcy baterii ppłk Chorzewskiego po stronie powstańców, bateria opuściła koszary, zajmując już w noc listopadową z 29 na 30 strategiczne punkty Warszawy i rozpoczynając walkę przeciwko Rosjanom<sup>63</sup>, a w połowie grudnia 1830 r. rozlokowana została na kwaterach na Pradze. Dowództwo zmieniło wówczas jej przeznaczenie.

Z baterii pozycyjnej gwardii o 8 granatnikach 20-funtowych stała się czwartą baterią lekkokonną o 6 jednorogach 10-funtowych i 6 armatach 6-funtowych<sup>64</sup>. Estko uczestniczył we wszystkich potyczkach swojego drugiego plutonu<sup>65</sup>, począwszy od Dębów Wielkich (18 lutego), przez Wawer (19 lutego), Grochów (25 lutego), Iganie (10 kwietnia), Liw (13 kwietnia) i Rudki (20 maja)<sup>66</sup>, aż po Ostrołękę, gdzie 26 maja 1831 r. doszło do bitwy, w której zginęło lub zostało rannych 9 000 Rosjan, przy stratach po stronie Polskiej wynoszących 7 000 i śmierci dwóch generałów, Henryka Kamińskiego i Ludwika Kickiego<sup>67</sup>. Estko znalazł się w centrum bitwy, gdzie z powodu ciemności spowodowanych wybuchami i dymem o dwa kroki od siebie nie można było nic

<sup>58</sup> Tamże, s. 74.

<sup>59</sup> N. Sierawski, *Pamiętnik Napoleona Sierawskiego, oficera konnego pułku Gwardyi za czasów ks. Konstantego*, „Pamiętnik Naukowy i Literacki. Dodatek do Gazety Lwowskiej” 1905, nr 7, s. 648.

<sup>60</sup> Tamże.

<sup>61</sup> N. Sierawski, *Pamiętnik...*, nr 8, s. 723.

<sup>62</sup> Z. Gnat-Wieteska, *Gwardie honorowe. Gwardia królewsko-polska i oddziały przyboczne w latach 1806–1831*, Warszawa 2002, s. 81.

<sup>63</sup> Tamże, s. 90–93.

<sup>64</sup> S. Prus Jabłonowski, *Wspomnienia...*, s. 74.

<sup>65</sup> Tamże, s. 236.

<sup>66</sup> B. Gembarzewski, *Rodowody pułków polskich i oddziałów równorzędnych od r. 1717 do r. 1831*, Warszawa 1925, s. 92.

<sup>67</sup> E. Callier, *Bitwy i potyczki stoczone przez wojsko polskie w roku 1831*, Poznań 1887, s. 162.



rozpoznać. Hipolit wchodził w skład drugiego plutonu i 4 baterii lekkokonnej, dowodzonych przez komendanta plutonu ppor. Izydora Sachnowskiego oraz dowódcę baterii ppłk. Józefa Bema. Poza Hipolitem Estko, który był wówczas w randze podoficera, wszyscy z obsługi działa zginęli. Pomimo strasznych przeżyć wraz z kpt. Stanisławem Jabłonowskim, w obecności ppłk. Józefa Bema kontynuował walkę, prowadząc ostrzał kartaczami i przyczyniając się w dużym stopniu do ocalenia polskiego wojska. 4 bateria lekkokonna oddała wówczas 300 strzałów<sup>68</sup>. Podczas tej bitwy ranny w biodro został ppłk Józef Bem, trzymający wówczas konie Jabłonowskiego i Estki<sup>69</sup>.

Za wykazane męstwo wojenne i bohaterstwo w bitwie pod Ostrołęką 6 czerwca Hipolit Estko, obok starszego wachmistrza Józefa Chrzanowskiego, podoficera Konstantego Juliusza Ordon, bombardierów Błażeja Grzesika, Marcina Zawistowskiego i Józefa Dowgiełło, otrzymał Srebrny Krzyż Zasługi Wojskowej *Virtuti Militari*, natomiast podporucznicy Roman Rupniewski, Wojciech Gajewski, Władysław Redel i Ignacy Tyrk – krzyże złote<sup>70</sup>.

By być artylerzystą, trzeba było mieć odpowiednie predyspozycje i charakter, a w ekstremalnych sytuacjach zachować zimną krew i honor. Hipolit Estko posiadał te cechy. Po pogrzebie komendanta plutonu por. Izydora Sachnowskiego, przez Pułtusk i Serock powrócił wraz ze swą baterią do Powązek. W pamięci utkwiło mu entuzjastyczne powitanie zgotowane przez warszawiaków, którzy witali ich jak bohaterów. Przypuszczalnie uczestniczył w działaniach 6–7 września. Wydaje się możliwe, że szedł na ratunek Woli wraz z 4 baterią lekkokonną, dowodzoną przez gen. Bema<sup>71</sup>. Wyszedł z powstania listopadowego z przekonaniem, że

Wojsko polskie nigdy nie podupadło moralnie, gdzie tylko było użyte, gdzie można było walczyć, zawsze z honorem walczyło zagrzanym silnym i gruntownym przekonaniem o obowiązkach narodowych, czystych się i prostych zasad miłości trzymając, [a] Ilekroć dobrze go używano, dokazywano cudów waleczności, i niezawodnie waleczniejszego wojska nie było i nie będzie na świecie<sup>72</sup>.

Po upadku powstania Hipolit Estko skorzystał prawdopodobnie z amnestii ogłoszonej przez cara Mikołaja I 1 listopada 1831 r., która stanowiła, że

<sup>68</sup> B. Gembarzewski, *Artyleria polska w dobie powstania listopadowego*, „Przegląd Artyleryjski” 1938, z. 10, s. 1095.

<sup>69</sup> S. Prus Jabłonowski, *Wspomnienia...*, s. 236; E. Callier, *Bitwy i potyczki...*, s. 162; B. Gembarzewski, *Artyleria polska w dobie powstania listopadowego*, „Przegląd Artyleryjski” 1939, z. 2, s. 146–147.

