

MICHAŁ MAJER
Uniwersytet Jagielloński

ANTONI TESLAR – KUCHMISTRZ ZNANY I NIEZNANY

Słowa kluczowe: Antoni Teslar, Potoccy, historia kulinarna, kuchmistrz, Krzeszowice, kuchnia polska, książka kucharska, sztuka kulinarna

W maju 1910 r. na łamach tygodnika dla kobiet „Bluszcz” zamieszczono reklamę najnowszej książki kucharskiej autorstwa Antoniego Teslarsa. Zilustrowana grafikami odznaczoną z wystaw spożywczych i kucharskich otrzymanych przez autora zachęcała:

Na Sezon konserw niezbędnym jest dla Pań pierwsze fachowe dzieło p.t.: Kuchnia Polsko-Francuska A. Teslarsa, znakomitego kuchmistrza J.E. śp. Namiestnika hr. Andrzeja Potockiego, zawierające rozdział o konserwach z jarzyn i owoców o winach owocowych i nalewkach, a nadto mnóstwo przepisów, święcone, wigilie i przyjęcia a nawet przepisy dla chorych i dzieci. Cena egz. opr. w płótno 7 K., w karton 6 K. 50 h. Do nabycia w składzie głów.: A. Piwarski (Kraków), we wszyst. księg., oraz wprost od autora : Antoni Teslar. Kraków ul. Michałowskiego 13¹.

Kuchnia polsko-francuska była jedyną książką napisaną przez Antoniego Teslarsa, kuchmistrza, którego nazwisko znane było w wielu arystokratycznych domach na przełomie XIX i XX w., a w świecie profesjonalnych kucharzy stanowiło symbol doskonałego smaku, niecodziennego talentu i umiejętności, wykorzystywanych przez niego w trwającej przez ponad trzy dekady pracy zawodowej.

Współcześnie w okresach poprzedzających święta Bożego Narodzenia oraz Wielkiej Nocy w prasie kolorowej, na wszelkiego rodzaju forach i blogach kulinarnych można śledzić wpisy i artykuły traktujące o wyjątkowych (wręcz egzotycznych dla teraźniejszego odbiorcy) świątecznych menu proponowanych przez Antoniego Teslarsa, a wykonywanych przezeń dla jego pracodawców, rodziny hrabiego Andrzeja Potockiego, namiestnika Galicji w latach 1903–1908². Przy okazji polecania czytelnikom niewątpliwie wysokiej jakości dań wigilijnych i wielka-

¹ „Bluszcz. Pismo tygodniowe ilustrowane poświęcone sprawom kobiecym”, R. 46: 1910, nr 21, 22.

² Andrzej Potocki (1861–1908) – doktor prawa, jeden z największych posiadaczy ziemskich w Galicji, polityk, poseł galicyjskiego Sejmu Krajowego, marszałek krajowy, namiestnik Galicji w latach 1903–1908; zastrzelony we Lwowie przez ukraińskiego studenta.

nocnych, w których polską tradycję Teslar połączył z elegancją i smakami francuskiej *haute cuisine*, autorzy dołączają krótkie informacje biograficzne na temat Antoniego Teslara. Najczęściej wskazując na fakt, że był kuchmistrem hrabiego Potockiego w podkrakowskich Krzeszowicach, określają go jako jednego z najwybitniejszych polskich kucharzy, choć Francuza z pochodzenia. Dzięki kwerendzie archiwalnej, informacjom i materiałom uzyskanym od prawnuczki Antoniego Teslara, pani Anne Thiebaut³, mamy możliwość te informacje zweryfikować.

W przechowywanych w zbiorach Archiwum Narodowego w Krakowie, w zespole Potockich z Krzeszowic dokumentach zachowały się zeszyty, w których odnotowano podstawowe dane osobowe dotyczące służby pałacowej. W jednym z nich zapisano, iż Antoni Teslar urodził się 19 marca 1863 r. w miejscowości Sucha⁴ w powiecie żywieckim jako syn Józefa Teslara i Antoniny z domu Ondraczek⁵. Dane te potwierdzają wszystkie dokumenty związane z jego życiem. W ustaleniu podstawowych faktów na temat Teslara dużą rolę odegrała pamiątka wystawiona przez proboszcza w Suchej księdza Franciszka Ksawerego Ciesielskiego z okazji narodzin Antoniego, w której podano, że urodził się on w Suchej, w domu nr 55⁶. Rodzina posiadała w Suchej niewielkie gospodarstwo. Józef Teslar pracował także w miejscowej hucie i odlewni na stanowisku kierownika. Antonina zajmowała się domem i dziećmi. Jedną z sióstr Antoniego – Stanisława – wstąpiła do Zgromadzenia Służebnic Najświętszego Serca Pana Jezusa w Krakowie i przyjęła imię zakonne Wiktoria. Pozostawiła ona odręcznie spisany życiorys, z którego wynika, że była najmłodszą z rodzeństwa, a łącznie Józef i Antonina Teslarowie doczekali się co najmniej czworga dzieci (Antoni, Stanisława oraz siostra i brat niewymienieni z imienia)⁷.

³ W tym miejscu chciałbym bardzo podziękować za wszystkie przesłane materiały, które wraz z materiałem źródłowym zgromadzonym w krakowskich archiwach pozwoliły na rekonstrukcję życiorysu A. Teslara.

⁴ Dziś Sucha Beskidzka w województwie małopolskim, powiat suski.

⁵ Archiwum Narodowe w Krakowie (dalej: ANK) Archiwum Potockich z Krzeszowic (dalej: APK), sygn. 2918 Spis służby Potockich, wynagrodzenia i podział liberii 1888–1907; sygn. 2834 Stan służby etatów („Pod Baranami”) 1881–1888.

⁶ Zbiory prywatne A. Thiebaut.

⁷ Stanisława Wiktoria Teslar (9 kwietnia 1871 Sucha Beskidzka – 8 lipca 1940 Lwów), ręcznie spisany życiorys znajdujący się w Archiwum Zgromadzenia Służebnic Najświętszego Serca Pana Jezusa w Krakowie (dalej: AGSiNSJ), sygn. APers 35; Stanisława Teslar uczęszczała do szkoły ludowej w Suchej. Po śmierci matki trafiła do domu jednego z braci w miejscowości Ujsoły. Po roku spędzonym w Ujsołach przeniosła się do siostry i jej męża, zamieszkujących w Krakowie, gdzie pracowała m.in. jako opiekunka do dzieci i uczyła się krawiectwa. Rodzina przeniosła się do Krzeszowic, gdzie Antoni musiał już mieć posadę kucharza. Wkrótce jednak siostra i szwagier Teslara zdecydowali o wyjeździe do Ameryki i zabranii ze sobą Stanisławy. Ta, absolutnie nie chcąc wyjeżdżać, uciekła z domu siostry do mieszkania Antoniego, a potem ukryła się w pałacu, aż do wyjazdu siostry i szwagra. Antoni zamierzał zaopiekować się siostrą, lecz losem Stanisławy przejęła się hrabina Krystyna z Tyszkiewiczów Potocka, biorąc ją w opiekę. Według kolejnego źródła – wspomnienia o Stanisławie Teslar, zamieszczonego w publikacji *Spoczęły przy sercu Pana. Sylwetki zmarłych SS. Służebnic Najśw. Serca Jezusowego. Tom II, część I*, Kraków 1988 – Stanisława miała spędzić w pałacu około sześciu lat, opiekując się dziećmi Krystyny i Andrzeja Potockich.

Pierwsze lata życia Teslar spędził w rodzinnej miejscowości, tam uczęszczał do szkoły ludowej. Na zachowanym świadectwie szkolnym z trzeciej – końcowej – klasy, wystawionym 18 września 1876 r., widnieją oceny bardzo dobre z języka polskiego, rachunków, religii, śpiewu i gimnastyki oraz dobre z geografii z historią i nauk przyrodniczych⁸. Oceny dowodzą pilności w wywiązywaniu się Teslara z obowiązków uczniowskich, a nota z zachowania – wzorowe – o jego dobrym sprawowaniu. Po zakończeniu podstawowej edukacji, co potwierdza wpis we wspomnianym już zeszycie służby, trzynastoletni Antoni został zatrudniony w pałacu Potockich w Krzeszowicach jako chłopak kuchenny⁹. Zapiski pozwalają prześledzić drogę awansu Teslara w kuchni pałacowej. Intrygująca pozostaje półroczna przerwa w pracy pomiędzy 30 stycznia a 1 lipca 1883 r. Nie udało ustalić się przyczyny takiego stanu. Być może wysłano go wówczas na kurs lub szkolenie, co pozwalałoby wytłumaczyć posiadanie przez Teslara znakomitej wiedzy o kuchni francuskiej. Hipotezę tę zdaje się potwierdzać fakt, że od 1 lipca 1883 r. dwudziestoletni Teslar został zatrudniony na stanowisku kucharza w Krzeszowicach, a dwa lata później osiągnął najwyższy stopień w hierarchii – kuchmistrza. Równocześnie w Krzeszowicach pracował drugi kuchmistrz, Karol Mrozowski. Potrzeba zatrudniania dwóch kuchmistrzów mogła wynikać z częstego przebywania części lub całej rodziny Potockich w krakowskiej siedzibie, słynnym pałacu „Pod Baranami”¹⁰.

Dzięki skrupulatnie prowadzonym zapisom administracji pałacu znane są zarobki Antoniego Teslara. Miesięcznie pobierał on 25 złotych reńskich pensji (od 1 stycznia 1895 – 50 złr), 7 złr dodatku do osoby (zapewne na jednego członka rodziny) miesięcznie, który zaprzestano wypłacać od 1 stycznia 1895. Przysługiwało mu także mieszkanie służbowe oraz rocznie 20 świec stearynowych na jeden pokój, 25 złr na kaftaniki (od 1 stycznia 1895 – 40 złr), wikt przy stole marszałkowskim, 365 litrów mleka świeżego i 150 złr na opał.

W przesłanym 3 sierpnia 1882 r. telegramie z Makowa do Żywca Teslar informował o śmierci matki tego właśnie dnia. Telegram został przesłany do Żywca, gdyż w niedalekich Ujsołach zamieszkiwać musiał już brat Antoniego¹¹. Ich ojciec zmarł natomiast 23 maja 1887 r.¹²

Potem wstąpiła do zgromadzenia. Informacje zawarte we wspomnieniu o siostrze Wiktorii świadczą o tym, że po rozpoczęciu życia zakonnego nadal pozostawała ona w kręgu zainteresowania Potockich.

⁸ Zbiory prywatne A. Thiebaut.

⁹ ANK APK, sygn. 2834 Stan służby etatów („Pod Baranami”) 1881–1888.

¹⁰ Awans Teslara można tłumaczyć również jego talentem, znajomością nowoczesnej kuchni, czy też po prostu wiekiem Mrozowskiego, zatrudnionego u Potockich od 1860 r. Mrozowski zmarł w sierpniu 1894 r., wówczas Teslar został jedynym kuchmistrem i otrzymał podwyżkę, zob. ANK APK, sygn. 2918 Spis służby Potockich, wynagrodzenia i podział liberii 1888–1907.

¹¹ Życiorys Stanisławy Teslar, AGSINSJ, sygn. APers 35.

¹² Zarówno telegram, jak i akt zgonu Józefa Teslara pochodzą ze zbiorów prywatnych A. Thiebaut; zob. także Liber Mortuorum parafii Sucha za lata 1882 i 1887 w zbiorach Archiwum Archidiecezjalnego w Krakowie.

