

# Irena Homola-Skąpska

---

## Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku

---

Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio F, Historia 51, 43-61

---

1996

Artykuł został 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.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

---

ANNALES  
UNIVERSITATIS MARIAE CURIE-SKŁODOWSKA  
LUBLIN — POLONIA

VOL. LI, 5

SECTIO F

1996

---

Uniwersytet Jagielloński

IRENA HOMOLA-SKĄPSKA

*Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku*

---

Les cafés et les salons de thé de Cracovie

Niedoceniana jest dotąd rola, jaką w kształtowaniu się wielkomiejskich ośrodków odegrały tak skromne lokale, jak cukiernie i kawiarnie. O ile w zagranicznej literaturze naukowej poświęcono tym zagadnieniom sporo miejsca, w Polsce poza krótkimi wzmiankami, często o charakterze wspomnieniowym, i dziennikarskimi felietonami, pierwsza udokumentowana źródłowo monografia cukierni i kawiarni warszawskich ukazała się dopiero w latach osiemdziesiątych XX w.<sup>1</sup>

Tymczasem dzieje rozwoju cukierni i kawiarni mają swoje znaczenie jako jeden z elementów tworzenia nowoczesnych miast. W życiu większych ośrodków miejskich, a z czasem również miasteczek zaczęły one odgrywać ważną i różnorodną rolę, z jednej strony dając szansę rozwoju nowej gałęzi rzemiosła, z drugiej wpływając na zewnętrzny wygląd miast, stanowiły bowiem pewne uro-

---

<sup>1</sup> Por. G. Gugitz, *Das Wiener Kaffeehaus. Ein Stück Kultur und Lokalgeschichte*, Wien 1940; D. Kaiser, *Fast ein Volk von Zuckerbäckern?*, Zürich 1985; H. Spiel, *Vienna's Golden Autumn*, New York 1987, s. 55–57; F. Klein, *Notatnik krakowski*, Kraków 1965, s. 38–43; id., *Dawne kawiarnie artystyczne Krakowa*, „Kurier Literacko-Naukowy” 1937, nr 14, s. 7–10; Z. Leśnodorski, *Wspomnienia i zapiski*, Kraków 1959, s. 17–32; W. Krygowski, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980, s. 69–71; S. Fałat, *Wspomnienia z dawnego Wiednia*, Warszawa 1939, s. 7–9; T. Bednarski, *Na ciastka do Maurizia*, „Echo Krakowa” 1973, nr 98; W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, Warszawa 1983.

zmaicenie w monotonnym rzędzie sklepów i sklepików, ożywiały też szarość kamienic. Ponadto miały swój udział w bogaceniu się miast, dzięki podatkom opłaconym przez właścicieli firm. Cukiernie i kawiarnie były jednak przede wszystkim przejawem rozwoju cywilizacyjnego, wywarły mocny i trwałe wpływ na obyczajowość i kulturę życia codziennego. Dotąd bowiem dla mieszkańców miast istniała jedynie możliwość udania się do nielicznych jeszcze restauracji lub tańszych szynków. Gdy pojawiły się cukiernie i kawiarnie, otworzyły się nowe możliwości spędzenia czasu poza domem, bądź to w towarzystwie, bądź samej, a uroki kawiarnianego życia mocno przyciągały. Popularność, jaką sobie te lokale zdobyły i to w stosunkowo krótkim czasie, spowodowała, że mistrzowie zawodu cukierniczego szybko osiągnęli zamożność i zapewniali sobie dobrą pozycję wśród mieszczaństwa. Dzięki znacznym dochodom nabywali nieruchomości, stając się posesjonatami – obywatelami miast. Z kolei, to znów zapewniało im czynne i bierne prawa polityczne, a więc możliwość głosowania, a nawet wyboru do Rady Miejskiej. Gdy cieszyli się dobrą opinią w swoim fachu, mogli także wejść w skład władz własnego zgromadzenia cechowego. Równocześnie, gdy założyciel cukierni lub kawiarni zyskał sobie uznanie, a jego lokal wzięcie, synowie lub następcy przez wiele lat pod jego firmą, zazwyczaj w tym samym miejscu, prowadzili zakład, tworząc w ten sposób pewną tradycję. Stawała się ona z czasem ważnym czynnikiem specyfiki określonego miasta. Kawiarnie i cukiernie odgrywały również rolę integrującą: zbliżały przedstawicieli środowisk twórczych, były miejscem spotkań studentów, ludzi „wolnych zawodów”, skupiały na platformie towarzyskiej elity umysłowe miast. Wygląd kawiarni bądź cukierni, jej położenie oraz jakość wyrobów miały oczywiście swoje znaczenie, ale liczyła się także atmosfera, często nieuchwytna, ale jakże ważna dla przyciągnięcia gości. Można bez przesady uznać, że zwłaszcza w krakowskich kawiarniach i cukierniach, usytuowanych często w ciasnych, skromnych i prostych pomieszczeniach, w oparach dymu tytoniowego i alkoholu, panował zupełnie wyjątkowy nastrój, który w pewnym stopniu przyczynił się do rozstawienia Krakowa daleko poza granicami podzielonego zaborami kraju. Zdarzało się coraz częściej, że przybysze z innych stron Polski lub z zagranicy obok zwiedzania zabytków i kościołów podwawelskiego grodu, część czasu spędzali na ciastkach u Redolfiego-Maurizia lub na kawie u Rehmana.

W długiej historii rozwoju cukierni i kawiarni główne znaczenie miał surowiec, z którego powstawały słodycze, a więc cukier. Choć cukiernictwo jako zawód zaczęło się wyodrębniać już w połowie XVI w., cukiernicy nie posiadali jeszcze swojego własnego cechu, a należeli do zgromadzenia piekarzy. Początkowo do wyrobu ciast używano miodu. Od XVII w. rozpowszechnienie się cukru z

trzciny cukrowej, choć był on bardzo drogi, otworzyło nowe możliwości przed wyrabiającymi słodycze. Ulepszenie procesu oczyszczania trzciny cukrowej, zakładanie rafinerii w Europie, która dostarczała cukier i do Polski, wpłynęło na poszerzenie asortymentu wyrobów. Obok tradycyjnych ciast i cukrów wypiekano kołaczki z konfiturami, mazurki, przygotowywano kompoty, budynie, galaretki i kremy. Całkowitą rewolucją w rozwoju cukiernictwa było wynalezienie przez niemieckiego chemika Franciszka Karola Acharda (1753–1821) metody otrzymywania cukru z buraków cukrowych i wybudowania przez niego cukrowni w Steinau na Dolnym Śląsku. Z jednej strony niska cena cukru buraczanego, a z drugiej napoleońska blokada europejskich portów przed angielskimi statkami wstrzymała dostarczanie do Europy kolonialnego cukru trzcinowego, powodując ogromne zapotrzebowanie na nowy produkt. Pierwszą buraczaną cukrownię założono w Galicji w 1823 r., a popyt był tak wielki, że w 1839 r. było ich tutaj już dziesięć. W połowie XIX w. Kraków i Lwów stały się głównymi ośrodkami handlu cukrem.<sup>2</sup> Oczywiście, stosunkowo tani cukier buraczany i łatwość nabycia go zwiększyły zainteresowanie cukierników zagranicznych i nielicznych jeszcze polskich, do inwestowania w tę gałąź rzemiosła.

O ile cukier buraczany przyczynił się do rozwoju cukierni, to dla właścicieli kawiarni zasadnicze znaczenie miał import i popyt na kawę. Choć już w XVI w. zaczęto pić kawę we Włoszech, a następnie w Anglii, Hiszpanii, Francji, skąd zwyczaj ten przeszedł do Prus, w Polsce zaczęła się ona rozpowszechniać dopiero w XVII w. i to głównie na wielkich dworach, gdzie przyrządzaniem kawy zajmowała się specjalna osoba, zwana kawiarką. Początkowo opinie o tym napoju były krańcowo różne, nazywano ją zarówno trucizną, jak i lekarstwem. Szybko jednak przekonano się do kawy, utrzymywano, że powoduje „lekkosć myśli” i „krzepotę duszy”.<sup>3</sup> W krakowskich sklepach kolonialnych kawa pojawiła się dopiero z początkiem XVIII w. Podawano ją wówczas wyłącznie w domach, pito najczęściej po obiedzie, parzoną w specjalnych imbrykach na żelaznych piecykach. Z końcem XVIII w. spożycie kawy wzrosło, zwłaszcza odkąd zaczęły powstawać kawiarnie. Sprawdzano ją głównie z Węgier.

