

JAN SZYMIK — ANTONI SZPYRC

CIESZYŃSKIE FORMY DO MASŁA





8863

ZG PZKO
SEKCJA FOLKLORYSTYCZNA

JAN SZYMIK — ANTONI SZPYRC

CIESZYŃSKIE FORMY DO MASŁA



JAN SZYMIK — ANTONI SZPYRC

CIESZYŃSKIE FORMY DO MASŁA



Czeski Cieszyn 1988



P 3.02.21 SL

8863
392 (438)

CIESZYŃSKIE FORMY DO MASŁA

Motto: „... Mościa gospodyni,
domowa mistrzyni,
okaż swoją łaskę,
każ dać masła łąskę.
Jeżeliś nie sknera,
daj i kopę sera...”

[Ze starodawnych ludowych
powinśzowań noworocznych].

WPROWADZENIE

Masło jest najcenniejszym produktem mlecznym znanym od niepamiętnych czasów. Jako naturalny tłuszcz pochodzenia zwierzęcego miało i ma szerokie zastosowanie w żywieniu ludzi. Masło, którego handel zna kilka rodzajów i gatunków — świeże, słodkie, herbaciane, stołowe, migdałowe, solone itd. — robi [ubija] się ze śmietany, śmietanki, a nader rzadko z pełnego [tłustego] mleka, gdyż jest to sposób kosztowny i niedogodny. Na Śląsku Cieszyńskim śmietankę i śmietanę przeznaczoną do wyrobu masła uzyskiwano zasadniczo z krowiego mleka. Taka śmietanka zawiera od 14 do 19 % tłuszczu, śmietana natomiast zawiera od 20 do 25 % tłuszczu, a mleko tylko około 4 % tłuszczu. Znana tutaj była również tak śmietanka, jak i śmietana słodka oraz kwaśna. Śmietanę słodką uzyskiwano z mleka słodkiego, natomiast kwaśną z zsiadłego mleka. Z wszystkich czterech gatunków można było ubić (zrobić) masło różniące się jakościowo i smakowo.

W niniejszej publikacji pragniemy przedstawić informacyjnie wyłącznie tradycyjny, domowy, czyli chałupniczy wyrób masła w celu przekazania podstawowych wiadomości dla zachowania potomnym obrazu, jak je dawniej produkowano, i to głównie na całym lewobrzeżnym obszarze nadolziańskim. Baczniejszą zaś uwagę zwrócimy na jego formowanie, a

przede wszystkim na formy do masła, które tutaj wyszły już niemalże zupełnie z gospodarskiego użycia na skutek olbrzymich przemian społeczno-politycznych i gospodarczych, które zaszły w rolnictwie po 1948 roku. Zaprezentujemy stosunkowo wiele, bo ponad 100 replik ornamentów z takich zdobionych form do masła, które z powodzeniem mogą być wykorzystane także i w dzisiejszej twórczości ludowej, i to nie tylko plastycznej.

Zdobione formy do masła, a powiedzmy od razu, że także inne, bo do twarogu i serków, dzisiaj są już zabytkami, z którymi można się spotkać w muzeach regionalnych i etnograficznych. Przedstawiają niezaprzeczalną wartość nie tylko estetyczną. Sporadycznie można je jeszcze spotkać także w nielicznych już u nas gospodarstwach chłopskich, gdzie służą przeważnie jako element dekoracyjny wnętrza. Były kunsztownie wyrzeźmiane prymitywną techniką zdobniczą i posiadały nieraz niezwykle piękną ornamentykę o czysto ludowych motywach, przeważnie roślinnych, ale również geometrycznych i zwierzęcych. Warto je zatem ocalić od zapomnienia nie tylko z wyżej podanych powodów.

OTRZYMYWANIE ŚMIETANY

Śmietankę i śmietanę, różnicę których wyjaśniliśmy wyżej, pozyskiwano u nas dawniej z krowiego mleka dwoma, później zaś trzema

sposobami, znanymi na całym Śląsku Cieszyńskim. Chodziło o *podpuszczani* — *spuszczani*, *zbiyrani* i *wirowani*.

Do pierwszego sposobu, czyli *podpuszczanie* — *spuszczanie*, konieczne były specjalne gliniane lub trwalsze kamionkowe naczynia (czerepy) zwane tutaj *ciepničkami* — *czepnikami*, mające kształt większej, wyższej, od 2 do 6 litrów stożkowej misy u dołu, przy dnie, zakończonej *cipkym* (Jabłonkowskie) lub większego, od 3 do 8 litrów dzbankowatego garnca, *łotki*, z dwoma uchami i także z otworem u dołu około 1,5 cm (Cieszyńskie i Frysztackie). Z takich pojemników — *czepników*, *łotek* — otrzymywano zwykle słodką śmietankę i słodką śmietanę. Według informacji Zofii Szeli z Frysztatu-Mizerowa, urodzonej w 1888 r., jeszcze dawniej do tego celu używano drewnianych klepkowych naczyń, zwanych także *czepnikami*, *łotkami*. Pamięta także dobrze czasy, gdy do frysztackiej lub cieszyńskiej mleczarni dostarczano mleko z gospodarstw tak chłopskich, jak pańskich w drewnianych, klepkowych, stożkowatych konwiach, które po wprowadzeniu przez mleczarnie metalowych (blaszanych) konwi dość często przerabiano na masielnice, *maśniczki*, przez dodanie do nich tylko *wyrszczka*, *kłobuczka* i *tłóczka*, bo przedtem używano *maśniczek* skrzynkowych tzw. *kolybek na masło*. O otrzymywaniu śmietany przez podpuszczani mówi Karol Lisztwan z Dol. Łomnej-Kamienitego, urodzony w 1928 r., tak:

Mlyko sie slywało do ciepničków i odstawiąło sie go zestoć. Potym sie przez cipek z ciepnička podpuszczają, a śmietónka, kiero pięknie została w ciepničku, sie slywała do śmietanika.

Przed napełnieniem *czepnika*, *łotki* mlekiem tuż po udoju, ich otwór, czyli *czypek*, *cipek* zatykano korkiem, *szpóntym*, a sam *czepnik*, *łotkę* po napełnieniu nakrywano czystym, rzadkim płótnem lnianym lub tiulem, chroniącym mleko od kurzu, much i od innych zanieczyszczeń. Następnie odstawiano naczynie w chłodne miejsce, zwykle do piwnicy. *Podpuszczać*, *spuszczać*, czyli odczerpywać chude mleko z *czepnika*, *łotki* należało bardzo uważnie, by wszystka śmietanka (śmietana) pozostała w nim i nie spłynęła razem z chudym



Na pastwisku pod lasem

mlekiem. Pozbawione tak większej zawartości tłuszczu mleko nazywano *podpuszczanym* lub *spuszczanym mlykym* albo *siwułą*, i używano go do konsumpcji domowej, do pojenia starszych cieląt, do karmienia małych prosiąt itp.

Otrzymywanie śmietanki lub śmietany drugim sposobem, czyli przez *zbiyrani*, było o nieco łatwiejsze, prostsze i chyba pierwotne. W tym celu mleko po udoju wlewano do glinianego (kamionkowego) naczynia — *łotki*, *czepnika*, *bącloka* (*pącloka*), *garca*, *uchocza*, *śmietanika* lub do głębszej i większej misy, i odstawiano w chłodne miejsce, aby się *ustoiło*, *zestoiło*. Chcąc uzyskać śmietankę, po pewnym czasie, tj. po 12—24 godzinach, zbierano z powierzchni jej warstwę szeroką drewnianą łyżką, chochlą lub *zbiyraczką*. Śmietanę zbierano tak samo, ale dopiero po upływie 24 — 36 godzin. Identycznie zbierano kwaśną śmietanę, lecz dopiero wtedy, gdy *mlyko odstoiło się aż na kiszke* (zsiadłe mleko), *bo wtedy było nejwiyńcej śmietónki*, mówi Anna Czyżowa z Wędrzyna-Zaolzia, urodzona w 1902 r. Śmietana



Krowa z Ligoty Alodialnej

zbierana z zsiadłego mleka, *kiszki*, była już zwykle dość kwaśna i zawierała najwięcej tłuszczu, ale nie bardzo nadawała się już do wyrobu jakościowego, smacznego masła. Była bowiem zbyt gęsta, *była jako kozuch* — mawiano. Często taką „starą” śmietanę rzedzono chłodną świeżą śmietanką lub nawet dobrze wychłodzonym tłustym (pełnym) mlekiem i dopiero potem ubijano (robiono) z niej masło, które jednak już zawsze było drugorzędnej jakości i miało gorszy, nieraz już zjełczały smak, choć było intensywniej zbarwione. Nieraz takie masło zalatywało charakterystycznym kwasem mlecznym, a w dodatku źle wyrobione psuło się dość szybko. Maślanka zaś z takiej śmietany była gorzka.

Trzeci sposób otrzymywania śmietanki, który na cieszyńskich dołach stosowano powszechniej już w drugiej połowie XIX wieku, a w górach znacznie później, to *wirowani mlyka*, czyli pozyskiwanie śmietanki mechanicznie za pomocą ręcznych centrífug i separatorów, zwanych tutaj powszechnie *wirówkami*, *wiurówkami*. Z nich to otrzymywano śmietankę i chude mleko, zwane tutaj wszędzie *wiurówką*, *wiurówką*, która miała takie samo zastosowanie w gospodarstwie domowym jak mleko

zbiywane czy spuszczone. Na Śląsku Cieszyńskim używano ręcznych wirówek najróżniejszych typów i firm, np. Alfa-Laval, Henryk Lanz, Burmeister i Wain, Škoda, Slavia, Agrár, Titan-Alexandra, Mélite, Tabular, Baltic i in.

