

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu  
Wydział Sztuk Pięknych

mgr Anna Kornelia Jędrzejewska

TORUŃSKIE KOLEKCJE FORM PIERNIKARSKICH

TOM I

Rozprawa Doktorska  
w dziedzinie nauk humanistycznych w dyscyplinie nauki o sztuce

Promotor:

*Prof. dr hab. Tomasz F. de Rosset*

TORUŃ 2024



*Dedykuję  
Barbarze Jędrzejewskiej,  
oraz  
Barbarze Kukowicz-Wirowskiej,  
a także  
Rodzinie – również tej piernikarskiej.*



## *Podziękowania*

Badania nad zbiorami form piernikarskich mogły zostać zrealizowane w takiej postaci dzięki wsparciu zarówno instytucji, firm, a także osób prywatnych. Chciałabym wymienić kilka z nich i wyrazić wdzięczność:

Panu profesorowi Tomaszowi de Rosset, Promotorowi niniejszej pracy, za wsparcie, nieocenioną pomoc i wskazówki w różnych etapach przygotowania rozprawy.

Pani Barbarze Kukowicz-Wirowskiej – starszemu kustoszowi, pierwszemu kierownikowi Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa (2012-2015), współautorce Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziału Muzeum Okręgowego w Toruniu, za inspirację do podjęcia pracy nad rozprawą i zachętę do pogłębienia badań nad formami piernikarskimi. Zmarłej w 2021 r.

Panu Przemysławowi Myśliwemu – prezesowi Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A., (zmarłemu w 2021 r.), za zachętę, życzliwe wsparcie badań, udzielenie zgody na kwerendę w zbiorach fabryki, udostępnienie obiektów i dokumentacji, a także umożliwienie kontaktu z pracownikami firmy, którzy podzielili się potrzebnymi informacjami: Pani Dyrektor Zdzisławie Olszewskiej, Pani Dyrektor Annie Kowalskiej i pozostałym Pracownikom firmy, w tym piernikarzom (m.in. Pawłowi Laskowskiemu, Witoldowi Olszewskiemu, Marcinowi Szczęsnemu, Rafałowi Przybyłowskiemu) za pomoc podczas kwerendy.

Pani Aleksandrze Mierzejewskiej – starszemu kustoszowi, Dyrektorowi Muzeum Okręgowego w Toruniu oraz Pani Magdalenie Nierzwickiej, za zgodę na kwerendy i pomoc w prowadzeniu badań oraz Pracownikom Muzeum, m.in. Działowi Inwentaryzacji i Dokumentacji, w tym Pani Jolancie Jużków, Działowi Sztuki – Pani Annie Kroplewskiej-Gajewskiej, dr. Michałowi Kurkowskiemu, Działowi Edukacji (Dawnemu Działowi Naukowo-Oświatowemu) – szczególnie Pani Marii Magdalenie Gessek, a także Pani Justynie Matelli i Pani Magdalenie Polanowskiej. Serdeczne wyrazy wdzięczności kieruję w stronę Pracowników Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa – Pani Małgorzaty Mikulskiej-Wernerowicz (kierownik), Pana Krzysztofa Lewandowskiego, Pani dr Aleksandry Kleśty-Nawrockiej.

Panu profesorowi Michałowi Woźniakowi, Dyrektorowi Muzeum Okręgowego im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy w latach 2007-2019, dr. Waławowi Kuczmię Dyrektorowi Muzeum Okręgowego im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy w latach

2020-2024 oraz Pracownikom Muzeum, za wsparcie badań i zachętę do podjęcia pracy nad rozprawą.

Panu profesorowi Jarosławowi Dumanowskiemu z Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Wydziału Nauk Historycznych UMK w Toruniu, za życzliwe konsultacje w sprawie receptur piernikarskich, roli i funkcji ciasta piernikarskiego w różnych okresach historycznych.

Pani Małgorzacie Bace za udzielone konsultacje i wsparcie merytoryczne nie tylko podczas badań zasobów i baz cyfrowych.

Dziękuję także Dyrekcji i Pracownikom muzeów w Polsce za pomoc w kwerendach, w tym: Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Muzeum Narodowego w Krakowie, Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu – oddziału Muzeum Narodowego we Wrocławiu, Muzeum Etnograficznego – oddziału Muzeum Narodowego w Poznaniu, Muzeum Historyczno-Archeologicznemu w Elblągu, Muzeum Krakowa (Muzeum Historycznego Miasta Krakowa), Muzeum Narodowego w Gdańsku, Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie, Muzeum w Kwidzynie – oddziału Muzeum Zamkowego w Malborku, Muzeum w Raciborzu, Muzeum Regionalnego w Jaworze, Muzeum Polskiego w Ameryce, Muzeum Polskiego w Rapperswilu, Österreichisches Museum für Volkskunde w Wiedniu. Dziękuję także Dyrekcji i Pracownikom Archiwum Państwowego w Toruniu, Archiwum Państwowego w Bydgoszczy, Biblioteki Uniwersyteckiej w Toruniu oraz Instytutowi Sztuki Polskiej Akademii Nauk w Warszawie.

Serdecznie dziękuję Właścicielom i Pracownikom toruńskich cukierni i warsztatów piernikarskich, za udostępnienie informacji o kolekcjach form piernikarskich, możliwość przeprowadzenia rozmów i odbycia wizyt lokalnych, m.in.: Panu Adamowi Pokojskiemu z Cukierni Franciszek Pokojski w Toruniu, Państwu Elżbiecie i Andrzejowi Olszewskim z Żywego Muzeum Piernika, ich pracownikowi – przewodnikowi Panu Pawłowi Malcowi, Pani Dorocie Swobodzińskiej z Piernikarni Starotoruńskiej, Pani Monice Jankowskiej z Toruńskiej Piernikarni Mistrza Bartłomieja, Panu Wojciechowi Kowalskiemu z piekarni przy ul. Szczytnej 19, pani Mai Krystoforskiej z firmy Toruńscy Partacze, pracownikom Fortu IV w Toruniu, a także Panu Dariuszowi Lipińskiemu ze sklepu „Emporium” oraz Panu Pawłowi Kocińskiemu – regionaliście i edukatorowi oraz pozostałym osobom.

Wyrazy wdzięczności kieruję w stronę potomków rodzin piernikarskich oraz osób związanych z toruńskim piernikarstwem, za podzielenie się wiedzą o historii przodków: Pani

Barbarze Kryn – prawnuczce Jana Ruchniewicza, Panu Michaelowi Weese – potomkowi Johanna Weese, Panu Udo Albertowi Weese – synowi Roberta Weese, Panu Piotrowi Rozwadowskiemu – wnukowi Michała Samulskiego Dyrektora Fabryki „Kopernik”.

Dziękuję także snycerzom, twórcom form piernikarskich, za przekazanie informacji dotyczącej technologii ich wykonania: Panu Oldrichowi Kvapilowi, Panu Zygmuntowi Kędzierskiemu, Pani Danucie Sroce, Panu Tadeuszowi Makowskiemu, Panu Tomaszowi Karamonowi, Panu dr. Stanisławowi Kościńskiemu, Pani Beacie Pranke-Zdziebło. Jestem wdzięczna także śp. Panu Andrzejowi Pietrzakowi za wskazówki i informacje udzielane w czasie wspólnych projektów. Dziękuję piernikarzom i twórcom ludowym z zakresu piernikarstwa z wielu ośrodków w Polsce, za wskazówki i podzielenie się wiedzą technologiczną odnośnie przygotowania pierników, w tym figuralnym z drewnianych form snycerskich: Panu Marcinowi Goetzowi (Piernikarnia Słodka Chatka w Trzciesku), Pani Karolinie Klimek (Piernikarnia Śląska w Niemczy), Państwu Danucie i Markowi Komuszynom (Pszemno-Żytne Pierniki z Oleśnicy), Panu Maciejowi Kuźniarowskiemu (Pierniki z Jarosławia), Państwu Irenie i Zenonowi Tchorowskim (Kuźnia Rzemiosł Dawnych w Dobkowie), Pani Magdalenie Topolanek (Bardzkie Pierniki Fabryka Topolanek), Państwu Kazimierze i Krzysztofowi Bielewiczom (Żywiec), Pani Sylwii Włodarczyk-Ostrowskiej (warmińsko-mazurskie), Pani Irenie Zawadzkiej (Opole).

*Last but not least*, pragnę podziękować mojej Rodzinie i Bliskim za cierpliwość, zrozumienie i nieustające wsparcie podczas powstawania niniejszej rozprawy.

Z wdzięcznością wspominam pracę kolejnych pokoleń Piernikarzy, Snycerzy, Fabrykantów, Władz Miasta Torunia, Badaczy i Regionalistów, i wreszcie Muzealników, którym zawdzięczamy przetrwanie wiedzy, a także artefaktów dotyczących toruńskiego piernikarstwa.





## TOM I

### Spis treści

Wstęp	11
I. Toruńskie kolekcje form piernikarskich. Charakterystyka zbiorów. Sposoby prezentacji	28
II. Historia piernikarstwa w Toruniu	79
III. Pierniki jako element kultury materialnej i niematerialnej	107
IV. Formy. Narzędzia wytwarzania figuralnych wypieków piernikarskich	111
V. Toruńskie formy piernikarskie i pierniki a kształtowanie lokalnej pamięci oraz tożsamości Torunia	117
VI. Piernik toruński i jego miejsce w europejskim dziedzictwie kulturowym	124
Zakończenie	129
ANEKSY	131
Aneks 1. Wykaz rozmówców (wywiady)	131
Aneks 2. Pamiątki cechowe	133
Aneks 3. Przepisy na pierniki	134
Aneks 4. Kalendarium wystaw	138
Aneks 5. Opis wystawy “Pierniki w Polsce” z 1954 roku	143
ŹRÓDŁA i BIBLIOGRAFIA	145
Streszczenie	174

TOM II - *Ilustracje*

TOM III - *Wykaz form piernikarskich i toruńskich pierników figuralnych*



## Wstęp

Toruńskie pierniki są symbolem miasta. Przez wieki rozwijające i zmieniające się rzemiosło i przemysł piernikarski wpłynęły na tożsamość Torunia i jego mieszkańców, nadając charakterystyczny rys. Wyroby piernikarskie pochodzące z Torunia są rozpoznawalnymi na świecie produktami. Wpływ na rozwój piernikarstwa i budowanie świadomości znaczenia piernika w historii miasta miała także działalność kolekcjonerska, prowadzona zarówno przez osoby prywatne, jak i instytucje lub firmy związane z piernikami. Ponieważ piernik sam w sobie jest produktem nietrwałym, najlepszym sposobem przekazania informacji o jego wartościach symbolicznych, historycznych i estetycznych, a szerzej – kulturowych – było gromadzenie, a następnie udostępnianie form piernikarskich służących do ich wypieku. Formy te bardzo szybko zaczęły być gromadzone, kolekcjonowane i udostępniane, zarówno przez muzeum, jak i fabryki pierników w Toruniu. Z przyczyn oczywistych niemożliwe stało się kolekcjonowanie toruńskich form w innych muzeach w Polsce czy na świecie (toruńskie formy pozostały w Toruniu). Natomiast procesowi muzealizacji ulegały i same toruńskie pierniki, czego pierwsze świadectwa pochodzą już z końca XIX wieku.

Rozprawa „Toruńskie kolekcje form piernikarskich” ma na celu ukazanie procesu powstawania kolekcji, wskazanie zależności między tworzonymi kolekcjami i sposobem udostępniania form piernikarskich i pierników w muzeach, oraz wpływu tego procesu na tożsamość miasta i jego mieszkańców, a także kształtowanie postrzegania Torunia jako centrum piernikarskich tradycji.

Dotychczas nie powstało opracowanie, które w kompleksowy sposób prezentowałoby wspomnienie zagadnienia, również w odniesieniu do innych kolekcji muzealnych w Polsce i na świecie. Niniejsza rozprawa uzupełnia tę lukę. W ramach pracy powstała próba stworzenia aparatu badawczego będącego wsparciem w pracy nad kolekcjami muzealnymi i prywatnymi w zakresie form piernikarskich. Interdyscyplinarność zagadnienia powoduje, że rozważania nad prezentowaną problematyką stanowią ogromne wyzwanie. Istotną częścią rozprawy stanowi ukazanie procesu zarówno tworzenia drewnianej formy snycerskiej, jak i technologii

wypieku pierników figuralnych. Spostrzeżenia te zostały ujęte również w szerszym kontekście kolekcji muzealiów piernikarskich w Polsce i na świecie.

Interesujące wydaje się spojrzenie z perspektywy nauk o sztuce na zagadnienie trwałości motywów ikonograficznych, występujących na formach piernikarskich gromadzonych w Toruniu oraz ich wpływu na rozpoznawalność i odrębność toruńskiego piernikarstwa (obecnych i utrwalonych w formach piernikarskich katarzynek, karet czy herbu miasta Torunia), w kontekście innych, licznych ośrodków w Polsce i Europie. Zabytkowe formy stały się nośnikami pamięci o obyczajowości toruńskiej społeczności i tradycyjnego rzemiosła. W czasach współczesnych stanowią inspirację dla artystów, wpływając na kulturę popularną, poprzez kształtowanie nowych nośników i sposobów estetycznego wyrazu.

Motyacją do podjęcia opracowania wspomnianej problematyki, była potrzeba uzupełnienia stanu wiedzy o artefaktach gromadzonych w Muzeum Okręgowym w Toruniu oraz Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S. A., uporządkowania informacji źródłowych, a także dynamicznie rozwijający się w Toruniu rynek piernikarski, związany m.in. z ruchem turystycznym i modą na poszukiwanie lokalnych produktów tradycyjnych, w tym także miejsc edukacji i rozrywki. W czasie mojej muzealnej pracy zawodowej przy tworzeniu Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa, a także przygotowaniu stałej ekspozycji Muzeum Toruńskiego Piernika, oddziału Muzeum Okręgowego w Toruniu, spotkałam się nie tylko z koniecznością opracowania informacji źródłowych, ale także zbiorów piernikarskich, które wpływały do inwentarza muzealnego i kolekcji, w tym także drewnianych i metalowych form powstałych po 1945 roku, służących zarówno do wytłaczania pierników figuralnych, jak i wycinających jedynie ich kształt. Badania proveniencyjne wymagały poznania nowych kontekstów i zrozumienia procesu zamawiania form - narzędzi pracy piernikarzy do Fabryki.

Na decyzję przygotowania pracy miała wpływ także konieczność udzielenia odpowiedzi na kwerendy i zapytania spływające do Muzeum, a także realizacja ekspozycji stałej i wystaw czasowych, zarówno w Toruniu, jak i innych miastach w Polsce, prezentacji i pokazów, zajęć edukacyjnych, prowadzonych wykładów zarówno w Polsce i za granicą. Często, jako do pracownika muzeum, zwracano się do mnie z pytaniem czym jest tradycyjny toruński piernik i dlaczego w Toruniu do dzisiaj wypieka się właśnie ten rodzaj pieczywa? Czym różnią się pierniki toruńskie od innych wypiekanych w Polsce i na świecie? Dlaczego do dzisiaj wypieka się pierniki w Toruniu? Jakie są zabytki piernikarskie? Co to jest piernik figuralny? Czy i gdzie można zamówić drewniane klocki do kształtowania wypieków? Czy wreszcie, dlaczego piernik – katarzynka – tak mocno kojarzy się z Toruniem?

Dodatkowym impulsem stało się pojawienie w Toruniu nowych, drewnianych form piernikarskich, świadczących z jednej strony o odrodzeniu snycerskich tradycji piernikarskich, z drugiej – o kształtowaniu się zupełnie nowych motywów ikonograficznych i wzorów. Formy te, nabywane przez turystów jako pamiątka z wizyty w Toruniu, należy również zinwentaryzować i opracować, jako współczesne reminiscencje danych tradycji, ze szczególnym uwzględnieniem kontekstu ich muzealizacji (z biegiem czasu prawdopodobnie owe formy zostaną stopniowo włączane do kolekcji muzealnej w Toruniu i być może poza nią).

W trakcie opracowywania rozprawy korzystałam z różnych form i metod badawczych, analizowałam źródła archiwalne, literaturę tematu na którą składały się zarówno teksty kultury jak i opracowania, stanowiące punkt wyjścia do opracowania własnej metody analizy podstawowego źródła badawczego jakim były obiekty muzealne – klocki piernikarskie i pierniki, przechowywane w poszczególnych kolekcjach. W zakresie badań nad typologią i ikonografią form stosowałam analizę porównawczą i ikonograficzną względem istniejących w innych muzeach i kolekcjach prywatnych obiektów, źródeł drukowanych (materiałów archiwalnych, publikacji z czasopism z epoki, katalogów wystaw i dokumentacji muzealnej tj. inwentarze zbiorów, karty katalogowe, katalogi wystaw). Przeprowadzałam kwerendy w muzeach<sup>1</sup>, archiwach<sup>2</sup> czy piernikarniach<sup>3</sup>, które niestety czasem, ale na szczęście rzadko pozostawały bez odpowiedzi.

W ramach prowadzonych badań przebadalam formy piernikarskie znajdujące się w toruńskich kolekcjach: Muzeum Okręgowego w Toruniu, Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A., Żywego Muzeum Piernika, Sklepu z pamiątkami „Emporium, Toruńskiej Piernikarni Mistrza Bogumiła, Piernikarni Starotoruńskiej, Toruńscy Partacze (Muzeum Toruńskich Partaczy), Żywe Muzeum Historii Torunia (Kapsuła czasu), Piernikarni Fortecznej, Fundacji

---

<sup>1</sup> Muzeum Okręgowo w Toruniu, Muzeum Okręgowo im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy, Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Muzeum Narodowe w Krakowie, Muzeum Archeologiczne i Etnograficzne w Łodzi, Muzeum Etnograficzne we Wrocławiu – oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu, Muzeum Etnograficzne – oddział Muzeum Narodowego w Poznaniu, Muzeum Historyczno-Archeologiczne w Elblągu, Muzeum Krakowa (Muzeum Historycznego Miasta Krakowa), Muzeum Narodowe w Gdańsku, Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie, Muzeum w Kwidzynie – oddział Muzeum Zamkowego w Malborku, Muzeum w Raciborzu, Muzeum Regionalne w Jaworze, Muzeum Polskie w Ameryce, Muzeum Polskie w Rapperswilu, Österreichisches Museum für Volkskunde in Wien.

<sup>2</sup> Archiwum Państwowe w Toruniu, Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, Biblioteka Uniwersytecka w Toruniu oraz Archiwum Instytutu Sztuki Polskiej Akademii Nauk w Warszawie.

<sup>3</sup> Cukiernia Franciszek Pokojski w Toruniu, Żywe Muzeum Piernika, Piernikarnia Starotoruńska, Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, Piekarnia Wojciecha Kowalskiego przy ul. Szczytnej 19, Toruńscy Partacze, Fort IV w Toruniu, Sklep „Emporium” Dariusz Lipiński.

Korzenie Kultury. Część z wymienionych miejsc już nie istnieje<sup>4</sup>. Ich kolekcje uległy rozproszeniu, informowano także o zaginięciu niektórych form podczas pokazów i zajęć edukacyjnych. Część klocków używanych podczas warsztatów nadal ma charakter narzędzi ulegających zużyciu, stąd ich stan liczbowy jest ruchomy. Ważną częścią pracy było przebadanie zbiorów piernikarskich w Polsce i za granicą, pod kątem obecności form i pierników z motywami toruńskimi.

Formy piernikarskie przechowywane w zbiorach fabryki „Kopernik”, które zasiliły kolekcję muzealną po 1954 roku, przebadano po raz pierwszy, dokonując ich kompleksowego opracowania zabytkoznawczego. Zweryfikowane zostały kwestie autorstwa niektórych form piernikarskich oraz uściślono datowanie ich powstania. Szczególnie istotną kwestią, zarówno w pracy nad kolekcją fabryki, jak i zbiorami muzealnymi, było rozpoznanie na nowo motywów ikonograficznych, a tym samym określenie innej niż dotychczas przyjętej, a często też utrwalonej interpretacji znaczenia danego przedstawienia. Było to możliwe dzięki poszerzeniu znajomości literatury o opracowania dotyczące ikonografii form piernikarskich powstałej w innych krajach, zawierającej niejednokrotnie wzmianki o toruńskich piernikach figuralnych<sup>5</sup>.

Cennym źródłem informacji okazały się przeprowadzone wywiady i rozmowy, prowadzone zarówno w sposób bezpośredni, jak i w czasie rozmów telefonicznych oraz za pośrednictwem zapytań drogą elektroniczną (*via email*) z muzealnikami, kolekcjonerami, wytwórcami form piernikarskich również tych, którzy tworzyli formy dla Torunia z typowymi dla miasta motywami. Miałam możliwość przeprowadzenia wywiadów z wytwórcami pierników m.in. w Fabryce Cukierniczej „Kopernik”, w Cukierni Franciszka Pokojskiego oraz piekarni Wojciecha Kowalskiego w Toruniu i innych miejscach. Wywiady te wniosły istotne informacje o charakterze technologicznym dotyczące używania różnego rodzaju form piernikarskich, jak i wypieku samych pierników figuralnych, historycznych.

Informacje na temat technologii wykonania klocków piernikarskich oraz ich historii zachowanych egzemplarzy uzyskałam od snycerzy, artystów i twórców. Pierwszy raz również prezentowane są informacje na temat seryjnej sprzedaży form piernikarskich. Istotne wiadomości pozyskałam także od zamawiających formy osób, które często miały wpływ na efekt zamówienia.

---

<sup>4</sup> Nie istnieją Muzeum Historii Torunia (Kapsuła czasu) oraz Piernikarnia Fundacji Korzenie Kultury.

<sup>5</sup> M.in.: P. Weiner, *Carved honeycake moulds*, Budapest 1964, s. 42; J.H. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*, Oldenburg – Hamburg, 1968, s. 143.

Cenne dla badań okazały się informacje przekazywane przez potomków rodzin i osób związanych z toruńskim przemysłem piernikarskim, pozwalające na uściślenie i weryfikację wiadomości. Uzyskałam je podczas rozmów na temat losów rodzinnych poszczególnych członków piernikarskich rodów z m.in. panem Udo Albertem Weesem<sup>6</sup>, w czasie mojej wizyty w Niemczech w 2017 roku.

Znaczną przeszkodą w prowadzeniu badań był czas pandemii Covid-19, niejednokrotnie utrudniający ich prowadzenie, skutkujący brakiem możliwości prowadzenia badań bezpośrednio przy obiekcie, swobodnego podróżowania do archiwów i bibliotek w kraju i za granicą, w tym bezpośredniego z nich korzystania. Wiele materiałów nie jest wciąż dostępnych cyfrowo.

Badania nad rozprawą rozpoczęto w 2012 roku, opiekę naukową podjął wówczas profesor Tomasz F. de Rosset. Zbieranie i opracowanie materiału trwało do 2023 roku. W 2017 roku otwarty został przewód doktorski. W latach 2017-2023 realizowane były kwerendy. Do ostatniego momentu oddania pracy napływały informacje o obecności form i pierników w polskich zbiorach muzealnych oraz na temat niepublikowanej dokumentacji przechowywanej w archiwach, jak i wzmiankach źródłowych.

Aktualny stan badań nad toruńskim piernikarstwem oraz formami piernikarskimi uwidacznia brak kompleksowego opracowania o charakterze monograficznym, wyczerpującym to zagadnienie. Jest to dość zaskakujące, zważywszy na popularność tematu.

Podstawą dla rozpoczęcia kwerend była literatura tematu. Bardzo ważne i znaczące dla wiedzy o kolekcjach form służących do wypieku pierników i innych wyrobów cukierniczych, są publikacje Stanisława Dąbrowskiego z 1926<sup>7</sup> r. i Janiny Kruszelnickiej z roku 1956<sup>8</sup>. Szczególnie ważnym i cennym wkładem jest artykuł Marii Żywirskiej, opublikowanej jedynie we fragmencie w 1957 roku na łamach czasopisma poświęconego zagadnieniom etnograficznym i antropologii kulturowej „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”<sup>9</sup>, dotyczący form piernikarskich z Torunia, Wrocławia i Krakowa, w kontekście historii rzemiosła artystycznego, który powstał na bazie szerokiego monograficznego, a

---

<sup>6</sup> Syn Maxa Alberta Weese, jednego z właścicieli fabryki pierników w Toruniu. Rozmowa przeprowadzona w 23 i 24 czerwca 2017 roku (zapis w zbiorach autorki).

<sup>7</sup> S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, 1926, r. 33, s. 266-336.

<sup>8</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956.

<sup>9</sup> M. Żywirska, *Rzeźbione formy piernikarskie*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1957, t. 11, z. 2, s. 67-106.

nieopublikowanego opracowania, które jednak udało się autorce niniejszej pracy odnaleźć w formie maszynopisu w zasobach Polskiej Akademii Nauk w Warszawie<sup>10</sup>. Maria Żywirska, etnograf, edukator, historyk i muzealnik związana z Muzeum w Lublinie, z Muzeum Śląskim w Katowicach, założycielka Związkowego Muzeum Górniczego w Sosnowcu (otwarte od 1951 r.) i członkini katowickiego oddziału Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, prowadziła w latach pięćdziesiątych ubiegłego wieku szeroko zakrojone badania nad piernikarstwem w Polsce. Również cenne informacje przyniosła kwerenda w Archiwum Państwowym w Bydgoszczy<sup>11</sup>, na podstawie której udało się dotrzeć do korespondencji informującej o uznaniu form piernikarskich z Fabryki Weese za zabytki. Informacje źródłowe o piernikach i piernikarzach toruńskich znajdują się także w Archiwum Państwowym w Toruniu<sup>12</sup>.

Istotnym wkładem w stan wiedzy o piernikarstwie toruńskim są publikacje z pierwszej połowy XX wieku, autorstwa historyków i regionalistów, w tym szczególnie Stanisława Kujota, Stanisława Herbsta, Arthura Semraua, Ericha Wentschera oraz w późniejszym czasie również Ryszarda Sudzińskiego, Krzysztofa Mikulskiego czy Jerzego Dygdały<sup>13</sup>. Ich publikacje zawierają opracowania źródeł historycznych dotyczących m.in. cechów rzemieślniczych i ich funkcjonowaniu w kontekście historii miasta oraz przemysłu piernikarskiego.

W czasie powstawania niniejszej pracy, już po otwarciu przewodu doktorskiego w 2017 roku, Muzeum Okręgowe w Toruniu rozpoczęło realizację projektu pn. „Od katalogu do wystawy o formach piernikarskich z Muzeum Okręgowego w Toruniu. Badania Toruńskiego

---

<sup>10</sup> M. Żywirska, *Pierniki w Polsce*, [maszynopis], jednostka 123 z materiałów spuścizny III-227 Józefa Grabowskiego, PAN, Archiwum w Warszawie.

<sup>11</sup> APB, 6/4/0/8.2.8.5/24592. APB, UWP, Wydział Komunikacyjno-Budowlany, 4/2459, s. 49-73. Dziękuję Panu Wiktorowi Binnebeselowi za informację na temat zbiorów archiwalnych.

<sup>12</sup> APT, AMT, Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu, sygn. E 383. APT, Akta miasta Torunia 1939-1945, sygn., 838; APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2: Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia ław chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku; APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 98; APT, Akta miasta Torunia, Katalog III, sygn. 5544.

<sup>13</sup>S. Kujot, *Toruńskie pierniki*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, 1884, r. 3; E. Wentscher, *Das Archiv der Bäckerinnung zu Thorn*, „Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft u. Kunst zu Thorn”, 1924, z. 32, s. 1-4; S. Herbst, *Toruńskie cechy rzemieślnicze*, Toruń 1933; A. Semrau, *Die Thorner Pfefferküchler*, „Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft und Kunst zu Thorn”, 1938, z. 46; R. Sudziński, M. Samulski, *Dzieje przemysłu piernikarskiego w Toruniu*, „Rocznik Toruński”, 1971, z. 6, s. 7-39; K. Mikulski, *Pułapka niemożności. Społeczeństwo nowożytnego miasta wobec procesów modernizacyjnych (na przykładzie Torunia w XVII i XVIII wieku)*, Toruń 2004; J. Dygdała, *O początkach firmy piernikarskiej Weese, transporcie miodu i nadgorliwych celnikach w 1767 roku*, „Rocznik Toruński”, 2020, t. 47, s. 236-237.



Piernikarstwa”<sup>14</sup>, mającego na celu prezentację i opracowanie kolekcji muzealnej form piernikarskich ze swoich zbiorów.

W jego wyniku, w 2020 r. opublikowano katalog zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu prezentujący kolekcję klocków piernikarskich<sup>15</sup>, pomijając jednak zasoby ważnej toruńskiej Fabryki Cukierniczej „Kopernik”, jak i prywatnych piernikarni miasta. Opracowanie poszerzone zostało natomiast o artykuły dotyczące dziejów kolekcji, historii piernikarstwa, pierników ludowych i snycerstwa. Nie miałam wówczas możliwości włączyć się bezpośrednio w prace nad publikacją, pomimo deklarowanej gotowości. W opracowaniu znajdują się cytowania odnoszące się do tekstów mojego autorstwa oraz informacje na temat prowadzonej pracy badawczej. W katalogu skorzystano również z moich tekstów umieszczanych na prowadzonych na blogu „Piernikarka” (o czym w dalszej części omówienia stanu badań), między innymi odnalezionych przeze mnie dotyczących sposobów przechowywania form piernikarskich w muzeum i fabrykach<sup>16</sup>. Wspomniany katalog zawiera bardzo cenną dokumentację wizualną. Sfotografowano – co jest ewenementem w skali tego typu publikacji powstających w Polsce – wszystkie obiekty ze zbiorów. Istotna jest aktualizująca informacji na temat dziejów piernikarstwa i kolekcji muzealnej, wzbogacona o nowe fakty. Niektóre z tych wiadomości zostały opublikowane po raz pierwszy, wnoszą bardzo istotne wiadomości na temat funkcjonowania kolekcji, stąd cytuję je także w niniejszej rozprawie. Trzeba jednak podkreślić, że omawiany katalog nie wyczerpuje tematyki zagadnienia kolekcjonerstwa toruńskich form piernikarskich. W publikacji nie opracowano zagadnienia występowania toruńskich form i pierników w innych kolekcjach muzealnych w Polsce i na świecie<sup>17</sup>.

Różnica w opracowaniach dotyczy również znacznie szerszego zakresu materiału, ponieważ oprócz zbiorów znajdujących się w Muzeum Okręgowym w Toruniu, omawiam także kolekcję fabryki “Kopernik” i w poszczególnych toruńskich piernikarniach.

---

<sup>14</sup> Dwuletni projekt badawczy „Od katalogu do wystawy o formach piernikarskich z Muzeum Okręgowego w Toruniu. Badania Toruńskiego Piernikarstwa”, zrealizowany w latach 2019-2020, dofinansowany ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury.

<https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/muzeum-toruńskiego-piernika/projekt-od-katalogu-do-wystawy-o-formach-piernikarskich/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>15</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Katalog form piernikarskich Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Muzeum Okręgowo w Toruniu: katalog wystawy, Toruń 2020.

<sup>16</sup> Autorzy katalogu powołują się na wpisy mojego autorstwa : z 21 listopada 2019, m.in.: „Stare formy pierników...”. <https://piernikarka.pl/index.php/2019/11/21/stare-formy-piernikow-na-strychu-i-w-szafie/> [dostęp: 4.03.2023]; por. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op.cit.*, s. 71, przyp. 75, s. 383.

<sup>17</sup> A.K. Jędrzejewska, *Recenzja: M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu, Muzeum Okręgowo w Toruniu, Toruń 2020*, „Rocznik Toruński”, 2000, t. 48, s. 307-314.

Jednocześnie chciałabym podkreślić życzliwość i pomoc udzielaną przez Pracowników Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa<sup>18</sup>.

Wiedzę o historii toruńskiego piernikarstwa uzupełniły takie opracowania dotyczące m.in. historii rodziny Weese<sup>19</sup> autorstwa Joanny Kucharzewskiej (2017) i katalog wystawy pt. *Z serca fabryki 1939-1951. Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A w źródłach*, wydany przez Muzeum Okręgowe w Toruniu<sup>20</sup> (il. 30-32), jak również inne omówienia w formie rozpraw i artykułów publikowanych na łamach czasopism naukowych, oraz opracowania pisane przez historyków, historyków sztuki, etnografów, kulturoznawców, muzealników, polonistów, antropologów i specjalistów innych dziedzin<sup>21</sup>.

Ważną część opracowań stanowią prace magisterskie i licencjackie studentów Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, poświęcone piernikarstwu toruńskiemu<sup>22</sup>. Niestety nie wszystkie zostały opublikowane. Przytaczam je w tym miejscu, ze względów faktograficznych, natomiast z zaznaczeniem, że bez zapoznania się z nimi.

---

<sup>18</sup> Za umożliwienie kwerendy na jestem wdzięczna szczególnie Pani Aleksandrze Mierzejewskiej – Dyrektorowi Muzeum Okręgowego w Toruniu oraz dr Magdalenie Nierzwickiej – zastępcy Dyrektora do spraw merytorycznych. W czasie powstawania niniejszej pracy szczególną pomoc otrzymałam od kierownik Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa p. Małgorzaty Mikulskiej-Wernerowicz oraz pracownika działu Krzysztofa Lewandowskiego, za co jestem ogromnie wdzięczna. Z

<sup>19</sup> J. Kucharzewska, *Historia rodziny Weese – fabrykantów toruńskich pierników – i jej inwestycje budowlane w Toruniu*, Toruń 2017.

<sup>20</sup> A. Kleśta-Nawrocka (oprac.), *Z serca fabryki 1939-1951. Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w źródłach*, Muzeum Okręgowe w Toruniu: katalog wystawy, Toruń 2019.

<sup>21</sup> W porządku chronologicznym (wybór): P. Bobecka, *Pierniki toruńskie w historii i w podaniach lokalnych*, „Rocznik Toruński”, 2012, t. 39, s. 15-42; M. Magalski, „*Piorny chleb*” z Torunia — niedoceniane dziedzictwo?, „Rocznik Toruński”, 2014, t. 41, s. 121-153; K. Kluczajd, *Pierniczana Orbita*, Toruń 2015; M. Wróblewski, *Piernikowy smak życia*, Toruń-Pelplin 2015; M. Targowski, Ł. Trzaska (red.), *Piernikowe miasto*, Toruń 2015; K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2016; M. Woźniczko, D. Orłowski, *Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, 2018, t. 60 (3), s. 91-114; A.K. Jędrzejewska, *Piernik i jego rola w kulturze*, [w:] B. Popiołek, A. Chłosta-Sikorska, M. Gadocha (red.), *Dom, codzienność i święto. Ceremonie i tradycje rodzinne. Studia historyczno-antropologiczne*, Kraków 2018, s. 186-196; A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta. Toruńskie pierniki w zbiorach muzealnych w Polsce i na świecie*, „Zbiór Wiadomości do Antropologii Muzealnej”, 2020: 7, s. 61-104; J. Dygdała, *op. cit.*; M. Pruska, P. Charzyński, *Turystyka piernikowa w Toruniu – ocena zasobów, popularności i rozpoznawalność*, „Turystyka Kulturowa”, 2021, t. 2 (119), s. 148-190; A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami piernikarskiego rzemiosła*, [2023] ebook.

<sup>22</sup> M.in. P. Bobecka, *Toruńskie pierniki – studium antropologiczne*, 2011, praca magisterska pod kierunkiem dr hab. Violety Wróblewskiej, Katedra Etnologii i Antropologii Kulturowej UMK w Toruniu [maszynopis]; A. Walczak, *Piernikarstwo toruńskie od XIII do XVIII wieku*, 2011, praca magisterska pod kierunkiem prof. dr hab. Krzysztofa Mikulskiego [maszynopis]; a także inne niepublikowane prace dyplomowe, z których nie korzystano w niniejszym opracowaniu, powstałe w różnych ośrodkach naukowych w kraju, jednak o istnieniu których warto wspomnieć, w tym: M. Chomik, *Co ma piernik do Torunia, czyli opowieść o najbardziej znanym wypieku rodem z grodu Kopernika*, (2012); O. Burlucka, *Produkt turystyczny na przykładzie Toruńskiego Piernika i Wina Porto* (2012); M. Kufel, *Piernikarstwo na ziemiach polskich w późnym średniowieczu i nowożytności* (2013); M. Magalski, *Pierniki toruńskie w kontekście sposobów ochrony potraw tradycyjnych* (2013); I. Nowogrodzka, *Piernik toruński: ciastko, symbol, dziedzictwo* (2013); M. Voss, *Piernik jako symbol Torunia i jego wpływ na ruch turystyczny* (2017).

Poszczególne wzmianki i odwołania do piernikarstwa toruńskiego pojawiały się w opracowaniach leksykograficznych, encyklopedycznych, technologicznych, historycznych, z zakresu sztuki, etnografii oraz antropologii kultury czy nawet medycyny<sup>23</sup>. Ta rozpiętość badawcza jest związana z interdyscyplinarnością tematyki piernikarskiej, długą historią wypieków (których ślady sięgają XIII wieku, a w Toruniu wieku XIV), występowaniem zarówno w kręgu kultury dworskiej i mieszczańskiej, z biegiem czasu także ludowej. Artefakty piernikarskie, w tym formy, przechowywane są w różnych działach muzeów: historii, sztuki, etnografii, archeologii, rzemiosła artystycznego, a nawet... jako *varia* i masoniki. Być może właśnie to bogactwo ewoluujących przez wieki ról, funkcji, kręgów odbiorców i wygląd pierników, a także form służących do ich wykonania, stanowiło wyzwanie i trudność ich opracowania. W badaniach nad toruńskim piernikarstwem i jego odrębnością, ważna jest także znajomość innych ośrodków piernikarskich w Polsce i na świecie. O ile te ostatnie są dosyć dobrze opracowane, to wyżej wskazany stan badań dotyczący szeroko pojętego piernikarstwa w Polsce nadal wymaga uzupełnienia.

Wyzwaniem w ujednoczeniu stanu badań nad tematem piernikarstwa toruńskiego było także zebranie wyników pracy badaczy zajmujących się różnymi dziedzinami wiedzy historii, kultury wyżywienia, sztuki i rzemiosła artystycznego, etnografii i antropologii kulturowej. Na szczegółowe i gruntowne opracowanie czekają także materiały archiwalne i źródłowe przechowywane nie tylko w archiwach polskich, ale także zagranicznych. Kluczowa w analizie ikonografii form piernikarskich jest także znajomość opracowań przygotowanych m.in. przez badaczy niemieckich, austriackich i czeskich<sup>24</sup>, która dotychczas była brana pod uwagę w niewielkim stopniu, z pewnością jest konieczna do zrozumienia szerszego kontekstu kulturowego artefaktów piernikarskich. Szczególnie cennych informacji dostarcza monografia autorstwa austriackiej folklorystyki i edukatorki Edith Hörandner z 1982 r. pt. *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle*<sup>25</sup>. Zagadnienie związków piernikarstwa toruńskiego z innymi regionami, w tym ze Śląskiem, Pomorzem, Wielkopolską, Mazowszem, Małopolską, a poza granicami kraju m.in. z rzemiosłem w Niemczech, Czechach, czy na Litwie, nadal wymaga opracowania.

---

<sup>23</sup> *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-lacińska*, t. 3: *N–Pleć*, oprac. E. Kędelska, I. Kwilecka, A. Łuczak, Warszawa 2005, s. 173; S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. II, Warszawa 1811, s. 689-690; Z. Głoger, *Encyklopedia staropolska*, t. IV, Warszawa 1903, s. 10; M. Perzyński, *Pierniki z... apteki. Polskie tradycje, kultura i rzemiosło*, Wrocław 2001, s. 71-82.

<sup>24</sup> Zob. A. Walzer, *Liebeskutsche Reitersmann Nikolaus und Kinderbringer. Volkstümlicher Bilderschatz auf Gebäckmodellen*, in *der Graphik und Keramik*, Stuttgart 1963; P. Weiner, *op. cit.*; J. H. Hansen, *op. cit.*; K. Herbert, *Kunst der Model*, Leipzig 1981; I. Krauß, *Chronik bildschöner Backwerke*, Stuttgart 1999.

<sup>25</sup> E. Hörandner, *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle*, München 1982.

Ważną częścią niniejszej pracy było ponowne przebadanie i uzupełnienie źródeł historycznych oraz weryfikacja zabytkoznawcza muzealiów, zarówno pod względem datowania obiektów, jak i rozpoznania ikonograficznego. Istotnym elementem była kwerenda prowadzona także w bibliotekach i archiwach cyfrowych<sup>26</sup>, a także zdigitalizowanych kolekcjach muzealnych i specjalistycznych cyfrowych bazach danych<sup>27</sup>, pozwalająca dotrzeć do przechowywanych dokumentów, publikacji, prasy z różnego czasu i materiałów ikonograficznych, w tym nieocenione stały się zasoby zdigitalizowane m.in. przez Muzeum Narodowe w Krakowie Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli (w tym baza pn. Wirtualne Muzeum Drzeworytów Ludowych), czy zbiory cyfrowe zamieszczone na portalu Polona.pl, a także zasoby cyfrowe muzeów i instytucji zagranicznych, do których w czasie pandemii koronawirusa dostęp cyfrowy był jednym możliwym (m.in.: Museum of London,, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Horniman Museum & Garden, Objektkatalog der Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums, V&A Search the Collection, Wienbibliothek).

Wyniki cząstkowe badań prezentowałam w czasie prowadzonych badań miałam okazję prezentować w formie autorskich artykułów pokonferencyjnych opublikowanych w monografiach zbiorowych i czasopismach naukowych<sup>28</sup> oraz spopularyzowanych formie

---

<sup>26</sup> Zob. bibliografia na końcu opracowania.

<sup>27</sup> M.in. bazy danych (w układzie alfabetycznym; wybór; więcej zob. "Netografia"):

*Collections Online, Museum of London*: <https://collections.museumoflondon.org.uk/online/object/37595.html> [dostęp: 2019-11-13]; *Cyfrowe dziedzictwo kulturowe*, portal Muzeum Narodowego w Krakowie: <https://mnk.pl/arttykul/cyfrowe-dziedzictwo-kulturowe> [dostęp: 2020-05-12]; *Cyfrowe dziedzictwo kulturowe. Platforma digitalizacji zbiorów muzealnych w regionie Małopolski*: <http://www.kultura.malopolska.pl> [dostęp: 2020-05-12]; *Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen*, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg: <https://hausbuecher.nuernberg.de/> [dostęp: 2024-10-01]; Horniman Museum & Gardens, online: <https://www.horniman.ac.uk/object/20.11.63/94> [dostęp: 2020-05-03]; *Kohlebecken bestehend aus Becken und Schlüsselring. Objektkatalog der Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums*: <http://objektkatalog.gnm.de/objekt/HG1244> [dostęp: 2019-11-13]; Kolekcja cyfrowa Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli: <https://etnomuzeum.eu/zbiory> [dostęp: 2020-05-12]; *Objektkatalog der Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums*: <http://objektkatalog.gnm.de/recherche/> [dostęp: 2020-05-12]; Projekt Patrimonium: <https://www.bn.org.pl/projekty/patrimonium/> [dostęp: 2020-05-12]; Polona.pl: <https://polona.pl/> [dostęp: 2024-05-12]; V&A Search the Collection: <http://collections.vam.ac.uk/item/O321515/culinary-mould-unknown> [dostęp: 2020-05-04]; Wienbibliothek: <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbroby/periodical/pageview/2990026> [dostęp: 2024-10-01]; *Wirtualne Muzeum Drzeworytów Ludowych*, portal Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie: <http://www.drzeworyty.eu> [dostęp: 2020-05-12]; *Wirtualne Oblicze Kultur: cyfrowe Muzeum polsko-czeskiego pogranicza*: <http://wok4u.eu/wok4u-start.html> [dostęp: 2020-05-12]; Zbiory online Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/forma-piernikowa-z-abcadem> [dostęp: 2020-05-15]. Na ten temat więcej zob.: A.K. Jędrzejewska, *Narzędzia cyfrowe do badań nad dziejami piernikarstwa*, [w:] *Muzeologia cyfrowa. Muzeum i narzędzia cyfrowe humanistyki*, red. M. Baka, Toruń 2020, s. 165-193.

<sup>28</sup> B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska, *Dawna Fabryka Gustava Weese jako miejsce prezentacji tradycji rzemiosła i przemysłu piernikarskiego. Od wystawy do Muzeum Toruńskiego Piernika*, [w:] „Technika w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji”, red. M.F. Woźniak, M. Zdanowski, Bydgoszcz 2014, s.

bloga „Piernikarka” i fanpejdzu o tym samym tytule prowadzonym na profilach w mediach społecznościowych: Facebooku, Instagramie oraz YouTube (tym ostatnim umieszczone zostały filmy – wywiady z piernikarzami, które zrealizowałam w trakcie ostatnich lat swoich badań), jak również w publikacjach postypendialnych<sup>29</sup>. Częściowo było to możliwe w drodze realizowanego przeze mnie Stypendium Marszałkowska Województwa Kujawsko-Pomorskiego udzielonego w 2021 roku na realizację projektu naukowego pn. „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”, a także w ramach projektu pn. „Pierniki w Polsce. Śladami piernikarskiego rzemiosła” realizowanego w 2022 roku w ramach stypendium artystycznego Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego, których owocem jest tworzona przeze mnie popularyzatorska strona internetowa poświęcona dawnemu i współczesnemu piernikarstwu oraz monografia opublikowana w wersji internetowej<sup>30</sup>.

Ponadto, w 2023 roku zostałam zaproszona jako konsultant naukowy i autor dwóch opracowań, do współpracy przy projekcie realizowanym przez Muzeum Okręgowe w Toruniu pod nazwą „Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych. Projekt badawczy” (2023-2024), finansowany, ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Kultura ludowa i tradycyjna<sup>31</sup>.

---

201-211; A.K. Jędrzejewska, *Piernik i jego rola...*, *op. cit.*, s. 186-196; eadem, *Zbiory form piernikarskich w Toruniu od XVII wieku do 1926 roku w świetle inwentarza Stanisława Dąbrowskiego*, [w:] *Muzeum a pamięć – forma, produkcja, miejsce*, red. T.F. de Rosset, E. Bednarz-Doiczmanowa, A. Tolysz, Warszawa 2018, s. 207-220; eadem, *Muzeum Toruńskiego Piernika – oddział Muzeum Okręgowego w Toruniu. Koncepcja. Realizacja. Perspektywy*, „Bydgoski Rocznik Muzealny”, 2019/2020, t. 5, s. 97-120; eadem, *Narzędzia...*, *op. cit.*; eadem, *Kolekcje dawnych klocków piernikarskich jako źródło nowatorskich form wystawienniczych i inspirujących działań edukacyjnych*, [w:] *Edukacja w muzeach i instytucjach kultury – aktualnie*, red. M. Szelaż, Warszawa 2020, s. 209-231; eadem, *Arcydziela...*, *op. cit.*; eadem, *Toruńskie zabytki piernikarskie okresu secesji*, [w:] *Secesja w Toruniu: architektura i plastyka, twórcy i dzieła*, red. K. Kluczajd, M. Pszczółkowski, Toruń 2021, s. 123-140; eadem, *Z apteki na stół. Pierniki jako lekarstwo*, [w:] *Dawne surowce lecznicze*, red. W. Ślusarczyk, G. Frischke, Lublin 2021, s. 97-110.

<sup>29</sup> Zob. A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko-Pomorskim*, Toruń 2021 [ebook:

[https://www.academia.edu/72003468/Anna\\_Kornelia\\_Jędrzejewska\\_Pierniki\\_w\\_Kujawsko\\_Pomorskim](https://www.academia.edu/72003468/Anna_Kornelia_Jędrzejewska_Pierniki_w_Kujawsko_Pomorskim)]; A.K.

Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, *op. cit.*

Uwagi odnośnie kwerend na polu piernikarstwa znajdują się również w opracowaniach: A.K. Jędrzejewska, *Muzeum Toruńskiego Piernika – miejsce, w którym historia ma smak i zapach. Ze wspomnień kuratorek*, [w:] *Muzeum Toruńskiego Piernika. Przewodnik*, red. M. Mikulska-Wernerowicz, Warszawa 2023, s. 23-31.

<sup>30</sup> Strona internetowa *Piernikarka.pl* - <https://piernikarka.pl> Zob. A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Stypendium MKiDN*, online: <https://piernikarka.pl/index.php/2022/02/07/pierniki-w-polsce-stypendium-mkidn/> [dostęp: 2023-04-03].

<sup>31</sup> Zadanie pn. „Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych. Projekt badawczy” finansowane ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Kultura ludowa i tradycyjna. Autorami projektu są Małgorzata Mikulska-Wernerowicz oraz Krzysztof Lewandowski z Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa Muzeum Okręgowego w Toruniu. W ramach zadania przygotowałam dwa artykuły: *Serca, konie, damy i królowie – świat piernikarskich wyobrażeń. Problematyka badań ikonograficznych historycznych form do pierników* [w opracowaniu redakcyjnym] oraz *Formy piernikarskie z Muzeum Okręgowego im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy* [w druku]. Zob: *Dotacja Ministerstwa Kultury i*

Wydaje się, że cennym wkładem niniejszej rozprawy stała się także wykonana przy tej okazji dokumentacja fotograficzna, pokazująca nie tylko same artefakty, ale także przestrzenie, w których są użytkowane, sposoby ich funkcjonowania i przechowywania, piernikarzy i snycerzy przy pracy, zebrane rozmowy i wywiady. Zdjęcia te zostały zebrane w tomie drugim niniejszej rozprawy.

Temat opracowania nad toruńskim piernikarstwem z pewnością nie został wyczerpany. Zwraca uwagę efemeryczność kolekcji. Formy, z których korzystają turyści w czasie warsztatów, ulegają zużyciu, niektóre z nich niestety także giną. Braki te uzupełniane są poprzez zakupy w lokalnym sklepie z formami piernikarskimi i indywidualnie zamawiane formy. Z miesiąca na miesiąc zmienia się także ilość posiadanych klocków. Regularnie tworzone są nowe wzory, w zależności od danej okoliczności, potrzeby czy zamówienia. Również dotacje zewnętrzne, udziały w projektach, grantach, programach stypendialnych<sup>32</sup> wpływają na ten stan rzeczy. Nie wszyscy zbieracze i kolekcjonerzy prowadzą inwentarze czy choćby spisy posiadanych form, a wskazane byłoby gdyby ich właściciele tworzyli nawet uproszczoną ewidencję posiadanych zbiorów, uzupełnionych o fotografie. Rozwojowi wiedzy nad współczesnym piernikarstwem sprzyjałoby także regularne badanie dotyczące zasobów form w kolekcjach prywatnych oraz dokumentowanie indywidualnie wykonywanych klocków. Na pewno sygnowanie dzieł przez współczesnych twórców mogłoby stanowić później nieocenioną pomoc podczas identyfikacji.

Na opracowanie czekają także metalowe wycinaki piernikarskie, używane w fabrykach, a w pewnym momencie nawet wytwarzane na miejscu, służące do seryjnej

---

*Dziedzictwa Narodowego na projekt badawczy „Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych”*, strona internetowa Muzeum Okręgowego w Toruniu: <https://muzeum.torun.pl/projekty/formy-piernikarskie/> [dostęp: 2024-01-04].

<sup>32</sup> Projekt „Warsztat snycerski – forma zamknięta w drewnie” zrealizowany w ramach stypendium artystycznego Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego przez Beatę Pranke-Zdziebło. Twórczyni wykonała formy piernikarskie odtwarzające zabytki z województwa kujawsko-pomorskiego: panoramę Torunia, spichrze w Bydgoszczy, katedrę we Włocławku i bramę wodną w Grudziądzu. Ponadto, autorka zrealizowała warsztaty, a także zostały nagrane filmy objaśniające zasady tworzenia form (zob. *Warsztaty snycerskie z Beatą Pranke-Zdziebło*, strona internetowa Muzeum Okręgowego w Toruniu: <https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/warsztaty-snycerskie-z-beata-pranke-zdzieblo/> [dostęp: 2022-03-04]).

Podczas innego projektu stypendialnego, zrealizowanego przez niniejszej autorkę rozprawy, powstały formy piernikarskie wykonane przez artystów, twórców ludowych i adeptów sztuki snycerskiej: dr Stanisław Kościński wykonał wizerunki Anny Wazówny oraz Katarzyny Jagiellonki; rzeźbiarz ludowy Zygmunt Kędziński wykonał formy z wizerunkiem dziewczynki, a Beata Pranke-Zdziebło – formę z przedstawieniem „brukowca”. Wszystkie klocki zostały przekazane do Muzeum Toruńskiego Piernika, oddziału Muzeum Okręgowego w Toruniu.

produkcji katarzynek różnej wielkości, serc, „uszątków”, czy okrągłych motywów. Formy te omawiam w niniejszej pracy pobieżnie (il. 218-221)<sup>33</sup>.

Niemożliwe stało się także na tym etapie prowadzonej pracy przeprowadzenie badań dendrochronologicznych, pozwalających na uściślenie datowania najstarszych drewnianych form piernikarskich. Ich przeprowadzenie z pewnością wzbogaciłoby wiedzę o najstarszych obiektach zgromadzonych w kolekcjach. Być może pozyskanie dodatkowych środków w ramach grantów lub stypendiów uzupełniłoby tę lukę.

Na dysertację pt. „Toruńskie kolekcje form piernikarskich” składają się trzy tomy: część tekstowa, materiał ilustracyjny i wykaz form piernikarskich oraz toruńskich pierników figuralnych.

Część tekstowa pracy zawarta w niniejszym, pierwszym tomie, została podzielona na sześć rozdziałów prezentujących poszczególne zagadnienia związane z zagadnieniem. W rozdziale pierwszym zatytułowanym „Toruńskie kolekcje form piernikarskich. Charakterystyka zbiorów. Właściciele. Sposoby prezentacji” omówione zostały poszczególne kolekcje, zarówno te historyczne, jak i współczesne, gromadzone w Toruniu. Przytoczono wiadomości źródłowe, informacje na temat rodzaju form i sposobów ich pozyskania, znakowania, właścicieli, a także dotyczące sposobów przechowywania, prezentowania oraz ich zastosowania. Zaprezentowano również sylwetki postaci zajmujących się badaniami nad formami piernikarskimi. W rozdziale drugim pt. „Historia piernikarstwa w Toruniu od XIV wieku do początku XXI wieku” przedstawiono zarys dziejów wypieku pierników w Toruniu, zagadnienie technologii oraz warsztaty pracy piernikarzy w poszczególnych okresach historycznych, w odniesieniu do sytuacji piernikarzy w Toruniu. Przedstawiono także historię najnowszą oraz aktualny obraz piernikarstwa w mieście. „Pierniki, jako element kultury materialnej i niematerialnej” to tytuł trzeciego rozdziału, w którym omówiono definicję i typologię pierników, a także legendy, baśnie i zwyczaje związane z korzennymi specjami, znajdują odniesienie w ikonografii klocków piernikarskich i odciskach. Przedstawiono ich funkcje oraz rolę w kulturze. Ponadto, w rozdziale wskazano przepisy na pierniki toruńskie i ich funkcjonowanie. Czwarty rozdział pn. „Formy jako narzędzie kształtowania wypieków piernikarskich” prezentuje zagadnienia związane z powstawaniem form, ich typologię, funkcję i użytkowanie. W tej części wskazano, w jaki sposób używano form do wypieku

---

<sup>33</sup> Formy wycinaki w kształcie katarzynek znajdują się także w zbiorach prywatnych, m.in. Karoli Bober. Popularne stają się także katarzynki drukowane w technice 3D.  
<https://www.sweetdecor.pl/foremka-do-ciastek-pierniczek-katarzynka.html> [dostęp: 2024-01-04].

pierników oraz kto je obecnie wytwarza i gdzie można się w nie zaopatrzyć. Część ta jest poświęcona także wytwórcom toruńskich form piernikarskich. W kolejnym rozdziale „Toruńskie formy piernikarskie i pierniki a kształtowanie lokalnej pamięci oraz tożsamości Torunia” prezentuję ikonografię toruńskich form piernikarskich oraz ich wpływ na kulturę zarówno w kontekście lokalnym, jak i ogólnopolskim. Przedstawiam również współczesne wyroby figuralne z piernika wraz z opakowaniami. Omawiam znaczenie motywów toruńskiej katarzynki, herbu Torunia, prządki i karety, wskazując na trwałość i zrozumienie tych wzorów w „Grodzie Kopernika”. Szósty – ostatni rozdział – prezentuje zagadnienie: „Piernik toruński i jego miejsce w europejskim dziedzictwie kulturowym”. W tej części omawiam charakterystyczne ośrodki piernikarskie w Europie, na tym tle wskazując na ich tle odrębność i charakterystykę Torunia. Podnoszę także problematykę zagrożeń oraz opieki i ochrony dziedzictwa piernikarskiego. W podsumowaniu tomu pierwszego wskazuję na związek pomiędzy kolekcjami form a kształtowaniem lokalnej świadomości Torunian, jako mieszkańców centrum piernikarskiego. Tom pierwszy zamyka wykaz przeprowadzonych wywiadów, bibliografia oraz aneks zawierający wykaz wystaw muzealnych prezentujących formy piernikarskie i historię piernikarstwa toruńskiego.

Drugi tom niniejszego opracowania zawiera materiał ilustracyjny uzupełniający część tekstową w tomie pierwszym treści. Zgromadzony materiał wizualny przedstawia archiwalne i współczesne fotografie ekspozycji form piernikarskich z Muzeum Okręgowego w Toruniu (wcześniej Muzeum Pomorskiego), z wystaw objazdowych w innych miejscowościach, z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”, zdjęcia pierników i wystaw ukazujących pierniki figuralne, witryny z piernikami z wystaw stałych i czasowych, wraz z wizerunkami plansz i podpisów obiektów. Dokumentacja wizualna obejmuje także: dokumentację archiwalną związaną z inwentaryzacją i ochroną toruńskich form piernikarskich; wybór dokumentów archiwalnych (w tym m.in. fragmenty inwentarzy muzealnych, fragmenty dokumentacji archiwalnej tj. korespondencja i dokumentacja wystaw, zakupów muzealnych, kronik i ksiąg pamiątkowych itp., druki ulotne tj. plakaty i zaproszenia do wystaw czasowych organizowanych w Muzeum Okręgowym w Toruniu, wizerunki form piernikarskich i pierników z czasopism z XIX i pierwszej połowy XX w.); dawne i współczesne ilustracje wizerunków i fotografie piernikarzy, właścicieli fabryk oraz twórców form, przedstawienia wnętrza piernikarni, proces przygotowania pierników i form piernikarskich, ich pakowania; dokumentację obejmującą formy analogiczne i inspiracje znajdujące odniesienie w toruńskich klockach piernikarskich i samych piernikach (odciskach) m.in. katarzynki; dokumentację ikonograficzną dotyczącą



reklam pierników toruńskich, ich funkcjonowania w kulturze popularnej; dokumentację muzealną z prowadzonych w muzeum i poza nim działań edukacyjnych; różną dokumentację wizualną prezentującą inspiracje oraz związaną z piernikarstwem w przestrzeni miejskiej Torunia i w innych regionach Polski i świata, a także we wzornictwie i różnego rodzaju przedmiotach itp.

Tom trzeci stanowi wykaz form piernikarskich z Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu oraz toruńskich pierników figuralnych w zbiorach muzealnych w innych ośrodkach. W tej ostatniej części zaprezentowano pierniki (odciski z form) wytworzone w Toruniu, a pozyskane do zbiorów muzealnych. Należy także zaznaczyć, że niniejszy wykaz stanowi pierwszy spis połączony ze zdjęciami form z Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. i pierników toruńskich gromadzonych w innych kolekcjach muzealnych nie tylko w Polsce, ale i na świecie. Zrezygnowano z tworzenia formy katalogu i wykazu form piernikarskich muzeum w Toruniu, ze względu na to, że został on opracowany w 2020 roku i nadal jest aktualny.

W niniejszym opracowaniu posługuję się kilkoma terminami, znaczenie należałoby wyjaśnić i rozwinąć takimi jak: formy piernikarskie, formy piernikowe, pierniki toruńskie, toruńskie kolekcje form piernikarskich, terminy - kolekcja muzealna, kolekcja fabryki i kolekcje prywatne, snycerka piernikarska (toruńska snycerka piernikarska), katarzynka.

W literaturze tematu spotkać można dwa funkcjonujące określenia dotyczące narzędzi służących do kształtowania pierników: formy piernikarskie oraz formy piernikowe. W pracy zdecydowałam się na zastosowanie terminu „forma piernikarska”, który moim zdaniem precyzyjniej określa funkcję klocków lub wycinaków, łącząc ją z piernikarstwem, natomiast w literaturze tematu często stosowany jest także zamiennie termin „klocek piernikarski” albo „deska piernikarska”. Określenia „forma piernikowa” używam wyłącznie w kontekście cytowania pierwotnego źródła.

Współcześnie określenie „Toruńskie Pierniki” jest zarezerwowane dla wyrobów, produkowanych wyłącznie przez Fabrykę Cukierniczą „Kopernik”. Są to produkty o określonym składzie i kształcie, objęte ochroną prawną<sup>34</sup>. W niniejszej rozprawie używam

---

<sup>34</sup> „Toruńskie pierniki” są nazwą zastrzeżoną do stosowania wyłącznie przez Fabrykę Cukierniczą „Kopernik” z siedzibą w Toruniu, na podstawie prawa wyłącznego nr R.224401 z 28 grudnia 2009 r. Fabryka zastrzegła w Urzędzie Patentowym RP także znaki towarowe, rodzaje pierników oraz formy opakowań, zob. Wyszukiwarka patentów: <https://ewyszukiwarka.pue.uprp.gov.pl/search/search-results/91bf5632-0346-431d-ad81-ba180d7e6442>, dostęp: 2024-10-01]. Por. H. Fedorowicz, R. Konrad, *„Toruńskie pierniki” są Kopernika*. Znak słowny „Toruńskie pierniki” Fabryki Cukierniczej Kopernik nadal korzysta z wyłącznej ochrony, „Rzeczpospolita”, data publikacji

określenia toruńskie pierniki jednak także w odniesieniu do produktów wytwarzanych niegdyś w innych manufakturach działających w Toruniu, w kontekście historycznym. Obecnie działające cukiernie i piernikarnie, wytwarzające produkty korzenne, nie używają określenia „Toruńskie Pierniki”, stosując raczej zamienniki np.: „pierniki z Torunia”, „pierniki starotoruńskie”. Termin „toruńskie pierniki figuralne” odnosi się do wypieków, z form piernikarskich.

Przez określenie „toruńskie kolekcje form piernikarskich” rozumiem zbiory form powstałe i funkcjonujące w Toruniu, w różnych okresach historycznych, zarówno w instytucjach publicznych, warsztatach, zakładach i fabrykach, jak i w zbiorach prywatnych osób. Określenie „kolekcja muzeum” stosuję w odniesieniu do zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu, „kolekcja fabryki” – do zbiorów zgromadzonych w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” w Toruniu; „kolekcje prywatne” odnoszę do zbiorów Żywego Muzeum Piernika oraz Cukierni F. Pokojski, Toruńskiej Piernikarni Mistrza Bartłomieja, Piernikarni Starotoruńskiej, Piernikarni Fortecznej, Toruńskich Partaczy.

Termin „snycerka piernikarska” albo „toruńska snycerka piernikarska” stosuje się do specjalizacji snycerskiej związanej z wytwarzaniem form piernikarskich. Określenie „snycerka piernikowa” było używane już przez Janinę Kruszelnicką<sup>35</sup>. Obecnie w środowisku badaczy form piernikarskich trwa dyskusja nad zasadnością terminu, czy istniała, bądź istnieje odrębna gałąź rzemiosła snycerskiego.

Niektóre rodzaje pierników doczekały się także własnej nazwy, jak choćby „katarzynka”, czyli piernik w kształcie sześciu okręgów połączonych ze sobą, charakterystyczny dla Torunia specjał. W pracy przyjęto zapis „katarzynka” z małej litery w odniesieniu do typu przedstawienia występującego w ikonografii.

Toruńskie zbiory form służących do wyrobu pierników są świadectwem procesu świadomie zachowywanych i kontynuowanych przez kolejne pokolenia torunian zwyczajów związanych z piernikami (wypiek pierników figuralnych, obdarowywanie gości, przywóz pierników z wizyty w Toruniu). Piernik toruński uzyskał swoją odrębność spośród innych wypieków piernikarskich. Kolekcjonowanie form piernikarskich, proces muzealizacji artefaktów rzemieślniczych w Toruniu oraz ich udostępnianie stało się także impulsem do odrodzenia zainteresowań historycznym dziedzictwem kulturowym.

---

elektronicznej: 03.06.2008, <https://www.rp.pl/orzecznictwo/art8176151-toruńskie-pierniki-sa-kopernika> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>35</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 39-41.

Istnienie zwartych, świadomie i konsekwentnie budowanych kolekcji artefaktów, form służących do kształtowania pierników, stało się przyczyną nie tylko przetrwania pamięci o toruńskim rzemiośle i przemyśle piernikarskim, lecz także impulsem do jego ożywienia i rozwoju w XXI wieku, a także świadectwem świadomości lokalnej tożsamości mieszkańców Torunia. Z tego względu niezbędne jest spojrzenie badawcze ukazujące mechanizmy tworzenia się kolekcji, ich twórców, dziejów, elementów składowych, kolejnych miejsc przechowywania i udostępniania, a także spopularyzowania wśród mieszkańców miasta i odwiedzających gości.

Istotnym założeniem pracy jest również wskazanie na potrzebę ochrony dziedzictwa kulturowego związanego z piernikarstwem toruńskim. Od kilku lat trwają przygotowania do opracowania dokumentacji wpisu tradycji związanych z piernikami toruńskimi na Krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego<sup>36</sup>. W ostatnim roku prace zostały zintensyfikowane trwają konsultacje społeczne oraz zbieranie wyników opracowanej ankiety. W 2010 roku wpisano sztukę wyrobów pierników z Północnej Chorwacji na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO<sup>37</sup>. Niniejsza praca może stanowić głos w dyskusji, prezentując w sposób naukowy, znaczenie kolekcjonowania form piernikarskich dla lokalnej społeczności Torunia oraz budowania jej tożsamości i świadomości również w zakresie ochrony piernikarskiego dziedzictwa.

---

<sup>36</sup> Krajowa lista niematerialnego dziedzictwa kulturowego jest koordynowana przez Narodowy Instytut Dziedzictwa. Więcej: *Krajowa Lista Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego*: <https://niematerialne.nid.pl/niematerialne-dziedzictwo-kulturowe/krajowa-lista-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego> [dostęp: 21.09.2024].

<sup>37</sup> *Dziedzictwo niematerialne*, portal UNESCO.pl <https://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/> [dostęp: 21.09.2024].

## I. Toruńskie kolekcje form piernikarskich. Charakterystyka zbiorów. Sposoby prezentacji

Kolekcja to „zespół przedmiotów naturalnych lub wytworów działalności ludzkiej, utrzymanych czasowo lub trwale poza obszarem czynności gospodarczych, poddanych szczególnej opiece w miejscu zamkniętym, przystosowanym do tego celu i wystawionych do oglądania”<sup>38</sup>. Tworzą go przedmioty zwane „semioforami”, stającymi się – wedle koncepcji Krzysztofa Pomiana – nośnikami znaczeń<sup>39</sup>. Istotna jest również rola kolekcjonera który, jak wyjaśnia Andrzej Ryszkiewicz, „(...) dba o jednorodność kolekcji i jej możliwie najlepszy poziom, otacza swą kolekcję wszechstronną opieką i badaniem, z reguły udostępnia ją nauce i zainteresowanym, dąży do zachowania jej w całości i przekazania potomnym<sup>40</sup>”.

Jak zatem rozumieć w tym kontekście pojęcie toruńskich kolekcji form piernikarskich? Gdzie w obszarze kolekcjonerstwa mieszczą się te kunsztownie zdobione narzędzia służące do wyrobu pieczywa o specyficznym korzennym składzie i sposobie przygotowywania? Od kiedy możemy wskazywać na proces grupowania w kolekcjach? Odpowiedzi można poszukiwać w publikacji „By skreślić historię naszych zbiorów. Polskie kolekcje artystyczne”. Jej autor, Tomasz F. de Rosset, wspomina w kontekście wyrobów z zakresu rzemiosła artystycznego, że „Dzieła tak różnorodnej dziedziny wytwórczości artystycznej w językach europejskich nazywano *objets d’art*, *Kunstwerk*, *fine arts object*, a nią samą – *l’art. Décoratif, Handwerk / Kunstgewerbe, arts and crafts*”<sup>41</sup>. Następnie dodaje: „Wszakże przedmioty klasyfikowane dziś jako dzieła rzemiosła należą do najbardziej pierwotnych obiektów kolekcjonerstwa. (...) Badacze tego zjawiska, m.in. F. Haskell, J. Baudrillard, K. Pomian, M Sommer, S.M. Pearce, nie mają wątpliwości, że wybrane z codziennego otoczenia człowieka i przeniesione do kolekcji tracą one swoje pierwotne funkcje i nabywają nowych. Wyraziste wcześniej funkcje użytkowe ustępują miejsca

---

<sup>38</sup> K. Pomian, *Zbieracze i osobliwości. Paryż – Wenecja XVI-XVIII wiek*, Lublin 2001, s. 22; idem, *Muzeum. Historia światowa*. Tom 1: *Od skarbcza do muzeum*, Gdańsk 2023.

