

# Meller, Beata

---

## U Lourse'a

---

Almanach Muzealny 1, 65-84

---

1997

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych oraz w kolekcji mazowieckich czasopism regionalnych [mazowsze.hist.pl](http://mazowsze.hist.pl).

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

*Beata Meller*

U LOURSE'A

Legenda cukierni Lourse'a powstała jeszcze za życia jej założyciela. I chociaż Laurenty Lourse przebywał w Warszawie, z przerwami, około 20 lat (1820–1840) zbudował mocne podstawy firmy, która pod nazwą „L. Lourse et Comp.” przetrwała do roku 1944.

Lourse z pewnością był jednym z twórców warszawskiej sztuki cukierniczej, w której ogromny udział mają Szwajcarzy, pochodzący z kantonu Grison. Swój kunszt cukierniczy potrafił przekazać innym, kształcąc nowe pokolenia cukierników warszawskich.

W „Confiserie L. Lourse” (pierwsza nazwa cukierni) właściciel stworzył niepowtarzalną atmosferę, przyciągającą inteligentką klientelę. Kilka pokoleń warszawiaków chodziło na kawę do Lourse'a, próbowało wyśmienitych ciast i słodczy. Ich wygląd, zapach i smak tkwił głęboko w pamięci bywalców.

Tajemnica legendarnej cukierni była mocno zakorzeniona w XIX w. Składały się na nią: rzetelność rzemieślnicza granicząca ze sztuką, zapożyczenie i przenoszenie na grunt warszawski najlepszych wzorów francuskich i włoskich, praca nad wzbogaceniem wyrobów, polegająca m.in. na wprowadzaniu nowości, dbałość o dobre imię firmy i zadowolenie klientów.

Połączenie sztuki cukierniczej z atmosferą lokalu sprawiły, iż firma Lourse'a, działająca ponad 120 lat, zapewniła sobie trwałe miejsce w życiu obyczajowym Warszawy.

★

O samym Laurentym (Wawrzyńcu) Loursie wiemy niewiele. Syn Andrzeja i Anny Lourse, urodzony w 1782 r. w Silvaplana w Szwajcarii,

zmarł 9 grudnia 1844 r. w Graubünden w okolicy St. Maurizio w kantonie Grison<sup>1</sup>. Miejsce pochodzenia, jak i spolszczona pisownia nazwiska „Lors”, „Lurs”<sup>2</sup>, są zapewne przyczyną mylenia dwóch cukierników szwajcarskich, którzy przybyli do Warszawy: Jeremiasza Lorsa, pochodzącego również z Silvaplana z Laurentym Loursem. Następstwem tej pomyłki są różne daty powstania cukierni funkcjonujące w dostępnej literaturze przedmiotu<sup>3</sup>.

Jeremiasz Lors, którego daty życia udało się ustalić na podstawie testamentu znajdującego się w Archiwum Państwowym m.st. Warszawy, urodził się w 1760 r. w Silvaplana w Szwajcarii, zmarł w Warszawie w 1811 r.<sup>4</sup> Należał do pierwszej fali cukierników szwajcarskich, przybywających do Warszawy w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XVIII w., w ramach „łańcuszkowatego” systemu imigracji, kiedy to z jednego miasta przyjeżdżała w ciągu kilku lat cała grupa ludzi, jednego zawodu, w tym przypadku cukierników. Tak np. w 1770 r. z Poschiavo w Szwajcarii wyemigrowało do Polski i Rosji 86 osób, a w 1794 r. z Silvaplana – 16 osób, wśród nich nie określony bliżej L’Orsa<sup>5</sup>.

Wspomniany Jeremiasz Lors założył cukiernię w 1789 r. w pałacu Mokronowskich, na rogu ulicy Czystej i Krakowskiego Przedmieścia nr hip. 411, tam również zamieszkiwał<sup>6</sup>. Cukiernię prowadził razem z żoną Marianną z Trębickich (z którą ożenił się w 1792 r.) oraz dwiema siostrami, które przybyły wraz z nim ze Szwajcarii<sup>7</sup>. Jeremiasz Lors zmarł bezpomyślnie w 1811 r. w Warszawie. Na mocy testamentu z 3 stycznia 1811 r.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Archiwum Państwowe m.st. Warszawy. Akta notarialne, Kancelaria (dalej: APW, Kanc.) M. Ciechanowskiego vol. 76, 1845, nr akt 9438, s. 2136.

<sup>2</sup> Źródła i literatura szwajcarska podają następującą pisownię nazwiska: L’Orsa, L’Orse, w: R. Bühler, *Die Bänder Auswanderung nach Russland vom 18. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg*, Zürich 1981, s. 111; D. Keiser, *Fast ein Volk von Zuckerbäckern?*, Zürich 1985, s. 158. – W polskich źródłach spotykamy kilka pisowni tego nazwiska: Lors, Lorss, Lurs, Lourse; imiona zazwyczaj spolszczone, tak więc Giachem był Jeremiaszem, Gaudenz – Laurentym, a nawet Wawrzyńcem.

<sup>3</sup> A.W. Blikle, *Dzieje Zgromadzenia Cukierników miasta stołecznego Warszawy*, Warszawa 1917, s. 5; W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, Warszawa 1988, s. 80–89; D. Keiser, jw., s. 158; R. Bühler, *Bänder im Russischen Reich 18. Jahrhundert – 1. Weltkrieg*, Desertina 1991, s. 256.

<sup>4</sup> APW, Kanc. W. Skorochód-Majewskiego vol. 19, 1811, s. 7.

<sup>5</sup> *Z dziejów rzemiosła warszawskiego*, praca zbiorowa pod red. B. Grochulskiej i W. Prussa, Warszawa 1983, s. 149; R. Bühler, *Die Bänder Auswanderung nach Russland...*, s. 111.

<sup>6</sup> APW, Kanc. W. Skorochód-Majewskiego, jw., s. 336; A.W. Blikle, jw., s. 7, jako datę założenia firmy przez Laurentego Lourse’a podaje rok 1789, a W. Herbaczyński, jw., s. 80 podaje rok 1791, tymczasem w roku 1789 założył cukiernię Jeremiasz Lors. Zob. też *Plan Warszawy* z 1939 r. z reklamą: Lourse – 150 lat firmy.

<sup>7</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych, Spis mieszkańców Warszawy z 1792 r.

<sup>8</sup> APW, Kanc. W. Skorochód-Majewskiego, jw., s. 336.

cukiernię odziedziczyła w 2/3 żona Marianna z Trębickich Lors, a w 1/3 siostra Lorencyna z domu Lors. Cukiernię nadal prowadziła wdowa, przyjmując do spółki cukiernika szwajcarskiego pochodzenia, Piotra Castellego<sup>9</sup>.

W 1815 r. Marianna z Trębickich Lorsowa, 2<sup>o</sup>v Ciesielska, sprzedała swoją część (2/3) cukierni Piotrowi Castellemu za sumę 18 000 złp. oraz 1/6 cukierni w Wilnie firmy „Jan Jenny i Comp.”<sup>10</sup> Nie wiadomo co stało się z 1/3 udziałów w cukierni drugiej spadkobierczyni, siostry Lorencyny zamieszkałej w Szwajcarii. I w tym miejscu urywa się historia cukierni Jeremiasza Lorsa.

