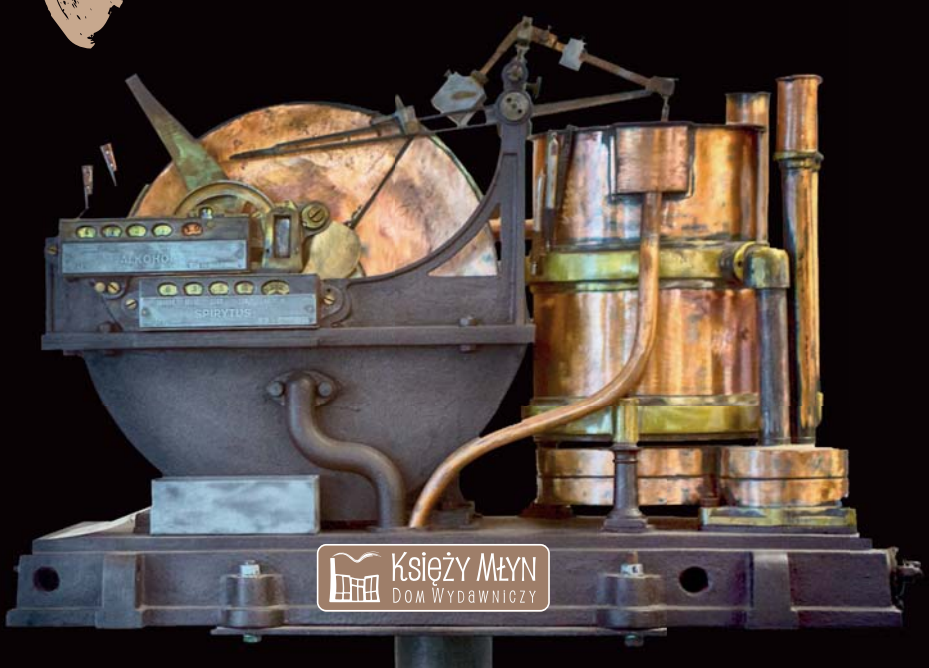
EMILIAN PRAŁAT

GORZELNIA Turew

STO LAT WIELKOPOLSKIEJ TRADYCJI



Księży Młyn
Dom Wydawniczy

GORZELNIA

Turew

EMILIAN PRAŁAT

GORZELNIA Turew

STO LAT WIELKOPOLSKIEJ TRADYCJI

Księży Młyn
Dom Wydawniczy

Publikacja współfinansowana przez:

Samorząd Województwa Wielkopolskiego
Powiat Kościański
Gminę Kościan
TOP FARMS Wielkopolska

Recenzent:
Prof. UWR dr hab. Miron Urbaniak

Redakcja językowa i korekta:
Janina Chodera

Ilustracje:
Archiwum Państwowe w Poznaniu, Romuald Czarnota, Danuta Frąckowiak, Dorota Grygiel, Grzegorz Konieczny (Gorzelnia Turew), Krystian Kozłowski, Emilian Prałat, Elżbieta Sawa, Wyborowa Pernod Ricard

Plan:
Dorota Grygiel

Projekt okładki:
Wojciech Miatkowski

Skład:
Paweł Szewczyk

© Copyright by Emilian Prałat 2018, www.epralat.edu.pl

ISBN: 978-83-7729-419-2

Współpraca wydawnicza:
KSIĘŻY MŁYN Dom Wydawniczy Michał Koliński, 90-345 Łódź, ul. Księży Młyn 14, www.km.com.pl;
e-mail: biuro@km.com.pl
Łódź 2018. Wydanie 1

Spis treści

Wstęp 7
Od gorzałki do „Zachospiru” 9
Gorzelnie w Turwi – zarys dziejów 19
Budynek gorzelni z czasów Krzysztofa Morawskiego 23
Proces produkcji w gorzelni turewskiej 29
Ludzie gorzelni 39
Ekspozycja muzealna 47
Top Farms Wielkopolska 55
Wykaz ilustracji 58
Bibliografia 61

Wstęp

Spośród niemal 400 gorzelni rolniczych działających na początku lat 90. XX wieku, w dniu dzisiejszym czynnych pozostało około 60. Ten niegdyś ważny sektor gospodarki, ze względu na wprowadzenie technik masowej produkcji, stopniowo zanika. Wiele z obecnie pracujących zakładów swe początki ma w XIX wieku. Jednak gorzelnia w Turwi jest unikatem, gdyż jako jedyna nieprzerwanie działa od ponad 100 lat. Źródłowo udokumentowane istnienie gorzelni w tej wsi, związanej z rodem Chłapowskich, sięga XVIII wieku, co czyni z tej miejscowości ośrodek o jednym z dłuższych rodowodów tradycji gorzelnictwa. Wspomniane obiekty posiadają w większości wyposażenie sprzed ponad wieku, co również sprawia, iż są obiektami dokumentującymi rozwój przemysłu. Dziedzictwo przemysłowe jest obecnie słabo chronione i wiele obiektów o znamionach zabytkowych – a takowe posiada gorzelnia w Turwi – jest bezpowrotnie niszczona. W Turwi od kilkunastu lat rozwija się muzeum, którego celem jest pozyskiwanie, zachowywanie i eksponowanie elementów wyposażenia z likwidowanych gorzelni. Umożliwia to prowadzenie

1. Gorzelnia w Turwi, 2018 rok, fot. E. P.

działań w zakresie szeroko rozumianej edukacji. Obchodzone w 2018 roku stulecie gorzelni jest unikatową okazją do przypomnienia znaczenia zarówno tego, pojedynczego obiektu, jak i liczącej kilkaset lat tradycji polskiego, a zwłaszcza wielkopolskiego gorzelnictwa.

Rokrocznie do gorzelni w Turwi przybywa około 1000 osób. Miejsce to wpisało się na stałe w mapę atrakcji turystycznych Ziemi Kościańskiej. Wysiłki kierownika gorzelni – Grzegorza Koniecznego – sprawiły, iż miejsce to zyskało ogólnopolską renomę, będąc zarazem rozpoznawalnym w Europie i poza jej granicami miejscem, gdzie przeszłość jest ciągle żywa, a historia i tradycja są marką…

Książka niniejsza nie powstałaby, gdyby nie starania szeregu osób, z Panem Grzegorzem Koniecznym na czele. Słowa wdzięczności i uznania kierujemy po adresem Firmy TOP FARMS Wielkopolska, Samorządu Województwa Wielkopolskiego, Starostwa Powiatowego w Kościanie i starosty Bernarda Turskiego, Gminy Kościan – Wójta Andrzeja Przybyły, prof. Mirona Urbaniaka, Miasta i Gminy Krzywiń – Burmistrza Jacka Nowaka, Gminy Czempiń – Burmistrza Konrada Malickiego, Banków Spółdzielczych w Czempiniu i Poniecu, Romualda Czarnoty, Ludwika Stefana, Danuty Frąckowiak, Jolanty Nowickiej, Lokalnej Grupy Działania Gościnna Wielkopolska oraz Członków Stowarzyszenia Przyjaciele Gorzelni w Turwi.

2. Obecni pracownicy gorzelni w Turwi: Grzegorz Płocieniak, Robert Rochowiak i Grzegorz Konieczny, 2018 rok, fot. Krystian Kozłowski

Od gorzałki do „Zachospiru”

Przywoływany w *Encyklopedii staropolskiej* Jakub Haur, jeden z najstarszych polskich ekonomistów i twórców poradników z zakresu rolnictwa, podał ciekawy źródłosłów pochodzenia słowa gorzałka, a w konsekwencji także i gorzelni. Otóż: „Pewny człowiek, *Ka* zwany, doszedł sekretu palenia gorzałki; potym przez zbyteczne jej zażywanie zajęła się w nim gorzałka, tak że zgorzał; a stąd (*zgorzał Ka*) gorzałka ma mieć swoje nazwisko”[1]. Ten zabawny swoją drogą passus, nie ma rzecz jasna związku z prawdziwą etymologią słowa „gorzałka”, który źródłosłów ma w słowie „gorzeć” lub „goreć” oznaczającym ni mniej ni więcej jak palić się, rumienić się lub być ogarniętym silnymi, gwałtownymi emocjami. Pierwsze znaczenie odnosi się do metody produkcji, a więc podgrzewania, pozostałe prowadzą ku jakże częstym skutkom nadużywania produktu finalnego, na co zwracano uwagę także w przysłowiach: „Gorzałką za grosz przyjaciela uczcisz, a za dziesięć umorzysz”, „Gorzałka jak złodziej, ani wiesz, kiedy się wkradnie”. Słowo „gorzelnia” (utworzone na wzór: *cegielnia*, *warzelnia*) odnotowano w polszczyźnie dopiero w 1806 roku. W XVII–XVIII wieku powszechna była nazwa „gorzalnia” (typ *pralnia, szwalnia*), a w 1575 roku odnotowano słowo „gorzałczarnia”[2].

Destylat otrzymywany w gorzelniach służył i służy do wyrobu wódki. Jej wynalezienie przypisuje się Niemcom, którzy jakoby odkryli w XIV wieku metodę produkcji trunku, który nazywany była „akwawitą”, czyli „wodą życia” (łac. *aqua vitae*) lub „horyłką” na Kresach i Rusi, w Polsce zaś popularnie mianem „okowity”. Jednak już w XII wieku znano metody otrzymywania spirytusu z wina. Bardzo szybko produkcja wódki i spirytusu została opodatkowana na rzecz kasy królewskiej. W 1572 roku szlachta uzyskała tzw. przywilej propinacyjny, w ramach którego mogła ona produkować trunki, miała prawo ich wyszynku oraz prawo do przymuszania włościan do zakupu w karczmie pańskiej. W czasach Rzeczpospolitej Jagiellonów pierwsze gatunki tego trunku powstały na Żmudzi i Litwie, stąd też tradycyjnie kojarzono te ziemie z wynalezieniem wódki. Na ziemiach polskich

[1] Zygmunt Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. 2, Warszawa 1972, s. 202.

[2] Andrzej Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1, *A–K*, Warszawa 2000, s. 458.

znane były m.in. gorzałka alembikowa (popularna „przepalanka", baza do produkcji innych alkoholi, nazwę zawdzięczająca kształtowi naczynia, w którym ją otrzymywano), szumówka, korzenna, alkiermesowa (otrzymywana ze szkarłatki, byliny, z której uzyskiwano czerwony barwnik), cynamonka, fort (otrzymywany z gałganu, zwanego także galanga[3]), karolkowa (kminkowa), persykowa (na bazie pestek brzoskwiń, o wyraźnym drewnianym posmaku), piołunowa, anyżowa, białomorwowa, goździkowa, cytwarowa (z bylicy cytwaru obfitującej w santoninę zwalczającą pasożyty, szczególnie glisty), kurdybanowa (z bluszczyka kurdybanka zalecanego w chorobach płucnych, dla poprawy apetytu, będącego środkiem moczopędnym, oczyszczającym, odtruwającym i przeciwbiegunkowym), tatarakowa, konwaliowa[4]. Z czasem upowszechniło się zaprawianie wódki cukrem oraz tworzenie esencji owocowych, dzięki czemu powstawały likiery. W Polsce od XVI wieku znane były likiery brzoskwiniowe, ananasowe, miętowe, różane, kawowe, pomarańczowe, wiśniowe czy goldwasser. Z powyższej krótkiej listy widać wyraźnie, iż mocne alkohole miały przeznaczenie przede wszystkim jako środki lecznicze i przechowywane były w domowych apteczkach. Co ciekawe, przywoływana już *Encyklopedia staropolska* podaje, iż pędzeniem i zaprawianiem wódek zajmowały się kobiety, przede wszystkim pani domu[5]. Ten sam tekst informuje, iż na Litwie o wiele bardziej popularna była czysta wódka z żyta, trzymana w dębowych beczkach, zwłaszcza po winie, dzięki czemu otrzymywała niezwykle specyficzny bukiet. W powszechnym użyciu znajdowały się podróżne kuferki na wódki smakowe, na które pozwalała sobie co zamożniejsza szlachta. Wynikało to z faktu, że posiadała ona nieskrępowane prawo do posiadania i czerpania dochodów z gorzelni i browarów. Wybrane miasta miały prawo przywileju królewskiego zezwalającego na produkcję wódki.

W 1750 roku Dawid Mollinger otwarł w Mansheim pierwszą gorzelnię ziemniaczaną. Z kolei 21 marca 1817 Johann Henrich Leberecht Pistorius opatentował pierwszy aparat destylacyjny. Był to symboliczny początek rewolucji w gorzelnictwie, którego rozwój trwał nieprzerwanie do połowy XIX wieku. Przyczyniło się to do pewnego spadku rentowności przemysłu piwowarskiego, w związku

[3] Chodzi o roślinę alpinia galgant, galgant wielki (*Alpinia galanga*, dawniej *A. galgant*). W dawnym zielniku znajdziemy zapis: „Gałgan jest ciepły i suchy w wtórym stopniu, jego korzeń obierają lepszy który jest rumiany a sękowaty, ciężki, mający ostry smak, a który jest blady i lekki małego smaku, dziurkowaty zły jest a małej mocy. Gałgan potwierdza; rozpędza i trawi złe wilkości. Wino w którym by był uwarzony gałgan żołądek niestrawny posila i boleści jego z zimnych wilkości i z wiatrów grubych oddala i trawi. Też dla posilenia mózgu gałganowy proch włóż w nos. Też dla omdlenia i kordiaki daj proch gałganowy z sokiem boragowym choremu – uznasz pomoc niemałą. Też czasu krwie puszczania w uściech trzymany broni omdlewania", Marcin Siennik, *Herbarz, to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* [...], Kraków 1568, s. 41–44.

[4] Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. 2, dz. cyt., s. 203.

[5] Tamże.

z niższymi kosztami produkcji żyta na potrzeby przemysłu gorzelniczego aniżeli jęczmienia i pszenicy potrzebnych w browarnictwie. W początkowym okresie zaborów ta gałąź rolnictwa nadal się rozwijała. Sytuacja zmieniła się w zaborze pruskim w 1819 roku, kiedy wprowadzono wysokie akcyzy na polski spirytus. W mniejszym stopniu dotknęło to gorzelnie w Galicji. Najkorzystniej wyglądała pod tym względem produkcja w Królestwie Polskim, chociaż także tam w latach 70. XIX wieku nastąpiło stopniowe osłabienie gorzelnictwa. Szczegółowych danych dotyczących rozwoju wielkopolskiego gorzelnictwa dostarczają dane statystyczne opracowane przez Paula Krische, który w początkach 1819 roku odnotował fakt działania 1713 zakładów produkujących alkohol[6]. W następstwie obciążeń fiskalnych liczba gorzelni spadła o $^{2}/_{3}$. Ową dekoniunkturę pogłębiło Prawo o podatku przemysłowym z 30 maja 1820 roku[7]. Te oraz inne regulacje prawno-fiskalne uczyniły z gorzelnictwa przedsięwzięcie na granicy opłacalności. Mimo to, jak podaje Witold Jakóbczyk, w 1854 roku gorzelnie produkowały 225.000 litrów zacieru, a w 1870 roku już 407.000 litrów. Było to konsekwencją modernizacji i postępu technologicznego[8].