<sup>70</sup> *Xięga pamiątkowa w 50-letnią rocznicę powstania roku 1830 zawierająca spis imienny dowódców i sztabs-oficerów tudzież oficerów, podoficerów i żołnierzy armii polskiej w tymż roku Krzyżem Wojskowym „Virtuti Militari” ozdobionych*, Lwów 1881, s. 120.

<sup>71</sup> S. Prus Jabłonowski, *Wspomnienia...*, s. 244.

<sup>72</sup> Tamże, s. 246.

całkowite i zupełne przebaczenie udzielone zostanie poddanym Naszym Królestwa Polskiego, którzy powrócili do obowiązku posłuszeństwa. Żaden z nich, ani teraz ani na przyszłość pociągany do sądu, poszukiwanym nie będzie za postęпки lub zdania polityczne, przez niego w całym ciągu byłych w Królestwie Polskim rozruchów, objawione<sup>73</sup>.

Nie należał do grona wojskowych, którzy jako pierwsi, jeszcze przed ogłoszeniem amnestii przez cara, „nie udawczy się za woyskiem, lub zaniósłszy żądanie o uwolnienie, wykonali na nowo przysięgę wierności Nayiaśnieyszemu Cesarzowi Jmci Królowi, lub udali się za granicę gdzie są poddanemi”<sup>74</sup>. Hipolit Estko wyszedł z powstania w randze podporucznika<sup>75</sup>. Po powstaniu listopadowym powrócił do Tarzymiechów do żony i córki. Zajął się rolnictwem i zapewne rozwijał również hodowlę owiec. Zaczął analizować, jak podnieść dochodowość tarzymieskich dóbr. W Tarzymiechach funkcjonował w połowie lat trzydziestych XIX w. browar, młyn wodny<sup>76</sup> i przypuszczalnie gorzelnia.

30 maja 1833 r. podpisał ugodę z Ordynacją Zamoyską, kończącą spór toczący się aż od 1674 r. Na mocy tego porozumienia ilości wody z rzeki granicznej Wieprz, rozdzielającej się na dwie odnogi, miano dzielić na dwie równe części, tak aby młyny wodne należące do Wirkowic i Tarzymiechów „jednakową ilość wody miały”<sup>77</sup>.

Prenumerował m. in. „Tygodnik Rolniczo-Przemysłowy”<sup>78</sup>, w którym począwszy od połowy lat trzydziestych XIX w. zaczęła ukazywać się seria artykułów na temat cukrownictwa. W samym tylko 1836 r. ukazało się 20 publikacji dotyczących cukru buraczanego, w następnym – 12, w 1838 – 16, a w 1839 – 4<sup>79</sup>. Pojawiły się również wydawnictwa książkowe z dziedziny cukrownictwa<sup>80</sup>. Liczne publikacje sugerowały szybki zwrot zainwestowanych kapitałów w wydobycie cukru z buraków, sięgający ponad 30% rocznie od włożonego kapitału.

Do 1840 r. na Lubelszczyźnie nie funkcjonowała najprawdopodobniej żadna cukrownia, stąd by naocznie poznać proces produkcji cukru, Hipolit Estko

<sup>73</sup> „Dziennik Powszechny” 1831, nr 319, s. 1457.

<sup>74</sup> „Dziennik Powszechny” 1831, nr 259, s. 1298; nr 260, s. 1299–1300; nr 261, s. 1301–1302.

<sup>75</sup> R. Bielecki, *Estko Hipolit...*, s. 24.

<sup>76</sup> APZ, Hipoteka powiatu zamojskiego, syg. 17, Q<sub>10</sub>.

<sup>77</sup> APZ, HPK, Księga główna, syg. 128, s. 64–66.

<sup>78</sup> „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1840, nr 27, s. 222.

<sup>79</sup> F. Kucharzewski, *Bibliografia polska techniczno-przemysłowa*, Warszawa 1894, s. 205–209.

<sup>80</sup> J. Belza, *O wyrabianiu cukru z buraków*, Warszawa 1837; [N. Nowicki], *O domowym wyrabianiu i rafinowaniu cukru z buraków oraz o uprawie buraków na Litwie*, Wilno 1837; T. Mostowski, *O domowym wyrabianiu cukru z buraków...*, Warszawa 1838; K. M. Nowakowski, *Krótką informacya w praktycznym plantowaniu i hodowaniu buraków białych i cukrowych...*, Warszawa 1839; A. Schoupe, *O postępie fabrykacyi cukru w ostatnich czasach...*, Warszawa 1840.

musiał udać się w rejon, gdzie takie cukrownie już istniały. Jedną z nich prowadził Karol Narbutt w Szpitalach, w guberni grodzieńskiej na Litwie. Był on mężem stryjecznej siostry Hipolita – Ludwiki, córki Tadeusza Estko. Niedaleko miejscowości Szpitala prowadzili fabrykację cukru inni cukrownicy: Antoni Daszkiewicz w Rynkach i Karol Szpakowski w Wieżkach. Hipolit Estko przebywał w Szpitalach jesienią 1839 r. Zdobywał tam wiedzę zarówno z dziedziny uprawy buraków, jak i technologii wydobycia z nich cukru. Miał okazję przysłuchiwać się fachowym dyskusjom, prowadzonym w Szpitalach przez Karola Szpakowskiego i Antoniego Daszkiewicza. Praktycznej nauki udzielali mu Karol Narbutt oraz Antoni Daszkiewicz. Estko zapoznał się również z nowymi doświadczeniami Narbutta:

– z dwoma metodami oczyszczania soku, jego odparowaniem i zagęszczaniem;

– oczyszczaniem soku, odparowaniem i zagęszczaniem połączonymi tak, by od razu można było otrzymać biały cukier.

