

R É S U M É.

L'auteur fait remarquer une anecdote en vogue parmi les montagnards, dans laquelle un bedeau confie le chien d'un curé à quelqu'un qui, soit-disant, devait lui enseigner à parler. Sous ce prétexte il extorque de l'argent au curé crédule et, quand enfin le curé veut se rendre compte des progrès de l'animal, le bedeau s'excuse de ce qu'il a dû faire mourir le chien, car celui-ci a commencé à raconter indiscrètement des détails sur la vie privée du curé.

Malgré que cette historiette a un caractère éminemment local, elle possède de nombreuses analogies tant dans les anecdotes juives (Geiger, Histoires juives 203), que dans les sermons polonais du XVIII siècle.

JAN FALKOWSKI

GLINIANE PALENISKA I NACZYNIA PIECYKOWATE¹⁾.

(LES FOURNEAUX EN ARGILE ET LES VASES FORMANT FOUR).

Ognisko i piec w wielce rozmaitej postaci oto dwa najważniejsze elementy służące do przygotowywania gorącego pokarmu²⁾. Oprócz pieców i ognisk (stałych lub czasowych) są w użyciu u wielu ludów zamiast nich albo częściej równorzędnie, rozmaitego rodzaju piecyki, które ze względu na to, że używa się do nich przeważnie węgla drzewnego, podciągnąć można pod ogólną nazwę żarowni. Wszystkie żarownie podzielić się dadzą na następujące grupy: 1) żarowni służących do ogrzewania czy to całych ubikacji, czy też tylko rąk lub nóg i t. p. 2) żarowni przeznaczonych wyłącznie do przygotowywania ciepłego pokarmu, odgrzewania go i t. p. 3) żarowni używanych do celów kultowych jak np. rozmaite kadzielnice i t. p. wreszcie grupę 4) do której zaliczyć należy te żarownie, które służą do topienia metali, zwłaszcza szlachetnych, w niewielkich ilościach. Oczywiście między wszystkimi temi grupami zachodzą b. często różne związki i podobieństwa w formach i odmianach.

Z żarowniami służącemi rozmaitym celom ogrzewalnym spotykamy się na obszarze prawie całej Europy, a najliczniej występują one na południu, gdzie często zastępują nawet piece do ogrzewania. Następnie znane są one w całej Azji. Wykonane są z gliny albo metalu w najrozmaitszych kształtach. Zwłaszcza w Azji metalowe żarownie posiadają formy bardzo artystyczne. Żarownie te używane są też np. w ten sposób, że naczynie z żarzącemi węglami wstawia się pod specjalny

¹⁾ Z materiałów zebranych zagranicą za stypendjum Funduszu Kultury Narodowej. Rysunki wykonał autor. Wymiary w tekście podano w centymetrach. Użyte skróty:

M. f. V. = Museum für Völkerkunde.

N. inw. = numer inwentarza.

Hough, Fire = Hough W.: Fire as an agent in human culture. Washington 1926.

²⁾ Chociaż zagadnienie ogniska i pieca jest niezmiernie ciekawem i ważnem, nie zostało ono dotychczas w sposób dostateczny rozwiązane.

stolik, nakrywa się go kocem, pod który wszyscy obecni wsuwają ręce i nogi. Podobnie sypia się też. Sposób ten jest znany np. z Afganistanu, Chin, Japonji. Z żarowniami ogrzewalnemi blisko spokrewnione są (podobnie jak i z temi, które służą do gotowania) rozmaite żarownie kultowe, kadzielnice. W Europie Kościół wytworzył typ jednolity. Natomiast np. w pół. Afryce i połud. Azji występują one bardzo licznie, a wykonane są z gliny a przedewszystkiem z metalu o formach niezwykle artystycznych. Metalowe kadzielnice dosięgają nieraz wysokości do paru metrów, będąc przytem prawdziwemi arcydziełami sztuki. Kadzielnice te stoją w świątyniach lub też w ich podwórzach.

W artykule niniejszym zajmować będziemy się jednak wyłącznie grupą żarowni służących do przygotowywania pokarmu. Żarownie te, które są zawsze przenośne, podzielić się dadzą na trzy zasadnicze typy:

A) paleniska podstawkowe powstałe z połączenia trzech kamieni ogniskowych,

B) naczynia piecykowate w kształcie rozmaitych naczyń (garnkowate, miskowate, nieckowate, kształtu okrągłego i t. p.),

C) paleniska podstawkowe kominkowate.

Do typu A (Tbl. I) zaliczam te wytwory, które powstały z połączenia w jedną całość trzech kamieni ogniskowych a także te, gdzie kamienie ogniskowe zostały zastąpione trzema podstawkami wyrobionemi z gliny.

Do typu B (Tbl. II i III) wszystkie wytwory powstałe z naczyń, względnie kształtu naczyń, i takie, które kształt naczyń zatraciły nawet w dużym stopniu albo nawet prawie całkowicie.

Do typu C (Tbl. IV) te wszystkie paleniska, prawie z reguły kształtu czworobocznego, przeznaczone przeważnie na dwa a nawet trzy naczynia a zbudowane nie w kształt naczyń, chociaż w pewnych nielicznych wypadkach istnieje niewielkie podobieństwo form.

Wszystkie żarownie używane do przygotowywania pokarmu przeznaczone są przedewszystkiem na węgiel drzewny, chociaż w niektórych zwłaszcza większych używa się też drzewa. Żarownie te oprócz przygotowywania pokarmu używane są też do innych celów, np. na Jawie specjalna forma naczyń piecykowatych służy do grzania wosku używanego przy batikowaniu tkanin.

Na całym obszarze zajętym przez paleniska gliniane i naczynia piecykowate do przygotowywania pokarmów używa się przedewszystkiem ognisk, ułożonych bardzo często między trzema kamieniami, na których stoi naczynie. Paleniska gliniane i naczynia piecykowate są do pewnego stopnia świadectwem zamożności, a niektóre ich odmiany znajduwane są nader rzadko. Do podtrzymania w nacz. piecykowatym żaru i rozdmuchiwania węgla używają w całej południowej Azji kawałków bambusu, przez który dmucha się na żar.

A. Paleniska podstawkowe.

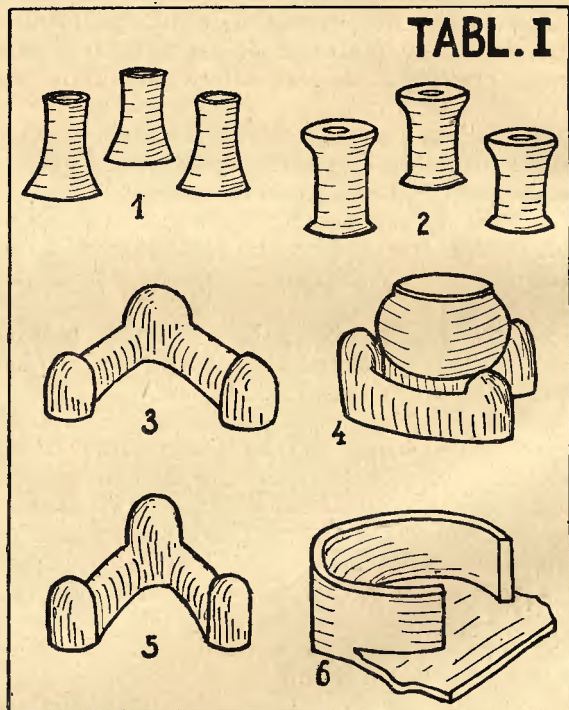
Typ ten jest mało zróżnicowany. Nie ulega wątpliwości, że prototypem jego są trzy kamienie ogniskowe, znane z rozmaitych obszarów np. Ameryki, Afryki, zwłaszcza północnej, Azji przedewszystkiem po-

łudniowej i t. p. Kamienie te są bądźto luźno naśladowane w glinie bądź też połączone w jedną całość.

