

DZIEDZINA NAUK HUMANISTYCZNYCH
DYSCYPLINA: HISTORIA

Mirosław Kuleba

Rola winiarstwa w rozwoju Zielonej Góry w XVI-XIX wieku, na podstawie analizy topografii winnic i obiektów winiarskich

The role of viticulture in the development of Zielona Góra in the 16th to 19th centuries, based on an analysis of the topography of vineyards and viticultural facilities

Opieka naukowa nad przygotowaniem rozprawy doktorskiej:
Promotor: **prof. dr hab. Wojciech Strzyżewski**

Rozprawę akceptuję: …….…….…….

Zielona Góra 2026

UNIWERSYTET ZIELONOGÓRSKI
INSTYTUT HISTORII

PRACA DOKTORSKA

Mirosław Kuleba

Rola winiarstwa w rozwoju Zielonej Góry w XVI-XIX wieku, na podstawie analizy topografii winnic i obiektów winiarskich

The role of viticulture in the development of Zielona Góra in the 16th to 19th centuries, based on an analysis of the topography of vineyards and viticultural facilities

Promotor: **prof. dr hab. Wojciech Strzyżewski**

ZIELONA GÓRA 2026

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przedłożona praca doktorska została przygotowana przeze mnie samodzielnie, nie narusza praw autorskich, interesów prawnych i materialnych innych osób, a wszystkie elementy pracy nie będące mojego autorstwa, które zostały wykorzystane do jej sporządzenia, zostały opatrzone odpowiednimi odsyłaczami z podaniem źródła ich pochodzenia.

Zielona Góra, dn. 31 marca 2026 r.

SPIS TREŚCI

Wstęp.....7

Rozdział 1. **Rola uprawy winorośli i produkcji wina we wczesnym okresie dziejów Zielonej Góry do końca XV wieku**.....31

1.1. Początki Zielonej Góry na tle procesu rozprzestrzeniania się uprawy winnego krzewu na ziemiach polskich w średniowieczu.....31

1.2. Uprawa winorośli i wytwarzanie wina w księstwach Piastów śląskich i państwach ościennych w XIII-XV wieku.....51

1.3. Początki uprawy winorośli w Zielonej Górze, w relacjach kronikarskich i na podstawie ustaleń toponomastycznych.....64

1.4. Wzrost znaczenia zielonogórskiego winiarstwa w dobie rozkwitu gospodarczego miasta w granicach księstwa głogowskiego.....69

Rozdział 2. **Ugruntowanie ekonomiki Zielonej Góry na sukiennictwie i winiarstwie pod panowaniem Habsburgów (1526-1740)**.....81

2.1. Okres masowej produkcji wina w Zielonej Górze do wybuchu wojny trzydziestoletniej (1526-1618).....81

2.2. Upadek miasta podczas wojny trzydziestoletniej i rozkwit zielonogórskiego winiarstwa w schyłkowym okresie panowania Habsburgów na Śląsku.....94

2.3. Spektrum i architektura budowli winiarskich powstających w latach 1648-1740.....116

Rozdział 3. **Znaczenie winiarstwa dla rozwoju gospodarczego i terytorialnego Zielonej Góry w ramach monarchii pruskiej**.....129

3.1. Symbioza sukiennictwa i winiarstwa na gruncie pruskiego merkantylizmu....129

3.2. Zmiany w krajobrazie materialnym miasta związane z rozwojem branży winiarskiej zapoczątkowane w latach 1741-1800.....143

3.3. Przemiany produkcji winiarskiej w okresie preindustrialnym (1800-1826).....164

3.4. Industrializacja winiarstwa i przemysłu alkoholowego (1826-1880).....186

Rozdział 4. **Rola winiarstwa i przemysłu alkoholowego w ekonomice oraz rozwoju przestrzenno-urbanistycznym Zielonej Góry na tle gospodarki Niemiec w latach 1880-1900**.....225

4.1. Historyczna koniunktura branży winiarskiej i spirytusowej w okresie przemysłowym, 1880-1890.....225

4.2. Kryzys winiarstwa i przemysłu spirytusowego w Zielonej Górze na przełomie XIX i XX stulecia.....249

Zakończenie.....271

Bibliografia.....277

Spis ilustracji.....297

Abstract.....301

Ilustracje.....305

Wstęp

Opowieść Zielonej Góry o samej sobie, o własnej historii, wyróżnia ją spośród wszystkich innych polskich miast. Jest to bowiem narracja o mieście winnic i wina. W Polsce nie ma drugiego takiego miasta i nie ma wiele takich miast na świecie. Tutaj każda ulica i niemal każdy budynek w starszej części miasta daje takie czy inne świadectwo związane z winem. Łatwo można się przekonać, jak bardzo nazwa miasta odpowiada jego rzeczywistej kondycji: widziane z oddali albo z lotu ptaka, miasto jest zielone i osadzone wśród zieleni, która dawniej była zielenią winnic.

Semiotyk kultury Bogusław Żyłko proponuje spojrzenie na miasto jako na rzeczywistość „uznakowioną" czy „utekstowioną", która nie wyczerpuje swojego statusu na realizacji funkcji utylitarnych[1]. Miasto, stanowiące jako całość swoisty tekst, przekazujący pewne znaczenia, należy bowiem do heterogenicznych tworów ze sfery kultury, łączących w sobie zarówno funkcję użytkową (materialno-wytwórczą), jak i semiotyczną, znakową, informacyjną. Co prawda Żyłko przyznaje walor „tekstowości" tylko miastom o funkcji określonej przez niego jako heteroinformacyjna, czyli rozszerzająca przekaz poza swoją rozpoznawalną istotę i odsyłająca do rzeczywistości poza sobą, rzeczywistości idei – Zielona Góra wydaje się jednak spełniać warunki tej reglamentacji. Jest to widoczne w wielowiekowej ambicji wpisania się miasta w historyczną i geograficzną wspólnotę krain winnic i wina, poza „realnym substratem" materii miejskiej znajdującej swój wyraz w sferze kultury. Zwłaszcza literatury, ugruntowanej na klasycznym, greckim jeszcze micie dionizyjskim czy rzymskiej tradycji bachicznej, manifestującej się np. w XVII-wiecznych dziełach literackich. W opowieści o śląskich roślinach i rzekach Caspara Schwenckfeldta (1563-1609), *Stirpium et Fossilium Silesiae Catalogus*, wydanej w roku 1600[2], Zielona Góra (*Grunberga*) to *Prasiae Elysiorum*, Zielone Elizjum. Nicolai Henelius (właściwie

[1] B. Żyłko, *Miasto jako przedmiot semiotyki kultury. Uwagi metodologiczne*, „Estetyka i Krytyka" 2007, 1, s. 65-72.
[2] C. Schwenckfelt, *Stripium & Fossilium Silesiae Catalogus*, D. Alberti, Lipsiae 1600.

Hennenfeld, 1582-1656) w opisie Śląska *Silesiographia* z 1613 r.[3] podaje własną łacińską nazwę Zielonej Góry: *Prasiae Silesiorum*, którą można tu przetłumaczyć jako Szmaragd Śląska. Simon Grisbeck w poemacie *Ejsagoge, Silesiae* z 1613 r. sławi Zieloną Górę określoną greckim imieniem *Thalloris* – Zieleniejąca, tworząc malarski wizerunek miasta, którego zielone wzgórza pokrywają winne krzewy[4]. W jego wizji cały ówczesny Śląsk zostaje wpisany w literacką formułę mitu bachicznego, bukolicznego – niebiosa stroją w słoneczne szaty krainę Bachusa, gdzie piaszczyste wzgórza, ukoronowane winoroślą, spływają winem; to ogród Hesperyd, w którym kwitną latorośle winnych krzewów[5]. „Tekst", zapisany w materialnej substancji miasta, to opowieść o Zielonej Górze jako przede wszystkim stolicy śląskiego wina. Eksponowane *expressis verbis* w wielu tekstach literackich, dawniej i współcześnie, przywołanie arkadyjskiego statusu miasta znalazło zatem swoje odbicie nawet w synonimicznych nazwach Zielonej Góry, takich jak wspomniana *Thalloris, Prasiae Elysiorum* czy późniejsze *Rebenstadt des Ostens*. Podróżnik przybywający do miasta powinien wiedzieć, że wkracza do krainy owocodajnych winnic i piwnic pełnych wina.

Specyfika zielonogórskiej tekstowości manifestuje się w tym, że przestrzeń miejska „naznaczona" jest w sposób dobitnie indywidualny i oryginalny. Pojęcie naznaczenia, używane przez Ewę Kaltenberg-Kwiatkowską za Manuelem Castellsem, oznacza sygnowanie przestrzeni w postaci „zapisu wartości kulturowych". W przypadku Zielonej Góry zjawisko to zachodzi nie poprzez wprowadzone do przestrzeni miejskiej elementy o treściach symbolicznych (chociaż i takich nie brakuje – np. zrekonstruowany niedawno pomnik Winiarki, zaginiony po 1945 r., czy odsłonięty w 2010 r. pomnik Bachusa, autorstwa Roberta Dyrcza i Jacka Gruszeckiego), lecz wskutek trwania w tej przestrzeni reliktów przeszłości związanej z winiarstwem. Jest to zatem rodzaj naznaczenia „pierwotnego", fundamentalnego, istotowego, w zestawieniu z wtórnym, dokonującym się współcześnie (tablice pamiątkowe i informacyjne, nazwy ulic itp.). Aspekt ten dostrzega Kaltenberg-Kwiatkowska, pytając: „A może należałoby spytać [...] także o symboliczne funkcje samych form przestrzennych i budowli w tej przestrzeni obecnych?"[6] Ponieważ, jej zdaniem, struktura urbanistyczna miasta

---

[3] N. Henelius, *Silesiographia, hoc est : Silesiae delineatio brevis*… etc., I. Bringer, Francofurti 1613, 2, s. 12.

[4] S. Grisbecio, Εισαγωγε, *Sielesiae Etymon, Natales*... etc., F. Hartmann, Francofurti Marchionum [Krosno Odrz.] 1613, [w:] *Miscellanea Silesia, variis hinc inde praesidiis adornata*... etc., collectore T. Crusio, haeredes Rorlach, Lignitii et Lipsiae 1722, s. 75:

Grünberga. 433. Vallibus irriguis urbs collibus undique cincta
Thalloris a viridi nomina monte trahens,
Pampineis vestita iugis, Bacchique racemis,
Gnosiaco profert aemula vina mero.

[5] Ibidem, s. 38-40.

[6] E. Kaltenberg-Kwiatkowska, *O oznaczaniu i naznaczaniu przestrzeni miasta*, „Przegląd Socjologiczny" 2011, 60, 2-3, s. 135-165.

„mówi" więcej niż tylko to, że jest siecią ulic, placów i budynków. „Mówi o swych kreatorach i budowniczych, o przeszłych i aktywnych użytkownikach, o ich miejscu w społecznej strukturze, udziale w biedzie i bogactwie, o złożonych zróżnicowaniach kulturowych"[7]. Język przestrzeni miejskiej zapisany jest w formach materialnych, w realnym substracie, przechowującym istotne cechy miasta, które składają się na jego tożsamość.

Przestrzeń miejska jest materialnym nośnikiem pamięci, funkcjonującym zarówno w postaci układu urbanistycznego, jak i poszczególnych budynków. Opisując relację między pamięcią zbiorową i przestrzenią miasta, Barbara Pabjan i Paweł Czajkowski dostrzegają unikatowe walory przestrzeni urbanistycznej i jej substratu architektonicznego, które z różnych względów można potraktować jako emblematyczne dla tożsamości miasta. Ich zdaniem, „pamięć zakorzeniona w materialnym substracie" daje pretekst do pytań o swojskość i obcość, sprowadzających się próby rozstrzygnięcia „czy zabytek wybudowany przez »obcego« może być traktowany jako wizytówka »mojego« miasta"[8]. Jest to element poszukiwań szczególnej specyfiki miasta, określanej jako *genius loci,* odmiennej dla rozmaitych miast, w przypadku Zielonej Góry kojarzonej z winnicami i obiektami winiarskimi. Z tego względu dla rozpoznania znaczenia obiektów, związanych w taki czy inny sposób z uprawą winorośli, należałoby podjąć narrację, którą M. Mikołajczak określiła jako telluryczną[9] – co dobrze oddaje jej osadzenie w ziemskim konkrecie – skoncentrowaną na związkach między mieszkańcami a miejscem, którym jest tutaj winnica. Proces ten można określić jako współczesne budowanie tożsamości miasta, czyli zbiorowej identyfikacji jednostek z miejscem zamieszkania[10].

Pierwsze dwie dekady XXI stulecia wykazały, że tożsamość Zielonej Góry ugruntowana na winnym stoku i winiarskim etosie nie uległa istotnej transpozycji po 1945 r. Nie wystąpiło zatem zjawisko określane przez Madurowicza jako kryptobioza[11], faza życia utajonego, chociaż już wcześniej wystąpiły objawy wyczerpania rentowności lub intratności całej sfery związanej z winiarstwem, zwiastujące fazę upadku[12]. W epoce pojałtańskiej miasto nie tylko nie popadło w stan egzystencjalnego letargu, lecz zarówno branża winiarska, jak i

[7] Ibidem.
[8] B. Pabjan, P. Czajkowski, *Pamięć zbiorowa a przestrzeń miasta: prolegomena*, „Forum Socjologiczne" 2015, 6, s. 9-19.
[9] M. Mikołajczak, *Ramiona Antajosa. Z teorii i historii regionalizmu literackiego w Polsce*, TAiWPN Universitas, Kraków 2021 (Nowy regionalizm w badaniach literackich, t. 11), s. 7.
[10] K. Dolińska, J. Makaro, *Wrocław residents about the multicultural character of their city – „crawling Germanisation" or restoration of the German heritage?*, „Forum Socjologiczne" 2015, 6, s. 69-86.
[11] M. Madurowicz, *Ciągłość miasta. Prolegomena*, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2017, s. 153.
[12] Ibidem, s. 159.

przemysł spirytusowy, metalowy czy włókienniczy zostały rozwinięte do nieznanych wcześniej rozmiarów. Lubuska Wytwórnia Win i Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych „Polmos" w Zielonej Górze były największymi zakładami tego typu w Polsce. Wskutek transformacji ustrojowej tego statusu nie dało się utrzymać, ale po 2000 r. nastąpiło odrodzenie zielonogórskiego – czy, tym razem, lubuskiego – winiarstwa w postaci zakładanych od podstaw prywatnych winnic i rozwijania produkcji win gronowych. Okolice Zielonej Góry stały się znów regionem winiarskim.

Sukcesy zielonogórskiego winiarstwa skierowały uwagę mieszkańców miasta i regionu, nie tylko związanych z produkcją wina, na historyczne obiekty związane z tą branżą, istniejące jeszcze w substancji miejskiej. Można to uznać za potwierdzenie tezy Dobiesława Jędrzejczyka o „egzystencjalnej istotności" przestrzeni miejskiej dla człowieka, wyrastającej z potrzeby uchwycenia istotnych wartości w środowisku miejskim, wprowadzenia znaczenia i porządku do otaczającego świata[13]. Przy czym aspekt praktyczny tego zainteresowania wydaje się drugorzędny, chociaż coraz bardziej istotny – ciekawość wzbudza sama historia tych miejsc i budynków, postacie ich właścicieli, biografie dawnych wielkich producentów wina, zasłużonych dla rozwoju miasta. Niedostatek wiedzy w tym zakresie stał się jedną z przyczyn podjęcia przez autora w 2010 r. inwentaryzacji wszystkich historycznych obiektów winiarskich w mieście. Celem tej inicjatywy było uzyskanie o nich dostępnej wiedzy, zbadanie ich stanu technicznego, rozpoznanie znaczenia tych zabytków w strukturze przestrzennej miasta oraz ich udziału w procesie „społecznej ciągłości miasta"[14], ale też zainicjowanie działań zmierzających do zachowania ich w przyszłości, ponieważ wiele z tych obiektów ulegało niszczeniu i w końcu zostało rozebranych.

Wartość tych obiektów dla narracji tożsamościowej, a także w strategiach „marketingu przyszłości dla miasta peryferyjnego"[15], daje również odpowiedź na zasygnalizowany przez Barbarę Pabjan i Pawła Czajkowskiego problem zniszczonej przestrzeni przemysłowej, która pozornie nie przedstawia żadnej wartości symbolicznej i materialnej[16]. Funkcjonowanie dawnych budowli winiarskich na różnych etapach rozwoju procesów technologicznych sprawiło, że nabrały one charakteru palimpsestowego i można z nich czytać przeszłość zarówno branży, jak i miasta. W tym sensie można te obiekty uznać za „urbemy" – wg

[13] D. Jędrzejczyk, *Geografia humanistyczna miasta*, Warszawa 2004, s. 91.
[14] A. Wallis, *Miasto i przestrzeń*, PWN, Warszawa 1977, s. 286.
[15] A. Majer, *Dziedzictwo dla przyszłości – na przykładzie Łodzi*, „Forum Socjologiczne" 2015, 6, s. 223-240.
[16] B. Pabjan, P. Czajkowski, ibidem.

Bohdana Jałowieckiego elementarne jednostki znaczeniowe – tutaj mówiące o winiarskiej osobliwości miasta, wyróżniającej Zieloną Górą na tle innych polskich miast[17].

Badania topografii miasta podjęte przez autora miały zatem na celu rozpoznanie związanej z winiarstwem, materialnej podstawy „kapitału kulturowego", rozumianego jako zasób pamięci, wiedzy, wartości estetycznych i etycznych, zawartych w dziejach Zielonej Góry. Daje to z kolei podstawę do przyswojenia treści ukrytych w przestrzeni miejskiej, prowadzącego do jej waloryzacji[18]. Pisząc o waloryzacji percepcji przestrzeni miasta, Jałowiecki daje przykład kamienicy jako typowego elementu „miejskości", który dzięki swojej dekoracji, mającej indywidualny charakter, „nadaje ulicy bogatą treść estetyczną i symboliczną". Natomiast wpisany we współczesny układ urbanistyczny dawny zakład produkcyjny, wytwarzający kiedyś wino, poszerza elementy kapitału kulturowego o zagadnienia związane ze sferą ekonomiki miasta, ale też, szerzej, ze sferą kultury wina. Potrzeba podjęcia badań nad treściami kryjącymi się w substancji urbanistycznej Zielonej Góry wynika z faktu zerwania w roku 1945 ciągłości sukcesji tak rozumianego kapitału kulturowego wskutek wymiany ludności na obszarze przyznanym Polsce na mocy ustaleń jałtańsko-poczdamskich. Efektem przemian zachodzących w ramach ładu jałtańskiego było daleko idące wykluczenie ze świadomości mieszkańców miasta kilkuset lat jego niemieckiej historii. Podejmowane od pewnego czasu próby odzyskania tego dziedzictwa, przywiązanego do miasta jako bytu osadzonego zarówno w miejscu, jak i w dziejach, krystalizują zwykle wokół jednego uniwersalnego jądra, wspólnego dawnym i nowym czasom, jakim jest winiarstwo. Zielona Góra miała w dawnej i nowszej historii znaczący przemysł tekstylny (Deutsche Wollenwaren Manufaktur – Polska Wełna), metalowy i maszynowy (Beuchelt & Co. – Zastal; Babrowski – Falubaz), ale w sferze symboli była dawniej i jest dzisiaj miastem wina, obecnie nawet „stolicą polskiego wina".

Drugim elementem tych działań było uzyskanie materialnych podstaw dla zlokalizowania winiarskiego komponentu w tkance urbanistycznej miasta. Kwerenda ta została podjęta, ponieważ – zdaniem autora – doniosła rola winiarstwa, stanowiącego ważny element powstania, wzrastania i rozkwitu miasta do końca XIX wieku, nie została w dotychczasowej historiografii miasta dostatecznie udokumentowana. Część powstającej przy tej okazji ewidencji posłużyła do sporządzenia dla Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków opracowania obejmującego 50 najcenniejszych obiektów winiarskich, które w pierwszej kolejności należałoby objąć opieką konserwatorską. Zebrany materiał stał się także podstawą

[17] B. Jałowiecki, *Globalny świat metropolii*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2007, s. 169.
[18] Idem, *Znaczenie przestrzeni*, „Studia Socjologiczne" 1991, 1-2 (120-121), s. 51-67.

artykułów i kilku książek publikowanych w latach 2005-2023, przede wszystkim monograficznej *Topografii winiarskiej Zielonej Góry*.

Celem niniejszej pracy jest rozpoznanie znaczenia winiarstwa w procesie historycznego rozwoju Zielonej Góry w wiekach XVI-XIX, czyli w okresie, kiedy ten wpływ cechowała największa dynamika. Udowodnienie zachodzącej tu zależności wymaga przedstawienia rysu historycznego zielonogórskiego winiarstwa w korelacji z intensywnością nasycania substancji miejskiej winiarskim komponentem. Próbę zgłębienia tego zagadnienia podjęto w oparciu o wyniki badań usytuowania topograficznego i oględzin wszystkich dostępnych obiektów, mających znaczenie dla „winiarskiego" wizerunku Zielonej Góry. Zakres przeprowadzonych na potrzeby tej pracy badań obejmował budynki służące bezpośrednio potrzebom technologicznym, a także związane ze sferą produkcyjną pośrednio, jako np. miejsca zamieszkania winiarzy czy lokale służące do dystrybucji bądź konsumpcji wina i innych alkoholi. Do pierwszej z tych kategorii należą: domy winiarskie i rekreacyjne na terenie dawnych winnic, tłocznie, piwnice i leżakownie do składowania wina, wytwórnie win i wyrobów spirytusowych, destylarnie, octownie, gospodarstwa rolne w granicach miejskiej zabudowy, zarówno należące do osób zajmujących się winiarstwem zawodowo, jak i do winiarzy-amatorów. Do drugiej grupy zaliczono domy i kamienice w jakimś okresie zamieszkane przez osoby zajmujące się winiarstwem, których adresy ustalono przede wszystkim na podstawie prasowych ogłoszeń o prowadzeniu wyszynku domowego bądź sprzedaży własnego wina, sklepy oferujące znaczący asortyment win i trunków lokalnych oraz obcych, siedziby winiarskich firm handlowych i hurtowni alkoholu, placówki kształcące winiarzy, a także miejsca, w których zielonogórskie wino i wyroby spirytusowe podawano do konsumpcji: winiarnie, restauracje i lokale w hotelach. W pracy uwzględniono zarówno obiekty istniejące – chociaż służące dzisiaj najczęściej już innym celom, niż winiarskie – jak i takie, które w różnym czasie, niekiedy całkiem niedawno, znikły z zabudowy miejskiej. Dopiero z perspektywy czasu i późniejszych przemian, które zmieniły wizerunek i ekonomikę Zielonej Góry, dostrzec można wyjątkowość i oryginalność jej dziejów – miasta, które dzięki uprawie winorośli i produkcji wina na niemałą skalę, stało się znane daleko poza granicami Dolnego Śląska. Poszukiwanie istoty tej oryginalności, *genius loci* miasta z zielenią winnic w nazwie, „zielonej korony Dolnego Śląska", było zasadniczą motywacją do podjęcia niniejszej pracy.

Obiekty z obu kategorii zidentyfikowano na podstawie kwerendy materiałów archiwalnych, katastralnych i kartograficznych, analizy źródeł pisanych, głównie publikacji prasowych, oraz dostępnej ikonografii, a przede wszystkim w oparciu o autopsję terenów

dawnych winnic i zachowanych na terenie miasta obiektów związanych z wytwarzaniem i dystrybucją wina oraz wyrobów alkoholowych – nie zawsze bowiem zachowały się jakiekolwiek wzmianki na temat wielu nieruchomości. Niekiedy dopiero ogląd na miejscu pozwalał odkryć elementy budowli wskazujące na ich winiarskie przeznaczenie, np. uzbrojenie schodów w uchwyty do pionowego transportu beczek czy specyficzny system wentylacji grawitacyjnej piwnicy. Dotyczy to zwłaszcza domów winiarskich, tłoczni i piwnic, których związek z winiarstwem nie został wcześniej rozpoznany, najczęściej z powodu przebudowy bądź adaptacji dla innych celów. Zasadność przywoływania obok polskich również niemieckich nazw ulic, instytucji czy firm, a także terminów związanych z technologią wytwarzania wina w ich oryginalnym brzmieniu, wynika z tego, że dziedzictwo przejęte i kultywowane przez współczesnych mieszkańców miasta należało do sfery kultury i historii niemieckiej. Zakres terytorialny pracy obejmuje obszar miasta Zielona Góra w granicach administracyjnych sprzed 1945 r.

Winiarstwo stanowi istotny temat historiografii i literatury dotyczącej Zielonej Góry. Najważniejszym źródłem informacji o miejscowej uprawie winnic i produkcji wina jest zielonogórskie dziejopisarstwo. Część spośród rękopiśmiennych kronik zaginęła, lecz zaczerpnięte z nich fragmenty zostały wykorzystane w kilku monografiach historycznych miasta, które ukazały się drukiem. Krytyczne zestawienie dostępnych na początku XX w. źródeł dotyczących historii Zielonej Góry opracował Fritz Ohnesorge[19].

Najstarsza ze znanych, zaginiona kronika Nippego (1599 – ok. 1654)[20], obejmowała dzieje Zielonej Góry od jej początków i zawierała liczne odpisy źródłowych dokumentów z lat 1609-1651, związanych głównie z reformacją i wojną trzydziestoletnią. Korzystał z niej Otto Wolff, pisząc swoją historię miasta. Manuskrypt Nippego kontynuowali po jego śmierci pastor z Droszkowa, Mattheus Weber, oraz inny luterański pastor, Johann Joachim Schirmer (zm. 1753).

Samuel Reiche (1735-1822), w latach 1772-1809 zielonogórski poborca podatkowy, pozostawił liczący 384 strony rękopis kroniki miasta, obecnie zaginiony, z którego Hugo Schmidt sporządził w 1918 r. wyciąg *Sammlung Chronologischen Nachrichten grösstenteils Grünberg betreffende*, przechowywany w Oddziale Rękopisów Biblioteki Uniwersytetu

[19] F. Ohnesorge, *Zur Quellenkunde der Geschichte von Grünberg in Schlesien. Festschrift zur Feier des fünfzigjährigen Bestehens des Friedrich-Wilhelms-Realgymnasiums zu Grünberg in Schlesien am 3. und 4. April, 1903*, W. Lewysohn, Grünberg 1903.
[20] *Chronik der Stadt Grünberg von dem Pastor Johann Nippe, gestorben 1653, angefangen, von verschiedenen Personen bis 1755 fortgesetzt*.

Wrocławskiego[21]. Począwszy od roku 1595, z którego pochodzi pierwsza wzmianka dotycząca uprawy winorośli: „tego roku wszystkie winnice, w rewirze Rohrbusch, na wzgórzach Ziegelberg i Hohenberg, wymarzły, nieliczne krzewy odbiły do świętego Wawrzyńca [10 sierpnia], ale żadna łoza nie dojrzała”[22], Reiche skrupulatnie notował wiadomości dotyczące pogody i plonów, co czyni jego kronikę ważnym źródłem w zakresie spraw związanych z winiarstwem.

Do naszych czasów zachowała się anonimowa kronika Zielonej Góry z lat 1623-1795, przetłumaczona przez Jarochnę Dąbrowską-Burkhardt. Manuskrypt został przez nią wykorzystany w dwóch publikacjach: w wyborze *Uprawa winorośli i produkcja wina w zapisie Kroniki Zielonej Góry 1623-1795*[23] oraz w pełnym tłumaczeniu dzieła zatytułowanym *Dawna Zielona Góra. Kronika od 1623 do 1795 roku*[24].

Archiwum Państwowe w Zielonej Górze przechowuje trzy tomy rękopiśmiennej kroniki miasta, określanej jako kronika Bergmüllera. Pierwszy tom tej kroniki, zatytułowany *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum J. 1840*. i liczący 396 stron, został sporządzony – jak wynika z badań porównawczych pisma – ręką Carla Augusta Bergmüllera, burmistrza Zielonej Góry w latach 1809-1833. Ostatnia karta tego tomu (397), opatrzona datą 30 czerwca 1833 r., zapisana jest innym charakterem pisma i zawiera informację o wyjeździe Bergmüllera do Sulechowa[25]. Kolejny tom kroniki Bergmüllera, noszący ten sam tytuł i zapisany pismem kaligraficznym, liczy 736 stron, w tym do strony 81: *Statistische Beschreibung von Grünberg nach dem Zustande im Jahre 1800 und chronologische Aufzeichnung der merkwürdigsten Begebenheiten in der Stadt von jenem Zeitpunkt ab bis 1833*[26]. Według cytowanej wyżej publikacji F. Ohnesorge jest to pierwsza część kroniki założonej na podstawie rozporządzenia rządu królewskiego w Legnicy. Rękopiśmienna kontynuacja kroniki Bergmüllera liczy 642 strony i obejmuje lata 1840-1865[27]. W obu częściach znajdują się informacje o stanie winnic i produkcji wina w Zielonej Górze, a także wzmianki o wyrobie spirytualiów, octu, handlu winem i jego konsumpcji.

[21] S. Reiche, *Sammlung Chronologischen Nachrichten, grösstenteils Grűnberg betreffende*, Biblioteka Uniwersytetu Wrocławskiego, Oddział Rękopisów R 3173.
[22] Ibidem.
[23] J. Dąbrowska-Burkhardt, *Uprawa winorośli i produkcja wina w zapisie Kroniki Zielonej Góry 1623-1795*, Muzeum Ziemi Lubuskiej, Zielona Góra 2001.
[24] J. Dąbrowska-Burkhardt, *Dawna Zielona Góra. Kronika od 1623 do 1795 roku*, Fundacja „My w Europie”, Zielona Góra 2004.
[25] C.A. Bergmüller, *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum J. 1840*. APZG, AMZG, sygn. 527.
[26] C.A. Bergmüller, *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum Jahre 1840. 1801, den 18 Januar*. APZG, AMZG, sygn. 528.
[27] *Chronik der Stadt Grünberg vom Jahre 1840 bis 1865*. APZG, AMZG, sygn. 529.

Informacje dotyczące zielonogórskiego winiarstwa znalazły się w przygotowanym przez ewangelickiego pastora Augusta Daniela Wegenera opisie dziejów miasta, zawierającym daty najważniejszych wydarzeń i wydanym na uroczysty jubileusz Zielonej Góry obchodzony w roku 1800[28], w kronice Zielonej Góry autorstwa Johanna Gottfrieda Johna, nauczyciela w szkole dla ubogich dzieci, wydanej w 1816 r., w dwóch dobrze udokumentowanych dziełach o historii miasta, opublikowanych przez pastora Ottona Wolffa w roku 1841 i 1848[29], a także w historii parafii katolickiej w Zielonej Górze pióra Moritza Effnera, opublikowanej w 1852 r.[30] Kronika Johna uzupełniona rękopisem Heinricha Adolfa Pilza *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*[31], została wydana w 2005 r. w przekładzie na język polski autorstwa Jarosława Kuczera, pracownika naukowego Uniwersytetu Zielonogórskiego[32]. Jeszcze jeden unikatowy egzemplarz kroniki Johna – uzupełniony rękopiśmiennie przez Jeremiasa Gottloba Winderlicha, prawdopodobnie winiarza, znajduje się w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze[33].

Historię miasta, *Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweiser geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten*[34], zawierającą bogaty materiał dotyczący dziejów zielonogórskiego wina, opublikował anonimowo w roku 1848 wielki zielonogórski producent sukna i winiarz, Friedrich Förster (1804-1873). Förster wskazał źródłowe manuskrypty, z których korzystał we Wrocławiu pisząc swoją książkę, dzisiaj zaginione: 1. opracowanie historyczne burmistrza Zielonej Góry, Christopha Friedricha Benjamina Kauffmanna, *Historische Nachrichten vom Zustande der Stadt Grünberg im Jahre 1740*; 2. historię zielonogórskiego Kościoła, *Kirchengeschichte Grünbergs*, pióra Carla Friedricha Andersa, autora zbioru źródeł do historii Śląska[35]; 3.

[28] A.D. Wegener, *Kurze Geschichte der Königlich Preussischen Immediat-Stadt Grünberg im Fürstenthum Glogau*... etc., Frommann u. Wesselhöft, Jena 1801.
[29] O. Wolff, *Geschichte der evangelischen Stadt- und Landgemeinde Grünberg in Niederschlesien, von den Zeiten der Reformation bis zum ersten schlesischen Frieden, 1742*, Levysohn u. Siebert, Grünberg 1841; Idem, *Geschichte Stadt Grünberg in Niederschlesien von ihrer Entstehung bis zur Einführung der Reformation*, Grünberg 1848.
[30] M. Effner, *Geschichte der katholischen Pfarrei Grünberg in Niederschlesien von ihrer Gründung bis z. J. 1840*... etc., F. Weiß, Grünberg 1852.
[31] J.G. John, *Chronica oder kurze Beschreibung von Entstehung und des Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1816. Grünberg* [1816], kontynuowana rękopiśmiennie przez H.A. Pilza, *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*. Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C.K. Norwida w Zielonej Górze, sygn. S. II 566.
[32] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika lub krótkie opisanie dziejów Zielonej Góry z lat 1222-1881*, tłum. J. Kuczer, Pro Libris, Zielona Góra 2005.
[33] J.G. John, *Chronica oder kurze Beschreibung von Entstehung und des Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1816*, Grünberg [1816], uzupełniona rękopiśmiennie przez J.G. Winderlicha. Biblioteka Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, sygn. B 690.
[34] [F. Förster], *Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweiser geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten*, Levysohn, Grünberg 1848.
[35] C.F. Anders, *Schlesien wie es war*, J.F. Korn, Breslau 1810.

rękopis Scheibla, rajcy miejskiego i właściciela dóbr rycerskich w Ochli, *Historische Nachrichten über der Stadt Grünberg vom Jahre 1801*; 4. historię Zielonej Góry *Versuch einer Geschichte der Stadt Grünberg und deren Kreises, nebst beigefügten Urkunden und Karten*, kolejny rękopis C.F. Andersa; ponadto raporty dotyczące wizyt króla Fryderyka II w Zielonej Górze, składane przez burmistrza Kauffmanna władzom we Wrocławiu, *Berichte des Bürgermeisters Kauffmann an Se. Excellenz den Minister von Schlaberndorf zu Breslau, betreffend...* etc.

Na jubileusz 700-lecia powstania Zielonej Góry obchodzony w 1922 r. wydano pomnikowe dzieło miejskiego archiwisty Hugona Schmidta, *Geschichte der Stadt Grünberg, Schles.*[36], monografię liczącą 1120 + 63 strony. Autor miał dostęp do wielu zaginionych dzisiaj dokumentów archiwalnych, z których część opublikował w formie regestów bądź skrótów, a także do niedostępnych obecnie rękopiśmiennych kronik: sukiennika Jeremiasa Abrahama Liebiga, anonimowej kroniki w posiadaniu przemysłowca Georga Führlinga, liczącej 471 zapisanych stron *in octavo*, oraz tzw. kroniki Steinbacha, składającej się z niewielu gęsto zapisanych przez nieznanego autora stron *in quarto*. Uprawa winorośli i produkcja wina zajmują w pracy Schmidta należne im miejsce, stanowiąc istotny element procesu historycznego, który najpierw doprowadził do znaczącego rozkwitu zielonogórskiego winiarstwa, by następnie sprowadzić na nie całkowity upadek.

Szkic poświęcony zielonogórskiemu winu i uprawie winorośli, którego autorem był instruktor winiarstwa Georg Paetz, został zamieszczony w poświęconym Zielonej Górze tomie serii wydawniczej *Monographien Deutscher Städte* pod redakcją Erwina Steina[37]. W drugim wydaniu monografii, ilustrowanym rysunkami Ericha Austa oraz fotografiami Ewalda Hase i Wachtera, znalazł się artykuł zielonogórskiego nauczyciela winiarstwa i sadownictwa Otto Holzera, *Grünberg als Obst- und Rebenstadt des Ostens*[38].

W pierwszej powojennej monografii miasta, *Zielona Góra. Przeszłość i teraźniejszość*, wydanej w 1962 r. pod redakcją Michała Sczanieckiego i Jana Wąsickiego[39], Władysław Korcz zamieścił szkic *Uprawa winorośli*, który był skrótem jego wcześniejszej publikacji *Dzieje uprawy zielonogórskiej winorośli*, wydanej w 1958 r. w Wydawnictwie Poznańskim[40]. Hieronim Szczegóła w wydanej w 1984 r. monografii *Zielona Góra. Rozwój miasta w Polsce*

[36] H. Schmidt, *Geschichte der Stadt Grünberg, Schles.*, W. Levysohn, Grünberg 1922. Dalej: Schmidt, *Geschichte*.
[37] G. Paetz, *Grünbergs Wein und Weinbau*, [w:] A. Finke, E. Stein, *Grünberg*. *Monographien Deutscher Städte* 10, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1922, s. 108-130.
[38] O. Holzer, *Grünberg als Obst- und Rebenstadt des Ostens*, [w:] *Die Stadt Grünberg i. Schlesien*. *Monographien Deutscher Städte* Bd. 29, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1928, s. 65-71.
[39] *Zielona Góra. Przeszłość i teraźniejszość*, red. M. Sczaniecki, J. Wąsicki, Wyd. Poznańskie, Poznań 1962.
[40] W. Korcz, *Dzieje uprawy zielonogórskiej winorośli*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1958.

Ludowej uwzględnił dwa czołowe zielonogórskie zakłady branży spożywczej: Lubuską Wytwórnię Win i Lubuską Wytwórnię Wódek Gatunkowych Polmos[41]. Szczegóła jest także współautorem, obok Joachima Benyskiewicza, kolejnej monografii miasta, *Zielona Góra. Zarys dziejów*[42], w której omówiono uprawę winorośli po wiek XIX, rozwój produkcji winiarskiej w wiekach XVIII-XIX, przemysł winiarski na przełomie XIX/XX w., zakłady branży winiarskiej i spirytusowej przed wybuchem II wojny światowej i zakłady przemysłu spożywczego w okresie PRL.

Nowa, fundamentalna synteza dziejów miasta powstała jako praca zbiorowa pracowników naukowych Uniwersytetu Zielonogórskiego, pod redakcją Wojciecha Strzyżewskiego. Jej pierwszy tom – *Historia Zielonej Góry. Dzieje miasta do końca XVIII wieku* – ukazał się w 2011 r. W tekstach poszczególnych autorów znajdują się informacje dotyczące uprawy winnic i produkcji wina, w zakresie, na jaki pozwala tak szeroko zakrojone opracowanie[43]. Tom drugi (2012) zawiera opis dziejów społeczno-gospodarczych Zielonej Góry autorstwa Zbigniewa Bujkiewicza, który omawia przemiany zachodzące w uprawie winorośli i przemyśle alkoholowym od połowy XIX do początków XX w.[44] W tomie trzecim znajduje się rozdział *Odrodzenie zielonogórskiego winiarstwa*[45].

Zielonogórskie winiarstwo znalazło swoje miejsce w publikacjach naukowych i gospodarczych opisach Śląska, które zaczęły powstawać od XVII w., początkowo w języku łacińskim. Można tu wymienić prace Laurentiusa Muellera (1607)[46], Abrahama Kittela (1661) r.[47], Münchowa (1775-1776)[48], Johanna Gottlieba Meißnera (1795)[49], Friedricha Gottloba Leonhardiego (1792)[50], Johanna Kauscha, który pisze o „wielkiej uprawie wina" w rejonie Zielonej Góry (1794)[51], Reichego (1806)[52], Christiana Ludwiga Bohma (1806), który

[41] H. Szczegóła, *Zielona Góra. Rozwój miasta w Polsce Ludowej*, Wyd. Poznańskie, Poznań 1984, s. 92-112.
[42] J. Benyskiewicz, H. Szczegóła, *Zielona Góra. Zarys dziejów*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1991.
[43] *Historia Zielonej Góry*, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.
[44] Z. Bujkiewicz, *Dzieje społeczno-gospodarcze Zielonej Góry w XIX i początkach XX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 2: *Dzieje miasta w XIX i XX wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2012, s. 139-150.
[45] M. Kuleba, *Odrodzenie zielonogórskiego winiarstwa*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 3: *Najnowsze dzieje miasta po 1989 roku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2022, s. 311-329.
[46] L. Mueller, *Rerum silesiacarum et vicinarum gentium*, cz. 4: *Darinnen ordentliche Warhaftige Beschreibung des Landes/Ober und Nieder Schlesien/Auch benachbarten und umbliegenden Laender*… etc., Leipzig 1607.
[47] A. Kittel, *Encomium Silesiae*... etc., M. Henckel, Wittebergae 1661.
[48] [Münchow], *Vom Weinbau in Schlesien*, [w:] *Ökonomische Nachrichten der Patriotischen Gesellschaft in Schlesien*, Breslau 1775, t. 3, s. 91-94; 97-99; Breslau 1776, t. 4, s. 294-296; 298-300.
[49] J.G. Meißner, *Kurze Beschreibung von Schlesien*, J.G. Pappaesche, Liegnitz 1795, s. 128, 269.
[50] F.G. Leonhardi, *Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie*, t. 2, Hemmerde, Halle 1792, s. 583-585.
[51] [J. Kausch], *Ausfürliche Nachrichten über Schlesien*, Salzburg 1794, s. 342.
[52] [S.] Reiche, *Genaue Darstellung der Art und Weise wie in der Gegend um Grünberg der Wein cultivirt wird*, [w:] *Schlesien ehedem und jetzt*, cz. 9, [Breslau] 1806, s. 677-693, 757-770.

zielonogórskie winiarstwo określa jako słynne, *um Grünberg der Weinbau berühmt*[53], Christiana Sinapiusa (1806)[54] oraz Johanna Georga Knie i J.M.L. Melchera (1827)[55]. W końcu lat 20. i do połowy 30. XIX w. ukazywały się w zielonogórskiej i śląskiej prasie fachowe publikacje C.A. Bergmüllera, poświęcone uprawie winorośli i wytwarzaniu wina[56]. Tematykę tę podejmowali w tym czasie również Heinrich Hoffmann[57] i J.G. Bergemann[58], a w następnej dekadzie C.G. Weinmann[59]. Bergmüller zebrał wiadomości o miejscowym winiarstwie w cennej książce *Über Weinbau und Weinbereitung, zunächst für Grünberg und die Umgegend*, która ukazała się anonimowo w 1828 r.[60], a jej drugie wydanie w 1845 r.[61], po śmierci autora. Publikacje Ewalda Wolffa miały w naukowy sposób podbudować sławę Zielonej Góry jako kurortu oferującego gościom kurację winogronową – ampeloterapię[62]. Stolicę śląskiego winiarstwa rozsławiały też artykuły Ludwiga Jacobiego, drukowane we wrocławskiej prasie[63] i wydane jako broszura w 1866 r.[64]

W 1891 r. August Förster opublikował cykl artykułów o zielonogórskim winiarstwie i sukiennictwie[65], zebranych następnie w książce *Aus Grünbergs Vergangenheit*[66]. W 1905 r. Förster wydał *Geschichtlichen von den Dörfern des Grünberger Kreises*[67] z informacjami o winnicach w podzielonogórskich wioskach. Czynny był jako regionalista jeszcze podczas I wojny światowej[68]. Szeroko rozumianą tematykę winiarską poruszały publikacje dziennikarza

---

[53] C.J. Bohm, *Handbuch der Geographie u. Statistik des preuss. Herzogthums Schlesien*, Berlin 1806, s. 171.
[54] J.C. Sinapius, *Schlesien in merkantilischer, geographischer und statistischer Hinsicht*, J.W. Ackermann, J.G. Veygang, Sorau u. Leipzig 1806.
[55] J.G. Knie, J.M.L. Melcher, *Geographischen Beschreibung von Schlesien*, cz. 2, Breslau 1827, s. 526-548.
[56] [C.A.] Bergmüller, *Ueber den Landwein, bezüglich auf die Weinproduktion zu Grünberg*, SP 1828, nr 87, s. 339-350; *Ueber den Weinbau*, GW 1829, nr 50; *Ueber den Weinbau um Grünberg*, SP 1834, nr 100, s. 553-557.
[57] H. Hoffmann, *Zur Geschichte des Weinbaues von Grünberg*, „Monatsschrift von und für Schlesien" (Breslau) 1829, nr 1, s. 87-89.
[58] J.G. Bergemann, *Beitrag zur Geschichte des Weinbaues zu Schlesien*, SP 1829, nr 90, s. 116-125.
[59] C.G. Weinmann, *Ueber die Weinkultur in Grünberg*, SP 1843, nr 117, s. 130-140; 272-280.
[60] [C.A. Bergmüller], *Ueber Weinbau und Weinbereitung, zunächst für Grünberg und die Umgegend*, 1828.
[61] [C.A.] Bergmüller, *Über Weinbau und Weinbereitung, zunächst für Grünberg und die Umgegend*, 2. wyd., Gewerbe- u. Garten-Verein zu Grünberg, W. Levysohn, Grünberg 1845.
[62] E. Wolff, *Die Weintraubenkur in ihrer Beschaffenheit, Wirkung und Anwendung*... etc., F. Weiß, Grünberg 1852; Idem, *Grünberg in Pr. Schlesien als Kurort für Traubengäste nebst einigen Bemerkungen über die Weintraubenkur*, F. Weiß, Grünberg 1853.
[63] L. Jacobi, *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau in dem Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, SP 1866, t. 5, z. 9, s. 513-521; t. 5, z. 10, s. 577-591.
[64] L. Jacobi, *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau im Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, E. Trewendt, Breslau 1866.
[65] A. Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit: Sind Weinbau und Tuchmanufactur als von Anbeginn in Grüberg vorhanden beglaubigt?*, GW 1891, nr 70, s. 1-2; GW 1891, nr 73, s. 1; GW 1891, nr 77, s. 9.
[66] A. Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, W. Levysohn, Grünberg i. Schles. 1900. Dalej: Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*.
[67] A. Förster, *Geschichtliches von den Dörfern des Grünberger Kreises*, E. Weller, Grünberg i. Schl. 1905. Dalej: Förster, *Geschichtliches*.
[68] A. Förster, *Der Weinbau im Kreise Grünberg, seine Geschichte, seine Lage, seine Aussichten*, [w:] *Haus-Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1912*, s. 73-78; idem, *Der Rückgang des Grünberger*

Ernsta Claußa[69], Hugona Schmidta[70], M. Gromadeckiego[71], przemysłowca w branży spirytusowej i winiarskiej Hansa Mülscha[72]. Schmidt jest autorem pozostałego w manuskrypcie opracowania o nazwach terenowych z obszaru miejskiego, *Flurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung*[73]. Cenne merytorycznie publikacje pozostawili zawodowy winiarz Georg Paetz[74] oraz Otto Holzer[75], technik sadownictwa i winiarstwa w Zielonogórskiej Izbie Rolniczej.

Przyczynkarskie teksty zamieścili na początku XX w. na łamach zielonogórskiej bądź śląskiej prasy Otto Stein[76], Siegfried Herrmann[77], Paul Fischer[78], Georg Steiff[79], Carl Schwarz[80], Anna Granier[81] i J. Spenner[82]. Sprawom muzealnictwa, etnografii i zielonogórskich zabytków winiarskich poświęcał uwagę Martin Klose, dyrektor Heimatmuseum[83]. Z lat przed 1945 r. należy jeszcze wymienić książkę *Grünberg in Schlesien als Siedlung* burmistrza Zielonej Góry Alfreda Finke (1924)[84], artykuł *Die schlesische Alkoholindustrie* Elsnera T. von Gronowa zamieszczony w książce *Schlesien. Kultur und Arbeit einer deutschen Grenzmark* (1926)[85], książki *Tier und Pflanzenwelt des Kreises Grünberg in Schlesien und seiner näheren Umgebung* z rozdziałem *Weinbau*, autorstwa Kurta

---

Weinbaus, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1915*, s. 68-70; idem, *Aus der Geschichte des Grünberger Weinbaues*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1916*.

[69] [Clauß E.], *Das Grünberger Wein-Museum* (1), WuH 1936, nr 39, s. 1-2; *Grünberg. Die schlesische Weinstadt*, „Schlesische Monatshefte" (Breslau) 1937, nr 14, s. 232-233; *Grünberg in Schlesien, die Obst- und Rebenstadt des deutschen Ostens*, „Das Weinblatt" (Neustadt a.d. Weinstraße) 1936, nr 34, s. 714-715.

[70] H. Schmidt, *Stadt und Kreis Grünberg in Schlesien am Ausgange des 18. Jahrhunderts (1786/97)*, W. Levysohn, Grünberg i. Schl. 1911, s. 19-22; idem, *Alte Grünberger Weingartenhäuser*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1914*, s. 86-92.

[71] M. Gromadecki, *Grünberger Bürgerweinschank*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1920/1921*, s. 79-83.

[72] H. Mülsch, *Vom Grünberger Weinbau*, GB 1922, nr 11; *Die Zukunft des Grünberger Weinbaues*, GW 1925, nr 151; *Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Grünberger Weinbaues*, „Schlesien" 1925, nr 4, s. 288-291.

[73] H. Schmidt, *Flurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung, 27.10.1925* [mps + rkps]. APZG, AMZG, sygn. 526. Dalej: H. Schmidt, *Flurnamen*.

[74] G. Paetz, *Obst- und Weinbau*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1920/1921*, Grünberg [1921], s. 79-82; idem, *Grünbergs Wein und Weinbau*, [w:] A. Finke, E. Stein, op. cit., s. 108-130.

[75] O. Holzer, *Eine zeitgemäße Betrachtung über Wein- Obst- und Gartenbau unter besonderer Berücksichtigung der Kreise Grünberg und Freystadt*, [w:] *Heimatkalender für die Kreise Grünberg u. Freystadt 1927*.

[76] O.Th. Stein, *Grünberger Weinbergshäuser*, „Schlesien" 1909, nr 2, s. 595-599.

[77] S. Herrmann, *Schlesiens Weinbau*, „Schlesien" (Breslau, Kattowitz) 1913/1914, nr 7, s. 17-20.

[78] P. Fischer, *Grünberg. Zum 700jährigen Stadtjubiläum*, GB 1922, nr 11.

[79] G. Steiff, *Der Grünberger Bürgerwein-Ausschank*, „Schlesien" (Liegnitz) 1925, nr 4, s. 291-292.

[80] C. Schwarz, *Bekannte Persönlichkeiten der Grünberger Vergangenheit. Aus den 70er und 80er Jahren*, GB 1931, nr 45.

[81] A. Granier, *Der alte Herr Seidel. Die Lebensgeschichte einer Grünberger Kaufmannsfamilie*, GB 1931, nr 46.

[82] J. Spenner, *Fortschritte im Grünberger Weinbau*, [w:] *Heimatkalender für die Kreise Grünberg u. Freystadt 1939*, s. 72-73.

[83] M. Klose, *Eine Alt-Grünberger Winzerordnung*, [w:] *Grünberger Hauskalender. Heimatkalender auf das Jahr 1933*, s. 68-70; idem, *Winzertracht im Kreise Grünberg*; *Ortsbilder aus dem Kreise Grünberg in Darstellungen von Friedrich Bernhard Werner*, [w:] *Grünberger Hauskalender (...) auf das Jahr 1936*.

[84] [A.] Finke, *Grünberg in Schlesien als Siedlung*, W. Levysohn, Grünberg, Schlesien 1924.

[85] E.T. von Gronow, *Die schlesische Alkoholindustrie*, [w:] *Schlesien. Kultur und Arbeit einer deutschen Grenzmark*, red. B. Salomon, E. Stein, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1926, s. 149-150.

Gruhla (1929)[86] oraz *Grünberg in Schlesien, die nördlichste Weinbaustadt der Erde. Einst und Jetzt* pióra Wernera Ribbecka (1929)[87].

Po II wojnie światowej powstały nieliczne monografie, prace o charakterze przyczynkarskim i artykuły prasowe, związane głównie z zielonogórskim i lubuskim przemysłem winiarskim i spirytusowym, ale zawierające też odniesienia do przeszłości miasta. O uprawie winorośli pisał Grzegorz Zarugiewicz, autor broszury *Uprawa krzewu winnego (Winorośli) na wolnym powietrzu i przysłonach ścian budynkowych* (1948)[88] oraz artykułów prasowych zamieszczanych w latach 1947-1950 na łamach „Przeglądu Ogrodniczego". Mieczysław Kaszuba wydał podręcznik praktycznej uprawy winnego krzewu, zatytułowany *Winorośl* (1974)[89], autorami opracowań historycznych są Władysław Korcz[90], Bogdan Kres[91], Florian Milej[92] i Tadusz Świońć[93].

Z ostatnich lat największe znaczenie mają prace Zbigniewa Bujkiewicza, zwłaszcza jego praca habilitacyjna wydana pod tytułem *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Przestrzeń – ludność – gospodarka* (2003)[94], związane z tematyką winiarską prace *Zarys historii przemysłu wódek gatunkowych w Zielonej Górze do 1945 roku* (2000)[95], *Rozwój przemysłu i rzemiosła w Zielonej Górze w pierwszej połowie XIX wieku* (2003)[96], *Uprawa winorośli i winiarstwo w Zielonej Górze w XIX i w I połowie XX wieku* (2004)[97] oraz liczne publikacje w periodykach[98]. Niezwykle wartościową pracą jest

[86] K. Gruhl, *Tier und Pflanzenwelt des Kreises Grünberg in Schlesien und seiner näheren Umgebung*, Grünberg in Schlesien 1929, s. 271-274.
[87] W. Ribbeck, *Grünberg in Schlesien, die nördlichste Weinbaustadt der Erde. Einst und Jetzt*, Deutsche Architektur-Bücherei, Berlin-Leipzig-Wien 1929.
[88] G. Zarugiewicz, *Uprawa krzewu winnego (Winorośli) na wolnym powietrzu i przysłonach ścian budynkowych*, Instytut Naukowo-Wydawniczy Ruchu Ludowego „Polska", Poznań 1948.
[89] M. Kaszuba, *Winorośl*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1974.
[90] W. Korcz, *Studia z dziejów Ziemi Lubuskiej*, Zielona Góra 1971; idem, *Szkice z dziejów miast Środkowego Nadodrza*, Lubuskie Towarzystwo Kultury, Zielona Góra 1985; idem, *Z najstarszych tradycji uprawy zielonogórskiej winorośli*, „Studia Zielonogórskie" 1996, t. 2, s. 21-29.
[91] B. Kres, *Rozwój przemysłu winiarskiego na terenie dzisiejszego woj. zielonogórskiego* [praca doktorska]; idem, *Zarys dziejów winiarstwa zielonogórskiego*, Poznań 1966; idem, *Winiarstwo na Ziemi Lubuskiej*, Zielona Góra 1972.
[92] F. Milej, *Lubuska Wytwórnia Win w Zielonej Górze*, Zielona Góra 1964 [mps]. APZG, LTNZG, sygn. 220.
[93] T. Świońć, *Od „Reims" po „Monte Verde". Zielonogórska Wytwórnia Win w latach 1826-1960*, „Rocznik Lubuski" 1962, t. 3, s. 66-83.
[94] Z. Bujkiewicz, *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Przestrzeń – ludność – gospodarka*, Archiwum Państwowe, Zielona Góra 2003.
[95] Idem, *Zarys historii przemysłu wódek gatunkowych w Zielonej Górze do 1945 roku*, „Studia Zielonogórskie" 2000, t. 6, s. 33-38.
[96] Idem, *Rozwój przemysłu i rzemiosła w Zielonej Górze w pierwszej połowie XIX wieku*, ibidem, 2003, t. 9.
[97] Idem, *Uprawa winorośli i winiarstwo w Zielonej Górze w XIX i w 1 poł. XX w*, ibidem, 2004, t. 10, s. 37-46.
[98] Z. Bujkiewicz, T. Dzwonkowski, *Historia rozwoju zieleni miejskiej*, [w:] *Stan środowiska w Zielonej Górze w 1999 roku*, Biblioteka Monitoringu Środowiska, Zielona Góra 2000, s. 120-122; Z. Bujkiewicz, *Na stokach Zielonej Góry*, „Świat Win" (Poznań) 2005, nr 6, s. 22-23; idem: *Winorośl i wino w Zielonej Górze*, „Świat Win" 2005, nr 7, s. 3; idem, *Pionierzy przemysłu winiarskiego w Zielonej Górze (1)*, „Świat Win" 2005, nr 8, s. 5; 2006, nr 9, s. 3; idem, *Francuski smak niemieckiego szampana*, „Świat Win" 2006, nr 11, s. 5.

studium filologiczne dra. hab. Marka Biszczanika, profesora Uniwersytetu Zielonogórskiego, pt. *Grünberg in Schlesien. Językowy obraz dziejów miasta w monografii Hugona Schmidta (1922) i jego źródłach*, obszerna monografia badawcza o interdyscyplinarnym charakterze historiograficzno-lingwistycznym, obejmująca oprócz zasadniczej sfery translatorskiej także zagadnienia z historii niemieckiego Dolnego Śląska, dziejów języka niemieckiego, paleografii i szeregu subdyscyplin językoznawczych – której pierwsza z zaplanowanych dwóch części, obejmująca okres do 1740 r., ukazała się w 2021 r.[99]

Informacje o uprawie winorośli i produkcji alkoholowej znajdują się we wstępach do inwentarzy zespołów opracowanych przez Beatę Grelewicz, dyrektora Archiwum Państwowego w Zielonej Górze i wykładowcy na Uniwersytecie Zielonogórskim[100]. Monografię niemieckiego piśmiennictwa sprzed 1945 roku, dotyczącego Zielonej Góry, w tym wielu pozycji o tematyce winiarskiej, wydał w 2009 r. Dawid Kotlarek[101]. Godne odnotowania są publikacje historyka Grzegorza Biszczanika, zawierające bogaty materiał graficzny oparty na własnej kolekcji filokartystycznej, zwłaszcza jego *Zielona Góra od kuchni. Restauracje przedwojennego miasta* (2023)[102], oraz monografia Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „Polmos" *Od likierów do luksusowej* (2016), regionalisty Przemysława Karwowskiego[103].

Już w XVI w. zielonogórskie wino stało się komponentem śląskiej wspólnoty kulturowej i trafiło do dzieł literackich, opisujących dzieje i życie Śląska. O zielonogórskich winnicach i winach w 1571 r. pisał urodzony w Kożuchowie Joachim Cureus (1532-1573), temat podejmowali później Mikołaj Henel (1582-1656) i pochodzący ze Świebodzina Jacob Schickfus (1574-1637), Friedrich Lucae (Lichtstern, 1644-1708)[104], Theodor Crusius (Krause, 1688-1740)[105]. U schyłku XVIII i na początku XIX w. pojawiły się opisy Zielonej Góry w formie literackich listów z podróży, a wśród pisarzy i podróżników posługujących się tą

[99] M. Biszczanik, *Grünberg in Schlesien. Językowy obraz dziejów miasta w monografii Hugona Schmidta (1922) i jego źródłach. Studium Filologiczne*, vol. 1, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2021.
[100] B. Grelewicz, *Inwentarz zespołu: Akta miasta Bytom Odrzański z lat 1581-1945*, APZG, Zielona Góra 2004 [mps]; eadem, *Inwentarz zespołu: Wielka Własność Ziemska w Otyniu. Herrschaft Deutsch Wartenberg, 1508-1941*, APZG, Zielona Góra 2006 [mps].
[101] D. Kotlarek, *Zielona Góra w niemieckim piśmiennictwie do roku 1945 (w ujęciu historyczno-bibliograficznym)*, Pro Libris, Zielona Góra 2008.
[102] G. Biszczanik, *Nieznane twarze Zielonej Góry*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2019; idem: *Wczoraj Grünberg – dziś Zielona Góra*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2021; idem, *Zielona Góra od kuchni. Restauracje przedwojennego miasta*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2023.
[103] P. Karwowski, *Od likierów do luksusowej*, Fundacja Gloria Monte Verde, Zielona Góra 2016.
[104] F. Lucae, *Schlesiens curiose Denckwürdigkeiten / oder vollkommene Chronica Von Ober- und Nieder-Schlesien*… etc., F. Knochen, Franckfurt am Maeyn 1689.
[105] T. Crusius, *Miscellanea Silesiaca*... etc., Haered. Rorlach, Lignitii et Lipsiae 1722.

formą wypowiedzi widoczni są Jacob Elias Troschel (1783)[106], Friedrich Albert Zimmermann (1791)[107], Johann Gottlieb Meißner (1795)[108], Johann Friedrich Zöllner (1792)[109], Johann Christoph Friedrich Gutsmuths (1799)[110] oraz John Quincy Adams, późniejszy prezydent Stanów Zjednoczonych[111].

Literacki wizerunek zielonogórskiego wina miał dwa oblicza. Przez cały wiek XIX przewija się w niemieckiej literaturze zła sława grünbergera, której wyrazem stały się tak popularne utwory jak farsa *33 minuty w Zielonej Górze* Karla von Holteia (1798-1880) czy słynny wiersz satyryczny Johannesa Trojana (1837-1915) *Die achtundachtziger Weine*, w którym na samym szczycie hierarchii złych, kwaśnych i przerażających win niemieckich rocznika 1888 znalazły się trunki z Zielonej Góry, Sulechowa i Babimostu. Pod koniec XIX i na początku XX stulecia, kiedy areał zielonogórskich winnic zaczął się gwałtowanie zmniejszać – w artystycznym obrazie miasta zachodzi znamienna przemiana: rozpoczyna się etap gloryfikacji zielonogórskiego wina i mitologizacja jego przeszłości. Ten schyłkowy idealizm, dostrzegalny już w książce Emanuela Ginschela *Der Grünberger. Schlesiens Wein in der Literatur* (1891)[112], cechuje publikacje E. Schorscha (1898)[113], Georga Steiffa (1900)[114], Hermanna Buckenauera (1926)[115], Paula Petrasa (1928)[116], Georga Matthaei (1928)[117], Maxa Friebela (1938)[118], Hansa-Georga Rehma (1938)[119] i twórczość dziennikarza Ernsta Claußa[120]. W słuchowisku radiowym *Weinlese in Grünberg* (1953) tego ostatniego padają pamiętne słowa: „Wino i wełna przynależą do Zielonej Góry od stuleci. Cały dzień

[106] [J.E. Troschel], *Reise von Berlin über Breslau nach dem schlesischen Gebirge im Sommer 1783 von J.E.T.*, Mylius, Berlin 1784.
[107] F.A. Zimmermann, *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, t. 10, J.E. Tramp, Brieg 1791.
[108] J.G. Meißner, *Kurze Beschreibung von Schlesien*, J.G. Pappäsche, Liegnitz 1795.
[109] J.F. Zöllner, *Briefe über Schlesien, Krakau, Wieliczka, und die Grafschaft Glatz auf einer Reise im Jahr 1791*... etc., cz. 1, F. Maurer, Berlin 1792.
[110] [J.Ch.F. Gutsmuths], *Meine Reise im deutschen Vaterlande aus Thuringen ins Riesengebürge zu den Elbquellen und durch Böhmen ins Erzgebürge*... etc., J.F. Korn, Breslau 1799.
[111] J.Q. Adams, *Briefe über Schlesien. Geschrieben auf einer in dem Jahre 1800 durch dieses Land unternommenen Reise*, W.G. Korn, Breslau 1805.
[112] E. Ginschel, *Der Grünberger. Schlesiens Wein in der Literatur*... etc., W. Levysohn, Grünberg 1891.
[113] E. Schorsch, *Grünberger Wein*, [w:] *Bunte Bilder aus dem Schlesierlande*, Schlesischen Pestalozzi-Verein, Breslau 1898, s. 77-84.
[114] G. Steiff, *Grünberg i. Schles. in Wort und Bild*, Brocke'sche Buchhandlung, Grünberg 1900.
[115] H. Buckenauer, *Die Geschichte Grünbergs ist die Geschichte seines Weines*, „Wir Schlesier" (Schweidnitz) 1926, nr 6, s. 347-348.
[116] P. Petras, *Nach langen Jahren. Erinnerungen an die Schul-Jubelfeier*, GB 1928, nr 34; idem, *Auf Grünbergs Rebenhügeln. Grünberger Weinlieder. Schlesische und hochdeutsche Gedichte*, P. Keppler, Grünberg, Schlesien 1926; idem, *Aus der Heimat*, W. Levysohn, Grünberg, Schles. 1927.
[117] G. Matthaei, *Meine schöne Vaterstadt Grünberg*, GB 1928, nr 35.
[118] M. Friebel, *Geschichtliches von schlesischen Weinbau*, „Schlesien" (Breslau) 1938, nr 3, s. 183-185.
[119] H.-G. Rehm, *Stadt im Weinkranz*, „Schlesische Monatshefte" (Breslau) 1938, nr 15, s. 307-308.
[120] E. Clauß, *Grünberg in Schlesien, die Obst- und Rebenstadt des deutschen Ostens*, [w:] *Bilder aus Niederschlesien*, Verlag für Städtebau, Berlin-Falkensee 1935, s. 137-143; idem, *Das ist Grünberg*, [w:] E. Clauß, *Das schlesische Weinland*, Frankfurt am Main 1961, s. 178-189.

przy krosnach, wieczorem z motyką i koserem na winnicy, to był od zawsze zielonogórski styl".

Grünbergiana mieli w swoim dorobku także uznani twórcy niemieccy, np. Johann George Ludwig Hesekiel (1819-1874), w którego dziele *Fest beim König Rhein* wino z Zielonej Góry jawi się pod postacią zielonego gnoma, Otto Roquette (1824-1896), wspomniany Carl von Holtei, Otto Julius Bierbaum (1865-1910), piszący w dialekcie śląskim Max Heinzel (1833-1898), Fedor von Zobeltitz (1857-1934), Philo vom Walde (właśc. Johannes Reinelt, 1858-1906)[121], August Kopisch (1799-1853)[122], Paul Barsch (1860-1931)[123]. Zielonogórska poezja „winiarska" stała się tematem szkicu poetyckiego H. Guttmanna *Der Grünberger Wein in Wahrheit und Dichtung* (1907)[124] oraz eseju Maxa Ginelli *Der Grünberger Wein in Humor und Dichtung*, opublikowanego w piśmie „Schlesien" (1925)[125], a następnie w monografii *Die Stadt Grünberg i. Schlesien* (1928)[126].

Po 1945 r. liryka na tematy winiarskie, podejmowana przez polskich pisarzy i poetów, głównie tych związanych z regionem, była zarazem wpisywaniem się w tradycję zastaną, jak i próbą mitologizacji codzienności. Wiersze z winnymi akcentami pojawiały się na łamach lokalnej prasy już wcześniej, ale od 1965 r. prawdziwie obfity plon przynosiły winobraniowe konkursy poetyckie, ogłaszane corocznie przez redakcję pisma „Nadodrze". Wśród ich uczestników byli tak znani twórcy jak Wojciech Czerniawski, Czesław Sobkowiak, Mieczysław J. Warszawski, Zdzisław Morawski, Andrzej K. Waśkiewicz, Gustaw A. Łapszyński, Anna Tokarska, Jan Maria Gisges, Sergiusz Sterna-Wachowiak – jest to jednak temat wykraczający poza zakres czasowy niniejszej pracy.

Oprócz wskazanych wyżej publikacji i materiałów prasowych, a także książek adresowych Zielonej Góry z lat 1887[127], 1899[128] oraz 1909[129], podstawą identyfikacji obiektów winiarskich na potrzeby niniejszej pracy była kwerenda archiwalna. Ważną grupę źródeł stanowiła zachowana ikonografia, w tym zbiory filokartystyczne, oraz materiały kartograficzne. Trzeba zaznaczyć, że zasób archiwalnych dokumentów źródłowych

[121] Philo vom Walde, *Vaganten-Lieder*, Bammert u. Ronge, Großenhein, Leipzig [1888].
[122] A. Kopisch, *Gesammelte Werke* t. 2, Weidmannsche Buchhandlung, Berlin 1856, s. 232.
[123] P. Barsch, *Wie der Grünberger Wein entstand. Fliegende Blätter: Neue Lieder von Paul Barsch*, Baumert u. Ronge, Grossenheim-Leipzig [ok. 1907].
[124] H. Guttmann, *Der Grünberger Wein in Wahrheit und Dichtung*, [Grünberg 1907].
[125] M. Ginella, *Der Grünberger Wein in Humor und Dichtung*, „Schlesien" (Liegnitz) 1925, nr 4.
[126] Idem, *Der Grünberger Wein in Humor und Dichtung*, [w:] *Die Stadt Grünberg i. Schlesien*, s. 72-82.
[127] *Adreßbuch der Stadt Grünberg in Schlesien unter Berücksichtigung der Ortschaften des Kreises 1887*, H. Söderström, Grünberg i. Schl. 1887. Dalej: *Adreßbuch 1887*.
[128] *Adreßbuch von Grünberg i. Schl. nebst Angaben über den Kreis und einem Uebersichts-Plan der Stadt Grünberg 1899*, Löbner & Co., Grünberg i. Schl. 1899.
[129] *Adreßbuch von Grünberg i. Schl. nebst Angaben über den Kreis und einem Uebersichtsplan der Stadt Grünberg 1909*, Löbner & Co., Grünberg i. Schl. 1909.

dotyczących Zielonej Góry z czasów starszych niż wiek XVIII jest skrajnie ubogi. Przyczyną tego stanu rzeczy były liczne pożary i niepokoje wojenne, które pustoszyły miasto i jego archiwa. Najstarszy ze znanych dzisiaj zabytków pisanych, w którym mamy prawdopodobnie wzmiankowane zielonogórskie winnice, pochodzi z 1317 r., kolejny raz tutejsze winnice wzmiankowane są po upływie z górą stulecia, w 1423 r. – co dobitnie świadczy o stratach, jakie dotknęły archiwalne zbiory.

W zasobie Archiwum Państwowego w Zielonej Górze materiały źródłowe dotyczące zielonogórskiego winiarstwa rozproszone są w następujących zespołach archiwalnych: Akta miasta Zielona Góra 1538-1945, Wydział Powiatowy w Zielonej Górze (*Kreisausschuss zu Grünberg*) 1906-1941, Urząd Katastralny w Zielonej Górze (*Katasteramt zu Grünberg*) 1864-1945 oraz Sąd Obwodowy w Zielonej Górze (*Amtsgericht zu Grünberg*) 1608-1940. W zespole akt miejskich Zielonej Góry została wyodrębniona grupa akt dotycząca uprawy winnic i sadów (*Wein- und Obstbau,* sygn. 2327-2351). W 19 poszytach tego zbioru, obejmujących lata 1750-1925, znajdują się materiały dotyczące zakładania i utrzymania winnic w mieście. Zachował się także album zdjęć z obchodów święta winobrania w Zielonej Górze w 1934 r. W aktach policji budowlanej (*Baupolizei,* sygn. 2706-4790) można odszukać dokumentację projektowo-techniczną licznych w mieście obiektów winiarskich. Cały zachowany zasób archiwalny miejskiego nadzoru budowlanego został przeanalizowany pod tym kątem na potrzeby niniejszej pracy. W zespole akt Wydziału Powiatowego w Zielonej Górze znajdują się 3 poszyty (sygn. 1-3) dotyczące uprawy winorośli w okresie od 1907 do 1938 r., z których można jednak uzyskać informacje istotne dla okresu wcześniejszego. Zawarta w aktach katastralnych ewidencja gruntów dla celów podatkowych uwzględnia rodzaj upraw, co pozwala odszukać istniejące wówczas winnice i uzyskać informacje o ich wielkości oraz czerpanych z nich dochodach. W aktach sądowych natomiast znajdują się dane o wielkości winnic, uporządkowane według nazwisk ich właścicieli[130]. Wszystkie te źródła zostały wykorzystane na potrzeby podjętych przez autora badań.

Praca składa się ze wstępu i czterech rozdziałów w układzie chronologicznym, podzielonych na podrozdziały. W **rozdziale pierwszym** został omówiony prawdopodobny kontekst pojawienia się uprawy winorośli i produkcji wina w początkowym okresie istnienia Zielonej Góry. Najwcześniejsze dzieje miasta, poczynając od osady przedlokacyjnej, zarysowano na tle procesu rozprzestrzeniania się w średniowieczu uprawy winnego krzewu z zachodniej Europy na ziemie polskie. W ekspansji agrokultury winorośli wyróżnione zostały

[130] A. Borkowska, *Winiarskie archiwalia*, „Winiarz Zielonogórski" 2005, nr 5.

trzy etapy: poświadczoną archeologicznie uprawę winogron, zapewne jako owocu deserowego, w czasach słowiańskich (X-XI w.); zachowany w źródłach kronikarskich hipotetyczny import winnych krzewów w dobie migracji flandryjskiej (XII w.) i zapoczątkowanie uprawy winorośli jako kultury rolnej w związku z kolonizacją niemiecką (XIII w.). Na podstawie zachowanych reliktów słowiańskiej toponimiki z obszaru miasta i pobliskich wsi wykazano, że akcja kolonizacyjna przebiegała na terenie zamieszkanym przez ludność słowiańską.

Zostały zreferowane najwcześniejsze zachowane wzmianki archiwalne o winnicach i obrocie winem w dokumentach kancelarii książęcych Piastów śląskich i Kościoła z XIII-XV w., przytoczono literackie świadectwo powszechnego spożycia wina na dworze książęcym Henryka I Brodatego i księżnej Jadwigi, przykłady regulacji rynku wina w lokowanych miastach, źródłowe dokumenty mówiące o uprawie winorośli na Łużycach Dolnych, w Krośnie Odrzańskim, Sulechowie, Gubinie i Lubsku oraz potwierdzające eksport miejscowych win do krajów sąsiednich. Omówiono ważne, mało znane świadectwo istnienia winnic w 1300 r. w bezpośrednim sąsiedztwie Zielonej Góry – mapy zamieszczone w rękopiśmiennej kronice Letnicy.

Następnie odniesiono się do hipotetycznych początków uprawy winorośli w Zielonej Górze i wskazano możliwą lokalizację najwcześniej założonych w mieście winnic, określoną na podstawie kryterium toponomastycznego oraz agrotechnicznego. Rozpatrzono również najstarsze wzmianki o zielonogórskich winnicach – kronikarską, związaną z rokiem 1314, i dokumentalną – akt księcia głogowsko-żagańskiego Henryka IV Wiernego, datowany w Zielonej Górze 12 maja 1317 r.

Przytoczono świadectwa wzrostu znaczenia zielonogórskiego winiarstwa w dobie rozkwitu gospodarczego miasta w XV w., zwłaszcza w czasie długich rządów księcia głogowskiego Henryka IX. Omówiono najdawniejsze świadectwa materialne odnoszące się do tego zagadnienia: dom winiarski z 1447 r., średniowieczne piwnice do przechowywania wina pod budynkiem ratusza oraz nieliczne dokumenty archiwalne i dzieła historyczne. Dla porównania przywołano znacznie lepiej udokumentowaną w tym okresie sytuację winiarstwa w sąsiedniej Brandenburgii.

Okres znaczącego rozwoju Zielonej Góry pod panowaniem Habsburgów (1526-1740), opartego między innymi na masowej produkcji wina, został przedstawiony w **rozdziale drugim**. Podniesiono kwestię nabycia przez miasto wszystkich dóbr kameralnych, składających się także z winnic, oraz rozwiniętego na szeroką skalę, m.in. za pośrednictwem handlu hanzeatyckiego, eksportu zielonogórskich win. Wobec skromności świadectw

archiwalnych dotyczących miejscowego wina, przytoczono dostępne wzmianki na ten temat w dziełach literackich i kartograficznych.

Wskazane zostały przyczyny upadku zielonogórskiego winiarstwa podczas wojny trzydziestoletniej i powrotu dobrej koniunktury w schyłkowym okresie panowania Habsburgów na Śląsku, odnotowano przyjęcie w 1675 r. lokalnego prawa winiarskiego i przebieg konfliktu winiarzy z producentami piwa. Podniesiono także kwestię rosnących obciążeń fiskalnych dla wytwórców wina w pierwszych dekadach XVIII w.

Następnie zaprezentowano rodzaje obiektów związanych z produkcją winiarską, wzniesionych po wojnie trzydziestoletniej i w pierwszych czterech dekadach XVIII w., omówiono ich architekturę, przeznaczenie i historyczne przekształcenia. Zreferowano tu wyniki własnych badań terenowych dawnych zajazdów: Drei Bergen przy dzisiejszym pl. Pocztowym, Grünen Baum przy pl. Matejki i Schwarzen Adler przy ul. Sikorskiego, budynku Stanów Ziemskich (*Landhaus*) przy ul. Sikorskiego 6, kamienicy mieszkalnej Bartscha na pl. Pocztowym 17 oraz kamienic przy ul. Grottgera 1 i 3.

W **rozdziale trzecim** rozpatrzono znaczenie winiarstwa dla rozwoju gospodarczego i terytorialnego Zielonej Góry w ramach monarchii pruskiej. Scharakteryzowano korzystne dla rozkwitu miasta, komplementarne współistnienie branży sukienniczej i winiarskiej, rozwijających się dzięki polityce pruskiego merkantylizmu, wprowadzonej po aneksji Śląska przez Prusy. Zreferowano związane z rozwojem branży winiarskiej w latach 1741-1800 efekty koniunktury budowlanej na przełomie XVIII/XIX w., prowadzącej do znacznych zmian w krajobrazie materialnym miasta. Przedstawiono jako przykłady tego ruchu inwestycyjnego budynki z piwnicami winiarskimi przy placu Pocztowym, ulicach Jedności, Sikorskiego, Sowińskiego, Tylnej, Wandy, a także unikalną piwnicę Seydla przy ul. Wodnej.

Następnie został naświetlony proces rozkwitu winiarstwa w okresie, który można nazwać preindustrialnym, obejmującym lata 1800-1826. Przeanalizowano dobrą koniunkturę w miejscowej gospodarce, zarówno w branży winiarskiej jak i sukienniczej, którą znamionowało powstanie w mieście wielu obiektów mających związek z wytwarzaniem bądź dystrybucją wina. Wskazano w tym kontekście domy winiarskie, spośród których kilka zostało bliżej zaprezentowanych, jak też podmiejskie gospodarstwa mistrzów winiarskich oraz patrycjuszowskie siedziby czołowych winiarzy w zabudowie miejskiej.

Obszernie, z racji obfitości materiału faktograficznego, zostały zarysowane procesy zachodzące w latach 1826-1880 w ekonomice winiarskiej, które doprowadziły do jej industrializacji, czyli powstania wielkich firm produkcyjnych, a także do monopolistycznych

przemian w hurtowym obrocie winem. Jako materialne świadectwo tej epoki przywołano najważniejsze zakłady i obiekty służące produkcji wina, często istniejące do dzisiaj.

W **rozdziale czwartym** dokonano analizy przyczyn i efektów niezwykłej koniunktury w branży winiarskiej i spirytusowej, które w latach 1880-1890 weszły w okres historycznego rozkwitu o cechach przemysłowych. Procesy te zostały osadzone na tle przemian gospodarki Niemiec w latach 1880-1900. Przedstawiono powstające w szybkim tempie, w efekcie kumulacji kapitału, obiekty produkcyjne, dzięki którym dwie ostatnie dekady XIX w. stały się okresem maksymalnego nasycenia krajobrazu miejskiego obiektami związanymi z wytwarzaniem wina i spirytualiów.

Następnie naświetlono społeczno-gospodarcze przyczyny kryzysu winiarstwa i branży spirytusowej w Zielonej Górze na przełomie XIX i XX w. Zostały wyszczególnione najważniejsze czynniki ekonomiczne, wpływające na spadek opłacalności miejscowego winiarstwa, wykazano zagrożenia wynikające z wprowadzenia nowego prawa winiarskiego w Niemczech oraz zarysowano proces redukcji powierzchni upraw w mieście i postępującej urbanizacji winnic poprzez przeznaczanie ich pod budownictwo mieszkaniowe.

Obiekty, opisane w pracy, zostały zlokalizowane pod swoim współczesnym adresem, z podaniem dawnego adresu niemieckiego. Niekiedy przedstawiono odnoszącą się do nich ikonografię: fotografie, materiały archiwalne, dzieła graficzne, rzuty bądź przekroje pionowe budynków, sporządzone przez autora.

Pracę zamyka wybór wykorzystanej literatury, a także streszczenie w języku angielskim.

Najczęściej stosowane w pracy określenia fachowe, odnoszące się do sfery budownictwa, technologii branży winiarskiej i ogólnie alkoholowej, a także niemieckiej topografii miasta, mają następujące znaczenie:

dom winiarski – budynek wzniesiony na winnicy, służący jako obiekt technologiczny w procesie wytwarzania wina, niekiedy mający cechy mieszkalne (przeznaczony do pobytu całorocznego bądź sezonowego);

tłocznia wina – budynek znajdujący się na winnicy bądź w zabudowie miejskiej, mieszczący prasę winiarską i służący do wytłoczenia moszczu z winogron, czasem także do przeprowadzenia fermentacji i czasowego przechowywania wina;

fermentownia – pomieszczenie bądź budynek służące do przeprowadzenia fermentacji moszczu;

piwnica winiarska – podziemna budowla wolnostojąca bądź posadowiona pod budynkiem – domem winiarskim, domem mieszkalnym, budynkiem gospodarczym lub kamienicą, przystosowana do długotrwałego przechowywania wina;
destylarnia – budynek lub pomieszczenie służące do odpędu alkoholu z wina bądź zacieru;
leżakownia – piwnica bądź pomieszczenie naziemne służące do składowania i zapewnienia dojrzewania wina, winiaku oraz innych wyrobów alkoholowych;
winnica – podstawowa jednostka obszarowa służąca do uprawy winorośli, formalnie zarejestrowana w dokumentacji katastralnej, niekiedy opatrzona tradycyjną nazwą, np. od nazwiska znanego właściciela;
rewir winiarski – zwarty i oznaczony granicami obszar kilkunastu bądź niekiedy kilkudziesięciu winnic, wydzielony w procesie historycznego rozwoju miasta i mający własną nazwę;
okręg winiarski – grupa kilku położonych obok siebie rewirów, ukształtowana historycznie;
szpaler – sposób prowadzenia winnicy polegający na uprawie krzewów winnych w rzędach rozdzielonych międzyrzędziami;
prasa winiarska – urządzenie do wytłaczania moszczu z winogron (z miazgi);
miazga – winogrona zmiażdżone w młynku (szypułkownicy) bądź korycie deptakowym;
szypułkownica – maszyna służąca do miażdżenia winogron na miazgę i oddzielenia grzebieni;
koryto deptakowe – drewniane koryto, w którym miazgę otrzymywało się z winogron metodą deptania stopami;
moszcz – sok z winogron poddawany fermentacji;
kadź – drewniane bądź ceramiczne naczynie o dużej pojemności, sięgającej niekiedy kilkudziesięciu hektolitrów, służące do przeprowadzenia fermentacji moszczu;
fasa – beczka o dużej pojemności[131].

Eksploracja terenowa, przeprowadzona na potrzeby pracy, pozwoliła rozpoznać kilka potencjalnych obszarów badawczych, które w przyszłości mogłyby posłużyć do pogłębienia podjętego tematu. Interesujące rezultaty może przynieść zwłaszcza identyfikacja piwnic i obiektów winiarskich w ścisłym centrum miasta. Część tych budowli rozpoznano na podstawie autopsji w terenie, lecz niektóre budynki, głównie te znajdujące się w rękach prywatnych, okazały się niedostępne i niemożliwe było, jak dotąd, przeprowadzenie ich oględzin. O tym, że w zabudowie miejskiej znajdują się cenne zabytki winiarskiej historii

[131] Za: M. Kuleba, *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry*, s. 42-43.

Zielonej Góry, które nie zostały ujęte w żadnych źródłach, świadczą niedawne odkrycia barokowych piwnic winiarskich pod kamienicami przy ulicach Artura Grottgera 1 i 3 oraz Jedności 3. Odrestaurowane bądź tylko uprzątnięte i tymczasowo zaaranżowane do konsumpcji wina piwnice zostały udostępnione publiczności podczas festiwali otwartych piwnic i winnic w latach 2021-2024.

Zasadne jest przypuszczenie, że przynajmniej część, jeśli nie większość kamienic przy rynku i w jego bliskiej okolicy posiada służące niegdyś celom winiarskim podpiwniczenia lub ich relikty o proweniencji sięgającej XVII-XVIII w. Systematyczne badania architektoniczne należałoby przeprowadzić w porozumieniu z Wojewódzkim Urzędem Ochrony Zabytków i Lubuskim Wojewódzkim Konserwatorem Zabytków, co pozwoliłoby na uzyskanie formalnego dostępu do tych obiektów.

Innym aspektem potencjalnych badań są zagadnienia związane z architekturą zachowanych w mieście obiektów winiarskich i architekturą dawnych winnic. W licznych publikacjach podejmowany był temat domów winiarskich, jako charakterystycznego elementu wizerunku miasta winnic, natomiast inżynierskie osobliwości piwnic winiarskich, wynikające z konieczności zapewnienia wentylacji grawitacyjnej tych pomieszczeń, regulowania ich wilgotności, transportu pionowego i wielu innych szczególnych rozwiązań, właściwych dla technologii wytwarzania wina – godne są specjalistycznych badań. Ten sam postulat dotyczy również unikatowej przestrzeni technologicznej zachowanych dużych kompleksów produkcyjnych, jak dawne wytwórnie winiaków Alberta Buchholza i Heinricha Raetscha, czy reliktów wytwórni win Augusta Gremplera.

Jednym z mało zbadanych, lecz intrygujących zagadnień związanych z winiarską przeszłością Zielonej Góry jest olbrzymia miejscowa produkcja winiaków w ostatnich dekadach XIX i na początku XX w., podczas gdy zielonogórskie winnice nigdy nie były w stanie zapewnić takiej ilości wina, jaka była przetwarzana w tutejszych wytwórniach alkoholi gatunkowych. Zasadniczą kwestią do analizy wydaje się tu niejasne pochodzenie oraz kompozycja tzw. wina destylacyjnego, zawierającego ok. 23% alkoholu, używanego do wyprodukowania spirytusu winnego, a w dalszej kolejności winiaku. Jest to jednak obszar dociekań wykraczający poza ramy zakreślone tematem niniejszej pracy.

Autor podejmował nader rozległy temat, jakim jest zielonogórskie winiarstwo, w swoich wcześniejszych publikacjach książkowych i prasowych. Uprawy winorośli i winnic, kwestii związanych z doborem odmian, miejscowymi glebami i klimatem dotyczy jego

Ampelografia Zielonej Góry (2005)[132]. Wydana przez Archiwum Państwowe w Zielonej Górze *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa* (2006)[133], opracowana razem z Anetą Borkowską i Zofią Maziarz, obejmuje 8158 pozycji bibliograficznych z lat 1136-2006. W 2010 r. ukazała się *Topografia zielonogórskiego winiarstwa*[134], zawierająca opis budynków i miejsc związanych w Zielonej Górze z tematyką winiarską, a także informacje na temat technologii wytwarzania wina. Podstawą do rozpoznania miejsc prowadzenia przez drobnych winiarzy-amatorów wyszynku i sprzedaży własnego wina, co w wielu przypadkach pozwoliło na zlokalizowanie nieznanych dotychczas obiektów winiarskich, były ogłoszenia prasowe zamieszczane w codziennej prasie od 1825 r. Kolejną publikacją o tym samym charakterze była *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry* (2023)[135]. Kompendium wiedzy o zielonogórskim winie, obejmującym rozmaite dziedziny, jest *Enographia Thalloris* (2013)[136], która zawiera też część literacką oraz addenda składające się z tekstów przyczynkarskich kilku innych autorów, dawnych i współczesnych.

Składam serdeczne podziękowania J.M. Rektorowi Uniwersytetu Zielonogórskiego, Panu Profesorowi Wojciechowi Strzyżewskiemu, promotorowi niniejszej pracy doktorskiej, Panu Profesorowi Czesławowi Osękowskiemu, którego przyjacielskie rady i wskazówki stanowiły cenną merytoryczną pomoc w tym przedsięwzięciu, oraz wojewódzkiej konserwator zabytków, Pani Barbarze Bielinis-Kopeć i dyrektorowi Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, Panu Tadeuszowi Dzwonkowskiemu, którzy służyli mi życzliwą pomocą podczas badania zasobów archiwalnych.

Na zawsze w mojej pamięci pozostaną wspólne wędrówki po mieście i okolicznych winnicach z Czesławem Łuniewiczem, artystą fotografikiem, który sporządził dokumentację fotograficzną wielu opisanych w pracy obiektów.

[132] M. Kuleba, *Ampelografia Zielonej Góry*, Wydawnictwo Pro Libris, Zielona Góra 2005.
[133] A. Borkowska, M. Kuleba, Z. Maziarz, *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa*, APZG, Zielona Góra 2006.
[134] M. Kuleba, *Topografia zielonogórskiego winiarstwa*, OPZL, Zielona Góra 2010.
[135] M. Kuleba, *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2023.
[136] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, Fundacja „Gloria Monte Verde", Zielona Góra 2013.

Rozdział 1.

Rola uprawy winorośli i produkcji wina we wczesnym okresie dziejów Zielonej Góry do końca XV wieku

1.1. Początki Zielonej Góry na tle procesu rozprzestrzeniania się uprawy winnego krzewu na ziemiach polskich w średniowieczu

Najwcześniejsza faza wyrastania Zielonej Góry do rangi ośrodka miejskiego nie jest uchwytna ani w materiale archeologicznym, ani w źródłach pisanych. Badania archeologiczne dostarczyły dowodów, że Środkowe Nadodrze od paleolitu schyłkowego stało się obszarem pradziejowego osadnictwa[137], którego relikty wskazują na ciągłość bytowania ludzkiego na tym terenie aż po wczesne średniowiecze. Z początkowych faz wczesnego średniowiecza znane są osady otwarte, powstające na terytoriach plemiennych Słowian głównie w VII-VIII wieku. Podczas niedawnych badań wykopaliskowych na budowie obwodnicy Sulechowa znaleziono zespół ceramiki charakterystycznej dla osadnictwa wczesnośredniowiecznego datowanego z dużym prawdopodobieństwem na przełom fazy A (lata 500-600) i B (600-800) oraz fazę B. W okolicach Sulechowa odkryto więcej obiektów o równie wczesnym datowaniu: Sulechów, stanowiska archeologiczne 10 i 14; Buków, stanowisko 4; Kalsk, stanowiska 1 i 4; Stożne, stanowisko 2 i Mozów, stanowisko 23[138]. Niewielkie osady nieobronne, ubogie cmentarzyska ciałopalne, brak ozdób i prymitywna technologicznie ceramika o zuniformizowanych kształtach wskazują, że na ziemiach polskich upowszechniła

[137] K. Garbacz, *Archeologiczne i historyczne ślady rozwoju osadnictwa w regionie zielonogórskim*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 18.
[138] B. Gruszka, *Ślady osadnictwa z okresu wczesnego średniowiecza na stanowisku 25 w Sulechowie*, [w:] *Obwodnica Sulechowa, woj. lubuskie. Badania archeologiczne na stanowiskach 10, 25, 26, 27, 28*, t. 1, s. 301.

się wówczas prosta organizacja społeczeństw oparta na niewyspecjalizowanej, samowystarczalnej gospodarce rolnej z odpowiadającą jej egalitarną strukturą władzy[139].

Jak wynika z badań prowadzonych na terenie Środkowego Nadodrza przez Bartłomieja Gruszkę, w wyniku przemian kulturowych zachodzących w środkowej fazie wczesnego średniowiecza następował rozrost terytorialny skupisk osadniczych, a nowe zgrupowania osad pojawiały się na obszarach, które wcześniej pozbawione były osadnictwa lub gdzie było ono bardzo nikłe. U schyłku VIII i w ciągu IX w. pojawia się także nowy typ osiedli o charakterze obronnym – grody, wokół których rozwija się rozproszone osadnictwo otwarte, natomiast zanikają wcześniejsze duże osady. Powstały wówczas m.in. grody w Połupine, Przytoku, być może w Gostchorzu, Klenicy, Nowińcu, Przełazach i zapewne w Sąpem, Wilenku, Myszęcinie, Grodziszczu, Smolnie Wielkim i Kijach[140].

Badacze różnią się w poglądach na przyczyny zainicjowania budownictwa grodowego w okresie plemiennym, a wśród rozważanych impulsów są czynniki pierwotnie o charakterze obronnym, z czasem – postępująca w efekcie rozwoju gospodarczego hierarchizacja społeczna i wyodrębnienie się elit plemiennych, budowa organizacji polityczno-terytorialnej, wymagająca utworzenia ośrodków sprawowania władzy wodzowskiej, a także miejsc o charakterze kultowo-obrzędowym. Na wspomnianym obszarze odkryto dotychczas 27 grodzisk, spośród których najbliżej Zielonej Góry można wymienić Przytok, stanowisko 1 (gród datowany na 2 poł. VIII – pocz. IX w.); Górzykowo, stanowisko 1; Szczaniec, stanowisko 22; Bobrowniki, stanowisko 3; Klenicę, stanowisko 3; Trzebiechów, stanowisko 1. Większość z tych warowni przetrwała do końca X lub do początków XI wieku[141].

Wyniki badań wykopaliskowych, prowadzonych na większości stanowisk wskazują, że pod koniec X i na początku XI w. sieć osadnicza ulega wyraźnemu regresowi: zamiera wiele skupisk osadniczych, które intensywnie rozwijały się w poprzednich fazach, upada także większość grodów[142]. Przyczyn tych przemian upatruje się zwykle w ekspansji państwa piastowskiego na przełomie X/XI wieku, należałoby jednak uwzględnić jeszcze inną możliwość – germański napór na terytoria zamieszkane przez Słowian Połabskich. Zagrożenie ze strony państwa wschodniofrankijskiego było bezpośrednią przyczyną budowy łużyckich grodów obronnych w końcu IX i w pierwszych dekadach X w. Henryk I Ptasznik, król Franków Wschodnich i książę Saksonii, w 929 r. podbił ostatecznie ziemie zachodnich

[139] P. Urbańczyk, *Struktury władzy na ziemiach polskich w 1 tysiącleciu n.e.*, „Kwartalnik Historyczny" 1996, 4, s. 12.
[140] B. Gruszka, *Struktury osadnicze we wczesnym średniowieczu na Środkowym Nadodrzu*, Wydawnictwo Instytutu Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk, Szczecin 2021, s. 56.
[141] Ibidem, s. 294.
[142] Ibidem, s. 65.

sąsiadów Łużyczan – Głomaczów, Milczan i Stodoran, w roku 932 wyprawił się na ziemie Łużyczan, narzucając im trybut, a dwa lata później uderzył na wieleckich Wkrzan. Jednoczesne działania zbrojne podejmowano przeciwko Obodrzycom. Nowy władca państwa wschodniofrankijskiego, Otton I, prowadził wobec Połabian równie bezwzględną politykę jak jego ojciec, Henryk I. Napór Sasów wzmagający się od poł. X w. doprowadził do tego, że w roku 963 Łużyczanie zostali podbici przez Gerona, margrabiego Marchii Wschodniej, sprzymierzonego wówczas z Wieletami, którzy zaatakowali ziemie Mieszka I. Jednoczesna akcja przeciwko Łużyczanom i państwu Polan sugeruje jakiś rodzaj bliskich związków między oboma plemionami. Nie można wykluczyć, że wojska saskie wkroczyły podczas tych walk na tereny Środkowego Nadodrza, niszcząc na swej drodze grody.

U zarania państwowości polskiej były to ziemie zamieszkane przez ludność słowiańską, którą Thietmar nazywa Dziadoszanami (*Diedesisi*). Wcześniejszy o bez mała dwa stulecia Geograf Bawarski przypisuje temu plemieniu 20 grodów[143]. Z zapisów kroniki Thietmara można wnioskować, że około roku 1000 na Środkowym Nadodrzu znajdowały się grody o większym znaczeniu, które kronikarz wymienia z nazwy – jak Krosno (Crosno) czy Głogów (Glogua), ale też cały ten obszar musiał być zaludniony, skoro niemiecki król Henryk II w czasie wojny z księciem Bolesławem Chrobrym w 1010 r. wydaje rozkaz pustoszenia kraju Ślęzan i Dziadoszan. Osady wiejskie były na tyle zasobne, by wyżywić wojska Niemców i sprzymierzonego z nimi czeskiego księcia Jaromira, które zaopatrywały się rabując ludność na drodze swojego pochodu: „Wreszcie, spustoszywszy wzdłuż i wszerz całą okolicę, Czesi powrócili do domu, nasi zaś wycofali się szczęśliwie przez Milsko do Łaby”[144] – pisze Thietmar. Podobnie w sierpniu 1015 r., podczas kolejnej wojny z Bolesławem, wojska cesarza sforsowały Odrę i na jej prawym brzegu „puściły z dymem sąsiednie miejscowości”[145].

Zielona Góra pojawia się w źródłach pisanych w roku 1302, ale rozpoczęta w 1272 r. budowa kościoła, konsekrowanego w roku 1294 – dzisiejszej konkatedry – świadczy o znacznie starszej metryce miejscowości, a jako legendarny początek zielonogórskiego winiarstwa pojawia się w kronikach rok 1150. Ponieważ zbliżoną datę mają zachowane w historiografii pierwsze wzmianki o winnicach w Krośnie i Lubsku, zasadne wydaje się poszukiwanie możliwych przyczyn tej koincydencji. Mimo bardzo skąpych źródeł pisanych z tej epoki, nie jest to bynajmniej wnioskowanie wyłącznie *ex silentio*.

[143] *Descriptio civitatum et regionum ad septentrionalem plagam Danubii* [ok. 845]; M. Łuczyński, *„Geograf Bawarski” – nowe odczytania*, „Polonica” 2017, 37, s. 23-36. https://doi.org/10.17651/POLON.37.9 [5.12.2024]
[144] *Kronika Thietmara*, tłum. M.Z. Jedlicki, Instytut Zachodni, Poznań 1953, ks. VI, 58, s. 394.
[145] Ibidem, ks. VII, 19, s. 494.

Winorośl nie była wówczas na ziemiach słowiańskich rośliną całkiem nieznaną. Jak podaje Józef Kostrzewski, wykopaliska potwierdziły obecność winorośli w warstwach już z drugiej połowy X w. na terenie Poznania[146]. Odkryto je także na stanowiskach archeologicznych w Gnieźnie (XI w.)[147] oraz w Krakowie na Wawelu (IX w.). Znalezisko w Poznaniu było zlokalizowane na Ostrowie Tumskim, w warstwach z placu przed katedrą[148]. W średniowiecznych próbkach z terenu Krakowa nasiona winorośli (*Vitis vinifera* L., *Vitis* ssp.) pojawiają się w materiale archeobotanicznym sporadycznie, niemniej zarówno w okresie plemiennym (IX-X w.) jak i w późnym średniowieczu (1257 r. – XV wiek)[149]. Zapewne początkowo z winogron nie tłoczono wina, tylko je spożywano jako owoc deserowy, gdyż w słowiańskim kraju raczono się powszechnie piwem i miodem. Według Marii Kwapieniowej: „Jeżeli chodzi o sadownictwo, wbrew dawniejszym opiniom, jakoby jego rozwój był w głównej mierze zasługą klasztorów, przyjąć wypada w oparciu o wyniki prac archeologicznych, że początki jego znacznie wyprzedzały wiek X. Duże ilości znajdowanych w czasie prac wykopaliskowych pestek owoców takich jak jabłka, grusze, śliwy (w dwóch gatunkach: domowa i lubaszka), wiśnie, wiśniośliwy, brzoskwinie wskazują na to, że sadownictwo krajowe było już znacznie rozwinięte w chwili, kiedy zaczęły do Polski przybywać pierwsze klasztory”[150]. Wprowadzenie chrześcijaństwa nadało uprawie winorośli wyjątkową rangę: z owocu do bezpośredniej konsumpcji winogron stał się surowcem do wytwarzania wina mszalnego. Zdaniem Kostrzewskiego, uprawę winorośli zawdzięczamy zapewne duchowieństwu, które potrzebując wina do celów mszalnych wolało wyrabiać je na miejscu niż sprowadzać drogim kosztem z południa[151]. Jak zauważyła Melania Klichowska, nasiona winorośli z wykopalisk polskich znane były wyłącznie z ośrodków, w których koncentrowało się wyższe duchowieństwo[152].

Niejasne jest pochodzenie pestek winorośli znalezionych w osadach limnicznych Ostrowa Lednickiego. Analiza biometryczna nie potwierdziła przynależności znalezionych szczątków roślinnych ani do współczesnych pestek winorośli właściwej (*V. vinifera*), ani też winorośli dzikiej (*V. sylvestris*); wykazują one cechy pośrednie. Mogą być zatem

[146] J. Kostrzewski, *Kultura prapolska*, Instytut Zachodni, Poznań 1949, s. 47-48.
[147] B. Jaroń, *Średniowieczne szczątki roślinne z wykopalisk w Gnieźnie*, [w:] *Gniezno w zaraniu dziejów (od VIII do XIII wieku) w świetle wykopalisk*, red. J. Kostrzewski, „Biblioteka Prehistoryczna” 4, 1939, s. 284.
[148] K. Moldenhawer, *Szczątki roślinne z X w. z wykopalisk na Ostrowie Tumskim w Poznaniu*, „Przegląd Archeologiczny” 1938-1939, t. 6, z. 2-3, s. 226-231.
[149] A. Mueller-Bieniek, *Rośliny spożywane w średniowiecznym Krakowie na podstawie danych archeobotanicznych*, „Krzysztofory. Zeszyty Naukowe Muzeum Historycznego Miasta Krakowa”, t. 28 [2], red. E. Firlet, Muzeum Historyczne Miasta Krakowa, Kraków 2010, s. 151-162.
[150] M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeolog.” 1, Kraków 1959, s. 353.
[151] J. Kostrzewski, ibidem.
[152] M. Klichowska, *Nasiona winorośli z wykopalisk polskich*, „Z Otchłani Wieków” 25 [4], 1959, s. 309-310.

pozostałością jakiegoś gatunku endemicznego, obecnie na obszarze Polski wymarłego, ale mogą też potwierdzać związek z procesem chrystianizacji i obrządkiem liturgicznym[153]. Podobna niejasność dotyczy nasion znalezionych w obrębie wzgórza wawelskiego. Ich kształt jest bardziej powszechny u dzikiej formy *V. vinifera* L. subsp. *sylvestris* (C.C. Gmelin) Hegi, która jest przodkiem większości odmian uprawianych obecnie, ale występuje również u winorośli szlachetnej, *V. vinifera* subsp. *sativa*[154]. Wątpliwości mogłoby rozstrzygnąć badanie cech morfologicznych organów rozrodczych, gdyż winorośl dzika jest dwupienna, *sativa* natomiast obupłciowa[155], pozostałości kwiatów nie zostały jednak w materiale wykopaliskowym znalezione. We wczesnym średniowieczu obie formy mogły być uprawiane, chociaż z czasem formy dzikie zostały wyparte przez odmiany udomowione. Na Wawelu mogła być wówczas kultywowana także prymitywna odmiana winorośli szlachetnej, zachowująca cechy pierwotnego endemitu.

Potwierdzeniem wczesnej uprawy winorośli na terenie nieodległym od Zielonej Góry są wyniki niedawnych badań archeologicznych wczesnośredniowiecznego grodziska w Nowińcu, gm. Lubsko, położonego przy północnej granicy terytorium słowiańskiego plemienia Zara[156]. Analiza palinologiczna warstw datowanych radiowęglowo na X-XIII w. (spąg ok. 950 ± 70 lat BP), na terenie niewątpliwie wykorzystywanym rolniczo, wykazała obecność pyłków winorośli właściwej, *Vitis vinifera* L.[157].

Nie zostało dotąd należycie rozpoznane ewentualne powiązanie początków uprawy winorośli na obszarze Śląska z winiarstwem na Morawach, co sugeruje geografia i chronologia rozprzestrzeniania się winnego krzewu z zachodu na wschód, znad Renu do Saksonii, Łużyc i ziem Słowian połabskich, dalej w kierunku ziem państwa wielkomorawskiego, obejmującego Czechy, oraz na Śląsk. W Czechach uprawiano winnice i tłoczono z nich wino już co najmniej w czasach księcia Wacława I Świętego, patrona Czech, czyli w pierwszej poł. X w. Miałby o tym świadczyć fragment z manuskryptu legendy o jego męczeństwie, *Gumpoldi Mantuani episcopi Passio sancti Vencezlai martyris*, mówiący o tym, jak św. Wacław własnoręcznie i pod osłoną nocy kosił, a następnie młócił pszenicę, oraz

[153] T. Schubert, *Kopalne nasiona winorośli w osadach limnicznych Ostrowa Lednickiego*, „Studia Lednickie" 2000, 6, s. 491–494.
[154] Wasylikowa K., *Plant remains from Early and Late Medieval time found on the Wawel Hill in Cracow*. „Acta Palaeobotanica" 1978, 19 (2), s. 115-200.
[155] O. Rahimi et al., *Wild Grapevine (Vitis vinifera L. subsp. sylvestris (C.C. Gmelin) Hegi) – Novel Species to the Israeli Flora*, „Horticulturae" 2023, 9 (9), 998; https://doi.org/10.3390/horticulturae9090998
[156] B. Gruszka, *Wprowadzenie*, [w:] *Nowiniec, stan. 2. Wczesnośredniowieczny gród na pograniczu śląsko-łużyckim w świetle badań interdyscyplinarnych*, red. B. Gruszka, Zielona Góra 2012, s. 5-6.
[157] K. Klaczak, K. Sadowski, *Analiza cech środowiska naturalnego oraz jego zmian w holocenie w otoczeniu stan. 2 w Nowińcu, gm Lubsko, woj. lubuskie*, [w:] ibidem, s. 7-14.

ścinał winne grona i tłoczył z nich moszcz na wino, aby sporządzić ofiarę eucharystyczną. W tekście mowa jest wyraźnie o winnicy, której ogrodzenie książę potajemnie pokonywał: *vinearum septa noctu transiliens*[158].

Według różnych historyków (np. G. Labuda, H. Łowmiański) przez dużą część X wieku Śląsk był podporządkowany władcom Czech z dynastii Przemyślidów, chociaż nie brak też opinii zaprzeczających tej tezie. W tym kontekście interesującym znaleziskiem jest odkryty we wczesnośredniowiecznym grodzisku w Gilowie koło Niemczy nożyk z sierpowato zakrzywionym ostrzem, interpretowany jako winiarski koser i datowany na koniec IX stulecia[159]. Jest to artefakt nietypowy dla Śląska, natomiast często spotykany na terenie Moraw. Ustalona w Gilowie dendrodata pochodzi z drzewa ściętego w 896 r., schyłkowego okresu wpływów wielkomorawskich na południu Dolnego Śląska po śmierci Świętopełka I. Czas zbudowania i rozkwitu grodziska, określony na koniec IX w., przemawia za uznaniem powstania założenia obronnego w Gilowie za wynik infiltracji terenów południowego Śląska przez przybyszów z Moraw[160]. Ludność ta mogła przynieść na Śląsk elementy kultury winiarskiej; do dzisiaj Morawy są najważniejszym regionem winiarskim Czech.

Najstarsze dokumentalne poświadczenie uprawy winorośli w Polsce znajduje się w bulli protekcyjnej *Ex commisso nobis a Deo* papieża Innocentego II dla arcybiskupstwa gnieźnieńskiego (tzw. *Bulla gnieźnieńska*) z 1136 r. Wzmiankowane są w niej dwie winnice należące do łęczyckiego opactwa Najświętszej Marii Panny, jedna koło Płocka, druga pod Włocławkiem: „*Item Bralin cum sociis suis et vineis duabus et tutoribus earum cum villis suis, quarum una Plocensis altera Vladizlaviensis castelli est*”[161]. Jest prawdopodobne, że uzyskiwane w nich wino służyło celom liturgicznym w ówczesnej diecezji płockiej, której biskupem był w latach 1129-1154 Aleksander z Malonne, pochodzący z diecezji leodyjskiej (Liège). Zgodnie z przepisami kanonicznymi, do konsekracji może być używane wyłącznie naturalne wino gronowe wyrabiane bez żadnych dodatków i konserwantów, co nadzór benedyktyńskich mnichów nad procesem winifikacji zdawał się gwarantować. Biskupem wrocławskim w latach 1149-1169 był Walter z Malonne (Gauthier de Malonne), brat

[158] *Gumpoldi Mantuani episcopi Passio sancti Vencezlai martyris,* [w:] J. Emler*, Fontes rerum Bohemicarum* I, Praha 1873, s. 152-153.
[159] Jaworski K., *Grody w Sudetach (VIII-X w.)*, Uniwersytet Wrocławski, Instytut Archeologii, Wrocław 2005, s. 276-277.
[160] Pankiewicz A., *Relacje kulturowe południowego Śląska i północnych Moraw i Czech w IX-X wieku w świetle źródeł ceramicznych*, „Acta Universitatis Wratislaviensis” No 3372, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2012 (Studia Archeologiczne XLIII), s. 258-259.
[161] *Innocentius Pp. II 1136 Jul. 7, Pisis; omnes possessiones ecclesiae Gneznensi quandocunque legitime factas, privilegio Sedis apostolicae communit et in perpetuum confirmat,* [w:] *Kodeks Dyplomatyczny Wielkopolski,* t.1. Biblioteka Kórnicka, Poznań 1877, nr 7.

płockiego biskupa Aleksandra. Obaj pochodzili z okolic Liège, przy czym Walter był zakonnikiem w klasztorze Malonne nad Sambrą koło Namur, a po przybyciu do Polski został najpierw prepozytem kapituły katedralnej w Płocku. Obaj bracia mieli sprowadzać do Polski imigrantów ze swoich ojczystych stron, przyczyniając się do napływu na ziemie polskie w poł. XII w. grupy ludności pochodzenia walońskiego i flamandzkiego. Biskup Aleksander osadził w Płocku walońskich kupców, natomiast z akcją osadniczą biskupa Waltera wiąże się powstanie osady walońskiej przy kościele św. Maurycego we Wrocławiu, określanej w dokumentach z 1. poł. XIV w. *inter Gallicos* bądź *platea Gallicana prope Sancti Mauricium,* (ulica galijska koło Świętego Marcina), oraz dwóch wsi biskupich w okolicach Namysłowa: Przewakowic, które wzmiankuje biskup Tomasz II w 1271 r. jako *villa nostra Prevacovich Gallicorum*, i Krzyżownik (*Crisowinch*), zamieszkałych w drugiej połowie XIII w. przez ludność romańską.

Z krajów romańskich pochodziła część duchowieństwa zaangażowanego w budowę organizacji kościelnej na terenie monarchii pierwszych Piastów. Jedną z najstarszych fundacji zakonnych w Polsce był klasztor kanoników regularnych reguły św. Augustyna na Ślęży, którego pierwszy konwent przybył z Arrouaise we Flandrii[162]. Data fundacji nie jest znana, lecz najnowsze badania źródeł pozwalają części badaczy przyjąć za słuszne, że monasterium zostało założone ok. roku 1138, a pierwsi bracia zakonni przybyli na Ślężę ok. 1142-1145 r., po wybudowaniu kościoła i klasztoru przez fundatora, którym w świetle *Kroniki opatów klasztoru Najświętszej Maryi Panny na Piasku* był komes Piotr Włostowc (*dominus Petrus Wlast, comes Slesie*)[163]. Najstarsze ze źródeł pisanych, dotyczących kanonickiego monasterium, bulla papieża Eugeniusza III z 19 października 1148 r., wymienia Arnulfa, opata kościoła NMP na górze Ślęży (*Arnulfo abbati ecciesie sancte Marie de Monte Silencii*)[164]. W kopii akt biskupa wrocławskiego Waltera, datowanych na lata 1149-1150, zachował się dokument o nadaniu kościołowi na górze Ślęży (*in monte Silencii*) dziesięciny z czterech położonych na górze wsi (*montane vero ecclesie villarum*)[165]. Przybycie pierwszego konwentu klasztoru na Ślęży z jednego z ośrodków północnofrancuskich tłumaczyłoby, zdaniem Czesława Deptuły, jego dalsze związki z opactwem kanoników regularnych św. Augustyna w Arrouaise, utworzonym w diecezji Arras na pograniczu Artois i Pikardii –

[162] M. Kogut, *Ślężański klasztor*, „Perspectiva. Legnickie Studia Teologiczno-Historyczne" 2005, 2, 85-101.
[163] *Chronica abbatum Beatae Virginis in Arena,* [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum,* t. 2, red. A.G. Stenzel, J. Max & Komp., Breslau 1839, s. 161.
[164] *Kodeks dyplomatyczny Śląska. Zbiór dokumentów i listów dotyczących Śląska*, t. 1: *Lata 971-1204*, red. K. Maleczyński, Wrocławskie Towarzystwo Miłośników Historii, Wrocław 1956, nr 22.
[165] Ibidem, nr 26.

prowadzące z czasem do inkorporacji klasztoru do kongregacji arrowezyjskiej[166]. Według Tzschoppego i Stenzela (1832) wrocławscy kanonicy pierwotnie przybyli na Śląsk z Arrouaise koło Bapaume w hrabstwie Artois, na granicy Flandrii i dawnej jej części, i podobnie jak kanonicy reguły św. Augustyna z Nowogrodu Bobrzańskiego, później w Żaganiu, aż do roku 1440 podlegali opatowi Arrouaise[167].

Informacje zawarte w zachowanych dokumentach odnoszących się do pierwotnego uposażenia klasztornego – we wspomnianej wyżej bulli papieża Eugeniusza III z 1148 r., aktach wrocławskiego biskupa Waltera oraz bulli protekcyjnej papieża Celestyna III z 9 kwietnia 1193 r.[168] – pozwalają stwierdzić, że pod koniec XII wieku w posiadaniu kanoników regularnych znajdowała się góra Ślęża z kościołem i zabudowaniami klasztornymi, być może z resztkami grodu Piotra Własta, a także klucz wsi ślężańskich oraz miejscowości leżących od nich w kierunku zachodnim, jak Strzegom i wsie Jaroszów, Lusina, Pastuchów i Rusko. Była wśród nich także zaginiona dzisiaj wieś Wino (*villa Uino*). Według Mieczysława Koguta, wsie wymienione w przytoczonych dokumentach nie powstały w wyniku działalności osadniczej kanoników regularnych, lecz pochodziły z nadań książęcych i zapewne Piotra Własta. Jedyną placówką, którą mogli według niego zorganizować sami kanonicy, była wieś Wino. Jej nazwa wskazuje na istnienie tam winnic zaopatrujących zapewne klasztor winem dla celów kultowych i konsumpcyjnych[169].

Również do drugiego na Śląsku konwentu kanoników regularnych w Nowogrodzie Bobrzańskim (fundacja z 1217 r., później przeniesionego do Żagania), zakonnicy dotarli z silnych ośrodków zakonnych w północnej Francji bądź Belgii, należących do prężnej kongregacji w Arrouaise[170]. Podobnie działo się także w innych częściach Polski. Benedyktyni z opactwa lubińskiego koło Poznania przybyli z Leodium; z macierzystego opactwa Morimond w regionie Szampania-Ardeny, filii opactwa Matki Bożej w Cîteaux, wywodzą się pierwsze polskie klasztory cystersów – Jędrzejów (najstarsze opactwo cysterskie w Polsce, ufundowane w 1140 r.), Sulejów, Koprzywnica i Wąchock. Klasztory z polskiego kręgu norbertańskiego podlegały władzy zwierzchniej opactwa Prémontré we francuskiej

[166] C. Deptuła, *Przyczynek do dziejów Ślęży i jej opactwa*, „Roczniki Humanistyczne" 1967, t. 15, 2, s. 17-35.
[167] G.A. Tzschoppe, G.A. Stenzel, *Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Oberlausitz*, F. Perthes, Hamburg 1832, s. 142.
[168] *Kodeks dyplomatyczny Śląska*, nr 71.
[169] M. Kogut, op. cit.
[170] W.W. Szetelnicki, *Szkolnictwo kanoników regularnych na Śląsku w świetle reform podejmowanych przez opata Johanna Ignaca Melchiora von Felbigera – wybrane aspekty*, „Nasza Przeszłość" 2012, t. 117, s. 259-299.

Pikardii[171]. Między rokiem 1154 a 1166 książę Henryk Sandomierski, syn Bolesława III Krzywoustego, ufundował w Zagości nad Nidą pierwszą komandorię rycerskiego zakonu joannitów. Akt donacyjny obejmował m.in. winnice z winiarzami o imionach Domawa i Zabór. Imiona winogrodników mają słowiańskie brzmienie, ale według podania, książę po swoim powrocie w 1154 r. z Ziemi Świętej, gdzie uczestniczył w walkach z Saracenami, sprowadził do Zagości joannitów włoskiego pochodzenia, którzy mieli zajmować się uprawą winnic, w tym znanego z imienia Barbeza, *unus Romanus vinearius*. Zapewne wspomniani w dokumencie fundacyjnym winiarze Domawa i Zabór zostali do tego zajęcia przyuczeni.

Enigmatyczny przypadek wsi Wino (*Uino, Vino*), czy ogólnie działalność osadnicza klasztorów z kręgu arrowezyjskiego, mają związek z pojawieniem się na Śląsku kolonistów walońskich, istotnym w kontekście legendarnego początku zielonogórskiego winiarstwa. Belgijski historyk Emil de Borchgrave, który zajmował się kolonizacją belgijską w Niemczech w wiekach XII i XIII, wiązał pojawienie się Walonów na Śląsku z flandryjskim pochodzeniem kanoników regularnych z klasztoru na Ślęży: „Wierzymy, podobnie jak historycy niemieccy, że to właśnie ci mnisi sprowadzili Walonów na Śląsk. Bez tego trudno byłoby wytłumaczyć obecność tych ostatnich w kraju tak odległym od ojczyzny" – pisze de Borchgrave, nie odwołując się jednak do konkretnego źródła[172]. Jego opinię potwierdza Colmar Grünhagen, wskazując fundację ślężańskiego klasztoru kanoników reguły św. Augustyna, do której odnoszą się początki kolonizacji walońskiej[173]. Niemiecki historyk uznał za oczywiste, że klasztor, który stawał się ośrodkiem kolonizacji, z naturalnych względów musiał liczyć przede wszystkim na imigrantów ze swojej ojczyzny: „Rodakami augustianów, którzy przybyli z pogranicza Flandrii Galijskiej, byli Walonowie"[174].

Według Grünhagena, „kolonizacja walońska miała miejsce przed początkiem germanizacji Śląska, czyli przed założeniem pierwszego niemieckiego klasztoru w Lubiążu w 1175 r. Cystersi, którzy przybyli z *Porta coeli*, klasztoru w Turyngii, zastali już osadników walońskich na Śląsku"[175]. Ponieważ na terenie Wrocławia należącym do biskupstwa istniała jedna lub więcej kolonii walońskich, niemiecki badacz uznał za uprawione powiązanie akcji kolonizacyjnej z czasem sprawowania posługi biskupiej przez Waltera, którego powiązania z

[171] M. Kędzierska, *Średniowieczne dzieje klasztoru norbertanów w Witowie*, „Nasza Przeszłość. Studia z Dziejów Kościoła i Kultury Katolickiej w Polsce" 1996, 85, s. 5-48.
[172] E. de Borchgrave, *Histoire des colonies belges qui s'établirent en Allemagne, pendant le XII^me^ et le XIII^me^ siècle*, „Mémoires couronnés et mémoires des savants étrangers / publiés par l'Académie royale des sciences, des lettres et des beaux-arts de Belgique" 1865, t. 32, Hayez, Bruxelles, s. 103.
[173] C. Grünhagen, *Les colonies wallonnes en Silésie, particulièrement à Breslau*, ibidem 1867, t. 33, *classe des lettres*, s. 5.
[174] Ibidem, s. 8.
[175] Ibidem, s. 15.

Zachodem nie budzą wątpliwości, a także z działalnością kanoników regularnych: „Wszystko, co wiemy o koloniach walońskich na Śląsku, ukazuje ich w powiązaniu z augustianami”[176].

Materialnym świadectwem napływu na Śląsk w poł. XII w. grupy ludności pochodzenia walońskiego i flamandzkiego są kościoły romańskie w północnej części Śląska i wschodnich Łużycach, z których część zbudowano jeszcze przed niemiecką kolonizacją. Badania architektoniczne prowadzone na obszarze województwa lubuskiego przez Stanisława Kowalskiego, a także innych pracowników służby konserwatorskiej, jak np. Róża Kąsinowska czy Tadeusz Kozaczewski, potwierdziły romańską proweniencję wielu zabytkowych kościołów, którym przypisywano dotąd znacznie późniejszą, gotycką metrykę[177].

Badacz kolonizacji niderlandzkiej na Śląsku, Stefan Inglot, upatrywał jej źródła w obszarze przejściowym między Francją i Niemcami, ciągnącym się od wyżyny Artois do dolnej Skaldy i noszącym nazwę Flandrii[178]. Był to w ówczesnej Europie region o największej gęstości zaludnienia. Zamieszkująca go etnicznie mieszana ludność, składająca się z romańskich Walonów i Flamandów pochodzenia germańskiego, rozwinęła żywą działalność gospodarczą: górnictwo węgla kamiennego i hutnictwo rud żelaza, manufakturę tkacką i handel, na wysoki poziom wzniosła rolnictwo i melioracje gruntów, odznaczała się też dużą ruchliwością. Wychodźcy z Flandrii pojawili się w Europie Środkowej i Wschodniej, aż po Czechy i Węgry, dokąd przybywali jako wolni osadnicy bądź zasadźcy. Przybysze znali też uprawę winorośli, obecną nad Renem już w czasach rzymskich i poświadczoną dokumentalnie w III w. De Borchgrave, zastanawiając się nad pochodzeniem imigrantów określanych jako Walonowie, nie rozstrzyga tej kwestii. Przytacza tylko opinie, że mogli to być Belgowie albo mieszkańcy północnej części dzisiejszej Francji, ale także Brabantczycy. Ponieważ w średniowieczu określenia *Gallus, Latinus* i *Wallus* mogły określać tę samą osobę, jako kraj pochodzenia walońskich imigrantów należałoby wskazać rejon Leodium (Liège) i Brabancję, gdzie mówiono językiem walońskim[179]. Benedykt Zientara rozszerza zasięg akcji rekrutacyjnej na rozleglejszy obszar romańskich terenów Cesarstwa i sąsiednich ziem Francji, tereny biskupstwa leodyjskiego, hrabstwa Namur, Artois i Flandrię, Brabancję, Hainaut, a nawet biskupstwo Verdun, hrabstwo Baru i ścisłą Lotaryngię, a początek osadnictwa walońskiego na Śląsku odnosi do drugiej połowy XII w., gdy książę Bolesław Wysoki

[176] Ibidem, s. 10.
[177] S. Kowalski, *Trzynastowieczna architektura północnej części Śląska i wschodnich Łużyc w świetle badań po 1945 roku*, „Rocznik Lubuski” 1999, t. 25, s. 85-100.
[178] S. Inglot, *Problem kolonizacji flamandzko-holenderskiej w Niemczech i w Polsce*, „Kwartalnik Historyczny” (Lwów) 1929, t. 1, z. 4, s. 1-42.
[179] E. de Borchgrave, ibidem.

rozpoczynał aktywizację gospodarczą Śląska; z tej pionierskiej grupy mieli wywodzić się zasadźcy, którzy około 1220 r. sprowadzili nową falę kolonistów walońskich, tym razem chłopów[180].

W historiografii upatrywano przyczyn wędrówek Flamandów w końcu XI oraz na początku XII w. m.in. w tym, że wskutek erozji niskich wybrzeży ich kraju morze wdzierało się na rozległe połacie lądu, niszcząc tereny zagospodarowane i pola uprawne. Wzmianka o takim kataklizmie z 1136 r. znalazła się w historii Zielonej Góry opublikowanej w 1848 r. przez Friedricha Förstera[181]. Następstwem powtarzających się klęsk żywiołowych była migracja dotkniętej nimi ludności, początkowo na wschodnie krańce cesarstwa niemieckiego, skąd feudałowie niemieccy wypierali Słowian połabskich, a z czasem dalej, na Śląsk, Morawy i do Siedmiogrodu. Ponadto Flamandowie i niemieccy Frankowie z gęsto zaludnionych krain nad górnym Renem w sporej liczbie usłuchali wezwania króla węgierskiego Gejzy II (1141-1161), który w roku 1143 zaprosił do swego kraju kolonistów z Zachodu[182]. Imigranci osiedli wtedy głównie w Siedmiogrodzie, ale pozostawili też ślady swojego pobytu na Łużycach i na Śląsku, przez który podążali na południe. Na emigrację z ówczesnej Flandrii znaczący wpływ mogły mieć także czynniki polityczne. Od 1132 r. w Holandii i Zachodniej Fryzji trwała wyniszczająca wojna domowa między panującym hrabią Holandii Dytrykiem VI (*graaf van Holland* Dirk VI, zm. 1157) i jego bratem Florenzem zwanym Czarnym (Floris den Zwarte). Z nową siłą wojna rozgorzała w 1150 r., a wskutek prowadzonych z okrucieństwem walk wiele miast i wiosek zostało spalonych, całe okolice zaś – wyludnione. Nękani wojnami mieszkańcy tych prowincji porzucali swoje domostwa, osiedlając się w krajach, gdzie prawo niemieckie gwarantowało im zachowanie przywilejów stanowych i wolności. Szczegóły akcji kolonizacyjnej przedstawia *Chronica Slavorum* Helmolda[183]. Kronikarz był naocznym świadkiem podboju ziem Słowian Zachodnich przez Albrechta Niedźwiedzia, który do roku 1136 opanował tereny sięgające ujścia Odry, eksterminując bądź wypędzając miejscową ludność. „Podbił bowiem pod swoje jarzmo całą ziemię Brzeżan, Stodoran i wiele ludów zamieszkujących między Hawelą a Łabą oraz okiełznał buntownicze wśród nich żywioły. W końcu, ponieważ Słowianie stąd ustępowali, rozpoczął werbunek w Utrechcie i nad Renem, następnie u tych, którzy mieszkają przy oceanie i znoszą przeciwności nawały morskiej,

[180] B. Zientara, *Walonowie na Śląsku w XII i XIII wieku*, „Przegląd Historyczny" 1975, t. 66, 3, s. 349-368.
[181] [F. Förster], op. cit., s. 25.
[182] J. Severin, *Synchronistische Tafeln der Kirchengeschichte...* etc., Halle u. Berlin 1809, s. 50.
[183] Helmoldus, *Chronica Slavorum Helmoldi et Arnoldi Abbatis Lubecensis...* etc., S. Wessel, J. Hinderling, Lubecae 1659.

mianowicie Holendrów, Zelandczyków oraz Flandryjczyków, i przeprowadził od nich bardzo wiele ludu”[184].

Łacińska redakcja kroniki Hermanna Kornera z 1420 r. (*Chronica novella* wersja A, z manuskryptu pochodzącego z biblioteki Bazyliki Mariackiej w Gdańsku, f. 136’) opisuje pod rokiem 1149 przybycie kolonistów na tereny opanowane przez Albrechta: „*Albertus marchio [de Soltwedele, qui nunc est] Brandeburgensis [cum de transmarina reversus esset expedicione] vocatis hominibus de Hollandia, [Selandia] et Flandria ab urbe Soltwedele usque ad saltum Bohemicum terram suam tradidit eis inhabitandam*”[185]. (Albert, margrabia [Salzwedel, który jest teraz] margrabią Brandenburgii [po powrocie z zamorskiej wyprawy] zwołał ludzi z Holandii, [Zelandii] i Flandrii do miasta Salzwedel i dał im do zamieszkania swoją ziemię aż po Las Czeski). W redakcji niemieckiej, pochodzącej z hanowerskiej biblioteki królewskiej (*Hannoversche Handschrift* XIII 737, f. 94) zapis ten został datowany w roku 1151, przy czym wśród imigrantów wymienia się także Brabantczyków[186]. Dokumentalnie poświadczona jest obecność Niderlandczyków w Miśni w 1154 r. oraz w księstwie Anhalt w 1159 r. Jest zatem możliwe, iż ok. roku 1150 grupy flandryjskich osadników, tkaczy, rzemieślników i rolników przeciągnęły przez terytorium Śląska, udając się na Węgry, ale też do wsi zakładanych przez klasztory na ziemiach polskich, krośnieńskim brodem i dalej przez Nowogród Bobrzański traktem na Głogów i Wrocław. Przykładowym śladem tej wędrówki jest położona pod Środą Śląską wieś Bielany, nosząca w średniowieczu nazwę Flemingavilla („wieś flamandzka”) – w której okolicy wzmiankowana jest nb. w 1323 r. czteromorgowa winnica[187].