Z uwagi na konieczność powrotu do domu, nie zdążył zobaczyć pionierskich prac prowadzonych przez Narbutta, polegających na zastąpieniu w procesie oczyszczania soku węgla aktywnego, otrzymanego z kości – węglem aktywnym, otrzymanym z roślin. Swój pobyt w Szpitalach opisał w „Tygodniku Rolniczo-Technologicznym” z 8 stycznia 1840 r.<sup>81</sup> Choć informacja nie została podpisana, to przypisuje się ją Estce<sup>82</sup>. O pobycie Estki u Narbutta w 1839 r. wspomina również Roman Antoszewski<sup>83</sup>. Po powrocie Estko miał zamiar urządzić w Tarzyniechach „zakład fabrykacji domowej cukru burakowego na większą skalę”<sup>84</sup>. Czynił działania w kierunku uruchomienia fabryki cukru (cukrowni). 5 lipca 1840 r. „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” zamieścił odpowiedź na zapytanie Estki dotyczące prasy do wyciskania miazgi buraczanej. Taka prasa, konstrukcji Jana Zakrzewskiego, mogła być wykonana w ciągu jednego miesiąca i kosztowała 300 zł<sup>85</sup>. Estko, posiadając już pozostałe wyposażenie do fabrykacji cukru, prasę do wyciskania miazgi buraczanej mógł otrzymać w Tarzyniechach nawet pod koniec sierpnia 1840 r. Przypuszczalnie uprawiał już wcześniej buraki cukrowe, miał więc surowiec, mógł rozpocząć produkcję cukru z buraków już jesienią 1840 r. Również Przyrembel przyjmuje tę datę<sup>86</sup>. Fabryka cukru w Tarzyniechach należała, obok cukrowni uruchomio-

<sup>81</sup> [H. Estko], *Wiadomość o fabrykach domowych cukru burakowego na Litwie przez ziomka naszego udzielona*, „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1840, nr 2, s. 11–12.

<sup>82</sup> Z. Przyrembel, *Dzieje cukrownictwa na Litwie*, Warszawa 1912, s. 29.

<sup>83</sup> R. Antoszewski, *Wyrabianie cukru domowym sposobem u p. Szpakowskiego na Litwie*, „Ziemiańin. Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1841, nr 16, s. 135.

<sup>84</sup> [H. Estko], *Wiadomość...*, s. 12.

<sup>85</sup> „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1840, nr 27, s. 222.

<sup>86</sup> Z. Przyrembel, *Historia cukrownictwa w Polsce*, t. I, Warszawa 1927, s. 194.

nej przez Tytusa Woyciechowskiego w Poturzynie, do jednej z pierwszych na Lubelszczyźnie<sup>87</sup>. Estko prowadził w niej domową fabrykację cukru, przez którą rozumiano wówczas

[...] przerabianie [...] takiej ilości buraków, jaką rola [...], bez uszczuplania innych płodów, bez narażenia na koszt, możność naszą przechodzące, wydać może. Kto ma po temu środki, niech wyrabia 100, a nawet i 200 cent[narów] cukru (do czego potrzeba 10–20 mórg buraków), kto tego nie jest w stanie uczynić, niech produkuje 25 lub 50 cent[narów]<sup>88</sup>.

Estko urzeczywistnił w Tarzymiechach tę skromniejszą wersję. W 1840 r. był zainteresowany także otwarciem fabryki asfaltu drzewnego<sup>89</sup>.

Zajmował się też sprawami związanymi z udowodnieniem swego szlacheckiego pochodzenia. Przynależność do szlachty dawała mu przywileje polegające na: prawie udziału w zgromadzeniach szlacheckich, prawie zakładania nowych miasteczek, innych prawach w służbie rządowej, uwolnieniu od pewnych podatków i powinności publicznych, innym traktowaniu podczas służby wojskowej czy w służbie cywilnej, innych prawach podczas procesów sądowych<sup>90</sup>, a także wzmacniała jego prestiż. Nadane 7 lipca, a ogłoszone 28 sierpnia 1836 r. „Prawo o szlactwie w Królestwie Polskim”<sup>91</sup> wymagało od szlachty dopełnienia określonych procedur. Hipolit Estko przedstawiał dowody szlactwa nabytego przed ogłoszeniem tego prawa. Dowodził, że jego „dziad” posiadał przed 1775 r. całą wieś „z zupełnym prawem własności”<sup>92</sup>. 11 sierpnia 1840 r. złożył w Heroldii, instytucji odpowiedzialnej za sprawdzanie i rozpoznawanie dowodów szlactwa, akt z 1770 r., „mocą którego Piotr Estko Stolnik Smoleński w dziedziczne posiadanie dóbr czyli folwarku Romaszki po rodzicach na siebie spadłego, urzędownie wprowadzonym został. Podający udowadnia, że jest wnukiem powyższego Piotra Estki i że jest zapisanym w Księdze Szlacheckiej”<sup>93</sup>.

Rodzina Estków pieczętowała się herbem Estken, który miał w polu błękitnym trzy pasy w poprzek, środkowy srebrny, górny i dolny czerwone, nad górnym pasem gwiazdę złotą sześcioramienną, na hełmie bez korony dwa rogi bawole w pasy białe i czerwone, a między nimi gwiazdę jak na tarczy. W 1844 r.

<sup>87</sup> Tamże.

<sup>88</sup> „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1840, nr 2, s. 11.

<sup>89</sup> „Tygodnik Rolniczo-Technologiczny” 1840, nr 27, s. 222.

<sup>90</sup> „Dziennik Praw Królestwa Polskiego”, t. XIX, s. 219–235.

<sup>91</sup> Tamże, s. 186–289.

<sup>92</sup> Art. 17, ust. 2. litera d ww. prawa.

<sup>93</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych, II Rada Stanu Królestwa Polskiego, syg. 156, mkf. A-29176.

Hipolit Estko został wylegitymowany ze szlachectwa w Królestwie Polskim<sup>94</sup> i zapisany w *Księdze szlacheckiej* pod literą E z numerem 11<sup>95</sup>.

20 września 1842 r., w wieku 62 lat zmarła w Trzeszczanach Dominika Wydźga, przyrodnia siostra żony Hipolita. Była osobą bezdzietną<sup>96</sup>. Na mocy testamentu z 16 grudnia 1839 r., spisane w Trzeszczanach, dobra Trzeszczany, oszacowane wówczas na kwotę 100 000 zł, przekazała na własność swej przyrodniej siostrze Feliksie Estkowej<sup>97</sup>, która na mocy postępowania spadkowego otrzymała je 29 lipca 1843 r.<sup>98</sup>

Hipolit Estko mógł uczestniczyć w zjazdach ziemian organizowanych przez Andrzeja Zamoyskiego od 1843 r. w Klemensowie. Przypuszczalnie w połowie lat czterdziestych XIX w. wprowadzał w Tarzymiechach płodozmian. W 1845 r. przedłużył patent na prowadzenie 3 karczemi w Tarzymiechach i jednej we Władzinku<sup>99</sup>. Fabrykę cukru utrzymywał jeszcze w 1848 r. Jednak buraków ze zbiorów 1848 r. już nie prowadził. W Trzeszczanach Estkowie zamieszkali w pięknym pałacu<sup>100</sup>.

