

winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI i PRODUCENTÓW WINA · NR 22 · SIERPIEŃ 2007

Kulinarne dziedzictwo

18 sierpnia w podgorzowskim Bogdańcu odbył się regionalny finał konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Wyroby kulinarne oceniano w kategoriach: produkty pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napoje i produkty mieszane. Organizatorem była Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, która współpracowała z urzędem marszałkowskim i ośrodkami doradztwa rolniczego. Celem kolejnych edycji konkursu jest poznanie i udokumentowanie polskich regionalnych produktów żywnościowych, produktów osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami. Ważne jest zachowanie narodowych specjałów zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową żywność. Członkowie Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego zgłosili swoje produkty do konkursu, a troje z nich zostało nagrodzonych. Kinga Kowalewska-Koziarska z „Winnicy Kinga” otrzymała nagrodę za „Marynowane grona winne”, Zygmunt Prętkowski z „Winnicy u Michała” za Nalewkę domową agrestową „Eliksir młodości”, zaś Małgorzata Grad z Winnicy Julia” za „Nalewkę na trzech owocach”. Natomiast „Wino gronowe” Kingi i Roberta Koziarskich z „Winnicy Kinga” otrzymało nominację do nagrody „Perły 2007”.

Konkurs fotografii

W ramach obchodów Dni Zielonej Góry Winobranie 2007, Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze ogłasza konkurs fotograficzny zatytułowany „Zielona Góra w dniach Winobrania”. Konkurs odbędzie się pod patronatem prezydenta miasta Janusza Kubickiego.

Kalendarium Winobrania 2007

- 8. IX. Uroczyste otwarcie Dni Zielonej Góry
- 9. IX. Korowód Winobraniowy
- 14. IX. Koncert na Ścianie
- 14. IX. Pokaz Mody
- 15. IX. Widowisko Tańczące Kamienie
- 15. IX. Wybory Najpiękniejszej Bachantki
- 16. IX. Uroczystość Zamknięcia Winobrania



Furta beczkowa w stylu biedermeier, wyrób miejscowy, 1834. Muzeum Wina w Zielonej Górze

Rzemiosło bednarskie Zielonej Góry

Razem z wielkim winiarstwem z Zielonej Góry odeszło w przeszłość rzemiosło bednarskie. Zabrakło nie tylko bednarzy i ich warsztatów; z zielonogórskich piwnic zniknęły także beczki do wina. W rozległych podziemiach Lubuskiej Wytwórni Win, największych bodaj na Dolnym Śląsku, gdzie mogło się pomieścić trzy tysiące okseftów wina, nie ma dzisiaj ani jednej beczki czy kadzi. Nowi właściciele nie byli zainteresowani tym dziedzictwem. Jedynym miejscem, gdzie przetrwały jeszcze zabytki miejscowego bednarstwa, są zabudowania fabryczne dawnej Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, pierwotnie należące do dwóch firm: Buchholz i Raetsch, dzisiaj Luksusowej A.G. Wobec ograniczenia asortymentu produkcji większość tych wielkich naczyń przestała być potrzebna, co stawia ich przyszłość pod znakiem zapytania.

Bednarstwo musiało towarzyszyć dziejom miasta niemal od początku jego istnienia, skoro cała historia Zielonej Góry związana jest z produkcją wina. Być może już pierwsi przybysze z Frankonii, którzy według legendy mieli tu ze sobą przynieść szczepy winorośli, posiadali w swoim ładunku drewniane beczki. Było to bowiem naczynie znane już w czasach rzymskich, a nawet jeszcze wcześniej, służące przede wszystkim, z racji swej trwałości, do przewozu wina. Świadczy o tym choćby płaskorzeźba z kolumny Trajana, przedstawiająca beczkę załadowaną na konny wóz. Słowo *Fuder*, od starogórnoniemieckiego *fuodar*, przyjęte później na określenie największej miary wina, oznaczało pierwotnie ładunek całego wozu*. W drewnianych kadziach prowadzono fermentację, wino dojrzewało, było transportowane i przechowywane w beczkach lub wielkich fasach. Beczka była zatem jednym z najpowszechniejszych sprzętów w gospodarstwie domowym tamtych czasów, służyła bowiem nie tylko dla celów winiarskich czy związanych z wytwarzaniem piwa, ale także do kiszenia



Kufy w nowej hali leżakowni firmy Grempler & Co., lata 20. XX w.

ogórków i kapusty, solenia mięsa i grzybów, jako spichlerz do gromadzenia zboża, kaszy czy grochu.

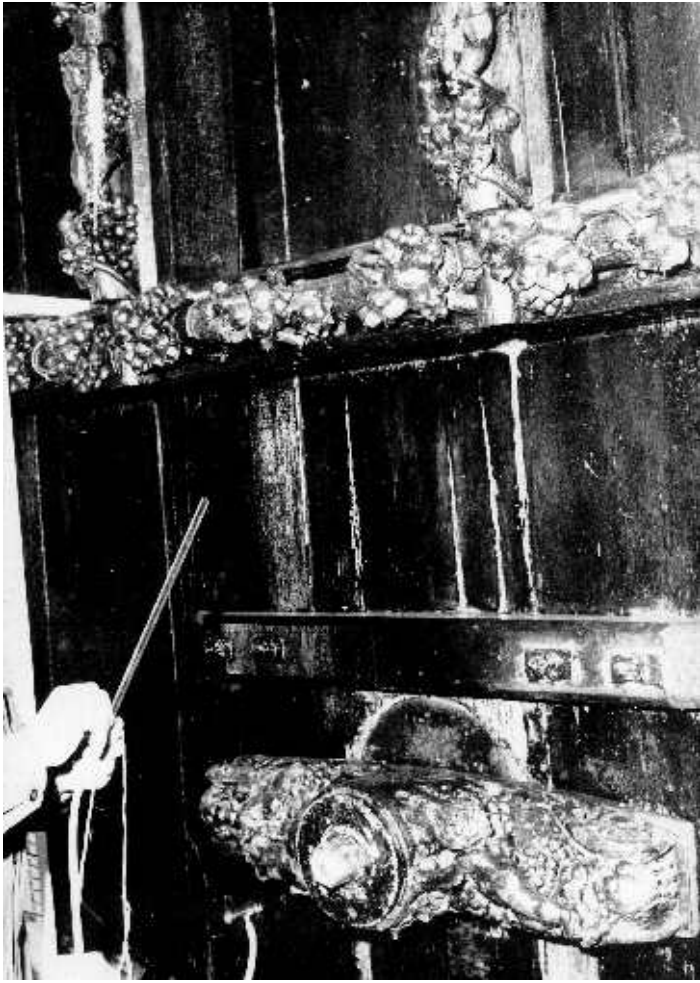
Beczka, pierwotnie naczynie z okrągłym dnem i drewnianymi obręczami, również ma swoją własną historię. Z czasem budowa beczki była doskonała, a jej forma podlegała przemianom. Powszechnie jeszcze w XVIII wieku drewniane obręcze, wykonane z prętów wiklinowych bądź leszczynowych, ściętych w porze zimowej, zastąpione zostały w wieku XIX, kiedy nastąpił rozkwit wielkoprzemysłowego hutnictwa, bardziej trwałymi obręczami żelaznymi. Dążenie do najlepszego wykorzystania przestrzeni piwnicznej spowodowało pojawienie się beczek o dnie owalnym, ustawianych pionowo na drewnianych podkładach - łożach. Beczka zwiększała swoją pojemność: od naczynia, które po napełnieniu jeden człowiek mógł przenieść na barku, mieszczące jedno wiadro wina (*Eimer*, równy na Śląsku 55,6 litra) poprzez większe beczki transportowe mieszczące około 200 litrów wina, czyli okseft (niem. *Oxhoft*), po wielkie kufy do leżakowania wina, zawierające od kilku do kilkunastu tysięcy litrów.

Możni lubowali się w swoistej gigantomanii, która przejawiała się w budowie budzących zdumienie swoimi rozmiarami, olbrzymich beczek mogących pomieścić wieloletnie zbiory. Losy wszystkich tych beczek-gigantów bywały dziwnie do siebie podobne: wszystkie prędzej czy później rozsychały się z powodu niedostatku wina, czasem już po kilkunastu latach użytkowania. Do dzisiaj na zamku w Heidelbergu można podziwiać tzw. *Riesenfass*, wykonaną w roku 1750 na zamówienie księcia Palatynatu, kurfirsta Carla Theodora. Mieściła 221.726 litrów wina (276 *Fuder*), napełniono ją jednak tylko trzy razy, ponieważ nigdy nie była szczelna. Jeszcze większe fasy budowali książęta saksońscy. Największa, nie zachowana do dzisiaj, powstała w latach 1721-1725 w twierdzy Königstein i miała pojemność 276 *Fuder*.



Jubileuszowa kufa z wytwórni koniaków Hch. Raetsch A.-G., 1936

* Friedrich Bassermann-Jordan: Geschichte des Weinbaus unter besonderer Berücksichtigung der Bayerischen Rheinpfalz. Frankfurt am Main: Verlag von Heinrich Keller 1907, t. II, s. 550.



„Königin” Lubuskiej Wytwórni Win. Fot. Czesław Luniewicz

Miała także Zielona Góra swoje wielkie kufy, chociaż nieco skromniejszych rozmiarów. Największa z nich powstała w wytwórni Grempera i była używana jeszcze w latach 70. XX wieku przez Lubuską Wytwórnę Win. Miała wtedy podobno około stu lat, jak wskazywały napisy z XIX w. pozostawione wewnątrz beczki przez wielu remontu-

jących ją bednarzy. Zdaniem ostatniego z nich, żyjącego współcześnie mieszkańca Starego Kisielina, pana Stefana Bąka, mogły tam być nawet podpisy z datami XVIII-wiecznymi, ale trudno to dzisiaj odtworzyć. Pracownicy winiarni nazywali beczkę „Königin”. Jej pojemność sięgała 40 tysięcy litrów, klepki miały na końcach grubość 12-14 cm, w pęku 7-8 cm. Dno wzmocniał podwójny rygiel z piękną dekoracją snycerską. Poziome belki zdobiły kiście winogron, na pionowych słupach wspinały się putta (czy też, jak chcieli pracownicy wytwórni „duszki winne”), jeden zwrócony ku beczce przodem, drugi tyłem. Furtę zabezpieczał wielki rzeźbiony rygiel z olbrzymią śrubą. Kufa spoczywała na sześciu łożach, profilowanych i bogato rzeźbionych.

