

ROMAN REINFUSS (Kraków)

PIECE DO WYPAŁU NACZYŃ W POLSKIM GARNCARSTWIE LUDOWYM

W dotychczasowej literaturze etnograficznej zarówno polskiej, jak i obcej, zagadnienie konstrukcji pieców, używanych w współczesnym garncarstwie ludowym, traktowane bywa zazwyczaj zupełnie marginesowo. Do wyjątków należą prace, w którym znaleźć można należycie wykonane opisy i rysunki pieców garncarskich. Z tej przyczyny, przystępując do pisania niniejszego szkicu, w małej tylko mierze oprzeć się mogłem na literaturze, główny zaś zrąb materiałów, którymi się posługiwałem, stanowiły notatki i rysunki zgromadzone w archiwum Sekeji Badania Plastyki Ludowej PIS, wykonane w latach 1950–1957 przy okazji badań nad twórczością artystyczną garncarzy ludowych.

Materiały te, gromadzone w toku prac terenowych, o innym zupełnie aspekcie, mimo pewnych luk i niedokładności pozwalają na podjęcie próby usystematyzowania stosowanych w polskim garncarstwie ludowym urządzeń do wypalania oraz przedstawienia ich w ujęciu kartograficznym, obejmującym obszar Polski z wyjątkiem terenów zachodnich i południowo-zachodnich, na których brak już dziś czynnych ośrodków garncarskich¹.

URZĄDZENIA PRYMITYWNE

W świetle posiadanych materiałów okazuje się, że prymitywne urządzenia, służące do wypału wyrobów garncarskich, zostały już przez ludowych garncarzy na terenie Polski zarzucone. Należą tu tzw. przez R. Krzyw-

¹ Cennym uzupełnieniem posiadanych materiałów były wiadomości dotyczące konstrukcji pieców garncarskich, używanych na terenie południowo-wschodniej Lubelszczyzny, których dostarczyli mi pracownicy Muzeum w Lublinie: mgr Janusz Optołowicz i mgr Teresa Karwicka; z terenów Słowacji: dr František Kalesny z Bratysławy; z Węgier: prof. dr Béla Gunda z Debreczyna, i z Rumunii: dr Florea Bobu Florescu z Bukaresztu — za co wszystkim wyżej wymienionym składam w tym miejscu serdeczne wyrazy podziękowania.

ca mielesze², tj. urządzenia, w których wyroby garncarskie, ułożone na warstwie drewna i obłożone drewnem, wypalają się bez dokładania materiału opałowego.

Do tej kategorii urządzeń należał prawdopodobnie opisany przez J. Krajewską sposób wypału naczyń, stosowany na schyłku XIX w. przez garncarza z Małej Piaśnicy na Kaszubach, który wyroby swe układał na warstwie paliwa ułożonego w dole ziemnym³.

W Supraślu (pow. Białystok) wspominano w r. 1953 o nie używanych tam już obecnie piecach, w których garnki do wypału ustawiane były na warstwie drewna. Byłaby to więc forma zbliżona do opisanej przez S. Jagmina w Szereszewie (ZSRR), miejscowości leżącej na zachodniej Białorusi, nieopodal granicy polskiej⁴. Podobny sposób układania naczyń do wypału na warstwie drewna stosować mieli jeszcze w okresie międzywojennym garncarze z bliżej nie określonego ośrodka, leżącego koło Krużyny (pow. Radomsko)⁵, oraz w miejscowości Studziany Las (pow. Sejny), gdzie do r. 1947 wypalano naczynia w piecu chlebowym.

Poza tymi wyjątkowymi już wypadkami, w których wypał naczyń odbywał się za pomocą jednorazowo przygotowanego zapasu drewna, powszechnie stosowane były piece z urządzeniami, umożliwiającymi dokładanie paliwa w czasie wypału.

FORMY PIECÓW GARNCARSKICH

Piece jednokomorowe z ciągiem pionowym. Najprostsze z punktu widzenia konstrukcyjnego są piece jednokomorowe, zbudowane w formie stożka ściętego, o wysokości 2–3,5 m, zaopatrzonego u podstawy w cztery otwory (tabl. I 1a–e) umieszczone na krzyż (Krakowskie, Firlej, pow. Lubartów), lub dwa naprzeciw siebie (Łowicz; Lubień, pow. Włocławek; Tomaszów Mazowiecki), wyjątkowo 3 (Skalbmierz, Kęty) otwory paleniskowe, zwane *luchtami* (Krakowskie) lub *czeluściami* (Lubień, pow. Włocławek).

Na wysokości ok. 1 m od podstawy znajduje się prostokątny otwór, zwany *właz* (St. Sącz), *furta* (Mława), *dziwiereczka* (Kęty) lub *wchód do szengli* (Bielany, pow. Oświęcim), przez który garncarz wstawia naczynia.

W niektórych piecach tego typu, oprócz włazu, wycięty bywa od gór-

² R. Krzywiec, *Technologia rzemiosła garncarskiego*, cz. 2: *Historia pieca garncarskiego*, Poznań 1954, s. 70.

³ J. Krajewska, *Ceramika kaszubska z wieku XIX i początku wieku XX*, Spraw. PAU, t. 3 : 1951 nr 2, s. 149.

⁴ S. Jagmin, *Garncarstwo w zapadłych kątach puszczy białowieskiej*, „Wisła”, t. 20, s. 258.

⁵ Krzywiec, *op. cit.*, s. 84.

nej krawędzi pieca ku dołowi podłużny, prostokątny otwór, szerokości ok. 70 cm, przez który nakłada się naczynia do pieca wówczas, gdy sięgają one powyżej górnej krawędzi wjazdu (Nidek, pow. Wadowice; Sławków, pow. Olkusz; Mława i in.). Otwory te, po zapelnieniu pieca, zakłada się ceglami i polepia po wierzchu gliną.

Opisane tu piece budowane są z cegły, wyjątkowo z kamienia (Rzepiennik Biskupi, pow. Gorlice), przy zastosowaniu wewnętrznego rusztowania z ukośnych belek, wspartych u góry o koło wozowe, osadzone na pionowym słupie. Po wierzchu bywają one polepione gliną zmieszaną z tłuczonymi skorupami (Brzesko Nowe, pow. Proszowice) lub słomą. Dla wzmocnienia obwód pieca spina się po wierzchu dwoma żelaznymi obręczami. W Podegrodziu, pow. Nowy Sącz, analogiczne piece budowane są na niskiej kamiennej podstawie i posiadają ściany o szkieletce plecionym z cienkich palików i wałków słomy, grubo pokrytym gliną. Podobne piece były dawniej w Skalbmierzu.

Interesujące nas tu piece umieszczone są zazwyczaj poza obrębem pracowni w osobnej szopie z ruchomym dachem, który podnosi się w czasie wypału (Krakowskie). Jeżeli piec znajduje się w obrębie pracowni, górny jego otwór zasklepia się i kończy wysokim, sięgającym ponad dach kominem (Chrzanów; Rąbka; Bielany, pow. Oświęcim; Lubień, pow. Włocławek).

Niekiedy piece garncarskie wbudowywane są w podstawę stojącego w sieni komina, służącego do odprowadzania dymu z pieców kuchennych i ogrzewalnych (Uniejów).

Piece przeznaczone do wypału ceramiki czerwonej są bardzo nieznacznie wkopane w ziemię, te zaś, w których wypalane są również siwaki, zagłębione są w ziemi mniej więcej do wysokości 1 m (Koło; Zwolen, pow. Gostynin; Lubień, pow. Włocławek). W tym ostatnim wypadku czeluście, czyli otwory paleniskowe, znajdują się w głębi wykopanych przed nimi dołów.

Naczynia w pionowych piecach jednokomorowych ustawia się bezpośrednio na posadzce ubitej z gliny i posypanej piaskiem. Ponieważ dolne garnki łatwo pękają, umieszcza się je niekiedy na warstwie cegieł (Skalbmierz). Pierwszą warstwę naczyń garncarze ustawiają dnami w dół, następne dnami do góry. Układając pierwsze dwie lub trzy warstwy zostawiają dookoła przy ścianie wolną przestrzeń, szerokości ok. 20 cm, w którą podczas palenia wsuwa się długie kawałki drewna (Krakowskie, Uniejów i in.). W Maniowach dolną warstwę układano z tzw. *spodniaków*, tj. garneków o specjalnie wąskich dnach, co ułatwiało wsuwanie między garnki paliwa. Aby płomień w czeluściach „rozdzielał się na dwie strony”, niektórzy garncarze ustawiają wewnątrz pieca, w odległości 0,5 m od czeluści, *zostawcy* z ustawionej pionowo cegły (tabl. I 2 a, b, Mława) lub słupka

z czterech wybrakowanych garnków, włożonych jeden w drugi, dnami do góry (Lubień, pow. Włocławek). Czasami w niektórych ośrodkach (St. Sącz; Mogielnica, pow. Grójec; Tomaszów Mazowiecki) dolne warstwy garnków oddziela od kanałów ogniowych krąg luźno ułożonych cegieł (tabl. I 3, 4).

