
„Krachla”

[1.] <http://ortografia4.appspot.com/wiki/Krachla> : „Krachla – rodzaj butelki o różnej pojemności zamkniętej zamknięciem kabłąkowym (pałkowym).¹ Słowo *Krachla* wywodzi się z Galicji.² Jest to zapożyczenie austriackiego określenia na oranżadę lub lemoniadę – das Kracherl.³ Ze względu na genezę określenia w Krakowskim krachlą nazywana była zarówno butelka z charakterystycznym zamknięciem jak i sama oranżada lub lemoniada. Obecnie butelki typu *krachla* stosowane są głównie w piwowarstwie.

Robert Makłowicz, Piotr Bikont: *Kultura syfonów* Wprost 31/2002 (1027). [dostęp 2010-09-26]. (dialog Makłowicza z Bikontem – butelka z pałakiem krachla przez ch.

Halina Karaś: *Regionalizmy. Gwary polskie*. [dostęp 2010-09-26]. (*krachla*)

Kracherl – (Orangen)Limonade. Sprache in Österreich. Ostarrichi.org. [dostęp 2010-09-26]. (Österreichisch : Kracherl , das , -s , - ; Deutsch : [Orangen] Limonade)

Historia

Pierwsze napoje gazowane typu oranżada lub lemoniada napełniane były do butelek ze szklaną kulą w środku, która pod wpływem dwutlenku węgla przywierała do szyjki butelki. Otwierało się ją poprzez wciśnięcie kuli do środka, co powodowało charakterystyczny dźwięk (Krach) uwalnianego dwutlenku węgla. Mechanizm nie był zbyt praktyczny, a cała butelka trudna do czyszczenia, dlatego zamknięcie zastąpione zostało zamknięciem kabłąkowym wydającym również podobny dźwięk przy otwieraniu.

Butelki typu *krachla* w swojej pierwotnej postaci ze szklaną kulą wymyślił Anglik Hiram Codd, który w 1872 r. wynalazek swój opatentował. Z czasem kule wyposażane były w dodatkowe uszczelki lepiej przywierające do szyjki butelki. Na obszarze anglojęzycznym butelki te nazywane były *Globe-Stoppered Bottle* lub *Codd(-neck)-Bottle* i były w użyciu do 1930 r., kiedy zaniechano już dalszej produkcji. Na obszarze niemieckojęzycznym butelki te stosowano do późnych lat 50. XX wieku.

[2.] Robert Makłowicz, Piotr Bikont, *Kultura syfonów*

[w:] patrz: „Wprost” Numer: 31/2002 (1027)
Jedeniowy terror zdrowotny ze Stanów Zjednoczonych zatacza coraz szersze kręgi

Piotrze Drogi!

Kaloryczni skrupulanci i tropiciele tłuszczów zwierzęcych uwzięli się ostatnio na wodę z bąbelkami. Naraził im się dwutlenek węgla, który jest przecież istotą bąbelkowatości, więc zalecają picie wody w stanie czystym. A ja kocham bąbelki. Od picia napojów gazowa-

ZBIGNIEW
BENEDYKTOWICZ

Krachla i sztolwerek – aneks (wypisy)

nych powstrzymywałem się tylko wtedy, gdy wycięto mi migdałki, bo bąbelki strasznie szczypały w gardło. Jestem absolutnym czcicielem kultury syfonów, u nas prawie wymarłej, lecz wszechobecnej na Węgrzech, bo to Węgier, benedyktyński nauczyciel Anyos Jedlik, wynalazł w 1829 r. syfon. Kultura syfonów zrodziła kulturę szprycera, wina z dodatkiem gazowanej wody. Syfon w tym wypadku sprawdza się najlepiej, bowiem woda mineralna miewa różne smaki, które mogą zakłócić smak wina. Szprycer to istota środkowoeuropejskości, z każdą szklanką rieslinga albo muskatu z bąbelkami odczuwam coraz większą wspólnotę z mą wielką ojczyzną, ciągnącą się od Triestu po Huculszczyznę. I pijąc wino, żałuję jednocześnie, że nie ma już oranżady z krachlą.

