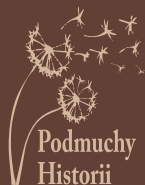




Podmuchy
Historii
Smaków miska
z Kuźniczyska



Opracowanie merytoryczne :

Ewelina Gryniuk

przy współpracy mieszkanek Kuźniczyska

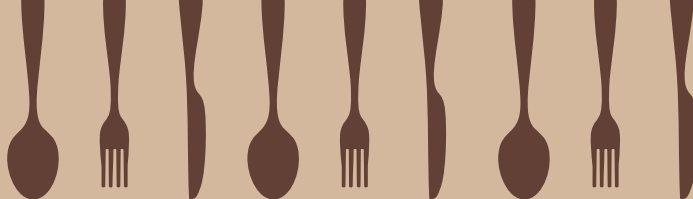
Przygotowanie i opracowanie graficzne:

„W Starym Młynie”

Wydruk broszury współfinansowany
z Dolnośląskiego Funduszu Małych Inicjatyw
i Funduszu Inicjatyw Obywatelskich
z inicjatywy Fundacji Wspierania
Dziedzictwa Kulturowego „Żarna”
w ramach realizacji projektu
„Podmuchy Historii - edycja II”

wydanie I

rok wydania: 2015



**„Smaków miska z Kuźniczyska” powstała dzięki
miłości mieszkanek Kuźniczyska do pielęgnowania
tradycji kulinarnych, ich dobrej woli i chęci dzielenia
się swoją wiedzą i pasją.**

**Przepisy zawarte w publikacji to receptury
przekazywane z pokolenia na pokolenie, ulubione
przepisy mieszkańców lub ich autorskie pomysły.
Wszystkie je łączy jedno – trafiły do Kuźniczyska wraz
z przesiedleńcami w wyniku historycznych zawirowań
lub tu właśnie się narodziły, wzbogacając jadłospis
mieszkańców Kuźniczyska.**

**Hołdując zasadzie „przez żołądek do serca”,
wraz z przepisami przekazujemy Ci zatem drogi
czytelniku dumę z miejsca, w którym na stołach
królują takie frykasy.**

Smacznego!

Zawijasy kuźniczyskie

z pokrzywą w sosie czereśniowym

sposób przygotowania:

Kaszę ugotować, cebulę bardzo drobno posiekać, dodać mięso mielone, jajka i przyprawy.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i podzielić na podłużne kotleciki. Owinąć każdy kotlecik sparzonym liściem pokrzywy (jeśli duży wystarczy jeden, jeśli mniejsze 2 lub 3)

Kotleciki w liściu pokrzywy zawinąć dodatkowo plastrem boczku, zawijając jego koniec „za pas”, tak aby się nie rozwinął. Tak przygotowane kotleciki upiec.

Drobno pokrojoną cebulkę zeszklić na tłuszczu.

Dodać wydrylowane czereśnie i dusić ok.30 min. Dodać sól i pieprz oraz kardamon i ostrą paprykę do otrzymania słodko - ostrego smaku. Częściowo zmiksować, ewentualnie zagęścić mąką.

Smacznego życzy:
Walenty Jankun

składniki:

zawijasy

- 60 plastrów boczku wędzonego
- 3 kg mięsa mielonego z łopatki wieprzowej
- liście pokrzywy
- 2 torebki kaszy jęczmiennej
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 jajka
- 2 torebki przyprawy Kebab
- sól i pieprz

sos

- 3 kg czereśni
- 1 kg cebuli
- 2 łyżki miodu
- sól i pieprz
- kardamon
- papryka ostra



składniki:

- 1 główka młodej kapusty
- 1/2 kg mięsa mielonego
- 100 g kaszy jęczmiennej
- 1 cebula
- 1 jajko
- 1 litr bulionu
- sól i pieprz do smaku



Gołąbki z kaszą jęczmienną

sposób przygotowania:

Kaszę gotujemy i odstawiamy do ostygnięcia.

Do zimnej kaszy dodajemy mięso mielone, zeszkloną na patelni cebulę oraz jajko i doprawiamy solą i pieprzem. Mieszymy masę. Całą główkę kapusty podgotowujemy 5 minut, ostrożnie zdejmujemy z niej liście. Ścinamy wszelkie zgrubienia, większe nerwy z liścia. Na każdy liść kapusty nakładamy nasz gotowy farsz i zawijamy.

