Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
Wydział Sztuk Pięknych

Anna Kornelia Jędrzejewska

TORUŃSKIE KOLEKCJE FORM PIERNIKARSKICH

TOM II Ilustracje

Rozprawa doktorska
w dziedzinie nauk humanistycznych w dyscyplinie nauki o sztuce

Promotor:

Prof. dr hab. Tomasz F. de Rosset

TORUŃ 2024

Wstęp i objaśnienie

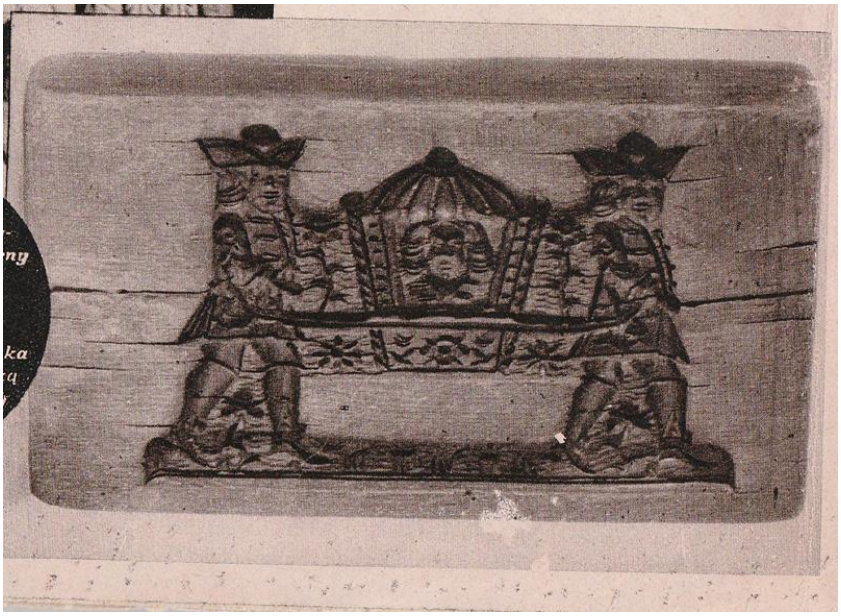
Tom II rozprawy „Toruńskie kolekcje form piernikarskich" zawiera ilustracje stanowiące uzupełnienie części tekstowej. Zdjęcia form i pierników gromadzonych ujęte zostały w tomie III części katalogowej.

Natomiast niniejsza część podzielona jest na kilka mniejszych, zawierających kolejno:

I. Archiwalne i współczesne fotografie ekspozycji form piernikarskich z muzeum i fabryki (stałe i czasowe)
II. Archiwalne i współczesne zdjęcia pierników i wystaw pokazujących pierniki figuralne oraz witryn z piernikami
III. Dokumentacja archiwalna związana z inwentaryzacją i ochroną toruńskich form piernikarskich.. Sposób przechowywania form
IV. Wybór dokumentów archiwalnych
V. Dawne i współczesne ilustracje pokazujące wizerunki piernikarzy, właścicieli fabryk, wnętrza piernikarni oraz proces przygotowania pierników m.in. poprzez wytłaczanie pierników z form piernikarskich
VI. Proces przygotowania form piernikarskich, twórcy form
VII. Ikonografia. Analogie. Ewolucja motywów m.in. katarzynki
VIII. Reklama i popkultura, działania edukacyjne, inspiracje
IX. Piernikarstwo w innych regionach Polski i świata

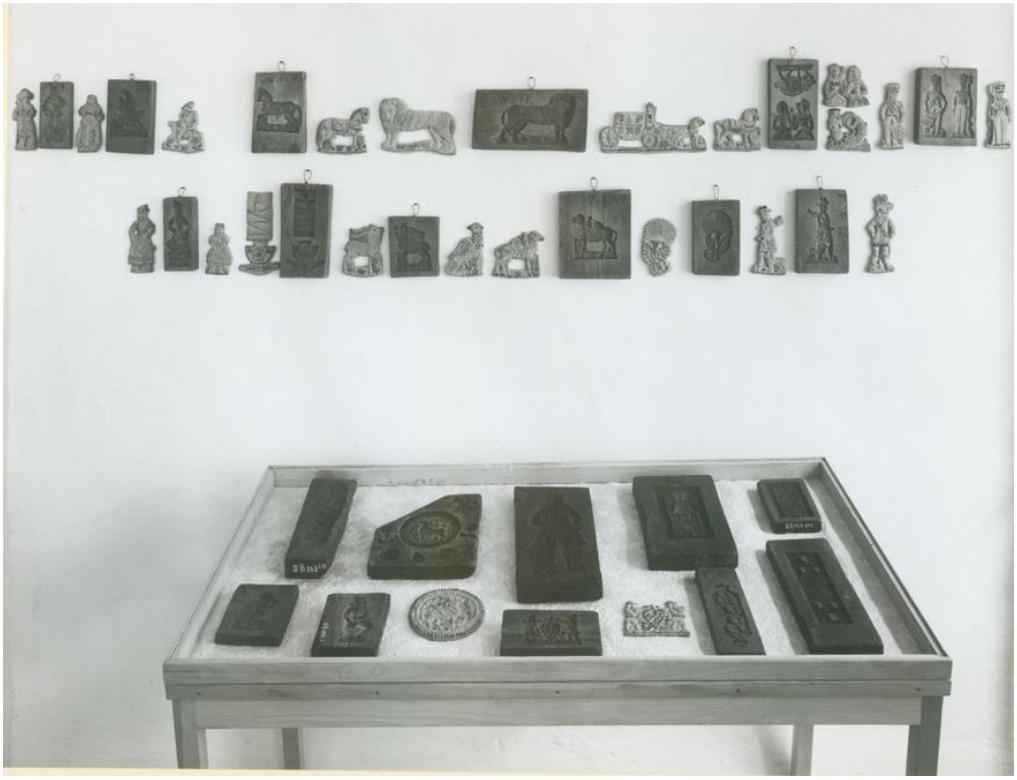
Tom ilustracji zawiera opis, oraz czas wykonania zdjęcia, autora zdjęcia, właściciela fotografii o ile są znani. Zdjęcia są numerowane, odsyłają do tekstu w tomie I rozprawy. Skrót AKJ odnosi się do autorki rozprawy.

I. Archiwalne i współczesne fotografie ekspozycji form piernikarskich z muzeum i fabryki (stałe i czasowe).

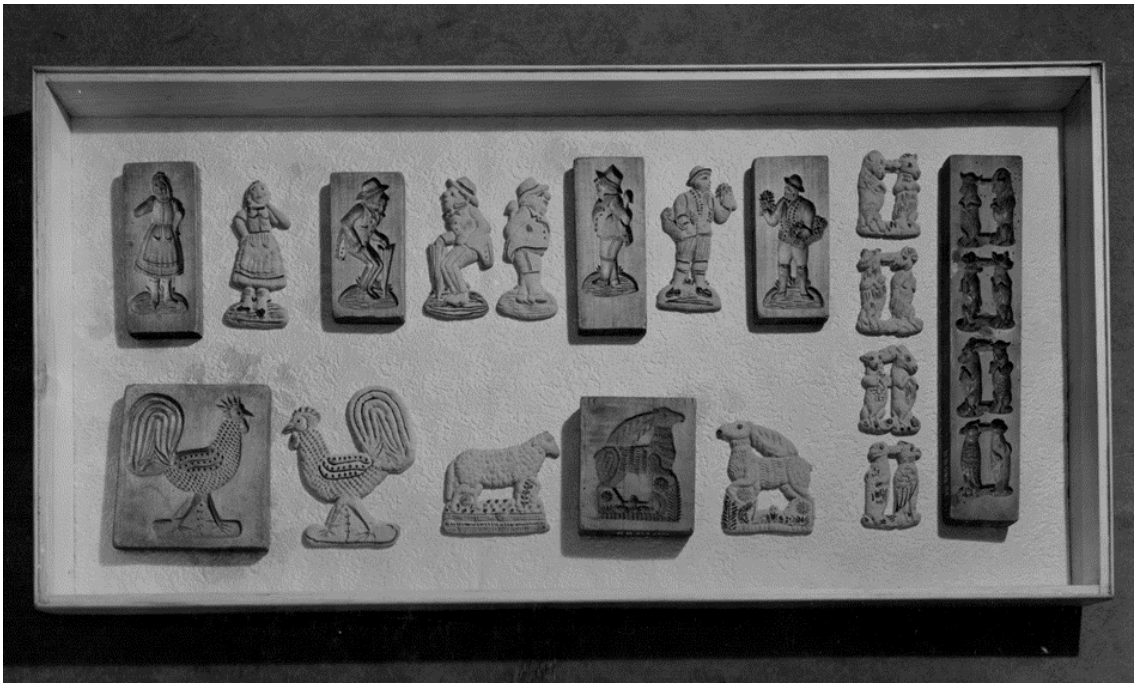


1. Najstarsza znana fotografia toruńskiej formy piernikarskiej.
   Zdjęcie z artykułu S. Dąbrowskiego *Piernik toruński. Artystyczny żywot staropolskich łakoci*, „AS”, nr 21, 1935, s.22

2. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese (informacja umieszczona nad gablotami). Wystawa czasowa „Thorner Kunsthandwerk” w Ratuszu Staromiejskim, 9.08-29.11.1941, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, A.1014. Fot. Kurt Grimm



3. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese na wystawie czasowej „Thorner Kunsthandwerk" w Ratuszu Staromiejskim, 9.08-29.11.1941, A.1013. wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm



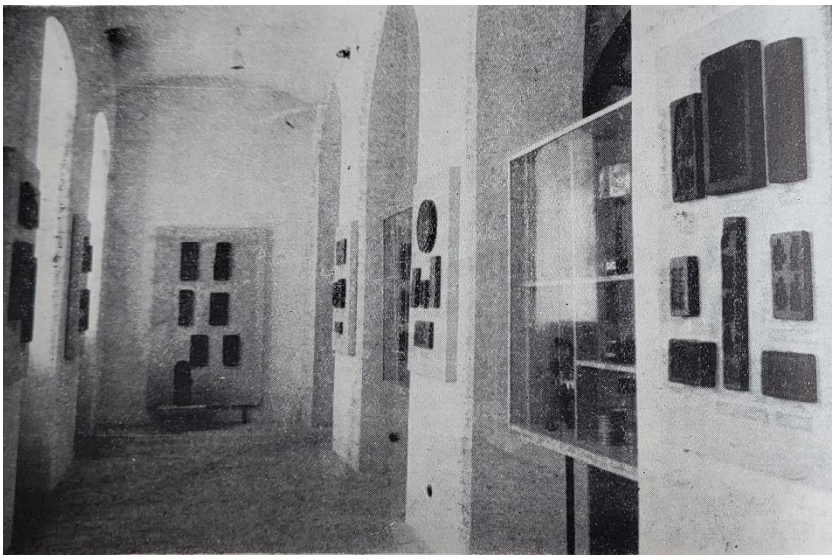
4. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese na wystawie czasowej „Thorner Kunsthandwerk", Ratusz Staromiejski, 9.08-29.11.1941, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, A. 1012. Fot. Kurt Grimm

5. Formy i ceramiczne pierniki na wystawie „Toruńskie rzemiosło artystyczne XVI-XVII w.” Ratuszu Staromiejski, 17.07.1947, A. 624, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

6. Prezentacja odbitek ceramicznych z form na wystawie czasowej „Pierniki toruńskie”, Ratusz Staromiejski,1955, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

7. Formy i piernikarskie odbitki na wystawie „Toruńskie rzemiosło artystyczne XVI-XVII w.” w Ratuszu Staromiejskim, 27.03.1956, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

8. Zdjęcie witryny Pracowni Konserwacji Zabytków w Toruniu z ekspozycją zorganizowaną w ramach Dni Oświaty, Książki i Prasy w maju 1962 r., na wystawie widoczny katalog Janiny Kruszelnickiej *Pierniki toruńskie i inne* oraz forma piernikarska: kareta z firmy Herrmanna Thomasa MT/S/767. Fot. Rocznik Muzeum w Toruniu



9. Formy piernikarskie na wystawie *Toruńskie rzemiosło artystyczne* (d. sukiennice) Muzeum w Toruniu. 1964 r. Fot. A. Jarmołowicz. Rocznik Muzeum w Toruniu

10. Prezentacja form piernikarskich na wystawie czasowej „Pierniki w dawnej Polsce”, Ratuszu Staromiejski, 1978, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Zygmunt Siewak

11. Prezentacja form piernikarskich i ceramicznych pierników na wystawie czasowej „Pierniki w dawnej Polsce”, Ratuszu Staromiejski, 1978, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Zygmunt Siewak

12. Prezentacja form piernikarskich na wystawie stałej „Dawny Toruń - Historia i Rzemiosło artystyczne 1233-1793, Ratusz Staromiejski – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2018 r. Fot. AKJ

13. Prezentacja form piernikarskich z Fabryki Cukierniczej „Kopernik” na wystawie stałej „Świat toruńskiego piernika” w Domu Mikołaja Kopernika, 2006. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

14. Prezentacja form piernikarskich w zaaranżowanej piernikarni - wystawa stała „Świat toruńskiego piernika” w Domu Mikołaja Kopernika, 2006. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

15. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

16. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

17. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica),, 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

18. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

19. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

20. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

21. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

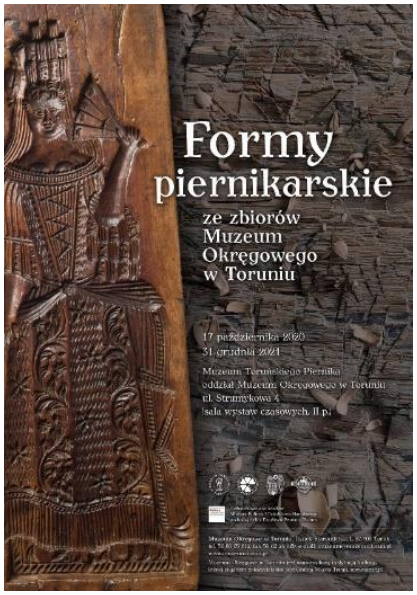
22. Prezentacja form piernikarskich w sklepie z czasów PRL. Formy ze zbiorów Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

23. Prezentacja form piernikarskich w sklepie z czasów PRL. Formy ze zbiorów Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

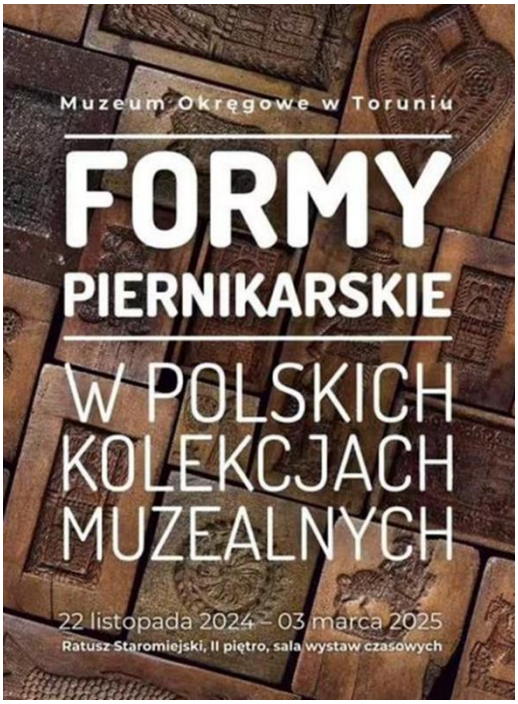
24. Prezentacja fragmentów Polskich Kronik Filmowych, w których występują piernikarze z Fabryki (m.in. Konrad Szwarc) z formami i piernikami figuralnymi. Aranżacja klubokawiarni z czasów PRL. Na ścianie sumaki RZUT z motywami inspirowanymi formami piernikarskimi. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

25. Aranżacja kramu z formami piernikarskimi w ramach wystawy „Świat Toruńskiego Piernika”, przygotowanej przez Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2016. Fot. AKJ

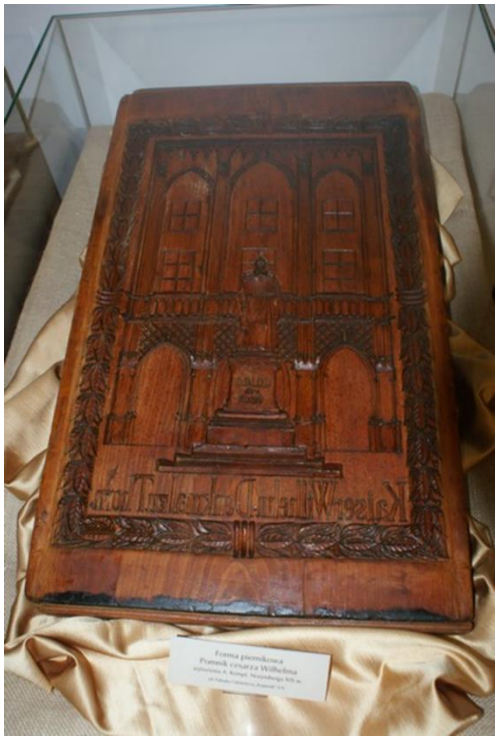
26. Formy piernikarskie i aranżacja kramu (po prawej) i stoiska snycerskiego (po lewej) na wystawie „wędrującej” w zaaranżowane w statku – kodze w ramach wystawy „Świat Toruńskiego Piernika”, przygotowanej przez Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2008. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu



27. Plakaty i zaproszenie do wystaw czasowych organizowanych w Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziale Muzeum Okręgowego w Toruniu, w ramach których były prezentowane również formy z kolekcji MOT. Fot. Internet



28. Plakaty wydarzeń i wystaw organizowanych w Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziale Muzeum Okręgowego w Toruniu, w ramach których były prezentowane również formy z kolekcji MOT. Fot. Internet



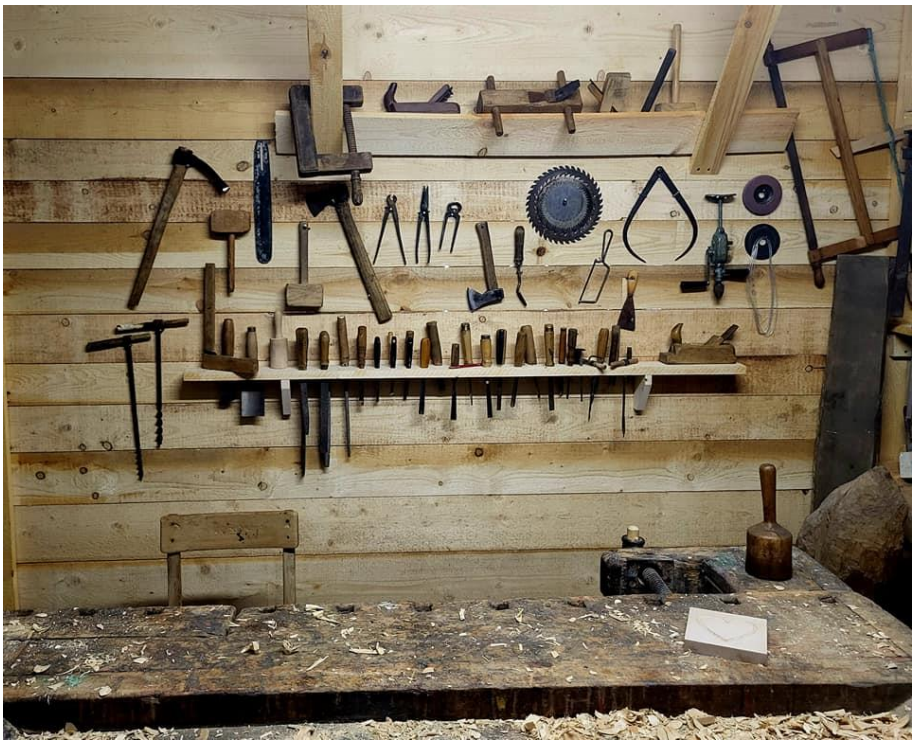
29. Ekspozycja formy piernikarskiej z wizerunkiem pomnika Wilhelma I w Toruniu, wytwórnia Antonego Kempfa w Norymberdze, wł. F.C. „Kopernik”, wystawa czasowa „Pierniki Elizy, opłatki i „ciasto życia”. O piernikach norymberskich” 25.11.2016–5.02.2017 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2016. Fot. AKJ

30. Ekspozycja form piernikarskich i inwentarza form na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. od 1951 do 1982 roku”, 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019, Fot. AKJ

31. Ekspozycja form piernikarskich i inwentarza form na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. od 1951 do 1982 roku", 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

32. Ekspozycja form piernikarskich na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. od 1951 do 1982 roku", 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

33. Ekspozycja form piernikarskich na wystawie czasowej „Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu”, 17.10.2020-31.12.2021 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

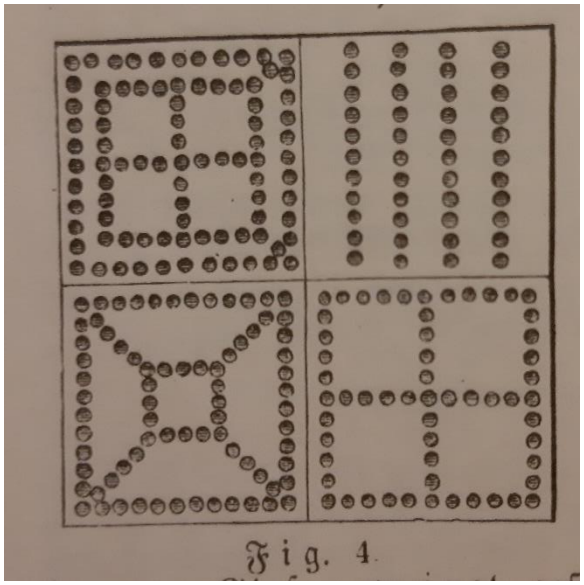


34. Ekspozycja form piernikarskich i warsztat snycerski na wystawie czasowej "Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław Kośmiński – Rzeźba i snycerstwo" w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 24.06-31.12.2022. Fot. AKJ

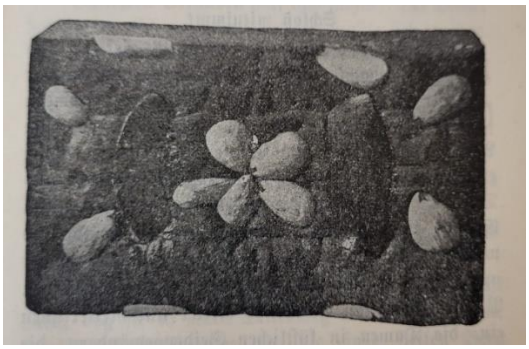
35. Formy piernikarskie z kolekcji fabryki. Wystawa zorganizowana z okazji 200-lecia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" w Muzeum Etnograficznym im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu 1963 r. Fot. Archiwum Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A.

36. Stoisko promocyjne Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A., targi ISM Kolonia 2019. W gablocie formy piernikarskie z kolekcji fabryki. 2019, fot. Archiwum Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A.

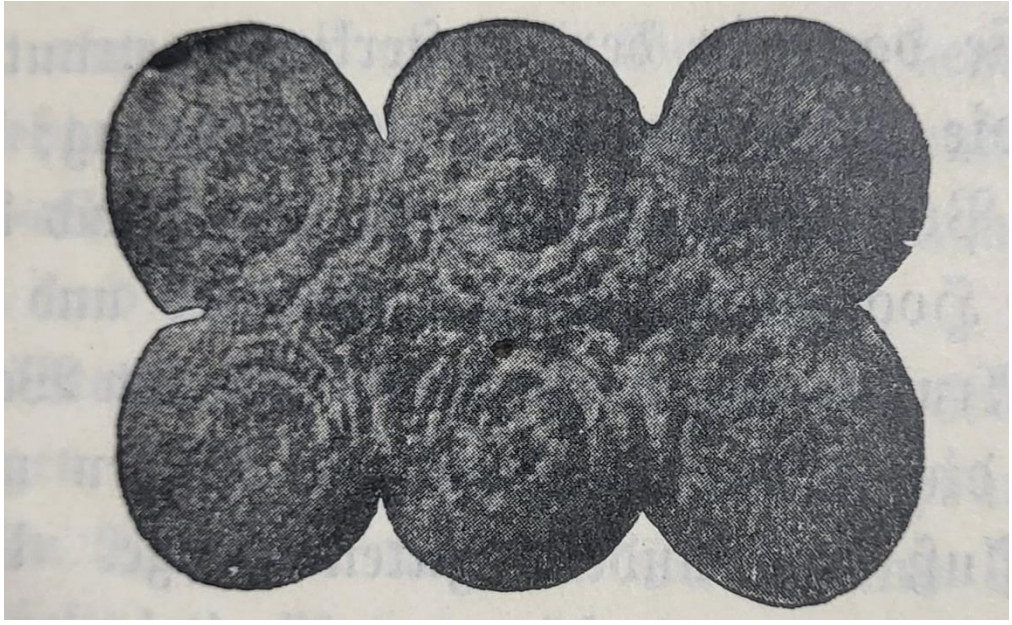
II. Archiwalne i współczesne zdjęcia pierników i wystaw pokazujących pierniki figuralne oraz witryn z piernikami.



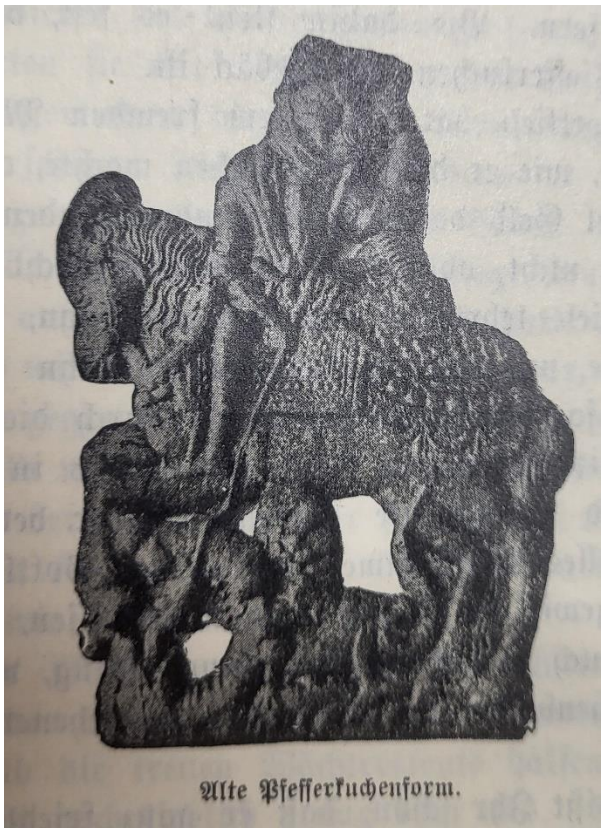
37. Pierniki toruńskie, wzory zdobień z migdałów, 1875 r., za: F. H. Stegmann, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler,* Weimar 1875, s. 53



38. Piernik toruński, z migdałami, Elise Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen*, Danzig 1912, s. 43 i s. 47



39. Piernik toruński, katarzynka figuralna z formy, Elise Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen*, Danzig 1912, s. 98



40. Pierniki toruńskie, z form. Podpisane „stare piernikowe formy”, E. Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen*, Danzig 1912, s. 4 i s. 93

Heft 13. Sonntags-Zeitung. 231

Thorner Pfefferkuchen und ihre Heimatstadt.

Von Hermann Wißner.

(Nachdruck verboten.)

„Thorner Pfefferkuchen" — dies Schlagwort spielt zur Weihnachtszeit eine große Rolle, sind doch die berühmten Fabrikate der bedeutenden Pfefferkuchen-Industrie, die in der deutschen Grenzfeste des Ostens betrieben wird, womöglich noch beliebter als die Nürnberger Lebkuchen und die Baseler Leckerli. Thorn hat sich durch diese seine Spezialität bei groß und klein einen weltbekannten Namen erworben, aber davon ganz abgesehen gehört es durch seine Geschichte, seine sehenswerten, teilweise sehr alten Baudenkmäler und seine vorgeschobene Lage als starke Grenz-

Jahre lang währte der auf beiden Seiten unerbittlich, ja grausam geführte Kampf des Ordens gegen die Preußen; die junge Stadt Thorn genoß aber verhältnismäßige Ruhe, ja sie hatte sogar den größten Vorteil von dem mannigfachen Bedarf der Heereszüge. Thorns Handel ging damals die Weichsel hinunter bis weit die Ostsee hinauf, ja sogar in die Nordsee hinein, denn die Chronik des Jahres 1280 erzählt, daß Thorner Kaufleute in Flandern Handel getrieben hätten, dort aber in Ungelegenheiten gekommen seien. Frühzeitig trat Thorn dem gewaltigen Städtebunde der deutschen Hansa bei und als „Königin der Weichsel" genoß es weitverbreiteten

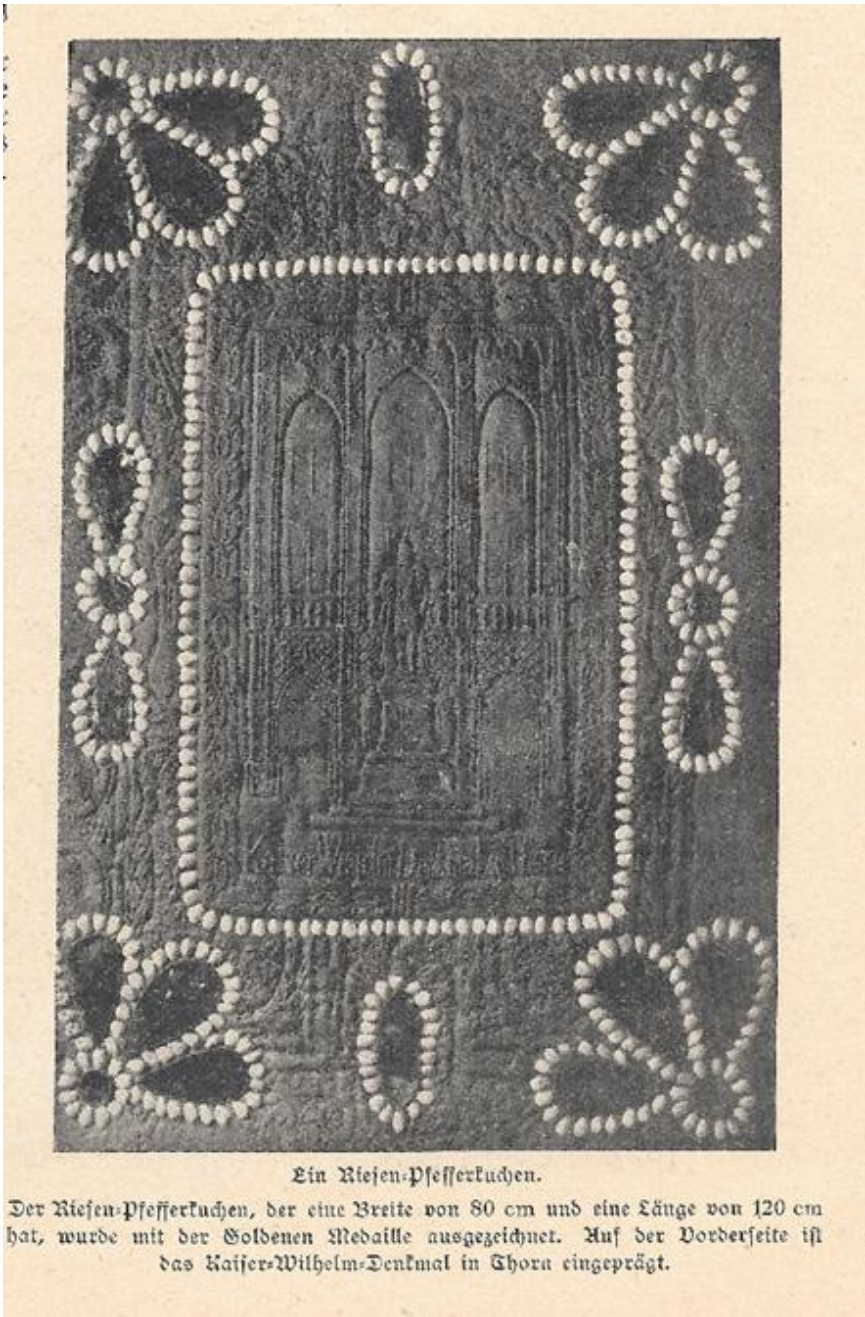
Alte Thorner Pfefferkuchenform aus dem 17. Jahrhundert, den Ritter St. Georg im Kampf mit dem Drachen darstellend.

Alte Thorner Pfefferkuchenform aus dem 17. Jahrhundert, den deutschen Kaiser darstellend.

Alte Thorner Pfefferkuchenform aus dem 17. Jahrhundert, den Ritter St. Georg im Kampf mit dem Drachen darstellend.

Alte Thorner Pfefferkuchenform aus dem 17. Jahrhundert, den deutschen Kaiser darstellend.

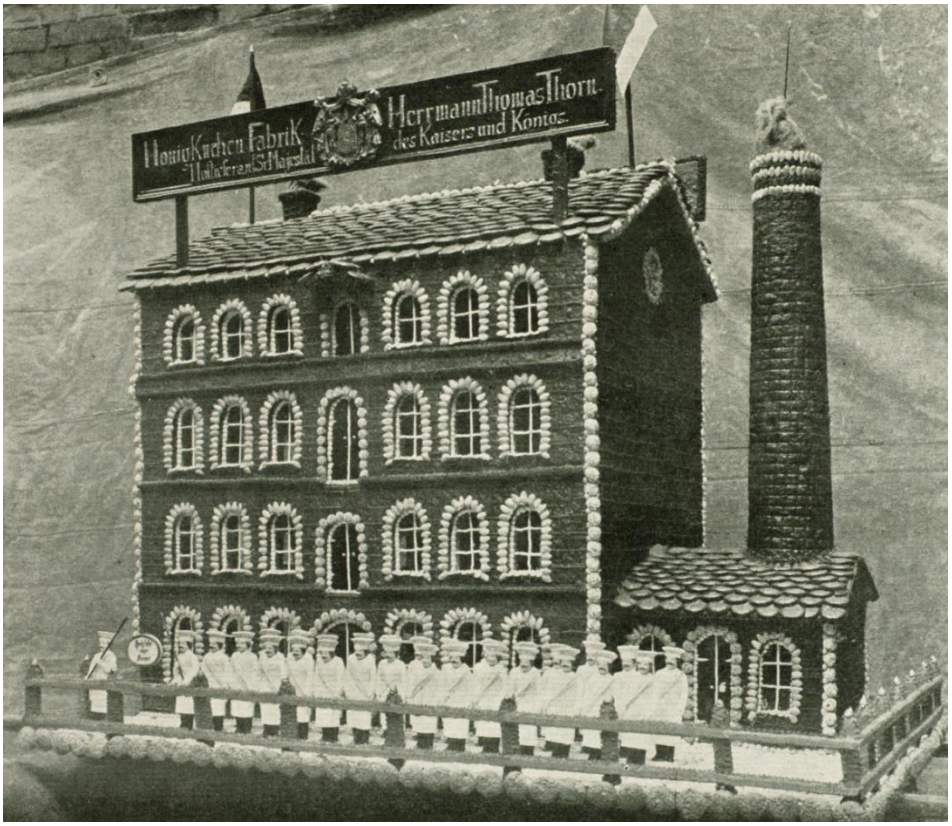
41. Toruńskie pierniki figuralne ok. 1904 roku. W artykule pokazano wizerunki pierników wyciśniętych z form, przedstawiające św. Jerzego (il.17) i króla Zygmunta III Wazę (il. 18). Pod tym ostatnim piernikiem podpis: „Dawna toruńska forma piernikowa z XVII w. przedstawiająca niemieckiego cesarza" (sic!). Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen*, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT



Ein Riesen-Pfefferkuchen.

Der Riesen-Pfefferkuchen, der eine Breite von 80 cm und eine Länge von 120 cm hat, wurde mit der Goldenen Medaille ausgezeichnet. Auf der Vorderseite ist das Kaiser-Wilhelm-Denkmal in Thorn eingeprägt.