<sup>39</sup> K. Kłudkiewicz, *Kolekcja /zbiór /spuścizna – rozumienie pojęć*, „Cenne, Bezcenne, Utracone”, 2019, s. 3.

<sup>40</sup> A. Ryszkiewicz, hasło: „Kolekcjonerstwo”, [w:] *Słownik terminologiczny sztuk pięknych*, red. K. Kubalska-Sulkiewicz, M. Bielska-Lach, A. Manteuffel-Szarota, Warszawa 2004, wyd. V, s. 192.

<sup>41</sup> T.F. de Rosset, *By skreślić historię naszych zbiorów. Polskie kolekcje artystyczne*, Toruń 2021, s. 192.

funkcjom symbolicznym, które ujawniają się w akcie oglądania<sup>42</sup>. W tym aspekcie formy piernikarskie określane są jako obiekty z zakresu rzemiosła artystycznego, mające wartości artystyczne, pełniące jednak głównie funkcje użytkowe. Z kolei, w odpowiedzi na zagadnienie czy możemy wskazać na kolekcjonerów, intencyjnie zbierających tego typu artefakty jakimi są formy piernikarskie, odszukać można w rozważaniach Kamili Kłudkiewicz, która nakreśliła proces kształtowania omawianego tematu poprzez zbiór, spuściznę/spadek, aż do tworzonej świadomie kolekcji<sup>43</sup>. Pojawia się wątek postrzegania kolekcji związanych z rzemiosłem, wzornictwem i przemysłem w muzeach, także w kontekście zadań oświatowych. Wspomina o tym przywoływany już Krzysztof Pomian: „W muzeach przemysłowych lub technicznych, narzędzia i maszyny opowiadają o swoich wynalazcach, których zawsze czczono, ale również o tych, którzy się nimi posługują, i o warunkach, w jakich pracują<sup>44</sup>. Szukając w historii muzealnictwa analogii możemy wskazać chociażby na proces tworzenia muzeów we Francji pod koniec XVIII wieku. W Paryżu powstały powołane przez Konwent Narodowy nowe muzea, których charakter był związany z celami utylitarnymi, mającymi za zadanie służyć postępowi, m.in. w rzemiosłach oraz „doskonaleniu przemysłu narodowego<sup>45</sup>. Były to *Museum national d’histoire naturelle*, *Conservatoire national des art et metiers* oraz *Gabinet Anatomii Ecole de sante*<sup>46</sup>. 10 października 1794 roku na mocy dekretu powstało Konserwatorium Sztuk i Rzemiosł, którego zadania tak określono: „Zostanie utworzony (...) magazyn maszyn, modeli, narzędzi, rysunków, opisów i książek ze wszystkich rodzajów sztuk i rzemiosł<sup>47</sup>. Konserwatorium miało pełnić funkcje ściśle oświatowe, stając się także instytucją szkolnictwa. We wnętrzach dawnego klasztoru Saint-Martin-des-Champs przygotowano ekspozycje, udostępnione w 1802 roku. Można było zapoznać się w nim z maszynami i urządzeniami oraz narzędziami. Ciekawym w świetle niniejszych rozważań wydaje się być przypadek powołania w 1824 roku *Musée Ceramique de Sèvres* (Muzeum Ceramiki), powstałe przy królewskiej manufakturze ceramiki w Sèvres, założonej w 1756 r. Pierwszym dyrektorem był Alexandre Brongniart, który utworzył przy muzeum kolekcję obiektów związanych z działalnością manufaktury. W tym kontekście eksponowane przedmioty mają nie tyle status dzieła sztuki czy historii, ale ich funkcja związana jest z ukazaniem procesu produkcji<sup>48</sup>.

---

<sup>42</sup> T.F. de Rosset, *By skreślić...*, *op. cit.*, s. 192.

<sup>43</sup> K. Kłudkiewicz, *op. cit.*

<sup>44</sup> K. Pomian, *Muzeum...*, *op. cit.*, t. 1, s. 25.

<sup>45</sup> Idem, *Muzeum...*, *op. cit.*, t. 2, s. 73.

<sup>46</sup> Ibidem.

<sup>47</sup> Ibidem, s. 288.

<sup>48</sup> Ibidem.

W kontekście wyodrębnienia się zbiorów piernikarskich z manufaktury, jako muzeum, trzeba było poczekać do XX wieku, kiedy to dawny warsztat przekształcono w placówkę o charakterze ekspozycyjnym dostępną publicznie. Taki charakter miały również muzea m.in. w Weißenbergu. Natomiast jeżeli chodzi o prezentację form piernikarskich, dosyć wcześnie opracowany został zbiór z Germanisches Nationalmuseum w Norymberdze, o czym informuje artykuł, którego autorem był Hans Bösch z 1889 roku<sup>49</sup>. Wśród zasobów instytucji, za najstarszy datowany drewniany klocek do pierników uważa się obiekt datowany na 1533 rok. Ciekawostką, na którą zwraca uwagę Beata Frontczak, jest to, że ilustracje artykułu pokazują gipsowe odlewy z form, wykonane w taki sposób, że widać zarys i kształt desek<sup>50</sup>. W obszarze zainteresowań muzeum w Norymberdze były artefakty związane z rzemiosłem, a następnie przemysłem piernikarskim. Norymberga jest jednym z europejskich centrów piernikarskich, w którym do dzisiaj działają zarówno fabryki przemysłowe jak i rodzinne manufaktury piernikarskie.

W Toruniu nie powstały muzea przy fabrykach piernikarskich, jednak istniejące zakłady udostępniano do zwiedzania, organizowano więc oprowadzania po wnętrzach warsztatowych, w czasie których prezentowano również klocki do wypieku pierników<sup>51</sup>. Formy piernikarskie doczekały się na początku XXI wieku w Toruniu nie jednego, a dwóch muzeów prezentujących to zagadnienie, ale również opowiadających o jego fenomenie kulturowym. Mowa o Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziale Muzeum Okręgowego w Toruniu, znajdującym się przy ul. Strumykowej 4 (d.), w dawnej fabryce pierników rodziny Weese, powstałego na kanwie stale poszerzanych zbiorów muzeum<sup>52</sup>, oraz o Żywym Muzeum Piernika<sup>53</sup>, przy ul. Rabiańskiej 9, zaaranżowanym od podstaw w 2006 r., w budynku dawnego spichlerza zbożowego, z inicjatywy Elżbiety i Andrzeja Olszewskich.

W tym miejscu należy dodać, że ich cechą rozpoznawalną jest nie tylko kolekcja obiektów, ale również cele edukacyjne, związane z poznaniem dawnego, niemal zapomnianego rzemiosła piernikarskiego, które obecnie przeżywa swoisty “renesans” (muzealne zajęcia edukacyjne, warsztaty i pokazy obejmują m.in. przygotowywanie ciasta, wygniatanie za pomocą snycersko opracowanych form, udział w oprowadzaniu w czasie

---

<sup>49</sup> H. Bösch, *Die Sammlung von hölzernen Kuchenformen im germanischen Museum, Mitteilungen aus dem "Germanischen Nationalmuseum"*, 1887-1889, Bd. II, Nürnberg 1889, s. 257-264.

<sup>50</sup> B. Frontczak, *op. cit.*

<sup>51</sup> A.K. Jędrzejewska, *Kolekcje dawnych klocków...*, *op. cit.*, s. 288-289, przyp. 10.; eadem, *Pierniki w Kujawsko...*, *op. cit.*, s. 14.

<sup>52</sup> Kuratorki Muzeum Barbara Kukowicz-Wirowska oraz autorka niniejszej rozprawy.

<sup>53</sup> K. Sarmow (red.), *Piernikowe przepisy rekomendowane przez Żywe Muzeum Piernika*, Toruń 2016.

którego objaśniane są zasady funkcjonowania dawnych narzędzi i maszyn). Muzeum Toruńskiego Piernika powstało w budynku pofabrycznym, w którym niegdyś mieścił się zakład rzemieślniczy, a następnie produkcja przemysłowa. Kuratorki i współautorki ekspozycji, przede wszystkim Barbara Kukowicz-Wirowska<sup>54</sup> – starszy kustosz, długoletni kierownik Działu Naukowo-Oświatowego, pomysłodawczyni i założycielka Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa, później Muzeum Toruńskiego Piernika, oraz autorka niniejszej pracy, jako ówczesny pracownik MOT, współpracowały z pracownikami z Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. (piernikarzami, technologami oraz obsługą techniczną) oraz piekarzami<sup>55</sup>. Analizowały dokumenty archiwalne, posługując się planami fabryk, zdjęciami oraz relacjami. Tam gdzie było to możliwe starano się uwypuklić pierwotne funkcje budynku<sup>56</sup>. Położono nacisk na funkcje dydaktyczne miejsca. Zarówno jedno i drugie muzeum, jak i szereg piernikarni właśnie w aspekcie edukacyjnym widzi szczególne zainteresowanie gości<sup>57</sup>. Słyszalne jest w tym miejscu echo koncepcji związanych z muzeami czasu oświecenia, a potem rewolucji przemysłowej.

Przyjrzyjmy się zatem, jak we wspomnianych kontekstach prezentują się kolekcje toruńskich form piernikarskich. Snycersko opracowane, drewniane formy do pierników były przede wszystkim narzędziami do wytwarzania pieczywa figuralnego. Specyfika wykonania przedmiotu za pomocą techniki reliefu wklęsłego spowodowała, że do pełnej oceny jakości estetycznej niezbędny był wycisk, odbitka w cieście piernikarskim<sup>58</sup>. Zachowany materiał zabytkowy wskazuje jednak na wysokie walory artystyczne wielu drewnianych klocków zgromadzonych w Toruniu (choć są pośród nich i takie o przeciętnej a nawet wręcz mocno uproszczonej, prymitywnej jakości opracowania). Z tego względu ich atrakcyjność jako przedmiotu kolekcjonerskiego, mogła cieszyć się uwagą jedynie wąskiej grupy zbieraczy, zainteresowanych budowaniem swojego statusu i prestiżu, za pośrednictwem zbiorów rzemiosła rzemiosła, w tym artystycznego, a także zbiorów artefaktów związanych z historią przemysłu cukierniczego, piernikarskiego. Szczególną rolę odegrało w tym miejscu muzeum,

---

<sup>54</sup> Barbara Kukowicz-Wirowska, twórczyni MTP zmarła w 2021 r. Zob. A.K. Jędrzejewska, M. Nierzwicka, M. Polankowska, *Barbara Kukowicz-Wirowska (1950-2021). Toruńska przewodniczka. Kustosz Muzeum Okręgowego w Toruniu. Twórczyni Muzeum Toruńskiego Piernika*, „Rocznik Toruński”, 2021, t. 48, nr 48, s. 295-301.

<sup>55</sup> Zob. B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska, *Dawna...*, *op. cit.*, s. 201-211; A.K. Jędrzejewska, *Muzeum Toruńskiego Piernika – oddział...*, *op. cit.*, s. 97-120.

<sup>56</sup> Remont budynku dawnej fabryki Weesego zakończono w 2015 r., a uroczystego otwarcia dokonano 19 czerwca 2015 r. Zob. *Muzeum Toruńskiego Piernika*, serwis internetowy Fabryki Cukierniczej Kopernik: <https://www.kopernik.com.pl/muzeumtorunskiegoapiernika> [dostęp: 21.09.2024].

<sup>57</sup> A.K. Jędrzejewska, *Muzeum Toruńskiego Piernika – miejsce...*, *op. cit.*, s. 23-31.

<sup>58</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 5.

które od początku swojej działalności gromadziło przedmioty związane z piernikarstwem toruńskim. Wyjątkowość, jak i pewnego rodzaju ograniczenia związane z tą gałęzią zbierania, wynikają również z lokalizacji miasta (w znaczeniu geograficznym), jak również jego zasięg, także historyczny, i oddziaływanie na inne ośrodki miejskie, czy szerzej – kulturowe. Te aspekty sprawiały, że gromadzenie artefaktów piernikarskich pozostawało domeną poniekąd stosunkowo lokalną, a jednak stanowiącą o szczególności rzemiosła, którego świadectwa stały się pożądane także w innych miejscach. Niewielkie kolekcje form piernikarskich, a także i samych historycznych pierników, znajdują się w znaczących kolekcjach krajowych i światowych instytucji muzealnych, jak choćby w Victoria & Albert Museum w Londynie, w zbiorach niemieckich (Norymberga, Hamburg, Düsseldorf), Volkenkunde Museum w Wiedniu, a także w Muzeum Narodowym we Wrocławiu, Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie oraz w Muzeum Etnograficznym im. Seweryna Udzieli w Krakowie, a także w zbiorach prywatnych.

Przypuszczalnie, początkowo klocki do wytwarzania pierników tworzyły nieuporządkowany zbiór, zgromadzony w lokalnych piernikarniach Torunia, jako narzędzi, które z czasem ulegały zużyciu. Niemniej już na etapie zamawiania poszczególnych motywów, mogła następować intencja ze strony właściciela piernikarni albo wytwórcy poszukiwania odbiorcy danych treści przedstawianych w formie piernika, a ze strony zamawiającego, potrzeba nabycia określonego w kształcie wypieku, związanego z daną okazją, np. ślubem, chrzciniami, wydarzeniami. Zbiór tworzony przy warsztatach miał charakter dziedziczny, przekazywany pokoleniowo w drodze spadku lub nabycia, czasem też przejęcia wyposażenia warsztatu przez nowego właściciela. Pod koniec XIX wieku zauważamy jest wzrost świadomości znaczenia snycersko opracowanych, drewnianych form do kształtowania wypieków figuralnych, które zaczęto wykorzystywać do upamiętniania i dokumentowania różnego rodzaju przejawów kultury mieszczańskiej i rzemiosła artystycznego. Dojrzałe i świadome rozwijanie kolekcji w kontekście muzealnych i prywatnych zbiorów w pełni kształtuje się w dwudziestoleciu międzywojennym. W tym czasie również notujemy pierwsze próby ochrony artefaktów, które związane były również z intensywnym rozwojem muzealnictwa historycznego i etnograficznego oraz prowadzonymi badaniami terenowymi, w czasie których gromadzono różnego rodzaju przedmioty związane z kulturą ludową albo miejską.

Pamięć o toruńskim piernikarstwie przeniesiona została również za pośrednictwem różnego rodzaju zbiorów. Z jednej strony były to kolekcje gromadzone przez członków rodzin



piernikarskich mieszkających od pokoleń w Toruniu, z drugiej, kolekcja muzealna, tworzona systematycznie z myślą o podkreśleniu roli Torunia jako centrum piernikarskiego, której budowanie miało na celu przede wszystkim zachowanie zabytków związanych z historią charakterystycznego dla miasta rzemiosła, nadającego mu wyjątkową rozpoznawalność, ale także utrwalenie pamięci o historii cechów rzemieślniczych działających w mieście, zakresie ich działalności, wreszcie – o tym co antropologia kultury nazywa pamięcią rzeczy, na podstawie której wywodzi się zapis kultury o tradycjach kulinarnych, obyczajowości, historii handlu i wielu innych dziedzin opowiadających o historii lokalnych społeczności, ludziach związanych z piernikarstwem (piernikarze, snycerze, kupcy, turyści), o historii miasta.

W czasie zawirowań dziejowych kolekcje te wymieszały się między sobą łącząc i rozpadając tak, że obecnie ich losy są ze sobą ściśle powiązane. Do wymienionych zbiorów dołączyła po 1945 roku kolekcja fabryki, a na początku XXI wieku nastąpił rozkwit ekspozycji piernikarskich i przestrzeni edukacyjnych w całej przestrzeni miasta Torunia, wymagających również form do kształtowania pierników, zarówno w formie artefaktów do oglądania, jak i narzędzi do kształtowania lub też dekorowania pierników. Ten rozwój wpłynął na swoiste odrodzenie tradycyjnej toruńskiej snycerki piernikarskiej, powodując zapotrzebowanie na drewniane klocki piernikarskie, skrupulatnie nabywane do prywatnych kolekcji. Proces ten trwa, i pomimo pandemii z 2019 roku nie został zahamowany. W Toruniu powstają kolejne miejsca związane z wypiekiem tradycyjnych pierników figuralnych nawiązujących do toruńskich kształtów zachowanych na formach z kolekcji fabryki i muzeum okręgowego.

Pierwsza wzmianka związana z kolekcjonowaniem pierników, ma raczej charakter anegdotyczny, niż historyczny. Niemiecki pisarz Karl Julius Weber na początku XIX wieku wzmiankował w jednej ze swych w publikacji o kolekcji pierników toruńskich, którą miał posiadać nieznany bliżej biskup toruński. Ze względu na satyryczny charakter opisu i czas jej powstania nie należy rozważać jej w kategoriach źródłowych, niemniej ujawnia ówczesną rozpoznawalność toruńskiego piernikarstwa, którego odrębność wyraźnie podkreślił autor (zaznaczono bowiem, że chodzi o wypieki z Torunia)<sup>59</sup>.

Pierniki nabywano w trakcie wizyt lub wręczane były przez radnych lub urzędników miejskich znamienitym gościom odwiedzającym miasto. W drugiej połowie XIX wieku pierniki figuralne, formowane za pomocą snycersko opracowanych desek, były postrzegane

---

<sup>59</sup> K. J. Weber, *Das Ritter-Wesen und die Templer, Johanniter und Marianer oder Deutsch-Ordens-Ritter*, Stuttgart 1824, s. 267.

jako obiekty pamiątkarskie. Stąd nie dziwi, to że toruńskie wypieki już w czasach zaborów znalazły się w różnego rodzaju zbiorach, izbach pamiątek, kolekcjach prywatnych czy kształtujących się wówczas muzeach.

Pierwszym odnotowanym w historii muzealnej przypadkiem włączenia pierników do zbiorów było przekazanie daru przez Friedricha Hübnera (męża Anny po pierwszym mężu Weese), zarządcę i współwłaściciela fabryki rodziny Weese w Toruniu (w latach) do krakowskiego Gabinetu Sztuki i Archeologii Uniwersytetu Jagiellońskiego<sup>60</sup>, co nastąpiło prawdopodobnie około 1895 roku. To właśnie wtedy stanowisko kustosa zbiorów po Józefie Łepkowskim objął historyk sztuk Marian Sokołowski<sup>61</sup>. Wybór padł na cztery pierniki królewskie – przedstawiające władców polskich Zygmunta III Wazę, Władysława IV Wazę i ich żony: Konstancję i Cecylię Renatę oraz dwa inne, których rodzaj przedstawienia nie jest jednak znany.

Nie tylko toruńskie pierniki znalazły się w obszarze zainteresowań kolekcjonerskich. Profesor Sokołowski zamówił pięćdziesiąt odlewów gipsowych form z piernikarni krakowskich. Były one wykonane w taki sposób, że zachowały obrys formy (podobnie jak we wspomnianych odbitkach z Norymbergii). Budowanie zbioru muzealnego krakowskiego uniwersytetu o wyżej wspomniane artefakty, wpisuje się w szerokie zjawisko powstających wówczas i licznie powoływanych instytucji o charakterze muzealnym, działających zarówno przy uczelniach, tworzonych przez towarzystwa naukowe, krajoznawcze i miłośników, przekształcające się z kolekcji prywatnych, izb pamięci, zbiorów wojskowych, szkolnych, kościelnych, albo powstające jako pozostałości z czasowych wystaw krajowych, regionalnych, czy przemysłowych, na których prezentowano także różnego rodzaju przedmioty związane z rzemieślnictwem<sup>62</sup>.

---

<sup>60</sup> Obecnie w zbiorach Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie znajdują się odlewy gipsowe wykonane z tamtych pierników, które niestety nie zachowały się. Zdjęcia odlewów gipsowych zamieszczam w części katalogowej. Zob.: B. Frontczak, *Kolekcja form do pierników i gipsowych odlewów pierników w Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego*, Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego – serwis internetowy: <https://maius.uj.edu.pl/publikacje/-osobliwosci-sztuki> [dostęp: 10.10.2024].

<sup>61</sup> B. Frontczak, *op. cit.*

<sup>62</sup> Szeroko na ten temat traktują opracowania opublikowane w ramach projektu “Muzeum w polskiej kulturze pamięci do 1918 roku (...)”, finansowanego z grantu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach Narodowego Programu Rozwoju Humanistyki, którego kierownikiem był prof. Tomasz F. de Rosset, a autorka niniejszego opracowania miała przyjemność współpracować przy jego realizacji jako autorka opracowań, w tym m.in. dotyczącego Stanisława Dąbrowskiego; zob.: A.K. Jędrzejewska, *Zbiory form piernikarskich w Toruniu od XVII wieku do 1926 roku w świetle inwentarza Stanisława Dąbrowskiego*, [w:] *Studia o muzealnej pamięci na ziemiach dawnej Rzeczypospolitej do 1918 roku*, red. T. F. de Rosset, A. Tołysz, M. Wawrzak, Toruń 2020, s. 207-220; *Muzeum w kulturze pamięci Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Antologia najwcześniejszych tekstów*, red. T.F. de Rosset, M.F. Woźniak, E. Bednarz Doiczmanowa, t. I-II, Toruń 2020.

Kustoszu Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego Beata Frontczak przybliży losy toruńskich pierników w kolekcji w Gabinetach, w eseju w którym omawia również historię zbiorów pierniarskich znajdujących się na UJ<sup>63</sup>. Oryginały pierniki niestety nie zachowały się, a szkoda, bo byłyby wypiekami pochodzącymi jeszcze z k. XIX wieku. Uległy zniszczeniu wynikającemu z działalności pasożytów. Zastąpiono je gipsowymi odlewami, do dzisiaj przechowywanymi w zbiorach i będącymi świadectwem pojmowania toruńskiego piernika jako muzealium. Trudno jednoznacznie stwierdzić czy Marian Sokołowski widział w nich bardziej wartości artystyczne z zakresu sztuki rzemieślniczej, dokumentację zanikających w czasach rozwijającego się przemysłu umiejętności, czy wreszcie rodzaj pamiątki historycznej związanej z dziejami Polski. Można przypuszczać, że kustoszowi zbiorów uniwersyteckich chodziło również o ochronę, zabezpieczenie, zachowanie śladów polskości toruńskiego rzemiosła. Świadczyć o tym może zastosowany wybór, ponieważ do zbiorów pozyskano jedynie cztery pierniki królewskie.

Wypieki toruńskie mogły się znajdować także w zbiorach Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. Świadczyć mogą o tym klisze z wizerunkami pierników figuralnych wyciśniętych z form z kolekcji fabryk Weesego i Thomasa, a zachowanych w zbiorach Muzeum Krakowa<sup>64</sup> (il. 49). W Dziale Inwentaryzacji i Gromadzenia Zbiorów znajduje się informacja o przekazaniu zbioru będącego spuścizną Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie przez Akademię Sztuk Pięknych w Krakowie.

Pierniki gromadzone były kolejno przez Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie<sup>65</sup>, trafiły również do Muzeum Polskiego w Rapperswilu, stamtąd do polskich muzeów etnograficznych w Łodzi i w Poznaniu, wreszcie do Nowego Jorku, a następnie Chicago, gdzie przechowywane są do dzisiaj w zbiorach Polish Museum of America. W okresie powojennym pierniki toruńskie znalazły się również w zbiorach Horniman Museum w Londynie<sup>66</sup>. Pierniki toruńskie zarówno historyczne jak i współcześnie wypiekane, wraz z opakowaniami, znajdują się na ekspozycjach muzeów pierniarskich m.in. w Weißenbergu i Pulsnitz. Niemniej zagadnienie to wychodzi poza ramy niniejszego opracowania i wymaga

---

<sup>63</sup> B. Frontczak, *op. cit.*

<sup>64</sup> Historyczne klisze przedstawiające toruńskie pierniki pochodzą ze zbiorów dawnego Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie (ok. 1925); obecnie w zbiorach Muzeum Krakowa, zob. sygn. MHK-8524/N/1-6 (il. 49).

<sup>65</sup> K. Pachla-Wojciechowska, *Piernik toruński – „katarzynka”*, serwis internetowy Muzeum Etnograficznego w Krakowie: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/piernik-torunski-katarzynka> [dostęp: 21.09.2024]; eadem, *Piernik toruński*, ibidem: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/piernik-torunski> [dostęp: 21.09.2024]; por. A.K. Jędrzejewska, *Narzędzia...*, *op. cit.*, s. 169-170.

<sup>66</sup> A.K. Jędrzejewska, *Arcydzieła...*, *op. cit.*, s.76.

odrębnego spojrzenia. Wskazanie tych przykładów ma na celu uświadomienie kształtowania procesu postrzegania piernikarstwa toruńskiego jako ważnego elementu kultury Torunia i jego mieszkańców, stanowiącego znaczące centrum europejskiego piernikarstwa. Muzea piernikarskie często podkreślają odrębność własnych kolekcji, wskazując na lokalne wyróżniki przejawiające się zarówno w recepturach na piernikowe ciasto, w procesie jego przygotowywania, wytwarzania pierników, wyjątkowości wzorów form piernikarskich, a także okolicznościach powstawania wypieków, co ilustruje szerszy kontekst samego zjawiska i tradycji poszczególnych ośrodków.

Kolekcje form piernikarskich w Toruniu powstawały przede wszystkim na kanwie istniejących w mieście warsztatów rzemieślniczych, manufaktur, a później fabryk. Zainteresowani tymi artefaktami byli przede wszystkim ich właściciele i pracownicy, a później miłośnicy, regionaliści, wreszcie – pracownicy muzeum. Formy piernikarskie od początku stanowiły podstawowy element wyposażenia historycznych warsztatów piernikarskich dawnego Torunia.

Niestety nie zachowały się w zbiorach zabytki toruńskie, wcześniejsze niż z XVII wieku, choć pierwsze przekazy o toruńskim piernikarstwie pochodzą już z wieku XIV. Istnieją za to wskazówki co do proveniencji obiektów. Związane są one z umieszczonymi nań znakami własnościowymi, pozwalającymi na przypisanie obiektów do poszczególnych warsztatów i właścicieli (dotyczy to głównie rodzin Weese i Thomas). W tym okresie trudno było mówić o kolekcjach, stanowiły one raczej część inwentarza warsztatu albo zakładu. Ich rola zmieniała się wraz ze z postępem technologicznym wypieku i pojawieniem się nowych sposobów przygotowania ciasta piernikowego oraz jego formowania chociażby za pomocą metalowych wykrojników do masowej produkcji.

Na przełomie XIX i XX wieku niesie ze sobą nową postawę wobec artefaktów kultury materialnej, w tym także wytwórczości rzemieślniczej i przemysłowej. Pierniki figuralne zaczynają być postrzegane jako pamiątki minionej epoki, a formy piernikarskie i różnego rodzaju narzędzia do przygotowywania wypieków, jak i same pierniki, stają się podstawą kolekcji, w znaczeniu o którym szeroko pisał Krzysztof Pomian, jako artefakty pozbawione swej pierwotnej funkcji, ale zyskują nową, jako nośniki pamięci. Początkowo, zjawisko zbierania, czy raczej gromadzenia, związane jest ze zbiorami rodzin piernikarskich (m.in. rodzina fabrykantów Weese), wkrótce jednak rozciąga się ono na zainteresowania o charakterze publicznym, a więc działalność towarzystw naukowych, których zbiory stały się następnie podstawą zbiorów muzealnych miasta.

Pierwszym dokumentem potwierdzającym obecność wyszczególnionych form w konkretnych warsztatach jest jednak spis wykonany przez Stanisława Dąbrowskiego z 1926 roku<sup>67</sup>, w którym znalazło się 772 pozycje inwentarzowe (w tym dwa obiekty pochodzące ze zbiorów Muzeum w Grudziądzu).

Dzięki skrupulatnej pracy badacza odnaleźć możemy w niej obiekty, które łączyć można z rodami toruńskich piernikarzy: „Tradycje dawnego przemysłu piernikarskiego przechowują jeszcze dwie stare firmy w Toruniu: *Weese*go i *Tomasa*, które przechowały dotychczas stare formy do wyrabiania pierników z XVII i XVIII w. i dzięki zabiegom p. Stanisława Dąbrowskiego udało się uzyskać do *Muzeum etnograficznego w Krakowie* na tych dawnych formach wyrobionych kilkadziesiąt pierników. Można tu podziwiać bardzo staranne, prawie artystyczne wykonanie form w drzewie, w których wygniecione pierniki mają podobieństwo płaskorzeźb rżniętych w drewnie lub kamieniu.”<sup>68</sup>. Pomimo braku zachowanych dokumentów (rachunków, umów, korespondencji) świadczących o działalności poszczególnych piernikarni, pozostały same zabytki oraz zachowane na nich różnego rodzaju oznaczenia, numeracja, znaki własnościowe i wytwórni, w których powstawały. Ich analiza pozwala choć na częściowe rozpoznanie sposobu, czy okazji nabycia, do zbioru.

Obecnie w zbiorach Muzeum Okręgowym w Toruniu znajduje się łącznie 274 form piernikarskich<sup>69</sup>, wpisanych do inwentarza, a zatem mających status muzealiów. Kolekcję tworzą przedwojenne zbiory Muzeum Miejskiego: 38 form z Koszalina i Gorzowa Wielkopolskiego, 22 klocki z Malborka, 46 desek z Nowego Dworu Gdańskiego, 7 form z Pasłęka oraz 7 z Elbląga. Po II wojnie światowej do kolekcji wpłynęło 20 form z firmy Herrmann Thomasa oraz 55 klocków firmy Weese. W latach 1961 i 2006 Fabryka Cukiernicza “Kopernik” przekazała kolejne formy, łącznie 48. Kolejny zasób to 19 form o śląskiej proveniencji oraz 8 nieznanego pochodzenia, a także 4 woskowe. Ponadto, w muzeum znajdują się również formy używane do warsztatów piernikarskich, zajęć edukacyjnych i pokazów, nie ujęte w inwentarzu muzealnym. Z kolei w zbiorach Fabryki Cukierniczej “Kopernik” przechowywanych jest 52 form, z czego dwie pochodzą jeszcze z firmy Weese (XIX i pocz. XX w.).

Właścicielem największego toruńskiego zbioru piernikarskich był Gustaw Bernhard Weese, właściciel największej fabryki pierników w Toruniu i na Pomorzu, działającej w

---

<sup>67</sup> S. Dąbrowski, *op. cit.*

<sup>68</sup> S. Udziela, *Pierniki toruńskie*, dodatek do „Ilustrowanego Kuryera Codziennego”, 28.09.1925, nr 266, s. 20.

<sup>69</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*, *op. cit.*, s. 66.

latach 1895-1944. Urodził się 17 kwietnia 1869 roku w Toruniu, a zmarł 16 października w Itzehoe. Pochodził z kilkupokoleniowej rodziny toruńskich piernikarzy. Był świadomy dziedzictwa swojej rodziny. W 1926 roku kolekcja rodziny Weese liczyła 473 formy. Zapewne ta imponująca skala oraz osobiste zamięłowanie do gromadzenia i przechowywania pamiątek piernikarskich właściciela fabryki sprawiły, że został on wymieniony w opracowaniu historyka Edwarda Chwalewika, jednego z pierwszych badaczy i „inwentaryzatorów” zbiorów i kolekcji polskich, który opisuje ją następującymi słowami: „Weese G. Bogaty zbiór form piernikowych toruńskich od XVII w. oraz archiwum cechu piekarskiego”<sup>70</sup>. Ta wzmianka może świadczyć o rozpoznawalności kolekcji w okresie międzywojennym i postrzeganiu właściciela fabryki piernikarskiej jako kolekcjonera ukierunkowanego na nietypowe historyczne artefakty rzemieślnicze, związane zarówno z rodzinnymi tradycjami i jego własną działalnością zawodową. Historyk Stanisław Herbst wspominał, że nie korzystał z materiałów w zbiorach Weesego, ze względu na fakt, że były one już wcześniej opracowane. Kolekcję dokumentów w posiadaniu rodziny Weese wymienia z kolei Erich Wentscher<sup>71</sup>. Szczegółowo kolekcję rodziny Weese opisuje także wspomniany inwentarz Stanisława Dąbrowskiego z 1926 roku<sup>72</sup>. To znaczy, że była ona powszechnie znana i korzystali z niej różni badacze zagadnień związanych z piernikarstwem toruńskim. Zachowane są również opisy zbiorów rodziny Weese w artykułach z prasy z epoki oraz w formie dokumentacji fotograficznej, zachowanych w kilku muzeach pierników i kilkudziesięciu form, które przetrwały w Muzeum Okręgowym w Toruniu i Fabryce Cukierniczej “Kopernik”.

Ze względu na liczebność, charakter kolekcji jest złożony, niejednorodny i wielowątkowy zarówno pod względem funkcji, formy jak i tematycznym. Najstarsze obiekty datowano na XVII wiek, najmłodsze zaś na pierwszą połowę XX wieku. W inwentarzu nie określono gatunku drewna, z którego wykonano poszczególne klocki, jednak zachowane obiekty wskazują na drewno gruszy, jawora, jabłoni, brzozy, grabu, dębu oraz buku<sup>73</sup>. Przedstawienia są wykonane techniką reliefu wklęsłego, charakterystycznej dla snycerki piernikarskiej. W kolekcji znalazły się formy sygnowane. Są to sygnatury własnościowe wskazujące na przynależność zabytków do poprzednich członków rodziny i innych

---

<sup>70</sup> E. Chwalewik, *Zbiory polskie. Archiwa, biblioteki, gabinety, galerie, muzea i inne zbiory pamiątek przeszłości w ojczyźnie i na obczyźnie w porządku alfabetycznym według miejscowości ułożone*, t. 2, Warszawa – Kraków 1927, s. 256.

<sup>71</sup> E. Wentscher, *op. cit.*, s. 1-4.

<sup>72</sup> S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, *op. cit.*, s. 287-311.

<sup>73</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 66.

piernikarzy toruńskich, skoligaconych z rodziną Weese. Warto w tym kontekście zwrócić uwagę na oznakowania kolejnych form: *J.W.* (Johann Weese), *J.W.M.F. Ano 1752* (Johann Weese, Melchior Friebe), *A.W.* (Andreas Weese), *C. W.* (Gustaw Weese?), *J.C.W.* (Johann Gottfried Weese?). Na formach widnieją również sygnowania w postaci inicjałów, dat, numeracji oraz różnorodnych oznakowań w różnym układzie (gmerki, nacięcia, znaki wypalane)<sup>74</sup>. Zbiór obejmuje różne typy form piernikarskich, w tym formy jednostronne, dwustronne i składane.. Wykonanie i jakość artystyczna poszczególnych obiektów odznacza się dużym zróżnicowaniem. Obok opracowanych z dużym kunsztem i znanstwem sztuki snycerskiej form, występują również klocki wykonane schematycznie, czy wręcz określane jako prymitywne, niestaranne.

Na formach wykonano różnego typu przedstawienia zarówno figuralne, jak i o formach dekoracyjnych, geometrycznych. Wydzielić można kilka zespołów wizerunków, wykonywanych negatywowo. Podział tematyczny form zgrupowano wokół zagadnień takich jak: postacie (107), zwierzęta (37), herby (17), herby Torunia (72), ornamenty (7 szt. oraz katarzynki 100 szt., łącznie 107), rozety (65), prostokąty (20), traganty (48). Wśród form przedstawiających postaci pojawiają się przedstawienia historyczne, alegoryczne, religijne, obyczajowe, sceny rodzajowe związane z kulturą dworską i mieszczańską, figury rycerzy i wojskowych, a także przedstawienia zaczerpnięte z życia codziennego mieszkańców miast i wsi (il. 39-41, 46, 51). Wyróżniają się sceny o charakterze humorystycznym, a nawet rubasznym, nawiązującym do życia małżeńskiego.

Najważniejszymi formami w tej grupie, które były najbardziej znane i weszły na stałe do repertuaru motywów ikonograficznych z piernikarstwem toruńskim są niewątpliwie tzw. formy królewskie. Przedstawiają one historyczne postacie władców polskich z małżonkami Zygmunta III Wazę i Konstancję oraz Władysława IV Wazę i Cecylię Renatę (il. 44). Wraz z pieczęcią majestatyczną formy te tworzą cykl "królewski". Formy do wytwarzania pierników figuralnych były starannie wykonane, oddając cechy portretowanych osób oraz drobiazgowo oddany detal i ornamentykę strojów, co niewątpliwie stawia je wśród najlepszych przykładów snycerki piernikowej w kontekście międzynarodowym. Wypieczone z nich pierniki były często fotografowane i umieszczane w różnego rodzaju drukach ulotnych, na okładkach wydawnictw lub prezentowane na łamach czasopism. Wizerunki pierników, które były często reprodukowane, szczególną popularnością cieszyły się w okresie międzywojennym (il. 53-54, 230, 232).

---

<sup>74</sup> Pojawiają się znaki: *XXXX, XX, XV, X, V, Z*, gmerki oraz inicjały *A.K. 1763, H.S., H.M., Johan Christian Kubsch S. [1791], J.A., A. Kempf. Nürnberg, D.H., B.T., B.N., J.C.W. 1792, H.J.K., J.C.W. 1792. J.K., P.W.*

Do grupy tej zaliczyć można także inne klocki z kolekcji Weese, datowane na XVII i XVIII wiek. Zachowało się m.in. przedstawienie nieznanego króla oraz anioła (awers)<sup>75</sup>, z podobną dekoracją. Forma przedstawiająca Alegorię Miłości Chrześcijańskiej (*Caritas*)<sup>76</sup>, kolejna Nadzieję (*Spes*)<sup>77</sup> i świętego Jerzego (rewers), następna Alegorię Roztropności (*Prudentia*)<sup>78</sup> z *Caritas* na rewersie, oraz św. Jerzego<sup>79</sup> i św. Michała Archanioła (rewers); kolejne z wizerunkami dam i kawalerów<sup>80</sup> lub Madonny z Dzieciątkiem<sup>81</sup>, Hołdu Trzech Króli wraz z kogutem i jadącym nań, grającym na dudach lisem<sup>82</sup>. Imponuje rozmiarami i rozmachem wykonania deska z przedstawieniem herbu Torunia z herbami<sup>83</sup>. Formy te zaliczane są do najstarszych i najlepiej opracowanych, o wysokich walorach artystycznych. Były zapewne wykonane przez twórcę o wysokich umiejętnościach i znanstwie w operowaniu techniką reliefu wgłębnego. Ryt jest prowadzony starannie z dużą swobodą, występuje stempelkowanie, bardzo dokładne i dekoracyjne opracowanie detalu, umiejętne kształtowanie rysów twarzy, tak by uzyskać prawidłowy i pożądaný efekt w piernikowej odbitce (która zależna jest również od jakości ciasta oraz wypieku).

W kolekcji znajdowała się także forma przedstawiająca postać Tadeusza Kościuszki<sup>84</sup>. Z historycznych motywów ciekawą formą jest ta wykonana w snycerni Antona Kempfa w Norymberdze, która prezentuje wizerunek nieistniejącego już pomnika cesarza Wilhelma I w Toruniu, z napisami: “Wilhelm der Grosse” i “Kaiser Wilhelm-Denkmal in Thorn”. Pomnik ten znajdował się przed ryzalitem zachodniej pierzei Ratusza Staromiejskiego<sup>85</sup>. Wypieczony z formy piernik miał być podarunkiem dla cesarza Wilhelma II. Forma zachowała się do dziś, stanowiąc ozdobę kolekcji Fabryki Cukierniczej “Kopernik”<sup>86</sup>. Jest też pierwszą znaną i

---

<sup>75</sup> MT/S/714.

<sup>76</sup> MT/S/919.

<sup>77</sup> MT/S/920.

<sup>78</sup> MT/S/922.

<sup>79</sup> MT/S/933.

<sup>80</sup> MT/S/924, MT/S/923, MT/S/926.

<sup>81</sup> MT/S/927.

<sup>82</sup> MT/S/928.

<sup>83</sup> MT/S/8037; tj. forma, z której miał być wypieczony piernik dla carycy Katarzyny II.

<sup>84</sup> Piernik z tym przedstawieniem, ale ze zbioru Herrmanna Thomasa został włączony do zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie.

<sup>85</sup> Został usunięty przez władze polskie.

<sup>86</sup> Przez lata w Fabryce miało miejsce łączenie w cieście piernikarskim motywu Ratusza Staromiejskiego z historycznej formy A. Kempfa (pocz. XX w.) z doklejanym z ciasta pomnikiem Kopernika, naklejanym na wizerunek cesarza. Dodawano do tego napis “Toruń” W późniejszym czasie, w 2025 r. zamówiono nową formę u Andrzeja Pietrzaka dla Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A, powtarzającą motyw. Wypieczenie piernika z tej formy traktowano jako swoisty pokaz umiejętności piernikarskich przez pracowników Fabryki. A. K. Jędrzejewska, *Toruńskie zabytki piernikarskie okresu secesji*, [w:] *Secesja w Toruniu: architektura i plastyka, twórcy i dzieła*, red. K. Kluczajd, M. Pszczółkowski, Toruń 2021, s. 137-139, (il. 29, 42, 65, 71, 93, 137-138, 144, 147, 223-225).



zachowaną formą przedstawiającą fragment pejzażu miejskiego z jego charakterystycznymi budowlami (il. 29, .

Przedstawienia animalistyczne form piernikarskich obejmują wizerunki zwierząt domowych (psy), hodowlanych (konie, jagnięta, woły, kogut), dzikich (jelenie, dziki, ryby, niedźwiedzie), a nawet wyobrażenia zwierząt egzotycznych (lwy, nosorożce).

Kolejną liczną grupę w kolekcji stanowią przedstawienia herbów Torunia. Ich wielkość jest zróżnicowana. Na niektórych z nich jest przedstawiony orzeł pruski. Występują także formy z herbem Torunia i wizerunkiem lwa z tarczą i inicjałami raz *JW*, raz *GW*<sup>87</sup>. Część form została wykonana w Norymberdze. Są to formy jednostronne lub dwustronne pokazujące Herb Torunia. W grupie z wizerunkiem herbów wyróżnia się pod względem artyzmu wykonania forma pieczęci majestatycznej Władysława IV. Ponadto, na klockach piernikarskich utrwalono herby Torunia łączone np. z orłem rosyjskim, elementy heraldyczne oraz puste tarcze herbowe, prawdopodobnie na wypadek wykorzystania dla odbiorcy posiadający własny herb.

W grupie ornamentów na pierwszy plan wychodzą katarzynki. Jest to zespół jednostronnych klocków, o tych samych wymiarach (10 x 6 cm), przedstawiających ozdobny wariant katarzynki. Ich liczba świadczy o niezwyklej popularności tego motywu.

Interesujące były funkcje form, ozdobnych sztab zwanych prostokątami. Jedna z nich służyła według Dąbrowskiego jako okładka do menu podczas galowych obiadów<sup>88</sup>. Kolejna, wykonana miała być w stylu secesyjnym, z napisem odnoszącym się do firmy Weese, a na rewersie – z herbem Torunia i napisem “50. Regiment 61. Civits Thorun”. Powstała z okazji uczczenia rocznicy pięćdziesięciolecia pułku. Jest to kolejny wczesny przykład ukazujący wykonywanie piernikarskich pamiątek związanych z ważnymi w życiu miasta wydarzeniami<sup>89</sup>.

Ostatnią grupę, czyli traganty, tworzyły klocki składane, ściskające masę z dwóch stron. Traganty – to masa cukiernicza, z której były wyrabiane figurki służące do ozdoby stołów i potraw<sup>90</sup>. Na formach przedstawiono różnego rodzaju postacie (kawalerowie, damy, pary, jeźdźcy, putta), zwierzęta (gołębie, pies, byk, kogut, kaczka, łabędź, małpa, rak), a także

---

<sup>87</sup> MT/S/939.

<sup>88</sup> Nr 407; S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 308.

<sup>89</sup> Nr 409-410, S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 308.

<sup>90</sup> Podstawowym surowcem do jej wyrobu była żywica naturalna wyciekająca z łodyg najczęściej z soku korzenia traganka gumodajnego (*Astragalus gummifer* L.); zob. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Muzeum Pałac w Wilanowie 2011, seria “Monumenta Poloniae Culinaria”, t. II, s. 237.

owoce (cytryna, jabłko, jagoda, jabłko, orzechy). Wśród motywów pojawiają się także wizerunki grzyba, homara, a nawet pieczonej gęsi i szynki. Wykonane dekoracje cukiernicze, zapewne były jeszcze dodatkowo malowane na realistyczne kolory. Mogły się tym samym wpisywać w barokowy koncept iluzji zmysłów i brać udział w grze z uczestnikiem biesiady zasiadającym przy stole, a polegającej na zacieraniu tym co jest jadalne, a co nie, oraz czy smak pokrywa się z wyglądem przekąski.

O tym jak prezentowały się formy w fabryce Weese wspomina Janina Ginett-Wojnarowiczowa, członkini Konfraterni Artystów w Toruniu: “Podczas zbiorowej wycieczki, gdy nam ujawniono skarby zamknięte w szafie, nie sposób było się ruszyć z miejsca. Każda forma wykonana w drzewie miała tyle wyrazu. Rysunki misterne pod względem techniki wykonania i naiwne pod względem tematyki oglądałyśmy jak najpiękniejsze drzeworyty. Z szafy tej wyjrzały ku nam damy w strojach dawnych z wachlarzami lub koszykami kwiatów, rycerze. postacie królów polskich, karoce i sanie wspaniałe, trębacze królewscy, myśliwi i cały świat zwierząt: wiewiórki, zające, konie, owce, papugi i koguciki – dostosowane do wyobraźni dziecka; rysunki o tematach religijnych, a więc Chrystus z krzyżem, Św. Jerzy, szopka pasterze i t. p. Najmilej przemawiały formy prymitywne, związane z symboliką świąt, jak baranek, ryba, pasterze i przeróżne ptaki oraz naiwne obrazki rodzajowe”<sup>91</sup>.

Po II wojnie światowej losy kolekcji były złożone. Część obiektów pozostała w fabryce, część zaginęła – znajdując się w wykazie strat wojennych, a część została odnaleziona. Niektóre z obiektów kolekcji Weese zostały przekazane do Muzeum. W kontakcie z potomkami rodu Weese, gałęzi rodziny Maxa Alberta Weese, nie zachowały się formy czy wspomnienia o korzystaniu z nich w oddziale w Berlinie i Itzehoe. Z opowieści anegdotycznych wiemy, że jakieś formy i wałek zostały zachowane w rodzinie Wejnów<sup>92</sup>, niemniej nie udało się ich zlokalizować<sup>93</sup>. W trakcie badań prowadzonych nad stratami wojennymi Muzeum Okręgowego w Toruniu wskazano na formy z zasobów fabryki, ale czy należały one wówczas już do muzeum – nie wiadomo. Do dzisiaj prowadzone są badania, które przynoszą nowe ustalenia w tym zakresie<sup>94</sup>.

---

<sup>91</sup> J. Ginett-Wojnarowiczowa, *Legenda o pierniku w Toruniu*, „Teki Pomorska”, 1936, r. 1, nr 1.

<sup>92</sup> Informację przekazała mi Barbara Kukowicz-Wirowska po rozmowie z Józefem Pietrzykiem.

<sup>93</sup> Informacji udzielił Tomasz Pietrzyk, potomek rodziny cukierniczej. W zasobach rodzinnych ma znajdować się wałek używany przez piernikarzy na Strumykowej.

<sup>94</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*, *op. cit.*, s. 96.

Obecnie w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu znajduje się 55 form piernikarskich o proveniencji związanej z firmą Weese. Z Sępólna Krajeńskiego zostały przekazane 54 sztuki, a w 2003 roku nabyto drogą kupna 1 klocek<sup>95</sup>.

Kolekcja firmy Herrmann Thomas liczyła w okresie międzywojennym 152 formy i należała do Oskara Thomasa<sup>96</sup>. Była drugą co do wielkości, obok firmy Weese, w tym czasie w Toruniu. Kolekcja jest znana z zachowanych szczątkowo elementów<sup>97</sup>, muzealiów w postaci pierników wypieczonych dla muzeów oraz fotografii wypieków<sup>98</sup>. Wzmiankowana była także w artykułach dotyczących toruńskiego piernikarstwa ukazujących się w lokalnej i krajowej prasie<sup>99</sup>. Szczegółowe informacje podaje inwentarz Dąbrowskiego, w którym znajdujemy opis i wykaz opracowanych snycersko klocków<sup>100</sup>.

W kolekcji znajdowały się formy dwustronne i jednostronne różnych rozmiarów<sup>101</sup>. Przy czym przeważały dwustronne. Jakość ich wykonania była zróżnicowana. Podobnie jak w przypadku zbiorów Weese, w inwentarzu nie określono gatunku drewna, z którego były wykonane. Natomiast przeprowadzone badania nad zachowanymi obiektami wskazują na zastosowanie drewna gruszy, jabłoni, klonu, jawora oraz buku<sup>102</sup>. Część z form kolekcji oznaczono wypalonymi literami HT, czasem z dodaniem numeru. W przypadku niektórych obiektów pojawiły się znaki wytwórni snycerskich, w których powstawały, a które oznaczano „H. Nabers Düsseldorf”, „A. Kempf Nürnberg”, „A. Kohler, Hamburg” (il. 177). Ponadto pojawiały się znaki z inicjałami *FH*, *GJ*, *JD*. Nie znajdują one odpowiedników wśród funkcjonujących wcześniej toruńskich warsztatów piernikarskich. Ich proveniencja pozostaje nieznana. Przedstawienia są wykonane techniką reliefu wklęsłego. Formy miały różne rozmiary, od ok. 50 cm wysokości i 20 szerokości, po 10 na 10 cm. Ujednolicone wymiary miał zespół form z przedstawieniem katarzynek i herbów Torunia z wytwórni Kohlera z Hamburg: 17 na 11 cm.

---

<sup>95</sup> A.K. Jędrzejewska, *Zbiory...*, op.cit., s. 214; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*, op. cit., s. 251.

<sup>96</sup> Firma została założona w 1885 roku przez Herrmanna Thomasa.

<sup>97</sup> Formy tej proveniencji są przechowywane w Muzeum Okręgowym w Toruniu. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*, op. cit., s. 231-250.

<sup>98</sup> W katalogu omawianym zbiorom towarzyszyły fotografie z tablic numerowanych T. V (9 szt.), T.VI (9 szt.), T.VII (7 szt.), łącznie 26 przedstawień.

<sup>99</sup> S. Udziela, *Pierniki toruńskie*, op. cit.; M. Żywirska, op. cit.

<sup>100</sup> S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, op. cit., s. 312-320.

<sup>101</sup> Największe formy piernikarskie mają około 50 cm wysokości i 40 cm szerokości, zaś najmniejsze około 12 cm wysokości i 8 cm szerokości.

<sup>102</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*, op. cit., s. 231-250. S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, s. 312-320.

Tematyka klocków z tej kolekcji była bardzo różnorodna. Można jednak wydzielić poszczególne grupy: przedstawiające postacie, w tym zawierające motywy alegoryczne (prządka), symboliczne (serce, bocian z niemowlętami), religijne (Adam i Ewa, św. Jerzy, Jozue i Kaleb), historyczne, obyczajowe (damy, kawalerowie, pary, niemowlęta, karety), wojskowe (żołnierze), związane z działalnością zawodową i wykonywanymi pracami (kobieta z kierzynką), przedstawienia zwierząt, zarówno domowych (pies, kot), hodowlanych (koń, owca, jagnię, świnia, kogut), dzikich (ryba, lis, zając, wiewiórka, dzik, niedźwiedź, ptaki) i egzotycznych (lew, antylopa, papuga, słoń, małpa, lampart). Pojawiają się również wizerunki roślin (goździk) i przedmiotów (rękawiczki). Inwentarz wspomina także o przedstawieniach o charakterze ornamentalnym. Najwięcej w kolekcji Herrmanna Thomasa znajdowało się jednak przedstawień z motywami toruńskimi: herby i katarzynki<sup>103</sup>. Występowały samodzielnie, często na obu stronach deski, czasem łącząc się ze sobą, niekiedy również w wariantach z innymi przedstawieniami na rewersie. Najczęściej pojawiał się herb Torunia, stanowiący wiodący temat wśród przedstawień tej kolekcji. Motyw ten użyty został blisko sto razy, w jak wspomniano różnych konfiguracjach.

Kolekcja form piernikarskich Thomasa jest bardzo zróżnicowana pod względem artystycznym. Zachowane formy i pierniki oraz zdjęcia pozwalają na dokonanie szerszej analizy. Również zapisy w inwentarzu wskazują na różnice w jakości wykonania. Pojawiają się takie określenia jak: „wykonanie rzeźby z rozmachem, ale i z błędami proporcji”<sup>104</sup> czy „prymityw”<sup>105</sup>. Istotnie, część z form, co ujawnia materiał zabytkowy, przedstawia dość schematyczne opracowanie, jak na przykład rewers formy nr 14 z przedstawieniem Jeźdźca i Jagnięcia (można przypuszczać, że chodziło raczej o snycerskie wprawki niż gotowy materiał)<sup>106</sup>.

Zupełnie inną konwencję reprezentowały zapewne formy powstałe we wcześniej wzmiankowanych zakładach snycerskich w Norymberdze, Hamburgu i Düsseldorfie. W tym ostatnim ośrodku powstała forma, która zachowała się do dzisiaj<sup>107</sup>. Przedstawia na awersie dzika, z drugiej rzemieślnika w fartuchu, określanego jako szewc. Forma jest wykonana prawidłowo, niemniej w zupełnie innej stylistyce niż pozostałe. Informacja o pochodzeniu z warsztatu Heinricha Nabersa jest wyrzeźbiona na boku formy. Ponadto, występują na niej znaki

---

<sup>103</sup> Przedstawienie katarzynek występowało około 40 razy.

<sup>104</sup> Forma nr 12. S. Dąbrowski, *op.cit.*, s. 314.

<sup>105</sup> Na przykład formy nr 20, 21, 24 i n., Dąbrowski, S. Dąbrowski, *op.cit.*, s. 315.

<sup>106</sup> MOT MT/S/ 778.

<sup>107</sup> MOT MT/S/ 781.

pieczętnie świadczące o udziale obiektu na wystawie „Allgemeine Handwerksausstellung”, która prezentowana była w Rheydt w 1906 roku<sup>108</sup>.

Pewna schematyzacja dotyczyła zapewne herbów Torunia i katarzynek, które patrząc po liczbie występujących obiektów zużywały się zapewne najczęściej i służyły właściwie do seryjnej produkcji. Świadczyć może o tym na przykład ujednolicenie zapisu pod numerem inwentarzowym 90-100 form z tym motywem pochodzącym z wytwórni A. Kohlera z Hamburga, które miały ten sam<sup>109</sup>. Natomiast w tej grupie charakterystyczne są trzy zachowane formy z przedstawieniem herbu Torunia, sporych rozmiarów (od 30 cm wysokości), o ściętych bokach i charakterystycznych bordiurach<sup>110</sup>. Wypieczony piernik uzyskiwał wystającą „ramę”. Na jednym z przedstawień nad herbem występuje postać „Dzikiego męża”, trzymającego kartusz herbowy z datą “1857”, w podtrzymywaniu którego pomaga mu putto. Data odnosi się do założenia firmy. W przypadku innej formy występuje metalowe okucie, osłaniające drewnianą część. Forma ta jest świadectwem zmiany technologicznej w wypieku pierników, ale również świadczy o potrzebie ochrony dawnej formy, celem dalszego z niej korzystania. Metalowy rant ułatwiał niewątpliwie wycięcie kształtu<sup>111</sup>.

Wśród zachowanych form istnieją dwie, których proveniencja wiąże się z Malborkiem. Ustalenia Janiny Kruszelnickiej wskazują podobieństwa stylowe form z kolekcji Thomasa z formami z Malborka<sup>112</sup>. Zarówno te formy, jak i klocki z kolekcji muzeum o pochodzeniu związanym z Nowym Dworem Gdańskim, wykazują analogie. Brak dokumentacji na temat nabywania form do firmy i skromnie zachowane zbiory uniemożliwiają wyjaśnienia w pełni zagadnienia sposobu pozyskiwania obiektów. Natomiast istniejące w Norymberdze, Hamburgu i Düsseldorfie profesjonalne firmy mogą wskazywać, na to, że istnieli snycerze, twórcy form piernikarskich, od których można było zakupić klocki z niezbędnymi wzorami.

Motywy z kolekcji firmy Herrmanna Thomasa weszły jednak do kanonu ikonografii toruńskiego piernikarstwa. Przykładem mogą być formy dwustronne przedstawiające Prządkę oraz Karetę<sup>113</sup>, Adama i Ewę, a także Bociana z niemowlętami w dziobie<sup>114</sup>. Jakość wykonania tych form jest bardzo wysoka. Opracowane snycersko detale twarzy postaci, kostiumów i

---

<sup>108</sup> „Allgemeine Handwerksausstellung” (13-26.06.1906) w Rheydt (k. Düsseldorfu).

<sup>109</sup> Wymiary 17 cm na 11 cm. Zespół form nr 90-100., S. Dąbrowski, *op.cit.*, s. 315.

<sup>110</sup> MOT MT/S/783, MT/S/784, MT/S/785.

<sup>111</sup> MOT/S/782.

<sup>112</sup> Chodzi o formy MOT MT/S/771 i MT/S/772; por. J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 32.

<sup>113</sup> Forma nr 3, S. Dąbrowski, *op.cit.*, s. 313, obecnie w MOT MT/S/767.

<sup>114</sup> Forma nr 15, S. Dąbrowski, *op.cit.*, s. 313, obecnie w MOT MT/S/768.

ornamentów są na bardzo wysokim poziomie artystycznym i odznaczają się dużą drobiazgowością, co szczególnie uwidaczniają pierniowe odbitki. Te właśnie motywy zainspirowały artystów, twórców i rzemieślników w drugiej połowie XX wieku. Karetą z kolekcji Thomasa stała się najczęściej kupowanym figuralnym piernikiem pamiątkowym z Torunia, który doczekał się kilku wersji opakowań firmowych.

W 1925 roku pierniki tej wytwórni przekazano, na prośbę ówczesnego dyrektora Seweryna Udzieli, do Muzeum Etnograficznego w Krakowie. Wtedy do zapewne powstała dokumentacja fotograficzna<sup>115</sup>. Wśród zbioru do dnia dzisiejszego przetrwał piernik figuralny: katarzynka, będąca najstarszym znanym i zachowanym toruńskim wypiekiem o tym kształcie, przechowywanym w muzeum<sup>116</sup>. Piernik widoczny jest na ilustracjach katalogu Dąbrowskiego, wspomniany w artykułach<sup>117</sup>. Losy kolekcji form pierniarskich Thomasów po zamknięciu firmy są niewyjaśnione. Nie wiemy, czy trafiły do Richarda Thomasa, czy może do zbioru Weese. Rozproszenie kolekcji mogło nastąpić wcześniej w wyniku wybuchu II wojny światowej. Do czasów współczesnych zachowało się jedynie dwadzieścia form pierniarskich z wytwórni Herrmanna Thomasa, włączonych do zbioru form Muzeum Okręgowego w Toruniu<sup>118</sup>.

W posiadaniu firmy Jan Ruchniewicz<sup>119</sup> w Toruniu znajdowało się „12 starych obecnie prawie nieużywanych form”<sup>120</sup>. Informacje wskazane w inwentarzu z 1926 roku wymieniają dwanaście drewnianych, opracowanych snycersko klocków pierniarskich. Dziewięć z nich to formy jednostronne, pozostałe dwustronne. Głównie przedstawiały herby Torunia. Wszystkie formy datowano na XIX wiek. Wprawdzie brakuje zachowanych wizerunków opisywanych obiektów lub wypieków, niemniej dzięki wzmiankom inwentarzowym możemy więcej powiedzieć o przedstawieniach na formach, a tym samym o zainteresowaniach firmy i jej właściciela w tworzenie zbioru.

---

<sup>115</sup> W Zakładzie Reprodukcyjnej Fototechnicznej Stanisława Welanika w Krakowie, A.K. Jędrzejewska, *Zbiory form...*, op. cit., s. 211.

<sup>116</sup> Sygn. 4474/MEK.

<sup>117</sup> S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, op. cit., (f.1), [niestety ilustracji brakuje przypisanej figury]; K. Pachla-Wojciechowska, *Piernik...*, op. cit.; A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, op. cit., s. 84. Trudno przypisać piernik do konkretnej formy.

<sup>118</sup> Z czego 19 trafiło od razu po drugiej wojnie światowej, a z kolei jedną zakupiono do zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu w 2016 roku. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy pierniarskie...*, op. cit., s. 237-250.

<sup>119</sup> Firma Jan Ruchniewicz została założona w 1907 roku, przez przedsiębiorcę Jana Ruchniewicza i jego teścia Stanisława Szwabę; zob. *Toruń*, „Gazeta Grudziądzka”, 1908.11.26, r. 15, nr 142, s. 2; J. Marchewka, *Ruchniewicz Jan*, e-wietor.pl, opublikowano: 04.09.2020, online: <https://e-wietor.pl/ruchniewicz-jan/>, [dostęp: 2023-03-04].

<sup>120</sup> S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, op. cit., s. 321-322.

Formy miały zbliżone wymiary oscylujące pomiędzy 25 a 15 cm<sup>121</sup>. W przypadku dwóch form określono rodzaj drewna jako bukowe<sup>122</sup>; w przypadku dwóch kolejnych pojawiły się określenia „rzeźba nieudolna” oraz „prymitywna”<sup>123</sup>. Motyw herbu Torunia występował na czterech formach jednostronnych i na trzech dwustronnych. W przypadku tych ostatnich herb został powtórzony dwukrotnie na awersie i rewersie. Szerszy opis przy formie nr 1 z tej kolekcji opis, zawiera informacje, iż oprócz wizerunku anioła, forma ma „po bokach ozdobne listwy, u dole nieudolnie rzeźbione zwierzę: (lew?) z tarczą i znakiem”<sup>124</sup>. Znak ten to inicjały *WS*. Kolejny obiekt, numer 2, posiadał podobne listwy ozdobne, ale był bez przedstawienia lwa. Charakterystyczne dla form dwustronnych z powtórzonym herbem Torunia, było to że na rewersie motyw ten występował w mniejszym rozmiarze. Pozostałe formy prezentowały ornamentowane prostokąty. Formy nr 8-9 z literami *N* i *B* posiadały wokół zdobienie w postaci ząbkowania. Z kolei klocki o numerach 7-9 – rybę pośrodku. Ostatni obiekt, jak informował inwentarz, była to „forma piernika specjalnego tzw. „delikatesowego””. Spośród omawianego zespołu znamy twórcę dwóch klocków. Formy o numerach 3 i 4 z przedstawieniem herbu posiadają wypalane znaki „A. Kemp Nürnberg”<sup>125</sup>. Tym samym ich pochodzenie wiąże się z wytwórnią Antona Kempfa, snycerza, twórcy form z Norymbergi. Zastanawia proveniencja formy z numer 1. Wariant herbu z lwem i tarczą zwykle kojarzony był z firmą Weese<sup>126</sup>. W tym kontekście skrót *WS* można byłoby rozpatrywać jako „Weese Sohn”, ale nie znajdując potwierdzeń archiwalnych pozostaje to w strefie hipotez.

W kolekcji firmy Jana Ruchniewicza dominują drewniane formy z przedstawieniem herbu Torunia. Inwentarz informuje, że były one wykonane „wedle starych z XVIII wieku typów”. Chodzi zapewne o ustawienie frontalne, gdzie postać anioła ustawiona jest centralnie i trzyma przed sobą tarczę herbową. Obecność w spisie tak sporej liczby form z tym motywem świadczyć może o popularności motywu i specjalizacji. Pierniki herbowe były, jak wspomina Dąbrowski, podobnie jak katarzynki, specjalnością firmy Ruchniewicz<sup>127</sup>. Pierniki katarzynki były tłoczone z form o mniejszych rozmiarach, posiadały motyw określany jako „stary, zdobny typ”<sup>128</sup>. Nie znalazły się jednak w przytaczanej ewidencji, ze względu na to, że

<sup>121</sup> Wymiary odnoszą się do rozmiaru klocka, nie przedstawień. Forma numer 12 jest mniejsza 13 cm na 5 cm, S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, *op. cit.*, s. 322.

<sup>122</sup> Formy numer 8 i 9; *ibidem*, s. 322.

<sup>123</sup> Formy numer 5 i 10-11; *ibidem*, s. 321-322.

<sup>124</sup> Forma nr 1; *ibidem*, s. 321.

<sup>125</sup> Forma 3 i 4; *ibidem*, s. 322.

<sup>126</sup> Czego przykładem może być forma MT/S/939, A.K. Jędrzejewska, *Toruńskie zabytki...*, *op. cit.*, s. 135-136.

<sup>127</sup> S. Dąbrowski, *Dawne...*, *op. cit.*, s. 322.

<sup>128</sup> 10 na 6,5 cm; *ibidem*, s. 322.

firma korzystała już w tym wypadku z walców mosiężnych, a na takie przeniesiono wzór katarzynki. Formy drewniane już w tym czasie (rok 1926) uważano za „stare” i „prawie nieużywane”<sup>129</sup>. Do czasów współczesnych nie zachowały się żadne formy z tej kolekcji.

W Muzeum w Miejskim w Grudziądzu znajdowały się dwie drewniane formy piernikarskie odnotowane w katalogu<sup>130</sup>. Zostały przekazane przez piekarza Grabowskiego. Są to formy dwustronne. Pierwsza z nich przedstawiała Jeźdźca na koniu (awers) oraz okręt z flagą (rewers)<sup>131</sup>. Druga – Patrycjusza (awers) i Mieszczanina (rewers)<sup>132</sup>. Obiekty były zbliżonych rozmiarów, około 17 na 10 cm. Wizerunki form nie są znane. Obiekty nie zachowały się, stanowiąc stratę wojenną muzeum. Dla niniejszych rozważań omawiane muzealia są istotne o tyle, że wskazane zostały związki pomiędzy formą nr 1365 a klockami toruńskimi z kolekcji Gustawa Weese. Posiadała ona oznaczenie AK 1763, które znajdowały się na formach nr 35 i 36 z kolekcji największego fabrykanta toruńskich pierników<sup>133</sup>. Inicjały i daty na toruńskich formach piernikarskich są często zbieżne z pierwszymi literami nazwisk właścicieli warsztatów, mistrzów piernikarskich i rokiem, w którym otrzymali tytuł zawodowy. W wykazie piernikarzy Semraua wspomniany jest mistrz Andreas Kempfski, który podobnie jak Weese, został mistrzem w 1763 roku<sup>134</sup>. Ze względu na brak zachowanego materiału zabytkowego i możliwości jego porównania, proveniencja tych form pozostaje przypuszczeniem.

Dla tematu rozprawy istotne jest to, że formy piernikarskie z omawianej grudziądzkiej kolekcji zostały wpisane do inwentarza muzealnego pomiędzy kwietniem 1884 roku, a styczniem 1895<sup>135</sup>. Jest to najwcześniejszy znany w naszym województwie wpis włączający formy piernikarskie do kolekcji muzealiów, w tym formę o proveniencji toruńskiej. Proces ten rozpoczął się szybciej niż w Toruniu<sup>136</sup>.

---

<sup>129</sup> Ibidem.

<sup>130</sup> „Katalog I. des Graudenz Stadtmuseum von April 1884 bis zum Januar 1895”. Numeracja odnosi się do muzealnego katalogu; ibidem, s. 323.

<sup>131</sup> Forma 1365; ibidem, s. 323.

<sup>132</sup> Ibidem.

<sup>133</sup> Ibidem, s. 292 i 323.

<sup>134</sup> A. Semrau, *Die Thorner...*, op. cit., s. 126.

<sup>135</sup> S. Dąbrowski, *Dawne...*, op. cit., s. 323.

<sup>136</sup> Pierwszy wpis do inwentarza muzealnego miał miejsce w 1908 roku.



Początki muzealnictwa w Toruniu, można wiązać z istnieniem Biblioteki z „gabinetem osobliwości” lub „kunstkamera”<sup>137</sup> przy Gimnazjum Akademickim<sup>138</sup>. Należały doń portrety uczonych, filozofów, humanistów czy zasłużonych dla Torunia, urny, znaleziska archeologiczne ale także pomoce naukowe (globusy, mapy, szkielety, książki<sup>139</sup>, jak i skóry wężów oraz wypchany krokodyl<sup>140</sup>. Kolejny etap rozwoju toruńskiego muzealnictwa łączył się z powstaniem w 1853 roku Copernicus-Verein für Wissenschaft und Kunst zu Thorn (Kopernikowskiego Towarzystwa Nauki i Sztuki w Toruniu), którego początki związane były z zawiązaniem towarzystwa odpowiedzialnego za budowę pomnika Mikołaja Kopernika<sup>141</sup>. Jednym z celów statutowych Copernicus-Verein było gromadzenie artefaktów związanych z Toruniem i regionem. Rozpoczęto starania o utworzenie muzeum. Na wniosek magistratu i Rady Miasta, August von Eichmann<sup>142</sup> wydał zgodę na utworzenie instytucji.