Najprostszą formą będą więc trzy nóżki ogniskowe wyrobione z gliny a zastępujące trzy kamienie.

Ryc. 1. Tbl. I. (M. f. V. Berlin — N. inw. V. A. 2892 a—c) Indjanie Ticúna,, połud. Ameryka. Gлина szarawo-czarniawa. Nóżki wewnątrz puste (śred. otworu u góry 5.5, u dołu 8). Wys. 14, śred. górna 9, śred. podstawy 13.5.

Inną odmianę nóżek ogniowych przedstawia nam ryc. 2. Tbl. I. (M. f. V. Berlin — N. inw. V. B. 4067 a—c) Indjanie grupy Tucano.



Zarownie typu A (paleniska podstawkowe).
Braisières type A. (fourneau à support).

Gлина szara wypalona. Wewnątrz otwór o średnicy 5. Wys. 13.5, śred. górna 12, śred. podstawy 12.

Formą bardziej złożoną są pierwotne trzy kamienie ogniskowe połączone w jedną całość. Ryc. 3. Tbl. I. (Hough, Fire, tbl. 2,2) przedstawia nam takie palenisko podkowiaste pochodzące z Nowego Meksyku. Są to trzy kamienie ogniskowe, połączone w jedną całość dwoma bocznymi ścianami. Trzeciej ściany nie ma celem ułatwienia rozniecania i podtrzymywania ognia. Na ryc. 4. Tbl. I. (Hough, Fire, tbl. 2,3) widzimy takie palenisko z ustawionem na niem naczyniem.

Ryc. 5. Tbl. I. (M. f. V. Leipzig — N. inw. MAf 11805) Akpośo w Togo, Afryka. Glina żółtawo-czarniawa, wypalona. Rozpiętość podstawy wraz z dwoma bocznymi występami 15. Zagłębienie 14, wys. przednich występów 9, tylnego 12,8.

Odmianą stojącą w bliskim stosunku z podanymi na ryc. 3, 4 i 5. I. paleniskami podstawkowymi podkowiastymi zdaje się być przedstawiona na ryc. 6. Tbl. I. (Hough, Fire, tbl. 15,2) podstawka paleniskowa, okrągła z wycięciem z przodu, bez występów i posiadająca podstawę.

B. Naczynia piecykowate.

Trudno rozstrzygnąć, z których naczyń rozwinęły się naczynia piecykowate. Naczynia piecykowate przybierają tak rozmaite formy, że w wielu wypadkach trudno jest ustalić dla nich jakiś kształt przewodni. Najczęściej znaną formą, w jakiej występują naczynia piecykowate, jest kształt doniczkowato-garnkowaty. Jednak na wielu obszarach forma tych naczyń jest tak rozmaita, że trudno dla piecyków takich ustalić jakieś kształty zasadnicze. Zwrócić bowiem należy uwagę, że zasada piecykowatości oddziałując na jakieś sąsiednie obszary mogła zostać przyjęta nie w formie gotowego naczynia, lecz przeniesioną na jakieś naczynie szczególnie używane na tym obszarze. W dodatku duże obszary, na których naczynia piecykowate występują i stosunkowo szczupły materiał też nie zawsze pozwala na odpowiedni podział. Dlatego też opisując jako formę pierwszą piecyki doniczkowato-garnkowate dodaję i „formy mieszane“, objąłem bowiem tą formą wszystkie piecyki w kształcie naczyń z wyjątkiem mis. Te ostatnie wraz z ich pochodnymi tworzą formy bardziej zwarte i łatwiejsze do określenia.

Forma doniczkowato-garnkowata odznacza się też tem, że na jej górnej krawędzi występują trzy występy, przeznaczone do łatwiejszego ustawienia na nich naczynia. W niektórych tylko wypadkach brak tych występów, wówczas jednak piecyki przeznaczone są do czynności specjalnych. Dlatego w formie tej uwzględniłem też jeden piecyk (ryc. 6. II.) ,który właściwie posiada kształt miskowaty. Jednak ze względu na to, że ma występy na krawędzi, a nie guzki jak w właściwej formie miskowatej, zaliczyłem go do formy doniczkowato-garnkowatej.

a) formy doniczkowato-garnkowate i formy mieszane.

Najprostsze zarówno tu należące posiadają kształt doniczkowaty a służą nietylko do przygotowywania pokarmu co do odgrzewania go, przechowywania żaru i t. p.

Ryc. 1. Tbl. II. (M. f. V. Wien — N. inw. 90644) Sfaz i okolica, połud. Tunis. Kanonn (t. j. genûn), piec, w którym się pali węgiel drzewny. Ręcznie wykonany. Glina czerwonawo-brunatna, wypalona, na krawędzi pomalowana na kolor ceglasto-czerwony. Trzy występy na krawędzi górnej. Cała wys. 13, śred. górna 17,2, śred. podstawy 12.

Ryc. 2. Tbl. II. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 13.29 : 169) L'Arat, obszar Timor. Glina czarniawa, wypalona, na krawędzi pomalowana

TABL. II



Żarownie typu B [forma a] naczynia piecykowate doniczkowo-garnkowe].
Braisières type B. (forme a) vase formant four, en forme de pot).

czerwoną farbą. Trzy występy na krawędzi górnej, pod każdym występem małe zagłębienie. Cała wys. 11, śred. górna 17.5, śred. podstawy 12.

Ryc. 3. Tbl. II. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 13.29 : 168) L'Arat, obszar Timor. Gлина czerwona, szorstka, wypalona. Trzy występy na krawędzi górnej, pod każdym występem trzy zagłębienia. Pod krawędzią nalepiony pasek gliny ozdobiony ornamentem palczastym. Cała wys. 16, śred. górna 27, śred. podstawy 23.

Następne dwa piecyki posiadają kształt garnkowaty i oprócz występów na krawędzi, otwory paleniskowe. Są one przeznaczone już do stawiania na nich naczyń, podczas gdy otwór paleniskowy służy do swobodnego podsycania ognia.

Ryc. 4. Tbl. II. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 9591) Genteng, Jawa. Gлина czerwona, szorstka, wypalona. Toczone na kole. Krawędź nachylona ku wewnątrz, na niej trzy występy. Cała wys. 16, śred. górna 19, śred. podstawy 14. Wymiary otworu 12.7×7.5.