Gołąbki gotujemy w sporym garnku, którego dno wykładamy liśćmi, które się nam nie porwały i nie mogliśmy ich wykorzystać do wykonania potrawy. Na liściach układamy gołąbki, zalewamy bulionem i gotujemy do miękkości.

Będzie to - w zależności jak młodą mamy kapustę - około 1-1,5 godziny.

Podajemy z sosem pomidorowym i ziemniaczkami.

**Smacznego życzy:
Barbara Ziemia**

Kartacze Babci Stryjnej

sposób przygotowania:

Farsz:

Mięso mielimy. Dodajemy do smaku sól, pieprz, przeciśnięty przez praskę czosnek i majeranek. Mięso starannie wyrabiamy.

Ciasto:

Surowe ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Odciskamy, ale nie wylewamy soku. Odstawiamy go w misce na chwilę, tak aby krochmal osiadł na dnie. Wystarczy 10-15 minut. Po tym czasie wodę z wierzchu zlewamy, zaś krochmal wyjmujemy i dodajemy do odcisniętych ziemniaków.

Gotowane ziemniaki tłuczemy dokładnie lub przepuszczamy przez praskę lub maszynkę do mięsa i dodajemy je do pozostałych składników. Solimy i wyrabiamy wszystko na jednolitą masę. Formujemy z ciasta kule wielkości sporej pomarańczy, spłaszczamy, kładziemy do środka nadzienie i formujemy obłe, podłużne pyzy.

W sporym garnku gotujemy osoloną wodę. Do wrzącej wody wkładamy pojedynczo kartacze, dbając, by woda nie przestawała wrzeć. Gotujemy około pół godziny. Wyjmujemy przy pomocy łyżki cedzakowej. Podajemy posypane skwareczkami i podsmażoną cebulką.

Smacznego życzy:

Grażyna Pasiecznik

składniki:

- 1 główka młodej kapusty
- 1/2 kg mięsa mielonego
- 100 g kaszy jęczmiennej
- 1 cebula
- 1 jajko
- 1 litr bulionu
- sól i pieprz do smaku



składniki:

- 4 szklanki serwatki
- 5 dag płatków owsianych
- 0,5 łyżeczki kminku
- koperek
- sól

składniki:

- serwatka 4 szkl
- ogórki świeże 150 g
- przecier pomidorowy 3 łyżki
- koperek
- sól



Napój z serwatki

i zakwasu płatków owsianych

sposób przygotowania:

Płatki owsiane przesypać do kamiennego naczynia, dodać roztarty kminek i zalać serwatką. Odstawić w ciepłe miejsce na około 2 dni. Co jakiś czas należy przemieszać.

Po zakwaszeniu, gdy napój nabierze aromatycznego, kwaskowatego zapachu i smaku, należy go przecedzić przez gazę, odciskając masę. Kolejno posolić, a przed podaniem posypać posiekanym koperkiem.

Zielona serwatka

sposób przygotowania:

Ogórki obrać i zetrzeć na tarce. Koperek posiekać, zmieszać z serwatką i przecierem. Doprawić solą do smaku.

Smacznego życzy:
Karolina Noszczyk

Bigos myśliwski

sposób przygotowania:

Kapustę kiszoną pokroić, przełożyć do garnka. Zalać rosółem i sosami z pieczeni. Gotować pod przykryciem na małym ogniu około 50 minut. Grzyby namoczyć w zimnej wodzie. Odstawić na 2 godziny. Ugotować w tej samej wodzie, osączyć i pokroić w paseczki. Wywar z grzybów zachować.

Pieczone mięsa i boczek wędzony pokroić w dużą kostkę. Kielbasę pokroić w plasterki, a następnie przesmażyć z boczkiem. Cebule obrać, posiekać i podsmażyć na smalcu. Śliwki opłukać, pokroić.

Do gotującej się kapusty partiami dodawać przesmażoną cebulę, grzyby wraz z wywarem, mięsa, kielbasę oraz boczek, dusić dalej. Włożyć śliwki, ziarna jałowca, ziela angielskiego, pieprzu oraz liść laurowy i goździki. Wlać wino i dusić jeszcze co najmniej godzinę, często mieszając. Ewentualnie dosolić.

Bigos jest tym smaczniejszy, im dłużej stoi i im częściej jest odgrzewany i mocno oziębiany, wręcz przemrażany. Warto od razu ugotować większą ilość.