Wielkopolska pod względem postępu technicznego i nowoczesności parku maszynowego stała na najwyższym poziomie spośród wszystkich ziem dawnej Rzeczpospolitej. Wynikało to przede wszystkim z uprzemysłowienia rolnictwa, które stało się głównym polem przysłowiowej już „najdłuższej wojny nowoczesnej Europy". Tylko konkurencyjność na polu przemysłu, gospodarki i rolnictwa była w stanie dać Wielkopolsce szansę wygrania z żywiołem niemieckim, a tym samym zachowania stanu posiadania i tradycji narodowej. Rok 1825 przyniósł innowację w postaci wprowadzenia do odpędu spirytusu pary wodnej zamiast dotychczasowego podgrzewania surowca poprzez palenisko. W 1871 roku wprowadzono technikę parowania ziemniaków pod ciśnieniem. Wielkopolska metodę tę błyskawicznie przejęła. To właśnie ich produkcji i przetwórstwu zawdzięczał region koniunkturę. Koniunktura dla gorzelnictwa wielkopolskiego pojawiła się wraz ze zwiększenie produkcji ziemniaków[9]. Od lat 60. XIX wieku obok Brandenburgii i Górnego Śląska, to właśnie prowincja poznańska należała do głównych producentów tego warzywa, a w konsekwencji jednego z głównych

---

[6] Paul Krische, *Provinz Posen*, Stassfurt 1907, s. 155.

[7] Adolph Herzog, *Die Entwicklung der gewerblichen Verhältnisse im Regierungs-Bezirk Posen seit den 1815*, Posen 1867, s. 148.

[8] *Dzieje Wielkopolski,* pod red. Witolda Jakóbczyka, Poznań 1973, t. 2, s. 99.

[9] Szczegółowo rozwój gorzelnictwa wielkopolskiego, zwłaszcza w kontekście jego technologicznej modernizacji omawia prof. Miron Urbaniak, *Silniki parowe w gorzelniach Leszczyńskiego*, „Rocznik Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie" 2007, t. 24, s. 161–172.

eksporterów spirytusu do Prus[10]. W pierwszych latach XX wieku gorzelnie wielkopolskie zajęły I miejsce w kampanii gorzelniczej spośród wszystkich pruskich prowincji. Warte podkreślenia, że nawet pomimo nieco mniejszej liczby zakładów w porównaniu ze Śląskiem i Brandenburgią, to właśnie prowincja poznańska monopolizowała dostawy spirytusu do Rzeszy. Sytuacja taka utrzymywała się do I wojny światowej. Po jej zakończeniu w Wielkopolsce działało zaledwie 330 gorzelni[11]. W okresie dwudziestolecia międzywojennego najwięcej zakładów działało w południowej i centralnej Wielkopolsce. Jak zauważa Miron Urbaniak:

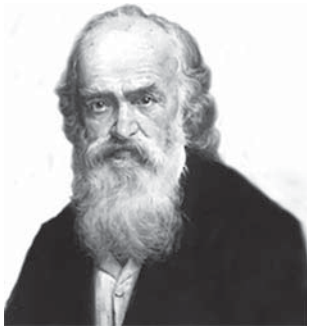
> W połowie lat 90. ubiegłego stulecia w województwie leszczyńskim pracowało prawie 50 rolniczych zakładów gorzelniczych. Działały one w miejscowościach: Bełcz Wielki, Borowo, Czernina, Dąbcze, Dłoń, Długie Stare, Drzeczkowo, Dubinek, Gola, Golina Wielka, Gołaszyn, Gostkowo, Gościejewice, Górzno, Gryżyna, Irządze, Jeżewo, Jurkowo, Karmin, Kosowo, Krzycko Małe, Kuklinów, Lgiń, Lubiń, Łęka Wielka, Morownica, Orla, Pępowo, Przyczyna Dolna, Rogaczewo, Rokosowo, Smogorzewo, Smolice, Stare Bojanowo, Stare Drzewce, Stare Popowo, Stare Strącze, Szelejewo, Turew, Tworzanice, Wieleń, Wijewo, Wziąchów, Zakrzewo, Zbarzewo, Zimnowoda[12].

Gwałtowny skok zawdzięczało gorzelnictwo także cukrownictwu, a w zasadzie melasie, wykorzystywanej w dużych przemysłowych gorzelniach, które bardzo szybko zaczęły specjalizować się w zakresie przetwarzanych surowców:

GORZELNICTWO		
rolnicze	przemysłowe	owocowe
↓	↓	↓
ziemniaki, zboże	melasa, ługi posiarczynowe, brzęczka podrożdżowa	jabłka, śliwki, morele, wiśnie; wina gronowe i owocowe

W 1870 roku August Cieszkowski, przy wsparciu Centralnego Towarzystwa Gospodarczego Wielkiego Księstwa Poznańskiego, w podpoznańskim Żabikowie ufundował Szkołę Rolniczą. Dwa lata później przemianowana została na Wyższą Szkołę Rolniczą. Trzyletni plan nauczania obejmował m.in. gorzelnictwo, browarnictwo, cukrownictwo i krochmalnictwo. Niestety już w 1876 roku działalność szkoły została zawieszona przez władze pruskie, które usunęły z niej

[10] P. Krische, dz. cyt., s. 237.
[11] *Dzieje wsi wielkopolskiej*, praca zbiorowa pod red. Władysława Rusińskiego, Poznań 1959, s. 280.
[12] M. Urbaniak, dz. cyt., s. 163–164.



3. August Cieszkowski (1814–1895), zbiory prywatne

uczniów i nauczycieli pochodzących z Królestwa i zaboru austriackiego. Niemniej jednak zdołali się w niej wykształcić pierwsi adepci gorzelnictwa, którzy następnie zreorganizowali systemy pracy wielu ziemiańskich gorzelni. Obok Żabikowa podobną funkcję spełniała galicyjska szkoła w Dublanach. Doskonale wykształceni w obu uczelniach technicy stanowili fachowe zaplecze dla gorzelnictwa wielkopolskiego. W 1898 roku wprowadzono monopol spirytusowy, co pozwoliło producentom zrzeszonym w grupy starać się o większe ceny skupu surówki. O znaczeniu przemysłu gorzelniczego świadczy fakt, iż w 1905 roku powstała Krajowa Szkoła Gorzelnictwa i Stacja Fermentacyjna. W 1906 roku Muzeum Przemysłu i Rolnictwa w Warszawie zaczęło organizować kursy gorzelnicze (kontynuowano je przez 20 lat)[13]. Cztery lata później prof. dr hab. Wacław Dąbrowski utworzył Pracownię Przemysłu Fermentacyjnego i Bakteriologii Rolniczej w Warszawie, która po roku przekształcona została w Instytut Przemysłu Fermentacyjnego. Zawiązało się także Stowarzyszenie Pracowników Gorzelniczych, później przekształcone w Związek Zawodowy Techników i Pracowników Umysłowych Przemysłu Spirytusowego i Fermentacyjnego Rzeczypospolitej Polskiej. Po wyzwoleniu Wielkopolski przez jej mieszkańców i scaleniu byłego zaboru pruskiego z odrodzoną Polską, powołano w 1919 roku w Poznaniu Wszechnicę Piastowską. Jedną z jej jednostek był Wydział Rolniczo-Leśny, na którym 1 października tego roku powołano Katedrę Technologii Rolniczej, na czele której stanął wybitny teoretyk gorzelnictwa prof. dr Tadeusz Chrząszcz. W tym czasie powstała ogólnopaństwowa firma zajmująca się produkcją alkoholu – Polski Monopol Spirytusowy. W jego gestii leżały sprawy dotyczące produkcji spirytusu, ustalanie cen skupu spirytusu gorzelniczego oraz sprzedaży wódki i spirytusu oczyszczonego. O znaczeniu gorzelnictwa wielkopolskiego dla odrodzonego państwa polskiego świadczy treść memoriału z 1919 roku, w którym – w imieniu przemysłu gorzelniczego – wypowiadał się hrabia Rodryg Dunin z Granówka. Czytamy w nim, iż:

> Obok cukrownictwa jest gorzelnictwo najważniejszą gałęzią przemysłu rolnego. Związane z uprawą ziemniaków, tem większą dla rolnictwa przedstawia wartość, że przerabiając je na spirytus, pozostawia na miejscu w odpadach swych nader cenną, skoncentrowaną paszę, a pośrednio przyczynia się do zasilenia gleby obfitą i bogatą

[13] „Przegląd Rolniczy" 1935, nr 3/4, s. 2.

Nr. 1. Poznań, 15-go stycznia 1900. **Rok VI.**

PRZEGLĄD GORZELNICZY.

Organ wydziału gorzelniczego.

Wychodzi raz na miesiąc, w objętości jednego arkusza.

Przedpłata roczna dla niecłonków Wydziału 6 mk. — dla Rosyi 4 ruble.
Należytość przesyłać należy pod adresem redakcyi: S. Piekucki w Obrowie p. Obrzycko.

Ogłoszenia przyjmuje Ekspedycya: (Drukarnia J. Fr. Tomaszewskiego w Poznaniu) za opłatą 20 fen. od wiersza dwułamanego drobnym drukiem lub od zajętego miejsca.

Za redakcyą odpowiedzialny S. Piekucki w Obrowie p. Obrzycko.

Treść. Baczność na przewody zacierowe w kadzi fermentacyjnej. (Dok.) Często popełniane błędy w prowadzeniu drożdży. — Wpływ 40-procentowego kali na sprzęt kartofli. — Z bieżącej kampanii. — Kronika zetnań niemieckich Towarzystw gorzelniczych. — Konkurs w sprawie wyjaśnienia kwestyi, jaką wartość ma słód owsiany w stosunku do słodu jęczmiennego! — Pytania i odpowiedzi. — Ogłoszenia.

Do Czytelników!

Numerem niniejszym rozpoczynamy szósty rocznik naszego „Przeglądu Gorzelniczego". — Pismo nasze redagowane w kierunku stale wytkniętym, nietylko streszcza najnowsze poglądy fachowe i informuje o wynalazkach, lecz jako organ urzędowy „wydziału gorzelniczego" skupia i łączy kolegów, daje sposobność do wymiany zdań i w ten sposób przyczynia się do rozwoju Towarzystwa.

I w tym roku wiele odebraliśmy dowodów uznania ze strony interesujących się sprawami gorzelnictwa, co dodaje nam odwagi i chęci do wytrwania na wytkniętej drodze.

Do utrzymania „Przeglądu Gorzelniczego" przyczynia się Centralne Towarzystwo Gospodarcze udzieloną nam subwencyą, za którą z miejsca tego dziękując, wyrażamy nadzieję, że Szanowny Zarząd tegoż Towarzystwa i nadal popierać raczy nasze wydawnictwo. Szanownym kolegom, którzy i w ubiegłym roku popierali redakcyę przesyłaniem materyału, składamy podziękowania i prosimy nadal o pomoc przez współpracownictwo. Wspólnemi siłami podtrzymujmy i nadal „Przegląd Gorzelniczy".

Redakcya.

Zwraca się uwagę na zaproszenie na zebranie okręgowe w Kościanie, umieszczone na ostatniej stronie!

4. Strona tytułowa „Przeglądu Gorzelniczego" z 1902 roku

w składniki mierzwą. To też każda gorzelnia jest ośrodkiem nie zawsze docenianym, czynnikiem kultury, a szczególnie warsztatów rolnych, przez przyrodzenie mniej wyposażonych. W obecnym braku środków wyżywienia znaczenie ogólne gorzelnictwa jest o tyle ważne, że przyczynia się ono do wzmożenia produkcji mięsa i nabiału, bez współudziału którego niemożliwem jest wychowanie najmłodszego pokolenia naszej, przez szereg lat głodzonej ludności. Spirytus, produkt gorzelni, przez wszystkie państwa obłożony znacznemi podatkami, stanowił zawsze dla nich jedno z najobfitszych źródeł dochodu. W roku 1917/18 mieliśmy w Królestwie 563 gorzelni, których produkcja przedwojenna wynosiła około 60 miljonów litrów. Produkcja obniżyła się w roku 1917/18 na 35 325 300 litrów. Podług zestawienia Decernatu Rolnictwa przy Komisarjacie N. R. L. w Poznaniu, przesłanego swego czasu do Warszawy, przewidzianą była produkcja na bieżącą kampanję 1919/20 35 miljonów litrów, z których było przeznaczonych na zapotrzebowanie Księstwa 5 miljonów litrów, a na eksport poza jego granice 30 mijonów litrów. […] Przed wojną całkowity zbyt na spirytus zorganizowany był w Centrali Spirytusowej w Berlinie, której spadkobierczynią zostać miała w granicach Księstwa, począwszy od 1/X 1918 r. spółka prowincjonalna „Spiritusverwertungsgenossenschaft" w Poznaniu. Spółka ta założona przed kilku laty, zebrała na swój cel zawładnięcia całym handlem i przerobem spirytusu około 2 miljonów marek. W czasie wojny Centrala Berlińska z wszystkiemi oddziałami przejęta została przez Państwowy Urząd Spirytusowy, na wzór którego po przejęciu władz krajowych przez Naczelną Radę Ludową utworzony został Urząd Spirytusowy przy Komisarjacie Naczelnej Rady Ludowej. […] W memoriale, złożonym przez gorzelników Księstwa i b. Kongresówki panu ministrowi skarbu Bilińskiemu, przedstawiono, że tajne gorzelnie przerabiają prawie wyłącznie mąkę i cukier, a także zboże, przeznaczone na chleb, marnując przytem przez nieracjonalne zastosowanie nadmierne ilości tak drogocennego węgla. […] W obecnej chwili, wobec spadku waluty naszej, wyroby wódczane, zwłaszcza słodzone, wykupywane są też na zachód tak, że spirytusu odczuwa się brak w kraju zupełny. Cena 30 mk. przedstawia się dla Szwajcarji 2 i pół franka, a 4 lub mniej dla Francji, tak, że wyroby nasze stają się na tamtych rynkach tańszemi niż miejscowe. Wobec powyższych danych wzmożona produkcja spirytusu wskazaną jest ze wszech miar, a zerwane być powinny krępujące ją węzły Urzędu spirytusowego w Poznaniu, tego zbytecznego dzisiaj przeżytku dawniejszej wojennej gospodarki niemieckiej[14].

[14] *Memorjał w sprawie przemysłu rolnego Wielkopolski*, „Gazeta Cukrownicza" 1920, R. 27, t. 52, nr 1132, s. 144–147.