W dziesięć lat po śmierci Jeremiasza Lorsa pojawia się w Warszawie Laurenty Lourse (pisany również Wawrzyniec Lurs), obywatel miasta St. Maurizio w Szwajcarii. I tu zachodzi pytanie, na które nie można udzielić jednoznacznej odpowiedzi: czy Laurenty Lourse był dalekim krewnym Jeremiasza Lorsa i czy można go uznać za kontynuatora cukierni J. Lorsa?

Na podstawie dostępnych źródeł nie udało się ustalić stopnia pokrewieństwa, ani żadnych innych związków między Jeremiaszem Lors a Laurentym Lourse. Jak wspomniano wyżej, Jeremiasz Lors zmarł bezpotomnie. Koli-gacje, jeśli były, mogły wystąpić jedynie za sprawą siostry Jeremiasza Lorsa<sup>11</sup>.

Laurenty Lourse przybył do Warszawy przed 1820 r., w wieku 32 lat, z zamiarem założenia cukierni na wzór paryski, jakiej w Warszawie jeszcze nie było. Zawodu cukiernika uczył się w cukierni brata Jeana w Paryżu i Bordeaux<sup>12</sup>.

Lourse przybywa w okresie sprzyjającej koniunktury gospodarczej w Królestwie Polskim, w którym protekcyjna polityka rządu powodowała, że znów do Warszawy napłynęła fala zagranicznych rzemieślników i przedsiębiorców. W rozbudowującej się Warszawie, ważnym ośrodku produkcyjnym Królestwa, zapewniano im wolny wjazd na terytorium kraju, a także swobodę osiedlania się i podejmowania inicjatyw na polu rzemiosła, fabryk i handlu. Przybyszów zwalniano od wszelkich ciężarów i opłat publicznych, od obowiązku wojskowego, stwarzano ułatwienia w pozyskiwaniu tanich kredytów na budowę, bądź rozwój firmy. Założony w 1828 r. Bank Polski wspierał wiele inicjatyw zagranicznych rzemieślników. Sprzyjające taryfy celne chroniące przemysł krajowy, przy jednoczesnym obniżeniu przez Rosję taryf celnych na wyroby idące z Królestwa na wschód, nakreślało dodatkowo koniunkturę<sup>13</sup>.

<sup>9</sup> APW, Kanc. J. Marczyńskiego vol. 22, 1814, nr akt 3760 i 3761.

<sup>10</sup> APW, Kanc. W. Skorochód-Majewskiego vol. 45, 1815, nr akt 3352.

<sup>11</sup> Tamże.

<sup>12</sup> R. Bühler, *Bünder im Russischen Reich...*, s. 93, 289.

<sup>13</sup> A. Szczypiorski, *Ćwierć wieku Warszawy 1806–1830*, Warszawa 1964.



Cukierników szwajcarskich charakteryzowała wielka ruchliwość. Na początku XIX w. dotarli do wielu większych miast Królestwa i Cesarstwa: Warszawy, Lublina, Płocka, Łomży, Kalisza, Wilna, a nieco później do Kijowa i Odessy. Utrzymywali trwałe związki z rodzinnymi miastami w Szwajcarii, krążąc stale między Królestwem a Szwajcarią. Do prowadzenia firmy zawierali zazwyczaj spółki, aby choć jeden z udziałowców stale nadzorował firmę. Taką spółkę, opartą na związkach rodzinnych powołał Lourse pod nazwą „L. Lourse et Comp.” a w niej 1/5 udziałów należało do Laurentego Lourse’a, 1/5 do Piotra Jenny, 1/5 do Urszuli Kunz z domu Robbi, 1/5 do Andrzeja Robbi, 1/5 do Mikołaja Monaterschalli i Dominika Botte. Podczas licznych wyjazdów Lourse’a do Szwajcarii firmą zarządzał Andrzej Robbi<sup>14</sup>.

Laurenty Lourse anonsując w prasie otwarcie cukierni w 1821r., nie nawiązywał do żadnego poprzednika, co można również uznać za brak powiązań z cukiernią Jeremiasza Lorsa. Podobnie rzecz ma się z reklamami umieszczanymi przez Lourse’a i jego następców w prasie, kalendarzach i przewodnikach po Warszawie, stale z tym samym tekstem: „Confiserie L. Lourse et Comp.” rok założenia 1821.

Pierwszą cukiernię, zwaną „kawiarnią paryską lub francuską” urządził w wydzierżawionym lokalu w domu Friderichsa, przy ulicy Miodowej nr hip. 483 (ob. 12), naprzeciw kościoła Kapucynów. Informowały o niej dwa szyldy w języku polskim i francuskim. Otwarcie nastąpiło 5 kwietnia 1821 r., o czym anonsowały również w języku polskim i francuskim „Gazeta Warszawska” i „Kurier Warszawski”<sup>15</sup>. W pierwszej reklamie czytamy: „Do kawiarni w sposobie francuskim dostarczane będą wszelkie artykuły do tej profesji należące, w jak najlepszym guście i przy akuratywnej usłudze. Magazyn rzeczony będzie zawierał w sobie wszelkich gatunków ciasta, cukry, likwory, czekolady, tudzież wina zagraniczne, a to wszystko w jak najwyborniejszym guście i za umiarkowaną cenę”<sup>16</sup>, a ponadto „opatrzoney będzie we wszystkie płody sztuki cukierniczej i dystalacji w zachowaniu świeżości, smaku i woni rozmaitych owoców, również i elixirów do utrzymania zdrowia służących.” Chociaż początkowo swój pierwszy lokal Lourse nazywał kawiarnią, po kilku latach szyld z napisem „Café” zamienił na szyld z napisem „Confiserie”.

W tym miejscu należy się kilka słów wyjaśnienia na czym polegała różnica między kawiarnią a cukiernią. W kawiarniach nie prowadzono sprzedaży na wynos, nastawione były, przynajmniej początkowo na podawanie

<sup>14</sup> APW, Kanc. M. Ciechanowskiego vol. 80, 1846, nr akt 10 003, s. 2140.

<sup>15</sup> „Kurier Warszawski” (dalej: KW) 1821, nr 81, s.1; „Gazeta Warszawska” (dalej: GW) 1821, nr 54, dodatek s.1.

<sup>16</sup> GW 1821, jw.

1. „Café Lourse” w Teatrze Wielkim, około 1850 r.  
Mal. A. Robbi.



kawy, herbaty, zimnych napojów, galaretek, kremów, lodów, niektóre również alkoholi<sup>17</sup>. W ciasta i torty właściciele kawiarni zaopatrywali się w cukierniach, choć właściciele renomowanych firm niechętnie oddawali wyroby do odsprzedaży, mając zapewniony zbyt u siebie. Cukiernie – w odróżnieniu od kawiarni – podawały wyroby własnej produkcji na miejscu i sprzedawały je na wynos<sup>18</sup>.