Jak wspomina jeden z ostatnich bednarzy zatrudnionych w LWW, wielka kufa „trzymała się dość dobrze” i była stale używana do kupażowania win. Do czasu, kiedy jeden z dyrektorów wytwórni zapragnął maderyzować zgromadzone w „Königin” wino przy pomocy gorącej pary; tego zabiegu naczynie nie wytrzymało i beczka popękała. Dzisiaj jej skromne resztki - niekompletny rygiel denny - można podziwiać w zielonogórskim Muzeum Wina.

Druga kufa podobnych rozmiarów powstała w roku 1936 w firmie Hch. Raetsch A.-G., mieszczącej się przy Bismarckstraße 5 w pobliżu dworca kolejowego (dzisiaj ul. Bolesława Chrobrego). Jej pojemność wynosiła 34.400 litrów. Naczynie było przeznaczone do przechowywania spirytusów koniakowych. Chrzest tzw. *Jubiläumssaß*, wykonanej we własnym warsztacie bednarskim wytwórni, nastąpił 1 lipca 1936 roku, z dnia jubileuszu 50-lecia założenia firmy przez Heinricha Raetscha (1855-1899). Kufa, lakierowana z zewnątrz, spoczywała na sześciu rzeźbionych łożach, miała też schody o czterech stopniach. Dekoracja snycerska dna przedstawiała obwieszony gronami krzew winny oraz ozdobiony winoroślą herb firmy z datami 1886-1936.

Rysunek jubileuszowej kufy z firmy Raetsch



Snycerski majstersztyk

Beczki ozdobione snycerką stanowią specjalną grupę wyrobów bednarskich. Są też niewątpliwie świadectwem pewnego uduchowienia wszystkich spraw związanych z winiarstwem. Zamawiający takie naczynia, zapewne znacznie kosztowniejsze od zwykłych beczek, pragnęli pozbawić je znamion powszedniości, nadać im artystyczny wydźwięk, a przez to - dać widoczny wyraz swojemu umiłowaniu tajemniczej sfery ludzkich działań, zmierzających do uzyskania wina. Taka beczka miała zapewne stanowić najważniejszą ozdobę piwnicy, pełnej beczek zwykłych, poczerńiałych ze starości i podobnych jedna do drugiej, jakie spotkamy w każdym podziemnym królestwie winiarza; pewnie napełniano ją najprzedniejszym trunkiem i z niej właśnie częstowano gości.

Niestety, do naszych czasów zachowały się tylko relacje o najśłynniejszych zielonogórskich beczkach z rzeźbionymi dnami. W książce Wilhelma Adami'ego „Grünberg wie es ist, ißt und trinkt”, wydanej w 1843 r., opisana została pewna miejscowa piwnica, którą można zidentyfikować tylko jako należącą do Gremplera, a w niej dwie wyjątkowe beczki: dno jednej z nich było ozdobione rzeźbionym reliefem przedstawiającym feldmarszałka Blüchera, jednego z pogromców armii Napoleona pod Waterloo, drugą zdobiła biblijna scena z Noem. Blücher galopował na koniu z wyciągniętą szpadą; co do Noego brak bliższych informacji, należy jednak domniemywać, iż rzeźba ilustrowała wydarzenie opisane w Genesis IX, 20-27: „I począł Noe, mąż oracz sprawować ziemię, i nasadził winnicę. I pijąc wino upił się, i obnażył się w namocie swoim...”.

Jak podaje Adami, w czasie jego wizyty w piwnicach mieściło się 3.000 okseftów wina, zatem zgromadzony wówczas przez Gremplera zapas wynosił ok. 618.000 litrów.

Zdaniem Ernsta Claußa, płaskorzeźba przedstawiająca Blüchera powstała dla upamiętnienia wizyty feldmarszałka w Zielonej Górze. Zapewne sędziwy zwycięzca spod Waterloo był gościem wielkiego zielonogórskiego kupca i winiarza Jeremiasa Siegismunda Förstera, który w progach swojego domu przy Berlinerstraße (dom stoi do dzisiaj naprzeciwko Sądu Okręgowego, mieszczą się w nim kancelarie adwokackie) przyjmował takie sławy jak Quincy Adams, późniejszy prezydent USA czy car Rosji Aleksander I. Z piwnicy starego Förstera beczka „blücherowska” trafiła do wielkich piwnic firmy Häusler-Förster-Grempler w rewirze Lattwiese (dzisiaj ul. Moniuszki), której współzałożycielem był syn Jeremiasa Siegismunda, Friedrich Adolf. W posiadaniu późniejszej firmy Grempler & Co. beczka znajdowała się aż do lat 20. XX w. Na wystawie „Wino w sztuce i historii, technice i handlu”, która odbyła się w marcu 1928 r. w Hali Tysiąclecia we Wrocławiu, pokazano już tylko rzeźbione dno tej beczki.

Co ciekawe, katalog wystawy prezentuje również zielonogórskie Heimatmuseum jako wystawcę jeszcze jednego dna beczkowego z motywem „blücherowskim”.

Wizerunek feldmarszałka uzupełniała stosowna poezja:

*Als Vater Blücher die Welschen geblüchert
Da ward uns der Nectar am Rheine gesichert
Anno Domini 1813-1815*

(Gdy Ojciec Blücher Włochom krwi upuścił,
bezpieczny był nasz nektar nad Renem)

Zdaniem Alfreda Schellenberga, autora szkicu „Geschnitzte Fassböden” (Rzeźbione dna beczek) opublikowanego w roku 1928 w miesięczniku *Schlesische Monatshefte* - który, jak wynika z tekstu, musiał oglądać obie rzeźby z feldmarszałkiem Blücherem, artystycznie doskonalszy był eksponat należący do firmy Grempler. Przypisywano go zielonogórskiemu mistrzowi bednarskiemu Beekerowi, jednak zdaniem autora mógł również pochodzić z importu.**

Według tegoż autora, najstarszą formą snycerki tego typu były znaki własnościowe umieszczane na dnach beczek w postaci inicjałów, znaków rodowych bądź herbów. „Firma Buchholz w Zielonej Górze na Śląsku jeszcze posiada bardzo interesujący, przykręcony do dna beczki herb, przedstawiający opancerzone ramię z mieczem, na ostrzu którego tkwi czaszka, prawdopodobnie mongolska(?)”. Do dzisiaj ten zabytek, pochodzący podobno w początków XVIII w., nie zachował się.

Schellenberg opisuje jeszcze jedno rzeźbione dno beczkowe pochodzące z Grünbergu, także dzisiaj zaginione, podkreślając, że była to „bardzo piękna, mała” robota. Przedstawiała winiarza w tradycyjnym stroju, trzymającego przed sobą oburącz gałązkę winorośli z olbrzymim gronem. Wokół postaci biegł napis: „Gott segne den Weinbau und die Böttcherkunst” (Boże błogosław winiarstwu i sztuce bednarzy). Autor podkreśla pięknie skrojone litery, a całość wizerunku przypominała robotę medalierską. „O tym, że Grünberg musiał mieć dobrego snycerza wśród bednarzy świadczy budząca podziw (dziś oprawiona w ramę) furta beczkowa w stylu biedermeier, przedstawiająca zbieracza winogron pośród winorośli, własność Heimatmuseum” - pisze Schellenberg. Dzisiaj to niewielkie dziełko, opatrzone datą 1834, znajduje się w zbiorach zielonogórskiego Muzeum Wina (fot. na okładce). Z płaskorzeźby możemy odczytać interesujące szczegóły: oto zbieracz dzierży w lewej dłoni laskę, a zatem musiał to być jakiś przyrząd umożliwiający ścięcie wysoko wiszących kiści, na plecach niesie drewniany kosz, znany z wielu krajów winiarskich, jego głowę chroni przed słońcem dziwna czapka z daszkiem. Trudno jednak zgodzić się z autorem, że eksponat jest furta do kufy (*Faßpforte*). Gdyby tak było, musiałyby przecież pozostać otwory po szpuncie i śrubie dociskowej. Mamy raczej do czynienia po prostu z samoistną płaskorzeźbą o tematyce winiarskiej, bądź też fragmentem wykrojonym z dna beczki.

* Ausstellung der Wein in Kunst und Geschichte in Technik und Handel, in der Jahrhunderthalle, 11-18. März 1928. Breslau: Breslauer Messe-Gesellschaft 1928, 31 S., II.

** *Schlesische Monatshefte. Blätter für Kultur und Schrifttum der Heimat* (Breslau: Kulturbund Schlesien) 1928, Nr. 4, Jahrgang V, s. 143-147.

Wspomniany katalog wrocławskiej wystawy przynosi informacje o dalszych zabytkach zielonogórskiej snycerki. Ze zbiorów Heimatmuseum zaprezentowano, poza wizerunkiem Blüchera, dwa inne rzeźbione dna beczek: jedno przedstawiało bednarza (*Küfer*) z napisem, drugie wieniec z liści i winogron, z napisem i datą 1844, poza tym rzeźbioną furtę z 1834 (opisaną wyżej) i rygiel furtkowy z winnym gronem. Firma Grempler & Co. pokazała poza własnym Blücherem jeszcze dwa ozdobne rygle beczkowe, Albert Buchholz A.G. wielką rzeźbioną kufę z postacią cesarza Wilhelma I, zaś firma Otto Mülsch oryginalną kufę w formie jaja (*Faß in Eiform*), zdobioną snycerką. Później zapewne ta właśnie beczka trafiła do Muzeum Wina (Weinmuseum), założonego na Hospitalstraße (ul. Moniuszki) przez kupca winnego Kurta Opitza. Dla takiej formy trudno znaleźć jakieś praktyczne uzasadnienie poza niezwykle wyglądem, który miał wprawiać w zdumienie gości korzystających z dobrodziejstw piwnicy. Ponieważ wykonanie takiej beczki jest niezwykle skomplikowane i wymaga najwyższego mistrzostwa w rzemiośle bednarskim, nic dziwnego, że był to w zielonogórskich zbiorach muzealnych egzemplarz jedyny. Żaden z tych eksponatów, poza furtą z 1834 r., nie przetrwał do naszych czasów.