Ryc. 5. Tbl. II. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 9605) Samarang, Jawa. Gлина słabo czerwona, szorstka, wypalona. Krawędź nachylona ku wewnątrz, na niej trzy występy. Cała wys. 8.3, śred. górna 10, śred. podstawy 8.2. Wymiary otworu 7.5×4.

Kształt zbliżony do piecyków przedstawionych na ryc. 4 i 5. II. posiada piecyk pochodzący z Marokka, ryc. 6. Tbl. II. (Hough, Fire, tbl. 13,7)). Jest on niższy od poprzednich (możnaby go nawet porównać z misą o wgiętej krawędzi) posiada jednak jak i dwa ostatnie trzy występy na krawędzi wgiętej ku wewnątrz. Brak mu otworu paleniskowego, posiada natomiast pod każdym występem okrągły otwór.

Piecyki wyżej opisane służyły bądźto celom odgrzewania, czy gotowania pokarmu, czy też tylko przechowywania żaru. Do celów całkiem odmiennych używane są następne trzy piecyki. Pierwszy z nich posiada kształt doniczkowaty, drugi jest do niego zbliżony, trzeci natomiast różni się od nich znacznie.

Ryc. 7. Tbl. II. (M. f. V. Berlin — I. D. 4031 a) Ningpo, Chiny. Gлина czerwona, szorstka, wypalona. Nad otworem paleniskowym nalepiony pasek gliny ozdobiony ornamentem rytym. Cała wys. 27, śred. górna 42, wym. otworu 16 (szer.)×18 (wys.). Ta odmiana piecyka, jak zobaczymy na następnym przykładzie, służy do celów specjalnych, a jest tylko zdekompletowana.

Ryc. 8. Tbl. II. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 14232) Sjam. Gлина czerwona, szorstka, wypalona. Wys. 35, śred. górna 22.3. Do tego naczynia piecykowatego należy jako część składowa pokrywa (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 14277 Sjam), również z gliny czerwonej, wypalanej, zaopatrzona ośmioma dołkami, w które wkłada się kawałki ciasta i wypieka na ogniu z węgla drzewnego umieszczonym w piecyku. Jest to więc rodzaj znanych też i w naszym gospodarstwie domowym „dołków“. Śred. zagłębień wynosi 6.9, głębokość 2.3. Cała śred. pokrywy, na krawędzi ząbkowato wycinanej, wynosi 38.

Odmianą spotykaną rzadko jest piecyk, w którym pokrywa górna z zagłębieniami nie jest częścią osobną lecz tworzy jedną całość. Ryc. 9. Tbl. II. (M. f. V. Wien — N. inw. 17412) połud. Celebes. Gлина czerwona, wypalona. Część górna z siedmioma zagłębieniami złączona

w jedną całość z piecykiem. Piecyk ten różni się od poprzednich jeszcze tem, że posiada podstawę.

Profil podobny do ostatniego piecyka, tylko zaokrąglony i bez nakrywy górnej posiada przedstawiony na ryc. 10. II.

Ryc. 10. Tbl. II. (M. f. V. Leipzig — N. inw. Maf 3442) Togo, okręg nadmorski. Gлина czerwona, szorstka, wypalona. Wys. 22, największa śred. 30, śred. górna 22.5, śred. podstawy 26, wymiary otworu 15×15. Podstawa pusta dolepiąca.

Inna odmiana piecyka garnkowatego, posiadającego ruszt pochodzi z Trypolis.

Ryc. 11. Tbl. II. (Bause E.: Tripolis, Weimar 1912, str. 45), oaza Muschia, Trypolis. Gлина czerwona, wypalona. Piecyk ten posiada ruszt. Piecyki takie (k a n û n) w wielkości od 20 wysokości (przy 8 śred.) do 35 (przy 40 śred.) wyrabiane są w oazie Muschia, skąd pochodzą się po okolicy.

Przechodząc do odmian mieszanych tej grupy jako pierwszą opisemy odmianę czarkowatą.

Ryc. 12. Tbl. II. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 30.72:509) Dakka, wschodnia Bengalja, Indje. Gлина czerwona, wypalona. Cała wys. 11, najw. śred. (wraz z uszkami) 23.

Podobny, piecyk czarkowaty tylko bez uszek ale z otworami w ścianach bocznych pochodzi z Fezu w Marokku, ryc. 13. Tbl. II. (Brunot L.: Noms de récipients a Rabat, Hesperis T. I. Paris 1921, ryc. 49). Stamtąd również znany nam jest całkiem podobny tylko posiadający nóżkę ryc. 14. Tbl. II. (Brunot, tamże, ryc. 50).

Inną odmianę piecyka przedstawia ryc. 15. Tbl. II. (Foa É.: Le Dahomey. Exped. françaises 1891—1894. Paris 1895) z Dahomey.

Odmianą odbiegającą daleko od poprzednich jest naczynie piecykowane przedstawione na ryc. 16. Tbl. II. (M. f. V. Leipzig — N. inw. Maf 2357) z Essa w północno-wschodniej Afryce. Gлина wypalona żółta. Wys. 26.5, śred. górna 20, śred. podstawy 19.5, największa szerokość (wraz z uszami) 30. Piecyk ten posiada identyczny kształt często spotykanych w pół. wschod. Afryce kadzielniczek wysokości około 13. Ten jest znacznie większy.

Z kolei przejdziemy w dalszym ciągu do odmiany garnkowatej, w której część górna w kształcie naczynia, w pierwszym wypadku z uszami i rusztem, ryc. 17. Tbl. II. (Hough, Fire, tbl. 18., Portugalja) służy do stawiania na niej naczynia, w drugim zaś z Korei, część górna jest odrazu też naczyniem, w którym się gotuje. Ryc. 18. Tbl. II. (Hough, Fire, tbl. 22,4).

Odmiana powyższa tworzy cały zwarty zespół, który ze względu na kształt piecyków w nim występujących możnaby nazwać odmianą wiadrowatą. Piecyk pierwszy tej odmiany (ryc. 19. Tbl. II) nawiązuje się do przedstawionego na ryc. 17. II.

Ryc. 19. Tbl. II. (Messerschmidt H.: Haus u. Wirtschaft in der Serra da Estrêla, Portugal, Volkstum u. Kultur der Romanen T. IV. Hamburg 1931, str. 262, ryc. 24) z Serra da Estrêla. Piecyk ten posiada ruszt żelazny osadzony w ogniotrwałej wsadźce. Pali się w nim węglami przygotowanymi przez pasterzy z korzeni wrzосу.

Następnych pięć piecyków stanowi taką samą odmianę jednak już czystego kształtu wiadrowatego.

Ryc. 20. Tbl. II. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 24.49:11) Katanja, Sycylja. Gлина czerwonawa, szorstka, wypalona. Ruszt z gliny z siedmioma otworami tworzy jedną całość z piecykiem. Trzy występy, raczej ozdobne na krawędzi górnej. Na wysokości rusztu dwoje uszu. Cała wys. 23, śred. górna 23, śred. dolna 16.5. Wymiary otworu 5×7.