Lokal Lourse'a bardzo szybko stał się cukiernią z własną produkcją ciast, lodów i pasztetów z możliwością konsumpcji na miejscu, a z czasem wprowadzono sprzedaż na wynos. Nowością wprowadzoną przez Lourse'a były „obstalowania do domu pasztetów zimnych Perrigueux i Strasburskich, byle je zamówić trzema wprzód dniami”<sup>19</sup>.

Szczególną furorę w Warszawie robiło wnętrze cukierni, „urządzone na wzór celniejszych w Paryżu, obszerne mieszkanie przyozdobione będzie w stoły marmurowe, kryształ, porcelanę, srebra, kredens i sprzęty najnowszego smaku”<sup>20</sup>. Toteż nic dziwnego, że cukiernia Lourse'a zdobyła sobie od razu liczną klientelę. Częstym gościem cukierni na ulicy Miodowej był Antoni Magier, który przychodził tam, aby przy kawie czytać pisma francuskie. O urządzeniu wnętrza tak pisał: „wielkie lustra, stoły marmurowe, bufet okazały przypominały mi kawiarnie, którem widział w Paryżu, usługa i sreberka do kawy porządne, kazałem garsonowi dać sobie kieliszek kardynału (nowego dla mnie napoju) i parę sucharków”<sup>21</sup>.

Luksusowe wyposażenie cukierni Lourse'a szczególnie kontrastowało z prostym wyposażeniem w drewniane stoły, ławy i stolki innych warszawskich kawiarni. Wszelkie zmiany i nowości wprowadzane w cukierni anonsowane były w prasie, tak np. w 1827 r. lampy naftowe i świece zostały zastąpione oświetleniem gazowym<sup>22</sup>. Firma umieszczała reklamy

<sup>17</sup> KW 1821, jw.

<sup>18</sup> W. Herbaczyński, jw., s. 28.

<sup>19</sup> GW 1821, jw.

<sup>20</sup> KW 1821, jw.

<sup>21</sup> A. Magier, *Estetyka miasta stołecznego Warszawy*, Warszawa 1963, s. 57.

<sup>22</sup> KW 1827, nr 125, s.1.

# CUKIERNIA B. SEMADENI

Egzystuje od r. 1827.

Teatr Wielki. ✱ WARSZAWA.

☛ Telefon № 182. ☚

# CUKIERNIA L. LOURSE & Co.

Egzystuje od r. 1821.

Hotel Europejski. ✱ WARSZAWA.

☛ Telefon № 90. ☚

2. Reklama cukierni L. Lourse'a z czasów, kiedy właścicielem był B. Semadeni.

swoich wyrobów zwłaszcza w okresie zapustu, świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. W 1823 r. sprzedano u Lourse'a 4334 pączki, na ogólną liczbę 31 000 pączków sprzedanych w Warszawie, dla porównania u Miniego na ulicy Freta sprzedano – 2810, u Castelmura na Starym Mieście – 1200, u Ferraro – 2025<sup>23</sup>.

Wystawy cukrów i ciast urządzone w oknach cukierni w okresie świątecznym budziły podziw przechodniów i klientów. „Lody bywają zamawiane na uczy u Lursa – pisał Łukasz Gołębiowski – śmietankowe, pomarańczowe, ananasowe, malinowe, kawiane, czekoladowe; to w masach, jak wyszły z puszek stawiane, to z form do rozdawania w postaci szynek, harbusów, melonów, innych owoców (...), to w tabliczkach na spodkach lub filiżankach roznoszone, jednego lub z 2 i więcej gatunków mieszane”<sup>24</sup>.

Lourse nie poprzestał na jednej cukierni w Warszawie. Początkowo tylko w karnawale, a później na stałe prowadził bufety w Teatrze Narodowym na placu Krasińskich<sup>25</sup>, dostarczając słodczyce i napoje na bale, maskarady i reduty. Teatralna publiczność mogła kupić bombonierki wyściełane jedwabiem, koszyczki i skrzyneczki ze słodczymi ozdobione rycinami<sup>26</sup>; panował bowiem obyczaj, że podczas antraktu panowie darowali damom słodczyce.

<sup>23</sup> KW 1823, nr 20, s.102.

<sup>24</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, s.128.

<sup>25</sup> KW 1825, nr 5, s.17.

<sup>26</sup> GW 1821, jw.

Do urządzenia stałego bufetu w Teatrze Narodowym Lourse przystąpił z nowym pomysłem. „Na ścianach zawisły widoki szwajcarskich miasteczek, firanki w oknach, kotary przy drzwiach dawały przytulność, płonące w żyrandolach świece oświetlały wnętrza. Przychodzono tam na doskonałe ciastka, orzeźwiający mazagrany, hiszpańskie grenadino podawane w smukłych szklanych pucharkach i pierwszy raz w Warszawie – ze słomką”<sup>27</sup>.

Dodajmy w tym miejscu, iż w latach dwudziestych Lourse miał sporo konkurentów w Warszawie w branży cukierniczej, również pochodzących ze Szwajcarii. Popularnością cieszyły się kawiarnie i cukiernie: „gryzonów” takich jak Ferraro, Mini, Baldi, Belli, Castelmur, Paravicini, Lessel, Semadani, Tosio, czy też położona nieopodal Lourse'a na ulicy Miodowej „Honoratka”, znana jako miejsce spotkań spiskowców w czasie powstania listopadowego.

To właśnie w okresie Królestwa Polskiego cukiernicy szwajcarscy przybywający do Warszawy liczną grupą tworzyli podwaliny cieszącego się później szeroką sławą cukiernictwa warszawskiego. To pierwsze pokolenie wykształciło wielu nowych pryncypałów, którzy zakładali własne firmy, a wśród nich pojawiają się nazwiska polskie jak Kwieciński, Czajkowski, Janowski, Starorypiński i nadal cudzoziemskie: Blikle, Thour, Gronhert, Robbi, Koch, Bott i Clotin, Riese i Piotrowski, Zamboni. Wiele nowych cukierni powstało zwłaszcza po powstaniu styczniowym<sup>28</sup>.

Kiedy przystąpiono do budowy Teatru Wielkiego w Warszawie, Lourse podjął kolejne przedsięwzięcie. Zwrócił się do władz miejskich z prośbą o koncesję na prowadzenie cukierni w Teatrze Wielkim. Na nową inwestycję zaciągnął pożyczkę w Banku Polskim<sup>29</sup>. Do urządzenia nowej cukierni zamówił z dużym wyprzedzeniem meble w znanej warszawskiej firmie Heuricha. Otwarcie nowej cukierni zwanej „Café des Théâtres” nastąpiło wkrótce po zakończeniu budowy teatru, 14 września 1833 r.<sup>30</sup> Na akwaticie Fryderyka Dietricha z 1833 r. przedstawiającej Teatr Wielki, w prawym skrzydle widoczny jest szyld nowego lokalu Lourse'a „Café des Théâtres”, mieszczącego się pod filarami Teatru – stąd popularna nazwa cukierni „Pod Filarami”. Cukiernia miała wewnętrzne połączenie z Teatrem.

<sup>27</sup> W. Herbaczyński, jw., s. 80–81.