Smacznego życzy:
Maria Pietrasik

składniki:

- 2,5 kg kwaszonej kapusty
- 0,5 kg pieczonej dziczyzny,
- 0,5 kg wieprzowiny
- 0,5 kg wołowiny
- sos z pieczenia mięs
- 40 dag kielbasy
- 25 dag wędzonego boczku
- szklanka rosółu
- 2 cebule
- 10 dag suszonych grzybów
- 20 suszonych wędzonych śliwek
- 2 łyżki smalcu
- 4 jagody jałowca
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 12 ziaren pieprzu
- 2/3 szklanki czerwonego wina
- liść laurowy
- 2 goździki
- sól



składniki:

- 150 g mąki pszennej
- 250 g mąki gryczanej
- 25 g drożdży
- 500 ml ciepłego mleka
- 1 żółtko
- 50 g roztopionego masła
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli

składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 225 g ciepłej wody
- sól



Bliny zabużańskie

sposób przygotowania:

Drożdże wymieszaj z 1/4 szklanki ciepłego mleka, łyżeczką cukru oraz 3 łyżkami mąki pszennej. Przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W misce wymieszaj pozostałe składniki: przesianą mąkę gryczaną i resztę mąki pszennej, pozostałe mleko, żółtko, cukier, roztopione masło oraz sól, tak by powstało gładkie ciasto.

Dodaj podrośnięte drożdże, wymieszaj i ponownie odstaw do wyrośnięcia na około 40 minut.

Ciasto nakładaj za pomocą łyżki stołowej na gorący olej. Bliny smażyć po obu stronach na złoty kolor.

Podpłomyki

sposób przygotowania:

Składniki ciasta zagniatamy i wyrabiamy ciasto przez 2-3 minuty. Ciasto powinno być luźniejsze od tego na pierogi.

Wałkujemy na małe cienkie placuszki i pieczemy do zrumienienia z obu stron na suchej patelni, blasze starego pieca, w piekarniku lub na grillu.

Smacznego życzy:
Ewelina Gryniuk

Pierogi „Gryczanki”

sposób przygotowania:

Na patelni podsmażyć na maśle drobno pokrojoną cebulę. W misce rozdrobnić pałką biały ser, dodać zezłoczoną cebulę. Wymieszać, po czym dorzucić ugotowaną kaszę. W małej miseczce roztrzepać widelcem jajko i dodać do farszu. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Wymieszać. Na samym końcu dodać pokrojoną miętę.

Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić dołek i wlać do niego gorącą wodę. Nożem delikatnie zagarnąć mąkę do środka (czyli zaparzyć ciasto - dzięki temu zrobi się miękkie i będzie się dobrze kleiło). Gdy na stolnicy powstaną „kluski”, znowu zrobić dołeczek i wybić węł jajko. Delikatnie połączyć wszystko nożem i wyrobić ciasto. Podsypując mąką rozwałkować na grubość 3-4 mm.

Szklanką wykrawać krążki, nałożyć farsz i lepić zgrabne pierożki. Gotować w osolonym wrzątku. Gdy pierogi wypłyną, jeszcze przez minutę trzymać je na ogniu, a potem zahartować w zimnej wodzie i odcedzić na sicie. Podawać z kwaśną śmietaną lub z cebulką podsmażoną na maśle.

Smacznego życzy:
Iwona Dziadas

składniki:

Ciasto

- 400 g - mąki
- 1 szklanka - ciepłej wody
- 1 - jajko

Farsz

- 200 g - kaszy gryczanej
- 250 g - sera białego
- 1 - jajko
- 1 - cebula
- 1 łyżka - świeżej mięty
- masło do smażenia
- sól
- pieprz



składniki:

- 1 szklanka mleka
- ½ kostki masła
- 6 średnich jabłek
- 3 łyżki cukru
- 5 jaj
- 1 łyżka pokruszonych herbatników
- sok z połówki cytryny

Melszpejz zaparzany z jabłek

czyli zapiekanka na słodko

sposób przygotowania:

Mleko zagotować z masłem i ostudzić. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce lub w malakserze, połać sokiem z cytryny aby nie ściemniały, posypać 2 łyżkami cukru. Jeśli jabłka są bardzo słodkie – damy mniej cukru. Wybić jajka oddzielając żółtka od białek. Z żółtka rozetrzeć z 1 łyżką cukru, a białka ubić na sztywną pianę.

Mleko połączyć z mąką, dodać jabłka, mieszając dodać żółtka. Wsypać kruszonkę. Ostrożnie dodać pianę nie mieszając a jedynie przekładając spód na wierzch, aby piana nie opadła.

