CU PRIVIRE LA INSTRUMENTARUL VITICOL TRADIŢIONAL

Contribuţii la cunoaşterea etnografică a viticulturii

Nicolae Al. Mironescu şi *Paul Petrescu*
(Desene: *R. Pastior*)

Pe teritoriul României viticultura a cunoscut o apreciabilă pondere din cele mai îndepărtate timpuri. [1] Din punct de vedere etnografic cercetarea exhaustivă a acestei ocupaţii prezintă un deosebit interes atît prin vechimea pe care o are cît şi prin conturarea ei structurală, puternică în ceea ce priveşte teritoriul românesc.

Sistemele de muncă, formele de prelucrare a vinului, tipurile de proprietate, construcţiile, instalaţiile, instrumentarul sau practicile şi credinţele legate de viticultură [2] pot con-

[1] Pentru vechimea viticulturii pe teritoriul României vezi: Herodot, Cartea IV—V; Strabon VII, 3, 11. C. 303; Xenofon, *Anabasis*, VII, 3, 21; Platon, *Legile*, I, 637 d; vezi şi *Izvoare privind Istoria României I*, Bucureşti, 1964, Academia R.P.R., Institutul de arheologie, pp. 97, 103, 237, 239; B. P. Hajdeu, *Originile viniculturii la români. Columna lui Traian*, Bucureşti V, (1874) nr. 4; dr. A. Urbeanu, *Istoricul băuturilor alcoolice în România*, Bucureşti, 1908; N. Iorga, *Histoire des roumains et de la romanité orientale*, vol. I, partea I, p. 64, 80, 91—92, 138, 185, partea a 2-a, Bucureşti, 1937, p. 38, 69, 77 etc.; T. Martin, *Viticultura*, Bucureşti, 1960. Cap. introductiv; I. C. Teodorescu, *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor*, Bucureşti 1964, *Consideraţii în legătură cu introducerea culturii viţei de vie în Dacia preromană. Probleme actuale de biologie şi ştiinţe agricole . . .* , Bucureşti 1960, p. 723—728, *Podgoria Alba Iulia „Ţara vinului"*, Bucureşti 1946, *Păreri şi discuţii în legătură cu originea viţei de vie şi a cultivării ei*, Bucureşti, f. a.; M. Popescu-Spineni, *Podgoria română*. Consideraţiuni antropogeografice, Bucureşti 1945.

[2] N. Al. Mironescu, *Practici, credinţe şi superstiţii legate de viticultură*. (Comunicare. Sesiunea ştiinţifică a muzeelor, decembrie 1965). Comparativ vezi şi: Albert Colombet. *Le Folklore de la Vigne et du vin en Côte-D'Or*. Arts et traditions populaires, no. 2, Paris XII/1965, p. 181—214.

DIE TRADITIONELLEN WERKZEUGE DES WEINBAUS

Beiträge zur ethnographischen Kenntnis des Weinbaus

Nicolae Al. Mironescu und *Paul Petrescu*
(Zeichnungen: *R. Pastior*)

Der Weinbau hat auf dem Gebiet Rumäniens seit den entferntesten Zeiten eine nennenswerte Bedeutung gehabt.[1] Vom ethnographischen Gesichtspunkt bietet die erschöpfende Unternehmung dieser Beschäftigung ein besonderes Interesse sowohl durch das Alter, das sie besitzt, als auch durch ihre gewaltige strukturale Umgrenzung in bezug auf das rumänische Gebiet.

Die Arbeitssysteme, die Formen der Bearbeitung des Weines, die Typen des Eigentums, die Bauten, technischen Anlagen, die Werkzeuge oder Praktiken des Weinbaus und das an den Weinbau gebundene Brauchtum [2] können ebenso viele Themen der ethnogra-

[1] Für das Alter des Weinbaus auf dem Territorium Rumäniens siehe: Herodot, Buch IV—V; Strabon VII, 3, 11.C. 303; Xenophon, *Anabasis*, VII, 3, 21; Platon, *Die Gesetze*, I, 637 d; siehe auch *Izvoare privind Istoria României* I, Bucureşti 1964, Academia R.P.R., Institutul de arheologie, S. 97, 103, 237, 239; B. P. Haşdeu, *Originile viniculturii la români. Columna lui Traian*, Bucureşti V, (1874), nr. 4; Dr. A. Urbeanu, *Istoricul băuturilor alcoolice în România*, Bucureşti 1908; N. Iorga, *Histoire des roumains et de la romanité orientale*, Bd. I, I. Teil, S. 64, 80. 91—92, 138, 185, II. Teil, Bucureşti 1937, S. 38, 69, 77 etc.; T. Martin, *Viticultura*, Bucureşti 1960. Einleitung; I. C. Teodorescu, *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor*, Bucureşti 1964, *Consideraţii în legătură cu introducerea culturii viţei de vie în Dacia preromană. Probleme actuale de biologie şi ştiinţe agricole . . .*, Bucureşti 1960, S. 723—728, *Podgoria Alba Iulia „Ţara vinului"*, Bucureşti 1946, *Păreri şi discuţii în legătură cu originea viţei de vie şi a cultivării ei;* Bucureşti, ohne Jahr; M. Popescu-Spineni, *Podgoria română. Consideraţiuni antropogeografice*, Bucureşti 1945.

[2] N. Al. Mironescu, *Practici, credinţe şi superstiţii legate de viticultură*. (Comunicare, Sesiunea ştiinţifică a muzeelor, decembrie 1965.) Vergleiche auch: Albert Colombet. *Le Folklore de la Vigne et du vin en Côte-D'Or. Arts et traditions populaires*, no. 2, Paris XII/1965, p. 181—214.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

stitui tot atîtea teme de cercetare etnografică.[3] Toate acestea studiate parţial sau în complexitatea lor duc la o singură concluzie şi anume, străvechimea acestei ocupaţii la noi, importanţa pe care a cunoscut-o[4] alături de agricultură şi de păstorit şi pe care o are şi astăzi.

În cele ce urmează ne vom limita doar la prezentarea în linii mari a instrumentului viticol tradiţional, punînd accentul pe: a) piesele principale legate de muncile în vie; b) de cules; c) de vinificarea şi conservarea vinului.

a) Parte din instrumentele legate de muncile depuse în vie ţin de inventarul agricol. Ca atare întîlnim sapa pentru prăşit şi săpat, casmaua, hîrleţul şi mai rar tîrnăcopul pentru desfundatul terenului.

În afară de securea şi de ferăstrăul de mînă uzitate pe o scară mai redusă, unul dintre cele mai importante instrumente care ţin de viticultura tradiţională a fost cuţitul de tăiat la vie, cunoscut mai ales sub denumirea

[3] N. Al. Mironescu şi Paul Petrescu, *Construcţii viticole din zona Huşilor. Contribuţii la cunoaşterea etnografică a viticulturii.* Revista de folclor, Bucureşti VIII, 1963, nr. 3—4.

[4] Vezi trimiteri nota 1, vezi şi: *Istoria României,* vol. II, Bucureşti 1962. Academia R.P.R. pp. 286—287, 577, 633 etc., H. H. Stahl, *Contribuţii la studiul satelor devălmaşe româneşti,* Bucureşti 1965, Academia R.P.R., Biblioteca istorică, IX, vol. 3, p. 128—141, 391—394; P. P. Panaitescu, *Documentele Ţării Româneşti publicate de ... Documente interne* (1369—1490), Bucureşti 1938; C. C. Giurăscu, *Istoria Românilor,* vol. II, partea a II-a, Bucureşti 1937, p. 565, vol. III, partea a II-a, Bucureşti 1946, p. 612 zacu. *Viaţa feudală în Ţara Românească şi Moldova* Bucureşti 1956; P. P. Panaitescu, *Obştea ţărănească în Ţara Românească şi Moldova, Orînduirea feudală,* Bucureşti 1964, p. 106—107, 123—127 etc.; V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu. *Viaţa feudală în Ţara Românească şi Moldova (sec. XIV—XVII).* Bucureşti 1957, p. 43—44, 262, 366—367; vezi şi principalele colecţii de documente: *Documente privind Istoria României. A. Moldova, B. Ţara Românească, C. Transilvania,* Bucureşti 1955—57, 1951—60, 1951—55. Academia R.P.R.. *Colecţia Eudoxiu de Hurmuzachi,* Bucureşti 1876—1942; G. Ghibănescu, *Surete şi Izvoare,* Iaşi 1906—1933; Th. Codrescu, *Uricariul,* Iaşi 1852—1895, cît şi alte culegeri.

phischen Untersuchung[3] bilden. Alle diese Probleme, sei es, daß sie teilweise oder in ihrer Zusammensetzung untersucht werden, führen zu einer einzigen Schlußfolgerung, und zwar dem Alter dieser Beschäftigung in Rumänien, der Bedeutung, die sie bei uns neben der Landwirtschaft und dem Hirtenwesen gekannt und die sie auch heute noch hat.[4]

Im folgenden wollen wir uns also auf die Darstellung in großen Linien der traditionellen Werkzeuge des Weinbaus beschränken, indem wir Nachdruck legen auf: a) die hauptsächlichen Werkzeuge, die mit den Arbeiten im Weingarten zusammenhängen, b) die bei der Weinlese Verwendung finden, c) jene, die mit der Weinbereitung und der Aufbewahrung des Weines verbunden sind.

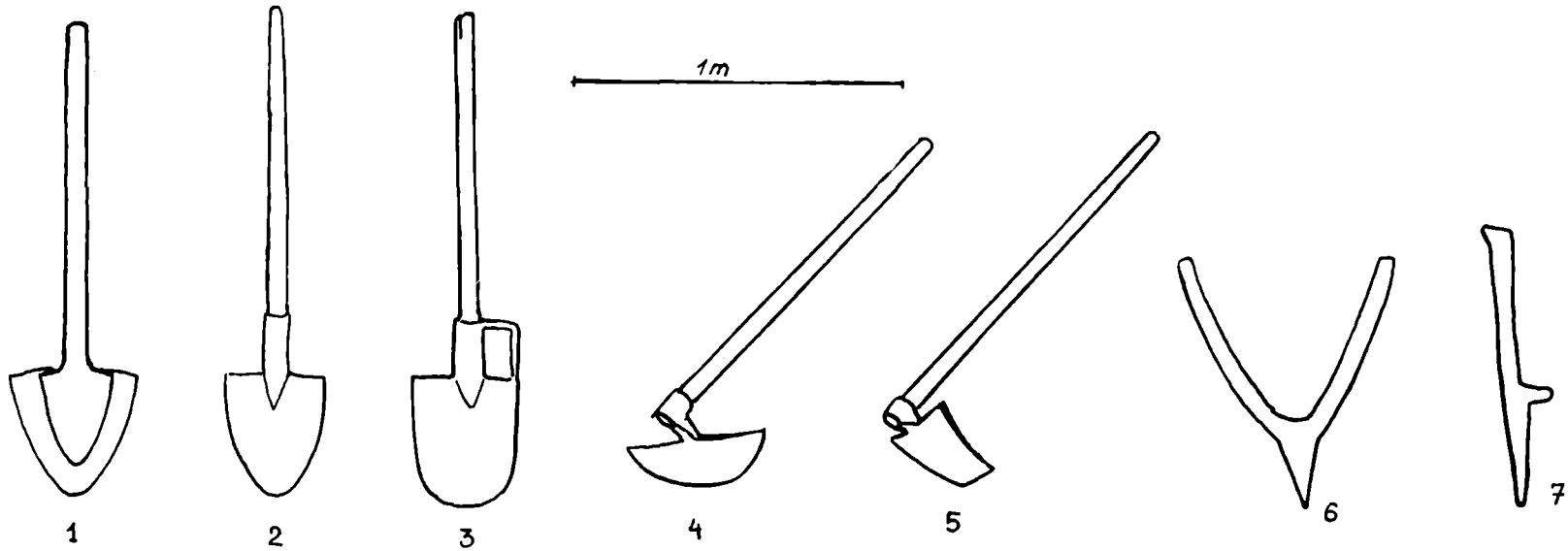
a) Ein Teil der Werkzeuge, die bei den im Weingarten geleisteten Arbeiten verwendet werden, gehört zum landwirtschaftlichen Inventar. Als solche finden wir die Hacke zum zweiten Umhacken und zum Umgraben, den Spaten, das Grabscheit, seltener die Spitzhacke.

