

KONRAD URBAN (Dębica)  
orcid.org/0009-0003-9236-1881

## EWOLUCJA BRANŻY HOTELARSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ NA WYBRANYCH OBSZARACH ZIEMI SANOCKIEJ W CZASACH AUTONOMII GALICYJSKIEJ

### ABSTRACT

The article examines evolution of the hospitality and catering industry in specific parts of Sanok Land (ziemia sanocka) between 1867 and 1914. The analysis focuses on the conditions that fostered the development of more modern forms of hotel and restaurant activity in the town of Sanok, the transformations that took place in inns and taverns within the Lisko district during the autonomy era, and the dynamic growth of establishments providing lodging and board in the health resorts of the Sanok land: Iwonicz-Zdrój and Rymanów-Zdrój. The study is based on the archival sources: including business registers and official documentation, as well as press materials – primarily advertisements published in papers such as *Gazeta Sanocka* and *Tygodnik Ziemi Sanockiej*. Additional context is provided by the contemporary travel guides, notably those written by Oswald Obogi and Mieczysław Orłowicz. The article also draws on the selected modern scholarly studies. This source base enables a reconstruction of the changing forms, scale, and social role of inns, restaurants, cafés, and hotels in the region while offering insight into the dynamics of commercial development in a provincial area of the Habsburg monarchy.

**Keywords:** Sanok region, gastronomy, hospitality industry, tourism, nineteenth century, Subcarpathian region, Galicia, local history

**Słowa kluczowe:** ziemia sanocka, gastronomia, branża hotelarsko-gastronomiczna, turystyka, XIX wiek, Podkarpacie, Galicja, historia lokalna

Ziemia sanocka, rozległy teren podgórski, zróżnicowany pod względem etnicznym, religijnym i geograficznym, rozciągający się w uproszczeniu od Dukli i Krosna na zachodzie po Bachórz i Ustianową na wschodzie oraz od Domaradza i Błazowej na północy po granicę z węgierską wówczas Słowacją na południu (z pewnymi odstępstwami na poszczególnych odcinkach granicy, niemającymi większego znaczenia w kontekście niniejszego artykułu<sup>1</sup>), stanowi

---

<sup>1</sup> K. Przyboś, *Granice ziemi sanockiej w czasach nowożytnych*, „Rocznik Przemyski. Historia” t. 32, 1996, z. 1, s. 21–30.

dla badacza dogodny obszar badań nad ewolucją branży gastronomiczno-noclegowej w Galicji właśnie ze względu na sporą różnorodność tego obszaru, przy jednoczesnym zachowaniu do czasów autonomii galicyjskiej wielu cech wspólnych, łączących powiaty wchodzące w przeszłości w skład tej staropolskiej jednostki administracyjnej. Z jednej strony zamieszkuje je ludność cechująca się zbliżoną strukturą etniczną i religijną, występują tu także charakterystyczne dla regionu warunki naturalne gór i pogórza, z drugiej natomiast da się zaobserwować spore zróżnicowanie; w stosunkowo niewielkiej odległości występuje tu bowiem spore miasto o znaczeniu lokalnym i ponadlokalnym – Sanok, rozległe tereny wiejskie, zarówno posiadające dostęp do kolei, jak i jej pozbawione, a także, co szczególnie istotne, tereny uzdrowiskowe, pozwalające porównać przebieg ewolucji omawianego przeze mnie zagadnienia w tych trzech różnych przypadkach.

Obszerność źródeł i opracowań, możliwych do wykorzystania przy podejmowaniu tego złożonego zagadnienia, a także geograficzna rozległość przyjętych przeze mnie ram oraz ograniczenia nakładane przez formę artykułu zmuszają mnie do podjęcia tematu w sposób selektywny i zaprezentowania zjawiska ewolucji branży gastronomiczno-noclegowej na trzech, różniących się od siebie i wartych odrębnego prześledzenia, przypadkach. To, jakie zmiany zachodziły pod tym względem w lokalnych galicyjskich centrach administracyjnych i ekonomicznych przedstawię na przykładzie Sanoka. Jako przykład dla środkowogalicyjskiej prowincji, usianej osadami wiejskimi zamieszkanymi głównie przez Rusinów i małymi miasteczkami z przewagą ludności żydowskiej, posłuży mi powiat liski, czyli południowo-wschodnia część ziemi sanockiej. Postaram się także zwrócić uwagę na to, jak na tym tle wyróżniały się miejscowości uzdrowiskowe, dynamicznie rozwijające się na przełomie XIX i XX w. (w interesującym mnie regionie będą to popularne wówczas w całej c.k. monarchii uzdrowiska w Iwoniczu-Zdroju i Rymanowie Zdroju). Sanok, jako ośrodek miejski dysponujący lokalną prasą i na tyle istotny, aby uwzględnić go w przewodnikach turystycznych i innych publikacjach poruszających temat lokalnej działalności noclegowo-restauracyjnej, stanowi wdzięczny obiekt badań. Podobnie jest z powiatem liskim, dla którego zachowało się niezwykle cenne źródło w postaci „Rejestru przedsiębiorstw przemysłowo-szynkarskich z okresu 1860–1925”, pozwalające z niezwykłą dokładnością przyjrzeć się rozwojowi działalności w tym zakresie na środkowogalicyjskiej prowincji. Trzeci z badanych tutaj przypadków to gastronomia i hotelarstwo w miejscowych ośrodkach uzdrowiskowych. Wzięcie ich pod uwagę uważam za uzasadnione, gdyż dla branży, będącej tematem niniejszego tekstu, warunki tam panujące są na tyle specyficzne, że czynią dla jej ewolucji odrębny, wart uwagi przypadek, brak bowiem w tym czasie innych miejsc turystycznych na tyle atrakcyjnych i powszechnie popularnych, aby prowokować tak znaczny

przeptyw podróży i wymagających zapewnienia im szerokiego dostępu do wyżywienia i kwaterunku, do tego w regionach oddalonych od większych miast. Wyjątkiem może być ruch pielgrzymkowy – w ziemi sanockiej zdaje się funkcjonować jednak tylko jeden ośrodek kultu religijnego o ponadlokalnym znaczeniu, tzn. cerkiew greckokatolicka w Łopience koło Baligrodu<sup>2</sup>, jako iż jednak jego stymulujący wpływ na rozwój branży hotelarskiej i restauracyjnej nie znajduje potwierdzenia w źródłach, nie poświęcam mu tutaj miejsca. Ramy czasowe przyjęte dla niniejszego artykułu to okres istnienia tzw. autonomii galicyjskiej, czyli lata 1867–1914. Są to cezury o tyle uzasadnione, że ujmują pewną spójną rzeczywistość administracyjną Galicji, a jednocześnie obejmują okres intensywnego rozwoju bazy noclegowej i restauracyjnej ziemi sanockiej. Oczywiście pożądane byłoby wyjście poza te konkretne przykłady i przybliżenie warunków panujących także w innych częściach ziemi sanockiej, jak choćby w Brzozowie i jego najbliższej okolicy, a także na terenach wiejskich wokół Sanoka i Krosna. Dlatego też artykuł niniejszy można uznać przede wszystkim za przyczynek do dalszych badań zagadnienia pozwalających wypełnić tę lukę, tym bardziej, iż dokonując wyboru tylko trzech najszerzej udokumentowanych źródłowo obszarów ewolucji pierwotnych form działalności karczem i zajazdów do ich nowoczesnych form w regionie, zmuszony byłem pominąć niektóre warte uwagi materiały źródłowe, w tym te znajdujące się w zasobach archiwów krajowych i zagranicznych, które dla wybranych przeze mnie przykładów nie stanowiły niezbędnego uzupełnienia informacji, ale dla innych okolic ziemi sanockiej mogą okazać się kluczowe.

Mimo iż historia życia codziennego w XIX i XX w. to obszar niezwykle popularny wśród badaczy przeszłości, temat restauratorstwa, a szczególnie hotelarstwa niezwykle rzadko występuje w publikacjach dotyczących południowego Podkarpacia jako odrębne zagadnienie. Na ogół podejmowane jest w szerszym kontekście badania historii poszczególnych miejscowości (jak choćby wzmianki o lokalach tego rodzaju na przestrzeni wieków w monografii Sanoka pt. *Sanok. Dzieje miasta* pod red. Feliksa Kiryka z roku 1995<sup>3</sup>) bądź też jako element rozwijającej się powoli w drugiej połowie XIX w. na tym terenie turystyki, czego przykładem może być artykuł dr. Michała Organa poświęcony początkom turystyki w Bieszczadach w XIX w.<sup>4</sup> Na tym tle wyróżnia się tekst dr. Henryka Olszańskiego poświęcony karczmom zajazdnym w południowo-wschodniej Polsce, podchodzący do tematu z punktu widzenia architektonicznej struktury obiektów oferujących klientom nocleg i wyżywienie, zwracając jednocześnie uwagę na ich wyposażenie i oferowane

<sup>2</sup> M. Organ, „*The Boundary of the World*” – *The Beginnings of Tourism in the Bieszczady Mountains in the 19th Century*, „Galicja. Studia i materiały” 2021, t. 7, s. 109–111.

<sup>3</sup> Sanok. *Dzieje miasta*, red. F. Kiryk, Kraków 1995.

<sup>4</sup> M. Organ, *op. cit.*, s. 107–138.

udogodnienia<sup>5</sup>. Przykład ten należy do wyjątków, braki te uzupełniają jednak liczne publikacje dotyczące szerszego zakresu chronologicznego i geograficznego, jak choćby publikacja Bohdana Baranowskiego dotycząca lokali gastronomicznych na ziemiach polskich, wydana w roku 1979<sup>6</sup>. Obok specyfiki poszczególnych lokali autor pochyła się także nad tym, co podawano gościom w tego rodzaju przedsiębiorstwach. Temat diety poszczególnych grup społecznych w XIX i XX w., w sposób oczywisty powiązany z historią branży gastronomicznej, podejmowany jest także w nowszych publikacjach, m.in. prof. Piotra Franaszka<sup>7</sup>. Szczególne miejsce wśród miejscowości analizowanych pod kątem oferty noclegowej i restauracyjnej zajmują miejscowości uzdrowiskowe, przyciągające licznych turystów i opierające swoją działalność w dużej mierze właśnie na żywieniu i kwaterowaniu swoich gości. Właściwie każde istotniejsze uzdrowisko galicyjskie ma swoją monografię, od czego wyjątkami nie są także i te prosperujące na przełomie XIX i XX w. na obszarze ziemi sanockiej: Iwonicz-Zdrój i Rymanów-Zdrój<sup>8</sup>. Ich autorzy podejmują tam także tematy bazy hotelarsko-restauracyjnej, czemu pomaga bogata baza źródłowa, wykorzystywana także przez współczesnych badaczy, w tym szczególnie magistrantów przygotowujących swoje prace dyplomowe, na ogół niestety niedostępne powszechnie<sup>9</sup>. Fakt, iż nadal brakuje opracowań poświęconych ewolucji branży hotelarsko-gastronomicznych na terenie XIX-wiecznej Galicji, a szczególnie współczesnego województwa podkarpackiego, stanowi uzasadnienie dla powstania niniejszego artykułu.