W *Słowniku języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego znajduje się związane objaśnienie: w cukierniach „łakocie robią”, w kawiarniach „kawę piją”.<sup>4</sup> Trafne to sformułowanie rozgranicza wyraźnie cukiernie od kawiarni, albo-

<sup>2</sup> *Cukrownictwo. Podręcznik dla pracujących w cukrowniach i rafineriach*, t. 1, Warszawa 1894, s. 3–5, 28; A. Lipp, *Verkehrs- und Handels-Verhältnisse Galiziens*, Prag 1870, s. 219–229.

<sup>3</sup> J. Pachoński, *Zmiercz stawetnych. Z życia mieszczan w Krakowie w 17 i 18 wieku*, Kraków 1956, s. 500; Herbaczyński, *op.cit.* s. 27–28.

<sup>4</sup> S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Lwów, t. 1: 1854, t. 2: 1855.

wiem od końca XVIII w. aż do połowy XIX nie można było w cukierni napić się kawy, natomiast można tam było dostać kieliszek likieru, ponczu lub wódki, na co zresztą właściciel musiał mieć specjalne pozwolenie. W kawiarniach znów przeważnie nie było ciastek ani tortów (chyba, że odkupywano je w cukierniach), a oprócz kawy i innych gorących napojów podawano czasem lody i alkohole. Cukiernie sprzedawały swoje wyroby „na wynos”, w kawiarniach tego rodzaju sprzedaży nie prowadzono. Z upływem lat różnice między kawiarnią a cukiernią nieco się zacierały, od połowy XIX w. często łączono je w jedną firmę, ale zanim to nastąpiło, prowadziły zupełnie odmienny żywot. Własny model kawiarni stworzyli Włosi i rozpowszechnili go nie tylko w Rzymie, ale i w wielu stolicach europejskich. Szybko zyskały sobie popularność paryskie, praskie, budapeszteńskie, wiedeńskie kawiarnie. Polacy mieli także swój wkład w powstanie pierwszej kawiarni w Wiedniu, blisko katedry św. Szczepana, założonej przez cukiernika Franciszka Jerzego Kulczyckiego rodem z Sambora. Po zwycięstwie nad Turkami w 1683 r. król Jan III Sobieski wynagrodził Kulczyckiego za zasługi wojenne zdobytą kawą, a władze Wiednia dały mu pozwolenie na założenie kawiarni. W Warszawie w latach osiemdziesiątych XVIII w. było około 20 cukierni i kawiarni, a liczba ich znacznie wzrosła w okresie Sejmu Czteroletniego.

Krakowskie cukiernie i kawiarnie mają swoją długą i dobrą tradycję. Od połowy XVIII w. rosła ich liczba, a z czasem i renoma. Nasiliły się też wówczas starania o uniezależnienie się od cechu piekarzy, tzw. pasztetników, uprawnionych do wyrobu obok pasztetów z rozmaitych mięs, także ciast i cukrów. Zabiegi o utworzenie własnego zgromadzenia trwały wiele lat, ale zostały uwieńczone powodzeniem: krakowscy pasztetnicy wywalczyli sobie wydzielenie z cechu piekarzy i otrzymali zatwierdzenie od miasta własnego statutu w 1766 r.<sup>5</sup> Odtąd zabiegali o ochronę swoich praw i zakaz wypiekania słodkich ciast przez piekarzy. W 1778 r. król Stanisław August Poniatowski dekretem wydanym 27 września t.r. zapewnił im opiekę, a prawa ich potwierdziły władze miasta Krakowa w 1781 r.<sup>6</sup> U progu XIX w. nazwano cech Zgromadzeniem Pasztetników, Cukierników i Traktierów uznając formalnie od dawna istniejący zawód cukierników. Przepisy cechowe – w zasadzie surowe – określały warunki przyjęcia do zawodu. Sformułowane w statucie cechu z 1766 r. niewiele od połowy XIX w. się zmieniły. Droga do zawodu była długa i niełatwa, określana twardymi przypisami tra-

<sup>5</sup> Archiwum Państwowe m. Krakowa (APKr) AD 601. Acta sessionum Congregationis Honoratorum Crustalariorum Cracoviensium 1766–1858; AD 600 Akta Zgromadzenia Pasztetników i Cukierników 1751–1869.

<sup>6</sup> Jw. oraz AD 603. Zbiór dekretów z lat 1800–1803 z przeszkodnikami temuż Zgromadzeniu Pasztetników, Traktierów i Cukierników.

dycyjnie mocnej organizacji cechowej. Początkowo, w XVIII w., żądano od kandydata na mistrza świadectwa wyzwolenia i terminowania, odpłaty 60 złp i wykazania się umiejętnością wykonania kilku rodzajów ciast.<sup>7</sup>

Po utworzeniu Rzeczypospolitej Krakowskiej w rozporządzeniu wydanym 30 grudnia 1820 przez Zgromadzenie Reprezentantów wyraźnie określono, jakie artykuły wolno cukiernikom wyrabiać. Zarządzenie to w pewnym sensie ograniczało cech, określając prawa rzemieślników niejako „z urzędu”.<sup>8</sup> Kolejna uchwała z 26 maja 1843 dokładnie oznaczała zakres działalności cukierników, przyznając im prawo wyrabiania i sprzedaży „wszelkich ozdobnych cukrów i ciast cukrowych” oraz smażonych owoców, tortów, lodów, czekolad i karmelków. Ponadto mogli wyrabiać „napoje chłodzące lub rozgrzewające”, ale musieli posiadać na to osobne zezwolenie od władz miejskich.<sup>9</sup>

Zaostrzono i szczegółowo określono w tym rozporządzeniu warunki przyjmowania ucznia do terminu. Odtąd nie wolno było przyjąć chłopca, który nie uczył się co najmniej dwa lata w szkole podstawowej lub nie wykazał się umiejętnością czytania i pisanie. Po okresie próbnym (6–12 tygodni) majster zapisywał ucznia do cechu, płacąc za to wyznaczoną kwotę. Uczeń przebywał w terminie 3–6 lat, a nie były to lata lekkie. Obok pomocy w kuchni używano go bowiem do wielu prac domowych, a sądząc z uchwały, bicie ucznia, kopanie, targanie za włosy było na porządku dziennym.<sup>10</sup> Obowiązkiem majstra było posyłanie terminatorów w dni świąteczne do szkoły dla rzemieślników. Po latach terminowania majster przedstawiał ucznia w cechu, gdzie był egzaminowany i musiał wykonać „sztukę czeladniczą”. O ile wszystko się powiodło został wpisany do księgi cechowej, majster opłacał za niego 6–20 złp, a jako czeladnik otrzymywał list wyzwolenia z podpisami starszych cechu z owalną pieczęcią pochodzącą z 1788 r., na której pod godłem znajdowały się nóż i łyżka, a nad nimi radło do krajanania ciasta i wałek.<sup>11</sup>

Aby zostać majstrem i członkiem cechu czeladnik musiał przedstawić zaświadczenie o odbyciu wędrowki, która była starym zwyczajem, mającym na celu zapoznanie się ze stanem zagranicznego cukiernictwa. Wędrowka trwała około dwóch lat, czasem nawet do czterech, polscy czeladnicy odbywali ją głównie w Prusach lub monarchii habsburskiej, ale byli i tacy, którzy docierali nawet do

<sup>7</sup> APKr AD 600.

<sup>8</sup> Por. K. Bąkowski, *Dawne cechy krakowskie*, Kraków 1903, s. 124.

<sup>9</sup> *Dziennik praw z roku 1843*, Kraków (1843) nr 2650 z dnia 26 V 1843.

<sup>10</sup> Jw. s. 30–48.

<sup>11</sup> A. Chmiel, *Godła rzemieślnicze i przemysłowe krakowskie od połowy XIV w.*, Kraków 1922, s. 15–16.