Kolejną cezurę w życiu Teslara stanowi ślub (21 lutego 1889 r.) z Marią Jakowlew, córką Jana Jakowlewa i Joanny Jakóbskiej, urodzoną w Kibliczu na Podolu w 1866 r. Sprawą niewyjaśnioną pozostaje jednak kwestia poznania się małżonków. Sama uroczystość odbyła się w kościele pod wezwaniem św. Marcina w Poznaniu, gdzie wówczas najprawdopodobniej Maria mieszkała z matką. O przedślubnych losach Marii Jakowlew niestety niewiele wiemy. Jeden z dokumentów datuje zgon jej ojca na 19 marca 1869 r., a kolejny to świadectwo przebywania małoletniej Marii w zakładzie dla sierot prowadzonym przez Siostry Miłosierdzia na krakowskim Kleparzu (siedziba zgromadzenia, jak i sierociniec mieściły się przy ulicy Warszawskiej). Zakład ten Maria opuściła w 1885 r., po siedmiu latach tam spędzonych¹³. Bez odpowiedzi pozostaje także pytanie, co było powodem wyjazdu Teslara do Poznania oraz jak długo tam przebywał¹⁴. Pewny natomiast pozostaje fakt, że po ślubie Teslar wraz z żoną wrócili do Krzeszowic, gdzie 30 listopada 1889 r. urodził się ich pierworodny syn Józef Andrzej¹⁵. Rodzina szybko się powiększała. Kolejno na świat przychodzili: Stanisław (ur. 1890 r., zm. w nieznanych okolicznościach, najprawdopodobniej przed 1910 r.), Kazimierz Walerian (ur. 16 marca 1891 r. w Krakowie lub 17 października 1892 r. w Krzeszowicach)¹⁶, Tadeusz (ur. 29 stycznia 1894 r.)¹⁷, Joanna (ur. 17 maja 1897 r. w Krzeszowicach)¹⁸,

¹³ Na akcie zgonu Józefa Teslara odnotowano także datę zgonu Jana Jakowlewa; świadectwo dobrego sprawowania się Marii Jakowlew wystawione przez Siostry Miłosierdzia w zbiorach prywatnych A. Thiebaut.

¹⁴ Akt ślubu kościelnego oraz cywilnego ze zbiorów prywatnych A. Thiebaut.

¹⁵ Józef Andrzej Teslar (zm. 23 lipca 1961 w Dinar), publicysta, poeta, tłumacz, mjr WP, doktor filozofii UJ i filolog polski. W młodości był członkiem Drużyn Polowych Sokoła, w czasie I wojny światowej legionista, walczył w 2 pp II Brygady Legionów, pełnił także funkcję referenta prasowego Komendy Legionów. W latach 1915–1917, także w 4 pp III Brygady Legionów, dowódca plutonu. Po 1918 r. sprawował funkcję sekretarza sekcji szkolnictwa średniego w Ministerstwie Wyznań i Oświecenia Publicznego. Od 1919 ponownie w wojsku, jako major. Prowadził zajęcia w Korpusie Kadetów w Krakowie. W 1920 otrzymał stanowisko sekretarza Generalnego Komitetu Obrony Narodowej. W latach 1922–1939 był wykładowcą języka polskiego w paryskiej École supérieure de guerre. Od 1939 do 1940 na stanowisku oficera łącznikowego Naczelnego Dowództwa Armii Polskiej we Francji. Wykładał również na uczelniach w Edynburgu, Londynie i Glasgow. Od 1950 na stałe mieszkał we Francji. Pozostawił po sobie wiele dzieł literackich, głównie o tematyce legionowej. Do jego ciekawszych prac należy też tłumaczenie *Krzyżaków* Sienkiewicza na język francuski. Zob. U. Klatka, *Teslar Józef Andrzej*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. 53, Warszawa–Kraków 2020, s. 295–299.

¹⁶ W przeanalizowanych dokumentach występują rozbieżności co do daty i miejsca urodzin Kazimierza Teslara. Zaświadczenie wydane przez Policję Państwową w dniu 16 lutego 1923 odnotowuje, że Kazimierz Teslar, liczący wówczas lat 30, w roku 1906 wyjechał z Krakowa w niewiadomym kierunku, zob. ANK Sąd Okręgowy w Krakowie; spis dzieci Teslarów wykonany przez M. Teslarową (zbiory prywatne A. Thiebaut) wymienia Kazimierza ur. w 1892 jako przemysłowca w Nicei. W spisie ludności Krakowa z 1910 r. podano z kolei datę i miejsce jego urodzin: 16 marca 1891, Kraków, zob. ANK Spis ludności miasta Krakowa z r. 1910, sygn. 7 (dalej: SLMK 1910).

¹⁷ Tadeusz Teslar, zm. 1969, pseud. Michał Stankiewicz, publicysta polityczny i tłumacz.

¹⁸ Joanna Donth z domu Teslar, zm. 17 maja 1958 w Rzeszowie. Żona Eryka Dontha, pochodzącego z czeskiej rodziny osiadłej w Rzeszowie i zajmującej się handlem bądź produkcją tekstyliów.

Antoni (ur. 26 maja 1898 r.)¹⁹, Aleksander (ur. 15 czerwca 1899 r.)²⁰, Michał Władysław (ur. 29 września 1900 r. w Krakowie), Jan Bolesław (ur. 4 sierpnia 1902 r. w Krakowie), Władysław Antoni (ur. 20 stycznia 1905 r. w Krakowie)²¹.

Informacje zawarte w spisach ludności miasta Krakowa, księgach adresowych oraz fakt chrztu najmłodszych dzieci Teslarów w krakowskim kościele św. Szczepana, jak i edukacja braci: Józefa Andrzeja oraz Aleksandra Teslarów w Gimnazjum Świętej Anny w Krakowie, pozwalają na wysnucie wniosku, że od roku 1900 Teslarowie spędzali większą część czasu w Krakowie²². Sam Teslar najprawdopodobniej w związku z wykonywanymi obowiązkami podróżował między Krzeszowicami, Krakowem a Lwowem, gdzie mieściła się siedziba Namiestnictwa, w której Andrzej Potocki z racji pełnionej funkcji wydawał bankiety i organizował bale. Ich menu układał Teslar, zapewne osobiście czuwając nad jego wykonaniem.

Księgi adresowe miasta Krakowa oraz spisy ludności pozwalają uporządkować dane adresowe rodziny Teslarów i opracować wykaz należących do nich nieruchomości. Po raz pierwszy wzmianka o obecności Antoniego Teslara w Krakowie pojawia się w „Spisie ludności miasta Krakowa” z roku 1900, wymieniono go (jako kuchmistrza) wraz z innymi znanymi członkami służby pałacowej Potockich pod adresem Rynek Główny 27/21 (należący do Potockich pałac „Pod Baranami”)²³. Następnie Teslar występuje dopiero w księdze adresowej z roku 1906, tym razem w charakterze właściciela realności pod adresem: Piotra Michałowskiego 13. Taki sam zapis odnajdziemy w księgach adresowych z lat 1907, 1908 (tam dodano też: „Teslar Antoni, kuchmistrz, Rynek Główny 27”) i 1909²⁴. Powyższe informacje poświadczą spis ludności Krakowa przeprowadzony w roku 1910, wymieniający Antoniego Teslara, kuchmistrza, zamieszkującego na ulicy Michałowskiego 13 (podano też personalia Marii Teslarowej

¹⁹ Antoni Teslar, zm. 13 września 1972 w Warszawie, artysta malarz.

²⁰ Aleksander Teslar, zm. 1953 w Marakeszu, artysta malarz.

²¹ Dane dotyczące dzieci Teslarów, ANK APK, sygn. 2918 Spis służby Potockich, wynagrodzenia i podział liberii 1888–1907; ANK SLMK 1910; spis dzieci Teslarów ze zbiorów prywatnych A. Thiebaut.

²² Zob. ANK Akta Miasta Krakowa (dalej: AMK), Sprawy ewidencji ludności sygn. Mag II 1785 Świadcstwo przynależności A. Teslara do Stołecznego Królewskiego Miasta Krakowa (gmina Czarna Wieś) z 1906 r.; akty urodzenia i chrztu Jana Bolesława, Władysława Antoniego Teslarów, zob. ANK Akta stanu cywilnego Parafii Rzymskokatolickiej Św. Szczepana w Krakowie sygn. 55, tamże sygn. 57; ANK Gimnazjum i Liceum im. Bartłomieja Nowodworskiego w Krakowie sygn. 336 dokumenty szkolne A. Teslara; ANK Spis ludności miasta Krakowa z r. 1921, sygn. 3 (dalej: SLMK 1921), Teslar podał w nim, że od 1900 r. zamieszkuje na stałe w Krakowie oraz posiada obywatelstwo i pochodzenie polskie.

²³ Zob. ANK SLMK 1900.

²⁴ Zob. *Krakowska księga adresowa na rok 1906*, red. J. Knapik, Kraków 1905, s. 431; *Krakowska księga adresowa na rok 1907*, red. J. Knapik, Kraków 1906, s. 239; *Krakowska księga adresowa. Wielki Kraków 1908*, red. J. Knapik, Kraków 1907; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Wielkiego Krakowa, Stoł. król. miasta Lwowa, Król. woln. miasta Podgórzka Stefana Mikulskiego, Rocznik IV. Rok 1908*, rozdz. I, s. 186, rozdz. III, s. 28; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa...*, *Rocznik V. Rok 1909*, rozdz. I, s. 177

i dzieci Teslarów)²⁵. Zachowane w zbiorach Archiwum Narodowego w Krakowie księgi wieczyste weryfikują wszystkie dane umieszczone w spisach i książkach adresowych. Wedle nich 24 stycznia 1896 r. Antoni i Maria Teslarowie nabyli realność przy ulicy Michałowskiego 13, składającą się z ogrodów i łąki, na których wytyczono parcelę budowlaną. W 1900 r. małżonkowie ukończyli na swojej działce budowę dwupiętrowego domu (niestety, w wyniku procesu tworzenia „wielkiego Krakowa”, czyli przyłączania do Krakowa ościennych miejscowości i zmian w nazewnictwie ulic, nie udało się ustalić obecnej lokalizacji domu przy Michałowskiego; zachodzi duże prawdopodobieństwo, że dom ten już nie istnieje). Nie sposób stwierdzić, czy Teslarowie zajmowali cały dom, czy też w celach zarobkowych wynajmowali w nim mieszkania. Spis ludności z roku 1910 wymienia nazwiska kilku lokatorów zamieszkujących pod adresem Michałowskiego 13, m.in. Zofię Łuszczkiewiczową jako właścicielkę realności, bowiem właśnie pod rokiem 1910 w księgach wieczystych zaprotokołowano, że w wyniku kontraktu kupna/sprzedaży nastąpiło przeniesienie własności domu przy Michałowskiego na Zofię z Grossów Łuszczkiewiczową²⁶. Dla kolejnych lat oprócz ksiąg adresowych danych dostarczają *Kalendarze krakowskie* Józefa Czecha. Po 1910 r. Teslarowie nadal mieszkali w wybudowanym przez siebie domu (lata 1912, 1913, 1914), niestety nie znamy stanu rzeczy po 1914 r.²⁷ Pewne jest jednak, że począwszy od 1910 r. Antoni zaczął nabywać grunty na terenach będących jeszcze podkrakowskimi obszarami wiejskimi i trudnił się obrotem tychże działek. Na przestrzeni ostatnich lat przed wybuchem I wojny światowej i w okresie jej trwania figuruje w źródłach jako współwłaściciel lub jedyny posiadacz kilku działek na terenie Dzielnicy XIV Czarna Wieś z Kawiorami i Dzielnicy XV Nowa Wieś Narodowa. Według wykazów zawartych w księgach wieczystych do 1913 r. były to głównie ogrody, łąki, pastwiska i parcele budowlane. Być może na jednej z nich powstał nowy dom Teslarów. Parcele należące do Teslara współcześnie umiejscowić można m.in. przy ulicach Stanisława Konarskiego, Kazimierza Wielkiego, Miechowskiej i Chocimskiej. Również Maria Teslarowa współuczestniczyła w interesach męża, gdyż powyższe dokumenty poświadczają ją jako właścicielkę niektórych realności²⁸. Najprawdopodobniej

²⁵ Zob. ANK SLMK 1910.

