



Dawny Kraków na słodko: torty, pierniki i serniki

2022-07-27

Pischinger, Sacher, sernik, strudel, pierniki - te słodkości po dziś dzień są lubiane przez mieszkańców Krakowa. Miasto nadal słynie z cukierni i kawiarni, w których można zjeść znakomite ciasta.

Krakowskie cukiernictwo rozwinęło się w XIX wieku. Początkowo w cukierniach podawano ciasta, czekolady i... mocne alkohole, a szanujący się cukiernicy nie zniżali się do podawania kawy, co było domeną kawiarni. Ze względu na liczne naruszenia ciszy nocnej przez odwiedzających je krakowian w 1851 roku wydano dekret, który nakazał zamykanie tzw. lokali publicznych w dni świąteczne. Przyczyniło się to do rozwoju kawiarni. W 1857 r. "Czas" donosił, że „kawiarnie zakładane na wzór wiedeński coraz zwiększają swoje lokale i nabierają okazałości w porównaniu z dawnymi izbami kawiarnianymi”.

Jedną z najsłynniejszych ówczesnych kawiarni był Noworolski. To tu zainstalowano pierwszy przywieziony z Wiednia ekspres ciśnieniowy, a ciasta i inne wyroby cukiernicze przenoszono z pracowni w pasażu Bielaka. Wśród nich był bardzo popularny wśród krakowian wiedeński strudel jabłkowy. Krakowianie pokochali również podawane u Noworolskiego jajka po wiedeńsku, tort Pischingera czy tort Sachera.

O historii Pischingera można przeczytać [tutaj](#). Tort Sachera zawdzięczamy przypadkowi. Początkujący cukiernik Eduard Sacher w 1832 roku musiał niespodziewanie przygotować deser na wieczorne spotkanie na dworze księcia Metternicha. Zrobił rzecz prostą, a że w prostocie siła, ciasto zachwyciło zgromadzonych gości. Recepta na sukces tortu była niemal banalna: zwarte czekoladowe ciasto z mąki, masła, cukru, jajek i czekolady posmarowane ciepłą marmoladą morelową i pokryte czekoladową polewą. Tort szybko podbił wiedeńskie podniebienia, a rodzina Sacherów kilkadziesiąt lat toczyła spory z innymi cukiernikami, którzy chcieli sprzedawać tort Sachera. Najgłośniejszy był spór z cukiernikiem Demelem, u którego terminował młody Sacher. Konkurent spór oczywiście przegrał. Podobne kłopoty miała rodzina Pischingerów, która anonse o tym, że fałszerze tortów ścigani będą na drodze sądowej, zamieszczała także w gazetach ukazujących się w Krakowie.

Kraków dorobił się swojego "słodkiego" skandalu. Na początku XX wieku w całym mieście zahuczało od plotek. W 1911 roku w sklepach pojawia się batonik "Danusia" produkowany przez Fabrykę cukrów i czekolady Adama Antoniego Piaseckiego, nazwany tak na cześć uroczej zawijaczki karmelków, której podobizna uśmiecha się zarówno z opakowania, jak i z reklamujących nową słodkość afiszów. Batonik można obecnie znaleźć w sklepach w całej Polsce.

Do ukochanych krakowskich ciast zaliczyć trzeba też puszysty sernik po krakowsku z charakterystyczną kratką z ciasta i strudel z jabłkami - kolejną przywiezioną z Wiednia spuściznę XVIII i XIX-wiecznej historii Krakowa.

Krakowianie słodczy kupowali w delikatesach i cukierniach, powodzeniem cieszyły się nie tylko torty, ale i nadziewane karmelki, długie, prostokątne cukierki wieszane na choince - wspomina Stanisław Broniewski w "Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym". W ofertach sklepów można



**Magiczny
Kraków**

znaleźć także blamanże (blanc manger), galaretki owocowe, szarlotki, owoce smażone, szwajcarskie i francuskie, a także własnego wyrobu „czokolady”.

Pierniki kupowano w połowie XIX wieku na odbywających się dwa razy w roku na Rynku jarmarkach. Estreicherówna w „Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863” wspomina Lewickiego ze Lwowa, który w 1859 r. sprzedawał je, a także inne słodczyce, w tym leguminę perską. Sprzedawano je też u Fuchsa, a od 1857 r. u Kaspra Mołęckiego. Z pierników słynął przede wszystkim działający do ok. 1934 r. sklep Antoniego Rothe, gdzie „zapach pierników, miodu i słodczy mieszał się z woskową wonią świec (...). Wśród przeróżnych kształtów czekolad była jedna szczególnie smakowita, którą nazywało się „korą” i ta właśnie przyciągała oczy starszych i dzieci. (...) ulubionym przysmakiem były słynne czekoladowe cygara, owijana delikatnym andrutem rozpływająca się w ustach masa”, jak pisze Krygowski w „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”.