Francji.<sup>12</sup> Następnie otrzymywali do zrobienia „sztukę mistrzowską”, popularnie zwaną „Meisterstück”, a nie było to zadanie łatwe. Dawano do wykonania np. dwa torty z przybraniem lub piramidę cukrową, pod nadzorem starszych cechu w wyznaczonej przez nich cukierni. Piramidy były rozmaite, składały się z kilku warstw, np. na tortowym spodzie „makaronikowej podstawie o sześciu postumentach jakby altany” lub chińska przybrana owocami kandyzowanymi, półmakaronikowa, półkarmelowa, karmelowa w stylu gotyckim oraz na pewno najtrudniejsza, wyobrażająca wieżę kościoła NMP w Krakowie.<sup>13</sup> Wielkość i wysokość piramidy zależała od inwencji czeladnika. Jeśli wyrób uznano za dobry, pobierano wysoką opłatę, w latach Rzeczypospolitej Krakowskiej – 140 złp, obniżaną do połowy dla synów majstrów lub na prośbę czeladnika rozkładaną na raty.<sup>14</sup> Potem była kolacja, za którą płacił nowy majster. Spośród uroczystości tego typu najbardziej okazały charakter miały uczty po wyborach starszych cechu.<sup>15</sup>

Jedną z pierwszych znaczniejszych XVIII-wiecznych cukierni krakowskich należała do Dominika Wielanda<sup>16</sup>, Szwajcara, który przybył do Krakowa w 1788 r. Wynajął od Antoniego Feistmantla w 1791 r. kamienicę tzw. Kromerowską w Rynku Głównym, naprzeciw Ratusza i otworzył tam cukiernię.<sup>17</sup> Kilka lat później, w 1806 r. nabył tę nieruchomość za 23 000 złp jego syn Jan, ceniony kupiec krakowski. Cała rodzina Wielandów trudniąca się cukiernictwem zyskała sobie szybko znakomitą opinię w Krakowie. Dużym powodzeniem w mieście cieszyły się ich wypieki, torty, ciasta, cukry, karmelki z wierszami, a także napoje alkoholowe. Przez wiele lat słynna była w Krakowie „komendantka” nazwana tak na pamiątkę gen. Józefa Wodzickiego, poległego później pod Szczekocinami, który w latach 1791–1794 w czasie zmiany warty na odwachu prowadził swoich oficerów na tę wódkę do cukierni Wielanda.<sup>18</sup> Potomkowie Jana również byli cukiernikami, zarówno jego syn Gawęł, który w 1823 r. odziedziczył lokal i dom po ojcu, jak i wnuk Kasper, syn Gawęła, prowadzący cukiernię od 1845 r.

<sup>12</sup> Izba Rzemieślnicza w Krakowie (IR) CRR 109, teczką 308. Księga czyli protokół sesji Zgromadzenia cukierników, pasztetników i traktierów krakowskich, posiedzenie 4 XII 1844, por. Bąkowski, *op.cit.*, s. 68–69.

<sup>13</sup> IR. T. 308 posiedzenia: 3 IX 1845, 8 I 1845, 31 III 1845, 20 XI 1845, 27 X 1853.

<sup>14</sup> IR. T 308, posiedzenie 8 I 1845.

<sup>15</sup> Bąkowski, *op.cit.*, s. 85.

<sup>16</sup> Wg protokołów Cechu pasztetników i cukierników: Willand.

<sup>17</sup> J. L. [Józef Louis], *Przechadzka kronikarza po Rynku krakowskim*, Kraków 1890, s. 124.

<sup>18</sup> M. Estreicherówna, *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848–1863*, Kraków 1968, s. 166.

Podobnie w rodzinie Cypcerów, cukiernia przechodziła z ojca na syna i wnuka. Dynastię tych znanych cukierników krakowskich rozpoczynał Gottlieb Cypcer, który od lat osiemdziesiątych XVIII w. prowadził w domu własnym przy ul. Grodzkiej 5 wytwórnię słodczy. Mieszkał tam z liczną rodziną, żoną, trzema synami i pięcioma córkami oraz ośmioma pracownikami (w tym cztery kobiety).<sup>19</sup> Świadczyło to o jego zamożności i dochodach, jakie przynosiła cukiernia. Była ona zresztą prosta i prymitywna, składała się ze sklepu, do którego było wejście z sieni, ale okno z drewnianymi okiennicami i żelazną kratą wychodziło na ulicę. Z podwórza natomiast wchodziło się do pomieszczenia posiadającego trzy okna, posadzkę z cegły i murowany piec z dwoma żelaznymi szufladami. Obok znajdowała się kuchenka z oknem, w którym szyby były oprawione łożem i z murowanym ogniskiem. Na podwórzu był ryzostok drewniany, a nad nim stopień kamienny.<sup>20</sup> Po śmierci ojca cukiernię prowadził syn Józef, który przeniósł firmę w pobliże Plant, u wylotu ulic św. Tomasza i św. Marka do wybudowanego przez siebie pawilonu. Cukiernia Cypcera uważana była przez współczesnych za jedną z najlepszych w mieście, a miejscowa prasa utrzymywała, że „wygodę i przyjemność zaręcza”.<sup>21</sup> Po śmierci Józefa przez pewien czas cukiernią kierowała wdowa po nim, aż syn został wyzwolony w 1841 r. na subiekta, a w 1843 r. na majstra i przejął firmę.<sup>22</sup> Romuald Cypcer powiększył rodzinny majątek i w 1850 r. przeniósł cukiernię do domu na rogu ul. Św. Anny i Wiślniej.<sup>23</sup>

Na przełomie XVIII i XIX w., poza Cypcerami i Wielandami liczyły się także cukiernie Piotra Lardi i Jana Wassali, którzy sprawowali funkcje starszych cechu, a oprócz nich istniały małe i marne cukiernie, które szybko upadały. Podróżnik I. A. Schultes zapisał, że w Krakowie cukiernie są liczne i zastępują kawiarnie. „Zakłady tego rodzaju istnieją w każdym prawie domu, zachęcając do wstąpienia na szklankę ponczu lub chłodzącego napoju z cukrami, które Włosi nazywają confetti”.<sup>24</sup> Wieland, Cortezy, Lardi, Wassali, Taroni – już same nazwiska mówiły o włosko-szwajcarskim pochodzeniu krakowskich cukierników. Zwłaszcza w czasach Rzeczypospolitej Krakowskiej zwabieni dobrą koniunkturą lub za namową ziomków, którzy osiedlili się tutaj wcześniej, przyjeżdżali z zagranicy

<sup>19</sup> A. Chmiel, *Domy krakowskie. Ulica Grodzka*, Część 1, Kraków 1954, s. 41.

<sup>20</sup> Chmiel, *Domy...*, s. 44. Opis kamienicy i cukierni Gottlieba Cypcera został sporządzony po jego śmierci na życzenie wdowy 15 II 1793.

<sup>21</sup> K. Girtler, *Opowiadania*, Kraków 1971, t. 1, s. 303, „Gazeta Krakowska” 1827, dodatek do nr 71.

<sup>22</sup> IR. T. 308, posiedzenie 20 VI 1841, 16 III 1843.

<sup>23</sup> „Czas” 1850, nr 245, 250.

<sup>24</sup> J. A. Schultes, *Lettres sur la Galitzie ou la Pologne Autrichienne*, Tybinga 1809.



cukiernicy, a większość z nich szybko się polonizowała. Pierwsi helweccy cukiernicy przyjmowali na praktyki młodych chłopców często pochodzących ze Szwajcarii, jak np. Gawel Wieland zapisał w 1830 r. do terminu Gaudentego Szarnapana, Ferdynanda Ollaosy'ego i Parysa Maurizia. Ten ostatni również przyjął do terminu u siebie Antoniego Passyna, Jana Rufnera i Jana Pola pochodzących ze Szwajcarii. Podobnie u Rudolfigo praktykował Tomasz Scartazini. Z czasem jednak wśród uczniów i czeladników pojawiali się Polacy. Np. u Maurizia przez sześć lat pracował Jan Drzewiński „dając dowody swej zdolności i biegłości w sztuce cukierniczej”, a Rudolf Grossman pochodzący ze Lwowa był u niego zatrudniony 14 lat.<sup>25</sup> Jan Wassali wniósł prośbę do cechu o wyzwolenie na czeladnika Gaudentego Rudolfigo, który wiele lat u niego praktykował.