Otrzymałą jednym z wyżej opisanych sposobów śmietankę (śmietanę) zlewano do glinianego naczynia, zwanego na całym interesującym nas obszarze *śmietanikym*, lub zlewano ją do *bącloka* (*pącloka*). *Śmietanik* miał kształt dzbanka bez cybuszka i był bez ucha lub z jednym i dwoma uchami. *Bąclok* miał kształt stożkowatego garnca zwężającego się do dołu i zawsze posiadał jedno, częściej jednak dwa ucha. Właściwie był to czerep kamionkowy, trwalszy, zazwyczaj przez druciarza, którym był u nas wędrowny Słowak, zwany tutaj „braćko”, odrutowany, co wyraźnie przedłużało jego żywotność. Tak *łotki*, *czepniki*, *śmietaniki*, jak i *bącloki*, i inne jeszcze gliniane naczynia produkowały znane u nas ośrodki garncarskie we Frysztacie, w Lutyni Górnej, Suchej Górnej i Toszonowicach Górnych, gdzie były fabryki (manufaktury) ceramiczne, oraz warsztaty garncarskie w Błędowicach Dolnych, Cieszynie, Datyniach Dolnych i w Jabłonkowie, jak również pomniejsze wytwórnie, choćby tylko przypomnieć tutaj tę z Ligotki Kameralnej, właścicielem której był Matula. *Śmietaniki* i *bącloki* były różnej wielkości, zwykle o pojemności od 2 do 8 litrów.

Do nich to więc zlewano uzyskaną śmietankę i śmietanę, i w nich przechowywano je oddzielnie lub razem w jednym czerepie (naczyniu) w chłodnym miejscu o temperaturze około 4 — 6°C, ale nie niższej. Do tego wybornie nadawały się w nizinach piwnice pod chałupami chłopskimi lub piwniczne ziemianki w górach. Zależnie od liczby posiadanych krów i od ich okresu laktacyjnego, a także od ilości mleka przeznaczonego do uzyskania *śmietonki*, zlewano i gromadzono ją przez dwa, trzy dni, a nawet u małych chałupników przez tydzień, i przechowywano z przeznaczeniem do wyrobu masła. Od jednej przeciętnej krowy, do jednej trzy razy dziennie, otrzymywano średnio dziennie w skali rocznej około 10 litrów mleka, a z niego około 0,3 litra śmietanki; śmietany zaś o nieco więcej. Około 1880 roku 1 litr pełnego mleka krowiego kosztował tutaj 4 krajcary, *grejcary*, co równało się 8 halierzom.

WYRÓB MASŁA

Co drugi, trzeci dzień lub raz w tygodniu, rzadko zaś co dziesięć dni, a zależało to także od pory roku, *robiło (ubijało) się masło z ubiyranej śmietonki*, i to przez wstrząsanie śmietany przez dłuższy czas (od 30 do 50 minut) przy pewnej temperaturze, która dla śmietanki i słodkiej śmietany wynosiła od 10 do 13°C, dla śmietany zaś i kwaśnej śmietany temperatura wynosiła od 13 do 16°C. Z śmietanki i słodkiej śmietany otrzymywano masło delikatniejsze, łagodniejsze w smaku, koloru jaśniejszego, szczególnie zimą. Takie masło, zwane także słodkim, później herbacianym (z niem. Teebutter), było mniej trwałe i dlatego przeznaczone do stosunkowo szybkiego zużycia. Ze śmietany, a głównie z kwaśnej, otrzymywano masło trwalsze, bardziej zbite o wyraźnym smaku i żółtym, złotym kolorze, szczególnie latem. Zresztą kolor masła nie zależał tylko i wyłącznie od pory roku i użytej śmietany, ale także od paszy, którą karmiono kro-

wy. Nieraz masło farbowano naturalnym barwnikiem, np. karotenem, uzyskiwanym przez macerację marchewki. Z 7 litrów śmietany można było zrobić (ubić) około 2,5 kg masła.

U nas masło robiło się przeważnie w *maśniczkach* (maśnicach, kierzniach) lub rzadziej, gdy chodziło o małe ilości, w 1,5 — 2 litrowych butelkach, zwanych *masówkami*. Maśnice były różnej wielkości i konstrukcji, a produkowano je sposobem chałupniczym, rzemieślniczym i fabrycznym. Najdawniejszą *maśniczką* była chyba wspomniana już wyżej skrzynka kolebkowa z dwiema kratami wewnątrz. Znana była tutaj także *maśniczka* beczkowa i skrzynkowa prostokątna na ręczne korby. Najpowszechniej jednak była używana prosta *maśniczka*. Było to drewniane, klepkowe, stożkowate, dość wysokie naczynie, zwężające się ku górze, do którego wkłada się drewniany *tłóczek z krzyżym albo cioskym* (u Dolan) — *toporke z cioskym* (u Górali), następnie po wlaniu do niej śmietany zamyka się *maśniczke wyrzskym, wyrzczkym, wyrchniczskym*; następnie na *tłóczek, toporke* wychodzącą przez otwór *wyrzczka, wyrchniczka* nakłada się *kłobuczek, piesek*, który spoczywa na denku *wyrzczka, wyrchniczka*. Ilość wlewanej do *maśniczki śmietonki* zależy od wielkości, pojemności takiej maśnicy, ale zawsze napełnia się ją tylko do połowy. Następnie tłukiem — *tłóczkym, toporkóm* — rytmicznymi ruchami ubijano śmietanę — *robiło się masło*. W pierwszych 5—10 minutach ubijania należało wykonać od 80 do 100 energicznych ruchów na minutę, czyli właściwie aż do czasu, gdy na tłuku zaczęły się pojawiać grudki masła. Kiedy więc masło zaczęło się *krupić*, ruchy tłukiem należało ograniczyć do około 40—60 na minutę. Ubijało się następnie coraz wolniej, *ściapkowało się* masło aż do chwili, gdy wyczuło się, iż ubito *grude* masła. Koniec zbijania masła to chwila najważniejsza. Każda bowiem nieuwaga i opóźnienie choćby tylko o 1—2 minuty może masło zepsuć. Robi się wówczas *tojowate*.

Gdy zmaślenie trwało zbyt krótko, poniżej pół godziny, to otrzymywano masło pośredniej jakości, a przyczyna tkwiła zwykle w tym, że śmietana była za tłusta, zbyt stara, a jej temperatura podczas ubijania za wysoka. W ten sposób zrobione masło zwano *ogrzotym* lub

Udój na pastwisku w Stonawie



zesyrzałym, a także *krótkim masłym*. Nigdy nie było ono trwałe i należało je jak najprędzej zużyć albo przetopić, co nazywano *spuszczaniem masła*. Podczas przetapiania jednak *strzylało* i miało zbyt wiele szumowin (piany). Częściej jednak zdarzało się nadmiernie długie zmaslanie, trwające godzinę i więcej. Wtedy także otrzymywano niejakościowe masło, tzw. „maziste”, zbyt tęgie, które było trudne do wyrobienia. Takie masło nadawało się do przetopienia, ale było mniej smaczne. Należało je szybko zużyć. Przyczyna tego tkwiła w nadmiernej kwasowości śmietany albo w tym, że śmietana pochodziła od krów, *kiere sie biegały* [ruja].

Po zbiciu, *ściapkaniu masła w grude*, zdejmowano najpierw *kłobuczek*, *pieska z tłóczka*, *toporki*, następnie *wyrszek*, *wyrszczek*, *wyrchniczek*, potem ostrożnie z *maśniczki* wyjmowano *tłóczek*, *toporkę* i w końcu wyjmowano *grudę masła*. *Maślónkę* wylewało się z maślnicy, którą napełniano natychmiast czystą zimną wodą, po czym przystępowano niezwłocznie do *wyrobiania* masła.

WYGNIATANIE MASŁA

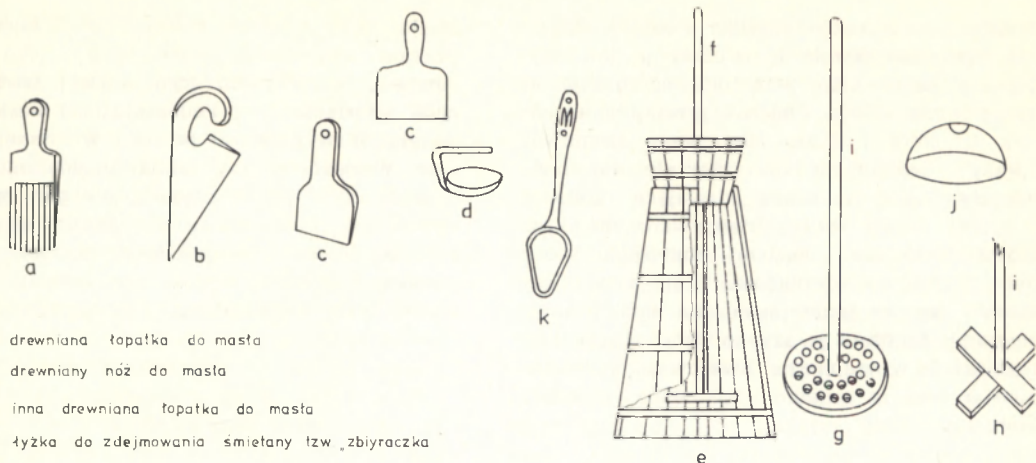
Zrobione i zbite w grudę masło należało od razu poddać dalszej obróbce, która polegała na jego wyrobieniu przez przemywanie — *plókani*, *prani* i wygniatanie, czyli właściwe *wyrobieni*.