Piana nie musi być zmacerowana równiutko z masą. Piekarnik rozgrzać do temp. 170 stopni, formę posmarować masłem, wyłożyć na nią masę i piec ok. 45 minut. Podawać na zimno lub na ciepło.

Smacznego życzy:
Krystyna Lipiejko



Kutia

sposób przygotowania:

Pszenicę wypłucz, zostaw na noc w zimnej wodzie. Następnego dnia zalej 2 litrami wrzątku i gotuj do miękkości na wolnym ogniu (ok. 1 godziny). Odcedź i wystudź. Mak wypłucz i zalej wrzącą wodą, zagotuj i odstaw na kilka godzin. Następnie zmiel 2-3 razy w maszynce. Wypłukane rodzynki zalej ciepłą wodą, odstaw na ok. 20 minut i dokładnie osącz. Orzechy i pozostałe składniki drobno pokrój. Laskę wanilii rozetnij wzdłuż i czubkiem noża wybierz ziarenka. Następnie wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Dodaj miodu.

Kwas chlebowy

sposób przygotowania:

Naturalny chleb żytni pokroić w kostkę, wrzucić do słoika na 1/4 objętości. Zalać zimną wodą, dodać 5 łyżeczek cukru na każdy litr wody i suchych drożdży na końcu noża na każdy litr wody. Przemieszać składniki i odstawić w nieszczelnie zamkniętej butelce. Po dwóch dniach przefiltrować i dosłodzić

Smacznego życzy:
Ludmiła Kowalewska

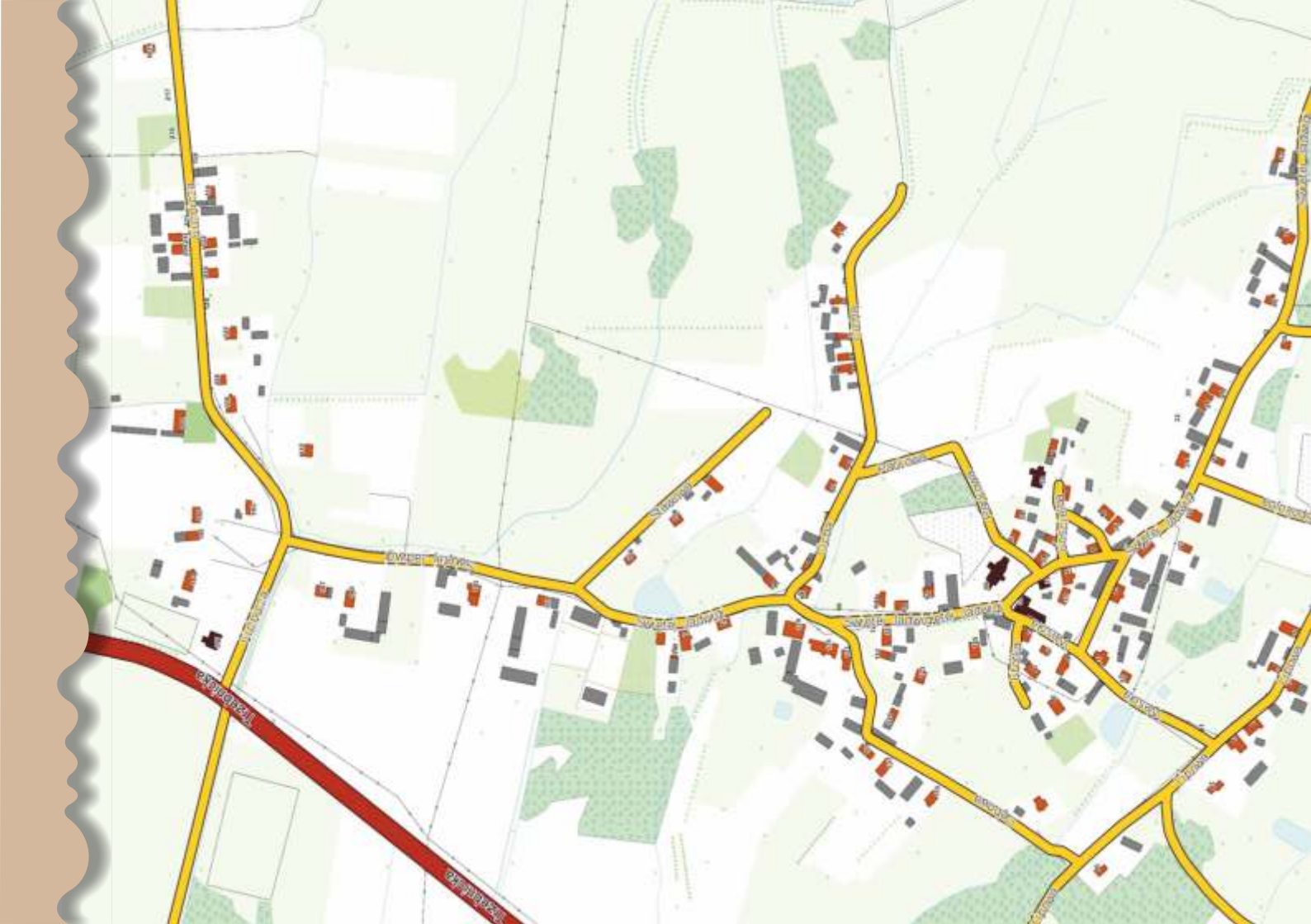
składniki:

- szklanka pszenicy
- szklanka maku
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- 10 dag orzechów włoskich
- 5 dag rodzynek
- laska wanilii
- inne bakalie według uznania



składniki:

- 25 dag czerstwego żytniego chleba razowego
- 2 dag drożdży
- 4 litry wody
- 1 cytryna
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 4 rodzyunki





Bank

Od momentu powstania fabryki wełny drzewnej i uzdrowiska zaczął się gwałtowny rozwój gospodarczy miejscowości, napływ turystów i kuracjuszy, a wraz z nimi wzrosło zapotrzebowanie na usługi bankowe. Kuracjusze oprócz leczenia w równym stopniu zażywali rozrywek, na które potrzebna była gotówka. Również sama fabryka wełny drzewnej musiała dokonywać obrotów gotówką czy rozliczeń z pracownikami. Samo utworzenie takiego obiektu na obszarze wiejskim w tamtych latach było wydarzeniem bez precedensu. Nieopodal banku postawiona została policyjna budka strażnicza.

Budynek banku został wzniesiony w latach 1845/46 i funkcjonował do czasów II wojny światowej. Największy przepływ gotówki nastąpił w latach 30-tych XX-wieku ze względu na zmianę funkcji fabryki wełny drzewnej na fabrykę zbrojeniową.

Ostatnim kuźniczyskim bankierem i właścicielem obiektu był Johann Kaczmarek.

W styczniu 1945 r. budynek został spalony przez wojska armii radzieckiej. Do dnia dzisiejszego nie pozostał po nim kamień na kamieniu.





Ostatni dzwon

Pierwszy dzwon (ton C) w Kuźniczysku został ufundowany przez pastora Jahanna Nazari w 1610 roku. Zawisł w dobudowanej wieży sosnowego kościoła zbudowanego około 1450 roku przez katolików. Kolejne dwa dzwony o tonie A oraz B zostały odlane we Wrocławiu w 1792 roku, zawisły w 1805 roku w nowej kopule wieży kościoła modrzewiowego wybudowanego w miejscu poprzedniej świątyni w 1709 roku już prze ewangelików. Pierwotna cebulasta kopuła wieży kryta miedzią nie zdołała pomieścić wszystkich dzwonów i w 1801 roku została przeniesiona do Złotowa. W czasie I wojny światowej największe dzwony (w tym ten z 1610 r.) spotkał ten sam los co dzwon z wieży kościoła starołuterańskiego - zostały zdjęte i przetopione na cele wojenne. Pozostał najmniejszy. W roku 1923 ufundowano odlanie brakujących dwóch dzwonów i podczas Świąt Wielkiejnocy w 1924 r. wyświęcono je.

W 1943 roku na polecenie pastora Feierabenda najstarszy dzwon z 1792 roku został zdjęty i wywieziony do Hamburga. Pozostałe dwa zaginęły w 1945 roku. Ostatni ocalały za sprawą byłych mieszkańców wioski dzwon 23 marca 1952 zaczął bić na nowo w kaplicy na terenie byłego nazistowskiego obozu koncentracyjnego w Dachau. W roku 1964 został zdjęty i przewieziony do kaplicy w Monachium. Od 2006 roku nie jest już to kaplica protestancka, obecnie pełni rolę Gruzińskiego Kościoła Prawosławnego.



Fabryka zbrojeniowa

W miejscu gdzie niegdyś stała olbrzymia fabryka wełny drzewnej, w latach 30-tych ubiegłego wieku opustoszałe mury fabryki zaczęły na nowo funkcjonować. Niestety od tamtej pory losy obiektu wpisują się w niechlubną historię Humboldtsau.