Trzeba mieć w pamięci, iż Wielkopolska – jako jedyna prowincja zaborowa dawnej Polski – wydawała dużą liczbę fachowych tytułów prasowych, będących ważnym narzędziem do krzewienia nowoczesnej wiedzy. Najważniejszym tytułem był przez lata „Przegląd Gorzelniczy". Na jego łamach koordynowano m.in. działania organów terenowych Wydziału Gorzelniczego. W numerze drugim z 15 lutego 1900 roku czytamy sprawozdanie z jednego z wielu zebrań odbytych w Kościanie, a więc odnoszących się także do Turwi i gorzelni Chłapowskich:

> Podług porządku obrad wygłosił pierwszy odczyt p. Łasiński z Olszewa p. Śmiglem o parowaniu kartofli. Referent zaznaczył, jak w miarę zmieniania się pojęć o celu parowania kartofli oraz o wpływie parowania na przebieg scukrzenia i fermentacyi zacierów, zmieniały się urządzenia parnika i zacierni i różnych przyrządów wydmuchowych i w końcu oświadczył się osobiście za parowaniem przez ostatni kwadrans pod jak największym naciskiem 4–4 ¼ atm. i wydmuchiwaniu kartofli także pod takim naciskiem. Wspomniał także p. Łasiński o rurze wydmuchowej systemu Kosera, którą uważa za dobrą, pomimo, że prof. Wittelshoefer nie chwalił jej – lecz to więcej z powodu osobistej niechęci. […] Trzeci odczyt wygłosił p. Twardowski z Manieczek na temat: „Gorzelnia i gorzelnik". Referent wygłosił wiele interesujących uwag o urządzeniu gorzelni oraz o trudności dobrego nią kierowania, jeżeli rezultaty odpowiadać mają warunkom najnowszego postępu i realnej wartości przerabianych produktów. Referent zaznacza, że w ostatnich czasach stosunku dla gorzelników bardzo się pogorszyły, że uposażenie, z wyjątkiem kilku dobrych posad, ledwo wystarcza na skromne utrzymanie, a mowy nie ma wobec obecnej drożyzny, o zapewnieniu lepszego wychowania dzieciom i zaoszczędzeniu sobie na starość kapitaliku, który mianowicie gorzelnikowi prawie jest konieczny, ponieważ fachowa praca gorzelnika przedwcześnie zużywa siły. Towarzystwa zabezpieczeń na życie wymagają od gorzelnika płacenia składek o dwie klasy wyżej a to jest wymownem i dla tego, który nie chce zauważyć, że gorzelnik rzadko kiedy doczeka się późniejszego wieku, a jeżeli doczeka się starości, to nie jest ona dla niego radością, lecz udręczeniem, ponieważ do kłopotów materyalnych przyłącza się astma, reumatyzm i podobne cierpienia[15].

[15] „Przegląd Gorzelniczy" 1900, R. 6, nr 2, s. 19.

Pomyślnego Nowego Roku!

Łaskawym Panom Odbiorcom, Przyjaciołom i życzliwym memu przedsiębiorstwu w kraju i za granicą życzy pełen szacunku i poważania

Antoni Gątkiewicz,

Laboratoryum chemiczno-techniczne i skład wszelkich artykułów technicznych dla gorzelni

Gorzyczki p. Borowo (Bez. Posen).

5. Życzenia noworoczne zamieszczone przez Antoniego Gątkiewicza w „Przeglądzie Gorzelniczym" 1907, R. 13, nr 1, s. 15

Podręcznik dla Właścicieli i Kierowników gorzeln

Z 18 RYCINAMI W TEKSCIE.

WŁASNA OCENA I KONTROLA PRACY ZAWODOWEJ W GORZELNI.

Napisał i wydał własnym nakładem

Antoni Gątkiewicz.

Przedruk w całości i częściowo wzbroniony.

CZEMPIŃ.

6. Strona tytułowa podręcznika Antoniego Gątkiewicza, zbiory Michała Werwińskiego, 2018 rok, fot. E. P.

W okresie dwudziestolecia międzywojennego wzrosło zapotrzebowanie na spirytus. Przełożyło się to na wzrost liczby rektyfikacji, które w 1921 roku oscylowały w okolicach około 100 zakładów. Wielkopolskie gorzelnie rolnicze należały do Poznańskiej lub Pomorskiej Spółki Okowicianej, które wspólnie tworzyły Zachodniopolskie Zjednoczenie Spirytusowe – „Zachospir"[16]. Umożliwiało to stworzenie jednolitego rynku, produkcji i oczyszczania spirytusu. Do 1939 roku funkcjonowało w Polsce około 1400 gorzelni, z czego zaledwie 10 owocowych, 7 drożdżowych i 5 melasowych. W Wielkopolsce działało 405 gorzelni. W okresie powojennym prywatne gorzelnie zostały znacjonalizowane.

Pisząc o gorzelnictwie w Wielkopolsce, a zwłaszcza na Ziemi Kościańskiej, nie sposób nie wspomnieć o Antonim Gątkiewiczu, długoletnim kierowniku gorzelni w pobliskich Gorzyczkach, właścicielu laboratorium chemiczno-technicznego i autorze jedynego w okolicy podręcznika[17] dla właścicieli i kierowników gorzelń[18].

[16] Paweł Grata, *Przemysł rektyfikacyjny w Polsce (1924–1939),* „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej" 2014, R. 62, nr 1, s. 56–57.

[17] Za udostępnienie informacji o nim, jak i samego egzemplarza publikacji, dziękuję uprzejmie Panu Michałowi Werwińskiemu.

[18] Antoni Gątkiewicz, *Własna ocena i kontrola pracy zawodowej w gorzelni*, Czempiń 1907.

Gorzelnie w Turwi – zarys dziejów

Oddaje się także w gorzelni starej która jest w ogrodzie za mielcuchem izba z alkierzem na prawej stronie tejże gorzelni, w tej izbie okno komin piec ściany w lepiankę i z cegły w pruską robotę, dach z tarcic z sieni kuchenka z ogniskiem którego połowa gorzelni potrzebuje reparacji[19].

7. Józef Chłapowski (1756–1826), zbiory prywatne

8. Dezydery Chłapowski (1788–1879), zbiory prywatne

Słowa powyższe, z księgi grodzkiej kościańskiej z 1781 roku, stanowią najstarszą znaną dzisiaj wzmiankę o gorzelni w Turwi. Pochodzi ona z wizji majątku należącego do Józefa Chłapowskiego (1756–1826), trzeciego z kolei przedstawiciela tego rodu władającego tutejszymi dobrami. Jednak zapewne gorzelnia istniała tu już za czasów jego ojca Stanisława (1711–1780) i dziadka Ludwika (1680–1747). Cytowany zapis jednoznacznie wskazuje, iż najstarsza znana gorzelnia w Turwi była zakładem niewielkich rozmiarów, składającym się zapewne z kilku pomieszczeń, czyli typowym dworskim zakładem przetwórczym, produkującym spirytus na potrzeby własne. Dopiero po przejęciu majątku przez Dezyderego, syna Józefa, powstała w Turwi profesjonalna gorzelnia uruchomiona w 1843 roku. Jak podaje Jolanta Goszczyńska oraz jak relacjonują mieszkańcy miejscowości, znajdowała się ona prawdopodobnie bliżej pałacu,

[19] APP, Księgi sądu i urzędu grodzkiego w Kościanie, sygn. Gr.Kościn 214, f. 457v.

w podwórzu gospodarczym, w pobliżu miejsca, gdzie współcześnie znajduje się oficyna[20]. O znaczeniu gorzelnictwa w majętnościach Chłapowskich świadczyć może fakt, iż prowadzeniem zakładów we własnych dobrach, wspierali oni także rozwój tej gałęzi gospodarki, współfinansując m.in. wspomniane kursy gorzelniane w Żabikowie. Wśród mecenasów tych kursów znalazł się syn Dezyderego – Stanisław Chłapowski z Szołdr, który reprezentował majątek turewski[21]. Nie znajduje potwierdzenia wzmianka Bogdana Amrogowicza, który – powołując się na archiwalia udostępnione mu przez Zygmunta Chłapowskiego, wnuka Dezyderego – stwierdza, iż około 1860 roku działająca w Turwi cukrownia została przekształcona w gorzelnię[22].

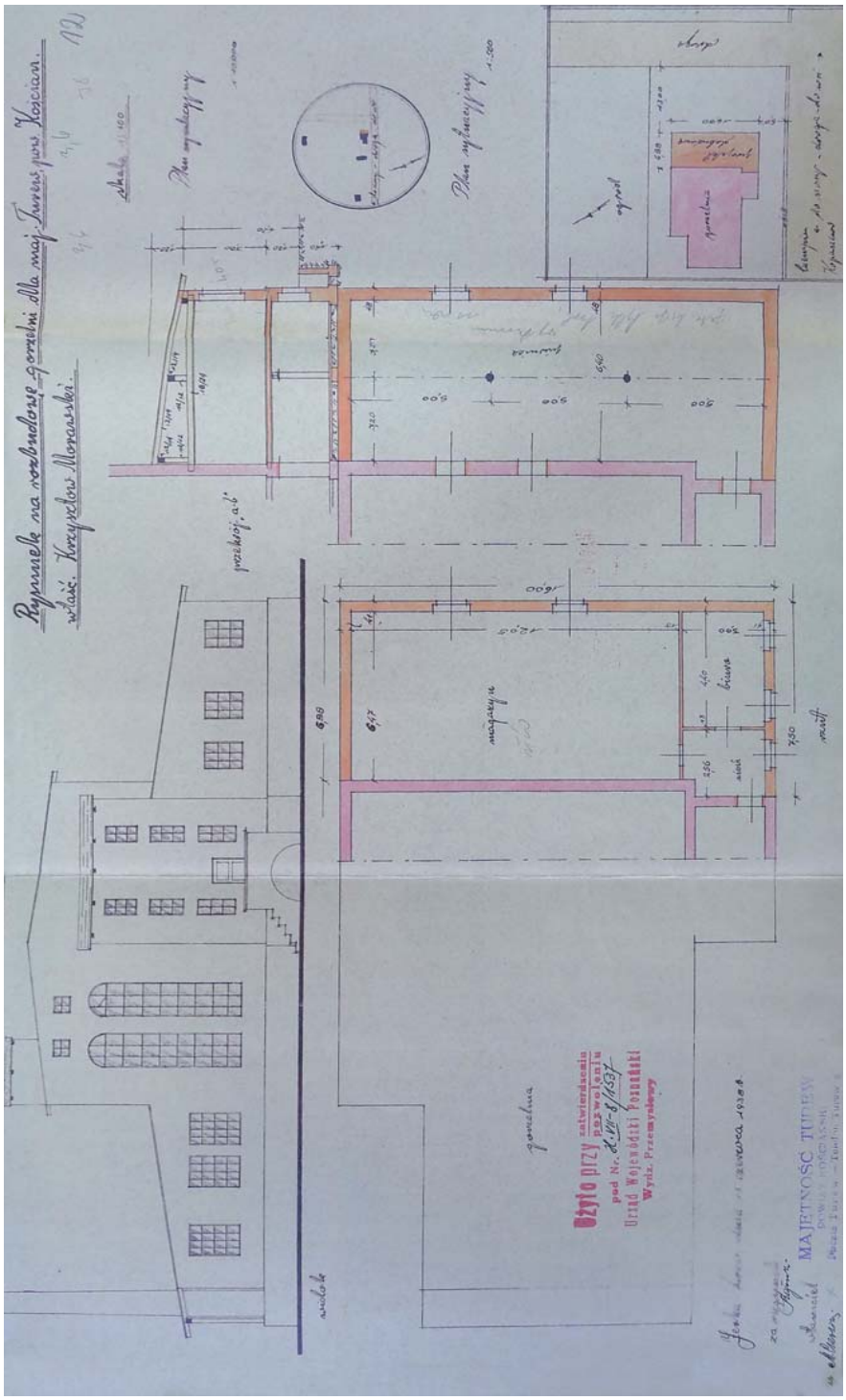
O znaczeniu gorzelni w Turwi świadczy wymownie poświęcony jej artykuł w „Przeglądzie Poznańskim":

> Gorzelnia nie najlepiej urządzona, ale były do tego przeszkody do usunięcia trudne. Wypala się dziennie 45 korcy, ludzi pracuje w gorzelni 10. – Dochód z gorzelni, jak wszędzie, tak i tu bardzo jest mizerny, i jeżeli wywar do dochodu się nie policzy, tylko uważać się będzie jako nagroda dla gospodarstwa za mozoły z nią, przychód w ten czas wyjdzie na zero[23].

Dodać trzeba, że gorzelnia powstała w ramach przeprowadzonej przez Chłapowskiego gruntownej reorganizacji majątku, horrendalnie zadłużonego w momencie jego odkupienia przez Dezyderego od ojca.

Nie są znane szczegóły zaprzestania produkcji w gorzelni wzniesionej przez Dezyderego. W czasach wnuka Generała – Zygmunta – powstała w Turwi nowa gorzelnia, która ruszyła prawdopodobnie około 1910 roku i została zmodernizowana w 1918 roku, o czym świadczyć może data „1918" wyryta na jednej z belek. Jej wzniesienie związane było z dużą aktywnością budowlaną, jaką podjął Zygmunt. Stara gorzelnia została rozebrana. Częściowo na jej fundamentach zbudowano okazałą oficynę, która znajduje się do dnia dzisiejszego na zachód od obecnego budynku gorzelni. Wzniesiona przez Zygmunta Chłapowskiego, w pełni wykorzystana została dopiero przez Krzysztofa Morawskiego (1903–1981), adoptowanego syna Tekli Chłapowskiej, wdowy po zmarłym w wyniku wypadku

[20] Jolanta Goszczyńska, *Majątki wielkopolskie*, t. 5, *Dawny powiat kościański*, Szreniawa 1998, s. 289.
[21] *Otworzenie kursów gorzelniczych w Żabikowie*, „Ziemianin. Tygodnik Przemysłowo-Rolniczy" 1882, R. 32, nr 27, s. 25.
[22] Zygmunt Amrogowicz, *Zuckerindustrie in der Provinz Posen*, Berlin 1903, s. 45.
[23] [?] Kłyszyński, *Gospodarstwo w Turwi*, „Przewodnik Rólniczo-Przemysłowy" 1844, R. 7, nr 23, s. 270.



9. Plan przebudowy gorzelni w Turwi z 1938 r., APP, Urząd Wojewódzki Poznański, sygn. 4450 (Projekt rozbudowy gorzelni w majętności Turew, pow. kościański), s. 12

w 1919 roku Zygmuncie. Morawski kontynuował dzieło Zygmunta, znacząco intensyfikując wydajność majątku turewskiego, w tym gorzelni.

Zmodernizowany plan pracy gorzelni zakładał prowadzenie kampanii gorzelanej od 15 września do czerwca. Podczas jej trwania zamierzano produkować 800.000 litrów spirytusu, czyniąc gorzelnię w Turwi – pod względem wydajności – drugą w kraju. Tak też się stało w 1938 roku. Po zakończeniu kampanii, 14 czerwca tegoż roku Krzysztof Morawski wystąpił do Wydziału Powiatowego w Kościanie z podaniem o pozwolenie na budowę kolejnych obiektów związanych z gorzelnią. W związku z tym 20 czerwca przedłożył Wydziałowi Przemysłowemu Urzędu Wojewódzkiego projekt dobudowy słodowni i magazynu do gorzelni[24]. Zgłoszenia profilu działalności przemysłowej dokonał ówczesny kierownik gorzelni Antoni Czerwiński. Projekt rozbudowy sporządził (i miał przeprowadzić niezbędne prace budowlane) Antoni Kajewski, mistrz murarski i właściciel przedsiębiorstwa murarsko-ciesielskiego z pobliskiej Jerki. Po modernizacji gorzelnia miała produkować milion litrów spirytusu rocznie. By zapewnić surowiec w postaci ziemniaków, Morawski wspólnie z Dezyderym Chłapowskim (z Kopaszewa) założyli własną plantację. Współczesny budynek gorzelni stanowi mozaikę dobudowywanych w kolejnych latach kompartymentów oraz jest efektem kilkuetapowego powstawania.

10. Zygmunt Chłapowski (1869–1919), zbiory prywatne

[24] APP, Urząd Wojewódzki Poznański, sygn. 4450 (Projekt rozbudowy gorzelni majętności Turew), f. 6.