Plókani, *prani* masła odbywało się w drewnianym *szafliku*, *grotku* w trzech, czterech dobrych, najlepiej źródłanych i czystych wodach, zawsze nieco chłodniejszych od temperatury masła, i dokonywało się w celu usunięcia z niego resztek *maślónki*. Dlatego nigdy nie wygniatano masła w wodzie ręką, dłonią, lecz tylko przemywano je, *prało się*, i za pomocą drewnianej łyżki w razie konieczności ponownie zbijano w grudę. Kiedy ostatnia woda pozostała całkowicie czysta, nie była *zakalóno maślónkóm*, wtedy drewnianą łopatką wybierano z niej masło i przenoszono na czystą i suchą stolnicę (deskę), na której je wygniatano karbowanym wałkiem — *wołkym*, *kulo-kym*. Przez takie *wyrobieni* usuwano z niego resztki maślanki i wody. Mało wygniecione masło było niesmaczne, wodniste i nietrwałe. Zbyt wygniecione, *wyrobióné*, tzw. „suche“

masło, było również niesmaczne i łojowate. Unikano wygniatania masła ręką i jego rozcierania, bo to psuło jego smak i trwałość, choć informatorzy z Podbeskidzia i Beskidów podają, iż wygniatano je ręką w zimnej wodzie. Wprawdzie przy takim wygniataniu poniekąd topiło się w palcach, *ale gdo by sie tym bawił*. Dostatecznie *wyplókane*, *wyprane* i odpowiednio *wyrobióné* masło formowano za pomocą drewnianej łopatki lub, rzadziej, drewnianej łyżki i specjalnego drewnianego noża.

Wlewanie mleka do konwi po udoju





- a — drewniana łopátka do masła
- b — drewniany nóż do masła
- c — inna drewniana łopátka do masła
- d — łyżka do zdejmowania śmietany tzw. zbieraczka
- e — masłnica (kierznia) zw. masłniczką
- f — tłuk z cioskiem
- g — ciosk
- h — krzyż
- i — tłok - łoporka
- j — plesek - kłobuczek
- k — drewniana łyżka

NARZĘDZIA DO CHAŁUPNICZEGO WYROBU MASŁA UŻYWANE NA ŚLĄSKU CIESZYŃSKIM

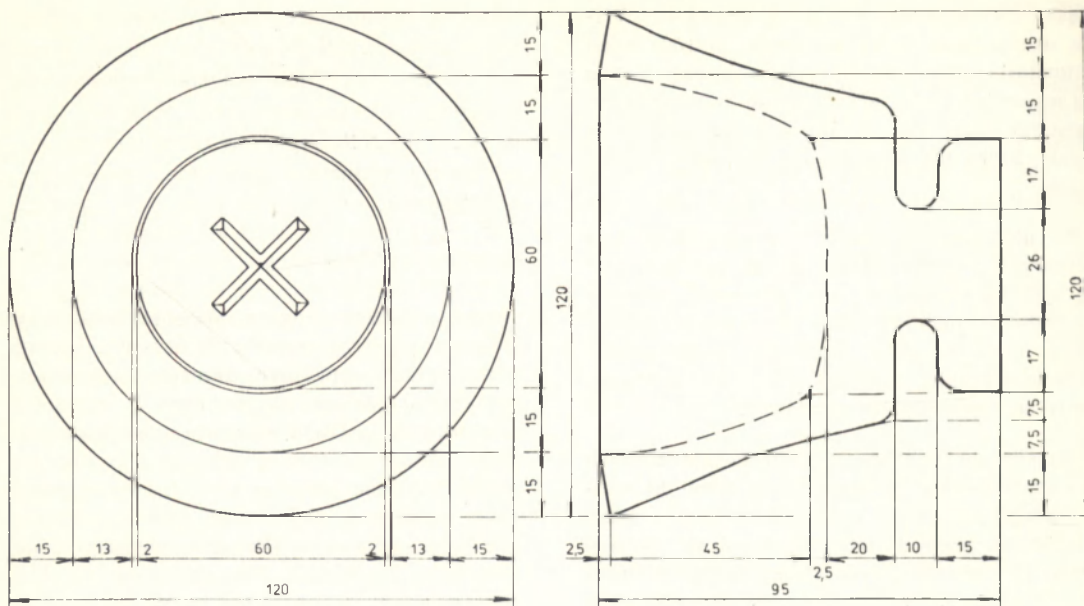
© JAN SZYMIK

FORMOWANIE MASŁA

Pierwotnie na Śląsku Cieszyńskim formowano masło w kształtne *kule* i wygładzano jej powierzchnię. Następnie układano ją na płytce drewnianej lub kamionkowej misie albo na drewniany czy też gliniany talerz, po czym robiono małym palcem prawej ręki na jej wierzchołku znak krzyża. Dopiero tak uformowane i oznakowane masło było gotowe do spożycia.

Dla potrzeb domowych kuli masła nigdy nie ważono i nie odmierzano. Tylko masło przeznaczone na sprzedaż formowano w mniejsze kule zwykle o masie (ciężarze) jednej lub pół kwarty (1 kwarta równa jest 0,8 litra). Na kwarty mierzono i sprzedawano u nas masło niemalże aż do prusko-austriackiej wojny w 1866 roku. Taki był więc tutaj najdawniejszy sposób formowania masła, który zachował się w rejonie frysztacko-strumińskim, jak informuje Teofil Szeliga z Frysztatu, urodzony w 1884 roku, właściwie aż do pierwszej połowy

XIX wieku, odkąd kule masła zaczęły przybierać kształt małego bochenka, *pecynka*, ułożonego na misie lub talerzu. Natomiast Anna Tomanowa z Błędowic Dolnych, urodzona w 1900 roku twierdzi, że większym popytem cieszyło się właśnie tak uformowane masło jeszcze w okresie międzywojennym (1918 — 1939). Nieco później zaś na brzegach tych *pecynków* (bochenków) masła żłobiono za pomocą trzonka drewnianej łyżki lub grzbietem drewnianego noża, rzadziej *warzechy* (mątewki), i to z dołu do góry pionowe, zbiegające się u góry wgłębienia. Wierzchołek *pecynka* (bochenka) pozostawiano bez tych ozdób, ale wytłaczano tu również znak krzyża. Bochenki, *pecynki* masła przeznaczone do sprzedaży, zazwyczaj na targu, również formowano o ciężarze (masie) jednej lub pół kwarty. Później *pecynki* (bochenki) masła zaczęto sprzedawać nie na miarę objęściową (0,8 lub 0,4 litra, to znaczy na kwarty i półkwarty), ale według masy, czyli ciężaru, na funty, półfunty i ćwiartki — *sztwiertki*, czyli ćwierćfunty (1 funt równa się 560 g i dzieli się na 32 łuty, 1 łut zaś



MOTYW I WYMIARY FORMY DO MASŁA Z RAJA

Miary pobrał i rysował w 1976 r. JAN SZYMIK

na 4 kwantliki, a 1 kwarta równa się 1,5 funta, czyli 840 g].

Dla ułatwienia zatem porcjowania masła, przeznaczonego na sprzedaż, rozpoczęto na Śląsku Cieszyńskim chyba w pierwszej połowie XIX wieku chałupniczy wyrób odpowiednich dwu-, jedno- i półfuntowych drewnianych ramek do masła. Ramki te były czworokątne, kwadratowe lub prostokątne. Nie posiadały ani dna, ani wieka, ale za to były rozbieralne. Taką ramkową formę do masła kładło się na stolnicę (deskę) i wkładano do niej drewnianą łopatką świeżo ugniecione masło, które w niej ubijano małym drewnianym tłuczkiem. Przy ubijaniu starano się wypełnić najpierw rogi (kąty) ramki, tej najdawniejszej u nas formy do masła. Po jej wypełnieniu równano drewnianym nożem powierzchnię masła i trzonkiem drewnianej łyżki robiono w środku mały znak krzyża, następnie formę rozbierano przez wyjęcie klinków. Uformowane tak masło było gotowe do sprzedaży, bo dla potrzeb domowych formowano je nadal w *kule* lub *pecynek*.

Mniej więcej w tym samym czasie, a może poniekąd później, pojawiły się u nas jeszcze inne formy do masła, i to różnych kształtów. Wszystkie te pierwsze „miary maślane” nazywano u nas *formami*, *faskami*, *osełkami*, częściej jednak *sztwiertkami*, gdy te ćwierćfuntowe, później już ćwierćkilogramowe miary rozpowszechniły się w handlu jako najdogodniejsze dla kupujących, bo producenci masła przystosowywali się właśnie do ich życzeń.

Taką miarę na masło, np. pudełkową lub późniejszą korytkową, przypominającą swym kształtem podłużne korytko, którego używano do przykarmiania pszczoł, należało przed użyciem dobrze wymyć — *wyparzyć* gorącą wodą, aby się masło z niej dobrze *wychybiwało* i, oczywiście, także ze względów higienicznych. Formy do masła były różnej wielkości — 1/8—, 1/4— i 1/2—kilogramowe oraz, rzadziej, większe — 1— i 2—kilogramowe. Z biegiem czasu jednak utrwały się przede wszystkim ćwierćkilogramowe formy do masła, stąd w okolicach przeważnie górskich i podgórskich

Śląska Cieszyńskiego wzięła się nazwa *sztwierka*, oznaczająca formę do masła. Wśród Dolan natomiast przeważnie używano nazwy *forma na masło lub faska*, a pod nazwą *sztwierka* rozumiano tutaj raczej uformowaną już bryłę masła, którą też dość często nazywano *osełką* masła.

