



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

P. S.M.C.P. ANTATOPC.W WINOGRÓSI I PRODUCENTÓW WINA NR 13 SIERPIEŃ 2006

Naukowo o winie

20 czerwca w sali domu wypoczynkowego „Leśnik” w Łagowie uczestnicy VII Konferencji naukowej zorganizowanej przez Uniwersytet Zielonogórski wysłuchali prelekcji na temat historii uprawy winorośli w okolicach Zielonej Góry i odradzania lokalnych tradycji winiarskich, przygotowanej przez Romana Grada i Przemysława Karwowskiego. Opowieści o winie zostały wsparte degustacją win białych i czerwonych, kontynuowaną „do wyczerpania zapasów” podczas uroczystej kolacji.

Goście z Ostritz

W sobotę 17 czerwca krótką wizytę złożyli nam winiarze z Ostritz, reprezentowani m.in. przez Wolfganga Eiflera. Zwiedzili Winne Wzgórze, a następnie zostali zaproszeni do winnicy „Julia” Romana Grada w Starym Kisielinie.

Zawód: winogrodnik

Blisko 50 młodych bezrobotnych zdobędzie zawód winogrodnika lub stajennego-pielegniarza koni. Kursy zorganizowały Caritas Diecezji Zielonogórsko-Gorzowskiej i Stowarzyszenie Turystyczno-Sportowe Sokół. Uczestnicy szkoleń wezmą również udział w kursie języka niemieckiego, obsługi komputera, prowadzenia działalności gospodarczej, a także w kursie na prawo jazdy kat. B. Rekrutacja do programu już się rozpoczęła, udział w nim jest bezpłatny. Projekt skierowany jest do osób w wieku 17-24 lat, nie uczących się i pozbawionych pracy. Kurs potrwa rok i zakończy się trzymiesięcznym stażem zawodowym. Chętni do udziału w szkoleniu mogą zgłaszać się jeszcze do zielonogórskiej Caritas przy ul. Kościelnej 6. Pierwsze zajęcia we wrześniu.

Najpiękniejsza

Z niecierpliwością oczekujemy na wybory Miss Trójmiasta - najpiękniejszej dziewczyny wybranej spośród mieszkanek Zielonej Góry, Nowej Soli i Sulechowa. 15 finalistek zostało wyłonionych w castingu, który odbył się 24 czerwca.

Winobranie 2006

Zielonogórskie Winobranie odbędzie się w tym roku w dniach 2-10 września. Organizatorem imprez jest Centrum Biznesu kierowane przez prezesa Adama Ruszczyńskiego. W programie przewidziano targowisko winiarskie oraz degustację win w Dworze Bachusa, Domku Winiarza i podczas tradycyjnego konkursu win domowych w Palmiarni. Możliwy będzie zakup sadzonek winnej latorośli, akcesoriów winiarskich i fachowej literatury. I co najważniejsze: na ulice miasta znów powróci tradycyjny Korowód Winobraniowy.



Fot. P. Mohr, Grünberg i. Schlesien, ok. 1915 r. Pocztówka ze zbiorów Dariusza Wójcika

Mirosław Kuleba

Hungariae natum

Wypilem pierwszy łyk tokaju z winnic Oremus, z krainy u stóp masywu Hegyalja, i znalazłem się w świecie Béli Hamvasa. To świat filozofii wina, świat ust, ducha wina, apologii wina, świat winogron, kobiety, szlachetnych kamieni. Harmonii świata i modlitw. Nawet imię winnicy: Oremus, było wezwaniem do modlitwy. Zaś jej wino, jej krew i dusza, samo było modlitwą.

Tak pisał Hamvas o tym winie w swym szkicu do katalogu węgierskich win: „Wina z obszernego regionu Hegyalja, to znaczy Pogórze, również porównuję do kobiety, nawet do królowej!”.

Nie porównywał kobiet do wina, to wydawało się nazbyt banalne. Kobiety uwielbiał i smakował. „Kiedy całuję piękną kobietę, ten akt wzbogaca nas oboje, chłoniemy się wzajemnie, wyrażamy więcej niż dałoby się ująć słowami”. W innym miejscu, wytrawny winiarz, snuje rozważania o różnych rodzajach wilgoci wydzielanej przez kobietę, o jej zapachach, wśród których przedkładał nad inne gorące olejki aromatyczne z wewnętrznej strony uda - lecz zaraz wraca do win, jasnowłosych i ciemnowłosych, do win sopranów i altów, win solarnych, lunarnych i astralnych. Wino z Somló było dla niego solarnym barytonem, „a będąc jednocześnie symfonią, jasnowłosym męskim trunkiem, zawiera też stężone spirytualne aromaty dane mu przez Stwórcę!”.

Dalszy ciąg na str. 2

Poraziła mnie ta jego precyzyjna kwalifikacja wina z Somló, kiedy zagłębiłem się w ciemny aromat i pełen udręki smak wina Imre Györgykovacsza z Somló, zielonkawy trunek z jakiegoś tamtejszego szczepu, może był to Hárslevelü. Wino owe roztoczyło przede mną miraż kamienistego poletka u stóp wielkiej czarnej skały bazaltowej, splekanej od żaru, gliniastej gleby obrabianej motykami przez dwoje spragnionych, spalonych słońcem ludzi, Imre i jego czarnookiej żony, w miejscu odludnym i niedostępnym. „Ogniste wino z góry Somló, w której poblizu nie uświadczysz wody - mówi Hamvas. - Na samym środku równiny wznosi się góra w kształcie korony. Ze wszystkich węgierskich win wino z Somló jest najwspanialsze”.

Hamvas był przekonany, że wino z Somló jest napojem samotności, należy je pić w głębokiej ciszy, samotnie. „Jest winem mędrców, ludzi, którzy posiadli najwyższą życiową wiedzę - pogodę ducha”.

Uwodził go czar szlachetnych kamieni. W jednej z jego najpiękniejszych - jak sam twierdzi - medytacji o winie, która miała miejsce w sadach Bereny nad Balatonem, smakował bezgraniczną zmienność spirytnalnych esencji kobiety:

„chciałbym zamienić klejnot w kobietę, zachwycić się nią, potem wypić jako wino i znowu odzyskać ów szlachetny kamień”.

Piliśmy dużo kwaśnego wina z wilgotnych naddunajskich winnic pod Neszmely i Komarom, nasz biały statek płynął w rzece ognia, i oto w mroku zamajaczył na chwilę świat hamvasowskiej metafizyki. Były wina górskie i nizinne, wina mężczyzn i kobiet, i te najcenniejsze - starców, którzy posiadli mądrość. Była kobieta o gorącej węgierskiej krwi, noc tkąła kotarę z jej aromatów i słów, z jej długich kruczonych włosów, w jej oczach rozbłyskiwały i przepadały klejnoty. Myślałem o pisarzu, jednym z wielkich filozofów XX wieku, któremu komuniści nie wydali ani jednej książki - jak wysiada z pociągu, śpiesznym krokiem zmierza do sklepu, kupuje bochen bielutkiego chleba, wędzoną słoninę, oliwki i kawałek sera, i obciążony tymi skarbami rusza na poszukiwanie pierwszej małej knajpki w piwnicy, z ciasnym wejściem, gdzie w półmroku gęstym od oparów wina witaly go błyski oczu, gwar marynarzy, żołnierzy, robotników i chłopów, którym wyznawał: „To właśnie ja jestem dobrem, moi przyjaciele”.

Miroslaw Kuleba



Przemysław Karwowski

KONWENT WINIARZY

Pierwszy konwent winiarzy przeszedł już do historii. Piszący te słowa ma nadzieję, że zapoczątkuje on nową tradycję, a także będzie wzorem do organizowania następnych, albo przykładem dla małych konwentów regionalnych. A może mógłby co roku odbywać się w innym miejscu Polski, dając szansę na prezentacje lokalnych dokonania?

Konwent przygotowała redakcja magazynu „Wino” i Polski Instytut Winorośli i Wina, w celu „oceny produkowanego w naszym kraju wina i zwalczania barier fiskalnych uniemożliwiających normalny rozwój polskiego winiarstwa”.