W latach 1933-36, po całkowitym przejęciu władzy przez nazistów cała gospodarka III Rzeszy przestawiona została na cele militarne. Liczyły się wszystkie surowce naturalne niezbędne do celów zbrojeniowych. Na mapach z 1932 roku na zlecenie partii NSDAP zaznaczono miejsca wydobywania surowców. Między Kuźniczyskiem a Czeszowem oznakowano miejsca XIX-wiecznego wydobywania darniowej rudy żelaza. Surowiec należało przerobić i wyprodukować potrzebną stal, a najlepiej gotowe produkty i półprodukty. Tak też się stało, produkcja ruszyła pełną parą. Koło młyńskie zostało zastąpione specjalną turbiną do napędu linii produkcyjnej. Budynek po fabryce rozebrano i wybudowano trzy mniejsze pełniące funkcje hal produkcyjnych.

Kolejnym obiektem militarnym była znajdująca się w pobliżu strzelnica do końca 1945 roku objęta specjalną ochroną.

7 października 1944 roku w godzinach wieczornych podczas pierwszego nalotu na Wrocław zbombardowane zostały główne zakłady przemysłowe w kolejności: Humboldtsau, Koczurki, Wrocław.

Po bombardowaniu nie ocalał żaden budynek fabryki.
Dziś to tylko ruiny.



Uzdrowisko

Równolegle wykorzystywano lecznicze właściwości sosny budując w sąsiedztwie fabryki uzdrowisko. Pierwsi penitencjariusze zaczęli zjeżdżać do Humboldt's Au po roku 1850. Ruch głównie w sezonie letnim był przeogromny. Kuracjuszy i turystów dowoził dyliżans, kursujący na trasie Trzebnica – Milicz.

Tuż przy fabryce był staw spiętrzający wodę na funkcjonujący nieopodal młyn zbożowy z niesamowitym drewnianym kołem młyńskim. Przy stawie utworzono promenadę z egzotycznymi roślinami, które rosły tu jeszcze w latach 30-tych ubiegłego wieku. Uzdrowisko z promenadą stało się ośrodkiem rekreacyjno - kulturalnym. Odbывały się tutaj liczne koncerty kapel wojskowych, prężnie działała restauracja i kręgielnia. Podczas rewolucji marcowej mieszkali tu książęta rosyjscy z rodzinami.

Największą sławę temu miejscu przyniosła metodyka leczenia schorzeń za pomocą pryszniców, kąpeli i naparów z ekstraktem oleju sosnowego. Leczone tu ostre zapalenia odmy płucnej, anemie, choroby reumatyczne, dne moczanową, nerwobóle i paraliż. Prowadzono inhalacje i kąpiele balsamiczne w specjalnych wannach, a na potrzeby pozostałych metod leczenia wybudowano pierwszą w Prusach łaźnię parową.

W roku 1861 po wielkim pożarze cała wykształcona kadra wiedząc o rozwiązaniu spółki wyjechała do Turyngii, gdzie powstało uzdrowiska świadczące takie same usługi, jednak na większą skalę.



Fabryka wełny drzewnej

6 czerwca 1842 roku na mocy królewskiego reskryptu podpisana została umowa spółki i utworzenia fabryki wełny drzewnej na terenie należącym do Kuźniczyska.

Joseph Weiss, właściciel papierni ze Złotych Hor zainspirowany badaniami wybitnego niemieckiego przyrodnika, geografa, badacza i podróżnika Friedricha Wilhelma Heinricha Alexandra von Humboldt'a opatentował swój wynalazek i wdrożył go właśnie w Humboldtsau, miejscu która swą nazwę zawdzięcza właśnie owemu badaczowi. Było to bezprecedensowe, pierwsze na świecie tego typu wydarzenie. Spółka 30-stu akcjonariuszy wybudowała gigantyczną jak na owe czasy fabrykę, w której pracowało wielu mieszkańców z okolicznych miejscowości, głównie Czeszowa i Kuźniczyska. Budynek miał 32 m wysokości i prawie 5000 m² powierzchni na każdej z trzech kondygnacji. Do produkcji zastosowano potężną maszynę parową, a głównym surowcem były igły sosnowe, które poddawano odpowiedniej obróbce. Produkty z Humboldtsau - wełna drzewna wykorzystywana jako materiał ociepleniowy, materace, tapicerka meblarska, dywany i koce oraz papier, olej, mydło, likiery, spirytus, pomady, balsamy i ekstrakty do cukierków były sprzedawane w całej Europie. W Anglii jeszcze w roku 1884 wełnę tą stosował producent samochodów marki Bentley.