<sup>28</sup> A. W. Blikle, jw.; Zbiory Przyborowskiego, t. III, s. 257–274; B. Mellerowa, *Topografia gastronomii warszawskiej*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” XXIII: 1975, nr 3, s. 426. – Liczba cukierni w Warszawie: 1847–31, 1854–37, 1870–41, 1882–80, 1909–130; St.–An., *Cukiernie warszawskie*, Warszawa 1895, s. 7; W. Herbaczyński, jw., s. 80–81.

<sup>29</sup> APW, Kanc. A. Engelke vol. 54, 1836, nr akt 9554; J. Szczublewski, *Teatr Wielki w Warszawie 1833–1993*, s. 13.

<sup>30</sup> KW 1833, nr 247, s. (1321).

Otwarcie nowego lokalu zostało odnotowane w prasie warszawskiej obszernymi notatkami. W „Kurierze Warszawskim” pisano: „Wawrzyniec [już spolszczony Laurent] Lours [Lurs] urządził z gustem i bardzo znacznym kosztem to nowe miejsce dla wygody i zabawy publiczności warszawskiej (...). Stolica nie miała jeszcze tak elegancko urządzonej cukierni. Meble do wyposażenia wnętrza zostały zamówione u znanego stolarza warszawskiego Heuricha. Szafy zostały wykonane z drzewa kasztanu i politurowane na jasno perłowy kolor. Na ścianach zawieszono wiele większych i mniejszych zwierciadeł, w których odbijały się piękne szklane słoje napełnione słodyczami. Draperie i wszelkie sprzęty odznaczają się gustem; śliczny widok przedstawia ten salon przez ogromne drzwi gotyckie z szkieł kolorowych – wieczorem, gdy jest oświetlony. W przyległym gabinecie znajdują się do czytania wszelkie pisma krajowe i zagraniczne”<sup>31</sup>.

Dzięki zachowanemu spisowi inwentarza, dokonaniem po śmierci Lourse’a w 1846 r. oraz obrazu przedstawiającego wnętrze z około 1850 r., możemy dość dokładnie odtworzyć wyposażenie wnętrza „Cukierni Teatralnej”<sup>32</sup>.

W pierwszej sali, przy wejściu odbywała się sprzedaż na wynos wyrobów firmowych. Głównym meblem był wielki bufet z marmurowym blatem, zwany kontuarem z dwoma oszklonymi gablotami, chroniącymi ciasta przed zakurzeniem, dwoma kryształowymi piramidami (etażerami) oraz ogromnymi kryształowymi słojami z kolorowymi cukierkami, a także kasa. Pod ścianą stała oszkolona „szafa duża z 72 lusterkami i 14 szufladami, dekorowana filarkami z brązu i żelaza”, w których przechowywano soki, likiery, bombonierki, czekolady oraz owoce kandyzowane zaś w kryształowych słojach, sławne lursowskie karmelki. Tu znajdowało się również kilka pomocniczych stołów i gablot. W drugiej sali na dole ustawionych było 19 stolików lipowych, z marmurowymi blatami, przy których zasiadano na „krzesłach z poręczami czerwoną skórą obitych”, a także na krzesłach biało lakierowanych, pokrytych czarną włosienicą (80 sztuk). Wnętrze oświetlały lampy (gazowe) blaszane lakierowane na żółto. Na ścianach wisały: 3 zegary ściennie, jeden „z osefką machoniową co tydzień do nakręcania”, drugi wiszący w połączonych ramach, trzeci „ścienny ordynaryjny”, landszaft olejno malowany w połączonych ramach, przedstawiający widok Szwajcarii oraz 9 luster dużych i średnich w połączonych ramach, odbijających światło, a zarazem sprawiających wrażenie większej przestrzeni. W oknach wisały muślinowe firanki.

W pokojach na górze znajdowały się szafy z pełnym wyposażeniem cukierni w szkło i fajans, wazony kryształowe do cukrów, karafki do likierów,

<sup>31</sup> Tamże; A.W. Blikle, jw., s. 6.

<sup>32</sup> APW, Kanc. M. Ciechanowskiego vol. 80, 1846, nr akt 10 003, s. 2140.





3. „Café Lourse” w Hotelu Europejskim, około 1870 r.

tace blaszane czarno lakierowane, rozmaite nakrycia z porcelany. W pierwszym pokoju na górze stały 2 długie stoły bufetowe i szlaban. Ustawionych było 8 stolików rozmaitych i 22 krzesła jesionowe trzcina przepłataną. Na bufetach stały „postumenta do cukrów”, a nad nimi górowały 2 mosiężne samowary oraz dwie wagi, jedna z belką i 6 funtami mosiężnymi, druga mosiężna z szufladką i dwoma funtami. Ściany również zdobiły lustra, 10 kopersztychów z widokami Szwajcarii, salę zaś oświetlały 2 lampy stołowe i 3 lampy wiszące blaszane.

Czekoladę do picia przygotowywano w srebrnych czekoladniczkach (12 próby), również część łyżeczek była ze srebra, natomiast większość utensyliów była z nowego srebra, tace zaś platerowane i blaszane, zamawiane w firmie K. Mintera. Zaplecze kuchenne bogato wyposażono w sprzęty z miedzi, blachy i mosiądzu, jak np. kociołki z pokrywami miedziane wybielane, dwa kociołki do filtrowania wody, baryłki, rondle, czerpaki, kamienie do czekolady, moździerz kamienne i mosiężne, formy miedziane do ciast, czekoladniczki i maszynki do kawy, skrzyneczki blaszane i cynowe do lodów, noże z grabkami, prasa dębowa do wyciskania fruktów, piecyki żelazne do palenia kawy, szafliki i wanienki oraz „rozmaitego żelastwa 160 towarów”<sup>33</sup>.

Firma dysponowała szerokim asortymentem artykułów spożywczych służących do produkcji deserów, ciast i cukierków. Magazyn mieścił duże ilości alkoholu: 8 garncy spirytusu różanego i pomarańczowego, wódek różnego gatunku 81 garncy, wódki pomarańczowej 53 garnce, rumów,

<sup>33</sup> Tamże.

koniaków ponad 200 butelek, ekstrakt maraskino i likier maraskino, ponczów różnych 55 garncy, ponad 100 garncy różnych soków i syropów owocowych. Na składzie było 96 funtów rozmaitych cukierków, marmolad owocowych – 750 funtów, 1100 funtów owoców smażonych w cukrze oraz 130 funtów orzechów smażonych w cukrze, dalej galarety, soki, pistacje, migdały, orzechy, rodzynki tureckie, 350 funtów kakao w różnych gatunkach, służące do produkcji słynnych lursowskich pomadek, ręcznie wyrabianych, każda inaczej dekorowana. A wreszcie kawa – Mokka i Batawia (720 funtów), której niezwykły aromat unosił się w lokalu od samego wejścia.

Przedstawione wyżej ilości zapasów magazynowanych w cukierni wskazują na rozmiary produkcji słodyczy. Na tej podstawie możemy również odtworzyć kartę win. Na składzie było 7 butelek St. Julien, 150 butelek Medoc, 198 butelek Graves, 110 butelek Johannes Berger, 11 butelek Santerne oraz różnych gąsiorów sztuk 20, następnie zapas tańszych win po kilkanaście butelek: Madera, Malaga, wina węgierskie, stołowe wina francuskie.