Lista obecności liczyła przeszło 80 osób, reprezentujących 48 winnic. Spotkanie rozpoczęła część oficjalna, w imieniu organizatorów głos zabrał Tomasz Prange-Barczyński, redaktor naczelny magazynu „Wino”.

Dalej mówiono o perspektywach i ograniczeniach znanych wszystkim mającym winnice, a dokładnie przedstawionych w materiałach opracowanych przez Instytut, które otrzymał każdy uczestnik konwentu. W skrócie wygląda to następująco:

Plusy:

- ostatnie lata pokazały, że można w Polsce na skalę towarową uprawiać winorośl i produkować wino;
- wielu rolników dostrzegło w winiarstwie potencjalne źródło dochodów i zakłada winnice;
- mamy za sobą pionierski okres prób i błędów, wiemy co i gdzie uprawiać;
- są u nas przydatne tereny, a do końca 2010 roku nie obowiązują w kraju zakaz sadzenia nowych winnic;
- rolnicy mogą korzystać z pomocy finansowej (z funduszy strukturalnych), mogą też refundować zakup niekwalifikowanych sadzonek;
- podjęto działania prawno-administracyjne: zniesienie zezwoleń na produkcję, włączenie Polski do strefy A upraw winorośli;
- zainteresowanie władz, szczególnie lokalnych - pierwsze regionalne programy wspierające rozwój upraw;
- przychylne zainteresowanie mediów i konsumentów.

Minusy:

- uciążliwe przepisy dotyczące nadzoru akcyzowego i prowadzenia składu podatkowego;
- konieczność rejestracji działalności na zasadach prowadzenia książki przychodów i rozchodów, opłacanie składki ZUS, a nie KRUS.

Taki stan faktyczny powoduje to, że bariery mogą pokonać tylko

inwestorzy zagraniczni, a nie krajowe małe i średnie gospodarstwa. Jeżeli zależy nam na rozwoju polskiego winiarstwa powinniśmy wzorem sąsiednich krajów wprowadzić preferencje dla małych producentów wina gronowego z upraw własnych (roczny poziom produkcji 1000 hl wina), pozwalające na wyłączenie z obowiązku tworzenia składów podatkowych oraz zachowanie prawa do ubezpieczenia w KRUS.

Do materiałów Konwentu dołączono „Projekt ustawy o zmianie ustawy o podatku akcyzowym”, opracowany wraz z uzasadnieniem przez Polski Instytut Winorośli i Wina. Na zgłoszoną inicjatywę zmiany w ustawodawstwie stanowiącej implementację przepisu UE zawartego w art. 29 ust. 1 Dyrektywy 92/12/EWG Instytut otrzymał odpowiedź z Departamentu Podatku Akcyzowego i Ekologicznego, datowaną 21 czerwca 2006 i podpisaną przez Wojciecha Bronickiego, p.o. dyrektora departamentu. Cytat z pisma: „W chwili obecnej przedmiotowy projekt ustawy o podatku akcyzowym jest już po uzgodnieniach wewnętrznych w MF i po podjęciu decyzji przez Ministra Finansów odnośnie jego końcowego kształtu zostanie niezwłocznie przekazany do uzgodnień międzyresortowych i konsultacji społecznych oraz umieszczony w Biuletynie Informacji Publicznej”.

Część oficjalną zamknęła krótka dyskusja, w której głos zabrał między innymi pan Krzysztof Potocki, naczelnik Wydziału Wina i Napojów Spirytusowych MRiRW.

Następnie winiarze mogli zaprezentować swoje wina uczestnikom konwentu i dziennikarzom. Rozpoczęła się pierwsza ogólnopolska prezentacja winnic i degustacja zgłoszonych win, którą zorganizowano w formule „okrągłego stołu”. Swoje wina oraz winnice przedstawiali producenci, a komentowali członkowie panelu degustacyjnego magazynu „Wino” i Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. 12 producentów zgłosiło do degustacji i oceny 28 win. Przeważały trunki z odmian Rondo, Sibera oraz Seyval Blanc. Z naszego regionu w prezentacji wzięła udział Halina Kowalewska („Winnica Kinga” o pow. 1,50 ha w Starej Wsi koło Nowej Soli, wina „Seyval Blanc 2005” i „Luminicza/Riton 2005”).

Przyjęta formuła „okrągłego stołu” była udanym pomysłem. Dawała szansę wypowiedzi zarówno producentom jak i komentatorom. Wypowiedzi jednych i drugich były szczerze, zmierzające do obiektywnej opinii, a nawet samokrytyki. Dzięki takiej „burzy mózgów i zmysłów” każde wino otrzymywało zasłużoną ocenę, a winiarz cenne wskazówki na przyszłość. Reasumując: wiele win mogło iść od razu na półki sklepowe, a w zaprezentowanych odmianach tkwi ogromny potencjał! Jak obiecują organizatorzy, zostanie wydany specjalny numer magazynu „Wino”, który będzie zawierać ocenę win z tej pierwszej ogólnopolskiej degustacji.

I Konwent Polskich Winiarzy zakończyło spotkanie towarzyskie w warszawskiej winiarni „Wine Bar” Roberta Mielżyńskiego.

Honorowi winiarze



Stanisław Ostrowski żegna Lubuskie Stowarzyszenie Winiarskie. Sala sesyjna Rady Miasta w zielonogórskim ratuszu, czerwiec 2006

30 czerwca obie organizacje zielonogórskich winiarzy: **Lubuskie Stowarzyszenie Winiarskie** i **Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina**, zgodnie i jednomyślnie połączyły się w **Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie**. W czasie uroczystego posiedzenia winiarze zdecydowali o uhonorowaniu **Stanisława Ostrowskiego**, wieloletniego prezesa Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, członkostwem honorowym nowej organizacji. W ten sam sposób wyróżniono panią prezydent Zielonej Góry **Bożenę Ronowicz**, wielce oddaną sprawie zielonogórskich winnic i wina.



Bożena Ronowicz, prezydent Zielonej Góry, z Remigiuszem Jankowskim, zielonogórskim pionierem i kolekcjonerem pamiątek historii miasta. Piwnica Eduarda Seydel'a przy ul. Wodnej, styczeń 2006 r.

Przemysław Karwowski

Most przyjaźni

Na zaproszenie winiarzy z Węgier i Słowacji delegacja naszego stowarzyszenia w składzie: Roman Grad, Marek Krojciąg, Mirosław Kuleba i Przemysław Karwowski, wzięła udział w święcie „Hidvero Napok” („Most Przyjaźni”), zorganizowanym przez Euroregion Duna w Neszmély na Węgrzech.

W sobotę, 1 lipca, od rana, kto mógł przyjeżdżał na festyn, na naddunajskie łąki. Były występy zespołów ludowych i młodzieżowych, kiermasz wyrobów regionalnych, ale przede wszystkim stoiska z lokalnymi frykasami i winami. W południe udaliśmy się na wzgórze Hilltop, gdzie winiarze słowaccy reprezentowani przez Jána Vštečekę-Konstantego podpisali umowę o współpracy z Węgrami, mającą na celu połączenie szlaków winiarskich w obu krajach.

Wokół sceny przygotowano punkty degustacyjne, gdzie miejscowi producenci przedstawiali swoje wina. Nas szczególnie zainteresowały tokaje firmy Oremus, zawdzięczające swoją sławę działaniu szlachetnych grzybków *Botritis cinerea*.

Degustację zakłóciła nieco ulewa, bo który prawdziwy winiarz lubi dodatek wody w swoim kieliszku. Przemoczeni na wskroś odwiedziliśmy pomieszczenia wielkiej wytwórni, w której w nowoczesny sposób produkuje się setki tysięcy litrów wina. Zachowała się jednak również tradycyjna piwnica ze starymi butelkami pokrytymi charakterystyczną pleśnią.