2 kwietnia 1861 r. ogromy pożar strawił fabrykę, a akcjonariusze podjęli decyzję o jej likwidacji i sprzedaży.



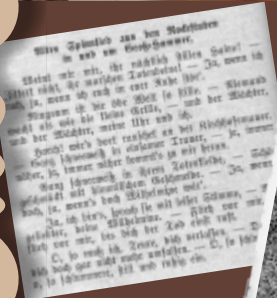
Lassaterei

Na zachód od Kuźniczyska w stronę Biedaszkowa znajdowało się kilka zabudowań. Była to osada ziemska, należąca do majątku klasztoru trzebnickiego. W roku 1624 majątek zakupił Georg Lassat, rozbudował go i przekształcił w folwark. Od nazwy właściciela nadano nazwę przysiółka Lassaterey, później Lassaterei. Po śmierci Lassata folwark ponownie przejęty został przez klasztor i przydzielony do Kuźniczyska.

W XVII wieku w Lassaterei rozpoczęła się na szeroką skalę produkcja przędzy lnianej. Wkrótce w Kuźniczysku pozostali gospodarze również rozpoczęli opłacalną produkcję. Do roku 1743, corocznie każdy gospodarz dostarczał do klasztoru jedną szpulę przędzy (łącznie 51 sztuk) oraz trzech ludzi do prac przy klasztorze. Dwóch innych gospodarzy dostarczało łącznie 28 szpul.

W roku 1845 w Lassaterei znajdują się 4 duże gospodarstwa posiadające dwa krosna tkackie. We wsi znajdują się trzy kolejne wraz z farbiarnią. Jeszcze do lat 1880-90 każde gospodarstwo miało swoje pole lnu lub konopi o wielkości co najmniej 1 akra (obecnie 40,5 ara). Zbiory lnu odbywały się jesienią, a jego suszenie następowało w wielkich piecach chlebowych, nie wystygłych jeszcze po upieczeniu chlebów. W Lassaterei znajdował się wówczas największy z takich pieców, mieszczący 16 bochnów

Przędki pracę umilały sobie śpiewem, np. pieśnią o królu Fryderyku Wilhelmie III i królowej Luizie lub drugą starszą o tej samej tematyce.



Uwłaszczenia i sekularyzacja

Od 1230 roku ziemie Kuźniczyska były w posiadaniu klasztoru trzebnickiego.

Rok 1810 był końcem historii zakonu cysterek w Trzebnicy.

Sekularyzacja, czyli kasata zakonów nacałym Śląsku zarządzona edyktem likwidacyjnym króla Fryderyka Wilhelma III, spowodowała przejęcie wszystkich dóbr przez państwo. Prusy musiały zapłacić kontrybucję wojenną Napoleonowi. Wszystkie dobra klasztorne zostały sprzedane. Skutkiem tego był podział obszarów na gminy i skuteczniejsze zarządzanie.

W roku 1811 wydany został edykt regulacyjny dla Królestwa Pruskiego – bogaci gospodarze, posiadający gospodarstwa z inwentarzem mogli nabyć prawa do ziemi płacąc posiadaczowi ziemskiemu odszkodowanie. W latach 1848-1850 zniesiono resztki praw zwierzchnich pana wsi do gruntów, uwłaszczenie objęło wszystkie kategorie ludności chłopskiej włączając w to również najniższe warstwy społeczne, także biedotę. W 1872 r. zniesiono możliwość naznaczania wójta wsi przez jej właściciela. W konsekwencji powstała znaczna liczba dużych obszarowo gospodarstw wiejskich, dosyć liczna grupa chłopów zamożnych i cała masa małorolnych lub nawet bezrolnych.

Rozpoczął się problem z bezrobociem.

Skutki uwłaszczeń i podział gruntów rolnych widać na mapach Kuźniczyska z lat 1846-1867.





Prześladowania

Rozłam kościoła w 1817 roku zaowocował utworzeniem na terenie Prus kościoła ewangelicko-unijnego, jednoczącego pod jedną administracją kościelną wyznawców luteranizmu i kalwinizmu.