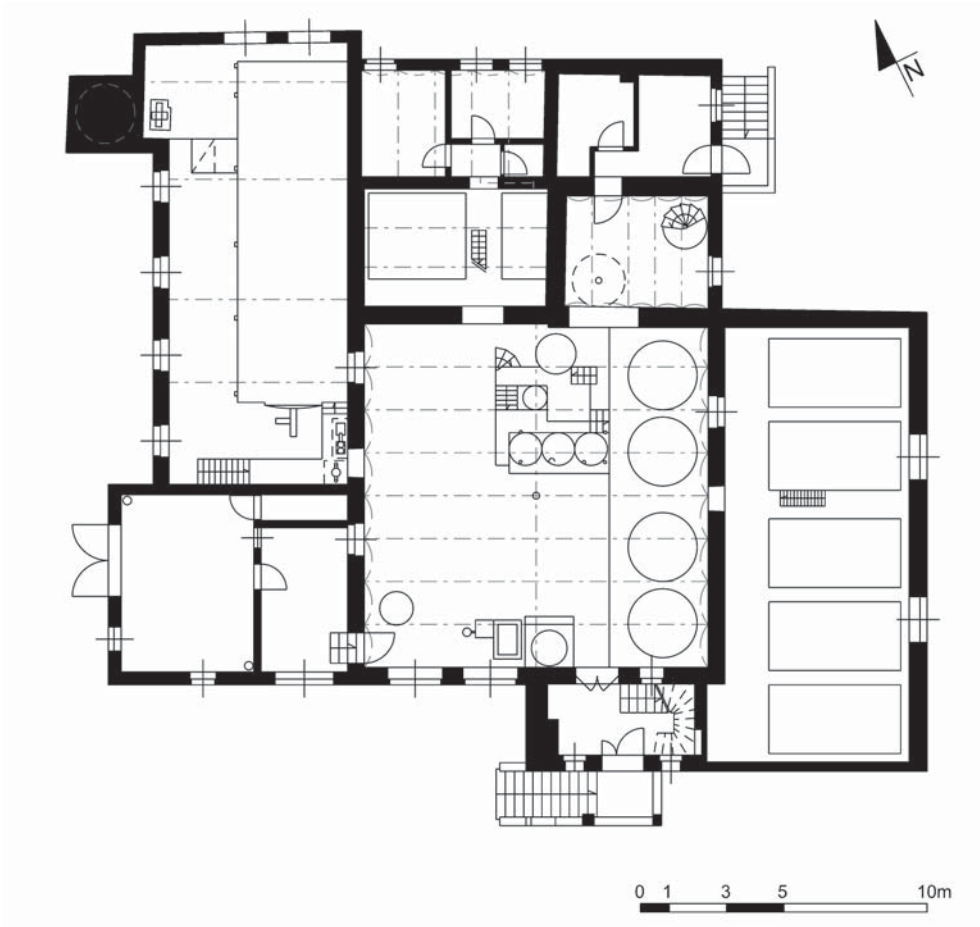
Budynek gorzelni z czasów Krzysztofa Morawskiego

Informacji na temat budowy obecnej gorzelni dostarczyły wspomnienia Marcina Kaźmierczaka, częstego gościa gorzelni, który przekazał informacje o niej rodzinie Czarnotów. Budowa gorzelni rozpoczęła się około 1914 roku. Prace trwały przez czas I wojny światowej. Dokładano starań, by gorzelnia ruszyła jeszcze w listopadzie 1918 roku.

W początkowym okresie używano drewnianych kadzi. W 1917 roku zamontowano zbiorniki spirytusowe. Na wprost wejścia do gorzelni znajdowała się ścieżka prowadząca do domu kierownika gorzelni, usytuowanego bliżej pałacu, między oficyną a ogrodem.

11. Krzysztof Morawski w dniu ślubu z Anną Wańkowicz, 1938 rok, zbiory Elżbiety Sawy

Zasadnicza część trzykondygnacyjnego budynku powstała zapewne przy okazji akcji budowlanej zainicjowanej przez Zygmunta Chłapowskiego. W piwnicy mieściła się słodownia, współcześnie przekształcona na pomieszczenie pełniące funkcję sali muzealno-rekreacyjnej. Pomieszczenie nakryte zostało ceramicznym stropem segmentowym wieloprzęsłowym (kapą pruską), wspartym na stalowych dźwigarach dwuteowych i rozmieszczonych regularnie żeliwnych kolumnach. Podobny strop zastosowano w aparatowni. W pozostałych częściach budynku stropy były drewniane, belkowe. Proste dwuspadowe dachy deskowane opierały



12. Plan gorzelni w Turwi, rys. Dorota Grygiel

się na konstrukcji krokwiowo-jętkowej ze stolcami na zastrzały. Zasadnicza część gorzelni miała plan prostokąta o wymiarach 14,20 m × 22,20 m[25]. Od strony szosy, a więc od południa, do budynku przylegała klatka schodowa w formie altany z zewnętrznymi jednobiegowymi schodami i ceglaną, trójuskokową balustradą. Po stronie zachodniej wzniesiono nadbudówkę. Po stronie północno-wschodniej dobudowano parnik. Po stronie zachodniej znajdowała się kotłownia parowa i magazyn spirytusu. Przylegał do niej okazały komin przemysłowy z żółtej,

[25] W lipcu 2012 roku, pod kierunkiem dr. hab. inż. arch. Adam Nadolnego i dr. hab. inż. arch. Barbary Świt-Jankowskiej, studenci Politechniki Poznańskiej dokonali inwentaryzacji gorzelni przedstawiając jednocześnie projekty jej rewitalizacji zakładające zmianę funkcji w przypadku zaprzestania dotychczasowej działalności.

13. Ekipa TVP przygotowująca materiał dokumentalny o gorzelni, 2004 rok, archiwum Gorzelni Turew

14. Wizyta kontrahentów z USA, 2004 rok, archiwum Gorzelni Turew

15. Montaż zbiorników wywarowych, 2003 rok, archiwum Gorzelni Turew

16. Budowa nowego składu spirytusowego, 2005 rok, archiwum Gorzelni Turew

17. Budowa nowego ogrodzenia gorzelni w 2004 roku, archiwum Gorzelni Turew

18. Podłączenie kadzi zacierowych w 2004 roku,archiwum Gorzelni Turew

19. Montaż kadzi fermentacyjnej w 2005 roku, archiwum Gorzelni Turew

20. Hala produkcyjna podczas remontu w roku 2004, archiwum Gorzelni Turew

klinkierowej cegły. Obie hale były jednokondygnacyjne i nakryte prostymi dachami pulpitowymi. Do piwnicy prowadziły ceglane schody; z kotłowni do aparatowni żelazne ze stalową poręczą, a na poddasze drewniane. Niestety nie zachowały się oryginalne posadzki. Największe pomieszczenie w budynku – aparatownia – oświetlane było przez dwa wysokie, półokrągło zamknięte okna ze ślusarką wielokwaterową typu przemysłowego. W pozostałych przypadkach zastosowano okna drewniane pojedyncze lub – jak w przypadku biura i pomieszczeń drugiej i trzeciej kondygnacji – skrzynkowe, dwuskrzydłowe. Zachowały się oryginalne drzwi metalowe prowadzące do składu celnego. Nad biurem znajdowały się pokoje mieszkalne dla praktykantów oraz pracowników szczególnego nadzoru podatkowego.

Informacje o dobrych wynikach gorzelni w okresie powojennym odnajdujemy m.in. w „Biuletynie Zrzeszenia Przedsiębiorców Gorzelń Rolniczych”[26]. W numerze szóstym czytamy o zajęciu przez gorzelnię pierwszego miejsca w województwie poznańskim w zakresie najniższego zużycia węgla. Wynik ten był

[26] F. K., *Sokół Tomasz*, „Biuletyn Zrzeszenia Przedsiębiorców Gorzelń Rolniczych” 1950, nr 6, s. 4.

w znacznej mierze zasługą palacza Tomasza Sokoła[27], który w gorzelni pracował od 1919 roku przez ponad 30 lat. Autor jego życiorysu pisał, iż „Niewątpliwie na wyniki te miały wpływ: troska o stan obmurowania kotła, dobry stan paleniska i uszczelnienia zaworów i kurków, wysoka temperatura wody zasilającej i sprawna organizacja pracy”[28].

W 1972 roku przeprowadzono remont komina, który obniżono do wysokości 32 metrów. Wówczas także powstały łaźnie i ogólnodostępne prysznice, z których mogli korzystać mieszkańcy wsi. Ponownej naprawy dokonano w 1988 roku, a jej powodem było odchylenie komina o 20 centymetrów od pionu.

[27] Tomasz Sokół urodził się w 1890 r. w Kaliszkowie, w rodzinie rolników. W 1905 r. wyjechał do Nadrenii, gdzie pracował w kopalni węgla aż do roku 1919, kiedy to rozpoczął pracę w Turwi. Zmarł w 1965 r.

[28] F. K., *Sokół Tomasz*, dz. cyt., s. 1.

Proces produkcji w gorzelni turewskiej

Surówka spirytusowa w gorzelni w Turwi produkowana jest z trzech podstawowych składników: pszenicy, ziemniaka lub kukurydzy. Obecnie, z racji dominacji ziemniaka w uprawach Spółki Top Farms, produkowany jest głównie spirytus ziemniaczany. Proces destylacji w przypadku wszystkich podstawowych produktów przebiega podobnie, różni się zasadniczo temperaturą, w jakiej pod wpływem ciepła rozpada się skrobia, a więc najistotniejszy element całego procesu fermentacji. Współcześnie proces produkcji spirytusu odbywa się dzięki miedzianemu aparatowi destylacyjnemu (kolumnie odpędowej Savalle'a) o wysokości 9,60 metra,

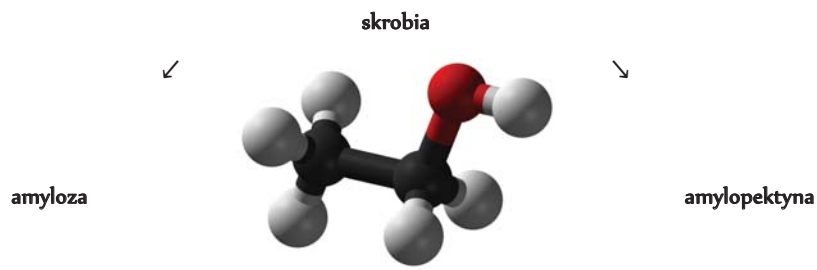
21. Grzegorz Płocieniak przy kotle z 1934 roku, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

22. Grzegorz Płocieniak czyszczący wnętrze kotła, u góry widoczne płomienice, 2010, archiwum Gorzelni Turew

w którym znajduje się 20 półek wywarowych i 11 półek spirytusowych. Maksymalna dzienna produkcja gorzelni turewskiej może sięgnąć 4.000 litrów.

Oryginalnym elementem wyposażenia z czasów Krzysztofa Morawskiego jest kocioł parowy walczak, dwupłomienicowy (typ P-2), zaopatrzony w standardową aparaturę kontrolno-pomiarową, m.in. manometr oraz dwa wodowskazy typu Klingera. Pochodzi z 1934 roku, a wykonany został przez firmę Gebrüder Misch & Co. Kesselschmiede Pielahütte z Rudzińca koło Gliwic[29]. Otrzymał numer fabryczny 2153. Zdolny był wyprodukować ciśnienie równe 9 atmosferom. Powierzchnia ogrzewalna kotła wynosił 108,09 m^2. Warto nadmienić, że jest on jednym z nielicznych w Polsce czynnych kotłów nitowanych. Do Turwi trafił tuż po wojnie, co potwierdza oryginalna książka rewizyjna kotła. Wcześniej pracował w gorzelni i płatkarni w Zielinie, w dawnym powiecie prudnickim.

By w pełni zrozumieć proces produkcji, a więc i urządzenia gorzelni, konieczne jest przybliżenie podstawowych informacji dotyczących fermentacji.



model cząsteczki skrobi

[29] Pozostałości po fabryce zachowały się do dzisiaj powyżej Kanału Gliwickiego, a dokładniej powyżej śluzy w Rudzińcu.

23. Robert Rochowiak odkręcający dopływ gorącej pary do parnika, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

Skrobia to wielocukier, który – by zostać przyswojonym przez układ pokarmowy, czy stać się użytecznym dla przemysłu gorzelniczego – musi zostać rozłożony na związki mniej złożone – amylozę i amylopektynę. Pierwszy z nich tworzy proste, nierozgałęzione łańcuchy, drugi natomiast – rozgałęzione struktury. Obróbka chemiczna i termiczna pozwala na otrzymanie ze skrobi tzw. skrobi modyfikowanej, dekstryn, a nawet cukrów prostych – glukozy i maltozy. Rozpad wiązań skrobi na cukry proste określa się mianem dekstrynizacji. W gorzelni w Turwi osiąga się ją poprzez podgrzewanie surowca parą oraz dzięki uzyskaniu odpowiedniego ciśnienia.

Ziemniaki trafiają za pośrednictwem pasów transmisyjnych to tzw. zasypnika, z którego możliwe jest ich przeniesienie do parnika, dużej kadzi mającej kształt zbliżony do odwróconego stożka. Maksymalna objętość, jaka jednorazowo może zostać do niego wprowadzona, równa jest 3,2 tony surowca. Wprowadzona do wnętrza para wodna w ciągu około 25 minut osiąga ciśnienie równe 4,5–5 atmosferom. Po jego uzyskaniu następuje dalszy etap trwający około 40 minut, w trakcie którego – w utrzymującym się stałym ciśnieniu – następuje rozpad cukru złożonego, jakim jest skrobia, na cukry proste. Zmianie ulega również konsystencja. Rozgotowane ziemniaki rozpuszczone w wodzie przechodzą w stan płynnej masy. Następuje proces kleikowania, czyli pęcznienia i pękania

24. Robert Rochowiak przy kadzi zacierowej, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

ziaren skrobi. By go zintensyfikować i przyśpieszyć, dodaje się na tym etapie enzymy, przede wszystkim amylazy, które rozbijają cząsteczki skrobi do dekstryn i maltozy. Następuje to w temperaturze 68–69˚C. Zwiększenie ciśnienia do wskazanej powyżej wartości powoduje, iż w parniku uzyskujemy temperaturę 160˚C, co powoduje całkowity rozpad skrobi. Po około godzinie parowania, przekształcony produkt przesyłany jest systemem rur do kadzi zaciernej, gdzie odbywa się dalszy etap fermentacji – zacieranie, czyli tworzenie zacieru. Dzięki uprzedniemu dodaniu wody, objętość płynnej masy zwiększa się do 4.000 litrów. Podczas trwającej około kwadransa drogi temperatura utrzymuje się na poziomie 90˚C. Po przetransportowaniu płynu do kadzi zaciernej dodaje się do niej kolejno następujące enzymy:

1. Alfa-amylazę – enzym występujący m.in. w ślinie, soku trzustkowym i błonie jelita i powodujący rozkład wielocukrów m.in. do dwucukru – maltozy, a następnie glukozy. Po dodaniu do masy powoduje zwiększenie jej upłynnienia. Obok tego enzymu podobną rolę spełnia glukoamylaza. Po dodaniu tego enzymu powstają cząsteczki tzw. dekstryny granicznej, która wykazuje dużą lepkość.

Obecność enzymu powoduje, iż nie wytrącają się cząstki stałe, a przyszły zacier utrzymuje płynną konsystencję. Tak uzyskany półprodukt poddawany jest chłodzeniu mechanicznemu poprzez obniżanie temperatury wodą płynącą między płaszczem wewnętrznym a zewnętrznym kadzi. Proces ten poprzedza właściwy etap przygotowania zacieru poprzez dodanie drożdży.