²⁶ Zob. ANK Księgi gruntowe miasta Krakowa i dóbr tabularnych z obszaru Sądu Okręgowego w Krakowie (dalej: Księgi gruntowe), sygn. HKr II 47, s. 479–484; ANK SLMK 1910.

²⁷ Sytuacja ta spowodowana jest wolnym dostępem jedynie do krakowskich ksiąg wieczystych prowadzonych do 1913 r.

²⁸ Adresy zamieszkania oraz wykazy realności należących do Antoniego lub Marii Teslarów, zob. *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa...*, *Rocznik VII. Rok 1912*, rozdz. I, s. 245, rozdz. V, s. 63, 66; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa...*, *Rocznik VIII. Rok 1913*, rozdz. I, s. 254, rozdz. IV, s. 374, 376; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa...*, *Rocznik IX. Rok 1914*, s. 274, 390, 393; *Kalendarz krakowski* Józefa Czecha na rok 1912, Wykaz domów miasta Krakowa wraz z przedmieściami, s. 110, 113; *Kalendarz krakowski... na rok 1913*, Wykaz domów..., s. 73, 76; *Kalendarz krakowski... na rok 1914*, Wykaz domów..., s. 77, 81; *Kalendarz*

pomiędzy 1917 a 1919 r. małżonkowie w ramach współwłasności nabyli dwupiętrową kamienicę w centrum Krakowa przy ulicy Zwierzynieckiej ⁷²⁹. Ten stan rzeczy potwierdza zachowana dokumentacja techniczna domu, w której znajdują się informacje o przebudowach i remontach wykonanych przez Teslara w roku 1919. Prawa własności potwierdzają także dokumenty sądowe z lat 20. XX w. oraz księgi adresowe z 1925 i 1926 r. ³⁰

W pierwszej dekadzie XX w. Antoni Teslar nie ograniczał się jedynie do pracy zawodowej oraz nabywania nieruchomości. Posiadając ugruntowaną pozycję i uznanie w środowisku kucharskim, w 1902 r. wraz z Adolfem Morawieckim (właścicielem restauracji w Hotelu Saskim w Krakowie) ³¹, Józefem Pituchem ³², Bolesławem Sosnowskim, Józefem Madejskim ³³, Andrzejem Styszko ³⁴ założył Stowarzyszenie Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy, skupiające zawodowych kucharzy, a zgodnie z celami statutowymi mające wspierać kucharzy w pracy, wydawać zaświadczenia dotyczące umiejętności, pomagać materialnie znajdującym się w trudnej sytuacji członkom i ich rodzinom, doskonalić zawodo-wo czy animować życie towarzyskie środowiska ³⁵. Interesującym świadectwem

krakowski..., na rok 1917, Wykaz domów..., s. 69, 73; ANK Księgi gruntowe sygn. HKr II 46, s. 633–648, 757–769, HKr II 47, s. 153, 391, HKr II 92, s. 161, 633–634, HKr II 95, s. 73, 513–514, 537–538, 601–603, 609–610.

²⁹ Obecnie kamienica ta znajduje się pod tym samym adresem, a jej stan fizyczny praktycznie nie uległ zmianie od lat 20. XX w.

³⁰ Zob. ANK Archiwum planów Budownictwa Miejskiego w Krakowie (dalej: ABM), sygn. ABM Zwierzyniecka 7, dokumentacja techniczna, pozwolenia na budowę, informacje o remontach; ANK Sąd Okręgowy w Krakowie; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa...*, *Rocznik X, Rok 1925*, s. 340, 473; *Skorowidz Rzeczypospolitej Polskiej i Księga Adresowa Miasta Krakowa 1926*, rozdz. I, s. 275, Wykaz domów w Krakowie, s. 142

³¹ Zob. ANK SLMK 1900.

³² Zob. ANK SLMK 1900, kucharz, w 1900 r. zamieszkały przy ulicy Franciszkańskiej 3/167 wraz z innymi członkami służby, co oznacza, że Pituch był kucharzem w pałacu arcybiskupim.

³³ Zob. ANK SLMK 1900, spis ten określa Madejskiego jako właściciela kramu z wiktuałami, zamieszkującego z żoną Marią przy ulicy Stolarskiej 6.

³⁴ Przewodniczący Stowarzyszenia w latach 1911–1914, zob. *Kalendarze krakowskie* Józefa Czecha na lata 1911, 1912, 1913, 1914

³⁵ Zob. ANK Starostwo Grodzkie Krakowskie, sygn. 214 Sprawy stowarzyszeń związków i organizacji – rejestracja i nadzór (Stowarzyszenie Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy); Statut Stowarzyszenia założonego w lutym 1902 r. szczegółowo określa zarówno charakter, jak i przedmiot jego działalności. Członkowie organizacji mieli promować zasady wiary katolickiej, obyczajowość katolicką i moralność poprzez udział w nabożeństwach, uroczystościach kościelnych czy odczytach. Ponadto oprócz zawodowego doskonalenia, wspomagania materialnego kucharzy i ich rodzin, zadaniem Stowarzyszenia było aranżowanie rozrywek dla członków – przyjęć, przedstawień czy wycieczek. Członkowie tej zawodowej korporacji dzielili się na zwyczajnych (mógł nim zostać każdy kucharz lub adept sztuki kulinarnej, katolik pochodzący z Galicji, mający ukończony 20. rok życia), wspierających (wnoszących składki, ale niekorzystających z praw członków zwyczajnych) i honorowych. Nie wiemy, do kiedy Stowarzyszenie prowadziło aktywną działalność. Władze miejskie w latach 30. XX w. podjęły próbę kontroli Stowarzyszenia, która wykazała, iż Stowarzyszenie nie funkcjonuje wskutek braku członków, a przedstawiciele zarządu zmarli. Stowa-

działalności Antoniego jest również jego praca instruktorska. We wzmiankowanych wyżej wspomnieniach o siostrze Teslara, Stanisławie, znajduje się informacja o tym, że w kuchni pałacu „Pod Baranami” Teslar prowadził kurs dla sióstr zakonnych, mających pracować później w przytulisku jako instruktorki sztuki kulinarnej. Sama Stanisława Teslar z całą pewnością także pod okiem brata uczyła się gotować, bowiem w różnych etapach życia zakonnego pracowała w kuchniach domów serecnek³⁶.

Dnia 3 maja 1909 r. w Krzeszowicach Antoni Teslar skończył pisać swoją książkę *Kuchnia polsko-francuska*. Ukończone dzieło zostało zadedykowane Krystynie z Tyszkiewiczów Potockiej, wdowie po zamordowanym rok wcześniej namiestniku Galicji Andrzeju Potockim. Teslar w dedykacji zapewniał o swoim głębokim przywiązaniu do rodziny Potockich oraz z wdzięcznością wspominał lata spędzone w „tym zacnym polskim Domu”³⁷. W tym bowiem okresie między śmiercią Andrzeja Potockiego a zakończeniem prac nad książką odszedł ze służby. Na finansową niezależność i powodzenie autora wskazuje wzmianka mówiąca, iż książkę wydano w drukarni „Czasu” (należącej wówczas do Potockich) nakładem autora. Oznacza to, że w tym okresie Teslar posiadał już wystarczające fundusze na wydanie książki własnym sumptem. Jedyne w sferze domniemań pozostaje, skąd Teslar miał pieniądze. W roku 1910 zajmował się wieloma interesami, co już konstatowaliśmy, rozpoczął nabywanie ziemi oraz sprzedał dom. Należy podkreślić, że nie jest możliwe ustalenie zażyłości stosunków łączących go ze zmarłym pracodawcą i rodziną Potockich, musiały być one jednak familiarne, skoro na służbie Teslar spędził aż trzydzieści pięć lat. Możliwe, że właśnie za tak długoletnią pracę otrzymał znaczną odprawę umożliwiającą wydanie książki czy rozpoczęcie gromadzenia ziemi. Nie bez znaczenia dla kwestii przywiązania i relacji wobec Potockich jest czas odejścia Teslara ze służby. We wszystkich reklamach promujących wydawnictwo zamieszczano informację o pracy autora dla hrabiego Potockiego. Z pewnością stanowiło to praktykę marketingową, ale niewykluczone, iż miała ona na celu podkreślenie więzów łączących autora z pracodawcami.

Książkę Teslara można omawiać w kontekście kilku kategorii. Pierwszą i podstawową stanowi warsztat kulinarny jej autora. Analiza receptur wskazuje na jego umiejętności, znajomość kuchni francuskiej, włoskiej, angielskiej oraz polskiej. Jednak kategoria ta pozostanie w marginalnym zainteresowaniu autora niniejszego artykułu, gdyż przepisy Antoniego Teslara wymagałyby odrębnego opracowania, omawiającego je na tle arystokratycznej kuchni przełomu XIX

rzyszenie zlikwidowano w 1937 r. Siedziby Stowarzyszenia oraz nazwiska jego przewodniczących można odnaleźć w *Kalendarzach krakowskich* Józefa Czecha oraz księgach adresowych Krakowa. Za spadkobierców Stowarzyszenia uważają się dziś członkowie Stowarzyszenia Małopolskich Cukierników i Kucharzy, zob. <http://www.smkic.pl/index.php/glowna/historia/> (dostęp: 8.06.2019).

³⁶ *Spoczęły przy sercu Pana. Sylwetki zmarłych SS. Służebnic Najśw. Serca Jezusowego. Tom II, część I*, Kraków 1988, s. 169–172.

³⁷ A. Teslar, *op. cit.*, Dedykacja.

i XX w. Druga kategoria to Teslar w środowisku kulinarnym – znaczenie Teslara w kręgu zawodowych kucharzy i jego związki z nimi. Kolejna perspektywa ilustruje związek kuchmistrza z rodziną Potockich. Czwarta – daje wskazówki co do jego wykształcenia.

Już we wstępie do książki autor zaznaczył udział w pracach nad nią i pomoc, jakiej udzielił mu kolega po fachu Władysław Stępień, kuchmistrz księcia Adolfa Josefa Schwarzenberga. Podkreślił to również w jednym z przypisów do tekstu, z którego wynika, iż to właśnie Stępień pomógł mu w ustaleniu nazw w jadłospisach i tłumaczeniach na francuski. Ponadto Teslar przyznaje, że niektóre przepisy otrzymał od innego kolegi, o nazwisku Sowieński, a w kwestiach dekoracyjnych i cukierniczych współpracował z krakowskim cukiernikiem Leonem Piątkowskim³⁸. Z całą pewnością liczne i korzystne kontakty w świecie gastronomii Teslar nawiązywał także poprzez współtworzone przezeń Stowarzyszenie Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy. Członkowie krakowskiego czy szerzej – galicyjskiego środowiska kulinarnego, współpracowali ze sobą na stopie zawodowej, ale niezwykle istotne stawały się kontakty prywatne, towarzyskie, czego przykładem była przyjaźń Teslara ze współpracownikiem z krzeszowickiej kuchni Wojciechem Bikiem, który został ojcem chrzestnym Władysława Antoniego, najmłodszego z synów Teslarów³⁹.