Wędrowcy, oprócz znajomości rzemiosła tkackiego i innych specjalizacji, posiadali też umiejętność wytwarzania wina – powszechnego napoju w ich ojczyźnie. W taborach wieźli zapewne nie tylko zapas wina, ale też sadzonki na założenie nowych winnic tam, gdzie się osiedlą. Można przyjąć, że wychodźcy z Flandrii byli wówczas nosicielami kultury winiarskiej obejmującej zarówno uprawę krzewu, jak wyrób i powszechną konsumpcję wina. Jednym z dowodów na to są coraz częstsze od 2. poł. XII w. wzmianki o winnicach na obszarze Marchii Brandenburskiej, położonym w bezpośredniej bliskości dzisiejszej Ziemi Lubuskiej, na lewym brzegu Odry. Ponieważ były to tereny objęte intensywną kolonizacją

[184] Ibidem, cz. 4, rozdz. 89, s. 203; pol.: *Helmolda Kronika Słowian*, tłum. J. Matuszewski, PWN, Warszawa 1974, s. 352-353.
[185] H. Korner, *Die Chronica novella*, red. J. Schwalm, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen 1895, s. 587.
[186] Ibidem, s. 536: „*In desser tyd also markgreve Albert was wedder to lande komen, do leth he ok in syn lant ropen Hollandere, Vlemynghe, Selandere, Brabandere unde Westvelinghe unde ghaff ene de Marke to besittende*”.
[187] D. Adamska, *Winogrady i winne wzgórza. Uprawa i produkcja wina na średniowiecznym Śląsku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2025, s. 69.

flandryjską, w niemieckiej historiografii ugruntowało się przekonanie, że to właśnie Flamandowie, Walonowie i wychodźcy znad Renu przynieśli tam znajomość uprawy winorośli.

Wszystkie te fakty czynią prawdopodobną relację powielaną przez kronikarzy dziejów Zielonej Góry o tym, że pierwsze krzewy winorośli pojawiły się w okolicach przyszłego miasta za sprawą flandryjskich osadników, przemierzających ok. 1150 r. Śląsk w poszukiwaniu nowych siedzib. Z perspektywy dziejów miasta to hipotetyczne wydarzenie miałoby, zapewne, wymiar incydentalny. Epoka prawdziwego winiarstwa miała nadejść dopiero później, związana z falą niemieckiego osadnictwa na Śląsku i powstaniem miasta lokacyjnego na lewym brzegu Złotej Łączy. W tym kontekście pojawia się kolejna data ugruntowana w zielonogórskiej tradycji, chociaż nie poparta żadnym dostępnym dokumentem źródłowym: rok 1222 jako legendarny początek miasta.

Colmar Grünhagen zamieścił informację o tym wydarzeniu w swoim zbiorze śląskich regestów: „30 maja 1222. W miejscu, gdzie znajduje się dzisiaj rynek miasta Zielona Góra, założono folwark”[188]. Powołał się jednak w tym przypadku – zupełnie wyjątkowo w publikacji zatytułowanej przecież *Regsten zur schlesischen Geschichte* – nie na konkretny dokument, lecz na historię miasta autorstwa pastora Otto Wolffa: „Przez Wolffa w jego *Geschichte Grünbergs*, strona 11, określone jako wiarygodny przekaz, którego źródłem jest rękopiśmienna kronika zielonogórskiego pastora Johanna Nippe (1624-1651), kontynuowana przez pastora Schirmera”[189]. Rok 1222, zaczerpnięty z zaginionej kroniki Nippego, na której oparł się Wolff, uznano w zielonogórskiej tradycji i historiografii za symboliczną datę narodzin miasta. Wyrazem tego przekonania były uroczyste obchody 700-lecia Zielonej Góry w roku 1922, a także współczesny jubileusz 800-lecia, obchodzony w roku 2022. Nie jest jednak znany żaden dokument, w którym tak precyzyjnie określoną datę dzienną znalazł Nippe.

Badając pochodzenie relacji związanej z rokiem 1222 Hugo Schmidt podnosi, że Wolff w swojej pracy nie wskazał źródła, z którego ją zaczerpnął. Odnosząc się do ustaleń Fritza Ohnesorge, iż tę dokładną datę przynosi tylko tzw. kronika Liebiga, Schmidt informuje o jeszcze jednym rękopisie równie starym jak Liebiga, który mu okazano i który podawał identyczną datę 30 maja 1222 r.: „W pewnej starej relacji spisanej, którą posiadał jeden z tutejszych mieszczan, ale została zagubiona przez jego potomków, można było znaleźć jako

[188] *Regsten zur schlesischen Geschichte,* red. C. Grünhagen, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 7, J. Max & Komp., Breslau 1866, s. 116: „*30 Mai 1222. An der Stelle, wo jetzt der Ring der Stadt Grünberg steht, wird eine Meierei etc. angelegt*”.
[189] Ibidem.

rzecz pewną, że kamień węgielny pod nasze miasto Grünberg miano położyć dnia 30 maja 1222 r. pod budynkiem ratusza, gdzie wcześniej stała owczarnia"[190]. Autor tej „starej relacji spisanej" był nieznany. Schmidt przyjął, że właściwym źródłem pochodzenia daty założenia miasta nie są cztery rękopiśmienne kroniki, na których oparł się Wolff, tylko ów zaginiony na długo przed końcem XVIII w. rękopis, z którego być może zaczerpnął ją Nippe.

Termin *Meierei*, przytoczony przez Grünhagena za Wolffem, Marek Biszczanik, autor studium translatoryczno-badawczego poświęconego monografii Hugona Schmidta, tłumaczy jako zagrodę, w innym miejscu jako gospodarstwo[191]. Pionierskie przedsięwzięcie było niewątpliwie jednym i drugim, dopuszczalne jest jednak również jego określenie jako folwarku: w języku niem. *Meierei = ein landwirtschaftliches Pachtgut* – to „dzierżawa rolna". Od XII w. folwark był podstawową formą użytkowania ziemi w dobrach książęcych, kościelnych i klasztornych, a w przypadku zasadźcy, przybywającego na nowe miejsce w czyichś dobrach, mógł przekształcić się w gospodarstwo sołtyskie. Wolff pisze dalej, że w miejscu, gdzie później stanął ratusz, miała znajdować się duża owczarnia. Wskazywałoby to na większy rozmach przedsięwzięcia, niż zwykła „zagroda".

Późniejszy od Nippego kronikarz Zielonej Góry, Samuel Reiche, który datował początek miasta na okres panowania synów księcia Henryka III głogowskiego, również przywołał rok 1222 jako datę założenia miasta ugruntowaną w powszechnej opinii: „1320, pod panowaniem Niemców, synów Henryka Wiernego, zostało wzniesione miasto Zielona Góra. Wedle mniemania co poniektórych pierwszy kamień węgielny miał zostać położony dnia 30 maja 1222"[192]. Przekaz Reichego zawiera błędną informację co do osoby księcia, którym w 1320 r. był właśnie Henryk IV Wierny, władający wówczas księstwem głogowskim, syn Henryka III, zmarłego w 1309 r.

W ugruntowanej od wieków miejscowej tradycji przetrwała relacja, że początek Zielonej Górze dali przybysze z Zachodu, którzy wznieśli wcześniej klasztor kanoników regularnych św. Augustyna w Nowogrodzie nad Bobrem, a następnie osiedli na brzegach potoku Złota Łącza i w miejscu późniejszego rynku założyli podwaliny swojej siedziby. Jedną z pierwszych budowli miał być kościół św. Jana Chrzciciela, którego powstanie rzeczywiście

---

[190] Schmidt, *Geschichte*, s. 2.

[191] M. Biszczanik, *Grünberg in Schlesien. Językowy obraz dziejów miasta w monografii Hugona Schmidta (1922) i jego źródłach. Studium filologiczne*, cz. 1, s. 41.

[192] Tłumaczenie za: M. Biszczanik, op. cit., s. 50-52. Tekst niem.: „*1320. wird die Stadt Grünberg unter Heinrich Fidelis Söhnen denen Deutschen erbaut. nach einiger Meinung soll den 30. May 1222 der erste Grundstein gelegt worden seyn*". Pierwsze zdanie, dość niejasno sformułowane – być może na etapie sporządzania ekscerptu przez Schmidta, można także rozumieć nieco inaczej: „1320, pod panowaniem synów Henryka Wiernego, zostało dla owych Niemców [zasiedlających tę ziemię i wspomnianych wcześniej w tekście] zbudowane miasto Zielona Góra".

można wiązać z działalnością misyjną monasterium w Nowogrodzie Bobrzańskim. W następnych dziesięcioleciach po ufundowaniu klasztoru w 1117 r. powstawały bowiem kościoły w sąsiednich wioskach i nie jest wykluczone, że stało się tak również w przypadku Zielonej Góry.

Niezależnie od rzeczywistego przebiegu wydarzeń w roku 1222, historyk śląskiego Kościoła luterańskiego Siegismund Justus Ehrhardt (1732-1793) wyraził w swojej *Presbyterologii* (1783) pogląd, że nie byłoby błędem przesunięcie istnienia Zielonej Góry jako miasta co najmniej na początek XIII stulecia. Z niemieckiej nazwy miasta, używanej także w dokumentach łacińskich, wysnuł wniosek, iż zostało zbudowane przez Niemców. Jego zdaniem, nastąpiło to za panowania księcia Henryka I Brodatego i jego małżonki, księżnej Jadwigi[193]. Również Schmidt, powołując się na nazwanie Zielonej Góry miastem w akcie podziału księstwa między synami Henryka III, datowanym na 28 lutego 1312 r. (*Gruninberg cum suo districtu*)[194], stwierdził, że nie ma co do tego wątpliwości, iż w początkach XIV stulecia Zielona Góra miała już za sobą długi rozwój[195].

W kwestii czasu lokacji Zielonej Góry przyjmuje się w najnowszej historiografii rok 1321 jako datę budowy ratusza powstającego miasta, 1323 zaś jako datę otrzymania praw miejskich od księcia głogowsko-żagańskiego Henryka IV[196]. Jest to datowanie zbieżne z treścią dokumentów dotyczących historii miasta, znalezionych w 1801 r. w iglicy ratuszowej wieży. Znajdowała się w nich wzmianka o zbudowaniu Zielonej Góry w roku 1320, za panowania Henryka IV Wiernego[197].

Poszukiwanie śladów przedlokacyjnego osadnictwa na terenie Zielonej Góry przyniosło znaleziska w postaci ułamków naczyń wczesnośredniowiecznych, datowanych na połowę XIII w., odkrytych w toku prac archeologicznych przy ul. Krawieckiej 1-3, tuż przy rynku. Została w tym miejscu wydzielona warstwa z ręcznie lepioną i obtaczaną w prymitywnej technologii ceramiką, niewymieszana z ułamkami młodszych naczyń, co stanowi dowód na istnienie osadnictwa przedlokacyjnego w obrębie późniejszego założenia miejskiego[198]. Nie przyniosły natomiast spodziewanego rezultatu badania archeologiczne

[193] S.J. Ehrhardt, *Presbyterologie des Evangelischen Schlesiens*, cz. 3, J.G. Pappäsche, Liegnitz 1783, s. 409.
[194] F.W. von Sommersberg, *Silesiacarum Rerum Scriptores*... etc., t. 1, M. Hubert, Lipsiae 1729, s. 869. Zielona Góra została tu określona identycznie, jak pobliskie miasta Szprotawa (*Sprotavia cum suo districtu*), Żagań i Krosno, co zdaje się potwierdzać jej miejski status.
[195] H. Schmidt, ibidem.
[196] W. Eckert, *Rozwój przestrzenny Zielonej Góry do XVIII wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 323.
[197] Acta betr.: die im Raths Thurm Knopf befindlichen Nachrichten von der Stadt. Grünberg 1801. APZG, AMZG, sygn. 521: „*Anno 1320 [...] ist die Stadt Grünberg erbaut unter Henrici Fidelis*".
[198] K. Garbacz, *Archeologiczne i historyczne ślady rozwoju osadnictwa w regionie zielonogórskim*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 17-61.

podjęte na terenie dawnego cmentarza Św. Jana, położonego pomiędzy ulicami Kupiecką i Podgórną a placem Jana Matejki. Cmentarz zawdzięczał swoją nazwę wzniesionemu tu kościołowi pod wezwaniem św. Jana Chrzciciela – najstarszemu w mieście. Miała to być budowla kamienno-drewniana posiadająca wieżę i dzwon, której początków należy upatrywać w XIII w. Według brzmienia decyzji Lubuskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków z 24 czerwca 2022 r. o wpisie do rejestru zabytków: „Kościół związany był z funkcjonującą u stóp Wzgórza Winnego (dawniej Góra Ceglana) przedlokacyjną osadą rolniczą. Założona miała być z inicjatywy Henryka Brodatego w roku 1222 przy Złotej Łączy przez osadników słowiańskich". Najstarsza odsłonięta w wykopaliskach warstwa użytkowa pochodziła jednak z XIV w.[199]

Początki dwóch najważniejszych przez całe wieki gałęzi zielonogórskiej gospodarki: winiarstwa i sukiennictwa, związane są z napływowym elementem niemieckim. Zachowano pamięć o tym, że tym razem do powstającego miasta winorośl sprowadzili Frankowie. O pochodzeniu przynajmniej części osadników z Dolnej Frankonii świadczyć miało to, że w dialekcie ludności zamieszkującej okolice Würzburga w Meinfranken spotyka się – zwłaszcza w wymowie – wyraźne podobieństwa z lokalną, zielonogórską odmianą dialektu dolnośląskiego w zakresie słownictwa używanego w winiarstwie[200].

Zastosowanie kryterium topograficznego pozwala ograniczyć poszukiwania miejsc najwcześniejszego osadnictwa w rejonie Zielonej Góry do dolin potoków. Warunkiem niezbędnym powstania osady był pełnowodny strumień bądź niewysychające przez cały rok źródło. Takie warunki istniały niegdyś u stóp dzisiejszego Wzgórza Winnego, gdzie powstała osada przedlokacyjna. Pierwszy folwark, z którym związana jest data 1222 roku jako domniemanego początku miasta, powstał nad Złotą Łączą. Dolinę potoku Gęśnik obejmowało już osadnictwo prasłowiańskie, o czym świadczą pola grzebalne na piaszczystych pagórkach w pobliżu jego źródeł, zidentyfikowane przez archeologów niemieckich. Nazwa Alte Maugscht podkreśla archaiczność związanego z doliną tego strumienia folwarku, podobnie jak nazwa Alte Gebirge, nadana leżącym wzdłuż rynny potoku winnicom, wskazuje ich pierwotność na tle innych zielonogórskich miejsc uprawy winorośli.

Niezależnie od bardzo skąpego zasobu toponimów z obszaru Zielonej Góry, analiza najstarszego zachowanego nazewnictwa miejscowego daje podstawę do rozpoznania współistnienia na tym terenie dwóch etnosów, słowiańskiego i niemieckiego, na wczesnym etapie kształtowania się miasta. Zapisane w aktach magistrackich nazwy miejscowe są

[199] Decyzja ZA.5132.3.2022 [8] z 24.06.2022 r.
[200] H. Guttmann, *Der Grünberger Wein in Wahrheit und Dichtung,* [Grünberg 1907].

jedynym nośnikiem informacji o panujących niegdyś stosunkach językowych – co jest zresztą charakterystyczne dla całego obszaru Środkowego Nadodrza, który przeszedł długowiekową germanizację[201]. Kryterium toponomastyczne pozwala jednak „razem z innymi danymi bezpośrednimi i pośrednimi odtworzyć zasadniczy zrąb osadnictwa wczesnohistorycznego”[202].

Z obszaru miejskiego znane są dwie nazwy, których ewentualnie słowiańskie pochodzenie dostrzegali już niemieccy autorzy, jak np. pastor i kronikarz Otto Wolff oraz archiwista Hugo Schmidt: Maugscht i Koscheberg. Nazwa potoku Maugscht, czyli dzisiejszego Gęśnika, została utworzona wg Wolffa od polskiego słowa mostek bądź też od niemieckiego słowa *Mauke* – bagno. Jednakże w nieodległej od Zielonej Góry wsi Bobrowice (powiat Krosno Odrzańskie) funkcjonowała nazwa Magschnienstrasse, w której proces zniemczania pierwotnie polskiego słowa mógł przebiegać analogicznie do przypadku zielonogórskiego potoku Maugscht: „Najstarsza jest część środkowa [wsi] o półkolistych uliczkach, z których jedna zwana była przez Niemców „Magschnienstrasse”, zachowując w tym brzmieniu dawne polskie słowo „mokrzyna”, biegła bowiem w kierunku potoku i mokrych łąk. Ten najstarszy polski ośrodek to dawne podgrodzie piastowskiego zamku, z którego nie ma już dziś śladu”[203]. Jest zatem prawdopodobne, że wilgotna – nawet dzisiaj jeszcze, kiedy Gęśnik, czyli niemiecki Maugscht-Bach, płynie w betonowym korycie – dolina potoku, to starosłowiańska mokrzyna. Możliwe, że lokalnie występowała też skrócona forma: mokrz, chociaż słowo to ma także inne znaczenie. Dla Niemca jest to słowo trudne do wymówienia. Hydronimia dostarcza dowodów, że nazwy wód należą do najbardziej trwałych – czego przykładem może być też nazwa drugiego zielonogórskiego potoku – Łączy (= Złotej Łączy), która u niemieckiej ludności przybrała postać Luntze (ew. Goldene Luntze).

Oprócz mokrzyny na północnym krańcu Zielonej Góry, w południowo-zachodniej części miasta znajdował się jeszcze inny relikt miejscowej toponomastyki o możliwym słowiańskim rodowodzie – wzgórze Koscheberg.

Kilka hipotez dotyczących znaczenia nazwy Koscheberg wysunął M. Biszczanik (2021). Powołując się na występowanie tego toponimu także w innych miejscach dawnego obszaru niemieckojęzycznego, wskazał na używanie go synonimicznie z ekwiwalentem w postaci *Kautsche*. Np. w okolicach Zittau określano jako *Kautsche* – bądź *Koscheberg* – pewne wzniesienie zbudowane z porfiru o charakterze rogowca. Oczywiście, zielonogórskie

[201] Z. Sułowski, *Najstarsza granica zachodnia Polski*, Instytut Zachodni, Poznań 1952, s. 96.
[202] K. Buczek, *Ziemie polskie przed tysiącem lat (zarys geograficzno-historyczny)*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo PAN, Wrocław-Kraków 1960, s. 26.
[203] *Ziemia Lubuska*, red. M. Sczaniecki, S. Zajchowska, Instytut Zachodni, Poznań 1950, s. 386.

wzniesienie ma zupełnie inną budowę geologiczną, jest to utwór polodowcowy usypany z piasków, glin i żwirów, istotne są jednak wskazane przez autora warianty przejściowe nazwy *Kautsche*, wynikające z osobliwości dialektalnych niemczyzny i prowadzące do współczesnego rzeczownika *Kauz*, oznaczającego puszczyka. Przy założeniu, że elementy słowotwórcze *Kautsche-* i *Kosche-* były nośnikami tej samej zawartości semantycznej i w gwarowej toponimii lokalnej traktowano je wymiennie, zielonogórski Koscheberg mógłby być zatem Puszczykową Górą, bądź szerzej – Sowią Górą.

Nie oznacza to odrzucenia koncepcji Schmidta, który pierwszy segment złożenia Koscheberg wywiódł od polskiego słowa „kasza". Jak dowodzi Biszczanik, kasza – jako materiał sypki, składający się z masy drobin – przypomina w tym żwir, polski „grys", w języku niemieckim – *Kies*. Natomiast niemiecki wyraz *Gries* oznacza „kaszę manną", która w dialekcie śląskim języka niemieckiego nazywa się *Kasche* lub *Kosche*, a zarazem, wg źródła leksykalnego wskazanego przez autora, jest synonimiczny z wyrazem *Kies*, czyli „żwir". „Zbyt wiele tu zaiste punktów stycznych i wzajemnych powiązań, by móc mówić o całkowitej przypadkowości wszystkich tych wielostronnych relacji i zależności" – zauważa Biszczanik i wskazuje możliwy wariant rozpoznania semantycznego znaczenia zielonogórskiego toponimu Koscheberg – „Żwirowe Wzgórze".

To jednak nie wyczerpuje zagadnienia. Schmidt, który pod koniec życia zdaje się ulegać ułudzie neogermańskiego volkizmu – co przejawiało się w gloryfikowaniu niemieckiego komponentu dziejów Śląska, przy jednoczesnym minimalizowaniu elementów słowiańskich – poszukując usilnie pierwotnego niemieckiego źródłosłowu toponimu Koscheberg wysunął koncepcję, jakoby został on utworzony od grzybów rosnących obficie na stokach wzgórza – rydzów, w miejscowym dialekcie *die Kosche*[204]. Paradoksalnie, stanowiłoby to jednak potwierdzenie słowiańskiej genezy nazwy, gdyż według językoznawcy Güntera Bellmanna, *Slavoteutonica* (1971), *Kosche* to niemieckie określenie rydza spotykane tylko wokół Zielonej Góry – „specyficznie śląskie, wcześniej prawie nieznane nauce określenie o wąskim rozprzestrzenieniu, którego polskie pochodzenie jest niejasne"[205].

Biszczanik wskazał na jeszcze jedną możliwość skrystalizowania się w dawnej niemieckiej gwarze okolic Zielonej Góry formy „*Kosche*" z pierwotnej słowiańskiej formy „gąska" – na podstawie dość ścisłej relacji fonetyczno-fonologicznej pomiędzy tymi leksemami, i zachodzące tu transformacje głoskowe precyzyjnie wykazał. Hipoteza ta

[204] H. Schmidt, *Flurnamen*.
[205] G. Bellmann, *Slavoteutonica : Lexikalische Untersuchungen zum slawisch-deutschen Sprachkontakt im Ostmitteldeutschen*, Walter de Gruyter, Berlin-New York 1971, s. 85-86.

prowadzi do konkluzji, że Koscheberg byłby wzgórzem, którego nazwa nawiązuje do rosnących tu gąsek zielonych (*Tricholoma equestre*, niem. *Grünling*, w grünberskim dialekcie – *Kosche*), a nie rydzów (*Lactarius deliciosus*, niem. *Reizker*, *Kosche*)[206].

Z terenu wsi położonych wokół Zielonej Góry znany jest Schmidtowi o wiele bogatszy materiał toponomastyczny, świadczący o pierwotnie słowiańskich charakterze tych siedlisk, niż w przypadku samego miasta. W urzędowym rejestrze pomiarowym okolic Krępy i Zawady z lat 1745-1746, w aktach katastralnych i na mapie przeglądowej dóbr kameralnych Krępy oraz Łężyc-Wysokiego można znaleźć następujące nazwy o słowiańskim źródłosłowie:
Chynów: Pogorsalken – określenie skrawka łąk i ogrodów; Sagunen – oznaczało pola; Wolzuen – łąki i ogrody; Petzocken – łąki i ogrody; Sagraden – pola; Kantschicken – pola; Wigantke, Sabitze, Stromin-Bach.
Zawada: Jerschurke – łąki; Welancken – łąki i pola; Saguntzen – łąki i pola; Kanten – łąki i pola; Ganuie – wilgotne łąki; Siliscken – pola i łąki; Malie (ew. Malve) – pola; Rostatzke; Prage ew. Broge; Kontop-See; Benzkalancky; Jajonsky, Taatzken, Spiasen, Wastru, Leschirke, Pänske, Lanken, Raguen, Stadragen, Granisken, Schosken, Laasen, Strohsinnen, Zarock-Berge, Glinken, Bittezu, Dambrowitze.
Las Odrzański (*Oderwald*): Carpentze, Kaschau-Berg, Glinaue, Rostacken, Kluden, Praage, Gurcke, Jesebitke, Ragoe (Rogoh, Raguen – koło Janów), Ganue, Kliwisske, Nipowastrowe, Pseasen.
Krępa: Schwidbe, Ragoe, Kaschau-Lache, Kontop-See, Capentze, Wetzolke, Schlabitzken-Berge, Duggen, Malewe, Jerz-Graben, Posnig-Berge, Kupille, Schefore.
Jany: Tertschine (Tschartschine, Czarschuine), Speasen ew. Spiasen, Jeschurke, Wustrowe ew. Wastru, Raguhe ew. Ragoe.
Łężyca (Acta von Urbariis der Stadt Grünberg und dazu gehörigen Dörffern z lat 1600-1727): Steisantcken, Gießbe, Blatschicke, Bieschatke-Berg, Schmusey, Schleppitze, Lußke, Kanten, Jesponen, Kirschkoen, Damboen, Stosuntken, Lug-Stücke, Pitasken-Stücke, Luschken-Stücke, Matzen, Farcken, Glincken, Jaziska, Lubey-Stücke, Stramine, Dursuntke, Widarke, Moranitzke, Jasuntke.
Wysokie: Schierocke, Lanock, Peschecke ew. Paschecke, Parinken, Pohlachen.
Stary Kisielin (*Grenz-Regulierungs-Rezes*, 1731 r.): Tamm-Stücke, Jahnie, Rogo ew. Raguh, Raguen), Jasurcke ew. Jeschurke[207].

[206] M. Biszczanik, op. cit., s. 97-105.
[207] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 421-431.

Obfitość nazw słowiańskiego pochodzenia nie pozostawia wątpliwości, że miejscowości, w których są spotykane, mają wczesnośredniowieczny słowiański rodowód. Intensywna niemiecka kolonizacja za panowania księcia Henryka I Brodatego, zmieniła stosunki narodowościowe na Śląsku, nie był to jednak proces szybki, rozciągnął się na kilka stuleci, skoro jeszcze w końcu XVI w. proboszczowie zielonogórskiej parafii dokładają starań, aby zapewnić właściwą posługę kapłańską dla częściowo polskojęzycznych wsi Chynów, Zawada, Łężyca, Przylep i Wilkanowo, zaś do polskiego kościoła wzniesionego w 1588 r. na cmentarzu Świętej Trójcy w Zielonej Górze sprowadza się polskiego diakona Jana Stamickiego[208]. Jeszcze w 1640 r. na polskiego diakona w Zielonej Górze został powołany dotychczasowy ewangelicki kaznodzieja z Wolsztyna, Samuel Capricornus, który w niedzielę Trójcy Przenajświętszej wygłosił najpierw przed południem kazanie inauguracyjne po polsku w kościele św. Trójcy, zaś po południu w języku niemieckim w kościele parafialnym[209].

Według Stanisława Witolda Kłopota i Pawła Trojanowskiego, których ustalenia dotyczące Wrocławia można rozszerzyć na północną rubież Śląska, w okresie panowania czeskiego i habsburskiego pomiędzy głównymi etniami zamieszkującymi Śląsk „zachodziły ewolucyjnie złożone procesy akulturacji, którym towarzyszyła asymilacja ludności słowiańskiej – polskiej z dominującą kulturowo ludnością niemiecką”[210]. Być może fakt zamieszkiwania przez ludność polską wiosek położonych wokół organizującego się ośrodka miejskiego tłumaczy, dlaczego uprawa winorośli ograniczyła się początkowo do obszaru bliskiego późniejszemu *oppidium*. Dla nowej, niepewnej w plonowaniu uprawy, po prostu nie było miejsca w tradycyjnej i z natury konserwatywnej gospodarce chłopskiej, ukierunkowanej na produkcję zbóż, hodowlę bydła i owiec. Inna sytuacja panowała w mieście, niemal od swojego zarania związanego z przeważającym żywiołem niemieckim.

Nie rozwikłana do końca w etymologicznych poszukiwaniach zagadka nazwy potoku Maugscht, dzisiejszego Gęśnika, zdaje się świadczyć o słowiańskim rodowodzie Zielonej Góry w jej najstarszej zamieszkanej części, jeszcze przedlokacyjnej, podobnie jak nazwa Koscheberg może wskazywać na obecność ludności słowiańskiej na terenie dość oddalonym od zalążka miasta. Zaprzecza to tezie o założeniu miasta przez niemieckich kolonistów „na surowym korzeniu”[211].

[208] Förster, *Geschichtliches*, s. 33.
[209] O. Wolff, *Geschichte der evangelischen Stadt- und Landgemeinde Grünberg*, s. 75.
[210] S.W. Kłopot, P. Trojanowski, *Wielokulturowy Wrocław lat 1871-1939*, „Forum Socjologiczne” 2015, 6, s. 33-51.
[211] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 51-64.

1.2. Uprawa winorośli i wytwarzanie wina w księstwach Piastów śląskich i państwach ościennych w XIII-XV w.

W średniowiecznych księstwach Piastów śląskich, w okresie XIII-XV w., wino służyło do konsumpcji – mającej początkowo charakter elitarny, do zaspokajania potrzeb liturgicznych i medycznych, stało się też towarem eksportowym i elementem ekonomiki rozmaitych regionów.

Literacki obraz obyczajowości, życia duchowego i kultury materialnej na Śląsku w pierwszych dziesięcioleciach XIII w. zawiera *Legenda o życiu świętej Jadwigi, księżnej śląskiej*[212]. Jak wynika z treści dzieła, na dworze książęcym Henryka Brodatego wino było powszednim napojem. Pada wręcz stwierdzenie, że picie wody „do choroby przyprawuje". Ważnym elementem tekstu, który powstał w związku z procesem beatyfikacyjnym, są opisy legendarnych cudów (*miracula*) wplatających się w biografię księżnej, zmarłej w aurze świętości w 1243 r.[213] Opis jednego z najbardziej znanych „cudów", jakim była zamiana pitej przez Jadwigę wody na wino, przynosi szczegóły związane z codzienną konsumpcją tego napoju. Według przekładu legendy, sporządzonego przez ks. Piotra Skargę: „Suchych tylko jarzyn i chleba grubego pszenicznego używała, a warzoną wodę piła; chyba za przymuszeniem biskupów i spowiedników, w niedzielę i w wielkie święta dwakroć ryby jadła, a wino piła; wszakże ledwie się na to paniom swym namówić czasem dała. W wigilie i posty trochę tylko chleba brała, który czasami posypywała popiołem; aż gdy się tem zemglona być widziała, jadła jarzynę i piwo piła. Raz ją do męża Henryka doniesiono, iż wszystko wodę pije, i do choroby się przyprawuje: gniewał się o to, i odwodził ją od tego; a chcąc doznać, jeśli tak czyni, szedł ją raz jedzącą nawiedzać, i chcąc wiedzieć, co w kubku przed nią postawiono (a woda postawiona była), napił się, i uczuł dobre wino. Pan Bóg wodę onę w wino odmienił; i gniewać się począł na onego, który to doniósł, mówiąc: Godzien był wielkiego karania, oto ja tu wino znalazłem. Lecz ci słudzy i panie, które dobrze wiedziały, iż tam woda była, sami kosztując, gdy spostrzegli wino, cud Boski poznali wszyscy, i chwalili Pana Boga" [214].

Z roku 1203 bądź 1204 (bez daty dziennej i miejsca wystawienia; w nowszej historiografii przyjmuje się rok 1204) pochodzi dyplom nadawczy panującego na Śląsku

[212] *Vita sanctae Hedwigis ducissae Silesiae*, [w:] A. Semkowicz, *Monumenta Poloniae Historica*, Lwów 1884, IV, s. 501 i nast.
[213] *Annales Glogovienses*: „*A. d. 1243 obiit sancta Hedwigis uxor ducis Henrici cum barba, sepulta in Trebnitz*".
[214] *Żywoty świętych starego i nowego zakonu*... etc., t. 10, Kraków 1899, s. 216-217.

księcia Henryka I na rzecz klasztoru cysterek w Trzebnicy, który dotyczy m.in. pracy winiarzy, *cultores vinee*, w winnicach klasztoru trzebnickiego[215]. Dokument wymienia niejakiego Zwarycza (Swarzysza) w Trzebnicy oraz Ludwika i syna jego Henryka z wsi Marcinowo, którzy mają uprawiać winnice, *vineam colere debent*, przy czym winiarze zostali zwolnieni od wszelkich innych prac, jakim podlegała pozostała ludność służebna w wymiarze sześciu tygodni – po dwa tygodnie po oktawie wielkanocnej, po oktawie Pięćdziesiątnicy i przed dniem św. Marcina. „Od owej robocizny zwolniono tylko winiarów, którzy mieli dość roboty z uprawą winnic"[216]. Jest to najstarszy znany dokument potwierdzający uprawę winorośli w dobrach klasztornych na Śląsku, a zarazem pierwsza regulacja prawna odnosząca się do śląskiego winiarstwa.

Zamieszczony przez Wilhelma Haeuslera w dyplomatariuszu dotyczącym księstwa oleśnickiego dokument o zbliżonej treści, datowany 28 czerwca 1203 r., potwierdza zwolnienie trzebnickich winogrodników, *cultores vineae*, od obowiązkowych prac świadczonych przez wszystkich mężczyzn zamieszkujących wsie należące do klasztoru. Według Haeuslera, uprawę winorośli przynieśli na Śląsk mnisi cysterscy z klasztoru w Lubiążu, których w 1163 r. książę śląski Bolesław Wysoki sprowadził z Pforty nad Soławą w Turyngii. W tym czasie miało być w Trzebnicy kilka winnic. Klasztor użytkował winnicę na wzgórzu, zwanym później Donatusberg, u podnóża którego znajdowała się tłocznia, *Kelterhof*. Mistrzowie winiarscy, *vineae magistri*, którzy nadzorowali winnicę, chronioną od północy przez wysokie dęby, oraz produkcję wina dla klasztoru, wzmiankowani są jeszcze w 1371 r. W dokumencie datowanym 1 maja 1224 r. wzmiankowani są bracia Bogdan i Bogumil, właściciele winnicy w pobliżu górnej części Trzebnicy[217].

Kościół potrzebował wina dla celów liturgicznych, z czego wynikła konieczność utrzymywania winnic przez rozmaite instytucje kościelne, zakony czy parafie. W bulli papieża Innocentego IV z 9 sierpnia 1245 r., potwierdzającej posiadłości i prawa diecezji wrocławskiej, wzmiankowane są winnice: „*villas cum pertinentiis suis, necnon et possessiones alias cum vineis, pratis, terris, nemoribus usuagiis et pascuis*" („wsie wraz z przynależnościami, jak również inne posiadłości z winnicami, łąkami, polami, lasami i

[215] „*Loduici filius ex hospita ducis natus et Henricus eiusdem filius vineam colere debent (...) Omnes suprascripti preter cultores vinee pro omnibus operibus ducis tenentur operari in Trebnic VI septimanis, videlicet duabus I post octavas pasce, post octavas pentecosten, II ante festum beati Martini*", [w:] *Kodeks dyplomatyczny Śląska. Zbiór dokumentów i listów dotyczących Śląska*, wyd. K. Maleczyński, t. 1: lata 971-1204. Wrocław 1956, nr 104.
[216] K. Buczek, *W sprawie interpretacji dokumentu trzebnickiego z r. 1204*. „Przegląd Historyczny" 1957, 48/1, s. 38-77.
[217] *Urkundensammlung zur Geschichte des Fürstenthums Oels bis zum Aussterben der Piastischen Herzogsline*, red. W. Haeusler, Josef Max & Comp., Breslau 1883, s. 20.

pastwiskami")[218].

W Zielonej Górze najprawdopodobniej około 1272 r. przystąpiono do budowy pierwszej w mieście budowli murowanej – kościoła parafialnego, z którego wyrosła dzisiejsza konkatedra pod wezwaniem św. Jadwigi Śląskiej. Budowę ukończono po 22 latach[219]. Według Wernera Ribbecka, architekta miejskiego (*Stadtbaurat*) Zielonej Góry z lat 20-30. XX w., kościół katolicki z roku 1272 był najstarszą zachowaną do XX w. budowlą Zielonej Góry. Parafia posiadała rozległe dobra ziemskie, wśród których były winnice, pozostające własnością Kościoła katolickiego jeszcze w 1945 r.

Dwa dokumenty kancelarii książęcych z tego okresu świadczą o tym, że wino traciło status dobra ekskluzywnego, służącego wyłącznie duchowieństwu w celach liturgicznych, a także produktu luksusowego, dostępnego wyższym sferom społecznych jako element kultury dworskiej i rycerskiej, i w 2. poł. XIII w. mogło już służyć do powszechnego spożycia. Jak wynika z dokumentu z 25 maja (8 czerwca wg kalendarza juliańskiego) 1261 r., którym książę Konrad I głogowski odnowił i zmienił umowę, jaką zawarł 13 grudnia 1253 r. z biskupem wrocławskim Tomaszem I i kapitułą katedralną w Głogowie, w sprawie statusu Głogowa, chłopi zamieszkujący wsie należące do biskupa wrocławskiego i głogowskich kanoników zostali zwolnieni ze świadczenia powinności podwodowych, ale na żądanie kasztelana byli zobowiązani do przewozu zbrojnych i zaopatrzenia ich w świeżą dziczyznę i ryby, mąkę oraz wino, a także do transportu jeńców zakutych w dyby[220]. We wspomnianym dokumencie z 13 grudnia 1253 r. mowa jest o rocznym czynszu z karczm (łac. *tabernae,* niem. *Schankhäusern*) pobieranym przez kanoników głogowskiej kapituły. W uposażeniu kantora głogowskiej kolegiaty z 16 czerwca 1295 r. wzmiankowana jest karczma (*Kretscham*) w Solnikach (Czelnik) koło Kożuchowa[221]. Co prawda nie wiemy, jakie trunki podawano we wspomnianych karczmach, ale nie wydaje się zasadny pogląd, że było to wyłącznie piwo – napój w owym czasie powszechny i pospolity. Tym bardziej, że plony z winnic, uprawianych czy posiadanych przez duchowieństwo, prawdopodobnie nie tylko zaspokajały potrzeby w zakresie wina liturgicznego, ale też dawały nadwyżki przeznaczane do sprzedaży.

O podobnym przybytku, działającym już w początkach istnienia Zielonej Góry, donosi

[218] *Liber niger privilegiorum episcopatus Wratislaviensis,* [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum oder Sammlung schlesischer Geschichtschreiber...* etc., t. 1, red. G.A. Stenzel, J. Max & Komp., Breslau 1835.
[219] S.J. Ehrhardt, op. cit., s. 410.
[220] G.A. Tzschoppe, G.A. Stenzel, *Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung Deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Ober-Lausitz...* etc., F. Perthes, Hamburg 1832, s. 18; Urk. 54, s. 347-349.
[221] J. Heyne, *Denkwürdigkeiten aus der Kirchen- und Diöcesan-Geschichte Schlesiens. Von der Einführung des Christenthums in Schlesien bis zur böhmischen Oberherrschaft über dieses Land (966-1355),* W.G. Korn, Breslau 1860, s. 824-825.

także Schmidt w swojej monografii: „W miejscu, gdzie teraz stoi budynek narożny przy Rynku i Obertorstraße [dzisiaj w tym miejscu znajduje się bank na rogu Starego Rynku i ul. Sobieskiego], założyciel tutejszej osady miał postawić zajazd (*Krug*) czy karczmę (*Kretscham*) z przywilejem piwowarskim (*Brauberechtigung*). Nawet jeśli kraj był skąpo zaludniony, karczma ta mogła jednak cieszyć się sporym powodzeniem u żyjących w rozproszeniu po lasach polskich bartników, myśliwych, rybaków i rolników, jako że w rozległej okolicy było to jedyne tego rodzaju przedsięwzięcie”[222]. Wiadomość tę zaczerpnął Schmidt z którejś ze starych kronik. Wzmianka o przywileju piwnym, jaki miał uzyskać zasadźca, świadczyłaby o założeniu folwarku – czy też zagrody z owczarnią – za zgodą bądź na polecenie właściciela terenu, którym był w tym czasie książę Henryk I.

Browar w opisanym miejscu utrzymał się przez wiele kolejnych stuleci, a w postaci hurtowni piwa i wina przetrwał do początków XX w.[223] Na rogu ul. Sobieskiego 1 i Starego Rynku (Obertorstraße 1/Ring 30) stał niegdyś dom Arnolda, wzmiankowany przez A. Förstera[224] i H. Schmidta – za życia których na ścianie szczytowej widniały jeszcze dwa kartusze herbowe z nazwiskami H.B. Arnolt oraz D.BA.G.v. Jaytin, a pod nimi data 1682. Hans von Arnolt (Arnold) był jednym z sędziów w zielonogórskich procesach czarownic. Z roku 1691 pochodzi informacja o sprzedaży za kwotę 2500 talarów browaru Johanna von Arnolta z Leśniowa Wielkiego, zajmującego narożnik placu. Były właściciel zachował na trzy lata prawo składowania w piwnicach tego browaru wina pochodzącego z własnych winnic, których nie zamierzał sprzedać[225].

Rozproszone dokumenty archiwalne z obszaru Śląska potwierdzają obecność wina w codziennym życiu mieszkańców, przy czym należących do rozmaitych warstw społecznych. W skierowanym do księcia Henryka I Brodatego pouczeniu prawnym, jakie ławnicy i sędziowie z Magdeburga wystosowali między rokiem 1211 a 1238 dla lokowanej na prawie magdeburskim Złotoryi, wspomniany jest zwyczaj spożywania wina po zawarciu transakcji: „Podobnie jeśli ktoś pozwał kogoś innego do sądu z powodu długów, nie może go wezwać bez przyprowadzenia świadków, chyba że przyprowadzi jako świadków tych, którzy słyszeli jego umowę, a być może pili wino na świadectwo w tej sprawie”[226]. W 1217 r. Henryk I przyznał Lwówek Śląski wójtom Thomasowi i Hartlibowi jako zasadźcom na prawie niemieckim, łącznie z przywilejem wyszynku wina, którego nie mogli nikomu innemu

[222] Schmidt, *Geschichte*, s. 3.
[223] „*Bier-Groß-Handlung Wilhelm Priesing, Oberthorstraße 1: Transvaal-Buren-Sekt*”, GW 1900, Nr 24.
[224] A. Förster, op. cit. s. 211, 214, 313.
[225] H. Schmidt, ibidem, s. 304-305.
[226] *Schlesisches Urkundenbuch*, t. 1, 2: 1217-1230, oprac. H. Appelt, H. Böhlaus Nachf., Graz-Wien-Köln 1968, nr 321, s. 235.

odstąpić, *si win sullen schencken und nimande nicht davon gebin*[227]. W 1278 r. Henryk IV Probus przyznał miastu Świdnica i jego obywatelom prawo przewozu i składowania wina oraz piwa, *conductus et deposicionis tam vini quam cervisie*[228]. Już w połowie XIII w. rozwinięty był import na Śląsk win zagranicznych, czego potwierdzeniem jest odnotowanie w taryfie celnej Wrocławia z drugiej połowy XIII w. wina austriackiego oraz pochodzącego z Wiednia. Wrocławska taryfa mytniczo-celna na rok 1327 wymienia wino gubińskie (*gubinish*).[229]

Istnienie winnic w regionie poświadczone jest dokumentalnie najwcześniej w nieodległym od Zielonej Góry Babimoście. Według Zofii i Karola Zierhofferów, o winnicach koło Babimostu wspominają akta Poznania z 1252 r., a w miejscowej toponimii występowała tzw. Winnica – jako miejsce po dawnej winnicy[230]. W klasztorze kanoników regularnych reguły św. Augustyna w Nowogrodzie Bobrzańskim, ufundowanym przez księcia wrocławskiego Henryka I i księżną Jadwigę, bracia zakonni założyli własne winnice, wspomniane w 1263 r. w dokumencie Tomasza I, biskupa wrocławskiego w latach 1232-1268. W datowanym 14 lipca 1263 r. potwierdzeniu posiadłości konwentu, wyszczególnione zostały przyległe do klasztoru grunty – pola, winnice (*vineis*), pastwiska, lasy oraz wody i młyny[231].

Henelius podaje, jednak bez wskazania źródła, że z roku 1288 pochodzi wzmianka o winach pochodzących z okolic Nowogrodu Bobrzańskiego (*in agro Novoforensi vinum provenisse*), które były jednak podłe i niesmaczne[232]. W kronice opactwa znalazł się niepochlebny zapis o obyczajach braci zakonnych polskiego pochodzenia: „*Nam et plures fratrum Poloni erant in Newinborg, quorum proprium est plus bibere quam orare*"[233] („Większość braci w Nowogrodzie była Polakami, którzy są pijanice i oddawali się pijaństwu miast się modlić").

Zakony zajmowały się produkcją wina dla celów liturgicznych, medycznych – w prowadzonych przez nie szpitalach, oraz dla zaspokajania własnych potrzeb konsumpcyjnych.

---

[227] Ibidem, nr 166, s. 119.
[228] *Schlesisches Urkundenbuch*, t. 4: 1267-1281, oprac. W. Irgang, Böhlau Verlag, Köln-Wien 1988, nr 347, s. 230.
[229] D. Adamska, op. cit., s. 186-187.
[230] K. i Z. Zierhoffer, *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, „Acta onomastica" 2008, rocznik 49, 1, s. 374-385. Zierhofferowie powołują się na artykuł F. Berdau *Winorośl* w *Encyklopedyi Powszechnej Orgelbranda* t. 27, Warszawa 1867, s. 167-176, oraz S. Kozierowskiego *Badania nazw topograficznych dzisiejszej archidiecezji poznańskiej* t. 2, Poznań 1916.
[231] *Schlesisches Urkundenbuch*, t. 3: 1251-1266, oprac. W. Irgang, Böhlau Verlag, Köln, Wien 1984, nr 445, s. 293.
[232] N. Henel [Hennenfeld], *Silesiographia renovata*, C. Bauch, Wratislaviae et Lipsiae 1704, s. 299.
[233] *Catalogus abbatum Saganensium*, [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum*... etc., t. 1, red. G.A. Stenzel, J. Max & Komp., Breslau 1835, s. 184.

Zapewne część wytworzonego wina była również sprzedawana w należących do konwentów karczmach. Natomiast wyłącznie w celach handlowych pod koniec XIII i w ciągu XIV w. były zakładane winnice mieszczańskie. Pod koniec XIV w. powszechny stał się zwyczaj brania w dzierżawę winnic klasztornych przez osoby prywatne, głównie przez mieszczan, a produkowane w nich wina przeznaczano na sprzedaż[234].

Wzmianka o takiej prywatnej winnicy w pobliżu Zielonej Góry, w Solnikach koło Kożuchowa, należącej do rycerza Jeszkona Steinborna[235], znajduje się w dokumencie wystawionym przez biskupa wrocławskiego Jana. Jest to istniejące już tylko w postaci odpisu, opublikowanego w 1804 r. przez Johanna Gottloba Worbsa, zatwierdzenie uposażenia kantora dla kolegiaty Najświętszej Maryi Panny w Głogowie, datowane we Wrocławiu 16 (wg kalendarza juliańskiego) lipca 1295 r. Fundacja obejmowała m.in. dziesięcinę z należącej do pana Jeszkona winnicy w Solnikach (*Vinea Jeschonis*; *hortis in villa Czelnick*)[236].

Wyjątkowy przekaz dotyczący winnic w podzielonogórskiej Letnicy znajduje się w rękopiśmiennej kronice tej wsi, autorstwa miejscowego pastora Emila Tschersicha (1860-1945)[237]. Jak stwierdził jeden z czołowych wydawców źródeł do historii Śląska, archiwista i historyk Konrad Wutke (1861-1951), w latach 1918-1927 dyrektor Pruskiego Głównego Archiwum Państwowego we Wrocławiu, Tschersich opracował dostępny jeszcze materiał źródłowy tak gruntownie, że jest wątpliwe, aby do historii Letnicy można było dodać jeszcze cokolwiek istotnego. Autor licznych prac z zakresu historii miasta, August Förster, wykorzystał fragmenty kroniki Tschersicha jako rodzaj suplementu w swojej książce o historii podzielonogórskich wiosek, *Geschichtliches von den Dörfern des Grünberger Kreises* (1905). Pominął jednak milczeniem zamieszczone w rękopisie dwa plany Letnicy, datowane przez pastora na rok 1300, które przedstawiają regularny podział całej należącej do wsi ziemi ornej na łany (*Hufen*, tu: *die Huben*; 1 *Hufen* = 16,8 ha)[238]. Ponieważ z terenu Śląska nie są

[234] *Zarys historii gospodarstwa wiejskiego w Polsce*, red. S. Arnold, Warszawa 1964.
[235] D. Adamska, op. cit., s. 89.
[236] J.G. Worbs, *Neues Archiv für die Geschichte Schlesiens und der Lausiz*, cz. 1, Neue Güntersche Buchh., Glogau 1804, s. 108-112; Cf.: *Regsten zur schlesischen Geschichte*, red. C. Grünhagen, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 7, cz. 3, J. Max & Komp., Breslau 1886, Reg. [2362].
[237] [E.] Tschersich, *Zur Geschichte der Orts- und Kirchen-Gemeinde Laettnitz Kreis Grünberg in Schlesien. Gesammelt und von 1890 an niedergeschrieben von Pastor Tschersich* [rkps]. Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna w Zielonej Górze, sygn. R-200.
[238] H. v. Loesch w pracy *Die fränkische Hufe* („Zeitschrift des Vereins für Geschichte Schlesiens", t. 61, Trawendt, Breslau 1927, s. 81) rozróżnia duży łan frankijski (*große fränkische Hufe*, łac. *mansus franconicus, m. magnus, m. maior*) oraz mały łan flamandzki (*kleine flämische Hufe*, łac. *mansus flamingicus, m. parvus*), i przyjmuje, że 1 *flämische Hufe* (*kleinen*) = 30 *Morgen*, licząc 1 *Morgen* = 300 *Quadratruten*; 1 *Rute* = 7½ *Ellen* = 15 *Fuß*, co w transpozycji na współczesne jednostki miary daje: 1 *Hufe* = 16,80 ha.

Powyższe przeliczenie: 1 *Hufe* = 65,81 *preußischen Morgen* = 16,80 ha; 1 *preußischen Morgen* = 0,2553 ha zostaje przyjęte na potrzeby tej pracy, z zastrzeżeniem wysuniętym przez J. Szewczyk (*Włóka – pojęcie i termin na tle innych średniowiecznych jednostek pomiaru ziemi*, „Prace Geograficzne" nr 67, PWN,

znane żadne tego typu plany o XIV-wiecznej proweniencji – najstarsze mapy Śląska pochodzą z XVI w. – Tschersich najwidoczniej odniósł podział gruntów istniejący w jego czasach do epoki lokacji wsi na prawie niemieckim. Według *Registrum Glogoviense*[239], rejestru podatkowego dla wsi archidiakonatu głogowskiego diecezji wrocławskiej, który stanowi część *Księgi uposażeń biskupstwa wrocławskiego* z 1305 r., licząca 23 łany wieś była własnością komesa Młodota.

Pewien element planów naszkicowanych przez Tschersicha potwierdza istnienie w Letnicy upraw winorośli. Otóż w górnej części planu wsi, między drogami do Buchałowa (Buchwaldisdorf) i dalej do Świdnicy (Swydnicz) znajduje się oznaczenie „*Gebirge*" (ilustr. 1). W tym przypadku słowo to nie oznacza jednak bynajmniej gór (niem. *das Gebirge*), lecz – winnice. Trzeba tutaj odwołać się do Hugona Schmidta i analogii z terenu Zielonej Góry, co zostanie szczegółowo omówione w podrozdziale 1.3.

Potwierdzenie tezy, że określeniem „*Gebirge*" oznaczono na omawianym planie Letnicy winnice, znajduje się na drugiej mapie zamieszczonej w kronice Tschersicha. Przedstawia ona podział całego obszaru wsi, wraz z gruntami i użytkami rolnymi, na poszczególne gospodarstwa i pola. Naniesione są nazwy miejscowe, używane przez mieszkańców Letnicy i zachowane aż po wiek XX, np. *Burg* – oznaczająca średniowieczne grodzisko na trasie linii kolejowej na południe od wsi, czy *Hoym* – łąki, będące w tradycji miejscem pogańskiego kultu. Jest również kilka nazw pagórków, w których drugi segment złożenia występuje zawsze w formie „*Berg*", np. Kapellenberg, Galgenberg, Schulzenberg. Wzniesienie, wspomniane wyżej, nie zostało jednak określone słowem „*Berg*", lecz „*Gebirge*", mimo że mamy tu do czynienia z pojedynczą wyniosłością, a nie z pasmem górskim.

Warszawa 1968, s. 41-42): „Zawodzą zupełnie próby ustalenia ścisłej powierzchni odpowiadających im areałów i sprowadzenie ich do używanych obecnie jednostek systemu metrycznego". Według Szewczyk, łaciński termin *mansus*, który pojawia się w okresie niemieckiej kolonizacji, czyli od XIII w. i stosowany jest zwykle przy nadziałach lokacyjnych, odpowiada niemieckiemu określeniu *Hufe* i polskiemu łanowi. Łany te były dwojakiego pochodzenia, co wyrażają określenia flamandzki, względnie frankoński. Łanów flamandzkich używano dla okolic otwartych, bezleśnych, natomiast frankońskie były stosowane do wymierzania pól powstałych z karczunku czyli „leśnych". Ze względu na trudności karczunku przy łanach leśnych (frankońskich) zwolnienie od podatków wynosiło dziesięć lat, a przy polnych (flamandzkich) tylko pięć. Szewczyk wskazuje również, że G.A. Stenzel (G.A. Tzschoppe, G.A. Stenzel, *Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung Deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Ober-Lausitz*, Perthes, Hamburg 1832, s. 173-175), również nie zna bezwzględnej wielkości średniowiecznego łanu: „*Ueber die Größe der Hufen im dreizehnten Jahrhunderte finden sich keine bestimmte Angaben*". Dalej Stenzel przytacza jednak zapiskę z XV w., określającą ilość mórg w łanie na 30 („*30 Morgen machen eine Hufe*"). Jest to fragment adnotacji w *Liber magnus* miasta Wrocławia z ok. 1530 r., a dotyczącej roku 1450: „*30 morgin machen eine hube*" (J. Szewczyk, op. cit., s. 45-46).

[239] *Liber fundationis episcopatus Vratislaviensis*. E. *Registrum Glogoviense*, [w:] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 14, red. H. Markgraf, J.W. Schulte, J. Max & Comp., Breslau 1889, s. 146: „*Item in Lethnicza villa comitis Mlodote sunt XXIII mansi, quilibet solvit I mensuram siliginis, I triciti et I avene*".

Cały obszar między drogami do Buchałowa i Świdnicy, w przybliżeniu mający kształt trójkąta i opisany jako „*das Gebirge*", podzielony jest równoległymi liniami na poszczególne pola uprawne. Pól jest 20, tyle samo co gospodarstw w Letnicy. Oznacza to najprawdopodobniej, że oprócz ziemi ornej i łąk, podzielonych między rolników, również teren przydatny do uprawy winorośli został planowo rozparcelowany, być może już podczas lokowania wsi[240].

Na marginesie jednego z planów Tschersich zanotował, że w roku 1250 na miejscu późniejszej siedziby rycerskiej miało jeszcze swoje zagrody trzech chłopów. Notka zdaje się świadczyć o tym, że autor kroniki miał dostęp do wcześniejszych źródeł, które dzisiaj nie są znane.

Mimo braku bezpośredniego potwierdzenia w źródłach, istnienie już w pierwszych dekadach XIII w. winnic w samej Zielonej Górze nie byłoby czymś wyjątkowym. Dowodzą tego badania toponomastyczne Zofii i Karola Zierhofferów, świadczące o rozprzestrzenieniu się w tym czasie na ziemiach polskich toponimów *Winiary, Winarze, Wino* – związanych z uprawą winorośli. Nazwy te, należące do najstarszej warstwy, która poświadcza uprawę winorośli w Polsce, spotyka się

w Wielkopolsce, np.:

Winiary, część Poznania, dawna wieś: „*villas vinitorum exceptis vineis*" – wzmiankowana w 1253 r.;

Winna Góra, wieś w gm. Środa Wielkopolska: Ks. Bolesław Pobożny „*domini Bogufali episcopi Poznaniensi villam que Vinnagora contulissimus, homines nostros eiusdem ville vinitores*" – 1250 r., w tymże roku 1250 wspomniany jest *vinitor Woyk de Vinna Gora,* w 1252 r. – *viniares de Vineomonte*;

Winiary, część Gniezna i wieś w gm. Gniezno: *villa Vynare* – 1284 r., Przemysł II nadał w 1295 r. wieś Winiary klaryskom gnieźnieńskim);

na Śląsku:

Wino, zaginiona wieś koło Sobótki: *villa Uino* – 1193 r.;

Winnica, wieś w gm. Krotoszyce, prawdopodobnie pierwotnie Wino: *Wroblino iuxta Vin* [= Wino] – 1218 r.);

na Mazowszu:

Winnica, wieś w ziemi ciechanowskiej: *Vynnijca* – ok. 1240 r.;

Konrad I, książę mazowiecki nadał dominikanom w Płocku w r. 1234 winnicę między

[240] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 66-67.

zamkiem a klasztorem położoną;

w Małopolsce:

Winiary, własność kolegiaty sandomierskiej – 1284;

Winiary, wieś w gminie Pińczów: *Vinarie* – 1207 r.;

Winiary, wieś w gm. Gdów: „*Duarum villarum super fluvium Rabam positarum Vinare videlicet et Dobsiche*", wzmiankowana w 1266 r.[241]

Uprawa winorośli na Śląsku musiała być już w tym czasie rozpowszechniona, a produkcja winiarska dość znaczna, skoro w roku 1327 książę wrocławski Henryk VI Dobry wydał mandat celny, w którym wino zostało wymienione jako artykuł wywożony za granicę. Na podstawie tego prawa poddani mogli tylko sprzedawać wino jako towar, natomiast wyszynk, określony jako *Weinmarkt*, był wyłącznym przywilejem właścicieli dóbr ziemskich (*Grundherren*) – czyli suwerena, szlachty i duchowieństwa[242].

Relacje o krośnieńskich winnicach sięgają początków XIII w. Augustin Knoblich (1833-1876) w swojej biografii św. Jadwigi, księżnej i patronki Śląska, podaje, że w 1232 r. plebanię kościoła św. Andrzeja w Krośnie Odrzańskim przekazano na potrzeby wrocławskiego biskupa, który posiadał nieopodal Winnicę Biskupią, *Bischofsweinberg*. Według tego autora, który jednak nie był zawodowym historykiem, lecz katolickim archiprezbiterem i kancelistą, miasto było już wtedy otoczone wieńcem winnic, które mieli nasadzić w czasach Albrechta Niedźwiedzia Walonowie i osadnicy znad Renu – na długo przed powstaniem winnic Zielonej Góry[243]. O Winnicy Biskupiej, być może pierwszej w ogóle winnicy w mieście, założonej dla celów liturgicznych w 1154 r., wspomina także w swoim studium nad dziejami Krosna Odrzańskiego Jan Muszyński: „Kościół św. Andrzeja, istniejący według legendy już przed r. 1065, został rzekomo przez księżnę Jadwigę w 1232 r. odnowiony, a w jego sąsiedztwie pobudowano probostwo, nad którym roztaczał opiekę biskup wrocławski. Przez długi czas utrzymywała się nazwa winnicy na górze jako „biskupiego ogrodu"[244]. W początkach XIII w. Krosno było kasztelanią, ośrodkiem wysokiej rangi, znacznie wyższej niż Zielona Góra. Posiadało zamek książęcy, na którym okresowo przebywał książę Henryk Brodaty z małżonką, księżną Jadwigą. Miasto biło od ok. 1273 r. własną monetę srebrną. Winiarstwo odgrywało w jego dziejach znaczną rolę. Najstarsza

[241] K. i Z. Zierhoffer, *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, „Acta onomastica", 2008, 49, s. 374-385.
[242] M. Morgenbesser, *Geschichte Schlesiens. Ein Handbuch*... etc., 2 wyd., J. Max u. Komp., Breslau 1833, s. 91.
[243] A. Knoblich, *Lebensgeschichte der Heiligen Hedwig, Herzogin und Landespatronin von Schlesien, 1174-1243. Festtag den fünfzehnten October*, Breslau 1860, s. 242-243.
[244] J. Muszyński, *Krosno Odrzańskie*, [w:] *Studia nad początkami i rozplanowaniem miast nad środkową Odrą i dolną Wartą (województwo zielonogórskie)*, t. 2: *Dolny Śląsk, Dolne Łużyce*, red. Z. Kaczmarczyk, A. Wędzki, Lubuskie Towarzystwo Naukowe, Zielona Góra 1970, s. 274.

dokumentalna wzmianka o winnicach w Krośnie Odrzańskim pochodzi z 1305 r., chociaż w rękopiśmiennej kronice miasta Lubska, pióra Joachima Möllera[245], znajduje się zapis o założeniu przez margrabiego miśnieńskiego Konrada I (ok. 1098-1157) winnic w Lubsku, Gubinie, Krośnie i Frankfurcie już w roku 1154. Tym zachowanym do naszych czasów źródłem jest tzw. *Liber fundationis episcopatus Vratislaviensis* – księga beneficjów diecezji wrocławskiej, gdzie w spisie podatków należnych biskupowi wyszczególniono także dochody z dwóch winnic w Krośnie Odrzańskim[246]. Z zapisków kronikarskich wiadomo, że dobre wino uzyskano w mieście w latach 1203, 1232, 1236, 1303, 1318, 1333, 1497 – co świadczy o ciągłości uprawy[247].

Papież Innocenty IV, potwierdzając w 1247 r. fundację klasztoru cystersów w Paradyżu-Gościkowie, dokąd mnisi przybyli z macierzystego opactwa w Lehnin pod Brennem (Brandenburg) lub – według innych relacji – z klasztoru w Neuzelle, odstąpił opactwu dziesięcinę z winnic, ogrodów i sadów (*a Vineis, hortis et virgultis*)[248].

Kompleks winnic powstał na południe od Sulechowa, w dolinach Odry i kanału Gniłej Obry. Wieś Cigacice dzieliła plantacje na winnice dolne (*Unterweinberge*), ciągnące się wzdłuż koryta Odry na prawym, wysokim i słonecznym brzegu rzeki, oraz na winnice górne (*Oberweinberge*), które odchodziły od rzeki w dolinę leniwie płynącej Gniłej Obry, ku wioskom Radowice i Podlegórze. W niemieckiej historiografii panował pogląd, że sulechowskie winnice były równie stare, jak uprawy winorośli Krosna, Gubina i Lubska, zatem ich dzieje sięgały połowy XII w. Stanowisko takie reprezentował Arthur Splittgerber, autor historii miasta i powiatu Sulechów (1927)[249]. Jego zdaniem sulechowskie – a także zielonogórskie – winnice zostały wtedy założone przez kolonistów znad Renu i z Frankonii, sprowadzonych przez margrabiów Albrechta Niedźwiedzia i Konrada I miśnieńskiego. Przybysze mieli przynieść znajomość sukiennictwa i tkactwa, oraz uprawy winorośli.

Brak dokumentalnych świadectw o początkach uprawy winorośli na sąsiednich Łużycach Dolnych. Według zgodnej opinii niemieckich autorów nastąpiło to w czasie średniowiecznej kolonizacji tego obszaru przez imigrantów z Frankonii i znad Renu, w

[245] J. Möller, *Sommerfeldische Cronica* [...], 1729. APZG, Akta miasta Lubska, sygn. 62, s. 28.
[246] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 14, red. H. Markgraf, J.W. Schulte, J. Max & Comp., Breslau 1889, s. 146: „*Item ante Crosnam civitatem sunt due vinee*".
[247] C.V. Obstfelder, *Chronik der Stadt Crossen. Von den ältesten Zeiten bis zum Jahre 1845 im Auszuge, von 1845-93 selbstständig bearbeitet*, Crossen a.O., 1895.
[248] E. Raczyński, *Wspomnienia Wielkopolski to jest województw Poznańskiego, Kaliskiego i Gnieźnieńskiego przez Edwarda Hr. Raczyńskiego*... etc., t. 1, Drukarnia Orędownika, Poznań 1842, s. 148.
[249] A. Splittgerber, *Geschichte der Stadt und des Kreises Züllichau*, Züllichau 1927, s. 8.

przeciągu wieków XII i XIII[250]. Już w latach 1210 i 1226 wzmiankowana jest w aktach klasztoru cystersów Dobryług (Dobrilugk) winnica położona w pobliżu Kławy (Calau). W 1416 r. wspomniana jest uprawa winnic w Komorowie Złym (Senftenberg), w 1502 r. winnice lubińskie (w okolicach Lübben), w 1587 r. winnica w dobrach Willmersdorf koło Chociebuża (Cottbus). Winnice szpremberskie, położone na wschód od miasta Gródek (Spremberg), wymienione są w dokumentach sprzedaży z 1530 r. (koło Slamen), 1563 (Zedlitzer Vorwerk) i 1565 r. – winnice koło kaplicy św. Barbary i w okolicy Slamen. Pierwsza wzmianka o uprawie winorośli w Trzebielu pochodzi z 1502 r., kiedy obywatelom miasta pozwolono sprzedawać i podawać własne wino we własnych domach. W Kunicach Żarskich (Kunzendorf), na południowy wschód od Żar, w 1546 r. wspomina się o „winnicy niedawno zasadzonej"[251].

Kronika Joachima Möllera datuje początek uprawy winorośli w Lubsku na rok 1154, jednakże wśród dotyczących lubskich winnic 44 dokumentów, które w miejskim archiwum znalazł Richard Moderhack, autor rozprawy doktorskiej o historii dolnołużyckiej Kławy, najstarszy pochodził z 1422 r.[252] Jest to dokument króla Niemiec, Węgier i Czech Zygmunta Luksemburskiego z 1422 r., gwarantujący mieszczanom, którzy w mieście lub koło miasta założyli winnice, podleganie wyłącznie prawu magdeburskiemu. Oryginał przywileju znajduje się w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze, a jego treść opublikował w 1846 r. Eduard Ludwig Wedekind[253]; wspomina o nim Tadeusz Dzwonkowski w szkicu o średniowiecznych dokumentach w zasobie Archiwum Państwowego w Zielonej Górze[254]. Lubski region winiarski rozciągał się na południe od Lubska po Żary, na północy zaś graniczył z dużym regionem winiarskim związanym z Gubinem, największym i najważniejszym gospodarczo regionem winiarskim Dolnych Łużyc.

W Gubinie uprawa winorośli była przez kilka stuleci jednym z najważniejszych źródeł dochodów mieszkańców, a wino wcześnie stało się przedmiotem eksportu[255]. Pierwsze winnice miały zostać założone w 1154 r., ale dopiero w dokumencie margrabiego

[250] H-D. Krausch, *Der frühere Weinbau in der Niederlausitz*, „Jahrbuch für brandenburgische Landesgeschichte" 18, Landesgeschichtliche Vereinigung, Berlin 1967, s. 12-55.
[251] Ibidem.
[252] R. Moderhack, *Die Urkunden des Sommerfelder Stadtarchivs in Regesten*, „Niederlausitzer Mitteilungen. Zeitschrift der Niederlaus. Gesellsch. für Antropologie und Altertumskunde" (Guben) 1937, 25, Sonderdruck.
[253] E.L. Wedekind, *Diplomatische Chronik der Immediatenstadt Sommerfeld von ihrer Erbauung bis auf die Gegenwärtige Zeit*, J.C. Riep, Krossen 1846, nr 24.
[254] T. Dzwonkowski, *Dokumenty średniowieczne w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze*, „Nadwarciański Rocznik Historyczno-Archiwalny" 2000, nr 7/2, s. 11-19.
[255] S. Kowalski, *Gubin*, [w:] *Studia nad początkami i rozplanowaniem miast nad środkową Odrą i dolną Wartą (województwo zielonogórskie)*, t. 2: *Dolny Śląsk, Dolne Łużyce*, red. Z. Kaczmarczyk, A. Wędzki, Lubuskie Towarzystwo Naukowe, Zielona Góra 1970, s. 222-223.

miśnieńskiego Henryka III Dostojnego, zachowanym w odpisie, który zwykle datuje się na rok 1280 (Lehmann podaje jako *terminus ante quem* rok 1288, datę śmierci władcy), wspomniane są miejscowe winnice. Przywilej margrabiego zezwalał mieszczanom Gubina zamianę pastwisk miejskich na winnice i chmielniki (*Wein- oder Hopfengärten*). W zbiorze źródeł pochodzących z archiwum miejskiego w Gubinie, opublikowanym przez Rudolfa Lehmanna w 1927 r., winnic Gubina i miejscowego wina dotyczą regesty o numerach: 2a – datowany przed rokiem 1288; 42 – 1403 r.; 45 – 1405 r.; 53 – 1411 r.; 55 – 1412 r.; 72 – 1436 r.; 78 oraz 78a – 1449 r.; 173 – 1534 r.[256]

W 1306 r. margrabia brandenburski Hermann III Długi wydał przywilej, na mocy którego mieszczanie Gubina otrzymali prawo sprzedaży własnego wina w ciągu jednego kwartału w roku. Już wtedy ilość wytwarzanych trunków była na tyle duża, iż znaczną ich część przeznaczano na eksport. W roku 1327 gubińskie wina odnotowane zostały w rejestrach komory celnej Wrocławia, w 1372 r. w rachunkach zakupowych piwnicy ratuszowej w Lubece[257], w 1412 r. odnajdujemy je w księgach komory celnej Elbląga, w 1460 r. w rachunkach miejskich Sztokholmu, figurują w księgach komory celnej Gdańska i rejestrach handlowych Lubeki. Wiadomo, że docierały na stół wielkiego mistrza zakonu krzyżackiego w Malborku. *Regestrum cauponum* Poznania z 1546-1547 wymienia wina krośnieńskie i gubińskie[258], uniwersał poborowy Stefana Batorego z 1580 r. wina „Gubińskie i Krosińskie"[259]. W 1585 r. na cle poznańskim zarejestrowano przywóz win łużyckich, krośnieńskich i gubińskich, wedle ówczesnej opinii – tanich i uważanych za liche[260]. Ze sprzedaży wina miała pochodzić znaczna część (według niektórych opinii – połowa) dochodów Gubina.

Jak wynika z przytoczonych faktów, wino stało się w XIV w. na Śląsku produktem powszechnego użytku. Obok aktów prawnych, reglamentujących obrót tym towarem, pojawiły się też regulacje miejscowych władz dotyczące jego spożycia. O wadze, jaką przywiązywano do tej sfery życia społecznego już w najwcześniejszym okresie lokowania miast na Śląsku, świadczą przepisy prawa miejskiego nadanego w 1293 r. Świdnicy i

[256] R. Lehmann, *Die Urkunden des Gubener Stadtarchivs in Regestenform* [...], t. 18, 1, Sonderdruck aus den „Niederlausitzer Mitteilungen", Guben 1927.
[257] *Gubener Wein in der Lübecker Ratsrechnung über die Einkünfte des Ratskellers 1372*, „Niederlausitzer Mitteilungen" (Guben) 1906, s. 439.
[258] R. Rybarczyk, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, t. 1, PWN, Warszawa 1958, s. 121.
[259] K. Pieradzka, *Handel Krakowa z Węgrami w XVI w*., Anczyc i Sp., Kraków 1935, s. 110, przypis 6.
[260] Ibidem, s. 120.

udzielonego następnie Raciborzowi, dotyczące spożycia i wyszynku wina, piwa oraz miodu[261].

Wśród spraw objętych dyktatem prawa miejskiego nadanego w 1292 r. dla Wrocławia, służącego następnie za podstawę ustroju miejskiego Brzegu i Grodkowa, również znalazły się kwestie rynku wina (*Wyne*), miodu (*Mete*) i piwa (*Bire*)[262]. W 1326 r. książę Przemko zagwarantował „swoim wiernym mieszczanom Głogowa" wolny handel winem[263]. Świadectwem żywego obrotu winem w średniowiecznej Polsce jest wystawiony przez Władysława Jagiełłę około roku 1390 dokument, w którym król gwarantuje obcym kupcom swoją opiekę na całym terytorium królestwa polskiego, uwalnia ich na tym obszarze od praw handlowych obowiązujących w księstwie pomorskim, marchii brandenburskiej i miastach hanzeatyckich i ustala przebieg dróg handlowych oraz cła przywozowe, m.in. na wina: „Od jednej beczki wina... malwazji i tamtejszych mocnych win które się tutaj przywozi, sześć halerzy"[264].

Dagmara Adamska, badająca dzieje uprawy winorośli i produkcji wina na średniowiecznym Śląsku, wiąże najstarsze ślady tej aktywności z inicjatywą książąt piastowskich. „Władcy, poprzez nadania, zaspokajali potrzeby Kościoła i nowo ufundowanych klasztorów". Jako hipotetycznego prekursora tej sfery gospodarki wskazuje Bolesława Wysokiego, który zapoczątkował niemiecką kolonizację na Śląsku, natomiast początki upowszechniania się winiarstwa na większości obszarów ziem polskich datuje na pierwsze dziesięciolecia XIII w. Niedostatek źródeł pisanych sprawia jednak, że trudno precyzyjnie określić zarówno metrykę, jak i skalę ówczesnego winiarstwa, a także poziom konsumpcji wina na ziemiach polskich we wczesnym średniowieczu[265].

Na zarysowanym wyżej tle, obejmującym ziemie Śląska oraz krajów sąsiednich, gdzie uprawa winorośli, wytwarzanie i rynek wina w wiekach XII-XIII poświadczone są

[261] *Rath und Schöffen von Schweidnitz theilen die Rechte des Vogts und der Schöffen ihrer Stadt der Stadt Ratibor mit. Swidnicz, 7. Februar 1293*, [w:] G.A. Tzschoppe, G.A. Stenzel, *Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung Deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Ober-Lausitz*, F. Perthes, Hamburg 1832, Urk. XCI, s. 420-422.
[262] *Boleslaus III, Herzog von Schlesien Liegnitz, bestätigt der Stadt Brieg, und giebt der Stadt Grottkau die Rechte der Stadt Breslau, welche Herzog Heinrich V. von Breslau im Jahre 1292 der Stadt Brieg, als ihr vom Herzoge Heinrich IV. verliehen, bestätigt hatte, 1324*, [w:] ibidem, Urk. CXXV, s. 504-509.
[263] *Glogau, 2 Jan. 1326. Prymko, Herzog von Schlesien und Herr von Glogau, gewährt seinen getreuen Bürgern von Glogau alle Einkünfte von Waren allerlei Art, wie Mühlsteine, Heringe, Fische, Wein, Bier, Salz etc*., [w:] *Die Inventare der Nichtstaatlichen Archive Schlesiens. II. Kreis und Stadt Glogau*, red. K. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 28, F. Hirt, Breslau 1915, *Stadt Glogau*; a.) *Urkunden*, Reg. 44.
[264] *Codex diplomaticus maioris Poloniae. Kodeks dyplomatyczny Wielkopolski*, t. 3, Biblioteka Kórnicka, Poznań 1879, nr 1901.
[265] Ibidem, s. 35-45.

dokumentalnie[266], można podjąć próbę rozpoznania czynników, dzięki którym w ciągu kolejnych stuleci najbardziej znaczącym ośrodkiem winiarskim tego regionu stała się Zielona Góra.

1.3. Początki uprawy winorośli w Zielonej Górze, w świetle relacji kronikarskich i ustaleń wynikających z toponomastyki

Hugon Schmidt stwierdził autorytatywnie, że pierwszą wiadomością o uprawie winorośli w Zielonej Górze jest zapis kronikarski odnoszący się do roku 1314. Znajdował się w kronice, która została spisana kilka wieków później i nie jest znane źródło, na którym opierał się jej autor. W każdym razie Schmidt nie znalazł w miejskim archiwum Zielonej Góry, którym zarządzał, żadnego dokumentu na ten temat o równie wczesnej metryce.

Zapis mówi o tym, że w roku 1314, w czasie szalejącej zarazy, mieszkańcy Zielonej Góry schronili się na wzgórzach położonych na południe od miasta, gdzie pod osłoną winnych krzewów (*unter Weinlauben = Weinlöben*) spędzili całe lato i ustrzegli się choroby[267]. Schmidt nie pisze wprost o winnicach, *Weingärten*, lecz używa słowa *Weinlauben = Weinlöben*, które oznaczałoby tutaj rodzaj zadaszenia z winnych latorośli, czyli altanę albo też dzisiejszą pergolę[268]. Dalej jednak mówi już o winnicach, dowodząc, że skoro położony na południowy wschód od miasta grzbiet był już w 1314 r. terenem winiarskim, to pierwsze plantacje, zwane *alten Gebirge*, musiały być znacznie wcześniejszej daty[269].

Relacja o dramatycznych wydarzeniach na zielonogórskich winnicach została zaczerpnięta przez Schmidta najprawdopodobniej z najstarszej znanej w jego czasach, rękopiśmiennej kroniki dziejów miasta pastora Johanna Nippe (1624-1651), kontynuowanej ręką pastora Schirmera – dzisiaj zaginionej. Z tego samego źródła miałby korzystać również inny zielonogórski dziejopisarz, pastor Otto Wolff. W przypisie do przytoczonej wyżej opowieści Schmidt zaznacza, że powyższy fakt nie został odnotowany w kronice Reichego

[266] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 72-73.
[267] Schmidt, *Geschichte*, s. 375: „*Die erste Kunde vom G r ü n b e r g e r W e i n b a u bringt die Chronik bei Erwähnung der großen Pest im Jahre 1314, wo die Grünberger auf die Höhen südlich der Stadt flohen und hier unter Weinlauben oder = löben den Sommer verbrachten und von der Krankheit verschont blieben*".
[268] Cf. M. Biszczanik, op. cit., s. 110.
[269] H. Schmidt, ibidem: „*War nun 1314 der südostlich der Stadt gelegene Hügelrücken auch schon Weinland, so müssen diese ersten Anlagen im alten Gebirge erheblich in der Zeit zurückliegen; denn erst nach und nach, als der Platz in der Niederung zu mangeln anfing, wird man an die Bepflanzung der schwieriger zu bebauenden Höhen gegeangen sein*".

(*Reichesche Chronik*), rozpoczynającej się od roku 1320. W kronice Reichego jest bowiem mowa nie o winnicach, lecz o wzniesieniach zwanych później Löbtenz (rejon al. Juliusza Słowackiego), porośniętych brzozowym lasem: „Wraz z klęską głodu pojawiła się zaraza, która na wiosnę roku 1314 niemal całkowicie wyludniła Grünberg. Jak mówi kronika, aby uciec przed straszną śmiercią nieliczni pozostali przy życiu mieszkańcy szukali ratunku na porośniętym brzozami wzniesieniu, położonym na południe od miasta, gdzie znaleźli schronienie w szałasach (*unter Lauben oder »Löben*«)[270] i podobno ocaleli. Na owym wzgórzu, noszącym dzisiaj miano »Löbtenz«, wznieśli potem w podzięce kaplicę poświęconą Maryi Dziewicy"[271]. Również w wydanej anonimowo w roku 1848 historii miasta, której autorem był Friedrich Förster, mowa jest o lesie brzozowym (*Birkenwalde*)[272]. Poszarzała ze starości kaplica, według tradycji wzniesiona jako wotum za ocalenie mieszkańców miasta od zarazy i służąca dzisiaj celom religijnym pod wezwaniem Narodzenia Najświętszej Maryi Panny, już na początku XX w. była jedyną zachowaną na winnicach budowlą, pochodzącą z tych odległych czasów[273]. Wycinkowe badania archeologiczne jej fundamentów, przeprowadzone w 2025 r. przez Bartłomieja Gruszkę i Sławomira Kałagate, wskazują na prawdopodobne powstanie istniejącej dzisiaj kaplicy w końcu XVI-XVIII w. Nie jest jednak wykluczone istnienie w tym miejscu wcześniejszego obiektu, którego relikty można będzie rozpoznać w toku dalszych badań (ilustr. 2).

Pozostanie kwestią nierozstrzygniętą, czy w zapisach kronikarskich z roku 1314 mamy do czynienia z zielonogórskimi winnicami, czy też z brzozowym lasem. Natomiast bardzo prawdopodobne, że winnic dotyczy dokument wystawiony w kancelarii księcia głogowsko-żagańskiego Henryka IV Wiernego[274], datowany w Zielonej Górze 12 maja 1317 r., w którym książę potwierdza, iż w jego obecności ksiądz Wolfger z Zielonej Góry odstąpił na rzecz klasztoru cystersów w Neuzelle na Łużycach, diecezji miśnieńskiej, 4¾ marki czynszu i dziesięcinę z łanów należnych z miasta zielonogórskiej parafii, 5 wiardunków[275] czynszu z młynów na przepływającej przez miasto rzece (Złotej Łączy) oraz 5 wiardunków

[270] M. Biszczanik, op. cit., s. 109, tłumaczy tu: „gdzie schronienie znaleźli w szopach".
[271] „*In begleitung der Hungersnot erschien eine Pestseuche, die Grünberg im Frühjahr 1314 fast ganz entvölkerte. Dem grauenvollen Tode zu entfliehen, retten sich nach der Chronik die geringen Reste der Bewohner Grünbergs auf den südlich der Stadt gelegenen, mit Birken bewachsenen Höhenrücken, wo sie unter Lauben oder „Löben" Wohnung aufschlugen und angeblich verschont blieben. Sie erbauten dann zum Dank auf dem erwähnten Höhenrücken, der heute den Namen „Löbtenz" führt, eine der Jungfrau Maria geweihte Kapelle*".
[272] [F. Förster], op. cit., s. 42.
[273] O.T. Stein, *Grünberger Weinbergshäuschen*, „Schlesien" 1908/1909.
[274] *Annales Glogoviense*: „*Dux Henricus dominus Saganensis Glogoviensis Posnensis dictus Fidelis, filius Henrici praedicti domini Glogoviensis. Sepultus est in Sagano*" [zmarł 22 I 1342].
[275] *Vierdung (Firdung, Vierting)* – wiardunek, czwarta część całości, w późnym średniowieczu w szczególności ¼ srebrnej marki, *marca argenti* (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 20, Leipzig 1909, s. 154).

czynszu z ogrodów położonych pod miastem, *bei der Stadt liegenden Gärten*, które to dobra zakupił[276]. Biorąc pod uwagę opinię Schmidta, iż na początku XIV w. winnicami były już pokryte wzgórza leżące zarówno na północ, jak i na południe od miasta[277], wzmianka o leżących poza miastem ogrodach (*Gärten*) powinna oznaczać właśnie winnice (*Weingärten*). Takie nazewnictwo przetrwało na obszarze miasta: od wieków winnice dzielono tu na górne (*Obergärten*), położone na wzgórzach, i dolne (*Niedergärten*), pokrywające nizinny teren u stóp Wału Zielonogórskiego, przy czym pod pojęciem *Obergärten* i *Niedergärten* nigdy nie rozumiano ogrodów, uprawianych przez mieszkańców, tylko zawsze i wyłącznie winnice[278]. W rachunkach kamery miejskiej z roku 1614 winnica miejska w Łężycy określona jest jako *Lansitzer Garten*, winnice w Krępie – jako *Kramper Gärten,* a winnica tzw. „proboszczowska" w samej Zielonej Górze jako *Probstgarten*[279]. Zarówno w mowie potocznej jak i w dokumentach posługiwano się zatem formą *Garten* (ogród), a nie *Weingarten* (winnica).

Zdaniem A. Förstera uprawa winorośli w regionie zielonogórskim rozwinęła się najpierw na obszarze należącym do miasta, a dopiero później rozszerzyła na okoliczne wsie[280]. Nie zaspokajająca podstawowych potrzeb konsumpcyjnych, ryzykowna uprawa, była zapewne wprowadzana na całkiem nowe miejsce, na teren nieużytkowany dotychczas rolniczo. Co najmniej z dwóch powodów: po pierwsze nie pozwalał na to panujący wówczas dwu- lub trójpolowy system uprawy roli; po drugie – jest wątpliwe aby nowość, jaką na tych terenach stanowiła winorośl, zechciała wprowadzić ludność od wieków przyzwyczajona do tradycyjnych form gospodarowania, z zasady ostrożna i nieufna wobec takich innowacji. Dlatego uprawniony wydaje się pogląd, że winorośl zaczęli u nas uprawiać nie rdzenni mieszkańcy tych terenów, a więc ludność słowiańska, tylko obcy przybysze. Musieli oni znaleźć w tym celu sprzyjający teren na obszarze bliskim późniejszego *oppidium,* na wzgórzach otaczających istniejącą już osadę wiejską – przyszłe miasto[281].

Niemieccy autorzy byli zgodni, że pierwsze winnice zostały założone nad potokiem Gęśnik[282]. Znajomość agrotechniki uprawy i biologii winnego krzewu rzeczywiście pozwala potwierdzić tę lokalizację jako optymalną w owym czasie. Otóż rejon osady przedlokacyjnej nie pozwalał na uprawę winorośli z tego powodu, że jest to teren zastoiskowy. Masy zimnego

[276] *Regsten zur schlesischen Geschichte 1316-1326...* etc., red. C. Grünhagen, K. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 18, E. Wohlfahrt, Breslau 1898, Reg. [3682a].
[277] Schmidt, *Geschichte*, s. 403.
[278] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 60-61.
[279] Schmidt,, ibidem, s. 401.
[280] Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, s. 12.
[281] M. Kuleba, ibidem, s. 61.
[282] O. Wolff, *Geschichte der Stadt Grünberg in Niederschlesien*, s. 143.

powietrza, spływające ze stoków Wzgórza Winnego, tworzyły chłodne „jezioro" w kotlinie u jego stóp, sprowadzając wiosną późne, a jesienią wczesne przymrozki. Każdy winiarz wie, że takie położenie wyklucza uprawę winorośli.

W całej historii miasta Złota Łącza w swym biegu nigdzie nie wkraczała na teren winnic. Potok bierze swój początek w wilgotnym obniżeniu źródliskowym między ulicami Sowińskiego i Sikorskiego. W przeciwieństwie do potoku Gęśnik, płynącego doliną o stromych zboczach, Łącza pokonuje w centralnej partii miasta płaski teren, który do czasu uregulowania jej koryta zapewne był podmokły i zalewany okresowo wodami opadowymi, spływającymi z okolicznych wyniosłości. Nie jest to miejsce właściwe dla uprawy krzewu winnego, który nie znosi wysokiego poziomu wód gruntowych, natomiast sprzyjające hodowli folwarcznego inwentarza. Otaczające kotlinę pagórki zapewne służyły w tym czasie jako miejsce wypasu owiec, jest zatem wątpliwe, aby uzasadniona była zamiana tak dogodnie położonych pastwisk na winnice. Tego samego zdania był Schmidt[283]. Nawet dzisiaj poza terenem zabudowanym, gdzie Złota Łącza znów wypływa na powierzchnię – za dawnym młynem Schubertsmühle przy ulicy Składowej, a potem dalej, pomiędzy młynami przy ulicy Foluszowej – zmierza ku Odrze wilgotną, okresowo zalewaną doliną.

Oprócz tego, z mapy wysokościowej obszaru Zielonej Góry wynika, że nie tylko ścisłe centrum, ale też odległe przedmieścia znajdują się na terenie nieznacznie, lecz konsekwentnie obniżającym się w kierunku północnym. To efekt zlokalizowania miasta na północnym skłonie Wału Zielonogórskiego, który opada ku dolinie Odry. Północna wystawa nie jest optymalnym siedliskiem dla uprawy winnych krzewów. Najbliżej położone centrum miasta miejsce, gdzie występują sprzyjające uprawie winorośli warunki – stok o południowej wystawie – znajduje się w dolinie potoku Gęśnik, odległej około półtora kilometra od rynku i ratusza. Gęśnik płynie w rynnie o dość stromych stokach, ale za to teren ku niej opada z obu stron łagodnie. Ktoś obeznany z biologią winnego krzewu bez trudu mógł dostrzec wyjątkową przydatność płaskowyżu, wznoszącego się nad strumieniem, dla założenia winnicy. Słoneczny stok to warunek niezbędny, a obecność wody, powodująca złagodzenie mikroklimatu, jest dodatkowym atutem. Ówczesne winnice o bezładnych nasadzeniach uprawiano ręcznie, łopatą i motyką, zatem niewielkie pochylenie terenu, utrudniające co prawda wykorzystanie zaprzęgu i radła, nie było przeszkodą. Z dużym prawdopodobieństwem można przyjąć, że właśnie tutaj zostały założone pierwsze winnice w

[283] Schmidt, *Geschichte*, s. 2.

dziejach miasta – co oprócz toponimii potwierdzają dostępne materiały źródłowe. Pierwotność tutejszych winnic przetrwała w nazwie miejsca: *die alte Gebirge*, stare winnice.

Zagadnienie terminu „*Gebirge*" Schmidt dokładnie rozpoznał w swojej niedrukowanej pracy poświęconej nazwom miejscowym Zielonej Góry, *Flurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung* (1925). Według jego ustaleń „*Gebirge*" – zamiennie „*Gebürge*" – było w dawnych czasach synonimem winnicy, o czym świadczą liczne zapisy w dokumentach, np. „*ein halb gebürg weingartten*", 1689 (Acta, betr. den hiesigen Weinbau 1637-1738) albo „*ein Viertel weingebürge hintern Hospital*", 1690 (*Stadtbuch* 1686-1703), oznaczające połowę i ćwierć jednostki miary powierzchni winnicy: „Słowo *Gebirge* oznaczało dawniej miarę powierzchni stosowaną dla winnic, której wielkość jest dzisiaj nieznana (w aktach często spotyka się takie określenia jak cała, pół, ćwierć, dobra czyli szczodrze odmierzona, mała itd. *Gebirge*). Określenie *in den alten Gebirgen* [w starych winnicach] daje wyraźną wskazówkę na lokalizację pierwszych prób winiarskich zielonogórzan, które przedsięwzięto na miejscu dzisiejszych *Alten Gebirges*"[284].

Zielonogórskie winnice jeszcze na początku XVIII w. określano tymi archaicznymi jednostkami miary powierzchni. Schmidt przytacza w cytowanym opracowaniu przypadki stosowania tej nazwy w zachowanych do jego czasów dokumentach:
księga miejska z lat 1629-1648, lata 1630, 1638, 1640: *die alten Gebirge*.
księga miejska z lat 1648-1654, rok 1650: *die alten Gebirge*.
księga miejska z lat 1686-1691, str. 9 – 1686 r.: *in der Mauckisch im alten Gebirge*.
księga miejska z lat 1686-1691, str. 144 – 1689 r.: *im alten Gebirgen*.
księga miejska z lat 1686-1691, str. 172 – 1690 r.: *in den alten Gebirgen*.
księga miejska z lat 1722-1727, lata 1723, 1724 i in: *das alte Gebirge*.
księga miejska z lat 1722-1727, lata 1723, 1724 i in: *die alten Gebirge*.
protokólarz rady miejskiej z lat 1740-1742, str. 330 – 1741 r.: *im alten Gebirge*.
protokólarz rady miejskiej z roku 1768, str. 63, 54 na odwrocie: *im alten Gebirge*[285].

Jak z tego wynika, pod nazwą „*Alten Gebirge*" należy zatem rozumieć rejon bardzo wcześnie założonych winnic. Według Schmidta, miejsce, po którym pozostała tylko nazwa ulicy *Alten Gebirge* (dzisiaj ul. Traugutta), był to w ogóle w przyszłym mieście teren najwcześniejszego osadnictwa. Dopiero później uprawy winorośli rozprzestrzeniły się również na wzgórza położone na południowych krańcach miasta.

[284] H. Schmidt, ibidem.
[285] Idem, *Flurnamen*.

Niemieckie nazewnictwo wskazuje na pochodzenie pierwszych winiarzy, nie wyklucza jednak hipotezy, że pierwsze krzewy winorośli wcześniej przywieźli w te okolice wychodźcy z Flandrii. Od czasu, kiedy – jak chcą kroniki – Flamandowie bądź Walonowie posadzili około roku 1150 pierwsze krzewy winorośli, do powstania prawdziwych winnic, założonych być może przez drugą falę osadniczą pochodzenia frankijskiego, mogło upłynąć kilka dziesięcioleci[286].

Jak celnie zauważył jednak badacz historii miejscowego winiarstwa, Bogdan Kres (1932-2003), organizator i kustosz Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej: „Dla winnic zielonogórskich kwestia początków uprawy nie została nigdy definitywnie rozstrzygnięta". Przyczyniły się to tego m.in. liczne pożary, pustoszące zbiory miejskiego archiwum. Niemniej na podstawie kwerendy archiwalnej i lektury kronik można przedstawić ogólny zarys procesu dziejowego, który uczynił z Zielonej Góry stolicę śląskiego winiarstwa.

I być może właśnie produkcja wina sprawiła, że już w ciągu XIV stulecia Zielona Góra zaczęła się wyróżniać na tle innych śląskich miast, zarówno przez tę lokalną specyfikę, jak i wskutek rosnącej zamożności mieszkańców. „Jako że wiek XIV Grünberg przetrwał – pisze Schmidt – ogólnie rzecz biorąc, w pokoju, co korzystnie wyróżniało go nie tylko spośród wielu innych miast ościennych księstw, ale nawet na tle pozostałych miast samego księstwa głogowskiego, łatwo wyjaśnić znaczny przyrost liczby jego mieszkańców oraz niezwykły wzrost ich dobrobytu"[287].

1.4. Wzrost znaczenia zielonogórskiego winiarstwa w dobie rozkwitu gospodarczego miasta w granicach księstwa głogowskiego w XV wieku

Bezpośrednią wzmianką źródłową, potwierdzającą istnienie zielonogórskich winnic, jest dokument wystawiony 29 stycznia 1423 r. przez książąt głogowskich, braci Henryka IX Starszego i Henryka X Młodszego, synów księżnej Katarzyny, małżonki księcia żagańsko-głogowskiego Henryka VIII Wróbla, tytułującej się po jego śmierci księżną śląską oraz panią na Kożuchowie i Zielonej Górze. Mowa jest w nim o przekazaniu patronatu nad kościołem parafialnym w Zielonej Górze przeorowi i konwentowi kanoników regularnych z Żagania, wraz z prawami do wszystkich posiadłości kościelnych, m.in. winnic (*cum omnibus ipsius*

[286] Cf. M. Kuleba, ibidem, s. 67.
[287] Schmidt, *Geschichte*, s. 16.

fructibus, redditibus et proventibus, juribus et obventionibus universis, ut pote agris, vineis, molendinis... etc.)[288]. 5 lutego 1423 r. dyplom obu książąt potwierdził biskup wrocławski Konrad. Odpis dokumentu biskupiego w języku łacińskim, zachowany w archiwum parafialnym Zielonej Góry (*Pfarr-Archiv zu Grünberg*), Moritz Effner opublikował w historii zielonogórskiej parafii katolickiej, *Geschichte der katholischen Pfarrei Grünberg in Niederschlesien von ihrer Gründung bis z. J. 1840* (1852)[289]. Historyk miasta, pastor Otton Wolff, zamieścił w swojej historii miasta jego niemieckie tłumaczenie[290].

W swoich początkach Zielona Góra była książęcym dobrem kameralnym (*Kammergut*). Taki status związany był ze specyfiką średniowiecznych praw zasadźcy: władca, lokując miasto, pozostawał jego rzeczywistym właścicielem, łącznie z przynależnymi gruntami i wszelkimi pożytkami. Miasto rozwijało się pomyślnie jako ośrodek administracyjny jednego z okręgów (*Weichbild*), na jakie zostało podzielone księstwo. Mimo tego, że w 1314 r. zaraza zabrała wiele ofiar ludzkich, w 1408 r. Zielona Góra rozkwitła na tyle, że mogła zakupić wieś Zawadę, w 1422 r. sporą część Łężycy, w 1429 r. Las Odrzański. Mieszczanie przystąpili też w 1429 r. do budowy murów obronnych. W uznaniu dla wielkiej pracowitości i zapobiegliwości mieszkańców, którzy w ciągu minionych stu lat istnienia miasta tak znacznie pomnożyli jego majątek, książę głogowski Henryk IX Starszy przyznał Zielonej Górze znaczne przywileje, nadał też miastu w 1467 r. zbiór praw, *Statuta Gruenbergense*.

Dobrobyt miasta pochodził w znacznej części z produkcji sukna i handlu tym towarem. W 1479 r. obrót suknem nabrał takiego rozmachu, że producenci zaczęli odczuwać niedostatek wełny do przerobu i konieczne stało się uzyskanie od władcy księstwa prawa na zakup surowca z zagranicy. Wytwarzano w tym czasie przeważnie białe sukno, które następnie farbowano. Nie można pominąć też drugiego źródła dochodów miasta, jakim była produkcja wina. Wedle ustaleń Schmidta, rozwój miejscowego winiarstwa już w tym czasie doprowadził do radykalnej zmiany miejskiego pejzażu, ponieważ grunty rolne konsekwentnie były przekształcane na winnice. „Skoro w 1314 roku wzniesienia położone na południowy wschód od miasta były już pokryte winnicami – pisze Schmidt – pierwsze plantacje w rejonie *alten Gebirge* musiały powstać znacznie wcześniej; gdyż na początku krok po kroku, w miarę jak na obniżeniu zaczynało brakować miejsca, wchodziło się z nasadzeniami na trudniejsze do

[288] *Abschriften der Statuta, Confirmationsbriefe und Dekreten wegen die Grünbergischen Parochii, ok. 1630-1650*, APZG, AMZG, sygn. 195; *Beschreibung der Probstei Angelegenheiten, 1788*, APZG, AMZG, sygn. 2287.
[289] M. Effner, *Geschichte der katholischen Pfarrei Grünberg in Niederschlesien von ihrer Gründung bis z. J. 1840*... etc., F. Weiß, Grünberg 1852, s. 37-39.
[290] O. Wolff, *Geschichte Stadt Grünberg in Niederschlesien*... etc., Grünberg 1848, s. 234.

uprawy pagórki”[291]. W efekcie tego procesu otoczone wieńcem winnic miasto już w XIV w. musiało dysponować znacznymi nadwyżkami wina, które trafiały do obrotu rynkowego.

Potwierdzeniem słuszności konstatacji Schmidta było wzniesienie na wzgórzu zwanym Hohenberg, położonym naprzeciwko dawnego browaru przy dzisiejszej ul. Kożuchowskiej, malowniczego, średniowiecznego domu winiarskiego, znanego dzisiaj tylko z ikonografii miasta (ilustr. 3). Murowany z cegły budynek, stojący do połowy XIX w. na szczycie niewielkiego pagórka, z dala od miejskiej zabudowy, Schmidt uznawał za najstarszy z zielonogórskich domów winiarskich, które przetrwały do jego czasów[292]. Była to budowla z charakterystyczną wieżyczką, opatrzona datą 1447 i zaliczana przez Schmidta do klasy murowanych domów winiarskich (*massiven Weingartenhäusern*). Wzmianka o budowie tego obiektu znajduje się w przechowywanej w Bibliotece Uniwersyteckiej we Wrocławiu rękopiśmiennej kronice Samuela Reiche: „W 1447 r. zbudowano Wysoki Dom pod Jędrzychowem (*Hohe Hauße nach Heinersdorf*)”. Nie wiadomo jednak, czy kronikarz oparł tę relację na dostępnych mu źródłach, czy tylko wysnuł z daty umieszczonej na budowli. Reiche wymienia też wzgórze Hohenberg w najstarszej relacji, dotyczącej w jego kronice uprawy winorośli: „1595: tego roku wymarzły wszystkie winnice w okolicy [lasu] Rohrbusch, na wzgórzach Ziegelbergen i Hohenbergen. Do św. Wawrzyńca niektóre krzewy odbiły, ale żaden nie dojrzał”[293].

Budowlę na szczycie wzgórza zwanego *hohe Berg*, położonego na południe od miasta, oglądał ok. 1790 r. podróżujący po Śląsku pisarz Friedrich Albert Zimmermann. Opisał ją jako dom winiarski (*Weinhaus*) z okrągłą wieżyczką, zbudowany w 1447 r., z którego roztaczał się bardzo daleki widok. Na południowym wschodzie wznosiło się, jak zanotował, wzgórze Hirtenberge, na zachodzie Kaschenberge, oba imponującej wysokości, zbudowane ze żwiru i piasku, obsadzone winnymi krzewami. „Owe trzy wyniosłości górskie, do których przymykają inne wzgórza, mają tę zaletę, że kiedy na zielonogórskiej równinie i w leżących na północy winnicach przymrozek zniszczy krzewy, tutaj czyni mało szkód”[294].

Wizerunek tego zabytku opublikował Schmidt[295]. Na ilustracji widać utrzymany w nurcie architektury gotyckiej piętrowy budynek z małymi oknami kondygnacji piętra, zwrócony wysokim szczytem ku traktowi do Kożuchowa. Dwuspadowy dach posiada pośrodku kalenicy smukłą wieżyczkę, zwieńczoną wysokim hełmem w formie wydłużonego

[291] Schmidt, *Geschichte*, s. 375.
[292] Idem, *Alte Grünberger Weingartenhäuser*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1914*.
[293] *Samuel Reichs Sammlung Chronologischen Nachrichten größtetheils Grünberg betreffende* [przed 1822].
[294] Zimmermann, *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, s. 303-304; 338-342.
[295] Schmidt, *Geschichte*, il. 84.

ostrosłupa. Obok wieżyczki połać dachową przebija wysoki komin. Do ściany szczytowej głównego korpusu budynku dostawiony jest nieco niższy ryzalit, również nakryty dachem dwuspadowym.

Innym dowodem na rozprzestrzenienie się winnic w terenie położonym na południowy wschód od miasta jest wystawiony w Zielonej Górze w roku 1451 przez magistrat dla obywatela miasta Mathisa Rodestocka dokument, określający wysokość czynszu z jego winnicy „leżącej przy drodze do Raculi, prawem miejskim objętej”[296]. Treść zapisu przeczy supozycji Wolffa, że data 1447 mogła pochodzić z późniejszych czasów, gdyż bogata rodzina Rotstocków znana była w Zielonej Górze dopiero w połowie XVI w.[297]

W zielonogórskiej tradycji zachował się przekaz o specjalnej trosce, jaką Henryk IX Starszy, który rządził księstwem głogowskim w latach 1423-1467, otaczał sprawy zielonogórskiego winiarstwa. Otóż po katastrofie z zimy roku 1454, kiedy całkowicie wymarzły miejscowe winnice – co jest faktem poświadczonym w kronikach, książę głogowski miał poczynić starania, aby zaradzić tej klęsce. Podobno sprowadził odpowiednie do miejscowych warunków odmiany winorośli z Węgier, Austrii i Frankonii. Do Zielonej Góry miał wtedy trafić słynny szczep Traminer. Minęło dwanaście lat od niszczycielskiej zimy, zanim w roku 1466 nadeszło kolejne winobranie, pierwsze po destrukcji winnic. Trzeba jednak przyznać, że nie istnieje żaden dokument, który potwierdzałby tę ugruntowaną w historiografii opowieść o winiarskim „imporcie” Henryka IX. Podczas obchodów jubileuszu 750-lecia zielonogórskiego winiarstwa w roku 1900 wystąpił burmistrz Gayl, który powiedział: „To, że uprawa winorośli w naszej okolicy została wprowadzona w roku 1150, jest prawdopodobieństwem graniczącym z pewnością. Jednak o tym, że książę Henryk IX głogowski gorliwie wspierał tutejsze winiarstwo, nie znalazłem w kronikach niczego”[298].

O tym, jak duże znaczenie miało winiarstwo w tej wczesnej epoce istnienia miasta świadczy fakt, że najczęstsze zapiski kronikarskie dotyczą pogody, a często niepogody i klęsk żywiołowych, które spadały na winnice. Zachowały się takie wzmianki z wieku XIV, XV i XVI. Można przywołać np. początek czerwca roku 1352: przerażona ludność obserwuje opady śniegu, który zasypał zboża i winnice; ku wielkiemu zaskoczeniu wszystkich – nie zaszkodził jednak zasiewom i winnym krzewom[299].

[296] *Die Inventare der Nichtstaatlichen Archive Schlesiens. II. Kreis und Stadt Glogau*, red. K. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 28, F. Hirt, Breslau 1915, *Stadt Glogau* a.) *Urkunden*, Reg. 484.
[297] O. Wolff, *Geschichte der Stadt Grünberg in Niederschlesien*, s. 142.
[298] *Das 750jähr. Weinbau-Jubiläum*, „Niederschlesisches Tageblatt” 1900, nr 243.
[299] Schmidt, *Geschichte*, s. 376.

Z piętnastego stulecia znamy kilkanaście zapisów poświęconych fenologii miejscowych winnic. 1431 – silne mrozy zniszczyły zboża, winne krzewy i drzewa owocowe, a głód panował do roku 1434. Prawdziwy kataklizm zdarzył się w 1454 – zimą tego roku winne krzewy w większości wymarzły aż do korzeni, mróz unicestwił także niemal wszystkie drzewa owocowe i orzechy. 1476 – mroźna i długa zima spowodowała duże szkody na winnicach, podobnie zima następnego roku. Odnotowano także lata pomyślne, jak rok 1412, gdy w lutym wszystko było zielone i kwitło, a winorośl odkwitła już w maju; zbiory nastąpiły we wrześniu i były obfite, a wino bardzo dobre. 1438 – winne krzewy tak się odrodziły po wcześniejszych zniszczeniach, że wydały obfity i dobry plon. Dobre były wszystkie lata od roku 1439 po 1443. W 1453 po bardzo gorącym lecie winobranie zdarzyło się całkiem obfite. 1484 – wskutek bardzo udanych zbiorów wystąpił niedostatek naczyń na wino, a wiadro wina sprzedawano za jedno jajko[300].

U schyłku XV w. Zielona Góra została objęta działaniami zbrojnymi związanymi z wojną o sukcesję głogowską. W liście opata klasztoru żagańskiego Martina do kurfirsta Ernsta z 12 października 1478 r. wspomniane są winnice pod Krosnem Odrzańskim, które spustoszył (*waynburg sprengeten*)[301] w czasie walk książę żagański Jan II, z przydomkiem Szalony. Krosno po bezpotomnej śmierci księcia głogowskiego Henryka XI, ostatniego z linii Piastów głogowskich, stało się zdobyczą elektorów brandenburskich z dynastii Hohenzollernów i pozostało już na kilka wieków częścią Brandenburgii i Prus. Książę Jan II żagański niszczył winnice należące już do brandenburczyków, najwyraźniej podcinając ważną gałąź lokalnej gospodarki. Zielonogórzanie wystąpili wtedy po stronie księcia Jana II, pretendującego do księstwa głogowskiego. Doszło do słynnej w dziejach miasta bitwy, jaką pod Leśniowem Wielkim stoczyło zielonogórskie pospolite ruszenie z przybyłym z Krosna wojskiem margrabiego Jana Cicero, syna elektora brandenburskiego Albrechta III Achillesa.

Sprawy wina wpisały się także w dzieje zielonogórskiego ratusza. Nie wiadomo, kiedy został wzniesiony pierwszy budynek pełniący tę funkcję. W każdym razie ratusz musiał powstać w ośrodku pełniącym jakiś rodzaj zwierzchnictwa administracyjnego nad okolicznymi miejscowościami, a takim była już w początkach XIV w. Zielona Góra. Dokument donacyjny wystawiony w 1302 r. przez księcia głogowskiego Henryka III dla klasztoru magdalenek w Bytomiu Odrzańskim (*Ordinis beatae Mariae Magdalenae sub*

[300] Ibidem, s. 377-378.
[301] *Abt Martin von Sagan an Kurfürst Ernst über ein Gefecht zwischen Markgraf Albrecht und Herzog Johann. Sagan, 12 October 1478* [w:] *Scriptores rerum silesiacarum*, t 10: *Annales Glogoviensens bis z. J. 1493 nebst Urkundlichen Beilagen*, red. H. Markgraf, J. Max & Comp., Breslau 1877, nr 79, s. 123.

regula Sancti Augustini in civitate nostra Butum)[302] i zawierający najstarszą zachowaną do naszych czasów wzmiankę o Zielonej Górze, określa wieś, „zwaną powszechnie" Henrichesdorf – czyli dzisiejszy Jędrzychów – jako „położoną na obszarze zielonogórskim" (*villam Henrichesdorf vulgariter nuncupatam in territorio Grunenbergensi situatam*)[303]. Łacińskie określenie *territōrium* (od *terra*, ziemia) oznaczało „obszar (zwłaszcza pól uprawnych), należący do jakiegoś miasta"[304]. Łaciński lingwista Marek Terencjusz Warron określa jako *territorium* obszar należący do wspólnoty kolonistów, który znajduje się w pobliżu miasta, *qui prope oppidum relinquitur*[305]. Z treści dyspozycji dyplomu Henryka III głogowskiego wynika jednoznacznie, że „Grunenberg" pełnił rolę nadrzędną w stosunku do pobliskiej wsi Henrichesdorf. Sugeruje to wcześniejszy, trwający zapewne kilkadziesiąt lat rozwój miejscowości, która z początkowej osady powiększyła się na tyle, by osiągnąć rangę miasta.

Pierwszy ratusz, drewniany, którego budowa sięgała początków miasta, miał spłonąć w roku 1456. Nowy ratusz wzniesiono z cegły na rzucie prostokąta, ze schodkowymi szczytami i z wieżą. Późnogotyckie piwnice ratusza są zapewne najstarsze w mieście. Sklepione kolebkowo i krzyżowo, służyły do przechowywania magistrackich zapasów wina, o czym wzmianki znajdujemy w źródłach. Okresowo prowadzono w nich także wyszynk wina. „W piwnicy mieściła się winiarnia oraz więzienie"[306].

Badania ratusza przeprowadzone w 2010 r. nasunęły przypuszczenie, że piwnice pod budynkiem zostały dobudowane dopiero w XVI w., pod już istniejącym obiektem. Przykład takiej właśnie kolei rzeczy znany jest z pobliskiego Bytomia Odrzańskiego, gdzie w 1581 r. Fabian von Schöneich zezwolił na budowę pod ratuszem piwnicy i prowadzenie w niej sprzedaży wina i wódki z własnych winnic[307]. Należy jednak wziąć także pod uwagę, że w tak zamożnym, kwitnącym mieście, jak XV-wieczna Zielona Góra, mieście otoczonym winnicami i posiadającym własne winnice w wioskach kameralnych, jest mało prawdopodobne, aby ratusz zbudowano bez stosownej piwnicy, służącej do przechowywania i wyszynku wina. Jak wskazują przykłady wielu śląskich miast z tego okresu, sprawa

[302] Zgromadzenie Sióstr św. Marii Magdaleny od Pokuty, CSMM (*Congregatio Sororum Sanctae Mariae Magdalenae de Poenitentia*). Bytomski klasztor został w roku 1314 przeniesiony do Szprotawy.
[303] J.G. Worbs, op. cit., nr XVII, s. 121-123; *Cf.*: *Regsten zur schlesischen Geschichte 1301-1315*, red. C. Grünhagen, C. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 16, J. Max & Comp., Breslau 1892, reg. 2700, s. 25-26.
[304] *Słownik łacińsko-polski*, 5, red. M. Plezia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999, s. 368.
[305] Marcus Terentius Varro, *De lingua Latina*, 5, 21, 3.
[306] W. Eckert, *Rozwój przestrzenny Zielonej Góry do XVIII wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 337.
[307] *Privilegium* Fabiana v. Schöneich, rycerza, wystawione 24 sierpnia 1581 (*am Tage Barholomei*) w Carolath (Siedlisko), z zezwoleniem na budowę pod ratuszem w Bytomiu Odrzańskim piwnicy i prowadzenie w niej sprzedaży wina i gorzałki z własnych winnic (*seine Wein und Brandwein*). APZG, Akta miasta Bytom Odrzański, sygn. 1.

wyszynku wina i piwa stanowiła ważny element najwcześniejszych regulacjach prawnych. Była to działalność przynosząca kamerze miejskiej pokaźne dochody, tym bardziej korzystna, gdy miasto posiadało własne winnice i wino. Np. w 1338 r. książę świdnicko-jaworski Bolko II Mały udzielił radnym i mieszczanom Strzegomia prawa rozbudowy piwnicy winiarskiej[308], a w 1361 r. przyznał prawo do założenia piwnicy winnej Jeleniej Górze[309]. W 1477 r. księżna Barbara, wdowa po Henryku VI Starszym, przekazała miastu i gminie Kożuchów w darze kamienny dom z piwnicą winiarską, stojący na rogu rynku, z wszystkimi prawami jakie jej przypadły po zmarłym księciu[310].

Najnowsze badania ratusza, a także wcześniejsze przeprowadzone przez Stanisława Kowalskiego w trakcie remontu ratusza w latach 1989-1990[311], pozwoliły zakwestionować powielaną przez kronikarzy informację, jakoby obiekt całkowicie spłonął w wielkich pożarach miasta w XVI w. Ślady pożarów w postaci spieczonych cegieł zachowały się na elewacjach ratusza, co wskazuje na niewątpliwe zniszczenie jego elementów drewnianych, jak stropy czy więźba dachowa, natomiast mury – przynajmniej częściowo – przetrwały. Tym bardziej musiały zachować się podziemia, o czym mamy zapiski kronikarskie. Jak podaje Reiche, z wielkiego pożaru miasta, jaki wybuchł w dzień św. Anny 26 lipca 1582 r. i w którym spłonęły do fundamentów kościół i szkoła, a także ratusz z całym przedmieściem – ocalała miejska piwnica na wino pod ratuszem[312]. Według Bielins-Kopeć ostatnie badania dowodzą, że „obecny ratusz wzniesiony został w konstrukcji murowanej z kamienia i cegły już w drugiej połowie XV w. Metrykę XV-wieczną potwierdzają znamiona stylowe budowli oraz uwidocznione w trakcie badań ślady spieczenia cegieł w górnej partii murów. Mogły one powstać w czasie pożarów, które według relacji kronikarzy strawiły zabudowę miasta, nie oszczędzając ratusza, w latach 1582, 1627 i 1651”[313].

Ślady na murze przyziemia, uznane w trakcie badań archeologicznych za relikty dawnej podłogi, którą usunięto, aby pod bryłą ratusza wydrążyć w XVI w. piwnice, mogą równie dobrze świadczyć o czymś zupełnie innym: o zniszczeniu przez pożar podłogi, spoczywającej na sklepieniu istniejących już piwnic.

Mimo dość licznych, zachowanych jednak w późniejszych źródłach zapisków kronikarskich dotyczących pogody i urodzaju, przez cały wiek XIV, XV i XVI dokumentalne

[308] *Regsten zur schlesischen Geschichte 1338-1342*, red. K. Wutke, E. Randt, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 30, L. 1/2, F. Hirt, Breslau 1925, reg. 6089, s. 18.
[309] D. Adamska, op. cit., s. 199.
[310] *Freynstadt, am Tage concessionis Pauli 1477. Freystadt erhielt von Barbara, der Witwe des Heinrichs VI, ein Privilegium über den Weinkeller*, [w:] C. Walter, *Geschichte der Stadt Freystadt*, Freystadt N/Schl. 1934, s. 25.
[311] S. Kowalski, *Ratusz i wokół ratusza*, Zielona Góra 1992.
[312] Reiche, op. cit.: „*1582. Vom Rathhauße ist die Stube im Stadt Keller stehen geblieben*”.
[313] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 69-70.

źródła na temat zielonogórskiego winiarstwa są bardzo skąpe. To samo dotyczy zresztą sąsiedniej Brandenburgii, gdzie źródłowo potwierdzona jest ciągła uprawa winnic i żywy handel winem. Wobec braku miejscowych archiwaliów, przez analogię pewne wnioski z tamtejszych stosunków można wysnuć także dla regionu zielonogórskiego.

Główny skład marchijskich win znajdował się w mieście Stendal w Starej Marchii (*Altmark*), dzisiaj w granicach kraju związkowego Saksonia-Anhalt. W 1275 r. margrabiowie brandenburscy Johann, Otton i Conrad udzielili miastu Stendal i okolicy zwolnienia z ceł, pod warunkiem, że za to udogodnienie mieszkańcy miasta dostarczą im fuder wina rocznie[314]. Fuder był największą, stosowaną głównie w transporcie wina, miarą objętości, a jego wielkość różniła się zależnie od regionu i epoki. W odległym o 170 km od Stendal Hanowerze fuder liczył 932,1 litra, w Hamburgu 868,8 l.

Z 1285 r. pochodzi przywilej margrabiów Ottona i Conrada stanowiący, że każdy mieszkaniec Stendal i każdy obcy może swobodnie sprzedawać swoje wino, gdzie chce, magistrat musi tylko określić ilość tego wina i za każdy fuder sprzedawca winien zapłacić miastu dwa szylingi (*solidi*), a poza tym w żaden sposób nie miał być obciążony[315]. Ten wolny handel marchijskim winem został następnie zatwierdzony w 1300 r. przez margrabiów Ottona, Conrada i Heinricha w Porządku Policyjnym miasta Stendal[316].

W 1335 r. wzmiankowane są winnice w powiecie Zauch – w okolicy Golczowa (Golzow)[317], i w tymże roku winnice cysterskiego klasztoru w Choryniu (Chorin) na terenie Marchii Wkrzańskiej (*Uckermark*). Po objęciu władzy nad Brandenburgią przez cesarza Karola IV z domu luksemburskiego władca wspierał uprawę winorośli w swoich krajach. Z tego okresu pochodzi *Landbuch* (1375-1377), opis topograficzny i ekonomiczny marchii, a w nim wzmiankowane są liczne winnice w Groß Neuendorf nad Odrą, ok. 25 km na północny zachód od Kostrzynia[318].

W XV stuleciu pod panowaniem dwóch pierwszych kurfirstów z dynastii Hohenzollernów, Fryderyka I (1417-1440) i Fryderyka II (1440-1471), powstały nowe winnice w Berlinie, Brandenburgu, Poczdamie, Treuenbrietzen, Zossen, Frankfurcie nad Odrą, Bezkowie (Beeskow), Wrzecieniu (Wriezen), Fürstenwalde, Chociebużu (Cottbus) i Krośnie Odrzańskim, które kurfirstowie sami założyli, obsadzając frankijskimi odmianami

[314] S. Lenz, *Markgräflich-Brandenburgische Urkunden*, VIII, 1753, nr 34, s. 76.
[315] Ibidem, nr 55, s. 129.
[316] Ibidem, nr 70, s. 157.
[317] P.W. Gercken, *Codex diplomaticus Brandenburgensis*, t. 1, Salzwedel 1769, nr 162, s. 270.
[318] *Landbuches*, 1375, [w:] *Kaiser Karl's IV. Landbuch der Mark Brandenburg nach den handschriftlichen Quellen*, red. E. Fidicin, J. Guttentag, Berlin 1856, s. 36.

winorośli[319]. Prowadzona z takim rozmachem akcja zdaje się mieć tę samą przyczynę, co podobne poczynania w pobliskim księstwie głogowskim, podjęte z inicjatywy księcia Henryka IX: zniszczenie winnic przez tęgie mrozy zimą 1454 roku. Potwierdzałoby to pośrednio prawdziwość relacji o sprowadzeniu przez Henryka IX sadzonek winorośli znad Renu oraz znaczenie, jakie produkcja winiarska miała dla ówczesnej gospodarki księstwa[320].

Zasób zabytków materialnych, które świadczą o roli winiarstwa dla ekonomiki Zielonej Góry w początkach XVI stulecia, jest bardzo skromny. Wiemy o istnieniu zaledwie czterech budowli, których powstanie sięga poza tę cezurę – kościoła farnego, ratusza, kaplicy Maryjnej na winnicach i murowanego domu winiarskiego przy trakcie kożuchowskim. Ekstrapolując jednak sytuację gospodarczą i społeczną innych miast Śląska, stanowiącego według mapy Celtisa z 1502 r. krainę pokrytą winnicami, tak samo jak położona po lewej stronie Odry Brandenburgia, można przypuścić, że podobne stosunki panowały w rejonie Zielonej Góry. Nietrudno dostrzec, że każdy w wymienionych wyżej obiektów miał właściwe sobie związki ze sferą winiarstwa. Parafia katolicka była właścicielem dóbr ziemskich, wśród których znajdowały się winnice, ratusz sprawował nadzór na wszelkimi sprawami życia codziennego mieszkańców miasta, a zatem również nad uprawą winnic i obrotem winem, kaplica Maryjna była już prawdopodobnie otoczona uprawami winorośli, podobnie jak dom winiarski na wzgórzu Hohenberg. Jest też prawdopodobne, że większość, jeśli nie wszystkie, wzniesienia wokół miasta lokacyjnego, a zwłaszcza te z mocniej nachylonymi stokami, niezbyt przydatne jako ziemia orna, zostały już w tym czasie przeznaczone na winnice. *Registrum Glogoviense* z 1305 r. podaje 36 łanów (604,8 ha) ziemi uprawnej w Zielonej Górze[321]; nie wiadomo jednak, jaka część tego areału została przeznaczona pod winnice.

Wobec skąpości źródeł archiwalnych i zabytków materialnych z tego okresu, tym większego znaczenia nabierają wzmianki literackie o lokalnej produkcji wina. Wydaje się uprawniony pogląd, iż uprawa winorośli na obszarze, który dzisiaj można identyfikować ze Środkowym Nadodrzem, musiała być na tyle znacząca, że stawała się wyróżnikiem tego regionu. Widać to już w jednym z najstarszych opisów geograficznych Śląska, zawartym w *Kronice Świata* Hartmanna Schedla (1440-1514), która została wydana w Norymberdze w 1493 r. Autor pisze, iż na Śląsk przywozi się wino z Moraw lub Węgier, jako że na Śląsku

[319] *Landbuch*, par. 50, s. 486.
[320] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 68-77.
[321] *Liber fundationis episcopatus Vratislaviensis*, ibidem, s. 145: „*Item in Grunbreg [!] apud cives sunt XXXVJ mensure avene*”.

wcale go nie ma, aczkolwiek uprawiają wino koło Krosna, by jego większą część wywozić Odrą poza prowincję, do Prus i innych krajów[322].

Również w dziele pierwszego geografa Śląska, Bartłomieja Steina (1477-1521), znalazła się wzmianka o śląskich winach. Praca składa się z dwóch części, z których pierwsza, *Silesitane terre succincta descripcio*, napisana w roku 1505, poświęcona jest historyczno-geograficznemu opisowi kraju. Dzieło pozostało w rękopisie do roku 1722, kiedy jego niekompletny odpis włączył do własnej publikacji Friedrich Wilhelm Sommer. Wczesną kopię pochodzącą sprzed 1520 r. odkrył w bibliotece książąt Chigi w Rzymie ks. Jan Albentrandi, stypendysta króla Stanisława Augusta. Na tym rzymskim tekście oparte zostało krytyczne wydanie H. Markgrafa z 1902 r. Opis śląskiej ziemi Steina zawiera wzmianki o śląskich winach, ściślej – winach krośnieńskich. Krosno, położone u zbiegu Odry i Bobru, obsadzone jest winnicami, z których wino, mimo niejakiej cierpkości, jest w dużych ilościach wywożone nawet do Wrocławia, *Crosna... vinetis consita, unde vinum subacre plurimum Vratislaviam usque defertur*[323].

Najstarsza drzeworytnicza mapa Śląska jako odrębnej prowincji pochodzi z dzieła *Cosmographia universalis* Sebastiana Münstera (1489-1552), wydanego w Bazylei w 1544 r. Nie ma na niej zaznaczonych winnic, ale w legendzie mapy znalazła się wzmianka o winach wytwarzanych na Śląsku pod Krosnem, których większa część wywożona jest Odrą do Prus i nadmorskich krain: „*Schlesia* [...] *Infertur quoque vinum ex Moravia et Ungaria et iuxta Crosnam oppidum crescit vinum, sed quod pro magna parte per Oderam in Prussiam et alias maritimas terras avehitur*”[324]. Informacje podane przez Münstera nie wykraczają poza to, co można przeczytać we wcześniejszej o pół wieku kronice Schedla, z której najwidoczniej zostały zaczerpnięte.

Z kolei poetycki, uwznioślony wizerunek Śląska zamieścił w poemacie *Panegyricus Slesiacus* śląski humanista i poeta Pancratius Vulturinus (właśc. Pancraz Geyer, ur. ok. 1480 r.). Utwór napisany łacińskim heksametrem powstał ok. 1506 r. podczas studiów teologicznych autora w Padwie. W zamyśle miała to być „Pieśń nad pieśniami o Śląsku i jego mieszkańcach”, rozsławiająca ojczyznę poety w humanistycznym świecie. Dwa wiersze (530-531) w tym dziele zostały poświęcone ziemi Bachusa pod Krosnem:

---

[322] H. Schedel, *Liber chronicarum (Opus de historiis aetatum mundi)*, A. Koberger, Nuremberg 1493: „*Vino ex moravia aut hungaria advecto utuntur quamquam nonnihil vini in Slesia apud crosnam habetur quod pro maiori parte extra provinciam per oderam in prussiam et aliorsum deportatur*”.
[323] Bartholomaeus Stenus, *Descripcio tocius Silesie et civitatis Regie Vratislaviensis*, [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum*... etc., t. 17, red. H. Markgraf, E. Wohlfarth, Breslau 1902, s. 16.
[324] S. Münster, *Cosmographiae universalis libri VI*, Basel 1544.

Jest i urodzajna ziemia, skąd Bachusa potok płynie
By cieszyć Krosno, które podwójna zrasza rzeka[325].

Jest zastanawiające, dlaczego Stein, piszący dzieło swojego życia we Wrocławiu, spośród śląskich win wymienia tylko te z Krosna, skoro dla Zielonej Góry i jej winnic był to czas rozkwitu. Jedynym wytłumaczeniem, które się nasuwa, jest to, że autor nie badał tego zagadnienia i w kwestii śląskich win ograniczył się do skopiowania Schedla. To samo można przypuszczać w odniesieniu do Münstera i Geyera.

Możliwe, iż Schedel nigdy na Śląsku nie był, podobnie jak autor pierwszej mapy Śląska z 1544 r., Sebastian Münster, stąd nie miał własnej wiedzy o tym kraju, a tym bardziej o produkowanych tam winach. Schedel studiował w Lipsku, w Saksonii, która miała własne wina, chociaż była też tradycyjnym kierunkiem eksportu win krośnieńskich. Te ostatnie znał też zapewne kuzyn Hartmanna Schedla, Herrmann Schedel, który go wychował i który przez pewien czas był osobistym lekarzem kurfirsta brandenburskiego Fryderyka II. W świadomości autora *Kroniki Świata* mogło zatem ugruntować się przekonanie o tożsamości win krośnieńskich ze śląskimi, gdyby nie miał do czynienia z winami innej niż Krosno proweniencji. Ta znamienna asocjacja zaczęła pełnić taką samą rolę, jak późniejszy o parę wieków stereotyp „kwaśnego i podłego grünbergera": przepisywano ją w kolejnych dziełach, których autorzy *Kronikę Świata* Schedla traktowali jako niedościgniony wzór i kompendium wiedzy. Zmieniło się to dopiero w ciągu kolejnego, XVII stulecia, kiedy śląskie wino zostało trwale utożsamione z winem zielonogórskim – grünbergerem[326].

[325] Pancratius Vulturinus, *Panegyricus Slesiacus*, [M. Schwartzpeck, Padowa] 1521:
530. *Est et terra ferax, ubi Bacchia Crosna Lyaeo*
Gaudet abundanti, quam duplex alluit amnis.
[326] por. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 85-90.

Rozdział 2.

Ugruntowanie ekonomiki Zielonej Góry na sukiennictwie i winiarstwie pod panowaniem Habsburgów (1526-1740)

2.1. Okres masowej produkcji wina w Zielonej Górze do wybuchu wojny trzydziestoletniej (1526-1618)

Koniec wojny o sukcesję głogowską i upadek Jana II przyniósł kres piastowskiego panowania w księstwie. Pokonany książę został zmuszony do oddania księstwa królowi Węgier Maciejowi Korwinowi. Po dwóch latach, kiedy król niespodziewanie zmarł, księstwo głogowskie stało się dziedziczną ziemią Korony Czeskiej, zarządzaną przez Jagiellonów Jana Olbrachta i Zygmunta, jako namiestników króla Czech. W 1526 r. księstwo głogowskie razem z Królestwem Czech, w którego strukturze wówczas się znajdowało, przeszło pod władanie Habsburgów.

Schyłkowy okres panowania piastowskiego i cały wiek XVI stały się dla Zielonej Góry epoką pomyślnej koniunktury. Dążąc do własnego rozwoju i pomnożenia dochodów miasto nabywało kolejne dobra ziemskie położone w najbliższej okolicy. Zakupione wioski, grunty rolne oraz prawa do korzystania z obszarów leśnych utworzyły z czasem majętność podległą kamerze miejskiej, tworząc klucz tzw. wsi kameralnych.

Po zakupach dokonanych w ciągu XV wieku, wspomnianych wcześniej – nabyciu w 1408 r. z rąk prywatnych posiadaczy wsi Zawada i w 1422 r. dwóch części Łężycy, a w 1429 r. Lasu Odrzańskiego, XVI stulecie przyniosło ostateczne ukształtowanie się statusu terytorialnego i politycznego Zielonej Góry. W 1543 r. miasto kupiło za kwotę 1100 talarów ostatnią część Łężycy, stając się właścicielem całej wsi. W akcie dokumentującym tę

transakcję została wspomniana winnica i jest to pierwsza wzmianka archiwalna o uprawie winorośli w podzielonogórskiej wsi[327].