Städtisches Museum (Muzeum Miejskie) powołano 22 lipca 1861 roku i umieszczono w sali na drugim piętrze Ratusza. Pierwsza kolekcja zbudowana była ze zbiorów Copernicus-Verein<sup>143</sup>, Gminy oraz darowizn mieszkańców miasta, w tym m.in. rzemieślników zrzeszonych w cechach<sup>144</sup>. Przeprowadzono akcje mające na celu pozyskanie obiektów do muzeum. Dzięki temu szybko zapewniono przyrost zbiorów. Po inwentaryzacji podzielono na pięć grup: sztuka, starożytność, przyrządy naukowe, przyrody i ostatni: wyroby rzemieślnicze oraz odrębny gabinet numizmatyczny. Dzięki inicjatywie założenia muzeum zwrócono się w stronę potrzeby gromadzenia i ochrony lokalnego dziedzictwa związanego z Toruniem. Städtisches Museum było otwarte w niedziele od godziny 11.00 do 13.00<sup>145</sup>, można było je zwiedzać również z dozorcą. W kolejnych latach następowało powiększenie kolekcji, w tym o zbiory form piernikarskich. Pierwsze wpływy do muzeum rozpoczęły się jeszcze w czasach zaborów.

---

<sup>137</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika muzeum*, [w:] *150 lat Muzeum Okręgowego w Toruniu 1861-2011*, Muzeum Okręgowe w Toruniu: katalog wystawy, red. Anna Ziemlewska, Toruń 2011, s. 10-12.

<sup>138</sup> Toruńskie gimnazjum powstało w 1568 roku. W roku 1594 Henryk Stroband, wybitny humanista, burmistrz Torunia w latach 1587-1609, postanowił, wzorem koncepcji Jana Sturma ze Strasburga, poddać je gruntownej reformie. W 1594 nastąpiło podniesienie szkoły toruńskiej do rangi Gimnazjum Akademickiego. Zob. mw [M. Woźniak], *Toruń, 1594, zbiory naukowe w bibliotece Gimnazjum Akademickiego*, serwis projektu Muzeum-pamięci: <https://muzeumpamieci.umk.pl/?p=5855> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>139</sup> Ibidem.

<sup>140</sup> Ibidem; A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 10-12.

<sup>141</sup> Copernicus Denkmal Verein założono w 1839 roku. Jednym z członków był fabrykant Gustav Weese.

<sup>142</sup> Nadprezydent prowincji pruskiej; A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 12.

<sup>143</sup> Członkiem najpierw Copernicus Denkmal Verein, a potem również Copernicus-Verein für Wissenschaft und Kunst zu Thorn był Gustaw Traugott Weese, fabrykant piernikarski, właściciel warsztatu, któremu nieobca była tradycja cechowa i rzemieślnicza.

<sup>144</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 12.

<sup>145</sup> W 1870 roku; ibidem, s. 10-12.

Podstawowym źródłem dokumentującym wpływy i sposób katalogowania form piernikarskich, jak wspomniano wcześniej, jest inwentarz opracowany przez Stanisława Dąbrowskiego. We wprowadzeniu do części muzealnej podaje, że w tym czasie w zbiorach było zebranych 133 form, pochodzących m.in. z Malborka, Elbląga, Nowego Dworu Gdańskiego, Pasłęka, Koszalina i Gorzowa Wielkopolskiego. Dąbrowski stosuje oznaczenia<sup>146</sup> z niezachowanego inwentarza „II. Hauptkatalog des Städtischen Museum in Thorn”. Natomiast w Archiwum Państwowym w Toruniu zachował się Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu<sup>147</sup>, w którym wymienionych jest zaledwie kilkanaście form oraz pierników, za to znajdują się również informacje o sposobie ich prezentacji (il. 75-76). Na początku XX w muzeum pojawiły się pierwsze artefakty piernikarskie.

Spośród toruńskich kolekcji piernikarskich to właśnie zbiór muzealny był najbardziej zróżnicowany. Składały się nań bowiem formy z wielu ośrodków północnej i zachodniej Polski. Wykonywane przez różnych twórców. Czasami między ośrodkami istniała współpraca wynikająca ze związków i relacji rodzinnych, jak w przypadku form z Koszalina i Gorzowa Wielkopolskiego. Jednak nie zawsze. Zróżnicowanie dotyczyło zarówno rozmiarów, rodzajów form oraz typów przedstawień.

19 czerwca 1908 roku do zbiorów wpłynęły pierwsze formy piernikarskie z Koszalina i Gorzowa Wielkopolskiego. Zespół oznaczony numerem II.B.856 zawierał piętnaście form. Pochodził z wytwórni, której właścicielem był, jak podaje Dąbrowski, Herman Edward Baehr, urodzony 6 października 1818 roku we Frydlądzie (Prawdinsk), a zmarły w 1907 roku w Koszalinie<sup>148</sup>. Formy z zespołu II.B.856 sprzedała do muzeum Anna Baehr, prawdopodobnie córka piernikarza<sup>149</sup>. W Toruniu działał w XIX wieku piernikarz Friedrich Bähr, być może łączyło ich pokrewieństwo. W ciągu kolejnych dwóch miesięcy pojawił się kolejny zbiór. 15 sierpnia 1908 roku zakupiono kolejne formy z Koszalina, tym razem od Fr.

---

<sup>146</sup> Formy są oznaczone rzymską cyfrą 2 (II) oraz literą B, po której umieszczony jest numer zespołu form, a w nawiasie jego kolejne elementy.

<sup>147</sup> APT, AMT, *Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu*. sygn. E 383.

<sup>148</sup> Według zachowanych informacji był uczniem w Gorzowie Wielkopolskim Mistrzem, u którego był zatrudniony, był Ernest Knittel. Baehr ożenił się z jego córką Elizą i wyprowadził do Koszalina, gdzie założył wytwórnię pierników (funkcjonowała w latach 1840-1901). W posagu miał dostać część form, które zabrał ze sobą do Koszalina. Przeprowadzka ta była mogła być spowodowana tym, że Knittel miał syna – Juliusa, któremu pozostawił zakład. Natomiast zięć musiał odnaleźć nowe rynki zbytu; S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 332-336.

<sup>149</sup> Formy z zespołu II.B.856 sprzedała do muzeum za sumę 30 marek. Anna Baehr, prawdopodobnie córka piernikarza. W Toruniu działał w XIX wieku piernikarz Friedrich Bähr, być może łączyło ich pokrewieństwo. Formy z tego zespołu są sygnowane. Znaki *H.B* – odczytywane są jako własnościowe, związane z Hermanem Baehrem. S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 332-336.

Becherta<sup>150</sup>. Były to 33 egzemplarze, pochodzące z piernikarni Baehra, ze znakami *H.B.* oraz *J.K.* Co ciekawe, wśród zbioru na jednej z form znalazło się przedstawienie z wizerunkiem herbu Torunia<sup>151</sup>. Zespół ten jest podawany ze względu na związki rodzinne jako jeden. Obiekty z Koszalina i Gorzowa Wielkopolskiego liczyły łącznie 48 sztuk. Zabytki są znane są ze zdjęć Kurta Grimma (niemieckiego fotografa, który działał w Toruniu do 1945 r. dokumentując przestrzeń miejskie, w tym także muzeum), z wystawy z 1941 r. oraz z zachowanych w kolekcji muzeum egzemplarzy. Formy tej proveniencji były jednostronne i dwustronne. znakowane inicjałami *H.B.* (Herman Baehr), *J.F.S.*, *E.S.N.*, *J.K.* (Julius Knittel). Zachowane muzealia są wykonane w technice reliefu wklęsłego, z drewna gruszy, buku, mahoni, śliwy oraz jabłoni i datowane w zakresie od XVII do XIX wieku. Największa forma z tego zespołu miała ponad 60 cm wysokości, najmniejsza 9,5 x 6 cm.

Tematyka przedstawień oscylowała wokół wizerunków, jeźdźców, dam w strojnych sukniach, niemowląt w powijkach, aniołów. Pojawił się nawet Indianin. Występowały w tej kolekcji liczne serca, rękawiczki, liry, koszyki. Nie zabrakło zwierząt: jeleni, lwów, kogutów, owiec, ryb, świń, kota, psa. Ciekawa jest forma przedstawiająca kilka wizerunków<sup>152</sup>, w tym: lisa z gąskami w wózku, Jozeuego i Kaleba niosących olbrzymią kiść winogron, kobiety noszące wodę i ubijające masło, kogę, damę z lutnią, bociana z niemowlętami, jeźdźców na kogucie i wilku, bachusa na beczie wina. Wyobrażenia te są związane z symboliką płodności i urodzaju. Przedstawienia kolejnych form z wizerunkami Gustawa Adolfa II, Michała Archanioła w strojach z XVII wieku oraz dam z koszykami i wachlarzem oraz kawalerami w późniejszym kostiumie z XVIII wieku<sup>153</sup>. W zbiorze występuje więcej motywów takich jak serca, rękawiczki i koszyki. Ich symbolika jest związana z grą miłosną. Natomiast formy przedstawiają różny stopień opracowania. Od starannego i drobiazgowego po schematyczne. Wizerunki wykonane są swobodnie, w rycie wgłębnym, stempelkowym, ze starannie opracowanym detalem. Forma przedstawiająca ornament, reprezentuje typ tzw. "durchbrochen", który polega na takim ukształtowaniu ciasta, że przebijając się przez nie, uzyskujemy efekt ażurowości. Jest to forma zapowiadająca kolejny etap ewolucji związanych

---

<sup>150</sup> Za cenę 15 marek. Były to 33 egzemplarze, pochodzące z piernikarni Baehra, ze znakami *H.B.* oraz *J.K.* (Julius Knittel – syn Ernesta, z Gorzowa Wielkopolskiego). Zespół ten oznakowano numerem II. B. 863. Co ciekawe dla naszych rozważań wśród zbioru na jednej formie znalazł się herb Torunia.

<sup>151</sup> II.B.863 (4).

<sup>152</sup> MT/S/859.

<sup>153</sup> MT/S/854 i kolejne, MT/S/855, MT/S/856, MT/S/857.

z formami czyli wycinaków. W zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu znajduje się obecnie 38 form z tej kolekcji<sup>154</sup>.

Kolejne nabytki wpłynęły do muzeum 11 marca 1910 roku, był to zespół 19 form zakupionych od M. Marcusa w Malborku<sup>155</sup>. Następny zbiór w postaci trzech form (z 4 lipca 1910 roku), wpłynął do Muzeum 12 sierpnia 1910 roku. Formy wykonane są z drewna gruszy, buku, jesionu, brzozy, gruszy, jabłoni i grabu. Datowane na 1. poł XIX wieku. Występują sygnatury *F.W.* czasem z podaną numeracją. W porównaniu do form z zespołu koszalińsko-gorzowskiego trzeba podkreślić znacznie słabsze umiejętności artystyczne twórcy. Schematycznie prowadzony ryt, uproszczenia kształtów wpływają na estetykę i odbijały się z pewnością na jakości wypieku. Przedstawienia w tym zespole pokazują postacie dam i kawalerów, św. Dawida grającego na harfie, wojskowych, kobiety ubijające masło, kilka rozet, karetę oraz zwierzęta i budowle. W tych dwóch ostatnich tematach twórca czuje się znacznie lepiej. Widać swobodę rytu, pomysłowość w rozwiązaniach technicznych wyzwań. Szczególnie ujmują wizerunki ptaków, opracowane za pomocą rytu wgłębnego, stempelkowego. Ciekawostką są wizerunki kamieniczek, a właściwie biorąc pod uwagę krzyż w zwieńczeniu kościołów, które to służą do tworzenia przestrzennych wypieków, które po wyjęciu z pieca łączono ze sobą, tworząc trójwymiarowe konstrukcje<sup>156</sup>. Zespół ten w całości zachował się w toruńskim Muzeum<sup>157</sup>.

W kolejnych latach kontynuowano rozbudowę zbiorów o formy piernikarskie z warsztatów na Pomorzu. Następne dwa zespoły obiektów związane były z warsztatami Schellenbergów z Nowego Dworu Gdańskiego. Pierwszy z nich oznakowany II.B.982, liczący 41 klocków, został włączony do kolekcji 5 marca 1912 roku<sup>158</sup>. Natomiast 25 września wpisano do inwentarza sześć form (pod numerem II.B. 997)<sup>159</sup>. Wśród zbioru są również

---

<sup>154</sup> Zespół pracowników Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa, Małgorzata Mikulskiej-Wernerowicz i Krzysztof Lewandowski, dokonując badań proveniencyjnych ustalili w 2021 roku, że forma MT/S/908, jak wówczas sądzono, nieznanego pochodzenia – jest tak naprawdę zaginionym klockiem piernikarskim z kolekcji wytwórni Hermana Baehra; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy...*, *op. cit.*, s. 67 i 117.

<sup>155</sup> Za 25 marek. Oprócz tego do muzeum zakupiono inne obiekty. Ich właścicielem był młynarz Emil Klein. Pierwszy zespół został oznakowany w inwentarzu muzealnym jako II. B. 922.

<sup>156</sup> MT/S/801 i MT/S/802.

<sup>157</sup> Pewną ciekawostką w katalogu Dąbrowskiego jest wpisanie informacji o tym, że 30 grudnia 1909 roku Coppencius-Verein für Wissenschaft und Kunst otrzymało w darze formę od konserwatora B. Schmidta z Malborka. Wpisana została 6 czerwca 1910 roku do inwentarza pod numerem II.B.934. Co ciekawe, forma przedstawiała z jednej strony herb Torunia w nietypowej kolistej oprawie oraz wizerunek ptaka dziobiącego pająka krzyżaka. Niestety nie zachowała się. Była jednak przypisana do innego zbioru, S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 327.

<sup>158</sup> Kwota 100 marek.

<sup>159</sup> Kwota 10 marek, również tej proveniencji. Sprzedał je Ernest Kung z Große Walddorf (ob. Olszynka Wielka).

formy oznakowane inicjałami *F.W.* podobnie jak w przypadku Malborka. Może to świadczyć o połączeniu między warsztatami. Pozostałe oznaczenia to gmerki, inicjały *J.G.*, *P.S.*, *O.C.*, *C.W.*, *J.S.S.*, *A.K.O.*, znaki graficzne, oraz wyrzeżane informacje “David Schellenberg”, “Geschwister Schellenberg.Tiegenhof”. Formy zostały przygotowane z drewna gruszy, jabłoni, buku, jarzębiny, klonu, jawora, brzozy. Formy powstały w okresie od XVII wieku po drugą połowę XIX wieku. Występują formy jednostronne i dwustronne. Przedstawienia są bardzo zróżnicowane. Formy przedstawiają bardzo niejednolity poziom. Widać, że jest to zestaw klocków, pochodzących z różnych warsztatów i wykonanych przez wielu twórców. Na tym tle wyróżniają się formy z przedstawieniem Przędki i Jeźdźca, następnie Błazna z dzieckiem w dłoniach, kobietę niosącą wodę, wreszcie personifikację Miłości i kawalera<sup>160</sup>. Pierwsza wspomniana forma jest najstarsza. Występuje także jej duże zniszczenie. Widoczne są ślady naprawy, przez uzupełnienie ubytków. Kolejna forma przedstawia motyw “Kinderbringera”, jest to znany temat ikonograficzny, związany z pojawieniem się dziecka w rodzinie<sup>161</sup>. Ostatnia ze wspomnianych pokazuje alegorię Miłości z płonąącym sercem. Formy reprezentują wysoki poziom wykonania. Charakteryzuje je swobodny ryt, dbałość o detal, umiejętne kształtowanie rysów twarzy i swobodne posługiwanie się techniką reliefu wgłębnego. Ową swobodę można zauważyć także w przypadku kolejnych form ze zbioru, przedstawiających Halabardzistę, herby Torunia i jelenia, któremu towarzyszą głęboko rzeżane kształty owoców, orzechów, pieczonych gęsi(?). Zapewne jako formy do odciskania tragantów, albo marcepanów. W tych formach widoczna jest szczególna lekkość twórcy w operowaniu techniką stempelkową i reliefem wklęsłym<sup>162</sup>. Oprócz herbów Torunia występuje katarzynka<sup>163</sup>. Bardzo dobrze, jak wspomniano zostały oznaczone herby Torunia, datowane na 1772 rok. W kolekcji interesujące są formy do wypieków trójwymiarowych, tworzących konstrukcje. Do nich należy kamieniczka oraz kołyska. Po złożeniu pierniki te mogły służyć jako zabawki<sup>164</sup>. Kolejne formy przedstawiające postacie nie mają już tej swobody, Wizerunki kawalerów i dam opracowane są schematycznie, lub wręcz nieudolnie, czego przykładem mogą być alfabety, które zamiast w negatywie, są odbite w pozytywie. Widać, że wykonawca miał problem ze zrozumieniem zleconego zadania. Ponadto pojawiają się postacie żołnierzy, dam, kawalerów, koszyki, serca, rękawiczki, konie, prządki. Zupełnie inną stylistyką, niespotykaną w żadnym ośrodku stosuje twórca form z wizerunkami zwierząt i anioła,

---

<sup>160</sup> MT/S/808, MT/S/809, MT/S/810.

<sup>161</sup> Do tego motywu odwołuje się również przedstawienie bociana z niemowlęciem w dziobie.

<sup>162</sup> Forma, MT/S/814, MT/S/ 815, MT/S/816.

<sup>163</sup> Forma MT/S/820.

<sup>164</sup> Forma MT/S/819, MT/S/ 829.

jeźdźca i pary, prządki oraz kobiety<sup>165</sup>. Charakterystyczne ryty wypełniają nacinaną dekoracją, zaburzenia proporcji postaci oraz wielkie podłużne migdałowe zaznaczenie oczu, mocna stylizacja i schematyzacja mają swój indywidualny rys. Obecnie w zbiorach Muzeum Okręgowego znajduje się 47 form (jedna zaginęła w czasie drugiej wojny światowej).

Do muzeum przyjęto kolejny zespół form. Dokładnie 10 stycznia 1913 roku przysłano siedem klocków piernikarskich. Darczyńcą był A. Zachowski, posiadający tytuł nadwornego dostawcy cukiernika księcia Fryderyka Karola Aleksandra. Dar był dla Copernicus-Verein für Wissenschaft und Kunst<sup>166</sup>. Formy wykonane są z drewna gruszy i jabłoni. Oznakowane sygnaturami *NO*, *F.W.N*, *HR*, *WF*,. Występują formy jednostronne i dwustronne. Zabytki datowane są od XVII do pierwszej połowy XIX wieku. Na deskach występuje wiele figur. Są to przedstawienia władców, dam i kawalerów, zwierząt, elementów dekoracyjnych, alegorii, motywów biblijnych i religijnych, postaci świętych. Występują sceny figuralne, bogate w ikonograficzne wątki. Jest to spójny zbiór, prezentujący bardzo wysoki poziom snycerskiego opracowania. Twórca operuje sprawnie dłutem uzyskując świetne efekty, wręcz światłocieniowe w opracowaniu detali twarzy czy szat. Uwagę zwracają szczególnie formy oznakowane *NO*<sup>167</sup> i *WF*<sup>168</sup>. W kolekcji MOT zachowały się wszystkie klocki tej proveniencji.

Pomimo trwania pierwszej wojny światowej kontynuowano rozbudowę kolekcji. Zakup ośmiu form piernikarskich, zaowocował wpisem 26 listopada 1915 roku do inwentarza. Zespół otrzymał numer II.B.1072. Obiekty sprzedała Helena Fechter z Elbląga<sup>169</sup>. Dąbrowski podaje, że formy należały do warsztatów piernikarza Luchta (sygnatura *H.L.*) oraz Augusta Kesslera (*A.K.*). Do ich wykonania użyto drewna bukowego. Formy oznakowane były znakami *HL* oraz *IS*. W zakresie tematyki przedstawiono motywy Przędki, Kobiety z wiadrami, Pelikana, damy i kawalerów, karetę, jagnię, niemowlę i baranka. Formy wykonane są w uproszczony sposób. Schematycznie. Widoczny jest brak sprawności w operowaniu dłutem. Formy noszą także ślady zużycia. Wizerunki w dużej mierze są zatarte. Z tego zespołu zachowało się do dnia dzisiejszego siedem sztuk.

Wpływy do kolekcji Muzeum miały miejsce kolejno w 1908, następnie 1910, 1912, 1913, a w końcu 1915 roku. Następnie kolekcja nie była rozszerzana, a przynajmniej nie pozostał po tym ślad materialny. Na tym tle zagadką pozostaje forma z przedstawieniem

---

<sup>165</sup> Forma MT/S/839, MT/S/840, MT/S/841, Mt/S/842, MT/S/843, MT/S/846, MT/S/847.

<sup>166</sup>Zespół oznakowano sygnaturą II.B.1014.

<sup>167</sup> MT/S/890.

<sup>168</sup> MT/S/891.

<sup>169</sup> 5 marek.

herbu Torunia sygnowana numerem na papierowej etykiecie II.B.692 oraz oznaczona pieczętą Muzeum Miejskie w Toruniu<sup>170</sup>. Omawiane formy piernikarskie można było zwiedzać w pomieszczeniach muzealnych na drugim piętrze ratusza.

Kolejny rozdział w prezentacji zbiorów piernikarskich w muzeum dotyczy okresu międzywojennego. W 1920 roku powołano Muzeum Miejskie (dawne Städtisches Museum). Trwała dyskusja na temat stworzenia Muzeum Pomorskiego. Niemniej muzeum nadal funkcjonowało w Ratuszu Staromiejskim. Stan liczbowy form piernikarskich z kolekcji znamy z czasu prowadzenia badań przez Dąbrowskiego czyli prawdopodobnie z lat 1925-1926. Musiano rzetelnie opiekować się zbiorami ponieważ kolekcje, które zostały omówione powyżej, nie zmieniły stanu liczbowego od czasu wpisania do inwentarza do momentu kwerendy prowadzonej przez scenografa. Możemy zatem stwierdzić, że w 1926 roku kolekcja form piernikarskich w muzeum wynosiła 133 formy piernikarskie.

Toruńską kolekcję muzealną wspomina przywoływany już Edward Chwalewik. Opisuje ją następująco: „Jest tu również ładny dział przemysłu artystycznego, zawierający wyroby w drzewie (przeważnie toruńskie), w glinie polewanej, cynie, miedzi, okazy kunsztu złotniczego i ceramiki, oraz kolekcję form piernikowych z poza Torunia”<sup>171</sup>. O formach piernikarskich wspominał także kustosz dr Gwido Chmarzyński<sup>172</sup>, który wyrażał przekonanie, że w muzeum zebrano „okazy wszystkich gałęzi rzemiosła od XIV wieku począwszy”<sup>173</sup>.

W tym czasie formy piernikarskie udostępnione były zwiedzającym muzeum w Ratuszu Staromiejskim. Formy eksponowano w części związanej z toruńskim rzemiosłem. W 1936 roku Mieczysław Orłowicz opisując muzeum wspomina, że wśród: „zabytków cechowych bardzo interesującą całość, jedyną w swoim rodzaju w Polsce stanowi zbiór form artystycznych do wyrobu pierników, z których [to] wyrobów od dawna słynie Toruń”<sup>174</sup>. Jest to o tyle interesujące, ponieważ formy były proveniencji pozatoruńskiej. W inwentarzu

---

<sup>170</sup> Forma MT/S/912. Nie jest wymieniona w katalogu Dąbrowskiego, posiada niski numer inwentarzowy oraz motyw nawiązujący do dziejów miasta. Analiza inwentarza z archiwum nie przyniosła pozytywnego rezultatu. Być może forma ta wskazuje na pierwszy nabytek do kolekcji muzealnej. Bez materiału porównawczego czy archiwalnego trudno wysnuć jednoznaczną opinię na ten temat. Jednak niski numer inwentarzowy II.B.692 może za tym przemawiać. Tematyka formy niewątpliwie pozostawała w kręgu zainteresowań badawczych muzeum. Brak pod numeru, świadczyć może o tym, że był to pojedynczy egzemplarz. Pieczętka musiała pojawić się później – już w czasie dwudziestolecia międzywojennego.

<sup>171</sup> E. Chwalewik, *op. cit.*, s. 254-255. A. Kroplewska-Gajewska, *Zbiory toruńskiego muzeum do 1939 r.*, [w:] *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu w świetle dokumentacji ikonograficznej i archiwalnej*, red. P. Birecki, I. Markowska, Toruń 2019, s. 20.

<sup>172</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 26.

<sup>173</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Zbiory...*, *op. cit.*, s. 21.

<sup>174</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s.31-32.

muzealnym, zachowanym fragmentarycznie w archiwum Państwowym w Toruniu znajdujemy informacje o tym, że formy i pierniki przechowywane były w gablotach „Schaukasten”<sup>175</sup>. Pierników było dziewięć sztuk. Obecność pierników w zbiorach muzeum zdaje się potwierdzać ilustracja z Kalendarza Katolickiego Wielkiego Pomorza z 1939 roku. Na jednej z kart przedstawionych jest pięć pierników podpisanych „Historyczne pierniki toruńskie (Muzeum Miejskie w Toruniu)”<sup>176</sup>. Są to dwa pierniki królewskie, Hołd Trzech Króli oraz dwie mieszczki z historycznych form kolekcji Weese (il. 50). Mogłoby to oznaczać, że muzeum toruńskie również zgromadziło pierniki z fabryki jeszcze przed drugą wojną światową. Korzenne specjały figuralne brały udział w wystawach razem z obiektami muzealnymi, tak jak na przykład podczas Międzynarodowej Wystawy Komunikacji i Turystyki - zwanej Komturem w 1930 roku (il. 51)<sup>177</sup>.

Stanisław Dąbrowski nie wspomina jak wyglądała jego praca inwentaryzacyjna. Zapewne musiała stanowić wyzwanie i wiązała się z zgromadzeniem rozproszonych artefaktów. Firmy prywatne nie miały spisów inwentarzowych i dokumentacji kolekcji. Badacz wspominał: „(...) zachodzi możliwość, że w naszej inwentaryzacji opuszczono kilka form, leżących w fabryce nieraz w zapomnieniu, oprócz ogólnego zbioru pomieszczonego w skrzyniach<sup>178</sup>. Zachowany materiał pokazuje, że faktycznie takie sytuacje mogły mieć miejsce. W tym miejscu należy nadmienić, że w kolejną inicjatywą muzealną było utworzenie w 1876 roku Muzeum Towarzystwa Naukowego w Toruniu. Niestety instytucja ta nie gromadziła zbiorów o profilu związanych z piernikarstwem. W misji placówki położono jednak nacisk na potrzebę gromadzenia przedmiotów związanych z Toruniem i okolicami.

Publikacja Stanisława Dąbrowskiego przyczyniła się do popularyzacji tematyki związanej z piernikarstwem toruńskim oraz do zwiększenia zainteresowania zarówno badaczy jak i turystów odwiedzających miasto. Arthur Semrau – zasłużony kustosz muzeum przygotował artykuł poświęcony piernikarzom toruńskim<sup>179</sup>. Jest to cenne opracowanie źródłowe, wskazujące na losy kolejnych rodzin piernikarskich, które spletały się ze sobą w różnych momentach dziejowych, a które dzięki opracowaniu Semraua możemy połączyć ze sobą. Ukazywały się artykuły na temat piernikarstwa, wspominające o formach i kolekcjach.

---

<sup>175</sup> Formy piernikarskie w Toruniu w okresie międzywojennym, były przechowywane w muzeum m.in. w gablotach. Prezentowano w nich także pierniki (zob.: *Inwentarz Muzeum Miejskiego*, Archiwum państwowe w Toruniu: APT, Akta miasta Torunia 1939-1945, sygn. 838; *Inwentarz Muzeum Miejskiego*, s.47-49).

<sup>176</sup> *Kalendarz Katolicki Wielkiego Pomorza 1939*, Toruń 1939, s. 115, online - Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa: <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/23430/edition/32052/content> [dostęp: 22.09.2024].

<sup>177</sup> „Od Naszego Morza” 1930, R. 2, nr 13 i 14.

<sup>178</sup> S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 275.

<sup>179</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s. 119.



W jednym z nich czytamy o prezentacji pierników toruńskich w krakowskim muzeum etnograficznym na Wawelu: „W dawnym refektarzu znajdują się przepiękne hafty (...) oraz ciekawy zbiór pierników toruńskich, wykonanych w XVII w. (p. obrazek); wspinały jest piernik z firmy H. Thomas w Toruniu z roku 1637, przedstawiający królową polską Cecylię Renatę, żonę Władysława IV”. Autor pomylił się co do atrybucji kolekcji (Weese, nie Thomas) oraz tematu przedstawienia (Konstancja, nie Cecylia Renata)<sup>180</sup> (il. 48).

Pojawiły się opisy w przewodnikach oraz nawet materiały reklamowe w formie pocztówek z prezentacją pierników figuralnych. Czas dwudziestolecia międzywojennego, to również okres, w którym pojawiają się głosy i działania dotyczące ochrony historycznych form pierniarskich. Postuluje o to m.in. przywoływana Janina Ginett-Wojnarowiczowa. Rozpoczynają się także działania ze strony konserwatora zabytków, które dotyczą kolekcji Weese, o których już wspomniano. Lista obiektów, które należało objąć ochroną została sporządzona na podstawie publikacji Dąbrowskiego. Już wówczas zbiór uległ częściowemu rozproszeniu, a niektórych z form w ogóle nie uważano za zabytek<sup>181</sup>. Działania na rzecz ochrony wstrzymał czas drugiej wojny światowej.

Wojska niemieckie wkroczyły do Torunia 7 września 1939 roku. Muzeum wraz z innymi instytucjami kultury zostały przejęte przez administrację: niemieckiego Wydziału Kultury. Podczas okupacji dyrektorem muzeum został Adolf Schwammberger, realizujący konsekwentnie propagandowy program koncentrujący się na lokalnych dziejach w duchu jak wspomina Sylwia Grochowina idei *deutsche Volksgemeinschaft*<sup>182</sup>. Kolekcja form pierniarskich również miała posłużyć omawianym celom. To właśnie pokazanie obiektów rzemiosła artystycznego tak silnie związanego z Toruniem miała wzmacniać poczucie niemieckiej tożsamości mieszkańców miasta. Z punktu widzenia jednak proveniencji zbiorów pierniarskich znajdujących się w muzealnej kolekcji był to zamiar nie do końca mogący się sprawdzić. Przecież były to głównie obiekty spoza Torunia. Możliwe, że po czasie jaki upłynął od zakupów i darowizn oraz zmianach administracyjnych zapomniano o tym fakcie. W każdym razie wspomniane obiekty wzięły udział w wystawie dotyczącej toruńskiego rzemiosła artystycznego.

Wystawa „Thorner Kunsthandwerk” była czynna od 9 sierpnia do 29 listopada 1941 roku. Jej celem było podkreślenie „niemieckiego charakteru miasta”. Wystawę odwiedziło

---

<sup>180</sup> M. Wargowski, *Zbiory ludowe na Wawelu*, „Przewodnik Katolicki”, nr 30, 24.07.1927 roku, s. 7 (431); A.K. Jędrzejewska, *Arcydzieła...*, *op. cit.*, s. 67.

<sup>181</sup> APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592; S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 49-73.

<sup>182</sup> S. Grochowina, *Muzeum Miejskie w Toruniu podczas okupacji niemieckiej (1939-1945)*, [w:] *Straty wojenne...*, *op. cit.*, s. 41.

3166 osób. Z tego czasu pochodzi dokumentacja fotograficzna ekspozycji autorstwa Kurta Grimma<sup>183</sup> (il. 2-4). Po raz pierwszy zostały utrwalone wizerunki form piernikarskich z kolekcji muzeum oraz sposób ich eksponowania. W tym ostatnim aspekcie uwagę zwraca obecność pierników wypieczonych z form piernikarskich. Na jednym zdjęciu zachowała się informacja, że pierniki figuralne wypieczono z ciasta przygotowanego przez Fabrykę Weese. Jest to interesujące zagadnienie. Po to aby wypiec ukształtowany piernik potrzebny jest piec oraz niezbędne zaplecze. W toruńskim Ratuszu takiego nie było. Zapewne formy musiały zostać dostarczone do fabryki. Dzisiaj może szokować to, że do obiektów muzealnych wkładano ciasto. Pierniki podbarwiano punktowo, oddając szczegóły rysów twarzy bądź elementów stroju czy ornamentu. (il. 55-57).

Widoczne są również pewne nieumiejętności, wynikające zapewne z braku zrozumienia danego wzoru. Mowa w tym kontekście np. o formie przedstawiającej kołyskę (MT/S/829). Wypiek powinien być przestrzenny. Po wyciśnięciu elementów należało je ze sobą złożyć, przy czym przód kołyski powinien być wyciśnięty dwa razy. Pomiędzy pionowo ustawionymi elementami kołyski, pościel wraz z leżącą osobą powinna być ułożona poziomo i umocowana np. za pomocą skarmelizowanego cukru. Zaskakujące może być to, że w czasie pokazywania wystawy „Thorner Kunsthandwerk” nie pokazano form związanych z Toruniem. Okupacja trwała do 1945 roku. W 1944 władze niemieckie przeniosły część muzealiów do domu przy ul. Rynek Staromiejski 7, zaś muzealia wywieziono do Wyrzyska<sup>184</sup>. Stamtąd z kolei do Marburga, Grasleben, a także do Górsk, Sępólna i Złotorii<sup>185</sup>.

Druga wojna światowa spowodowała rozproszenie form piernikarskich zarówno z kolekcji fabrycznych, jak i muzealnych. Straty te wymienia m.in. opracowanie pod redakcją naukową Piotra Bireckiego i Iwony Markowskiej z 2019 roku<sup>186</sup>. Piotr Birecki wspomina, że formy piernikarskie wymienia „Kwestionariusz strat i zniszczeń w zakresie dzieł sztuki oraz zabytków kultury i przyrody”<sup>187</sup>. Są to m.in. formy piernikarskie z przedstawieniem Władysława IV Wazy<sup>188</sup>, pieczęci majestatycznej Władysława IV<sup>189</sup> oraz Cecylii Renaty<sup>190</sup>.

---

<sup>183</sup> Wystawa „Thorner Kunsthandwerk” eksponowana była w zachodnim skrzydle Ratusza Staromiejskiego, w miejscu dawnych średniowiecznych sukiennic, w okresie od 9 VIII do 17 XI 1941 roku. Zwiedziło ją 3166 osób; S. Grochowina, *op. cit.*, s. 44.

<sup>184</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s.4.

<sup>185</sup> S. Grochowina, *op. cit.*, s. 47.

<sup>186</sup> *Ibidem*.

<sup>187</sup> P. Birecki, *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Straty wojenne...*, *op. cit.*, s. 57-62.

<sup>188</sup> *Lista strat wojennych Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Straty wojenne...*, *op. cit.*, s. 193, poz. 99; fotografia za: G. Chmarzyński, *Toruń dawny i dzisiejszy*, Toruń 1933, (il. 47).

<sup>189</sup> *Lista...*, *op. cit.*, s. 194, poz. 100.

<sup>190</sup> *Lista...*, *op. cit.*, s. 195, poz. 101; G. Chmarzyński, *op. cit.*, (il. 47).

W podsumowaniu należy podkreślić, że o ile w publikacjach z omawianego okresu występuje dokumentacja zdjęciowa wypieczonych pierników lub piernikarzy przy pracy, to zdecydowanie brakuje fotografii form. Wyjątkiem jest wizerunek drewnianej formy przedstawiającej postać w lektyce noszoną przez dwóch mężczyzn. Ilustruje ona artykuł S. Dąbrowskiego z 1935 roku (il. 1)<sup>191</sup>. Niestety forma pozostaje niezidentyfikowana, chociaż widoczne podobieństwa stylowe do obiektów z kolekcji Weese (np. Karetą MT/S/719) czy również z Pasłęka (Jozue i Kaleb, MT/S/ 893) trudno ją jednoznacznie połączyć z określoną kolekcją. Natomiast pierwsze fotografie form pojawiają się z czasów drugiej wojny światowej. Związane jest to ekspozycją przygotowaną w Ratuszu Staromiejskim.

Po drugiej wojnie światowej nastąpił czas powrotu zbiorów do muzeum i do fabryki. Rozproszone obiekty związane z piernikarstwem odzyskiwane były w różny sposób. W przypadku muzeum proces ten jest dosyć dobrze udokumentowany, natomiast brakuje szczegółowych informacji odnośnie fabryki. Podczas wojny zaginęła większość klocków do pierników. Z zespołu liczącego szacunkowo przed wojną na około tysiąc sztuk (Dąbrowski wspomina 772 szt.). W Fabryce i Muzeum zachowało się łącznie około 250 historycznych przedwojennych egzemplarzy. Następował czas inwentaryzacji, badań proveniencyjnych. Proces odzyskiwania strat, badań proveniencyjnych i poznawania losów poszczególnych obiektów wcale nie został zakończony i trwa do dzisiaj o czym świadczą publikacje, artykuły czy nabytki, które wiążą się z okresem XXI wieku.

W 1956 roku powstała kolejna przełomowa dla piernikarstwa toruńskiego publikacja autorstwa historyka sztuki i muzealnika – Janiny Kruszelnickiej pt.: „Pierniki toruńskie i inne” wydana przez toruńskie muzeum. Zawiera ona zinwentaryzowane po zawierusze drugiej wojny światowej obiekty, zarówno z instytucji jak i częściowo z fabryki. W omawianym okresie powstają wystawy stałe i czasowe związane z piernikarstwem i rzemiosłem toruńskim. Formy piernikarskie są prezentowane na wystawach w regionie, kraju i zagranicą<sup>192</sup>.

Kluczową dla rozwoju kolekcji w tym czasie okazała się współpraca między muzeum a fabryką, która zaowocowała w 1961 roku zwiększeniem liczebny kolekcji muzeum. Kolekcja poszerzyła się o 27 historycznych form przekazanych z fabryki. Z kolei ta została zaopatrzona w metalowe formy do pierników figuralnych kupowanych jako pamiątki przez turystów<sup>193</sup>. Formy piernikarskie były udostępnione na wystawach stałych, czasowych i

---

<sup>191</sup> S. Dąbrowski, *Piernik toruński. Artystyczny żywot staropolskich lakoci*, „AS”, nr 21, 1935, s. 22, fot. AKJ.

<sup>192</sup> Zob. aneks nr 4 w niniejszym opracowaniu.

<sup>193</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 299.

okolicznościowych prezentacjach<sup>194</sup>. Stały dostęp do kolekcji w muzeum zaowocował ruchem turystycznym oraz programem edukacyjnym. Fabrykę również zwiedzano, stało się to rzadsze dopiero po zaostreniu przepisów sanitarnych w latach dziewięćdziesiątych XX wieku. Organizowane wydarzenia, takie jak na przykład Święto Toruńskiego Piernika sprzyjało spotkaniom z piernikarzami i nauce formowania pierników.

Kolekcje w omawianym czasie, to jest z lat 1945-2006, kształtują się w toruńskim muzeum, które zmieniało swoje nazwy w kolejnych latach: Muzeum Miejskie w Toruniu 1945-1950, Muzeum w Toruniu 1950-1965, Muzeum Okręgowe w Toruniu 1965 – do dzisiaj<sup>195</sup> oraz w fabryce, której nazwy również podlegały zmianom: Związek Spółdzielni Spożywców RP „Społem” 1944-1948, Fabryka Pierników i Wyrobów Cukierniczych „Kopernik 1951-1966, Pomorskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego 1966-1982, Fabryka Pierników i Wyrobów Cukierniczych „Kopernik” 1982-1991, oraz Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. 1991–obecnie<sup>196</sup>.

W muzeum<sup>197</sup> już od 1945 roku rozpoczęto porządkowanie i inwentaryzowanie zabytków. Informacja z 13 lutego 1945 roku przekazuje, że Józef Kozłowski, Kazimierz Waluk i Zygfryd Gardzielewski udali się do Ratusza, aby sprawdzić pomieszczenia gmachu, zastali tam skrzynie przygotowane do wywozu. Józef Kozłowski (1905-1991)<sup>198</sup> wspomina, że spisanych zostało ok. 2000 pozycji wśród nich znalazły się formy piernikarskie<sup>199</sup>.

W dniach 23-24 sierpnia oraz 14 września 1945 roku, z Wyrzyska i Sępólna wróciły zagrabione z muzeum skrzynie, w których znajdowało się łącznie 127 form piernikarskich<sup>200</sup>. Z Wyrzyska pozyskano 73 formy o proveniencji związanej z muzeum, a z kolei z Sępólna 54, które wcześniej należały do firmy Weese. Ich obecność w tym zbiorze jest zagadkowa. Może łączyć się wcześniejszym przekazem<sup>201</sup>. Inne obiekty zostały przekazane z muzealnych

---

<sup>194</sup> Zob. Aneks nr 4.

<sup>195</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 35.

<sup>196</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 21.

<sup>197</sup> Nazwy Muzeum Okręgowego w Toruniu w poszczególnych latach: Muzeum Miejskie w Toruniu, 1945-1950; Muzeum w Toruniu, 1950-1965; Muzeum Okręgowe w Toruniu, 1965 – do dziś.

<sup>198</sup> Józef Kozłowski (1905-1991), polski artysta plastyk. Od 1945 roku naczelnik Wojewódzkiego Wydziału Kultury i Sztuki, a następnie referent kultury i sztuki przy Prezydencie Miasta Torunia. Na bazie Spółdzielni Artystów „Rzut” założonej przez niego w 1945 r. powstała w 1949 r. w Toruniu Cepelia, której przez trzy lata był kierownikiem, a następnie doradcą artystycznym. W 1947 r. uzyskał dyplom artysty malarza w zakresie architektury wnętrz. Profesor nadzwyczajny, w latach 1962–1975 był kierownikiem Katedry Projektowania Wnętrz. Prodziekan Wydziału Sztuk Pięknych UMK w latach 1962–1966. Zob. *Józef Kozłowski*, serwis Historia Wydziału Sztuk Pięknych UMK: <https://historia.wsp.umk.pl/?portfolio=jozef-kozlowski> [dostęp: 10.10.2024]; J. Kozłowski, *Tak to zapamiętałem. Wspomnienia z życia kulturalnego Torunia w 1945 roku i w latach późniejszych*, Toruń 1993, s. 8-9; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 70.

<sup>199</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 35.

<sup>200</sup> *Ibidem*, s. 36.

<sup>201</sup> H. Załęska, *Dział Sztuki, (Sprawozdania działów muzeum w Toruniu za lata 1945–1961)*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 1962, t. 1, z. 2, s. 10 i 13; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 72.

składnic. W 1951 roku ze składnicy w Bożkowie do Muzeum w Toruniu trafiły formy śląskie (4 sztuki) m.in. z Jeleniej Góry (2 sztuki). Formy z Jeleniej Góry mają oznakowania w postaci pieczętek i nalepek. Pojawiły się także nowe formy o niezidentyfikowanej proveniencji

Odzyskany i utworzony po wojnie w muzeum zbiór form, pochodził głównie z kolekcji omawianych przez Dąbrowskiego. Dzięki tej szczegółowej (w opisy poszczególnych zabytków) publikacji, możliwe stało się zidentyfikowanie poszczególnych klocków piernikarskich. Trud pracy inwentaryzatorskiej spadł na pracowników muzeum (w tym m.in. na Halinę Załęską<sup>202</sup> i Janinę Kruszelnicką). Załęska określiła liczbę zaginionych form muzealnych na 128<sup>203</sup>. Do muzeum trafiały także formy piernikarskie przekazane jako mienie ponemieckie w 1945 roku, wśród nich znalazło się 19 form z fabryki Herrmanna Thomasa oraz 5 nieznanego pochodzenia i jedna, której proveniencję określiły badania w 2021 roku<sup>204</sup>.

Jeżeli chodzi o liczebność i charakter zbiorów na pierwszy plan w tym okresie wysuwa się kolekcja form piernikarskich Muzeum. Jest to również czas kiedy zbiory form są udostępniane zarówno na ekspozycjach o charakterze stałym jak i czasowym. Powstają także publikacje, które są poświęcone formom, piernikom, zabytkom cechowym z omawianego zakresu lub uwzględniają te obiekty w opracowaniach o obszerniejszym charakterze dotyczącym historii lub rzemiosła np. Torunia.

Pierwsza powojenna odnotowana prezentacja form piernikarskich miała miejsce w 1947 roku na piętrze Ratusza Staromiejskiego w Toruniu. Ekspozycja „Toruńskie rzemiosła artystyczne XVII-XVIII wieku” została otwarta 22 czerwca i trwała do 1951 roku. Prezentowano nań m.in.: „zbiór form pierników toruńskich”<sup>205</sup>. Na zachowanej fotografii autorstwa Alojzego Czarneckiego widoczny jest zbiór gipsowych pierników odcisniętych z form i umieszczonych na panelu (ekranie) obitym szarym płótnem oraz same obiekty, drewniane klocki – położone na postumencie – półce umieszczonej poniżej<sup>206</sup> (il. 5). Za oprawę plastyczną odpowiadał Zygmunt Tomkiewicz<sup>207</sup>.

---

<sup>202</sup> Halina Załęska (1916-1989) – historyk sztuki, pierwszy powojenny kierownik i kustosz muzeum.

J. Mazurkiewicz, *Halina Emilia Maria Załęska (5 X 1916-1 XI 1989). Wspomnienie pośmiertne*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 2001, t. 10, s. 216-221; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 70.

<sup>203</sup> H. Załęska, *Stulecie zbiorów muzealnych w Toruniu*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, Toruń 1962, t. 1, z. 1, s. 28.

<sup>204</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 71.

<sup>205</sup> H. Załęska, *Dział...*, *op. cit.*, s. 40; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 75.

<sup>206</sup> H. Załęska, *Dział...*, *op. cit.*, s. 40.

<sup>207</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s. 37; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 73.

W 1953 roku (15 października) na parterze Ratusza, w dawnych sukiennicach otwarto stałą wystawę „Toruńskie rzemiosło artystyczne”<sup>208</sup>. Kuratorami byli Janina Kruszelnicka, Maria Gąsiorowska oraz Eugeniusz Gąsiorowski. Ekspozycja pokazywała również formy piernikarskie. Na zdjęciach Alojzego Czarnieckiego z 1956 roku widoczny jest sposób prezentowanych eksponatów. Główne miejsce zajmują wypieczone pierniki nad ekranem godło cechowe, formy, położone płasko, stanowią uzupełnienie prezentacji (il. 7). Obiekty te zaaranżowano podobnie jak na wystawie z 1947 roku za pomocą ekranu obitego szarym płótnem oraz postumentu. Nieco ryzykowną decyzją – z dzisiejszego punktu widzenia ochrony zbiorów – była decyzja o rezygnacji z gablot i witryn. Artefakty wyeksponowano bezpośrednio w niemalże wolnym dostępie. Nowością z kolei były również podpisy pod poszczególnymi artefaktami. Jak wspomina Załęska były to „(...) krótkie napisy na płytkach celuloidowych, objaśniające same przedmioty (...)”.

Niewątpliwie kluczowym opracowaniem porządkującym stan wiedzy oraz kreślącym losy form piernikarskich, pierników jak i ich kolekcjom w drugiej połowie XX wieku jest opracowanie „Pierniki toruńskie i inne”. Autorka – Janina Kruszelnicka<sup>209</sup>, opracowywała także pierwsze muzealne karty inwentarzowe, ewidencjonujące i opisujące formy do pierników, tragantów i marcepanów. Publikacja „Pierniki toruńskie i inne” została wydana przez toruńskie muzeum w 1956 roku<sup>210</sup>. Przedmowę napisał Jerzy Remer ówczesny dyrektor instytucji<sup>211</sup>. Wspominał w niej m.in.: „>>Pierniki toruńskie<<, opracowane w niniejszym katalogu form piernikowych jako jedna z dziedzin sztuk plastycznych a zarazem gałąź rzemiosła artystycznego, wprowadzają czytelnika w produkcję o wielowiekowej tradycji. (...) >>Problem wyrobów piernikowych jako dzieł sztuki<< wynika z założeń koncepcyjnych omawianej pracy, która zamierzyła na podstawie bogatego (i prawie zupełnie wyczerpanego) materiału zabytkowego, wydobyć istotne wartości przedstawień piernikowych. W przeglądzie prawie 300 form piernikowych, opisanych w Katalogu, odkrywamy niezwykle zjawisko sztuki estetyczno-użytkowej, która jest jak najbardziej użyteczną w rozumieniu jej

<sup>208</sup> A. Kroplewska-Gajewska, *Kronika...*, *op. cit.*, s.39.

<sup>209</sup> Janina Kruszelnicka (1923-2006) – muzealnica, historyk sztuki, kierownik oraz kustosz Działu Sztuki Średniowiecznej i Nowożytnej Muzeum Okręgowego w Toruniu [od 29.01.1949 roku do 31.10.1986 roku]. Była kuratorką m.in. Galerii Sztuki Średniowiecznej (wystawa stała) oraz ekspozycji „Toruńskie rzemiosło artystyczne” (wspólnie z Marią Gąsiorowską), jak i wystaw czasowych, w tym pt.: „Portret na ziemi chełmińskiej”. Autorka katalogów oraz artykułów poświęconych sztuce Torunia i regionu. Zob. A. Drączkowski, *Janina Kruszelnicka z Hechtów (1923-2006)*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 2006, t. 15, s.183-185.

<sup>210</sup> Nakładem 2172 egzemplarzy w Drukarni w Kaliszu – Kaliskie Zakłady Przemysłu terenowego. Wydawca – Muzeum w Toruniu. Dofinansowanie ze strony Ministerstwa Kultury i Sztuki Centralnego Zarządu Muzeów i Ochrony Zabytków. Cena wynosiła 9,5 zł. Stron ponad 130.

<sup>211</sup> Przedmowa została napisana w grudniu 1955 r. Jerzy Ludwik Remer (1888 –1979) – historyk sztuki, konserwator zabytków, generalny konserwator zabytków w latach 1930–1937, dyrektor Muzeum Okręgowego w Toruniu w latach 1947–1971.

właściwego przeznaczenia (głównie konsumpcyjnego)<sup>212</sup>. Ogólnie liczba form piernikowych, składanych i marcepanowych wspomnianych w publikacji wynosi 204 sztuki z muzeum i 34 sztuki z fabryki, łącznie 238 form piernikarskich. Za oznaczenie rodzaju drewna przy formach odpowiadał prof. Jan Zabłocki<sup>213</sup>.

Uwagę zwraca materiał ilustracyjny publikacji. Autorem zdjęć jest Alojzy Czarnecki<sup>214</sup>. W inwentarzu zawarto 32 tablice<sup>215</sup> (il. 61, 62).

Układ może wydawać się skomplikowany, jednak jest czytelny i pozwala odnieść się do konkretnej pozycji z inwentarza. Przejrzystość budowy katalogu jest cechą łączącą z publikacją Dąbrowskiego. Stąd odnoszenie się do konkretnego obiektu nie nastrocza wyzwań. Trafnie oceniają tę żmudną pracę słowa Jerzego Remera: „Zwracając uwagę czytelnika na katalogową część niniejszej publikacji J. Kruszelnickiej chciałbym podkreślić nie zawsze doceniany wkład pracy inwentaryzacyjno-dokumentacyjnej, jaka leży u podstaw wszelkiego badania naukowego”<sup>216</sup>.

Katalog powstał już po wystawie. Dwa lata wcześniej Janina Kruszelnicka przygotowała bowiem pionierską ekspozycję poświęconą piernikarstwu toruńskiemu, pt.: „Pierniki toruńskie i inne”. Jej wernisaż odbył się 28 listopada 1954 roku. Ekspozycja mieściła się na piętrze Ratusza (zachodnie skrzydło). Zachował się obszerny opis wystawy zawarty w „Roczniku Toruńskim”<sup>217</sup>: Zachowało się jedno zdjęcie pokazujące wystawę. Przedstawia ono odlewy gipsowe oraz informację przygotowaną za pomocą ozdobnego liternictwa (il. 6). Wystawa była otwarta do 16 czerwca 1955 roku. Publikację wydano później.

Należy w tym miejscu podkreślić, że katalog Janiny Kruszelnickiej jest najczęściej cytowaną publikacją w opracowaniach dotyczących piernikarstwa w Polsce. Odnosi się do

---

<sup>212</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 5.

<sup>213</sup> Jan Wojciech Zabłocki (1894–1978) – botanik, paleobotanik, entomolog. W latach 1952–1965 kierownik Zespołu Katedr Botanicznych Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego UMK; hasło: “Zabłocki Jan Wojciech” Encyklopedia PWN online: <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Zablocki-Jan-Wojciech:3999651.html> [dostęp: 28.09.2024].

<sup>214</sup> Alojzy Czarnecki (1893–1980), fotograf toruński. W Toruniu prowadził zakład. Założyciel Towarzystwa Fotograficznego w Toruniu. W latach 1947–1951 r. wykładowca UMK; hasło: “CZARNECKI Alojzy”, serwis Artinfo: <https://artinfo.pl/artysci/alojzy-czarnecki> [dostęp: 28.09.2024].

<sup>215</sup> Poza wspomnianą numeracją, ale wymieniona w spisie tablic, jest fotografia przedstawiająca odlew gipsowy z wizerunkiem Trębacza na koniu wykonany z formy nr kat. 1/1. Tablice przedstawiają formy piernikowe, formy składane, marcepanowe odlewy gipsowe z form piernikowych, kopie odlewów z form piernikowych. Każde ze zdjęć jest odpisane numerem katalogowym.

<sup>216</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 5-6.

<sup>217</sup> Opis jest zawarty w aneksie nr 5 niniejszego opracowania; H. Załęska, *Dział Sztuki...*, *op. cit.*, s. 45-46.

niej niemal każdy tekst dotyczący zagadnienia pierników i form do ich wyrobu w Polsce<sup>218</sup>. Publikacja „Pierniki toruńskie i inne” (wydana w 1956 r.) była do niedawna jedyną książką zawierającą inwentarz wydaną przez toruńskie muzeum, a poświęconą toruńskim formom piernikarskim. Na kolejną trzeba było czekać do 2021 roku .

Ciekawym aspektem prezentacji na wystawach rzemiosła są odlewy gipsowe towarzyszące prezentacji form piernikarskich w tym czasie. Po raz pierwszy szerzej to zagadnienie omawia Mikulska-Wernerowicz wskazując na istnienie Inwentarza Modeli Działu Artystycznego, w którym znajdowały się zarówno gipsowe formy jak i odlewy. Częściowo wykonane były przez artystów Spółdzielni „Rzut”. W spisie tym znajdowały się także broszki inspirowane piernikami oraz pierniki z ciasta z Fabryki w imponującej liczbie 132 pozycji<sup>219</sup>. Przygotowywanie polichromowanych gipsowych wizerunków pierników figuralnych miało miejsce już okresie międzywojennym. Jak wspomina Kozłowicz, Cieszyły się one zainteresowaniem odbiorców mieszkających w Stanach Zjednoczonych i w Kanadzie<sup>220</sup> (il. 58-60).

W 1960 roku Fabryka Pierników i Wyrobów Cukierniczych „Kopernik” przekazała 27 drewnianych form pierników toruńskich z XVII-XIX w. które wpisano do inwentarza 17 stycznia 1961 roku. W ten sposób znacząco powiększył się zbiór form muzealnych. Natomiast Fabryka otrzymała z Muzeum „10 sztuk kopii z brązu zabytkowych form, nadających się do wypieku pierników”<sup>221</sup>.

Po remoncie Ratusza w 1964 roku otwarto wystawę „Toruńskie rzemiosło artystyczne” (kurator: Janina Myślińska, Józef Kozłowski). Wśród tej prezentacji nie zabrakło toruńskich form piernikarskich. Wyeksponowano je w dawnych sukiennicach częściowo na ścianach, częściowo na filarach, na specjalnie przygotowanych panelach. Układ pokazuje zdjęcie z Rocznik (il. 9).

Tematyka piernikarska prezentowana była także w przestrzeni miasta. Zabytkowe formy pokazywano między innymi w oknach toruńskich sklepów i instytucji. Po raz pierwszy tego typu pokaz odbył się w 1962 roku w witrynie Pracowni Konserwacji Zabytków<sup>222</sup>. Umieszczono tam formę z przedstawieniem karety<sup>223</sup> (il. 8). W 1967 roku w witrynie

---

<sup>218</sup> Cytują go m.in.: E. Berendt, *Formy piernikarskie*, “Sztuka drewna. Meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku”, red. Elżbieta Berendt, Wrocław 2005, s. 136; J. Pechová Jarmila, *Pernikářské formy ve sbírkách Etnografického ústavu Moravského zemského muzea*, Brno 2014, s.13.

<sup>219</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 77.

<sup>220</sup> J. Kozłowski, *op. cit.*, s. 63, M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 77.

<sup>221</sup> H. Załęska, *Dział...*, *op. cit.*, s. 22.

<sup>222</sup> A.K. Jędrzejewska, *Kolekcje ...*, *op. cit.*; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 79.

<sup>223</sup> MT/S/767.



firmowego sklepu Fabryki umieszczono 7 form piernikarskich. Następnie w 1978 roku w oknie PDT<sup>224</sup> (il. 63).

Kolejne powiększenia kolekcji miały miejsce w 1967 roku, kiedy to przekazano w darze zniszczoną i nadpaloną formę z przedstawieniem katarzynki i herbu Torunia<sup>225</sup>. W 1970 i 1971 roku powiększono zbiory form o proveniencji śląskiej. Były to dary (jedna forma z Namysłowa) i zakupy (14 form z Łądka-Zdroju). Kolekcja z kolei powiększyła się o formę zakupioną w 2003 roku (22 maja), a którą na drodze badań proveniencyjnych określono jako przynależącą do zespołu G. Weese. Natomiast w 1973 roku okazało się, że jedna z form zaginęła, a przyczyną miała być kradzież. Co ciekawe zawierała przedstawienie katarzynki z sześcioma motywami ustawionymi antytetycznie do siebie. Sposób prezentacji zabytków bez gablot okazał się nie zabezpieczający w wystarczający sposób.

W 1978 roku odbyła się kolejna znacząca wystawa czasowa „Pierniki w Dawnej Polsce”. Przygotowała ją Janina Myślińska. Była to pierwsza w Polsce ekspozycja tak szeroko prezentująca zabytki z zakresu piernikarstwa. Do tej pory nie powtórzono takiej prezentacji. Przygotowana w Piwnicy Gdańskiej Ratusza Staromiejskiego obejmowała zbiory z kilkunastu muzeów w Polsce<sup>226</sup>. Po raz pierwszy można było zobaczyć toruńskie formy piernikarskie na tle innych muzealnych kolekcji. Wystawa odbiła się szerokim echem w lokalnych mediach. Podkreślano jedynie brak katalogu do wystawy oraz samych pierników figuralnych. Za oprawę plastyczną odpowiadał Stanisław Lackowski (il. 10-11).

W 1994 roku przygotowano nowe aranżacje merytoryczne wystaw wg. projektu Stanisława Lackowskiego, m.in. wystawy stałej w ratuszu: „Dawny Toruń. Historia i rzemiosło artystyczne 1233-1793”. Zespół kuratorski: Katarzyna Kluczajd, Roman Domagała. Poświęcono gablotę na formy piernikarskie. Wystawa ta była modernizowana w późniejszym czasie (il. 12, 97).

Jeżeli chodzi o kolekcję form piernikarskich w Muzeum, to oprócz wspomnianych zachowanych klocków z przedwojennego muzeum oraz form z kolekcji Thomas i Weese opisywanych wyżej, trafiły do Muzeum także formy z Fabryki Cukierniczej “Kopernik”. Miało to miejsce na mocy wpisy darowizny z 1961 roku. W zbiorze muzealnym znalazł się 27

---

<sup>224</sup> Archiwum wystaw MOT, „Toruńskie pierniki”. Wyobrażenia jak mogły wyglądać wystawy dają zdjęcia (il. 63).

<sup>225</sup> 15 maja 1967 roku przekazano formę herb Torunia oraz katarzynkę. Obiekt był nadpalony.

<sup>226</sup> Z między innymi: Muzeum Narodowego w Poznaniu, Krakowie, Warszawie, Wrocławiu, a także Muzeum Etnograficznego w Krakowie, Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu, Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu, Muzeum Piastów Śląskich w Brzegu, Muzeum w Gorzowie wielkopolskim, Muzeum okręgowym w Słupsku, muzeów w Cieszynie, Kwidzynie, Międzyrzeczu, Raciborzu. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 79.

form piernikarskich, wśród nich te uznawane za wybitne, stanowiące najcenniejsze ślady dawnej toruńskiej snycerki, należące do dawnych właścicieli piernikarskiego rodu Weese. Formy te o numeracji muzealnej od MT/S/919 do 945 były omawiane przy kolekcji Weese. Natomiast nowym zbiorem w kolekcji okazały się formy proveniencji śląskiej, które napłynęły do muzeum po drugiej wojnie światowej na mocy przekazu, ze składnicy muzealnej oraz daru i zakupów. Łącznie pojawiło się 19 form piernikarskich. Prezentują one wysoki poziom snycerki, szczególnie jeżeli chodzi o obiekty z XVIII i I poł. XIX -wieku.<sup>227</sup>. Do ich przygotowania użyto drewna gruszy, owocowego i bliżej nieznanych. Formy przedstawiają wizerunki kawalerów, dam, zwierząt, scen rodzajowych, ornamenty. Część z nich to formy do marcepanów, składane, pozwalające na wyprodukowanie pełnoplastycznego wizerunku. Występują tutaj motywy zwierząt, symboliczne, alegoryczne, czy także religijne.

Po wojnie oprócz stałej aranżacji w ramach ekspozycji rzemiosła, organizowano wystawy czasowe z udziałem form piernikarskich zarówno w kraju jak i za granicą. Ekspozycje miały miejsce m.in. w Gotha (1979), Göttingen (1979), Leipzig (1980), Zittau (1981), Archangielsk (1984), Bobrujsk (1987), Paryż (1990), Norrköping (2002)<sup>228</sup>.

W Polsce formy pokazywano w ramach wystaw dotyczących piernikarstwa i toruńskich rzemiosł m.in. w Malborku (1985), Lesznie (1991), Chełmnie (1986), Rypinie (1991), Rogoźnie Wielkopolskim (1995) czy Trzciance (1995)<sup>229</sup>. Oprócz tego miały miejsce wypożyczenia jednostkowe na prośbę muzeów. Nie sposób w tym miejscu wymienić wszystkich. Szczegółowy wykaz znajduje się w Dziale Inwentaryzacji Muzeum Okręgowego w Toruniu<sup>230</sup>. Liczne wystawy świadczące o zapotrzebowaniu na tę tematykę w muzeach mogą świadczyć o popularności tematyki. Odbiorcy chętnie zapoznawali się z zagadnieniem piernikarstwa toruńskiego i materialnymi śladami w postaci form do pierników. Być może

---

<sup>227</sup> MT/S/904, MT/S/905 i MT/S/907 oraz Mt/S/949-52.

<sup>228</sup> Formy piernikarskie i tradycje piernikarstwa toruńskiego prezentowane były m.in. w: Städtisches Museum Göttingen (*Alte polnische Lebkuchenformen aus dem Bezirksmuseum Toruń* w 1979 r.), Kleine Galerie Leipzig (*Pfefferkuchen im alten Polen* w 1980 r.), Zittau (*Pfefferkuchen im alten Polen* w 1981 r.), Archangielsk – Muzeum Izobrazitelnych Iskusstw (*Starye toruńskie prjaniki* w 1984 r.), Paryżu (*La fete du pain d'epices* w 1990 r.), Norrköping (2001), Hamburgu (*Im Knusperhaus. Lebkuchen aus Europa* w 2008 r.). Informacje dotyczące wyżej wymienionych wystaw dostępne są w Dziale Inwentaryzacji i Dokumentacji Muzealnej Muzeum Okręgowego w Toruniu.

<sup>229</sup> W Dziale Inwentaryzacji i Dokumentacji Muzealnej Muzeum Okręgowego w Toruniu przechowane są informacje na temat wystaw czasowych m.in. *Pierniki toruńskie XVII-XIX w.* – wystawa prezentowana w Muzeum Zamkowym w Malborku w 1985 r.; *Pierniki w Dawnym Toruniu* – w Muzeum Ziemi Chełmińskiej w Chełmnie w 1986 r.; *Dawne pierniki w Polsce* – w Muzeum Ziemi Dobrzyńskiej w Rypinie w 1991 r. – przygotowanie Janina Myślińska; *Dawne formy piernikowe i Toruń w dawnej grafice* – w Muzeum Okręgowym w Lesznie w 1991 r.; *Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu* – w Muzeum Regionalnym w Rogoźnie Wielkopolskim w 1995 r.; *Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu* – w Muzeum im. Wiktora Stachowiaka w Trzciance w 1995 r. – przygotowanie Katarzyna Kluczajd.

<sup>230</sup> Wybór kalendarium wystaw znajduje się w aneksie nr 4 niniejszego opracowania.

połączenie funkcji estetyki, z funkcjami konsumpcyjnymi na tle kilkusetletniej historii wypieku, której dowodem są zachowane klocki do ich kształtowania budziły fascynację. Temat ten okazał się rozwojowy i w kolejnym omawianym okresie powrócono do wypożyczeni związanych obiektami piernikarskimi i cukierniczymi, ale w poszerzonym o program edukacyjnym wydaniu. Formy pokazywano także w ramach cyklu spotkań „Obrazy dawnego Torunia „Pierniki toruńskie” organizowanych dla gości muzeum w latach dziewięćdziesiątych XX wieku<sup>231</sup>.

Należy podkreślić rolę ekspozycji toruńskiej kolekcji form piernikarskich i jej wpływu na postrzeganie lokalnej gałęzi rzemiosła. Jerzy Remer w artykule: „Perspektywy rozwoju Muzeum Okręgowego w Toruniu” stwierdza: „Obok obiektów intarsjowanych niezwykle zespół stanowią formy słynnych pierników toruńskich, pochodzące przeważnie z okresu największego rozkwitu rzemiosła w Toruniu, tj. z pocz. XVII w.; zarówno wielkość zespołu (ponad 200 form), jak i jego znaczna wartość artystyczna i techniczna oraz różnorodna tematyka (postacie ludzkie, zwierzęta, herby, sceny rodzajowe i in.) czynią z nich specyfikę toruńskiego rzemiosła artystycznego”<sup>232</sup>.

Renesans toruńskiego piernikarstwa miał miejsce wraz z 2006 rokiem, kiedy otwarto w którym to nastąpiło otwarcie dwóch wystaw mających kluczowe, pionierskie znaczenie dla rozwoju piernikarstwa, jak się okazało nie tylko w Toruniu, ale i w Polsce. Było to Żywe Muzeum Piernika – prywatne muzeum utworzone przez Andrzeja i Elżbietę Olszewskich z pierwszą prywatną kolekcją form piernikarskich oraz „Świat toruńskiego piernika” – stała wystawa w Domu Mikołaja Kopernika Muzeum Okręgowego w Toruniu. Ta ostatnia stanowiła pierwszą stałą ekspozycję muzealną w kraju dotyczącą tematyki związanej z piernikami (il. 13-14).

Nazwy Fabryki ewoluowały od momentu nabycia zakładu. Firma kontynuuje tradycje piernikarskie rodziny Weese, odwołując się do historii. Kolekcja Weese uległa rozproszeniu. Częściowo formy zostały odnalezione i wpłynęły do muzeum. Czy jednak znalazły się tam jeszcze przed wojną lub w trakcie wojny – nie jest wiadome. Kruszelnicka w katalogu wymienia zabytki o tej proveniencji. Jest to 41 form, 12 sztuk składanych form oraz 1

---

<sup>231</sup> *Informator Działu Naukowo-Oświatowego*, red. H. Maciejewska-Marcinkowska, Toruń 2001 r. Opis zajęć: „Prezentacja surowców potrzebnych do wyrobu pierników; wałkowanie ciasta do form piernikowych ze zbiorów Muzeum, a także opowiadanie toruńskich legend piernikowych”, s. 5.

<sup>232</sup> J. Remer, *Perspektywy rozwoju Muzeum Okręgowego w Toruniu*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 1964, t. I, z. 4, s. 69.

marcepanową, ze zbiorów muzeum oraz 31 form piernikarskich i 3 formy składane ze zbiorów fabryki. Zabrakło tych szczególnie cennych z punktu widzenia historii: form przedstawiających pary królewskie i pieczęć królewską. Częściowo mogły zostać wywiezione wraz z maszynami i wyposażeniem fabryki. Jak wspomniano we wcześniejszych akapitach, jeszcze w 1937 roku brakowało części form, dokładnie 21 z wykazu oraz 44 zamiast stu przedstawiających katarzynki. Czyli stwierdzono łącznie brak 65 form z kolekcji jeszcze przed wybuchem drugiej wojny światowej. Nie ma ich także w spisie maszyn przejętych od Spółdzielni „Społem” 1939-1945<sup>233</sup> i w wykazach strat wojennych<sup>234</sup>. We wspomnianych wyżej wykazach ich brakuje. Być może część form została zabezpieczona przez pracowników. Enigmatycznie brzmi cytowany już wyżej zapis: „31 blach na pierniki figuralne, 68 blach na pierniki figuralne stare (...) 29 różnych foremek do wycinania ciast” w kontekście aktu sprzedażowego fabryki w 1939 roku. Czy pod tymi zapisami mogą się kryć formy piernikarskie? Trudno stwierdzić. Być może Weese przekazał część form do muzeum. Brakuje jednak dokumentacji potwierdzającej ten dar.