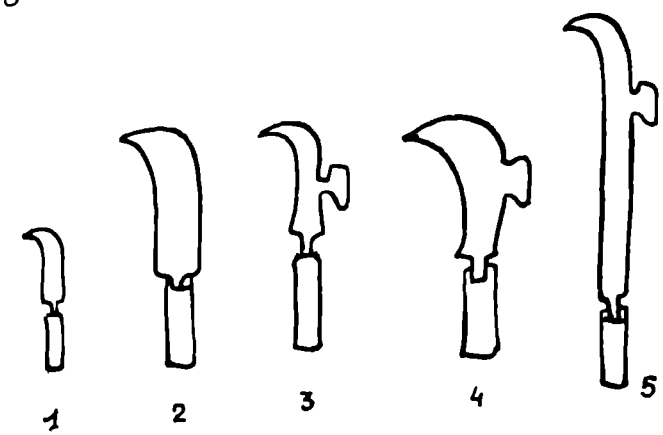
Außer der Axt und der Handsäge, die in beschränkterem Maße gebraucht werden, war eines der wichtigsten Werkzeuge, die zum traditionellen Weinbau gehören, das Messer zum Schneiden im Weingarten, das besonders unter der Bezeichnung Hippe (co-

[3] N. Al. Mironescu und Paul Petrescu, *Construcţii viticole din zona Huşilor. Contribuţii la cunoaşterea etnografică a viticulturii.* Revista de folclor, Bucureşti VIII (1963), nr. 3—4.

[4] Siehe die Hinweise der ersten Anmerkung, siehe auch: *Istoria României,* Bd. II, Bucureşti. Academia R.P.R. S. 286—287, 577, 633 etc., H. H. Stahl, *Contribuţii la studiul satelor devălmaşe româneşti,* Bucureşti 1965, Academia R.P.R., Biblioteca istorică, IX, Bd. 3, S. 128—141, 391—394; P. P. Panaitescu, *Documentele Ţării Româneşti publicate de... Documente interne (1369—1490),* Bucureşti 1938; C. C. Giurăscu, *Istoria Românilor,* Bd. II, II. Teil, Bucureşti 1937, S. 565, Bd. III, II. Teil, Bucureşti 1946, S. 612 etc.; Dimitrie Cantemir, *Descriptio Moldaviae,* Bucureşti 1956; P. P. Panaitescu, *Obştea ţărănească în Ţara Românească şi Moldova, Orînduirea feudală,* Bucureşti 1964, S. 106—107, 123—127 etc.; V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *Viaţa feudală în Ţara Românească şi Moldova (sec. XIV—XVII),* Bucureşti 1957, S. 43—44, 262, 366—367; siehe auch die hauptsächlichsten Urkundensammlungen; *Documente privind istoria României, A. Moldova, B. Ţara Românească, C. Transilvania,* Bucureşti 1955—57, 1951—55. Academia R.P.R., die Sammlung Eudoxiu de Hurmuzaki, Bucureşti 1876—1942; G. Ghibănescu, *Surete şi izvoare,* Iaşi 1906—1933; Th. Codrescu, *Uricariul,* Iaşi 1852—1895, sowie auch andere Sammlungen.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro





A. 1—3) hîrleţe; 4—5) sape; 6) sadilă; 7) chitonag.

B. 1—5) diferite tipuri de cosoare; 6) ferăstrău de mînă.

A. 1—3) Spaten; 4—5) Hauen; 6) Pflanzstock; 7) Pflanzstock.

B. 1—5) verschiedene Typen von Hippen; 6) Handsäge.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

de cosor.[5] Acest instrument metalic a avut o mare întrebuinţare şi în acelaşi timp o mare extindere pînă la apariţia pe scară largă a foarfecelor de vie întîmplată mai ales în primele decenii ale secolului nostru. Parţial a rezistat şi mai tîrziu în special în zonele cu loturi viticole ţărăneşti, mici.

Instrument cu mai multe întrebuinţări, cosorul a servit atît la tăiatul corzilor, la curăţatul butucilor cît şi la retezatul ciorchinilor la cules, putînd fi întîlnit pe teritoriul României încă din perioada dacică.[6] Ca instrument viticol apare de asemenea cu diferite forme în antichitatea greco-romană.[7] De asemenea îl întîlnim pînă nu demult în toate ţările viticole din Europa.[8] Cosoarele de la

[5] N. Al. Mironescu, *Cuţitul de vie o unealtă străveche.* (Comunicare. Sesiunea institutului de etnografie şi folclor a Academiei, iunie 1964), menţionată în: Dare de seamă asupra sesiunii. *Revista de etnografie şi folclor*, tom. 9, nr. 6, Bucureşti 1964, p. 645.

[6] V. Pârvan, *Getica. O protoistorie a Daciei*, Bucureşti 1926, p. 140, 489—90, 493 (ilust.), vezi în special p. 496, 497. Academia Română, Mem. Secţ. Ist. Seria III, tom. III, Mem. 2, „dimpotrivă secerile şi cosoarele lor [geţilor] de vie erau de fier..., am trage însă concluzia că aceste seceri şi cosoare erau foarte mici, cu lama însă lată şi înmănuşată într-un mîner de lemn (p. 140). Vorbind de aria larg europeană a cosoarelor afirmă că „în ceea ce priveşte cosoarele de vie şi de lucru, cu lama lată şi dreaptă şi numai vîrful brusc recurbat şi subţiat... avem numeroase, din Ardeal la Muzeul Brukenthal din Sibiu şi le regăsim, poate, — e drept într-o formă deosebită, (ori cum stilizată prea mult) — în reprezentările de pe Columna lui Traian care reproduc adesea această unealtă... (p. 496—97), vezi şi I. C. Teodorescu. *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor*, p. 8, menţionează cosoare de origine dacică.

[7] Ch. Dahremberg - Em. Saglio, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines.* Tom. 2. Deuxième partie (F.-G.), Paris 1896, p. 968—969, vezi şi: *Les Agronomes latins: Caton, Varon, Columella, Palladius*... Ed. Nisard. Paris 1851, în special Columella, R. Rust, IV, 25; Fr. von Bassermann-Jordan. *Geschichte des Weinbaues*, vol. I, Frankfurt am Main 1923.

[8] Fr. von Bassermann-Jordan, vol. I, *op. cit.* Privitor la cosoare vezi şi Istvan Vincze. *Rebmesser in Ungarn* (Cosoarele din Ungaria). Acta Ethnographica, Budapesta VII (1958), Fasc. 1—2, p. 61—95. Comparativ vezi şi: André Lagrange, *Musée du vin de Burgogne a Beaune. Salles des travaux de la vigne et du vin et des métieres auxiliaires.* Catalogue par... (1909—1959). Arts et traditions populaires, no. 2, Paris XII/1965, p. 121, 125, 162.

sor)[5] bekannt ist. Dieses Werkzeug aus Metall hat eine vielfältige Verwendung und zu gleicher Zeit bis zum Auftreten in weitem Maße der Weingartenscheren, eine große Verbreitung gehabt. Letzteres erfolgte vor allem in den ersten Jahrzehnten unseres Jahrhunderts. Zum Teil hat die Hippe auch später durchgehalten, besonders in den Gebieten mit kleinen bäuerlichen Weingartenparzellen.

Als Werkzeug mit mehreren Verwendungsmöglichkeiten hat die Hippe sowohl zum Beschneiden und zum Reinigen der Rebstöcke, wie auch zum Abschneiden der Trauben bei der Weinlese gedient. Sie konnte auf dem Gebiet Rumäniens schon in der Zeit der Daken gefunden werden.[6] Als Werkzeug des Weinbaus erscheint sie gleichfalls in verschiedenen Formen im griechisch-römischen Altertum.[7] Ebenso finden wir sie bis vor nicht langer Zeit in allen Weinbauländern Europas.[8] Die Hippen bei uns

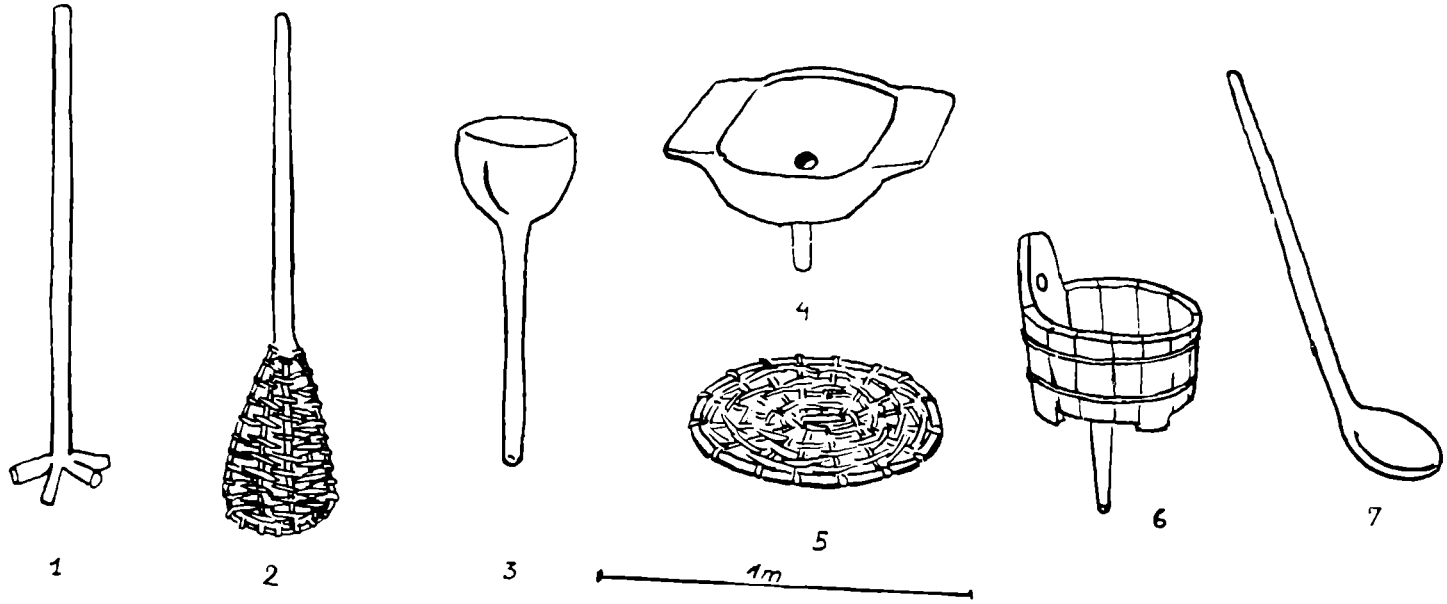
[5] N. Al. Mironescu, *Cuţitul de vie o unealtă străveche* (Comunicare. Sesiunea Institutului de etnografie şi folclor al Academiei, iunie 1964), erwähnt in: Dare de seamă asupra sesiunii. *Revista de etnografie şi folclor*, Bd. 9, Nr. 6, Bucureşti 1964, S. 645.