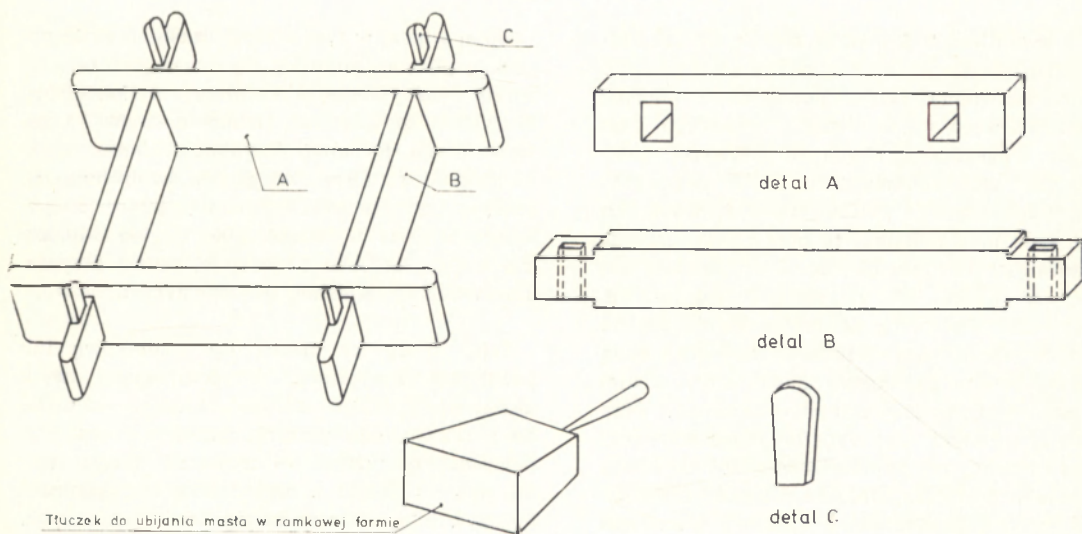
Po uformowaniu masła i wygładzeniu jego powierzchni drewnianym nożem lub drewnianą łopatką wytrącano, *wychybowano*, je energicznym ruchem z formy do czystej zimnej wody. Taka ćwiartka, *sztwierka* masła wyglądała estetycznie, nie zawierała już maślanki, wody ani pęcherzyków powietrza.

Właściciele większych gospodarstw rolnych posiadali zwykle po parę sztuk form do masła, wśród nich parę składanych. Małe i przyzagrodowe gospodarstwa chałupnicze posługiwały się zazwyczaj tylko jedną formą do masła. Z biegiem czasu zużywały się głównie przez wytarcie ornamentu na skutek częstego mycia ich ryżową szczotką. Wtedy zaopatrywano się w nową formę o takim samym lub podobnym ornamencie. Nabywano je przeważnie na targach, jarmarkach, rzadziej na odpustach, a

także w niektórych sklepach, bardzo rzadko zaś u miejscowych producentów, których zwykle było niewielu i nie wszystkie miejscowości posiadały takiego *majsterka*. Wyroblem form do masła trudniły się u nas także niektóre rzemieślnicze warsztaty stolarskie, ciesielskie i kołodziejские.

HANDEL MASŁEM

Sztwierki domowego masła sprzedawane były na targu, *torgu*, zwykle na czystym, uprzednio w wodzie opłukanym świeżym liściu chrzanu, *krzónu* (*Armocaria rusticana* G. M. Sch.), rzadziej zaś na liściu szczawiu większego, *kónskiego szczawiu* (*Rumex acetosa* L.) albo kapusty (*Brassica oleracea* L.) lub buraka, *rzepy* (*Beta vulgaris* L. ssp. *crassa* Salisb., Schwarz) czy karpia, *kwaku* (*Brassica napus* var. *nabobrassica* L., Rchb.). Tak działo się w okresie wegetacji roślin i po wykształceniu się ich liści. W zimie natomiast, wczesną wiosną i późną jesienią domowe masło sprzedawano na arkuszach papieru pergaminowego, na które je tylko pokładano. Dopiero kupujący mógł je sam zawinąć w papier. W okresie między-



RAMKOWA FORMA DO MASŁA Z FRYSZTATU

Rysował w 1975 r. JAN SZYMIK

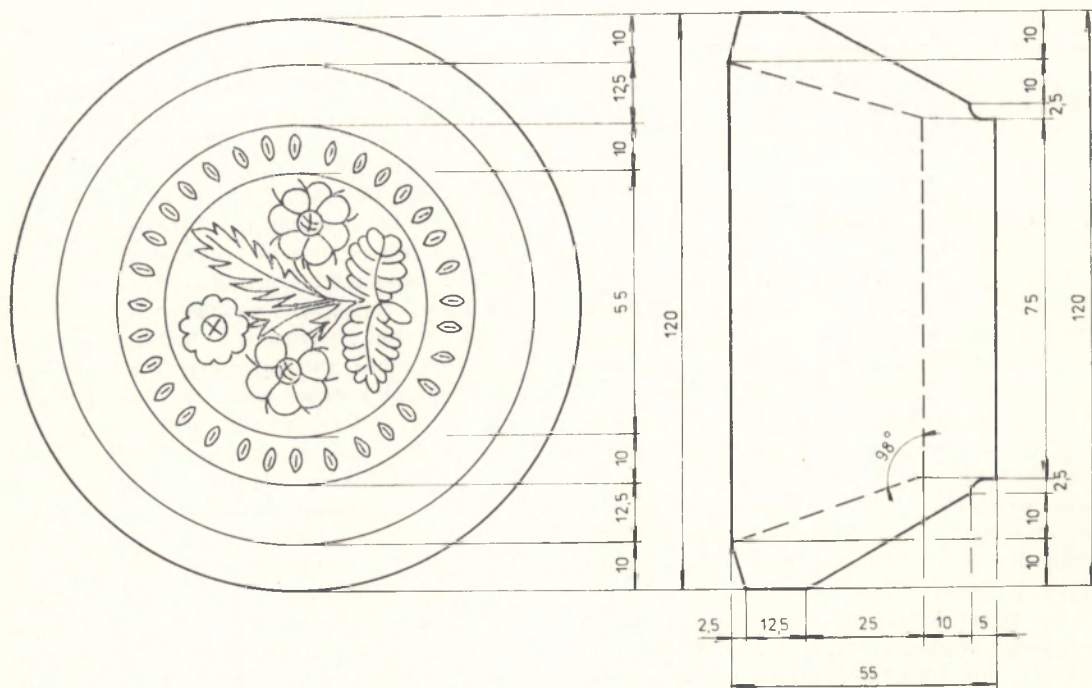
wojennym arkusz takiego papieru kosztował 50 halerzy, ceny masła zaś wahały się zależnie od pory roku. W okresie letnim ćwiartkę masła sprzedawano za 2; 2,50 i 3 Kčs, w zimie zawsze drożej, za 3; 3,50, a nawet za 4 Kčs.

Częściej gospodyni — *gaŕdzino*, rzadziej służąca — *dziywka*, chodziła na targ, *torg*, z nabiałem, sprzedawano bowiem nie tylko masło, ale także twaróg — *syr* również odpowiednio uformowany w zdobionych formach do twarogu, mleko — *mlyko*, śmietanę — *śmietónke*, maślankę — *maślónke*, zsiadłe mleko — *kiszke* i jajka — *wajca*. Nabiał na targ niosło się w specjalnym koszyku, kobiałce, przeznaczonym tylko do tego celu. Koszyk, upleciony z wikliny, był prostokątny, wyższy, z jednym uchem (trokiem) lub dwoma i posiadał dwa wieka [pokrywy] na wierzchu. Gdy był ciężki, niosło się go w rękę, lżejszy zaś na przedramieniu, co było ulubionym sposobem panien,

swobodnych *dziólch*, *dzieluch* i młodych *męzatek*.

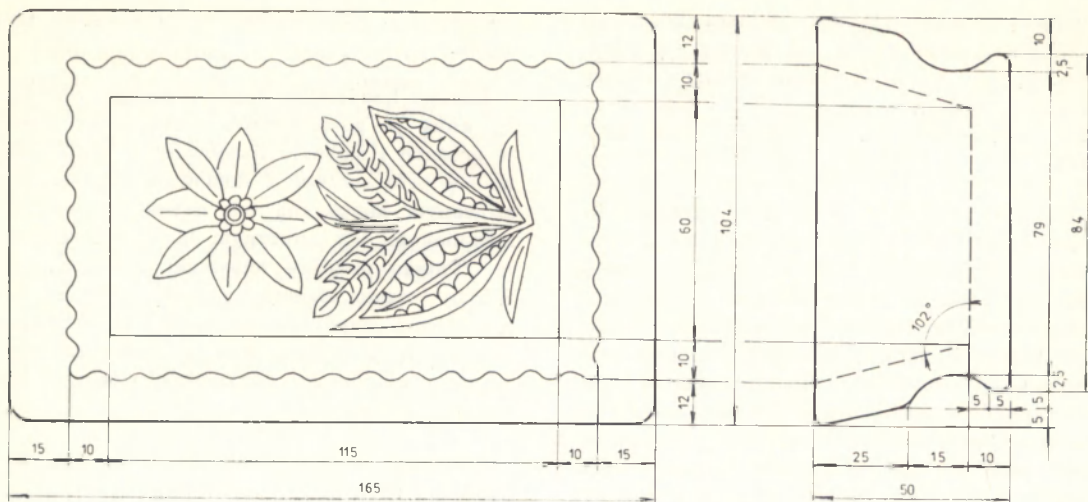
Masłem handlowały także przekupki, *handlyry*, które po gospodarstwach skupowały masło w grudach i same je formowały. U nich można się było spotkać z domowym masłem fałszowanym margaryną lub nawet gotowanymi ziemniakami i z sztucznym farbowaniem masła. Dlatego niektóre mieszcзки, *paniczki*, *paniczury* często chodziły z małą łyżeczką lub nożykiem i przed kupnem masła od przekupki kosztowały je. Takiej praktyki żadna szanująca się gospodyni nie pozwoliłaby stosować kobietom z miasta.

Niektórzy sklepikarze, nawet choć byli Żydami, a także sklepy spółdzielcze, tzw. *kónzumy*, oraz spółdzielcze mleczarnie sprzedawały u nas masło z form zdobionych, formując je sobie lub kupując gotowe, uformowane w większych gospodarstwach, które mogły za-



MOTYW I WYMIARY FORMY DO MASŁA Z FRYSZTATU

Miary pobrat i rysował w 1979 r. JAN SZYMIK



MOTYW I WYMIARY FORMY DO MASŁA TZW. „SZTYWTKI” Z NIEBORÓW

Miary pobrał i rysował w 1980 r. JAN SZYMIK

pewnie jego stałą dostawę. Odcisnięty wzór na masle był zarazem jakby wizytówką dostawcy i z tego powodu rolnicy i chałupnicy niechętnie zmieniali ornament formy do masła.