Lourse był znany z pięknych opakowań, etykiet, serwetek i pudełek sprowadzanych przez właściciela z Paryża. Inwentarz po Loursie wymienia etykiety paryskie do zawijania cukierków, 110 sztuk pudełek paryskich, bibułkę i torebki służące do sprzedaży na wynos, a także „srubę żelazną na stoliku do zawijania” słynnych lursowskich karmelków nadziewanych sokami owocowymi.

Lourse utrzymywał 4 krowy w dworcu na posesji nr 2332 przy ulicy Pawiej. Mleko wykorzystywano do produkcji wyrobów czekoladowych<sup>34</sup>.

Jednakże kunszt cukierniczy Lourse'a najdoskonalej sprawdzał się w tortach i ciastkach. To one przyniosły mu największą renomę. Ich niepowtarzalny wygląd, smak i zapach na długo pozostawał w pamięci klienteli. Torty od Lourse'a woziło się z Warszawy na prowincję<sup>35</sup>. Zamawiano je na uroczystości rodzinne i święta, przyjęcia w redakcji „Kuriera Warszawskiego”. Po mszy niedzielnej szło się po ciastka do Lourse'a. Zamożna klientela zamawiała słodycze na cukrowe kolacje z okazji ślubu, pasztety, paszteciki i torty na domowe przyjęcia, strucle na Boże Narodzenie i mazurki na Wielkanoc<sup>36</sup>. Lucyna Ćwierczakiewiczowa wprowadziła w swojej książce kucharskiej przepis na mazurek lursowski, który zapewne cieszył się dużym powodzeniem<sup>37</sup>.

<sup>34</sup> *Taryfa domów miasta Warszawy i Pragi z planem ogólnym ułożona przez H. Świątkowskiego*, Warszawa 1852, s. 48.

<sup>35</sup> I. Baliński, *Wspomnienia o Warszawie*, Warszawa 1987, s. 124–125.

<sup>36</sup> H. Duninówna, *Warszawskie nowinki 1815–1900*, Warszawa 1970, s. 54–62; M. Morozowicz-Szczepkowska, *Z lotu ptaka. Wspomnienia*, Warszawa 1968, ss. 33,34.

<sup>37</sup> L. Ćwierczakiewiczowa, *Jedynie praktyczne przepisy*, Warszawa 1885, s. 299.

O wielkości firmy mogą świadczyć również jej wydatki: za komorne płacono dyrekcji Teatru Wielkiego 3960 rb. rocznie, 55 rb. kosztowała prenumerata gazet rocznie, do tego dochodziły podatki, wynagrodzenie ludzi, kupno materiałów surowych do wyrobu cukrów itp. (1846 r.)<sup>38</sup>.

W chwili otwarcia Teatru Wielkiego, Lourse miał już znaczącą pozycję w branży cukierniczej. W 1834 r. Magistrat przyznał mu prawo prowadzenia bufetów w Teatrze Wielkim i Rozmaitości na 100 lat. W 1934 r. umowa z Magistratem została odnowiona i następcy Lourse'a w Teatrze Wielkim, wówczas już Semadeniowie, utrzymali nadal ten przywilej<sup>39</sup>.

Podobnie jak w Teatrze Narodowym na placu Krasińskich, tak i tu w Teatrze Wielkim, Lourse dostarczał lody, napoje i cukry na bale, reduty i maskarady odbywające się w karnawale w salach reductowych Teatru. W bufetach teatralnych sprzedawano wyroby czekoladowe, wówczas już wytwarzane „za pomocą trzech machin siłą ludzką w ruch wprawianych”<sup>40</sup>.

Chociaż twórca renomowanej „Cukierni Teatralnej” nie wrósł w środowisko warszawskie i przebywał w Warszawie około 20 lat, wykształcił nowe pokolenie cukierników kontynuujące dzieło mistrza.

W „Cukierni Teatralnej” w tzw. pokojach górnych, urządzonych z pełnym wyposażeniem, stale mieszkało 12 uczniów. Praktyka w firmie Lourse'a czy później Semadeniego miała ustaloną markę – pisał W. Herbaczyński<sup>41</sup> – kto ją ukończył zawsze znajdował pracę. Wynikało to stąd, że firma produkowała wszystkie rodzaje ciastek, czekoladek, cukrów, cukierków, lodów i marmoladek. Każdy uczeń kończący naukę zawodu musiał posiadać umiejętność ich wykonania. Uczono się rzeźby, rysunku, dekoracji tortów, wyrobu kwiatów z cukru. Nauka kończyła się egzaminem mistrzowskim. Subiekci i cukiernicy wykształceni u Szwajcarów zakładali później własne cukiernie. Ich działalność stała się widoczna dopiero po powstaniu styczniowym<sup>42</sup>.

W maju 1840 r. Lourse zamknął cukiernię przy ulicy Miodowej, i w listopadzie tego samego roku, sprzedał ją znanemu cukiernikowi warszawskiemu, o szwajcarskim rodowodzie Szymonowi Belli, po czym wyjechał do Szwajcarii. Firmę prowadzili współdziałowcy, a właściwie Jan Andrzej Robbi (ożeniony z jedną z sióstr Lourse'a)<sup>43</sup>.

<sup>38</sup> APW, Kanc. M. Ciechanowskiego vol. 80, 1846, nr akt. 10 003, s. 2140.

<sup>39</sup> W. Herbaczyński, jw., s. 12.

<sup>40</sup> *Opis wystawy wyrobów rękodzielniczych i płodów rolniczych odbytej w Warszawie w 1857 roku*, Warszawa 1860, s. 140.

<sup>41</sup> W. Herbaczyński, jw., 12.

<sup>42</sup> Tamże.

<sup>43</sup> KW 1840: nr 131, s. 631 i nr 291, s. 1389; GW 1840, nr 239, s. 1–2; Zbiory Przyborowskiego, t. III, s. 264.



4. Weranda przy cukierni Lourse'a w Ogrodzie Saskim. Rys. J. Konopacki, ryt. K. Pomianowski, „Kłosa” 1886.

L. Lourse zmarł w 1844 r. w Szwajcarii bezpotomnie w wieku 62 lat. Na 4 lata przed śmiercią sporządził testament, na podstawie którego w 1846 r. został następnie przygotowany inwentarz pozostałości cukierni i rzeczy osobistych L. Lourse'a<sup>44</sup>. Spis przedmiotów stanowiących wyłączną własność Lourse'a bliżej określa upodobania właściciela cukierni, o którym przecież tak niewiele wiemy. W mieszkaniu Lourse'a oprócz mebli znajdowały się landszafty w czarnych ramach za szkłem, 18 rozmaitych kopersztychów, 4 lichterze z brązu, miniatura wyobrażająca Wenus w papierowych ramach, 2 lustra, „portret p. Lourse'a w czarnych ramach” wyceniony na 5 rubli (jak dotąd nie natrafiono na jego ślad), 120 książek „romansowych i historycznych dawnych autorów” w języku francuskim i włoskim, przedmioty świadczące o hobby myśliwskim: „fuzja w pudrku z drzewa lipowego, szturmak i dwa pistolety z instrumentami do tychże”, dwie torby myśliwskie do prochu i śrutu oraz dwa rogi. Lourse był właścicielem bryczki szybowanej z półkoszkiem.