Interesujące są wzmianki podkreślające status zawodowy Teslara jako kuchmistrza hrabiego Potockiego oraz akcentujące jego pozytywne relacje z pracodawcami i przywiązanie do Krzeszowic. Niektórym z potraw Teslar nadał miano „a la Krzeszowice”. Zaznaczył, iż „kaszka rozmażna dla chorych” była ulubioną potrawą hrabiny Adamowej Potockiej. Ponadto odnotował, że przepis na jeden z napojów pochodzi od Artura Potockiego⁴⁰. Jedna z receptur otrzymała nawet nazwę „a la Teslar”, co autor pospieszenie tłumaczy tym, iż „pomarańcza ta była obmyślana na jeden z balów w Namiestnictwie dawanych przez Hr. Andrzeja Potockiego. Nazwę a la Teslar również przez niego otrzymała”⁴¹.

Wyjątkowy – w porównaniu z innymi książkami kulinarnymi z tego okresu – jest wstęp, w którym kucharz wskazał na swoje 35-letnie doświadczenie w pracy oraz na to, iż zależy mu na poprawności językowej, którą w literaturze kulinarnej uważa za krok postępu. Według niego należy rugować z piśmiennictwa gastronomicznego wszelkie określenia gwarowe potraw oraz „dziwolągi kaleczące nasz piękny język”⁴². Teslar postanowił zerwać także z dotychczas-

³⁸ A. Teslar, *op. cit.*, s. 8, 120, 156, 228, 262; L. Piątkowski, zob. ANK SLMK 1910, Piątkowski był właścicielem cukierni, pochodzącym z okolic Grodna.

³⁹ ANK Akta stanu cywilnego Parafii Rzymskokatolickiej Św. Szczepana w Krakowie, sygn. 57; informacje o W. Biku w ANK APK, sygn. 2918 Spis służby Potockich, wynagrodzenia i podział liberii 1888–1907; sygn. 2834 Stan służby etatów („Pod Baranami”) 1881–1888.

⁴⁰ A. Teslar, *op. cit.*, s. 22, 97, 147, 178, 236.

⁴¹ *Ibidem*, s. 228.

⁴² *Ibidem*, Wstęp.

wym zwyczajem zapisywania rzeczowników francuskich wielką literą, z pełną świadomością wprowadzając zapis małą literą. W połączeniu ze znajomością kuchni francuskiej i oryginalną terminologią fachową w niej stosowaną fakty te mogły świadczyć o znajomości języka francuskiego przez Teslara.

Analiza składu proponowanych dań, metod ich przygotowania, używanych przypraw (jak choćby pieprz cayenne czy sos Worcester), różnorodność stosowanych technik kulinarnych, zamieszczenie słowniczka pojęć kucharskich, praktycznych porad, obecność przepisów inspirowanych kuchniami państw europejskich świadczą o dużej i ciągle poszerzanej wiedzy, a także o obyciu gastronomicznym Antoniego Teslara oraz odzwierciedlają nowatorskie podejście do kuchni polskiej, zarówno w sferze ziemiańskiej, jak i mieszczańskiej.

Książka osiągnęła zapewne spory sukces, jednak zdaje się, iż szybko została zapomniana. Odkrywana jest ponownie dopiero w ostatnich latach, zwłaszcza ze względu na wyjątkowe świąteczne dania. W tym miejscu warto pochylić się nad świadectwem pracy zawodowej Antoniego Teslara, jakie stanowią zachowane w zbiorach archiwalnych materiały. Pierwszy z nich to książka rachunkowa spiżarni pałacowej w Krzeszowicach za lata 1894/1895. Odnalazł się także interesujący spis tego, co „kuchmistrz Teslar oddał do spiżarni”, a więc przetworów wykonanych w kuchni krzeszowickiej w sierpniu i wrześniu 1895 r. Czytelnik odnajdzie tam konfitury z różnych owoców, kompoty, soki czy dziś już niezbyt powszechnie wykonywane w domach zapasy z ananasów i melonów⁴³. Kolejne z archiwaliów to księga kuchenna z jadłospisami na każdy dzień oraz kosztami produkcji dań na rok 1895. Receptury na większość skrupulatnie zapisanych tam dań Teslar zamieścił właśnie w swojej książce. Materiał jest niezwykle cennym źródłem potwierdzającym stosowanie rozdziału stołów na I („jaśnie państwa”), II („offisjalistów”), a nawet III, jak również na przygotowywanie osobnych posiłków dla dzieci i chorych. W księdze oznaczono przypadki przeznaczenia potraw dla niedomagających („dla chorego Błażeja”), a także na przyjęcia, jakie obchodzono w dni świąteczne. Dzięki zapisom badacz jest również w stanie poznać ówczesne ceny produktów żywnościowych oraz liczbę stołowników w poszczególnych dniach. Przyjrzyjmy się zatem kilku wybranym menu, które swoim pracodawcom oraz współpracownikom ze służby proponował kuchmistrz Teslar.

Wtorek, 8 stycznia 1895 r.

1. Obiad JP. Osób 11

– zupa a' la Colbert

– polędwica, kapusta, ziemniaki

– volovent z kapłonami i kwieczołami

– bulwy smażone

– szarlot muss

2. Kolacja Os. JP. 15

– udziec sarni, sos a' la dzik

– kielbaski, chrzan

– indyczka z kasztanami

– pączki

3. Śniadanie JP. Os. 10

– rosół z ryżem

– sznycle wołowe, puree z kartofli

– kaszka z masłem

4. Obiadek Os. 5

– zupa a' la Colbert

– polędwica

– kapłonek pieczony, kompot

⁴³ ANK APK, Rachunek spiżarni pałacowej 1894–1895, sygn. 2908.

- kalafior
- szarlot muss
- 5. Kolacya
 - rosół z kaszką
 - ryż na mleku
 - pączki
- 6. Obiad stół II os. 26
 - rosół z kaszką krajaną
 - sztuka mięsa biała z jarzynami
 - kiełbasa
- 7. Stół III os. 26
 - rosół z kaszką
 - sztuka mięsa z kapustą
 - ryż z rodzynkami
- 8. Kolacja os. 52
 - cielęcina pieczona
 - kluski

Niedziela, 17 marca 1895 r.

1. Obiad JP. Os. 42
 - zupa Montglas, groszek
 - pasztet strazburgski w auszpiku
 - polędwica a` la Tyrolienne
 - kalafiory z bułeczką
 - bażanty i kapłony z różną
 - sałaty zielone
 - blamanże przelewane
 - chester cake
2. Śniadanie JP. Os. 24
 - zupa smulik
 - sznycle cielęce, kartofle
 - zimne mięsa
 - jabłka pieczone
3. Obiad Os. 5
 - rosół z knelkami
 - kura pieczona, kompot
 - piure z marchwi
 - blamaż
4. Kolacya
 - rosół z groszkiem
 - kaszka z masłem
 - jajka na miękko
 - kompot
5. Obiad Offis. Os. 55
 - rosół z ryżem
 - sztuka mięsa z jażynami
 - cielęcina z śliwkami
 - ciasto parzone

6. Kolacya
 - rozbratle
 - kartofle
7. Buffet na 150 os.
 - kanapki
 - ciasta
 - compoty
 - lemonada
 - lody malinowe i cytrynowe
8. Kolacya Muzykantom 20-stu
 - szynka i mięso zimne
 - rozbratle, kartofle

Wielki Piątek, 12 kwietnia 1895 r.

1. Obiad JP. Os. 19
 - zupa z jażyn z grzankami
 - łosoś, kartofle
 - kalafiory
 - compot mieszany
2. Kolacya Os. JP. 19
 - łosoś w auszpiku
 - kartofle z pietruszką
 - grzanki z winem glosowane
3. Śniadanie Dzieci
 - rosół z tapioką
 - kotlety z kury, kaszka
 - kompot
4. Obiad Dzieci
 - rosoly
 - jajka na miękko
 - kompot
5. Obiad Offis. Os. 44
 - zupa grochowa z grzankami
 - piklingi, sałata zimowa
 - kasza z rodzenkami
6. Kolacya
 - zacierka
 - kartofle

Święcone, 14 kwietnia 1895 r.⁴⁴

- 12 talerzy jaj
- 4 pasztety z gęsich wątrób
- 1 głowa dzika faszzerowana
- 2 galantyn z indyków
- 2 rolad z prosiąt
- 8 szynek wieprzowych
- 2 szynki cielęcych
- 8 półmisków ozorków

⁴⁴ *Ibidem.*

- 8 talerzy kielbas
 - 8 cielęcín pieczonych
 - 6 prosiąt pieczonych
 - 2 bomb sera
 - 1 baran z masła
 - 1 piramida z rzeżuchy
 - 12 jajeczników
 - 19 bab
 - 8 placków z serem
 - 2 torty marcipanowe
 - 2 torty migdałowe
 - 1 tort czekoladowy
 - 4 mazurki marcipanowe
 - 4 mazurki czekoladowe
 - 1 bankuch
 - 8 waz barszczu
 - 4 waz rosółu
 - 10 półmisków kotlecików z jażynkami
 - Służby 58 osób
 - barszcz, bulion, kotlety i po jajeczniku
 - pojedyncza osoba 1 kg, żonatym po 2 kg.
- Wtorek, 24 grudnia 1895 r.
Wilia Os. JP. 28
- zupa migdałowa
 - zupa ucha
 - krążki z sandacza z chrzanem
- szczupak, sosy palermitaine, szary
 - karp po polsku
 - kalafior i szparagi z bułeczką
 - kasztany
 - galarety ananasowe
 - Przystawki
 - łamańce 2 talerze
 - kutia 2 talerze
 - kanapki 4 talerze
 - kawior 2 talerze
 - śledzie 2 talerze
 - Ciasta
 - strucle – 1 z makiem
1 z konfiturami
1 dreźnieńska
2 zwyczajne
 - tort – 1 czekoladowy
1 migdałowy
 - Stół II Offis. Os. 64
 - zupy migdałowa, grzybowa
 - kapuśniaki
 - szczupak z chrzanem
 - karp smażony
 - kapusta z grzybami
 - karp po polsku
 - kompot z jabłek i gruszek
 - crem malinowy, ciastka⁴⁵

Z pewnością w okresie pomiędzy pracą pisarską a drukiem gotowego już dzieła Antoni Teslar odszedł ze służby u Potockich i podjął się kolejnego przedsięwzięcia – zakupił, bądź w inny sposób przejął, sklep z artykułami kolonialnymi, winami i owocami, prowadzony przez Marię Madejską w podcieniach krakowskich Sukiennic pod numerem 30. Madejska była żoną Józefa Madejskiego, najprawdopodobniej małżeństwo to od wielu lat utrzymywało przyjacielskie stosunki z Teslarami. Madejski w 1902 r. został członkiem założycielem Stowarzyszenia Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy. Przybliżoną datę rozpoczęcia przez Teslara nowej działalności pozwalają określić wiadomości zawarte w księgach adresowych miasta Krakowa i *Kalendarzach krakowskich* Józefa Czecha. Od 1909 r. Teslar figuruje w nich jako kupiec posiadający sklep w Sukiennicach pod nr. 30⁴⁶. W reklamach sklepu umieszczano początkowo wska-

⁴⁵ ANK APK Kuchnia [wykaz potraw i wydatków] 1895 r., sygn. 2909, zachowano oryginalną pisownię.