Wieczór spędziliśmy na statku „Budapest”. Na jego pokładzie odbyliśmy kilkugodzinną, malowniczą podróż Dunajem. Towarzysząca nam tłumaczka, Joanna Buczulaska, opowiedziała o genezie święta, związanej z rozdzieleniem Węgrów mieszkających po obu stronach Dunaju granicami państwowymi Węgier i Słowacji. Dzisiaj pamięć o dawnych czasach symbolizuje właśnie „most przyjaźni”: po obu stronach granicznej rzeki rozpalą się ogniska, a w jednym miejscu, o zmierzchu, wypuszcza na wodę łódeczki z palącymi się kagankami, które mają za cel połączyć oba brzegi Dunaju. Tak też się stało w czasie rejsu. Niestety, po jakimś czasie prąd rzeczny nie pozwolił istnieć płonącemu „mostowi”, ale mrugające światełka długo jeszcze nam towarzyszyły płynąc obok statku. Stworzyły piękny i tajemniczy, bliski Polakom, klimat nocy świętojańskiej. Rejs statkiem zakończył się wielkim pokazem sztucznych ogni. Nie trzeba chyba dodawać, że wino płynęło wartko, niczym fale Dunaju.



Początek współpracy węgiersko-słowacko-polskiej. Burmistrz Neszmély Ferenc Benkő z prezesami Jánem Vštečeką i Romanem Gradem



Winnica Oremus,
Tokaj - Hegyalja

Wracając z Neszmély, w nadgranicznym Komarnie zwiedziliśmy Plac Europy. Zaprojektowany tak, aby otaczały go budynki o architekturze charakterystycznej dla różnych krajów zjednoczonej Europy. Nagromadzenie tylu stylów może się jednym podobać, innym nie. Niemniej plac promieniuje nowością, lśnią czystością i jest magnesem dla turystów.

Gościnnie gospodarz, Ján Všetěčka-Konstanty, prezes „Nitrańskiego winnego szlaku królewskiego”, zakwaterował nas w swoim pięknie odrestaurowanym „Zamku u Grofa” w Nitrze i zaprosił na obiad. Większość zażyczyła sobie miejscowej golonki, a za radą Jana *koleno* konsumowaliśmy w restauracji „Złata svinia”. Taka porcja (polecamy uwadze polskim restauratorom), skójarzona z odpowiednią dawką piwa, wymagała dłuższego wypoczynku. Poczym w trójkę (jeden z nas dalej odpoczywał) odwiedziliśmy winiarza z Czajkova, doktora Muraniego. Częstoował nas własnym winem i opowiadał o winifikacji. Jego znakomite wino okrasilo kolację, na którą prezes Všetěčka zaprosił nas do swojego domu, a którą przygotowała jego uroczą małżonka, Katia. Jesteśmy pod wrażeniem nocnej panoramy Nitrzy, jaką podziwialiśmy z tarasu ich rezydencji.

Następnego dnia mieliśmy trochę czasu na obejrzenie miasta, wędrowkę deptakiem i odwiedzenie tamtejszych księgarni oraz antykwariatów w poszukiwaniu miejscowej ampelografii. Nie znaleźliśmy jej, za to kupiliśmy inną ciekawą publikację, Joanny Simonovej „O vine”.



W piwnicy Vladislava Langra,
Dolni Vestonice, Morawy

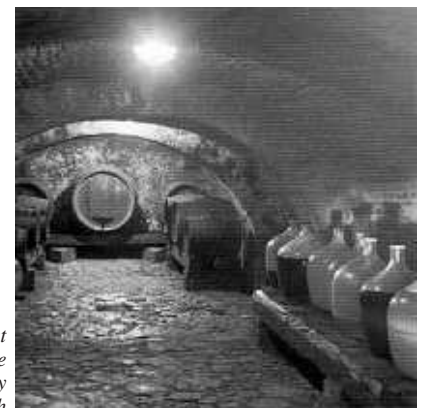
Wystarczyło kilka dni spędzonych wśród Słowaków, aby nabrać niezłomnego przekonania, iż język tej książki jest dla nas całkowicie zrozumiały.

Z Nitrzy udaliśmy się na Morawy i w porze obiadowej dotarliśmy do Mikulova. Sklep winiarski był już zamknięty, więc zwiedzając rynek szukaliśmy lokalu który nam zaszerwuje czeskie, tym razem, *koleno*. Niestety, wszystkie były już zjedzone i musieliśmy zadowolić się innymi daniami czeskiej kuchni.

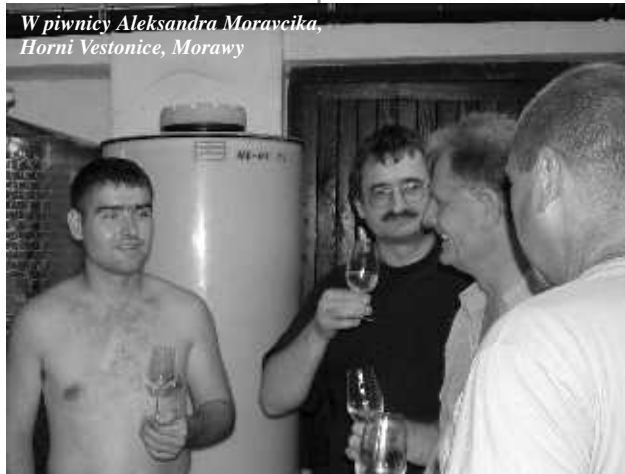
Z Mikulova, podziwiając winnice pod majestatyczną górą Palava, dotarliśmy do Dolnich Vestonic, gdzie odwiedziliśmy starych znajomych winiarzy, poznanych w czasie poprzednich wyjazdów. Nie mieli dla nas wolnych miejsc noclegowych, ale skierowali do winiarza Ladislava Langra, który obok winnicy i winiarni prowadzi duży camping i motel. Po kolacji zostaliśmy zaproszeni do piwnicy na degustację jego wyrobów. Poznaliśmy kilka jego win, przeważnie ubiegłorocznego zbioru. Również tych z konkursu Pavlov 2006.

Rano, po zaopatrzeniu się w trunki Ladislava, ruszyliśmy do Hornich Vestonic, na umówione spotkanie z Aleksandrem Moravcikiem. Mimo, że miał mało czasu, zaprosił nas na degustację, opowiedział o winifikacji różnych gatunków morawskich winorośli, szczególnie palawy. Później pokazał swoje piwnice, starą i nową. Aleksander produkuje dużo ciekawych

win i po rozpoczętych inwestycjach widać, że jest dobrym gospodarzem, a także winiarzem który sobie nieźle radzi ze sprzedażą swoich produktów. Aby kupić jego trunki podjechaliśmy do innej piwnicy, położonej w zboczu Palawy. Pobyt na Morawach zakończyliśmy wizytą w sklepie winiarskim w Vojkovicach.



Stare, niekiedy nawet
XVI-wieczne piwnice
w masywie Palawy
na Morawach



W piwnicy Aleksandra Moravcika,
Horni Vestonice, Morawy



Zdzisława Kraśko

Pół wieku Działu Winiarskiego (2)

W grudniu 1969 r. rozpoczął się remont kapitalny całego budynku Muzeum. Przeniesione w różne miejsca zbiory przez kilka lat nie były udostępniane zwiedzającym. Wtedy to odlew drzwi gnieźnieńskich wywieziono do Zamku w Głogowie, ciekawsze eksponaty przekazano innym placówkom muzealnym w województwie, a pozostałe umieszczono w siedmiu magazynach, między innymi

w Zielonej Górze, na zamku w Krośnie Odrzańskim i w pałacu w Broniszowie.

W wyniku adaptacji gmachu do funkcji wystawienniczej poszerzono powierzchnię magazynową i ekspozycyjną. Dla Działu Winiarskiego przygotowano salę na parterze o powierzchni około 300 m². Tworząc kolejną wystawę wykorzystano tym razem zabytki pochodzące wyłącznie z własnych zbiorów, których zasób podczas lat trwania remontu znacznie się powiększył. Zachowano podział na historię uprawy winorośli, produkcję i konsumpcję. Największą salę przeznaczono na rekonstrukcję urządzeń tłocznych różnych typów i rozmiarów. Obok przekazanych przez zielonogórską winiarnię czterech ogromnych kuf ustawiono datowaną na 1830 rok dwusrubową dębową prasę ręczną do wyciskania soku z winogron, kilka koryt deptakowych, najprostszych urządzeń do miażdżenia gron - w tym jedno datowane na rok 1748, metalową prasę hydrauliczną z ruchomą platformą tłoczną.