W 1561 r. magistrat poczynił ważny krok zwiększający niezależność miasta – uzyskał tzw. dobra zastawne (*Pfandschilling*), prawa do pozostającego w strukturze Zielonej Górze majątku królewskiego i ukształtowanej jeszcze w średniowieczu królewskiej władzy jurysdykcyjnej. Cesarz, jako obecny właściciel dóbr zastawnych, cedował związane z nimi pełnomocnictwa w sferze prawnej i ekonomicznej w zamian za opłatę dzierżawną, wnoszoną do korony za pośrednictwem starosty administrującego księstwem. W przypadku Zielonej Góry dobra zastawne trafiły w ręce szlacheckiej rodziny Kittlitzów z pobliskiej wsi Świdnica, skonfliktowanej z miastem. Upatrując w tym zagrożenie dla dalszego rozwoju i niezależności, magistrat podjął wysiłki na rzecz przejęcia dzierżaw, uwieńczone sukcesem[328].

Wykup dóbr zastawnych stanowił ukoronowanie dążeń miasta do uzyskania wszelkich kompetencji suwerena, poza oczywistą więzią ze strukturą polityczną państwa. Wysokość zastawu w przypadku Zielonej Góry wynosiła 3500 guldenów węgierskich (ok. 12 tys. talarów śląskich), które należało spłacić na rzecz kamery cesarskiej. *Pfandschilling* przeszedł ostatecznie na własność miasta 27 września 1596 r., kiedy według niemieckich historiografów wypłacono cesarzowi Rudolfowi II kwotę 13 tys. talarów (wg Jarosława Kuczera, w rzeczywistości sumy wypłacone przez miasto za prawo dzierżawienia dóbr zastawnych sięgnęły 60 tys. talarów, znacznie przewyższając materialną wartość zastawu)[329]. Dzięki temu Zielona Góra uzyskała szereg uprawnień w sferze ekonomicznej, związanych z poborem ceł i podatków, przejęła regale królewskie, rozszerzyła też swoje kompetencje w sferze społecznej i politycznej, zyskując prawo sprawowania wyższego sądownictwa (*Obergericht*) i wolnego wyboru burmistrza oraz radę miasta (*freyen Rathswahl*). Manifestacją nowego statusu stał się tytuł „*Immediatstadt*", czyli miasta bezpośrednio podległego cesarzowi. W sferze oficjalnej używano odtąd nazwy „cesarskie i królewskie miasto Grünberg". Władzę w mieście sprawował patrycjat, rekrutujący się spośród zamożnych kupców i producentów sukna, zwykle czynnych również na polu winiarstwa.

Dzierżawa dóbr zastawnych obejmowała kolejne wsie włączone do dóbr kameralnych miasta, jak Krępa, stanowiąca od średniowiecza książęce, a następnie cesarskie dobro dominalne, czy Wysokie.

---

[327] Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, s. 12.
[328] J. Kuczer, *Szlachta jako dzierżawca dóbr królewskich w księstwie głogowskim w XVI i XVII wieku*, „Studia Lubuskie. Prace Instytutu Prawa i Administracji Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie" 2007, 3, s. 131-143.
[329] Idem, *Miasto cesarskie. Zielona Góra za czasów panowania dynastii Habsburgów (1526-1740)*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 139.

13 grudnia 1570 r., po przyjęciu przez znaczną część mieszkańców luteranizmu, miasto odkupiło od żagańskiego opata Franciszka za kwotę 3333 talarów kościół farny i plebanię. Mieszczan stać było nawet na dobrowolny podarunek dla cesarza Rudolfa II w wysokości 2469 talarów, jako wyraz wdzięczności za zgodę katolickiego władcy na zakup kościoła, który został przeznaczony na potrzeby protestantów.

Możliwość wydatkowania tak dużych środków finansowych i jednoczesne zgromadzenie dóbr ziemskich, należących do największych wśród miast księstwa głogowskiego[330], było możliwe dzięki dobrej sytuacji gospodarczej, którą zawdzięczali zielonogórzanie sukiennictwu i w dużej części rozkwitowi winiarstwa oraz handlu winem. Wysoką jakość wywożonych tkanin miała zapewniać m.in. należąca do cechu sukienników, nowocześnie wyposażona farbiarnia, w której barwiono wszystkie materiały przeznaczone na rynek zewnętrzny; tylko pospolite wyroby mogły być, jak dotychczas, barwione przez samego wytwórcę. Zaostrzono też kryteria szacowania jakościowego tkanin. Winiarstwo rozwijało się po części z tego powodu, jak przypuszcza Wolff, że prawie wszystkie winnice na Środkowym Śląsku zostały zdewastowane bądź zniszczone podczas wojen husyckich, wskutek niszczycielskich najazdów wojsk polskich i czeskich, co skutkowało wzrostem zapotrzebowania na wino zielonogórskie. Zapewne też więcej wina wywożono do Polski, odkąd rozwinął się z nią ożywiony handel[331]. Sukces odniesiony przez władze Zielonej Góry i mieszczan jest tym bardziej godny uwagi, że w tych właśnie latach wielki pożar spustoszył dwie trzecie miasta.

„Najgorszy pożar dotknął Zieloną Górę w 1582 roku: spłonęło całe miasto łącznie z ratuszem, szkołą i kościołem; zaledwie część piwnicy ratuszowej, zachowana do dzisiaj, przetrwała”[332]. Jednakże o ekonomicznej sile miasta świadczy fakt, że już dwa lata po tej katastrofie rajcowie odkupili od klasztoru kanoników regularnych św. Augustyna w Żaganiu za 9000 talarów folwark parafialny, Probsteivorwerk. W jego skład wchodziły grunty rolne w rewirach Trebe i Scheibe, las zwany Rohrbusch, winnica z domem winiarskim w rewirze Maugschtberge – Probsteiweingarten, zaś wchodzące w skład dóbr miejscowości Chynów i Wilkanowo stały się dzięki tej transakcji wioskami kameralnymi[333]. Do 1590 r. zarówno kościół, jak i ratusz oraz szkołę odbudowano.

W swoim opisie wschodnich peryferii miasta Schmidt odnosi nazwę Trebe do miejsca, a zatem szerzej, niż tylko rewiru winiarskiego: „Trebe, Treibe, Viehtreibe była to wymieniona

[330] Ibidem, s. 224.
[331] O. Wolff, *Geschichte der Stadt Grünberg in Niederschlesien*, s. 142.
[332] Finke, *Grünberg in Schlesien als Siedlung*, W. Levysohn, Grünberg 1924, s. 10.
[333] Ibidem, s. 88.

po raz pierwszy w 1619 r. nazwa obszaru gruntów należących do parafii katolickiej, którą podaje kronika Johna. Położone w rejonie rewiru Rohrbusch grunty pomiędzy dzisiejszymi ulicami Probsteiweg [ul. Kołłątaja] i Matthäiweg [ul. Wyspiańskiego], być może aż po Rohrbuschweg [ul. Wazów], obszar pól ornych i łąk, w przedniej części jeszcze dzisiaj pokryty winnicami i sadami owocowymi. Jeszcze w roku 1836 określany jako rewir winiarski (Acta betr. Weingärten-Reviere, 1836)"[334]. Z Trebe związany był teren zwany Scheibe, leżący prawdopodobnie tuż przy lesie Rohrbusch, wzmiankowany w 1619 r. w tych samych okolicznościach co Trebe.

Na terenie Trebe i Scheibe znajdowały się ziemie orne dawnego folwarku parafialnego. Obok Trebe leżały Pfarrberge[335], uznawane za rewir winiarski (Pfarrberg-Revier). Rewir Pfarrberg przylegał od północy do rewiru Trebe/Treibe, na zachodzie do dzisiejszej ul. Staszica. Winnice, częściowo tarasowe, obejmowały zwarty areał pomiędzy dzisiejszymi ulicami Wyspiańskiego, Wazów i Dolną oraz Dziką. W czasach Schmidta określenia Trebe, Scheibe i Pfarrberge wyszły już z użycia.

Wspomniane rewiry sąsiadowały z terenem, na którym powstał Cmentarz Zielonokrzyski (Grünkreuzkirchhof), według Schmidta założony w święto Wniebowzięcia Maryi Panny 1 czerwca 1628 r. i wzmiankowany w księgach miejskich z lat 1629-1691 (np. 1646 r.: „*hinter dem grünen Creutz*"; 1682 r.: „*beim grünen Creutz lag der Johannisgarten*")[336]. Z czasem cmentarz rozrastał się, pochłaniając coraz większy teren, w tym winnice należące do właścicieli prywatnych, a także pola uprawne będące od czasów lokacji miasta własnością parafii św. Jadwigi. Do kościoła katolickiego należały rozległe połacie gruntów rolnych i leśnych we wschodniej części miasta, stąd spotykana nazwa tej peryferii Zielonej Góry: Probstgelände. W dobie Reformacji majętności ziemskie, stanowiące uposażenie probostwa, zostały wykupione przez władze miasta, ale pamięć o pierwotnym właścicielu tej ziemi zachowała się w nazwie drogi Probsteiweg (dzisiaj ul. Kołłątaja), nazwie pobliskich wzniesień Pfarrberge oraz znajdującego się na ich terenie rewiru winiarskiego: Pfarr-Revier. Niczym symbol historii miasta można postrzegać fakt, że po zakończeniu swojej ziemskiej drogi zielonogórscy winiarze znajdowali wieczny spoczynek w ziemi dawnych winnic. Cmentarz Zielonego Krzyża, uważany za jedną z piękniejszych nekropolii Dolnego

[334] H. Schmidt, *Flurnamen*.
[335] APZG, AMZG, sygn. 2345.
[336] H. Schmidt, ibidem.

Śląska, w latach 60. XX w. na podstawie decyzji władz zniesiono i zamieniono na Park Tysiąclecia[337].

U schyłku XVI stulecia Zielona Góra posiadała wszystkie majętności i źródła dochodów, jakie przy niej pozostały w następnych wiekach. Były to przede wszystkim spore posiadłości ziemskie zarówno w samym mieście jak i w należących do niego wsiach kameralnych. Dochód przynosiły cztery folwarki znajdujące się w wioskach Krępa, Łężyca, Wysokie i pomiędzy Łężycą a Płotami (Vorwerk Teichhaus). Prowadzono w nich rozmaitą działalność gospodarczą. Początkowo folwarki te były nadzorowane bezpośrednio przez jednego z rajców miejskich, noszącego tytuł inspektora gospodarczego (*Wirtschaftsinspektor, Wirtschaftsherr*), bądź też przez krótkoterminowych dzierżawców. Majątki wydzierżawiano zwykle radnym miejskim. W XVIII w. postanowiono wszystkie folwarki przekazać w dzierżawę na dłuższy czas jednemu przedsiębiorcy, zwanemu generalnym dzierżawcą (*Generalpächter*, poźniej *Oberamtmann*). W dwóch z tych folwarków, w Krępie i Łężycy, znajdowały się miejskie winnice, przynoszące miastu profity w postaci własnego wina.

W 1592 r. poświadczone jest istnienie winnic we wsi Łaz pod Zieloną Górą. Nie tylko zatem miasto wytwarzało wino, ale i jego okolice były już wtedy winiarską krainą[338].

Niczego nie wiadomo na temat regulacji prawnych, jakim u schyłku XVI w. podlegała w Zielonej Górze uprawa winnic i produkcja winiarska. Być może normowały te dziedziny zasady podobne w jakimś zakresie do prawa winiarskiego uchwalonego w 1578 r. przez kurfirsta brandenburskiego Johanna Georga, które precyzowało w 26 punktach obowiązki mistrzów winiarskich w elektorskich dobrach dominalnych[339]. W zielonogórskim nazewnictwie utrwaliła się np. stara nazwa winnicy *Weingebürge*, używana również w dokumencie brandenburskim.

Znaczącą produkcję winiarską na Śląsku, umożliwiającą eksport nadwyżek, potwierdzają średniowieczne dokumenty związane z handlem winem na obszarze hanzeatyckim. Hans Hartmeyer omawia w pracy *Der Weinhandel im Gebiete der Hanse im Mittelalter* (1880) m.in. hanzeatycki handel winem z Anglią, Holandią i Skandynawią, a także – drogą przez Prusy – z Polską i Rosją. Stwierdza, co prawda tylko w postaci własnej opinii, bez odwołania się do konkretnych źródeł, że: „Nie można pominąć także uprawy winorośli na

[337] M. Kuleba, *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry*, s. 794-797.
[338] *Kaufbrief über Dorf u. Gut Loos mit Vorwerken, Weingärten etc. durch die Gläubiger u. Bürger des Nickel v. Tschammer an Abraham v. Grünberg auf Zedlitz u. Komtur auf Logow, Glogau, 5 Mai 1592*, [w:] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 24, red. K. Wutke, E. Wohlfarth, Breslau 1908, 62: *Saabor. Herrschaft*. I. *Urkunden*, Nr 10.
[339] *Cöln an der Spree, am Tage Michaelis im Jahre 1578. Die Weingebürgsordnung des Kurfürstentums Brandenburg*, [w:] A. Petzold, *Eine Winzer-Ordnung aus dem 16. Jahrhundert*, „Welt und Heimat. Beilage zum Grünberger Wochenblatt" 1936, nr 43.

Śląsku; śląskie wina, dzięki obfitym plonom, były pod nazwą „grünbergera" w całym średniowieczu szeroko znane i rozpowszechnione"[340].

Jak podaje Hartmeyer, Kołobrzeg i Szczecin były w handlu z Gdańskiem ośrodkami wywozu win gubińskich, dość rozpowszechnionych przez całe średniowiecze wzdłuż wybrzeża Bałtyku oraz na Litwie i w Polsce. Wino to oferowano po niskich cenach, o czym świadczy rachunek zakonu krzyżackiego z 1406 r., z którego wynika, że wino reńskie było wówczas około dziesięć razy droższe od gubińskiego. Zachowały się rachunki poświadczające przywóz win gubińskich do Gdańska – w 1474 r. z Kołobrzegu, w 1475 r. ze Szczecina[341]. Szybko pojawił się także problem fałszowania win. W 1383 r. kongres hanzeatycki (*Hansetag*), który odbył się w Lubece, podniósł sprawę beczek wina gubińskiego, które miały niedostateczną pojemność. Złożono skargę do centralnych punktów handlu winem gubińskim – do Gubina, Frankfurtu nad Odrą i Krosna Odrzańskiego. Fałszowanie wina szczególnie rozkwitło w Kolonii. W 1417 r. kongres hanzeatycki zapoczątkował wspólną akcję przeciwko fałszowaniu wina, polecając pośredniczącym w handlu miastom: Kolonii, Bingen, Frankfurtowi nad Menem i Strasburgowi, aby „dać winu być takim, jakim Bóg pozwolił mu urosnąć, nie zaś innym". Proceder widocznie się rozpowszechnił, skoro w 1451 r. Kolonia skierowała pismo okólne do miast Antwerpia, Dortrecht, Kampen, Deventer, Arnheim, Nymwegen, Züphten, Wesel i Duisburg, z żądaniem zaprzestania doprawiania win prochem, czyli prawdopodobnie nadmiernego siarkowania[342].

XVI stulecie ugruntowało zielonogórski handel winem, wcześniej utrudniony przez niebezpieczeństwa czyhające na drogach. Chociaż Zielona Góra, należąc do monarchii Habsburgów, musiała sprostać konkurencji win węgierskich, austriackich i czeskich, nieporządki na drogach jej akurat sprzyjały, uniemożliwiając napływ obcych win. Własną produkcję winiarską sprzedawano tymczasem w oddalonych zakątkach kraju bądź wywożono do Polski. Około 1520 r. krośnieńskie wino odnotowane zostało w wilkierzach poznańskich[343], a krośnieńskie i gubińskie w 1568 r.[344]. Zastanawia brak wzmianek o winach z Zielonej Góry, która miała już w tym czasie prawdopodobnie większą powierzchnię winnic, niż Krosno Odrzańskie i Gubin razem wzięte. Wszystkich brandenburskich winnic było niewiele, krośnieńskie i gubińskie zajmowały areały po kilkaset mórg, tymczasem rósł eksport tych win Odrą przez Szczecin. Przedmiotem ożywionego eksportu nie mogło być

[340] H. Hartmeyer, *Der Weinhandel im Gebiete der Hanse im Mittelalter*, G. Fischer, Jena 1880, s. 8.
[341] Ibidem, s. 44.
[342] Ibidem, s. 109.
[343] *Wilkierze poznańskie*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław-Warszawa-Kraków 1968, nr 43.
[344] Ibidem, nr 80.

zapewne inne wino, niż przemycane do Krosna Odrzańskiego wino zielonogórskie, które tą drogą znajdowało rynek zbytu i pod nazwą wina krośnieńskiego trafiało do sąsiedniej Brandenburgii, co pozwalało ominąć bariery celne. Były one w tym czasie bardzo uciążliwe.

Polityka gospodarcza Brandenburgii zmierzała, poprzez system komór celnych na Odrze i samych ceł, do pełnego przejęcia pośrednictwa między portem szczecińskim a jego lądowym zapleczem. Na stosunkowo krótkim odcinku Warty i Odry kontrolowanym przez Brandenburgię opłaty pobierano w Gorzowie, Frankfurcie nad Odrą, Kostrzynie, Oderbergu i Schwedt. Dobitną ilustrację tego stanu rzeczy stanowi ogłoszony publicznie komunikat margrabiego brandenburskiego Jana z 9 kwietnia 1558 r, w którym informuje się o nowym wymiarze myta wodnego, pobieranego od każdego kupca zmierzającego w górę bądź w dół rzeki, w wysokości 1 florena o równowartości 21 srebrnych groszy za każdą beczkę wina. Kto uiścił takie myto w Krośnie, winien zapłacić dalszych 18 srebrnych groszy za beczkę wina w Kostrzynie. Ponadto dodatkowych 8 srebrnych groszy należało uiścić za ładunek win obcych – małmazji (*Malvasier*), reńskiego (*Reinfall*) lub podobnego[345].

Nadmierny fiskalizm powodował, że wymiana handlowa przy wykorzystaniu drogi wodnej Odrą stawała się nieopłacalna. Szczególnie cła i prawo składu Frankfurtu faktycznie blokowały wymianę z Polską i Śląskiem. W 1551 r. kupcy szczecińscy szacowali swoje straty z tytułu przymusowego składu frankfurckiego na około 3 tys. florenów, a w 1554 r. całość strat z powodu polityki celnej i handlowej Brandenburgii szczecinianie oceniali na ponad 20 tys. talarów. Niemniej, szczecińscy kupcy przywozili z terenów nad górną Odrą śląskie wina, chociaż o wiele większe znaczenie miał dla Szczecina import wina z portów Hiszpanii, Francji i Niderlandów[346].

Początek XVII w. był pomyślny dla miasta i jego najważniejszego przemysłu sukienniczego. Również rynek wina na Śląsku był już wtedy dobrze rozwinięty, co umożliwiało sprzedaż nadwyżek zielonogórskiej produkcji winiarskiej, chociaż oferta kupców obejmowała także wiele gatunków win i wyrobów spirytusowych produkowanych w Europie. W sąsiedniej Polsce konsumowano w tym czasie zarówno wina z odległej Hiszpanii, jak i śląskie. W 1613 r., za panowania Zygmunta III Wazy, Sejm uchwalił nowy podatek czopowy, który miał obowiązywać przez trzy lata, niezależnie od stałego podatku za skład, czyli składnego. Najwyżej zostały opodatkowane przywożone z zagranicy wina słodkie: „od każdey kuffy małmazyi, muszkateły, alakantu, rywuły, basztertu, po złotych cztery; a drugą

[345] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 17: *Die Schlesische Oderschifffahrt in vorpreussischer Zeit. Urkunden und Aktenstücke*, red. K. Wutke, J. Max & Comp., Breslau 1896, s. 55.
[346] R. Gaziński, *Handel morski miast pomorskich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, [w:] „Studia Maritima" 2015, vol. 28, s. 157-184.

złotych cztery co ią kupi na szynk" Z zachodu i południa wina szły do Wielkopolski przez komorę celną we Wschowie, gdzie były clone i dokąd trafiały również wina z Krosna, Gubina i zapewne z Zielonej Góry. „Od wina Gubińskiego, Krosińskiego, *et id genus*, od każdego drelinku, składnego po groszy dwadzieścia y cztery"[347]. Można zasadnie przypuszczać, iż owe wina *id genus* gubińskiego i krośnieńskiego obejmowały także wina zielonogórskie, nie wymienione jednak w królewskim dokumencie. W taryfie celnej dla Głogowa, zatwierdzonej w 1601 r. przez cesarza Rudolfa II, za fuder wina krośnieńskiego i gubińskiego (*Krossener oder Gubener Wein*) przewidziano opłatę 5 białych groszy, za kwartę 8 halerzy[348]. Brak w taryfie wina zielonogórskiego nie powinien dziwić, jako że cłem obłożone zostały wina obce[349].

Jak podaje Hugon Schmidt, najstarszą zachowaną do jego czasów archiwalną wzmianką, dotyczącą zielonogórskiego wina, było rozliczenie z dzierżawcą piwnicy w ratuszu z lat 1613/1614 (*Kellerrechnung*)[350]. W latach poprzedzających wybuch wojny 30-letniej, a z pewnością – jak sądzi Schmidt – już dużo wcześniej, oprócz wspomnianych wyżej upraw winorośli w Krępie i Łężycy miasto posiadało własną winnicę w dolinie potoku Gęśnik, w rewirze Maugscht. Ta ostatnia stanowiła część folwarku parafii katolickiej, zakupionego w czasach reformacji na rzecz miasta. Dwie winnice z prasami winiarskimi w Krępie i jeszcze jedna w Łężycy należały do folwarków kameralnych, z których miasto czerpało dochody w postaci czynszu dzierżawnego. Miejskie plantacje były uprawiane przez zawodowych mistrzów winiarskich, którym wypłacano roczne wynagrodzenie. Do tego dochodziła zapłata dla pracowników przy winobraniu, koszt zakupu dla nich piwa, chleba i masła, oraz wynagrodzenie dla dwóch tragarzy, którzy składali beczki z winem w ratuszowej piwnicy, w wysokości 1 srebrnego grosza za każdą ćwiartę.

Wino pochodzące z miejskich winnic leżakowało w ratuszowej piwnicy, skąd było pobierane przez dzierżawcę (*Kellerwirt*) do wyszynku. Część „wina miejskiego" (*Stadtwein*) sprzedawano dzierżawcy piwnicy ratuszowej i osobom prywatnym, część przeznaczano na potrzeby reprezentacyjne urzędu i rajców, część na prezenty dla znacznych osób, pewna ilość

[347] *Volumina legum*, t. 3, s. 227, 1613 r.
[348] *Kaiser Rudolphs II. Ratifikation des Erbverkaufs über Renten, Brückenzoll, Kerbegeld von den Tüchern und allerlei Viktualien und Waaren, Prag 24. September 1601*, [w:] F. Minsberg, *Geschichte der Stadt und Festung Groß-Glogau*, ed. Geschichtsverein zu Glogau, t. 2, J. Gottschalk, Glogau 1853, s. 206, nr 18: „*Ordnung der Zölle der Stadt Glogau, Breslau 24 Sept. 1601*".
[349] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 82-84.
[350] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 394.

stanowiła wynagrodzenie w naturze. Ówczesna cena wina w wyszynku wynosiła 2 białe grosze (*Weißgroschen*)[351] za kwartę, czyli ok. 0,7 litra.

Jak wynika z rachunków, w roku 1613 zapasy w ratuszowej piwnicy powiększyły się o 114 ćwiart (*Viertel*) wina z należących do miasta winnic. Po przeliczeniu na miary dziesiętne daje to ok. 19.017[352] litrów wina, czyli około stu sporych beczek.

Do tego rajcy dokupili w tymże roku od „poddanych miasta" 32 ćwiarty, płacąc po 6 talarów za ćwiartę. Ze starych zapasów pozostawało jeszcze w piwnicy 80½ ćwiarty, zatem cała ilość dostępnego „wina miejskiego", *Stadtwein*, wynosiła teraz 226 ćwiart. Dzierżawca sprzedał przez rok z ratuszowych zapasów 109½ ćwiarty, które zakupił po 9 i 12 talarów za ćwiartę, co przyniosło magistrackiej kasie dochód w wysokości 1155 talarów. Była to kwota większa np. od bezpośrednich podatków ściąganych od mieszczan. Nb. w księdze

[351] *Weißgroschen* to nazwa srebrnej monety zdawkowej emitowanej w XVI i XVII w. początkowo na Śląsku, później także przez cesarzy rzymsko-niemieckich jako królów Czech. Z jednej marki (grzywny) wrocławskiej srebra bito 90 białych groszy o przybliżonej masie 2,078 g i zawartości czystego srebra 0,78 g. Kurs przeliczeniowy wynosił: 36 groszy białych = 1 złoty reński (gulden, floren). Jako moneta rozliczeniowa w obrocie pieniężnym 1 biały grosz odpowiadał 12 halerzom (*Heller*) albo 6 fenigom (*Pfennig*), od 1556 r. – 2 krajcarom (*Kreutzer*).

[352] J. Kuczer w swoim opracowaniu kroniki Johna (2005) *Viertel* tłumaczy jako „ćwiarta". U Lindego w *Słowniku języka polskiego* (t. 1, Lwów 1854, s. 335) jest „ćwiertnia" jako miara zboża. Przed zmianą na Śląsku jednostek miary na pruskie, według różnych źródeł jedna ćwiarta (*Viertel*) odpowiadała 3 wiadrom (*Eimer*) albo 240 kwartom wrocławskim (*Breslauer Quarte*). Przeliczenie miar wina było wówczas następujące: 1 *Eimer* = 20 *Toepfe* = 80 *Quarte* = 320 *Quarterlein*. 100 kwart wrocławskich (*Quarte*) było równych 69,505 litra, zatem 1 wiadro śląskie (*Eimer*) zawierało 55,604 litra, zaś 1 ćwiarta (*Viertel*) = 166,812 l. Pewna niejasność pojawia się przy przeliczaniu objętości określonych miarami śląskimi na litry, jeśli uwzględnić informację H. Schmidta podaną w monografii Zielonej Góry, że 1 *Viertel* = 2 ½ *Eimer*, liczyłby zatem nie ok. 167, lecz ok. 139 litrów. Możliwe wyjaśnienie tej rozbieżności przynosi notatka zamieszczona w „Schlesische Provinzialblätter" 9, 2, s. 185, z 1789 r., z której wynika, że po odliczeniu wytłoków i osadu, jaki powstaje w toku fermentacji i klarowania wina, przyjmowano, iż 1 *Viertel* winogron, czyli surowca spod prasy – ale przed prasowaniem, daje 2½ wiadra moszczu (ew. wina). W dokumencie akcyzowym z 1651 r., znajdującym się w poszycie Acta betreffende den hiesigen Weinbau, 1637-1738, APZG, AMZG, sygn. 133, s. 51, zamieszczono rejestr ilości winogron podlegających akcyzie, z podziałem na cztery miary objętości: *gantze Viertel*, ½ *Viertel*, ⅓ *Fäße*, ¼ *Fäße* (*Fäße* = beczka). Najwyraźniej do opodatkowania spisywano właśnie świeże winogrona, a nie moszcze czy wino, stąd dość uproszczone szacowane ilości; w przypadku płynów bez trudu można było zastosować dokładniejszą miarę. Zatem *Viertel* wina czy moszczu był inną miarą niż *Viertel* winogron zebranych na winnicy; przyjmując polskie tłumaczenie w pierwszym przypadku jako „ćwiarta" (przez analogię do „kwarta"), w przypadku dotyczącym surowca, o ile wyraźnie wynika to z kontekstu przekazu, w tłumaczeniu na polski zastosowano termin „ćwierć". Jak wynika z dalszego biegu wypadków, dopiero na początku XIX w. została ustalona jednoznaczna masa „ćwierci" winogron i odtąd liczono: 1 *Viertel* = 250 kg. Trzeba też od dwóch poprzednich odróżnić trzeci przypadek potocznego stosowania terminu *Viertel* – tutaj w polskim tłumaczeniu: „ćwiartka" – jako objętości wina równej czwartej części wiadra i wynoszącej 13,9 l. O tym, że w przytoczonej relacji mamy do czynienia z „ćwiartą" wina liczącą ok. 167 l, a nie z „ćwiartką" o pojemności 13,9 l, świadczy cena zapłacona za 1 *Viertel* – 6 talarów (jak dalej w tekście). Daje to w przeliczeniu ok. 7 fenigów za kwartę wina, przy cenie kwarty w wyszynku ok. 1 srebrnego grosza, czyli 12 fenigów.

Podobne niejasności panują również w odniesieniu do miar wina stosowanych np. na Łużycach Dolnych. Zwykle przyjmuje się następujące przeliczenie: 1 *Fuder* = 4 *Viertel*, 1 *Viertel* = 2 *Eimer*, l *Eimer* = 72 *Kannen*, 1 *Kanne* = 2 *Nößel*. 1 garniec drezdeński (*Dresdener Kanne*) liczył 0,936 l, zatem: 1 wiadro (*Eimer*) = 67,36 l, 1 ćwiarta (*Viertel*) = 134,72 l, 1 *Fuder* = ok. 539 l. Jednakże w Dobryługu (Doberlug) w 1607 r. liczono: *Fuder* = 2 *Faß*, 1 *Faß* = 4 *Viertel*, 1 *Viertel* = 3 *Eimer*. W Gubinie w 1803 r.: 1 *Viertel* = 24 *Pitschel* = 168 *Kannen*. Przyjmując za podstawę pojemność garnca drezeńskiego, równą 0,936 l, otrzymujemy: 1 *Viertel* = 157,25 l, 1 *Fuder* = 629 l.

obrachunkowej znalazła się też informacja o znacznym zaostrzeniu kar za zakłócanie ciszy nocnej, *Nachtgeschrei*, spowodowane najpewniej nadużywaniem trunków.

Według Schmidta, publiczny wyszynk w ratuszowej piwnicy (*Ratskeller*), który stanowił istotne źródło dochodów miasta, prowadzony był od bardzo dawnych czasów, chociaż pierwszy znany z nazwiska gospodarz piwnicy czy też miejski szynkarz, Tobias Schirmer, wzmiankowany jest dopiero w 1639 r. Dzierżawił on piwnicę ratuszową przed szwedzką inwazją w czasie wojny 30-letniej, lecz musiał uciekać z miasta do Polski wraz z innymi katolickimi mieszkańcami Zielonej Góry.

Początkowo w ratuszu można było sprzedawać tylko miejskie wino, pochodzące z winnic należących do magistratu. Dzierżawca miał ponadto wyłączne prawo wytwarzania i wyszynku gorzałki, mógł podawać piwo, a także oferować nocleg dla podróżnych[353]. Z czasem prawo wyszynku objęło obce wina. Kolejny przywilej, wydany przez władze miasta, zapewniał dzierżawcy prawo przyjmowania i żywienia podróżujących w celach handlowych Żydów. Ważne źródło dochodów stanowiły również opłaty za korzystanie z wielkiej wagi do mąki i wełny, ustawionej w ratuszu, których pobór był zawsze powiązany z arendą piwnicy. Od czasów wspomnianego Tobiasa Schirmera w księgach miejskich zachowały się nazwiska prawie wszystkich dzierżawców piwnicy ratuszowej aż po rok 1740[354]. Interes ten wydzierżawiano na okres trzech lat, licząc bieg dzierżawy od dnia Trójcy Świętej[355].

Wobec niedostatku bezpośrednich źródeł archiwalnych, dotyczących branży winiarskiej w ekonomice miasta, interesujący obraz przynosi odwołanie się do świadectw literackich. Urodzony w Kożuchowie pisarz Joachim Cureus w dziele *Gentis Silesiae Annales*, wydanym w języku łacińskim w 1571 r. w Wittenberdze[356], a po niemiecku w 1601 r., pisze o zielonogórskich winnicach, w których rodzi się całkiem dobre wino[357]. O śląskich winach był zdania, że chociaż są trochę mało łagodne, to przecież zdrowe – i dogadzają.

Nowe, oryginalne określenie Zielonej Góry znalazło się w geograficzno-przyrodniczym opisie Śląska pióra Caspara Schwenckfeldta (1563-1609), doktora filozofii i medycyny, badacza przyrody, zielarza i farmaceuty, lekarza miejskiego w Gryfowie Śląskim, Jeleniej Górze i Cieplicach. Katalog śląskich roślin i rzek, *Stirpium et Fossilium Silesiae Catalogus*, wydany w roku 1600 w Lipsku, jest świadectwem zachwytu autora nad ojczystą

[353] Wg H. Schmidta przywilej z 14 lutego 1663 r. wniesiony do księgi miejskiej z lat 1669/1709, s. 38.
[354] Acta von vermiethung des hiesigen Stadtkellers von Ap. 1652 bis 1737.
[355] M. Kuleba, *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry*, s. 57.
[356] J. Cureus, *Gentis Silesiae annales complectens historiam de origine propagatione et migrationibus gentis et recitationem praecipuorum eventuum*... etc., Witebergae 1571.
[357] I. Cureus, *Newe Cronica Des Hertzogthumbs Ober- vnd Nieder-Schlesien (...) Erstlich in Lateinischer Sprache beschrieben durch Ioachimum Cureum (...) verteutschet durch H. Raeteln*, cz. 2, B. Hornigk 1601, s. 309: „*Grünberg: Item / es sein daselbse lustige Gärten und Weinberge / darin ein zimlicher Wein wächst*".

przyrodą i krajem, który nazywa swoim szczęśliwym Śląskiem: *o felix Mea Slesia!* Zielona Góra, *Grunberga,* jawi się tutaj jako *Prasiae Elysiorum*, miasto pięknie położone w niezwykłej urody dolinie. Brakuje jednak informacji o winnicach, które autor wspomina opisując Krosno Odrzańskie: „w jego bliskości wina urodzajne”[358].

Wyjaśnienie znaczenia poetyckiej nazwy *Prasiae Elysiorum* wymaga sięgnięcia do dzieł greckiej i łacińskiej klasyki. Antyczni autorzy, piszący o minerałach i kamieniach szlachetnych – Arystoteles, Teofrast, Pliniusz – znali zielony kamień, który Grecy nazywali λίθον πράσινον (lithon prasinon), πράσι (prasi) bądź πρασίτις (prasítis), przez Rzymian zwany *prasinus*, o „porowozielonej” barwie – *quia viriditate suâ porrum refert*[359]. Greckie τὸ πράσον (to prason), łac. *porrum,* oznacza por – roślinę uprawną, której liście mają specyficzną barwę zieloną z niebieskim odcieniem. Przypuszcza się, że nazwa πρασίτις (prasítis), która pojawia się u Teofrasta w rozdziale 37[360], dotyczy tego samego kamienia, który u Pliniusza nosi nazwę *prasius,* identyfikowanego dzisiaj jako heliotrop, zielony jaspis, serpentyn lub inny pospolity zielony, nieprzezroczysty kamień. Częściej jednak kamienie o porowozielonej barwie kojarzono z topazami. Starożytni znali dwie odmiany topazu, a jedną z nich był *prasoides*, w rzeczywistości prawdopodobnie ciemnozielony oliwin albo zielony heliotrop. Opisywali *topasios prasoides,* czyli perydot – cenny zielony kamień, szlachetną odmianę oliwinu. Szczególnie efektowne są perydoty o intensywnej zieleni szmaragdowej bądź zabarwieniu złocisto-zielonkawym. Być może od owego topazu o ciemnozielonej barwie, zwanego *prasoides*, zostało utworzone – nie wiadomo, czy przez Schwenckfeldta, czy może przez Heßa w zaginionym dziele *Silesia magna* – poetyckie imię dla Zielonej Góry. W polskim tłumaczeniu bardziej pasowałby tu inny klejnot – szmaragd o unikatowej zieleni zwanej szmaragdową, wzbogaconej inkluzjami kolorowych minerałów, żółtych i niebieskich; przez jubilerów ta rzadka odmiana berylu określana jest mianem *le jardin* – „ogród”. Byłoby to tym bardziej uzasadnione, że pochodzący z Wrocławia poeta Heinrich Mühlpfort Silesius w poemacie z 1675 r. wkłada w usta spersonifikowanego Śląska słowa: „Jestem dla Ślązaków kwiatem i ozdobą ziem, gwiazdą świata, jestem szmaragdem Europy, prawdziwą królową krain”.

We wstępie do głównej części dzieła, *Silesiae Geographica brevis delineatio,* Schwenckfeldt napisał, że Śląsk to jakby drugie imię Elizji. W klasycznej mitologii greckiej Elizjum to część Hadesu, gdzie przebywają dusze dobrych ludzi, odpowiednik

[358] C. Schwenckfelt, *Stripium & Fossilium Silesiae Catalogus,* D. Alberti, Lipsiae 1600.
[359] E. Morin, *Dissertatio de paradiso terrestri,* [w:] S. Bochart, *Geographia Sacra seu Phaleg et Canaan*... etc., Boutesteyn & Luchtmans, Lugdunum Batavorum 1692, s. 19-21.
[360] *Theophrastus On Stones,* ed. E.R. Caley, J.F.C. Richards, Ohio State University, Columbus 1956, s. 24.

chrześcijańskiego Edenu. To miejsce wiecznej szczęśliwości w otoczeniu wiecznej wiosny, elizejski – to szczęśliwy. Określenie *Prasiae Elysiorum* w wolnym tłumaczeniu na język polski brzmiałoby zatem: Szmaragdowa Kraina Szczęścia. W tej cudownej krainie Schwenckfeldt opisuje rośliny, które z winem dają leczniczy napój, jak np. *Euphrasia officinalis*, u niego – *Euphrasia candida*, czyli świetlik, którego winny wyciąg zwano *Vinum Euphragiatum*; widłak goździsty, *Lycopodium clavatum* L. w dawnych czasach zwany *Muscus terrestris seu Lycopodium* (Tabern.), z którego sporządzano *Vinum pendulum*; wreszcie *Knabenkraut, Orchis mascula* (*Orchis maximus*) czyli storczyk samczy, którego bulwy służyły do sporządzania winnego lekarstwa na impotencję.

Kalendarz Nicolausa Pola (1564-1632), wydany w 1612 r. pod zlatynizowanym nazwiskiem autora Nicolao Polio Vratislaviense jako *Hemerologion Silesiacum Vratislaviense*[361], daje świadectwo znaczenia śląskiego winiarstwa w początkach XVII w. W kalendarzu tym jedna z zapomnianych dzisiaj nazw lutego odnosi się do winiarstwa: to *Rebmonat* – „miesiąc łozy", czas przycinania krzewów na winnicach. Październik nosi natomiast nazwę *Weinmonat*, miesiąc wina.

Nicolaus Henel w opisie Śląska *Silesiographia* z 1613 r. wskazuje trzy miejsca, gdzie na Śląsku uprawia się wino, głównie czerwone: Krosno, Gubin i Zieloną Górę. Zastrzega jednak, że winiarze, który tam uprawiają winnice, muszą błagać Bachusa o łagodność, aby przymrozki nie niszczyły ich plonu. Podaje nową łacińską nazwę miasta Grünberg: *Prasiae Silesiorum*, w wolnym tłumaczeniu: Szmaragd Śląska. Henel powołuje się jeszcze na kronikę Schedla, pisząc o wywozie win krośnieńskich do Marchii. Opisując śląskie miasta podaje, że w Nysie odbywały się w styczniu targi winiarskie, *forum vinarium*, w których uczestniczył cały Śląsk[362].

Popularną kronikę Śląska pióra Joachima Cureusa rozwinął i uzupełnił pochodzący ze Świebodzina Jacob Schickfuß (1574-1637). W jego kronice *New Vermehrete Schlesische Chronica*, wydanej w 1619 r., znalazła się wzmianka o zielonogórskich winach. Autor oznajmia, że mylił się dostojny czeski pisarz Jan Dubravius (ok. 1486-1553) twierdząc, iż nie znajdzie się na Śląsku żadnych winnych krzewów – bo chociaż wino śląskie to nie to samo co węgierskie, przy dogodnej pogodzie latem i jesienią bywa przecież w Prochowicach [Parchwitz], w księstwie Carolath, Bytomiu Odrzańskim, Zielonej Górze i Krośnie Odrzańskim dobre wino białe i czerwone, z których czerwone jest zacniejsze[363].

[361] N. Polio Vratislaviense, *Hemerologion Silesiacum Vratislaviense. Tagebuch,* A. Lamberg, Leipzig 1612.
[362] N. Henel, *Silesiographia, hoc est: Silesiae delineatio brevis*... etc., J. Bringer, Francofurti 1613, 2, s. 12.
[363] J. Schickfusius, *New Vermehrete Schlesische Chronica unnd Landes Beschreibung*... etc., H. Eyering, J.

Winnice w okolicach Zielonej Góry pojawiają się na mapach Śląska powstających dopiero w 1. poł. XVII w. Pierwsze opracowanie kartograficzne księstwa głogowskiego, w którym obecna jest ta informacja, zostało sporządzone w r. 1626 przez śląskiego kartografa Jonasza Scultetusa ze Szprotawy (1603-1664)[364]. Legenda jego mapy wyróżnia winnice (*Vinetum*), widoczne m.in. w rejonie Zielonej Góry. W XVII w. mapę wydawano kilkakrotnie, m.in. w atlasach holenderskich kartografów Johannesa Blaeu[365], Johannesa Janssoniusa i spadkobierców Janssoniusa. W jej późniejszej wersji z 1649 r. winnice (*Vinetorum / Weinberge*) zaznaczono w rejonie miejscowości Zielona Góra – Jędrzychów (Grunberg-Heinersdorf), Przylep (Schertendorf), Siedlisko (Carolath) i Bytom Odrzański (Beutchen)[366].

Na wcześniejszej, klasycznej mapie Scultetusa, wzorowana była XVII-wieczna mapa części Śląska, obejmująca Księstwo Głogowskie i przyległości, opracowana przez amsterdamskiego kartografa Willema Hondiusa. Została opublikowana w kilku różnych atlasach, w r. 1636 i później, jeszcze na początku XVIII w. W rejonie Zielonej Góry widać na niej winnice, opisane także w legendzie[367].

W latach 1647-1664 ukazał się w Amsterdamie miedziorytniczy atlas świata Johannesa Janssoniusa, *Novus atlas absolutissimus*, zawierający w tomie drugim z 1648 r. mapy Śląska i Księstwa Głogowskiego (*Ducatus Silesiae Glogani*). Na tej ostatniej zaznaczono wzgórza z winnicami pomiędzy Zieloną Górą (Grunburg), Raculą (Lawaldaw) i Jędrzychowem (Heinersdorf), a także w okolicy Wilkanowa (Witkenaw), wydzielony też został okręg zielonogórski (*Circulus Grunbergensis/Grunbergisches Weichbildt*)[368]. Jego nazwa – czytamy w opisie księstwa – pochodzi od miasta Zielona Góra, które to imię zostało wzięte od zielonych wzgórz: „*Die Statt Grünberg aber scheinet ihren Namen von den grünen bergen genommen zu haben*”[369].

Berter, Jehna – Bresslau 1619, 4, 5, s. 34.

[364] J. Scultetus Sprottae Silesio, *Ducatus Silesiae Glogani vera Delineatio* [mapa, 1626].

[365] J. Blaeu, *Silesia Inferior* [mapa, ok. 1:500 000], [w:] *Theatrum Orbis Terrarum*, Amsterdam 1649.

[366] J. Scultetus, *Ducatus Silesiae Glogani*... etc., [mapa, 1:270.000, 1649].

[367] H. Hondius [d'Hondt], *Ducatus Silesiae Glogani vera Delineatio* [mapa], H. d'Hondt, Amstelodami [1636].

[368] J. Janssonius [J. Janszoon], *Ducatus Silesiae Glogani Vera Delineatio* [mapa, ok. 1:300 000], [w:] *Novus atlas absolutissimus, Das ist, Generale Welt-Beschreibung mit allerley schönen und neuen Land-Carten gezieret*, t. 2, Amstelodami [1648], s. 256.

[369] Ibidem, *Das Fürstenthumb Glogau Mit den daherumbliegenden Fürstenthuommern und Kräysen*, s. 259.

2.2. Upadek miasta podczas wojny trzydziestoletniej i rozkwit zielonogórskiego winiarstwa w schyłkowym okresie panowania Habsburgów na Śląsku

Tuż przed wybuchem europejskiego konfliktu w 1618 r. Zielona Góra osiągnęła najwyższy poziom swojego rozwoju gospodarczego[370]. Epokę dobrobytu przerwał wybuch wojny, która zaciągnęła się na trzydzieści lat i spowodowała gospodarczą zapaść miasta. Były to czasy bezkarnych zabójstw cywilnych mieszkańców, rabunków, gwałtów, a do tego epidemii, pożarów i w efekcie szczególnego przejawu upadku moralnego: polowań na „czarownice". Jak pisze Schmidt, nieszczęsna wojna spowodowała ubytek wielu tysięcy mieszkańców miasta wskutek zarazy, ucieczki, uprowadzenia bądź wypędzenia, „przyniosła wielką ilość opustoszałych domostw, nieuprawianych pól, ogołoconych obór i spichlerzy, a także doszczętne zubożenie tych, którzy przetrwali"[371].

Początkiem nieszczęść, jakie na progu XVII stulecia spadły na miasto, był pożar kościoła 30 czerwca 1608 r. W latach 1629, 1632 i 1633 miasto zostało splądrowane przez wojska. W 1631 r. nadeszła zaraza, która w ciągu roku zabrała życie około tysiąca spośród dziesięciu tysięcy mieszkańców, jakich miała wtedy Zielona Góra. Przed epidemią dżumy handel suknem był w mieście w tak kwitnącym stanie, że do cechu sukienników należało ponad 700 mistrzów. Wytwarzano rocznie ponad 30 tys. sztuk sukna różnych gatunków, podczas gdy w 1672 r. tylko 11 tys. sztuk. Pomiędzy latami 1672 aż po 1786 nigdy nie wytworzono więcej niż 13 tys. sztuk sukna.

Według zestawienia J. Kuczera[372], w latach trwania wojny trzydziestoletniej źródłowo potwierdzonych jest ponad 40 przypadków kwaterowania w mieście oddziałów wojskowych. Każdy z tych pobytów, mających czasem charakter incydentalnych najść, częściej trwających kilka bądź kilkanaście dni, a raz nawet ponad cztery miesiące (pięć kompanii żołnierzy cesarskich dowodzonych przez Karla Hannibala von Dohna), wiązał się z koniecznością zapewnienia przez mieszczan wyżywienia i furażu. Nie chroniło to jednak przed samowolą zbrojnych, posuniętą nieraz do jawnych zbrodni, niezależnie od proweniencji wojska. Była to istna plaga spadająca co pewien czas na miasto, które w istocie pozostawało na uboczu wszelkich bezpośrednich działań militarnych.

[370] J. Kuczer, *Miasto cesarskie. Zielona Góra za czasów panowania dynastii Habsburgów (1526-1740),* [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 226.
[371] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 45.
[372] J. Kuczer, ibidem, s. 192-193.

Zakończenie wojny i zawarcie pokoju westfalskiego w 1648 r. nie przerwało pasma nieszczęść, jakie w połowie tego stulecia dotknęły Zieloną Górę. Wieczorem 24 sierpnia 1651 r. miasto ogarnął wielki pożar, w którym spłonęło ponad 660 domów spośród około tysiąca, wraz z kościołem, szkołą i ratuszem. Pozostali przy życiu mieszkańcy musieli przystąpić do podnoszenia miasta ze zgliszcz – bez pieniędzy, bez pomocy, bez rąk do pracy. To właśnie wtedy nastąpiło słynne w historiografii odrodzenie miasta z winnic: dawne domy winiarskie, które postawiono na podmiejskich winnicach w czasach rozkwitu i dobrobytu, rozebrano i przeniesiono do miasta, gdzie stanęły na pogorzeliskach (ilustr. 4). W 1661 r. spłonęła pozostała część miasta, „cała ulica Obergasse [Jedności], połowa Spitalgasse [Moniuszki] z jej kościołem i prawie cała Krautgasse [Wandy] zostały strawione przez ogień w ciągu trzech godzin”[373]. W tym stuleciu ogień pustoszył Zieloną Górę jeszcze dwa razy, w latach 1675 i 1677.

Wszystkie te kataklizmy sprawiły, że w mieście nie zachowały się prawie żadne budynki z wcześniejszej epoki. Jak zapisał John w swojej kronice: „Z dawnej zabudowy nie pozostał prawie żaden ślad”[374]. Ogień spopielił także archiwa miejskie, co jest przyczyną dzisiejszego ubóstwa źródeł dokumentalnych.

Mimo trwającej wojny i ponawianych rekwizycji wyrobów sukienniczych, którym bez wątpienia towarzyszyły pogromy piwnic, mieszkańcy Zielonej Góry nieprzerwanie prowadzili handel swoimi produktami. Dowodem na utrzymywanie się szerokich kontaktów handlowych jest wystawiony w 1641 r. w Warszawie akt interwencyjny[375] króla polskiego Władysława IV Wazy, ekspediowany w związku z bezprawnym poborem ceł od zielonogórskich kupców na terytorium Rzeczypospolitej. W sporządzonym w języku polskim królewskim manuskrypcie Zielona Góra występuje pod swoją polską nazwą, a dokument, skierowany do wojewodów, starostów i urzędników Korony, dotyczy mieszczan „Miasta Zielono Gory w Xięstwie Głogowskim leżącego”[376]. Wywóz towarów zielonogórskich do Królestwa Polskiego obejmował w tym czasie przede wszystkim sukno, ale zapewne także wino[377].

---

[373] J. Dąbrowska-Burkhardt, ibidem, s. 71.
[374] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika lub krótkie opisanie dziejów Zielonej Góry z lat 1222-1881*, tłum. i oprac. J. Kuczer, Pro Libris, Zielona Góra 2005, s. 59.
[375] M. Mikuła, *Typologia aktów prawnych dla miast w dobie jagiellońskiej - przydatność funkcjonalnego podziału aktów prawnych do badań nad kierunkami polityki królewskiej*, „Studia z Dziejów Państwa i Prawa Polskiego” 2013, 16 (1), s. 41-57.
[376] Władysław IV Waza, król polski, wielki książę litewski, ruski, pruski, mazowiecki, żmudzki, inflancki, smoleński, czernichowski, dziedziczny król Szwedów, Gotów, Warszawa, 16 maja 1641 r. APZG, AMZG, sygn. 89/5/0/25/4978.
[377] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 90-93.

W 1651 r. Kościół katolicki stał się ponownie właścicielem majątku parafialnego przejętego w dobie reformacji przez protestantów, przede wszystkim fary pod wezwaniem św. Jadwigi. Do katolików powróciły grunty i nieruchomości wyszczególnione w inwentarzu sporządzonym w 1619 r., a wśród nich winnica z domkiem w rewirze Maugschtberge oraz proboszczowski ogród warzywny z drzewami owocowymi przed Nową Bramą (dzisiaj park przy Rektoracie UZ)[378]. Przytoczony przez Wolffa rachunek, dotyczący przychodów zielonogórskiej parafii – podówczas protestanckiej, przedstawiony radzie miejskiej 8 sierpnia 1640 r., wymienia m.in. 4 ćwiarty wina pochodzącego z proboszczowskiej winnicy (*4 Viertel Wein, die im Propsteigarten gelesen*), z których 3 zostały sprzedane po 9 talarów. Po stronie wydatków znalazło się 10 korców zboża dla winiarzy, „prawdopodobnie za prace na winnicy parafialnej (*Pfarrweingarten*), zwanej też ogrodem magistra Willichsa (*Magister Willichs Garten*), gdyż jakoby została przez niego ofiarowana parafii”[379].

Późniejszy o 70 lat opis posiadłości archiprezbiteriatu zielonogórskiego, zawarty w opublikowanych przez Josepha Jungnitza protokołach wizytacji diecezjalnych z lat 1687/1688, wyszczególnia również winnice, np. małą winnicę przy szpitalu, oraz należności dla parafii w zielonogórskich winach, *vini Grünbergensis*[380]. Owa należąca do szpitala winnica, *vinea hospitalio*, wzmiankowana jest nadal w protokole biskupiej wizytacji zielonogórskiej parafii św. Jadwigi z 1694 r., zaś dziesięcina w postaci dwóch beczek zielonogórskiego wina, *duo dolia grünbergensis vini*, w opisie posiadłości parafii katolickiej w Zielonej Górze i należnych jej podatków oraz przychodów, sporządzonym w 1695 r. przez proboszcza Andreasa Sebastiana Senftlebena[381]. Główna część tych posiadłości, obejmująca grunty położone po obu stronach dzisiejszej ul. Wyspiańskiego, a także grunty leśne zwane Rohrbusch, znajdowały się w posiadaniu parafii katolickiej aż do 1945 r.

Z lat wojny trzydziestoletniej i dekady po jej zakończeniu informacje kronikarzy o winiarstwie są bardzo skąpe. Jest jednak widoczne, że niezależnie od wszelkich nieszczęść, klęsk i działań wojennych w kraju, zielonogórzanie pielęgnowali swoje winnice jako ważne źródło utrzymania, a lokalną kulturę winiarską traktowali jako coś cennego, dziedzictwo przekazane przez przodków. Świadczy o tym fakt, że znajomość tak specjalistycznych zajęć, jak uprawa winnego krzewu i wyrób wina, nigdy nie zaginęła. Wino nadal było w

[378] *Inventar der katholischen Pfarrkirche aus dem Jahre 1619*, [w:] Schmidt, *Geschichte*, s. 92.
[379] O. Wolff, *Geschichte der evangelischen Stadt- und Landgemeinde Grünberg, in Niederschlesien, von den Zeiten der Reformation bis zum ersten schlesischen Frieden, 1742. Eine Jubelschrift...* etc., Levysohn u. Siebert, Grünberg 1841, s. 75.
[380] *Visitatio 1687/88. Archipresbyteratus Grünbergensis*, [w:] J. Jungnitz, *Visitationsberichte der Diözese Breslau. Archidiakonat Glogau*, t. 1, Breslau 1907, s. 515-516; 519; 521; 525; 737.
[381] APZG, Komisariat Biskupi w Głogowie z lat 1570-1906, sygn. 3: „*70. Idem est de informatione inter quos terminos vinea hospitalio sita sit*”.

powszechnym obrocie handlowym i spożyciu, o czym świadczy choćby rozporządzenie magistratu z 1644 r., dotyczące postępowania z pijanymi w czasie uroczystości ślubnych: ponieważ pijana czeladź często urządzała przed zaślubinami, podczas nich albo później rozmaite ekscesy, rajcy zalecali, by ojcowie domów nie podawali swoim podopiecznym zbyt wiele trunków „do śniadania”[382].

Oprócz wina wytwarzanego na winnicach leżących w granicach miasta, pewną ilość winiarskiej produkcji dawały wioski kameralne. Rejestr akcyzowy z 1637 r. zawiera informację o ilości i rodzajach tego „wiejskiego” wina: ośmiu winiarzy z Krępy dostarczyło wtedy 12 ćwiart wina (*Kramper Weine*), pięciu z Zawady – 4 ćwiarty (*Sawader Weine*), dziewięciu z Łężycy – 9 ćwiart (*Lansitzer Weine*) oraz szesnastu z Chynowa – 13 ćwiart (*Künawer Weine*)[383].

W 1637 r. poświadczony jest obowiązujący podatek akcyzowy na wyprodukowane moszcze, w wysokości 15 krajcarów[384] za ćwiartę poza każdą siódmą ćwiartą, wolną od akcyzy jako ubytek spowodowany osadem drożdżowym przy obciągu. Winiarzom ciężko było pogodzić się z tym ciężarem, stanowiącym obciążenie fiskalne na produkt, który łatwo mógł ulec zepsuciu i nie przynieść żadnego zysku. Nałożenie podatku spowodowało konieczność urzędowej kontroli winobrania. Każdego roku wysokość plonów określana była na winnicach w mieście przez członków magistratu i przysięgłych z czterech dużych cechów, w obecności urzędnika akcyzowego, natomiast w wioskach kameralnych przez sędziego wiejskiego (sołtysa) i deputowanych rady miejskiej ze składu sądu ziemskiego, działających w ramach tradycyjnego śląskiego „trójsądu” (*Dreiding*)[385].

---

[382] *Verordnung des Magistrats vom Jahre 1644*, [w:] E. Schorsch, *Grünberger Wein. Bunte Bilder aus dem Schlesierland*, M. Woywod, Breslau 1903, s. 76.

[383] Acta betreffende den hiesigen Weinbau, 1637-1738. APZG, AMZG, sygn. 133, s. 1-7.

[384] W XVII w. na Śląsku najwidoczniej współistniały różne systemy monetarne i w obiegu były zarówno pieniądze emitowane przez mennice cesarskie, jak i kursujące w sąsiedniej Saksonii czy Brandenburgii. Wynika to z zapisków kronikarskich, ale też ze świadectw materialnych – np. przy pochówku młodej kobiety w Ochli znaleziono monety z sześciu obszarów państwowych: księstwa Saksonii (talary z 1593, 1624 i 1629 r.); talary saksońsko-weimarskie Jana Ernesta, wybite w 1608 i 1609 r.; z Niderlandów Hiszpańskich (talar i ecu z Księstwa Geldrii, 1557 i 1576 r., oraz brabancki patagon z 1616 r.); rijksdaalder z Zachodniej Fryzji, wybity w 1620 r.; talar Jana Teodora z hrabstwa Löwenstein-Wertheim-Rochefort, 1623; talar księcia arcybiskupa Parisa von Lodron, metropolity Salzburga, z 1624 r. W Brandenburgii i Saksonii: 1 *Reichsthaler* (Rthl., talar) liczył 24 *Guter Groschen* (Ggr., dobre grosze), 1 *Guter Groschen* = 12 *Pfennig* (Pf., fenig). W systemie monetarnym monarchii habsburskiej, 1 *Reichsthaler* = 1½ *Floren* (fl., złoty reński) = 22½ *Batzen* = 90 *Kreutzer* (kr., Xr., krajcar). 1 fl. = 15 *Batzen* = 3 *Silbergroschen* (*Kopfstücke*, *Dreikreuzer*, *Kaisergroschen*, grosz cesarski – z wizerunkiem popiersia władcy na awersie) = 60 krajcarów. 1 *Kreutzer* = 4 *Heller* (halerze). Krajcar (*Kreutzer*, *Kreuzer*) był srebrną monetą zdawkową równą 1/60 złotego reńskiego. Za: Salomon Haas, *leicht und deutlich erklärte Waaren-Calculation*, etc., cz. 2, J.G. Garbe, Franckfurt am Mayn 1769, s. 8-9.

[385] Instytucja „trójsądu” (*Dreiding*) jako elementu wymiaru sprawiedliwości na Śląsku wywodziła się ze średniowiecza. Udział w zagajeniach tego organu sołtysów w charakterze wiejskich sędziów, ławników i mieszkańców wsi miał stanowić wyraz poszanowania samorządności wspólnoty. Jak wynika z badań Dagmary Adamskiej (D. Adamska, *Jeszcze o sądzie zwanym na Śląsku Dreiding. W sprawie uprawnień i obowiązków*

Sporządzone na miejscu wykazy ilości zebranych winogron przekazywano radzie miejskiej, która je poświadczała w formie „konsygnacji" (*Consignation*) i oddawała cesarskiemu poborcy podatkowemu. Dzięki tej procedurze zachowały się niepełne dane o wolumenie ujętego w oficjalnych statystykach surowca winiarskiego z lat 1637-1738[386]. Wśród winiarzy zgłaszających swoje plony z winnic do podatku akcyzowego byli przedstawiciele znanych później zielonogórskich dynastii winiarskich, Försterów (m.in. Elias i Michel (1649), Baltzer (1651), w 1663 roku – Jeremias, Johann, Elias i Baltzer Förster) i Mannigelów (Abraham Mannigel). Jako wytwórca wina figuruje w aktach akcyzowych Hans Adam Scribanus – skądinąd bezwzględny sędzia w procesach zielonogórskich „czarownic"[387].

Jeden z zachowanych dokumentów akcyzowych, przytoczony przez Schmidta, miał treść następującą: „My, burmistrz i rajcy miasta Grünberg niniejszym zaświadczamy, że z Bożą łaską *anno* 1651 w mieście tym i należących do niego wioskach zebrano plon winogron (*Wein geerntet* ew. *gesammelt wurden*) wszystkiego czterysta czterdzieści dwie i jedną trzecią ćwierci (*Viertell*). Co delegowani do tego starsi i przysięgli cechów spisali i przedstawicielowi cesarskiego cła przekazują, zaświadczając urzędowo ile zebrano. Dokument uwierzytelniono zwykłą pieczęcią miejską. *Actum Grünberg*, 20 września *anno* 1652"[388].

Na winnicach w mieście i wioskach kameralnych zebrano w ćwierciach, w latach:

1651: 442⅓

1652: 2209¾[389]

1653: 1478⅝[390]

1658: 205 (tylko w mieście)

1661: 643¾

1663: 418¾

1665: 1762

1666: 1767¾

średniowiecznych sołtysów dziedzicznych, [w:] *Wieś zaginiona. Wspólnota, samorządność, przestrzeń*, red. P. Nocuń, A. Przybyła-Dumin, K. Fokt, Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie", Chorzów 2020, s. 63-76), wojna trzydziestoletnia spowodowała postępujące odchodzenie od tej praktyki, chociaż przykład okręgu zielonogórskiego świadczy o nadal utrzymujących się kompetencjach „trójsądu". *Dreinding* w schyłkowym okresie istnienia stał się niejako lokalnym organem porządkowym, egzekwującym przestrzeganie lokalnych przepisów i zarządzeń władz.

[386] Acta betreffend den hiesigen Weinbau, 1637-1738. APZG, AMZG, sygn. 133.

[387] Ibidem: *Verzeichniß deß Weineß, die 14 May 1649 zu Grünbergk befindet worden*.

[388] Schmidt, *Geschichte*, s. 473, Reg. S [103b].

[389] Ibidem, Reg. S [103g].

[390] Ibidem, Reg. S [103h].

1669: 581

1677: 300 (po odjęciu zwolnionej z akcyzy siódmej części zbiorów)[391]

przeciętnie: 980,9.

Jak widać z tego zestawienia, wysokość plonów w poszczególnych latach była zróżnicowana, niekiedy znacząco. Zdarzały się lata nieurodzaju, kiedy winogron było prawie pięć razy mniej niż przeciętnie, ale bywały też zbiory wyróżniające się nadzwyczajną obfitością. Wszystko to świadczy o tym, jak ryzykowną uprawą ze względu na warunki klimatyczne była zawsze w Zielonej Górze winorośl.

Zestawienie przytoczonych wyżej danych z wielkością wyszynku w miejskiej winiarni pod ratuszem, w czasie największego rozkwitu miasta przed wojną trzydziestoletnią, kiedy było najludniejsze (w roku obliczeniowym 1613/1614 r. konsumpcja wina wyniosła 109½ ćwiarty, czyli ok. 18.286 litrów) – pozwala na stwierdzenie, że miasto nawet w słabe lata (poza klęskowymi, jak rok 1658), dysponowało znacznymi nadwyżkami wyprodukowanego wina. Takich ilości wina, jakie uzyskiwano w latach urodzajnych, jak rok 1653, 1665 czy 1666, albo wyjątkowo pomyślny 1652, nie można było ani skonsumować bądź przetworzyć na ocet i destylat na miejscu, ani też zmagazynować. To wino musiało zostać sprzedane odbiorcom z zewnątrz i wywiezione z miasta. Trzeba bowiem wziąć pod uwagę, jak takie masy wina przekładają się na ilość niezbędnych beczek. Jeśli ograniczyć się do dwóch kolejnych lat 1652 i 1653, wytłoczono wówczas 3688 wiader wina, czyli 252.766 litrów. Przeliczając tę ilość na standardowe beczki winiarskie o pojemności jednego okseftu (pruskiego), czyli 206,106 litra, zmagazynowanie wytworzonego wina wymagało ok. 1220 takich beczek.

Przechowywanie i obrót tym towarem stanowiły dla winiarzy poważny problem logistyczny. Potrzeby winiarzy na wszelkie naczynia używane w gospodarstwie piwnicznym zaspokajały liczne warsztaty bednarskie, ale problematyczne stawało się umieszczenie napełnionych beczek w odpowiednich warunkach. Zachodziła konieczność zapewnienia stosownej powierzchni piwnic, której w dotkniętym kolejnymi pożarami mieście prawdopodobnie wtedy nie było. Jak mówią kroniki, całe miasto składało się wtedy ze skleconych naprędce i byle jak domów winiarskich, ściągniętych z winnic i postawionych na miejscu tych, które strawił pożar. O tym, że problem ten pojawiał się w lata urodzaju na winnicach jeszcze przez wiele lat, świadczy zapis z 1727 r. w kronice Johna: „Winogrona obrodziły nadzwyczajnie, w związku z czym częstokroć nie znajdowano miejsca na

[391] Ibidem, s. 398.

składowanie całości zbiorów”[392]. Podobna sytuacja wystąpiła siedem lat wcześniej, w 1720 r., wtedy jednak zabrakło nawet naczyń do pomieszczenia nadmiaru plonu (*überfließigen Weinwachs*, jak pisze Reiche): moszcze i wino zlewano z konieczności w otwarte fasy kupieckie do towarów (*Schrootfässer*), a nawet kadzie do kiszenia kapusty (co wino nieuchronnie psuło), zaś beczki do wina sprowadzono z okolicznych miast – z Krosna Odrzańskiego, Żagania, Szprotawy i Żar.

Zaczerpnięte z protokołów akcyzowych liczby nie obejmują zbiorów w innych wioskach okręgu zielonogórskiego, poza kameralnymi. Łączny areał winnic w tych miejscowościach był porównywalny z winnicami Zielonej Góry, co możliwą do uzyskania masę wina podwaja. Wniosek wydaje się oczywisty: przez cały czas, mimo utrudnień związanych z trwającą wojną i będącym jej skutkiem załamaniem gospodarczym, zielonogórski region winiarski mógł pozostawać ważnym eksporterem miejscowego wina.

O tym, że tak było w istocie, zdają się świadczyć reakcje zielonogórskich winiarzy na taryfy celne, które dotyczyły wina. Jego wywóz poza granice księstwa obłożony został wysokim cłem w wysokości 1 talara (*Reichsthaler*) za ćwiartę. Obciążenie powodowało supliki do cesarskich władz o obniżenie opłaty, kilka razy ponawiane, lecz bez skutku. 17 grudnia 1652 r. burmistrz i rajcy miejscy Zielonej Góry zwrócili się do Kamery Śląskiej we Wrocławiu z prośbą o zmniejszenie cła na wywożone wino z 1 talara do najwyżej ½ talara, w związku z długotrwałą wojną i wielkim pożarem miasta[393]. 18 kwietnia 1663 r. burmistrz i radni Zielonej Góry wystosowali do Kamery Śląskiej pismo z prośbą o obniżkę akcyzy na nieudane wino rocznika 1662[394].

Najbardziej dramatycznie zabrzmiała prośba rady miasta o obniżkę cła i akcyzy na wino z roku 1678, skierowana do namiestnika cesarskiego, starosty generalnego (*Landeshauptmann*). Poniesiono w niej, że głównym źródłem dochodów tutejszego ubogiego mieszczaństwa jest rzemiosło sukiennicze i „niewielka ilość kwaśnych winogron” (*wenigen Sauren Weinzuwachs*), które zostały obłożone taką samą akcyzą jak najlepsze wina węgierskie, a do tego cłem, które uniemożliwia jego wywóz do sąsiednich krajów, wskutek czego winnice zamieniają się w pustynię, a ludność jest zmuszona emigrować[395]. Nie wiadomo, czy racje przedstawione przez mieszczan Zielonej Góry przyniosły jakiś efekt.

W roku 1662 odnotowano w kronikach powstanie nowej tłoczni winiarskiej na wzniesieniu Lindeberg (dzisiaj teren w najwyżej położonej części ul. Chopina): „12 maja pan

[392] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika*, s. 68.
[393] Schmidt, *Geschichte*, s. 473, Reg. S [103d].
[394] Ibidem, s. 476, Reg. S [110a].
[395] Ibidem, s. 395: *Relationsbuch 1678/80*, s. 21/24.

Nikolaus Jeuthe polecił wznieść tłocznię winiarską (*Weinpresse*). Przy tym runęło osiem słupów, które zabiły sukiennika zwanego David Schäfer”[396]. Budowę obszernego budynku z prasą winiarską w winnicy Jeuthego, odnotowaną także w kronice Reichego, Schmidt uznał za świadectwo odrodzenia miejscowego winiarstwa: „Dobrobyt zielonogórzan znów stopniowo wzrastał pomimo minionych strasznych lat, czemu sprzyjało sukiennictwo i uprawa winorośli”[397]. Inwestycja Jeuthego miała również świadczyć o odrodzeniu się w mieście manufaktury sukienniczej: „Budowa wspomnianego wyżej budynku tłoczni (*Pressehaus*) Nikolausa Jeuthego daje nam zarazem dowód na ponowny rozkwit sukiennictwa”[398].

Jeuthe, według świadectwa Schmidta, zaliczał się do najbardziej poważanych w mieście kupców branży sukienniczej, a jego interesy handlowe obejmowały Wiedeń i dwór cesarski. Jest wątpliwe, aby przedsiębiorca zajęty tak absorbującą aktywnością gospodarczą znajdował czas na samodzielne uprawianie winnicy – która musiała mieć sporą wielkość, skoro istniała potrzeba zbudowania w niej tłoczni. Spotykamy się zapewne w tym przypadku z charakterystycznym dla zielonogórskiego winiarstwa zjawiskiem, jakim było oddawanie winnicy do uprawy wyszkolonym winiarzom (*gelernte Winzer*). Prawdopodobnie tylko właściciele niewielkich bądź rodzinnych warsztatów sukienniczych wykonywali jednocześnie dwie profesje: sukiennika i winiarza. Więksi producenci sukna, którym pozwalały na to posiadane środki finansowe, zlecali uprawę swoich winnic najemnym pracownikom, posiadającym kwalifikacje mistrza winiarskiego (*Winzermeister*). Właściciel przeprowadzał samodzielnie tylko zbiór winogron, co było zawsze uroczystą czynnością o charakterze rodzinnego, radosnego święta. Do niego należało też wytłoczenie moszczu i pielęgnacja wina w piwnicy, nie słychać bowiem w Zielonej Górze o profesji mistrza piwnicznego (*Kellermeister*). Wszystko to nie wykluczało oczywiście sprawowania jakiejś formy kontroli czy doradztwa w sprawach wina przez zawodowych winiarzy, zatrudnionych uprzednio przy pielęgnacji winnicy.

Mistrzów winiarskich, wynajmowanych przez zajętych warsztatem sukienniczym właścicieli, było w mieście tak wielu, że – według Schmidta – podjęli nawet jakąś próbę zrzeszenia się na wzór rzemieślników. Jak się wydaje, nie przyniosło to rezultatu, w źródłach brak bowiem informacji o powstaniu takiej organizacji. Przyczyną tego mógł być fakt, iż uprawa winnicy stanowiła dla mieszkańców miasta powszechne zajęcie, rodzaj drugiego

[396] J. Dąbrowska-Burkhardt, ibidem, s. 71.
[397] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 46.
[398] Ibidem.

zawodu, stąd zamknięcie się profesjonalnych winiarzy w cechu nie dawało żadnych realnych korzyści. Jeszcze w 1840 r. było ich w mieście ok. sześćdziesięciu[399].

Winogrodnicy nie byli opłacani za poszczególne prace przy winnych krzewach, lecz obejmowali winnicę do uprawy przez cały rok za ustaloną kwotę. Stawka nie obejmowała najbardziej pracochłonnych czynności – „zagłębiania" krzewów, czyli ich odmładzania poprzez pogrążenie głębiej w ziemi, oraz nawożenia obornikiem. Doszło jednak do sytuacji, że najemni winiarze (*angedingte Winzler*) brali w opiekę działki zbyt wielu właścicieli i siłą rzeczy musieli wykonywać swoją pracę niedbale, co powodowało skargi mieszczan kierowane do rajców. Po zbadaniu sprawy okazało się, że „winiarze, którzy przebywają w mieście i poza nim, od czasu do czasu w sąsiednich wioskach, według otrzymanego raportu przyjmują uprawę dwóch, trzech, czterech, nawet aż do dziewięciu winnic"[400]. Rada miasta wydała 2 marca 1675 r. rozporządzenie regulujące te kwestie. Dokument, przytoczony przez Schmidta, można uznać za rodzaj pierwszego w dziejach miasta, lokalnego prawa winiarskiego. Zabroniono w nim najemnym winogrodnikom przyjmować do uprawy, w mieście i poza nim, większej ilości winnic niż cztery. Ten, który posiadał własną winnicę, dużą czy małą, nie mógł uprawiać żadnej cudzej (*diejenigen aber so eigene Weinberge groß oder klein haben, gar keinen Weinberg zu arbeiten annehmen*). W winnicach należało wykonywać niezbędne prace, również „zagłębianie" (*Senken*) i motyczenie, bez dodatkowej opłaty. Dzienna stawka robotnika dniówkowego, zatrudnianego na winnicy, nie mogła przewyższać czterech srebrnych groszy dziennie. Za przekroczenie przepisów wydanych przez magistrat groziła kara 10 talarów[401].

Materialnym przejawem rosnącego dobrobytu miasta stało się wzniesienie w 1669 roku nowej wieży ratuszowej, jednej z najwyższych – i najsmuklejszych – na Śląsku. Tempo prac było zadziwiające: 14 czerwca przystąpiono do wyburzania starej wieży, a już 5 sierpnia na zwieńczeniu iglicy osadzono kulę z chorągiewką wiatrową. Jak mówią kroniki, uroczysty toast spełniono z tej okazji węgierskim winem, co zdaje się świadczyć o tym, że miejscowy grünberger nie miał wówczas statusu trunku luksusowego. Niemniej zachowały się świadectwa jego powszechnego spożycia: w księdze protokołów rady miejskiej z 1680 r. znajduje się informacja, że godzinę policyjną na wyszynk piwa i wina ustala się już na godzinę dziewiątą wieczorem.

[399] Ibidem, s. 395.
[400] Ibidem, s. 396-397; s. 488, Reg. S [123 L].
[401] Ibidem.

Miasto podjęło także budowę kolejnych ważnych obiektów: w 1678 r. wzniesiono, z finansowym udziałem władz Zielonej Góry, wieżę kościelną. Środki na ten cel uzyskano m.in. z rocznego podatku w wysokości 40 talarów, nałożonego na mieszkańców z przeznaczeniem na odbudowę spalonego kościoła i plebanii. W latach 1679-1680 odbudowano Nową Bramę z piętrowym budynkiem przedbramnym o podwójnym szczycie. Ponieważ inwestycje realizowała wspólnota licząca w 1669 r., wg szacunków Schmidta, około 800 obywateli miejskich, a razem z kobietami, dziećmi, służebną czeladzią, młodzieżą cechową itp. – łącznie ok. 5000 osób[402], świadczyłoby to o pomyślnym rozwoju Zielonej Góry i rosnącej zamożności jej mieszkańców.

Z roku 1663 zachowało się zestawienie wysokości plonów winogron, w którym można dopatrzyć się pierwszego podziału miasta na oddzielne obszary winiarskie. Było ich wówczas jedenaście i można tutaj dostrzec analogię z późniejszymi okręgami, na jakie pogrupowano rewiry winiarskie z obszaru miasta. Podział, z wyszczególnieniem ilości zebranych winogron w ćwierciach – co może dać pojęcie o względnej wielkości danego obszaru winnic, był następujący:

Miasto (*Stadt*), dzielące się na 3 strony (*Latus*) – 196½
Nowa Brama (*Neuthor*), 2 strony – 88¾
Górna Brama (*Oberthor*), 2 strony – 35½
Dolna Brama (*Niederthor*), 4 strony – 87¾
Wioski (*Dörfer*) – 4
Łężyca (Lansitz) – 3
Chynów (Hÿnaw) – 2¼
Krępa (Krampe) – 4
Razem: 718¾ ćwierci[403].

Gdy na początku XVIII stulecia wznowione zostało dzieło Hennenfelda *Silesiographia* z 1613 r., miasto było już stolicą rozległego regionu winiarskiego. Tym razem opis Śląska sporządzony przez Heneliusa zatytułowano *Silesiographia renovata*, a jego treść uaktualniono. W porównaniu z pierwodrukiem poszerzył się katalog śląskich win: w dziele wzmiankowane są rodzime wina śląskie, w tym zielonogórskie („*vinis nostratibus, sive Silesiticis, Carlatensibus & Grünbergensibus*"), krośnieńskie (*vina Crosnensia*; *Croßnischen Wein*), gubińskie (*vina Gubenensia*; *Gübrischen Wein*), a szczególną uwagę autora zwracają wina wytwarzane pod Siedliskiem przez Schöneichów (*vini Schönaichiani*). Zielona Góra

[402] Ibidem, s. 47.
[403] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 151.

została opisana jako miasto na terytorium Śląska, gdzie na wzgórzach uprawia się winnice, *Gruenberg / opidium in Silesiae inferioris (...) quam (...) colles ipsos cultissimae vineta*[404]. Według autora *Historii Śląska* Michaela Morgenbessera (1782-1841), rektora szkoły św. Ducha we Wrocławiu, w 1701 r. Zielona Góra posiadała tysiąc winnic[405]. Wina było tyle, że z okazji narodzin sukcesora domu habsburskiego w 1716 r. wytoczono z ratuszowej piwnicy beczki wina, które rozlewano chętnym bezpłatnie[406]. John uściśla, że ku uciesze gawiedzi wytoczono wówczas dwie beczki[407].

Po zakończeniu wojny trzydziestoletniej w ekonomice krajów środkowej Europy zaznaczył się trend do stopniowego nasilania fiskalizmu. Zwłaszcza gospodarka zruinowanych krajów niemieckich wymagała finansowania, którego nie mogły już zapewnić dawne podatki bezpośrednie z ich stanowymi ograniczeniami. Władcy Prus sięgnęli po mechanizmy właściwe dla francuskiego merkantylizmu, przy czym w jego najbardziej twardej postaci, oraz do praktykowanego w Holandii od czasów wojen z Hiszpanami poboru podatków pośrednich w postaci akcyzy. Podatki pośrednie były już znane w Niemczech w różnych formach, jednakże dopiero od czasu wojny trzydziestoletniej zrodził się pomysł, aby wprowadzić je w formie jedynego powszechnego podatku jako podstawowego źródła dochodów państwa. Pod presją pogłębiających się trudności finansowych, 30 lipca 1641 r. rząd elektoratu brandenburskiego wprowadził nowy system podatkowy, *Accise- und Steuer-Ordnung*. Opłatą objęto wina importowane i krajowe: za wiadro malwazji, alikantu, hiszpańskich, reńskich oraz innych drogich win i miodu – 1 Rthl 8 Gr., albo 6 Pf. za kwartę; 10 Gr. 6 Pf. za wiadro wina krajowego, albo 2 Pf. za kwartę[408].

Kolejny reglament podatkowy, obowiązujący w Prusach od 1684 r. i słynący jako najlepszy w Niemczech, doprowadził do takiego zwiększenia stawek akcyzy, zwłaszcza na podstawowe artykuły spożywcze, że król Fryderyk Wilhelm I po wstąpieniu na tron patentem z 12 listopada 1715 r. obiecał nie wprowadzać dalszych podwyżek. Tym razem podatkami i akcyzą objęto nie tylko rozmaite rodzaje win, wódek, destylatów aptekarskich, octu winnego, octu jabłkowego i piwa, ale też wszelkie operacje z tymi towarami: tłoczenie moszczu, opodatkowanego bezpośrednio przy prasie (*sofort bey der Presse*), obrót i konsumpcję własną moszczów, obrót handlowy winem i gorzałką, wyszynk wina i wódki. Stawki opłat wzrosły,

[404] N. Henel [Hennenfeld], *Silesiographia renovata*, C. Bauch, Wratislaviae et Lipsiae 1704, r. 3, s. 299-302; r. 6, s. 752-755; r. 7, s. 89-90, 203-206.
[405] M. Morgenbesser, *Geschichte Schlesiens*, 2 wyd., J. Max u. Komp., Breslau 1833, s. 342.
[406] Ibidem, s. 165.
[407] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika*, s. 67.
[408] *Preußische Rechtsquellen Digital* / *Corpus Constitutionum Marchicarum* (CCM) / cz. 4, 3, 77-78. https://web-archiv.staatsbibliothek-berlin.de/altedrucke.staatsbibliothek-berlin.de/Rechtsquellen/CCMT43/start.html?image=02667&size=1 [01.08.2024]

np. za wiadro luksusowych win importowanych podatek wynosił w stolicy elektorskiej 2 talary 16 groszy, dwukrotnie więcej niż poprzednio[409].

Za przykładem Prus poszły kolejne kraje, których władcy uznali akcyzę za „nowoodkrytą kopalnię złota". Teoretyczne podstawy nowego powszechnego podatku pośredniego wyłożył w książce pod takim właśnie tytułem, *Entdeckte Gold-Grube in der Accise*, autor ukrywający się pod pseudonimem Christianus Teutophilus, utożsamiany z radcą podatkowym i syndykiem z Halle, Christianem Tenzelem[410].

Rządzący mieli oczywiście na celu jak największe wzmocnienie finansów państwa, stąd nowowprowadzona akcyza wyraźnie zwiększała fiskalne obciążenie ludności w porównaniu ze stanem poprzednim. Chociaż teoria zakładała ekspansję systemu podatków pośrednich pod warunkiem jednoczesnego zniesienia podatków bezpośrednich, rządzący powszechnie wykazywali gotowość do upowszechnienia i progresji akcyzy przy zachowaniu dawnych obciążeń.

Jeszcze bardziej opresyjne, niż w Prusach, stało się drenowanie fiskalne poddanych w sąsiedniej Saksonii, co miało związek z potrzebami elektora, Fryderyka Augusta I, jako króla Polski. Wprowadzono trzykrotną, a niekiedy wielokrotną podwyżkę podatku na wszystkie towary, w tym artykuły pierwszej potrzeby, zboże, mięso, a nawet wytwarzane w domu piwa i wina. Porównanie stawek w ordynacjach akcyzowych z 1682 i 1707 r. świadczy np. o dwunastokrotnym wzroście opodatkowania gorzałki (*Branntwein*): o ile poprzednio płacono 12 groszy za wiadro (w Saksonii: *Eimer* = 67,3623 l), nowa opłata wyniosła 2 grosze (*Groschen*) – lecz za garniec (*Kanne* = 0,9356 l), przy czym 1 *Eimer* = 72 *Kannen*. Prawo podatkowe wprowadzone w 1701 r. w Palatynacie przewidywało dwukrotne podwyższenie akcyzy na wszystkie artykuły w stosunku do poprzedniego reglamentu z 1672 r.[411]

Kraje rządzone przez dynastię habsburską nie były izolowane od tych podatkowych innowacji. Józef I Habsburg, który w 1705 r. objął tron cesarski po Leopoldzie I Habsburgu, w ciągu swojego krótkiego panowania (zmarł w roku 1711) starał się aktywizować gospodarkę monarchii w duchu merkantylizmu. Ożywieniu gospodarczemu miała sprzyjać zmiana obciążeń podatkowych, poprzez wprowadzenie w 1706 r. nowej akcyzy i nowego systemu miar i wag, tzw. „małej miary", o jedną trzecią mniejszej niż stosowana dotychczas. Reforma podatków nie przyniosła jednak poprawy położenia producentów wina.

---

[409] *Revidirte General-Steuer-und Consumptions-Ordnung*, 2.01.1684, ibidem, 135-136.
[410] Ch. Teutophylus [Ch. Tenzel], *Entdeckte Gold-Grube In der Accise, Das ist : Kurczer iedoch Gründlicher Bericht von der Accise*... etc., J. Lüderwaldt, Zerbst [1685].
[411] K.Th. von Inama-Sternegg, *Der Accisenstreit deutscher Finanztheoretiker im 17. und 18. Jahrhundert*, „Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft / Journal of Institutional and Theoretical Economics" 1865, t. 21, z. 4, s. 515-545; https://www.jstor.org/stable/40735197 [31.07.2024].

W roku 1711 władze krajowe dwukrotnie podwyższyły akcyzę na moszcz. Stając w obronie winiarzy, 22 marca 1711 r. magistrat wystosował do komisji akcyzowej (*Ober-Accis-Commission*) we Wrocławiu pokorną prośbę o złagodzenie obciążeń, podnosząc, że akcyza pobierana za każde wiadro (*Eÿmer*) moszczu bezpośrednio przy prasie (*beÿ der Preße*), a więc zanim jeszcze można wiedzieć, czy moszcz lub wino nadaje się bardziej na ocet – jest nieznośna i nie do udźwignięcia.

Trzeba przyznać, że autorzy supliki wykazali spory kunszt literacki, wynajdując nawet nową, zgoła dotąd nieznaną szerzej osobliwość miejscowego wina: „Powszechnie otóż wiadomo, że nie można go konserwować dłużej niż 3 lata, jako że przez oną swoją płynność cofa się niejako *ad materiam primam* [do stanu pierwotnego] i nie zda się ni na ocet, ni do czego innego”[412].

Władze przyznały wówczas zielonogórzanom istotną ulgę, pozwalając pozostać przy dawnej stawce akcyzy. Ponownie stanęła te kwestia w roku 1729, gdy burmistrz i rajcowie wystąpili do władz podatkowych we Wrocławiu, aby utrzymana została stawka akcyzy wprowadzona w roku 1711[413]. Pozytywne orzeczenie zostało wydane 12 marca 1729 r., zaś uwierzytelnioną kopię decyzji *Ober-Accis-Deputation* we Wrocławiu, odpowiedź na wniosek w sprawie akcyzy na wino, przekazał radzie miasta Zielona Góra *Accis-Revisions-Commissar* z Żagania, George Wilhelm Roth[414].

Ponieważ w czasach pruskich mieszczanie Zielonej Góry starali się o królewskie potwierdzenie prawa wolnego wyszynku wina, powołując się na dawne przywileje, należy przyjąć, że znaczna część miejscowej konsumpcji wina przypadała na tzw. *Bürgerweinschank*, czyli wolną sprzedaż własnych win przez właścicieli winnic. Według Schmidta, w XVIII stuleciu wyszynk mieszczański odbywał się na takich samych zasadach, jak i dwa wieki później, za jego życia[415]. Domy, gdzie prowadzono taki wyszynk, oznaczano wieńcem z winnych latorośli. Oprócz prywatnego pomieszczenia, które na dozwolony przepisami okres zamieniało się w domową winiarnię, *Weinstube*, w obrębie miejskich murów można było napić się wina i gorzałki tylko w ratuszowej piwnicy. Było to zarazem jedyne miejsce, gdzie wolno było podawać gościom wina obce, sprowadzane z zagranicy. Poza murami wyszynk wina prowadzono w trzech zajazdach, Drei Berge przy dzisiejszym placu Pocztowym, Schwarzer Adler przy trakcie do Kożuchowa i Grünen Baum za rogatką na

[412] „*So ist abermahlen landkündig, daß er sich nicht über 3. Jahre conserviren laße, sondern nach deren verflüßung gleichsamb ad materiam primam reduciret und weder zu eßig noch einigem andern gebrauche Tauglich werde*”, [w:] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 275-283; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 500, Reg. S [152 o].
[413] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 293-298; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 397; 506, Reg. S [171a].
[414] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 302; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 506, Reg. S [171b].
[415] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 398.

dzisiejszym placu Matejki, oraz w dwóch karczmach, Górnej za Bramą Górą (ul. Jana III Sobieskiego) i Dolnej za Bramą Dolną (okolice skrzyżowania ul. Żeromskiego z Kupiecką)[416]. W podzielonogórskich wioskach wyszynk prowadzono w gospodach.

W 1678 r. cena za kwartę wina (1,14 l) w wyszynku wynosiła od 9 fenigów do 1 srebrnego grosza. W drugiej dekadzie XVIII w. nastąpił spadek cen, być może spowodowany konkurencją ze strony producentów piwa: w 1713 r. miasto sprzedawało swoje zapasy wina po 5 talarów 10 sgr, a w 1718 r. po 6 rtl 5 sgr za ćwiartę. Winiarze prowadzący wyszynk również obniżali cenę, aby przyciągnąć klientelę, co spowodowało wydanie przez magistrat 26 listopada 1718 r. rozporządzenia, w którym każdemu kto sprzedaje wino poniżej ustalonej ceny 1 srebrnego grosza za kwartę zagrożono karą 10 talarów, przy czym piątą część tej kwoty miał otrzymać „denuncjant" (*kein Bürger, Einwohner, oder Unterthaner unter Einem Silbergroschen daß quart wein zuschenken beÿ Zehen Reichsthaler straffe; wovon der denunciant daß fünffte Theil wirdt zuerheben haben*)[417]. Zarządzenie wydano prawdopodobnie na skutek starań miejscowej wspólnoty piwowarskiej (*Brau-Commune*), zrzeszającej mieszczan posiadających uprawnienia browarnicze, bowiem pierwsze dekady XVIII w. stały się widownią otwartej wojny ekonomicznej między winiarzami i piwowarami. Wino i piwo należały do podstawowych produktów spożywczych, zapewniających stały dochód zarówno producentom jak i miastu. Wzrost zysków osiąganych przez jedną z tych branż powodował nieunikniony spadek zyskowności drugiej. Widać to szczególnie w roku 1739, kiedy według Johna zebrano tak wielką ilość winogron, że dzięki niskim cenom ludzie zamiast innych napojów spożywali wino[418]. Nieznany kronikarz zanotował, że w owym roku wino wyszło bardzo dobre, a wydało go tyle, iż znów nie starczało naczyń. Ćwiartkę (*Viertel*) rozlewano za dwa małe grosze (*Gröschel*) i już nie potaniało, zaś browary przez 24 tygodnie warzyły piwo tylko jeden raz[419].

Aby sobie uświadomić, jak tanie było wówczas wino, należałoby porównać cenę rynkową z 1739 r. z ustanowioną urzędowo w 1718 r. należnością za jedną kwartę (*Quart*) wina na rozlew w wysokości 1 srebrnego grosza: otóż w 1739 r. kwarta wina (1 kwarta wrocławska = 0,69505 litra) w wyszynku kosztowała czterdziestokrotnie mniej, niż

[416] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 93-101.
[417] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 290; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 398; 504, Reg. S [167e].
[418] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika*, s. 71.
[419] J. Dąbrowska-Burkhardt, op. cit., s. 102-103. Ponieważ mowa jest tu wyraźnie o wyszynku wina („*das Viertel wurde für zwei Gröschel ausgeschenkt*"), użyte tu określenie *Viertel* nie odnosi się do ćwiarty jako miary wagi świeżych winogron, która wynosiła (w czasach pruskich) 250 kg, lecz do objętości wina równej czwartej części wiadra, również potocznie zwanej *Viertel* i wynoszącej 13,9 l; tutaj określonej jako „ćwiartka".

przewidywało lokalne prawo[420].

Wspólnota piwowarska, jak można przetłumaczyć niemiecko-łaciński termin *Brau-Commune*, była formą zrzeszenia producentów piwa, którymi mogli być tylko obywatele posiadający domy w obrębie miasta; swoim charakterem przypominała kupieckie gildie czy cechy rzemieślnicze. W Zielonej Górze była to grupa mieszczan na tyle wpływowa, że w 1670 r. uzyskała przywilej cesarski, ograniczający liczbę właścicieli piwiarni i browarów w obrębie miasta do 53[421]. Dzięki temu warzenie i sprzedaż piwa stawały się przedsięwzięciem elitarnym, w przeciwieństwie do winiarstwa i wyszynku wina, czym mógł zajmować się każdy posiadacz winnicy. Jest zrozumiałe, że browarnicy starali się o powiększenie swoich zysków poprzez ograniczanie rynku wina.

W 1712 r. rada miejska wydała surowy zakaz, pod karą 10 talarów, sprzedaży poza miasto sadzonek krzewów winnych, co stawało się powszechną praktyką. Był to pierwszy krok do ograniczenia powierzchni winnic. Widzieli w tym swój interes warzelnicy piwa, a magistrat zdawał się podzielać ich racje, skoro w 1728 r. na ponowioną skargę piwowarów rada miejska zabroniła zakładania nowych upraw winorośli[422]. Zakaz okazał się nieskuteczny i już w 1729 r. właściciele trzech dóbr lennych oraz dwaj starsi gildii piwowarskiej skierowali do władz miasta pismo, w którym protestowali przeciwko trwającemu procederowi zakładania przez mieszczan winnic[423].

Wspólnota browarnicza powracała do tematu jeszcze raz w tymże roku[424] i kilkakrotnie w następnych latach, domagając się nawet karczowania krzewów na nielegalnie założonych winnicach. 7 lutego 1730 r. starsi zrzeszenia piwowarskiego, Christoph Abraham Richter i Johannes Eberth, złożyli na ręce burmistrza i rady miejskiej kolejną skargę na zakładanie nowych winnic w podzielonogórskich wioskach oraz na prowadzenie wyszynku wina przez właścicieli zajazdów poza bramami miejskimi i przez karczmarzy, a także w

[420] Od XVI w. mianem *Gröschel* określano drobną monetę o wartości 3 fenigów (*Dreipfenniggroschlein*), rachowaną jako 1/84 guldena (trzeba jednak mieć na uwadze, że oficjalnie gulden, *Rheinische Gulden* albo floren = 30 *Groschen* = 60 *Kreuzern* = 240 *Pfennige*). Z kolei srebrnym groszem, *Silbergroschen*, nazywano na Śląsku w XVII w. monetę trójkrajcarową, określaną też jako *Dreikreuzer* bądź grosz cesarski (*Kaisergroschen*) od wizerunku cesarza na niej widniejącego. Krajcar, wielokrotność feniga, liczono po 4 fenigi. Proste przeliczenie wartości 1 srebrnego grosza i 1 małego grosza na fenigi może stanowić jednak tylko przybliżenie stanu rzeczywistego. Związane jest to z różną wartością monety zdawkowej na Śląsku. Rachunkowo talar śląski dzielił się na 30 groszy albo 240 fenigów. W rzeczywistości jednak drobna moneta stale traciła na wartości, stając się bilonem o własnym kursie, zależnym od czasu i miejsca, stąd uprawnione jest i takie przeliczenie: 1 talar śląski = 36 groszy = 288 fenigów. W sytuacji, jaka nastąpiła w Grünbergu w 1739 r., ćwierć (13,9 l) wina kosztowała 6 fenigów zamiast przepisowych 240; autor kroniki podał cenę ćwierci, gdyż nie było tak drobnej monety, którą należałoby zapłacić wówczas za kwartę (ok. 0,7 l).
[421] Schmidt, *Geschichte*, s. 282.
[422] Ibidem, s. 397.
[423] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 303-306; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 506, Reg. S [171c].
[424] Ibidem, s. 307-310.

wioskach przez chłopów, którzy czasem nie posiadają własnych winnic[425]. Obszerna skarga skłoniła radę miasta do wydania rezolucji przeciwko zakładaniu nowych winnic przez mieszczan Zielonej Góry i wyszynkowi obcego wina, datowanej na 31 marca 1730 r. Potwierdzono w niej, że niektórzy łamią wydany w 1728 roku zakaz zakładania nowych winnic oraz sprzedaży i przywozu obcych win pospolitych (*daß einige zu wieder dem in Anno 1728 ergangenen Verboth neue Wein Gärte anzulegen, alß auch frembde Landweine zu erkauften und einzuführen sich unterstohen dörfen*). Ponowiono także wydane wcześniej rozporządzenie, aby nikt ani w mieście, ani w wioskach nie próbował zakładać nowej winnicy pod groźbą surowej kary. Polecono, aby ci wszyscy, którzy założyli winnice w czasie obowiązywania zakazu, usunęli nasadzenia i przywrócili grunt do poprzedniego stanu. Zabroniono także komukolwiek przywozu obcych win pospolitych pod groźbą konfiskaty[426].

Przypuszczalnie pod naciskiem browarników rada miasta przeprowadziła w dniach 5 i 6 kwietnia 1730 r. rewizję winnic, aby wykryć nowozałożone wbrew zakazowi. Oddelegowano do tego zadania woźnego miejskiego, najmłodszego z obywateli, piwowara i winiarza. Jak podaje kronikarz, w całym mieście wyszukiwano winnice założone w latach 1725-1730[427], zapewne z tego powodu, że starszych nie można było jednoznacznie zidentyfikować na podstawie wyglądu krzewów. Sporządzony na podstawie wizji lokalnej wykaz, podpisany przez starszych wspólnoty browarniczej, Johana Balthasara Jeuthe i Johana Adama Schönknechta, zawierał nazwiska łącznie 42 właścicieli nielegalnych winnic, np. Gottfrieda Förstera („*Von Gottfried Förstern sind vorm Jahre 3 Gerbürge angelegt worden*"). Autorzy tego swoistego donosu oczekiwali represji wobec właścicieli wymienionych w piśmie winnic[428].

Miasto przystąpiło do uporządkowania spraw własności gruntów użytkowanych jako winnice. Z 1730 r. pochodzą pierwsze akta sądowe tego dotyczące, *Grund-Akten über Weingärten von Grünberg*[429], które z czasem objęły cały areał winnic, a w 1865 r. posłużyły do sporządzenia rejestru katastralnego. Natomiast już z czasów pruskich pochodzą pierwsze urzędowe akta dotyczące zakładania nowych winnic w minionych dekadach, prowadzone w latach 1750-1802, kiedy obowiązywał zakaz zakładania nowych winnic[430].

---

[425] Ibidem, s. 311-318; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 507, Reg. No. S [174a].
[426] Ibidem, s. 348-349; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 397; s. 507, Reg. No. S [174b].
[427] J. Dąbrowska-Burkhardt, *Dawna Zielona Góra. Kronika od 1623 do 1795 roku*, Fundacja „My w Europie", Zielona Góra 2004, s. 87.
[428] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 323-330.
[429] Akta gruntowe obrębu Zielona Góra, winnice (Grund-Akten des Amts-Gerichts zu Grünberg über Weingärten von Grünberg), 1730-1926. APZG, Sąd Obwodowy w Zielonej Górze, sygn. tymcz. 1862.
[430] Acta der ehemalige Anlegung neuer Weingarten betreffend. 10 Mart. 1750 – 26 März 1802. APZG, AMZG, sygn. 2327.

Trudno dzisiaj rozstrzygnąć, która z dwóch głównych gałęzi ekonomiki Zielonej Góry miała na przełomie XVII/XVIII w. decydujący wpływ na wzrost zamożności miasta i jego mieszkańców, sukiennictwo czy winiarstwo. Z urzędowych statystyk wiadomo, że do najliczniejszego w mieście cechu należało w 1732 r. 501 sukienników (*Tuchmacher*). Współpracowało z nimi 23 postrzygaczy sukna (*Tuchscherer*), również zrzeszonych w osobnym cechu[431]. Liczby te świadczą o tym, że produkcja sukna i płócien musiała przynosić zyski, skoro przyciągnęła większość obywateli miasta. Od około 1700 r. najtańszego białego sukna produkowano już niewiele, natomiast większość materiałów wytwarzano z farbowanej wełny. W 1721 r. wprowadzono trzykrotne szacowanie wartości sukna, co miało zapewnić jego wysoką jakość i świadczyło o postępującym rozwoju branży.

Z drugiej strony – należy pamiętać o ilości winnic w mieście, których w 1791 r., według relacji Zöllnera, miała Zielona Góra posiadać 2400. Prawdopodobnie liczba ta nie zmieniła się znacząco przez większą część XVIII w., skoro już w trzeciej dekadzie tego stulecia zaczęto coraz bardziej rygorystycznie egzekwować zakaz zakładania nowych winnic. Oznaczałoby to, że niemal każdy z sukienników, ale także pozostałych obywateli miasta – gdyż tylko mieszczanie cieszący się pełnią praw mogli posiadać własne winnice – był jednocześnie winiarzem. O tej specyficznej dla Zielonej Góry dwoistości zawodowej mówi wiele ówczesnych źródeł. Część właścicieli winnic zapewne przeznaczała wino na własne potrzeby, ale była też rzesza wytwórców zaopatrujących miejscowy rynek czy nawet specjalizujących się w produkcji wina.

W 1710 r. Johann David Köhler zamieścił w swojej *Kern-Chronik* informację o Zielonej Górze, że „Wszędzie jak okiem sięgnąć uprawia się tu większość śląskiego wina, które jest jednak wcale cierpkie" (*Allhier wird der meiste Wein in Schlesien gebauet, welcher aber gar sehr tartarisch*)[432]. Jak z tego wynika, już w początkach XVIII w. większość śląskiego wina, znajdującego się w obrocie rynkowym, pochodziła z Zielonej Góry. Posługując się niecodziennym określeniem „*tartarisch*", mającym świadczyć zapewne o mocno wytrawnym, by nie powiedzieć kwaśnym, smaku zielonogórskich win, Köhler być może chciał popisać się znajomością tematu, nie można bowiem znaleźć innej genezy tego terminu niż nawiązanie do łacińskiej nazwy kamienia winnego, *tartarus vini*.

Zielonogórska produkcja, zarówno tekstylna jak i winiarska, wywożona była na cały Śląsk, ale też za granice prowincji, na zachód przez Krosno Odrzańskie, natomiast do Polski

[431] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 289.
[432] [J.D. Köhler], *Schlesische Kern-Chronicke Oder Kurtze jedoch gründliche Geographisch-Historisch-und Politische Nachricht von dem Hertzogthum Schlesien* [...], J.L. Buggel, Nürnberg 1710, s. 150.

przez Głogów i Wschowę. Na przeprawie promowej koło Zaboru, gdzie urzędowo rejestrowano przewożone ładunki, w 1717 r. odnotowano konsygnacje wystawione na wina i wódki[433]. Edykt cesarski z 1 lipca 1739 r., dotyczący powinności i opłat celnych, wymienia wina zielonogórskie, bytomskie i inne śląskie wina pospolite, *Gruenebergische, Beuthensche und andere Schlesische Land-Weine*[434]. Z racji obecności w Zielonej Górze kupców żydowskich, który skupili w swoich rękach hurtowy handel wełną sprowadzaną z Polski, pojawił się popyt na wino koszerne. W piśmie skierowanym 25 stycznia 1738 r. do cesarskiego namiestnika i cesarsko-królewskich władz w Głogowie mówi się o „miejscowych winach koszernych dla Żydów", *Koscher Landt-weinen* bądź *Jüdischen so genanndten Coscheren Weinen*[435]. Zdaniem Schmidta, zielonogórskie sukiennictwo mogło rozkwitnąć tylko dzięki importowi z Polski dwóch trzecich przerabianej przędzy wełnianej[436], czego efektem ubocznym był jednak zanik lokalnej hodowli owiec.

Miasto utrzymywało trzech inspektorów winiarskich, którzy nakładali podatek akcyzowy na zebrane przez winiarzy winogrona. Inspektorzy rekrutowali się spośród mieszczan, a za swoją pracę otrzymywali wynagrodzenie w wysokości 10 talarów rocznie. Ponadto miasto opłacało ze swej kasy winiarzy miejskich (*Rats-Winzer*), uprawiających winnice kameralne w Łężycy i Krępie.

Zachowało się zestawienie kosztów na utrzymanie należących do miasta winnic w Krępie i Łężycy w roku 1728 (*Wein Garthen Unkosten de Anno 1728*), najwidoczniej bardzo słabym. W rachunku przyjęto przeliczenie: 1 talar (*Reichsthaler*) = 30 srebrnych groszy; 1 srebrny grosz = 12 fenigów.

1. Zapłata roczna winiarzowi (*Wüntzler*)	16 talarów (*Reichsthaler*)
2. Za 25 wozów obornika, po 24 sgr/Fuder	20 talarów
3. Za przewiezienie nawozu	2 talary 2 srebrne grosze 6 fenigów
4. Dla 9 pracowników najętych do wykopania dołów i „zagłębiania" krzewów	

[433] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 17: *Die Schlesische Oderschifffahrt in vorpreussischer Zeit. Urkunden und Aktenstücke*, red. K. Wutke, J. Max & Comp., Breslau 1896, s. 277: „*Saaborhammer [Zabór koło Zielonej Góry], Juli/September 1717. Konsignationen der dort auf der Oder vorbeigegangenen Waren* (...)".
[434] *Finanz-Policey-Sachen etc. ergangenen und publicirten Verordnungen, Edicte, Mandate, Rescripte etc. (...) Regierung Friedrichs II. Koenigs von Preußen...* etc., t. 19, W.G. Korn, Breslau 1788, s. 92-93.
[435] Pismo do cesarskiego przedstawiciela i cesarsko-królewskich władz w Głogowie (*Hoch. Reichs Kraftl. Excellenz und Hochlöbl. Kayser und Königl. Commission*) dotyczące przywozu i wyszynku win zagranicznych (*die Ungerisch, Östereich, Mährisch und Süsse Weinen*), a także miejscowych win koszernych dla Żydów (*Koscher Landt-weine*), Glogau, 25 stycznia 1738. APZG, Akta miasta Głogowa, sygn. 108.
[436] Schmidt, *Geschichte*, s. 872.

przez 6 dni po 4 srebrne grosze dziennie	7 talarów 16 srebrnych groszy
5. Dla 2 pracowników najętych do przykopania nawozu, po 4 srebrne grosze dziennie	1 talar 18 srebrnych groszy
6. Dzienny wikt dla winiarza i 3 pomocników	24 srebrne grosze
7. Za 30 kop dębowych pali do winorośli, po 5 srebrnych groszy	5 talarów
8. Za 30 miar (*Schitten*) wybornej słomy	1 talar 15 srebrnych groszy
9. Dla 9 osób, które przez 4 dni pomagały w winobraniu, dziennie każdemu 3 sgr	3 talary 18 srebrnych groszy
10. Dla 3 pracowników, którzy przez 4 noce deptali (*Treten*) winogrona, po 3 sgr	1 talar 6 srebrnych groszy
11. Za piwo i wódkę, które pomocnicy musieli mieć do spożycia	2 talary 5 srebrnych groszy
12. Za 20 ćwiart nowego wina, po 24 sgr	16 talarów
13. Za przewóz miazgi do prasy	15 srebrnych groszy
14. Opłata za wytłoczenie moszczu (*Preße Lohn*)	1 talar 10 srebrnych groszy
15. Za przewóz 20 ćwiart wina do miasta	1 talar 10 srebrnych groszy
16. Dla tragarzy, którzy wino znieśli do piwnicy	20 srebrnych groszy
17. Za krzesiwo i inne drobiazgi	20 srebrnych groszy
Razem koszty	83 talary 8 srebrnych groszy 6 fenigów

W zestawieniu tym nie ujęto kosztów pracy bednarza, który musiał przygotować i naprawić beczki oraz niezbędne naczynia, jak kadzie, fasy, koryta deptakowe (*Trögen, Tretetrogen*) czy tzw. *Wein-Triepsen* (*Wein-Driebs*), służące do przechowywania zebranych winogron zanim trafiły do koryta, gdzie je deptano na miazgę. Brakuje też wydatków na naprawę ogrodzeń winnic.

Kolejnym kosztem był podatek akcyzowy, zależny od ilości zebranych winogron. W roku 1728 akcyza wyniosła, za wytłoczone 20 ćwiart wina, licząc po 10 srebrnych groszy za ćwiartę, 6 talarów 20 srebrnych groszy. Razem z akcyzą wydatki miasta na utrzymanie własnych winnic wyniosły zatem 89 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów.

Po sprzedaży wina w cenie 4½ talara za ćwiartę[437] uzyskano przychód: 90 talarów. Po odjęciu poniesionych kosztów zysk wyniósł:

90 talarów – 89 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów = 1 srebrny grosz 6 fenigów.

Jak wynika z tego rachunku, przedstawionego przez Schmidta na podstawie dokumentu z miejskiego archiwum[438], całoroczny zysk z dwóch sporych winnic wyniósł zaledwie 1 srebrny grosz i 6 fenigów. Dla porównania: dzienny zarobek robotnika na winnicy wynosił wówczas 4 srebrne grosze, nie licząc bezpłatnego posiłku oraz piwa i weinbrandu, który ten „musiał" wypić. Rachunek trzeba jednak uzupełnić o jeszcze jedną, znaczącą pozycję: wydatki na utrzymanie winnic wymagały zaciągnięcia kredytu, którego koszt wyniósł 18 talarów. W rzeczywistości więc cały interes przyniósł miastu w rozpatrywanym roku 17 talarów 28 srebrnych groszy 6 fenigów straty.

Uzyskany wynik można wyjaśnić na dwa sposoby. Pierwszym jest przyjęcie, że była to sytuacja wyjątkowa, gdyż w przeciwnym razie miasto zapewne nie byłoby zainteresowane utrzymywaniem stale deficytowych winnic. Drugie wytłumaczenie zakłada nierzetelność przedstawionego rachunku – w celu uniknięcia obciążenia fiskalnego ze strony cesarskiego poborcy podatków. Na tle kronikarskich zapisów o cyklicznie powracających latach niepomyślnych zbiorów, a z drugiej strony wobec stałej troski magistratu o zminimalizowanie akcyzy na wino, obie konkluzje są prawdopodobne. W końcu znaleziono wyjście w postaci wydzierżawienia winnic kameralnych osobom prywatnym.

Być może słabe zyski z produkcji wina, a zwłaszcza słaba jakość uzyskanego produktu w niesprzyjające lata, stały się dla właścicieli winnic motywacją dla poszukiwania nowych sposobów zarobku, co przyniosło efekt w postaci rosnącej produkcji octu. W przeciwieństwie do wina, które najwyraźniej nie mogło sprostać konkurencji z importu, na zielonogórski ocet panował spory popyt. Niespodziewanie, tutejsi winiarze fabrykujący ze swojego wina ocet winny, znaleźli rynki zbytu nawet tak odległe jak Węgry czy Moskwa. Było to tym bardziej istotne, że władze nałożyły nowy, wysoki podatek na wino.

Decyzją Urzędu Zwierzchniego (*Kaiserliche und Königliche Ober-Amt*) we Wrocławiu ustanowiono nowy podatek majątkowy na wina sprowadzone bądź wyprodukowane przed dniem 1 października 1734 r. i znajdujące się na składzie, w wysokości 1 guldena reńskiego za wiadro obcego wina i 20 krajcarów za wiadro krajowego,

[437] H. Schmidt liczy tu 1 ćwiarta = 2½ wiadra, co w wyszynku, przy cenie 1 sgr za kwartę, daje wartość 1 ćwiarty = 4½ Rtl, wiadra – 1 Rtl 24 sgr).
[438] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 291-292; cf. H. Schmidt, op. cit., s. 399-400.

doliczane do akcyzy[439]. Zawiadomienie o tym bardzo dotkliwym obciążeniu podatkowym zostało skierowane do magistratu 31 stycznia 1735 r. Działając na podstawie rozporządzenia, 17 czerwca 1735 r. powiatowy poborca podatkowy (*Kreis-Steuer-Einnehmer*) Johann Christian Rottstock pokwitował pobór podatku za rok 1734 w wysokości 677 florenów reńskich i 15 krajcarów[440], za 2031¾ wiader miejscowego wina z miasta i przynależnych wsi[441]. Już pierwszy pobór tego podatku przyniósł zatem skarbowi cesarskiemu ekstraordynaryjny dochód, dla winiarzy zaś okazał się świadczeniem bardzo uciążliwym. Schmidt uznał, że nałożony wówczas ciężar podatkowy, *Vermögen-Steuer-Wein-Impost*, spowodował zatrzymanie rozwoju miasta na kilka lat. W następnym 1735 r. opodatkowaniu podlegało 2243½ wiader, w kolejnym 663¾ wiader wina. Problemy ze ściągnięciem należności i usilne prośby winiarzy o zwolnienie od konieczności jej zapłacenia świadczą, jak trudne do udźwignięcia było to obciążenie.

18 września 1737 r. cesarski namiestnik w księstwie głogowskim, hrabia Franz Carl von Kottulinsky[442], starosta głogowski w latach 1726-1741[443], zmuszony był wezwać radę miasta Zielona Góra do zapłaty dodatkowego podatku na wino za rok 1736, który dotychczas nie został odprowadzony[444]. Starosta generalny został zobligowany do działania przez zapytanie w tej sprawie, skierowane do niego 3 sierpnia 1737 r. ze strony głównego urzędu podatkowego (*General-Steuer-Ambt*) we Wrocławiu[445]. W odpowiedzi rada miasta i starszyzna czterech dużych cechów zwróciła się 26 listopada 1737 r. do władz fiskalnych Urzędu Zwierzchniego we Wrocławiu z wnioskiem o umorzenie miastu zaległego podatku majątkowego w wysokości 20 krajcarów za każde wiadro („*von jedem Eÿmer 20 Xr*”),

[439] H. Schmidt, ibidem, s. 509, Reg. S [182a]; cf. APZG, AMZG, sygn. 133, s. 378.
[440] Kwota podana w tzw. guldenach reńskich (Fl. rhein., *Rheinische Gulden*), które były pieniądzem księgowym. Według J.D. Köhlera (*Schlesische Kern-Chronicke*, s. 354), dawniej na Śląsku posługiwano się dwiema stopami menniczymi, przy czym tzw. *Silber Mark* była grzywną o 1/16, czyli 1 łut (*Loth*) lżejszą od grzywny kolońskiej czystego srebra, natomiast zwykła (*Münz Mark*) albo ciężka grzywna była równa grzywnie praskiej o wadze 253,14 g, z której bito 60 groszy praskich (*Böhmische Groschen*). Uporządkowaniu obrotu pieniężnego miało służyć wprowadzenie guldena i talara śląskiego (*Schlesische Thaler*), liczących 24 srebrnych groszy (*Kayser Groschen*). W XVIII w. w Austrii i południowych Niemczech 1 gulden liczył 60 krajcarów albo 240 fenigów (1 Gulden = 60 Kreuzer = 240 Pfennig); cf. S. Becher, *Das österreichische Münzwesen vom Jahre 1524 bis 1838 in historischer, statistischer und legislativer Hinsicht* 1,1: *Historischer, statistischer Theil*, Mösle, Wien 1838 s. 87. W roku 1734 za kwotę 677 guldenów i 15 krajcarów można było: opłacić 2.709 dniówek pracy albo kupić 25 ton 83 kg chleba, 5 ton 691 kg mięsa, 7.104 l wina bądź 21.614,4 l piwa; cf. https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Gulden [15.02.2024].
[441] Schmidt, *Geschichte*, s. 509, Reg. S [182b].
[442] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 372-373: „*Frantz Carl Graf Kottulinskÿ, Freÿherr von Kottulin, undt Krzischkowitz* [...], *würkl. geheimber Rath, Kammerer und Landeshaubtmann, wie auch Räther undt Assessores des Fürstenthumb Glogau*”.
[443] J. Kuczer, *Arystokracja jako „stan” legitymizujący absolutystyczny ustrój administracji Śląska w okresie po wojnie trzydziestoletniej (1648-1740)*, „Studia Zachodnie” 2016, 18, s. 43-55.
[444] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 372-373; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 510, Reg. S [187a].
[445] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 374-375.

należnego w latach 1736 i 1737[446].

Sprawa przeciągnęła się do następnego roku, ale pozytywnego rozwiązania nie znalazła. 25 lutego 1738 r. hrabia von Kottulinsky przesłał radzie miasta Zielona Góra odmowną decyzję władz podatkowych we Wrocławiu w sprawie wniosku o anulowanie podatku na wino za lata 1736 i 1737[447]. Zielonogórscy winiarze od tego postanowienia znów się odwołali, tym razem skutecznie. Decyzją władz podatkowych Zwierzchniego Urzędu we Wrocławiu (*Ober-Vermögen-Steuer-Haubt-Commission*) z 28 sierpnia 1738 r., podatek majątkowy naliczony w wysokości 20 Xr (krajcarów) za każde w ciągu dwóch lat sprzedane wiadro krajowego wina, został umorzony, z powołaniem się na okoliczność, że uzyskane ze sprzedaży wina środki zostały już przez właścicieli zielonogórskich winnic rozdysponowane, *daß deren fundi allbereits anderseitig vergeben worden*[448]. 9 września 1738 r. starosta głogowski von Kottulinsky przesłał radzie miasta Zielona Góra odpis decyzji, zgodnie z którą wniosek o umorzenie dodatkowego podatku na wino za lata 1736 i 1737 został przyjęty[449].

Były to już ostatnie lata zielonogórskich winiarzy pod rządami dynastii Habsburgów, której czas panowania na Śląsku dobiegał końca. W dziejach kraju, stanowiącego jedną z prowincji Korony Czeskiej, wnet miała rozpocząć się nowa epoka – fryderycjańska.

Na sporządzonych w tych latach mapach Śląska z miedziorytami Wielanda i Schubartha, które ukazały się w atlasach już w epoce fryderycjańskiej, wydane przez norymberską oficynę Homanna w 1750 r. – okolice Zielonej Góry to kraina winnic. Na mapie księstwa żagańskiego z 1736 r. winnice zaznaczono pod Zieloną Górą (Grunberg), Buchałowem (Buchelsdorf) i Letnicą (Letnitz)[450]. Późniejsza o trzy lata mapa księstwa głogowskiego stanowi prawdziwą apoteozę wina: winnice widoczne są co prawda tylko w rejonie Zielonej Góry, ale w ozdobnym kartuszu jako główny motyw umieszczone zostały winne krzewy, beczki z winem i winogrona w rogu obfitości[451].

16 grudnia 1740 r. do Zielonej Góry wkroczyły wojska pruskie. Wystąpienie Fryderyka II, który w polskiej historii zapisał się jako jeden z inicjatorów rozbioru

[446] Schmidt, *Geschichte*, Reg. S [187b].
[447] Ibidem, Reg. S [187c]; cf. APZG, AMZG, sygn. 133, s. 368-376: „*An den Magistrat zu Grünberg wege der Ober-Vermögen Steuer-Haubt-Commission*".
[448] APZG, AMZG, sygn. 133, s. 371.
[449] Ibidem, s. 369; cf. Schmidt, *Geschichte*, s. 511, Reg. S [188a].
[450] J.W. Wieland, M. Schubarth, *Principatus Silesiae. Saganensis in suos Circulos, Sagan, Priebus et Naumburg* [mapa], 1736, [w:] *Atlas Silesiae id est Ducatus Silesiae...* etc., Haered. Homann, Norimbergae 1750.
[451] J.W. Wieland, M. Schubarth, *Principatus Silesiae Glogoviensis novissima Tabula Geographica*... etc. [mapa], 1739, [w:] *Atlas Silesiae id est Ducatus Silesiae...* etc., Haered. Homann, Norimbergae 1750. Oryginały obu map w Bibliotece Narodowej w Warszawie, Zakład Zbiorów Kartograficznych.

Rzeczypospolitej, zapoczątkowało pierwszą wojnę śląską (1740-1742). Dało też początek dwustuletniemu panowaniu monarchii pruskiej, a później Rzeszy Niemieckiej, na Śląsku[452].

2.3. Spektrum i architektura budowli winiarskich powstających w latach 1648-1740

Po zakończeniu wojny trzydziestoletniej nastąpiła powolna normalizacja i odbudowa ekonomiki Zielonej Góry. Dopiero z tego czasu pochodzą pierwsze udokumentowane informacje o trzech, należących do najstarszych, zielonogórskich zajazdach: Drei Bergen przy dzisiejszym pl. Pocztowym, Grünen Baum przy pl. Matejki i Schwarzen Adler przy ul. Sikorskiego. Budynki te powstawały zapewne już po pokoju westfalskim, ale mogą też mieć wcześniejszą proweniencję. Zatrzymywali się w nich przyjezdni, mieszczanie bowiem mogli przyjmować gości przybywających spoza miasta tylko za specjalnym zezwoleniem magistratu. Miejscowe prawo stanowiło, że obcy winni przebywać w ustanowionych do tego zajazdach. Gościńce miały tylko pośredni związek z winiarstwem jako miejsca wyszynku wina, ale mogły też prowadzić własną produkcję trunków, jeśli właściciel posiadał winnicę. O ile wyszynk mieszczański był zjawiskiem okresowym, to zajazdy posiadały przywilej całorocznego obrotu winem, stanowiły więc ważny element miejscowego rynku.

Zajazd Schwarzer Adler (używano też formy: zum Schwarzen Adler) przy ul. Sikorskiego 4 został zbudowany w 1662 r. przez Tobiasa Berensky'ego, cesarskiego wachmistrza. W czasach Hugona Schmidta istniał jeszcze podpisany przez cesarza Leopolda dokument z 13 lutego 1663 r., w którym Berensky za wierną 18-letnią służbę wojenną otrzymał pozwolenie na wyszynk piwa, gorzałki i win krajowych oraz na przyjmowanie podróżujących gości w swoim nowo zbudowanym domu. W posiadaniu rodziny, wzmiankowanej także jako Bernatzky, zajazd pozostawał co najmniej do roku 1700. Schmidt podaje informacje o dwóch znacznych przebudowach zajazdu, dokonanych w latach 1789 i 1792[453].

Zachowały się plany kolejnej przebudowy zajazdu „Schwartzen Adler" dokonanej w 1796 r. Ze zrealizowanej wówczas nowej fasady przetrwała do naszych czasów tylko koncepcja narożnych pilastrów i gzymsu nad kondygnacją przyziemia, natomiast cała

[452] Por. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 78-107.
[453] Schmidt, *Geschichte*, s. 660.

elewacja główna została w toku późniejszych modernizacji gruntownie zmieniona. Zapis w legendzie rzutu przyziemia: „*gang in alten Keller*", sugeruje istnienie reliktu pierwotnej budowli z XVII w. Dzieje hotelu Schwarzen Adler od ostatnich dekad XIX w. związane są z postacią restauratora Wilhelma Dehmela, przedstawiciela starej zielonogórskiej rodziny winiarzy, kupców winnych i oberżystów, uprawiających własne winnice[454]. Dehmel wykonał gruntowną przebudowę kompleksu restauracyjno-hotelowego, który stopniowo się rozrastał, wypełniając z czasem całą przestrzeń między ulicami Adler-Straße (ul. Ks. Piotra Skargi) i Maulbeer-Straße (Licealna). Wysokość należnego rocznego podatku budynkowego w 1865 r. świadczy o tym, że hotel Wilhelma Dehmela należał do największych budowli w mieście. Zbudowane przez niego w 1872 r. nowe skrzydło otrzymało od strony Adler-Straße okazałą klasycystyczną elewację, dzisiaj już nieistniejącą. Ikonografia z przełomu XIX/XX w. świadczy, że w takim samym stylu były utrzymane pozostałe elewacje budowli, a pozostałością tego wystroju zewnętrznego jest środkowa partia fasady. Partia dobudowana przez Dehmela stanęła na przestronnych, sklepionych kolebkowo piwnicach. Plany przebudowy hotelu w ostatnich latach XIX w. wskazują na istnienie w kondygnacji podziemnej sklepionych piwnic do leżakowania wina oraz leżakowni piwa. Wśród zabudowań gospodarczych znajdowała się lodownia, niezbędna przy produkcji piwa, *Eiskeller*[455].

Budynek hotelowy jeszcze dzisiaj na tle sąsiedniej zabudowy wyróżnia się wielkością (ilustr. 5). Trójkondygnacyjną fasadą, dzisiaj pozbawioną eklektycznej dekoracji i pasowego boniowania, zwrócony ku ul. Sikorskiego i niewielkiego placyku przylegającego do ul. Grottgera, przykryty jest niskim dachem o nieregularnym kształcie, krytym dachówką. Środkowa partia dziewięcioosiowej, monumentalnej elewacji, została zaakcentowana klasycystycznym pseudoryzalitem mieszczącym w kondygnacji przyziemia główne wejście do hotelu, w dzisiejszej postaci opracowane modernistycznie, wyżej zaś wydzielonym kanelowanymi pilastrami w wielkim porządku. Brak badań konserwatorskich i opracowań

[454] Rodzina Dehmelów uważana była za osiadłą w Zielonej Górze od bardzo dawna – nazwisko pojawia się w najstarszych dostępnych aktach dotyczących winiarstwa, z lat 1637-1738 . W 1827 r. obok Wilhelma Dehmela, właściciela domu nr 3 w XII okręgu miejskim (Holzmarkt-Bezirk), widoczni są w III okręgu miejskim (Topfmarkt-Bezirk) Jacob Dehmel i Johann Dehmel (APZG, AMZG, sygn. 1976). Kupiec winny (*Weinkaufmann*) Johann Friedrich Wilhelm Dehmel (1796-1863) był ojcem Wilhelma i Friedricha, należących do elity XIX-wiecznej Zielonej Góry. Restaurator i winiarz Wilhelm Dehmel (właśc. Ferdinand Wilhelm Dehmel, ur. 1824), odziedziczył po ojcu winiarnię i piwiarnię obok starej poczty, a z czasem przejął hotel „zum Schwarzen Adler", który doprowadził do rozkwitu. W 1866 r. został wybrany na członka magistratu (*Ratsherr*). Winiarnię, zwaną „Kleinen Dehmel" (później wchłoniętą przez rozbudowującą się pocztę) objął jego brat Fritz (Friedrich) Dehmel, kupiec winny i deputowany samorządu miejskiego (zm. 1896). Bracia prowadzili wspólną firmę winiarską, Wilhelm & Friedrich Dehmel Wein- und Essighandel, mającą siedzibę przy ul. Tylnej 7/11 (Hinterstraße 6/8). Posiadali tam tłocznię i produkowali wina oraz ocet.

[455] GBB t. 1, nr 174. APZG, UKZG, sygn. 135.

dotyczących historii obiektu. W zasobach Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, w zbiorze Akt miasta Zielona Góra znajdują się związane z nim archiwalia o sygn. 2005, 2019, 2663, 3175, 3176, 4857.

Zajazd „zu den Drei Bergen" przy pl. Pocztowym 16 wzmiankowany jest po raz pierwszy, jak podaje Schmidt[456], w 1690 r. Stanowił wtedy własność miasta. Schmidt zaliczał budynek zajazdu do najstarszych domów w mieście[457]. Gruntownej przebudowy zajazdu Drei Bergen dokonano w 1806 r. (ilustr. 6). Z zachowanych rysunków budowlanych wynika, że budynek posiadał piwnicę do składowania wina[458] (ilustr. 7). Gasthof zum Drei Bergen (w różnym czasie występują różnice w nazwie budynku i zajazdu) znajdujemy jeszcze na sporządzonym w 1829 r. planie sytuacyjnym części miasta obejmującej Topfmarkt (Rynek Garncarski, później Postplatz), naprzeciwko domu winiarza Johanna Seydla oraz winiarni (*Weinstube*) przy wlocie na plac ulicy Breite Straße (Gen. W. Sikorskiego), w miejscu późniejszego domu Gremplera[459]. Z czasem zajazd przestał pełnić swoją pierwotną, restauracyjno-hotelową działalność, wchodząc w skład kompleksu zabudowań należących do wydawnictwa i drukarni prasowej Wilhelma Levysohna (1815-1871), przez kilkadziesiąt lat wydawcy gazety „Grünberger Wochenblatt" oraz najważniejszych publikacji dotyczących historii regionu i zielonogórskiego winiarstwa. W należącym do Levysohna budynku osiadło kilka zamożnych zielonogórskich rodzin pochodzenia żydowskiego: mieścił się tutaj kantor bankowy Pincusa S. Abrahama, którego właścicielem był radny miejski Siegfried Abraham, mieszkali kupiec Eugen Wronsky i Selma Wronsky z domu Abraham, której mężem był kupiec winny Julius Wronsky. W 1900 r. według projektu architekta Friedricha Wenzela na miejscu dawnego zajazdu Drei Bergen powstał nowy budynek z białej cegły, z narożnym wykuszem w formie pseudogotyckiej wieżyczki, istniejący do dzisiaj[460].