Słowo „krachla” jest powszechnie zrozumiałe w dawnym zaborze austriackim, lecz tym nieszczęsnym, którzy żyją gdzie indziej, należą się lingwistyczne wyjaśnienia. Krachla jest to butelka z charakterystycznym zamknięciem, porcelitowym lub szklanym, przymocowanym do szyjki grubym drutem. Kiedyś tylko w takich fiaszkach sprzedawano oranżadę, a i oranżada inna była niż dziś. Landrynkowa, różowa, słodzona prawdziwym cukrem, a nie – jak dziś – wstrętną sacharyną czy też przerażającym z samej nazwy aspartamem.

Obszedłem niedawno mnóstwo sklepów w poszukiwaniu oranżady. W krachlach oczywiście nic nie ma, lecz nie znalazłem też oranżady na cukrze. Wszędzie sztuczne słodziki, a na etykietach groźnie brzmiące ostrzeżenia dla chorych na fenylketonurię, by nie dotykali aspartamowych erzaców. Tak, mój drogi. Terror dietetyków odebrał mi smak dzieciństwa. Już to wystarczy, by ich nienawidzić.

Twój wściekle zrozpaczony RM

Kochany Przyjacielu!

Spieszę Ci donieść, że to, co Ty nazywałeś „krachlą”, w okolicach, gdzie ja się wychowywałem, nazywano „butelką z pałakiem”. Też tęsknię do tego niezwyklego urządzenia, które pozwalało powtórnie szczelnie zamknąć już napoczętą butelkę oranżady. Poza tym

gdy po lekkim wstrząśnięciu butelką szybkim ruchem uderzało się w ów pałąk kantem dłoni, butelka otwierała się z głośnym, soczystym hukiem, co spragnionego młodego człowieka wprowadzało w ekstazę zbliżającego się spełnienia. No, ale dziś to się już producentom widocznie nie opłaca, choć przecież spotyka się jeszcze takie butelki – rozlewa do nich swoje piwo alzacki browar Fischer.

Co do syfonów, to kilka lat temu można było odnieść wrażenie, że nastał ich renesans. Pojawiły się chyba w całej Polsce plastikowe syfony – nie do powtórnego nabijania przez nabywcę, ale do wymiany. Cóż, ostatnio znowu znikły.

Załały nas – całkiem dosłownie – niegdyś długo wycoziwane bąbelki z Zachodu: coca-cole, fanty i toniki. Niestety, i tu mamy pecha. Otóż moim ulubionym zimnym napojem jest Bitter Lemon Schweppsa. Raczej się nim z rozkoszą w czasie zagranicznych wojaży, ale u nas – mimo iż ta firma jest na naszym rynku jak najbardziej obecna i wprowadza kolejne smaki – akurat tej lemoniady o ciekawym, słodko-kwaśnym, a zarazem leciuchno gorzkawym posmaku „gorzkiej cytryny” jakoś nie ma. Lubię też lemoniadę imbirową. Ginger Ale firmy Canada Dry pojawił się u nas w latach 90., a potem stopniowo znikł. Ostatnio można czasem dostać imbirowy tonik Kinleya, ale obawiam się, że to też już zanika. Szkoda!

Kiedyś w którymś z hipermarketów natrafiłem na świetne słodzone napoje rodzimej firmy Staropolska, znanej z doskonałej wody mineralnej. Ale cóż, one także okazały się efemerydą.

Ach pić się chce, idę zaparzyć zielonej herbaty.