Aby ustawić tę żeliwną „machine”, jej główne elementy wprowadzono do sali ekspozycyjnej już podczas prac remontowych, zanim położono stropy nad parterem, a jej podstawę wbetonowano w podłogę. Kilka lat później pochodzący z Krakowa artysta Marian Kruczek, organizujący w muzeum swoją galerię, stworzył z tej tłoczni - nie naruszając jej pierwotnej konstrukcji i funkcji, a dokładając jedynie kilka elementów nowych - dzieło plastyczne pt: „Majestat”.

Był to rok 1977, Dział Winiarski aranżowano od nowa. Rozmyślano też nad zupełnie nową koncepcją wystawienniczą w związku z podjęciem decyzji o przeniesieniu do Muzeum Etnograficznego w Ochli budowli z Budachowa, zwanej Domkiem Winiarza bądź Wieżą Winiarską. Popadający w ruinę i przeznaczony do rozbiórki obiekt postanowiono ocalić z uwagi na jego niezwyklej urody sylwetę, charakterystyczną dla budowli na winnicach. Po wykonaniu inwentaryzacji i oznakowaniu poszczególnych elementów konstrukcji oraz sporządzeniu dokładnych pomiarów i zdjęć, rozpoczął się żmudny proces rekonstrukcji Wieży Winiarskiej w Parku Etnograficznym, poprzedzony rozbiórką i przewiezieniem konstrukcji na nowe miejsce. Dla jasności należy dodać, że całe to przedsięwzięcie powstało zanim jeszcze skansen stał się autonomiczną placówką muzealną. Rekonstrukcja Domku Winiarza rozpoczęła się w 1980 roku spontaniczną akcją pracowników Muzeum Ziemi Lubuskiej, dzięki której elementy ułożono według numeracji i przykryto tymczasową wiatą. Obiekt stanął w planowanym i uzgodnionym wcześniej miejscu dzięki ekipie sprowadzonej z Gniezna, a rozpoczęte w 1981 roku prace kontynuowała kolejno grupa cieśli ze skansenu w Wolsztynie i ekipa techniczna Zielonogórskiego Parku Etnograficznego. Jego wykończeniem i wyposa-

żeniem zajęto się później. Przekazano w tym celu z Działu Winiarskiego eksponaty związane z techniką produkcji wina, takich jak koryta, prasy, miazgownice czy kufy. Zaplanowano bowiem we wnętrzu i w otoczeniu budynku pokazać cały proces produkcyjny, począwszy od uprawy i pielęgnacji winnicy, zbioru winogron, po wyciskanie soku i nastawianie moszczu na wino.

Dla realizacji tych planów przygotowywano się do przewiezienia zabytków winiarskich do skansenu. W tym też czasie postanowiono zmienić wystrój jednej z sal i zamówiono w poznańskiej Pracowni Witrażowniczej Marii Powalisz-Bardońskiej panoramiczny witraż.

W 1978 roku ogromna płaszczyzna ściany rozbliły kolorowymi szklami „Panoramy Zielonej Góry” pierwszego z kilku witraży jakie artystka wykonała dla naszego muzeum. Był to krótki okres, kiedy opiekę nad Działem Winiarskim powierzono Kamili Marchelek, sprawującej również pieczę nad Działem Sztuki. Dlatego całość ekspozycji zaaranżowana została wspólnie z tym działem, a stworzona wtedy wystawa nosiła tytuł „Wino na stołach polskich”. Porcelanowe zastawy obiadowe i kawowe, serwisy na duże i małe przyjęcia uzupełniono naczyniami ze szkła, kompletami kieliszków, pucharów i szklanic. Wówczas też, w efekcie współpracy nawiązanej z Muzeum Narodowym w Warszawie, pokazano ekspozycję z warszawskich zbiorów Działu Starożytności pt: „Winna latorośl w starożytności”. Było to w części powtórzenie pierwszej ekspozycji z 1959 roku - powrotu do odległej historii wina.

Przez cały okres wystawienniczy Dział Winiarski przechodził szereg reorganizacji. Poszukiwano najlepszych, najbardziej efektywnych i trafiających do odbiorcy form ekspozycyjnych. Największe zmiany nastąpiły w roku 1980, kiedy małą salę witrażową przeznaczono na kameralną salę koncertową, redukując gabloty z zabytkami do minimum. W tym też roku przeniesiono na zewnątrz budynku ostatnią już w ekspozycji dużą prasę, a zarazem dzieło plastyczne „Majestat”. Wiązało się to z montażem drugiego wielkiego witraża pt. „Winobranie”. Ten dominujący nad całością ekspozycji „obraz” nawiązuje tematem do bordiury z Drzwi Gnieźnieńskich - najcenniejszego zabytku polskiej sztuki romańskiej XII wieku. Dlatego obok witraża zawieszono gipsową kopię dzieła, która powróciła do muzeum z Głogowa. Zamalowane olejną farbą drzwi wymagały gruntownego odnowienia, czego podjęli się pracownicy muzealnej pracowni konserwatorskiej Franciszek Szary i Stanisław Para oraz Bogdan Wołkowicz z Muzeum Archeologicznego w Świdnicy.

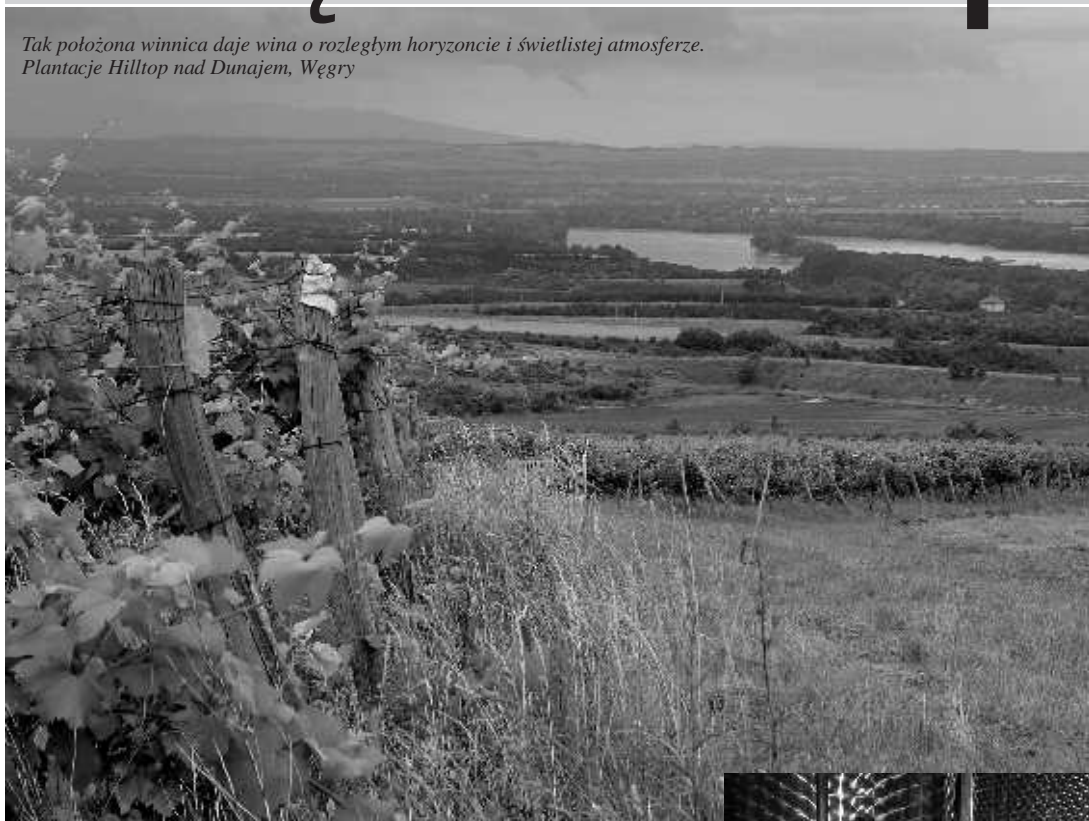
Dalszy ciąg na stronie 8



Jan Muszyński, wieloletni dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej, z „Majestatem”, 2000 r.