⁴⁶ Zob. *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa..., Rocznik VIII. Rok 1913*, rozdz. VII, s. 442; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa..., Rocznik IX. Rok 1914*, rozdz. VII, s. 492; *Wielka księga adresowa Stoł. król. miasta Krakowa..., Rocznik X, Rok 1925*, s. 594; *Kalendarz krakowski...* na rok 1914, Ogłoszenia i reklamy, s. 8; informacje o sklepie także w ANK Sąd Okręgowy w Krakowie.

zówkę dla klientów, podpowiadającą, że dawniej był to sklep Madejskiej. Teslar wprowadził do asortymentu sklepu konserwy, których produkcją zajmował się osobiście. Konserwy te doceniano znacznie wcześniej. Otrzymywały one nagrody na wystawach spożywczo-kucharskich we Lwowie w 1904 i 1908 r.⁴⁷, co z dumą podkreślał kucharz, używając jako znaków reklamowych swojej firmy grafik zdobytych odznaczeń. Na oficjalnym firmowym papierze widniało również logo Krakowskiego Towarzystwa Ogrodniczego. Wpisy zawarte we wspomnianych wcześniej księgach wieczystych wskazują, że Teslar współpracował w bliżej nieokreślony sposób z tą organizacją, a być może był jej członkiem. Sklep Antoniego Teslara z pewnością świetnie prosperował także po wybuchu I wojny światowej. Dodatkowo już w latach 20. XX w. Teslar zajął się handlem galanterią i powiększył przedsiębiorstwo o lokal sąsiedniego sklepu pod numerem 29 w Sukiennicach⁴⁸. Ojcu pomagała córka Joanna, która powróciła do Krakowa po leczeniu gruźlicy w Edlitz pod Wiedniem⁴⁹.

Wkrótce po odzyskaniu niepodległości w 1919 r. w „Ilustrowanym Kurierze Codziennym” pojawiło się ogłoszenie dotyczące nowo powstającej spółki „Ziarno” – Polska Wytwórnia Chleba Zdrowia. Podpisany w anonsie komitet założycielski poszukiwał osób, które zainwestują w kapitał zakładowy spółki. W Komitecie znaleźli się przedstawiciele wielu zawodów i różnego stanu, m.in. adwokaci, profesorowie, dyrektorzy spółek. Był wśród nich również kupiec Antoni Teslar⁵⁰. Głównym celem przedsiębiorstwa była masowa produkcja chleba, metodami przemysłowymi, przy zastosowaniu zasad higieny i zdrowia. Siedziba konsorcjum i zakłady fabryczne znajdowały się w okolicach stacji kolejowej Zabłocie. Budynki projektował Edward Skawiński, a pierwszą piekarnię uruchomiono w 1925 r. Zakłady przetrwały również II wojnę światową i znacjonalizowane przez władze komunistyczne funkcjonowały jako Stalinogradzkie Zakłady Młynarskie. Firma mieszcząca się pierwotnie przy ulicy Zabłocie 25 nadal figuruje w Krajowym Rejestrze Sądowym, natomiast stary młyn na Zabłociu w 2002 r. został wyłączony z użytku i urządzono w nim tzw. lofty na wynajem⁵¹.

Zapewne od samego początku zakupu kamienicy przy Zwierzynieckiej Antoni Teslar do zakresu prowadzonych przez siebie interesów włączył wynajem mieszkań. Pozycja, finanse rodziny, jak i dobra reputacja oraz powszechnie

⁴⁷ Zob. A. Teslar, *op. cit.*, Wstęp.

⁴⁸ ANK Sąd Okręgowy w Krakowie.

⁴⁹ Zob. ANK Sąd Okręgowy w Krakowie, zaświadczenie wydane przez Policję Państwową w dniu 16 lutego 1923 odnotowuje, że Joanna Teslar przebywa na leczeniu od czterech lat; w rejestrach Izby Przemysłowo-Handlowej znajdują się również karty zezwalające na prowadzenie działalności dla A. Teslara i J. Teslar, zob. ANK Izba Przemysłowo-Handlowa (dalej: IPHKr), sygn. IPHKr I 263.

⁵⁰ „Ilustrowany Kurier Codzienny”, nr 250, z 14 września 1919.

⁵¹ *Historia Ziarna*, „Gazeta Wyborcza”, z 20 lutego 2005, <http://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,2563031.html?disableRedirects=true> (dostęp: 08.06.2019); <http://www.krs-online.com.pl/ziarno-polska-wytownia-chleba-zdrowia-i-krs-304419.html> (dostęp: 08.06.2019).

szanowany wizerunek Teslara uległy jednak załamaniu na początku roku 1922. Oskarżono go wówczas o dopuszczenie się lichwy mieszkaniowej, a w myśl obowiązujących jeszcze przepisów wojennych – także lichwy wojennej⁵². Przewód sądowy rozpoczął się w marcu 1922 r. (akt oskarżenia przyjęto 22 marca) przed Sądem Okręgowym Karnym w Krakowie. Oskarżycielami byli lokatorzy, którym Teslar wynajmował pokój w swojej kamienicy, Ludwik Drapich i Bolesław Szwejkowski. W opisie sprawy czytamy, iż Drapich i Szwejkowski wynajęli pokój w oficynie, skromnie umeblowany. Czynn timeriał wynosić 20 tys. marek polskich, dodatkowo lokatorzy zobowiązali się uiścić opłaty gminne. Wynajmujący stwierdzili, iż dokonali zapłaty czynszu za pierwszy miesiąc (tj. luty), a 1 marca za marzec, po czym otrzymali list od Marii Teslarowej, w którym ta informowała, że potwierdza odbiór czynszu, ale prosi o wyrównanie kwoty 3 tys. marek polskich, która to stanowi podatek gminny w wysokości 150 procent od czynszu w wysokości 2 tys. marek. Dokonano wyrównania, jednakże lokatorzy uznali, że umówiony czynsz wynosił przecież 20 tys., a nie 2 tys., oraz że rzekomy podatek o niewiadomej proveniencji zawiera w sobie znamiona lichwy. Sprawa przybrała burzliwy obrót. Teslar podjął się obrony. W toku postępowania przedstawiano rozmaite dowody, np. dotyczące umeblowania wynajmowanego pokoju, rachunki płacone przez gospodarza za oświetlenie elektryczne i wywóz nieczystości, poświadczenia bieżących remontów. Dokumenty te stanowią doskonale źródło wiedzy na temat warunków mieszkaniowych w kamienicy Teslarów, jak i szeroko rozumianej gospodarki prowadzonej przez krakowskich kamieniczników. Ponadto załączono wykaz lokatorów zajmujących inne mieszkania w kamienicy; sam Teslar z żoną zajmował pięciopokojowe mieszkanie⁵³. Ostatecznie w czerwcu 1922 r. Teslara skazano na miesiąc ścisłego aresztu, grzywnę w wysokości 500 tys. marek polskich i pokrycie kosztów procesu. Wyrok wywołał oburzenie zarówno prokuratora, jak i blisko sześćdziesięcioletniego skazanego. Prokurator uznał, iż zasądzona kara ma zdecydowanie za niski wymiar, z kolei Teslar – przekonany o swojej niewinności – absolutnie nie zgadzał się z orzeczeniem sądu, w szczególności z pozbawieniem wolności. Argumentował swoje racje przede wszystkim mylnym zrozumieniem zawartej umowy przez oskarżonych oraz faktem określania warunków z wynajmującymi w stanie wysokiej gorączki spowodowanej chorobą, mogącej wywołać pomyłkę w podanej przez niego kwocie umownej, a sprzeciw wobec tak srogiej kary – osłabioną przez kryzys kondy-

⁵² Zob. ANK Sąd Okręgowy w Krakowie. Akta sprawy sądowej przeciwko Antoniemu Teslarowi z powództwa Ludwika Drapicha i Bolesława Szwejkowskiego,.

⁵³ *Ibidem*. W okresie trwania rozprawy stan lokatorski przedstawiał się następująco: 5 pokoi wynajmowała Antonina Jurowicz, 5 pokoi zajmowali Teslarowie, 4 pokoje – Paulina Goebłowa (była ona pierwszą właścicielką kamienicy, zob. ANK ABM Zwierzyniecka 7), 4 pokoje – Tadeusz Czaban, 2 pokoje – nazwisko nieczytelne, 2 pokoje – Mieczysław Kołek, 2 pokoje – Ludwik Gołąb, 1 pokój – Drapich i Szwejkowski. W domu znajdowały się też pomieszczenia wynajmowane na: warsztat szewski, salon fryzjerski, dwa sklepy z galanterią, skład, sklep firmy „Stella”.

cją finansową i złym stanem zdrowia. Załączone świadectwa lekarskie w rzeczywistości stwierdzają u Teslara szereg chorób: miażdżycę żył, wadę serca, nieżyt oskrzeli i astmę. Ostatecznie, kiedy obronie nie udało się uzyskać korzystnego dla skazanego wyroku w drodze sądowej, odwołano się do prezydenta Stanisława Wojciechowskiego, prosząc o ułaskawienie. We wniosku powoływał się Teslar na nieskazitelną swoją przeszłość, niekaralność, wiek i stan zdrowia, jak i na dobre imię swoich synów, „którzy krew przelewali za Polskę i których czyny nigdy nie splamiły imienia mego”. Prezydent umorzył karę więzienia. Skazany zapłacił jednak wysokie odszkodowania Drapichowi i Szwejkowskiemu⁵⁴.

Teslar rzeczywiście nigdy wcześniej nie popadł w konflikt z prawem, uchodził za praworządneho obywatela, był szanowanym i majątnym przedsiębiorcą. Powszechnym poważaniem cieszyła się cała rodzina. Synowie Teslara służyli w Legionach Polskich, Józef Andrzej w latach 20. XX w. piął się po szczeblach kariery wojskowej, Antoni i Aleksander kształcili się w akademiach sztuk pięknych w Warszawie, Paryżu, Krakowie, Tadeusz był cenionym publicystą politycznym. Sam Antoni senior przystąpił w 1920 r. do Krakowskiego Ochotniczego Oddziału Obrony, co potwierdza zachowana legitymacja członkowska i białoczerwona opaska⁵⁵.

Proces, wysokie grzywny, postępujący kryzys gospodarczy, koszty utrzymania rodziny z całą pewnością wywarły negatywny wpływ na sytuację finansową Teslara. Najprawdopodobniej około roku 1928 podjął on decyzję o likwidacji interesów i sprzedaży domu przy Zwierzynieckiej. Jego obecność w Krakowie, własność nieruchomości oraz sklepu odnotowuje jeszcze księga adresowa z 1926 r.⁵⁶ Natomiast na wspomnianym pozwoleniu na prowadzenie działalności, wydanym przez krakowską Izbę Przemysłowo-Handlową, ostatni raz zapisano sumy podatków w roku 1928⁵⁷. Nie udało się ustalić, w jaki sposób Teslar rozporządził należącymi do siebie nieruchomościami. W sferze domysłów pozostają również powody, dla których majątku nie przekazał dzieciom. Dzięki informacjom od p. Anne Thiebaut wiemy jednak, że po 1926 r. Antoni Teslar zakończył krakowski etap swojego życia i przeniósł się do niewielkich Ciężkowic. Tam wybudował bądź zakupił parterowy dom, w którym osiadł z żoną⁵⁸. Maria Teslar odnotowała w cytowanej już liście dzieci, że w Ciężkowicach mieszka syn Jan wraz z wnukiem Stasiem⁵⁹. Zagadką pozostaje, czy w Ciężkowicach Teslar prowadził jakąś działalność oraz z czego się utrzymywał. W zbiorach prywatnych

⁵⁴ ANK Sąd Okręgowy w Krakowie. Akta sprawy sądowej przeciwko Antoniemu Teslarowi z powództwa Ludwika Drapicha i Bolesława Szwejkowskiego.