Ryc. 21. Tbl. II. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 24.49:9) Katanja, Sycylja. Gлина szarawa, wypalona, pobielona. Trzy występy na krawędzi górnej. Ruszt z gliny tworzący jedną całość z piecykiem. W ruszcie 5 otworów. Ponadto na wysokości rusztu cztery otwory przechodzące na wylot. Otwór okrągły śred. 8.5. Na wysokości rusztu dwa uchwyty guzkowate. Cała wys. 21.3, śred. górna 23, śred. podstawy 15.

Ryc. 22. Tbl. II. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 11214 b) Sjam. Gлина czerwonawa, wypalona. W piecyk wprowadzony ruszt gliniany, łączący się w jedną całość z piecykiem. Trzy występy na górnej krawędzi. Służy do gotowania wody na herbatę. Cała wys. 16, śred. górna 14, śred. dolna 10.

Ryc. 23. Tbl. II. (M. f. V. Leipzig — N. inw. As. 5371) Chiny. Gлина czerwonawa, gładzona wypalona. W całość piecyka wprowadzony ruszt z białej gliny. Cała wys. 19.5, śred. górna 26.5, śred. podstawy 18.5.

Ryc. 24. Tbl. II. Piecyk pochodzący z Japonji (M. f. V. Berlin — N. inw. VIII. D. 9631/27 — wedle fot.).

b) formy miskowato-nieckowate.

Do formy tej podobnie jak do poprzedniej zaliczam dlatego naczynia piecykowate dwóch odmian, ponieważ przejście jednej odmiany w drugą jest dość płynne i zasadniczą i ostrą granicę jest dość trudno przeprowadzić, jak zresztą widzieliśmy to już w formie doniczkowato-garnkowej.

Naczynia piecykowate objęte tą grupą posiadają za wyjątkiem dwóch pierwszych wspólną zasadniczą cechę: dzielą się na część paleniskową (żarową) i popielnikową, przyczem zasadnicza różnica między odmianą miskowatą a nieckowatą występuje właśnie w budowie części popielnikowej. Cały zespół tych form odznacza się jeszcze tem, że występy przeznaczone do stawiania na nich naczyń nie wychodzą z krawędzi, lecz sterczą ze ścian bocznych piecyków w postaci mniejszych lub większych guzów.

Jeżeli w formie *a*) były piecyki nie zawsze przeznaczone wyłącznie do gotowania to w formie *b*) są to tylko wyłącznie naczynia piecykowate, przeważnie większych rozmiarów, służące do gotowania na nich pokarmu (ryżu) również w większych naczyniach.

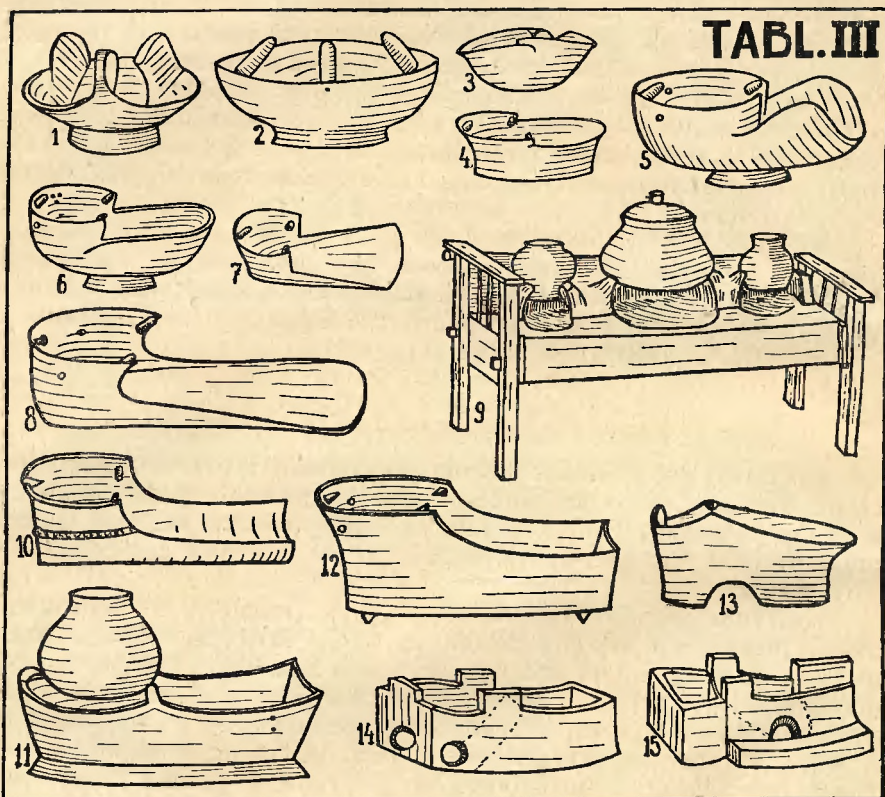
Ryc. 1. Tbl. III. (Hough, Fire, tbl. 13,6) Filipiny. Ten piecyk miskowaty z podstawą, posiada trzy duże, płaskie występy wyrastające z dna misy. Podobny do niego jest następny z tą tylko różnicą, że występy są okrągławe.

Ryc. 2. Tbl. III. (M. f. V. Leipzig — N. inw. SAs 8567) wyspy Aru. Gлина żółtawo-brunatnawa, wypalona. Trzy występy. Od wierzchołka

każdego występu do ściany zewnętrznej przeprowadzona dziurka śred. około 7 mm. Cała wys. 13, śred. górna 37, śred. podstawy 20.

Następne cztery piecyki chociaż należą bezwątpienia do odmiany miskowatej, posiadają pewną różnicę w budowie. Mianowicie dzielą się na dwie części: paleniskową, w której znajdują się trzy guzy do ustawiania naczynia i popielnikową niższą mniej lub więcej od paleniskowej. Dwa pierwsze piecyki nie posiadają podstawy, mają ją dwa następne.

Ryc. 3. Tbl. III. (Hough, Fire, tbl. 13,2) Filipiny. Odmiana bez podstawy tak jak i ryc. 4. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 41538 a)



Żarownie typu B [forma b) naczynia piecykowate miskowato-nieckowate].
Braières type B (forme b) vase formant four en forme de jatte ou d'auge à pétrir).

Filipiny. Ta odmiana posiada dno płaskie. Glina żółtawo-czerwonawa, szorstka, wypalona. Cała wys. 5, dług. 15.7, szer. części paleniskowej 12, części popiel. 14.

Ryc. 5. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 102) Manila, Filipiny. Glina czerwono-żółtawa, wypalona. Dwa otwory w części paleniskowej. Podstawa. Cała wys. 16, dług. 36, śred. podstawy 14. Szer. części paleniskowej 28.5, dług. 20. Szer. części popiel. 33.5.

Ryc. 6. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 29977) Luzon, Filipiny. Glina czerwono-żółtawa, szorstka, wypalona. Jeden otwór w części paleniskowej i trzy zagłębienia od strony środkowej. Cała wys. 11, dług. 22. Śred. podstawy 9. Szer. części palenisk. 18.5, części popiel. 20.