2 lutego 1850 r. ich córka Władysława poślubiła hrabiego Maurycego Jakuba Załuskiego, syna Antoniego Załuskiego i Felicyanny z Węglińskich<sup>101</sup>. 3 lutego 1850 r. dobra Tarzymiechy<sup>102</sup>, a 19 lutego 1850 r. dobra Trzeszczany<sup>103</sup> stały się jej własnością.

11 czerwca 1855 r. zmarła w Trzeszczanach żona Hipolita – Feliksa Elżbieta<sup>104</sup>. W 2 lata później, 13 stycznia 1857 r., w wieku 56 lat zmarł w Trzeszczanach Hipolit Estko<sup>105</sup>. Został pochowany prawdopodobnie na cmentarzu w Trzeszczanach. Jego grób nie zachował się do obecnych czasów.

## 1. Fabryka cukru w Tarzymiechach

Fabryka cukru krajowego w Tarzymiechach została uruchomiona zapewne w 1840 r., obok cukrowni w Poturzynie, jako jedna z pierwszych cukrowni na Lubelszczyźnie. Należy przypuszczać, że w początkowym okresie jej funkcjo-

<sup>94</sup> S. Uruski, A. A. Kosiński, A. Wodarski, *Estko v. Estka h. Estken*, [w:] *Rodzina. Herbarz...*, t. III, s. 387.

<sup>95</sup> *Spis szlachty Królestwa Polskiego z dodaniem krótkiej informacji o dowodach szlachectwa*, Warszawa 1851, s. 53.

<sup>96</sup> Trzeszczany, Księga zmarłych, Akt 42/1842.

<sup>97</sup> Chełm, Dokumenty, T.

<sup>98</sup> Chełm, Księga główna, Dział drugi.

<sup>99</sup> „Dziennik Urzędowy Guberni Lubelskiej” 1845, s. 688.

<sup>100</sup> J. Niedźwiedź, *Trzeszczany*, [w:] *Leksykon historyczny miejscowości dawnego województwa zamojskiego*, Zamość 2003, s. 540–541.

<sup>101</sup> Trzeszczany, Księga zaślubionych, Akt 2/1850.

<sup>102</sup> APZ, HPK, syg. 128, Księga główna, Dział drugi, s. 4.

<sup>103</sup> Chełm, Księga główna, Dział drugi.

<sup>104</sup> Trzeszczany, Księga zmarłych, Akt 117/1855.

<sup>105</sup> Tamże, Akt 1/1857.

nowania, tj. do ok. 1843 r., w ramach przeprowadzanych prób i doświadczeń zajmowano się dopracowaniem technologii uprawy buraków cukrowych na polu, jak również produkcji cukru. Dlatego też ilość wydobytego z buraków cukru była niewielka i nie podawano jej w jakichkolwiek sprawozdaniach.

Produkcja cukru odbywała się na polu o powierzchni od 10 do 15 mórg (5,6–8,4 ha). Plon buraków cukrowych wynosił 50 korcy z morgi (ok. 9 t/ha). Fabryka miała możliwość przerobienia 2000 korcy (ok. 200 t), lecz wymagałoby to aż czterokrotnego zwiększenia powierzchni pod zasiew uprawy buraków, do 40 mórg (22,4 ha) gruntu, co przy prawdopodobnym wówczas stosowaniu jeszcze trójpolówki nie było rzeczą prostą<sup>106</sup>. Jednym z czynników ograniczających zwiększenie produkcji cukru była więc bariera zbyt małej powierzchni ziemi dostępnej pod uprawy buraków.

Buraki cukrowe pochodziły tylko z własnej plantacji Hipolita Estko. Ilości buraków, jakie były wówczas przerabiane kształtowały się następująco:

1843 (od 13 listopada)	200 korcy	(20 t)
1844	800	(80 t)
1845	480	(48 t)
1846	190	(19 t) <sup>107</sup>

W 1845 r. buraki pochodziły z gruntów dworskich, „których to buraków zasianych było morgów jedenaście, lecz się nie urodziły”. Estko nie sprowadzał surowca z innych cukrowni ani z obcych plantacji czy też z zagranicy<sup>108</sup>.

W lipcu 1847 r. cukrownia zatrudniała 6 stałych pracowników. Byli to:

Karol Zajączkowski	– kierujący fabryką
Błażej Paradowski	– robotnik przy prasach
Łukasz Mazurek	– robotnik przy kotłach <sup>109</sup>
Wojciech Mizioł	– robotnik przy tarce
Wojciech Paradowski	– pomocnik przy kotłach
Stanisław Buła	– palacz w piecach.

Wymienieni pracownicy byli w wieku od 23 do 40 lat. Poza Karolem Zajączkowskim, który wywodził się z mieszczaństwa, wszyscy pozostali byli włościanami. Kierujący fabryką Karol Zajączkowski uczył się cukrownictwa w cukrowni w Mirczu, natomiast robotnicy przyuczali się fachu na miejscu w Tarzymiechach. Poza Zajączkowskim, który umiał czytać i pisać po polsku i rosyjsku, wszyscy pozostali byli analfabetami. Podczas przerobu buraków cukrownia zatrudniała dodatkowo od 13 do 19 pracowników sezonowych, w tym do:

<sup>106</sup> APL, Rząd Guberniany Lubelski (dalej: RGL), 115, syg. skb. 93, k. 48.

<sup>107</sup> Tamże, k. 208.

<sup>108</sup> Tamże, k. 104.

<sup>109</sup> Rozumianych jako naczynia służące do przeprowadzania operacji technologicznych.

koni w maneżu	– 1 chłopak
tarki	– 2 kobiety
nakładania miazgi	– 2 kobiety
obsługi wewnętrznej	– 2 kobiety
czyszczenia buraków	– 6–12 osób.