W nieruchomościach pozostawił posesję nr hip. 2332 z dworkiem przy ulicy Pawiej kupioną na licytacji publicznej za sumę 14 096 rb.<sup>45</sup>

Lourse udzielił pożyczki Antoniemu Corazziemu, budowniczemu Teatru Wielkiego w wysokości 4576 złp., ale ten – jak zapisano w inwentarzu – „jest teraz we Włoszech i nie znamy miejsca pobytu”<sup>46</sup>.

44 APW, Kanc. M. Ciechanowskiego vol. 76, 1845, nr akt 9438, s. 2136, także vol. 80, 1846, nr akt 10 003, s. 2140.

45 Tamże.

46 Tamże.



Natrafiono na ślad pozazawodowej działalności Lourse'a. W latach 1839–1840 Lourse wchodził w skład kolegium kościelnego Zboru Ewangelicko-Reformowanego w Warszawie<sup>47</sup>.

Wszystko co posiadał w Warszawie i Szwajcarii (w St. Maurizio i Ingadine w kantonie Grison) Lourse rozdzielił między dziewięciu siostrzeńców i bratanków. Wśród spadkobierców znaleźli się: Andrzej Robbi cukiernik, Andrzej Lourse (bratanek), Anna z Loursów Wene, Agnieszka z Loursów Flouch, Jan Robbi, Agnieszka Robbi, Wawrzyniec Robbi, Anna Robbi, Urszula Robbi owdowiała Kunz. Wykonawcami testamentu uczynił brata Jeana Lourse, prowadzącego cukiernię w Bordeaux, oraz jego syna Andrzeja Lourse<sup>48</sup>. Zarządcą firmy „L. Lourse et Comp.” wyznaczył Andrzeja Robbi (1814–1879), pochodzącego podobnie jak Lourse, z Silvaplana w Szwajcarii. Andrzej Robbi kontynuował dzieło mistrza, utrzymując wysoki poziom sztuki cukierniczej<sup>49</sup>.

Andrzej Robbi urządzał wspaniałe wystawy wyrobów cukierni w witrynie od placu Teatralnego. W okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy publiczność teatralna, jak i stali goście mogli podziwiać rzeźby z czekolady, marcepany i ciasta. Wystawiona oferta „słodkiej kolendy” była niezwykle bogata. „Tysiące delicji” w różnych kształtach i smakach – pisał reporter – można oglądać i kupić u Lourse'a<sup>50</sup>. „Dla skromnych religijnych pań od grzecznych kawalerów będą nader przyjemne ogromne karmelki z ślicznym wizerunkiem nader misternie wyrażającym Zbawiciela, Jego Najświętszej Matki i różnych świętych Patronów. Rozkwitające kwiaty tak piękne iżby i Flora ich pozazdrościła. Jeżeli twoja ulubiona jest ozdobioną talentem muzycznym, ofiaruj jej lutnię lub arfę, jeśli ma wzrok nie nadto bystry, podaj zbliżającą lornetkę. Gdy osoba jest pracowitą, masz dla niej biureczka, poduszcзки, zegareczki, przyciski do papierków, igielniki. Nawet dla literatek można wybrać słodką kolendę; są tu almanachy, wyobrażenia i krótkie opisy Historii naturalnej, wyjątki z przykładowych dziełek, album, moralne przykłady, awanturki podrózne etc. Dla pań są do wyboru rzadkiej piękności szkatułki, woreczki i różne przedmioty dla ozdobienia gabinetu. Nawet bilety zapraszające na wystawę są z cukru”<sup>51</sup>. Wedle panujących obyczajów takimi słodkimi prezentami obdarowywano się z okazji świąt, ślubów i wesel. Firma wysyłała również słodkie prezenty pod wskazany adres.

<sup>47</sup> Biblioteka Synodu Zboru Ewangelicko-Reformowanego – Miscelanea, I.1.12.

<sup>48</sup> APW, Kanc. M. Ciechanowskiego vol.76, 1845, nr akt 9438, s.2136.

<sup>49</sup> Zbiory Przybotowskiego, t. III, s. 265; R. Bühler, *Bünder im Russischen Reich...*, s. 258.

<sup>50</sup> KW 1845, nr 339, s. 1627.

<sup>51</sup> Tamże.



W 1851 r. czytamy w „Kurierze Warszawskim” – „Pan Lourse od tylu lat znany w Warszawie, nie dał nikomu prześcignąć się w swojej sztuce, (...) kto obejrzy u niego wyrób rokoko z czekolady, a przyzna, że dla Pana Lourse nie ma nic podobnego do wykonania, czego tylko sztuka i gust wymaga”<sup>52</sup>. Marcepany u Lourse’a górowały smakiem nad tradycyjnie sprowadzonymi marcepanami z Gdańska i Królewca<sup>53</sup>. Torty i piramidy od Lourse’a odznaczały się „architekturą najwspanialszego rysunku”<sup>54</sup>. Nowe okazje jak jubileusze znanych osobistości, a nawet wydarzenia w mieście wyzwały serie nowych pomysłów, bajeczne dekoracje tortów. I tak np. kiedy w 1830 r. do Warszawy przyjechała na gościnne występy słynna śpiewaczka, primadonna opery paryskiej, Niemka Henrietta Sontag – cukiernia Lourse’a ogłosiła, że przygotowała tort à la Sontag, z okazji zaś otwarcia kolei żelaznej w 1845 r., w oknie cukierni wystawiono tort „kolej żelazna”<sup>55</sup>. W 1852 r. w czasie epidemii cholery firma anonsowała „odstraszający cholerę trunek pod nazwą „anticholerówka”<sup>56</sup>.

Do spopularyzowania firmy przyczyniły się bez wątpienia nagrody uzyskiwane na wystawach przemysłowo-rolniczych i gospodarsko-spożywczych. Tak np. wyroby czekoladowe wytwarzane „za pomocą trzech machin siłą ludzką w ruch wprowadzonych” otrzymały nagrodę na wystawie rękodzielniczej i płodów rolnych w 1857 r. w Warszawie. W późniejszych latach, już pod zarządem Semadenich wyroby firmy otrzymywały nagrody na wystawach spożywczych w innych miastach Królestwa i Cesarstwa<sup>57</sup>.

W 1852 r. zarządzający firmą Andrzej Robbi przeprowadził modernizację produkcji czekolady, wprowadzając „wiele ulepszeń na wzór najdoskonalszych tego rodzaju wyrobów zagranicznych, pomnażając jej gatunki, produkując z niej rozmaite wyrobki pod postacią cukrów rozlicznych, z dodaniem im przy tym właściwych zapachów”. Firma zatrudniała wówczas 30 pracowników, wartość produkcji zaś wynosiła 40 000 rb.<sup>58</sup> Wyroby cukiernicze eksportowano do wielu miast Cesarstwa. W 1871 r. zatrudnienie wzrosło do 40 robotników, natomiast wartość produkcji 75 000 rb.<sup>59</sup>

<sup>52</sup> KW 1851, nr 339, s. 1804.