Dwa kolejne piecyki miskowate odbiegają od opisanych powyżej. Różnica tej odmiany polega na tem, że część popielnikowa jest znacznie niższa i z przodu rozszerzająca się wachlarzowato.

Ryc. 7. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 14231) Sjam. Glina czerwona, szorstka, wypalona. Cała wys. 6.9, długość 20. Część popiel.: dług. 11, szer. 18.

Ryc. 8. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 14229) Sjam. Piecyk znacznie większy od poprzedniego. Glina czerwona, szorstka, wypalona. Piecyk posiada sercowatą podstawę. Cała dług. 55.4, szer. części palenisk. 27.5, popiel. 35.

Piecyki takie jak dwa ostatnio opisane mogą też być połączone w pewnego rodzaju całość. Ryc. 9. Tbl. III. (Hough, Fire, tbl. 14) przedstawia nam taki rodzaj całej kuchni umieszczonej w pewnego rodzaju ławie. Jest to bezwątpienia połączenie trzech piecyków jak na ryc. 7 i 8. III. Oczywiście pozostał tylko ich wewnętrzny kształt.

Od ryciny 10. III. przechodzimy do odmiany nieckowatej.

Ryc. 10. Tbl. III. (M. f. V. Berlin — N. inw. I. C. 8125) południowo-wschodnia część Borneo. Nazwa = *d a p u r*. Glina szarawo-żółtawa, szorstka, wypalona. W połowie wysokości części paleniskowej nalepiony pasek gliny zdobiony ornamentem rytym. Cała wys. 16, dług. 45. Szer. części: palenisk. 25 (dług. 17), popiel. 22.7.

Ryc. 11. Tbl. III. (M. f. V. Wien — N. inw. 30407) Lampong, Sumatra. Nazwa = *k ě r á n*. Glina jasno czerwona, wypalona, na krawędzi malowana czerwoną farbą z prostopadłymi białymi kreskami. Dług. 49, szer. 31.

Ryc. 12. Tbl. III. (M. f. V. Wien — N. inw. 17411) połud. Celebes. Nazwa = *d a p o*. Glina czerwona, wypalona. Pod spodem dwie nóżki przez całą szerokość podstawy. W części paleniskowej dwa otwory. Cała wys. 16, dług. 45. Na piecyku stoi naczynie o dnie półkulistym, typu używanego do naczyń piecykowatych.

Odmianę mieszaną przedstawia ryc. 13. Tbl. III. (Hough, Fire, tbl. 13,1, Filipiny). Piecyk ten posiada cechy miskowate, ponadto pochodzi z Filipin, gdzie raczej występują piecyki tej odmiany.

Ryc. 14 i 15. Tbl. III. (Futerer K.: Durch Asien, T. I ryc. ze str. 282) Tanguci nad rzeczką Sche-tsche, półn.wschod. Tybet. Chociaż odmiana ta jest wybitnie zdegenerowana, niewątpliwie należy ona do odmiany nieckowatej. Wskazuje na to podział na część paleniskową i popielnikową. Występy nie są guzkowate ale umieszczone na krawędzi jak w formie doniczkowato-garnkowatej.

C. Paleniska kominkowate.

W typie tym zbliżonym do pieców a raczej pewnego rodzaju kominków, którego kształtem przewodnim jest czworoboczność, rozróżniam dwie formy, dość z sobą spokrewnione: a) formy palenisk ko-

minkowych i b) formy palenisk czworobocznych. Te ostatnie są pochodniami pierwszych. W formie a) paleniska przeważnie nie posiadają podstawy, tak że żar spoczywa wprost na ziemi. Do opalania obu form używa się przeważnie węgla drzewnego. Typ ten zwłaszcza w formie a) stanowi rodzaj palenisk bardziej stałych umieszczanych często w pomieszczeniach specjalnych. Mimo tego nie są one związane z podłożem tak jak właściwe piece.

a) forma palenisk kominkowatych.

Dwa pierwsze paleniska kominkowate są to podstawki podłużne, na dwa naczynia, które wykazują największe podobieństwo do naczyń piecykowatych. Jednak odbiegają od nich znacznie i raczej dopatrzeć się w nich można wpływu typu B a) np. w występach przeznaczonych do stawiania naczyń.

Ryc. 1. Tbl. IV. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 28.112:7) Madras, Indje. Głina czerwona, szorstka, wypalona. Wokół obu otworów, pod trzema występami, ornament kreskowy ryty. Z przodu otwór paleniskowy. Palenisko to używane jest często nie do gotowania, ale do trzymania w stanie ciepłym potraw. Cała dług. 46, wys. 20,5.

Ryc. 2. Tbl. IV. (M. f. V. Wien — N. inw. 73616) Ampenan, Lombok. Głina żółtawa, miejscami poczerniona, wypalona. Dwa otwory na dwa naczynia. Nalepione paski gliny z ornamentem kreskowym. Z przodu wycięty otwór paleniskowy. Cała wys. 22, dług. 49, szer. 20. Na piecyku stoją dwa naczynia o dnie kulistym.

Podobne paleniska znane mi są z północno-wschodniej Afryki.

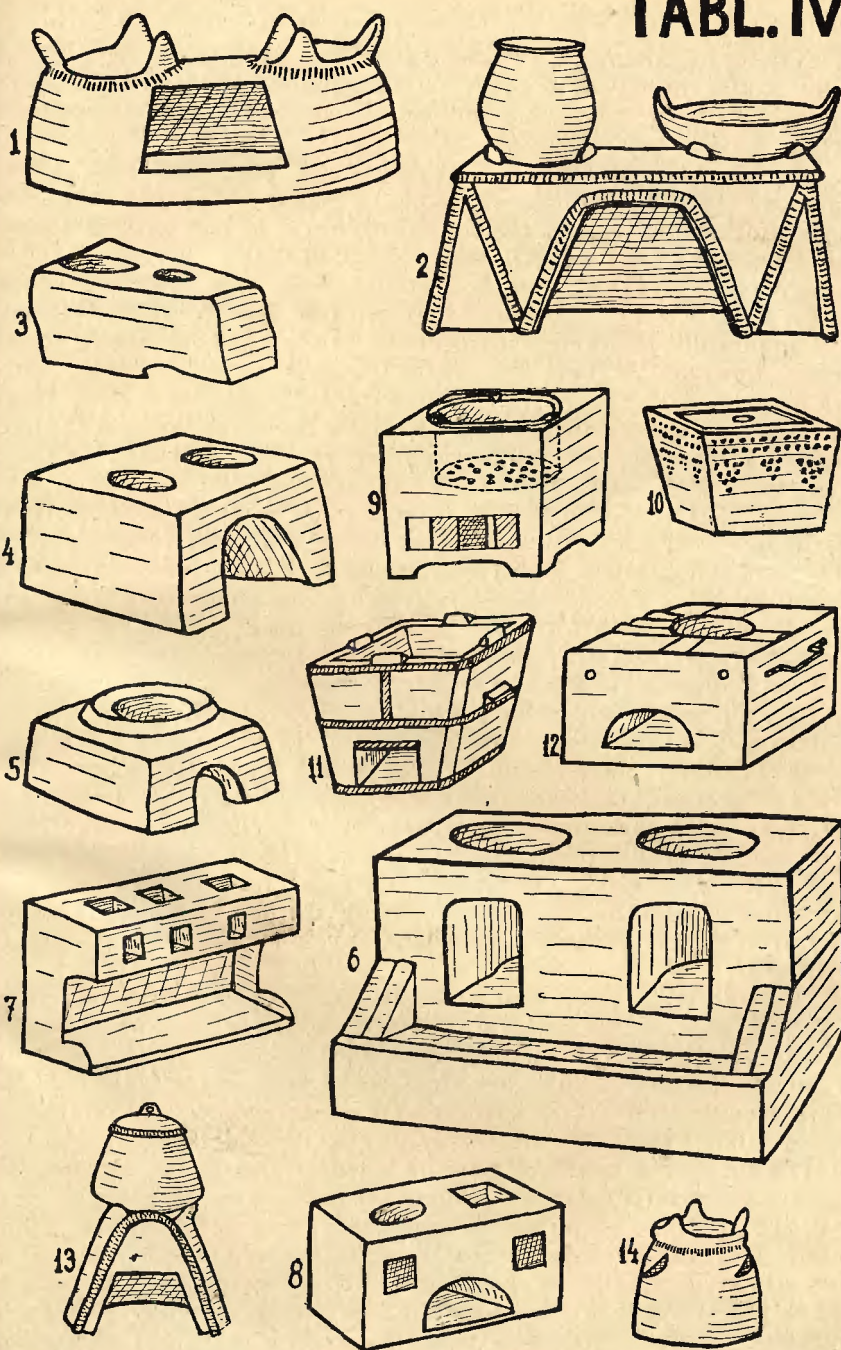
Odpowiednikami tych dwóch palenisk są podobne do nich dwa paleniska pojedyncze. Odmiana ta nie będzie jednak rozwojowo niższą ale uproszczeniem, przystosowaniem do jednego naczynia. Ryc. 13. Tbl. IV. (M. f. V. Wien — N. inw. 73615) Ampenan, Lombok i ryc. 14. Tbl. IV. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 28.112:8) Madras, Indje.