Pojemność opisanych tu pieców wynosi przeciętnie 500 (Zalas, Maniowy) do 800 (Alwernia, Uniejów) litrów. W piecach, górą otwartych, układało się naczynia niekiedy o 1 m ponad krawędź pieca (Kolo) i *skorupiono*, czyli okrywano z wierzchu skorupami (powszechne).

Piece o ciągu pionowym, z czeluściami zamkniętymi pionową kratą. Grupę następną stanowią piece posiadające, podobnie jak poprzednie, komorę na garnki górą otwartą (Szczekociny, pow. Włoszczowa; Łask; Zduńska Wola), lekko sklepioną, z otworem w szczycie (Konin; w powiecie Pleszew: Orlina, Męcielin, Dziewin Duży, Chocz) lub nawet nie całkiem zasklepioną, zaopatrzoną w otwór wentylacyjny, umieszczony nieco z boku poniżej szczytu kopuły (dawne piece w Grocholicach, pow. Bełchatów), z włazem, znajdującym się zazwyczaj z boku, oraz otworami paleniskowymi przy dolnej krawędzi podstawy. Otwory te zaopatrzone są jednak w wybiegające na zewnątrz, sklepione *rękawy*, tworzące wydłużone niskie komory paleniskowe, zamknięte od strony pomieszczenia na garnki pionową kratą wykonaną z cegieł (tabl. I 5, 6).

Komora środkowa, przeznaczona do układania naczyń, posiada przekrój poprzeczny kolisty (Sławków; Grocholice, pow. Bełchatów; Łask), owalny (Szczekociny) lub prostokątny (Siewierz, Zduńska Wola, Sieradz i in.); górą ściany komory nachylają się zwykle ku sobie.

Plan oraz sposób rozwiązania komór paleniskowych bywa różny. W Szczekocinach, pow. Włoszczowa, zanotowano piec o prostokątnej, lekko ku górze zwężonej komorze na garnki, zaopatrzonej przy jednej ze ścian węższych w obszerną komorę ogniową, oddzieloną od poprzedniej ścianą z trzema prostokątnymi otworami. W tychże samych Szczekocinach inny piec, o planie owalnym, posiada otwory paleniskowe zaopatrzone w kratę, w postaci dwóch pionowo postawionych cegieł, oddzielających prymitywnie sklecone komory ogniowe. W Siewierzu, Zduńskiej Woli, w pow. sieradzkim i pleszewskim występują z reguły dwie komory ogniowe, umieszczone naprzeciw siebie po dwóch stronach pomieszczenia na garnki. W Sławkowie, gdzie jeszcze z początkiem XX w. używano pieców z czterema *luchtami* bez krat, umieszczonymi na krzyż, występują obecnie piece o analogicznej w kształcie komorze na garnki, zaopatrzone w cztery, również na krzyż rozmieszczone komory paleniskowe (tabl. I 5), zamknięte od strony wewnętrznej pionową kratą, a zewnętrznej blaszanymi drzwiczkami.

Opisane tu piece budowane są z cegły, poza obrębem pracowni, jako tzw. piece polowe, w wypadku gdy przeznaczone są do wypału siwaków, bywają częściowo wkopane w ziemię (Szczekociny, dawniej też w Brzesku Nowym). Pojemność pieców waha się od 500–700 sztuk naczyń średniej wielkości.

Piece o ciągu pionowym, z kratą poziomą. Już w piecach wyżej opisanych widoczna była tendencja do oddzielania komory ogniowej od pomieszczenia przeznaczonego na naczynia. Tendencja ta znalazła pełną realizację w piecach o wnętrzu przegrodzonym poprzecznie poziomą kratą na dwie części, z których dolna pełni funkcję komory ogniowej, górna zaś służy do ustawiania wypalonych naczyń.

Krata, budowana najczęściej z cegieł, posiada z reguły od dołu podpórę, noszącą nazwy: *koń* (Ciechanów), *koziel* (Kaznów, pow. Lubartów; Chałupki, pow. Kielce), *kozielek* (Michów, pow. Lubartów), *trzon* (Chodów i Kolonia Chodów, pow. Siedlce), *czereń* (Suszeza, pow. Białystok), *babka* (Hryniewicze Duże, pow. Bielsk Podlaski — nazwa podana przez garncarza przesiedlonego z Prużany w ZSRR).

Sposób budowy kraty wykazuje w szczegółach pewne różnice. Spotyka się kraty, których podpora posiada kształt krótkiego, pionowo w środku pieca ustawionego walca (Hryniewicze Duże, pow. Bielsk Podlaski; Suszeza, pow. Białystok; Łuka, pow. Hajnówka; Bęczyn, pow. Kraśnik), bloku o rzucie elipsy (Sielezyk, pow. Bielsk Podlaski; Kaznów, pow. Lubartów) lub leżącego prostopadłościanu (Kleszczele, pow. Bielsk Podlaski), który niekiedy jednym z końców przylega do tylnej ściany komory ogniowej, dzieląc ją tym samym na dwie połowy (Michów, pow. Lubartów; Kaznów, pow. Lubartów; Chodów, pow. Siedlce). Od podpory środkowej do ścian bocznych biegną żebra wykonane z jednej cegły lub (w większych piecach) z dwóch cegieł, wspartych o siebie węższymi bokami. Żebra te zwane są niekiedy przez garncarzy *ślusami* (Michów, pow. Lubartów), a szpary między nimi *luchtami* (Michów, pow. Lubartów).

Kraty, pozbawione od spodu podpory, zdarzają się w piecach małych, przeznaczonych np. do wypału zabawek (Krasnobród, pow. Zamość), lub w normalnych piecach garncarskich, których krata ułożona jest już na żelaznym rusztowaniu (Hrebenne, pow. Tomaszów Lubelski).

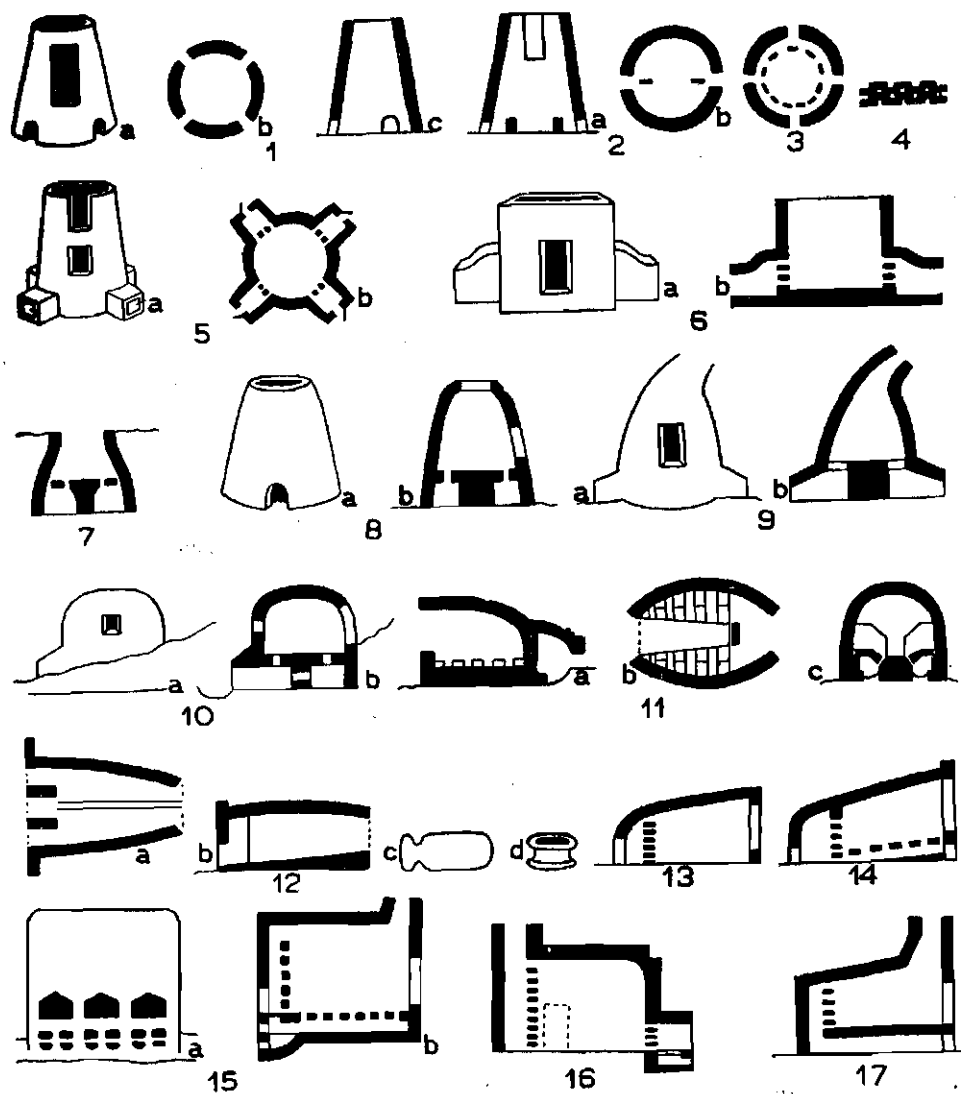
Kanały wiodące z paleniska popod kratą, zwane *drogami* (Chałupki, pow. Kielce), *luchtami* (Suszeza, pow. Białystok) lub *ślusami* (Kaznów, pow. Lubartów; Baranów, pow. Puławy), obiegają dookoła podstawy kraty, chyba że łączy się ona z tylną ścianą pieca.