2. Po ostudzeniu płynu do temperatury około 60–65˚C dodawany jest enzym beta-amylaza powodujący oderwanie od łańcucha skrobiowego maltozy, przy okazji czego powstaje glukoza i maltotrioza. Optymalnie działa przy ph między 5,4–5,5.

Przed dodaniem drożdży konieczne jest ustalenie optymalnej temperatury, na którą wpływ ma jej wysokość na zewnątrz, jak i wewnątrz budynku. Temperatura studzonego płynu wahać się może między 27 a 34˚C. Następnie dodawanych jest 700 litrów matki drożdżowej, a więc uprzednio rozmnożonych grzybów przechowywanych w osobnych kadziach. Do nich także, po wymieszaniu składników, część uzyskanego zacieru jest ponownie odprowadzana w celu uzyskania nowego zaczynu do kolejnego nastawu fermentacyjnego. Obecnie matki otrzymuje się z suchych drożdży i ich namnażania. Współcześnie stosuje się

25. Robert Rochowiak przy kadzi z zaczynem drożdżowym, poniżej z lewej kadź zacierowa, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

drożdże termofilne (*Saccharomyces cerevisiae*), ciepłolubne i niezwykle odporne na substancje kwasowe. Niegdyś powszechnym było przywożenie gotowej już matki z sąsiedniej gorzelni, co rzecz jasna wiązało się ze swoistą zmianowością ich pracy. Jedna gorzelnia prowadziła produkcję, a druga rozpoczynała ją po dowiezieniu odpowiednio rozwiniętej kultury drożdżowej.

Pozostała część zaczynu z kadzi zaciernej trafia do kadzi fermentacyjnych, gdzie odbywa się zasadniczy proces, w wyniku którego powstanie spirytus. Sumarycznie proces fermentacji przebiega następująco: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2\uparrow$ Dodatkowo powstają kwasy octowy i bursztynowy, estry oraz gliceryna. Podczas całego procesu – począwszy od zacierania aż do fermentacji – należy niwelować możliwość pojawienia się bakterii mlekowych odpowiadających za powstanie kwasu niszczącego kultury drożdżowe.

Gorzelnia w Turwi posiada następujące kadzie fermentacyjne:

	pojemność	liczba kadzi
	22.000 litrów	5
	21.000 litrów	1
	17.000 litrów	1
	14.000 litrów	4
razem	74.000 litrów	11

W każdej kadzi mieści się około 5 zacierów, a więc sukcesywnie są one napełniane w odstępach około 100–115 minut. W międzyczasie następuje samoistne namnażanie drożdży oraz proces fermentacji trwający 72 godziny, który podzielić można na kilka etapów:

1. Zafermentowanie – trwający około 18–20 godzin proces rozpoczynający się napowietrzeniem zacieru przy okazji jego przepompowywania do kadzi oraz charakteryzujący się w intensywnym rozwojem drożdży dzięki zasobności w tlen. Typowym objawem jest obfite pienienie się zacieru gwałtownie zwiększającego swoją objętość.
2. Fermentacja właściwa trwająca około 40 godzin, podczas której zachodzi najintensywniejsza glikoliza, w wyniku której powstaje pirogronian przekształcany do etanalu (aldehydu octowego) i redukowany do etanolu, a więc produktu końcowego.
3. Dofermentowanie – proces trwający około 12 godzin, prowadzący do stopniowego obumierania kultur drożdżowych niemogących się rozwijać w środowisku pozbawionym cukrów.

26. Grzegorz Konieczny kontrolujący zacier w kadzi fermentacyjnej, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

Podczas fermentacji wydzielana jest bardzo duża ilość energii, która powoduje podgrzewanie masy fermentacyjnej. Niezbędnym jest utrzymywanie jej temperatury na poziomie nie przekraczającym 40˚C, gdyż wyższa temperatury przełoży się na niższą ilość etanolu.

Użyte w procesie fermentacji drożdże – z podanej ilości zacieru – mogą wyprodukować od 9 do 11% alkoholu. W przeliczeniu na kadź o pojemności 22.000 litrów, daje to 1.800 litrów surówki gorzelniczej, poddawanej dalszemu procesowi

27. Robert Rochowiak, Grzegorz Konieczny i Grzegorz Płocieniak przy aparacie destylacyjnym, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

28. Aparat destylacyjny, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

obróbki. Pozostała część – o wysokiej ilości substancji odżywczych – określana jest mianem wywaru, który – po destylacji – służy jako pełnowartościowa pasza dla trzody chlewnej.

Odfermentowany zacier o temperaturze około 20–25˚C tłoczony jest do aparatu destylacyjnego. Gorzelnia Turew dysponuje miedzianym aparatem jednokolumnowym mogącym pomieścić 850 litrów zacieru. W aparacie płyn przechodzi przez deflegmator i zostaje podgrzany do temperatury około 80˚C. Deflegmator, zwany też skraplaczem częściowym, powoduje skroplenie oparu alkoholowego zawartego w zacierze i doprowadza do powstania flegmy, czyli kondensatu o większym aniżeli opary, stężeniu składnika cięższego. Następnie przekazywana ona jest na najwyższą półkę kolumny destylacyjnej. Aparat turewski posiada 20 półek wywarowych. Podgrzewany jest parą, co powoduje stopniowe podnoszenie temperatury przy jednoczesnym przelewaniu płynu z jednej półki na drugą. Gotowanie zacieru skutkuje wydzieleniem się pary alkoholu etylowego. Substancje lżejsze lotne unoszą się ku górze, pozostałość natomiast odgotowanego zacieru tworzy wspomniany wyżej wywar odprowadzany do kadzi usytuowanych za gorzelnią – wywarników. Para alkoholowa unosząc się przechodzi przez 11 półek spirytusowych, stopniowo zwiększając swoją moc. W trakcie tego procesu traci pewną część mikrozanieczyszczeń. Następnie trafia do deflegmatora,

29. Montaż składu spirytusowego w 2005 roku, archiwum Gorzelni Turew

w którym cząsteczki skroplone zawierające substancje niepożądane opadają i wracają na półki wywarnicze, cząsteczki nieskroplone natomiast przekazywane są na skraplacz (oziębialnik). Jest to rodzaj walcowatej kolumny, we wnętrzu której znajduje się szereg wąskich rurek miedzianych wypełnionych zimną wodą. Para w wyniku zmiany temperatury skrapla się, tworząc finalny produkt procesu gorzelniczego – spirytus. Po skropleniu przesyłany jest on do alkoholomierza, który posiada dwa termometry. Jeden wskazuje pośrednio moc surówki gorzelniczej, drugi temperaturę panującą dokoła. Odczyt z pierwszego urządzenia wskazuje tylko na moc pozorną alkoholu, co ma związek z fabrycznym jego wyskalowaniem przy temperaturze 20˚C. Dla zilustrowania tego zjawiska warto przywołać sytuację, w której para alkoholowa skrapla się w temperaturze otoczenia równej 10˚C. Powstałe cząsteczki – w oparciu o prawo rozszerzalności cieplnej – są o wiele bardziej zwarte, skurczone, w związku z czym moc takiej cząsteczki jest wyższa. Przeciwnie sytuacja wygląda chociażby w okresie letnim, przy wysokiej temperaturze otoczenia. Wówczas o wiele mniej sprężona cząsteczka posiada mniejszą moc rzeczywistą. Alkohol przepływa następnie przez licznik odnotowujący dzienną, tygodniową, miesięczną i roczną ilość pozyskanego surowca i trafia do składu spirytusowego. Gorzelnia w Turwi posiada trzy zbiorniki o łącznej objętości 58.000 litrów.

Zgodnie z przepisami prawa, gorzelnia stanowi specjalny skład podatkowy, a więc miejsce o szczególnym statusie, w którym wyrób akcyzowy, jakim jest spirytus, jest produkowany, przetwarzany i magazynowany. Wszystkie urządzenia, w których pojawia się spirytus, są urzędowo plombowane. W momencie napełnienia zbiorników magazynowych następuje odbiór surówki spirytusowej do dalszej obróbki rektyfikacyjnej. Obecnie spirytus z Turwi odbiera Wyborowa Pernod Ricard. Jest to jednak możliwe dopiero po urzędowym odbiorze dokonanym przez dwóch pracowników Urzędu Celno-Skarbowego w Lesznie, którego jurysdykcji podlega gorzelnia w Turwi. Po otwarciu składu pobiera się próbki spirytusu oraz w oparciu o tabele alkoholometryczne ustala się rzeczywistą moc destylatu. Po zatankowaniu cysterny odbierającej alkohol, pobierane są cztery kolejne próbki, które następnie są mieszane i poddawane ponownemu badaniu alkoholomierzem.

Od momentu wybudowania aż do 1939 roku gorzelnia w Turwi funkcjonowała jako element majątku ziemskiego należącego do Krzysztofa Morawskiego i Tekli Chłapowskiej. W 1939 roku dobra te zostały przejęte przez wojska nazistowskie i gorzelnia odtąd działała pod nazwą *die Brunnerei*. 6 września 1944 roku Polski Komitet Wyzwolenia Narodowego wydał dekret o reformie rolnej, w następstwie której przedwojenni właściciele dużych majątków, zwłaszcza ziemiaństwo, tracili do nich prawa. W konsekwencji oznaczało to nacjonalizację gorzelni. Na przestrzeni ponad połowy wieku gorzelnia wchodziła w skład wielu instytucji i zakładów, które powstały wskutek podziału dawnego majątku ziemskiego Chłapowskich i Morawskich. Poniżej zamieszczam informacje na temat zmian strukturalnych przekładających się na przynależność gorzelni:

1945–1949	Państwowe Nieruchomości Ziemskie
1949–1957	Inspektorat Państwowych Gospodarstw Rolnych Głuchowo
1957–1960	Zespół Państwowych Gospodarstw Rolnych Głuchowo
1960–1963	Gospodarstwa Wieloobiektowe (Turew, Wyskoć)
1963 – 30 czerwca 1992 roku	Kombinat Państwowych Gospodarstw Rolnych Czempiń
1 lipca 1992	Gospodarstwo Rolne Skarbu Państwa w Czempiniu na zasadach pełnej samodzielności finansowej do 1993 roku.
29 grudnia 1993	Korporacja Rolna Skarbu Państwa im. Gen. Dezyderego Chłapowskiego Sp. z o.o. z siedzibą w Czempiniu
7 lipca 1997	prywatyzacja Korporacji przez zbycie udziałów. Całość przejmuje AGROS Holding SA w Warszawie – powstaje AGROS-Czempiń Sp. z o.o.
27 października 1999	połączenie Korporacji Rolnej AGROS-Czempiń Sp. z o.o. z Zakładami Zbożowymi AGROS LESZNO Sp. z o.o., w wyniku czego powstała firma AGROS Farmy i Młyny Sp. z o.o.
12 grudnia 2001	TOP FARMS Sp. z o.o. nabywa udziały i zmienia nazwę na TOP FARMS Wielkopolska Sp. z o.o.

Ludzie gorzelni

Osobami nierozerwalnie związanymi z gorzelniami, a nierzadko stanowiącymi o ich wyjątkowej pozycji dla społeczności lokalnych, byli ich kierownicy oraz pracownicy. Ich specyficzne cechy charakteru i oddanie pracy, nierzadko wiążącej ich z danymi miejscami na kilka dziesięcioleci, powodowały, że zwykle czas pracy poszczególnych gorzelni liczył się w okresach wyznaczanych przez kierownictwo danego gorzelanego. Nie inaczej było w przypadku Turwi. Niestety w mroku dziejów giną imiona i rozmywają się twarze najdawniejszych pracowników miejscowej gorzelni.

W niniejszym rozdziale chcemy przybliżyć sylwetki tych postaci, których życiorysy dzięki pamiątkom rodzinnym, wspomnieniom i nielicznym archiwaliom, udało się ocalić od zapomnienia.

30. Władysław Zgierski z rodziną, ok. 1914 roku, archiwum Gorzelni Turew

Przedwojennym kierownikiem gorzelni był Władysław Zgierski. Zachowało się jedno zdjęcie ukazujące go z rodziną przed domem. Ostatnim przedwojennym gorzelanym był Antoni Czerwiński, który po zakończeniu okupacji hitlerowskiej również pracował w Turwi. Wspominał go Krzysztof Morawski, który pokątnie mieszkał w jego domu w Kościanie, gdy – zgodnie z ówczesnymi decyzjami politycznymi – nie mógł wrócić do rodzinnego majątku. Budowniczy obecnej gorzelni wspominał Czerwińskiego jako niezwykłego towarzysza wieczornych rozmów, które w miłej atmosferze przebiegały do późnych godzin nocnych w zaciszu biura gorzelni, ogrzewanego ciepłem potężnego pieca. Po Czerwińskim ster gorzelni przejął Wojciech Mazurkiewicz, po nim zaś Zdzisław Kołpowski (1923–1962).

31. Zdzisław Kołpowski, ok. 1960 roku, zbiory Danuty Frąckowiak

Zdzisław Kołpowski urodził się 3 kwietnia 1923 roku we Wrześni, w rodzinie Janiny i Władysława. Całe swoje życie zawodowe związał z gorzelnictwem. W Szczecinie zajmował stanowisko dyrektora ds. gorzelni. W późniejszych latach pracował w gorzelniach w Łososnicy i Dolicach, w ówczesnym województwie gorzowskim. Ostatnim miejscem jego pracy była Turew, gdzie też zmarł 1 maja 1962 roku. Pochowany został na cmentarzu parafialnym w Wyskoci, a jego prosty nagrobek ozdobił napis: „Długoletni kierownik gorzelni w Turwi”[30].

Po Kołpowskim kierownikiem gorzelni został Edmund Stefan. Urodził się 8 grudnia 1913 roku w Westfalii w Niemczech, w rodzinie emigrantów, którzy wzorem wielu Polaków na przełomie wieków wyemigrowali w głąb Prus. Ojciec Edmunda pracował w jednej z kopalń. Stefan ukończył gimnazjum w Lubawce. W roku 1934 odbył służbę wojskową w Toruniu. Po zwolnieniu do cywila ukończył kursy gorzelnicze. Od 1936 roku pracował u swego ojca, jako zastępca w gorzelni Lubiatów w powiecie piotrkowskim. W czasie II wojny światowej pracował w tejże gorzelni. Po zakończeniu kampanii gorzelnianej pracował jako traktorzysta w tymże majątku. W Lubiatowie pracował do 1954 roku. Jeszcze w czasie wojny – 12 lipca 1942 roku – poślubił Eugenię Szymańską, z którą miał trójkę dzieci: Bogdana urodzonego 11 października 1943 roku, córkę Marię urodzoną 27 stycznia 1945 roku i Ludwika urodzonego 11 sierpnia 1948 roku. W roku 1954 został przeniesiony do gorzelni Kruszyna w powiecie częstochowskim, gdzie pracował do roku 1960. Wtedy to przeniósł się do Chełmna w powiecie radomskim, gdzie pozostał do 1962 roku. Wówczas jego losy splotły się

[30] Słowa wdzięczności kieruję pod adresem córki Zdzisława Kołpowskiego – Pani Danuty Frąckowiak, za udostępnienie materiałów i wspomnień związanych z jej ojcem.

32. Zdzisław Czarnota, ok. 1972 roku, zbiory Romualda Czarnoty

z Turwią, w której przepracował 14 lat i gdzie przeszedł na emeryturę[31].