Na rogu Rynku Głównego i ulicy Brackiej Bernard Taroni założył cukiernię z końcem XVIII w., która m.in. dzięki doskonałej lokalizacji szybko stała się popularna. Po śmierci właściciela cukiernię prowadziła wdowa po nim.<sup>26</sup> Wkrótce córka Taronich Józefa (1800–1851) wyszła za mąż za Tomasza Maliszewskiego (1793–1865), cukiernika warszawskiego. On jako jeden z pierwszych cukierników polskich nie tylko został właścicielem firmy i wszedł na rynek znajdujący się w obcych rękach, lecz także podniósł cukiernictwo krakowskie – według opinii współczesnego konesera – „na wyższy stopień, jego ciasta, lody, rozgłośnie zyskiwały pochwały”.<sup>27</sup> Maliszewski tym się też różnił od helweckich cukierników, że przyjmował Polaków na naukę zawodu. Zapisał do terminu Seweryna Dziemborowicza, a na czeladnika wyzwolił Henryka Jordana i in. Cukiernia Maliszewskiego przez długie lata pod firmą Taroni, prowadzona na sposób warszawski, przyciągała klientów głównie lodami, a oprócz tego również wyrobami pieczonymi według tradycyjnych zwyczajów warszawskich. Cukiernia ta stała się miejscem spotkań młodzieży, w 1826 r. uznawana była za „najpierwszą” w mieście. Powodzenie miały zwłaszcza lody, podawane w filiżankach, a podwójne porcje w dużych szklankach, które kosztowały 1 złp. Była to cena wysoka, gdyż wówczas można było dostać w cukierni kieliszek słodkiej wódki i trzy ciastka za 15 gr., a obiad w restauracji kosztował 2 złp.<sup>28</sup> Tomasz Maliszewski dorobił się szybko, zwłaszcza gdy w wyniku konkursu dostał przywilej na prowadzenie bufetu w teatrze, stał się człowiekiem zamożnym, a sprzedaż kamienic otrzymanych drogą spadku po rodzinie Taronich powiększyła jego majątek.<sup>29</sup>

<sup>25</sup> IR. T. 308, posiedzenie 3 XI 1864, 15 IX 1867, por. też 13 VIII 1834, 1 IX 1838.

<sup>26</sup> Girtler, *op.cit.*, t. 1, s. 106, 358; Louis, *Przechadzka*, s. 63.

<sup>27</sup> Girtler, *op.cit.* s. 303.

<sup>28</sup> *Ibid.*, t. 1, s. 305; Estreicherówna, *op.cit.*, s. 165.

<sup>29</sup> Dziennik rządowy z roku 1843. Dodatek do numerów 26 i 27, Kraków 25 II 1843.

Miniaturowa Rzeczpospolita Krakowska zajmowała wyjątkową pozycję pod względem wolności, suwerenności, swobody oraz znacznych przywilejów handlowych. Mieszczañstwo krakowskie, a zwłaszcza bankierzy i rzemieślnicy szybko się bogacili. Były to także lata rozkwitu miejscowych cukierni. W 1823 r. zarejestrowano w Krakowie 36 cukierni, co w stosunku do ówczesnej liczby mieszkańców (około 20 000), było dość dużo. Popyt na słodycze był tak wielki, że gdy w czasie jarmarków świętojańskich przyjeżdżali do Krakowa liczni goście, cukiernicy „nie mogli dostarczyć dość cukrów i lodu”.<sup>30</sup>

W Krakowie życie koncentrowało się w Rynku Głównym, tam robiło się zakupy, spacerowało, spotykało znajomych, wstępowało na ciastko lub kieliszek dobrej nalewki. Dlatego też liczne krakowskie cukiernie położone były w Rynku lub ulicach do niego przylegających. Jednym z najlepszych punktów okazała się tzw. kamienica Kencowska przy Rynku Głównym 38, której właściciel Antoni Geppert wynajął w 1823 r. sklep i I piętro Szwajcarowi Lorentzowi Paganino Cortezy'emu.<sup>31</sup> W niewielkim lokalu Cortezy otworzył cukiernię. W zgromadzeniu cechu darzono go poważaniem i zaufaniem, w 1826 r. został wybrany starszym. Jednakże już w 1830 r. wyjechał do Szwajcarii, a cukiernię prowadziła jego żona.<sup>32</sup> Firma Laurenza Cortezy'ego nie utrzymała się jednak długo i w 1834 r. przeszła w ręce Gaudentego Redolfiego (1803–1860), ewangelika, urodzonego w Szwajcarii, który po odbyciu praktyki pracował jako subiekt w cukierni Jana Wassalego, a w 1831 r. został przyjęty do cechu.<sup>33</sup>

Cukiernia Redolfiego szybko stała się chlubą Krakowa i przyćmiła wszystkie inne firmy. Urządzona gustownie i elegancko stylowymi meblami, z zawieszonymi na ścianach sztychami angielskimi, zastynęła ze świetnych słodyczy, lodów, smażonych kasztanów, które stały się ulubionym przysmakiem krakowian, oraz doskonałych likierów i wódek. Niewątpliwie do jej powodzenia przyczyniło się usytuowanie cukierni na linii A–B w Rynku, a sam lokal, choć niewielki, po-

<sup>30</sup> J. Wawel Louis, *Urywki z dziejów życia i mieszkańców Krakowa*, Kraków 1977, s. 221; *Rys statystyczno-topograficzny Rzeczypospolitej Krakowskiej*, [w:] *Rozrywki przyjemne i pożyteczne*, Kraków 1829, s. 10; J. Mączyński, *Pamiętka z Krakowa. Opis tego miasta i jego okolic*, Kraków 1845, s. 190; *Der Freistaat Krakau*, [w:] R. Possart, J. Łukaszewicz, A. Muczkowski, *Das Königreich Polen*, Stuttgart 1840, s. 168.

<sup>31</sup> APKr. AD 601, posiedzenie 26 II 1809, 14 III 1810. Nazwisko Cortezy pisano różnie: Cortesi, Kortezy itp. Zapewne był on synem lub krewnym cukiernika Stanisława Cortezy, który w 1809 r. był starszym cechu.

<sup>32</sup> IR. T. 308, posiedzenie 28 XI 1830, 9 III 1831, por. Louis, *Przechadzka*, s. 178.

<sup>33</sup> IR. T. 308. posiedzenie 13 VIII 1834, APKr. SKC 417 IX 28; Gaudenty Redolfi. Postępowanie spadkowe.

siadał duże okno wystawowe, będące „soczewką tego ogniska ruchu”<sup>34</sup>, stamtąd bowiem można było obserwować przechodzących. W rezultacie w cukierni między godz. 12 a 14 koncentrowało się życie towarzyskie miasta. W 1838 r. Redolfi przyjął do swej cukierni Parysa Maurizia (1813–1890), również pochodzącego ze Szwajcarii, ewangelika, który w latach 1830–1834 terminował u Gawła Wielan-  
da, następnie odbył wędrowkę, został mistrzem, i w 1838 r. osobiście rekomendowany przez Redolfiego – członkiem cechu.<sup>35</sup> Maurizio już jako współwłaściciel cukierni, w 1841 r. nabył razem z Redolfim za 72 000 złp kamienicę Kencowska, w której zamieszkali obaj z rodzinami, czeladnikami i uczniami. Cukiernia pod firmą „Redolfi”, którego nazwisko upamiętniał piękny witraż, rozwijała się i zdobywała coraz większą popularność. Gdy kilka lat później Redolfi wyjechał do Szwajcarii dla poratowania zdrowia, Maurizio dalej sam prowadził cukiernię.

Katastrofą dla krakowskich cukierników był dekret wydany 6 marca 1851 r. przez Komisję Gubernialną nakazujący zamykanie tzw. lokali publicznych w dni świąteczne. Postanowienie to spowodowane zostało faktem, że w niektórych szynkach, cukierniach, kawiarniach bawiono się w nocy, choć drzwi wejściowe były zamknięte, gdyż gości wpuszczano tylnym wejściem. Władze miejskie napominały i ostrzegały, aby łamaniem przepisów nie doprowadzono do „środków ostrości prawa”, a gdy to nie pomogło, zabroniono otwierania lokali w święta.<sup>36</sup> Był to dotkliwy cios dla krakowskich cukierników, gdyż właśnie w niedzielę ruch w cukierniach był największy. Nie pomogły prośby kierowane przez cech do władz miejskich, rozporządzenia nie cofnięto.