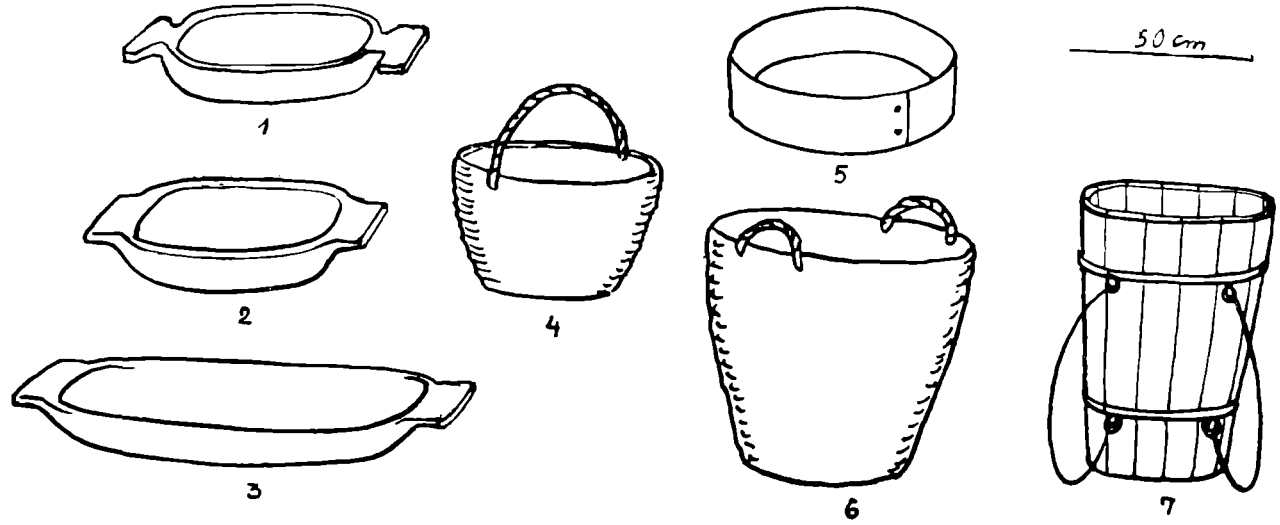
[6] V. Pârvan, *Getica. O protoistorie a Daciei*, Bucureşti 1926, S. 140, 489—90, 493 (illustriert), siehe speziell S. 496, 497. Academia Română, Mem. Secţ. Ist. III. Serie, III. Bd., Mem. 2, „...im Gegenteil waren die Sicheln und Hippen (der Geten) aus Eisen..., wir würden aber die Folgerung ziehen, daß diese Sicheln und Hippen sehr klein waren, aber mit einer breiten Klinge und versehen mit einem Griff aus Holz." (S. 140). Er spricht dann von dem weiten europäischen Verbreitungsgebiet der Hippen und behauptet: „...was die Reb- und Arbeitsmesser betrifft mit breiter und gerader Klinge und nur mit einer scharf umgebogenen und abgeflochtenen Spitze..., haben wir zahlreiche aus Siebenbürgen im Brukenthalmuseum in Hermannstadt und wir finden sie vielleicht wieder — freilich in einer verschiedenen (irgendwie zu sehr stilisierten) Form in den Darstellungen auf der Trajanssäule, die häufig dieses Werkzeug wiedergeben..." (S. 496—97); siehe auch I. C. Teodorescu, *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor;* S. 8 erwähnt er Hippen dakischen Urspungs.

[7] Ch. Dahremberg-Em. Saglio, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines.* Tom. 2. Deuxième partie (F. G.), Paris 1896, S. 968—969; siehe auch *Les Agronomes latins: Caton, Verron, Columella, Palladius*... Ed. Nisard, Paris 1851, speziell R. Rust., IV, 25; Fr. von Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaues*, Band I, Frankfurt am Main 1923.

[8] Fr. von Bassermann-Jordan, Band I., *a. a. O.* Bezüglich der Hippen siehe auch Istvan Vincze, *Rebmesser in Ungarn.* Acta Ethnographica, Budapest VII (1958), fasc. 1—2, S. 61—95. Vergleiche auch: André Lagrange. *Musée du vin de Burgogne a Beaune. Salles des traveux de la vigne et du vin et des métieres auxiliares.* Cataloque par... (1909—1959). Arts et traditions populaires, no. 2, Paris XII/1965, S. 121, 125, 162.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro





A. 1) mustuitor; 2, 5) strecurători; 3, 4, 6) pîlnii (din curcubitaceu, săpată în lemn, din doage); 7) cauc.
B. 1, 2, 3) postăviţă, postavă, moldă; 4, 8) coşuri din nuiele împletite; 5) baniţă; 6) botă.

A. 1) „mustuitor"; 2, 5) Seiher; 3, 4, 6) Trichter (aus Flaschenkürbis, in Holz geschnitten, aus Dauben); 7) Schöpfkelle.
B. 1. 2, 3) „postăviţă, postavă, moldă" (Mulde); 4, 8) Körbe aus Rutengeflecht; 5) Bütte; 6) Bütte.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

noi se împart în două tipuri distincte: 1) fără secure şi 2) cu secure. Primul tip are în general dimensiuni mijlocii sau chiar mici. Se află răspîndit în întreaga ţară, uneori coexistînd paralel cu cosorul armat cu secure. Îl întîlnim în special în Moldova, în podgoriile subcarpatice din Muntenia, într-o largă măsură în Transilvania şi parţial în Oltenia. Ca formă se aseamănă cu cosoarele descoperite de arheologi pe teritoriul ţării noastre şi considerate de provenienţă dacică. [9]

Cel de al doilea tip, are dimensiuni mult mai mari, împărţindu-se la rîndul său în două subtipuri: 1) cosorul lung şi svelt, puternic curbat, armate cu o secure de dimensiuni mici şi 2) cosorul cu lamă lată şi secure mare care ca formă seamănă cu o armă de luptă. Primul poate fi întîlnit mai ales în cîmpia Dunării şi parţial în Dobrogea în zone cu vie oloagă. Astăzi este întrebuinţat în special la tăiatul stufului. Sub această formă are corespondenţe şi dincolo de Dunăre. [10] Cel de al doilea apare în Transilvania, în special în podgoriile săseşti (Sebeş, Bistriţa etc.), de asemenea şi în unele centre viticole în special în regiunea Crişana. Această formă aminteşte în bună măsură unele cosoare răspîndite în podgoriile din Europa apuseană şi centrală. [11]

În afară de aceste cosoare, mai există în zona subcarpatică a Gorjului un cuţit de vie cu o formă intermediară între cele două tipuri. Are proporţii mijlocii, seamănă cu primul tip, dar are anexată o secure.

Cu această ocazie mai menţionăm aşa zisul cosoraş, redus ca dimensiuni, curbat, este uzitat în zonele cosorului cu secure la culesul

[9] Vezi nota 6 V. Pârvan *op. cit.*, Menţionăm de asemenea cosoarele considerate de provenienţă dacică din colecţiile Muzeelor Brukenthal din Sibiu (citate şi de V. Pârvan) şi Alba Iulia.

[10] Hristo Vacarelski (Einige bulgarische Weinbaugeräte und ihre geschichtliche Entwicklung). Müveltség és Hadgyomány. *Studia ethnologica Hungariae et Centralis ac Orientalis Europae.* I—II, Budapesta 1960, p. 147—163.

[11] Pentru cosoare vezi: Fr. von Bassermann-Jordan, *op. cit,* şi Istvan Vincze, *op. cit.*

teilen sich in zwei verschiedene Typen: 1. ohne Säge und 2. mit Säge. Der erste Typus hat im allgemeinen mittelmäßige oder sogar kleine Dimensionen. Er findet sich im ganzen Lande verbreitet und ist manchmal gleichzeitig vorhanden mit der Hippe, die mit einer Säge ausgerüstet ist. Wir finden diesen Typus speziell in der Moldau (Moldova), in den subkarpatischen Weinbergen Munteniens (Muntenia), in reichem Maße in Siebenbürgen (Transilvania) und teilweise in Oltenien (Oltenia). In bezug auf die Form gleicht er den Hippen, die von den Archäologen auf dem Territorium unseres Landes entdeckt worden sind und als von dakischer Herkunft angesehen werden.[9]

Der zweite Typus hat viel größere Dimensionen und zerfällt seinerseits in zwei Untertypen: 1. die lange und schlanke Hippe, mächtig gekrümmt, ausgerüstet mit einer Axt von kleinen Ausmaßen, und 2. die Hippe mit breiter Klinge und großer Axt, die in der Form einer Kriegswaffe gleicht. Der erste Subtypus kann besonders in der Donauebene und zum Teil in der Dobrudscha (Dobrogea) angetroffen werden, in Gebieten mit Buschreben. Heute wird er speziell beim Schneiden des Riedgrases verwendet. Unter dieser Form hat er auch jenseits der Donau entsprechende Werkzeuge.[10] Der zweite Subtypus erscheint in Siebenbürgen, speziell bei den sächsichen Weinbauern (Mühlbach, Bistritz usw.), ebenso auch bei einigen Weinbauzentren, im besonderen in der Region Crişana. Diese Form erinnert in hohem Maße an einige Hippen, die in West- und Zentraleuropa verbreitet sind.[11]

Außer diesen beiden Hippen existiert in der subkarpatischen Zone von Gorj ein Weingartenmesser, eine Zwischenform dieser beiden Typen. Es hat mittelmäßige Proportionen, gleicht dem ersten Typus, weist aber eine Axt auf.

Bei dieser Gelegenheit erwähnen wir noch den sogenannten „cosoraş"; vermindert in den Dimensionen, gekrümmt, wird er in den

[9] Siehe Anmerkung 6, das zitierte Werk von V. Pârvan. Wir erwähnen gleichfalls die Hippen dakischen Ursprungs in den Sammlungen des Brukenthalmuseums in Hermannstadt (auch von V. Pârvan angeführt) und des Museums Alba Iulia.

[10] Hristo Vacarelski *(Einige bulgarische Weinbaugeräte und ihre geschichtliche Entwicklung).* Müveltség és Hagyomány. *Studia ethnologica Hungariae et Centralis ac Orientalis Europae,* I—II, Budapest 1960, S. 147—163.

[11] Für die Hippen siehe die zitierten Werke von Fr. von Bassermann-Jordan und Istvan Vincze.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

strugurilor şi la tăiatul rafiei necesară legatului corzilor.