Ziemia sanocka długo zdawała się opierać wpływom gwałtownych zmian cywilizacyjnych epoki rewolucji przemysłowych, w końcu jednak i tam, wraz z rozbudową austro-węgierskich kolei, dotarły echa przemian zachodzących w Wiedniu, a po nim także w Krakowie i Lwowie. Pod ich wpływem również i w tej części ziem polskich doszło do charakterystycznego dla drugiej połowy XIX w. przeistoczenia się pierwotnych karczem i domów zajezdnych w nowocześniejsze lokale restauracyjne i hotelarskie, które, choć początkowo nierzadko prócz nazewnictwa niewiele jeszcze miały wspólnego z tym, co restauracjami i hotelami nazywano w metropoliach, dążyły do zaspokojenia potrzebnego typu klientów, oczekujących obsługi przypominającej przynajmniej to, czego

<sup>5</sup> H. Olszański, *Karczmy zajezdne w południowo-wschodniej Polsce*, „Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku” 1998, nr 34, s. 105–140.

<sup>6</sup> B. Baranowski, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1979.

<sup>7</sup> P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX w.*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych” t. 76, 2016.

<sup>8</sup> *Iwonicz Zdrój. Monografia*, red. J. Cwanek, Iwonicz-Zdrój 1984; *Rymanów. Dzieje miasta i zdroju*, red. F. Kiryk, Rzeszów 1985.

<sup>9</sup> D. Frączek, *Turystyka uzdrowiskowo-wypoczynkowa w Iwoniczu-Zdroju i Rymanowie-Zdroju*, Kraków 2012; W. Błachno, *XIX-wieczne przewodniki po galicyjskich zdrojach na przykładzie Rymanowa-Zdroju i Iwonicza-Zdroju*, Kraków 2019.

można się było spodziewać w wielkomiejskich lokalach. Prześledzenie owej ewolucji od prymitywnych do nowoczesnych obiektów gastronomicznych i noclegowych stanowi cel niniejszego tekstu, a do analizy tematu posłużą, prócz opracowań, przede wszystkim wzmiankowane już wybrane źródła archiwalne pozostałe po istniejących w przeszłości organach administracyjnych oraz materiały prasowe pochodzące z gazet ukazujących się w Sanoku na przełomie XIX i XX w.

Aby uzmysłowić sobie skalę i kierunki przemian, należy pochylić się nad stanem wyjściowym, tzn. tym, jak gastronomia i kwaterunek podróźnych wyglądały na ziemi sanockiej w pierwszej połowie XIX w. Pod tym względem niewiele zmieniło się w porównaniu z poprzednimi dekadami, a być może nawet stuleciami. Zarówno na wsiach, jak i w miasteczkach jedynymi właściwie lokalami oferującymi wyżywienie oraz nocleg były karczmy i domy zajezdne. Występowały one w dwóch podstawowych formach: miejskiej i pozamiejskiej. Pierwszy wariant to zajazdy i szynki wąskofrontowe, ze szczytami skierowanymi do ulicy bądź placu, długimi bokami natomiast przylegające do sąsiednich budynków zwartej miejskiej zabudowy, a co za tym idzie – pozbawione okien. W tych ciemnych wnętrzach mieściła się zwykle sień, kuchnie i inne pomieszczenia robocze, natomiast w widniejszych pomieszczeniach szczytowych, do których wejść można było z ulicy, lokowano izby karczemne, na tyłach natomiast mieściły się kwatery mieszkalne. Przed tego rodzaju budynkami istniały najczęściej podcienie, w których handlowano, a w ich bezpośrednim sąsiedztwie znajdowała się także infrastruktura niezbędna do obsługi koni należących do gości. Podstawowym budulcem zajazdów było drewno; w miasteczkach ziemi sanockiej występowały już jednak także miejskie karczmy murowane, w obu przypadkach przeważnie były to gmachy parterowe, na poddaszu których umieszczano pokoje gościnne. Oprócz obiektów wznoszonych z myślą o nocowaniu i żywieniu podróźnych tego rodzaju interesy prowadzono nierzadko w ratuszach, w których lokalne władze nie wykorzystywały wszystkich pomieszczeń. Drugi z omawianych typów karczem zajezdnych występował głównie poza miejscowościami o zabudowie miejskiej czy małomiasteczkowej, na wsiach i przy uczęszczanych szlakach komunikacyjnych. Były to budynki wolnostojące, posiadające obszerną sień pozwalającą na wprowadzenie koni i wozów przez bramy umieszczone na szczytach budynku, często bez powały, a także alkierze bądź komory narożne, w których nocowano przyjezdnych. Rzadziej interesy takie dysponowały własnymi warsztatami rzemieślniczymi, np. piekarnią. Największe z nich nazywano niekiedy austeriami (dysponowały one zwykle już nie tylko sieniami, lecz także stajniami, w których konie mogły wypocząć w lepszych warunkach). Warunki panujące w domach zajezdnych (nocowanie w skromnie urządzonych, niekiedy nieogrzewanych i pozbawionych niemal

zupelnie wyposażenia i pościeli izbach bądź na ławach w izbach karczemnych, a nawet w stajniach i wozowniach) za akceptowalne uznawali głównie najubożsi podróżni, tzn. chłopci i biedniejsi mieszczanie. Klienci o wyższych wymaganiach, np. ziemianie, duchowni czy zamożniejsi obywatele miast, jeśli tylko mogli sobie na to pozwolić, podróżowali z własnymi łózkami i pościelą bądź też korzystali z gościnności miejscowych dworów i plebanii<sup>10</sup>.

W parze ze skromnymi warunkami noclegowymi zajazdów szła zazwyczaj skromna oferta gastronomiczna karczem, nastawionych pod tym względem przede wszystkim na sprzedaż alkoholu. Jednym z najwyraźniejszych przejawów gwałtownych zmian zachodzących w XIX-wiecznym galicyjskim szynkarstwie był odwrót od tradycyjnego dla polskich karczem w czasach staropolskich piwa ku mocniejszym trunkom. W epoce nowożytnej piwo, najczęściej warzone z jęczmienia, niskoprocentowe i uznawane za niezbyt smaczne, stanowiło podstawowy trunek podawany przy okazji zabaw, świąt i spotkań towarzyskich. Wódka, produkowana w tym czasie ze zbóż i osiągnąca stężenie najwyżej 35% alkoholu, nie była zbyt popularna, przede wszystkim ze względu na wysokie ceny surowców niezbędnych do jej produkcji. Pierwsze dekady XIX stulecia przyniosły rewolucyjną wręcz zmianę w postaci upowszechnienia łatwego w uprawie i wydajnego jako surowiec ziemniaka. Mocna, ale nisko ceniona ze względu na smak i zapach wódka ziemniaczana, tzw. siwucha, doprawiana niekiedy anyżem czy miętą, z czasem stała się podstawowym, a niekiedy nawet jedynym produktem oferowanym w karczmach, co przyczyniło się do rozwoju alkoholizmu i związanych z nim innych patologicznych zjawisk społecznych na galicyjskiej wsi. Karczmarze zazwyczaj nie ograniczali się jednak do wyszynku wódki, oferowali też swoim gościom proste wiktuaty, zwłaszcza wędlinę (np. słonina, kiełbasa, boczek) i ryby (śledzie marynowane i wędzone), u arendarza kupowano też sól i cukier, a niekiedy także inne produkty pierwszej potrzeby, takie jak choćby nici czy gwoździe. Tradycyjnie w karczmach odbywały się zabawy taneczne, szczególnie w niedzielę i święta, na które arendarz zapraszał lokalne zespoły muzyczne, opłacone przez uczestników biesiady<sup>11</sup>.

W drugiej połowie XIX w. drogi branży gastronomiczno-hotelarskiej na wsi i w mieście coraz wyraźniej się rozchodzą, a choć w najbardziej rozwiniętych osadach pozamiejskich także zachodzą wyraźne zmiany, to właśnie w miastach lokale oferujące posiłki i nocleg przechodzą największą przemianę, przyjmując w przeważającej większości formy nowoczesnych restauracji i hoteli. Zjawisko to prześledzę na przykładzie największego miasta ziemi sanockiej: Sanoka.

Sanok, administracyjny i ekonomiczne centrum regionu, posiadał wielowiekową tradycję przyjmowania w gościnę podróżnych. Już w pierwszej połowie XIX w. w piętrowych kamienicach przy sanockim rynku funkcjonowało aż

<sup>10</sup> H. Olszański, *op. cit.*, s. 105–140.

<sup>11</sup> A. Potocki, *Bieszczadzkie judaica*, Rzeszów 2017, s. 81–92.

kilkadziesiąt domów zajezdnych i karczem. Podobnie jak w mniejszych miejscowościach, tak i tutaj branża zdominowana była przez mieszczan wyznania mojżeszowego<sup>12</sup>. Spośród kilku murowanych karczem, charakterystycznych dla miasta i odgrywających w jego historii istotniejszą rolę, wymienić można chociażby okazały zajazd stojący przy ulicy łączącej sanocki rynek z zamkiem i soborem Trójcy Świętej, pochodzący z XVIII w. i mieszczący na przestrzeni lat m.in. aptekę oraz austriacki odwach, a także tzw. Murowankę na ul. Jagiellońskiej, tkwiącą na granicy Sanoka i Posady Sanockiej, w której to chłopi, udający się do miasta z podsanockich wsi na jarmarki i przy innych okazjach, zwykli się zatrzymywać<sup>13</sup>.

W czasach autonomii (a szczególnie wówczas, gdy ziemię sanocką przecięły już linie kolei żelaznych, wznoszonych w latach 70. i 80. XIX w.), dostrzec można zmiany leżące u podstaw ewolucji branży gastronomicznej i hotelarskiej w większych miastach Galicji. Wzrost mobilności, idący w parze z upowszechnieniem stosunkowo niedrogich i łatwych podróży koleją, sprawił, że do miast przybywali licznie podróżni nowego typu – nieposiadający koni i wozów, a więc niepotrzebujący infrastruktury oferowanej przez domy zajezdne, nierzadko jednak bywający już także w większych i nowocześniejszych ośrodkach miejskich, gdzie standardy obsługi i oferowanych wygód były znacznie wyższe niż w prowincjonalnych karczmach. Nowe oczekiwania nowych klientów, szukających hoteli i restauracji przypominających chociaż te znane w Krakowie, Lwowie czy Przemyślu, zmuszały przedsiębiorców do wychodzenia naprzeciw tym oczekiwaniom, co widoczne jest także w Sanoku. Charakterystycznym dla tej przemiany zjawiskiem był upadek starych zajazdów, położonych w okolicach rynku, przy jednoczesnym rozwoju nowocześniejszych hoteli w bardziej korzystnych, dynamicznie rozwijających się dzielnicach Sanoka, tzn. przy biegnącej ku dworcowi kolejowemu ul. Jagiellońskiej, a także ulicach 3 Maja i Kościuszki. U schyłku XIX w. sześć sanockich hoteli (w tym dwa posiadające także restauracje), sześć szynków propinacyjnych i aż 36 jadłodajni posiadających licencję na sprzedaż trunków mieściło się w lokalach wynajmowanych od właścicieli sanockich kamienic czynszowych. Czynnikiem niewątpliwie wpływającym korzystnie na rozwój tej branży była obecność w Sanoku ok. 600-osobowego garnizonu armii austro-węgierskiej, stanowiącego chłonny rynek zbytu, szczególnie na napoje alkoholowe. Co więcej, wielu restauratorów godziło się podejmować oficerów z miejskich koszar nieodpłatnie w zamian za codzienne przepustki do miasta wystawiane żołnierzom<sup>14</sup>. Jakkolwiek większość restauratorów i hotelarzy przeorientowało swoją działalność na obsługę przybyszów podróżujących

<sup>12</sup> T. Opas, *Sanok w okresie przedautonomicznym*, w: *Sanok. Dzieje miasta...*, Kraków 1995, s. 299.