Zajazd Grüner Baum znajdował się przy rogatkach miejskich, zamykających wjazd do miasta szlakiem ze Starego Kisielina i od strony Sulechowa (dzisiaj pl. Matejki 1). Podobnie jak zajazd Drei Berge przy placu Pocztowym, był początkowo własnością miasta. W 1690 r. w miejskiej księdze rachunkowej (*Rechnungsbuch*, 1690) wzmiankowany jest Hans Severin Oßwaldt, prowadzący gościniec Grüne Baum. W 1694 r. jako dzierżawca wyszynku piwa w zajeździe *bey dem Grünenbaum* widnieje sukiennik Jeremias Förster (*Ratsprotokollbuch*, 1694). W następnym roku rada miasta sprzedała zajazd dotychczasowemu dzierżawcy za 500

[456] Schmidt, *Geschichte*, s. 319.
[457] Ibidem, s. 1042.
[458] Acta spec. von Anbau der Stadt. APZG, AMZG, sygn. 2671.
[459] *Situationsplan der Stadttheil bei Topfmarkt*, 1829. APZG, AMZG, sygn. 2679.
[460] APZG, AMZG, sygn. 4398.

talarów. Wraz z zakupem Förster nabył prawo podawania swoim gościom piwa produkowanego w mieście, wyrobu i wyszynku gorzałki oraz oferowania obcym przyjezdnym noclegu i obsługi zaprzęgów. Transakcja została zatwierdzona przez królewski urząd w Głogowie w 1707 r.[461]

W obecnym stanie, po przebudowach, o których nie zachowały się bliższe dane, budynek dawnego zajazdu pozbawiony jest cech wskazujących na jego najdawniejszą przeszłość i pierwotny wygląd (ilustr. 8). W bryle budowli można wyodrębnić dwie części, różniące się wyraźnie stylistyką i czasem powstania. Człon bliższy ulicy Kupieckiej to piętrowy budynek o siedmioosiowej fasadzie, do którego prowadzą umieszczone centralnie dwuskrzydłowe drzwi, wkomponowane w proste obramienie z profilowanym nadprożem. Prostokątne okna obramione są rytą w tynku opaską wstęgową. Ten fragment budowli przykrywa dwuspadowy dach z dachówki ceramicznej. Od strony placu do szczytu opisanego segmentu dostawione jest dwuosiowe przęsło przykryte płaskim dachem, którego elewacja wyrasta ponad linię okapu sąsiedniego dachu. Ta część nie ma osobnego wejścia, zaś fasadę artykułują dwa poziomy otworów okiennych. Większe na parterze, zostały ujęte w ozdobne obramienie skomponowane z profilowanej opaski, wspartej na gzymsie podokiennym. Okna na piętrze wkomponowano w obramienie składające się z opaski i wysokiego profilowanego nadproża, wspartego na krokstynach z roślinną sztukaterią, pod którym umieszczono trójdzielne płyciny – dwie zewnętrzne płaskie, środkową zaś wypukłą o kształcie płaskiej piramidy. Elewację wieńczy profilowany gzyms koronujący, z kostkowym ornamentem w dolnej części. Obfitość i szlachetność wystroju architektonicznego tej części budynku wskazuje na jego dawniejsze pochodzenie w stosunku do pozostałej partii, najwidoczniej dobudowanej do zachowanego rudymentu starszych murów. Obu modułom, wraz z parterową dobudówką, przylegającą do budowli od strony placu, starano się nadać jednolity wyraz poprzez poprowadzenie wzdłuż całej elewacji frontowej gzymsu międzykondygnacyjnego, który w starszej części wzbogacony jest przez pionowe lizeny, na których wspierają się

[461] W 1829 r. w zajeździe widoczny jest Walter, prowadzący wyszynk win, wśród których zachwala dwuletnie Rogischhaider Wein rocznik 1827 (GW 1829, Nr 30), pochodzące z winnicy w rewirze Roggsche Heide na odległym, zachodnim przedmieściu. Być może *Coffetier* Walter, którego winnica w rewirze Maugschtberge została poddana procedurze subhastacji w 1831 r. (GW 1831, Nr 17), to ta sama osoba. W 1864 r. wino na rozlew sprzedawał w zajeździe, w pomieszczeniu na pierwszym piętrze, karczmarz (*Gastwirth*) Röhricht (GW 1864, Nr 15), zaś w późniejszym czasie Gasthof zum grünen Baum prowadził Gustav Jacobi, który był winiarzem i w zajeździe podawał własne wino czerwone (GW 1880, Nr 22). Przed końcem XIX w. Gasthof Grüner Baum posiadał już nowy właściciel, Albert Kilbert. Był to producent win owocowych, właściciel wytwórni mieszczącej się na rogu dzisiejszej alei Niepodległości i ulicy Kupieckiej (BzGW 1882, Nr 76).

opaski okien piętra. W 2009 r. prywatny właściciel przeprowadził gruntowną rewitalizację tego obiektu, połączony z przebudową wnętrza na luksusowy sklep odzieżowy[462].

Można wskazać w mieście jeszcze dwa budynki związane z zielonogórskim winiarstwem, które mają XVII-wieczną proweniencję i zachowały się do dzisiaj – tzw. Dom Stanów Ziemskich (Landhaus) oraz kamienicę mieszkalną Bartscha na pl. Pocztowym, a także co najmniej kilka piwnic winiarskich w ścisłym centrum miasta, pochodzących z tego okresu. Nierozpoznane do dzisiaj są rudymenty piwnic winiarskich znajdujących się pod domami mieszkalnymi stojącymi pod koniec XVII stulecia w obrębie murów miejskich, których księga podatkowa z 1688 r. wymienia 104. Żaden z tych budynków się nie zachował, co było spowodowane ich nietrwałą konstrukcją. Jak podaje Schmidt, większość domów okalających ratusz, zwróconych szczytami do rynku, były to budowle w konstrukcji szachulcowej (*Lehmfachwerk*), pokryte gontem i najczęściej nieotynkowane. Podczas wizytacji miasta w 1673 r. starosta generalny zażądał, aby mieszkający przy rynku mieszczanie rozebrali szczyty swoich domów, obszyte poczerniałym deskowaniem bądź gontem, i wznieśli murowane, albo przynajmniej w konstrukcji ryglowej (*Bindwerk*, mur pruski)[463]. Niemniej, nawet pod tymi zniesionymi później i gruntownie przebudowanymi budynkami piwnice musiały być z oczywistych względów murowane, i mogły zachować się, przynajmniej częściowo, w niektórych przypadkach.

Budowę położonego przy ul. Sikorskiego 6 nieopodal pl. Pocztowego budynku, znanego w niemieckiej historiografii jako Landhaus i należącego do najstarszych budowli publicznych Zielonej Góry, Hugo Schmidt datuje między 1690 a 1692 r.[464] Kronikarski zapis Reichego mówi o porozumieniu między stanami ziemskimi okręgu[465] zielonogórskiego a magistratem, zawartym 18 sierpnia 1663 i zatwierdzonym przez władze 10 lutego 1667 r., w którym na budowę Landhausu, mieszczącego siedzibę reprezentacji stanów ziemskich, wyznaczony został plac położony między zajazdem Schwarzen Adler a folwarkiem Hirta, na miejscu zruinowanego domu Arnolda. Jak wynikało z akt magistrackich dotyczących tego obiektu, które jeszcze widział Schmidt, dzisiaj zaginionych (Acta das Grünbergische Landhaus betreffend, 1676/1714), realizację tego zamysłu podjęto ponownie dopiero w roku 1683, parcelę zakupiono w 1686 r. i po kolejnych wspólnych ustaleniach przedstawicieli

[462] M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 631-633.
[463] Schmidt, *Geschichte*, s. 303.
[464] Ibidem, s. 308-309.
[465] W relacji Schmidta „*Grünberger Kreisständen*", jak nazywa reprezentację posiadaczy ziemskich okręgu zielonogórskiego (*Weichbild*).

szlachty z magistratem inwestycję ostatecznie zatwierdził 16 stycznia 1690 r. starosta[466].

Landhaus był miejscem zebrań stanów ziemskich, czyli lokalnej szlachty posiadającej dobra ziemskie. Sala obrad sejmiku stanowego (*Versammlungsraum*), zapewne o reprezentacyjnym charakterze, znajdowała się piętrze. Zakaz wprowadzania w jego mury i wyszynku obcego piwa świadczy o tym, że pomieszczenia Landhausu od początku mogły też pełnić utylitarną rolę jako miejsce wystawnych przyjęć. Dom stanowy, najbardziej reprezentacyjny budynek w mieście, wiele razy gościł w swoich progach koronowane osoby, podróżujące przez Zieloną Górę. 27 lipca 1732 r. nocował w Landhausie król Prus Fryderyk Wilhelm I w drodze do Pragi. Od 8 do 21 kwietnia 1734 r. Zielona Góra dała schronienie królowi polskiemu Augustowi II, który zamieszkał w Landhausie i – jak informuje kronika – za pobyt zapłacił[467]. Król Fryderyk II Hohenzollern, jeśli zatrzymywał się w Zielonej Górze, nocował wyłącznie w Landhausie, w sumie w latach 1750-1781 – 44 razy.

Dom stanowy widoczny jest na dwóch najwcześniejszych znanych dzisiaj sztychach, przedstawiających panoramę Zielonej Góry, wykonanych w pierwszej połowie XVIII w. Akwaforta nieznanego autora, którą przez podobieństwo stylowe z pracami Mateusza Meriana (starszego) z połowy XVII stulecia Tomasz Kowalski datuje na początek XVIII wieku, pokazuje widok miasta ze wzniesienia u styku dzisiejszej ulicy Sowińskiego z uliczką Twardowskiego[468]. Znamienne, że od strony południowej winnice sięgają aż do zabudowy rozproszonej przed murami miejskimi. Przed połową tego stulecia powstała bardzo podobna akwaforta lipskiego sztycharza Johanna Benjamina Brühla, z fantazyjnym ciągiem wzgórz pokrytych winnicami, okalającym miasto od północy (ilustr. 9). Na obu sztychach widoczny jest charakterystyczny dom winiarski w formie nabotu, stojący w ogrodzie proboszczowskim przylegającym do Landhausu. Ozdobna szachulcowa budowla, zwieńczona iglicą z wielopromienną gwiazdą, stała jeszcze w latach 30. XX w. na placyku między budynkiem dawnego domu stanowego i gmachem liceum.

Po reformach podjętych w duchu pruskiego absolutyzmu i likwidacji w 1741 r. instytucji stanowych, Landhaus utracił swoją funkcję reprezentacyjnej siedziby stanów ziemskich, a w 1785 r. stał się własnością administracji królewskiej. W 1800 r. na parterze budynku znajdowała się powiatowa kasa podatkowa (*Kreis-Steuer-Kasse*) i mieszkanie poborcy. W owym czasie Landhaus nadal należał do najświetniejszych budowli w mieście i mieszczanie chętnie sprawiali w nim przyjęcia weselne. Reiche donosi w swojej kronice o

[466] Schmidt, *Geschichte*, s. 308.
[467] A. Förster, op. cit., s. 199.
[468] T. Kowalski, *Graficzne panoramy Zielonej Góry z XVIII-XIX wieku*, „Lubuskie Materiały Konserwatorskie" 2003, 1, s. 45-62.

noworocznym pikniku i balu, zorganizowanym w Landhausie 9 stycznia 1778 r. dla wyższego towarzystwa – oficerów z pobliskich miast garnizonowych i okolicznej szlachty. Później w jego murach odbywały się bale towarzystwa redutowego, rekrutującego się z tych samych, wysoko postawionych, kręgów. Obecność pod budynkiem typowych dla celów winiarskich piwnic sugeruje możliwość wykorzystywania ich w takim właśnie charakterze, być może związanych z wyszynkiem, a może ograniczonych do funkcji magazynowych.

W 1803 r. między Landhausem a stojącym naprzeciwko domem kupca sukiennego Mannigela, należącego do patrycjatu, zawieszono pierwszą w Zielonej Górze latarnię uliczną. W 1816 r. budynek, który przeszedł na własność miasta, gruntownie przebudowano, przystosowując go na potrzeby sądu powiatowego i miejskiego, które rozpoczęły tam działalność w roku 1817. Po przeprowadzce sądów do wybudowanego w latach 1853-1854 nowego budynku przy dzisiejszym pl. Słowiańskim, jak pisze Schmidt[469]: „w roku 1857 stara siedziba poborcy podatkowego została zwolniona dla innych celów, a ponieważ takich nie znaleziono, rok później sprzedano go w prywatne ręce (Peltnera)”[470]. Na zachowanym planie sytuacyjnym Królewskiego Sądu Powiatowego w Zielonej Górze z tego okresu widoczny jest budynek Landhausu w kształcie jaki znamy dzisiaj, a także znajdujący się na jego tyłach, na działce przylegającej do Maulbeergasse, wspomniany wyżej nabot należący do „senatora” (*Rathsherrn*) Otto i dom ogrodowy na sąsiedniej posesji restauratora Koltzhorna[471].

Wzniesioną z cegły na planie prostokąta, piętrową bryłę budynku przykrywał pierwotnie dach dwuspadowy, widoczny na starych sztychach. Zachowana czterospadowa konstrukcja dachu w układzie kalenicowym do ulicy pochodzi zapewne z czasów przebudowy wykonanej w 1788 r.[472] Podczas kolejnej przebudowy w latach 1816-1817 dwa duże pomieszczenia na parterze, przestronną salę i jadalnię, podzielono na sześć mniejszych (ilustr. 10). Na prawo od wejścia umieszczono kasę, po lewej stronie wartownię, w głębi zaś znajdowały się dwa pomieszczenia sesyjne sądów, oddzielone małą kuchnią od samodzielnego pokoju służbowego (*Kastellan-Stube*)[473]. Po zakupie budynku przez Peltnera w dawnej wartowni, przykrytej sklepieniem żaglastym, urządzono sklep, zaś w pozostałych pomieszczeniach parteru, w tym w dawnej kasie z pięknym sklepieniem krzyżowym opartym

[469] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 309.
[470] Od 1858 r. firma Juliusa Peltnera prowadziła działalność w dwóch obszarach: winiarsko-restauracyjnym, jako *Weinstube* „Zum Alten Fritz”, oraz handlowym. Firma oferowała wina zielonogórskie, mozelskie, reńskie, bordoskie i węgierskie, a także portweiny, maderę i sekta z wytwórni Gremplera po cenach producenta, rum, arak, koniaki, a także wina własnego wyrobu (*Eigene Kelterei*), a do konsumpcji podawano takie delikatesy jak ostrygi z Ostendy, astrachański czarny kawior i raki.
[471] *Situations-Plan des Königl. Kreisgerichts-Gebäude in Grünberg* [przed 1854]. APZG, AMZG, sygn. 2005.
[472] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 85.
[473] APZG, AMZG, sygn. 2005.

na masywnym filarze, funkcjonowała winiarnia „Zum Alten Fritz" – której nazwa nawiązywała do osoby króla Fryderyka II. Budynek zeszpeciły XX-wieczne przeróbki, w wyniku których elewacja została ogołocona z zabytkowego detalu architektonicznego.

Pod całym budynkiem znajduje się głęboka piwnica winiarska składająca się z kilku pomieszczeń. Mniejsze przykryte są ceglanymi sklepieniami kolebkowymi i kolebkowymi na gurtach, zaś największe, znajdujące się w środkowej partii podziemia, sklepieniem krzyżowym wspartym na centralnym filarze. Kamienno-ceglane ściany piwnicy wzmacniają blendy odciążające i przepruwają szyby wentylacyjne, zabezpieczone od zewnątrz kratami. Jeszcze dzisiaj w podziemiach panuje mikroklimat typowy dla leżakowni wina, cechujący się wysoką wilgotnością – powiązaną z wysokim poziomem wód gruntowych – i stałą temperaturą oscylującą wokół 10-12°C. Piwnica, będąca dzisiaj własnością regionalisty Przemysława Karwowskiego, który ją gruntownie rewitalizował, należy do najciekawszych konstrukcji tego typu na obszarze miasta.

Wolnostojący budynek we wschodniej części placu Pocztowego (pl. Pocztowy 17, dawniej Postplatz 16), jeszcze w latach 20. XX w. należał do rodziny Bartsch[474]. Byli to spadkobiercy – nie jest pewne, w którym pokoleniu – kupca Bartscha, który w 1826 r. prowadził winiarnię *auf dem Topfmarkt* i oferował klientom własne stare wino rocznika 1819[475]. Nietypowe usytuowanie kamienicy, która dzieli przestrzeń placu na dwie nierówne części, wskazuje na bardzo starą metrykę pierwotnej budowli, jeszcze sprzed czasów kiedy przy trakcie berlińsko-legnickim wytyczono Topfmarkt. Budynek wydaje się zwrócony do placu tylną elewacją, a jego bardziej reprezentacyjna strona skierowana jest na niewielki placyk przy Wieży Głodowej. Może to świadczyć o tym, że dawniej właśnie to miejsce stanowiło jakiś lokalny ośrodek miejskiego życia czy handlu, odrębny od tranzytowej przestrzeni Rynku Garncarskiego, z której brało swój początek przedmieście Na Piasku.

Trójkondygnacyjna fasada budynku, siedmioosiowa i symetryczna, otrzymała klasycystyczny wystrój podkreślony centralnym pseudoryzalitem i portalem, dzisiaj zamurowanym (ilustr. 11). Szerokie drzwi wejściowe osadzono w bogatym obramieniu skomponowanym z umieszczonych na cokole zewnętrznych kolumienek z korynckim kapitelem i wewnętrznych kanelowanych pilastrów, dźwigających belkowanie z wydatnym profilowanym naczółkiem. Wyżej pozorny ryzalit opinają dwa boniowane pilastry w wielkim porządku. Centralne okna obu kondygnacji pięter, zamknięte łukiem koszowym, otrzymały

[474] GBB t. 1, nr 131. APZG, UKZG, sygn. 135.
[475] *Wein-Ausschank bei Bartsch, auf dem Topfmarkt, von Freitag den 10. an, 1819er, Flaschenweise, mit der Flasche 9 Sgr. 3 Pf., ohne Flasche 8 Sgr*, GW 1826, Nr 45.

ozdobne opracowanie w postaci szerokich opasek, gładkiej na pierwszym piętrze i profilowanej na drugim, przy czym okno pierwszego piętra zwieńczono łukowo wygiętym profilowanym gzymsem, nad którym umieszczono płycinę z geometrycznym motywem. Ozdobne płyciny z roślinną dekoracją w postaci krzyżujących się gałązek związanych wstęgą widoczne są też nad środkowymi oknami obu bocznych partii fasady. Budynek przykryty jest dwuspadowym dachem z dachówki ceramicznej, skierowanym kalenicą do placu, z wolimi okami doświetlającymi strych.

Pierwotnie na parterze po obu stronach głównego wejścia znajdowały się dwa lokale sklepowe. Dzisiaj od strony ulicy Drzewnej całą szerokość budynku przebija przejście dla pieszych z krzyżowymi sklepieniami, a symetrycznie po drugiej stronie, od strony Wieży Głodowej, dawna witryna sklepowa została zamurowana. Budynek służy jako kamienica mieszkalna, a na parterze i piętrze oficyny od strony pl. Pocztowego znajduje się Restauracja Winnica.

Wydaje się, że z czasów odbudowy miasta po wielkich pożarach w drugiej połowie XVII w. pochodzą najstarsze znane dzisiaj piwnice winiarskie pod budynkami w ścisłym centrum miasta. Nie zostały one jeszcze należycie rozpoznane. Dotyczy to zwłaszcza piwnic pod kamienicami w pierzejach rynku, które mogą skrywać, podobnie jak ratusz, relikty murów nawet XVI-wiecznych.

Piwnica jest najważniejszym obiektem gospodarczym w sferze winiarstwa. Wino powinno dojrzewać w odpowiedniej, stabilnej temperaturze i wilgotności. Takie warunki zapewniają najlepiej pomieszczenia piwniczne, położone dostatecznie głęboko pod ziemią. W Zielonej Górze nie brakuje takich budowli, będących namacalnym świadectwem winiarskich tradycji miasta.

Budowa piwnicy przystosowanej do leżakowania wina była inwestycją kosztowną, ponieważ jej mury i sklepienie wymagały zastosowania cegieł, podczas gdy ściany kondygnacji naziemnych można było wykonać w tańszej technologii szachulcowej bądź ryglowej. Oszczędni inwestorzy, albo tacy, którym obce były cele winiarskie, ograniczali się do sutereny bądź wznosili budynki niepodpiwniczone. Piwnica winiarska musiała zostać zagłębiona do takiego poziomu, który zapewniał zachowanie stałej temperatury ok. 12°C zarówno zimą, kiedy w Zielonej Górze grunt przemarza do głębokości 70-80 cm, jak i latem, kiedy temperatura powietrza wewnątrz budynków wzrasta – co szkodziło miejscowym słabym i nietrwałym winom. Z tych samych powodów mury musiały posiadać odpowiednią grubość, zapewniającą bezwładność cieplną. Podłogę również wykonywano z cegieł bądź płytek ceramicznych, wyjątkowo brukowano kamieniami polnymi. Sporo materiału

pochłaniała konstrukcja schodów piwnicznych, które musiały być na tyle masywne, aby przenieść ciężar znacznie większy niż się tego wymaga w przypadku zwykłych schodów w domach mieszkalnych, ponieważ waga pełnej beczki dębowej z żelaznymi okuciami o pojemności jednego okseftu (206,106 l) wynosi około 250 kg.

Wykonanie głębokiej piwnicy pochłaniało tyle cegieł i środków, ile mogło wystarczyć na wzniesienie dwóch kondygnacji naziemnych, posadowionych na kamiennych ławach fundamentowych, z drewnianymi stropami. Przeważnie nie było innego uzasadnienia dla budowy takich obiektów niż cele winiarskie i konieczność leżakowania wina, niezbędnego w procesie jego dojrzewania. Żaden inny produkt spożywczy, może z wyjątkiem piwa, nie wymaga takich warunków przechowywania jak wino, każdy można składować łatwiej i taniej. Głębokie piwnice budowane z myślą o przechowywaniu wina niezbyt nadają się zresztą do innych celów z powodu swojej wilgotności. Zagłębienie ceglanych murów, pozbawionych izolacji pionowej, całkowicie pod powierzchnią gruntu – było zabiegiem celowym, zapewniającym pomieszczeniom piwnicznym zwiększoną wilgotność, ta zaś jest w piwnicy winiarskiej pożądana, zapobiega bowiem rozsychaniu się beczek, które nie zawsze mogą być całkowicie napełnione winem. Ważną wskazówką dla rozpoznania tych obiektów są też sposoby zabezpieczenia podziemnych pomieszczeń. W wielu przypadkach w mieście zdarza się sytuacja, kiedy wejście do piwnicy, znajdujące się w sieni domu, opatrzone jest o wiele bardziej masywnymi i trudniejszymi do sforsowania drzwiami, wykonanymi z grubych desek i wzmocnionych okuciami oraz ćwiekami, niż drzwi wejściowe do budynku. Ponadto po pokonaniu schodów natrafia się często na kolejne wrota, przegradzające piwniczny korytarz lub zamykające wydzielone pomieszczenie. Wszystkie te elementy świadczą o tym, że tak chroniona piwnica była przeznaczona do przechowywania cennej zawartości, a wino niewątpliwie stanowiło wartościowy towar handlowy, cieszący się popytem, nie ulegający łatwo zepsuciu i przynoszący zyski większe niż inne produkty spożywcze.

Kiedy pod zielonogórskimi domami o XVIII-XIX-wiecznej proweniencji odkrywa się przestronne, wysokie piwnice sklepione kolebkowo bądź krzyżowo, do których prowadzą szerokie schody uzbrojone w żelazne uchwyty do pionowego transportu beczek, o murach przeprutych szybami wentylacyjnymi, można być pewnym, że ma się do czynienia z piwnicą zbudowaną dla celów winiarskich[476].

Nawet kiedy wznoszono budynki o innym przeznaczeniu, niż typowo winiarskie, często stawiano je na przystosowanych do składowania wina piwnicach. Można było je

[476] M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 431-432 .

wykorzystać do przechowywania własnej produkcji, albo jako źródło dodatkowego dochodu czerpanego z wynajmu. Przykładem może tu służyć charakterystyczny budynek dawnego zajazdu brandenburskiej poczty kurierskiej przy ul. Jedności 78 (Berliner Straße 63), z szeroką, zamkniętą łukiem koszowym bramą przejazdową pośrodku, który powstał ok. 1740 r. Forma architektoniczna budynku wykazuje cechy stylowe baroku[477]. Prawdopodobnie od początku spełniał funkcję gościńca z wyszynkiem, o czym świadczą rozległe, dwupoziomowe piwnice pod całym budynkiem, przesklepione kolebkowo.

W przypadku zniszczenia budynku w pożarze, możliwe było wykorzystanie zachowanych piwnic lub ich fragmentów przy odbudowie. Np. kamienica przy Starym Rynku 18 (Ring 23) posiada obszerną piwnicę sklepioną kolebkowo, której powstanie można datować na XVII-XVIII wiek[478]. W 1880 r. wzmiankowany jest tu wytwórca pierników Emil Hartmann, oferujący własne wino na sprzedaż[479]. Kamienica przy Starym Rynku 19 (Ring 19), której fasada utrzymana jest w konwencji architektury neobarokowej, posiada datowane na XVII-XVIII w. piwnice sklepione kolebkowo i krzyżowo[480]. Na posesji w końcu XIX w. Adolf Thiermann posiadał hurtownię prasowanych drożdży. Piękne piwnice przesklepione kolebkowo i krzyżowo, pochodzące z XVIII w., znajdują się też pod kamienicą przy Starym Rynku 21 (Ring 26). Pod kamienicą o neorenesansowej fasadzie przy Starym Rynku 24 (Ring 29) zachowały się piwnice wysunięte o dwa metry przed lico budynku, relikt dawnej linii zabudowy zachodniej pierzei rynku[481], być może jeszcze średniowiecznej. Prawdopodobne relikty najstarszej zabudowy z XVII w. można rozpoznać w konstrukcji piwnic z ulic Grottgera, Sowińskiego i Jedności. Dobrym przykładem są tu wspaniałe, niedawno odrestaurowane przez prywatnego właściciela piwnice o barokowej proweniencji pod kamienicami przy ul. Grottgera 1 i 3.

Krótka i wąska uliczka Grottgera (Herrenstraße) łączy plac Pocztowy z dawną ulicą Silberberg, dzisiaj Aleją Konstytucji 3 Maja. Ulica powstała w czasie kształtowania się przedmieścia Na Piasku, ma zatem XVI-wieczny rodowód. Wytyczone przy niej działki ciągną się w kierunku zachodnim aż do placu Słowiańskiego i z czasem powstające na nich oficyny bądź zabudowania gospodarcze utworzyły jego wschodnią pierzeję. Wykorzystując bliskość ruchliwego centrum miasta i atut położenia wzdłuż uczęszczanego traktu pieszego

[477] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 100.
[478] Ibidem, s. 147-148.
[479] *Hartmann E., Markt, 78r 60, Rw. 68 pf.*, GW 1880, Nr 15.
[480] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 148.
[481] Ibidem, s. 152.

właściciele domów przy Herrenstraße chętnie prowadzili wyszynk i sprzedaż własnego wina, na co zachowały się liczne świadectwa.

Zwrócona szczytem do ulicy, narożna kamienica przy Grottgera 1 (Herrenstraße 1) należy do starszej zabudowy tego traktu. Na podstawie zleconych przez jej obecnego właściciela badań architektonicznych, przeprowadzonych w początku 2018 r., profesor Politechniki Wrocławskiej Andrzej Legendziewicz datuje prawdopodobne powstanie pierwotnej murowanej budowli na schyłek XVII w. Na tak wczesną proweniencję wskazuje technologia wznoszenia murów kamienicy, zastosowany materiał budowlany oraz zachowane elementy skromnego wystroju elewacji frontowej, które nawiązują do stylistyki baroku. Sklepione kolebkowo piwnice pod kamienicą frontową i oficyną oraz łączący je, długi na 11 metrów podziemny korytarz, służyły do przechowywania wina (ilustr. 12).

Jak wynika z ekspertyzy Legendziewicza, piwnicę winiarską pod kamienicą tworzą dwie komory, połączone niewielkim korytarzem nakrytym sklepieniem krzyżowym. Z korytarza otwierają się do komór dwa przejścia nakryte łękami odcinkowymi. W obu stwierdzono charakterystyczne uszkodzenia dolnych partii słupków, które powstały w trakcie przetaczania przez nie beczek z winem. Komora ciągnąca się równolegle do ulicy Grottgera, o wymiarach około 3,3 na 6,3 metra w osi północ-południe, została nakryta zbudowaną z kształtek sklepiennych kolebką o półkolistym wykroju, z dwiema poprzecznymi lunetami. Lunety skierowane w stronę ulicy posiadały niewielkie okna, zamykane od wnętrza zapewne metalowymi okiennicami, a pod nimi schodkowe poszury. W lunetach po przeciwległej stronie wybito dwa otwory drzwiowe, prowadzące do sąsiednich pomieszczeń.

Pod tylną częścią budynku znajduje się druga komora do składowania wina, o wymiarach około 3,8 na 6,3 metra. Ją także nakryto kolebką o wykroju półkolistym, wymurowaną z kształtek sklepiennych. W zachodniej ścianie tarczowej umieszczono wejście z podwórza o szerokości 120 cm, przykryte sklepieniem odcinkowym i zabezpieczone z zewnątrz przypuszczalnie niegdyś dwuskrzydłową klapą. Jego szerokość świadczy, że służyło zapewne do transportu beczek, które pozostawiły charakterystyczne wyżłobienia w południowym słupku.

Ławy fundamentowe zbudowane zostały z eratyków poprzetykanych ułomkami cegieł, sklepienia i mury – z cegły o wymiarach 6,5-7 x 13-14 x 26-27 cm na zaprawie wapienno-piaskowej. Miejscami zachowała się posadzka z ceramicznych płyt o wymiarach 20 x 20 cm.

Oficyna zlokalizowana w głębi posesji, wzdłuż ul. Księdza Piotra Wawrzyniaka, powstała według Legendziewicza prawdopodobnie u schyłku XVIII w. Pod parterowym

budynkiem znajduje się jednokomorowa piwnica o wymiarach około 6,5 na 11 metrów, nakryta sklepieniem kolebkowym w osi wschód-zachód, połączona z piwnicami pod kamienicą podziemnym tunelem. Kolebka o grubości pół cegły i zróżnicowanej rozpiętości (3-4,3 m) została oparta na odsadzkach fundamentowych i dostawionych do ścian obwodowych. Mury oficyny wzniesiono w dolnej partii z głazów narzutowych, wyżej z cegły układanej w wątku blokowym na zaprawie wapienno-piaskowej[482].

Jako właściciel domu wzmiankowany jest w roku 1887 destylator M. Rinke[483], o którym brak bliższych informacji. Jego destylarnia funkcjonowała najpewniej w zabudowaniach na tyłach domu mieszkalnego, być może w oficynie. Od końca XIX w. w kamienicy mieszkał rzeźnik Adolf Schön, po którym pozostał na parterze sklep z piękną, ręcznie malowaną „na zimno" glazurą, ozdobioną motywami roślinnymi i zwierzęcymi – jedyny przykład takiego wystroju w mieście.

Pod sąsiednim domem przy ul. Grottgera 3 (Herrenstraße 2) również zachowały się wspaniałe, głęboko położone piwnice winiarskie (ilustr. 13). Odkrył je pod koniec drugiej dekady XXI w. właściciel nieruchomości, radca prawny Michał Łukasiewicz – podziemia były bowiem całkowicie zasypane gruzem i ziemią, razem z prowadzącymi do piwnic schodami. Po usunięciu olbrzymiej ilości tego materiału odsłonięta została imponująca piwnica winiarska, składająca się z kilku pomieszczeń przykrytych ceglanymi sklepieniami. Poddaną gruntownej rewitalizacji piwnicę przystosowano do prowadzenia działalności komercyjnej i ekspozycyjnej. Po raz pierwszy została udostępniona przez właściciela lubuskim winiarzom w czasie Lubuskiego Festiwalu Otwartych Piwnic i Winnic w czerwcu 2021 r., a następnie podczas Winobrania tegoż roku i w latach kolejnych[484]. Wcześniej również można było napić się tutaj wina – z roku 1880 pochodzi ogłoszenie o wyszynku prowadzonym przez mieszkającego pod tym adresem w 2. poł. XIX w. piekarza Roberta Bießa[485].

[482] A. Legendziewicz, *Przemiany architektoniczne parceli przy ul. Artura Grottgera 1 w Zielonej Górze w okresie od XVII do XX wieku*, „Lubuskie Materiały Konserwatorskie" 2018, s. 42-48.
[483] *Adreßbuch 1887*.
[484] Cf. M. Kuleba, *Topografia obiektów winiarskich*, s. 129-131.
[485] *76r Rw. L. 76 pf. Biess, Herrenstr*., GW 1880, Nr 58.

Rozdział 3

Znaczenie winiarstwa dla rozwoju gospodarczego i terytorialnego Zielonej Góry w ramach monarchii pruskiej po 1740 r.

3.1. Symbioza sukiennictwa i winiarstwa na gruncie pruskiego merkantylizmu

Rok 1741, w którym nastąpiła zbrojna aneksja Śląska przez Prusy, urzędnik pruskiej administracji w Legnicy, Ludwig Jacobi[486], uznał za początek nowej epoki zielonogórskiego winiarstwa, kiedy uprawa winorośli i produkcja wina stanie się ważną gałęzią lokalnej gospodarki i drugim co do ważności źródłem dochodów zielonogórzan, okresowo – nawet najważniejszym[487]. Podczas jednego z przejazdów Fryderyka II przez miasto senator Schander poinformował króla w roku 1763: „Produkcja winiarska jest głównym źródłem naszych dochodów”[488]. Odczucia zwykłych ludzi znalazły wyraz w zapisie kronikarskim z początków epoki pruskiej, kiedy winnice dotknęły zimowe mrozy: „Uprawa winorośli, ważne źródło żywości i utrzymania całej okolicy, została zniszczona przez ostrą zimę”[489]. Z badań

[486] Ludwig Jacobi (1816-1882), podówczas radca rządowy, z powodów politycznych – za publiczną krytykę władz – karnie przeniesiony z administracji rządowej w Berlinie na podrzędne stanowisko powiatowego doradcy podatkowego (*Kreis-Taxator*) w Zgorzelcu, później tajny radca rządowy, radca departamentu przemysłowego rządu rejencji legnickiej w Legnicy, w latach 1867-1882 poseł pruskiego Landtagu oraz w latach 1871-1882 poseł dwóch kadencji Reichstagu.

[487] L.J. [Ludwig Jacobi], *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau in dem Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, „Schlesische Provinzialblätter” Neue Folge, t. 9., Septbr. 1866, s. 513. Szkic został też opublikowany w formie broszurowej: [L.] Jacobi, *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau in dem Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, E. Trawendt, Breslau 1866.

[488] *Bericht des Bürgermeisters Kauffmann an Se. Excellenz den Minister von Schlaberndorf zu Breslau, betreffend die Aeußerungen Sr. Majestät des Königs Friedrich II. bei dessen Durchreise und Umspannung hier in Grünberg, den 30. März 1763*, [w:] [F. Förster], *Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweiser geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten*, W. Levysohn, Grünberg 1848, s. 134-137.

[489] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika*, s. 72.

Stefana Dąbrowskiego wynika, że w poł. XVIII w. duża część Polski sprowadzała wino z rejonu Zielonej Góry i z Gubina[490].

W 1797 r. przyjęty został w Zielonej Górze „Porządek winiarski" (*Wintzler-Ordnung*). Uchwalenie prawa winiarskiego po wielu wiekach istnienia miejscowych upraw winorośli stało się symbolicznym wpisaniem Zielonej Góry do rzędu profesjonalnych ośrodków winiarskich Europy[491]. Dokument podpisał ze strony władz miasta burmistrz Johann Klimaszewski (Klimaszewsky)[492], mistrzów winiarskich reprezentował winogrodnik Anders.

Praca na winnicach i wytwarzanie wina odbywały się według ugruntowanych w tradycji zasad i już we wczesnym okresie monarchii piastowskiej były traktowane jako cenna specjalizacja. Wyrazem tego było zwolnienie zajmującej się tą bardzo pracochłonną działalnością grupy zawodowej od wszelkich świadczeń na rzecz panującego, w tym od danin i robót na pańskim[493]. Jednym z celów ujmowania działalności winiarskiej w ramy prawne, oprócz dążenia do właściwej pielęgnacji winnic i poprawy jakości wina, była reglamentacja powierzchni upraw, utrzymana zresztą w niektórych krajach winiarskich do dzisiaj. „Zakładanie nowych bądź powiększanie starych winnic jest pod rygorem kary fiskalnej zabronione" – głosi w tej kwestii zielonogórski *Wintzler-Ordnung*. Sporo uwagi poświęcono w nim kształceniu w zawodzie i wysokości zapłaty za pracę. Kto przyuczał się do pracy

---

[490] S. Dąbrowski, *Sukiennictwo w północnej części Śląska w XVI-XVIII wieku (okręg zielonogórsko-świebodziński)*, rozprawa doktorska napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. J. Topolskiego w Zakładzie Historii Polski Nowożytnej Instytutu Historii Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu, Zielona Góra 1976.

[491] *Wintzler- Ordnung welche von Einer Königl. Hochpreissl. Krieges- und Domainen- Cammer unter dem 21ten Junii 1797 Allerhöchst approbiret worden für Sämmtliche sowohl hier in Grünberg als auf dem platten Lande wohnenden Wintzler, welche die Weinberge bey der Stadt Grünberg bearbeiten*, C.F. Günther, Glogau [1797].

[492] W dziejach XVIII-wiecznej Zielonej Góry Johannes Klimaszewski (zm. 1808 r.) występuje w różnych rolach: jako członek magistratu (*Senator von Klimaszewsky* – 1782 r.), starszy rady miejskiej (*Raths-Senior* – 1789), burmistrz policyjny (*Polizeibürgermeister*) – w praktyce było to wówczas stanowisko równorzędne z burmistrzem, wreszcie – jak świadczą podpisy na niektórych dokumentach – jako burmistrz.

Pismo wikariusza apostolskiego we Wrocławiu z 25 czerwca 1782 r., w sprawie należącego do parafii katolickiej lasu w Zielonej Górze, kierowane jest w Zielonej Górze „*Senatoris von Klimaszewsky*". Tytułu seniora rady miasta użył Grünhagen, proponując własne wyjaśnienie przyczyny rozbieżności w datach lokacji Zielonej Góry: „Informację tej treści [z datą 31 maja 1222] zielonogórski straszy rady miejskiej (*Raths-Senior*) Johannes von Klimaszewsky przekazał w liście z 5 października 1789 słynnemu Zimmermannowi, określając ją jako stary zapis, znajdujący się w posiadaniu jednego z tutejszych obywateli, który jednak jego spadkobiercy utracili. Zimmermann wydrukował to w swoim dziele *Beiträgen*... X. 315 niemal dokładnie według słów Klimaszewskiego, wstawił jednak w osobliwy sposób 1321 zamiast 1222 i 30 maja w miejsce 31 maja. Stworzył w ten sposób nową datę lokacji, która może być jednak uznana tylko za omyłkę" (*Codex diplomaticus Silesiae* 7, 116). Zielonogórski „Porządek winiarski", *Wintzler- Ordnung* z 21 czerwca 1797 r., ze strony władz miasta Klimaszewski podpisał jako „*Bürgermeister*".

Klimaszewski miał pełnić urząd burmistrza w latach 1793-1795, co zdaje się potwierdzać A. Förster, wspominając wizytę w mieście króla Fryderyka Wilhelma II: „6 listopada 1793 roku król, jadąc z południowych Prus przez Wrocław, trafił do Zielonej Góry. Nocleg zaoferował mu burmistrz von Climaszewsky, zaś o piątej rano król wyruszył w dalszą podróż do Berlina". W latach 1795-1799 sprawował urząd jako *Polizeibürgermeister*.

O polskim pochodzeniu Klimaszewskiego świadczy zachowana polska pisownia jego nazwiska, które w formie „Klimaszewski" widnieje na urzędowych dokumentach.

[493] K. i Z. Zierhoffer, *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, „Acta Onomastica" 2008, 49, s. 374-385.

winiarza, w pierwszym roku nie mógł zarabiać więcej niż 5 srebrnych groszy dziennie jeśli był młodociany, 6 sgr dorosły. Kto został mistrzem winiarskim (*Wintzler-Meister*) lub samodzielnie chciał obrabiać czyjąś winnicę, musiał przynajmniej trzy lata pracować przy tutejszym mistrzu winiarskim i uzyskać od niego stosowne świadectwo. Dzienny zarobek w okresie od Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny (25 marca) do św. Michała (29 września) wynosił dla mężczyzn 6 sgr, dla kobiet 5 sgr, od św. Michała do św. Marcina (11 listopada) – kiedy pracy w winnicy było mniej – dla mężczyzn 5 sgr 6 denarów, dla kobiet 4½ sgr. Mistrz winiarski otrzymywał w ciągu całego roku po 7 srebrnych groszy dziennie zapłaty z jednej winnicy. Miał jednak prawo nadzorować prace w czterech winnicach, co jego dochody mogło wydatnie powiększyć. Mistrz, który obiecywał bądź płacił większe stawki, podlegał karze 2 talarów[494] za każdą zatrudnioną na takiej podstawie osobę, co miało zapobiegać „podkupywaniu" cudzych uczniów.

Dzień pracy winiarza od Zwiastowania NMP do św. Michała trwał 12 godzin, nie licząc godzinnej przerwy na posiłek, od św. Michała do św. Marcina 10 godzin. Od cięcia winnicy na wiosnę do stawiania palików dzień roboczy zaczynał się o 6 rano, licząc od chwili wyjścia mistrza z domu, kończył się o 6 wieczorem. Kiedy przystępowano do tzw. zagłębiania krzewów (*Senken*), bardzo pracochłonnego pogrążania w ziemi całej rośliny razem z bryłą korzeniową, w celu odmłodzenia, i do św. Michała – praca zaczynała się o 5 rano, kończyła o 6 wieczorem, od św. Michała do św. Marcina trwała jak na wiosnę. Trzymający się jednego mistrza pracownik nie miał prawa, pod karą 1 talara, w czasie objętym umową bez powiadomienia odejść do innego.

W pierwszą niedzielę marca winiarz stawiał się u właściciela winnicy, którą obrabiał w poprzednim roku, aby ją znowu objąć opieką bądź oddać. Niezależnie od tego winien jednak wykonać uprzednio wszystkie przewidziane pragmatyką zawodową prace łącznie z odkrywaniem krzewów. Winiarz, który dopuścił się kradzieży z winnicy krzewów winnych bądź beczek, tracił uprawnienia mistrzowskie i musiał zapłacić 10 talarów kary. Taka sama kara groziła za kradzież palików i drzew owocowych – zapewne przepis ten dotyczył młodych, szczepionych sadzonek.

Podróżujący po Śląsku ok. 1790 r. Friedrich Albert Zimmermann pozostawił wiadomości o ówczesnym winiarstwie w Kożuchowie, Bytomiu Odrzańskim, powiecie

[494] Pruskie talary były bite od 1750 do 1856 r. według stopy menniczej opartej na pruskim funcie menniczym (*Münzpfund*). Do 1821 r. 1 talar (Reichsthaler, Rtlr) = 24 grosze (Groschen) = 288 fenigów (Pfennige). Od 1821 r. 1 talar = 30 srebrnych groszy (Silbergroschen) = 360 fenigów. Po zjednoczeniu Niemiec w ramach Cesarstwa Niemieckiego, w całym państwie została w 1873 r. wprowadzona jednolita waluta – marka. Do 1908 r. znajdowały się w obiegu dawne monety o nominałach 1 talara i 2 talarów, przeliczane na 3 i 6 marek.

zielonogórskim i samej Zielonej Górze. W mieście, według niego, było wówczas 1989 winnic, a grunty rolne uprawiano tylko na przedmieściach. Zawodowych winiarzy było 48, a biorąc pod uwagę przepis prawa winiarskiego, który zezwalał jednemu mistrzowi na obróbkę najwyżej czterech winnic, należy uznać, że większość upraw winorośli należała do osób wykonujących inne profesje[495].

Zdaniem Johanna Friedricha Zöllnera, podróżującego w 1791 r. po Śląsku, większość wytworzonego w Zielonej Górze wina wywożono do innych śląskich miast, sporą część do Marchii i Polski. Prowadzony przez winiarzy wyszynk we własnych domach sprawiał, że większość domów mieszczańskich stawała się od czasu do czasu winiarniami („*Weinhäuser*")[496].

Według rękopiśmiennej kroniki miasta burmistrza Carla Augusta Bergmüllera, który dysponował zapewne najbardziej wiarygodnymi danymi, w 1800 r. Zielona Góra ma 2220 winnic o łącznej powierzchni 707 ha[497]. W początkach XIX w. potwierdzona jest sprzedaż zielonogórskich win w Berlinie, Wrocławiu, Saksonii, Brandenburgii i południowych Prusach[498].

W historiografii niemieckiej[499] spotyka się pogląd, jakoby za czasów habsburskich zielonogórskie winiarstwo było pozostawione samemu sobie, bez żadnego wsparcia czy choćby zainteresowania ze strony władz, a dopiero panowanie pruskie miało przynieść w tym względzie zmianę i znaczącą poprawę. W rzeczywistości do końca lat 60. XVIII w., zatem przez prawie trzy dziesięciolecia, trudno doszukać się innych przejawów zainteresowania królewskiego rządu w Berlinie wytwarzanym na Śląsku winem niż kolejne regulacje podatkowe, tzw. reglamenty akcyzowe, coraz uciążliwsze. Wydaje się, że dopiero po 1769 r., kiedy to Fryderyk II dowiedział się, że większość tutejszych win sprzedawana jest do Polski, gdzie osiąga dobrą cenę – dzięki czemu do kraju przywozi się wełnę i pieniądze – król żywo zainteresował się tematem. Był to charakterystyczny przejaw merkantylizmu, zwanego też w odniesieniu do Prus kameralizmem, doktryny ekonomicznej uznającej za nadrzędny cel polityki gospodarczej państwa pełne wykorzystanie zasobów ludzkich i zdolności produkcyjnych w celu zwiększenia dochodów władcy. Merkantylizmem cechowały się szczególnie rządy Fryderyka II, który coraz szerszy zakres administracji państwowej cedował

[495] Zimmermann, *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, 303-304; 338-342.
[496] Zöllner, *Briefe über Schlesien*, cz. 1, list 2, s. 7-12.
[497] C.A. Bergmüller, *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum Jahre 1840. 1801, den 18 Januar*. APZG, AMZG, sygn. 528.
[498] *Gottfried Christian Bohns Waarenlager, oder Wörterbuch der Produkten- und Waarenkunde*... etc., t.. 1: A-L, red. G.P.H. Norrmann, Bohn, Hamburg 1805, s. 728.
[499] Schmidt, *Geschichte*, s. 978, za nim inni.

na podległą mu osobiście kamerę wojenno-skarbową, *Kriegs- und Domänenkammer* (stąd: kameralizm).

Z relacji przekazywanych przez burmistrza Kauffmanna dla pruskiego ministra Śląska (*dirigierenden Minister von Schlesien*), Ernsta Wilhelma Schlabrendorfa, wiadomo, że za każdym razem, gdy król bawił w Zielonej Górze, pytał o stan winnic. Schmidt jednak powątpiewał, by kiedykolwiek skosztował zielonogórskiego wina, skoro nawet odnosił się do trunków miejscowych winiarzy z sarkazmem. 13 sierpnia 1769 r. ofiarowany mu czołobitnie przez burmistrza wielki kielich wina, tzw. *Ehrentrunk*, polecił dla żartu odnieść jednej z osób ze swojej świty, stroniącej od alkoholu[500]. Miał jednak miał cenić miejscowe winogrona.

Jest faktem, że w czasach Fryderyka II, który nieraz się wypowiadał, że będzie wspierać śląskie winiarstwo tak mocno jak to możliwe, jednocześnie zabroniono pod karą zakładania nowych winnic. Rozporządzenie z 1730 r., zawierające taki zakaz, zostało ponowione w 1751 i znowu 18 kwietnia 1755 r.[501] – tym razem z wyjątkiem obsadzania, za specjalnym zezwoleniem, nieużytków – a następnie w zielonogórskim „Porządku winiarskim" z 1797 r. Przyczyną tych restrykcji była obawa przed rzekomym uszczerbkiem, jaki rosnąca powierzchnia winnic miała przyczyniać rolnictwu, hodowli owiec i lasom. Niemniej przepisy podatkowe były korzystne dla krajowych producentów wina, wyrobów alkoholowych i octu, których asortyment stawał się coraz bogatszy. Reglament akcyzowy dla Śląska z 23 marca 1756 r. wymienia obce i krajowe wina, zagraniczne i krajowe wódki (*Brandweine*), ocet winny wytworzony z win krajowych (*aus einländischen Wein gemachten Wein-Essig*) i ocet jabłkowy (*Zieder-Essig*), winiak (*Franz-Brandwein*), wino zielonogórskie (*Grünbergischen Land-Wein*), wino bytomskie (*Beuthenschen Land-Wein*) i inne śląskie wina pospolite (*Schlesischen Land-Weine*), wódki reńskie, francuskie i gdańskie.

Zgodnie z przepisami tej ustawy szynkarzom, kramarzom i karczmarzom na wsi nie było wolno samodzielnie sprowadzać cudzoziemskich wódek i winiaków, ani też kupować ich od pośredników – zmuszeni byli zaopatrywać się wyłącznie ze składów celnych w tzw. miastach akcyzowych (*accisbaren Städten*), do których Zielona Góra należała, gdzie były obłożone pełną akcyzą. Na dowód zakupu z legalnego źródła odbiorcy rynkowi musieli posiadać stosowny kwit urzędowy. Do 1787 r. obowiązywał zakaz przywozu z zagranicy octu winnego do konsumpcji, zniesiony dopiero za panowania króla Fryderyka Wilhelma.

---

[500] [Friedrich Förster], *Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830*, Grünberg 1848, s. 143-144: *Grünberg, den 5. Septbr. 1769. Bericht des Bürgermeisters Kauffmann*.

[501] Ibidem, s. 131: *Kammer-Verordnung vom 18. April 1775 über die Anlegung neuer Weinberge oder die Erweiterung alter*.

Inne pruskie regulacje akcyzowe z tych czasów, bardzo szczegółowe, dotyczyły takich alkoholi jak wódki z destylatu ze spadów jabłek i gruszek (*Brandwein aus verfaulten Aepfeln, Birnen* – rozporządzenie z 1746 r.), wódki z destylatu uzyskiwanego z osadu drożdżowego, owoców i jarzębiny (*Brandwein aus Hefen, Obst, Abreschen* – 1756 r.), wódki z destylatu zbożowego (*Korn-Brandwein*, 1766 r.).

Miasto przez cały czas posiadało własne winnice w wioskach kameralnych, a wina z nich pochodzące sprzedawano w ratuszowej piwnicy. W latach 1742-1747 generalnym dzierżawcą czterech miejskich folwarków został właściciel tkalni Heinrich Roschke, jednocześnie sprawujący urząd sołtysa w Zawadzie. Prowadzenie przez niego działalności gospodarczej było utrudnione z powodu braku domu mieszkalnego w dzierżawionych majątkach. W roku 1747 folwark miejski we wsi kameralnej Krępa posiadał, poza innymi składnikami, ponad 22 morgi (ok. 4,5 ha) winnic, na których rosło też wiele drzew owocowych. Do majątku należały także dwie prasy winiarskie. Uprawą winnic i wyrobem wina zajmował się jeden winiarz. W tymże roku do folwarku miejskiego w Łężycy należało ponad 14 mórg (ponad 3 ha) winnic. Tam również wśród winnych krzewów rosły drzewa owocowe. W majątku znajdował się dom winiarski z prasą, a w winnicy zatrudniony był jeden winiarz.

W reskrypcie z 4 września 1776 r. król Fryderyk II dał wyraz swojemu niezadowoleniu z obecnego stanu śląskiego winiarstwa[502], pożądane zmiany, zwłaszcza jeśli chodzi o poprawę jakości wina, długo jednak nie następowały. Jak twierdzi Jacobi, nadal trwano przy tych samych, znanych od wieków szczepach winorośli, stosowano tradycyjne sposoby uprawy, popełniano stare błędy w czasie zbiorów i przetwarzania surowca („*faulen, oder unreifen und vertrockneten Beeren mit Staub und Spinnen- und Raupennestern vermischt in den Tretetrog oder die Presse kommen*”)[503]. Niemniej, Jacobi dostrzegł rosnące z latami znaczenie winiarstwa dla miasta. Jego zdaniem już w XVIII stuleciu produkcja wina wywierała wielki wpływ na sferę zawodową mieszkańców miasta i okolicznych wsi.

W latach 1741-1789 zbierano w obrębie miasta rocznie średnio 10 tys. wiader wina (wg nowych, pruskich miar 1 wiadro = 68,7 l), przy czym na ogół wiadro było warte 3-3½ talara. Zdarzały się jednak lata, kiedy plon był dwa razy większy, np. w roku 1775 wyniósł 21.480 wiader, a cena wzrosła do 10 talarów[504]. W 1788 r. z winnic położonych w mieście

[502] L. Jacobi, op. cit., s. 517.
[503] Ibidem, *Rescript der Glogauer Kriegs- und Domainen-Kammer aus dem Jahre 1800*: „spleśniałe lub niedojrzałe czy zasuszone jagody, zmieszane z kurzem oraz gniazdami pająków i gąsienic miażdżone są w korycie lub trafiają pod prasę”.
[504] Idem, op. cit., s. 516.

wytłoczono 9711 ćwiart, co po odliczeniu osadu i licząc na ćwiartę 2½ wiadra czystego wina, dało 24.277½ wiader[505]. Przeliczając pruskie miary na litry, uzyskano 16.679 hl wina (dla porównania: wg oficjalnej ewidencji Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, w roku 2020 z wszystkich winnic w Polsce, o łącznej powierzchni 563,97 ha, wyprodukowano 14.227,9 hl wina, czyli 85% ilości uzyskanej w roku 1788 w samej Zielonej Górze).

W 1789 r. czysty zysk, jaki uzyskali mieszkańcy Zielonej Góry z winnic, wyniósł 100.000 talarów, co zdaniem ówczesnej prasy śląskiej uświadamia „jak dochodowe i niezbędne jest dla miasta winiarstwo"[506]. Manufaktura sukienna i winiarstwo były w tym czasie głównym źródłem dochodów mieszczan[507]. Dla porównania: roczna wartość całej produkcji sukienniczej Zielonej Góry w 1740 r. przyniosła do 101.621½ talarów, uzyskanych za 9468 sztuk sukna. Dochody miasta w tymże roku, pochodzące z podatków i rozmaitych opłat, wyniosły 5991 rtl 9 sgr[508].

Bywały jednak i takie słabsze lata, jak rok 1790, kiedy wytłoczono 15.988½ wiader[509], czyli 10.984 hl. Niemniej, były to ilości znacząco większe niż przytoczone wyżej wyniki sprzed stu lat, co znamionuje rozwój branży. W opinii ówczesnych mieszkańców Zielonej Góry – winiarstwo tutejsze, chociaż od wielu stuleci obecne, jednakże dopiero od 1740 r. stało się rynkowe, zaś od 1780 r. zyskało status znaczącej kultury. W XVIII w., zdaniem niektórych od 1720 r., rozpoczęto również bardzo dochodową, masową produkcję octu, który znajdował zbyt pewniejszy niż wino. „Każdego roku powstają nowe winnice; ludzie uczą się coraz lepszej uprawy i uszlachetniania wina; wywóz wina oraz produkowanego z niego octu staje się coraz większy"[510]. Jacobi podaje, że rocznie przeznaczano na wyrób octu do 4000 wiader wina[511].

Dzieje zielonogórskiej rodziny Försterów, należącej do patrycjatu, dają asumpt do prześledzenia interesującego związku działalności gospodarczej prowadzonej przez zielonogórskich przedsiębiorców w dwóch branżach: sukienniczej i winiarskiej. Zależności te analizował w swojej rozprawie doktorskiej *Sukiennictwo w północnej części Śląska w XVI-XVIII wieku (okręg zielonogórsko-świebodziński)* zielonogórski historyk Stefan Dąbrowski. Jak wynika z jego badań, obie te dziedziny ekonomiki miasta były ściśle ze sobą związane, co wykazuje zestawienie wielkości produkcji sukna w latach 1740-1755 z wolumenem produkcji

[505] *Wein, wie viel zu Grünberg 1788 erbaut*, SP 1789, t. 9, zeszyt 2, s. 185.
[506] Ibidem.
[507] J.G. Meißner, *Kurze Beschreibung von Schlesien*, J.G. Pappäsche, Liegnitz 1795, s. 128; 269.
[508] Schmidt, *Geschichte*, s. 871-871.
[509] *Wein zu Grünberg gewonnen*, SP 1791, t. 13, zeszyt 6, s. 573.
[510] M. Morgenbesser, op. cit., s. 342.
[511] L. Jacobi, op. cit., s. 516.

winiarskiej. Spadek produkcji tkanin wełnianych pozostawał w ścisłym związku ze wzrostem ilości wytworzonego wina. W latach urodzaju część ludności zatrudnionej w warsztatach sukienniczych była odrywana do zbierania winogron i prac na winnicach. Nie byli to zapewne mistrzowie i czeladnicy, lecz kobiety i dzieci, które wykonywały najprostsze czynności przy krosnach tkackich i wytwarzaniu przędzy. Według Dąbrowskiego wynikało to z faktu, że dla licznych drobnych posiadaczy winnic winiarstwo było zawsze zajęciem ubocznym. Przy produkcji wina w mieście w granicach 4500 wiader rocznie nie dostrzega się jeszcze ujemnego oddziaływania na wyniki branży sukienniczej, natomiast wolumen powyżej 6000 wiader powodował zmniejszenie zatrudnienia przy warsztatach tkackich, a przez to ilości wytworzonych tkanin. Najbardziej charakterystyczne dla tego zjawiska były lata 1748-1752, gdy zwiększyła się liczba zarówno mistrzów jak i czeladników sukienniczych, przy równoczesnym wzroście liczby warsztatów, a mimo to spadła bardzo wyraźnie wielkość produkcji sukna. „O tym, że na czoło w produkcji sukna wysunęły się Zielona Góra i Świebodzin, musiały zadecydować jakieś szczególne czynniki. Niewątpliwie poważny wpływ na to miało łączenie dwóch gałęzi produkcji – sukiennictwa i winiarstwa. W obydwu miastach każdy sukiennik był jednocześnie właścicielem niewielkiej winnicy, co pozwalało na uzyskiwanie dodatkowych źródeł dochodu, szczególnie w okresach, gdy z powodu wojen handel stawał się niemożliwy lub niepewny. W czasach spokoju winiarstwo dawało dodatkowy kapitał, który mógł być zainwestowany w rozwój sukiennictwa (...). Możliwość uzupełnienia dochodu poprzez łączenie dwóch gałęzi produkcji hamowała pauperyzację, a przez to w żadnym z miast północnej części Śląska nie wykształciła się do końca XVIII w. ani jedna większa manufaktura, jak we Wrocławiu czy w Berlinie”[512].

Obserwacje Dąbrowskiego potwierdzają zachowane w miejskich archiwaliach rysunki budowlane nowych domów sukienników, powstających w Zielonej Górze u schyłku XVIII i na początku XIX w. W najbardziej okazałych z nich, należących np. do Benjamina Kleiniga[513], postrzygacza sukna Gottfrieda Langenbergera[514] czy sukiennika Schillera[515], obok miejsca na warsztat na parterze przewidziano pomieszczenie tłoczni z prasą, natomiast w domu postrzygacza sukna Christiana Gottlieba Gutsche przy ul. Tylnej wielką piwnicę winiarską[516].

O tym, że wina zielonogórskie były już w tym czasie znane nie tylko na Śląsku czy –

[512] S. Dąbrowski, ibidem.
[513] Tłocznia win w domu sukiennika Benjamina Kleiniga, Hospitalstraße, 1798. APZG, AMZG, sygn. 2664.
[514] Tłocznia win w domu sukiennika Gottfrieda Langenbergera, 1801. APZG, AMZG, sygn. 2668.
[515] Tłocznia win w domu sukiennika Schillera, Bräitengasse (Sikorskiego), 1804. APZG, AMZG, sygn. 2670.
[516] Piwnica winiarska w domu sukiennika CG. Gutsche [1800-1804]. APZG, AMZG, sygn. 2670.

szerzej – w królestwie pruskim, ale też w sąsiedniej Polsce, świadczą wzmianki rozrzucone w rozmaitych dziełach literackich i periodykach, jak np. w wychodzącym we Wrocławiu miesięczniku „Schlesische Provinzialblätter". W wydanym przez G. Clannera w Lipsku w 1751 r. ośmiotomowym leksykonie ekonomicznym, którego autorami byli francuski agronom i encyklopedysta Noël Chomel (1633-1712) oraz świdnicki prawnik i filozof Gottfried Bürgel (1708 – po 1763), znalazł się passus o „znanym zielonogórskim winie", *bekannte Grünberger Wein*, które swoją nazwę wzięło od „bardzo pięknej okolicy", gdzie jest wytwarzane[517]. W jedenastotomowym kompendium geograficznym Antona Fridericha Büschinga z 1762 r. zostały przypomniane dwa dawne literackie imiona Zielonej Góry: *Prasia Elysiorum* i *Thalloris*, odnoszące się do miasta otoczonego przez owocodajne winnice[518].

Zielonogórskie winnice, a w szczególności dzierżawiona winnica w kameralnej wsi Krępa, a także uprawy winorośli w Sobolicach (Zöbelwitz) koło Bytomia Odrzańskiego, wspomniane zostały w artykule *Vom Weinbau in Schlesien,* opublikowanym w 1775 r. przez von Münchowa we wrocławskim czasopiśmie ekonomicznym „Oekonomische Nachrichten der Patriotischen Gesellschaft in Schlesien". Praca ma charakter technologiczny, a jej autor postuluje nowe sposoby uprawy winnic i wytwarzania wina, oparte na własnych spostrzeżeniach poczynionych w krajach winiarskich Europy[519].

Friedrich Bernhard Werner zasłynął jako autor ikonograficznego kompendium Śląska, tworząc portret kraju w czasach kiedy nie istniała jeszcze fotografia, a jej rolę pełniły techniki graficzne. Werner, podróżujący ok. 1770 r. po wszystkich zakątkach Śląska, wykonał kilka tysięcy rysunków odwiedzanych okolic, miast, pałaców i kościołów. Większa część tego dziedzictwa pozostała w postaci rękopiśmiennej, zebrana w kolejnych tomach *Topografii Śląska*. W przechowywanym dzisiaj w Bibliotece Uniwersytetu Wrocławskiego zbiorze rysunków poświęconych księstwu głogowskiemu i żagańskiemu znajdują się rysunki przedstawiające winnice i domy winiarskie w Bytomiu Odrzańskim i winnicę pałacową w Letnicy z domkiem winiarskim na szczycie góry (*Lusthaus auf dem Weinberg*). W panoramie Zielonej Góry (*Grünberg im Prospect*) widoczne są domki rozrzucone wśród winnic i sadów (ilustr. 14). W opisach rysunków artysta zawarł informacje o samym mieście: „Na tych piaszczystych glebach, szczególnie wokół miasta Grünberg, w sporej ilości uprawiana jest winorośl, a dużo wina wędruje do Wrocławia". Wspomniał też dobry zielonogórski ocet

[517] *Grosses und Vollständiges Oeconomisch- und Physicalisches Lexicon...* etc., cz. 4: Fi – G, G. Clanner, Leipzig 1751, s. 1377.
[518] A.F. Büsching, *Neue Erdbeschreibung*, cz. 4, wyd. 2., J.C. Bohn, Hamburg 1762, s. 760.
[519] Münchow, v., *Vom Weinbau in Schlesien*, „Oekonomische Nachrichten der Patriotischen Gesellschaft in Schlesien" 1775, t. 3, nr 12 s. 91-94; 1775, nr 13, s. 97-99. Por.: idem, *Vom Weinbau in Schlesien und den Mitteln, ihn zu veredeln,* ibidem 1776, t. 4, nr 37, s. 294-296; 1776, nr 38, s. 298-300.

winny i wódki (*Brandweine*)[520].

Oprócz wspomnianych wyżej akwafort pseudo-Meriana i Brühla znane są jeszcze inne, pochodzące z tego okresu, sztychy przedstawiające panoramę Zielonej Góry. Miesięcznik „Zittauisches Tagebuch", ukazujący się pod zmiennym tytułem w Żytawie, zamieścił w lutym 1780 r. kopię miedziorytu Brühla z widokiem Zielonej Góry[521]. Wśród miedziorytów z widokami śląskich i łużyckich miast, które publikowano w żytawskim periodyku, była też panorama Głogowa z dwiema winnicami i domem winiarskim (1780). Szczegółowy plan Zielonej Góry, sporządzony w 1784 r. przez Donata Büttnera, przedstawia miasto pogrążone w zieleni winnic[522].

U schyłku XVIII w. ukazało się kilka opisów Zielonej Góry w postaci tzw. listów z podróży, modnego wówczas gatunku literackiego. Jedna z takich quasi-reporterskich relacji, spisana w 1783 r. przez berlińskiego teologa i kaznodzieję Jacoba Eliasa Troschela (1735-1807), przynosi zaskakującą informację, którą warto przytoczyć w całości: „Miasteczka, które przejeżdżałem jadąc z Krosna do Wrocławia, mają mało co ciekawego. Zielona Góra, 4 mile od Krosna, posiada dużo pięknych winnic, z których powstaje więcej wina, niźli z takowych razem wziętych pod Krosnem i Sulechowem, które to dobre wino miejscowe w części bywa pite i spożywane przy posiłkach, w części przerabiane na ocet winny, częściowo zaś zbywane za granicę, przez sprzedaż pod różnymi obcymi nazwami"[523].

Wynika z tego, że późniejszy o kilkadziesiąt lat pomysł Häuslera, Förstera i Gremplera, aby sprzedawać zielonogórskiego sekta pod francuskimi nazwami, nie był niczym nowym. Jest zresztą prawdopodobne, że proceder zbywania miejscowych win pod fałszywymi etykietami uprawiany był z konieczności od dawna, jako jeden ze sposobów ominięcia pruskich opłat celnych. Jeszcze pod rządami Habsburgów grünbergera wywożono do Marchii, gdzie wędrował dalej do odbiorów już jako wino krośnieńskie. Takie peregrynacje handlowe potwierdzają rozmaite źródła.

Ciekawe obserwacje na temat zielonogórskiego winiarstwa u schyłku XVIII w. poczynił oświeceniowy filozof i pedagog, berliński pastor Johann Friedrich Zöllner (1754-1894), podróżujący w 1791 r. na zlecenie króla pruskiego po Śląsku i Małopolsce: „Po odjęciu tego, co się wypija w samej Zielonej Górze, większość z wytworzonego wina wywozi

[520] F.B.Wernher (Werner), *TOPOGRAPHIA Seu Compendium SILESIAE, pars 5: PRINCIPATOS Glogoviensem, Saganensem. Item Dynastiam Carolat Et Districtum Schwibußiensem. Betrefend das glogauische fürstenthum...* etc. [rkps, ok. 1770]. Bibl. Uniwersytetu Wrocławskiego, sygn. IV F 113b vol. 3, s. 115; 136; 195; 202-203; 209.
[521] *Grünberg, Gesamtansicht* – miedzioryt nieznanego rytownika, wym. 8,4 x 14,3 cm, „Privil. Fortsetzung des Topographischen, Biographisch-Historischen, Monatlichen Tage-Buch... etc.", Februar 1780 (Zittau).
[522] Donatus Büttner, *Situations Plan von der Königlichen Stadt Grünberg*, 1784, Muzeum Ziemi Lubuskiej.
[523] J.E. T[roschel], *Reise von Berlin über Breslau nach dem schlesischen Gebirge im Sommer 1783*, A. Mylius, Berlin 1784, s. 8-9.

się do innych śląskich miast, sporą część do Marchii i trochę do Polski. Nadto corocznie produkuje się tysiące wiader octu winnego i tamże wywozi". Zapewne korzystając z urzędowych danych podał, że w 1783 r., kiedy zbiory były bardzo obfite, a jakość winogron wyśmienita, na ocet przerobiono 3466 wiader (2381 hl) wina. „W dobre lata liczy się na 36.000 wiader, ale zdarza się też, że zbierają ledwo dziesiątą tego część". Prowadzony przez winiarzy, tradycyjny wyszynk we własnych domach sprawiał, że „większość domów mieszczańskich stawała się od czasu do czasu winiarniami". Zöllner z podziwem opisał zagłębioną we wzgórze słynną piwnicę Seydla: „Cała piwnica napełniona jest szczerym zielonogórskim winem". Seydel poczęstował go winem lodowym z doskonałego rocznika 1783. Zöllner był też na winnicy Seydla, obsadzonej drzewami owocowymi, wśród których rosły okazałe czereśnie. Autor relacji podaje, że w mieście było w czasie jego pobytu 2400 winnic[524], podczas gdy rok wcześniej Zimmermann wymienia ich 1989[525]. Nie wiadomo, skąd wzięła się ta rozbieżność – nadal obowiązywał zakaz zakładania nowych upraw winorośli, zatem nie mogło ich przybyć ponad 400 w krótkim czasie.

W 1796 r. w piśmie „Schlesische Provinzialblätter" ukazał się komentarz do spostrzeżeń Zöllnera, *Einige Bemerkungen zu des Herrn Ober-Consistorialrath Zöllners Nachrichten von Grünberg in dessen Briefen über Schlesien,* którego autor znany jest tylko z nazwiska Schwarzer. Sam autor przedstawia się w tekście jako mieszkaniec Zielonej Góry, od kilku lat piastujący w mieście stanowisko publiczne, i z tutejszymi mieszczanami wyraźnie się utożsamia. Jest prawdopodobne, że był nim pastor zielonogórskiej gminy ewangelickiej, wcześniej kaznodzieja w Szprotawie, powołany do pełnienia posługi w 1787 r. „*Magister Schwartzer [Schwarzer], der zweite Prediger in Sprottau*"[526]. Autor przede wszystkim podkreśla, że winiarstwo stało się w tym czasie w Zielonej Górze bardzo cenionym, nawet prestiżowym zajęciem. „Kto tutaj mieszka, uważa za swoje szczęście posiadanie winnicy. Nawet jak ma tylko dwieście talarów, kupuje winnicę. A często też pożycza połowę tych pieniędzy". Określa też uprawę winorośli jako główne źródło utrzymania w mieście, „*der Weinbau ein Haupt-Nahrungszweig ist*"[527].

Schwarzer potwierdza obserwacje Zöllnera, że tylko część tutejszego wina spożywano na miejscu, zaś sporą jego część wywożono do innych śląskich, marchijskich albo polskich miast. Wino wysyłano w beczkach zawierających 1 ćwiartę (*Viertel*); licząc na ćwiartę 3

[524] Zöllner, *Briefe über Schlesien*, s. 7-8, 11-13.
[525] Zimmermann, *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, s. 303-304; 338-342.
[526] J. Dąbrowska-Burkhardt, op. cit., s. 229.
[527] Schwarzer, *Einige Bemerkungen zu des Herrn Ober-Consistorialrath Zöllners Nachrichten von Grünberg in dessen Briefen über Schlesien*, SP 1796, t. 23, s. 125-135.

pruskie wiadra po 68,7 l – beczki miały pojemność 206,1 l, czyli mieściły jeden pruski okseft. Wino gorszej jakości zużywane było do fabrykacji octu, który znajdował dobry zbyt. Produkcja octu wzrosła szczególnie podczas wojny siedmioletniej, kiedy potrzebowano go dużo jako środka odkażającego dla lazaretów, w większości zaopatrywanych właśnie z Zielonej Góry.

Zwyczaj wyszynku mieszczańskiego, prowadzonego w domach winiarzy, wydaje się w tamtym czasie powszechnie praktykowany. Odbywał się żywiołowo i cieszył się pełną swobodą: „Wyszynk wina prowadzi się bez jakiejkolwiek kolejności, sprzedają wino całkowicie dowolnie i każdy wiesza swój wieniec wedle własnego uznania, chyba że kierując się przyjaźnią respektuje wieniec swojego sąsiada”[528].

Z wystąpienia Schwarzera dowiadujemy się także, że jeszcze do niedawna wzgórze o nazwie Rodeland (tu: Rohdeland), gdzie znajdowała się wspomniana wyżej piwnica, było bezpłodnym nieużytkiem. Dzięki przedsiębiorczości i pracy kupca Johanna Seydla w 1785 r. stoki wzniesienia pokryły się winnicami, przez które biegły aleje obsadzone drzewami owocowymi wszelkich gatunków.

Wspomnienia Johanna Christopha Friedricha Guts-Muthsa (1759-1839) z podróży przez Śląsk w 1799 r. przynoszą informacje o ówczesnym stanie zielonogórskiego przemysłu winiarskiego: „Stan branży winiarskiej w ogólności wskazuje, że zielonogórskie wino musi być dobrym trunkiem, ponieważ znajduje duży zbyt nie tylko na Śląsku, ale też w Saksonii, Brandenburgii i południowych Prusach. Wywóz był w latach 1795 i 1796 następujący: do Prus południowych 467½ wiader wina i 242¾ wiader octu; do Marchii Brandenburskiej 1897 wiader wina, 235 wiader octu; do Saksonii 12¼ wiader wina, 158¾ wiader octu. Zbyt na samym Śląsku 4842¼ wiader wina, 4774¼ wiader octu. Cała sprzedaż wyniosła zatem 7219½ wiader [4960 hl] wina, 5410¾ wiader [3717 hl] octu. W Zielonej Górze zakłada się coraz więcej winnic, aby zwiększyć zbyt”[529].

Kolejna relacja z Zielonej Góry w formie „listów z podróży” jest godna uwagi ze względu na osobę autora, amerykańskiego posła na dworze królewskim w Berlinie, Johna Quincy Adamsa, późniejszego szóstego prezydenta Stanów Zjednoczonych. W czasie jego odwiedzin podczas dwumiesięcznej podróży po Śląsku, podjętej latem 1800 r., Zielona Góra

[528] Ibidem.
[529] [J.C.F. Guts-Muths], *Meine Reise im deutschen Vaterlande aus Thuringen ins Riesengebürge zu den Elbquellen und durch Böhmen ins Erzgebürge*... etc., J.F. Korn d.ä., Breslau 1799, s. 83-84.

liczyła 7000 mieszkańców[530], trudniących się dwoma głównymi zajęciami: manufakturą sukienną i winiarstwem (*Weincultur*). W mieście pracowało 600-700 warsztatów tkackich, dających zatrudnienie tej samej ilości rodzin. W listach do młodszego brata, Thomasa Boylstona, Adams z podziwem i współczuciem opisuje walkę miejscowych winiarzy z przeciwnościami natury, na jakie napotyka uprawa winorośli, i określa to niepewne zajęcie loterią: „Wino tutejsze jest znacznie bardziej niepewnym źródłem dochodu niż ich sukno". Jak wielu podróżników przybywających z zewnątrz, Adams zachwycał się pięknym położeniem miasta: „Cała okolica, która otacza miasto, jest obsadzona przez winne krzewy"[531]. Porównanie efektów finansowych miejscowego winiarstwa do hazardu potwierdził w przypisach Zimmermann, zamieszczając dane o ilości wina wyprodukowanego w Zielonej Górze na przełomie wieków (w wiadrach):

1789 29.099

1801 12.549

1802 15.113

1803 275½ (przyczyną katastrofalnych zbiorów w 1803 r. była mroźna zima, w czasie której wiele krzewów winnych wymarzło).

Anonimowy autor opisu Śląska z ok. 1805 r., *Schlesien wie es ist. Von einem Oesterreicher*, tytułuje Zieloną Górę stolicą śląskiego wina, które było „zanim przed dwoma laty winorośl nie wymarzła, obfitym źródłem pieniędzy; rocznie tłoczono go często 20.000 wiader i więcej. Wino wędrowało do Szczecina, a kiedy je tam ochrzczono, wracało jako francuskie (*Franzwein*) z powrotem. W Zielonej Górze pije się tylko ojczyste wino".

Są w tej relacji dwie istotne informacje: o praktykowanym niezmiennie procederze eksportu zielonogórskiego wina pod zmienionymi nazwami („nikt nie odgadnie w nim śląskiego pochodzenia. Niektórzy zarozumiali berlińczycy, przywykli do szczecińskiego *Kretzera*[532], dają się nabrać i piją go jako zagraniczne wino"), a także o niedostatkach w procesie produkcji, polegających na błędach popełnianych zarówno na winnicy, jak i podczas przerobu i w sferze gospodarki piwnicznej. Musiało jednak upłynąć jeszcze dwadzieścia lat,

[530] W przypisach, sporządzonych przez F.A. Zimmermanna, podane są liczby mieszkańców Zielonej Góry w 1740 r. – 3.494 oraz w 1804 r. – 8.279. W branży sukienniczej pracowało w 1804 r. 685 mistrzów, 196 czeladników i 105 uczniów.

[531] J.Q. Adams, *Briefe über Schlesien. Geschrieben auf einer in dem Jahre 1800 durch dieses Land unternommenen Reise*, W.G. Korn, Breslau 1805, s. 14-26.

[532] *Kretzer* – w niemieckojęzycznym Tyrolu Południowym określenie na wino powstałe z niebieskich winogron wytłoczonych na biało (*Roséwein*). Tu, być może, chodzi o wina z białych i czerwonych odmian tłoczonych razem.

aby sposoby poprawy jakości wina, zalecane w tej publikacji przez anonimowego Austriaka, zostały w Zielonej Górze powszechnie przyjęte przez winiarzy[533].

Wzmianki o zielonogórskiej produkcji winiarskiej znalazły się w gospodarczych opisach Śląska publikowanych u schyłku XVIII w. W przeglądzie gospodarczym pruskiej monarchii, opracowanym w 1792 r. przez ekonomistę Friedricha Gottloba Leonhardiego (1757-1814), powiat zielonogórski został określony jako posiadający silne rolnictwo i najsilniejsze winiarstwo na Śląsku, *stärksten Weinbau in Schlesien*. W Zielonej Górze, liczącej 890 budynków i 5500 mieszkańców, autor podał liczbę 2410 winnic w roku 1782, przy czym jako główną gałąź miejscowej gospodarki wskazał jednak, w przeciwieństwie do cytowanej wyżej opinii Schwarzera, manufakturę sukienną, zatrudniającą wówczas 490 mistrzów. W tymże roku 1782 z zielonogórskich winnic wytłoczono 8230 ćwiart wina, w 1783 r. uzyskano 12.805 wiader wina i 5.466 wiader octu, w 1784 r. – 19.265 wiader wina i w 1785 r. prawie 19.000 wiader[534]. Johann Josef Kausch (1751-1825) pisze w 1794 r. o „godnej uwagi, wielkiej uprawie wina" w rejonie Zielonej Góry, *bey Grünberg ist der große Weinbau bemerkenswerth*[535]. W podręczniku geograficzno-statystycznym księstwa śląskiego, wydanym w 1806 r. przez Christiana Ludwiga Bohma, po raz pierwszy w Zielonej Górze wspomniana jest znacząca uprawa drzew owocowych, a zielonogórskie winiarstwo określono jako słynne, *um Grünberg der Weinbau berühmt*. Bohm przytacza dane o wielkości produkcji wina z kilku lat: w 1789 r. wytłoczono 31.563 wiader, w roku 1790 – 15.490 wiader, średnio rocznie 10.000 wiader[536]. Część wina przeznaczano do wytwarzania octu, który był wywożony do południowych Prus i Marchii Brandenburskiej, reszta pozostawała w prowincji śląskiej. O przemianach, zachodzących na przełomie stuleci w ekonomice miasta, świadczy wskazanie jako głównych źródeł utrzymania produkcji sukna oraz uprawy winorośli i drzew owocowych: „*Die Haupt-Nahrungszweige sind die Tuchfabrikation und der Wein- und Obstbau*"[537].

[533] *Schlesien wie es ist. Von einem Oesterreicher*, t. 3, H. Froelich, Berlin 1806, s. 138-144; 167; 170-175.
[534] F.G. Leonhardi, *Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie*, t. 2, Hemmerde u. Schwetschke, Halle 1792, s. 583-585.
[535] [J.J. Kausch], *Ausfürliche Nachrichten über Schlesien*, Mayrische Buchhandlung, Salzburg 1794, s. 342.
[536] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 109-117; 122-129; 133-136.
[537] C.L. Bohm, *Handbuch der Geographie und Statistik des preussischen Herzogthums Schlesien*, J.G. Littfas, Berlin 1806, s. 171.

3.2. Zmiany w krajobrazie materialnym miasta związane z rozwojem branży winiarskiej zapoczątkowane w latach 1741-1800

Wzbogaceni na handlu suknem i winem zielonogórscy mieszczanie podejmowali budowę nowych domów mieszkalnych, warsztatów, tłoczni i piwnic. Szczególnie korzystna koniunktura budowlana panowała zwłaszcza u schyłku XVIII stulecia. Jak wynika z badań krajobrazu materialnego i kulturowego Zielonej Góry, przeprowadzonych przez Zbigniewa Bujkiewicza, między rokiem 1775 a 1800 wybudowano w mieście 241 nowych domów[538]. Dwie, największe ze względu na skalę i związane z nią koszty, budowle w mieście, zrealizowali w tym czasie winiarze i kupcy winni, przedstawiciele winiarskiej dynastii Seydlów. Równie imponujące okazały się inwestycje sukienników, będących zarazem przedsiębiorcami w branży winiarskiej: Gutschego, braci Mannigel i Friedricha Förstera. W efekcie znacznej przebudowy, dokonanej przez Fechnera w latach 1789 i 1792, zajazd Schwarzer Adler otrzymał salę redutową. Już w 1796 r. szeroko zakrojoną, kosztowną przebudowę zajazdu podjął jego kolejny właściciel Krug, nadając fasadzie klasycystyczny wystrój z pilastrami w wielkim porządku i wydatnymi gzymsami. Inwestycje te wiele mówią o źródłach dokonującej się akumulacji kapitału kupieckiego, która umożliwiła w niedługim czasie podjęcie poważnych przedsięwzięć, zmieniających oblicze miasta.

Pierwsza z wspomnianych wyżej budowli, która przetrwała do naszych czasów, to wzniesiony pod koniec XVIII w. przy pl. Pocztowym dom kupca Seydla-juniora (ilustr. 15). Inwestor, prawdopodobnie Johann Jeremias Seydel, którego inicjały jako właściciela widoczne są na planie sytuacyjnym placu Topfmarkt z 1829 r.[539], zbudował w 1788 r. duży, murowany dom na miejscu dwóch starych budynków, które kupił i zniósł[540]. W rękach rodziny Seydel budynek pozostawał przez większą część XIX w., później kupiła go Selma Heider, wdowa po właścicielu cegielni przy trakcie kisielińskim – nieobca sprawom winiarskim, bowiem w 1887 r. posiadała w oficynie kamienicy destylarnię (*Destillations-Geschäft*)[541]. Część budynku przylegającą od ul. Grottgera dobudowano do pierwotnego domu Seydla w 1868 r. Znajdowała się w niej kawiarnia Caffeé Friedrich[542]. Budynek o

[538] Z. Bujkiewicz, *Rozwój Zielonej Góry od 1740 roku do początków XIX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 297.
[539] APZG, AMZG, sygn. 2679.
[540] Schmidt, *Geschichte*, s. 659.
[541] *Adreßbuch 1887*.
[542] APZG, AMZG, sygn. 4851.

bogatym klasycystycznym wystroju architektonicznym i rozległych piwnicach winiarskich istnieje do dzisiaj, z fasadą w jej pierwotnej postaci.

Johann Jeremias Seydel (1743-1839, używał imienia Johann i podpisywał się: J. Seÿdell) był jednym z czterech największych handlarzy winem w Zielonej Górze, których nazwiska Bergmüller zamieścił pod rokiem 1800 r. w swojej rękopiśmiennej kronice miasta. Oprócz uprawy własnych winnic i produkcji wina zajmował się również wytwarzaniem i sprzedażą octu winnego. Jego ojcem był Jeremias Caspar Seydel (1704-1775), w 1751 r. rajca (senator, *Stadtrath*). Dziadek, Balthasar Adam Seydel (zm. 1737), mieszkający przy trakcie starokisielińskim, był kupcem. Kiedy w 1826 r. burmistrz Bergmüller założył Stowarzyszenie na rzecz Doskonalenia Uprawy Winorośli i Drzew Owocowych, Verein zur Verbesserung des Weinbaues und der Obstbaumzucht, z którego wyrosło później zrzeszenie Gewerbe- und Gartenbau-Verein[543], pierwsze posiedzenie organizacyjne odbyło się 1 maja tego roku w winnicy 85-letniego wówczas Johanna Jeremiasa Seydla w rewirze Rodeland. Jej właściciel prowadził kronikę (*Weinchronik*), w której notował przebieg wegetacji winorośli i zjawiska atmosferyczne w rewirze Rodeland, dzisiaj zaginioną[544]. Po przeprowadzeniu w 1830 r. urzędowego podziału zielonogórskich winnic na rewiry i ustanowieniu winiarzy odpowiedzialnych za bieg spraw w rewirze, tzw. *Revierherren*, objął tę funkcję w Rodeland-Revier.

28 maja 1834 r. w domu winiarskim Johanna Jeremiasa Seydla, podówczas już nestora mieszkańców Zielonej Góry, odbyło się pod przewodnictwem Friedricha Förstera zebranie założycielskie nowego stowarzyszenia, Gewerbe- und Garten-Verein. Jego celem stało się wspieranie miejscowego rzemiosła i postępu w dziedzinie uprawy winorośli i produkcji wina. J.J. Seydel zmarł 19 kwietnia 1839 r., w wieku 96 lat, żegnany jako jeden z największych winiarzy w historii miasta. H.A. Pilz nazywa go w swojej kronice „właścicielem Rodelandu”[545].

---

[543] Ze względu na niejednoznaczność terminów użytych w nazwie i możliwość różnego ich tłumaczenia na język polski, dalej w pracy będzie używana nazwa niemiecka. „*Gewerbe*” może oznaczać działalność zawodową prowadzoną zarówno w formie rzemiosła, jak i manufaktury czy przemysłu. „*Gartenbau*” to dosłownie „ogrodnictwo”, ale w szerszym znaczeniu może obejmować też uprawę winnic czy drzew owocowych, a zatem *stricte* sadownictwo. Należy też wziąć pod uwagę, że użyte w nazwie słowo „*Garten*” = „ogród”, dla miejscowych stanowiło synonim winnicy, jak to już zostało wcześniej wykazane (np. *Niedergärten* = winnice dolne, czy dalej: *Gartenbesitzer* = właściciel winnicy). Biorąc pod uwagę zakres zainteresowań i aktywności zielonogórskiego zrzeszenia – dążenie do racjonalizacji i unowocześnienia miejscowej wytwórczości, zarówno sukienniczej jak i winiarskiej, powołanie do życia szkoły zawodowej, kształcącej młodzież w zakresie różnych rzemiosł (*Gewerbe-Schule*) itp., jego profil można określić jako „przemysłowo-winogrodniczy”.

[544] GW 1882, Nr 65.

[545] J.G. John, *Chronica oder kurze Beschreibung von Entstehung und des Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1816*, Grünberg [1816]. Kontynuowana rękopiśmiennie przez H.A. Pilza, *Chronica oder*

Swoją słynną piwnicę winiarską, jedną z największych w mieście, Seydel wybudował w roku 1786, zagłębiając ją w południowym stoku wzgórza (ul. Wodna 32). August Förster pisze o niej „piwnica typu bordoskiego", *Bordeauxkeller*[546], rozumiejąc pod tą nazwą budowlę ukrytą w głębi wzniesienia, spotykaną w wielu krajach winiarskich, np. w Nadrenii czy na Morawach. Obiektu o porównywalnych rozmiarach nie można znaleźć na terenie całego Śląska. Typową formą piwnicy winiarskiej w Zielonej Górze było natomiast pomieszczenie zlokalizowane w podziemnej kondygnacji budynku, najczęściej domu mieszkalnego winiarza.

Budowla znajdowała się pośród winnic rewiru winiarskiego Rodeland. W rewirze, który miał powierzchnię 1.194.706 pruskich stóp kwadratowych (11,7683 ha)[547], 5 winnic należało w 1830 r. do Seydla[548]. Zachowany w dokumentacji katastralnej zapis z późniejszych lat świadczy, że należał już do niego cały rewir, składający się z ośmiu winnic: „*Rodeland Revier. Gartenbesitzer: Herr Johann Seydel, einziger Besitzer des revier bestehend in 8. Flecken*"[549].

Nad wejściem do podziemi umieszczono ozdobną tablicę z piaskowca w formie wieńca winiarskiego ze wstążkami, z wyrytym napisem „ERBAUET VON JOHANN JEREMIAS SEYDEL MDCCLXXXVI". Dzisiaj tablica, mocno zniszczona przez czynniki atmosferyczne, została zdemontowana. Zewnętrzna ściana tarczowa piwnicy jest zwrócona w kierunku południowym, na ulicę Wodną. Zamknięta łukiem powtarzającym rozmiar kolebki sklepienia, została wzmocniona trójkątnymi skrzydłami ścian oporowych. W grubym murze ceglanym osadzono dwuskrzydłowe wrota zewnętrzne, których szerokość równa jest wysokości, zabezpieczone żelazną kratą. Górna krawędź piwnicznej ściany tarczowej zwieńczona jest prostym ceglanym gzymsem. Do komór składowych prowadzi korytarz o pochylonej w kierunku wnętrza, ceglanej podłodze. W głębi piwnica przedzielona jest ścianą tarczową, podtrzymującą sklepienie. Mur przepruwają dwa trakty komunikacyjne, prowadzące do kolejnej komory leżakowni – w jednym z nich znajdują się schody, drugi trakt stanowi pochylnia do toczenia beczek (ilustr. 16). Oba segmenty piwnicy przykryte są ceglanymi kolebkami o znacznej rozpiętości. Zachowały się przewody wentylacyjne, których wyloty widoczne są nad powierzchnią gruntu.

Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881. Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C.K. Norwida w Zielonej Górze, sygn. S. II 566.

[546] Ibidem.

[547] 1 pruska stopa kwadratowa, 1 Qu.-F. = 0,098504 m².

[548] O pow. 345.744 Qu.-F. (3,4057 ha); 161.772 Qu.-F. (1,5936 ha); 69.120 Qu.-F. (0,6809 ha); 215.424 Qu.-F. (2,1220 ha); 8.148 Qu.-F. (0,0803 ha), APZG, AMZG, sygn. 2345, s. 307-309.

[549] APZG, AMZG, sygn. 2345, s. 400.

Z opisu Johanna Friedricha Zöllnera dowiadujemy się, że piwnica ma sklepienie wysokie na 19 stóp (5,96 m)[550], o rozpiętości 27 stóp (8,47 m), a w zboczu wzgórza została zagłębiona na 220 stóp (69,05 m). Beczki z winem zajmowały na najniższym poziomie cztery rzędy, wyżej trzy lub dwa. Według autora, piwnica była największa w mieście, ale nie jedyna[551]. Nie wiadomo jednak, czy Zöllner nie miał tu na myśli piwnic pod budynkami. W 1865 r. tę podziemną leżakownię, *Erdkeller im Rodeland*, posiadała wdowa Berta Seydel z domu Prüfer. W 1887 r. właścicielem piwnicy, określonej jako *Kellerei von Johann Seydel & Sohn*, był Julius Seydel, mieszkający przy Oberthorstr. 16 (ul. Jana III Sobieskiego). Z czasem obiekt stał się własnością wytwórni winiaków Albert Buchholz A.-G., której służył jako skład celny produkowanych alkoholi.

W kronice odnotowano katastrofę budowlaną z roku 1788: 17 lipca nawałnica zniszczyła przy ulicy Hintergasse nowo wybudowany przez postrzygacza sukna Gutschego budynek tkalni[552]. Najwidoczniej tkalnia funkcjonowała jednak nadal i musiała przynosić zyski, skoro w 1796 r. Christian Gottlieb Gutsche wzniósł na swojej działce przy Hintergasse (później Hinterstraße 17, dzisiaj ul. Tylna 31)[553] nowy dom. Wysmakowany kompozycyjnie barokowy budynek, który należy do wyróżniających się urodą posiadłości mieszkalnych w mieście, przetrwał do naszych czasów[554]. Jest to parterowy budynek z użytkowym poddaszem, założony na rzucie prostokąta i przykryty wysokim dachem mansardowym, krytym dachówką (ilustr. 17). Środkowa partia fasady została zaakcentowana pozornym ryzalitem, w którym znajduje się wejście flankowane pilastrami wspierającymi wydatny gzyms. Nad wejściem, opatrzonym datą zakończenia budowy – 1796, widoczna jest facjata z identycznymi pilastrami, zwieńczona trójkątnym tympanonem[555].

Jak wielu zielonogórskich sukienników, Gutsche był zapewne jednocześnie winiarzem, o czym zdają się świadczyć imponujące wielkością piwnice pod całym domem, przykryte sklepieniami krzyżowymi i kolebkowymi. Z powodu tych piwnic XVIII-wieczny budynek jeszcze po stu latach był wykorzystywany przez zielonogórskich producentów wina. Pokaźna część dokumentacji, dotyczącej zarządu nieruchomością, traktuje o dzierżawie

[550] Do sierpnia 1868 r. w Prusach był w użyciu system dwunastkowy, w którym podstawową jednostką miary był cal pruski (reński), 1 *preuß. Zoll* = 2,615446 cm. Dwanaście cali składało się na stopę (*Fuß*) = 31,385 cm, 12 stóp liczył pręt pruski (*Ruthe*) = 3,7662 m, 2000 prętów tworzyło milę pruską (*Meile*) = 7,5324 km.
[551] J.F. Zöllner, *Briefe über Schlesien, Krakau, Wieliczka, und die Grafschaft Glatz auf einer Reise im Jahr 1791 geschrieben*... etc., cz.1, F. Maurer, Berlin 1792, s. 11.
[552] J. Dąbrowska-Burkhardt, op. cit., s. 233.
[553] APZG, AMZG, sygn. 3645.
[554] APZG, AMZG, sygn. 2670.
[555] S. Kowalski, *Zabytki Środkowego Nadodrza. Katalog architektury i urbanistyki*, Lubuskie Towarzystwo Naukowe, Zielona Góra 1976, s. 274.

piwnicy należącej w pewnym okresie do żandarma Gutschego, być może syna sukiennika: „*ehemals Gendarm Gutsche'schen Hause, Hinterstraße No 17, belegenen großen Keller*". Wśród najemców znaleźli się kupcy i winiarze Hermann Schneider i Richard Grempler, a także wielkie firmy z branży alkoholowej, jak wytwórnia winiaków Albert Buchholz reprezentowana przez Johannesa Gothmanna czy Grempler & Co.[556] O rodzinie Gutsche wiadomo, że jej przedstawiciele posiadali winnice i wytwarzali wino, o czym świadczy wyszynk prowadzony przez wdowę Gutsche „*in der Hintergasse*" w końcu lat 20. XIX w.[557] Dzisiaj budynek, należący do najpiękniejszych zabytków XVIII-wiecznego budownictwa w Zielonej Górze, jest własnością miasta. Znajdują się w nim mieszkania komunalne.

Nie wiadomo, ile pokoleń zielonogórskiej rodziny Mannigel trudniło się wyrobem sukna i wina, gromadząc majątki i nieruchomości i wznosząc się po drabinie społecznej coraz wyżej, zanim sukiennik Gottlob Mannigel wzniósł reprezentacyjny dom w bardzo prestiżowym miejscu – naprzeciwko Domu Stanów Ziemskich, jednego z najważniejszych wtedy budynków w mieście. Rodzina miała już wtedy w zielonogórskiej społeczności pozycję na tyle znaczącą, że wywodząca się z niej Maria Dorothea Mannigel (ew. Manigel, zm. 1816) została żoną kawalera należącego do miejscowego patrycjatu, mistrza mydlarskiego Christiana Friedricha Gremplera. W następnym pokoleniu syn tej pary, August Grempler, przyszły założyciel zielonogórskiej wytwórni win musujących, biorąc za żonę córkę Jeremiasa Siegismunda Förstera, Juliane Eleonore, połączył więzami pokrewieństwa trzy znaczne zielonogórskie rody: Försterów, Gremplerów i Mannigelów.

Producent sukna i winiarz Gottlob Mannigel rozpoczął budowę swojego dużego, murowanego z cegły domu, położonego między Breite Gasse (ul. Sikorskiego) i Herrengasse (dzisiaj Grottgera), w 1795 r.[558] W aktach policji budowlanej zachowały się rysunki projektowe tej budowli, sporządzone przez mistrza murarskiego Krügera. Piętrowy budynek o sześcioosiowej fasadzie przykrywał wysoki dach dwuspadowy z trzema wystawkami (ilustr. 18). Główne wejście, zamknięte częstym w tej epoce łukiem koszowym, zostało przesunięte z osi symetrii nieco w bok i umieszczone w portalu zaakcentowanym pilastrami, dźwigającymi belkowanie[559]. Na rysunku budowlanym widać, że tylna elewacja domu przylegała do jakichś starszych zabudowań. Reichel zanotował w kronice, że w 1800 r. Mannigel powiększył swoją

[556] APZG, AMZG, sygn. 1761.
[557] *Wein-Ausschank bei Wittwe Gutsche in der Hintergasse, 1827r*., GW 1829, Nr 24; *Wein-Ausschank bei Wittwe Gutsche in der Hintergasse, 1827r*., GW 1830, Nr 13.
[558] Plan sytuacyjny ul. Sikorskiego/Srebrna Góra (*Straße von Freistadt/Silberberg*) z domem kupca sukiennego Mannigela i Landhausem, ok. 1800. *Situationsplan der Stadttheil am Freystädterstr*, APZG, AMZG, sygn. 2673.
[559] Dom sukiennika Gottloba Mannigela przy Breite Straße, 1798. APZG, AMZG, sygn. 2664.

działkę o 6 łokci (3,46 m)[560], a następnie jeszcze o 4 łokcie (2,30 m) w roku 1816. Wówczas to przystąpił do budowy nowego domu: „Rozpoczęto zatem budowę, wzniesiony przed 20 laty całkiem nowy dom zburzono razem ze starymi zabudowaniami, piwnicę rozgrzebano i budowlę postawiono od nowa”[561].

Nowy, wystawny dom Mannigela, był już prawdziwie patrycjuszowską siedzibą. Imponującą bryłę budynku zwróconego frontem do niewielkiego placyku, zwanego Grünzeug Markt (naprzeciwko dzisiejszego Planetarium), możemy nadal podziwiać, chociaż w wyniku wielokrotnych przeróbek budowla została pozbawiona pierwotnego wystroju architektonicznego.

W 1827 r. właścicielem tego domu był kupiec Samuel Mannigel[562]. Do poł. XIX w. wzmiankowany jest w różnych dokumentach miejskich kupiec Mannigel, jednak bez podania imienia. Widoczny jest wśród członków elitarnego Ressourcen Gesellschaft w 1829 r.[563], pośród organizatorów uroczystości jubileuszu 50-lecia służby skarbnika kamery miejskiej, Barreina[564], i w zarządzie Gewerbe- und Gartenverein[565]. Zapewne we wszystkich tych przypadkach chodzi właśnie o tę samą osobę, Samuela Mannigela, który jeszcze w 1852 r. mieszkał w domu odziedziczonym po Gottlobie Mannigelu.

W domu przy Breitestraße 5 (dzisiaj: ul. Gen. Władysława Sikorskiego 9) wyrósł jeden z najwybitniejszych przedstawicieli tej zasłużonej zielonogórskiej rodziny – kupiec i winiarz Carl Mannigel (1834-1904). Już w wieku ok. trzydziestu lat został członkiem rady miasta (*Stadtverordneten-Versammlung*) i obejmował tę funkcję w kolejnych kadencjach. W 1893 r. 59-letni kupiec Carl Mannigel osiągnął zaszczytne stanowisko rajcy (*Stadtrath*) w zarządzie miasta (*Magistrats-Kollegium*)[566]. Po upływie kadencji w 1897 r. został wybrany do magistratu na następną sześcioletnią kadencję, lecz w kolejnych wyborach w 1902 r. już nie uczestniczył ze względu na zły stan zdrowia[567].

Mannigelowie byli winiarzami od co najmniej kilku pokoleń. Wśród zielonogórskich właścicieli winnic zgłaszających winogrona do podatku akcyzowego w 1663 r.

---

[560] Prawdopodobnie chodzi tu o łokcie wrocławskie (*Elle*), używane do 1816 r.; 1 *Elle* = 57,6 cm. Wg miar pruskich: 1 *preuss. Elle* = 25½ *Zoll* = 66,7 cm.
[561] Schmidt, *Geschichte*, s. 1043.
[562] *Numerirung ahn Häußen*, vol. 1, 1744-1827. APZG, AMZG, sygn. 1976.
[563] *Ressourcen Gesellschaft*, 1829. APZG, AMZG, sygn. 2101.
[564] *50jährige Dienst-Jubileum des Herrn Cämmerers Barrein in Grünberg*, 1835. APZG, AMZG, sygn. 360.
[565] *Centralblatt für die Gewerbe-Vereine der Provinz Schlesien*, 1, 1840, C.F.A. Günther, Breslau [1840]. APZG, AMZG, sygn. 2560.
[566] *Anstellung des Stadtrath Karl Mannigel*, 1893-1902. APZG, AMZG sygn. 422.
[567] *Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten der Stadt Grünberg i. Schl. für den Zeitraum von 1. April 1902 bis Ende März 1903*, W. Levysohn, Grünberg [1903]. APZG, AMZG, sygn. 503.

wzmiankowany jest Abraham Mannigel[568]. Carl Mannigel w 1858 r. został wraz z braćmi współzałożycielem wytwórni win i winiaków przy placu Neumarkt (Neumarkt 13, dzisiaj pl. Słowiański 10). Przedsiębiorstwo pomyślnie się rozwijało, skoro już w 1861 r. kronikarz Heinrich Adolph Pilz zapisał: „Powiększono winiarnię braci Mannigel, którzy na Nowym Rynku wystawili dużą piwnicę win"[569] (ilustr. 19). Z czasem w zabudowaniach firmy uruchomiono również destylarnię i wytwórnię winiaków. W 1873 r. jako skupujący winogrona do przerobu ogłaszają się jeszcze bracia Mannigel[570], podobnie jedenaście lat później[571], ale pod koniec XIX w. jedynym właścicielem wytwórni pozostał już Carl Mannigel. Jego inwestycją jest zachowany do dzisiaj, charakterystyczny kwadratowy komin, postawiony z 1894 r. w pomieszczeniu fermentowni, zapewne jako element urządzeń destylacyjnych[572].

Kolejne ważne inwestycje z przełomu XVIII i XIX w. związane są z dawną ulicą Berliner Straße, dzisiaj Jedności, i z osobą Jeremiasa Siegismunda Förstera[573], wybitnego przedsiębiorcy w branży sukienniczej, a zarazem winiarza. Berliner Straße, kierująca ruch miejski na drogę wylotową do Berlina i włączona w bieg traktu wrocławsko-berlińskiego, zaczynała się przy placu Pocztowym. Była to zarazem główna oś komunikacyjna III okręgu winiarskiego, położonego na zachodnim krańcu miasta.

Wolnostojący dom mieszkalny przy ul. Jedności 5 (Berliner Straße 3) jest dawną siedzibą rodziny Försterów, zielonogórskich potentatów w branży tekstylnej i winiarskiej. Położony tuż za obrębem murów miejskich i należący niegdyś do najokazalszych w mieście, budynek został wpisany w późniejszą zabudowę z przełomu XIX i XX w. i przytłoczony monumentalnymi gmachami sądów, okręgowego i rejonowego.

Dom zbudował w 1794 r. Jeremias Siegismund Förster (1753-1819)[574], uhonorowany tytułem królewskiego radcy handlowego jeden z prekursorów zielonogórskiego przemysłu

---

[568] *Verzeichniß deß Weineß, die 14 May 1649 zu Grünbergk befindet worden*. APZG, AMZG, sygn. 133.
[569] J.G. John, H.A. Pilz, *Kronika*, s. 190.
[570] GW 1873, Nr 83.
[571] *Traubenkauf*, GW 1884, Nr 124.
[572] *Schornsteinanbau für Herrn Stadtrath C. Mannigel*, 25 Juli 1894. APZG, AMZG, sygn. 4609.
[573] Pochodził z rodziny o starych tradycjach winiarskich, która już w końcu XVIII w. miała wytwarzać wino nowoczesnymi metodami, upowszechnionymi w produkcji przemysłowej dopiero kilka dziesięcioleci później. Wśród winiarzy zgłaszających winogrona do podatku akcyzowego w 1649 r. byli m.in. Elias Förster i Michel Förster. W kolejnych latach m.in. Baltzer Förster (1651), w 1663 r. – Jeremias, Johann, Elias i Baltzer Försterowie[573]. Jeden z rewirów winiarskich, obejmujący teren dawnych posiadłości rolnych Försterów na odległym przedmieściu w rejonie Chynowa, nosił oficjalną nazwę Försterland.
[574] O wybitnej pozycji i znaczeniu zamożnego kupca i fabrykanta świadczy chociażby fakt, że przyjmował w swojej reprezentacyjnej jak na owe czasy siedzibie znakomitych gości, wśród których znaleźli się późniejszy prezydent USA Quincy Adams czy generał Lafayette. 31 sierpnia 1814 r. z wielką pompą, armatnimi wystrzałami na wiwat i biciem w dzwony witano w Zielonej Górze uważanego za pogromcę Napoleona feldmarszałka Blüchera, który w drodze z Berlina do Wrocławia przenocował w domu Förstera. Förster

włókienniczego, na początku XIX w. przechodzącego z fazy manufakturowej do przemysłowej. Budowę rozpoczęto w 1793 r., co upamiętniła data znajdująca się niegdyś nad drzwiami wejściowymi. Samuel Reiche odnotował w swojej rękopiśmiennej kronice, że w 1794 r. kupiec sukienny Förster zbudował przy Bramie Górnej („*am Oberthor*"), dom, do którego wprowadził się 14 czerwca tegoż roku[575]. Budynek posiada przestronną piwnicę winiarską przesklepioną krzyżowo. W późniejszym dokumencie Kamery Miejskiej został określony jako stojący „na Poststraße, dzisiejszej Berlinerstraße"[576]. Spędziło w nim pierwsze lata życia dziewięcioro dzieci Jeremiasa Förstera, m.in. August Siegismund (1797-1825)[577], Wilhelm Alexander (1802-1828) i Adolph Friedrich Gottlob (1804-1873), używający imienia Friedrich. Dom przy ul. Jedności, inne nieruchomości i zakłady produkcyjne odziedziczył Friedrich, który gospodarcze znaczenie rodu Försterów doprowadził na szczyt. W 1826 r. został jednym z współzałożycieli zielonogórskiej wytwórni win musujących, później noszącej nazwę Grempler & Co., reklamującej się jako najstarsza w Niemczech – „*Aelteste Deutsche Sektkellerei*".

Około 1835 r. Friedrich Förster przeprowadził się do domu przy rogatce wrocławskiej (Lawaldauer Schlage), gdzie powstała jego fabryka włókiennicza. Nowe zabudowania fabryczne zostały wzniesione na terenie dawnych winnic i parku (*Lustgarten*), które pod koniec XVIII w. wielokrotnie zmieniały właścicieli – teren należał m.in. do królewskiego komisarza sądowego z Zielonej Góry, Johanna Adolpha Schneidera – właściciela dóbr ziemskich i pałacu w Ochli (Mittel-Ochelhermsdorf), później do pani von Gersdorf z domu Knobelsdorff czy do generałowej von Regeler, urodzonej baronessy von Richthofen. Kolejny właściciel, Karl Gottlieb Schädel, założył w tym miejscu przędzalnię, którą wyposażył w pierwszą w mieście maszynę parową. Na skutek bankructwa przedsiębiorcy, fabrykę i grunt przejęła w 1822 r. belgijska firma braci Charlesa Jamesa i Johna Cockerilla z Seraing koło Liège, która dostarczyła Schädlowi maszyny przędzalnicze. Po wejściu do spółki zielonogórskich przedsiębiorców, Förstera i Mannigela, fabryka tkanin wełnianych rozwijała

przyjmował też w tym czasie kilka koronowanych głów zdążających na kongres wiedeński: króla Prus, króla Saksonii Fryderyka Augusta I Wettyna, rosyjskiego cara Aleksandra.

[575] Wg F. Ohnesorge (*Zur Quellenkunde der Geschichte von Grünberg i. Schl*., 1903): „*Chronik B, Manuscript vom Steuereinnehmer Reiche* (+ 1822)". W bibliotece Uniwersytetu Wrocławskiego znajduje się wyciąg z zaginionego oryginału, sporządzony przez Hugona Schmidta, zatytułowany *Reichs Samuel: Sammlung Chronologischen Nachrichten größtetheils Grünberg betreffende*.

[576] „*an der Poststraße, jetzige Berlinerstraße, Zesches Haus*". APZG, AMZG, sygn. 2670.

[577] Upatrywany na następcę ojca w interesach August, dobrze zapowiadający się przedsiębiorca, zmarł wkrótce po Jeremiasie na chorobę zakaźną, mając 28 lat. Dla uczczenia jego pamięci w 1826 r. rodzeństwo Försterów: Friedrich, Wilhelm i Juliane, zamężna za Augustem Gremplerem, ufundowało 5000 talarów na sierociniec dla ubogich zielonogórskich dzieci. Prowadzenie przedsiębiorstw rodzinnych objęli młodsi synowie Friedrich i Wilhelm Alexander, lecz ten ostatni zmarł z kolei w 1828 r. w wieku zaledwie 25 lat.

się prężnie do 1833 r., kiedy to jej zabudowania wraz z całą infrastrukturą doszczętnie zniszczył pożar. W 1835 r. teren odkupił Förster, który wybudował nowoczesną fabrykę włókienniczą z całym ciągiem technologicznym do produkcji tkanin wełnianych.

W miejscu, gdzie znajdowała się willa Förstera, stał wcześniej skromny stary dom z przestronną piwnicą, którą zachowano pod nowym budynkiem. Według Hugona Schmidta piwnica powstała między 1763 a 1776 rokiem i należała do starej zabudowy tego terenu, była bowiem położona ukośnie do traktu wrocławskiego, Breslauer Straße (ul. Wrocławska)[578].

Friedrich Förster był jednym z organizatorów miejskich obchodów święta winobrania (*Weinbaufest*), obchodzonych w Zielonej Górze oficjalnie po raz pierwszy 25 października 1846 r. Posiadał honorowy tytuł królewskiego radcy handlowego (*Königliche Commercienrath*), później tajnego radcy handlowego, zaś o jego ówczesnej randze i pozycji w społeczności miasta świadczy znamienny fakt, że to właśnie on wygłosił uroczyste przemówienie podczas obchodów 700-lecia zielonogórskiego winiarstwa w 1850 r. Kiedy w oparciu o nową ordynację wyborczą dla sześciu wschodnich prowincji Monarchii Pruskiej, *Städte-Ordnung* z 30 maja 1853 r., podzielono wyborców do rady miejskiej na klasy na podstawie wysokości podatków, na pierwszych miejscach zielonogórskiej listy znaleźli się: kupiec i fabrykant Friedrich Förster, 49 lat, płacący 312 talarów podatku rocznie, kupiec August Grempler, 58 lat – 233 Th, kupiec Johann Friedrich Seydel sen., 78 lat – 181 Th oraz kupiec Karl Engmann, 53 lata – 162 Th. Według kryterium wysokości uiszczanego corocznie do kasy miasta podatku budynkowego, w 1865 r. największe kamienice w mieście posiadali kupiec Emil Edward Engmann przy ul. Wrocławskiej i radca handlowy Friedrich Förster przy ul. Jedności.

W latach 60. XIX w. działalność publiczną podjął syn Friedricha Förstera seniora – Friedrich Adolph Gottlob Siegismund Förster jr. (1832-1893). M.in. z jego inicjatywy 5 kwietnia 1867 r. Weinbau-Komitee przy magistracie otworzył biuro pośrednictwa między właścicielami winnic i wielkimi wytwórcami wina, które miało ułatwiać transakcje zakupu surowca winiarskiego do przemysłowego przerobu. Przedsięwzięcie okazało się bardzo korzystne dla obu stron i przyczyniło się do rozwoju miejscowego winiarstwa. Powstało też nowe stowarzyszenie o profilu sadowniczo-winiarskim, Grünberger Obst- und Gartenbau-Gesellschaft, którego przewodniczącym został kupiec Friedrich Förster jr., a w zarządzie znalazł się Eduard Seidel. W 1871 r. Friedrich Förster jr. został przewodniczącym nowo powołanej do życia organizacji przedsiębiorców z powiatu zielonogórskiego, Izby Handlowej

[578] Schmidt, *Geschichte*, s. 1040.

(Handelskammer für den Kreis Grünberg). Brak w mieście dużego banku skłonił Friedricha Förstera młodszego do założenia w 1868 r. Niederschlesischen Kassenverein, przedsiębiorstwa bankowego, które przyciągnęło pokaźny kapitał osób prywatnych, wykorzystany następnie do sfinansowania wielu nowych inicjatyw gospodarczych. Przeinwestowanie i załamanie się w latach 70. XIX w. gospodarki Niemiec stały się niebawem przyczyną krachu finansowego udziałowców tego przedsięwzięcia i utraty przez rodzinę Försterów całego majątku[579]. Bankructwo w 1873 r. dotknęło całej własności, znajdującej się w rękach Försterów: zakładów przemysłowych, domów mieszkalnych i kamienic, nieruchomości ziemskich, w tym winnic – które zostały przeznaczone na spłatę gigantycznego zadłużenia. W rękach Wilhelma Juliusa Förstera, profesora astronomii Uniwersytetu w Berlinie, pozostał dom mieszkalny przy ul. Wrocławskiej. Zamieszkali w nim obaj jego bracia: Friedrich, który żył jeszcze 20 lat, zanim zmarł bezdzietnie i August, który zajął się pisaniem książek.

Jedną z inwestycji Jeremiasa Siegismunda Förstera, zrealizowanych w rejonie Bramy Górnej, był wzniesiony w pierwszych latach XIX w. okazały budynek przy ulicy Jedności 10 (Berliner Straße 97), w którym mieścił się później hotel Reichsadler (Gasthof zum Reichsadler). Nie wiadomo, czy w zamyśle inwestora budynek od początku przewidziany był na cele restauracyjno-hotelowe, ale jego imponujące piwnice wskazują na ich przeznaczenie do celów winiarskich.

Barbara Bielinis-Kopeć wysunęła hipotezę, że budowla powstała na zrębach dwóch starszych, być może jeszcze XVIII-wiecznych budynków, z których miały zachować się przesklepione kolebkowo piwnice[580]. Prawdopodobna wydaje się jednak koncepcja budowy tych bardzo głęboko posadowionych piwnic od podstaw przez Förstera. Jest wątpliwe, aby tak obszerne podziemia ze sklepieniami kolebkowymi, a w części krzyżowymi, mogły być reliktem XVIII-wiecznej zabudowy tego przedmieścia, chociażby ze względu na skromne rozmiary piwnic, nawet tych dwupoziomowych, pod kamienicami z najbliższego sąsiedztwa.

Piwnica dostępna jest z bramy przejazdowej pod wschodnią częścią przyziemia budynku. Szerokie wejście, zamknięte łukiem odcinkowym, prowadzi do przekrytej

[579] Początkowo nic nie zapowiadało finansowej katastrofy. Försterowie zgodnie prowadzili interesy, m.in. w branży winiarskiej, rozwijając swoją fabrykę tekstylną, która w owym czasie była największym zakładem przemysłowym w mieście. W 1870 r. nastąpiło przekształcenie przedsiębiorstwa w spółkę komandytową z akcjami wartości miliona marek, z wkładem kapitałowym banku Schlesische Bankverein i prywatnych udziałowców, przy czym połowa akcji pozostawała w rękach Friedricha Förstera seniora. Jednym z współudziałowców nowej firmy o nazwie Schlesische Tuchfabrik Jeremias Sigmund Förster u. Co. został młodszy z braci, kupiec i sukiennik August Förster, późniejszy pisarz. Friedrich Förster jr. był większościowym udziałowcem banku Niederschlesische Kassen-Verein Friedrich Förster jun. & Co. Grünberg.

[580] B. Bielinis-Kopeć, *Zabytki Zielonej Góry*, Zielona Góra 2005, s. 171-172.

sklepieniem piwnicznej klatki schodowej. Na poziom posadzki piwnicy wiodą schody murowane z cegły, opatrzone po obu stronach żelaznymi poręczami. Piwnica jest głęboka, posadzka znajduje się ok. 5 m poniżej poziomu ulicy. Schody o załamanym łukowo biegu kończą się w przestronnym pomieszczeniu przekrytym sklepieniem krzyżowym, skąd wchodzi się do mniejszych bocznych komór sklepionych kolebkowo. Pomieszczenia posiadają system wentylacji grawitacyjnej, przepruwający sklepienia. Ściany piwnicy wzmacniają blendy odciążające. W bramie przejazdowej zachował się żelazny żuraw, osadzony w ścianie, służący do opuszczania beczek pod ziemię przez otwór w podłodze i specjalny szyb. Piwnice należą do najciekawszych obiektów tego typu zachowanych w mieście w kamienicy mieszkalnej.

Fasada budynku dawnego hotelu Reichsadler wyróżnia się wśród zabudowy tej części miasta bogactwem dekoracji architektonicznej, utrzymanej w stylistyce neobaroku (ilustr. 20). Zastosowanie jońskich pilastrów w wielkim porządku, bogatego obramienia okien i otworu bramnego, rozbudowanych facjatek, powtarzających barokowe formy – woluty, frontony oraz akroteriony w postaci obelisków i kamiennych kul – nadało elewacji frontowej wyraz eklektycznej elegancji. Dzisiaj kamienica pełni rolę mieszkalną, a na jej parterze funkcjonuje lokal gastronomiczny.

Jeremias Förster zrealizował jeszcze jedną znaczną inwestycję w tej części miasta – wydłużony budynek, stojący na początku ulicy Jedności naprzeciwko poczty, którego nieregularny plan wynikał z konieczności dostosowania zabudowy do przebiegu istniejących jeszcze miejskich obwarowań wzdłuż traktu wrocławsko-berlińskiego. Malowniczość skromnego budynku przy ul. Jedności 3 (Berliner Straße 2), wpisującego się w zarys ulicy wytyczonej po zewnętrznej stronie murów miejskich, podkreśla w swojej pracy o zabytkach miasta Barbara Bielinis-Kopeć[581]. Zachowały się plany budowy tego domu sporządzone przez mistrza murarskiego Lehmana, z późniejszą adnotacją: „*Jeremias Sigmund Förster an der Poststraße, jetzige Berlinerstr.*”[582]

Charakterystyczna dla stylu budownictwa miejskiego z przełomu XVIII-XIX w. fasada domu wykazywała pierwotnie naleciałości baroku, zwłaszcza w partii obramionego pilastrami centralnego portalu. Zamknięty łukiem odcinkowym ze zwornikiem, w partii piętra został zwieńczony rodzajem naczółka-płyciny wspierającej okno tej kondygnacji, o łagodnie opadających spływach wolutowych. Styl ten znany jest z zachowanych przykładów na terenie Zielonej Góry, pochodzących głównie z końca XVIII w. Dzisiaj fasada utraciła swoje cechy

[581] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 166.
[582] Acta von verkaufung [...] Cämmerei-Pertinenzen, vol. 1, 1760-1807. APZG, AMZG, sygn. 2670.

stylowe w wyniku usunięcia z niej dawnej szaty architektonicznej. Pod częścią budynku znajdują się rozległe piwnice przykryte sklepieniami krzyżowymi (ilustr. 21).

Typ obszernego, murowanego domu, jakim w końcu XVIII i na początku XIX w. zamożniejsi zielonogórscy mieszczanie zastępowali postarzałe budowle szachulcowe, które zapełniły miasto po czasach pożóg i zniszczeń wojennych XVII w., przedstawia rysunek budowlany sporządzony w 1804 r. dla sukiennika Schillera[583]. Nie wiadomo, w którym miejscu przy „Breiten gaße" (ul. Sikorskiego) stanął ten budynek, bowiem w swoim pierwotnym kształcie dzisiaj nie istnieje. Dom łączył w sobie dwie funkcje, właściwe dla aktywności zawodowej większości rzemieślników trudniących się sukiennictwem, którzy byli jednocześnie posiadaczami winnic położonych w samym mieście bądź okalających Zieloną Górę – umożliwiał zarazem produkcję winiarską. Na parterze budynku, obok kilku mniejszych pomieszczeń, centralne miejsce zajmowała przestronna tłocznia z wydzielonym miejscem na konstrukcję dużej, stacjonarnej prasy. Dom stanął na piwnicach przysposobionych do leżakowania wina. Na piętrze znajdowała się taka sama, jak na parterze, sala tkacka (*Arbäitz Sahl*). Można założyć, że obiekt ten jest typowym przykładem ówczesnego budownictwa mieszkalnego, właściwego dla bogacącej się warstwy średniej mieszczaństwa, wywodzącej się z rzemiosła i stanowiącej zaczątek późniejszej burżuazji. Budynek mieszkalny, zaprojektowany w 1801 r. przez mistrza budowlanego Krügera dla obywatela miejskiego, postrzygacza sukna Langerbergera (ilustr. 22), oprócz pomieszczeń mieszkalnych również posiadał część o funkcji gospodarczej – tłocznię (*Presshaus*)[584].

Wśród przedsięwzięć budowlanych z przełomu XVIII/XIX w. można wymienić kilka budynków publicznych, jak szkoła dla ubogich czy ochronka dla sierot, oraz liczne domy prywatne, wskazujące na budowlaną koniunkturę w tym czasie. Budownictwo objęło tereny coraz bardziej oddalone od centrum miasta, co spowodowało wykształcenie się samodzielnych przedmieść: wzdłuż ulicy Wrocławskiej (Lawaldauer Weg, później Breslauer Straße), Zamkowej (Burg), Srebrnej Góry (Silberberg, dzisiaj objęta nazwą al. Konstytucji 3 Maja)[585] i Sowińskiego (Todtengasse, później Grünstraße). Wiele z tych budowli wznieśli inwestorzy zajmujący się winiarstwem i właśnie celom winiarskim obiekty te miały służyć.

Jak podaje Schmidt, w 1795 r. rozpoczęto w mieście budowę szkoły dla dzieci ubogich mieszczan – Armenschule[586]. Budynek szkolny stanął przy Berliner Straße (ul. Jedności), naprzeciwko domu mieszkalnego Förstera. Później Förster wzniósł na granicy

[583] APZG, AMZG, sygn. 2670.
[584] APZG, AMZG, sygn. 2668.
[585] Z. Bujkiewicz, *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry*, s. 36.
[586] H. Schmidt, *Geschichte*, s. 666.

szkolnej posesji własną wielką kamienicę, znaną jako Hotel Reichsadler. Z racji zaangażowania w powstanie szkoły inspektora oświatowego, konrektora Friedricha Johanna Leonharda Frischa, przyjęła się nazwa instytucji Frisch'schen Armenschule.

Trudno dzisiaj wyjaśnić, z jakiego powodu budynek szkolny posiadał piwnice przydatne do celów magazynowych, najpewniej winiarskich. Z roku 1880 pochodzi ogłoszenie prasowe o przekazaniu piwnic w dalszą trzyletnią dzierżawę dotychczasowemu dzierżawcy, którym była pani Pietschmann[587]. Z innych ogłoszeń zamieszczanych w latach 60. i 70. XIX w. wiadomo, że wdowa Pietschmann prowadziła sprzedaż wina w położonym nieopodal lokalu przy Neuthorstraße (ulica Krawiecka)[588]. Budynek szkoły został zniesiony, a na jego miejscu znajdują się teraz schody wiodące na plac Słowiański.

Budynek przy ul. Jedności 14 (Berliner Straße 95) powstał na zrębach budowli zapewne XVIII-wiecznej, z której zachowały się przesklepione krzyżowo i kolebkowo piwnice. Sklepienie podziemnej kondygnacji wsparte jest na środkowym filarze[589]. W połowie XIX w. mieszkańcem kamienicy był kupiec Julius Borch[590]. O jego związkach z winiarstwem świadczyć może tylko ogłoszenie prasowe z 1868 r., informujące o sprzedaży przez wdowę beczek do wina[591]. W 1860 r. dom Borcha nabył kupiec Gustav Sander, który w 1863 r. ogłaszał w prasie skup winogron do przerobu (GW 1863, Nr 79), a rok później otworzył winiarnię, o czym poinformował klientów w gazecie (GW 1864, Nr 53)[592].

Według Stanisława Kowalskiego, wytyczony w drugiej połowie XV w. plac, zwany Garncarskim (Topfmarkt), a po wybudowaniu nowego królewskiego urzędu pocztowego w XIX w. Pocztowym (Postplatz), po przebiciu w 1487 r. w murach miejskich bramy dał początek rozwijającemu się w następnych wiekach przedmieściu kożuchowskiemu. Najpierw powstał człon objęty dzisiejszymi ulicami Grottgera i Sikorskiego z Rynkiem Chlebowym, potem Srebrna Góra z ulicą Tylną i Średnią, wreszcie w drugiej połowie XVII w. Rynek

[587] *Die Verpachtung des Kellers unter der Frisch'schen Armenschule wird auf weitere 3 Jahre bis zum 30. April 1883 an Frau Pietschmann zum Preise von 61,50 M von der Versammlung genehmigt*, GW 1880, Nr 17.
[588] *Weinverkauft bei Wwe. Pietschmann, am Neuthor, 57r 6 sg*., GW 1861, Nr 13; *Wein-Verkauf bei Wwe. Pietschmann, Rothwein 7 sg*., GW 1864, Nr 1; *67r Wein a Quart 3 Sgr. bei W. Pietschmann*, GW 1870, Nr 76.
[589] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 173.
[590] APZG, AMZG, sygn. 3069.
[591] *Fünf Weingebinde, a 5 Viertel Inhalt, stehen bei mir zum Verkauf Verw. Julius Borch*, GW 1868, Nr 66.
[592] Oferował sprzedaż wysyłkową oryginalnych win węgierskich, słodkich i wytrawnych, a także skład win reńskich i bordoskich, sprzedawał własne wina, białe i czerwone, butelkowane i w beczkach. Skupował też kamień winny, podając adresy odbioru na Berliner Straße i przy zajeździe Grüner Baum na pl. Matejki. Jako winiarz oferujący własne wino na rozlew widoczny jest jeszcze w 1880 r. (GW 1880, Nr 108). W 1884 r. dom Sandera kupił litograf Julius Fiedler (APZG, AMZG, sygn. 3069). W jego firmie powstawały firmowe winiety z widokami miasta, a w latach 20. i 30. XX w. liczne etykiety dla firmy Grempler & Co. G.m.b.H. oraz winieta wytwórni szampana drukowana na papierach firmowych, wykonana już przez następców Fiedlera, firmę J. Fiedler Nachfolg. Grünberg Schles.

Drzewny czyli dzisiejsza ulica Drzewna, wraz z ulicami Licealną i Ks. Piotra Skargi[593]. Plac pełnił ważną rolę komunikacyjną, bowiem zbiegały się na nim drogi prowadzące do Berlina, Wrocławia, Kożuchowa i Sulechowa[594].

Przy ul. Licealnej (Maulbeerallee, Maulbeerstrasse 5) burmistrz Zielonej Góry w latach 1746-1775, Christoph Friedrich Benjamin Kaufmann, zbudował w 1750 r. okazały dom mieszkalny, dzisiaj już nieistniejący. Po nim mieszkał tu senator i burmistrz Klimaszewski. W latach 1887-1899 właścicielem posesji był Georg Hellwig, zarządca (*Socius*) wytwórni win Grempler & Co., a mieszkanie czynszowe wynajmował od niego Rudolf Matthaei, prorektor i profesor gimnazjum realnego na dzisiejszym placu Słowiańskim, wieloletni przewodniczący stowarzyszenia Gewerbe- und Gartenbau-Verein. Na cześć tego zasłużonego pedagoga i społecznika nazwę Matthäiweg nadano alei na wschodniej peryferii miasta (ul. Wyspiańskiego). Dom został zburzony w 1910 r. podczas budowy szkoły dla dziewcząt, późniejszego liceum (teraz mieści się w tym budynku rektorat Uniwersytetu Zielonogórskiego).