Czynnością najbardziej pracochłonną było czyszczenie buraków. Przerób buraków w 1847 r. zaplanowano na 60 dni<sup>110</sup>.

Budynki, w których odbywało się wydobycie cukru, były drewniane i kryte słomą. Główny budynek był adaptowany po karczmie. Posiadał dwa murowane kominy wyprowadzone ponad dach. Miał wymiary 29 łokci (16,70 m) na 17 łokci (9,79 m) i wysokość 4,5 łokcia (2,59 m), co stanowiło powierzchnię 163,5 m<sup>2</sup> i kubaturę 423 m<sup>3</sup>. Był oszacowany w „katastrze ogniowym” na kwotę 600 zł. Do starego budynku był dostawiony nowy o wymiarach 17 łokci (9,79 m) na 10 łokci (5,76 m) i wysokości 4,5 łokcia (2,59 m) co dawało powierzchnię 56,4 m<sup>2</sup> oraz kubaturę 146 m<sup>3</sup>. Budynki fabryczne uzupełnione były przez dwie boczne przystawki o wymiarach 6 łokci (3,46 m) na 6 łokci (3,46 m) i wysokości 4,5 łokcia (2,59 m), co dawało powierzchnię 12 m<sup>2</sup> i kubaturę 31 m<sup>3</sup>. Łączna więc powierzchnia budynków cukrowni wynosiła (163,5 + 56,4 + 2x12) m<sup>2</sup> = 243,9 m<sup>2</sup>, natomiast kubatura (423 + 146 + 2x31) m<sup>3</sup> = 631 m<sup>3</sup>.

Na zewnątrz fabryki był dwunastokątny maneż o średnicy 17 łokci (9,79 m). Budynek fabryczny mieścił następujące pomieszczenia technologiczne<sup>111</sup>:

- sień służącą za skład drewna,
- izbę mechaniczną,
- izbę chemiczną,
- izbę „osuszającą” i chłodzącą,
- izbę ociekalną<sup>112</sup>.

Fabryka cukru w Tarzymiechach posiadała takie urządzenia technologiczne, jak:

– płuczka do buraków	1 szt.
– tarka do buraków	1 szt.
– prasy ręczne do wyciskania soku z buraków z żelaznymi naczyńkami	6 szt.
– wanna do wytłoczn	6 szt.
– kocioł defekacyjny z miedzi o pojemności 420 l	1 szt.
– filtry drewniane typu Dumonta o pojemności 60 l, wyposażone w rurki odpowietrzające, krany, miedziane pływaki, kolanka i 6 miedzianych „durszlaków”	3 szt.

<sup>110</sup> APL, RGL, k. 189 v–190 r.

<sup>111</sup> Tamże, k. 46 v–47 v.

<sup>112</sup> Tamże, k. 46.

– kocioł miedziany klaryfikacyjny do gotowania pojemności 840 l	1 szt.
– kocioł miedziany do „smażenia syropu” (gotowania) o pojemności 400 l	1 szt.
– panew miedziana o pojemności 80 l	1 szt.
– panew miedziana o pojemności 40 l	1 szt.
– zbiornik drewniany z obręczami żelaznymi i mosiężnymi kranami o pojemności 320 l	1 szt.
– zbiornik drewniany z obręczami żelaznymi i mosiężnymi kranami o pojemności 220 l	1 szt.
– zbiornik drewniany z obręczami żelaznymi i mosiężnymi kranami o pojemności 160 l	1 szt.
– formy gliniane do krystalizacji cukru	180 szt.
– drewniane korytka do odprowadzania odcieków	35 szt.
– drewniane cedzidła	7 szt.
– drewniana kadka do zlewania soku i odcieków	4 szt.
– drewniane wiadro (ceber) do nalewania soków	8 szt.
– drewniana balia do zlewania i noszenia soków oraz syropów	3 szt.
– drewniana, stacjonarna oczyszczalna wanienka	1 szt.
– drewniana wanna do zamaczania form	1 szt.
– „tapczany z dziurami” do wstawiania form	4 szt.
– drewniane ławki z dziurami do ociekania melasu	4 szt.
– żarna ręczne o dwóch kamieniach do mielenia kości palonych	1 szt.

Zwraca uwagę bardzo duża liczba urządzeń wykonanych z drewna. Siłą napędzającą fabrykę była praca dwóch koni i siła mięśni ludzkich. Płuczka i tarka była napędzana za pomocą dwukonnego maneża, natomiast pozostałe operacje technologiczne wykonywane były ręcznie przez ludzi. Proces technologiczny był procesem okresowym. Operacje energetyczne, polegające na podgrzewaniu soków, odbywały się bezpośrednio na otwartym ogniu. Nie stosowano w procesach technologicznych pary pochodzącej z kotłów parowych. W cukrowni w Tarzymiechach daje się wyróżnić w procesie technologicznym wydobycia cukru z buraków cukrowych następujące procesy jednostkowe (etapy):

1. Oczyszczanie buraków z zanieczyszczeń.
2. Płukanie buraków w płuczce mechanicznej.
3. Rozdrabnianie surowca na tarce mechanicznej.
4. Wyciskanie soku z miazgi buraczanej na prasach mechanicznych.
5. Oczyszczanie soku surowego przy użyciu wapna (defekacja).
6. I filtracja soku z wykorzystaniem węgla aktywnego z kości.
7. Zagęszczenie soku do 13% zawartości cukru.
8. II filtracja soku.
9. Zagęszczenie soku do 26% zawartości cukru.
10. III filtracja soku.



11. „Wysmażenie” (zagęszczenie) soku do takiego stężenia, by powstały w nim samoczynnie kryształy i rozpoczął się proces krystalizacji cukru.

12. Proces krystalizacji cukru i wzrostu kryształów w formach w kształcie odwróconego stożka.

13. Odciekanie syropu międykryształowego („melasu”) z cukrzycy (mieszanki kryształów i soku) w formach.

14. Bielenie cukru z wykorzystaniem gliny.

15. Suszenie „głów” cukru.

16. Rozdrabnianie głów cukrowych na mączkę cukrową.

W izbie mechanicznej odbywało się:

- oczyszczanie buraków z zanieczyszczeń,
- płukanie buraków w płuczce mechanicznej,
- rozdrabnianie surowca na tarce mechanicznej,
- wyciskanie soku z miazgi buraczanej na prasach mechanicznych.

