

Grzegorz Sobel

Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu

Liegnitzer Bombe. Z dziejów sławnego piernika w świetle źródeł (część 1)

Dawne wyroby cukiernicze Dolnego Śląska są współcześnie niemalże nieznanne, a jako element dziedzictwa kultury niematerialnej pozostają poza sferą zainteresowań *stricte* badawczych. Budząca się dziś ciekawość w odniesieniu do takich zjawisk minionych czasów ma charakter ogólny i wpisuje się w szeroko pojętą działalność pasjonatów historii, których „odkrycia” bazują niemal wyłącznie na materiałach dostępnych w Internecie. Ciasta, ciasteczka, pierniki, pierniczki, herbatniki, biszkopty, sękacze, miodowniki, wafle – jeśli były tylko produkowane na większą skalę, konfekcjonowane, pakowane w pudełka czy puszki lub choćby etykietowane logiem firmy, zachowują swoje historyczne istnienie obrazem i treścią utrwalonymi na tychże artefaktach przeszłości. Wprawdzie uwiecznione na nich informacje są cenne, jednakże bardzo często traktowane jako jedyne, a deficyty znajomości źródeł nie pozwalają hobbystom historii lokalnej na wzbogacanie wiedzy o nich. Ta z kolei funkcjonująca w ograniczonym wymiarze i zwykle nieweryfikowana tworzy wiele mitów i domysłów. Przykładem takiego stanu rzeczy są choćby sławne dawniej ciasteczka maślane z Cieplic Śląskich-Zdroju (*Warmbrunner Gebäck*), wymienione po raz pierwszy w szóstym, uzupełnionym wydaniu wielkiego dzieła sztuki kulinarnej *Universal Lexikon der Kochkunst*¹, znajomość których ogranicza się z reguły do informacji zapisanych na opakowaniach. Czasem wiedzę ogólną o tym czy innym wypieku, z których słynęły przed 1945 r. cukiernie i zakłady cukiernicze dolnośląskich miast, wzbogacają reklamy zawarte w książkach adresowych, dostęp do których umożliwiają dziś biblioteki cyfrowe. Jednak i w odniesieniu do nich należy zauważyć, iż płynąca z nich wiedza – w pewien sposób skondensowana – traktowana jest w przestrzeni medialnej Internetu w kategoriach niemalże prawdy objawionej, co jest oczywiście mylnym, by nie rzec ułomnym traktowaniem źródła.

¹ *Universal-Lexikon der Kochkunst*, t. 2: L-Z, Leipzig 1897, s. 608.

Z podobną sytuacją mamy do czynienia w przypadku tytułowej bohaterki – a więc bomby legnickiej – sławnego pierniczka w polewie czekoladowej. Jeszcze przed pierwszą wojną światową stała się ona rozpoznawalnym specjałem o na wskroś regionalnym statusie. Była obecna na stołach bożonarodzeniowych legniczan, a od połowy lat osiemdziesiątych XIX w. dostępna w ofercie cukierni, sklepów delikatesowych i kolonialnych wielu śląskich miast. Początkowo rzadko wypiekano ją w domowych piecach, ale z czasem przeniknęła do kuchni domowej pod wieloma często autorskimi wersjami. Dostępna o niej wiedza bazuje niemal wyłącznie na wyżej scharakteryzowanym schemacie, w obszarze którego odkrycie każdego kolejnego zdjęcia, opakowania, etykiety lub reklamy jest wielkim wydarzeniem w lokalnym środowisku pasjonatów historii. Większość znanych dziś faktów o *Liegnitzer Bombe* jest ledwie „okruczem” jej dawnej sławy, bowiem do tej pory legnicki specjał – podobnie jak wszystkie inne dolnośląskie wyroby cukiernicze cieszące się dawniej renomą i uznaniem – nie znalazł się w sferze badań źródłowych, a dostępne informacje nie zostały poddane analizie i interpretacji w odniesieniu do samego wypieku, czasu powstania, miejsca w przestrzeni kulturowej regionu, a zwłaszcza jego twórcy, biorąc za pewnego rodzaju dogmat *ab auctoritate* stan wiedzy utrwalony w niemieckim piśmiennictwie historycznym poświęconym Legnicy, na którym bazują polskie opracowania.

W tym wymiarze bomba legnicka pozostaje specjałem ledwie odkrytym. Wiele niejasności wokół niej, faktów jedynie sygnalizowanych, a pozostających bez odpowiedzi, dat i postaci z nią związanych, zwykle niewiadomych i nieznanych lub błędnie określonych, wiele niezdefiniowanych pojęć w obszarze kulturowym, jak miejsce *Liegnitzer Bombe* w sferze tradycji i proces jej urastania do statusu specjału regionalnego, pozycja i znaczenie pośród innych świątecznych wypieków, ale też renoma na rynku, popularność, podaż czy odbiór konsumencki, czekają wciąż na odkrycie lub sprostowanie.

Wzrastające w ostatnich latach zainteresowanie bombą legnicką jako wypiekiem historycznym, podjęta z powodzeniem produkcja rzemieślnicza zapomnianego do niedawna specjału, przede wszystkim zaś jej obecność w sferze medialnej, są wyrazem przenikania do zbiorowej świadomości legniczan znaczenia dawnego symbolu miasta (podobnie rzecz się ma w przypadku innych miast i wielu podobnych „zabytków”). Wprawdzie nie wzmacnia on współcześnie lokalnej tożsamości, nie posiada też – co zachodziło dawniej – żadnego znaczenia kulturowego, to jest jednak jednym z przykładów, jak wydobywane z zapomnienia artefakty przeszłości pozwalają lepiej ją pojmować. „Wskrzeszenie” *Liegnitzer Bombe* pokazuje też, jak zaczyna wzrastać współcześnie nad Kaczawą zrozumienie i akceptacja czasów minionych, nazywanych jeszcze nie

tak dawno „niemieckimi”, dziedzictwo których w sferze niematerialnej pozostawało długo praktycznie poza obszarem zainteresowania lokalnej społeczności. Budzący się dziś sentyment do odkrywanego na nowo piernika jest więc tym bardziej zrozumiały jako wyraz upowszechniania się zjawiska zainteresowania przeszłością małej lokalnej ojczyzny.

Literatura polska

W literaturze polskojęzycznej poświęconej dziejom miasta – tak naukowej, jak i popularnej – informacje odnoszące się do bomby legnickiej nie wykraczają poza wiedzę rozpowszechnioną w Internecie. Nadto obecne w niej pomyłki dezinformują czytelnika. Pierwszy podstawowe informacje o niej przytoczył Włodzimierz Kalski², a te utrwaliły obowiązujący później stan wiedzy. Przypisuje on „pomysł” na bombę Eduardowi Müllerowi – młodszemu z braci, których zakład *Gebr. Müller* słynął z ich wypieku. Błędna jest jednakże podana przez niego data jej powstania, a więc rok 1853. Nie wiedzieć też czemu, autor nazywa wypiek „skrzyżowaniem keksa z piernikiem”, co jest wszak dalekie od stanu faktycznego, jakim był piernik w polewie czekoladowej. Nadto mamy do czynienia w jego opracowaniu z tworzeniem mitów, bazujących na domysłach. Przykładem sugestii, iż „delicja bardzo szybko stała się miejscową specjalnością”, czego nie potwierdzają dostępne źródła oraz domniemanie, że odwiedzający Legnicę odjeżdżali z miasta z „sakwojażami pełnymi legnickich bomb”. Z kolei z książki Grażyny Humeńczuk dowiadujemy się wprawdzie, że tak zakład braci Müllerów, jak i Frazza Meyenburga – o nim w dalszej części artykułu – należały na przełomie XIX i XX w. do czołowych producentów *Liegnitzer Bombe*, to jednak przypisała ona „autorstwo” legnickiego specjału drugiemu z nich, utrzymując jednocześnie, iż pierwsza z firm „szczyciła się” wyrobem „prawdziwych bomb legnickich”³, co w rozumieniu istoty rzeczy wprowadza czytelnika w zamęt poznawczy w całym tego słowa znaczeniu. W rzeczywistości zaś, jak głosi treść reprodukowanej w jej książce reklamy, Meyenburg był „wynalazcą ulepszonej prawdziwej bomby legnickiej” („Erfinder der verbesserten echten Liegnitzer Bombe”), co samo w sobie powinno skłaniać autorkę do podjęcia próby rozwikłania spornej kwestii wynikającej z treści źródła. Nadto oba nazwiska zostały przez nią przytoczone bez jakiegokolwiek charakterystyki jako postaci

² W. Kalski, *Legnicki Tarninów. Dzielnica i jej mieszkańcy*, Legnica 1998, cz. 2, s. 66.

³ G. Humeńczuk, *Legnica około 1900 roku*, Legnica 2004, s. 62–63.

historycznych związanych z wypiekami bomby, którymi wszak byli cukiernicy obu wymienionych firm.

Podobnie wydana w 2015 r. publikacja Marcina Makucha⁴ nie pozostaje wolna od wielu błędnie przytaczanych faktów historycznych nie poddanych weryfikacji, a sam autor podszedł dość niefrasobliwie do zebranych i wykorzystanych źródeł, używając wręcz niedorzecznego określenia w odniesieniu do twórcy specjału. I tak – czytając rozdział o bombie – można wprawdzie odnieść mylne wrażenie, że przytoczona legenda odsłania okoliczności jej powstania, co zresztą jest wyraźnie zasugerowane, po czym dowiadujemy się, że prawdziwym jej „odkrywcą” był Eduard, młodszy z braci Müllerów. Abstrahując od popularnego charakteru dzieła Marcina Makucha, użyty przez niego termin „odkrywca” i konstrukcja treści rozdziału może sugerować odbiorcy, iż bomba jako taka istniała już wcześniej, lecz nie była Eduardowi znana. Autor przypisuje też mu aktywność zawodową w branży cukierniczej od 1853 r., co nie znajduje potwierdzenia w materiale źródłowym. Również w przypadku drugiego z „wielkich” nazwisk związanych z produkcją legnickiego specjału wkraść się poważny błąd. Franz Meyenburg istotnie pojawia się na kartach historii w 1884 r., lecz nie jako właściciel „fabryki bomb”. Początkowo działał bowiem w handlu, a wypiekami nadziewanych bakaliami pierników oblanych polewą czekoladową zajął się dopiero sześć lat później. Do czasu publikacji książki Włodzimierza Kalskiego bomba nie znalazła miejsca w literaturze polskojęzycznej poświęconej dziejom miasta, a jedynym przywoływanym symbolem stołów są nie mniej renomowane dawniej w Niemczech legnickie ogórki kiszzone (*Liegnitzer Sauergurke*)⁵. Jej nieobecność na kartach tych publikacji wskazuje, jak niezbędne są pogłębione poszukiwania źródłowe, aby wydobywać z zapomnienia dawne symbole nie tylko miasta Legnicy.