Z kolei przechodzimy do właściwych palenisk kominkowatych, które uważać należy za pewnego rodzaju piece umieszczane na stałe w ubikacji do tego przeznaczonej. Są one jednak zasadniczo przenośne.

Ryc. 3. Tbl. IV. (Hough, Fire, tbl. 16,7) Tybet. Ryc. 4. Tbl. IV. (Hough, Fire, tbl. 16,9) Filipiny. Ryc. 5. Tbl. IV. (Hough, Fire, tbl. 16,8) Jogo Kebu, Afryka. To ostatnie palenisko przystosowane jest na jedno naczynie. Odmianą niejako najwyższą rozwiniętą tej formy palenisk jest kuchenka japońska, ryc. 6. Tbl. IV. (wedle fot. ze zbiorów M. f. V. Berlin). Mimo większych rozmiarów, są bowiem też przewidziane i na trzy naczynia (a także tylko na jedno) nie jest ona związana konstrukcyjnie z pomieszczeniem, gdzie stoi. Pomieszczenie to jest osobną ubikacją w domu japońskim. Palenisko to jest umieszczane najczęściej w pewnego rodzaju skrzyni drewnianej. Reszta wyrobiona jest z gliny. Niekiedy część górna obita jest blachą. Paleniska takie są formą powszechną dla Japonji. Jako opał służy węgiel drzewny.

Ryc. 7. Tbl. IV. (Hough, Fire, tbl. 22,1) i ryc. 8. Tbl. IV. (Hough, Fire, tbl. 22,2) przedstawiają podobne paleniska z Meksyku.

TABL. IV



Żarownie typu C [paleniska kominkowate].
Braisières type C (fourneau à cheminée).

b) forma palenisk czworobocznych.

Należą tu paleniska zwykle niewielkich rozmiarów, łatwo przenośne, w którym to celu są często zaopatrzone w boczne uchwyty. Służą najczęściej nie do gotowania potraw, ale np. do gotowania wody na herbatę, kawy i t. p.

Ryc. 9. Tbl. IV. (M. f. V. Leipzig — N. inw. OAs 5372) Chiny. Glina czerwona, wygładzona starannie, wypalona. We wkładce z białej glinki umieszczony ruszt. Otwór paleniskowy zaopatrzony w przesuwalne zastawki. Cała wys. 20, szer. i długość. 20×20.

Ryc. 10. Tbl. IV. (Euting J.: Tagbuch einer Reise in Inner-Arabien. Leiden 1914, T. I. ryc. 1. ze str. 83) szczep Kâf, Arabja. Glina wypalona, biało malowana zdobiona ornamentem. Otwór około dwa cale szeroki i jedną stopę głęboki. Cała wys. około 1½ stopy.

Ryc. 11. Tbl. IV. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 24.49:310) Barcelona. Glina wypalona, biało malowana. Całe palenisko opasane taśmami żelaznymi. Na wysokości środkowej taśmy ruszt kupny, lany. Cała wys. 15.5, szer. i długość. 16.5×16.5. Szer. z uchwytami 19.3.

Ryc. 12. Tbl. IV. (M. f. V. Hamburg — N. inw. 26.36:29) Malakka, Hiszpanja. Boki i spód obity blachą. Ruszt domowej roboty z taśmy żelaznej. Część górna z kawałków polewanych kafli barwy niebieskiej spojonych gliną. Część paleniskowa wylepiona gliną. Wys. 16.8, szer. 24.8, długość. (mierzona równoległe do otworu) 23.7.

Omawiając kolejno poszczególne typy, stwierdzić możemy, że typ A palenisk podstawkowych powstałych z połączenia kamieni ogniskowych mało jest zróżnicowany. Oprócz nóżek ogniskowych, palenisk podkowiastych i paleniska okrągłego (ryc. 6. I.) nie można w tym typie wyróżnić żadnej innej formy. Z tych trzech form najciekawszą jest forma paleniska okrągłego, ponieważ do pewnego stopnia nawiązuje się ona poczęści do naczyń piecykowatych, chociaż zupełnie śmiało można ją uważać za formę rozwiniętą z paleniska podkowiastego. Te ostatnie występują w Ameryce (Meksyku) i Afryce. Jest to potwierdzeniem związków zachodzących między temi dwoma częściami świata, związków bardzo starych a poświadczanych też przez inne wytwory kulturowe.