Fakt ten spowodował upadek wielu cukierni, co obok zmian wynikających z przyłączenia Krakowa do monarchii habsburskiej przyczyniło się do rozwoju krakowskich kawiarni. Kawiarnie istniały w Krakowie już znacznie wcześniej, ale te pierwsze z XVIII w. trudno było nawet tak nazwać. Przypominały bowiem raczej małe sklepiki, a określane jako „szynki kawowe”, były bardzo prymitywne.<sup>37</sup> Jedną z pierwszych takich kawiarni na I piętrze w domu na rogu ul. Sze-wskiej i Rynku Głównego (nr 31) mieściła się w dwóch małych izbach, na środku stały stoliki z przybitymi na łańcuszkach blaszanymi łyżeczkami. Dookoła ścian były ławki. Właścicielką kawiarni była Marianna Sędrakowska, którą tak

<sup>34</sup> Estreicherówna, *op.cit.*, s. 164; F. Klein, *Notatnik, op.cit.*, s. 40, *Polski słownik biograficzny* (PSB).

<sup>35</sup> IR. T. 308, posiedzenie 28 XI 1830, 24 XI 1838.

<sup>36</sup> Dziennik rządowy miasta Krakowa i jego okręgu, 1851, nr 14 z 28 I 1851, s. 54; *ibid.* nr 49 z 6 III 1851, s. 196.

<sup>37</sup> J. Bieniarzówna, „*Wolne, niepodległe i ściśle neutralne*”, [w:] *Szkice z dziejów Krakowa*, Kraków 1969, s. 290.

opisuje Maria Estreicherówna: „twarz stale od ognia zaczerwieniona, spoglądała bystro na gościa spod statecznego białego kornetu z wielkim fontaziem i małymi skrzydełkami po bokach”.<sup>38</sup> Na kuchni pełno było garnków z kawą i śmietanką, którą Sędrakowska przelewała do garnuszków. Porcja kawy kosztowała 3 grosze i cieszyła się ogromną popularnością. Przychodzili tu ludzie różnych zawodów, prestiżu społecznego i zamożności. Najlepszym dowodem, że kawiarnia doskonale prosperowała, był fakt, że właścicielka wraz z mężem Józefem nabyła w 1775 r. kamienicę, w której miała kawiarnię, za 14 500 złp.<sup>39</sup>

Również w Rynku Głównym (nr 46) prowadził w 1790 r. kawiarnię kupiec Parvi, który miał także bilard, a pod nr 25 „szynkowała kawę” żona kucharza Naglika.<sup>40</sup> Kawiarnie rozpowszechniały się tak szybko, że w czasach Rzeczypospolitej Krakowskiej było ich już kilkadziesiąt. Nadal były to skromne sklepiki, prosto urządzone, specjalnie liczne w Rynku Głównym. Na rogu Rynku i Siennej była kawiarenka „u Michała”, w domu należącym do kościoła NMP. Tu przychodzono po wyjściu z kościoła, aby się zagrzać i posilić kawą ze śmietanką. Inne kawiarnie pełne znów były w dni targowe, zwłaszcza kobiety przychodzące do miasta z mlekiem i jarzynami piły tam kawę, czyli tzw. przez nie „rozgrzewały”. Także w Sukiennicach był mały sklepik od strony kościoła św. Wojciecha, gdzie kupcy przyjeżdżający na targ wypijali w ciągu roku „kilka tysięcy garncy kawy”.<sup>41</sup> Obok tych prostych, istniała kawiarnia z bilardem, urządzona w stylu warszawskim przez Michała Filipowskiego na I piętrze w jego kamienicy przy ul. Stolarskiej 15. „Bywaliśmy tam – zanotował w 1823 r. pamiętnikarz – wabiłem była ładna Joasia kawiarka”.<sup>42</sup> Właściciel kawiarni zakończył życie tragicznie, spłonął w czasie pożaru Krakowa w 1850 r. Ponadto można się było napić dobrej kawy w restauracjach, w których w osobnym pokoju była kawiarnia, jak np. u Stählinga „Pod trąbką” w domu na rogu Rynku i Św. Jana i u Pollera „Pod kotwicą” przy ul. Szpitalnej oraz przy ul. Grodzkiej w kawiarni „U Wiktora”, gdzie w porządnym lokalu można było dostać ciepłe dania, zagrać w karty lub w bilard i przeczytać prasę.<sup>43</sup>

Po wcieleniu Krakowa do monarchii austriackiej, zwłaszcza w latach pięćdziesiątych XIX w., nasilił się napływ urzędników i wojskowych pochodzenia

<sup>38</sup> Estreicherówna, *op.cit.* s. 165.

<sup>39</sup> Louis, *Przechadzka*, s. 150.

<sup>40</sup> *Ibid.*, s. 195, 213.

<sup>41</sup> *Przewodnik krakowski na rok 1835*, Kraków [1835], s. 324–325; *Rzeczpospolita Krakowska, 1815-1846. Wybór źródeł*. Opracowała J. Bieniarzówna, Wrocław br., s. 182–183.

<sup>42</sup> Girtler, *op.cit.*, t. 1, s. 301.

<sup>43</sup> „Gazeta Krakowska” 1834, nr 192.

austriackiego i czeskiego, a wraz z nimi zaczęły powstawać bardziej eleganckie kawiarnie urządzone na wzór wiedeński z gazetami, stolikami do gry w karty, z bilardem. Takiemu przekształceniu uległa w tym okresie słynna cukiernia Wielanda, którą już jako kawiarnię prowadził pod jego firmą Teodor Wassaly. Nowa, elegancka kawiarnia została założona przez wiedeńczyka Ferdynanda Wintera przy ul. Grodzkiej 76, a więc w części miasta zamieszkaną przez urzędników przybywających do Krakowa. Kawiarnia Wintera składała się ze sklepu i dwóch pokoi, szybko jednak okazało się, że lokal jest za mały i właściciel przeniósł ją do Pałacu Wielopolskich (obecnie Magistrat). „Dzisiaj – czytamy w »Czasie« z 1857 r. – kawiarnie zakładane na wzór wiedeński coraz zwiększają swoje lokale i nabierają okazałości w porównaniu z dawnymi izbami kawiarnianymi”.<sup>44</sup> Wkrótce porządne stoliki zastąpiły drewniane stoły na krzyżakach, krzesła i fotele ciężkie ławy, a szklanki zamieniono na filiżanki. Z czasem wieszano firanki, portiery i lustra. Współcześni uważali to za krok do cywilizacji, podnosili jednak, że wzrost liczby i wyglądu kawiarni nie był wynikiem miejscowego zapotrzebowania społecznego, a nastąpił wskutek napływu obcych urzędników i wojskowych, którzy byli przyzwyczajeni do picia kawy i czytania gazet w czystym i miłym lokalu. Z czasem i mieszkańcy Krakowa odkryli urok kawiarnianego życia. Zasmakowali w dobrej kawie, wiedeńskich semikach i pisingerach, dużym wyborze czasopism i bilardowej grze. W ten sposób Wiedeń odwdzięczył się nam za to, że pierwszą kawiarnię w stolicy monarchii austriackiej założył Kulczycki.

Kraków był w połowie XIX w. pod względem utrzymania miastem tanim. Ceny w kawiarniach były niskie: szklanka kawy ze śmietanką kosztowała 3–4 grosze. Z czasem zdrożała żywność, a więc i kawa, ale cena jej nie była wysoka, w latach sześćdziesiątych filiżanka kosztowała 6–8 centów, gdy szklanka herbaty około 10 c.<sup>45</sup> Skromny, stojący na pograniczu biedy urzędnik czy nauczyciel nie miał możliwości uczestniczenia w życiu towarzyskim nielicznych w Krakowie „salonów”. Nie miał też warunków, aby spotykać się w szerszym gronie w swych ciasnych, źle umeblowanych mieszkaniach. Potrzebom jego życia towarzyskiego odpowiadała natomiast kawiarnia. Na kawę mógł sobie pozwolić nawet najniższej rangi urzędnik lub nauczyciel, zwłaszcza w położonych dalej od centrum prostych lokalach. Niektóre z nich przetrwały wiele lat, jak np. sławna kawiarnia pani Koziarskiej na Rynku Kleparskim, w której schodzili się studenci Szkoły Sztuk Pięknych, a bywał nawet sam mistrz Jan Matejko. Był to wpraw-

<sup>44</sup> „Czas”, Dodatek miesięczny, 1857, Tom 8: s. 794.