WYRÓB FORM DO MASŁA

Tak jednocześnie, jak i dwuczęściowe, czyli składane formy do masła, *sztywtki, formy, faski, oselki na masło* sporządzali najpierw uzdolnieni, zwykle starsi pasterze podczas pasienia bydła. Wycinali, *wyrzazowali* i dłubali je zazwyczaj z drewna lipowego, chociaż nie było to regułą, i to zwykłym ostrym kozikiem. Dopiero z czasem udoskonalano je oraz wzbogacano przez ryzowanie i rytowanie ornamentu, wypełniającego całą powierzchnię dna formy do masła. Przy snycerze zdobniczej posługiwano się techniką znaną od dawna — rytym wgłębnym, wycinaniem, techniką wiórową i wrąbkową oraz ażurem. W ten sposób na dnie form powstawały postacie zwierząt domowych (gołąbków, kogucików, kur, baranków i krów). Uformowane w nich masło przeznaczano tylko na stół świąteczny — wielkanocny i bożonarodzeniowy, weselny i na inne wielkie uroczystości rodzinne.

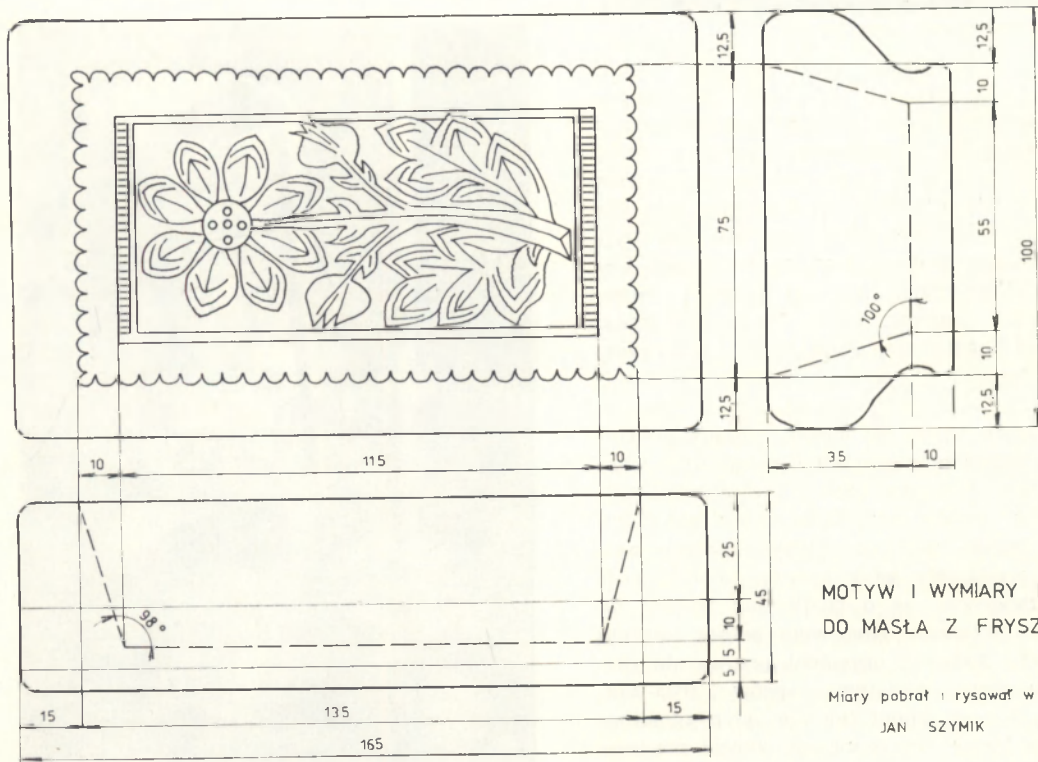
Do snycerki używano prócz noży [kozików] właściwie pięć, sześć rodzajów dłut płaskich, półokrągłych i trójkątnych. Dłutami trójkątnymi wycinano zwłaszcza drobniejsze elementy dekoracyjne, chociaż do wykonania formy do masła i jej ornamentu wystarczyło nawet jedno dłuto lub wspomniany już zwykły ostry nóż, co jednak dawało znacznie gorsze wyniki i niewspółmiernie przedłużało czas wykonania formy. Najczęściej stosowano technikę wiórową, której Mieczysław Gładysz wyróżnia pięć rodzajów: zwykłą, polegającą na żłobieniu rowków końcem noża lub dłuta; klinową, przy której otrzymuje się trójkątne zagłębienie płytsze przy podstawie trójkąta; krystaliczną, zbliżoną do klinowej, polegającą najpierw na wyrzaniu trójkąta równobocznego, w obrębie którego wycina się ostrosłup trójsieczny o wierzchołku prostym do podstawy; wrąbkową, to jest wycinanie półkolistych zagłębień zwanych wrąbkami; i wreszcie ażurową. Częściowo stosowano także ornament ryzowany, składający się z płytkich rowków [kresek].

Wszystkie występujące elementy zdobnicze w formach do masła są typowe dla technik zdobienia w drewnie i w zasadzie nie różnią

się od elementów stosowanych przy zdobieniu form piekarniczych. Wszystkie te *sztwierki*, *faski*, *osełki*, *formy na masło* robiono ze wspomnianego już drewna lipowego, ale także z drewna brzoźowego, topoli, rzadziej gruszy, olchy, jarząbka, jawora lub buka czy dębu. Drewno przeznaczone na *sztwierki*, *faski*, *formy* łupano z suchego, dość grubego okrągłaka lub cięto — *rzazano szpolcokym*, to jest prymitywnym narzędziem do przecinania okrągłaków na połowę, które wymagało obsługi zwykle trzech silnych mężczyzn, albo piłą. Łupane kawałki drewna następnie ciosano — *krzesano* toporkiem lub siekierą, heblowano i cięto piłą na potrzebną miarę na warsztacie stolarskim lub na zwykłej kobylicy, *strugacej stolicy*. Tak przygotowany kloc — *klocek*, *kąsek* drewna obrysowano ołówkiem według papierowego wzoru — *mustru* i dłubano dłutkiem do potrzebnej głębokości, po czym dno *sztwierki*, *faski*, *formy* wygładzano. Nieraz pomagano sobie świdrem przez wyborowanie dziur na odpowiednią głębokość, a potem dłutem wykańczano wgłębienie. Formy okrągłe wyt-

czano z zewnątrz i wewnątrz na tokarce. Na wyrównanym i gładko przygotowanym dnie rysowano następnie ołówkiem obmyślony lub, częściej, z innej formy skopiowany wzór ornamentu, zwykle o motywie roślinnym, rzadziej geometrycznym, zwierzęcym czy z napisem i ostrym nożem lub dłutami wyrzezano ornament. Ściany formy zawsze musiały być skośne od 92° do 106° , najczęściej wrąbkowane specjalnie przygotowanym dłutkiem. Podczas dłubania uderzano o dłutko drewnianym tłuczkiem — *kijónkóm*, by *trzonek* dłuta nie pękł. Cięcie — *sznyt* noża i dłuta musiał być gładki, aby się masło nie przyczepiało na żadną ze ścianek. Wykończenie formy prostokątnej polegało na wyheblowaniu z zewnętrznej strony wgłębienia, tzw. *jugi*, *nuty*, służącej do lepszego uchwycenia formy przy wytrącaniu z niej masła oraz wygładzaniu delikatnym papierem ściernym.

Trudno dziś stwierdzić nazwiska ludzi, którzy u nas wytwarzali formy do masła, ale okazuje się, że później byli to najczęściej rzemieślni-





Chalupniczy wyrób „maśniczki“

ny znak. Jedną z przyczyn jego zaniku czy wyeliminowania było i to, iż szczególnie w miastach, gdzie był największy popyt na masło domowe, a także w gwałtownie uprzemysławiających się ośrodkach Bogumina, Frysztatu, Karwiny, Orłowej i Trzyńca, na targach i w sklepach kupowały je także Żydówki.

Gdy handel zaczął przechodzić na układ dziesiętny (metryczny i kilogramowy) i kiedy także cena masła poszła w górę, zaniechano sporządzenia większych „miar maślanych“ i ogólnie została przyjęta jedna wielkość ćwierćkilogramowa, przez co nazwa formy *sztwierтка* jeszcze bardziej się utrwaliła, ale przede wszystkim w okolicach górskich. Natomiast w okolicach dolańskich używano nazwy *forma na masło* i *faska na masło*, choć nazwa *sztwierтка* też nie była obca. Przejście handlu wyłącznie na ćwiartki spowodowane było także tym, że zaprowadzono wspomniane już wyżej wirówki (centryfugi, separatory) również w gospodarstwach wiejskich, a coraz ruchliwszy

„Maśniczka“ rozłożona na części



cy — wymienieni już stolarze, rzadziej cieśle i kołodzieje. Do dość znanych jeszcze dzisiaj ośrodków produkcji form do masła należały np. takie miejscowości, jak Bystrzyca nad Olzą, Cierlicko, Domasławice, Frydek, Frysztat, Stare Hamry, Istebna, Jaworzynka, Łomna-Kamienite, Koszarzyska, Lutynia Dolna i Górna, Markłowice Dolne i Górne, Nydek, Piersna, Podobora, Siedliszcze, Stare Miasto pod Frysztatem i inne.

Najstarsze formy do masła, których podstawowym celem było nie tylko nadać bryle masła pewien określony kształt i estetyczny wygląd, ale przede wszystkim ściśle określony ciężar (masę), zachowały jedyną ozdobę, którą był wyciśnięty znak krzyża. Dopiero później wzbogacono je o tradycyjne wrąbki na bocznych ścianach. Niebawem jednak zaczęto do krzyża dodawać ornament przeważnie roślinny w postaci kwiatów, owoców i liści tak, że w końcu ornament ten nie tylko zdominował dno formy, lecz zupełnie wyparł pierwot-

przemysł mleczarski, u nas przeważnie spółdzielczy, zaczął puszczać na rynek masło w postaci prostokątnej bryły bez jakiegokolwiek ornamentu w papierowych opakowaniach ćwierćkilogramowych, przypominających cegłę.