Typem najbardziej wymieszanym, jest typ B przedewszystkiem w formie a) doniczkowato-garnkowatej. Widzimy tam najrozmaitsze kształty, zasadę piecykowatości przeniesioną na najrozmaitsze naczynia. Wymieszanie to wskazuje dowodnie na dawne pochodzenie tego wytworu wogóle (wszystkich piecyków) i w szczególności w odniesieniu do tej tylko formy. W typie tym piecyki przybierają najrozmaitsze formy i nie tworzą zwartych grup na pewnych obszarach. Jedynie dwie odmiany występują zwarciej: odmiana przeznaczona do wypieku ciasta (ryc. 7, 8 i 9. II.) występująca na sąsiednich obszarach: Celebesu, Sjamu i Chin i druga odmiana piecyków wiadro-watych, występujących od Chin aż po Hiszpanję. Wykreśleniu bardziej szczegółowych zasięgów stoi na przeszkodzie brak materiałów ściślejszych. Również aby typ ten mógł być należycie rozpatrzony, należy w pierw rozwiązać zagadnienie pochodzenia naczyń piecykowatych wogóle. Bardziej zwartą tak co do

kształtu jak i co do zajmowanego obszaru jest forma b) typu B. Oprócz dwóch pierwszych (ryc. 1 i 2. III.) mających kształt miski reszta tworzy zespół dość ściśle zjednoczony. Odmiany jak ryc. 5 i 6. III. dowodzą jednak, że między odmianą miskowatą a nieckowatą zachodzi bliski związek, tak że możnaby zaryzykować twierdzenie, iż piecyki nieckowate są pochodnymi miskowatych. Co do obszaru to występują one w Sjamie, na Sumatrze, Borneo, Celebes i Filipinach. Odmiany zdegenerowane pochodzące z Tybetu dowodzą jednak, że powinna istnieć łączność między temi dwoma obszarami. Brak materiału nie pozwala na jej stwierdzenie.

Najbardziej zwartą grupę tworzy typ C palenisk kominkowatych. Typ ten pozostaje w bliskim związku z właściwymi piecami, czy też kominkami złączonymi konstrukcyjnie z całą budowlą. Być może, że na wytworzenie się tego typu działała potrzeba dostosowania pieca do nietrwałego (czasowego) mieszkania. Mogło też być odwrotnie, że typ ten był prototypem pewnego rodzaju kominków. Podobnej zasady kominki (piece) stałe z kilkoma otworami w naczynia i osobnymi paleniskami dla każdego otworu, związane konstrukcyjnie z domem znane są np. z Afganistanu (por. Markowski B.: Die materielle Kultur des Kabulgebietes. Leipzig 1932, tbl. XIV, 1). Podobnie też w Afganistanie używane są przez złotników piecyki czworoboczne identyczne prawie jak np. przedstawiony na ryc. 10. IV. Być może, że paleniska takie jak przedstawione na ryc. 3, 4, 5, 6, i 7. IV. stoją w pewnym związku, jeżeli idzie o ich powstanie, z ołtarzami ofiarnymi, na których w zagłębieniu palono ofiarę bóstwu. Paleniska tego typu opasują równoleżnikowo całą ziemię. Podobnie też są rozmieszczone i inne typy, opasując równoleżnikowo na wysokości basenu morza Śródziemnego całą ziemię z tem tylko, że z wyjątkiem niektórych form typu B a) tworzą bardziej zwarte zespoły na pewnych obszarach.

Opracowanie niniejsze nie obejmuje całego materiału zwłaszcza w jego rozmaitych formach i odmianach zdegenerowanych. Wystarczy porównać np. u Hough'a, Fire, tbl. 17, 1 i 2, lub też np. najrozmaitsze piecyki używane na Jawie do topienia wosku przy batikowaniu (por. Loebér J. A. jun.: Das Batiken, Oldenburg i. O. 1926, ryc. 1 lub Buschan G.: Illustrierte Völkerkunde, T. II. część II. Stuttgart 1923, ryc. 583.) aby mieć pojęcie o różnorodności kształtów. Starłem się w niniejszem opracowaniu zebrać materiał możliwie podstawowy o formach czystszych, do tego zagadnienia. Opracowanie zagadnienia palenisk i naczyń piecykowatych natrafia na wiele trudności i oczywiście też z tego powodu zawiera cały szereg błędów, które przedewszystkiem liczniejszy materiał pozwolił poprawić i usunąć. Naczyniami piecykowatymi zajmował się właściwie jedynie poważniej Hough (Fire, Washington 1926) jednak ujął on je zupełnie inaczej w związku z innymi zagadnieniami a w dodatku nie znał wielu form, jak wynika to z jego opisów i materiału ilustracyjnego.

Z zagadnieniem zarówno łączy się także kwestja używania do nich węgla drzewnego. Wszystkie a przynajmniej przeważna ilość żarowni posiadających ograniczone rozmiary wymagała materiału mniej zajmującego miejsca niż drzewo. Węgiel drzewny rozwiązywał to za-

gadnienie zupełnie pomyślnie. Żarownie te występują nietylko na obszarach, gdzie drzewa jest wiele ale i na takich, gdzie go brak i musi być sprowadzane. Na obszarach bezdrzewnych także warunki naturalne sprzyjały przyjęciu żarowni. Łatwiej bowiem transportować węgiel drzewny niż drzewo. Czynnikiem ten mógł też w pewnym stopniu współdziałać przy powstaniu żarowni wogóle.

Przy zastanawianiu się nad powstaniem żarowni wogóle, trzeba wziąć następujące wypadki pod uwagę:

Typ A powstał przez połączenie w całość trzech kamieni ogniskowych. Przez takie wytwory jak na ryc. 6. I. możliwym było dojście do typu C. Jednak więcej danych przemawiałoby za tem, że typ C powstał w inny sposób. Jak wspomniałem wyżej, należałoby również wziąć pod uwagę ołtarze ofiarne jako prototyp tego typu palenisk.

Typ B mógł powstać przez oddziaływanie rozmaitych palenisk podstawkowych na różne naczynia. Przyczem tradycja trzech kamieni ogniskowych zachowana została w trzech guzkach lub występach.

Zwrócić należy uwagę, że naczynia piecykowate jak na ryc. 1 i 2. III. są do pewnego stopnia jakby trzema kamieniami ogniskowymi wyjętymi z ziemi wraz z wypaloną pod nimi ziemią. Miejsce po ognisku jest okrągłe i nieco zagłębione, czyli ma jakoby naturalny kształt miski.

Musielibyśmy więc rozpatrywać pochodzenie tych wszystkich żarowni w ten sposób, że elementy A, B b) i C powstałyby samodzielnie. Wydaje się to jednak mało prawdopodobne. Rozwiązania tego zagadnienia szukać należy gdzieindziej a mianowicie zwrócić należy uwagę, jakiego rodzaju naczynia są używane do opisanych wyżej żarowni. Są to mianowicie prawie wyłącznie naczynia o dnie kulistem. Jasnym jest, że aby móc użyć tego rodzaju naczyń do ustawienia ich na ogniu, to trzeba je:

- 1) zawiesić,
- 2) przyczepić nóżki wprost do naczynia,
- 3) stworzyć osobną podstawkę, z jednej strony umożliwiającą ustawienie naczynia, z drugiej zaś rozpalenie pod niem ognia.

Wszystkie te trzy wypadki są nam znane. Pierwsze to rozmaitego rodzaju kociołki do zawieszania nad ogniem, drugie to kociołki i kotły z trzema nóżkami, trzecie zaś to opisane wyżej żarownie.