Wśród omawianych tu pieców z poziomą kratą występują różne odmiany, których wyodrębnienie nasuwa jeszcze w chwili obecnej znaczne trudności ze względu na zbyt małą ilość precyzyjnie wykonanych opisów i rysunków pomiarowych.

TABL. I. PIECE DO WYPAŁU NACZYŃ

Ryc. 1. Piec o pionowym ciągu ognia, bez kraty, *a* — widok z boku, *b* — przekrój poziomy, *c* — przekrój pionowy (Zalas, pow. Chrzanów). Ryc. 2. piec o pionowym ciągu ognia, bez kraty, przekrój poziomy, wewnątrz przy otworach paleniskowych ustawione 2 cegły (Mława). Ryc. 3. Piec o pionowym ciągu ognia, bez kraty, przekrój poziomy, wewnątrz krąg z luźno ustawionych cegieł (St. Sącz, pow. N. Sącz). Ryc. 4. Fragment kręgu ułożonego z cegieł wewnątrz pieca (Mogielnica, pow. Grójec). Ryc. 5. Piec z 4 paleniskami zamkniętymi od wewnątrz pionową kratą, *a* — widok z boku, *b* — przekrój poziomy (Sławków, pow. Olkusz). Ryc. 6. Piec z dwoma paleniskami zamkniętymi od wewnątrz pionową kratą, *a* — widok z boku, *b* — przekrój pionowy (Zduńska Wola, pow. Sieradz). Ryc. 7. Piec o pionowym ciągu ognia, z kratą poziomą, wkopany w ziemię, górą otwarty (Bęczyn, pow. Kraśnik). Ryc. 8. Piec o pionowym ciągu ognia, z kratą poziomą, górą otwarty, *a* — widok z boku, *b* — przekrój pionowy (Ciechanów). Ryc. 9. Piec z kratą poziomą, część górna komory na garnki przechodzi w komin, *a* — widok z boku, *b* — przekrój pionowy (Gostycyn, pow. Tuchola). Ryc. 10. Piec o pionowym ciągu ognia, z kratą poziomą, komora na garnki górą zasklepiona, *a* — wygląd z boku, *b* — przekrój pionowy (Chałupki, pow. Kielce). Ryc. 11. Piec z kratą poziomą i bocznym przepływem ognia z komory ogniowej do komory na naczynia, *a* — przekrój pionowy podłużny, *b* — przekrój poziomy, *c* — przekrój pionowy poprzeczny (Michów, pow. Lubartów). Ryc. 12. Piec z poziomym ciągiem ognia, bez stałej kraty pionowej, *a* — przekrój poziomy, *b* — przekrój pionowy, *c*, *d* — elementy ceramiczne, z których przed każdym wypałem buduje się w pobliżu otworów paleniskowych kratę ogniową (Mrzygłód, pow. Sanok). Ryc. 13. Piec o poziomym ciągu ognia, bez kanałów ogniowych w podłodze, ze stałą kratą pionową (Jarczów, pow. Tomaszów Lubelski). Ryc. 14. Piec z poziomym ciągiem ognia, z kratą pionową i 3 kanałami ogniowymi w podłodze (Sokołów Małopolski, pow. Kolbuszowa). Ryc. 15. Piec z poziomym ciągiem ognia, pionową kratą i 6 kanałami ogniowymi w podłodze, pod wlotami kanałów żelazne ruszty i popielniki (Szezerców, pow. Łask). Ryc. 16. Piec z poziomym ciągiem ognia, komora na garnki zamknięta dwoma kratami pionowymi, pod paleniskiem żelazny ruszt i popielnik (Bełchatów). Ryc. 17. Piec z poziomym ciągiem ognia o płomieniu zwrotnym, komora na garnki zamknięta pionową kratą

TABL. I. PIECE DO WYPAŁU NACZYŃ



Formę najprostszą z tej grupy reprezentują piece z Bęczyna pod Urzędowem (pow. Kraśnik), posiadające kształt pionowej jamy górą otwartej, o bokach nachylających się ku sobie, przedzielonej poniżej połowy swej głębokości poziomą kratą podpartą od spodu (tabl. I 7). Otwór paleniska znajdował się w dole, wykopanym przed piecem.

Bardzo zbliżone do opisanych wyżej są piece o planie najczęściej kolistym, ze ścianami zbudowanymi z kamienia na zaprawie glinianej, lub częściej z cegły, wyprowadzanymi ponad powierzchnię ziemi (tabl. I 8).

Piece tego rodzaju używane do wypalania siwaków bywają bądź do $\frac{2}{3}$ swej wysokości wkopane w ziemię (Kąty Denkowskie, pow. Opatów), bądź z zewnątrz obsypane ziemią (Osiek, pow. Garwolin). Używane do wypału ceramiki czerwonej są wkopane jedynie do wysokości kraty, tak że wylot czeluści znajduje się w dole wykopanym przed piecem. Piece o ścianach wyprowadzonych wysoko ponad powierzchnię ziemi posiadają z boku wejście, czyli tzw. *furtę* (Ciechanów, Wyszaków), umożliwiającą układanie naczyń do komory na garnki. Piece wolnostojące (*polowe*) bywają górą zupełnie otwarte (Denków; Kąty Denkowskie; Ciechanów; Iłża; Jedlanka, pow. Iłża; Osiek, pow. Garwolin; Zwoleń, pow. Gostynin, i in.), natomiast budowane w obrębie domu (najczęściej w sieni) zewężają się górą w wąski długi komin (Wyszaków; Głowaczów, pow. Kozienice; Gostycyn, pow. Tuchola; Łągów, pow. Opatów; Siemiatycze; Bolimów, pow. Łowicz; Gostynin; Rawa Mazowiecka; Krakowiany, pow. Grodzisk Mazowiecki; Sejny).

Wydłużona w kierunku pionowym komora na garnki zwie się niekiedy w gwarze garncarskiej *beczulką* (Kąty Denkowskie), zaś krawędź pieca górą otwartego *kroniec* (Jedlanka, pow. Iłża).

Opisane tu piece posiadają zazwyczaj jeden otwór paleniskowy, czyli tzw. *czeluść* (Wyszaków; Jedlanka, pow. Iłża; Siemiatycze) lub *czeluśnice* (Kąty Denkowskie), która przechodzi następnie w kanał obiegający podporę kraty, lub w dwa kanały, o ile podpora dzieli komorę ogniową na dwie zamknięte części. Niekiedy zdarzają się piece tego typu, posiadające dwie *czeluście* umieszczone bądź obok siebie tak, że każda *czeluść* wiedzie do jednego kanału wewnątrz pieca (Krakowiany, pow. Grodzisk Mazowiecki), bądź naprzeciw siebie (Gostycyn, pow. Tuchola -- tabl. I 9; Kowal, pow. Włocławek), lub nawet w odstępach nieregularnych (Gostynin). Opisane tu piece nie posiadają pod komorami ogniowymi popielników. Jedyny znany mi wyjątek tego typu pieca z popielnikiem stanowi piec Stefana Konopeczyńskiego w Bolimowie (pow. Łowicz), który pod nakrytym poziomą kratą paleniskiem posiada oddzielony rusztami popielnik o 2 komorach, równoległych do kanałów ogniowych pieca.

Rozmiary, a zatem i pojemność opisanych tu pieców, są dosyć różne.

W Denkowie i Kątach Denkowskich wypalają w nich jednorazowo ok. 1000 garnków różnego rodzaju, w Siemiatyczach 5—7 kóp.

Ważną odmianę wśród pieców zaopatrzonych w poziomą kratę stanowią piece o komorze na garnki kopulasto zasklepionej (tabl. I 10, 11). Są to piece *polowe*, tj. umieszczone na zewnątrz budynków, niezbyt wielkie, o planie kolistym lub częściej elipsowatym. Tradycja mówi, że dawniej miały być budowane z gliny mieszanej ze słomą (Leżajsk, pow. Łańcut), obecnie jednak stawia się je z kamienia na zaprawie glinianej (Krasnobród, pow. Zamość) lub cegły. Niekiedy jedynie dolna część pieca i ściany komory na garnki zbudowane są z kamienia, gdy tymczasem sklepienie wykonane jest z glinianych garnków układanych szeregami jeden w drugi i polepionych gliną zmieszaną z sieczką (Chałupki, pow. Kielce). W niektórych ośrodkach garncarskich kamień uważany jest za materiał gorszy od cegły, gdyż posiada zbyt małą odporność na zmiany temperatury (Suszcza, pow. Białystok), stąd bardzo dziś rozpowszechniona jest w budownictwie omawianych tu pieców wypalona cegła (Ostrów Lubelski; Kaznów, pow. Lubartów; Parczew i w. in.) lub rzadziej niewypalana (Łuka, pow. Hajnówka).