<sup>45</sup> J. Dropsy, *Wspomnienia z czasów Rzeczypospolitej Krakowskiej*, Warszawa 1914, s. 34; Demel, *op.cit.* s. 324.

dzie lokal dość obskurny, brudnawy, ale tani, a olbrzymie pączki do szklanki kawy cieszyły się sławą w całym Krakowie.<sup>46</sup> Na przedmieściach, np. na Kapelan-ce, były też tzw. kawiarnie wiejskie, najczęściej w ogrodzie, od lat popularne w Warszawie i Wiedniu.<sup>47</sup>

Najwięcej kawiarni było w Krakowie w latach sześćdziesiątych XIX w., około 80, potem liczba ich zmniejszyła się (w 1880 r. – 64, w 1888 r. – 73, w 1889 r. – 79). Natomiast liczba cukierni w porównaniu z czasami Rzeczypospolitej Krakowskiej bardzo spadła: od lat sześćdziesiątych do końca wieku było ich zaledwie 9–12.<sup>48</sup> W porównaniu z lokalami prowadzącymi sprzedaż alkoholu, a więc szynkami, winiarniami, piwiarniami, miodosytniami, których w 1881 r. liczono 217, kawiarni i cukierni nie było wiele. Opinię tę potwierdza znawca stosunków krakowskich, Klemens Bąkowski, który tak nakreślił obraz Krakowa w latach siedemdziesiątych XIX w.:

„Kawiarnie były nieliczne, restauracje lepsze po hotelach, ale do nich chodzili tylko przejezdni i nieliczni zamożniejsi, innym wystarczyły skromne garkuchnie. O godzinie 10 wszystko spało”.<sup>49</sup>

Przyczyny wzrostu liczby kawiarni, a zmniejszenia się cukierni były złożone. Częściowo wynikały z faktu wprowadzenia po upadku Rzeczypospolitej Krakowskiej ustaw austriackich ograniczających cechy, a nadających uprawnienia do wykonywania rzemiosł władzy rządowej. Austriacka ustawa przemysłowa z 20 grudnia 1859 r. zapewniła całkowitą swobodę kapitałowi nakładczemu i finansowemu, zrywając więzy cechowe.<sup>50</sup> Zadania cechów ograniczały się do podnoszenia prestiżu zawodowego rzemieślników, zakładania kas zaliczkowych, składów materiałowych itp., a odebrano im nadawanie praw do prowadzenia działalności, co zmniejszyło ich znaczenie i wpłynęło na przekształcanie cukierni w kawiarnie. Ponadto, przed przygotowującymi się do zawodu cukierniczego były długie lata nauki i pracy, a kawiarnstwo uzależnione było głównie od otrzymania koncesji, opłacenia podatku i posiadania kapitału na wyposażenie lokalu. Charakterystyczne było, że często kawiarnie prowadziły kobiety, jak Sędrakowska, Koziańska, Dyktarska i in. W 1881 r. na 63 kawiarnie krakowskie właścicielkami 47 były kobiety, gdy wśród właścicieli cukierni t.r. była zaledwie jedna.<sup>51</sup> Pośród wła-

<sup>46</sup> Estreicherówna, *op.cit.*, s. 166; Klein, *Dawne kawiarnie*, s. 7–10.

<sup>47</sup> K. Bąkowski, *Kronika krakowska*, cz. 3: 1832–1848, Kraków 1909, s. 21.

<sup>48</sup> Dziennik rozporządzeń dla stoł. m. Krakowa na r. 1881. Wykaz koncesów szynkowych i bilar-dowych, s. 74.

<sup>49</sup> K. Bąkowski, *Wspomnienia*, BJ rkps. 7281, II, s. 14.

<sup>50</sup> Demel, *op.cit.*, z lat 1846–53, s. 213.

<sup>51</sup> Dziennik rozporządzeń dla stoł. m. Krakowa 1881, s. 74.

ścicieli kawiarni większość stanowili Polacy, podobnie zresztą było w latach osiemdziesiątych XIX w. z cukiernikami, z wyjątkiem Parysa Maurizia, którego firmę prowadził wtedy jego syn, zresztą już całkowicie spolonizowany.

W drugiej połowie XIX w. stosunkowo nieliczne krakowskie cukiernie nie tylko utrzymywały zdobyty wcześniej wysoki standard, lecz stale rozwijały się i stawały coraz bardziej znane. Cukiernia założona przez Redolfiego, a od drugiej połowy XIX w. prowadzona przez Parysa Maurizia utrzymała się i utrwaliła opinię najlepszej w Krakowie, chociaż jej właściciel nie poddał się wymogom czasu i nie wprowadził do niej kawy. Nie pozwalała na to tradycja firmy cukierniczej. Opowiadano, że gdy stały gość cukierni, ziemianin, żądał kawy, zawsze otrzymywał od właściciela tę samą odpowiedź: „dopóki ja żyję, kawy tu się podawać nie będzie”, na co zamawiający mówił: „dopóki ja żyję, nie przestanę się o nią upominać”.<sup>52</sup> Niezmienną popularnością cieszyły się wyrabiane przez Parysa Maurizia, a potem jego synów wódki i nalewki na spirytusie sprowadzanym z rafinerii pod Morawską Ostrawą lub francuskim pędzonym z winogron. Zwłaszcza pomarańczówka, gorzka, jałowcówka, żubrówka nie miały sobie równych. Maurizio przez lata wypiekał tę samą ilość ciastek – zwykle za małą – i nie zmieniał rodzaju swoich wyrobów.<sup>53</sup> Oprócz ciastek sławne były cukry i bakalie, pomadki i czekoladki pakowane w skrzynkach oraz owoce kandyzowane, zwłaszcza ananasy. Jan Matejko przywoził dzieciom „wielkie mnóstwo wybornych pomadek od Maurizia-Redolfiego”.<sup>54</sup> Słodczyce od Maurizia pozostawały na długo w pamięci współczesnych. Zofia Ordyńska w swoich wspomnieniach opisała pączki od Maurizia nadziewane konfiturą z róży, usmażone krakowskim zwyczajem na kolor rumiany z obrączką i posypane cukrem-pudrem, makaroniki z migdałów i małe pierożki z francuskiego ciasta z makiem.<sup>55</sup> Znany księgarz krakowski Marian Krzyżanowski zapamiętał smak doskonałych ciastek, pasztecików i nalewek<sup>56</sup>, zaś żona wybitnego chirurga Jana Mikulicza-Radeckiego, nie darząca zresztą Krakowa zbytnią sympatią, o wyrobach Maurizia zapisała z zachwytem: „O, das herrliche Zuckerwerk!”<sup>57</sup>

<sup>52</sup> Estreicherówna, *op.cit.*, s. 165; M. Krzyżanowski, *Wspomnienia księgarza*, [w:] *Kopiec wspomnień*, Kraków (br.), s. 132.

<sup>53</sup> Klein, *Notatnik*, *op.cit.* s. 38–39; J. Czech, *Kalendarz 1890*, k. VI.

<sup>54</sup> S. Serafińska, *Jan Matejko. Wspomnienia rodzinne*, Kraków 1955, s. 133.

<sup>55</sup> *Kufer Kasyldy czyli wspomnienia z lat dziewięćdziesięciu. Wybór pamiątek XVIII-XX w.*, Warszawa 1974, s. 493.

<sup>56</sup> Krzyżanowski, *op.cit.* s. 132.

<sup>57</sup> Henriette von Mikulicz Radecki, *Erinnerungen an Wien, Krakau, Königsberg und Breslau. Memoiren der Frau des Chirurgen Johann von Mikulicz Radecki*, Dortmund 1988, s. 78.