<sup>13</sup> M. Skowroński, A. Skowrońska-Wyrzyńska, I. Dmitrzak-Skowrońska, *Sanok i okolice. Przewodnik i słownik historyczny*, Sanok 2009, s. 12.

<sup>14</sup> T. Opas, *Sanok w okresie przedautonomicznym...*, s. 299; A. Zielecki, *Sanok siedzibą organów państwowych i samorządowych*, w: *Sanok. Dzieje miasta...*, s. 395, 404-415.

koleją oraz miejscowych mieszczan, nie wszystkie zajazdy w mieście przejawiały oznaki głębokiego kryzysu. Nadal bowiem przyjezdni z podsanockich wsi i nieposiadających dostępu do kolei miast (jak choćby Brzozów) zmuszeni byli do podróżowania konnymi zaprzęgami, dla których zajazd był odpowiednim miejscem kwaterunku. Przykładem zajazdu rozwijającego się w nowych warunkach był np. ten przy dzisiejszej ul. Lipińskiego, który na początku XX w. posiadał szynk, sklep oraz pokoje gościnne i nie tylko nie redukował swojej działalności, ale nawet się rozbudowywał (dobudowano wówczas gmach mający mieścić wozy podróżnych i ich konie)<sup>15</sup>.

Szczegóły oferty poszczególnych przedsiębiorstw i przybliżone ramy czasowe ich działalności odnaleźć można na łamach sanockiej prasy. Już w roku 1895 uwadze potencjalnych klientów polecali się w dziale reklam „Gazety Sanockiej” fryzjer Tannenbaum oraz zakład ogrodniczo-handlowy Jakuba Koniecznego, prosperujące w gmachu hotelu Pod 3-ma Różami<sup>16</sup>. Inny istniejący w tym czasie w mieście hotel, nazywany Warszawskim, propagowany był jako miejsce przyjmowania pacjentów przez goszczących tam przejazdem lekarzy, takich jak dr Bronisław Tabor, oferujący sanoczanom swoje usługi w listopadzie tego samego roku<sup>17</sup>. Także i w tym hotelu otwarto jakiś czas później zakład fryzjerski (w roku 1904 prowadził go tam Piotr Staniewski<sup>18</sup>). W tym samym 1904 r. fotograf J. Puretza prowadził własny zakład w hotelu Grand<sup>19</sup>. Wkrótce potem swoją obecność w podobny sposób manifestował Hotel Mozołowskiego, w którym swoje interesy na łamach gazet lokalnych reklamowali miejscowi przedsiębiorcy: Edward Wlasek prowadzący techniczne biuro naftowe w roku 1905 i Józef Krpieński, właściciel otwartego w roku 1906 magazynu towarów bławatnych<sup>20</sup>. Co jednak istotne, ówczesne sanockie hotele często nie prowadziły od samego początku istnienia na rynku równoległej działalności gastronomicznej. Przykładem może być Hotel Warszawski, w którym dopiero w roku 1910 pokój do śniadań i restaurację otworzył Wilhelm Herzig. W jego lokalu podawano przekąski na zimno i na ciepło, w tym wyroby wędliniarskie sprowadzane z Krakowa, a także trunki (w tym pilzner z Browaru Mieszczańskiego B.B. oraz wina z Węgier, Austrii i Dalmacji)<sup>21</sup>.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> *Zakład ogrodniczo-handlowy Jakóba Koniecznego w Sanoku*, „Gazeta Sanocka” 1895, nr 6, s. 4; *Salon fryzjerski w hotelu pod 3-ma różami vis-a-vis poczty*, „Gazeta Sanocka” 1895, nr 27, s. 4.

<sup>17</sup> *Dr. Bronisław Tabor*, „Gazeta Sanocka” 1895, nr 34, s. 4.

<sup>18</sup> *Jedyny katolicki zakład fryzjerski Piotra Staniewskiego w Sanoku*, „Gazeta Sanocka” 1904, nr 1, s. 4.

<sup>19</sup> *Zakład fotograficzny J. Puretza w Sanoku*, „Gazeta Sanocka” 1904, nr 1, s. 4.

<sup>20</sup> *Techniczne biuro naftowe Edwarda Wlaska w Sanoku*, „Gazeta Sanocka” 1905, nr 98, s. 4; *Magazyn towarów bławatnych*, „Gazeta Sanocka” 1906, nr 115, s. 4.

<sup>21</sup> *Pokój do śniadań i restauracja Wilhelma Herziga w Sanoku*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 6, s. 4.

Bywały jednak oczywiście i hotele, które dość wcześnie, być może od samego początku, oprócz działalności noclegowej posiadały także rozbudowaną ofertę gastronomiczną. Bodaj najlepiej zaprezentowanym na łamach sanockiej prasy przykładem takiego interesu jest Grand-Restauracya i Kawiarnia S. Szmulowej, przy wzmiankowanym już hotelu Grand. Lokal ten, działający przy ul. Kościuszki, niedaleko Ogrodu Miejskiego, reklamowany już w roku 1894, chwalił się niezwykle bogatą, jak na ówczesne sanockie warunki, ofertą. Miano kawiarni sugerowało, iż u Szmalowej podawano gorące napoje i tak było w istocie, ale prócz kawy i herbaty oferowano także trunki, na czele z piwem (miejscowym pilznerem lanym z beczek bądź podawanym w butelkach, „Exportem”, okocimskim i żywieckim). Nie brakowało też w menu mocniejszych trunków, w tym win węgierskich i austriackich, koniaku i likierów. Restauracja umożliwiała wykupienie abonamentu na posiłki (obiady w cenach od 6 do 13 złr., kolacje od 4 złr.). Spędzanie czasu w Grandzie urozmaicała obecność stołu bilardowego i muzyka, grana nieodpłatnie każdego dnia. Przed godziną dziesiątą podawano także śniadania, a przed dwunastą posilić się można było w niższych niż później cenach (np. kieliszek wódki żytniej, flaki, sznyceł, gulasz czy paprykarz z chlebem i szklanką piwa otrzymać można było już za 18 h.). Warto też wspomnieć, że kuchnia w lokalu Szmalowej czynna była całą dobę<sup>22</sup>.

Spośród sanockich hoteli posiadających rozbudowaną nowoczesną ofertę gastronomiczną wyróżniał się na początku XX stulecia także Imperial, prowadzony przy ul. Jagiellońskiej. Goście, korzystający z niego, mogli cieszyć się na miejscu nie tylko restauracją i kawiarnią, podającą obiady i kolacje, ale też muzyką wykonywaną na żywo, co w tym czasie nie było w mieście standardem. Podnoszeniu poziomu obsługi i zakresu oferowanych usług sprzyjać mogła zmiana na stanowisku zarządcy obiektu, którym to w roku 1913 został B. Hamerling<sup>23</sup>. W Imperialu możliwe było wykupienie abonamentu na obiady składające się z trzech dań w okresie letnim, a jego cena wynosiła 30 K<sup>24</sup>. Ponadto w roku 1911, od wiosny do jesieni, muzykę na żywo wykonywali uczniowie konserwatorium<sup>25</sup>. Choć z pewnością należał on do najprężniej działających i najbardziej okazałych hoteli w mieście, nie był największym pod względem liczby oferowanych miejsc, to bowiem miano należało do przedsiębiorstwa prowadzonego przez człowieka nazwiskiem Hoch. Tutaj również działalność noclegowa szła w parze z gastronomiczną<sup>26</sup>.

<sup>22</sup> *Smaczne obiady*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1913, nr 12, s. 4.

<sup>23</sup> *Zawiadomienie*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1913, nr 11, s. 4.

<sup>24</sup> *Znana z dobroci kuchnia w Restauracji Hotelu Imperial*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 18, s. 4.

<sup>25</sup> *Od 29. kwietnia b.r. w Restauracji „Imperial”*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1911, nr 19, s. 4; *Koncert w Restauracji „Imperial” w Sanoku*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1911, nr 46, s. 4.

<sup>26</sup> S. Stefański, *Kartki z przeszłości Sanoka*, Sanok 2005, s. 15–16.

Sanockie lokale gastronomiczne i noclegowe wzmiankowane były także w przewodnikach turystycznych, takich jak ten wydany w roku 1895 przez Oswalda Obogiego, w którym wzmiankuje się, iż niejaki Dżuganowski prowadził w mieście pokój do śniadań, Eisig Herzog piwiarnię, a Benedykt Pindor cukiernię i kawiarnię. W kwestii noclegu w mieście proponowano wówczas hotele: Sanocki, Warszawski, Pod 3-ma Różami i Pod Czarnym Orłem, niewiele wiadomo jednak na temat szczegółów ich działalności, poza tym, że podróżny, zamierzający zatrzymać się w lokalu, musiał uiścić opłatę w wysokości co najmniej 2 K<sup>27</sup>. Doskonałe podsumowanie stanu branży hotelowo-gastronomicznej w Sanoku w przededniu I wojny światowej stanowi *Ilustrowany przewodnik po Galicji...* Mieczysława Orłowicza, w którym wymienia ważniejsze sanockie przedsiębiorstwa noclegowe wraz z liczbą pokoi gościnnych i cenami za noc. Wśród nich jest Hotel Sanocki Mozołowskiego, dysponujący sześcioma kwaterami dla gości w cenach 2–3 K za noc, a także inkasujące takie same stawki za nocleg hotele: Warszawski i Imperial (w obu z nich do dyspozycji gości pozostawało po dziesięć pokoi). Największym i jednocześnie najdroższym pozostawał ten należący do Hocha: pokoje, w liczbie szesnastu, odnajmowano tam za cenę wahającą się od 2 do nawet 6 K<sup>28</sup>. Wśród osób trudniących się przyjmowaniem obcych pod swój dach w tym czasie w Sanoku wymieniane były także Amalia Aszkenazy i Anna Sūdawärtz<sup>29</sup>.

Chwytliwym hasłem marketingowym zdawało się określenie własnego interesu mianem „jedynego chrześcijańskiego w mieście”, bowiem aż dwa lokale pretendowały do tego miana: w roku 1904 restauracja należąca do Piotra M. Czopkowskiego<sup>30</sup> i sześć lat później inna, Zakopiańska, działająca przy ul. Cerkiewnej, w której podawano śniadania, obiady i kolacje, a w asortymencie była nawet wędlna własnego wyrobu. Reklamy głosiły także, że do posiłków klient mógł zamówić tam m.in. napoje alkoholowe dobrego gatunku i pilzneńskie piwa, a ponadto kawę, herbatę, czekoladę itp. Za prowadzenie kuchni odpowiadać miał fachowiec z doświadczeniem przeszło czterech dekad pracy w cenionych lokalach w galicyjskich metropoliach. Jego personalia nie zostały wprawdzie przytoczone, musiało jednak chodzić o niejakiego Denkiewicza. Jego nazwisko pojawiało się w sanockiej prasie kilkukrotnie, jednak nie w ogłoszeniach promujących jego restaurację, a w rubryce dotyczącej występów przeciwko prawu i dobrym obyczajom (obwiniany był o naginanie narzuconych godzin otwarcia lokalu, rozpijanie młodzieży czy wszczynanie awantur i bijatyk, nawet z własnymi klientami, w tym również ze

<sup>27</sup> O. Obogi, *Przewodnik ilustrowany po ces. król. kolejach państwowych na szlakach: Tarnów–Przemysł, Dębica–Nadbrzezie, Rzeszów–Jasło, Stróże–N. Zagórz, Zagórzany–Gorlice, Jarosław–Rawa Ruska, Przemysł, Łupków, Chyrów–Stryj, Drohobycz–Borysław, Wiedeń* [ok. 1894], s. 58–59.