Dzisiaj w zbiorach Muzeum Wina możemy podziwiać pięć rzeźbionych den beczkowych. Jedno związane jest bezpośrednio z Zieloną Górą, trzy pozostałe reprezentują rzemiosło śląskie, jedno pochodzi znanąd Renu. Zielonogórski zabytek przedstawia Bachusa siedzącego na beczce z winem i wznoszącego toast trzymany w dłoni pucharem. Napis głosi: „Gott segne Gruenbergs Huegel!” (Boże, błogosław winne wzgórze Grünbergu). Dno pochodzi z niewielkiej beczki i jest zaopatrzone w drzwiczki z otworem zlewowym i żelazny rygiel dokręcany śrubą.

Ponieważ muzeum posiada dno beczkowe z identyczną dekoracją snycerską, tyle że pochodzące znanąd Renu - o czym mówi napis: „Am Rhein! Am Rhein! Wachsen unsre Reben!” (Nad Renem! Nad Renem! Rosną nasze winne krzewy!) nietrudno zgadnąć, że zielonogórski rzemieślnik inspirował się pierwowzorem pochodzącym z niemieckiej krainy rieslinga. Oryginalna rzeźba znanąd Renu była częściowo polichromowana, o czym



świadczą resztki złocień przepaski na biodrach bożka, jego berła i liter. Dno nie zachowało się w całości - jego dolna część została odcięta, przez co kompozycja przybrała nieco mylący kształt, pierwotnie jednak była z pewnością eliptyczna, podobnie jak jej zielonogórski kopia.

Skąpe resztki okrągłego dna beczki, dające jednak wyobrażenie o wysokiej klasie jego dekoracji rzeźbiarskiej, opisane zostały jako robota śląska z przełomu XIX i XX w., chociaż cechy stylowe wyraźnie klasycystycznej snycerki sugerują raczej wcześniejsze datowanie, być może sięgające nawet przełomu XVIII i XIX w. Zachowany fragment kompozycji przedstawia nagiego Dionizosa, zrywającego kiść winogron, obok zaś dźwigającego naręcz winnych kiści sylena z jego świty. Zwracają uwagę doskonale proporcje i piękno wizerunku, zwłaszcza Dionizosa, świadczące o tym, iż rzeźba powstała pod dłym mistrza.

Z któregoś warsztatów śląskich pochodzi rzeźbione eliptyczne dno beczki z napisem: „Vivat alle die mir wohl wohlen” (Wiwat wszyscy, co mi dobrze życzą) i datą 1827. Sentencja znajduje się pod koroną księżęcą, co może stanowić trop do określenia proveniencji zabytku, i otoczona jest latoroślami z winnymi gronami. Litery jak i gałązki winorośli zachowały resztki pozłoty.

Jeszcze jedno, tym razem okrągłe dno beczkowe, nosi datę 1844 i również pochodzi z terenu Śląska. Sentencja umieszczona w wieńcu splecionym z gałązek winorośli głosi: „Segen dem Weine. Ehre dem Kuefer” (Błogosławieństwo winu. Cześć bednarzowi). Niestety, umieszczone niżej inicjały I : S : M. trudno dzisiaj rozszyfrować. Prezentowane na muzealnej ekspozycji dna beczkowe pochodzą jeszcze ze starych zbiorów Heimatmuseum, o czym świadczą zachowane znaki inwentarzowe. Być może zatem wszystkie zabytki, opisane jako pochodzące z terenu Śląska, w istocie zostały pozyskane w samej Zielonej Górze. W takim przypadku inicjał ISM mógłby się odnosić do któregoś ze znacznych tutejszych winiarzy, np. do któregoś z braci Mannigel, posiadających swoją wytwórnię przy pl. Słowiańskim (późniejsza firma Hugo Bethke), albo do przodka wielkiego winiarza Otto Mülscha, który przejął firmę Carla Engmanna przy ul. Wrocławskiej.



góra: Dno beczkowe, Grünberg, XIX w. Muzeum Wina w Zielonej Górze
dół: Dno beczkowe, Nadrenia, XIX w. Muzeum Wina w Zielonej Górze

S z p u n t

zeniem szczelności zamknięcia jest rygiel drzwiczek, zaciskany śrubą. Ten właśnie element bardzo chętnie upiększano dekoracją snycerską, czego przykłady znajdziemy również w zielonogórskim Muzeum Wina. Są to cztery rzeźbione rygle drzewczkowe; najokazalszy z nich,

zdobiony winnymi gronami i liśćmi winorośli, z nazwiskiem właściciela Friedrich Weigand (najpewniej spoza Zielonej Góry), został wykonany w 1849 roku.

Najstarszym i najprostszym zamknięciem beczki był szpunt (czop) w jej bocznej ścianie (niem. *Spundloch*), służący do napełnienia beczki, i drugi w dnie, którym beczkę opróżniano. Później, w miarę zwiększania pojemności, pojawiła się konieczność wprowadzenia dodatkowego otworu w dnie, przez który można było wejść do wnętrza kufy w celu jej oczyszczenia. Umożliwiają to drzwiczki (*Zapfspund*), mocowane do beczki za pomocą rygla ze śrubą i posiadające również własny otwór zatykany szpuntek bądź kranem, przez który beczkę się opróżnia. Boki drzwiczek są proste, górna część natomiast ma kształt łukowy. Na grubość drzwiczki są ścięte ukośnie w taki sposób, że rozszerzają się ku środkowi kufy. Dzięki temu kształtowi pod wpływem naporu wina ściśle i szczelnie przylegają do wycięcia w klepkach denkowych. Dodatkowym zabezpiec-



Rygle beczkowe ze zbiorów Muzeum Wina w Zielonej Górze



Dno beczki, Śląsk, 1827. Muzeum Wina w Zielonej Górze

Dno beczki, Śląsk, 1844. Muzeum Wina w Zielonej Górze



Fragment dna beczki, Śląsk, XVIII/XIX w. Muzeum Wina w Zielonej Górze



Rygiel beczkowy ze zbiorów Muzeum Wina w Zielonej Górze

Warsztaty bednarskie

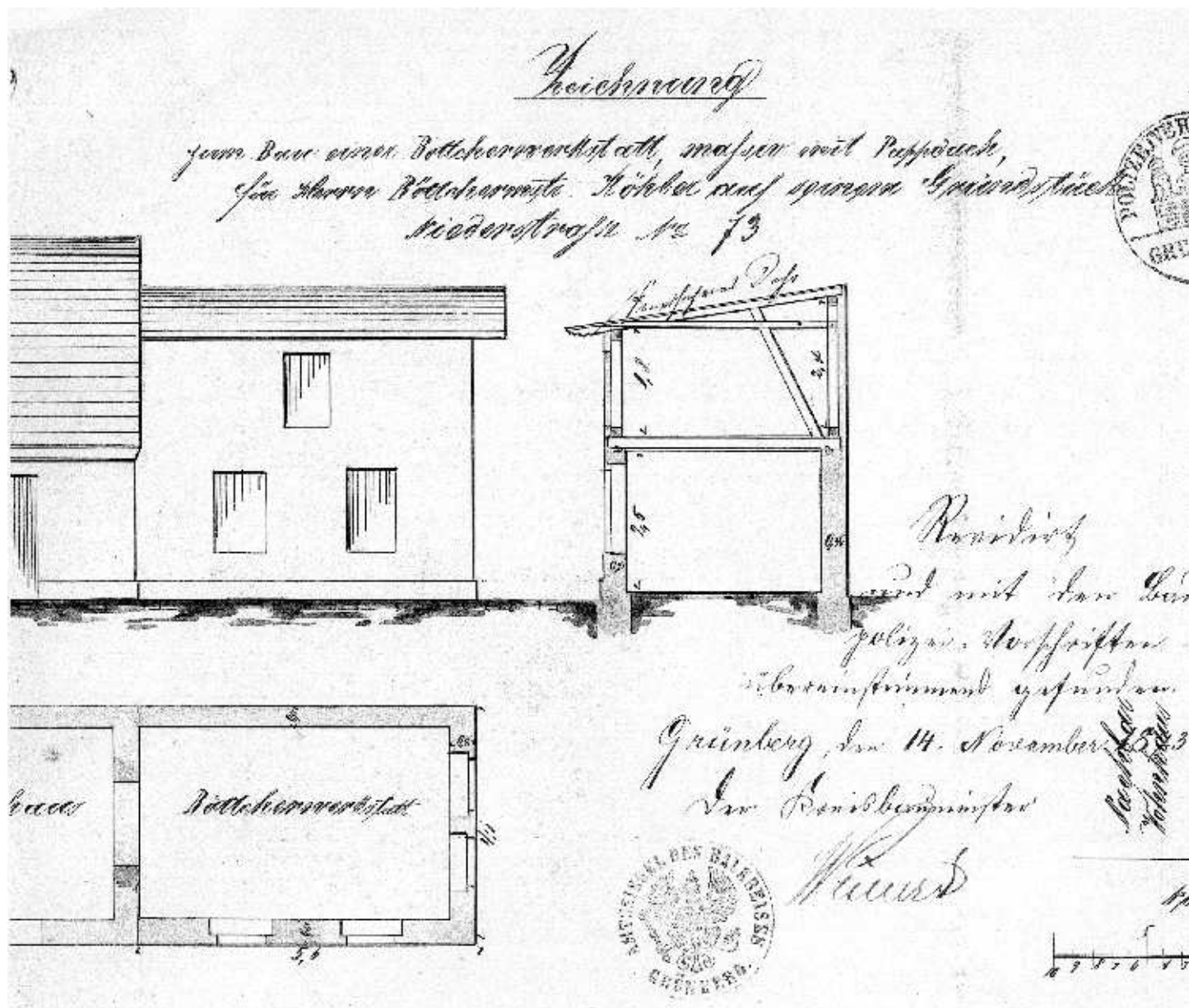
Niewątpliwie, największy rozkwit zielonogórskiego bednarstwa związany jest z okresem industrializacji miejscowego przemysłu winiarskiego, zapoczątkowanym w roku 1826 powstaniem wytwórni Häuslera-Förstera-Gremplera. Apogeum tego procesu nastąpiło w dwóch ostatnich dziesięcioleciach XIX wieku, kiedy to w Grünbergu działało kilka dużych i kilkanaście mniejszych firm winiarskich, a parę dziesiątków właścicieli winnic prowadziło własny wyszynk, tzw. *Bürgerweinschank*. Każdy z tych wytwórców wina potrzebował beczek do jego przechowywania. Stąd przy wszystkich wielkich przetwórnictwach, do których należały np. zakłady Grempler & Co., Raetsch, Buchholz, Brieger, May czy Bethke, powstały własne warsztaty bednarskie. Mniejsze firmy, chociaż zapewne nie produkowały beczek na swoje potrzeby, musiały zatrudniać pracowników znających się na rzemiośle bednarskim, którzy prowadzili na bieżąco konserwację beczek. Również po 1945 r., kiedy wytwórnie wina wznowiły produkcję, bednarze byli niezbędni. Zatrudniała ich zarówno Lubuska Wytwórnia Win jak i Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych, warsztaty bednarskie

widzimy także przy mniejszych winiarniach, np. na ulicy Ceglanej (dawna firma Augusta Litzke) czy na pl. Matejki.