Na starym przedmieściu Zielonej Góry, zwanym Na Piasku, jeszcze na początku XIX w. dominowała zabudowa szachulcowa w terenie miejscami użytkowanym rolniczo. Budowa nowych domów murowanych w przeciągu XIX w. wiązała się z wyburzeniami najstarszych budynków o najgorszej kondycji[595]. Były to budowle o konstrukcji szachulcowej i ryglowej (*Fachwerkgebäude*), powstające często jeszcze na winnicach, zanim tereny upraw zostały przeznaczone pod miejską zabudowę. Początkowo były kryte gontem lub deskami, a nawet słomianymi strzechami, z czasem pierwotne poszycie zastępowano papą. Schmidtowi trudno było określić czas ich powstania, ale na podstawie stanu zachowania w jego czasach dębowych gontów i innych szczegółów konstrukcji wysunął przypuszczenie, że większość powstała w stuleciu poprzedzającym wiek XVIII, mogły też być wśród nich takie, które przetrwały wojnę trzydziestoletnią. Nieco od nich młodsze były budynki szachulcowe. Były to obiekty zwykle jednokondygnacyjne, których gliniane ściany dla zabezpieczenia przed deszczem były często pokryte pionowymi deskami. Niektóre posiadały dostawiony z zewnątrz komin. Większość z nich utraciła już w czasach Schmidta swoje znaczenie jako domy mieszkalne i została przeznaczona przez właścicieli na szopy do przechowywania rozmaitych narzędzi i sprzętów. W północnych rewirach, położonych za doliną potoku Maugscht, Schmidt naliczył jeszcze w 1914 r. siedem takich domów, a wśród nich dwa z

[593] S. Kowalski, KEZAiB, XI 1995: *Dom mieszkalny ul. Drzewna 1*. AWUOZ.
[594] Z. Bujkiewicz, *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry*, s. 70.
[595] Ibidem, s. 101-102.

wysokim szpiczastym szczytem, typowym dla starego śląskiego budownictwa. Czas powstania tych budynków określił na koniec XVII – do około połowy XVIII stulecia. W zielonogórskich winnicach solidne wrażenie sprawiały zdaniem Schmidta dwupiętrowe mieszkalne domy szachulcowe, których w jego czasach zachowało się jeszcze dziewięć. Do naszych czasów nie przetrwał w granicach miasta ani jeden związany z winiarstwem budynek o konstrukcji szachulcowej bądź ryglowej.

Prężny rozwój przedmieścia Na Piasku, położonego przy trakcie do Kożuchowa, związany był w dużym stopniu z uprawą winorośli i produkcją wina[596]. Ten fakt tłumaczy obecność piwnic winiarskich w kilkunastu budynkach z tego terenu. Można je znaleźć również w sąsiednich domach, położonych przy ulicy Sowińskiego. Chociaż przedmieście Na Piasku było tradycyjnym miejscem targowym dla piekarzy i rzeźników, co odzwierciedlały nazwy Brotmarkt i Fleischmarkt, jakimi określano wydzielone części traktu, znajdowało się tutaj również swoiste „zagłębie winiarskie", które tworzyły liczne domowe winiarnie, *Weinstuben*. Zaciszne, wąskie, brukowane uliczki Średnia (Mittelstraße) i Tylna (Hinterstraße) już od początku istnienia mogły być ulubioną strefą działalności zielonogórskich winiarzy. Wino podawano tu bądź sprzedawano na rozlew, w różnym czasie, niemal w każdym domu. Na 16 numerów domów przy Średniej tylko w XIX w. jest tu wzmiankowanych około 30 winiarzy.

Podobnie jak sąsiednia uliczka Średnia, również Tylna była siedliskiem winiarzy. Miała bardziej „miejski" charakter niż uboga Średnia, która wykształciła się ze ścieżki biegnącej na tyłach posesji i budynków związanych z traktem kożuchowskim – ulicą Sikorskiego. Natomiast ulica Tylna miała sklepy i manufakturę. Domy budowano po obu stronach jezdni, stąd dawniej było ich tutaj 33. Dzisiaj pozostało mniej: część wyburzono przebijając nową arterię komunikacyjną – aleję Konstytucji 3 Maja, kilka zostało zniesionych z powodu starości. Pierwotna zabudowa ulicy była przeważnie ryglowa (*Lehmfachwerk*), jeszcze w połowie XIX w. większość domów posiadała dachy kryte gontem. Z czasem budynki o glinianych ścianach zastąpiły nowe, murowane z cegły, o dachach pokrytych dachówką ceramiczną lub papą. Skromne parterowe domki zastępowano piętrowymi kamienicami, których właściciele część mieszkań przeznaczali na wynajem, a na parterze otwierali sklepy. Inni posiadacze skromniejszych nieruchomości, którzy nie dysponowali takimi możliwościami, chętnie uzupełniali swoje dochody dzięki wyszynkowi własnego wina.

[596] P. Kochański, *Problemy kształtowania komunikacji pieszej centrum miasta w procesie rewitalizacji Zielonej Góry,* [w:] *Problemy rewitalizacji w gospodarce przestrzennej XXI wieku*, red. W. Czarnecki, Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania w Białymstoku, Białystok 2006.

Jak o tym świadczą liczne źródła, była to nie tylko działalność ściśle komercyjna. Niebagatelne znaczenie miał jej aspekt społeczny – wyszynk wina w domowych warunkach przyciągał zaprzyjaźnione grono znajomych i sąsiadów, którzy wspólnie spędzali wieczory przy szklaneczce wina. W 1. poł. XIX w. do winiarzy z Hintergasse, oferujących w prasie swoje trunki, należeli przedstawiciele rozmaitych zawodów: postrzygacze sukna, wielu sukienników, mistrzowie stolarscy i bednarze, mistrzowie krawieccy, szewc, czapnik, malarz, spedytor, właściciel fabryki urządzeń do płukania wełny, mechanik, kupiec winny, destylator.

Brotmarkt była to krótka, licząca zaledwie siedem numerów uliczka, biegnąca równolegle do głównego traktu przedmieścia Na Piasku i łącząca ulicę Silberberg (Srebrna Góra) z Breite Straße (Sikorskiego). Jak wskazuje nazwa Rynek Chlebowy, było to miejsce wypieku i handlu pieczywem. Dzisiaj jest to zachodnia pierzeja ulicy Sikorskiego, przylegająca do alei Konstytucji 3 Maja. Ponieważ budowa szerokiej drogi tranzytowej wymagała zburzenia kilku domów, uliczka zwana niegdyś Brotmarkt zaczyna się teraz od dawnej kamienicy nr 4. Mieszkający w tym zaułku piekarze oferowali klientom również własne wina w ramach domowego wyszynku. Przykładem gospodarstwa domowego, w którym widać koegzystencję rzemiosła – tu piekarniczego – z winiarstwem, jest posesja przy ul. Sikorskiego 15A (Brotmarkt 7). Niepozorny na tle późniejszej zabudowy ulicy, parterowy dom stojący szczytem do dawnego Rynku Chlebowego, kryje w kondygnacji podziemnej piwnice świadczące o winiarskiej historii budowli. Brak danych archiwalnych, dzięki którym można by poznać tę historię i osobę inwestora. Ze względu na nietypowe usytuowanie i archaiczne szczegóły konstrukcji czas budowy domu należy datować na koniec XVIII bądź początek XIX w.

Architektura domu przy ul. Sikorskiego 15A wpisuje się w nurt budownictwa miejskiego przełomu XVIII/XIX wieku, kiedy w Zielonej Górze powstawały licznie murowane domy sukienników i kupców, parających się jednocześnie winiarstwem (ilustr. 23). Konstrukcja domu jest ceglana, w partii piwnic i przyziemia ceglano-kamienna, dach pokrywa dachówka ceramiczna. Elewacja szczytowa, skierowana ku ulicy, posiada na parterze cztery prostokątne okna, pozbawione dzisiaj historycznej stolarki. Cokół w partii przyziemia przepruwają dwa niewielkie, zamknięte odcinkowo okna piwniczne. Prosty, wstęgowy gzyms oddziela parter od kondygnacji poddasza, w której pomieszczenie mieszkalne posiada dwa okna opracowane identycznie, jak na parterze, dwa mniejsze okienka na tym samym poziomie doświetlają boczne komórki pod połacią dachu, zaś wyżej jeszcze jedno niewielkie okno bez szyb, zamknięte łukiem odcinkowym, służy wentylacji i oświetleniu strychu. Wszystkie otwory okienne ujęte są w proste opaski. Główne wejście do

obszernej sieni znajduje się w elewacji skierowanej na wąskie, brukowane kamieniem polnym przejście, łączące ulicę Sikorskiego ze Średnią. Zabytkowe, dwuskrzydłowe drzwi z klepki w układzie diagonalnym, nabijane ćwiekami, z nadświetlem, osadzone są w zamkniętym odcinkowo skromnym portalu, nawiązującym jeszcze do stylistyki baroku. Z dawnego wystroju odrzwi zachowały się tylko proste wstęgowe opaski w dolnej partii nadproża. W sieni umieszczono szerokie wejście do piwnicy, zamknięte łukiem odcinkowym (ilustr. 24). Murowane z cegły, jednobiegowe schody, znajdujące się w sklepionej odcinkowo klatce schodowej, prowadzą do obszernego podziemia przekrytego niskimi sklepieniami krzyżowymi. W ścianie szczytowej od ulicy Średniej zwracają uwagę żelazne kute kraty w okienkach poddasza.

W drugiej połowie XIX w. dom zamieszkiwał malarz Eduard Büttner[597], właściciel winnicy z domem winiarskim w rewirze Koscheberg. W roli winiarza prowadzącego wyszynk własnego wina wzmiankowany jest w latach 1869[598]-1880[599].

Podobną funkcję winiarską, jak wolnostojący dom przy ul. Sikorskiego 15A, pełniły także domy powstające w zwartej zabudowie. Jako przykład może tu służyć dom mieszkalny przy ulicy Wandy 46 (Krautstraße 34), ze względu na swoją formę zewnętrzną oraz konstrukcję wydający się reliktem zabudowy ulicy z 2. poł. XVIII w. Zabudowania w tym miejscu, poza którymi rozciąga się obszar pól ornych i ogrodów, widoczne są już na planie miasta Büttnera z 1784 r. Był to zarazem stary rewir winiarski o nazwie *auf dem Burg* lub *hinter der Burg*, która nie weszła do oficjalnej nomenklatury, lecz zachowała się tylko w potocznej mowie. Wśród ogłoszeń gazetowych z poł. XIX w. znajdują się anonse tutejszych winiarzy, oferujących *Weinschank*, czyli wyszynk wina pochodzącego z własnych upraw i własnego tłoczenia. Do grona takich mieszczan, łączących wytwarzanie wina z uprawianiem rzemiosła, zwykle sukienniczego, należał zapewne właściciel domu przy ul. Wandy 46, który posadowił swój dom na obszernej piwnicy, składającej się z kilku pomieszczeń przesklepionych krzyżowo.

Nazwisko inwestora domu nie jest znane. Jako właściciel tej posesji w roku 1854[600] i 1859[601] wzmiankowany jest kupiec Dorff, zapewne tożsamy z kupcem E.J. Dorffem, oferującym w domu nr 102 w rewirze Burg winogrona na sprzedaż, zaś w sklepie przy Grünzeugmarkt 46 (dzisiaj placyk przed Planetarium) specjalne, intensywnie barwiące wino

[597] *Adreßbuch 1887*.
[598] *Weinausschank bei Maler Büttner Brotmarkt, 68r 4 sg*., GW 1869, Nr 3.
[599] *Büttner Ed., Brotmarkt, 89r L. 72 pf*., GW 1880, Nr 9.
[600] APZG, AMZG, sygn. 3811.
[601] APZG, AMZG, sygn. 3809.

do kupażu (*Farbewein*)[602], oraz spirytus winny i drzewny[603]. Dorff skupował także dojrzałe winogrona, najwidoczniej do przerobu na wino i destylat[604]. W 1865 r. ogłosił w miejscowej gazecie zamiar sprzedania winnicy z domem winiarskim w rewirze Marschfeld[605].

Jednopiętrowy budynek w ciągu zwartej zabudowy, kryty dwuspadowym dachem z dachówki ceramicznej w układzie kalenicowym do ulicy, stanął na głębokiej piwnicy sklepionej krzyżowo (ilustr. 25). Otwory okienne i drzwi zewnętrzne rozmieszczone są w czteroosiowej fasadzie niesymetrycznie – prosty otwór drzwiowy, zamknięty łukiem półkolistym, został przesunięty z osi budynku, na parterze znajdują się dwa okna, na kondygnacji górnej trzy. Stolarka drzwi zewnętrznych jest współczesna. Nadświetle wydzielono belką zagłębioną w murze. Podziały horyzontalne akcentuje cokół, taśmowy gzyms międzykondygnacyjny i gzyms profilowany wieńczący fasadę, która została spięta dwiema narożnymi lizenami. Prostokątne otwory okienne ujmuje proste obramienie. Zachowała się oryginalna stolarka klatki schodowej, w której ścianach, wzmocnionych blendami odciążającymi, widoczne są drewniane belki konstrukcji ryglowej. W zabytkowej więźbie dachowej zastosowano łączenie na czopy. W ścianie szczytowej strychu widoczne są fragmenty muru szachulcowego.

W sieni znajdują się zabytkowe, łamane drzwi wejściowe do piwnicy, wykonane z grubych desek dębowych w układzie diagonalnym, nabijanych żelaznymi ćwiekami. Szeroki otwór wejściowy, o wymiarach umożliwiających pionowy transport beczek, zamknięty został łukiem odcinkowym, klatka schodowa sklepiona jest również odcinkowo. Murowane dwubiegowe schody, pierwotnie bardzo szerokie, zostały przebudowane – ceglane stopnie pokryto gładzią cementową, zdemontowano też żelazne pierścienie wyciągowe dla beczek. Podłogę piwnicy wybrukowano drobnymi otoczakami, co umożliwiło uzyskanie dość równej powierzchni. W jednej ze ścian widoczne są ślady po dodatkowym zamknięciu pomieszczeń piwnicznych w postaci trzech masywnych zawiasów. W podniebieniu sklepienia zachował się ślad po żelaznym haku do zawieszania oświetlenia. W ścianach zewnętrznych piwnicy zastosowano blendy odciążające.

Z rozwojem przedmieścia Na Piasku związane jest też powstanie ulicy Sowińskiego. Droga obchodziła od wschodu posesje związane z traktem kożuchowskim oraz podmokły teren na ich zapleczu. Był to obszar sadów i przydomowych ogrodów warzywnych posesji

[602] *Weinsprit bester Qualitat, sowie Polir-Spiritus empfiehlt E.J. Dorft, Grünzeugmarkt 46*, GW 1866, Nr 20.
[603] *Schöne Weintrauben sind zu haben Burg 102; Farbewein hat abzulasseu E.J. Dorff, Grünzeugmarkt 46*, GW 1864, Nr 88.
[604] *Reife Weintrauben kauft E.J. Dorff*, GW 1865, Nr 76.
[605] *Ein Weingarten mit Haus im Marschfeld-Revier ist Veränderung wegen sofort billigst zu verkaufen und Näheres zu erfahren bei E. J. Dorff*, GW 1865, Nr 58.

przy ulicach Grünstraße (Sowińskiego) i Breitestraße (Sikorskiego). Liczba ogłoszeń drobnych, zamieszczanych w zielonogórskiej prasie przez osoby oferujące sprzedaż bądź wyszynk własnego wina, ukazuje ulicę Sowińskiego jako ważny i obfitujący w mieszczańskie winiarnie zakątek Zielonej Góry. W latach 1826-1869 wino na rozlew oferowało tutaj co najmniej 46 winiarzy.

Przykładem na to, jak profesja winiarska wiązała kolejne pokolenia jednej rodziny z określonym miejscem w zabudowie miejskiej, gdzie znajdowało się całe zaplecze niezbędne w procesie technologicznym: tłocznia, fermentownia, piwnice i stosowne obiekty składowe, są dzieje posesji przy ul. Sowińskiego 30, należącej przez cały wiek XIX do rodziny Pilzów.

Na przytoczonym w kronice Bergmüllera protokole z 25 lipca 1811 r., poświadczającym zbiór pierwszych w Zielonej Górze, tak wcześnie dojrzałych niebieskich winogron, widnieje podpis m.in. Emanuela Pilza. Jest możliwe, że był to przedstawiciel widocznej później przez ponad sto lat rodziny Pilzów – zielonogórskich kupców winnych i producentów wina. Kolejna wczesna wzmianka, związana z tym nazwiskiem, dotyczy J[eremiasa] Samuela Pilza i Ernsta Augusta Pilza, w 1827 r. właścicieli domów w miejskim okręgu Na Piasku (*Sand-Bezirk*).

Pilzowie byli właścicielami sąsiadujących ze sobą i mających wspólne podwórze dwóch posesji z domami mieszkalnymi przy Grünstraße 31 i 32 (Sowińskiego 30), których metryka, wg dokumentacji Wojewódzkiego Urzędu Ochrony Zabytków, sięgała drugiej połowy XVIII w.[606] W roku 1857 nieruchomość posiadał fabrykant sukna Adolph Pilz, który uruchomił na terenie posesji niewielką farbiarnię z trzema kotłami[607]. Ponieważ w latach 60. rentier Benjamin Adolf Pilz był właścicielem winnicy o pow. 0,64 ha *an der Lansitzerstraße* (rewir przy ulicy Batorego)[608], można z tego wysnuć wniosek, że ogłoszenia prasowe o sprzedaży wina, jakie zamieszczał w zielonogórskiej prasie od 1863 r. Adolf Pilz, odnoszą się właśnie do Benjamina Adolfa[609], podobnie jak późniejsze o dziesięć lat ogłoszenia o sprzedaży wina roczników 1875 i 1876 na rozlew[610]. On też prawdopodobnie był założycielem hurtowni win i wytwórni winiaków, która powstała według Z. Bujkiewicza w 1874 r.[611] Na wyborach do Izby Handlowej, przeprowadzonych w latach 1876 i 1878, pojawia się nowy kupiec winny (*Weinhändler*) Emil Adolf Pilz[612], przedstawiciel trzeciego już

[606] KEZAiB 124/59, AWUOZ.
[607] APZG, AMZG, sygn. 3570.
[608] GSMR, t. VII, nr 3241. APZG, UKZG, sygn. 74.
[609] *Guter 59r Weisswein a Quart 7 Sgr. bei Ad. Pilz, Grünstrasse*, GW 1863, Nr 11.
[610] *76r Weiss- u. Rothw. 65 u. 70 pf., 75r Weiss- u. Rothw. 40 u. 50 pf. bei Adolf Pilz, Grünstr*, GW 1880, Nr 17.
[611] Z. Bujkiewicz, op. cit., s. 270.
[612] *Liste der Wahlberechtigten zur Handelskammer für den Kreis Grünberg*, 1876. APZG, AMZG, sygn. 4862.

pokolenia rodziny na posesji przy Grünstraße. Na wystawie przemysłowej w Legnicy w 1880 r. jego firma pod szyldem E.A. Pilz, Grünberg otrzymała za swoje naturalne wina zielonogórskie dyplom honorowy[613].

Według książki adresowej z 1887 r. na posesji przy Grünstr. 32 znajdowała się firma winiarska Weinhandlung E.A. Pilz & Co. – tłocznia i hurtownia win, wytwórnia winiaków, win jabłkowych i jagodowych, posiadająca własną winnicę i plantacje owoców. Oprócz sprzedaży win z własnych upraw[614] przetwarzano winogrona skupione od ludności[615] oraz importowano wina reńskie i bordoskie[616]. W swoim obejściu Pilz prowadził tradycyjny wyszynk, przy czym podawane tu gościom wino kosztowało 1 markę za kwartę, podczas gdy w innych winiarniach, w tym samym czasie, 70-80 fenigów – co zdaje się świadczyć o jego uznanej, wysokiej jakości.

Kiedy na początku XX w. zmarli dwaj Pilzowie, działający w branży winiarskiej, *Weinkaufmann* Ernst Pilz (zm. 1902 r.)[617] i *Weinhändler* Gottfried Reinhold Pilz (zm. 1906 r.)[618], kupiec winny Adolf Pilz został jednym z ostatnich czynnych przedstawicieli tej starej zielonogórskiej rodziny winiarzy. Oprócz pracy zawodowej poświęcał się działalności na rzecz miasta, od 1893 r. zasiadając przez kilka kadencji w radzie miejskiej. Do 40-osobowego *Stadtverordneten-Versammlung* został jeszcze wybrany w 1901 r.[619], zmarł w czasie winobrania 1923 roku, pod koniec września[620].

Dzisiaj posesja przy Sowińskiego 30 zatraciła swój pierwotny charakter rodzinnej wytwórni wina (ilustr. 26). Właśnie z tych zabudowań, należących do rodziny Pilzów, pochodzi spora część eksponatów, szczególnie wielkogabarytowych jak fragmenty pras i kadzie fermentacyjne, eksponowanych w zielonogórskim Muzeum Wina. Jedyny z zachowanych obiektów produkcyjnych, tłocznia z podziemną leżakownią, znalazł się w kompleksie nowych zabudowań prywatnej firmy handlowej.

Pilzowie byli również właścicielami kolejnej posesji przy Grünstraße 30 (Sowińskiego 32)[621]. Dom mieszkalny posiada podziemną kondygnację, w której – ze względu na jej

[613] *Soeben sind die den Ausstellern der Liegnitzer Gewerbe-Ausstellung...* etc., GW 1880, Nr 98; *Ueber die Grünberger Ausstellung auf der Schlesischen Gewerbe- und Industrie Ausstellung in Breslau schreibt das „Berliner Tageblatt"...* etc., GW 1881, Nr 65.
[614] *Pilz E.A., Grünstr., 92r Weiss- u. Rothw. 80 pf*., GW 1897, Nr 28.
[615] *Traubenkauf E.A. Pilz*, BzGW 1906, Nr 116.
[616] *Rheinwein: 95r Lorcher Bodenthaler. Bordeauxwein: 95r Plassac. E.A. Pilz*, GW 1900, Nr 44.
[617] *Ernst Pilz, Weinkaufmann* [nekrolog], GW 1902, Nr 32.
[618] *Weinhändler Gottfried Reinhold Pilz, 30 IV 1906* [nekrolog], GW 1906, Nr 52.
[619] *Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten der Stadt Grünberg i. Schl. für den Zeitraum von 1. April 1901 bis (...) März 1902*, Löbner & Co., Grünberg [1902]. APZG, AMZG, sygn. 503.
[620] *Adolf Pilz, Weinkaufmann* [nekrolog], GT 1923, Nr 225.
[621] APZG, AMZG, sygn. 3570.

rozmiary, konstrukcję i elementy wyposażenia – można rozpoznać typową piwnicę winiarską, służącą jako leżakownia. Zbudowany na planie prostokąta znacznie wydłużonego w głąb działki, murowany z cegły, posiadający jedną kondygnację naziemną, kryty dachem dwuspadowym z dachówki ceramicznej, z użytkowym poddaszem i strychem, budynek znajduje się w ciągu luźnej zabudowy mieszkalnej. Na podstawie cech stylistycznych czas jego powstania można określić na schyłek XVIII bądź wczesne lata XIX w. W 1890 r. właścicielem domu był fabrykant w branży sukienniczej Wilhelm Pilz, od 1893 r. nieruchomość posiadali wspólnie producenci wina Adolf Pilz i Fritz Pilz[622]. Niewątpliwie wykorzystywali oni piwnicę domu do przechowywania wina.

Podpiwniczona jest cała kondygnacja naziemna. Ze względu na nierówność terenu, który obniża się w kierunku ulicy, zachodnia ściana szczytowa piwnicy wystaje ponad powierzchnię terenu, co pozwoliło na umieszczenie w tym miejscu dwóch małych okien. Pozostała część podziemia jest zagłębiona w gruncie. Wejście do piwnicy, znajdujące się w przestronnej sieni, zabezpieczają żelazne drzwi dwuskrzydłowe, wzmocnione żelaznymi listwami i nitami. Takie zamknięcie świadczy o tym, że w piwnicy składowano cenny towar. Piwnica została wymurowana z cegły oraz kamienia polnego i przesklepiona kolebkami wspartymi na ścianach zewnętrznych, ceglanych łękach i masywnych ścianach nośnych wewnątrz budynku. Z poziomu przyziemia prowadzą do piwnicy ceglane schody o znacznej szerokości, pozwalającej na wtoczenie beczek z winem. W pierwszym stopniu schodów od góry zachowały się zakotwione uchwyty do lin, używanych podczas opuszczania beczek do piwnicy bądź wyciągania ich na zewnątrz. Na uwagę zasługuje nietypowe rozwiązanie, polegające na ukryciu pierścieni we wnękach wyżłobionych w policzku stopnia.

W podniebieniu sklepień widoczne są resztki żelaznych wieszaków, na których mocowano oświetlenie. Ściany nośne zostały wzmocnione blendami odciążającymi, zamkniętymi łukiem odcinkowym. Nieobrobione głazy, widoczne w licu jednej z piwnicznych ścian, oraz dwa nietypowe elementy konstrukcyjne, zwieńczone ostrołukowo, zdają się wskazywać, że do budowy piwnicy wykorzystano relikty budowli istniejącej wcześniej. Również położenie domu, niezgodne z linią zabudowy sąsiednich budynków, sugeruje osadzenie na starym fundamencie[623].

[622] GSMR, t. VII, nr 2837. APZG. UKZG, sygn. 74.
[623] Por. M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 71-75, 192-198, 224-226, 328-336, 765-769, 771-773, 906-908; idem, *Enographia Thalloris*, s. 109-117, 122-129, 133-136.

3.3. Przemiany produkcji winiarskiej w okresie preindustrialnym (1800-1826)

Na progu XIX stulecia pastor Wegener za najważniejsze osiągnięcia Zielonej Góry uznał wolność wyznania, rozkwit w mieście manufaktury, uszlachetnionego winiarstwa i handlu. „W roku 1700 było w Zielonej Górze tylko 1000 winnic, 1045 w roku 1740, a teraz jest ich, położonych pod miastem, ponad 2000”[624]. Dokładniejsze dane zostały przytoczone w rękopiśmiennej kronice miasta autorstwa burmistrza Carla Augusta Bergmüllera: w 1800 r. Zielona Góra miała 2220 winnic, podzielonych na 51 rewirów (*Revier*), o łącznej powierzchni 2800 mórg pruskich (magdeburskich), czyli 715 hektarów. Średnia powierzchnia winnicy wynosiła zatem 0,32 ha – jest to w przybliżeniu tyle, ile jedna osoba może uprawiać w charakterze dodatkowego zajęcia; przy większym areale byłoby to trudne. Jeden rewir składał z kilkunastu, niektóre nawet z kilkudziesięciu odrębnych plantacji, należących do różnych właścicieli. Winnice podlegały obrotowi rynkowemu i mogły przechodzić z rąk do rąk; przyczyną sprzedaży bywała śmierć winiarza albo zajęcie i sprzedaż majątku na drodze subhastacji. Czasem jeden właściciel uprawiał w rewirze kilka, wyraźnie rozgraniczonych i odrębnie zewidencjonowanych winnic. Kronikarz zapisał w 1786 r.: „Ten, kto miał w trzech, czterech czy pięciu winnicach zwykle do 80 ćwierci, uzyskał w tym roku pół ćwierci kwaśnego wina”[625].

Według Bergmüllera, w 1800 r. w mieście działał jeden producent araku, pięciu gorzelników – *Branntweinbrauer* (gorzelnie znajdowały się w wioskach kameralnych i przynosiły miastu 35 talarów czynszu rocznie), 52 browarników, 17 bednarzy (cech bednarzy był trzecim co do wielkości w mieście, co świadczy o dużym zapotrzebowaniu na beczki), 12 producentów octu – *Essigfabrikanten*, trzech oberżystów (*Gastwirte*) w zajazdach Drei Berge, Schwarzer Adler i Grüner Baum, 20 szynkarzy (*Schankwirte*). W 1800 r. piwnica ratuszowa przyniosła 330 talarów czynszu do kasy miasta, podczas gdy wszystkie browary w mieście – 193 Rtl, folusze – 198 Rtl. Wino stanowiło zatem dość istotną pozycję w finansach miasta. W winnicach pracowało 61 mistrzów winiarskich; według innych danych było ich wówczas 84. W mieście miało swoje warsztaty 638 mistrzów sukienniczych. Na ocet przetworzono 4 tysiące wiader wina.

[624] A.D. Wegener, *Kurze Geschichte der Königlich Preussischen Immediat-Stadt Grünberg im Fürstenthum Glogau*... etc., Frommann u. Wesselhöft, Jena 1801, s. 26.
[625] J. Dąbrowska-Burkhardt, op. cit., s. 228.

W początkach XIX w. potwierdzona jest sprzedaż zielonogórskich win i octu winnego w Berlinie, Wrocławiu, Saksonii, Brandenburgii i Prusach Południowych (zagarniętych w wyniku rozbiorów prowincjach Rzeczypospolitej)[626]. W rachunkach wrocławskiego urzędu celnego z 1804 r. odnotowano przywóz zielonogórskiego wina w ilości 20 okseftów, wartości 1000 talarów, oraz 10 fas[627] octu winnego wartości 160 talarów. Nadawcą towaru był Nicolaus Bergmann z Zielonej Góry[628]. W stolicy Prus znajdowały się w tym czasie składy win oferujące grünbergera po niskich cenach, władze wprowadzały jednak restrykcje na rynku tanich win: „W Berlinie znajdzie się składy hurtowe, gdzie sprzedaje się szczególnie wina zielonogórskie po 4, 6 i 8 groszy za kwartę. Aby zapobiec nadużyciom, których dopuszczali się handlarze pospolitymi winami (*Landweine*), w Berlinie pod surową karą zabroniono handlu tym towarem”[629]. Zakaz miał prawdopodobnie zapobiec sprzedaży lichych win pod obcymi nazwami, jak to praktykowano od dawna właśnie z grünbergerem.

Nadużycia, którym miał zapobiec zakaz handlu pospolitymi winami, wskazał w 1795 r. w swoim poradniku winiarskim Christian Friedrich Reuss (1745-1813), doktor medycyny i *professor publicus* na Uniwersytecie Eberharda Karola w Tybindze: „Z okolic Zielonej Góry w Księstwie Głogowskim, z Krosna i Siedliska [Carolath] pochodzą tylko poślednie wina, przetwarzane głównie na ocet. Najlepsze z nich pije pospólstwo, gdyż są tanie, zaś części, jak słychać, używają niektórzy handlarze winami do powiększenia z zyskiem swoich składów winnych, usuwając nadmiar kwasu znanymi środkami”[630]. Ilustracja tego procederu znalazła się w masońskim kompendium zatytułowanym *Sarsena* (1817): „Cóż powiecie, kiedy wam handlarz winem sprzeda beczkę grünbergera jako wino z Szampanii albo Volney? Będziecie się oburzać, jeśli ów handlarz was zapewni, że otrzymał to złe wino z najlepszego źródła albo od godnych najwyższego szacunku osób?”[631]

W samej Zielonej Górze podjęto działania, aby przeciwdziałać praktykom godzącym w jakość i dobre imię miejscowego wina. W 1800 r. został opublikowany reskrypt kamery

---

[626] G.P.H. Norrmann, *Gottfried Christian Bohns Waarenlager*... etc., t. 1: A – L, Bohn, Hamburg 1805, s. 728.
[627] *Fass* (*Faß* = beczka) była to dawna miara objętości, różniąca się zależnie od rodzaju cieczy i regionu, używana w hurtowym obrocie piwa, wina, gorzałki, octu czy oliwy. W przypadku wina stosowano jeszcze rozróżnienie zależne od stopnia przetworzenia materiału (świeże owoce, wytłoki spod prasy, moszcz lub wino). Nie wiadomo, jaki rodzaj miary przyjęto w rachunku – w Prusach po 1816 r., w przypadku piwa i wódki (*Branntwein*) 1 *Fass* = 229 l; w Czechach, dla wina: 1 *Fass böhmisch* = ok. 244 l.
[628] S.G. Meisner, *Der Breslauische Handel in seinen ganzem Umfange*, cz. 1, Breslau 1806, s. 21.
[629] *Der Weinkenner. Ein Unterricht über Vaterland, Natur, Handel, Verbesserung und Verfälschung der Weine*... etc., Öhmigke, Berlin 1800, s. 52.
[630] [C.F. Reuss], *Praktischer Unterricht in den bewährtesten und vortheilhaftesten Bereitungsarten und Verbesserungen der natürlichen und künstlichen Weine, der Weinschöne, wie auch von den Weinverfälschungen und ihren Entdeckungsmitteln*, Voß u. Comp., Leipzig 1795, s. 262 (2 wyd.: G. Voß, Leipzig 1804, s. 251).
[631] *Sarsena oder Der vollkommene Baumeister, enthaltend die Geschichte u. Entstehung des Freymaurerordens und die verschiedenen Meinungen darüber*... etc., cz. 2, Graz u. Gerlach, Freyberg 1817, s. 113.

głogowskiej w tej sprawie. Obraz zielonogórskiego winiarstwa, jaki w nim przedstawiono, był dość mroczny, wskazano jednak drogę do zmiany odwiecznych przyzwyczajeń, dzięki czemu winiarze mogliby uszlachetnić swoje wina i zyskać klientelę z klasy mieszczan i zamożnych posiadaczy ziemskich, „zmuszonych do trucia się fałszowanymi, drogimi winami z zagranicy”[632].

Zielonogórscy winiarze ze swej strony przystąpili do udoskonalenia miejscowego prawa winiarskiego, zamierzając w ten sposób wymusić w swoim środowisku niezbędne zmiany. O kolejnej wersji prawa winiarskiego z 1797 r., uchwalonej już w roku 1800 – być może pod wpływem krytyki płynącej od władz z Głogowa, mamy wzmiankę w kronice Bergmüllera[633]. Nie wiadomo, czy nowelizacja weszła w życie, gdyż zachował się sporządzony 8 maja 1810 r. protokół z uwagami zielonogórskich winiarzy do nadal obowiązującego prawa winiarskiego z 1797 r., podpisany m.in. przez Gremplera, Seydla ojca i syna, Nippego[634]. Natomiast 6 marca 1822 r. magistrat wydał obwieszczenie o zasadach pracy winiarzy w winnicach Zielonej Góry, podpisane przez burmistrza Bergmüllera oraz m.in. Seydla, Pilza, Nippego[635]. Wszyscy podpisani byli prawdopodobnie radnymi miejskimi bądź członkami magistratu, a zarazem czynnymi winiarzami ze znanych winiarskich rodzin[636].

Skalę niezwykłego rozkwitu uprawy winorośli w Zielonej Górze na początku XIX w. oddaje mapa miasta sporządzona w 1807 r. przez inspektora drogowego Reichela. Wykonana na podstawie pomiarów w terenie i rozrysowana z drobiazgową dokładnością, mapa była wybitnym dziełem kartograficznego kunsztu i świadectwem artystycznego talentu autora. Zostały w niej umieszczone nazwy 71 odrębnych rejonów winiarskich (*Weingartenbezirke*), a łączną powierzchnię winnic w mieście określono na 2575 mórg 160 prętów kwadratowych[637] (ok. 658 ha). Trudno wyjaśnić tę rozbieżność z danymi Bergmüllera. W opisie mapy Reichela czytamy, że na winnicach stało 726 domów winiarskich, warzelni musu i tłoczni, a spośród domów 32 były stale zamieszkane. Wśród tych obiektów znajdowały się zarówno drewniane altany ogrodowe i szopy na narzędzia, jak i budynki przystosowane do całorocznego pobytu, o czym świadczy późniejsze przerobienie niektórych z nich na domostwa.

Epoka wojen napoleońskich nie przyniosła miastu takich zniszczeń i strat jak wojna

[632] Schmidt, *Geschichte*, s. 1010: Reskrypt kamery głogowskiej (*Glogauer Kammer*) z 1800 r. (brak daty dziennej) o zabiegach mających poprawić jakość wina.
[633] C.A. Bergmüller, *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum J. 1840*. APZG, AMZG, sygn. 528.
[634] APZG, AMZG, sygn. 2342.
[635] *Bekanntmachung* [druk ulotny], Der Magistrat, Grünberg 6 III 1822.
[636] Por. M. Kuleba, *Enographia Thaloris*, s. 136.
[637] Reichel, *Plan von der Stadt Grünberg und den dazu gehörenden Weinbergen, vermessen im Jahr 1807*, Plan miasta przedstawiał 71 zielonogórskich rewirów winiarskich, z podziałem na poszczególne winnice.

trzydziestoletnia i późniejsze wojny śląskie z Austrią, niemniej w dokumentach finansowych magistratu skrupulatnie odnotowano, że od 12 czerwca do 15 sierpnia 1813 r. francuscy żołnierze w wielkiej rekwizycji zabrali zielonogórzanom 208½ ćwiart[638] (ok. 50.000 litrów) wina wartości 15.802 franków i 10 centymów[639]. Francuzom też zapamiętano, że w dniu urodzin cesarza Napoleona w 1813 r., hucznie obchodzonych przez wojska francuskie stacjonujące pod Zieloną Górą, a było to dziesięć tysięcy piechoty oraz dwa tysiące kawalerii i artylerzystów, każdemu z żołnierzy miasto musiało dostarczyć wieczorem butelkę wina – co można przeliczyć na ok. 40 beczek o pojemności okseftu[640].

Poczynając od drugiej dekady XIX w. zaznacza się coraz większa obfitość źródeł dotyczących miejscowego winiarstwa, zarówno dokumentalnych jak i kronikarskich. Zapewne w początkach XIX stulecia zaczął spisywać swoją kronikę, dzisiaj zaginioną, Samuel Reiche, który z upodobaniem notował spostrzeżenia dotyczące pogody i plonów, co czyniło jego rękopis ważnym świadectwem spraw związanych z winiarstwem[641]. Wydaną w 1816 r. przez J.G. Johna kronikę dziejów Zielonej Góry uzupełniła powstająca w latach 1816-1881 rękopiśmienna kontynuacja autorstwa Heinricha Adolpha Pilza, bez wątpienia blisko związanego z uprawą winorośli i produkcją wina, gdyż tekst zawiera bogaty materiał źródłowy dotyczący tych dziedzin[642]. W 1818 r. zielonogórski winiarz Walter, który sumiennie prowadził przez niemal pół wieku kronikę dotyczącą własnych winnic, sporządził bilans poprzednich dziesięciu lat, obejmujący okres od 1808 do 1817 r. Przychody z jego trzech winnic wyniosły w ciągu tej dekady 4527 talarów (*Reichstaler,* Rtlr) wydatki 2000 Rtlr, czynsz 1312 Rtlr, zaś czysty zysk – 1215 Rtlr. Z 1818 r. pochodzi pierwszy tom pruskich akt dotyczących zielonogórskich winiarzy, zatytułowany Acta der Winzler betreffend[643]. Kolejny tom, Acta den Weinbau betreffend, zawiera związane z uprawą winorośli dokumenty z lat 1819-1840[644]. Wszystkie te źródła dawały szeroki ogląd spraw winiarskich w epoce, którą Zbigniew Bujkiewicz określił jako preindustrialną[645].

---

[638] *Grünberg während des Waffenstillstandes 1813*, [w:] *Kriegs-Geschichten aus den Jahren 1812/13*... etc., t. 1, 19, Breslau 1814, s. 146.
[639] *Nachrichts von den Schicksalen der Stadt Grünberg, während ihrer Besetzung von französischen Truppen von 12 Juny bis 15 August 1813*. APZG, AMZG, sygn. 522.
[640] GW 1879, Nr 104.
[641] S. Reiche, ibidem.
[642] H.A. Pilz, *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*. Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C.K. Norwida w Zielonej Górze, sygn. S. II 566.
[643] Acta der Winzler betreffend. Vom 7 März 1818. APZG, AMZG, sygn. 2344.
[644] Acta den Weinbau betreffend. Vom 2. Novbr 1819 bis 1. July 1840. APZG, AMZG, sygn. 2329.
[645] Z. Bujkiewicz, *Rozwój Zielonej Góry od 1740 roku do początków XIX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1, s. 304.

Poza rozwiniętym w tym czasie wywozem wina za granice prowincji śląskiej, o czym mamy wiele świadectw dokumentalnych i publikacji[646], spora ilość produkowanego w Zielonej Górze wina była zbywana drogą wyszynku mieszczańskiego. Mieszczanie, posiadający własne winnice, podawali gościom pochodzące z nich wino – późną jesienią i zimą w wydzielonej izbie swojego domu, latem na dworze, na winnicy albo na podwórzu, w cieniu starych drzew. Wina miejscowe pijano zwykle młode, nierzadko stanowiące plon ostatniego winobrania, o czym świadczą ogłoszenia winiarzy w gazetach. Takie traktowanie lekkich win zalecał już w rzymskich czasach Warron[647]: „Jeżeli chcesz pić wino stare – a nie staje się takim przed upływem roku; dopiero jednoroczne opuszcza kadź – nie powinieneś brać moszczu winnego, przechowywanego w kadzi i przeznaczonego na wino, gdy on fermentuje, ani wtedy gdy fermentacja osiągnie już taki stopień, że powstało wino. Jeżeli jednak jest ono zrobione z takiej odmiany winogron, które szybko kwaśnieją, trzeba je zużyć lub sprzedać przed następnym winobraniem”[648]. Podczas gdy w 1758 r. ćwiarta (*Viertel*) starego zielonogórskiego wina kosztowała 16 Rtlr, a np. w 1761 r. za ćwiartę nowego wina płacono 11,5 Rtlr[649], po upływie ponad pół wieku wina z dobrych roczników 1811, 1819, 1822, 1826 i 1827 były wyceniane od 40 do 60 Rtlr za śląską ćwiartę[650]. Zróżnicowanie cen dobrych, średnich i kiepskich roczników, win młodych i kilkuletnich, świadczy o postępującej profesjonalizacji branży winiarskiej i poszerzaniu się kręgu odbiorców świadomych jakości oferowanego trunku, a zatem ugruntowaniu się lokalnej kultury winiarskiej.

Wyszynk własnego wina przez właścicieli winnic był w Zielonej Górze prawem zwyczajowym, które z czasem objęto regulacjami prawnymi. Rząd pruski, zainteresowany konsekwentną fiskalizacją rozmaitych przejawów aktywności gospodarczej, dążył do ograniczenia dawnych przywilejów winiarzy. Władze miasta reprezentowały w tych kwestiach interesy miejscowych winiarzy. W ich obronie 11 stycznia 1819 r. magistrat skierował do władz rejencji legnickiej następujące pismo: „Od najdawniejszych czasów przyjęto na podstawie ustnych przekazów zasadę, że każdy tutejszy mieszkaniec bez specjalnego na to zezwolenia i bez wniesienia od tego zajęcia specjalnej opłaty może sprzedawać wytworzone przez siebie wino drogą wyszynku dla swoich gości i jest to mianowicie dozwolone w czasie dla niego dogodnym, niezależnie ani od liczby prowadzących wyszynk, ani od ich kolejności. Nie posiadamy na to żadnych pisemnych

[646] *Leipziger Handwörterbuch der Handlungs-, Comptoir- und Waarenkunde nebst einem Europäischen Handlungs-Adress-Buche*... etc., t. 1: A – M, F.A. Brockhaus, Leipzig 1819, s. 1062.
[647] Marcus Terentius Varro, 116-26 przed Chryst.
[648] Marek Terencjusz Warron, *O gospodarstwie rolnym*, Ossolineum PAN 1991.
[649] J. Dąbrowska-Burkhardt, op. cit., s. 146; 154-155.
[650] *Ueber den Weinbau um Grünberg*, SP 1834, t. 100, s. 554.

świadectw, jest to jedynie, jak powiedziano wyżej, nie tylko z własnej praktyki znane wszystkim tutejszym mieszkańcom, zaś starszym z przekazów ich przodków, ale też przez miejscowy Królewski Urząd Akcyzowy i Miłościwy Rząd Królewski w Legnicy, tudzież dawniej Królewską Kamerę Wojenną i Majątkową w Głogowie zawsze uznawane jako bezspornie obowiązujące”[651].

Pomimo gorliwych starań starosty głogowskiego o zapewnienie dla zielonogórzan prawa wolnego od podatku wyszynku, ministerstwo spraw wewnętrznych wydało dalekie od oczekiwań rozporządzenie: „Jeśli właściciele winnic trudnią się wyszynkiem tego typu, jest też niezbędne, by musieli wnosić z tego tytułu podatek branżowy. [...] Nie ma przeszkód, aby wspomniani szynkujący wykupili specjalne policyjne zezwolenie”. Magistrat i radni miejscy Zielonej Góry nie byli zadowoleni z tego rozstrzygnięcia, które uderzało w interesy całej rzeszy winiarzy. Wniesiono do króla skargę, która nie przyniosła żadnego efektu. Jednakże w rozporządzeniu gabinetu królewskiego z 14 maja 1828 r. znalazły się już korzystniejsze dla winiarzy uregulowania: „Producenci wina nie podlegają obowiązkowi podatkowemu, jeśli sprzedają swoje wina w sprzedaży detalicznej [...]. Jedynie gdy realizują wyszynk dla siedzących gości podlegają obowiązkowi podatkowemu, tym bardziej gdy władze nie mogą stwierdzić, czy podają własny czy cudzy wyrób. Aby jednak znajdującej się w potrzebie części winiarzy stworzyć ułatwienie, zarządzam, by obrót przez nich samodzielnie wyprodukowanym moszczem lub winem również wtedy, gdy odbywa się sposobem wyszynku na potrzeby siedzących gości, o ile nie rozciąga się poza dwa jesienne miesiące, nie był uważany za działalność gospodarczą i nie podlegał ani podatkowi branżowemu, ani też policyjnym ograniczeniom prowadzenia wyszynku”[652]. W ukazującej się w tym czasie gazecie „Grünberger Wochenblatt” znajdują się ogłoszenia winiarzy oferujących wyszynk wina roczników 1826-1827[653], z czego można wysnuć wniosek, że obowiązujące przepisy nie odstraszały od tej działalności. Nowe zasady wyszynku wina i sprzedaży moszczu przez mieszczan zostały sprecyzowane w urzędowym obwieszczeniu magistratu z 11 kwietnia 1829 r., zamieszczonym w prasie[654].

Wniesiona przez zainteresowanych w 1848 r. prośba, aby wolny wyszynk możliwy był, poza dwoma jesiennymi miesiącami, także przez pozostałą część roku, nie została przez królewski rząd rozpatrzona. Przepisy nawet zaostrzono, gdy w 1854 r. władze policyjne

[651] M. Gromadecki, *Grünberger Bürgerweinschank,* [w:] *Grünberger Heimatkalender 1920*, s. 79.
[652] Ibidem, s. 80.
[653] *Wein- Ausschank*, GW 1828, Nr 8.
[654] *Amtliche Bekanntmachung*, GW 1829, Nr 16.

poddały wyszynk ścisłej regulacji prawnej, a skargi środowiska winiarzy na te restrykcje nie odniosły skutku.

Złagodzenie przepisów przyniosła dopiero decyzja rządu królewskiego z 4 października 1856 r.: „W każdym z 12 okręgów miejskich każdemu z producentów wina zawsze dozwolone jest po opłaceniu podatku branżowego przez 14 dni prowadzenie wyszynku własnego wina dla siedzących gości". Na tej podstawie wyszynk własnego wina stał się możliwy przez cały rok: jeśli winiarz chciał podawać gościom do picia swoje wino dłużej niż owe dwa miesiące wolne, albo przed 1 października, musiał uzyskać w zarządzie powiatowym policyjne zezwolenie i wnieść odpowiedni podatek branżowy. Potwierdziła ten stan prawny, w zasadzie zgodny z postulatami drobnych producentów wina, decyzja rządu królewskiego w Legnicy z 3 września 1877 r.

Kolejną liberalizację przepisów dotyczących wyszynku zawierało prawo o podatku przemysłowym z 24 kwietnia 1891 r.: „Winiarze [*Weinbauer*], którzy w dystrykcie policyjnym właściwym dla ich winnicy lub miejsca zamieszkania, nie dłużej niż przez trzy miesiące sprzedają do użytku na miejscu wyprodukowany przez siebie moszcz lub wino, nie płacą ani podatku branżowego, ani przemysłowego". Przepis ten zezwalał właścicielom winnic na prowadzenie wyszynku wolnego od podatku w ciągu dowolnie wybranych trzech miesięcy w roku, nie tylko – jak wcześniej – jesiennych. Trzymiesięcznego okresu nie można było jednak przerwać i później wznowić, gdyż skutkowało to ograniczeniem przywileju i koniecznością zapłacenia podatku.

Charakterystyczną cechą Zielonej Góry było w tym czasie otoczenie całego miasta wraz z przedmieściami sadami owocowymi, poza którymi rozciągały się winnice. Działalność budowlana z dwóch pierwszych dekad XIX w. objęła zarówno centrum miasta, jak i coraz odleglejsze przedmieścia, skąd była wypierana działalność rolnicza. W pierwszych dziesięcioleciach XIX w. powstały w mieście reprezentacyjne budynki mieszkalne i kamienice, zachowane do naszych czasów, wznoszone przez bogacących się kupców i przedsiębiorców, np. dom Thonkego (w czasach Schmidta – własność Kulczyńskiego) przy Niederstraße, zbudowany w 1816 r., z przejazdem zwanym Thonke's Thorweg; dalej dom Winderlicha na Grünstraße 4 (ul. Sowińskiego) z 1818 r., dom Effnera (w 1900 r. – Conrada) i tzw. trójpiętrowy dom Grunwalda, oba na Berlinerstraße (ul. Jedności) z 1816 r.

Monumentalna budowla, stojąca przy wlocie traktu do Wrocławia na plac Pocztowy (Breitestraße 78, dzisiaj ul. Sikorskiego 2) i znana w niemieckiej historiografii jako *Grempler'sche Haus*, została wzniesiona w 1831 r. przez jednego z najwybitniejszych przedsiębiorców i zarazem winiarzy w historii miasta, Augusta Gremplera, współautora

sukcesu zielonogórskiego „szampana". Dom powstał na miejscu istniejącej już w czasach Reformacji gospody Gasthoff zur Hoffnung, którą August Förster uważał za najstarszy z zielonogórskich zajazdów[655].

August Grempler (właśc. Friedrich August Grempler) urodził się w 1792 bądź 1793 r.[656] Z zawodu był mydlarzem (*Seifensieder*), jak jego ojciec Christian Friedrich Grempler. Matka, Maria Dorothea Mannigel (zm. 1816), pochodziła ze starej, zamożnej zielonogórskiej rodziny, której przedstawiciele trudnili się sukiennictwem, winiarstwem i handlem. Friedrich Grempler (ojciec Augusta) został wybrany do pierwszej rady miasta po wprowadzeniu w 1809 r. nowego prawa miejskiego. Poruczono mu sprawy winiarstwa i uprawy sadów (*Wein- und Obst-Kultur*). August Grempler ożenił się w 1815 r. z Juliane Eleonore Förster (ur. 1795), córką Jeremiasa Siegismunda, a siostrą Friedricha Förstera (właśc. Friedrich Adolph Gottlob Förster, 1804-1873)[657]. Małżeństwo doczekało się czterech synów i trzech córek. Zanim wraz ze swym szwagrem Friedrichem Försterem i przedsiębiorcą z Jeleniej Góry, Häuslerem, August założył wytwórnię win, znaną później jako Grempler & Co., przez wiele lat prowadził przy rynku odziedziczoną przez ojca mydlarnię. Kilka kadencji był Grempler członkiem rady miejskiej. W 1851 r. został wybrany do magistratu, zmarł w 1869 r. Z czasem w interesach zastąpił go syn, August Grempler jr. (właściwie Alex Theodor August Grempler, zm. 1879)[658].

Elewacje domu Gremplera zachowały swój pierwotny klasycystyczny charakter, cechujący się powagą wyrazu, podkreśloną przez powściągliwą dekorację (ilustr. 27). Jak przystało na siedzibę winiarza, budynek posiada przestronne piwnice o sklepieniach kolebkowych wspartych na łukach nośnych i filarach. Wejście do piwnicy zamykają dwuskrzydłowe drzwi, wzmocnione żelaznymi krzyżującymi się taśmami i nitami oraz ozdobione w partii centralnej dwiema rozetami w kształcie kwiatu (ilustr. 28). Osobę właściciela domu i datę budowy upamiętnia kuty monogram w nadświetlu drzwi wejściowych z podwórza: „F.A.G. [Friedrich August Grempler] 1831".

[655] Jak wynika z dokumentacji numerowania domów w mieście, przeprowadzonej w 1827 r. na podstawie podziału miasta na rewiry, Christian Friedrich Grempler i August Grempler – mydlarz, mieszkali w tym czasie w II okręgu miejskim (Kirchen-Bezirk), a zatem jeszcze nie przy ul. Sikorskiego (APZG, AMZG, sygn. 1976). Na planie pl. Pocztowego (Topfmarkt) z 1829 r. w miejscu późniejszego domu Gremplera widnieje winiarnia (*Weinstube*), być może jakiś relikt starego zajazdu Zur Hoffnung. Obok przy ulicy Breitestraße stoją już istniejące dzisiaj budynki: Gasthof zum Schwarzen Adler i Landhaus (APZG, AMZG, sygn. 2679).
[656] Za: H. Schmidt, *Nachlass vom Stadtarchiware*, t. 1, 1930. APZG, AMZG, sygn. 535.
[657] O rodzinie Grempler: GW 1913, Nr 110.
[658] Najmłodszy z jego synów, Richard (zm. 1913), był winiarzem i przedsiębiorcą. Kiedy w końcu XIX w. powrócił do Zielonej Góry po wieloletnim pobycie w USA, przy ul. Tylnej założył dużą wytwórnię rumu i octu.

W swej pierwotnej postaci zachowała się do dzisiaj klasycystyczna fasada domu Thonkego, ozdobiona półkolumnami ze stylizowanymi głowicami i stiukowymi festonami (ilustr. 29). W nadświetlu drzwi wejściowych umieszczono kutą kratę żelazną z monogramem właściciela, J.G.T. Dom posiada obszerne piwnice sklepione kolebkowo. Hugon Schmidt wymienia trzech zapisanych w historii miasta właścicieli domu przy ul. Kupieckiej 23: „tzw. Thonkes Thorweg, przejazd w domu Thonkego przy Niederstraße 13, należący długi czas do zasłużonego wielce dla Zielonej Góry prawnika [*Justizrath*] Neumanna, później do Kulczyńskiego”[659]. Podpis „Thonckego” widnieje na dokumentach magistratu z 1812 r.[660], później Thonke (Thoncke) wzmiankowany jest wśród założycieli towarzystwa Ressourcen Gesellschaft w 1829 r.[661] Prawnik Karl Friedrich Neumann, uhonorowany tytułem królewskiego radcy prawnego, *Königliche Justizrath*, był notariuszem i syndykiem miejskim, *Stadtsyndicus und Notar*[662], pełnił też urząd powiatowego komisarza sądowego (*Kreiss-Justiz-Commissarius und Syndicus*). Theodor Kulczyński (1848-1905), kupiec i przedsiębiorca, w 1882 r. założył w Zielonej Górze firmę winiarską. Był Polakiem z pochodzenia i do końca życia zachował polską pisownię swojego nazwiska. Własnych winnic zapewne nie posiadał, w 1884 r. ogłaszał w prasie, że skupuje winogrona do przerobu[663]. Na drukach reklamowych prezentował swoją wytwórnię w oficynie na tyłach dawnego domu Thonkego. Były to dwa piętrowe budynki z czerwonej cegły, przekryte płaskimi dachami przesłoniętymi charakterystycznym schodkowym szczytem, z dużymi oknami zamkniętymi łukiem odcinkowym, typowe dla architektury fabrycznej schyłku XIX w. Po przeciwległej stronie podwórza ciągnęła się otwarta wiata z płaskim dachem, w której składowano beczki. Dziedziniec dostępny był z ulicy Kupieckiej przez wspomnianą wyżej bramę przejazdową Thonkego. Kulczyński prowadził w swoich zabudowaniach hurtownię win (*Wein-Handlung en gros*), destylował spirytusy winne i produkował winiaki, wytwarzał wina owocowe z jabłek[664], z czasem uruchomił także fabrykę octu winnego[665].

Z rozkwitem gospodarczym miasta, który według zielonogórskiego historiografa Augusta Förstera nastąpił w latach 1780-1818, Schmidt wiązał powstanie tzw. domów winiarskich, uznawanych dzisiaj, nie bez racji, za najoryginalniejszy element pejzażu

[659] Schmidt, *Geschichte*, s. 1043.
[660] APZG, AMZG, sygn. 953.
[661] *Ressourcen Gesellschaft*, 1829. APZG, AMZG, sygn. 2101.
[662] Wg aktu notarialnego z dnia 25 XI 1854 r. stroną transakcji nabycia gruntów był *Königliche Justizrath Stadtsyndicus und Notar* Karl Friedrich Neumann. APZG, AMZG, sygn. 1713.
[663] *Traubenkauf*, GW 1884, Nr 125.
[664] *Preßäpfel kauft Th. Kulczynski, Niederstr. 13*, GW 1900, Nr 110.
[665] *Th. Kulczyński Wein-Handlung engros. Cognac- und Weinessig-Fabrik* [druk firmowy, 1906]. APZG, AMZG, sygn. 2607.

architektonicznego miasta. Spośród obiektów świadczących o winiarskiej przeszłości Zielonej Góry właśnie one budzą największe zainteresowanie, ponieważ domy winiarskie są budowlami spotykanymi wyłącznie w rejonach intensywnej uprawy winorośli. W Polsce, poza Zieloną Górą, znane są tylko z nielicznych miejscowości wchodzących niegdyś w obręb tzw. Wschodnioniemieckiego Regionu Winiarskiego (*Ostdeutsche Weinbaugebiet*), jak okolice Sulechowa, Krosna Odrzańskiego czy Gubina. Już w początkach XX w. zaczęto zdawać sobie sprawę, że stały się ginącym elementem miejscowego pejzażu.

Domy winiarskie i zakłady przemysłowe stanowią jednak tylko część tego dziedzictwa, które jest znacznie bogatsze, niż dotąd sądzono. Wszystkie obiekty związane w taki czy inny sposób z ogólnie pojętą dziedziną ekonomiki miasta, jaką było wytwarzanie win i spirytualiów oraz dystrybucja i konsumpcja tych produktów, powstałe od końca XVIII w., można pogrupować według kryterium użytkowego na dziewięć grup:

1. Domy winiarskie.
2. Tłocznie win.
3. Piwnice winiarskie.
4. Domy mieszkalne winiarzy w obszarze zabudowy miejskiej.
5. Gospodarstwa winiarzy w terenie podmiejskim.
6. Przemysłowe wytwórnie win, octu i spirytualiów.
7. Lokale użytkowe i budynki użyteczności publicznej związane z winiarstwem.
8. Obiekty powierzchniowe (winnice, parki).
9. Obiekty posiadające winiarski detal architektoniczny.

Opierając się na zaproponowanej typizacji obiektów winiarskich Zielonej Góry, w omawianym tu przedziale czasowym, określonym jako preindustrialny, należy wyróżnić przede wszystkim domy winiarskie, jako najbardziej charakterystyczne dla pejzażu miasta i jego okolic. Otto Stein przedstawił w szkicu *Grünberger Weinbergshäuschen* (1908) proces rozwoju formy domu winiarskiego, podporządkowany kryteriom funkcjonalności. W latach rozkwitu winiarstwa i wzrostu zamożności winiarzy wznoszono domy umożliwiające też wypoczynek po pracy, których funkcja wykraczała już poza czysto użytkowy charakter. W tej klasie budowli pojawiły się pierwsze elementy ozdobne, werandy i snycerka. Drewniane szopy rozbierano, a na ich miejscu pojawiały się budowle murowane, utrzymane w lekkim, ogrodowym stylu. Część takich budowli przeznaczano na pobyt letni, trwający nieraz kilka miesięcy, aż do późnej jesieni po zbiorach winogron. Budowano kuchnię, dostawiając zwykle komin do ściany zewnętrznej – w budynkach, które początkowo zaprojektowano bez paleniska. Jeśli budynek posiadał mury zewnętrzne odpowiedniej grubości, mógł zostać

zamieszkany przez dłuższą część roku. Widoczne to było na całym obszarze peryferyjnym miasta, gdzie niezamożni właściciele winnic osiedlali się w stojących tam domach winiarskich. Nowi obywatele, określani jako „*Weinbürger*”, najczęściej robotnicy fabryczni, nie przykładali wagi do architektonicznej formy swoich domów i wznosili najprostsze jedno- lub dwuizbowe budynki z dwuspadowym dachem, często krytym papą, zaś obok nich drewniane szopy i komórki. Był to proces swoistej „proletaryzacji” zielonogórskich winnic, przebiegający pod koniec XIX w[666].

Rozmaite potrzeby inwestorów powodowały zróżnicowanie form i typów powstających domów winiarskich. W zależności od przyjętych rozwiązań konstrukcyjnych Stein uszeregował te budowle w następujący sposób:

1. Drewniane szopy z dachem pulpitowym, dwu- lub czterospadowym (*Pultdach, Satteldach, Walmdach*), zwykle na podmurówce.
2. Budynki szachulcowe o elementach konstrukcyjnych z drewnianych belek i łat, wypełnionych gliną (*Lehmfachwerk*), często dla ochrony przed deszczem obszyte pionowymi deskami od strony najczęstszych wiatrów lub w całości. Posiadały zwykle dach czterospadowy lub naczółkowy (*Krüppelwalmdach*) ze ściętymi ukośnie szczytami, kryty gontem (*Schindeldach*), najczęściej dębowym, później papą. Niekiedy posiadały kondygnację piętra.
3. Budynki ryglowe: drewniana konstrukcja ściany, składająca się ze słupów, belek i zastrzałów, była wypełniona cegłami (*Ziegelfachwerk*).
4. Budynki murowane, założone na planie prostokąta bądź wielokąta. Dach rozwijał się stosownie do formy przyziemia, w najprostszym wariancie przybierając częstą formę dachu namiotowego (*Pyramidendach*). Starsze budowle jednokondygnacyjne posiadały charakterystyczny dla starej architektury śląskiej dach dwuspadowy z bardzo wysokimi szczytami, niekiedy stosowano dach beczkowy (*Bölendach*)[667].

Inną autorską klasyfikację zielonogórskich domów winiarskich przedstawił Hugo Schmidt w opublikowanym w 1914 r. szkicu *Alte Grünberger Weingartenhäuser*. Podzielił te obiekty na kilka klas, opierając się głównie na kryterium konstrukcyjnym. Duże, wykorzystywane często do celów mieszkalnych budynki z dawnych lat wydzielił jako odrębną klasę murowanych domów winiarskich (*massiven Weingartenhäusern*). Za najstarszy z nich uważał stojący do połowy XIX w. na szczycie wzgórza Hohenberg budynek z charakterystyczną wieżyczką, opatrzony datą 1447, później zburzony i zastąpiony innym,

[666] O.Th. Stein, *Grünberger Weinbergshäuschen*, „Schlesien” 1908/1909, s. 595-599.
[667] Ibidem.

istniejącym do dzisiaj (przy ul. Kosynierów 7).

Między powstałą w połowie XV w. budowlą na wzgórzu Hohenberg, a istniejącymi jeszcze w czasach Schmidta i częściowo zachowanymi do dzisiaj murowanymi domami winiarskimi, widoczny jest ponad trzystuletni okres, z którego nie zachowały się żadne obiekty tego typu. Schmidt tłumaczył tę lukę nieszczęściami jakie dotykały miasto: wojnami przetaczającymi się przez Śląsk i księstwo głogowskie od XV do XVIII w., epidemiami, wreszcie pożarami pustoszącymi miasto, które kilkakrotnie trzeba było podnosić ze zgliszcz. Bardziej sprzyjające trwałym inwestycjom czasy nastąpiły w epoce fryderycjańskiej, a świadectwem tej koniunktury są dwa budynki w rewirze Patzgall, zachowane do naszych czasów (ul. Dolina Luizy 16 i Amelii 15). Nieco później, już w początkach XIX w., wzniesiono kolejne domy winiarskie tej klasy, wszystkie zachowane do dzisiaj: tzw. Viktoriagarten (1819), Weinschloß (1820), dom Winklera u podnóża Augusthöhe (1818) oraz najbardziej znany wśród nich – dom Gremplera na wzgórzu Ziegelberg (1818, dzisiaj Park Winny).

August Förster dopuszczał możliwość, że – poza kilkoma wyjątkami – z powodu licznych pożarów, które w ciągu XVI i XVII stulecia doświadczyły niemal wszystkie części Zielonej Góry, w jego czasach nie istniał już żaden dom mieszkalny zbudowany przed 1650 r. Za jego życia zburzono najstarsze z istniejących jeszcze wtedy domów przy dzisiejszej ul. Sowińskiego i Kupieckiej, a wszystkie domy winiarskie przeniesione do miasta po zniszczeniach w czasie wojny trzydziestoletniej rozebrano już wcześniej. Według Förstera: „domy o wysokim szczycie, zwykle murowane i jednopiętrowe, których wzorzec często się powtarza, należą w większości do czasów między 1785 a 1818 r., które były dla Zielonej Góry – poza krótkim okresem wojny w 1806 r. – pomyślne i wiele wówczas zbudowano”[668].

Do bezpowrotnie utraconych budowli należą tzw. naboty, czyli wyróżniona przez Schmidta klasa murowanych domów winiarskich utrzymanych w formie „kaplicy” założonej na planie ośmiokąta, charakterystycznych zwłaszcza dla rewirów w górnych winnicach (*Obergärten*). Zdaniem B. Bielinis-Kopeć były to „bodajże najbardziej oryginalne w formie budowle wznoszone na zielonogórskich winnicach”. Przypominały niewielką kaplicę i być może z racji religijnych skojarzeń otrzymały swoją nazwę, nawiązującą do opowieści z *Ksiąg Królewskich Pierwszych*, 21 – o zamordowaniu Jezreelczyka Nabota przez króla Samarii, Achaba. Przyczyną zbrodni była winnica Nabota, której ten nie zgodził się oddać królowi: „Nabot zaś odpowiedział: «Niech mnie broni Pan przed tym, bym miał ci oddać dziedzictwo

[668] A. Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, W. Levysohn, Grünberg i. Schles. 1900, s. 211.

mych przodków»" (1 Krl 21,3). Najbardziej znanym wśród tych obiektów był tzw. Duży Nabot, stojący poniżej promenady Löbtenz (al. Słowackiego). Dzisiaj naboty, poza jednym istniejącym, znane są tylko z ikonografii i opisów literackich.

Niewielkie wymiary wnętrza nabotów nie pozwalały na zainstalowanie prasy winiarskiej i Schmidt uważał je raczej za ozdobę winnic, służącą do wypoczynku właścicieli winnicy i ich rodzin. Funkcję tę podkreślały istniejące przy niektórych z tych budowli drewniane altany oraz dostawione do zewnętrznej ściany przewody kominowe, świadczące o zainstalowaniu wewnątrz pieca, kominka bądź kuchni.

Jak wynika z ikonografii, naboty prezentowały skromny wystrój architektoniczny i poza dekoracyjnym wykonaniem drzwi zewnętrznych, zwykle wykończonych klepką w układzie diagonalnym (*Diagonalfelderung*) i nabijanych ćwiekami (*Kuppennägelbeschlage*) oraz zwieńczeniem dachu blaszaną iglicą bądź kulą, były pozbawione wszelkich ozdób. Jedynie Duży Nabot posiadał nad wejściem klasycystyczną sztukatorską girlandę przeciągniętą przez trzy pierścienie.

Zdaniem Schmidta, Duży Nabot, największy wśród zielonogórskich nabotów, był zarazem najstarszy. Miał powstać w dwóch pierwszych dziesięcioleciach XIX w., kiedy zamożni mieszczanie wznosili na winnicach murowane siedziby podmiejskie. Być może Schmidt odniósł się tylko do budynków istniejących w jego czasach, znane są bowiem wcześniejsze obiekty podobne do późniejszych nabotów.

Jeden z nich widoczny jest na akwaforcie lipskiego topografa i sztycharza J.B. Brühla, opublikowanej w ewangelickim śpiewniku kościelnym Frischa z 1744 r.[669] Sztych, datowany przez Tomasza Kowalskiego na 1. poł. XVIII w., przedstawia panoramę miasta, a w ogrodzie na tyłach starostwa (Landhaus) widoczny jest rodzaj smukłej kapliczki – ośmioboczny budyneczek nakryty baniastym, wielopołaciowym hełmem. O tym, że nie jest to obiekt sakralny, świadczy wieńcząca iglicę wielopromienna, metalowa gwiazda, jaką znamy także z późniejszych wizerunków Wielkiego Nabotu – akwafort M. Grossmanna (1818) i K.F. Stuckarta (1819) oraz litografii J. Schalkenbacha (po 1832). Była to budowla o konstrukcji szachulcowej, nakryta wielopołaciowym kopulastym dachem z latarnią o bogatym snycerskim wystroju, której hełm zwieńczony wysmukłą iglicą spoczywał na ośmiu drewnianych kolumienkach. Na zachowanej w zasobach Archiwum Państwowego w Zielonej Górze[670] fotografii z 1910 r. widać, że do wnętrza budynku prowadzą szerokie dwuskrzydłowe drzwi, co sugeruje użytkowy charakter obiektu; być może w jego wnętrzu

[669] *Allgemeines und vollständiges Evangelische Gesang-Buch*... etc., Sprottau, Grünberg, Beuthen 1744.
[670] APZG, AMZG, sygn. 2849.

przechowywano sprzęt ogrodowy lub winiarski (ilustr. 30). Po przekazaniu posesji na potrzeby nowo budowanego liceum, budowla znalazła się na zapleczu szkolnego budynku. Wspomina ją Ernst Clauß w książce poświęconej zielonogórskiemu winiarstwu: „Obiektów tego typu było na winnicach i w wioskach winiarzy bardzo wiele. Należał do nich także domek winniczy fryderycjańskiego burmistrza Kauffmanna, widoczny na licealnym podwórzu”[671]. Trzeba jednak wziąć pod uwagę, że chociaż wspomniany nabot rzeczywiście stał w ogrodzie posesji Kauffmanna, to jednak w 1744 r., kiedy widoczny już jest na sztychu Brühla, Kauffmann nie sprawował jeszcze urzędu burmistrza. Został przysłany do Zielonej Góry przez Fryderyka II i objął urząd w 1746 r. Jest wątpliwe, aby pojawił się tu wcześniej, służył bowiem w pruskiej armii: uczestniczył w wojnie o Śląsk jako sędzia polowy pułku grenadierów konnych generała-lejtnanta Adolfa Friedricha hrabiego von der Schulenburga, następnie został kwatermistrzem i sędzią polowym korpusu artylerii oraz kwatermistrzem brandenburskiego pułku piechoty księcia von Hessen-Darmstadt. Nie on zatem, najprawdopodobniej, zbudował nabot w ogrodzie, który stał się jego własnością – była to budowla wcześniejsza.

Znany jest jednak nabot zbudowany ok. 1763 r. właśnie przez burmistrza Kauffmanna, co prawda jako konstrukcja tymczasowa. Zachowały się z tego czasu projekty kilku obiektów, którymi Kauffmann pragnął uświetnić pobyt w mieście pruskiego króla, powracającego ze zwycięskiej wojny siedmioletniej z koalicją Rosji, Szwecji i Francji. Oprócz dekoracji swojego domu, z triumfalnym napisem „*Vivat Friedericus in Aevum*”, burmistrz zaplanował wykonanie kwietnego kobierca z fosami, wodotryskiem i ośmioboczną altaną ogrodową – ażurową i oplecioną roślinnością, wzniesioną na planie oktogonu, którą określił jako *Cabinet*.

Ważnym obiektem, który ze względu na formę architektoniczną można kojarzyć z klasą nabotów, a przy tym jedynym jaki przetrwał do naszych czasów, jest klasycystyczna kaplica wzniesiona w latach 80. XVIII w. na przedmieściu Zielonej Góry od strony Starego Kisielina, zwanym Tolle Feld (dzisiaj jest to teren Osiedla Pomorskiego). Kaplica powstała na planie ośmioboku, a jej narożniki flankują kanelowane pilastry zwieńczone korynckimi głowicami. Potraktowanie tego obiektu, o prawdopodobnie sepulkralnym przeznaczeniu, jako nabotu, byłoby uzasadnione jednak tylko w tym wypadku, jeśli pojęcia „nabotu” nie ograniczy się do domów winiarskich.

Duży Nabot powstał zanim wybudowano dom winiarski Gremplera (1818) czy tzw. Weinschloss (ok. 1820). Na sztychu Grossmanna, przedstawiającym panoramę Zielonej Góry

[671] E. Clauß, *Das schlesische Weinland*, P. Keppler Verlag KG, Frankfurt am Main 1961.

z Dużym Nabotem na pierwszym planie, widać w oddali wzgórze Ziegelberg z domem Gremplera w trakcie budowy.

Duży Nabot można uznać za wzór dla całej grupy budowli tego typu, cechujących się regularnym, wielobocznym rzutem, zwykle w formie oktagonu, i odpowiadającym mu wielopołaciowym, zbliżonym do kopulastego dachem zwieńczonym iglicą. Masywna budowla posiadała wewnątrz jedno przestronne wnętrze. Jak widać na akwaforcie K.F. Stuckarta (1819) – w elewacji nabotu zwróconej ku promenadzie Löbtenz, nisko nad ziemią znajduje się okno piwniczne, budynek posiadał zatem podpiwniczenie. W jedną ze ścian wbudowany był piec kaflowy, a komin został dostawiony do ściany zewnętrznej i przebijał połać dachową blisko okapu. Dzięki temu Duży Nabot nadawał się do całorocznego zamieszkania i w swojej klasyfikacji domów winiarskich Schmidt włączył go do grupy siedzib podmiejskich (*Landhausklasse*). Budynek był otynkowany i pomalowany na żółty kolor, posiadał okna zabezpieczone drewnianymi okiennicami. Jego kopulasty dach pokryto pierwotnie krótkimi drewnianymi klepkami, pomalowanymi na czerwono, imitującymi dachówkę ceramiczną; później pojawiło się pokrycie papą. Obiekt przetrwał do ok. 1960 r., kiedy został zburzony w związku z budową domów osiedla Morelowa.

Z dwóch pierwszych dekad XIX w. pochodzi większość budynków, które Schmidt zaliczył do klasy murowanych domów winiarskich. Poza najbardziej znanym, wzniesionym przez Augusta Gremplera, dzisiaj wpisanym w szklaną bryłę Palmiarni, obiekty te są właściwe dla terenów niegdyś podmiejskich, użytkowanych jako winnice. Omówienie kilku z nich pozwoli scharakteryzować funkcję domu winiarskiego tego typu.

Najstarszym z nich wydaje się budynek wzniesiony na skraju płaskowyżu, którego południowy skłon opada stromo ku dolinie potoku Gęśnik, przy ul. Dolina Luizy 16 (ilustr. 31). Został opisany w szkicu poświęconym starym domom winiarskim Zielonej Góry, opublikowanym w „Welt und Heimat" w 1936 r.: „dom w rewirze Patzgall, nieopodal lokalu Luisental, na wzniesieniu ponad strumieniem Maugschtbach. Na planie kwadratu, piętrowy, krawędzie dachu charakterystycznie uniesione. W południowej ścianie na pierwszym piętrze trzy okna. Wysoki namiotowy dach z czerwonej dachówki zbiega się do komina pośrodku. Dom murowany, tynkowany na biało, stale zamieszkany. Obok rośnie stary kasztanowiec. Zbudowany, jak się wydaje, na początku XIX stulecia"[672]. Mimo nieścisłości opisu (wysoki dach czterospadowy, kryty ciężką dachówką ściągniętą masywnymi gąsiorami, nie ma kształtu namiotowego zaś komin nie przebija kalenicy, tylko jedną z połaci poniżej kalenicy),

[672] *Die Weinbergs- und Gartenhäuser im grünberger Stadtgebiete*, WuH 1932, Nr 24-26.

na identyfikację obiektu pozwalają istotne szczegóły: górna kondygnacja nadal posiada trzy wąskie okna, a linie styku połaci dachowych przy okapie w charakterystyczny sposób (widoczny również np. w domu winiarskim Gremplera) lekko unoszą się do góry dzięki zastosowaniu przypustnic (krokiewek klinowych). Nieczęsto spotykana forma, zwłaszcza w partii dachu, która odbiega od nurtu dominującego w budownictwie dziewiętnastowiecznym, pozwala przyjąć za uprawnione datowanie budowli na schyłek XVIII w. Podobną, wysoką i smukłą sylwetę z potrójnymi wąskimi oknami, posiada inny mało znany dom winiarski, widoczny na litografii Hübnera z 1856 r. i stojący do dzisiaj przy ul. Wrocławskiej 63.

Podobnie jak większość znanych dzisiaj winiarskich rezydencji podmiejskich, wzniesionych w latach 20. XIX w. (Viktoriagarten, Weischloss), dom winiarski w Dolinie Luizy służył początkowo jako obiekt technologiczny, nie ściśle mieszkalny. Przestronny parter pełnił funkcję tłoczni, gdzie stała prasa winiarska, ewentualnie fermentowni i przechowalni sprzętów, natomiast na piętrze mieściło się sezonowe mieszkanie właściciela winnicy. W drugiej połowie XIX w. obiekt ten posiadał *Koffetierer*, w zatem właściciel kawiarni, Ernst Grunwald[673], mieszkający przy Berlinerstrasse (ul. Jedności). Jego kawiarnia funkcjonowała, przynajmniej w sezonie letnim, właśnie w owym domu winiarskim, o czym świadczy ogłoszenie zamieszczone w 1880 r.: „*Grunwald's Kaffeehaus auf dem Patzgall, Ernst Grunwald*"[674]. Lokal pełnił zapewne także rolę winiarni, gdyż Grunwald przy ul. Jedności przez wiele lat prowadził wyszynk wina.

Nieopodal, przy ul. Amelii 15, znajduje się budynek opisany przez Schmidta jako „stojący w głębi płaskowyżu niski dom z wygiętym dachem" (ilustr. 32). Zdaniem historyka, dom z łukowymi połaciami dachowymi w rewirze Patzgall, podobnie jak kilka innych tego typu budowli na terenie miasta z dachem krążynowym, pochodził z lat 20. XIX stulecia[675]. Przy zachodniej ścianie szczytowej zachowały się szerokie schody zewnętrzne do obszernych piwnic, gdzie podczas oględzin w 2009 r. została znaleziona niewielka prasa winiarska. Właścicielką posesji w 1865 r. była Agnes Kroll z domu Mannigel, prawdopodobnie spadkobierczyni domu i winnicy należących wcześniej do aptekarza Mannigela, wzmiankowanego w 1831 r. w tej okolicy jako właściciel dwóch winnic graniczących z drogą do Janów, Janier-Straße[676]. W książce adresowej Zielonej Góry z 1899 r. budynek figuruje jako dom winiarski, *Gartenhaus*, należący do wdowy po radnym miejskim Krollu.

[673] GSMR, t. 3, nr 924. APZG, UKZG, sygn. 70.
[674] *Grunwald's Kaffeehaus auf dem Patzgall, Ernst Grunwald*, GW 1880, Nr 38.
[675] Schmidt, *Geschichte*, s. 1043.
[676] APZG, AMZG, sygn. 2345.

Murowany z cegły i otynkowany budynek został założony na planie prostokąta. Pięcioosiowa elewacja południowa, pierwotnie z głównym wejściem w osi środkowej, dzisiaj zastąpionym przez okno, zwrócona była niegdyś do winnicy, rozciągającej się aż do krawędzi płaskowyżu i schodzącej tarasami w dół ku dolinie potoku Gęśnik i stawu Luisenteich (tzw. Wagmostaw). Zachowały się dwa pilastry flankujące dawny otwór drzwiowy. Okna prostokątne, część została zaślepiona. Budynek posiada obszerną i głęboką piwnicę, do której prowadzą szerokie schody jednobiegowe. Piwnica składa się z kilku pomieszczeń przykrytych sklepieniami odcinkowymi wspartymi na łukach nośnych. Zachowały się żelazne uchwyty do opuszczania beczek z winem i system szybów wentylacyjnych. W ścianach piwnic zastosowano blendy odciążające. Posadzka piwnicy murowana, wyłożona płytkami ceramicznymi.

Niską bryłę kondygnacji przyziemia przykrywa wysoki dach krążynowy ew. beczkowy (*Bölendach*), kryty czerwoną dachówką ceramiczną. W osi środkowej elewacji południowej, nad dawnym wejściem do budynku znajduje się wystawka w połaci dachu, z okienkiem doświetlającym poddasze, zamkniętym łukiem półkolistym. W elewacji wschodniej widnieją dwa okna w partii poddasza. Wejście do budynku, wybite w elewacji północnej, prowadzi do obszernej sieni. Szczytowa elewacja zachodnia ma obecnie jedno okno i dwie nisze po zamurowanych otworach okiennych na parterze oraz trzy okna na mieszkalnym poddaszu. Pierwotnie z tej strony znajdowało się wejście do piwnic, do której prowadziły szerokie murowane schody, dzisiaj zasypane ziemią. Obiekt, którego powstanie można datować około poł. XIX w., jest cennym zabytkiem winiarskiej historii miasta i wymaga ochrony konserwatorskiej.

Dawny dom winiarski F.G. Naumanna, wzniesiony w sporej odległości od miasta, przy trakcie do Krosna Odrzańskiego, w miejscu niegdyś użytkowanym rolniczo i pozbawionym innej zabudowy, dzisiaj otoczony jest wielorodzinnymi domami mieszkalnymi, stawianymi w latach 70. i 80. XX w. przy zbiegu al. Wojska Polskiego i ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego. Z czasem pierwotna budowla obrosła dobudówkami i aneksami, tworzącymi kompleks zabudowań restauracji Viktoriagarten funkcjonującej do 1945 r., dzisiaj przebudowanej na mieszkania komunalne i lokale handlowe. Piętrowy, nakryty wysokim dachem krążynowym dom winiarski Naumanna nadal góruje nad resztą parterowej zabudowy zespołu (ilustr. 33).

Budynek, znajdujący się przy al. Wojska Polskiego 96, został wzniesiony w roku 1819, jak o tym świadczy inskrypcja w formie kraty, zabezpieczającej nadświetle drzwi. Posługując się klasyfikacją zaproponowaną przez Schmidta, można go włączyć do grupy

winiarskich siedzib podmiejskich, czyli reprezentacyjnych budynków wznoszonych na winnicach w pewnym oddaleniu od miejskiej zabudowy. Obiekt od początku pełnił funkcję mieszkalną, przynajmniej sezonowo, o czym świadczą murowane schody wewnętrzne prowadzące na kondygnację piętra oraz komin umieszczony w połaci dachowej.

Monogram F.G.N., wkomponowany w kratę zabezpieczającą drzwi wejściowe do budynku, odnosi się najwidoczniej do inwestora budynku, F.G. Naumanna, o którym brak bliższych informacji. Budynek, określany jako restauracja Naumanna (*Naumann's Restaurant*), był wzmiankowany w latach 1880[677], 1887[678] i 1890[679]. Jak wynika z zielonogórskiej książki adresowej z 1887 r., właścicielką restauracji była w tym czasie panna Emilie Naumann, a w budynku mieszkało kilkoro członków jej rodziny. W końcu XIX w. pojawia się nowa nazwa lokalu – Viktoriagarten bądź Victoria-Garten. Z obszerną salą restauracyjną, założeniem ogrodowym, bufetem na wolnym powietrzu i piwnicą pełną win, był to odległy cel pieszych wycieczek podejmowanych przez mieszkańców miasta.

Dom winiarski, znany później jako „Weinschloß", wzniesiono około 1820 r. pośrodku winnic rewiru Hirtenberg; dzisiejszy adres to ul. Piękna 20. Inwestorem mógł być restaurator Julius Fülleborn, jego inicjały bowiem znajdują się na żelaznej chorągiewce wiatrowej, wieńczącej dach. U progu XX w. August Förster pisze o domu Kallenbacha na wzgórzu Hirtenberg, czyli zbudowanym na początku XIX stulecia „domu w kapeluszu Napoleona, teraz nazwanym Weinschloß"[680]. Z jego opisu wynika, że w parterowym pomieszczeniu nad piwnicami znajdowała się tłocznia z prasą (*Preßraum*) i skład sprzętu winiarskiego. Dom winiarski budził skojarzenie z nakryciem głowy Napoleona ze względu na oryginalny, czterospadowy dach niespotykanej konstrukcji, którego uniesione falistym rytmem okapy osłaniały z każdej strony okna poddasza, wpisane w zamknięte płaskim łukiem wystawki. Wysoką konstrukcję dachową, krytą ceramiczną dachówką, wieńczyła chorągiewka wiatrowa z inicjałem JF[681]. Można je zidentyfikować jako inicjały Juliusa Fülleborna, za którego czasów w budynku mieściła się gospoda. O winiarskim przeznaczeniu budowli świadczą takie elementy konstrukcji jak głęboka piwnica przeznaczona do leżakowania wina, szerokie schody piwniczne przystosowane do transportu beczek z winem, uchwyty w schodach, służące do mocowania lin pomocnych przy opuszczaniu pełnych beczek do piwnicy i wyciągania ich na powierzchnię. Znamienna jest lokalizacja obiektu: stanął poza obszarem

[677] *Naumann's Restaurant*, GW 1880, Nr 38.
[678] *Adreßbuch 1887*.
[679] *Naumann's Restaurant, L. 80 pf.*, GW 1890, Nr 103.
[680] Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, s. 293.
[681] *Verzeichniß der in Klasse A I. und II. besteuerten Kaufleute, deren Firmen im Handels-Register eingetragen sind*, [w:] *Bericht der Handelskammer zu Grünberg i. Schl. für das Jahr 1875*. APZG, AMZG, sygn. 1772.

miejskiej zabudowy, na północnym stoku wysokiego wzniesienia, które jeszcze w początkach XX w. stanowiło zwarty obszar uprawy winnic.

Do grupy obiektów związanych pośrednio z winiarstwem należą również kamienice i domy w obrębie zabudowy miejskiej, których właściciele posiadali własne winnice, uprawiali je i wytwarzali samodzielnie wino. Wiadomo z różnych źródeł literackich, że w historii miasta bywały okresy, kiedy szanujący się zielonogórski mieszczanin starał się posiadać winnicę. Z jednej strony miało to uzasadnienie ekonomiczne, jako dodatkowe źródło dochodu, z drugiej było swoistą lokalną modą. Spora część uzyskanego przez takich wytwórców wina była przeznaczana na potrzeby własne. Wśród rzeszy posiadaczy winnic byli też jednak tacy, którzy uzyskiwali spore nadwyżki owoców bądź wina, wymagające zbycia. Służyła temu instytucja wyszynku mieszczańskiego czy domowego, *Bürgerweinschank*, czyli usankcjonowana prawem, ugruntowanym w tradycji, sprzedaż przez właścicieli winnic wyprodukowanego przez siebie wina.

Dla prowadzenia takiej działalności należało odpowiednio przystosować jedną z izb kamienicy czy domu, w której przyjmowano gości. Były to z reguły pomieszczenia na parterze, w których ustawiano kilka stołów. Niezbędne było dysponowanie odpowiednią piwnicą, gdzie wino miało zapewnione dobre warunki przechowywania, temperaturę i wilgotność. Nie jest przypadkiem, że w wielu domach, gdzie – jak wynika z ogłoszeń prasowych – prowadzono wyszynk, znajdują się głębokie piwnice, niekiedy nawet dwukondygnacyjne, o konstrukcji typowej dla piwnic winiarskich.

Już ścisłe centrum miasta oferowało chętnym, którzy chcieli się napić miejscowego wina, rozmaite możliwości. Obok dzierżawionej od miasta winiarni w ratuszowych podziemiach, domowy wyszynk funkcjonował w większości kamienic przy rynku. Były to na ogół lokale prowadzące sezonową sprzedaż wina z należących do mieszczan winnic. Jedna z z takich zielonogórskich winiarni mieściła się w domu przy Ring 8 (Stary Rynek 4), należącym przez większą część XIX w. do Augusta Wahla. *Wein-Ausschannk bei August Wahl auf dem Markt* wzmiankowany jest już w roku 1828[682], a w roli winiarza sprzedającego na rozlew własne wino August Wahl widoczny jest jeszcze w 1863 r. W kolejnych latach nadal widoczna jest pod tym adresem winiarnia, *Weinausschank bei Reinhold Wahl* (1868). W miejscu, gdzie w końcu XIX w. imponującą kamienicę zbudował Paul Grau (dzisiaj siedziba banku PKO BP), stał przy rynku dom posamonika Reinholda Fitze (Ring 16). Już w 1829 r. wzmiankowany jest producent sukna Fitze, w którego domu *am Ringe*

[682] GW 1828, Nr 19.

przeprowadzono licytację 18 ćwiart wina rocznika 1827[683] – co świadczy o istnieniu w tym miejscu obszernych piwnic, zdolnych pomieścić taką ilość wina. Fitze prowadził w swoim domu winiarnię i sprzedaż wina na rozlew do 1839 r., przy czym oferował wina odmianowe, np. traminera, zarówno młode jak i leżakowane, dwu-, trzy- i czteroletnie, a nawet sześcioletnie[684]. Po latach, między 1866 a 1870 rokiem widoczni są w domu przy rynku wdowa Fitze i posamonik Fitze skupujący winogrona i sprzedający własne wina, a także prowadzący skup winogron dla innych przetwórców[685]. W kamienicy przy Starym Rynku 18 (Ring 23) w 1880 r. własne wino na sprzedaż oferował wytwórca pierników Emil Hartmann[686]. Dom posiada piwnicę sklepioną kolebkowo, której powstanie datowane jest na XVII-XVIII w.[687] Na posesji przy Starym Rynku 19 (Ring 19) w końcu XIX w. Adolf Thiermann posiadał hurtownię prasowanych drożdży. Kamienica, której fasada utrzymana jest w konwencji architektury neobarokowej, posiada datowane na XVII-XVIII w. piwnice sklepione kolebkowo i krzyżowo[688], których przeznaczenie było pierwotnie najpewniej winiarskie. Zbudowane w XVIII w. piwnice, przesklepione kolebkowo i krzyżowo, znajdują się pod kamienicą przy Starym Rynku 21 (Ring 26). Pod kamienicą o neorenesansowej fasadzie przy Starym Rynku 24 (Ring 29) zachowały się piwnice wysunięte o dwa metry przed lico budynku, stanowiące relikt dawnej linii zabudowy zachodniej pierzei rynku[689]. W drugiej połowie XIX w. dom należał do mistrza rzeźnickiego Gustava Uhlmanna, zarazem winiarza prowadzącego w swojej kamienicy przy rynku wyszynk wina (1860-1880)[690]. Budowa domu towarowego Theodora Stauba przy Ring 34/35 (dzisiaj w tym miejscu stoi galeria handlowa Złoty Dom) pochłonęła dwie starsze kamienice. Jedna z nich, przylegająca od wschodu do apteki Hampla, należała w XIX w. do rodziny Kube, rzemieślników i winiarzy

[683] *Wein-Auction: Montags den 12. October c. Vormittags um 10 Uhr werden in dem Tuchfabrikant Fitze'schen Hause am Ringe 18 Viertel Wein von 1827 an den Meistbietenden versteigert werden*, GW 1829, Nr 41.
[684] *Wein-Ausschank bei Fitze am Markt, 1827r. und 1828r*., GW 1831, Nr 19; *Wein-Ausschank bei Fitze sen. am Markt, Rothwein*, GW 1833, Nr 48; *Fitze am Markte, 34r*., GW 1836, Nr 1; *34r. Traminer, 5 sgr*., IzGW 1836, Nr 53; *Fitze am Markt, 35r*., IzGW 1839, Nr 50.
[685] *Ausschneide-Trauben kauft zu den höchsten Preisen Wittwe Fitze am Markt*, GW 1866, Nr 78; *Reife Weintraben kauft von heut ab beim Posamentier Fitze am Markt, sowie in seiner Wohnung, Freistädter Strasse, Gustav Neumann, Kunstgärtner*, GW 1869, Nr 79; *68r Wein a Quart 5 Sgr. bei Wittwe Fitze am Markt*, GW 1870, Nr 75; *Reife Ausschneidetrauben kauft Robert Wenzel bei Herrn Fitze am Markt*, GW 1870, Nr 78.
[686] *Hartmann E., Markt, 78r 60, Rw. 68 pf.*, GW 1880, Nr 15.
[687] B. Bielinis-Kopeć, op. cit., s. 147-148.
[688] Ibidem.
[689] Ibidem, s. 152.
[690] *Weinverkauf bei Fleischer Uhlmann, 5 sg., vom 16ten an*, GW 1860, Nr 75; *Weinausschank bei Fleischer Uhlmann, 68r 6 sg*., GW 1870, Nr 81; *Meine Weinpresse steht zur Verfügung F. Uhlmann*, GW 1870, Nr 84; *Uhlmann Fleischer, Rothw. 68 pf*., GW 1880, Nr 42.

z pokolenia na pokolenie. W latach 1828-50 wyszynk wina prowadził Samuel Kube, podający w prasie adres *am Markt*[691].

Niemal wszystkie kamienice przy dzisiejszej ul. Sobieskiego służyły w różnym czasie jako miejsce wyszynku wina bądź w jakiś inny sposób były związane z winiarstwem czy branżą alkoholową. Podobna sytuacja panowała na pobliskiej ul. Wandy, gdzie domowe winiarnie sąsiadowały ze sobą, na Jedności, Zamkowej, Kupieckiej, Sikorskiego, Średniej, Tylnej. Budynków z taką historią jest w mieście więcej – w zasadzie większość domów mieszkalnych z dawnej zabudowy Zielonej Góry, sprzed 1945 roku, ma w swoich dziejach taki czy inny winiarski epizod. Dokładny opis takich miejsc, o których zachowały się relacje, znajduje się w pracy *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry* (2023).

Obszar zwartej zabudowy miejskiej otaczały tereny wykorzystywane rolniczo, zajęte pod uprawę winnic, sady owocowe, ogrody i pola orne. Wśród pól i winnic rozrzucone były gospodarstwa rolne typowe dla obszarów wiejskich, składające się z domu mieszkalnego, zabudowań gospodarczych i inwentarskich oraz przydomowej zagrody. Część tych gospodarstw należała do rolników uprawiających grunty orne i posiadających łąki, zajmujących się też hodowlą zwierząt inwentarskich, część natomiast była własnością winiarzy, którzy zasadniczą część swoich dochodów czerpali z uprawy winnic i produkcji wina. Były to na ogół zabudowania skromne, z czego można wnioskować, że zawód mistrza winiarskiego nie przynosił dużych dochodów.

Typowym obiektem tego typu jest zachowane gospodarstwo winiarskie rodziny Pohl przy ul. Stefana Batorego 66-68. Najstarsze wzmianki gazetowe, w których pojawia się *Winzer* Karl Pohl, pochodzą z 1830 r. Są to jego ogłoszenia drobne z ofertami sprzedaży wina bądź zaproszeniem do domowej winiarni, w której prowadził wyszynk[692]. Jako adres Pohl podawał *an der Lansitzer Strasse*[693] – „przy drodze do Łężycy", ale też – początkowo – *hinter der Scharfrichterei*[694]. Jak wynika z późniejszego budowlanego planu sytuacyjnego, jego dom znajdował się na odległym przedmieściu, nie objętym jeszcze zabudową miejską; plan miasta z lat 1869-1871 (*Blatt Bebauungs-Plan der Stadt Grünberg*) nie obejmuje nawet tej okolicy. Trakt z Zielonej Góry do Łężycy, gdzie winiarz posiadał swoje grunty rolne i łąki[695], biegł wśród winnic i pól uprawnych.

[691] *Wein-Ausschank bei Samuel Kube am Markt, 1827r*., GW 1830, Nr 40; *Kube S. am Markt, 35r*., IzGW 1840, Nr 21; *Kube Sam. am Markt, 46r 6 sgr*., IzGW 1850, Nr 51.
[692] *Wein-Ausschank bei Winzer Carl Pohle hinter der Scharfrichterei, 1829r*., GW 1830, Nr 35; *Wein-Ausschank bei Karl Pohle in der Lansitzer Gasse, 1832r*., GW 1833, Nr 9; *Winzer Carl Pohl, Lansitzer Strasse, 2 sgr*., IzGW 1836, Nr 34.
[693] *Wein-Ausschank bei Karl Pohle an der Lansitzer Strasse, 1830r*., GW 1832, Nr 4.
[694] *Wein-Ausschank bei Winzer Karl Pohle hinter der Scharfrichterei, 30r*., GW 1831, Nr 21.
[695] GSMR, t. 5, nr 1922. APZG, UKZG, sygn. 72.

W 1838 r. ukazało się w prasie powiadomienie o subhastacji winnicy należącej do Karla Samuela Pohla, wraz ze znajdującym się na niej domem i pobliskim domkiem ogrodowym[696]. Poddanie znacznej części majątku winiarza procedurze przymusowej licytacji świadczyło, że on również stał się ofiarą kryzysu gospodarczego, jaki w tym czasie ogarnął miasto. Przyczyną problemów był upadek zielonogórskiego i w ogóle śląskiego sukiennictwa wskutek załamania się eksportu tkanin do Rosji. Zastój ogarnął wnet inne gałęzie ekonomiki, rzemiosło, handel, usługi – najwidoczniej również branżę winiarską. Pozbawieni źródeł dochodu obywatele nie byli w stanie ponosić ciężarów podatkowych, co skutkowało narastaniem długu hipotecznego na ich nieruchomościach, a w konsekwencji prowadziło do przymusowej licytacji. Do wykupienia posiadłości Pohla wówczas nie doszło, bowiem w następnych latach aż po rok 1840 nadal widoczny jest pod tym samym adresem, podawanym w ogłoszeniach o sprzedaży kolejnych roczników wina[697]. Z 1855 r. pochodzi plan sytuacyjny posesji, której posiadaczem ciągle był *Winzermeister* Karl Pohl (Pohle)[698]. Gospodarstwo składało się wtedy z domu mieszkalnego, częściowo murowanego, częściowo o konstrukcji szachulcowej, szachulcowej szopy i szachulcowego domku ogrodowego na przydomowej winnicy (ilustr. 34).

Podobne gospodarstwa zachowały się w kilku jeszcze punktach miasta, np. w rozwidleniu dróg przy ul. Chmielnej 19A przetrwało gospodarstwo winiarza Juliusa Schrecka[699], przy ul. Ludowej 9 (Maugschtgasse 5)[700] czy przy ul. Ludowej 19 (Maugschtgasse 14)[701]. Dzisiaj otoczone są współczesnymi budynkami mieszkalnymi[702].

[696] *Nothwendige Subhastation: Der dem Winzer Karl Samuel Pohl gehörige, an der Lansitzer Strasse belegene Weingarten sub Nro. 1846, nebst dem darin befindlichen Hause und dem unweit desselben befindlichen Gartenhause...* etc., IzGW 1838, Nr 38.
[697] *Pohle Carl, Lansitzer Strasse, 37r.*, IzGW 1839, Nr 28.
[698] APZG, AMZG, sygn. 3885.
[699] GSMR, t. 6, nr 2623. APZG, UKZG, sygn. 73.
[700] Gospodarstwo winiarskie Pauline Fritsche przy ul. Ludowej 9, 1878 r. APZG, AMZG, sygn. 4411.
[701] GSMR, t. 8, nr 3291. APZG, UKZG, sygn. 75.
[702] Por. M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 19, 24-25, 326, 390-391, 508, 512-513, 626; idem, *Enographia Thalloris*, s. 463.

3.4. Industrializacja winiarstwa i przemysłu alkoholowego (1826-1880)

Uruchomienie w 1826 r. wielkotowarowej produkcji win musujących przez spółkę Häuslera, Förstera i Gremplera można uznać za początek kolejnego okresu zielonogórskiego winiarstwa – industrialnego. Wino, powstające dotąd w mniejszych czy większych rodzinnych firmach, teraz miało być produkowane przede wszystkim w dużych wytwórniach korzystających z nowoczesnych maszyn i urządzeń, fachowego zarządzania, pracy najemnej, szeroko zakrojonego skupu surowca z zewnątrz i zbytu produkcji na odległych rynkach. Drobni winiarze, których ilość w tym czasie nadal rosła, często stawali się dostawcami surowca, w postaci owoców bądź moszczów, dla wielkich wytwórców.

Środowisko winiarskie podejmowało wysiłki dla zaprowadzenia racjonalnej kultury uprawy oraz ulepszania i uszlachetniania procesu produkcji wina, na wzór najnowszych osiągnięć z innych krajów winiarskich. Prekursorami tych dążeń byli w Zielonej Górze wybitni winiarze i kupcy w branży winiarskiej, których nazwiska przewijają się w dokumentach archiwalnych: członkowie dynastii Seydlów, dzisiaj zapomniani, jak Johann Jeremias Seydel (1743-1839), jego brat Friedrich Sigismund Seydel (1745-1824) i bratanek Johann Friedrich Seydel; hurtownik wina i octu Ernst Mühle; Ernst Theodor Franke, łączący wytwarzanie wina z produkcją destylatów i handlem hurtowym[703]; Eduard Seidel – prekursor wysyłkowej sprzedaży winogron, a także producenci nie posiadający własnych upraw, lecz skupujący winogrona od plantatorów, jak Eichmann.

Początek nowej epoki związany jest z postacią Karla Samuela Häuslera (1787-1853), przedsiębiorcy, wynalazcy i sadownika pochodzącego z Jeleniej Góry. W roku 1820 trzydziestotrzyletni Häusler sprowadził z Zielonej Góry pierwszą partię zielonogórskiego wina rocznika 1819, a podczas winobrania w 1824 r. pojawił się w Zielonej Górze, gdzie od niejakiego Rolanda juniora zakupił plon całej winnicy. „Mogę powiedzieć, że stałem się reformatorem tamtejszego winiarstwa – ogłosił później w swoich wspomnieniach. – Otóż dotąd nie sortowano tam niebieskich i białych winogron, lecz prasowano je razem i uzyskiwano w ten sposób różowe wino (*schillernden Wein*). Ja wprowadziłem sortowanie winogron i cała Zielona Góra poszła później za moim przykładem”[704].

W 1826 r. Häusler zawiązał w Zielonej Górze spółkę z fabrykantem Friedrichem Försterem i jego szwagrem, kupcem Augustem Gremplerem. Założona wówczas wytwórnia

[703] *Ernst Th. Franke Grünberg, Weingroßhandlung, Weinstube, Destillations-Geschäft, gegr. 1821, Niederstraße 88* (Kupiecka 22), [w:] *Nachlass vom Stadtarchivare*, t. 2, 1930. APZG, AMZG, sygn. 536.
[704] C.S. Häusler, *Aus meinem Leben. Eine biografische Skizze*, E. Resener, Hirschberg [ok. 1853]. University of California, Digital Library.

win była największym zakładem branży winiarskiej w dziejach Zielonej Góry. Wspólne przedsięwzięcie dało początek pierwszej[705], w swoim czasie największej w Niemczech wytwórni win musujących, i zapoczątkowało w mieście epokę przemysłowej produkcji wina.

Najwcześniejszą historię tego zakładu prezentują dwa pisma okólne zachowane w archiwum gazety „Grünberger Wochenblatt", opublikowane później przez Schmidta[706]. W jednym z nich, datowanym na 2 stycznia 1828 r., trójka przedsiębiorców poinformowała oficjalnie, że tego dnia w Zielonej Górze rozpoczyna działalność spółka pod nazwą Häusler, Förster & Grempler, zajmująca się handlem miejscowymi winami[707]. Jak wynikało z treści pisma, powstanie firmy było poprzedzone kilkuletnim procesem mającym na celu uzyskanie produktów wysokiej jakości. Miała temu służyć zarówno selekcja jakościowa winogron w czasie zbiorów jak i poprawa metod winifikacji. Spodziewano się, że dzięki istotnemu ulepszeniu procesu technologicznego miejscowe trunki osiągną sukces na rynku cieszących się największym powodzeniem lekkich win.

---

[705] Pierwszeństwo produkcji niemieckich win musujących, mające prestiżowe znaczenie, jest w Niemczech nadal kwestią sporną. Według niektórych źródeł pionierem w tym zakresie był Georg Christian Kessler z Esslingen nad Neckarem. Jednakże wspomnienia Häuslera nie pozostawiają wątpliwości, iż to właśnie on był pierwszym producentem niemieckiego sekta i że trunek ten powstał już w 1824 r. z zielonogórskiego wina – dwa lata wcześniej, niż została założona wytwórnia Kesslera. Pretendujący do pierwszeństwa Kessler zarejestrował własną firmę, G.C. Kessler & Compagnie, 1 lipca 1826 r., kiedy zawiązana w tym samym roku zielonogórska spółka Häuslera, Förstera i Gremplera miała zapas gotowego wina musującego, *Grünberger mousseé*. Według opublikowanego w prasie komunikatu, skierowanego do klientów, spółka była prawnym następcą działającej od 1815 r. własnej firmy Häuslera. W kolejnym publicznym oświadczeniu wspólników z 2 stycznia 1828 r. mowa jest o przyłączeniu do wspólnej firmy „wcześniej osobno prowadzonej produkcji *Grünberger Mousséé*" oraz o sprzedaży tego wina rocznika 1826 „loco Jelenia Góra, gdzie posiadamy główny skład zarządzany przez naszego wspólnika C.S. Häuslera". Natomiast działalność Kesslera przed 1826 r. związana jest z francuską wytwórnią szampana Veuve Clicquot-Ponsardin w Reims, zaś jego rezygnacja z pracy dla wdowy Nicole-Barbe Clicquot nastąpiła dopiero 26 maja 1826 r. Jesienią 1826 r. w dawnej tłoczni wina Speyer Pfleghof w Esslingen wyprodukowano pierwsze 4000 butelek wina musującego, o którym wydawane w Pradze pismo „Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen" donosiło w 1827 r.: „Jesienią ubiegłego roku pan Keßler w Esslingen podjął próbę fermentacji moszczu z odmian Clevner i Elbling metodą szampańską". W ciągu trzech dekad wytwórnia Kesslera, dysponująca surowcem winiarskim z Wirtembergii, wyprzedziła jednak zielonogórski zakład pod względem wielkości produkcji: w 1858 r. wytworzono w niej 100.000 butelek sekta, podczas gdy w tym samym czasie w Zielonej Górze rozlano 60.000 butelek.

[706] Schmidt, *Geschichte*, s. 1012-1013: „*Grünberg, 2. Januar 1828. Ankündigung der Geschäftseröffnung der Gesellschaft Häusler, Förster u. Grempler*".

[707] W późniejszych materiałach reklamowych firma Grempler & Co. podawała, że zielonogórskie wino musujące było wytwarzane od 1824 r.: „*Gremper-Sekt ist der älteste deutsche Sekt und wird seit 1824 hergestellt*". Był to rok rozlewu pierwszej, próbnej partii tego trunku, uzyskanego przez Häuslera. Musiało upłynąć około półtora roku, aby klasyczną metodą szampanizacji, wymagającej czasochłonnego, ręcznego degorżowania, uzyskać czyste wino, co pozwoliło ocenić jego jakość. Dopiero w czasie zbiorów winogron w 1826 r. Häusler mógł zyskać pewność, że warto zainwestować środki w produkcję większej partii sekta. 10 lutego 1826 r. nastąpiło formalne zawiązanie spółki Häuslera-Förstera-Gremplera, oparte na stosownym akcie prawnym (firma Kesslera powstała prawie pół roku później, 1 lipca 1826 r.), natomiast dopiero po upływie dwóch lat podano fakt jej istnienia do publicznej wiadomości. Przyczynę takiego postępowania można upatrywać w tym, że podjęcie produkcji wyrobu nie wytwarzanego dotąd ani na Śląsku, ani w całych Niemczech, wymagało dyskrecji i zgromadzenia odpowiednich zapasów towaru. Strategia przedsiębiorców polegała na zdominowaniu rynku i nie pozostawieniu, przynajmniej w początkowym okresie, miejsca dla konkurencji. W tej sytuacji nie byli zainteresowani rozgłaszaniem faktu przystąpienia do fabrykacji zielonogórskiego „szampana" zanim uzyskali gotowy produkt, a proces technologiczny trwa w tym przypadku około dwóch lat.

W opublikowanym piśmie zawarta jest istotna informacja, że wspólna firma obejmie także istniejącą już wcześniej produkcję zielonogórskiego wina musującego. Działalność tę prowadził dotąd w swojej wytwórni w Jeleniej Górze sam Häusler, korzystając ze sprowadzonego z Zielonej Góry surowca. W 1828 r. właśnie w Jeleniej Górze znajdował się główny skład win musujących, co potwierdzają ich ceny: *Grünberger moussé* rocznik 1826, według zapewnień producenta bardzo przypominający *Champagner moussé* i dorównujący mu jakością, do odbioru w Jeleniej Górze kosztował 20 srebrnych groszy za skrzynkę, natomiast w Zielonej Górze, zapewne po doliczeniu kosztów transportu – 21½ Sgr. Przedsiębiorcy dysponowali też zapasem zielonogórskich win białych i czerwonych wytworzonych na miejscu, a także tak zwanego „bleicherta", które trafiły na rynek. Zasadnicza masa zgromadzonych trunków musiała pochodzić ze zbiorów z wcześniejszych lat, co pozwoliło oferować klientom wina leżakowane, w pełni już rozwinięte.

Powstanie nowej wytwórni i podjęcie działalności na tak dużą skalę, bez precedensu w dziejach miasta, zostało odnotowane przez kronikarzy. „Kupcy winni Häusler, Förster i Grempler wybudowali zeszłego roku dużą piwnicę do składowania wina. Piwnica położona jest przy Spitalgasse" – czytamy w rękopiśmiennej kronice Heinricha Adolpha Pilza zapis z 1829 r., dotyczący zakładu przy dzisiejszej ul. Moniuszki[708]. Schmidt przytacza wzmiankę o budowie przez „miejscową winiarską firmę handlową" (*hiesige Weinhandlung*) w rewirze Lattwiese wielkiej, składającej się z trzech oddziałów i fermentowni (tutaj: *Vorkeller*, czyli pomieszczenia znajdującego się przed właściwą piwnicą; termin mógł zatem oznaczać także rozlewnię) piwnicy, w której można było leżakować od 2000 do 3000 okseftów wina[709]. Obaj zielonogórzanie w spółce zostali określeni przez kronikarza Pilza jako kupcy winni, lecz byli też pewnie wytwórcami większości win oferowanych przez spółkę do sprzedaży. Każdy z nich odziedziczył po przodkach uprawy winorośli znajdujące się w różnych punktach miasta, Gremplerowie posiadali winnicę na Wzgórzu Ceglanym i plantacje w rewirze Patzgall, zaś od nazwiska jednego z przedstawicieli rodziny Försterów został nazwany cały rozległy rewir winiarski Försterland.

Mimo doświadczenia zdobytego wcześniej przez Häuslera, produkcja win musujących w przemysłowych ilościach napotykała w Zielonej Górze na olbrzymie trudności, wynikające z niedostatecznego opanowania procesu technologicznego. Butelki, w których w procesie szampanizacji wina powstaje ciśnienie sięgające sześciu atmosfer, masowo eksplodowały –

[708] J.G. John, *Chronica oder kurze Beschreibung von Entstehung und des Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1816*. Grünberg [1816]. Kontynuowana rękopiśmiennie przez H.A. Pilza, *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*.
[709] Schmidt, *Geschichte*, s. 1018.

kluczową kwestią jest bowiem właściwe dobranie parametrów wtórnej fermentacji, czyli zawartości w winie cukru i drożdży, grubości szkła i sposobu tymczasowego zamknięcia butelki. Stopniowo procent strat z powodu „strzelających" w procesie produkcji butelek zmalał do kilku procent, co było porównywalne z wynikami francuskich wytwórni. Trzeba było także przełamać uprzedzenia klientów, znających dotąd szampana wyłącznie jako produkt pochodzący z francuskiej Szampanii. Z tego powodu zielonogórskie wina musujące początkowo trafiały na rynek pod fałszywymi etykietami, jako szampany z Épernay, Reims czy Verzenay.

Zielonogórska wytwórnia zerwała również z wielowiekowym zwyczajem produkcji pospolitego „bleicherta" (niem. *Bleichert-Wein, Schillerwein*). „Wcześniej mieliśmy w Zielonej Górze tylko wina mieszane, to znaczy wytworzone z niebieskich i białych winogron tłoczonych razem, które odznaczały się grą barw typową dla bleicherta. Od 1826 i 1827 r. większość tutejszych właścicieli winnic skłoniła się wraz z nami do sortowania winogron, dzięki czemu jesteśmy w stanie oferować oprócz zwykłych bleichertów czyste wina białe i czerwone. Oczekujemy, że te sortowane wina znajdą szybko nabywców, a duża ich część rzeczywiście została już sprzedana"[710].

Jak wynika z przytoczonego pisma, od początku istnienia firma Häuslera-Förstera-Gremplera uruchomiła coroczny skup winogron od drobnych plantatorów. Owoce były dostarczane do prasy działającej w przetwórni. Wytwórnia wymagała, aby winogrona zostały zebrane wyłącznie przy suchej pogodzie, zaś grona były oczyszczone z piasku i liści: „Tylko sortowane grona, tzn. Gelbschönedel[711], Traminer i Sylvaner osobno, Blauschönedel i Böhmischen[712] osobno, całkowicie oczyszczone z jagód zepsutych i niedojrzałych, zebrane dopiero po 9 października". Wiosną otwierano także skup od drobnych winiarzy młodego wina białego i czerwonego z jesiennego zbioru, które w piwnicach wytwórni kupażowano i poddawano uszlachetnianiu oraz dojrzewaniu. Oprócz wina musującego różnych klas,

[710] Ibidem, s. 1013-1014: „*Grünberg, 2. Januar 1828. Grünberger Weine der Gesellschaft Häusler, Förster u. Grempler*". Według przedstawionej informacji, na składzie firmy znajdowały się różne wina zielonogórskie. Najstarsze wino rocznika 1819, dobrej jakości, oferowano w niewielkiej ilości po 80 talarów za okseft (czyli 206,106 l). Nieco gorsze jakościowo wino rocznika 1822 kosztowało o połowę taniej, natomiast lekkie wino rocznika 1825, bardzo przeciętnej jakości, wyceniono na 26-35 talarów za okseft, tak samo jak młodszy, lecz bardzo dobrej jakości rocznik 1826. Roczniki 1823 i 1824, jakościowo słabsze i tańsze, były niemal w całości wyprzedane. Tzw. wina mieszczańskie (*Bürger-Weine*), czyli wyprodukowane przez mniejszych winiarzy posiadających winnice w granicach miasta, firma skupowała i po uszlachetnieniu oferowała w cenie 18-35 talarów za okseft białych z rocznika 1827, czerwone kosztowały 22-40, bleicherty 18-28 talarów. Wina wiejskie (*Dorfweine*), powstające poza miastem w wioskach powiatu zielonogórskiego, wszystkie były bleichertami gorszej jakości niż wina miejskie i sprzedawano je po 15-20 talarów za okseft.

[711] Chrupka Złota.

[712] Pinot noir.

wytwórnia produkowała rozmaite gronowe wina białe i czerwone, wytrawne i deserowe, a z czasem także owocowe.

W 1844 r. zielonogórska wytwórnia wzięła udział w Niemieckiej Wystawie Przemysłowej w Berlinie, gdzie dwunastu wystawców przedstawiło wina musujące. Większość z nich kosztowała 20 srebrnych groszy za butelkę, tylko wyroby firmy Döring w Würzburgu oferowano w cenie do 1 talara, a wytwórni Robin u. Comp. w Höchst 1-1$^{1}/_{6}$ talara. Z katalogu wystawy można wysnuć wniosek o pierwszeństwie zielonogórskiej wytwórni Häusler, Förster & Grempler w zakresie fabrykacji win musujących na terenie Niemiec, jednak nie zostało to stwierdzone wprost[713]. Wina zielonogórskie oceniono pozytywnie, jako mające swoisty smak, z lekka miodowy, podkreślono też intensywną barwę czerwonych win *mousseux*. Wśród wystawców król Prus wyróżnił Friedricha Förstera, przyznając mu tytuł honorowy radcy handlowego (*Kommerzien-Rath*) za jego wyroby sukienne.

W 1845 r. pionierska spółka trzech przedsiębiorców miała już w Zielonej Górze konkurentów. Istniały w tym czasie dwie inne firmy wytwarzające wina musujące: Hempel & Mühle oraz Metzke, C.R. Bäßler's Nachfolger. Pierwszą z nich założyli znani uczestnicy zielonogórskiego rynku winiarskiego, o drugiej brak bliższych informacji, podobnie jak o jej właścicielach. Zachowała się także relacja świadcząca o tym, że zielonogórskie wino musujące (*Sekt*) może mieć metrykę o sto lat wcześniejszą, niż wynikałoby to z działalności firmy Häuslera, Förstera i Gremplera. Schmidt znalazł w aktach rady miasta z lat 1717-1718 wzmiankę o tym, że kapelana Andersecka uhonorowano za dwa uroczyste kazania garncem sekta (*ein Topf Sekt*)[714] – zdaniem archiwisty, chodziło tu o zielonogórskie wino musujące, *Grünberger Sekt*[715]. Taka interpretacja wydaje się jednak wątpliwa, bowiem w siedemnastowiecznej niemczyźnie słowo *Sekt*, zapożyczone z łaciny od *siccus* (suchy, wysuszony; można tutaj też wskazać *succus*, czyli sok, mający bezpośredni związek z winem, np. *vinum est succus uvarum*), bywało używane dla określenia wina pochodzącego z Hiszpanii, *vinum hispanicum*. Etymologia zdaje się wskazywać raczej na pierwotne znaczenie słowa „sekt" jako ogólnej nazwy win wytrawnych, czyli „suchych" (w jęz. niem.

[713] *Amtlicher Bericht über die allgemeine Deutsche Gewerbe-Ausstellung zu Berlin im Jahre 1844*, cz. 3, K. Reimarus, Berlin 1845, s. 72-75: „*Die Fabrikation der ächten Champagner blieb nicht fremd, und so entstand bereits vor längeren Jahren in Grünberg eine Champagnerfabrik unter Leitung der Herren Häusler, Förster und Grempler. Der Erfolg war günstig, und somit kam der ominöse Name Grünberger als Champagner wieder zu Ehren. Es entstanden um dieselbe Zeit, oder bald nachher, mehrere Fabriken in Rheinpreußen, Sachsen, Würtemberg, Baiern, der Schweiz u.s.w*."

[714] Śląski albo wrocławski garniec, miara pojemności równa 2,77368 l (1 Eimer = 20 Töpfe = 80 Quart × 0,69342 l).

[715] Schmidt, *Geschichte*, s. 403.

Trockenwein; ros. *suchoje wino*), niż musujących – które w początkach XVIII w. musiały być w Niemczech bardzo mało znane.

Zielonogórski sekt z wytwórni Förstera i Gremplera został nagrodzony w 1855 r., jako jedyne niemieckie wino musujące, brązowym medalem Wystawy Światowej w Paryżu. Był to znaczący sukces, gdyż w Niemczech w 1850 r. wina musujące produkowało już ponad 40 wytwórni, a wiele francuskich wytwórni szampana było w rozmaity sposób powiązanych z przedsiębiorcami niemieckiego pochodzenia (np. Heidsieck w Reims, Deutz czy Bollinger w Aÿ, Mumm oraz Krug w Reims, itd.). Kolejną nagrodę zdobył sekt zielonogórskiej firmy na Wystawie Światowej w Londynie w 1862 r., a następną przyniosła Wystawa Światowa w Wiedniu w 1873 r.

O znaczeniu wytwórni dla ekonomiki miasta świadczy fakt, że w zestawieniu tzw. rocznej wartości użytkowej budynków przemysłowych na rok 1865 wytwórnia „szampana" Förster & Grempler zajęła czołową pozycję z kwotą 1076 talarów. Dla porównania – kolejną w branży winiarskiej przetwórnię owoców i wytwórnię wina Eduarda Seidla przy ul. Drzewnej wyceniono na 405 talarów[716]. W 1869 r. roczny podatek przemysłowy w maksymalnej wysokości 36 talarów płaciło przedsiębiorstwo handlu winem, octem winnym oraz winami musującymi Förstera i Gremplera, a także jeszcze jeden zakład tej branży – wytwórnia win Carla Engmanna[717].

Już na początku lat 40. ze spółki wycofał się jeden ze wspólników, Karl Samuel Häusler, posiadający połowę udziałów. W 1869 r. zmarł drugi z założycieli firmy, August Grempler, którego udziały objął syn, August Grempler junior. Prowadził on interesy razem z Försterem, a wytwórnia nadal funkcjonowała pod starą nazwą i odnosiła kolejne sukcesy, np. jej wyroby zostały nagrodzone brązowym medalem na międzynarodowej wystawie ogrodniczej w Hamburgu[718]. Po śmierci w 1873 r. Friedricha Förstera wytwórnia zaczęła funkcjonować pod nazwą Grempler & Co.[719]

Według sprawozdania władz miejskich, sporządzonego w grudniu 1875 r. i opublikowanego w prasie, Zielona Góra posiadała w tym czasie jedną wytwórnię spirytusu (była to Spritfabrik R. May), trzy duże firmy handlujące winem (składy win Carla Engmanna, braci Mannigel i Ernsta Mühle) oraz jedną wytwórnię „szampana" (Grempler & Co.)[720]. Wydany w 1869 r. przewodnik po Prowincji Śląskiej, w którym przedstawiono większe

[716] Z. Bujkiewicz, *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry*, s. 103.
[717] *Verzeichniß der in den Gewerbesteuer u. Klassen A. II. und A. I. Steuernden Personen aus den Kreisen Grünberg und Freistadt, 1869*. APZG, AMZG sygn. 1772.
[718] BzGW 1869, Nr 87.
[719] *Am 13. Oktober eröffnen wir den Traubenkauf (...) Grempler & Co*., GW 1876, Nr 82.
[720] *Die Stadt Grünberg im Jahre 1875*, GW 1876, Nr 101.

przedsiębiorstwa o ponadregionalnym znaczeniu, odnotowuje tylko dwa zielonogórskie zakłady branży winiarskiej: w dziale win musujących wytwórnię Förstera-Gremplera oraz firmę Eduarda Seidla[721]. W 1881 r. wytwórnia Gremplera zatrudniała przeciętnie 20 pracowników, a podczas winobrania 30-40 pracowników sezonowych. Produkcja osiągnęła 60-80 tys. butelek sekta rocznie, wytwarzano też inne rodzaje win. W kraju sprzedawano sekt Gremplera po cenach 2,25-3,50 marek za butelkę[722]. W połowie lat 80. XIX w. produkcja win zwiększyła się do 15.000 hl rocznie, w tym sekta rozlewano 200.000 butelek[723].

W 1833 r. pismo „Journal für Technische und Ökonomische Chemie", wydawane w Lipsku, zamieściło fachowy pod względem enologicznym opis zielonogórskiego wina musującego, autorstwa prof. dr. Sigismunda Friedricha Hermbstaedta. Po badaniu organoleptycznym i destylacji, mającej wykazać zawartość alkoholu, Hermbstaedt stwierdził, że *grünberger mousseux*, zarówno biały jak i czerwony[724], odznaczał się rześkością, przyjemnym smakiem i bukietem, jak też siłą i trwałością perlistości, prezentując w pełni wyborną jakość[725]. Profesjonalny leksykon towaroznawczy Jöchera z 1839 r. charakteryzuje wina musujące z Zielonej Góry, *grünberger mousseux* oraz *oeil de perdrix*, białe i „czerwone", jako do tego stopnia identyczne z francuskimi gatunkami szampana, że „gruntowny znawca win tylko z trudem znajdzie między nimi różnicę"[726]. Johann Carl Leuchs informuje ok. 1847 r., że zielonogórskie wino musujące, którego sposób fabrykacji jest taki sam jak francuskich szampanów, jest „przyjemne, uduchowione, aromatyczne, mocno się pieniące i nie wietrzeje, jeśli jakiś czas postoi zachowa ciągle jeszcze perlisty charakter dobrego *crèmant*". Jego zdaniem, cukier resztkowy, który jest właściwy dla młodych śląskich win z wyjątkiem całkiem wytrawnych, stanowi zaletę przy fabrykacji win musujących i już sam moszcz wykazuje dogodną dla nich fermentację[727]. Publikacje z tego czasu, np. leksykon towaroznawczy Schedla, nie kwestionowały pierwszeństwa Häuslera w fabrykacji niemieckiego sekta[728]. Autorytatywne potwierdzenie historycznego osiągnięcia trójki

[721] *Handbuch der Provinz Schlesien*. *Herausgegeben von dem Königlichen Ober-Präsidial-Bureau*, W.G. Korn, Breslau 1869.
[722] *Bericht der Handelskammer zu Grünberg i. Schl. für das Jahr 1881*, F. Weiß Nachf., Grünberg 1882, s. 8.
[723] Por. M. Kuleba, *Enografia Thalloris*, s. 146-159.
[724] *Oeil de perdrix* nie należy do win czerwonych, gdyż jest białym winem powstającym z niebieskich winogron tłoczonych na biało, czyli bez maceracji; jego kolor można określić jako łososiowy o różnej intensywności.
[725] S.F. Hermbstaedt, *Ueber den Mousseux und Oeil de Perdrix der Herren Häusler, Förster und Grempler zu Grüneberg in Schlesien*, [w:] „Journal für Technische und Ökonomische Chemie" (Leipzig) 1833, red. O.L. Erdmann, t. 17, z. 1, s. 70-73. New York Public Library.
[726] *Vollständiges Lexikon der Waarenkunde in allen ihren Zweigen*, wyd. 3, red. A.F. Jöcher, t. 1: A – H, G. Basse, Quedlinburg u. Leipzig 1839, s. 643.
[727] J.C. Leuchs, *Beiträge zur Kenntniß und bessern Behandlung der Weine*, Leuchs & Co., Nürnberg 1847, s. 27.
[728] *J.C. Schedel's allgemeines Waaren-Lexicon für Kaufleute, Fabrikanten und Geschäftsleute überhaupt*, wyd. 6, t. 2: [M – Z], Leipzig 1851, s. 296.

zielonogórskich przedsiębiorców znalazło się w cenionej do dzisiaj za fachowość książce autorstwa dr. Wilhelma Hamma, który stwierdził, że: „ta północna kraina jest kolebką fabrykacji szampana, a zielonogórskie wino posłużyło do niej jako surowiec”[729]. Również tajny radca rządowy Jacobi z Legnicy w swoim opracowaniu dotyczącym zielonogórskiego winiarstwa przytoczył opinię, że grünberger przełamał francuski monopol na wina musujące, co było w owym czasie „niewiarygodną zuchwałością”. Przyznawał zarazem, że chociaż zielonogórskiego „szampana” otwarcie piło się w towarzystwie jako kuriozum, aby go wyśmiać, niemniej Zielona Góra osiągnęła swój cel: jej wino musujące znalazło nabywców i było konsumowane, chociaż początkowo pod fałszywymi francuskimi nazwami[730].

Rosnąca produkcja wina i niedostatki obrotu rynkowego sprawiły, że już w latach 30. XIX w. zarysował się kryzys w zielonogórskim handlu winem. Narastające problemy opisał na łamach gazety „Grünberger Wochenblatt” anonimowy autor, którego dobra znajomość tematu sytuuje wśród największych w mieście handlarzy winem; był nim prawdopodobnie Friedrich Förster, wspólnik Augusta Gremplera. Jego zdaniem, miejscowi producenci win nie dostosowali się do zmian, jakie nastąpiły na rynku tego towaru: minęły czasy, kiedy ich produkcja trafiała bezpośrednio do konsumentów bądź okazjonalnych odbiorów. Zielonogórskie winiarstwo nazbyt się rozrosło, aby zbyt wina mógł być realizowany po amatorsku. Wiele następujących po sobie urodzajnych lat zapełniło piwnice wytwórców, lecz popyt nie nadążał za podażą. Jedną z przyczyn zastoju w branży była masowa emigracja setek miejscowych pracowników zatrudnionych w zakładach sukienniczych, którzy wskutek recesji w handlu tekstyliami, dotkliwej w drugiej i trzeciej dekadzie XIX w., musieli opuścić miasto. „Już nie przynoszą do domów winiarzy, jak kiedyś, dużej części tygodniowego zarobku, w świąteczne i niedzielne wieczory”.

Według autora artykułu, dawniej wino zbywano albo poprzez wyszynk na miejscu, albo sprzedawano je do sąsiednich miast położonych w promieniu 10 do 15 mil (75-100 km). Rynek należał do miejscowych producentów, gdyż kupcy winni z zewnątrz zwracali się bezpośrednio do winiarzy. Odkąd jednak na miejscu powstały firmy specjalizujące się w handlu lokalnym winem, kupcy winni z innych miast przestali przyjeżdżać do Zielonej Góry po towar, gdyż hurtowy pośrednik generował dodatkowy koszt. Niewielki krąg odbiorów wina, ograniczony do najbliżej położonych miast, nie mógł zapewnić miejscowym kupcom odpowiedniego popytu, a producentom zbytu.