Considerăm necesar să subliniem faptul că uneori lama cosoarelor este ornamentată, după cum, în cazuri mai rare, pot fi ornamentate şi mînerele.

Un alt instrument important este cel întrebuinţat la înfiptul haracilor şi uneori la plantatul viei. La noi în ţară apare sub mai multe forme şi denumiri. În zonele din sudul ţării are forma unui unghi ascuţit, cu o prelungire în partea de jos. Poartă numele de sadilă şi este făcut din lemn de esenţă tare. La exemplarele mai noi partea de jos este armată cu un cioc de metal. Foarte rar este în întregime de metal. Sadila poate fi întîlnită şi în podgoriile de dincolo de Dunăre, mergînd pînă în Albania.[12] În unele centre viticole dobrogene se întrebuinţează şi lomul, care nu este altceva decît un drug de fier cu ajutorul căruia se înfig haracii.

În Moldova şi parţial în Muntenia, este vorba de podgoriile subcarpatice ale acestei provincii, întîlnim chitonagul sau chitonogul. Acest instrument este făcut tot din lemn, armat uneori cu metal. Aminteşte oarecum forma unei undiţe.

În Transilvania pentru aceleaşi operaţii se întrebuinţează mai ales măseaua sau pisica numită uneori şi cumpen — mai rar putem întîlni şi celelalte instrumente menţionate. Aceasta este făcută în întregime din fier şi se prinde de talpa piciorului cu ajutorul unor legături. Apare în mod restrîns şi în Moldova în podgoria Panciu—Focşani—Odobeşti.

b) Cu aceasta trecem la descrierea obiectelor întrebuinţate la culesul strugurilor. Pe lîngă diferitele tipuri de coşuri, lucrate mai ales din nuiele de răchită, mai mari sau mai mici, cu mînere sau fără, întîlnim în Oltenia frecvent şi baniţa. Aceasta are o formă cilindrică şi este făcută din coajă de copac, în special din cireş, fiind purtată pe cap.

[12] Bartalan Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues, Acta Ethnographica,* Budapesta XI (1962), fasc. 3—4, p. 293—373.

Gebieten der Hippe mit Axt bei der Lese der Weintrauben verwendet und beim Schneiden des Bastes.

Wir halten es für notwendig, die Tatsache zu unterstreichen, daß manchmal die Klinge der Hippen verziert ist, wie in selteneren Fällen auch die Griffe Verzierungen aufweisen.

Ein anderes wichtiges Werkzeug wird beim Pflanzen der Rebstöcke, manchmal beim Einrammen der Rebstecken und manchmal beim Bepflanzen des Weingartens verwendet. Bei uns im Lande erscheint es unter mehreren Formen und Bezeichnungen. In den Gebieten im Süden des Landes hat es die Form eines spitzen Winkels mit einer Verlängerung im unteren Teil. Es trägt den Namen „sadilă" (Pflanzholz) und ist aus hartem Holz gemacht. Bei den neueren Exemplaren ist der untere Teil mit einem Schnabel aus Metall verstärkt. Sehr selten ist es ganz aus Metall. Es kann auch in den Weingegenden jenseits der Donau bis nach Albanien hinein[12] gefunden werden. In einigen Weinbauzentren der Dobrudscha wird auch das „lomul" genannte Werkzeug verwendet, das nichts anderes ist als eine Eisenstange, mit deren Hilfe die Rebenpfähle in den Boden gerammt werden.

In der Moldau und teilweise in Muntenien — es handelt sich um die subkarpatischen Weinberge dieser Provinz — finden wir das Steckholz. Dieses Werkzeug ist ebenfalls aus Holz hergestellt und ist manchmal mit Metall verstärkt. Es erinnert irgendwie an die Form einer Angel.

In Siebenbürgen wird für dieselben Arbeiten die Zinke (măseaua, pisică, cumpen) verwendet — nur seltener können wir auch die übrigen erwähnten Werkzeuge finden. Diese ist vollständig aus Eisen gemacht und wird an der Fußsohle mit Bändern festgehalten. Sie erscheint in beschränkter Weise auch in der Moldau in den Weingärten Panciu—Focşani—Odobeşti.

b) Damit gehen wir zur Beschreibung jener Gegenstände über, die bei der Lese der Weintrauben verwendet werden. Neben den verschiedenen Typen von Körben, größeren und kleineren, die besonders aus Ruten der Korbweide gearbeitet sind, mit oder ohne Henkel, finden wir in Oltenien häufig auch den Scheffel. Dieser hat zylindrische Form, ist aus Baumrinde, speziell aus der des

[12] Bartalan Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues, Acta Ethnographica,* Budapest XI (1962), fasc. 3—4, S. 293—373.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

De asemenea la cules se mai întrebuinţează şi postăviţa, o mică albie scobită în lemn de esenţă moale, lucrată de rudari. Tot pentru aceeaşi operaţie viticolă se mai întrebuinţează şi bota sau botul, în special în Transilvania, dar parţial şi în Dobrogea unde poartă denumirea de nisilnie. Este vorba de un obiect făcut din doage de lemn, semi plat, înalt, armat cu cercuri de metal, uneori cu partea din spate mai înaltă, această parte avînd două curele cu ajutorul cărora obiectul poate fi purtat pe spate de culegător. Uneori, cum se întîmplă în Dobrogea, în locul curelelor se introduce într-un mîner „o ureche", un băţ gros cu ajutorul căruia este ridicat şi de asemenea purtat pe spate.

Bota este frecventă în Transilvania atît în centrele viticole româneşti cît şi în cele cu populaţie de origine germană. Are o arie de răspîndire mare, fiind atestată atît pentru viticultura antichităţii greco-romane cît şi pentru viticultura feudală din Europa centrală sau apuseană. [13]

În Transilvania, bota probabil să fi fost introdusă pe două căi: 1) iniţial prin coloniştii romani care au continuat şi extins viticultura băştinaşilor daci, ca atare au introdus metode şi obiecte noi şi 2) mai tîrziu prin venirea coloniştilor germani, (deci începînd cu sec. XIII) care şi ei o primiseră pe aceeaşi cale. Pentru Dobrogea, acest obiect poate să fi apărut incidental, dar poate — ca o supoziţie — să fi fost adus prin intermediul coloniilor greceşti, să fi venit din unele podgorii sudice sau din Transilvania odată cu stabilirea coloniştilor din această provincie. În stadiul actual al cercetărilor nu putem afirma cu certitudine acest fapt. Termenul sub care apare aici şi anume cel de nisilnie este de origină slavă recentă şi înseamnă dialectal cărător sau purtător.

Strugurii odată culeşi în obiectele enumerate anterior sînt depozitaţi pe loc în ciu-

[13] Vezi von Bassermann-Jordan, op. cit.

Kirschbaums gearbeitet und wird auf dem Kopf getragen. Gleichfalls bei der Lese wird auch die „postăviţa" verwendet, ein kleiner Trog aus Weichholz, von Holzgerätearbeitern verfertigt. Für dieselbe Weinbauarbeit wird auch eine kleine Tonne verwendet, speziell in Siebenbürgen, aber teilweise auch in der Dobrudscha, wo sie die Bezeichnung „nisilnie" trägt. Es handelt sich um ein Gefäß, das aus Faßdauben besteht, etwas abgeflacht und mit Metallreifen gefaßt ist und manchmal mit einem höheren Teil im Rücken versehen ist, an dem zwei Riemen befestigt sind, mit deren Hilfe das Gefäß vom Leser auf dem Rücken getragen werden kann. Manchmal, wie es in der Dobrudscha vorkommt, wird an Stelle der Riemen in einen Henkel, „Ohr" genannt, ein dicker Stock eingeführt, mit dessen Hilfe es gehoben und gleichfalls auf dem Rücken getragen werden kann.

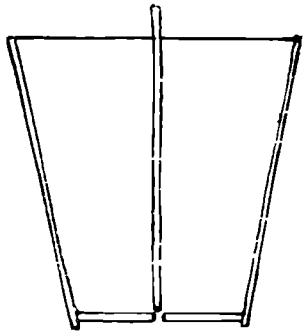
Die kleine Tonne ist häufig, vor allem in Siebenbürgen, sowohl in den rumänischen Weinbauzentren, wie auch in denen mit deutscher Bevölkerung anzutreffen. Sie hat einen großen Verbreitungsraum und ist nachgewiesen sowohl für den Weinbau des griechisch-römischen Altertums wie auch für den feudalen Weinbau aus Zentral- und Westeuropa.[13]

Nach Siebenbürgen ist die kleine Tonne wahrscheinlich auf zwei Wegen eingeführt worden: 1. anfangs durch die römischen Kolonisten, die den Weinbau der dakischen Eingeborenen fortgesetzt und ausgedehnt haben und als solche neue Methoden und Geräte eingeführt haben, und 2. später durch die Ankunft der deutschen Kolonisten (also seit dem 13. Jahrhundert), die sie auf demselben Wege erhalten hatten. Für die Dobrudscha ist es möglich, daß dieses Gefäß zufällig erschienen ist, aber auch — was aber nur eine Vermutung ist —, daß es durch die Vermittlung der griechischen Kolonien gekommen ist aus einigen südlichen Weinbergen oder aus Siebenbürgen, gleichzeitig mit der Niederlassung von Kolonisten aus dieser Provinz. Bei dem gegenwärtigen Stand der Untersuchungen können wir diese Tatsache nicht mit Sicherheit behaupten. Der Ausdruck, unter dem sie hier erscheint, „nisilnie", ist neuen slawischen Ursprungs und bedeutet dialektisch Fuhrmann oder Träger.

Die einmal in den oben aufgezählten Gefäßen gelesenen Weintrauben werden an Ort und Stelle in Schäffern oder in Kübeln

[13] Siehe das zitierte Werk von Bassermann-Jordan.

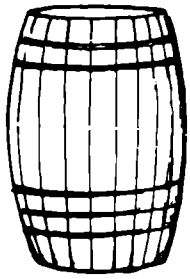
www.muzeulastra.com / www.cimec.ro



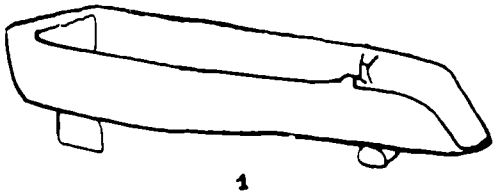
1

2

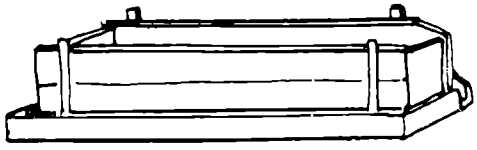
3



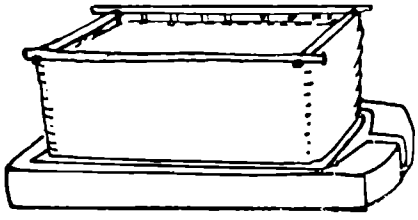
4



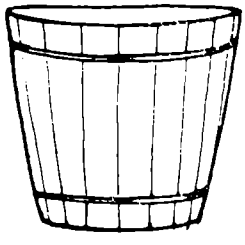
1



2



3



4

A. 1) putină cu cepău; 2) cărător; 3) butoi vechi cu cercuri de lemn; 4) butoi cu cercuri de fier.

B. 1) călcătoare scobită; 2) lin din scînduri; 3) lin cu talpă de lemn masiv şi îngrăditură de nuiele; 4) călcătoare tronconică.