W aktach niemieckiej policji budowlanej, przechowywanych w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze, znajduje się dokumentacja trzech warsztatów bednarskich, funkcjonujących na przełomie XIX i XX w. W roku 1873 mistrz bednarski (*Böttchermeister*) Eduard Köhler zbudował własny warsztat na parceli położonej przy *Niederstraße 73* (ul. Gen. Sikorskiego). Skromny budynek o wymiarach w rzucie 5,6 na 4,1 m, murowany z cegły i kryty pulpitowym dachem z papy, przylegał do istniejącej wcześniej pralni i miał dwie kondygnacje, parterową o wys. 2,5 m oraz poddasze o wys. 1,8 m. Obok warsztatu znajdował się niewielki ogródek, przylegający do ulicy, zaś naprzeciwko dom mieszkalny właściciela. Na posesji stały jeszcze niewielkie budynki gospodarcze, a za zabudowaniami rozciągał się spory ogród.*

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4257.

Warsztat bednarski E. Köhlera, 1873





GRÜNBERGER winzer

N R 2 2 • A U G U S T 2 0 0 7

Bei einem Grünberger Böttcher: Vom Eichenholz zum Weinfäß

Von jeher stand in Grünberg das Böttcherhandwerk in hoher Blüte, weil Weinbau und Böttcherei eng zusammengehören. Der Besuch der Kellereien unserer Stadt zeigt uns Meisterleistungen des Handwerks. Da liegen neben großen bis zu 50.000 Liter aufnehmenden Lagerfässern von der Größe eines kleinen Hauses kleine und kleinste Spirituosen- und Weintransportfässer. Bei manchem zeigt die Stirnseite kunstgewerblichen Schmuck. Das Blücherfaß im Grünberger Heimatmuseum wird neben dem verscholenen Noahfaß schon 1849 von Adami in seinem Buch „Grünberg wie es ist, ißt und trinkt“ als Grünberger Merkwürdigkeit beschrieben. Wie mögen diese Fässer entstanden sein? Doch dort hinten in der Kellerei bessert gerade ein Böttcher ein Faß aus. Fragen wir ihn.

Gern gibt er Auskunft und lädt uns ein, seine Werkstatt zu besichtigen. Der Weg vom Holz zum Faß ist weit so sagt der alte Meister mit einem Blick auf den Hof, auf dem große Eichenholzstapel zum Trocknen liegen. Es ist vor allen Dingen Eichenholz, das für den Bau der Lager- und Spirituosenfässer verwandt wird.

Aus der Werkstatt kommt das gleichmäßige Geräusch des Holzplitters. Dort sitzen an den Schneidbänken Meister, Geselle und Lehrling, um das Holz für den Faßbau zu richten. Rings um sie fliegen die Späne des harten Holzes. Immer größer wird der Haufen, der sich um die Schneidbänke türmt und immer größer wird auch der Stapel der zugeschnittenen Stäbe, so nennt der Böttcher die einzelnen Faßbretter, aus denen er die Faßwände fügt.

Das Arbeitsstück geht von Hand zu Hand. Zuerst wird aus dem rohen Holzkloben der Stab herausgehauen. Mit Messern veredelt an der Schneidbank der Meister die Form immer weiter. Bei dieser Arbeit wird vor allem berücksichtigt, daß die Stäbe die runde, bauchige Form des Fasses erhalten. Damit sie dicht ineinandergreifen, zieht man die Fuge. Nun wird das so zugerichtete Holz noch einmal gestapelt und getrocknet. Gute Lufttrocknung verbürgt größte Haltbarkeit.

Nach dem Trocknen wird der Stab auf der Fügebank gefügt, d.h. glatt gehobelt. Nun beginnt in einem Reifen das Zusammensetzen des Fasses. Durch Eisenbänder werden die Stäbe gehalten.

In einem großen Kessel wird das Faß gekocht. Das Holz wird dadurch so biegsam, daß man ihm leicht die gewünschte Form geben kann. Eine Faßwinde zieht die einzelnen Stäbe dicht zusammen und preß die Fugen aufeinander, so daß ein dichter Abschluß entsteht. Am offenen Feuer trocknet man das Faß wieder aus. Die Böden werden eingesetzt. Zur Erhöhung der Dichte wird in die Fugen Schilf eingelegt. Das Zapfloch im Boden und das Spundloch in der Seitenwand sind



bereits gebohrt. Noch schnell kleinere Verschönerungen, und der Bau ist fertig. Nicht allzu lange hat es gedauert, und unter den geschickten Händen von Meister und Geselle ist ein solides Faß entstanden.

Grünberger Wochenblatt Nr. 86, 11/12 April 1936



Alfred Schellenberg Geschnitzte Fassböden

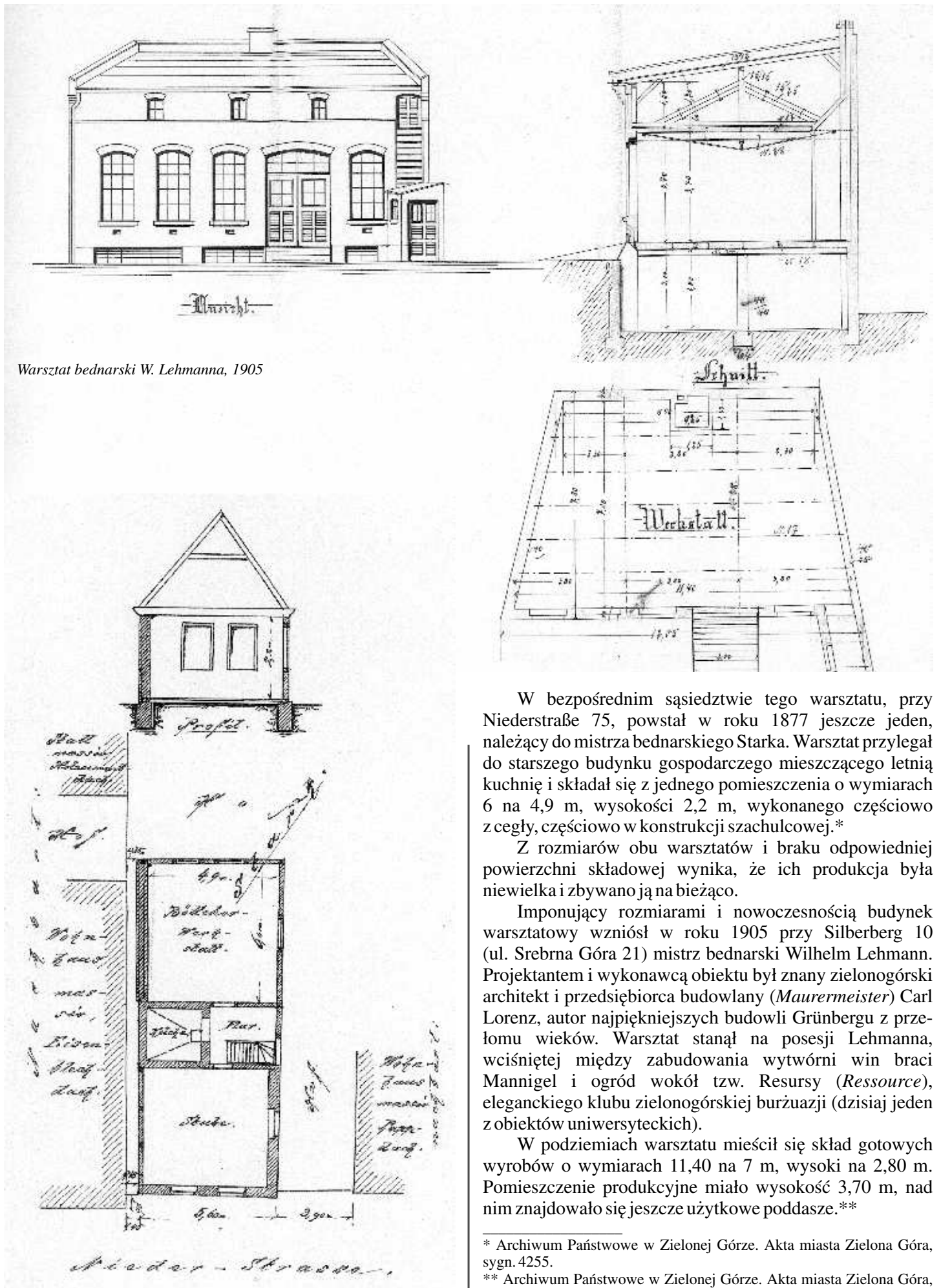
Die Themen der Faßbodenschnitzereien sind sehr vielseitig. Wohl die älteste Form dürfte die Kennzeichnung des Fasses durch ein Eigentumssymbol, sie es nun in Form eines Namenszuges, Hauszeichens oder Wappens, sein. Beispiele dieser Art aus dem frühen 18. Jahrhundert sind in der Pfalz noch eine ganze Anzahl vorhanden. Auch die Firma Buchholz in Grünberg in Schlesien besitzt noch eine sehr interessante, einem Faßboden aufgeschraubte Wappendarstellung, die einen gepanzerten Arm mit einem auf einem Schwert aufgespießten Mongolen(?) -Schädel zeigt [...].

Geschnitzte Faßböden gab es in früherer Zeit im Westen fast nur in der Pfalz, an der Mosel kannte man sie so gut wie gar nicht. Es ist daher doch etwas verwunderlich, daß noch heute in Grünberg aus dem frühen 19. Jahrhundert sich geschnitzte Böden von Standfässern erhalten haben.