Legenda

W tym miejscu konieczne wydaje się krótkie omówienie kulis powstania i rozpowszechnienia wspomnianej wyżej legendy, często przywoływanej w ostatnich latach w niemieckim piśmiennictwie, traktowanej jednak nazbyt dosłownie

⁴ M. Makuch, *Sekrety Legnicy*, Łódź 2015, s. 87–90.

⁵ *Legnica. Monografia historyczna miasta*, red. M. Haisig, Wrocław 1977; J. Chutkowski, *Opowieści o dawnej Legnicy*, Legnica 1996; *Legnica. Zarys monografii miasta*, red. S. Dąbrowski, Wrocław 1998; W. Kalski, *Liegnitz znaczy Legnica*, Wrocław 1998; H. Kudoweh, I. Sadurska-Ziątkowska, *Legnica jaka była. Liegnitz wie es war*, Legnica 2011; W. Łaszewski, T. Rollauer, *Legnica. Dzieje miasta*. Wrocław 2004.

jako ilustracja do początków bomby, a przysłaniającej prawdziwe okoliczności jej narodzin. Jej twórcą jest Hans Ebberhard von Besser (1895–1974), autor wielu opowiadań, noweli i powieści edytowanych od początku lat dwudziestych ubiegłego wieku. Po raz pierwszy opowieść ukazała się drukiem na łamach „Liegnitzer Tageblatt” w 1930 r., sygnowana jego pseudonimem Friedrich S. Platz⁶. Współcześnie powróciła do szerszego obiegu w skróconej i bardzo zniekształconej formie w 2007 r. na łamach „Liegnitzer Heimatblatt”, przywołana bez związku z twórcą przez Hansa-Joachima Türpitzta jako opowieść rodzinna, przekazana mu przez dziadka Alfreda prowadzącego zakład cukierniczy w Legnicy od 1906 r. i znanego z wypieku oryginalnych legnickich pierniczków⁷. Legenda opowiada o czeladniku, któremu władze cechu zleciły przygotowanie wypieku mogącego rozślawić miasto. Ten, nie radząc sobie z zadaniem, zasnął rozmarzony o urodzie córki szefa, którą ten obiecał mu za wykonanie zadania, a z tarapatów wybawił go Liczyrzepa (*Rübezahl*) z pomocą krasnoludków, wypiekając nadziewany bakaliami piernik w czekoladzie. Ponownie w pełnym brzmieniu i przypisaniem autorstwa legenda ukazała się na łamach tego samego tytułu cztery lata później⁸ i była przedrukowywana w innych tytułach o tematyce śląskiej⁹. Jako tekst źródłowy legenda nie wnosi żadnych istotnych wiadomości co do czasu i okoliczności jej początków, a jak wskazuje przekaz Alfreda Türpitzta, była bliska legnickim cukiernikom. Być może jej narodziny należy wiązać z próbą stworzenia historii specjału „na nowo”, bowiem w czasach, w których powstała, cukiernia braci Müllerów nie należała już od blisko dekady do rodziny, a dzieje firmy odeszły w niepamięć.

Literatura niemiecka

Z problemem deficytu wiedzy źródłowej, rzutującym bez wątpienia na zasób informacji dostępnych o *Liegnitzer Bombe*, spotykamy się również w powojennym piśmiennictwie niemieckim poświęconym dziejom Legnicy. Nie pojawia się w publikacjach, których charakter popularyzatorski i oryginalność edytorska

⁶ F. S. Platz, *Liegnitzer Bombe. Ein Märchen*, „Liegnitzer Tageblatt”, nr 295 z 17 XII 1930.

⁷ [J. H. Türpitz], *Die Sage über die Erfindung der Liegnitzer Bombe*, „Liegnitzer Heimatbrief”, nr 6 z 2007, s. 165.

⁸ *Die Liegnitzer Bombe. Ein Märchen von Hans-Eberhard von Besser*, „Liegnitzer Heimatblatt”, nr 6 z 2011, s. 182–184.

⁹ Patrz m.in.: H. E. von Besser, *Die Liegnitzer Bombe. Ein Märchen*, „Silesia Nova” 2014, t. 4, s. 129; *idem*, *Die Liegnitzer Bombe. Ein Märchen*, „Schlesische Nachrichten”, nr 12 z 2021, s. 3.

mogłyby na to wskazywać¹⁰. Jest rzadko obecna – co zastanawia – we wspomnieniach, spisanych często z inspiracji bliskich przez świadków epoki, których nie brakuje w czasopiśmie „heimatowych”. Jeśli już się pojawia, to występuje wyłącznie z nazwy, bez szerszego odniesienia do jej znaczenia, choćby w kulturze stołu bożonarodzeniowego. W jednym z takich przekazów – których nie brak też w Internecie – o bombie czytamy: „smaczny wypiek świąteczny, znany daleko poza granicami miasta”¹¹. Nie ma jej także tam, gdzie wymieniane są dużo rzadsze i mniej znane śląskie wypieki, by przytoczyć tylko książkę Wolfganga Schwarza, w której autor wspomina niemal zupełnie nieznaną dziś specjały ziemi śląskiej, jak *Krenkel*, *Triezel*, *Schnecke*, a nawet pierniki (*sic!*) wypiekane na Wielki Czwartek (*Gründonnerstag-Pfefferkuchen*)¹².

W kilku innych wydawnictwach edytowanych po drugiej wojnie światowej bomba legnicka jest ledwie wzmiankowana. I tak Hans Bahlow wymienia w swoim leksykonie nazwisk Legnicy braci Müllerów jako jej „twórców”, jednak nie odnosi się do przypisanej tradycją wiodącej roli Eduarda w wykreowaniu sławnego piernika¹³, którą utrwalił z kolei Gerhard Kaske i Horst Hiller, nie powołując się jednakże na żadne źródła, publikując jedynie zdjęcie wspomnianego młodszego z braci z podpisem¹⁴. *Liegnitzer Bombe* jest obecna pod osobnym hasłem w leksykonie Śląska Klause Ullmana, jako „wypiek bożonarodzeniowy” wraz z przepisem, który można uznać za w miarę oryginalny¹⁵. Z kolei w wydawnictwie popularnym Friedhelma Finkego bomba występuje jako „wypiek szlachecki”¹⁶. Jej tradycyjne miejsce na świątecznym stole nie umknęło uwadze redaktora książki poświęconej Bożemu Narodzeniu na Śląsku, przy czym należy zauważyć, iż wymieniony tytuł ma charakter źródłowy i w tym przypadku przytoczony został tekst z publikacji przedwojennej Dory

¹⁰ K. Anders, F. Finke, *Liegnitz wie wir es kann ten. Ein Bilder- und Lesebuch*, Lorch/Württ 1977; *Liegnitz. Bilder aus der Geschichte einer schlesischen Stadt. Von den Anfängen bis zur Gegenwart*, Lorch/Württ, 1979.

¹¹ H. Jakobowsky, *Heimat Schlesien. Eine Erinnerung an die deutsche Gebiete im Osten. Schlesien. 2. Liegnitz, 2-größte Stadt Nieder-Schlesiens*, źródło: <https://docplayer.org/44816293-Heimat-schlesien-eine-erinnerung-an-die-deutschen-gebiete-im-osten-schlesien-2-liegnitz-2-groesste-stadt-nieder-schlesiens.html> [dostęp: 17 II 2022].

¹² W. Schwarz, *Wir Schlesier zuhaus. 500 Bilder vom Leben im Land an der Oder vor der Vertreibung*, Friedeberg 1984, s. 56.

¹³ H. Bahlow, *Liegnitzer Namenbuch. Familiennamen, gedeutet aus den Quellen des Mittelalters*, Lorch/Württ 1975, s. 94.

¹⁴ G. Kaske, H. Hiller, *Liegnitz. Die schlesische Gartenstadt*, Berlin/Bonn 1992, s. 51.

¹⁵ K. Ullmann, *Schlesien-Lexikon für alle, die Schlesien lieben*, Mannheim 1980, s. 185.

¹⁶ F. Finke, *Aus dem Lebenslauf der Stadt Liegnitz. Skizzen zur Geschichte einer deutsche Stadt in Schlesien*, Lorch/Württ 1986, s. 159.

Lotti Kretschmer¹⁷, o którym będzie mowa w dalszej części tego opracowania. Jako ciasto tradycyjne, pieczone współcześnie zupełnie okazjonalnie – raczej bez związku z przedwojenną kulturą stołu Legnicy – pojawia się w książce o Jürgenie Gretschelu, urodzonym w 1941 r. autochtonie, miłośniku i popularyzatorze historii lokalnej, pasjonacie dawnej kuchni śląskiej, zmarłym w 2016 r. rzeczniku pojednania Polaków z Niemcami, który dołożył wielu starań, aby przywrócić *Liegnitzer Bombe* swojej małej ojczyźnie¹⁸. Należy żałować jedynie, iż w cytowanym wydawnictwie tak mało o niej opowiedział.

Renoma bomby legnickiej doby przedwojennej została utrwalona w wielu książkach kucharskich ze Śląskiem w tytule edytowanych po 1945 r. Przykładem może być publikacja niewielkiej objętości Ute Voutta, wydana wręcz domowym nakładem i kilkakrotnie wznawiana, w której została przytoczona jedna z najbardziej oryginalnych receptur¹⁹. Z reguły w książkach tych odnajdujemy jedynie przepisy na wykonanie piernika, często bardzo różniące się w sposobie przygotowania i proponowanych rozmiarach – brak natomiast odniesień do jego historii, twórców czy miejsca w kulturze regionu. Przykładem jest ceniona do dziś książka Hanny Grandel wydana w 1988 r., będąca pełnym kompendium dawnych śląskich kulinariów²⁰. Tylko w jednym wydawnictwie termin *Liegnitzer Bombe* został użyty w tytule²¹ – obok cenionych na Śląsku gęsi pomorskich – co w sposób szczególnie podkreśla dawną renomę legnickiego specjału i jego regionalny status. Nieprzemijające miejsce bomby w niemieckim piernikarstwie – co może zaskakiwać – znalazło z kolei oddźwięk w książce Torkilda Hinrichsena, Larsa Rebehna i Gerharda Schillera z 2009 r., będącej w miarę wyczerpującym tematem popularnym opracowaniem najbardziej znanych i cenionych pierników historycznych między Odrą a Renem skierowanym do szerokiego grona odbiorców²². Co ciekawe, odnajdujemy ją także w edytowanych współcześnie wydawnictwach fachowych branży cukierniczej²³, który to fakt akcentuje wymownie

¹⁷ *Weihnachten in Schlesien*, red. D. Saueremann, Husum 2005, s. 74.