Kolekcja form piernikarskich Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w tym czasie kształtowała się bardzo ciekawie. Ponieważ w okresie powojennym w zasobach fabryki znajdowały się opracowane snycersko deski sięgające jeszcze XVII wieku i czasów warsztatów Weese. W zachowanych po wojnie filmach z kronik filmowych widzimy jak piernikarze w Fabryce używają form tej proweniencji do przygotowania pierników figuralnych<sup>235</sup>. Jeden z fragmentów z 1949 roku głosi: „Nasz stary gród Toruń słynie od wieków z wyrobu znakomitych pierników. Miejscowe wytwórnie zwiększyły w tym roku swą smaczną produkcję słynnych serduszek na miodzie i czekoladowych katarzynek. Mistrzowie toruńscy przygotowali artystyczne wyroby cukiernicze według starych wzorów. Przyjemnie jest popatrzeć na te rzeźby z ciasta i doprawdy szkoda schrupać taki piękny pierniczek”<sup>236</sup>.

Kluczowym w tym czasie był przekaz z fabryki do muzeum, która regularnie współpracowała z instytucją, wypożyczając do zakładu formy, z których piernikarze wypiekali pierniki figuralne, na wystawy czasowe lub do aranżacji. Zamawiane były także formy na pierniki dekoracyjne dokumentujące aktualne zjawiska, wydarzenia

---

<sup>233</sup> A. Kleśta-Nawrocka, *Z serca...*, *op. cit.*, s. 43.

<sup>234</sup> *Ibidem*, s. 48-56.

<sup>235</sup> Polskie Kroniki Filmowe z lat 1949 (52/49): *Toruńskie pierniki*, 1958 (58/15B), *Toruńskie pierniki*, 1967 (67/38B), *Toruńskie pierniki inspirują producentów pamiątek*, 1974 (74/51B), *Jak w „Koperniku” robi się pierniki toruńskie*. Filmy są dostępne w Klubokawiarni z okresu PRL w Muzeum Toruńskiego Piernika.

<sup>236</sup> *Pierniki Toruńskie*, Repozytorium Filmoteki Narodowej: <http://repozytorium.fn.org.pl/?q=pl/node/5063> [dostęp: 10.10.2024]. .

toruńskie, regionalne i ogólnopolskie. Nie brakowało także form odnoszących się do lokalnych organizacji lub zakładów. W fabryce przechowywano formy, z których wypiekano pierniki dla ważnych osobistości, m.in. dla Jana Pawła II. Papież wiele razy był obdarowywany toruńskimi piernikami.

Ciekawym śladem obecności pierników toruńskich z tego okresu w zbiorach muzealnych poza Polską jest Prządka znajdująca się w Muzeum Hornimana w Londynie (Wielka Brytania)<sup>237</sup> (il. 64). Piernik został błędnie opisany w informacji, ponieważ jako miejsce pochodzenia podano Małopolskę. Do kolekcji Hornimana piernik nabył kolekcjoner Otto Wiliam Samson. Zakupił go w czasie wizyty w Polsce w 1963 roku, wraz z kolekcją etnograficzną dotyczącą Polski i przygotowywaną przez Muzeum Kultury i Sztuki Ludowej w Warszawie. W uzasadnieniu funkcji piernika toruńskiego jest opis mówiący o prezentowaniu tego typu pierników jako daru od rodzica chrzestnego dla dzieci, kierując znaczenie piernika jako prezentu dla dziewczynki. Dawna etykieta umieszczona przy obiekcie wskazuje na pochodzenie z okolic Krakowa, jako tradycyjny dar świąteczny<sup>238</sup>. Jest to błędnie określona proveniencja. Prządka jest piernikiem toruńskim wypieczonym w Fabryce z formy nr MT/S/767 z warsztatu Thomasa. W Fabryce znajdują się metalowe formy z tymi wzorami. Rok 1963 był rokiem obchodu jubileuszu 200-lecia fabryki.

Charakterystyczny w tym czasie jest ruch zabytkowych form piernikarskich pomiędzy muzeum a fabryką. Trudno dzisiaj wyobrazić sobie sytuację, w której muzealia są wypożyczane do celów związanych z produkcją spożywczą, cukierniczą. Niemniej popularność tematu, czego wyrazem były liczne wystawy i wyjazdy, spowodowały potrzebę związane z aranżacją i eksponowaniem form razem z odbitkami. Gipsowe modele nie zawsze były wystarczające. Z kolei dla fabryki ukazanie dawnych form było potwierdzeniem trwałości rzemiosła mieszczańskiego związanego z Toruniem. Fabryka brała udział w wystawach, gdzie był pokazywany asortyment. Dekoracja stoiska piernikami figuralnymi wyciśniętymi z XVII i XVIII-wiecznych form stanowiła atrakcję, szczególnie w okresie PRL. Z rozmów z piernikarzami pracującymi w Fabryce uzyskiwałam informację o tym, że często lubili pracować z dawnymi formami, szczególnie tymi okazałymi. Była to swoista okazja do sprawdzenia swoich umiejętności.

Wyjątkową okazją do wspólnego spotkania z piernikarzami pracującymi w fabryce było Święto Piernika, które po raz pierwszy odbyło się w 2001 lub 2002 roku. Pod okiem

---

<sup>237</sup> Sygnatura 20.11.63/94, Toruń, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” 1963 r., ciasto piernikowe wyciśnięte w formie metalowej, kopii formy historycznej, 38 x 15 cm.

<sup>238</sup> Hasło: “gingerbread figure”, baza danych Horniman Museum & Gardens: <https://www.horniman.ac.uk/object/20.11.63/94> [dostęp: 10.10.2024].

mistrzów z fabryki uczestnicy mogli przy takiej okazji zaznajomić się z wypiekiem pierników figuralnych.

W latach od 2006 do 2024 ma miejsce z jednej strony ustabilizowanie sytuacji w zakresie gromadzenia i prezentacji kolekcji form piernikarskich w muzeum oraz fabryce. Z drugiej jest to czas niezwykłego i bezprecedensowego rozwoju piernikarstwa, zarówno w kontekście tworzenia zbiorów form piernikarskich, nowatorskich sposobów ich prezentacji oraz dostępności dla zwiedzających, jak i tworzenia atrakcyjnej oferty turystycznej. Pojawiają się nowe kolekcje, o charakterze prywatnym. Sytuacja dotycząca prezentacji dziedzictwa piernikarskiego w Toruniu jest w tym czasie bardzo dynamiczna. Kluczowe dla okresu są wspomniane projekty skupiające się na monograficznym ujęciu zagadnienia obecności piernika w Toruniu. Było to otwarcie w 2006 roku wystawy stałej “Świat toruńskiego piernika” w Domu Mikołaja Kopernika Muzeum Okręgowego w Toruniu, we współpracy z Fabryką Cukierniczą “Kopernik” S.A. (il. 13-14). Także w tym samym roku otwarto Żywe Muzeum Piernika – prywatne muzeum prezentujące w formie stylizowanej narracji historię piernikarstwa w Toruniu oraz oferujące udział w warsztatach piernikarskich (il. 164-166). Od samego początku w ofercie edukacyjnej pojawiły się warsztaty wypieku pierników figuralnych, do których używano drewnianych, snycersko opracowanych form. Zajęcia te organizowane były dla osób indywidualnych oraz grup. Jednorazowo w spotkaniu mogło uczestniczyć około 40-50 osób. Liczba ta okazała się kluczowa dla wyposażenia piernikarni. Należało mieć przygotowaną odpowiednią ilość form. Stąd muzea podjęły współpracę ze snycerzami. Muzeum Okręgowe w Toruniu współpracowało z Andrzejem Pietrzakiem, Żywe Muzeum m.in. z Oldrichem Kvapilem. Zapotrzebowanie na formy piernikarskie rosło, toteż w 2010 roku właściciel sklepu “Emporium” - Dariusz Lipiński wprowadził stałą sprzedaż drewnianych kopii historycznych form piernikarskich, w które zaopatrywały się kolejne piernikarnie oraz animatorzy prowadzący warsztaty.

Rozwijające projekty doprowadziły do ciekawych rozwiązań. We współpracy pojawił się Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa, fabrykę odnowiono, oba projekty zwieńczyły sukcesy w postaci utworzenia Muzeum Toruńskiego Piernika w dawnej Fabryce Weese przy ulicy Strumykowej 4. Z ciekawą ofertą edukacyjną. Natomiast Żywe Muzeum Piernika z narracją wokół historii, prywatnymi zbiorami i ruchem turystycznym stało się jednym z charakterystycznych żywych muzeów w Europie. Sukces tych inicjatyw oraz wyzwania związane z rezerwacją miejsc na warsztaty piernikarskie zaowocowały rozwojem projektów i

powstaniem kolejnych miejsc takich jak Piernikarnia Mistrza Bogumiła, Piernikarnia Starotoruńska, Piernikarnia Forteczna, Toruńscy partacze, towarzyszyli im przewodnicy z pojedynczymi sukcesami. Miejsca wytworzyły własne kolekcje.

W zakresie aktualizacji w zakresie wiedzy i inwentaryzacji w obszarze tematu form piernikarskich, kluczowy okazał się Katalog wydany przez MOT w 2021 roku. Szczególnie zaś zamieszczony weń artykuł Małgorzaty Mikulskiej-Wernerowicz „W dobrej formie. O kolekcji form piernikarskich w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu”, informacje źródłowe zawierają także teksty autorki niniejszej rozprawy

Od 2001 roku trwały przygotowania do wystawy „Świat toruńskiego piernika”<sup>239</sup>. Wystawę otwarto w 2006 roku w piwnicach Domu Mikołaja Kopernika. W 2006 roku na cele związane z powstającą wystawą Fabryka cukiernicza „Kopernik” S.A. przekazała formy piernikarskie – w liczbie 22 sztuk. Były one wykonane już po drugiej wojnie światowej. Jedna również zaginęła. Formy te pokazują nowy sposób myślenia o funkcjach toruńskiego piernika figuralnego w drugiej połowie XX wieku. Formy te miały za zadanie kształtować pierniki głównie w celach pamiątkarskich nie związanych z konsumpcją. Niekiedy tworzone formy do jednorazowych wydarzeń. Po wręczeniu uczestnikom pamiątkowa forma zostawała w Fabryce. Stąd przekaz z 2006 roku obejmował formy papieskie, z których przygotowane były formy wręczane papieżowi Janowi Pawłowi II w 1998 roku. Jedna przedstawia herb papieski (drewno), druga – będąca odlewem z gipsu – kartę z układem heliocentrycznym z rękopisu „De revolutionibus...”. Autorem tej drugiej formy jest Ryszard Mirowski. Kolejne formy przedstawiają Baj Pomorski (1971), pomnik Kopernika (ok. 1973), Herb Torunia (1983), Samopomoc Chłopska (z metalu, po 1945), ZSMP (po 1976), Melioracja Brodnica (1988), Pomorskie Zakłady Drobiarskie (1986), WOŚP (po 1993), Festiwal Songs of Songs (po 1998 r.), panoramę Torunia (2004), Św. Floriana, NOT, KWSP, Energopol Grudziądz, Pomorska Jesień Jazzowa, Św. Jacek oraz formy mosiężne damę wzorowaną na formie

---

<sup>239</sup> Kuratorzy: Maria Magdalena Gessek, Barbara Kukowicz-Wirowska, proj. plastyczny Stanisław Lackowski. Więcej informacji na temat wystawy stałej i programu edukacyjnego: M.M. Gessek, *Świat toruńskiego piernika*, Toruń 2006; D. Swobodzińska, M. Mikulska-Wernerowicz *Piernikowy Świat* Toruń 2008; M. Sokołowska, *60-lecie istnienia Działu Edukacji Muzeum Okręgowego w Toruniu*, „Rocznik Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2009, t. XVIII, s. 9-22; B. Kukowicz-Wirowska, J. Bibik, *Działalność edukacyjna Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Księga pamiątkowa 150-lecia Muzeum Okręgowego w Toruniu. 1861-2011*, red. K. Mikulski, E. Okoń, Toruń 2011, s. 285-318; *150 lat Muzeum Okręgowego w Toruniu 1861-2011. Katalog wystawy*, red. A. Ziemińska, Toruń 2011; A.K. Jędrzejewska, *Pomoce dydaktyczne w działalności edukacyjnej Muzeum Okręgowego w Toruniu*, „Edukacja muzealna w Polsce Sytuacja, kontekst, perspektywy rozwoju. Raport o stanie edukacji muzealnej w Polsce”, red. M. Szelaż, Warszawa 2012; A.K. Jędrzejewska, *Mikołaj Kopernik, Toruńskie pierniki i Goty na dotyk – interaktywne formy edukacji historycznej w Muzeum Okręgowym w Toruniu*, „Historia w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji I”, Muzeum Okręgowe im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy, Narodowy Instytut Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów, Bydgoszcz 2013, s. 172-175.

MT/S/890, formę pieczęć majestatyczną Władysława IV, oraz wizerunki królewskie Zygmunta III Wazę i Cecylię Renatę. Te ostatnie formy były prawdopodobnie tymi, które Fabryka dostała w zamian za przekazanie do Muzeum. Formy drewniane wykonał w dużej mierze Andrzej Pietrzak, snycerz toruński, autor lalek do Teatru Baj Pomorski. Wspomniane formy noszą już inne treści. Wykonane są tak, aby uwypuklić logotyp oraz pamiątkowe napisy na powierzchni.

W 2008 roku powstał wariant wędrujący wystawy<sup>240</sup> (il. 25-26). W 2012 powołano Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa. W 2015 roku powstało Muzeum Toruńskiego Piernika, w którym prezentowane są formy w znacznie szerszym wyborze udostępniając obiekty z XVII wieku po współczesne (il. 15-24). Otwarcie nowego oddziału umożliwiło powstanie największej stałej ekspozycji form piernikarskich w Polsce. Obecnie formy z kolekcji muzeum prezentowane są na czterech ekspozycjach stałych Muzeum Okręgowego w Toruniu w Ratuszu Staromiejskim, Muzeum Toruńskiego Piernika, Muzeum Historii Miasta Torunia, Domu Mikołaja Kopernika<sup>241</sup>. W nowej aranżacji ekspozycji stałej innego z działów toruńskiego muzeum, Domu Mikołaja Kopernika, gablotę z formami piernikarskimi połączono z monitorem, na którym prezentowane są wiadomości na temat obiektów. Po naciśnięciu informacji na ekranie odpowiednie zabytki są podświetlane, ułatwiając uczestnikom zapoznanie się z eksponatem. W 2016 roku zakupiono do zbiorów formę piernikarską z wizerunkiem herbu Torunia i katarzynki. Zakup ten wsparty przez fundusz Towarzystwa Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu wzbogacił formy związane z warsztatem Herrmanna Thomasa. Pozostałe formy są przechowywane w magazynach Działu

---

<sup>240</sup> Za wkład w promocję Torunia poprzez m.in. wystawę wędrującą Muzeum otrzymało w 2012 roku przyznawany przez Lokalną Organizację Turystyczną tytuł Ambasadora toruńskiej turystyki, w kategorii: instytucja, za: »innovacyjną, łączącą tradycję z nowoczesnością promocję turystyki i miasta Torunia w kraju i na świecie«. „Wędrująca” Wędrująca wystawa Świat toruńskiego piernika była prezentowana kolejno w następujących muzeach: Muzeum Okręgowym w Toruniu, Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, Muzeum Papiernictwa w Dusznikach Zdroju, Muzeum w Wałbrzychu, Muzeum Ziemi Nadnoteckiej im. Wiktora Stachowiaka w Trzciance, Muzeum Zachodnio-Kaszubskim w Bytowie, Muzeum Historyczno-Archeologicznym w Elblągu, Muzeum w Koszalinie, Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku, Muzeum Ziemi Wieluńskiej w Wieluniu, Muzeum Narodowym w Szczecinie, Muzeum Ziemi Czarnkowskiej w Czarnkowie, Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu, Muzeum im. Antoniego hr. Ostrowskiego w Tomaszowie Mazowieckim, Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce, Muzeum Lubuskim im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim, Muzeum Ziemi Prudnickiej w Prudniku, Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze, Muzeum Miedzi w Legnicy, Muzeum Regionalnym w Człuchowie, Muzeum Historyczno-Archeologicznym w Ostrowcu Świętokrzyskim, Muzeum Regionalnym w Początki muzealnictwa w Toruniu, można wiązać z istnieniem przy Gimnazjum Akademickim Biblioteki z „gabinetem osobliwości” lub „kunstkamerą”. Należały doń portrety uczonych, filozofów, humanistów czy zasłużonych dla Torunia, urny, znaleziska archeologiczne ale także pomoce naukowe (globusy, mapy, szkielety, książki, jak i również skóry wężów, czy wypchany krokodyl.

<sup>241</sup> Wystawa: Dawny Toruń. Historia i rzemiosło artystyczne 1233/1238–1765, najstarsza ekspozycja form piernikarskich w Toruniu mieszcząca się w Ratuszu Staromiejskim, Toruń i jego historia. Od pradziejów do współczesności w Muzeum Historii Torunia (Dom Eskenów) oraz wspomniana, nowa ekspozycja w Domu Mikołaja Kopernika.



Sztuki oraz magazynach Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa. Od 2012 roku odkad powołano Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa formy wpływające do MOT przyjmowane są na inwentarz tego działu.

Muzeum korzysta również z liczącą blisko 300 sztuk kolekcji form wykonanych współcześnie. Służą one różnym celom związanych z aranżacją wystaw (stałych, czasowych i wędrujących), działaniami warsztatowymi – prowadzonymi w Muzeum podczas wizyty gości, projektami – realizującymi założenia badawcze związane m.in. z uzupełnieniem kolekcji o zaginione muzealia i artefakty. Formy te nie mają statusu muzealiów. Są wpisywane na inwentarz pomocniczy, stanowią jednak interesujące źródło do badań Część z nich ma charakter jednostkowy. Wykonane są przez wybitnych snycerzy – mistrzów swojego fachu. Do takich form piernikarskich można zaliczyć deski opracowane przez Oldricha Kvapila z Czech, dr Stanisława Koźmińskiego z Torunia, w tej grupie znajdował się także śp. Andrzej Pietrzak, zmarły snycerz, twórca form zarówno dla FC Kopernik, jak i dla Muzeum. Formy wykonywał również Tadeusz Makowski uczeń Andrzeja Pietrzaka, Zygmunt Kędziński. Regularną współpracę Muzeum nawiązało z Beatą Pranke-Zdziebło oraz Tomaszem Karamonem (uczniem Kvapila). Ponadto muzeum uposaża pracownię warsztatową w formy zakupione w sklepie Emporium oraz sklepie Victor. To wzbogacenia oferty zajęć dokupuje formy w ramach projektów współpracując m.in. z wymienionymi twórcami, ale również pozyskując kolejne kontakty, m.in. z panią Danutą Sroką – twórczynią ludową. Wizerunki form pojawiały się także na plakatach promujących wystawy i wydarzenia (il. 27-28).

Kolekcja form piernikarskich zgromadzonych w Fabryce jest trudna do policzenia. Wyzwaniem jest ruch form w obrębie miejsca przechowywania, hali produkcyjnej i gabinetów. Czasem jest to związane również z udziałem form w różnych pokazach, targach, prezentacjach (il. 35-36). W przechowywanym w fabryce katalogu odnotowanych jest 52 pozycji (il. 79-82). Podane są wymiary i zdjęcia obiektów. Form razem z wycinakami. Należy jednak nadmienić, że część z form nie jest wpisana do wykazu. Stanowią one dekorację pomieszczenia biurowego (il. 85). Wyjaśnieniem może być to, że są to formy głównie obcego pochodzenia. Służące do wyciskania pierników typu springerle lub spekulatius.

Spis form w fabryce wymienia następujące obiekty<sup>242</sup>: 1) Ratusz duży (nowy), 2) Ratusz duży (stary), 3) Tańce, 4) Dożynki 87, 5) Kopernik (stary), 6) 50 lat Technikum Budowlane, 7) Herb Torunia, 8) Zespół Artystyczny Wojska Polskiego, 9) Zakłady

---

<sup>242</sup> Zachowuję oryginalną pisownię stosowaną w fabryce.

Drobiarskie Poldrob, 10) Pomorskie Zakłady Drobiarskie, 11) Smok Wawelski, 12) Carrefour, 13) Fundacja Taube, 14) 25 lat NOT, 15) 50 lat PTTK, 16) Dworek w Ciechocinku, 17) Alegoria Miłości, 18) Herb Torunia (duży), 19) Święty Jerzy na koniu, 20) Prządka, 21) Baj Pomorski, 22) Mieszczka, 23) Mieszczanin, 24) Herb Torunia mały, 25) Dama z koszykiem, 26) Głowa, 27) Królowa Bona, 28) Komputer, 29) Śpiewajmy razem, 30) Święto Piernika (katarzynka), 31) Herb Torunia z aniołem, 32) Świat toruńskiego piernika, 33) Mieszczka, 34) Herb Torunia, 35) Mieszczanin, 36) Rycerz na konie, 37) Kopernik, 38) Prząśniczka, 39) Karetka, 40) Rycerz, 41) Alegoria Nadziei (Dama z sokołem), 42) Alegoria Nadziei (Dama z sokołem), 43) Kogut, 44) Herb Torunia duży, 45) Kogut, 46) Muzeum Sztuki Współczesnej, 47) Ryba (2 szt.), 48) Gdańsk – ul. Mariacka 1, 49) Toruńskie pierniki, 50) Orantka (2 szt.), 51) Herb Torunia – dwustronny, 52) Herb Torunia.

Formy wykonane są drewna, mosiądzu i aluminium. Drewniane najstarsze formy w kolekcji sięgają jeszcze czasu Weese oraz końca XIX wieku. Formy mosiężne zostały przygotowane jeszcze w latach sześćdziesiątych XX wieku. po przekazaniu zbioru do MOT. Autorami form dla fabryki byli Andrzej Pietrzak, Tadeusz Makowski, Zygmunt Kędziński oraz w przypadku formy dla papieża Jana Pawła II Ryszard Mirowski. Są to głównie formy pozostałe po wydarzeniach okazyjnych, ale nie tylko. Formy przechowywane są w odrębnej szafie, zamykanej na klucz. Każda z nich jest starannie owinięta w papier i opisana (il. 83-84).

Kolejne zbiory form znajdują się w prywatnych cukierniach i piernikarniach. Cukiernia Franciszek Pokojski to firma rodzinna, zajmująca się od trzech pokoleń cukiernictwem oraz piernikarstwem (il. 159-160). Członkowie rodziny zrzeszeni byli w Cechu Rzemieślniczym, aktywnie działając na jego rzecz<sup>243</sup>. Siedziba firmy i zakład produkcyjny znajduje się Przy Skarpie 52 w Toruniu. Formy Adama Pokojskiego to zbiór liczący około 30 sztuk form (il. 161-163). Jak wspomina właściciel kiedyś na produkcji były formy drewniane, później ebonitowe, żywiczne, silikonowe, a aktualnie jest używany plastik 3D. Jest to wyjątkowe i wyróżniające wśród innych kolekcji toruńskich. W ofercie stałej pierniki figuralne znajdują się od około trzydziestu lat. Wcześniej były wykonywane okazjonalnie (święta lub w formie dedykowanych pamiątek). Wzory związane są typowo z Toruniem i jego zabytkami (Ratusz Staromiejski, Kopernika, Krzywa Wieża), ale pojawiają się też wzory niszowe, takie jak kwartnik czy pieczęć komtura. Firma wypieka także pierniki figuralne reklamowe, tematyczne, świąteczne<sup>244</sup>. Formy używane są okazjnie. Łatwe do

---

<sup>243</sup> *Historia*, strona internetowa Cukierni Franciszek Pokojski: <https://pokojski.com.pl/index.php?p=1&s=2> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>244</sup> Strona internetowa Cukierni F. Pokojski: <https://pokojski.com.pl/index.php?p=2&s=5> [dostęp: 2023-03-04].

utrzymania w czystości. Wypiekane są z nich pierniki figuralne określane w ofercie jako „dawne”<sup>245</sup>.

Na kolekcję Dariusza Lipińskiego składają się form piernikarskie wykonane na zamówienie: pieczęć komtura krzyżackiego, katarzynka, kogut, serce duże i serca małe, słońce/księżyc (motyw z wahadła zegara w Bajach Pomorskich), logo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Formy te częściowo są wystawione w przestrzeni sklepu „Emporium”, przy ulicy Piekary 28, stanowiąc aranżację. Dariusz Lipiński jest jego właścicielem. „Emporium” posiada unikalną ofertę pamiątek toruńskich. Wiele z nich jest inspirowanych toruńskim piernikarstwem. Głównym asortymentem są opracowane snycersko, drewniane formy, w które zaopatruje piernikarnie w Toruniu i w Polsce (il. 200-2003). W ofercie znajdują się: formy małe (klocek wielkości 10x15cm): serca, katarzynki, koniki, aniołki, słoneczka, podkowy, herb Torunia, kamieniczka, samochody, kogucik, kareta, „ciastek i ciastkowa”<sup>246</sup>, choinka, koga, św. Mikołaj. Formy średnie (15x2cm): katarzynka, serce, Dom Kopernika, kareta, Hołd Trzech Króli, Matka Boska, Adam i Ewa, bocian, kogut, motywy roślinny. Formy duże: kareta, król Zygmunt III, królowa Konstancja, Caritas, anioł z palmą. Pierwsze formy piernikarskie w kolekcji powstały w celu wypieku pierników do sprzedaży w sklepie. Najstarsze z nich pochodzą z 2003 roku i są to: pieczęć komtura, kogut i katarzynka. Niewiele młodsze są serca (2004). Forma z logo UMK powstała w 2005 r i wypiekane były z niej pierniki w tym dla Działu Promocji Uniwersytetu Mikołaja Kopernika..

Pierwsze formy do sprzedaży w sklepie „Emporium” pojawiły się w roku 2010. Od tego roku trwa współpraca Piotrem Henigiem – rzeźbiarzem, który przygotowuje formy piernikarskie do sprzedaży. Największą popularnością cieszą się przede wszystkim motywy serca i katarzynki, następnie przedstawienia koników i aniołów. Część form powstaje na podstawie starych, muzealnych wzorów (fotografie, katalogi, internet) inne są odpowiedzią na pytania klientów (herb Torunia, kamienica Kopernika, mała kareta, Citroen, mały Fiat, ciastek). Obecnie wszystkie formy wykonuje p. Piotr Henig z Torunia. Odbiorcami form są przede wszystkim klienci indywidualni, ale są też (lub były) instytucje i firmy: MOT, Urząd Miasta Torunia, toruński uniwersytet, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Piernikarnia Starotoruńska (Piernikowa Chatka), Piernikarnia Mistrza Bogumiła, U Partaczy, Ja Piernicę i Piernikarnia Wrocławska. Drewniane formy piernikowe według pana Dariusza cieszą się sporym zainteresowaniem turystów. Kupowane są zwłaszcza przez osoby, które wcześniej miały okazję wyrabiać pierniki w jednej z toruńskich „piernikarni”. Historyczne

---

<sup>245</sup> Ibidem.

<sup>246</sup> Chodzi o postacie uproszczonych ludzików piernikowych spopularyzowanych filmem „Shrek”.

wzory/formy piernikowe pojawiają się na różnego rodzaju pamiątkach: magnesach, torbach, kubkach, ręcznikach kuchennych i fartuszkach, ceramicznych odciskach.

Żywe Muzeum Piernika powstało w 2006 roku<sup>247</sup>. Muzeum mieści się przy ulicy Rabiańskiej 9. Należy do Andrzeja i Elżbiety Olszewskich. Ma status prywatnego muzeum. Posiada kolekcję ponad dwustu drewnianych form piernikowych (il. 164-166, 205). Kolekcja ta jest bardzo zróżnicowana. Znajdują się w niej formy wykonywane na zamówienie u uznanych snycerzy m.in. u Oldricha Kvapila, Tomasza Karamona i Beaty Pranke-Zdziebło. Szczególną wartość posiadają formy autorstwa czeskiego mistrza piernikarskiego. Jest to cenny zbiór, który wymagałby zabezpieczenia i opieki. Formy przedstawiają m.in. wizerunki Torunia, postać Kopernika, widoki Torunia. Kolekcja jest uzupełniana o zakupy w sklepie "Emporium", Viktor-Art oraz u producentów masowo produkujących formy drewniane, za pomocą frezarek i maszyn CNC. Formy te są używane podczas warsztatów piernikarskich. Przedstawiają m.in. herby Torunia, katarzynki, serca, atrakcje i zabytki Torunia, ale również popularne wzory związane z postacią piernikowego ludzika, zwanego ciastkiem. Obiekty są poukładane na stołach warsztatowych. Czasem na półkach. Ponadto muzeum prowadzi sprzedaż snycersko opracowanych form oraz pierników figuralnych, współpracując m.in. z firmą Viktor-Art<sup>248</sup> (il. 206). Posiada również zbiór historycznych drewnianych form piernikarskich, jak i gipsowych i ceramicznych, a także opakowań, druków, urządzeń piernikarskich. Część z nich jest wykorzystana do aranżacji wystawy. Muzeum prowadzi ewidencję zbiorów. W 2017 roku Żywe Muzeum Piernika otrzymało Złoty Certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej za Najlepszy Produkt Turystyczny. W 2022 roku z warsztatów wypieku pierników z użyciem kopii historycznych drewnianych form piernikarskich skorzystało 155 tysięcy gości<sup>249</sup>. Muzeum posiada sklep firmowy i własną wytwórnię pierników. Często prowadzi także warsztaty wyjazdowe.

Toruńska Piernikarnia Mistrza Bogumiła powstała i funkcjonuje od 2013 roku. Jej właścicielką jest Monika Jankowska, znana toruńska przewodniczka<sup>250</sup>. Siedziba znajduje się pod adresem ul. Panny Marii 7 (il. 167-168). W kolekcji piernikarni znajduje się blisko

---

<sup>247</sup> *O muzeum*, strona internetowa Żywego Muzeum Piernika: <https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>248</sup> Sklep internetowy Żywego Muzeum Piernika: <https://muzeumpiernika.pl/sklep/formy-foremki/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>249</sup> Ibidem.

<sup>250</sup> *Kim jesteście?*, strona internetowa Toruńskiej Manufaktury Piernika: <https://torunskamanufakturapiernika.pl/o-nas/> [dostęp: 2023-03-04].

dwieście form pierniarskich. Formy są nabywane głównie w “Emporium”, ale były także zamawiane u indywidualnych twórców. Motywy chętnie używane przez uczestników to serca, katarzynki, koniki, kamienice, słońca. W ofercie znajdują się także wzory kojarzone z Toruniem Krzywa Wieża, żaby, spichlerz. Piernikarnia szczyli się posiadaniem formy autorstwa Tomasza Karamona. Popularnością cieszą się warsztaty wypieku pierników historycznych<sup>251</sup>. Wspomniane formy są używane podczas nich. Piernikarnia prowadzi także własną wytwórnię pierników<sup>252</sup>. Organizuje także warsztaty wyjazdowe i pokazy.

Piernikarnia Starotoruńska powstała w 2015 roku, ale jego właścicielka Dorota Swobodzińska, już od lat związana była z działalnością edukacyjną i popularyzatorską w zakresie toruńskiego piernikarstwa<sup>253</sup> (il. 169-171). Jest znaną przewodniczką toruńską i regionalistką. Piernikarnia Starotoruńska posiada blisko sto form pierniarskich. Są to formy zakupione w “Emporium”. W kolekcji znajdują się także autorskie formy Beaty Pranke-Zdziebło i Tomasza Karamona. Popularne motywy to herby Torunia, katarzynki, karety, podkowy, kamieniczki, koniki, koguty, kogi, zwierzęta (jeże, koty), anioły. W zbiorze jest także portret Mikołaja Kopernika. Formy służą do aranżacji pomieszczenia oraz głównie do warsztatów wypieku pierników figuralnych. Piernikarnia ma swój sklep, kawiarenkę i salę warsztatową pod adresem Franciszkańska 16. Często również uczestniczy w pokazach wyjazdowych.

Muzeum Historii Partaczy mieści się przy ulicy ul. Chełmińska 5. Istnieje od 2016 roku. Prowadzone są warsztaty wypieku pierników figuralnych, podczas których używa się głównie form pierniarskich zakupionych w “Emporium”<sup>254</sup>. Jest to zbiór liczący blisko sto obiektów (il. 172). Nie jest prowadzona ewidencja.

Piernikarnia Forteczna została otwarta w Forcie IV, w odpowiedzi na zainteresowanie turystów warsztatami pierniarskimi<sup>255</sup>. Ze względu na posiadaną bazę noclegową oraz atrakcje, Fort IV zdecydował o poszerzenie oferty. W zaaranżowanej sali dawnego fortu przygotowywane są pierniki figuralne (il. 173). Do warsztatów używane są formy zakupione

---

<sup>251</sup> Zajęcia odbywają się w kilku salach: Sala Gotycka – ul. Panny Marii 7, Sala Główna i Sala Mieszczkańska – ul. Królowej Jadwigi 24, Sala Korzenna – ul. Prosta 2. *Warsztaty wypieku pierników historycznych*, strona internetowa Toruńskiej Piekarni Mistrza Bogumiła: <https://piernikarniatorun.pl/pierniki-historyczne/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>252</sup> Toruńska Manufaktura Piernika – strona internetowa: <https://torunskamanufakturapiernika.pl/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>253</sup> Piekarnia Starotoruńska – strona internetowa: <https://piernikarniastarotorunska.pl/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>254</sup> Muzeum Historii Partaczy – strona internetowa: <https://historiapartaczy.pl/warsztat-wypieku-piernika/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>255</sup> *Warsztaty Pierniarskie*, Twierdza Toruń, Fort IV – strona internetowa: <https://fort.torun.pl/20/warsztaty> [dostęp: 2023-03-04].

w "Emporium". Kolekcja liczy ponad pięćdziesiąt sztuk. Właścicielem przedsiębiorstwa jest Jerzy Okoński. Fort zlokalizowany jest przy ul. Bolesława Chrobrego 86.

Fundacja Korzenie Kultury posiadała łącznie 38 form piernikarskich, w tym 33 sztuki wykonane w drewnie, 3 szt. ceramiczne oraz 2 szt. z tzw. lanej żywicy poliuretanowej. Imienne autorstwo jest znane jedynie w przypadku 11 form, które wyrzezała Joanna Struwe (wówczas pracująca w Kapsule Czasu). Pozostałe formy zakupiono (autorstwo nie jest nam znane) w: Emporium (14 szt.), sklepie Żywego Muzeum Piernika (7 szt.), sklepie Muzeum Toruńskiego Piernika (4 szt.), na Jarmarku Bożonarodzeniowym w Norymberdze (2 szt.). Formy posiadały następujące motywy: dzwonki świąteczne, bombka, kot, logo fundacji Korzenie Kultury, kwiat ludowy, kogut etno, piesek, samochód Citroën, serce z dekoracją (7 szt.), karooca, pan "ciastek" (2 szt.), gwiazdka, koń na biegunach (3 szt.), pani "ciastkowa" (2 szt.), katarzynka toruńska, św. Mikołaj, choinka, domek, serce z zawieszka (2 szt.), pan "ciastek" II, podkowa z zawieszka (2 szt.), serce z dekoracją i ptaszkami, żaba, pyszczek kota, anioł, Mikołaj Kopernik, kogut, konik. Formy służyły do działalności statutowej. Miejsce już nie istnieje. Kolekcja uległa rozproszeniu. Prowadzeniem zajęć zajmowała się Olga Boś, przewodniczka, regionalistka, animatorka kulturalna.

Kapsuła Czasu była prywatnym żywym muzeum zajmującym się historią Torunia, zlokalizowanym w Krzywej Wieży. Muzeum działało przez krótki czas od 2016 do 2018 roku. Przygotowało jednak ciekawą ofertę nie tylko warsztatów wypieku pierników, ale także pokazów snycerskich, wykonywania form piernikarskich. Były one przygotowywane również na zamówienie. Na potrzeby działalności firmy formy w drewnie przygotowywała Joanna Struwe, toruńska archeologka. Klocki znajdują się w jej posiadaniu. Oprócz nich używane były formy z "Emporium" z charakterystycznymi dla Torunia wzorami.

Podsumowując, toruńskie kolekcje form piernikarskich tworzą zbiór form w Muzeum Okręgowym w Toruniu licząca obecnie 274 egzemplarze, kolekcja form znajdująca się w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. licząca 52 egzemplarzy zinwentaryzowanych w katalogu i w wykazie, a ponadto poza ewidencją pojedynczych egzemplarzy i niezinwentaryzowanych wycinaków. Ponadto, Żywe Muzeum Piernika w Toruniu, Cukiernia Franciszka Pokojskiego, Toruńska Piernikarnia Mistrza Bogumiła, Piernikarnia Starotoruńska, Piwnica Toruńskich Partaczy, Piernikarnia Forteczna, Sklep Emporium.

Sytuacja w Toruniu nie ma precedensu i różni się sposobami pracy z kolekcjami od innych ośrodków piernikarskich w kraju, jak choćby w Jaworze czy Bardzie, gdzie w ostatnim czasie także ożywają dawne tradycje piernikarskie, za sprawą pasjonatów, kolekcjonerów i twórców ludowych. Można zauważyć tendencję czerpania z doświadczeń toruńskich w obszarze instytucjonalnym (tworzenie ekspozycji stałej), programu edukacyjnego – propozycje działań, tworzenia atrakcji turystycznej, współpracy z lokalnymi piernikarzami, cukiernikami, oraz twórcami ludowymi, czy snycierzami, rzeźbiarzami.

## II. Historia piernikarstwa w Toruniu

Obszerne badania archiwalne nad piernikarstwem toruńskimi przeprowadził Arthur Semrau. O toruńskich cechach rzemieślniczych pisał także m.in. Stanisław Kujot, Stanisław Herbst, Stanisław Dąbrowski, Janina Kruszelnicka, Ryszard Sudziński i Michał Samulski, Krzysztof Mikulski, a w ostatnich latach Joanna Kucharzewska i Krzysztof Lewandowski oraz autorka niniejszego opracowania<sup>256</sup>. Cennym uzupełnieniem wiedzy o rodzinie Weese jest artykuł Jerzego Dygdały<sup>257</sup>. Przytoczenie za badaczami informacji o piernikarzach i warsztatach działających w Toruniu, pozwoli na przybliżenie także informacji o możliwej pierwotnej lokalizacji form piernikarskich, szczególnie w kontekście klocków pochodzących z XVII i XVIII wieku. Jeżeli chodzi o dokumenty źródłowe w Archiwum Państwowym w Toruniu przechowywane są materiały związane z zagadnieniem piernikarstwa w Toruniu i jego okolicach<sup>258</sup>. Istotny jest tutaj zespół archiwalny: „Cech piekarzy i piernikarzy z terenu

---

<sup>256</sup> Zob. Stan badań w niniejszym opracowaniu.

<sup>257</sup> J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245.

<sup>258</sup> Wielki mistrz Konrad von Wallenrode zezwala Radzie Starego Miasta Torunia na budowę nowego ratusza, domu kupieckiego, budynku sądowego, kramów, ław piekarskich, wagi i innych pomieszczeń, podaje warunki i wymiary tych budowli oraz odstępuje dla miasta wszelkie z nich czynsze i dochody, 14 maja 1393 r. APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 166; Spis piekarzy toruńskich, ok. 1440-1450 r. APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 1080/1; Rachunki miejskiego urzędu leśnego – wykazy dostaw miodu, rachunki bartników z lat 1435-1597. APT, Akta miasta Torunia, Katalog II, sygn. XVI-13, k. 129; Jan "von Dambrawycze" przebywając w Chełmnie, zamawia u Simon Kemmererynne, mieszcanki toruńskiej, pieprz i szafran, 5 lipca 1459 r. APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 1844; Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia ław chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku. APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2; Rada miasta Torunia daje list dobrego urodzenia piernikarzowi Johannowi Weese (Wese), 1743 r. APT, Akta miasta Torunia, Katalog III, sygn. 5544; Reklama Fabryki Pierników Hermanna Thomasa przy Rynku Nowomiejskim 4 z filią przy ulicy Szerokiej 18, 1908 r. APT, Biblioteka podręczna, sygn. 9106/1908 (Adressbuch); Krótka historia Toruńskiej Fabryki Pierników „Społem”, druga połowa XX wieku. APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 6; Fabryka pierników „Społem”. Znaczną część zatrudnionych stanowiły kobiety, 1948 r. APT, Archiwum fotografika Alojzego Czarnieckiego, sygn. 89/90; Karty katalogowe opakowań pierników wypiekanych przez Toruńską Fabrykę Pierników „Społem” w Toruniu, druga połowa XX wieku. APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 23; Receptury na wyrób cukierków i pierników figuralnych wypiekanych przez Toruńską Fabrykę Pierników „Społem”, druga połowa XX wieku. APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 98; Dyplomy i wyróżnienia przyznane Związkowi Spółdzielni Spożywców „Społem” za jakość i estetykę wypiekanych pierników, druga połowa XX wieku. APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 16.



miasta Torunia”, który zawiera m.in.: statuty cechowe z 1632 roku, decyzje władz miejskich, korespondencję, jak również rejestry i księgi przyjęć do cechu oraz mistrzów cechowych<sup>259</sup>.

Archiwum zawiera także listy cechowe (APT, Listy cechowe, sygn. 4771, 5102, 5177, 5500, 5544), głównie tzw. poświadczeń dobrego urodzenia. Były one wystawiane przez rady innych miast piernikarzom pochodzącym spoza regionu toruńskiego. Datowane są na XVII i XVIII wiek, a wśród nich znajduje się list dobrego urodzenia wydany Johannowi Weesemu w 1743 roku<sup>260</sup>. Ponadto, we wspomnianych zbiorach znajdują się pochodzące z 1908 roku reklamy fabryki Herrmanna Thomasa i Gustawa Weese z księgi adresowej (APT, Biblioteka podręczna, sygn. 9106/1908). Jeżeli chodzi o działalność przemysłową w Toruniu to zawierają ją Akta Fabryki Pierników i Wyrobów Cukierniczych „Kopernik” oraz Toruńskiej Fabryki Pierników „Społem”. W tej ostatniej znajdują się receptury na wyrób pierników figuralnych i cukierków z lat 1955-1964 roku<sup>261</sup> Zespół Akta Miasta Torunia, Katalog II, sygn. XVI-3.

Informacje archiwalne o piernikarstwie toruńskim i w regionie możemy znaleźć w Bibliotece Uniwersytecie w Toruniu. W kolekcji starych druków odnaleźć można wzmianki o toruńskich piernikach w kontekście handlu<sup>262</sup>. Natomiast receptury zawarte są w zespole rękopisów. Manuskrypty z przepisami na pierniki toruńskie pochodzą z XVIII i XIX wieku. Ponadto wśród obiektów graficznych przechowywana jest także pocztówka. W zbiorach dotyczących życia społecznego przechowywana jest broszura informująca o warunkach konkursu dla dzieci zorganizowanego z okazji 165. rocznicy największej i najstarszej fabryki pierników Gustawa Weesego w Toruniu z 1928 roku<sup>263</sup>.

---

<sup>259</sup> APT Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia łąw chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku. APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2; A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, *op. cit.*, s. 53.

<sup>260</sup> Rada miasta Torunia daje list dobrego urodzenia piernikarzowi Johannowi Weese (Wese), 1743 r.; APT, Akta miasta Torunia, Katalog III, sygn. 5544.

<sup>261</sup> APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 98.

<sup>262</sup> Rps 856/II - k. XVIII w., Prusy Wschodnie lub Pomorze Zachodnie, 2 Rps 889/II- około połowy XIX w., Wielkopolska; „Die allerhier gebackene Pfefferkuchen sind renommirt, und werden durch ganz Europa verführet”. *Erleutertes Preussen Oder Auserlesene Anmerckungen [...] Tomvs II. Nebst denen dazu gehoerigen Registern.* 1725, s. 758; <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/74422/edition/80362/>; „Vermöge einer geschriebenen Spefication sind vormals folgenden Wahren aus- und eingegangen als: (...) Thornsche Pfeffer Kuchen (...)”; *Erleutertes Preussen Oder Auserlesene Anmerckungen [...] Tomvs I. Nebst denen dazu gehoerigen Registern.* 1724, s. 213, przypis. <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/74202/edition/80184/>; Büsching, Anton Friedrich. *Erdbeschreibung* Th. 1 lub 2 sygn. 86309; „Unter den Thornische Produkten und Fabrikaten sind (...) hier verfertigten Pfefferkuchen (...). Herzberg, Friedrich, *Süd-Preussen und Neu-Ost-Preussen, nebst dem zu dem preussischen Schlesien geschlagenen Theile der vormahligen Woivodschaft Krakau und den... Handels-Städten Danzig und Thorn.* - Berlin, 1798. - s. 248, sygn. Pol.8.II.1991.

<sup>263</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, *op. cit.*, s. 54.

Piernikarstwo w Toruniu u swoich początków było związane z piekarstwem. Niekiedy pojawiają się wzmianki na temat tego, że wypiek pierników w Toruniu miał miejsce już w XIII wieku, nie ma na to jednak uzasadnienia w źródłach. W dokumencie z 5 września 1274 roku Konrad von Thierberg Wielki Marszałek i zastępca mistrza krajowego pruskiego, nadaje mieszczanom Starego i Nowego Miasta przywilej na kramy i ławy piekarskie (oraz dwie fosy) w zamian za 100 grzywien srebra<sup>264</sup>. Prawdopodobnie istniały one wcześniej. Stanisław Herbst przypuszcza, że jako pierwsze mogły powstać cechy rzeźnicki i piekarski 1235-1245<sup>265</sup>. Nie wiadomo czy wśród nich był piekarz specjalizujący się w wypieku słodkich ciast.

Rozwój rzemiosła a potem także przemysłu piernikarskiego łączy się z dostępem do składników – mąki, miodu i przypraw korzennych. Tych w Toruniu nie brakowało. Szczególną uwagę zwracano na rolę miodu i wosku w określeniu osób zajmujących się piernikarstwem. Wosk należał do towarów, którymi handlowano w Toruniu. Natomiast pozyskiwany podczas odwirowania miód miał szerokie zastosowanie lecznicze i spożywcze, podobnie jak przyprawy korzenne.

Pierwsze wzmianki na temat piernikarzy w Toruniu – zwanych w tym czasie również ciastkarzami – pochodzą z końca XIV wieku i są związane z Zakonem Krzyżackim. Wskazują na postać Niclosa Czana wymienionego najpierw w 1386 roku w dokumentach, jak syna Conrada Czana, następnie w 1393 roku pojawia się określenie jego profesji zawodowej jako piekarza (Bäcker). Na to, że Czan zajmował się wypiekiem pierników wskazują rachunki Zakonu Krzyżackiego z lat 1400-1402, w których Czan jest już określany mianem ciastkarza („Kucheler”). Wzmiankowany jest kolejno jako dłużnik Zakonu<sup>266</sup>, następnie mamy informację, że sprzedał sztukę wosku również Zakonowi. Piekarz, ciastkarz, który sprzedaje wosk pszczeli (pozyskiwany w trakcie odwirowywania miodu) nakierowuje nas na specjalizację piernikarską<sup>267</sup>. To piernikarze w czasie pozyskiwania miodu, dysponowali woskiem, pozostałym po tej czynności. W wielu miastach piernikarze oprócz wyrobu pierników, zajmowali się także prowadzeniem woskowni. Pozyskiwany wosk służył do wyrobu świec i wotów<sup>268</sup>. Dlatego za pierwszego znanego z imienia i nazwiska piernikarza

---

<sup>264</sup> E. Gąsiorowski, *Ratusz Staromiejski w Toruniu*, Toruń 2004, s. 31-32, 223-224.

<sup>265</sup> Cech piekarski w Nowym Mieście mógł powstać koło 1264 r.; por. S. Herbst, *op. cit.*, s. 15.

<sup>266</sup> Winien 6 grzywien potem 2 grzywny Zakonowi Krzyżackiemu; A. Semrau, *op. cit.*, s. 119.

<sup>267</sup> *Ibidem*.

<sup>268</sup> Do dzisiaj w miejscowości Marija Bistrica w Chorwacji znajdują się takie połączone wytwórnie, Podobną funkcję pełni wytwórnia Pirkerera w Austrii, onegdaj warsztat taki prowadziła rodzina Hipp w Niemczech. W Polsce przykład znajdujemy w Bardo.

toruńskiego badacze uznają Niclosa Czana. Podobnie interpretowane są informacje dotyczące Heinricha Kuche, właściciela młyna Bornmühle, który sprzedał także Zakonowi dwie sztuki wosku (w latach 1402-1404). Na profesję piernikarską miałyby wskazywać nazwisko związane z ciastkami (Kuche od „Kucheler”). Semrau łączy go z osobą Heinricha Junghorna, który wraz z Thomasem posiadali już w 1375 roku przywilej na młyn Bornmühle.

Pierniki stanowiły element kultury kulinarnej państwa krzyżackiego. Źródła wspominają o tym, że w latach 1399 i 1400 przeznaczono fundusze dla mistrza piekarskiego na zakup miodu. Miał on posłużyć do wypieku pieczywa na wyprawę wojenną przeciw Żmudzinom. Wspomniane są także pierniki wypiekane na Poniedziałek Wielkanocny w 1408 roku<sup>269</sup>. Informacje na temat kolejnych piernikarzy zostały zawarte w opracowaniu Artura Semraua z 1938 roku, w którym wymienia on poszczególne rody piekarzy i piernikarzy.

Jak wspomniano piekarze byli obecni w Toruniu co najmniej od 1274 roku, kiedy to cytowany wyżej przywilej pozwolił na budowę ław chlebowych. Podział na odrębne organizacje cechowe nastąpił w XVI wieku. Jedną z nich nosiła nazwę „Los und Kuchenbäcker” – która tłumaczono za Herbstem jako „piekarze chleba miękkiego i niewarzonego”<sup>270</sup>, ale trafniejsze wydaje się tłumaczenie zaproponowane przez Krzysztofa Mikulskiego jako „piekarze chleba miękkiego i ciastkarze” lub „piekarze chleba białego i ciastkarze”<sup>271</sup>. Drugą organizacją to „piekarze chleba twardego, warzonego” albo „piekarze pieczywa razowego” – „Festbäcker”<sup>272</sup>.

W tym okresie wymieniani są piernikarze: Anders Handtke, Pfaffhaus, Cristoff Schulz, Niclos Sorer, którzy zobowiązani są do zapłaty kwoty 26 skojców. Zapis pochodzi z księgi czynszowej z 1517 roku i może dotyczyć opłaty za ławy<sup>273</sup>. Semrau wskazuje, że liczba czterech piernikarzy, nie jest przypadkowa, ponieważ może wiązać się rozporządzeniem z 1584 roku mówiącym o ograniczeniu obecności wykonawców tej profesji zawodu tylko do tej liczby. Z kolei od 17 kwietnia 1598 roku jest mowa o „piernikarzach” w cechu piekarzy chleba miękkiego i ciastkarzy, czyli piernikarze mogli być tożsami ze wspomnianymi ciastkarzami.

W literaturze przedmiotu znajdujemy informacje, które nie mają odniesienia bezpośredniego w źródłach archiwalnych, i jak które są sporne. Dotyczy to rywalizacji między Toruniem a Królewcem w XVI wieku. Informacja, że toruńscy piernikarze otrzymali

---

<sup>269</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s. 118.

<sup>270</sup> Takie tłumaczenie przyjęli i powtarzali m.in.: R. Sudziński, M. Samulski, *op. cit.*

<sup>271</sup> K. Mikulski, *op. cit.*, s. 20.

<sup>272</sup> Podobny podział profesji piekarskich był w Królewcu i Elblągu.

<sup>273</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s. 120.

w roku 1557 przywilej na sprzedaż pierników w Królewcu, nie znalazła według Semraua uzasadnienia źródłowego<sup>274</sup>. Podobnie nie znaleziono informacji o ugodzie z Norymbergą z 1556 roku, o której wspomina Stanisław Kujot, a według której oba ośrodki mogły wypiekać zarówno pierniki toruńskie jak i norymberskie<sup>275</sup>. Wspomniany jest Szymon Neisser<sup>276</sup>.

W XVII wieku pojawia się już więcej informacji źródłowych o piernikarzach toruńskich. Dotyczą one m.in. wynajmu kramów przy ratuszu na czas wielkanocny (1608 r.), a także przyjęcia do prawa miejskiego kolejnych piernikarzy Michaela Grauera (1630 r.), Adama Herdera, określanego także jako ciastkarza (1632 r.), Michaela Ekedta (1644 r.), Jakoba Grauera (1678 r.) pochodzących z Torunia. Uwagę badaczy zwracał warsztat Grauerów (czynny w latach 1630-1694), z którym wiązano rozkwit i prosperity toruńskiego piernikarstwa. Założyciel – Michael Grauer, pochodzący z Torunia, w 1630 roku był dwukrotnie żonaty. Semrau stawia także tezę o piernikarskich umiejętnościach piekarzy cechu przybyłych spoza Torunia, argumentując, że piekarze królewieccy wypiekali oprócz zwykłego pieczywa, także ciasta, a wśród nich pierniki. Badacz podaje, że byli to: Jacob Liszcke, Lorentz Genß (1695 r.), Mattheus Preuß (1696 r.), Michel Recht (1697 r.), Abraham Thiel, Johann Grunert, Renrich Weise (1699 r.).

W 1772 roku zniesiono obowiązek cechowy. W 1793 roku Toruń został włączony do zaboru pruskiego. Połączenie obu cechów w cech piekarzy miało miejsce 11 listopada 1812 roku<sup>277</sup>.

Piernikarzy toruńskich określano w różny sposób. Semrau wspomina, że w XIV wieku pojawia się określenie „Kucheler” będące skrótem od „Kuchenbäcker” – ciastkarz, cukiernik, zatem pod pojęciem „Kuchen” zapewne można rozumieć obecność pierników i ciast<sup>278</sup>. Określenie „Pfefferküchler” funkcjonuje w Toruniu od 17 kwietnia 1598 roku. Odnosi się do wypiekającego ciasta słodkie z dodatkiem przyprawy korzennej w tym pieprzu. Piernikarz wypiekał jak to określono w statucie pod punktem 13. „Allerhandt Pfefferkuchen alias Dulciaria seu liba piperata”. Należy to rozumieć jako: „różnego rodzaju pierniki alias słodkości (wyroby cukiernicze) lub ciasta pieprzne”. Połączenie słodkości pieczywa i korzeni

---

<sup>274</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s. 120.

<sup>275</sup> Podczas konsultacji w trakcie przygotowywania wystawy czasowej dotyczącej pierników norymberskich konsultowałam się z pracownikami Archiwum Państwowego w Toruniu. Informacje dotyczące Królewca oraz Norymbergii prawdopodobnie nie mają pokrycia w materiale źródłowym i są jedynie anegdotą przytaczaną w kolejnych opracowaniach.

<sup>276</sup> M. Samulski, *O „Koperniku” i piernikach toruńskich*, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, 1969, nr 2, s. 11; J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 13-14.

<sup>277</sup> M. Samulski, *op. cit.*, s. 13.

<sup>278</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s. 120.

nasuwa skojarzenie piernikami. Stąd tłumaczenie nazwy cechu „Los und Kuchenbäcker” na piekarzy chleba i ciastkarzy jest zasadne. Ciastkarz w Toruniu musiał umieć wypiekać pierniki (*Pfefferkuche*), które określano mianem słodkiego ciasta korzennego (*liba piperata, dulciaria*).

Piernikarze, jako ciastkarze byli częścią grupy zawodowej piekarzy i związani rzemiosłem piekarskim w Toruniu. Należąc do cechu piekarzy „pieczywa miękkiego, niewarzonego i ciastkarzy”, zobowiązani byli przestrzegać rozporządzeń cechowych. Rola rzemiosła piernikarskiego musiała być jednak znacząca skoro postanowiono wydzielić w nazwie jego wykonawców. Zarządzenia określały aby w XVI wieku było przyjętych w zawód nie mniej niż czterdziestu piekarzy, łącznie z piernikarzami. Długość trwania nauki dla piernikarza powinna wynosić dwa lata. Uczeń powinien odznaczać się rosnącą posturą i być pełnoletni<sup>279</sup>. Szczegółowe informacje zawierają statuty cechowe z 1598 roku. Ścieżka zawodowa piernikarza toruńskiego wyglądała następująco: uczeń, czeladnik, mistrz. Uczeń przyjmowany był do warsztatu członka cechu. Musiał wykazać się wolnym i prawowitym pochodzeniem. Po okresie próbnym przyjmowano ucznia do cechu. Od przyszłych piernikarzy wymagano warunków fizycznych<sup>280</sup>.

Nie wiemy jakie czynności powinien dokonać czeladnik, aby złożyć egzamin mistrzowski na piernikarza w Toruniu. Bardzo istotny dla niniejszych rozważań jest fakt, że w XVIII wieku na egzaminie mistrzowskim dla piernikarzy w Berlinie oraz Wrocławiu<sup>281</sup> obowiązywało wykonanie tak zwanego piernika toruńskiego, którego waga powinna mieć 20 funtów (dla mistrzów berlińskich) lub 24 dla wrocławskich. Miary te zmieniały się z biegiem czasu<sup>282</sup>. Jednostka funtowa to w przybliżeniu pół kilo, więc waga odpowiednio mogła wynieść 10 i 12 kilogramów. Mowa zatem o wypiekach okazałych rozmiarów. Być może jedne z większych form piernikarskich wiązały się z wykonaniem pracy mistrzowskiej. Podobne uwarunkowania dotyczyły piernikarzy zdających egzaminy mistrzowskie w Warszawie. Ciekawym zagadnieniem może być kwestia niewyodrębnienia się toruńskich piernikarzy w osobny cech. Fakt, który bywa zaskakujący w odniesieniu do usamodzielnienia piernikarzy w Krakowie, Warszawie czy Wrocławiu. Prawdopodobnie związane jest to z ich niewielką liczbą i powiązaniem z cechem piekarzy.

---

<sup>279</sup> A. Semrau, *op. cit.*

<sup>280</sup> S. Herbst, *op. cit.*, s. 16-17, por. przypis 2, s. 17 w niniejszej pracy.

<sup>281</sup> Pierniki o wartości 12 talarów, w tym toruńskie pierniki. K. Klimek, *Historia jeleniogórskiej kolekcji form piernikarskich*, [w:] *Tradycje piernikarskie w Jeleniej Górze. Katalog zbioru form piernikarskich z kolekcji Muzeum karkonoskiego w Jeleniej Górze*, red. K. Szafrńska, K. Klimek, E. Myśkow, Jelenia Góra 2022, s. 53.

<sup>282</sup> J.H.L Bergius, *Neues Policey und Cameral Magazin, nach alphabetischer Ordnung*, t. 4, Leipzig, 1778, s. 328 i 330.

Najstarsze przedstawienia piernikarzy związane są z Norymbergą. Bardzo rozpowszechniony jest wizerunek mistrza Hansa Buela w warsztacie z piernikami. Towarzyszą mu wypieki okazałych wielkoformatowych rozmiarów (il. 100). Ukazany jest w roboczym stroju z akcesoriami rzemiosła: czyli piecem, ławą, łopatą do chleba. Na głowie nakrycie głowy. Kolejne portrety pokazują mistrzów piernikarskich. Ubrani w reprezentacyjne szaty miejskie, w dłoniach trzymają wielkoformatowe pierniki – symbol rzemiosła. W portrecie Hansa Stübera z 1624 r. występuje w tle kamienica mistrza piernikarskiego, z charakterystyczną ladą handlową (il. 101).

Niestety nie znamy wizerunków toruńskich piernikarzy tego okresu. Domniemanym wizerunkiem może być portret Szymona Scholtza zwanego Neisser (1487-1572) z galerii Ratusza Staromiejskiego (il. 114). Z tego względu to dzieło zostało wybrane przez kuratorki do aranżacji stałej ekspozycji w piwnicach Muzeum Toruńskiego Piernika otwartej w 2015 roku. Na związki Szymona Neissera z piernikarstwem wskazywała Janina Kruszelnicka<sup>283</sup>. Miał on przybyć w 1517 roku właśnie z Nysy. Portret nie posiada atrybutów związanych z piernikarstwem. Przedstawia dostojnego mieszczanina w podeszłym wieku. Czarny strój z białą kryzą świadczą o statusie portretowanego. Jedynie dekoracyjna sakiewka może wskazywać, na źródło zamożności. W kościele św. Jakuba w Nysie znajduje się epitafium z ok. 1633 roku, pokazujące piernikarza Georga Klehra i jego małżonkę Zuzannę<sup>284</sup>. Ubrani podobnie jak Neisser w zamożne mieszczkańskie stroje nie mają atrybutów wskazujących na uprawiane rzemiosło.

Pierwszym znanym wizerunkiem pary piernikarzy są wspomniane już portrety Andreasa Weese (w 1793 roku uzyskał prawa miejskie, jako samodzielny piernikarz – zmarł w 1830 roku) i Dorothei Weese (z domu Liebig). Stanowią komplet, być może wykonano je z okazji zaślubin (il. 115). Oryginalne portrety są w posiadaniu potomków Michaela Weese oraz Udo Alberta Weese. Na potrzeby ekspozycji przygotowano kopie autorstwa prof. Józefa Flika<sup>285</sup>. Obrazy zamknięte są formacie owalnej ramy. Każdy z nich przedstawiają wizerunek w popiersiu, w ujęciu trzy czwarte. Andreas i Dorothea przedstawieni są w strojach mieszczkańskich charakterystycznych dla pierwszej ćwierci XIX wieku. Jeżeli chodzi o

---

<sup>283</sup> J. Kruszelnicka, *Portret na Ziemi Chełmińskiej cz.2*, Toruń 1982, s. 15; M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 15.

<sup>284</sup> *Nysa (Neisse). Katedra p.w. św. Jakuba i św. Agnieszki*, strona internetowa – Wiesław Długosz - Dokumenty Śląska: <http://www.dokumentyslaska.pl/epitafia/miejscowosci/nysa%20katedra.html> [dostęp: 22.09.2024].

<sup>285</sup> Obrazy ufundowało Towarzystwa Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu. Wykonano je dzięki zdjęciom przesłanym przez Michaela Weeseego. Proces powstawania konsultowały kuratorki ekspozycji stałej.

egzemplarze należące do p. Udo Alberta mogłam zapoznać się z odwrociem, na których zawarto naklejone informacje. Pierwsza z nich dotyczyła wytwórcy ramy: „Emil Hell, Thorn, Breitstrasse Nr 4, Kunst-Handlung und Bilderrahmen-Fabrik”. Druga natomiast dotyczyła właściciela: „Max Albert Weese Cerlin-Pankow, Parkstraße 29 (il. 116). Jak wspomniano również Dorothea pochodziła z piernikarskiej rodziny, stąd mamy portrety nie tylko piernikarza i jego małżonki, ale również kobiety zapewne zajmującej się piernikarstwem, a na pewno znają się na tym rzemiośle.

Niestety nie znamy wyglądu piernikarni toruńskich z najwcześniejszego okresu. Dopiero plany fabryk z XIX wieku pozwalają nam lepiej określić przestrzeń pracy piernikarzy toruńskich.

Posługując się znanymi wizerunkami warsztatów piernikarskich, m.in. z Norymbergii, możemy wysunąć przypuszczenia co do organizacji miejsca pracy i sprzedaży toruńskich pierników (il. 100-113). Ważnymi elementami wyposażenia na pewno były piec, ława do ugniatania ciasta (*Teigbreche*) (il. 110-111), dzieże lub beczki do jego przygotowania i przechowywania (leżakowania il. 130), stół do wygniatania i formowania ciasta, łopaty piekarnicze do wkładania i wykładania pieczywa, warząchwie do mieszania, stępy do ugniatania ciasta, kijanki czyli klepaczki do ciasta, pojemniki ceramiczne i gliniane do przechowywania składników, waga, wałki, noże, także same formy do kształtowania pierników. Również miejsce do podgrzewania miodu lub syropu. Z toruńskimi warsztatami piernikarskimi bezpośrednio są związane jedynie formy piernikarskie, znajdujące się obecnie w kolekcji Muzeum Okręgowego w Toruniu w zbiorach rzemiosła artystycznego Działu Sztuki. Są to najstarsze formy datowane na XVII-XVIII wiek.

W publikacji „Der Pfefferkuchler” z 1879 autorstwa F.H. Stegmann<sup>286</sup> możemy znaleźć specyfikacje dotyczące rzemiosła piernikarskiego. W pierwszym rozdziale omawia materiały niezbędne do produkcji ciasta piernikarskiego: Miód, syrop cukrowy, mąka, przyprawy, inne materiały żywnościowe. W kolejnych kwestię pieca i urządzenia piernikarni. Następnie omawia przygotowanie ciasta i wypiek oraz w kolejnych przygotowanie różnych rodzajów pierników i ich ozdób (lukry). Podobne podziały przywołuje Tadeusz Szczurek w opisie warsztatu piernikarskiego w Sarnowie<sup>287</sup>. Wyposażenie piernikarni w dużej mierze

---

<sup>286</sup> F.H. Stegmann, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung, alle sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchler – Zünfte; sowie der Herdtellung beliebter feiner Pfeffernüßchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen -, Elisen und Punschkuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte.*, Weimar 1875.

<sup>287</sup> T. Szczurek, *Przyczynek do dziejów piernikarstwa w Polsce (Produkcja pierników i marcepanów w Sarnowie, „Gorzowski Zeszyt Muzeum”, Gorzów 1975, s. 48-49.*

przypomina wyposażenie piekarni. Charakterystycznym elementem jest np. wygniataрка – specjalna ława do zagniatania ciasta, zwana brechą lub *Teigbreche*. Służyła do opracowywania ciasta. Składa się z ławy – stołu o grubości ok. 5 cm, zakończonej siedziskiem. Całość miała długość około jednego metra i 42 centymetrów i szerokość 70 cm. W części siedziska 35 centymetrów. Na styku siedziska z ławą, stołem znajdował się uchwyt, zawias, mocujący widelec, grzebień umieszczony na listwie drewnianej o długości 1 metra i 42 cm. Rękojeść powinna być tak zakończona, żeby się ją dobrze trzymało.

Opis użytkowania ławy przytacza Tadeusz Szczurek: „Ciasto po odleżeniu było tak twarde, że z trudem nadawało się do krojenia. Wyjmowano porcje po ok. 5 kg, które ugniatano na drewnianej ławie masywnym ramieniem z poprzecznymi zębami. Czynność tę wykonywały dwie osoby przez ok. ½ godz. Zazwyczaj byli to czeladnik i uczeń; czeladnik siedział i przewracał ciasto, a uczeń naciskał ramię. Równocześnie przygotowywano ciasto spulchniające zawierające następujące składniki: mąka pszenna, syrop buraczany, przyprawy korzenne, jajka, amoniak. Następnie obydwie ciasta mieszano ze sobą na ławie też przez okres ½ godz.; tym razem wyrabianie odbywało się gładką stroną ramienia (po wcześniejszym odwróceniu). Tak przygotowywany surowiec wykorzystywano do trojakiemu rodzaju wypieków” (il. 110-111). Na wyposażeniu piernikarni były również blachy do pieczenia, nieck, rondle, miski, wałki i drewniane prasy do ciasta. Różnego rodzaju noże, siatki, kratownice<sup>288</sup>. Relację na temat pracy w warsztacie piernikarskim opublikował Tadeusz Szczurek wskazując na sezonowość pracy<sup>289</sup>.

Podstawowym materiałem pracy piernikarza jest ciasto piernikowe czyli elastyczna masa otrzymana z połączenia surowców, służąca do przygotowania wyrobów o charakterze spożywczym. Głównymi składnikami potrzebnymi do wypieku pierników są mąka, miód, przyprawy korzenne. Rozwój rzemiosła piernikarskiego w dużej mierze zależał od dostępności owych surowców, stąd miejsca w których wypiekano pierniki nieprzypadkowo były ośrodkami handlu od czasów średniowiecza. Tak jest w przypadku takich miast, jak Norymberga, Akwizgran, Świdnica czy wreszcie Toruń. Nie wiemy dokładnie jaki skład miały toruńskie pierniki w okresie XIV-XVI wieku, ponieważ nie zachowały się ani wzmianki źródłowe na ten temat, ani same wyroby. Najstarsze przepisy pochodzą - rękopiśmienny z XVII wieku, a drukowany z 1725 roku<sup>290</sup>.

---

<sup>288</sup> F.H. Stegmann, *op. cit.*, s. 10.

<sup>289</sup> T. Szczurek, *op. cit.*

<sup>290</sup> Zobacz aneks nr 3 niniejszego opracowania.