Kolejnym kierownikiem gorzelni w Turwi został Zdzisław Czarnota. Urodził się 10 lutego 1934 roku w Kościerzynie Małym, w rodzinie Agnieszki i Johanna (Jana) Czarnotty. W okresie późniejszym rodzina spolonizowała nazwisko. Wspólnie z dwoma braćmi – Edmundem i Henrykiem – od najmłodszych lat zaznajamiał się z gorzelnictwem. Pod okiem pierwszego pracował w gorzelniach w Smolicach koło Krotoszyna i Wschowie, a z młodszym w Myszęcinie. Posiadał wykształcenie średnie rolnicze. Jednym z pierwszych zakładów, w których pracował (od 18 stycznia 1960 roku) była gorzelnia przy PGR Glińsko w Goździkowie. Był wówczas kierownikiem gorzelni i płatkarni, którymi kierował do 1963. Od 4 października 1963 do 7 maja 1974 roku pracował w PGR Templewo, w gorzelni Kursko. Nadzorował ją przez 11 lat. Między 1974 a 1975 rokiem prowadził własny warsztat samochodowy w Poznaniu. Od 5 listopada 1975 roku pracował w gorzelni w Turwi, którą kierował do 1993 roku. Żoną Zdzisława była Łucja Burdajewicz, z którą miał dwoje dzieci – Romualda i Ewę.

Szeregu informacji, wielu niezwykle cennych wspomnień, dostarczył Pan Romuald Czarnota, dla którego Turew i gorzelnia to przede wszystkim dom i miejsca związane z dzieciństwem. Jedno z najtrwalszych Jego wspomnień związane jest z wiekiem pary, a w zasadzie z jego przedłużeniem w Turwi do połowy lat 50.:

> W gorzelni „przełomowy" pod tym względem był rok 1979, bowiem wtenczas stanęła na zawsze maszyna parowa, gdyż wtedy stała się bezużyteczna i tak oto „wiek pary" w Turwi dobiegł końca. Lokalne znaczenie gorzelni spadło z powodu „konkurencji" ogólnokrajowej sieci elektroenergetycznej, której to sieci gorzelnia była już i tak klientem od ponad 20 lat (przypuszczam, że od początku lat 60.).
>
> W latach 1976–1979 stopniowo mój ojciec wprowadzał napęd indywidualny, tj. elektryczny poszczególnych urządzeń, od pomp począwszy.
>
> Maszyna parowa, która została w Turwi uruchomiona, nie była nowym urządzeniem, lecz musiała mieć co najmniej 20–25 lat, co nie było znaczącą liczbą dla tego typu urządzeń. Nie wiem, skąd została sprowadzona,

[31] Słowa wdzięczności kieruję pod adresem syna Edmunda Stefana – Pana Ludwika Stefana, za udostępnienie materiałów i wspomnień związanych z jego ojcem.

ale domyślać się można, że zakup ten mógł być pewną okazją cenową dla Inwestora (Chłapowskiego). Wybór akurat tego konkretnego egzemplarza mógł też wynikać z przyczyn technicznych – wymagana moc i wersja wykonania – lewa albo prawa, gdzie tłok i zawory musiały być dostępne dla obsługi od strony hali, nie ściany kotłowni, składały się na idealny wybór dla nowej gorzelni w Turwi.

Pamiętam, jak pięknie, równomiernie, miarowo pracowała, budząc podziw u wszystkich odwiedzających. W czasie pracy wyglądała i groźnie, i wesoło jednocześnie. Największe wrażenie robiło ogromne koło zamachowe o średnicy około czterech metrów, obracające się z dużą prędkością. Wygląd pozostałych detali oraz syczenie pary przypominały lokomotywę... Była gabarytami większa niż maszyny w większości znanych mi gorzelni, w tym ze wszystkich w okolicy.

Pierwotnie, czyli od 1918 roku, gorzelnia miała wszystkie urządzenia o napędzie parowym, nawet sama dla siebie była źródłem elektryczności – maszyna parowa napędzała także generator prądu, a ten ładował zespół akumulatorów, które znajdowały się tuż za ścianą. Dzięki takiej instalacji wyposażonej w akumulatory oświetlenie elektryczne dostępne było przez całą dobę. Z relacji ludzi wiadomo, że przewody elektryczne przeprowadzono niezwłocznie także do pałacu.

Niestety, po 7 latach postoju, tj. latem roku 1986, z mojej inicjatywy została pocięta i zezłomowana. Około ⅓ wielkiego koła zamachowego opadła w specjalne zagłębienie pod to koło we fundamencie maszyny, zasypana i zabetonowana. Ten fragment jej koła zamachowego znajduje się tam, pod posadzką, do dziś. Fundament „własny" – wymagany z powodu masy i drgań – maszyny parowej istnieje i widoczny jest w jednym z narożników pomieszczenia dawnej słodowni – dzisiejszego muzeum.

Z perspektywy lat stwierdzam dziś, że demontaż maszyny nie był niezbędny, ponieważ pozyskane wolne miejsce w hali aparatowni nie zostało zagospodarowane, jak planowano. Gdyby pozostała i przeczekała jeszcze 30 lat, nie przeszkadzałaby nigdy za bardzo nikomu, a dzisiaj stanowiłaby wielką wartość muzealną i ogromną atrakcję turystyczną. Po demontażu wszyscy nas odwiedzający zauważali jej brak i ze zdziwieniem (wydawało się, że musi pozostać na zawsze) pytali: „A gdzie maszyna?", „Co się z nią stało?". Żałuję dzisiaj tamtego pędu ku nowoczesności…[32].

[32] Relacja ustna Romualda Czarnoty, 2 kwietnia 2018 roku.

33. Romuald Czarnota przed gorzelnią w 1978 roku, zbiory Romualda Czarnoty

34. Romuald Czarnota i Marek Szlecht przy gorzelni w 1978 roku, zbiory Romualda Czarnoty

Romuald Czarnota wspomina również swoją pracę w gorzelni, którą rozpoczął w 1985 roku wspólnie z Markiem Szlechtem. Wspomina:

> Jak widać na zdjęciu z 1978 roku. tak też było długie lata potem – z uśmiechem i wesoło. Wspominam Marka wyłącznie dobrze, był pracownikiem sumiennym, punktualnym, bezkonfliktowym, zawsze wykonywał polecenia służbowe. Słowem osoba, na której można było polegać. (Nie były to cechy oczywiste w tamtych czasach). Byłem bardzo zadowolony ze współpracy z nim.

W 1993 roku kierownictwo gorzelni w Turwi objął Grzegorz Konieczny, urodzony w 1961 roku w Sierakowie Wielkopolskim. Swoją przygodę z gorzelnictwem rozpoczął 1 lipca 1981 w Gospodarstwie Rolnym Oporowo należącym do kombinatu PGR Gałowo. Pracował tam do roku 1993. Przez 10 lat był zastępcą kierownika gospodarstwa, a w 1991 objął kierownictwo tamtejszej gorzelni.

Dwa lata później, 1 września, rozpoczął pracę jako kierownik w gorzelni w Turwi. Do pierwszych wspomnień związanych z objęciem tej placówki należały obawy związane z tzw. zimnym zacieraniem, czyli bezciśnieniowym uwalnianiem skrobi, procesem technologicznym rzadko stosowanym w gorzelniach rolniczych, ale okazały się one przedwczesne i przesadzone, ponieważ tę technologię stosował przez 11 lat, uzyskując dobrej jakości spirytus. Kiedy objął kierownictwo gorzelni, miała ona łącznie trzech pracowników. W 1995 do obowiązków Grzegorza Koniecznego doszło kierowanie tutejszym gospodarstwem rolnym, gdzie pełnił funkcję zastępcy kierownika, którym wówczas był Andrzej Majchrzycki. Na tym stanowisku Konieczny pracował do 2004 roku. Jako że obiekt znajdował się w dość dobrym stanie, toteż wysiłek Grzegorza Koniecznego ukierunkowany został na element, który stał się nie tylko jego pasją, ale przede wszystkim szansą na przetrwanie gorzelni. Okres ten związany był z zainteresowaniem współpracą Wyborowej S.A., który skutkował związaniem się Spółki Top Farms z wiodącym producentem wódki na okres blisko10 lat. W tym czasie rozpoczęła się zakrojona na szeroką skalę akcja ratowania pamiątek po likwidowanych gorzelniach, dzięki czemu stworzony został zaczątek przyszłej ekspozycji muzealnej, będącej obecnie wizytówką Turwi. Impulsem do działania okazała się nieużytkowana słodownia, która przekształcona została w salę muzealno-ekspozycyjną.

35. Grzegorz Konieczny w słodowni po remoncie wykonanym przez firmę Wyborowa w 2017 roku, fot. E. P.

36. Grzegorz Konieczny na tle ekspozycji muzealnej, 2018 rok, fot. E. P.

Pierwszym eksponatem, jaki Pan Konieczny pozyskał, była maszyna parowa z 1906 roku, przywieziona z gorzelni w Goli. Następnym obiektem był kocioł parowy z 1905 roku, ze zlikwidowanej gorzelni Gołębin Stary. Te dwa okazałe eksponaty skłoniły kierownika do zorganizowania drugiej części ekspozycji (obok słodowni) – zewnętrznej, na której gromadzone są elementy wielkogabarytowe, pozyskiwane z upadających lub likwidowanych wielkopolskich gorzelni. Do najciekawszych eksponatów zaliczyć można część aparatu destylacyjnego w obudowie żeliwnej, odbieralnik spirytusu, zalewnię do jęczmienia, pompę parową do pompowania spirytusu do beczek, pompy wodne parowe, młynek Bohma, kompletne zestawy transmisyjne z gorzelni Trzebiny, czoło kotła parowego z 1913 roku z Rogaczewa Małego. Warto dodać, iż w wypadku wielu urządzeń ich pozyskanie było jedyną szansą uratowania ich przed zezłomowaniem i przetopieniem. Konieczne było organizowanie specjalistycznego transportu do przewozu dużych obiektów, co – dodajmy – było i jest zajęciem na zasadzie wolontariatu.

Grzegorz Konieczny podkreśla, iż ekspozycja muzealna nie rozwijałaby się tak prężnie, gdyby nie wysiłki jego współpracowników – Grzegorza Płocieniaka i Roberta Rochowiaka, a wcześniej Marka Szlechta, Zbigniewa Sikory, Bogdana Kruszyny, Grzegorza Jaworskiego (vel Seledyna), którzy poza obowiązkami zawodowymi, poświęcają swój wolny czas m.in. na pomoc w odnawianiu eksponatów i prace porządkowe. Pytany o cel, jaki przyświecał mu podczas tworzenia muzeum, Grzegorz Konieczny odpowiada:

Chodziło o przetrwanie gorzelni na rynku jako czynnego zakładu. Zależało mi, by przekazać następnym pokoleniom wiedzę o tym, jak wyglądał proces produkcyjny w tego typu obiektach, co jest szczególnie ważne, zwłaszcza że współcześnie jesteśmy świadkami niemal całkowitego zaniku tej gałęzi przemysłu rolnego. Gorzelnia od zawsze była miejscem otwartym, wokół niej toczyło się życie wielu osób. Tworząc muzeum chciałem, by gorzelnia takim otwartym miejscem nadal pozostała, by stała się ciekawostką, unikatem ze względu na swój wiek, tradycje, ale również na ekspozycję. Turew stała się w ten sposób swoistym lamusem gorzelniczym. Tutaj eksponaty nie tylko przetrwały, ale nadal są użytkowane, czego najlepszym przykładem jest niedawne uruchomienie pompy Worthingtona. Gorzelnictwo to dla mnie nie tylko element pracy zawodowej, z którym jestem związany całe życie, to przede wszystkim pasja, pomimo wielu trudności, ogromna satysfakcja z odkrycia nowego dokumentu, zdobycia – często w ostatniej chwili – kolejnego eksponatu. Świadomość, że udało się ocalić fragment przeszłości, wynagradza wszystkie wysiłki i przeciwności. Jest jeszcze jedna niezwykle istotna kwestia: Turew jest synonimem tradycji, dlatego też tradycyjną metodę produkcji nadal utrzymujemy i chcemy, by właśnie w oparciu o ten walor, budowano pozycję tego miejsca[33].

Wysiłki Pana Koniecznego spotkały się z uznaniem nie tylko firmy Top Farms, ale również władz samorządowych i wojewódzkich. Uhonorowano go tytułem Zasłużony dla Województwa Wielkopolskiego (2016), Brązowym Krzyżem Zasługi nadanym przez Prezydenta RP (2017), prestiżowym tytułem Nieprzeciętny nadanym przez „Wiadomości Kościańskie". Od lat prowadzi działalność popularyzatorską organizując zapadające w pamięć oprowadzania grup zorganizowanych i indywidualnych. Na przestrzeni ostatnich lat za sprawą kierownika gorzelni ukazało się ponad 100 artykułów, programów radiowych i telewizyjnych, jak chociażby „Ocalić od zapomnienia"[34] dzięki którym przybliżono historię i działalność gorzelni. Obdarzony niezwykłą charyzmą i specyficznym poczuciem humoru, jest dla wielu odwiedzających gorzelnię w Turwi synonimem fascynata gorzelnictwa, umiejącego w sposób niezwykle przystępny przekazać zawiłości procesu technologicznego. Bliska współpraca z samorządami, jednostkami muzealnymi, grupami nieformalnymi, stowarzyszeniami, organizacjami trzeciego sektora powoduje, że w przeciągu ostatnich 20 lat, gorzelnia w Turwi i jej kierownik stali się jednymi z symboli regionu, Turew zaś ważnym punktem na mapie turystycznej Wielkopolski. Prywatnie Grzegorz Konieczny jest szczęśliwym mężem i ojcem.

[33] Relacja ustna Grzegorza Koniecznego nagrana 6 kwietnia 2018 r.

[34] Nagranie audiowizualne przygotowane przez Gminę Kościan w roku 2017.

Ekspozycja muzealna

Przy gorzelni, za sprawą pasjonata i jej kierownika Grzegorza Koniecznego, powstało unikatowe w skali kraju i wyjątkowe na skalę Europy muzeum gorzelnictwa, tym cenniejsze, że związane z obiektem nieprzerwanie funkcjonującym od niemal 100 lat. Za sprawą Grzegorza Koniecznego od 2004 roku do Turwi udało się sprowadzić elementy wyposażenia z innych zamykanych gorzelni. Marzeniem kierownika jest stworzenie profesjonalnego muzeum gorzelnictwa.