Während und nach den Freiheitskriegen war es Sitte, die großen Heerführer, Politiker und Fürsten auch auf Faßböden zu verewigen. So besitzt das Weinmuseum in Speier Darstellungen mit Napoleon, Erzherzog Karl, König von Spanien, Franz I., Friedrich Wilhelm III, Blücher u. a. Der Marschall Vorwärts scheint besonders beliebt gewesen zu sein. In Grünberg haben wir zwei Darstellungen von ihm.

Künstlerisch bedeutend höher steht das Blücherfaß aus dem Besitz der Firma Grempler u. Co., das der Tradition zufolge von einem Grünberger Böttchermeister Beeker gemacht worden sein soll. Es wäre jedoch nicht ausgeschlossen, daß es importiert ist. Ein sehr hübscher kleiner Faßboden, ebenfalls aus Grünberg, zeigt einen Winzer, von einem Vers umrahmt. BildmäÙig mutet das Stück wie eine Medaille an. Die Schrift ist schön und wirkungsvoll. Daß die Grünberger einen guten Schnitzer unter den Küfern gehabt haben müssen, beweist eine reizende (heute eingerahmte) Faßpforte des Heimatmuseums aus der Biedermeierzeit, die unter Weinlaub einen Büttmann zeigt.

Schlesische Monatshefte. Blätter für Kultur und Schrifttum der Heimat (Breslau: Kulturband Schlesien) 1928, Nr. 4, Jahrgang V.



Warsztat bednarski W. Lehmanna, 1905

W bezpośrednim sąsiedztwie tego warsztatu, przy Niederstraße 75, powstał w roku 1877 jeszcze jeden, należący do mistrza bednarskiego Starka. Warsztat przylegał do starszego budynku gospodarczego mieszczącego letnią kuchnię i składał się z jednego pomieszczenia o wymiarach 6 na 4,9 m, wysokości 2,2 m, wykonanego częściowo z cegły, częściowo w konstrukcji szachulcowej.*

Z rozmiarów obu warsztatów i braku odpowiedniej powierzchni składowej wynika, że ich produkcja była niewielka i zbywano ją na bieżąco.

Imponujący rozmiarami i nowoczesnością budynek warsztatowy wznosił w roku 1905 przy Silberberg 10 (ul. Srebrna Góra 21) mistrz bednarski Wilhelm Lehmann. Projektantem i wykonawcą obiektu był znany zielonogórski architekt i przedsiębiorca budowlany (Maurermeister) Carl Lorenz, autor najpiękniejszych budowli Grünbergu z przełomu wieków. Warsztat stanął na posesji Lehmann, wciśniętej między zabudowania wytwórni win braci Mannigel i ogród wokół tzw. Resursy (Ressource), eleganckiego klubu zielonogórskiej burżuazji (dzisiaj jeden z obiektów uniwersyteckich).

W podziemiach warsztatu mieścił się skład gotowych wyrobów o wymiarach 11,40 na 7 m, wysoki na 2,80 m. Pomieszczenie produkcyjne miało wysokość 3,70 m, nad nim znajdowało się jeszcze użytkowe poddasze.**

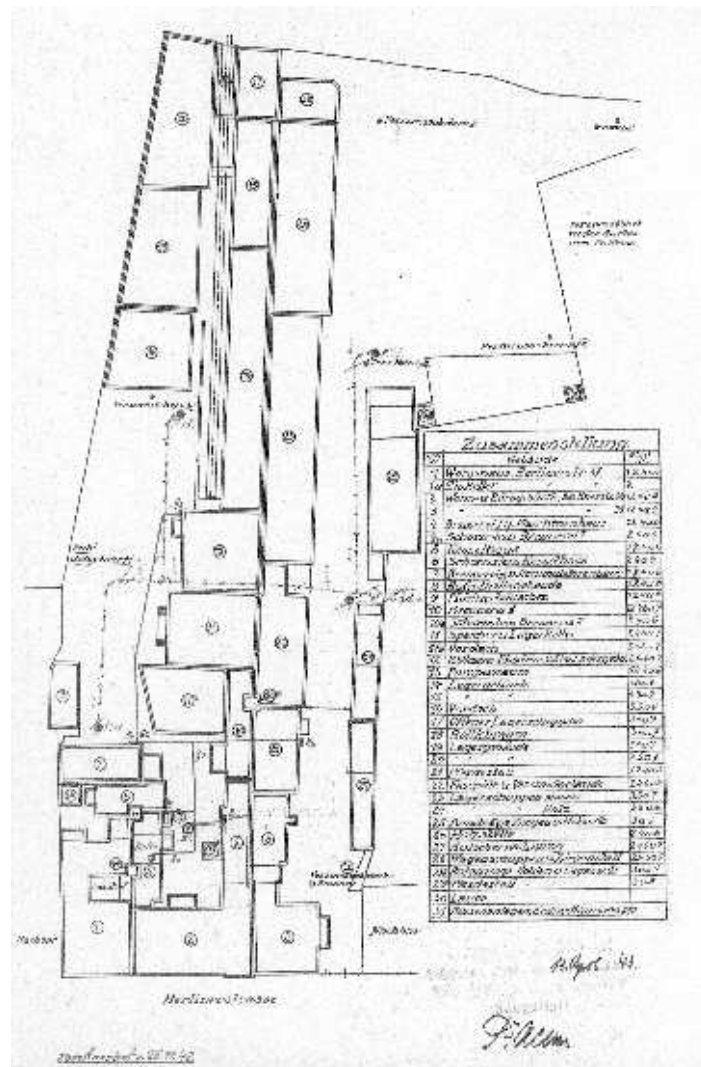
* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4255.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4611.

Warsztat mistrza bednarskiego Starka, 1877

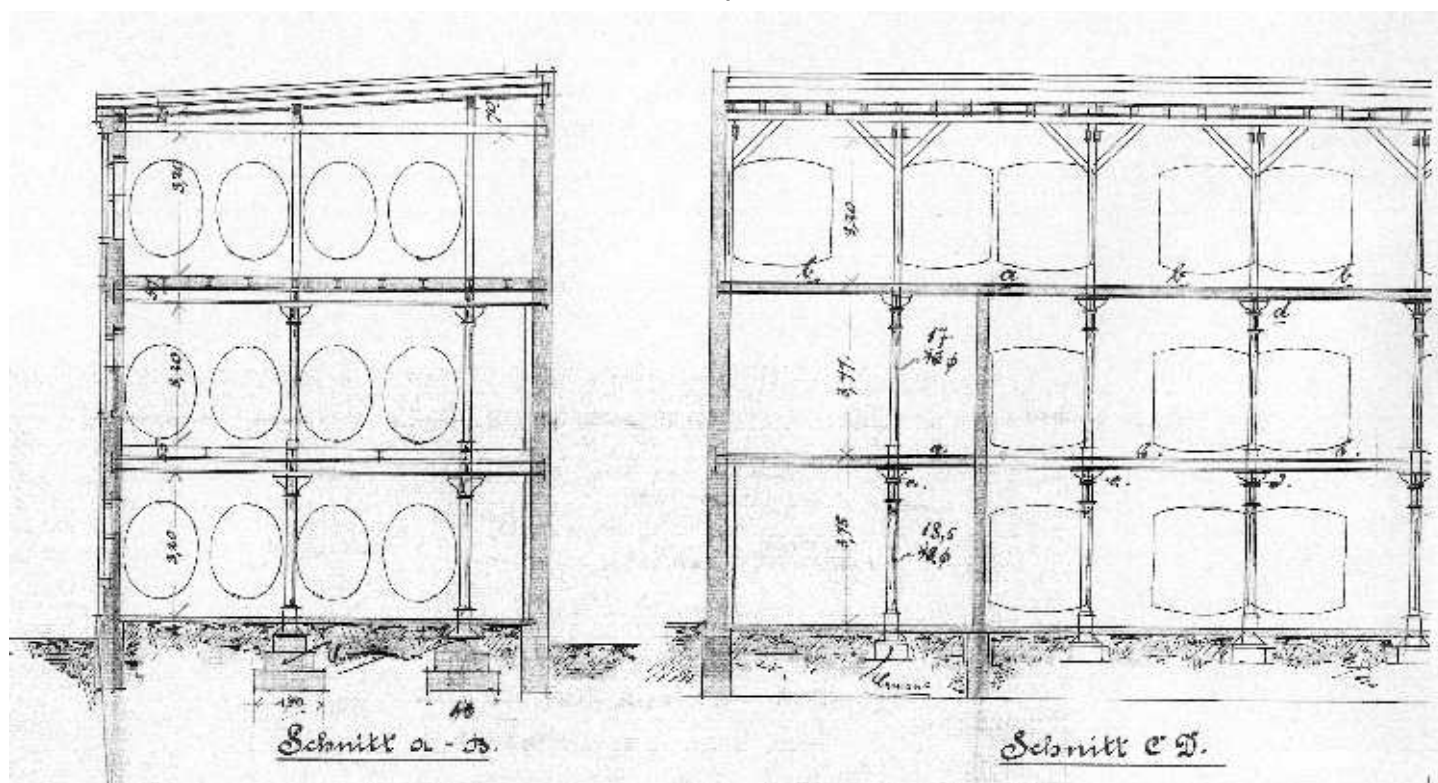
Warsztat bednarski znajdujemy także na ogólnych planach wielkiego zakładu branży spirytusowej, firmy Albert Buchholz mieszczącej się przy Berlinerstraße 37 (ul. Jedności). Na rysunku z roku 1897 mieści się on w ciągu budynków magazynowych; w tym samym miejscu widzimy go także w roku 1943. Z rysunków budowlanych można się także dowiedzieć w jaki sposób w zakładach Buchholza wykorzystywano powierzchnię leżakowni koniaków, w której wielkie kufy zostały rozmieszczone na trzech piętrach, w pomieszczeniach o wysokości 3,20 m.*

Po 1945 r., kiedy po wojnie uruchomiono zielonogórskie wytwórnie wina, bednarze znowu stali się potrzebni. Warsztaty bednarskie uruchomiono przy wszystkich dużych zakładach winiarskich i spirytusowych, a także w browarze. Ponieważ starych beczek było w bród, rzemieślnicy ograniczali się na ogół do bieżących napraw inwentarza i jego konserwacji. Ponieważ w wielkoprzemysłowej produkcji wprowadzano nowe technologie i w coraz szerszym zakresie używano naczyń stalowych, bednarski kunszt powoli odchodził w przeszłość. Niemniej, warsztaty bednarskie istniały w Lubuskiej Wytwórni Win (dawniej Grempler & Co.), Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych (powstałej z połączenia zakładów Buchholza przy ul. Jedności i Raetscha na ul. Bolesława Chrobrego), widzimy je też na planach wytwórni win Grzybowska i Cepak przy ul. Ceglanej (dawna Litzke) i przy pl. Matejki.