A. 1) Bottich mit Zapfen; 2) „cărător"; 3) altes Faß mit Holzreifen; 4) Faß mit eisernem Reifen.

B. 1) Ausgehöhlter Keltertrog; 2) Kelter aus Brettern; 3) Kelter mit Sohle aus massivem Holz und Rutengeflecht; 4) kegelstumpfförmiger Keltertrog.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

bere sau în hîrdae, vase de formă tronconică, făcute din doage de lemn armate cu cercuri de fier. Aceste vase au în general o răspîndire largă nu numai în podgoriile de pe teritoriul României ci şi în celelalte podgorii europene. Depozitaţi momentan aici, sînt zdrobiţi cu ajutorul unui instrument denumit generic mustuitor. Odată vasele umplute sînt cărate la căruţe cu ajutorul unei pîrghii de lemn introduse prin urechile celor două mînere. Aici strugurii sînt deşertaţi în putini mari. Uneori întregul corp al căruţii este construit anume să poată transporta strugurii, mai ales în podgoriile din sudul ţării. În acest caz, cărătoarea sau jgheabul — denumire curentă dată corpului căruţii — este de fapt o ladă de lemn masiv, armată exterior cu întărituri metalice, partea de jos fiind mai mică. Partea de sus se termină cu patru mînere care cîte odată amintesc de forma stilizată a capului de cal. Sînt cazuri în care cărătoarea are în partea din faţă sau în fund un orificiu astupat cu un cep prin care urmează să se scurgă mustul, mai ales cînd strugurii sînt călcaţi direct aici.

Deşi astăzi formele mai vechi de asemenea cărători au dispărut, din cercetările de teren s-a putut constata că au existat şi altele făcute în mod mult mai primitiv şi anume scobite direct într-un trunchi de copac sau care aveau numai fundul scobit şi părţile ridicate din scînduri.

c) Înainte de a trece la descrierea principalelor piese întrebuinţate pentru prelucrarea strugurilor şi pentru vinificaţie, ne vom opri un moment asupra unui instrument deosebit de simplu, dar indispensabil pe care l-am menţionat şi anterior. Este vorba de aşa zisul mustuitor, cunoscut parţial şi sub numele de ştercă sau zdrobitor în Oltenia şi rar de ciumăslău în Transilvania. Denumirea lui generală este aceea de mustuitor. De fapt este vorba de un băţ, de obicei din lemn de brad, terminat cu 3—4 excrescenţe datorită crăcilor tăiate. Prima operaţie de zdrobit pulpa strugurilor se face cu ajutorul acestuia, dar

abgelagert; das sind kegelstumpfförmige Gefäße, hergestellt aus hölzernen Dauben und ausgerüstet mit eisernen Reifen. Diese Gefäße haben im allgemeinen eine weite Verbreitung nicht nur in den Weinbergen auf dem Gebiete Rumäniens, sondern auch in den übrigen europäischen Weingegenden. Wenn die Trauben abgeladen sind, werden sie mit Hilfe eines Werkzeuges, das generisch „mustuitor" genannt ist, zermalmt. Sobald die Gefäße angefüllt sind, werden sie mit Hilfe von durch die Henkel gesteckten Stäbe zu den Wagen getragen. Hier werden die Weintrauben in große Bottiche geleert. Manchmal ist der ganze Korb des Wagens eigens dazu konstruiert, damit er die Weintrauben befördern kann, besonders in den Weinbergen im Süden des Landes. In diesem Falle ist der Trog — eine geläufige Bezeichnung für den Korb des Wagens — in der Tat eine Kiste aus massivem Holz, außen mit metallischen Verstärkungen versehen, wobei der untere Teil kleiner ist. Der obere Teil endet in vier Griffen, die manchmal an die stilisierte Form eines Pferdekopfes erinnern. Es gibt Fälle, bei denen der Trog im vorderen oder rückwärtigen Teil eine Öffnung hat, die mit einem Zapfen verstopft ist und durch die der Most abfließen kann, besonders wenn die Weintrauben gerade darin gekeltert werden.

Obwohl heute die älteren Formen solcher Tonnen verschwunden sind, konnte man aus Untersuchungen auf dem Gelände feststellen, daß auch andere, in viel primitiverer Weise gearbeitete, existiert haben, und zwar solche, die direkt aus einem Baumstamm ausgehöhlt waren oder solche, deren Boden daraus bestand, während der obere Teil aus Brettern gearbeitet war.

c) Bevor wir zur Beschreibung der wichtigsten Stücke übergehen, die für die Verarbeitung der Weintrauben und für die Weinbereitung verwendet wurden, werden wir einen Moment bei einem besonders einfachen, aber unentbehrlichen Werkzeug verweilen, das wir auch schon früher erwähnt haben. Es handelt sich um den sogenannten „mustuitor", teilweise bekannt auch unter dem Namen „zdrobitor" (Stampfer) oder „ştercă" in Oltenien und selten unter „ciumăslău" in Siebenbürgen. Tatsächlich handelt es sich um einen Stock, gewöhnlich aus Tannenholz, der in 3—4 Auswüchsen endet, entsprechend den abgeschnittenen Ästen. Das erste Verfahren, um den fleischigen Bestandteil der Weintrauben zu zerstoßen, geschieht mit Hilfe dieses Stockes, aber das wirkliche Zer-

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

adevărata zdrobire şi presare se face prin călcatul strugurilor cu picioarele în recipiente speciale — metodă uzitată încă din antichitate pe o scară foarte largă.[14] În ţara noastră acest recipient poartă mai multe denumiri şi totodată are mai multe forme. Termenul cel mai frecvent este cel de călcătoare şi de lin, după care urmează, în funcţie de zonă, jgheab, cadă, uluc, ţarc, coteţ, coretă ori corîtă şi şuroadă.

După cum am mai arătat şi într-o altă lucrare[15], cea mai răspîndită şi probabil cea mai veche formă de călcătoare la noi a fost aceea scobită într-un trunchi de copac, de esenţă moale (plută sau salcie).

De-a lungul timpului, în unele cazuri, această călcătoare scobită rudimentar a început să sufere înlocuiri cu altele făcute fie din scînduri orizontale sau combinate: postamentul scobit, iar părţile laterale ridicate din scînduri, fie făcute din doage. Sub forma sa veche s-a păstrat în special în Moldova şi în unele podgorii din Muntenia subcarpatică.

Călcătoarea tronconică, sub forma unui ciubăr mare, este specifică îndeosebi Transilvaniei. Linul se deosebeşte de călcătoare atît prin proporţii cît şi prin formă. Este constituit din două părţi distincte: 1) un postament masiv din lemn (de obicei din două, trei bucăţi) cu un şanţ pentru scurgerea mustului; postamentul în unele părţi din Oltenia este numit şi coretă, termen sub care apare şi călcătoarea scobită în lemn, în unele

[14–19] Vezi: *Vechiul Testament*, Isaia V, 1—2, *Noul Testament*, Marcu XIII, 1; Dahremberg-Saglio, op. cit., cap. *Olea, vinum, torcula* etc.; Fr. von Bassermann-Jordan, op. cit., Cap. Keltern; *Les agronomes latins*, op. cit. Vezi şi: Plinius, *Histoire naturelle* (ed. franceză), Paris 1947—59; Virgiliu, Georgicele, 1—8, Columella, în special XII, 39; Istvan Vincze, *Magyar borsajtok* (Ungarische Weinkeltern). (Teascurile de vin din Ungaria). *Acta Ethnographica*, Budapesta VIII, (1959). Fasc. 1—2, p. 99—129; *La revue vinicole internationale*. . . nouvelle série no. 144 nov. dec., Paris 1963; *Dictionnaire archéologique de technique*, Tom. 2 (H—Z), Paris 1964, Cap. Vin., p. 1068—1078; N. Al. Mironescu-C. Iliescu, Cu privire la inventarul viticol tradiţional. (Comunicare, Sesiunea ştiinţifică a muzeelor, decembrie 1964.) Rezumatul publicat în *Revista Muzeelor*, număr special, Bucureşti II, (1965), p. 482. Pentru trimiterea 15, 17—19 vezi în special: N. Al. Mironescu-C. Iliescu, cu privire la inventarul . . .

stampfen und Auspressen wird durch das Zertreten der Weintrauben mit den Füßen in Spezialbehältern ausgeführt — eine Methode, die schon aus dem Altertum auf einer sehr breiten Linie gebräuchlich war.[14] In unserem Land trägt dieser Behälter mehrere Benennungen und hat gleichzeitig mehrere Formen. Der häufigste Fachausdruck ist Kelter (călcătoare, lin), dann folgen, entsprechend der Zone „jgheab, cadă, uluc, ţarc, coteţ, coretă oder corîtă und şuroadă".

Wie ich schon in einer anderen Arbeit[15] dargelegt habe, ist die am meisten verbreitete und wahrscheinlich älteste Form der Kelter bei uns die aus einem ausgehöhlten Baumstamm (Weichholz, Pappel oder Weide) gearbeitete Kelter gewesen.

Im Laufe der Zeit hat man begonnen, in einigen Fällen diese rudimentäre Kelter durch andere zu ersetzen, die entweder aus horizontalen Brettern hergestellt waren oder beide Arten kombiniert: der Unterbau aus dem augehöhlten Baumstamm bestehend, die Seitenteile jedoch aus Brettern oder aus Faßdauben. In ihrer alten Form hat sie sich speziell in der Moldau und in einigen Weinbergen im subkarpatischen Muntenien erhalten.

Die kegelstumpfförmige Kelter in der Form eines Kübels ist besonders für Siebenbürgen spezifisch. Der „lin" unterscheidet sich von der „călcătoare" sowohl durch seine Proportionen als auch durch die Form. Er besteht aus zwei gesonderten Teilen: 1. einem massiven Postament aus Holz (gewöhnlich aus zwei—drei Teilen) mit einer Rinne zum Abfließen des Mostes; das Postament wird in einigen Teilen Olteniens auch „coreta" genannt, ein Ausdruck, mit dem in einigen moldauischen Weinbergen der Region Bacău

[14–19] Siehe: *Altes Testament*, Jesaja V, 1—2, *Neues Testament*, Marcus XIII, 1; das zitierte Werk Dahremberg-Saglios, Kapitel *Olea, vinum, torcula* etc.; das zitierte Werk Fr. von Bassermann-Jordans, Kapitel Keltern; das zitierte Werk *Les agronomes latins*. Siehe auch: Plinius, *Histoire naturelle* (französische Ausgabe, Paris 1947—59; Vergilius, *Georgica*, 1—8, Columella, speziell XII, 39; Istvan Vincze, *Magyar borsajdok* (Ungarische Weinkeltern). *Acta Ethnographica*, Budapest VIII (1959). Fasc. 1—2, S. 99—129; *La revue vinicole internationale* . . . nouvelle série nr. 144, November, Dezember, Paris 1963; *Dictionnaire archéologique de technique*, tom. 2 (H—Z), Paris 1964, Kapitel Vin, S. 1068—1078; N. Al. Mironescu-X. Iliescu, *Cu privire la inventarul viticol tradiţional*. (Comunicare, Sesiunea ştiinţifică a muzeelor, decembrie 1964.) Auszug veröffentlicht in *Revista Muzeelor*, Sondernummer, Bucureşti II (1965), S. 482.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

podgorii moldoveneşti din regiunea Bacău, şi 2) o parte mobilă făcută din nuiele împletite numită coş sau ţarc. Uneori acest coş este făcut din scîndurele verticale prinse între ele. Sînt cazuri în care această parte este făcută din scînduri masive puse orizontal.