Piece kopulaste bywają zazwyczaj wkopane w ziemię do wysokości kraty, zaś wzniesiona ponad powierzchnię ziemi część pieca obsypana jest zewnątrz ziemią, co szczególnie starannie przestrzegane jest przy piecach przeznaczonych do wypału siwaków. Niekiedy pancierz, okrywający kopułę pieca, bywa złożony z kilku warstw, i tak np. bezpośrednio na murowaną ścianę kładą warstwę gliny, na nią gałęzie wikliny i drugą warstwę gliny, a wreszcie z wierzchu obsypują ziemią (Kaznów, pow. Lubartów).

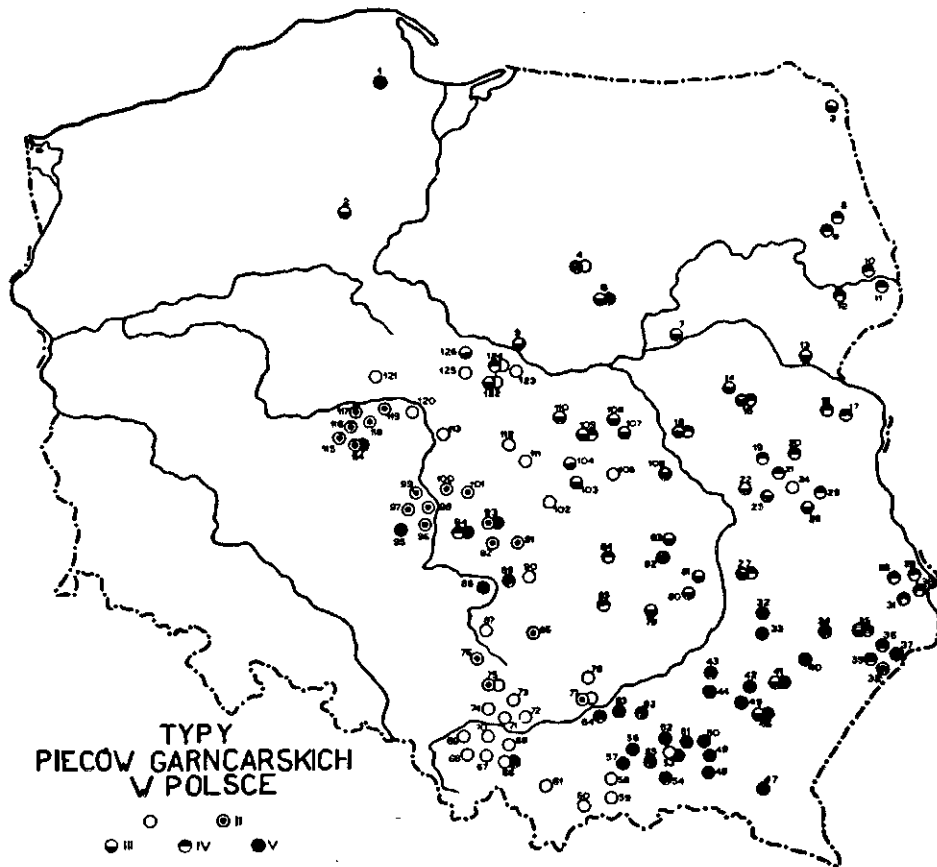
Wśród pieców kopulastych, zaopatrzonych w kratę poziomą, zachodzą pewne różnice. W świetle posiadanych materiałów na szczególną uwagę zasługują dwa sposoby rozwiązania komory ogniowej.

W pierwszym, którego przykładem może być piec zanotowany w Chałupkach (pow. Kielce — tabl. I 10), czy Łuce (pow. Hajnówka), komorę ogniową stanowi krótki *rękaw*, którego sklepienie wypada na wysokości kraty. Pod komorą na naczynia palenisko przechodzi bezpośrednio w kanał ogniowy, biegnący pod kratą. Cechą tej konstrukcji jest to, że płomień do komory z garnkami przedostaje się wyłącznie od dołu przez kratę, podobnie jak w opisywanych poprzednio piecach cylindrycznych, otwartych czy zwężających się w komin (tabl. I 8, 9). W kopule pieca znajdują się otwory, służące do zapewnienia przepływu powietrza i nakładania garnków.

W formach pierwotniejszych zarówno dla celów wentylacyjnych, jak i nakładania wyrobów służył jeden tylko otwór, znajdujący się w szczycie kopuły (starsze piece w Łuce, pow. Hajnówka), nowsze posiadają osobno

Wykaz miejscowości

- | | | |
|------------------------|------------------------|--------------------------|
| 1. Kartuzy | 43. Poreby Dębskie | 85. Chałupki |
| 2. Gostycyn | 44. Niwiska | 86. Szczekociny |
| 3. Sejny | 45. Medynia Głogowska | 87. Przyrów |
| 4. Mława | 46. Zalesie | 88. Kruszyna |
| 5. Płock | 47. Mrzyglód | 89. Kolonia Orzechówek |
| 6. Ciechanów | 48. Warzyce | 90. Przybyszów |
| 7. Wyszaków | 49. Kołaczyce | 91. Norbertów |
| 8. Bukształ | 50. Kłodawa | 92. Grocholice |
| 9. Czarna Wieś | 51. Czerwna | 93. Bełchatów |
| 10. Suszcza | 52. Ryglie | 94. Szczerców |
| 11. Łuka | 53. Rzepiennik Biskupi | 95. Chojny |
| 12. Hryniewieze Duże | 54. Stróżówka | 96. Wola Będowska |
| 13. Siemiatycze | 55. Kipszyna | 97. Barczew |
| 14. Kopeie | 56. Ruda Kameralna | 98. Burzenin |
| 15. Kolonia Chodów | 57. Rostoka | 99. Sieradz |
| 16. Biała Podlaska | 58. Podegrodzie | 100. Zduńska Wola |
| 17. Sielezyk | 59. Stary Sącz | 101. Łask |
| 18. Osiek | 60. Maniowy | 102. Tomaszów Mazowiecki |
| 19. Glinne | 61. Rabka | 103. Podkonie Duże |
| 20. Radzyń Podlaski | 62. Radłów | 104. Rawa Mazowiecka |
| 21. Koek | 63. Buczaków | 105. Mogielnica |
| 22. Baranów | 64. Dębina | 106. Głowaczów |
| 23. Michów | 65. Wadowice | 107. Krakowiany |
| 24. Firlej | 66. Andrychów | 108. Żelechów |
| 25. Ostrów | 67. Kęty | 109. Mszczonów |
| 26. Kaznów | 68. Wilamowice | 110. Bolimów |
| 27. Urzędów | 69. Bielany | 111. Brzeziny |
| 28. Putnowice | 70. Nidek | 112. Stryków |
| 29. Kolonia Jasienica | 71. Alwernia | 113. Uniejów |
| 30. Józefów | 72. Brodla | 114. Chocz |
| 31. Jarosławice | 73. Zalas | 115. Męcielin |
| 32. Łązek | 74. Chrzanów | 116. Białobłoty |
| 33. Domastawa | 75. Sławków | 117. Orlin |
| 34. Lipowiec | 76. Siewierz | 118. Dziewin Duży |
| 35. Krasnobród | 77. Brzesko Nowe | 119. Konin |
| 36. Kolonia Dąbrowa | 78. Skalbmierz | 120. Koło |
| 37. Jarczów | 79. Łagów | 121. Kleczew |
| 38. Hrebenne | 80. Denków | 122. Zwolen |
| 39. Kolonia Majdanek | 81. Kąty Denkowskie | 123. Leopoldów |
| 40. Bidaczów Stary | 82. Ilza | 124. Gostynin |
| 41. Leżajsk | 83. Jedlanka | 125. Lubień |
| 42. Sokółów Małopolski | 84. Odrowąż | 126. Kowal |



Mapka 1. Rozmieszczenie typów pieców garncarskich w Polsce. Opracował na podstawie materiałów Sekcji Badania Plastyki Ludowej PIS Roman Reinfuss
I — piec z pionowym ciągiem ognia, bez kraty poziomej (tabl. I, ryc. 1); *II* — piec z paleniskami zewnętrznymi, zamkniętymi od strony komory na garnki pionową kratą (tabl. I, ryc. 5, 6); *III* — piec o pionowym ciągu ognia, z kratą poziomą, oddzielającą komorę ogniową od pomieszczenia na garnki, górą otwartego (tabl. I, ryc. 7, 8) lub przechodzącego w przewód kominowy (tabl. I, ryc. 9); *IV* — piec z pionowym ciągiem ognia, zaopatrzone w kratę poziomą, z zasklepioną od góry komorą na garnki (tabl. I, ryc. 10, 11); *V* — piec o poziomym ciągu ognia, zaopatrzone w kratę pionową, układaną każdorazowo (tabl. I, ryc. 12) lub budowaną na stałe, z kanałami ogniowymi w podłodze (tabl. I, ryc. 14–16), lub bez (tabl. I, ryc. 13), a także piec o poziomym ciągu ognia z płomieniem zwrotnym (tabl. I, ryc. 17)

otwór wentylacyjny, osobno zaś włącz umieszczony z boku (Chałupki, pow. Kielce; Łuka, pow. Hajnówka).