[729] W. Hamm, *Das Weinbuch. Wesen, Cultur und Wirkung des Weines; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller*, J.J. Weber, Leipzig 1865, s. 136-137.
[730] BzGW 1875, Nr 70.

Zmieniły się też gusty klienteli. „Wielu dawnych konsumentów wina zwróciło się do piwa i bajecznie tanich wódek, jak się wydaje mocniej rozgrzewających żołądek niż zielonogórskie wino. Tu na miejscu również każdy producent wie, że pracownik najemny na winnicy bardziej pożąda szklanki wódki niż naszego wina". W miastach piwiarnie i szynki z wódką były oblegane przez klientów, podczas gdy winiarnie świeciły pustką albo też miały wytwornych gości, którzy nad miejscowe trunki przedkładali dobre wina zagraniczne. Od około 1826 r. działający w Wielkim Księstwie Poznańskim kupcy winni, zaopatrujący się dotąd w Zielonej Górze, zaczęli zakładać własne winnice i sami zostali producentami. Wina z regionów Wielkopolski, np. rocznik 1835, okazały się nie gorsze niż większa część win zielonogórskich tego rocznika.

Co więcej, licznie powstającym w tym czasie winiarskim firmom handlowym bardzo trudno było znaleźć nabywców na bardziej oddalonych rynkach, „gdzie nigdy nie myślano nawet, aby wina stąd sprowadzać". Tymczasem dalekosiężny handel wymagał sporych inwestycji, kosztownych podróży i wieloletniego kredytu. „Tylko w taki sposób było możliwe wypchnięcie masy słabych win roczników 1828, 1829 i podobnych. Gdyby zielonogórski handel winem był dzisiaj taki, jak dawniej, w większości jako lokalny interes, miejscowi producenci wina musieliby dużą część swoich winnic wykarczować, zamiast zakładać nowe".

Dalej autor artykułu rozprawił się z ugruntowanym widocznie wśród tutejszych winiarzy przekonaniem, że niemal wszyscy obcy kupcy handlują zielonogórskim winem pod zmienionymi nazwami. Przyznał, że niektórzy z nich rzeczywiście zajmują się też winami lokalnymi (*Landweine*), w tym zielonogórskimi, jednak większość szanujących swoje dobre imię kupców winnych zarabia na zagranicznych winach tak dobrze, iż nie ma potrzeby sprowadzać win z Zielonej Góry. „Zdumiewa odwaga naszych winiarzy, którzy wśród tak niesprzyjających okoliczności, mimo ceł i strasznej konkurencji win saksońskich, frankońskich i nawet amerykańskich mają odwagę wkładać swoje kapitały w interes z tak lekceważonym miejscowym winem".

Trudna sytuacja na rynku sprawiła, że zielonogórscy kupcy branży winiarskiej zostali zmuszeni do oferowania winiarzom możliwie najniższych cen zakupu. Sami ponosili wysokie koszty, których często nie dostrzegali miejscowi producenci: na wieloletnią pielęgnację zakupionych win, opłacenie mistrzów i pracowników piwnicznych, urządzenie piwnic, utrzymanie beczek i sprzętu, dalekie i kosztowne wyjazdy w interesach, czynsze i cenę kredytu. Ze względów marketingowych towar musiał być wystawiany na odległych rynkach, imprezach targowych, na konkursach i próbach win, często za granicą.

Wszystkie te wymogi nowoczesnego rynku sprawiały, że próby samodzielnego zbytu towaru przez samych winiarzy czy osoby przez nich w tym celu wynajęte, były najczęściej skazane na niepowodzenie. Autor wskazał też nielegalny aspekt tej sytuacji, szarą strefę winiarskiego rynku: niektórzy z miejscowych i okolicznych producentów wina po cichu handlowali skupionymi winami, nie ponosząc obciążenia podatkiem przemysłowym, co uderzało w uczciwych kupców winnych, których działalność była wysoko opodatkowana.

Istotnym problemem tych czasów nadal pozostawała kiepska jakość miejscowej produkcji winiarskiej. Zdaniem autora, który najwidoczniej opierał się na własnych doświadczeniach, kupcowi winnemu handlującemu miejscowymi winami (*Landweinhändler*) bardzo trudno było działać w warunkach, jakich kupcy winni znad Renu czy Mozeli nawet nie znali – gdyż w krajach o wysokiej kulturze winiarskiej „wszyscy winiarze (*Weinbauer*) bez wyjątku od dawna traktują swoje wina ze znawstwem”[731].

Konkluzja tej kompetentnej we wszystkich aspektach wypowiedzi była jednak optymistyczna. Autor deklarował, że zielonogórscy kupcy winni na tak trudnym rynku są gotowi pozyskiwać coraz większą ilość win, od każdego producenta bez wyjątku, jeśli tylko ma na składzie dobre, czyste i sortowane wina – i tylko w taki sposób Zielona Góra może utrzymać swoje winiarstwo[732].

Jak wynika z treści artykułu, proces industrializacji winiarstwa miał przełożenie na sytuację na rynku wina, prowadząc w efekcie do monopolizacji handlu w branży winnej.

Problemy, opisane przez anonimowego autora, były w Zielonej Górze znane już od co najmniej kilkudziesięciu lat. Niedostatki w produkcji miejscowego wina wytykały już reskrypty pruskich władz w drugiej poł. XVIII w. Podniesieniu specjalistycznej wiedzy winiarzy miały służyć liczne publikacje, dostępne na miejscu, jak drukowane w 1829 r. w zielonogórskim wydawnictwie Kruga podręczniki[733]. O tym, że z niedozwolonych praktyk w handlu winem zdawali sobie sprawę również klienci, wiele mówi anonimowy artykuł *O fałszowaniu win*, opublikowany w roku 1837 w polskim piśmie „Przyjaciel Ludu”. Autor wspomina w nim niepochlebnie także o winach zielonogórskich: „Niejeden tu z Czytelników pomyśli, pomnąc ile to transportów Zielonogórskiego kwasu rozchodzi się po miastach i miasteczkach corocznie, że ta cudowna przemiana złego wina w dobre, może tylko na inny

[731] GW 1836, Nr. 30.
[732] Por. M. Kuleba, *Enografia Thalloris*, s. 178-183.
[733] Ritter, *Die Weinlehre, oder Grundzüge des Weinbaues, der Veredlung der Reben, ihrer Krankheiten und Heilart*, Krieg, Grünberg 1829; *Das Wesentlichste der Weinbildung und Weinbereitung, oder rationeller Betrieb der letztern und des Weinbaues*, Krieg, Grünberg 1829; *Ueber die Verbesserung und Mischung der Weine, oder die Kunst, ohne allen Nachteil für die Gesundheit aus schlechten Weinen gute zu machen, wie auch Champagner-, Burgunder-, Rhein-, Muskat- und nach andere Weine auf die täuschendste Art nachzumachen sind*, Krieg, Grünberg 1828 [3 wydanie w r. 1829].

sposób, ale i u nas się odbywa"[734].

Z inicjatywy burmistrza Bergmüllera, który bardzo interesował się sprawami winiarstwa, w 1826 r. powstała w Zielonej Górze pierwsza organizacja miejscowych winiarzy, Związek Doskonalenia Uprawy Winnic i Drzew Owocowych, Verein zur Verbesserung des Weinbaues und der Obstbaumzucht[735]. Ernst Clauß wspomina o jeszcze wcześniejszej organizacji tego typu, założonej w Zielonej Górze prawdopodobnie przez Bergmüllera, Zrzeszeniu dla Wspierania Miejskiego Ogrodnictwa, Verein zur Beförderung Städtischer Gartenarbeit, brak o nim jednak bliższych informacji.

28 maja 1834 r. w domu winiarskim nestora zielonogórskich winiarzy Seydla odbyło się pod przewodnictwem Friedricha Förstera zebranie założycielskie nowego stowarzyszenia Gewerbe- und Garten-Verein[736], przemianowanego w 1868 r. na Gewerbe- und Gartenbauverein. Głównym celem działalności organizacji stało się wspieranie miejscowych manufaktur i rzemiosła oraz postępu w dziedzinie uprawy winorośli i produkcji wina. Wśród szczegółowych zamierzeń było założenie rejestru uprawianych w mieście odmian drzew owocowych i winorośli (*Garten- Chronik für die Traubengattungen*), organizowanie co trzy lata wystaw, na których miały być prezentowane osiągnięcia wszystkich funkcjonujących w mieście cechów, a także utworzenie niedzielnej rzemieślniczej szkoły zawodowej, Gewerbe-Schule[737]. Początkowo do zrzeszenia należało 124 członków. Jeszcze w tym samym 1834 r. otworzona została czeladnicza szkoła zawodowa (Gewerbeschule für Handwerkslehrlinge), w której naukę różnych specjalności rzemieślniczych podjęło 69 uczniów[738]. Stowarzyszenie, aktywne ponad sto lat – aż do wybuchu II wojny światowej, publikowało każdego roku sprawozdania ze swojej działalności.

Niezależnie od stałej obecności win zielonogórskich na niemieckim rynku, ograniczonym jednak przede wszystkim do prowincji śląskiej, wśród konsumentów rozpowszechniła się obiegowa opinia o kiepskiej jakości grünbergera. Już w 1765 r. dworował sobie z tego trunku Joseph von Petrasch, kiedy w pięcioaktowej farsie *Poeta* włożył w usta postaci określonej jako Głupiec frazę: „W mojej piwnicy leży ponad sto beczek

[734] L., *O fałszowaniu win*, „Przyjaciel Ludu" 1837, nr 32, s. 256; nr 33, s. 258-260.
[735] GW 1882, Nr 65.
[736] Förster, Wolff, Krüger, *Einladung zur Theilnahme an dem sich hier Orts gebildeten Gewerbe- und Garten-Vereine*, GW 1834, Nr 23.
[737] Krüger, *Aufforderung zur Besuchs-Anmeldung der den 7. December a.c. zu eröffnenden Gewerbe- oder Sonntags-Schule*, GW 1834, Nr 48.
[738] *Enter Jahres-Bericht des engeren Ausschusses des hiesigen Gewerbe- und Garten-Vereins,* GW 1835, Nr 27.

najlepszego zielonogórskiego wina”[739]. Prawdziwym ciosem w reputację grünbergera stało się wystawienie w 1834 r. na scenie teatru w Cieplicach jednoaktowej farsy Karla von Holteia *33 minuty w Zielonej Górze*, w której zielonogórskie wino zostało niemiłosiernie wykpione jako straszliwy kwas, niebezpieczny dla zdrowia, a nawet życia, odzieży, kamienia i żelaza. Holtei znalazł zaraz naśladowców wśród pisarzy i dziennikarzy, wykpiwanie grünbergera stało się modne. Heinrich Laube w noweli *Die Heimath,* opublikowanej w 1836 r., opisuje swoje przybycie do Zielonej Góry, gdzie rosną „pożal się Boże, winne krzewy – podobne do winorośli”[740]. Rok później Julius Krebs w jednej z nowel cyklu *Der moderne Rübezahl* wprost nawiązuje do sztuki Holteia, przywołując jego słynnego „grünbergera na czterech”, *grünberger Viermännerwein,* jako żrący kwas[741]. Franz Gaudy w opowiadaniu *Die Peterskirche*, opublikowanym w 1844 r., oświadczył, że na temat parad wojskowych ma takie samo zdanie, jak Fryderyk II o piciu zielonogórskiego wina – znajduje je wyjątkowo pięknymi, byle tylko nie musiał brać w tym udziału[742].

Zielonogórscy winiarze, skupieni w nowopowstałej Gewerbe- und Garten-Verein, podjęli działania mające na celu przywrócenie dobrego imienia ich produktom. Zrzeszenie wysłało osiem próbek różnych win do oceny przez kompetentne osoby ze Stowarzyszenia Ogrodniczego w Berlinie. W sprawozdaniu rocznym z roku 1838 znalazła się informacja, że partia win degustowanych przez uczestników 156 walnego zebrania berlińskiego Stowarzyszenia Ogrodniczego uzyskała w zasadzie pozytywną opinię.

Kolejne kroki podjęto w 1840 r., kiedy próbki zielonogórskich win wysłano anonimowo do oceny przez znawców z Hamburga, dodając do tej partii, w celu uzyskania odnośnika przyszłego wartościowania, kilka uznanych win saksońskich. Werdykt, poświadczony przez dwóch czołowych hamburskich maklerów winnych, Schalla i Hache, opublikowano w rocznym sprawozdaniu Gewerbe- und Garten-Verein. Wśród zbadanych win eksperci wyróżnili białe wino z rocznika 1834, które „ze względu na doskonałą gęstość (*denssité*), miało przed sobą dalszy, pomyślny rozwój”.

Kiedy w 1824 r. w Zielonej Górze pojawił się Häusler, nie istniał tu jeszcze hurtowy handel winem. Zakupów bezpośrednio u właścicieli winnic dokonywali kupcy, którzy przybywali z Frankfurtu nad Odrą, Berlina i Szczecina. W ciągu następnych kilku lat

[739] J. v. Petrasch, *Der Dichter. Ein Lustspiel in fünf Aufzügen*, [w:] *Des Freyherrn Joseph von Petrasch sämtliche Lustspiele*, t. 1, Deutschen Gesellschaft zu Altdorf, Nürnberg 1765, s. 318: „*Dummkopf: In meinem Keller liegen über hundert Fässer vom besten Grünberger Wein*”.
[740] H. Laube, *Reisenovellen*, t.14, H. Hoff, Manheim 1836, s. 148.
[741] J. Krebs, *Der moderne Rübezahl. Ein Cyclus von Reisenovellen. Aus den Papieren eines Dichters*, M. Friedländer, Breslau 1837, s. 102.
[742] F. Gaudy, *Sämmtliche Werke*, t. 19, red. A. Mueller, C.J. Klemann, Berlin 1844, s. 167.

powstało już kilka dużych i mniejszych firm handlowych skupujących wina, a także dużą część winogron w czasie winobrania. Innowacją, którą miał wprowadzić Häusler, był skup winogron nie według miary objętości, lecz na wagę. Ustalono, że ćwierć (*Viertel*), licząca trzy korce (*Scheffel*) winogron (czyli stosowana dotąd miara objętości towarów sypkich), będzie mieć odtąd stałą wagę 500 funtów[743].

Początek skupu ogłaszano każdego roku w gazecie[744]. W latach 30. XIX w. oprócz wytwórni Häuslera-Förstera-Gremplera winogrona w przemysłowych ilościach skupowały w Zielonej Górze także inne wytwórnie, w tym Wein- und Champagnerfabrik w Głogowie, należąca do Franza Weinera. W 1830 r. Weiner nabył w Zielonej Górze winnicę z domem winiarskim i piwnicą, a w 1832 r. zastosował w swoim przedsiębiorstwie technologiczną innowację – prasę hydrauliczną do tłoczenia winogron. W tych latach prowadził już działalność Carl Engmann (1799-1872), który z czasem został jednym z największych producentów win i kupców winnych w mieście. Duża firma winiarska Hempel & Mühle wybudowała przy dzisiejszej ul. Sikorskiego rozległe piwnice, istniejące do dzisiaj. Książka adresowa europejskiego przemysłu i handlu, wydana przez C. Leuchsa w 1843 r., wymienia jeszcze dwie zielonogórskie firmy zajmujące się hurtowym handlem winem, J.W. Bertena oraz Samuela Mätzky'ego, o których brak bliższych danych. Natomiast w Głogowie funkcjonowała firma winiarska Juliusa Prausnitza, który w kolejnych latach nabył grunty w Zielonej Górze przy trakcie łężyckim (ul. Batorego), gdzie wybudował dużą wytwórnię[745]. Drobni zielonogórscy winiarze dostarczali do skupu tyle winogron, ile tylko wytwórcy win i kupcy potrzebowali.

---

[743] Na podstawie ustawy o przepisach dotyczących miar i wag dla państwa pruskiego z 1816 r. (*Die Maß- und Gewichts-Ordnung für die Preußischen Staaten von 1816*, [w:] *Gesetzsammlung für 1816*, *Gesetz* Nr. 356, s. 142-148) oraz § 18. instrukcji do tej ustawy (*Anweisung zur Verfertigung der Probemaaße und Gewichte nach § 1. der Maaß- und Gewichtsordnung vom 16. Mai 1816*, [w:] *Gesetzsammlung für 1816*, *Gesetz* Nr. 357, s. 149-152), waga pruskiego funta (*preußisches Pfund*) została oparta na masie $^{1}/_{66}$ części pruskiej stopy sześciennej (1 *preußischer Kubikfuß* = 30,916 l) destylowanej wody, umieszczonej w próżni w temperaturze 15 stopni wg termometru rtęciowego Reaumura. 1 pruski cetnar (*preußischer Zentner*) zawierał 110 funtów. W systemie metrycznym do 1858 r. były to następujące wielkości: 1 *Pfund* (Pfd.) = 467,7112 g; 1 *Zentner* (Ztr.) = 51,4482 kg.

22 marca 1833 r. Niemiecka Unia Celna (Deutschen Zollverein), obejmująca państwa północno-zachodnich Niemiec, wprowadziła obowiązujące od 1 stycznia 1834 r. wspólne jednostki masy: funt (*Zollpfund*) i cetnar (*Zollzentner*). Nadano im wartości 500 gramów dla funta i 50 kilogramów dla cetnara. Przeliczenie jednostek masy było w tym czasie następujące: 1 *Zoll-Pfund* (Pfd.) = 30 *Zoll-Loth* = 100 *Quint* = 300 *Quentchen* = 500 g; 1 *Zoll-Zentner* (Ztr.) = 100 *Zoll-Pfund* (Pfd.) = 106,904 *preußische Pfund* = 50 kg; 1 *Zoll-Doppelzentner* (dz) = 2 *Zoll-Zentner* (Ztr) = 100 kg; 1 *Zoll-Tonne* (t) = 10 *Zoll-Doppelzentner* (dz) = 1000 kg. Ustawą z 17 maja 1856 r., która weszła w życie 1 lipca 1858 r., Prusy zniosły własny stary funt i wprowadziły jako ogólną wagę krajową funta celnego. Odtąd w Prusach 1 funt (*Pfund*, Pfd.) = 500 g; 1 cetnar (*Zentner*, Ztr.) = 50 kg. Wraz z powstaniem Cesarstwa Niemieckiego w 1871 r. w całych Niemczech ujednolicono wagi i miary, wprowadzając obowiązujący od stycznia 1872 r. system metryczny.

[744] *Zur Weinlese*, GW 1828, Nr 39.

[745] *Grosses Adressbuch der Kaufleute, Fabrikanten und handelnden Gewerbsleute von Europa und den Hauptpläzen der fremden Welttheile*, No. 9, C. Leuchs & Co., Nürnberg 1843, s. 396-397; 408.

Mimo opisanych wyżej trudności ze zbytem stale rosnącej produkcji, źródła dają obraz rozkwitu zielonogórskiego winiarstwa w latach 30. XIX w. Z perspektywy dziesięciu lat tak okres ten scharakteryzował w 1840 r. Julius Krebs: „Przed dziesięcioma laty zielonogórskie wino miało swój najlepszy okres, szczególnie we Wrocławiu. Ludzie pili je bez skrępowania, a nawet z patriotycznym uniesieniem, pod jego prawdziwą nazwą, zamiast francuskiej czy burgundzkiej, ponieważ wiedziano, że ten ojczysty trunek i tak powróci pod innymi nazwami ze Szczecina, dokąd go odprawiano na „chrzciny" bądź dla kupażu"[746]. Wydaje się zatem, że lekceważące opinie o jakości zielonogórskiego wina, które niezmiennie kursowały na łamach prasy i w licznych publikacjach książkowych, nie były istotną przeszkodą w obrocie rynkowym tym towarem. Zielonogórskie winiarstwo dopiero zbliżało się do szczytu swojego rozwoju, którego bazę materialną tworzyły powstające nowe wytwórnie i stale rosnąca powierzchnia upraw winorośli[747].

Podjęta w 1830 r. inwentaryzacja winnic w mieście jest świadectwem znaczenia produkcji winiarskiej dla ówczesnej ekonomiki Zielonej Góry. Spis poszczególnych winnic w 64 rewirach winiarskich został przeprowadzony na podstawie zarządzenia magistratu z 16 października 1830 r., a większość kart ewidencyjnych została sporządzona w pierwszych miesiącach 1831 r. Wyniki lustracji zachowały się w aktach miejskich – Acta betreffend die Weingärten-Reviere zu Grünberg[748]. Dokumentacja zawiera rejestr wszystkich winnic znajdujących się w granicach miasta, z podaniem ich powierzchni w pruskich stopach kwadratowych i nazwisk właścicieli. Zgodnie z wydanym rozporządzeniem każdy rewir otrzymał wówczas swojego przedstawiciela (*Revierherr*), zatwierdzonego przez władze miasta. Jego zadaniem była kontrola prowadzonych pomiarów winnic i sporządzenie odnośnej dokumentacji, a także sprawowanie pieczy nad powierzonym mu obszarem upraw. Dla ochrony dobytku, a szczególnie plonów w czasie dojrzewania owoców, właściciele winnic w rewirze zatrudniali stróża.

Kolejne informacje dotyczące areałów i podziału na rewiry zielonogórskich winnic zawarte są w trzech teczkach akt z lat 1840-1853, zatytułowanych Acta generalia vom Weinbau[749] oraz Acta betreffend den Weinbau[750]. W zestawieniu opatrzonym nazwą *Zusammenstellung sämtlicher Weingarten- Reviere am 18. Juni 1849*, sporządzonym 18 czerwca 1849 r. i włączonym do poszytu przechowywanego w Archiwum Państwowym w

[746] [J. Krebs], *Schlesische Zustände im ersten Jahrhunderte der preussischen Herrschaft. Ein Beitrag zur Cultur- und Sitten-Geschichte Schlesiens...* etc., A. Schulz u. Comp., Breslau 1840, s. 253-256.
[747] Cf. M. Kuleba, *Enografia Thalloris*, s. 181-183.
[748] APZG, AMZG, sygn. 2345.
[749] Acta generalia vom Weinbau, Vol. 1 vom 21 Juny 1840. APZG, AMZG, sygn. 2331.
[750] Acta betreffend den Weinbau, Vol. 3. vom 3-ten July 1840 bis 31. Decbr 1848. APZG, AMZG, sygn. 2332.

Zielonej Górze, znajdują się nazwy 65 rewirów podzielonych na 13 okręgów[751]. Spis z grudnia 1863 r. zawiera nazwy 59 rewirów podzielonych na 12 oddziałów, określonych jako *Garten Abtheilung*. Wśród osób reprezentujących winiarzy z poszczególnych rewirów obecni są przedstawiciele starych zielonogórskich rodów winiarskich.

Wydajność plonującej winnicy zależna jest od zmiennych czynników, takich jak warunki pogodowe, długość okresu wegetacyjnego, występowanie chorób i szkodników winorośli. Równie niepewna jest jakość zebranych owoców i powstającego z nich wina. Rezultaty pracy winiarza różnią się z tych powodów niemal każdego roku. Jak wynika z urzędowych statystyk, po roku 1820 największe plony odnotowano w 1846 r. – w całym powiecie zielonogórskim zebrano wówczas 65 tys. wiader moszczu. Przeciętnie było to w powiecie 35 tys. wiader rocznie, z czego jedną trzecią stanowiły odmiany czerwone[752]. Według oficjalnych danych statystycznych, publikowanych w rocznikach wrocławskiego profesora Friedricha Benedicta Webera, w bardzo słabym 1830 r. na obszarze miejskim Zielonej Góry zebrano 6321½ wiader moszczu, który z powodu niskiej jakości został zwolniony z akcyzy. Pozwoliło to miastu zaoszczędzić, razem ze zwrotem podatku pobranego w 1829 r., 2123 talarów 12 srebrnych groszy. Nieurodzaj dotknął wówczas także winnice w innych krajach europejskich: na południu Francji, gdzie zbiory były największe, wyniosły ⅓ zwykłej ilości; w Bordeaux $^1/_6$; w Burgundii $^1/_{20}$; w Hesji Nadreńskiej były gorsze niż we wszystkich dotychczasowych latach XIX w. i słabsze nawet od roku 1809, kiedy zebrano $^1/_{50}$ tego co w przeciętnym roku.

W 1831 r. powierzchnia winnic na Śląsku wynosiła 4603 morgi 49 prętów kwadratowych[753] (1175,31 ha). Dla porównania – w Poznańskiem było w tym czasie 138,59 ha winnic, w Saksonii 761,19 ha, w Brandenburgii 946,72 ha, w Nadrenii 11.013,53 ha. Według Webera, na Śląsku, a szczególnie w rejonie Zielonej Góry, dla poprawienia wydajności od kilku lat zadawano sobie wiele trudu podczas winobrania, sortując odmiany i zbierając tylko najlepsze i najdojrzalsze winogrona. W pielęgnacji moszczów i wina stosowano coraz doskonalsze metody. Dzięki temu wina, wyprodukowane przez niektórych

[751] APZG, AMZG, sygn. 2333.
[752] „Für Freunde des Obstbaues. Eine Zeitschrift zur Beförderung des Obstbaues in Deutschland" (Dresden u. Leipzig) 1842, t. 1, z. 3, s. 226.
[753] W latach 1816-1872, do wprowadzenia w Cesarstwie Niemieckim systemu metrycznego, w Prusach – na podstawie ustawy o przepisach dotyczących miar i wag dla państwa pruskiego z 1816 r. oraz instrukcji do tej ustawy – pruska morga (*preußische Morgen*) zawierała 180 pruskich prętów kwadratowych (*preußische Quadratruthen*, preuß. □Ruten), a w systemie metrycznym jej wielkość wynosiła 0,25532 ha (1 ha = 3,9166 *preußische Morgen*; 1 preußische □Ruten = 14,18 m²; 1 a = 7,0499 preußische □Ruten).

wielkich, nowoczesnych („*industriöser*”) posiadaczy winnic, miały być cenione przez wybitnych koneserów i nabywane po cenach identycznych jak dla win francuskich[754].

W roku 1832 powierzchnia winnic na Śląsku wynosiła 4695 mórg 130 prętów kwadratowych (1198,92 ha), w 1833 r. 5373 M 165 □R (1372,08 ha). Ogólna powierzchnia winnic w prowincji śląskiej zatem stale rosła, co świadczy o utrzymującej się dobrej koniunkturze w branży. Zbiory wyniosły w 1832 r. 11.958 (wg innych źródeł 12.733) wiader, przy cenie przeciętnej 3-3½ talara za wiadro; w 1833 r. 18.803 (20.900) wiader, przeciętna cena za wiadro osiągnęła 4-4½ talara. Dane za rok 1833 dotyczące całego Śląska wydają się niepełne, skoro w samej Zielonej Górze zebrano tego roku 14.987 wiader, a w powiecie jeszcze dodatkowo 5.912 wiader, czyli w sumie 20.899 wiader. Wg pisma „Schlesische Provinzialblätter” z grudnia 1834 r., s. 555, w ciągu jedenastu lat 1822-1833 średnie zbiory w rejonie Zielonej Góry wyniosły 18.937 wiader wina, przy czym najmniejszy był plon w roku 1823 – 5351 wiader, największe zaś w latach 1827 – 46.631 wiader oraz 1826 – 28.647 wiader[755]. W roku 1834 wyprodukowano w samej Zielonej Górze 34.234 wiader moszczu (23.519,44 hl), w powiecie zielonogórskim 46.330 wiader, o 16.431 więcej niż w roku 1833[756]. W 1835 r. w Zielonej Górze było już blisko 60.000 wiader moszczu (41.220 hl), ilość wyjątkowo duża. Biorąc pod uwagę, że na jedno wiadro (68,7 l) moszczu potrzeba było 200 funtów (ok. 94 kg)[757] winogron, zebrano tego roku 12 mln Pfd. (5 mln 616 tys. kg) owoców – nie licząc nieznanej ilości winogron rosnących w ogrodach i przy domach wielu tysięcy pomniejszych winiarzy-amatorów, których moszcze nie zostały zgłoszone do opodatkowania[758].

Wydajność moszczu z hektara winnicy na Śląsku, np. w 1832 r., wyniosła 2,71 wiadra z morgi, co jest ilością mierną. W regionie zielonogórskim, w przeciętnym roku, kiedy zbierano 20.000-30.000 wiader wina, wydajność sięgała ok. 5,36 wiader z morgi, podczas gdy

[754] F.B. Weber, *Historisch-statistisches Jahrbuch, in Bezug auf Nationalindustrie und Staatswirthschaft; mit besonderer Berücksichtigung Deutschlands, und namentlich des Preußischen Staats*. *Erster Doppel-Jahrang. Die Jahre 1830 und 1831*, Max u. Comp., Breslau 1834, s. 31-33.
[755] Idem, *Historisch-statistisches Jahrbuch, in Bezug auf Nationalindustrie und Staatswirthschaft; mit besonderer Berücksichtigung Deutschlands, und namentlich des Preußischen Staats*. *Zweiter Doppel-Jahrang. Die Jahre 1832 und 1832*, Max u. Comp., Breslau 1836, s. 27-28.
[756] Idem, *Historisch-statistisches Jahrbuch, in Bezug auf Nationalindustrie und Staatswirthschaft; mit besonderer Berücksichtigung Deutschlands, und des Preußischen Staats*. *Dritter Doppel-Jahrang. Die Jahre 1834 und 1835*, Max u. Comp., Breslau 1837, s. 28.
[757] W latach 1816-1858: 1 *preußische Pfund* = 0,468 kg; w latach 1858-1884: 1 *Pfund* = 0,500 kg.
[758] GW 1836, Nr 28, s. 207.

np. w 1836 r. w Nadrenii 8,31 wiader, w okręgu Trier 9,65 wiader z morgi, najmniej w okolicach Akwizgranu – zaledwie 2,7 wiadra z morgi[759].

Gazeta „Grünberger Wochenblatt" z 9 i 16 lipca 1836 r.[760] zamieściła wypowiedź czytelnika, którego przedstawiono jako zielonogórskiego właściciela winnicy z 30-letnią praktyką, mającego duży udział w najnowszym rozkwicie kultury winiarskiej i – co podkreślono – jako kupiec winny jest zarazem prawdziwym winiarzem. Jego zdaniem liczba winnic w mieście, podzielonym na 65 rewirów, sięgała wówczas 3000. Przed stu laty, w roku 1740, było to 1045 winnic. W 1837 r. wg pruskiej statystyki powierzchnia winnic w powiecie, razem z miastem, była największa i wynosiła 1400 ha. Biorąc pod uwagę ówczesną liczbę mieszkańców Zielonej Góry, których było 9.350[761], można przyjąć, że większość rodzin posiadających prawa miejskie była właścicielem jednej bądź kilku ze wspomnianych 3.000 winnic.

Pracowało w nich ponad 150 mistrzów winiarskich, z których część mieszkała w mieście, część w okolicznych wioskach. Korzystali oni z pracy setek robotników sezonowych, mężczyzn i kobiet, którzy wykonywali wszystkie prace na winnicach za dzienną stawkę. Autor opublikowanego materiału nie mógł udzielić dokładnej informacji, jaki był ogólny koszt tej najemnej pracy, ponieważ „wielu zubożałych właścicieli winnic część prac w swoich winnicach wykonywała samodzielnie", niemniej szacował tę kwotę na 35-40 tys. talarów rocznie. Cała ta kwota powiększona o inne koszty utrzymania winnicy, jak paliki czy nawozy, bywała dla winiarzy stracona na próżno w nieurodzajne lata. Taki był np. rok 1836, ponieważ nocne przymrozki 10 i 11 maja zniszczyły otwarte już pąki winorośli. Autor przyznawał jednak, że od 1824 po 1835 rok nie było w mieście złych zbiorów, zarówno pod względem ilości jak i jakości. Roczniki 1826, 1827 i 1834 były nawet wyśmienite, zaś 1835 przerósł wszystkie poprzednie pod względem ilości – tak że wszystkie dostępne pomieszczenia piwniczne i naczynia nie wystarczyły. Plony z winnic wypełniły wszystkie komórki i pomieszczenia gospodarcze, natomiast beczki trzeba było kupować od miejscowych bednarzy, a częściowo z zewnątrz, po bardzo wysokich cenach. Ogólną sumę tych zakupów można było oszacować na 25 tys. talarów.

Autor nie potrafił podać dokładnej informacji, ile wina z roczników 1833, 1834 i 1835 leżakowało w zielonogórskich piwnicach, ale szacował tę ilość, razem ze starszymi

[759] *Handels-Lexicon oder Encyclopädie der Gesammten Handelswissenschaften für Kaufleute und Fabrikanten*, t. 5: S – Z, E. Schäfer, Leipzig 1848, s. 542.
[760] GW 1836, Nr 28, s. 206-207; GW 1836, Nr 29, s. 211-212.
[761] GW 1836, Nr 53, s. 309.

rocznikami, zachowanymi w znikomych ilościach, na 30.000 okseftów[762]. Dawało to ilość ponad 6 mln 183 tys. litrów wina, którego sprzedaż była dla miasta źródłem pokaźnych dochodów. „Wino śląskie, grünberger, znane jest ze swojej cierpkości, a przecież przynosi zielonogórzanom 100.000 talarów rocznie" – pisał w 1820 r. Wilhelm Harnisch[763]. Wielotomowy leksykon handlowy lipskiego wydawcy Ernsta Schäfera zamieścił informację, że w sprzyjające lata wino jest ważnym produktem regionu, *in guten Jahren ein wichtiges Erzeugniß für diese Gegend ist*[764]. Obrót tym towarem nie odpowiadał jednak interesom winiarzy. Wspomniany anonimowy autor tekstu z „Grünberger Wochenblatt" opisał zjawisko zakupu wina od producentów po śmiesznie niskich cenach przez kupców winnych i spekulantów, którzy przejmowali większość towaru i sprzedawali go dalej w całej prowincji śląskiej, w innych prowincjach Prus i w Saksonii. Wyjawił swoje podejrzenia, iż część tej produkcji była oferowana przez hurtowników jako wina pochodzące z zagranicy, jednak problemu tego „nie możemy i nie chcemy badać". Wspomniał także o jeszcze jednym procederze, najwidoczniej niezmiennym od stuleci: „Kiepskie wina z sąsiednich miast, Bytomia, Sulechowa i Krosna trafiają pospołu do handlu pod firmą grünbergera i szkodzą reputacji naszych lepszych win"[765].

Rozwijający się przemysł tekstylny zużywał duże ilości kamienia winnego (wodorowinian potasu, kwaśny winian potasu, $KC_4H_5O_6$), produktu odpadowego przy produkcji winiarskiej, wykorzystywanego do sporządzania farb. W technologii barwienia wełny kamień winny, w parze z ałunem, jest stosowany dla wydobycia świetlistości koloru z barwników roślinnych i nadania głębi kolorom naturalnym. W Archiwum Państwowym w Zielonej Górze znajduje się rękopiśmienna księga z recepturami barwników, próbkami tkanin i nici oraz opisami sposobów barwienia, sporządzona w 1835 r. w Żarach. Wśród 22 przepisów na przygotowanie barwników do wełny (*Merino*), w 21 jednym ze składników

[762] Miarą podstawową objętości płynów (wina) w Prusach była w latach 1816-1869 pruska czyli berlińska kwarta (*preußische Quart, Berliner Quart, Stof*). Jednostkami wyższego rzędu był anker, wiadro pruskie (*preuß. Eimer*), ohm, okseft (*Oxhoft*) i fuder. Zgodnie z ustawą o przepisach dotyczących miar i wag dla państwa pruskiego z 1816 r. (*Die Maß- und Gewichts-Ordnung für die Preußischen Staaten von 1816*, [w:] *Gesetzsammlung für 1816*, *Gesetz* Nr. 356, s. 142-148) oraz § 14. instrukcji do tej ustawy (*Anweisung zur Verfertigung der Probemaaße und Gewichte nach § 1. der Maaß- und Gewichtsordnung vom 16. Mai 1816*, [w:] *Gesetzsammlung für 1816*, *Gesetz* Nr. 357, s. 149-152.), 1 wiadro pruskie liczyło 60 kwart berlińskich (*Berliner Quart*), 1 okseft zawierał 3 wiadra, 1 Ohm = 2 wiadra, 1 Anker = ½ wiadra. Porządek był następujący: 1 *preuß. Fuder* = 4 *Oxhoft* = 6 *Ohm* = 12 *Eimer* = 24 *Anker* = 720 *Quart*. W przeliczeniu na litry były to następujące wielkości: 1 *preußische Quart, Berliner Quart, Stof* = 1,1450313 l; 1 *preuß. Anker* = 34,351 l; 1 *preuß. Eimer* = 68,702 l; 1 *preuß. Ohm* = 137,404 l; 1 *preuß. Oxhoft* = 206,106 l; 1 *preuß. Fuder* = 824,423 l.

[763] W. Harnisch, *Schlesien. Ein Hülfsbuch für Lehrer in der Kunde und Geschichte dieses Landes,...* etc., Grass, Barth u. Comp., Breslau 1820, s. 8: „*Schlesiens Wein, der Grünberger, ist durch seine Herbe bekant; doch trägt er den Grünbergern bisweilen des Jahrs 100,000 Thaler ein*".

[764] *Handels-Lexicon oder Encyclopädie der Gesammten Handelswissenschaften...* etc., s. 542.

[765] GW 1836, Nr 29, s. 211.

receptury jest kamień winny (*Weinstein*), stosowany sporadycznie, podobnie jak kwas winowy, także do barwienia jedwabiu (*Seidene Coulleuren*)[766].

Postęp w zakresie uprawy winorośli obejmował stosowanie w nowych nasadzeniach odmian najlepiej przystosowanych do miejscowego klimatu i ubogich, piaszczystych gleb. Zostało to podkreślone w przytoczonym wyżej artykule prasowym. Jego autor pisze o karczowaniu źle plonujących krzewów i wycinaniu drzew owocowych, zacieniających winnice[767]. W latach 30. i 40 XIX w. powstawały w Zielonej Górze szkółki drzew owocowych, oferujące także sadzonki różnych odmian winorośli. Do najstarszych, o jakich zachowały się informacje, należały gospodarstwa szkółkarskie kupca Schillera na działce gruntowej przy Breitestraße (ul. Sikorskiego) oraz fabrykanta Friedricha Förstera w jego posiadłości w rewirze Lattwiese. W 1854 r. ogrodnik i przetwórca owoców Otto Eichler rozpoczął w celach doświadczalnych nasadzanie w rozległym sadzie zwanym Ruhleben (dzisiaj ulica Jaskółcza) rozmaitych odmian drzew owocowych i winorośli. W krótkim czasie poddał obserwacji fenologię i plonowanie 95 odmian jabłoni i 105 odmian gruszek. Szkółka Ottona Eichlera seniora funkcjonowała przez wiele lat i była prowadzona jeszcze przez jego syna. Wielką renomę zyskała szkółka założona w latach 60. XIX w. przez kupca i winiarza Eduarda Seidla. Z jego inicjatywy powstał pod nadzorem doświadczonych pomologów miejski ogród doświadczalny, w którym testowano nowe odmiany drzew owocowych. Nową tendencją w uprawie winnic stało się ok. połowy XIX w. przechodzenie do systemu szpalerowego, którego wzory zaczerpnięto z krajów zachodnich. Stopniowo usuwano bezładne nasadzenia starego typu, które nie pozwalały na stosowanie uprawy mechanicznej. Formowanie szpalerów wymagało dużych ilości materiału nasadzeniowego, który produkowano w miejscowych szkółkach, pozyskując z najwartościowszych odmian sztobry, następnie ukorzeniane (tzw. sadzonki na korzeniach własnych).

W 1842 r. stowarzyszenie Gewerbe- und Gartenverein zorganizowało Wystawę Owoców, w której wzięli udział mieszczanie posiadający sady i winnice. Działalność stowarzyszenia w zakresie sadownictwa rozwinęła się zwłaszcza pod wieloletnim przewodnictwem profesora gimnazjalnego Paula Burmeistra. Przy jego udziale na wzgórzu Augusthöhe (rejon ul. Kilińskiego) powstała Wzorcowa Plantacja Drzew Owocowych (*Obstmustergarten*), nazywana także *Burmeistergarten*. Można przypuszczać, że zielonogórscy winiarze byli zainteresowani przede wszystkim selekcją najwłaściwszych dla miejscowego *terroir* odmian winorośli.

[766] APZG, Cech farbiarzy miasta Żary, sygn. 1.
[767] GW 1836, Nr 29, s. 211.

Oprócz właściwego doboru odmian, na jakość wina duży wpływ ma odpowiedni termin zbioru owoców, które powinny zgromadzić możliwie największą ilość cukru przy pożądanej kwasowości. Z różnych względów winiarze często przyśpieszali winobranie, przez co surowiec do tłoczenia nie mógł uzyskać optymalnych parametrów. Powszechnie zdawano sobie z tego sprawę, ale dopiero w 1840 r. burmistrz Krüger, jeden z założycieli Gewerbe- und Gartenverein, wydał rozporządzenie narzucające obowiązkowy termin winobrania w mieście i wioskach kameralnych[768]. Urzędowe ogłaszanie początku zbiorów winogron w mieście i okolicach zatwierdził dekretem z 16 września 1842 r. król Fryderyk Wilhelm IV[769]. Wnioskowali o to działacze skupieni w Gewerbe- und Gartenverein oraz czołowe firmy winiarskie Förster & Grempler, Engmann oraz Hempel & Mühle, podnosząc, że taka regulacja jest w miejscowych warunkach niezbędna dla uzyskania plonów jak najwyższej jakości. Niweczyły to zbiory zbyt wczesne, kiedy winogrona na krzewach nie osiągnęły jeszcze pełnej dojrzałości, a wielu winiarzy śpieszyło zebrać swój plon jak najszybciej, aby wcześniej od innych uzyskać wino do sprzedaży. Odtąd, na mocy królewskiego reskryptu, początek winobrania i tłoczenia moszczu wyznaczał dla gminy Zielona Góra magistrat, na podstawie opinii specjalnie w tym celu powoływanej komisji winiarzy. W 1848 r. oficjalnie ustanowiono zwyczaj rozpoczynania winobrania przez godzinne bicie w dzwony w obu kościołach. Od 1846 r. w Zielonej Górze po zakończonych zbiorach obchodzono jesienią święto winobrania, jako wyraz dziękczynienia za zebrane plony.

W latach 1837-1839 publicysta, kartograf i wydawca specjalizujący się w tematyce winiarskiej, Carl Ludwig Hellrung, opracował atlas regionów winiarskich Europy, *Atlas der Weinländer in Europa*, w którym znalazła się mapa Śląska opatrzona informacją, że tutejsze uprawy winorośli miały powierzchnię 5.483 mórg i były rozmieszczone głównie w okolicach Zielonej Góry, Zaboru i Bytomia Odrzańskiego[770]. Johann Carl Leuchs, autor cenionego podręcznika dla winiarzy, jeszcze w 1829 r. określił Zieloną Górę jako region wytwarzający rocznie 20-30 tys. wiader poślednich win białych i czerwonych, oferowanych po 8 talarów za

[768] *Verordnung des Bürgermeisters Krüger über den Schutz der Weingärten durch Flurhüter und die Bestimmung des jährlichen Weinlesetermins, die vom Magistrat und den Stadtverordneten sowie den Gerichtsschulzen der Kämmereidörfer genehmigt wurde* [druk ulotny].
[769] *Stolzenfels, den 16. September 1842. Kabinettsorder des Friedrichs, Königs in Preußen, daß der Weinlesetermin in Grünberg von der Ortsbehörde bestimmt wird*, [w:] *Amts-Blatt der Koeniglich Preußischen Regierung zu Frankfurt a.d.O. Jahrgang 1842*. Frankfurt a.d.O., No 41 *vom* 8 X 1842.
[770] C.L. Hellrung, *Atlas der Weinländer in Europa*, Rubach'schen Buchhandlung (E. Fabricius), Magdeburg 1837-1839. Carl Ludwig Hellrung (1794-1851) opublikował jeszcze dwutomowy *Conversations-Lexikon für Weintrinker und Weinhändler* (Magdeburg 1838), był także wydawcą miesięcznika „dla winiarzy, restauratorów i amatorów wina", zatytułowanego „Noah oder Deutschlands Weinbau, Weinhandel und Weingenuß, mit Anklängen aus allen Weinbauländern der Welt" – który jednak nie utrzymał się na rynku.

wiadro[771]. Już po niespełna dwóch dekadach, w roku 1847, przedstawił zgoła inny obraz tutejszego winiarstwa. Powiat zielonogórski stał się wówczas głównym ośrodkiem winiarskim na Śląsku. Kilka mniejszych obszarów uprawy winorośli na jego obrzeżach dostarczało pośledniejsze wina (*geringe Weine*), które znajdowały zbyt głównie w samej Zielonej Górze. Według Leuchsa dawniej zielonogórskie wino spożywano głównie na miejscu, gdyż wskutek uchybień w procesie produkcji trunek znajdował uznanie głównie wśród przywykłych do niego konsumentów. Od początku XIX w. zielonogórscy winiarze mieli jednak pójść za przykładem winiarzy z Nadrenii, Francji, Frankonii czy znad Neckaru, i dokładali starań do racjonalnej uprawy winorośli i najnowszych praktyk w technologii wyrobu wina. Właściciele tutejszych plantacji odwiedzali renomowane winnice za granicą, poszukując analogii z zielonogórską kulturą uprawy ziemi, dobierając odmiany stosownie do potencjału ojczystej gleby i lokalnych warunków klimatycznych, co prowadziło w efekcie do poprawienia jakości uzyskiwanego moszczu. W czasie, kiedy autor odwiedził Zielona Górę, powstały już tutaj dobrze wyposażone tłocznie, winogrona należycie sortowano dla wydobycia pełni cech odmianowych i barwy, powstały wielkie piwnice mieszczące do trzech tysięcy okseftów, zaś całością przedsięwzięć kierowali doświadczeni winiarze, gruntownie wykształceni w handlu winem[772]. Duże wytwórnie zatrudniały zawodowych kiperów, którzy zajmowali się gospodarką piwniczną[773].

Publikacja potwierdza doniesienia innych autorów z tego czasu, że miejscowe wino przebiło sobie szlaki handlowe do Prus, Brandenburgii, Saksonii i dalej, gdzie było sprzedawane pod własną nazwą albo nadaną im obcą. Leuchs daje też świadectwo zmiany obiegowej, krzywdzącej opinii na temat grünbergera, dokonującej się w połowie XIX w. i widocznej w niemieckim piśmiennictwie, zwłaszcza fachowym: „Dawna zła sława zielonogórskiego wina gruntownie się rozwiała; jakością wyprzedziło ono wielu konkurentów i zalicza się coraz powszechniej do lepszych win niemieckich". Cena białego wina wahała się od 25 do 70 talarów za okseft, zależnie od jakości i koniunktury rynkowej, czerwone było o 10% droższe. Były to jednak ceny niższe od marek francuskich i nadreńskich[774].

W trzecim wydaniu swojego podręcznika z 1863 r. Leuchs zamieścił ogólne dane statystyczne dotyczące śląskiego i zielonogórskiego winiarstwa. O ile w 1848 r. powierzchnia winnic na Śląsku wynosiła 4.947 mórg, z których zebrano 25.237 wiader moszczu, to w

[771] J.C. Leuchs, *Vollständige Weinkunde; oder der europäische Kellermeister. Ein ausführliches Handbuch*... etc., C. Leuchs u. Comp., Nürnberg 1829, s. 135.
[772] J.C. Leuchs, *Beiträge zur Kenntniß und bessern Behandlung der Weine*, C. Leuchs, Nürnberg 1847, s. 25.
[773] „Für Freunde des Obstbaues", Ibidem.
[774] J.C. Leuchs, op. cit., s. 27.

połowie lat 50. XIX w. uprawa winorośli ograniczała się już w zasadzie tylko do okolic Zielonej Góry, gdzie w 1854 r. winnice liczyły 4.879 mórg (na całym Śląsku 4.928 mórg).

Statystykę powierzchni upraw winorośli w poszczególnych prowincjach Prus, wchodzących w skład Związku Celnego (*Zollverein*), przedstawił w 1868 r. Alfred Bienengräber, główny księgowy Centralnego Biura tej organizacji. Jak wynika z przytoczonych przez niego liczb, w latach 1842-1864, gdy ogólna powierzchnia winnic na tym obszarze zmniejszyła się z 62.312 do 61.121 mórg, na Śląsku (głównie w rejonie Zielonej Góry) areał upraw zwiększył się z 4.907 do 6.021 mórg (18,51%). Bienengräber uznał ten wzrost powierzchni upraw za „dość znaczny". Także procentowy udział w całej produkcji winiarskiej Prus w latach 1842-1864 wyraźnie wzrósł na Śląsku (z 7,87 do 9,85%), mniejszy wzrost odnotowano w Brandenburgii (z 6,48 do 7,20%) i w Poznańskiem (z 1,25 do 1,40%), natomiast spadek nastąpił w Nadrenii (z 78,59 do 76,43%) i Saksonii (z 5,81 do 5,12%)[775].

Ilości wytłoczonych moszczów, łącznie z nieopodatkowaną częścią przeznaczoną do spożycia domowego (*Haustrunk*) i po odliczeniu 15% osadu, wynosiły na Śląsku i w Zielonej Górze, w poszczególnych latach[776]:

Produkcja moszczów na Śląsku i w Zielonej Górze w latach 1842-1881

rok	Śląsk		Zielona Góra	
	wiadra	litry	wiadra	litry
1842	15.207	1.044.751,3		
1843	8.845	607.669,2		
1844	7.105	488.127,7		
1845	31.758	2.181.838,1		
1846	62.744	4.310.638,3		
1847	30.879	2.121.449,1		
1848	25.237	1.733.832,4		
1849	18.011	1.237.391,7		
1850	18.386	1.263.155,0		
1851	27.105	1.862.167,7		
1852	31.582	2.169.746,6		
1853	57.935	3.980.250,4		

[775] A. Bienengräber, *Statistik des Verkehrs und Verbrauchs im Zollverein für die Jahre 1842 - 1864. Nach den veröffentlichten amtlichen Kommerzial-Ubersichten*... etc., A. Duncker, Berlin 1868, s. 70-71.
[776] Za: A. Bienengräber, Ibidem, s. 72-73; Z. Bujkiewicz, *Dzieje społeczno-gospodarcze Zielonej Góry w XIX i początkach XX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 2, s. 140.

1854	15.327	1.052.995,6	11.519	791.378,3
1855	5.720	392.975,4	3.958	271.922,6
1856	2.681	184.190,1	2.750 [?]	188.930,5
1857	24.177	1.661.008,3	23.509	1.615.115,3
1858	33.562	2.305.776,6	31.087	2.135.739,1
1859	31.236	2.145.975,7	28.358	1.948.251,3
1860	39.569	2.718.469,4	38.089	2.616.790,5
1861	12.926	888.042,1	11.726	805.599,7
1862	12.851	882.889,4	12.304	845.309,4
1863	21.915	1.505.604,3	21.503	1.477.299,1
1864	8.720	599.081,4		

	oksefty	litry
1872	4.000	824.424,0
1874	10.000	2.061.060,0[777]
1875	30.000	6.183.180,0
1881	8.000	1.648.848,0

W długim okresie czasu średnia wydajność moszczu z morgi wynosiła na Śląsku 3 wiadra (chociaż w różnych latach wahała się od 1 wiadra 11 kwart w roku 1855 do 6 wiader 52 kwart w 1858 r.) co było zbliżone do wyników osiąganych we wschodnich regionach Prus: w latach 1816-1836 średnio 3,35 wiadra z morgi, podczas gdy np. w Nadrenii było to 8,31 wiadra[778].

Oprócz wdrażania nowoczesnych metod agrotechniki i technologii winiarskiej, troska czołówki winiarzy o dobrą jakość zielonogórskiego wina przejawiała się w dążeniu do opracowania zgodnego z duchem czasów prawa winiarskiego. Nadal punktem odniesienia był stan prawny z 1797 r., w wielu aspektach przestarzały. Wytrwała praca nad wprowadzeniem niezbędnych dla postępu zmian przyniosła po latach rezultat: nowe prawo winiarskie dla Zielonej Góry, zatwierdzone przez magistrat w kwietniu 1849 r[779]. Z kolei 3 lutego 1855 r. rada miasta ogłosiła „Regulamin policji winiarskiej" (*Weinbergspolizei-Ordnung*), mającej czuwać nad porządkiem w winnicach[780]. Do spraw porządkowych, istotnych zwłaszcza w

[777] Wytłoczono szacunkowo 8.000-10.000 okseftów moszczu.
[778] J.C. Leuchs, *Vollständige Weinkunde oder der europäische Winzer, Kellermeister und Weindarsteller. Ein ausführliches Handbuch*... etc., C. Leuchs u. Comp., Nürnberg 1863, s. 416-417.
[779] APZG, AMZG, sygn. 2344.
[780] APZG, AMZG, sygn. 2331, karty 132-151.

okresie dojrzewania winogron, kiedy nasilały się kradzieże, powracano później jeszcze kilkakrotnie. W 1862 r. w odezwie skierowanej do mieszkańców miasta magistrat informował o zasadach ujętych w rozporządzeniu o policji winiarskiej, które najwidoczniej były notorycznie łamane[781]. W 1865 r. magistrat zagroził właścicielom gruntów karami pieniężnymi za łączenie winnic[782].

W latach 1866-1867 właściciele ogrodów i winnic w mieście opracowali własny „Porządek winiarski", *Winzerordnung*[783]. Załącznikiem do tego lokalnego statutu winiarskiego, który miał na celu dalszy rozwój branży, był wykaz mistrzów winiarskich zatrudnionych w mieście i okolicznych wioskach[784]. W następnych latach podejmowano na łamach prasy społeczną dyskusję nad niektórymi z przyjętych w statucie rozwiązań, co doprowadziło do nowelizacji miejscowego prawa winiarskiego w 1873 r.[785] Ważnym wydarzeniem w życiu gospodarczym miasta było utworzenie w 1869 r. zielonogórskiej Izby Handlowej, *Handelskammer zu Grünberg*[786]. Organizacja skupiła także miejscowych wytwórców wina i spirytualiów, podzielonych pod względem wysokości płaconego podatku przemysłowego, którego wymiar był uzależniony od wysokości obrotów firmy[787]. Publikowane corocznie sprawozdania z działalności Izby dawały przegląd bieżącej sytuacji w różnych branżach, w tym w produkcji winiarskiej i w handlu tym towarem[788].

Industrializacja branży winiarskiej przyniosła skutek w postaci powstania specjalistycznych firm zajmujących się produkcją wina i wyrobów spirytusowych, oraz handlem tymi towarami. Do największych producentów wina w drugiej połowie XIX w. należały: wytwórnia win musujących Grempler & Förster, później Grempler & Co., wytwórnia win i winiaków braci Mannigel przy pl. Słowiańskim, wytwórnie win Eduarda Seidla przy ul. Drzewnej i Ernsta Theodora Franke przy ul. Kupieckiej, wytwórnia alkoholi

[781] *An das Publikum*, GW 1862, Nr 66.
[782] *Wer übefügt Weingärten*... etc., GW 1865, Nr 85.
[783] *Winzer- Ordnung, wie solche in den Jahren 1866 und 1867 in wiederholten öffentlichen Versammlungen der Weingartenbesitzer und Winzer berathen und als Orts- Statut für die weitere Entwickellung und öffentliche Besprechung dieser grossen gemeinsamen Interessen für Grünberg's Weinbau vereinbart worden ist* [druk ulotny], Das Weinbau-Comite, Grünberg 1867.
[784] *Verzeichniss der für Grünberg und die umliegenden Weinbergs- Reviere beschäftigten Winzermeister*, F. Weiss, Grünberg [bez daty, ok. 1867 r.].
[785] *Zur Winzerordnungs-Frage*, GW 1872, Nr 76; *Dem Herrn Cultur-Senator*... etc., GW 1872, Nr 77; *Zur Winzerordnungs-Frage*, GW 1872, Nr 79; *Ortsstatut*, GW 1873, Nr 50.
[786] *Errichtung einer Handelskammer in Grünberg*, Bd. 1, 1869. APZG, AMZG, sygn. 1772.
[787] *Verzeichniß der in den Gewerbesteuer u. Klassen A. II. und A. I. Steuernden Personen aus den Kreisen Grünberg und Freistadt, 1869*. APZG, AMZG, sygn. 1772.
[788] *Der erste Jahresbericht der Handelskammer zu Grünberg*, GW 1872, Nr 59.

Franza Mangelsdorffa przy hotelu Walfisch, przedsiębiorstwo winiarskie Ernsta Mühle przy ul. Sikorskiego, przetwórnia owoców i wytwórnia win Otto Eichlera przy ul. Jaskółczej[789].

W 2. poł. XIX w. zielonogórscy przedsiębiorcy znaleźli dwa nowe obszary aktywności: wysyłkową sprzedaż winogron i kurację winogronową. W obu przypadkach do prekursorów tych inicjatyw należał Eduard Seidel (1817-1887), jeden z najwybitniejszych producentów wina i kupców winnych w historii miasta.

W latach 40. Seidel przeniósł się do Zielonej Góry i razem z kupcem winnym Johannem Günterem Moschke, mającym swoje przedsiębiorstwo handlowe przy dzisiejszej ul. Kupieckiej (naprzeciwko hotelu Staromiejskiego), zajął się sprzedażą wysyłkową winogron deserowych (*Ausschnitt-Trauben*) odmiany Chrupka Złota (*Schönedel, Goldschönedel*), od wieków uprawianej w Zielonej Górze. Duże zainteresowanie odbiorców tą formą sprzedaży świeżych owoców, dostarczanych początkowo drogą pocztową, skłoniło Seidla do uruchomienia w 1846 r. własnej firmy. Kiedy za przykładem Moschkego i Seidla podążyli inni kupcy z branży winiarskiej, Zielona Góra stała się ośrodkiem eksportu winogron deserowych. Z czasem niektórzy przedsiębiorcy uruchomili własny transport owoców. Przesyłane ilości tego towaru w poszczególnych latach były następujące:

1857: wysłano pocztą 89.000 kg winogron;

1858: wysłano pocztą 170.000 kg;

1859: wysłano pocztą 160.000 kg, transportem prywatnym 50.000 kg;

1860: wysłano pocztą 77.500 kg, transportem prywatnym 37.500 kg;

1861: wysłano pocztą 84.000 kg, transportem prywatnym 37.500 kg;[790]

1875: wysłano pocztą 250.000 kg.

W roku 1875 osiągnięto maksymalną skalę sprzedaży, a wysłane odbiorcom zewnętrznym winogrona miały wartość 120.000 marek. Eksportowane za granicę owoce trafiały nawet do Petersburga, Rygi i Londynu. Sprzedaż wysyłkowa w firmie Seidla osiągnęła dzienny pułap 400 skrzynek mieszczących 5 kg owoców. „Wysyłaliśmy pięknie polerowane skrzynki wielkim ludziom, ministrom i tajnym radcom, a także królowi" – wspomina Seidel[791]. Zachowały się dokumenty archiwalne potwierdzające wysyłkę zielonogórskich winogron do kancelarii królewskiej w Berlinie[792].

[789] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 183-191.
[790] *Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeide-Angelegenheiten der Stadt Grünberg pro 1859, 1860 u. 1861*, F. Weiß, Grünberg [1862].
[791] A. Greiner, *Der alte Herr Seidel*, GB 1931, Nr 46.
[792] Acta betreffend die Zusendung von Weinfrüchten und (...) dem König und anderen hohen Personen, Vol. 1. vom 17ten Oktober 1842. APZG, AMZG, sygn. 2347.

Począwszy od rekordowego roku 1875 ilość eksportowanych winogron zaczęła się sukcesywnie zmniejszać:

1876: wysłano pocztą 140.000 kg;

1877: wysłano pocztą 85.000 kg;

1878: wysłano pocztą 110.000 kg;

1879: wysłano pocztą 25.000 kg.[793]

Rok 1877 okazał się najgorszy w ostatnim 25-leciu, ale wnet nadszedł katastrofalny 1879, w którym zła jakość winogron i wynikająca z niej słaba przydatność do transportu spowodowały drastyczny spadek ilości ekspediowanych z miasta owoców. W urodzajne lata eksportem winogron deserowych zajmowało się do siedemdziesięciu firm, natomiast w bardzo słabym roku 1879 ich liczba spadła do 20[794]. Powolny regres tej formy handlu, spowodowany najwidoczniej odbudową europejskich winnic po drastycznej redukcji areału wskutek inwazji filoksery, trwał do końca XIX w. W latach 1894-1900 ekspediowano już zaledwie 5000-7000 dziesięciofuntowych (5 kg) skrzynek winogron rocznie (25.000-35.000 kg)[795].

Zachowane obiekty dawnej firmy winiarskiej Eduarda Seidla znajdują się na rozległym terenie przylegającym do krzyżujących się ulic Drzewnej (Holzmarktstraße 2) i Sowińskiego (Grünstraße 1). Jest to dwupiętrowy budynek mieszkalny przy ul. Drzewnej 13, wzniesiony w 1857 r., oraz budynek dawnej tłoczni, stojący w głębi placu użytkowanego dzisiaj jako prywatny parking.

Pseudorenesansowa elewacja frontowa budynku mieszkalnego, nawiązująca do stylu włoskich palazzo doby odrodzenia, zwrócona jest do ulicy Drzewnej. Szpecące przebudowy odebrały jej pierwotną architektoniczna urodę, znaną z dawnej ikonografii. Niegdyś śnieżnobiałą fasadę, ozdobioną subtelną dekoracją opracowaną według wzorów zaczerpniętych z epoki renesansu, dzisiaj pokrywa szary tynk. Dwa ryzality w formie kwadratowych w planie wież, flankujące centralny, lekko cofnięty segment fasady, nadają budowli monumentalny wyraz. Pierwotnie obie wieże łączył na wysokości piętra balkon, pod którym znajdowało się główne wejście do budynku. Prowadziły do niego z poziomu trotuaru szerokie, reprezentacyjne schody. Zbudowany później balkon drugiego piętra, ciężki murek, którym zastąpiono oryginalną ażurową balustradę dolnego balkonu, zamiana części zamkniętych historyzującym łukiem półokrągłym okien na prostokątne, a także prymitywny

[793] *Dem Bericht über den Stand der Gemeinde-Angelegenheit der Stadt Grünberg für das Verwaltungsjahr 1879 bis Ende März 1880...* etc., GW 1880, Nr 153.
[794] GW 1879, Nr. 126.
[795] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 195-205.

gzyms, którym połączono dachy obu wież, odebrały budowli pierwotną lekkość i szlachetność. Pod budynkiem znajdują się piwnice przykryte pięknymi sklepieniami kolebkowymi o znacznej rozpiętości, wspartymi na masywnych łukach nośnych.

Oprócz pomieszczeń mieszkalnych dla rodziny przedsiębiorcy, w gmachu mieściły się biura jego firmy, sklep dla sprzedaży płócien lnianych, pomieszczenia produkcyjne z warzelnią musu owocowego i tłocznią, przestronne piwnice na wina i soki oraz maszynownia parowa. Urządzenia dla przetwórni owoców wykonał specjalizujący się w produkcji kotłów miedzianych Röstel, który wprowadził do swoich konstrukcji ulepszenia zaproponowane przez Seidla. Zainstalowany podwójny kocioł parowy mógł w ciągu 12 minut sparzyć 300 kg śliwek (40 ton dziennie), a dla zaoszczędzenia opału zastosowano zamknięty obieg pary. W warzelni produkowano musy i marmolady owocowe, a także zagęszczano moszcze winogronowe w celu podniesienia zawartości cukru, co było naturalnym sposobem na zwiększenie ilości alkoholu w winie, bez dodawania cukru. Seidel, pochodzący z rodziny ubogiego tkacza spod Gryfowa Śląskiego, był dumny ze swej inwestycji i w spisanych po latach wspomnieniach podkreślał, że drugiego tak imponującego budynku nie było w całym mieście: „Pałac z dwiema wieżami i trzema balkonami, i białą salą jak u króla w Berlinie. Tylko biel i złoto!”.

Obok budynku mieszkalnego znajdowały się obiekty produkcyjne, z których do dzisiaj zachował się tylko, wzdłuż południowej granicy posesji, długi budynek mieszczący tłocznię i pomieszczenia do leżakowania win. Na planie sytuacyjnym z 20 maja 1920 r. jest on oznaczony jako *Kellergebäude*, w piśmie do miejskiego urzędu budowlanego z 14 września 1924 r. jako *Weinkeller*[796]. Granicę zachodnią posesji Seidla tworzył zwarty ciąg zabudowań gospodarczych – składów, magazynów i wiat, dzisiaj już nieistniejących.

W 1865 r. firma Obst-Dampfsiederei, Frucht- und Wein-Handlung von Eduard Seidel, oferowała m.in. świeże winogrona w skrzynkach, wina roczników 1832-1863, koniak, musztardę winną (*Senf-Weinmostrich*), ocet winny, lecznicze wino jabłkowe (*Kur-Apfelwein*) oraz moszcz i sok winogronowy dla kuracji winogronowej, wg załączonej broszury opracowanej przez dr. med. Schirmera, z chemiczną analizą prof. dr. Hünefelda[797]. Przedsiębiorstwo Seidla należało do największych zakładów branży winiarskiej w mieście, chociaż ustępowało zakładom Förstera i Gremplera. Przez wiele lat Seidel ogłaszał w

[796] APZG, AMZG, sygn. 3697.
[797] *Obst-Dampfsiederei, Frucht- und Wein-Handlung von Eduard Seidel in Grünberg in Schlesien, 1865* [druk reklamowy]. APZG, AMZG, sygn. 2262.

miejscowej prasie początek skupu winogron i innych owoców od ludności[798], jak się jednak okazało, możliwości produkcyjne zainstalowanych przez niego urządzeń były znacznie większe niż dostępne zasoby owoców. Poza tym, co skupował od mieszkańców miasta, musiał sprowadzać surowiec z całego Śląska, a nawet z Poznania.

W swoich wspomnieniach Seidel wyjawił szczegóły procederu poprawiania miejscowych win i obrotu nimi pod fałszywymi nazwami – w którym sam najwidoczniej uczestniczył: „Było starym zwyczajem, stosowanym całkiem otwarcie i nie powodującym żadnych reklamacji, żeby zielonogórskie wino czerwone, któremu niekiedy północne słońce nie mogło dać dosyć ciepła i barwy południa, wspomagać farbowaniem. Dodawano mu okrycie z soku czarnych jagód leśnych i transportowano takie wzbogacone ekstraktem i poszukiwane wino czerwone naszą kochaną Odrą do Szczecina. Stamtąd po pewnym czasie rozchodziło się na cały świat jako „bordeaux", wspierając francuski potencjał. Każdy to wiedział, każdy kupował i pił i wszystko było w porządku". W latach 70. w Niemczech zaczęły obowiązywać przepisy, które opisaną praktykę „farbowania" wina uznawały za niedopuszczalne fałszowanie środków spożywczych. Seidel miał wylać do rynsztoka na ul. Sowińskiego cały posiadany zapas *Farbewein*, wartości 10 tys. marek, pozostał jednak sceptyczny co do dalszych losów samej praktyki: „czerwone wino dalej idzie w świat jako »bordeaux« i ma swoje czerwone policzki dzięki kto wie jakim chemicznym środkom"[799].

Jedną z inicjatyw Seidla, cennych dla podniesienia kultury agrarnej w mieście i regionie, było założenie pod nadzorem doświadczonych pomologów sadu doświadczalnego, kierowanego później przez Brommego. Podobnie jak wielu innych miejscowych przedsiębiorców zaangażował się w działania na rzecz doprowadzenia do Zielonej Góry linii kolejowej. Utworzył fundusz w wysokości 5000 marek dla realizacji swojej życiowej idei, aby Zielona Góra stała się miastem winnic i ogrodów; w oparciu o te środki każde dziecko, które w Niedzielę Palmową przystępowało do protestanckiej konfirmacji, otrzymywało drzewko owocowe do posadzenia w wybranym przez siebie miejscu. Firmę objął w 1887 r. syn Paul Seidel, a po jego śmierci w 1898 r. Hugo Bethke ze wspólnikiem, kupcem Gustavem Plathe. Nowi właściciele pozostawili dawną nazwę przetwórni, Eduard Seidel Weinhandlung und Fruchtsaft-Geschäft, i pod nią prowadzili swoją działalność[800]. Richard

[798] GW 1865, Nr 80; „*Weintrauben, Aepfel u. Birnen kauft E. Seidel*", BzGW 1882, Nr 76; NT 1900, Nr 220.
[799] A. Greiner, ibidem.
[800] *Verzeichniss der in der Stadt Grünberg in/ Schl. am 1. Februar 1901 vorhandenen Fabriken und sonstigen Großbetriebe*. APZG, AMZG, sygn. 2587.

Kern, autor szkicu *Grünbergs Entwicklung von 1896 bis 1936*, wymienił firmę Seidla wśród najważniejszych w przeszłości zakładów przemysłowych miasta[801].

Oryginalnym impulsem dla rozwoju Zielonej Góry była idea przekształcenia miasta w uzdrowisko stosujące ampeloterapię, czyli leczenie rozmaitych schorzeń przy pomocy winogron i uzyskiwanych z nich przetworów. Informuje o tym kronikarz Pilz: „1858. Od kilku lat eksportowano miejscowe winogrona. Waga wysłanych w tym roku opiewała na 340.000 funtów. Ich transport prowadzony był na furmankach. Pozostawiono również winogrona dla miejscowych kuracjuszy, z których co niektórzy spożywali nawet do 3 litrów winogron dziennie"[802].

Rozgłos Zielonej Góry jako kurortu miała ugruntować publikacja dr. Ewalda Wolffa, lekarza powiatowego, który własnym nakładem wydał w roku 1852 monografię zatytułowaną *Die Weintraubenkur* [...] (*Kuracja winogronowa, jej właściwości, działanie i stosowanie wraz ze szkicem topograficznym okolic Zielonej Góry i krótkim opisem uprawianych tu odmian winorośli*)[803]. Publikacja wywołała zainteresowanie w świecie medycznym, a recenzje na łamach rozmaitych pism fachowych, np. „Medicinische Zeitung" (Berlin 1852)[804], „Homöopathische Vierteljahrschrift" (Leipzig 1853)[805], „Wiener Medizinische Wochenschrift" (1853)[806], „Schweizerische Zeitschrift für Medizin, Chirurgie und Geburtshülfe" (Zürich 1854)[807] i in.[808], były utrzymane w życzliwym tonie. Koncepcję gruntownie opracowaną przez Wolffa wsparł magistrat Zielonej Góry, który dostrzegł w nowej idei potencjał dla rozwoju miasta. Z myślą o pozyskaniu kuracjuszy rozesłano materiały reklamowe, które miały trafić do władz administracyjnych wielu miejscowości, starostów i lekarzy powiatowych oraz medyków. W kilkunastu niemieckich gazetach[809]

[801] GW 1936, Nr 130.
[802] H.A. Pilz, *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*, [w:] J.G. John, *Chronica oder kurze Beschreibung*... etc., Grünberg [1816].
[803] E. Wolff, *Die Weintraubenkur in ihrer Beschaffenheit, Wirkung und Anwendung, nebst einer topographischen Skizze der Umgegend Grünbergs und einer kurzen Beschreibung der daselbst gezogenen Trauben-Sorten, eine Monographie für Aerzte und gebildete Nichtärzte*, F. Weiß, Grünberg 1852.
[804] „Medicinische Zeitung. Literarische Beilage zur Medicinischen Zeitung" (Berlin) 1852, nr 38, s. 182.
[805] „Homöopathische Vierteljahrschrift" (Leipzig) 1853, red. K. Müller, V. Meyer, t. 4, s. 334-335.
[806] Weinberger, *Grünberg in Pr. Schlesien als Kurort für Traubengäste*, „Wiener Medizinische Wochenschrift" 1853, nr 44, s. 697.
[807] „Schweizerische Zeitschrift für Medizin, Chirurgie und Geburtshülfe" (Zürich) 1854, s. 281.
[808] F. Graevell, *Notizen für praktische Ärzte über die neuesten Beobachtungen in der Medicin mit besonderer Berücksichtigung der Kranheits-Behandlung*, t. 4: Das Jahr 1851, A. Hirschwald, Berlin 1852, s. 661-664; „Literarisches Zentralblatt für Deutschland" (Leipzig) 1852, nr 37, s. 596-597; *Canstatt's Jahresbericht über die fortschritte der gesammten medicin in allen Ländern im Jahre 1852*, red. Scherer, Virchow, Eisenmann, t. 5, Stahel, Würzburg 1853, s. 127-128.
[809] *Die Traubencur zu Grünberg i/Schl*, „Beilage zu No 84 der Allgem. Medicinischen Central-Zeitung" 1852; *Einladung zum Gebrauch der Weintraubenkur zu Grünberg in Niederschlesien*, „Stralsundische Zeitung" 1852, nr 189; „Zweite Beilage zur Königl. Privilegirten Berlinischen Zeitung" 1852, nr 189; „Posener Zeitung" 1852, nr 196; „Stettiner Zeitung" 1852, nr 190.

zamieszczono ogłoszenia reklamujące zielonogórskie winnice jako miejsce, do którego nie dotarły jeszcze groźne choroby niszczące w tym czasie plantacje zachodnich Niemiec, ani też epidemie groźne dla ludzi. Oferowano wysyłkę winogron pocztą, co umożliwiało przeprowadzenie kuracji w domu we własnym zakresie, przede wszystkim jednak polecano kurs leczenia w Zielonej Górze, w kwaterach przygotowanych przez aptekarzy Hirscha i Draegera, organizatorów przedsięwzięcia. Według zapewnień opublikowanych w książce Wolffa oraz w artykułach prasowych, ampelotearapia miała być skuteczna w leczeniu schorzeń wątroby, żołądka, serca, hemoroidów i zaburzeń nerwowych. Kurs leczenia, trwający od 3 do 6 tygodni, oparty był na odpowiedniej diecie i czynnym wypoczynku pośród winnic. Podstawą diety były winogrona, których ilość stopniowo zwiększano, aż do 3,5 kg dziennie. Kiedy pojawiła się opinia, że kurację winogronową powinno się stosować przez cały rok, Seidel uruchomił produkcję pasteryzowanego soku winogronowego.

Chociaż wśród gości zażywającym kuracji w Zielonej Górze byli nawet przybysze z Rosji i obu Ameryk[810], ampeloterapia okazała się przejściową modą. Już wkrótce stało się jasne, że miasto nie zrobi europejskiej kariery jako kurort. Miejscowy potencjał okazał się jednak zbyt ubogi, jak na wymagania klienteli poszukującej tego typu wypoczynku[811].

Stały rozwój zielonogórskiego winiarstwa, widoczny w pierwszej poł. XIX w. i kilku następnych dekadach, wymagał powstania niezbędnej infrastruktury, przede wszystkim tłoczni moszczu i piwnic do składowania wina. Inwestycje w tym zakresie podejmowali zarówno rozwijający swój interes właściciele firm rodzinnych jak i poważni przedsiębiorcy. Industrializacja winiarstwa i branży alkoholowej skutkowała powstaniem obiektów przemysłowych należących do największych w całej historii miasta.

Piwnice winiarskie posiada wiele domów należących do starszej zabudowy miasta z początków XIX w., znajdujących się przy ulicach: Sowińskiego, Drzewnej, Wandy, Zamkowej, Jedności. Szczegóły konstrukcji wskazują, że niektóre z tych budynków wzniesiono na reliktach jeszcze starszych kondygnacji podziemnych, pochodzących z XVIII w. Odrębną grupę stanowią piwnice powstające na potrzeby wielkich wytwórni win i wyrobów spirytusowych.

---

[810] „Pomona. Allgemeine deutsche Zeitschrift für den gesamten Obst- und Weinbau" (Zirndorf bei Nürberg) 1860, nr 19/20, s. 79: „*Was Meran für Traubenkuren dem Süden, Dürfheim, Neustadt und Gleitzweiler dem Westen von Deutschland ist, kann Grünberg in Schlesien mit der Zeit dem Osten, dem benachbarten Rußland und Polen werden. Vorigen Herbst wurden daselbst allein per Post 340,000 Pfd. Trauben, d. i. 160,000 Pfd. mehr als vorletztes Jahr, versandt. Die Zahl der Kurgäste am Orte ist ebenfalls gestiegen, meist auch aus benachbarten Provinzen, auch aus Rußland und beiden Amerika*".

[811] Por. M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 103-110.

Firma Häuslera-Förstera-Gremplera, późniejsza wytwórnia win musujących Grempler & Co., posiadała zapewne największe w przedwojennej historii miasta piwnice do składowania wina. Podziemna konstrukcja, wybudowana przez współudziałowców w roku 1829 r. na winnicy w rewirze winiarskim Lattwiese (Hospitalstraße 22-24, dzisiaj ul. Moniuszki 16) – mogła pomieścić 3000 okseftów wina. Składała się z trzech oddziałów i podziemnego przedsionka, przykrytych kolebkowymi sklepieniami o znacznej rozpiętości. Realizacja tego projektu zapoczątkowała budowę w mieście rozległych piwnic, mogących wchłonąć rosnącą produkcję przemysłową. Wiele wskazuje na to, że u zarania epoki przemysłowej zielonogórskiego winiarstwa, związanej z początkami wytwórni Gremplera, równie prężną firmę posiadał zielonogórski kupiec winny i radny miejski Carl Engmann. W 1839 r. Engmann wzniósł przy Breslauerstraße 3 (ul. Wrocławska 7) budynek wytwórni win, składający się z przestronnej tłoczni (*Preßraum*) mieszczącej aż sześć wielkich pras, fermentowni (*Gährungsraum*), butelkowni (*Flaschenraum*) i pomieszczeń magazynowych (*Remise*). Nieregularne w rzucie, zachowane do dzisiaj pomieszczenie tłoczni ma długość 100½ stóp pruskich (ok. 32 m)[812]. Na podłodze tłoczni zostały ułożone szyny, po których odbywał się ruch wózków transportowych. Budynek nie posiadał podpiwniczenia, za to tuż obok Engmann wybudował swój słynny pałac winny, zwany Engmanns Palais, posadowiony na olbrzymich, sklepionych krzyżowo piwnicach mogących zmieścić również 3000 okseftów wina.

Jednym z najciekawszych zielonogórskich zabytków tego typu są piwnice winiarskie Ernsta Mühle, wzniesione około 1840 r. Jest to sklepiony kolebkowo i krzyżowo podziemny kompleks, ciągnący się od podwórza za domem przy dzisiejszej ul. Sikorskiego 24 (dawniej Breitestrase 66) w kierunku ul. Sowińskiego. Nad nim postawiono ceglany budynek wytwórni mieszczący pomieszczenia produkcyjne. Wnętrze piwnic podzielone jest na cztery zróżnicowane architektonicznie części (ilustr. 35). Segment dostępny z wewnętrznych schodów stanowi przestronną halę o znacznej wysokości, zamkniętą od góry sklepieniami krzyżowymi wspartymi na łukach nośnych, te zaś rozpięte są między masywnymi ceglanymi lizenami. Charakter pomieszczenia nasuwa przypuszczenie, że mamy do czynienia z produkcyjną partią obiektu, gdzie odbywały się etapy procesu technologicznego wymagające odpowiednio dużej powierzchni – fermentacja, a być może również tłoczenie moszczu. Byłaby to zatem fermentownia, ewentualnie tłocznia win funkcjonująca zarazem jako fermentownia (ilustr. 36). Kolejne segmenty piwnicy spełniały funkcję leżakowni, gdzie wino

[812] APZG, AMZG, sygn. 3183.

dojrzewało w beczkach. Stanowią one początkowo dwutraktowy ciąg piwnicznych korytarzy, rozdzielonych filarami dźwigającymi ceglane sklepienia. W najbardziej oddalonej partii piwnic mamy do czynienia z jednym korytarzem przykrytym kolebkami opartymi na masywnych łukach nośnych, wyrastających z lica bocznych ścian piwnicy.

Rozległe piwnice do leżakowania wina, połączone ze sobą podziemnym korytarzem, znajdują się pod dwoma budynkami przy ul. Jedności 65 i 67 (Berliner Straße 38 i 39)[813]. Zespolone podziemia można zaliczyć do najobszerniejszych składów win w mieście. Zbudowane około połowy XIX w., należały do jednego z czołowych winiarzy swojej epoki, Johanna Friedricha Seydla. Był synem Johanna Jeremiasa Seydla – również wybitnego winiarza, właściciela słynnej piwnicy „bordoskiej" w rewirze Rodeland. Poza wytwarzaniem wina Seydel jr. zajmował się na dużą skalę handlem artykułami żelaznymi. „Był w Zielonej Górze największym właścicielem winnic, których liczba zbliżała się do 40 i które wieńcem otaczały miasto. Podczas winobrania przemieszczał się od jednej do drugiej z ponad setką winiarek, nazywanych gwardią Seydla"[814]. Piwnica pod budynkiem przy Jedności 65 składa się z kilku pomieszczeń przesklepionych krzyżowo i kolebkowo (ilustr. 37). Prowadzą do niej szerokie schody murowane z cegły, przystosowane do transportu pionowego beczek, dostępne z klatki schodowej od strony podwórza. W ścianach podziemia rozmieszczone zostały blendy odciążające. Zachował się system szybów wentylacji grawitacyjnej i żelazne uchwyty do zawieszania oświetlenia pomieszczeń. Podłoga została wykonana z cegły. Piwnice pod sąsiednim, niepozornym budynkiem przy ul. Jedności 67, są – z racji swojej unikalnej konstrukcji – jednym z najciekawszych przykładów architektury winiarskiej Zielonej Góry. Wysokie i przestronne pomieszczenie piwniczne zostało zaplanowane z rozmachem. Sklepienie odcinkowe, murowane z cegły, zostało oparte na oryginalnym systemie podwójnych łuków, z których dolne, masywniejsze, o dużej rozpiętości, dźwigają lżejsze łuki drugiego rzędu, niosące sklepienie (ilustr. 38). W ścianach zastosowano blendy odciążające i system szybów wentylujących podziemie. W wyniku późniejszej przebudowy piwnica została podzielona na kilka odrębnych pomieszczeń, a te z kolei na komórki lokatorskie.

Budynki przy ul. Jedności 65 i 67 powstały najprawdopodobniej po wielkim pożarze, który wybuchł 28 lipca 1834 r. w domu należącym do J.F. Seydla po prawej stronie Obergasse i pochłonął wszystkie budynki po tej stronie ulicy aż do zajazdu Künzela „Stadt London". Wg Pilza ogień pojawił się 29 lipca ok. godziny 11 przed południem i w ciągu dwóch godzin strawił 29 domów mieszczańskich, 17 budynków gospodarczych oraz 17 stodół

[813] GSMR, t. 3, nr 1275. APZG, UKZG, sygn. 70.
[814] Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit*, s. 287.

i obór, a 59 rodzin zostało bez dachu nad głową[815]. Zasadnicza różnica między wielkością i konstrukcją obu piwnic nasuwa przypuszczenie, że starsza z nich, znajdująca się pod budynkiem nr 65, mogła przetrwać pożar i posłużyła jako fundament nowego domu. Mogłoby to stanowić uzasadnienie dla niezgodności lokalizacji budynku nr 65 z linią zabudowy ulicy Jedności, świadczącej o powstaniu budowli przed wytyczeniem nowego przebiegu traktu. Nie wiadomo, czy monumentalną kamienicę o klasycystycznym wystroju wzniósł Seydel, czy też późniejszy właściciel posesji, potentat w handlu wełną, Laskau. Budynek powstał na pewno wcześniej niż przylegający do niego dom agenta ubezpieczeniowego Ludwiga A. Martiniego z 1861 r. (ul. Jedności 61), o czym świadczą szczegóły dekoracji na styku obu budowli oraz ich wzajemne usytuowanie. Granicznymi datami realizacji tej inwestycji wydają się lata 1834-1861.

Oba budynki przy ul. Jedności 65 i 67, których podziemne kondygnacje stanowią opisane piwnice połączone korytarzem, należą do starszej zabudowy ulicy z pierwszej połowy XIX w. Dzisiaj znajdują się w otoczeniu kamienic powstałych później, z reguły w drugiej połowie bądź pod koniec XIX w. W przeciwieństwie do reprezentacyjnej siedziby mieszczańskiej pod numerem 65, budynek przy ul. Jedności 67 pierwotnie pełnił funkcje gospodarcze i magazynowe, chociaż później został przystosowany dla celów mieszkalnych i biurowych. Interesujący jest z powodu swojej winiarskiej historii. Murowany z cegły i otynkowany, założony na planie prostokąta, przykryty został wysokim dwuspadowym dachem z dachówki ceramicznej, kalenicą zwróconym do ulicy, z dwoma okienkami w formie „wolego oka" doświetlającymi poddasze. Dekoracja architektoniczna wydaje się oryginalna: pięcioosiową fasadę budynku spinają w narożach boniowane lizeny, połączone poziomą wstęgą odciśniętą w tynku, ukoronowaną profilowanym gzymsem. Prostokątne okna, osadzone na profilowanych podokiennikach, okolone są prostą opaską. Pierwotne wejście do budynku, znajdujące się w północnej elewacji od strony podwórza, zamknięte łukiem odcinkowym i zabezpieczone dwuskrzydłowymi wrotami, zostało zamurowane w czasie późniejszej przebudowy budynku. Światło otworu drzwiowego, dostosowane do znacznych rozmiarów drewnianych kadzi fermentacyjnych świadczy o tym, że w pomieszczeniu wewnątrz znajdowała się tłocznia z prasą i fermentowania. Potwierdzeniem tej funkcji jest zapis w niemieckiej księdze budynkowej (*Gebäudebuch*), gdzie w roku 1910, wśród budowli znajdujących się na posesjach przy Berliner Straße 38 i 39 wymienia się obiekt z prasą winiarską (*Remise mit Presse*)[816]. Efektem przebudowy była konieczność

[815] H.A. Pilz, ibidem.
[816] GBB, t. 1, nr 634. APZG, UKZG, sygn. 135.

budowy nowych schodów zewnętrznych i nowego wejścia bezpośrednio z podwórza do piwnicy.

Tłocznie, w których odbywało się prasowanie winogron, wyciskanie z nich moszczu i często także wstępna fermentacja w kadziach, były równie ważną inwestycją jak piwnice. Prasy dużych producentów wina, przetwarzających w sezonie setki ton owoców, nie przypominały urządzeń stosowanych przez winiarzy-amatorów. Były to konstrukcje z potężnych kloców drewnianych, zwykle dębowych bądź bukowych, tworzących ramę o kilkumetrowych wymiarach. Pokazana w 1928 r. na wystawie „Der Wein in Kunst und Geschichte, in Technik und Handel" we Wrocławiu, stara dwuśrubowa prasa winiarska (*doppelspindlige Holzkelter*), znajdująca się w posiadaniu firmy Otto Mülscha, zapewne jedna z największych w mieście, miała 4 m szerokości, 4 m długości i 6 m wysokości. Równie wielkie prasy wykonywano ze stalowych kształtowników i belek, łączonych nitami. Konstrukcja tych urządzeń została wypracowana przez wieki praktyki: górne końce dwóch pionowych słupów, osadzonych w masywnej podstawie bądź wmurowanych w podłogę, spinano poprzeczną belką, w której znajdowało się gniazdo drewnianej (później stalowej) śruby o głęboko wyżłobionym gwincie. Szeroka głowica śruby, wywierająca nacisk na miazgę poprzez okrągłą pokrywę kosza i system drewnianych klocków, była okuta żelaznymi obręczami, posiadała też zwykle cztery boczne otwory, w które wkładano drąg służący do obracania śruby. Przy pomocy tej dźwigni, wprawianej w ruch często przez kilku mężczyzn, oraz dzięki sile nacisku wytwarzanej przez gwint śruby, z miazgi wypełniającej kosz wyciskano resztki soku pozostałe po spłynięciu samocieku. Działające w tym procesie siły były tak wielkie, że po zakończonym tłoczeniu usuwano z kosza niemal całkowicie suche wytłoki, które trzeba było najpierw rozcinać specjalnym narzędziem, przypominającym berdysz czy halabardę.

Jeszcze wydajniejsze, niż opisane wyżej, były prasy dwuśrubowe, których kosze miały zazwyczaj kształt prostokąta. Ich przewaga nad jednośrubowymi polegała na możliwości stosowania większego, a przy tym równomiernego nacisku. Potrzebna była bowiem niemała wprawa obsługującego urządzenie mistrza tłoczenia (*Preßmeister*), aby pokrywę prasującą miazgę utrzymać w poziomym położeniu, zapewniającym prawidłowy nacisk. Prasa dwuśrubowa pozbawiona jest tego niedostatku, gdyż pokrywa tłoczna, naciskana raz jedną, raz drugą śrubą, porusza się w efekcie prawie poziomo i nie „przekrzywia się" jak w prasach jednośrubowych.

Prasy dużych rozmiarów musiały być montowane na stałym miejscu, a do ich posadowienia niezbędny był specjalny murowany fundament. Strop piwniczny mógłby nie

utrzymać ciężaru prasy o pojemności kilkuset litrów, kiedy jej kosz zostawał napełniony. Z tego powodu tłocznia Engmanna, istniejąca do dzisiaj przy ul. Wrocławskiej, gdzie stało sześć wielkich pras, nie posiadała podpiwniczenia. Największe stacjonarne prasy winiarskie instalowano w specjalnych, przeznaczonych tylko dla tego celu pomieszczeniach bądź nawet osobnych budynkach – tłoczniach. Ponieważ obsługujący urządzenie pracownicy wykonywali tylko ćwierć obrotu śruby, a następnie przekładali ramię dźwigni do sąsiedniego otworu w głowicy, prasę można było ustawić przy jednej ze ścian. Tłocznie o dużej przepustowości z prasami wielkich rozmiarów musiały posiadać wszystkie firmy winiarskie przerabiające surowiec z własnych winnic i prowadzące skup winogron od ludności. Zbiory winogron odbywały się bowiem w całym mieście w tym samym czasie i trwały krótko, a delikatny surowiec należało przerobić niezwłocznie. Formę architektoniczną i program użytkowy tych obiektów można dzisiaj poznać tylko z zachowanej ikonografii i dokumentacji budowlanej, gdyż same tłocznie najczęściej nie przetrwały do naszych czasów, bądź też wskutek przebudowy i zmian sposobu użytkowania całkowicie zatraciły swój pierwotny wygląd.

Architekturę tłoczni z masywnym fundamentem prasy winiarskiej ukazuje rysunek budowlany obiektu gospodarczego Gustava Kocha (ilustr. 39), zrealizowanego w roku 1862 przy Krautstraße 37 (ul. Wandy 40)[817]. Nieistniejący dzisiaj, murowany, jednokondygnacyjny budynek z podpiwniczeniem został przykryty dwuspadowym dachem z dachówki ceramicznej. Przestronne pomieszczenie parterowe (*Pressen- und Remisen-Raum*) o wymiarach 17 x 48 stóp pruskich i wysokości 10 stóp (5,34 x 15,05 x 3,14 m) mieściło sporą prasę o szerokości ponad 3 m oraz schody do piwnicy. Z rysunku projektowego wynika, że zainstalowano prasę dwuśrubową z prostokątnym koszem. Do budynku głównego przylegała mniejsza przybudówka przeznaczona do fermentacji moszczów (*Vergährungs-Kammer*), również posiadająca podpiwniczenie. Oba sklepione kolebkowo pomieszczenia piwniczne miały wysokość 2,10-2,20 m. Fundament prasy został oddzielony od pozostałej części piwnicy ścianą, a uzyskane w ten sposób pomieszczenie (*Preß-Grube*) zasypano następnie ubitą ziemią. Wzmocniono w ten sposób posadowienie prasy, której ciężar własny, powiększony o zawartość kosza, groził zawaleniem sklepienia piwnicy.

Lokalizację obiektów produkcyjnych pośród zabudowy mieszkalnej, jak to widać na przykładzie tłoczni Kocha, można uznać za charakterystyczną cechę pejzażu miejskiego Zielonej Góry, typową dla miast o winiarskiej przeszłości. Analizując dokumentację budowlaną można prześledzić proces doskonalenia konstrukcji i programu użytkowego tych

[817] APZG, AMZG, sygn. 3815.

obiektów, w szczególności nowopowstałych tłoczni win, mający na celu osiągnięcie optymalnej funkcjonalności i formy architektonicznej (ilustr. 40). W drugiej połowie XIX w., np. w realizacjach projektanta i wykonawcy wielu tych obiektów, mistrza budowlanego (*Maurermeister*) – a w istocie architekta i budowniczego w jednej osobie, Carla Mühle, osiągnięty został w pełni celowy i ergonomiczny typ tłoczni wina, który można uznać za klasyczny zarówno pod względem wymiarów jak i zastosowanej technologii budowlanej oraz pragmatycznych rozwiązań architektonicznych. Utylitaryzm, któremu podporządkowano formę zewnętrzną cechującą się oszczędnością środków wyrazu, stał się pod koniec XIX w. dominującym trendem w architekturze przemysłowej, zmierzającej w pierwszych dekadach następnego stulecia do modernistycznej estetyki Bauhausu.

Uwzględniając tę rysującą się wyraźnie tendencję, za klasyczny obiekt nowego typu można uznać realizację Juliusa Pilza, fabrykanta sukna, z 1874 r. (Krautstraße 21; ul. Wandy 41)[818]. Parter budynku tłoczni stanowiło jedno pomieszczenie o wymiarach 6,49 x 11,71 m, wysokości 3,75 m (ilustr. 41). Tutaj zainstalowano dużą prasę winiarską o gabarytach 2,60 x 2,60 m, prowadzono także rozmaite procesy technologiczne związane z przyjmowaniem i sortowaniem surowca, przygotowaniem miazgi, siarkowaniem i fermentacją moszczu, a następnie jego rozlewem do beczek, gdzie wino miało dojrzewać. Do wnętrza, doświetlonego dwoma oknami zamkniętymi odcinkowo, prowadziły dwuskrzydłowe wrota o szerokości 3,50 m, dostępne z rampy umożliwiającej wytoczenie na zewnątrz beczek i załadunek ich do dalszego transportu. Beczki z młodym winem przeznaczonym do cichej fermentacji i dojrzewania były przemieszczane do piwnicy po metalowych szynach, umieszczonych w konstrukcji schodów. Na schody piwniczne wchodziło się wygodnie przez boczne drzwi z poziomu gruntu. Wszystkie otwory okienne i drzwiowe, obramione szeroką opaską, zamykał łuk odcinkowy nadający budowli wygląd typowy dla architektury przemysłowej. Z pomieszczenia piwnicznego została wyłączona poprzez zamknięcie ścianą i wypełnienie podsypką część, w której mieścił się fundament prasy.

W 1866 r. Carl Mühle zaprojektował solidny, podpiwniczony budynek tłoczni win dla Brucksa, przedstawiciela rodziny zielonogórskich producentów sukna i zarazem winiarzy[819]. Parterowy początkowo obiekt, w następnych latach powiększony o kolejne kondygnacje, stanął przy Breitestraße 26a (ul. Sikorskiego 49). Na parterze mieściły się dwa pomieszczenia oddzielone ścianą; w mniejszym stanęła dwuśrubowa prasa winiarska o wymiarach ok. 2,20 x 2,50 m. Obok znajdowała się przestronna hala o wymiarach 30 x 36½ stóp pruskich (9,42 x

[818] APZG, AMZG, sygn. 3802.
[819] APZG, AMZG, sygn. 3130.

11,46 m) i wysokości 10 stóp (3,14 m), zapewne służąca do celów winiarskich jako fermentownia, o czym świadczy nazwa budowli, *Remise mit Keller*. Przekryte sklepieniem odcinkowym pomieszczenie podziemne miało wysokość bez mała trzech metrów (9½ stopy) i umożliwiało składowanie pokaźnej ilości beczek. Ponad kondygnacją parteru znajdowało się użytkowe poddasze, dostępne z hali, doświetlone podwójnymi oknami w ścianach szczytowych.

Wytyczenie w roku 1876 nowego przebiegu drogi z dworca kolejowego przez wzgórze Lindenberg do ulicy Kupieckiej spowodowało konieczność przesunięcia tłoczni Reinholda Fitze przy Lindeberge 34 (później ul. Widok 10, dzisiaj ul. Chopina – obiekt nie istnieje). Właściciel dokonał jednocześnie przebudowy i powiększenia budynku, opisanego na planie sytuacyjnym jako dom winiarski (*Weinhaus*). Z dokumentacji budowlanej wynika, że cały teren wzniesienia pokrywały wówczas winnice; także zabudowania należące do Fitzego znajdowały się na winnicy (*Weingarten Hyp. No 1705*)[820].

Nieregularny w rzucie budynek starej tłoczni miał wymiary 7,12 x 8,12 m i został częściowo podpiwniczony (ilustr. 42). Interesującym rozwiązaniem były piwniczne okna zsypowe z wysuniętym przed lico budynku murowanym szybem, który ułatwiał transport pionowy. Pomieszczenie piwniczne o wysokości 2,80 m przekrywał ceramiczny strop odcinkowy. Do wnętrza tłoczni prowadziły z poziomu gruntu wybite w ścianie fasady, szerokie na 2 m wrota, zamknięte odcinkowo i ozdobione łukowym gzymsem naddrzwiowym. Zryzalitowana piętrowa część budynku wznosiła się ponad cofniętym nieco parterowym aneksem, sprawiając wrażenie smukłej „wieży". Wieńczył ją płaski dach dwuspadowy kryty papą, z ozdobną dekoracją snycerską okapu. Cztery zamknięte delikatnym łukiem odcinkowym okna „wieży", po dwa w każdej kondygnacji, opracowano ozdobnie okalając je opaskami i wieńcząc gzymsami; na parterze był to gzyms łukowy imitujący klińce, natomiast na piętrze wąski pas gzymsu nadokiennego o charakterze geometrycznym, odpowiadający formą gzymsowi koronującemu fasadę.

Efekt zryzalitowania skierowanej ku ulicy fasady został spotęgowany po przebudowie, kiedy część jednokondygnacyjną, wydłużoną z 4,40 do 6,86 m, cofnięto jeszcze głębiej (do 1,50 m) w stosunku do lica części piętrowej – która w takim układzie, widziana z ulicy jeszcze bardziej sprawiała wrażenie wieży, reminiscencji wysokich strażnic na winnicach, znanych w architekturze miasta z innych przykładów. Stylizowane „wieże" tego typu posiadały np. stojące obok siebie przy promenadzie Löbtenz (al. Słowackiego): dom winiarski

[820] APZG, AMZG, sygn. 3986.

Dehmela z drewnianą wieżyczką i dom ogrodowy z okrągłą basztą, tzw. *Achtelvilla* Friedricha Förstera (al. Słowackiego 35), czy też stylizowany na dom winiarski budynek R. Veita, wzniesiony na winnicy przy dawnych zakładach Beuchelta, stojący do dzisiaj tuż przy torach dworca kolejowego (ul. Towarowa 12)[821].

Ostatnie ze wspomnianych obiektów są przykładem na to, że winiarska tradycja miasta stała się z czasem elementem stylizacji nowopowstających budowli, zarówno w zakresie ich formy architektonicznej, jak w zewnętrznej dekoracji i wystroju wnętrz, znajdując wyraz w ozdobnej snycerce, sztukateriach czy kowalstwie artystycznym. Było to z pewnością świadectwem znaczącej roli, jaką odgrywało winiarstwo w sferze lokalnej kultury.

[821] Cf. M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 197-198, 204-207, 216-217, 385-390, 602-603, 622-625; idem, *Enographia Thalloris*, s. 617-627.

Rozdział 4.

Rola winiarstwa i przemysłu alkoholowego w ekonomice oraz rozwoju przestrzenno-urbanistycznym Zielonej Góry na tle gospodarki Niemiec w latach 1880-1900

4.1. Historyczna koniunktura branży winiarskiej i spirytusowej w okresie przemysłowym, 1880-1890

W latach 70. XIX wieku w Zielonej Górze nastąpiło nasilenie procesów industrializacyjnych, przy czym w ekonomice miasta zdecydowanie dominował przemysł włókienniczy. Po załamaniu w latach 1873-1874, od początku 1880 r. koniunktura w tej branży zaczęła się wyraźnie poprawiać. Powstawały także duże zakłady przemysłowe branży metalowej i maszynowej. Miasto rozwijało się, jak o tym świadczy przeprowadzony w 1865 r. kataster – od 1800 do 1865 r. jego obszar powiększył się o 504 ha, do 3261 ha, a w ciągu następnych 50 lat wzrósł do 3700 ha. W drugiej poł. XIX w. nastąpiło ożywienie budownictwa, głównie kamienic czynszowych i wolnostojących willi. Stale silną pozycję w miejscowej gospodarce miało rolnictwo. W 1865 r. właścicielami gruntów rolnych było 1203 mieszkańców Zielonej Góry[822]. Ponieważ obszar winnic w mieście w przeciągu niemal całego XIX w. nie ulegał znaczącym zmianom (1807 – ok. 715 ha, 1900 – również ok. 715 ha, według innych źródeł 650 ha), winiarstwo przez większość tego czasu stanowiło najwidoczniej atrakcyjne źródło dochodów.

W ostatnich dziesięcioleciach XIX w., kiedy areał winnic w Zielonej Górze i powiecie

[822] Z. Bujkiewicz, *Dzieje społeczno-gospodarcze Zielonej Góry w XIX i początkach XX wieku,* [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 2, s. 93-95.

sięgał 1400-1500 ha[823], niemal każdego roku trafiały do przerobu wielkie ilości winogron. Jak doniosła gazeta „Grünberger Wochenblatt" z 10 października 1875 r., miejscowy korespondent gazety „Breslauer Zeitung" sporządził następujący rachunek dotyczący szacunkowych plonów z zielonogórskiego winobrania, którego początek wyznaczono urzędowo na 14 października w winnicach dolnych (*Niedergärten*) i 18 października w winnicach górnych (*Obergärten*). Obszar winnic w mieście wynosił wówczas ok. 3000 pruskich mórg[824] („*Nun haben wir in der hiesigen Feldmark ca. 3000 Morgen Weinberge*"), znający się na rzeczy winiarze oczekiwali przeciętnie 4 ćwierci (*Viertel* = 500 funtów = 250 kg) winogron z morgi, łącznie w samym mieście spodziewano się zebrać 3000 ton winogron. Szacowany przychód miasta z tego tytułu miał osiągnąć 400.000 talarów. Licząc ćwierć winogron do przerobu na wino po średniej cenie 10 talarów, kwota przychodu wyniosła 120.000 Thlr., do tego dochodziło 150.000 Thlr. za winogrona deserowe (*Ausschnitt-Trauben*), mające wyższą cenę. Przedstawione wyliczenia były szacunkowe, ale doświadczeni winiarze oczekiwali, że w tym roku łączny dochód brutto z winobrania w Zielonej Górze może wynieść 270.000 Thlr. Do tego dochodziła co najmniej taka sama ilość winogron dostarczana na rynek przez winnice podmiejskie („*Die Umgegend bringt freilich mindestens das gleiche Quantum hierher zu Markt*")[825].

Były to kwoty spore, świadczące o znaczeniu winiarstwa dla ekonomiki Zielonej Góry i sytuacji materialnej jej mieszkańców związanych z tą gałęzią gospodarki. Dla porównania, suma dochodów kamery miejskiej w 1873 r. wyniosła niespełna 100.000 talarów, w tym dochody z majątku komunalnego 59.142 Thlr, a z podatków i opłat 21.863 Thlr.[826]

Rok 1875 należał jednak do wyjątkowo urodzajnych, zdarzały się bowiem i takie lata, gdy zbierano 200 i 300 funtów z morgi, a w winnicach dolnych, czyli w północnej, nizinnej części miasta, zaledwie 100 funtów. Według prowadzonej przez Gewerbe- und Gartenbau-Verein księgowości winiarskiej (*Weinbau-Buch*) wieloletnia średnia wielkości zbiorów w Zielonej Górze wynosiła 1065 funtów z pruskiej morgi, czyli 4171 funtów albo 2086 kg z hektara[827]. Z maksymalnego areału winnic, wynoszącego wówczas 3000 pruskich mórg (766 ha), zbierano zatem według tego wyliczenia każdego roku średnio 1 mln 597,5 tys. kg winogron.

Poza tą ilością winogron, którą drobny winiarz pozostawiał na własny użytek, reszta

[823] Ibidem, s. 139.
[824] Ok. 766 ha.
[825] GW 1975, Nr 81, s. 2.
[826] Z. Bujkiewicz, op. cit., s. 111.
[827] BzGW 1882, Nr 124.

była sprzedawana wielkim przetwórcom, każdego roku zamieszczającym anonse w lokalnych gazetach. Wielu mieszkańców miasta i okolic uprawiało winogrona wyłącznie na sprzedaż, traktując winnicę jako dodatkowe źródło dochodów. Koszty uzyskania przychodu minimalizowano poprzez korzystanie tylko z pracy własnej i członków rodziny, rozmnażanie własnego materiału nasadzeniowego, najprostszą agrotechnikę oraz redukcję nawożenia.

Winogrona były skupowane bezpośrednio przy tłoczniach dużych wytwórni, gdzie surowiec mógł zostać bez zbędnej zwłoki poddany przeróbce – miazgowaniu i prasowaniu. Przedsiębiorcy winiarscy ogłaszali w prasie datę początku skupu i własne wymagania jakościowe. Np. w cytowanym wyżej wydaniu gazety „Grünberger Wochenblatt" z 10 października 1875 r., na cztery dni przed urzędowym początkiem winobrania identyczne ogłoszenia o skupie winogron zamieścili bracia Mannigel i Carl Engmann: „Z rozpoczęciem winobrania 14 października otwieram skup sortowanych winogron, odmiana Blauschönedel razem z Czeską[828], Traminer[829] z odmianami zielonymi". Co ciekawe, Engmann skupował osobno odmiany Czeską i Blauschönedel z przeznaczeniem na wyrób czerwonego sekta. 19 października 1873 r. A. Aron ogłaszał w „Grünberger Wochenblatt" skup winogron w hotelu Russischer Kaiser (róg ul. Bolesława Chrobrego i Wyspiańskiego), zaś B. Schachne przy prasie Derlinga „*auf der Burg*" (ul. Zamkowa). Winogrona skupowali od posiadaczy winnic w mieście i okolicy najwięksi producenci win, np. w roku 1865 byli to J.G. Moschke, Carl Engmann, J. Tiedemann, Eduard Seidel, Wilhelm & Friedrich Dehmelowie, Heinrich Rothe; w 1876 r. firma Grempler & Co., Carl Engmann, Gebrüder Mannigel, Ernst Mühle, Heinrich Rothe, Julius Wronsky, J.G. Moschke, Oscar Rosdeck. Wytwórnia Gremplera zgłaszała zapotrzebowanie na owoce sortowane, w pełni dojrzałe i zdrowe, przy czym za odmianę Czeską, cenioną jako najlepsza do wyrobu win musujących tłoczonych na biało, wyznaczono specjalną cenę. Właściciele tłoczni oferowali też winiarzom, którzy nie posiadali własnej prasy, możliwość wyciśnięcia moszczu na własny użytek. „Moja silna prasa winiarska stoi chętnym do dyspozycji" – ogłaszał się w „Grünberger Wochenblatt" z 12 października 1876 r. Oskar Eichler, właściciel dużej przetwórni owoców przy dzisiejszej ul. Jaskółczej.

Po zbadaniu jakości i czystości dostarczonych owoców, przywiezione najczęściej konnym wozem winogrona były ważone, a następnie trafiały do urządzeń rozdrabniających. W najdawniejszych czasach były to koryta deptakowe, służące do zgniatania jagód nogami, później stosowano miazgownice, zwane też młynkami winiarskimi (*Weinmühle*), w których skórka winnych jagód była rozrywana przy pomocy przeciwbieżnych wałków w celu

[828] Böhmischen, ew. Blauburgunder, jak w Zielonej Górze zwano odmianę Pinot noir.
[829] Jagody traminera mają barwę różowo-czerwoną, ale zaliczane są do odmian białych.

otrzymania miazgi do prasowania bądź wstępnej fermentacji. W epoce industrialnej pojawiały się coraz doskonalsze konstrukcje młynków, umożliwiające oddzielenie od miazgi grzebieni winnych gron (*Abbeermaschine*) i usunięcie ich na zewnątrz.

Następnym etapem procesu technologicznego w produkcji wina mogło być odsączenie z miazgi soku, tzw. samocieku, który jest najcenniejszą frakcją surowca. Zwykle miazga, czyli płynna masa składająca się z winogronowego soku, miąższu jagód z pestkami, rozerwanych skórek i resztek szypułek (grzebieni), była podawana z kadzi bądź koryta do kosza prasy. Przez szczeliny między szczeblami kosza spływał do podstawionych naczyń samociek, w tej fazie określany już jako moszcz, produkt wyjściowy do fermentacji. Po odcieknięciu soku w górnej części kosza prasy powstawała wolna przestrzeń – można było dodać nową porcję miazgi i czynność tę powtarzano do chwili, aż cały kosz został napełniony. Teraz można było przystąpić do wytłoczenia resztek soku pozostającego jeszcze w masie miazgi. W tej fazie miała znaczenie efektywność prasy, siła jej nacisku i sprawność, dzięki którym w koszu prasy pozostawały niemal pozbawione płynnego komponentu wytłoki (*Trester*).

W ostatnich dwóch dekadach XIX w., odznaczających się wyjątkową koniunkturą w branży alkoholowej, w mieście żywiołowo rozwijała się budowa nowych obiektów winiarskich bądź modernizacja użytkowanych dotychczas. Obok licznych inwestycji obliczonych na potrzeby rodzinnych firm, realizowano w tym czasie obiekty przemysłowe, jak wytwórnia win musujących Fritza Briegera przy Burgstraße 21 (Zamkowa 16), wytwórnia win Ottona Mülscha przy Berliner Straße 28 (ul. Jedności) czy wytwórnia winiaków Heinricha Raetscha.

Wiosną 1880 r. Eduard Adolph Pilz, rajca miejski i przedsiębiorca w branży winiarskiej, pochodzący z szacownej rodziny zielonogórskich winiarzy, przystąpił do rozbudowy swoich obiektów produkcyjnych przy Grünstraße 32 (Sowińskiego 30)[830]. Do istniejącego dwukondygnacyjnego budynku z użytkowym poddaszem, mieszczącego na parterze przestronną halę (*Remise*), dostawiono parterową tłocznię win (*Wein-Presse und Remise*) z użytkowym poddaszem, wzniesioną na piwnicy przesklepionej kolebką o rozpiętości 7,78 m i wysokości w strzałce 4,00 m (ilustr. 43). W tłoczni o wymiarach 8,50 x 14,40 m zostały umieszczone dwie duże dwuśrubowe prasy winiarskie. Przy ścianie szczytowej wymurowano dwie kadzie fermentacyjne (*Vergährungs-Bottiche*) o wymiarach 2,00 x 3,25 x 1,50 m, mogące pomieścić ok. 18 hl moszczu. Można było prowadzić w nich

[830] APZG, AMZG, sygn. 3570.

także maceracyjną miazgi, stosowaną zwłaszcza przy wytwarzaniu win czerwonych. Do wnętrza tłoczni prowadziły szerokie na 2,50 m wrota; drugie, podobne, otwierały się na szerokie schody piwniczne, przystosowane do transportu beczek. Pomieszczenie doświetlało pięć okien zamkniętych – podobnie jak otwory drzwiowe – łukiem odcinkowym. Kanał wentylacyjny, wyprowadzony wysoko ponad kalenicę dwuspadowego dachu, usuwał na zewnątrz dwutlenek węgla powstający w procesie fermentacji moszczu oraz duszące opary dwutlenku siarki towarzyszące siarkowaniu pomieszczeń i sprzętów winiarskich.

Jedną z ostatnich większych inwestycji w branży winiarskiej w mieście była wytwórnia win musujących i destylarnia winiaków przy Polnisch-Kesseler-Straße 7 (dzisiaj ul. Podgórna 13)[831]. Obszerny budynek o wymiarach w obrysie 24 x 35 m został wzniesiony w latach 1892-1893, kiedy wyraźnie rysował się już kryzys produkcji winiarskiej. W obiektach produkcyjnych mieściła się firma Wein-Grosshandlung und Cognac-Brennerei, Champagner-Fabrik A. Krumnow & Co., której początki sięgały 1874 r. i były związane z osobą Alexandra Krumnowa. W 1887 r. współwłaścicielami firmy Weinhandlung A. Krumnow & Co. byli Alexander Krumnow i Otto Erler[832]; ten ostatni zamieszkał w eklektycznym domu dostawionym do północnej fasady wytwórni przy ul. Podgórnej. Dom mieszkalny Erlera posiada drewniany ganek, ozdobiony dekoracją snycerską, jeden z niewielu przykładów małej architektury drewnianej zachowanych na terenie miasta. Zaprojektowana z rozmachem wytwórnia win musujących Krumnowa ma kondygnację piwniczną (*Wein-Keller*) o wysokości 3,90 m, przekrytą ceramicznym stropem odcinkowym na stalowych belkach. Tłocznia i fermentownia na parterze (*Wein-Vergährungs-Raum*) mają wysokość 4,25 m, nad nimi przewidziano użytkowe poddasze. Jednym z udziałowców firmy był w 1898 r. kupiec Paul Baensch, który obok swojej willi przy Kaiser Wilhelm-Straße (ul. Bankowa 6) zainstalował aparat destylacyjny do odpędu spirytusu winnego „zimną metodą", *Lagerraum zur Aufstellung eines Apparates für Cognacfabrikation auf kaltem Wege*[833].

W latach 20.-30. XX w. organizacja zielonogórskich winiarzy – Winzerverein – miała w budynku wytwórni Krumnowa wydzielone pomieszczenie, w którym prowadzono skup winogron od drobnych plantatorów, następnie wytłaczano z nich moszcz i produkowano własne wina. Przyjmowano także do wytłoczenia i dalszej obróbki piwnicznej surowiec dostarczany przez winiarzy-amatorów, nie posiadających odpowiedniego sprzętu i pomieszczeń. Za drobną opłatą fermentację moszczu i pielęgnację wina prowadził

[831] APZG, AMZG, sygn. 2740; sygn. 3563.
[832] *Adreßbuch 1887*.
[833] APZG, AMZG, sygn. 3626.

doświadczony członek zrzeszenia, kierujący gospodarstwem piwnicznym organizacji (*Kellermeister*), zaś amatorzy zgłaszali się po gotowy trunek i fachowe porady.

Z rozwojem branży winiarskiej ściśle związany był wzrost produkcji wyrobów spirytusowych. Proces ten staje się zauważalny od lat 60. XIX w., kiedy zaczynają powstawać nowe firmy zajmujące się przetwórstwem wina na wyroby spirytusowe – winiaki, oraz wytwarzające wódki gatunkowe. Ich powstanie jest świadectwem wzrostu popytu, dotychczas zaspokajanego przez firmy działające na tym rynku od dawna, jak wytwórnia winiaków Franza Mangelsdorffa[834], datowana przez Schmidta na rok 1758[835], czy destylarnia Juliusa Wronskiego, czynna od lat 40. XIX w.[836] Od lat 60. XIX w. pojawiają się nowe destylarnie, początkowo działające w skromnych warunkach i na niewielką skalę, jak np. Eduarda Bürgera przy Breitestraße 54 (Sikorskiego 48), K. Brühla, który objął interes Wronskiego, Reinholda Großmanna przy Hinterstraße 16 (Tylna 29) czy J. Köhlera przy Züllichauer Straße 29 (pl. Matejki 4). W 1868 r. rozpoczyna działalność wytwórnia spirytusu Richarda Maya przy Katholische Kirchstraße 9-10 (Kościelna 8-6), rozwinięta w duże przedsiębiorstwo przez Ernsta Brauera.

Proces rozwoju branży spirytusowej w Zielonej Górze nabiera tempa w latach 70., aby osiągnąć żywiołowy charakter w latach 80. XIX w. W mieście powstało w tym czasie kilkadziesiąt zakładów produkujących destylaty winne i wódki gatunkowe. W ten sposób również w branży spirytusowej, podobnie jak wcześniej w winiarskiej, dokonało się gwałtowne przejście od epoki stopniowej industrializacji do produkcji wielkoprzemysłowej. Nagłą koniunkturę, która pociągnęła za sobą skokową zmianę ilościową w zakresie produkcji, spowodowała przyczyna zewnętrzna. Była to katastrofalna inwazja mszycy korzeniowej, filoksery, która spustoszyła winnice Francji, a następnie całej Europy Zachodniej łącznie z częścią winnic zjednoczonych już wtedy Niemiec, i będące jej efektem olbrzymie światowe zapotrzebowanie na wina i produkty branży alkoholowej. Była to klęska, jakiej nie znała cała dotychczasowa historia światowego winiarstwa. Zanim uporano się ze szkodnikiem poprzez wprowadzenie nowych sadzonek winorośli, szczepionych na podkładkach odpornych na filokserę albo hybryd winorośli właściwej z gatunkami amerykańskimi (*Vitis labrusca* L., *V. cinerea var. helleri, V. rupestris* Scheele, *V. riparia* Michx, *V. aestivalis var. lincecumii,* itp.) oraz azjatycką winoroślą *V. amurensis* Rupr. i odnowiono nasadzenia najpierw we Francji, a następnie w innych krajach, jak Włochy czy Niemcy, lukę na rynku przez dwa dziesięciolecia

[834] Franz Mangelsdorff Branntweinbrennerei, seit 1758 r., przy Niederstraße 50 (ul. Kupiecka), do schyłku XIX w. jako Cognac-Brennerei F. Mangelsdorff Nachfolger.
[835] *Nachlass vom Stadtarchivare*, t. 2, 1930. APZG, AMZG, sygn. 536.
[836] Destillations-Geschäft und Essing-Fabrik Julius Wronsky, Hospitalstraße 5 [Moniuszki 5]. GW 1868, Nr 25.

starali się zapełnić producenci z regionów wolnych od plagi, w tym zielonogórscy. W ten sposób czynnik sprawczy, oddalony od Zielonej Góry o setki kilometrów, spowodował niebywały rozkwit zielonogórskiego przemysłu alkoholowego w dwóch ostatnich dekadach XIX w.

Winorośl europejska, *Vitis vinifera*, zetknęła się z mszycą korzeniową, określaną dzisiaj jako filoksera winiec, łac. *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch), syn. *Phylloxera vastatrix* (Planchon), już w XVI w. Francuscy koloniści usiłowali wówczas założyć na Florydzie winnice z przywiezionych z Europy sadzonek – wszystkie te próby zakończyły się niepowodzeniem. Winorośl usychała, a plantatorzy nie potrafili rozpoznać przyczyny choroby. Okazało się jednak, że odporne na zachorowanie są amerykańskie gatunki winorośli, np. *Vitis labrusca* ulega jej w nieznacznym stopniu. Właśnie z sadzonkami amerykańskich gatunków winorośli mszyca została ok. połowy XIX w. zawleczona do Europy, prawdopodobnie najpierw do Wielkiej Brytanii i niemal równocześnie do Francji. W 1854 r. insekta odkrył amerykański entomolog Asa Fitsch z Salem w stanie Nowy Jork.

W 1863 r. udokumentowano pierwszy przypadek wystąpienia filoksery we Francji, w Langwedocji na południu kraju. Owad został tam zawleczony prawdopodobnie w roku 1860. W tym samym czasie stwierdzono jego obecność w szklarniowych uprawach winorośli Hammersmitha pod Londynem, a w 1867 i 1868 r. na kilku stanowiskach w Anglii oraz Irlandii. We Francji rozprzestrzenił się do tego czasu na obu brzegach dolnego biegu Rodanu. Wszędzie, gdzie się pojawiał, stwierdzono obecność sadzonek winorośli importowanych ze Stanów Zjednoczonych. We Floriac koło Bordeaux filokserę znaleziono w winnicy obsadzonej amerykańskimi winoroślami, skąd wnet rozpełzła się po prawym brzegu Dordogne. W Austrii wykryto ją po raz pierwszy w kolekcji słynnego instytutu enologicznego w Klosterneuburgu, w tym miejscu, gdzie nasadzono amerykańskie winorośle. To samo zaobserwowano w Portugalii, w gminie Gouvinhas koło Oporto, gdzie w 1863 r. wprowadzono amerykańskie winne krzewy. Na Korsykę filoksera została zawleczona z sadzonkami pochodzącymi ze szkółki w Bagnols-sur-Cèze w departamencie Gard (Oksytania), która okazała się wczesnym siedliskiem insekta.

Trudna początkowo do wykrycia z powodu skomplikowanej biologii (jej cykl życiowy liczy 18 stadiów), żerująca w korzeniach forma owada w krótkim czasie doszczętnie niszczy krzew winorośli: „Kiedy choroba zawita do jakiejś winnicy, rozszerza się zadziwiająco i wnet cała plantacja zmienia się w pole śmierci”[837]. Po opanowaniu niemal wszystkich regionów

[837] H. v. Sanssure, *Ueber die durch Phylloxera vastatrix verursachte Krankheit des Weinstockes*, „Deutsche Wein-Zeitung” 1872, Nr. 6, s. 21-22.

winiarskich południowej i zachodniej Francji, filoksera spustoszyła winnice Portugalii, Austrii, Niemiec, Włoch, Węgier i Hiszpanii. „Deutsche Wein-Zetung" z 1 lutego 1872 r. zamieściła pierwszą informację o inwazji insekta we wschodniej Francji i zagrożeniu dla niemieckich winnic: „jak dotąd nie znaleziono żadnego innego środka, aby zapobiec jej rozprzestrzenianiu, niż całkowite spalenie zainfekowanego krzewu i oczyszczenie ziemi, w której rósł"[838]. Były to działania nieskuteczne, ponieważ owady przemieszczały się na zdrowy krzew jeszcze zanim wystąpiły widoczne objawy na tym, który bezpowrotnie zniszczyły swoimi toksynami podczas żerowania, a skuteczny środek do zwalczania filoksery nie został znaleziony do dzisiaj. Już 15 marca tegoż roku gazeta zamieściła alarmistyczny artykuł Heinricha von Sanssure na ten temat, a niemiecki minister rolnictwa von Selchow wydał ostrzegawczy cyrkularz. We Francji, która została najmocniej dotknięta klęską, powierzchnia winnic zmniejszyła się trwale o jedną trzecią – pół miliona ha zniszczonych winnic nigdy nie zostało odtworzone. W ciągu 15 lat, do ok. 1875 r., porażonych zostało łącznie 750.000 ha[839] z 3.000.000 ha francuskich winnic (wg innych źródeł ponad 40%; w całych Niemczech powierzchnia upraw winorośli wynosiła wówczas 125.000 ha). Bardzo wczesnymi ogniskami filoksery stały się departamenty Charente i Charente-Inférieure, gdzie wytwarzany jest koniak. W departamencie Charente-Inférieure posiadającym 168.945 ha winnic, w 1875 r. zostało zaatakowanych 135.490 ha (80,2%)[840], z których uległo zniszczeniu 81.488 ha.

Przed inwazją filoksery we Francji wytwarzano rocznie średnio 50 mln hl wina (w ciągu ostatnich 16 lat do roku 1875); średnia z 50 lat XIX stulecia wynosiła ok. 30 mln hl rocznie, w doskonałe lata zbiory wzrastały do 70 mln hl, ale np. w słabym 1854 r. wyniosły zaledwie 10.800.000 hl. W 1887 r. produkcja wina spadła do 24 mln hl, podczas gdy samo spożycie własne kraju w latach 1866-1873 wynosiło średnio 28 mln hl rocznie[841]. Niedobór pokrywano wzmożonym importem win ze wszystkich zakątków Europy, gdzie plaga filoksery nie była jeszcze tak dotkliwa, np. z Austrii, gdzie wytwarzano rocznie średnio ok. 19 mln hl, Hiszpanii (ok. 6 mln hl) czy Portugalii (ok. 4 mln hl). W 1874 r. przywieziono do Francji 654.000 hl wina, a w 1887 r. – już blisko 12 mln hl.

Jak wynika z przytoczonych liczb, Francja – największy producent, eksporter, a zarazem konsument wina, w wyniku spustoszenia winnic przez filokserę zaczęła mieć problemy z zaspokojeniem konsumpcji wewnętrznej tego artykułu. W tej sytuacji zastanawiający wydaje się fakt, że w ostatnich dziesięcioleciach XIX w. kraj ten nadal

[838] „Deutsche Wein-Zeitung" 1872, Nr. 3, s. 11.
[839] „Deutsche Wein-Zeitung" 1875, Nr. 4, s. 13.
[840] P.-A. Menudier, *The Phylloxera in France*, „Scientific American" 1879, new series, 41 (5), s. 72-73.
[841] „Deutsche Wein-Zeitung" 1875, Nr. 6, s. 21-22.

pozostawał czołowym producentem koniaku i brandy, których wywóz za granicę stale w tym czasie wzrastał. Przyczynę takiego stanu rzeczy przedstawił w swoich publikacjach niemiecki badacz Helmut Arntz[842], a jego ustalenia tłumaczą wielki rozkwit śląskiego, w szczególności zielonogórskiego, przemysłu alkoholowego w dwóch ostatnich dekadach XIX w.

Według danych francuskiego ministerstwa finansów, w latach 70. XIX w. wyprodukowano we Francji następujące ilości koniaków:

1870	415.967 hl
1877	55.015
1878	88.893
1879	83.409

Natomiast tylko z departamentu Charente, którego winnice tak ucierpiały z powodu filoksery, wywóz koniaków w 1879 r. wyniósł 179.795 hl w beczkach i 61.134 hl w butelkach[843]. Wytłumaczeniem tego, skąd brały się te znaczne – w porównaniu z rozmiarami produkcji – ilości koniaków wywożonych za granicę, był fakt, że jeszcze przed klęską filoksery francuski koniak, z założenia czysty destylat winny, w sporej części produkowany był z importowanych niemieckich spirytusów. Był to sposób, aby pokryć stale rosnące zapotrzebowanie na ten trunek, pożądany na całym świecie.

Jak pisze Bienengräber, berlińskie wytwórnie spirytusu, które dostarczały towar wybornej jakości, od wielu lat znajdowały we Francji regularnych odbiorów. Berlin stał się też głównym ośrodkiem eksportu śląskiego spirytusu, jeszcze do niedawna wywożonego głównie przez Wrocław do Włoch. Jednak z powodu złego stanu żeglugi na Odrze i wysokich frachtów kolejowych, a zwłaszcza po wprowadzeniu w Austrii korzystnych stawek podatkowych na produkcję spirytusu, austriaccy producenci stali się dla śląskich gorzelników poważnym konkurentem w Trieście, który obsługiwał całe Włochy i kraje Lewantu. Wywóz niemieckiego spirytusu gorzelnianego za granicę skokowo wzrósł w 1857 r., przewyższając w ciągu kilku kolejnych lat import o ponad 300.000 cetnarów (15 mln kg). W 1862 r. eksport

[842] Helmut Arntz (1912-2007), profesor historii piśmiennictwa na Uniwersytecie Kolońskim i runologii na Uniwesytecie Gießen, od 1961 r. prezydent Deutschen Gesellschaft für Dokumentation, od 1972 prezydent Fédération Internationale de Documentation, autor m.in.: *Weinbrenner. Die Geschichte vom Geist des Weines*, Seewald, Stuttgart 1975; *Weinbrand. Wasser des Lebens*, Lübbe, Bergisch Gladbach 1978; *Deutscher Wein*, Lübbe, Bergisch Gladbach 1978; *Das Brennzeug. Destilliergerät und Fachsprache in frühneuhochdeutscher Zeit*, „Schriften zur Weingeschichte" nr 75, Gesellschaft für Geschichte des Weines,Wiesbaden 1985; *Frühgeschichte des deutschen Sektes* 1-5, Ibidem nr 80, 82, 84, 87, 89, Wiesbaden 1987-1988; *Die Branntweinbesteuerung in Brandenburg-Preußen bis zur Beseitigung der Régie (1787)*, Ibidem nr 94, Wiesbaden 1989; *Die preußische Branntweinsteuergesetzgebung 1787-1887*, Ibidem nr 96, Wiesbaden 1990; *Die Brenner vor der Obrigkeit*, Ibidem nr 104, Wiesbaden 1992.