Skąd pozyskiwano surowce na pierniki? Mąka pozyskiwana była ze zbóż, sami mieszkańcy miasta byli właścicielami młynów, o czym świadczy chociażby zapis już z XIII wieku o sprzedaży młyna w Trzeposzu Zakonowi. Wzmianki o obecności pszczelarzy w Toruniu pochodzą z 1408 roku, kiedy powstaje ulica Bartnicza (Zbieraczy Miodu, „Honigschneidergasse”), z 1491 roku pochodzi wzmianka o zatrudnianiu pszczelarza przez miasto<sup>291</sup>. Istotnym składnikiem były także przyprawy korzenne, sprowadzane z południowej Azji drogą morską lub lądową. O obecności przypraw w Toruniu świadczą archiwalia w tym m.in. to w którym Jan "von Dambrawycze" przebywając w Chełmnie, zamawia u Simon Kemmererynne, mieszcanki toruńskiej, pieprz i szafran, 5 lipca 1459 r.<sup>292</sup> Przyprawy korzenne były towarem którym handlowano w Toruniu – mieście hanzeatyckim.

Informacje o tym jak przygotowywano pierniki są zawarte w dawnych recepturach. Na pewno ważne było pozyskanie surowców, następnie przygotowanie ciasta. Przepisy mówią o zagotowaniu miodu, wsypaniu do niego przypraw korzennych i ponownym zagotowaniu, potem dodawaniu już do letniego miodu mąki, zgniataniu za pomocą innych narzędzi, w końcu kształtowaniu, formowaniu pieczywa i wypieku. W niektórych wzmiankach źródłowych mowa jest o leżakowaniu ciasta piernikarskiego, miało to być również cechą toruńskiego piernikarstwa (il. 130).

Technologię przygotowania ciasta piernikowego, w tym na pierniki figuralne oraz pierniki toruńskie znajdujemy w publikacji autorstwa Petera Nathanaela Sprengla<sup>293</sup> z 1774 roku. W rozdziale ósmym jest mowa o zawodzie piernikarza, tamże możemy uzyskać informacje dotyczące warsztatu pracy piernikarzy, co oddaje również charakterystykę pracy piernikarzy toruńskich. Podstawowymi składnikami pierników są: mąka żytnia (pszenna używana jest głównie do pierników norymberskich), miód, przyprawy korzenne oraz syrop pozyskiwany z buraka cukrowego lub cukru. Jak wspomina autor: „Piekarz pierników lub jak sam siebie nazywa piernikarz, wypieka pierniki z mąki, miodu i syropu, aby stworzyć słynne pierniki albo miodowniki. (...) Istnieją różne rodzaje pierników, a różnica między nimi polega na proporcjach miodu i przypraw”<sup>294</sup>.

Sprengels podkreśla, że pierniki są tym lepsze im więcej przypraw i miodu zawierają. Dotyczy to wypieków z mąki żytniej. Sporo miejsca poświęconego jest syropowi cukrowemu, mającemu charakterystyczny brązowy kolor. Od jego zagotowania rozpoczyna się

---

<sup>291</sup> A. Semrau, *op. cit.*

<sup>292</sup> APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 1844.

<sup>293</sup> P.N. Sprengels, *Handwercke und Künste in Tabellen. Mitt Kupfern und einem Register*, Berlin 1774, s. 211-222.

<sup>294</sup> *Ibidem*.

przygotowanie ciasta na pierniki. Jest wlewany do kotła ustawionego w piernikarni. W ilustracjach pokazujących piernikarnie z XVII i XVIII wieku uwagę zwraca niewielkie palenisko, często otoczone cegłami. Jest to właśnie miejsce służące do tego celu (il. 102, 103, 105, 106). Zamiast syropu można gotować miód, można mieszczać te dwa składniki również ze sobą. Jest on gotowy jak zgęstnieje.

Ważną zasadą jest to, żeby płyn schłodzić, zanim wymiesza się go z mąką, tak aby jej nie zaparzyć. Mąkę do syropu i miodu dosypuje się stopniowo mieszając drewnianą pałką w dzieży lub niecce, po czym całość ugniatają rękami. Po podzieleniu ciasta na części (za pomocą deseczki) Sprengler radzi, aby ciasto przenieść w chłodne miejsce i dać mu odpocząć – czyli leżakować. Dzięki temu składniki lepiej się łączą ze sobą. Przed wypiekiem należy rozgnieść i zagnieść ciasto. Jest ono tak twarde, że potrzeba specjalnej zagniatarki zwanej „Teigbreche” lub „teigbrechą” w gwarze piernikarskiej. Ma ona postać, jak wspomniano wyżej, siedziska z ruchomym ramieniem i jest obsługiwana przez dwie osoby. Jedna porusza ramieniem, druga przesuwając masę piernikową. Jeżeli ciasto ma zawierać przyprawy to jest to dobry moment na ich dodanie. Dobrze zagniecione ciasto poznaje się po jednolitej masie, w której brakuje śladów warstw (i pasków). Można polepszyć jakość wypieku dodając ciasto miodowe.

Kolejnym etapem jest rolowanie ciasta. Następnie wałki przecina i rozpląszcza na blacie, za pomocą wałka. W zależności od przygotowanego asortymentu, wybiera wielkość ciasta i jego rodzaj. Na tym etapie może przygotować mniejsze lub większe pierniki, gładkie lub ozdobne. Jeżeli używa form – pojawiają się one jako narzędzia w tym momencie. W danym dniu piernikarz wypiekał jeden rodzaj ciasta. Piec piernikarza był podobny do pieca piekarskiego. Miał około ośmiu stóp szerokości nad paleniskiem, a sklepienie w zworniku ma 15 cali wysokości. Nad piecem piernikarz budował komorę lub pomieszczenie, w którym umieszczano ramy z listew i desek, aby wysuszyć niektóre rodzaje pierników twardych na deskach (schły pod wpływem ciepła pieca). Ciasta piernikowe były zwykle umieszczane w piecu na papierze ułożonym na wierzchu. Z powyższego wynika, że zazwyczaj ciasta jednego rodzaju są pieczone razem. W związku z tym można stwierdzić ogólną zasadę, że pierniki włożone jako pierwsze były upieczone, gdy piekarnik był wypełniony ostatnimi. Sprengler zwraca uwagę, że profesjonalista wyjmuje je z piekarnika w tej samej kolejności, w jakiej je włożył. Jest to ogólna zasada. Trudno podać proporcje składników ciasta, jak tłumaczył autor

ponieważ zwykle piernikarz tworzy je według uznania, ale wynikać to może również z tego, że nie chce się dzielić tą informacją<sup>295</sup>.

Pierniki toruńskie w XVIII wieku były wykonywane z bardzo dobrej jakości ciasta. Przez to właśnie zyskały sławę i uznanie. Sprengel informuje: „Thorner Pfefferkuchen backt der Pfefferkuchler noch aus einem bessern Teig, unter welchen er Citronat, Mandeln und andre Gewürze knetet, und in einer Form Fig. XIX vierkantig formet. Er giebt dem Kuchen entweder, wiekurz vorher dem Bremer Pfefferkuchen, einen braunen und glänzenden Anstrich, oder dagegen mit Erbsenmehl eine gelbliche Farbe, wie den Bildern.”<sup>296</sup>. Jest to obecnie najstarsza znana wzmianka źródłowa, która oprócz zachowanych muzealiów, świadczy o wypieku toruńskich pierników za pomocą form, mających postać drewnianych klocek piernikarskich<sup>297</sup>. Ten opis technologiczny jest bardzo istotnym w niniejszych rozważaniach, ponieważ jest dość wczesny. Tym samym możemy potwierdzić, że pierniki figuralne były wypiekane w Toruniu w XVII (sygnowane formy piernikarskie), jak i XVIII wieku (przytoczony wyżej tekst). Cieszyły się także zapewne lepszym składem niż wypieki figuralne z innych ośrodków. Może właśnie ten fakt spowodował uznanie i wysoką ocenę pierników z Torunia.

Najstarsze przepisy na pierniki toruńskie pochodzą z XVII i XVIII wieku. Z drugiej połowy XVI wieku pochodzi rękopiśmienny przepis na pierniczki toruńskie, zawarty w zbiorze przepisów opracowanych przez Jarosława Dumanowskiego we współpracy z Dorotą Dias-Lewandowską i Martą Sikorską<sup>298</sup>. W przepisie tym mamy wzmianki dotyczące następujących surowców: podstawowe: mąka, miód, przyprawy korzenne. Wzmiankowane są także narzędzia jak: patela, talerz, warzęcha, stępa, stół, kijanka oraz czynności: warzenie (gotowanie), dopirózenie (doprawienie), tłuczenie lub krojenie, gniecenie. Ostateczny kształt wypieku mógł zależeć od osoby przygotowującej wypiek. W przepisach tych nie mamy informacji o środku spulchniającym jakim mógłby być potaż lub w późniejszym czasie soda lub amoniak.

Handel ciastkami, a zatem także piernikami, był regulowany i określony. Ustawa krajowa z 1445 roku wspomina o zakazie sprzedaży ciast ciastkarzom na wsiach i kiermaszach pod groźbą utraty towarów „es sollen dir kucheler und weinborner auf dörfen

---

<sup>295</sup> Ibidem, s. 218-220.

<sup>296</sup> P.N. Sprengels, *op. cit.*, s. 221.

W dosłownym tłumaczeniu czytamy: „Piernikarz wypieka pierniki toruńskie z jeszcze lepszego ciasta, w którym zagnieciono także cykaty, migdały, i inne przyprawy i uformowano w czworokątnej formie jak na fig. XIX. (...)”. Rysunki XVII i XIX w publikacji pokazują drewniane formy do pierników figuralnych (il. 109).

<sup>297</sup> Być może na podstawie kontynuowania badań pojawią się wcześniejsze informacje.

<sup>298</sup> Patrz aneks nr 3 do niniejszego opracowania.

und kirmessen ihre kuchen und gebrannten wein nicht feil haben bei verlust ihrer ware”<sup>299</sup>. Podobne przepisy znajdujemy w księdze zezwoleń, „piekarzy pieczywa miękkiego i ciastkarzy”. Pochodzą one z 21 maja 1772 roku, 28 kwietnia 1723 roku oraz 15 maja 1732 roku. Wspominają o tym, że piernikarze nie powinni sprzedawać pierników poza miastem, albo w domu, ale w budach<sup>300</sup>.

W Toruniu sprzedawano pierniki prawdopodobnie jak inne pieczywo w ławach chlebowych i kramach (budach) znajdujących się we wschodniej części Ratusza Staromiejskiego (il. 86). Pierwszy raz wymieniane są ławy piekarskie w omawianym już przywileju z 1274 roku, kolejne dokumenty z 1343 roku także o nich wspominają. Podobnie jak o kramach, budach i ławach piekarskich w kontekście przebudowy toruńskiego ratusza wspomina także dokument z 14 maja 1393 roku, w którym Konrad Wallenrod zezwala na całkowite zburzenie starego ratusza i domu kupieckiego oraz na wzniesienie nowego budynku m.in. z ławami piekarskimi (brotbenke) i budami – kramami (buden) – „dla wygody, korzyści i pożytku jego mieszkańców”<sup>301</sup>.

Wewnątrz skrzydła wschodniego ustawione były ławy bogatych kramarzy i piekarzy. Dziedziniec wewnętrzny i zewnątrz ratusza otaczały budy dostępne jedynie od zewnątrz i zajmowane przez „kramarzy biednych”. W 1441 roku było 35 stoisk piekarskich<sup>302</sup>. Nad kramami były daszki, drewniane, pokryte blachą ołowianą<sup>303</sup>. Wzmianka z 5 lutego 1608 roku wspomina o wynajmie piernikarzom na czas wielkanocny kramów przy ratuszu (chodzi o budy dostępne na zewnątrz). W 1700 roku piernikarze wraz z innymi zajmowali 6 bud umiejscowionych w południowej części Ratusza, po stronie wschodniej. Rynek staromiejski był ośrodkiem życia społecznego, zarówno dnia codziennego jak i świątecznego, jak podaje opis rynku: „w większej części zapełniony jest bardzo gęsto pojazdami, wózkami i wozami obładowanymi różnymi towarami (...)”<sup>304</sup>.

W wieku XVIII na toruńskim rynku piernikarskim pojawia się rodzina Weese związała się poprzez małżeństwa z innymi rodami, zajmującymi się wypiekami pierników. Nazwiska takie jak Friebe, Schreiber wreszcie Haft świadczą o tym, że losy członków rodzin spletały się ze sobą w różnych układach, a wraz z nimi wiedza, doświadczenie, umiejętności i być może także znajomość przepisów, technik wypieku czy wreszcie same narzędzia pracy wśród

---

<sup>299</sup> A. Semrau, *op. cit.*

<sup>300</sup> Ibidem.

<sup>301</sup> WAP Toruń, za E. Gąsiorowski, *op. cit.*, s. 226-230.

<sup>302</sup> Ibidem, s. 52.

<sup>303</sup> Ibidem, s. 113; wspomina, z za Zernecke, że musiały być masywne, bo 18 marca 1651 r. zaabiły przechodzącą kobietę.

<sup>304</sup> E. Gąsiorowski, *op. cit.*, s. 118.

których możemy wymienić formy piernikarskie<sup>305</sup>. Wszak niektóre z klocków służących do wypieku pierników sięgają XVII wieku i mogły znajdować się we wcześniejszych warsztatach, zanim trafiły do zakładu Weese. Patrząc przez pryzmat życia i działalności poszczególnych członków rodziny, możemy zrozumieć jak kształtował się stosunek do kilkunastuletniej tradycji piernikarskiej szczególnie jej ostatnich przedstawicieli, którzy doprowadzili do stworzenia kolekcji, która była rozpoznawalna przez badaczy, takich jak wspomniany Edward Chwalewik<sup>306</sup>.

Historia rodziny Weese rozpoczyna się wraz z przybyciem do Torunia w 1714 roku przedstawiciela rodu – Gottfrieda, który był konwisarzem<sup>307</sup>. Natomiast pierwszym piernikarzem w rodzinie został jego syn Johann Weese, który przyszedł na świat w Toruniu 1 czerwca 1731 roku. 26 kwietnia 1747 roku został przyjęty na naukę do mistrza piernikarskiego Melchiora Friebe<sup>308</sup>. Po czterech latach nauki – 30 kwietnia 1751 wyzwolony na czeladnika bractwa piernikarskiego, by dziewięć lat później 5 września 1760 zdobyć tytuł mistrza piernikarskiego i pozycję w cechu piekarzy chleba białego i ciastkarzy (*Loß- und Kuchenbecker*)<sup>309</sup>. Pierwsze małżeństwo Johann zawarł z wdową po swoim mistrzu Elisabeth Friebe Elżbietą (Elisabeth) z domu Lorentz ok 1760 roku i przejął kamienicę i warsztat. Małżonka zmarła zaledwie dwa lata później<sup>310</sup>.

14 lutego 1763 roku Johann Weese poślubił Dorotheę Schreiber (z domu Conrad). Była ona również wdową. Jej pierwszym mężem był piernikarz Joachim Samuel Schreiber<sup>311</sup>. Prowadził on warsztat zatrudniający 6 lub 7 czeladników i posiadał kamienicę. Jego ojciec, również Joachim Samuel, pochodził z Saksonii<sup>312</sup>. W 1726 roku poślubił wdowę Dorotheę Haft (z domu Merckner). Jej pierwszym mężem był piernikarz śląskiego pochodzenia Johann

---

<sup>305</sup> O mistrzach piernikarskich w XVIII wieku wspomina A. Semrau. W historii Torunia zapisał się piernikarz Haft, który brał udział w Tumulcie Toruńskim i został nie tylko stracony, ale dodatkowo ucięto mu dłoń.

<sup>306</sup> E. Chwalewik, *op. cit.*, s. 256.

<sup>307</sup> Johann Weese był konwisarzem w Gdańsku. Zob.: A. Semrau, *op. cit.*, s. 129; J. Dygdała, *op. cit.*, s. 236-237.

<sup>308</sup> W literaturze używany jest często błędny zapis „Frieese”. Melchior Friebe był piernikarzem pochodzącym z Żuław Malborskich. Od 14 grudnia 1718 r. był pełnoprawnym mieszkańcem Torunia (otrzymał prawa miejskie) i był członkiem III Ordynku. Jego Kamienica mieściła się przy ul Różanej (obecnie). Zakład zatrudniał 7-8 osób. Friebe zmarł w 1757 roku, zostawiając żonę Elisabeth. J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245.

<sup>309</sup> „Johann Wese ein Pfefferküchler”; zob. J. Dygdała, *op. cit.*, s. 236.

W Toruniu piernikarze nie posiadali odrębnego cechu. Funkcjonowali w obrębie cechu piekarzy chleba białego i ciastkarzy (*Loß- und Kuchenbecker*). Nazwę tę dawniej tłumaczono jako cech chleba miękkiego niewarzonego, w przeciwieństwie do drugiego cechu piekarzy chleba twardego, razowego – Festbecker. Nowe tłumaczenie nazwy zaproponował historyk K. Mikulski: idem, *Pulapka...*, *op. cit.*, s. 94; por. J. Dygdała, *op. cit.*, s. 236-237.

<sup>310</sup> J. Dygdała, *op. cit.*, s. 236.

<sup>311</sup> Zmarły 12 marca 1761 roku; zob. ibidem, s. 237.

<sup>312</sup> Był ławnikiem nowomiejskim.

Christoph Haft, zmarły w dramatycznych wydarzeniach związanych z tumultem toruńskim w 1724 roku<sup>313</sup>.

Data „14 lutego 1763 roku” wyznaczyła początek trwania zakładu, którego spadkobiercą czuje się współcześnie Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. Nie jest przypadkiem, że w logotypie firmowym widnieje wspomniany rok. Tym samym Fabryka jest najstarszym przedsiębiorstwem cukierniczym w Polsce i jednym z najstarszych na świecie. Dzięki ostatnim badaniom udało się ustalić nowe fakty na temat życia Johanna Weese. Dokonał tego Jerzy Dygdała w artykule „O początkach firmy piernikarskiej Weese, transporcie miodu i nadgorliwych celnikach w 1767 roku”<sup>314</sup>. Wspomina między innymi o pochodzeniu nazwiska i zmianom, które ulegało, zanim przyjęło ostateczną formę Weese<sup>315</sup>.

Johann i Dorothea mieli czwórkę dzieci: Johanna Gottfrieda<sup>316</sup>, Ernsta Gottlieba<sup>317</sup>, Andreasa Michaela<sup>318</sup> oraz Susanne<sup>319</sup>. Johann Gottfried i Andreas byli piernikarzami. Do rodziny Weese należała kamienica – jeszcze po Schreiberze przy ul. Siodlarskiej (Schmergasse 11, ob. Królowej Jadwigi 20) oraz zabudowania sięgające ulic Strumykowej i Siodlarskiej. To w tych miejscach rozwijało się rzemiosło, a następnie przemysł piernikarski. Jak przytacza za danymi archiwalnymi Dygdała: „W marcu 1763 roku Johann Weese wraz z żoną zatrudnił 6 osób, w tym 2 czeladników”<sup>320</sup>. W kolejnych latach zatrudniano kolejne osoby w tym dziewczki służebne i czeladników. Weese handlował piernikami i miodem. W archiwach zachowała się wymiana pism dotycząca opłat celnych za beczki z miodem. Z dokumentów wynika, że w XVIII wieku piernikarze sprowadzali miód z dalszych stron, w tym wypadku spod Górzna i terów ziemi dobrzyńskiej<sup>321</sup>.

We wcześniejszej literaturze data śmierci Johanna była określana na rok 1796, tymczasem wspomniane badania przyniosły ustalenia, że była ona wcześniejsza. Johann

---

<sup>313</sup> Został ścięty, ucięto mu także dłoń.

<sup>314</sup> J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245. Co ciekawe autor podaje, że inspiracją do napisania artykułu stało się założenie Muzeum Toruńskiego Piernika oraz w/w publikacja Joanny Kucharzewskiej.

<sup>315</sup> Nazwisko Weese początkowo było zapisywane w wersjach Wiesse, Wehse, Weise, Wese, by ostatecznie przybrać formę Weese. J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245.

<sup>316</sup> Również piernikarza, urodzonego 6 października 1763 roku w Toruniu. Tytuł mistrza piernikarskiego otrzymał 14 lipca 1790 r. Zmarł w 18. 8. 1798 roku. Jego żona nazywała się Maria Pfeiffer. A.K. Jędrzejewska, *Nieznane losy piernikarskiej rodziny Weese*, niepubl.; J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245.

<sup>317</sup> Aptekarz w Warszawie. Urodził się w 3 lipca 1765 roku. Nie jest znana data jego śmierci. A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>318</sup> Piernikarz. Urodzony 29 listopada 1766 roku. Więcej na jego temat w kolejnych akapitach. A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>319</sup> Córka urodzona 20 września 1768 roku. Poślubiła Samuela Friedricha Wolffa z Gronowa. A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>320</sup> J. Dygdała, *op. cit.*, s. 233-245.

<sup>321</sup> Ibidem.

Weese zmarł w wieku 43 lat w 1775 roku<sup>322</sup>. Data ta pokrywa się z datą podawaną w kronice rodzinnej rodziny Weese, z którą miałam możliwość zapoznać się podczas wizyty u p. Udo Alberta Weesego<sup>323</sup>. Dorothea Weese – jako wdowa prowadziła warsztat do momentu usamodzielnienia się jej synów. Zostali oni wpisani jeszcze jako dzieci do wykazu przyszłych uczniów cechu już w 1769 roku. Co ciekawe Dygdała przypuszcza, że rok 1796, w którym jako właściciel jest odnotowany Andreas Weese, jest również czasem śmierci Dorothei. Tymczasem według kroniki rodzinnej wdowa po dwóch mistrzach piernikarskich i matka dwóch kolejnych zmarła 25 września 1812 roku w Gronowie, gdzie mieszkała jej córka. Susanna zaopiekowała się prawdopodobnie matką<sup>324</sup>.

Andreas Michael Weese urodzony w Toruniu 29 listopada 1766 roku. Terminował jako czeladnik między innymi w Norymberdze. Po powrocie z wędrowni czeladniczej otrzymał 8 lutego 1793 roku tytuł mistrza piernikarskiego cechu piekarzy chleba białego i ciastek<sup>325</sup>. Prawdopodobnie w związku ze wspomnianą przeprowadzką matki przejął w lutym 1796 roku kamienicę i warsztat piernikarski przy ul. Sadlarskiej 11<sup>326</sup>. Dwa lata później umiera jego brat. Andreas rozwija i rozbudowuje firmę. Do wysyłki wyrobów m.in. do Królewca, Gdańska, Warszawy używał wozu i ośmiu koni. W 1817 roku „Gazeta Warszawska” informowała: „Andrzej Weese z Torunia, Fabrykant pierników, ma podczas Jarmarku swój skład w Marywillu”<sup>327</sup>.

Według kroniki rodzinnej poślubił Marię Dorotheę Liebig. Nie wiemy kiedy dokładnie miało to miejsce. Być może właśnie około 1796 roku (pierwszy syn urodził się w styczniu 1797 roku). Mogłoby się to wiązać z przejściem na własność zakładu i domu oraz z przeprowadzką matki Andreasa. Maria pochodziła również ze znanej toruńskiej piernikarskiej rodziny. Jej ojcem był Daniel Gottlieb Liebig (w cechu od 1750 roku), a prawdopodobnie z jej bratem z Johannem Jacobem Liebigiem łączyły Weesego interesy oraz inwestycje<sup>328</sup>. Johann Liebig w 1826 roku sprzedawał toruńskie pierniki na jarmarku w Elblągu<sup>329</sup>. Andreas

---

<sup>322</sup> Przyczyną śmierci była puchlina wodna. Pogrzeb miał miejsce 9 marca 1775 roku. Piernikarz został pochowany na cmentarzu św. Katarzyny.

<sup>323</sup> A.K. Jędrzejewska, *Nieznane...*, *op. cit.*

<sup>324</sup> Ibidem.

<sup>325</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 27.

<sup>326</sup> Inwestycje budowlane prowadzone przez rodzinę Weese szeroko omawia J. Kucharzewska; *ibidem*.

<sup>327</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, *op. cit.*, s. 13. Obok informacje podane były w języku niemieckim i francuskim. / „Gazeta Warszawska”, 1817 r., nr 88, s. 2159 (11), 4 listopada 1817 r.

<sup>328</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*

<sup>329</sup> „Elbingische Zeitung”, nr 36, 4 maja 1826 roku; Pierniki w Kujawsko-Pomorskim, s.13.

O tym jak mogły wyglądać jarmarczne budy, kramy, daje pogląd pocztówka pokazująca sprzedaż toruńskich pierników na pocz. XX wieku (il. 113). Pierniki toruńskie przewożone były w skrzyniach (il. 112).

Michael i Maria Dorothea doczekali się sześciorga dzieci: Carla Gottlieba urodzonego w 1797 roku<sup>330</sup>, Gustawa Traugotta, Henrietty, Ernsta, Albertine, Luise, Adolph<sup>331</sup>.

Portrety małżonków Andreasa Michaela Weese oraz Marii Dorothei z domu Liebig są pierwszymi znanymi wizerunkami rodziny Weese i najstarszymi zachowanymi przedstawieniami piernikarzy toruńskich<sup>332</sup>. Zostały wykonane prawdopodobnie w 1. ćw. XIX wieku. Portrety Andreasa są przedrukowywane w czasopiśmie i artykułach. Natomiast warto podkreślić, że portret Marii Dorothei również przedstawia nie tylko małżonkę piernikarza, ale także córkę mistrza piernikarskiego, ze znanej rodziny Liebig. Jest to pierwszy znany wizerunek kobiety związanej z piernikarstwem, której zapewne nie były obce kwestie związane z produkcją i prowadzeniem piernikarskiego zakładu (il. 115).

Następnym właścicielem przedsiębiorstwa był Gustaw Traugott Weese, który urodził się 16 maja 1801 roku (il. 117). To jemu firma zawdzięcza tożsamość i ugruntowanie nazwy: „Honigkuchenfabrik Gustav Weese” czyli „Fabryka pierników Gustawa Weese”<sup>333</sup>. Przyuczając się w Toruniu do zawodu piernikarza oraz ucząc się zarządzania zakładem piernikarskim wyjeżdżał między innymi do Drezna, Norymbergi czy Wiednia, ale również do Francji, Szwajcarii i na Śląsk. Zakład przejął jeszcze za życia Andreasa w 1824 roku. W 1826 roku uzyskał tytuł mistrza piernikarskiego<sup>334</sup>. Gustaw Traugott Weese doprowadził warsztat do statusu nowoczesnej firmy. Pojawiła się nazwa przedsiębiorstwa, ustalono znaki firmowe, zaczęto stosować dedykowane opakowania i reklamę<sup>335</sup>. Jego kompetencje zawodowe określa z perspektywy poczynionych inwestycji i zarządzania Kucharzewska wspominając: „(...) Gustaw Traugott wykazywał predyspozycje do poprowadzenia firmy, kontynuowania rodzinnej, piernikarskiej tradycji i – na co może wskazywać jego biogram – miał talent oraz intuicję biznesową, które pozwoliły mu stać się nowoczesnym przemysłowcem i szybko osiągnąć sukces”<sup>336</sup>. O mierze sukcesu może świadczyć wysokość majątku w kwocie 12 tysięcy talarów, które zapewniły mu trzecie miejsce pod względem wysokości majątku w Toruniu<sup>337</sup>. Gustaw Weese nabywał działki i przeprojektowywał zabudowania fabryczne.

---

<sup>330</sup> Lekarz, A.K. Jędrzejewska, *Nieznane...*, *op. cit.*

<sup>331</sup> Piernikarz, 16 maja 1801 roku. Zmarł 5 lutego 1874 roku. *Ibidem*.

<sup>332</sup> Portrety rodzinne są przechowywane w zbiorach Michaela Weese, bezpośredniego potomka Andreasa oraz w zbiorach rodziny Udo Alberta Weese, te miałam okazję zobaczyć bezpośrednio w 2017 roku. Są to portrety niewielkich rozmiarów, skomponowane w owalu. Na potrzebę ekspozycji w Muzeum Toruńskiego Piernika p. Michael Weese przesłał zdjęcia, z których prof. Józef Flik, dzięki wsparciu Towarzystwa Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu. Nad procesem czuwały kuratorki: Barbara Kukowicz-Wirowska i autorka rozprawy.

<sup>333</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 18.

<sup>334</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 33.

<sup>335</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 19.

<sup>336</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 33.

<sup>337</sup> *Ibidem*.



Poślubił Henriettę z domu Itzko, urodzoną 29 maja 1805 roku<sup>338</sup>. Razem z Henriettą doczekał się trójki dzieci: Marii, Alberta i Roberta Weese. Zmarł 5 lutego 1874 roku, a Henrietta 13 stycznia 1891 roku.

Gustaw Traugott Weese był szanowanym członkiem toruńskiej społeczności<sup>339</sup>. Nie tylko majątność, ale także zaangażowanie w lokalne sprawy przyniosły mu uznanie i poważanie. Był radnym miasta Torunia (przewodniczącym Rady Miasta). Posłem na sejm pruski (w latach 1850-1853, 1856-1871) Członkiem różnych stowarzyszeń, w tym tego związanego z budową pomnika Mikołaja Kopernika (Coppernicus Denkmalverein) oraz powstałego później Coppernicus-Verein für Kunst und Wissenschaft (do którego należał do końca życia)<sup>340</sup>. W aspekcie Kopernika należy wspomnieć o opakowaniu zachowanym w Książnicy Miejskiej w Toruniu. Pojawia się na nim pomnik astronoma. Na pewno jest świadectwem tego, że rodzinie Weese zależało na łączeniu pierników, Torunia i postaci Mikołaja Kopernika. Jest to jedno z pierwszych świadectw reklamowych łączących symbole miasta.

Wkład w rozwój piernikarstwa toruńskiego miały jak wspomniano również kobiety. Jedną z nich była Henrietta Weese – żona Andreasa. Miała ona opracować barwnik, którym pokrywano wypieki pierników w kształcie lalczek, figurek (nazywanych Puppen)<sup>341</sup>. Określenie Pfefferkuchenbilder czy Pfefferkuchenspuppen odnosiło się do pierników figuralnych wyciskanych z form<sup>342</sup>. Trudno stwierdzić czy był to lukier powlekający w całości powierzchnię czy tylko barwnik stosowany punktowo, podkreślający detal<sup>343</sup>. Zdjęcia autorstwa Kurta Grimma pokazują, że toruńskie pierniki figuralne firmy Weese dekorowano poprzez podkreślenie jego wypukłych części. Niestety brakuje zachowanego materiałów postaci opisu lub zdjęć z czasów, kiedy żyła Henrietta. Natomiast do wykrojenia tych pierników niewątpliwie konieczne były formy, mówimy bowiem o wypiekach figuralnych, którym należało nadać kształt.

Robert Adolph, syn Gustawa jako kolejny objął prowadzenie przedsiębiorstwa Urodził się 13 grudnia 1842 roku<sup>344</sup> (il. 118). W tajniki zawodu wprowadzał go ojciec. Wiedzę i umiejętności zdobywał w Berlinie, praktykując w zakładzie Theodora Hildebrandta<sup>345</sup>.

---

<sup>338</sup> A.K. Jędrzejewska, *Nieznane...*, *op. cit.*

<sup>339</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*

<sup>340</sup> *Ibidem*, s. 39.

<sup>341</sup> *Ibidem*, s. 75; A. Semrau, *op. cit.*, s. 133.

<sup>342</sup> P.N. Sprengels, *op. cit.*, s. 211-222.

<sup>343</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 19.

<sup>344</sup> Informacje archiwalne, z kroniki rodzinnej, natomiast na płycie widnieje rok 1843. J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 41; A.K. Jędrzejewska, *Nieznane...*, *op. cit.*

<sup>345</sup> Firma cukiernicza, w ofercie której były również toruńskie pierniki., J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 41.

Prowadzenie firmy objął w 1867 roku. Nowym pomysłem na urozmaicenie oferty piernikarskiej było wprowadzenie pierników brukowców. Ten popularny onegdaj, a z biegiem czasu nieco zapomniany typ piernika odnosił swoje sukcesy. W zbiorach form zachowały się te, które służyły do zrobienia brukowców, swoją fakturą przypominających kostkę brukową<sup>346</sup>. Robert poślubił Annę Meyer urodzoną 14 czerwca 1846 roku w Toruniu. Mieli trójkę dzieci: Gustawa, Maxa Alberta, Elisę<sup>347</sup>. Zmarł tragicznie 21 sierpnia 1875 r. podczas wędrowni górskiej w Szwajcarii Saksońskiej. Odnaleziona na cmentarzu płyta nagrobna jest jedną z nielicznych pamiątek po fabrykancie<sup>348</sup>. Mimo krótkiego życia, Robert Weese z sukcesami rozwijał firmę.

Anna Weese (z domu Meyer) jest kolejną ważną kobietą w dziejach piernikarstwa toruńskiego. Po tragicznej śmierci pierwszego męża przez pewien czas a dokładnie w latach 1875-1877 zmuszona była prowadzić samodzielnie firmę. 22 maja 1877 poślubiła Friedricha Hübnera<sup>349</sup>. Ten przejął od niej zarządzanie fabryką i prowadził ją z sukcesami w latach 1877-1895. Anna ponownie zarządzała przedsiębiorstwem w latach 1895-1902, u boku syna, wprowadzając syna w tajniki jego prowadzenia. Zmarła w listopadzie 1936 roku w Toruniu<sup>350</sup>. Niestety nie zachowało się jej zdjęcie. Jubileuszowe albumy i artykuły zawierają jedynie portrety męskich właścicieli<sup>351</sup> (il. 88). Niemniej jest wymieniana wśród prowadzących fabrykę.

Friedrich Hübner odegrał bardzo istotną rolę w rozbudowie rodzinnego przedsiębiorstwa (il. 118). Kontynuował zapoczątkowany przez Gustawa i kontynuowany przez Roberta Weese rozwój firmy. Otrzymał również tytuł nadwornego dostawcy<sup>352</sup>. Niewiele wiemy o samym Friedrichu. Brakuje nam dat jego życia oraz informacji o pochodzeniu. Opracowania i kroniki rodzinne nie podają szczegółów. Hübner zmarł prawdopodobnie w 1895 roku. Przedsiębiorstwo prowadził pod dotychczasową nazwą Weese dbając o interesy żony i jej dzieci.

Najważniejszą inwestycją z punktu widzenia omawianego tematu było wzniesienie nowego budynku służącego produkcji przy ulicy Strumykowej (il. 121). Poprzedziły ją jednak

---

<sup>346</sup> Stąd nazwa. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 19.

<sup>347</sup> Gustaw urodzony 17 kwietnia 1869 roku w Toruniu Elisa 18 stycznia 1873 rok. Max Albert urodzony 21 sierpnia 1871 roku. Zob. J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 45; A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>348</sup> Tablicę odnalazł Tymoteusz Słowikowski, a historię opisał redaktor Szymon Spandowski. Płytę uroczyste przekazano do muzeum.

<sup>349</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 51; A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>350</sup> A.K. Jędrzejewska, *Nieznane..., op. cit.*

<sup>351</sup> *Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, [w:] *Historisch – biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe*, Historisch-biographische Blätter. Industrie, Handel und Gewerbe. Die Provinz Westpreussen, red. Alexandre Engel, 1910/1913, Bd. 10, Lfg. 24.

<sup>352</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 51.

realizacje związane m. in. projektem i budową oficyny bocznej, wschodniej na cele działalności fabryki<sup>353</sup>. W 1885 roku Hübner zamówił projekt budowy fabryki pierników. Za jego wykonanie odpowiadał Reinhard Uebrick – toruński projektant, który zadanie ukończył 22 maja 1885 roku. Opis projektu wskazuje funkcje jakie miały konkretne pomieszczenia. Piece i piekarnie znajdowały się w piwnicy, na parterze istniała przygotowalnia ciasta, magazyn uformowanych ciastek, pakownia, składy i kotłownia. Na pierwszym piętrze magazyny mąki, leżakowanego ciasta, opakowań, produktów spożywczych. Na drugim piętrze również magazyny (il. 122-124).

Zastanawia to, gdzie mogły znajdować się formy do produkcji pierników. Joanna Kucharzewska wskazuje: „Na parterze z surowego ciasta, które wałkowane było na początku XX wieku już w sposób maszynowy, wycinano wymyślne kształty pierników przy użyciu drewnianych form lub ciasto włączano w formy”<sup>354</sup>. Zatem to parter fabryki mógł być miejscem używania form, o ile nie przechowywania. Formy piernikarskie prawdopodobnie „opuściły” fabrykę przy ulicy Strumykowej wraz z przeniesieniem przedsiębiorstwa na przedmieście Mokre w pierwszej ćwierci XX wieku (il. 125). Natomiast wraz z otwarciem Muzeum Toruńskiego Piernika w 2015 roku (il. 153), powróciły na nowo do lokalizacji, w której niektóre z nich znajdowały się co najmniej od XVIII wieku. Friedrich Hübner był tym, który ok. 1895 roku przekazał do Gabinetu Sztuki Archeologii UJ na prośbę prof. Mariana Sokołowskiego sześć sztuk pierników, w tym pierniki królewskie (z przedstawieniami królów). Zapoczątkował tym samym współpracę z muzeami, która trwa do dziś między Fabryką Cukierniczą „Kopernik” (spadkobiercą tradycji piernikarskich firmy Weese), a np. Muzeum Okręgowym w Toruniu.

Gustaw Bernhard Weese, urodzony 17 kwietnia 1869 roku w Toruniu, uczył się m.in. w Heidelbergu i w Hamburgu (il. 120). Pierwsze inwestycje związane były z zakupem pieca i oraz dwóch budynków od ulicy Małe Garbary, kolejne z przebudową spichlerza, fabryki przy ulicy Strumykowej, następnie przebudowa kamienicy na cele sklepu firmowego<sup>355</sup>. Największą inwestycją była jednak budowa nowej fabryki na Jakubskim Przedmieściu<sup>356</sup>. Gustaw Weese był właścicielem Fabryki w latach 1895–1939, a w latach 1939-1944 zarządzał nią.

---

<sup>353</sup> Projekt autorstwa Ernsta Schwartza z 1881 roku. J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 55.

<sup>354</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 74.

<sup>355</sup> Według projektu w tympanonie wieńczącym fasadę miała zostać przedstawiona postać leżącego lwa. Z tego pomysłu ostatecznie zrezygnowano. Lew był również jednym ze znaków firmy; por. J. Kucharzewska, *op. cit.*

<sup>356</sup> *Ibidem*.

W 1902 roku współwłaścicielem firmy został Max Albert Weese – młodszy brat Gustawa (il. 119). Urodzony 21 sierpnia 1871 roku w Toruniu, szczególnie interesował się wynalazkami i technologiami. Studiował prawdopodobnie w Getyndze. Przebywał w Monachium i w Anglii. W 1905 roku po przejęciu fabryki A. Krantza w Halle kierował oddziałem Jego pierwszą żoną była Luise Charlotte (z domu Selzer, ur. 14 listopada 1880 roku, zmarła w 23 listopada 1908 roku), a drugą żoną Jadwiga Teresa Barczinski. Z tego drugiego małżeństwa miał dwóch synów, w tym Udo Alberta Weese (urodzonego w 1927 roku). Zmarł 17 października 1946 roku w Berlinie.

Najważniejszą inwestycją braci było wzniesienie nowej fabryki, która znalazła swoją lokalizację w dzielnicy Mokre. Wybudowano ją w latach 1905-1915. Koszt budowy sięgnął 750 tysięcy marek, a fabryka zajmowała ok. 27 tys. m<sup>2</sup>. Zatrudnionych w niej było około 300 osób. Po pierwszej wojnie światowej i powrocie Torunia do Macierzy zmieniła się sytuacja ekonomiczna firmy. Zmiana granicy odcięła firmę od rynków zbytu. Stąd zapewne decyzja by w 1921 roku otworzyć fabrykę w miejscowości Itzehoe. Siły połączyli bracia Weese oraz Richard Thomas. Spółka rozpadła się trzy lata później, ale fabryka w Itzehoe stała się miejscem produkcji pierników toruńskich marki Weese jeszcze po drugiej wojnie światowej.

Gustaw Weese, był odpowiedzialny za finanse fabryki, natomiast Max Albert za produkcję i innowacje. Stosował nowe technologie, wprowadzał unowocześnienia (il. 126-127, 157). Ze względu na różne koncepcje prowadzenia firmy, pomiędzy braćmi pojawiły się napięcia. Bracia wspólnie prowadzili firmę do 1937 roku, kiedy to podzielili się udziałami. Max Albert postanowił wraz z rodziną przeprowadzić się do Berlina. Przekazał bratu Gustawowi fundusze na dalsze prowadzenie toruńskiej fabryki. Sam zajął się zarządzaniem berlińskiego oddziału firmy. Z tego czasu pochodzi puszka i folder z wyrobami Weese (w zbiorach rodzinnych). Brak zachowanych zdjęć zakładu i sklepu z tego czasu. Fabryka była mniejsza niż toruńska.

Natomiast Gustaw pozostał w Toruniu. Ożenił się z Elisabeth Schindowski mieli co najmniej jednego syna Helmutha<sup>357</sup>. W 1911 roku Gustaw Weese przeprowadził się do wybudowanej dla niego willi przy ulicy Danielewskiego (Schiedebergstrasse), pozostającej „jedną z najpiękniejszych realizacji budownictwa mieszkaniowego na terenie Torunia”<sup>358</sup>. Być może w tej lokalizacji znajdowały się najcenniejsze archiwalia i formy z kolekcji Weese. Przemawiać za tym może odnalezienie w 1959 roku w ogrodzie przy ulicy Danielewskiego

---

<sup>357</sup> A.K. Jędrzejewska, *Nieznane...*, *op. cit.*

<sup>358</sup> J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 143.

wywieszki cechowej<sup>359</sup>. Przedstawia ona wizerunek herbu Torunia, w prostokątnej, dekoracyjnej bordiurze. Nawiązuje do form piernikarskich o tym samym motywie komponowanych w podobny sposób.

Gustaw Weese w 1939 roku sprzedał fabrykę Związkowi Spółdzielni Spożywców RP „Społem” za 500 tys. złotych<sup>360</sup>. W dokumencie sprzedaży odnotowano, że nie mówi w języku polskim. W załączniku aktu „Lista maszyn i inwentarza oraz materiałów opakowaniowych, które pozostają wraz z firmą nie znajdujemy wykazu drewnianych form piernikarskich. Natomiast znajdujemy zapis: „31 blach na pierniki figuralne, 68 blach na pierniki figuralne stare (...) 29 różnych foremek do wycinania ciast”<sup>361</sup>. Wymowne jest to, że w czasie okupacji zarząd komisaryczny nad fabryką na nowo powierzono Gustawowi. Współpracował z okupantem przez kolejne lata, aż do roku 1945, kiedy to wraz z rodziną wyjechał z Torunia. Zamieszkał w Itzehoe, gdzie istniała fabryka<sup>362</sup>. Tam kontynuował produkcję pierników, także figuralnych. Firma nie produkowała pierników figuralnych, wyciskanych z form.

Firma rodziny Weese nadal działała i produkowała toruńskie katarzynki w miejscowości Itzehoe oraz także świętowała 200-lecie. Z tej okazji powstała nawet okolicznościowa broszura: „200 Jahre Weese, Thorner Lebkuchen-Gebäck-und Waffelspezialitäten. (1763-1963)”<sup>363</sup>. Zawarta jest w niej krótka historia rodziny i piernikarskiej produkcji. Ciekawostką jest informacja, że po założeniu firmy w 1920 roku w Itzehoe (wraz z Richardem Thomasem) istniała ona tam jedynie do 1925 roku, kiedy to została przeniesiona do Berlina. W Berlinie fabryka zlokalizowana była w dawnym browarze Kindla. Po nacjonalizacji zakładu w Berlinie, Gustav Weese i jego syn dr Helmut Weese powrócili znowu do Itzehoe i tam założyli fabrykę cukierniczą, przy ulicy Kaiserstraße, po to by w 1964 roku przeprowadzić się na ulicę Jahnstraße. Tam wzniesiona została fabryka o powierzchni około 5 tysięcy m<sup>2</sup> <sup>364</sup>.

Firma polecała m.in.: „Thorner Katharinchen“, „Bomben nach Liegnitzer Art“, „Kronenmischung“, „Spitzkuchen“, „Thorner Dessert-Schnitten“, „Lebkuchenherzen”.

---

<sup>359</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 72.

<sup>360</sup> 28 stycznia 1939 roku.

<sup>361</sup> A. Kleśta-Nawrocka, *Z serca...*, *op. cit.*, s. 31-32.

<sup>362</sup> Weese Gebäckfabrik GmbH; J. Kucharzewska, *op. cit.*, s. 154.

<sup>363</sup> *200 Jahre Weese, Thorner Lebkuchen-Gebäck-und Waffelspezialitäten. (1763-1963)*, Weese Gebäckfabrik GmbH.1963, s. 1-12.

<sup>364</sup> M.J. Hoffmann, *Itzehoe, Die bewegte Geschichte der Gebäckfabrik Weese*, Von Miriam Hoffmann | 09.04.2020, online:

<https://www.shz.de/lokales/itzehoe/artikel/die-bewegte-geschichte-der-gebaeckfabrik-weese-41814081> [dostęp: 10.10.2024].

Hasłem reklamowym roku jubileuszowego było motto „Weese krönt das Sortiment!”. Nad stylizowanym logiem z nazwiskiem rodziny znalazła się korona. Broszury i artykuły nie wspominają nic o historii wojennej rodziny Weese. Wspominają losy tylko dwóch członków Gustawa i Helmuta. Nie wzmiankują o formach piernikarskich. W asortymencie rodzinnym i zdjęciach broszury reklamowej są jedynie opakowania toruńskich katarzynek i innych słodczy.

W kronice Fabryki Cukierniczej „Kopernik”, znajduje się wycinek z gazety – nekrolog z informacją o dacie i miejscu śmierci fabrykanta – 1 listopada 1959 rok w Itzehoe. Ogłoszenie wymienia żonę Elsbeth Weese (z domu Schindowski), syna dr Hellmuta Weese z żoną Eleonore (z domu Janz) oraz Wolfganga Weese, Hildegard Weese (być może jako dzieci lub wnuki) oraz Dorotheę i Erckarta Weese (wnuków) (il)<sup>365</sup>. Żyją potomkowie rodziny Weese zarówno Gustawa Bernharda jak i Maxa Alberta. Syn tego ostatniego, Albert Weese pokazując pamiątki rodzinne (plany fabryki, zdjęcia, archiwalia, opakowania i prospekty reklamowe) wspominał, że jako dziecko bawił się w fabryce, przypominał sobie również chatki z piernika w domu<sup>366</sup>. Istnieje kronika rodzinna, zawierająca historię i drzewo genealogiczne, które miałam okazję przeglądać. Niektórzy członkowie rodziny nadal mają zainteresowania i zawód związany z cukiernictwem<sup>367</sup>. Niestety nie mamy informacji o formach piernikarskich<sup>368</sup>. Firma Weese funkcjonowała sezonowo, produkowała zróżnicowany asortyment cukierniczy. W latach osiemdziesiątych zakład przejęło małżeństwo Liane i Heino Mührenberg die Gebäckfabrik. Po pięciu latach firmą zajęła się kolejna rodzina Heemann z Greven zmieniając nazwę firmy na „Gebäckfabrik Itzehoe GmbH“. Cała produkcja odbywała się już maszynowo. Po raz ostatni w 1996 roku firma zmieniła właściciela, którym została Hamburger Gebäckfabrik GmbH. W kolejnych latach miało miejsce zamknięcie zakładu (1999/2000) i wyburzenie zabudowań w 2004 roku. Pozostały zdjęcia i pudełka firmowe przechowywane w Kreismuseum Prinzeßhof. Co ciekawe w 2002 roku firma Grabower weszła w posiadanie marki – nazwy "Weese Gebäckfabrik". Dostępne

---

<sup>365</sup> Nekrolog ogłoszeniem o śmierci Gustawa Weese, Archiwum Fabryki „Kopernik”.

<sup>366</sup> Rodzina Maxa Alberta mieszkała w Kaszczorku. Pan Udo jako dziecko pamiętał wnętrza fabryki. Max Albert zabierał synów rano do zakładu jeszcze przed zajęciami szkolnymi. Chłopcy często bawili się obserwując produkcję. Pan Udo wspominał o aromacie piernikowym, omawiał poszczególne części produkcji (w oparciu o zachowane w rodzinie plany fabryki). Nie pamięta, żeby widział formy piernikarskie używane na produkcji inne niż metalowe.

<sup>367</sup> Miałam przyjemność poznać syna Maxa Alberta Weese – pana Udo Weese, który pokazując rodzinne pamiątki wspominał również o losach członków rodu. Sma został cukiernikiem, podobnie jak jego córka Oda.

<sup>368</sup> Pan Udo nie był w posiadaniu żadnej i nie zapamiętał ich w Toruniu czy w oddziale w Berlinie. Wspominał jedynie, że będąc młodym chłopakiem na froncie wschodnim, dostał jako prowiant katarzynek, produkowane w fabryce ojca w Berlinie. Kolejne ważne wspomnienie dotyczyło spotkania z wujem. Młody Udo po wojnie i zniszczeniu fabryki w Berlinie skontaktował się z wujem w Itzehoe. Ten jednak nie był zainteresowany zatrudnieniem bratanka. Dzięki wiedzy pana Weese możemy uaktualnić datę śmierci ojca.

są ciasta i wafle z logo Weese, które przedstawia stylizowane nazwisko, datę 1763 oraz postać wojskowego<sup>369</sup>.

Wraz ze śmiercią Gustaw Weese zakończyła się długa linia toruńskich mistrzów piernikarstwa, a potem fabrykantów. Warte jednak podkreślenia jest to, że chociaż zmieniali się właściciele, to w Toruniu pozostali piernikarze, pracownicy warsztatów i fabryk. Ich wiedza i umiejętności zostały w Toruniu i są nadal kontynuowane. Również te z zakresu wytwarzania pierników figuralnych z drewnianych, a potem również metalowych klocków do pierników.

To przybliżenie biogramów członków rodziny Weese miało na celu pokazanie też sylwetek osób, do których należały formy piernikarskie. Początkowo służących jako narzędzia pracy, potem do wyrobu produktów o charakterze ekskluzywnym i pamiątkarskim, wreszcie do budowania statusu społecznego. Szczegółowo kolekcję rodziny Weese opisuje wspomniany inwentarz Stanisława Dąbrowskiego z 1926 roku. Jest to najpełniejsze źródło. W publikacji wymienionych i opisanych jest 473 pozycji. W kolekcji znalazły się formy sygnowane. Są to sygnatury własnościowe wskazujące na przynależność zabytków do poprzednich członków rodziny i innych piernikarzy toruńskich, skoligaconych z rodziną Weese. W tym kontekście zwraca uwagę oznakowanie kolejnych form: *J.W.* (Johann Weese), *J.W.M.F* (Johann Weese, Melchior Friebe), *A.W.* (Andreas Weese), *C.W.* (Gustaw Weese?), *J.C.W.* (Johann Gottfried Weese?).

Z opisu przechowywanych klocków piernikarskich, wśród których wymienia m.in. formy królewskie, możemy wnioskować, że autorka opisuje wnętrze fabryki Weese. Relacja ta daje bezcenne informacje o sposobie przechowywaniu form, które w dużej części po 1945 roku zaginęły, a także o ich stanie zachowania i warunkach przechowywania. W fabryce schowane były w szafach, ułożone jedne na drugie. Ich stan zachowania już sto lat temu budził zastrzeżenie. Zauważono na formach ślady bytowania owadów. Pojawiła się sugestia przekazania kolekcji do muzeum, gdzie mogłyby być pokazywane w gablotach muzealnych.

Ciekawostką jest fakt, że o ile w okresie międzywojennym nie brakuje zdjęć pierników wypieczonych z form, o tyle bardzo rzadko można zobaczyć zdjęcia form piernikarskich. Walory estetyczne i artystyczne form uwypuklały dopiero wyciśnięte z nich pierniki i to one stanowiły chętnie udostępniany w publikacjach materiał, pojawiały się elementy o charakterze promocyjnym w postaci pocztówek. Możliwość zwiedzania fabryki Weese – zarówno w lokalizacji przy ulicy Strumykowej jak i Żółkiewskiego potwierdzają

---

<sup>369</sup> <https://zakaz.ua/en/products/04001453314979/pechivo-grabover-500g-nimechchina> [dostęp: 2023-03-04].

informacje prasowe. W trakcie zwiedzania pokazywano nie tylko proces wypieku pierników, ale także zabytkowe formy.

Pierniki wypieczone z fabryki Weese brały udział m.in. w wystawach w Toruniu, Polsce, czy za granicą np. w Nowym Jorku<sup>370</sup>. Wręczano je także znamienitym gościom<sup>371</sup>. Formy z fabryki były zamawiane m.in. w wytwórni Antonego Kempfa w Norymberdze.

W 1857 roku działalność na toruńskim rynku piernikarskim inicjuje kolejna piernikarska rodzina. Dynamiczny rozwój działalności tej firmy trwał przez dwa pokolenia. Założycielem był Herrmann Thomas, który urodził się 16 listopada 1831 roku w Toruniu, a zmarł 19 listopada 1899 roku w Sopocie (il. 154). Był synem Christiana Gottfrieda Thomasa – toruńskiego mistrza rzeźnickiego<sup>372</sup>. Został mistrzem piernikarskim w Cechu piekarzy i ciastkarzy 28 kwietnia 1857 roku. Od tej daty rozpoczyna się działalność warsztatu, zlokalizowanego przy ul. Rynek Nowomiejski 4, który początkowo zatrudniał trzech pracowników. Jego syn Oskar Thomas objął firmę w 1885 roku (il. 155). W 1907 roku przedsiębiorstwo dawało pracę dwustu osobom i produkowało blisko 10 milionów sztuk katarzynek rocznie<sup>373</sup>. W tym czasie obchodzono także pięćdziesięciolecie fabryki. Z tej okazji przygotowano jubileuszową publikację, w której zawarto nie tylko informacje o historii firmy i jej właścicielach, ale także o produkcji i sukcesach (il. 87). Na uwagę zasługuje materiał z fotografiami właścicieli, pracowników (il. 155) oraz ilustrujący produkcję pierników na poszczególnych etapach (il. 156-158). Niestety brakuje zdjęć form i wypieków figuralnych, oprócz tych występujących w inwentarzu Dąbrowskiego. Znane są za to fotografie konkursowych wypieków wielkoformatowych, w tym m. in. fabryki pierników Thomas (il 43).

Firma Herrmann Thomas działa do 1935 roku, kiedy została zamknięta i sprzedana Albinowi Rostowi<sup>374</sup>. W Toruniu działali także inni Thomasowie. Synem Herrmana, a bratem Oskara mógł być Richard Thomas, który otworzyła i prowadził z sukcesami własną firmę. Odłączył się on od rodzinnego przedsiębiorstwa i założył zakład przy ul. Strumykowej 2, a

---

<sup>370</sup> Poland. Official catalogue of the Polish Pavilion at the World's Fair in New York, 1939, Drukarnia Polska i Wierzbicki & Co. Introligatornia artystyczna, Warszawa 1939.  
<https://polona.pl/item/official-catalogue-of-the-polish-pavilion-at-the-world-s-fair-in-new-york-1939.NDYxMjJ5NDM/397/#info:metadata> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>371</sup> Między innymi firma jako posiadająca tytuł Nadwornego dostawcy – Hoflieferanta, wysyłała pierniki rodzinie cesarskiej, w tym m.in. cesarzowi Wilhelmowi II.

<sup>372</sup> A. Semrau, *op. cit.*, s.20, M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 21-23.

*Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas in Thorn*, Thorn 1907.

<sup>373</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 22.

<sup>374</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, *op. cit.*, s. 16.



następnie ul. Jęczmiennej 4. W latach 1921-1924 współpracował z Weesem i otworzyli fabrykę w Itzehoe. Wciąż należałoby przeprowadzić badania archiwalne dotyczące życia i działalności członków tej rodziny, tak by w pełni uzupełnić stan wiedzy i ustalić zakres powiązań. Dzieje rodziny Thomasów są mniej znane i słabiej opracowane niż losy rodu Weese, które doczekały się monografii. Nieznani są także dalsi, współcześni potomkowie tej rodziny<sup>375</sup>.

W 1907 roku Jan Ruchniewicz wraz ze swoim teściem Stanisławem Szwabą otwierają fabrykę na przedmieściu Mokre (ul. Kościuszki 36, dawniej Lindenstraße 36). Rysem charakterystycznym fabryki było polskie pochodzenie jej właścicieli. W literaturze ówczesnych czasów ten aspekt jest podkreślany, w opozycji do niemieckich korzeni pozostałych fabrykantów. Jan Ruchniewicz (1870-1952), polski mistrz piernikarski, pochodził z Kaszub<sup>376</sup>. Był społecznikiem, angażującym się w życie i rozwój Torunia oraz patriotą.

Firma zatrudniała początkowo 30, a następnie ok. 50 osób (w latach 20. XX wieku). Skład fabryczny mieścił się przy ul. Szerokiej 43, a sklep przy ul. Żeglarskiej 30. Zakład słynął z pierników herbowych jak i katarzynek. Zdobywał także nagrody<sup>377</sup>.

Fabryka Jana Ruchniewicza przetrwała drugą wojnę światową. Natomiast została znacjonalizowana i przejęta przez Toruńską Fabrykę PSS „Społem”, by w 1966 roku zostać całkowicie zamkniętą<sup>378</sup>. We wspomnieniach rodziny zachowała się informacja, że Jan Ruchniewicz bardzo przeżył utratę firmy. Zmarł w 1952 roku<sup>379</sup>. Zachowały się jedynie opakowania pierników i zdjęcia rodzinne lub wnętrza sklepów, ale bez pierników figuralnych. Ciekawa jest natomiast informacja, że pierniki w kształcie herbu Torunia tłoczył w tym czasie Ruchniewicz na walcach mosiężnych, podobnie jak katarzynki<sup>380</sup>. Świadczyć to może o przejściu produkcji w stronę przemysłową.

---

<sup>375</sup> Nigdy nie zgłosili się do Muzeum. Jedyna sytuacja jaką miałam, to w czasie targów ITB w Berlinie, podszedł do mnie na moment mężczyzna, który wspominał, że jego rodzina miała związek z firmą. Jednak nie potrafił mi więcej powiedzieć.

<sup>376</sup> J. Marchewka, *Ruchniewicz Jan*, e-wietor, opublikowano: 04.09.2020, online:

<https://e-wietor.pl/ruchniewicz-jan/>, [dostęp: 2023-03-04], K. Kluczwajd, *Pierniczana...*, *op. cit.*

<sup>377</sup> K. Kluczwajd, *Pierniczana...*, *op. cit.*, s. 35-36, M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 23-24.

<sup>378</sup> Ostatnim dyrektorem i likwidatorem fabryki był Mikołaj Jaszczuk. W zbiorach MOT przechowywane są jego pieczętki. M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s. 24.

<sup>379</sup> Pani Barbara Kryn – prawnuczka Ruchniewicza, wspominała, że nie mógł być nawet dozorcą w fabryce. Ze wspomnień pracowników wynikało, że był właścicielem wymagającym, ale sprawiedliwym. W ostatnich latach trwają starania by upamiętnić postać i działalność polskiego fabrykanta. Jego imieniem ma zostać nazwana ulica lub plac, na cmentarzu św. Jerzego jest informacja z objaśnieniem, z inicjatywy Tomito. W pracę angażują się pracownicy Działu Historii Toruńskiego Piernika oraz p. dr Jerzy Marchewka. Zob. Tabliczki pamiątkowe, strona internetowa Towarzystwa Miłośników Torunia:

<https://tomito.torun.pl/dzialania/ratujmy-toruńskie-cmentarze/tabliczki-pamiatkowe> [dostęp: 10.10.2024].

<sup>380</sup> Znamy ich wymiary 10x6,5 cm; por. S. Dąbrowski, *op. cit.*, s. 321.

O formach z tej kolekcji natomiast wspomina opis wycieczki z lipca 1909 roku, kiedy to w ofercie pojawiła się nowa atrakcja: „Nowością programu było zwiedzenie nowej, bo ledwo od roku otwartej, polskiej fabryki pierników p. Ruchniewiczza i Ski, gdzie pokazano nam cały proceder wyrobu, specjalnie dla wycieczki puściwszy w ruch maszyny, przed chwilą już zastawione. (...) Podziwialiśmy więc istne skarby słodczy: kotły pełne wrzącego miodu, kadzie moczonych w jego warze pierników, kotły z syropami, maszyny przerabiające zaczyny i miodosłodkie ciasta, walcownie i formy, urabiające je pod wszelkimi postaciami (podkreślenie – AKJ), piece hermetyczne, buchające słodkimi oparami, wreszcie olbrzymie składy pełne skrzyń z samymi smakołykami piernikowymi z historycznymi „katarzynkami” wywołujące mi ślinkę na usta a marki i ruble na stół sprzedażny p. Ruchniewiczza. (...)”.

Był to opis wycieczki dla osób wypoczywających w uzdrowisku w Ciechocinku. Oferta obejmowała wyjazd do Torunia oraz m.in. wizytę w fabryce Ruchniewicz, gdzie goście mogli nabyć pierniki. Oprawdzał grupę sam współnik<sup>381</sup>.

Wycieczka ta wiązała się z przekroczeniem granicy między zaborami pruskim i rosyjskim: „(...) W przejeździe przez Aleksandrów spotkaliśmy się z wielką uprzejmością władz tak samo jak i komory celnej nie mając oczywiście nic do oclenia jak tylko miłe z wycieczki wspomnienia i słodkie ich symbole w znikomą postać kilkunastu pierników przyobleczone”<sup>382</sup>.

Oprócz wspomnianych fabrykantów w XIX i XX wieku w Toruniu działały inne zakłady piernikarskie. Pierniki były wypiekane także przez lokalne cukiernie i piekarnie, szczególnie w okresie sezonowym. Ponieważ nie mamy informacji na temat posiadanych przez nich form piernikarskich firmy te zostaną tylko pokrótce wymienione. Pierwszą z nich jest Honigkuchen-Fabrik Richard Thomas, która powstała w 1904 roku. Jej właściciel był związany z firmą Herrmann Thomas. Przez krótki czas produkował pierniki przy ulicy Strumykowej 2, następnie lokalizacja zakładu znalazła swoje miejsce przy ulicy Jęczmiennej 2. Fabrykę sprzedał po powrocie Torunia do Macierzy w 1921 roku. Wspólnie z Weese założyli w Itzehoe fabrykę, która działała do 1927 roku.

Firmę w Toruniu przejął Stanisław Pepiński, którego specjalnością były pierniki “hallerczyki”. Wyroby firmy zdobyły sukces m.in. w Paryżu na Powszechnej Wystawie

---

<sup>381</sup> „Zdrój Ciechociński”, R. 3, nr 10 (4 lipca 1909).

<sup>382</sup> Ibidem.

Przemysłowej w 1925 roku<sup>383</sup>. Pierniki wypiekała firma Alberta Land, fabryka "Ramona", Julius Buchmann, Albin Rost oraz inni.

Po drugiej wojnie światowej głównym producentem pierników toruńskich zostaje Fabryka na Żółkiewskiego. Ważną postacią tego czasu w kwestii kolekcji jest niewątpliwie Michał Samulski (1909-1990) – wieloletni dyrektor Fabryki (il. 145). Wraz z prof. Ryszardem Sudzińskim jest współautorem artykułu w Roczniku Toruńskim z 1971 roku pt.: „Dzieje toruńskiego przemysłu piernikarskiego w Toruniu”. W trudnym okresie powojennym przyczynił się nie tylko do rozwoju, ale także rozkwitu przedsiębiorstwa. Wiedza i umiejętności dyrektora Samulskiego, w połączeniu z dużym wyczuciem na historię pozwoliły na zachowanie wiedzy o dawnym piernikarstwie toruńskim. Zarządzał nie tylko nowoczesnymi technologiami, ale podkreślał ciągłość produkcji wyrobów piernikarskich w Toruniu (il. 130-134). Przywrócił pamięć, ale i umiejętności wypieku historycznych figuralnych pierników toruńskich (il. 135-144). Zabezpieczył szczególnie cenne obiekty, z jednej strony przekazując je do muzeum, z drugiej wykonując mosiężne i metalowe formy, służące nadal w fabryce do wyrobu wspomnianego asortymentu (il. 139-143). Spisywał wspomnienia najstarszych pracowników, m.in. mistrza Konrada Szwarca, mistrza piernikarskiego pracującego przed wojn jeszcze u Richarda Thomasa i Weesego na Strumykowej (il. 24, 128, 129). Prowadził kronikę zawierającą informacje historyczne oraz aktualne dotyczące życia społeczności pracujących w Fabryce (il. 89-96). Ważnym aspektem była organizacja w 1963 roku jubileuszu 200-lecia fabryki (il. 35). Dyrektor Samulski współpracując z Muzeum Okręgowym w Toruniu zadbał o ochronę historycznych klocków do pierników, ale i o kontynuację tradycji wypieku tego typu wyrobów (il. 65-69). Trzeba podkreślić, że Fabryka Cukiernicza Kopernik w pełni świadomie nawiązuje do dziedzictwa rzemieślniczego warsztatu założonego jeszcze przez Johanna Weese w 1763 roku, podkreślając swój status jako najstarszej firmy produkującej pierniki w Polsce, ale również najstarszego zakładu cukierniczego. Stąd używane kopie wzorów form należących onegdaj do toruńskich piernikarzy nadal cieszą oko.

Pierwsze ćwierćwiecze XXI wieku bardzo przyspieszyło rozwój piernikarstwa w Toruniu. Wypiekiem pierników z jednej strony nadal zajmuje się potentat na rynku czyli Fabryka Cukiernicza "Kopernik" S.A. W związku z obchodzoną rocznicą 250-lecia zakładu,

---

<sup>383</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy...*, *op. cit.*, s. 23.

powstała seria “Z serca Fabryki”, nawiązująca do działalności piernikarzy i cukierników z Fabryki (il. 152). Każdy kto był we wnętrzu Fabryki może usłyszeć charakterystyczny odgłos dudnienia dochodzący z piwnic, gdzie nadal leżakuje ciasto. Prezes Przemysław Myśliwy zadbał o odnowienie z tej okazji zakładu (il. 150-151). Na korytarzach pojawiły się historyczne zdjęcia piernikarzy i wyrobów piernikarskich. Nagrano filmy pokazujące historię pracowników. W sklepach firmowych sprzedawane są toruńskie pierniki figuralne, kształtowane za pomocą form, których wzory sięgają XVIII i XIX wieku (il. 65-69, 153, 251). Odbywają się wydarzenia, w czasie których mistrzowie piernikarscy, długoletni pracownicy, uczą uczestników kształtowania pierników za pomocą drewnianych form (il. 74, 148, 149, 264). Ekspozycje w sklepach często są udekorowane piernikami figuralnymi (il. 69-72). Z okazji 25 listopada, czyli święta Katarzyny, wypiekane są specjalne pierniki z ciasta długo dojrzewającego (il. 73).

W tym czasie nadal funkcjonują cukiernie i piekarnie, zajmujące się od pokoleń wypiekiem m.in. pierników w Toruniu, chociaż często sezonowo. W pamięci rodzin pozostaje specjalna gwara używana w tych miejscach, określająca poszczególne czynności. Do producentów tych należy Wojciech Kowalski<sup>384</sup> oraz Adam Pokojski<sup>385</sup>. Oprócz tego w mieście działają profesjonalne pracownie wytwarzające ciasto i pierniki dla omówionych w pierwszych rozdziale pierniarni, prowadzących warsztaty, a przy okazji również sprzedaż pierników. W Toruniu osiedliła się Iga Sarzyńska, prowadząc własną, indywidualną działalność w zakresie piernikarstwa, wypracowując charakterystyczny dla siebie i swoich wyrobów styl. Istnieją liczne sklepy z asortymentem piernikarskim. Niekiedy nawet po kilka, jak przy ul. Żeglarskiej. Rozwój ten jest związany z popularnością turystyczną atrakcji,

---

<sup>384</sup> *Piernik w piekarni. Wojciech Kowalski*. Podcast na kanale “Piernikarka”, online: [https://www.youtube.com/watch?v=\\_VoI6S\\_VSbk](https://www.youtube.com/watch?v=_VoI6S_VSbk) [dostęp: 2024-03-04].

<sup>385</sup> *Rodzina Pokojskich*. Podcast na kanale “Piernikarka”, online: [https://www.youtube.com/watch?v=RBSgB89\\_GjI](https://www.youtube.com/watch?v=RBSgB89_GjI) [dostęp: 2024-03-04].

### III. Pierniki jako element kultury materialnej i niematerialnej

Pierniki stanowią część historii i kultury kulinarnej<sup>386</sup>. Współcześnie rozumiane jako przysmak, przekąska, deser, a dawniej jako pożywienie podróznego, przyprawa, składnik potraw czy lekarstwo<sup>387</sup>, odnoszą się jednak do znacznie szerszego spektrum zjawisk w wymiarze kulturowym i społecznym. Na przestrzeni dziejów nadawano im rozmaite znaczenia i funkcje. Dziś można rozpatrywać je w kontekście swoistego fenomenu kulturowego, którego konotacje kulinarne są tylko jednym z wielu aspektów<sup>388</sup>. Pierniki w

---

<sup>386</sup> Jarosław Dumanowski o piernikach w dawnej kuchni: <https://www.youtube.com/watch?v=wnZCgiop9EY> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>387</sup> A.K. Jędrzejewska, *Z apteki...*, *op. cit.*, s. 71-82.