Wędrówki po wini

*Tak położona winnica daje wina o rozległym horyzoncie i świetlistej atmosferze.
Plantacje Hilltop nad Dunajem, Węgry*

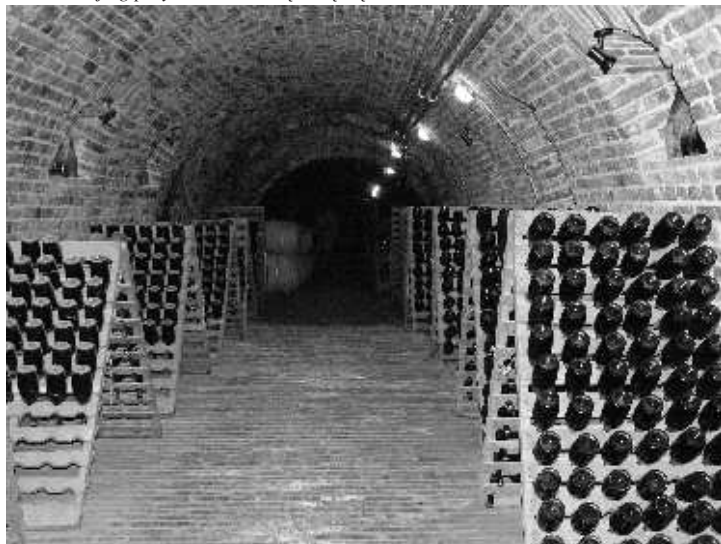


Z wierzchu kurz i pleśń, a w środku - tokajskie złoto

Neszmély



*Przy tym tanku w piwnicach Hilltop zabawiliśmy dłużej.
Marek Krojczig przyszedł z własną zakąską*



Tak powstaje tokaj aszu. W tej dłoni

Produkcja szampana metodą klasyczną w winnicach Oremus na Węgrzech

nicach i piwnicach

Światowy wzorec golonki znajduje się nie w Sevres, pod Paryżem, lecz „u Złatej Sviní” w Nitrze



Nasza węgierska przewodniczka Joanna Buczulska z ... Zakopanego

Węgierskie damy z Čajkova noszą 7 spódnic (od święta). Duży kłopot

Nitra Morawy



Doktor J. Murani z Čajkova robi wina z chirurgiczną precyzją



Na Nitrańskim Winnym Szlaku Królewskim można spotkać księżniczki. Takie jak Syeta z Nitry

W tym okresie zrodziła się również koncepcja Lamusa Winiarza, sali przypominającej swoim urządzeniem zagraconą piwnicę, pełną przedmiotów potrzebnych winiarzowi podczas pracy w winnicy i w gospodarstwie piwnicznym. Aranżując tę salę podjęto się próby odejścia od konwencjonalnej formy wystawienniczej na rzecz wystrój graniczącego z pozornym, aczkolwiek przemysłowym beładem, absurdalnością w zestawieniu zabytków i zamierzoną niedbałością w doborze elementów. W tym zgęszczeniu eksponatów znalazły miejsce urządzenia tłoczne, naczynia kamionkowe, cynowe i szklane, rzeźbione rygle i dna beczek, ale także dzieła współczesnej rzeźby Tadeusza Borkowskiego i Antoniego Kenara. To przemieszanie starego z nowym, ogromnych drewnianych śrub, belek i elementów dwuśrubowych ręcznych pras winiarskich, koryt ustawionych w pozycji półek, różnej wielkości prasek i wyciskarek, glinianych gąsiorów, szklanych butli czy kufli i kubków z cyny, z dziełami plastyki współczesnej, tworzyło jednocześnie sytuację artystyczną i utylitarną. Ta twórcza ekspozycja ukazywała proces przemijania, wywołując równocześnie u widza respekt do pracy rzemieślniczej. Mówiono wtedy, że Lamus ma niepowtarzalny urok, a dzieła sztuki współczesnej zalecają się swoim pięknem do starych winiarskich urządzeń.

Po gruntownym remoncie sal ekspozycyjnych w 1982 roku zmieniono po raz kolejny układ i aranżację ekspozycji. W zaproszeniu na otwarcie wystawy „Winiarstwo-sztuka-rzemiosło-tradycja”, przygotowanej w całości przez niżej podpisaną jako nowego kustosa Działu Winiarskiego, napisano: „obecna ekspozycja jest syntezą wszystkich dotychczasowych doświadczeń i prezentacji powstałych w klimacie kulturalno-społecznym Zielonej Góry. Wino, winorośl, winogrodnictwo, tradycje winiarskie, to synteza integrująca i obejmująca pokrewieństwa w kulturze narodowej, europejskiej, antycznej. Wystawa ma charakter panoramiczny, pełen symbolicznych treści i znaczeń”.

Wtedy też, w ramach prób i poszukiwań, utworzono galerię medali zielonogórskiego plastyka Leszka Krzeszowskiego, likwidując na pewien czas winiarenkę. Idąc dalej tym śladem wśród zabytków w Lamusie Winiarza ustawiono drewniane postacie Józefa Cyganka, a między gablotami ze szklanymi kielichami i pucharami zadomowiły się kamienne rzeźby Aleksandry Bortowskiej z Krakowa. To, czy łączenie dwóch światów, różnych kultur, odmiennych technik, materiałów i tematów było działaniem słusznym - jest sprawą do dyskusji. Sztuka, także ta wystawiennicza, polega bowiem na ciągłym poszukiwaniu, przechodzi szereg przeobrażeń, a poprzez komunikację przeszłości z dniem dzisiejszym zyskuje różne symboliczne znaczenia.

Cztery lata po zamontowaniu wielkiego obrazu witrażowego „Winobranie” ściany dużej sali witrażowej rozświetliły się kolorowymi witrażami gabinetowymi. Z okazji 50-lecia działalności poznańskiej pracowni witrażowniczej pokazano wystawę pt: „Pięćdziesiąt lat tradycji Pracowni Witraży Marii Powalisz-Bardońskiej”. Składały się na nią witraże wykonane przez trzy pokolenia Powaliszów, a także projekty i przeźroczka witraży już zrealizowanych. Dzisiaj większość z tych prac jest własnością muzeum, a wmontowane w okna tworzą jedną z galerii autorskich.

Kiedy powstała koncepcja organizowania w Muzeum comiesięcznych koncertów kameralnych, przeznaczono na ten cel początkowo tzw. małą salę witrażową. Zrezygnowano wtedy z niezbyt efektownych gablot i zaaranżowano nową wersję ekspozycji pt: „Obrazy zielonogórskiego winiarstwa”. Zagracony Lamus zmienił się w czytelną, wręcz sterylną ekspozycję, w której eksponaty pokazano w cyklach chronologicznych, a ekspozycję naczyń szklanych uzupełniono kolekcją unikatowego szkła artystycznego Zbigniewa Horbowego, długoletniego wykładowcy w katedrze szkła Państwowej Wyższej Szkoły Sztuk Plastycznych we Wrocławiu.

Obok kolekcji naczyń ze szkła oraz zespołu drewnianych urządzeń tłocznych, w zbiorach działu znajdują się między innymi cenne zabytki sztuki konwisarskiej. Wilkomy, kufle czy kubki z XVIII i XIX wieku to historia zielonogórskich cechów kowali, bednarzy, piekarzy, tkaczy czy murarzy. Naczynia te są często zdobione inicjałami właścicieli i znakami cechowymi rzemieślników należących do cechów działających w Zielonej Górze.