După cum am arătat, primul tip de călcătoare şi anume cel scobit — mai mult decît probabil şi cel mai vechi — s-a păstrat în Moldova şi parţial în Muntenia. Călcătoarea tronconică, care apare în Transilvania şi sporadic în alte puncte din ţară cum ar fi oraşul Huşi (la podgorenii colonişti aduşi aici, nu însă şi în restul zonei) şi pe care o întîlnim atestată destul de frecvent pentru viticultura mediteraniană antică şi ulterior pentru viticultura Europei apusene şi centrale [16], a venit aici probabil prin coloniştii romani, înlocuind prin timp celălalt tip, cel scobit. De asemenea a mai putut veni: 1) prin intermediul coloniştilor germani şi 2) introdusă de-a lungul feudalismului de marii proprietari de vii. Important este faptul că denumirea sa a rămas în general şi aici aceea de călcătoare, termen întîlnit, după cum am văzut şi în Moldova, şi care a înlocuit odată cu romanizarea Daciei un alt termen astăzi pierdut.

Linul, denumit uneori şi ţarc, jgheab, coteţ, şi foarte rar patachir (în unele centre olteneşti) ţine de întreaga cîmpie a Dunării, de Oltenia şi de Dobrogea.

Subliniem faptul că în multe zone călcatul strugurilor se face cu ajutorul unor saci din pînză de cînepă în care se introduc strugurii.

Cît priveşte presele sau teascurile — care nu au fost obligatorii în procesul vinificaţiei ţărăneşti — principalele forme pe care le întîlnim sînt: teascul cu pene de lemn, cu pene şi şurub de lemn, teascul cu bolovani, cu şurub la mijloc, cu două şuruburi, cu un şurub într-o parte, cu bîrnă orizontală, cu bîrnă şi cu lanţ. Se observă în multe pod-

auch die in Holz ausgehöhlte Kelter bezeichnet wird, und 2. einem beweglichen Teil, der aus Rutengeflecht besteht und Korb oder Keltertrichter heißt. Manchmal ist dieser Korb aus senkrecht angeordneten Brettchen, die untereinander verbunden sind, gemacht. Es gibt aber auch Fälle, bei denen dieser Teil aus massiven, horizontalgestellten Brettern besteht.

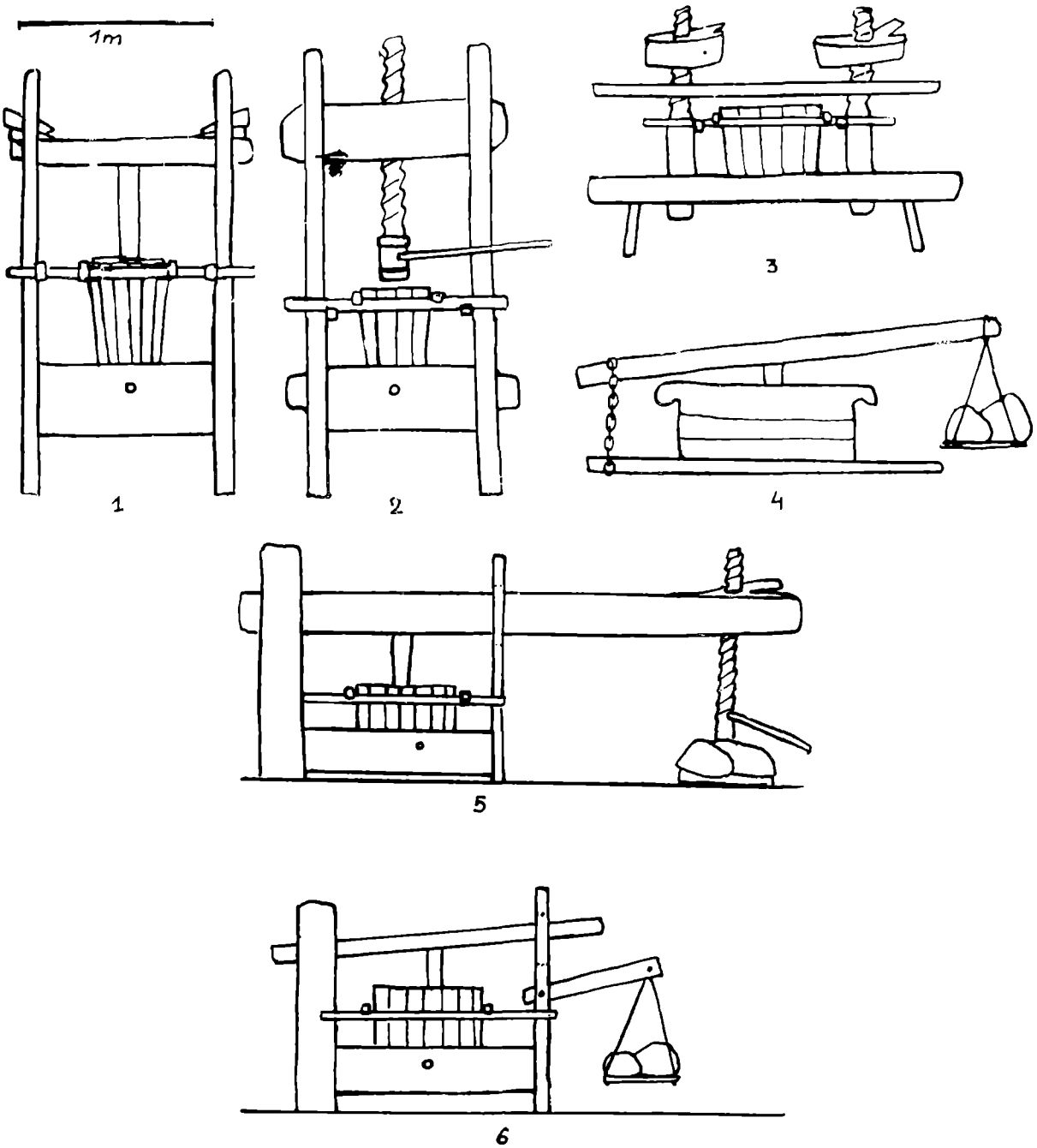
Wie schon gezeigt, hat sich der erste Typus der Kelter, und zwar der ausgehöhlte — der mehr als wahrscheinlich auch der älteste ist —, in der Moldau und teilweise in Muntenien erhalten. Die kegelstumpfförmige Kelter, die in Siebenbürgen erscheint und sporadisch an anderen Punkten des Landes, wie in der Stadt Huşi (bei den hierher gebrachten Weinbauerkolonisten, nicht aber auch in dem übrigen Teil der Zone), und die wir ziemlich häufig für den antiken Weinbau des Mittelländischen Meeres und nachher für den Weinbau West- und Zentraleuropas bezeugt finden [16], ist wahrscheinlich durch die römischen Kolonisten hierher gekommen und hat mit der Zeit den anderen, den ausgehöhlten Typus ersetzt. Sie konnte aber ebensogut 1. durch die Vermittlung der deutschen Kolonisten kommen und konnte 2. im Laufe des Feudalismus von den Großbesitzern der Weinberge eingeführt worden sein. Wichtig ist die Tatsache, daß ihre Benennung im allgemeinen auch hier „călcătoare" (von a călca—treten) geblieben ist, ein Ausdruck, der, wie wir gesehen haben, auch in der Moldau gefunden wird und der zugleich mit der Romanisierung Daziens einen anderen, heute verlorenen Ausdruck ersetzt hat.

Der „lin", auch „ţarg, jgheab, coteţ", seltener „patachir" genannt (in einigen Zentren Olteniens) gehört zur ganzen Donauebene, zu Oltenien und der Dobrudscha.

Wir unterstreichen die Tatsache, daß in vielen Gegenden das Zertreten der Weintrauben in Säcken aus Hanfleinwand erfolgt.

Was die Weinpressen anbelangt — die in dem Prozeß der bäuerlichen Weinbereitung nicht obligatorisch waren —, sind die hauptsächlichen Formen, die wir finden: die Weinpresse mit Keilen aus Holz, mit Keil und Schraube aus Holz, die Weinpresse mit Steinblöcken, mit Zentralschraube, mit zwei Schrauben, mit einer einseitig angebrachten Schraube, mit horizontalem Balken, mit Balken und Kette. In vielen Weingegenden beobachtet man, wie noch seit den ersten Jahrzehnten unseres Jahrhunderts an den Weinpressen mit Zentralschraube aus Holz,

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro



1) teasc cu pene de lemn; 2) teasc cu un şurub; 3) teasc cu două şuruburi; 4) teasc cu bolovani, improvizat din lin; 5) teasc masiv cu bîrnă orizontală şi şurub; 6) teasc cu lanţ.

1) Presse mit Pfeilen aus Holz; 2) Presse mit einer Schraube; 3) Presse mit zwei Schrauben; 4) Presse mit Steinblöcken, improvisiert aus einer Kelter; 5) Massive Presse mit horizontalem Balken und Schraube; 6) Presse mit Kette.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

gorii, încă din primele decenii ale secolului nostru cum la teascurile cu şurub de lemn la mijloc, acesta a fost înlocuit cu un altul de metal.

Toate teascurile au fost construite din lemn de esenţă tare, de obicei stejar, fiind în general cioplite cu barda. Ca dimensiuni variază de la o formă la alta.

Teascul cu pene de lemn cunoscut şi în antichitatea greco-romană [17] — astăzi poate fi considerat complet dispărut. La noi a avut o largă răspîndire, putînd fi reconstituit atît în Moldova (podgoria Huşilor şi Vasluiului) cît şi în Oltenia (podgoria Drăgăşanilor). Teascul cu pene şi şurub, dispărut de asemenea, a fost depistat o singură dată în cuprinsul regiunii Argeş, amintirea lui persistă încă în regiune.

În afara acestor teascuri am mai menţionat în enumerarea făcută şi tipul denumit de noi „cu bolovani". De fapt este un teasc improvizat dintr-un lin. Pentru aceasta, după ce strugurii erau călcaţi, se puneau în lin peste struguri bolovani, cît şi un capac de lemn. Deasupra capacului se afla o scurtătură de lemn numită pop sau popă. Pe sub talpa linului se trecea o bîrnă de lemn, iar alta era pusă peste lin deasupra „popului". Bîrnele erau legate la un capăt cu un lanţ de fier, iar în partea din faţă se agăţa de bîrna superioară un fel de taler cu o balanţă în care de asemenea se puneau bolovani. Uneori în locul balanţei apăreau 2—3 oameni.

