

Wrzesnia w czasie II Rzeczypospolitej



Niebawem ukaże się książka Mariana Torzewskiego pod tytułem „Ziemia wrzesińska w Polsce Odrodzonej. Czasy i ludzie”. Jest to trzecia część cyklu; dwie poprzednie książki, traktujące o czasach zaboru pruskiego i I wojny światowej, zostały wydane w latach 2013 i 2014. W najnowszej, obejmującej lata II Rzeczypospolitej, z różnych powodów nie znalazły się zaplanowane początkowo dwa rozdziały, które zostały obecnie przygotowane przez autora do publikacji w Przeglądzie Powiatowym. Pierwszy rozdział, zatytułowany „Handel i usługi”, podzielony został na kilkanaście części, z których każdą można by rozpocząć od słów:

Wrześnianin udaje się...

2. Do piekarni i cukierni

Pieczyno jest „artykułem pierwszej potrzeby”. Jego produkcją i sprzedażą zajmowali się rzemieślnicy z dyplomem mistrza piekarskiego. Piekarze kupowali mąkę bezpośrednio lub przez pośredników od właścicieli wiatraków i młynów znajdujących się w najbliższych okolicach Wrzesni lub we wsiach powiatu. Wszyscy piekarze (podobnie jak rzeźnicy) musieli bardzo zabiegać o klienta, bo konkurencja była duża.

Wielkim sukcesem piekarza było zawarcie kontraktu na dostawę pieczywa, mięsa i wędlin dla wrzeńskiego garnizonu wojskowego. Dowództwo 68 pp co pewien czas rozpisywało przetarg (nazywany wów-

Mam zaszczyt zawiadomić Szan. Klientów miasta Wrzesni i okolicy, iż

z dniem 1-go czerwca br.

objąłem piekarnię i skład

od p. Fr. Drzewieckiego przy ulicy Mickiewicza Nr. 4.

Będę się starał nie mniej dobrze jak Pan Drzewiecki zadowolić Szanowną Klientelę dobrym towarem i rzetelną obsługą.

Polecam się łaskawym względem i proszę o poparcie

Z wysokim szacunkiem

Stanisław Kobielski,
mistrz piekarski.

Jedną z nich mieściła się w kamienicy Warszawska 6, Franciszka Tokłowicza (jego ojciec Józef – stąd na frontonie budynku widnieją inicjały JT – prowadził tu piekarnię od początku XX. w., Franciszek Tokłowicz i jego brat Roman byli mistrzami rzeźnickimi). Piekarnię w podwórzu tej posesji na początku lat 30. prowadził Franciszek Śmidowicz, który w 1932 roku przeniósł

centy Koperski, który oferował też wyroby cukiernicze. Potem, przez wiele lat Polski Ludowej piekarnię w tym miejscu prowadził Jakub Jankiewicz. Prawie naprzeciwko, w kamienicy Mickiewicza 4 jeszcze na początku lat 30. piekarnię miał Franciszek Drzewiecki. W 1933 roku przejął ją Stanisław Kobielski. Przy ulicy Mickiewicza 10 istniała do połowy lat 30. piekarnia Władysława Matuszewskiego, którą w 1936 roku przejął Henryk Deckert, oferując szeroką gamę wyrobów cukierniczych. Piekarnia i cukiernia Deckerta ma swoją dalszą historię w czasach Polski Ludowej w połączeniu z kawiarnią w sąsiednich kamienicach Rynek 6, a potem również Rynek 7. „Piekarniczy” obraz ulicy Mickiewicza dopełniała istniejąca na jej rogu z ulicą Miłostawską (ówczesny adres Miłostawska 10) piekarnia Niemca Hermanna Zieglera.

Na koniec o jeszcze jednej piekarni, która przetrwała do czasów Polski Ludowej. Mieściła się w kamienicy Langego przy Poznańskiej 29, dogodniejsze wejście i wjazd były jednak od strony ulicy Dzieci Wrzeńskich 10. W 1932 roku po Janie Wiertelaku (jeszcze wcześniej pracował tu Józef Kilkowski) piekarnię uruchomił Feliks Sura. Naprzeciwko, przy ulicy Dzieci Wrzeńskich 6 piekarnię miał Marcin Ziętek. Obie te piekarnie przetrwały do czasów PRL. Nie można też zapominać o piekarni Franciszka Zamojskiego przy Poznańskiej 11 (dziś w tym miejscu, na rogu z ulicą Sądową nowy budynek), którą prowadził później jego syn Antoni, wiceburmistrz Wrzesni.

Stałych klientów miały we Wrzesni dwie cukiernie, już wtedy posiadające długie tradycje. Starszą była „Cukiernia Szwarc”. Jej założyciele – Józef i Stanisław Szwarc-

owie, przybyli do Wrzesni w końcu lat 60. XIX w. i pierwszą cukiernię otworzyli przy ulicy Zamkowej (Harcerskiej). Cukiernię przy Poznańskiej 7 uruchomili w 1874 roku

zwie firmy „J. Ueberle”), prawdopodobnie przy pomocy syna Wacława, który jednak zmarł rok po ojcu. Już w 1928 roku przy Poznańskiej 9 sklep otworzył mistrz rzeźnicki

Zaproszenie!

Szanowne Obywatelstwo miasta Wrzesni i okolicy zapraszam na zwiedzenie wielkiej

wystawy pierników, cukrów, marcepanów i t. d.

Specjalność: **bomba wrzeńska i marcepany.**

Cukiernia Szwarc

Telefon 122. Poznańska 7 Telefon 122.