Buraki cukrowe po zebraniu z pola były dokładnie ręcznie oczyszczane, a ziemia, drobne korzenie i resztki liści były usuwane. Następnie surowiec był dokładnie myty w mechanicznej płuczce buraczanej. Proces mycia miał na celu usunięcie reszty mechanicznych zanieczyszczeń. W obrotowej płuczce wypełnionej wodą i napędzanej przez manież, buraki, trąc o siebie, doczyszczaly się. Potem przy użyciu tarki napędzanej przez manież następował proces rozdrabniania buraków na miazgę. Dobre porozrywanie komórek buraka przez roztarcie było bardzo ważne ze względu na kolejny proces, a mianowicie wyciskanie z miazgi buraczanej soku. Burak powinien być utarty jak „najmielej”. W Tarzymiechach stosowano prasowy system uzyskiwania soku surowego z buraków, polegający na wyciskaniu soku z miazgi na 6 prasach ręcznych. Wytłoczyny z pras były składowane w 6 drewnianych wannach. Wytłoki stanowiły bardzo dobrej jakości paszę dla koni, bydła i owiec. Wyciśnięty w prasach sok surowy, ze względu na zawarte w nim zanieczyszczenia mechaniczne i chemiczne, które przeszkadzałyby w otrzymaniu z niego cukru, musiał być poddany procesowi oczyszczania (defekacji). Przeprowadzano go w izbie chemicznej i składał się z:

- oczyszczania soku surowego przy użyciu wapna (defekacja),
- filtracji soku z wykorzystaniem węgla aktywnego z kości.

Proces ten polegał na przelaniu soku wyciśniętego w mechanicznych prasach do miedzianego kotła defekacyjnego o pojemności 420 l, ogrzaniu bezpośrednio ogniem, dodaniu wody wapiennej i zagotowaniu. Wapno powodowało wytrącenie się substancji przeszkadzających w procesie krystalizacji cukru. Wytrącane osady opadały na dno lub były zbierane warząchwiami z powierzchni soku zdefekowanego. Po ukończeniu procesu defekacji prawie klarowny już sok był spuszcany kranami znajdującymi się nad dnem kotła defekacyjnego i kierowany na filtry typu Dumonta wypełnione aktywne węglem kostnym. Sok, przechodząc w procesie cedzenia przez filtry Dumonta, tracił reszki wytrąconego osadu, a także ulegał procesowi odbarwienia. Stawał się klarowny

i jasny. Aktywny węgiel kostny posiadał bardzo dobre własności filtracyjne i adsorpcyjne, dzięki czemu nadmiar wapna i inne związki chemiczne, w tym nadające ciemne zabarwienie sokowi, ulegały procesowi adsorpcji na węglu i usunięciu z soku.

Węgiel kostny prawdopodobnie był przygotowywany na miejscu w Tarzymiechach. Proces jego otrzymywania polegał na wypalaniu w piecu, bez dostępu tlenu rozdrobnionych kości, które znajdowały się w szczelnie zamkniętych metalowych garnkach. Przed użyciem węgiel był rozcierany w żarnach na drobne cząstki, a następnie przesiewany przez przetak. Czy zużyty węgiel kostny był ponownie regenerowany w Tarzymiechach, tego nie wiadomo.

Po procesie defekacji sok podlegał dwukrotnie procesowi zagęszczania i dwukrotnie procesowi filtracji. Procesy te były przeprowadzane w izbie chemicznej. Pierwszy proces zagęszczania przebiegał do uzyskania ok. 13% zawartości cukru w soku zagęszczanym i zachodził w największym miedzianym kotle w Tarzymiechach o pojemności 840 l. Kocioł ogrzewany był bezpośrednio ogniem. Proces wrzenia przebiegał pod normalnym ciśnieniem. Wrzenie utrzymywano tak długo, aż odparowała taka ilość wody, że zawartość cukru w soku zwiększyła się do 13%, co było sprawdzane gęstościomierzem. Następnie wstępnie zagęszczony sok był cedzony oraz ponownie zagęszczany z 13% do 26% zawartości cukru w soku. Tak zagęszczony sok był trzeci raz cedzony. Kolejny proces to gotowanie (warzenie, „smażenie”), polegające na uzyskaniu takiego stężenia cukru i przesylenia, aby mogły powstać kryształy cukru i mogła zachodzić jego krystalizacja. Proces ten był przeprowadzany w izbie chemicznej w kotle miedzianym do „smażenia syropu” o pojemności 400 l. Koniec gotowania cukru rozpoznawany był po przeprowadzeniu próby „nitkowej” bądź „bańkowej”. Najprostszy i najpewniejszy sposób określania końca procesu „warzenia” określano przez przeciągnięcie szumownicy (warząchw) po masie wrzącego syropu i szybkim jej pionowym wyjęciu, pociągnięciu palcem wielkim dłoni po jej powierzchni i dotknięciu tym palcem dłoni. Jeżeli po takiej próbie płyn tworzył nitkę syropową długą na 2,5–5 cm, przy zerwaniu ślimakowato się zaginającą, wówczas warzenie uważano za zakończone. Próba bańkowa polegała na zanurzeniu podziurkowanej szumownicy w gotującym syropie, lekkim otrząśnięciu i, trzymając ją prostopadłe przed twarzą, dmuchnięciu na dziurki. Jeżeli tworzyły się przy dziurkach bańki, wówczas proces warzenia uważano za doprowadzony do końca<sup>113</sup>.

Wytworzone samoczynnie przez osiągnięcie odpowiedniego przesylenia kryształy cukru zaczęły wzrastać i zmniejszać jego ilość w syropie. Wytworzona mieszanina kryształów cukru i syropu międzykryształowego nazywa się cukrzycą. By proces krystalizacji mógł przebiegać po przerwaniu ogrzewania, należało uzyskać odpowiednie przesylenie poprzez stopniowe ochładzanie cukrzycy.