¹⁸ M. Maruck, *Śląskie Niebo Jürgen Gretschela. Jürgen Gretschels Schlesisches Himmelreich*, Legnica 2018, s. 102, 145.

¹⁹ U. Voutta, *Rezepte aus Schlesien*, Büdelsdorf 1987, s. 39.

²⁰ H. Grandel, *Hanna Grandel serviert Spezialitäten aus Schlesien gewürzt mit Anekdoten*, Leer 1988, s. 61–61.

²¹ G. Walter, R. Zecher, *Liegnitzer Bombe und Pommersche Gänse. Rezepte aus der alten Heimat*, Augsburg 2000, s. 78.

²² T. Hinrichsen, L. Rebehn, G. Schiller, *Das Kuchenherz. Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009, s. 59–60.

²³ C. Schünemann, G. Treu, *Technologie der Backwarenherstellung. Fachkundliches Lehrbuch für Bäcker und Bäckerinnen*, Alfeld/Leine 2009, s. 310; C. Teubner, A. Wolter, *Backvergnügen wie noch nie. Das große GU Bild-Backbuch in Farbe*, München 2012, s. 115.

miejsce bomby legnickiej w kanonie dawnych śląskich wypieków i podkreśla znacznie *Liegnitzer Bombe* jako wypieku historycznego. Również w powojennej literaturze pięknej specjał znad Kaczawy znalazł swoje miejsce jako tradycyjny wypiek zdobiący stoły bożonarodzeniowe²⁴.

Źródła

Niniejszy artykuł ma charakter przyczynkowy niezależnie od objętości i z przyczyn technicznych został podzielony na dwie części. Jego celem jest ustalenie często podstawowych faktów z dziejów bomby legnickiej, jej twórców, firm ją wyrabiających, miejsca w przestrzeni miasta i na bożonarodzeniowym stole jako wypieku świątecznego, a także miejsca w reklamie, wzrostu popularności piernika, ekspansji poza Legnicę, wpływu na śląską branżę cukierniczą, zasięgu obecności w regionie, procesu jej urastania do statusu specjału regionalnego, jak również w bardzo ograniczonym wymiarze próba odpowiedzi na pytanie, czy *Liegnitzer Bombe* budowała tożsamość legniczan.

Dostępna baza źródłowa nie jest bogata, co przekłada się na zasób dostępnych informacji. Podstawą poszukiwań była prasa codzienna. Wykorzystane zostały przede wszystkim anonse, bowiem bomba jako taka, podobnie jak zakłady cukiernicze ją wypiekające, nie znajdowały zainteresowania redakcji legnickich gazet. Przykładem rocznice działalności cukierni braci Müllerów i zakładu Franza Meyenburga czy też daty ich śmierci, które nie zostały odnotowane w treści gazet jakimkolwiek artykułem wspomnieniowym (nie licząc nekrologów), odmiennie niż miało to miejsce w przypadku wrocławskiej prasy codziennej, reagującej niemal zawsze w odniesieniu do pierwszych nazwisk branży cukierniczej, gastronomicznej czy hotelarskiej i wydarzeń towarzyszących ich działalności. Kwerenda została ograniczona do „*Liegnitzer Stadtblatt*” (późniejszy „*Liegnitzer Tageblatt*”), gdyż jest to tytuł niemal kompletny w zbiorach Biblioteki Uniwersyteckiej we Wrocławiu, obejmujący lata 1839–1943, w przeciwieństwie do „*Liegnitzer Anzeiger*” i „*Liegnitzer Zeitung*”, wydawanych dopiero od lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XIX w., zachowanych z licznymi brakami bez roczników po 1921 r. Nadto należy zauważyć, iż treść reklam branży cukierniczej w dwóch ostatnich tytułach jest identyczna jak w pierwszym z wymienionych, który jako jedyny obejmuje pełen okres działalności cukierni braci Müllerów, jak również właściciela, który odkupił ją od rodziny i prowadził do czasu drugiej

²⁴ M. Opitz, *Sonntags Schlesisches Himmelreich*, Frankfurt am Main 1982, s. 45; R. Schöne, *Schlesisches Himmelreich*, Freiburg 2006, s. 88–89.

wojny światowej, podobnie jak innych firm i nazwisk związanych z wyrobem i produkcją bomby legnickiej.

Rolę uzupełniającą pełnią książki adresowe umożliwiające datację wielu faktów, literatura historyczna i piśmiennictwo obejmujące dzieje Legnicy do 1945 r., literatura kulinarna, nadto rękopiśmienne książki kucharskie oraz źródła ikonograficzne, posiadające duże znaczenie w odniesieniu do kwestii tożsamości budowanej przez kulinaria i lokalne produkty spożywcze, w tym wypadku słodocze. Czas i proces ekspansji piernika znad Kaczawy w granicach Śląska został przedstawiony na podstawie kwerendy w prasie lokalnej ponad 30 miast i miasteczek obejmującej tylko te tytuły gazet, które zachowały się w całości, dając możliwość datacji faktów. Tytuły – a tym samym miasta – mające liczne braki w rocznikach zostały pominięte, jako niespełniające wytyczonych celów badawczych.

Żaden z wytwórców i producentów *Liegnitzer Bombe* nie pozostawił źródeł z epoki wnoszących cokolwiek istotnego do wiedzy o legnickim specjale, nie przetrwały jakiegokolwiek ich korespondencje, dzienniki czy wspomnienia, podobnie jak materiały archiwalne dokumentujące ich działalność, nie licząc jednej teczki archiwalnej dotyczącej spraw związanych z wnioskami kredytowymi firmy Meyenburg w ostatnich latach przed wybuchem drugiej wojny światowej, w których urywki z dziejów firmy zawarte w analizach zdolności kredytowej nie wnoszą żadnych istotnych informacji²⁵.

Wspomnienia wytworzone po 1945 r. przez potomków czołowych postaci związanych z bombą posiadają rolę wyłącznie uzupełniającą, obarczoną zwykle pomyłkami faktograficznymi, często niezamierzonymi przekłamaniami, brakiem obiektywizmu, w tym szczególnie wyolbrzymianiem roli i znaczenia ich przodków.

Śląskie pierniki

Pierniki były od dawien dawna na Śląsku symbolem czasu adwentu, zdobiąc bożonarodzeniowe stoły. W większości miast regionu już od czasów średniowiecza działały cechy piernikarzy, a od XVIII w. do jednych z najbardziej znanych i cenionych należały pierniki oferowane w centrach pielgrzymkowych (Bardo Śląskie, Wambierzyce). Trzecia wojna śląska (1756–1763) przyniosła na ponad stulecie popularność wrocławskiego piernika Lessinga, związanego z osobą Got-

²⁵ Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Kamieńcu Ząbkowickim, Biuro Informacyjne W. Schimmelpfeng – Niemiecka Wywiadownia Sp. z o.o., sygn. 69221.

tholda Ephraima Lessinga (1729–1781), czołowej postaci niemieckiego oświecenia, dramaturga, krytyka i teoretyka literatury, reformatora teatru niemieckiego i zapalonego bibliofila, który w 1760 r. znalazł się we Wrocławiu, by z polecenia króla Fryderyka II Wielkiego objąć stanowisko sekretarza generała Friedricha Bogislava von Tauentziena (1710–1791) komendanta garnizonu w stolicy Śląska. Karykatura Lessinga stała się motywem piernika, gdy ten naraził się na gniew jednego z piernikarzy – u którego wynajmował pokoje – za zakłócanie miru rodzinnego. Wraz z rozwojem obyczajowości świąt pierniki stały się jednym z najważniejszych artykułów jarmarków bożonarodzeniowych, już na przełomie XVIII i XIX w. były popularną ozdobą choinkową (np. w kształcie rybek), a piernikowe serca z wypisanymi sentencjami należały do często dawanych prezentów gwiazdkowych. Druga połowa XIX w. przyniosła rozwój piernikarstwa związany z upowszechnieniem się proszku do pieczenia i wyrobem pierników miękkich. W tym czasie wzrosło w handlu znaczenie kilku marek spoza Śląska, z piernikiem norymberskim (*Elisenkuchen*) na czele, bazylejskim (*Leckerly*), acheńskim (*Printen*) i toruńskimi Katarzynkami, a lokalną sławę uzyskały pierniki z Chełmska Śląskiego (bomba 12 apostołów), Świdnicy (*Bolkobissen*), a zwłaszcza nyskie zwane *Neisser Konfekt*, wyrabiane oryginalnie z dodatkiem wypiekanego wcześniej piernika i dodawanego w zmielonej postaci do ciasta bazowego. Wraz z uprzemysławianiem się Wałbrzycha pewną renomą cieszył się lokalnie *Waldenburger Pfefferkuchen*, a jako ozdoby choinkowe w wielu miastach oferowane były naguski bolkowickie (*Bolkenhainer Nacktlein*). Również domowy wypiek pierników jako ciasta tradycyjnie świątecznego stał się bardzo popularny w drugiej połowie stulecia, a foremki do wycinania pierniczek oferowano w najróżniejszych kształtach.

Gdy nastawał adwent, korzennymi wypiekami pachniała także Legnica, jednakże do czasu pojawienia się bomby żaden tutejszy piernik nie był szerzej znany. Warto przypomnieć w tym miejscu, iż najstarszy znany przekaz źródłowy wspominający o piernikach nad Kaczawą pochodzi z 1593 r. i jest związany z konkursem strzeleckim zorganizowanym na Zielone Świątki (*Pfingstschießen*) przez legnickie bractwo kurkowe. Zachowany rachunek z tego wydarzenia wymienia „różnie wypieczone pierniki”, na które władze bractwa wydały 18 srebrnych groszy. Dla porównania na chleb wydano 30, na cukier 12, na pieprz 15, na rodzynki i migdały 18, na cytryny i kapary 20, na wołowinę 45, a na raki 19 srebrnych groszy. 25 pomarańczy kosztowało wówczas 37, a trzy kapłony 16 srebrniaków²⁶.