<sup>28</sup> M. Orłowicz, *Ilustrowany przewodnik po Galicji, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim*, Lwów 1919, s. 383–384.

<sup>29</sup> Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji, Lwów 1912, s. 92.

<sup>30</sup> *Jedyna w Sanoku Chrześcijańska Restauracja Piotra M. Czopkowskiego*, „Gazeta Sanocka” 1904, nr 1, s. 4.

skutkiem śmiertelnym)<sup>31</sup>. Możliwość opłacenia z góry codziennego stołowania się w restauracji możliwa była nie tylko w wymienionych już lokalach przy-hotelowych, w swojej ofercie abonamenty (1,20 K za obiad) posiadała także restauracja M. Dampfa przy ul. Jagiellońskiej<sup>32</sup>.

Samo miasto Sanok także miało swój udział w rozwoju lokalnej gastronomii jako właściciel pawilonu restauracyjnego w ogrodzie miejskim, w którym działała chrześcijańska restauracja i żydowska piwiarnia, obie uważane za lokale raczej podrzędne i niepolecane potencjalnym klientom<sup>33</sup>. Magistrat dysponował także kantyną na targowicy, oddawaną w dzierżawę<sup>34</sup>. Co interesujące, aktywność na tym polu podejmowały także organizacje charytatywne, w tym sanocka Eleuterya, która w roku 1906 rozpoczęła starania o utworzenie bezalkoholowej gospody, wzorowanej na przedsięwzięciu powołanym wcześniej w Krośnie<sup>35</sup>. Inna inicjatywa dobroczynna, tania herbaciarnia dla ubogich, powstała w roku poprzedzającym wybuch Wielkiej Wojny z inicjatywy Wydziału Sodalicji Pań i miała na celu dostarczanie potrzebującym bezpłatnej bądź niedrogiej herbaty i bułek w okresie zimowym. Herbata, cukier i opał na potrzeby herbaciarni pochodziły ze zbiorów, a obsługą zajmowały się członkinie organizacji<sup>36</sup>.

Niektóre informacje na temat sanockiej gastronomii tego okresu, a nawet całe lokale, przetrwały głównie w anegdotach zapisywanych na przestrzeni lat przez sanoczian. Chociażby o hotelu Hocha mawiano, iż był on wyjątkowo chętnie odwiedzany przez wspomnianych już oficerów austro-węgierskiej armii. Wspominano także o miejscach upamiętnionych na kartach kultowej powieści Jaroslava Haška, osadzonej w realiach Wielkiej Wojny, zatytułowanej *Przygody dobrego wojaka Szwejka podczas wojny światowej*, której krótki epizod umieszczony został właśnie w Sanoku, m.in. w hotelu Pod 3-ma Różami. Hašek unieśmiertnił w swoim dziele także kawiarnię na sanockim rynku oraz popularny i działający na przestrzeni wielu lat lokal należący pierwotnie do przedsiębiorcy nazwiskiem Szafran, a potem miejscowego ziemianina i wyśmienitego kucharza Jana Kieszkowskiego, który z kolei oddał restaurację Józefowi Steciakowi, w którego rękach pozostała ona aż do czasów II wojny światowej. Restauracja Szafrana, urządzana wyraźnie według wzorca płynącego ze stolicy monarchii Habsburgów, posiadała obszerną salę dla gości od frontu, a także mniejszy pokój do śniadań. Co ważne, w czasach, gdy lokal prowadzili następcy Szafrana, założona przez niego restauracja uchodziła za najlepszą w Sanoku<sup>37</sup>.

<sup>31</sup> *Jedyna chrześcijańska Restauracja Zakopiańska w Sanoku*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 3, s. 6; *Pobicie w restauracji*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 18, s. 3.

<sup>32</sup> *Smaczne obiady*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1913, nr 12, s. 4.

<sup>33</sup> *Restaurację w ogrodzie publicznym...*, „Gazeta Sanocka” 1896, nr 64, s. 4.

<sup>34</sup> *Budżet miejski na rok 1895*, „Gazeta Sanocka” 1895, nr 7, s. 3.

<sup>35</sup> *Za przykładem Krosna*, „Gazeta Sanocka” 1906, nr 120, s. 120.

<sup>36</sup> *Zamknięcie taniej herbaciarni*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1913, nr 15, s. 3.

<sup>37</sup> S. Stefański, *op. cit.*, s. 15–62; O. Obogi, *op. cit.*, s. 58–59.

Ewolucja gastronomii drugiej połowy XIX w. przyniosła nie tylko pojawienie się hoteli i restauracji, ale także kawiarni i cukierni, w których gromadzili się przede wszystkim zamożniejsi mieszkańcy, inteligencja i ziemiaństwo. W Sanoku, oprócz wspomnianej już kawiarni i cukierni Pindora, działała także m.in. kawiarnia Corso Hopfingera w gmachu nazywanym „Arkadami”. Lokal zyskał szerszy rozgłos w roku 1904, gdy w pożarze spowodowanym wybuchem paliwa oświetleniowego zginął nastolatek, syn właściciela<sup>38</sup>. Inny sanocki przedstawiciel branży, Konstanty Bielecki, prowadził cukiernię specjalizującą się w dekorowanych wypiekach okolicznościowych i świątecznych<sup>39</sup>. Interes o podobnym charakterze, tzn. pracownię cukierniczą z bufetem, prowadziła na ul. Floriańskiej Józefa Starak<sup>40</sup>.

Lokalem uchodzącym wręcz za kultowy, niezwykle popularnym w Sanoku i cieszącym się pewną popularnością także poza nim, była cukiernia i kawiarnia, której gospodarzem był Zygmunt Peszkowski. Interes ten otwarto w roku 1906 na ul. Jagiellońskiej i przez jakiś czas jego ofertę rozszerzano także o potrawy i trunki. Ten fakt, a także niezwykle elegancki wystrój lokalu i jego inteligentki charakter sprawiły, że u Peszkowskiego gromadziła się elita miejska, która przy gorących i zimnych napojach, trunkach i cygarach przeglądała prasę i dyskutowała o bieżących wydarzeniach<sup>41</sup>.

Podobnie elitarny charakter miało Kasyno Narodowe, działające późnymi wieczorami od roku 1848. Za cenę wysokiego wpisowego i regularnych składek najbardziej prominentni mieszkańcy mogli spędzać czas w otoczeniu podobnych sobie przedstawicieli miejskich elit w tym luksusowym jak na sanockie realia lokalu od godziny 22:00 do 2:00 w nocy. Do ich dyspozycji pozostawała biblioteka, czytelnia pism, stół bilardowy, ponadto grywano w karty i szachy, podawano też potrawy i trunki. Przy kasynie działały towarzystwa zrzeszające regularnych bywalców i organizujące bale i zabawy taneczne z zaangażowaniem żydowskich orkiestr. Dopiero w roku 1910 wstęp do kasyna uzyskały kobiety, chociaż tylko w ograniczonym stopniu (jedynie w czwartki)<sup>42</sup>.

Obok miejsc eleganckich i popularnych wśród uczciwych, praworzędnych obywateli obojga płci były oczywiście także i takie, które cieszyły się w okolicy najgorszą reputacją. Mowa tu o lokalach podrzędnych, głośnych z odbywających się tam awantur i nieobyczajnych zachowań klientów, a niekiedy nawet z powiązań z półświatkiem. Były to przede wszystkim szynki i miejskie karczmy. Pod koniec XIX w. najgorszą opinią cieszył się lokal U Szora, krytykowany m.in. za wyprawianie głośnych całonocnych zabaw z udziałem damskiej

<sup>38</sup> *Eksplozja gazoliny i ogień w kawiarni „Corso”*, „Gazeta Sanocka” 1904, nr 25, s. 3.

<sup>39</sup> *Cukiernia K. Bieleckiego w Sanoku*, „Gazeta Sanocka” 1905, nr 68, s. 4.

<sup>40</sup> *Pracownię cukierniczą z dogodnym bufetem...*, „Gazeta Sanocka” 1907, nr 178, s. 4.

<sup>41</sup> S. Stefański, *op. cit.*, s. 15–62.

<sup>42</sup> A. Zielecki, *Spółczesność Sanoka u progu XX wieku*, w: *Sanok. Dzieje miasta...*, s. 454.

kapeli w okresie Wielkiego Postu<sup>43</sup>. Rzucano także oskarżenia o bezprawne wydłużanie godzin otwarcia lokalu, tolerowanie rozpijania młodzieży, hazardu i szulerstwa pod dachem przybytku<sup>44</sup>. Podobnie złą sławą okryta była popularna szczególnie wśród dorożkarzy knajpa Izraela Wróbla<sup>45</sup>. Kolejnym zarzutem do tego rodzaju lokali był brak rozwiązań sanitarnych przygotowanych z myślą o klientach, z czego wynikało zanieczyszczanie przez nich miasta w najbliższej okolicy szynków (tak było w przypadku tzw. Przeszkody Finka na ul. Kościuszki)<sup>46</sup>. Także i Pod Koralem u Mechla Taubenfelda dochodziło do występów, w tym choćby wyłudzenia przez miejskich policjantów alkoholu od klientów<sup>47</sup>.

Sanok posiadał także kilka popularnych i działających od dekad karczem, które prosperowały jeszcze na przełomie XIX i XX w., cieszących się różną reputacją. Tak zwana Murowanka, prowadzona przez Scheinerów, uznawana była za miejsce dostatecznie poważne, aby organizować tam wiece Polskiego Stronnictwa Ludowego (w tym z udziałem Jana Stapińskiego)<sup>48</sup>. Pozostałe lokale tego rodzaju, jak tzw. Blachówka czy Pawłowica, uważane były za raczej podrzędne, a pod ich adresem wystosowywano podobne oskarżenia, jak te, które pojawiały się pod adresem miejskich szynków, tzn. o notoryczne zakłócanie porządku i przyczynianie się do zanieczyszczania okolicy. „Blachówka” zwracała na siebie uwagę także i dlatego, że sąsiadowała z jednym z miejskich domów publicznych<sup>49</sup>. Podobnie kiepską reputację miały także inne lokale działające dalej od centrum Sanoka, tzn. na Wójtostwie i Dąbrówce Polskiej, gdzie dochodziło do licznych scysji mieszkańców miasta z żołnierzami miejscowego garnizonu. Do rękoczynów wynikających z nieporozumień między tymi środowiskami doszło też m.in. w restauracji Skubisza na Posadzie Sanockiej w noc sylwestrową roku 1908<sup>50</sup>.

Zmiany prawne w sferze propinacji zachodzące na początku XX w. także i w Sanoku oraz jego najbliższej okolicy przyczyniły się do redukcji znacznej liczby lokali serwujących alkohol, których przed tymi przeobrażeniami miało być ponad 40. Na krótko przed I wojną światową działały już tylko 23 takie miejsca (w tym 12 szynków, restauracje, kawiarnie i cukiernie, dom handlowy i liczne sklepy, skupione w większości przy głównych ulicach: Jagiellońskiej, Kościuszki i 3-go Maja). Wyraźna redukcja punktów wyszynku trunków zauważalna była także m.in. w Zagórz, Rymanowie i Bukowsku. Podobne

<sup>43</sup> *Tylko w Sanoku możliwe*, „Gazeta Sanocka” 1897, nr 106, s. 4.

<sup>44</sup> *Pod adresem św. policyi miejskiej*, „Gazeta Sanocka” 1897, nr 114, s. 4.

<sup>45</sup> *Pobicie policjanta*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 15, s. 3.

<sup>46</sup> *Pawilony p. Finka*, „Gazeta Sanocka” 1904, nr 42, s. 3.

<sup>47</sup> S. Dobrowolski, *Policja miejska w Sanoku w okresie autonomii 1867–1918*, Sanok 2008, s. 105–106.

<sup>48</sup> *Wiec w „Murowance”*, „Gazeta Sanocka” 1907, nr 170, s. 2.

<sup>49</sup> A. Zielecki, *Spółeczeństwo Sanoka u progu XX wieku...*, s. 454.

<sup>50</sup> *Krwawa zabawa*, „Gazeta Sanocka” 1908, nr 207, s. 3.

procesy zachodziły również na wsiach powiatu sanockiego, gdzie w obliczu kryzysu karczmarstwa dystrybucją produktów spożywczych, w tym także alkoholu, zajęły się w znacznym stopniu sklepiki kółek rolniczych<sup>51</sup>.

Przemiany branży szynkarskiej w drugiej połowie XIX w. przyniosły nowe, rzetelne źródła, pozwalające na dogłębsze zbadanie tego zagadnienia przynajmniej w niektórych regionach ziemi sanockiej. Przekształcanie dawnych dworskich karczem propinacyjnych w prywatne interesy ich dotychczasowych arendarzy, a także dostosowywanie ich do nowych realiów stanowiło dla władz wygodną okazję do dokładniejszego niż dotychczas skontrolowania liczby i jakości lokali gastronomicznych poprzez system koncesji, które każdorazowo otrzymać musiał każdy przedsiębiorca podejmujący określoną działalność. Dla interesującego nas w tym tekście obszaru zachował się do czasów współczesnych jedynie „Rejestr przedsiębiorstw przemysłowo-szynkarskich” dla powiatu liskiego, obejmującego swoim zasięgiem południowo-wschodnią część ziemi sanockiej. Stanowi on niezwykle cenne źródło wiedzy o gastronomii tego regionu na przełomie XIX i XX w. W niniejszym artykule nie mam dość miejsca, aby chociaż pokrótce przytoczyć stan omawianej branży w każdej wsi i miasteczku, ograniczę się więc do lokalnych ośrodków wyróżniających się w okolicy swoją ofertą dla potencjalnych klientów.

Miejscowością otwierającą rejestr, uporządkowany alfabetycznie, jest Baligród, gdzie już od roku 1896 koncesje na podawanie wina, kawy, herbaty (w tym także z rumem) oraz posiłków, a także „przyjmowanie obcych w gospodę”, jak określano usługi noclegowe, posiadał przedsiębiorca nazwiskiem Meisels. W tym samym roku Chawa Dym, zam. Alster, uzyskała zezwolenie na podawanie swoim gościom dań na ciepło i na zimno, napojów chłodzących, herbaty bez rumu i wina. Dwa lata później taki sam komplet usług jak Meisels świadczyć mógł lokal Szlama Kaczki. Szymon Alster w roku 1910 nabył prawa do oferowania gościom noclegu, a także podawania im piwa, napojów spirytusowych, kawy, herbaty i potraw. Na tle wymienionych już interesów wyróżniał się ten Hertzela Weitmanna, który już od roku 1909 mógł, oprócz „przyjmowania w gospodę” i sprzedawania herbaty oraz potraw, także podawać czekoladę oraz inne ciepłe i zimne napoje<sup>52</sup>.

Kolejną miejscowością wartą uwagi są Berehy Dolne (Brzegi Dolne). Tam już od roku 1895 Jakub Trattner prowadził sprzedaż potraw i herbaty, natomiast w roku 1907 koncesję na swoją działalność otrzymał Berl Żupnik, oferujący swoim klientom wino, kawę, herbatę bez rumu, napoje zimne oraz noclegi. Jako ostatni do tego grona dołączył Izrael Szmul Kruppel, oferujący

<sup>51</sup> *Zniesienie propinacji*, „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910, nr 24, s. 2–3; A. Zielecki, *Sanok siedzibą organów państwowych i samorządowych...*, s. 416–417.

<sup>52</sup> Archiwum Państwowe w Rzeszowie Oddział w Sanoku, Zespół 216 Starostwo Powiatowe w Lesku, sygn. 3/38: Rejestr przedsiębiorstw przemysłowo-szynkarskich z okresu 1860–1925, s. 10–14.

właściwie wszystkie możliwości dostępne u Żupnika, a nawet więcej, bowiem u niego herbaty można było napić się z rumem, podawano także piwo i napoje wysokoprocentowe<sup>53</sup>.

U Małki Lois w Czarnej koło Lutowisk można było zjeść ciepłą potrawę i napić się wina, kawy bądź herbaty<sup>54</sup>. Nieco więcej do zaoferowania miała w tym zakresie Cisna. Prosperowały tam interesy Eisiga Meiselsa, Luzera Schwebera i Borucha Pejsykiewicza, a w każdym z nich możliwe było posilenie się ciepłym posiłkiem przy winie, kawie bądź herbacie (u Meiselsa bez rumu), a w przypadku pierwszego i ostatniego z nich także pozostanie na noc. Jakiś czas później Pejsykiewicz rozbudował swoją gospodę o wyszynk piwa i napojów wysokoprocentowych<sup>55</sup>. Do osobliwości zaliczyć można działalność Stanisława Michalewskiego w Dwerniku, od roku 1910 bowiem oferował on wyłącznie kawę, herbatę i gorące mleko<sup>56</sup>. Kolejny dość odosobniony przypadek odnaleźć można w Glinnem, miejscowości graniczącej z Liskiem, gdzie oprócz wina i potraw oferowano sprzedaż piwa butelkowanego<sup>57</sup>. Hoczew posiadała tylko jeden lokal dysponujący szerszym asortymentem, należący do Izraela Herscha Przemysła, prowadzącego wyszynk wina, i oferujący także posiłki, kawę i herbatę bez rumu<sup>58</sup>. Huzele, również nieopodal Liska, otrzymały dwie koncesje na interesujące lokale, w roku 1902 dla Abrahama Dawida Spiry i cztery lata później dla Feirela Spiry, w obu przypadkach sprawa dotyczyła sprzedaży wina, kawy, herbaty i potraw. Zbieżność ta, a zarazem fakt, że oba interesy prowadziły osoby o tym samym nazwisku pozwalają przypuszczać, że mogło chodzić o ten sam lokal, przekazany innemu członkowi rodziny<sup>59</sup>. Kolejną wartą uwagi adnotacją w rejestrze są Jałowe i Zamłynie (miejscowości te traktowano jako jedną), tam bowiem zarówno u Schulima Żupnika, jak i Dwojry Klain przyjmowano podróżnych na nocleg, oferując przy tym wino, kawę, posiłki i herbatę bez rumu<sup>60</sup>. Dość wyraźnie wyróżniał się także Jasień, wówczas wieś niedaleko Ustrzyk Dolnych, a dziś część tego miasta. Prosperowały tam wówczas aż trzy zajazdy przyjmujące gości na noc, co jak na tak niewielką miejscowość stanowiło w świetle „Rejestru przedsiębiorstw przemysłowo-szynkarskich” pewien ewenement. Każdy z tych lokali proponował ponadto mniej lub bardziej rozbudowaną ofertę gastronomiczną – u Szmula Hertza było to tylko piwo, Józef Schächter podawał gościom herbatę i potrawy, natomiast w koncesji Mojżesza Schächtera (tutaj również istnieje możliwość, że jest to kontynuacja działalności Józefa) dopuszczano obrót

<sup>53</sup> *Ibidem*, s. 28.

<sup>54</sup> *Ibidem*, s. 56.

<sup>55</sup> *Ibidem*, s. 66.

<sup>56</sup> *Ibidem*, s. 78.

<sup>57</sup> *Ibidem*, s. 84.

<sup>58</sup> *Ibidem*, s. 90.

<sup>59</sup> *Ibidem*, s. 102.

<sup>60</sup> *Ibidem*, s. 106.

kawą, herbatą i posiłkami. Ponadto w Jasieniu działał też lokal Jana Kwiatkowskiego, który wprawdzie nie oferował noclegu, pozwalał za to na spożycie posiłku przy piwie bądź wódce<sup>61</sup>.

W Lisku, lokalnym ośrodku gospodarczym i administracyjnym, oferta noclegowo-gastronomiczna z racji pełnionych funkcji była nieporównanie bardziej rozbudowana niż w dotychczas przytoczonych przykładach. Dla lokalnych przedsiębiorców wydano aż osiem koncesji na prowadzenie gospody i właściwie każdy z tych lokali posiadał przynajmniej minimalną ofertę gastronomiczną. W mieście po raz pierwszy w rejestrze odnotowane są garkuchnie, stanowiące najwyraźniej ogniwo łączące prymitywniejsze formy lokali podających posiłki z nowoczesnym restauratorstwem, większość z nich łączy jednak podstawową funkcję podawania posiłków z innymi działalnościami, jak u Borucha Pflanzera prowadzącego jednocześnie winiarnię i hero baciarnię czy u Lipy Dym i Markusa Schlescingera, u których prócz wina i herbaty parzono też kawę. Wartą szczególnego wyróżnienia na liskim rynku gastronomiczno-hotelarskim z pewnością była Sina Günsberg. Jej firma nie tylko już od roku 1893 oferowała gościom wyżywienie, wino, kawę, herbatę, zimne napoje i noclegi, ale też stale poszerzała zakres oferowanych rozrywek, deklasując w tym zakresie lokalną konkurencję. Już w roku 1906 wystarała się o koncesję na prowadzenie kręgielni, a cztery lata później także bilard. Co prawda w roku 1908 Schewia Pfeffer zam. Fünfer uzyskała zgodę na utrzymanie bilardu w swoim lokalu (podawano tam posiłki, wino, kawę i herbatę bez rumu), wyprzedając w tym o dwa lata Sinę Günsberg, a w 1911 r. Zygmunt Dresner także otrzymał koncesję na grę bilardową, nikomu jednak nie udało się połączyć tak rozbudowanej oferty gastronomicznej z szerokim dostępem do rozrywek. Kolejną nowością, nieodnotowywaną dotychczas w niniejszym tekście, było podawanie gościom czekolady. W Lisku prosperowały trzy przedsiębiorstwa (Leiba Domba, Dawida Leiba Rappa vel Gottlieba oraz Schabse Fränkel) oferujące swoim klientom oprócz innych napojów także czekoladę. Osobliwy wydaje się fakt, że większość z wymienionych tutaj właścicieli lokali koncesje na wyszynk „palonych napojów” i piwa uzyskiwała jako ostatnie, na krótko przed I wojną światową, wcześniej opierając swoją ofertę napojów alkoholowych na winie, w tym także owocowym<sup>62</sup>.

Aż sześć koncesji na „przyjmowanie obcych w gospodę” otrzymały Lutowiska. Co ciekawe, obok kilku garkuchni istniały tam także dwie traktiernie (Jakuba Majera Hausmanna i Chaima Weinigera), w tym jedna połączona z gospodą, co może świadczyć o ich wyraźnie wyższej klasie (bądź przynajmniej aspiracjach) od pozostałych lokali, najwyraźniej odległych jeszcze znacznie od wzorców restauracyjnych. Spośród nich warto wyróżnić lokal Józefa Pennera,

---

<sup>61</sup> *Ibidem*, s. 112.

<sup>62</sup> *Ibidem*, s. 140–158.

w którym od 1889 r. działała garkuchnia z wyszynkiem wina, podawaniem herbaty i przyjmowaniem gości, a od 1910 r. także wyszynkiem wódki i piwa, który to z kolei już w dwudziestoleciu międzywojennym wyewoluował do miana lokalnego hotelu polecanego w publikacjach turystycznych. Ciekawym przykładem jest też działalność Tenii z Hilzerów Singerowej, która jako jedyna w Lutowiskach obok wina, kawy, herbaty i posiłków podawała także czekoladę<sup>63</sup>.

Łukawica, miejscowość położona kilka kilometrów od Liska, w której ulokowano przypisaną temu miastu stację kolejową (Lisko-Łukawica), jako lokalny węzeł przesiadkowy musiała oferować podróżnym podstawowe wyżywienie. Jego zapewnieniem trudnili się Simche Diller oraz Hryc Tomcio (pierwszy z nich prowadził winiarnię, w której można się też było napić herbaty bez rumu i zjeść posiłek, drugi natomiast oferował znacznie szerszy zakres usług, tzn. wyszynk napojów spirytusowych i piwa, podawanie kawy, herbaty i potraw). U Tomcia można też było zatrzymać się na noc<sup>64</sup>.

Łupków dysponował tylko jednym lokalem, w którym można było zjeść posiłek i napić się wina, kawy i herbaty. Prowadził go Abraham Dym<sup>65</sup>. W Równi, niedaleko Ustrzyk Dolnych, Mendel Kuflik prowadził lokal opierający swoją działalność na podawaniu posiłków, wina, kawy i herbaty bez rumu, a jego konkurent na miejscowym rynku, Hesul Schatten, oprócz kawy, herbaty i potraw oferował także „czekoladę i inne chłodniki”<sup>66</sup>.

Kolejną w porządku alfabetycznym miejscowością posiadającą koncesję na „przyjmowanie obcych w gospodę” są Uherce, gdzie działał lokal Estery Thatner, oferujący noclegi (a oprócz nich także wyszynk wina, podawanie herbaty, kawy i innych ciepłych napojów i chłodników oraz serwowanie potraw)<sup>67</sup>.

Nie sposób, analizując branżę szynkarsko-noclegową w powiecie liskim, pominąć Ustrzyki Dolne, rozwijające się w XIX w. do pozycji miasta porównywalnego niemal z siedzibą władz powiatowych pod względem poziomu oferowanych usług. Aż 11 lokali łączyło funkcję domu zajezdnego z działalnością gastronomiczną, obejmującą zazwyczaj podawanie kawy i herbaty oraz wyszynk wina, rzadziej innych napojów. Tutaj także, podobnie jak w Lisku, pojawiają się interesy nieobserwowane na wsiach, takie jak garkuchnie (prowadzone wyłącznie przez kobiety: Chawę Lang, Joannę Magrysiewicz, Łaję Bloch, Małgorzatę Grzybowską, Balbinę Dziurzyńską i Rozalię Deresiewicz) oraz traktiernie (Emanuela Hawliczka, Józefa Reicha). Ponadto w mieście prosperuje aż 16 koncesjonowanych domów zajezdnych, prowadzonych zazwyczaj wraz z działalnością gastronomiczną (m.in. przy garkuchniach Łai Bloch

<sup>63</sup> *Ibidem*, s. 186–194.

<sup>64</sup> *Ibidem*, s. 216.

<sup>65</sup> *Ibidem*, s. 222.

<sup>66</sup> *Ibidem*, s. 244.

<sup>67</sup> *Ibidem*, s. 404.

i Rozalii Deresiewicz oraz traktierni Józefa Reicha). Lokali łączących kilka typowych dla tego regionu usług, takich jak wyszynk wina, podawanie kawy i herbaty z rumem bądź bez, działało na przełomie XIX i XX w. w Ustrzykach Dolnych aż 25, przy czym wyraźniej niż w innych większych miejscowościach powiatu znaczna część z nich prowadzona była przez Polaków, względnie Rusinów. Podobnie jak w przypadku Liska, w ich ofercie pojawiały się nieco rzadsze pozycje, takie jak choćby podawanie czekolady, której można było napić się już od roku 1895 u Gedalego Schora i Amalii Głuszkiewicz, a już w pierwszych dekadach XX w. także u Marii Winnickiej. Na krótko przed wybuchem I wojny światowej do swojej oferty dodała ją także Ruchla Singer. Kolejnym, charakterystycznym dla tego okresu zjawiskiem było urozmaicenie czasu spędzanego w lokalach poprzez oferowanie rozrywek, takich jak bilard czy kręgle. W Ustrzykach Dolnych pionierką w tym zakresie była wspomniana już Amalia Głuszkiewicz. Oferta jej interesu była doprawdy imponująca, już w roku 1895 zgromadziła bowiem koncesje na: „wydawanie gościom siedzącym i stojącym potraw ciepłych i zimnych, podawanie kawy i herbaty, czekolady i innych napojów ciepłych, chłodników, wyszynk wina, sprzedaż wyrobów cukierniczych, utrzymywanie gier dozwolonych” i to właśnie owe „gry dozwolone”<sup>68</sup> (zapewne takie, jak bilard, kręgle, szachy i inne tego rodzaju rozrywki, z wyjątkiem hazardowych) stanowią najwcześniejszy przykład koncesjonowanej działalności tego typu w mieście, ale nie jedyny. Tak samo brzmiący zapis odnotowano przy nazwisku Mariem Gross już dwa lata później, pod tym względem jednak szerszą i bardziej urozmaiconą ofertę posiadało Lisko. Wart odnotowania jest także fakt, że w latach 1910–1911 wydano 11 zezwoleń na wyszynk piwa i wódki w Ustrzykach Dolnych<sup>69</sup>.

Sąsiadująca z tym miastem Ustjanowa posiadała dwa lokale gastronomiczne o wartej uwagi ofercie. Prowadzili je Marim Reis i Nachim Feldera, w obu łączono wyszynk piwa i napojów spirytusowych z podawaniem potraw, kawy i herbaty, ponadto w drugim z wymienionych lokali oferowano czekoladę<sup>70</sup>. Nieco bardziej na północ położona Wańkowa posiadała wprawdzie trzy tego typu interesy, ale tylko jeden z nich, należący do Ruchli Kruppel, nie ograniczał się do podawania wódki i piwa, tam bowiem w ofercie były też: wino, kawa, herbata bez rumu i posiłki<sup>71</sup>. W Woli Michowej oprócz trzech winiarni działał już od roku 1887 interes Leiby Graubart, która podawała swoim gościom kawę i herbatę. Osobie noszącej to samo nazwisko, Salamonowi Graubartowi, wydano w roku 1910 koncesję na podawanie kawy i herbaty oraz posiłków, a także „przyjmowanie obcych w gospodę”, istnieje więc możliwość, iż jest to kontynuowana i rozszerzona przez spadkobiercę działalność Leiby bądź

<sup>68</sup> *Ibidem*, s. 414.

<sup>69</sup> *Ibidem*, s. 410–424.

<sup>70</sup> *Ibidem*, s. 438.

<sup>71</sup> *Ibidem*, s. 442.

zupełnie nowy, niezwiązany z nią lokal, w którym, co także warto odnotować, już rok później podawano także piwo i wódkę<sup>72</sup>.

Ostatnim spośród wymienionych w „Rejestrze przemysłowo-szynkarskim” miejsc zwracających na siebie większą uwagę w omawianym okresie jest miejscowość Żubracze położona niedaleko Cisnej. W interesującej nas w niniejszym tekście branży działały tam dwa interesy: Antoniego Heradiniego, gdzie podawano herbatę bez rumu i potrawy, a także wino (w tym owocowe, co należało do rzadkości, jeśli chodzi o koncesje), oraz Abrahama Izaaka Pächtera, gdzie od roku 1902 podawano wino, a osiem lat później także piwo i „palone napoje spirytusowe”, herbatę i posiłki<sup>73</sup>.

Niektóre spośród lokali wymienionych w rejestrze doczekały się przed wybuchem Wielkiej Wojny lokali na tyle rozwiniętych i nowoczesnych, że odnotowywano je w przewodnikach turystycznych i skorowidzach gromadzących informacje o poszczególnych przedsiębiorstwach na potrzeby potencjalnych klientów. Na ogół rozwijały się w tym kierunku dotychczasowe zajazdy, jak w przypadku Liska, gdzie interesy Günsberga i Gottlieba, posiadających koncesję na przyjmowanie obcych w gospodę, przekształciły się w nowoczesne hotele. Na krótko przed I wojną światową za zatrzymanie się w nich należało zapłacić 2–3 K za noc<sup>74</sup>. Nadal istniały w mieście także domy zajezdne należące do Leiba Rappaporta i Lei Kanner<sup>75</sup>.

Inne istotne miasteczko powiatu, Ustrzyki Dolne, już w 1896 r. posiadało nowoczesny hotel Wanda, w którym za noc należało uiścić kwotę między 1,60 K a nawet 3 K. Korzystanie ze świecy stanowiło dodatkowy koszt 24 h.<sup>76</sup> Przeszło dekadę później w mieście istniał już także hotel Stanisława Kłaga<sup>77</sup>. Ostatecznie to jednak interes Wandy Rutkowskiej, od której imienia wzięta się jego nazwa, rozwinął się najdynamiczniej, przed Wielką Wojną dysponując już nawet restauracją i trzema pokojami gościnnymi, których cena wynosiła 2–3 K<sup>78</sup>.

Szczególnym środowiskiem rozwoju gastronomii i hotelarstwa były lokalne uzdrowiska, przeżywające w dekadach poprzedzających Wielką Wojnę okres prosperity. Najstarszy tego rodzaju ośrodek uzdrowiskowy w ziemi sanockiej – Iwonicz-Zdrój – już w roku 1863, a więc jeszcze przed upowszechnieniem się w regionie nowoczesnych hoteli i lokali gastronomicznych, dysponował tego rodzaju obiektami, na temat których zachowały się nawet dokładne informacje. W liście, który Michał Załuski w imieniu posiadanego przez siebie uzdrowiska kierował do Komisji Balneologicznej w Krakowie, wspomina się m.in. o wyposażeniu pokoi dla gości (dwa łóżka, dwa stoliki, cztery krzesła,

<sup>72</sup> *Ibidem*, s. 448.

<sup>73</sup> *Ibidem*, s. 490.

<sup>74</sup> M. Orłowicz, *op. cit.*, s. 268.

<sup>75</sup> *Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicyi...*, s. 92.

<sup>76</sup> O. Obogi, *op. cit.*, s. 75.

<sup>77</sup> *Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicyi...*, s. 92.

<sup>78</sup> M. Orłowicz, *op. cit.*, s. 267.

szafa i zwierciadło w mieszkaniach kosztujących jednego reńskiego i 20 krajcarów za noc, komody, sofki, kanapy i inne tego rodzaju sprzęty w tańszych kwaterach, stanowiących koszt 60 krajcarów za noc). Nadmienia się także, iż – podobnie jak w innych tego rodzaju kwaterach – wynajem pościeli płatny jest osobno. W korespondencji tej mowa jest również o wyżywieniu klientów uzdrowiska. Tak jak w najlepszych sanockich hotelach na przełomie XIX i XX w. możliwe było wykupienie abonamentu na posiłki. Miesięczne wyżywienie dostępne było w tańszym (15 złr.) i droższym (20 złr.) wariantcie, przy czym według samych klientów porcje w pierwszej opcji były na tyle duże, że na ogół zamawiano półtorej porcji na dwie osoby i wystarczało to w zupełności, aby się nasycić. W pakiecie tym dostępne były rosół, sztuka mięsa i pieczeń, w wersji rozszerzonej dodawano do tego również „jarzynę lub leguminę”. Jak jednak można się domyślać, niezmiernie rzadko wykupywano czterodaniową ofertę, skoro już trzydaniowa okazywała się zwykle zbyt obfita. Posiłki, rzecz jasna, podawano także indywidualnie w sprzedaży detalicznej i tutaj zauważyć należy, że oferta była niezwykle rozbudowana. Rosół, będący też częścią abonamentu, w jednorazowym zakupie stanowił koszt 8 krajcarów za porcję i była to wówczas jedyna zupa w menu. Nieco szersza była oferta drugich dań, szczególnie mięsnych („mięso białe”, potrawka, sznyceł, rostbratel, befsztyk, pieczeń cielęca lub wołowa, kurczę pieczone) w cenach od 20–35 krajcarów. Dla jaroszy w menu dostępna była jedynie „jarzyna”, której porcja kosztowała 26 krajcarów. Posiłek popić można było kompotem (za 26 krajcarów), kawą (za 18 krajcarów) bądź herbatą (w cenie 20 krajcarów)<sup>79</sup>.

Restauracja hotelu zdrojowego, z której najpewniej pochodzi ów jadłospis, już w roku 1869 posiadała także nie tylko cukiernię, ale też trzy sale przeznaczone na rozrywki (bilardową, do gier i balową). Ceny utrzymywały się na poziomie sprzed kilku lat, z myślą jednak o tych gościach, którzy posiadali w swoich kwaterach kuchnie i chcieli sami przygotowywać sobie posiłki, w uzdrowisku funkcjonowały kramy umożliwiające nabycie pieczywa, warzyw, przypraw korzennych i mięsa. W tym czasie uzdrowisko dysponowało już liczbą przeszło 250 pokoiów dla gości w 12 domach zdrojowych, do czego należy doliczyć 40 kolejnych miejsc oferowanych nie przez właścicieli uzdrowiska, ale osoby prywatne (po 20 kwater posiadali właściciele prywatnych domów gościnnych na terenie uzdrowiska oraz lokalni włościanie). Aby sprawnie rozlokowywać przybywających do Iwonicza-Zdroju kuracjuszy, utrzymywano w kancelarii zakładu posadę inspektora odpowiedzialnego za wyszukiwanie wolnych miejsc, dostępnego właściwie przez całą dobę. Ceny w poszczególnych domach zdrojowych różniły się od siebie. Za najtańsze należało uiścić kwotę 15 krajcarów za noc, najdroższe natomiast stanowiły koszt aż 2 złr.

<sup>79</sup> Polska Akademia Nauk Biblioteka Kórnicka, *Materiały do balneologii krajowej*, sygn. BK 01793; Pismo Michała Załuskiego i Zarządu Wód Mineralnych w Iwoniczu do Komisji Balneologicznej w Krakowie z 19 kwietnia 1863 r., s. 44–45.

Cztery złote reńskie dodatkowo naliczono za wynajem pościeli. Za najbardziej pożądanym przez kuracjuszy uchodził wówczas tzw. Hotel, w którym oprócz pokoi gościnnych mieściły się też pomieszczenia przeznaczone do rozrywek i podawania posiłków<sup>80</sup>.

Liczba restauracji w iwoniczym źródle wzrosła w latach 70. XIX w. i w pierwszej połowie kolejnej dekady do pięciu, spośród których dwie uznawano za żydowskie, a ofertę uzupełniały także kawiarnia (co najmniej od roku 1881) i cukiernia. Znacznie szybciej rosło zapotrzebowanie na kwatery, których liczba wzrosła w tym czasie do niebagatelnej liczby 600, rozproszonych w przeszło 20 gmachach noszących wyróżniające się nazwy, takie jak np.: Bazar, Stary Pałac, Hotel przed bramą. Zdecydowaną większość z nich nazywano na podstawie ich położenia w obrębie zakładu bądź cechy charakterystycznej (np. Dom pod skałą, Dom pod orłem, Dom zielony). Zarówno na terenie uzdrowiska, jak i w jego bezpośrednim sąsiedztwie pojawiły się także prywatne wille. Do 50 zwiększyła się także liczba miejsc oferowanych w kwaterach prywatnych odnajmowanych gościom<sup>81</sup>.

Kolejne lata przyniosły kryzys zakładu w Iwoniczu-Zdroju, który nie ograniczał się tylko do zahamowania wzrostu liczby oferowanych miejsc i lokali, ale wręcz ich redukcji. Już u schyłku lat 80. XIX w. wymieniano tylko cztery restauracje prosperujące na terenie uzdrowiska, a w roku 1912 były to tylko trzy punkty gastronomiczne (restauracja z bilardem w Hotelu, podobny lokal w Domu pod skałą, a także trzeci, utrzymywany z myślą o klientach wyznania mojżeszowego). W latach 1885–1889 liczba miejsc noclegowych dla gości uzdrowiska spadła o ok. 200, a ci, którzy zamierzali się w nich zatrzymać, wyłożyć musieli co najmniej 25 kr. za noc, choć najdroższe pokoje stanowiły koszt nawet o 3 złr. wyższy<sup>82</sup>. Odporna na kryzys lat 80. okazała się liczba kwater prywatnych, których pozostawało na przestrzeni lat ok. 50. Na początku kolejnej dekady tendencja spadkowa odwróciła się ponownie w sferze noclegowej i w roku 1892 znów pokoi dla gości było 50, a domów zdrojowych aż 25, do czego doliczyć można dwie prywatne wille. Uściślić jednak warto, iż jakkolwiek wszystkie gmachy mieszkalne w uzdrowisku były otynkowane, a ich wnętrza pomalowane od wewnątrz, tylko trzy z tych budynków były murowane, pozostałe natomiast wzniesiono z drewna. Umeblowanie stanowiły w większości orzechowe meble i łóżka wyposażone w materace sprężynowe<sup>83</sup>. Kolejne dwie dekady znów przyniosły wielokrotnienie liczby miejsc noclegowych, która do roku 1912 przekroczyła 1000 (i to nie wliczając prywatnych

<sup>80</sup> M. Zieleniewski, *Illustrowany przewodnik w podróży do Iwonicza*, Kraków 1869, s. 4–5.

<sup>81</sup> W. Bełza, *Iwonicz i jego okolice*, Lwów 1885, s. 33–34; *Iwonicz. Zakład Zdrojowo-kąpielowy*. (Podręcznik dla podróżujących), Jasło 1881, s. 6.

<sup>82</sup> M. Zieleniewski, *Słownik bibliograficzno-balneologiczny zakładów polskich: zdrojowo-kąpielowych, wodoleczniczych, klimatycznych, żętycznych, kumysowych i kefirowych*, Kraków 1889, s. 53–54.

<sup>83</sup> *Przewodnik po Galicyi, Wielkiem. Ks. Krakowskiem i Bukowinie*, Kraków 1892, s. 5–6.

kwater, a jedynie 26 funkcjonujących wówczas domów zdrojowych). Do najwyżej cenionych spośród nich należały m.in. Belweder i Pogoń. Ceny w tym czasie, liczone już w nowej austriackiej walucie, koronach, wahały się od 80 h. do nawet 6 K. W dalszym ciągu możliwe było także otrzymanie pokoju z kuchnią umożliwiającą samodzielne przygotowywanie posiłków<sup>84</sup>. Na krótko przed Wielką Wojną liczba domów zdrojowych zbliżyła się do 30, nadal też prosperowały tam trzy restauracje, w tym jedna żydowska<sup>85</sup>.

Nieco zbliżoną ścieżkę rozwoju pokonał zakład zdrojowy Potockich założony w położonym niedaleko Iwonicza Rymanowie-Zdroju, jego historia była jednak znacznie krótsza, a co za tym idzie, sam jego rozwój wydaje się nawet bardziej dynamiczny niż w zdrojowisku Załuskich. W roku 1890 młody zakład w Rymanowie-Zdroju liczył zaledwie 10 domów zdrojowych oraz, podobnie jak w Iwoniczu, liczne kwatery prywatne. Co istotne, ceny kwaterunku w zakładzie w sezonie wakacyjnym (w lipcu i pierwszej połowie sierpnia) były wyższe niż przez resztę sezonu (czyli od maja do końca sierpnia z wyłączeniem wakacji). Przykładem może być tutaj liczący 24 pokoje „Dom skarbowy, tzw. Paka”, gdzie ceny w tańszej taryfie oscylowały między 33 i 66 kr. za noc w maju, czerwcu i pod koniec sierpnia, a w najdroższym okresie wynosiły od 50 kr. do nawet 1 złr. W rymanowskim uzdrowisku w kolejnych latach pojawiło się wiele prywatnych domów zdrojowych, ponadto w przeciwieństwie do Iwonicza-Zdroju nie kwaterowano tutaj gości o każdej porze, a ci, którzy przybyli do uzdrowiska poza godzinami przeznaczonymi na przydzielanie pokoi, zmuszeni byli nocować w Dworcu Gościnnym pełniącym funkcję hotelu<sup>86</sup>.

W roku 1912 liczba kwater uzdrowiskowych wzrosła do 430, nie licząc blisko 250 prywatnych noclegów. Uwadze najbardziej wymagających klientów polecano m.in. Dworzec Gościnnny i dom Krystyna Onyszkiewiczowej, gdzie jednorazowy nocleg stanowił dość znaczny jak na ówczesne ceny koszt 6 K<sup>87</sup>. Na początku drugiej dekady XX w. Rymanów-Zdrój dysponował już liczbą przeszło 700 pokoi dla gości uzdrowiska, ponadto na terenie zakładu stało kilkanaście wzniesionych z drewna willi w stylu szwajcarskim. Za najtańszą kwaterę w tym czasie należało zapłacić 1,50 K, za najdroższą nawet 6 K. Ci, dla

<sup>84</sup> S.A. Lewicki, M. Orłowicz, T. Praschil, *Przewodnik po zdrojowiskach i miejscowościach klimatycznych Galicji obejmujący: zdrojowiska, uzdrowiska, zakłady lecznicze, lato-wiska, miejscowości klimatyczne oraz miejscowości posiadające źródła mineralne, wreszcie stacje turystyczne i sportów zimowych: z mapą Galicji, rozkładem jazdy i 200 ilustracjami w tekście*, Lwów 1912, s. 52.

<sup>85</sup> M. Orłowicz, *op. cit.*, s. 378.

<sup>86</sup> S. Eljasz-Radzikowski, *Przewodnik dla chorych udających się do Rymanowa*, Sanok 1890, s. 18–22.

<sup>87</sup> S.A. Lewicki, M. Orłowicz, T. Praschil, *op. cit.*, s. 154–155.

których nie znalazło się miejsce w uzdrowisku, mogli zatrzymać się w miasteczku Rymanów, gdzie hotel z restauracją prowadził Marceli Nadziakiewicz. U niego najtańszy pokój kosztował 2,40 K, najdroższy natomiast 3,40 K<sup>88</sup>.

Pierwszym udokumentowanym źródłowo lokalem gastronomicznym w rymanowskim zdroju była najpewniej karczma zajezdna postawiona w roku 1880, nazywana Domem Zielonym. Gmach ten uległ przebudowie sześć lat później, a od roku 1904 został przeznaczony na mieszkanie dla zdrojowego lekarza<sup>89</sup>. Pierwsza autentyczna restauracja uzdrowskowa otwarta została także jeszcze w latach 80. XIX w., w tzw. Domu pod Matką Boską, pełniącym funkcję hotelu, postawionym ok. roku 1886<sup>90</sup>. W Rymanowie-Zdroju stopniowy wzrost liczby lokali nie został przerwany, jak to miało miejsce w przypadku Iwonicza, co za tym idzie – w kolejnych latach dostrzec można pojawianie się kolejnych restauracji, np. w domu nazywanym Mleczarnią, gdzie zgodnie z nazwą nabyć można było również produkty mleczne. Zarówno w istniejącej w roku 1890 restauracji w Dworcu Gościnnym, jak i we wspomnianej Mleczarni funkcjonowały także kawiarnie, nad jadłospisem czuwał uzdrowski medyk, a podobnie jak w przypadku Iwonicza-Zdroju, część mieszkań posiadała kuchnie, w których posiłki można było przygotowywać samodzielnie<sup>91</sup>. Jeszcze w roku 1906 oba lokale prosperowały, przy czym pierwszy z nich uznawany był za pierwszorzędny (ceny w nim porównywano do tych we Lwowie), natomiast restaurację w Mleczarni uznawano za nastawioną raczej na mniej zamożną klientelę<sup>92</sup>. W samym Rymanowie, oprócz hotelowej restauracji Nadziakiewicza, w roku 1912 działała także druga, należąca do Leona Orłowskiego<sup>93</sup>. Niestety niewiele wiadomo na temat warunków wyżywienia i zakwaterowania w mniejszych ośrodkach uzdrowskich na ziemi sanockiej, z wyjątkiem zakładu żętycznego w Kulasznie, gdzie także funkcjonowała restauracja<sup>94</sup>.

Stopniowe przekształcanie prymitywnych, znanych od stuleci form działalności noclegowej i gastronomicznej (karczem i domów zajezdnych) w ich nowocześniejsze odpowiedniki, wykształcone w wielkich europejskich miastach już na przełomie XVIII i XIX stulecia, a z czasem rozpowszechniających się nawet na galicyjskiej prowincji, warte jest dokładnej analizy zarówno w makroskali, jako pewien uniwersalny element drugiej rewolucji przemysłowej, jak i w wymiarze lokalnym. W pewnym stopniu bowiem

<sup>88</sup> M. Orłowicz, *op. cit.*, s. 382–383.

<sup>89</sup> E. Wajgiel, *Rymanów-Zdrój 1876–1906*, Lwów 1906, s. 40.

<sup>90</sup> M. Zieleniewski, *Słownik bibliograficzno-balneologiczny zakładów polskich...*, s. 110–112.

<sup>91</sup> S. Eljasz-Radzikowski, *op. cit.*, s. 17–18.

<sup>92</sup> E. Wajgiel, *op. cit.*, s. 52, 59.

<sup>93</sup> *Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji...*, s. 104.

<sup>94</sup> M. Urbanik, A. Rzepiela, *Galaktoterapia w zapomnianym galicyjskim uzdrowisku Kulaszne*, „Medicina Internacia Revuo” 2019, t. 28, nr 4, s. 205–211.

kondycja miejscowej branży noclegowo-gastronomicznej stanowiła swoiste zwierciadło warunków ogólnych panujących w poszczególnych miejscowościach oraz ich ambicji i aspiracji, motywujących przedsiębiorców do stosowania wzorców zaczerpniętych z wielkich miast. Sanok oraz inne, mniejsze miasta ziemi sanockiej, szczególnie te połączone ze światem siecią kolei, wyraźnie ciążyły ku nowoczesnym wzorcom, narzucanym także przez zmieniające się społeczeństwo, manifestujące nowe potrzeby w zakresie noclegu i spożywania posiłków poza domem. Nadal jednak wiele było wsi i miasteczek, szczególnie w okolicach oddalonych znacznie od lokalnych ośrodków ekonomicznych i administracyjnych, które zdawały się nie dążyć do dynamicznej modernizacji, tam też pielęgnowano w nieznacznie tylko zmodernizowanej formie pierwotne karczemne formy działalności, nieprzystające, jak się wydawało, do realiów XX w. Zapewne brakowało tam klienteli, naprzeciwko której postępowi przedsiębiorcy mogli wyjść z lokalami nowego typu, restauracjami, hotelami, cukierniami, kawiarniami itp. Nawet tam jednak pojawiały się już pierwsze oznaki zmian, które postępowały coraz dynamiczniej w okresie dwudziestolecia międzywojennego i które ostatecznie przypieczętował wybuch II wojny światowej, doszczętnie grzebiący owe tradycyjne i dawne formy działalności, w okresie powojennym już niemal niespotykane. Niewątpliwie wzorcem nowoczesnej działalności w tej branży, promieniującym na cały region, były uzdrowiska, dostosowujące swoją ofertę do klienteli wielkomiejskiej, a nawet zagranicznej, przyzwyczajonej do określonych standardów. Niniejszy artykuł z pewnością nie wyczerpuje tematu, być może jednak zainspiruje kolejnych badaczy dziejów społecznych i ekonomicznych do pochylenia się nad zjawiskiem ewolucji branży noclegowej i gastronomicznej także w innych regionach Galicji bądź też wypełnienia luk w obrazie rozwoju branży na samej ziemi sanockiej.

## Bibliografia

### Źródła archiwalne:

Archiwum Państwowe w Rzeszowie Oddział w Sanoku:

Zespół 216 Starostwo Powiatowe w Lesku, sygn. 3/38: Rejestr przedsiębiorstw przemysłowo-szynkarskich z okresu 1860–1925.

Polska Akademia Nauk Biblioteka Kórnicka:

*Materiały do balneologii krajowej*, sygn. BK 01793: Pismo Michała Załuskiego i Zarządu Wód Mineralnych w Iwoniczu do Komisji Balneologicznej w Krakowie z 19 kwietnia 1863 r.

**Źródła drukowane:**

- W. Bełza, *Iwonicz i jego okolice*, Lwów 1885.
- S. Eljasz-Radzikowski, *Przewodnik dla chorych udających się do Rymanowa*, Sanok 1890.
- Iwonicz. Zakład Zdrojowo-kąpielowy. (Podręcznik dla podróżujących)*, Jasło 1881.
- S.A. Lewicki, M. Orłowicz, T. Präschil, *Przewodnik po zdrojowiskach i miejscowościach klimatycznych Galicyi obejmujący: zdrojowiska, uzdrowiska, zakłady lecznicze, latowiska, miejscowości klimatyczne oraz miejscowości posiadające źródła mineralne, wreszcie stacje turystyczne i sportów zimowych: z mapą Galicyi, rozkładem jazdy i 200 ilustracjami w tekście*, Lwów 1912.
- O. Obogi, *Przewodnik ilustrowany po ces. król. kolejach państwowych na szlakach: Tarnów-Przemyśl, Dębica-Nadbrzezie, Rzeszów-Jasło, Stróże-N. Zagórz, Zagórzany-Gorlice, Jarosław-Rawa Ruska, Przemyśl, Łupków, Chyrów-Stryj, Drohobycz-Borysław, Wiedeń [ok. 1894]*.
- M. Orłowicz, *Ilustrowany przewodnik po Galicyi, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim*, Lwów 1919.
- Przewodnik po Galicyi, Wielkiem. Ks. Krakowskiem i Bukowinie*, Kraków 1892.
- Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji*, Lwów 1912.
- E. Wajgiel, *Rymanów-Zdrój 1876-1906*, Lwów 1906.
- M. Zieleniewski, *Ilustrowany przewodnik w podróży do Iwonicza*, Kraków 1869.
- M. Zieleniewski, *Słownik bibliograficzno-balneologiczny zakładów polskich: zdrojowokąpielowych, wodoleczniczych, klimatycznych, żętycznych, kumysowych i kefirowych*, Kraków 1889.

**Prasa:**

- „Gazeta Sanocka” 1894-1897, 1904-1908.
- „Tygodnik Ziemi Sanockiej” 1910-1913.

**Opracowania:**

- B. Baranowski, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1979.
- W. Błachno, *XIX-wieczne przewodnik po galicyjskich zdrojach na przykładzie Rymanowa-Zdroju i Iwonicza-Zdroju*, Kraków 2019.
- S. Dobrowolski, *Policja miejska w Sanoku w okresie autonomii 1867-1918*, Sanok 2008.
- P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX w.*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych” t. 76, 2016, s. 289-313.
- D. Frączek, *Turystyka uzdrowiskowo-wypoczynkowa w Iwoniczu-Zdroju i Rymanowie-Zdroju*, Kraków 2012.
- Iwonicz Zdrój. Monografia*, red. J. Cwanek, Iwonicz-Zdrój 1984.
- H. Olszański, *Karczmy zajezdne w południowo-wschodniej Polsce*, „Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku” 1998, nr 34, s. 105-140.
- T. Opas, *Sanok w okresie przedautonomicznym*, w: *Sanok. Dzieje miasta*, red. F. Kiryk, Kraków 1995.
- M. Organ, „The Boundary of the World” – *The Beginnings of Tourism in the Bieszczady Mountains in the 19th Century*, „Galicja. Studia i materiały” 2021, nr 7, s. 107-138.
- A. Potocki, *Bieszczadzkie judaica*, Rzeszów 2017.

- K. Przyboś, *Granice ziemi sanockiej w czasach nowożytnych*, „Rocznik Przemyski. Historia” t. 32, 1996, nr 32, z. 1, s. 21–30.
- M. Skowroński, A. Skowrońska-Wydrzyńska, I. Dmitrzak-Skowrońska, *Sanok i okolice. Przewodnik i słownik historyczny*, Sanok 2009.
- S. Stefański, *Kartki z przeszłości Sanoka*, Sanok 2005.
- M. Urbanik, A. Rzepiela, *Galaktoterapia w zapomnianym galicyjskim uzdrowisku Kulaszne*, „Medicina Internacia Revuo” 2019, t. 28, nr 4, s. 205–211.
- A. Zielecki, *Sanok siedzibą organów państwowych i samorządowych*, w: *Sanok. Dzieje miasta*, red. F. Kiryk, Kraków 1995.
- A. Zielecki, *Spółeczeństwo Sanoka u progu XX wieku*, w: *Sanok. Dzieje miasta*, red. F. Kiryk, Kraków 1995.