W drugim rodzaju pieców kopulastych (tabl. I 11) zamiast niskiego *rękawa*, wiodącego do kanałów pod kratą, występuje dość obszerna komora, zwana często *grubą* (Michów i Kaznów, pow. Lubartów), która w dolnej swej części ma połączenie z kanałem ogniowym, biegnącym pod kratą, w górnej zaś zamknięta jest pionową ścianą z kilkoma otworami, wiodącymi bezpośrednio do pomieszczenia na naczynia (Dąbrowa, pow. Tomaszów Lub.). Niekiedy ściana, dzieląca górną część komory ogniowej od pomieszczenia na garnki, redukuje się do pionowego słupa podtrzymującego sklepienie pieca (tabl. I 11c). Po obu stronach słupa znajdują się mniejsze lub większe przełoty, umożliwiające przedostawanie się płomieni z komory ogniowej bezpośrednio do pomieszczenia na garnki (Michów i Kaznów, pow. Lubartów). Cechą charakterystyczną w obu ostatnio opisanych przypadkach jest to, że płomień z komory ogniowej przedostaje się do pomieszczenia na garnki dwoma drogami, główną od dołu poprzez kratę i drugą, o charakterze raczej pomocniczym, poprzez otwory w ścianie pionowej, rozdzielającej *grubę* od pomieszczenia na garnki. Obok ciągu pionowego jest tu, jak widzimy, zastosowany dodatkowo również ciąg poziomy.

Ustawianie naczyń w piecu ułatwia włącz umieszczony w bocznej ścianie komory na garnki, po przeciwnej stronie otworu paleniskowego (Michów, pow. Lubartów — tabl. I 11a, b; Kleszczele, pow. Bielsk Podlaski; Sieleczyk, pow. Bielsk Podlaski; Kaznów, pow. Lubartów). Włącz ten, wypełniony w czasie wypalania kawałkami cegły lub skorupami naczyń, pełni równocześnie rolę otworu wentylacyjnego. Niekiedy do otworu włączowego dobudowywany jest komin (Glinne, pow. Łuków; Biała Podlaska; Chodów i Kolonia Chodów, pow. Siedlce).

Pojemność pieców kopulastych waha się od 5 kóp naczyń (Michów, pow. Lubartów) do 10 kóp (Kaznów, pow. Lubartów).

Prócz opisanych powyżej form pieców kopulastych, zaopatrzonych w kratę poziomą, zdarzają się czasem piece do tej kategorii należące, ale w szczegółach rozwiązane w sposób indywidualny. Przykładem tego jest piec z Odrowąża (pow. Końskie), o planie prostokątnym, nakryty sklepieniem beczkowym, zaopatrzony przy jednej z węższych ścian w palenisko i dwa okienka kontrolne, przy przeciwległej w komin i włącz — oraz dawny piec ze Szczercowa (pow. Łask), posiadający plan kolisty z dwoma umieszczonymi naprzeciwko siebie paleniskami, smukłą kopulastą komorą na garnki, zaopatrzoną z boku w prostokątny włącz, a od góry w trzy koliste otwory wentylacyjne, zwane *kominkami*.

Piec z poziomym ciągiem ognia. Oddzielny typ wśród pieców, używanych przez garncarzy na terenie Polski, stanowi piec sklepiony,

podłużny, o planie przeważnie prostokątnym, posiadający w jednej ze ścian krótszych otwory paleniskowe, w przeciwległej zaś włącz pełniący równocześnie rolę otworu wentylacyjnego.

Piece tego rodzaju do dziś jeszcze budowane są niekiedy z gliny i wypalane⁶, częściej jednak do budowy ich używało się kamieni i cegły na zaprawie glinianej, przy czym sklepienie bywa czasem wykonane z garnków (Dębina, pow. Bochnia; Jarczów, pow. Tomaszów Lubelski; Chocz, pow. Pleszew).

W swej najprostszej formie piec tego typu znany jest u nas z Mrzygłodu (pow. Sanok). Posiada on jedną tylko komorę o planie prostokątnym (tabl. I 12). W jednej ze ścian szczytowych znajdują się trzy otwory paleniskowe, tzw. *piecki*, oddzielone od siebie wydłużonymi ściankami, które noszą nazwę *filarków*. W ścianie przeciwległej znajduje się włącz. Podłoga pieca wznosi się lekko do góry w kierunku włązu, co przyczynia się do lepszego ciągu. Środek podłogi przecina w kierunku podłużnym wąska szpara, która nie ma uzasadnienia technologicznego, stanowi jedynie granicę w wypadku, jeżeli pieca (który jest wspólny) używa dwóch garncarzy równocześnie⁷.

Piec w Mrzygłodzie jest w zasadzie jednokomorowy, bez jakiegokolwiek wewnętrznych podziałów. W czasie wypału jednak w odległości ok. 0,5 m od *filarków* buduje się wewnątrz prowizoryczną kratę, układaną każdorazowo ze starych garnków⁸ lub specjalnie w tym celu wykonanych elementów, w postaci glinianych *rur* i *baniaczków* (tabl. I, 12cd). Powstaje w ten sposób rodzaj niskiej kraty z trzema bramami, umieszczonymi naprzeciw *piecków*; wyznaczają one miejsca, w których przy ustawianiu pierwszej warstwy garnków zostawia się miejsca wolne, czyli tzw. *pachy*, biegnące aż do tylnej ściany pieca i tworzące namiastkę trzech równoległych do siebie kanałów ogniowych. W czasie wypału otwór włązu zakłada się skorupami, w taki jednak sposób, ażeby nie przerwać ruchu powietrza, którego przepływ od otworów paleniskowych w kierunku włązu stwarza poziomy ciąg ognia.

Opisany piec, typologicznie najprostszy, jest zjawiskiem, na razie przynajmniej, w Polsce wyjątkowym. Częściej zdarzają się piece o formie zewnętrznej, podobnej do pieca w Mrzygłodzie, ale z wnętrzem rozdzielonym za pomocą stałej kraty pionowej na dwie części nierównej wielkości, z których mniejsza (od strony otworów paleniskowych) spełnia rolę ko-

⁶ J. Krajewska, *Katalog garncarstwa ludowego woj. rzeszowskiego* [pod red...], Łódź 1952, s. 25 i 26.

⁷ J. Falkowski, B. Pasznycki, *Na pograniczu łemkowsko-bojkowskim*, Lwów 1935, tabl. IV, 45, s. 41 i 42; *Katalog garncarstwa lud. woj. rzesz.*, tabl. VI 4 i 4a, s. 75 i 76.

⁸ *Katalog garncarstwa lud. woj. rzesz.*, s. 73.

mory ogniowej, zaś większa (od strony wjazdu) pomieszczenia na garnki (tabl. I 13). Gładka podłoga pieca, lekko wznosząca się w kierunku otworu wjazdowego, nie posiada kanałów ogniowych (Jarczów, pow. Tomaszów Lubelski; Brzostek, pow. Jasło). Najczęstsze w omawianej tu kategorii są piece, które, prócz wspomnianej wyżej kraty pionowej, posiadają tzw. *drogi* (tabl. I 14), tj. poziome kanały ogniowe, biegnące od paleniska popod całą komorę na garnki (Bidaczów Stary, pow. Biłgoraj), mające niekiedy swe wyloty w ścianie przeciwległej (Łązek, pow. Janów Lubelski). Wąskie kanały, zwykle w liczbie trzech, nakryte są od góry luźno ułożonymi cegłami, pełniącymi rolę kraty. Piece, zaopatrzone w kratę pionową, i poziome drogi posiadają główny ciąg ognia poziomy, idący z komory paleniskowej (tzw. *zaślus* — Zalesie, pow. Łańcut) przez pionową, ułożoną z cegieł kratę (tzw. *ślusy* do otworu wjazdowego), lub *cepuch* (Zalas i Medynia Głogowska, pow. Łańcut), i drugi grający rolę pomocniczą idący w górę od *dróg*, czyli kanałów ogniowych, wykonanych w podłodze.

W czasach nowszych przy otworze wjazdowym buduje się komin zaopatrzony dołem w drzwi, umożliwiające wejście do pieca (Andrychów, pow. Wadowice). Zdarza się jednak również, że zamiast wejścia poprzez drzwi umieszczone w kominie robi się osobny wjazd w bocznej ścianie pieca (Kołaczyce i Warzyce, pow. Jasło; Chocz, pow. Pleszew). Piece z poziomym ciągiem ognia używa się bądź jako wolnostojące, czyli *polowe*, i wówczas bywają zwykle częściowo wkopane i obsypane ziemią (Bidaczów, pow. Biłgoraj; Lipowiec, pow. Zamość; Medynia Głogowska i Zalesie, pow. Łańcut), lub umieszczone w szopach z desek (Łązek, pow. Nisko), bądź budowane w obrębie domu mieszkalnego (Domastawa, pow. Nisko).