Niedawno zbiory działu wzbogaciły się o cenne egzemplarze etykiet butelkowych. Pochodzące z wczesnych lat XX wieku nalepki to także część historii nieistniejącej już, największej w kraju Lubuskiej Wytwórni Win. Założona w 1826 roku winiarnia była najstarszą wytwórnią



szampana na terenie wschodnich Niemiec. Dwa pozyskane po likwidacji wytwórni albumy zawierają około 1000 etykiet zielonogórskich win, wysyłanych w różne zakątki Europy.

W 1995 roku po raz pierwszy zbiory winiarskie pokazano za granicą na wystawie pt: „Winiarskie tradycje Zielonej Góry” w Serbskim Muzeum w Cottbus, w związku z II Targami Euroregionu „Sprewa-Nysa-Bóbr”. Na ekspozycji zaprezentowano narzędzia i urządzenia winiarskie, ikonografię i historię miasta na sztychach i widokówkach oraz najciekawsze przedmioty sztuki szklarskiej, konwisarskiej i ceramicznej. Był to początek wystawiennictwa poza Muzeum. Rok później włączono nasze zbiory do wystawy w Muzeum Wiejskim w Markersdorf, a całość nosiła tytuł „Uprawa winnej latorośli między Sprewą a Odrą”. Z ogromnym zainteresowaniem obejrzano ją także na zamku w Hoyersverda, a wiosną 1997 roku w Muzeum

Winiarskim w Radebeul pod Dreznem. Współorganizator wystawy, dyrektor Hans-Jurgen Donne z Muzeum Wiejskiego w Markersdorf, dziękując za współpracę podarował zielonogórskiemu muzeum wieniec winobraniowy zawieszany na chałupach jako znak rozpoczęcia wolnego wyszynku, czyli degustacji młodego wina zwolnionego od opłat podatkowych. Po raz kolejny wystawę winiarską pokazano mieszkańcom Cottbus w panoramicznej wystawie „Wielki festyn wina z Zielonej Góry” podczas targów rolniczych we wrześniu 1999 r. Nawiązane w ostatnim czasie kontakty z Muzeum Winiarskim w Oppenheim i Fundacją dla Kultury Śląska w Würzburgu zaowocowały również wystawami w tych regionach Niemiec.



Reprezentacja Działu Winiarskiego MZL na obchodach „Dnia województwa lubuskiego” w Słubicach, wrzesień 2000 r.

Od 1998 r. dział powoli zyskuje nowy wymiar. Z inicjatywy dyrektora MZL dr Andrzeja Toczewskiego powstał cykl obrazów pokazujących ważniejsze momenty w dziejach zielonogórskiego winiarstwa. Praca na winnicy, widok wytwórni i winiarni, winobranie i radosne chwile degustacji, ogólnie praca winogrodników i winiarzy, to dwanaście obrazów pokazujących winiarstwo w miesięcznych odsłonach. Cykl malarski, namalowany przez Dorotę Komar-Zmyślony, prezentowany był na wystawach zagranicznych w Cottbus, Hannoverze, Berlinie, Königswinter, Frankfurt nad Odrą i Muzeum Winiarskim w Oppenheim, a także eksponowany w kraju - w Słubicach, Bielsku Podlaskim i Głogowie. Obrazy są dzisiaj nieodłącznym elementem w aranżacji muzealnych wystaw. Równie interesujący jest inny cykl malarski, który powstaje podczas corocznych winobraniowych plenerów, a tematem jego jest winobranie z charakterystyczną architekturą Zielonej Góry w tle. Dzięki takim elementom wiosną 2000 r. w konkursie na najciekawszą aranżację stoiska muzeum otrzymało II wyróżnienie za ekspozycję promującą Dział Winiarski podczas IV Zachodnich Targów Turystyki i Rekreacji w Drzonkowie.

Dział Winiarski otwarty jest na każde działania promujące miasto poprzez winiarstwo jako najcenniejszą tradycję regionu. To zaangażowanie doceniono przyznając działowi 5 września 2000 roku Zespołową Nagrodę Kulturalną Miasta. Tożsamość współczesnej Zielonej Góry, wspierając się na tradycji, służy jednocześnie procesom integracji naszej społeczności, a więc tym założeniom, które od 1945 roku znajdują się w centrum zainteresowania rodzącej się wspólnoty zielonogórskiej.



GRÜNBERGER winzer

NR 13 • AUGUST 2006



Ella Mielcarek

Eine kurze Erinnerung an Grünberg

Ich kenne die Welt, von West bis Ost,
ich reiste einst viel umher,
ich kenne Paris, Wien, Budapest,
ich kenne das Schwarze Meer.

Überall wars sehr schön, an erinnerungen reich,
doch die Sehnsucht nach meinem Heimatland bleibt,
nach Dir, Schlesien, deinen Bergen und Seen,
nach deinen goldnen Reben, auf den Grünbergerhöhn.

Und wenn ich Abends so sitze im Dämmerchein,
dann sind mein gedanken, bei Dir, mein Grünberg daheim,
am Grab all meiner Lieben, die ich wohl nie mehr seh,
bei Vaters Häuschen im Garten, an den Grünbergshöh.

Ja die Sehnsucht sie plagt mich, bei Tag, und bei Nacht,
und wenn ich dann plötzlich vom Traume erwach
sah mich wandern, deine Strassen, hört der Kirchtürme Klang,
und vom Stadtpark her, erlauscht ich, der Nachtigall Gesang.

Doch die Jahre vergingen, und wir wurden alt,
und auch die Sehnsucht nach unserm Schlesien, so langsam verhallt,
eines Tages ruft der Herrgott uns, zur ewigen ruh
und schliesst uns ganz sachte, die Äugelein zu.

Nun sind wir geborgen, nun sind wir daheim,
vorbei alle sorgen, aller Kummer, alles leid,
nun träumen wie ewig, von Grünberg und seinem Wein
und sind nun für immer, bei Dir, mein Schlesien daheim.

Nowy Kisielin, 2002



*Rathaus
Pocztówka ze zbiorów Zdzisławy Kraško*

*Bahnhof Grünberg-Oberstadt, Gartenstraße, 1920.
Pocztówka ze zbiorów Zdzisławy Kraško*

Ewald Wolff

Kuracja winogronowa (I)

Na początku naszego XIX stulecia kuracja winogronowa była często stosowana, jednak później popadła w zapomnienie - pewnie z tego tylko powodu, że brakowało jej naukowego wyjaśnienia i egzystowała prawie wyłącznie jako element ludowy. Z tego też powodu była często stosowana bez różnicowania i nierzadko działała na szkodę chorego. Dopiero od ostatniego dziesięciolecia, czyli od roku 1840, kuracja winogronowa ponownie zdobyła zasłużony rozgłos i uzyskała już trwałą samodzielność, jak również doczekała się własnej literatury (porównaj, obok pracy Fennera von Fennenberga, także M. Hirsch: Die Weintraubenkur, Mainz 1843; August Schulze: Die Weintraubenkur, Quedlinburg 1847; J. B. Schmidt: Über das Helenenbad zu Bingen, Mainz 1847; H. Schweich: Anweisung zur Traubenkur, Kreuznach 1850).

Zanim jednak zajmie ona swoje miejsce wśród samodzielnych metod leczenia, jest konieczne, aby zaczęły obowiązywać także i tutaj zasady naukowości, na ile jest to możliwe i zgodnie z dzisiejszymi poglądami naukowymi. Niektóre metody leczenia, stosowane wcześniej tylko empirycznie, np. kuracja zimną wodą, kuracja nagrzewaniem, gimnastyka i inne, są już dokładnie sprawdzone naukowo pod wieloma względami i traktowane zasadnie jako istotna część składowa nauki o środkach leczniczych. Czegoś podobnego możemy oczekiwać również od kuracji winogronowej.