CHARAKTERYSTYKA ZDOBNICTWA FORM DO MASŁA

Formy do masła spełniały funkcję nie tylko praktyczną, lecz również i estetyczną. Wynikało to z ich naturalnego przeznaczenia. Uformowane w nich masło z reguły przeznaczano na sprzedaż i, jak każdy towar, miało wzbudzać wśród kupujących pewne doznania estetyczne, miało przyciągać i zwracać uwagę. W tym właśnie można się także doszukiwać przyczyn powstania zapotrzebowania na zdobione formy do masła. Pojawiła się więc i rozwinęła nowa ciekawa dziedzina zdobnictwa ludowego, będąca nieodłącznym elementem kultury ludowej. Zdobnictwo ludowe odznacza się

„Gaździnka” i „dziywka” w strojach odświętnych i z krową w górach



Forma z Frysztatu-Mizerowa

wielką różnorodnością, bogactwem i niepowtarzalnością wzorów. Tak też dzieje się w przypadku form do masła, gdzie ich wytwórcy przekazują nam takie charakterystyczne cechy zdobnictwa ludowego, jak prostota formy, zachowanie umiaru, nieskomplikowana symbolika, wyczucie materiału i prosty ornament. Możemy tutaj obserwować wysoki poziom dobrego gustu i estetyki, tak bardzo charakterystyczne dla kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego. Zauważa się to zwłaszcza w prostocie ornamentu, co w formach do masła ma szczególne znaczenie. Zaskakująca jest również różnorodność motywów i wzorów. Ich twórcy posługiwali się wyłącznie znakami prostymi — linią prostą, falistą, kółkiem, krzyżykiem, gwiazdką, łukiem wklęsłym i wypukłym, półksiężycem itp.

Motywy występujące na prezentowanych w tej pracy formach można podzielić zasadniczo do czterech grup. Najliczniejszą z nich stanowią formy z motywami roślinnymi, gdzie najczęściej spotykamy różnego rodzaju kwiaty. Częściej są to ich stylizacje, rzadziej występuje dokładne przedstawienie danego pierwowzoru, ale i tak możemy odróżnić dziką różę od



Forma ze Stonawy

konwalii czy tulipanu. Kwiaty bywają na łodygach i z liśćmi. Niekiedy liście są nadmierne rozbudowane i wtedy stanowią główny motyw zdobniczy. Na niektórych formach pojawia się wzór, który tworzą liście roślin czy drzew albo ich owoce.

Drugą grupę tworzą formy z motywami geometrycznymi, gdzie spotykamy przeważnie różnego rodzaju gwiazdki, rozety, serca, koła, krzyże czy nawet napisy.

Samodzielną grupę tworzą formy, na których przeplatają się motywy roślinne wraz z geometrycznymi.

Najrzadziej spotykamy formy z motywami zwierząt czy ptaków, co jest charakterystyczne dla zdobnictwa ludowego na naszym terenie, gdzie świat zwierzęcy pojawia się rzadko, a jeśli się tak dzieje, to najczęściej w postaci scen z życia ptaków. Jedną z takich sporadycznie występujących form do masła jest ekspонат z Karpętnej z motywem jaskółki w locie. Pojedyncze formy ze Stonawy czy Frysztatu przedstawiają zaś baranka wielkonocnego, na formie z Raja natomiast oglądamy pasące się krowy.



Forma z Piosku-Bagińca

Nie jest przypadkiem, że właśnie świat roślinny, a zwłaszcza kwiaty są głównym źródłem motywów na cieszyńskich formach do masła. Sztuka ludowa zawsze czerpała z piękna przyrody otaczającej człowieka, w której kwiaty stanowią jeden z najważniejszych elementów dekoracyjnych. Jak już wspomniano, wszelkie motywy spotykane na prezentowanych replikach form odznaczają się pewną stylizacją, przy czym polega ona na daleko idącym uproszczeniu, na wydobyciu tylko linii strukturalnych motywu, pełniącego funkcję określonego znaku. Masło bowiem nie nadawało się do odtworzenia wzorów zbyt dokładnych i skomplikowanych. Również sama technika snycerska skłaniała twórców do takiego potraktowania zdobnictwa.

Porównując motywy form pochodzące z wiosek podgórskich Jabłonkowskiego z motywami form z okolic Cieszyna, Karwiny czy Bogumina, nie dostrzegamy wyraźniejszych różnic. Można powiedzieć tylko tyle, że w wioskach podgórskich spotykamy większą liczbę form do masła o motywach prostszych, mniej skomplikowanych, czego jednak nie należy zbyt pochopnie uogólniać.



Forma z Jabłonkowa-Radwanowa



Forma z Jabłonkowa-Jasienia

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA FORM DO MASŁA

Charakterystyka całego dekoru form do wyciskania masła, na którą składa się motyw główny i ornament brzeżny, i układ ich motywów, czyli kompozycja ornamentu, która zależy przede wszystkim od kształtu i wielkości płaszczyzny formy do masła, została omówiona wyżej. Tutaj popatrzymy poniekąd dokładniej na charakterystyczne cechy samych form występujących na lewobrzeżnym Śląsku Cieszyńskim, które są różnorakie. Cieszyńskie formy do masła podzielić możemy na omówione już szerzej **formy ramkowe**, chyba najstarsze, następnie **pudełkowe** z wiekiem lub bez niego, z których okazami nie spotkaliśmy się, ale została o nich zachowana pamięć. Były to okrągłe pudełka, bardzo stare, niejako naśladujące kule masła. Przypominały swym kształtem znaną tutaj od dawna blaszaną kwartę na mleko lub wodę. Posiadały ucha lub uchwyty, inne zaś miały kształt wydłużonej półkuli zaopatrzonej w mały uchwyt u góry, niekiedy większy, przypominający podstawę. Dalej **okrągłe**, drugie co do częstości występowania, które po-

dzielić można na kubkowe, miseczkowe, czar-kowe i kielichowe; następnie **owalne**, mające w podstawie kształt prostokąta o silnie zaokrąglonych rogach; **trójkątne**, o których wspomina tylko jeden informator (K. Lisztwan), wreszcie **kwadratowe**, należące do bardzo rzadkich; i w końcu najliczniejsze — podłużne, **korytkowe**, spotykane na całym interesującym nas obszarze. Osobną kategorię stanowią natomiast formy **składane**, dwuczęściowe.

Chociaż nie przebadano wszystkich miejscowości zaolziańskich, to stwierdzić można prawie jednoznacznie, że formy do masła używano we wszystkich miejscowościach Śląska Cieszyńskiego, zwłaszcza tam, gdzie hodowano krowy. A było tak właściwie wszędzie. Krowa bowiem była u nas żywicielką rodziny nawet robotniczej, zamieszkującej peryferie niedużych przecież naszych miast. Pamięć zaś o zdobionych formach do masła wśród średniej generacji jest jeszcze wszędzie bardzo żywa.

Porównując formy do masła omawianych tutaj trzech zaolziańskich subregionów, nie znaleźliśmy żadnych wyraźnych różnic, bo nieraz

identyczne formy, ornamenty i motywy główne spotkać można tak w wysoce zindustrializowanym i zurbanizowanym Zagłębiu Karwińsko-Orłowskim, jak w Beskidach, czy w środku Cieszyńskiego. Natomiast wręcz zaskakującym było dla nas stwierdzenie wielkiego podobieństwa, a nawet identyczności form i ich wzorów z rejonów Polski oddalonych bardzo znacznie z tymi znad Olzy.

ZAKOŃCZENIE

Kres formom do masła i sprzedaży masła domowego z odcisniętym ornamentem na bryle położyła u nas druga wojna światowa (1939 do 1945), kiedy to niemieccy okupanci wprowadzili rygorystyczny, reglamentowany system kartkowy nie tylko na tłuszcz. Po zakończeniu wojny nie przywrócono pierwotnego stanu. Przyczyną była przede wszystkim kolektywizacja rolnictwa, zanik indywidualnych