Różnice konstrukcyjne, zachodzące między piecami o poziomym ciągu ognia, dotyczą głównie sposobu rozwiązania kraty i ewentualnie dróg.

Krata wykonana z cegieł układanych na przemian nie sięga zazwyczaj sklepienia. Niekiedy zaś w dolnej części rozpostarta jest na podstawie w postaci pełnej przegrody. Tego rodzaju zasłona ma przenosić płomień w górną część pieca i chronić naczynia od obsypywania popiołem. Niektórzy garncarze (np. w Bełchatowie) posiadają piece, w których komora na garnki jest dwustronnie zamknięta pionowymi kratami, z popielnikiem pod paleniskiem (tabl. I 16)⁹.

Przewody ogniowe, umieszczone w podłodze pieca, posiadają najczęściej kształt prostych kanałów biegnących równolegle obok siebie.

⁹ Piec o dwóch kratkach pionowych został wprowadzony tu przed paru laty przez garncarza Franciszka Kostrzewskiego, który zapoznał się z nim w czasie swych rozległych wędrówek za pracą.

Zwykle jest ich trzy, przy czym wyloty ich łączą się z komorą ogniową naprzeciw otworów paleniskowych.

Niekiedy garncarze wprowadzają indywidualnie pewne ulepszenia w konstrukcji *dróg*. Przykładem może być piec w Szercowie (pow. Łask), gdzie kanały ogniowe, w liczbie sześciu, biegną poniżej komory ogniowej, przy czym każdy z nich posiada w ścianie z otworami paleniskowymi własny wylot, a pod nim oddzielny popielnik zaopatrzony w rusztą (tabl. I 15a, b), co pozwala garncarzowi posługiwać się w pierwszej fazie wypału węglem.

Wyrazem modernizacji pieca garncarskiego, pod wpływem wzorów czerpanych z przemysłu ceramicznego, są używane przez niektórych garncarzy piece o poziomym ciągu ognia z płomieniem zwrotnym. Palenisko pieca umieszcza się wówczas poniżej komina, płomień przedostają się kanałami ogniowymi, umieszczonymi pod podłogą, ku tylnej ścianie pieca, skąd przez kratę wpadają do komory na garnki i znajdują ujście w otworze kominowym (Kartuzy, Ciechanów — tabl. I 17).

Piece o zwrotnym ciągu ognia miewają również pewne odmiany, powstające na gruncie wynalazczości poszczególnych garncarzy; przykładem może być tu piec w Chojnach, pow. Wieluń, w którym trzy kanały ogniowe do ciągu zwrotnego poprowadzone zostały górami wzdłuż sklepienia. Pojemność pieców z pionową kratą waha się najczęściej w granicach od 350 (Andrychów, pow. Wadowice) do 420 (Sokołów, pow. Kolbuszowa) naczyń większych rozmiarów.

ZASIĘGI

Opisane wyżej formy pieców garncarskich tworzą na terenie Polski charakterystyczne skupienia o dość wyraźnie określonych zasięgach. Piece jednokomorowe, o ciągu pionowym (tabl. I 1), występują w dwóch skupiskach, z których jedno obejmuje ośrodki garncarskie w zachodniej i południowej części woj. krakowskiego, drugie, bardziej rozproszone, zachodnie i północno-zachodnie Mazowsze oraz skrawek północno-wschodnich Kujaw. Obydwa wskazane poprzednio skupienia tworzyły prawdopodobnie dawniej jeden zasięg, ciągnący się południkowo szerokim pasem wzdłuż zachodniego Mazowsza i Małopolski. O dawniejszej jednolitości tego zasięgu zdają się świadczyć miejscowości Przybyszów i Przyrów, gdzie również tego rodzaju piece są lub były do niedawna używane.

Względnej przejrzystości zasięgu omawianych tu pieców nie powinien mieć w oderwaniu od całości występujący punkt na terenie Lubelszczyzny (Firlej), o którym wiemy, że interesująca nas tu forma pieców (zwana tu piecem krakowskim) została zaszczipiona z początkiem XX w. przez garncarza pochodzącego z Krakowskiego.

Łukę, jaka tworzy się między dwoma poprzednio wskazanymi skupieniami pieców jednokomorowych, o pionowym ciągu ognia, wypełniają piece o ciągu pionowym, z czeluściami zamkniętymi pionową kratą (tabl. I 5, 6). Występują one wzdłuż średniej i górnej Warty w kilku ośrodkach garncarskich, rozrzuconych między Kołem a Pleszewem (woj. poznańskie), w okolicy Sieradza, Łasku, Siewierza, przechodząc w Krakowskie aż po Wisłę (Brzesko Nowe). W dwóch wypadkach obydwie omówione dotychczas formy pieców notowane są w tych samych miejscowościach.

Współwystępowanie dwóch, niezbyt od siebie różnych form pieców w obrębie tego samego zasięgu wskazywałoby na możliwość istnienia powiązań genetycznych między obu omówionymi dotychczas typami.

Na terenie Polski środkowej, wschodniej i północno-wschodniej występują piece o pionowym ciągu ognia, zaopatrzone w poziomą kratę (tabl. I 7—9). Na zachodzie zwarty ich zasięg obejmuje Kielecczynę, zachodnią część województwa warszawskiego i przyległe obszary województwa łódzkiego (Łowickie i Rawskie). Tradycja o piecu z rusztem poziomym zachowała się w Szezerowie, na wschód od Sieradza. Jak wynika z opowiadań informatorów, był to piec dwupaleniskowy, konstrukcyjnie dość już odbiegający od podobnych pieców, np. z Kielecczyny. Jedyne piec z kratą poziomą, zanotowany w Gostycynie, pow. Tuchola (tabl. I 9), został wybudowany przez garncarza, który przybył tam z Burzenina pod Sieradzem. Na południowym wschodzie dzisiejszy zasięg pieców z kratą poziomą nie przechodzi poza granice województwa lubelskiego. W tradycji pamięć o nim zachowała się również na przyległych obszarach województwa rzeszowskiego (Zalesie, Leżajsk).

Wśród pieców zaopatrzonych w kratę poziomą występują, jak wiemy, dwie odmiany: jedna z komorą na garnki, górą otwartą lub przechodzącą w komin; druga z komorą zasklepioną (tabl. I 10, 11). Ta ostatnia używana jest na terenach Polski wschodniej i północno-wschodniej (Białostockie, Podlasie, Lubelszczyzna). Na zachód od Wisły jedynym stwierdzonym przykładem tego rodzaju pieca był zburzony przed kilku laty piec w Chałupkach (pow. Kielce)¹⁰.

Piece o poziomym ciągu ognia, zaopatrzone w kratę pionową (tabl. I 13, 14), występują w zwartym zasięgu na terenach południowo-wschodnich, w województwie rzeszowskim i na przyległych obszarach województwa krakowskiego i lubelskiego.

Poza tym zasięgiem spotykamy tego rodzaju piec w Andrychowie (pow. Wadowice), gdzie został przeniesiony przez garncarza pochodzącego z Medyni Głogowskiej (pow. Łańcut).

Piece o poziomym ciągu ognia, występujące tu i ówdzie w Sieradzkim

¹⁰ Identyczną formę podaje R. Krzywiec, *op. cit.*, ryc. 45.

czy pojedynczo na północnym Mazowszu (Ciechanów)¹¹, w Wielkopolsce (Chocz) czy na Pomorzu (Kartuzy), są to najczęściej piece o konstrukcji nowoczesnej (np. z dwoma kratami lub ze zwrotnym ciągiem płomienia), które w pracowniach garncarskich są zjawiskiem nowszym lub najnowszym, stanowiącym wyraz modernizacji pracowni garncarskich pod wpływem wzorów przemysłowych.

ZAGADNIENIA HISTORYCZNE

Spośród omówionych wyżej form pieców garncarskich najstarszą, poświadczoną przez badania archeologiczne, jest jedynie forma pieca górą otwartego lub kopulasto zasklepionego, posiadającego komorę ogniową oddzieloną od komory na garnki kratą poziomą. Piece takie o pionowym ciągu ognia, które mogły rozwinąć się z otwartych palenisk i mieleszy¹², używane były w czasach starożytnych tam, gdzie wysoko stała sztuka ceramiczna, a więc w Grecji w IV w. p. n. e.¹³, w tym samym mniej więcej czasie u Celtów na terenach Śląska, Czech i południowych Niemiec¹⁴. Około r. 140 p. n. e. piece takie budowali garncarze na obszarze Anglii¹⁵, kilkadziesiąt zaś pieców tego rodzaju, z młodszego okresu rzymskiego (II—IV w. n. e.), odkopano w Igołomi pod Krakowem.