42. Piernik z przedstawieniem pomnika cesarza Wilhelma w Toruniu. Główna część piernika odbita z historycznej formy przechowywanej w Fabryce Cukierniczej „Kopernik" S.A. Piernik z ozdobną bordiurą wypełnioną motywami kwiatowymi utworzonymi z migdałów i masy cukrowej (lukru?). Wykonanie ok. 1904 roku. Podpis informuje, że piernik ma 120 cm wysokości i 80 cm długości. Został nagrodzony złotym medalem. Hermann Witzner Thorner Pfefferkuchen, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT



43. Fabryka Herrmanna Thomasa wykonana z ciasta piernikarskiego lukru i migdałów. Na pierwszym planie ustawieni w dwuszeregu piernikarze. Zdjęcie z: *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r.

Pierniki ze zbioru form G. Weesego: 8 (f. 13), 14 (f. 11), 24 (f. 12), 33 (f. 1—2), 88 (f. 3—4), 89 (f. 5—6), 95 (f. 7—10).

44. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Weesego, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T.III., 1926 r., za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, 1926, r.33

Pierniki ze zbioru form H. Thomasa: 2 (f. 2—3), 3 (f. 4, 6), 4 (f. 7), 8 (f. 1), 36 (f. 5), 64 (f. 9), 120 (f. 8).

45. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Herrmanna Thomasa, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T. VI. 1926 r., za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1926, r.33

Pierniki ze zbioru form G. Weesego: 31 (f. 3), 37 (f. 2), 81 (f. 1).

46. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Weesego, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T.VIII, 1926 r. za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1926, r.33

47. Pocztówka z wizerunkami pierników figuralnych z kolekcji Weesego.
Są to tzw. „pierniki królewskie” przedstawiające Władysława IV Wazę, jego małżonkę Cecylię Renatę oraz pieczęć majestatyczną króla pomiędzy nimi. Ok 1926 r., fot. Archiwum MOT

Dawniejsze seminarjum, dzisiaj muzeum etnograficzne.

Tak zwany „refektarz“.

Piernik Toruński z roku 1637.

48. Piernik toruński przedstawiający królową Konstancję, prezentowany w tzw. „refektarzu” , dawnego Muzeum Etnograficznego na Wawelu w Krakowie, dokąd przekazano w 1925 roku pierniki z fabryk Weese i Thomas. Za: M. Wargowski, *Zbiory ludowe na Wawelu*, „Przewodnik Katolicki”, Nr.30, z dn. 24 lipca 1927 roku, s. 7

49. Historyczne klisze przedstawiające toruńskie pierniki. Pochodzą ze zbiorów dawnego Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. Ok. 1925 r. Obecnie w zbiorach Muzeum Krakowa. MHK-8524/N/1-6

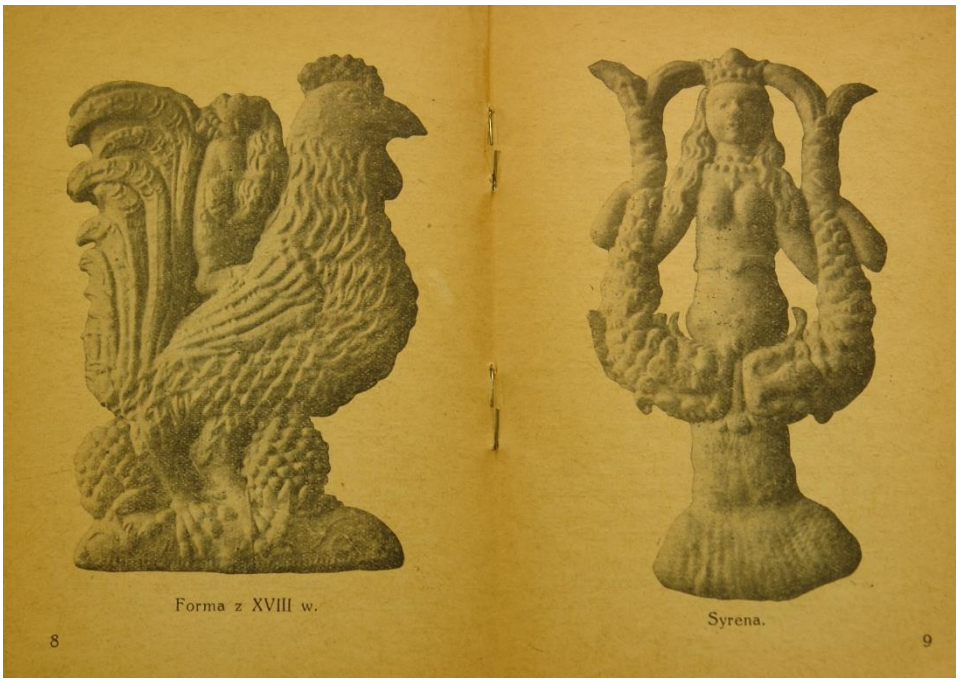
50. Historyczne pierniki toruńskie (Muzeum Miejskie w Toruniu)
Kalendarz Katolicki Wielkiego Pomorza 1939, Toruń 1939, s.115
https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/23430/edition/32052/content.

Toruń: Obraz i modele pierników toruńskich. Pawilon 18. na „Komturze" w Poznaniu.

51. Toruńskie pierniki na poznańskim Komturze w 1930 roku. Od 6 lipca do 10 sierpnia 1930 roku w Poznaniu odbywała się Międzynarodowa Wystawa Komunikacji i Turystyki - zwana Komturem. „Od Naszego Morza" 1930, R. 2, nr 13 i 14

52. Wystawa „Polska Współczesna" w Drugim Muzeum w Rapperwswilu, „Sala Gdyni" – w przestrzeni której prezentowano toruńskie pierniki oraz plakat wystawy, 1937 rok. Fot. kolekcja Google Arts & Culture: Muzeum Polski w Rapperswilu

53. Pierniki królewskie Zygmunt III Waza i Konstancja, polichromowane, złocone, ilustracja artykułu Witolda Ulanowskiego pt. „Ciasto św. Priski" w Arkady 1935 rok, r. 1, nr 8, s.436



54. Toruńskie pierniki kogut i syrena. Pod kogutem podpis „Forma z XVIII w.”, za: Jan Grabowski, *Czem jest piernik toruński*, Toruń 1929

55. Pierniki toruńskie figuralne wypieczone na wystawę w muzeum, podbarwione, A.1016, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, ok. 1941 r. Fot. Kurt Grimm

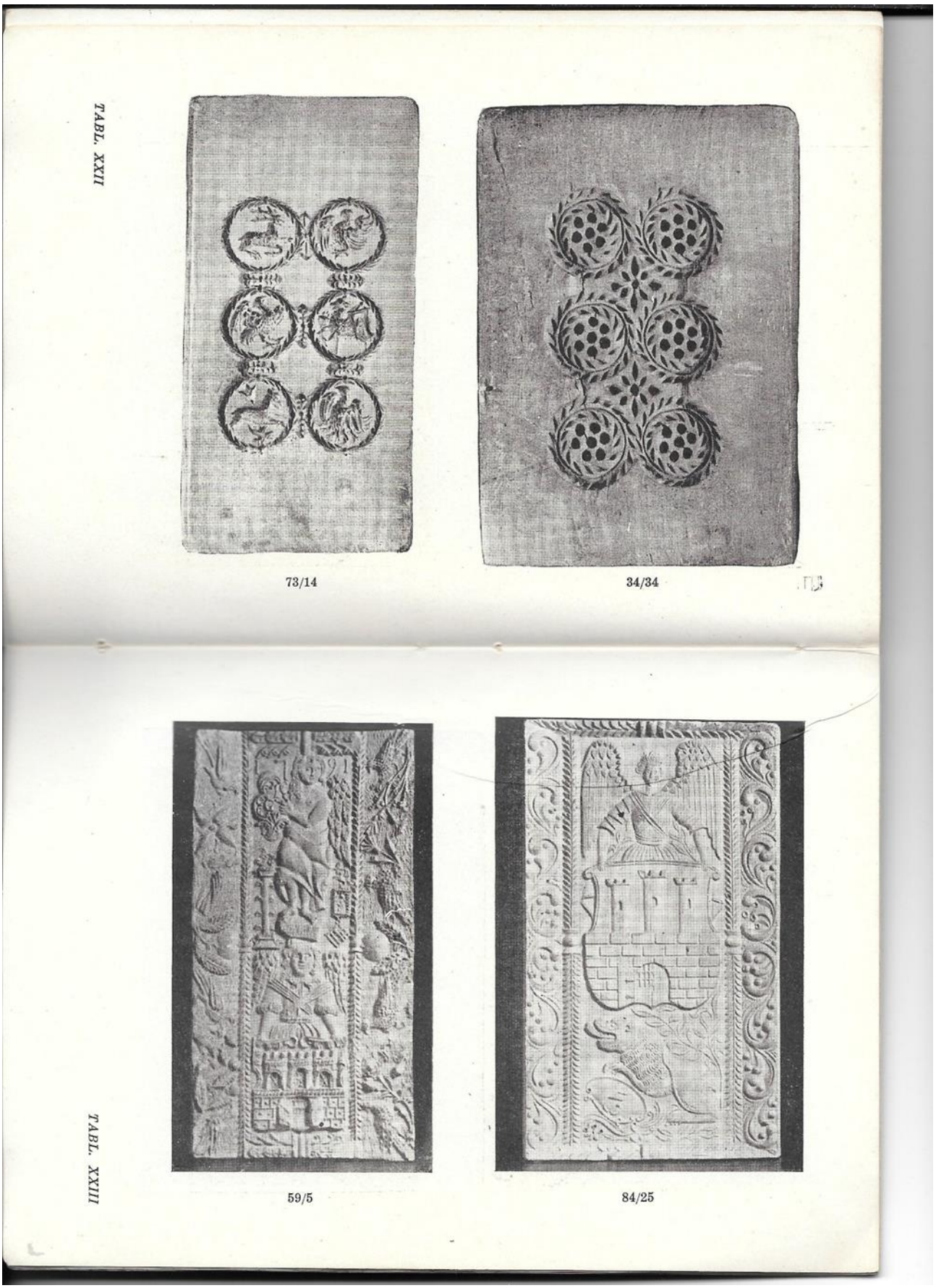
56. Jelonek, grajek, pierniki toruńskie wypieczone na wystawę w muzeum, podbarwione, A.1020, ok. 1941 r., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm

57. Halabardzista, piernik toruński wypieczony na wystawę w muzeum, podbarwiony, A.1019, ok. 1941 r., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm

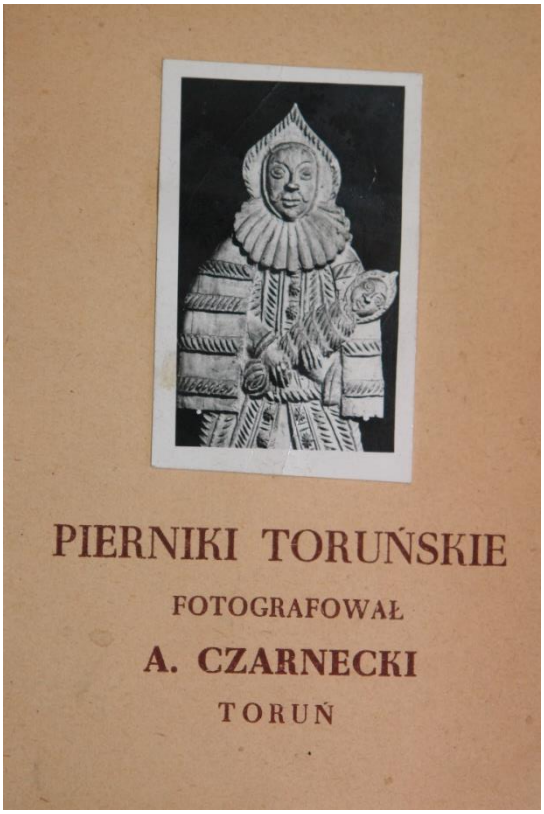
58. Model gipsowy piernika katarzynki., międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

59. Model gipsowy zegarek, odcisk z formy pienrikowej, międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

60. Modele gipsowe pierników figuralnych motyw Caritas i postać Zygmunta III Wazy, międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

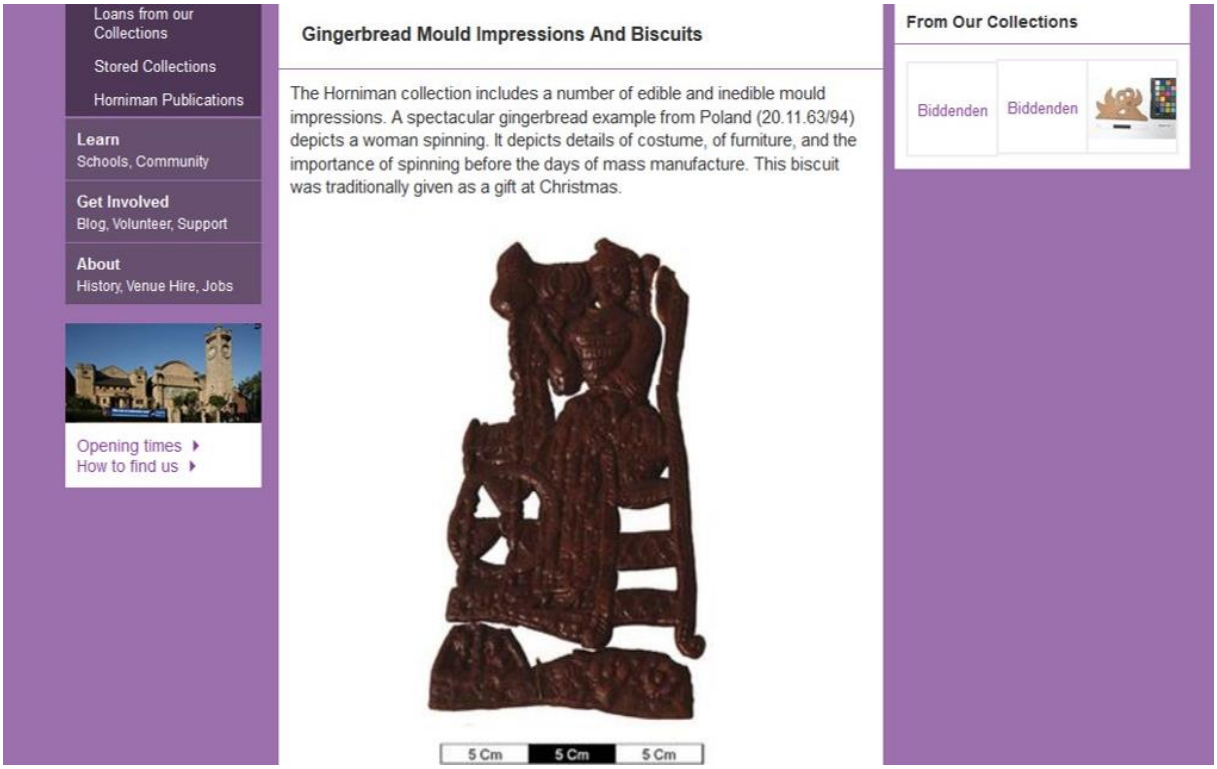


61. Ilustracje katalogu Janiny Kruszelnickiej. 1956 r. Fot. AKJ

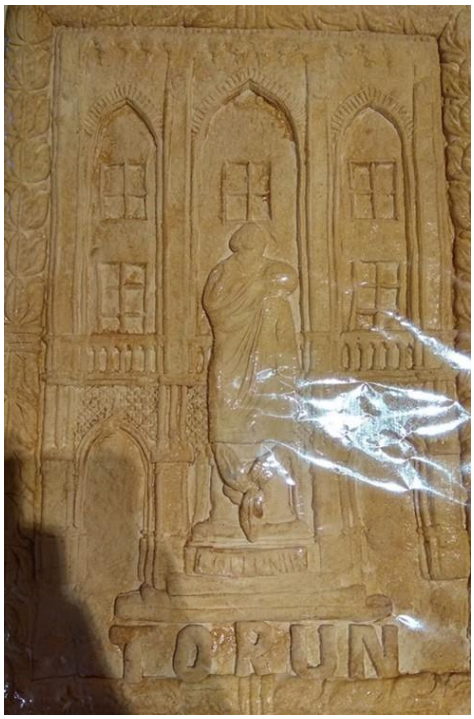


62. Fotografie. pocztówki z przedstawieniem pierników toruńskich – modeli gipsowych, wyciśniętych na podstawie historycznych form z kolekcji muzeum. Po 1945 r. Fot. A. Czarnecki

63. Wystawa pierników toruńskich w witrynie sklepowej, po 1945 r. wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu



64. Piernik toruński Prządka, w zbiorach Muzeum Hornimona w Londynie. Toruń 1963



65. Piernik historyczny przedstawiający Mikołaja Kopernika. Wyciśnięty w dawnej formie z przedstawieniem cesarza Wilhelma. Z doklejonym wizerunkiem astronoma i wyciętym napisem „Toruń”. Okres PRL. Fot. AKJ

66. Zdjęcia z ekspozycji czasowej pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Na wystawie umieszczono wyciśnięte z form pierniki historyczne, także opakowania oraz zdjęcia pracowników – w tych robiących pierniki figuralne i wyrobów, oferty reklamowe. Fot. AKJ

67. Zdjęcia z ekspozycji czasowej pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Na wystawie umieszczono wyciśnięte z form pierniki historyczne oraz opakowania do nich. Fot. AKJ

68. Na zdjęciu pierniki figuralne i historyczne opakowania do nich. Wystawa czasowa, pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Fot. AKJ

69. Sklep firmowy Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. z historycznymi piernikami figuralnymi odciśniętymi m.in. z kopii XVIII-wiecznych oraz z współczesnych form piernikarskich. Aranżacja okazyjna sklepów w ramach Święta Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

70. Sklep firmowy Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. przy ulicy Żeglarskiej, z historycznymi piernikami figuralnymi odciśniętymi m.in. z kopii XVIII-wiecznych oraz z współczesnych form piernikarskich. Aranżacja okazyjna sklepów w ramach Święta Toruńskiego Piernika - sierpień 2018.Fot. AKJ

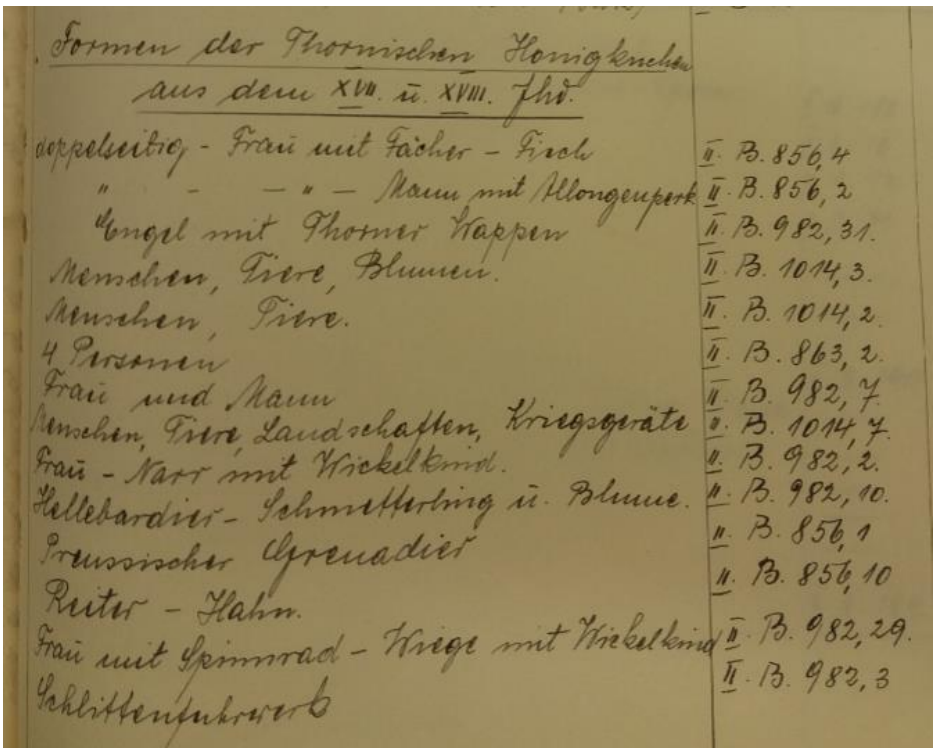
71. Dekoracja sklepu firmowego FC Kopernik Saw Dworze Artusa. Na wystawie widoczne historyczne pierniki odciśnięte z form z kolekcji fabryki. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018, w tle na ścianie kalendarium historii fabryki ze zdjęciami przedstawiającymi historycznych piernikarzy, fot. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

72. Dekoracja sklepu firmowego FC Kopernik Saw Dworze Artusa. Na wystawie widoczne historyczne pierniki odciśnięte z form z kolekcji fabryki. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

73. Prezentacja opakowań Katarzynki z ciasta długo dojrzewającego w gablocie Muzeum Toruńskiego Piernika. Edycja limitowana z okazji 255-lecia F.C. „Kopernik" S.A. Fot. AKJ

74. Toruńskie pierniki figuralne serca i herb Torunia, wypieczone z ciasta z F.C. „Kopernik", 2012, Fot. AKJ

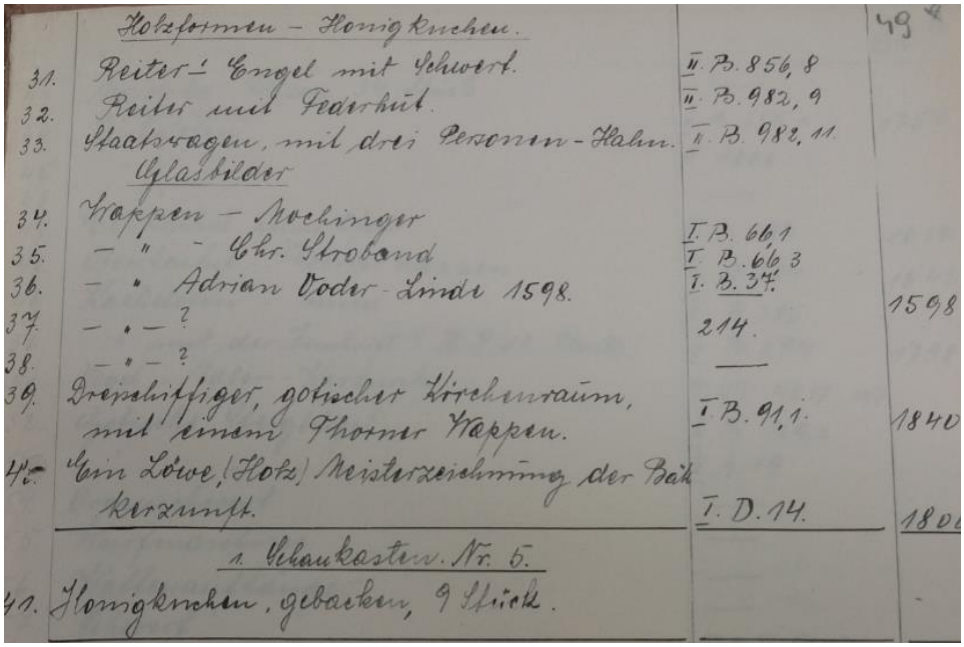
III. Dokumentacja archiwalna związana z inwentaryzacją i ochroną toruńskich form piernikarskich.. Sposób przechowywania form.



Formen der Thornischen Honigkuchen
aus dem XVII. u. XVIII. Jhd.

doppelseitig - Frau mit Fächer - Fisch	II. B. 856, 4
" - - " - Mann mit Allongeperk	II. B. 856, 2
Engel mit Thorner Wappen	II. B. 982, 31.
Menschen, Tiere, Blumen.	II. B. 1014, 3.
Menschen, Tiere.	II. B. 1014, 2.
4 Personen	II. B. 863, 2.
Frau und Mann	II. B. 982, 7.
Menschen, Tiere, Landschaften, Kriegsgeräte	II. B. 1014, 7.
Frau - Narr mit Wickelkind.	II. B. 982, 2.
Hellebardier - Schmetterling u. Blume.	II. B. 982, 10.
Preussischer Grenadier	II. B. 856, 1
Reiter - Hahn.	II. B. 856, 10
Frau mit Spinnrad - Wiege mit Wickelkind	II. B. 982, 29.
Schlittenfuhrwerk	II. B. 982, 3

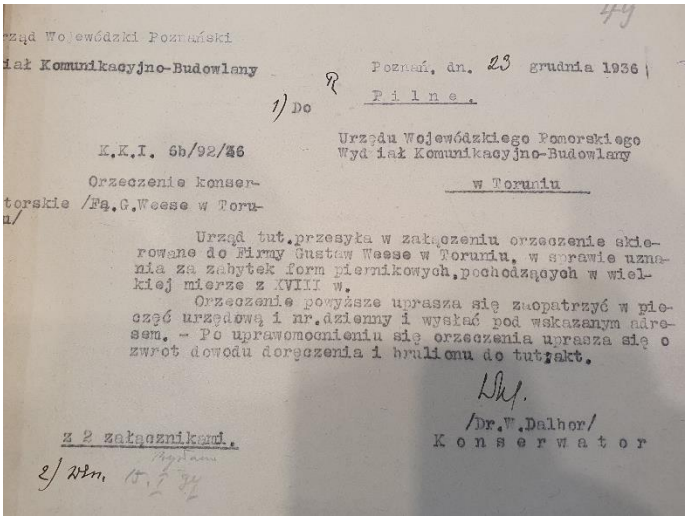
75. Wykaz form piernikarskich w zbiorach Muzeum Miejskiego z numerami inwentarzowymi, APT, Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu, 1939-45, AMT E838 s.48. Fot. AKJ



Holzformen - Honigkuchen. 49

31.	Reiter - Engel mit Schwert.	II. B. 856, 8	
32.	Reiter mit Federhut.	II. B. 982, 9	
33.	Staatswagen, mit drei Personen - Hahn.	II. B. 982, 11.	
	Glasbilder		
34.	Wappen - Mochinger	I. B. 66, 1	
35.	- " - Chr. Stroband	I. B. 66, 3	
36.	- " Adrian Vader - Linde 1598.	I. B. 37.	1598
37.	- " - ?	214.	
38.	- " - ?	—	
39.	Dreischiffiger, gotischer Kirchenraum, mit einem Thorner Wappen.	I. B. 91, 1.	1840
40.	Ein Löwe, (Holz) Meisterzeichnung der Bäckerzunft.	I. D. 14.	180[illegible]
	1. Schaukasten. Nr. 5.		
41.	Honigkuchen, gebacken, 9 Stück.		

76. Wykaz form piernikarskich i pierników, w zbiorach Muzeum Miejskiego z numerami inwentarzowymi, APT Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu, 1939-45, AMT E838, s. 49



49

rząd Wojewódzki Poznański
iał Komunikacyjno-Budowlany

Poznań, dn. 23 grudnia 1936 r.

1) Do

Pilne.

Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego
Wydział Komunikacyjno-Budowlany
w Toruniu

K.K.I. 6b/92/36

Orzeczenie konser-
torskie /Fa.G.Weese w Toru-
u/

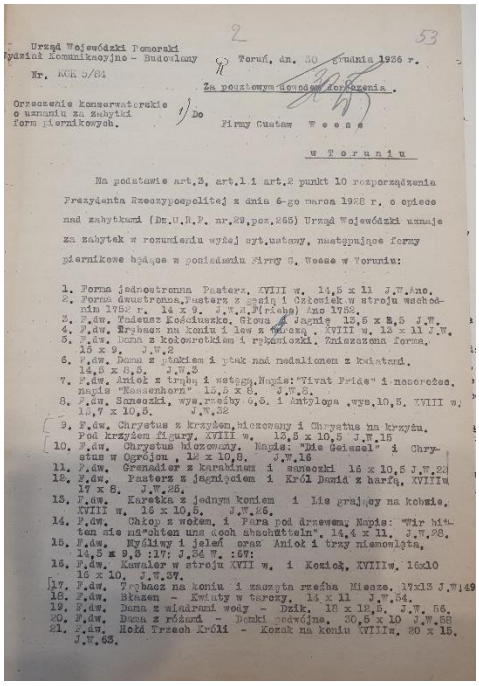
Urząd tut.przesyła w załączeniu orzeczenie skierowane do Firmy Gustaw Weese w Toruniu, w sprawie uznania za zabytek form piernikowych,pochodzących w wielkiej mierze z XVIII w.

Orzeczenie powyższe uprasza się zaopatrzyć w pieczęć urzędową i nr.dziennym i wysłać pod wskazanym nadresem. - Po uprawomocnieniu się orzeczenia uprasza się o zwrot dowodu doręczenia i brulionu do tutejszej.

/Dr.W.Dalher/
Konserwator

z 2 załącznikami.

2/ Wtn.



2 53

Urząd Wojewódzki Pomorski
Wydział Komunikacyjno - Budowlany
Nr. KOK 5/34

Toruń, dn. 30 grudnia 1936 r.

Za pocztowym dowodem doręczenia.

Orzeczenie konserwatorskie
o uznaniu za zabytki
form piernikowych.

1) Do

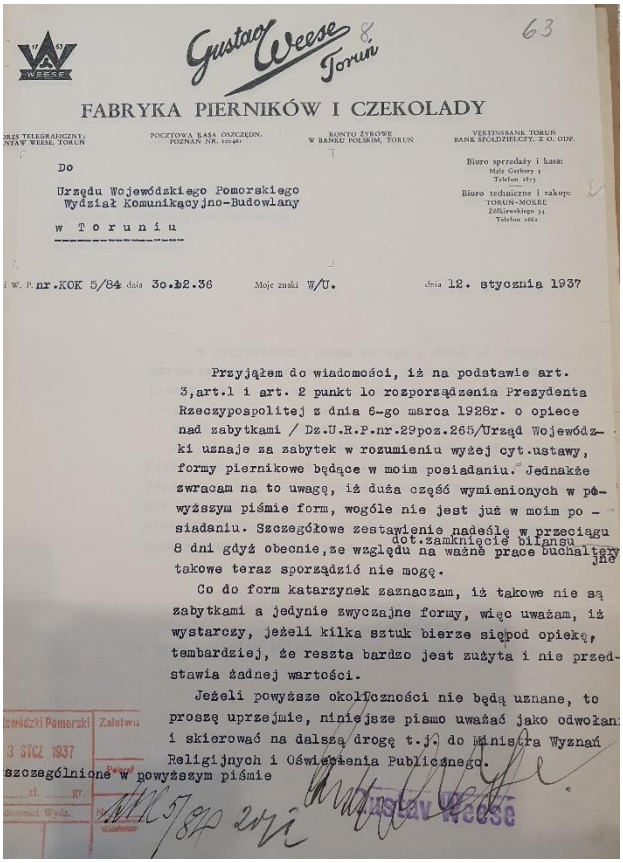
Firmy Gustaw Weese

w Toruniu

Na podstawie art.3, art.1 i art.2 punkt 10 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 6-go marca 1928 r. o opiece nad zabytkami (Dz.U.R.P. nr.29,poz.265) Urząd Wojewódzki uznaje za zabytek w rozumieniu wyżej cyt.ustawy, następujące formy piernikowe będące w posiadaniu Firmy G. Weese w Toruniu:

1. Forma jednostronna Pasterz. XVIII w. 14,6 x 11 J.W.Ane.
2. Forma dwustronna,Pasterz z żagnią i Człowiek w stroju wschodnim 1752 r. 14 x 9. J.W.Pirsche) Ane 1752.
3. F.dw. Tadeusz Kościuszko. Głowa i Jagnię 13,5 x 8,5 J.W.
4. F.dw. Erzbasz na koniu i lew z tarczą. XVIII w. 12 x 11 J.W.
5. F.dw. Dama z kokowrokiem i rękawiczki. Zniszczona forma. 15 x 9. J.W.2
6. F.dw. Dama z ptakiem i ptak nad medalionem z kwiatami. 14,5 x 8,5. J.W.3
7. F.dw. Anioł z trąbą i sztęgą.Napis:"Vivat Pride" i monogram. napis "Kossenhorn" 13,5 x 8. J.W.8.
8. F.dw. Sanieczki, wys.rzeźby 6,5. i Antylopa ,wys.10,5. XVIII w. 13,7 x 10,5. J.W.22
9. F.dw. Chrystus z krzyżem,biczowany i Chrystus na krzyżu. Pod krzyżem figury. XVIII w. 13,5 x 10,5 J.W.15
10. F.dw. Chrystus biczowany. Napis: "Die Geissel" i Chrystus w Ogrójcu , 12 x 10,5. J.W.16
11. F.dw. Grenadier z karabinem i sanieczki 15 x 10,5 J.W.23
12. F.dw. Pasterz z jagniątkiem i Król Dawid z harfą, XVIII w 17 x 8. J.W.25.
13. F.dw. Karetka z jednym koniem i Lis grający na kobzie. XVIII w. 16 x 10,5. J.W.26.
14. F.dw. Chłop z wołem. i Para pod drzewem. Napis: "Wir bitten sie nd"ohten uns doch abschütteln". 14,4 x 11. J.W.28.
15. F.dw. Myśliwy i jeleń oraz Anioł i trzy niemowlęta. 14,5 x 9,5 :17: J.24 W. :27:
16. F.dw. Kawaler w stroju XVII w. i Kozioł, XVIIIw. 16x10 16 x 10. J.W.27.
17. F.dw. Trębacz na koniu i zaczęta rzeźba Miecze. 17x13 J.W.49
18. F.dw. Błazen - Kwiaty w tarczy. 14 x 11 J.W.54.
19. F.dw. Dama z wiadrami wody - Dzik. 18 x 13,5. J.W. 56.
20. F.dw. Dama z różami - Dzwki podwójne. 20,5 x 10 J.W.58
21. F.dw. Hołd Trzech Króli - Kozak na koniu XVIIIw. 20 x 15. J.W.63.

77. Korespondencja w sprawie uznania za zabytki form z Fabryki Weese. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, dalej APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592, Urząd Wojewódzki Pomorski w Toruniu. Zabytki ruchome1936–38, s.49-73



Gustav Weese Toruń 8. 63

FABRYKA PIERNIKÓW I CZEKOLADY

ADRES TELEGRAFICZNY: GUSTAW WEESE, TORUŃ | POCZTOWA KASA OSZCZĘDN. POZNAŃ NR. 202461 | KONTO ŻYROWE W BANKU POLSKIM, TORUŃ | VEREINSBANK TORUŃ BANK SPÓŁDZIELCZY, Z O. ODP.

Biuro sprzedaży i kasa: Małe Garbary 4 Telefon 1873
Biuro techniczne i zakupy: TORUŃ-MOKRE Żółkiewskiego 34 Telefon 1662

Do

Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego
Wydział Komunikacyjno-Budowlany

w Toruniu

Znak W. P. nr. KOK 5/84 dnia 30.12.36 Moje znaki W/U. dnia 12. stycznia 1937

Przyjąłem do wiadomości, iż na podstawie art. 3, art. 1 i art. 2 punkt 1o rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 6-go marca 1928r. o opiece nad zabytkami / Dz.U.R.P. nr. 29 poz. 265/ Urząd Wojewódzki uznaje za zabytek w rozumieniu wyżej cyt. ustawy, formy piernikowe będące w moim posiadaniu. Jednakże zwracam na to uwagę, iż duża część wymienionych w powyższym piśmie form, wogóle nie jest już w moim posiadaniu. Szczegółowe zestawienie nadeślę w przeciągu 8 dni gdyż obecnie, ze względu na ważne prace buchalteryjne dot. zamknięcie bilansu takowe teraz sporządzić nie mogę.

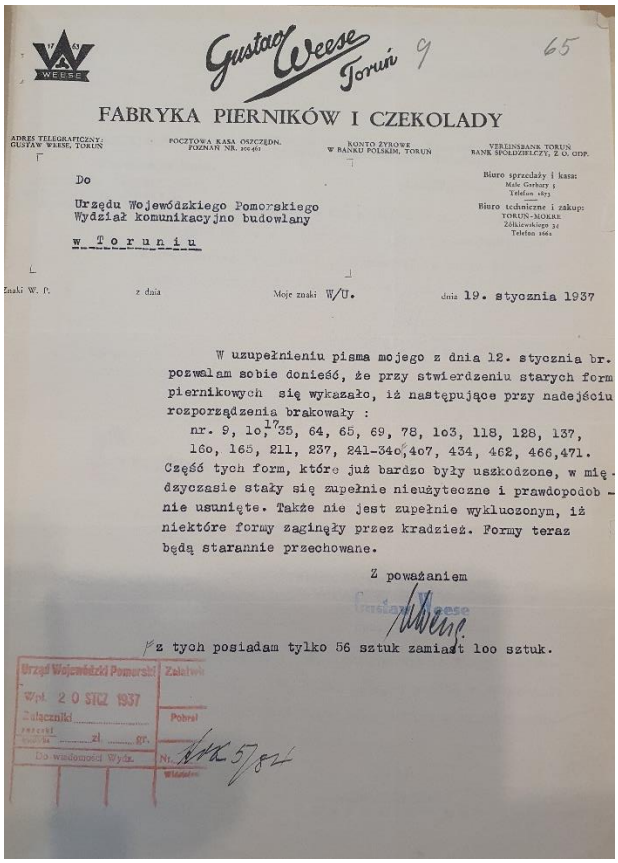
Co do form katarzynek zaznaczam, iż takowe nie są zabytkami a jedynie zwyczajne formy, więc uważam, iż wystarczy, jeżeli kilka sztuk bierze się pod opiekę, tembardziej, że reszta bardzo jest zużyta i nie przedstawia żadnej wartości.

Jeżeli powyższe okoliczności nie będą uznane, to proszę uprzejmie, niniejsze pismo uważać jako odwołanie i skierować na dalszą drogę t.j. do Ministra Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego.

szczególnione w powyższym piśmie

Gustav Weese

Urząd Wojewódzki Pomorski 3 STCZ 1937 Załatwiono Załączniki ..... zł ..... gr. Do wiadomości Wydz. Pobrał Nr. KOK 5/84 Załatwiono



Gustav Weese Toruń 9 65

FABRYKA PIERNIKÓW I CZEKOLADY

ADRES TELEGRAFICZNY: GUSTAW WEESE, TORUŃ | POCZTOWA KASA OSZCZĘDN. POZNAŃ NR. 202461 | KONTO ŻYROWE W BANKU POLSKIM, TORUŃ | VEREINSBANK TORUŃ BANK SPÓŁDZIELCZY, Z O. ODP.

Biuro sprzedaży i kasa: Małe Garbary 4 Telefon 1873
Biuro techniczne i zakupy: TORUŃ-MOKRE Żółkiewskiego 34 Telefon 1662

Do

Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego
Wydział komunikacyjno budowlany

w Toruniu

Znaki W. P. z dnia Moje znaki W/U. dnia 19. stycznia 1937

W uzupełnieniu pisma mojego z dnia 12. stycznia br. pozwalam sobie donieść, że przy stwierdzeniu starych form piernikowych się wykazało, iż następujące przy nadejściu rozporządzenia brakowały :

nr. 9, 1o, 17, 35, 64, 65, 69, 78, 1o3, 118, 128, 137, 16o, 165, 211, 237, 241-34o, 4o7, 434, 462, 466, 471.

Część tych form, które już bardzo były uszkodzone, w międzyczasie stały się zupełnie nieużyteczne i prawdopodobnie usunięte. Także nie jest zupełnie wykluczonym, iż niektóre formy zaginęły przez kradzież. Formy teraz będą starannie przechowane.

Z poważaniem

Gustav Weese

Z tych posiadam tylko 56 sztuk zamiast 1oo sztuk.

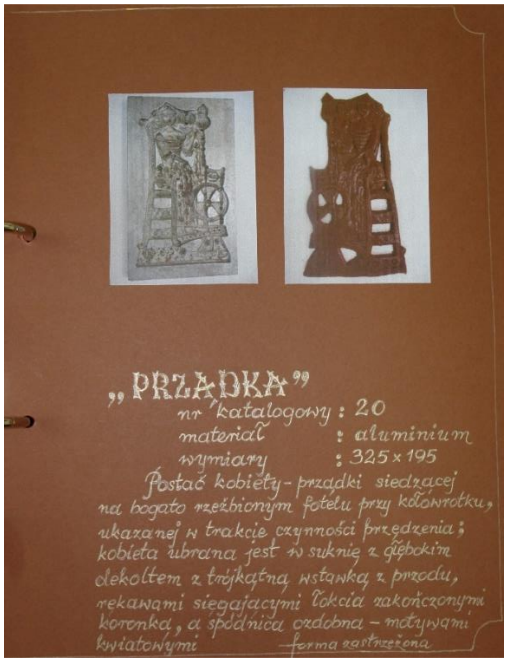
Urząd Wojewódzki Pomorski Wpł. 20 STCZ 1937 Załączniki ..... zł ..... gr. Do wiadomości Wydz. Załatwiono Pobrał Nr. KOK 5/84 Załatwiono

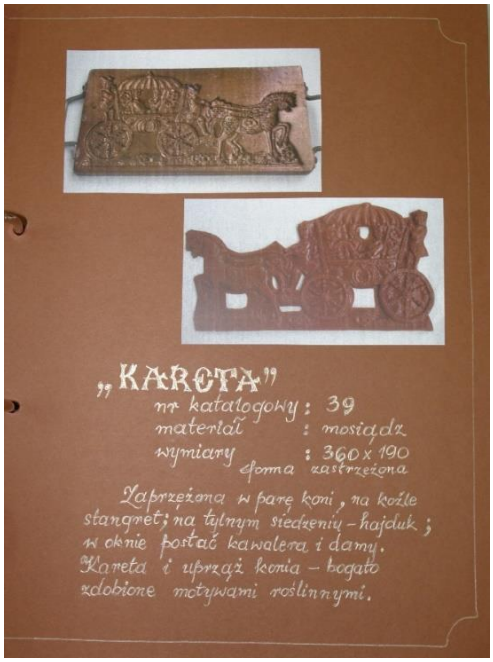
78. Korespondencja w sprawie uznania za zabytki form z Fabryki Weese. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, dalej APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592, Urząd Wojewódzki Pomorski w Toruniu. Zabytki ruchome 1936–38, s.49-73

79. Okładka inwentarza form piernikarskich przechowywanych w Fabryce Cukierniczej „Kopernik”, 2018. Fot. AKJ

80. Spis treści inwentarza form piernikarskich, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018. Fot. AKJ.

81. Przykładowe opisy form drewnianych z inwnetarza Fabryki. Zwracają uwagę określenia różnicujące wielkości i czas powstania obietów, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018, Fot. AKJ





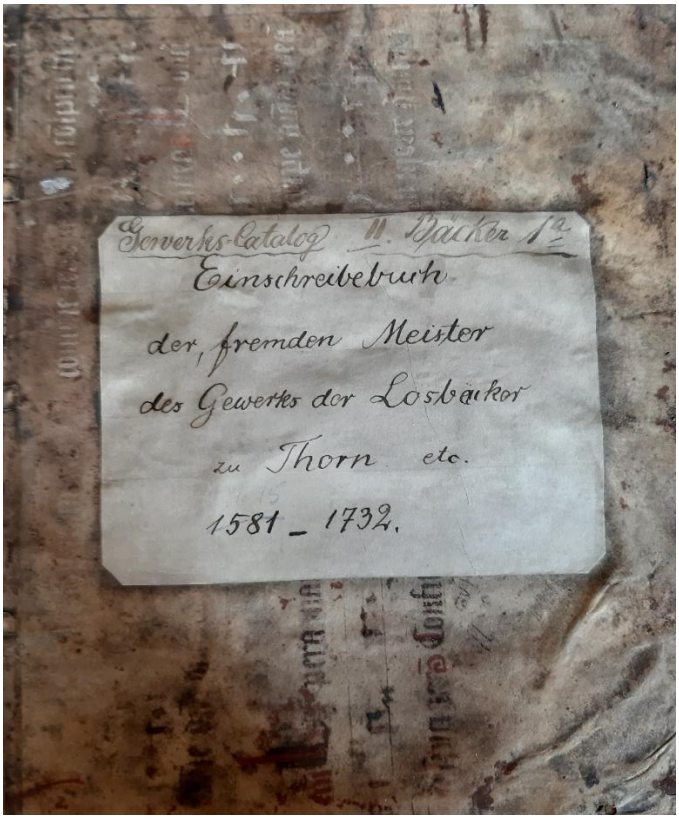
82. Przykładowe opisy form metalowych (aluminiowej i mosiężnej) z inwentarza Fabryki. Zwracają uwagę zdjęcia pokazujący zarówno formę (negatyw) jak i piernik (wyciśnięty z formy). Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018. Fot. AKJ

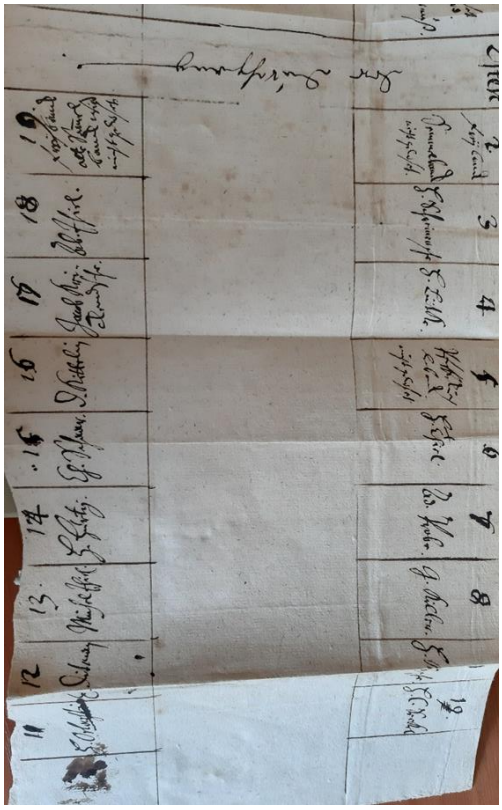
83. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018, Toruń. Fot. AKJ

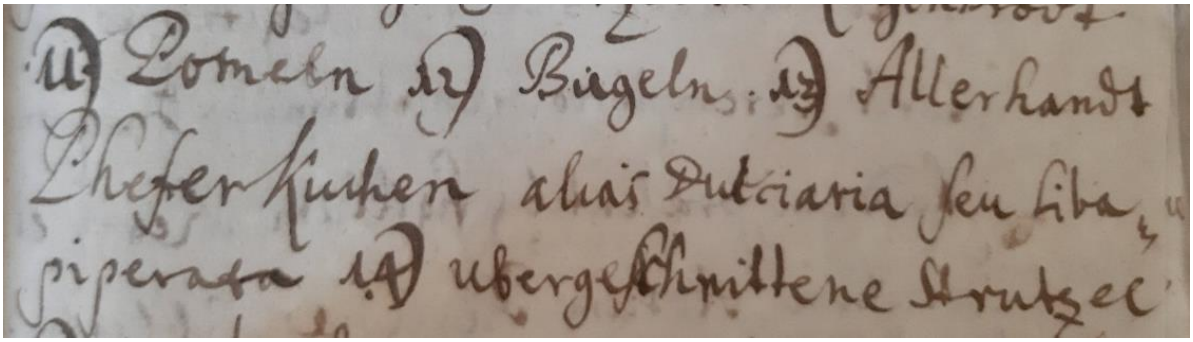
84. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018, Toruń. Fot. AKJ

85. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Formy wiszące w gabinecie pracowniczym, Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., 2018,Toruń. Fot. AKJ

IV. Wybór dokumentów archiwalnych.

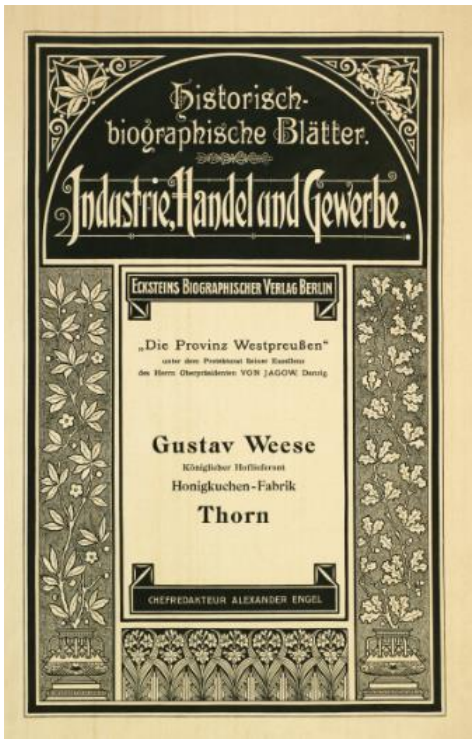





11) Lomeln 12) Bägeln; 13) Allerhandt
Chefer kuchen alias Dulciaria seu liba
piperata 14) ubergeschnittene Strutzel

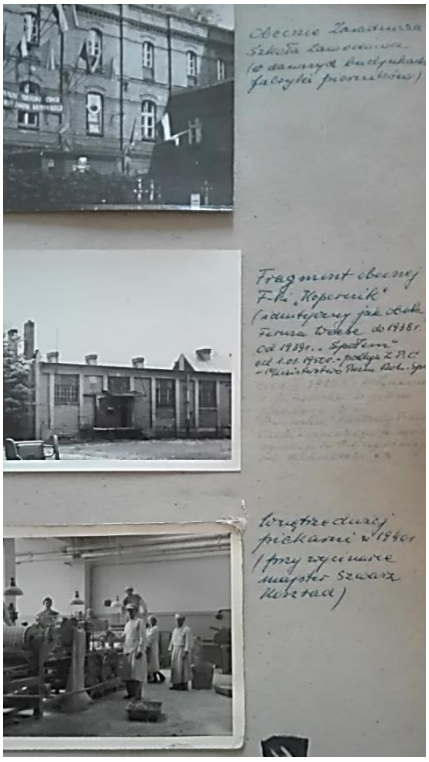
86. Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia ław chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku. APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2

87. Okładka publikacji jubileuszowej z okazji 50-lecia istnienia firmy Herrmann Thomas. *Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas in Thorn*, Thorn 1907

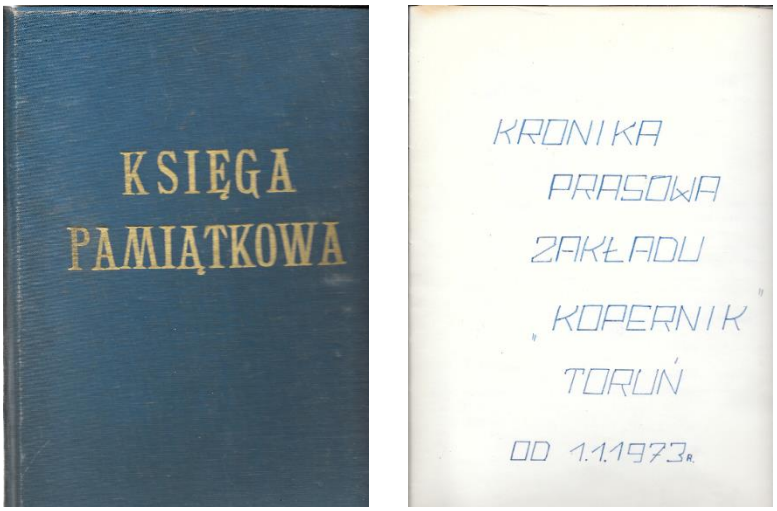


88. Okładka jubileuszowej publikacji firmy Gustawa Weese, *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, Berlin 1910 und 1913

89. Okładka kroniki zakładowej Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. , w której znajduje się dokumentacja fotograficzna m.in. form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Ok. 1963 r. Fot. AKJ



90. Karta z kroniki zakładowej Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A., w której znajduje się dokumentacja fotograficzna m.in. form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Ok. 1963 r. Fot. AKJ



91. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A., w której znajduje się artykułów, ilustrowanych zdjęciami form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Od 1973 r. Fot. AKJ

„Gazeta Toruńska" z dnia 5 I. 1974 r.

Weź garniec pszennej mąki...

Mariola Grzybowska, pracownica zakładów „Kopernik", prezentuje jeden z największych współczesnych pierników miodowych. Unicestwiony jest na nim Ratusz toruński. (CAF — GILL)

U dołu dwie formy do wypieku pierników „Królowa" i „Słońce" specjalnie przygotowane z okazji rocznicy kopernikańskiej. U góry piernik „Karoca".

Tekst — S. ZDANOWICZ
Zdjęcia — CAF — GILL

92. Artykuł ilustrowany zdjęciami historycznych form piernikarskich oraz piernika wypieczonego z formy z wizerunkiem pomnika Wilhelma I. Artykuł *Weź garniec pszennej mąki…*, „Gazeta Toruńska", 5.01.1974., 91. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

„Żołnierz Polski Ludowej" 1 styczeń 1985 rok

Przysłowie polskie z XVII w. mówi: „Gdańska gorzałka, toruński piernik, krakowska panna, warszawski trzewik — najlepsze rzeczy w Polsce". No cóż, po gdańskiej gorzałce pozostały wspomnienia, krakowskie panny zastąpiła Miss Polonia ze Szczecina, o warszawskich butach nikt już nie mówi, ale toruński piernik, jak przed wiekami, pozostał wspaniałym smakołykiem. Przetrwał „burze i napory" i nadal stanowi jedną z wizytówek grodu Kopernika.

Zanim opowiemy o współczesności,

trochę historii

a ściślej — garść informacji z minionych wieków. Nazwa piernik pochodzi od staropolskiego „pierny", czyli pieprzny i od razu określa smak. Mąka, miód i przyprawy korzenne — oto podstawowy surowiec do wyrobu pierników. Urodzajna ziemia dobrzyńska dobrze rodziła, nie było więc problemu z mąką, wokół miasta rozwinęła się hodowla pszczół, zaś krzyżujące się tu szlaki handlowe: północ — południe oraz wschód — zachód i żywy ruch mieszczaństwa toruńskiego zapewniały dopływ korzeni.

Nie wszyscy wiedzą, że pierniki stanowiły w przeszłości produkt „strategiczny". Dzięki konserwującym właściwościom miodu można je było długo przechowywać, używane więc były jako suchary wojskowe. Mamy na to potwierdzenie w dokumencie z 1399 r. Nakazywał on mistrzowi piekarskiemu wypłacić pieniądze na zakup miodu, z którego miał sporządzić pierniki na wyprawę wojenną zakonu krzyżackiego przeciwko Żmudzi.

Sławę toruńskich pierników opiewał w XVII w. poeta elbląski Fryderyk Hoffman w łacińskiej odzie pt.: „O pieprznym chlebie, czyli o pierniku toruńskim". W 1670 r. założono w Toruniu „Bractwo czeladzi piekarskiej", a wyrabiane przez nie pierniki uważano za doskonały środek leczniczy. Podawano je też szlachcie jako zakąskę pod wódkę, wety przy obiedzie, czy przysmak do wina. W 1696 r. prezes szwedzkiej komisji likwidacyjnej długów toruńskich otrzymał om (137 litrów) wina reńskiego i pierniki. Czy była to już łapówka?

Delegacja mieszczan złożyła w darze pierniki carycy Katarzynie w 1778 r. 15 lat wcześniej powstaje firma Jana Weesego, a jego wnuk wyposaża warsztat w maszyny parowe. Fabryka pierników pozostaje w rękach tej rodziny aż do 1933 r. kiedy to

Atrakcyjne pierniki figuralne prezentują Małgorzata Gorzejewska i Teresa Dondalska.

nieczne zagraniczne środki płatnicze, a tych przecież nikt nie da. Trzeba je umieć wygospodarować i to w takich ilościach, by wystarczyło na zakup maszyn, takich chociażby, jak nowoczesne automaty do pakowania.

Asortyment obejmuje 4 grupy: pierniki w polewie kakaowej, pierniki glazurowane zwykłe i tzw. figuralne, nawiązujące wzornictwem do wieków XVII i

dziewaną przedświąteczną wizytę.

Sporo kobiet, pracujących w zakładach, ma też swych synów lub braci w wojsku. **Bernadeta Rumińska** — cukiernik, piekarz w dziale czekoladziarni — ma brata Tadeusza, który służy w Warszawie. Dorobił się już „belki", był ostatnio w domu na urlopie nagrodowym i zapowiedział ponownie swój przyjazd na Sylwestra.

„Kopernik" jest jedynym zakładem w Toruńskiem, który ma w szeregach Ligi Obrony Kraju 100 procent załogi. Tylko w br. odnotowano wiele pierwszych miejsc w różnych zawodach miejskich, specjalistycznych, wojewódzkich, strefowych. Wykonano też liczne czyny społeczne na rzecz zakładu i własnego ośrodka wypoczynkowego w Kamionkach. Natomiast ZOOC istnieje od 1955 r. i w 6 służbach skupia 84 członków.

„Kopernik" jest największym producentem pierników w Polsce. Członek dawnego cechu piekarzy „chleba miętkiego i niewarzonego" zdziwiłby się bardzo, gdyby dziś trafił do fabryki. Z dawnych lat pozostał tu jedynie przyjemny zapach korzennych przypraw.

Dobra marka zobowiązuje. I choć receptury strzeże się tak, jak przysłowiowej źrenicy oka, stale trwają poszukiwania jeszcze lepszych metod produkcji i udoskonalania wartości smakowych. To jest perspektywa ZPC „Kopernik", zakładu — który szybko potrafił przezwyciężyć kryzys i choć nie wolny od trudności i problemów codziennego dnia, rozwija się ku chwale konsumentów.

Chor. sztab. Z. Pazdowski
Fot.: Dariusz Blech

93. Artykuł ilustrowany zdjęciami m.in. piernika wypieczonego z formy z wizerunkiem pomnika Wilhelma I. Poniżej pracownice pakują pierniki do pudełek. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A., Artykuł *Pierniki z Kopernika*, „Żołnierz Polski Ludowej", 1.01.1985. Fot. AKJ

Około 80 kg pierników historycznych produkuje w ciągu jednego dnia Zakład Przemysłu Cukierniczego „Kopernik" w Toruniu. Jest to niejako uboczna produkcja wydzielonego stanowiska na wydziale wypieku. Podstawowe surowce do wyrobu pierników wypiekanych w Toruniu od 1640 roku — to mąka, cukier, miód, kwas cytrynowy i korzenie.

Aktualnie produkuje się pierniki w sześciu wzorach stałych, historycznych oraz kilka okolicznościowych tematyką nawiązujących do 750-lecia miasta.

Fot.: A. Novy

„Kurier Polski" 11.02.84r.

Tak właśnie wyglądają formy popularnych pierników ozdobnych wytwarzanych przez toruńską fabrykę słodkości „Kopernik".

Fot.: A. Novy

„Kurier Polski" 14.02.84r.

TORUŃSKI PIERNIK

W dniach 16, 17, 18 bm. w hali DSPSport, przy ul. Grunwaldzkiej rozegrany zostanie Ogólnopolski Turniej Piłki Ręcznej dziewcząt o „Piernik Toruński".

Udział w nim wezmą: Junak Włocławek, Łączność-Victor Szczecin, AZS I i II Koszalin, Sambor Tczew, Piotrcovia Piotrków Tryb. Pogoń Szczecin oraz 3 zespoły harcerskiego ZRYW. Początek turnieju dzisiaj, 16 bm. o godz. 16.00. Sobota i niedziela początek spotkań godzina 8.00.

(marty)

„Kurier Polski" 16.03.84r.

750-letni Toruń od wieków słynie zarówno w kraju i za granicą ze swych znakomitych i wyjątkowo urodziwych pierników. Na skalę przemysłową wypieka się je tu od 1640 roku. Chlubne tradycje kontynuują z powodzeniem Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Kopernik". Znajduje się w nich wydzielone stanowisko do produkcji pierników historycznych. Receptura ciasta nie zmienia się od lat, a podstawowymi surowcami, które się nań składają, są: mąka, cukier, miód, kwasek cytrynowy i korzenie.

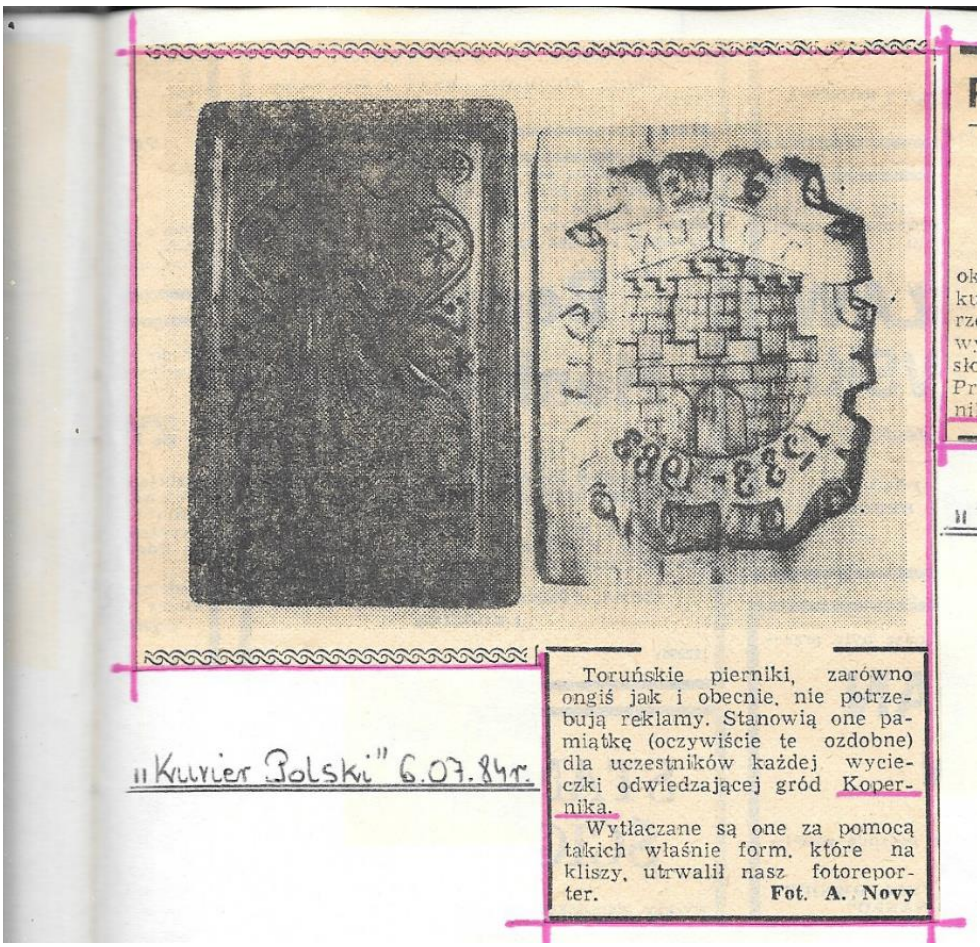
Dziennie wypieka się w „KopernikU" około 80 kg pierników historycznych w sześciu wzorach stałych i kilku okolicznościowych.

Na zdjęciu: (z lewej) rozwałkowywanie ciasta. (Z prawej) usuwanie zbytecznych kawałków ciasta.

CAF — A. KAMIŃSKI

„Gazeta toruńska" 18.02.84r.

94. Artykuły z toruńskiej prasy ilustrowane zdjęciami m.in. form i pierników figuralnych wykonywanych w Fabryce. 1984. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ



„Kurier Polski" 6.07.84r.

Toruńskie pierniki, zarówno ongiś jak i obecnie, nie potrzebują reklamy. Stanowią one pamiątkę (oczywiście te ozdobne) dla uczestników każdej wycieczki odwiedzającej gród Kopernika.

Wytłaczane są one za pomocą takich właśnie form, które na kliszy, utrwalił nasz fotoreporter. **Fot. A. Novy**

95. Artykuł ilustrowany zdjęciami form piernikarskich z kolekcji Fabryki, „Kurier Polski", 6.07.1984. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

...najlepsze rzeczy w Polsce

TORUŃSKIE PIERNIKI

Przez 6 wieków, a może i dłużej zawsze mile widzianym gościńcem w Polsce był piernik — pachnący leśnym miodem, słodki lub pieprzny — piernik z Torunia. Witano go z radością zarówno w książęcych pałacach, jak i w skromnych domach mieszczańskich. I dziś odwiedzający miasto turyści przynoszą do domu piernikowe karoce, rycerzy, prząśniczki. Proponujemy zainteresować się oryginalnymi pamiątkami z Torunia, zwanymi ze staropolska „miodownikami",

Prof. Krzysztof Stefański

Julian Socha-Bystroń, technik konstruktor w PZPC „Kopernik" był inicjatorem wyrobu pierników historycznych. Prezentuje wykonaną własnoręcznie formę z okazji rocznicy kopernikowskiej.

które nie tylko dekorują nasze mieszkania, ale i stać się mogą wdzięczną dziedziną dzieractwa.

Bogate w pasieki lesiste okolice miasta oraz wędrujące górą Wisły zamorskie przyprawy korzenne sprawiły, że już w XV w. Toruń zasłynął piernikami, rywalizując w tym względzie z Bazyleą, Monachium, Norymbergą i Salzburgiem.

Rozkwit piernikarstwa toruńskiego przypada jednak na XVII w. Sława takich warszatów, jak np Michała Grauera i jego syna Jakuba, przyczyniła się nawet do powstania przysłowia „Gdańska gorzałka, toruński piernik, krakowska panna warszawski pierwik — najlepsze rzeczy w Polsce".

Nie wiadomo w jakim czasie i komu można zawdzięczać pomysł nadawania piernikom form artystycznych. Podział się on pewnie w moXIX w. istniał zwyczaj dekorowania ich powierzchni drukowanymi obrazkami.

FORMY I GIPSOWE KOPIE

Formy wykonywano zazwyczaj z drewna, rzadziej z wypalanej gliny. Wycinali je w klocku gruszy, jabłoni czy jaworu sami piernikarze. Można przypuszczać, że szczególnie piękne formy były dziełem artystów-rzeźbiarzy.

Najwcześniejsze zachowane formy na terenie Polski pochodzą z XVII w. Muzeum Okręgowe w Toruniu przechowuje ponad 200 starych, często dwustronnych, form piernikowych i marcepanowych (marcepan — mieszanina cukru i migdałów) z XVII—XIX w. Znajdują się tu także okazy z terytorium Prus Królewskich i Książęcych, jak również niewielka liczba egzemplarzy z Koszalina, Gorzowa i nieznanej miejscowości Dolnego Śląska.

Podstawą zbioru są przekazane jeszcze przed wojną kolekcje dwóch toruńskich wytwórni pierników — firm „H. Thomas" i „Weese". Wiele form z bogatego niegdyś zbioru zaginęło jednak podczas wojny. Dziś w Zakładach Cukierniczych „Kopernik" (dawna firma Weesego) pozostały tylko 22 formy figuralne.

Warto tu jeszcze dodać, że prócz form zachowały się też gipsowe kopie wytłaczanych z nich pierników. Są one własnością muzeów etnograficznych w Krakowie i Łodzi oraz Muzeum Narodowego w Poznaniu.

W tematyce toruńskich wizerunków piernikowych przeważają postacie ludzkie i zwierzęce. Poczesne miejsce zajmuje najwartościowsza chyba grupa tzw. pierników królewskich — z portretami Zygmunta III, Władysława IV i ich żon Konstancji i Cecylii Renaty. Licznie pojawiają się postacie dam i kawalerów w bogatych strojach francuskich i szwedzkich oraz wizerunki wojskowych — zwykłych żołnierzy, oficerów, trębaczy i chorążych przedstawianych bądź pieszo, bądź na koniu. Ciekawe, że nie ma zupełnie wizerunków mieszczan! Wśród form i gipsowych kopii powtarzają się sceny religijne i alegoryczne, a także postać św. Jerzego — patrona kupców. Ze zwierząt reprezentowane są najczęściej: jeleń, wół, niedźwiedź, kogut i ryba. Mamy również ilustracje popularnych wówczas bajek, a także pieczęcie, herby Torunia i rodów patrycjuszowskich.

JAK POWSTAJE MIODOWNIK

„Weź miodu praśnego, wlej gorzałki mocnej i wody, smaż powoli. Przydaj imbiru, gwoździków, cynamonu, gałek kardamonu, hanyżu, cukru... Wsyp mąki żytniej, gnieć jak najmocniej i... formuj pierniki według upodobania porobiwszy" — głosi przepis z 1727 r. Z niewielkimi zmianami jest on stosowany do dziś

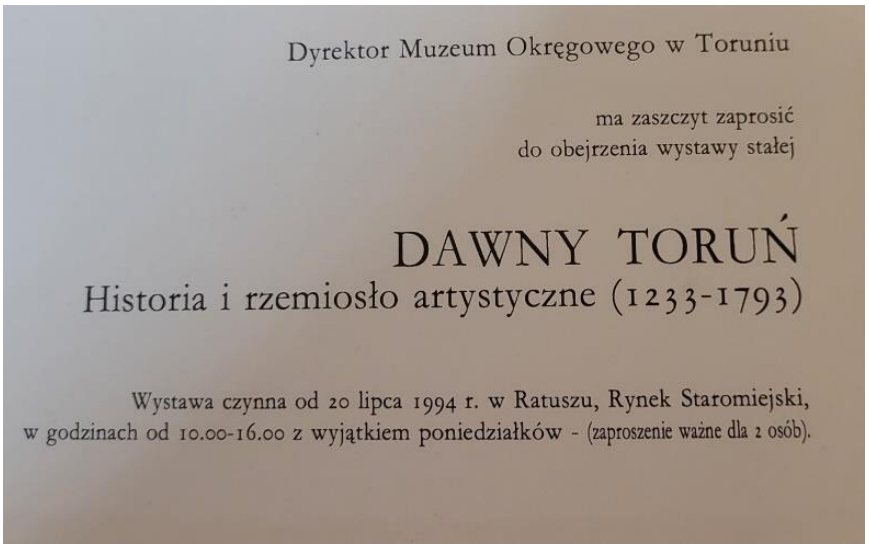
Hołd Trzech Króli. XVIII w. Odlew z Muzeum Okręgowego w Toruniu, wys. 25 cm.

dnia. Rzecz cała chyba w zapachu i fakturze ciasta, bowiem na tak wyrabianych piernikach (jadalnych, owszem, lecz z ciasta twardego nie spulchnionego) nieostrożni mogą połamać sobie zęby. Podpatrzmy w oddziale PZPC „Kopernik", produkującym pierniki z historycznych form, ich ręczny wyrób — źródło piękna miodowników.

Pod ścianami niewielkiej hali dziesiątki półek, w rogu przysadzisty piec. Brązowa masa przy-

„Kurier Polski"
12 stycznia 1974 r.

96. Artykuł ilustrowany zdjęciami formy piernikarskiej z kolekcji Fabryki oraz piernikami-odlewami z kolekcji muzeum, Artykuł *Toruńskie pierniki,* „Kurier Polski", 12.01.1974. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ



Dyrektor Muzeum Okręgowego w Toruniu

ma zaszczyt zaprosić
do obejrzenia wystawy stałej

DAWNY TORUŃ
Historia i rzemiosło artystyczne (1233-1793)

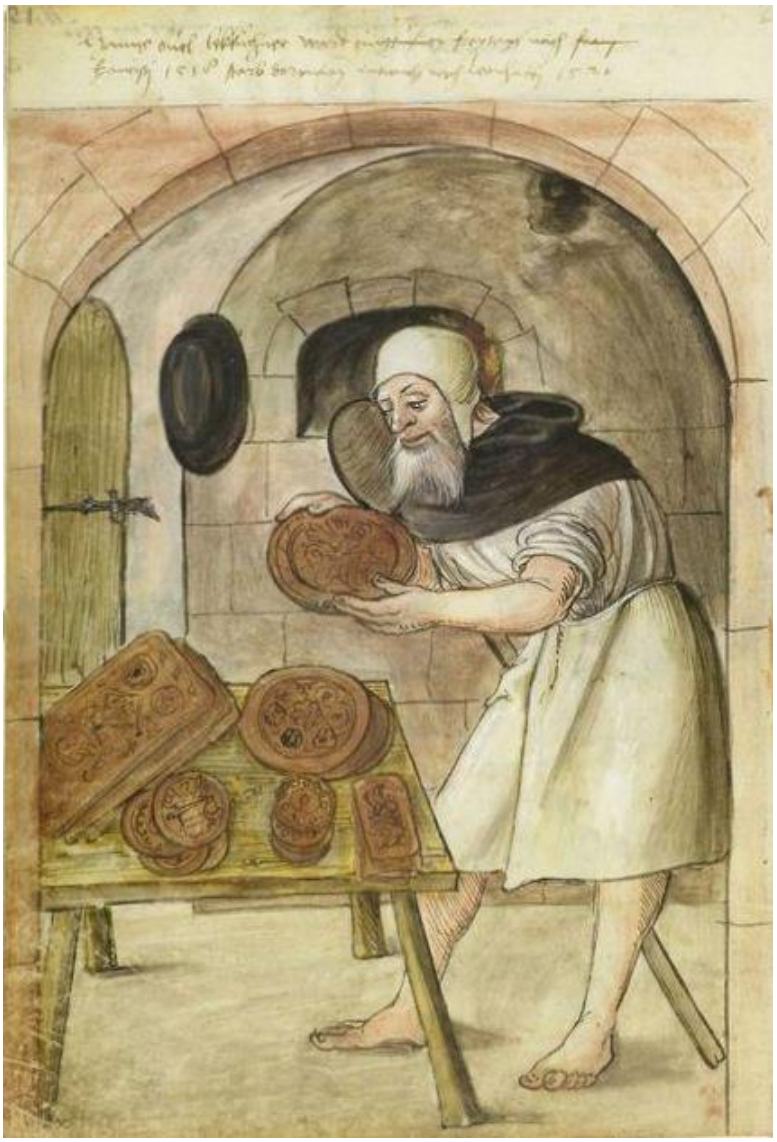
Wystawa czynna od 20 lipca 1994 r. w Ratuszu, Rynek Staromiejski,
w godzinach od 10.00-16.00 z wyjątkiem poniedziałków - (zaproszenie ważne dla 2 osób).

97. Zaproszenie z motywem formy piernikarskiej – karety. Wernisaż stałej wystawy „Dawny Toruń. Historia i rzemiosło artystyczne (1233-1793)", 1994. Fot. AKJ

V. Dawne i współczesne ilustracje pokazujące wizerunki piernikarzy, właścicieli fabryk, wnętrza piernikarni oraz proces przygotowania pierników m.in. poprzez wytłaczanie pierników z form piernikarskich.

98. Mężczyzna – pan domu (?), dzieli pomiędzy obecnych piernik figuralny. Drzeworyt 1508 r. Geiler von Keysersberg, *Passio domini Iesu Christii*, Straßburg 1508 r. Fot.: T. Hinrichsen, *Das Lebkuchenherz. Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009

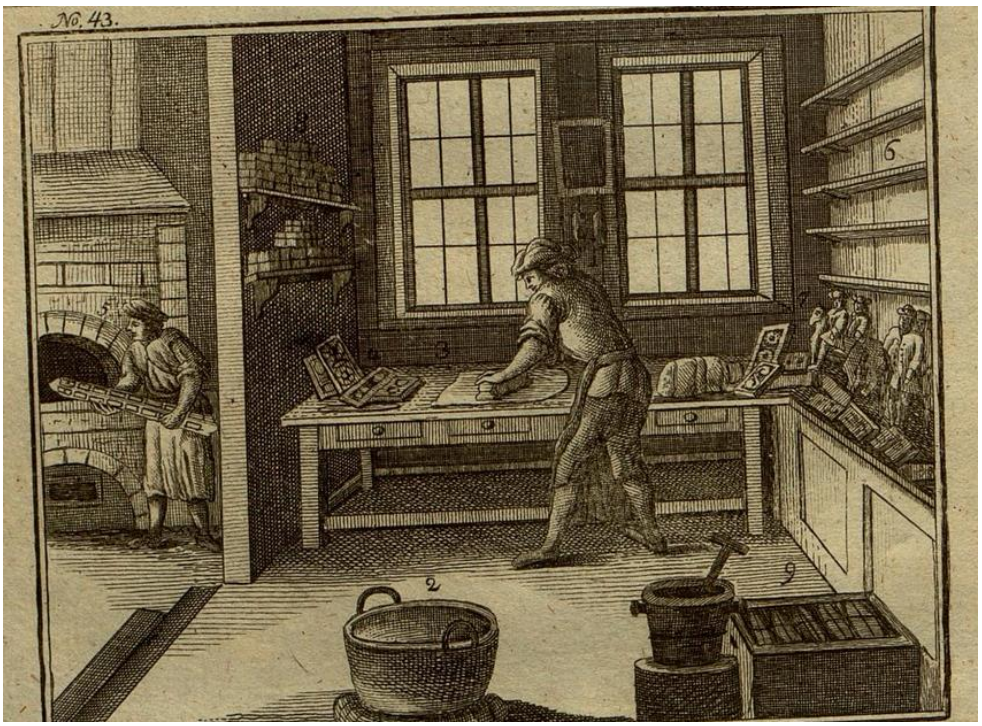
99. Mężczyzna dzielący piernik figuralny między gości. Piernik figuralny z wizerunkiem sceny Ukrzyżowania, Drzeworyt za: Geiler von Kaysersberg, *Passio domini Iesu Christii*. *Predigten*, 1514. Fot.: T. Hinrichsen, *Das Lebkuchenherz. Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009



100. Warsztat piernikarski ok. 1520 roku. Piernikarz Hans Buel z piernikami figuralnymi różnych kształtów i rozmiarów. Z tyłu piec kopułkowy oraz łopata do chleba. 1520, *Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen*, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb. 279.2°, f. 11v, https://hausbuecher.nuernberg.de/ [dostęp 1.10.2024].

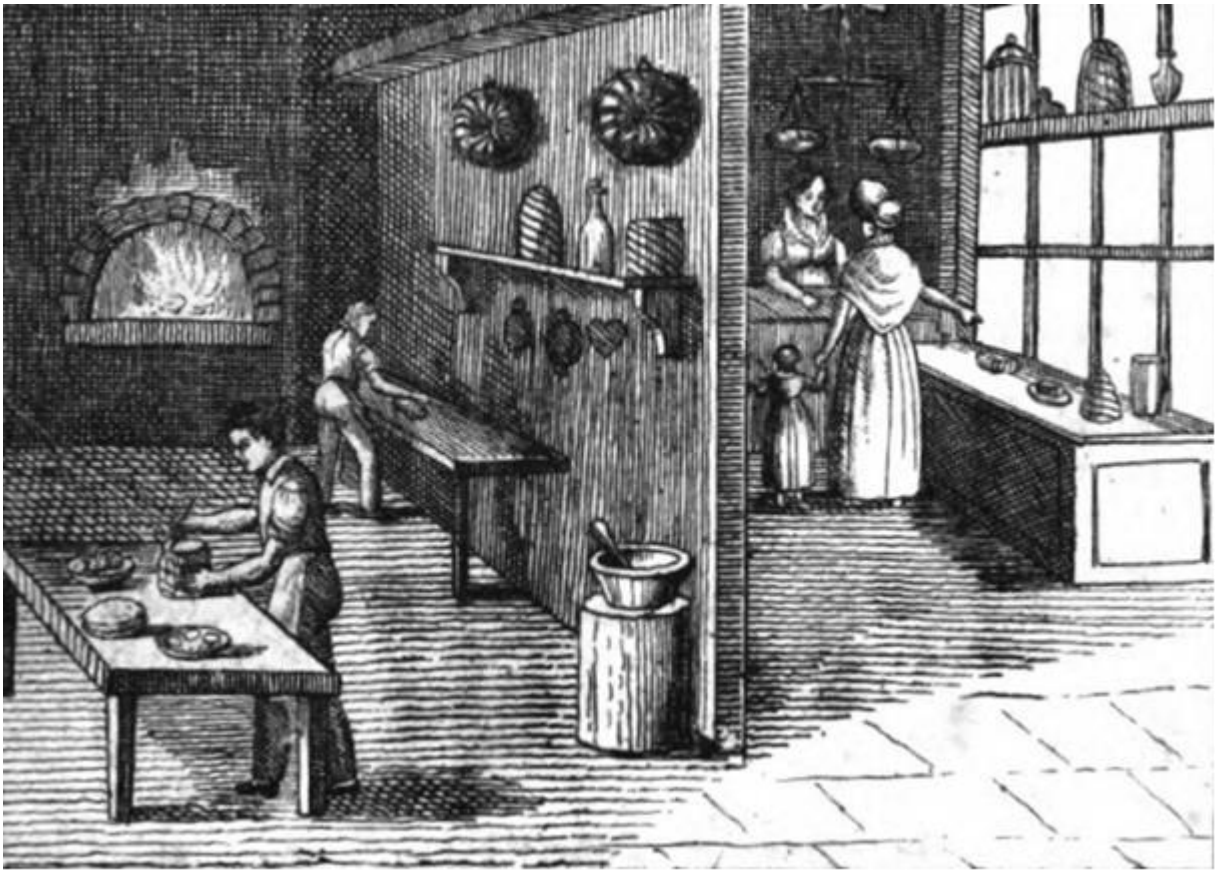
101. Mistrz piernikarski Hans Stüber z wielkoformatowym piernikiem ze scenami figuralnymi. W tle kamienica z lada, na której widnieją pierniki, 1624, Za: *Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen*, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb. 317b.2°, Folio 99, recto. https://online-service.nuernberg.de/viewer/image/0f5e1d20-0f54-473b-9516-8cf87c93689a/203/LOG_0203/ [dostęp 1.10.2024]

102. Warsztat piernikarski w XVII wieku. Piernikarze norymberscy podczas pracy. Na stole kawałki ciasta, wałek, waga i forma piernikarska z której wytłaczany jest piernik. W tle piec łopata z ułożonymi piernikami oraz półki. Mniejszy piec do gotowania syropu lub miodu. „Lebkuchner" (Lebzelter), Christoph Weigel, *Der Gemein-Nützlichen Haupt-Stände*, Regensburg 1698, s. 514. https://www.uni-regensburg.de/bibliothek/katharinenspital/unser-kartenmotiv-lebkuechner/index.html [dostęp 1.10.2024]



103. Warsztat piernikarski w XVIII wieku. Piernikarze podczas pracy. Piernikarz wałkuje ciasto i kształtuje z drewnianych form pierniki. Na blatach ułożone formy i ukształtowane wypieki. Nad blatami półki z ułożonymi i opakowanymi piernikami. Po lewej stronie piernikarz wkłada do pieca za pomocą łopaty piekarskiej, ułożone nań pierniki. Na pierwszym planie kocioł do syropu, miodu, moździerze oraz skrzynia z piernikami lub ciastem *Schauplatz der Natur und Künste*, Achter Jahrgang, Wien 1782.
https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/periodical/pageview/2990026, [dostęp 1.10.2024]

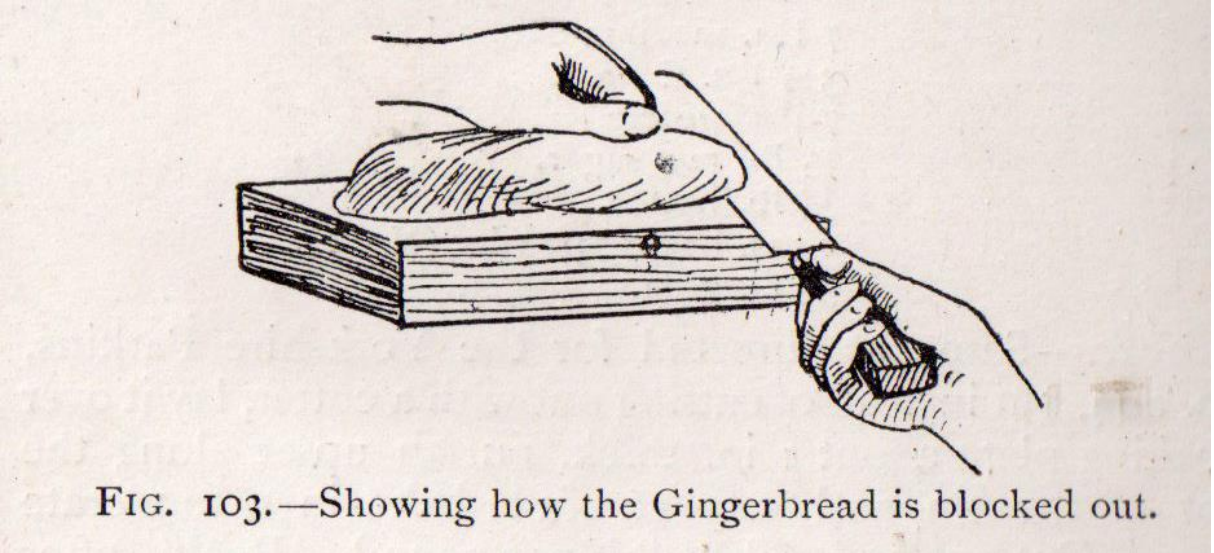
104. Wnętrze sklepu z piernikami. XVIII w. Widoczne różne kształty pierników figuralnych, zdobionych migdałami, paczkowanych – owiniętych papierem i sznurkiem z jednym piernikiem na wierzchu. Ponadto mniejsze pierniki w koszach. Ok. 1766 r., München, Bayerisches Nationalmuseum. Za: E. Hörandner, *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Sprigerle*, München 1982



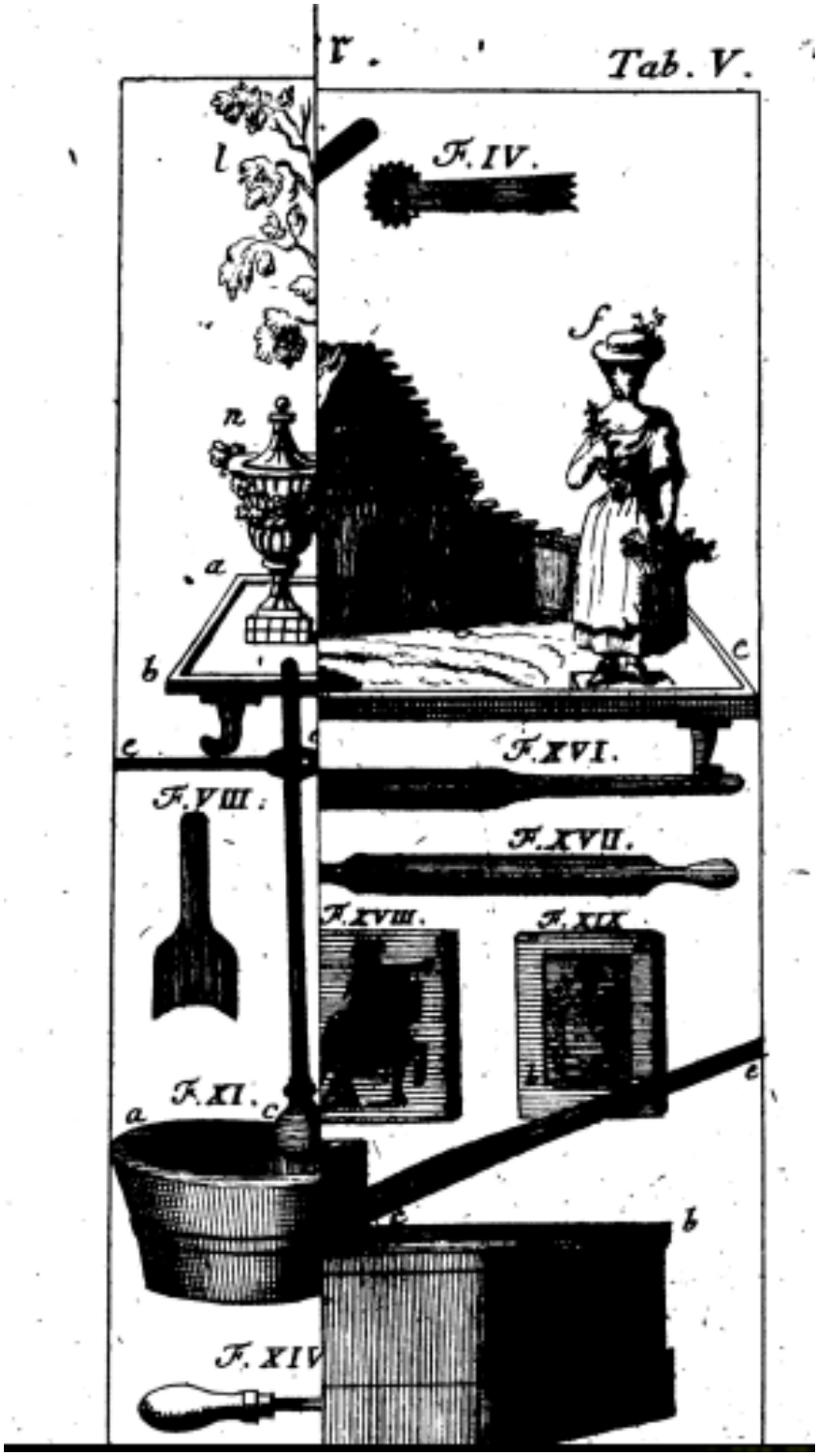
105. Wnętrze warsztatu cukierniczego (piernikarskiego) i sklepu. 1. poł. XIX w. W części warsztatowej na blatach roboczych przygotowywanie ciasta i wypieków. Nad blatem formy. W tle piec. W części sklepowej uwagę zwraca waga i lady z wyrobami. Jakob Eberhard Gailer *Neuer Orbis Pictus für die Jugend*, Reutlingen 1832, https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6a/Novus_Orbis_Pictus_Zuckerbaecker.jpg [dostęp 1.10.2024]

106. Warsztat piernikarski ok. 1832 r. Piernikarze ubrani w fartuchy i z zakasanymi rękawami koszul. Po lewej stronie piernikarz wkłada do pieca na łopacie pierniki w kształcie prostokątów i serc. Po prawej stronie piernikarz na blacie stołu roboczego waży części ciasta, rozwałkowuje je i kształtuje. Na pierwszym planie palenisko na rozgrzanie syropu lub miodu. Jakob Eberhard Gailer, *Neuer Orbis Pictus für die Jugend*, Reutlingen 1832. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lebkuechler.jpg

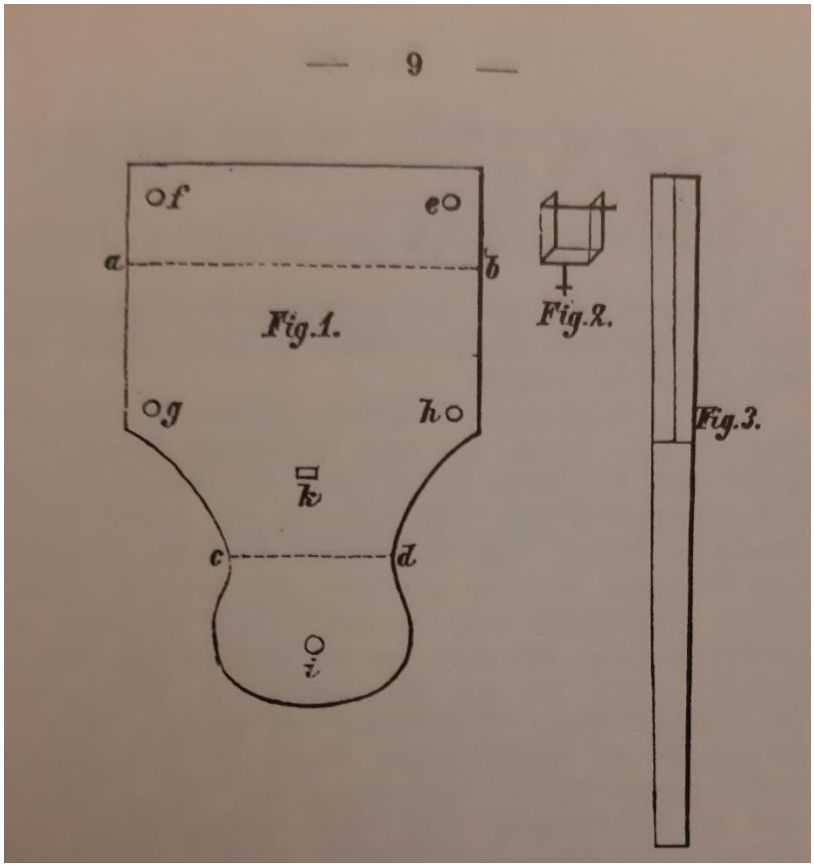
107. Wnętrze piernikarni na zamku w Ortenburgu. Pocz. XX w. Widoczna ława do wygniatania ciasta, naczynia do odcedzania miodu. Na stole stolnice, wałki waga, różne formy. Piernikarnia zamkowa, Zamek Ortenburg. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ortenburg_Schlossmuseum_-_Lebzelterei.jpg. [dostęp 1.10.2024]



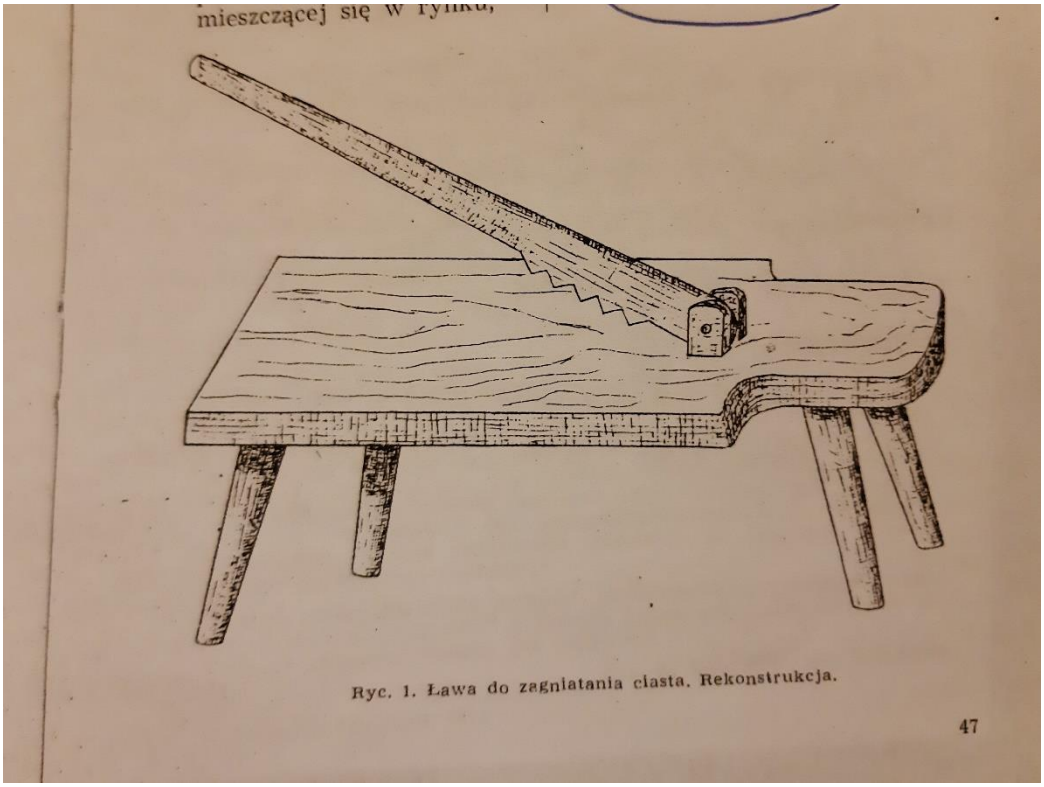
108. Nadawanie kształtu piernikowi za pomocą formy piernikarskiej i noża. Ivan Day. From Frederick Vine, *Saleable Shop Goods* (London: 1898) https://foodhistorjottings.blogspot.com/search?q=gingerbread [dostęp 1.10.2024]


Tab. V.
F. IV.
F. XVI.
F. VIII.
F. XVII.
F. XVIII.
F. XIX.
F. XI.
F. XIV

109. Formy piernikowe używane do wypieku pierników figuralnych. P. N. Sprengels, *Handwercke und Künste in Tabellen. Mitt Kupfern und einem Register*, Berlin 1774

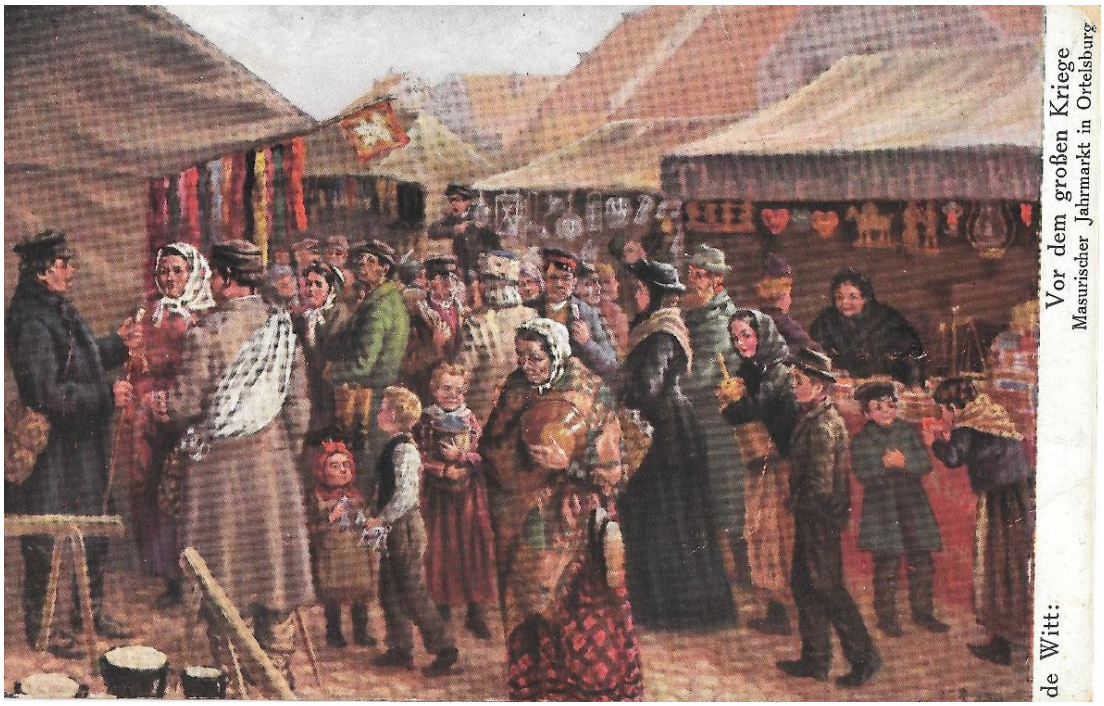


110. Rekonstrukcja ławy piernikarskiej (Teigbreche) służącej do rozgniatania ciasta, m.in. na pierniki figuralne, 1875. F. H. Stegmann, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler,* Weimar 1875, s. 9

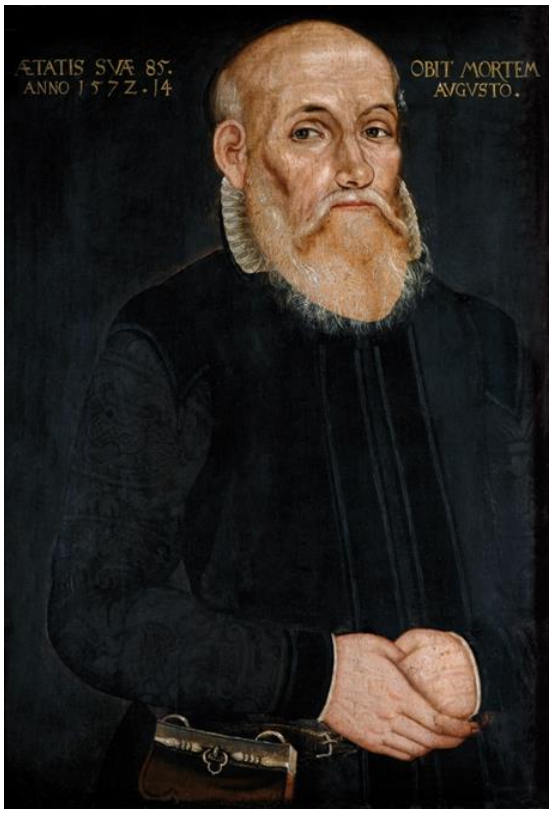


111. Rekonstrukcja ławy piernikarskiej (Teigbreche) służącej do zagniatania ciasta. Tadeusz Szczurek, *Przyczynek do dziejów piernikarstwa w Polsce (Produkcja pierników i marcepanów w Sarnowie*, „Gorzowski Zeszyt Muzeum", Gorzów 1975, s.45-72

112. Skrzynia do transportu pierników, firma Weese, 1 poł XX w., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ



113. Jarmark w Ortelsburgu, przed 1914 rokiem. Po prawej stronie namiot z napisem Thorner Pfeffferkuchen. Za ladą stoi kobieta. Nad nią pierniki figuralne, malowane (lukrowane?), przed 1914 r. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

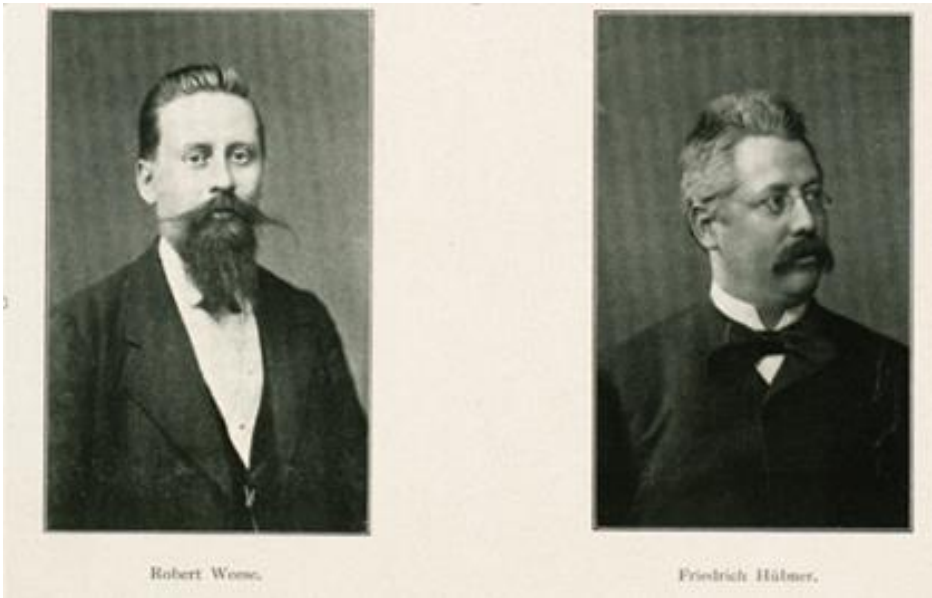


114. Domniemany wizerunek piernikarza toruńskiego Szymona Scholtza, zwanego Neisserem, XVI w. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

115. Portrety rodzinne Andreasa i Dorothei Weese (z domu Liebig). Kopia wg. portretów z 1. poł. XIX w., wykonanie Józef Flik., aranżacja salonu Muzeum Toruńskiego Piernika, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

116. Portrety rodzinne Andreasa i Dorothei Weese (z domu Liebig). Portrety rodzinne z 1. poł. XIX w., zbiór rodziny Weese. Fot. AKJ

117. Gustaw Traugott Weese.
Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn, Berlin 1910 und 1913. https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667



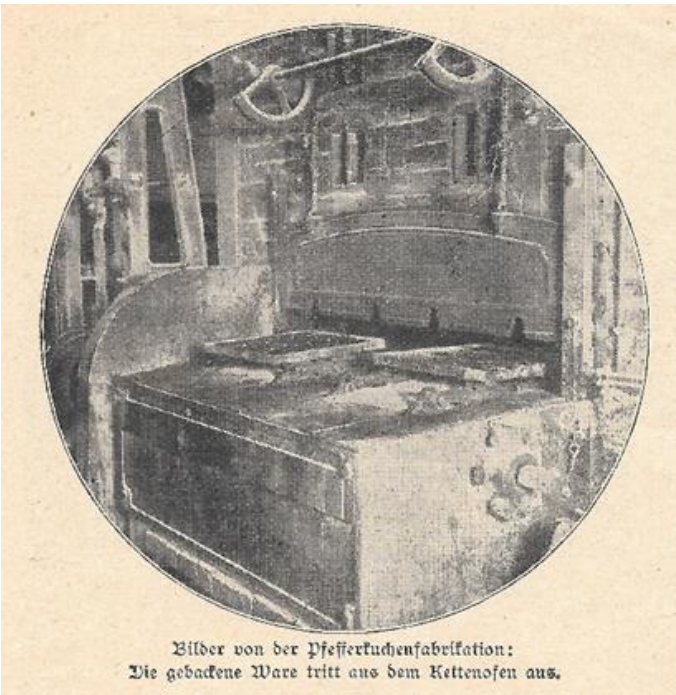
118. Robert Weese (po lewej), Friedrich Hübner (po prawej) *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn,* Berlin 1910 und 1913. https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

119. Max Albert Weese. Zbiory rodzinne Udo Albert Weese

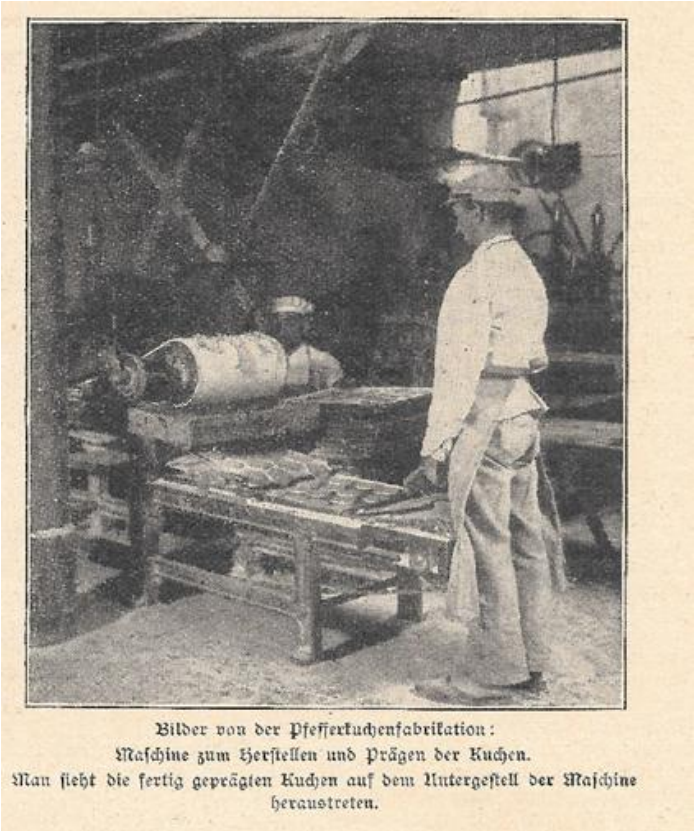
120. Gustaw Bernhard Weese, APT Fotografie, sygn.. 489. https://torun.ap.gov.pl/wp-content/uploads/2021/09/z_kura_kazdy-kucharz-dobry-21.webp

Fabrikgebäude Thorn, Bachestraße, um 1889.

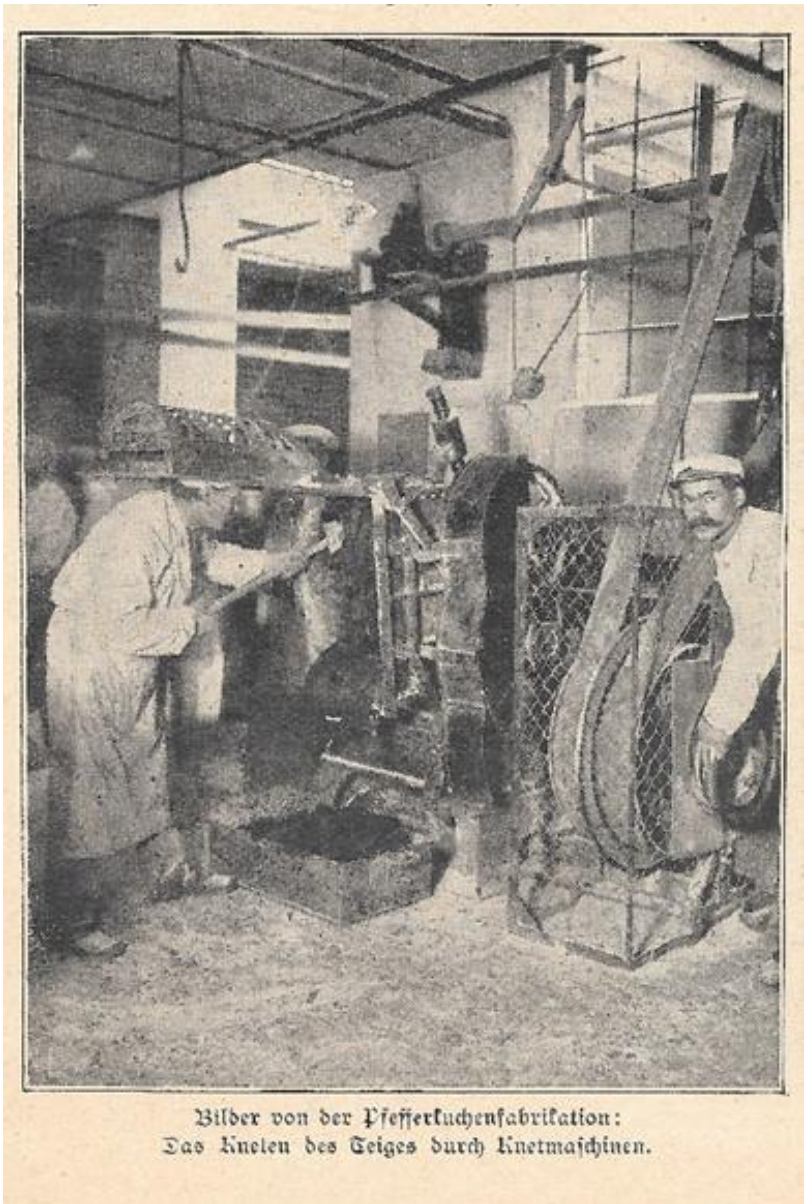
121. Fabryka pierników Gustawa Weese, przy ul. Strumykowej ok. 1889 roku.
Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn, Berlin 1910 und 1913
ttps://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667



122. Piec łańcuchowy do wypieku pierników. Wypieki umieszczone są na blachach. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen*, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT



123. Produkcja pierników w fabryce na pocz. XX w. Piernikarz w stroju roboczym (fartuch, nakrycie głowy) przy maszynie do kształtowania ciasta (wycinania pierników), spadających na blachy do wypieku. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen*, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231.
Fot. Archiwum MOT



124. Produkcja pierników w fabryce na pocz. XX w. Piernikarze w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) przy maszynie do wygniatania ciasta. Pracownicy wyjmują wygniecione ciasto do drewnianych skrzyń. Widoczne pasy transmisyjne i zabezpieczenia siatką. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen, "Sonntag Zeitung"*, 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT

125. Fabryka pierników Gustawa Weese na przedmieściu Mokre. Fabryka pierników Gustawa Weese, przy ul. Strumykowej ok. 1889 roku. *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, Berlin 1910 und 1913,https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

126. Produkcja pierników w fabryce w 1. poł. XX w. Pracownice i pracownicy w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) przy maszynie do wygniatania ciasta. Kobiety oblewają pierniki czekoladą. W głębi na półkach blachy z wypiekami. Fabryka Weese 1 poł.. XX w. ul. Żółkiewskiego, Toruń

127. Produkcja pierników w fabryce 1. poł. XX w. Piec łańcuchowy dwupoziomowy z ułożonymi nań piernikami. Obok wózki transportujące pierniki. Pracownicy w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) Fabryka Weese,1. poł. XX w. ul. Żółkiewskiego, Toruń. *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn,* Berlin 1910 und 1913

128. Konrad Szwarc, mistrz piernikarski pracujący w toruńskich fabrykach pierników jeszcze przed II wojną światową. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. Fot. AKJ

NA ZDJĘCIU: Piernikarz Konrad Szwarc. Tow. Szwarc posiada odznakę racjonalizatorską za usprawnienia procesów technologicznych w czekoladerni Toruńskiej Fabryki Pierników „Kopernik". Pełni on funkcję starszego majstra piekarni W swoim zawodzie pracuje już 30 lat.

129. Konrad Szwarc, mistrz piernikarski pracujący w toruńskich fabrykach pierników jeszcze przed II wojną światową. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

130. Przechowalnia ciasta. Leżakowanie. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

131. Ciasto piernikowe w zagniatarce. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

132. Piec. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

133. Wałek do ciasta piernikowe, również na pierniki figuralne, XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

134. Wypiek katarzynek. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

135. Kształtowanie pierników figuralnych z form piernikarskich znajdujących się obecnie w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu. Ok. poł. XX w. Pracowniczki w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) wycinają ręcznie nożykami pierniki figuralne, wyciśnięte z historycznych, drewnianych form z XVII i XVIII wieku, będących wówczas własnością fabryki (obecnie w zbiorach MOT, m.in.: MT/S/924, MT/S/925, MT/S/935,). Na stole leżą formy piernikarskie, Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

136. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

137. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w., Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

138. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

139. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
   a. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

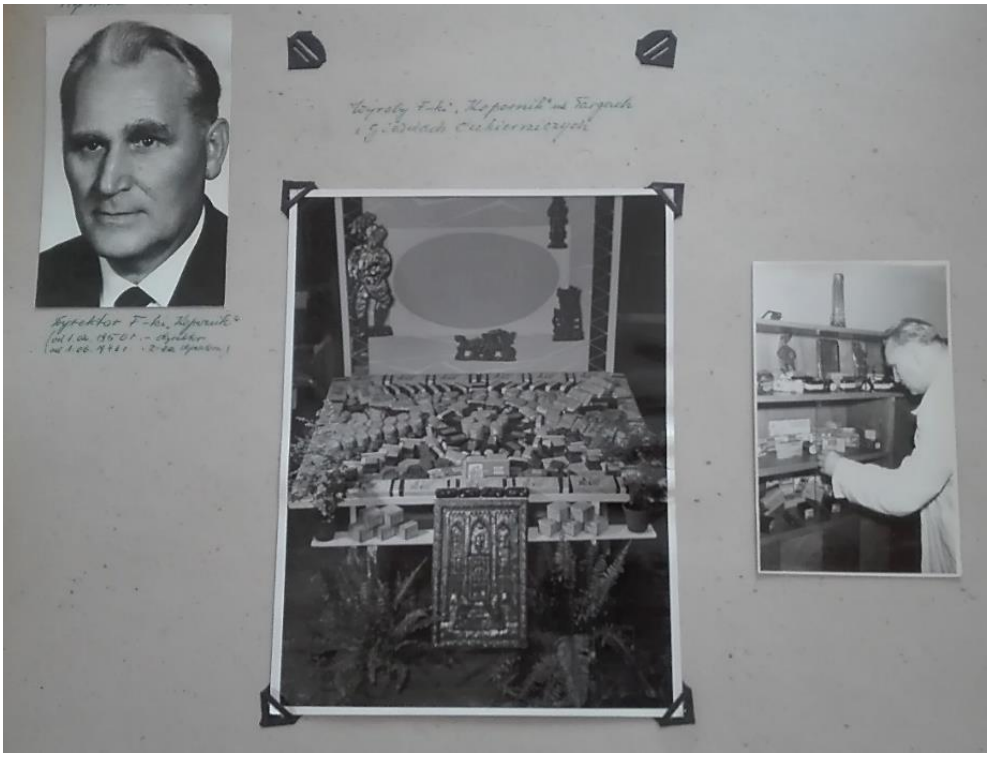
140. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
   a. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik' S. A. Fot. AKJ

141. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
   a. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

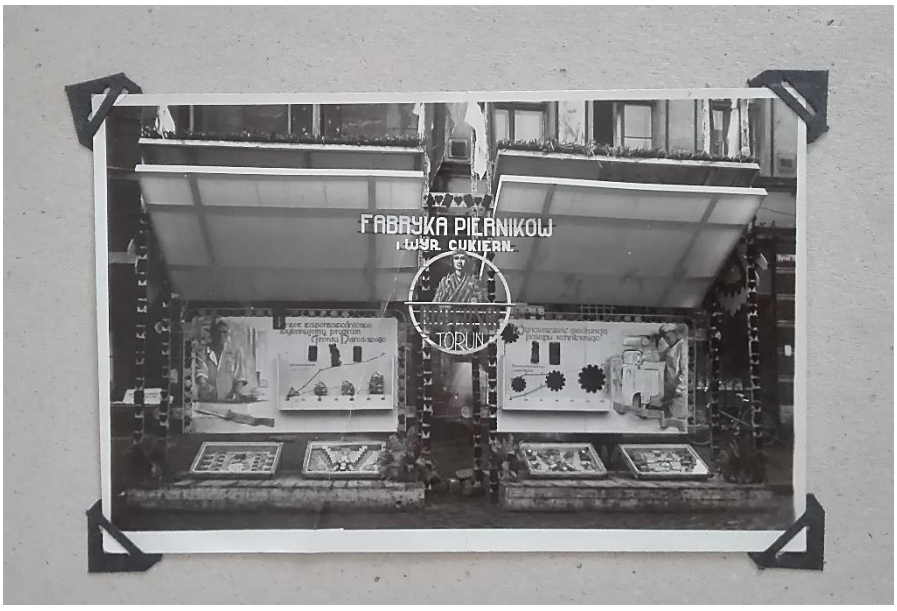
142. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

143. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki.
Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

144. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 80. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ



145. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki.
Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ



146. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki. Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

147. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki. Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

148. Mistrzowie piernikarscy z Fabryki Cukierniczej Kopernik S.A. niosą ciasto piernikarskie w ramach Święta Toruńskiego Piernika w Muzeum Toruńskiego Piernika, 2015, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Krzysztof Deczyński

149. Paweł Laskowski mistrz piernikarski z Fabryki Cukierniczej, 2023, „Kopernik" S.A. Fot. AKJ

150. Zabudowania Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Po lewej część wzniesiona w czasach Weesego. Stan 2018 r. Fot. AKJ

151. Zabudowania Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

152. 150. Sklep firmowy w Dworze Artusa, Rynek Staromiejski 6, Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

TORUŃSKIE
KOPERNIK
TORUŃ
PIERNIKI

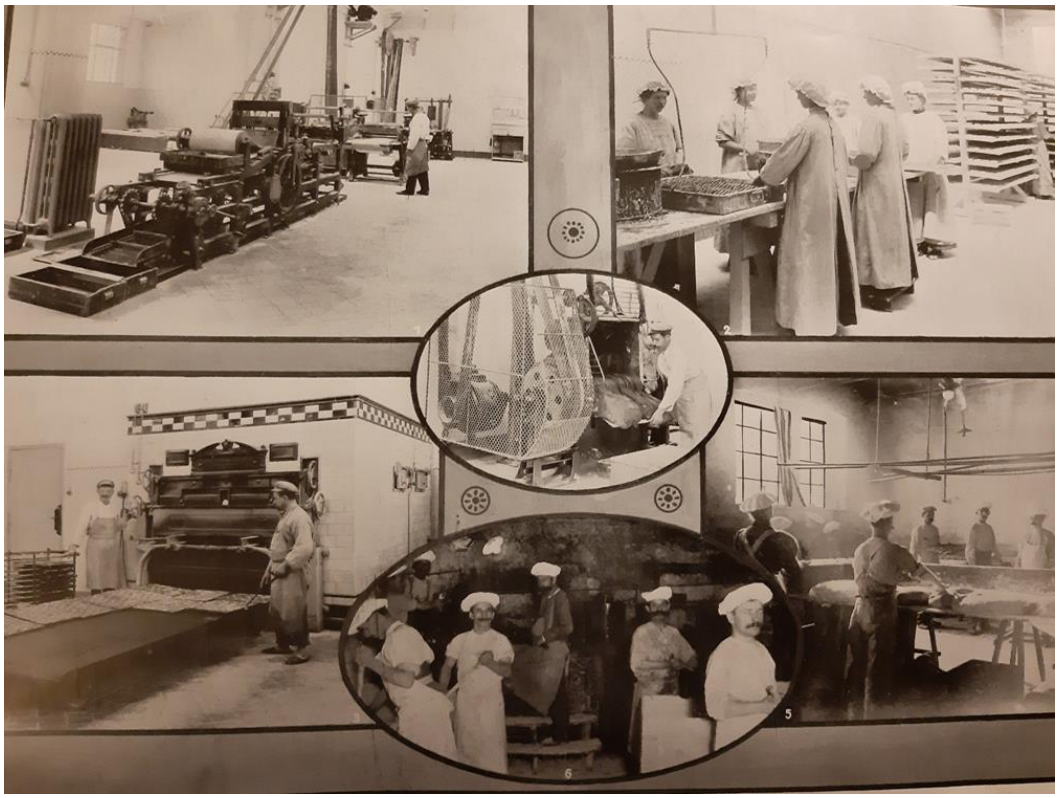
MUZEUM
TORUŃSKIEGO
PIERNIKA

153. Sklep firmowy w Dworze Artusa, Strumykowa 4, Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

154. Herrmann Thomas, założyciel firmy. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ

155. Zespół pracowników fabryki Herrmanna Thomasa. W centrum właściciel Oskar Thomas /(w cylindrze). Ok 1907 r., Toruń. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ

156. Piernikarze zagniatający ciasto w Fabryce Herrmanna Thomasa. Ok 1907 r., Toruń. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ



157. Piernikarze toruńscy przy pracy w fabrykach Weese i Thomas. Pocz. XX w. Toruń. Fot. AKJ

158. Rynek Nowomiejski, miejsce lokalizacji zakładu Herrmanna Thomasa. Stan obecny w 2018 r. Fot. AKJ

159. Adam Pokojski z mamą Grażyną Pokojską w zakładzie cukierniczym Pokojskich. Na ścianie rodzinne pamiątki, zdjęcia i dyplomy, 2022. Fot. AKJ

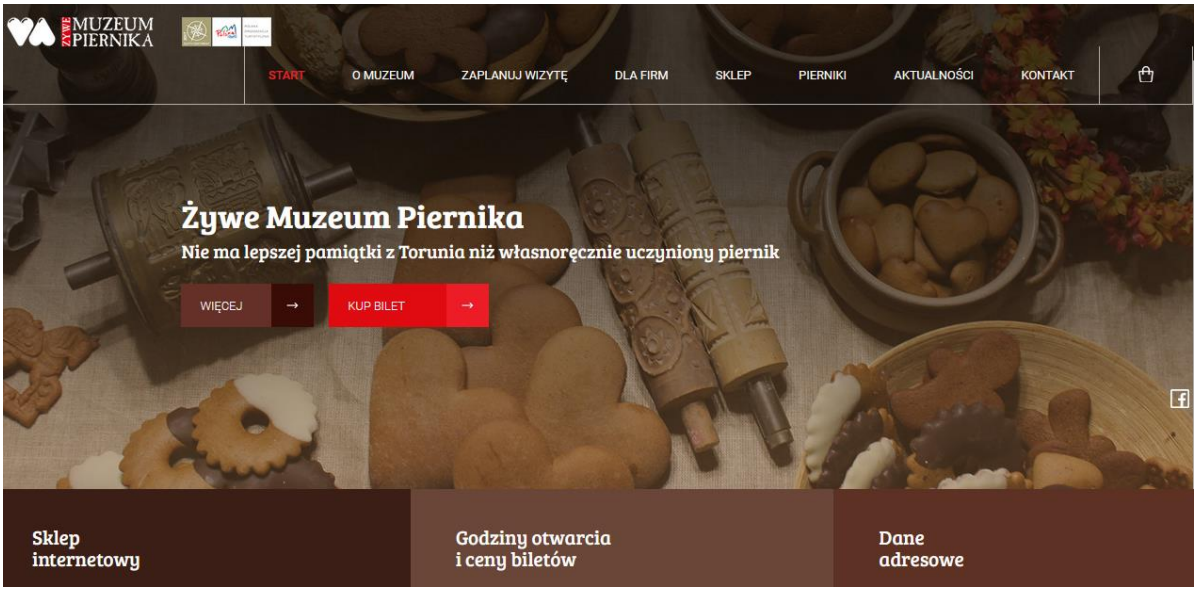
160. Adam Pokojski z mamą Grażyną Pokojską w zakładzie cukierniczym Pokojskich. Na stole formy do pierników figuralnych, 2022. Fot. AKJ

161. Warsztat piernikarski z formami silikonowymi rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

162. Warsztat piernikarski z formami silikonowymi do pierników figuralnych historycznych, rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

163. Krzywa wieża w Toruniu, piernik figuralny z pracowni rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

164. Sklep Żywego Muzeum Piernika w Toruniu, 2021. Fot. AKJ



165. Żywe Muzeum Piernika w Toruniu, https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum [dostęp: 1.10.2024]

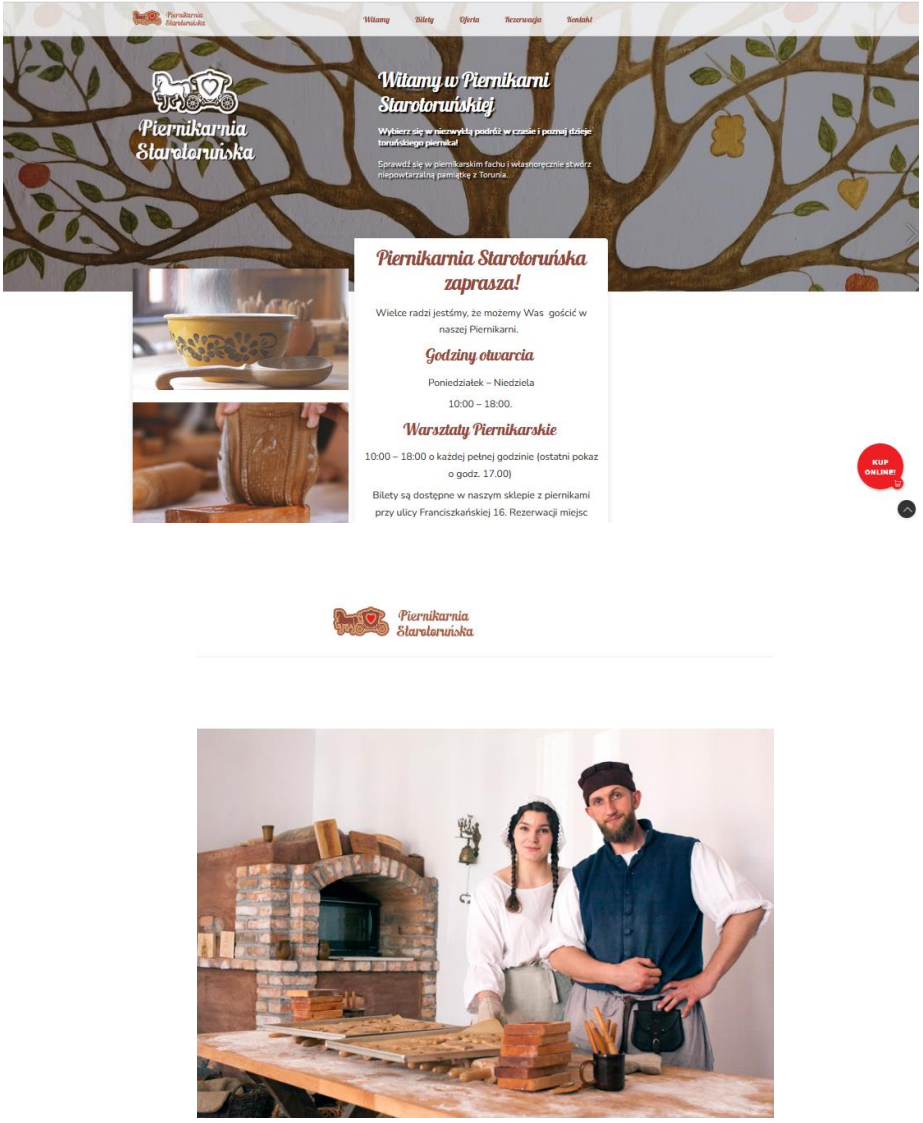
166. Żywe Muzeum Piernika w Toruniu zdjęcia z Sali warsztatowej z wypiekiem pierników figuralnych w drewnianych formach i z witryny internetowej, https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum [dostęp: 1.10.2024]

167. Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, 2020. Fot. AKJ

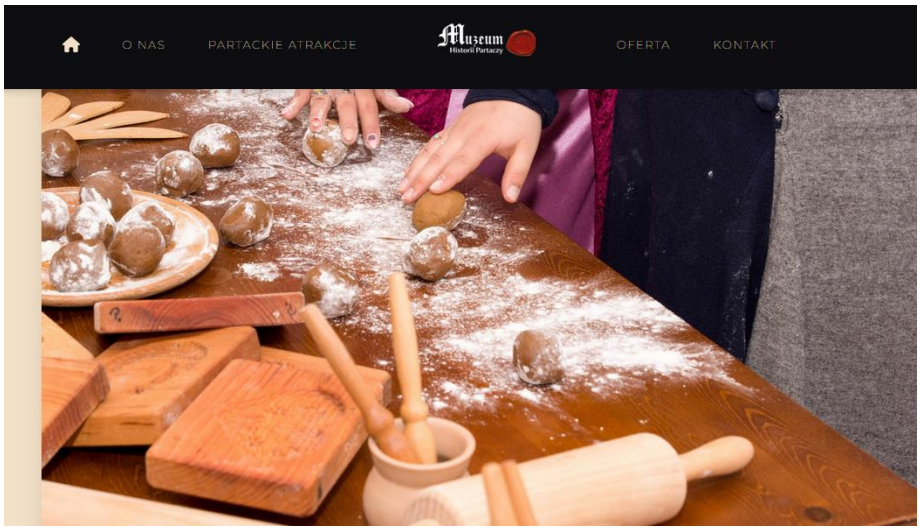
168. Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, 2020. https://piernikarniatorun.pl/ [dostęp 1.10.2024].

169. Piernikarnia Starotoruńska, ul. Franciszkańska 16, 2020, fot. AKJ

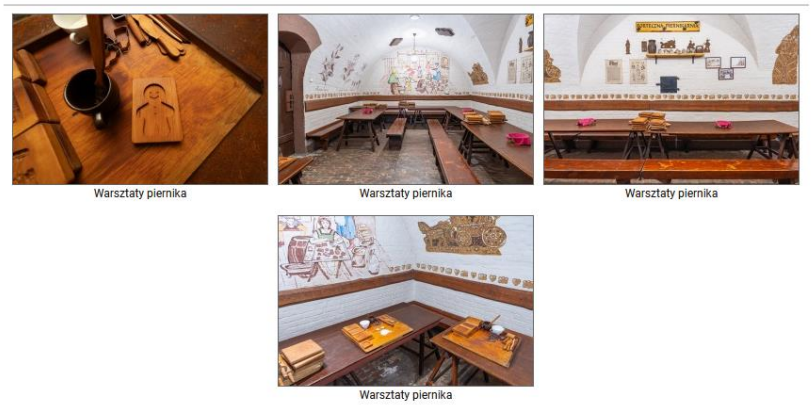
170. Forma z Piernikarni Starotoruńskiej do pierników figuralnych, wyk. Beata Pranke-Zdziebło, 2020, fot. AKJ

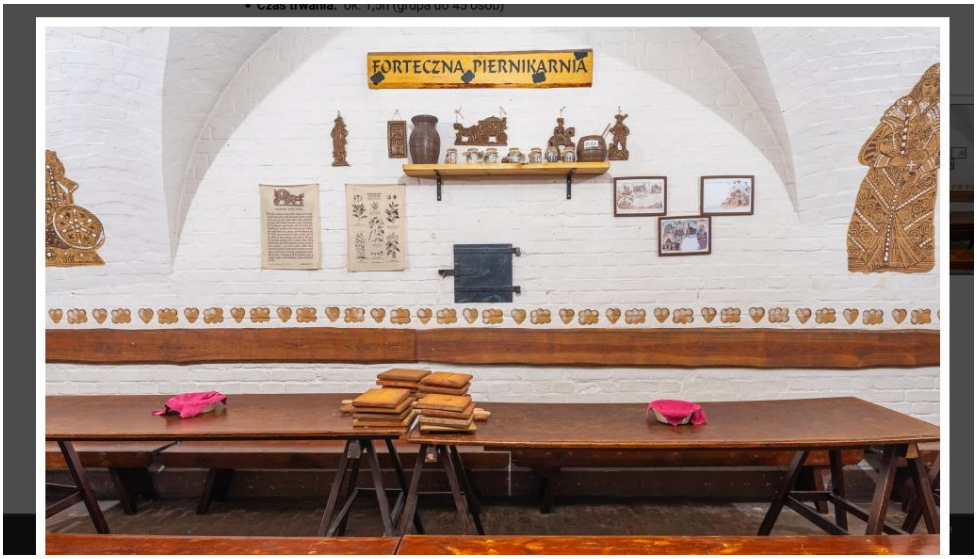


171. Sala warsztatowa z formami piernikarskimi Piernikarni Starotoruńskiej, https://piernikarniastarotorunska.pl/ [dostęp 1.10.2024].



172. Oferta warsztatów piernikarskich z użyciem kopii historycznych form piernikarskich. https://historiapartaczy.pl/warsztat-wypieku-piernika/ [dostęp 1.10.2024]





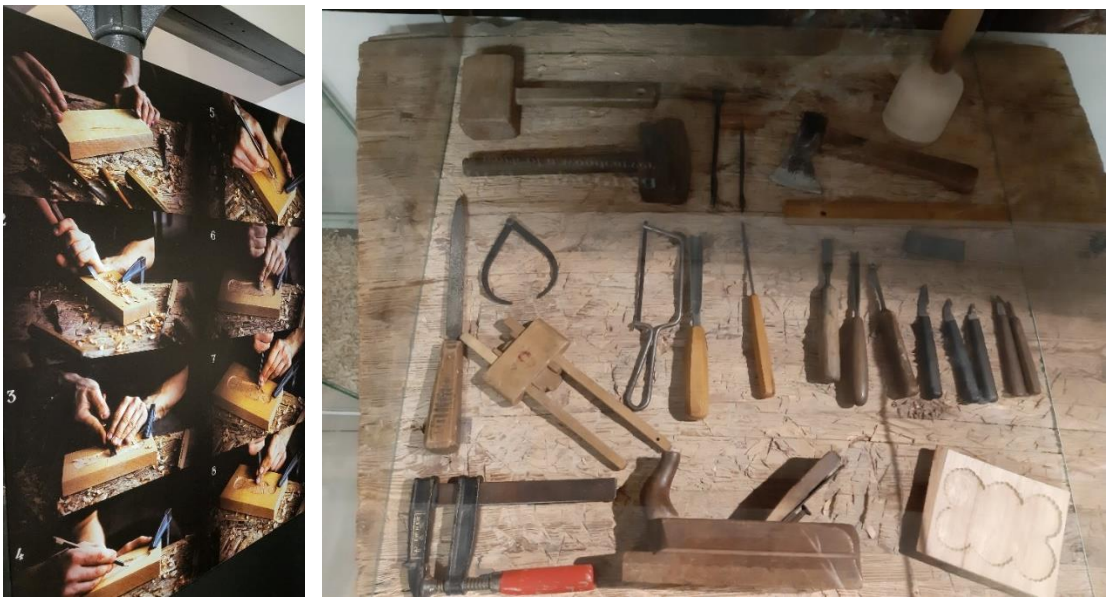
173. Warsztaty wypieku pierników figuralnych w Forcie IV, sala z formami, https://fort.torun.pl/20/warsztaty (dostęp 1.10.2024)

VI. Proces przygotowania form piernikarskich, twórcy form.

Quelle: Deutsche Fotothek

174. Snycerz przy pracy nad formą, *Der Formschneider*, Jost Ammans, *Ständebuch*, 1568, fot. https://de.wikipedia.org/wiki/Formschneider#/media/Datei:Formschneider.jpg [dostęp: 1.10.2024].

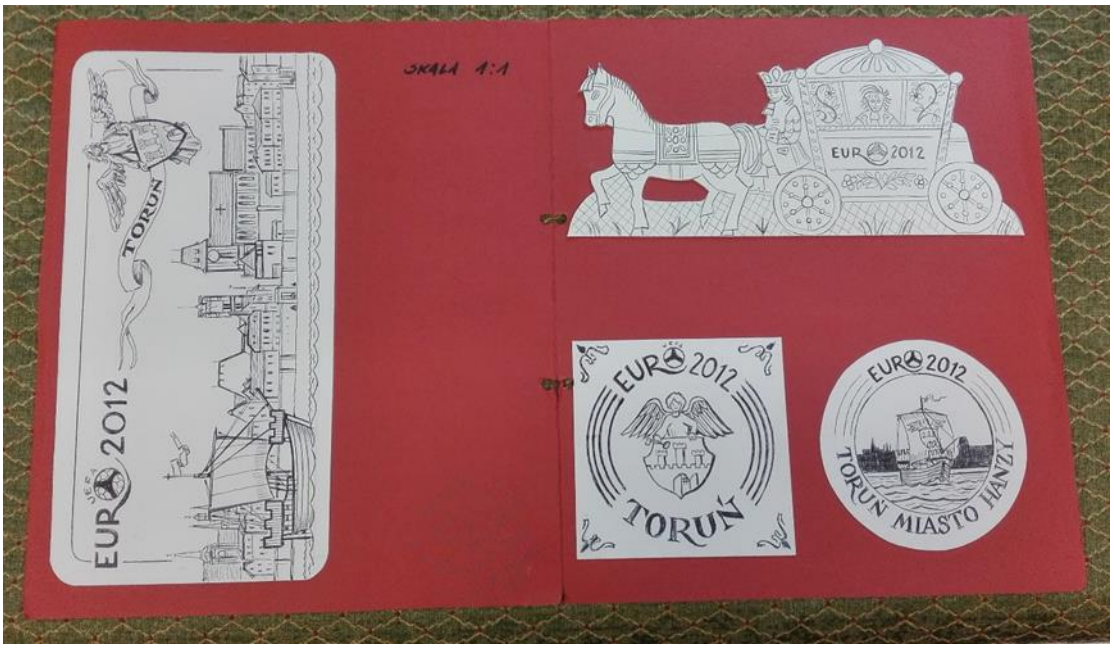
175. Stanowisko snycerza, twórcy form piernikarskich. Formy Beaty Pranke-Zdziebło (stojące) oraz położony na płasko klocek pokazujący fazy tworzenia formy piernikarskiej autorstwa Andrzeja Pietrzaka z Torunia. Wystawa "Historia Piernikarskiego Rzemiosła" w Muzeum Karkonoskim w Jeleniej Górze, 4.11.2022 fot. AKJ



176. Warsztat snycerza, rzeźbiarza, twórcy form piernikarskich Stanisława Kośmińskiego. Widoczne są po lewej etapy prac przygotowywania formy, po prawej narzędzia w tym dłuta i hebel., fot. AKJ

177. Znaki snycerskie i sygnatury własnościowe na toruńskich formach piernikarskich z Muzeum Okręgowego w Toruniu, 2017. Fot. AKJ

178. Formy piernikarskie autorstwa Andrzeja Pietrzaka, ok. 2012 r. Fot. Iwona Ochotny



179. Szkice do projektów form piernikarskich z okazji Euro 2012, autor. Andrzej Pietrzak, Toruń, Muzeum Okręgowe w Toruniu, fot. AKJ

180. Mistrz snycerki piernikarskiej Oldrich Kvapil z wykonywaną przez siebie kopiami form do toruńskich pierników królewskich. Stoisko w ramach Święta Chleba i Piernika w Jaworze, 2017. Fot. AKJ

181. Mistrz snycerki piernikarskiej Oldrich Kvapil z wykonywaną przez siebie kopią formy toruńskiej z przedstawieniem anioła. Jego pracy przyglądają się Tomasz Karamon i Beata Pranke-Zdziebło, twórcy form piernikarskich. Stoisko w ramach wydarzenia w Kamieńcu, 2017. Fot. AKJ

182. Mistrz piernikarski Oldrich Kvapil objaśnia twórczyni form Beacie Pranke-Zdziebło etapy pracy snycerskiej. Jawor, Święto Chleba i Piernika. Fot. AKJ

183. Warsztat snycerski Oldricha Kvapil. Kamieniec, 2017. Fot. AKJ

184. Formy piernikarskie z przedstawieniem Władysława IV Wazy i Cecylii Renaty, rekonstrukcja Oldrich Kvapil. Kamieniec, fot. AKJ

185. Etapy przygotowywania form i ich korygownia. Formy piernikarskie z przedstawieniem Władysława IV Wazy i Cecylii Renaty. Fot. O. Kvapil.

186. Tadeusz Makowski, snycerz, twórca lalek w teatrze. Uczeń Andrzeja Pietrzaka. Prezentuje etapy wykonywania form piernikarskich, w czasie Święta Piernika, 2015, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Krzysztof Deczyński

187. Zygmunt Kędzierski, twórca ludowy, Prezes Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Polsce, w trakcie przygotowania projektu formy piernikarskiej, we własnym warsztacie. Przymuszewo Kęsowo, fot. AKJ

188. Warsztat Zygmunta Kędzierskiego, twórca ludowego, Prezesa Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Polsce, fot. AKJ

189. Rzeźbiarz dr Stanisław Kośmiński w trakcie wykonywanej pracy nad formą piernikarską, 2021, fot. AKJ

190. Formy piernikarskie autorstwa Stanisława Kośmińskiego, 2021. Fot. AKJ

191. Forma piernikarska autorstwa Stanisława Kośmińskiego w czasie pandemii, 2021. Fot. AKJ

192. Tomasz Karamon – twórca form piernikarskich w prowadzi warsztaty tworzenia form piernikarskich, 2021. Fot. AKJ

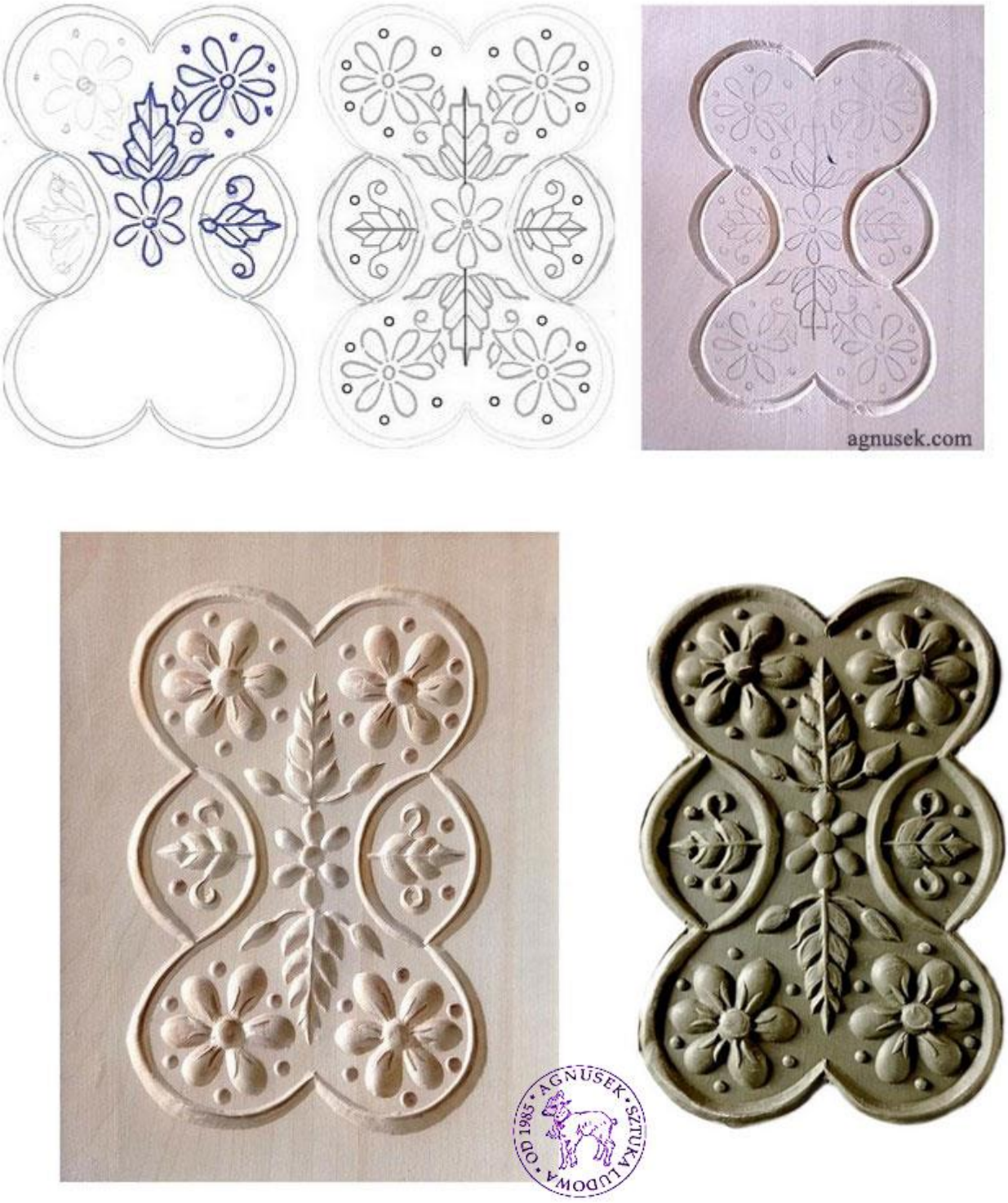
193. Tomasz Karamon – twórca form piernikarskich w prowadzi warsztaty tworzenia form piernikarskich, 2021. Fot. AKJ

194. Beata Pranke-Zdziebło – twórczyni form piernikarskich w trakcie prowadzonych przez siebie warsztatów, 2021. Fot. AKJ

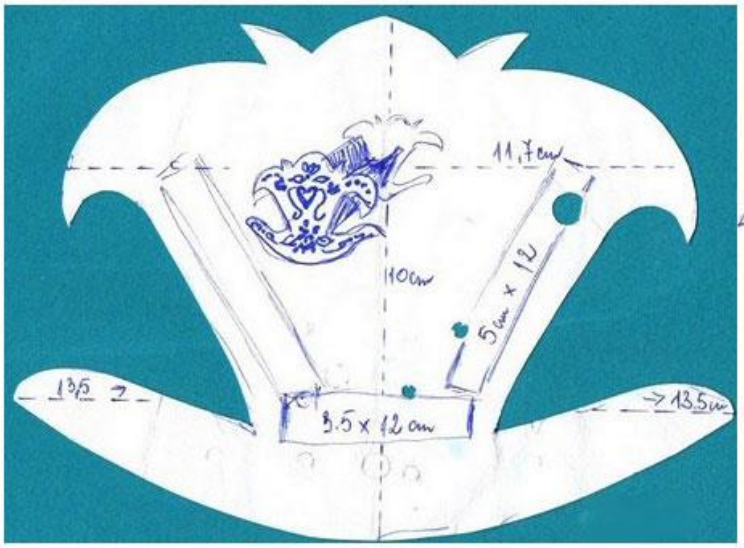
195. Beata Pranke-Zdziebło – twórczyni form piernikarskich w trakcie prowadzonych przez siebie warsztatów, 2021. Fot. AKJ

196. Formy piernikarskie, ok. 2020. Autorka Beata Pranke-Zdziebło. Fot. AKJ

197. Forma brukowiec. Kopia inspirowana formami MT/S/804 i MT/S/803 pochodzącymi z Malborka. Autorka Beata Pranke-Zdziebło. Fot. AKJ



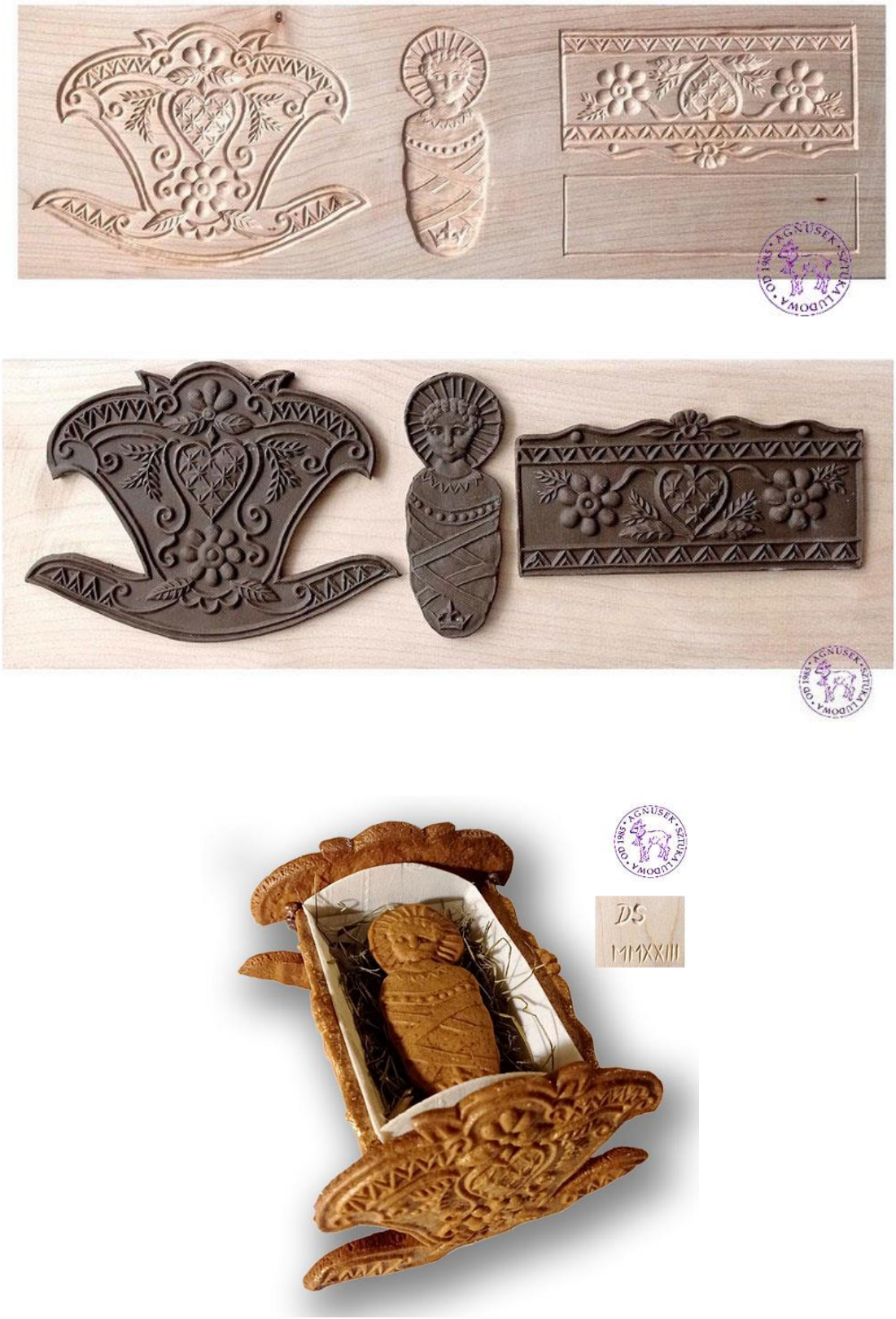
198. Etapy tworzenia snycerskiej formy piernikarskiej do pierników figuralnych, katarzynki. Autorka Danuta Sroka. http://www.agnusek.com/Galeria/formy_pierniki.html (dostęp 1.10.2024)


11,7cm
10cm
5cm x 12
13,5
3,5 x 12 cm
13,5cm

AGNUSEK
SZTUKA LUDOWA
OD 1985

AGNUSEK
SZTUKA LUDOWA
OD 1985

AGNUSEK • SZTUKA LUDOWA • OD 1985



199. Etapy tworzenia snycerskiej formy piernikarskiej do pierników figuralnych, kołyski. Autorka Danuta Sroka. http://www.agnusek.com/Galeria/formy_pierniki.html [dostęp: 1.10.2024]

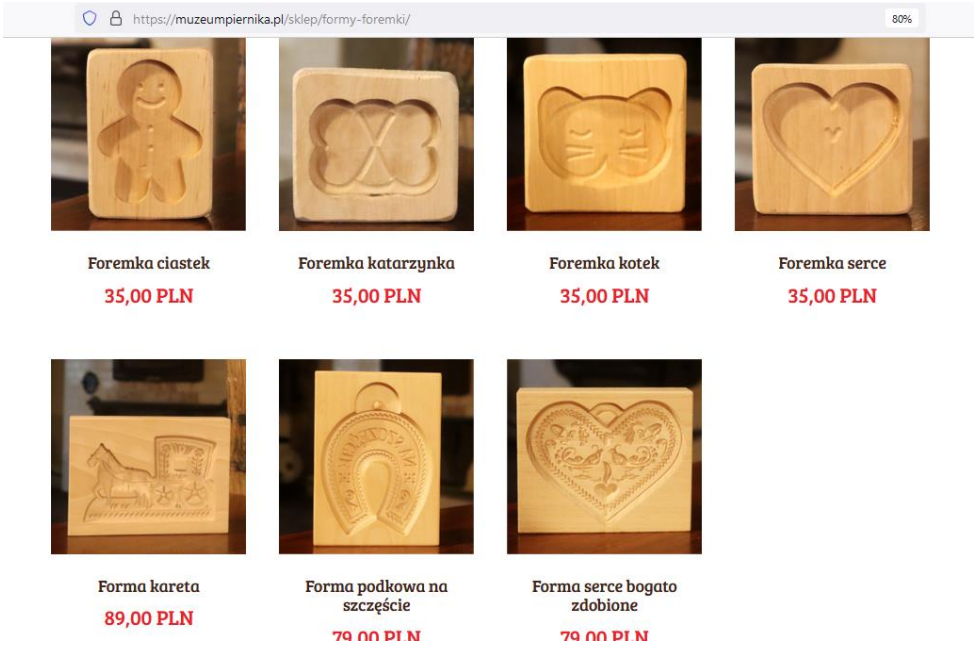
200. Wejście i reklama form do pierników. Sklep Emporium, ul. Piekary 28, 2020. Fot. AKJ

201. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. Na półkach zarówno formy inspirowane tradycyjnymi wzorami (katarzynka, serce, kogut, kareta, bocian, szopka) jak i współczesnymi (piernikowe ludziki: ona i on, podkowa, choinka, kamieniczka z napisem Toruń), 2020. Fot. AKJ

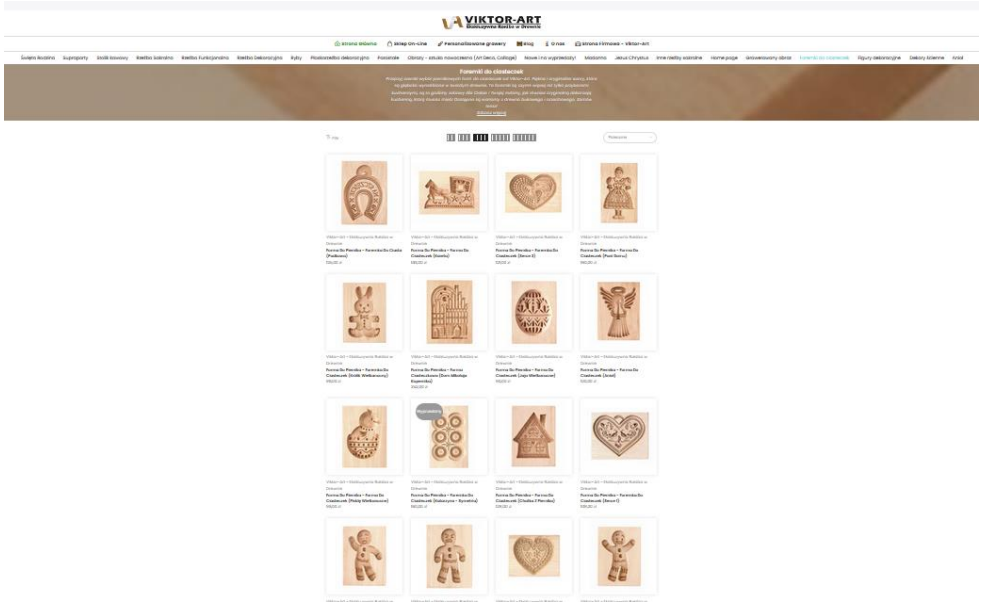
202. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. 2020. Fot. AKJ

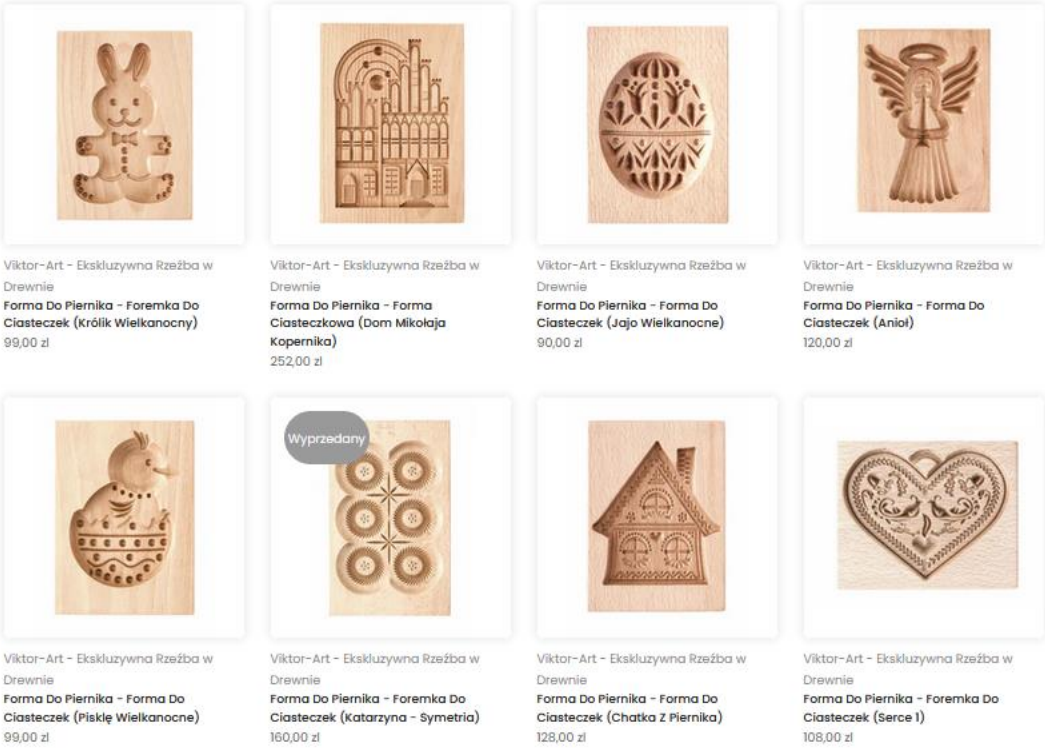
203. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. 2020. Fot. AKJ

204. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Muzeum Okręgowego w Toruniu



205. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Żywego Muzeum Piernika





206. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Żywego Muzeum Piernika

207. Formy do pieczywa figuralnego dynastia amorycka, 1782 -1759 p.n.e., Muzeum Luwr, AO 18901 ; M. 1035, https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010120503

208. Ludowe kafle mazurskie, pocz. XIX w., fot. Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie https://muzeum.olsztyn.pl/2866-1078,ludowe-kafle-mazurskie,34848.html

209. Ludowe kafle mazurskie, pocz. XIX w., fot. Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie https://muzeum.olsztyn.pl/2866-1078,ludowe-kafle-mazurskie,34848.html

210. Intarsje toruńskie. XVIII w., https://pl.wikipedia.org/wiki/Intarsja#/media/Plik:Torun_kosciol_Sw_Ducha_detal_drzwi_pn.jpg, M. Gessek, *Obrazy malowane drewnem, czyli o XVIII-wiecznej intarsji toruńskiej w zbiorach Muzeum*, Toruń 2017

211. Forma do wypieków, Mężczyzna z kielichem oraz butelką w ręce, XV-XVI w. Muzeum Archeologiczne w Gdańsku, MAG/GD/255/20/46/20467, XV-XVI w.

212. Forma do wypieków z przedstawieniem świetej Katarzyny z Museum of London, XVI w., https://www.londonmuseum.org.uk/collections/v/object-37595/st-catherine-sweetmeat-mould/

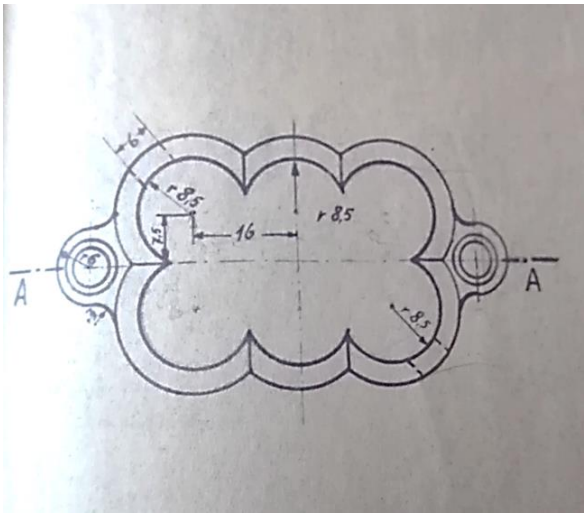
213. Forma piernikarska z przedstawieniem sześciodzielnego wypieku, XIX w. Austria

214. Berchtesgadeners Stück, sześciodzielna bułka w formie katarzynki, https://www.berchtesgadeninfo.de/de/kultur-brauchtum-alpen/kulinarisches/der-stuck.html

215. Pięciomigdałówka, firma piernikarska Pirker w Austrii, https://www.lebkuchen-pirker.at/de/funfmandler

216. Zmiany i modyfikacje kształtu katarzynki na przykładzie form piernikarskich. Od drewnianej z przedstawienimi, przez metalowe, do formy wycinaka drukowanego w technice 3D. Fot. AKJ

217. Wystawy form piernikarskich i odbitek oraz motywów katarzynek w Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ



218. Projekt wycinaka katarzynki, na podstawie form piernikarskich. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A., fot. AKJ

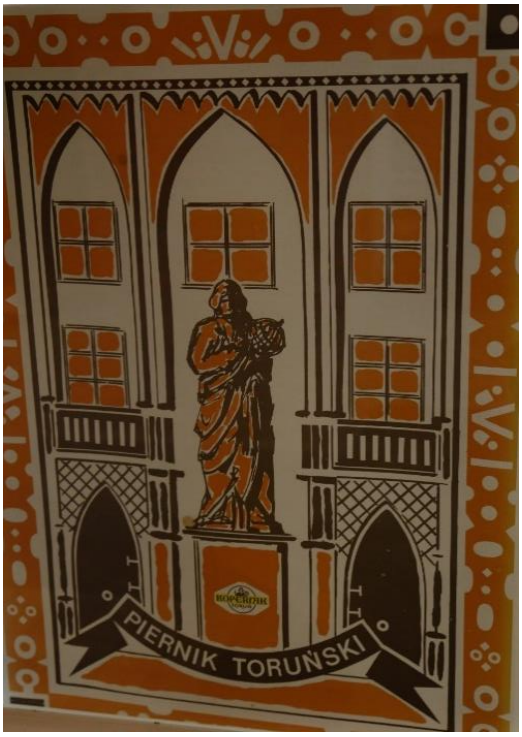
219. Formy wycinaki katarzynki, XX w. Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S. A., Muzeum Toruńskiego Piernika. Fot. Krzysztof Deczyński

220. Formy wycinaki katarzynki, XX w., kolekcja form Karoli Bober. Fot. AKJ

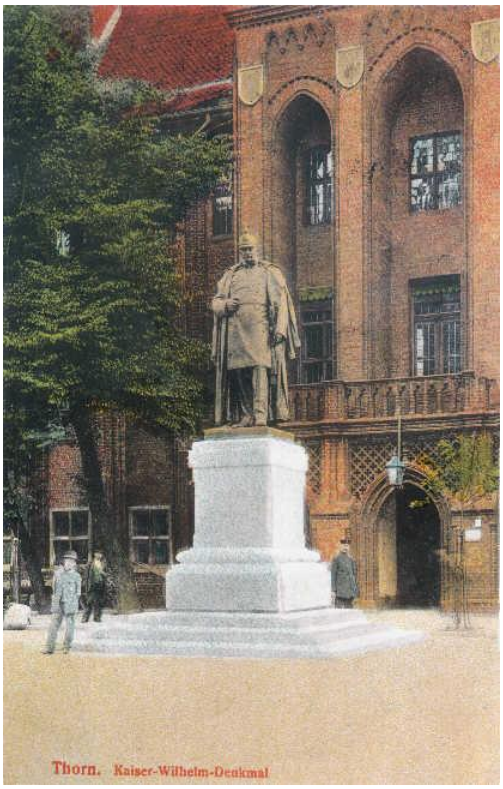
221. Formy wycinaki katarzynki, XX w., kolekcja form Karoli Bober. Fot. AKJ

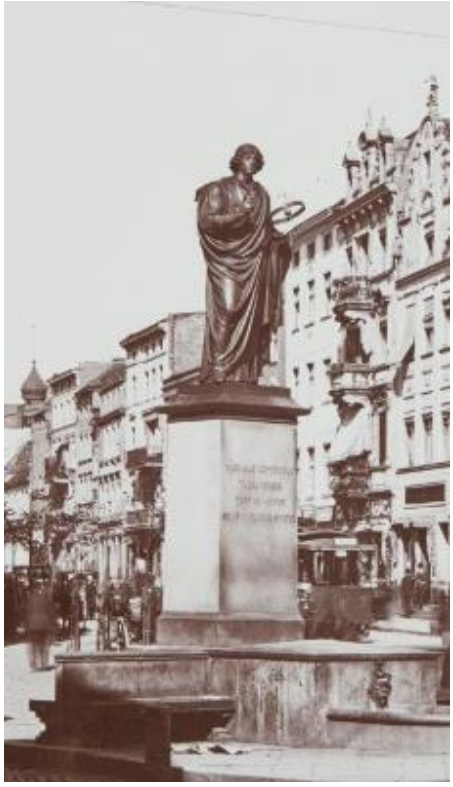
222. Formy wycinaki katarzynki, XX w. Metalowy wycinak (po prawej) pocz. XX w. oraz wycinak z tworzywa sztucznego druk 3D (po lewej). Fot. AKJ

223. Połączenie motywu Ratusza Staromiejskiego z historycznej formy A. Kempfa z pomnikiem Kopernika. Forma zabytkowa z nieistniejącym pomnikiem Wilhelma I. Piernik historyczny wytłoczony z formy z pomnikiem Wilhelma. Współczesny piernik z doklejonym napisem „Toruń” i postacią Mikołaja Kopernika. Forma przygotowana przez Andrzeja Pietrzaka dla Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ



224. Opakowanie od piernika toruńskiego z motywem Mikołaja Kopernika. Formy z motywem Kopernika przygotowane przez Andrzeja Pietrzaka. Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S. A., fot. AKJ





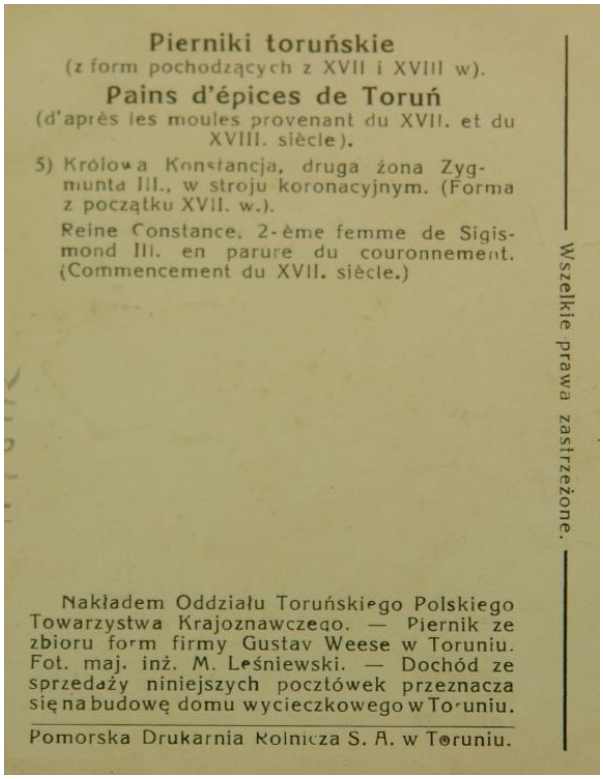
225. Zachodnia strona Ratusza Staromiejskiego. Formy piernikarskie z omawianym motywem z Fabryki Cukierniczej „Kopernik S.A.”, fot. AKJ. Historyczna pocztówka z nieistniejącym pomnikiem Wilhelma I w Toruniu, https://pl.wikipedia.org/wiki/Pomnik_Wilhelma_I_w_Toruniu#/media/Plik:Torun_Pomnik_Wilhelma_I.jpg. Zdjęcie pomnika Mikołaja Kopernika ok. 1906 r. https://polona.pl/item-view/2e483053-3f16-41f7-a410-a9d38e716562?page=0

226. Pocztówka reklamowa firmy Weese. W prawym górnym rogu fabryka przy ul. Strumykowej 4 z kominem, pocz. XX w., wł. J. Domasłowski

227. Pocztówka reklamowa, u dołu restauracja dworcowa z reklamą firmy Weese, pocz. XX w. Wł. Biblioteka UMK

228. Pocztówka reklamowa firmy Weese z okazji Bożego Narodzenia, pocz. XX w. Wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu

229. Pocztówka reklamowa firmy Herrmann Thomas, pocz. XX w. Wł. AKJ



Pierniki toruńskie
(z form pochodzących z XVII i XVIII w).
Pains d'épices de Toruń
(d'après les moules provenant du XVII. et du XVIII. siècle).

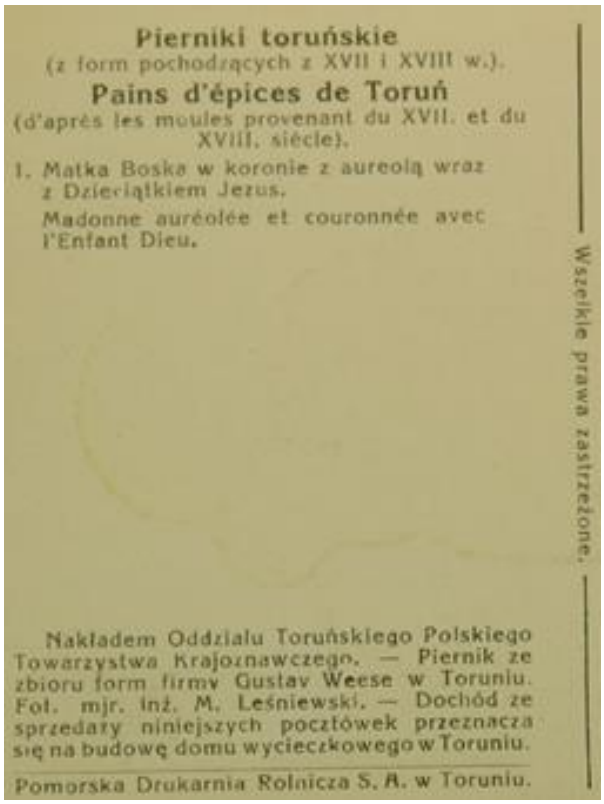
5) Królowa Konstancja, druga żona Zygmunta III., w stroju koronacyjnym. (Forma z początku XVII. w.).

Reine Constance, 2-ème femme de Sigismond III. en parure du couronnement. (Commencement du XVII. siècle.)

Nakładem Oddziału Toruńskiego Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego. — Piernik ze zbioru form firmy Gustav Weese w Toruniu. Fot. maj. inż. M. Leśniewski. — Dochód ze sprzedaży niniejszych pocztówek przeznacza się na budowę domu wycieczkowego w Toruniu.

Pomorska Drukarnia Rolnicza S. A. w Toruniu.

Wszelkie prawa zastrzeżone.



Pierniki toruńskie
(z form pochodzących z XVII i XVIII w.).
Pains d'épices de Toruń
(d'après les moules provenant du XVII. et du XVIII. siècle).

1. Matka Boska w koronie z aureolą wraz z Dzieciątkiem Jezus.

Madonne auréolée et couronnée avec l'Enfant Dieu.

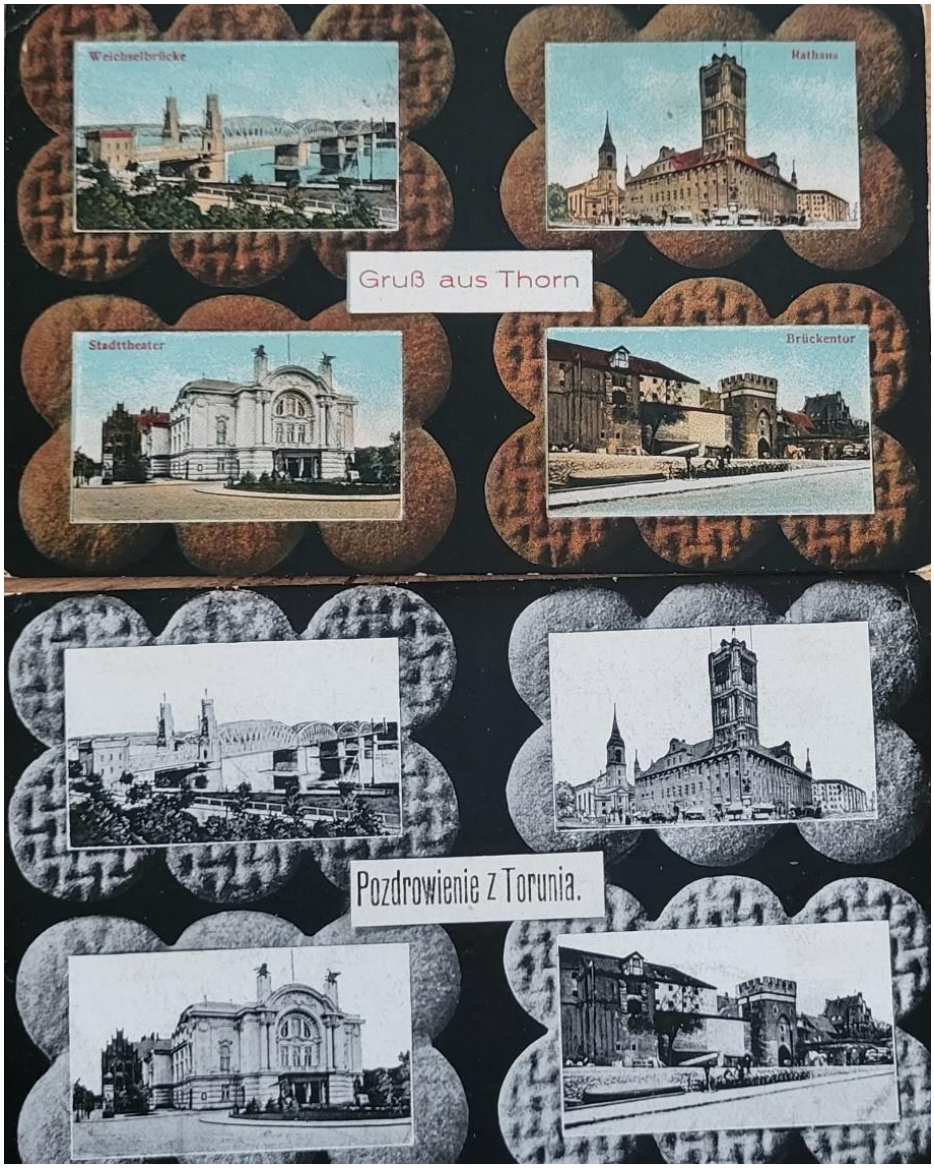
Nakładem Oddziału Toruńskiego Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego. — Piernik ze zbioru form firmy Gustav Weese w Toruniu. Fot. mjr. inż. M. Leśniewski. — Dochód ze sprzedaży niniejszych pocztówek przeznacza się na budowę domu wycieczkowego w Toruniu.

Pomorska Drukarnia Rolnicza S. A. w Toruniu.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

230. Pocztówki reklamowe z piernikami toruńskimi, pocz. XX w.
Wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu

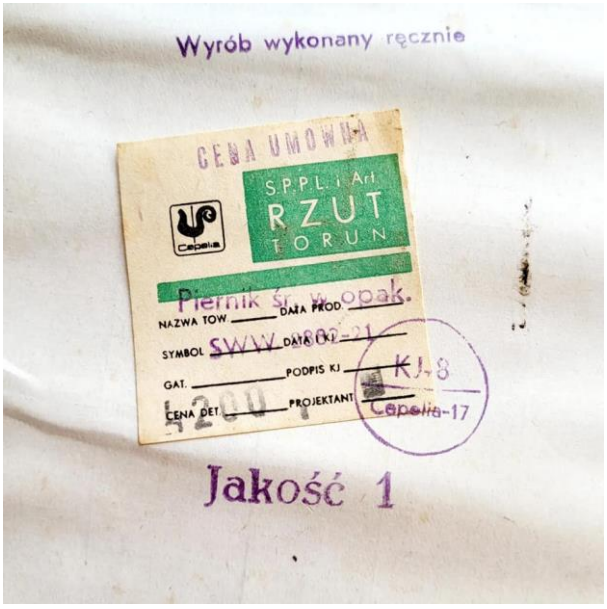
231. Pocztówki reklamowe z piernikami katarzynką i brukowcami z okazji Bożego Narodzenia. Widoczny sposób pakowania pierników. Pocz. XX w. Wł. AKJ



232. Pocztówki reklamowe z piernikami katarzynkami. Widoczna jest zarówno wierzchnia powierzchnia piernika jak i spodnia, z charakterystycznym wzorem. Pozdrowienia zarówno w języku niemieckim jak i polskim, pocz. XX w oraz okres międzywojenny. Wł. AKJ

233. Opakowanie kareta, PRL. Wł AKJ

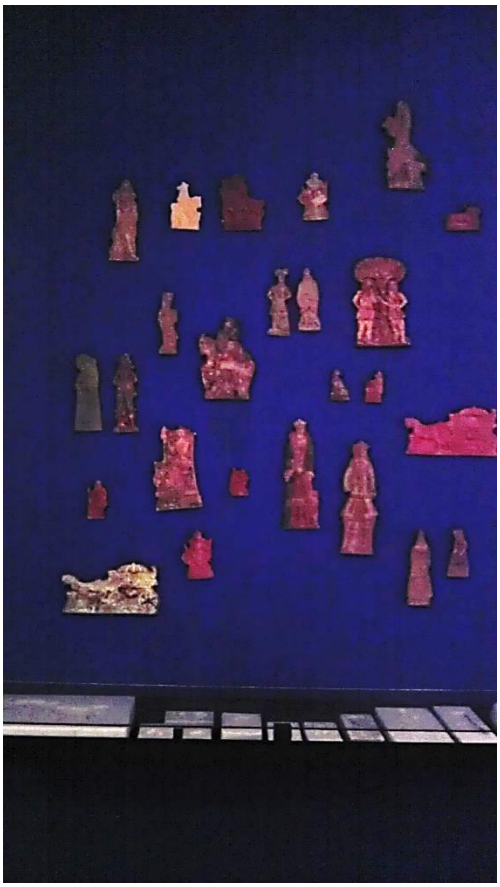
234. Opakowanie piernik toruński herb Torunia, okres PRL. Fot. AKJ



235. Ceramiczna kareta, wyrób pamiatkarski na bazie zabytkowych form piernikarskich, RZUT, PRL. Wł. AKJ

236. Sumak z motywem inspirowanym formami pienrikarskimi, Spółdzielnia RZUT, PRL. Wł. AKJ

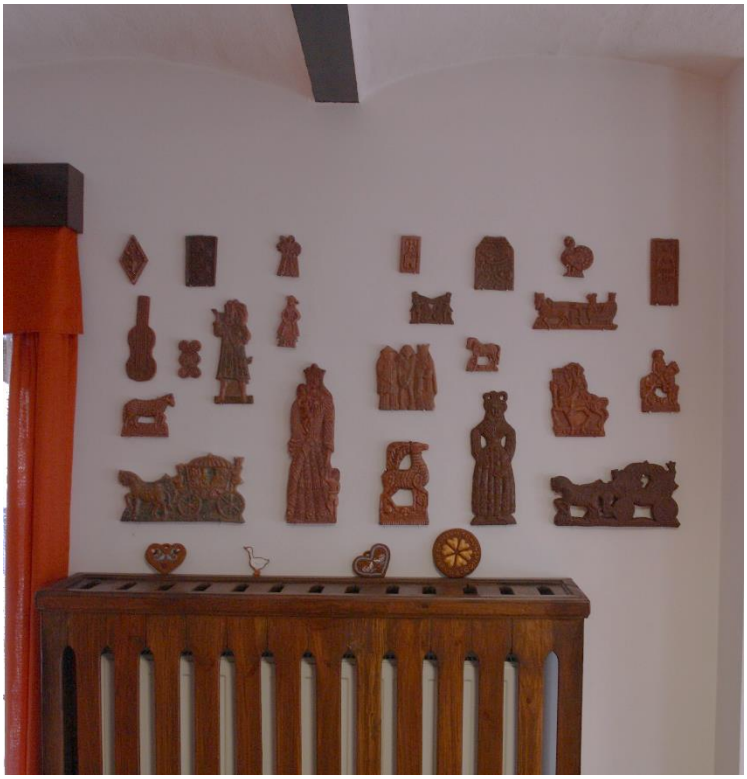
237. Sumaki, projekty: Spółdzielnia Jedność Robotnicza, Spółdzielnia Ars, Spółdzielnia RZUT, od ok. 1970 r., wełna przędzona, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ



238. Ceramiczne pierniki ukształtowane z odlewów zabytkowych form piernikarskich, Spółdzielnia RZUT, od ok. 1970 r., *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

239. Formy do odlewania pierników ceramicznych. Spółdzielnia RZUT, wł. Rodzina Szafrańskich i Hanna Brzuszkiewicz, Spółdzielnia RZUT, ok. 1970, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

240. Józef Kozłowski, Klub Międzynarodowej Prasy i Książki (KMPiK), Toruń 1957, ul. Wielkie Garbary 1957, wł. Katarzyna Kałamajska-Liszcz, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ



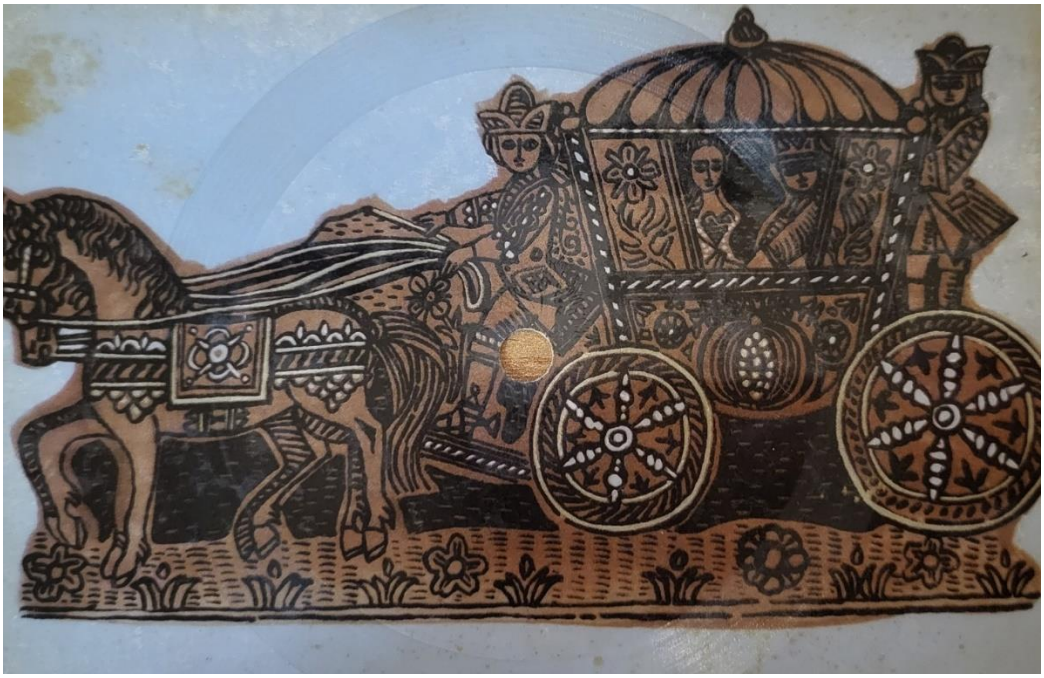
241. Ceramiczne pierniki ukształtowane z odlewów zabytkowych form piernikarskich, Spółdzielnia RZUT, Klubokawiarnia Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

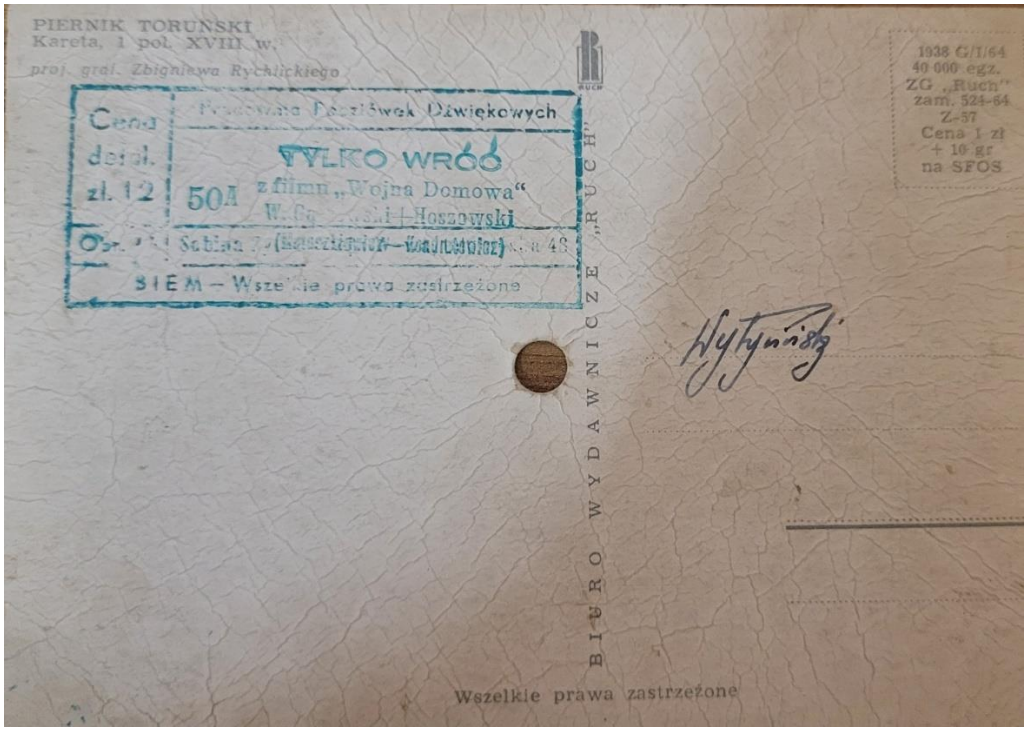
242. Witraże inspirowane formami piernikarskimi, po 1945, witraże R. Drzewiecki, Z. Kulikowski, E. Kwiatkowski. Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

243. Fryz inspirowany formami piernikarskimi, projekt Marii Hoffmann, ul. Szeroka 38, Toruń, 2020. Fot. K. Lewandowski

244. Pamiątki inspirowane kształtami historycznych form piernikarskich, zbiory F. C. „Kopernik", wystawa czasowa, Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

245. Pocztówki inspirowane kształtami historycznych form piernikarskich, autorstwa Z. Rychlickiego, BW „Ruch”, ok. 1963. Fot. AKJ

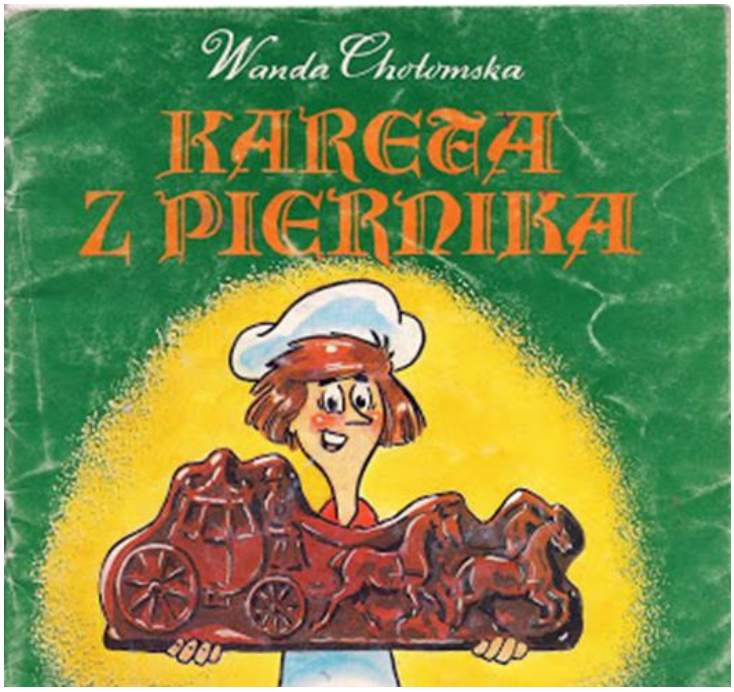




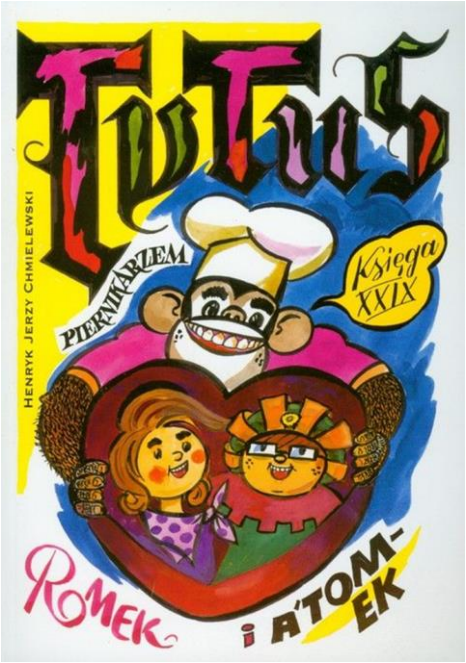
246. Pocztówka muzyczna inspirowana kształtami historycznych form piernikarskich, autorstwa Z. Rychlickiego, BW „Ruch", ok. 1963. Fot. AKJ

247. Ilustracje inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi, aut. Irena Kuczborska, Roman Pisarski, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Warszawa, 1958. Fot. AKJ

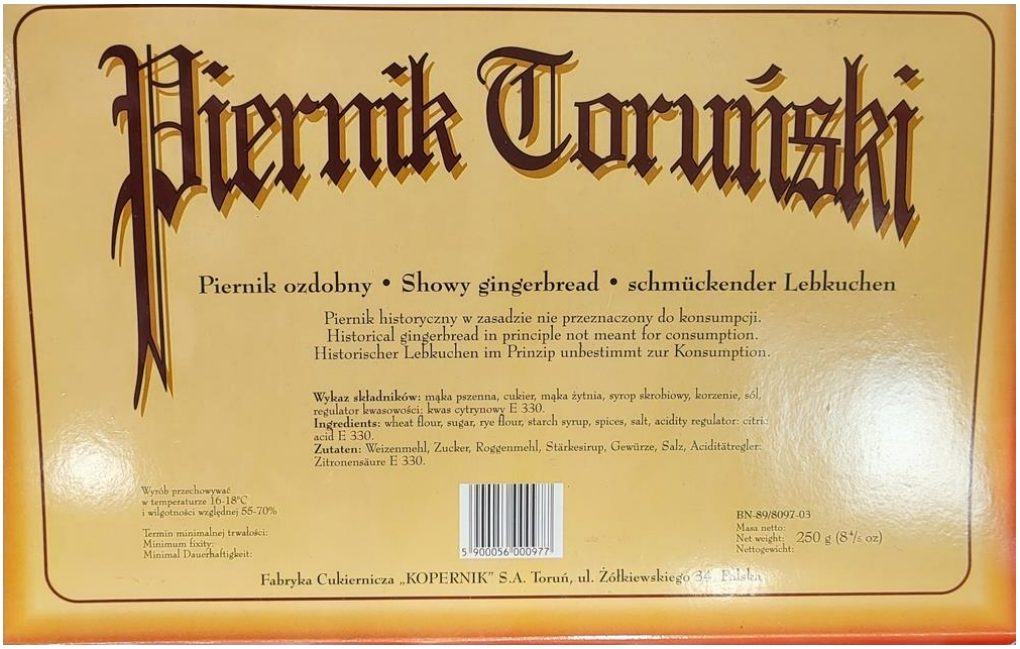
248. Ilustracje Anny Stylo-Ginter inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi. Hanna Łochocka, *Piernikowy rycerz*, Warszawa 1982. Wł. AKJ



249. Ilustracje Jerzego Wróblewskiego, inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi. Wanda Chotomska, *Kareta z piernika*, Bydgoszcz 1988. Wł. AKJ



250. Henryk Jerzy Chmielewski, Tytus Romek i Atomek. *Tytus piernikarzem*, Papcio Chmiel, Komiks i opakowanie pierników, 2004. Wł. MOT



251. Opakowanie po pierniku figuralnym z motywem karety, po 1989, F. C. „Kopernik". Fot. AKJ

252. Piernikowa Aleja Gwiazd w Toruniu, 2023. Fot. AKJ

253. Piernikarka – rzeźba autorstwa Tadeusza Porębskiego z 2011 r., Toruń, 2023. Fot. AKJ

254. Pocztówka z wizerunkiem karety – jako powozu miłosnego, formy piernikarskiej z warsztatu Herrmanna Thomasa, Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2006. Fot. AKJ

255. Reklama soku „Kubuś”, inspirowana kształtami historycznych form piernikarskich, karety, katarzynki, serc, https://kubus.pl/storytel/torunskie-pierniki

Kandydat
TORUŃ 2016
Europejska
Stolica Kultury

256. Logotyp Torunia – kandydata ESK 2016. Inspirowany katarzynka toruńską. Projekt Szymona Salińskiego, 2007

257. Katarzynki – logotyp wyrobów i reklama z użyciem motywu historycznej formy ze zbioru Muzeum Okręgowego w Toruniu.

258. Mozaika piernikowa, Expo Mediolan, 2015. Fot. AKJ

259. Pozdrowienia z Torunia, proj. Marta Ranachowska, 2018. Artystka przedstawiła formy piernikarskie, do kształtowania i wypiekania toruńskich pierników, w tym pierników figuralnych katarzynek i serc. Fot. AKJ

Fabrykacja ozdobnych pierników

Toruń nie zerwał z tradycją

Wzmożony w okresie przedgwiazdkowym popyt na ciasta, cukierki, i wszelkie słodycze, zwłaszcza pierniki, będące tradycyjnym smakołykiem w dni Bożego Narodzenia aż do Trzech Króli, ożywił produkcję zarówno w wielkich toruńskich fabrykach **Gustawa Weesego, Thomasa, Ruchniewicza,** jak i w warsztatach cukierniczych, przygotowujących **jadalne zabawki** na choinkę. Zdjęcie nasze wyobraża gromadkę r[illegible]owników jednego z tych zakładów przy robocie.

260. Artykuł ze zdjęciem pokazującym warsztaty edukacyjne związane ze zdobieniem pierników toruńskich w 1935 roku. Artykuł „Fabrykacja ozdobnych pierników. Toruń nie zerwał z tradycją", „Dzień Bydgoski", R.7., nr 293, 19 grudnia 1935 r.

261. Prezentacja form piernikarskich i wypieku pierników figuralnych w ramach Święta Piernika w Zespole Szkół Gastronomicznych w Toruniu w 2007 roku. Na zdjęciu Barbara Kukowicz-Wirowska. Fot. AKJ

262. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Świat Toruńskiego Piernika, MOT, 2007. Fot. AKJ

263. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Muzeum Toruńskiego Piernika, MOT, 2023. Fot. AKJ

264. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, mistrz piernikarski Paweł Laskowski razem z Aleksandrą Kukowicz pracownikiem muzeum, Święto Toruńskiego Piernika, Muzeum Toruńskiego Piernika, MOT, 2015. Fot. K. Deczyński

265. Pierniki figuralne. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Ostromecko,2023. Fot. AKJ

266. Prezentacja form piernikarskich w ramach stoiska promocyjnego Torunia na targach, 2014. Fot. AKJ

267. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, stoisko promocyjne wyjazdowe Muzeum Toruńskiego Piernika, 2018. Fot. AKJ

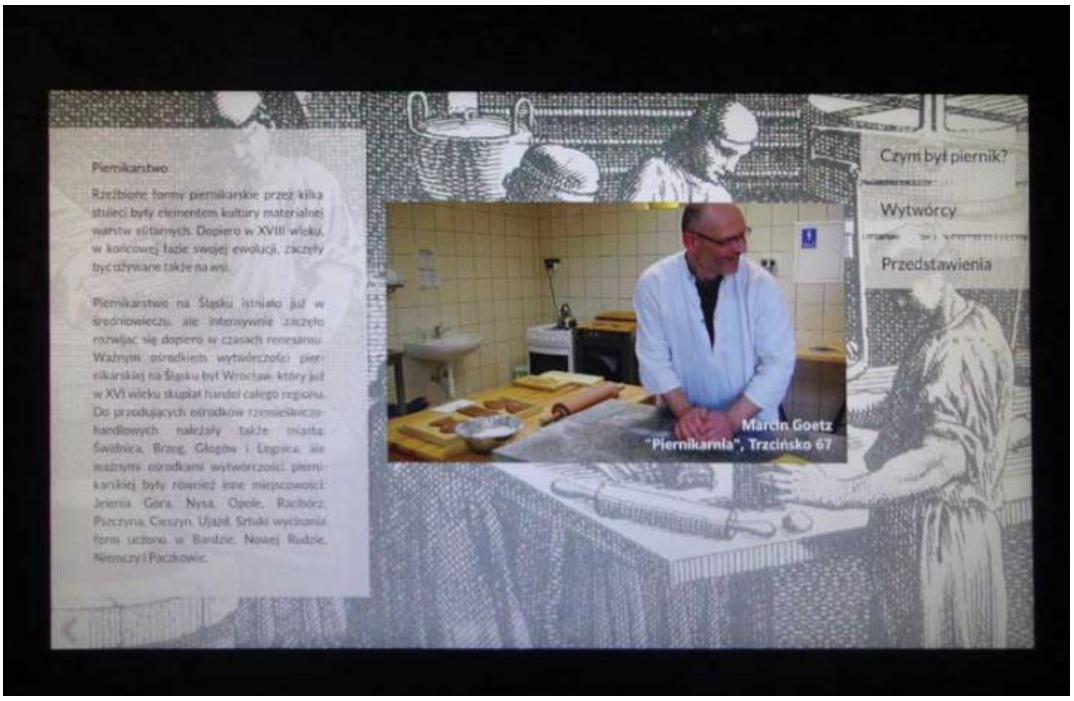
268. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Muzeum Toruńskiego Piernika, 2018. Fot. AKJ

269. Współczesny warsztat piernikarski z kopiami historycznych form piernikarskich oraz wycinaków z tworzywa sztucznego drukowanego 3D, 2020. Fot. AKJ

270. Muzeum „Stara Piernikarnia” w Weissenbergu, 2013. Fot. AKJ

271. Muzeum Piernika w Gertwillier. https://www.paindepices-lips.com/

272. Najstarsza forma piernikarska w Polsce, 1550. Zbiory Muzeum Narodowego we Wrocławiu. Fot. AKJ



273. Fragment stałej wystawy z prezentacja form i współczesnego rzemiosła piernikarskiego na Dolnym Śląsku (Piernikarnia Słodka Chatka Trzcińsko, Marcin Goetz), Muzeum Etnograficzne – oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu. 2014. Fot. AKJ

274. Fragment aranżacji otoczenia muzeum inspirowanej śląskimi formami piernikarskimi, Muzeum Etnograficznego – oddziału Muzeum Narodowego we Wrocławiu. 2014. Fot. AKJ

275. Wystawa stała „Jaworskie pierniki” – zaaranżowana na kawiarenkę. Muzeum Regionalne w Jaworze, 2022. Fot. AKJ

276. Aranżacja wystawy o tradycjach piernikarskich w Bardzie oraz korowód piernikarski z okazji Święta Piernika, 2022. Fot. AKJ

277. Forma katarzynka ze zbiorów Muzeum Karkonoskiego oraz wystawa "Historia Piernikarskiego Rzemiosła" w Muzeum Karkonoskim w Jeleniej Górze, 4.11.2022. Fot. AKJ

278. Warsztaty wypieku dolnośląskich pierników figuralnych z kopii historycznych form. Piernikarnia Śląska, Karolina Klimek z Niemczy, Warsztaty „Opowiemy Wam piernikiem”, Kowary, 2021. Fot. AKJ

279. Stoisko piernikarza Marcina Goetza, w ramach Święta Chleba i Piernika w Jaworze, 2016. Fot. AKJ

280. Współczesne dolnośląskie pierniki figuralne wypieczone z kopii historycznych form piernikarskich z Muzeum Regionalnego Jawora, łączone ze sobą oraz z piernikami lukrowanymi. Wykonanie Marcin Goetz, Piernikarnia Słodka Chatka w Trzcińsku. Fot. AK

281. Piernikarze, twórcy form piernikarskich i badacze piernikarstwa w 2016 roku, w trakcie wydarzenia „Piernikowo” organizowanego przez Muzeum Regionalne w Jaworze w ramach Święta Chleba i Piernika, 2022. Fot. AKJ

Spis ilustracji:

I. Archiwalne i współczesne fotografie ekspozycji form piernikarskich z muzeum i fabryki (stałe i czasowe).

1. Najstarsza znana fotografia toruńskiej formy piernikarskiej. 6.
Zdjęcie z artykułu S. Dąbrowskiego *Piernik toruński. Artystyczny żywot staropolskich łakoci*, „AS", nr 21, 1935, s.22

2. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese (informacja umieszczona nad gablotami). Wystawa czasowa „Thorner Kunsthandwerk" w Ratuszu Staromiejskim, 9.08-29.11.1941, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, A.1014. Fot. Kurt Grimm

3. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese na wystawie czasowej „Thorner Kunsthandwerk" w Ratuszu Staromiejskim, 9.08-29.11.1941, A.1013. wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm

4. Formy piernikarskie i podmalowane pierniki z fabryki G. Weese na wystawie czasowej „Thorner Kunsthandwerk", Ratusz Staromiejski, 9.08-29.11.1941, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, A. 1012. Fot. Kurt Grimm

5. Formy i ceramiczne pierniki na wystawie „Toruńskie rzemiosło artystyczne XVI-XVII w." Ratuszu Staromiejski, 17.07.1947, A. 624, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

6. Prezentacja odbitek ceramicznych z form na wystawie czasowej „Pierniki toruńskie", Ratusz Staromiejski,1955, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

7. Formy i piernikarskie odbitki na wystawie „Toruńskie rzemiosło artystyczne XVI-XVII w." w Ratuszu Staromiejskim, 27.03.1956, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Alojzy Czarnecki

8. Zdjęcie witryny Pracowni Konserwacji Zabytków w Toruniu z ekspozycją zorganizowaną w ramach Dni Oświaty, Książki i Prasy w maju 1962 r., na wystawie widoczny katalog Janiny Kruszelnickiej *Pierniki toruńskie i inne* oraz forma piernikarska: kareta z firmy Herrmanna Thomasa MT/S/767. Fot. Rocznik Muzeum w Toruniu

9. Formy piernikarskie na wystawie *Toruńskie rzemiosło artystyczne* (d. sukiennice) Muzeum w Toruniu. 1964 r. Fot. A. Jarmołowicz. Rocznik Muzeum w Toruniu

10. Prezentacja form piernikarskich na wystawie czasowej „Pierniki w dawnej Polsce", Ratuszu Staromiejski, 1978, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Zygmunt Siewak

11. Prezentacja form piernikarskich i ceramicznych pierników na wystawie czasowej „Pierniki w dawnej Polsce", Ratuszu Staromiejski, 1978, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Zygmunt Siewak

12. Prezentacja form piernikarskich na wystawie stałej „Dawny Toruń - Historia i Rzemiosło artystyczne 1233-1793, Ratusz Staromiejski – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2018 r. Fot. AKJ

13. Prezentacja form piernikarskich z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" na wystawie stałej „Świat toruńskiego piernika" w Domu Mikołaja Kopernika, 2006. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

14. Prezentacja form piernikarskich w zaaranżowanej piernikarni - wystawa stała „Świat toruńskiego piernika" w Domu Mikołaja Kopernika, 2006. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

15. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

16. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

17. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica),, 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

18. Snycerz i prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

19. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

20. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

21. Prezentacja form piernikarskich. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (piwnica), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

22. Prezentacja form piernikarskich w sklepie z czasów PRL. Formy ze zbiorów Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

23. Prezentacja form piernikarskich w sklepie z czasów PRL. Formy ze zbiorów Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

24. Prezentacja fragmentów Polskich Kronik Filmowych, w których występują piernikarze z Fabryki (m.in. Konrad Szwarc) z formami i piernikami figuralnymi. Aranżacja klubokawiarni z czasów PRL. Na ścianie sumaki RZUT z motywami inspirowanymi formami piernikarskimi. Wystawa stała w Muzeum Toruńskiego Piernika (I piętro), 2021, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

25. Aranżacja kramu z formami piernikarskimi w ramach wystawy „Świat Toruńskiego Piernika", przygotowanej przez Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2016. Fot. AKJ

26. Formy piernikarskie i aranżacja kramu (po prawej) i stoiska snycerskiego (po lewej) na wystawie „wędrującej" w zaaranżowane w statku – kodze w ramach wystawy „Świat

Toruńskiego Piernika", przygotowanej przez Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2008. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

27. Plakaty i zaproszenie do wystaw czasowych organizowanych w Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziale Muzeum Okręgowego w Toruniu, w ramach których były prezentowane również formy z kolekcji MOT. Fot. Internet

28. Plakaty wydarzeń i wystaw organizowanych w Muzeum Toruńskiego Piernika – oddziale Muzeum Okręgowego w Toruniu, w ramach których były prezentowane również formy z kolekcji MOT. Fot. Internet

29. Ekspozycja formy piernikarskiej z wizerunkiem pomnika Wilhelma I w Toruniu, wytwórnia Antonego Kempfa w Norymberdze, wł. F.C. „Kopernik", wystawa czasowa „Pierniki Elizy, opłatki i „ciasto życia". O piernikach norymberskich" 25.11.2016–5.02.2017 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2016. Fot. AKJ

30. Ekspozycja form piernikarskich i inwentarza form na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. od 1951 do 1982 roku", 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019, Fot. AKJ

31. Ekspozycja form piernikarskich i inwentarza form na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. od 1951 do 1982 roku", 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

32. Ekspozycja form piernikarskich na wystawie czasowej „Z serca Fabryki… Historia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. od 1951 do 1982 roku", 23.11.2019-27.09.2020 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

33. Ekspozycja form piernikarskich na wystawie czasowej „Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu", 17.10.2020-31.12.2021 w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2019. Fot. AKJ

34. Ekspozycja form piernikarskich i warsztat snycerski na wystawie czasowej "Między tradycją a nowoczesnością. Stanisław Kośmiński – Rzeźba i snycerstwo" w Muzeum Toruńskiego Piernika – Muzeum Okręgowe w Toruniu, 24.06-31.12.2022. Fot. AKJ

35. Formy piernikarskie z kolekcji fabryki. Wystawa zorganizowana z okazji 200-lecia Fabryki Cukierniczej „Kopernik" w Muzeum Etnograficznym im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu 1963 r. Fot. Archiwum Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A.

36. Stoisko promocyjne Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A., targi ISM Kolonia 2019. W gablocie formy piernikarskie z kolekcji fabryki. 2019, fot. Archiwum Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A.

II. Archiwalne i współczesne zdjęcia pierników i wystaw pokazujących pierniki figuralne oraz witryn z piernikami.

37. Pierniki toruńskie, wzory zdobień z migdałów, 1875 r., za: F. H. Stegmann, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler,* Weimar 1875, s. 53

38. Piernik toruński, z migdałami, Elise Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen,* Danzig 1912, s. 43 i s. 47

39. Piernik toruński, katarzynka figuralna z formy, Elise Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen,* Danzig 1912, s. 98

40. Pierniki toruńskie, z form. Podpisane „stare piernikowe formy", E. Püttner, *Das Märchen vom Thorner Pfefferkuchen,* Danzig 1912, s. 4 i s. 93

41. Toruńskie pierniki figuralne ok. 1904 roku. W artykule pokazano wizerunki pierników wyciśniętych z form, przedstawiające św. Jerzego (il.17) i króla Zygmunta III Wazę (il. 18). Pod tym ostatnim piernikiem podpis: „Dawna toruńska forma piernikowa z XVII w. przedstawiająca niemieckiego cesarza" (sic!). Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen,* "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT

42. Piernik z przedstawieniem pomnika cesarza Wilhelma w Toruniu. Główna część piernika odbita z historycznej formy przechowywanej w Fabryce Cukierniczej „Kopernik" S.A. Piernik z ozdobną bordiurą wypełnioną motywami kwiatowymi utworzonymi z migdałów i masy cukrowej (lukru?). Wykonanie ok. 1904 roku. Podpis informuje, że piernik ma 120 cm wysokości i 80 cm długości. Został nagrodzony złotym medalem. Hermann Witzner Thorner Pfefferkuchen, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT

43. Fabryka Herrmanna Thomasa wykonana z ciasta piernikarskiego lukru i migdałów. Na pierwszym planie ustawieni w dwuszeregu piernikarze. Zdjęcie z: *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn,* Thorn 1907 r.

44. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Weesego, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T.III., 1926 r., za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1926, r. 33

45. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Herrmanna Thomasa, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T. VI. 1926 r., za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1926, r. 33

46. Wizerunki pierników figuralnych z kolekcji Weesego, z opracowania Stanisława Dąbrowskiego. T.VIII, 1926 r. za: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu", 1926, r. 33

47. Pocztówka z wizerunkami pierników figuralnych z kolekcji Weesego.
Są to tzw. „pierniki królewskie" przedstawiające Władysława IV Wazę, jego małżonkę Cecylię Renatę oraz pieczęć majestatyczną króla pomiędzy nimi. Ok 1926 r., fot. Archiwum MOT

48. Piernik toruński przedstawiający królową Konstancję, prezentowany w tzw. „refektarzu" , dawnego Muzeum Etnograficznego na Wawelu w Krakowie, dokąd przekazano w 1925 roku pierniki z fabryk Weese i Thomas. Za: M. Wargowski, *Zbiory ludowe na Wawelu,* „Przewodnik Katolicki", Nr.30, z dn. 24 lipca 1927 roku, s. 7

49. Historyczne klisze przedstawiające toruńskie pierniki. Pochodzą ze zbiorów dawnego Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. Ok. 1925 r. Obecnie w zbiorach Muzeum Krakowa. MHK-8524/N/1-6

50. Historyczne pierniki toruńskie (Muzeum Miejskie w Toruniu)
Kalendarz Katolicki Wielkiego Pomorza 1939, Toruń 1939, s.115
https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/23430/edition/32052/content.

51. Toruńskie pierniki na poznańskim Komturze w 1930 roku. Od 6 lipca do 10 sierpnia 1930 roku w Poznaniu odbywała się Międzynarodowa Wystawa Komunikacji i Turystyki - zwana Komturem. „Od Naszego Morza" 1930, R. 2, nr 13 i 14

52. Wystawa „Polska Współczesna" w Drugim Muzeum w Rapperwswilu, „Sala Gdyni" – w przestrzeni której prezentowano toruńskie pierniki oraz plakat wystawy, 1937 rok.
Fot. kolekcja Google Arts & Culture: Muzeum Polski w Rapperswilu

53. Pierniki królewskie Zygmunt III Waza i Konstancja, polichromowane, złocone, ilustracja artykułu Witolda Ulanowskiego pt. „Ciasto św. Priski" w Arkady 1935 rok, r. 1, nr 8, s.436

54. Toruńskie pierniki kogut i syrena. Pod kogutem podpis „Forma z XVIII w.", za: Jan Grabowski, *Czem jest piernik toruński*, Toruń 1929

55. Pierniki toruńskie figuralne wypieczone na wystawę w muzeum, podbarwione, A.1016, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu, ok. 1941 r. Fot. Kurt Grimm

56. Jelonek, grajek, pierniki toruńskie wypieczone na wystawę w muzeum, podbarwione, A.1020, ok. 1941 r., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm

57. Halabardzista, piernik toruński wypieczony na wystawę w muzeum, podbarwiony, A.1019, ok. 1941 r., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Kurt Grimm

58. Model gipsowy piernika katarzynki., międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

59. Model gipsowy zegarek, odcisk z formy pienrikowej, międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

60. Modele gipsowe pierników figuralnych motyw Caritas i postać Zygmunta III Wazy, międzywojnie?, wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

61. Ilustracje katalogu Janiny Kruszelnickiej. 1956 r. Fot. AKJ

62. Fotografie. pocztówki z przedstawieniem pierników toruńskich – modeli gipsowych, wyciśniętych na podstawie historycznych form z kolekcji muzeum. Po 1945 r. Fot. A. Czarnecki

63. Wystawa pierników toruńskich w witrynie sklepowej, po 1945 r. wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu

64. Piernik toruński Prządka, w zbiorach Muzeum Hornimona w Londynie. Toruń 1963

65. Piernik historyczny przedstawiający Mikołaja Kopernika. Wyciśnięty w dawnej formie z przedstawieniem cesarza Wilhelma. Z doklejonym wizerunkiem astronoma i wyciętym napisem „Toruń". Okres PRL. Fot. AKJ

66. Zdjęcia z ekspozycji czasowej pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika,

ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Na wystawie umieszczono wyciśnięte z form pierniki historyczne, także opakowania oraz zdjęcia pracowników – w tych robiących pierniki figuralne i wyrobów, oferty reklamowe. Fot. AKJ

67. Zdjęcia z ekspozycji czasowej pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Na wystawie umieszczono wyciśnięte z form pierniki historyczne oraz opakowania do nich. Fot. AKJ

68. Na zdjęciu pierniki figuralne i historyczne opakowania do nich. Wystawa czasowa, pt.: „Zatrzymaj się, spójrz, kup. Reklama i opakowania do pierników z Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A." Muzeum Toruńskiego Piernika, ul. Strumykowa 4. Wystawa czynna: 11.03.-5.06.2022. Fot. AKJ

69. Sklep firmowy Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. z historycznymi piernikami figuralnymi odciśniętymi m.in. z kopii XVIII-wiecznych oraz z współczesnych form piernikarskich. Aranżacja okazyjna sklepów w ramach Święta Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

70. Sklep firmowy Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. przy ulicy Żeglarskiej, z historycznymi piernikami figuralnymi odciśniętymi m.in. z kopii XVIII-wiecznych oraz z współczesnych form piernikarskich. Aranżacja okazyjna sklepów w ramach Święta Toruńskiego Piernika - sierpień 2018.Fot. AKJ

71. Dekoracja sklepu firmowego FC Kopernik Saw Dworze Artusa. Na wystawie widoczne historyczne pierniki odciśnięte z form z kolekcji fabryki. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018, w tle na ścianie kalendarium historii fabryki ze zdjęciami przedstawiającymi historycznych piernikarzy, fot. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

72. Dekoracja sklepu firmowego FC Kopernik Saw Dworze Artusa. Na wystawie widoczne historyczne pierniki odciśnięte z form z kolekcji fabryki. Święto Toruńskiego Piernika - sierpień 2018. Fot. AKJ

73. Prezentacja opakowań Katarzynki z ciasta długo dojrzewającego w gablocie Muzeum Toruńskiego Piernika. Edycja limitowana z okazji 255-lecia F.C. „Kopernik" S.A. Fot. AKJ

74. Toruńskie pierniki figuralne serca i herb Torunia, wypieczone z ciasta z F.C. „Kopernik", 2012, Fot. AKJ

III. Dokumentacja archiwalna związana z inwentaryzacją i ochroną toruńskich form piernikarskich.. Sposób przechowywania form.

75. Wykaz form piernikarskich w zbiorach Muzeum Miejskiego z numerami inwentarzowymi, APT, Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu, 1939-45, AMT E838 s.48. Fot. AKJ

76. Wykaz form piernikarskich i pierników, w zbiorach Muzeum Miejskiego z numerami inwentarzowymi, APT Inwentarz Muzeum Miejskiego w Toruniu, 1939-45, AMT E838, s. 49

77. Korespondencja w sprawie uznania za zabytki form z Fabryki Weese. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, dalej APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592, Urząd Wojewódzki Pomorski w Toruniu. Zabytki ruchome1936–38, s.49-73

78. Korespondencja w sprawie uznania za zabytki form z Fabryki Weese. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, dalej APB, 6/4/0//8.2.8.5/24592, Urząd Wojewódzki Pomorski w Toruniu. Zabytki ruchome 1936–38, s.49-73

79. Okładka inwentarza form piernikarskich przechowywanych w Fabryce Cukierniczej „Kopernik", 2018. Fot. AKJ

80. Spis treści inwentarza form piernikarskich, Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018. Fot. AKJ.

81. Przykładowe opisy form drewnianych z inwnetarza Fabryki. Zwracają uwagę określenia różnicujące wielkości i czas powstania obietów, Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018, Fot. AKJ

82. Przykładowe opisy form metalowych (aluminiowej i mosiężnej) z inwentarza Fabryki. Zwracają uwagę zdjęcia pokazujący zarówno formę (negatyw) jak i piernik (wyciśnięty z formy). Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018. Fot. AKJ

83. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018, Toruń. Fot. AKJ

84. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018, Toruń. Fot. AKJ

85. Przechowywanie form piernikarskich w Fabryce, Formy wiszące w gabinecie pracowniczym, Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S.A., 2018,Toruń. Fot. AKJ

IV. Wybór dokumentów archiwalnych.

86. Statuty cechu piekarzy i piernikarzy miasta Torunia z 1632 r. (k.1-15), 1669 r. (k.26) oraz 1716 r., postanowienia władz miejskich o sprawach cechu, korespondencja, plany rozmieszczenia ław chlebowych, materiały dotyczące sporu pomiędzy piekarzami właściwymi (Losbäcker) a piekarzami chleba twardego (Pestbacker) z pierwszej połowy XVIII wieku. APT, Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia, sygn. 2

87. Okładka publikacji jubileuszowej z okazji 50-lecia istnienia firmy Herrmann Thomas. *Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas in Thorn,* Thorn 1907

88. Okładka jubileuszowej publikacji firmy Gustawa Weese, *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn,* Berlin 1910 und 1913

89. Okładka kroniki zakładowej Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. , w której znajduje się dokumentacja fotograficzna m.in. form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Ok. 1963 r. Fot. AKJ

90. Karta z kroniki zakładowej Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A., w której znajduje się dokumentacja fotograficzna m.in. form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Ok. 1963 r. Fot. AKJ

91. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A., w której znajduje się artykułów, ilustrowanych zdjęciami form piernikarskich i wyrobu pierników figuralnych przez pracowników zakładu. Od 1973 r. Fot. AKJ

92. Artykuł ilustrowany zdjęciami historycznych form piernikarskich oraz piernika wypieczonego z formy z wizerunkiem pomnika Wilhelma I. Artykuł *Weź garniec pszennej mąki…*, „Gazeta Toruńska”, 5.01.1974., 91. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

93. Artykuł ilustrowany zdjęciami m.in. piernika wypieczonego z formy z wizerunkiem pomnika Wilhelma I. Poniżej pracownice pakują pierniki do pudełek. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A., Artykuł *Pierniki z Kopernika*, „Żołnierz Polski Ludowej”, 1.01.1985. Fot. AKJ

94. Artykuły z toruńskiej prasy ilustrowane zdjęciami m.in. form i pierników figuralnych wykonywanych w Fabryce. 1984. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

95. Artykuł ilustrowany zdjęciami form piernikarskich z kolekcji Fabryki, „Kurier Polski”, 6.07.1984. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

96. Artykuł ilustrowany zdjęciami formy piernikarskiej z kolekcji Fabryki oraz piernikami-odlewami z kolekcji muzeum, Artykuł *Toruńskie pierniki,* „Kurier Polski”, 12.01.1974. Kronika materiałów prasowych Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

97. Zaproszenie z motywem formy piernikarskiej – karety. Wernisaż stałej wystawy „Dawny Toruń. Historia i rzemiosło artystyczne (1233-1793)”, 1994. Fot. AKJ

V. Dawne i współczesne ilustracje pokazujące wizerunki piernikarzy, właścicieli fabryk, wnętrza piernikarni oraz proces przygotowania pierników m.in. poprzez wytłaczanie pierników z form piernikarskich

98. Mężczyzna – pan domu (?), dzieli pomiędzy obecnych piernik figuralny. Drzeworyt 1508 r. Geiler von Keysersberg, *Passio domini Iesu Christii*, Straßburg 1508 r. Fot.: T. Hinrichsen, *Das Lebkuchenherz. Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009

99. Mężczyzna dzielący piernik figuralny między gości. Piernik figuralny z wizerunkiem sceny Ukrzyżowania, Drzeworyt za: Geiler von Kaysersberg, *Passio domini Iesu Christii. Predigten*, 1514. Fot.: T. Hinrichsen, *Das Lebkuchenherz. Lebkuchen aus Deutschland*, Husum 2009

100. Warsztat piernikarski ok. 1520 roku. Piernikarz Hans Buel z piernikami figuralnymi różnych kształtów i rozmiarów. Z tyłu piec kopułkowy oraz łopata do chleba. 1520, *Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen*, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb. 279.2°, f. 11v, https://hausbuecher.nuernberg.de/ [dostęp 1.10.2024].

101. Mistrz piernikarski Hans Stüber z wielkoformatowym piernikiem ze scenami figuralnymi. W tle kamienica z lada, na której widnieją pierniki, 1624, Za: *Hausbücher der Mendelschen und Landauerschen Zwölfbrüderhausstiftungen*, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb. 317b.2°, Folio 99, recto. https://online-

service.nuernberg.de/viewer/image/0f5e1d20-0f54-473b-9516-8cf87c93689a/203/LOG_0203/ [dostęp 1.10.2024]

102. Warsztat piernikarski w XVII wieku. Piernikarze norymberscy podczas pracy. Na stole kawałki ciasta, wałek, waga i forma piernikarska z której wytłaczany jest piernik. W tle piec łopata z ułożonymi piernikami oraz półki. Mniejszy piec do gotowania syropu lub miodu. „Lebkuchner" (Lebzelter), Christoph Weigel, *Der Gemein-Nützlichen Haupt-Stände,* Regensburg 1698, s. 514. https://www.uni-regensburg.de/bibliothek/katharinenspital/unser-kartenmotiv-lebkuechner/index.html [dostęp 1.10.2024]

103. Warsztat piernikarski w XVIII wieku. Piernikarze podczas pracy. Piernikarz wałkuje ciasto i kształtuje z drewnianych form pierniki. Na blatach ułożone formy i ukształtowane wypieki. Nad blatami półki z ułożonymi i opakowanymi piernikami. Po lewej stronie piernikarz wkłada do pieca za pomocą łopaty piekarskiej, ułożone nań pierniki. Na pierwszym planie kocioł do syropu, miodu, moździerze oraz skrzynia z piernikami lub ciastem *Schauplatz der Natur und Künste,* Achter Jahrgang, Wien 1782. *https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/periodical/pageview/2990026,* [dostęp 1.10.2024]

104. Wnętrze sklepu z piernikami. XVIII w. Widoczne różne kształty pierników figuralnych, zdobionych migdałami, paczkowanych – owiniętych papierem i sznurkiem z jednym piernikiem na wierzchu. Ponadto mniejsze pierniki w koszach. Ok. 1766 r., München, Bayerisches Nationalmuseum. Za: E. Hörandner, *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Sprigerle*, München 1982

105. Wnętrze warsztatu cukierniczego (piernikarskiego) i sklepu. 1. poł. XIX w. W części warsztatowej na blatach roboczych przygotowywanie ciasta i wypieków. Nad blatem formy. W tle piec. W części sklepowej uwagę zwraca waga i lady z wyrobami. Jakob Eberhard Gailer *Neuer Orbis Pictus für die Jugend,* Reutlingen 1832, https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6a/Novus_Orbis_Pictus_Zuckerbaecker.jpg [dostęp 1.10.2024]

106. Warsztat piernikarski ok. 1832 r. Piernikarze ubrani w fartuchy i z zakasanymi rękawami koszul. Po lewej stronie piernikarz wkłada do pieca na łopacie pierniki w kształcie prostokątów i serc. Po prawej stronie piernikarz na blacie stołu roboczego waży części ciasta, rozwałkowuje je i kształtuje. Na pierwszym planie palenisko na rozgrzanie syropu lub miodu. Jakob Eberhard Gailer, *Neuer Orbis Pictus für die Jugend,* Reutlingen 1832. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lebkuechler.jpg

107. Wnętrze piernikarni na zamku w Ortenburgu. Pocz. XX w. Widoczna ława do wygniatania ciasta, naczynia do odcedzania miodu. Na stole stolnice, wałki waga, różne formy. Piernikarnia zamkowa, Zamek Ortenburg. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ortenburg_Schlossmuseum_-_Lebzelterei.jpg. [dostęp 1.10.2024]

108. Nadawanie kształtu piernikowi za pomocą formy piernikarskiej i noża. Ivan Day. From Frederick Vine, *Saleable Shop Goods* (London: 1898) https://foodhistorjottings.blogspot.com/search?q=gingerbread [dostęp 1.10.2024]

109. Formy piernikowe używane do wypieku pierników figuralnych. P. N. Sprengels, *Handwercke und Künste in Tabellen. Mitt Kupfern und einem Register,* Berlin 1774

110. Rekonstrukcja ławy piernikarskiej (Teigbreche) służącej do rozgniatania ciasta, m.in. na pierniki figuralne, 1875. F. H. Stegmann, *Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler,* Weimar 1875, s. 9

111. Rekonstrukcja ławy piernikarskiej (Teigbreche) służącej do zagniatania ciasta. Tadeusz Szczurek, *Przyczynek do dziejów piernikarstwa w Polsce (Produkcja pierników i marcepanów w Sarnowie*, „Gorzowski Zeszyt Muzeum", Gorzów 1975, s.45-72

112. Skrzynia do transportu pierników, firma Weese, 1 poł XX w., wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

113. Jarmark w Ortelsburgu, przed 1914 rokiem. Po prawej stronie namiot z napisem Thorner Pfeffferkuchen. Za ladą stoi kobieta. Nad nią pierniki figuralne, malowane (lukrowane?), przed 1914 r. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

114. Domniemany wizerunek piernikarza toruńskiego Szymona Scholtza, zwanego Neisserem, XVI w. Fot. Muzeum Okręgowe w Toruniu

115. Portrety rodzinne Andreasa i Dorothei Weese (z domu Liebig). Kopia wg. portretów z 1. poł. XIX w., wykonanie Józef Flik., aranżacja salonu Muzeum Toruńskiego Piernika, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. AKJ

116. Portrety rodzinne Andreasa i Dorothei Weese (z domu Liebig). Portrety rodzinne z 1. poł. XIX w., zbiór rodziny Weese. Fot. AKJ

117. Gustaw Traugott Weese.
Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn, Berlin 1910 und 1913.
https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

118. Robert Weese (po lewej), Friedrich Hübner (po prawej) *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, Berlin 1910 und 1913. https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

119. Max Albert Weese. Zbiory rodzinne Udo Albert Weese

120. Gustaw Bernhard Weese, APT Fotografie, sygn.. 489.
https://torun.ap.gov.pl/wp-content/uploads/2021/09/z_kura_kazdy-kucharz-dobry-21.webp

121. Fabryka pierników Gustawa Weese, przy ul. Strumykowej ok. 1889 roku.
Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn, Berlin 1910 und 1913
I. ttps://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

122. Piec łańcuchowy do wypieku pierników. Wypieki umieszczone są na blachach. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen*, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT

123. Produkcja pierników w fabryce na pocz. XX w. Piernikarz w stroju roboczym (fartuch, nakrycie głowy) przy maszynie do kształtowania ciasta (wycinania pierników), spadających na blachy do wypieku. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen*, "Sonntag Zeitung", 1904, h.13, s.231.
Fot. Archiwum MOT

124. Produkcja pierników w fabryce na pocz. XX w. Piernikarze w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) przy maszynie do wygniatania ciasta. Pracownicy wyjmują wygniecione ciasto do drewnianych skrzyń. Widoczne pasy transmisyjne i zabezpieczenia siatką. Fabryka Weese pocz. XX w. ul. Strumykowa, Toruń. Hermann Witzner *Thorner Pfefferkuchen, "Sonntag Zeitung"*, 1904, h.13, s.231. Fot. Archiwum MOT

125. Fabryka pierników Gustawa Weese na przedmieściu Mokre. Fabryka pierników Gustawa Weese, przy ul. Strumykowej ok. 1889 roku. *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn,* Berlin 1910 und 1913,https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=75667

126. Produkcja pierników w fabryce w 1. poł. XX w. Pracownice i pracownicy w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) przy maszynie do wygniatania ciasta. Kobiety oblewają pierniki czekoladą. W głębi na półkach blachy z wypiekami. Fabryka Weese 1 poł.. XX w. ul. Żółkiewskiego, Toruń

127. Produkcja pierników w fabryce 1. poł. XX w. Piec łańcuchowy dwupoziomowy z ułożonymi nań piernikami. Obok wózki transportujące pierniki. Pracownicy w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) Fabryka Weese,1. poł. XX w. ul. Żółkiewskiego, Toruń. *Historisch-biographische Blätter Industrie, Handel und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn,* Berlin 1910 und 1913

128. Konrad Szwarc, mistrz piernikarski pracujący w toruńskich fabrykach pierników jeszcze przed II wojną światową. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S.A. Fot. AKJ

129. Konrad Szwarc, mistrz piernikarski pracujący w toruńskich fabrykach pierników jeszcze przed II wojną światową. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

130. Przechowalnia ciasta. Leżakowanie. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

131. Ciasto piernikowe w zagniatarce. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

132. Piec. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

133. Wałek do ciasta piernikowe, również na pierniki figuralne, XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

134. Wypiek katarzynek. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

135. Kształtowanie pierników figuralnych z form piernikarskich znajdujących się obecnie w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu. Ok. poł. XX w. Pracowniczki w strojach roboczych (fartuchy, nakrycia głowy) wycinają ręcznie nożykami pierniki figuralne, wyciśnięte z historycznych, drewnianych form z XVII i XVIII wieku, będących wówczas własnością fabryki (obecnie w zbiorach MOT, m.in.: MT/S/924, MT/S/925, MT/S/935,). Na stole leżą formy piernikarskie, Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

136. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

137. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w., Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

138. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

139. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

140. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik’ S. A. Fot. AKJ

141. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

142. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

143. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 50-60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

144. Wyrób historycznych pierników figuralnych z form z kolekcji fabryki. Lata 80. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

145. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki. Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

146. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki. Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

147. Dyrektor Michał Samulski i prezentacja pierników figuralnych w ramach stoiska Fabryki. Lata 60. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S. A. Fot. AKJ

148. Mistrzowie piernikarscy z Fabryki Cukierniczej Kopernik S.A. niosą ciasto piernikarskie w ramach Święta Toruńskiego Piernika w Muzeum Toruńskiego Piernika, 2015, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Krzysztof Deczyński

149. Paweł Laskowski mistrz piernikarski z Fabryki Cukierniczej, 2023, „Kopernik” S.A. Fot. AKJ

150. Zabudowania Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Po lewej część wzniesiona w czasach Weesego. Stan 2018 r. Fot. AKJ

151. Zabudowania Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

152. 150. Sklep firmowy w Dworze Artusa, Rynek Staromiejski 6, Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

153. Sklep firmowy w Dworze Artusa, Strumykowa 4, Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A. w Toruniu. Stan 2018 r. Fot. AKJ

154. Herrmann Thomas, założyciel firmy. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ

155. Zespół pracowników fabryki Herrmanna Thomasa. W centrum właściciel Oskar Thomas /(w cylindrze). Ok 1907 r., Toruń. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ

156. Piernikarze zagniatający ciasto w Fabryce Herrmanna Thomasa. Ok 1907 r., Toruń. *Festschrift zum 50 Jähringen Bestehen des Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907 r. Fot. AKJ

157. Piernikarze toruńscy przy pracy w fabrykach Weese i Thomas. Pocz. XX w. Toruń. Fot. AKJ

158. Rynek Nowomiejski, miejsce lokalizacji zakładu Herrmanna Thomasa. Stan obecny w 2018 r. Fot. AKJ

159. Adam Pokojski z mamą Grażyną Pokojską w zakładzie cukierniczym Pokojskich. Na ścianie rodzinne pamiątki, zdjęcia i dyplomy, 2022. Fot. AKJ

160. Adam Pokojski z mamą Grażyną Pokojską w zakładzie cukierniczym Pokojskich. Na stole formy do pierników figuralnych, 2022. Fot. AKJ

161. Warsztat piernikarski z formami silikonowymi rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

162. Warsztat piernikarski z formami silikonowymi do pierników figuralnych historycznych, rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

163. Krzywa wieża w Toruniu, piernik figuralny z pracowni rodziny Pokojskich, 2022. Fot. AKJ

164. Sklep Żywego Muzeum Piernika w Toruniu, 2021. Fot. AKJ

165. Żywe Muzeum Piernika w Toruniu, https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum [dostęp: 1.10.2024]

166. Żywe Muzeum Piernika w Toruniu zdjęcia z Sali warsztatowej z wypiekiem pierników figuralnych w drewnianych formach i z witryny internetowej, https://muzeumpiernika.pl/o-muzeum [dostęp: 1.10.2024]

167. Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, 2020. Fot. AKJ

168. Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, 2020. https://piernikarniatorun.pl/ [dostęp 1.10.2024].

169. Piernikarnia Starotoruńska, ul. Franciszkańska 16, 2020, fot. AKJ

170. Forma z Piernikarni Starotoruńskiej do pierników figuralnych, wyk. Beata Pranke-Zdziebło, 2020, fot. AKJ

171. Sala warsztatowa z formami piernikarskimi Piernikarni Starotoruńskiej, https://piernikarniastarotorunska.pl/ [dostęp 1.10.2024].

172. Oferta warsztatów piernikarskich z użyciem kopii historycznych form piernikarskich. https://historiapartaczy.pl/warsztat-wypieku-piernika/ [dostęp 1.10.2024]

173. Warsztaty wypieku pierników figuralnych w Forcie IV, sala z formami, https://fort.torun.pl/20/warsztaty (dostęp 1.10.2024)

VI. Proces przygotowania form piernikarskich, twórcy form.

174. Snycerz przy pracy nad formą, *Der Formschneider*, Jost Ammans, *Ständebuch*, 1568, fot. https://de.wikipedia.org/wiki/Formschneider#/media/Datei:Formschneider.jpg [dostęp: 1.10.2024].

175. Stanowisko snycerza, twórcy form piernikarskich. Formy Beaty Pranke-Zdziebło (stojące) oraz położony na płasko klocek pokazujący fazy tworzenia formy piernikarskiej autorstwa Andrzeja Pietrzaka z Torunia. Wystawa "Historia Piernikarskiego Rzemiosła" w Muzeum Karkonoskim w Jeleniej Górze, 4.11.2022 fot. AKJ

176. Warsztat snycerza, rzeźbiarza, twórcy form piernikarskich Stanisława Kośmińskiego. Widoczne są po lewej etapy prac przygotowywania formy, po prawej narzędzia w tym dłuta i hebel., fot. AKJ

177. Znaki snycerskie i sygnatury własnościowe na toruńskich formach piernikarskich z Muzeum Okręgowego w Toruniu, 2017. Fot. AKJ

178. Formy piernikarskie autorstwa Andrzeja Pietrzaka, ok. 2012 r. Fot. Iwona Ochotny

179. Szkice do projektów form piernikarskich z okazji Euro 2012, autor. Andrzej Pietrzak, Toruń, Muzeum Okręgowe w Toruniu, fot. AKJ

180. Mistrz snycerki piernikarskiej Oldrich Kvapil z wykonywaną przez siebie kopiami form do toruńskich pierników królewskich. Stoisko w ramach Święta Chleba i Piernika w Jaworze, 2017. Fot. AKJ

181. Mistrz snycerki piernikarskiej Oldrich Kvapil z wykonywaną przez siebie kopią formy toruńskiej z przedstawieniem anioła. Jego pracy przyglądają się Tomasz Karamon i Beata Pranke-Zdziebło, twórcy form piernikarskich. Stoisko w ramach wydarzenia w Kamieńcu, 2017. Fot. AKJ

182. Mistrz piernikarski Oldrich Kvapil objaśnia twórczyni form Beacie Pranke-Zdziebło etapy pracy snycerskiej. Jawor, Święto Chleba i Piernika. Fot. AKJ

183. Warsztat snycerski Oldricha Kvapil. Kamieniec, 2017. Fot. AKJ

184. Formy piernikarskie z przedstawieniem Władysława IV Wazy i Cecylii Renaty, rekonstrukcja Oldrich Kvapil. Kamieniec, fot. AKJ

185. Etapy przygotowywania form i ich korygownia. Formy piernikarskie z przedstawieniem Władysława IV Wazy i Cecylii Renaty. Fot. O. Kvapil.

186. Tadeusz Makowski, snycerz, twórca lalek w teatrze. Uczeń Andrzeja Pietrzaka. Prezentuje etapy wykonywania form piernikarskich, w czasie Święta Piernika, 2015, Muzeum Okręgowe w Toruniu. Fot. Krzysztof Deczyński

187. Zygmunt Kędzierski, twórca ludowy, Prezes Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Polsce, w trakcie przygotowania projektu formy piernikarskiej, we własnym warsztacie. Przymuszewo Kęsowo, fot. AKJ

188. Warsztat Zygmunta Kędzierskiego, twórca ludowego, Prezesa Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Polsce, fot. AKJ

189. Rzeźbiarz dr Stanisław Kośmiński w trakcie wykonywanej pracy nad formą piernikarską, 2021, fot. AKJ

190. Formy piernikarskie autorstwa Stanisława Kośmińskiego, 2021. Fot. AKJ

191. Forma piernikarska autorstwa Stanisława Kośmińskiego w czasie pandemii, 2021. Fot. AKJ

192. Tomasz Karamon – twórca form piernikarskich w prowadzi warsztaty tworzenia form piernikarskich, 2021. Fot. AKJ

193. Tomasz Karamon – twórca form piernikarskich w prowadzi warsztaty tworzenia form piernikarskich, 2021. Fot. AKJ

194. Beata Pranke-Zdziebło – twórczyni form piernikarskich w trakcie prowadzonych przez siebie warsztatów, 2021. Fot. AKJ

195. Beata Pranke-Zdziebło – twórczyni form piernikarskich w trakcie prowadzonych przez siebie warsztatów, 2021. Fot. AKJ

196. Formy piernikarskie, ok. 2020. Autorka Beata Pranke-Zdziebło. Fot. AKJ

197. Forma brukowiec. Kopia inspirowana formami MT/S/804 i MT/S/803 pochodzącymi z Malborka. Autorka Beata Pranke-Zdziebło. Fot. AKJ

198. Etapy tworzenia snycerskiej formy piernikarskiej do pierników figuralnych, katarzynki. Autorka Danuta Sroka. http://www.agnusek.com/Galeria/formy_pierniki.html (dostęp 1.10.2024)

199. Etapy tworzenia snycerskiej formy piernikarskiej do pierników figuralnych, kołyski. Autorka Danuta Sroka. http://www.agnusek.com/Galeria/formy_pierniki.html [dostęp: 1.10.2024]

200. Wejście i reklama form do pierników. Sklep Emporium, ul. Piekary 28, 2020. Fot. AKJ

201. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. Na półkach zarówno formy inspirowane tradycyjnymi wzorami (katarzynka, serce, kogut, kareta, bocian, szopka) jak i współczesnymi (piernikowe ludziki: ona i on, podkowa, choinka, kamieniczka z napisem Toruń), 2020. Fot. AKJ

202. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. 2020. Fot. AKJ

203. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Emporium. 2020. Fot. AKJ

204. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Muzeum Okręgowego w Toruniu

205. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Żywego Muzeum Piernika

206. Współczesne formy piernikarskie w sklepie Żywego Muzeum Piernika

VII. Ikonografia.

207. Formy do pieczywa figuralnego dynastia amorycka, 1782 -1759 p.n.e., Muzeum Luwr, AO 18901 ; M. 1035, https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010120503

208. Ludowe kafle mazurskie, pocz. XIX w., fot. Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie https://muzeum.olsztyn.pl/2866-1078,ludowe-kafle-mazurskie,34848.html

209. Ludowe kafle mazurskie, pocz. XIX w., fot. Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie https://muzeum.olsztyn.pl/2866-1078,ludowe-kafle-mazurskie,34848.html

210. Intarsje toruńskie. XVIII w., https://pl.wikipedia.org/wiki/Intarsja#/media/Plik:Torun_kosciol_Sw_Ducha_detal_drzwi_pn.jpg, M. Gessek, *Obrazy malowane drewnem, czyli o XVIII-wiecznej intarsji toruńskiej w zbiorach Muzeum*, Toruń 2017

211. Forma do wypieków, Mężczyzna z kielichem oraz butelką w ręce, XV-XVI w. Muzeum Archeologiczne w Gdańsku, MAG/GD/255/20/46/20467, XV-XVI w.

212. Forma do wypieków z przedstawieniem świetej Katarzyny z Museum of London, XVI w., https://www.londonmuseum.org.uk/collections/v/object-37595/st-catherine-sweetmeat-mould/

213. Forma piernikarska z przedstawieniem sześciodzielnego wypieku, XIX w. Austria

214. Berchtesgadeners Stück, sześciodzielna bułka w formie katarzynki, https://www.berchtesgadeninfo.de/de/kultur-brauchtum-alpen/kulinarisches/der-stuck.html

215. Pięciomigdałówka, firma piernikarska Pirker w Austrii, https://www.lebkuchen-pirker.at/de/funfmandler

216. Zmiany i modyfikacje kształtu katarzynki na przykładzie form piernikarskich. Od drewnianej z przedstawienimi, przez metalowe, do formy wycinaka drukowanego w technice 3D. Fot. AKJ

217. Wystawy form piernikarskich i odbitek oraz motywów katarzynek w Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

218. Projekt wycinaka katarzynki, na podstawie form piernikarskich. XX w. Kronika Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A., fot. AKJ

219. Formy wycinaki katarzynki, XX w. Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S. A., Muzeum Toruńskiego Piernika. Fot. Krzysztof Deczyński

220. Formy wycinaki katarzynki, XX w., kolekcja form Karoli Bober. Fot. AKJ

221. Formy wycinaki katarzynki, XX w., kolekcja form Karoli Bober. Fot. AKJ

222. Formy wycinaki katarzynki, XX w. Metalowy wycinak (po prawej) pocz. XX w. oraz wycinak z tworzywa sztucznego druk 3D (po lewej). Fot. AKJ

223. Połączenie motywu Ratusza Staromiejskiego z historycznej formy A. Kempfa z pomnikiem Kopernika. Forma zabytkowa z nieistniejącym pomnikiem Wilhelma I. Piernik historyczny wytłoczony z formy z pomnikiem Wilhelma. Wspólczesny piernik z doklejonym napisem „Toruń" i postacią Mikołaja Kopernika. Forma przygotowana przez Andrzeja Pietrzaka dla Fabryki Cukierniczej „Kopernik" S. A. Fot. AKJ

224. Opakowanie od piernika toruńskiego z motywem Mikołaja Kopernika. Formy z motywem Kopernika przygotowane przez Andrzeja Pietrzaka. Fabryka Cukiernicza „Kopernik" S. A., fot. AKJ

225. Zachodnia strona Ratusza Staromiejskiego. Formy piernikarskie z omawianym motywem z Fabryki Cukierniczej „Kopernik S.A.", fot. AKJ. Historyczna pocztówka z nieistniejącym pomnikiem Wilhelma I w Toruniu, https://pl.wikipedia.org/wiki/Pomnik_Wilhelma_I_w_Toruniu#/media/Plik:Torun_Pomnik_Wilhelma_I.jpg. Zdjęcie pomnika Mikołaja Kopernika ok. 1906 r. https://polona.pl/item-view/2e483053-3f16-41f7-a410-a9d38e716562?page=0

VIII. Reklama i popkultura, działania edukacyjne, inspiracje

226. Pocztówka reklamowa firmy Weese. W prawym górnym rogu fabryka przy ul. Strumykowej 4 z kominem, pocz. XX w., wł. J. Domasłowski

227. Pocztówka reklamowa, u dołu restauracja dworcowa z reklamą firmy Weese, pocz. XX w. Wł. Biblioteka UMK

228. Pocztówka reklamowa firmy Weese z okazji Bożego Narodzenia, pocz. XX w. Wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu

229. Pocztówka reklamowa firmy Herrmann Thomas, pocz. XX w. Wł. AKJ

230. Pocztówki reklamowe z piernikami toruńskimi, pocz. XX w. Wł. Muzeum Okręgowe w Toruniu

231. Pocztówki reklamowe z piernikami katarzynką i brukowcami z okazji Bożego Narodzenia. Widoczny sposób pakowania pierników. Pocz. XX w. Wł. AKJ

232. Pocztówki reklamowe z piernikami katarzynkami. Widoczna jest zarówno wierzchnia powierzchnia piernika jak i spodnia, z charakterystycznym wzorem. Pozdrowienia zarówno w języku niemieckim jak i polskim, pocz. XX w oraz okres międzywojenny. Wł. AKJ

233. Opakowanie kareta, PRL. Wł AKJ

234. Opakowanie piernik toruński herb Torunia, okres PRL. Fot. AKJ

235. Ceramiczna kareta, wyrób pamiatkarski na bazie zabytkowych form piernikarskich, RZUT, PRL. Wł. AKJ

236. Sumak z motywem inspirowanym formami pienrikarskimi, Spółdzielnia RZUT, PRL. Wł. AKJ

237. Sumaki, projekty: Spółdzielnia Jedność Robotnicza, Spółdzielnia Ars, Spółdzielnia RZUT, od ok. 1970 r., wełna przędzona, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

238. Ceramiczne pierniki ukształtowane z odlewów zabytkowych form piernikarskich, Spółdzielnia RZUT, od ok. 1970 r., *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

239. Formy do odlewania pierników ceramicznych. Spółdzielnia RZUT, wł. Rodzina Szafrańskich i Hanna Brzuszkiewicz, Spółdzielnia RZUT, ok. 1970, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

240. Józef Kozłowski, Klub Międzynarodowej Prasy i Książki (KMPiK), Toruń 1957, ul. Wielkie Garbary 1957, wł. Katarzyna Kałamajska-Liszcz, wystawa *Wszechstronni Rzemieślnicy i Utalentowani Artyści. Spółdzielnia RZUT 1935–1996* / TORMIAR. CSW, 13.06-18.10.2015. Fot. AKJ

241. Ceramiczne pierniki ukształtowane z odlewów zabytkowych form piernikarskich, Spółdzielnia RZUT, Klubokawiarnia Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

242. Witraże inspirowane formami piernikarskimi, po 1945, witraże R. Drzewiecki, Z. Kulikowski, E. Kwiatkowski. Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

243. Fryz inspirowany formami piernikarskimi, projekt Marii Hoffmann, ul. Szeroka 38, Toruń, 2020. Fot. K. Lewandowski

244. Pamiątki inspirowane kształtami historycznych form piernikarskich, zbiory F. C. „Kopernik", wystawa czasowa, Muzeum Toruńskiego Piernika MOT. Fot. AKJ

245. Pocztówki inspirowane kształtami historycznych form piernikarskich, autorstwa Z. Rychlickiego, BW „Ruch", ok. 1963. Fot. AKJ

246. Pocztówka muzyczna inspirowana kształtami historycznych form piernikarskich, autorstwa Z. Rychlickiego, BW „Ruch", ok. 1963. Fot. AKJ

247. Ilustracje inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi, aut. Irena Kuczborska, Roman Pisarski, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Warszawa, 1958. Fot. AKJ

248. Ilustracje Anny Stylo-Ginter inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi. Hanna Łochocka, *Piernikowy rycerz*, Warszawa 1982. Wł. AKJ

249. Ilustracje Jerzego Wróblewskiego, inspirowane toruńskimi formami piernikarskimi. Wanda Chotomska, *Kareta z piernika*, Bydgoszcz 1988. Wł. AKJ

250. Henryk Jerzy Chmielewski, Tytus Romek i Atomek. *Tytus piernikarzem*, Papcio Chmiel, Komiks i opakowanie pierników, 2004. Wł. MOT

251. Opakowanie po pierniku figuralnym z motywem karety, po 1989, F. C. „Kopernik". Fot. AKJ

252. Piernikowa Aleja Gwiazd w Toruniu, 2023. Fot. AKJ

253. Piernikarka – rzeźba autorstwa Tadeusza Porębskiego z 2011 r., Toruń, 2023. Fot. AKJ

254. Pocztówka z wizerunkiem karety – jako powozu miłosnego, formy piernikarskiej z warsztatu Herrmanna Thomasa, Muzeum Okręgowe w Toruniu, 2006. Fot. AKJ

255. Reklama soku „Kubuś", inspirowana kształtami historycznych form piernikarskich, karety, katarzynki, serc, https://kubus.pl/storytel/torunskie-pierniki

256. Logotyp Torunia – kandydata ESK 2016. Inspirowany katarzynka toruńską. Projekt Szymona Salińskiego, 2007

257. Katarzynki – logotyp wyrobów i reklama z użyciem motywu historycznej formy ze zbioru Muzeum Okręgowego w Toruniu.

258. Mozaika piernikowa, Expo Mediolan, 2015. Fot. AKJ

259. Pozdrowienia z Torunia, proj. Marta Ranachowska, 2018. Artystka przedstawiła formy piernikarskie, do kształtowania i wypiekania toruńskich pierników, w tym pierników figuralnych katarzynek i serc. Fot. AKJ

260. Artykuł ze zdjęciem pokazującym warsztaty edukacyjne związane ze zdobieniem pierników toruńskich w 1935 roku. Artykuł „Fabrykacja ozdobnych pierników. Toruń nie zerwał z tradycją", „Dzień Bydgoski", R.7., nr 293, 19 grudnia 1935 r.

261. Prezentacja form piernikarskich i wypieku pierników figuralnych w ramach Święta Piernika w Zespole Szkół Gastronomicznych w Toruniu w 2007 roku. Na zdjęciu Barbara Kukowicz-Wirowska. Fot. AKJ

262. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Świat Toruńskiego Piernika, MOT, 2007. Fot. AKJ

263. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Muzeum Toruńskiego Piernika, MOT, 2023. Fot. AKJ

264. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, mistrz piernikarski Paweł Laskowski razem z Aleksandrą Kukowicz pracownikiem muzeum, Święto Toruńskiego Piernika, Muzeum Toruńskiego Piernika, MOT, 2015. Fot. K. Deczyński

265. Pierniki figuralne. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Ostromecko,2023. Fot. AKJ

266. Prezentacja form piernikarskich w ramach stoiska promocyjnego Torunia na targach, 2014. Fot. AKJ

267. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, stoisko promocyjne wyjazdowe Muzeum Toruńskiego Piernika, 2018. Fot. AKJ

268. Warsztaty z użyciem kopii historycznych form piernikarskich, Muzeum Toruńskiego Piernika, 2018. Fot. AKJ

269. Współczesny warsztat piernikarski z kopiami historycznych form piernikarskich oraz wycinaków z tworzywa sztucznego drukowanego 3D, 2020. Fot. AKJ

IX. Piernikarstwo w innych ośrodkach

270. Muzeum „Stara Piernikarnia" w Weissenbergu, 2013. Fot. AKJ

271. Muzeum Piernika w Gertwillier. https://www.paindepices-lips.com/

272. Najstarsza forma piernikarska w Polsce, 1550. Zbiory Muzeum Narodowego we Wrocławiu. Fot. AKJ

273. Fragment stałej wystawy z prezentacja form i współczesnego rzemiosła piernikarskiego na Dolnym Śląsku (Piernikarnia Słodka Chatka Trzcińsko, Marcin Goetz), Muzeum Etnograficzne – oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu. 2014. Fot. AKJ

274. Fragment aranżacji otoczenia muzeum inspirowanej śląskimi formami piernikarskimi, Muzeum Etnograficznego – oddziału Muzeum Narodowego we Wrocławiu. 2014. Fot. AKJ

275. Wystawa stała „Jaworskie pierniki" – zaaranżowana na kawiarenkę. Muzeum Regionalne w Jaworze, 2022. Fot. AKJ

276. Aranżacja wystawy o tradycjach piernikarskich w Bardzie oraz korowód piernikarski z okazji Święta Piernika, 2022. Fot. AKJ

277. Forma katarzynka ze zbiorów Muzeum Karkonoskiego oraz wystawa "Historia Piernikarskiego Rzemiosła" w Muzeum Karkonoskim w Jeleniej Górze, 4.11.2022. Fot. AKJ.

278. Warsztaty wypieku dolnośląskich pierników figuralnych z kopii historycznych form. Piernikarnia Śląska, Karolina Klimek z Niemczy, Warsztaty „Opowiemy Wam piernikiem", Kowary, 2021. Fot. AKJ

279. Stoisko piernikarza Marcina Goetza, w ramach Święta Chleba i Piernika w Jaworze, 2016. Fot. AKJ

280. Współczesne dolnośląskie pierniki figuralne wypieczone z kopii historycznych form piernikarskich z Muzeum Regionalnego Jawora, łączone ze sobą oraz z piernikami lukrowanymi. Wykonanie Marcin Goetz, Piernikarnia Słodka Chatka w Trzcińsku. Fot. AKJ.

281. Piernikarze, twórcy form piernikarskich i badacze piernikarstwa w 2016 roku, w trakcie wydarzenia „Piernikowo" organizowanego przez Muzeum Regionalne w Jaworze w ramach Święta Chleba i Piernika, 2022. Fot. AKJ.

KONIEC