<sup>388</sup> Szeroko na temat zjawiska tradycji kulinarnych w kulturze omawiają opracowania m.in. pod redakcją Jarosława Dumanowskiego, historyka zajmującego się historią i problematyką dziedzictwa kulinarnego, zjawiskami związanymi z tradycjami kuchni regionalnych; zob. *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, oprac. Jarosław Dumanowski, Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2012; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne 1686*, oprac. Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, seria Monumenta Poloniae Culinaria, t. II, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011. Por. J.K.G. Jacobssons, *Johann Karl Gottfried Jacobssons technologisches Wörterbuch oder alphabetische Erklärung aller nützlichen mechanischen Künste, Manufakturen, Fabriken und Handwerker, wie auch aller dabey vorkommenden Arbeiten, Instrumente, Werkzeuge und Kunstwörter, nach ihrer Beschaffenheit und wahren Gebrauche*, Tom 3, Berlin – Stettin 1783, online: <https://www.digitale-sammlungen.de/en/view/bsb10230378?page=246.247&q=pfeffer> p. 246 [dostęp: 2024-10-01]; O przyprawach korzennych do piernika: Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, oprac. Ireneusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski, Toruń 1998., J. Molenda, *Od chili do wanilii*, Warszawa 2016; M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019.

O piernikach w kuchni regionalnej: J. Gołofit, M. Radomski, *Zasmakuj w formie. Pomorskie przepisy i formy cukiernicze*, Słupsk 2017; Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*, Poznań 2005; D. Kalinowska, *Gzik, Żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014.

Ponadto: J. Grabowski, *Piernik toruński*, „Kuryer Literacko-Naukowy” nr 53, dodatek do nr 356 „Ilustrowanego Kuryera Codziennego” 1928.12.2, s. X-XI; W. Gryczyński, *Fabrykacja pierników: niezbędny podręcznik dla cukierników, piernikarzy, piekarzy i kuchmistrzów*, „Przegląd Cukierniczy”, 1927. M. Żywirska, *Pierniki w Polsce*, spuścizna Grabowskiego – Państwowa Akademia Nauk.

O piperatologii jako określeniu dziedziny nauki zajmującej się piernikami oraz o antropologicznym spojrzeniu na zagadnienie ciasta piernikarskiego: A. Rumińska, *Antropologia piernika. Compendium piperatologiczne*, Slow Food Dolny Śląsk, 2020, ebook: [https://www.academia.edu/44909444/Anthropology\\_of\\_Pepperbread\\_A\\_Piperatological\\_Compendium\\_incl\\_figurative\\_pepperbread\\_or\\_gingerbread\\_Antropologia\\_piernika\\_Compendium\\_piperatologiczne\\_m\\_in\\_piernik\\_figuralny](https://www.academia.edu/44909444/Anthropology_of_Pepperbread_A_Piperatological_Compendium_incl_figurative_pepperbread_or_gingerbread_Antropologia_piernika_Compendium_piperatologiczne_m_in_piernik_figuralny) [dostęp: 2024-10-01].

kulturze europejskiej funkcjonowały bowiem zarówno jako ozdoba, podarunek lub pamiątka z podróży – wówczas stawały się nośnikiem pamięci, jako wizualizacja statusu społecznego (reprezentowały ważne osoby, wydarzenia itp.), element związany z obrzędowością (np. obecne w obchodach świąt Bożego Narodzenia; rozpoczynanie przygotowywania ciasta piernikowego w czasie wigilii św. Katarzyny; element świątecznych bożonarodzeniowych jarmarków)<sup>389</sup> i rytuałem (kojarzenie par; śluby; chrzciny), symbolu magicznego, komunikatu niewerbalnego. Wreszcie, idąc za myślą Krzysztofa Pomiana, w momencie gdy trafiają w obręb przestrzeni muzealnej i tracą swą pierwotną, skąd inąd jednak funkcję pokarmu, stają się semioforami<sup>390</sup>, to jest, jak to ujmuje badacz, przedmiotami pozbawionymi pierwotnie określonej użyteczności, ale reprezentującymi sferę niewidzialną, “(...) to znaczy obdarzone znaczeniem; nie są manipulowane, lecz oglądane, a zatem nie ulegają zużyciu”<sup>391</sup>. Jako muzealium, a więc piernik lub forma piernikarska wprowadzona do obiegu muzealnego<sup>392</sup> (w procesie obejmującym zakup lub dar, przejęcie obiektu przez komisję muzealną, opracowanie obiektu i wpis do muzealnego inwentarza, nadanie oznaczenia itd.), objęty zostaje ochroną, co wiąże się z nadaniem kolejnych znaczeń – jako obiektu dziedzictwa materialnego (także niematerialnego, jeśli uwzględnić wszelkie zjawiska towarzyszące kulturze wytwarzania pierników), zabytku, który stanowi, zgodnie z ustawową definicją, rzecz będącą wytworem człowieka lub związaną z jego działalnością i stanowiącą świadectwo minionej epoki bądź zdarzenia, której zachowanie leży w interesie społecznym ze względu na posiadaną wartość historyczną, artystyczną lub naukową<sup>393</sup>. Muzea, ale też i różnego rodzaju inne instytucje lub firmy posługujące się w swojej działalności artefaktami piernikarskimi, “udostępniają [je] oglądowi”, wpuszczając w nurt kultury popularnej jako np. produkt regionalny<sup>394</sup> albo markę (np. toruńskie pierniki, bardzkie pierniki, piernikarnia wrocławska<sup>395</sup>). W efekcie takich działań pierniki, jak i wiele różnych innych artefaktów kulturowych, stają się tzw. produktem

---

<sup>389</sup> A. Kostrzewa, H.M. Łopatyńska, *Przewodnik po Bożym Narodzeniu*, Toruń 2014.

<sup>390</sup> K. Pomian, *Zbieracze...*, *op. cit.*, s. 44.

<sup>391</sup> Ibidem.

<sup>392</sup> Na temat ruchu muzealiów zob. F. Matasa, *Zarządzanie zbiorami muzeum*, Kraków 2011, s. (szczególnie rozdział 8: Pozyskiwanie zbiorów), s. 177-202.

<sup>393</sup> Art. 3 ust. 1 ustawy z 23 lipca 2003 r. o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami (t.j.: Dz. U. z 2024 r., poz. 1292).

<sup>394</sup> W Polsce funkcjonuje oznaczenie restauracji chronionym znakiem “Dziedzictwo Kulinarne” nadawanym przez członków zrzeszonych w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, działającej od 1995 w różnych krajach Europy, w Polsce od 2005 r. Zob. <https://www.dziedzictwokulinarne.com> [dostęp: 10.10.2024].

<sup>395</sup> Toruńskie pierniki – zob. przypis 33 w niniejszym opracowaniu; por. “Bardzkie pierniki” nr prawa wyłącznego R.289333z 15.01.2016 udzielonego Tomaszowi Karamonowi, portal Urzędu Patentowego RP: <https://ewyszukiwarka.pue.uprp.gov.pl/search/pwp-details/Z.498383?lng=pl> [dostęp: 10.10.2024]; także: “Piernikarnia wrocławska”, nr prawa wyłącznego R.325653 z 08.04.2019 r. udzielonego Annie Kuśmierk-Rudy Pierniki Wrocławskie, - Piernikowe Dekoracje, portal Urzędu Patentowego RP: <https://ewyszukiwarka.pue.uprp.gov.pl/search/pwp-details/Z.498383> [dostęp: 10.10.2024].

kultury, a uściślając, w dalszej konsekwencji, produktem turystycznym związanym ze zjawiskiem turystyki kulturowej<sup>396</sup>, co stwarza ryzyko zjawisk związanych z komercjalizacją i zacieraniem się tradycji właściwych dla danego miejsca, jak choćby produkcji pierników toruńskich w Toruniu, gdzie w wielu powstających w ostatnich kilku latach “piernikarniach” sprzedaje się pierniki zupełnie nie związane z miastem, a pochodzące z zupełnie innych regionów, a nawet stanowiące przypadkową “krzyżówkę” tradycji z wymogiem rynku turystycznego (czyli tego co się dobrze sprzedaje i przyciąga klientów). Zjawisko to związane jest z szerszym procesem makdonaldyzacji i disneylandyzacji, wynikającym z rozwoju ruchu turystycznego oraz rodzajem gentryfikacji przestrzeni miejskiej, która, jak to ujął K. Skalski, jest oddawana “na pastwę konsumeryzmu” i “funkcjonuje poprzez strywializowane znaki tradycji i historii”<sup>397</sup>, na co wskazywał także muzealnik Michał Niezabitowski w czasie I (i jak dotąd jedyne) Kongresu Muzealników Polskich w 2015 roku. Dlatego tak ważne jest gromadzenie form piernikarskich, czy samych pierników, oraz narzędzi i innych świadectw procesu ich powstawania albo produkcji, a także dokumentowanie wiedzy na ten temat w i przez instytucję jaką jest muzeum, stojącą na straży trwałości, pamięci oraz autentyczności (choć także narażoną na popadanie w “narracyjność” i sztuczność).

Słowo piernik w zależności od języka posiada różne określenia w kulturze europejskiej. W języku łacińskim mówiono o „piperatas torata”, „panis mellitus”, „panis dulciarius” czyli o słodkim pieczywie. W języku niemieckim określano Lebkuchen bądź Pfefferkuchen, Honigkuchen, w języku łacińskim „pain de epices”, w języku włoskim „pan de gengibre”, w języku rosyjskim „pjarnik”, w języku angielskim „gingerbread”. W słownikach niemieckojęzycznych z XV wieku pojawiają się wytłumaczenia i wyjaśnienia nazwy piernik. Toruń podawany w nich jest jako ważne miasto wypieku tych smakołyków.

Nazwa piernik w języku polskim pochodzi od słowa „pierny” czyli „pieprzny” lub „ostry”. Taką definicję wskazuje Zygmunt Gloger w *Encyklopedii Staropolskiej*. O piernikach w XV wieku (1446 rok i 1455, oraz 1481) wspomina *Słownik Staropolski*<sup>398</sup> mówiąc o tym, że piernik, nazywany inaczej “pierznik”, to ciasto przyprawione miodem i pieprzem. Używane

---

<sup>396</sup> Zob. B. Barbier, *Wybrane aspekty turystyki kulturowej Francuzów*, “Turyzm”, 2005, nr 15/1-2, s. 96; por. A. Wieczorkiewicz, rozdział 3: *Wszystko na sprzedaż? Autentyczność na użytek turystyki*, [w:] eadem, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2012, s. 43-75.

<sup>397</sup> K. Skalski, *Strefa kultury w programach rewitalizacji*, [w:] *Kultura a zrównoważony rozwój. Środowisko, ład przestrzenny, dziedzictwo w świetle dokumentów UNESCO i innych organizacji międzynarodowych*, red. R. Janikowski, K. Krzysztofiak, Warszawa: Polski Komitet ds. UNESCO, 2009, s. 161.

<sup>398</sup> hasło: “piernik”, [w:] *Słownik Staropolski języka polskiego, T. 6. Pacha-Pożżenie*, wersja elektroniczna: <https://pjs.ijp.pan.pl/Sstp/t6.pdf> [dostęp: 08.02.2023; 04.03.2023].

są dalej określenia „libum piperatum” oraz „pyernyk”<sup>399</sup>. W opracowanym w ostatnich latach kilkutomowym wydaniu *Słownika Bartłomieja z Bydgoszczy*,<sup>400</sup> zbierającym pochodzące z lat 1532 i 1544 rękopiśmienne słowniki łacińsko-polskie, pojawia się również hasło „pierznik” – czyli inaczej określenie piernika i ciasta. W wyjaśnieniu czytamy: „pyerznik, *artopiparius, panis dulciarius*, myodownyk, pyerznik, opyeprzony abo Corzenny, *piperata, confectio i. ex melle et pipere*”<sup>401</sup>.

W tym samym haśle znajduje się wyjaśnienie polskiego słowa piernikarz, jako ten: „czo pyerznyky pyecze, kyeblarz (!), *pistor dulciarius*”<sup>402</sup>. Poniżej, osobne hasło „Pierznikarz – i wyjaśnienie pyerznikarz *dulciarius*. Dodawania pieprzu do pierników określa w tym słowniku hasło: „Opieprzony” czyli zawierający przyprawy – w rozwinięciu hasła mamy przykład: „pyerznik opyeprzony abo Corzenny, *piperata, confectio i. ex melle et pipere*”<sup>403</sup>.

W haśle „piec 2.” – znajdujemy wyjaśnienia „wypiekać, czo pyerzyky pyecze, kyeblarz (!) *pistor dulciarius* (...), oraz nawiązania do słownika Murmeliusza z 1528 roku: *Pistor dulciarius*, „Kuchler, Kichlarz, eyn kucheler, Co pyernyky pyecze”<sup>404</sup>

Słowo „piernik” w języku polskim swą etymologię wywodzi od słowa „pierny” – „pieprzny”<sup>405</sup>. W XV i XVI-wiecznych słownikach wskazuje się na dodatek przyprawy – pieprzu do ciasta, a także jego słodki charakter i pochodzenie związane z miodownikiem. Nazywano pierniki w Polsce także leceltami, pieprznikami oraz tłuczennikami.

W Toruniu początkowo stosowano wyłącznie nazwę „Pffferkuchen” („Thorner Pffferkuchen”, „Tornische Pffferkuchen”). Dopiero w późniejszym czasie pojawia się większe zróżnicowanie w określaniu toruńskich pierników: „Thorner Honiguchen” oraz „Thorner Lebkuchen”. Występowały także specjalne określenia na toruńskie przysmaki katarzynka Thorner Katharinchen oraz Thorner Steinpflaster. Nazwy „Toruńskie pierniki” i „Thorner Pffferkuchen” występowały ze sobą. Określenie „toruńskie pierniki” mogło się odnosić zarówno do wypieków miękkich, spulchnionych, o gładkiej powierzchni lub do wyrobów figuralnych, przedstawiających, twarde.

Zygmunt Gloger wspominał w encyklopedii, że „Piernik – ciasto z mąki i miodu, niewątpliwie od najdawniejszych czasów znane w Polsce i nazywane miodownikiem a od przyprawy korzennej czyli pieprznej, po staropolsku „piernej”, przezwane piernikiem”

<sup>399</sup> Ibidem, s. 101.

<sup>400</sup> *Słownik Bartłomieja...*, op. cit., s. 173

<sup>401</sup> Ibidem.

<sup>402</sup> Ibidem.

<sup>403</sup> Ibidem, s. 129.

<sup>404</sup> Ibidem, s. 170.

<sup>405</sup> Z. Gloger, op. cit.



Dodawał, że „Podług odwiecznej tradycyi narodowej, wypiekano pierniki po wszystkich domach staropolskich (...). Dla smaku dodawano przyprawę korzenną czyli „pierną” z dolaniem okowity (...)”<sup>406</sup>.

Początki rozwoju piernikarstwa związane były z klasztorami, następnie pierniki wypiekano w miastach. Istotna była dostępność do składników ciasta piernikowego. Początkowo było ono dostępne tylko dla najbogatszych, z biegiem czasu upowszechniło się również na wsi, docierając do szerszej grupy społecznej<sup>407</sup>. Elitarność wyrobów i ich ograniczona dostępność sprawiały, że wypieki te były szczególnie cenione. Nie dziwi więc finezyjność wzorów pierników w tym czasie. Musiały się one podobać elicie i przemawiać do jej gustu<sup>408</sup>. Najstarsze wizerunki pierników figuralnych pochodzą z 1508 i 1516 roku. Są to drzeworyty, ilustracje kazań autorstwa Johanna Geilera von Kaysersberga<sup>409</sup> (il. 98-99).

Toruńskie wyroby również mogły być cenionym przysmakiem skoro sam poeta Fryderyk Hoffman wspominał: „Gdańska gorzałka – toruński piernik, krakowska panna warszawski trzewik. Najlepsze rzeczy w Polsce”<sup>410</sup>.

Ważną rolę pełnił piernik w medycynie oraz w kuchni. Niekiedy te wątki łączyły się ze sobą. Często w połączeniu piernika z alkoholem dopatrywano się sposobu na złagodzenie problemów trawiennych, a sam piernik z dużą obfitością przypraw miał działanie rozgrzewające i wzmacniające<sup>411</sup>, toteż receptury zalecały go matkom w połogu<sup>412</sup>. O połączeniu wódki z piernikami mówi chociażby kolejne przysłowie: „Przyślij nam wódki, a jeśli dasz piernika, napiszę na drzwiach: tu sławna aptyka”<sup>413</sup>. Wypiekami pierników zajmowały się także panny apteczki, które uzupełniały apteki dworskie<sup>414</sup>.

Pierniki były częścią obrzędowości wsi, elementem obecnym na jarmarkach czy odpustach<sup>415</sup>. Symboliczne serce wręczane sobie przez zakochanych, było wyrazem uczuć i

---

<sup>406</sup> Z. Gloger, *op. cit.*

<sup>407</sup> M. Żywirska, *op. cit.*, s. 70.

<sup>408</sup> *Ibidem*, s. 69.

<sup>409</sup> Johannes Geiler von Kaysersberg (ur. 16 marca 1445 r. w Schaffhausen (Szwajcaria); zm. 10 marca 1510 r. w Strasburgu) - najwybitniejszy alzacki kaznodzieja ludowy pochodzenia szwajcarskiego. (wyznania katolickiego). <https://www.biografie-niemieckie.pl/geiler-johannes> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>410</sup> W. Streich, *op. cit.* s. 16.

<sup>411</sup> M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Wilanów 2019, s. 156–170.

<sup>412</sup> A.K. Jędrzejewska, *Z apteki...*, *op. cit.*, s.101.

<sup>413</sup> Jan Andrzej Morsztyn (1620-1693); M. Gessek, *op. cit.* 2008, s.5.

<sup>414</sup> Z. Gloger, *op. cit.*, s. 57.

<sup>415</sup> H. Wójcik, *Pierniki odpustowe w południowej Małopolsce*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1966, t. 20, z. 3-4, s. 203-215; T. Ambrożewicz, *Pieczyno odpustowe (ozdobne pieczywo ludowe – cz. 2)*, „Polska Sztuka Ludowa”, 1978, t. 32, nr 2, s. 81-90, 127-128; U. Wieczorek, *Z tradycji piekarstwa, ciastkarstwa, cukiernictwa i piernikarstwa na Górnym Śląsku*, Zabrze 1997; D. Światała-Trybek, *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na*

jasnym komunikatem zainteresowania drugą osobą. Niekiedy lukrowane wypieki ozdabiane były kawałkiem lusterka oraz inskrypcją. Obdarowana osoba mogła nie tylko przejrzeć się w lustrze, ale również zobaczyć swoje odbicie w sercu i odczytać napis. Sentencje na piernikach żywieckich z wytwórni Bielewiczów zachowały się w archiwum Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie: "Nie porzucaj nadzieje jak cokolwiek się dzieje"; "Kocham Cię z miłości"; "Moja duszko masz serduszko"; "Skarbie luby ja bym chciał bym w Twym sercu miejsce miał"<sup>416</sup>.

Wypieki piernikarskie są także kojarzone z Bożym Narodzeniem. Z jednej strony miała na to wpływ zimowa pora roku. Miód, cukier i przyprawy korzenne wpływały rozgrzewająco na organizm, co powodowało, że chętnie były wypiekane o tej porze roku. Ciasto na pierniki w Toruniu zaczynano w dniu św. Katarzyny Aleksandryjskiej tj. 25 listopada. Miało ono następnie leżakować przez cztery tygodnie, często pokrywając się z czasem adwentowego oczekiwania. Następnie miał miejsce wypiek. Nieprzypadkowo najbardziej popularny wypiek nosi nazwę katarzynki. To właśnie od dnia świętej Katarzyny rozpoczynano świąteczny wypiek ciasteczek i przygotowywanie ciasta. Do dzisiaj w Toruniu odbywa się Świąteczny Festiwal Katarzynki<sup>417</sup>.

Korzenne specjały były jednym z najwcześniej przygotowywanych potraw świątecznych i najpóźniej zjedzonych. Trwałość ciasta piernikowego i pierników była legendarna. Mogła się z nią wiązać także funkcja magazynu przypraw korzennych, które dzięki temu, że były zawarte w cieście zachowywały świeżość. W dawnej kuchni piernik był dodatkiem do ryb, drobiu, mięs. Używano go do sosu. Do dzisiaj jednym z najbardziej tradycyjnych polskich dań wigilijnych jest karp w sosie szarym, na bazie piernika<sup>418</sup>. Pierniki o różnych kształtach, często nawiązujące do symboli lunarnych i solarnych umieszczano na choince. W ten sposób wzmacniano jej znaczenia jako rajskiego drzewa i wszelkiej obfitości. Ozdabiano również podłaźniczki, a ciasteczka były prezentem i nagrodą dla kołędników

---

*Górnym Śląsku*, Wrocław 2000; D. Światała-Trybek, *Słodczyce odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska*, "Zeszyty Naukowe 'Turystyka i Rekreacja'", 2018, nr 21, s. 211-226; G. Szelągowska, *Pierniki odpustowe*, [w:] *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, red. Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Lewandowski Krzysztof, Toruń 2020, s. 42-47.

<sup>416</sup> 3 ćw. XX wieku.

<sup>417</sup> *Piernikowa Jednodniówka*, 2017: 1; 2027: 2; 2018: 1(3); 2019: 1(5). O katarzynkach: A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko....., op.cit.*, s. 24-26.

<sup>418</sup> *Półgęski, czarnina i karp w piernikach : przepisy kulinarne z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego / wybrali i opracowali: Jarosław Dumanowski i Aleksandra Kleśta-Nawrocka*, Bydgoszcz 2012.

odwiedzających domostwa w trakcie zabaw karnawałowych<sup>419</sup>. Mniej oczywistym, ale bardzo ciekawym są powiązania pierników ze zwyczajami wielkanocnymi<sup>420</sup>, weselnymi<sup>421</sup> oraz dożynkowymi<sup>422</sup>. Istnieją także inne zwyczaje związane z omawianym tematem<sup>423</sup>.

Przepisy na pierniki toruńskie są zawarte w licznych publikacjach na przestrzeni wieków<sup>424</sup>. Najstarsze ilustracje pierników toruńskich niefiguralnych sięgają XIX w. i początku XX w. (il. 37 i 38). Pierne wypieki są obecne także w kuchniach regionalnych w Polsce. Świadczą o tym wpisy na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi poszczególnych województw.

Piernik toruński występował także w tekstach, baśniach, legendach<sup>425</sup>. O błyszczącym pierniku toruńskim jako przykładzie złego smaku męża wspomina młoda małżonka, bohaterka „Żony Modnej” cytując: „W ładunkach bibułowych kmin kandyzowany, A na wierzchu toruński piernik pozłacany”<sup>426</sup>. W Toruniu popularnością cieszą się legendy o

---

<sup>419</sup> B. Ogrodowska, *Święta polskie. Tradycja i obyczaj*, Warszawa 1996; R. Landowski, *Dawnych obyczajów rok cały. Między wiarą, tradycją i obrzędem*, Pelplin 2000.

<sup>420</sup> „Emaus” – odpust organizowany w Poniedziałek Wielkanocny w Krakowie (przy klasztorze Norbertanek na Zwierzyńcu). Tradycja ta sięga końca XVI wieku. Na straganach, pośród zabawek, figurek żydowskich grajków i precelków, znajdują się także kultowe piernikowe serca. „Rękawka”. Tradycyjnie we wtorek po świętach wielkanocnych z kopca Kraka, zamożni mieszkańcy wrzucali monety, a także pozostałości święconki: placki, pieczywo, jajka i pierniki. U podnóża smakołyki łapane były przez biednych. W Pierścieniu przy parafii p.w. Św. Mikołaja; Od kilku, kilkunastu lat w Skoczowie można kupić pierniki związane z wielkopiątkowym „wrodzeniem Judosza”. A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce*, *op.cit.*, s. 51.

<sup>421</sup> O związku pierników z obrzędami weselnymi na Kujawach wspomina Oskar Kolberg (1814-1890). W części Pierniki wzmiankowane są w opisach m.in.: – czwartkowego pochodu drużbów spraszających na wesele, – przysmaków na talerzu panny młodej przy uczcie weselnej, która używa ich jako poczęstunku, – prezentów druhen dla panny młodej O. Kolberg, *Dzieła wszystkie, Kujawy*, cz.1, s. 256. A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce*..., *op.cit.*, s. 51; A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko*..., *op.cit.*, s. 22-23.;

<sup>422</sup> Umieszczenie pierników w wieńcu dożynkowym miało zapewnić pomyślność. A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce*..., *op.cit.*, s. 51; A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko*..., *op.cit.*, s. 22-23.

<sup>423</sup> Wypiekanie pierników figuralnych z drewnianych form piernikarskich; Wręczenie pierników gościom i turystom; Nabywanie pierników przez turystów, np. odwiedzających Toruń; Przywożenie pierników odpustowych z jarmarków; Wręczenie pierników z różnych okazji (zaloty, ślub, chrzest, wesele); Przygotowywanie pierników na święta; Zdobienie pierników choinkowych; Wieszanie pierników na choince podłaznicze; Przygotowywanie pamiątek z różnych rodzinnych lub oficjalnych wydarzeń; Kupowanie pierników (poznński rur) w trakcie wizyty na cmentarzach 1 listopada; Kupowanie pierników pałuckich (marcinków) z okazji 11 listopada. A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce*..., *op.cit.*, s. 51; A. K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko*..., *op.cit.*, s. 22-23.

<sup>424</sup> K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2016. W zbiorze znajduje się przepis na piernik Weesego. Patrz aneks 3.

<sup>425</sup> R. Zieliński, *Jak toruńskie pierniki księcia podskarbiego zgubiły*, „Mówią Wieki”, 1960, nr 9 (33), 1960, s. 25-26; R. Pisarski, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Warszawa 1960; M. Sydow, J. Landowski, *Najciekawsze osobliwości miasta Torunia. Z dawnych i nowszych czasów*, Toruń 1967; F. Fenikowski, *Piernikowe miasto*, Warszawa 1972; J. Zyśk, *Podania lokalne o Toruniu: Piernikowe miasto Franciszka Fenikowskiego [1922-1982]*, „Okolice”, 2003, [nr] 2/3, s. 4 -26; B. Frąckowski, *Legends i opowieści historyczne o Toruniu*, Toruń 2013; M. Wróblewski, *Piernikowy smak życia*, Toruń – Pelplin 2015; K. Kluczajd, *PierniCZANA orbita*, Toruń 2015; K. Kluczajd Katarzyna, *Piernikajki, czyli toruńskie piernikowe bajki (niekoniecznie dla najmłodszych)*, Gdańsk 2018.

<sup>426</sup> J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011, s. 14-15.

piernikach. W opowieściach pojawia się często dzielna dziewczyna Katarzyna, której umiejętności piernikarskie nie raz wybawiły Toruń, z różnych problemów. Problematykę tę omawia Paulina Bobecka<sup>427</sup>. Pojawiły się również nagrane wersje legend w przestrzeni Muzeum Toruńskiego Piernika<sup>428</sup> oraz opowieści i bajki<sup>429</sup> (il. 39-40 oraz il. 247-50, 255).

Pierniki były charakterystycznym elementem rytuału rodzinnego, zarówno dnia codziennego jak i odświętnego. Ich symbolika, kształty, składniki, receptury i czas przygotowania, a także miejsca, przestrzenie oraz sytuacje, wydarzenia w jakich się pojawiały, wpłynęły na powstanie swoistej formy komunikacji. Pierniki, zaliczane do plastyki obrzędowej oraz przechowywane w muzeach formy piernikarskie stanowią bogate źródło badań nad obyczajowością miasta oraz wsi.

---

<sup>427</sup> P. Bobecka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 15-42.

<sup>428</sup> O piernikarzu i jego córce Katarzynie:  
<https://www.youtube.com/watch?v=p2X9PEciLRY> [dostęp: 10.10.2024].

O Katarzynie i Bogumile  
[https://www.youtube.com/watch?v=tbOMJ5Dwt\\_E](https://www.youtube.com/watch?v=tbOMJ5Dwt_E) [dostęp: 10.10.2024].

<sup>429</sup> R. Pisarski, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Warszawa 1960, W. Chotomska, Karetka z piernika, Bydgoszcz 1988.

#### IV. Formy. Narzędzia wytwarzania figuralnych wypieków piernikarskich

Geneza przygotowywania pieczywa figuralnego wyciskanego z form ma długą tradycję. Najstarsze materiały zabytkowe sięgają obszaru Mezopotamii i doliny rzeki Indus. Gliniane formy z tego obszaru przechowywane są w kolekcji Luwru. Widzimy na nich wizerunku ludzi, zwierząt, motywów geometrycznych (il. 207). Pierwsze formy piernikarskie powstały w średniowieczu. Początkowo były gliniane lub kamienne, potem także drewniane. Najstarsza datowana w Polsce forma piernikarska pochodzi ze zbioru Muzeum Narodowego w Wrocławiu. Jest na niej data 1550 rok (il. 272). Ciekawym przykładem jest ceramiczna forma kulinarna z Gdańska datowana ogólnie na XV-XVI wiek (il. 211).

W Toruniu piernikarze korzystali z form opracowanych snycersko. Określenia “snycerka” i “snycerz” pochodzą od określenia z języka niemieckiego *Schnitzerei* lub *Bildschnitzer*<sup>430</sup> (il.174). Snycerze specjalizowali się w pracy w drewnie. Obowiązywało ich kształcenie uregulowane w cechu. Nie znamy z imienia i nazwiska twórców form piernikarskich. Warsztat snycerski jest złożony, wymaga zgromadzenia sporej ilości dłut o różnych profilach i wygięciach (il. 175-176). W zależności od wielkości formy, snycerz mógł użyć większych lub drobniejszych dłut, zaostrzonych wedle potrzeby. Do form piernikarskich snycerze używają chętnie zaokrąglonych narzędzi, aczkolwiek zależy to od umiejętności i osobowości twórczej. Dłutom towarzyszy pobijak, a także noże. Przy pracach na stole, pomocne okazują się ściski, utrzymujące drewniany klocek nieruchomo. Do form piernikarskich używane były, ale i nadal są drewno drzew owocowych takich jak grusza, jabłoń, śliwa. Niestety ich niewielkie rozmiary sprawiały, że trudno było uzyskać większy rozmiar formy<sup>431</sup>.

---

<sup>430</sup> R. Gąbski, *Snycerstwo-między rzemiosłem a sztuką*. M. Mikulska-Wernerowicz, S. Koźmiński, *Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław Koźmiński – rzeźba i snycerstwo*, Toruń 2022, s. 78.

<sup>431</sup> S. Koźmiński, *O tradycyjnym rzemiośle snycerskim. Z praktyki rzeźbiarza*, Toruń 2020, s. 51-53.

Formy są opisywane w opracowaniach encyklopedycznych<sup>432</sup>. Johann Karl Gottfried Jacobssons w opracowaniu z 1781 roku opisuje formy piernikarskie: “Forma, w której wyrabia się pierniki, jest to gruba deska wykonana z drewna gruszy lub śliwy, w której wyrzeźbione jest wgłębienia różnej wielkości i grubości.. Na dnie tego wgłębienia umieszczana jest rzeźbiona figurka lub inna dekoracja. Kwadratowe formy do pierników mają kwadratowe wgłębienie. W formach obrazkowych obwód wgłębienia również przedstawia figurę. Piernikarz musi wykonać wiele takich form o różnych kształtach i rozmiarach. Małe, zazwyczaj bezsmakowe kształty są wycinane przez snycerzy, twórców form (*Formschneider*), które specjalizują się w wycinaniu takich kształtów. Podczas wycinania kształtów muszą się upewnić się, że poszczególne części figury są ustabilizowane w taki sposób, aby nie odłamywały się później tak łatwo, gdy pierniki są pakowane. Snycerz form (*Formschneider*) wycina klocki przy użyciu tych samych technik, co zwykły snycerz, z wyjątkiem tego, że tworzenie snycersko opracowanych kulinarnych form piernikarskich nie wymaga takich umiejętności jak zwykle rzeźbienie w drewnie. Figury są wycinane w sposób wgłębny, negatywowo, a nie pozytywowo”<sup>433</sup>.

Obszerne wiadomości o piernikach toruńskich i formach piernikarskich zawiera publikacja „Handwerke und Künste in Tabellen mit Kupfern” z 1774 roku, autorstwa Petera Nathanaela Sprengela<sup>434</sup>. Znajdujemy w niej tekst poświęcony piernikarstwu i piernikarzom. Zawarte są w nim informacje o piernikach toruńskich, składnikach do ich zrobienia oraz wiadomości o wyrobie pierników figuralnych, w tym z użyciem form piernikarskich. W tym miejscu publikacji następuje odesłanie do części tekstowej w rozdziale, w którym podano sposób przygotowywania pierników figuralnych oraz do dodatku z ilustracjami, w którym możemy zobaczyć typy form używane do pierników figuralnych oznaczonych jako ryc. XVIII i XIX<sup>435</sup>.

Sprengel wspomina także o trzech rodzajach formowania pierników. Pierwsze są kształtowane w kwadraty (prostokąty) z gładką powierzchnią, inne podobnie co do kształtu, ale powierzchnia uformowana jest w przedstawienie figuralne (tak jak w przypadku

---

<sup>432</sup> J.K.G Jacobssons, *Johann Karl Gottfried Jacobssons technologisches Wörterbuch oder alphabetische Erklärung aller nützlichen mechanischen Künste, Manufakturen, Fabriken und Handwerker, wie auch aller dabey vorkommenden Arbeiten, Instrumente, Werkzeuge und Kunstwörter, nach ihrer Beschaffenheit und wahrem Gebrauche*, Berlin – Stettin 1781, online: <https://www.digitale-sammlungen.de/en/view/bsb10230376?page=802.803&q=formschneider+pfefferkuchen> p. 777, 802 [dostęp: 2024-10-01].

<sup>433</sup> Ibidem.

<sup>434</sup> P.N. Sprengels, *op. cit.*, s. 211-222. Przetłumaczona na język polski wersja Karoliny Klimek zawarta jest w publikacji: *Tradycje piernikarskie w Jeleniej Górze...*, *op. cit.*

<sup>435</sup> P.N. Sprengels, *op. cit.*, s. 211-222.

pierników bremeńskich i toruńskich) oraz trzeci rodzaj tzw. figurki piernikowe, które są całkowicie uformowane w dany kształt. Autor radzi, że żeby przygotować pierniki figuralne, drugiego i trzeciego rodzaju niezbędne są drewniane formy opracowane snycersko. Pokazuje je w części ze wspomnianymi ilustracjami, tablica V, fig. XVIII i XIX. Wspomina również o tym, że do wykonania formy potrzebna jest deska z drewna gruszy lub śliwy. Piernikarz powinien mieć tyle form ile wypieka pierników, różnego rodzaju i wielkości. Istotna z punktu widzenia niniejszej rozprawy jest informacja, że istnieli w XVIII wieku snycerze form piernikarskich (*Formschneider*), podróżujący między miastami. Powinni oni wykonywać formy w taki sposób, aby był praktyczny i odpowiadał potrzebom i uznaniu piernikarza. Snycerz powinien mieć na uwadze to że piernikarz podróżuje na jarmarki, więc kształt formy musi być taki, żeby piernik się nie łamał. Wpływało to zapewne ograniczająco na twórców klocków do pierników, nie mogących się tym samym wykazać umiejętnościami i dostających zapewne niewielkie wynagrodzenie za swoją pracę<sup>436</sup>.

Używanie formy podczas formowania wypieku wyglądało następująco: „Jeśli ma być uformowany piernik figuralny, piernikarz odcina kawałek rozwałkowanego ciasta zgodnie z miarą „na oko”, który jest tak duży, jak wgłębienie wybranego kształtu. Używając rąk, wciska ciasto we wgłębienie (Rys. XIX a b i Rys. XVIII c d), odcina nadmiar na krawędzi wgłębienia nożem i wyjmuje uformowane ciasto z formy. Wgłębienie w formie określa wagę uformowanego ciasta”<sup>437</sup>. I dalej: „Piernikowe postaci są wypiekane z ciasta do pierników obrazkowych. To najgorszy rodzaj ciasta, ponieważ jest robiony z mąki żytniej, syropu oraz niewielkiej”<sup>438</sup>. Pierniki ozdobne. Porcję ciasta rozwałkowywano, tnąc na mniejsze kawałki, które następnie ręcznie wciskano do negatywów w formach, a wystające resztki obcinano. Po odwróceniu formy wypadało ukształtowane ciasto. Wypieku dokonywano na żelaznych blachach.

Bardzo zróżnicowane pod względem kształtu, okrągłe, prostopadłościennie, o kształcie serca, zrobione z hartowanego drewna, o głębokości 1,5 cm. Drewno bukowe, śliwa, czereśnia<sup>439</sup>. „Wszystkie formy pielęgnowano z wielką pieczołowitością; znajdowały się one pod osobistą opieką mistrza. Po zakończeniu sezonu, w którym zazwyczaj używano wszystkich form, oczyszczano je przez wydlubywanie i wyskrobywanie resztek przylgniętego ciasta. Klocków drewnianych jak i gipsowych nigdy nie myto, gdyż stwarzałyby to trudności

---

<sup>436</sup> Można przyjąć, że do każdego takiego ciastka używa się podobnej ilości ciasta. P.N. Sprengels, *op. cit.*, s. 218-220.

<sup>437</sup> Ibidem.

<sup>438</sup> K. Klimek, *op. cit.*, s. 63.

<sup>439</sup> F.H. Stegmann, *op. cit.*, s. 9.

wydobycia ciasta w przyszłym sezonie. Oczyszczone mechanicznie zawijano starannie w papier i przechowywano do następnego wypieku. (...)”<sup>440</sup>.

Tadeusz Szczurek informuje: „Dla potrzeb piernikarzy pracowali nie tylko snycerze – amatorzy czy przypadkowi rzeźnicy (istnieje przypuszczenie, że dla toruńskich piernikarzy wykonywali je gdańscy artyści), ale także rzemieślnicze zakłady snycerskie”. O tym z kolei jak wykorzystywano formy w zakładzie Gustawa Weese świadczy wzmianka z prasy z 1855 roku<sup>441</sup>: „(...) W piwnicach swego domu trzyma (Weese) kufy z miodem, w miedzianych kotłach gotuje się miód dla oddzielenia go od wosku; gdy zgęstnieje robi się z niego masa, której przyprawa stanowi tajemnicę pomyślności fabryki. Masę tę osypaną mąką wałkują na stołach, przysypując ją ciągle mąką, **rozciągają w formach (pogrubienie AKJ)**, a nareszcie wsadzają do piekarnianego pieca, z którego wychodzi to Katarzynkami to rozmaitej innej nazwy piernikami toruńskimi”<sup>442</sup>. Owe formy zachowały się do dzisiaj i noszą oznaczenia związane z zakładem.

Nie znamy autorów toruńskich form piernikarskich z XVII i XVIII wieku. Mogli to być snycerze lokalni z Torunia lub ze środowisk artystycznych np. Gdańska. W literaturze wskazywano analogie m.in. intarsji toruńskiej (il. 210)<sup>443</sup>. Co wydaje się mieć swoje uzasadnienie. Tematyka, szczególnie tych najstarszych toruńskich form z XVII i XVIII wieku, zawierająca wizerunki postaci historycznych, dam i kawalerów oraz alegorie, wskazywać może na krąg protestancki. W badaniach pojawia się także sugestia analogii pomiędzy klockami piernikarskimi a kaflami mazurskimi, tej hipotezy, po przeprowadzonych badaniach porównawczych nie można potwierdzić (il. 208,209).

Tworzeniem form piernikarskich współcześnie dla potrzeb muzeów, fabryki i piernikarni w Toruniu zajmują się osoby o różnym profilu zawodowym, twórczym, doświadczeniu rzeźbiarskim, czy w różnym wieku. Do snycerzy piernikarskich należą twórcy ludowi, m.in. Zygmunt Kędzierski<sup>444</sup>. Jest prezesem Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Od kilkunastu lat współpracuje z muzeami w zakresie przygotowania form piernikarskich do pierników figuralnych (il. 187-188). Laureat licznych konkursów na sztukę ludową, społecznik, regionalista organizator wielu warsztatów,

---

<sup>440</sup> T. Szczurek, *op. cit.*, s. 48-49.

<sup>441</sup> We wrześniu 1855 roku w warszawskiej „Gazecie Codziennej” ukazała się krótka relacja z wizyty w toruńskim zakładzie piernikarskim prowadzonym przez Gustava Traugotta Weeseego.

<sup>442</sup> „Gazeta Codzienna”, nr 251, 1855 r.

<sup>443</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 34.

<sup>444</sup> Mieszka w Przymuszewie, województwo kujawsko-pomorskie. Twórca ludowy, rzeźbiarz, maluje na szkle, wykonuje zabawki.



przeглядów, plenerów. Uczestniczy w pokazach, wykładach i projektach związanych z popularyzacją rzemiosła piernikarskiego<sup>445</sup>.

Bardzo duże doświadczenie w zakresie snycerki posiada Danuta Sroka<sup>446</sup>. W Stowarzyszeniu Twórców Ludowych od 2005 roku. Prowadzi działalność twórczą w zakresie m.in. haftu, rzeźby, zdobnictwa, pieczywa obrzędowego. Tworzy snycerskie formy piernikarskie od 1998 roku. Zajmuje się także wypiekiem i zdobieniem pierników figuralnych, lukrowanych, lukrowanych z naklejanymi obrazkami, choinkowych i podłaźniczkowych. Uczestniczy w spotkaniach, pokazach i projektach. W jej twórczości odnajdujemy zainteresowania i inspiracje związane z toruńskimi formami piernikarskimi. Przygotowuje także formy przestrzenne, do konstrukcji 3D (il. 198-199). Rysuje projekt, potem stopniowo opracowuje go snycersko na desce, następnie robi próby z plasteliną. Dzięki temu może sprawdzić jakość wykonania i efekt. Na końcu sygnuje formę.

Tomasz Karamon, snycerz, regionalista, twórca Bardzkich Pierników, badacz dziejów piernikarskich (il. 192-193). Poprzez kontakt z dawnymi rodzinami piernikarzy z Barda przywrócił pamięć o wypieku pierników w tym mieście. Stypendysta Województwa Dolnośląskiego. Uczeń mistrza Oldricha Kvapila. Prowadzi warsztaty, pokazy i prelekcje w trakcie których dzieli się wiedzą o piernikarstwie i dawnym snycerstwie. Współpracuje z muzeami wykonując formy<sup>447</sup>.

Stanisław Kościński w 2013 roku ukończył studia na kierunku rzeźba, a w 2017 roku – studia doktoranckie na Wydziale Sztuk Pięknych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Pracę dyplomową oraz rozprawę doktorską zrealizował pod kierunkiem prof. Andrzeja Borcza. Stypendysta Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (2013) oraz Małopolskiej Fundacji Stypendialnej Sapere Auso (Kraków 2011); laureat wielu nagród i wyróżnień w dziedzinie rzeźby (il. 189-191). Od 2018 roku regularnie współpracuje z Muzeum Toruńskiego Piernika przygotowując formy piernikarskie. W 2022 została przygotowana wystawa monograficzna: „Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław

---

<sup>445</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, op. cit., s. 54; *Twórcy ludowi - Oddział Bydgosko-Toruński - Zygmunt Kędziński*, strona internetowa Stowarzyszenia Twórców Ludowych:

[https://zgsl.pl/tworcy\\_ludowi/zygmunt-kedziński](https://zgsl.pl/tworcy_ludowi/zygmunt-kedziński) [dostęp: 2.07.2023]; „*Tworząc formy do pierników...*”.

Zygmunt Kędziński, strona internetowa “Piernikarka”:

<https://piernikarka.pl/index.php/2021/06/19/tworzac-formy-do-piernikow-zygmunt-kedziński> [dostęp: 2.07.2023]; *Tworząc formy do pierników...Zygmunt Kędziński*, podcast na kanale Piernikarka:

<https://www.youtube.com/watch?v=hJiwZUOHWEI> [dostęp: 2.07.2023].

<sup>446</sup> Koszalin, województwo zachodniopomorskie. Twórczyni ludowa i nieprofesjonalna. <http://www.agnusek.com/> [dostęp: 2.07.2023], A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, op. cit., s. 54.

<sup>447</sup> Wrocław, Bardo, województwo dolnośląskie; ibidem, s. 56.

Koźmiński – rzeźba i snycerstwo” (il. 34). Prowadzi warsztaty, pokazy, wykłady, uczestniczy w projekt dotyczących piernikarstwa<sup>448</sup>.

Tadeusz Makowski (ur.1963 r.) Toruń, województwo kujawsko-pomorskie. Snycerz, związany z Teatrem „Baj Pomorski”. Formy piernikarskie wykonywał już na początku XX wieku. Zajmował się także naprawą i konserwacją starych form piernikarskich w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. Uczestniczył w pokazach organizowanych przez Muzeum Okręgowe w Toruniu<sup>449</sup> (il. 186).

Andrzej Pietrzak (ur. 1950 r., zm. 2013) Toruń, województwo kujawsko-pomorskie. Snycerz piernikarski, konstruktor lalek związany z toruńskim Teatrem „Baj Pomorski”. Był twórcą współczesnych form piernikarskich w Toruniu. Formy jego autorstwa znajdują się w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu, jak i Fabryki Cukierniczej Kopernik oraz innych muzeach. Tworzył nie tylko kopie dawnych historycznych form, ale i nowe motywy. To m.in. jego prace ukształtowały współczesne piernikarstwo figuralne w Toruniu oraz współczesną snycerkę piernikarską. Uczestniczył w pokazach, wystawach, projektach<sup>450</sup> (il. 178-179).

Beata Pranke-Zdziebło TILDA (ur. 1974 r.) Toruń, województwo kujawsko-pomorskie. Przewodniczka toruńska. Regionalistka. Twórczyni form piernikarskich. Rzemiosła uczy się samodzielnie, konsultując się m.in. ze snycerzami i rzeźbiarzami w Polsce i za granicą. Stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego realizując, a w 2021 roku projekt „Warsztat snycerski – forma zamknięta w drewnie”. Wykonuje formy dla Muzeum Toruńskiego Piernika, muzeów, pierniarni, indywidualnych osób. Prowadzi warsztaty, pokazy, prelekcje związane ze snycerstwem i formami piernikarskimi. Swoje prace sygnuje<sup>451</sup> (il. 194-197).

Oldřich Kvapil – urodzony w 1939 roku, inżynier, rzeźbiarz samouk. Od 1966 roku zainspirowany artykułem na temat form piernikarskich zajmuje się ich tworzeniem. Nosi zaszczytny tytuł Nosiciela Tradycji przyznawany przez Ministerstwo Kultury w Czechach. Nauczyciel m.in. Alesa Vostreza, Tomasza Karamona i Beaty Pranke-Żdziebło. Autor współczesnych toruńskich form piernikowych w Muzeum Toruńskiego Piernika i Żywym

---

<sup>448</sup> Toruń, województwo kujawsko-pomorskie. A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, op. cit., s. 56; A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, op. cit., s. 38.

<sup>449</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, op. cit., s. 38.

<sup>450</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, op. cit., s. 56; A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Kujawsko...*, op. cit., s. 38.

<sup>451</sup> Ibidem.

Muzeum Piernika, a także innych muzeach i piernikarniach prywatnych w Polsce<sup>452</sup> (il. 180-185).

Każdy ze wspomnianych twórców ma własny indywidualny styl. Jedni czerpią z tradycji, dbając o jakość i koncentrując się na wykonywanym jak w największym stopniu samodzielnie dekorację snycerską. Inni z kolei pomagają sobie frezarkami, podrzeźbiując jedynie kawałek formy. Zagrożeniem dla rzemiosła snycerskiego jest używanie maszyn CNC, oraz braku możliwości odbycia nauki i podniesienia kompetencji w tym obszarze. Przy wykonywaniu formy należy pamiętać, że piernik nieco rośnie w trakcie wypieku i rozszerza się na boki. Stąd niekiedy wizerunki na formach wydają się wydłużone.

„Formy piernikarskie świadczą o parametrach pierników i w tym skromnym zakresie można ustalić wielkość głównie toruńskich specjałów. Podstawowe znaczenie to bezprecedensowy chyba w dziejach społeczeństw dokument związków rzemiosła artystycznego z rzemiosłem spożywczym. Dzięki najwyższym osiągnięciom w obu dziedzinach doszło do niezwykłego wytworu – piernika, łączącego w sobie walory płaskorzeźby i artykułu spożywczego” wspominał Krzysztof Kowalski. Jest to szczególnie dostrzegalne w przypadku toruńskiego piernika figuralnego<sup>453</sup>.

---

<sup>452</sup> A.K. Jędrzejewska, *Pierniki w Polsce. Śladami...*, *op. cit.*, s. 56. Galerie Nositelů Tradice Lidových Řemesel představuje Ing. Oldřicha Kvapila, 2018.

<sup>453</sup> K. M. Kowalski, *op.cit.*, s.44; A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*, s. 81.

## V. Toruńskie formy piernikarskie i pierniki a kształtowanie lokalnej pamięci oraz tożsamości Torunia

Analiza ikonograficzna wizerunków na formach piernikarskich może stanowić wyzwanie. Ze względu na wykonanie przedstawień w technice reliefu wklęsłego do pełnego i jak najbardziej prawidłowego odczytania autorskiego zamierzenia i umiejętności artystycznych przydatna wydaje się odbitka. O procesie tym wspomina Jerzy Remer „Przegląd form piernikowych rzezanych na drewnianych prostokątnych klockach, sporządzanych najczęściej z drzewa gruszkowego i jabłoni, w mniejszej mierze także z jaworu, buku, grabu, jeszcze rzadziej brzozy, klonu i dębu przekonać może naocznie każdego obserwatora tego rodzaju snycerki (podobnej do drzeworytniczej) o niemałych trudnościach w odszyfrowaniu owych „negatywów”, o ile nie mamy do pomocy gotowych odcisków z ciasta w postaci „pozytywów” piernikowych lub odlewów gipsowych a nawet ceramicznych”<sup>454</sup>.

Nie dziwi zatem tendencja do pokazywania na wystawach form piernikarskich zestawień forma – odbitka, przy czym materiał, z którego bywała wykonywana był różny. Od ciasta, które jako pieczywo, wyrób spożywczy w kontekście zbiorów muzealnych wymaga specjalnej opieki<sup>455</sup>, do dziś stanowi nie lada wyzwanie, a onegdaj było przyczyną zniszczeń<sup>456</sup>. Poprzez takie materiały jak gips, wosk czy ceramika. Współcześnie używa się także tworzyw sztucznych, żywic lub silikonu.

Przywoływany wcześniej Jerzy Remer widział następująco rolę kolekcji form piernikarskich nie tylko w kontekście działalności Muzeum, ale również Torunia: „>>Bezimienna<< sztuka piernikarska, oparta o snycerkę, a pozostająca w ścisłym związku ze sztuką przedstawieniową, stała się jakoby synonimem Torunia, co świadczy o dużym ośrodku produkcyjnym i jego sławie także poza granicami kraju. W perspektywicznym rozwoju Muzeum Toruńskiego, w którym przewiduje się szeroką rozbudowę działów historii kultury materialnej i sztuki – zagadnienie omówione w pracy Janiny Kruszelnickiej należy do

---

<sup>454</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 6.

<sup>455</sup> O produkcji spożywczym jako muzealiów: A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*, s. 62.

<sup>456</sup> Problematyka przechowywania i prezentowania pieczywa obrzędowego w muzeach: A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*, s. 62-64.

licznych, lecz bodaj najbardziej interesujących w ogólnej problematyce muzealnej. Odcinek rzemiosła piernikarskiego zawiera bowiem bogatą problematykę kulturalno-artystyczną, społeczną i gospodarczą, tym samym bardzo znaczącą treść humanistyczną, wiążącą sztukę z życiem w sposób naturalny<sup>457</sup>.

To powiązanie stało się wyróżnikiem i określeniem specyfiki toruńskiego piernikarstwa. Zaskakujące jest to jak szybko omawiane muzealia zaczęto postrzegać jako świadectwo miejscowego rzemiosła. Tymczasem zgromadzone formy, pochodzące przecież jeżeli nie w całości, to na pewno w przeważającej większości spoza Torunia, z kilku różnych ośrodków. Nie miały one często ani z Toruniem, ani między sobą nawzajem bezpośrednich kontaktów. Nawet drobniawczo określona przez Dąbrowskiego proveniencja tych obiektów i jej publikacja, nie zmieniły tej percepcji. Przez lata i praktycznie do dzisiaj formy piernikarskie z Elbląga, Malborka, Pasłęka, Nowego Dworu Gdańskiego, Koszalina i Zielonej Góry postrzegane są jako świadectwo kunsztu toruńskiego rzemiosła piernikarskiego. To, że w omawianych zbiorach występują motywy nawiązujące do ikonografii toruńskich pierników: katarzynka, herb Torunia nie ułatwia sprawy. Obiekty z innych ośrodków piernikarskich stanowiły inspirację i weszły do różnych projektów artystycznych i popkulturowych<sup>458</sup>. Z kolei w drugą stronę następowała popularyzacja motywów chętnie kojarzonych z Toruniem czyli z katarzynką i herbem Torunia. Zjawiska te są praktycznie jak dotąd nie rozpoznane i nie opracowane. Niniejsza publikacja uzupełnia ją chociaż częściowo.

Napięcia związane z używaniem polskich symboli narodowych na piernikach toruńskich oddaje opis sytuacji mająca miejsce podczas „Pierwszej kaszubskiej wystawy ludoznawczej w 1911 roku w Kościerzynie. Jan Ruchniewicz wystawił na niej piernik z lukrowanym wizerunkiem orła białego. Władze pruskie nakazały jego ukrycie<sup>459</sup>. Wydarzenie doczekało się odpowiedzi. W „Gazecie Toruńskiej” w 1911 roku ukazał się artykuł o wiele mówiącym tytule: „Piernik niebezpieczny dla państwa”, można było w nim przeczytać sugestię, że: „Pan Ruchniewicz powinien ów zakaz policyjny jako reklamę wypisać cukrem na odwrotnej stronie orła białego, a piernik ten zyska z pewnością niesłychany okup”.

---

<sup>457</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki...*, *op. cit.*, s. 5. W sklepie firmowym można było nabyć historyczne pierniki figuralne. Opisywała je Jadwiga Łyszczewska „Deotyma” w następujący sposób: „Gdyśmy weszli do sklepu... otworzono stół kantorowy, podobny do starożytnej skrzyni; w głębi ukazały się wielkie jak puklerz Achillesa, ciemniejące numidyjską cerą, wysadzone korzenną rzeźbą, Matuzalemy pierniczanego rodu”.

<sup>458</sup> Pocztówki ilustrowane przez Zbigniewa Rychlickiego (ur. 17 stycznia 1922 w Orzechówce, zm. 10 września 1989 w Bratysławie) – polski artysta grafik, ilustrator książek dla dzieci. P. Policht, *Zbigniew Rychlicki 17.01.1922—10.09.1989*, serwis internetowy Culture.pl: <https://culture.pl/pl/tworca/zbigniew-rychlicki> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>459</sup> <https://piernikarka.pl/index.php/2018/11/11/pierniki-dla-krolow-i-marszalka/>, [https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza/historiomat.832.historiomat\\_pierniki\\_patriotyczne.html](https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza/historiomat.832.historiomat_pierniki_patriotyczne.html) [dostęp: 2023-03-04].

Dąbrowski nie wspomina jednak m.in. o tym gdzie zbiór był trzymany, w jaki sposób chroniony i udostępniany. Informacje te odnajdujemy w innych źródłach.

Pierniki w wytwórni Weese oprócz wspomnianych Muzeów w Krakowie trafiły także m.in. do Szwajcarii oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. W tym pierwszym przypadku toruńskie specjały pokazywane były w tzw. Drugim Muzeum w Rapperswilu. Informacje na ten temat znajdujemy m.in. w „Kurierze Polskim” z 1937 roku, w którym czytamy o Muzeum "Polski Współczesnej w Rapperswilu"<sup>460</sup>: „Wspomnieć należy, że zbiory sztuki regionalnej pokazane na Zamku Rapperswill składają się wyłącznie z okazów autentycznych, wśród których znajduje się wiele posiadających dużą wartość muzealną. "Były to pierniki figuralne wyciśnięte z drewnianych form przechowywanych w Toruniu: „Poza wspomnianymi wycinankami kurpiowskimi i łowickimi (...) w sali Lwowa stare kafle huculskie i obrazki malowane na szkle, zbiór ciekawych form podhalańskich serków owczych i starych haftów w sali Krakowa i Zakopanego; kolekcja pierników toruńskich (podkreślenie AKJ), w Sali Gdyni (...)”. Zaprezentowano owe wypieki w części dotyczącej Polski północno-zachodniej. Autorką tej wystawy była Halina Jastrzębowska Kenar. Po drugiej wojnie światowej pierniki wróciły do Polski i zasiliły kolekcje muzeów etnograficznych w Krakowie, Poznaniu i Łodzi, gdzie przechowywane są do dzisiaj<sup>461</sup> (il. 52).

Jest jeszcze jeden zbiór pierników wypieczonych w fabryce Weese, który zagościł na stałe w kolekcji muzealnej. Ich los przekracza granice Polski i Europy. Toruńskie pierniki przechowywane w zbiorach Muzeum w Chicago tworzą zespół dwunastu obiektów. Trafiły one do muzealnej kolekcji z Wystawy Światowej w Nowym Jorku zainaugurowanej 30 kwietnia w 1939 roku<sup>462</sup>. Polski pawilon wystawy otwarto trzy dni później.

W katalogu wystawy polskiego pawilonu w dziale C – rzemiosło artystyczne odnajdujemy informację o prezentowanych 36 piernikach toruńskich, do których polichromię wykonał Witold Ulanowski. Po wybuchu drugiej wojny światowej, pierniki zostały w USA, a w 1940 roku zostały przekazane do kolekcji Muzeum Polskiego w Ameryce, zlokalizowanym w Chicago (Polish Museum of America). Obecnie z tego zasobu zachowało się dziewięć

---

<sup>460</sup> Wystawa „Polska Współczesna” w Drugim Muzeum w Rapperswilu, „Sala Gdyni” – w przestrzeni której prezentowano toruńskie pierniki oraz plakat wystawy, 1937 rok. Fot. kolekcja Google Arts & Culture: Muzeum Polski w Rapperswilu.

<sup>461</sup> Wpis , Piernikark: <https://piernikarka.pl/index.php/2019/07/18/sladami-torunskich-piernikow/> [dostęp: 2023-03-04].

<sup>462</sup> Official catalogue of the Polish Pavilion at World's Fair in New York Warsaw 1939. Polona: <https://polona.pl/item/official-catalogue-of-the-polish-pavilion-at-the-world-s-fair-in-new-york-1939,NDYxMjI5NDM/249/#info:search:Gingerbread> [dostęp: 2024-10-01]. Poland in the World of Tomorrow the Polish Pavilion „New York World's Fair”, wn., 1939: <https://polona.pl/item/poland-in-the-world-of-tomorrow-the-polish-pavilion-newyork-world-s-fair,NzUwMDEzMzc/0/#info:metadata> [dostęp: 2020-07-12].

pierników<sup>463</sup>. Wyróżnia je bogata polichromia i złocenia. Dodane są zawieszki. Na rewersie inskrypcje zawierające informacje o przedstawieniu, miejscu wykonania, autorze polichromii oraz numerach inwentarzowych. Tekst na każdym pierniku jest o dość podobnej treści, np.: „Hołd Trzech Króli, wyrób firmy G. Weese w Toruniu. Polichromował W. Ulanowski Warszawa”<sup>464</sup> (il. 53).

Wyzwanie dla Dąbrowskiego stanowiło zapewne również przebadanie kolekcji muzealnej. Podczas prowadzonych badań z użyciem narzędzi cyfrowych<sup>465</sup>, dotarłam do wspomnienia przywoływanej już wcześniej Hanny Małkowskiej, która przyjaźniąc się ze Stanisławem Dąbrowskim, miała pomagać mu w pracy inwentaryzatorskiej. Dotyczy ono również muzeum: „(...) Aby pomóc urzędnikowi robiącemu inwentarz, wpadaliśmy tam (do muzeum AKJ) w wolnych chwilach we troje – Dąbrowski, mój mąż i ja i szperaliśmy w po kątach segregując nagromadzone przedmioty, aby ułatwić ekspertyzę. Wtedy to Dąbrowski zaciągnął nas na strych i tam znaleźliśmy kilkadziesiąt starych desek z wklęsłymi rzeźbami. Obaj panowie aż głośno zakrzyknęli: „Pierniki!”. Stare formy pierników z królami polskimi, rycerzami, karocami, wyrzucone za czasów zaboru na strych. Ubabrani w kurzu jak nieboskie stworzenia, znosiliśmy te skarby do salki muzealnej, gdzie się je odczyściło, a dalej – to już każdy wie. Zostały z nich zrobione gipsowe odlewy, potem świeże negatywy i dziś Toruń produkuje pierniki w historycznych formach, które gdyby nie szperackie nawyki profesora Stanisława Dąbrowskiego, mogły ulec zapomnieniu”<sup>466</sup>.

Wspomnienie zostało opublikowane w 1976 roku, u schyłku życia aktorki. Tematyka form wskazywałaby raczej na zbiory fabryczne niż muzealne. Słowa Małkowskiej barwnie oddają jednak ogrom pracy jaką podjął Dąbrowski i przekazują kilka szczegółowych informacji, których tak brakuje w opracowaniu scenografa. Czy badacz sam musiał szukać form pierniarskich w muzeum i czyścić je z muzealnego kurzu? Pytanie pozostaje bez odpowiedzi. Natomiast Małkowska podkreśla we wspomnieniu znaczenie pracy Dąbrowskiego dla podtrzymania pamięci o dawnym rzemiośle.

W okresie międzywojennym odnotowujemy także pojawienie się starań o ochronę drewnianych form pierniarskich i ich naukowe opracowanie. Janina Ginett-Wojnarowiczowa w artykule pt.: „Legenda o pierniku w Toruniu”, nie tylko przedstawia sposób przechowywania i gromadzenia form w fabryce pierników Weesego. Wyraża również zaniepokojenie stanem zachowania klocków do pierników: „Pewne poważne obawy nasuwa

<sup>463</sup> Ponadto pokazywane są inne wyroby toruńskie z późniejszego okresu – 2 sztuki.

<sup>464</sup> A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*, s. 73-75. Patrz T. III Wykaz.

<sup>465</sup> A.K. Jędrzejewska, *Narzędzia...*, *op. cit.*

<sup>466</sup> H. Małkowska, *Teatr mojego życia*, Łódź 1976 r., s. 302-303.

myśl o zabytkowych formach pierników toruńskich, przechowywanych w fabrykach. Niektóre z nich toczy robak i wskutek tego niszczy się drzewo i sam rysunek. Również sposób gromadzenia, bezcennych z punktu widzenia historii sztuki form drewnianych, w ciasnych szafach jedne na drugich na wzór polan zwykłego drzewa - budzi poważną troskę o te drogie nam pamiątki. Wymagają one corychlej wykupienia lub uzyskania od fabryk: w formie darowizn - celem umieszczenia w gablotkach muzealnych. (...)Album form wykonanych przez artystę-fotografa a może lepiej przez grafika, mógłby śmiało iść z Torunia w szeroki świat. Formy te bowiem zawierają w sobie tyle uroku i piękna<sup>467</sup>.

Wzrostowi świadomości znaczenia form pierniarskich i ich postrzegania jako dziedzictwo kulturowe nie tylko o lokalnym, ale i ogólnopolskim znaczeniu towarzyszyły działania. W grudniu 1936 roku Urząd Wojewódzki Pomorski przesyła do firmy Weese orzeczenie konserwatorskie o uznaniu za zabytki form piernikowych (il. 77-78). Dokument został podpisany przez doktora Witolda Dalbora – konserwatora z Wydziału Komunikacyjno-Budowlanego<sup>468</sup>. Ten polski historyk sztuki i konserwator zabytków, został w 1933 roku powołany na stanowisko poznańsko-pomorskiego konserwatora sztuki (kierownika oddziału sztuki Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu), a na przełomie 1936 i 1937 roku prowadził z Gustawem Weese korespondencję mającą na celu objęcie ochrony historycznych form. Dzięki wymianie pism zachowała się wypowiedź właściciela kolekcji, stanowiąca wyjątkowy zapis osobistego podejścia fabrykanta do pamiątek rodzinnych i zmiany statusu form-narzędzi pracy piernikarzy na zabytki.

Dalbor w korespondencji z 23 grudnia 1936 roku informuje Wydział Komunikacyjno-Budowlany w Toruniu Urzędu Wojewódzkiego w Toruniu: „Urząd tut. przesyła w załączeniu orzeczenie skierowane do Firmy Gustaw Weese w Toruniu, w sprawie uznania za zabytek form piernikowych, pochodzących w wielkiej mierze z XVIII w. orzeczenie powyższe uprasza się zaopatrzyć w pieczęć urzędową i nr dzienny i wysłać pod wskazanym adresem. – Po uprawomocnieniu się orzeczenia uprasza się o zwrot dowodu doręczenia i brulionu do tut. akt.”<sup>469</sup>.

Orzeczenie konserwatorskie o uznanie za zabytki form piernikowych zostaje przesłane do Firmy Gustaw Weese pismem z dnia 30 grudnia 1936 r.<sup>470</sup>. Czytamy w nim: „Na podstawie art.3, art.1 i art.2 punkt 10 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 6-go

---

<sup>467</sup> J. Ginett-Wojnarowiczowa, *Legenda...*, *op. cit.*

<sup>468</sup> Witold Dalbor, ur. 16 lipca 1905 we Lwowie, zm. 22 grudnia 1954 w Zakopanem, [https://pl.wikipedia.org/wiki/Witold\\_Dalbor](https://pl.wikipedia.org/wiki/Witold_Dalbor) [dostęp: 2024-10-01].

<sup>469</sup> Pismo z dn. 23.12.1936 r., nr 49.

<sup>470</sup> Pismo z dn. 30.12.1936 r., nr 53.



marca 1928 r. o opiece nad zabytkami (Dz. U. R. P. nr 29, poz. 265) Urząd uznaje za zabytek w rozumieniu wyżej cyt. ustawy, następujące formy piernikowe będące w posiadaniu Firmy G. Weese w Toruniu: (...)”. Następnie pismo wymienia 473 pozycje – formy na kilku stronach z podaniem rodzaju zabytku (forma jednostronna, dwustronna, składana), tematu przedstawienia, daty powstania, dwóch wymiarów (długości i szerokości) oraz sygnowania i innych napisów. Zbiorczo ujęto 100 form katarzynek<sup>471</sup>. Na końcu pisma następuje podsumowanie: „Przedmioty powyższe, uznane za zabytki, podlegają na podstawie artykułu 3 ustęp 2 powyższego rozporządzenia ochronie prawa już od chwili doręczenia niniejszego orzeczenia. Od tego orzeczenia przysługuje odwołanie do Ministra Wyznań religijnych i Oświecenia Publicznego za pośrednictwem Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego w Toruniu w ciągu 14 dni po doręczeniu orzeczenia”<sup>472</sup>.

Zapewne dla samego właściciela Gustawa Weesego pismo musiało stanowić zaskoczenie, dlatego, że w piśmie z dnia 12 stycznia 1937 odpowiada: „Przyjąłem do wiadomości, iż (...) Urząd Wojewódzki uznaje za zabytek w rozumieniu wyżej cyt. Ustawy, formy piernikowe będące w moim posiadaniu i wyszczególnione w posiadanym piśmie. Jednakże zwracam na to uwagę, iż duża część wymienionych w powyższym piśmie form, w ogóle nie jest już w moim posiadaniu. Szczegółowe zestawienie nadesłę w przeciągu 8 dni gdyż obecnie, ze względu na ważne prace buchalteryjne dot. zamknięcia bilansu takowe sporządzić nie mogę. Co do form katarzynek zaznaczam, iż takowe nie są zabytkami, a jedynie zwyczajne formy, więc uważam, iż wystarczy, jeżeli kilka sztuk bierze się pod opiekę, tem bardziej, że reszta jest zużyta i nie przedstawia żadnej wartości. Jeżeli powyższe okoliczności nie zostaną uznane, to proszę uprzejmie, niniejsze pismo uważać jako odwołanie i skierować na dalszą drogę t. j. do Ministra Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego”. Pismo zostało opieczetowane i podpisane przez Gustava Weesego. W wyjaśnieniu z 19 stycznia właściciel informuje urząd: „W uzupełnieniu pisma mojego z dnia 12. Stycznia br. pozwałam sobie donieść, że przy stwierdzeniu starych form piernikowych się wykazało, iż następujące przy nadejściu rozporządzenia brakowały: nr 9, 10, 17, 35, 64, 65, 69, 78, 103, 118, 128, 137, 160, 165, 211, 237, 241-340 (z tych posiadam jedynie 56 sztuk zamiast 100 sztuk), 407, 434, 462, 466, 471. Część z tych form, które już bardzo były uszkodzone, w międzyczasie stały się zupełnie nieużyteczne i prawdopodobnie usunięte. Także nie jest zupełnie wykluczonym, iż niektóre formy zaginęły przez kradzież. Formy teraz będą starannie

---

<sup>471</sup> Pozycja inwentarzowa 241-340.