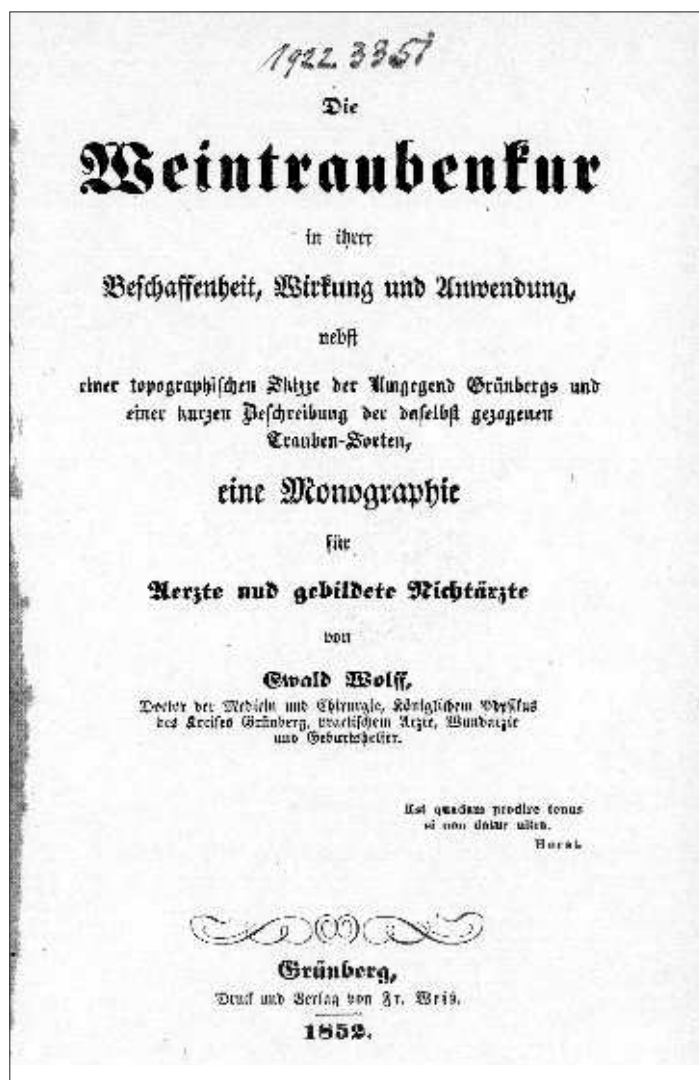
Pod pojęciem kuracji winogronowej rozumie się medyczne, systematycznie kontynuowane przez kilka tygodni stosowanie dojrzałych winogron bez łupinek i pestek, z przestrzeganiem ścisłej, wybranej diety i określonych, dokładnie zaleconych zasad postępowania.

Ilość spożywanego codziennie winogron dostosowana jest indywidualnie do chorego i choroby. Wcześniej, dopóki brakowało stałych reguł, sam chory ustalał miarę według możliwości własnego organizmu, i spożywał tyle winogron, ile zdołał. Największa ilość, jaką można spożyć w ciągu 24 godzin, wynosi 10 do 15 funtów. Rozpoczyna się od niewielkiej ilości i stopniowo zwiększa wagę z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb. Główna zasada, aby pozwolić choremu na spożywanie takiej ilości winogron, ile on tylko podoła, jest ogólnie miarodajna; jednakże spożywanie nie może być pozostawione samowoli, lecz musi być poddane starannie określone i podporządkowane ocenie sytuacji chorobowej. Winogrona należy spożywać w wyznaczonych porach dnia, najlepiej w godzinach, kiedy przypadają posiłki - śniadanie, obiad i kolacja. Chory bierze na śniadanie 1 do 2 funtów winogron, następnie 3 do 4 funtów o godz. 10, w porze obiadowej 1 do 2 funtów, po południu 2 do 4 funtów i na wieczór 1 do 2 funtów.

Przy tym chory musi przestrzegać nadzwyczaj starannej, ścisłej diety, jeżeli spożywanie winogron ma przynieść ogólną korzyść. Dopiero dieta może i powinna doprowadzić kurację winogronową do pełnego działania. Celem takiej diety jest dostarczenie organizmowi podczas kuracji tylko niezbędnego pożywienia. Środki spożywcze muszą być zatem ilościowo ograniczone, jak to tylko możliwe, jednak pod względem jakościowym tak dobrane, by zawierały wyłącznie składniki łagodne, w rzeczywistości mało odżywcze, zawierające mało elementów azotowych. Oprócz specjalnej diety, jak w każdej kuracji, ważne jest przestrzeganie ogólnych zasad postępowania chorego, które muszą całkowicie odpowiadać celowi kuracji i uwzględniać zarówno stan całego organizmu, jak i jego poszczególne organy.

Po tych wstępnych wskazówkach zajmujemy się teraz ogólnym działaniem kuracji winogronowej.

W organizmie ludzkim dokonuje się stale przemiana materii; materia zewnętrzna jest ustawicznie przyjmowana i podporządkowywana masie i formie ciała, natomiast substancje już zasymilowane lub nie dające się zasymilować są przez organizm wyodrębniane i wydzielane, tak że nieprzerwanie utrzymywana jest wymiana między makro- i mikrokosmosem. Substancje, które



organizm stale usuwa na zewnątrz i dlatego ponownie musi je uzupełnić, to: 1) **tlen**. Niezbędny dla naszej egzystencji, doprowadzany jest do płuc z atmosfery i z każdym oddechem dostarczany do organizmu w wystarczającej ilości. 2) **woda**. Podstawowy budulec i jako konieczny składnik ciała niezbędna do wykonania każdej funkcji. 3) te wszystkie **elementy stałe i płynne**, które w wyniku zachodzących procesów życiowych są następnie wydalane częściowo z płuc jako dwutlenek węgla i woda, częściowo zaś opuszczają organizm w pozostałych procesach wydalania i wydzielania; następnie różne pierwiastki: sód, potas, magnez, wapń, wreszcie siarka, fosfor i inne. [...]

Widać z tego wyraźnie, jak duże i wielostronne są wymagania organizmu, które stawia on także wobec makrokosmosu - ponieważ wszystkie pozyskiwane substancje, a także wiele innych, należy traktować jako niezbędne rekwizyty życia, które po zakończonej organicznej przeróbce znów muszą być dostarczone do organizmu. W żywym organizmie trwa nieustannie przyjmowanie i oddawanie, przyciąganie i odrzucanie, wyłapywanie i wydalanie, usuwanie i gromadzenie licznych i różnorodnych substancji i materiałów. Ogólnie rzecz biorąc, otaczająca nas atmosfera, a także spożywanie zwykłych napojów i normalnych środków spożywczych, gwarantuje organizmowi substancje konieczne do utrzymania przemiany materii, a zatem do dalszego życia. Jednostronne odżywianie podstawowe, przy którym substancje dostarczane organizmowi są mniej lub bardziej ograniczone, musi w konsekwencji doprowadzić do naruszenia ogólnej równowagi.

W żadnym razie nie wystarczy zaopatrywanie organizmu w tak dużą ilość substancji odżywczych, aby dzięki temu zastąpiona została przemiana materii, jeżeli jednocześnie nie dostarczy się wszystkich niezbędnych składników, których organizm w wyniku przemiany materii zostaje pozbawiony. Znane są próby tego rodzaju, przeprowadzane na zwierzętach, które karmiono wyłącznie np. cukrem, żelatyną itp. [...]

Na tych poglądach o naturalnych procesach życiowych opierają się w dużej części zasady leczniczej kuracji, która dąży do tego, aby organizmowi ludzkiemu bezpośrednio dostarczyć utracone części składowe w poszczególnych organach (np. we krwi hematyna, plazma itd.) lub też pośrednio, przez podanie stosownych substancji spowodować, aby zaistniały określone procesy fizjologiczne (np. krzepnięcie włóknikowe, rozcieńczenie krwi itp.), co do których uważa się, że stoją w przyczynowym, medycznym związku z efektami patologicznymi, które właśnie powinny być leczone.