Revenind la celelalte tipuri de teascuri pe care aici le descriem numai în linii mari, deoarece au constituit mobilul special al unei alte lucrări [18] subliniem faptul că teascul cu un şurub la mijloc (sau „cu vîrtej") este asemănător teascului cu pene, prin evoluţie primind un ax vertical şi anume şurubul de lemn. Teascul cu două şuruburi se bazează pe acelaşi principiu şi anume apăsarea. Şuruburile sînt situate în lături şi presarea se efectuează cu ajutorul unei bîrne care străbate orizontal cele două şuruburi paralele şi care se sprijină pe un „pop" ce la rîndul său apasă un taler aşezat peste strugurii

diese durch eine andere aus Metall ersetzt worden ist.

Alle Weinpressen sind aus Hartholz gebaut worden, gewöhnlich aus Eichenholz, und im allgemeinen mit dem Zimmermannsbeil behauen. Ihre Dimensionen sind je nach der Form verschieden.

Die Weinpresse mit Holzkeilen, die auch im griechisch-römischen Altertum [17] bekannt war, kann heute als vollkommen verschwunden betrachtet werden. Bei uns hat sie eine weite Verbreitung gehabt und kann sowohl in der Moldau (Weingärten von Huşi und Vaslui) als auch in Oltenien (Weinberge von Drăgăşani) rekonstruiert werden. Der Weinpresse mit Keilen und Schraube, die ebenfalls verschwunden ist, ist man ein einziges Mal im Bereich der Region Argeş auf die Spur gekommen; die Erinnerung an sie besteht in der Region noch fort.

Außer diesen Weinpressen haben wir in der erfolgten Aufzählung auch den von uns „mit Steinblöcken" genannten Typus erwähnt. In der Tat ist es eine aus einer Kelter improvisierte Presse. Für diese wurden, nachdem die Weintrauben zertreten waren, in die Kelter über die Weintrauben Steinblöcke gelegt sowie auch ein Deckel aus Holz. Über dem Deckel befand sich ein kurzes, zylindrisches Holz, „popă" genannt. Unter der Sohle der Kelter verlief ein Balken aus Holz, und ein anderer war über die Kelter gelegt, auf den „popă". Die Balken waren an einem Ende mit einer eisernen Kette verbunden, und am vorderen Teil hing an dem oberen Balken eine Art Waagschale, die gleichfalls mit Steinblöcken beladen wurde. Manchmal wurde der Druck auf den Waagebalken von 2—3 Menschen ausgeübt.

Indem wir auf die übrigen Typen der Weinpressen zurückkommen, die wir hier nur in großen Linien beschreiben, weil sie den Vorwurf für eine andere Arbeit [18] gebildet haben, unterstreichen wir die Tatsache, daß die Weinpresse mit einer Schraube in der Mitte (oder „mit Winde") ähnlich ist der Weinpresse mit Keilen; sie bekam aber im Laufe der Entwicklung eine Vertikalachse, und zwar die Schraubenspindel aus Holz. Die Weinpresse mit zwei Schrauben beruht auf demselben Prinzip, und zwar auf dem Druck. Die Schrauben sind seitlich angebracht, und das Pressen erfolgt mit Hilfe eines Balkens, der horizontal unter den beiden parallelen Schrauben hindurchgeht und sich auf einen Kolben stützt, der seinerseits auf einen über die Weintrauben gelegten Teller drückt, der sich in einem Keltertrichter aus

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

aflaţi în ţarcul de scîndurele, comun tuturor teascurilor.

Teascul cu un şurub într-o parte şi bîrnă orizontală, de dimensiuni mijlocii, apare în Transilvania la fel ca şi teascul de dimensiuni mari, cu bîrnă orizontală, care poate atinge 5—7 m lungime (pe care parţial îl aflăm şi în Moldova, întrebuinţat ca teasc de ulei). Apăsarea la acest teasc o face însăşi bîrna care la capătul său liber are fixat un şurub. Sînt şi cazuri în care masa unui asemenea teasc este făcută din piatră masivă cum întîlnim în zona Alba Iulia. Forma acestui teasc uriaş aminteşte tipul considerat de specialişti că ar fi de origine grecească preluat şi difuzat ulterior de romani în tot imperiul lor. [19]

Teascul cu lanţ, acţionat printr-un sistem de pîrghii, apare tot în Transilvania, dar nu în toate zonele, de altfel şi mult mai rar.

La fel ca şi în privinţa călcătorilor se poate constata vechimea diferitelor sisteme de teascuri şi marea lor arie de răspîndire. Nu este exclus ca unele tipuri să fi putut apare independent în mai multe părţi cum credem că s-a întîmplat cu teascul cu pene de lemn. Dacă unele teascuri au putut fi aduse de coloniştii romani, într-o oarecare măsură au putut fi aduse şi vehiculate diacronic şi de-a lungul feudalismului. Considerăm însă, dată fiind bogata viticultură a Daciei [20] — continuată de romani şi extinsă apoi şi după formarea poporului român — că teascurile de la noi au o foarte mare vechime, prezenţa lor fiind determinată de necesităţile impuse de prelucrarea strugurilor, de apartenenţa populaţiei de aici la mari zone de cultură şi totodată de existenţa unei culturi proprii bine definite pentru teritoriul nostru. Ca atare, credem că teascul cu pene a putut foarte bine să apară independent şi diacronic la noi.

În afara teascurilor mai menţionăm aşa zisele mori sau maşini de zdrobit strugurii bazate pe sfărîmarea fructelor cu ajutorul a două suluri de lemn armate cu cuie de metal, mînuite manual.

[20] Vezi nota 1 şi 4.

Brettchen befindet, der allen Weinpressen gemeinsam ist.

Die Weinpresse mit einer seitlich angebrachten Schraube und einem horizontalen Balken von mittleren Dimensionen finden wir in Siebenbürgen, ebenso wie auch die Weinpresse von großen Dimensionen mit einem horizontalen Balken, der die Länge von 5—7 m erreichen kann (eine Presse, die wir zum Teil auch in der Moldau finden, wo sie als Ölpresse verwendet wird). Das Niederdrücken besorgt bei dieser Presse der Balken selbst, an dessen freiem Ende eine Schraube befestigt ist. Es gibt auch Fälle, wo der Tisch einer solchen Weinpresse aus massivem Stein gemacht ist, wie wir es in der Zone Alba Iulia finden. Die Form dieser ungeheuren Weinpresse erinnert an den Typus, über den die Spezialisten der Meinung sind, er sei griechischen Ursprungs, von den Römern übernommen und nachher in ihrem ganzen Imperium verbreitet worden.[19]

Die Weinpresse mit einer Kette, die durch ein System von Hebeln in Tätigkeit gesetzt wird, finden wir ebenfalls in Siebenbürgen.

So wie in bezug auf die Keltern, kann auch das Alter der verschiedenen Systeme der Weinpressen und ihr großes Verbreitungsgebiet festgestellt werden. Es ist nicht ausgeschlossen, daß einige Typen unabhängig voneinander in mehreren Gegenden auftreten konnten, wie wir glauben, daß es mit der Weinpresse mit Keilen aus Holz geschehen ist. Wenn einige Weinpressen von den römischen Kolonisten gebracht werden konnten, konnten sie in gewissem Maß auch während des Feudalismus gebracht und diachronisch vermittelt worden sein. Wir meinen aber, daß in Anbetracht des reichen Weinbaus Daziens [20] — der von den Römern fortgesetzt und dann auch nach der Bildung des rumänischen Volkes ausgebreitet wurde —, die Weinpressen bei uns ein sehr hohes Alter haben, da ihr Vorhandensein von den Notwendigkeiten bestimmt wurde, die die Verarbeitung der Weintrauben auferlegte, aber auch von der Zugehörigkeit der hiesigen Bevölkerung zu großen Kulturgebieten und zugleich vom Vorhandensein einer eigenen für unser Territorium wohl umrissenen Kultur. Daher glauben wir, daß die Weinpresse mit Keilen sehr wohl unabhängig und diachronisch bei uns erscheinen konnte.

Außer den Weinpressen erwähnen wir noch die sogenannten Mühlen oder Maschinen zum Zermalmen der Weintrauben, die auf dem

[20] Siehe Anmerkung 1 und 4.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

În ceea ce privește piesele de inventar necesare vinificației și conservării vinului mai deosebim două tipuri distincte și anume: 1) vasele de capacitate mare și mică și 2) obiectele auxiliare.

Principalele vase întrebuințate în viticultură sînt putina și butoiul. Putina este un vas de formă tronconică în care în multe zone sînt depozitați strugurii imediat după cules. Tot în putină se conservă tescovina, boștina sau prăștina (reziduurile rămase pentru țuică după ce strugurii au fost storși). Lucrat de dogari din lemn de diferite esențe, acest vas are o capacitate care variază și uneori depășește 700—800 litri (menționăm că putinile întrebuințate la prelucrarea țuicii, numite și zăcători, depășesc cu mult această capacitate). Uneori putinile au în fund un orificiu pentru scurgerea mustului. În acest caz întîlnim și cepăul sau prăjina care este un băț lung cu ajutorul căruia se destupă sau se astupă acest orificiu, de asemenea și leasa sau gratia, împletitură de nuiele pusă pe fundul putinei și care are rolul de sită.

Vas concav cu două funduri, butoiul denumit și poloboc este piesa cea mai întrebuințată pentru conservatul și transportul vinului. De capacități diferite, poate varia între circa 25—1000 litri, uneori și mai mult. (Sînt și butoaie mult mai mari care însă depășesc cadrul viticulturii țărănești.) Cînd depășește circa 500 litri capacitate în unele zone se mai numește și butie.

De regulă butoaiele sînt făcute din doage de lemn de esență tare și armate cu cercuri de fier. În general butoaiele au două orificii; unul situat deasupra, tăiat într-una din doage și al doilea tăiat într-unul din funduri. Orificiul de deasupra se cheamă în general vrană, poarcă sau preduf, iar celălalt vrană sau cep.

Subliniem în mod deosebit faptul că vechile butoaie întrebuințate în multe zone cu viticultură țărănească, pînă în secolul nostru, aveau forma prelungă, fiind armate cu cercuri de lemn îndoite mai ales, cu ajutorul unui aparat rudimentar denumit călcător. Aceste butoaie ca formă amintesc butoaiele

Zerstoßen der Früchte mit Hilfe von zwei hölzernen, mit Metallnägeln ausgerüsteten Walzen beruht, die mit der Hand betrieben werden.

Was die für die Bereitung und Lagerung des Weines notwendigen Inventarstücke betrifft, unterscheiden wir noch zwei verschiedene Typen, und zwar: 1. Gefäße „größerer" und „kleinerer" Kapazität und 2. Hilfsgeräte.

Die wichtigsten bei der Weinbereitung verwendeten Gefäße sind der Bottich und das Faß. Der Bottich ist ein kegelstumpfförmiges Gefäß, in dem in vielen Gegenden die Weintrauben sofort nach der Lese abgelegt werden. Ebenfalls in dem Bottich wird der Treber „bostina, tescovina" usw., die Rückstände für die Branntweingewinnung, nachdem die Weintrauben ausgepreßt worden sind, aufbewahrt. Dieses Gefäß, das von Faßbindern aus Holz verschiedener Substanz gearbeitet wird, hat verschiedene Größen, die manchmal 700—800 Liter überschreiten. Manchmal haben die Bottiche am Grund eine Öffnung zum Abfließen der Flüssigkeit. In diesem Falle finden wir auch den Zapfen oder die „prăjina", ein langer Stock, mit dessen Hilfe diese Öffnung aufgestopft oder zugestopft wird; ebenso auch das Sieb („leasa" oder „gratia"), ein Geflecht aus Ruten, das auf den Grund des Bottichs gelegt wird.