<sup>472</sup> Podpisane: „Za Wojewodę dr. W. Dalbor / Konserwator Poznański i Pomorski”.

przechowane.” – kończy właściciel. Ostatecznie korespondencję kończy pismo Dalbora potwierdzającego przyjęcie do wiadomości wyjaśnień przedstawionych przez Weesego.

Dzięki dokumentacji znana jest data uznania form piernikarskich za zabytki. Nowe informacje wnosi także inwentaryzacja przeprowadzona przez właściciela kolekcji, ukazująca braki w zespole zabytków jeszcze przed drugą wojną światową. Korespondencja uzupełnia znacząco wiedzę o liczbie zabytków obecnych w kolekcji fabryki, zaledwie w dziesięć lat po przeprowadzonych badaniach Dąbrowskiego. Oczywiście pytanie na ile sam właściciel rzetelnie podał braki pozostaje bez jednoznacznej odpowiedzi. Niemniej w wykazie braki dotyczą głównie katarzynek – form, których znaczna liczba zwraca uwagę. Na pewno orzeczenie o uznaniu form za zabytki stało się przełomową decyzją w opiece nad toruńskim rzemiosłem piernikarskim. Musiało wpłynąć również na samego właściciela, skoro przeprowadził przegląd zabytków i zadeklarował, chęć ich staranniejszego przechowywania.

Symbolem piernikarstwa toruńskiego jest katarzynka. Piernik, którego pochodzenie jest związane ze świętem Katarzyny. Z tego względu może mieć cechy wypieku odpustowego. Motyw katarzynki zmieniał się z biegiem czasu, ewoluując z połączonych ze sobą medalionów, okręgów do obecnego kształtu. W kulturze europejskiej są znane przykłady podobnego rozwiązania wypieku. Formy katarzynki można zaszeregować typologicznie do typu “Zielenmodel” - form rzędowych<sup>473</sup> (il. 212-222).

Motywy z piernikami toruńskimi pojawiły się na materiałach o charakterze popularnym: pocztówkach, drukach, reklamach oraz na opakowaniach do wyrobów piernikarskich i cukierniczych (il. 226-259). Estetyka piernikarska wpłynęła na sposób komunikacji wizualnej oraz literackiej Torunia, do którego przyłgnęło określenie “Piernikowe miasto”.

Wystawom form piernikarskich towarzyszyły programy edukacyjne prowadzone przez pracowników Muzeum. Składały się nań lekcje muzealne, warsztaty, prelekcje, oprowadzania, wykłady oraz spotkania kulturalne. Podczas zajęć używane były nie tylko kopie form, ale także formy zabytkowe, wypożyczone z Działu Sztuki. Za pomocą rękawiczek uczestnicy mogli dotykać zabytkowych form piernikarskich pochodzących z XIX wieku. Muzeum Okręgowe w Toruniu już w 2001 roku zapraszało na zajęcia „Pierniki toruńskie – historia i legendy”. Uczestnicy podczas spotkań wwałkowali ciasto do kopii

---

<sup>473</sup> A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta. Toruńskie pierniki w zbiorach muzealnych w Polsce i na świecie*, „Zbiór Wiadomości do Antropologii Muzealnej”, 2020, t. 7, s. 83-84.

zabytkowej formy piernikowej, a spotkaniu towarzyszyła opowieść o legendach piernikarskich (il. 260-269).

W 1963 roku Fabryka obchodziła jubileusz 200-lecia. W tym czasie rozwijała się fascynacja formami w kontekście rzemiosł użytkowych. Historyczne formy inspirowały twórców, ceramików, grafików, ilustratorów artystów, w tym związanych ze Spółdzielnią Pracy Rękodzieła Ludowego i Artystycznego „Rzut”<sup>474</sup> (il. 235-241). W Fabryce zaczęły pojawiać się nowe formy, powstałe na zamówienie, które przygotowywane były w zupełnie nowej stylistyce. W tym czasie pojawiły się nazwiska pierwszych toruńskich snycerzy specjalizujących się w wyrobie form piernikarskich. Do najważniejszych z nich należał Andrzej Pietrzak.

Współcześnie w przestrzeni miejskiej Torunia znajdują się akcenty nawiązujące do toruńskiego piernikarstwa. Należy do nich m.in. Piernikowa Aleja Gwiazd oraz rzeźba „Piernikarka” (il. 252-253). Artyści nawiązują w projektach do estetyki piernikarskiej (il. 242-246, 255-259). Funkcjonuje kulinarny Toruński Szlak Piernikowy oraz szlak piernikarski w ramach Toruńskich Tras Turystycznych<sup>475</sup>. Potencjał turystyczny Torunia pod względem piernikarskim jest wysoko oceniany<sup>476</sup>.

---

<sup>474</sup> K. Kluczajd, *Spojrzenie na „Rzut”. O wyposażeniu domu i wzornictwie w toruńskim wydaniu*, Toruń 2002.

<sup>475</sup> M. Targowski, Ł. Trzaska (red.), *Piernikowe miasto, Toruńskie Trasy Turystyczne*, Toruń 2015.

<sup>476</sup> M. Woźniczko, D. Orłowski, *Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula”, Turystyka, 2018, nr 60 (3), s. 91-114.

## VI. Piernik toruński i jego miejsce w europejskim dziedzictwie kulturowym

Pierniki toruńskie uzyskały swoją odrębność na tle innych wypieków piernikarskich znanych zarówno w innych państwach w Europie jak i miastach w Polsce. W wielu przypadkach rozwój piernikarstwa w poszczególnych krajach przebiegał podobnie. Początkowo wypiekano pierniki w klasztorach, następnie w ramach działalności cechów piekarskich i usamodzielnionych piernikarskich, a w reszcie w powstających fabrykach – na skalę przemysłową. W XIX wieku wraz z upowszechnieniem produkcji cukru otrzymywanego z buraka cukrowego produkcja piernikarska rozpowszechnia się. Pierniki docierają do szerszej grupy odbiorców. Na jarmarkach popularyzowane są lukrowane wyroby. Obok wielkich zakładów cukierniczych działają nadal mniejsze rodzinne piernikarnie, pierniki pojawiają się sezonowo, zimą, także w cukierniach i piekarniach.

Muzea piernikarskie w Europie<sup>477</sup>. W pewnym okresie czasu, często w związku ze zmianami technologicznymi w zakresie wypieków pojawiała się świadomość o ulotności tradycji, wiedzy i umiejętności dotyczących lokalnych wyrobów piernikarskich. Pojawiała się wówczas potrzeba ochrony dziedzictwa i zabezpieczenia miejsc, pamiątek, przepisów związanych z wypiekiem pierników. W XX wieku zaczynają powstawać muzea o tematyce piernikarskiej, mające na celu zachowanie wiedzy o przemijającym rzemiośle i dawnej wiedzy technologicznej wyrobu pierników. Z drugiej strony obrazują ciągłość tradycji firmy, poprzez prezentację pamiątek rodzinnych. Swoją renesans przeżywają w XXI wieku, kiedy to do głosu dochodzi potrzeba stworzenia atrakcyjnej oferty turystycznej oraz angażującej aktywności dla turystów przyjeżdżających do danej miejscowości, ale także dla edukacji kolejnych pokoleń lokalnych mieszkańców<sup>478</sup>. Muzea te powstają często w dawnych działających piernikarniach. Związane są z historią konkretnej rodziny. Artefakty zgromadzone w zbiorach to formy piernikarskie, narzędzia pracy piernikarza, maszyny, wyposażenie piernikarni, opakowania, archiwalia – zdjęcia, dokumenty, pierniki. Aranżacje

---

<sup>477</sup> Na temat piernikarskich muzeów prezentacja: A.K. Jędrzejewska, *Na piernikarskim szlaku. O tradycjach wypieku pierników w Europie*, <https://www.youtube.com/watch?v=S6997dbqnMc> [dostęp: 2024-10-01]; M. Pruska, P. Charzyński, *op. cit.*, s. 158.

<sup>478</sup> M. Pruska, P. Charzyński, *op. cit.*

pokazują miejsce pracy piernikarza, etapy powstania wypieków, popularne wzory. Muzea te są często połączone ze sklepami, w których można nabyć wyroby. Organizowane są warsztaty edukacyjne, pokazy, pojawia się element degustacji. Ekspozycje cieszą się szczególnym zainteresowaniem np. podczas jarmarków świątecznych.

Najstarsze muzeum piernikarstwa znajduje się w Weißenbergu (Saksonia, Łużyce) w Niemczech. Jest to Museum Alte Pfefferküchlerei – Muzeum „Stara Piernikarnia”, które powstało w 1941 roku. Zlokalizowane jest w budynku oryginalnej piernikarni sięgającej XVII wieku. Historia tego miejsca sięga roku 1684. Piernikarnia była własnością rodziny Bräuer-Opitz do 1937 roku. Następnie powstało tam muzeum<sup>479</sup>. W muzeum można zobaczyć oryginalny piec, izbę z przyprawami, warsztat z narzędziami pracy piernikarza, czy formy piernikarskie. Zapoznać się z archiwum rodzinnym, prezentującym historię wzbogaconą zdjęciami członków rodziny. Jest także wystawa z elementami piernikarskimi z różnych części Niemiec oraz Europy, w tym z Polski.

Pfefferkuchenmuseum powstało w słynnym ośrodku piernikarskim, które szczyci się wyrobem pierników już od 1558 roku. Pulsnitz jest nazywane Piernikowym Miastem (Pfefferkuchenstadt). Piernikarstwo w Pulsnitz i w Toruniu łączy postać piernikarza Thomasa, który miał przybyć do miasta właśnie z grodu Kopernika<sup>480</sup>.

Swoje muzea piernikarskie posiada Francja, “Musée du pain d'épices et de l'art populaire alsacien” – Gertwillier<sup>481</sup> (muzeum mieści się w dawnym piernikarskim warsztacie, il. 271.), Czechy Pernikova chalupka<sup>482</sup>, Szwajcaria “Das Schafbock- und Lebkuchenmuseum – Einsiedeln”<sup>483</sup>. Rosja Tuła<sup>484</sup>. Natomiast tylko w Toruniu są dwa muzea w jednym mieście. Co ciekawe, nie ma żadnego Norymberga<sup>485</sup>, pomimo tego, że jest jednym z najbardziej znanych europejskich ośrodków piernikarskich.

---

<sup>479</sup> M. Pruska, P. Charzyński, *op. cit.*

<https://www.stadt-weissenberg.de/tourismus-freizeit/pfefferkuchenmuseum>. [dostęp: 2024-10-01], I. Wenzel Irmgard, *Weissenberg: Museum Alte Pfefferküchlerei (Kleine Kunstfuhrer)*, Regensburg 1996.

<sup>480</sup> <https://www.pulsnitz.de/pfefferkuchenmuseum.html> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>481</sup> <https://www.paindepices-lips.com/musee-du-pain-d-epices/> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>482</sup> [https://www.pernikova-chaloupka.cz/program/rezervace\\_k2.phtml](https://www.pernikova-chaloupka.cz/program/rezervace_k2.phtml). [dostęp: 2024-10-01].

W pobliżu Pardubic, miasta piernika: <https://pardubice.eu/peřnik> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>483</sup> <https://www.goldapfel.ch/geschichte/chronik/>. [dostęp: 2024-10-01].

<sup>484</sup> Tulskie pierniki są produkowane w Tule. Wmieście znajduje się muzeum i pomnik piernika.

[https://web.archive.org/web/20171017042532/http://tulainfo71.ru/rest\\_in\\_tula/4095/?lang=eng](https://web.archive.org/web/20171017042532/http://tulainfo71.ru/rest_in_tula/4095/?lang=eng) [dostęp: 2024-10-01].

<sup>485</sup> <https://tourismus.nuernberg.de/geniessen/spezialitaeten/nuernberger-lebkuchen/> [dostęp: 2024-10-01].

Niemniej w okresie świątecznym odbywają się w Museum Industriekultur warsztaty piernikarskie:

<https://museen.nuernberg.de/museum-industriekultur/kalender-details/lebkuchenbacken-im-museum-480> [dostęp: 2024-10-01].

W Polsce pierniki toruńskie uzyskały swoją odrębność na tle innych wypieków piernikarskich znanych w innych państwach w Europie. Należy jednak podkreślić, że najstarsza wzmianka na temat piernikarstwa w Polsce sięga 7 lutego 1293 roku i brzmi następująco: „pieratas tortas facientes”. Zapis ten znalazł się w pouczeniach Rady Miejskiej Świdnicy skierowanej do Raciborza<sup>486</sup>. Piernikarstwo w Toruniu jak wskazano rozwija się dopiero od XIV wieku. Piernikarze toruńscy nie utworzyli własnej organizacji cechowej. Pozostali zrzeszeni w cechu piekarzy i ciastkarzy. W wielu przypadkach rozwój piernikarstwa w poszczególnych miastach przebiegał dość podobnie. Pierniki wypiekane były w miastach przez mistrzów zrzeszonych w cechach piekarskich lub usamodzielnionych piernikarskich.

W Polsce pierwszy cech piernikarski powstał w Krakowie około 1570 roku<sup>487</sup>. Cech istniał od 1751 roku we Wrocławiu<sup>488</sup>, a także w Warszawie od 1781 roku<sup>489</sup>. Istniały cechy piernikarskie także w innych miastach<sup>490</sup>. Piernikarzy nigdy nie było wielu. Elitarny, luksusowy produkt miał wąskie grono odbiorców, stąd nie było zapotrzebowania na większą liczbę producentów. W XIX wieku wraz z upowszechnieniem produkcji cukru otrzymywanego z buraka cukrowego wypiek pierników rozpowszechnia się. Pierniki docierają do kolejnych grup społecznych. Na początku XIX wieku zaczynają być dostępne dla szerszego grona odbiorców. Na jarmarkach popularyzowane są lukrowane wyroby<sup>491</sup>. Obok wielkich zakładów cukierniczych działają mniejsze rodzinne piernikarnie<sup>492</sup>. Pierniki pojawiają się sezonowo także w cukierniach i piekarniach. Przemysłowa produkcja doprowadziła do powstania słynnych firm i fabryk piernikarskich, w Toruniu były to rodziny

---

<sup>486</sup> <https://historia-swidnica.pl/smakowite-ciastka-z-pieprzem/>, <https://sudety.pro/korzenny-zapach-przeszlosci-robort-glowczyk/> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>487</sup> [https://maius.uj.edu.pl/muzeum/wydarzenia/-/journal\\_content/56\\_INSTANCE\\_JabQMdn0tnYG/11876392/146785340](https://maius.uj.edu.pl/muzeum/wydarzenia/-/journal_content/56_INSTANCE_JabQMdn0tnYG/11876392/146785340) [dostęp: 2024-10-01].

<sup>488</sup> E. Berendt, *Formy piernikarskie*, op. cit., s. 141-142; E. Berendt, *Formy piernikarskie na Dolnym Śląsku*, „Nowiny Rzemieślnicze”, 2008, nr 3, s. 10-11; <https://mnwr.pl/intrygujace-co-ma-piernik-do-muzeum/> [dostęp: 2024-10-01]. O znakach cechowych piekarzy z Krakowa; E. Bimler-Mackiewicz, *Znaki cechowe i ich funkcje na ziemiach polskich. Studium źródłoznawcze*, Warszawa 2004.

<sup>489</sup> F. Reinstein, *Dzieje cechu piernikarzy i woskarzy miasta stołecznego Warszawy*, Warszawa 1916. <https://piernikarka.pl/index.php/2022/07/02/pamiatki-cechu-piernikarzy-i-woskarzy-w-warszawie-czesc-1/> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>490</sup> T. Przała, *Materiały do brzeskiego piernikarstwa*, „Opolski Rocznik Muzealny”, 1970, t. 4, s. 227-254., Z. Lipiarz, *Formy piernikarskie w zbiorach Muzeum w Raciborzu*, „Opolski Rocznik Muzealny”, 1972, t. 5, s. 103-139, J. Ginett-Wojnarowiczowa, *Piernik raciborski*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1948, nr 11-12, s. 38-39.

<sup>491</sup> G. Szelańska, op. cit., s. 43-47.

<sup>492</sup> Piernikarze z Pasłęka, <https://www.youtube.com/watch?v=2P3vCsgC8WA> [dostęp: 2024-10-01]; piernikarze z Kańczugi <https://www.youtube.com/watch?v=EgtJy00UBIM&t=0s&list=PL143835CD59412AFE&index=13> <https://kulturalnoludowa.pl/artykuly/piernikowa-dynastia/>, rodzina Bielewiczów z Żywca <https://www.zywieckiecentrumturystyki.pl/ciekawostki-o-zywcu/340-tradycje-piernikarskie-w-zywcu.html>; Maciej Kuźniarowski z Żywca <http://www.pierniki.pl/> [dostęp: 2024-10-01].

Weese, Thomas, Ruchniewicz; w Warszawie Wróblewski<sup>493</sup>, w Kostrzynie Markiewicz<sup>494</sup>, a Mołęcki i Rothe w Krakowie<sup>495</sup>. Trudne losy związane z działaniami wojennymi, a potem nacjonalizacją zakładów i fabryk piernikarskich doprowadziły niemal do zapomnienia tradycyjnego rzemiosła i przemysłu piernikarskiego.

Warto w tym miejscu podkreślić rolę muzeów, które zaopiekowały się spuścizną po dawnych warsztatach piernikarskich. Do Krakowa trafił zbiór z piernikarni Rothego. We Wrocławiu przechowywane są formy piernikarskie z licznych mniejszych ośrodków, z kolei do Gorzowa Wielkopolskiego trafiły formy z warsztatu w Sarnowie, po jego zamknięciu. Często przekazy muzealne były to spowodowane przerwaniem lokalnych tradycji piernikarskich. Bądź to z powodu opuszczenia przez mieszkańców miejsca zamieszkania, tak jak na przykład na Dolnym Śląsku<sup>496</sup>. Bądź z powodu zmian technologicznych, czy zamknięcia warsztatu, firmy z powodu braku kontynuatorów.

Nigdzie indziej jednak w Polsce nie istnieje taki kontakt jak pomiędzy Fabryką a Muzeum w Toruniu. Pomędzy nadal istniejącym producentem pierników, a instytucją, która gromadzi nie tylko formy, ale także opakowania reklamowe, puszki, pudełka i wszelkie materialne aspekty działalności Fabryki. Niejednokrotnie miała miejsce bezpośrednia współpraca pomiędzy pracownikami mająca na celu wzbogacenie swoich umiejętności i wiedzy.

Historia wypieku korzennych ciasteczek w Polsce ma już ponad 700 lat<sup>497</sup>. W ostatnich latach piernikarstwo przeżywa swój renesans i na nowo powstają kolejne miejsca związane z produkcją pierników, często w nawiązaniu do lokalnej historii. Są to muzea, stałe wystawy piernikarskie, piernikarnie w Polsce oraz producenci pierników, także form

---

<sup>493</sup> F. Reinstein, *op. cit.*

<sup>494</sup> <https://infokostrzyn.pl/?id=2&nr=3272>, [dostęp: 2024-10-01].

<sup>495</sup> <https://etnomuzeum.eu/zbiory/forma-piernikowa-z-szopka>;  
[https://maius.uj.edu.pl/muzeum/wydarzenia/-/journal\\_content/56\\_INSTANCE\\_JabQMdnomYG/11876392/146785340](https://maius.uj.edu.pl/muzeum/wydarzenia/-/journal_content/56_INSTANCE_JabQMdnomYG/11876392/146785340) [dostęp: 2024-10-01].

<sup>496</sup> Dzięki badaniom regionalisty Tomasza Karamona i działalności twórczyni ludowej Magdaleny Topolanek, do Barda powrócili dawni mieszkańcy, dzieląc się wiedzą i przepisami na Bardzkie Pierniki.  
<https://www.youtube.com/watch?v=iOJliMf12NU>. [dostęp: 2024-10-01].

<https://www.bardo.pl/bardzkie-pierniki-miejsce-gdzie-historia-dotyka-terazniejszosci.html> [dostęp: 2024-10-01].  
<https://zabkowice.express-miejski.pl/wiadomosc/22524.przepis-na-oryginalne-bardzkie-pierniki-odnaleziony-po-70-latach> [dostęp: 2024-10-01].

<sup>497</sup> Na temat piernikarskich muzeów prezentacja: A.K. Jędrzejewska „Na piernikarskim szlaku.” O tradycjach wypieku pierników w Europie <https://www.youtube.com/watch?v=S6997dbqnMc> [dostęp: 2024-10-01].  
Małgorzata Pruska, Przemysław Charzyński, *op. cit.*, s. 158.

piernikarsich<sup>498</sup> (il. 273-281). Pojawiają się również inicjatywy podejmowane przez regionalistów odkrywających lokalne tradycje piernikarskie<sup>499</sup>.

W ostatnich latach toczy się dyskusja czy toruńskie tradycje piernikarskie powinny zostać objęte szczególną ochroną jako ważny element dziedzictwa kulturowego. Temu zagadnieniu poświęcone były spotkania, artykuły naukowe<sup>500</sup>, dyskusje podejmowane w lokalnym środowisku. Drogę do dyskusji otworzyło wpisanie w 2010 roku na Listę Dziedzictwa Niematerialnego UNESCO: „Zwyczaju wyrobu pierników w Północnej Chorwacji”<sup>501</sup>. Pierwszym etapem wpisu jest rejestracja na Krajowej liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego, którą w Polsce koordynuje Narodowy Instytut Dziedzictwa. Prace nad ochroną toruńskiego piernikarstwa są już zaawansowane. Trwa wypełnienie wniosku. W Muzeum Toruńskiego Piernika, dawnej Fabryce Weese przy ulicy Strumykowej spotykają się przedstawiciele środowiska, depozytariusze zwyczajów i Ci, którzy dostrzegają znaczenie piernikarstwa toruńskiego dla materialnego, ale i także niematerialnego dziedzictwa kulturowego<sup>502</sup>.

---

<sup>498</sup> Bardzkie Pierniki, Bardzkie Pierniki. Fabryka Magdalena Topolanek, Kuźnia Rzemiosł Dawnych, Muzeum Regionalne w Jaworze, Pierniczki ze szlaku Cystersów, Piernik Wrocławski, Pierniki Wrocławskie. Piernikarnia Wrocławska, Pierniki Sudeckie, Pierniki lukrowane, Piernikarnia Słodka Chatka, Piernikarnia Śląska, Pierniki z Krainy Wygasłych Wulkanów, Pracownia Piernikowa Isabell, Pszenno-żytnie pierniki z Oleśnicy, Slow Food Dolny Śląsk, Pierniki pałuckie, Pierniki z Nadwiślańskiej Chaty, Gospodarstwo Agroturystyczne SAWANNA – piernik lubelski, Biały Tulipan Rękodzielo, Moje Pierniki, Piernikowa chatka znad rzeki Mrogi, Piernikarnia Pana Kota, Warszawski Dom Piernika, Pierniki z Jarosławia, Piernikarnia Iwla, Gran-Pik Liwocz, AniPasje Pierniki, Z sercem robione, Piekarnia – Cukiernia „Pellowski”, Pierniki Żywieckie Żywiec, E. E. Widera, Pierniczkowo. Jodłowy Dwór Huta Szklana, Pierniki pasłęckie, Piernikarnia Cafe, PiernikoMania. Piernikarnia, Bracholińskie wiatraki, Pierniki Szczecińskie Szczecin, Pracownia artystyczna „Lukrecja”. Ponadto firmy wytwarzające formy: KOKINO – szablony kulinarne do pierników, Szablony kulinarne. Ciasteczka z duszą, FloWerka.

<sup>499</sup> [http://www.qwsi.pl/asp/pl\\_start.asp?typ=14&sub=52&menu=216&strona=1](http://www.qwsi.pl/asp/pl_start.asp?typ=14&sub=52&menu=216&strona=1) [dostęp: 2024-10-01].

Wywiady i zarejestrowane rozmowy z piernikarzami, twórcami ludowymi, badaczami w ramach projektów: “Pierniki w Polsce”: [https://www.youtube.com/playlist?list=PL916hH\\_wqtHCfc2s4g-Q9Rm6lJrKB90zQ](https://www.youtube.com/playlist?list=PL916hH_wqtHCfc2s4g-Q9Rm6lJrKB90zQ) [dostęp: 2024-10-01].

oraz “Pierniki w Kujawsko-Pomorskim”

[https://www.youtube.com/playlist?list=PL916hH\\_wqtHBSzA526Ro6smUiay\\_Fjm\\_H](https://www.youtube.com/playlist?list=PL916hH_wqtHBSzA526Ro6smUiay_Fjm_H) [dostęp: 2024-10-01].

<sup>500</sup> A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*

<sup>501</sup> <https://www.unesco.pl/?id=571> [dostęp: 2024-10-01]; I. Biškupić-Bašić, *Licitorska umijeća: medicarstvo i svječarstvo-obrt višestoljetne tradicije /Gingerbread making skills: gingerbread and wax craft- a trade of centuries long tradition*, Zagreb 2000.

<sup>502</sup> <https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/zachowajmy-nasze-piernikarskie-dziedzictwo>; [dostęp: 2024-10-01].

<https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/kultura-toruńskiego-piernika-ankieta/>; [dostęp: 2024-10-01].

<https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/v-spotkanie-depozytariuszy-tradycji-piernikarskich-w-muzeum-toruńskiego-piernika/>; [dostęp: 2024-10-01].

<https://bydgoszcz.tvp.pl/79103856/kultura-toruńskiego-piernika-krajowa-lista-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego>; [dostęp: 2024-10-01].





## Zakończenie

„Formy piernikarskie są interesującymi źródłami historycznymi, głównie ikonograficznymi, do poznania dziejów kultury materialnej. Formy piernikarskie, podobnie jak tłoki mennicze (mincerskie) czy pieczętny, są trwałymi przekazami ikonograficznymi pewnego zapisu obrazowego — utrwalonego jednak zgodnie z przeznaczeniem i pełnią przez nie w procesie produkcyjnym funkcją — w postaci negatywu” wspominał Krzysztof M. Kowalski<sup>503</sup>. Rzemiosło i przemysł piernikarski rozwinęły się w Toruniu w unikalny sposób wpływając na identyfikację miasta. Proces ten aktywnie wspierali sami piernikarzem, właściciele warsztatów, a potem fabryk, władze miasta, jak i instytucje muzealne. Interdyscyplinarność zagadnienia powodowała, że praca nad prezentowaną problematyką stanowiła często wyzwanie.

Niniejsze opracowanie pokazuje, że tworzenie, gromadzenie i udostępnianie drewnianych klocków do wyrobu pierników (lub odcisniętych z nich pierników) w fabrykach, muzeach, wystawach wpłynęło i utrwaliło postrzeganie Torunia jako piernikarskiego centrum. W ramach pracy powstała próba stworzenia aparatu badawczego będącego wsparciem w pracy nad kolekcjami muzealnymi i prywatnymi w zakresie form piernikarskich. Dokumentowanie fotograficzne kolekcji, prowadzenie wywiadów i utrwalanie rozmów przyczynić się może do zachowania i przekazania wiedzy o kolekcjach.

Wieloletnie badania wykazują, że konieczne jest gromadzenie wiedzy i dokumentowanie działalności omawianych piernikarzy i piernikarni. Formy znajdujące się w kolekcjach prywatnych osób, zakładów, w perspektywie kilkunastu, kilkudziesięciu lat z dużym prawdopodobieństwem będą pojawiać się na rynku antykwarycznym i będą nabywane do muzeów jako przykład pewnego okresu w historii Torunia, w którym na nowo zachwycono się dawnym rzemiosłem piernikarskim. Piernikarnie przemijają. Znikają z rynku turystycznego.

---

<sup>503</sup> A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela...*, *op. cit.*, s. 81.

Praca jest próbą podsumowania zjawisk w drugiej połowie XX wieku i 1. ćw. XXI wieku. Nie tylko je omawia, ale i sygnalizuje potrzebę ich ochrony. Przytoczone informacje źródłowe pokazują odrębność piernikarstwa toruńskiego. Wskazują na jego ważną rolę na tle innych ośrodków. Niniejsza rozprawa utrwala wiedzę o piernikarstwie toruńskim tego okresu.

Toruńskie zbiory form służących do wyrobu pierników są świadectwem procesu świadomie zachowywanych i kontynuowanych przez kolejne pokolenia torunian zwyczajów związanych z piernikami (wypiek pierników figuralnych, obdarowywanie gości, przywóz pierników z wizyty w Toruniu). Piernik toruński uzyskał swoją odrębność spośród innych wypieków piernikarskich w kraju i za granicą. Kolekcjonowanie form piernikarskich, proces muzealizacji artefaktów rzemieślniczych w Toruniu oraz ich udostępnianie stało się także impulsem do odrodzenia zainteresowań historycznym dziedzictwem kulturowym. Istotnym założeniem pracy było również wskazanie na potrzebę ochrony dziedzictwa kulturowego związanego z piernikarstwem toruńskim.

Interesujące wydaje się spojrzenie z perspektywy historii sztuki na zagadnienie trwałości motywów ikonograficznych występujących na formach piernikarskich gromadzonych w Toruniu oraz ich wpływu na rozpoznawalność i odrębność toruńskiego piernikarstwa (np. katarzynka, kareta, herb Torunia) w kontekście innych licznych ośrodków w Polsce i Europie. Zabytkowe formy stały się nośnikami pamięci, między innymi o obyczajowości toruńskiej społeczności, czy tradycyjnego rzemiosła. W czasach współczesnych były i są inspiracją dla artystów, wpływając na kulturę popularną, poprzez powstanie nowych sposobów estetycznego wyrazu. Wzory, które są obecne na formach w wielu pracowniach piernikarskich w Toruniu pochodzą jeszcze z XVII wieku. Nadal cieszą oko i przekazują wartości estetyczne chociaż ich pierwotna symbolika i znaczenie jest już zupełnie inna.

Do badań wybrano historyczne kolekcje form piernikarskich znajdującą się w Muzeum Okręgowym w Toruniu, Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. oraz przeanalizowano współczesne zbiory gromadzone w toruńskich piernikarniach. Przebadano je na tle innych kolekcji form piernikarskich w kraju.

Celem niniejszej pracy było uzupełnienie luki badawczej związanej z postrzeganiem toruńskich kolekcji form piernikarskich jako elementu budującego lokalną tożsamość Torunia i jego mieszkańców. Spotkania licznej grupy depozytariuszy pragnących wpisać kulturę piernika w Toruniu na Listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego Polski, a w perspektywie światową UNESCO pozwala przypuszczać, że charakterystyczny dla Torunia wyróżnik w postaci żywej kontynuacji piernikarskich zwyczajów związanych z obdarowywaniem piernikami oraz umiejętnością ich wypieku za pomocą drewnianych klocków będzie nie tylko kontynuowany, ale również twórczo rozwijany. Znajdzie to na pewno odbicie w kolekcjach form piernikarskich zarówno w muzeum, jak i Fabryce czy mniejszych piernikarniach.

## ANEKSY

### ***Aneks 1. Wykaz rozmówców (wywiady)***

*Wykaz rozmówców, którzy udzielili wywiadów w czasie prowadzonych badań w latach 2019-2023.*

Transkrypcje i zapisy cyfrowe rozmów w zbiorach autorki.

Twórcy form piernikarskich:

1. Tomasz Karamon
2. Zygmunt Kędzierski
3. dr Stanisław Kościński
4. Tadeusz Makowski
5. Ryszard Mirowski
6. Beata Pranke-Zdziebło
7. Danuta Sroka

Fabryka Cukiernicza „Kopernik”:

1. Przemysław Myśliwy – Prezes
2. Zdzisława Olszewska – Dyrektor / Prokurent
3. Anna Kowalska – Dyrektor ds. technologii
4. Paweł Laskowski, Marcin Szczęsny, Rafał Przybyłowski - mistrzowie piernikarscy

Wytwórnice pierników figuralnych zakupujących i zamawiających formy:

1. Żywe Muzeum Piernika – Andrzej Olszewski, Paweł Malec
2. Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja – Monika Jankowska
3. Starotoruńska Piernikarnia – Dorota Swobodzińska
4. Toruńscy Partacze – Maja Krystoforska
5. Piernikarnia Forteczna

Sprzedawcy form piernikarskich na rynek toruński:

1. Emporium – Dariusz Lipiński
2. Victor-Art Patryk Zajdel

Właściciele cukierni i piekarni, piernikarze:

1. Cukiernia Franciszek Pokojski w Toruniu - Adam Pokojski – współwłaściciel
2. Piekarnia Wojciech Kowalski
3. Jan Ciepliński

Potomkowie toruńskich rodzin piernikarskich oraz osób związanych z toruńskim piernikarstwem:

1. Barbara Kryn – prawnuczka Jana Ruchniewicza
2. Michael Weese – potomek Andreasa Weese
3. Udo Albert Weese – syn Maxa Alberta Weese
4. Piotr Rozwadowski – wnuk Michała Samulskiego, Dyrektora Fabryki „Kopernik”

Twórcy ludowi zajmujący się piernikarstwem:

1. Zygmunt Kędziński
2. Danuta Sroka
3. Magdalena Topolanek
4. Irena Zawadzka
5. Sylwia Włodarczyk-Ostrowska
6. Krzysztof i Kazimiera Bielewicz
7. Maciej Kuźniarowski

## ***Aneks 2. Pamiątki cechowe***

W zbiorach rzemiosła artystycznego Działu Sztuki Muzeum Okręgowego w Toruniu przechowywane są pamiątki po cechach piekarskich, pochodzące z XVII i XVIII wieku. Z cechem piekarzy pieczywa białego i ciastkarzy związane są następujące muzealia:

1. cynowy kubek (MT/S/1228), wykonany w Toruniu przez mistrza MBK, datowany na 1797 rok, z rytowanym godłem cechu w postaci 2 lwów ustawionych antytetycznie podtrzymujących wizerunek obwarzanka, precla.
2. cynowy kubek (MT/S/1231), wykonany w Toruniu przez mistrza MBK, datowany na 1797 rok, z rytowanym godłem cechu w postaci 2 lwów ustawionych antytetycznie podtrzymujących wizerunek obwarzanka, precla

Z cechem piekarzy pieczywa „twardego” razowego związane są następujące pamiątki:

1. drewniane godło (MT/S/706), przedstawiające lwa z tarczą, na której wymalowany jest obwarzanek, precel, datowane na XVII w.[?]
2. cynowy kubek (MT/S/1227), wykonany w Toruniu przez mistrza MBK, datowany na 1797 rok, z rytowanym godłem cechu w postaci 2 lwów ustawionych antytetycznie podtrzymujących wizerunek obwarzanka, precla?, z napisem.
3. cynowy kubek (MT/S/1231), wykonany w Toruniu przez mistrza MBK, datowany na 1797 rok, z rytowanym godłem cechu w postaci 2 lwów ustawionych antytetycznie podtrzymujących wizerunek obwarzanka, precla?, z napisem.

Ponadto:

1. zwieńczenie wywieszki cechu piekarzy w Toruniu (MT/S/1768) w formie lwa, wykonane z blachy, pochodzące z Torunia, z ul. Sukienniczej 20, datowane na XVIII w.
2. oraz drewniana wywieszka cechowa MOT/S/917, odnaleziona w ogrodzie przy ul. Danielewskiego w Toruniu<sup>504</sup>.

---

<sup>504</sup> M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *op. cit.*, s.72.

### ***Aneks 3. Przepisy na pierniki***

Przepisy na wypieki z użyciem form:

#### ***Pierniczki przednie z cukru i miodu / 1686 r.***<sup>505</sup>

Wziąć dwadzieścia łutów faryny cukru, utłuc go co z grubszego, na stół wysypać i przetrzeć wałkiem raz i drugi, aby i co grubsze kawałki roztarły się jeszcze. Potym wziąć cynamonu łutów cztery, imbiru łutów cztery, gałki muszkatowej łutów dwa, gwoździków łut jeden, skórek cytrynowych prostych (nie w cukrze) od czterech cytryn, a to trzeba wszystko korzenie drobno usiekać i pomieszać wszystko z cukrem. Przybrać mąki, ile potrzeba, ale nie sypać naraz wszystkiej, tylko wziąć część niemałą i z korzeniem pominionym zmieszać dobrze, w którym korzeniu już być ma, jako się opisało, zmieszany cukier. Wziąć potym półtory kwarty miodu gęstego lodowatego, to jest co w nim są ziarnka, wszystko to, cukier korzenie, mąkę co już z korzeniem pomieszana, zmieszać z miodem, a ostatek maki przysypując, zrobić z tego wszystkiego ciasto tęgie i **wybijać na formach pierniczki (podkreś. AKJ)**, a na dekiel miedziany układać i piec w chlebowym piecu. Gdy się upiekły, zrzynać je (póki ciepłe i miękkie) nożem ostrym albo drutem cienkim, bo jak ostygną i stwardną, nie zdyjmie ich.

Przepis z piernikiem toruńskim jako dodatkiem, np. na lekarstwo:

#### ***Konfekt na biegunki obozowe pewny / 1724 r.***<sup>506</sup>

Weśmi Tarnek nie bardzo dojrzałych wysuszonych y utartych, trzy loty, Pierniku Toruńskiego ususzonego y utartego, korzenia Tormentylli, to iest kurzego ziela, obojga po pół tora łota, Gałko Muszkatowej, Mastyxu, Dryakwi starey, każdego połocie, Wina albo octu mocnego winnego ile potrzeba, zrób konfekt na kształt Dryakwi, daway na raz po dragmie y więcej.

<sup>505</sup> *Moda bardzo dobra ...*, op. cit., s. 133.

<sup>506</sup> *Vade Mecum Medicum, To iest Krotkie, y doświadczone sposoby leczenia chorob rozmaitych, Męskich, Białogłowskich, y Dziecinnych, o Pulsach, Urynach, o Krwi puszczaniu &c. [...]*, Częstochowa 1721, s. 105–106; *Vade Mecum Medicum, To iest Krotkie y doświadczone sposoby leczenia rożnych chorób, Męskich, Białogłowskich, dziecinnych, O Pulsach, Urynach, a krwi puszczaniu: O Powietrzu &c. z przydatkiem Apteki domowey które mając przy sobie, każdy nie tylko Pan sobie ale y bliżniemu łatwo poradzić może Teraz świeżo przedrukowane y z errorow tak Typograficznych, jako innych expurgowaney nowo na końcu przyczynione pod tytułem ADDITAMENT*, Zamość 1724, s. 67.



## Przepisy na pierniki toruńskie:

### ***Pierniczki toruńskie (druga poł. XVII wieku)***

[Najstarszy znany zapisany przepis na piernik toruński.]

„Wziąć miodu illo chce, warzyć go na pateli długo, aż będzie odpadał od talirza, gdy na nim położy ów miód, dopiróż wsypać korzenia jakiego kto chce, a ma być grubo tłuczone albo krajane. Jak to wezwre, to sypać mąkę, a mieszać, zdjawszy z ognia, nie bardzo gęsto, trzeba żeby się zgnetło warzęcą i włożyć to w stępe i tłuc albo choć na stole położyć, a kijanką tłuc bardzo z pół godziny, na tym wszystko, aby bardzo tłuc, potem robić piernicki według upodobania.”<sup>507</sup>.

### ***Najstarszy drukowany przepis na pierniki toruńskie / 1725 r.***

Weź miodu praśnego ile chcesz, włóż do naczynia, wlej do niego gorzałki mocnej sporo i wody, smaź powoli szumując, aż będzie gęsty, wlej do niecki, przydaj imbiru białego, gwoździów, cynamonu, gałek, kubebów, kardamonu, hanyżu nietłuczonego, skórek cytrynowych drobno krajanych, cukru ileć się będzie zdało, wszystko z gruba przetłukłszy, wsyp do miodu gorącego, miarkując żeby niezbyt korzenia było, zmieszaj, a jak miód ostygnie, że jeno letni będzie, wsyp mąki żytniej ile potrzeba, umieszaj, niech tak stoi nakryto, aż dobrze wystygnie, potym wyłóż na stół, gnieć jak najmocniej, przydając mąki ile potrzeba, potym nakładź cykaty krajanej, albo skórek cytrynowych w cukrze smażonych, znowu przegnąć i zaraz formuj pierniki, wielkie według upodobania porobiwszy, możesz znowu po wierzchu tu i owdzie wtykać cykatę krajaną, do wierzchu pozyngowawszy piwem kłaść do pieca i wyjawszy je jak się przepieką, znowu je zyingować miodem z piwem smażonym i znowu po wsadzeniu do pieca<sup>508</sup>.

---

<sup>507</sup> *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie 2017.

<sup>508</sup> *Compendium Medicum Auctum To iest Krotkie Zebranie y opisanie Chorob, Ich różności, przyczyn, znaków, sposobow do leczenia, Także różnych sposobow robienia Wodek, Oleykow, Iulepow, Syropow, Konfitur, Maści, Plastrow &c. [...] : Na Siedm Traktatow Rozdzielone ; Lekarstwa końskie*, Częstochowa 1725, s. 667.

<https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/publication/522429/edition/496742?language=en> [dostęp: 2024-10-01].

K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2016, s.10-11.

### ***Toruńskie pierniki (Thorner Pfefferkuchen) / 1875 r.*** <sup>509</sup>

Zrobione z lepszego (niż bremeńskie ciasto) z migdałami i skórką cytrynową, pomarańczową oraz mąką z grochu, która nadaje żółtą farbę. Tego rodzaju pierniki są sławne i swoją sławę - dobry smak zawdzięczają długiemu leżakowaniu ciasta.: 1 kilogram miodu, jeden kilogram cukru – faryny – zagotować razem. Dodać kilogram migdałów, 33 i 1/3 grm potażu, pieprzu, cynamonu, goździków, kardamonu, gałki muszkatołowej i maki. Po 24 godzinach ciasto wypiekać.

### ***Katarzynki toruńskie / 1927 r.***

10 f. dobrego miodu gotuje się przez 10 minut, potem dolewa się 2 f. syropu, gotując dalej. W końcu dodaje się 2 pół f. cukru i zdejmuje się z ognia. Po ostudzeniu tej masy do temperatury letniej, robi się razem z rzanną mąką ciasto. Powinno się ono jednak kilka tygodni a nawet kilka miesięcy odleżeć, żeby skruszało. Potem dodaje się na 30 f. ciasta 1/4 korzeni I kl. 20 gr imbiru potłuczonego 100 gr potażu i dobrze się przerabia. W końcu wykluwa się foremką katarzynkową (wyróż. AKJ) stosowne sztuki i piecze się. Katarzynki pieką się lepiej i mają ładniejszy wygląd jeżeli się je układa na blachy druciane i gorąco odpieka. Katarzynki pakuje się po 12 sztuk w 3 grupach po 4 sztuki, owija w papier pergaminowy i przewiązuje bawełną. Pierniki te dopiero po odleżeniu przez kilkanaście dni uzyskują piękny aromat i dobry smak.<sup>510</sup>

### ***Gruby miodowy piernik toruński / 1927 r.*** <sup>511</sup>

Bierze się 12 f. miodu, 6 f. cukru, gotuje się razem i szumuje. Po ostudzeniu dodać 15 f. mąki pszennej nr 0 i zrobić gładkie ciasto. Potem dołączyć 1 f. grubo siekanych migdałów, pół f. cykaty, pół f. skórki pomarańczowej, 90 gr cynamonu, 30 goździków, 2 orzechy muszkatołowe, 30 gr kardamonu, 6 żółtek i 90 gr amoniaku. Gdy już wszystko zostało dobrze przerobione,

---

<sup>509</sup> F.H. Stegmann, *op. cit.*, s. 29.

<sup>510</sup> W. Gryczyński, *Fabrykacja pierników : niezbędny podręcznik dla cukierników, piernikarzy, piekarzy i kuchmistrzów*, Poznań 1927, s.18.

<sup>511</sup> W. Gryczyński, *op. cit.*, s.18-19 (il. 38).

odważyć ciasto na kawałki po 1 i  $\frac{1}{4}$  f. wywałkować w ten sposób, aby dało się wykroić z każdego kawałka 12 sztuk. Każdy piernik powinien mieć 12 cm długości i 8 cm szerokości. Chcąc wyrobić pierniczki mniejsze kroi się z 1  $\frac{1}{4}$  f. ciasta 20 kawałków, o długości 9 cm i szerokości 6 cm. Po wykrojeniu na stole i omieceniu z mąki **można za pomocą drewnianych form wycisnąć różne rzeczy na powierzchni pierników** (wyróż. AKJ). Następnie układa się na blachy lekko wysmarowane i posypane mąką, blisko jedną sztukę obok drugiej i pociąga z wierzchu wodą. W szpary pomiędzy pojedyncze sztuki, włada się białe migdały, kantem do góry. Również umieszcza się w rogach każdego piernika po jednym migdale, a na środku sztuki układa się cztery migdały w kształcie krzyża a nad nimi z każdej strony dwa półksiężycy cienko wykrojone z cykaty. Dekoracja zresztą jest rzeczą fantazji pracownika.

#### ***Aneks 4. Kalendarium wystaw***

Kalendarium wystaw o tematyce piernikarskiej organizowane lub współorganizowane przez Muzeum Okręgowym w Toruniu (wybór)

##### **1941 – *Thorner Kunsthandwerk***

Wystawa czasowa: 9.VIII.1941–29.XI.1941

Muzeum Okręgowym w Toruniu, Ratusz Staromiejski

Kurator: Adolf Schwammberger

\*Formy piernikarskie z kolekcji muzeum oraz pierniki figuralne odcisnięte w fabryce Weese

##### **1954 – *Pierniki toruńskie***

Wystawa czasowa: 28.XI.1954–11.IV.1955

Muzeum Okręgowym w Toruniu

Kurator: Janina Kruszelnicka

\*opis wystawy - zob. *Aneks 5.*

##### **1978 – *Pierniki w dawnej Polsce***

Wystawa czasowa: 4.VI.1978–25.VII.1979

Muzeum Okręgowym w Toruniu, Ratusz Staromiejski

Kurator: Janina Myślińska

Aranżacja plastyczna: Stanisław Lackowski

Prezentacja zbiorów z:

Muzeum Narodowe w Warszawie

Muzeum Narodowe w Krakowie

Muzeum Narodowe w Poznaniu

Muzeum Narodowe we Wrocławiu

Muzeum Etnograficzne we Wrocławiu

##### **1979 – *Alte polnische Lebkuchenformen aus dem Bezirksmuseum Toruń***

Wystawa czasowa: 4.XI.1979-2.XII.1979

Getynga, Republika Federalna Niemiec

Städtisches Museum Göttingen, Ritterplan 7/8

Kurator: Janina Myślińska

##### **1980 – *Pfefferkuchen im alten Polen***

Lipsk, Niemiecka Republika Demokratyczna

Kleine Galerie Leipzig

Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska

**1981** – *Pfefferkuchen im alten Polen*  
Zittau, Niemiecka Republika Demokratyczna  
Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska

**1984** – *Starye toruńskie prjaniki*  
Archangielsk ZSRR  
Muzej Izobrazitelnyh Isskustw  
Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska, Barbara Kukowicz-Wirowska

**1985** – *Pierniki toruńskie XVII-XIX wiek*  
Muzeum Zamkowe w Malborku  
Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska

**1986** – *Pierniki w Dawnym Toruniu*  
Muzeum Ziemi Chełmińskiej w Chełmnie  
Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska

**1987** – *XX-wieczne malarstwo polskie. Dawne pierniki toruńskie*  
Bobrujsk, ZSRR, (ob. Białoruś)  
Kuratorzy: Andrzej Ściepuro, Janina Myślińska  
Aranżacja plastyczna: Stanisław Lackowski

**1990** – *La fete du pain d'epices* – *Święto piernika*  
(międzynarodowa wystawa na temat piernikarstwa)  
Place Siant-Sulpice, Paryż, Francja  
Wystawa czasowa: 4-9.XI.1990  
Kurator: Janina Myślińska

**1991** – *Dawne pierniki w Polsce*  
Muzeum Ziemi Dobrzyńskiej w Rypinie  
Wystawa czasowa  
Kurator: Janina Myślińska

**1991** – *Dawne formy piernikowe i Toruń w dawnej grafice*  
Muzeum Okręgowe w Lesznie  
Wystawa czasowa

Kurator: Katarzyna Kluczward

**1995** – *Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu*

Muzeum Regionalne w Rogoźnie Wielkopolskim

Wystawa czasowa

Kurator: Katarzyna Kluczward

**1995** – *Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu*

Muzeum im. Wiktora Stachowiaka w Trzciance

Wystawa czasowa

Kurator: Katarzyna Kluczward

**2001** –

Norrköping, Szwecja

Wystawa czasowa

Kurator: Barbara Kukowicz-Wirowska

**2006** – *Świat Toruńskiego Piernika*

Muzeum Okręgowe w Toruniu, Dom Mikołaja Kopernika (ul. Kopernika 15)

Wystawa stała: 24.06.2006-17.06.2015

Stała, interaktywna wystawa w piwnicach kamienicy mieszczańskiej

Kuratorki: Barbara Kukowicz-Wirowska, Maria Magdalena Gessek

Aranżacja plastyczna: Stanisław Lackowski

**2008-2017** – *Świat Toruńskiego Piernika*

Wystawa czasowa, objazdowa

Kuratorki: Barbara Kukowicz-Wirowska, Maria Magdalena Gessek

Aranżacja plastyczna: Stanisław Lackowski

Wystawa czasowa prezentowana w następujących muzeach:

1. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu
2. Muzeum Papiernictwa w Dusznikach Zdroju
3. Muzeum w Wałbrzychu
4. Muzeum Ziemi Nadnoteckiej im. Wiktora Stachowiaka w Trzciance
5. Muzeum Zachodnio-Kaszubskim w Bytowie
6. Muzeum Historyczno-Archeologicznym w Elblągu
7. Muzeum w Koszalinie
8. Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku
9. Muzeum Ziemi wieluńskiej w Wieluniu
10. Muzeum Narodowym w Szczecinie
11. Muzeum Ziemi Czarnkowskiej w Czarnkowie
12. Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu
13. Muzeum im. Antoniego hr. Ostrowskiego w Tomaszowie Mazowieckim
14. Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce

15. Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim
16. Muzeum Ziemi Prudnickiej w Prudniku
17. Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze
18. Muzeum Miedzi w Legnicy
19. Muzeum Regionalne w Człuchowie
20. Muzeum Historyczno-Archeologiczne w Ostrowcu Świętokrzyskim
21. Muzeum Regionalne w Stalowej Woli
22. Muzeum Regionalne im. Stanisława Sankowskiego w Radomsku
23. Muzeum Okręgowe w Tarnowie
24. Muzeum w Radomiu
25. Muzeum w Turku
26. Muzeum w Bielsku-Białej

**2008** – *Im Knusperhaus. Lebkuchen aus Europa*

Hamburg, Niemcy

Altonaer Museum

Wystawa czasowa

\*Wystawa organizowana przez Altonaer Museum, któremu użyczono formy ze zbiorów MOT

**2015** – **Muzeum Toruńskiego Piernika**, nowy oddział Muzeum Okręgowego w Toruniu

Wystawa stała w dawnej fabryce pierników Gustawa Weese przy ul. Strumykowej 4

Otwarcie wystawy: 19.VI.2015 r.

Kuratorki: Barbara Kukowicz-Wirowska, Anna Kornelia Jędrzejewska.

**2016** – *Ciastka z pieprzem. O śląskich piernikach i dawnych formach*

Wystawa czasowa: 17.VI.2016–5.II.2017

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

\*współpraca z Muzeum Narodowym we Wrocławiu

Kuratorka: Anna Kornelia Jędrzejewska

**2016** – *Pierniki Elizy, opłatki i „ciasto życia”. O piernikach norymberskich*

Wystawa czasowa: 25.XI.2016–5.II.2017

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

Kuratorka: Anna Kornelia Jędrzejewska

**2017** – *‘Weź miodu praśnego...’ Dawne i współczesne przepisy piernikarskie*

Wystawa czasowa: 24.III.2017–7.V.2017

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

Kuratorzy: Anna Kornelia Jędrzejewska, Krzysztof Lewandowski, Małgorzata Mikulska-Wernerowicz

**2018** – *Z serca Fabryki... Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. od 1951 do 1982*

*roku*

Wystawa czasowa: 23.XI.2019–27.IX.2020

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

Kurator: Aleksandra Kleśta-Nawrocka

**2019** – *Od piernikarza do fabrykanta – przemysł piernikarski w Toruniu na przełomie XIX i XX wieku*

Wystawa czasowa: 15.II.2019–10.XI.2019

Muzeum Toruńskiego Piernika

Kurator: Krzysztof Lewandowski

**2020** – *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*

Wystawa czasowa: 17.10.2019–31.12.2021 / (il. 33).

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

Kuratorzy: Krzysztof Lewandowski, Małgorzata Mikulska-Wernerowicz

**2022** – *Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław Kościński - rzeźba i snycerstwo*

Wystawa czasowa: 24.06.2022–31.12.2022

Muzeum Toruńskiego Piernika w Toruniu

Kuratorzy: Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Krzysztof Lewandowski.

Opracowanie plastyczne: Stanisław Kościński.



## ***Aneks 5. Opis wystawy „Pierniki w Polsce” z 1954 roku***

„Wystawa Pierniki toruńskie, 28 XI. 1954 – 13. VI. 1955, przyczyniła się do wyświetlenia wielu problemów związanych z produkcją pierników, które przysporzyły wiele sławy miastu. Miała ona przede wszystkim za zadanie przedstawić wszechstronnie zagadnienie artystycznej snycerki toruńskich form piernikowych, rozpatrywanych jako jedna z dziedzin sztuk plastycznych, jako gałąź rzemiosła artystycznego. Ekspozycja wyjaśniała również i inne problemy jak: stronę technologiczną wyrobów, proces przekształcania się produkcji cechowej (warsztatowej) w produkcję fabryczną, zorganizowaną na zasadach kapitalistycznych i ostatnio socjalistycznych (Toruńska Fabryka Pierników „Kopernik”), znaczenie kształtowania smaku estetycznego szerokich mas przez wyzyskanie wysokich walorów artystycznych dawnych form piernikowych, popularyzowanych dzisiaj jako ozdoby wnętrz mieszkalnych oraz w formie pamiątek i upominków z Torunia. Osobny problem stanowiło przedstawienie pierników toruńskich na tle materiału porównawczego z innych ośrodków w polskich i zagranicznych. Wreszcie wystawa ukazywała snycerkę form piernikowych na tle współczesnych im zabytków toruńskiej plastyki. Zwłaszcza rzeźby architektonicznej i snycerki bram, portali, balustrad schodowych itp. jako najbliższych powiązanych stylistycznie. W końcu eksponowano współczesną tym formom grafikę, z której czerpano niejednokrotnie wzory do ich snycerki. Koncepcję wystawy opracowała J. Kruszelnicka, adiunkt Działu, plastyczną zaś stronę ekspozycji E. Gąsiorowski. Wystawę umieszczono w Sali I piętra zachodniego skrzydła.”[1]. „Formy piernikowe, odlewy gipsowe z form i wypieki z ciasta eksponowano w wiszących witrynach, wyłożonych jutą w kolorze złocistym, doskonale podkreślającym plastykę brązowych form i wypieków z ciasta. Do witryn podłączono światło elektryczne. W związku z koniecznością powiększenia powierzchni wystawowej, część obiektów, zwłaszcza odlewy gipsowe i fotografie służące jako materiał porównawczy, eksponowano na dwustronnej ścianie dzielącej. W witrynach umieszczono również napisy na kartuszach z tektury w kolorze neutralnym. W tym samym kolorze wykonano drobne napisy objaśniające na tekturowych kartkach pod eksponatami. Liternictwo opracowała K. Sokołowska. Wystawę uzupełniała ponadto mapa obrazująca drogi handlowe, którymi przywożono do miasta korzenie niezbędne do wyrobu pierników. U wejścia na wystawę wisiał ozdobny kartusz z jej nazwą w kształcie wywieszki cechowej.”

“Rocznik Muzeum w Toruniu”, t. 1, z. 2, s. 45-46.



## **ŹRÓDŁA i BIBLIOGRAFIA**

Skróty:

APB – Archiwum Państwowe w Bydgoszczy

APT – Archiwum Państwowe w Toruniu

MOT – Muzeum Okręgowe w Toruniu

DHTP – Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa

AFCK – Archiwum Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A.

AUW – Archiwum rodzinne Udo Albert Weese

## ŹRÓDŁA ARCHIWALNE I INNE

### Źródła archiwalne

APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592

APT, AMT, Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu. sygn. E 383.

APT, Akta miasta Torunia 1939-1945 , sygn., 838.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog III, sygn. 5544.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog II, sygn. XVI-13, k. 129; Jan "von Dambrawycze" przebywając w Chełmnie, zamawia u Simon Kemmereryne, mieszczaneki toruńskiej, pieprz i szafran, 5 lipca 1459 r.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 166 Spis piekarzy toruńskich, ok. 1440-1450 r.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 1080/1; Rachunki miejskiego urzędu leśnego – wykazy dostaw miodu, rachunki bartników z lat 1435-1597.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog I, sygn. 1844; Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia łąw chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku.

APT, Akta miasta Torunia, Katalog III, sygn. 5544; Reklama Fabryki Pierników Hermanna Thomasa przy Rynku Nowomiejskim 4 z filią przy ulicy Szerokiej 18, 1908 r.

APT, Archiwum fotografika Alojzego Czarneckiego, sygn. 89/90; Karty katalogowe opakowań pierników wypiekanych przez Toruńską Fabrykę Pierników „Społem” w Toruniu, druga połowa XX wieku.

APT, Biblioteka podręczna, sygn. 9106/1908 (Adressbuch); Krótki zarys historii Toruńskiej Fabryki Pierników „Społem”, druga połowa XX wieku.

APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2 - Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia łąw chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku.

APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2; Rada miasta Torunia daje list dobrego urodzenia piernikarzowi Johannowi Weese (Wese), 1743 r.

APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 16.

APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 98.

- APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 6; Fabryka pierników „Społem”. Znaczną część zatrudnionych stanowiły kobiety, 1948 r.
- APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 23; Receptury na wyrób cukierków i pierników figuralnych wypiekanych przez Toruńską Fabrykę Pierników „Społem”, druga połowa XX wieku.
- APT, Toruńska Fabryka Pierników „Społem” w Toruniu, sygn. 98; Dyplomy i wyróżnienia przyznane Związkowi Spółdzielni Spożywców „Społem” za jakość i estetykę wypiekanych pierników, druga połowa XX wieku.

### Źródła drukowane (do 1800)

- Bergius Johann Heinrich Ludwig, *Neues Polcey und Cameral Magazin, nach alphabetischer Ordnung*, t. 4, Leipzig, 1778.
- Gilliers Joseph (Sieur), *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire, contenant les noms, les descriptions, les usages, les choix et les principes de tout ce qui se pratique dans l'office... par le sieur Gilliers,...*, J.-B.-H. Leclerc (Nancy), 1768, online: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k105074g#p.166> [dostęp: 28.07.2019]
- Jacobssons Johann K.G., *Johann Karl Gottfried Jacobssons technologisches Wörterbuch oder alphabetische Erklärung aller nützlichen mechanischen Künste, Manufakturen, Fabriken und Handwerker, wie auch aller dabey vorkommenden Arbeiten, Instrumente, Werkzeuge und Kunstwörter, nach ihrer Beschaffenheit und wahrem Gebrauche*, Tom 3, Berlin – Stettin 1783, online: <https://www.digitale-sammlungen.de/en/view/bsb10230378?page=246,247&q=pfeffer> p. 246 [dostęp: 2024-10-01].
- Jacobssons Johann K.G., *Johann Karl Gottfried Jacobssons technologisches Wörterbuch oder alphabetische Erklärung aller nützlichen mechanischen Künste, Manufakturen, Fabriken und Handwerker, wie auch aller dabey vorkommenden Arbeiten, Instrumente, Werkzeuge und Kunstwörter, nach ihrer Beschaffenheit und wahrem Gebrauche*, Berlin – Stettin 1781, online: <https://www.digitale-sammlungen.de/en/view/bsb10230376?page=802,803&q=formschneider+pfefferkuchen> p. 777, 802 [dostęp: 2024-10-01].
- Sprengel Peter Nathanael, Hartwig Otto L., *P. N. Sprengels Handwerke und Künste in Tabellen. Mit Kupfern. Messing- und Eisenarbeiter*, im Verlag der Buchhandlung der Realschule, t. 11-12, Berlin 1772, s. 211-222.

### Edycje źródłowe

- Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, oprac. Ireneusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski, Toruń 1998.

- Czerniecki Stanisław, *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, oprac. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, Wilanów 2010.
- hasło: "katarzyna", [w:] *Encyklopedia staropolska* Brücknera, tom 1, Warszawa 1939, s. 571 (4 ilustracje).
- Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, oprac. Jarosław Dumanowski, Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2012.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne 1686*, oprac. Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, seria Monumenta Poloniae Culinaria, t. II, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011.
- Püttner Elise, *Baśń o toruńskich piernikach*, red. Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Toruń 2019.
- Püttner Elise, *Baśń o toruńskim pierniku*, red. Katarzyna Kluczajd, Dorota Swobodzińska, Toruń 2019.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2016.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie 2017.

#### Źródła rękopiśmienne i niepublikowane

Boś Olga, *Od kolekcji do wystawy – idea i rozwój ekspozycji piernikarskiej w Muzeum Okręgowym w Toruniu*, praca dyplomowa pod kierunkiem Katarzyny Barańskiej, Uniwersytet Jagielloński, Kraków 2014.

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Nieznane losy piernikarskiej rodziny Maxa Alberta Weese*, 2017.

Kufel Małgorzata, *Piernikarstwo na ziemiach polskich w późnym średniowieczu i nowożytności*, praca magisterska napisana pod kierunkiem dr hab. Dariusza Polińskiego, prof. UMK w Instytucie Archeologii, Toruń 2013.

Maria Żywirska, *Pierniki w Polsce*, spuścizna Grabowskiego – Państwowa Akademia Nauk.

## DRUKI MUZEALNE

### Dokumentacje wystaw MOT

Myślińska Janina, *Scenariusz wystawy „Pierniki w dawnej Polsce”* [1978].  
Pierniki toruńskie XVII-XIX w. – wystawa prezentowana w Muzeum Zamkowym w Malborku w 1985 r.  
Pierniki w Dawnym Toruniu – w Muzeum Ziemi Chełmińskiej w Chełmnie w 1986 r.  
Dawne pierniki w Polsce – w Muzeum Ziemi Dobrzyńskiej w Rypinie w 1991 r. – przygotowanie Janina Myślińska  
Dawne formy piernikowe i Toruń w dawnej grafice – w Muzeum Okręgowym w Lesznie w 1991 r.  
Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu – w Muzeum Regionalnym w Rogoźnie Wielkopolskim w 1995 r.  
Konwisarstwo i piernikarstwo w dawnym Toruniu – w Muzeum im. Wiktora Stachowiaka w Trzciance w 1995 r. – przygotowanie Katarzyna Kluczajd.

### Katalogi wystaw

*150 lat Muzeum Okręgowego w Toruniu 1861-2011*, katalog wystawy, red. Anna Ziemlewska, Toruń 2011.

Kleśta-Nawrocka Aleksandra (oprac.), *Z serca fabryki 1939-1951. Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w źródłach*, Muzeum Okręgowe w Toruniu: katalog wystawy, Toruń 2019.

Schmidt Leopold, *Lebzeltenmodel aus Österreich*, katalog wystawy, Wien 1977.

Skibińska Aneta (red.), *Rzeczy mówią*, katalog wystawy, Poznań 2012.

### Przewodniki muzealne

Mansfeld Bogusław, *Muzeum Okręgowe w Toruniu: informator*, Toruń 1974.

Okoń Emanuel (red.), *Muzeum Okręgowe w Toruniu. Przewodnik ilustrowany*, Warszawa 2015.

Smolarek Hubert (red.), *Muzeum Okręgowe w Toruniu. Miniprzewodnik*, Toruń 2019.

### Broszury, druki ulotne

Cukiernia Franciszek Pokojski. Piernik Gastronomiczny.

Cukiernia Franciszek Pokojski. Wyjątkowy piernik. Piernik ozdobny.  
Fort IV Twierdza Toruń. – wypiek piernika w fortecznej piernikarni.  
Galerie Nositelů Tradice Lidovůch řemesel představuje Ing. Oldřicha Kvapila, 2018.  
*Grösste Thorner Honigkuchen Fabrik Herrmann Thomas Thorn*, ok. 1900.  
*Jaworskie formy piernikarskie*, ulotka wydana przez Muzeum Regionalne w Jaworze.  
*Jaworskie pierniki*, ulotka wydana przez Muzeum Regionalne w Jaworze.  
Majówka w Forcie IV – oferta z warsztatami wypieku w fortecznej Piernikarni.  
*Piernikowa Jednodniówka*, 2017: 1; 2027: 2; 2018: 1(3); 2019: 1(5);  
[Reklama katarzynek i brukowców Wuka w Poznaniu], „Słowo Pomorskie”, 1924.12.02, r. 4,  
nr 280, s. 7.  
[Reklama pierników Alberta Landa], „Dodatek do Gazety Codziennej i Toruńskiej”, 1902, r.  
38, nr 220.  
Święto Chleba i Piernika. Jawor 2015.  
Toruńscy Partacze, oferta na rok 2019: Warsztaty wypieku piernika ozdobnego.  
Wędrująca wystawa „Świat Toruńskiego Piernika”, tekst: B. Kukowicz-Wirowska, A.K.  
Jędrzejewska.

## **DRUKI**

*200 Jahre Weese, Thorner Lebkuchen-Gebäck-und Waffelspezialitäten. (1763-1963)*, Weese  
Gebäckfabrik GmbH. 1963, s. 1-12.  
Ambrożewicz Teresa, *Pieczyno odpustowe (ozdobne pieczywo ludowe – cz. 2)*, „Polska  
Sztuka Ludowa”, 1978, t. 32, nr 2, s. 81-90, 127-128.  
Barbier Bernard, *Wybrane aspekty turystyki kulturowej Francuzów*, „Turyzm”, 2005, nr  
15/1-2, s. 95-120.  
Berendt Elżbieta, *Formy piernikarskie*, [w:] *Sztuka drewna. Meblarstwo i snycerstwo ludowe  
na Dolnym Śląsku*, red. Elżbieta Berendt, Wrocław 2005, s. 133-253.  
Berendt Elżbieta, *Formy piernikarskie na Dolnym Śląsku*, „Nowiny Rzemieślnicze”, 2008, nr  
3, s. 10-11, oraz wersja online:  
[https://issuu.com/dolnoslaskaizbarzemieslnicza/docs/nowiny\\_rzemie\\_lnicze\\_nr\\_3](https://issuu.com/dolnoslaskaizbarzemieslnicza/docs/nowiny_rzemie_lnicze_nr_3)  
[dostęp: 27.07.2019].  
Bimler-Mackiewicz Elżbieta, *Znaki cechowe i ich funkcje na ziemiach polskich. Studium  
źródłoznawcze*, Warszawa 2004.



- Birecki Piotr, *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu w świetle dokumentacji ikonograficznej i archiwalnej*, red. Piotr Birecki, Iwona Markowska, Toruń 2019, s. 57-65.
- Birecki Piotr, Markowska Iwona, (red.), *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu w świetle dokumentacji ikonograficznej i archiwalnej*, Toruń 2019.
- Birecki Piotr, *Sztuka w Toruniu w okresie okupacji hitlerowskiej 1939-1945*, Toruń 2011, s. 9-10.
- Biškupić-Bašić Iris, *Licitarska umijeća: medičarstvo i svjećarstvo-obrt višestoljetne tradicije /Gingerbread making skills: gingerbread and wax craft- a trade of centuries long tradition*, Zagreb 2000.
- Bobeca Paulina, *Pierniki toruńskie w historii i podaniach lokalnych*, „Rocznik Toruński” 2012, t. 39, s. 15-42.
- Bösch Hans, *Die Sammlung von hölzernen Kuchenformen im germanischen Museum*, „Mitteilungen aus dem Germanischen Nationalmuseum“, 1887-1889, Bd. II, Nürnberg 1889, s. 257-264.
- Bonowicz Karina, *Co ma piernik do Torunia..., czyli subiektywny przewodnik po mieście (nie tylko) Kopernika dla (nie tylko) nowojorczyka*, Toruń 2017, s. 119-127.
- Campe Joachim Heinrich, *Wörterbuch der deutschen Sprache: L bis R*, 3, Braunschweig 1809, s. 525, 616-622, 857.
- Chmarzyński Gwido, *Toruń dawny i dzisiejszy*, Toruń 1933.
- Chwalewik Edward, *Zbiory polskie. Archiwa, biblioteki, gabinety, galerie, muzea i inne zbiory pamiątek przeszłości w ojczyźnie i na obczyźnie w porządku alfabetycznym według miejscowości ułożone*, t. 2, Warszawa – Kraków 1927.
- Ciesielska Karola, *Herb i pieczęcie miasta Torunia*, Toruń 1982.
- Clasen Karl Heinz, *Deutsche Volkskunst: Ostpreussen*, 1928, Bd. 10, Weimar, s. 35, il. 136-140.
- Co podać na wieczerę wigilijną?*, „Moja Przyjaciółka: ilustrowany dwutygodnik kobiecy”, 1937.12.10, nr 23, s. 581-582.
- Dąbrowski Stanisław, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, 1926, r. 33, s. 266-336.
- Dąbrowski Stanisław, *Historja różnych zwyczajów, odczytana z toruńskich form piernikowych*, „Słowo Pomorskie” – Dodatek Świąteczny, 1931.12.24, r. 11, nr 297.
- Dąbrowski Stanisław, *Piernik toruński. Artystyczny żywot staropolskich łakoci*, „AS. Ilustrowany Magazyn Tygodniowy”, 1935, nr 21, s. 22.