Po śmierci Gaudentego Redolfiego w 1860 r. w Bondo (Szwajcaria), a wkrótce i jego żony Marii z Pasinich (zm. 1864), po ciągnącym się latami postępowaniu spadkowym, gdyż ich córka była nieletnia, w 1880 r. Parys Maurizio odkupił drugą połowę kamienicy stanowiącą własność Redolfiego.<sup>58</sup> Cukiernię swoją w 1875 r. przekazał synowi, lecz nadal była zarejestrowana i prowadzona pod firmą Parysa Maurizio przez cały wiek XIX i połowę XX w., aż do końca drugiej wojny światowej.<sup>59</sup> Oczywiście i inne cukiernie miały swoją wierną i stałą klientelę, ale, jak pisał Michał Bałucki, jeśli nie będą one posiadać lepszych od Maurizioa wódek, nie utrzymają się, bo choć cukry i ciastka powinny decydować o powodzeniu „u nas sznapsik przede wszystkim”.<sup>60</sup>

Cukiernię Tomasza Maliszewskiego, która miała tak duże wzięcie, przejął po jego śmierci w 1865 r. Leon Cercha i pod firmą „Maliszewski i Cercha” podawał, jak dawniej, przede wszystkim doskonałe lody, o rozmaitych smakach, uformowane w kształcie owoców oraz ciasta, mazurki i placki. Prowadził tę cukiernię aż do 1885 r.<sup>61</sup> Dalej od centrum, przy ul. Grodzkiej 87 miał cukiernię Antoni Masłowski, który polecał nie tylko ciastka i lody, lecz także przyjmował zamówienia na ciasta świąteczne oraz tzw. cukrowe kolacje podawane na zakończenie uroczystości ślubnych, składające się z różnych wypieków i cukrów, głównie marcepanów oraz słodkich win. Pod koniec wieku cukiernię przejął jego syn Kazimierz.<sup>62</sup> Dobrze prosperowała także cukiernia Rudolfa Grossmana przy Rynku Głównym 25, w domu, gdzie miała swoją kawiarnię Sędrakowska. W latach osiemdziesiątych Adam Roszkowski otworzył tu cukiernię warszawską bez wyszynku trunków. W cukierni Roszkowskiego gromadziła się młodzież uniwersytecka, zwłaszcza studenci rolnictwa, którzy zajmowali stoliki przy oknach wychodzących na Rynek. W związku z tym nazywano ten lokal wystawą agronomiczną.<sup>63</sup> Syn jego Antoni przejął cukiernię, a ponadto pełen inicjatywy postarał się o pozwolenie wystawienia kiosku o powierzchni 95 m<sup>2</sup> przykrytego płótnem namiotowym w Rynku pomiędzy cukiernią a Sukiennicami, który był czynny jako cukiernia od maja do końca września.<sup>64</sup>

Kawiarnie i cukiernie krakowskie były przez długie lata domeną mężczyzn. Kobiety wkroczyły do nich około lat osiemdziesiątych XIX w. i zaczęły zwracać

<sup>58</sup> APKr SKC 417, IX 28 Gaudenty Redolfi.

<sup>59</sup> APKr RH XVII 1873/16.

<sup>60</sup> M. Bałucki, *Tygodnik krakowski. Wybór kronik*, Kraków 1956, s. 51.

<sup>61</sup> J. Czech, *Kalendarz na 1868 r.*, s. 70; APKr, RH 477 XVII 873/20.

<sup>62</sup> J. Czech, *Kalendarz na 1870 r.*, s. 89.

<sup>63</sup> IR. T. 308 posiedzenie 28 X 1883; Estreicherówna, *op.cit.*, s. 166.

<sup>64</sup> *Dziennik rozporządzeń dla stoł. m. Krakowa*, R. 11; 1890 nr 7, s. 62.



uwagę na czystość, urządzenie wewnątrz, porządek, a nie tylko na jakość wyrobów. Obecność kobiet bez wątpienia wpływała na podniesienie standardu oraz atrakcyjności cukierni i kawiarni. Równocześnie i dla panien „z dobrych domów”, które same nie wychodziły na ulicę i nawet do szkół były odprowadzane, lokale te stały się dostępne. Odtąd mogły wypić oranżadę i zjeść ciastko w pełnej gości kawiarni, oczywiście pod odpowiednią opieką.

W drugiej połowie XIX w. kawiarnie stały się dla mieszkańców Krakowa niezbędne. W kawiarnianym dymie przewijali się ludzie żądni nowin, towarzystwa, plotek, jak również ci, którzy szukali tu spokoju. Albowiem kawiarnia nie tylko była miejscem spotkań, lecz także azylem dla żonatych, atrakcją dla kawalerów, a wielu przechodziło tutaj, aby przeczytać gazety początkowo leżące na stołach, później zawieszone, jak w Wiedniu, na bambusowych wieszadłach. Amatorzy bilardu otoczeni wianuszkami kibiców grali, popijając w przerwach małą kawę. Dziennikarze często pisali tu swoje artykuły i felietony, urzędnicy, którym ciążyła ciasna rutyna biurokratyczna, mogli w kawiarni odetchnąć pełną piersią. Do kawiarni i cukierni chodzili bowiem ludzie z „różnych pięt i pięterek towarzyskiej drabiny”, a więc zarówno lekarze, jak adwokaci, aptekarze, sędziowie, ziemianie, profesorowie, jak i biedni szukający tu w zimie ciepła.<sup>65</sup> Z czasem w kawiarni załatwiano interesy, nawiązywano kontakty, zawierano znajomości. Na przykład, znajomy Stanisława Przybyszewskiego do kawiarni w Sukienicach przyprowadził Stanisława Wyspiańskiego „aby nas z sobą zapoznać”.<sup>66</sup> Były to bowiem kontakty nie wiążące, na neutralnym gruncie. W kawiarniach krakowskich pojawił się też „Stammgast” – stały gość, określenie przyjęte z Wiednia, który zazwyczaj zjawiał się o tej samej porze, zamawiał to samo i przesiadywał tak długo, aż przeczytał gazetę lub wypalił kilka papierosów.<sup>67</sup> Charakterystyczne przy tym było, że niektóre kawiarnie, choć były porządne i oferowały dobre wyroby po umiarkowanych cenach, pomimo to szybko upadały, gdy inne mniej okazałe, skromne lub ciasne, przez długie lata cieszyły się powodzeniem. Zależało to trochę od mody i przypadku, trochę od atmosfery, jaką tworzyli zarówno goście, jak i właściciele kawiarni. Oni to, bogacąc się, często lokowali swoje zarobki w nieruchomościach. Posiadanie kamienicy, zwłaszcza tam, gdzie znajdowały się ich firmy, było swoistą nobilitacją, stawali się pełnoprawnymi obywatelami Krakowa. Sędrakowska, Cypcer, Redolfi, Maurizio kupowali domy, a ostatni obok kamienicy w Rynku Głównym 38 nabył jeszcze nie-

<sup>65</sup> W. Krygowski, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980, s. 71.

<sup>66</sup> S. Przybyszewski, *Moi współcześni*, cz. 2, *Wśród swoich*, Warszawa 1930, s. 106.

<sup>67</sup> Estreicherówna, *op. cit.*, s. 166.

ruchomość przy ul. św. Filipa 5. Właściciel cukierni i kawiarni Władysław Schmidt miał kamienicę przy ul. Szewskiej 27, a Herman Laberscheck, który przejął cukiernię po Janie Knowiakowskim, wnuku Wojciecha, również cukiernika i starszego cechu, posiadał dom przy ul. Grodzkiej 50, który w 1896 r. został sprzedany na licytacji. Stanisław Rehman wraz z żoną Albertyną byli właścicielami nieruchomości przy ul. Strzeleckiej 1.<sup>68</sup>