W okresie wczesnośredniowiecznym piece z poziomą kratą używane były przez garncarzy, pracujących w miastach na Rusi¹⁶. Zapewne forma ta nie była obca również krajom zachodnioeuropejskim, skoro, w ulepszonej formie (z dwoma kratami, zamykającymi komorę na naczynia od dołu i góry), ten właśnie typ pieca polecany był dla wytwórni fajansów jeszcze pod koniec XVIII w.¹⁷ i używany do wypału słynnych delfteńskich fajansów¹⁸. Pod nazwą „pieców szwajcarskich” ulepszony piec o dwu poziomych kratkach do czasów współczesnych opisywany jest w podręcznikach dla garncarzy¹⁹.

Nie wiadomo mi, czy analogiczne do naszych piece z pojedynczą kratą poziomą używane są jeszcze w krajach Europy zachodniej. Na terenie

¹¹ R. Reinfuss, *Garncarstwo ludowe*, Warszawa 1955, s. 26.

¹² Krzywiec, *op. cit.*, s. 16, 76.

¹³ K. Majewski, *Kultura materialna starożytnej Grecji* [pod red...], Warszawa—Wrocław 1956, s. 222, 223.

¹⁴ J. Kostrzewski, *Od mezolitu do okresu wędrówek ludów*, [w:] *Prehistoria ziem polskich*, 1939, s. 290; J. Filip, *Pradzieje Czechosłowacji*, Poznań 1951, s. 305.

¹⁵ Krzywiec, *op. cit.*, s. 79.

¹⁶ *Istorijskaja kultura drevniej Rusi*, Moskwa—Leningrad 1948, t. 1, s. 140.

¹⁷ M. de Felice, *Encyclopédie ou dictionnaire universel raisonné des connoissances humaines*, t. 4, Yverdon 1777.

¹⁸ F. W. Hudig, *Delfter Fayence*, Berlin 1929, s. 80.

¹⁹ K. Czechowski, *Garncarstwo*, Warszawa 1918, s. 70.

Czech i Słowacji nie występują one w garncarstwie ludowym²⁰, posługują się nimi natomiast garncarze na Węgrzech²¹, gdzie potwierdzone są również z początku XVII w.²², a także w Rumunii wraz z Siedmiogrodem²³. Według Wowka [Wołkowa] piec dwukomorowy, z kratą poziomą, stanowi formę występującą powszechnie prawie na całej Ukrainie²⁴. Na Białorusi zachodniej pieców takich używali do czasów ostatnich garncarze, posługujący się bardziej nowoczesnymi metodami pracy (używający koła garncarskiego do wyrobu naczyń), gdy tymczasem bardziej konserwatywni, lepiący naczynia ręcznie, wypalali swe wyroby w piecach ceglanych²⁵.

Naszkicowany wyżej zasięg pieców garncarskich z poziomą kratą, które w swej prymitywnej, nieulepszonej formie występują dziś na terenie środkowej i wschodniej Polski, na Białorusi, Ukrainie, Węgrzech i w Rumunii, w połączeniu z tym, co wiemy o ich zasięgach w czasach starożytnych i o tego samego rodzaju piecach technicznie ulepszonych (piece o dwu kratkach) na terenie Europy zachodniej, wskazuje, że mamy tu do czynienia ze zjawiskiem starym (niegdyś prawdopodobnie występującym na terenie całej Europy), które obecnie znajduje się w stanie regresji, cofając się pod naporem form technicznie doskonalszych na bardziej konserwatywne obszary wschodnie i południowo-wschodnie.

Czy w Polsce forma ta utrzymuje się od czasów starożytnych? Najprawdopodobniej nie. Nierówny i słaby wypał naczyń z okresu wczesnośredniowiecznego wskazuje na to, że do ich wypalania używano urządzeń znacznie mniej doskonałych²⁶. Były to prawdopodobnie jednokomorowe mielesze podobne do pieca, jaki odkopano w okresie międzywojennym w Poznaniu na Sołacz²⁷. Piece opatrzone w poziomą kratę przyjęły się u nas zapewne dopiero w średniowieczu, za pośrednictwem miejskiego garncarstwa cechowego.

Formę młodszą, w każdym razie nie posiadającą, o ile mi wiadomo, odpowiedników w materiale archeologicznym, stanowią piece o poziomym

²⁰ Informator (inf.) dr. F. Kalesny.

²¹ Inf. prof. dr Béla Gunda, na podst. pracy: L. Kiss, *A hódmezővásárhelyi tájasság*, „Néprajzi Értesítő”, Budapeszt t. 15.

²² Inf. prof. dr Béla Gunda na podst. pracy J. Csalogovits, *Tolna vármegye Múzeumának második ásatása a török hódoltság alatt elpusztult Ete község helyén*, „Néprajzi Értesítő”, Budapeszt t. 29: 1937, s. 330.

²³ Inf. ustna od dr Florea Bobu Florescu.

²⁴ Ch. Wowk [Wołkow], *Studyi z ukraińskiej etnografiji ta antropologiji*, Praga 1927, s. 59.

²⁵ W. Hołubowicz, *Garncarstwo wiejskie na zachodniej Białorusi*, Toruń 1950, s. 223 i 224.

²⁶ J. Kostrzewski, *Kultura prapolska*, Poznań 1947, s. 264.

²⁷ Krzywicz, *op. cit.*, s. 73.

ciągu ognia. Genetycznie wywodzą się one zapewne z pieców jamowych, kopanych w zboczach niewielkich wzniesień, podobnie jak piec z okolic Medynia (dawna gub. Kaługa, ZSRR), publikowany przez K. Moszyńskiego²⁸. W formie prymitywnej posiadają one jedną tylko sklepioną wydłużoną komorę, zaopatrzoną na przeciwległych końcach osi podłużnej w dwa otwory, z których jeden pełni funkcje paleniska, drugi otworu wentylacyjnego i wjazdu równocześnie. Piece tego rodzaju, używane do wypału ceramiki siwej, zdarzają się na terenie Rumunii²⁹. Podobny przykład, jakkolwiek mniej w sposobie budowy prymitywny, stanowi opisany już poprzednio piec z Mrzygłodu w pow. sanockim (tabl. I 12). Na terenie zachodnich Węgier występują zbliżone piece, z tym że przy otworze paleniskowym dobudowany jest krótki sklepiony *rękaw*, a od strony wjazdu komin z drzwiami, umożliwiającymi wejście do komory na naczynia³⁰. Ta ostatnia forma pieca przypomina nieco odkryty w 1957 r. w Krakowie, w domu Pod Krzysztoforami, podczas inwentaryzacji, prowadzonej przez Zakład Arch. Polsk. Polit. Krakowskiej, piec do wypalania fajansów, wzniesiony pod koniec XVI w. przez Włocha, de Stesiego.

Według wstępnego rozpoznania, składał się on z jednej wydłużonej komory bez kraty, zakończonej kominem i zaopatrzonej z jednego boku w prostokątny mały wjazd lub wziernik.

Zarówno piec w Mrzygłodzi, jak i wspomniane poprzednio piece węgierskie posiadają wewnątrz komory na naczynia rodzaj prowizorycznej, zbudowanej z garnków, kraty pionowej, którą w innych piecach tego typu zastępuje krata stała, wykonana z cegieł. Poza Polską południowo-wschodnią piece takie występują również w okolicach Lwowa (Chodorów), na zachodnim Podolu³¹ oraz na Pokuciu³². Opisywany tu typ pieca, jak by wynikało z jego ograniczonego zasięgu, przybył na tereny Polski z południowego wschodu, gdzie w Rzeszowskim i wschodniej części Krakowskiego wyparł starsze piece z kratą poziomą (wspomnienia o nich zachowały się w Leżajsku i Zalasie, pow. Łańcut), a następnie w związku z migracjami garncarzy z Rzeszowskiego i Krakowskiego na wschód przerzucił się na obszar południowej Lubelszczyzny.

Trudno jest dociec, jak i kiedy do omawianych tu pieców wprowadzone zostały tzw. *drogi*, czyli kanały ogniowe, budowane pod podłogą pieca, mogły one, podobnie jak i pionowa krata, powstać z przewodów układanych doraźnie z wypalonych naczyń, bądź też wzoru dla nich dostarczyć

²⁸ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, t. 1, Kraków 1929, ryc. 324.

²⁹ B. Slatineanu, *Ceramica Romaneasca*, Bukareszt 1938, ryc. 74.

³⁰ Inf. prof. Béla Gunda, na podst. pracy: Gv. Fábrián, *A jáki gerenceserek. Vasi Szemle*, t. 2, Szombathely 1935, s. 28–29.

³¹ J. Gajek, *Zarys etnograficzny zachodniej części Podola*, Lublin 1947, 85 s.