Twój Bikont z Bąbelkami i Pałkiem

„Sztolwerek”

<http://starereklamy.blox.pl/2010/06/Sztolwerki.html> (dostęp 18. 09.2014):

Sztolwerek – „1913. Jeden z tych produktów, których marka stała się nazwą całego gatunku. Tak jak w PRL-u o każdych sportowych butach mówiono adidas, jak dziś nadal mówi się aspiryna czy szampan. Przez lata w Krakowie sztolwerekami zwano każdy taki cukierek, nawet gdy nie Stollwerck go wyprodukował. Dziś już raczej historia.”

[...]

<http://en.wikipedia.org/wiki/Stollwerck> (dostęp 18.09.2014)

Stollwerck GmbH to niemiecki producent czekolady. Firma została założona w 1839 roku i rozbudowana w skali międzynarodowej w Europie i Ameryce, stając się drugim największym producentem czekolady w Stanach Zjednoczonych w 1900 roku. Od 2011 roku należy do belgijskiej spółki Baronne Group.

[...]

Krótką historia firmy

Początki firmy sięgają 1839 roku, za sprawą piekarza i cukiernika Franza Stollwercka, który rozpoczął swą działalność w Kolonii, w Niemczech. Stollwerck specjalizował się w produkcji czekolady i cukierków. Szczególnym sukcesem cieszyły się jego dropsy na kaszel. Wzbudziło to protest lokalnych farmaceutów, którzy w 1845 roku złożyli wniosek, żeby zakazać sprzedaży takich produktów leczniczych, ale został on odrzucony. Jego firma rozwijała się w Niemczech. Wkrótce otworzył on dwie kawiarnie w Kolonii. Jedna z nich została zamieniona na pewien czas w salę koncertową, zanim stała się fabryką czekolady i cukierków w 1860 roku. W 1871 roku jego synowie zarejestrowali oddzielną firmę Gebrüder Stollwerck (Stollwerck Brothers), która wróciła z powrotem do oryginalnej nazwy firmy w 1876 roku, po śmierci Franciszka Stollwercka.



patrz: <http://en.wikipedia.org/wiki/File:StollwerckAutomatRhenania1887.jpg>

Automaty do sprzedaży Stollwercka, 1887

Pięciu synów Stollwercka rozszerzyło działalność, tworząc międzynarodową korporację złożoną z zakładów powstających w Europie i Ameryce. Najmłodszy z braci Ludwik Stollwerck przyczynił się do wprowadzenia nowych technologii, w tym pierwszych automatów do sprzedaży uruchomionych w 1887 roku. Były one początkowo używane do sprzedaży małych czekoladek, ale ich popularność sprawiła, że nastąpił natychmiastowy rozwój wykorzystywania ich do sprzedaży najrozmaitszych produktów. W 1893 Stollwerck sprzedawał swoją czekoladę przy pomocy 15.000. automatów. Uruchomiono odrębne przedsiębiorstwa, które na różnych terytoriach produkować zaczęły automaty, które służyły do sprzedaży nie tylko czekolady, ale papierosów, zapalek, gumy do żucia, mydła i innych produktów. W 1890 w sama tylko firma w Kolonii zatrudniała 1500 pracowników.

Stollwerck skoncentrował uwagę na eksporcie swoich produktów. Podlegające mu jednostki i zakłady zostały utworzone w Anglii, Belgii i na terenie Austro-Węgier. W 1894 Stollwerck założył Volkmann, Stollwerck & Company w USA, we współpracy z niemieckim biznesmenem John Volkmannem i zaczął produkować automaty do sprzedaży w fabryce w Nowym Jorku. Na początku 1890 roku posiadali już ponad 4000 swoich automatów na dworcach kolejowych w Nowym Jorku. Stollwerck stał się również wiodącym producentem w przemyśle kinematograficznym. W 1902 roku Stollwerck wszedł na giełdę, ale I wojna zatrzymała szybki rozwój firmy.

W 1927 roku Karl Stollwerck zbudował w Górnej Bawarii Stollwerck Mauzoleum, będącego szczególnego rodzaju połączeniem i kombinacją architektury protestanckiego kościoła i grobowowca rodzinnego.