<sup>113</sup> B. Mardofel, *Źródła do dziejów cukrowni w Dzierżni w Archiwum Państwowym w Zamościu*, „Archiwariusz Zamojski” 2009, s. 80.

W Tarzymiechach proces ten zachodził przypuszczalnie w tym samym kotle, w którym przeprowadzany był proces gotowania cukru. Wygaszano jedynie ogień pod kotłem. Cukrzyca w kotle była mieszana aż do osiągnięcia temperatury ok. 75°C. Następnie przelewano ją do 180 szt. glinianych form do krystalizacji cukru. Formy takie miały kształt odwróconego stożka, z otworem w dnie o wielkości ok. 2,5 cm, zatkanym kołeczkiem drewnianym owiniętym w płótno. Formy parę godzin przed nalaniem w nie cukrzyca były zanurzone w wodzie i wymywane z niej bezpośrednio przed użyciem. Znajdowały się w izbie „osuszalnej i chłodzącej”, ogrzewanej trzema kanałami. Po ok. 12–24 godzinach od nalania w nie cukrzyca i po osiągnięciu przez kryształy cukru odpowiedniej wielkości, proces krystalizacji cukru w formach kończono, a formy przenoszono do izby ociekalnej, gdzie podstawiano pod nie 35 drewnianych korytek do odprowadzania odcieków, a dolne zamknięcia form (kołeczki) usuwano. W postawione drewniane korytka ściekał syrop międkryształowy, zwany wówczas melasem. Wyższa temperatura powodowała przyśpieszenie procesu odciekania do 10–14 dni<sup>114</sup>. Otrzymany cukier surowy miał kolor jasnożółty. Istniała możliwość otrzymania cukru białego przez oczyszczenie cukru surowego z zastosowaniem metody glinowania („bielenie”), która polegała na nałożeniu na powierzchnię głowy cukrowej 5 cm warstwy odpowiednio oczyszczonej i przygotowanej gliny. Znajdująca się w glinie woda, powoli uwalniając się, obmywała kryształy cukru z przylegającej do nich warstewki syropu. Po wyschnięciu gliny (ok. 8 dni) nakładano nową jej warstwę. Trwało to aż do momentu, gdy cukier stawał się biały. Po wyjęciu z form i wysuszeniu głów cukrowych były one tłuczone (rozdrabniane) na mączkę, która nie spełniała wymagań stawianych cukrowi białemu. W postaci mączki cukier był sprzedawany lub wykorzystywany na własne potrzeby.

Z buraków przerobionych ze zbiorów w 1843 r. wyprodukowano 296 funtów (120 kg) mączki cukrowej oraz 1364 funty (553 kg) syropu, który mógł zawierać ok. 400 kg cukru. Łączna ilość cukru uzyskanego z buraków wyniosła więc ok. (120 + 400) kg = 620 kg.

W 1844 r. uzyskano odpowiednio 1273 funty (515 kg) i 365 funtów (148 kg) syropu. Łączna ilość cukru uzyskanego z buraków wyniosła wówczas (515 + 148) kg = 663 kg<sup>115</sup>.

Od 1 stycznia 1846 r. do 1 października 1846 r. wyprodukowano 10 centnarów cukru (405,5 kg)<sup>116</sup>. W 1847 r. fabryka cukru w Tarzymiechach uzyskała 3 centnary i 29 6/32 funta (133,5 kg) mączki cukrowej oraz 9 centnarów i 74 funty odcieków (395 kg)<sup>117</sup>, natomiast w 1848 r. 2 centnary i 59 23/32 funta (105,3 kg) mączki cukrowej<sup>118</sup>.

<sup>114</sup> Obecnie proces odciekania został zastąpiony wirowaniem.

<sup>115</sup> APL, RGL, k. 48.

<sup>116</sup> Tamże, k. 119.

<sup>117</sup> Tamże, k. 208.

<sup>118</sup> Tamże, k. 283–284.

Proces odzyskiwania cukru z odcieków wyprodukowanych podczas przerobu buraków jesienią następował po zakończeniu przerobu buraków, od stycznia do września. Cukrownia „odzyskiwała” cukier z buraków bądź z odcieków przez cały rok kalendarzowy. Nie jest znana zawartość cukru w burakach cukrowych z których wydobywano cukier, czy sięgała ok. 8%, czy też była znacznie niższa.

Wydajność z dwóch zsumowanych lat 1843 i 1844 sugeruje, że ilość wydobytego cukru z buraków wynosiła:  $(620 + 663) \text{ kg}/100 \text{ t} = 1,283 \text{ t}$  cukru/100 t buraków, a mówiąc językiem współczesnym 1,28%. Byłaby to wydajność wyjątkowo niska, gdyż już wówczas osiągnano wydajności ponad 3%, a niektóre cukrownie nawet 5–6%<sup>119</sup>.

Przyczyn tak niskiej wydajności należałoby upatrywać w:

- niskiej zawartości cukru w burakach,
- zastosowaniu niewłaściwej metody wydobycia cukru z buraków,
- nieprzestrzeganiu parametrów technologicznych przez obsługę,
- przestarzałych urządzeniach.

Należy zwrócić uwagę również na fakt, że poza kierującym fabryką Karolem Zajączkowskim pozostali byli analfabetami. Cukrownictwo było i jest dziedziną, gdzie zachowanie reżimu technologicznego, zarówno w procesie produkcji cukru na polu, jak i podczas jego wydobycia w fabryce jest bardzo ważne. W cukrowni obowiązuje zasada: rytmicznie, szybko, alkalicznie i na gorąco. Stosowane wówczas procesy jednostkowe były rozciągnięte w czasie, a praca w cukrowni przeważnie była przerywana podczas niedziel i świąt, a może i prac wykonywanych przez pracowników cukrowni w miejscowym folwarku. Oziębienie soków powodowało rozpoczęcie procesów ich psucia (kwaśnienie, zakażenia mikrobiologiczne), a to z kolei powodowało pogorszenie jakości soków i znaczne utrudnienia w procesie krystalizacji cukru, przede wszystkim duże straty cukru. Cukrownia była uruchomiona przy użyciu niskich nakładów inwestycyjnych. Stosowano urządzenia bardzo prostej konstrukcji, np. prasy do wyciskania soku z buraków. W Tarzymiechach przy użyciu tego typu pras duża część cukru mogła pozostać w wytlókach. Stosowano bardzo prosty, ogniowy system ogrzewania soków.