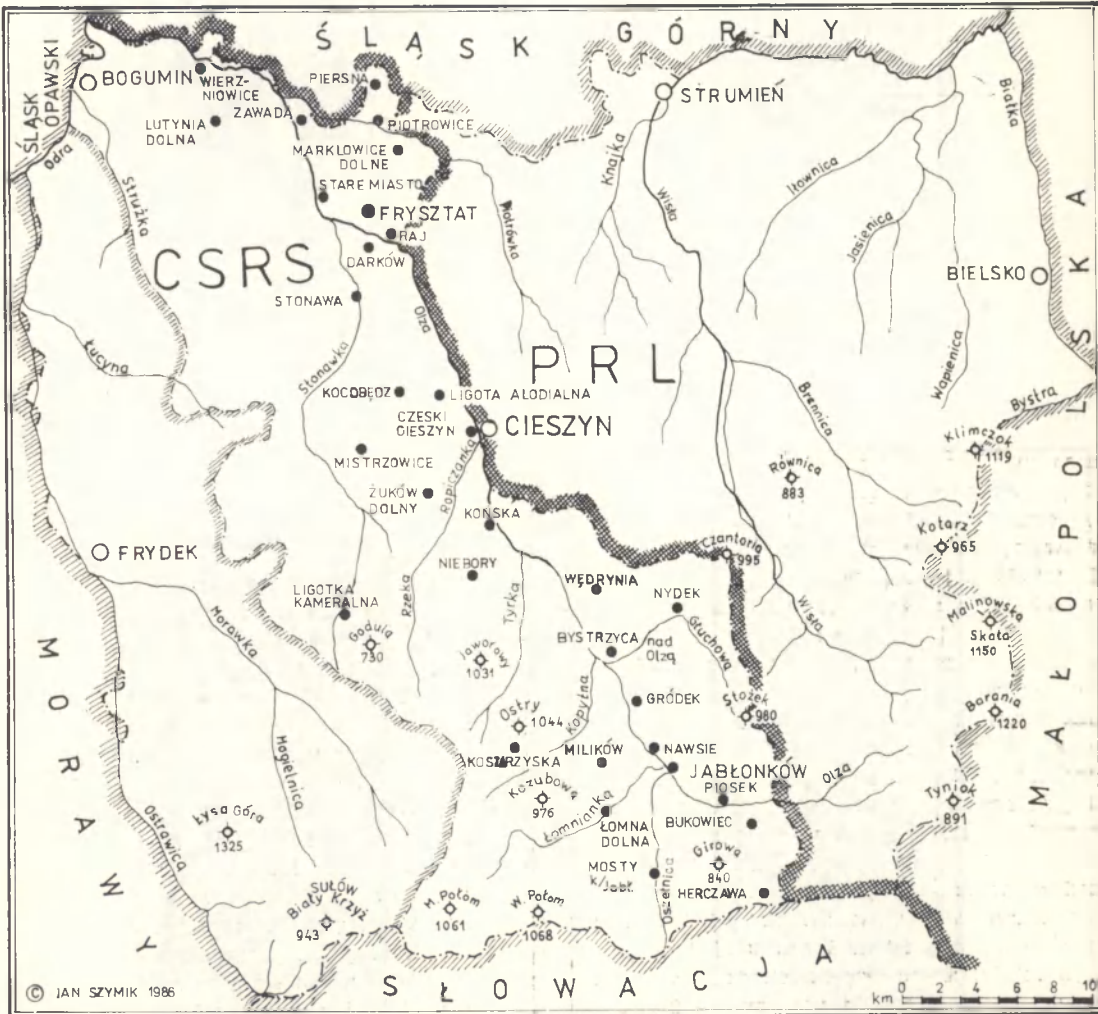
gospodarstw rolnych i skoncentrowanie krów w wielkich oborach spółdzielczych lub państwowych, a także wielkoprzemysłowa produkcja nabiału.

Na Podbeskidziu i w Beskidach *sztwiertki na masło* przetrwały dłużej i były używane jeszcze w latach 50. i 60. naszego wieku przede wszystkim dla potrzeb domowych i jako prezent. Dzisiaj ze *sztwiertkami*, *faskami*, *formami na masło* spotykamy się tylko rzadko, bo wyparła je zindustrializowana cywilizacja. Te nieliczne, które pozostały na pamiątkę, służą nieraz jako element dekoracyjny niektórych chat wiejskich i nielicznych mieszkań w blokach miejskich. A należałoby im przywrócić życie; przynajmniej zachować je w pamięci jako ważne elementy kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego, będące przejawem także wrażliwości estetycznej, związków i identyczności kulturowej naszego ludu. Stanowią także składnik spuścizny ważnej i dla przyszłości.

„Gadlinówka” w Łigotce Kameralnej nr. 63. Takim zaprzęgiem zwożono mleko w konwiach do zlewni.



MIEJSCOWOŚCI HISTORYCZNEGO ŚLĄSKA CIESZYŃSKIEGO,
Z KTÓRYCH POCHODZĄ REPLIKI WZORÓW ZDOBIONYCH FORM DO MASŁA.