⁵⁵ Legitymacja i opaska znajdują się w zbiorach prywatnych A. Thiebaut.

⁵⁶ Zob. *Skorowidz Rzeczypospolitej Polskiej...*, op. cit.; *Księga Adresowa Polski (wraz z W. M. Gdańskiem) dla handlu, przemysłu, rzemiosł i rolnictwa 1926/1927*, s. 159.

⁵⁷ ANK IPHKr, sygn. I 263.

⁵⁸ Dom w Ciężkowicach pod adresem Rynek 5 przetrwał do dziś w stanie nienaruszonym.

⁵⁹ Lista dzieci Teslarów, zbiory prywatne A. Thiebaut.

A. Thiebaut zachowały się fotografie przedstawiające dom w Ciężkowicach oraz Antoniego i Marię z członkami rodziny. Można domniemywać, że Teslar postanowił zakończyć krakowskie interesy i osiąść w Ciężkowicach ze względu na wiek i zły stan zdrowia, aby w spokoju spędzić ostatnie lata swojego życia.

Proboszcz parafii w Ciężkowicach zanotował zgon Antoniego Teslara spowodowany wadą serca w dniu 30 marca 1930 r. Z kolei 7 marca 1931 r. zmarła na udar mózgu Maria Teslarowa. Oboje zostali pochowani w Ciężkowicach⁶⁰. Ich groby nie zachowały się.

Ostatnich informacji na temat małżeństwa Teslarów dostarczają dokumenty spadkowe. Dom w Ciężkowicach odziedziczyła najpierw Maria Teslarowa, a po jej śmierci przeszedł on w posiadanie Joanny Teslar i jej męża Eryka Dontha. Nieruchomość została przez nich sprzedana, a z uzyskanej sumy spłacono resztę rodzeństwa⁶¹.

W życiu Antoniego Teslara można wyróżnić dwa główne etapy. Pierwszy – okres intensywnej pracy zawodowej u hrabiów Potockich w Krzeszowicach i w Krakowie oraz w siedzibie namiestnictwa we Lwowie. Drugi – czas po rezygnacji ze służby u Potockich, wypełniony aktywną działalnością „biznesową” w Krakowie. Jest to biografia, jakich wówczas wiele. Przemiany społeczne, gospodarcze i polityczne, industrializacja, profesjonalizacja i zdobywanie prestiżu przez niedoceniane czy pogardzane dotychczas grupy zawodowe sprawiły, że możliwe stało się przekroczenie granic swojego stanu i odmiana materialnego oraz towarzyskiego statusu. Pracę u Potockich Teslar rozpoczął jako trzynastolatek z powodów, których zapewne nigdy nie uda się już poznać. Czy była to konieczność odciążenia finansowego rodziny, brak możliwości sfinansowania dalszej nauki, brak zajęcia w rodzinnej miejscowości? Nie sposób stwierdzić także, dlaczego Teslar trafił na służbę akurat do Krzeszowic. Zarządzane przez wdowę po Adamie Potockim (ojcu Andrzeja), Katarzynę z Branickich dobra w Krzeszowicach z pewnością służyły z godziwych warunków pracy. Katarzyna Potocka, jedna z najznamienitszych postaci XIX-wiecznego arystokratycznego Krakowa, znana była z prowadzonej na szeroką skalę działalności dobroczynnej i dobrego traktowania służby. Ciężka praca i determinacja, a zapewne i talent młodego Teslara przyniosły efekty, czego dowód stanowi jego szybki awans.

W drugiej połowie XIX stulecia wyraźnie ukształtowały się dwie drogi rozwoju „kulinarnego świata”. Zmieniły się warunki życia społeczeństw, rodziły się nowe poglądy i prądy umysłowe. Na ziemiach polskich życie kulturalne, inteligentkie, towarzyskie przeniosło się do miast, pełniących rolę ośrodków skupiających elity, często arystokrację czy szlachtę, która utraciła z różnych powodów ziemskie posiadłości. Rytm miejskiemu życiu nadawały także grupy coraz bar-

⁶⁰ Księgi parafialne parafii Ciężkowice.

⁶¹ Dokumenty spadkowe w zbiorach prywatnych A. Thiebaut.

dziej bogacącego się mieszczaństwa – burżuazji, właścicieli fabryk, zakładów pracy, wydawnictw czy kamienic. Polacy, odrzuciwszy po powstaniu styczniowym walkę zbrojną jako główny środek odzyskania państwowości, rozpoczęli aktywną pracę naukową i postawili na rozwój gospodarczy. Tym samym rozwinęły się na terenie zaborów idee pozytywistyczne – utylitaryzmu, scjentyzmu czy pełnienia przez niektóre grupy misji społecznych. Wykształcił się model dobrej żony, matki, gospodyni, stanowiącej – zgodnie z nowymi trendami – ostoję rodziny, wsparcie dla męża i strażniczkę domowego budżetu. Praktyczność, oszczędność, troska o bliskich i krzewienie oświaty wśród podległych sobie stały się nieodłącznymi zaletami idealnej żony i matki. W zapewnieniu szczęścia domowego ważną rolę pełniła kuchnia. Od połowy wieku XIX na ziemiach polskich nastąpił wysyp wydawnictw gastronomicznych, głównie poradników i książek kucharskich, propagujących zdrową, higieniczną, oszczędną i smaczną kuchnię. Książki te powtarzały pewne charakterystyczne ustępy, podkreślające rolę kobiety jako opiekunki domowego ogniska, istoty mającej być ozdobą i wsparciem męża, ale i tej, która musi być świadomą tego, co podaje do jedzenia rodzinie. Druga połowa wieku pary i elektryczności to okres powstania nowoczesnej dietyki i gwałtownego rozwoju nauk ścisłych – chemii, fizyki czy medycyny. Wiadomości i odkrycia naukowe przenikały do książek kucharskich, które urosły do roli poradników dietetycznych, dbania o zdrowie, urodę oraz podręczników gospodarowania domowym budżetem i kierowania służbą. Pisane były przede wszystkim przez kobiety – mieszkanki miast – dla innych kobiet⁶². Posiadając charakter zdecydowanie „mieszczański”, wydawnictwa takie zakończyły okres dominacji w literaturze kulinarnej przepisów kuchni dworskiej, arystokratycznej czy myśliwskiej. W większości miejskich, jak i drobnoszlacheckich domów kuchnią zajmowały się kobiety, często – z braku środków na zatrudnienie służ-

⁶² Zob. m.in. M. Bogacka, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletniem doświadczeniu i zdrowotno-dyetytycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki, i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju oraz wszelkie wiadomości i sekrety kuchenne z przydaniem dyspozycji obiadowych, na wieczerze i wszelkie przyjęcia i uroczystości doroczne, zamiany wag i miar dawniejszych na teraźniejsze i odwrotnie etc. etc.*, Nowy Sącz 1896; L. Ćwierczakiewiczowa, *365 obiadów za pięć złotych*, Warszawa 1860; M. Gruszecka, *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej, z uwzględnieniem higieny i dietytyki*, Kraków 1897; J. Izdebska, *Polska kuchnia i spiżarnia: podręcznik zawierający 1550 przepisów kuchennych i gospodarskich (z uwzględnieniem potraw jarskich), pieczenie ciast, przyrządzanie konfitur, konserwów, marynat i t.p. oraz dyspozycje obiadów, śniadań i kolacji zwyczajnych i wystawnych*, Warszawa 1905; *Kuchnia polska: niezbędný podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, Toruń 1901; P. Szumlańska, *Skrzętna gospodyni*, Warszawa 1881; T. Twarowska, *Gospodyni polskiej kuchni, czyli poradnik dla niewiast obejmujący przepisy kuchenne wypróbowane i różne sekreta gospodarskie poprzedzone wstępem o porządku domu*, wyd. IV, Warszawa 1873.

by – osobiście panie domu. Ci, których było na to stać, przyjmowali kucharki, zazwyczaj niewykształcone kobiety niskiego stanu, wobec których oświatową misję pełniła gospodyni – pani domu. Dominacja kobiet w kuchni, zatrudnianie „tylko” kucharki, stało się wyrazem deklasacji, pauperyzacji i domeną mieszkańców miast, korzystających jedynie z domowej kuchni⁶³.

W Europie coraz powszechniej powstawały natomiast restauracje, a samo słowo „restauracja” oznaczało synonim dobrego i wykwintnego jedzenia, kultury spożywania oraz tętniącego życia towarzyskiego. Nieliczne jeszcze w XVIII w., głównie we Francji, szybko rozprzestrzeniły się na pozostałą część kontynentu. W większych ośrodkach miejskich traktowane były jako miejsca służące nie tyle zaspokojeniu jednej z podstawowych potrzeb fizjologicznych człowieka ile kreowaniu i upowszechnianiu sztuki kulinarnej, dotychczas dostępnej jedynie w dworskich, arystokratycznych czy szlacheckich kuchniach. Z biegiem czasu posiadaniem restauracji, rozumianej już nie jako karczma, gospoda bądź traktiernia, ale punkt spotkań i bujnego życia kulturalnego, towarzyskiego, intelektualnego, szczytów zaczęły się także pomniejsze miasta. Z daną restauracją kojarzeni byli konkretni, już nie anonimowi, kuchmistrzowie (np. August Escoffier i restauracje sieci hotelów Cesara Ritz). Najczęściej zostawali oni twórcami lub właścicielami restauracji. Kształceni i pracujący w kuchniach najznakomitszych rodzin, wyćwiczeni w swoim fachu, świadomi swojej wartości, zdeterminowani do zarabiania dużych pieniędzy, potrafili odpowiednio korzystać ze swoich umiejętności, aby wyjść poza stan służebny i osiągnąć towarzyski awans⁶⁴. Restauracje niejednokrotnie dostarczały posiłki na arystokratyczne bale czy przyjęcia, a zachwyceni goście za wszelką cenę pragnęli pozyskać autora dań do pracy w swoich domach⁶⁵. Kuchnia pałacowa na przełomie stuleci XIX i XX wciąż stanowiła przestrzeń wyjątkową, do której wpuszczano nielicznych. Posiadanie dobrze wykształconego, obeznanego w światowej, zwłaszcza francuskiej, kuchni mistrza było punktem honoru każdego liczącego się domu. Dlatego również prywatni kucharze potrafili użyć swoich talentów do podniesienia swojej pozycji i zarobków. Kuchmistrz to określenie głównego nadzorca kuchni, czuwającego nad całością pracy. On układał receptury i jadłospisy, a następnie dbał o poprawne ich wykonanie przez podwładnych mu kucharzy i kuchcików. Troszczył się o ostateczne wykończenie i udekorowanie potrawy. Jednocześnie doglądał ogółu działań i zajmował się najdrobniejszymi detalami estetycznymi oraz smakowymi

⁶³ W rzeczywistości przepisy zawarte w pisanych masowo w XIX w. książkach kucharskich stanowią podwaliny współczesnej domowej kuchni polskiej.

⁶⁴ Na temat profesjonalizacji zawodu kucharza i awansu społecznego jego przedstawicieli na przełomie XIX i XX w. zob. m.in. T. Czekalski, *Dziewiętnastowieczni mistrzowie sztuki kulinarnej – ewolucja zawodu i czynniki prestiżu*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk 2013.

