

O wadowickich cukierniach

Cukiernia przy Rynku 15, gdyby istniała miałaby przeżyć sto lat. Założył ją Józef Lisko pod koniec XIX wieku. Początkowo był właścicielem kamienicy przy ulicy Kościelnej. Sprzedał ją jednak, Żydowi Bałamuthowi, by kupić obszerniejszą, pod numerem piętnastym. On pierwszy założył cukiernię w tamtym miejscu. Nie widział jednak przyszłości dla siebie w cukiernictwie i gdy tylko otrzymał koncesję z książeckiego browaru w Żywcu zaczął prowadzić bardziej opłacalną rozlewnię piwa przy ulicy Trybunalskiej. Cukiernię wydzierżawił swojemu kuzynowi Ludwikowi Mielnickiemu. Po śmierci Józefa



Cukiernia Haggenhubera. Zdjęcie z 1938 roku.
(z arch. ZHZW)

Liski i przejściu Ludwika Mielnickiego na emeryturę, Władysława Lisko, żona Józefa, wydzierżawiła lokal przybyłemu z Brzeska w 1936 roku wiedeńczykowi, Karolowi Haggenhuberowi. Miejsce to było odwiedzane przede wszystkim przez miejską inteligencję i oficerów stacjonującego w Wadowicach 12 pp. Podobnie było kilka lat po wojnie aż do likwidacji lokalu w 1951 roku. Haggenhuber prowadził cukiernię do 1945 roku, po czym wyjechał z Polski. Jego syn mieszka obecnie w Stanach Zjednoczonych.

Po wojnie cukiernię prowadziła żona pana Liski wraz ze swoim najmłodszym synem, Bogusławem. W okresie bitwy o handel na początku lat 50-tych, wprowadzeniem wysokich podatków władze zmusiły rodzinę do zamknięcia lokalu.

Władze miasta zdecydowały także o wybiciu w budynku przejścia między Rynkiem a ul. Mickiewicza w miejscu pomieszczenia dawnego bufetu cukierni.

Lokal Haggenhubera, a później Lisków składał się z obszernego bufetu, z którego szerokim wejściem wchodziło się do tzw. wielkiej sali. Dzisiaj jest tam masarnia. W starannie wykończonej sali często grano w brydża i szachy, spędzano czas przy marmurowych stolikach. Głębiej znajdowało się mniejsze, zaciemnione pomieszczenie zwane nyżą. Znajdowała się tam kanapka, a przed nią długa ława. W nyży obecnie mieści się bar Smakosz. Kiedyś stał tam również stół bilardowy. Kawę i herbatę podawano w grubej porcelanie ze srebrną zastawą. Nie sprzeda-



Cukierki na drzewko: piankowe i likworowe . . .	funt 1.40
Ciastka na drzewko: piankowe, migdałowe, czekoladowe, orzechowe . . .	„ 1.—
Pomadki, praliny, batony, migdały palone etc.	„ 1.20
Bonbonierki i neceserki z przyborami do szycia bardzo gustowne, napełniane cukrami desserowymi od	1.—
Figurki cukrowe, czekoladowe i tragantowe od 10 ct. do . . .	2.—
Torty fantazyjne w różnych gatunkach, odpowiednie na podarunki noworoczne od	1.—
Strucle nadziewane makiem, masą migdałową, cykatą i owocami od	—50
Massa migdałowa z wanilią funt	—80

Awers i rewers karty reklamowej cukierni Hernicha. (z arch. ZHZW)

wano tam alkoholu. Czasem odbywały się też małe przyjęcia, na których podobno grywała orkiestra 12 pp. W mieście istniało też kilka innych cukierni, zwanych tak zwyczajowo, bo cukiernia w kamienicy Lisków była jedyną w Wadowicach cukiernią z prawdziwego zdarzenia, tj. z lokalem przy pracowni cukierniczej.

Przy ulicy Mickiewicza (obecnie nr 12), idąc od Rynku w kierunku Liceum Ogól-

nokształcącego, znajdowała się mała cukiernia Hernichów. Po przeciwnej stronie ulicy w okolicy skrzyżowania Mickiewicza z ul. Trybunałską można było nawet późnym wieczorem wpaść na znakomite lody do Wilhelma Gabrygiela. Na placu Kościuszki, w dzisiaj już nieistniejącym drewnianym budynku, stojącym naprzeciwko obecnego postoju taksówek, mieściła się pracownia Walezczyńskiego. Cukiernik ten, uznawany w mieście za niezwykłego oryginała (hodował w piwnicy węże) i dziwaka, pracował w Małopolskiej Fabryce Oplatków a dorabiał sobie wypiekając ciastka. Ich jakość nie była najlepsza ale były tanie.

Po wojnie bardzo znanym i cenionym wadowickim cukiernikiem był Józef Woźniak, który pracował i nadal mieszka przy ulicy Lwowskiej, w kamienicy tuż za klasztorem nazaretanek. Piękń wyśmienite ciasta na zamówienie. On też nie posiadał lokalu. Sprzedawał swoje wyroby wprost z pracowni.