Das Faß, ein konkaves Gefäß mit zwei Böden, auch „poloboc" genannt, ist das am meisten verwendete Stück und dient zur Aufbewahrung und zum Transport des Weines. Es ist von verschiedener Kapazität und faßt ungefähr 25—1000 Liter, manchmal auch mehr. Wenn es die Kapazität von ungefähr 500 Litern überschreitet, heißt es in einigen Gegenden auch „butie".

In der Regel sind die Fässer aus Dauben von Hartholz gemacht und mit eisernen Reifen umgeben. Im allgemeinen haben die Fässer zwei Öffnungen. Die obere Öffnung heißt im allgemeinen „vrană" (Spundloch), „poarcă" oder „preduf" und die andere ebenfalls „vrană" oder „poarcă" (Zapfen).

Wir unterstreichen in besonderer Weise die Tatsache, daß die alten Fässer, die in vielen Gegenden mit bäuerlichem Weinbau verwendet worden sind, bis in unser Jahrhundert eine mehr längliche Form hatten und durch Holzreifen, die vor allem mit Hilfe einer rudimentären Vorrichtung, „călcător" genannt, zusammengehalten wurden. Diese Fässer erinnern in ihrer Form an die Darstellungen von Fässern auf der Trajans-

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

de pe Columna lui Traian, comentate de V. Pârvan ca aparţinînd geto-dacilor.[21]

Vasele făcute din doage, de dimensiuni foarte mici, circa 20 litri, pentru transportat vinul (uneori şi tuica), de forme diferite, se cheamă balercă, burie, budac sau fucie.

Tot din doage mai sînt făcute şi alte vase de dimensiuni reduse întrebuinţate în viticultură şi anume hîrdăul sau ciubărul de care am amintit şi anterior, care are o capacitate de circa 50 litri, apoi deja, curătoarea sau şuroada; de fapt tot hîrdaie, însă mult mai joase, întrebuinţate mai ales pentru colectatul mustului de la călcătoare sau de la teasc. Tot aici reamintim şi călcătoarea tronconică care este în fond tot un hîrdău mare. De asemenea menţionăm cofa sau doniţa, făcută mai ales din doage de brad şi care are multiple întrebuinţări.

În afara acestor obiecte prezentate pînă acum, în viticultura tradiţională şi tot cu acelaşi scop mai avem: molda, albia, postava şi postăviţa, vase scobite de rudari în lemn de esenţă moale, întrebuinţate de asemenea pentru adunatul mustului. Termenul de moldă desenează în general o albie de capacitate mai mare decît postava.

Tolcerul, leica sau neleiul sînt pîlnii cu ajutorul cărora se toarnă mustul în butoaie sau vinul dintr-un vas în altul. Şi acestea apar sub două forme: 1) fie săpate în lemn de esenţă moale, 2) fie făcute din doage. Mai rar întîlnim pîlnia făcută dintr-un curcubitaceu.

Fierbătoarea, lucrată din lemn, din ceramică sau pur şi simplu dintr-o ţeavă de trestie, floarea soarelui ori cucută, se întrebuinţează, după cum arată şi numele în perioada în care „fierbe mustul". Este introdusă în butoi prin orificiul de deasupra pentru evacuatul gazelor inerte la fiertul vinului. Fierbătoarea de lemn are forma unui ciocan încovoiat, cea de ceramică — mai

[21] V. Pârvan, op. cit., p. 140. „Tot de lemn aşa cum sînt butoaiele reprezentate pe Columna lui Traian erau desigur şi vasele mai mari întrebuinţate de geţi pentru ţinutul lichidelor; apă, vin, ulei etc. ... (menţionează pe Cichorius I, pl. 5—6).

säule, von denen V. Pîrvan erklärt, daß sie den Geto-Daziern angehören.[21]

Die aus Dauben hergestellten Gefäße von kleinen Dimensionen, ungefähr 20 Liter, zum Transport von Wein (manchmal auch von Branntwein), von verschiedener Form, heißen „balercă, burie, budac" oder „fucie".

Ebenfalls aus Dauben sind auch andere Gefäße von verminderten Ausmaßen gebaut, die im Weinbau verwendet werden, und zwar der Handzuber oder „ciubărul", den wir auch vorhin erwähnt haben, der ein Fassungsvermögen von beiläufig 50 Litern hat, dann der „deja", „curătoarea" oder „şuroada"; eigentlich lauter Schäffer, aber viel niedriger, die besonders zum Sammeln des Mostes aus der Kelter oder aus der Presse verwendet werden. Hier erinnern wir auch wieder an die kegelstumpfförmige Kelter, die im Grunde ebenfalls ein großes Schaff ist. Ebenso erwähnen wir den Zuber oder die Holzkanne, die hauptsächlich aus Dauben von Tannenholz gemacht ist und vielfache Verwendung findet.

Außer diesen bis jetzt vorgeführten Geräten und Gefäßen haben wir im traditionellen Weinbau und zu gleichen Zwecken noch: „molda, albia, postava" und „postaviţa", trogartige Gefäße, die von Holzgerätearbeitern aus Weichholz ausgehöhlt und gleichfalls zum Sammeln des Mostes verwendet werden. Der Ausdruck „moldă" bezeichnet im allgemeinen eine Mulde von größerem Fassungsraum als die „postava".

„Tolcerul, leica" oder „neleiul" sind Trichter, mit deren Hilfe der Most in die Fässer oder der Wein aus einem Gefäß ins andere gegossen wird. Auch diese erscheinen in zwei Formen: 1. entweder aus Weichholz hergestellt oder 2. aus Dauben gemacht. Seltener finden wir den Trichter, der aus einem Flaschenkürbis hergestellt wurde.

Die aus Holz, Keramik oder ganz einfach aus einem Schilfrohr, aus einer Sonnenblume oder aus Schierling gearbeitete „fierbătoare" (von „a fierbe"—kochen, gären) wird, wie auch der Name zeigt, in der Periode, in der der Most fermentiert, verwendet. Sie wird in das Faß durch die obere Öffnung eingeführt zur Entfernung der beim Kochen des Weines entstehenden Gase. Die „fierbătoare" aus Holz hat die Form eines ge-

[21] Das zitierte Werk von V. Pârvan, S. 140. „Ebenfalls aus Holz wie die auf der Trajanssäule dargestellten Fässer waren gewiß auch die größeren Gefäße, die von den Geten zur Aufbewahrung der Flüssigkeiten: Wasser, Wein, Öle etc. verwendet worden sind." (Er erwähnt Cichorius I, S. 5—6.)

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro

nouă ca tip — este formată din două piese suprapuse.

Întîlnim de asemenea caucul sau linguroiul — care este un mare polonic de lemn cu ajutorul căruia se ia mustul sau strugurii din putină — şi tîlvul sau traga, — curcubitaceu prelung cu care se trage vinul din butoi. Menţionăm că în unele podgorii transilvănene, în special în zonele săseşti, tîlvul a fost înlocuit cu un obiect de sticlă de aceeaşi formă. De asemenea în multe podgorii din ţară s-a împămîntenit furtunul.

Dintre piesele arhaice făcute din curcubitacee amintim în afara pîlniilor, unele cauce sau căniţe şi vase „ad-hoc", pentru transportat vinul în cantităţi mici. [22]

Diferite strecurători şi gratii împletite, de forme circulare, dreptunghiulare sau care amintesc o mare lingură ori o unealtă de pescuit, vin să întregească inventarul viticol tradiţional.

În articolul de faţă ne-am limitat numai la prezentarea în mare a acestui inventar care, deşi în linii generale este comun întregii ţări, diferă în acelaşi timp de la o zonă la alta, în funcţie de unii factori istorici, de materiile prime, de soiurile de viţă, de tehnicile întrebuinţate cît şi de formele de relief.

Prezenţa unor atît de multe obiecte, menţionate din cele mai îndepărtate timpuri, varietatea lor, apartenenţa pe care o au cu zone care depăşesc cu mult teritoriul României, dar într-un anumit sens cu specificul lor autohton, argumentează odată mai mult din punct de vedere etnografic, alături de celelalte dovezi cunoscute, vechimea, valoarea şi ponderea pe care această ocupaţie a cunoscut-o de-a lungul secolelor pe teritoriul ţării noastre.

[22] Pentru inventarul viticol, în special pentru tipurile de vase vezi şi Fr. Damé, *Încercare de terminologie poporană română*, Bucureşti 1901, cap. *Uneltele întrebuinţate la culesul viilor şi la făcutul vinului*, p. 79—82.

krümmten Hammers, die aus Keramik — neuer als Typus — ist aus zwei übereinanderstehenden Teilen gebildet.

Wir treffen ebenfalls den „cauc" oder „linguroiul", der ein großer Schöpflöffel aus Holz ist, mit dessen Hilfe der Most oder die Weintrauben aus dem Bottich genommen werden, und den Heber, „tîlvul" oder „traga" genannt, einen länglichen Flaschenkürbis, mit dem der Wein aus dem Faß gezogen wird. Wir erwähnen, daß in einigen Weingärten Siebenbürgens, speziell in den sächsischen Gebieten, dieser durch ein gläsernes Gerät von derselben Form ersetzt wurde. Ebenfalls in diesen Weingegenden des Landes hat sich der Gummischlauch (furtunul) eingebürgert.

Unter den archaischen Stücken, die ebenfalls aus Flaschenkürbissen gemacht sind, erwähnen wir außer den Trichtern einige Schöpfkellen („cauce" oder „căniţe") und Gefäße „ad hoc" für den Transport des Weines in kleinen Mengen.[22]

Verschiedene Seiher und geflochtene Gitter von kreisförmigen, rechtwinkligen Formen oder von solchen, die an einen großen Löffel oder an ein Fischfanggerät erinnern, ergänzen das traditionelle Inventar für den Weinbau.

* *

Im vorliegenden Artikel haben wir uns nur auf die Darstellung dieses Inventars im großen beschränkt, das, obwohl es im allgemeinen für das ganze Land gemeinsam ist, sich gleichzeitig doch infolge einiger historischer Faktoren, der Rohstoffe, der Gattung der Weintrauben, der angewendeten Techniken sowie auch der Oberflächenform des Bodens von einer Gegend zur anderen unterscheidet.

Das Vorhandensein so zahlreicher Geräte die aus den entferntesten Zeiten erwähnt werden, ihre Mannigfaltigkeit, ihre Zugehörigkeit zu Gebieten, die die Grenze Rumäniens weit überschreiten, aber in einem gewissen Sinn gerade dank des autochthonen Spezifikums besagter Geräte, sprechen vom ethnographischen Gesichtspunkt neben den übrigen bekannten Beweisen für das Alter, den Wert und die Bedeutung, die diese Beschäftigung im Laufe der Jahrhunderte auf dem Territorium unseres Landes hatte.

[22] Für das Weinbau-Inventar, speziell für die Typen von Gefäßen siehe auch Fr. Damé, *Încercare de terminologie poporană română*, Bucureşti 1901, Kapitel *Uneltele întrebuinţate la culesul viilor şi la făcutul vinului*, S. 79—82.

www.muzeulastra.com / www.cimec.ro