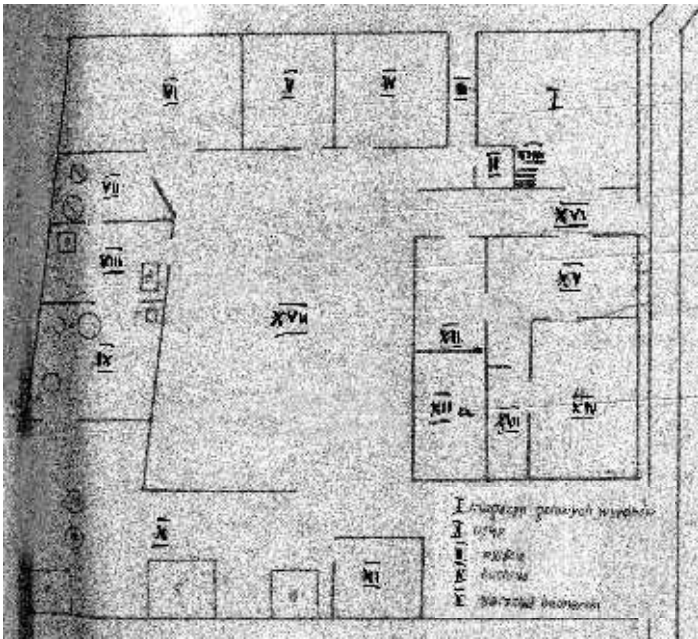


Plan sytuacyjny firmy Albert Buchholz, 1943

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze. Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3020, 3022.



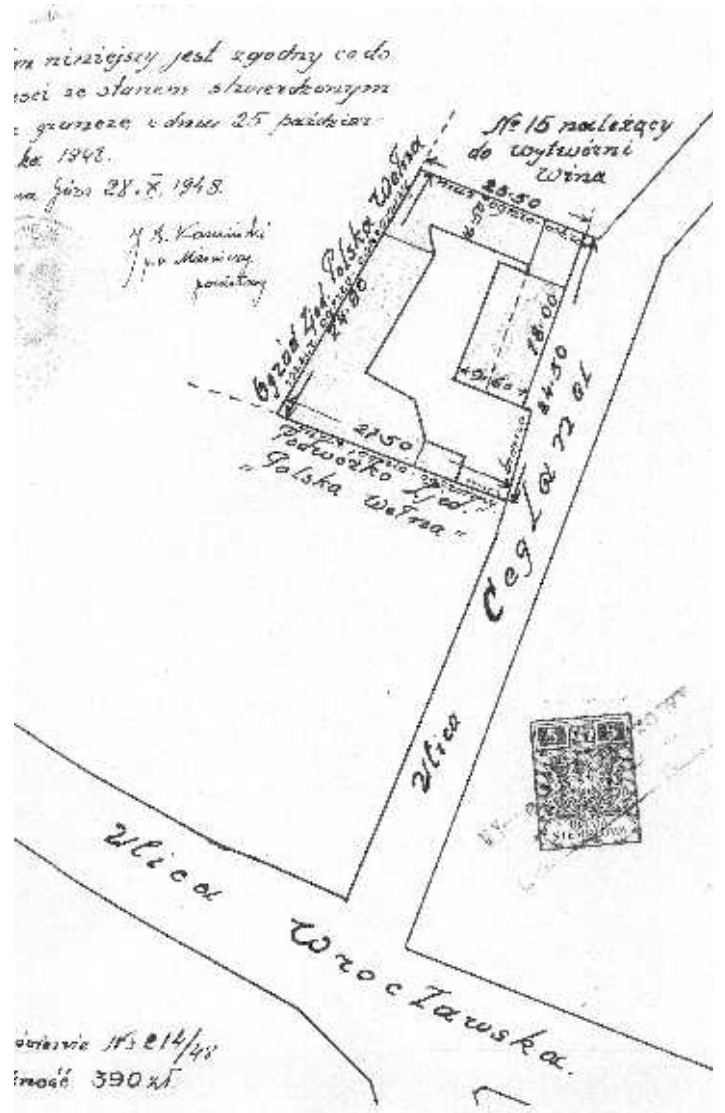
Leżakownia firmy Albert Buchholz, Grünberg i. Schl., 1897



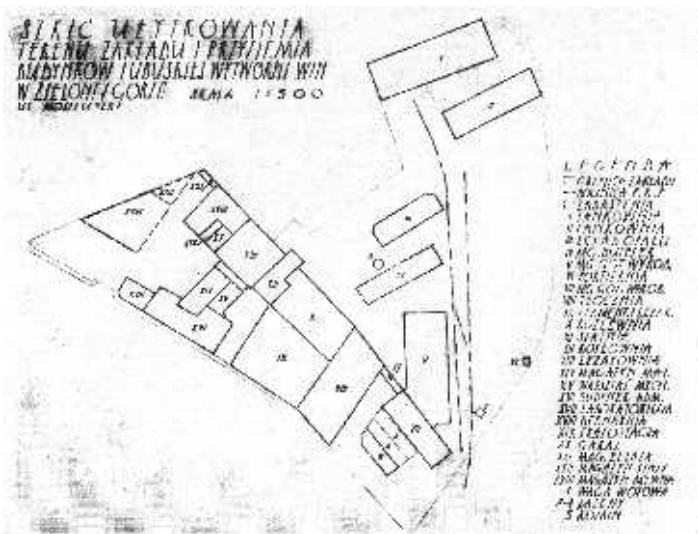
Plan sytuacyjny firmy Grzybowski i Cepak, 1948



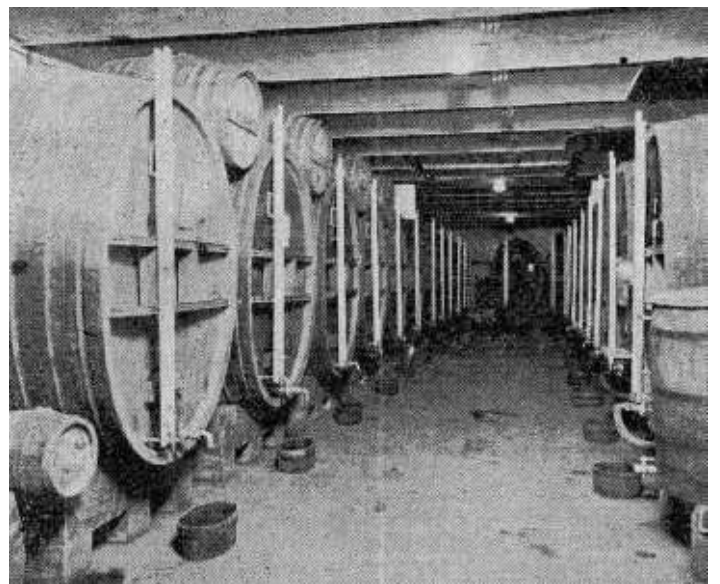
Brygada bednarzy Lubuskiej Wytwórni Win.
Z archiwum Stefana Bąka



Plan sytuacyjny Wytwórni Win Grzybowski i Cepak
w Zielonej Górze przy ul. Ceglanej 16



Plan sytuacyjny Lubuskiej Wytwórni Win.
Za: B. Kres: Winiarstwo na Ziemi Lubuskiej, 1972



Leżakownia firmy Raetsch

Praca bednarza

Relację z wizyty w jednym z warsztatów bednarskich Zielonej Góry (nie wiadomo jednak, którym) przynosi *Grünberger Wochenblatt* nr 86 z 11/12 kwietnia 1936. W anonimowym reportażu, zatytułowanym „Vom Eichenholz zum Weinfäß” (Od dębowego drewna do winnej beczki) czytamy: „Droga od drewna do beczki jest długa, jak mówi mistrz spoglądając na podwórze, gdzie suszą się wielkie sztaple dębiny. To przede wszystkim drewno dębowe, używane do budowy beczek do leżakowania wina i spirytualiów.

Z warsztatu dochodzi równomierny odgłos łupania klepek. Na ławach bednarskich siedzą tam majster, czeladnik i uczeń, którzy szykują drewno do budowy beczek. Dookoła leżą ostrużyny twardego drewna. Coraz większa jest sarta ścinków, która rośnie wokół ławy, coraz więcej gotowych ostruganych klepek, z których bednarz wybiera pojedyncze sztuki do budowy korpusu beczki.

Praca wędruje z rąk do rąk. Najpierw z surowego kłosa łupie się klepki. Na ławie bednarskiej mistrz za pomocą noża nadaje im coraz szlachetniejszą formę. Podczas tej pracy widoczne jest przede wszystkim, że klepki przybierają zaokrąglony, brzuchaty kształt beczki. Aby ściśle przylegały do siebie, struga się fugi. Potem tak przygotowany surowiec jeszcze raz składa się w sztaple i suszy. Dobre wysuszenie na wolnym powietrzu zapewnia większą wytrzymałość.