Stanisław Rehman (1838–1899) był bardzo barwną i popularną w Krakowie postacią. Pochodził z rodziny niemieckiej, która osiadła na Podgórzu i szybko spolonizowała się. Dziadek jego, a także ojciec byli mistrzami kominiańskimi, Stanisław również wykonywał ten zawód. Nie wystarczało mu to jednak, założył więc restaurację w Ogrodzie Strzeleckim, którą prowadził w latach 1862–1878. Równocześnie w 1874 r. otworzył kawiarnię na I piętrze domu „Pod Krzysztoforami” w Rynku Głównym 29 (dziś 35), urządzoną w stylu wiedeńskim, z czterema bilardami, czasopismami krajowymi i zagranicznymi. Kawiarnia Rehmana szybko stała się modną jako miejsce spotkań krakowskiej inteligencji. Wkrótce w piśmie humorystycznym „Diabeł” w specjalnej rubryce zatytułowanej *U Rehmana* drukowano rozmaite dowcipy, a w wierszu *Podróże po Krakowie* nie pozbawionym zresztą akcentów krytycznych, pisano: „A gdzie pytam kawę z rana, / Pijać, jak nie u Rehmana?”, chwając następnie wyposażenie lokalu i to, że „jest czytelnia przyzwoita, / Kawa, panie nie na żarty, / Ciastka kiepskie, ot i kwita”.<sup>69</sup> Miłośnik Krakowa i działacz społeczny, był Rehman założycielem Parku Krakowskiego, a od 1881 r. radnym miejskim. Kawiarnię wkrótce odstąpił Wojciechowi Janikowskiemu, który utrzymał jej wysoką rangę, sam zaś w 1880 r. otworzył w Sukiennicach (nr 5) wspólnie z cukiernikiem Edwardem Hendrichem cukiernię. Miejsce było doskonale wybrane, w samym sercu Krakowa, toteż od razu cukiernia przyciągnęła nie tylko miejscowych, ale także przyjezdnych i turystów. Budziła powszechne zainteresowanie, gdyż były tu osobne pokoje „dla dam” i dla niepalących. Właściciele wkrótce lokal powiększyli i obok cukierni założyli też kawiarnię. W dowcipnym utworze wierszowanym pytano:

„Komuż z inteligencji, komuż nie jest znana,  
Kawiarnia i cukiernia Hendricha Rehmana,  
Cywilni czy wojskowi, czy starzy czy młodzi,  
Kobiety ładne, brzydkie, wszystko się tu schodzi”.<sup>70</sup>

<sup>68</sup> K. Karolczak, *Właściciele domów w Krakowie na przełomie XIX i XX wieku*, Kraków 1987, s. 166–167; A. Nowolecki, *Nowy wykaz ulic, placów, kościołów i właściciele domów m. Krakowa i jego przedmieść*, Kraków 1884.

<sup>69</sup> „Diabeł” 1875, nr 143, *O Rehmanie* zob. PSB.

<sup>70</sup> BJ. Akc. 45/59. Zbiór wierszy J. Muczkowskiego. Anonimowy wiersz *W kawiarni*, VI 1886.

W 1885 r. Rehman sprzedał za 9000 złp swoją połowę kawiarni Auguście Hendrich. Umowa obejmowała sprzedaż kuchni, piekarni, całego urządzenia, obrazów, luster, bilardów, szkła, „słowem ze wszystkim, co się we wspomnianej kawiarni i cukierni znajduje”.<sup>71</sup> Wyraził również zgodę na prowadzenie kawiarni i cukierni pod firmą „Rehman i Hendrich”. Po śmierci Edwarda Hendricha w 1888 r., wdowa kierowała firmą do 1901 r., kiedy to sprzedała ją Marianowi Lewandowskiemu i Wincentemu Kondolewiczowi, a ci przyjęli wkrótce do spółki Jana Noworolskiego, który powiększył, przerobił i urządził wystawnie kawiarnię w stylu wiedeńskiej secesji.

W ostatnich latach XIX w. zyskały sobie popularność jeszcze dwie kawiarnie: Władysława Schmidta i Franciszka Sauera. Pierwsza na rogu ul. Szewskiej i Plant otwarta w 1884 r., miała oszkloną werandę wzniesioną na terenie Plant i bilard na I piętrze.<sup>72</sup> Kawiarnia Schmidta polecała „wyborne ciasta, torty, piramidy”, wykonywała zamówienia na wesela i zabawy, słynęła z galaretek owocowych, ale najbardziej atrakcyjne było towarzystwo.<sup>73</sup> Zbierali się tam bowiem głównie literaci, dziennikarze, malarze i profesorowie, którzy mieli blisko z Uniwersytetu Jagiellońskiego. Było tam brudnawo i nieporządnie, ale właściciel jako radny miejski nie bał się inspekcji, a gdy zwracano mu uwagę, że należy oddzielić kuchnię od klozetu, odpowiadał spokojnie: „pełniej nie będzie” pokazując na salę, gdzie w obłokach dymu „istotnie była głowa przy głowie”.<sup>74</sup> Natomiast Franciszek Sauer założył swoją kawiarnię na I piętrze w domu na rogu ulic Sławkowskiej i Szczepańskiej, rok przed końcem XIX w. Urządzona została z komfortem, w jasnym lokalu, z osobną czytelnią dla pań w pokoju w stylu rokoko i osobną dla panów. Posiadała trzy najnowsze bilardy, a otwarta była od godz. 6 rano do 1 w nocy. Istniała długo w XX w., zdobywając wielu stałych gości.<sup>75</sup>

Pod koniec XIX w. zaczęły cieszyć się dużym wzięciem nie kawiarnie z secesyjnymi złoceniami, boazeriami, pełne luster, ozdób, żyrandoli „świecące impertynencko w oczy lampami i swym pseudozbytkiem”<sup>76</sup>, lecz niewielkie, nawet ciasne salki, oblepione nieraz karykaturami i rysunkami, w których w obłokach papierosowego dymu i przy mocnej kawie rodziły się nowe, twórcze pomysły. Spośród tych kawiarni nazywanych artystycznymi, największą sławę zdobyła so-

<sup>71</sup> APKr. RH 487 a XVII 883/15.

<sup>72</sup> Dziennik rozporządzeń dla stoł. m. Krakowa, 1884, nr 6.

<sup>73</sup> J. Czech, *Kalendarz na rok 1894*, s. IX; T. Żeleński, *Boy o Krakowie*, oprac. H. Markiewicz, Kraków 1968, s. 101; Krygowski, *op.cit.*, s. 69; PSB.

<sup>74</sup> Boy, *op.cit.* s. 101.

<sup>75</sup> J. Czech, *Kalendarz na rok 1899*, s. XXXIV; Boy, *op. cit.*, s. 101.

<sup>76</sup> W. Noskowski, *Z letniego Krakowa*, „Tygodnik Ilustrowany” 1914, II, s. 529.

bie założona w 1895 r. w wynajętym lokalu przy ul. Floriańskiej 45 „Cukiernia lwowska” Jana Apolinarego Michalika (1871–1926), nazywana później potocznie „Jamą Michalikową”.<sup>77</sup> Cukiernia składała się ze sklepu, małego pokoju po lewej stronie i sali z tyłu. Wyuczony we Lwowie na cukiernika, wypiekał Michalik rozmaite, pomysłowo udekorowane ciastka, lecz nie one przyniosły rozgłos i wzięcie jego firmie. Cukiernia położona blisko Szkoły Sztuk Pięknych przyciągała malarzy, a z czasem zaczęli tu bywać literaci oraz aktorzy i szybko stała się miejscem spotkań cyganerii artystycznej. W XX w. zyskała niezwykłą popularność nie tylko w Krakowie i innych częściach kraju, ale nawet za granicą, a to dzięki kabaretowi „Zielony balonik” i oryginalnemu urządzeniu wnętrza przez artystów. Artystyczną kawiarnią Krakowa był także słynny Paon Ferdynanda Turlińskiego, założony w 1897 r. naprzeciw teatru im. Juliusza Słowackiego, przy ul. Szpitalnej w kamienicy już dzisiaj nie istniejącej. Przez swoje położenie Paon był z góry predestynowany na kawiarnię artystyczną, królował tu Stanisław Przybyszewski i krakowska cyganeria, której złote lata przypadały już na początek XX w.

Krakowskie cukiernie i kawiarnie żyły życiem miasta, stając się nie tylko miejscem spotkań głównie inteligencji, lecz również ośrodkiem wymiany poglądów, a nawet rodzenia się nowych nurtów artystycznych, myśli filozoficznych oraz bardziej lub mniej udanych utworów. Kawiarnie artystyczne czasów Młodej Polski odegrały ogromną rolę w formowaniu postępowych nurtów w literaturze, sztuce, a nawet polityce. A wszystko zaczęło się od małych sklepików-cukierni przechodzących z ojca na syna i szynków kawiarnianych, które w ciągu XIX w. wrosły mocno w historię Krakowa i stały się jedną z licznych atrakcji zabytkowego miasta.

<sup>77</sup> Klein, *Dawne kawiarnie*, *op. cit.* s. 7–10; Boy, *op. cit.*, s. 106; IR. T. 308, posiedzenie 4 VIII 1902; Z. Leśnodorski, *Wspomnienia i zapiski*, Kraków 1959, s. 17–25.