³² W. Szuchiewicz, *Huculszczyzna*, t. 1, Lwów 1902, 314 s.

mogły przewody ogniowe, znajdujące się pod poziomą kratą pieców o ciągu pionowym. Być może odpowiedzi na to pytanie szukać należy w dokładnej analizie niektórych pieców kopulastych, z przewodami ogniowymi pod poziomą kratą szczelinową, które równocześnie zaopatrzone są w przeloty łączące bezpośrednio palenisko z komorą na naczynia, poprzez ścianę pionową (Lubelszczyzna — tabl. I 11).

Opisane tu piece o poziomym ciągu ognia, zaopatrzone w pionową kratę i kanały ogniowe pod podłogą, po pewnych ulepszeniach (wprowadzenie popielnika, komina, bardziej celowe rozwiązanie kształtu komory na naczynia), dokonanych w połowie XIX w. na zachodzie Europy, wkraczają na nasz teren jako tzw. piece kaselskie, którym towarzyszą i inne, bardziej udoskonalone, jak piece o poziomym ciągu z dwoma pionowymi kratami, zwrotnym ciągu płomienia itp. Piece te, wprowadzane pod wpływem szkół rzemiosła garncarskiego (Kołomyja) i samorzutnie przez bardziej postępowych garncarzy (zwykle pracujących w miastach), służyły za wzory, które naśladowali inni. Na niektórych terenach (np. Kaszuby) wyparły one zupełnie starsze formy pieców, gdzie indziej występują niekiedy obok form dawniejszych. W Ciechanowie, na północno-wschodnim Mazowszu, pionowe, górą otwarte *okraglaki* z poziomą kratą nazywają garncarze polskimi, w odróżnieniu od kaselskich, które określają jako niemieckie.

Brak analogii archeologicznych i przekazów historycznych nie pozwala również na określenie czasu powstania pieców jednokomorowych, o pionowym ciągu ognia, pozbawionych kraty poziomej (tabl. I 1). Prawdopodobnie powstały one przez redukcję kraty poziomej, która wprawdzie pełni ważną rolę w technologii wypału, ale równocześnie narażona jest na częste awarie pod wpływem obciążenia przez spiętrzone w piecu naczynia. Piece tego rodzaju, występujące w Polsce wzdłuż zachodniej granicy czynnych do dziś ośrodków garncarskich, mają swe analogie na terenie Słowacji (gdzie występują w dwu odmianach: zasklepionej i górą otwartej³³) oraz na terenie zachodnich Węgier³⁴. Brak czynnych ośrodków garncarskich na terenie środkowej i zachodniej Wielkopolski, Śląska i zachodniego Pomorza nie pozwala nam już stwierdzić rodzaju używanych tam pieców do wypalania naczyń. Charakterystyczny jednak zasięg omawianych tu jednokomorowych pieców z ciągiem pionowym pozwala przypuszczać, że mamy tu do czynienia ze zjawiskiem, które na tereny Polski przybyło z zachodu lub może południowego zachodu. Nie posiadamy żadnych danych, pozwalających określić czas pojawienia się u nas tych

³³ Inf. dr F. Kalesny.

³⁴ Inf. prof. dr Béla Gunda na podst. pracy: K. Kós, *A zűricvölgyi fazekasság, Dunántúli Szemle*, t. 9, Szombathely 1944, 216 s.

pieców. Ponieważ w Krakowskim, gdzie jest ich największe zagęszczenie, forma ta uważana jest za starą i tradycyjną, przypuszczać należy, że mogło się to odbyć nie później jak po połowie XIX w. Jedynie w Chrzanowie ten typ określano mianem niemieckiego lub wiedeńskiego pieca, co mogłoby ewentualnie wskazywać na źródło zapożyczenia.

Ze względu na swą prostą konstrukcję, mimo poważnych niedogodności (znaczna strata na opale), piece te łatwo przejmowane są przez garncarzy, posługujących się poprzednio innymi piecami. Klasycznym tego przykładem jest Firlej, gdzie garncarz „z Austrii” przeszczepił tę formę ok. 1910 r., czy garncarze z Jasielskiego, osiedli w Starym Sączu, którzy również posługują się piecami jednokomorowymi z ciągiem pionowym, zamiast (powszechnymi w ich stronach rodzinnych) piecami z ciągiem poziomym i kratą pionową.

Pewne niedogodności, jakie pociąga za sobą konieczność pozostawienia przewodów ogniowych wśród dolnej warstwy ustawionych w piecu naczyń, starają się garncarze usuwać różnymi sposobami, jak ustawianie wewnątrz pieca kolumnienki z garnków, luźnej kraty z cegieł itp.; prowadzi to w konsekwencji do powstania nowej formy, zdaje się lokalnej, polskiej, jaką jest piec pionowy, górą otwarty lub sklepiony, zaopatrzony w krótkie murowane *rękawy* przy paleniskach zamkniętych od strony komory na garnki kratą z cegieł (tabl. I 5, 6). Za tego rodzaju przypuszczeniem przemawia zasięg omówionych tu pieców, który mieści się w obrębie zasięgu pieców jednokomorowych, z ciągiem pionowym, jak i fakt współwystępowania obu form w niektórych ośrodkach (Skalbmierz), przy czym piece z pionową kratą w palenisku określane są jako młodsze.

Przy dzisiejszym, zbyt jeszcze szczupłym stanie wiadomości o piecach, używanych zarówno w garncarstwie ludowym Polski, jak i innych krajów europejskich, trudno byłoby kusić się o szukanie ostatecznych rozwiązań skomplikowanych zagadnień, związanych z genezą i rozwojem poszczególnych form pieców garncarskich. Ogromne luki w materiale, dotyczącym przeszłości, powodują, że prawie wszystko, co na temat historii pieców garncarskich możemy obecnie powiedzieć, nie wykracza poza ramy hipotezy, która wymaga jeszcze gruntownych badań uzupełniających i kontrolnych. Gdyby praca niniejsza zachęciła etnografów do intensywniejszego niż dotąd zainteresowania się zagadnieniem pieców garncarskich, które wprowadzić nie sięgają najstarszych tradycji kultury ludowej, ale niemniej stanowią bardzo istotny element w jej późniejszym rozwoju, rola tego skromnego szkicu byłaby spełniana w zupełności.

Roman Reinfuss

FOURS POUR LA CUISSON DANS LA POTERIE POPULAIRE POLONAISE

Résumé

Sur le territoire de la Pologne il y a actuellement en usage quatre principaux types de fours pour la cuisson de poterie: 1. four à une chambre et à voie de feu verticale, dans lequel la combustion s'achève au milieu de la poterie placée dans le moufle (tab. I, fig. 1 et 2); 2. four à voie de feu verticale avec des chambres à feu fermées par une grille verticale d'argile (tab. I, fig. 5 et 6); 3. four à voie de feu verticale avec chambre à feu séparée du moufle (emplacement pour la poterie) par une grille horizontale (il existe deux variétés de ces fours: tab. I, fig. 7 — 9 et tab. I, fig. 10 et 11); 4. four à voie de feu horizontale et à grille verticale (tab. I, fig. 12—14). A ce dernier groupe appartiennent les fours modernisés, comme p. e. ceux à deux grilles verticales (tab. I, fig. 16), ou à voie de feu retournante (tab. I, fig. 17).

Les types de fours énumérés ci-dessus apparaissent sur le territoire de la Pologne en groupements caractéristiques (tab. II) dont la répartition géographique donne lieu à des conclusions hypothétiques sur les origines et sur le développement de diverses formes.

Ce ne sont que les fours à voie de feu verticale et à grille horizontale (type 3) qui puissent se prévaloir d'un passé lointain, affirmé par des données archéologiques. Dans leur forme primitive ils avaient été originairement en usage sur toute l'étendue de l'Europe. La poterie populaire polonaise ne les avait probablement adoptés qu'au moyen âge; leur extension actuelle n'excède pas les contrées plus conservatrices de la Pologne centrale et du Nord-Est (tab. II, sign. III et IV).

L'extension de fours à voie de feu horizontale et à grille verticale (type 4), qui embrasse les terrains du Sud-Est de la Pologne (tab. II, sign. V), de même que les formes similaires de ces fours, rencontrées sur les territoires de la Hongrie, de la Roumanie, et de l'Ukraine occidentale, laissent supposer qu'elles se sont répandues chez nous en venant du Midi et en repoussant le type plus ancien mentionné ci-dessus. Etablis par-ci, par-là dans l'ouest de la Pologne centrale, les fours du type 4 représentent un type déjà perfectionné (tab. I, fig. 16 et 17), importé de l'Occident à une époque plus récente.

Les fours à une chambre et à voie de feu verticale (type 1) se trouvent en Pologne en bordure occidentale des centres potiers fonctionnant jusqu'à nos jours (tab. II, sign. I) et ont leurs correspondants sur le territoire de la Slovaquie et de la Hongrie occidentale.

Les fours à voie de feu verticale et à grille verticale d'argile (type 2) rencontrés en Pologne centrale (tab. II, sign. II), dans la partie septentrionale de l'étendue des fours à une chambre (tab. II, sign. II), donnent l'impression d'une variété locale, formée sur ce terrain grâce aux perfectionnements apportés au four à une chambre (du type 1).