Z tak wielkiego zróżnicowania wynikałoby, że naczynia o dnie kulistem są najstarszą formą naczyń. Że tak jest w istocie, jest to nam znane z materiału prehistorycznego. Na tej też drodze należy szukać rozwiązania tego zagadnienia. Tak np. jedną z pierwszych ceramik zjawiających się w kręgu kultur naddunajskich jest ceramika wstęgowa cechująca się dnem kulistem. Jeżeli zaś idzie o kształt ceramiki wogóle, to przeciwstawiają się w prehistorji dwie teorie. Jedna starsza, która uważa za najstarsze naczynia o dnie kulistem i druga nowsza podająca za takie naczynia o dnie spiczastem i naczynia nieforemne. W każdym razie najstarsze naczynia nie miały dna płaskiego i z chwilą zastosowania ich do gotowania pokarmu nie za pomocą rozpalonych kamieni ale wprost nad ogniem pomysłowość ludzka musiała stworzyć coś, co pozwoliłoby je ustawić bez obawy łatwego wywrócenia się ich. Wiemy

też z badań nad starożytnym Egiptem, że znany tam był rodzaj podstawek, zarówno, do naczyń o dnie kulistem. Pozatem naczynia o dnie kulistem przetwarzają się najrozmaiciej w czasach prehistorycznych jako różnego rodzaju naczynia użytkowe.

Szukanie analogji u ludów na niskim stopniu kultury w dzisiejszej płaszczyźnie i na tej podstawie rozwiązywanie tego zagadnienia mogłoby łatwo, jak to i w innych zagadnieniach da się stwierdzić, doprowadzić do zupełnie błędnych wniosków. Rozwiązanie tego zagadnienia leży jedynie w materiale prehistorycznym, który opracowany metodami etnologicznymi da bezwątpienia odpowiedź, w jaki sposób powstały i rozwinęły się opisane wyżej zarówno³⁾.

Z Zakładu Etnologicznego U. J. K. we Lwowie.

RÉSUMÉ.

Outre les fourneaux et les fours, des braisières de toute sorte forment un élément indispensable à la préparation des aliments. Elles sont généralement chauffées au charbon de bois. Les braisières ont des destinations différentes et se laissent diviser en groupes suivants: 1) Braisières (fourneaux portatifs) de chauffage, 2) braisières servant à cuire les aliments, 3) braisières destinées au culte et 4) à la fonte des métaux, principalement de métaux précieux en petite quantité.

L'auteur décrit les braisières servant à la cuisson, qu'on peut diviser en trois types: A.) fourneaux à support, B.) vases formant four et C.) fourneaux à cheminée.

Le type A. prend une des trois formes: trépieds en argile (Tabl. I. Fig. 1, 2, Mexique), fourneaux à support en forme de fer à cheval (Tabl. I. Fig. 3, 4, Mexique et Fig. 5, Togo en Afrique), fourneaux à fond sphérique (Tabl. I. Fig. 6, Mexique).

Le type B. a deux formes: Vase formant four en forme de pot ou de terrine (Tabl. II.), qui n'apparaissent pas en groupes distincts, mais qu'on trouve dans l'Afrique du Nord, dans l'Asie Méridionale et aux Iles. On rencontre seulement deux variations de cette forme en groupes compacts, ce sont les fours servant à cuire la pâte (Tabl. II. Fig. 7, 8, 9, Célèbès, Siam et Chine) et les poêles en forme de seau, (Tabl. II. Fig. 20—24.). Ces deux groupes sont repartis le long du cercle parallèle, à partir de la Chine jusqu'à l'Espagne. La seconde forme de ce type, les vases en forme de four, ressemblant plutôt à une jatte ou une auge à pétrir, apparaissent en groupes plus denses (Tabl. III). On les rencontre sur le terrain du Siam, de Sumatra, de Bornéo, de Célèbès et des Philippines. Une forme pareille mais dégénérée apparaît au Thibet.

Le type C. (Tabl. IV.) forme aussi un ensemble sans lacunes peu différencié. On le rencontre le long du cercle parallèle entourant toute la terre, cercle qui passe par l'Afrique du Nord, l'Amérique Centrale, l'Asie Méridionale et Centrale et par les Iles.

³⁾ Opracowanie tego zagadnienia ukaże się prawdopodobnie w następnym tomie „Ludu“.

En recherchant l'origine de tous ces fourneaux, il faut prendre d'abord en considération les pierres formant âtre (le type A.).

S'il s'agit du type B. il paraît que c'est en principe une braisière à support, combinée avec un vase ou quelque autre ustensile du même genre.

Le type C. a plutôt quelque chose de commun avec le type A., mais en recherchant son origine on devrait la reporter aux autels de sacrifice, dans la cavité desquels on déposait les victimes et les offrandes.

Le différenciement et le mélange des formes de tous ces types dénote leur origine très ancienne. Nous avons des preuves que les braisières à support existaient déjà dans l'ancienne Egypte.

En voulant résoudre la question de l'origine des braisières, nous devons nous rendre compte de ce que les récipients qui les forment ont pour la plupart un fond de forme sphérique, il est donc clair que pour faire rester debout un vase pareil, on devait inventer un support quelconque pour assurer à la braisière l'équilibre et la stabilité.

C'est dans cette voie qu'on doit chercher la résolution de l'énigme en question, donc elle ne peut être fournie qu'au moyen de recherches suivies sur ce produit, qui est un des premiers pas de la civilisation, notés par la préhistoire.

MICHAŁ JANIK

CECH RÓTMAŃSKI I STERNICKI W ULANOWIE

(CORPS DE MÉTIER DES LAMANEURS ET DES PILOTES À ULANÓW)

W dawniejszych rocznikach „Ludu“ podałem kilka zajmujących obrazów z przeszłości historycznej i obyczajowej miasteczka Ulanowa, położonego przy ujściu Tanwi do Sanu, o 42 klm od „wybiegu“ Sanu do Wisły, w dzisiejszym województwie lwowskim. Artykuł „Flisacy“ z r. 1904 opowiadał treściwie o zwyczajach i obyczajach tamtejszych małomieszczan na przełomie wieku dziewiętnastego i dwudziestego, przyczem uwzględniał w najważniejszym zakresie terminologję zawodu flisackiego, który stanowił w owym czasie główne zatrudnienie mieszkańców Ulanowa. Artykuł „Z dziejów miasteczka polskiego w wieku ośmnastym“, pomieszczony w rocznikach za lata 1907 i 1908, przypominał niektóre szczegóły z praktyki administracyjnej i sądowej tego miasteczka za czasów dawnej Rzeczypospolitej, a to na podstawie zapisków t. zw. „Księgi wiecznej“, prowadzonej od założenia Ulanowa w r. 1612 aż do zagarnięcia go po pierwszym rozbiórce Polski przez zaborczy rząd austriacki, zniszczonej, na nieszczęście, w budynku sądowym wskutek pożaru, wznieconego przez ustępujące stamąd wojska rosyjskie w r. 1915.

Obecnie, korzystając z dochowanych ksiąg cechu rotmańskiego i sternickiego w Ulanowie, pragnę przedstawić pokrótce dzieje tego cechu, ponieważ był to, jak się zdaje, jedyny tego rodzaju cech na ziemiach dawnej Małopolski, a więc już choćby z tego względu zasługuje na poznanie.