

Zastawy stołowe łódzkiej burżuazji XIX–XX wieku

DR ŁUKASZ GRZEJSZCZAK

POLITECHNIKA ŁÓDZKA, INSTYTUT ARCHITEKTURY TEKSTYLÓW

dr Łukasz Grzejszczak



Historyk i krytyk sztuki, nauczyciel akademicki, bibliotekoznawca, muzealnik, publicysta. Zainteresowania badawcze: malarstwo polskie XIX–XX w. ze szczególnym uwzględnieniem środowiska artystów łódzkich, historia grafiki

i książki, wzornictwo artystyczne oraz kultura materialna, moda i obyczaj burżuazji i mieszczaństwa łódzkiego przełomu XIX i XX wieku.

e-mail: lukasz.grzejszczak@wp.pl

Łódzka burżuazja przełomu XIX i XX stulecia należy obok warszawskiej, do najaktywniej uczestniczącej w życiu gospodarczym Królestwa Polskiego. Jej odsetek w strukturze społecznej warstwy mieszczańskiej szacuje się jedynie na 7%, gdyż dominuje grupa drobnomieszczaństwa stanowiąca ok. 20%, przy niewielkim, ale aktywnym udziale przedstawicieli zamożnej inteligencji szacowanej na ok. 2,2–5% [1, 2]. Dzięki prowadzonym przez przedstawicieli burżuazji inwestycjom Łódź zyskuje swój niepowtarzalny kształt architektoniczny. Tworzą go nie tylko potężne zespoły fabryczne czy gmachy użyteczności publicznej, ale także reprezentacyjne kamienice, wille i pałace. Do czołówki wpływowych rodzin przemysłowych należą m.in.: Scheiblerowie, Poznańscy, Geyerowie, Heinzlowie, Meyerowie, Grohmanowie, Herbstowie, Silbersteinowie, Biedermannowie, Hertzowie, Schweikertowie, Eitingonowie [3]. Osiągając odpowiedni status społeczny, stworzyli oni własne formy towarzyskiej etykiety. Wzorowali się nie tylko na burżuazji zachodnioeuropejskiej i arystokracji, ale także zachowali elementy zaczerpnięte z rodzinnej tradycji. Ważną rolę odgrywały tu szeroko pojmowane zagadnienia kulinarne. Życie rodzinne i towarzyskie skupione było przy wspólnym stole. Starano się zapewnić mu właściwą oprawę, dbając także o modne urządzenie jadalni i odpowiednio dobrane zastawy stołowe.

Jak modnie urządzić jadalnię?

W burżuazyjnych i mieszczańskich siedzibach jadalnia była drugim obok salonu najbardziej reprezentacyjnym pomieszczeniem. Stanowiła ona miejsce codziennych spotkań domowników, którzy o określonych i ściśle wyznaczonych porach spożywali posiłki. Podejmowano tu również gości w czasie różnych uroczystości rodzinnych, świąt, wystawnych obiadów, kolacji, czy przyjęć. Dbano zatem o odpowiednią przestrzeń, by można było pomieścić wszystkie meble i sprzęty. Choć należy zaznaczyć, że w łódzkich willach i pałacach urządzano często dwie jadalnie, z których jedna pełniła funkcję reprezentacyjną, a druga codzienną i prywatną. Na wyposażenie pomieszczenia składał się rozsuwany

STRESZCZENIE

W końcu XIX w. w strukturze łódzkiej społeczności dominowała grupa drobnomieszczaństwa, licząca ok. 20%. Wywodząca się z niej burżuazja stanowiła zaś ok. 7%.

Do czołówki wpływowych rodzin przemysłowych należeli m.in.: Scheiblerowie, Poznańscy, Geyerowie, Heinzlowie, Meyerowie, Grohmanowie, Herbstowie, Silbersteinowie, Biedermannowie, Hertzowie, Schweikertowie, Eitingonowie. Osiągając odpowiedni status społeczny, stworzyli oni własne formy towarzyskiej etykiety. Wzorowali się nie tylko na burżuazji zachodnioeuropejskiej i arystokracji, ale także zachowali elementy zaczerpnięte z rodzinnej tradycji. Ważną rolę odgrywały tu szeroko pojmowane zagadnienia kulinarne. Życie rodzinne i towarzyskie skupione było przy wspólnym stole. Starano się zapewnić mu właściwą oprawę, dbając także o odpowiednio dobrane zastawy stołowe.