[843] H. Arntz, *Kognakbrenner. Der Geschichte vom Geist des Weines anderer Teil*, K.G. Saur, München-London-New York-Paris 1990, s. 115.

wyniósł 545.659 Ctr. (ponad 27,3 mln kg), w 1863 r. wzrósł do 801.901 Ctr. (ponad 40 mln kg), a w 1864 r. – 944.656 Ctr. (ponad 47,2 mln kg), „wysokość, jakiej nigdy wcześniej nie osiągnął". 86,9% wolumenu wyeksportowanego niemieckiego spirytusu zostało wówczas wytworzone w pruskich gorzelniach, głównie w prowincji poznańskiej, na Śląsku i Pomorzu. Ważną rolę odgrywał w handlu pruskim spirytusem Szczecin, obsługujący szlakiem przez Bałtyk miasta hanzeatyckie, Anglię i Włochy. Do Francji w 1864 r. wyeksportowano przez Szczecin 337.000 kwart (385.865 l) spirytusu, jednakże, jak twierdzi Bienengräber: „Wywóz pruskiego spirytusu do Francji jest, nawiasem mówiąc, dużo znaczniejszy, niż to wynika ze statystyk handlowych [...]. Jest faktem, że w Bordeaux, gdzie znajduje się główny ośrodek hurtowego handlu rektyfikatem i spirytusem gorzelnianym we Francji, importowane z Niemiec spirytusy są cenione najwyżej. Ich renoma opiera się na tym, że w ostatnich latach powszechnie wprowadzono zmianę w wytwarzaniu i rektyfikacji naszego 80-procentowego spirytusu ziemniaczanego na 93-95 procentowy [...]. Są one szczególnie odpowiednie do kupażu koniaków i armaniaków, ponieważ dzięki swej doskonałej czystości nie mają najmniejszego wpływu na ich aromat"[844].

Na poparcie tych słów Arntz przytacza w swojej monografii *Kognacbrenner* świadectwo Amerykanina mieszkającego od długiego czasu we Francji, z listu do redakcji pisma „Wine and Fruit Reporter" z 1877 r.: „Dystrykt Grande Champagne[845] [...] nigdy nie wytwarzał tak wiele koniaku [...], ile pod tą nazwą trafia do handlu. Właściwie żaden sprzedawany koniak nie odpowiada swojej nazwie [...]. Jako że jeszcze dodaje się destylaty zbożowe i z buraków cukrowych, co się często zdarza, szlachetne właściwości trunku zanikają, za to wybija się posmak surowego spirytusu". Jeszcze ostrzejszy osąd opublikowany został w 1879 r. w wiedeńskiej gazecie „Neue Freie Presse" i przedrukowany przez fachowe pismo „Weinlaube. Zeitschrift für Weinbau u. Kellerwirtschaft", wydawane przez Augusta Wilhelma von Babo w Klosterneuburgu: „Być może za granicą zbywa się jako »cognac« trzy razy więcej, niż wynosi rzeczywista francuska produkcja tego trunku. Wytwarza się ów »cognac« z niegodnego surowca z dodatkiem karmelu, kory dębowej, azotanu amonu, zielonej herbaty Haysan, badianu itd., dla nadania mu nieobecnych właściwości, a zwłaszcza zamaskowania wstrętnych olejów fuzlowych"[846].

Ten stan rzeczy potwierdzają również francuskie źródła z tamtego czasu. Élie de Dampierre, autor publikacji o koniakach i winiarstwie: *Les eaux-de-vie de Cognac* (1855)

[844] A. Bienengräber, op. cit., s. 180-188.
[845] Grande Champagne, jeden z sześciu obszarów winnic (*crus, terroirs*) w regionie Cognac, uprawnionych do używania nazwy „koniak" dla wytwarzanych w nich destylatów winnych.
[846] H. Arntz, op. cit., s. 115.

oraz *De la culture de la vigne et de la convenance de l'épamprage dans le département de la Charente-Inférieure* (1863), prezydent Société des agriculteurs de France, przyznał w artykule opublikowanym w piśmie „Bulletin de la Société des agriculteurs de France", że już w 1857 r., czyli około dziesięciu lat przed pojawieniem się problemu filoksery, otwarcie walczył z używaniem spirytusu przemysłowego przy produkcji koniaków w Charente. Jak pisze, im lepszej jakości były te spirytusy, tym więcej dodawano ich do destylowanego wina, ponieważ nie dawały produktowi żadnego obcego posmaku. „Zastosowanie spirytusu przemysłowego z Północy do wytwarzania winiaków w Charente było pierwszym krokiem zrobionym na drodze do fałszowania szlachetnego produktu". E. Légier ujawnił w 1887 r. na łamach „Chemiker-Zeitung": „Francuski koniak, niegdyś wyłącznie produkt destylacji wina, dzisiaj niemal powszechnie, nawet jeśli chodzi o najlepsze gatunki, jest mieszaniną spirytusu zbożowego, ziemniaczanego, melasowego bądź buraczanego z wodą i syntetycznymi olejkami eterycznymi"[847]. W 1893 r. deputowany Guillemet upublicznił sprawozdanie komisji podatkowej francuskiego rządu z kontroli alkoholu podawanego we francuskich lokalach: „We Francji produkowany jest niewątpliwie wyśmienity winiak, ale jak wynika ze statystyki, więcej niż dziewięć dziesiątych spożywanych tutaj trunków jest fałszowanych przez drobnych handlarzy [...]. Wszystkie pobrane próby zostały sklasyfikowane: niebezpieczny bądź szkodliwy [...]. Zbadany w jednej z restauracji średniej klasy koniak został zrobiony z mieszanki zwykłego spirytusu z bieżącą wodą, zabarwiony karmelem i doprawiony sosem z olejków eterycznych oraz substancji roślinnych"[848].

„Spirytus przemysłowy z Północy", o którym wspomina de Dampierre, był przede wszystkim produktem niemieckim. Istotę powiązań branży alkoholowej Francji i Niemiec ujawnia porównanie przytoczonych wyżej liczb z danymi statystycznymi dotyczącymi produkcji niemieckiego przemysłu spirytusowego w tym czasie.

W przedziale czasowym od 1831 do 1865 r., obejmującym dane dotyczące tylko gorzelni pruskich, zaznacza się wyraźny spadek liczby czynnych zakładów w latach 1846-1865 – od jednej czwartej do jednej trzeciej istniejących gorzelni czasowo nie pracowało (np. w 1836 r. 26%, w 1846 r. 37%, w 1855 r. 38,7%, w 1865 r. 19,5%), co zdaje się świadczyć o zastoju w branży. Prawdopodobnie następowała modernizacja tych zakładów i zamykanie przestarzałych, bowiem przychody państwa z tytułu podatków od produkcji alkoholu w tym czasie znacząco wzrosły, z 15.745.737 marek w 1831 r. do 24.573.231 marek w 1865 r. Innym charakterystycznym zjawiskiem jest pierwszorzędne znaczenie do 1867 r. ziemniaków

[847] Ibidem, s. 118.
[848] Ibidem.

i zbóż jako surowca gorzelnianego, natomiast stały i podrzędny udział materiałów innych, wśród których jakąś część stanowiły wina, ale były to także wytłoki winogronowe, drożdże winne i browarniane, owoce, buraki cukrowe i melasa. Skokową zmianę przynosi rok 1874, kiedy ilość czynnych gorzelni sięga 32.602 i do roku 1887 oscyluje wokół liczby 30 tys., podatek od wyprodukowanego wolumenu spirytusu wzrasta do 39.989.769 M, zaś gorzelnie przetwarzające głównie ziemniaki i zboża, zlokalizowane przede wszystkim na Śląsku i Pomorzu (łącznie 2.835), zostają niespodziewanie zdominowane przez liczne zakłady bazujące na „materiałach innych", których jest 26.767 (80,1% wszystkich czynnych w tym roku gorzelni w Niemczech). Podobne proporcje utrzymają się do sezonu gorzelniczego 1886/1887. Później, w latach 1887/1888 – 1894/1895, liczba czynnych gorzelni niemal się podwaja, np. w sezonie 1892/1993 spirytus z ziemniaków i zbóż wytwarzało 12.613 gorzelni, 27 przerabiało melasę, natomiast spirytus z innych materiałów odpędzało 59.044 zakładów[849]. Dane te świadczą o dużym wzroście zapotrzebowania na produkty niemieckiego przemysłu gorzelniczego, utrzymującym się do końca ostatniej dekady XIX stulecia. W wyjątkową i niespodziewaną koniunkturę tych lat wpisały się także firmy powstające po 1880 r. w Zielonej Górze.

Wiedziano już w tym czasie, że najmniejszych spustoszeń dokonała filoksera w chłodnych regionach Niemiec, szczególnie w Brandenburgii i na Śląsku, a we Francji najdłużej opierały się jej winnice w Szampanii, regionie winiarskim położonym na północy kraju. Korzeniowa forma insekta słabiej rozwija się na glebach piaszczystych, a okresowe podtopienie krzewów winorośli w zasadzie chroni je przed mszycą. Okazało się, że takie warunki posiada zielonogórski region winiarski. Średnia temperatura roczna jest tutaj zbliżona do panującej w Szampanii, polodowcowe gleby są piaszczyste, a będące wynikiem zaburzeń glacitektonicznych przemieszanie gruntów piaszczystych z gliniastymi powoduje zaburzenie stosunków wodnych i okresowe podmakanie upraw. Filoksera zielonogórskim winnicom nie zagroziła, chociaż została zawleczona w okolice Bytomia Odrzańskiego. W czasie, kiedy Francuzi poszukiwali na rynkach całej Europy surowca dla produkcji swoich koniaków i brandy, a filoksera zaatakowała winnice zachodnich Niemiec nad Renem, Mozelą, Sarą i Ruwerą, Zielona Góra okazała się enklawą dysponującą sporą ilością własnego wina. Jego wysoka kwasowość, od wieków stanowiąca przyczynę drwin z grünbergera, była zaletą w przypadku dwóch sortymentów, których produkcję podjęto w Zielonej Górze: wina musującego i winiaku.

[849] *Die Entwickelung des Brennerei-Betriebes im deutschen Branntweinsteuergebiet von 1831-1894*, „Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik", ser. 3, t. 13 (68), red. J. Conrad, G. Fischer, Jena 1897, s. 422-425.

Firmy branży alkoholowej, wytwarzające w Zielonej Górze w końcu XIX i na początku XX w. wino, winiaki, wódki i likiery, pod względem wielkości produkcji można podzielić na trzy grupy. Pierwsza z nich obejmuje największe zakłady, zatrudniające co najmniej kilkudziesięciu pracowników i zaopatrujące głównie rynek zewnętrzny, także zagraniczny. Można tu wymienić trzy firmy, należące zresztą do największych zakładów tej branży w całych Niemczech: wytwórnie winiaków **Alberta Buchholza** i **Heinricha Raetscha** oraz wytwórnię win **Grempler & Co**. Żadna z pozostałych zielonogórskich wytwórni spirytualiów nie zbliżała się wielkością produkcji do tych potentatów.

Do drugiej grupy, najbardziej licznej, należały większe i mniejsze zakłady produkujące metodami przemysłowymi bądź manufakturowymi, z reguły na rynek śląski, w pewnej części na wywóz za granicę, zatrudniające do kilkunastu osób. Były to m.in. firmy: Obstwein-Kelterei **Paul Brettschneider** (Lindeberg 11, ul. Chopina); Champagner-Fabrik **Fritz Brieger** (Burgstraße 21, Zamkowa 16); Destillation- und Essig-Fabrik **K**. **Brühl**, früher Wronsky (Hospitalstraße 5, Moniuszki); Weingroßhandlung **Carl Engmann** (Breslauer Straße 3, Wrocławska 7); Fabrik Eingemachter Früchte **Otto Eichler** (Ruhleben 2, ul. Jaskółcza); Weingroßhandlung, Weinstube, Destillations-Geschäft **Ernst Theodor Franke** (Niederstraße 88, Kupiecka 22); Cognac-Brennerei und Weinessigfabrik **Hermann Freyer** (Hinterstraße 20, ul. Tylna 37); Weingroßhandlung, Destillation **Paul Götze** (Niederstraße 61, Kupiecka 74); Rumbrennerei **Richard Grempler** (Hinterstraße 20, Tylna 37); **Grünberger Actien Bier Brauerei** u. **Spritfabrik** (Heinersdorferstraße, Kożuchowska); Grünberger Cognac-Brennerei **Richard Leonhardt** (Lansitzer Straße 24-31, Batorego 55); Grünberger Sprit- und Liqueur-Fabrik **Richard May** (Katholische Kirchstraße 9-10, Kościelna 8-6); Grünberger Sprit- & Liqueur-Fabrik, Inh. **Friedrich Weiss**, **Eduard Seidel** & **Friedrich Hempel**; Weingroßhandlug u. Cognacbrennerei **Christian Wilhelm Hempel** (Bismarckstraße 9, Chrobrego); Weinhandlung, Likörfabrik, Obstweinkelterei **Ernst Hoffmann** (Lattwiese 9, 1 Maja 15/17); Cognac-Brennerei, Sektkellerei, Weingroßhandlug **Alexander Krumnow** & Co. (Polnisch-Kesseler Straße 7); Wein-Handlung engros, Cognac- und Weinessig-Fabrik **Theodor Kulczyński** (Niederstraße 13, Kupiecka 23); Weinhandlung **Franz Loh** & Co. (Breslauer Straße 39, Wrocławska); Cognac- und Edelbranntwein-Brennerei, Rumbrennerei, Likörfabrik **Franz Mangelsdorff** (Niederstraße 50, ul. Kupiecka); Weingrosshandlung, Cognacbrennerei **Gebrüder Mannigel** (Neumarkt 13, pl. Słowiański 10); Wein- und Weinessighandel **J**.**G**. **Moschke** (Niederstraße 14, Kupiecka 25); Wein- und Weinessighandel **Ernst Mühle** (Breitestraße 66, Sikorskiego 24); Cognacbrennerei u. Weingroßhandlung **Otto Mülsch** (Berliner Straße 28); Weinhandlung, Cognacbrennerei, Fruchtweinkelterei **E**.**A**. **Pilz**

(Grünstraße 32, Sowińskiego 30); Weinhandlung **Z.G. Prausnitz** (Lansitzerstrasse 24, Batorego 55); Weinhandlung, Fruchtsaftpresserei, Cognac-Brennerei **Wilhelm Rosbund** & Sohn, Inh. **Kurt Opitz** (Hospitalstraße 14a, Moniuszki); Wein- Mostrich- u. Likörfabrik, Weinhandlung **Ernst Schmid** (Altes Gebirge 8b, Dworcowa 39); Weingroßhandlung, Champagner, Cognackellerei, Fruchtsaftpresserei **Gustav Adolph Seeler** (Züllichauer Straße 15/Eckner Straße 15, Chrobrego 67); Weingroßhandlung Obst-Handlung, Cognac-Brennerei, Fruchtsaft-Presserei **Eduard Seidel**, Inh. **Hugo Bethke** (Holzmarktstraße 2, Drzewna 13); Weinhandlung, Destillation **Johann Seydel** u. Sohn (Postplatz 3, pl. Pocztowy 3); Weinhandel **Teusler** & **Koch**; Wein- und Weinessighandel **Jacob Tiedemann** (Polnisch-Kesseler Straße 7, pl. Matejki 20/21); Weinhandlug **Wilhelm Verlohr**, Inh. **Ernst Schirmer** (Neustadtstr. 24/Moltkestr. 1, ul. Dr. Pieniężnego); Wein- und Obsthandlug, Fruchtsaft-Presserei **Hermann Wendenburg** & **Theodor Sterthoff** (Breite Straße 68/69, Sikorskiego 20); Destillations-Geschäft und Essing-Fabrik **Julius Wronsky** (Hospitalstraße 5, Moniuszki 5).

Trzecią grupę tworzą małe destylarnie w typie rodzinnej manufaktury albo firmy handlowe korzystające co najwyżej z pracy kilku pracowników najemnych. Można tu wymienić np.: Destillations-Geschäft **Joseph Andorff** (Berliner Straße 83, Jedności 38); Weinhandlung **Christian Friedrich Bergner** (Freistädter Strasse 38, Kożuchowska); Destillations-Geschäft **Eduard Bürger** (Breitestraße 54, Sikorskiego 48); Wein- u. Essighandel **Wilhelm** & **Friedrich Dehmel** (Hinterstraße 6/8, Tylna 7/11); Weingroßhandlung **Otto Eckarth** (Züllichauerstraße 31, pl. Matejki 2); Weinhandlung **Carl Friedrich Eitner** (Strohmarkt, pl. Matejki 2); Destillations-Geschäft **Reinhold Großmann** (Hinterstraße 16, Tylna 29); Destillations-Geschäft **Selma Heider** (Postplatz 3, pl. Pocztowy 3); Cognac-Brennerei **Max Heinrich** (Oberthorstrasse 16, Sobieskiego 8/10); Cognac-Fabrik **Isemann** und **Priesing** (Untere Fuchsburg 17, Jelenia 18); Destillation **J. Köhler** (Züllichauer Straße 29, pl. Matejki 4); Destillations-Geschäft **Richard Linke** (Postplatz 6, pl. Pocztowy 6); Destillation **Willy Martin** (Niederstraße 80, Kupiecka 40); Weingroßandlung **Wilhelm Möhlmann** (Hospitalstraße 5, Moniuszki 5); Wein- u. Weinessighandel **Heinrich Mühle** & Co. (Züllichauer Straße 13, pl. Matejki 6); Fruchtsaft- u. Wein-Presserei **Albert Peltner** (Glasserplatz 6, pl. Powstańców Wielkopolskich 5); Weinhandlung, Weinstube, Destillations-Geschäft **Julius Peltner** (Breitestraße 76, Sikorskiego 6); Handel mit Wein, Obst, Most, woher Produktion **G.W. Peschel** (Neuthorstraße 4, Krawiecka); Destillations-Geschäft **Adolph Rabiger** (Breitestraße 65, Sikorskiego 26); Grünberger Cognac Brennerei **A. Radicke** & Co. („Chateau Cognac Grünberg/Schl. Prussia"); Destillations-Geschäft **Heinrich**

Raetsch (Große Fabrikstraße 5, Fabryczna 11/11A); Ratskeller Destillations-Geschäft, Cognacbrennerei und Biergeschäft, Inh. **Carl Wennrich** jr. (Ring 1, ratusz); Weinhandlung **F**.**A**. **Reckzeh** (Burgstraße 8/10, Zamkowa); Destillations-Geschäft **Max Rinke** (Herrenstraße 1, Grottgera 1); Destillations- u. Spritgeschäft **Carl Roedenbeck** & Co. (Berliner Straße 72, Jedności 60); Destillations-Geschäft **Oscar Rosdeck**, Inh. **Gustav Rosdeck** & **Louis Rexin** (Berliner Straße 72, Jedności); Weinhandlung, Essigfabrik **Heinrich Rothe** (Breite Straße 68, Sikorskiego 20); Weinhandlung **Ernst Sander** (Berliner Straße 28, Jedności 45); Destillation **C**. **Friedrich Uhlmann** (Johannis Straße 73/ Niederstraße 85, Kupiecka 30); Destillation **Leopold Wecker** vorm. J. Köhler (Züllichauer Straße 29, pl. Matejki 4).

W dwóch ostatnich dekadach XIX w. i jeszcze na początku XX w. znaczną część zielonogórskich winogron zużywano do produkcji winiaku. Wytwórnia Alberta Buchholza, kierowana przez zięcia założyciela firmy, Johannesa Gothmanna, była w tym czasie, wg urzędowej statystyki Rzeszy z 1908/1909 r., największym producentem winiaków w Niemczech. „Zielonogórskie wino, jako że wyrasta z piaszczystych gleb, posiada pożądaną dla koniaku »lekkość« (*Flüchtigkeit*). Szczególnie cenione są do tego odmiany szampanowe (*Champagnertrauben*). [...] W niewiele lat niemieccy, a szczególnie zielonogórscy producenci koniaków wyparli Francuzów z części rynku. Największa z powstałych w Zielonej Górze czternastu wytwórni koniaków, zresztą największa w całych Niemczech, sama jedna dostarcza do europejskich i zamorskich odbiorców ponad dwa miliony litrów koniaku rocznie”[850].

Wielka skala tej produkcji Alberta Buchholza nasuwa pytanie o pochodzenie surowca użytego do odpędu destylatu, stanowiącego podstawę do wyrobu winiaku. Wyprodukowanie 2 mln litrów winiaków, które wytwórnia miała dostarczać każdego roku na rynek, przy założeniu średniej zawartości alkoholu w gotowym produkcie 38% objętościowych, wymagało użycia 760.000 litrów 100-procentowego (absolutnego) spirytusu winnego. Ponieważ można przyjąć, że wino używane do odpędu miało naturalną zawartość 9% obj. alkoholu, dla wyprodukowania 760.000 litrów 100% spirytusu należało przedestylować 8.444.444 l wina. Zielona Góra nigdy, może poza wyjątkowo urodzajnym rokiem 1875, kiedy wytłoczono 6.183.180 l moszczu, nie zbliżyła się do tego pułapu, nawet jeśli przyjąć, że w całym regionie zbierano drugie tyle winogron, co w samym mieście. W dobre lata, już z czasów winiakowej prosperity, plony z zielonogórskich winnic wyniosły np. 2.061.060 l w 1874 r. czy 1.648.848 l w 1881 r. Jest zatem oczywiste, że surowiec do produkcji winiaku

[850] E. Schorsch, *Grünberger Wein*, [w:] *Bunte Bilder aus dem Schlesierlande*, M. Woywod, Breslau 1903, s. 82.

musiał być inny niż czyste wino gronowe, chociaż z definicji winiak ma być wodnym roztworem destylatu uzyskiwanego z wina gronowego, tak samo jak koniak zgodnie z przepisami musi być produktem powstającym wyłącznie we francuskim regionie Cognac, przy czym tylko z trzech określonych szczepów winorośli. W praktyce do odpędu spirytusu winnego nie używano już od dawna czystego wina, tylko tzw. wino destylacyjne, *Brennwein*, mieszaninę wina ze spirytusem, zawierającą 20-23% obj. alkoholu. „Półfabrykat zwany winem destylacyjnym (*Brennwein*) był w kraju pochodzenia wytwarzany w ten sposób, że część wina destylowano i ten destylat był dodawany do pozostałej części. Przy naturalnej mocy wina 9% obj. alkoholu i mocy destylatu 70% obj., na 100 litrów wzmocnionego do 23% obj. wina trzeba było ok. 77 litrów wina i 23 litry destylatu. Kiedy w Niemczech poddawano to wino destylacyjne odpędowi, otrzymywano surówkę (*Rauhbrand*) o mocy ok. 45-47%, a następnie spirytus winny (*Feinbrand*) o mocy do 86% obj. W ten właśnie sposób już w 1890 r. wytwarzany był niemiecki koniak”[851].

Jednakże przerób w opisany wyżej sposób czystego wina o naturalnej zawartości alkoholu rzędu 9-12% obj. byłby nieopłacalny, a cena koniaku uzyskanego w taki sposób – bardzo wysoka. Wyliczenie, ile musiałby kosztować taki niemiecki winiak, przedstawił dr J. Bersch w piśmie „Deutsche Wein-Zeitung” z 27 kwietnia 1889 r.: „Moc, jaką zwykle nadaje się koniakowi, wynosi średnio 55% obj., tj. 1 hektolitr koniaku zawiera 55 litrów absolutnego alkoholu. Jeśli przyjmie się, że przerabiane na koniak wino zawiera 9,5% obj. alkoholu, otrzyma się z jednego hektolitra wina 19,22 litra (albo po uwzględnieniu zmiany objętości alkoholu przy zmieszaniu z wodą [kontrakcja] – 17,9 litrów) koniaku o mocy 55% obj. Dla uzyskania 1 hektolitra koniaku potrzebne jest zwykle 560 litrów wina”[852]. Do odpędu używane jest młode, tanie wino. We Francji uprawiano w tym celu płodne odmiany, dające z hektara plon w wysokości 90 hl, przy czym w urodzajne lata 1 hl przefermentowanego moszczu kosztował 12-14 franków (ok. 9-11 marek, czyli 0,09-0,11 M/litr)[853]. „W takich warunkach przemysł niemieckich koniaków nie może nigdy funkcjonować, ponieważ nawet słabe niemieckie wina kosztują dużo więcej”[854]. Do kwoty zakupu surowca należało doliczyć koszt samej destylacji, wartość czynszów, koszty leżakowania gotowego produktu, straty objętości podczas destylacji i leżakowania w beczkach. W sumie kwoty te wynosiły 20% kosztu zakupu surowca. Gdyby chcieć wytworzyć destylat tylko z samego wina, którego

[851] H. Arntz, op. cit., s. 141.
[852] J. Bersch, *Cognacfabrikation in Deutschland*, „Deutsch Wein-Zeitung” 1889, Nr. 32, s. 208.
[853] W 1908 r. średni kurs wymiany marki do franka wg notowań giełdy berlińskiej (Berliner Börse für Wechsel auf Paris) wynosił: 100 ffrs = 81,27 M; bankowy kurs wymiany franka na markę ustalony w oparciu o złoto wynosił w 1912 r.: 1 ffrs = 0,81 M.
[854] J. Bersch, ibidem.

hektolitr kosztował w Niemczech z grubsza 40 marek[855] (0,40 M/litr, zatem ok. czterokrotnie więcej niż we Francji), po doliczeniu wszystkich wspomnianych kosztów cena 1 hl gotowego do sprzedaży winiaku – i to najbardziej pospolitego gatunku – musiałaby wynieść 269 marek, czyli 2,69 M/l[856]. Tymczasem wytwórnia Alberta Buchholza oferowała swoje wyroby po znacznie niższych cenach, np. rachunek dla H.C. Redecke z Goslar/Harz, wystawiony 1 czerwca 1901 r., opiewa na kwotę 219,30 M za 258 l winiaku (*Cognac-Verschnitt*) o zaw. alk. 40%, w beczce (0,85 M/l); inny, z 13 kwietnia 1907 r., wystawiony dla tego samego odbiorcy na 147 l winiaku (*Cognac* A**) w beczce, zawiera kwotę 249,90 M (1,70 M/l)[857].

Chociaż wszyscy producenci koniaków i winiaków deklarowali uroczyście, że do wzmacniania wina używają wyłącznie spirytusu winnego, nietrudno zauważyć, iż takie postępowanie nie miałoby sensu ekonomicznego – gdyby do uzupełnienia zawartości alkoholu w winie używano spirytusu uzyskanego właśnie z wina. Musiał to być inny spirytus, znacznie tańszy, wytwarzany przemysłowo w gorzelniach ze zboża bądź ziemniaków, w najlepszym razie z wytłoczyn winogronowych zalanych syropem i poddanych fermentacji (*Tresterbranntwein*), a więc w rzeczywistości alkohol uzyskiwany z cukru buraczanego, w najgorszym wariancie – z melasy. Było to oczywiście fałszerstwo, z którego niemieccy wytwórcy i konsumenci winiaków zdawali sobie sprawę, czemu dawali publicznie wyraz: „W ostatnim czasie do Niemiec wwożone są coraz większe ilości win destylacyjnych, co do których nie ma wątpliwości, że nie odpowiadają ani prawu winiarskiemu, ani też taryfie celnej [...]. Zasadne jest podejrzenie, że wina te wzmacniane są nie destylatem winnym, lecz spirytusem przemysłowym”[858].

Dla pokrycia zapotrzebowania na wino do destylacji wytwórnia winiaków Alberta Buchholza miała utworzyć na terenie monarchii austro-węgierskiej – jak informowano w materiałach reklamowych – destylarnię i leżakownię w Krems nad Donem (Etablissement Krems a./D.), a w celu przerobu francuskich win z obszaru Grande Fine Champagne, destylarnię i leżakownię w „Angeac près Cognac” (Angeac-Champagne). Kwerenda archiwalna dotycząca obu miejscowości nie przyniosła potwierdzenia tych informacji. Podjęte poszukiwania nie ujawniły śladów istnienia nieruchomości bądź gruntów należących do firmy

[855] Można tu podać jako przykład rezultaty aukcji kolekcji win roczników 1883 i 1884 z dobrych nadreńskich lokalizacji, w większej części ocenionych jako dobre wina średniej jakości, która odbyła się w grudniu 1885 r. w Bingen. Rocznik 1883, z ceną wywoławczą 500-700 M za fasę (*Stück* = 1200 l), osiągnął w licytacji ceny 750-800 do 1300 M (0,62-0,67 do 1,08 M/litr); wina rocznika 1884, przy cenie wyjściowej 450-500 M, uzyskały od 500 do 1500 M za fasę (0,42-1,25 M/litr), w półfasach (*Halbstück*) zostały wylicytowane od 500 do 900 M za 600 litrów (0,83-1,5 M/litr). Za: „Deutsche Wein-Zeitung” 1886, Nr. 2, s. 6.
[856] J. Bersch, ibidem.
[857] Archiwum własne autora.
[858] H. Arntz, ibidem.

Buchholza we Francji i Austrii. Nie dały rezultatów poszukiwania w Archiwach Narodowych w Paryżu i Fontainebleau, Narodowym Archiwum Celnym, Centrum Historycznym Koniaku w Bordeaux oraz archiwach handlowych. Nie uzyskano też potwierdzenia istnienia francuskiej filii wytwórni Alberta Buchholza z Archiwum Departamentalnego w Angoulême, które posiada dokumenty firm istniejących w Angeac-Champagne za czasów Johannesa Gothmanna, kierującego zielonogórską wytwórnią po śmierci Buchholza w 1888 r. Jest prawdopodobne, że w Krems i Angeac zostały założone przedstawicielstwa wytwórni, prowadzące wyłącznie skup wina jako surowca do przerobu w Zielonej Górze, przy czym o ile w Austrii można było rzeczywiście uzyskać poszukiwany towar, pochodzący np. z winnic węgierskich bądź morawskich, o tyle posiadanie filii w sercu Charente (Angeac-Champagne położone jest 9 km od Cognac) miało przede wszystkim znaczenie marketingowe, gdyż umożliwiało, niezależnie od rzeczywistych ilości pochodzącego z tego kierunku surowca, posługiwanie się marką koniaku. Podobną inwestycję wytwórnia poczyniła później w Rüdesheim nad Renem, o czym zachowało się więcej danych. Zakupione za granicą wina prawdopodobnie były wzbogacane do mocy 23% obj. śląskim spirytusem przemysłowym i w takiej postaci, jako *Brennwein*, wino destylacyjne, poddawane dalszym procesom technologicznym.

Przyczynę takiego postępowania sama wytwórnia wyjaśniła w broszurze reklamowej z ok. 1900 roku, zatytułowanej *Albert Buchholz. Angeac b. Cognac, Grande Fine Champagne. Krems a./d. Donau, Oesterr. Ungarn. Grünberg i/Schles. Stammhaus*: „Przy ogromnych cłach, które nałożono na pochodzące z Francji koniaki – 160 M za 100 kg w beczkach, 240 M w butelkach – jest rzeczywiście nieracjonalnie sprowadzać gotowe koniaki z zagranicy [...]. Jednak konsumpcja wyprodukowanych w Niemczech koniaków z Charente jest nie tylko bardziej racjonalna, ale i pewniejsza. Ponieważ całkiem sporo z tego, co sprowadza się z Francji jako prawdziwy ew. czysty koniak, wykazuje domieszkę spirytusu przemysłowego w większej czy mniejszej ilości, o czym klientowi oczywiście się nie mówi. Ja natomiast ręczę z największą mocą, że moje koniaki charenteńskie są rzeczywiście destylowane tylko z win z Charente, przy czym z ich najlepszych gatunków". W innym miejscu autor tych słów przyznaje jednak, że „Poszczególne koniaki przeznaczone do kupażu mają po części krajowe, po części francuskie pochodzenie"[859].

Nabycie przez wytwórnię Alberta Buchholza firm hiszpańskich, Adolfo Pries & Co. z Malagi oraz Bodega alemana espanola pozwala się domyślić, skąd rzeczywiście pochodziła

[859] Archiwum własne autora.

znaczna część surowca do produkcji „francuskiego" asortymentu wytwórni, który obejmował kilkanaście marek najdroższych winiaków. W okresie największego nasilenia inwazji filoksery w latach 80. XIX w. zwrócono uwagę na wina produkowane w Hiszpanii, do której mszyca korzeniowa dotarła nieco później. Korespondent „Deutsche Wein-Zeitung" donosił w 1886 r. o praktykach niemieckich winiarzy, wysyłających swoje wina do Francji – że niemal codziennie w Alzacji, pobliskiej Badenii i Palatynacie można być świadkiem, jak do każdej fasy transportowej jadącej do Francji dolewa się 14-15% niemieckiego spirytusu, „*jedem einzelnen Transportfasse vor Abgang 14-15% deutscher Sprit zugesetzt werden*", ale też wspomniał o nowym kierunku międzynarodowej aktywności: „W ostatnich tygodniach idą też duże przesyłki poślednich win via Hamburg do Hiszpanii, aby następnie, pięknie przyrządzone, powrócić jako konkurencja dla naszych niemieckich win"[860]. Jednak nie wina stanowiły najważniejszą część alkoholowego obrotu między Niemcami i Hiszpanią, lecz niemiecki spirytus. Demaskatorski artykuł na ten temat również pojawił się w tym czasie w fachowym piśmie „Deutsche Wein-Zeitung", wydawanym w Moguncji osiem razy w miesiącu „Centralnym organie winiarstwa i handlu winem". W tekście podane zostały oficjalne dane statystyczne dotyczące eksportu niemieckiego spirytusu do Hiszpanii: w 1881 r. wyniósł 9.871 ton, w 1882 r. było to 18.936 t, w 1883 r. – 24.090 t, w 1884 r. wzrósł do 35.302 t (wg danych hiszpańskich – sięgał nawet pół mln hl). „Głównym odbiorcą albo prawdziwym adresatem eksportowanego do Hiszpanii niemieckiego spirytusu nie jest sama Hiszpania, tylko Francja [...]. Powszechnie wiadomo, że na skutek spustoszeń wywołanych przez filokserę Francja nie jest już w stanie zaspokoić zapotrzebowania na wina do produkcji koniaku z własnych surowców". Obrotowi tym towarem sprzyjał obowiązujący we Francji system ceł i podatków. Spirytus i wyroby alkoholowe były obłożone cłem przywozowym w wysokości 30 franków (ffrs) za hektolitr, do czego dochodził jednak jeszcze bardzo wysoki podatek obrotowy na obszarze kraju, wynoszący co najmniej 150 ffrs za hektolitr. Natomiast w przypadku wina opłaty te były wręcz znikome: 2 ffrs cło przywozowe i 2 ffrs podatek obrotowy. „Jest to nie podlegający prawu karnemu, quasi-usankcjonowany szmugiel, który polega na prostej manipulacji, że hiszpańskie wina doprawia się w Hiszpanii importowanym niemieckim spirytusem – zapewniano nas: nawet do 50%"; następnie tak spreparowany towar wywożony był za niewielką opłatą celną do Francji, gdzie podlegał destylacji[861].

[860] *Oswald Nier und die Weinfabrikation,* „Deutsche Wein-Zeitung" 1886, Nr. 2, s. 5.
[861] *Deutscher Spiritus in Spanien*, „Deutsche Wein-Zeitung" 1886, Nr. 6, s. 21.

Co prawda pojawiły się głosy podważające te rewelacje[862], nawet jednak w krytycznym artykule redakcyjnym na ten temat potwierdzono zasadnicze fakty. W 1884 r. całkowity wywóz wina z Hiszpanii wyniósł 6,5 mln hl, z czego ok. 6 mln hl trafiło do Francji. Z pół mln hl niemieckiego spirytusu, importowanego w 1884 r. przez Hiszpanię, po odliczeniu wewnętrznego spożycia w wysokości 200.000 hl, pozostawało 300.000 hl, które zostały również wywiezione do Francji. Gdyby cała ta ilość spirytusu miała zostać zmieszana z winem, aby w postaci wina destylacyjnego dotrzeć do francuskich wytwórców koniaku, należałoby każdy hektolitr wina wzmocnić ok. 20 litrami spirytusu, co redakcja pisma uznała za nierealne. Przyznała jednak zarazem, że praktycznie nie istniała możliwość kontroli przepływu tego towaru przez granicę, a niemiecki spirytus mógł być po prostu wwożony z Hiszpanii do Francji w czystej postaci[863]. Praktyka doprawiania importowanych win spirytusem, oficjalnie do mocy 15% obj. alkoholu (franc. *avinage*), była też powszechna w przypadku importu do Francji win z Włoch, Grecji, Dalmacji itd.[864] „Dla pokrycia strat Francuzi zaczęli przywozić wino ze wszystkich krajów Europy gdzie uprawia się winorośl, i francuski import wina od roku 1873, kiedy wynosił 654.000 hektolitrów, wzrósł w roku 1887 do blisko 12 milionów hektolitrów. »Świetne« wino bordoskie, które często wypijane jest teraz przez łatwowiernych jako pochodzące z Bordeaux, wyrosło we Włoszech, na Węgrzech, w Hiszpanii, Dalmacji itd.”[865] Taka sama sytuacja panowała wśród francuskich wytwórców koniaku. „Przez import zagranicznych koniaków do Francji i ponowny ich wywóz jako koniaków »francuskich« – oczywiście po cenie kilkaset procent wyższej – francuscy handlowcy podążyli tą samą ścieżką, co tu i ówdzie pewne firmy z Bordeaux, które z hiszpańskich, węgierskich itp. win »kupażują« swoje wina bordoskie”[866].

Jak wynika z przedstawionych wyżej faktów i liczb, pod koniec XIX w. i na początku nowego stulecia w branży alkoholowej odbywał się na skalę europejską dość dwuznaczny proceder, w którym zgodnie brali udział Niemcy, Francuzi i Hiszpanie, ale też inni. Ze śląskich gorzelni, przetwarzających wielkie ilości ziemniaków, zbóż i melasy, eksportowano koleją do Hiszpanii spirytus (mówiąc obrazowo, 35.302 t spirytusu wwiezionego z Niemiec do Hiszpanii w 1884 r. było to 3.530 ówczesnych dziesięciotonowych wagonów kolejowych). Służył on do sporządzenia hiszpańskiego wina destylacyjnego, sprowadzanego następnie przez Francuzów, pozbawionych przez filokserę własnego surowca do produkcji koniaku i

[862] „Deutsche Wein-Zeitung” 1886, Nr. 8, s. 31.
[863] Ibidem, Nr. 9, s. 35.
[864] Ibidem, Nr. 8, s. 31.
[865] J. Bersch, *Cognacfabrikation in Deutschland*, „Deutsch Wein-Zeitung” 1889, Nr. 32, s. 207.
[866] Ibidem.

tańszych gatunków brandy. Część tego wina ekspediowano z powrotem do Niemiec, co tłumaczy, skąd największe zielonogórskie wytwórnie pozyskiwały dla swojej produkcji przynajmniej część surowca, deklarowanego jako mający francuskie pochodzenie. Jest oczywiste, że nie z Francji, skoro aż do początków XX w. panował w niej ostry deficyt wina. Jak się wydaje, udział w opisanym wyżej międzynarodowym obrocie winem i spirytusem był jednym z najważniejszych bodźców ówczesnego wielkiego rozwoju śląskiego przemysłu spirytusowego, w tym również w regionie zielonogórskim[867].

Ostatnie dwie dekady XIX stulecia to okres, kiedy krajobraz miejski Zielonej Góry został w maksymalnym stopniu nasycony obiektami związanymi z wytwarzaniem wina i spirytualiów. Przyczyniły się do tego powstające wówczas pojedyncze budynki jak i zespoły architektoniczne, często wrośnięte w zabudowę mieszkalną, nawet w ścisłym centrum miasta, jak wytwórnia spirytusu Richarda Maya, usytuowana tuż przy rynku. Wśród ważnych nowych inwestycji bądź modernizowanych kompleksów technologicznych można wymienić obiekty wielkopowierzchniowe, składające się z wielu budynków produkcyjnych – jak wytwórnie winiaków Alberta Buchholza, Heinricha Raetscha czy Richarda Leonharda – późniejsza Weinbrennerei Scharlachberg, wytwórnie win i spirytualiów Gremplera, braci Mannigel, Eduarda Seidla, Carla Engmanna, wytwórnia rumu Richarda Gremplera; obiekty średniej wielkości – np. wytwórnie winiaków Ernsta Schmida, Gustava Adolpha Seelera czy Otto Mülscha, firma handlowa Hermanna Wendenburga i Theodora Sterthoffa, wytwórnie win musujących Alexandra Krumnowa i Fritza Briegera; wreszcie niewielkie zakłady mieszczące się w zabudowaniach jednej posesji lub wprost w domu mieszkalnym przedsiębiorcy – można do nich zaliczyć zwłaszcza małe destylarnie i składy handlowe. Opis firm, o których zachowały się jakiekolwiek przekazy, ich lokalizację i zakres produkcji został zamieszczony w pracach *Topografia winiarska Zielonej Góry* (2013) oraz *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry* (2023).

Nadal wznoszono na winnicach domy winiarskie, stanowiące najbardziej charakterystyczny element winiarskiej zabudowy miasta. W 1879 r. Heinrich Heider rozbudował stojący w jego winnicy w rewirze Löbtenz *(am Löbtenz belegenen)* dom winiarski, a dzięki zachowanym rysunkom budowlanym można poznać jego wymiary i konstrukcję. Przypominająca zewnętrznie Wielki Nabot dwukondygnacyjna budowla została założona na planie oktogonu i nakryta wielospadowym daszkiem zwieńczonym iglicą[868]. Był to jeden z obiektów sklasyfikowanych przez B. Bielinis-Kopeć jako naboty –

[867] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 409-420.
[868] APZG, AMZG, sygn. 3996.

charakterystyczne dla architektury miasta, oktogonalne w formie, parterowe obiekty nakryte kopulastymi dachami, przez autorów niemieckich zaliczane do tzw. *Nabothklasse*. W projekcie budowlanym inwestycja została określona jako pawilon *(Pavillon)*. Obiekt stał na wierzchołku lokalnej wyniosłości, którą nazywano później, od nazwiska właściciela, Heiders Berg, nieopodal szosy do Raculi, Lawaldauer Chaussee, później Breslauer Straße (ul. Wrocławska).

Piwnicę pawilonu, wyniesioną 1,5 m powyżej poziomu gruntu, doświetlały prostokątne, wąskie okna. Na kondygnację parteru wchodziło się po schodach o ośmiu stopniach, a do wnętrza prowadziły drzwi zamknięte łukiem odcinkowym. Budynek, założony na planie regularnego ośmiokąta o boku długości 2,50 m, posiadał ściany grube na półtora cegły, a odległość między ścianami w świetle wynosiła 5 m. Wejście do wnętrza umieszczono w elewacji skierowanej na północ, do podnóża stoku opadającego kilkoma tarasami ku promenadzie Löbtenz (al. Słowackiego). W ścianach przylegających po obu stronach do tej „frontowej" elewacji zostały wybite cztery smukłe otwory okienne, zamknięte odcinkowo. Wszystkie elewacje zdobiła prosta dekoracja ramowa. Wnęka w jednej ze ścian wewnętrznych sugeruje, że zaplanowano w tym miejscu umieszczenie pieca bądź kominka, chociaż na rysunku budowlanym brak komina. Rozwiązanie takie przypominało sposób ogrzewania znany z Wielkiego Nabotu: płaski piec kaflowy został w nim wbudowany w jedną ze ścian wewnętrznych i niewiele wystawał z jej lica. Ściany parteru okalał profilowany gzyms koronujący, zaś wygięty kopulasty dach, prawdopodobnie drewniany i kryty papą, wieńczyła ozdobna sterczyna w formie wazy.

Właściciel posesji, kupiec winny Heinrich Gottlieb Heider, w 1865 r. wymieniony jest jako właściciel dwóch winnic określonych jako Heiders Berg Garten, a w 1872 r. był właścicielem domu wzniesionego w jednej z nich[869]. W 1860 r. wzmiankowany jest jako restaurator[870], a prowadzony przez niego lokal, który Schmidt określił jako letnią restaurację *(Sommergaststätte)*, nosił później taką właśnie nazwę: Heiders Berg. Na planie sytuacyjnym obok pawilonu widoczne są cztery jednakowe drewniane altany ogrodowe *(Lauben)*, wzniesione na planie kwadratu o boku 3,75 m. Zapewne przyjmowano w nich gości w sezonie letnim, natomiast na wyszynk w chłodniejszych porach roku przewidziany był murowany i ogrzewany, elegancki budynek nabotu.

W swoim pierwotnym kształcie pawilon przetrwał zaledwie kilkanaście lat, po czym został częściowo zniszczony przez pożar. W roku 1892 ówczesna właścicielka, wdowa

[869] GSMR, t. 4, nr 1737. APZG, UKZG, sygn. 71.
[870] APZG, AMZG, sygn. 1713.

Helene Heider[871], wystąpiła do władz budowlanych miasta o pozwolenie na odbudowę budynku. Nowy pawilon, jak wynika z rysunku projektowego mistrza murarskiego Brucke, różnił się od swego poprzednika istotnym elementem: charakterystyczny dla nabotów dach kopulasty został zastąpiony płaskim dachem pulpitowym. Jak świadczy dostępna ikonografia, było to rozwiązanie wyjątkowe dla nabotów na terenie miasta. Pawilon stanął zapewne na starych fundamentach, bowiem kondygnacja piwniczna była identyczna w szczegółach z pierwotną budowlą z roku 1879. Również kondygnację parterową rozwiązano podobnie, podwyższono jednak wysokość pomieszczenia do 4,00 m, dodano jeszcze jedno okno i dostawiono zewnętrzny komin. Elewacje wieńczył profilowany gzyms, na którym oparto dekoracyjne krokstyny dźwigające wysunięty okap dachu, ozdobiony dekoracją snycerską. Ściany zewnętrzne, których lekkość podkreślały smukłe, zamknięte odcinkowo okna i drzwi, zdobił dodatkowo biegnący wokół budynku gzyms działowy, w partiach nadokiennych i ponad drzwiami imitujący odcinkowe łuki odciążające z klińców. Nad całością wznosiła się wysoka iglica, służąca jako maszt do zawieszenia flagi. W 1880 r. restaurację pani Heider określano jako tawernę, Berg-Tabagie[872], później była reklamowana jako restauracja ogrodowa, Garten-Wirtschaft Heider's Berg (1909)[873].

Rola winiarstwa w rozwoju Zielonej Góry nie ograniczała się tylko do powiększania zasobów substancji miejskiej przez obiekty związane z wytwarzaniem wina i wyrobów spirytusowych. Winnice i cała infrastruktura technologiczna branży winiarskiej to tylko jeden, chociaż niezbędny i ważny, aspekt tego zagadnienia. Szeroko pojęta kultura wina obejmuje również handel i konsumpcję, zawiera także właściwy sobie komponent niematerialny. Działalność gospodarcza w dziedzinie handlu, wykonywana przez kupców winnych, „negocjatorów" – czyli maklerów i agentów winnych, hurtowników i detalistów w winiarskich firmach handlowych, wymagała powstania w mieście składów hurtowych win i spirytualiów, piwnic tranzytowych, sklepów kolonialnych i delikatesowych, sieci transportu. Sfera konsumpcji wina to zarazem przestrzeń funkcjonowania związanych z nią lokali gastronomicznych, poczynając od najstarszego w mieście przybytku tego typu, piwnicy ratuszowej (*Ratskeller*), czy istniejących przez stulecia zajazdów. W Zielonej Górze, jako wyjątkowym w skali całego Śląska mieście winnic i wina, spora część winiarskiej produkcji była konsumowana na miejscu, dlatego powstawały wciąż nowe winiarnie (*Weinstuben*), restauracje, niekiedy działające tylko sezonowo, kawiarnie i bary. Były wśród nich tak

[871] GBB t. 2, nr 1421. APZG, UKZG, sygn. 136.
[872] *Berg-Tabagie H. Heider*. GW 1880, Nr 38.
[873] Por. M. Kuleba, *Topografia winiarska*, s. 894-897.

niezwykłe miejsca, gdzie podawano gościom wino, jak tartak parowy (*Schneidemühle*) Augusta Dreßlera przy Mühlweg 11 (ul. Krakusa)[874], młyny i folusze, np. Plankmühle na Złotej Łączy, przy dzisiejszym pl. Powstańców Wielkopolskich[875], dawny młyn zbożowy Semmlera na potoku Maugschtbach (Gęśnik) – później restauracja Luisental („Wagmostaw")[876], młyn zbożowy Halbemeilemühle na potoku Einsiedlerbach (Pustelnik) przy ul. Botanicznej, gdzie powstała restauracja leśna (Wald-Etablissement), dawny folusz Felsche Mühle na Złotej Łączy przy Walkweg 44 (Olchowa 13)[877], a nawet uzdrowisko klimatyczne Luftbad przy al. Słowackiego 51 czy bar w miejskim kąpielisku przy ul. Źródlanej. Niektóre z tych lokali były prowadzone przez kilka pokoleń tej samej rodziny, zwykle o winiarskich korzeniach. Podobnie, z pokolenia na pokolenie, kontynuowano zwyczajowy, wolny wyszynk mieszczański w prywatnych domach winiarzy. Z pewnością środki finansowe uzyskiwane z tej działalności były po części przeznaczane na cele produkcji winiarskiej – modernizację winnic, tłoczni, piwnic. Wszystko to przyczyniało się do rozwoju miasta i wzrostu zamożności mieszkańców. To z kolei znajdowało swój wyraz we wszystkim, co jest odbiciem wina w sferze kultury miejscowej społeczności, także w kulturze niematerialnej, duchowej.

Do winiarskich tradycji miasta nawiązuje architektura wielu budynków wznoszonych w tym czasie, co widoczne jest w formie budowli i stosowaniu charakterystycznych motywów o tematyce winiarskiej zarówno w dekoracji fasady, jak i wystroju wnętrz. Ten lokalny koloryt dostrzegalny jest w potraktowaniu bryły budowli, inspirowanej formą domu winiarskiego (np. eklektyczny dom ogrodowy mistrza garbarskiego Rudolfa Kaergera z 1880 r. przy Prittager Strasse, dzisiaj ul. Wyspiańskiego; dom ogrodowy, tzw. Villa Seemannsheim z ok. 1892 r., przy Probsteiweg 1b – ul. Sportowa 2), w szczególności nabotu (np. murowany dom ogrodowy obok willi dr. Oscara Ostersetzera, dyrektora generalnego zakładów wełnianych Englische Wollenwaren-Manufaktur, przy ul. Wyspiańskiego 16), a w kilku realizacjach ożywionej wysmukłą „wieżą winiarską".

Budynkom dodawano elementy charakterystyczne dla architektury ogrodowej – np. drewniane, dostawiane werandy czy tarasy widokowe, ozdobną snycerkę. Chęć podkreślenia więzi z tradycją miasta, a niekiedy zapewne osobiste zamiłowania inwestorów, związane z winiarstwem, znajdowały także wyraz w dekoracji architektonicznej domów mieszkalnych.

[874] „*79r L. 40 pf. SchneIdemühle, Mühlw*", GW 1880, Nr 69.
[875] „*Weinausschank bei Wittwe M. Kunze, Plankmühle, 68r 6 sg*", GW 1869, Nr 98.
[876] „*Louisenthal: Local mit seiner wunderwollen Umgebung: Promenaden, Teich, Bade-Anstalt etc. H. Schulz*", GW 1900, Nr 84.
[877] „*Traugott Pätzold in der Felschmühle, rother und weisser 34r. ; 34r., 4 sgr*", GW 1835, Nr 34, 39.

W całym mieście znajdują się rozsiane oryginalne detale wystroju zewnętrznego budynków o winiarskich bądź winoroślowych motywach, wśród których można wyróżnić np. sztukaterie, stolarkę okienną i drzwiową, szklenie okien, kowalstwo artystyczne.

4.2. Kryzys winiarstwa i przemysłu spirytusowego w Zielonej Górze na przełomie XIX i XX stulecia

W 1877 r. powierzchnia winnic w regionie zielonogórskim wynosiła 1300 ha[878] i był to prawie maksymalny stan w całej jej historii. Mimo tego, z powodu wielkiej koniunktury, surowca zarówno dla przemysłu winiarskiego jak i spirytusowego zaczęło brakować. Od 1871 r. miasto uzyskało połączenie kolejowe z Wrocławiem i Berlinem, co pozwoliło na jakiś czas zażegnać problem niedostatku podaży przemysłowych ilości winogron. W październiku 1880 r. firma braci Mannigel sprowadziła do Zielonej Góry pierwszy duży transport importowanych z Węgier niezwykle słodkich winogron o zwartych gronach, podobnych do odmiany Gelbschönedel (Chrupka Złota), w cenie nie przewyższającej miejscowej[879]. Wkrótce przywóz winogron i wina z zewnątrz stał się uzupełnieniem bazy surowcowej największych wytwórni win i winiaków. Była to zarazem w dalszej perspektywie jedna z istotnych przyczyn upadku zielonogórskich winnic.

Zagrożeniem dla winiarzy uprawiających winnice stali się też producenci tzw. sztucznego wina, *Kunstwein*, wytwarzanego ze spirytusu przemysłowego, cukru buraczanego oraz substancji chemicznych – barwników i aromatów. „Jesteśmy zdeklarowanymi przeciwnikami wyrobu sztucznego wina, które winiarstwo i uczciwy handel całkowicie rujnuje”[880] – deklarowali w 1881 r. zielonogórscy winiarze, lecz tani produkt znalazł sobie miejsce na rynku i klientelę.

Decydujące czynniki, warunkujące zmierzch zielonogórskiego winiarstwa, miały charakter ekonomiczny. Większość z licznych firm winiarskich, obecnych w zielonogórskiej książce adresowej z 1889 r., nie posiadała własnych znaczących upraw winorośli. Ich produkcja opierała się na skupowanych od drobnych plantatorów owocach bądź winach. Rzesza drobnych winiarzy, uprawiających własne niewielkie winnice i sprzedających zebrane winogrona, niekiedy też moszcze bądź młode wino, znajdowała zbyt na swoją produkcję. Do

[878] *Ueber den Obstbau...* etc., BzGW 1877, Nr 90.
[879] *Ungarische Weintrauben*, GW 1880, Nr 123.
[880] *Bericht der Handelskammer zu Grünberg i. Schl. für das Jahr 1881*, F. Weiß Nachf., Grünberg 1882.

pewnego czasu sytuacja była korzystna dla obu stron tego procesu technologicznego: dostawców surowca i przetwórców. Wydawałoby się zatem, że powierzchnia winnic w mieście i okolicy powinna się utrzymywać, bądź nawet wzrastać. Było jednak inaczej.

Już w 2 poł. XIX w., kiedy jeszcze cała miejscowa produkcja winiarska znajdowała zbyt, a przemysł winiarski i spirytusowy przeżywał swój historyczny rozkwit, pojawiły się opinie, że przy utrzymujących się na stałym poziomie cenach na winogrona i wino, zaś rosnących kosztach uprawy, przetrwanie zielonogórskich winnic nie będzie możliwe. Według przytoczonych w 1882 r. przez „Grünberger Wochenblatt" wyliczeń, które Gewerbe- und Gartenbau-Verein opublikowało w *Buch über Weinbau und Weinbereitung,* w 1845 r. roczny koszt uprawy 1 morgi winnicy wynosił 22 talary (w przeliczeniu: ok. 86 Thlr/ha), włączając w to 4% czynszu gruntowego od wartości 1 morgi przyjętej na 150 talarów. W 1861 r. koszty wzrosły już o 3 talary z morgi. Po reformie monetarnej w 1873 r. i wprowadzeniu waluty markowej koszty produkcji przypadające na 1 hektar winnicy szacowano na 100-120 marek rocznie, natomiast w 1882 r., jak donosiła gazeta, z powodu wzrostu kosztów płacy i nawozu koszt uprawy 1 ha winnicy wzrósł do 330 marek[881]. Z całego areału 680 ha winnic w okręgu zielonogórskim (1340 ha w całym powiecie) kwota ta wyniosła 225.000 M.

W przeciętnie urodzajne lata zbierano w mieście średnio 9,6 ćwierci (*Viertel* = 250 kg) winogron z hektara albo 1220 funtów z morgi. Z całego zielonogórskiego areału było to ok. 6525 ćwierci. Potrzebna była zatem cena 34,5 marek za ćwierć, aby tylko pokryć koszty uprawy, do tego dochodziła wartość czynszu gruntowego i koszt włożonego kapitału.

Przeciętna wydajność winnicy została obliczona przez Gewerbe- und Gartenbau-Verein jako w przybliżeniu 30-letnia średnia, ale zwykle bywała niższa, jak np. w przedstawionych niżej ośmiu latach, kiedy wyniosła średnio 49,5% normalnej wydajności:

	% normalnych zbiorów	cena skupu winogron w markach za ćwierć
1874	60	60
1875	111	30-36
1876	23	45
1877	44	25

[881] Ponieważ do 1908 r. znajdowały się w obiegu dawne monety o nominałach 1 talara i 2 talarów, przeliczane na 3 i 6 marek, kwota 330 marek odpowiadałaby w tym czasie wartości 110 dawnych talarów – znaczący wzrost w porównianiu z kwotą 86 talarów w roku 1845.

1878	78	45
1879	39	33
1880	8	75-90
1881	33	60

Biorąc pod uwagę, że w ciągu tych ośmiu lat koszt uprawy przypadający na 1 ćwiartę wzrósł w stosunku 49,5:100 do ok. 70 M, a w żadnym roku oprócz 1880 cena ćwierci w skupie nie osiągnęła tego pułapu, „w Zielonej Górze uprawa winorośli w tym okresie, dla każdego, kto musiał ponieść koszty pracy najemnej i sprzedawał winogrona, była przedsięwzięciem samobójczym”[882]. Nie było to zjawisko ograniczone do opisanego przez gazetę okresu. W przedziale czasowym 1810-1890 stosunek nakładów rzeczowych na utrzymanie winnicy i wydatków na zapłatę dla pracowników najemnych utrzymywał się stale na tym samym poziomie, około 1 : 2. Wynika z tych liczb, że biorąc pod uwagę cenę skupu winogron, dla każdego kto musiał płacić za pracę najemną i sprzedawał winogrona, a nie wino, winiarstwo było przedsięwzięciem deficytowym.

Cena zakupu winogron nadal jednak spadała: z 80 marek za ćwierć w roku 1889 do 42-45 marek w 1906 r. Z jednej ćwierci winogron otrzymywano przeciętnie 150 litrów gotowego wina. Przy cenie zakupu winogron 80 marek za ćwierć, cena wina u producenta musiała wynosić 0,53 marki za litr plus koszty pielęgnacji w piwnicy szacowane na 0,30 marki, razem 0,83 marki. Tymczasem wino na rozlew zależnie od rocznika kosztowało czasem grubo poniżej 1 marki. W tym samym wydaniu „Grünberger Wochenblatt” z 22 kwietnia 1882 r., cytowanym wyżej, znajdują się ogłoszenia drobne zielonogórskich winiarzy, z ofertami sprzedaży wina, np.: „*G. 78r Rw. L. 80 pf. E. Sander, Berlstr*.” [Dobre wino czerwone rocznika 1878, litr 80 fenigów, Ernst Sander, Berliner Straße 28 (Jedności 45)]; „*78rgoldg. L. 72 pf. Rosbund, Maulbrg*.” [Złote wino rocznika 1878, litr 72 fenigi, Carl Rosbud, Maulbeergasse (Moniuszki 14)]; „*G.79rL. 60 pf. Mühle, Freistädterstr. 4*” [Dobre wino rocznika 1879, litr 60 fenigów, Mühle, Freistädterstr. (Kożuchowska)] itp.[883] Producenci musieli obniżać cenę zakupu surowca i skracać czas leżakowania wina, aby maksymalnie obniżyć koszty i otrzymać jakikolwiek zysk. To z kolei uderzało w interesy plantatorów winorośli i konsumentów.

Od lat 80-tych XIX w. obserwowano stały spadek liczby zarówno winnic jak i osób zajmujących się uprawą winorośli, co było związane z coraz niższą opłacalnością tego zajęcia. Działo się tak mimo ciągle utrzymującej się praktyki uprawy winnicy przy

[882] *Allerlei über Wein und Weinbau*, 3, GW 1882, nr 47.
[883] Ibidem.

wykorzystaniu wyłącznie pracy własnej winiarza. Sporą część winnic posiadały bowiem osoby, które w nich pracowały samodzielnie w dni świąteczne i niedziele, nie potrzebowały też kupować nawozu, gdyż posiadały własne kozy, świnie bądź krowy. Wielu właścicieli winnic, którzy musieli opłacać winiarza, tłoczyło swoje wino i czekało z jego sprzedażą na sprzyjający moment. Ogólne koszty były wtedy znacząco niższe i rachunek końcowy korzystniejszy.

Niewielka i ciągle malejąca opłacalność uprawy winorośli legła u przyczyn istotnej prawidłowości zachodzącej przy zmianie właścicieli winnic: coraz częściej trafiały one do niezbyt zamożnych, drobnych właścicieli, którzy mogli w nich sami pracować. Według Waltera Pomtowa, w latach 1882-1885 na 107 zielonogórskich wzniesieniach uprawiano 2171,4 mórg (ok. 543 ha) winnic, które należały do 1070 właścicieli, średnio po 2,03 morgi (ok. 0,5 ha) na jednego. Stan taki nie zmienił się w sposób istotny aż do początku XX w.; wg danych z tego czasu 486 ha miejskich winnic należało do 999 właścicieli, czyli średnio prawie 2 morgi albo 0,5 ha, natomiast na obszarze powiatu 468 ha winnic przypadało na 1438 właścicieli, średnio po 1,3 morgi[884]. Takie rozdrobnienie upraw w zasadzie wykluczało wszelki postęp w agrotechnice. Drobni winiarze preferowali odmiany, które były szczególnie płodne lecz niezbyt godne polecenia, jak dający słabe („*faden*", dosł. cienkie) wino Blauschönedel. Mimo, iż od 1846 r. powierzchnia upraw w powiecie zielonogórskim zwiększyła się z 1063 do 1340 ha[885], odpływ od winiarstwa zamożniejszych warstw ludności i utrata przez nie zainteresowania dla kultury z 700-letnią tradycją, skazywały ją na stopniowe zamieranie i nieunikniony upadek. Ubolewano, że coraz częściej „*Thalloris*, Zieleniejąca, zmienia swoje oblicze: zamiast zielono-złotych winnic na wzgórzach uprawia się zboże i ziemniaki"[886]. Paradoksalnie, już w czasach wielkiej koniunktury zarysował się problem zamiany niedochodowych winnic na ogrody warzywne, spowodowany m.in. otwierającym się rynkiem zbytu na warzywa w Berlinie[887].

Wprowadzenie na przełomie XIX i XX w. nowych stawek podatkowych, dotyczących obrotu alkoholem, uderzyło w interesy tej części branży winiarskiej, która zajmowała się wytwarzaniem win musujących. Dla ominięcia niekorzystnych przepisów producenci otwierali tzw. firmy graniczne na terytorium Wielkiego Księstwa Luksemburga, które tworzyło z Rzeszą Niemiecką jednolity obszar celny, nie podlegało natomiast niemieckiemu

[884] W. Pomtow, *Der ostdeutsche Weinbau: seine natürlichen, wirtschaftlichen und anbautechnischen Grundlagen*, „Rechts- und Staatswissenschaftliche Studien", red. E. Ebering, zesz. 38, E. Ebering, Berlin 1910.
[885] *Allerlei über Wein und Weinbau*, 3, GW 1882, nr 47.
[886] Ibidem.
[887] O. Eichler, *Grünberg, 5. April. Der Aufforderung*... etc., BzGW 1869, Nr 36.

prawu podatkowemu. Wytwórnie szampana zakładane na terytorium Luksemburga, niedaleko granicy z Niemcami, do których trafiała produkcja, były najczęściej filiami firm francuskich, co przy skłonności ówczesnej klienteli do konsumowania „prawdziwego francuskiego szampana" utrudniało konkurencję na tym rynku firmom niemieckim. Na początku XX w. resort finansów rządu niemieckiego przedstawił projekt opodatkowania wyrobu win musujących i nowych ceł importowych jeszcze bardziej pogarszający sytuację producentów. Zrzeszenie Niemieckich Wytwórców Win Musujących (założone w 1892 r. z siedzibą w Wiesbaden jako Syndikat deutscher Schaumweinfabrikanten, od 1895 r. Verband deutscher Schaumweinkellereien), skierowało w tej sprawie petycję do sekretarza stanu Urzędu Spraw Wewnętrznych Rzeszy. Przedsiębiorcy alarmowali, że podniesienie ceł przywozowych na importowane z Francji szampany i jednoczesne podniesienie podatku obrotowego w Niemczech stworzy jeszcze korzystniejsze warunki dla funkcjonowania firm granicznych, które oprócz win musujących wytwarzanych metodą fermentacji w butelkach dostarczały także wina musujące uzyskane przez sztuczne nasycanie dwutlenkiem węgla oraz „szampany owocowe" (*Fruchtwein-Champagner*) z rozmaitych owoców – jabłek, gruszek i jagód)[888]. Podniesione w piśmie okoliczności stały się zapewne jedną z przyczyn stopniowego upadku zielonogórskiej wytwórni Grempler & Co. Problemy, przed jakimi stanęła ta firma, dotknęły większość zielonogórskich dużych przetwórców winogron.

Do lat 80. XIX w. surowiec do produkcji win w wytwórni Gremplera pochodził wyłącznie z winnic regionu zielonogórskiego. Każdego roku prowadzono skup winogron od drobnych plantatorów, ogłaszany w prasie[889]. Skupowano także odpowiedniej jakości moszcze do dalszego przerobu: naturalne – czyli nie dosłodzone, o gwarantowanej czystości, zlane znad osadu (*Ober-Moste*), wyłącznie tłoczone jako białe, nawet z odmian na wina czerwone, jak Pinot noir (*weiß gekeltert*), i bezpośrednio po zbiorze[890].

Już po opanowaniu niszczycielskich następstw inwazji filoksery i odbudowie zachodnioeuropejskich winnic przy zastosowaniu szczepionych, odpornych na szkodnika sadzonek, rosnące zapotrzebowanie na produkty zielonogórskich wytwórców win musujących spowodowało konieczność sprowadzania win z regionów winiarskich w zachodnich Niemczech[891]. Chociaż do około 1890 r. przed wrotami wytwórni Gremplera ustawiały się długie kolejki wozów pełnych winogron z zielonogórskich plantacji, podaż wskutek

[888] *Zur Schaumwein-Besteuerung*, GW 1900, Nr 68.
[889] *Am 13. Oktober eröffnen wir den Traubenkauf [...]. Grempler & Co*., GW 1876, nr 82; *Traubenkauf. Grempler & Co*., GW 1884, nr 124.
[890] „*Garantiert naturreine Ober-Moste, weiß gekeltert, kaufen gleich nach der Lese Grempler & Co*.", GW 1906, nr 118.
[891] E. Clauß, *Das schlesische Weinland*, Keppler, Frankfurt am Mein 1961.

postępującego regresu powierzchni upraw stale się zmniejszała. Nie mogła temu zaradzić uprawa własnych winnic wytwórni, których większe areały znajdowały się w rewirach Lattwiese, Hospital, na Wzgórzu Ceglanym czy na wzgórzu Theresienhöhe[892]. Z czasem wytwórnia została zmuszona do wytwarzania swoich win musujących w taki sam sposób, jak znane wytwórnie znad Renu, Saary czy Mozeli, czyli importując surowiec z zagranicy. Miejscowe lekkie wina czerwone okazały się szczególnie przydatne do kupażu z winami sprowadzanymi z zagranicy[893]. Firma jednak nie rozwijała się, co stawiało pod znakiem zapytania jej przyszłość. Körber, dyrektor firmy Grempler & Co. G.m.b.H., jeszcze w 1936 r. potwierdził, iż produkcja win musujących u Gremplera „przebiega ogólnie jeszcze teraz dokładnie jak przed stu laty, a mianowicie głównie jest to ręczna praca"[894].

W ostatniej dekadzie XIX w. pojawił się projekt nowego prawa podatkowego, który w zgodnej opinii winiarzy miał uderzyć w interesy branży winiarskiej. W listopadzie 1893 r. odbyło się poświęcone tej sprawie zebranie Gewerbe- und Gartenbau-Verein. Zebrani jednomyślnie uznali, że planowane obłożenie produkcji wina wysokim podatkiem doprowadzi do upadku zielonogórskiego winiarstwa. Za szczególnie niekorzystną uznano nadmierną opłatę, którą obłożono wyrób wina z wytłoczyn winogronowych, tzw. *Tresterwein,* o ile będzie produkowane w ilościach przemysłowych, nie na użytek własny winiarza. „Właśnie owe wina służą podniesieniu kultury, ponieważ przez swoją taniość służą niezamożnym ludziom jako zamiennik wódki" – stwierdzono. Poświęcenie uwagi temu właśnie aspektowi świadczy o tym, że był to w Zielonej Górze, podobnie zresztą jak we wszystkich krajach winiarskich, produkt wytwarzany powszechnie i znajdujący zbyt. Wskazywano na niekorzystne skutki planowanych obciążeń podatkowych, uderzające nie tylko w drobnych winiarzy, ale też w wielkich producentów i kupców winnych, a także osoby prowadzące wyszynk.

Do Reichstagu zostały skierowane dwie petycje w tej sprawie, jedna w imieniu zielonogórskich winiarzy zrzeszonych w Gewerbe- und Gartenbau-Verein i druga, wystosowana przez magistrat. W kompleksowy sposób opisano stan ówczesnego winiarstwa w regionie zielonogórskim i wskazano zagrożenia, jakie dla branży winiarskiej stanowiły nowe stawki podatkowe: „Winiarstwo we Wschodnioniemieckim Regionie Winiarskim (*Ostdeutschen Weinbaugebiet*) ponosi z powodu niekorzystnych warunków naturalnych tak duże straty, że tego rodzaju obciążenie będzie dla niego zabójcze. Od roku 1868 nie mieliśmy

[892] APZG, AMZG, sygn. 2514.
[893] E. Köhrer, *Niederschlesien, seine Entwicklung und seine Zukunft*, Lima-Verlag, Berlin 1923, s. 502.
[894] Körber, op. cit., s. 858.

w naszym regionie winiarskim dużych zbiorów. Do tego czynsze na tutejszym terenie podniosły się w tym czasie o 100 procent, przez co koszty uprawy naszych winnic bardzo znacząco wzrosły. Szacuje się je dla miejskich winnic na 90 marek od morgi, dla właścicieli wiejskich na 50 marek. Dobry zbiór daje w naszym regionie 2000 funtów winogron z morgi, zaś średni przychód sięga od 40 do 50 marek za 500 funtów. W ostatnim dziesięcioleciu taki średni plon nie został osiągnięty w żadnym roku, przy tym od roku 1887 zbiory stale się zmniejszały, tak że w ostatnich latach spadły do ledwo 500 funtów z morgi.

Jeśli teraz mówi się, że podatek będzie rosnąć od pewnej ceny granicznej, na przykład dla win które kosztują 50 marek i więcej za hektolitr, i że wina pospolite (*Landweine*) przy takim ustawieniu podatków nie będą im podlegać, to trzeba wziąć pod uwagę, że cena winogron, miazgi i moszczu nie jest określana tylko przez jakość, lecz o wiele bardziej przez wielkość zebranego plonu.

Za 500 funtów winogron płacono średnio, w roku:

1889 – 80 marek

1890 – 95 marek

1891 – 95 marek

1892 – 85 marek.

Z tych czterech roczników 1892 był pod względem jakości najlepszy, po nim następowały 1889, 1891 i 1890. Z tego zatem wynika, jak niewielki był wpływ jakości zebranych winogron na cenę, jako że oba najlepsze roczniki – rocznik 1892 był nawet wyśmienity – wcale nie były najdroższe, natomiast roczniki słabsze osiągały wyższe ceny. Przy tym ceny wszystkich trzech roczników były nienormalnie wysokie, co najmniej 30 marek powyżej średniej, a to wskutek małych zbiorów. Widać tutaj wyraźnie, że winogrona służące jako surowiec do produkcji szampana, koniaku, win mieszanych etc., osiągają często ceny, które nie pozostają w żadnym stosunku do rzeczywistej wartości rynkowej wytworzonych z nich win, tak że przy opodatkowaniu według kryterium jakościowego, w którym jako podstawa będzie służyć poziom ceny surowego wina, podlegać mu będą właśnie wina z naszego regionu, podczas gdy inne z racji kosztów produkcji nawet w lata nieurodzaju utrzymają znacząco niższe ceny.

Nasz region winiarski (Śląsk, Poznań, Brandenburgia) jest po krajach położonych na zachodzie Rzeszy największy w Niemczech, obejmuje 1907 hektarów winnic i dawał w latach 1891 i 1892 średnio z hektara 2 ćwierci, czyli 1000 funtów, winogron. Dwie ćwierci winogron miały w te lata wartość średnio 200 marek (winogrona deserowe i wyselekcjonowany burgunder osiągały cenę wyższą niż średnia). Wiejski właściciel winnicy

wydatkował w te lata również około 200 marek na uprawę hektara winnicy. O wiele gorzej przedstawia się sytuacja miejskich właścicieli winnic, z kosztami uprawy około 90 marek na morgę, ponieważ wina tych wytwórców w handlu detalicznym niemal stale przynoszą 60 do 80 fenigów za litr”[895].

Z przytoczonego tekstu wynika, że w latach 1891 i 1892 średni przychód winiarza w regionie wyniósł 200 marek z hektara (500 kg winogron z ha), przy czym właściciel winnicy położonej na obszarze wiejskim poniósł średnie koszty uprawy w wysokości 200 M/ha – czyli osiągnął zerowy dochód, natomiast koszty winiarza z obszaru Zielonej Góry sięgnęły w tym czasie 360 M/ha, zatem wystąpiła tu strata w wysokości 160 M.

Stałe pogarszanie się sytuacji ekonomicznej zielonogórskiego winiarstwa miało jeszcze kilka innych przyczyn. Jak wynika ze spisów właścicieli domów winiarskich, liczących w 1865 r. 697, zaś w 1910 r. 546 nazwisk, posiadaczami większości winnic nie byli rolnicy, tylko przedstawiciele innych zawodów – urzędnicy, handlowcy, przemysłowcy – głównie w branży tekstylnej, przedstawiciele wolnych zawodów. W przeciwieństwie do dawnych czasów, rozwijające się stosunki kapitalistyczne w gospodarce nie pozwalały na znaczącą aktywność poza pracą zawodową. Amatorskie winiarstwo stawało się przeżytkiem, zaś uprawa winnic wymagała zatrudnienia do obróbki plantacji wykwalifikowanych mistrzów winiarskich i robotników najemnych, co znacznie podnosiło koszty produkcji wina. Rozwijający się przemysł potrzebował coraz większej liczby zatrudnionych, wskutek czego nastąpił masowy odpływ pracowników do nowopowstających fabryk i kopalń węgla brunatnego[896]. Były to także lata masowej migracji robotników do oferujących lepsze warunki płacowe przemysłowych ośrodków na zachodzie Niemiec, tzw. *Ostflucht*. Było coraz mniej chętnych do pracy na winnicach za niższe, niż w przemyśle, stawki godzinowe.

Ważnym czynnikiem obniżającym wysokość i jakość plonów, i tak wyraźnie słabszych niż w zachodnich rejonach kraju, mogło być zmęczenie gleby, spowodowane utrzymywaniem przez kilkaset lat monokultury. Winnice trwały na tych samych kawałkach gruntu, w granicach ustalonych przed wiekami rewirów winiarskich, co przy niedostatku nawożenia musiało powodować wyjałowienie podłoża, zwłaszcza z mikroelementów. Zapraszany na spotkania zielonogórskich winiarzy specjalista do spraw winiarskich z Legnicy zalecał zakładanie nowych plantacji w miejscach, gdzie przedtem nie uprawiano winorośli, a w przypadku nowych nasadzeń na starym miejscu zapewnienie ziemi przynajmniej cztero-

[895] M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 266-271.
[896] *Das Grünberger Wochenblatt vor fünfzig Jahren,* BzGW 1882, Nr 53.

pięcioletniego odpoczynku. Podobnie, jak to praktykowano w Nadrenii, należałoby w tym czasie glebę użyźnić, uprawiając na niej koniczynę, ziemniaki lub łubin.

Do użyźniania gleby w zielonogórskich winnicach tradycyjnie stosowano obornik. Ponieważ drobni właściciele winnic mieszkający w mieście z reguły nie posiadali własnego źródła naturalnego nawozu, musieli albo zrezygnować z nawożenia winnic, co obniżało plony, albo stosować drogie nawozy sztuczne, które jeszcze bardziej zwiększały koszty produkcji. Przy stosowaniu nawozów mineralnych zalecenia przewidują 400-600 kg tomasyny i 600-800 kg soli potasowej na hektar, a także nawożenie wapnem w ilości 2-3 t/ha. Powiększona o koszty transportu, taka nowoczesna uprawa winorośli wymagała znacznych nakładów, z których najczęściej jednak rezygnowano. Władze miasta podejmowały działania edukacyjne; wskazywano, że z powodu braku nawozów krzewy plonują coraz słabiej i dają gorszy owoc. Z kolei słaba urodzajność powoduje niedostateczną odporność uprawianych krzewów na choroby, zwłaszcza na mączniaka rzekomego, którego zwalczanie wymaga dobrej znajomości agrotechniki i stosowania o właściwej porze oprysków.

Wszystkie te niedostatki i trudności sprawiały, że uprawa winorośli traciła sens ekonomiczny w konfrontacji z innymi sferami działalności gospodarczej, bardziej dochodowymi. W oddalonym o 180 km (albo – wówczas – 2 godziny i 15 minut jazdy pociągiem) Berlinie otwierał się, dzięki dogodnej komunikacji, nieograniczony rynek zbytu na świeże warzywa i owoce, co sprawiło, że w Zielonej Górze zaczęto zastępować mało dochodowe winnice plantacjami warzyw i sadami[897]. Stwierdzono, że piaszczyste gleby w okolicznych wioskach dobrze nadają się dla uprawy szparagów, co skutkowało powstaniem plantacji np. w Słonem. Już pod koniec XIX w. Zielona Góra z miasta winnic powoli stawała się miastem sadów i ogrodów warzywnych, co znalazło odbicie w funkcjonującym przed II wojną światową sloganie: *Die Obst- und Wein- Stadt des Ostens*, w wolnym tłumaczeniu: „miasto sadów i winnic niemieckiego Wschodu".

Na podtrzymanie winiarskich tradycji niekorzystnie wpływał brak wykwalifikowanej kadry w zakresie gospodarstwa piwnicznego. Właściwe traktowanie moszczu, prowadzenie fermentacji i późniejsza pielęgnacja wina podczas dojrzewania w piwnicy wymaga specjalistycznej wiedzy, w krajach winiarskich przekazywanej z pokolenia na pokolenie bądź

[897] Pisze o tym w swoich wspomnieniach z podzielonogórskiego Buchałowa Paul Schulz: „Przez ponad dwadzieścia lat znany powszechnie jako handlarz dziczyzną, drobiem i owocami Hermann Nippe prowadził tutaj świetny interes. Niejednego dnia ładowało się nawet trzy wagony. W czasie zbioru śliwek nie raz były tu reprezentowane sąsiednie wioski, Słone, Drzonów i Letnica. Ulica dojazdowa była wtedy cała zajęta, furmanki stały jedna za drugą aż do samego dworca. Hermann Nippe skupował także latem owoce. Mieliśmy dużo wiśni łutówek. Zbieraliśmy je wprost do łubianek; te ustawiano w dwóch warstwach jedna na drugiej, wieczorem ładowano do ekspresu jadącego do Berlina i już następnego ranka były w sprzedaży w hali targowej". Tekst w zbiorach autora.

nabywanej w toku odpowiedniej nauki i wieloletniej praktyki. Szkolnictwo w tym zakresie zostało w mieście zorganizowane dopiero po I wojnie światowej, po powołaniu do życia w 1928 r., dzięki wspólnym wysiłkom Izby Rolniczej Dolnego Śląska (Institut der Landwirtschaftskammer Niederschlesien) oraz władz miasta i powiatu Zielona Góra, zawodowej szkoły rolniczej w postaci Zakładu Naukowego Sadownictwa, Winiarstwa i Ogrodnictwa (Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau). Nie mogło to już wpłynąć na odwrócenie niekorzystnej sytuacji w zielonogórskim winiarstwie. Tymczasem skuteczne konkurowanie z cieszącymi się popytem winami reńskimi czy mozelskimi wymagało oferty w postaci wyrobów wysokiej jakości. O ile w przypadku miejscowych winiaków i win musujących zostało to osiągnięte, nawet w obrocie zagranicznym, trzeba uznać, że jeśli chodzi o pozostały asortyment – zielonogórscy winiarze nie potrafili sprostać wymaganiom nowoczesnej komercji, co ograniczało podaż ich wyrobów do rynku lokalnego.

Jednym z najważniejszych czynników, wpływających na wysokość osiąganych w regionie plonów, a co za tym idzie – opłacalność uprawy – był utrzymujący się, niewłaściwy dobór odmian winorośli i przestarzałe metody uprawy. W zachodnich regionach Niemiec, gdzie produkcja winiarska stanowiła ważny element ekonomiki, po inwazji filoksery zachodził dynamiczny proces unowocześniania całej sfery związanej z winiarstwem. Rozwijano badania naukowe w zakresie technologii uprawy, nawożenia oraz enologii, selekcjonowano nowe odmiany, które wprowadzano do uprawy, przechodzono do gospodarki wielkotowarowej. Zielona Góra, gdzie uprawa winnic nadal miała charakter amatorski, mimo wysiłków sporej grupy ludzi związanych z miejscowymi organizacjami winiarskimi, pozostawała ciągle ostoją niezmiennej tradycji. Krzewy często były jeszcze prowadzone przy palikach i cięte na głowę, a w nasadzeniach odnawianych z odkładów panował chaos, podczas gdy cały Zachód dawno już wprowadził uprawę szpalerową i nowe, racjonalne sposoby cięcia. Ponieważ korzystanie z kwalifikowanych, szczepionych sadzonek z renomowanych instytutów badawczych było kosztowne, w regionie zielonogórskim wprowadzano do uprawy ciągle te same klony odmian zadomowionych tutaj od wieków, nie dbając o jakąkolwiek pracę selekcyjną[898].

Według Hansa Mülscha, przedsiębiorcy i działacza winiarskiego, którego ojciec Otto Mülsch należał do czołowych producentów zielonogórskich winiaków, przemiany miejscowego rynku i pejzażu miały podłoże ekonomiczne: „Kto znał zielonogórski region winiarski (*Grünberger Weinbaugebiet*), jeszcze na początku stulecia i zrobi sobie dzisiaj

[898] Por. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 311-315.

spacer przez winnice, rzucą mu się w oczy wielkie zmiany, które zaszły w międzyczasie. Tam, gdzie wcześniej całe ciągi wzgórz tworzyły jedną wielką winnicę, pozostały dzisiaj tylko pojedyncze działki obsadzone winoroślą, podczas gdy w większości winiarstwo zostało wyparte przez rolnictwo, a w pobliżu miasta szczególnie przez sadownictwo”[899]. Nowe kultury rolne wymagały mniejszych nakładów finansowych niż uprawa winnic. Mieszkańcy miasta wybierali łatwiejszy i pewny zarobek w przemyśle, a winiarstwo stało się dla nich tylko zajęciem ubocznym.

W ostatniej dekadzie XIX w. również w branży spirytusowej sytuacja zaczynała się istotnie zmieniać. Zmodernizowane winnice Francji i największych regionów winiarskich Niemiec, obsadzone krzewami winorośli szczepionymi na filokseroodpornych podkładkach, znów zaczęły przynosić obfite plony. Dzięki uprawie maszynowej koszty produkcji obniżały się, a co za tym idzie – taniało wino. Rozwój sieci kolejowej umożliwiał masowy import towarów. Na słynnej kartce pocztowej z początku XX w., wydanej w celach reklamowych przez wytwórnię winiaków Alberta Buchholza, zamieszczono fotografię zdążającego do siedziby przedsiębiorstwa konwoju konnych wozów z transportem 78.713 litrów wina, sprowadzonego z Grande Fine Champagne do portu rzecznego w Cigacicach (ilustr. 44). Francja znów stała się eksporterem wina, a zatem również koniaku, co zamykało możliwość eksportu śląskiego przemysłu alkoholowego w tym kierunku. Ten regres widoczny jest w oficjalnych statystykach. Wywóz z Niemiec, w przeliczeniu na czysty alkohol, wyniósł w latach (hl) :

1887/88	423.078
1889/90	380.850
1900/01	214.158
1906/07	231.396
1907/08	28.469
1908/09	19.824
1909/10	23.698
1913/14	14.631[900]

Drastyczny spadek eksportu zaznaczył się w roku gospodarczym 1907/1908, kiedy w Niemczech trwały już prace i dyskusje nad nowym prawem winiarskim, *Weingesetz*, uchwalonym w 1909 r. Od tego czasu wystąpiła też znaczna nadprodukcja w branży,

[899] H. Mülsch, *Vom Grünberger Weinbau*, GB 1922, zesz. 11, s. 16.
[900] H. Arntz, *Kognakbrenner*, Gesellschaft für Geschichte des Weines, K.G. Saur Verlag, München 1990, s. 215.

sięgająca w roku 1910/1911 ponad 500.000 hl, a w 1913/1914 nawet ponad 850.000 hl[901].

Zakup w 1900 r. przez znanego producenta winiaków z zachodnich Niemiec, firmę Weinbrennerei Scharlachberg z Bingen nad Renem, peryferyjnie położonej, stosunkowo niewielkiej w skali kraju zielonogórskiej wytwórni winiaków Richarda Leonhardta, był świadectwem przemian na rynku alkoholowym, nabierających tempa pod koniec XIX w. Zielonogórska inwestycja przedsiębiorców z Bingen, podobnie jak ekspansja koncernu Rückforth ze Szczecina, który wchłonął wytwórnię koniaków Raetscha, były przejawem monopolistycznych tendencji w niemieckim przemyśle spirytusowym na przełomie stuleci, których efektem stało się zmarginalizowanie bądź upadek niemal wszystkich miejscowych firm tej branży w przeciągu następnych kilkunastu lat.

Zanim do tego doszło, zielonogórscy producenci winiaków należeli do elity niemieckich wytwórców w tej branży. Na zgromadzeniu generalnym Związku Niemieckich Wytwórni Koniaku, Verband der Deutschen Cognacbrennereien, które odbyło się w Berlinie 20 lutego 1900 r., do zarządu organizacji wybrano m.in. Hermanna Freyera reprezentującego firmę Heinricha Raetscha, a urzędującym przewodniczącym (*Stellvertretender Vorsitzender*) został ponownie Johannes Gothmann z firmy Alberta Buchholza. Wśród członków Związku znajdowało się pięć – najwięcej – przedsiębiorstw z Zielonej Góry: firmy Albert Buchholz, Hermann Freyer, R. May's Nachfolger, Otto Mülsch i Heinrich Raetsch, ponadto żarska wytwórnia koniaku E. Fechnera. Wybór Gothmanna na przewodniczącego był zapewne wyrazem uznania dla znaczenia zielonogórskiego przemysłu spirytusowego – w Zielonej Górze znajdowała się największa podówczas niemiecka wytwórnia winiaku. Wytwórnia Alberta Buchholza wykazywała największą w Niemczech produkcję spirytusu winnego w roku gospodarczym 1895/1896 i w latach kolejnych, aż do sezonu 1901/1902, kiedy pierwszą pozycję objęło przedsiębiorstwo z Bawarii. Według urzędowych statystyk, w Niemczech prawie cały wzrost produkcji spirytusu winnego w końcówce XIX w. przypadał na Śląsk, czyli w praktyce na Zieloną Górę: w roku gospodarczym 1897/98 na Śląsku przerobiono na winiak 4.532 hl wina gronowego, w 1898/99 było to 6.897 hl, przy czym oprócz tego odpędzono spirytus z 1.571 hl win owocowych. W roku 1899/1900 przedestylowano na Śląsku 7.206 hl wina gronowego. Żaden inny kraj Rzeszy nie wyprodukował wówczas tyle spirytusu winnego, co Śląsk: spośród prowincji Prus druga w statystyce Brandenburgia przetworzyła 3.395 hl wina gronowego, Nadrenia 2.942 hl, Bawaria 4.101 hl, Saksonia 2.238 hl, Hesja 2.053 hl[902].

[901] Ibidem.
[902] Ibidem, s. 221.

Oficjalnie rejestrowane ilości uzyskiwanego drogą destylacji spirytusu winnego nie miały jednak żadnego związku z objętością produkowanych winiaków. Jak stwierdził Arntz, w roku 1905/1906, kiedy otrzymano średnio w przeliczeniu na czysty alkohol 3.000 hl spirytusu winnego, z którego można wytworzyć 7.500 hl winiaku – co było ilością osiąganą wówczas przez dwie największe wytwórnie winiaków w Niemczech – rzeczywistą produkcję tego sortymentu można szacować na 150.000 hl rocznie. „W związku z tym większość koniaków zawierała bardzo dużą ilość spirytusu ziemniaczanego i spirytusu z wytłoków winogronowych”[903]. Wprowadzenie w 1909 r. nowego prawa winiarskiego, które uniemożliwiło tego rodzaju działalność, stało się jedną z głównych przyczyn kryzysu w branży alkoholowej w całych Niemczech. Aż do wybuchu I wojny światowej koniunktura stawała się coraz gorsza, a spożycie alkoholu spadało: z 4,2 l na głowę w roku 1901/1902 do 2,7 l w roku 1913/1914[904]. Do niedawna największa w Niemczech, zielonogórska wytwórnia Alberta Buchholza i jedna z najnowocześniejszych – Heinricha Raetscha, pogrążały się w zapaści. Koncern zorganizowany przez Gothmanna rozpadł się, a firma stanęła w obliczu całkowitego bankructwa. W ciągu kilku lat poniosła straty sięgające niemal pół miliona marek i do wybuchu II wojny światowej nie przynosiła niemal żadnych zysków[905].

Upadek zielonogórskiego winiarstwa pociągnął za sobą przemiany zachodzące na terenie dawnych upraw winorośli, które można określić jako proces urbanizacji winnic. Jego przebieg można prześledzić na przykładzie rewiru winiarskiego Marschfeld. Był to obszar na południowo-zachodnim krańcu miasta, który na mapie Reichela z 1807 r. rozciąga się wzdłuż dzisiejszej ulicy Wiśniowej – Anieli Krzywoń, po jej południowej stronie, mniej więcej od dzisiejszej ulicy Wypoczynek, sięgając aż do rejonu dzisiejszej ul. Cyryla i Metodego. Winnicę, oszacowaną w latach 30. XIX w. na znaczną kwotę 2999 talarów, posiadał w rewirze Marschfelde zielonogórski *pastor primarius* Wegener[906]. Był to również teren plantacji prominentnego zielonogórskiego kupca winnego Carla Engmanna.

Jeszcze w początkach XX w. Marschfeld był terenem upraw sadowniczo-winiarskich, bardzo słabo zamieszkanym. Wszystkie stojące tutaj wówczas domy były właściwie domami winiarskimi, budowanymi dla wygody właścicieli winnic znacznie oddalonych od miasta. Taki też charakter większość z nich zachowała do końca swojego istnienia. Niektóre jednak

[903] Ibidem, s. 225: „*Demnach enthielte der meiste Kognak einen sehr hohen Anteil an Kartoffelsprit und Tresterwein*”.
[904] Ibidem, s. 216.
[905] T. Zalewski, *Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze*. APZG, LTNZG, sygn. 219.
[906] „*Subhastations-Patent: Der Primarius Wegner’sche Weingarten auf dem Marschfelde No. 491., taxirt 2999 Rthl. 26 Sgr. 6 Pf. (...)*”, GW 1831, Nr 9; „*Subhastations-Patent: Der Primarius Wegener'sche Weingarten auf dem Marschfelde No. 491. mit Gebäuden, taxirt 2999 Rthlr. 26 Sgr. 6 Pf. (...)*”, GW 1833, Nr 36.

rozbudowywano, powiększano dla celów mieszkalnych. Widzimy w nich już w końcu XIX i na początku XX w. stałych mieszkańców. Przystosowane do nowych celów, traciły swoje dawne oblicze architektoniczne, a często znikały pośród nowych budowli. Część domów winiarskich, nawet tych trwałych – murowanych i krytych dachówką ceramiczną – była zamieszkana tylko w miesiącach letnich i jesiennych, kiedy na winnicach wykonywano prace pielęgnacyjne, a później zbierano plony. Z czasem jednak i one utraciły swój pierwotny charakter. W latach 20. XX w. na tereny winnic wkroczyło budownictwo, rozwijające się miasto potrzebowało nowych terenów inwestycyjnych. Studiując mapy można prześledzić, jak stopniowo wśród dawnych winnic wyrastały luksusowe wille i skromniejsze domy jednorodzinne budowane przez uboższych mieszkańców, często robotników fabrycznych i rzemieślników, których nie stać było na wynajem lokali czynszowych w centrum miasta. Pojawiły się też całe osiedla domów jednorodzinnych, jak np. Marschfelde Siedlung, na terenie dawnej winnicy Engmanna. Ponieważ nowe budynki wznoszono zwykle na fundamentach bądź na miejscu starych, które wyburzano, w ciągu paru dziesięcioleci niemal cała pierwotna zabudowa rewiru Marschfelde, a także sąsiednich rewirów wchodzących w skład drugiego okręgu winiarskiego, całkowicie znikła. Taki los stał się w szczególności udziałem domów winiarskich, z których nie przetrwał żaden.

Wzniesiony prawdopodobnie w latach 20. XIX w. w rewirze Marschfelde dom winiarski Carla Engmanna (Marschfelde 3, ul. Wiśniowa 13), należał do najokazalszych budowli na zielonogórskich winnicach (ilustr. 45). W klasyfikacji domów winiarskich, przedstawionej przez Schmidta[907], zaliczony został do grupy murowanych siedzib podmiejskich, obejmującej np. dom winiarski Gremplera na Wzgórzu Winnym, tzw. Weinschloß przy ul. Pięknej 20 czy Winkler'sche Gartenhaus przy ul. Ignacego Krasickiego 25. W 1887 r. winnica z zabudowaniami na Marschfelde należały jeszcze do syna Carla Engmanna, prowadzącego firmę winiarską przy ul. Wrocławskiej, Emila Engmanna. W domu winiarskim mieszkał ogrodnik, opiekujący się winnicą, August Gutsche. W 1897 r. jako właściciel posesji z winnicą i dawnym domem winiarskim Engmannów wzmiankowany jest mechanik Heinrich Rommel, który zajmował się też wyszynkiem własnego wina[908]. Po kolejnych zmianach właścicielskich, w 1929 r. nieruchomość została przejęta przez gminę miejską[909] i zaczęła służyć jako schronisko młodzieżowe (*Städtische Jugendherberge*)[910].

[907] H. Schmidt, *Alte Grünberger Weingartenhäuser*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1914*.
[908] *Rommel H., Marschfeld 3, 60 pf. L. 50 pf*., GW 1897, nr 97.
[909] GSMR, t. 7, nr 2726. APZG, UKZG, sygn. 74.
[910] *Siedlung Marschfeld 3*. APZG, AMZG, sygn. 4593.

Osobnym nurtem budownictwa na terenie dawnych winnic były inwestycje przedstawicieli elity finansowej mieszkańców, którzy w szczególnie pięknych zakątkach miasta wznosili domy o charakterze willowym. Jako reprezentatywny dla tej grupy budowli można wskazać dom ogrodowy Louisa Nippe przy ul. Braniborskiej 24 (Deutsche Straße 31). Z posesji, wyniesionej wysoko na stoku Wzgórza Braniborskiego, roztacza się widok na panoramę miasta w kierunku północnym, aż po dolinę Odry na horyzoncie (ilustr. 46). Dom jest jednym z zachowanych obiektów typu willowego, w tym przypadku jeszcze w dość skromnej postaci, wkraczających na tereny dawnych winnic, które utraciły już swoje ekonomiczne znaczenie. Do tej grupy budowli należał też stojący po sąsiedzku przy ul. Braniborskiej 15 (An der Grünbergshöhe 14) domek winiarski (*Weingarten-Häuschen*) Ernsta Babrowskiego, właściciela odlewni żelaza przy ulicy Dąbrówki (ilustr. 47), czy nie istniejący już dom ogrodowy Frankego przy pobliskiej ulicy Łokietka. Szczytowymi, pod względem wyrafinowania architektonicznego i rozmachu inwestycji, osiągnięciami tego nurtu budownictwa na terenie miasta, były luksusowe wille ogrodowe wzniesione na winnicach i początkowo w otoczeniu winnic: pobliska willa „Goldene Dächels" jubilera Georga Sendlera przy ul. Braniborskiej – dzisiaj nieistniejąca, Villa Ansorge przy Freistädterstraße 11 (Kożuchowska 16), Villa Heimdahl przy Jasnej 10, Villa Sphinx przy ul. Botanicznej 14, dom w ogrodnictwie Reinholda Teicherta przy ul. Bema 54 czy modernistyczny budynek mieszkalny przy ul. Batorego 110 (Lansitzerstr. 78a), który Eduard i Carl Bohnowie zbudowali na pocz. XX w. pośród winnic rewiru Neue Maugscht.

Według statystyk z początków XX w. obszar winnic w powiecie zielonogórskim nadal wynosił 1208 ha, z czego 650 ha przypadało na miasto, zaś 558 ha na pozostałą część powiatu. Liczba winiarzy w roku 1898 wynosiła 2508 osób. W publikacji *Statistische Correspondenz*, która ukazała się na początku 1900 r., przedstawiono zestawienie powierzchni winnic w poszczególnych pruskich gminach, przedrukowane przez „Grünberger Wochenblatt". Pierwsze miejsce w tej statystyce należało do miasta Zielona Góra:

Zielona Góra	650 ha
W kraju związkowym Nadrenia-Palatynat:	
Kreuznach	480
Ahrweiler	275
Langenlohnsheim, pow. Kreuznach	250
Zeltingen-Rechtig, pow. Bernkastel	197
Heddesheim, pow. Kreuznach	180

Następne były cztery gminy w prowincji Nadrenia (Rheingau):

Rüdesheim	184
Geisenheim	173,5
Lorch	160
Winkel	156

W regionie zielonogórskim uprawiano wówczas kilka podstawowych odmian, które wymienia w swoim szkicu o miejscowym winiarstwie Hans Mülsch: Sylvaner, Traminer, Riesling, Gewürztraminer, dla win czerwonych: Spätburgunder albo Böhmischer (Pinot noir), Blauer Portugieser, Blauer Sylvaner[911]. Znane są jeszcze trzy nazwy rozpowszechnionych w tym okresie wczesnych odmian niebieskich: Augusttraube albo Möhrchen oraz Früher Blauer Burgunder, których jagody nie odznaczały się wybitnym smakiem, były małe i nie polecano ich do nowych nasadzeń. Jest możliwe, że wszystkie te nazwy były lokalnymi synonimami jednej odmiany, znanej też jako Pinot noir précoce – wcześnie dojrzewającego mutanta odmiany Pinot noir.

W mieście działały cztery wytwórnie win musujących (Grempler & Co., Krumnow & Co., Fritza Briegera i Hellmutha Wegenera), ok. czterdziestu handlowych firm winiarskich (*Weinhandlungen*) i trzynaście wytwórni winiaku, spośród których firma Alberta Buchholza była największa w Niemczech, nadto kilkanaście wytwórni win owocowych. Dużym odbiorcą zielonogórskich wyrobów alkoholowych była niemiecka armia. Śląskie kasyna sprowadzały z Zielonej Góry sekta, duże jego partie wywożono też do niemieckich kolonii[912].

Miasto uroczyście powitało rok 1900, a liczne restauracje, winiarnie, bary i rozmaite lokale oferowały mieszkańcom i przybywającym do Zielonej Góry gościom wina i inne alkohole dosłownie z całego świata. Bardzo bogata była też oferta trunków miejscowych producentów. Przy całym przepychu konsumpcyjnym i rynkowym dostatku epoki *fin de siècle'u* – dla miejscowej branży winiarskiej przełom stuleci oznaczał początek strukturalnego regresu.

Zapowiedzią nadciągających trudności były kolejne wersje prawa winiarskiego, wprowadzane w Niemczech. Każda nowa ustawa w tym zakresie zawierała regulację mającą zasadnicze znaczenie dla producentów: dozwoloną ilość cukru, którym można było dosłodzić wino. Winiarze zielonogórscy, prowadzący działalność w trudniejszych warunkach klimatycznych niż ich koledzy po fachu z regionów zachodnich, dostrzegali w ograniczeniach

[911] H. Mülsch, ibidem.
[912] Ibidem, s. 82.

dosładzania zagrożenie dla swoich interesów i w ogóle dla przyszłości miejscowego winiarstwa. Spory na ten temat toczyły się od lat.

Ograniczenia możliwości dosładzania wina wprowadziła już ustawa z 1892 r.[913], w której zakazano też używania nazwy „wino" dla napojów uzyskanych z dosłodzonych, wyprasowanych na sucho bądź częściowo wytłoków, z pofermentacyjnego osadu drożdżowego, z rodzynek itp.; odtąd musiały być wprowadzane do obrotu jako odpowiednio *Tresterwein, Hefenwein, Rosinenwein* itd. Jeszcze dalej idąca okazała się ustawa dotycząca obrotu winem, napojami winiarskimi i winopodobnymi z 1901 r.[914], w której w ogóle zakazano sprzedaży wina uzyskanego z wytłoków winogronowych czy drożdży winnych. Możliwość dosładzania została jeszcze utrzymana na poprzednim poziomie, nadal jednak toczyły się rozmowy o konieczności dalszej redukcji w tym zakresie.

Niepokój drobnych zielonogórskich wytwórców, związany z kwestią dosładzania win, ujawniła dyskusja nad projektem nowego prawa winiarskiego, jaka odbyła się w Zielonej Górze w 1908 r. Data wprowadzenia nowej regulacji wykracza co prawda poza ramy tej pracy, niemniej kwestie, które znalazły ostateczne unormowanie w niemieckim prawie winiarskim z 7 kwietnia 1909 r.[915], wpływały na perspektywy rozwoju zielonogórskiego winiarstwa już od co najmniej kilkunastu lat.

Na spotkanie z miejscowymi winiarzami przybyli przedstawiciele władz rejencji legnickiej, starosta powiatowy von Brockhusen oraz deputowany do Reichstagu i Landtagu, tajny radca handlowy Georg Beuchelt, właściciel zakładów metalowych – jak się okazało, miłośnik winiarstwa. Przedstawiciel winiarzy poddał projekt zdecydowanej krytyce, wskazując, że w obecnej postaci jest on dla zielonogórskich winiarzy całkowicie nie do przyjęcia, a nowe prawo zawiera wiele błędów i nie będzie służyć postępowi w winiarstwie. Oprócz nasilonej kontroli szczególny sprzeciw budziły kwestie dotyczące dosładzania wina. Uznano je za niemożliwe do wprowadzenia w warunkach zielonogórskich.

Otóż w niektóre lata kwasowość miejscowych winogron sięgała 12-14‰. Zielonogórskie stowarzyszenie winiarskie, które badało jakość winogron przy zakupach od drobnych winiarzy, stwierdziło np. w 1936 r. następujące parametry: wyróżniający się dojrzałością Blauer Spätburgunder (Pinot noir) z Łazu miał gęstość 62-75°Oe[916] przy

[913] *Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken. Vom 20. April 1892*, „Deutsches Reichsgesetzblatt" t. 1892, nr. 27, s. 597-600.
[914] *Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken. Vom 24. Mai 1901*, „Deutsches Reichsgesetzblatt" t. 1901, nr. 19, s. 175-181.
[915] *Weingesetz. Vom 7. April 1909*, „Deutsches Reichsgesetzblatt" t. 1909, nr. 20, s. 393-402.
[916] Skala Oechslego (°Oe) jest podstawowym wskaźnikiem używanym w Niemczech do określenia stopnia dojrzałości winogron; wynik uzyskuje się przez pomiar zawartości cukru w moszczu, oparty na jego gęstości.

kwasowości 10-14‰; na innym ze stanowisk 84°Oe; niektóre Rieslingi miały 55, 67 i 70°Oe przy 17-18‰ kwasu; Müller-Thurgau: 65°Oe, kwasu 8,6‰; winogrona z winnicy Schillerhöhe w Zielonej Górze: 72 i 75°Oe, 10,6-11‰ kwasu; winogrona z krośnieńskiej Góry Biskupiej (Crossener Bischofsberg) 68°Oe i 11,3‰ kwasu.

Tylko z winogron, których sok ma gęstość powyżej 75°Oe, można uzyskać wino zawierające nieco powyżej 10% alkoholu, a więc w miarę zadowalającej jakości. Wszystkie wartości poniżej tej granicy oznaczają konieczność dosładzania moszczu. Gęstość 55°Oe pozwala na uzyskanie zaledwie 7,5% alkoholu. Przedstawione dane świadczą o tym, że zielonogórskie wina tego konkretnego rocznika nie mogły sprostać trunkom pochodzącym z prowincji o korzystniejszych warunkach klimatycznych, np. Alzacji czy Nadrenii.

Wina uzyskane z materiału o podwyższonej kwasowości muszą mieć możliwie wysoką zawartość alkoholu, aby uzyskać zrównoważony smak. Proponowana w ustawie z 1909 r. górna granica dosładzania – 16 litrów syropu (cukru buraczanego rozpuszczonego w wodzie) na 100 litrów wina, pozwalała na podniesienie zawartości cukru w moszczu przed fermentacją do 20%. Z takiego moszczu można uzyskać w winie zaledwie 9,6% alkoholu, zdecydowanie zbyt mało, by zrównoważyć wysoką kwasowość winogron słabszej jakości. Wcześniej dozwolone było dosładzanie do 30% zawartości cukru w moszczu. „Górna granica 16 litrów syropu na 100 litrów wina jest niewystarczająca, przynajmniej tutaj w Zielonej Górze, co musi przyznać każdy znający się na rzeczy. Tak nieznacznie poprawione wino byłoby nie do wypicia". Sprzeciwiono się także przepisowi ograniczającemu dopuszczalność dosładzania tylko do terenu, gdzie wyrosły winogrona – zatem byliby jej pozbawieni wielcy producenci win, sprowadzający surowiec z zewnątrz. Zakwestionowano ograniczenie czasowe operacji dosładzania, a także konieczność prowadzenia bardzo drobiazgowej buchalterii, nieznośnej dla większości drobnych wytwórców wina.

Zebrani przyjęli rezolucję, w której domagali się możliwości takiego dosładzania moszczu, aby zawierał przed fermentacją 25% cukru, co jest poziomem odpowiadającym naturalnej zawartości cukru w winogronach w bardzo dobre lata. Postulowano także złagodzenie warunków dosładzania i odstąpienie od czasowego ograniczenia dla tej czynności tylko do etapu pielęgnacji moszczu. Winiarze zielonogórscy często zbierali winogrona porażone przez szarą pleśń (*Botrytis cinerea,* niem. *Rohfäule, Graufäule*), a takie owoce nie mogły pozostawać na krzewach do końca dojrzewania. W niektóre lata wino już od początku miało wysoką zawartość kwasu octowego i winiarze musieli za wszelką cenę sprzedać je przed 1 stycznia, gdyż po tej dacie trzeba się było liczyć z koniecznością zapłacenia podatku

za okres 9 miesięcy. Zdaniem zebranych, region zielonogórski, walczący o przetrwanie, nie mógł znieść takich obciążeń.

9 listopada 1908 r. Georg Beuchelt wygłosił w Reichstagu interpelację na temat projektu ustawy winiarskiej, omawiając rezolucję z postulatami zielonogórzan[917]. Nie przyniosło to żadnego skutku, a wszystkie wyłożone w rezolucji obawy zielonogórskich winiarzy miały się wkrótce urzeczywistnić. Nowe prawo winiarskie z 7 kwietnia 1909 r. było dla zielonogórzan prawdziwym ciosem, który w zasadzie pociągnął za sobą likwidację miejscowego winiarstwa.

Już na przełomie stuleci stawało się coraz bardziej oczywiste, że koniunktura z lat 1880-1890 była tylko przejściowym zjawiskiem. Dla przeciętnego zielonogórskiego winiarza korzyści z posiadania własnej winnicy redukowały utrzymujące się od wielu lat niskie ceny, jakie kupcy płacili za winogrona. Panowało przekonanie, zapewne uzasadnione, że wielkie wytwórnie win zmawiają się przed zbiorami co do cen zakupu surowca. Drobnym plantatorom oferowano średnio 40-45 marek za ćwierć (*Viertel* = 500 funtów = 250 kg), a niekiedy nawet mniej. Wskutek tego utrzymywanie plantacji stawało się nieopłacalne, gdyż, jak policzono, uprawa 1 ha winnicy wymagała rocznie 4 tysięcy roboczogodzin, czyli pracy jednego człowieka przez cały rok. „Kto nie mógł zbyć swojego wina drogą wyszynku bądź sprzedaży detalicznej, musiał zadowalać się ceną proponowaną przez handlarzy, przy której handlarz stawał się bogaty, zaś winiarz biedny". Starało się temu zaradzić zielonogórskie stowarzyszenie winiarskie (Winzergenossenschaft e.G.m.b.H.), które drobnym plantatorom oferowało za ćwierć 90 marek.

Zbyt wysokie koszty uprawy w porównaniu do innych regionów winiarskich Niemiec, niedostatek wykształconych winiarzy i w ogóle siły roboczej, a także brak obornika do nawożenia winnic, spowodowany zlikwidowaniem garnizonu kawaleryjskiego, doprowadziły do niepowstrzymanego kurczenia się powierzchni upraw winorośli. Jak wynika z pisma zielonogórskiego starosty powiatowego von Brockhusena do Związku Towarzystw Rolniczych Prowincji Śląskiej z dnia 26 lipca 1907 r., areał winnic w rejonie Zielonej Góry wynosił wówczas 4000 mórg (1000 ha), z czego około ⅓ należało do miasta, a pozostałe ⅔ znajdowało się poza jego granicami. Plantacje winorośli, od bardzo małych do dużych posiadłości, należały do około 2.000 winiarzy. Średni plon winogron wynosił około 500 kg z morgi, a zatem 2 tony z hektara, przy czym lata z dobrymi plonami przeplatały się z latami nieurodzaju.

[917] *Der Weingesetzentwurf ist am vergangenen Sonnabend in erster Lesung im Reichstage besprochen worden...* etc., NT 1908, nr 265; *Rede des Geh. Kommerzienrat Beuchelt über das Weingesetz,* NT 1908, nr 266.

Dane, jak zmieniała się powierzchnia upraw winorośli na Śląsku w ciągu XIX i na początku XX w., zestawił w pracy doktorskiej Walter Pomtow.

1820 1127,25 ha
1833 1324,5
1837 1393,75
1840 1232,5
1850 1237
1857 1292,25
1858 1327,75
1862 1507
1888 1515
1893 1441,6
1900 1318
1905 1201
1906 1195
1907 953,53

Można przyjąć, że dane te w zasadzie dotyczyły regionu zielonogórskiego, ponieważ powierzchnia winnic w innych miejscach była znikoma. Np. w 1902 r. spośród winnic na całym Śląsku aż 1153 ha (90,4%) przypadało na powiat zielonogórski, 88,4 ha na Kożuchów i 31,5 na Żagań w rejencji legnickiej oraz 2 ha na Wołów w rejencji wrocławskiej[918].

Największe zielonogórskie wytwórnie win i winiaków, jak Grempler & Co., Albert Buchholz i Heinrich Raetsch, musiały już stale importować z zagranicy winogrona i wina, ponieważ podaż miejscowego surowca nie mogła zaspokoić ich potrzeb produkcyjnych. Przemysł mógł wchłonąć każdą ilość zielonogórskich winogron, ale po cenie, która nie pokrywała nawet kosztów wyprodukowania owoców. Uprawa winorośli przestała się opłacać. Zielonogórskie winnice były skazane na zagładę nie z powodu niskiej wydajności z hektara, niekorzystnych warunków naturalnych czy złej jakości tutejszego wina, tylko z powodu najprostszego rachunku ekonomicznego: zachodnie regiony winiarskie Niemiec produkowały wino taniej. Proces zanikania we wschodnich prowincjach Niemiec winiarstwa jako ważnej gałęzi produkcji rolniczej dotyczył nie tylko Zielonej Góry, ale i sąsiednich regionów. Ilustruje to następujące zestawienie powierzchni winnic Śląska, Brandenburgii i Prowincji Poznańskiej (ha):

[918] W. Pomtow, ibidem, s. 112-113.

Śląsk		Brandenburgia		Poznańskie	
		1850	1038	1850	260
1862	1507	1860	1136		
1864	1505	1864	670		
1878	1602	1878	756	1878	158
1883	1515	1883	621	1883	162
1893	1482	1893	480	1893	126
1899	1326			1902	137
1910	953	1910	282	1910	175
1925	276	1925	131	1925	21

Drastyczny regres uprawy winorośli obserwowano także w innych tradycyjnych regionach winiarskich, np. w Gubinie z 30 ha winnic w 1885 r. pozostało zaledwie 4 ha w roku 1900.

Na teren dawnych winnic wkraczały stopniowo bardziej opłacalne uprawy sadownicze. Według Otto Holzera, 1 grudnia 1900 r. w Zielonej Górze rosły 92.000 drzew owocowych. Postępowi w dziedzinie sadownictwa sprzyjała działalność spółki akcyjnej Gartenbau Aktien-Gesellschaft, która założyła duży sad i szkółkę drzew owocowych przy Bismarckstraße (ul. Bolesława Chrobrego). Według oficjalnej statystyki z roku 1913 w powiecie zielonogórskim rosło 484.330 drzew owocowych, głównie jabłoni i śliw, co dawało mu pierwsze miejsce w rejencji legnickiej[919]. Z czasem dochody mieszkańców miasta z uprawy sadów zaczęły przewyższać korzyści uzyskiwane z winnic. W 1927 r. zebrano np. 10.000 cetnarów, czyli 500 ton malin, które sprzedano za 300.000 marek. Dzięki obfitości jabłek, wiśni i owoców jagodowych, coraz większy udział w strukturze produkcji miejscowych winiarni zaczęły zajmować wina owocowe, wytwarzane np. w zakładach Ernsta Hoffmanna przy ul. 1 Maja 15/17 (Lattwiese 9)[920] czy Augusta Litzke przy ul. Ceglanej 2 (Ziegelberg 16).

[919] O. Holzer, *Eine zeitgemäße Betrachtung über Wein-, Obst- und Gartenbau unter besonderer Berücksichtigung der Kreise Grünberg und Freystadt*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1924*.
[920] *Rot- u. Weißwein L. 80 pf, Johannis- u. Stachelbeerw. L. 50 u. 60 pf. Aepfelwein und Bowle, Weinessig. Heinrich Hoffmann, Lattwiese 9*, GW 1906, Nr 66.

Od czasów największego rozkwitu w latach 60-70. XIX w. areał winnic w samej Zielonej Górze zmniejszył się z ok. 1400 ha do 485 hektarów (1900 mórg)[921] w 1907/1908 r. Według sprawozdania zarządu miasta z 1923 roku[922], w dziesięcioleciu 1911-1922 zaznaczył się dalszy wyraźny regres zielonogórskiego winiarstwa, widoczny w zmniejszaniu się powierzchni upraw, a spowodowany głównie niedostatkiem siły roboczej i brakiem nawożenia gleby. Niekorzystny dla Niemiec wynik wojny światowej i panujący po niej brak żywności skłaniał kolejnych właścicieli winnic do wykarczowania krzewów winnych i przeznaczenia gruntu pod uprawę warzyw bądź owoców. W 1928 r. w mieście było 150 ha winnic. W 1937 r. powierzchnia winnic skurczyła się do zaledwie 110 hektarów[923].

[921] *Weinbau*, „Schlesien" (Breslau), 1907/08, s. 275.
[922] *Verwaltungsbericht der Stadt Grünberg 1911-1922*, Grünberg 1923, s. 428-431.
[923] Cf. M. Kuleba, *Enographia Thalloris*, s. 275-319.

Zakończenie

W niniejszej pracy zostało wykazane znaczenia winiarstwa w procesie historycznego rozwoju Zielonej Góry w wiekach XVI-XIX, czyli w okresie, kiedy ten wpływ cechowała największa dynamika. Dowodem na zachodzącą tu zależności było skorelowanie rysu historycznego zielonogórskiego winiarstwa z intensywnością nasycania substancji miejskiej komponentem w postaci winnic i budynków służących wytwarzaniu wina bądź produktów spirytusowych, a także związanych ze sferą produkcyjną pośrednio, jak miejsca zamieszkania winiarzy czy lokale służące do dystrybucji bądź konsumpcji wina i innych alkoholi. Z perspektywy czasu, niezależnie od późniejszych przemian, które zmieniły wizerunek i ekonomikę Zielonej Góry, dostrzec można wyjątkowość i oryginalność jej dziejów. Jest to miasto, które stało się znane daleko poza granicami Dolnego Śląska właśnie dzięki uprawie winorośli i produkcji wina.

Dla uzyskania pełnego obrazu zachowanego dziedzictwa kulturowego w zakresie winiarstwa autor podjął w 2010 r. inwentaryzację historycznych obiektów winiarskich w mieście. Celem tej pracy było uzyskanie dostępnej wiedzy o tych budowlach, zbadanie ich stanu technicznego i ustalenie znaczenia zabytków winiarstwa w strukturze przestrzennej miasta. Istotnym aspektem badań topografii miasta było też rozpoznanie związanej z winiarstwem, materialnej podstawy kapitału kulturowego, rozumianego jako zasób pamięci, wartości estetycznych i etycznych, zawartych w dziejach Zielonej Góry. Zadanie zlokalizowania winiarskiego komponentu w tkance urbanistycznej miasta zostało podjęte, ponieważ – zdaniem autora – doniosła rola winiarstwa, stanowiącego ważny element powstania, wzrastania i rozkwitu miasta do końca XIX wieku, nie została w dotychczasowej historiografii miasta dostatecznie udokumentowana

Przytoczone w pracy fakty potwierdziły tezę o znaczącej roli winiarstwa w wielowiekowym procesie rozwoju Zielonej Góry. Znaczenie to widoczne jest już u schyłku średniowiecza, w dobie rozkwitu gospodarczego miasta w XV w., a zwłaszcza w czasie długich rządów księcia głogowskiego Henryka IX. Z tego też okresu dziejów miasta pochodzą najdawniejsze świadectwa materialne odnoszące się do winiarstwa: dom winiarski z

roku 1447 przy trakcie kożuchowskim i średniowieczne piwnice do przechowywania wina pod budynkiem ratusza. Na masowej produkcji wina, obok sukiennictwa, opierał się znaczący rozwój Zielonej Góry pod panowaniem Habsburgów w latach 1526-1740. Miasto stało się właścicielem wsi kameralnych, w których znajdowały się winnice i tłocznie, a dobrobyt mieszkańców pomnażał rozwinięty na szeroką skalę, m.in. za pośrednictwem handlu hanzeatyckiego, eksport zielonogórskich win. Jest to również epoka, w której wzmianki o zielonogórskim winie pojawiają się w dziełach literackich i kartograficznych. Jest to niebagatelne świadectwo, którego w tak szerokim zakresie próżno szukać w odniesieniu do innych śląskich miast.

Po czasowym upadku zielonogórskiego winiarstwa podczas wojny trzydziestoletniej, dobra koniunktura dla miejscowych producentów powróciła wkrótce po zakończeniu działań wojennych i trwała przez cały schyłkowy okres panowania Habsburgów na Śląsku. Przyjęcie w 1675 r. lokalnego prawa winiarskiego jest świadectwem znaczenia dla miasta tej gałęzi gospodarki, bowiem regulacje tego typu znane są w Europie wyłącznie z ośrodków o ugruntowanej tradycji i produkcji winiarskiej. Z branżą winiarską związanych jest wiele zachowanych do dzisiaj budowli wzniesionych po wojnie trzydziestoletniej i w pierwszych czterech dekadach XVIII w., jak np. dawne zajazdy Drei Bergen przy dzisiejszym pl. Pocztowym, Grünen Baum przy pl. Matejki i Schwarzen Adler przy ul. Sikorskiego, budynek Stanów Ziemskich (*Landhaus*) przy ul. Sikorskiego 6, kamienicy mieszkalnej Bartscha na pl. Pocztowym 17 czy kamienice przy ul. Grottgera 1 i 3, których architektura, przeznaczenie i historyczne przekształcenia zostały omówione w pracy.

W Zielonej Górze, znajdującej się po pierwszej wojnie śląskiej z lat 1740-1742 w granicach monarchii pruskiej, nadal trwało korzystne dla rozkwitu miasta, komplementarne współistnienie branży sukienniczej i winiarskiej. Rozwój branży winiarskiej w latach 1741-1800 stał się jednym z czynników stymulujących koniunkturę budowlaną na przełomie XVIII/XIX w., prowadzącą do znacznych zmian w krajobrazie materialnym miasta. Przykładami tego ruchu inwestycyjnego, przytoczonymi w pracy, są liczne budynki z piwnicami winiarskimi przy placu Pocztowym, ulicach Jedności, Sikorskiego, Sowińskiego, Tylnej, Wandy, a także unikalna w skali całego Śląska piwnica Seydla przy ul. Wodnej.

Dobrą koniunkturę w miejscowej gospodarce, zarówno w branży winiarskiej jak i sukienniczej, w okresie, który można określić jako preindustrialny (lata 1800-1826), znamionuje powstanie w mieście wielu obiektów mających związek z wytwarzaniem bądź dystrybucją wina. Emblematyczne są tu domy winiarskie, spośród których kilka zostało bliżej omówionych w pracy, podmiejskie gospodarstwa mistrzów winiarskich oraz

patrycjuszowskie siedziby czołowych winiarzy w zabudowie miejskiej. Procesy zachodzące w latach 1826-1880 w ekonomice winiarskiej doprowadziły do jej industrializacji, której przejawem stało się powstanie wielkich firm produkcyjnych, a także do monopolistycznych przemian w hurtowym obrocie winem. Materialnym świadectwem tej epoki rozkwitu branży są zakłady i obiekty służące do produkcji wina, często istniejące do dzisiaj. Skutkiem niezwykłej koniunktury w branży winiarskiej i spirytusowej w latach 1880-1890, spowodowanej problemami wytwórców europejskich dotkniętych klęską filoksery, stało się uprzemysłowienie produkcji w najważniejszych przedsiębiorstwach winiarskich Zielonej Góry, które osiągnęły wówczas historyczny szczyt swojego rozwoju. Dzięki powstającym w szybkim tempie obiektom produkcyjnym dwie ostatnie dekady XIX w. stały się okresem maksymalnego nasycenia krajobrazu miejskiego Zielonej Góry obiektami związanymi z wytwarzaniem wina i spirytualiów, które należały wówczas do największych w całych Niemczech.

Również w aspekcie przestrzennym Zielona Góra uzyskała wyjątkową pozycję w skali kraju, stając się w roku 1900 miastem z największą powierzchnią winnic spośród wszystkich pruskich miast. Równie zaskakujący, z dzisiejszego punktu widzenia, okazuje się kontekst urbanistyczno-społeczny. Oprócz oczywistego nasycenia substancji miejskiej obiektami służącymi bezpośrednio produkcji wina i spirytualiów, zachowanymi jako zabytki do dzisiaj, analiza ogłoszeń prasowych publikowanych w lokalnej prasie w latach 1826-1900 wykazała, że większość domów i kamienic w ówczesnych granicach miasta była w jakimś przedziale czasowym zamieszkana przez osoby trudniące się wyrobem i sprzedażą bądź wyszynkiem wina.

Wszystko to wzięte razem składa się na obraz miasta, dla którego wino stało się czynnikiem definiującym, niezależnie od znaczącego rozwoju w epoce industrialnej innych gałęzi produkcji, jak włókiennictwo czy przemysł maszynowy. Na przestrzeni swoich dziejów, a z pewnością od XV stulecia, jeśli nie wcześniej, Zielona Góra zawsze była miastem winnic i wina. Przywołany w pracy przykład domu winiarskiego z roku 1447, na obrzeżu miasta przy dzisiejszej ul. Wrocławskiej, świadczy już o rozległości ówczesnych plantacji winorośli, których obszar pozostał w zasadzie nieumniejszony aż po ostatnie dekady XIX w.

W toku badań, wykonanych na potrzeby niniejszej pracy, zarysowały się problemy wymagające pogłębionej analizy, co pozwala na sformułowanie postulatów badawczych na przyszłość. Zwłaszcza eksploracja terenowa związana z przygotowaniem wcześniejszych publikacji pozwoliła rozpoznać kilka potencjalnych obszarów dociekań, mogących przynieść

nowe ustalenia w temacie winiarskiej przeszłości miasta. Interesujących rezultatów można spodziewać się po systematycznej identyfikacji piwnic i obiektów winiarskich w ścisłym centrum miasta, nawet w obrębie dawnych murów miejskich. Część tych budowli rozpoznano na podstawie autopsji w terenie, lecz niektóre budynki, głównie znajdujące się w rękach prywatnych, okazały się niedostępne i niemożliwe było, jak dotąd, przeprowadzenie ich oględzin. O tym, że w zabudowie miejskiej znajdują się cenne zabytki winiarskiej historii Zielonej Góry, które nie zostały ujęte w żadnych źródłach, świadczą niedawne odkrycia barokowych piwnic winiarskich pod kamienicami przy ulicach Artura Grottgera 1 i 3 oraz Jedności 3, czy udostępnienie przez prywatnych właścicieli w ramach Lubuskiego Festiwalu Otwartych Piwnic i Winnic podziemnej kondygnacji w dawnym domu Förstera przy ul. Jedności 5.

Zasadne jest przypuszczenie, że przynajmniej część, jeśli nie większość kamienic przy rynku i w jego bliskiej okolicy posiada służące niegdyś celom winiarskim podpiwniczenia lub ich relikty o proweniencji sięgającej XVII-XVIII w. Systematyczne badania architektoniczne należałoby przeprowadzić w porozumieniu z Wojewódzkim Urzędem Ochrony Zabytków i Lubuskim Wojewódzkim Konserwatorem Zabytków, co pozwoli na uzyskanie formalnego dostępu do tych obiektów.

Innym aspektem potencjalnych badań są zagadnienia związane z architekturą zachowanych w mieście obiektów winiarskich i architekturą dawnych winnic. W licznych publikacjach podejmowany był temat domów winiarskich, jako charakterystycznego elementu wizerunku miasta winnic, natomiast inżynierskie osobliwości piwnic winiarskich, wynikające z konieczności zapewnienia wentylacji grawitacyjnej tych pomieszczeń, regulowania ich wilgotności, transportu pionowego i wielu innych szczególnych rozwiązań, właściwych dla technologii wytwarzania wina – godne są specjalistycznych badań. Ten sam postulat dotyczy również unikatowej przestrzeni technologicznej zachowanych dużych kompleksów produkcyjnych, jak dawne wytwórnie winiaków Alberta Buchholza i Heinricha Raetscha, czy reliktów wytwórni win Augusta Gremplera.

Jednym z mało zbadanych, lecz intrygujących zagadnień związanych z winiarską przeszłością Zielonej Góry jest olbrzymia miejscowa produkcja winiaków w ostatnich dekadach XIX i na początku XX stulecia, w sytuacji, gdy zielonogórskie winnice nie były w stanie zapewnić takiej ilości wina, jaką przetwarzano w tutejszych wytwórniach alkoholi gatunkowych. Zasadniczą kwestią dla kwerendy archiwalnej i analizy wydaje się tu niejasne pochodzenie oraz kompozycja tzw. wina destylacyjnego, zawierającego ok. 23% alkoholu,

używanego do wyprodukowania spirytusu winnego, a w dalszej kolejności winiaku. Jest to jednak obszar dociekań wykraczający poza ramy zakreślone tematem niniejszej pracy.

Praktycznym efektem tak ukierunkowanych badań, poza aspektem historycznym, mogłoby stać się także zainicjowanie działań zmierzających do zachowania na przyszłość winiarskiego dziedzictwa Zielonej Góry, tak istotnego dla wizerunku miasta, ponieważ wiele z tych obiektów już uległo zniszczeniu i zostało rozebranych.

Bibliografia

Materiały archiwalne

Skróty zastosowane w pracy (sygnatury akt poszczególnych zespołów archiwalnych zostały podane w przypisach):

AMZG – Akta Miasta Zielona Góra.
APZG – Archiwum Państwowe w Zielonej Górze.
AWUOZ – Archiwum Wojewódzkiego Urzędu Ochrony Zabytków w Zielonej Górze
GBB – Gebäudebuch, księga budynkowa.
GSMR – Grundsteuer Muterrolle, matrykuła podatku gruntowego.
H. Schmidt, *Flurnamen* – Hugo Schmidt, *Flurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung, 27.10.1925* [mps + rkps]. APZG, AMZG, sygn. 526.
KEZAiB – Karta Ewidencyjna Zabytków Architektury i Budownictwa.
LTNZG – Lubuskie Towarzystwo Naukowe w Zielonej Górze.
SOZG – Sąd Obwodowy w Zielonej Górze.
UKZG – Urząd Katastralny w Zielonej Górze.