<sup>53</sup> KW 1851, nr 97, s. 502.

<sup>54</sup> KW 1851, nr 72, s. 372.

<sup>55</sup> B. Mellerowa, *Plac Teatralny żółdkiem Warszawy*, „Kronika Warszawy” 1988, nr 1(73), s. 67; H. Duninówna, jw., s. 56, 58.

<sup>56</sup> A. Słomczyński, *To i owo*, Warszawa 1978, s. 63–64.

<sup>57</sup> *Opis wystawy wyrobów...*, s. 140; B. Mellerowa, *Warszawskie wystawy spożywcze w końcu XIX i początkach XX w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” XXX: 1982, nr 2, s. 229.

<sup>58</sup> *Opis wystawy wyrobów...*, s. 140.

<sup>59</sup> „Kalendarz Polski Ilustrowany J. Jaworskiego” na rok 1871, s. 18.



5. Cukiernia Lourse'a w Hotelu Europejskim, lata siedemdziesiąte XIX w. Litografia M. Fajans

W czasach niewoli narodowej, gdy jakiegokolwiek formy życia publicznego były zakazane, „Cukiernia Teatralna” pełniła rolę salonu skupiającego wszystkie warstwy inteligencji warszawskiej. Tu komentowano najświeższe wydarzenia polityczne, omawiano nowiny, ustalano opinie o treści sztuk teatralnych oraz o grze aktorów. Na dole w tzw. pokoju tureckim, bez okien, oświetlonym gazem – schodzili się dziennikarze i literaci, gwiazdy opery i mistrzowie sztuki teatralnej. Tam tworzyły się okolicznościowe dowcipy, a często i plotki kolportowane po całym mieście. Przy marmurowych stołach zmieniały się kolejno „kluby” aktorów, dziennikarzy, literatów, a także, od czasu do czasu, wielki świat arystokracji i finansjery. Poza kawą i smakołykami goście mieli tu do dyspozycji gazetę, szachy, domino i bilard. Wiktor Gomulicki wspominał, że „stałe grono bywalców zwarte było tak silnie jak kadry starej gwardii spod Waterloo”<sup>60</sup>. Do stałego grona należeli redaktorzy, położonego nieopodal, „Kuriera Warszawskiego” – Ludwik Adam Dmuszewski, Karol Kucz i Józef Koenig<sup>61</sup>.

Kiedy w końcu lat pięćdziesiątych XIX w. Andrzej Robbi dokonał kolejnych zmian we wnętrzu cukierni, utrwalił się wówczas podział na tzw. „górkę” – główną arenę mistrzów bilardowych i szachowych,

<sup>60</sup> „Tygodnik Ilustrowany” 1909, nr 30, s. 594–595; Zbiory Przyborowskiego, t. XXXI, s. 180.

<sup>61</sup> *Księga pamiątkowa „Kuriera Warszawskiego”*, Warszawa 1895, s. 55–56.



Fig. 6. Tak się widziało wnętrze restauracji „La Pomme d'Or” w Warszawie.



6. Przebudowane wnętrza cukierni Lourse'a w Hotelu Europejskim, około 1900 r.

mieszczącą się nad cukiernią, na antresoli oraz tzw. „dziurkę”, w której gromadzono się na dyskusje i rozmowy. Po Warszawie krążył wówczas wierszyk:

„W dziurce siedzi pan u Loursa  
I likiery drogie spija  
Służba cała się uwija  
Bo rublami płaci kursa”<sup>62</sup>.

W 1873 r. „Lourse” przeniósł się do Hotelu Europejskiego. W „Kurierze Warszawskim” pisano: „Teatr płacze a Hotel Europejski wykwintnie radosny jest z tego powodu”. Narożny lokal (obecnie od ulicy M. Tokarzewskiego-Karaszewicza) odkupiono od cukiernika Aleksandra Conti<sup>63</sup>. W 1915 r. firma „Lourse” jeszcze raz zmienia lokal, przenosząc się w narożnik Hotelu Europejskiego od ulicy Czystej (dziś Ossolińskich) i w tym miejscu pod adresem Krakowskie Przedmieście 13, przetrwała do 1944 r. „Cukiernia Teatralna” po krótkim okresie własności Jana Janowskiego, stała się domeną (i własnością) Semadenich<sup>64</sup>.

Od czasu przeniesienia „Lourse” do Hotelu Europejskiego, firmą zarządzał Jakub Zamboni (1843–1895), a następnie jego syn Fryderyk Zamboni (1867–1916)<sup>65</sup>. Rodzina Zambonich otworzyła szereg filii cukierni, które przez warszawiaków nazywane były „Loursem”: w 1880 r. w ogrodzie Saskim, nazwaną przez Bolesława Prusa letnim salonem Warszawy, w 1884 r. w gmachu Giełdy, w 1888 r. w Alejach Ujazdowskich i w 1894 r. na ulicy Marszałkowskiej 127<sup>66</sup>. W 1903 r. cukiernię główną „Lourse” kupił Ryszard Jakub Semadeni, którą w okresie pierwszej wojny zaczął zarządzać jego zięć Gustaw Baselgia. Ryszard Jakub Semadeni zmarł w 1930 r. i po jego śmierci Gustaw Baselgia został prezesem spółki „Lourse i Comp.”. W okresie międzywojennym 3/4 udziałów w spółce należało do Stefana Przybory<sup>67</sup>.

<sup>62</sup> Zbiory Przyborowskiego, t. XXI, s. 82; B. Mellerowa, *Plac teatralny...*, s. 67.

<sup>63</sup> KW 1873, nr 128, s. 2–3; *Potęga przemysłu, rolnictwa i handlu w Królestwie Polskim*, Warszawa 1913, s. 470; A. Rottermund, *Hotel Europejski*, Warszawa 1972, s. 53.

<sup>64</sup> H. Duninówna, jw., s. 60; Zbiory Przyborowskiego, t. III, s. 270; *Potęga przemysłu...*, s. 470.

<sup>65</sup> R. Bühler, *Bünder im Russischen Reich...*, s. 392.

<sup>66</sup> *Potęga przemysłu...*, s. 470; „Kalendarz handlowy na rok 1888”, s. 321; St.-An., jw., s. 24–25; „Kłósy” 1886, nr 1095, s. 385; E. Charazińska, *Ogród Saski*, Warszawa 1978, s. 108.

<sup>67</sup> J. Przybora, *Przymknięte oko opatrności. Memuarów część I*, Warszawa 1994, s. 31; W. Herbaczyński, jw., s. 12.

Na początku naszego wieku cukiernia „Lourse” nadal utrzymała swój prestiż. Wnętrze lokalu w Hotelu Europejskim były rozległe i urządzone (ok. 1900 r.) luksusowo meblami w stylu Ludwika XV. Miękie, wygodne fotele pokryte czerwonym pluszem, wspaniałe żyrandole, kinkiety, bogate sztukaterie, palmy, lustra w wielkich złożonych ramach dopełniały całości. Na górze ustawiono stoły bilardowe. Coraz częściej zaczęły tu zaglądać panie. Na szerokim chodniku od strony Krakowskiego Przedmieścia ustawiono werandę, osłoniętą markizą, wieczorem jasno oświetloną. Od strony ulicy odgradzała ją balustrada, ozdobiona kwiatami i liśćmi z brązu, wykonana przez firmę braci Łopieńskich<sup>68</sup>.