Artykuł prezentuje wyniki badań na temat kultury materialnej związanej z wyposażeniem wnętrz w zastawy ceramiczne i szklane. Chcąc przedstawić omawiane zagadnienia, odwołano się do materiałów archiwalnych, ikonograficznych, relacji pamiętnikarskich i wspomnień oraz prozy poświęconej Łodzi.

ABSTRACT

Dining rooms of Lodz's bourgeoisie in 19th and 20th century

At the turn of the 20th century the most numerous group among the habitants of Lodz was the petty bourgeoisie which accounted 20% of its society. The proper bourgeoisie originating from this group was about 7%. Forefront of industrial families contained of: Scheiblers, Poznańscy, Geyers, Heinz, Meyers, Grochmans, Herbsts, Silbersteins, Biedermanns, Hertz, Scheiweikerts and Eitingons. Because of their social status they were able to create their own forms of etiquette. It was based not only on the behavior of western aristocracy but also contained elements taken from their families tradition. One of the most important pieces of this etiquette were broadly defined culinary issues. Social and family interactions were mainly pursued at the dining table. Therefore it was of utmost importance to pay attention to every detail of the setting where the meetings were held as well as the overall look and decoration of the dining room.

This article presents the result of the research conducted on both the symbolic and material of the titular table, connected to the rooms equipment, iconography of the interiors and the living customs. It is based on the archival and iconographical materials, memoirs and prose devoted to the city of Lodz.

SŁOWA KLUCZOWE

burżuazja polska
XIX–XX w., Łódź
– historia, jadalnia
– wystrój, zastawa
stołowa, ceramika
i szkło XIX–XX w.

KEYWORDS

Polish bourgeoisie
of 19th and 20th
centuries, history of
Lodz, dining room's
decoration, Tableware,
glass and ceramics
of 19th and 20th
centuries

stół, który można było powiększyć, tak by swobodnie do posiłku mogło zasiąść nawet kilkanaście osób, komplet dwunastu lub dwudziestu czterech lekkich i łatwych do przesuwania krzesel, jeden lub dwa kredensy, mniejszy kredens zwany pomocnikiem, w którym zazwyczaj przechowywano sztukę i bieliznę stołową, stoliki pomocnicze, a niekiedy dwa fotele lub otomana oraz niewielka serwantka i stojący zegar. Uzupełnieniem garnituru mebli był stosownie dobrany dywan, który w przypadku jadalni był zazwyczaj niewielki i okrywał podłogę jedynie pod stołem. Szczególnie popularne były dywany oferowane przez Towarzystwo Akcyjne Warszawskiej Fabryki Dywanów (mającej także sklep w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 44), sprzedające zarówno własne wyroby, jak również dywany francuskie i angielskie oraz najbardziej cenione przez łódzką burżuazję „dywany perskie i tureckie” i mniej popularne „dywany smyrneńskie”. Ściany jadalni ze względu na praktycznych wykładano boazerią, którą w początku XIX stulecia malowano jeszcze w odcieniu białym lub perłowym, a później utrzymaną w naturalnych kolorach drewna zabezpieczonego jedynie warstwą szelakowej politurę. W wystroju wnętrza dbano o jego jednolitość stylistyczną, a dominującą gamą kolorystyczną były ciepłe brązy, ugry, zielenie i czerwienie. Preferowano meble dębowe utrzymane w stylu neorenesansowym, na który moda zapanowała w Polsce od lat 80. XIX w. za sprawą Niemiec, w których styl ten przyjęło w swych mieszkaniach niemal powszechnie zamożne mieszczaństwo i cała klasa średnia. Warto w tym miejscu wspomnieć, że do ich popularności przyczynił się m.in. znany poradnik *savoir-vivre'u* (*Handbuch des guten Tones und der feinen Sitte*, Lipsk, 1890), autorstwa pisarki dziecięcej Helene Stökl, używającej pseudonimu Constanze von Franken, który miał aż 66 edycji! Pomocne okazywały się także inne, bardziej wyspecjalizowane prace, których autorzy nie zaniehbując żadnego elementu wyposażenia wnętrza uczyli wedle jakich norm winno się urządzać dom lub mieszkanie. Do najbardziej popularnych należały publikacje: Charlesa Estlake'a (*Hints on Household Tase*, Londyn, 1868), Jakoba von Falke (*Die Kunst im Hause*, Wiedeń, 1871), czy dwutomowe dzieło Geoga Hirtha i Karla Rosnera (*Das Deutsche Zimmer der Renaissance – Anregungen zur häuslichen Kunstpflege*, Monachium-Lipsk, 1898-1899). Wzory wystroju wnętrz upowszechniały także wydawnictwa albumowe, wśród których na uwagę zasługuje dwutomowe dzieło berlińskiego architekta Friedricha Schwenke (*Ausgeführte Möbel und Zimmereinrichtungen der Gegenwart*, Berlin, 1881-1884) oraz wychodzące od lat 90. XIX stulecia czasopisma, w tym angielskie *The Studio*, francuskie *Art & Décoration*, niemieckie *Deutsche Kunst und Dekoration*, *Kunst und Handwerk*, *Innen Dekoration*. Stylistykę neorenesansową we wnętrzach jadalni przyjęła zwłaszcza łódzka burżuazja, która w zakresie stylu życia i obyczajowości ulegała wpływom burżuazji niemieckiej, co można zaobserwować m.in. na przykładzie rodzin Scheiblerów (fot. 1) czy Biedermannów.

Obok sprzętów neorenesansowych w jadalniach bardzo długo utrzymała się moda na meble biedermeierowskie, które ze względu na formę były dobrze dostosowane do utylitarnej funkcji pomieszczenia. Na przełomie XIX i XX w. wyparły je jednak meble secesyjne, które w latach 30. XX w. zastąpiły proste w formie, masywne komplety w stylu *art déco* składające się z okrągłego lub prostokątnego stołu, krzesel, kredensu i pomocnika.

Przemysłne akcesoria – zastawa stołowa

Spółczesność XIX w., stając przed koniecznością skodyfikowania form towarzyskich dla kształtujących się wówczas nowych grup społecznych (mieszczaństwa i burżuazji), lansuje inny model



Fot. 1. Jadalnia w Pałacu Scheiblerów w Kwietnie, 1893, fot. E. von Delden, ze zbiorów WBP im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi.

wartości. Organizowanie spotkań towarzyskich oraz bywanie na nich należy bowiem do dobrego tonu. Ukazują się wówczas liczne poradniki propagujące zasady *savoir-vivre'u*, które pomagają przedstawicielom nowej sfery uzyskać w oczach opinii publicznej status człowieka wytwornego. W zależności od statusu społecznego i materialnego, zróżnicowaniu ulega wygląd stołu i jego wyposażenie. Zastawa stołowa świadczy, nie tylko o kulturze kulinarnej domu, ale także o pozycji materialnej i towarzyskiej gospodarzy.

Od drugiej połowy XIX w. asortyment naczyń, przedmiotów stołowych i sztukców poszerza się do niespotykanych dotychczas rozmiarów. Zjawisko to obserwujemy zwłaszcza w zastawie srebrnej i platerowanej, ale także porcelanowej i szklach stołowych. Jak bowiem pisała autorka podręcznika dobrych manier, Louise Alquie de Rieuepeyroux „zastawa stołu, gastronomiczny porządek potraw, sposób znalezienia się i zachowania przy stole tak ściśle związane są z nauką życia” [4]. W czasie przyjęcia, którego organizacja była okazją do zaprezentowania kultury i statusu gospodarzy na stole znajdowały się naczynia, sztuczki i elementy dekoracyjne ustawione w odpowiednim porządku i zgodnie z obowiązującymi zasadami. W dekoracji stołu nadrzędną z nich było zachowanie symetrii układu oraz ogólnie przyjętych norm estetycznych, bowiem jak radziła autorka licznych poradników, ówczesna wyrocznia w sprawach kulinarnych i dobrego smaku, Lucyna Ćwierczakiewiczowa „cała zastawa stołu nie powinna być pozbawiona przyborów, ale i nadmiar psuje harmonię ogólną”. Należało także zachować odpowiednią odległość między poszczególnymi nakryciami, która wynosiła od 60 do 70 cm. Stół musiał być nakryty na godzinę przed podaniem posiłku, co pozwalało uniknąć opóźnienia i nieporządku. Dania podawano według zwyczaju francuskiego czy też angielskiego, wystawiając na stół wszystkie potrawy składające się na dany posiłek przed jego rozpoczęciem lub serwowano je według zwyczaju polskiego, obnosząc na półmiskach zgodnie z kolejnością potraw.

Na dużych przyjęciach i balach obsługiwanych przez liczną służbę, by nie zaburzać atmosfery spotkania wprowadzono tzw. *service à la Russe*, czyli podawanie gotowych porcji dla każdego z gości. Przy mniejszych posiłkach obsługiwało zazwyczaj dwóch lokajów lub lokaj i służąca. Obnoszenie potraw rozpoczynano pierwszym daniem, które podawał starszy lokaj najdostojniejszej damie



Fot. 2. Aranżacja stołu, fragment wystawy *Uroda Codziennosci. Sztuka użytkowa XIX–XX w.* Muzeum Miasta Łodzi, 2011, archiwum autora.

siedzącej z prawej strony przy gospodarzu, podczas gdy drugi lokaj podawał damie z lewej strony. Przy drugiej potrawie rozpoczynano od gospođyni i otaczających ją osób, a przy następnych powracano do pierwotnego sposobu, stosując przemienną kolejność. Obiad rozpoczynało zazwyczaj wejście gości do jadalni po formule wypowiedzianej przez kamerdynera, a brzmiącej „waza na stole”. Domownicy i goście zasiadali przy stole zgodnie z obowiązującą etykietą, w której najważniejsze miejsca po prawej i lewej stronie gospodarzy, zarezerwowane były dla najstarszych wiekiem i pozycją. Gospodarze zasiadali naprzeciw siebie przy dwóch krótszych bokach stołu lub na środku dłuższych, by jak pisała Konstancja Hojnacka, „mogli obrzucić spojrzeniem cały stół, pilnować – oczywiście na niemo – obsługi, a także zabawy gości” [5]. W czasie całego posiłku służba musiała pracować niezwykle sprawnie, bowiem jak radził tłumacz i poeta Bolesław Londyński, pisujący popularne kodeksy obyczajowe pod pseudonimem Mieczysław Rościszewski, „obsługa stołu powinna odbywać się jak najszybciej jakby pod musztrą” [6]. Dla ułatwienia sobie pracy półmiski z przystawkami służba ustawiała na mniejszym stole obok lub też przynosiła je ze znajdującego się w pobliżu jadalni pokoju kredensowego. Od końca XIX w. obowiązywał tzw. angielski system ustawiania nakrycia, którego podstawą było prawidłowe rozłożenie sztuców i szkła wokół pojedynczego talerza. Nakrycie (jeden lub dwa talerze płaskie) ustawiano przy brzegu stołu, obok z prawej strony kładziono podstawkę (tzw. koziołek), na której układano wszystkie sztuczki (zmieniane przy kolejnych daniach), zaś przed podstawką z przodu w poprzek talerza umieszczano początkowo małą solniczkę oraz kieliszki (w czasie większych przyjęć było ich pięć rodzajów), tak by na najwyższym z nich położyć menu. Ustawiano je z prawej strony, by szklanka do wody, większy kieliszek i kieliszek do szampana tworzyły kompozycyjnie rodzaj trójkąta, a kieliszki do madery i wina węgierskiego ustawiano oddzielnie, często po przeciwległej stronie nakrycia. W początku XX w. rezygnowano z małych solniczek na rzecz większych serwisów do przypraw (*menage*), w skład których wchodziły szklane naczynia na sól i pieprz oraz oliwę, ocet, musztardę, oprawione najczęściej w srebrzony stop metali. Po lewej stronie nakrycia kładziono mały szklany talerzyk na kompot i łyżeczkę. Wino, likier i koniak do deseru na stół podawano zazwyczaj w szklanych karafkach, stanowiących komplet z kieliszkami. Karafki ustawiano na stole na srebrnych lub platerowanych okrągłych podstawkach – tackach. Szampan, wymagający schłodzenia przed podaniem, serwowany był w butelce umieszczonej w metalowym kraterze wypełnionym lodem. Po skończonym posiłku podawano deser, który celebrowano z równym przepychem.

Na stole pojawiały się koszyki z owocami, etażerki na poziomki czy truskawki, patery na ciasta i praliny. Wykonywano je zazwyczaj z porcelany i szkła łączonego ze srebrzonym metalem, lub