1. HERCZAWA



2. BUKOWIEC



3. BUKOWIEC



4. BUKOWIEC



5. NYDEK - GÓRA



6. NYDEK



7. NYDEK - NA DZIOLE



8. NYDEK



9. NYDEK



10. NYDEK NA DZIOLE



11. NYDEK



12. NYDEK ZAKAMIYNI



13. PIOSEK



14. PIOSEK



15. PIOSEK



16. PIOSEK



17. BYSTRZYCA nad Olzq



18. BYSTRZYCA nad Olzq



19. BYSTRZYCA nad Olzq
FOJCI GRON



20. BYSTRZYCA nad Olzq



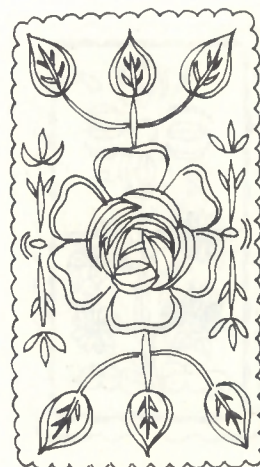
21. NYDEK



22. NYDEK



23. NYDEK



24. GRÓDEK



25. ŻUKÓW DOLNY



26. NYDEK NAD MŁYNYM



27. BUKOWIEC



28. PIOSEK



29. BYSTRZYCA nad Olzq



30. WĘDRYNIA



31. NAWSIE



32. WĘDRYNIA - ZAOLZIE



33. MISTRZOWICE



34. MISTRZOWICE



35. CIESZYN



36. PIOSEK - BAGINIEC



37. FRYSZTAT MIZERÓW



38. FRYSZTAT MIZERÓW



39. STARE MIASTO



40. NYDEK



41. LIGOTA ALODIALNA



42. LIGOTA ALODIALNA



43. PIOSEK-BAGINIEC



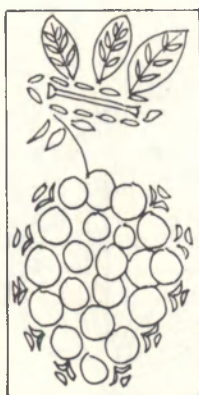
44. LIGOTKA
KAMERALNA



45. RAJ



46. RAJ



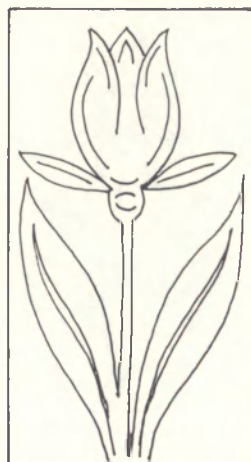
47. ŁOMNA-SAŁAJKA



48. NIEBORY



49. LUTYNIA DOLNA



50. ZAWADA



51. MARKLOWICE
DOLNE



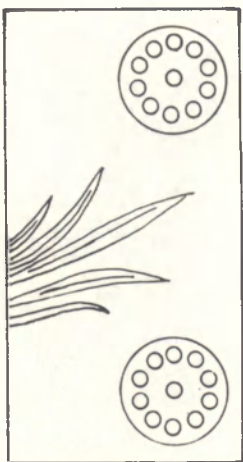
52. KOCOBĘDZ



53. STARE MIASTO
pod Frysztatem



54. MARKLOWICE
DOLNE



55. PIERSNA



56. PIOTROWICE



57. PIOSEK - BAGINIEC



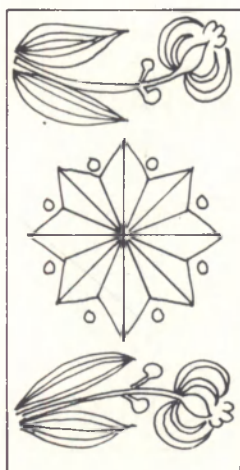
58. MOSTY - SZANĆE



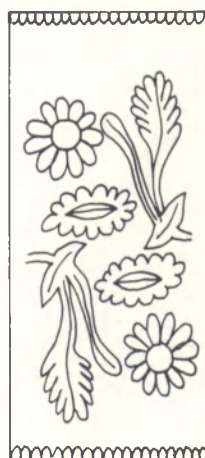
59. ŁOMNA DOLNA



60. BYSTRZYCA nad Olzą



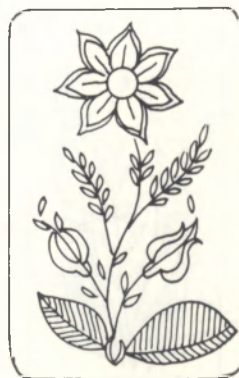
61. NYDEK



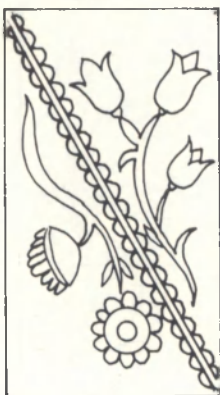
62. LIGOTKA
KAMERALNA



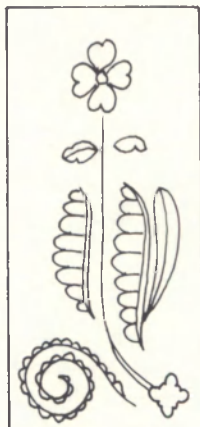
63. BYSTRZYCA nad Olzą



64. MISTRZOWICE



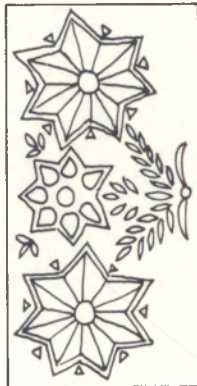
65. NYDEK - FILIPKA



66. NYDEK - FILIPKA



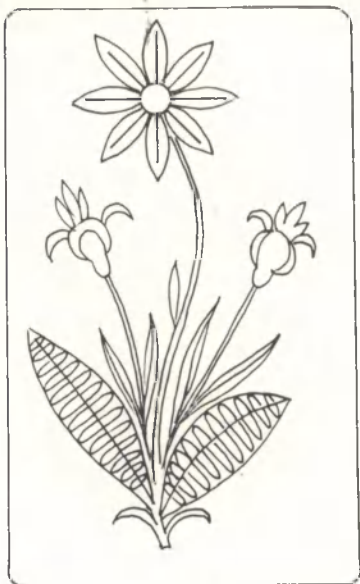
67. WĘDRYNIA - ZAOLZIE



68. WĘDRYNIA - ZAOLZIE



69. KOŃSKA



70. MILIKÓW



71. KOSZARZYSKA



72. KOŃSKA



73. BYSTRZYCA
nad Olzą



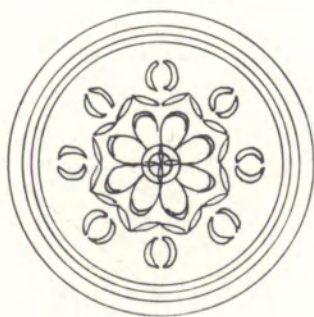
74. MILIKÓW



75. NYDEK-ŁĄCZKA



76. JABŁONKOW-
JASIEŃ



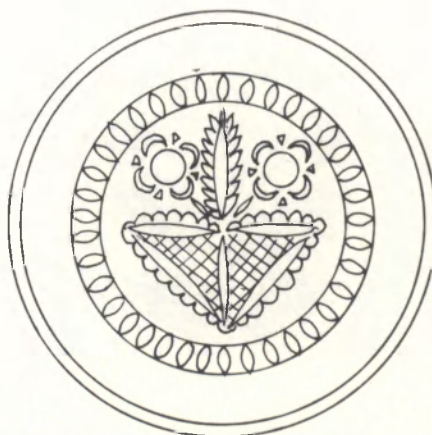
77. BUKOWIEC



78. BYSTRZYCA nad Olzą



79. JABŁONKÓW-
RADWANÓW



80. KOŃSKA



81. KOŃSKA



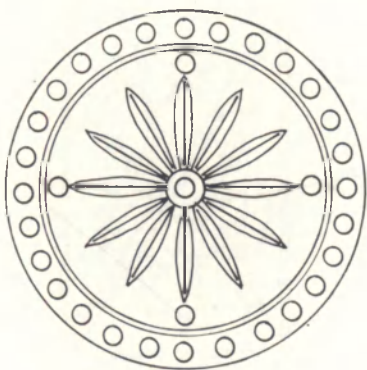
82. NYDEK



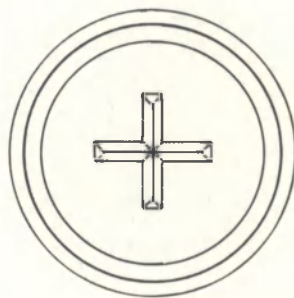
83. NYDEK



84. MILIKÓW - LIŚCI



85. NYDEK-FILIPKA



86. LUTYNIA DOLNA



87. DARKÓW



88. FRYSZTAT-MIZERÓW



89. FRYSZTAT-MIZERÓW



90. PIOSEK



91. WIERZNIOWICE



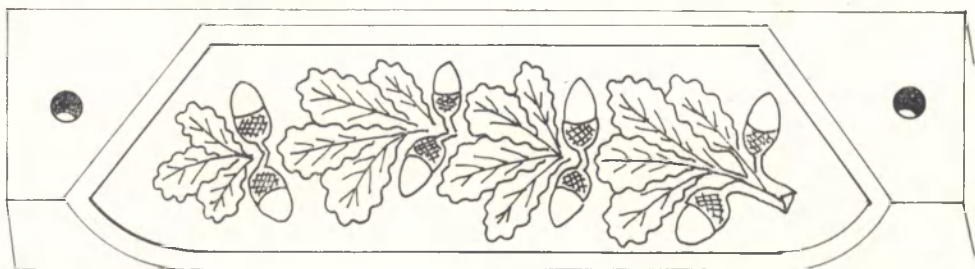
92. NYDEK-FILIPKA



93. FRYSZTAT



94. CIESZYN



95. SKŁADANA FORMA DO MASŁA



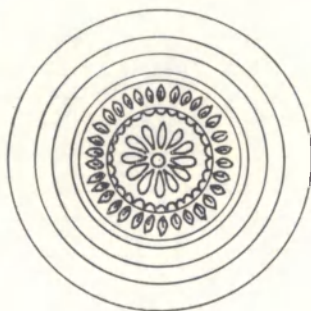
96. RAJ



97. DARKÓW



98. STONAWA



99. WIERZNIOWICE



Forma z Nydku-Filipki



Forma z Wędryni-Zaolzia



Forma z Piosku



Forma z Wierzniewic



Forma z Frysztatu-Granic

ANEKS

Wywiady na temat zdobionych form do masła przeprowadzili i wzory zdobnicze pobrali następujący członkowie Sekcji Folklorystycznej:

ANNA FILIPEK, ILONA FRYDA, PhDr KAROL DANIEL KADŁUBIEC, DrSc., Dr med. JÓZEF MAZUREK, EWA MILERSKA, ANTONI SZPYRC i JAN SZYMIK.

Informatorzy:

ANNA CZYŻOWA, urodzona w 1902 r. w Wędryni-Zaolziu

MARIA JASTRZĘBSKA, urodzona w 1929 r. w Markłowicach Dolnych

KAROL LISZTWAŃ, urodzony w 1928 r. w Łomnej Dolnej-Kamienitem

EWA MILERSKA, urodzona w 1915 r. w Nyd-ku

ZOFIA PIECHACZKOWA, urodzona w 1904 r. w Markłowicach Dolnych

TEOFIL SZELIGA, urodzony w 1884 r. w Zebrzydowicach

ZOFIA SZELIGOWA, urodzona w 1888 r. we Frysztacie

JAN SZYMIK, urodzony w 1930 r. we Frysztacie

JAN TOMANEK, urodzony w 1926 r. w Kocobędzu

ERNESTYNA TOMANKOWA, urodzona w 1929 r. w Raju

ANNA TOMANOWA, urodzona w 1900 r. w Błędowicach Dolnych

JAN WACHTARCZYK, urodzony w 1921 r. w Piotrowicach

Rysunki:

Rysunki na podstawie dostarczonych wzorów wykonali: IRENA CIEŚLAR oraz STANISŁAW ORSZULIK

Zdjęcia:

KAROL KALETA, STANISŁAW ORSZULIK, ANTONI SZPYRC i JAN SZYMIK

Literatura:

Zygmunt Gloger: Rok polski w życiu, tradycji i pieśni. Warszawa 1908.

Mieczysław Gładysz: Góralskie zdobnictwo drzewne na Śląsku. Kraków 1938.

Marta Komorovská: Pastierske umenie. Bratislava 1987.

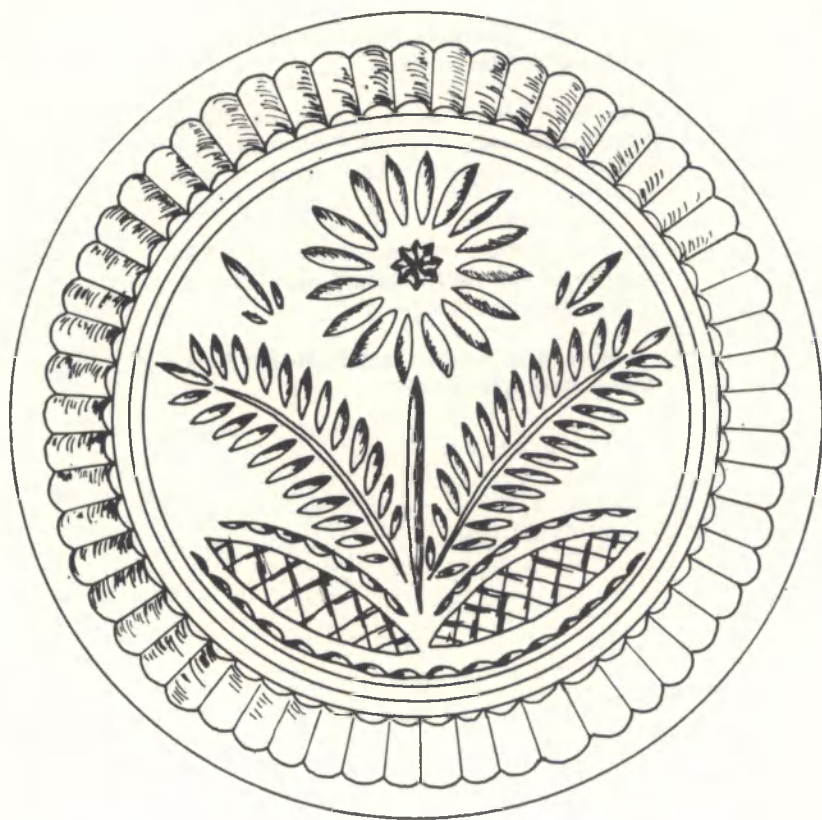
Karol Piegza: Ceramika cieszyńska: SF ZG PZKO Czeski Cieszyn 1971.

Jan Szymik: Dawne miary i wagi na Śląsku Cieszyńskim, [w:] Biuletyn Ludoznawczy z. VII, s. 83—88. SF ZG PZKO Czeski Cieszyn 1976.

Mieczysław Woźnowski: Zdobione formy i matryce do masła, [w:] Polska Sztuka Ludowa, r. XVI: 1962, nr 2, s. 67—83.

(—): Wzorce zdobnictwa ludowego na Śląsku Cieszyńskim. Cieszyn 1937.





Spis treści

Jan Szymik: Cieszyńskie formy do mas-

ła. Wprowadzenie 5

Otrzymywanie śmietany 5

Wyrób masła 8

Wygniatanie masła 9

Formowanie masła 10

Handel masłem 12

Wyrób form do masła 14

Antoni Szpyrc: Charakterystyka zdob-

nictwa form do masła 17

Jan Szymik: Ogólna charakterystyka

form do masła 19

Zakończenie 20

Repliki ornamentów form do masła 22

Aneks 52

Literatura 53



JAN SZYMIK — ANTONI SZPYRC

CIESZYŃSKIE ROFMY DO MASŁA

Redaktor publikacji
STANISŁAW ORSZULIK

Układ graficzny
JAN SZYMIK

Wydała
SEKCJA FOLKLORYSTYCZNA

Zarządu Głównego
Polskiego Związku
Kulturalno-Oświatowego
Czeski Cieszyn

1988

Nakład 1 000 egz.

Cena 8,— Kčs

Druk: Moravské tiskařské závody, n. p.,
provoz 23, Karwina-Frysztat
Zezwolenie: 380303888



KP 3.02.21 SL