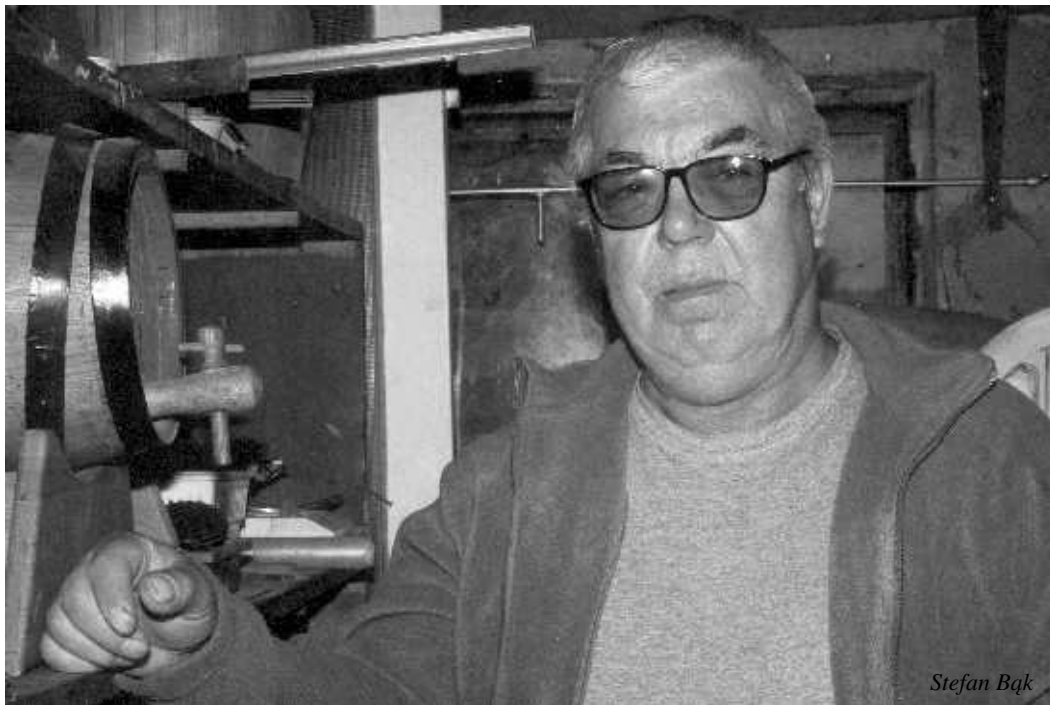
Po wysuszeniu klepki fuguje się na ławie bednarskiej, czyli struga na gładko. Teraz zaczyna się składanie beczki w obręcz. Żelazne obręcze utrzymują klepki.

W wielkim kotle beczkę się gotuje. Drewno staje się przez to tak podatne, że można mu łatwo nadać żądany kształt. Ścisk do beczek (*Faßwinde*) dociska poszczególne klepki jedna do drugiej i prasuje fugi tak ściśle, że powstaje



szczelne połączenie. Na otwartym ogniu beczkę suszy się znowu. Wstawiane są dna. Dla zwiększenia szczelności w fugi wstawia się rogożynę. Wierci się otwór spustowy w dnie i otwór szpuntowy w ścianie bocznej. Jeszcze szybko drobne poprawki i budowa jest zakończona. Nie upłynęło wiele czasu, a w doświadczonych dłoniach mistrza i czeladnika powstała solidna beczka”.

Zmieniły się czasy, Grünberg stał się Zieloną Górą (być może powracając do pierwotnego imienia), a w rękach



bednarza powstawały takie same beczki i kufy, wiadra, kadzie i cebrzyki, jak przed wieloma wiekami.

Jak wspomina Stefan Bąk, bednarz zatrudniony przez 40 lat w Lubuskiej Wytwórni Win, uczeń mistrza bednarskiego Wacława Brunina, bednarnia wykonywała przede wszystkim remonty beczek, kadzi i kuf. Małe beczułki pracownicy warsztatu wykonywali od podstaw. Najczęściej wymieniano obręcze. „Z obręczy trzeba było zrobić kapelusz”. Służyła do tego bednarka zamawiana w hucie, o szerokości 50, 80, 100 i 120 mm. Uszkodzone klepki zastępowano nowymi, a spoiny pomiędzy klepkami uszczelniano „rogożyną”, czyli wysuszonymi, długimi liśćmi tataraku. Mają one gąbczastą strukturę i przy nawilżaniu pęcznieją. Rogożynę zbierali pracownicy winiarni, którzy chcieli sobie dorobić. Bednarze używają tego surowca do uszczelniania fug, dybli w dnach beczek i watorów. Łojem i rogożyną uszczelniano także ciekące włazy do beczek, czyli furtki, w które były wyposażone większe beczki o pojemności od 1000-2000 litrów.

Zatrudnieni w Lubuskiej Wytwórni Win bednarze wykonywali w zasadzie trzy rodzaje naczyń bednarskich: beczki, kadzie i „szafliki”. Te ostatnie były w istocie otwartą balią o szerokim okrągłym bądź owalnym dnie i niewysokiej pobocznicy (bocznej ścianie). Podstawiano je pod otwór czopowy podczas spuszczenia wina, aby nie rozlewało się po podłodze.

Narzędzia bednarskie Stefana Bąka: wátornik i „pobójka” (pobijacz) do nabijania obręczy. Pobójka ma akacjowy trzonek zdolny do wytrzymania uderzenia o sile 2-3 ton, potrzebnego do dobicia obręczy

Typowa beczka składa się z pobocznicy, czyli klepek bocznych stanowiących jej ścianę, i dwóch den.

Beczka

bądź posiłkowe, zwane też potocznie przez bednarzy „dwójką”, „trójką” itd. W beczkach większych stosuje się cztery obręcze

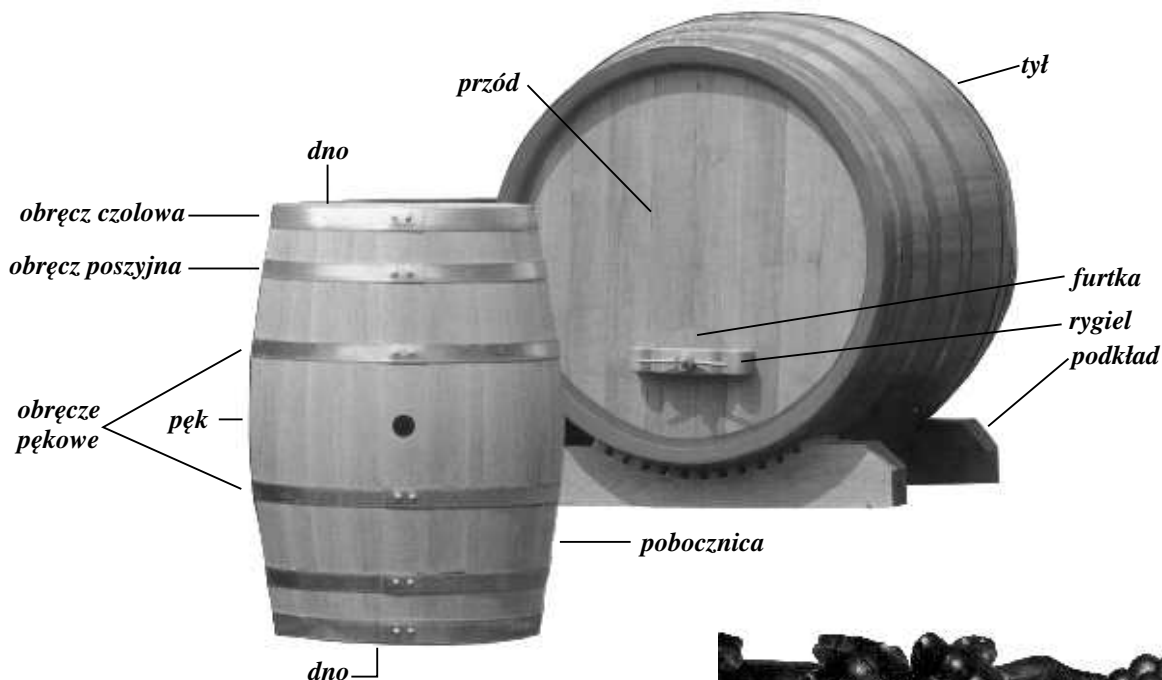
poszyjne. Duże beczki składowe do przechowywania wina noszą nazwę kuf. Podobnie jak zwykłe beczki mniejszych rozmiarów kufy mają przeważnie dna kołowe, rzadziej dna owalne. Te drugie są znacznie droższe, gdyż ich wykonanie jest trudniejsze niż beczek o dnie kołowym. Nazywane są beczkami wysokimi i rozróżnia się dwa ich rodzaje: z ostrym łukiem dna, czyli eliptyczne, oraz z łukiem łagodniejszym owalne.

poszyjne.

Beczka posiada dwa otwory czopowe: wlew i szpunt. Podczas leżakowania wina beczkę umieszcza się w ten sposób, że wlew znajduje się w najwyższym położeniu. Tego otworu nie zamyka się wówczas trwale, jest tylko zabezpieczony tkaniną. Dzięki temu wino oddycha, a zawartość beczki można na bieżąco uzupełniać. Do transportu oba otwory czopuje się drewnianymi czopami (szpuntami).

Pobocznica beczki złożona jest z wypukłych klepek,

Dodatkowe elementy budowy mają wielkie kufy do



związujących się ku obydwu końcom. Krawędzie boczne klepek ścięte są w kierunku wnętrza beczki. Od strony wewnętrznej, niedaleko czoła klepki, znajduje się wyżłobienie przeznaczone do połączenia dna z pobocznicą, zwane wątorem. Odcinek klepki pomiędzy czołem a wątorem nazywa się piętą.

Klepka, w której umieszczony jest otwór czopowy, służący do napełniania beczki, czyli wlew, nosi nazwę czopowej. Klepka jej przeciwległa nazywa się podstawową.

Beczka posiada dwa dna, które w budowie niczym się od siebie nie różnią, z tym że w jednym z nich umieszczony jest drugi otwór czopowy, zwany też szpunte, służący do opróżnienia beczki. Ten otwór musiał być przez napełnienie beczki zaczopowany. Dna mogą być płaskie, stosowane w zwykłych beczkach, i wypukłe, o zwiększonej wytrzymałości, używane w kufach. Dna zbudowane są z kilku połączonych ze sobą klepek, których spoiny wzmacnia się metalowymi lub drewnianymi dyblami.

Największe wybrzuszenie beczki nazywa się pękiem. Średnica czołowa to średnica najwęższego miejsca beczki.

Klepki połączone są w jedną całość przy pomocy okucia beczki, czyli obręczy, które jej nadają sztywność i wytrzymałość. Obręcze wykonane są z bednarki walcowanej na zimno bądź na gorąco (grubsze). Obręcze nabijane na końce klepek nazywane są czołowymi. Obręcze nasadzane po obu stronach pęku zwą się pękowymi. Między czołowymi a pękowymi umieszczane są zwykle dwie obręcze poszyjne



Fragment rygla „Królowej”, największej beczki w Lubuskiej Wytwórni Win, XIX w. Muzeum Wina w Zielonej Górze

leżakowania. Główną różnicą ze zwykłymi beczkami jest zastosowanie drewnianych rygli wzmacniających dna, składających się z dwóch drewnianych belek poprzecznych połączonych dwoma pionowymi słupkami. Niekiedy całe wzmocnienie tego typu nazywane jest poprzeczką. W zależności od położenia w piwnicy jedno dno kufy jest zwane przodem, drugie tyłem. W przodzie umieszczona jest furka, czyli właz umożliwiający wejście do wnętrza kufy w celu jej oczyszczenia. Furka dociśnięta jest do dna przy pomocy własnego rygla, zwanego także poprzeczką. Elementem ruchomym rygla jest metalowa śruba o średnicy np. 32 mm, opatrzona w gruby gwint ślimakowy zapewniający wielką siłę docisku.