Pomimo małej, jak na ówczesne czasy, ilości otrzymanego z buraków cukru w postaci mączki cukrowej i odcieków, były one nie tylko wykorzystywane na potrzeby własne, lecz także sprzedawane. Rynek cukru charakteryzował się wówczas przewagą popytu nad podażą. Każda ilość dobrego cukru – w formie głów, mączki czy nawet odcieków – znajdowała nabywcę. Mączka cukrowa była ekspediowana w beczkach, beczułkach i „pakach”. W 1845 r. nabywcy produktów z cukrowni w Tarzymiechach pochodzili z Lublina – miasta guber-

<sup>119</sup> Dane, na których oparto szacunkowe obliczenia, mogą być jednak niepełne, a nieścisłości w obliczeniach, spowodowane zbyt małą ilością danych, mogą być bardzo duże.

nianego odległego od cukrowni o 71 km, powiatowego Zamościa odległego o 24 km oraz Raciborowic odległych o 59 km od Tarzyniechów.

Od 1 listopada 1844 do 1 listopada 1845 r. rodzina Estków zużyła na użytek domowy od 60,5 funta (24,5 kg) mączki cukrowej, kupiec Perec Kapelmann z Zamościa nabył 17 sierpnia 2 centnary i 73,5 funta (110,9 kg), natomiast 14 września szwagier żony Hipolita Estki, Wincenty Wydźga z Raciborowic – 60,5 funta (24,5 kg) mączki cukrowej. 30 września 1845 r. Josef Bryn[?]er z Lublina zakupił 3 centnary i 65 funtów (148 kg) syropu. Na stanie cukrowni 1 listopada 1845 r. pozostało 7 centnarów i 93 funty (321,6 kg) mączki cukrowej<sup>120</sup>.

Cukrownia w Tarzyniechach posiadała własną okrągłą pieczęć o średnicy ok. 30 mm, z napisem znajdującym się na obwodzie: „FABRYKA CUKRU W TARZYMIECHACH”. Wewnątrz pieczęci były dwa herby: z lewej strony herb Estken Hipolita Estki, z prawej zaś herb Jastrzębiec. Był to herb rodziny Bełżeckich, z której pochodziła żona Hipolita, Feliksa<sup>121</sup>. Cukrownia funkcjonowała raczej jako zakład doświadczalny, w którym przeprowadzano próby i produkowano cukier na małą skalę. Dużych korzyści ekonomicznych przyszczaźnie nie przynosiła<sup>122</sup>.

Pod koniec lata 1848 r. kierujący fabryką Karol Zajączkowski zbiegł za granicę, a włościanie pracujący w fabryce zostali skierowani do prac folwarcznych<sup>123</sup>. Przerobu buraków z 1848 r. cukrownia w Tarzyniechach już nie prowadziła<sup>124</sup>. W 1848 r. wyprodukowano z odcieków pozostałych z kampanii 1847/1848 2 centnary i 59 23/32 funta (105,3 kg) mączki cukrowej<sup>125</sup>. W następnym roku Estko miał zamiar „znaczną przestrzeń gruntu użyć pod zasiew buraków, z których fabrykacje cukru prowadzić będzie”<sup>126</sup>. Jednak w *Wykazie obejmującym wiadomości statystyczne o fabrykacji cukru w Królestwie Polskim w roku 1849/50* fabryka w Tarzyniechach odnotowana jest jako nieczynna<sup>127</sup>. Ucieczka za granicę Karola Zajączkowskiego, przypuszczalnie słabe wyniki ekonomiczne cukrowni oraz przeprowadzka Hipolita Estki do Trzeszczan stały się powodem zamknięcia cukrowni w Tarzyniechach.

Fabryka cukru w Tarzyniechach była niewielkim zakładem o charakterze gospodarczym, prostym pod względem technologiczno-technicznym, ściśle związanym z folwarkiem zarówno przez osobę Hipolita Estko, pracowników oraz surowiec<sup>128</sup>.

<sup>120</sup> APL, RGL, k. 32 v–33 r.

<sup>121</sup> Tamże, k. 33 v.

<sup>122</sup> Tamże, k. 47 v.

<sup>123</sup> Tamże, k. 265, 270–271.

<sup>124</sup> Tamże, k. 276.

<sup>125</sup> Tamże, k. 283–284.

<sup>126</sup> Tamże, k. 286.

<sup>127</sup> Z. Przyrembel, *Historia cukrownictwa w Polsce*, t. I, Warszawa 1927, s. 251.

<sup>128</sup> B. Milulec, *Przemysł Lubelszczyzny w latach 1864–1914*, Lublin 1989, s. 52.

*Bogdan Mardofel***Hipolit Estko (1800–1857) and sugar factory in Tarzyniechy**

## Summary

Hipolit Estko was born in 1800 in Hohołów. He graduated from Warsaw Highschool in 1819. In the same year he began Law and Administration studies at Warsaw University. Four years later, he married Feliksa from the Bełzecki family in Trzeszczany, who brought him a daughter Władysława in 1825. Before the November Insurrection started, he joined the artillery and in 1831 he was honoured with the Silver Order of Virtuti Militari for the battle of Ostrołęka. During the November Insurrection he became a second lieutenant. He built a sugar plant in Tarzyniechy in 1840, which was functioning till 1848. It was a small sugar factory, where he conducted experiments and produced sugar.

Hipolit came from a house with great patriotic traditions. His grandmother Anna Estko was a sister of Tadeusz Kościuszko, who was the commander-in-chief of the Insurrection of 1794. His father Stanisław, in turn, was a major. Also, Hipolit's uncle Tadeusz was a captain and Sykstus was a general.

Hipolit lived in Hohołów near Sokal, Niedzieliska and Tarzyniechy in Zamość powiat and also in Łuszczów as well as in Trzeszczany in Hrubieszów powiat.

His daughter Władysława married Maurycy Załuski in 1850. She became an owner of Tarzyniechy and Trzeszczany, which belonged to Hipolit's wife Feliksa.

He died in Trzeszczany, 13 January 1857.