⁶⁵ Przykładem niech będzie postać Luisa Hardouina, którego sprowadził z Anglii do zamku w Książu Jan Henryk XV Hochberg książę von Pless.

dań. Zaopatrzenie i prowadzenie dokumentacji finansowej kuchni również spoczywało na jego barkach. Materiał źródłowy potwierdza wykonywanie takich funkcji przez kuchmistrza Antoniego Teslara, zarządzającego całym zespołem kuchennym. Zamieszczone w *Kuchni polsko-francuskiej* jadłospisy wraz z komentarzami wskazują na jego główną, kierowniczą rolę w organizacji zarówno świątecznych czy towarzyskich balów i przyjęć, jak i codziennych posiłków pracodawców⁶⁶. Prowadził ewidencję i administrację kuchni, dbał o sprowadzanie najlepszej jakości produktów⁶⁷.

Kuchmistrzowie i kucharze zatrudnieni w prywatnych domach oraz ci pracujący w restauracjach na przełomie XIX i XX w. podejmowali próby zorganizowania profesjonalnej grupy zawodowej cieszącej się prestiżem i wzajemnie się wspierającej w walce o wspólne interesy – lepsze zarobki, poprawę warunków w dusznych, często zadymionych kuchniach. Rozproszenie środowiska uniemożliwiało też powstanie profesjonalnych uczelni gastronomicznych, mogących kształcić młodych adeptów sztuki kulinarnej. W związku z powyższymi trudnościami środowisko chętnie poddało się procesom integracji i nadawania zrębów organizacyjnych. Palmę pierwszeństwa przyznać należy Francji – ówczesnemu centrum kulinarnego świata. Stowarzyszenie Wzajemne Kucharzy Paryskich działało już od 1840 r. Należy wziąć pod uwagę, iż mowa jest o okresie kształtowania się społeczeństwa industrialnego, a więc i zreszeń robotniczych, rozpoczynających na przełomie XIX i XX w. aktywną walkę o prawa robotników i godziwe warunki pracy. Na ziemiach polskich na wyróżnienie zasługuje działalność Aleksandra Sochackiego – kuchmistrza i właściciela warszawskiej restauracji „Wodewil”, który wraz z kolegami po fachu założył Warszawski Cech Kucharzy, istniejący w latach 1888–1917⁶⁸. Od 1905 r. funkcjonował związek zawodowy skupiający kucharzy i kelnerów z terenu Warszawy i okolic (pod patronatem SDKPiL)⁶⁹. Lata międzywojenne przyniosły centralizację terenowych związków zawodowych kucharzy i kelnerów w Związku Zawodowym Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce z siedzibą główną w Warszawie. Antoniemu Teslarowi musiały być doskonale znane te formy grupujące kucharzy i kuchmistrzów w Królestwie, został bowiem jednym z założycieli i członków zarządu powstałego w Krakowie w 1902 r. Stowarzyszenia Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy. Teslar – doświadczony i poważany kuchmistrz – zmierzał do integracji kucharzy prywatnych i restauracyjnych, na co wskazują informacje

⁶⁶ A. Teslar, *op. cit.*, s. 239–261.

⁶⁷ Zob. ANK APK, sygn. 2909, 2910. Księgi kuchenne – wykazy podawanych posiłków, zużytych produktów itp.

⁶⁸ Zob. W. Bawarski, *Historja powstania organizacji kuchmistrzów w Warszawie*, „Gastronom” 1926, nr 4, s. 18–19.

⁶⁹ Zob. S. Jędrzejczak, *Dział historyczny. Dzieje oddziałów i związków od z początku ich istnienia*, „Gastronom” 1926, nr 4, s. 12.

o członkach Stowarzyszenia⁷⁰. Jako kuchmistrz nie tylko zaspokajał apetyt rodziny Potockich i ich gości, ale kreował sztukę kulinarną, starając się, aby wykonywane w jego kuchni dania cieszyły zarówno podniebienia, jak i oczy. W swej książce pisze sporo o wyglądzie i dekorowaniu potraw. Świadom tego, że zadanie to wymaga kreatywności, nawiązał współpracę z cukiernikiem Piątkowskim.

Związki zrzeszające pracowników kuchni, kuchmistrzów czy kelnerów posiadały swoje organy prasowe – kolejny czynnik profesjonalizacji w omawianym okresie. Na ziemiach polskich pierwszym pismem o takim profilu był „Tygodnik Kucharski”, wydawany w Warszawie w latach 1883–1884 przez wymienianego wyżej Aleksandra Sochackiego⁷¹. Na lata te przypada początek poważnej kariery zawodowej Teslara, młodego wówczas kucharza. Tradycja redagowania pism przeznaczonych dla profesjonalnego środowiska kucharskiego, wywodząca się z Francji, przeniknęła też na tereny Galicji, gdyż w latach 1898–1901 ukazywało się we Lwowie pismo „Przegląd Kucharski”⁷². Brak niestety informacji, czy podobne pismo ukazywało się w Krakowie, np. jako organ Stowarzyszenia Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy. Innym istotnym czynnikiem konsolidującym środowisko kucharskie stały się rozpowszechnione w Europie wystawy i zawody kulinarne, mające na celu promocję sztuki kulinarnej, wysublimowanych i wysmakowanych form kuchni luksusowej. Stanowiły jednocześnie pole samokształcenia i rywalizacji kucharzy, wręcz na wzór sportowy. Z zachodniej Europy nowa moda przeniosła się wkrótce na ziemie polskie pod zaborami, zwłaszcza do Galicji, gdzie autonomiczne swobody umożliwiały bezproblemową organizację tego rodzaju wydarzeń. Teslar brał czynny udział w takich przedsięwzięciach, a w późniejszych latach szczyił się swoimi osiągnięciami na wystawie kucharskiej we Lwowie w 1904 r. (najprawdopodobniej część organizowanego w tym mieście Jarmarku Wyrobów Krajowych) oraz na Jubileuszowej Międzynarodowej Wystawie Kucharsko-Spożywczej, Napoi, Higieny etc. w 1908 r., również we Lwowie.

Zwieńczeniem życia zawodowego Teslara była jego książka *Kuchnia polsko-francuska*, do dziś uważana za jedno z najciekawszych dzieł polskiego piśmiennictwa kulinarnego, jedyne obok periodycznych wydawnictw świadectwo profesjonalizacji i awansu społecznego tego zawodu, a zarazem wyraz jego uszlachetniania i podniesienia do rangi sztuki na ziemiach polskich w XIX i na początku XX stulecia. Bez odpowiedzi pozostaje pytanie, czy Teslar zdołałby odcisnąć

⁷⁰ Członkami Stowarzyszenia Wzajemnej Pomocy Katolickich Kucharzy byli restauratorzy (np. Wincenty Orda, krakowski restaurator, jeden z przewodniczących Stowarzyszenia, urodzony w 1840 r., z pewnością był cenionym w środowisku seniorem), kucharze prywatni i pałacowi (np. Teslar lub Józef Pituch – kucharz w pałacu arcybiskupim, albo Kasper Świstak – współpracownik Teslara w Krzeszowicach), jak również właściciele sklepów oferujących artykuły spożywcze (np. Józef Madejski).

⁷¹ „Tygodnik Kucharski” ukazywał się co sobotę.

⁷² „Przegląd Kucharski. Organ Związku Kuchmistrzów”, czasopismo poświęcone sprawom Towarzystwa i sztuce kulinarno-gastronomicznej.

jeszcze większe piętno na sztuce kulinarnej i bardziej wpłynąć na proces samoorganizacji środowiska, gdyby nie zrezygnował z pracy zawodowej. Ograniczony materiał źródłowy powoduje, iż wyjaśnienie jednej kwestii prowokuje do stawiania kolejnych pytań. Tak jest również ze sprawą wykształcenia kulinarnego i ogólnego Teslara. Niemożliwe wydaje się obecnie ustalenie, od kogo Teslar zdobywał kulinarną wiedzę oraz czy odbył podróże zagraniczne w celach edukacyjnych, np. do Francji – kolebki *haute cuisine* serwowanej w pałacach i najwyższej klasy restauracjach.

Możliwość nabycia nieruchomości w Krakowie świadczy o tym, że Antoni Teslar szybko osiągnął finansową niezależność i wyemancypował się z kręgu krzeszowickiego personelu. Krakowski etap w życiu Teslara naznaczony jest sukcesami osiąganymi w działalności gospodarczej. Prowadzenie sklepu z wysokiej jakości towarami kolonialnymi, delikatesami i konserwami własnej produkcji musiało wydawać się byłemu kuchmistrzowi dobrą formą wykorzystania posiadanej pozycji w gronie przedstawicieli branży gastronomicznej, ale i zamożnej z pewnością klienteli. Obrót gruntami, wynajem mieszkań, spółka „Ziarno”, praca w handlu uczyniły z Teslara dobrze sytuowanego obywatela miasta. Nadal pozostawał również rozpoznawalnym mistrzem w pierwotnym fachu, co poświadcza korespondencja wymieniona w 1926 r. z baronem Janem Albinem Götzem Okocimskim, proszącym Teslara o pomoc w znalezieniu dobrego kucharza⁷³. Zdjęcia rodzinne wykonane w ostatnich latach życia Antoniego Teslara ukazują go jako ojca i dziadka, szanowanego przez rodzinę. Wiemy jednak, że stary mistrz po 1926 r. nie odzyskał płynności finansowej i był zmuszony zaciągać pożyczkę u swego syna⁷⁴.

Analizowane źródła uzupełniają szczątkowe dotychczas informacje biograficzne na temat jednego z najwybitniejszych przedstawicieli polskiej kultury kulinarnej, identyfikując go jako członka personelu hrabiów Potockich i jednego z zapomnianych już mieszkańców „galicyjskiego” Krakowa. Jednocześnie są zbyt wątle, by wyjaśnić wszystkie wątpliwości związane z jego życiem.

MICHAŁ MAJER

ANTONI TESLAR – UNKNOWN FACTS FROM THE RENOWNED CHEF’S LIFE

Key words: Antoni Teslar, Potoccy, culinary history, chef, Krzeszowice, Polish cuisine, cook book, culinary arts

SUMMARY

Antoni Teslar had been working in the kitchen of the Potocki Family in Krzeszowice for five years. Starting his professional career at the age of thirteen, as a kitchen boy, he

⁷³ ANK Archiwum Götze-Okocimskiego, sygn. 58.

⁷⁴ Informacje z archiwum prywatnego A. Thiebaut.

could not have imagined that he would end up as one of the most famous Polish chefs of the turn of 19th and 20th centuries. Leaving the service, he wrote down the recipes he used, as if a will, which got published in 1910 as a book titled the Polish-French Cuisine. After his career as a chef ended, he settled down in Krakow, working in trade and selling land. Living a typically bourgeois life, he was soon forgotten as a cook, and today he is sometimes recalled of by the amateurs of culinary history as a French who used to cook for the Potocki Family.

During his service for the Potocki Family, Antoni Teslar did not confine oneself to work only for his employers. He was involved in the life of the culinary environment, used to participate in contests and win prizes at culinary exhibitions, take actions to professionalise and centralise the occupational group of chefs, organise it and initiated its activity, as well as bring up and teach the beginners.

His life, so little known today, is a combination of love for cooking, strong attachment to the Potocki Family, and fondness for social, political and business activity.