Zwiedzenie nie obowiązuje kupna.

czas konkursem) na dostawę, a jego wygranie oznaczało zdobycie kilkuset „klientów” – żołnierzy garnizonu. Trudno prześledzić wszystkie kontrakty żywieniowe 68 pp; dla przykładu powiedzieć można, że w pewnym okresie pieczywo dostarczał pułkowi mistrz piekarski Stanisław Kobielski.

Nielatwo też dokładnie odnotować wszystkie wrzeńskie warsztaty i sklepy piekarzy; cechowała je duża zmienność – te same warsztaty zmieniały właścicieli, a ci zmieniali swe miejsca pracy. Krótko więc tylko o kilku piekarniach znanych w latach 30., bo ich właściciele albo lokalizacja często przetrwały do czasów Polski Ludowej.

Przy ulicy Warszawskiej funkcjonowały w latach 30. dwie piekarnie.

warsztat do budynku Warszawska 2, obejmując piekarnię po rodzinie Sommerfeldów (ten budynek już nie istnieje, w jego miejscu od 1960 roku stoi blok PSS). W 1937 roku piekarnię przy Warszawskiej 2 przejął Seweryn Janiszewski, poszerzając asortyment produkcji i sprzedaży o wyroby cukiernicze. Piekarnię po Śmidowiczu przy Warszawskiej 6 przejął Karol Dobierski. Piekarnia istniała jeszcze wiele lat w czasach Polski Ludowej, a prowadził ją już od ostatnich lat II RP Jan Bartkowiak.

Kilku mistrzów piekarskich prowadziło swe warsztaty przy ulicy Mickiewicza. W kamienicy Mickiewicza 2 funkcjonowała na początku lat 30. piekarnia Bolesława Tyliczkiego. W 1934 roku przejął ją Win-

Szan. Obywatelstwo miasta Wrzesni i okolicy podaje do łaskawej wiadomości, iż

PIEKARNIĘ

moją znajdującą się przy ul. Warszawskiej w domu p. Tokłowicza nr. 6 **przeniósłem**

na ul. Warszawską nr. 2 po p. Sommerfeldowej.

Staraniem mojem będzie jak dotąd tak i nadal Szanownych Odbiorców zadowolić. Polecając się łaskawym względem proszę uprzejmie o dalsze poparcie mego przedsiębiorstwa.

Franciszek Śmidowicz
mistrz piekarski.

Na gwiazdkę

polecam

Pierniki Toruńskie wszelkiego rodzaju, Torty świąteczne, drzewce, struclę z makiem i migdałami, Torty marcepanowe i czekoladowe Weedla, Czekolady, bonboniery, cukry, karmelki. Codziennie świeże pączki marcepanowe.

Wina węgierskie, Tokaje, likiery i koniaki francuskie Puncz Burgundzki.

Celem akuracji obsługi uprasza się o wcześniejsze zamówienia.

Cukiernia J. Ueberle

Zawiadomienie!

Wielce Szanowne Obywatelstwo miasta Wrzesni i okolicy zawiadamiam uprzejmie, że z dniem 25. kwietnia 1936 roku

otworzyłem

w Wrzesni, przy ul. Mickiewicza 10 (przy rynku)

w domu p. Wład. Matuszewskiego — nowoczesną

Piekarnię - Cukiernię

Posiadając wieloletnią praktykę w zawodzie, jestem w możności sprostać wszelkim wymaganiom Szan. Odbiorców, których o łask. poparcie jaknajuprzejmiej proszę się ośmielić.

Z poważaniem **HENRYK DECKERT.**

Polecam jako specjalność, poza wyborowym pieczywem pierwszorzędne ciasta i torty na prawdziwym maśle i śmietanie, po bardzo przystępnych cenach.

Wykonuję również ciasta na zamówienia.

i pozostaje ona w tym samym miejscu do dziś (jest młodsza od słynnej warszawskiej cukierni Bliklego tylko o 5 lat). Młodszą od „Szwarc” tylko o 5 lat była nieistniejąca obecnie już od prawie 80 lat „Cukiernia i Winiarnia Ueberle”. Otworzył ją w 1879 roku przybyły do Wrzesni Zygmunt Ueberle, najpierw w Ryнку, a wkrótce prawie po sąsiedzku z „Cukiernią Szwarc”, przy ulicy Poznańskiej 9 (Jana Pawła II). Właściciel cukierni był także kolekcjonerem – jego różnorodne zbiory – od znaczków pocztowych i monet przez preparowane owady, po broń i trofea myśliwskie, eksponowane w obszernych pomieszczeniach cukierni, były dodatkową atrakcją dla klientów. Zygmunt Ueberle zmarł w wieku 80 lat w 1930 roku, ale od wielu wcześniejszych lat (być może od początku XX w.) cukiernię faktycznie prowadziła jego żona Janina (stąd w na-

Antoni Szkudlarek. Obecnie w tym miejscu cukiernię otworzyła firma „Kandulski”, więc jest to powrót do tradycji sprzed prawie 90 lat. Wśród innych lokali cukierniczych miasta wymienić należałoby działającą od 1930 roku „Cukiernię Warszawianka” prowadzoną przez Władysława Woźniakiewicza przy Poznańskiej 29 (Jana Pawła II), przeniesioną w 1935 roku na Poznańską 2 (ten parterowy budynek stojący przed synagogą dziś nie istnieje).

Marian Torzewski



Marian Torzewski

* Wycinki prasowe (reklamy i ogłoszenia) wykorzystane przez autora pochodzą z Ogródni-ka Wrzeńskiego.