Spowodowało to opór niektórych kręgów społecznych wiernych dotychczasowemu wyznaniu i części duchowieństwa. Od 1830 roku rozpoczęły się prześladowania staroawierców nie chcących dostosować się do nowego porządku religijnego. Presja wywierana przez ówczesne władze na wspólnotę staroluterańską spowodowała emigrację wielu rodzin. 27 sierpnia 1839 roku na pokładzie statku „Brig Caroline” z Hamburga do Nowego Jorku wyemigrowała pięcioosobowa rodzina, a kilka lat później 3 lipca 1841 roku na pokładzie statku „Skjold” z Hamburga do Australii wyemigrowało kolejne siedem rodzin, w sumie 38 osób opuściło Kuźniczysko drogą morską.

W grudniu 1841 r. na synodzie we Wrocławiu wyznanie staroluterańskie zostało ukonstytuowane i pomimo dotkliwych represji w 1845 r. uzyskało legalizację. Jednak dopiero w 1881 roku rodziny, które zdecydowały się pozostać zbudowały w Kuźniczysku okazały murowany kościół staroluterański, a w jego wieży zawisł ufundowany przez nie dzwon. Zawierucha wojenna trwająca od 1914 r. doprowadziła do przetopienia dzwonu na cele militarne i drastycznie zmniejszyła liczebność mieszkańców wyznania staroluterańskiego. Po wojnie ok 1919 roku wieżę rozebrano, a kościół stał się kaplicą.

Obecnie jest świątynią wyznania rzymsko-katolickiego.



Kopalnie metali

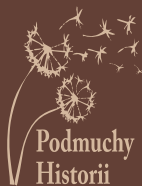
Pozyskiwanie rud żelaza na terenie Kuźniczyska odbywało się już w epoce żelaza, a nawet brązu (ok. 1000 roku p.n.e.). Wzmózione wydobywanie na początku naszej ery spowodowało bujny rozwój i znaczenie miejscowych stanowisk hutniczych i kuźni.

Od 1232 roku właściciele kuźnicy w Kuźniczysku i Czeszowie płacili czynsz oraz dostarczali wyroby stalowe do trzebnickiego klasztoru. Na terenie obecnego Kuźniczyska zostało wybudowane stałe stanowisko hutnicze. Produkcja stali na szeroką skalę rozpoczęła się w 1433 po decyzji opatki Anny I-szej o przygotowaniu terenu pod wydobywanie odnawialnej darniowej rudy żelaza.

W XVIII wieku okazało się, że w okolicach Kuźniczyska występuje nie tylko żelazo, ale i metale nieżelazne takie jak miedź rodzima z domieszkami m. in. srebra. Kuźnie miedzi istniały od około roku 1780. W roku 1840 podlegały radzie miejskiej we Wrocławiu. Przetworzony i przekuty metal dostarczany był do Masłowca, gdzie był walcowany. Tylko z Kuźniczyska do Wrocławia trafiała miedź o dzisiejszej wartości około 1 miliona złotych. Dodatkowo Czeszów dostarczał 16,5 tony miedzianych zastaw stołowych rocznie!

Miedziana blacha z Kuźniczyska znalazła się na kopule wieży kościelnej. Od 1801 roku kopuła jest na wieży kościoła Złotowskiego.





Przygotowanie i opracowanie merytoryczne:
Mariusz Gryniuk
przy współpracy mieszkańców Kuźniczyska

opracowanie graficzne:
„W Starym Młynie”

Wydruk broszury współfinansowany
z Dolnośląskiego Funduszu Małych Inicjatyw
i Funduszu Inicjatyw Obywatelskich
z inicjatywy Fundacji Wspierania
Dziedzictwa Kulturowego „Żarna”
w ramach realizacji projektu
„Podmuchy Historii - edycja II”

wydanie I

rok wydania: 2015



„Nieznane dzieje Kuźniczyska” to wiedza obecnych mieszkańców na temat swojej miejscowości. Wiedzę tą uzyskali oni od wypędzonych rdzennych mieszkańców po 1945 r. Niejednokrotnie historie te były ciekawe i zaskakujące, ale zdarzyły się też niechwalebne. Nasi poprzednicy pozostawili nam piękną historię, o którą musimy zadbać.

Pomimo trudnych kart historii możemy czuć się dumni z dorobku tej ziemi. Nasza wieś prawie cztery wieki nosiła nazwę Polskiej Kuźnicy, gdyż tu mieszkali Polacy.

Zamysłem jest, abyśmy wspólnie pisali nasze historie wspomnienia i opowieści. W tym celu powstaje portal historyczny www.silesia-hammer.com

Niech oprócz pamięci o nas zostanie coś jeszcze ...

Zapraszamy!



Podmuchy
Historii
Nieznane dzieje
Kuźniczyska