W cukierni nadal spotykały się różne kręgi inteligencji. „Bywanie” u „Lourse’a” znalazło swoje odbicie we wspomnieniach wielu pamiętnikarzy. K. Wroczyński<sup>69</sup> wspominał, że przed pierwszą wojną bywała tam cyganeria artystyczna, m.in. bracia Lentzowie, Mieczysław Frenkiel, Bolesław Prus, Henryk Sienkiewicz, Władysław Reymont był codziennym gościem, Aleksander Kraushar w mundurze powstańca 1863 r., mecenas, literaci a także politycy z kręgu esdecji. Wroczyński pisze, że dla kawału wymawiało się nazwę lokalu odwrotnie: „srul”. O „politykach” od „Lourse”, którzy podawali sobie różne nowości i „tajemnice” wielkiej polityki europejskiej – wspominał Ignacy Baliński<sup>70</sup>.

W okresie międzywojennym znaczna część produkcji cukierniczej była zmechanizowana. Fabryka czyli pracownia cukiernicza mieściła się na Lesznie 64 i należała wówczas do Semadenich, zaopatrując cukiernię „Lourse” w Hotelu Europejskim i cukiernię „Pod Filarami”. W latach dwudziestych znalazło tam zatrudnienie 30 specjalistów, m.in. od lodów, pasztetów, ciastek, marcepanów, tortów, pomadek, 12 uczniów i personel pomocniczy<sup>71</sup>.

Mimo że wyroby pochodziły z tej samej fabryki, Ryszard Semadeni starał się, aby każda z jego cukierni miała własne specjalności. Do specjalności „Lourse” należały ciastka półfrancuskie, obwarzanki-ósemki, rogaliiki z masą migdałową, napoleonki z francuskiego ciasta (podobno wymyślił je L. Lourse), drożdżowe briosze, sękacze, tradycyjnie wspaniałe lody, petits-foury – maleńkie ciasteczka, każde inne, makaroniki z masy migdałowej, święconki marcepanowe, pomadki i owoce kandyzowane<sup>72</sup>.

<sup>68</sup> Tamże, s. 84; A. Rottermund, jw., s. 51.

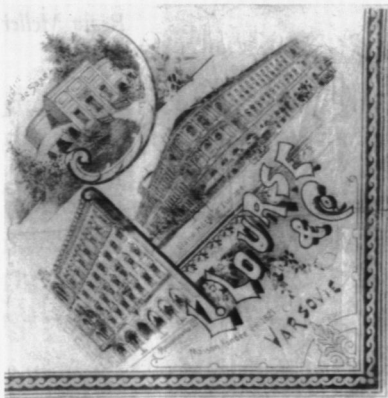
<sup>69</sup> K. Wroczyński, *Z moją młodością przez Warszawę*, Warszawa 1957, s. 119; H. Duninówna, jw., s. 60.

<sup>70</sup> *Warszawa w pamiątkach I wojny światowej*, opracowanie K. Dunin-Wąsowicz, Warszawa 1971, s. 346; I. Baliński, jw., s. 126.

<sup>71</sup> W. Herbaczyński, jw., s. 12–14.

<sup>72</sup> H. Duninówna, jw., s. 60; W. Herbaczyński, jw., s. 88; J. Przybora, jw., s. 33.





7. Serwetka firmowa cukierni Lourse'a, koniec XIX w.

8. Reklama cukierni Lourse'a z 1939 r. na obwołucie planu Warszawy.

Existiert 150 Jahre von 1759

*Was in Rom was  
Und den Papst nicht sah,  
Des hat Rom nicht gekennt.*

*Was in Warschau was  
Und Lourse nicht besuchte,  
Des hat Warschau nicht gekennt.*

**KONDITOREI**  
**L. LOURSE**  
WARSAU, KRAKAUERSTRASSE 13

Vornehmste Gesellschaft  
Elegantestes Lokal  
Beste Erzeugnisse und Getränke  
Ständige Orchester- und Künstler-Konzerte

**Billards • Schachspiele • Domino**

●

EGZYSTUJE 150 lat od 1759 roku

*Was hyl in Rom  
I nie widzial Papieha,  
Ten nie widzial Rzymu.*

*Was hyl in Warschau  
I nie hyl u Lourse,  
Ten nie widzial Warszawy.*

**CUKIERNIA**  
**L. LOURSE**  
WARSAWA, KRAKOWSKIE PRZEDMIEŚCIE 13

Najwybitniejsze towarzystwo  
Najelegantszy lokal  
Najlepsze wyroby i napoje  
Stale koncerty orkiestry i artystów

**Billardy • Szachy • Domino**

W okresie międzywojennym do stałych bywalców „Lourse” należeli nadal dziennikarze i literaci („Kurier Warszawski” przeniósł się nieopodal cukierni po drugiej stronie Krakowskiego Przedmieścia), którzy tu zdobywali wiadomości do prasy. Zuzanna Rabska wspominała, że „na »pół czarnej« przychodzili do »Lourse« Olechowiczowie, ojciec i syn, Grzymała-Siedlecki, Sęk, Kończyc, Bogusławski z »Kuriera Warszawskiego«, a z księgarni Trzaski w Europejskim Hotelu przychodzili po nowinki twórcy i wydawcy. Przy stoliku szkicuje portrety literatów i artystów Vlastimil Hoffman. Grono gawędziarzy powiększył kilkakrotnie przybyły z Krakowa przyjaciel Bunikiewicza, prof. Stanisław Kot, Pronaszko, Stępkowski. Rozmawialiśmy o polityce, o Rzeszy hitlerowskiej, o przygotowaniach do wojny”<sup>73</sup>.

Monika Żeromska, jako dziecko chodziła tu z rodzicami na lody i na czekoladę. „Wszystko tam wydawało mi się olbrzymie. I kolumny z marmuru i palmy i lustra i kelnerzy”<sup>74</sup>.

„Pan od Lourse’a” – pisała Agnieszka Osiecka wspominając swego ojca, oznaczało pewną „przedwojenną” sylwetkę, postawę; był to inteligent politykujący, wstępujący niemal codziennie, o stałej porze, na kawę z ciastkiem<sup>75</sup>.

<sup>73</sup> Z. Rabska, *Moje życie z książką*, t. II, Wrocław 1964, s. 231–232.

<sup>74</sup> M. Żeromska, *Wspomnienia*, Warszawa 1993, ss. 52, 63.

<sup>75</sup> A. Osiecka, *Szeptni czterdziestoletni*, Warszawa 1985, s. 40.

A kawę parzono tam w jakiś nadzwyczajny sposób, skoro ściągali na nią amatorzy nawet z odległych dzielnic miasta – wspominał Wojciech Herbaczyński<sup>76</sup>.

Rok 1944 przyniósł zagładę legendarnej cukierni. Ale pamięć o niej pozostała wśród starszego pokolenia warszawiaków.

<sup>76</sup> W. Herbaczyński, jw., s. 87.