МИХАЛ МАЕР

АНТОНИЙ ТЕСЛЯР – ИЗВЕСТНЫЙ И НЕИЗВЕСТНЫЙ ШЕФ-ПОВАР

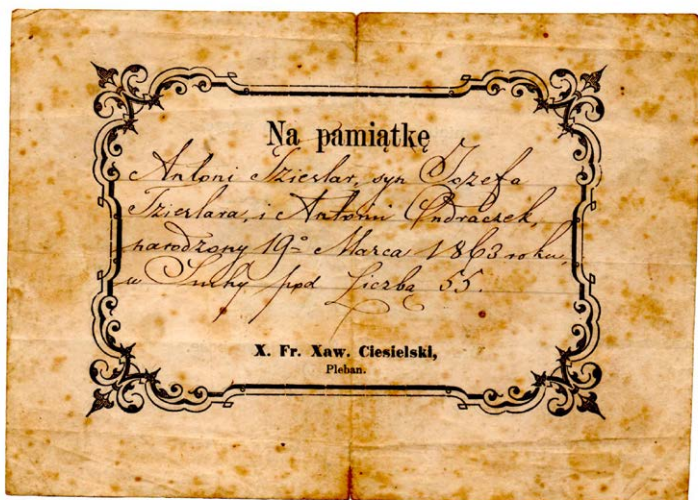
Ключевые слова: Антоний Тесляр, Потоцкие, история кулинарии, шеф-повар, Кшешовице, польская кухня, кулинарная книга, кулинарное искусство

РЕЗЮМЕ

Антоний Тесляр тридцать пять лет проработал на кухне графов Потоцких из Кшешовиц. Начав свою карьеру в тринадцатилетнем возрасте помощником на кухне, он явно не ожидал, что закончит её, став одним из самых известных шеф-поваров польских земель на рубеже XIX и XX веков. Покидая службу, он, будто бы своё завещание, записал проверенные рецепты, изданные в 1910 году в книге «Польско-французская кухня». Завершив свою кулинарную карьеру, поселился в Кракове, занимаясь торговлей и земельным оборотом. Ведя типично городскую жизнь, быстро был предан забвению как повар, до такой степени, что сегодня любители кулинарной истории называют его французским поваром, готовящим для Потоцких.

Находясь на службе у графов Потоцких, Антоний Тесляр не ограничивался только работой на благо работодателей. Он был вовлечен в жизнь кулинарного сообщества, принимал участие в конкурсах и выигрывал награды на выставках продуктов питания, проводил мероприятия, направленные на профессионализацию и централизацию профессиональной группы поваров, занимался её организацией и активизацией, воспитывал и обучал новичков в этой профессии.

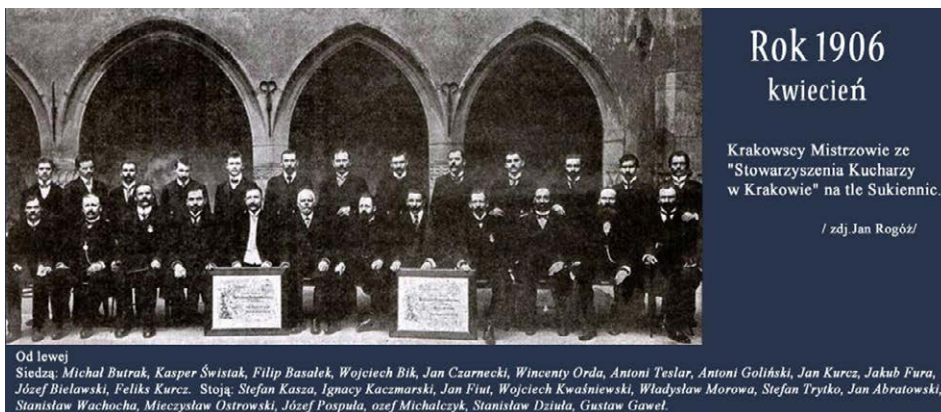
Его жизнь, столь мало известная сегодня, представляет собой сочетание любви к кухне, глубокой привязанности к семье Потоцких, страсти к общественной, патриотической и деловой деятельности.



Il. 1. Pamiątka narodzin Antoniego Teslarsa wystawiona przez proboszcza parafii w Suchej, zbiory prywatne Anne Thiebaut – prawnuczki Antoniego Teslarsa



Il. 2. Zdjęcie wykonane w nieznanymi okolicznościach. W środkowym rzędzie, drugi od lewej, Antoni Teslar, piąty od lewej, w jasnym garniturze hrabia Andrzej Potocki z żoną Krystyną; pierwsza z prawej siedzi hrabina Katarzyna z Branickich Potocka; fotografia w zbiorach Archiwum Narodowego w Krakowie, w zbiorze Archiwum Potockich z Krzeszowic, sygn. AKPot 3407



Il. 3. Krakowscy mistrzowie sztuki kulinarnej. Fotografia zamieszczona na stronie internetowej Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników



Il. 4. Antoni Teslar z rodziną. Fotografia zamieszczona w tekście *Porady praktyczne Antoniego Teslara* na stronie internetowej <https://www.polityka.pl/>



NAJNOWSZA KSIĄŻKA KUCHARSKA
p. t.: „Kuchnia polsko-francuska“
 ANTONIEGO TESLARA, kuchmistrza ś. p. namiestnika hr. A. Potockiego,
 zawiera jadalospisy, mnóstwo przepisów kucharskich, rozdział dla dzieci i chorych,
 przyjęcia, konserwowanie wszelkich jarzyn i owoców, oraz sposoby robienia win
 owocowych. — Cena w oprawie złoczonej 7 kor., w kartonie 6 kor. 50 hal.
 Do nabycia u autora: **Kraków, ul. Michałowskiego L. 13, oraz w większych
 księgarniach. Skład główny w księgarni A. Piwarskiego w Krakowie.**

Il. 5. Reklama książki Antoniego Teslara *Kuchnia polsko-francuska*, w *Kalendarzu krakowskim* Józefa Czecha na rok 1910, fot. M. Majer



ANTONI TESLAR
 dawniej Madejska
Kraków, Sukiennice L. 30.

Poleca własnego wyrobu:

Znakomite paszety z gęsich wątrób, kuropatw, zajęcy od 80 hal. puszka. Buliony, kompoty, konfitury, marmolady, galarety owocowe, soki, grzyby, rydze i wszelkie konserwy z jarzyn. Poleca również znakomitą **madere i malage, rum oryginalny Jamajka**, koniaki francuskie i węgierskie. **Miody, oliwę nicejską w najlepszym gatunku. Własnego wyrobu wina owocowe kuracyjne stare.**



Główny skład kiosków angielskich, francuskich, szwajcarskich w wielkim wyborze. Główny skład czekolady szwajcarskiej firmy „Rod. Lindt Fils“. Wielki wybór cukrów i ciast.

Poleca: **Cacao holenderskie, herbatę oryginalną rosyjską** firmy K. C. Popowa i **własnego pakowania.** Sery francuskie i krajowe. **Masto deserowe codzieli świeże. Kawior Astrachański, drób styryjski i zwierzyzna.** — Zamówienie wysyłam odwrotnie.

Il. 6. Reklama sklepu Antoniego Teslara w *Kalendarzu krakowskim* Józefa Czecha na rok 1909, fot. M. Majer



Il. 7. Kamienica należąca do Antoniego Teslara przy ulicy Zwirzyńcekiej 7 w Krakowie, 2020, fot. M. Majer



Il. 8. Dowód osobisty wydany Antoniemu Teslarowi na okres podróży do Gdańska w 1921 r., zbiory prywatne Anne Thiebaut

Prośba o ułaskawienie
Antoniego Teslarskiego, za-
mieszkałego w Krakowie
przy ul. Zwierzynieckiej
l. 7.

Pod 17STYCZ 1923

Zat. 7

Panie Prezydencie !

Man lat 61 - nigdy nie byłem karany. Jestem ojcem
9 - ciu dorosłych dzieci (synów), z których 6 - ciu służyło w Le-
gionach Polskich. Obecnie w Armii polskiej służy jeszcze dwóch
synów moich: major Józef Andrzej Teslar, dr. filozofii, w charakterze
officera - instruktora języka i literatury polskiej dla oficerów
francuskich w Paryżu i por. Tadeusz Teslar, redaktor "Polski Zbrojnej"
(przydział: Gabinet Min. w Warszawie).

W 1921 r. za namową chcących z mieszkania korzystać,
przerobiłem oficynkę w domu moim, kosztem Mkp. 100000,- (lokal
fabryczny) na mieszkanie prywatne. Mieszkanie to wynajmowałem apte-
karzowi Świejkowskiemu i nauczycielowi muzyki i śpiewu Drapichowi
i zawarłem z nimi umowę, że spłacą mi koszta przebudowy w miesięcz-
nych ratach po Mkp. 20000,- i będą płacili Mkp. 2000,- miesięcznie
za dostateknie umeblowanie i Mkp. 1000,- tytułem czynszu.

Przy spisaniu umowy popełniłem błąd - nie wyszczegół-
niłem pozycji, a ryczałtem w pisałem "czynsz" który obejmował
powyższe pozycje. Lokatorzy moi wnieśli przeciwko mnie skargę
sądową o lichwą mieszkaniową. Nie mogłem udowodnić przed Sądem
faktycznej umowy pomiędzy mną a lokatorami, dla których uczyniłem
bardzo dużo, w dzisiejszych trudnych stosunkach mieszkaniowych,
dając im lokal - zaprzeczyli istotny stan rzeczy i zaprzeczyli
pod przysięgą.

Sąd skazał mnie na jeden miesiąc ścisłego aresztu
i grzywnę pieniężną.

Nie mając na drodze sądowej możności dalszego udowadnia-
nia mej niewinności, a nie poczuwając się do najmniejszej winy,
udaję się do

C I E B I E P A N I E P R E Z Y D E N C I E
z prośbą o ułaskawienie. Obowiązkiem moim jako ojca, jest pozosta-
wić dobre imię dzieciom moim.

Panie Prezydencie! nigdy ludziom najmniejszej krzywdy
nie wyrządziłem - tymbardziej, nie wyrządziłem jej, stojąc nad
grobem. Wszyscy, którzy mnie znają, mogą to stwierdzić. Szczęściu
synów moich krew za Polskę przelewało - chętnie ich oddawałem na
ofiary ukochanej Ojczyzny. Setki legionistów w mem mieszkaniu
otrzymywało opiekę, pociechę, troskę rodzicielską. Nawet w naj-
potrzebniejsze rzeczy ich zaopatrywałem wraz z żoną, i za to
wszystko, za krew mnych synów, za miłość polskich legionistów
za ofiary dla narodu polskiego, Sąd polski piętnuje mnie najnie-
sprawiedliwiej chaubą więzienia, która spadnie i na syny moje
którzy krew przelewali za Polskę i których czyny nigdy nie
splamili imienia mojego.

W tym bólu wielkim wyrządzonej mi krzywdy i mym uko-
chanym synom, błagam Cię Panie Prezydencie, byś mnie i synów
moich wziął w obronę.

Nie wątpię, że biorąc pod uwagę wiek mój, nieskazitel-
ność życia mego, wypełnianie zawsze obowiązków jako ojca i
obywatela, zechcesz przychylić się do prośby mojej.

W Krakowie, 16go stycznia 1923 r.

Antoni Teslar

Wzrost 174

na malowaniu bez prochy

o ułaskawienie

Ms. 17/1 1923

Antoni

Il. 9. Prośba o ułaskawienie Antoniego Teslarskiego, Archiwum Narodowe w Krakowie, Sąd Okręgowy w Krakowie, Akta sprawy sądowej przeciwko Antoniemu Teslarowi z powództwa Ludwika Drapicha i Bolesława Szwejkowskiego, fot. M. Majer



Il. 10. Antoni Teslar z synem Józefem Andrzejem i wnukiem Krzysztofem, zbiory prywatne Anne Thiebaut



II. II. Antoni Teslar z wnukami, zbiory prywatne Anne Thiebaut