Archiwum Państwowe w Zielonej Górze

Akta miasta Zielona Góra, sygn. 119-4862. APZG.

Acta betreffend den hiesigen Weinbau, *1637-1738*. APZG, AMZG, sygn. 133.

Abschriften der Statuta, Confirmationsbriefe und Dekreten wegen die Grünbergischen Parochii, ok. 1630-1650. APZG, AMZG, sygn. 195.

Acta betr.: die im Raths Thurm Knopf befindlichen Nachrichten von der Stadt. Grünberg 1801. APZG, AMZG, sygn. 521.

Beschreibung der Probstei Angelegenheiten, 1788. APZG, AMZG, sygn. 2287.

Acta der ehemalige Anlegung neuer Weingarten betreffend. 10 Mart. 1750 – 26 März 1802. APZG, AMZG, sygn. 2327.

Acta den Weinbau betreffend. Vom 2. Novbr 1819 bis 1. July 1840. APZG, AMZG, sygn. 2329.

Acta generalia vom Weinbau, Vol. 1 vom 21 Juny 1840. APZG, AMZG, sygn. 2331.

Acta betreffend den Weinbau, Vol. 3. vom 3-ten July 1840 bis 31-sten Decbr 1848. APZG, AMZG, sygn. 2332.

Acta betreffend den Weinbau. Vol. 4. vom 1. Jan. 1849 bis 31 Dec. 1853. APZG, AMZG, sygn. 2333.

Acta der Winzler betreffend. Vom 7 März 1818. APZG, AMZG, sygn. 2344.

Acta betreffend die Weingärten-Reviere zu Grünberg 1830. APZG, AMZG, sygn. 2345.

Acta betreffend die Zusendung von Weinfrüchten und (...) dem König und anderen hohen Personen, Vol. 1. vom 17ten Oktober 1842. APZG, AMZG, sygn. 2347.

Akta miasta Zielona Góra z lat 1382-1945 (1955), sygn. 89/5/0/25/4978.

Akta miasta Bytom Odrzański, APZG, sygn. 1.

Akta miasta Głogowa, APZG, sygn. 108.

Bergmüller C.A., *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum Jahre 1840*. APZG, AMZG, sygn. 527.

Bergmüller C.A., *Chronik der Stadt Grünberg. Vom Jahre 1800 bis zum Jahre 1840. 1801, den 18 Januar*. APZG, AMZG, sygn. 528.

Chronik der Stadt Grünberg vom Jahre 1840 bis 1865. APZG, AMZG, sygn. 529.

Gebäudebüch [GBB], 1865-1944 (1950). APZG, UKZG, sygn. 133-147.

Grundsteuermuterrolle [GSMR], 1-10. APZG, UKZG, sygn. 68–77.

John J.G., *Cronica oder kurze Beschreibung von der Entstehung und den Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1814*, J.G, John, Grünberg [1816], uzupełniona rękopiśmiennie przez J.G. Winderlicha – na stronie tyt. dopisek ręczny: *Possessor und dann schriftlich weiter fortgefüret Jer. Gottlob Winderlich* [1815-1835]. Biblioteka Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, sygn. B 690.

Komisariat Biskupi w Głogowie z lat 1570-1906. APZG, sygn. 3.

Liegenschaftsbüch, 1865-1945 (1964). APZG, AMZG, sygn. 64-104.

Mapy katastralne dla obrębu Grünberg [Zielona Góra] z lat 1861-1944 (1950). APZG, AMZG, sygn. 507-518.

Möller J., *Sommerfeldische Cronica* [...], 1729. APZG, Akta miasta Lubska, sygn. 62.

Nachlass vom Stadtarchiware, t. 1, 1930. APZG, AMZG, sygn. 535.

Nachlass vom Stadtarchivare, t. 2, 1930. APZG, AMZG, sygn. 536.

Sąd Obwodowy w Zielonej Górze. APZG, sygn. tymczas. 1862.

Schmidt H., *Flurnamen der Stadt Grünberg, Schl. und ihrer nächsten Umgebung, 27.10.1925* [mps + rkps]. APZG, AMZG, sygn. 526.

Zalewski T., *Lubuska Wytwórnia Wódek Gatunkowych w Zielonej Górze*. APZG, LTNZG, sygn. 219.

Biblioteka Uniwersytetu Wrocławskiego

Reiche S., *Sammlung Chronologischen Nachrichten, grösstenteils Grűnberg betreffende* [rkps, ekscerpt H. Schmidta z zaginionej kroniki Reichego], Oddział Rękopisów R 3173.

Wernher (Werner) F.B., *TOPOGRAPHIA Seu Compendium SILESIAE, pars 5: PRINCIPATOS Glogoviensem, Saganensem. Item Dynastiam Carolat Et Districtum Schwibußiensem. Betrefend das glogauische fürstenthum...* etc., [rkps, ok. 1770]. sygn. IV F 113b.

Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C.K. Norwida w Zielonej Górze

John J.G., *Chronica oder kurze Beschreibung von Entstehung und des Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahren 1222 bis 1816. Grünberg* [1816], kontynuowana rękopiśmiennie przez H.A. Pilza: *Chronica oder Schicksalen der Stadt Grünberg von Jahre 1816 bis 1881*, sygn. S. II 566.

Tschersich [E.], *Zur Geschichte der Orts- und Kirchen-Gemeinde Laettnitz Kreis Grünberg in Schlesien. Gesammelt und von 1890 an niedergeschrieben von Pastor Tschersich* [rkps], sygn. R-200.

Źródła drukowane

Amts-Blatt der Koeniglich Preußischen Regierung zu Frankfurt a.d.O. Jahrgang 1842, Frankfurt a.d.O.

Bericht der Handelskammer zu Grünberg i. Schl. für das Jahr 1881, F. Weiß Nachf., Grünberg 1882.

Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeide-Angelegenheiten der Stadt Grünberg pro 1859, 1860 u. 1861, F. Weiß, Grünberg [1862].

Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten der Stadt Grünberg i. Schl. für den Zeitraum von 1 April 1901 bis Ende März 1902, Grünberg: Löbner & Co. [1902].

Bericht über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten der Stadt Grünberg i. Schl. für den Zeitraum von 1. April 1902 bis Ende März 1903, W. Levysohn, Grünberg [1903].

Centralblatt für die Gewerbe-Vereine der Provinz Schlesien, 1, 1840, C.F.A. Günther, Breslau [1840].

Codex diplomaticus maioris Poloniae. Kodeks dyplomatyczny Wielkopolski, t. 3, Biblioteka Kórnicka, Poznań 1879.

Codex diplomaticus Silesiae, t. 17: *Die Schlesische Oderschifffahrt in vorpreussischer Zeit. Urkunden und Aktenstücke*, red. K. Wutke, J. Max & Comp., Breslau 1896.

Codex diplomaticus Silesiae, t. 24, red. K. Wutke, E. Wohlfarth, Breslau 1908.

Codex diplomaticus Silesiae, t. 28: *Die Inventare der Nichtstaatlichen Archive Schlesiens. II. Kreis und Stadt Glogau*, red. K. Wutke, F. Hirt, Breslau 1915.

Crusius T., *Miscellanea Silesiaca, variis hinc inde praesidiis adornata*... etc., Haered. Rorlachianos, Lignitii et Lipsiae 1722.

Cureus J., *Gentis Silesiae annales complectens historiam de origine propagatione et migrationibus gentis et recitationem praecipuorum eventuum*... etc., Witebergae 1571.

Cureus I., *Newe Cronica Des Hertzogthumbs Ober- vnd Nieder-Schlesien (...) Erstlich in Lateinischer Sprache beschrieben durch Ioachimum Cureum (...) verteutschet durch H. Raeteln*, cz. 2, B. Hornigk 1601.

Catalogus abbatum Saganensium, [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum*... etc., red. G.A. Stenzel, t. 1, J. Max & Komp., Breslau 1835.

Finanz-Policey-Sachen etc. ergangenen und publicirten Verordnungen, Edicte, Mandate, Rescripte... etc. *Regierung Friedrichs II. Koenigs von Preußen*... etc., t. 19, W.G. Korn, Breslau 1788.

Gercken P.W., *Codex diplomaticus Brandenburgensis*, t. 1, Salzwedel 1769.

Jungnitz J., *Visitationsberichte der Diözese Breslau. Archidiakonat Glogau*, t. 1, Breslau 1907.

Kaiser Karl's IV. Landbuch der Mark Brandenburg nach den handschriftlichen Quellen, red. E. Fidicin, J. Guttentag, Berlin 1856.

Lehmann R., *Die Urkunden des Gubener Stadtarchivs in Regestenform*... etc., „Niederlausitzer Mitteilungen", Sonderdruck, t. 18, 1, Guben 1927.

Lenz S., *Markgräflich-Brandenburgische Urkunden*, t. 8, 1753.

Liber fundationis episcopatus Vratislaviensis. E. *Registrum Glogoviense*, [w:] *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 14, red. H. Markgraf, J.W. Schulte, Max & Co., Breslau 1889.

Liber niger privilegiorum episcopatus Wratislaviensis, [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum oder Sammlung schlesischer Geschichtschreiber*... etc., t. 1., red. G.A. Stenzel, J. Max & Komp., Breslau 1835.

Lucae F., *Schlesiens curiose Denckwürdigkeiten / oder vollkommene Chronica Von Ober- und Nieder-Schlesien…* etc., F. Knochen, Franckfurt am Maeyn 1689.

Moderhack R., *Die Urkunden des Sommerfelder Stadtarchivs in Regesten*, „Niederlausitzer Mitteilungen", Sonderdruck, t. 25, Guben 1937.

Monumenta Poloniae Historica, ser. 2, t. 1, Kraków 1946.

Regsten zur schlesischen Geschichte 1301-1315, red. C. Grünhagen, C. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 16, J. Max & Comp., Breslau 1892.

Regsten zur schlesischen Geschichte 1316-1326... etc., red. C. Grünhagen, K. Wutke, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 18, E. Wohlfahrt, Breslau 1898.

Regsten zur schlesischen Geschichte 1338-1342, red. K. Wutke, E. Randt, *Codex diplomaticus Silesiae*, t. 30, L. 1/2, F. Hirt, Breslau 1925.

Schlesisches Urkundenbuch, t. 1, 2: 1217-1230, oprac. H. Appelt, H. Böhlaus Nachf., Graz-Wien-Köln 1968.

Schlesisches Urkundenbuch, t. 3: 1251-1266, oprac. W. Irgang, Böhlau Verlag, Köln, Wien 1984.

Schlesisches Urkundenbuch, t. 4: 1267-1281, oprac. W. Irgang, Böhlau Verlag, Köln-Wien 1988.

Schöne G., *Die Repgauische Chronik, das Buch der Könige*, R. v. Friderichs, Elberfeld 1859.

Stenus B., *Descripcio tocius Silesie et civitatis Regie Vratislaviensis*, [w:] *Scriptores rerum Silesiacarum*... etc., t. 17, red. H. Markgraf, E. Wohlfarth, Breslau 1902.

Tzschoppe G.A., G.A. Stenzel, *Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung Deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Ober-Lausitz*... etc., F. Perthes, Hamburg 1832.

Verwaltungsbericht der Stadt Grünberg 1911-1922, Grünberg 1923.

Volumina legum, t. 3, J. Ohryzko, Petersburg 1859.

Wilkierze poznańskie, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław-Warszawa-Kraków 1968.

Wintzler- Ordnung welche von Einer Königl. Hochpreissl. Krieges- und Domainen- Cammer unter dem 21ten Junii 1797 Allerhöchst approbiret worden für Sämmtliche sowohl hier in Grünberg als auf dem platten Lande wohnenden Wintzler, welche die Weinberge bey der Stadt Grünberg bearbeiten, C.F. Günther, Glogau [1797].

Winzer- Ordnung, wie solche in den Jahren 1866 und 1867 in wiederholten öffentlichen Versammlungen der Weingartenbesitzer und Winzer berathen und als Orts- Statut für die weitere Entwickellung und öffentliche Besprechung dieser grossen gemeinsamen Interessen für Grünberg's Weinbau vereinbart worden ist, Das Weinbau-Comite, Grünberg 1867.

Publikacje i opracowania

Skróty zastosowane w pracy:

Adreßbuch 1887 – Adreßbuch der Stadt Grünberg in Schlesien 1887 unter Berücksichtigung der Ortschaften des Kreises, H. Söderström, Grünberg (Schlesien) 1887

Förster, *Aus Grünbergs Vergangenheit* – Förster A., *Aus Grünbergs Vergangenheit*, W. Lewysohn, Grünberg i. Schles. 1900.

Förster, *Geschichtliches* – Förster A., *Geschichtliches von den Dörfern des Grünberger Kreises*, E. Weller, Grünberg i. Schl. 1905.

Schmidt, *Geschichte* – Schmidt H.: *Geschichte der Stadt Grünberg, Schles*, W. Levysohn, Grünberg, Schlesien 1922.

Zimmermann, *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien* – Zimmermann F.A., *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, 10 Bd., J.E. Tramp, Brieg 1791.

Zöllner, *Briefe über Schlesien* – Zöllner J.F., *Briefe über Schlesien, Krakau, Wieliczka, und die Grafschaft Glatz auf einer Reise im Jahr 1791*... etc., Th. 1, F. Maurer, Berlin 1792.

Adami W., *Grünberg wie es ist, isst und trinkt und so weiter*, Grünberg [ok. 1840].

Adams J.Q., *Briefe über Schlesien. Geschrieben auf einer in dem Jahre 1800 durch dieses Land unternommenen Reise*, W.G. Korn, Breslau 1805.

Adamska D., *Winogrady i winne wzgórza. Uprawa i produkcja wina na średniowiecznym Śląsku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2025.

Adreßbuch der Stadt Grünberg in Schlesien 1887 unter Berücksichtigung der Ortschaften des Kreises, H. Söderström, Grünberg (Schlesien) 1887.

Amtlicher Bericht über die allgemeine Deutsche Gewerbe-Ausstellung zu Berlin im Jahre 1844, Th. 3, K. Reimarus, Berlin 1845.

Anders C.F., *Schlesien wie es war*, J.F. Korn, Breslau 1810.

Arntz H., *Kognakbrenner*, Gesellschaft für Geschichte des Weines, K.G. Saur Verlag, München 1990.

Barycz H., *Ślązacy w polskiej kulturze umysłowej na tle polsko-śląskich związków duchowych w przeszłości*, [w:] *Oblicze Ziem Odzyskanych. Dolny Śląsk*, t. 2: *Dzieje. Kultura*, Książnica-Atlas, Wrocław-Warszawa 1948.

Bellmann G., *Slavoteutonica : Lexikalische Untersuchungen zum slawisch-deutschen Sprachkontakt im Ostmitteldeutschen*, Walter de Gruyter, Berlin-New York 1971.

Benyskiewicz J., H. Szczegóła, *Zielona Góra. Zarys dziejów*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1991.

[Bergmüller C.A.], *Ueber Weinbau und Weinbereitung, zunächst für Grünberg und die Umgegend*, Grünberg 1828.

Idem, *Über Weinbau und Weinbereitung, zunächst für Grünberg und die Umgegend*, 2. Aufl., Gewerbe- und Garten-Verein zu Grünberg, W. Levysohn, Grünberg 1845.

Bielinis-Kopeć B., *Zabytki Zielonej Góry*, Zielona Góra 2005.

Biszczanik G., *Nieznane twarze Zielonej Góry*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2019.

Idem, *Wczoraj Grünberg – dziś Zielona Góra*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2021.

Idem, *Zielona Góra od kuchni. Restauracje przedwojennego miasta*, Stowarzyszenie Forum Art, Zielona Góra 2023.

Biszczanik M., *Grünberg in Schlesien. Językowy obraz dziejów miasta w monografii Hugona Schmidta (1922) i jego źródłach. Studium filologiczne*, cz. 1, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2021.

Bohm C.J., *Handbuch der Geographie und Statistik des preussischen Herzogthums Schlesien*, J.G. Littfas, Berlin 1806.

Borkowska A., M. Kuleba, Z. Maziarz, *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa*, Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Zielona Góra 2006.

Buczek K., *Ziemie polskie przed tysiącem lat (zarys geograficzno-historyczny)*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo PAN, Wrocław-Kraków 1960.

Bujkiewicz Z., *Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Przestrzeń – ludność – gospodarka*, Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Polskie Towarzystwo Historyczne, Oddział w Zielonej Górze, Zielona Góra 2003.

Idem, *Rozwój Zielonej Góry od 1740 roku do początków XIX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.

Idem, *Dzieje społeczno-gospodarcze Zielonej Góry w XIX i początkach XX wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 2: *Dzieje miasta w XIX i XX wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2012.

Bujkiewicz Z., T. Dzwonkowski, *Historia rozwoju zieleni miejskiej*, [w:] *Stan środowiska w Zielonej Górze w 1999 roku*, Biblioteka Monitoringu Środowiska, Zielona Góra 2000.

Clauß E., *Grünberg in Schlesien, die Obst- und Rebenstadt des deutschen Ostens*, [w:] *Bilder aus Niederschlesien*, Verlag für Städtebau, Berlin-Falkensee 1935.

Idem, *Buch der Stadt Grünberg in Schlesien : Obst-und Rebenstadt des Deutschen Ostens*, P. Keppler, Frankfurt am Main 1957.

Idem, *Das schlesische Weinland*, P. Keppler, Frankfurt am Main 1961.

Dąbrowska-Burkhardt J., *Uprawa winorośli i produkcja wina w zapisie Kroniki Zielonej Góry 1623-1795*, Muzeum Ziemi Lubuskiej, Zielona Góra 2001.

Eadem, *Dawna Zielona Góra. Kronika od 1623 do 1795 roku*, Fundacja „My w Europie", Zielona Góra 2004.

Dąbrowski S., *Sukiennictwo w północnej części Śląska w XVI-XVIII wieku (okręg zielonogórsko-świebodziński)*, rozprawa doktorska napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. J. Topolskiego w Zakładzie Historii Polski Nowożytnej Instytutu Historii Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu. Zielona Góra 1976.

Eckert W., *Rozwój przestrzenny Zielonej Góry do XVIII wieku*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.

Effner M., *Geschichte der katholischen Pfarrei Grünberg in Niederschlesien von ihrer Gründung bis z. J. 1840...* etc., F. Weiß, Grünberg 1852.

Ehrhardt S.J., *Presbyterologie des Evangelischen Schlesiens*, t. 3, Pappäsche, Liegnitz 1783.

Finke [A.], *Grünberg in Schlesien als Siedlung*, W. Levysohn, Grünberg, Schlesien 1924.

Förster A., *Aus Grünbergs Vergangenheit*, W. Levysohn, Grünberg i. Schles. 1900.

Idem, *Geschichtliches von den Dörfern des Grünberger Kreises*, E. Weller, Grünberg i. Schl. 1905.

Idem, *Der Weinbau im Kreise Grünberg, seine Geschichte, seine Lage, seine Aussichten*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1912*.

Idem, *Der Rückgang des Grünberger Weinbaus*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1915*.

Idem, *Aus der Geschichte des Grünberger Weinbaues*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1916*.

[Förster F.], *Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweiser geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten*, Levysohn, Grünberg 1848.

Garbacz K., *Archeologiczne i historyczne ślady rozwoju osadnictwa w regionie zielonogórskim*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.

Ginella M., *Der Grünberger Wein in Humor und Dichtung*, [w:] *Die Stadt Grünberg i. Schlesien. Monographien deutscher Städte* t. 29, red. Busse, E. Stein, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1928.

Ginschel E., *Der Grünberger. Schlesiens Wein in der Literatur. Zur Weinlese 1891*, W. Levysohn, Grünberg 1891.

Grelewicz B., *Inwentarz zespołu: Akta miasta Bytom Odrzański z lat 1581-1945*. APZG, Zielona Góra 2004 [mps].

Eadem, *Inwentarz zespołu: Wielka Własność Ziemska w Otyniu. Herrschaft Deutsch Wartenberg, 1508-1941*. APZG, Zielona Góra 2006 [mps].

Grisbecio [Grisbeck] S., Εισαγωγε, *Sielesiae Etymon, Natales*... etc., F. Hartmann, Francofurti Marchionum 1613, [w:] *Miscellanea Silesiaca, variis hinc inde praesidiis adornata, collectore Theodoro Crusio*... etc., Rohrlach haeredes, Lignitii et Lipsiae 1722.

Gromadecki M., *Grünberger Bürgerweinschank*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1920/1921*, Grünberg 1920.

Gronow E.T. v., *Die schlesische Alkoholindustrie*, [w:] *Schlesien. Kultur und Arbeit einer deutschen Grenzmark*, red. B. Salomon, E. Stein, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1926.

Grosses und Vollständiges Oeconomisch- und Physicalisches Lexicon... etc., cz. 4: Fi-G, G. Clanner, Leipzig 1751.

Gruhl K., *Tier und Pflanzenwelt des Kreises Grünberg in Schlesien und seiner näheren Umgebung*, Grünberg in Schlesien 1929.

Gruszka B., *Wprowadzenie*, [w:] *Nowiniec, stan. 2. Wczesnośredniowieczny gród na pograniczu śląsko-łużyckim w świetle badań interdyscyplinarnych*, red. B. Gruszka, Zielona Góra 2012.

Idem, *Ślady osadnictwa z okresu wczesnego średniowiecza na stanowisku 25 w Sulechowie*, [w:] *Obwodnica Sulechowa, woj. lubuskie. Badania archeologiczne na stanowiskach 10, 25, 26, 27, 2*8, t. 1, red. B. Gruszka, A. Jaszewska, S. Kałagate, Zielona Góra 2013 (Biblioteka Archeologii Środkowego Nadodrza, zeszyt 6).

Idem, *Struktury osadnicze we wczesnym średniowieczu na Środkowym Nadodrzu*, Wydawnictwo Instytutu Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk, Szczecin 2021

[Gutsmuths J.Ch.F.], *Meine Reise im deutschen Vaterlande aus Thuringen ins Riesengebürge zu den Elbquellen und durch Böhmen ins Erzgebürge*... etc., J.F. Korn, Breslau 1799.

Guttmann H., *Der Grünberger Wein in Wahrheit und Dichtung*, [Grünberg 1907].

Handbuch der Provinz Schlesien. Herausgegeben von dem Königlichen Ober-Präsidial-Bureau, W.G. Korn, Breslau 1869.

Handels-Lexicon oder Encyclopädie der Gesammten Handelswissenschaften für Kaufleute und Fabrikanten, t. 5: S – Z, E. Schäfer, Leipzig 1848.

Hartmeyer H., *Der Weinhandel im Gebiete der Hanse im Mittelalter*, G. Fischer, Jena 1880.

Hausen C.R., *Darstellung des Weinbaues*, Berlin 1798.

Häusler C.S., *Aus meinem Leben. Eine biografische Skizze*, E. Resener, Hirschberg [ok. 1853]. University of California, Digital Library.

Helmolda Kronika Słowian, tłum. J. Matuszewski, PWN, Warszawa 1974.

Henelius [Henel] N., *Silesiographia, hoc est : Silesiae delineatio brevis…* etc., I. Bringer, Francofurti 1613.

Henel [Hennenfeld] N., *Silesiographia renovata*, C. Bauch, Wratislaviae et Lipsiae 1704.

Heyne J., *Denkwürdigkeiten aus der Kirchen- und Diöcesan-Geschichte Schlesiens. Von der Einführung des Christenthums in Schlesien bis zur böhmischen Oberherrschaft über dieses Land (966-1355)*, W.G. Korn, Breslau 1860.

Heyne M., *Das deutsche Nahrungswesen*... etc., [w:] *Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, S. Hirzel, Leipzig 1901.

Historia Zielonej Góry, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.

Historia Zielonej Góry, t. 2: *Dzieje miasta w XIX i XX wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2012.

Historisches, Topographisch-Biographisches Monatliches Tage-Buch... etc., Zittau 1779.

Holtei K. v., *Dreiunddreißig Minuten in Grünberg oder Der halbe Weg. Possenspiel mit Gesang in 1 Akt*, [w:] E. Clauß, *Das schlesische Weinland*, Frankfurt am Main 1961.

Holzer O., *Eine zeitgemäße Betrachtung über Wein-, Obst- und Gartenbau unter besonderer Berücksichtigung der Kreise Grünberg und Freystadt*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1924*.

Idem, *Eine zeitgemäße Betrachtung über Wein- Obst- und Gartenbau unter besonderer Berücksichtigung der Kreise Grünberg und Freystadt*, [w:] *Heimatkalender für die Kreise Grünberg u. Freystadt 1927*.

[Idem], *Grünberg als Obst- und Rebenstadt des Ostens*, [w:] *Die Stadt Grünberg i. Schlesien*. *Monographien Deutscher Städte* t. 29, red. Busse, E. Stein, Deutscher Kommunal Verlag, Berlin-Friedenau 1928.

Jacobi [L.], *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau im Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, E. Trewendt, Breslau 1866.

Jałowiecki B., *Globalny świat metropolii*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2007.

Jaroń B., *Średniowieczne szczątki roślinne z wykopalisk w Gnieźnie*, [w:] *Gniezno w zaraniu dziejów (od VIII do XIII wieku) w świetle wykopalisk*, red. J. Kostrzewski, Polskie Towarzystwo Prehistoryczne, Poznań 1939 (Biblioteka Prehistoryczna 4).

Jaworski K., *Grody w Sudetach (VIII-X w.)*, Uniwersytet Wrocławski, Instytut Archeologii, Wrocław 2005.

Jędrzejczyk D., *Geografia humanistyczna miasta*, Wydawnictwo Dialog, Warszawa 2004.

John J.G., H.A. Pilz, *Kronika lub krótkie opisanie dziejów Zielonej Góry z lat 1222-1881*, tłum. i oprac. J. Kuczer, Pro Libris, Zielona Góra 2005.

Kaczmarczyk Z., *Kolonizacja niemiecka na wschód od Odry*, Poznań 1945.

[Kausch J.J.], *Ausfürliche Nachrichten über Schlesien*, Salzburg 1794.

Kittel A., *Encomium Silesiae, publica oratione expressum ac recitatum Wittebergae...* etc., M. Henckel, Wittebergae 1661.

Klaczak K., K. Sadowski, *Analiza cech środowiska naturalnego oraz jego zmian w holocenie w otoczeniu stan. 2 w Nowińcu, gm Lubsko, woj. lubuskie*, [w:] *Nowiniec, stan. 2. Wczesnośredniowieczny gród na pograniczu śląsko-łużyckim w świetle badań interdyscyplinarnych*, red. B. Gruszka, Zielona Góra 2012.

Klose M., *Eine Alt-Grünberger Winzerordnung*, [w:] *Grünberger Hauskalender. Heimatkalender auf das Jahr 1933*.

Idem, *Winzertracht im Kreise Grünberg*, [w:] *Grünberger Hauskalender. Heimatkalender für die Kreise Grünberg und Freystadt auf das Jahr 1936*.

Knie J.G., *Alphabetisch-statistisch-topographische Uebersicht der Dörfer, Flecken, Städte und andern Orte der Königl. Preuss. Provinz Schlesien…* etc., Graß u. Comp., Breslau 1845.

Knie J.G., J.M. Melcher, *Geographischen Beschreibung von Schlesien*, cz. 2, Breslau 1827.

Kodeks dyplomatyczny Śląska. Zbiór dokumentów i listów dotyczących Śląska, t. 1: *Lata 971-1204*, red. K. Maleczyński, Wrocławskie Tow. Miłośników Historii, Wrocław 1956.

Köhrer E., *Niederschlesien, seine Entwicklung und seine Zukunft*, Lima-Verlag, Berlin 1923.

Körber [A.], *Ostdeutsches Weinbaugebiet*, [w:] *Schlesien – Bodenschätze und Industrie. Waren- und Firmenkundliches Handbuch. Das Schlesische Industrie-Adreßbuch*, E. Ruthe, Breslau 1936.

Korcz W., *Dzieje uprawy zielonogórskiej winorośli*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1958.

Idem, *Studia z dziejów Ziemi Lubuskiej*, Zielona Góra 1971.

Idem, *Szkice z dziejów miast Środkowego Nadodrza*, Lubuskie Towarzystwo Kultury, Zielona Góra 1985.

Korner H., *Die Chronica novella* [1438], red. J. Schwalm, Van Den Hoeck & Ruprecht, Göttingen 1895.

Kostrzewski J., *Kultura prapolska*, Instytut Zachodni, Poznań 1949.

Kotlarek D., *Zielona Góra w niemieckim piśmiennictwie do roku 1945 (w ujęciu historyczno-bibliograficznym)*, Oficyna Wydawnicza Pro Libris, Zielona Góra 2008.

Kowalski S., *Gubin* [w:] *Studia nad początkami i rozplanowaniem miast nad środkową Odrą i dolną Wartą (województwo zielonogórskie)*, t. 2: *Dolny Śląsk, Dolne Łużyce*, red. Z. Kaczmarczyk, A. Wędzki, Lubuskie Towarzystwo Naukowe, Zielona Góra 1970.

Idem, *Zabytki Środkowego Nadodrza. Katalog architektury i urbanistyki*, Lubuskie Towarzystwo Naukowe, Zielona Góra 1976.

Idem, *Ratusz i wokół ratusza*, Zielona Góra 1992.

[Krebs J.], *Schlesische Zustände im ersten Jahrhunderte der preussischen Herrschaft. Ein Beitrag zur Cultur- und Sitten-Geschichte Schlesiens*... etc., A. Schulz u. Comp., Breslau 1840.

Kres B., *Zarys dziejów winiarstwa zielonogórskiego*, Poznań 1966.

Idem, *Winiarstwo na Ziemi Lubuskiej*, Zielona Góra 1972.

Kuczer J., *Miasto cesarskie. Zielona Góra za czasów panowania dynastii Habsburgów (1526-1740)*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 1: *Dzieje miasta do końca XVIII wieku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2011.

Kuleba M., *Ampelografia Zielonej Góry*, Wydawnictwo Pro Libris, Zielona Góra 2005.

Idem, *Topografia zielonogórskiego winiarstwa*, OPZL, Zielona Góra 2010.

Idem, *Enographia Thalloris*, Fundacja „Gloria Monte Verde", Zielona Góra 2013.

Idem, *Odrodzenie zielonogórskiego winiarstwa*, [w:] *Historia Zielonej Góry*, t. 3: *Najnowsze dzieje miasta po 1989 roku*, red. W. Strzyżewski, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2022.

Idem, *Topografia obiektów winiarskich i winnic Zielonej Góry*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2023.

Leonhardi F.G., *Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie*, t. 2, Hemmerde u. Schwetschke, Halle 1792.

Leuchs J.C., *Vollständige Weinkunde; oder der europäische Kellermeister. Ein ausführliches Handbuch*... etc., C. Leuchs u. Comp., Nürnberg 1829.

Idem, *Beiträge zur Kenntniß und bessern Behandlung der Weine*, C. Leuchs & Comp., Nürnberg 1847.

Madurowicz M., *Ciągłość miasta. Prolegomena*, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2017.

Meisner S.G., *Der Breslauische Handel in seinen ganzem Umfange*, cz. 1, Breslau 1806.

Meißner J.G., *Kurze Beschreibung von Schlesien*, J.G. Pappäsche, Liegnitz 1795.

Mikołajczak M., *Ramiona Antajosa. Z teorii i historii regionalizmu literackiego w Polsce*, TAiWPN Universitas, Kraków 2021 (Nowy regionalizm w badaniach literackich, t. 11).

Minsberg F., *Geschichte der Stadt und Festung Groß-Glogau*, t. 2., ed. Geschichtsverein zu Glogau, J. Gottschalk, Glogau 1853.

Morgenbesser M., *Geschichte Schlesiens. Ein Handbuch*... etc., 2 wyd., J. Max u. Komp., Breslau 1833.

Morin E., *Dissertatio de paradiso terrestri*, [w:] S. Bochart, *Geographia Sacra seu Phaleg et Canaan*...etc., Boutesteyn & Luchtmans, Lugdunum Batavorum 1692.

Mueller L., *Rerum silesiacarum et vicinarum gentium…* etc., Leipzig 1607.

[Münchow], *Vom Weinbau in Schlesien*, [w:] *Ökonomische Nachrichten der Patriotischen Gesellschaft in Schlesien*, t. 3, Breslau 1775; t. 4, Breslau 1776.

Obstfelder C.V., *Chronik der Stadt Crossen. Von den ältesten Zeiten bis zum Jahre 1845 im Auszuge, von 1845-93 selbstständig bearbeitet*, Crossen a.O., 1895.

Ohnesorge F., *Zur Quellenkunde der Geschichte von Grünberg in Schlesien. Festschrift des Real- Gymnasium zu Grünberg vom Jahre 1903*, Grünberg 1903.

Paetz G., *Obst- und Weinbau*, [w:] *Grünberger Hauskalender 1920/1921*, Grünberg [1921].

Idem, *Grünbergs Wein und Weinbau*, [w:] A. Finke, E. Stein, *Grünberg*. *Monographien Deutscher Städte* 10, Deutsch. Komm. Verlag, Berlin-Friedenau 1922.

Petras P., *Auf Grünbergs Rebenhügeln. Grünberger Weinlieder. Schlesische und hochdeutsche Gedichte*, P. Keppler, Grünberg, Schlesien 1926.

Idem, *Aus der Heimat*, W. Levysohn, Grünberg, Schles. 1927.

Polio Vratislaviense N. [N. Pol], *Hemerologion Silesiacum Vratislaviense. Tagebuch*, A. Lamberg, Leipzig 1612.

Posadzy W., *Zielona Góra*, [w:] *Studia nad początkami i rozplanowaniem miast nad środkową Odrą i dolną Wartą (województwo zielonogórskie)*, red. Z. Kaczmarczyk, A. Wędzki, t. 2, Zielona Góra 1970.

Raczyński E., *Wspomnienia Wielkopolski to jest województw Poznańskiego, Kaliskiego i Gnieźnieńskiego przez Edwarda Hr. Raczyńskiego*... etc., t. 1, Drukarnia Orędownika, Poznań 1842.

Rahimi O., J. Ziffer-Berger, I. Shtein, M.M. Kher , S. Frumin, S. Hübner ,E. Weiss, E. Drori, *Wild Grapevine (Vitis vinifera L. subsp. sylvestris (C.C. Gmelin) Hegi) – Novel Species to the Israeli Flora*, „Horticulturae" 2023, 9 (9), 998; https://doi.org/10.3390/horticulturae9090998 [15.08.2025]

Reiche [S.], *Genaue Darstellung der Art und Weise wie in der Gegend um Grünberg der Wein*
cultivirt wird, [w:] *Schlesien ehedem und jetzt*, cz. 9, [Breslau] 1806.

Ribbeck W., *Grünberg in Schlesien, die nördlichste Weinbaustadt der Erde. Einst und Jetzt*, Deutsche Architektur-Bücherei, Berlin-Leipzig-Wien 1929.

Rybarczyk R., *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, t. 1, PWN, Warszawa 1958.

Schedel H., *Liber chronicarum (Opus de historiis aetatum mundi)*, A. Koberger, Nuremberg 1493.

Schickfus J., *New Vermehrete Schlesische Chronica unnd Landes Beschreibung*... etc., H. Eyering, J. Berter, Jehna-Bresslau 1619.

Schirmer W., *Theoretischer und praktischer Versuch über die Traubenkur von Dr. H. Curchod im Auszuge übersetzt und mit Anmerkungen*, W. Levysohn, Grünberg 1868.

Schmidt H., *Stadt und Kreis Grünberg in Schlesien am Ausgange des 18. Jahrhunderts (1786/97)*, W. Levysohn, Grünberg i. Schl. 1911.

Idem, *Alte Grünberger Weingartenhäuser*, [w:] *Haus- Kalender für den Kreis Grünberg in Schl. auf das Jahr 1914*.

Idem, *Geschichte der Stadt Grünberg, Schles.*, W. Levysohn, Grünberg 1922.

Schlesien wie es ist. Von einem Oesterreicher, t. 3, H. Froelich, Berlin 1806.

Schorsch E., *Bunte Bilder aus dem Schlesierlande*, Schles. Pestalozzi-Verein, Breslau 1898.

Idem, *Grünberger Wein. Bunte Bilder aus dem Schlesierland*, Woywod, Breslau 1903.

Schwenckfelt C., *Stripium & Fossilium Silesiae Catalogus*, D. Alberti, Lipsiae 1600.

Sinapius J.C., *Schlesien in merkantilischer, geographischer und statistischer Hinsicht*, J.W. Ackermann, J.G. Veygang, Sorau u. Leipzig 1806.

Spenner J., *Fortschritte im Grünberger Weinbau*, [w:] *Heimatkalender für die Kreise Grünberg u. Freystadt 1939*.

Splittgerber A., *Geschichte der Stadt und des Kreises Züllichau. Jubiläumsschrift (1527-1927)*, Züllichau 1927.

Steiff G., *Grünberg i. Schles. in Wort und Bild*, Brocke'sche Buchhandlung, Grünberg 1900.

Szczegóła H., *Zielona Góra. Rozwój miasta w Polsce Ludowej*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1984.

Topographisch-statistisches Handbuch nebst Ortschaftsverzeichnis des Kreises Grünberg in Schlesien. Nach amtlichen Quellen bearbeitet und herausgegeben von dem Königl. Landratsamte, F. Weiß Nachf., Grünberg 1890.

[Troschel J.E.], *Reise von Berlin über Breslau nach dem schlesischen Gebirge im Sommer 1783 von J.E.T*, A. Mylius, Berlin 1784.

Tyc T., *Początki kolonizacji wiejskiej na prawie niemieckim w Wielkopolsce (1200-1333)*, Poznań 1924.

Wallis A., *Miasto i przestrzeń*, PWN, Warszawa 1977.

Walter C., *Geschichte der Stadt Freystadt*, Freystadt 1934.

Weber F.B., *Historisch-statistisches Jahrbuch, in Bezug auf Nationalindustrie und Staatswirthschaft; mit besonderer Berücksichtigung Deutschlands, und namentlich des Preußischen Staats*, Erster Doppel-Jahrang. Die Jahre 1830 und 1831, Max u. Comp., Breslau 1834.

Idem, *Historisch-statistisches Jahrbuch*... etc. Zweiter Doppel-Jahrang. Die Jahre 1832 und 1833, Max u. Comp., Breslau 1836.

Idem, *Historisch-statistisches Jahrbuch*... etc. Dritter Doppel-Jahrang. Die Jahre 1834 und 1835, Max u. Comp., Breslau 1837.

Wedekind E.L., *Diplomatische Chronik der Immediatenstadt Sommerfeld von ihrer Erbauung bis auf die Gegenwärtige Zeit*, J.C. Riep, Krossen 1846.

Wegener A.D., *Kurze Geschichte der Königlich Preussischen Immediat-Stadt Grünberg im Fürstenthum Glogau*... etc., Frommann u. Wesselhöft, Jena 1801.

Wolff E., *Die Weintraubenkur in ihrer Beschaffenheit, Wirkung und Anwendung, nebst einer topographischen Skizze der Umgegend Grünbergs und einer kurzen Beschreibung der daselbst gezogenen Trauben-Sorten, eine Monographie für Aerzte und gebildete Nichtärzte*... etc., F. Weiß, Grünberg 1852.

Idem, *Grünberg in Pr. Schlesien als Kurort für Traubengäste nebst einigen Bemerkungen über die Weintraubenkur*, F. Weiß, Grünberg 1853.

Wolff O., *Geschichte der evangelischen Stadt- und Landgemeinde Grünberg in Niederschlesien, von den Zeiten der Reformation bis zum ersten schlesischen Frieden, 1742*, Levysohn u. Siebert, Grünberg 1841.

Idem, *Geschichte Stadt Grünberg in Niederschlesien von ihrer Entstehung bis zur Einführung der Reformation*, Grünberg 1848.

Worbs J.G., *Neues Archiv für die Geschichte Schlesiens und der Lausiz*, cz. 1, Neue Güntersche Buchhandlug, Glogau 1804.

Zarys historii gospodarstwa wiejskiego w Polsce, red. S. Arnold, Warszawa 1964.

[Zieliński W.K.], *Szląsk (pruski) słowem i ołówkiem na podstawie najnowszych źródeł przedstawiony*, Wydawnictwo Przeglądu Tygodniowego, Warszawa 1889.

Zielona Góra. Przeszłość i teraźniejszość, red. M. Sczaniecki, J. Wąsicki, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 1962.

Ziemia Lubuska, red. M. Sczaniecki, S. Zajchowska, Instytut Zachodni, Poznań 1950.

Zimmermann F.A., *Beyträge zur Beschreibung von Schlesien*, t. 10, Tramp, Brieg 1791.

Zöllner J.F., *Briefe über Schlesien, Krakau, Wieliczka, und die Grafschaft Glatz auf einer Reise im Jahr 1791*... etc., t. 1, F. Maurer, Berlin 1792.

Wydawnictwa ciągłe

Skróty zastosowane w pracy (numery i daty poszczególnych wydań oraz numery stron zostały podane w przypisach):

BzGW – „Beilage zum Grünberger Wochenblatte"
GB – „Grünberger Blätter"
GW – „Grünberger Wochenblatt"
IzGW – „Intelligenzblatt zum Grünberger Wochenblatte"
NT – „Niederschlesisches Tageblatt"
SP – „Schlesische Provinzialblätter" (Breslau)
WuH – „Welt und Heimat. Beilage zum Grünberger Wochenblatt".

Allerlei über Wein und Weinbau, 3, GW 1882, nr 47.

Benesch J., *Beitrag zur Geschichte des Weinbaues in Böhmen*, „Für Freunde des Obstbaues. Eine Zeitschrift zur Beförderung des Obstbaues in Deutschland", 1839, t. 1, z. 1.

Bergemann J.G., *Beitrag zur Geschichte des Weinbaues zu Schlesien,* SP 1829, nr 90.

Bergmüller [C.A.], *Ueber den Landwein, bezüglich auf die Weinproduktion zu Grünberg*, SP 1828, nr 87.

Idem, *Ueber den Weinbau*, GW 1829, nr 50

Idem, *Ueber den Weinbau um Grünberg*, SP 1834, nr 100.

Bersch J., *Cognacfabrikation in Deutschland*, „Deutsche Wein-Zeitung" 1889, nr 32, s. 207.

Borkowska A., *Winiarskie archiwalia*, „Winiarz Zielonogórski" 2005, nr 5.

Buckenauer H., *Die Geschichte Grünbergs ist die Geschichte seines Weines*, „Wir Schlesier", (Schweidnitz) 1926, nr 6.

Bujkiewicz Z., *Zarys historii przemysłu wódek gatunkowych w Zielonej Górze do 1945 roku*, „Studia Zielonogórskie" 2000, t. 6.

Idem, *Rozwój przemysłu i rzemiosła w Zielonej Górze w pierwszej połowie XIX wieku*, „Studia Zielonogórskie" 2003, t. 9.

Idem, *Uprawa winorośli i winiarstwo w Zielonej Górze w XIX i w I połowie XX wieku*, „Studia Zielonogórskie" 2004, t. 10.

Idem, *Na stokach Zielonej Góry*, „Świat Win" (Poznań) 2005, nr 6.

Idem, *Winorośl i wino w Zielonej Górze*, „Świat Win" (Poznań) 2005, nr 7.

Idem, *Pionierzy przemysłu winiarskiego w Zielonej Górze (1)*, „Świat Win" (Poznań) 2005, nr 8; 2006, nr 9.

Idem, *Francuski smak niemieckiego szampana*, „Świat Win" (Poznań) 2006, nr 11.

[Clauß E.], *Das Grünberger Wein-Museum (1)*, WuH 1936, nr 39.

Idem, *Grünberg. Die schlesische Weinstadt*, „Schlesische Monatshefte" (Breslau) 1937, nr 14.

Idem, *Grünberg in Schlesien, die Obst- und Rebenstadt des deutschen Ostens*, „Das Weinblatt" (Neustadt a.d. Weinstraße) 1936, nr 34.

Dem Bericht über den Stand der Gemeinde-Angelegenheit der Stadt Grünberg für das Verwaltungsjahr 1879 bis Ende März 1880...etc., GW 1880, nr 153.

Die Entwickelung des Brennerei-Betriebes im deutschen Branntweinsteuergebiet von 1831-1894. „Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik" (Jena) 1897, 3 seria, t. 13 (68), s. 422-425.

Die Weinbergs- und Gartenhäuser im grünberger Stadtgebiete, WuH 1932, nr 24-26.

Dolińska K., J. Makaro, *Wrocław residents about the multicultural character of their city – „crawling Germanisation" or restoration of the German heritage?* „Forum Socjologiczne" 2015, 6.

Dzwonkowski T., *Dokumenty średniowieczne w Archiwum Państwowym w Zielonej Górze*, „Nadwarciański Rocznik Historyczno-Archiwalny" 2000, nr 7, t. 2.

Fischer P., *Grünberg. Zum 700jährigen Stadtjubiläum*, GB 1922, nr 11.

[Förster A.], *Liegnitzer Gewerbe-Ausstellung. Original-Bericht des „Grünberger Wochenblattes"*, GW 1880, nr 73; GW 1880, nr 80.

Förster A., *Aus Grünbergs Vergangenheit: Sind Weinbau und Tuchmanufactur als von Anbeginn in Grüberg vorhanden beglaubigt?* GW 1891, nr 70; GW 1891, nr 73; GW 1891, nr 77.

Friebel M., *Geschichtliches von schlesischen Weinbau*, „Schlesien" (Breslau) 1938, nr 3.

Gaziński R., *Handel morski miast pomorskich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, „Studia Maritima" 2015, vol. 28.

Ginella M., *Der Grünberger Wein in Humor und Dichtung*, „Schlesien" (Liegnitz) 1925, nr 4.

Greiner A., *Der alte Herr Seidel*, GB 1931, nr 46.

Herrmann S., *Schlesiens Weinbau*, „Schlesien" (Breslau, Kattowitz) 1913/1914, nr 7.

Hoffmann H., *Zur Geschichte des Weinbaues von Grünberg*, „Monatsschrift von und für Schlesien" (Breslau) 1829, nr 1.

Inglot S., *Problem kolonizacji flamandzko-holenderskiej w Niemczech i w Polsce*, „Kwartalnik Historyczny" (Lwów) 1929, rocz. 43, t. 1, z. 4.

Jacobi L., *Das Schlesische Weinland oder der Wein- und Obstbau in dem Kreise Grünberg und dessen Schlesischer Nachbarschaft*, SP 1866, Bd. 5, Hf. 9; Bd. 5, Hf. 10.

Klichowska M., *Nasiona winorośli z wykopalisk polskich*, „Z Otchłani Wieków" 1959, 25 [4].

Kłopot S.W., Trojanowski P., *Pamięć wrocławian o prusko-niemieckim dziedzictwie materialnym*, „Forum Socjologiczne" 2015, 6.

Korcz W., *Z najstarszych tradycji uprawy zielonogórskiej winorośli*, „Studia Zielonogórskie" 1996, t. 2.

Kowalski S., *Trzynastowieczna architektura północnej części Śląska i wschodnich Łużyc w świetle badań po 1945 roku*, „Rocznik Lubuski" 1999, t. 25.

Kowalski T., *Graficzne panoramy Zielonej Góry z XVIII-XIX wieku*, „Lubuskie Materiały Konserwatorskie" 2003, t. 1, red. J. Lewczuk, Zielona Góra.

Krausch H-D., *Der frühere Weinbau in der Niederlausitz* [w:], „Jahrbuch für brandenburgische Landesgeschichte" t. 18, Landesgeschichtliche Vereinigung, Berlin 1967

Kuczer J., *Szlachta jako dzierżawca dóbr królewskich w księstwie głogowskim w XVI i XVII wieku*, „Studia Lubuskie. Prace Instytutu Prawa i Administracji Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie" 2007, 3.

Kwapieniowa M., *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeologiczne" t. 1, Kraków 1959.

Legendziewicz A., *Przemiany architektoniczne parceli przy ul. Artura Grottgera 1 w Zielonej Górze w okresie od XVII do XX wieku*, „Lubuskie Materiały Konserwatorskie" 2018, red. B. Bielinis-Kopeć, Zielona Góra.

Majer A., *Dziedzictwo dla przyszłości – na przykładzie Łodzi*, „Forum Socjolog." 2015, 6.

Matthaei G., *Meine schöne Vaterstadt Grünberg*, GB 1928, nr 35.

Menudier P-A., *The Phylloxera in France*, „Scientific American" 1879, N. Ser. 41 (5), 72-73.

Moldenhawer K., *Szczątki roślinne z X w. z wykopalisk na Ostrowie Tumskim w Poznaniu*, „Przegląd Archeologiczny" 1938-1939, t. 6, z. 2-3.

Mueller-Bieniek A., *Rośliny spożywane w średniowiecznym Krakowie na podstawie danych archeobotanicznych*, „Krzysztofory. Zeszyty Naukowe Muzeum Historycznego Miasta Krakowa", t. 28 [2], red. E. Firlet, Muzeum Historyczne Miasta Krakowa, Kraków 2010.

Mülsch H., *Vom Grünberger Weinbau*, GB, 1922, Hf. 11.

Idem, *Die Zukunft des Grünberger Weinbaues*, GW 1925, nr 151.

Idem, *Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Grünberger Weinbaues*, „Schlesien" (Liegnitz) 1925, nr 4.

Oswald Nier und die Weinfabrikation, „Deutsche Wein-Zeitung" 1886, nr 2.

Pabjan B., P. Czajkowski, *Pamięć zbiorowa a przestrzeń miasta: prolegomena*, „Forum Socjologiczne" 2015, 6.

Pankiewicz A., *Relacje kulturowe południowego Śląska i północnych Moraw i Czech w IX-X wieku w świetle źródeł ceramicznych*, „Acta Universitatis Wratislaviensis" No 3372, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2012 (Studia Archeologiczne XLIII).

Petras P., *Nach langen Jahren. Erinnerungen an die Schul-Jubelfeier*, GB 1928, nr 34.

Pokora J., *Stan zachowania kamienno-metalowych płyt nagrobnych na Śląsku*, „Ochrona Zabytków" 1974, 27/1 (104).

Pomtow W., *Der ostdeutsche Weinbau: seine natürlichen, wirtschaftlichen und anbautechnischen Grundlagen*, „Rechts- und Staatswissenschaftliche Studien", z. 38, red. E. Ebering, E. Ebering, Berlin 1910.

Rehm H-G., *Stadt im Weinkranz*, „Schlesische Monatshefte" (Breslau) 1938, nr 15.

Schubert T., *Kopalne nasiona winorośli w osadach limnicznych Ostrowa Lednickiego*, „Studia Lednickie" 2000, 6.

Schwarz C., *Bekannte Persönlichkeiten der Grünberger Vergangenheit. Aus den 70er und 80er Jahren*, GB 1931, nr 45.

Schwarzer, *Einige Bemerkungen zu des Herrn Ober-Consistorialrath Zöllners Nachrichten von Grünberg in dessen Briefen über Schlesien*, SP 1796, nr 23.

Steiff G., *Der Grünberger Bürgerwein-Ausschank*, „Schlesien" (Liegnitz) 1925, nr 4.

Stein O.Th., *Grünberger Weinbergshäuser*, „Schlesien" 1908/1909, nr 2.

Ueber den Weinbau um Grünberg, SP 1834, t. 100.

Wasylikowa K., *Plant remains from Early and Late Medieval time found on the Wawel Hill in Cracow*, „Acta Palaeobotanica" 1978, 19 (2).

Weinbau, „Schlesien" (Breslau) 1907/1908.

Weinmann C.G., *Ueber die Weinkultur in Grünberg*, SP 1843, nr 117.

Zur Schaumwein-Besteuerung, GW 1900, nr 68.

Spis ilustracji

1. Podział gruntów wsi Letnica (Lättnitz) ok. 1300 r., z rękopiśmiennej kroniki Letnicy pióra pastora Emila Tschersicha. W rozwidleniu między drogami do Buchałowa i Świdnicy zostały wydzielone winnice (*das Gebirge*).

2. Kaplica Maryjna na terenie dawnych winnic rewiru Löbtenz. Fot. Cz. Łuniewicz.

3. Dom winiarski na wzgórzu Hohenberg, przy trakcie do Kożuchowa. Za: H. Schmidt, *Geschichte Grünberg, Schlesien*.

4. Niezachowany dom mieszkalny przy ul. Stanisława Moniuszki (Hospital Str.), prawdopodobnie przeniesiony z winnic do miasta po wielkim pożarze w 1651 r.

5. Budynek dawnego zajazdu Schwarzen Adler przy ul. Generała Władysława Sikorskiego 4, 2009 r.

6. Projekt rozbudowy zajazdu Drei Bergen przy placu Pocztowym, 1806 r. APZG, AMZG, sygn. 2671.

7. Projekt piwnicy ze sklepieniami krzyżowymi pod zajazdem Drei Bergen, 1806 r. APZG, AMZG, sygn. 2671.

8. Budynek dawnego zajazdu Grüner Baum przy placu Matejki 1, 2010 r.

9. Panorama Zielonej Góry na sztychu J.B. Brühla z połowy XVIII w. ukazuje miasto w otoczeniu wzgórz pokrytych winnicami.

10. Landhaus, rzut parteru z poł XIX w., widoczne pomieszczenia ze sklepieniami. APZG, AMZG, sygn. 2005.

11. Dawna kamienica Bartscha przy pl. Pocztowym 17, na karcie pocztowej z ok. 1920 r.

12. Piwnice pod kamienicą przy ul. A. Grottgera 1, 2021 r. Fot. W. Czulak.

13. Piwnice pod kamienicą przy ul. A. Grottgera 3, 2021 r. Fot. W. Czulak.

14. Panorama Zielonej Góry na rysunku Friedricha Bernharda Wernera z albumu „*Topographia Seu Compendium Silesiae*", z ok. 1770 r., przedstawia miasto w otoczeniu winnych krzewów, wśród których rosną drzewa owocowe. Biblioteka Uniwersytetu Wrocławskiego, sygn. IV F 113b.

15. Dom rodziny Seydel przy pl. Pocztowym 3, na karcie pocztowej z ok. 1920 r.

16. Wnętrze piwnicy Johanna Jeremiasa Seydla przy ul. Wodnej 32.

17. Dawny dom Christiana Gottlieba Gutsche z 1796 r. przy ul. Tylnej 31, 2009 r.

18. Fasada pierwszego domu Gottloba Mannigela przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 6, rysunek z 1798 r. APZG, AMZG, sygn. 2664.

19. Piwnica wytwórni win braci Mannigel przy pl. Słowiańskim 10, rysunek z 1949 r.

20. Budynek Hotelu Reichsadler przy ulicy Jedności 10, wzniesiony przez Jeremiasa Siegismunda Förstera na pocz. XIX w.

21. Przesklepiona krzyżowo piwnica pod domem J.S. Förstera z przełomu XVIII/XIX w., przy ul. Jedności 3.

22. Projekt budowlany budynku mieszkalnego dla Gottfrieda Langenbergera, 1801 r. APZG, AMZG, sygn. 2668.

23. Dom przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 15 A, 2009 r.

24. Rzut parteru domu przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 15 A, 2009 r.

25. Dom przy ul. Wandy 46, 2008 r.

26. Zachowany relikt przedsiębiorstwa winiarskiego rodziny Pilzów przy ul. Gen. Józefa Sowińskiego 30, 2010 r.

27. Dom Augusta Gremplera przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 2, 2009 r.

28. Okute drzwi piwniczne w domu Augusta Gremplera, 2009 r.

29. Dom Thonkego, później Karla Neumanna i Theodora Kulczyńskiego przy ul. Kupieckiej 23, 2009 r.

30. Szachulcowy nabot – pawilon ogrodowy na dawnej posesji burmistrza Kaufmanna, na fotografii z 1910 r.

31. Dom winiarski przy ul. Dolina Luizy 16, 2008 r.

32. Dom winiarski przy ul. Amelii 15, 2008 r.

33. Dom winiarski, późniejsza restauracja Viktoriagarten, przy al. Wojska Polskiego 96, na karcie pocztowej z pocz. XX w.

34. Posesje winiarzy Hermanna i Fritza Pohl przy ul. Stefana Batorego 66-68, 1899 r. APZG, AMZG, sygn. 3885.

35. Kompleks piwnic winiarskich Ernsta Mühle przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 24, rzut poziomy.

36. Piwnice winiarskie Ernsta Mühle przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 24, na zdjęciu z 2009 r.

37. Piwnica winiarska Johanna Friedricha Seydla w domu przy ul. Jedności 65.

38. Konstrukcja sklepienia w piwnicy winiarskiej domu przy ul. Jedności 67.

39. Tłocznia Gustava Kocha przy ul. Wandy 40, 1862. APZG, AMZG, sygn. 3815.

40. Tłocznia Juliusa Pilza przy ul. Wandy 41, 1875. APZG, AMZG, sygn. 3802.

41. Projekt rozbudowy tłoczni na posesji kupca winnego Fritza Pilza, 1899 r. APZG, AMZG, sygn. 3563.

42. Projekt przebudowy domu winiarskiego z tłocznią Reinholda Fitze, 1876. APZG, AMZG, sygn. 3986.

43. Projekt budowy tłoczni i leżakowni dla wytwórni wina Eduarda Adolpha Pilza przy ul. Gen. Józefa Sowińskiego 30, 1880 r. APZG, AMZG, sygn. 3570.

44. Transport wina destylacyjnego sprowadzonego z Grande Fine Champagne przez wytwórnię winiaków Alberta Buchholza, na karcie pocztowej z pocz. XX w.

45. Dom winiarski Carla Engmanna w rewirze Marschfelde. Fotografia Ewalda Haße z lat 20. XX w.

46. Villa Nippe, dom ogrodowy winiarza Louisa Nippego przy ul. Braniborskiej 24, 1930 r.

47. Dom winiarski Ernsta Babrowskiego przy ul. Braniborskiej 15, 2008 r. Fot. Czesław Łuniewicz.

Abstract

For centuries, wine has been the core of the collective consciousness of the inhabitants of Zielona Góra (German: Grünberg in Schlesien). It has provided, alongside clothmaking, a basic foundation of the city's economics as well as cultural and social life. A complex of vineyards and wine precincts and districts, comprising the entire urban area, interconnected by transport routes and coupled with a network of pressing plants, wine cellars and wine stores, created a circulatory system which pumped wine – the carrier of the city's life-giving power. Winemaking, a noble and exclusive trade related to the prestige of a vineyard owner and winemaker, became a dignifying value for the local community, a distinguishing and ennobling element. And such it appears today, when the art of winemaking in Zielona Góra (or, this time, Lubusz Land) has been reborn in the form of starting private vineyards from the ground up and developing the production of grape wines. The surroundings of Zielona Góra have become a winegrowing and winemaking region again. This fact seems to demonstrate the existence of a link between the legendary origins of the city, as identified with the first vine plantings in 1150, and today.

This dissertation aims to recognize the meaning of winemaking in the process of Zielona Góra's historical development in the 16th-19th centuries, that is in the period when this influence was characterized by the greatest dynamics. In order to demonstrate this interdependence, a historical outline need be presented of the Zielona Góra winemaking in correlation with the intensity with which the urban fabric was being saturated with the wine component. The attempt to fathom this issue has been taken based on the results of examinations of the topographic situation and inspection of all available sites of relevance to the ”winemaking” image of Zielona Góra. The scope of the research to have been done for the purposes of this dissertation has included buildings directly serving technological needs, as well as ones connected to the production process in an indirect manner, such as, e.g., winemakers' places of residence or premises used for the distribution or consumption of wine

and other alcoholic beverages. Specific site categories include, among others, winehouses and recreation facilities within former vineyards, press houses, cellars and wine maturing cabinets, wineries and distilleries, vinegar works, farms within urban built-up areas, owned by both professional and amateur winemakers, the seats of wine trading companies and alcohol wholesalers. The thesis takes account of both existing facilities – although these more often than not are now used for purposes other than wine-related – and ones that (have) disappeared from the urban development over time, sometimes quite recently. Only in hindsight, taking later transformations that have changed the image and economics of Zielona Góra, can one see the uniqueness of its history – the city which, thanks to winegrowing and winemaking on a considerably large scale, became known far beyond the boundaries of Lower Silesia. The essential motivation for undertaking this research has been the pursuit of the essence of this uniqueness, the *genius loci* of the city with the vineyard greenery in its name.

The dissertation consists of an introduction and four chapters, in chronological order, divided into subchapters. **Chapter One** discusses a probable context of the origin of viticulture and winemaking in the initial period of Zielona Góra. The earliest history of the city, starting with a settlement dating prior to the foundation privilege, has been outlined against the background of the process of the spread of grapevine growing from the west of Europe to Polish lands in the Middle Ages. Three stages of the grapevine agriculture expansion have been identified: grape growing, most probably as a dessert fruit, in the early Slavic period (10^{th}-11^{th} centuries), supported by archeological evidence; hypothetical import of grapevine in the time of Flemish migration (12^{th} century), as found in annalistic sources; and starting grapevine growing as an agriculture in connection with German colonization (13^{th} century). On the basis of preserved relicts of Slavic toponymics from within the area of the city and neighbouring villages, it has been demonstrated that the colonization was progressing across the territory inhabited by Slavic people.

The earliest preserved archival mentions have been briefed regarding vineyards and wine trade as preserved in documents kept in the ducal chancelleries of the Silesian Piasts and the Church from the 13^{th}-15^{th} centuries, a literary evidence has been cited of the widespread consumption of wine in the ducal court of Henry the Bearded and Hedwig of Silesia, as well as of examples of wine market regulations in chartered towns, source documents relating grapevine cultivation in Lower Lusatia, Krosno Odrzańskie, Sulechów, Gubin and Lubsko and confirming local wine export to neighbouring countries. Important, little-known records have been discussed of the existence of vineyards in the year 1300 in the immediate vicinity of Zielona Góra – maps placed in the handwritten chronicle of Letnica.

Then, the hypothetical origins of grape growing in Zielona Góra have been addressed and a possible location of the earliest established vineyards has been provided, as identified on the basis of the toponomastic and agrotechnical criteria. The oldest mentions of Zielona Góra vineyards have been examined as well – an annalistic, related to the year 1314, and a documentary – a deed of Henry IV the Faithful, the duke of Głogów and Żagań, dated in Zielona Góra on 12 May 1317.

Recorded evidence has been cited of the growing importance of Zielona Góra winemaking in the time of the economic boom of the city in the 15th century, especially during the long reign of Henry IX the Elder, Duke of Żagań-Głogów. The oldest material evidence has been discussed, as related to this issue: the winehouse of 1447, the medieval cellars for storing wine under the City Hall building and the few archival documents and historical works of art. For the purposes of comparison, the much better documented winemaking situation in the neighbouring Brandenburg has been invoked.

The period of significant growth of Zielona Góra under the reign of the House of Habsburg (1526-1740), founded, among other, on the mass production of wine, has been presented in **Chapter Two**. The point has been brought up of the city's purchase of all Kammergut (royal and lord domains, mortmains), comprising vineyards too, as well as the large-scale exports of Zielona Góra wines, among others through Hanseatic trade. In view of the scarcity of archival evidence the local wine, available references have been cited, as relevant, to be found in literary and cartographic works of art.

Reasons of the decline of Zielona Góra winemaking have been specified during the Thirty Years' War, as well as of the economic recovery at the towards the end of the Habsburg reign in Silesia. The adoption, in 1675, of a local wine law and the course of a conflict between winemakers and brewers have been mentioned. The question has been raised of increasing fiscal burdens for wine producers in the first decades of the 18th century.

Next, types have been presented of facilities related to winemaking, erected after the Thirty Years' War and in the first four decades of the 18th century, their architecture, purpose and historical transformations have been discussed.

In **Chapter Three**, the significance of winemaking for Zielona Góra's economic and territorial development within the Prussian monarchy has been examined. The favourable, from the point of view of the city's growth, complementary coexistence of the cloth- and winemaking sectors has been characterized, developing thanks to the policy of Prussian mercantilism, to have been introduced after the Prussian annexation of Silesia. Effects of the construction boom at the turn of the 18th and 19th centuries has been provided, as connected

with the development of winemaking in the years 1741-1800, resulting in a considerable transformation of the material landscape of the city.

Then, light has been cast on the process of winemaking prosperity in the period that may be termed as preindustrial, covering the years 1800-1826. This has been followed by an analysis of a boom in the local economy, both in the wine- and clothmaking sectors, which was characterized by a great number of facilities to do with the making or distribution of wine that were built in the city then.

Extensively, due to the abundance of factual material, have been outlined processes taking place in the years 1826-1880 in winemaking economics, which led to its industrialization, i.e. the foundation of large production companies, as well as monopolistic transformations in wine wholesale. By way of a material witness of the time, the most important winemaking factories and facilities have been referred to, often still existing.

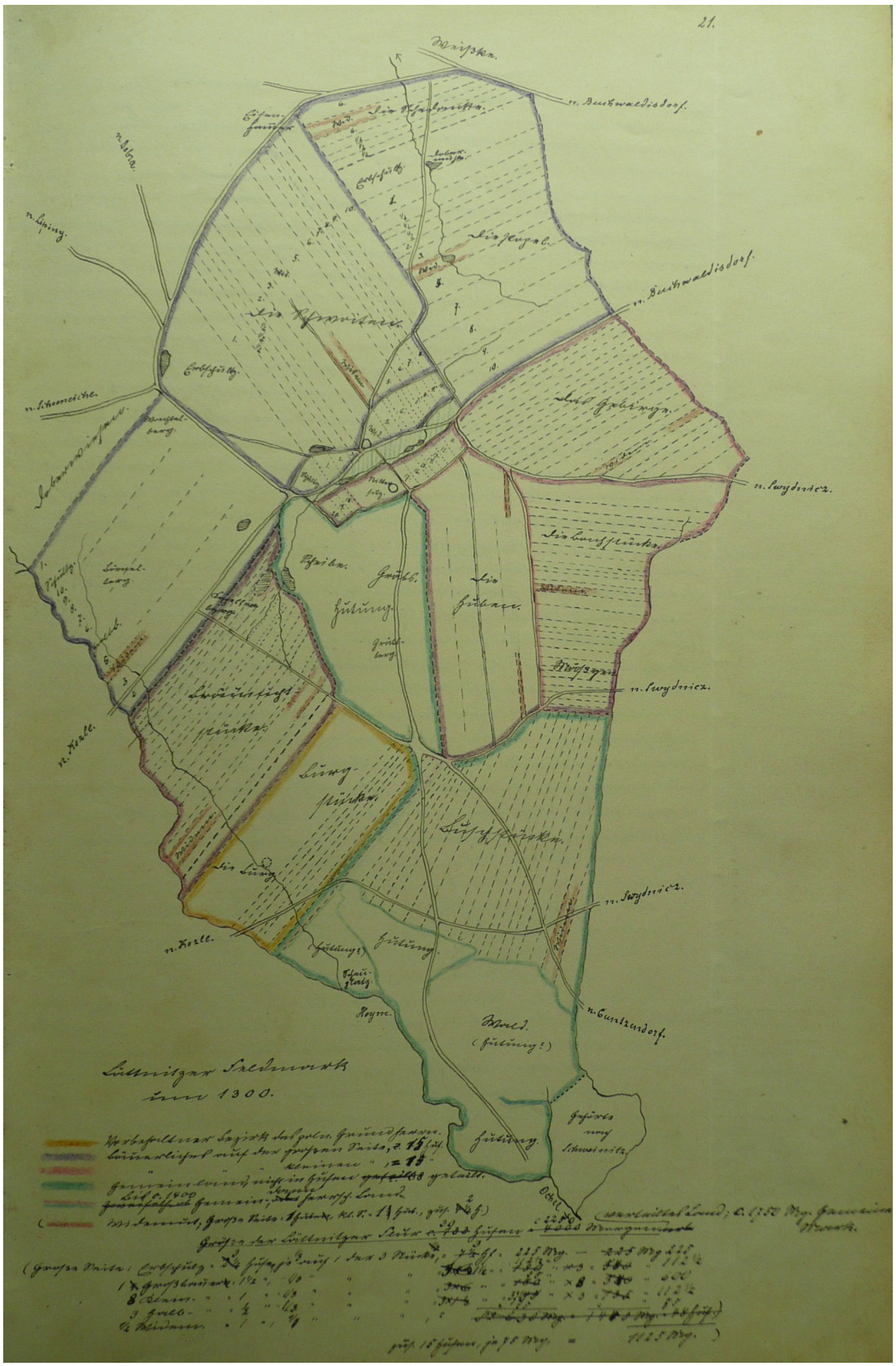
In **Chapter Four**, an analysis has been made of the causes and effects of the extraordinary prosperity in the spirits and wine sectors which, in the years 1880-1890, reached its all-time peak of an industrial character. These processes have been set against the background of the economic transformation of German economy in the years 1880-1900. Production facilities have been presented that were emerging at a fast pace as a result of capital accumulation, thanks to which the last two decades of the 19th century became the period of the maximum saturation of the urban landscape with wine- and spirit making facilities.

Afterwards, the socio-economic reasons of the wine- and spirit making industries in Zielona Góra at the turn of the 19th and 20th centuries. The most important economic factors have been listed resulting in the falling profitability of local winemaking. Threats have been identified as arising from the introduction of the new wine law in Germany, and an outline has been presented of acreage reduction in the city and the progressing urbanization of vineyards through reusing these for residential development.

The facilities that have been described in the thesis have been localized at their modern address, their former German addresses being provided, too. Sometimes, related iconography has been presented: photographs, archival material, graphic works, buildings' cross sections and vertical projections (elevations), made by the author.

Research recommendations have been formulated, related to potential architectural studies of existing winemaking facilities, and in particular to issues concerning the structure/construction and conservation of historical cellars and unique technological areas of large production complexes, once among the biggest of their kind in the then Germany.

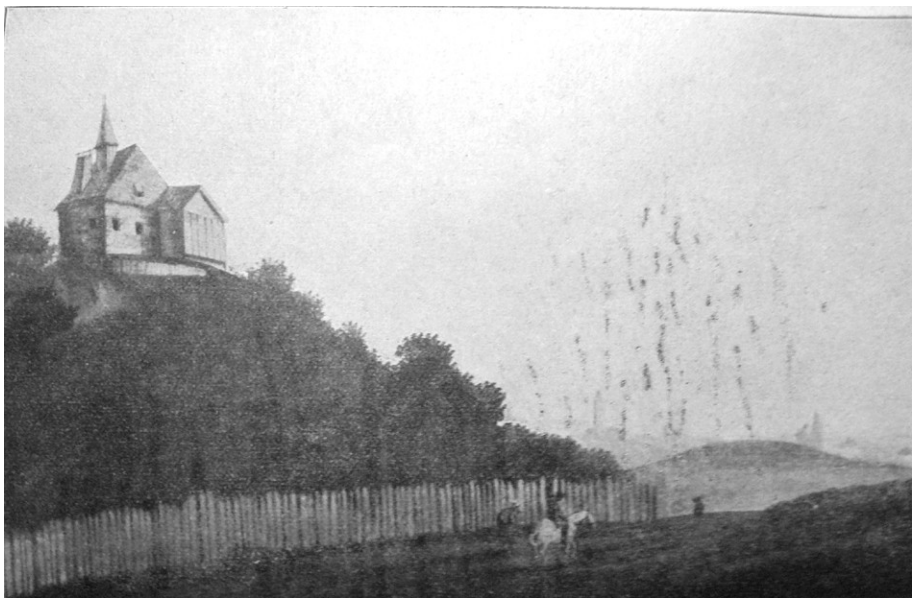
Ilustracje



1. Podział gruntów wsi Letnica (Lättnitz) ok. 1300 r., z rękopiśmiennej kroniki Letnicy pióra pastora Emila Tschersicha. W rozwidleniu między drogami do Buchałowa i Świdnicy zostały wydzielone winnice (*das Gebirge*)



2. Kaplica Maryjna na terenie dawnych winnic rewiru Löbtenz. Fot. Cz. Łuniewicz



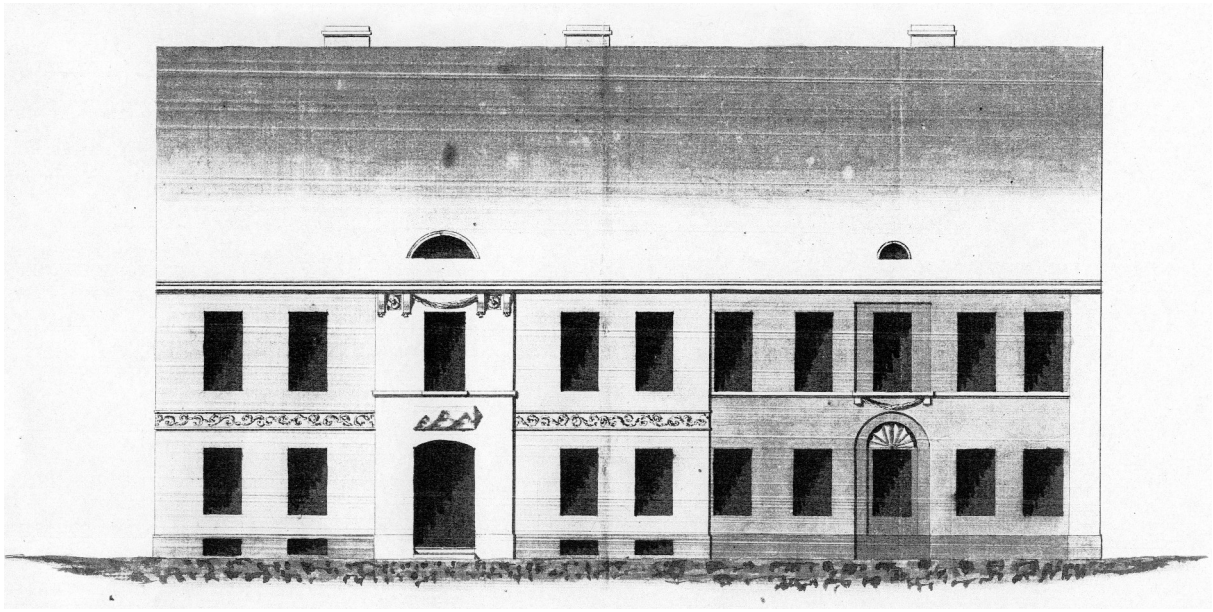
3. Dom winiarski na wzgórzu Hohenberg, przy trakcie do Kożuchowa. Za: H. Schmidt, *Geschichte Grünberg, Schlesien*



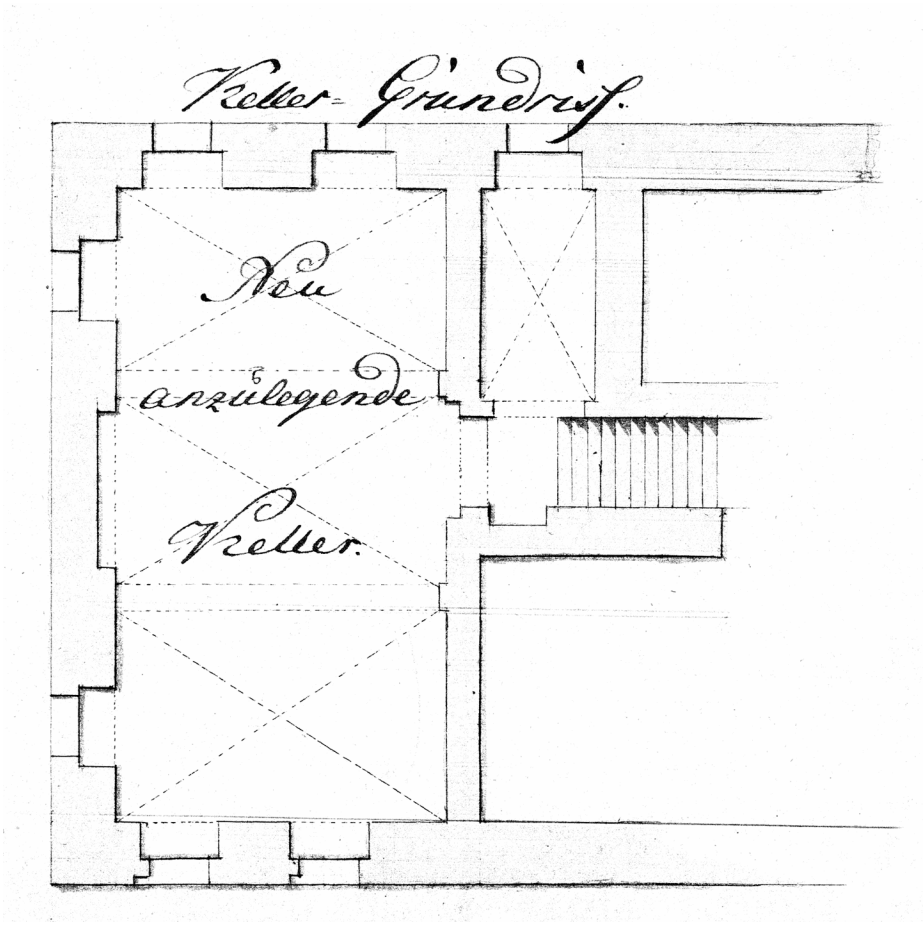
4. Niezachowany dom mieszkalny przy ul. Stanisława Moniuszki (Hospital Str.), prawdopodobnie przeniesiony z winnic do miasta po wielkim pożarze w 1651 r.



5. Budynek dawnego zajazdu Schwarzen Adler przy ul. Generała Władysława Sikorskiego 4, 2009 r.



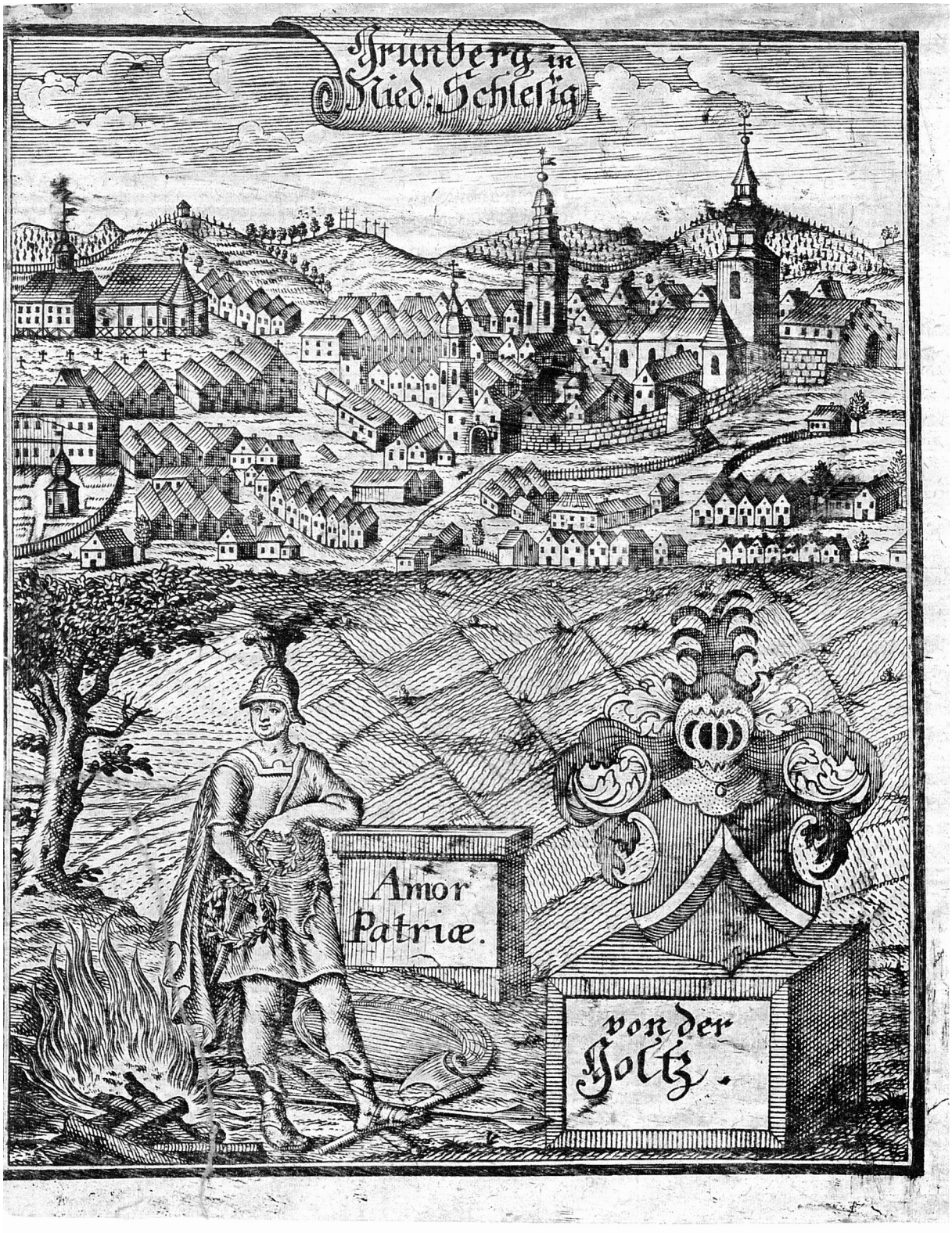
6. Projekt rozbudowy zajazdu Drei Bergen przy placu Pocztowym, 1806 r. APZG, AMZG, sygn. 2671



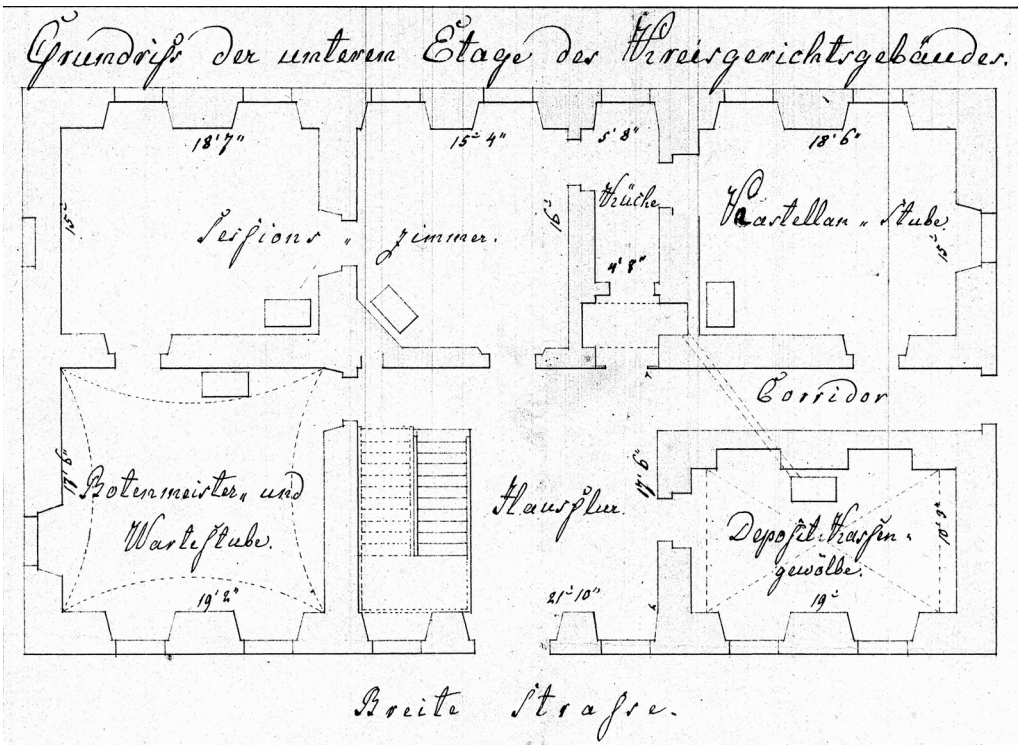
7. Projekt piwnicy ze sklepieniami krzyżowymi pod zajazdem Drei Bergen, 1806 r. APZG, AMZG, sygn. 2671



8. Budynek dawnego zajazdu Grüner Baum przy placu Matejki 1, 2010 r.



9. Panorama Zielonej Góry na sztychu J.B. Brühla z połowy XVIII w. ukazuje miasto w otoczeniu wzgórz pokrytych winnicami



10. Landhaus, rzut parteru z poł XIX w., widoczne pomieszczenia ze sklepieniami. APZG, AMZG, sygn. 2005.



11. Dawna kamienica Bartscha przy pl. Pocztowym 17, na karcie pocztowej z ok. 1920 r.



12. Piwnice pod kamienicą przy ul. A. Grottgera 1, 2021 r. Fot. W. Czulak.



13. Piwnice pod kamienicą przy ul. A. Grottgera 3, 2021 r. Fot. W. Czulak



14. Panorama Zielonej Góry na rysunku Friedricha Bernharda Wernera z albumu „*Topographia Seu Compendium Silesiae*”, z ok. 1770 r., przedstawia miasto w otoczeniu winnych krzewów, wśród których rosną drzewa owocowe. Biblioteka Uniwersytetu Wrocławskiego, sygn. IV F 113b.



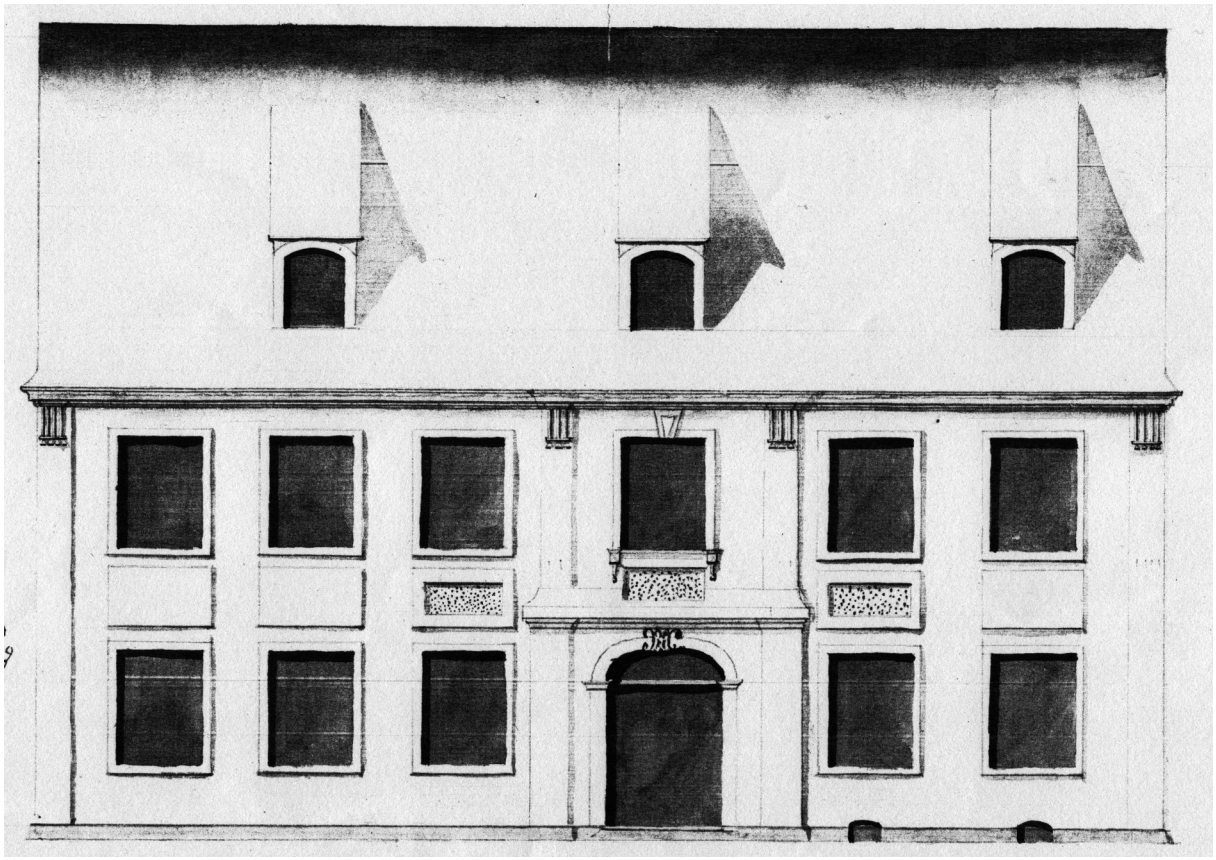
15. Dom rodziny Seydel przy pl. Pocztowym 3, na karcie pocztowej z ok. 1920 r.



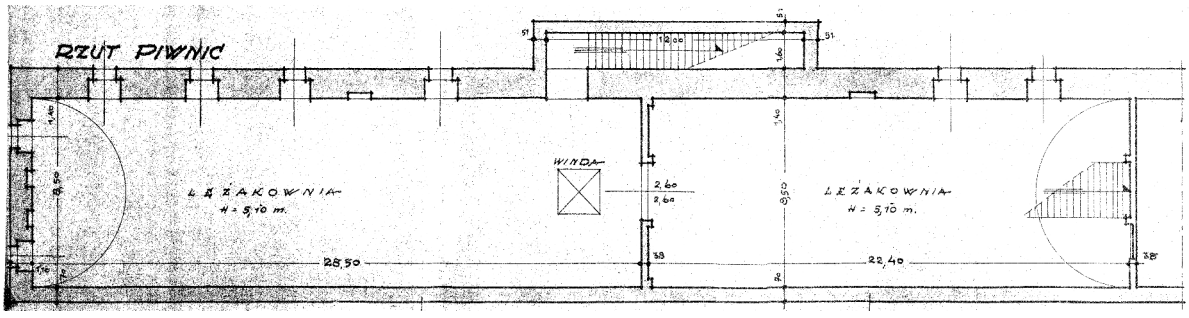
16. Wnętrze piwnicy Johanna Jeremiasa Seydla przy ul. Wodnej 32.



17. Dawny dom Christiana Gottlieba Gutsche z 1796 r. przy ul. Tylnej 31, 2009 r.



18. Fasada pierwszego domu Gottloba Mannigela przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 6, rysunek z 1798 r. APZG, AMZG, sygn. 2664.



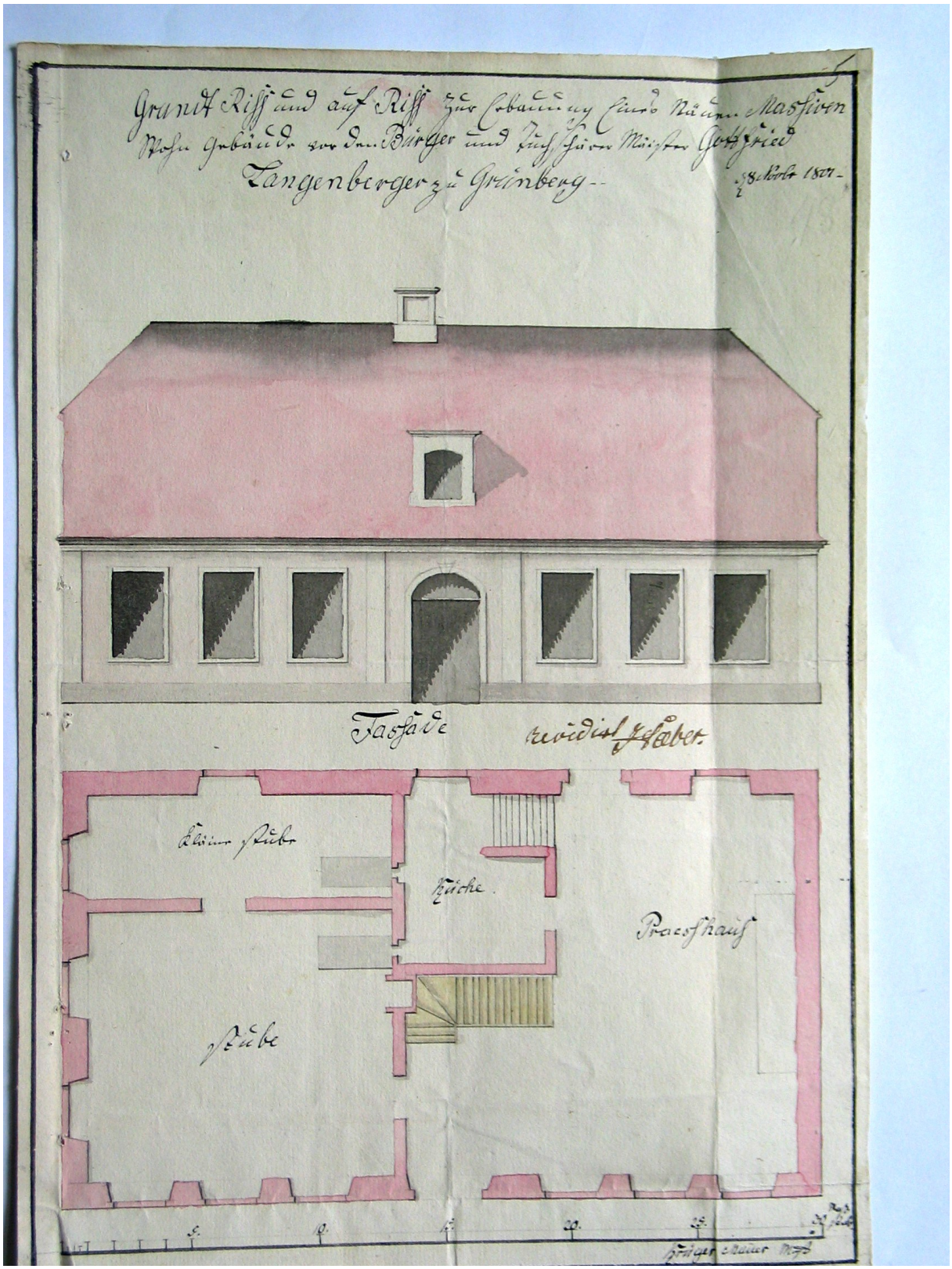
19. Piwnica wytwórni win braci Mannigel przy pl. Słowiańskim 10, rysunek z 1949 r.



20. Budynek Hotelu Reichsadler przy ulicy Jedności 10, wzniesiony przez Jeremiasa Siegismunda Förstera na pocz. XIX w.



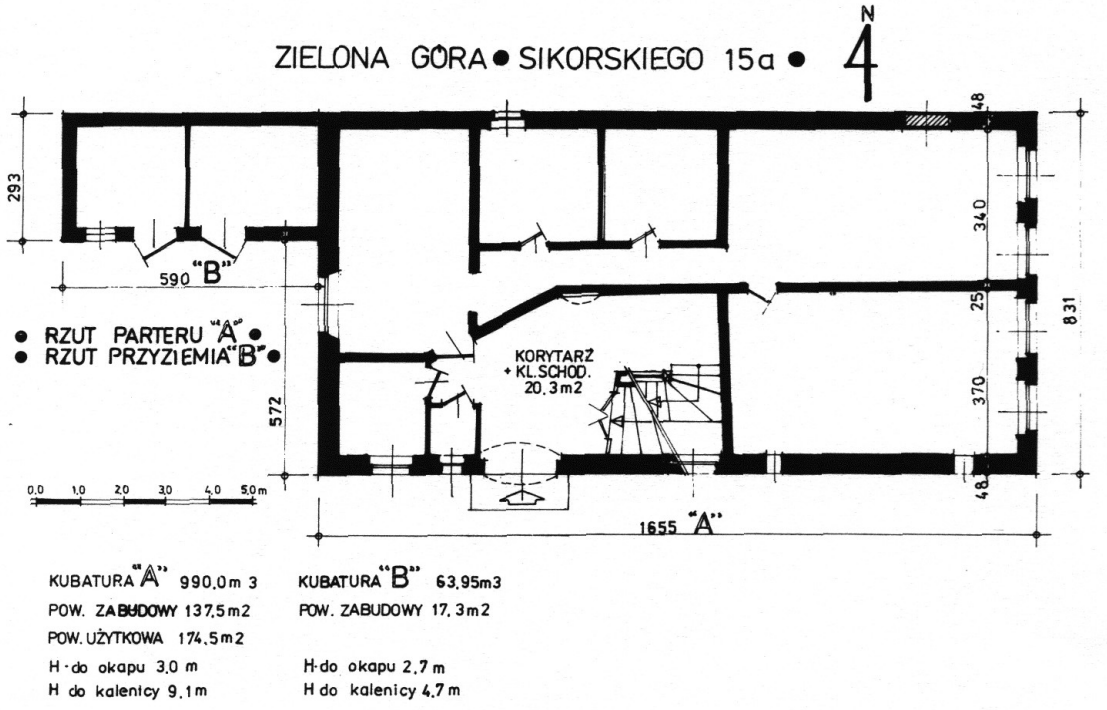
21. Przesklepiona krzyżowo piwnica pod domem J.S. Förstera z przełomu XVIII/XIX w., przy ul. Jedności 3



22. Projekt budowlany budynku mieszkalnego dla Gottfrieda Langenbergera, 1801 r. APZG, AMZG, sygn. 2668



23. Dom przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 15 A, 2009 r.



24. Rzut parteru domu przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 15 A, 2009 r.



25. Dom przy ul. Wandy 46, 2008 r.



26. Zachowany relikt przedsiębiorstwa winiarskiego rodziny Pilzów przy ul. Gen. Józefa Sowińskiego 30, 2010 r.



27. Dom Augusta Gremplera przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 2, 2009 r.



28. Okute drzwi piwniczne w domu Augusta Gremplera, 2009 r.



29. Dom Thonkego, później Karla Neumanna i Theodora Kulczyńskiego przy ul. Kupieckiej 23, 2009 r.



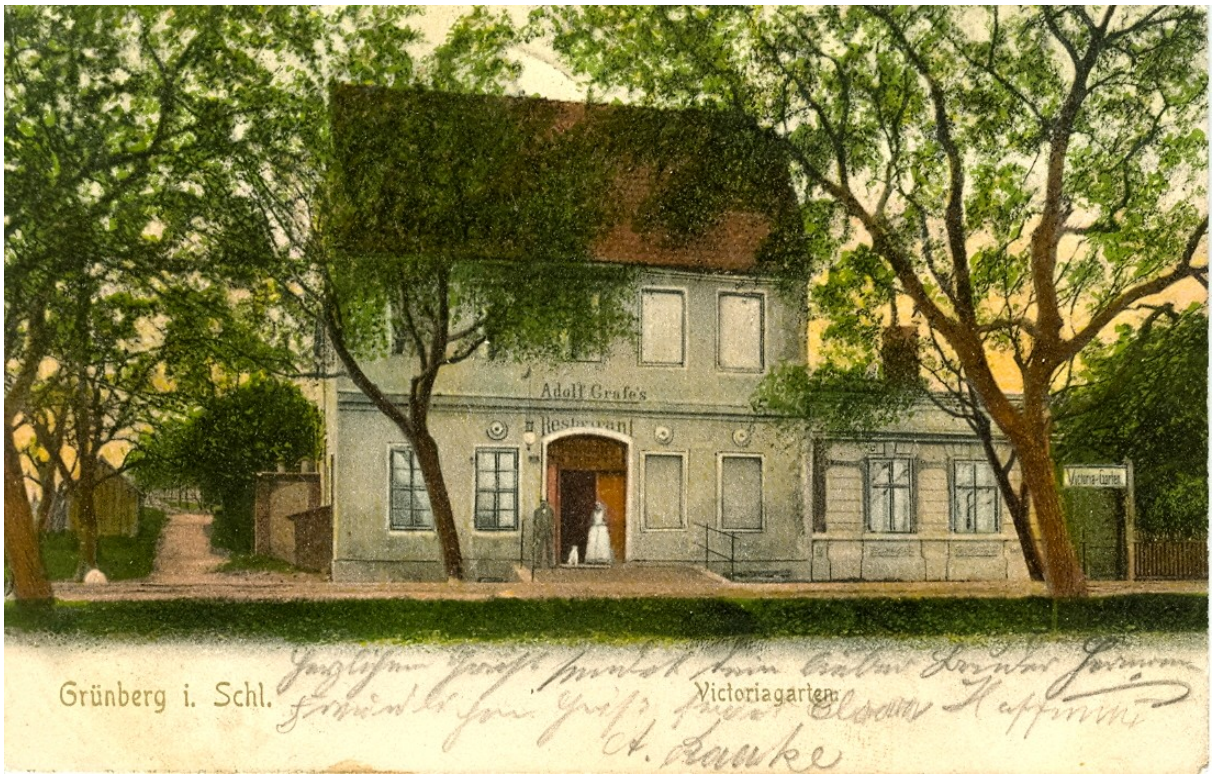
30. Szachulcowy nabot – pawilon ogrodowy na dawnej posesji burmistrza Kaufmanna, na fotografii z 1910 r.



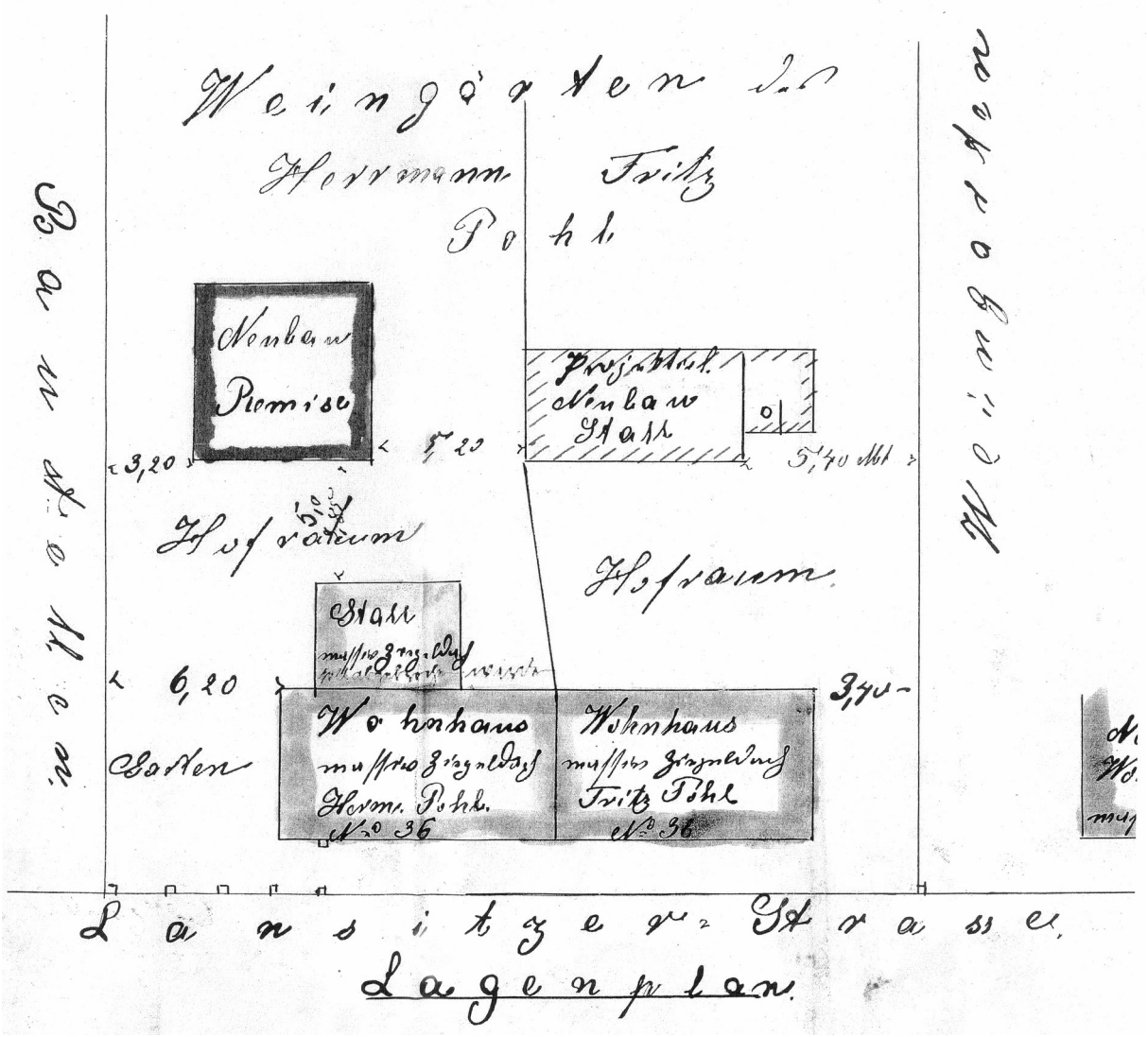
31. Dom winiarski przy ul. Dolina Luizy 16, 2008 r.



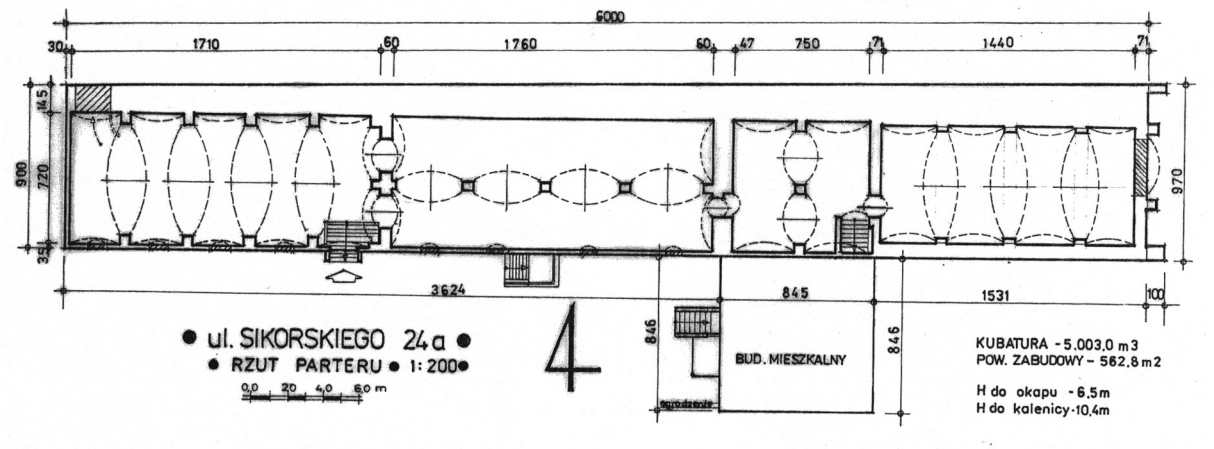
32. Dom winiarski przy ul. Amelii 15, 2008 r.



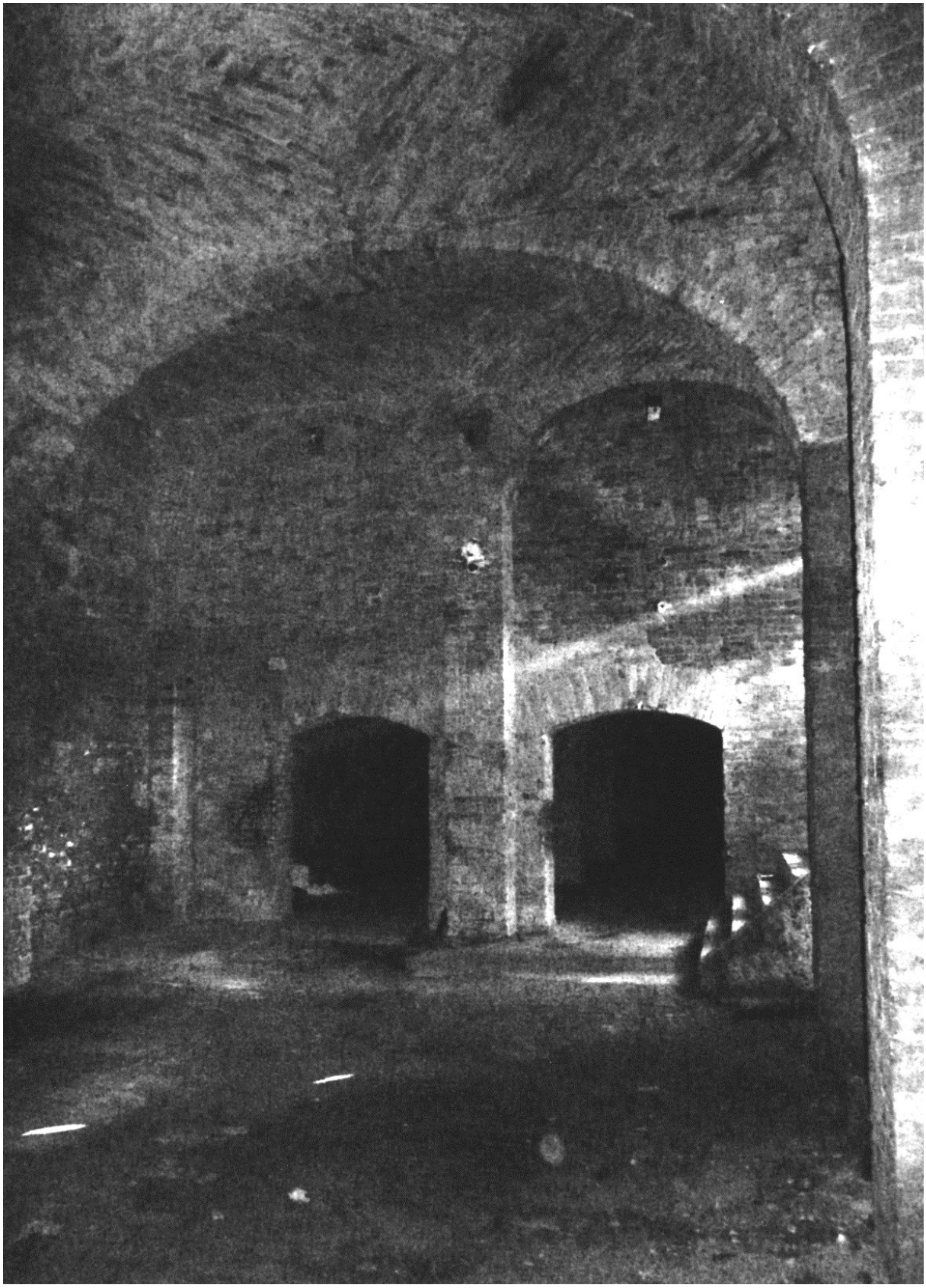
33. Dom winiarski, późniejsza restauracja Viktoriagarten, przy al. Wojska Polskiego 96, na karcie pocztowej z pocz. XX w.



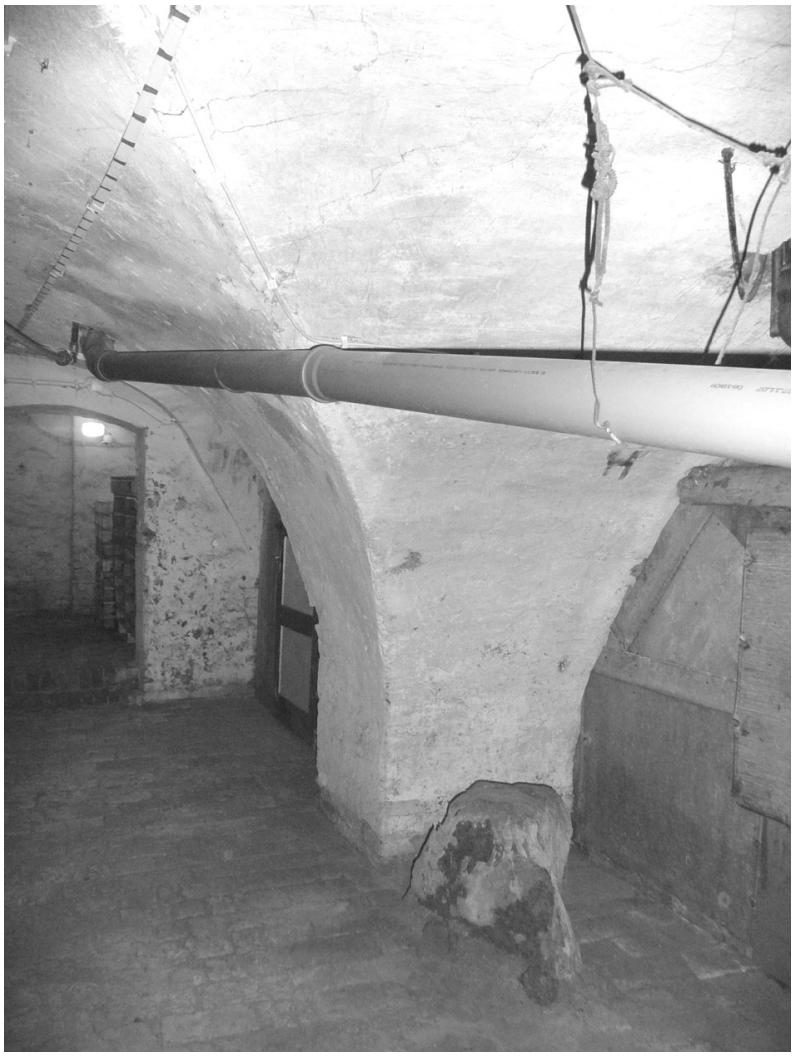
34. Posesje winiarzy Hermanna i Fritza Pohl przy ul. Stefana Batorego 66-68, 1899 r. APZG, AMZG, sygn. 3885.



35. Kompleks piwnic winiarskich Ernsta Mühle przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 24, rzut poziomy



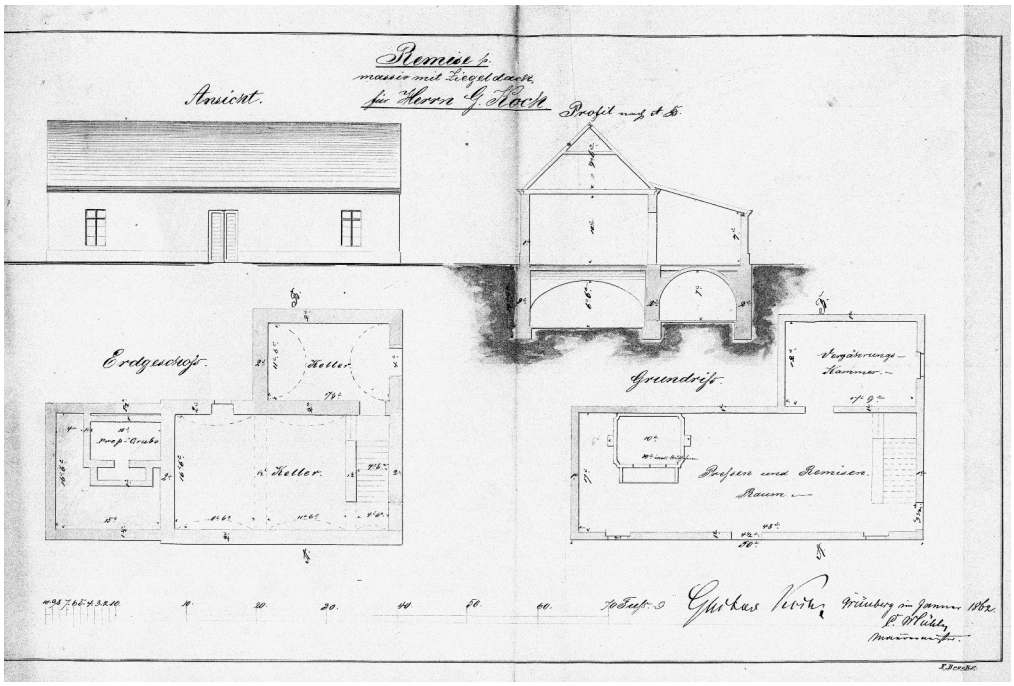
36. Piwnice winiarskie Ernsta Mühle przy ul. Gen. Władysława Sikorskiego 24, na zdjęciu z 2009 r.



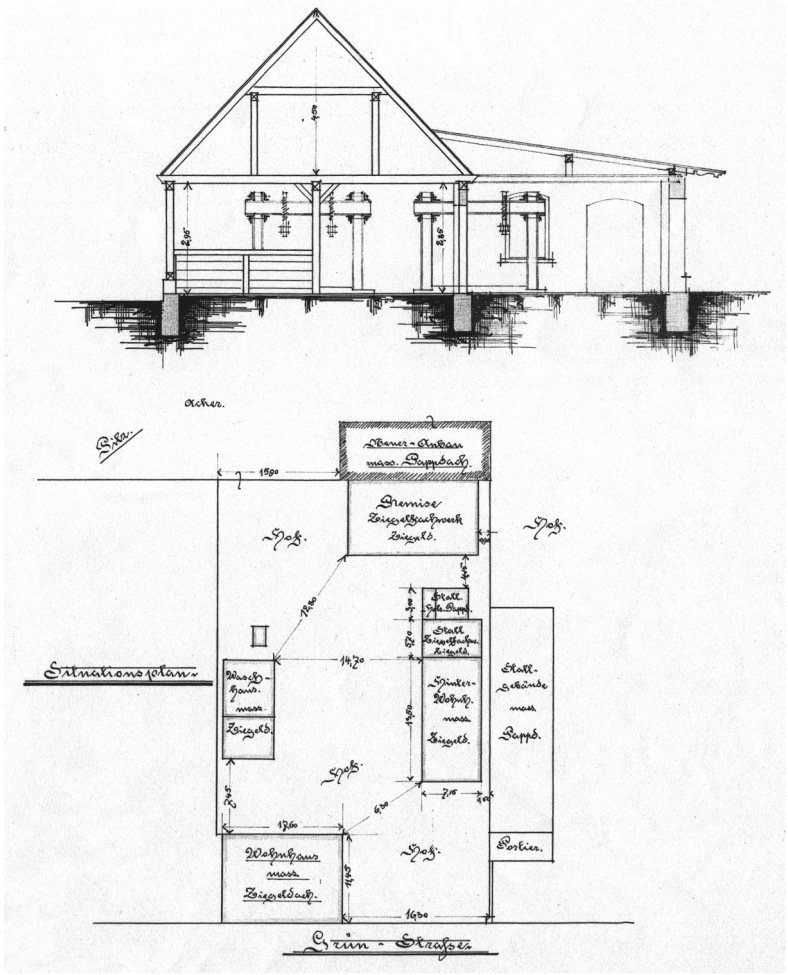
37. Piwnica winiarska Johanna Friedricha Seydla w domu przy ul. Jedności 65



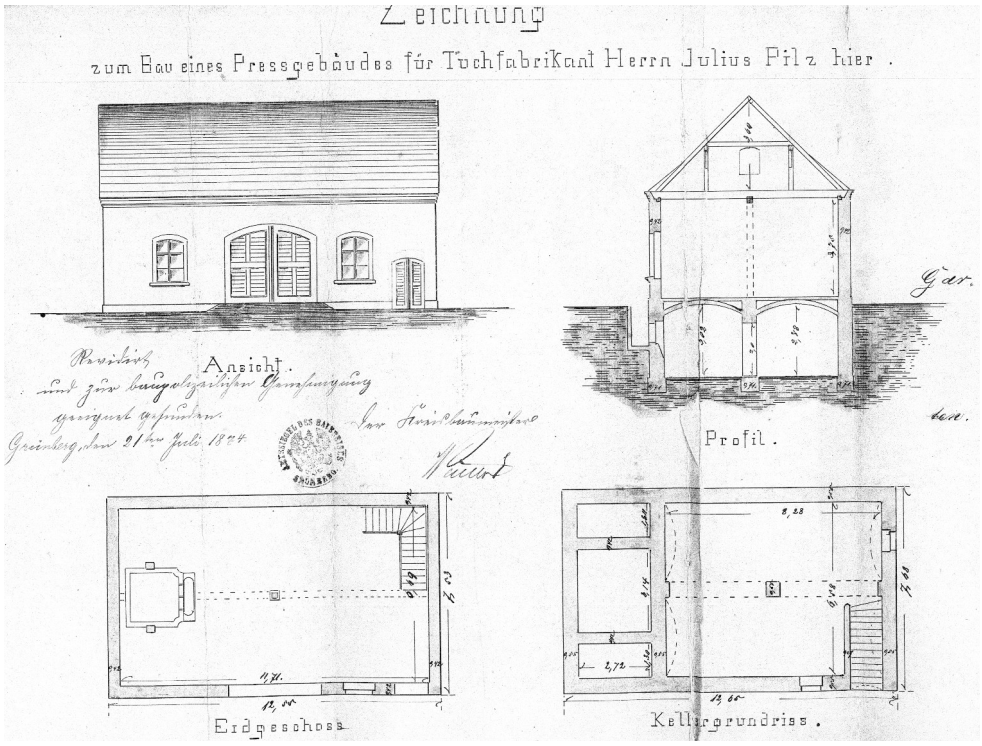
38. Konstrukcja sklepienia w piwnicy winiarskiej domu przy ul. Jedności 67



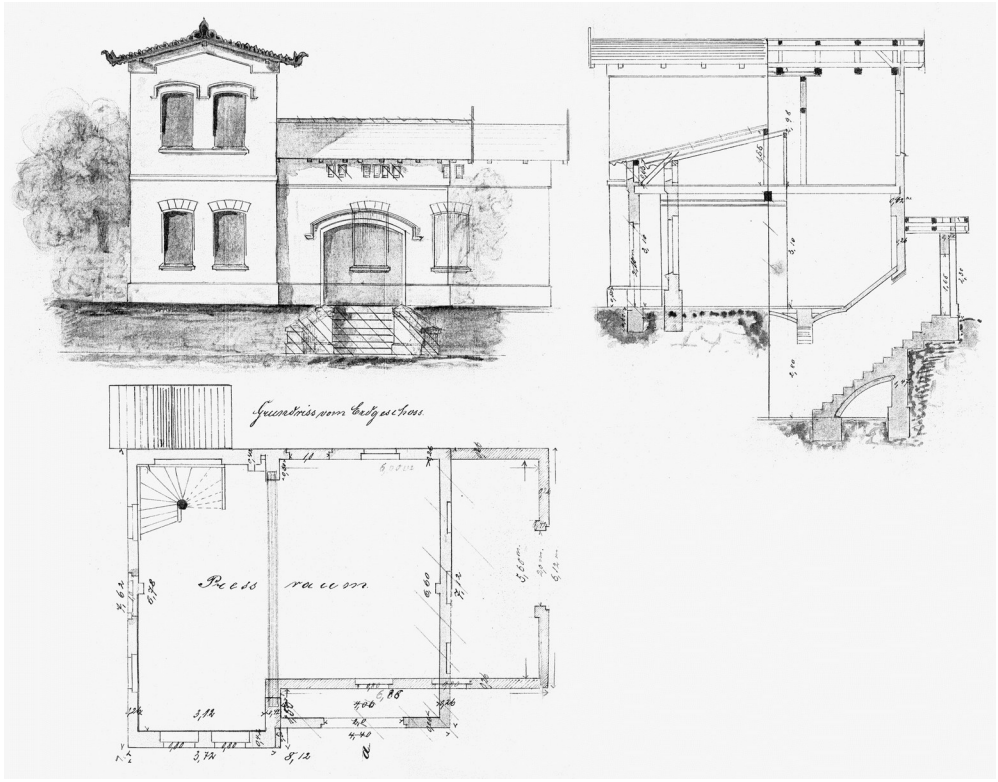
39. Tłocznia Gustava Kocha przy ul. Wandy 40, 1862. APZG, AMZG, sygn. 3815



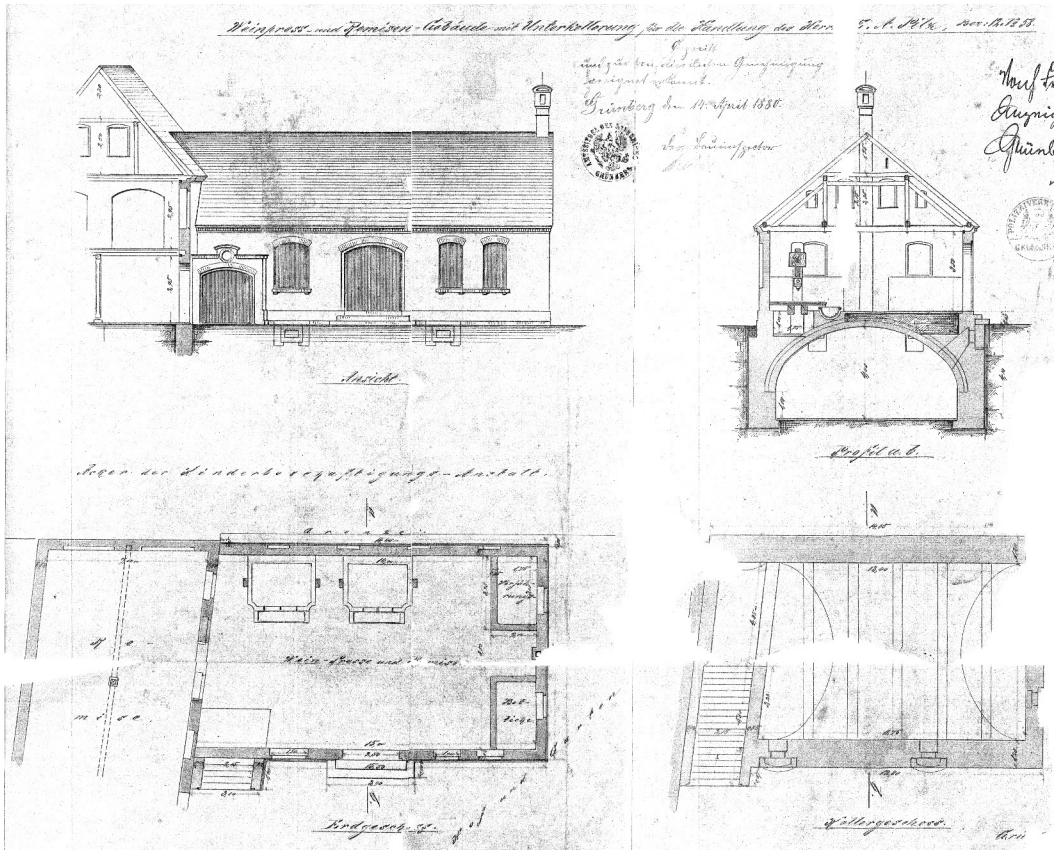
40. Tłocznia Juliusa Pilza przy ul. Wandy 41, 1875. APZG, AMZG, sygn. 3802



41. Projekt rozbudowy tłoczni na posesji kupca winnego Fritza Pilza, 1899 r. APZG, AMZG, sygn. 3563



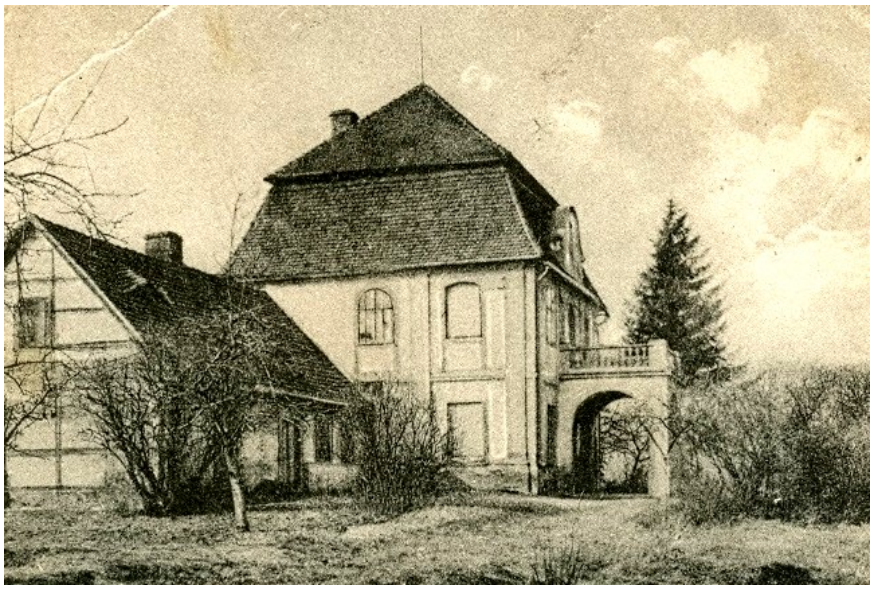
42. Projekt przebudowy domu winiarskiego z tłocznią Reinholda Fitze, 1876. APZG, AMZG, sygn. 3986



43. Projekt budowy tłoczni i leżakowni dla wytwórni wina Eduarda Adolpha Pilza przy ul. Gen. Józefa Sowińskiego 30, 1880 r. APZG, AMZG, sygn. 3570



44. Transport wina destylacyjnego sprowadzonego z Grande Fine Champagne przez wytwórnię winiaków Alberta Buchholza, na karcie pocztowej z pocz. XX w.



45. Dom winiarski Carla Engmanna w rewirze Marschfelde. Fotografia Ewalda Haße z lat 20. XX w.



46. Villa Nippe, dom ogrodowy winiarza Louisa Nippego przy ul. Braniborskiej 24, 1930 r.



47. Dom winiarski Ernsta Babrowskiego przy ul. Braniborskiej 15, 2008 r. Fot. Czesław Łuniewicz