- Die Thorner Pfeffer-u. Honigkuchen*, „Die Provinz Westpreussen in. „Wort und Bild“, Danzig 1915, s. 351-356.
- Dobrzycki Jerzy, *Cenny nabytek Muzeum Etnograficznego na Wawelu*, „Głos Narodu”, 1925, nr 78.
- Drączkowski Andrzej, *Janina Kruszelnicka z Hechtów (1923-2006)*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 2006, t. 15, s.183-185.
- Duma Torunia - fabryki pierników. Nawiązują do słodkich swych tradycji*, „Dziennik Polski”, 1946.07.16, nr 193 (519), s. 5.
- Dumanowski Jarosław, *Świat piernika i jego stolica*, [w:] *Z Torunia, teksty miejscem zainspirowane*, red. Anna Nadolska-Styczyńska, Toruń 2016, s. 177-193.
- Dumanowski Jarosław, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2010.
- Dumanowski Jarosław, Kasprzyk-Chevriaux Magdalena, *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, Wołowiec 2018.
- Dźwinel Dominika, *Literacki konflikt kulinarny – między sarmackim stołem a oświeceniową kawiarnią*, [w:] *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów*, red. Justyna Żychlińska, Anetta Głowacka-Penczyńska, Bydgoszcz 2018, s. 417-424.
- Fenikowski Franciszek, *Piernikowe miasto*, Warszawa 1972.
- Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas in Thorn*, Thorn 1907.
- Fedorowicz Hanna, Konrad Robert, „*Toruńskie pierniki*” są Kopernika. Znak słowny „*Toruńskie pierniki*” Fabryki Cukierniczej Kopernik nadal korzysta z wyłącznej ochrony, „Rzeczpospolita”, data publikacji elektronicznej: 03.06.2008, <https://www.rp.pl/orzecznictwo/art8176151-torunskie-pierniki-sa-kopernika> [dostęp: 2024-10-01].
- Fischer Christa, *Stolze Reiter, schöne Damen...: Die Bilderwelt der Gebäckmodel* Süddeutsche Verlagsgesellschaft im Jahn Thorbecke Verlag, 2013.
- Forstner Dorothea, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, Warszawa 1990.
- Gąsiorowski Eugeniusz, *Ratusz Staromiejski w Toruniu*, Toruń 2004.
- Gessek, Maria Magdalena, *Świat toruńskiego piernika*, Toruń 2006, 2008.
- Ginett-Wojanrowiczowa Janina, *Legenda o pierniku w Toruniu*, „Teka Pomorska”, 1936, r. 1, nr 1, s.12-16.

- Ginett-Wojnarowiczowa Janina, *Piernik raciborski*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1948, nr 11-12, s. 38-39.
- Gloger Zygmunt, *Encyklopedia staropolska*, t. IV, Warszawa 1903.
- Gołofit Joanna, Radomski Mikołaj, *Zasmakuj w formie. Pomorskie przepisy i formy cukiernicze*, Słupsk 2017.
- Grabowski Jan, *Piernik toruński*, „Kuryer Literacko-Naukowy” nr 53, dodatek do nr 356 „Ilustrowanego Kuryera Codziennego” 1928.12.2, s. X-XI.
- Grochowina Sylwia, *Muzeum Miejskie w Toruniu podczas okupacji niemieckiej (1939-1945)*, [w:] *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu w świetle dokumentacji ikonograficznej i archiwalnej*, red. Piotr Birecki, Iwona Markowska, Toruń 2019, s. 39-48.
- Gryczyński Władysław, *Fabrykacja pierników: niezbędny podręcznik dla cukierników, piernikarzy, piekarzy i kuchmistrzów*, „Przegląd Cukierniczy”, 1927.
- Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, [w:] *Historisch – biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe*, Historisch-biographische Blätter. Industrie, Handel und Gewerbe. Die Provinz Westpreussen, red. Alexandre Engel, 1910/1913, Bd. 10, Lfg. 24.
- Hansen Hans Jürgen, *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*, Oldenburg – Hamburg 1968.
- Herbert Kürth, *Kunst der Model*, Leipzig 1981.
- Herbert Zbigniew, *Mały traktat o piernikach*, [w:] idem, *Węzeł gordyjski oraz inne pisma rozproszone 1948-1998*, oprac. P. Kądziała. Warszawa 2001, s. 619.
- Herbst Stanisław, *Toruńskie cechy rzemieślnicze*, Toruń 1933.
- Hinrichsen Torkild, *Das Kuchenherz: Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009.
- Hinrichsen Torkild, *Im Knusperhaus. Lebkuchen aus Europa*, Husum 2008.
- Hipp Hans, *Das Lebkuchenbuch*, Berlin 2015.
- Hipp Hans, *Lebzelten. Wachsstöcke. Votivgaben. Handwerk und Brauch*, Pfaffenhofen 1983.
- Hörandner Edith, *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen*, Speklatius und Sprigerle, München 1982.
- Hutter Ernestine, *Alles gemodelt. Holzmodel für Lebkuchen, Marzipan und Tragant aus Volkskundlichen Sammlung*, Salzburg 2002.

- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Arcydzieła z ciasta. Toruńskie pierniki w zbiorach muzealnych w Polsce i na świecie*, „Zbiór Wiadomości do Antropologii Muzealnej”, 2020, nr 7, s. 61-104.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Dawna Fabryka Gustava Weese jako miejsce prezentacji tradycji rzemiosła i przemysłu piernikarskiego. Od wystawy do Muzeum Toruńskiego Piernika*, [w:] Technika w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji, red. Michał F. Woźniak, Marcin Zdanowski, Bydgoszcz 2014, s. 201-211,
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Kolekcje dawnych klocków piernikarskich jako źródło nowatorskich form wystawienniczych i inspirujących działań edukacyjnych*, [w:] *Edukacja w muzeach i instytucjach kultury – aktualnie*, red. Marcin Szelaąg, Poznań – Warszawa 2020, s. 209-228, 287-298.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Mikołaj Kopernik, Toruńskie pierniki i Gotyk na dotyk – interaktywne formy edukacji historycznej w Muzeum Okręgowym w Toruniu*, [w:] *Historia w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji*, red. Michał F. Woźniak, Tomasz de Rosset, Wojciech Ślusarczyk, Bydgoszcz 2013, s. 172-175.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Muzeum Toruńskiego Piernika – miejsce, w którym historia ma smak i zapach. Ze wspomnień kuratorek*, [w:] *Muzeum Toruńskiego Piernika. Przewodnik*, red. Małgorzata Mikulska-Wernerowicz, Warszawa 2023, s. 23-31.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Muzeum Toruńskiego Piernika – oddział Muzeum Okręgowego w Toruniu. Koncepcja. Realizacja. Perspektywy*, „Bydgoski Rocznik Muzealny”, 2019/2020: 5 , s. 97-120.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Narzędzia cyfrowe do badań nad dziejami piernikarstwa*, [w:] *Muzeologia cyfrowa. Muzeum i narzędzia cyfrowe humanistyki*, red. Małgorzata Baka, Toruń 2020, s. 165-193.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Piernik i jego rola w kulturze*, [w:] *Dom. Codziennosc i święto. Ceremonie i tradycje rodzinne. Studia historyczno-antropologiczne*, red. Bożena Popiołek, Agnieszka Chłosta-Sikorska, Marcin Gadocha, Kraków 2018, s.186-196.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Pierniki w Kujawsko-Pomorskim*, Toruń 2021, ebook opublikowany na portalu Academia.edu:  
[https://www.academia.edu/72003468/Anna\\_Kornelia\\_Jędrzejewska\\_Pierniki\\_w\\_Kujawsko\\_Pomorskim](https://www.academia.edu/72003468/Anna_Kornelia_Jędrzejewska_Pierniki_w_Kujawsko_Pomorskim).
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Pierniki w Polsce. Śladami piernikarskiego rzemiosła*, Toruń 2023, ebook opublikowany na stronie internetowej Piernikarka.pl:  
<https://piernikarka.pl/index.php/2023/08/29/pierniki-w-polsce-sladam-piernikarskiego-rzemiosla/>.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Pomoce dydaktyczne w działalności edukacyjnej Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Edukacja muzealna w Polsce. Sytuacja, kontekst*,

- perspektywy rozwoju. Raport o stanie edukacji muzealnej w Polsce*, red. Marcin Szela, Warszawa 2012, s. 120-122.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Recenzja: M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu, Muzeum Okręgowo w Toruniu*, Toruń 2020, „Rocznik Toruński”, 2000, t. 48, s. 307-314.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Toruńskie zabytki piernikarskie okresu secesji*, [w:] *Secesja w Toruniu: architektura i plastyka, twórcy i dzieła*, red. Katarzyna Kluczajd, Michał Pszczołkowski, Toruń 2021, s. 123-140.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Z apteki na stół. Pierniki jako lekarstwo*, [w:] *Dawne surowce lecznicze*, red. Wojciech Ślusarczyk, Gabriela Frischke, Lublin 2021, s. 97-110.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, *Zbiory form piernikarskich w Toruniu od XVII wieku do 1926 roku w świetle inwentarza Stanisława Dąbrowskiego*, [w:] *Muzeum a pamięć – forma, produkcja, miejsce*, red. Tomasz F. de Rosset, Ewelina Bednarz Doiczmanowa, Aldona Tołysz, Warszawa 2018, s. 207-220.
- Jędrzejewska Anna Kornelia, Nierzwicka Magdalena, Polankowska Magda, Barbara Kukowicz-Wirowska (1950-2021). *Toruńska przewodniczka. Kustosz Muzeum Okręgowego w Toruniu. Twórczyni Muzeum Toruńskiego Piernika*, „Rocznik Toruński”, 2021, t. 48, nr 48, s. 295-301.
- Jürgen Hansen Hans, *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*, Oldenburg, Hamburg 1968.
- Kalejdoskop*, „Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2019, nr 109, s. 23-24.
- Kalendarz Katolicki Wielkiego Pomorza 1939*, Toruń 1939, s. 115, online - Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa: <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/23430/edition/32052/content> [dostęp: 22.09.2024].
- Kalinowska Dorota, *Gzik, Żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014.
- Kędelska Elżbieta, Kwilecka Irena, Łuczak Arleta (oprac.), *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-lacińska*, t. 3: *N–Pleć*, oprac. Warszawa 2005, online: <https://rcin.org.pl/is/dlibra/publication/10181/edition/40850/content> [dostęp: 10.10.2024].
- Kittelberger Karl F., *Lebkuchen und Aachener Printen. Geschichte eines höchst sonderbaren Gebäcks*, Aachen 1988.
- Kleśta-Nawrocka Aleksandra, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Toruń 2016.

- Klimek Karolina, *Historia jeleniogórskiej kolekcji form piernikarskich*, [w:] *Tradycje piernikarskie w Jeleniej Górze. Katalog zbioru form piernikarskich z kolekcji Muzeum karkonoskiego w Jeleniej Górze*, red. Katarzyna Szafrńska, Karolina Klimek, Elżbieta Myśkow, Jelenia Góra 2022.
- Kluczajd Katarzyna, *PierniCZANA orbita*, Toruń 2015.
- Kluczajd Katarzyna, *Piernikajki, czyli toruńskie piernikowe bajki (niekoniecznie dla najmłodszych)*, Gdańsk 2018.
- Kluczajd Katarzyna, *Spojrzenie na „Rzut”. O wyposażeniu domu i wzornictwie w toruńskim wydaniu*, Toruń 2002.
- Kłosiński Michał, Lubowicka Alicja Marika, *Dom Mikołaja Kopernika*, Toruń 2018.
- Kłudkiewicz Kamila, *Kolekcja /zbiór /spuścizna – rozumienie pojęć, „Cenne, Bezcenne, Utracone”*, 2019, nr 3/4, p. 1-7.
- Knittel Elke, *Modellschätze*, Tübingen 2005.
- Kończakowski Julian, *Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce / napisał Julian Kończakowski*, Kraków 1888, online: <https://polona.pl/item-view/ea9acb79-a3ac-41fa-8ef6-8b87283f5396?page=4> [dostęp: 10.10.2024]
- Kostrzewa Agnieszka, Łopatyńska Hanna M., *Przewodnik po Bożym Narodzeniu*, Toruń 2014.
- Kowalski Krzysztof M., *Artefakty jako źródła poznania: studium z teorii nauki historycznej*, Gdańsk 1996.
- Kozłowski Józef, *Tak to zapamiętałem. Wspomnienia z życia kulturalnego Torunia w 1945 roku i w latach późniejszych*, Toruń 1993.
- Krauß Irene, *Chronik bildschöner Backwerke*, Stuttgart 1999.
- Krasnowolski Antoni, *Przenośnie mowy potocznej, Cz.2. Życie praktyczne i duchowe*, Warszawa 1906., 138-139.
- Kroplewska-Gajewska Anna, *Kronika muzeum*, [w:] *150 lat Muzeum Okręgowego w Toruniu 1861-2011*, Muzeum Okręgowe w Toruniu: katalog wystawy, red. Anna Ziemlewska, Toruń 2011, s. 12-13.
- Kroplewska-Gajewska, *Zbiory toruńskiego muzeum do 1939 r.*, [w:] *Straty wojenne Muzeum Okręgowego w Toruniu w świetle dokumentacji ikonograficznej i archiwalnej*, red. Piotr Birecki, Iwona Markowska, Toruń 2019, s. 11-23.
- Krüger Maria, *Toruńskie pierniki*, „Płomyczek”, 1965, nr 24, 650-651.

- Kruszelnicka Janina, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956.
- Kruszelnicka Janina, *Portret na Ziemi Chełmińskiej cz.2*, Toruń 1982.
- Kryzys piernikarstwa toruńskiego, "Słowo Pomorskie", 1929.04.14, r. 9, nr 87, s. 13.
- Kucharzewska Joanna, *Historia rodziny Weese – fabrykantów toruńskich pierników. Jej inwestycje budowlane w Toruniu*, Toruń 2017.
- Kujot Stanisław, *Toruńskie pierniki*, "Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1884, r. 3, s. 93-94.
- Kukowicz-Wirowska Barbara, Bibik Justyna, *Działalność edukacyjna Muzeum Okręgowego w Toruniu*, [w:] *Księga pamiątkowa 150-lecia Muzeum Okręgowego w Toruniu. 1861-2011*, red. Krzysztof Mikulski, Emanuel Okoń, Toruń 2011, s. 285-318.
- Kukowicz-Wirowska Barbara, Jędrzejewska Anna Kornelia, *Dawna Fabryka Gustava Weese jako miejsce prezentacji tradycji rzemiosła i przemysłu piernikarskiego. Od wystawy do Muzeum Toruńskiego Piernika*, [w:] *Technika i nauka w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji*, red. Michał F. Woźniak, Marcin Zdanowski, Bydgoszcz 2014, s. 201-211.
- Kukowicz-Wirowska Barbara, Jędrzejewska Anna Kornelia, *Muzeum Toruńskiego Piernika*, [w:] *Muzeum Okręgowe w Toruniu. Przewodnik ilustrowany*, red. Emanuel Okoń, Warszawa 2015, s. 140-151.
- Kukowicz-Wirowska Barbara, Jędrzejewska Anna Kornelia, *Otwarcie Muzeum Toruńskiego Piernika*, "Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu", 2015, nr 94, s. 2-3.
- Landowski Roman, *Dawnych obyczajów rok cały. Między wiarą, tradycją i obrzędem*, Pelplin 2000.
- Lipiarz Zofia, *Formy piernikarskie w zbiorach Muzeum w Raciborzu*, "Opolski Rocznik Muzealny", 1972, t. 5, s. 103-139.
- Linde Samuel Bogumił, *Słownik języka polskiego*, t. II, Warszawa 1811, s. 689-690.
- Listy z Skandynawii – o zwyczaju wypieku pierników dla władców*, "Gazeta Toruńska", 1873, r. 7, nr 2, s. 2.
- Listy z podróży odbytej przez Prusy Królewskie przez Czesława Lubińskiego [sława toruńskiego piernika i porównanie do górnośląskich specjałów]*, "Gazeta Toruńska", 1878, r. 12, nr 55, s. 2.
- Lewandowski Krzysztof, *Piernikowe przygody Katarzynki*, Toruń 2017.
- Lewandowski Krzysztof, Jędrzejewska Anna Kornelia, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2016.

- Łęcki Marcin, *Indu-Tor czyli Industrialny szlak Torunia: infrastruktura komunalna, transport, przemysł*, Toruń 2016, s. 4-5.
- Łęcki Marcin, *Toruń od A do Z. Historycznie i subiektywnie*, Toruń 2018.
- Maciejewska-Marcinkowska Hanna, *Informator Działu Naukowo-Oświatowego*, Muzeum Okręgowe w Toruniu, Toruń 2001.
- Magalski Mateusz, *Piorny chleb” z Torunia – niedoceniane dziedzictwo?*, “Rocznik Toruński”, 2014, t. 41, s. 121-153.
- Małkowska Hanna, *Teatr mojego życia*, Łódź 1976, s. 303.
- Markowska Iwona, Załuska Joanna, Mierzejewska Aleksandra (oprac.), *Okupowany Toruń w obiektywie Kurta Grimma. Niemiecka fotografia propagandowa ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2018.
- Matasa Freda, *Zarządzanie zbiorami muzeum*, Kraków 2011.
- Mazurkiewicz Janina, *Dział historyczny i oddział ‘Dom Kopernika’*, Rocznik Muzeum w Toruniu”, 1966, t. II, z. 1-2, s. 56-64.
- Mazurkiewicz Janina, *Halina Emilia Maria Załęska (5 X 1916-1 XI 1989). Wspomnienie pośmiertne*, “Rocznik Muzeum w Toruniu”, 2001, t. 10, s. 216-221.
- Miłobędzki, Adam, *Zarys Dziejów architektury w Polsce*, Warszawa 1988.
- Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Kościński Stanisław, *Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław Kościński – rzeźba i snycerstwo*, Toruń 2022.
- Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Lewandowski Krzysztof, *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2020.
- Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Dorota Swobodzińska, *Piernikowy Świat*, Toruń 2008.
- Mikulski Krzysztof, *Pułapka niemożności. Społeczeństwo nowożytnego miasta wobec procesów modernizacyjnych (na przykładzie Torunia w XVII i XVIII wieku)*, Toruń 2004.
- Mikulski Krzysztof, Okoń Emanuel (red.), *Księga Pamiątkowa 150-lecia Muzeum Okręgowego w Toruniu 1861-2011*, Toruń 2011.
- Molenda Jarosław, *Od chili do wanilii*, Warszawa 2016.
- Myślińska Janina, *Toruńskie rzemiosło artystyczne i złotnictwo. Informator o zbiorach i wystawach stałych działu rzemiosła artystycznego Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 1975.
- Myślińska Janina, *Kunsthandwerk in Toruń. Früher und Heute*, Göttingen 1985.



- Nieco historii miodu i pierników*, "Dodatek Nadzwyczajny do Gazety Toruńskiej i Codziennej", 1909.11.28, r. 45, nr 273, s. 1.
- Ogrodowska Barbara, *Święta polskie. Tradycja i obyczaj*, Warszawa 1996.
- Pechová Jarmila, *Perníkářské formy ve sbírkách Etnografického ústavu Moravského zemského muzea*, Brno 2014.
- Perzyński Marek, *Pierniki z... apteki. Polskie tradycje kultura i rzemiosło*, Wrocław 2001.
- Piernik krajoznawczy*, "Słowo Pomorskie", 1928.01.05, r. 8, nr 4 s. 12.
- Piernik krajoznawczy*, "Słowo Pomorskie", 1931.01.04, r. 11, nr 3, s. 13.
- Piernik niebezpieczny dla państwa*, "Gazeta Toruńska. Gazeta Codzienna", 1911.06.28, r. 45, nr 145, s. 1.
- Piernik paryski przypomina Toruń – o zwyczaju piernikowego gościńca*, "Gazeta Toruńska", 1873, r. 2, nr 3, s. 2.
- Piernik toruński w tradycji i historii*, "Słowo Pomorskie", 1932.10.16, nr 239, s. 9.
- Piernikowe formy z całego kraju, kolekcja militariów i liczne wystawy w toruńskim muzeum*, „Nowości”, 1978.02.22.
- Piernikowe laboratorium*, "Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu", 2018, nr 108, s. 13.
- Piernikowe laboratorium*, "Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu", 2019, nr 109, s. 13.
- Pisarski Roman, *Opowieść o toruńskim pierniku*, ilustracje. Irena Kuczborska [Warszawa] Biuro Wydawnicze "Ruch" [1960].
- Polska wystawa gwiazdkowa w Toruniu” – brak polskiego piernikarza wypiekającego katarzynki*, "Gazeta Toruńska", 1872, r. 6, nr 287, s. 3.
- Polskie pierniki*, "Gazeta Toruńska. Gazeta Codzienna", 1909.11.28, r. 45, nr 273, s. 1-2.
- Pomian Krzysztof, *Muzeum. Historia światowa. Tom 1: Od skarbcza do muzeum*, Gdańsk 2023.
- Pomian Krzysztof, *Zbieracze i osobliwości. Paryż – Wenecja XVI-XVIII wiek*, Lublin 2001.
- Pruska Małgorzata, Charzyński Przemysław, *Turystyka piernikowa w Toruniu – ocena zasobów, popularności i rozpoznawalności*, "Turystyka Kulturowa", 2021, t. 2, nr 119, s. 148-190.
- Przała Teresa, *Materiały do brzeskiego piernikarstwa*, "Opolski Rocznik Muzealny", 1970, t. 4, s. 227-254.

- Przybylak Zbigniew, *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*, Poznań 2005.
- Przybyłowa Janina, *Toruń w opisach literackich: głosy wieków*, Toruń 1973.
- Przysłowia „Czerwony jak toruński piernik”, „Piernik jak toruńska cegła”, „Gazeta Toruńska”, 1874, r. 8, nr 115, s. 3.
- Reed Marcia (red.), *The edible monument. The Art of food for festivals*, Los Angeles 2015.
- Remer Jerzy, *Perspektywy rozwoju Muzeum Okręgowego w Toruniu*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 1964, t. I, z. 4, s. 65-74.
- Rodowicz Agnieszka, *Z piernika król*, „Voyage”, 2012, luty, nr 2 (163), s. 96-98.
- de Rosset Tomasz F., *By skreślić historię naszych zbiorów. Polskie kolekcje artystyczne*, Toruń 2021.
- de Rosset Tomasz F., Tołysz Aldona, Wawrzak Małgorzata (red.), *Studia o muzealnej pamięci na ziemiach dawnej Rzeczypospolitej do 1918 roku*, Toruń 2020.
- de Rosset Tomasz F., Michał F. Woźniak, Ewelina Bednarz Doiczmanowa (red.), *Muzeum w kulturze pamięci Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Antologia najwcześniejszych tekstów*, t. I-II, Toruń 2020
- Rozmus Leszek R., *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Regionalnego w Jaworze*, Bolesławiec 1983.
- Rubnikowicz Marek (red.), *Perły z Lamusa. Najcenniejsze zbiory Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2009.
- Rumińska Anna, *Antropologia piernika. Compendium piperatologiczne*, Slow Food Dolny Śląsk, 2020, ebook:  
[https://www.academia.edu/44909444/Anthropology\\_of\\_Pepperbread\\_A\\_Piperatological\\_Compndium\\_incl\\_figurative\\_pepperbread\\_or\\_gingerbread\\_Antropologia\\_piernika\\_Compendium\\_piperatologiczne\\_m\\_in\\_piernik\\_figuralny](https://www.academia.edu/44909444/Anthropology_of_Pepperbread_A_Piperatological_Compndium_incl_figurative_pepperbread_or_gingerbread_Antropologia_piernika_Compendium_piperatologiczne_m_in_piernik_figuralny) [dostęp: 2024-10-01].
- Ryszkiewicz Antoni, hasło: *kolekcjonerstwo*, [w:] *Słownik terminologiczny sztuk pięknych*, red. Krystyna, Kubalska-Sulkiewicz, Monika Bielska-Łach, Anna Manteuffel-Szarota, Warszawa 2004, wyd. V, s. 192.
- Samek Jan, *Polskie rzemiosło artystyczne – Czasy Nowożytne*, Warszawa 1984.
- Samulski Michał, *O „Koperniku” i piernikach toruńskich*, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, 1969, nr 2, s. 39-40.
- Sarmow Karolina (red.), *Piernikowe przepisy rekomendowane przez Żywe Muzeum Piernika*, Toruń 2016.

- Schilstra J.J., *Prenten in hout. Speculaas-, taai- en dragantvormen in Nederland*, Lochem 1985.
- Schwarz Julius, *Bäcker, Lebküchler und Konditoren: zur Kulturgeschichte des Backgewerbes*, Würzburg 1988.
- Semrau Arthur, *Die Thorner Pfefferkuchler*, "Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft und Kunst zu Thorn", 1938, z. 46, s. 117-136.
- Seweryn Tadeusz, *Pierniki krakowskie*, „Kuryer Literacko-Naukowy” nr 52, dodatek do nr 356 „Ilustrowanego Kuryera Codziennego”, 1931.12.25, s. XII-XIII.
- Sikorska Marta, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019.
- Skalski Krzysztof, *Strefa kultury w programach rewitalizacji*, [w:] *Kultura a zrównoważony rozwój. Środowisko, ład przestrzenny, dziedzictwo w świetle dokumentów UNESCO i innych organizacji międzynarodowych*, red. Ryszard Janikowski, Kazimierz Krzysztofiak, Warszawa: Polski Komitet ds. UNESCO, 2009, s. 149-172.
- Skorupski Hieronim, *Sztuka Ludowa Mazur i Warmii*, Olsztyn 1948, s. 15-17.
- Sokołowska Magda, *60-lecie istnienia Działu Edukacji Muzeum Okręgowego w Toruniu*, „Rocznik Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2009, t. XVIII, s. 9-22
- Stegmann F.H. von, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung, alle sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchler – Zünfte; sowie der Herdtellung beliebter feiner Pfeffernüßchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen -, Elisen und Punschuchen, des Marcipans und verschiedener Konfekte*, Weimar 1875, reprint: Lipsk 1990.
- Streich Wojciech, *Muzeum Toruńskiego Piernika*, „Głos Uczelni”, 2015, nr 10 (356), s. 27.
- Streich Wojciech, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2001.
- Sudziński Ryszard, Samulski Michał, *Dzieje przemysłu piernikarskiego w Toruniu*, „Rocznik Toruński”, 1971, z. 6, s. 7-39.
- Sydow Marian, Landowski Józef, *Najciekawsze osobliwości miasta Torunia. Z dawnych i nowszych czasów*, Toruń 1967.
- Szafrańska Katarzyna, Klimek Karolina, Myśkow Elżbieta (red.), *Tradycje piernikarskie w Jeleniej Górze. Katalog zbioru form piernikarskich z kolekcji Muzeum karkonoskiego w Jeleniej Górze*, Jelenia Góra 2022.
- Szczurek Tadeusz, *Przyczynek do dziejów piernikarstwa w Polsce (Produkcja pierników i marcepanów w Sarnowie*, „Gorzowski Zeszyt Muzeum”, 1975, s. 45-72.

- Szelągowska Grażyna, *Pierniki odpustowe*, [w:] *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, red. Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Lewandowski Krzysztof, Toruń 2020, s. 42-47.
- Świat Toruńskiego Piernika*, „Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2011, lipiec-wrzesień, nr 79, s. 8.
- Światała-Trybek Dorota, *Słodycze odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska*, „Zeszyty Naukowe ‘Turystyka i Rekreacja’”, 2018, nr 21, s. 211-226.
- Światała-Trybek Dorota, *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*, Wrocław 2000.
- Święto Toruńskiego Piernika*, „Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2018, nr 107, s. 15.
- Targowski Michał, Trzaska Łukasz (red.), *Piernikowe miasto, Toruńskie Trasy Turystyczne*, Toruń 2015.
- „Teki Pomorska”. *Pierwsze kroki nowego pisma regionalnego*, „Słowo Pomorskie”, 1936.05.31, r. 16, nr 127, s. 5.
- Tilden Freeman, *Interpretacja dziedzictwa*, Poznań 2019.
- Toruń* [informacja o polskiej fabryce toruńskich pierników Ruchniewiczza], „Gazeta Grudziądzka”, 1908.11.26, r. 15, nr 142, s. 2.
- Toruń i okolice* [opis podarunku piernika z Fabryki Weese w kartoniku], „Gazeta Toruńska”, 1903, r. 39, nr 254.
- Towarzystwo wzajemnej pomocy...* [kostkowanie pierników], „Gazeta Toruńska”, 1913, r. 49, nr 12.
- Trzeciak Przemysław, *250 razy o sztuce polskiej*, Warszawa 1967.
- Udziela Seweryn, *Pierniki toruńskie*, dodatek do „Ilustrowanego Kuriera Codziennego”, 1925-09-28, nr 266, s. 20-21.
- Udziela Seweryn, *Pierniki w Polsce*, „Rzeczy Piękne”, Organ Muzeum Przemysłowego w Krakowie, 1927, r. VI, nr 10-11, s. 166-171.
- Ulanowski Witold, *Ciasto Św. Priski*, „Arkady”, 1935, r. 1, nr 8, s. 436-441.
- Vetulani Cecylia, *Pasłęckie formy piernikarskie*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1953, t. 7, z.1, s. 56-58.
- W.W.[Wacław Wytyk], *O pierniku toruńskim wiadomości kilka. Specjał, którym Toruń królewskich gości witał*, „Dzień Pomorza”, 1937-12-24/26, grudzień, nr 296.

- Walzer Albert, *Liebeskutsche, Reitersmann, Nikolaus und Kinderbringer. Volkstümlicher Bilderschatz auf Gebäckmodeln, in der Graphik und Keramik*, Stuttgart 1963.
- Wargowski Mieczysław, *Zbiory ludowe na Wawelu*, „Przewodnik Katolicki”, 1927.07.24, nr 30, s. 6-8 (430-432).
- Weber Karl Julius, *Das Ritter-Wesen und die Templer, Johanniter und Marianer oder Deutsch-Ordens-Ritter*, Stuttgart 1824.
- Weiner Piroska, *Carved honeycake moulds*, Budapest 1964.
- Wentscher Erich, *Das Archiv der Bäckerinnung zu Thorn*, „Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft u. Kunst zu Thorn”, 1924, z. 32, s. 1-4.
- Wenzel Irmgard, *Weissenberg: Museum Alte Pfefferkuchlerei (Kleine Kunstfuhrer)*, Regensburg 1996.
- Wieczorek Urszula, *Z tradycji piekarstwa, ciastkarstwa, cukiernictwa i piernikarstwa na Górnym Śląsku*, Zabrze 1997.
- Wieczorkiewicz Anna, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2012.
- Willan Anne, *Behind the scenes*, [w:] *The edible monument. The Art of food for festivals*, red. Marcia Reed, Los Angeles 2015, s. 148-180.
- Witzner Hermann, *Thorner Pfefferkuchen und ihre Heimatstadt*, „Sonntags Zeitung”, z. 13, s. 232-234.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, *Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula“, Turystyka, 2018, nr 60 (3) , s. 91-114.
- Wróblewski Maciej, *Piernikowy smak życia*, Toruń – Pelplin 2015.
- Wójcik Halina [Załęska], *Pierniki odpustowe w południowej Małopolsce*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1966, t. 20, z. 3-4, s. 203-215.
- Wystawa paryska – Drugi ma piernik toruński ważący 60 kg. Strzeże go lew czekoladowy, grożący klami z karmelków*, „Gazeta Toruńska”, 1878, r.12, nr 173, s. 3.
- Wystawa rolnicza i przemysłowa w Toruniu [wygrana w loterii piernik]*, „Gazeta Toruńska”, 1874, r. 8, nr 127, s. 8.
- Z serca fabryki*, „Extra Biznes Kujawsko-Pomorski”, 2017, styczeń, s. 4-5.
- Z serca fabryki... ’*, „Biuletyn Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 2018, nr 107, s. 6.
- Zakopane skarby (powieść)*, „Gazeta Toruńska”, 1908, r. 44, nr 278

Załęska Halina, *Dział Sztuki, (Sprawozdania działów muzeum w Toruniu za lata 1945–1961)*, „Rocznik Muzeum w Toruniu”, 1962, t. 1, z. 2, s. 11

Zieliński Ryszard, *Jak toruńskie pierniki księcia podskarbiego zgubiły*, „Mówią Wieki”, 1960, nr 9 (33), 1960, s. 25-26.

Zyśk Justyna, *Podania lokalne o Toruniu: Piernikowe miasto Franciszka Fenikowskiego [1922-1982]*, „Okolice”, 2003, [nr] 2/3, s. 4 -26.

Żywirska Maria, *Rzeźbione formy piernikarskie*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1957, t. 11, z. 2, s.67-106.

## **NETOGRAFIA**

### **Publikacje na WWW (wyłącznie w wersji online)**

- [Admin], *II Spotkania Piernikarskie w Pałacu Kamieniec*, opublikowano: 13.01.2017, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/3120-2/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Artystyczny Warsztat Piernikarski Slow Food na 726-lecie dolnośląskiego piernikarstwa*, opublikowano: 24.01.2018, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/woj-dla-dzieci/artystyczny-warsztat-piernikarski-slow-food-na-726-lecie-dolnoslaskiego-piernikarstwa/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Dolny Śląsk – kolebka piernikarstwa w Europie*, opublikowano: 12.08.2017, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/dolny-slask-kolebka-piernikarstwa-w-europie/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Dolnośląski Piernik Figuralny Slow Food w Pałacu Kamieniec*, opublikowano: 25.12.2018, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/dolnoslaski-piernik-figuralny-slow-food-w-palacu-kamieniec/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *(Dolno)śląska piperatologia, czyli historia piernikarstwa: odc. 1: Nysa*, opublikowano: 24.01.2018, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/piperatologia-historia-piernikarstwa-odc-1-nysa/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Koniec Godów – Trzech Króli – podarujmy sobie szczodraki*, opublikowano: 06.01.2018, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/produkty/chleb-produkty/koniec-godow-trzech-kroli-podarujmy-sobie-szczodraki/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Oleje zimnotłoczone – czysty smak, czysta tradycja, ale też... czysta innowacja: pierniki niepieczone!*, opublikowano: 26.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/produkty/oleje-zimnotloczone-czysty-smak-czysta-tradycja-ale-tez-czysta-innowacja-pierniki-niepieczone/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Pierniki Elizy, oplatki i „ciasto życia”. O piernikach norymberskich [fotoreportaż]*, opublikowano: 26.11.2016, serwis internetowy W Moim Obiektywie 24: <http://wmoimobiektywie24.pl/pierniki-elizy-oplatki-i-ciasto-zycia-o-piernikach-norymberskich-fotoreportaz/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- [Admin], *Pierniki na Chrzcziny i Wesele – tradycje piernikarskie w Dolnym Śląsku i w Śląsku historycznym*, opublikowano: 02.06.2017, Slow Food Dolny Śląsk: <https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/pierniki-na-chrzestchrzcziny-i-slubwesele-tradycje-piernikarskie-w-dolnym-slasku-i-w-slasku-historycznym/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

[Admin], *Piernikowa grupa doświadczalna – perłowe pierniczki*, opublikowano: 21.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/piernikowa-grupa-doswiadczalna-perlowe-pierniczki/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

[Admin], *Symbolika pierników / Symbolics of Gingerbreads*, opublikowano: 04.12.2016, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/symbolika-piernikow-symbolics-of-gingerbreads/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

[Admin], *Szczodrych Godów!*, opublikowano: 06.01.2019, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/szczodrych-godow/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

[Admin], *Tradycje piernikarskie na Śląsku [fotoreportaż]*, opublikowano: 09.10.2016, serwis internetowy W Moim Obiektywie 24:  
<http://wmoimobiektywie24.pl/tradycje-piernikarskie-na-slasku-fotoreportaz/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

[Admin], *Warsztat piernikarski: Powolny Piernik Slow Food Gingerbread Pfefferkuchen / III Spotkania Piernikarskie w Pałacu Kamieniec: warsztaty + jarmark + konkurs*, opublikowano: 22.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyślask.org/uncategorized/warsztat-piernikarski/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

*Dziedzictwo niematerialne*, portal UNESCO.pl  
<https://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/>  
[dostęp: 21.09.2024].

*Dotacja Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego na projekt badawczy „Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych”*, strona internetowa Muzeum Okręgowego w Toruniu: <https://muzeum.torun.pl/projekty/formy-piernikarskie/> [dostęp: 2024-01-04].

*Formy piernikarskie w Muzeum Etnograficznym [PJM]*, Muzeum Narodowe we Wrocławiu – serwis internetowy:  
<https://mnwr.pl/formy-piernikarskie-w-muzeum-etnograficznym-pjm/> [dostęp: 10.10.2024].

Frontczak Beata, *Kolekcja form do pierników i gipsowych odlewów pierników w Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego*, Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego – serwis internetowy: <https://maius.uj.edu.pl/publikacje/-osobliwosci-sztuki> [dostęp: 10.10.2024].

hasło: “CZARNECKI Alojzy”, serwis Artinfo: <https://artinfo.pl/artysci/alojzy-czarnecki>  
[dostęp: 28.09.2024].

hasło: “piernik”, [w:] *Słownik Staropolski języka polskiego*, T. 6. *Pacha-Pożzenie*, wersja elektroniczna: <https://pjs.iip.pan.pl/Sstp/t6.pdf> [dostęp: 08.02.2023; 04.03.2023].



hasło: "Zabłocki Jan Wojciech" Encyklopedia PWN online:  
<https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Zablocki-Jan-Wojciech;3999651.html> [dostęp 28.09.2024].

*Historia*, strona internetowa Cukierni Franciszek Pokojski:  
<https://pokojski.com.pl/index.php?p=1&s=2> [dostęp: 2023-03-04].

*Historie po fachu. Piernikarstwo – rzemieślnicze spotkania muzealne*, opublikowano: 16.09.2022, Muzeum Śląska Opolskiego – serwis internetowy:  
<https://muzeum.opole.pl/historie-po-fachu-piernikarstwo-rzemieslnicze-spotkania-muzealne/> [dostęp: 10.10.2024].

Hoffmann M.J., *Itzehoe, Die bewegte Geschichte der Gebäckfabrik Weese, Von Miriam Hoffmann* | 09.04.2020, online:  
<https://www.shz.de/lokales/itzehoe/artikel/die-bewegte-geschichte-der-gebaeckfabrik-weese-41814081> [dostęp: 10.10.2024].

hoł, *Toruń w Krainie Wikingów*, Wyborcza.pl, Toruń, opublikowano: 18.03.2003,  
<https://torun.wyborcza.pl/torun/7,48723,1378554.html> [dostęp: 03.06.2020].

Jakubowski Łukasz, *Sezamie otwórz się, czyli jak skarby toruńskiego muzeum przetrwały wojnę w Sepólnie*, opublikowano: 07.12.2017, Wiadomości Krajeńskie – serwis internetowy:  
<https://krajna.com.pl/a/sezamie-otworz-sie-czyli-jak-skarby-torunskiego-mu> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Sekret toruńskich pierników. O słynnych smakołykach z "piernikowego miasta"*, Historiaposzukaj.pl:  
[https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,historiomat,438,historiomat\\_pierniki\\_torunskie.html?b=nasi\\_autorzy%2C473%2Cautor\\_anna\\_kornelia\\_jedrzejewska.html](https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,historiomat,438,historiomat_pierniki_torunskie.html?b=nasi_autorzy%2C473%2Cautor_anna_kornelia_jedrzejewska.html) [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Pierniki dla królów i Marszałka Piłsudskiego Tradycje patriotyczne w historii toruńskiego piernikarstwa*, Historiaposzukaj.pl:  
[https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,historiomat,832,historiomat\\_pierniki\\_patriotyczne.html?b=nasi\\_autorzy%2C473%2Cautor\\_anna\\_kornelia\\_jedrzejewska.html](https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,historiomat,832,historiomat_pierniki_patriotyczne.html?b=nasi_autorzy%2C473%2Cautor_anna_kornelia_jedrzejewska.html) [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

Józef Kozłowski, serwis Historia Wydziału Sztuk Pięknych UMK:  
<https://historia.wsp.umk.pl/?portfolio=jozef-kozlowski> [dostęp: 10.10.2024]

*Kim jesteśmy?*, strona internetowa Toruńskiej Manufaktury Piernika:  
<https://torunskamanufakturapiernika.pl/o-nas/> [dostęp: 2023-03-04].

*Krajowa Lista Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego*, portal Narodowego Instytutu Dziedzictwa:  
<https://niematerialne.nid.pl/niematerialne-dziedzictwo-kulturowe/krajowa-lista-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego> [dostęp 21.09.2024]

- Krukiewicz Mirosława, *Katarzynki, elizki, printy - co kraj, to piernikowy obyczaj*, opublikowano: 18.05.2017, "Nowości. Dziennik Toruński" – serwis internetowy: <https://nowosci.com.pl/katarzynki-elizki-printy-co-kraj-to-piernikowy-obyczaj/ar/12087719> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Lewandowski Krzysztof, *Toruński ród piernikarski — Rodzina Weese*, Historiaposzukaj.pl: [https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza/historiomat.731,historiomat\\_rod\\_piernikarski.html](https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza/historiomat.731,historiomat_rod_piernikarski.html) [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Marchewka Jerzy, *Ruchniewicz Jan*, e-wietor.pl, opublikowano: 04.09.2020, online: <https://e-wietor.pl/ruchniewicz-jan/>, [dostęp: 2023-03-04].
- Milanowski Janusz, *Historia piernikarstwa toruńskiego*, opublikowano: 22.06.2022, Nauka w Polsce: <https://naukawpolsce.pl/aktualnosci/news%2C24114%2Chistoria-piernikarstwa-torunskiego.html> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Muzeum Toruńskiego Piernika, serwis internetowy Fabryki Cukierniczej Kopernik: <https://www.kopernik.com.pl/muzeumtorunskiegopiernika> [dostęp: 10.10.2024].
- mw [M. Woźniak], *Toruń, 1594, zbiory naukowe w bibliotece Gimnazjum Akademickiego*, serwis projektu Muzeum-pamięci: <https://muzeumpamieci.umk.pl/?p=5855> [dostęp: 2023-03-04].
- Nysa (Neisse). *Katedra p.w. św. Jakuba i św. Agnieszki*, strona internetowa – Wiesław Długosz - Dokumenty Śląska: <http://www.dokumentyslaska.pl/epitafia/miejscowosci/nysa%20katedra.html> [dostęp: 22.09.2024].
- O muzeum*, strona internetowa Żywego Muzeum Piernika: <https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum/> [dostęp: 2023-03-04].
- Pachla-Wojciechowska Karolina, *Piernik toruński*, serwis internetowy Muzeum Etnograficznego w Krakowie: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/piernik-torunski> [dostęp: 21.09.2024].
- Pachla-Wojciechowska Karolina, *Piernik toruński – „katarzynka”*, serwis internetowy Muzeum Etnograficznego w Krakowie: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/piernik-torunski-katarzynka> [dostęp: 21.09.2024].
- Pierniki Toruńskie*, Repozytorium Filмотeki Narodowej: <http://repozytorium.fn.org.pl/?q=pl/node/5063> [dostęp: 10.10.2024].
- Piernikowa dynastia*, Państwowe Muzeum Etnograficzne – strona internetowa: <https://ethnomuseum.pl/blog/piernikowa-dynastia/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Policht Piotr, *Zbigniew Rychlicki 17.01.1922—10.09.1989*, serwis internetowy Culture.pl: <https://culture.pl/pl/tworca/zbigniew-rychlicki> [dostęp: 2024-10-01].

- Rudzka Wioleta, *Piernikowe formy (Historia jednego przedmiotu cz. 54)*, opublikowano: 25.12.2016, portEl.pl – Elbląska Gazeta Internetowa:  
<https://www.portel.pl/kultura/piernikowe-formy-historia-jednego-przedmiotu-cz-54/94891> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Rumińska Anna, *Chwila na przepis: dolnośląski piernik przyprawowy (niem. Sossenkuchen)*, opublikowano: 12.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/produkty/pierniki/chwila-na-przepis-slaski-piernik-przyprawowy/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Rumińska Anna, *Kolorowe pierniki – manufakturowe czy syntetyczne barwniki?*, opublikowano: 31.12.2018, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/produkty/pierniki/kolorowe-pierniki-manufakturowe-czy-syntetyczne-barwniki/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Rumińska Anna, *Kulinaria ślubne i weselne: PIERNIKI / Wedding culinaris: GINGERBREADS / Piperatas tortas facientes*, opublikowano: 21.01.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/uncategorized/kulinaria-slubne-i-weselne-pierniki-wedding-culinaris-gingerbreads/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Rumińska Anna, *Święto Chleba i Piernika – piekarsko-piernikarskie tradycje na Śląsku*, opublikowano: 28.03.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/uncategorized/chleba-i-piernika-dolnyslask-slowfood/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Rumińska Anna, *Trzech Króli – koniec Godów, szczodraki, pierniki i II Spotkania Piernikarskie*, opublikowano: 04.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/uncategorized/trzech-kroli-koniec-godow/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Sobel Grzegorz, *Wigilia Bożego Narodzenia na Śląsku*, opublikowano: 01.12.2017, Slow Food Dolny Śląsk:  
<https://slowfooddolnyslask.org/uncategorized/wigilia-boze-narodzenie-na-slasku-slowfooddolnyslask/> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- Sklep internetowy Żywego Muzeum Piernika:  
<https://muzeumpiernika.pl/sklep/formy-foremki/> [dostęp: 2023-03-04].
- Sybilla 2015, Wystawy Przyrodnicze i Techniczne: Muzeum Okręgowe w Toruniu – Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika*, Konkurs Sybilla – serwis Narodowego Instytutu Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów: <https://konkurssybilla.nimoz.pl/PIERNIK> [dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].
- „*Tworząc formy do pierników...*”. Zygmunt Kędziński, strona internetowa “Piernikarka”:  
<https://piernikarka.pl/index.php/2021/06/19/tworzac-formy-do-piernikow-zygmunt-kedziński> [dostęp: 2.07.2023]

*Twórcy ludowi - Oddział Bydgosko-Toruński - Zygmunt Kędzierski*, strona internetowa Stowarzyszenia Twórców Ludowych:

[https://zgstl.pl/tworcy\\_ludowi/zygmunt-kedzierski](https://zgstl.pl/tworcy_ludowi/zygmunt-kedzierski) [dostęp: 2.07.2023]

*Warsztaty Piernikarskie*, Twierdza Toruń, Fort IV – strona internetowa:

<https://fort.torun.pl/20/warsztaty> [dostęp: 2023-03-04].

*Warsztaty snycerskie z Beatą Pranke-Zdziebło*, strona internetowa Muzeum Okręgowego w Toruniu:

<https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/warsztaty-snycerskie-z-beata-pranke-zdzieblo/>  
[dostęp: 2022-03-04].

*Warsztaty wypieku pierników historycznych*, strona internetowa Toruńskiej Piekarni Mistrza Bogumiła: <https://piernikarniatorun.pl/pierniki-historyczne/> [dostęp: 2023-03-04].

Wojtkowska Hanna, Każdy ma swoje święto – pierniki też!, Toronto. Magazyn Toruński – serwis internetowy: <https://toronto-magazyn.pl/miasto/item/1018-swieto-piernika>  
[dostęp: 27.07.2019, 10.10.2024].

Żakowski Olaf, Rzeźbione formy w tradycyjnym piernikarstwie, opublikowano: 07.12.2023, Cyfrowe MNW: <https://cyfrowe.mnw.art.pl/pl/eseje/495> [dostęp: 10.10.2024].

#### Strony internetowe, bazy danych, repozytoria cyfrowe

Cukiernia Franciszek Pokojski, *Historia*. : <http://www.pokojski.com.pl/index.php?p=1&s=2>  
[dostęp: 03.06.2020].

Cyfrowe dziedzictwo kulturowe, portal Muzeum Narodowego w Krakowie:

<https://mnk.pl/artukul/cyfrowe-dziedzictwo-kulturowe> [dostęp: 2020-05-12].

Cyfrowe dziedzictwo kulturowe. Platforma digitalizacji zbiorów muzealnych w regionie Małopolski: <http://www.kultura.malopolska.pl> [dostęp: 2020-05-12].

Dziedzictwo Kulinarne, <https://www.dziedzictwokulinarne.com> [dostęp: 10.10.2024].

Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg: <https://hausbuecher.nuernberg.de/> [dostęp: 2024-10-01].

Heinrich Heine Universität Düsseldorf. hasło: “Nabers Heinrich” [rzeźbiarz], [w:] *Adressbuch der Stadt Düsseldorf 1929*. Ehrentafel Düsseldorfer Firmen und Geschäfte, die 25 Jahre und länger bestehen:

<https://digital.ub.uni-duesseldorf.de/ihd/periodical/pageview/8546904?query=nabers%20heinrich> [dostęp: 10.10.2024].

Horniman Museum & Gardens, hasła [dostęp: 03.06.2020]:

- *Gingerbread*: <https://www.horniman.ac.uk/search/collection/?keyword=gingerbread>

- *Gingerbread figure*, <https://www.horniman.ac.uk/object/20.11.63/94> .
- *Muzeum Kultury i Sztuki Ludowej*:  
<https://www.horniman.ac.uk/object/authority/agent-4519/>
- *Keeping Food in our Collections*, 2013:  
<https://www.horniman.ac.uk/story/keeping-food-in-our-collections/>

Kamila Szejnoch – strona internetowa [dostęp: 27.07.2019]:

<http://www.kamilaszejnoch.com/pl/projekty/kolekcja.html>

Kohlebecken bestehend aus Becken und Schlüsselring. Objektkatalog der Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums: <http://objektkatalog.gnm.de/objekt/HG1244> [dostęp: 2019-11-13].

London Museum, hasła:

- *St Cetherine sweetmeat mould*:  
<https://www.londonmuseum.org.uk/collections/v/object-37595/st-catherine-sweetmeat-mould/> [dostęp: 03.06.2020].

Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie – Kolekcja cyfrowa:

<https://etnomuzeum.eu/zbiory> [dostęp: 2020-05-12].

Muzeum Historii Partaczy – strona internetowa:

<https://historiapartaczy.pl/warsztat-wypieku-piernika/> [dostęp: 2023-03-04].

Muzeum Mikołaja Kopernika w Toruniu – strona archiwalna (Wayback Machine) [dostęp:

27.07.2019]: <http://web.archive.org/web/20070930130421/http://www.kopernik.com.pl/>

Muzeum Okręgowe w Toruniu, strona archiwalna (Wayback Machine) [dostęp: 27.07.2019]:

- *Formy piernikarskie*:  
[www.web.archive.org/web/20051110000009fw\\_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u\\_formy.html](http://www.web.archive.org/web/20051110000009fw_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u_formy.html)
- *Muzeum*: <http://web.archive.org/web/20051124181443/http://www.muzeum.torun.pl/>
- *Zbiory muzeum piernika*:  
[www.web.archive.org/web/20050516223757fw\\_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u\\_pierniki.html](http://www.web.archive.org/web/20050516223757fw_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u_pierniki.html)
- *Zbiory spożywcze*:  
[www.web.archive.org/web/20050225233759fw\\_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u\\_spozywcze.html](http://www.web.archive.org/web/20050225233759fw_/http://www.muzeum.torun.pl/zbiory/u_spozywcze.html)

Objektkatalog der Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums:

<http://objektkatalog.gnm.de/recherche/> [dostęp: 2020-05-12].

Online Collections Database — Polish Museum of America, hasło: *Gingerbread*:

[https://polishmuseum.pastperfectonline.com/search?utf8=%E2%9C%93&search\\_criteria=gingerbread&searchButton=Search](https://polishmuseum.pastperfectonline.com/search?utf8=%E2%9C%93&search_criteria=gingerbread&searchButton=Search) [dostęp: 10.10.2024].

Piekarnia Starotoruńska – strona internetowa: <https://piernikarniastarotorunska.pl/> [dostęp: 2023-03-04].

POLONA.pl, hasła:

- *Official catalogue of the Polish Pavilion at World's Fair in New York Warsaw 1939.*  
Polona:  
[https://polona.pl/item/official-catalogue-of-the-polish-pavilion-at-the-world-s-fair-in-new-york-1939\\_NDYxMjI5NDM/249/#info:search:Gingerbread](https://polona.pl/item/official-catalogue-of-the-polish-pavilion-at-the-world-s-fair-in-new-york-1939_NDYxMjI5NDM/249/#info:search:Gingerbread) [dostęp: 12.07.2020].
- *Poland in the World of Tomorrow the Polish Pavilion „New York World's Fair”, wn., 1939:*  
[https://polona.pl/item/poland-in-the-world-of-tomorrow-the-polish-pavilion-newyork-world-s-fair\\_NzUwMDExMzc/0/#info:metadata](https://polona.pl/item/poland-in-the-world-of-tomorrow-the-polish-pavilion-newyork-world-s-fair_NzUwMDExMzc/0/#info:metadata) [dostęp: 12.07.2020].

Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg, Carl von Ossietzky. hasło: “ Formstecher A.” [rzeźbiarz], [w:] *Hamburger Adress-Buch für 1895*, Bier-Lager Seite V/1008: <https://agora.sub.uni-hamburg.de/subhh-adress/digbib/start> [dostęp: 10.10.2024].

Toruńska Manufaktura Piernika – strona internetowa: <https://torunskamanufakturapiernika.pl/> [dostęp: 2023-03-04].

V&A Search the Collection:

<http://collections.vam.ac.uk/item/O321515/culinary-mould-unknown> [dostęp: 2020-05-04].

Wienbibliothek: <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/periodical/pageview/2990026> [dostęp: 2024-10-01].

Wirtualne Muzeum Drzeworytów Ludowych, portal Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie: <http://www.drzeworyty.eu> [dostęp: 2020-05-12]

Wirtualne Oblicze Kultur: cyfrowe Muzeum polsko-czeskiego pogranicza: <http://wok4u.eu/wok4u-start.html> [dostęp: 2020-05-12].

Wrocław 2016 – strona internetowa Europejskiej Stolicy Kultury : <http://www.wroclaw2016.strefakultury.pl/kolekcja> [dostęp: 27.07.2019]

Zbiory online Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie: <https://etnomuzeum.eu/zbiory/forma-piernikowa-z-abecadlem> [dostęp: 2020-05-15].

Żywe Muzeum Piernika, Zbiory : <https://muzeumpiernika.pl/pl/content/zbiory> [dostęp: 27.07.2019].

## **Blogi**

Piernikarka.pl - <https://piernikarka.pl>, strona internetowa prowadzona przez Annę Kornelię Jędrzejewską, eseje:

- [Smacznego!](#)
- [Ciasteczka pogrzebowe](#)
- ["Przybrały cudny kształt pierniki..."](#)
- [Światowy Dzień Chleba \(Pieprznego\)](#)
- [Niepodległa. Sto lat!](#)
- [Pierniki dla Królów i Marszałka](#)
- [Święta Katarzyna wypiek rozpoczyna 2018 – relacja](#)
- [Piernikowy kalendarz adwentowy vol. 2](#)
- [Grota świętego Mikołaja i warsztaty piernikarskie](#)
- [Nowy piernikowy Rok!](#)
- [IV Spotkania Piernikarskie w Pałacu Kamieniec](#)
- [726 lat pierników w Polsce.](#)
- [Od piernikarza do fabrykanta – wystawa](#)
- [Piernik i jego rola w kulturze](#)
- [Muzeum wobec humanistyki cyfrowej. II Sympozjum Muzealnicze](#)
- [Wielkanoc o smaku piernika](#)
- [Śladami toruńskich pierników](#)
- [Piernik o smaku lata i wakacji](#)
- [„Na Wniebowzięcie zakończone żęcie...”](#)
- [Święto Chleba i Piernika 2019 – zaproszenie](#)
- [Piernik wojenny – przepis i historia](#)
- [Festiwal Lukru i Pierników – zaproszenie](#)
- [Piernikowa jesień!](#)
- [Wigilia Wszystkich Świętych](#)
- [Zaduszki piernikarskie](#)
- [11 listopada](#)
- [„Stare formy pierników...” na strychu i w szafie](#)
- [Święta Katarzyna wypiek rozpoczyna...](#)
- [„Pierniki toruńskie” – niezwykła wystawa](#)
- [Co ma piernik do Wrocławia?](#)
- [Wiersz o malarzu pierników](#)
- [Międzynarodowy Dzień Turystyki Kulinarnej](#)
- [Wspierajmy piernikarstwo!](#)
- [Fabrykacja pierników – przepisy](#)
- [Święty Jan Paweł II i pierniki](#)
- [Kolekcje dawnych klocków piernikarskich – artykuł](#)
- [5 lat Muzeum Toruńskiego Piernika](#)
- [Lipuskie Betlejem i kaszubskie pierniki](#)
- [Pierniki w kieszeniach. Wspomnienie z Powstania Warszawskiego](#)
- [Czy Mikołaj Kopernik jadał pierniki?](#)
- [Matki Bożej Korzennej i 100. rocznica Bitwy Warszawskiej](#)
- [Symposium „Tradycje i zabytki kultury kulinarnej. Piernikarstwo”](#)
- [Światowy Dzień Turystyki a piernikarskie spotkanie](#)
- [Toruńskie specjały. Piernikarskie zabytki okresu secesji](#)
- [Świąteczny Festiwal Toruńskie Katarzynki-online](#)
- [Pierniki figuralne z drewnianej foremki. Przepis](#)
- [Piernikowy kalendarz adwentowy vol.4 Piernikowa Mapa Polski](#)
- [Pierniki w kujawsko-pomorskim. Szlak.- stypendium](#)
- [Oskar Kolberg. Kujawy i pierniki. – stypendium](#)
- [Pasjonaci. Rozmowa z Joanną Sikorą z TVP3 Bydgoszcz](#)

- [Kujawskie pierniki z ziemniakami – stypendium](#)
- [„Sugar fairy tales”- recenzja – stypendium](#)
- [Toruńskie pierniki na wystawie „Komtur” w 1930 r. – stypendium](#)
- [Rodzinny przepis na pierniki szare na karmelu – stypendium](#)
- [„Szary piernik” na mące z wiatraka w Rogowie – stypendium](#)
- [Pierniki i konfitura jagnięca ze szlaku „Niech Cię Zakole” – stypendium](#)
- [“Pierniki pałuckie”. Kazimierz Pijanowski z Mieściska – stypendium](#)
- [„Tworząc formy do pierników...”. Zygmunt Kędzierski – stypendium](#)
- [„Pierniki w kujawsko-pomorskim...”. Spotkanie EDD – stypendium](#)
- [Wystawa „Pierniki w kujawsko-pomorskim” – stypendium](#)
- [Pierniki w kujawsko-pomorskim – stypendium](#)
- [Mapa Szlaku Piernikarskiego – stypendium](#)
- [Podsumowanie projektu](#)
- [Pierniki w Polsce. Śladami piernikarskiego rzemiosła. Stypendium MKiDN 2022.](#)
- [Z pasji i serca...Dziesięć lat Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa – stypendium MKiDN](#)
- [Pierniki krakowskie.Przepis – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Stanisław Kościński.Rzeźba i snycerstwo. Wystawa. Stypendium MKiDN 2022](#)
- [Kuźnickie pierniki – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Święto Piernika w Bardzie – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Pierniki Świdnickie – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Piernikowy Ludzik – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Warsztaty stypendialne w Muzeum Regionalnym w Jaworze 27.08.2022 – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Warsztaty stypendialne w Bibliotece Publicznej w Pasłęku – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Piernikowo-kreatywny. Marcin Goetz i jego pierniki – stypendium MKiDN 2022](#)
- [Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych. Dwuletni projekt badawczy](#)
- [Pierniki w Polsce. Śladami piernikarskiego rzemiosła. Monografia – stypendium MKiDN](#)
- [Kultura toruńskiego piernika. Ankieta](#)

## **Podcasty**

*Festiwal Toruńskiej Katarzynki w Muzeum Toruńskiego Piernika "Formy Piernikarskie",*  
Podcast Muzeum Okręgowego w Toruniu, opublikowano: 01.12.2020,  
<https://www.youtube.com/watch?v=AcF5bHcf4zk> [dostęp: 03.10.2024].

*Festiwal Toruńskiej Katarzynki w Muzeum Toruńskiego Piernika "Snycerstwo - Współczesne formy",* Podcast Muzeum Okręgowego w Toruniu, opublikowano: 01.12.2020,  
<https://www.youtube.com/watch?v=L-UHh28qe98> [dostęp: 03.10.2024].

*Formy piernikarskie w polskich kolekcjach muzealnych. Projekt badawczy,* Podcast Muzeum Okręgowego w Toruniu, opublikowano: 22.12.2023,  
[https://www.youtube.com/watch?v=I\\_S1WkUWD-M](https://www.youtube.com/watch?v=I_S1WkUWD-M) [dostęp: 03.10.2024].



- Jaką formę ma piernik? O tradycyjnych formach piernikarskich na Dolnym Śląsku*, Podcast Muzeum w Głogowie, opublikowano: 21.01.2022,  
<https://www.youtube.com/watch?v=FFp01PihU-M> [dostęp: 03.10.2024].
- Mistrzowie Piernikarscy z toruńskiej Fabryki Cukierniczej Kopernik*, Podcast Fabryki Cukierniczej Kopernik, opublikowano: 07.07. 2021,  
<https://www.youtube.com/watch?v=uUMT9FNBMRU> [dostęp: 03.10.2024].
- Na piernikarskim szlaku. O tradycjach wypieku pierników w Europie*, Podcast Fabryki Cukierniczej Kopernik, opublikowano: 27.11. 2020,  
<https://www.youtube.com/watch?v=S6997dbqnMc> [dostęp: 03.10.2024].
- Piernik w piekarni. Wojciech Kowalski*. Podcast na kanale “Piernikarka”, online:  
[https://www.youtube.com/watch?v=VoI6S\\_VSbk](https://www.youtube.com/watch?v=VoI6S_VSbk) [dostęp: 2024-03-04].
- Rodzina Pokojskich*. Podcast na kanale “Piernikarka”, online:  
[https://www.youtube.com/watch?v=RBSgB89\\_GiI](https://www.youtube.com/watch?v=RBSgB89_GiI) [dostęp: 2024-03-04].
- Snycerskie formy piernikarskie*, Podcast Fabryki Cukierniczej Kopernik, opublikowano: 26.11. 2020, <https://www.youtube.com/watch?v=7wZZkvsb9T0> [dostęp: 03.10.2024].
- Tworząc formy do pierników...Zygmunt Kędziński*, podcast na kanale Piernikarka:  
<https://www.youtube.com/watch?v=hJiwZUOHWEI> [dostęp: 2.07.2023]
- Warsztaty snycerskie. Tworzenie drewnianej formy piernikarskiej. Prowadzi Tomasz Karamon*, Podcast Muzeum w Głogowie, opublikowano: 21.11.2020,  
<https://www.youtube.com/watch?v=mBewpEV3Ph0> [dostęp: 03.10.2024].

## Streszczenie

### *Toruńskie kolekcje form piernikarskich*

Rzemiosło i przemysł piernikarski rozwinęły się w Toruniu w unikalny sposób wpływając na identyfikację miasta. Proces ten aktywnie wspierali sami piernikarze, właściciele warsztatów, a potem fabryk, władze miasta, jak i instytucje muzealne.

Celem niniejszej pracy jest uzupełnienie luki badawczej związanej z postrzeganiem toruńskich kolekcji form piernikarskich jako elementu budującego lokalną tożsamość Torunia i jego mieszkańców. Opracowanie pokazuje, że tworzenie, gromadzenie i udostępnianie drewnianych klocków do wyrobu pierników (lub odciśniętych z nich pierników) w fabrykach, muzeach, wystawach wpłynęło i utrwaliło postrzeganie Torunia jako piernikarskiego centrum. W ramach pracy powstała próba stworzenia aparatu badawczego będącego wsparciem w pracy nad kolekcjami muzealnymi i prywatnymi w zakresie form piernikarskich. Interdyscyplinarność zagadnienia powoduje bowiem, że praca nad prezentowaną problematyką stanowi często wyzwanie.

Toruńskie zbiory form służących do wyrobu pierników są świadectwem procesu świadomie zachowywanych i kontynuowanych przez kolejne pokolenia torunian zwyczajów związanych z piernikami (wypiek pierników figuralnych, obdarowywanie gości, przywóz pierników z wizyty w Toruniu). Piernik toruński uzyskał swoją odrębność spośród innych wypieków piernikarskich. Kolekcjonowanie form piernikarskich, proces muzealizacji artefaktów rzemieślniczych w Toruniu oraz ich udostępnianie stało się także impulsem do odrodzenia zainteresowań historycznym dziedzictwem kulturowym. Istotnym założeniem pracy jest również wskazanie na potrzebę ochrony dziedzictwa kulturowego związanego z piernikarstwem toruńskim.

Interesujące wydaje się spojrzenie z perspektywy historii sztuki na zagadnienie trwałości motywów ikonograficznych występujących na formach piernikarskich gromadzonych w Toruniu oraz ich wpływu na rozpoznawalność i odrębność toruńskiego piernikarstwa (np. katarzynka, kareta, herb Torunia) w kontekście innych licznych ośrodków w Polsce i Europie. Zabytkowe formy stały się nośnikami pamięci, między innymi o obyczajowości toruńskiej społeczności, czy tradycyjnego rzemiosła. W czasach współczesnych były i są inspiracją dla

artystów, wpływając na kulturę popularną, poprzez powstanie nowych sposobów estetycznego wyrazu.

Do badań wybrano historyczne kolekcje form piernikarskich znajdującą się w Muzeum Okręgowym w Toruniu, Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. oraz przeanalizowano współczesne zbiory gromadzone w toruńskich piernikarniach. Przebadano je na tle innych kolekcji form piernikarskich w kraju.

Praca składa się z kilku części. W pierwszej ma miejsce charakterystyka toruńskich kolekcji form piernikarskich, prezentowana jest historia toruńskiego piernikarstwa, następuje omówienie zagadnienie postrzegania pierników jako elementu kultury materialnej i niematerialnej. Następne rozdziały są poświęcone formom piernikarskim, sposobom ich tworzenia i stosowania, ikonografii oraz miejscu piernikarstwa toruńskiego w kontekście europejskiego dziedzictwa kulturowego. W kolejnych tomach prezentowane są ilustracje oraz wykaz form piernikarskich i toruńskich pierników figuralnych.

#### *Toruń gingerbread moulds collections. Summary*

The gingerbread craft and industry have developed in Toruń in a unique way with a great impact on the identification of the city. This process was actively supported by gingerbread bakers, workshops and factories owners, city authorities, as well as museum institutions.

The aim of this work is to fill the research gap related to the perception of Toruń gingerbread moulds collections as an element developing the local identity of Toruń and its inhabitants. The study shows that the creating, collecting and presenting wooden blocks for making of gingerbread (Or gingerbread imprinted from them) in factories, museums, exhibitions – influenced and strengthened the perception of Toruń as a gingerbread centre. The attempt to create a research method supporting the work on museum and private collections in the field of gingerbread moulds was made as a part of this study. The interdisciplinarity of the issue causes that working on the presented problematic aspects often becomes a challenge.

Toruń collections of gingerbread moulds are a testimony to the process of consciously preserved and continued by next generations of Toruń citizens' customs related to gingerbread (baking figurative gingerbread, giving as a gift to guests, purchasing gingerbread from a visit to Toruń). Toruń gingerbread gained its identity among other gingerbread. Collecting gingerbread moulds, the process of craft artifacts museumizing in Toruń and making them

available also became an impulse for a revival of interest in historical cultural heritage. An important assumption of the work is also an indication of the need to protect the cultural heritage associated with Toruń gingerbread craft.

It seems interesting to look from the perspective of art history at the durability of iconographic motifs occurring on gingerbread moulds collected in Toruń and their impact on the recognition and distinctiveness of Toruń gingerbread (e.g. katarzynka, carriage, coat of arms of Toruń) in the context of numerous centres in Poland and Europe. Historical forms became carriers of memory, including the customs of the Toruń community or traditional craft. In modern times, they have been an inspiration for artists, influencing popular culture, through the inception of new ways of an aesthetic expression.

Historical collections of gingerbread moulds from the District Museum in Toruń and the Confectionery Factory "Kopernik" SA were selected for the research. The contemporary collections from private Toruń gingerbread bakeries/workshops were also analyzed. They all were compared with other collections of gingerbread moulds in Poland.

The work consists of several parts. The characterization of Toruń gingerbread moulds collections, the history of Toruń gingerbread craft and industry are presented in the first one. Then the issue of gingerbread perception as an element of tangible and intangible culture is described. The following chapters are dedicated to gingerbread moulds, methods of their creation and usage, their iconography and the place of Toruń gingerbread making in the context of European cultural heritage. The illustrations and the list are presented in next volumes/chapters.