Stale powiększająca się ekspozycja znajduje się obecnie dokoła budynku gorzelni oraz w dawnym słodowniku. Do najbardziej okazałych eksponatów należą kocioł parowy z 1905 roku i maszyna parowa z gorzelni Potworowskich w Goli, młodsza zaledwie o rok. Powstała w Cottbuser Maschinenbau Anstalt Cottbus w Niemczech. Typowy dla tego typu maszyn napęd, został wzbogacony

37. Grzegorz Konieczny, Grzegorz Płocieniak i Robert Rochowiak przed maszyną parową z 1905 roku, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

38. Grzegorz Płocieniak, Grzegorz Konieczny i Robert Rochowiak przed zewnętrzną ekspozycją muzealną, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

o unikatowy system rozrządu w formie stawidła rozłączonego zaworowo zmiennego z wahaczem i stałym mimośrodem[35]. Potężne koło zamachowe wykonano w konstrukcji dwudzielnej i wyposażono w ręczny mechanizm rozruchowy. Zbiór maszyn gorzelnianych uzupełnia pompa parowa z 1904 roku, działająca wcześniej w gorzelni w Smolicach. W ekspozycji umieszczonej w piwnicach gorzelni można obejrzeć m.in. areometry z Rotterdamu z 1863 roku, alkoholomierz z czasów carskiej Rosji wykonany w Sankt Petersburgu, dokumentację akcyzową, tabele alkoholometryczne, aparat Sallerona, tablicę ciśnieniową odżelaziacza wody z 1905 roku, wagę do ważenia beczek ze spirytusem z 1898 roku, przyrząd kontrolno-mierniczy, archiwalne plany gorzelni w pobliskim Gołębinie Starym i książkę tamtejszego kotła z 1905 roku, księgi magazynowe gorzelni Potworowskich w Goli, księgi kontroli produkcji różnych gorzelni oraz pamiątki związane z funkcjonowaniem turewskiej wytwórni spirytusu, m.in. najstarsze znane zdjęcie przedstawiające kierownika gorzelni z czasów Morawskiego – Władysława Zagierskiego z rodziną. Kierownik gorzelni w Turwi – Grzegorz Konieczny – zebrał pokaźny zbiór piśmiennictwa związanego z gorzelnictwem. Do najcenniejszych pozycji należą:

[35] Miron Urbaniak, *Silniki parowe w gorzelniach Leszczyńskiego*, „Rocznik Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie" 2007, t. 24, s. 168.

39. Fragment zmodernizowanej przez Wyborowa Pernod Ricard przestrzeni ekspozycyjnej wewnątrz dawnego słodownika, 2018 rok, fot. K. Kozłowski

Gorzelnictwo. Teoria i praktyka[36], *Wskazówki praktyczne przy otwieraniu aparatu kontrolno-mierniczego (alkoholomierza samoczynnego) systemu Siemens & Co*[37], *Podręcznik do obliczania dziennych odpędów spirytusu w gorzelniach*[38] oraz dzieła niemieckie z okresu okupacji hitlerowskiej: *Anleitung zum Brennereibetrieb*[39], *Die Dampfmaschine*[40], *Tafeln für die amtliche Weingeistermittelung*[41].

Oglądając kolejne urządzenia znajdujące się na zewnątrz budynku, możemy prześledzić poszczególne etapy produkcji spirytusu. I tak podziwiać możemy tłokowe pompy Worthinghtona do tłoczenia wody do kotłów parowych (pochodzące z gorzelni w Modrzu i Oporowie), kocioł parowy z 1913 wyprodukowany

[36] Tadeusz Chrząszcz, *Gorzelnictwo. Teorja i praktyka*, Warszawa – Kraków – Lublin [i in.] 1912.
[37] Antoni Artychowicz, *Wskazówki praktyczne przy otwieraniu aparatu kontrolno-mierniczego (alkoholomierza samoczynnego) systemu Siemens & Co*, Radom 1930.
[38] *Podręcznik do obliczania dziennych odpędów spirytusu w gorzelniach*, Poznań 1937.
[39] Max Maerckers, *Anleitung zum Brennereibetrieb*, Berlin 1904.
[40] Richard Vater, *Die Dampfmaschine*, Leipzig – Berlin 1921.
[41] *Tafeln für die amtliche Weingeistermittelung*, Berlin 1933.

przez firmę Juliusa Moegelina[42] w Poznaniu (o numerze fabrycznym 547, do 1978 roku pracujący w Rogaczewie Małym), powstały w okresie międzywojennym aparat destylacyjny w obudowie żeliwnej z półkami wywarowymi z mosiądzu pierwotnie pracujący w gorzelni w Trzebinach, odbieralnik spirytusu.

Stowarzyszenie Przyjaciół Gorzelni Turew

W grudniu 2016 roku kierownik Konieczny powołał Stowarzyszenie „Przyjaciele Gorzelni w Turwi", którego celem jest zachowanie tradycji turewskiego gorzelnictwa. Celami Stowarzyszenia są:

1. Wsparcie funkcjonowania Stowarzyszenia „Przyjaciele Gorzelni w Turwi".
2. Wspieranie Muzeum w rozwoju i realizacji celów statutowych po jego utworzeniu.
3. Pomoc w nabywaniu eksponatów dla Muzeum.
4. Prowadzenie i wspieranie działalności kulturalnej, naukowej, edytorskiej, informacyjnej i edukacyjnej.
5. Działanie na rzecz zachowania obiektów dziedzictwa związanego z gorzelnictwem.
6. Pielęgnacja i popularyzacja historii, tradycji i dorobku regionu.
7. Wspieranie projektów edukacyjnych adresowanych do społeczności lokalnej.
8. Popularyzacja i kształtowanie wiedzy fachowej z zakresu humanistyki wśród swoich członków i w środowisku lokalnym.
9. Działanie na rzecz integracji europejskiej oraz rozwijania kontaktów między ludźmi, społecznościami i narodami.
10. Współpraca międzynarodowa w zakresie ochrony dziedzictwa kulturowego.

Dzięki utworzeniu przy gorzelni zaczątku muzeum oraz zabiegom jej kierownika i wsparciu firmy Top Farms, nie podzieliła ona losu innych, zlikwidowanych już dawno tego typu zakładów w Wielkopolsce i Polsce. Blisko dwudziestoletni okres zbierania obiektów techniki, ale także archiwalnej dokumentacji, literatury fachowej, zaowocował unikatową kolekcją. Obiekty te są nie tylko świadectwem epoki, ale za sprawą niebywałej pasji, jaka towarzyszy opowieściom Pana Koniecznego w trakcie oprowadzania po gorzelni, ożywają. Unikatowość gorzelni w Turwi

[42] Julius Moegelin w 1853 r. na narożniku ulic Ratajczaka i Ogrodowej otworzył fabrykę maszyn rolniczych. Niespełna pół wieku później, ówcześni jej właściciele – Franciszek Skrzydlewski i Ludwik Jarnatowski – przenieśli ją do podpoznańskiej wsi Wilda. Fabryką pod nazwą „J. Moeglin" zainicjowała działalność w sierpniu 1894 r. Istniała ona do 1919 r., kiedy to stojącą na skraju upadku firmę odkupiły Zakłady Cegielskiego. Dodatkowych informacji dostarcza: Magdalena Mrugalska-Banaszak, *Początek. Architektura i budownictwo przemysłowe do 1914 roku*, „Kronika Miasta Poznania" 2012, nr 3, *Budownictwo przemysłowe*, s. 13–26.

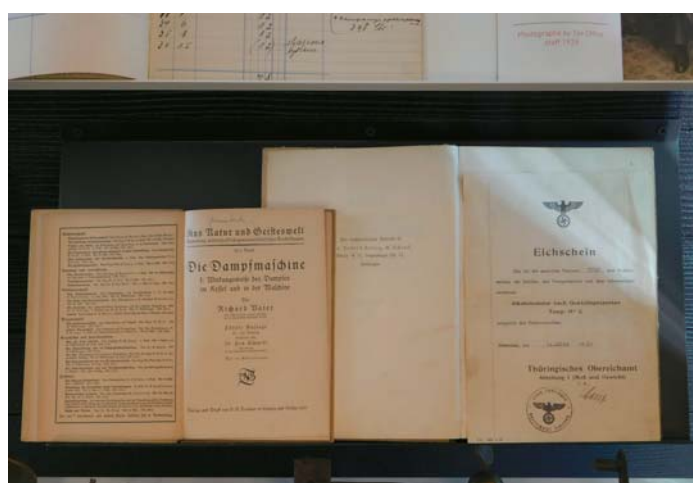
tkwi także w tym, iż jest to nadal działający zakład produkcyjny, zatem poznajemy nie teoretyczną metodę produkcji, ale jesteśmy świadkami autentycznego procesu opartego na starej recepturze i składnikach pochodzących z okolicznych pól.

Z ponad 1000 gorzelni w Polsce do dzisiaj działa zaledwie 80. Nierentowność produkcji, a w zasadzie brak ochrony tradycyjnych technik produkcji i wybór tańszych produktów importowych, przypieczętowały upadek przemysłu gorzelniczego w Polsce. O szansie przetrwania i możliwościach jego odbudowy, doskonale świadczy przykład Turwi, gdzie w latach 2004–2011, z żyta odmiany 'Dańkowskie Złote', wytwarzano surówkę stanowiącą bazę wódki Wyborowa Single Estate, a następnie Wyborowa Exquisite. Produkt ten bardzo szybko podbił światowy rynek, potwierdzając zainteresowanie tradycyjnymi recepturami. Od 2017 roku Wyborowa ponownie związała się z gorzelnią w Turwi. Za jej sprawą całkowicie zmodernizowano salę muzealną w dawnym słodowniku. Służy ona na potrzeby wizyt przede wszystkim zagranicznych kontrahentów, którzy mają możliwość zapoznania się z metodą produkcji, która prowadzi do otrzymania surowca stanowiącego bazę najlepszych gatunków wódki Wyborowa. Warto dodać, iż destylat produkowany w Turwi spełnia wymogi koszerności przewidziane prawem rabinicznym, co również stanowi o wyjątkowości tego zakładu. Potwierdzeniem tego były wizyty wielu znakomitości ze świata polityki, kultury, życia społecznego. Dość wspomnieć prezydenta RP Bronisława Komorowskiego, premiera Waldemara Pawlaka, marszałka województwa wielkopolskiego Marka Woźniaka, dyrektora generalnego Wyborowa Pernod Ricard Erika Benoist, wiceministra rolnictwa Rosji, grupy ze Stanów Zjednoczonych, Francji, Anglii, Niemiec, Izraela, Austrii, Czech, Kanady, Hiszpanii, Urugwaju, Kuwejtu, Japonii, Korei, RPA i wielu innych państw. Od lat gorzelnia stanowi trzon organizowanej w powiecie Nocy Muzeów. Bliska jest również współpraca między gorzelnią a Politechniką Poznańską. Studenci Wydziału Architektury w ramach zajęć przygotowali kilkadziesiąt projektów i wizualizacji możliwości wykorzystania budynku w razie przekształcenia jego funkcji.

Ubolewać należy nad faktem, iż niezwykle istotny element krajobrazu przemysłowego Wielkopolski, jakim była gęsta sieć gorzelni, tak dobitnie świadcząca o poziomie gospodarki rolnej tej części Polski, jest obecnie wymazywany przede wszystkim przez brak ochrony prawnej polskiego przemysłu spirytusowego, przegrywającego w nierównej walce z produktami importowanymi. Notabene dziwi też fakt, że w województwie, w którym gorzelnia rolnicza – ze względu na olbrzymią liczbę występowania – była swoistym symbolem krajobrazu kulturowego oraz gospodarki, nie powstało do dziś żadne muzeum prezentujące w pełni historyczny ciąg produkcji spirytusu w murach zabytkowego budynku. Z tym większym szacunkiem i atencją spoglądać zatem trzeba na inicjatywę Grzegorza Koniecznego i Top Farms utworzenia w ciągle czynnym jeszcze zakładzie, obiektu o walorach muzealnych.

40. Buty pracownika gorzelni z lat. 30. XX wieku, 2018 rok fot. E. P.

41. Elementy urządzeń gorzelniczych na ekspozycji muzealnej, 2018 rok, fot. E. P.



42. Literatura gorzelnicza z czasów II wojny światowej, 2018 rok, fot. E. P.

43. Alkoholomierz z czasów carskich i pieczęcie urzędników skarbowych, 2018 rok, fot. E. P.

44. Jedna z gablot w części muzealnej prezentująca m.in. odczynniki chemiczne stosowane w gorzelnictwie, 2018 rok, fot. E. P.

45. Fragment ekspozycji muzealnej z widocznym z lewej strony alkoholomierzem, 2017 rok, fot. Wyborowa Pernod Ricard

46. Zmodernizowana przestrzeń ekspozycyjna, 2017 rok, fot. Wyborowa Pernod Ricard

47. Nowa aranżacja przestrzeni ekspozycyjnej z gablotami prezentującymi zbiory Gorzelni, rok 2017, fot. Wyborowa Pernod Ricard

Top Farms Wielkopolska

24 lipca 1995 roku w Siedlisku, Farmwealth Ltd. powołało do życia Top Farms Sp. z o.o., które w roku kolejnym gospodarowało na 2098 hektarach dzierżawionych w Siedlisku. Areał znacząco powiększyło wydzierżawienie 6 sierpnia 1999 roku gruntów w Głubczycach. 9 maja 2000 roku Farmwealth został przekształcony w Spearhead International Ltd. Pierwsze grunty w Wielkopolsce – 11368 hektarów, wydzierżawiono 8 czerwca 2001 roku. 9 kwietnia i 8 grudnia 2010 roku nastąpiła odpowiednio akwizycja Agro-Fundusz Mazury Sp. z o.o. i Jagrol Sp. z o.o., które wniosły 5500 hektarów. W 2012 roku wydzierżawiono 817 hektarów w Piastach Wielkich. W 2013 roku kupiono udziały MAFROST Sp. z o.o., ZPOW Ziębice Sp. z o.o. oraz akcje Rolimpex Nasiona S.A. Rok 2014 przyniósł dzierżawę terenów Hodowli Zwierząt Zarodowych Prusiewo Sp. z o.o. W tym samym czasie Top Farms Sp. z o.o. została członkiem Polskiej Izby Technologii i Wyrobów Naturalnych. Ostatnie powiększenie firmy nastąpiło w 2018 roku, kiedy nabyła ona udziały w spółkach Książ-Rol i Anirol. Obecnie w skład Top Farms wchodzi 12 spółek.

Trzon grupy wielkopolskiej stanowią zakłady w Piotrowie i Goli, połączone w jeden organizm po roku 2000. Oddział Piotrowo powstał na bazie ziem dawnych majątków szlacheckich należących do rodzin Chłapowskich, Żółtowskich i Szołdrskich, które od lat 20. XIX wieku należały do czołowych gospodarstw rolnych Wielkopolski. Wszystkie one leżały w granicach powiatu kościańskiego. Gola natomiast, niedaleko Gostynia, była majątkiem rodziny Potworowskich, skoligaconej z Chłapowskimi. W skład dóbr wchodziły miejscowości Witoldowo, Gostynin Stary, Czajkowo i Otówko. Po wprowadzeniu dekretu o reformie rolnej, majątki te przeszły w zarząd Wojewódzkiego Urzędu Ziemskiego w Poznaniu. 1 lipca 1949 roku powstały PGR Głuchowo, PGR Turew, PGR Gołębin Stary, PGR Czempiń i PGR Głuchowo. Wysokie wyniki produkcyjne i ekonomiczne skutkowały podniesieniem Głuchowa, Gołębina, Goli i Czempinia do rangi kombinatów. Jako takie istniały do 1989 roku.

Obecnym właścicielem gorzelni w Turwi jest Spółka Top Farms Wielkopolska. Aktywność spółki skoncentrowana jest na produkcji zbóż (w tym kwalifikowanego materiału siewnego), rzepaku, buraków cukrowych, ziemniaków, roślin pastewnych, wysokobiałkowych i drobnonasiennych. Spółka posiada również tradycje sadownicze: uprawia jabłka (65 ha), wiśnie (10 ha), porzeczki (16 ha), agrest (4 ha) i śliwy (0,5 ha), przetwarzane dzięki własnej linii produkcyjnej i dystrybuowane przez Firmę SOGO. Produkcję roślinną uzupełnia chów bydła mlecznego (700 krów mlecznych rasy HF i 700 młodzieży żeńskiej, w tym cielne jałówki). Spółka sprzedaje rocznie około 7.000.000 litrów mleka. Dzięki selektywnemu chowowi co roku sprzedawanych jest 50 sztuk jałówek o genotypie HF. Top Gen zajmuje się seksowaniem nasienia, którym zacielane są jałówki. Od 2011 roku w spółce funkcjonuje dział hodowli doświadczalnej obejmujący również tworzenie produktów nawozowych.