²⁶ A. Sammter, *Die Schützengilde zu Liegnitz nach ihrer historischen Entwicklung. Eine Festschrift zum 300jährigen Jubelfeier der Reorganisation der Gilde durch Herzog Heinrich XI von Liegnitz*

Carl Müller

Powstanie bomby legnickiej jest związane z uruchomieniem w 1853 r. zakładu cukierniczego przy Frauenstraße 64 (dziś ul. Najświętszej Maryi Panny) przez starszego z braci Müllerów Hermanna, przy czym wypiek ten nie był wówczas jeszcze oferowany, podobnie jak postać Eduarda nie pojawia się w początkach działalności firmy i nie jest obecna przez ponad 20 późniejszych lat. Co najmniej od przełomu XVIII i XIX w. – źródła nie dają wglądu do wcześniejszych czasów – branża cukiernicza Legnicy rozwijała się na podobieństwo wielu innych miast Śląska, a w kolejnych dekadach upowszechniły się wyroby czekoladowe, cukierki, praliny, marcepany, słodkie bułki, kruche ciasteczka, torty, biszkopty, a w porze adwentu dominowały pierniki. Już na początku XIX stulecia działalność w mieście Akademii Rycerskiej podjęli helwecy cukiernicy przybywający na Śląsk z alpejskich kantonów, zwykle przez Magdeburg, gdzie działała ich liczna kolonia prowadząca szkołę. Do najbardziej znanych „piekarzy szwajcarskich” – jak nazywali ich legniczanie – należał Zacharias Alexander, który rozdawał w mieście „drukowane kartki”, na których reklamował swoją ofertę. Polecał „z pieca” m.in. słodkie bułki, sucharki, bułeczki maślane, babki, babeczki i obwarzanki. Serwował też w swoim lokalu gorącą czekoladę oraz zimne i ciepłe poncze²⁷. Helweci uprawiali swoje rzemiosło obok istniejących już cechów miejscowych piekarzy i piernikarzy, przy czym wypiekali niemal wyłącznie słodkie ciasta i bułki. Po kilku latach doszło między nimi do konfliktu, bowiem „cechowi” nie życzyli sobie „słodkiej” konkurencji w mieście. Spór rada miasta rozstrzygnęła po myśli Szwajcarów – nadal mogli wypiekać swoje słodkości, lecz zostali przeniesieni do nowo założonego cechu cukierników i nazwani *Conditoren*. Braki źródłowe nie pozwalają na szersze przybliżenie rozwoju słodkiej branży w Legnicy w drugiej, trzeciej i czwartej dekadzie XIX w. i przybliżenie działalności choćby czołowych jej nazwisk. Dopiero wraz z pierwszym dostępnym rocznikiem „Liegnitzer Stadtblatt” i zamieszczanymi na jego łamach przez *Conditoren* anonsami odkrywa się przed nami pełniejszy smak i aromat dawnych cukierni nad Kaczawą.

Z końcem lat trzydziestych czołową postacią w branży cukierniczej Legnicy był Carl Müller (Rynek 29), który pojawia się w źródle wraz z pierwszym zachowanym rocznikiem gazety. W anonsie, jaki zamieścił w niej z okazji końca karnawału 1839 r., czytamy: „Na wypadające dziś ostatki polecam duży wybór świeżo smażonych pączków o delikatnym i wybornym smaku, a wśród nich

am 13., 14., 15. und 16. Juli 1868, Liegnitz 1868, s. 83–84.

²⁷ T. Schönborn, *Die Liegnitzer Bäcker 1252–1939. Geschichte einer Innung*, Liegnitz 1940, s. 50–52.

nadziejane musem porzeczkowym, malinowym, wiśniowym i śliwkowym, jak również rodzynkami i migdałami²⁸. Nie wiemy dokładnie, ilu cukierników działało w tym czasie w mieście, podobnie nic nie jest znane bliżej na temat formuły i wyposażenia jego lokalu czy też pozostałej oferty kształtowanej w dużej mierze kalendarzem, o czym wiadomo z anonsów prasowych wrocławskich cukierników. Nie możemy nawet go sobie wyobrazić, nie zachowały się bowiem źródła ikonograficzne z tych czasów – również żaden inny legnicki zakład cukierniczy nie został utrwalony w źródłach pisanych. Jednak kolejne anonse drukowane w cytowanym tytule prasowym ukazują go jako obeznanego w fachu *Conditora*. Wskazuje na to m.in. informacja prasowa z marca 1839 r., w której Müller polecał popularne w tym czasie cukierki „cierpiącym na kaszel i choroby klatki piersiowej” wyrabiane ze „słodu i kwiatu malwy czarnej”, „produkcją” których zajmowali się wówczas jedynie cukiernicy o uznanych nazwiskach, a przede wszystkim biegłości w zawodzie. Nadto rekomendował miód z „własnego ogrodu kwiatowego”²⁹ (był pszczelarzem), a pora anonsowania go – przed Wielkim Tygodniem – wskazuje na wycucie dla tradycji, bowiem w Wielki Czwartek tak katolicy, jak i protestanci jadal miód (czasem mak lub orzechy z miodem) wierząc, iż będzie chronić przed chorobami. W znacznie pełniejszym wymiarze Carl Müller prezentuje się w anonsie zamieszczonym przed świętami Bożego Narodzenia tego samego roku. Z tej okazji polecał „szlachetnie urodzonym i szanownej publice [...] duży wybór delikatnych i smacznych pierników”, w tym cytrynowiec (*Citronat-Kuchen*) w trzech rozmiarach (zaliczany wówczas do jasnych pierników), przyjmując „zamówienia do 10 talarów”; nadto pierniki bazylejskie, norymberskie, toruńskie, oblaty magdeburskie, drezdeńskie ciasteczka marcepanowe, makaroniki haleńskie i marcepany królewieckie. Oferował też szeroki wybór czekoladek³⁰. Użyta w anonsie informacja o „szlachetnie urodzonych” wskazuje, iż do jego klienteli należała także szlachta śląska przyjeżdżająca na świąteczne zakupy do Legnicy (podobnie jak do Wrocławia). W tym czasie Carl Müller zamieszczał największe reklamy spośród wszystkich legnickich cukierników, co pozwala domniemywać, iż był czołową postacią w swojej branży w mieście.

Również anons zamieszczony w „*Liegnitzer Stadtblatt*” przed Bożym Narodzeniem dwa lata później wskazuje na jego wysokie kwalifikacje zawodowe, jak również pewne *status quo* w ofercie. Czytamy w nim:

²⁸ *Anzeige. Zu dem heutigen Fastnachts-Fest*, „*Liegnitzer Stadtblatt*” [dalej: LS], nr 7 z 12 II 1839.

²⁹ *Anzeige. Für Brustkranke und am Husten Leidende*, LS, nr 13 z 26 III 1839.

³⁰ *Einem hohen Adel und geehrten Publikum*, LS, nr 51 z 17 XII 1839.

Niniejszym pozwalam sobie łaskawie zawiadomić szlachetnie urodzonych i szanowną publikę całego miasta i okolicy, że z okazji zbliżających się świąt przygotowałem w najlepszej jakości szeroki wybór delikatnych pierników, z których szczególnej uwadze polecam jasne i ciemne cytrynowce, jasne i ciemne pierniki norymberskie, oblaty magdeburskie, makaroniki haleńskie, pierniki bazylejskie, brukowce (*Steinplastern*), podwójnie i faszzerowane normalnie pierniki toruńskie oraz jasne ciasteczka cukrowe. Polecam także prawdziwy marcepan królewiecki w starannie wykonanych kształtach, jak również faszzerowane owocami serca piernikowe. Nie mniej godne uwagi są moje figurki czekoladowe, świeżo lane obrazki cukrowe oraz praliny nadziewane likierem. Ponadto różne rodzaje świeżo lanych cukierków³¹, makaroniki i orzechy w polewie różanej, cytrynowej jak również cukrowej³¹.

W kolejnych latach Carl Müller nie zamieszczał już w prasie tak obszernych anonsów przed świątami, co każe przypuszczać o jego randze w branży cukierniczej całego miasta, uznanym od dawna nazwisku, a tym samym malejącej potrzebie reklamowania.

Istnieje duże prawdopodobieństwo pokrewieństwa między Carlem Müllerem a Hermannem i Eduardem Müllerem, na co może wskazywać fakt, iż przez ponad trzy dekady od lat siedemdziesiątych XIX w. większość cukierników w mieście nosiło to nazwisko – w 1897 r. aż ośmiu. Na podstawie dostępnych źródeł można przypuszczać, że Carl był dla nich stryjem, u którego pobierali naukę zawodu. Wiadomo bowiem, iż Hermann rozpoczął swoją działalność zawodową pod nowym adresem Frauenstrasse 64 – nie występując wcześniej w żadnych źródłach – podczas gdy Carl i jego następcy działali nieprzerwanie w zakładzie Ring 29. Trzecia linia Müllerów – wywodząca się bez wątplenia od Carla, na co wskazują liczne powiązania personalne „rezydujących” wynikające z książek adresowych – prowadziła lokal co najmniej od początku lat siedemdziesiątych przy Neue Glogauerstrasse 57 (dziś ul. Głogowska), lecz nigdy nie reklamowała się w tytułach prasy legnickiej i nie jest brana pod uwagę w dalszej części artykułu.

Gdy Hermann uczył się zawodu u stryja, branża cukiernicza Legnicy rozwijała się w sposób typowy dla małego/średniego miasta – biorąc za punkt odniesienia *Conditorów* z Wrocławia, Berlina, Drezna czy Lipska. Przez długi czas nie obserwujemy nad Kaczawą przejmowania przez cukiernie funkcji kawiarni, co w dużych miastach było normą po epoce napoleońskiej i ugruntowaniu się wolności wykonywania zawodu (*Gewerbefreiheit*) zaprowadzonej w Prusach reformami gospodarczymi Steina i Hardenberga. W stolicy Śląska najwięksi cukiernicy (Perni, Brunies) urządzali w swoich lokalach gabinety

³¹ *Einem hohen Adel und geehrten Publikum, LS, nr 50 z 14 XII 1841.*

prasowe (*Pressekabinett*), wstawiali stoły bilardowe, pałac często na miejscu kawę pod własną marką. Cukiernie były miejscem spotkań towarzyskich, gdzie przy „czarnym trunku” i słodkiej przekąsce spotykali się na miłej południowej pogawędce przedstawiciele mieszczaństwa i elit miasta, a także krytycy teatralni przed wieczornymi spektaklami. Legniccy *Conditorzy* ograniczali się dość długo do wyrobu i sprzedaży wyłącznie artykułów cukierniczych, podczas gdy we Wrocławiu oferowali oni sezonowo na przykład piwa bawarskie, których pozycja jako trunku szlacheckiego ugruntowała się szybko na bożonarodzeniowych stołach od początku lat czterdziestych XIX w. Ów trend przeniknął również do Legnicy, lecz bayrisch Bier w butelkach nie było – z jednym wyjątkiem – oferowane przez miejscowych cukierników. W sferze promocji oferty nadkaczawscy cukiernicy poprzestawali zwykle na anonsowaniu swoich wyrobów niemal wyłącznie w odniesieniu do wydarzeń pisanych kalendarzem, ograniczając się najczęściej do ostateków i świąt Bożego Narodzenia, „występując” zaś rzadziej na łamach „*Liegnitzer Stadtblatt*” przed Wielkanocą, Zielonymi Świątkami, świętem żniw (*Erntefest*) czy odpustem. Przykładem może być jakże lakoniczny anons kolegi po fachu Carla Müllera zamieszczony w 1841 r. przed świętami wielkanocnymi, w którym zawiadał: „Różne wyroby cukiernicze poleca uniżenie Kliem”³².

Te ograniczenia informacyjne pozwalają zaprezentować ofertę legnickich cukierników – do czasu otwarcia lokalu przez Hermanna Müllera – w większości jedynie z perspektywy oferty bożonarodzeniowej, gdy za witrynami urządzone były tzw. *Ausstellung*, czyli prezentacja polecanych na święta specjalów. W ich świetle Carl Müller specjalizował się wyraźnie w różnego rodzaju piernikach. W 1844 r. polecał przed zbliżającymi się świętami pierniki toruńskie, bazylijskie, cytrynowce oraz jasne i ciemne pierniki norymberskie³³. Inni cukiernicy oferowali z tej okazji różne ciasta, a zwłaszcza wyroby czekoladowe i marcepany. I tak – jak można się domyślać – ceniony w mieście Capretz polecał z okazji zbliżającej się gwiazdki 1841 r. „marcepany mannheimskie i królewieckie w najpiękniejszych figurach, najlepsze cukierki francuskie w kształtach kwiatów, dropsy i praliny nadziewane likierem”. Nadto tort wiedeński i sławne na Śląsku kószki³⁴ wyrabiane z ciasta makaronikowego, które są w dziejach cukiernictwa klasycznym przykładem transferu specjalów stołów dworskich na stoły miesz-

³² *Verschiedene Conditorei-Backwaaren*, LS, nr 14 z 6 IV 1841.

³³ *Unterzeichneter beehrt sich hiermit ergebenst*, LS, nr 51 z 17 XII 1844.

³⁴ *Zu dem bevorstehenden Weihnachtsfeste*, LS, nr 50 z 14 XII 1841. Kószka – wypiekane z ciasta makaronikowego kręgi sklepane płynnym karmelem w kształt zbliżony do ula wyplatane ze słomy.

czańskie. W tym samym roku Carl Feige – którego spadkobiercy prowadzili od lat osiemdziesiątych XIX w. sławną w mieście Café Feige – polecał oprócz kilku pierników lukrowane orzechy, orzechy brunszwickie w polewie, figurki czekoladowe, szlachetne marcepany, praliny oraz świeżo lane różne „sorty” cukierków³⁵.

Z Berlina nad Kaczawę

Rok 1842 przyniósł przybycie nad Kaczawę berlińskiego cukiernika Antona Krügnera, który na powitanie zaanonsował w „Liegnitzer Stadtblatt” bogatą ofertę tortów – ponad 50 rodzajów, w tym angielski, turecki, hiszpański, królewski, migdałowy, czekoladowy, ananasowy, brzoskwiniowy, drezdeński, warszawski, wiedeński, biszkoptowy, piaskowy, bezowy, pistacjowy, marra-squino, a także tort Napoleona i Paganiniego. W szerokiej ofercie polecał też wyroby czekoladowe, lody, kremy, konfitury, ciasta drożdżowe, likiery oraz esencje do ponczów. Nowy w mieście *Conditorei* na Małym Rynku 62 (obecnie zachodnia część rynku) przyjmował zamówienia na „wesela i inne uroczystości”, zapewniając „szybkie wykonanie zlecenia”³⁶. Pojawienie się Krügnera znalazło odzwierciedlenie w podniesieniu jakości usług cukierniczych w standardzie dotąd nieznanym w Legnicy, o czym świadczą jego kolejne anonse prasowe. Dość powiedzieć, że jego wystawy bożonarodzeniowe nie miały sobie równych w mieście. Pozostaje jednak niewiadomą, czy jego obecność w branży miała jakkolwiek wpływ na rozwój zawodowy kolegów po fachu – w dostępnym materiale źródłowym nie obserwujemy bowiem, aby oferowali oni torty o zbliżonych choćby smakach. Wydaje się więc, iż był mistrzem nieprzeciętnym, poza konkurencją miejscowych cukierników. Również kreatywnym, na miarę metropolitarnych wyobrażeń, jak na berlińczyka przystało. Gdy w 1844 r. Legnica uzyskała połączenie kolejowe z Wrocławiem, trzy tygodnie po jego uroczystym otwarciu w ofercie Krügnera znalazł się tort o jakże oryginalnej nazwie *Liegnitz-Breslauer Eisenbahn-Torte*³⁷. Epoka Krügnera dobiegła końca po dekadzie, w kwietniu 1852 r., gdy w „Liegnitzer Stadtblatt” zaanonsował sprzedaż swojej cukierni³⁸. Być może legniczanie „przejedli się” jego tortami – których nie reklamował już po 1844 r. – choć wydaje się bardziej prawdopodobne, iż zapotrzebowanie legniczan na wykwintne specjały nie było aż tak

³⁵ *Ich empfehle mich einem hohen Adel*, LS, nr 51 z 21 XII 1841.

³⁶ *Torten-Verzeichniß der neuen Conditorei in Liegnitz*, LS, nr 41 z 11 X 1842.

³⁷ *Die Krügener'sche Conditorei*, LS, nr 46 z 12 XI 1844.

³⁸ *Meine hierselbst schon eingerichtete Conditorei*, LS, nr 28 z 6 IV 1852.

duże, jak mógł sądzić przybywając nad Kaczawę. Dlatego też specjalizował się w prostszych słodyczach wyrabianych na styl francuski oraz w marcepanach³⁹. Jako jedyny cukiernik w mieście wstawił do swojego lokalu stół bilardowy i jako jedyny ze słodkiej branży oferował piwa gatunkowe, w tym bawarskie. Ostatni raz anonsował owe atrakcje w 1850 r.⁴⁰, co nie uratowało go przed upadkiem. Jak można sądzić, w połowie XIX w. Legnica nie była jeszcze gotowa na berlińską formułę cukierni, jaką Krügner zaproponował miastu.

Słodki smak Legnicy połowy XIX wieku

Być może legnicy *Conditorzy* odetchnęli po jego wyjeździe z miasta – pewne jest jednak, iż wraz z nim przeminęła nad Kaczawą na jakiś czas pewnego rodzaju wykwintność w słodkiej branży. Codzienne potrzeby legniczian były zdecydowanie skromniejsze, co wykorzystali właściciele kawiarni, wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom, promując w latach pięćdziesiątych w swojej ofercie święto pączka (*Pfannkuchenfest*) niezależnie od pory roku i dnia tygodnia. W kolejnych dekadach pączki stały się w Legnicy najpowszechniejszą słodką atrakcją kupowaną na co dzień. Konkurencją dla cukierników stali się bowiem w połowie stulecia piekarze prowadzący swoje zakłady pod szyldem marki piekarniczej dużych miast. I tak w 1849 r. piekarnię wrocławską (*Breslauer Bäckerei*) otworzył Adolf Schneider, polecając szczególnej uwadze typowo wrocławskie precle i rogaliki z kminkiem⁴¹. Trzy lata później piekarnię pod takim samym szyldem otworzył Julius König⁴², a dalszą oznaką specjalizacji w branży była piekarnia berlińska (*Berliner Bäckerei*) Alberta Stöckla⁴³, otwarta w tym samym roku. W ostatki ich półki zapełniały się pączkami, na co dzień oferowały wiele rodzajów ciast, a gdy zbliżały się święta Bożego Narodzenia – pierniki, strucle makowe, strucle z rodzynkami, ale też cukierki, czekoladki, a słodkie ozdoby choinkowe znajdowały u nich olbrzymie zainteresowanie przed gwiazdką. W latach siedemdziesiątych działalność rozpoczęła piekarnia drezdeńska (*Dresdner Bäckerei*), z początkiem następczej dekady piekarnia wiedeńska (*Wiener Bäckerei*).

Po odejściu Krügnera znalazł się w Legnicy w listopadzie 1852 r. ostatni „piekarz szwajcarski” tytułujący się tak Francuz Friedrich Wilhelm Neubert,

³⁹ *Auch dieses Jahr verfehle ich nicht auf eine große Auswahl*, LS, nr 50 z 14 XII 1847.

⁴⁰ *Die Aufstellun eines neuen Billards*, LS, nr 73 z 10 IX 1850.

⁴¹ *Die Breslauer Bäckerei*, LS, nr 9 z 30 I 1849.

⁴² *Große Ausstellung wohlfeiler Christbaumsachen*, LS, nr 99 z 10 XII 1852.

⁴³ *Unter der Firma Berlicner Bäckerei*, LS, nr 33 z 23 IV 1852; *Zu dem bevorstehenden Feste*, LS, nr 42 z 28 V 1852.

przybyły z Miśni. Była to sławna postać w branży cukierniczej Niemiec, twórca piernika zwanego bruk paryski (*Pariser Pflastersteine*), przede wszystkim zaś ciasta znanego pod marką *Königs-Tafel-Kuchen*, „które przewyższa wszystkie znane dotąd swoją delikatnością smaku”. Specjał – jak zapewniał w reklamie – miał znaleźć „uznanie stołu królewskiego” w Poczdamie⁴⁴. Kilka miesięcy wcześniej, podczas wypadającego w sierpniu jarmarku letniego, Carl Müller oferował po raz pierwszy bruk legnicki (*Liegnitzer Pflastersteine*) w czterech rozmiarach po 1, 2, 3 i 4 srebrne grosze od sztuki⁴⁵. Być może wprowadzenie nowego piernika do oferty było jego „odpowiedzią” na zapowiadane przybycie do miasta sławnego niemieckiego cukiernika. Nie jest to wykluczone, tym bardziej że tenże sam bruk paryski oferował w Legnicy podczas wiosennego jarmarku przybyły w interesach z Żagania Carl Altmann, który stanął swoim kramem „vis-à-vis pana *Conditora Müllera*”⁴⁶. Świadczy to wymownie, iż ciasto jako takie nie pojawiło się nad Kacząwą zupełnie anonimowe, zaś Legnica była już od dawna – *toutes proportions gardées* – w orbicie wpływów kultury europejskiej na stołach miasta, czemu nie przeczy opuszczenie go przez Krügnera.

Hermann Müller otwiera cukiernię

Gdy 25 października 1853 r. Hermann Müller otworzył swój zakład przy Frauenstraße 64, w „*Liegnitzer Stadtblatt*” znalazł się anons następującej treści: „Zawiadomienie o otwarciu lokalu. Szlachetnie urodzonym i szanownej publice donoszę uniżenie, że z dniem dzisiejszym otworzyłem moją cukiernię i piekarnię pierników. Zwracam się więc z uprzejmą prośbą, zaszczycać mnie najżyczliwiej swoimi zamówieniami, które będę realizował w trosce o wzajemne zadowolenie”⁴⁷. Mający 31 lat Hermann tytułował się w anonsie mistrzem cukierniczym i piernikarskim, a w liczącej ponad 15 tys. mieszkańców Legnicy⁴⁸ działało wówczas jeszcze 12 rzemieślników w słodkiej branży⁴⁹. Nie wiemy nic bliżej o jego ofercie – nie informował o niej – ale można zakładać, iż zdobywając szlify zawodowe u swego krewnego był postacią znaną

⁴⁴ Friedrich Wilhelm Neubert aus Meißen, LS, nr 90 z 9 XI 1852.

⁴⁵ *Liegnitzer Pflastersteine*, LS, nr 63 z 6 VIII 1852.

⁴⁶ *Pariser Pflastersteine*, LS, nr 35 z 30 IV 1852.

⁴⁷ *Etablissements-Anzeige*, LS, nr 85 z 25 X 1853.

⁴⁸ A. Jelonek, *Liczba ludności miast i osiedli w Polsce w latach 1810–1955*, „Dokumentacja Geograficzna”, 1956, z. 5, s. 34.

⁴⁹ *Conditoren und Pfefferküchler*, „*Liegnitzer Adreß-Buch für 1855*”, Liegnitz 1855, s. 16.

w mieście i szanowaną, stąd też zapewne kierował zawiadomienie o otwarciu lokalu do okolicznej szlachty i legnickich mieszczan licząc na ich „życzliwą” pamięć. Co więcej, nie anonsując wyrobów w nowo otwartej cukierni, polegał przypuszczalnie na kanonie specjałów „wycuczonych” i obecnych w zakładzie stryja, co mogło mieć miejsce, biorąc pod uwagę fakt, iż większość *Conditoren* – jak wskazuje analiza ogłoszeń prasowych – specjalizowała się w określonym rodzaju słodkich wyrobów, spotykając się pod „wspólnym mianownikiem” jedynie z okazji ostatnich i świąt Bożego Narodzenia, gdy niemal wszyscy oferowali pączki, pierniki czy marcepany. Zatem gdyby Hermann chciał zaofiarować swojej klienteli coś innego niż stryj, zapewne ogłosiłby ową nowinę, jak czynili to koledzy po fachu, anonsujący w „*Liegnitzer Stadtblatt*” każdy nowy słodki specjał. Dlatego też należy odrzucić rozpowszechnione i ugruntowane w mediach społecznościowych za Włodzimierzem Kalskim twierdzenie, że bomba legnicka była wyrabiana i oferowana od 1853 r. Podobnie nie pojawia się w źródłach – i jeszcze długo nie występuje po otwarciu cukierni przez Hermanna, co należy podkreślić szczególnie – Eduard Müller, który zapewne wyzwolił się w cechu w wieku życia zbliżonym do starszego brata, jednakże nie otworzył własnego zakładu, nie chcąc najpewniej pomnażać konkurencji w kręgu rodziny, a co bardziej prawdopodobne, nie otrzymałby na to jej zgody. Eduard jest wymieniany po raz pierwszy jako mistrz cukierniczy w legnickiej książce adresowej z 1878 r.⁵⁰ Najpewniej mistrzowskie „papiery” posiadał dużo wcześniej, lecz ustalenie dokładnej daty nastęrcza trudności, bowiem „poprzedni” rocznik książki adresowej Legnicy był edytowany w 1855 r. i występuje w nim tylko Hermann. Pośrednim śladem jego wcześniejszej samodzielności zawodowej jest wymienienie po raz pierwszy spółki braci w „*Liegnitzer Stadtblatt*” pod mianem *Gebr. Müller* w 1875 r.⁵¹ – o czym będzie jeszcze mowa w dalszej części artykułu – co jednakże niewiele wnosi do ścieżki rozwoju Eduarda w fachu *Conditora*.

Odnosząc się raz jeszcze do mylnie ugruntowanej tezy o obecności *Liegnitzer Bombe* nad Kaczawą już w 1853 r., warto zwrócić uwagę na jeden fakt, a mianowicie ten, iż Hermann Müller nie reklamował się w cytowanym wielokrotnie tytule prasowym przed świętami Bożego Narodzenia tegoż roku. Czy więc gdyby miał takiego asa w swojej ofercie, mógł go nie zaanonsować? Pytanie wydaje się jak najbardziej słuszne! Tym bardziej że pierniki należały od dawien dawna nie tylko w Legnicy, ale na całym Śląsku – podobnie jak strucla makowa czy nadziewany rodzynkami precel bożonarodzeniowy – do tradycyjnych świątecz-

⁵⁰ *Conditoren und Pfefferkuchler*, „*Liegnitzer Adreß-Buch für das Jahr 1878*”, Liegnitz 1878, s. 71.

⁵¹ *Chocoladen der Kaiserl. Königl. Hof-Chocoladen-Fabrik*, LS, nr 275 z 24 XI 1875.

nych wypieków. Choć i w legnickich przedświątecznych realiach odnajdujemy odstępstwo od tej reguły w ofercie działającej od 1851 r. cukierni Weigta, nie polecającego korzennych wypieków, a przebogatą ofertę marcepanów, pralin, czekoladek, cukierków i konfitur w wielu smakach⁵².

Kolejne lata nie przynoszą nadmiaru informacji źródłowych pozwalających na pełniejsze zarysowanie kariery Hermanna Müllera i rozwoju jego oferty. Nieliczne informacje urywają się już po czterech latach działalności jego firmy. W tym czasie anonsuje się co roku z okazji ostatków⁵³, polecając pączki z „różnymi nadzieniami” oraz dwa razy przed świętami Bożego Narodzenia z dość mało atrakcyjną ofertą – nawet jak na Legnicę połowy XIX w. W 1855 r. czytamy w jego reklamie na ten temat: „Cukiernia Hermanna Müllera [...] poleca na zbliżające się święta duży wybór wyśmienitych figurek cukierkowych i ozdób choinkowych. Ponadto delikatne i aromatyczne pierniki w dużym wyborze oraz oryginalny marcepan królewiecki”⁵⁴. Dwa lata później polecał jeszcze miodowniki, a marcepany sprzedawał w „paczkach i na sztuki”⁵⁵. Biorąc pod uwagę to, iż jego stryj sprzedawał nawet lody, w tym truskawkowe, malinowe, pomarańczowe, cytrynowe, waniliowe i kawowe czy też ciasto drożdżowe z kruszonką (*Streuselkuchen*) i żółty chleb (*Gelbbrot*) na Wielkanoc⁵⁶, należy uznać, że Hermann nie należał w pierwszych latach swojej samodzielnej działalności do wybijających się postaci wśród legnickich *Conditorów*. Wystarczy skonfrontować ofertę starszego z braci Müllererów z działającymi w słodkiej branży kolegami po fachu, aby dostrzec zasadnicze różnice na jego niekorzyść. I tak jedno z największych nazwisk wśród cukierników Legnicy początku drugiej połowy XIX w. – Weigt – polecał choćby takie rarytasy, jak praliny nadziewane różnymi likierami czy pełne czekoladek bombonierki⁵⁷. Podobnie ciekawszą ofertę znajdowali legniczanie u Augusta Schneidera, którego cukiernia słynęła w latach pięćdziesiątych choćby z „brylantowych pianek wiedeńskich”⁵⁸ (*Brillant Schaumconfect* – wyrób cukierniczy zbliżony do ptasiego mleczka).

⁵² *Die Weihnachts-Ausstellung*, LS, nr 98 z 9 XII 1853.

⁵³ *Die Conditorei von Hermann Müller*, LS, nr 17 z 28 II 1854; *Zur Fastnacht empfiehlt die Conditorei von Hermann Müller*, LS, nr 15 z 20 II 1855; *Pfannkuchen bester Güte*, LS, nr 11 z 5 II 1856; *Die Conditorei von Hermann Müller*, LS, nr 16 z 24 II 1857.

⁵⁴ *Weihnachts-Ausstellung der Conditorei von Hermann Müller*, LS, nr 101 z 18 XII 1855.

⁵⁵ *Weihnachts-Ausstellung*, LS, nr 10 z 15 XII 1857.

⁵⁶ *Alle Arten Gefrorenes*, LS, nr 14 z 17 II 1854; *Zu bevorstehendem Feste*, LS, nr 30 z 13 IV 1854.

⁵⁷ *Die Weihnachts-Ausstellung feiner Confiseur-Warren in Weigt's Conditorei*, LS, nr 98 z 9 XII 1853.

⁵⁸ *A. Schneiders Conditorei*, LS, nr 99 z 9 XII 1856.

Skąd się wzięła słodka bomba w Legnicy?

Po raz pierwszy z nazwy bomba legnicka pojawia się w źródłach w reklamie zamieszczonej w książce adresowej z 1881 r., w której czytamy: „Bracia Müller, Legnica Frauenstraße 64. Cukiernia i fabryka pierników miodowych, twórcy prawdziwej bomby legnickiej. Różne rodzaje delikatnych tortów, sękacze, kószki, kremy, żelki, lody, owoce, kwiaty. Skład wybornych czekolad, konfitur i cukierków”⁵⁹. Z kolei nazwa firmy *Gebr. Müller* pojawia się po raz pierwszy w listopadzie 1875 r., a jak można wnioskować w świetle dostępnych źródeł, powołanie spółki było bezpośrednim następstwem rozpoczęcia jej wypieku, zaś tenże wiązał się z wydarzeniem o randze państwowej w Legnicy, jakim była wizyta cesarza Wilhelma I w mieście dwa miesiące wcześniej (15 września) podczas manewrów wojskowych na Śląsku. Między 1875 a 1881 r. bracia nie anonsowali bomby w prasie codziennej, co będzie przedmiotem dalszych analiz, a przyjazd monarchy stał się prawdopodobnie inspiracją dla Eduarda do wykreowania jakże oryginalnego specjału. Należy bowiem pamiętać, iż oficjalna wizyta głowy państwa, gdziekolwiek się pojawiała, była okazją dla gospodarzy do składania nie tylko należnych jej honorów, ale też licznych prezentów, a pośród nich darów od poddanych – by przywołać tylko sławną, a nie wręczoną na czas kiełbaską jaworską (*Jauersche Bratwurst*), gdy Wilhelm I bawił raptem trzy kwadranse w Jaworze 13 września podczas tych samych manewrów⁶⁰.

Powstanie bomby legnickiej nie jest w wyżej przywołanym wydarzeniu czytelne wprost w dostępnym materiale źródłowym, gdyż redakcja wydawanego wówczas „*Liegnitzer Stadtblatt*” nie zagłębiała się w te sprawy aż tak bardzo, choć relacjonowała w szczególności niemal każdy krok cesarza. Jednak interpretacja pewnych wcześniejszych i późniejszych zdarzeń związanych z rodziną Müllerów, dla której wizyta monarchy w mieście jest datą wyjściową w dalszej analizie, jej czas przypadający na dopiero co utworzone cesarstwo Rzeszy Niemieckiej i związany z nim wzrost patriotyzmu, militarizm jako symbol państwa, znajdujący odzwierciedlenie nawet w tysiącach ołowianych żołnierzyków sprzedawanych od 1872 r. w budach jarmarku bożonarodzeniowego pod legnickim Neptunem, pozwalają na wysunięcie pewnych wniosków, które uprawdopodobniają powstanie *Liegnitzer Bombe* w 1875 r. Nadto nie można wykluczyć, iż władze Legnicy zdały sobie zawczasu sprawę z tego, iż miasto nie posiadało rozpoznawalnego symbolu, którym mogłyby obdarować cesarza – podobnie jak poniewczasie

⁵⁹ *Geb Brüder Müller*, „*Liegnitzer Adreß-Buch für 1881*”, Liegnitz 1881 [część reklamowa nienu-merowana].

⁶⁰ *Hurrah, dem Kaiser*, „*Jauersches Stadtblatt*”, nr 110 z 14 I 1875.

uczyniły to władze Jawora, a cała sprawa stała się niemal narodową anegdotą – a bomba powstała niejako na zamówienie magistratu. Ten wątek nie będzie jednak rozpatrywany, gdyż źródła nie dostarczają dostatecznej wiedzy, aby uprawdopodobnić tę presumpcję autora.

Biorąc powyższe za punkt wyjścia do dalszych rozważań nad powstaniem bomby legnickiej, należy widzieć jej początki w działalności Carla Müllera, podjęciu przez niego współpracy z firmą braci Stollwerck i stojącego w jej tle sukcesu teje na wystawie światowej w Wiedniu w 1873 r., podczas której zaprezentowali przede wszystkim swoje wyroby czekoladowe⁶¹ – na jednym z najbardziej obleganych stanowisk – a ich „fabrykaty” zostały wysoko ocenione przez międzynarodowe jury „za jakość, wykonanie i opakowanie nie znajdujące konkurencji w swojej branży”⁶². Stryj braci Müllerów nawiązał kooperację z firmą Stollwerck w sierpniu 1874 r.⁶³, po tym jak ta anonsowała w „Liegnitzer Stadtblatt” od początku roku – jak zresztą w całych Niemczech – swój zeszłoroczny sukces, poszukując nad Kaczawą podmiotów zainteresowanych współpracą w sprzedaży jej wyrobów czekoladowych⁶⁴. Wcześniej spółka braci z Kolonii była znana w Legnicy wyłącznie ze sławnych cukierków przeciwkaszlowych, (*Hustenbonbons*), a dopiero po wiedeńskim sukcesie czekolada stała się jej flagowym artykułem w całym kraju. Carl Müller był pierwszym cukiernikiem w mieście, który podjął współpracę z firmą Stollwerck. Przed nim jej wyroby polecała spółka Mohrenberg & Tauchert⁶⁵, oferująca w swoim składzie bardzo szeroką gamę artykułów, poczynając od wody mineralnej, przez kiszone ogórki, a na cemencie kończąc.

Nie wiemy dokładnie – możemy jedynie domyślać się na podstawie dostępnych źródeł – jakie korzyści czerpał senior rodziny Müllerów ze współpracy z kolońską firmą. Pośród najważniejszych i najbardziej istotnych był z pewnością dostęp do zaawansowanej „technologicznie” czekolady pod każdą postacią, która pozwalała całej rodzinie legnickich cukierników na wzbogacenie oferty z jednej strony, ale też – a może przed wszystkim – poprawę jakości wyrobów z jej wykorzystaniem z drugiej. Jak duże dawała możliwości, niech

⁶¹ *Wiener Ausstellung. Amtlicher Katalog der Ausstellung des Deutschen Reiches*, Berlin 1873, s. 160.

⁶² *Amtlicher Bericht über die Wiener Weltausstellung im Jahre 1873*, Braunschweig 1875, Bd. 1, s. 217.

⁶³ *Die Kaiserl. und Königl. Hof-Chocoladen-Fabrik von Gebrüder Stollwerck*, LS, nr 197 z 25 VIII 1874.

⁶⁴ *Die Tafel- und Dessert-Chocoladen der Kaiserl. und Königl. Hof-Chocoladen-Fabrik von Gebrüder Stollwerck*, LS, nr 25 z 30 I 1874.

⁶⁵ *Die Kaiserl. und Königl. Hof-Chocoladen-Fabrik von Gebrüder Stollwerck*, LS, nr 68 z 21 III 1874.

świadczy choćby fakt, iż jego koledzy po fachu nad Kaczawą podjęli współpracę z ówczesnym czekoladowym gigantem dopiero w roku następnym po wizycie cesarza w mieście⁶⁶, co wskazuje nie tyle na opieszałość w podejmowaniu ważnych dla ich działalności decyzji, ile na famę sukcesu Carla Müllera z jej wykorzystaniem, w tle której stać musiała bomba legnicka wykreowana przez Eduarda. Senior rodu oferował artykuły czekoladowe co najmniej od 1839 r. – polecając je od pierwszego znanego anonsu w „Liegnitzer Stadtblatt” – przy czym nie specjalizował się w nich, nie wyrabiał czekolady w swoim zakładzie, a co najistotniejsze, nie można wykluczyć, iż dopiero czekolada firmy Stollwerck odsłoniła przed nim pełne możliwości jej użycia w cukiernictwie. Dostępne źródła – a więc książka adresowa z 1855 r. – poświadczają tylko jednego cukiernika w mieście, Theodora Dreßlera, tytułującego się „fabrykantem czekolady”⁶⁷, lecz anonsowana przez niego w „Liegnitzer Stadtblatt” uboga oferta cukierków czekoladowych⁶⁸ wskazuje, iż ów „tytuł” został przyjęty na wyrost, a jego zakład wyrabiał najpewniej *confecty* z gotowych bloków czekoladowych kupowanych u producentów poza Legnicą. Inni cukiernicy nad Kaczawą nie informowali o jej wyrobie jako produkcie własnej „fabrykacji”, co pozwala zakładać, iż nie miało to miejsca. Nikt z nich nie oferował w tym czasie choćby czekolady w tabliczkach, a więc nikt z nich nie posiadał na wyposażeniu swoich zakładów całej infrastruktury potrzebnej do jej produkcji, by wspomnieć tylko o walcach marmurowych. Legnica nie była na tyle dużym miastem w połowie XIX w. i kolejnych 2–3 dekadach, nie posiadała przede wszystkim tak dużego potencjału społeczno-kulturowego, aby możliwy był rozwój cukiernictwa w jego pełnym wymiarze i z całym zapleczem. Za porównanie może służyć Carl Wedel, który znalazł się w Warszawie w 1851 r., a podjęte przez niego kierunki rozwoju w branży cukierniczej wskazują niezaprzeczalnie o różnicach w podaży i popycie między miastem bardzo dużym, a prowincjonalnym⁶⁹. Gotowe wyroby potentatów czekoladowych (oferowane w blokach), by wymienić tylko markę Bethge & Jordan z Magdeburga, obecną w Legnicy od 1877 r.⁷⁰, były dla miejscowych *Conditorów* półproduktem wykorzystywanym do wyrobu choćby popularnej w tym czasie glazury czekoladowej, służącej do dekorowania tortów i innych wypieków, przy czym analiza literatury kulinarnej i podręczników fachowych dla cukierników wskazuje

⁶⁶ *Vorzügliche Chocoladen aus der Kais. Hof-Chocoladen-Fabrik von Gebrüder Stollwerck*, LS, nr 189 z 9 XII 1876.

⁶⁷ *Chocoladenfabrikanten*, „Liegnitzer Adressbuch für 1855”, Liegnitz 1855, s. 10.

⁶⁸ *Th. Dreßler Conditorei*, LS, nr 102 z 16 XII 1856.

⁶⁹ Ł. Garbal, *Wedlowie. Czekoladowe imperium*, Wołowiec 2021, s. 47–54.

⁷⁰ *Preis-Ermässigung*, LS, nr 272 z 21 XI 1877.

jednoznacznie, iż piernik glazurowany (w dzisiejszym pojęciu: z polewą) pod jakąkolwiek postacią i w jakimkolwiek kształcie nie był znany w branży cukierniczej – tak nad Kaczawą, jak i w całych Niemczech – do czasu wizyty Wilhelma I w Legnicy. Również bomba jako taka nie jest wymieniana do 1875 r. w żadnym z tytułów fachowych *Conditoren*, by wymienić tylko wydany w 1873 r. renomowany poradnik Franza Adolfa Lehmana⁷¹.

W świetle wizyty cesarza Wilhelma I w Legnicy powstanie bomby miało wyraźne tło patriotyczno-kulturowe, którego istota leżała w pruskim militarystyce. Zwycięstwo nad Francuzami i ustanowienie cesarstwa Rzeszy Niemieckiej w 1871 r. znalazło w następnych latach odzwierciedlenie na wielu płaszczyznach życia społeczno-kulturalnego, wzrósł etos żołnierza i armii pruskiej, działały prężnie związki kombatanckie, a bomba stała się symbolem zwycięskiej wojny (*sic!*), w tle której stały choćby takie wiktorie, jak bitwa pod Sedanem czy zdobycie twierdzy Strasburg i miasta Metz, w których ogromną rolę odegrały działania artylerii. W tym sensie bomba legnicka jawić się może jako pewnego rodzaju hołd złożony Wilhelmowi I, który podczas wojny stał na czele sił pruskich. Inspiracją przy jej tworzeniu mogła być dla Eduarda Müllera głęboko zakorzeniona w kuchni pruskiej potrawa zwana *bomba à la Sardanapale*, a więc faszerowana nadzieniem mięsny kapusta, duszona w całości w tłustym bulionie, a przed podaniem garniowana na dole pieczoną szynką, na górze zaś pieczonym boczkiem, z powtykanymi między zewnętrzne liście pieczonymi kiełbaskami. Specjał ten wykreował dla Fryderyka Wielkiego jego kucharz dworski francuskiego pochodzenia Andre Noël, pracujący w poczdamskich kuchniach od 1755 r., a królowi przypadł on tak bardzo do gustu, iż swój zachwyt postanowił wyrazić poetyckim wyznaniem, pisząc po francusku wiersz liczący 137 wersów, pośród których czytamy:

Nawet słynny Lukullus, smakosz Rzymu,
Nie skosztował na swoich ucztach w Salonie Apollina
Sławionych niejednym słowem przez Cyncerona,
Niczego tak wybornego, niczego tak dobrego,
Jak owa bomba à la Sardanapale,
Danie bogów, któremu nie dorównuje żadne ragoût⁷².

(tłum. G. Sobel)

⁷¹ F.A. Lehmann, *Der Praktische Conditoren, eine Sammlung auserlesener Recepte der Conditorei & Liqueur-Fabrikation*, Kaiserslautern 1873.

⁷² F. W. Barthold, *Die geschichtliche Persönlichkeiten in Jacob Casanova's Memorien*, Berlin 1846, s. 239; E. v. Kudriaffsky, *Die historische Küche. Ein Kulturbild*, Wien-Pest-Leipzig 1880, s. 135.

Specjał króla Fryderyka przeniknął do niemieckojęzycznej literatury kulinarnej jeszcze przed końcem XVIII w.⁷³, funkcjonując długo pod oryginalną nazwą⁷⁴, przy czym już u swoich prapoczątków występował w książkach kucharzskich także pod pokrewną nazwą – bomba z białej kapusty – i w zmienionej formie wykonania jako liście białej kapusty przekładane farszem z cielęciny oraz ragoût z bażanta i kuropatwy duszone w brytfannie⁷⁵. Dość szybko po śmierci Fryderyka Wielkiego bomba Sardanapale weszła też w zasób pojęć symboliczno-kulturowych o przewrotnym znaczeniu, jako specjał rujnujący żołądek⁷⁶. W dużo późniejszym czasie zajęła miejsce w kanonie kulinarnym kuchni europejskiej jako *Bombe von Weißkraut*⁷⁷. Również w przypadku bomby à la Sardanapale słuszny wydaje się pogląd, iż wykreowana przez Noëla miała bezpośrednie odniesienie do sukcesów militarnych króla Prus, sławiąc niejako jego męstwo na polach bitew.

Eduard Müller stworzył bombę zapewne z pobudek patriotycznych, jako dar dla cesarza nie tyle osobisty, co całego miasta. Wskazywać może na to jej oryginalna nazwa – *Liegnitzer Bombe* – która ma podwójne znaczenie symboliczne, tak w odniesieniu do obdarowanego, jak i obdarowujących. Nie wiemy dokładnie, dlaczego w kolejnych latach nie znajdujemy jej w materiale źródłowym, a więc przede wszystkim w anonsach „*Liegnitzer Stadtblatt*”, co może wskazywać z jednej strony, iż nie była wypiekana i oferowana, lecz z drugiej, że zdobyła duże uznanie wśród legniczan i nie potrzebowała podejmowania takich działań medialnych ze strony braci. W pierwszym przypadku możemy wskazać na sprawy techniczne, nakład pracy oraz koszt produktów, nie pozwalające na dużą i opłacalną produkcję pierniczków przedsięwziętą porą. Odnośnie do drugiego, można snuć jedynie przypuszczenia. Ale może być coś na rzeczy, o czym świadczy bezspornie zmiana nazwy firmy *Gebrüder Müller*, wskazująca na wzrost roli Eduarda w spółce, zbudowany zapewne na słodkiej kreacji dla cesarza uznanej w rodzinie za sukces. Bomba jako taka wykreowała ponadto nowy rodzaj produktu cukierniczego, co w historycznej perspektywie uznać należy za wkład Eduarda w dziedzictwo całej branży, tak w wymiarze lokalnym, jak i regionalnym oraz europejskim. Już w 1877 r. jego kolega po fachu Robert

⁷³ *Allerneuestes Oesterreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln*, Grätz 1791, s. 81.

⁷⁴ L. F. Jungius, *Deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, Berlin 1864, s. 159.

⁷⁵ *Neues Kochbuch oder allgemeiner Unterricht von Zubereitung der schmackhaften Speisen*, Gotha 1797, s. 98–99.

⁷⁶ J. Möser, *Patriotische Phantasien*, Berlin 1776, s. 76–77.

⁷⁷ *Universal-Lexikon der Kochkunst*, Leipzig 1886, Bd. 1, s. 113.

Keller oferował „bomby” na święta, nie nazywając ich jednak „legnickimi”⁷⁸, co może wskazywać na uznanie z jego strony dla zasług młodszego z braci Müllerów w powstaniu i promocji nowego specjału z Legnicą w nazwie. Źródła informują nadto, iż po wizycie cesarza nad Kaczawą wzrosła jego pozycja w miejscowej branży cukierniczej, czego odzwierciedleniem była doniosła rola, jaką powierzono mu podczas Pierwszej Dolnośląskiej Wystawy Rzemiosła (*Erste Niederschlesische Gewerbeausstellung*), która odbyła się w Legnicy w 1880 r. Bracia nie wzięli w niej udziału jako wystawcy, lecz Eduard został mianowany jurorem, jako jedyny legnicki cukiernik. Dyplom wyróżnienia (*Anerkennungs-Diplom*) otrzymał na wystawie Carl Müller⁷⁹, przy czym nie wiemy, czy bomba legnicka była na niej prezentowana, a nagroda wydaje się bowiem uznaniem zasług u kresu jego kariery zawodowej. W latach 1884–1885 bomby znalazły się w ofercie cukierni Augusta Gründera, polecającego też marcepany, torty marcepanowe, miodowniki, strucle, makaroniki i słodkie ozdoby choinkowe⁸⁰, co może świadczyć o tworzeniu się w lokalnym wymiarze trendu na pierniczki w czekoladzie.

Status „wynałazców”

Kolejną kwestią wymagającą omówienia jest wspomniana reklama zamieszczona w 1881 r. w książce adresowej, w której bracia Müllerowie użyli w odniesieniu do wypiekanej w swoim zakładzie „prawdziwej bomby legnickiej” określenia *Erfinder* w znaczeniu „twórcy”, „autorzy”, a w dosłownym tłumaczeniu „wynałazcy”, które najpewniej mieli na myśli. Użyta liczba mnoga nie rozstrzygała personalnie, którego z nich to dotyczyło i jak się wydaje, nie było to wówczas aż tak ważne, zważywszy że razem prowadzili cukiernię. Siłą rzeczy specjał został więc zapisany na ich wspólne konto, a utrwalona w dużo późniejszym piśmiennictwie sprawcza rola Eduarda nie znajduje wprawdzie odzwierciedlenia w materiale źródłowym, niemniej trudno ją podważyć. Użycie w reklamie terminu *Erfinder* zwraca uwagę na jeszcze jedną kwestię, sugerującą, iż bomba była wypiekana po 1875 r. także przez innych legnickich *Conditoren*, co mogło doprowadzić w branży do nieporozumień między braćmi a ich kolegami po

⁷⁸ Robert Keller's *Conditorei und Honigkuchen-Fabrik*, LS, nr 294 z 16 XII 1877.

⁷⁹ *Verzeichniß der von den Preisrichtern empfohlenen Preise*, „Ausstellungs-Zeitung. Niederschlesische Gewerbeausstellung”, nr 48 z 20 VIII 1880.

⁸⁰ *Weihnachts-Ausstellung*, „Liegnitzer Anzeiger”, nr 294 z 14 XII 1885; *E. Gründer's Conditorei, ibidem*, nr 296 z 18 XII 1885.

fachu. Jedynym cukiernikiem, który anonsował ich sprzedaż do 1881 r., był wspomniany już Robert Keller, a deficyty źródłowe nie pozwalają na zobrazowanie ewentualnych nieporozumień na tym tle, jeśli rzeczywiście zachodziły. W każdym razie wyartykułowane i podkreślone wyraźnie w reklamie autorstwo bomby daje do zrozumienia, że mogło do nich dojść. Z drugiej strony niezastrzeżony przez braci wyrób z Legnicą w nazwie i osobą cesarza w tle być może uzyskał dość szybko status symbolu miasta, uprawniający niejako innych cukierników do jej wypieku. W tym świetle widzieć należy w *Liegnitzer Bombe* kolejny po ogórkach kiszonych miejscowy produkt budujący i wzmacniający lokalną tożsamość. Nie umniejszając znaczenia omawianym kontrowersjom, warto zwrócić uwagę na fakt jakże istotny i ciekawy, iż na całym Śląsku żadni inni cukiernicy czy też producenci artykułów żywnościowych nie określali się nigdy w odniesieniu do opatentowanych czy też nie i wytwarzanych przez siebie wyrobów mianem „wynalazcy” (*Erfinder*), by przytoczyć choćby marki tak znane w całym regionie i poza jego granicami, jak kiełbasy Rudolfa Dietricha z Wrocławia, konserwy warzywne Carla Gottfrieda Seidela z Ziębic czy wina musujące Karla Samuela Häuslera z Jeleniej Góry, którym nawet koneserzy z nad Sekwany wystawili najwyższe noty.

Treść reklamy wzmacniała także tożsamość i renomę marki *Gebrüder Müller*, a patrząc w perspektywie ich dalszych działań, był to zabieg jak najbardziej przemyślany i zamierzony. W 1882 r. podjęli oni bowiem współpracę – co uczynił także ich stryj – z fabryką czekolady ze Stuttgartu firmą *E. O. Moser & Cie.*, która podobnie jak *Stollwerck* wprowadziła swoje wyroby do składu spółki – w tym czasie zarządzanej już przez spadkobierców – Mohrenberg und Tauchert's Nachfolger⁸¹. Hermann i Eduard podtrzymywali współpracę z braćmi *Stollwerck* aż do połowy lat dziewięćdziesiątych XIX w., a ponad dekadę wcześniej w legnickich sklepach kolonialnych i delikatesowych zagościły też czekolady i czekoladki sygnowane etykietą marki *Suchard*. Podjęcie i prowadzenie przez Müllerów współpracy z dwoma czekoladowymi gigantami, rozwianie wątpliwości odnośnie do tego, kto produkuje prawdziwe bomby w mieście, wskazuje wyraźnie na obrany kierunek rozwoju i współdziałanie całej rodziny. Celem tych działań było wypromowanie *Liegnitzer Bombe* poza Legnicą.

⁸¹ *E. O. Moser & Cie Stuttgart Bonbons & Chocolate-Fabrik*, LS, nr 295 z 16 XII 1882.

Abstract

Liegnitzer Bombe. From the history of the famous gingerbread in the light of sources (part 1)

Bomba legnicka (Liegnitzer Bombe) is one of the most famous Silesian kinds of gingerbread cake from before the Second World War. Nowadays, it is almost forgotten, but it is slowly regaining its former glory. The origins of the speciality, which are still unclear and shrouded in mystery, are surrounded by myths and legends that find no confirmation in historical sources. An extensive source search allowed us to revise all assumptions and ambiguities, as well as establish the basis for presenting a comprehensive picture of the gingerbread's history in terms of its creators, later producers, reputation, presence in the region, place in the culinary literature and its cultural significance.