Z powodu niedostatku substancji dostarczanych do organizmu zmniejsza się najpierw ilość tłuszczu, a zwłaszcza stałych składników proteinowych. Według dotychczasowych obserwacji, przy wydłużającym się okresie niedostatecznego dostarczania substancji odżywczych najpierw zaczyna zanikać tłuszcz, potem składniki proteinowe krwi, mięśnie, następnie miąższ wątroby, śledziona, trzustki itd.; najpóźniej zanikają kości, oko, nerwy. Wraz z zanikaniem składników organicznych zmniejsza się jednocześnie ciepłota ciała. Inny ważny proces, wykorzystywany często do celów leczniczych przy ograniczonym odżywianiu polega na tym, że podwyższa się zdolność organizmu do wchłaniania. Straty organizmu następują przez absorpcję; im mniejszy jest dopływ substancji, im mniej zatem oferuje się substancji z zewnątrz, które mogą być wchłonięte, tym energiczniej resorpcja rozciga się na substancje znajdujące się już w organizmie. Ponieważ zawarte są w nim odożone w nadmiarze substancje, np. proteiny i komórki patologiczne, które w pierwszej kolejności podlegają resorpcji, staje się jasne, dlaczego tzw. kuracje odwykowe przy chorobach chłonnych dają tak nadzwyczajnie dobre rezultaty; dzieje się tak dlatego, że dostarczanie substancji w celu uzupełnienia strat spowodowanych wydalaniem organicznym jest niewystarczające.

Już sama natura ukierunkowuje chory organizm na to, aby poddać się kuracji polegającej na przerwaniu dopływu substancji odżywczych. Osoba chora, mająca gorączkę, stan zapalny lub cierpiąca w inny sposób, sama rezygnuje z jedzenia lub zadawala się niewielką ilością mało odżywczych substancji nie zawierających azotu. Zwierzęta leczą się często same, instynktownie, gdy zachorują, przez zachowanie postu.

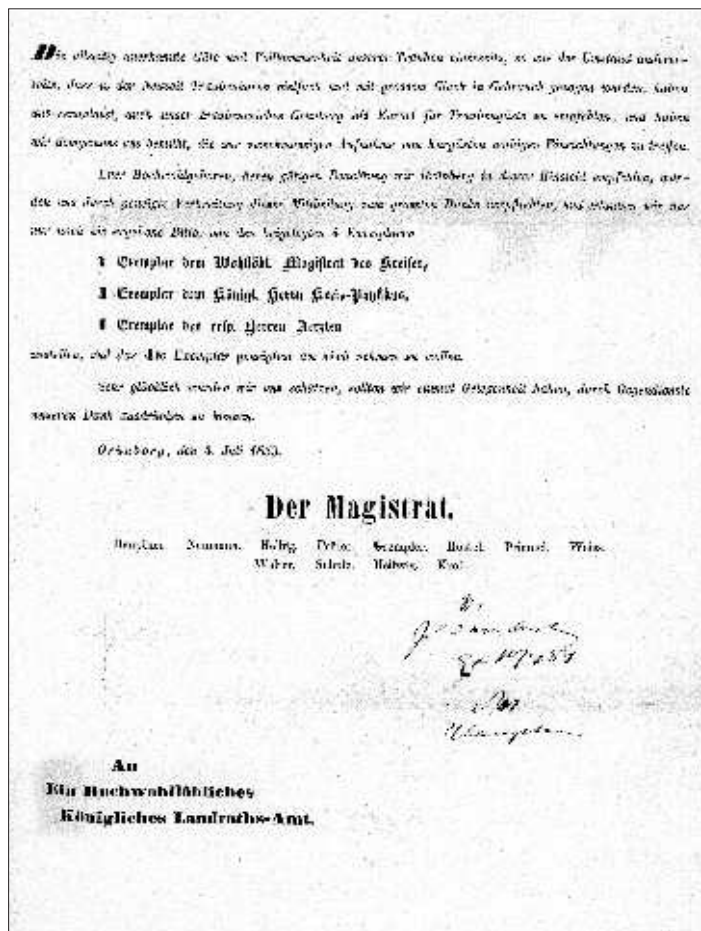
Jeżeli w organizmie jeden lub kilka organów wydzielania zostaje pobudzone do wzmożonej czynności, a przez to wznaga się ilość produktów wydzielania, wówczas, przy stale ograniczonym dostarczaniu substancji odżywczych, rezultaty redukcji płynów (krwi) pojawiają się jeszcze wcześniej i intensywniej. [...]

Na tych zasadach opierają się liczne kuracje, m.in. znana kuracja odwykowa Zittmanna, w której przy ekstremalnie wąskiej diecie wydzielanie ze skóry, nerek i jelita utrzymuje się dzięki obfitemu spożyciu napoju leczniczego przygotowanego z pewnego rodzaju drzewa, zawierającego ostre substancje - przez to pewna ilość stałych cząstek ciała ginie bez ponownego uzupełnienia. Poza tym wielkie kuracje głodowe, gdzie oprócz konsekwentnego pozbawiania substancji odżywczych i zwiększenia wydalania, do organizmu dostarczane są metodycznie wrogie substancje lecznicze. [...]

Świeży sok winogronowy, którego należy pić codziennie według planu kuracji od 5 do 6 funtów - składa się przy zakończonym procesie dojrzewania z wody, cukru, gumy roślinnej, albuminy roślinnej, glutenu, wodorowianu potasowego i kwasu roślinnego, zwanego kwasem winnym i kwasem jabłkowym. Ilościowa mieszanka tych składników podlega niekiedy zmianom przy różnych warunkach pogodowych, różnym klimacie, ziemi i pielęgnacji winorośli, jednak niezbyt dużym, i jest różnorodna z powodu różnych odmian winogron, co daje się zauważyć w ich różnych smakach. W dobrym roku wyciśnięty sok z winogron zawiera na 100 cząstek między 70 do 60 procent wody i 30-40 procent składników stałych, z których największa część przypada na cukier gronowy.

Swoje działanie sok winogronowy zawdzięcza bez wątpienia zawartości kwasu roślinnego i cukru, chociaż nie należy pomijać faktu, że wielki wpływ na sposób oddziaływania ma właśnie mieszanina tych składników. Działanie medyczne kwasów roślinnych jest już od dawien dawna bardzo cenione. Do zwykłego użytku dietetycznego stosuje się często różne kwasy owocowe i są one powszechnie lubiane ze względu na swoje działanie chłodzące i orzeźwiający. Niezależnie od tego, że płyny organiczne silnie zmieniają się już od pierwszego zetknięcia z kwasami owocowymi przez neutralizację wolnych zasad, po dokonanej resorpcji wywierają bez wątpienia silny wpływ na krew.

Krew, jako zasadnicze źródło życia, wykazuje różnorodną anomalie z powodu różnych stanów ciała, i to nie tylko w stosunkach ilościowych w ogóle, lecz także pod względem swojego składu, względnego stosunku składników i ich funkcji życiowych. Krew nie jest płynem pozbawionym życia, poruszającym w kanałach ciała prawami statyki; w niej właśnie znajduje się prawdziwe życie, objawiające się nieprzerwanym oddziaływaniem pojedynczych składników między sobą i na otoczenie, w jakim się znajdują; życie można wyraźnie rozpoznać już w komórkach limfy, a występuje ono coraz wyraźniej, im wyżej są one rozwinięte [...]. Szczególnie widoczne jest życie krwi podczas aktu respiracji, kiedy całkowicie rozwinięte komórki krwi przy przechodzeniu przez płuca pobierają tlen z wdychanego powietrza, a w kontrakcji przebiegającej w ściankach pęcherzyków usuwają dwutlenek węgla, powstający w wyniku działania tlenu na chromatinę (substancję jądrową). Ze względu na zawartość tlenu komórki krwi oddziałują na sole zawarte w plazmie krwi, i w ten sposób we wszystkich poszczególnych aktach asymilacji objawia się nieprzerwany ciąg żywego procesu fizjologicznego. Ogromne znaczenie ma przy tym chemiczny skład krwi i płynów organicznych w ogóle, z uwzględnieniem działających na nie środków spożywczych lub leczniczych, ponieważ ze zmiany substancji chemicznej wynikają bezpośrednio zmiany w procesach fizjologicznych.



W trosce o interes miasta magistrat reklamował Zieloną Górę jako kurort specjalizujący się w ampeloterapii. Ze zbiorów Archiwum Państwowego w Zielonej Górze