Kolejnych kosztowne operacje i przejęcia oraz globalna recesja w czasie Wielkiego Kryzysu zdewastowały finansowo Stollwercka. W 1930 roku z działaniem naprawczym pospieszył Deutsche Bank, co oznaczało koniec rodzinnej firmy Stollwercka, która od tamtej pory przestała być w jej posiadaniu.

W okresie II wojny światowej, w czasie racjonowania żywności i niedostatku kakao na rynku światowym, drastycznie spadły produkcja firmy i jej obroty.

Od okresu powojennego do dzisiaj

Po drugiej wojnie światowej opuszczona firma została ze zniszczonymi fabrykami, a wiele urządzeń produkcyjnych, które ocalały, zostało wywłaszczonych, i wywiezionych w ramach reparacji. Produkcję wznowiono w 1949 roku, była jednak ona umiarkowana w obliczu silnej konkurencji w latach 1950 i 1960. Finanse firmy ulegały ciąglemu pogorszeniu, aż do 1972

roku, kiedy Hans Imhoff kupił spółkę, prowadząc ją do wielkiego sukcesu, kreując ją na jednego z bardziej znaczących producentów czekolady w Niemczech i za granicą. Firmę mogącą bezpośrednio konkurować z markami znanymi na rynku od dawna, takimi jak np. Sarotti.

Po zjednoczeniu Niemiec Stollwerck szybko zainwestował w byłą NRD, kupując w Turynii, w Saalfeld, fabrykę czekolady należącą do największego w NRD i głównego producenta czekolady marki Rotstern.

Wkrótce, w 1995 roku, Stollwerck otworzył fabrykę czekolady w Szekesfehervar na Węgrzech i stał się liderem na tym rynku. Osiągnął podobny sukces w Polsce i Rosji.

W 1993 roku w dawnym obiekcie portowym w Rheinauhafen w Kolonii zostało otwarte Muzeum Czekolady Imhoff-Stollwerck, w której ukazane są historia firmy Stollwerck, związane z nim eksponaty oraz historia znajomości (rzemiosła, wiedzy, nauki) i sztuki wytwarzania czekolady.

W 1998 Stollwerck zakupił Sarotti od Nestlé.

W 2001 roku Hans Imhoff przeszedł na emeryturę i sprzedał wschodnioeuropejskie filie Stollwercka Kraft Foods.

W 2002 roku Stollwerck został sprzedany Barry Callebaut AG, największej na świecie firmie czekolady, która wykupiła akcje publiczne i zaprzestała produkcji w macierzystej fabryce w Kolonii, po opuszczeniu funkcji administracyjnych tamże.

W 2011 Barry Callebaut sprzedało Stollwerck belgijskiej Grupie Baronie w Veurne, Belgia.

W 2011 Stollwerck miał pięć fabryk w Belgii, Niemczech i Szwajcarii, i zatrudniał 1700 pracowników. Jego roczna produkcja wynosiła około 100 tysięcy ton czekolady.

Bibliografia, źródła i strony internetowe

<http://ortografia4.appspot.com/wiki/Krachla> (dostęp 18.09.2014)

Robert Makłowicz, Piotr Bikont, *Kultura syfonów* [w:] „Wprost” Numer: 31/2002 (1027)

<http://starereklamy.blox.pl/2010/06/Szolwerki.html> (dostęp 18. 09.2014)

patrz: <http://en.wikipedia.org/wiki/File:StollwerckAutomatRhenania1887.jpg>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Stollwerck> (dostęp 18.09.2014)

„Chocolate vending machines”. *Chocolate Museum Cologne*. Schokoladenmuseum Köln GmbH. Retrieved 23 February 2012.

“Chocolate vending machines on display at the Chocolate Museum Cologne”. *Chocolate Museum Cologne*. hydra productions. (dostęp 02.11. 2013.)