Beczka stoi na podkładzie, potrzebnym w tym celu, aby naczynie nie spoczywało całym ciężarem na jednej klepce podstawowej. W Lubuskiej Wytwórni Win używane były w tym celu podkłady kolejowe, lekko wyżłobione pod kształt dna w środkowej części. Ustawiona na nich beczka była unieruchamiana po bokach klinami.

Miary wina

Miary objętości, jak wszystkie inne, zmieniały się na przestrzeni dziejów miasta. Nie znamy tych najstarszych, nie wiemy, ile wina mieściła w sobie średniowieczna zielonogórska becзка. Zachowały się przekazy dotyczące czasów późniejszych, kiedy to Grünberg posługiwał się, jak można przypuszczać, miarami wrocławskimi, obowiązującymi na Śląsku. Ważną cezurą był dzień 16 maja 1816 r., kiedy to w państwie pruskim przeprowadzono reformę miar i wag. Od tego czasu Śląsk i Zielona Góra odeszły od starych miar wrocławskich i zaprowadziły nowe, pruskie. Przetwały one aż do powszechnego wprowadzenia miar metrycznych w roku 1871. Niemniej w zapiskach kronikarskich i literaturze aż do końca wieku XIX, a nawet jeszcze dłużej utrzymywały się tradycyjne miary wina, do których zielonogórzanie byli widać bardzo przywiązani, jak *Eimer* czy *Viertel*.

- 1 kwarta wrocławska (Quart) = 0,69505 litra
- 1 wiadro wrocławskie (Eymer) = 55,604 litra

W użyciu były też, co rozumiałe, ówczesne pruskie, czyli berlińskie miary do wina:

- 1 Fuder = 4 Oxhoft = 6 Ohm = 12 Eymer = 24 Anker = 768 Quart = 1536 Oessel
- 1 kwarta (Quart) = 1,1703 litra
- 1 wiadro (Eymer) = 74,8992 litra
- 1 okseft (Oxhoft) = 224,6976 litra
- 1 Fuder = 898,7904 litra

Ale okseft okseftowi, a fuder fuderowi nie był równy. I tak, żeby sięgnąć tylko do sąsiednich krajów, dokąd mogło trafiać zielonogórskie wino:

w Brunzwiku: 1 okseft = 220,42 l; 1 fuder = 4 oksefty = 881,660 l

w Lipsku: 1 fuder = 910,248 l

w Lubecie: 1 fuder = 868,807 l

w Hanowerze: 1 okseft = 233,27 l; 1 fuder = 933,075 l

w Hamburgu: 1 fuder = 876,9 l



Miary nowe, po 16 V 1816.

1 Oxhoft = 1 i 1/2 Ohm = 3

Eimer = 6 Anker = 180 Quart

1 Fuder = 4 Oxhoft

1 Oxhoft = 3 Eimer

1 Ohm = 2 Eimer

1 Eimer = 2 Anker

1 Anker = 30 Quart

1 kwarta pruska (Quart) = 1,145 litra

1 wiadro pruskie (Eimer) = 68,702 litra

1 okseft (Oxhoft) = 206,11 litra

1 Fuder = 824,44 litra

Beczki w leżakowni Lubuskiej Wytwórni Win, lata 90. XX w. Fot. Mieczysław Tracewski

Ze starszych czasów mamy tradycyjne miary do wina, zapewne znane też w Zielonej Górze, jako że kupcy sprowadzali wina z importu, np.:

- 1 pipa słodkiego wina trzyma 5 do 5 i 1/2 wiader drezdeńskiej miary.
- 1 okseft wina francuskiego albo muskatu trzyma 3 wiadra drezdeńskiej miary.
- 1 ohm wina reńskiego bądź frankońskiego trzyma 2 wiadra i 7 ahtel drezdeńskiej miary.
- 1 antał (*Anthal*) wina węgierskiego, kiedy jeszcze leży na osadzie, trzyma trzy ćwierci wiadra, ale klarownego 1 wiadro drezdeńskiej miary.
- 1 fasa wina chłopskiego (Landwein) trzyma 5 i połowę wiadra i 24 kannen drezdeńskiej miary.

I tak dalej; bardzo skomplikowane były wówczas przeliczenia w handlu zagranicznym.

Z wrocławskich miar do wina, znanych i używanych zarówno w Polsce jak i na Śląsku, mamy:

- Eymer (wiadro) = 20 Töpfe (garniec) = 80 Quart (kwarta) = 320 Quaterlein (kwaterka).



Mistrz bednarski Wacław Brunin w warsztacie Lubuskiej Wytwórni Win przy ul. Moniuszki, lata 60. XX w.

Płacz beczki

„Na wiosnę wszystkie beczki płaczą, każda jedna twierdzi pan Bąk. - Co tylko wiosna przychodzi, to wino wszędzie cieknie. Na fermentowni jednak nie. Drewno ma w soku chęć do życia. Cały czas żyje, nawet w beczce. Dopóki się go nie spali”.



Brygada bednarzy Lubuskiej Wytwórni Win, lata 70. XX w.
Pierwszy z prawej Stanisław Bąk

Dębowe klepki pochodziły z tartaku w Klenicy. Na ogół była to dębina najwyższej, pierwszej klasy. Tarcicę sezonowano w zależności od grubości, przyjmując zasadę: „rok na centymetr”.

Przygotowując beczki i kufy do napełnienia opróżnione z wina naczynie należało „rozparować” gorącą parą, następnie umyć i zdezynfekować siarką paloną w blaszanym pojemniku, opuszczanym do wnętrza beczki na drucie. „Beczka była parowana i myta, żeby nie kolorowała wina”.

„Każda kufa miała przeznaczenie albo na leżak, albo na fermentację - mówi pan Bąk. - Leżaki na dole, na górze fermentownia. W piwnicy, gdzie dzisiaj jest dyskoteka, stało ponad trzydzieści beczek, wszystkie bardzo duże, powyżej pięciu tysięcy litrów. Na dole było sześćset beczek o pojemności pięciu, siedmiu i ośmiu tysięcy litrów. Największą nazywaliśmy Królową, dlatego że była najpiękniejsza. Liczyło się, że ma 39 tysięcy litrów, ale od dna nabierało się jeszcze z 800-900 litrów wina, zanim wypłynęło na skali przy napełnianiu. Była bardzo stara, ale trzymała się dość dobrze. Beczka to jest przedmiot bardzo trwały. Jak stała dłużej, musieliśmy iść pierwsi i nabijać obręcze, żeby się nic nie stało. Były też trzy kadzie po pięćdziesiąt tysięcy litrów, do kupażowania win. Mieszano w nich zawartość z kilkunastu beczek”.

Te największe w winiarni kadzie fermentacyjne składał osobiście Stefan Bąk. Przyjechały gotowe, tyle że w elementach, z przemysłowej wytwórni beczek w Szczecinie. W Zielonej Górze ekipa bednarzy ręcznie je poskładała. Wykonane były z klepki o grubości 100 mm. W latach siedemdziesiątych pan Stefan zrobił także od podstaw cztery kadzie o pojemności ponad czterdziestu tysięcy litrów, z klepki 80-mm. W sumie kadzi o pojemności 40-50 tysięcy litrów było w winiarni dziesięć. Trzy z nich były

rozmessezone w tzw. ciepłej hali w piwnicach, cztery w fermentowni i trzy w nowej hali fermentowni.

„Wszystko trwało jak należy do 1996 roku, potem zaczęli to dewastować wspomina „ostatni” bednarz. - Wielkie kufy w piwnicy pocięli piłami nocą, żeby nikt nie zauważył. Dla mnie to było coś szpetnego. Zniszczyli nie tylko moją pracę, ale dosłownie kilku pokoleń, tyle lat człowiek przy tym robi”.

Taki właśnie, niesławny, był koniec największej wytwórni wina w historii miasta. Kiedy trafiłem do jej podziemi w 2003 r., w wielkich piwnicach znalazłem już tylko jeden, ostatni wyrób starych bednarzy: gigantyczną kadź fermentacyjną o średnicy wielu metrów, jeszcze sprawną, gdyż była po brzegi napełniona wodą. Kilkanaście wielkich kuf, pamiętających jeszcze czasy „Grempler & Co., älteste deutsche Sektkellerei”, dożywa swoich dni na czymś polu w Zatoniu, pod gołym niebem.

Zanim napełnisz beczkę

Trzy tygodnie przed napełnieniem winem beczkę należy napełnić zimną wodą.

Po upływie 24 godzin od napełnienia sprawdza się szczelność beczki. Naczynie jest szczelne, jeśli na spoinach i watorze nie pokazują się ślady wody. Do beczek niezupełnie szczelnych dolewa się wody. Beczkę, która po upływie dalszych 24 godzin wykazuje ślady nieszczelności, trzeba remontować.

Wodę w beczce zmienia się co 3-5 dni.

Przed napełnieniem beczki winem, wylewa się zimną wodę i przemywa wnętrze wodą o temperaturze 50-60°C.

Po opróżnieniu przeprowadza się dezynfekcję beczki przez siarkowanie. Odbywa się ono 30-40 minut przed



napełnieniem beczki winem. Na odpowiednio wygiętym drucie żelaznym mocuje się knot siarkowy, który następnie zapala się i opuszcza do wnętrza beczki. Można też użyć siarki umieszczonej na blaszanym talerzyku. Otwór czopowy przykrywa się mokrą szmatą. Na beczkę 125-litrową używa się 2-5 g siarki, na każdą 1000-litrową 50-60 g.

Beczki i kadzie w dawnej wytwórni koniaków Hch. Raetsch przy ul. Chrobrego, 2007 r.

Wydanie dofinansowano ze środków
Lubuskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków i Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebam@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl