

Mirosław Szkiłądź

Muzeum Regionalne w Jaworze

Siedem wieków jaworskiego piekarnictwa. Szkic do dziejów

Słowa kluczowe: Jawor, rzemiosło, piekarnictwo, pierniki

Keywords: Jawor, artisanry, baking, gingerbread

Już w 1300 r. w Jaworze rozwijało się piekarnictwo, a w XIV w. rzemiosło to zyskało własny cech. Jego statut regulował działalność warsztatów, w tym również sprzedaż pieczywa. Działalność prowadzili także piernikarze. Złote czasy jaworskiego piernika to koniec XIX w. i początek XX w.

O jaworskich cechach rzemieślniczych pisał już Johannes Halbsguth oraz Robert Dzwolak¹. Tematyka rzemieślnicza poruszana była także w dwóch monografiach: Christiana Friedricha Emmanuela Fischera pt. *Geschichte und Beschreibung der schlesischen Fürstenthumhauptstadt Jauer größtentheils nach handschriftlichen Urkunden* z 1804 r. i w najnowszej – pióra Mateusza Golińskiego, Arkadiusza Muły i Tomasza Przerwy pt. *Stolica na pograniczach. Dzieje miasta Jawora* wydanej w 2018 r. Brakuje natomiast opracowania dotyczącego dziejów samego cechu piekarzy. Niniejszy artykuł jest więc wypełnieniem tej luki, ale nie aspiruje do całościowego omówienia zagadnienia, jedynie go szkicując. W pracy zostały poruszone trzy kwestie: historia piekarzy i piernikarzy, funkcjonowanie ław chlebowych oraz ceny chleba w porównaniu z innymi produktami. Ten ostatni problem jest rzadko poruszany w jaworskiej historiografii.

Ramy chronologiczne tego tekstu obejmują okres od 1300 r. aż po czasy współczesne. Najstarszą wzmiankę o jaworskich piekarzach znaleźć można w dokumencie z 30 września 1300 r., wystawionym przez Mikołaja sędziego dziedzicznego w Jaworze. Dotyczy on sprzedaży szpitalowi i klasztorowi cysterskiemu w Lubiążu dwóch grzywien srebra z dochodów łaźni miejskiej.

¹ J. Halbsguth, *Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Stadt Jauer*, Jauer 1936; R. Dzwolak, *Dzieje rzemiosła w Jaworze. Przyczynek do dziejów miasta*, Jawor 1985.

W nim wymienieni są dwaj piekarze. Pierwszy z nich Jensch, zobowiązał się do przekazywania co roku w dniu św. Mikołaja grzywny srebra na potrzeby szpitala zakonnego. Drugi to Jaskone i występuje jako świadek. Zainteresowanie wzbudza intytulacja. Jego imię poprzedza słowo „magister”, co w ówczesnej nomenklaturze oznaczało mistrza. Może to sugerować, że Jaskone należał do cechu. Nie jesteśmy w stanie ustalić, czy był to cech piekarski czy też wspólny². Jensch piekarz występuje też jako świadek w dokumencie z 1314 r.³

W późniejszych źródłach wymienieni są kolejni mistrzowie. W 1446 r. piekarz Mikołaj sprzedał czynsz z dwóch łąnów ziemi⁴. W 1509 r. wzmiankowany jest mistrz Antoni Kaler⁵. Z kolei z 1548 r. mamy poświadczenie sprzedaży grzywny czynszu przez Jana Goltbacha, właściciela domu w Rynku, Casperowi Knawer i Donatowi Schuester, zarządcom szpitala⁶.

Organizacja pracy cechu

Pierwsza informacja o funkcjonowaniu cechu piekarzy pochodzi z 1326 r. Fischer pisze bowiem: „Już dokument z 1326 r. poświadcza o jego istnieniu”⁷. Pierwsza połowa XIV w. to okres formowania się i umacniania roli cechów w życiu gospodarczym, społecznym, politycznym i kulturalnym miasta. Podobny proces przebiegał w innych ośrodkach miejskich regionu. Najwcześniej powstał cech we Wrocławiu, bo już około 1271 r.⁸ W 1499 r. był już najliczniejszą i najsilniejszą korporacją rzemieślniczą, skupiającą stu osiemnastu mistrzów⁹. W Świdnicy zawód piekarza wymieniony jest w dokumencie ks. Henryka IV Probusa z 1285 r.¹⁰

² Archiwum Państwowe we Wrocławiu, Klasztor cystersów w Lubiążu 1175–1807, sygn. 131. Dokument ten w tłumaczeniu Romana Stelmacha opublikowany został na łamach „Ziemi Jaworskiej” 1993, nr 10.

³ Ch.F.E. Fischer, *Urkunden und Privilegien zur Erläuterung des ersten Theils der Geschichte von Jauer*, Jauer b.r., s. 212.

⁴ *Codex Diplomaticus Silesiae, Bd. XXXV (Die Inwentare der nichtstaatlichen Archive Schlesiens. Kreis Jauer)*, bearbeitet von E. Graber, Breslau 1930, s. 87, nr 231 [dalej CDS].

⁵ *Ibidem*, s. 140 (nr 472).

⁶ *Ibidem*, s. 165 (nr 581).

⁷ Ch.F.E. Fischer, *Geschichte und Beschreibung der schlesische Fürstenthumhauptstadt*, z. 2, Jauer 1804, s. 400.

⁸ C. Buško, M. Goliński, M. Kaczmarek, L. Ziątkowski, *Historia Wrocławia. Od pradziejów do końca czasów habsburskich*, Wrocław 2001, s. 111.

⁹ J. Gilewska-Dubis, *Życie codzienne mieszczan wrocławskich w dobie średniowiecza*, Wrocław 2000, s. 132.

¹⁰ *Świdnica. Zarys monografii miasta*, red. W. Korta, Wrocław 1995, s. 65.

W Legnicy radni uzyskali w 1318 r. od ks. Bolesława przywilej, na mocy którego nikt, bez ich zgody, nie mógł założyć ławy chlebowej. Trzydzieści lat później wśród ławników spotykany jest piekarz¹¹. W Lubinie, który w tamtym czasie był ośrodkiem znacznie mniejszym niż Jawor, powstanie cechu datowane jest na lata 40. XIV w.¹² W 1327 r. w Strzegomiu wspomniany jest Konrad, piekarz i właściciel młyna w Morawie, co jednak nie przesądza o istnieniu cechu¹³. Stosunkowo późno wzmiankowany jest piekarz w Bolesławcu, bo dopiero w 1340 r.¹⁴

Czas pracy w piekarni był podobny na całym Śląsku. W Jaworze, tak jak w innych miastach, wypiek chleba w okresie letnim rozpoczynano przeważnie o wschodzie słońca, czyli mniej więcej o godzinie piątej rano, a kończono między godziną dwudziestą a dwudziestą pierwszą wieczorem. W zimie dzień pracy był znacznie krótszy, rozpoczynał się bowiem około godziny siódmej, a przed godziną osiemnastą ją kończono. „Ta zmiana czasu pracy dokonywała się z reguły na Wielkanoc i na św. Michała (29 września). Jeśli założymy, że praca w skali rocznej trwała przeciętnie 13 godzin dziennie i pamiętać będziemy, że tych roboczodniówek przypadało na rok 260, uzyskamy sumę 3380 godzin rocznie, czyli około 40% więcej niż w dobie obecnej. Ale wynik ten należy zaniżyć, może nawet o 10%, z racji przerw w pracy na posiłki i ze względu na udział rękodzielników w imprezach publicznych, a więc w egzekucjach bądź w ingresie dostojników” – konkluduje badacz Jan Drabina¹⁵.

Ważnym wydarzeniem w życiu każdego cechu było nadanie statutu. Dokument ten potwierdzał i jednocześnie legalizował istniejące struktury cechowe. Regulował działanie władz organizacji, sposobu przyjmowania nowych członków, szkolenia uczniów, funkcjonowania warsztatów, a nawet pochówku.

Pierwszy statut cechowy

Dopiero w 1539 r. rada miejska nadała piekarzom statut. W 1549 r. dodano do niego tzw. rewers, który zobowiązywał cech do wyzwolenia „jednego czeladnika przed upływem czasu wędrówki”¹⁶. Zdaniem Mateusza Golińskiego

¹¹ Legnica. *Monografia historyczna miasta*, red. M. Haisig, Wrocław 1977, s. 53.

¹² Lubin. *Zarys rozwoju miasta na przestrzeni wieków*, red. K. Matwijowski, Wrocław–Lubin 1996, s. 66.

¹³ Strzegom. *Zarys monografii miasta i regionu*, K. Matwijowski, Wrocław–Strzegom 1998, s. 66.

¹⁴ Bolesławiec. *Zarys monografii miasta*, red. T. Bugaj, K. Matwijowski, Wrocław–Bolesławiec 2001, s. 53.

¹⁵ J. Drabina, *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV wieku*, Opole 1991, s. 31.

¹⁶ Ch.F.E. Fischer, *Geschichte und Beschreibung...*, s. 400.

był to przykład „nieadekwatnego stanu formalnego do rzeczywistości”. Pisał dalej, że zarówno piekarze, rzeźnicy, jak i szewcy, z uwagi na to, że prowadzili sprzedaż swoich wyrobów w limitowanych stoiskach, kontrolowani co do swej liczebności i poddawani ciągłym kontrolom, musieli tworzyć „najstarsze organizacje i domagali się pierwszeństwa wśród braci cechowych”¹⁷.

Statut składał się z dwudziestu czterech artykułów. Uprzywilejowaną pozycję mieli synowie mistrzów i ich zięciowie, którzy wnosili połowę opłaty za wstąpienie do cechu. Jakość pieczywa oceniała starszyzna cechowa. Statut dopuszczał sprzedaż pieczywa poza ławami, za zgodą cechu i tylko w określonym miejscu: „Nikt nie może także posiadać prawa do sprzedaży żytniego chleba, pszennego chleba lub ciasta, także ani do kaszy mannej, ani do białej mąki, to czynić może za wskazówką wiedzą naszego cechu”¹⁸. Zabronione było wykonywanie przez mistrza cechowego drugiego zawodu, zakazano pożyczania mąki i ziarna, a niesprzedane pieczywo miało być przekazane do cechu. Nakazywano punktualne dostarczanie pieczywa do kramów, pod karą jednego srebrnego grosza, a dodatkowo nikt nie mógł bez zgody cechu prowadzić dodatkowej działalności zarobkowej (nie dotyczyło to jednak czynszów z domu). Za nieuczciwy handel mistrz na mocy wyroku sądu ławniczego powinien być wygnany z Jawora. Ponadto nakładano obowiązek służby wojskowej w obronie miasta. Statut regulował także pochówki. W ostatniej drodze miała zmarłemu towarzyszyć starszyzna cechowa i młodszy cechu. Czterech młodych mistrzów musiało nieść trumnę.

Sposób szkolenia uczniów także podlegał specjalnym procedurom. Nowicjuszy powinien być stanu wolnego, a na naukę przyjmowano jedynie za poręczeniem dwóch mieszczan. Nauka trwała rok i kosztowała sześć grzywien, z czego połowę otrzymywał majster – nauczyciel „Lehrmeister”, a drugą cech. Syn mistrza był zwolniony z opłaty. Po ukończeniu nauki uczeń przez rok musiał odbyć wędrowkę, w tym samym czasie mistrz nie mógł na jego miejsce przyjmować nowego. Ten model szkolenia utrzymał się do czasu reform z 1810 r.

Każdy nowy mistrz piekarski w Jaworze musiał dawać urzędnikom miejskim tzw. kęs próbny. Natomiast w Nowy Rok cech częstował ich struclą bułczaną oraz ciastem piernikowym¹⁹. Dodatkowo pieczono tzw. ciasto weselne, które rozdawane było na ulicznych kramach²⁰.

¹⁷ M. Goliński, A. Muła, T. Przerwa, *Stolica na pograniczach. Dzieje miasta Jawora*, Wrocław 2018, s. 97.

¹⁸ Ch.F.E. Fischer, *Geschichte und Beschreibung...*, s. 400–401.

¹⁹ *Ibidem*, s. 369.

²⁰ *Ibidem*, s. 360.

Cech w czasach nowożytnych

W szesnastym stuleciu chleb, ciasto i bułkę wypiekano z mąki żytniej lub pszennej. Pieczono także strucle, których nie wolno było wypiekać i sprzedawać na Wielkanoc²¹.

W 1555 r. w Jaworze było dwudziestu dwóch majstrów²². Ich pozycja w jaworskim społeczeństwie była wysoka, skoro dwóch mistrzów Georg Hahnel i Caspar Steinbach zasiadali w 1673 r. w gremium Rady Kościoła Pokoju²³.

Katakлизм wojny trzydziestoletniej spowodował zniszczenie archiwaliów cechowych, dlatego rajcy nadali 16 czerwca 1652 r. nowy statut. Lata po 1648 r. były okresem stabilizacji, przerywanej wojnami w połowie XVIII w. i lokalnymi zarazami. Między innymi z tego względu liczba warsztatów ulegała tylko niewielkim wahaniom. Dysponujemy danymi statystycznymi tylko z końca XVIII i z początku XIX w.

Osiemnastowieczne młyny i warsztaty piekarnicze były stosunkowo niewielkie i zatrudniały przeciętnie jedną lub dwie osoby, maksimum pięć. Ich produkcja była nastawiona na rynek lokalny. „Cechą charakterystyczną omawianej grupy była przewaga rzemiosła wiejskiego”, szczególnie w młynarstwie (93,5% majstrów). „Natomiast w rzemiosłach wytwarzających produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia – (pieczywo, mięso i jego przetwory) wieś miała niewielką przewagę w piekarnictwie, a miasto w rzeźnictwie²⁴. W powiecie jaworskim było 293 rzemieślników branży spożywczo-chemicznej, z tego 78 działało w Jaworze, a 215 na terenie wsi²⁵.

Tab. 1. Piekarze, piernikarze i cukiernicy na Śląsku na przełomie XVIII i XIX w.

Rodzaj rzemiosła	Liczba majstrów			Liczba majstrów w 1787 r. z podziałem na:	
	1787 r.	1798 r.	1803 r.	Miasto	Wieś
Piekarze	3366	3632	3634	1372	1994
Piernikarze	164	169	175	157	7
Cukiernicy	72	98	87	69	3
RAZEM	3602	3889	3896	1598	2004

Źródło: *Atlas historyczny Polski. Śląsk w końcu XVIII wieku*, t. 2, cz.2, red. J. Janczak, Wrocław–Warszawa–Kraków 1984, s. 20.

²¹ *Ibidem*, s. 401.

²² *Ibidem*, s. 400.

²³ A. Freyer, *Kościół Pokoju – najstarszy regulamin parafialny*, „Ziemia Jaworska” 1994, nr 4, s. 16.

²⁴ *Atlas historyczny Polski. Śląsk w końcu XVIII wieku*, t. 2, cz. 2, red. J. Janczak, Wrocław–Warszawa–Kraków, 1984, s. 20.

²⁵ *Ibidem*, s. 100.

Tabela nr 1 ukazuje sytuację rzemiosła piekarskiego kilkanaście lat po zdobyciu Śląska przez Fryderyka II, króla pruskiego. Zasadniczo wahania dotyczące liczby mistrzów są niewielkie. Uwagę zwraca duża liczba majstrów piekarskich na terenach wiejskich. Wiąże się to z polityką władz pruskich polegającą na wzmacnianiu rentowności majątków szlacheckich²⁶. Inną sprawą jest, że ówczesny skostniały system cechowy nie był w stanie przystosować się do zmian zachodzących w gospodarce. Tabela ta pokazuje, że warsztaty pierniarskie i cukierników funkcjonowały prawie tylko w miastach.

Tab. 2. Najliczniejsze cechy rzemieślnicze w Jaworze w 1787 r. i 1804 r.

L.p.	Rzemiosło	Rok	
		1787	1804
1.	Rzeźnicy	32	18
2.	Piekarze	24	18
3.	Szewcy	24	12
4.	Krawcy	23	30
5.	Kuśnierze	19	19
6.	Garbarze	18	19
7.	Garncarze	14	15
8.	Rymarze	13	14
9.	Pończosznicy	12	4
10.	Tkacze – płóciennicy	11	9
11.	Rękawicznicy	10	0
12.	Młynarze	5	6
13.	Piernikarze	1	1

Źródło: R. Dzwolak, *Dzieje rzemiosła w Jaworze. Przyczynek do dziejów miasta*, Jawor 1985, s. 46–48.

Nową politykę gospodarczą państwa widać dobitnie w spadku liczby warsztatów w samym Jaworze. Radykalne zmniejszenie liczebności zakładów zanotowali rzeźnicy, piekarze i szewcy, czyli ta gałąź rzemiosła, która mogła rozwijać się na terenie wiejskim.

²⁶ M. Czapliński, E. Kaszuba, G. Wąs, R. Żerelik, *Historia Śląska*, Wrocław 2002, s. 233.

Kłęska w wojnie z Napoleonem w latach 1806–1807 wymusiła na władzach państwowych bardzo szerokie reformy. Najwięcej zmian zaszło w sferze gospodarczej. W 1810 r. weszła ustawa znosząca wszelkie ograniczenia produkcji tzw. *Gewerbefreiheit*, „wolność procederu”, znosząca monopol cechowy i prawo mili. W 1818 r. zlikwidowano cła wewnętrzne, a w 1833 r. prawo składu.

W 1841 r. w Jaworze działało kilka prężnie rozwijających się piekarń. Przy ul. Staromiejskiej 12 swoje wyroby wypiekał piekarz i cukrownik Heinrich Niemetz. W Rynku funkcjonowała cukiernia Fopperta, przy ul. Grunwaldzkiej Koischwitza, przy ul. Kościelnej mistrza Dubego, przy ul. Strzegomskiej Herrmanna, a przy ul. Chrobrego – Hempla²⁷. W 1868 r. w Jaworze było dwunastu piekarzy i czterech piernikarzy²⁸.

W drugiej połowie XIX w. nastąpił rozwój przemysłu. Generalnie przyczynił się do tego liberalizm gospodarczy. W 1868 r. wprowadzono na terenie Niemiec jednolite miary i wagi, a w 1872 r. ogólnoniemiecką walutę. W miastach wielkości Jawora nadal dominowało rzemiosło o charakterze tradycyjnym „jak krawiectwo czy szewstwo – przedstawiciele tych zawodów było z reguły najwięcej”²⁹.

W czasach przemian statut, którym posługiwali się jaworscy mistrzowie chleba, był już przestarzały i wymagał istotnych zmian. Nowy dokument został zatwierdzony 19 sierpnia 1885 r. przez władze legnickiej rejencji. Nowa oficjalna nazwa stowarzyszenia brzmiała „Bäcker-, Pfefferküchler- und Konditor-Innung zu Jauer” – Cech Piekarzy, Piernikarzy i Cukierników w Jaworze³⁰. Zarząd liczył pięć osób. Starszym cechu został Herman Franke, jego zastępcami byli Wilhelm Ulbrich i Heinrich Günzel, protokolantem Hermann Jäckel, a Rudolf Godne członkiem zarządu. Pozostali członkowie to Rudolph Göldner, Hermann Jäckel, Hermann Neugebauer, Paul Nitschkel, Georg Ulbrich, Paul Fitzner, Reithold Zöllner, Robert Ansorge, Johann Firt, Hermann Lauterbach i Kasterke³¹. Jako miejsce spotkań rzemieślników tej korporacji wyznaczono gospodę „Zum Grünen Adler”, przy obecnej ul. Tadeusza Kościuszki 1.

Rzemiosło w okresie 1891–1914 charakteryzowało się pewną stabilnością. Piekarnictwo głównie produkowało swoje wyroby na miejscowy lokalny rynek. Autorzy *Historii Śląska* zauważają, że „trudno też dokładnie oddzielić rzemiosło od przemysłu. Część bowiem warsztatów przekształcała się w drobne

²⁷ „Wöchentliche Unterhaltungs-Blätter” 1841.

²⁸ R. Dzwolak, *op. cit.*, s. 48.

²⁹ M. Czaplinski, E. Kaszuba, G. Wąs, R. Żerelik, *op. cit.*, s. 306. W Jaworze było 98 szewców i 63 krawców, zob. R. Dzwolak, *op. cit.*, s. 48.

³⁰ Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Legnicy [dalej: APL], Akta miasta Jawora 1326–1944, sygn. III/284, Reorganisation der Bäcker Konditorinnung 1885–1897.

³¹ *Ibidem*.



Widok na dawną piekarnię Kurta Warmutha. Pierwsze informacje o pieczeniu chleba w tym miejscu pochodzą z lat 40. XIX w. Fot. M. Szkiładź

przedsiębiorstwa kapitalistyczne, te zaś spadały do rzędu rzemieślniczych³². Wśród zawodów związanych z branżą spożywczą najliczniej reprezentowani byli rzeźnicy, piekarze i cukrownicy. „Dopiero na dalszych pozycjach znajdowali się młynarze, gorzelnicy, browarnicy, młeczarze³³. Nowością było to, że w zakładach zatrudniani byli także zwykli robotnicy, którzy nie mieli najmniejszych szans na posiadanie własnego warsztatu. Ostatecznie naruszyło to tradycyjny model zatrudnienia: mistrz – czeladnik – uczeń.

I wojna światowa wstrząsnęła gospodarką niemiecką. Zakładano, że skoro będzie to konflikt krótkotrwały, nie ma potrzeby zgromadzenia odpowiednich

³² *Historia Śląska*, t. 3 (1850–1918), cz. 2 (1891–1918), red. S. Michalkiewicz, Wrocław 1985, s. 212.

³³ *Ibidem*, s. 215.

zapasów, pierwsze problemy z zaopatrzeniem w żywność nastąpiły więc już w grudniu 1914 r. Na początku 1915 r. zostały wprowadzone kartki na chleb, którego tygodniowo przysługiwało 1,2 kg. Zaczęto sprzedawać tzw. chleb wo-jenny, do którego dodawano płatki owsiane i mąkę ziemniaczaną.

Szczególnie trudna sytuacja była zimą 1916/1917. Przydziały kartkowe pod koniec 1917 r. wynosiły zaledwie 400 g chleba tygodniowo, mięsa 250 g, a marmolady 200 g. Oczywiście było to tylko czysto teoretyczne założenie, ponieważ otrzymywano znacznie mniej żywności lub wcale³⁴.

W okresie międzywojennym w Jaworze działało dziewiętnaście piekarń i sześć cukierni.

Tab. 3. Piekarnie w Jaworze w 1930 r.

Właściciel – adres	Obecny adres
Berger Gustav – Ring 27	Rynek 27
Bittner Franz – Strigauer Strasse 8	ul. Strzegomska 8
Brucks Ernst – Goldberger Strasse 9	ul. Grunwaldzka 9
Fleischer Otto – Gneisennau Strasse 3a	ul. Mikołaja Reja 3a
Hoffmann Paul – Königs Strasse 5	ul. Staromiejska 5
wdowa Hoppe – Bahnhof Strasse 14	ul. Kolejowa 14
Kolibay Johann – Vorwerk Strasse 29a	ul. kard. Stefana Wyszyńskiego 29a
Kramer Brono, starszy cechu – Goldberger Strasse 29	ul. Grunwaldzka 29
Lindner Alfred – Neumarkt 12	pl. Wolności 12
Lorenz Hermann – Bolkenhainer Strasse 39	ul. Bolesława Chrobrego 39
Menzel Reinhold – Alt Jauer Strasse 23	ul. Starojaworska 23
Peschke Friederich – Linden Strasse 7	ul. Lipowa 7
Raupach Paul jun. – Alt Jauer Strasse 1	ul. Starojaworska 1
Raupach Paul – Bolkenhainer Strasse 1	ul. Bolesława Chrobrego 1
Riedel Arthur – Bolkenhainer Strasse 8	ul. Bolesława Chrobrego 8
Sauer Gustav – Neumarkt 4	pl. Wolności 4
Schmidt Hermann – Ring 18	Rynek 18
Seeger Fritz – Breslauer Strasse 5	ul. Wrocławska 5
Warmuth Kurt – Königs Strasse 12	ul. Staromiejska 12

Źródło: 1930 Adressbuch / Einwohnerbuch Kreis Jauer mit allen Gemeinden, s. 87.

³⁴ M. Czaplinski, E. Kaszuba, G. Wąs, R. Żerelik, *op. cit.*, s. 343–347.

W 1941 r. w Jaworze pieczywo wypiekano w siedemnastu piekarniach. Nie działał warsztat Otto Fleischera i Fritza Seegera.

Ogromne zmiany nastąpiły w 1945 r. Na mocy umów międzynarodowych ludność niemiecka została wysiedlona do Niemiec. Do Jawora przybyli Polacy z różnych części naszego kraju, a także z Syberii, Bałkanów i Francji (polonia francuska). Wśród osadników było wielu rzemieślników. Pierwszym dokumentem, który porządkował sprawy rękodzielników był Okólnik nr 1 wydany przez Izbę Rzemieślniczą we Wrocławiu w sierpniu 1946 r. Rok wcześniej 26 sierpnia 1945 r. powstał w Jaworze cech zbiorowy. Na starszego cechu wybrano Mieczysława Pośpieszyńskiego. Miejscowi piekarze byli członkami Wojewódzkiego Związku Cechów Piekarzy³⁵. W 1945 r. w mieście działało dziesięć piekarni.

Tab. 4. Piekarnie w Jaworze w 1945 r.

Właściciel	Adres
Chmielewski Stanisław	ul. Przydrożna 30 (obecnie ul. kard. Stefana Wyszyńskiego)
Purzycki Wiktor, Kozłowski, piekarnia „Złoty Róg”	ul. Staromiejska 12
Danielewski Władysław	Stary Jawor 19 (może ul. Starojaworska?)
Zacharko Józef, piekarnia „Bałtyk”	pl. Wolności 12
Kałmuczak Ignacy	pl. Wolności 14
Kierczewski Arkadiusz	ul. Bolesława Chrobrego 1
Tkacz Henryk	ul. Grunwaldzka 9
Parzyński Ireneusz	ul. Franciszka Żymirskiego 8 (ob. ul. Strzegomska)
Przychodzeń Jan, piekarnia „Radomska”	Rynek 18
Cuper Stanisław, restauracja i cukiernia	pl. Wolności 12

Źródło: APL, Zarząd Miasta Jawora 1945–1950, sygn. 31, Książka kontrolna kart rejestracyjnych od przedsiębiorstw i zajęć, k. 11.

Autorowi tekstu znana jest tylko jedna reklama piekarni „Zdrowie” Ireneusza Parzyńskiego zachęcająca do kupowania wypieków cukierniczych i pieczywa³⁶.

Wszystkie wymienione warsztaty powstały w miejscu już istniejących. Nie wiemy, czy były w całości wyposażone czy też zdewastowane i rozkradzione. Jeśli tak, to w jakim stopniu? Potwierdzone źródłowo są jedynie dzieje

³⁵ R. Dzwolak, *op. cit.*, s. 38.

³⁶ *Dzieje miasta Jawora*, oprac. E. Protokowicz, Jawor 1946. Reklama umieszczona na okładce.



Jedyna znana reklama polskiej piekarni w Jaworze z lat 1945–1947. Zbiory Muzeum Regionalnego w Jaworze

piekarni na pl. Wolności 12. Ostatnim jego właścicielem był Gerhard Hielscher, co poświadcza protokół sporządzony 19 października 1945 r. przez Józefa Gardyła – kontrolera Tymczasowego Zarządu Państwowego na miasto Jawor na okoliczność przekazania piekarni przez wspomnianego wcześniej J. Zaharkę nowemu właścicielowi Wójcickiemu. W pomieszczeniach produkcyjnych znajdowały się:

- Maszyna do mieszania ciasta firmy „Werner”;
- Maszyna do tarcia maku;
- Maszyna do dzielenia ciast firmy „Ehebst”;

- Maszyna bicia masy firmy „Werner”;
- Maszyna do mieszania pierników firmy „Werner”;
- Maszyna do siania mąki firmy „Werner” (zniszczona).

Ponadto były tam stoły, wagi, blachy do pieczenia, koszyki, sito do czyszczenia mąki, deska do układania chleba (zniszczona), piec patentowy, rurowy firmy „Werner”, „kible do mieszania ciasta, żelazne pojem. 100 kg”, bajty blaszane i drewniane³⁷.

W 1946 r. zlikwidowano piekarnię Danielewskiego i cukiernię Cupera. Powstały też nowe zakłady: Czesława Borka przy ul. Bolesława Chrobrego 39, Jana Bojanka przy ul. Kolejowej 14, Antoniego Piątka przy ul. Legnickiej 13a i Józefa Rojka przy ul. Legnickiej 20. Otwarto dwie cukiernie: Janiny Świętochowskiej przy ul. Bolesława Chrobrego 39 oraz Kucharskiego „Ta Joj” przy ul. Piastowskiej 2³⁸.

Kolejny spis jaworskich piekarzy i cukierników dostarcza nam „Dolnośląski Informator Gospodarczy” z 1947 r.:

1. Bojanek Jan – ul. Kolejowa 14.
2. Borek Czesław – ul. Bolesława Chrobrego 39.
3. Chmielewski Stanisław – ul. Przydrożna 30 (ob. ul. kard. Stefana Wyszyńskiego).
4. Kałmuczak Ignacy – pl. Wolności 4.
5. Kiełczewski Arkadiusz – ul. Bolesława Chrobrego 1.
6. Parzyński Ireneusz – ul. Franciszka Żymirskiego 8 (ob. ul. Strzegomska).
7. Purzycki Wiktor – ul. Bolesława Bieruta 12 (ob. ul. Staromiejska).
8. Przychodzeń Jan – Rynek 18.
9. Piątek Antoni – ul. Legnicka 13a.
10. Tkacz Henryk – ul. Grunwaldzka 9.
11. Wójcik Czesław – pl. Wolności 12³⁹.

Decret z 1948 r. zmuszał każdego rzemieślnika do wstąpienia do cechu. Powstał wówczas Okręgowy Związek Cechów, zorganizowany terytorialnie, a nie branżowo. Jawor, Legnica, Złotoryja i Środa Śląska należały do okręgu legnickiego. Te z kolei podlegały Izbie Rzemieślniczej we Wrocławiu. Niestety w latach 1947–1955 nastąpiły niekorzystne zmiany i pod pretekstem formowania „socjalistycznych form produkcji” oraz „wypierania z życia społecznego elementów kapitalistycznych” doprowadzono do zamknięcia licznych

³⁷ APL, Starostwo Powiatowe w Jaworze 1945–1950, sygn. 71, Statystyka dotycząca lokali handlowych 1945–1947.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Dolnośląski Informator Gospodarczy*, Wrocław [1947], s. 300.

warsztatów lub ich wchłonięcia przez lokalne spółdzielnie rzemieślnicze⁴⁰. Mimo to przetrwały niewielkie, prywatne piekarnie. W latach 80. XX w. pieczywo wypiekali Jan Całko, Stanisław Furtak, Danuta Wajza, Stanisław Tabor i Józef Ruszczyk. Powszechna Spółdzielnia Spożywców „Społem” była właścicielem dwóch piekarń.

Do piekarniczych tradycji miasta nawiązywała inicjatywa Jacka Krajewskiego, który w 1997 r. założył stowarzyszenie Międzynarodowe Targi Chleba. Ich celem była organizacja corocznych imprez, na których producenci maszyn do produkcji pieczywa prezentowali swoje wyroby. Rozstrzygano też dwa ogólnopolskie konkursy: „Piekarz Roku” i „Bezpieczna Piekarnia”. Ostatni raz targi zorganizowano w 2013 r. Obecnie w ostatni weekend sierpnia odbywa się Święto Chleba i Piernika. Nie doczekał się realizacji pomysł burmistrza Artura Urbańskiego o budowie na Rynku Domu Chleba.

Piernikarze

Oddzielnym zawodem, ale niewątpliwie związanym z piekarnictwem, byli piernikarze. Zrobienie piernika wymagało znacznie więcej surowca i nakładu pracy niż chleba. Do jego wypieku konieczne były przyprawy sprowadzane z krajów azjatyckich. W średniowieczu koszt ich zakupu przez rzemieślnika był bardzo wysoki, stąd uchodziły one za przysmak ludzi majątnych. Liczba odbiorców tego produktu była nieliczna, stąd też piernikarzy było niewielu, zwłaszcza w małych miastach.

Kram z piernikami w Jaworze funkcjonował już na początku XVI stulecia, co musiało wywoływać spory pomiędzy piekarzami a wytwórcą tych słodkości. Fischer pisze, że w 1549 r. zakończył się konflikt pomiędzy cechem a piernikarzem Lorenzem Mehlem o to, kto ma prawo wypiekać i sprzedawać pierniki. Ustalono, że Mehl będzie mógł je produkować o dużych rozmiarach na cotygodniowy targ oraz na święta. W inne dni miał sprzedawać tylko drobne wypieki⁴¹.

W 1555 r. w Jaworze był tylko jeden piernikarz. Podatek, jaki płacił z ławy piernikarskiej, został oszacowany na sto talarów śląskich i uważany był za jeden z największych w mieście⁴². Do 1804 r. liczba piernikarzy była na takim samym poziomie, co w 1555 r. Kolejne dane statystyczne pochodzą z 1868 r. Według

⁴⁰ R. Dzwolak, *op. cit.*, s. 38.

⁴¹ Ch. F. E. Fischer, *Geschichte und Beschreibung...*, s. 404.

⁴² *Ibidem.* „Stoisko piernikarskie było na początku XVI wieku (...) jednym z najdroższych realności”, zob. J. Halbsguth, *op. cit.*, s. 44.

nich w Jaworze było aż czterech piernikarzy⁴³. Taki trzystuprocentowy wzrost można tłumaczyć większym zapotrzebowaniem na ten wypiek, co z kolei wiązało się z łatwiejszym dostępem do przypraw korzennych oraz zastąpieniem miodu syropem cukrowym.

Na temat konsumpcji tego bądź co bądź luksusowego produktu zachowała się ciekawa wzmianka. Podczas biesiady wydanej na cześć króla kurkowego gościom podawano ryby i raki, „zwykłą pieczeń” i prosiaka w chlebie. Na deser serwowano brzeczkę, miód, placki i pierniczki. Zapijano piwem pszennym strzegomskim, jęczmiennym lub wrocławskim⁴⁴.

Zabytkiem materialnym dawnego jaworskiego piernikarstwa są formy, służące do nadawania kształtów wypiekom. Przepisy cechowe wymagały, by każdy warsztat (piekarnia) miał „ograniczoną liczbę form, o tematyce i rozwiązaniach kompozycyjnych nie występujących w innych pracowniach”⁴⁵.



Forma piernikarska, druga połowa XVIII w. Fotografia ze zbiorów Muzeum Regionalnego w Jaworze

⁴³ R. Dzwolak, *op. cit.*, s. 38.

⁴⁴ G. Schönaich, *Geschichte des Jauerichens Schützengildie*, Jauer b.r., s. 10.

⁴⁵ E. Berendt, J. Bohdanowicz, K. Różycka, *Sztuka drewna. Meblarstwo i snycerstwo na Dolnym Śląsku*, Wrocław 2005, s. 136.



Fragment ekspozycji w Muzeum Regionalnym w Jaworze poświęconej jaworskim piernikom, 2020 r. Fotografia ze zbiorów Archiwum Muzeum Regionalnego w Jaworze

Wybierano do tego drewno pozbawione sęków. Najczęściej było ono lipowe bądź brzoźowe, w mniejszym stopniu z drzewa owocowego (jabłoni, gruszy, czereśni), jaworu czy klonu. Następnie na ścianie rysowano pożądany rysunek. Usuwając zbędne warstwy drewna, nadawano formie właściwy kształt.

Najstarsze formy pochodzą z warsztatu mistrza E.G. Schuberta i datowane są na drugą połowę XVIII w. W zbiorach Muzeum Regionalnego w Jaworze znajduje się sześć sztuk takich zabytków (1756–1795)⁴⁶. Kolejne osiem jest w kolekcji Muzeum Etnograficznego Oddziału Muzeum Narodowego we Wrocławiu, a jeden w Muzeum Karkonoskim.

Do 1846 r. pierniki wypiekał Siegert w swoim warsztacie mieszczącym się w kamienicy nr 8 w Rynku. W tym roku przejął tę piekarnię Hermann Lauterbach z Polkowic. W swojej ofercie miał pierniki zwane „Chłopskimi kąskami” i „Ule”. Towar cieszył się dużą popularnością, sprzedawano go zarówno na lokalnych rynkach jak również w głębi Niemiec. Masa zrobiona była według specjalnej receptury m.in. z tartych migdałów, do której dodawano przyprawę. Następnie formowano z niej ul o kształcie kószki. Były sprzedawane w cenie od 50 fenigów do 20 marek (a nawet więcej). Jego syn Otto Lauterbach, który przejął zakład 1 lipca 1876 r., zmienił proces wytwarzania z ręcznego na maszynowy. Przebudował także w 1881 r. kamienicę, którą znamy w obecnym kształcie – wraz ze słynnym wizerunkiem ula. Od 1907 r. firmą zarządzał Hermann Lauterbach, wnuk założyciela, który wprowadził do piekarni napęd elektryczny.

Poza kószkami wytwarzano duże ilości ciasta miodowego, na Śląsku nazywanego „ciastem piernikowym”, z którego pieczono pierniki w kształcie fenigów i figur, wysokich nawet na pół metra. Rynkiem zbytu tych produktów oprócz miast śląskich (Jawora, Legnickiego Pola, Bolkowa, Dzierżoniowa, Bielawy, Głuszycy), były całe Niemcy, a także Anglia, Włochy, Lichtenstein czy obie Ameryki⁴⁷. W latach 30. XX w. Hermann już nie żył. Jego interes prowadziła wdowa Gertruda Lauterbach. W księdze adresowej z 1941 r. jej nazwisko nie figuruje ani też nie ma informacji o funkcjonowaniu w tym miejscu jakiegokolwiek piekarni.

W okresie międzywojennym w Jaworze funkcjonowało pięć cukierni, w których sprzedawano m.in. pierniki.

⁴⁶ Do Heimatsmuseum formy przekazał 15 czerwca 1928 r. cukiernik i piernikarz Hermann Lauterbach: jedną dużą formę i dziewiętnaście małych (forma z rycerzem 115 cm × 38 cm; dwie sztuki dziecka w powijkach 87 cm × 30 cm i 63 cm × 20 cm, ornamentyka kwiatowa (dwie sztuki 77 cm × 36 cm; 75 cm × 29 cm). Zbiory Muzeum Regionalnego w Jaworze, Haupt-Buch Heimat Museum, [1928–1943].

⁴⁷ H. Meisner, *Pamiętam Jawor...*, „Gazeta Jaworska” 1994, nr 44, s. 6.

Tab. 5. Jaworskie cukiernie w okresie międzywojennym (1930 r.)

Właściciel – adres	Obecna ulica
„Drein Kronen” – Ring 20 (cukiernia mieściła się w hotelu, dawna „Jaworzanka”)	Rynek 20
Fligner Albert – Ring 36	Rynek 36
Lauterbach, wdowa – Ring 8	Rynek 8
Lindners Konditorei und Cafe – Nuemarkt	pl. Wolności 12
Kerners Konditorei und Cafe – Ring 34	Rynek 34

Źródło: 1930 Adressbuch / Einwohnerbuch Kreis Jauer mit allen Gemeinden, s. 93.

Kramy chlebowe

Pieczywo sprzedawano w ściśle określonym miejscu – były to ławy chlebowe. Fischer podaje, że do 1535 r. były one własnością władz miejskich, ale jak wynika z innych źródeł chętnie dawano je w dzierżawę. Nierzadko należały także do innych osób, o czym świadczy dokument z 1331 r., gdzie w spisie należących do dóbr sędziego dziedzicznego, wymieniona jest piekarska ława. Ciekawym przykładem jest kram należący do Mikołaja ze Starego Jawora, w imieniu którego Jan Henerinne sprzedał w 1359 r. miastu pół grzywny rocznego czynszu z kramu⁴⁸. Kolejnymi znanymi właścicielami byli Heyne Czereketil i jego żona Katarzyna, którzy w 1373 r. sprzedali burmistrzowi Mathisowi Kourofi i radzie miasta Jawora kram za 4 grzywny⁴⁹. Właścicielem kramu był także miejscowy proboszcz Martin Titze, któremu w 1542 r. rada miejska przypominała o konieczności uregulowania czynszów z czterech obiektów. Kramy były przedsięwzięciami bardzo zyskownymi, co podkreśla Arkadiusz Muła: „Ławy chlebowe przynosiły na tyle duże dochody, iż chętnie udzielano handlującym pieczywem kredytu pod zastaw ław”⁵⁰.

Statut cechowy z 1539 r. przewidywał, że każdy piekarz może posiadać jedną ławę chlebową, którą odkupił od rady miejskiej i mógł ją bez żadnych przeszkód przekazać swoim spadkobiercom. Piekarze musieli w związku z tym płacić podatek, w wysokości od dwunastu grzywien do czterdziestu ośmiu białych groszy, w dniu św. Marcina, w szczególnych przypadkach czternaście dni po terminie⁵¹.

⁴⁸ CDS, t. 35, s. 40 (nr 20).

⁴⁹ *Ibidem*, s. 41 (nr 24).

⁵⁰ M. Goliński, A. Muła, T. Przerwa, *op. cit.*, s. 166.

⁵¹ Ch.F.E. Fischer, *Geschichte und Beschreibung...*, s. 400.

Tab. 6. Spis ław chlebowych z 1555 r.

L.p.	Ulica ⁵²	Numer posesji	Właściciel	Wartość w talarach
1.	Grunwaldzka	24	Maths Moszemanyn	10
2.	Koński Targ	2	Hans Reymans	10
3.	Koński Targ	3	Nicol Hilischers	10
4.	Koński Targ	5	Nikol Kwigkers	10
5.	Koński Targ	6	Jocub Kolbnitzes	10
6.	Koński Targ	9	Stentzel Ohmen	10
7.	Koński Targ	11	Hans Gerstenpergs	10
8.	Koński Targ	16	Thomas Hoergefellen	10
9.	Koński Targ	17	Lorentz Sergkwitzin	10
10.	Kościelna	8	Walter Korbers	10
11.	Legnicka	3	Hans Kuneths	10
12.	Rynek	15	Hans Paschke	10
13.	Staromiejska	15	Bartel Kurchoffs	10
14.	Staromiejska	19	Maths Gruendlers	10
15.	Staromiejska	30	Michl Schillerin	10
16.	Stanisława Staszica	22	Michael Fritzels	10

Źródło: J. Halbsguth, *Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Stadt Jauer*, Jauer 1936.

Z powyższej tabeli wynika, że chleb sprzedawano głównie w jednej części miasta, przy ulicach Koński Targ (ob. ul. Lipowa i ul. Środkowa) i na ulicy Staromiejskiej. Wszystkie były wycenione jednakowo. Warto wspomnieć, że w XVIII w. funkcjonowali piekarze ciast słodkich, którzy nie mieli własnych ław, a swoje wyroby sprzedawali w tzw. Kramach Bogatych.

Oprócz tego, że sprzedawano pieczywo tylko w określonych miejscach, to można było nim handlować tylko w wyznaczone dni. Jawor otrzymał 10 czerwca 1538 r. od cesarza Ferdynanda I mandat na wolny targ pieczywem i mięsem.

⁵² W tabeli zastosowano współczesne polskie nazewnictwo ulic z wyjątkiem „Końskiego Targu” z uwagi na trudności z identyfikacją umiejscowienia ław, ponieważ „Koński Targ” rozciągał się na ulice Lipową i Środkową.

Ceny

Czy chleb był drogi? Odpowiedź znajdziemy w rocznikach gazet jaworskich z 1841 i 1853 r. Co miesiąc podawane były ceny i waga pieczywa. I tak za 2 funty 12 łutów, czyli za 1,04 kilograma⁵³ trzeba było zapłacić 2 srebrne grosze⁵⁴. Cena wieprzowiny i wołowiny nie odbiegała znacząco od chleba. Dziś ta różnica jest znacznie większa.

Tab. 7. Ceny wybranych towarów w Jaworze w 1841 i 1853 r.

L.p.	Nazwa towaru	Rok	
		1841	1853
1.	2 funty dobrej jakości chleba	2 srebrne grosze	2 srebrne grosze
2.	Bułka	1 srebrny grosz	1 srebrny grosz
3.	1 funt wieprzowiny	3 srebrne grosze	4 srebrne grosze
4.	1 funt wołowiny	2 srebrne grosze, 6 fenigów	3 srebrne grosze
5.	Butelka francuskiego wina	10 srebrnych groszy	b. d.
6.	Bilet na koncert w Luboradz	3 srebrne grosze	b. d.
7.	Najtańszy płaszcz damski	5 talarów Rzeszy	b. d.
8.	Podręcznik szkolny	11 srebrnych groszy	b. d.
9.	Wykonanie fotografii portretowej	b. d.	25 srebrnych groszy
10.	Aromatyczne mydło ziołowe na wysypkę, piegi i węgry w płynie i na sztuki	b. d.	5 srebrnych groszy

Źródło: „Wöchentliche Unterhaltungs-Blätter” 1841, 1853.

Tab. 8. Ceny wybranej żywności w 1945 r.

L.p.	Nazwa towaru	Miara	Cena
1.	Chleb żytni	1 kg	10 zł
2.	Chleb pytlowy	1 kg	15,2 zł
3.	Bułka	5 dkg	3 zł

⁵³ 1 funt wynosił 0,46 kg, a łut 0,01 kg.

⁵⁴ 1 Taler lub Reichstaler (talar) = 30 Silbergraschen (groszy srebrnych) = 360 Pfennige (fenigów).

4.	Ziemniaki	1 kg	2,5 zł
5.	Cebula	1 kg	40 zł
6.	Jabłka, I kat.	1 kg	70 zł
7.	Wołowina bez kości	1 kg	60 zł
8.	Wołowina z kością	1 kg	30 zł
9.	Konina	1 kg	20 zł
10.	Cielęcina	1 kg	30 zł
11.	Słonina	1 kg	300 zł
12.	Kiełbasa wołowa	1 kg	250 zł
13.	Masło	1 kg	300 zł
14.	Mleko	1 litr	15–20 zł
15.	Jajko	1 szt.	7,5 zł
16.	Cukier	1 kg	120–150 zł
17.	Kawa prawdziwa	1 kg	1 500 zł
18.	Herbata	1 kg	800 zł

Źródło: APL, Starostwo Powiatowe w Jaworze 1945–1950, sygn. 69 [Statystyka dot. ludności, zapasów towarowych, lokali, urządzeń, itp.] 1945–1946, k. 3.

Z kolei w 1945 r. najtańszy chleb kosztował dwa razy mniej niż najtańsze mięso (konina). W 1948 r. chleb żytni z mąki 90% kosztował niecałe siedem razy mniej niż wołowina bez kości. W 1950 r. chleb żytni z mąki 97% był około siedem razy tańszy niż wołowina z kością.

Tab. 9. Ceny żywności w 1948 i 1950 r.

L.p.	Nazwa towaru	Miara	Rok	
			1948	1950
1.	Chleb żytni z mąki 90%	1 kg	33 zł	b. d.
2.	Chleb żytni z mąki 80%	1 kg	36 zł	b. d.
3.	Chleb żytni z mąki 97%	1 kg	b. d.	32 zł
4.	Chleb żytni z mąki 82%	1 kg	b. d.	34 zł
5.	Chleb pszenny z mąki 80%	1 kg	64 zł	b. d.

6.	Chleb pszenny z mąki 70%	1 kg	69 zł	b. d.
7.	Chleb pszenny z mąki 97%	1 kg	b. d.	52 zł
8.	Chleb pszenny z mąki 72%	1 kg	b. d.	62 zł
9.	Bułka z mąki pszennej 80% lub 70%	1 szt.	4,5 zł	b. d.
10.	Bułka z mąki pszennej 72%	1 kg	b. d.	4 zł
11.	Wołowina bez kości	1 kg	230 zł	300 zł
12.	Wołowina z kością	1 kg	200 zł	230 zł
13.	Wołowina mielona	1 kg	230 zł	300 zł
14.	Schab (kotlety)	1 kg	260 zł	480 zł
15.	Słonina	1 kg	320 zł	440 zł
16.	Masło osełkowe	1 kg	550 zł	390 zł
17.	Kiełbasa zwyczajna	1 kg	280 zł	430 zł
18.	Polędwica wędzona	1 kg	320 zł	900 zł
19.	Ziemniaki	1 kg	9 zł	b. d.
20.	Mleko	1 litr	9 z ł	b. d.

Źródło: APL, Starostwo Powiatowe w Jaworze 1945–1950, sygn. 115, Cenniki 1948–1949, k. 10.

Zakończenie

Jaworskie piekarnictwo posiada ponad 700-letnią tradycję. W cytowanym we wstępie dokumencie z 1300 r. wymienieni zostali dwaj piekarze, wytwórca przedmiotów miedzianych, łaźiebnik i kramarz. Po siedmiu wiekach na rynku zostali tylko piekarze, i pomimo że nie ma w Jaworze cechu piekarskiego, to nadal wypiekają i jest to najstarszy fach w mieście nad Nysą Szaloną.

Obecnie miasto nawiązuje do tej tradycji, organizując każdego roku Święto Chleba i Piernika. W XVI w. można dostrzec specjalizację tej branży. W źródłach uchwytni są producenci ciast słodkich, co ówczesnej nomenklaturze oznaczać mogło piernikarzy. W XIX w. wyodrębnili się cukiernicy. Praktyką było, szczególnie w drugiej połowie XIX w., wypiekanie w jednej piekarni pieczywa, ciast i pierników. Rola cechu na przestrzeni wieków ulegała jednak zmianom. W średniowieczu i w czasach nowożytnych dominował on w życiu gospodarczym i politycznym miasta. Decydował on o drogach awansu, organizacji pracy,

miejscu sprzedaży pieczywa, a przede wszystkim o ilości piekarń w Jaworze. Pod koniec XVIII w. był już formacją skostniałą, ograniczającą rozwój Jawora. W 1810 r. ustawa o wolności procederu znosiła monopol cechowy. Umożliwiała każdemu, bez konieczności uzyskania zgody cechu, na prowadzenie działalności gospodarczej. W latach 1945–1989 panował model gospodarki socjalistycznej, w której nie było miejsca na rozwój prywatnej przedsiębiorczości, a jedynie ją tolerowano. W artykule zostały poruszone dwa kolejne problemy badawcze: funkcjonowanie ław chlebowych i ceny chleba. Wymagają one bardziej pogłębionej analizy. W przypadku ław warto zwrócić uwagę na stopniowe ich zanikanie i przeniesienie sprzedaży pieczywa do samych piekarń. Natomiast ceny pieczywa, jak wynika ze wstępnych badań, były stosunkowo niskie w porównaniu z innymi towarami czy usługami. Należy podkreślić, że w tym artykule nieuwzględnione zostały ceny w przypadku występowania nieurodzaju.

Streszczenie

Siedem wieków jaworskiego piekarnictwa. Szkic do dziejów

Pierwsza udokumentowana wzmianka o jaworskich piekarzach pochodzi z 1300 r. Natomiast w XIV w. ostatecznie uformował się cech piekarzy. Jego statut regulował działalność warsztatów, w tym również sprzedaż pieczywa. Rola cechu na przestrzeni wieków ulegała zmianom. Z czasem wśród piekarzy pojawiły się specjalizacje. W XVI w. piernikarze, a w XIX w. cukiernicy. W 1846 r. Hermann Lauterbach rozpoczął produkcję pierników. Na początku XX w. lauterbachowskie wyroby trafiały na rynki niemieckie, włoskie, angielski a nawet amerykańskie. Miejscem sprzedaży pieczywa były ławy chlebowe, których ilość określał cech. Ceny pieczywa były stosunkowo niskie w porównaniu z innymi towarami czy usługami.

Abstract

Seven centuries of baking in Jawor. An outline of its history

The first documented mention of bakers in Jawor is from the year 1300. In the 14th century, the bakers' guild was ultimately formed. Its statute regulated workshop activities, including the sale of bread. The role of the guild kept changing over the centuries, and with time, specialisations started to emerge among bakers: gingerbread bakers in the 16th century, and confectioners in the 19th century. In 1846, Hermann Lauterbach began gingerbread production. At the beginning of the 20th century, the Lauterbach products were sold on German, Italian, English and even American markets. Bread was sold at bread stalls, the number of which was determined by the guild. Bread prices were relatively low compared to other goods and services.