Dział Roślin Kombajnowych zajmuje się uprawą zbóż, rzepaku ozimego i produkcją nasienną. Obecnie gospodaruje na niemal 8 tysiącach hektarów, uzyskując 10.000 ton rzepaku. Zboża uprawiane są na 2.000 hektarów. Dominują pszenica ozima, pszenżyto ozime i jare, jęczmień ozimy i jary, żyto, owies, trawy nasienne, łubin, groch i facelia. Reprodukcja materiału siewnego pozostaje w gestii grupy Top Farms: Top Farms Agro Sp. z o.o. oraz Rolimpex Sp. z o.o. Rokrocznie produkowanych jest 14.000 ton pszenicy konsumpcyjnej, głównie ozimej.

Oddział Roślin Paszowych zapewnia dostawę pasz oraz ściółki dla produkcji zwierzęcej. Produkowana przez niego kukurydza jest częściowo sprzedawana na wolnym rynku. Ponadto Oddział wytwarza lucernę, trawy łąkowe oraz koordynuje gospodarkę nawozów organicznych.

Burak cukrowy uprawiany jest na niemal 900 hektarach, z których uzyskuje się ponad 50.000 ton surowca. Uprawa prowadzona jest w systemie tradycyjno-orkowym i z zastosowaniem agregatu do uprawy głębokiej.

Oddział Ziemniaka powiązany jest ze Spółką Jargol. Uprawia się przede wszystkich odmiany szlachetne z przeznaczeniem na frytki renomowanych marek. Ponadto Top Farms uprawia fasolę szparagową, kukurydzę cukrową i groch łuskany. Dział Mechanizacji Top Farms Wielkopolska Sp. z o.o. obsługuje pozostałe działy w zakresie kompleksowego parku maszynowego.

Z Top Farms związany jest szereg rozpoznawalnych na rynku marek. Do najważniejszych należą:

Obecnie Top Farms posiada 97% udziałów w MASFROST Sp. z o.o. w Tolkmicku oraz 100% udziałów w zakładzie ZPOW Ziębice Sp. z o.o. Firma jest jednym z liderów na rynku mrożonych warzyw i owoców oraz mieszanek warzywnych i owocowych. Początki zakładu w Tolkmicku sięgają 1938 roku, a w Ziębicach 1886.

Firma SOGO zajmuje się uprawą i przetwarzaniem owoców, przede wszystkim jabłek, których dziesiątki hektarów rosną w okolicach Głuchowa, gdzie także znajduje się główna linia produkcyjna. Owoce i warzywa są ręcznie zbierane, a wytwarzane z nich soki powstają bez dodatku wody. W ofercie soków znajdują się napoje: jabłkowo-porzeczkowy, jabłkowo-marchewkowy, jabłkowo-wiśniowy oraz sezonowo: jabłkowo-truskawkowy, jabłkowo-czereśniowy, jabłkowo-gruszkowy, jabłkowo-rabarbarowy, jabłkowy z przyprawami (grzaniec), jabłkowy z nutą cytryny.

Specjalizuje się w produkcji mieszanek traw gazonowych charakteryzujących się odpornością na uszkodzenia mechaniczne, wytrzymałością i dostosowaniem do warunków klimatycznych. Najbardziej rozpoznawalne marki produkowane przez firmę, to GRAMINEX, sprzedawane m.in. do Rosji, Rumunii, Bułgarii, do Czech, Węgier, na Słowację, Ukrainę czy do Wielkiej Brytanii. Nasiennik to główna marka firmy ROLIMPEX posiadającej pięć zakładów produkcyjnych i wytwarzającej także rzepak i nasiona na potrzeby przemysłu młynarskiego, zakładów tłuszczowych czy wytwórni pasz.

Wykaz ilustracji

1. Gorzelnia w Turwi, 2018 rok, fot. E. P. 7
2. Obecni pracownicy gorzelni w Turwi: Grzegorz Płocieniak, Robert Rochowiak i Grzegorz Konieczny, 2018, fot. Krystian Kozłowski. 8
3. August Cieszkowski (1814–1895), zbiory prywatne. 13
4. Strona tytułowa „Przeglądu Gorzelniczego" z 1902 roku. 14
5. Życzenia noworoczne zamieszczone przez Antoniego Gątkiewicza w „Przeglądzie Gorzelniczym" 1907, R. 13, nr 1, s. 15. 17
6. Strona tytułowa podręcznika Antoniego Gątkiewicza, zbiory Michała Werwińskiego, 2018 rok, fot. E. P. 17
7. Józef Chłapowski (1756–1826), zbiory prywatne. 19
8. Dezydery Chłapowski (1788–1879), zbiory prywatne. 19
9. Plan przebudowy gorzelni w Turwi z 1938 r., APP, Urząd Wojewódzki Poznański, sygn. 4450 (Projekt rozbudowy gorzelni w majętności Turew, pow. kościański), s. 12. 21
10. Zygmunt Chłapowski (1869–1919), zbiory prywatne. 22
11. Krzysztof Morawski w dniu ślubu z Anną Wańkowicz, 1938 rok, zbiory Elżbiety Sawy 23
12. Plan gorzelni w Turwi, rys. Dorota Grygiel. 24
13. Ekipa TVP przygotowująca materiał dokumentalny o gorzelni, 2004 rok, archiuwm Gorzelni Turew. 25
14. Wizyta kontrahentów z USA, 2004 rok, archiwum Gorzelni Turew. 25
15. Montaż zbiorników wywarowych, 2003 rok, archiwum Gorzelni Turew. 25
16. Budowa nowego składu spirytusowego, 2005 rok, archiwum Gorzelni Turew. 26
17. Budowa nowego ogrodzenia gorzelni w 2004 roku, archiwum Gorzelni Turew. 26
18. Podłączenie kadzi zacierowych w 2003 roku, archiwum Gorzelni Turew. 26

19. Montaż kadzi fermentacyjnej w 2005 roku, archiwum Gorzelni Turew. 27
20. Hala produkcyjna podczas remontu w roku 2004, archiwum Gorzelni Turew. 27
21. Grzegorz Płocieniak przy kotle z 1934 roku, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 29
22. Grzegorz Płocieniak czyszczący wnętrze kotła, u góry widoczne płomienice, 2010 rok, archiwum Gorzelni Turew. 30
23. Robert Rochowiak odkręcający dopływ gorącej pary do parnika, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 31
24. Robert Rochowiak przy kadzi zacierowej, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 32
25. Robert Rochowiak przy kadzi z zaczynem drożdżowym, poniżej z lewej kadź zacierowa, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 33
26. Grzegorz Konieczny kontrolujący zacier w kadzi fermentacyjnej, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 35
27. Robert Rochowiak, Grzegorz Konieczny i Grzegorz Płocieniak przy aparacie destylacyjnym, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 35
28. Aparat destylacyjny, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 36
29. Montaż składu spirytusowego w 2005 roku, archiwum Gorzelni Turew. 37
30. Władysław Zgierski z rodziną, ok. 1914 roku, archiwum Gorzelni Turew. 39
31. Zdzisław Kołpowski, ok. 1960 roku, zbiory Danuty Frąckowiak. 40
32. Zdzisław Czarnota, ok. 1972 roku, zbiory Romualda Czarnoty. 41
33. Romuald Czarnota przed gorzelnią w 1978 roku, zbiory Romualda Czarnoty. 43
34. Romuald Czarnota i Marek Szlecht przy gorzelni w 1978 roku, zbiory Romualda Czarnoty. 43
35. Grzegorz Konieczny w słodowni po remoncie wykonanym przez firmę Wyborowa w 2017 roku, fot. E. P. 44
36. Grzegorz Konieczny na tle ekspozycji muzealnej, 2018 rok, fot. E. P. 45
37. Grzegorz Konieczny, Grzegorz Płocieniak i Robert Rochowiak przed maszyną parową z 1905 roku, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 47
38. Grzegorz Płocieniak, Grzegorz Konieczny i Robert Rochowiak przed zewnętrzną ekspozycją muzealną, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 48
39. Fragment zmodernizowanej przez Wyborowa Pernod Ricard przestrzeni ekspozycyjnej wewnątrz dawnego słodownika, 2018 rok, fot. K. Kozłowski. 49
40. Buty pracownika gorzelni z lat. 30. XX wieku, 2018 rok, fot. E. P. 52

41. Elementy urządzeń gorzelniczych na ekspozycji muzealnej, 2018 rok, fot. E. P. 52
42. Literatura gorzelnicza z czasów II wojny światowej, 2018 rok, fot. E. P. 52
43. Alkoholomierz z czasów carskich i pieczęcie urzędników skarbowych, 2018 rok, fot. E. P. 53
44. Jedna z gablot w części muzealnej prezentująca m.in. odczynniki chemiczne stosowane w gorzelnictwie, 2018 rok, fot. E. P. 53
45. Fragment ekspozycji muzealnej z widocznym z lewej strony alkoholomierzem, 2017 rok, fot. Wyborowa Pernod Ricard 54
46. Zmodernizowana przestrzeń ekspozycyjna, 2017 rok, fot. Wyborowa Pernod Ricard 54
47. Nowa aranżacja przestrzeni ekspozycyjnej z gablotami prezentującymi zbiory Gorzelni, rok 2017, fot. Wyborowa Pernod Ricard 54

Bibliografia

Amrogowicz Zygmunt, *Zuckerindustrie in der Provinz Posen*, Berlin 1903.

APP, Urząd Wojewódzki Poznański, sygn. 4450 (Projekt rozbudowy gorzelni majętności Turew), f. 6.

APP, Księgi sądu i urzędu grodzkiego w Kościanie, sygn. Gr.Kościn 214, f. 457v.

Artychowicz Antoni, *Wskazówki praktyczne przy otwieraniu aparatu kontrolno-miernicze go (alkoholomierza samoczynnego) systemu Siemens & Co*, Radom 1930.

Bańkowski Andrzej, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1, *A–K*, Warszawa 2000, s. 458.

Chrząszcz Tadeusz, *Gorzelnictwo. Teorja i praktyka*, Warszawa – Kraków – Lublin [i in.] 1912.

Dzieje Wielkopolski, pod red. Witolda Jakóbczyka Poznań 1973, t. 2.

Dzieje wsi wielkopolskiej, praca zbiorowa pod red. Władysława Rusińskiego, Poznań 1959.

F. K., *Sokół Tomasz*, „Biuletyn Zrzeszenia Przedsiębiorców Gorzelń Rolniczych" 1950, nr 6, s. 4.

Gątkiewicz Antoni, *Własna ocena i kontrola pracy zawodowej w gorzelni*, Czempiń 1907.

Gloger Zygmunt, *Encyklopedia staropolska*, t. 2, Warszawa 1972, s. 202–203.

Goszczyńska Jolanta, *Majątki wielkopolskie*, t. 5, *Dawny powiat kościański*, Szreniawa 1998.

Grata Paweł, *Przemysł rektyfikacyjny w Polsce (1924–1939),* „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej" 2014, R. 62, nr 1, s. 56–57.

Kłyszyński [?], *Gospodarstwo w Turwi*, „Przewodnik Rólniczo-Przemysłowy" 1844, R. 7, nr 23, s. 270.

Maerckers Max, *Anleitung zum Brennereibetrieb*, Berlin 1904.

Memorjał w sprawie przemysłu rolnego Wielkopolski, „Gazeta Cukrownicza" 1920, R. 27, t. 52, nr 1132, 143–148.

Mrugalska-Banaszak Magdalena, *Początek. Architektura i budownictwo przemysłowe do 1914 roku*, „Kronika Miasta Poznania" 2012, nr 3, *Budownictwo przemysłowe*, s. 13–26.

Otworzenie kursów gorzelniczych w Żabikowie, „Ziemianin. Tygodnik Przemysłowo-Rolniczy" 1882, R. 32, nr 27, s. 25.
Podręcznik do obliczania dziennych odpędów spirytusu w gorzelniach, Poznań 1937.
„Przegląd Gorzelniczy" 1900, R. 6, nr 2, s. 19; R.13, nr 1, s. 15.
„Przegląd Rolniczy" 1935, nr 3/4, s. 2.
Siennik Marcin, *Herbarz, to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* […] Kraków 1568.
Tafeln für die amtliche Weingeistermittelung, Berlin 1933.
Urbaniak Miron, *Silniki parowe w gorzelniach Leszczyńskiego*, „Rocznik Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie" 2007, t. 24, s. 161–172.
Vater Richard, *Die Dampfmaschine*, Leipzig – Berlin 1921.

Emilian Prałat – doktor nauk humanistycznych, historyk sztuki, regionalista, filolog slawista. Koncentruje się przede wszystkim na sztuce wielkopolskiej, zwłaszcza związanej z mecenatem artystycznym rodu Chłapowskich, ponadto na sztuce Słowiańszczyzny Południowej i Bizancjum. W kręgu jego zainteresowań badawczych pozostają również ikonografia, procesy recepcji oraz pogranicza kulturowe. Pełni funkcję społecznego opiekuna zabytków powiatu kościańskiego i prowadzi aktywną działalność na rzecz ochrony zabytków oraz dziedzictwa kulturowego. Jest stypendystą Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, członkiem kilku towarzystw naukowych, autorem licznych artykułów, a także książek, m.in.: *Summum malum Miodraga Bulatovicia. Zło a psychologia głębi*, Poznań 2011, *Wielcy w niepozornym. August Šenoa, Josip Eugen Tomić i polsko-chorwacka korespondencja. Stosunki kulturalne między Wielkopolską a Chorwacją w XIX wieku / Velikani u neprimjetnome. August Šenoa, Josip Eugen Tomić i poljsko-hrvatsko dopisivanje. Kulturne veze između Velike Poljske i Hrvatske u 19. stoljeću*, Poznań-Łódź 2014, *Miejsca i Sztuka. Kopaszewo*, Łódź 2015, *Miejsca i Sztuka. Rąbiń*, Łódź 2016, *Miejsca i Sztuka. Racot*, Łódź 2016, *Ród historii – historia rodu. Archiwum Kopaszewskie Chłapowskich*, Leszno 2016, *Miejsca i Sztuka. Turew*, Łódź 2017.

Turew to miejsce wyjątkowe, gdzie pamięć o przeszłości jest ciągle żywa. To jeden z piękniejszych zakątków Wielkopolski, miejsce, gdzie powstała praca organiczna. Stuletnia gorzelnia i powstałe przy niej muzeum gorzelnictwa to unikaty w skali regionu i kraju. To świadectwo tego, jak historia potrafi przyciągać, to dowód na to, jak wielkim zobowiązaniem jest odpowiedzialność za dziedzictwo minionych wieków. Gorzelnia w Turwi to świadectwo pasji i determinacji w walce o zachowanie wspaniałej karty dziejów Wielkopolski.

ISBN 978-83-7729-419-2

Publikacja współfinansowana przez:
Samorząd Województwa Wielkopolskiego
Powiat Kościański
Gminę Kościan
TOP FARMS Wielkopolska