srebrzem. W wyposażeniu jadalni ważną rolę odgrywała również bielizna stołowa. Stół nakrywano najpierw podkładem (maltonem) z flaneli bawełnianej lub pluszu (dla zniwelowania pobrękiwania zastawą), na który nakładano obrus z płótna lnianego, adamaszku (tkanego w motywy girland kwiatowych, najczęściej róż, owoców oraz we wzory geometryczne i karpia łuskę) lub perkalu. Obrus posiadał komplet dwunastu lub dwudziestu czterech serwetek, które w czasie przyjęć misternie karbowano w kształty wież, wachlarzy, łódek lub rogów obfitości i układano początkowo na talerzu, jeśli z obu stron były ułożone sztuczki, albo obok nakrycia z lewej strony. Od lat 90. XIX w. misterne składanie serwetek w wyszukane kształty, ustąpiło prostszym formom eksponującym urodę tkaniny lub haftów w postaci monogramów gospodarzy, mereżki lub scen myśliwskich i pastoralnych. Bieliznę stołową różnicowano w zależności od rodzaju posiłku, bowiem w tygodniu chętniej nakrywano stół kolorowym obrusem „bawiącym oko”, łączonym często z fajansową zastawą lub białym obrusem z gipiurową wstawką na błękitnym albo liliowym podkładzie. Jednak za bezkonkurencyjne uznawano obrusy białe, adamaszkowe (*damassè*), bowiem ich piękna, śnieżna biel idealnie harmonizowała z połyskującymi srebrami i platerami czy lśniącem, bezbarwnym szkłem i ciętymi kwiatami.

Porcelany oraz szkiele stołowych dostarczały liczne składy. Do najbardziej renomowanych zaliczyć można firmę jubilerską Abrahama Kantora, założoną w 1875 r., mającą sklepy przy ul. Piotrkowskiej 29 i 72 (w Grand Hotelu), która oferowała obok biżuterii, zegarków i sreber stołowych, szkła z hut francuskich i czeskich. Sklep Ignacego Hordliczki przy ul. Piotrkowskiej 63, który po 1906 r. prowadził Zygmunt Tarczyński, umieszczający na porcelanowych serwisach własną sygnaturę – *Z.Tarczyński/Łódź*, zamiast np. sygnatury manufaktur rosyjskich. Warto zaznaczyć, że do 1920 r. działały w Łodzi aż trzydzieści cztery renomowane sklepy [7]. Łodzianie zaopatrywali się wówczas w firmie Karola Bogusławskiego (ul. Piotrkowska 100), oferującej porcelanowe serwisy stołowe na 6 i 12 osób, komplety kieliszków. Popularnością cieszył się skład Warszewiaka i Gurmana (ul. Piotrkowska 31), czy Olgi Sanne (ul. Piotrkowska 101 prowadzony przez Olę Baum). Własny skład firmy miała także piotrkowska Huta Szkła „Hortensja” (ul. Pomorska 18).

W latach 20. XX w. działały również dwie rodzime wytwórnie ceramiki. Pierwszą była Fabryka Wyrobów Ceramicznych „Ceramika” w Nowym Rokiciu prowadzona przez Pawła Ramisza, mająca własny skład i biura przy ul. Piotrkowskiej 121. Oferowała kamionkowe wyroby gospodarstwa domowego. Drugą z firm, także połączoną ze składem prowadził Karol Klingsporn (skład ul. Piotrkowska 128; wytwórnia ul. Benedykta 76 ob. ul. 6 Sierpnia). Zajmował się on malowaniem lub zdobieniem kalkomania gotowych już wyrobów oraz sprzedają wyrobów innych wytwórni ceramiki. Wśród najbardziej popularnych wytwórni porcelany, których wyroby dominowały na łódzkich stołach można przywołać Fabrykę Porcelany w Ćmielowie (właśc. Fabrykę Porcelany, Naczyń Kamiennych, Pieców Kafłowych i Cegły Ogniotrwałej Książąt Druckich-Lubeckich) (fot. 3 i 3b), którą od 1887 r. prowadził Aleksander ks. Drucki-Lubecki wraz z synem Aleksandrem juniorem, działając do 1920 r. [8]. Jej skład mieścił się w jednej z elegantszych kamienic przy ul. Piotrkowskiej 31 [9]. Oprócz porcelany oferowano w nim także szeroki wybór szkiele stołowych, m.in. kieliszków, karafek i pater, zaś specjalnością sklepu były serwisy przeznaczone na wyprawy ślubne. Najczęściej składały się one z kompletu dwunastu lub dwudziestu czterech talerzy do przystawek, dania głównego i zupy, półmisków, salatek, sosjerek, musztardniczek, dzbanków do kawy i herbaty, filiżanek, cukiernicy, mlecznika oraz talerzyków deserowych. Manufaktura prowadziła także magazyny w Kijowie i Moskwie [8].



Fot. 3, 3b. Filiżanka do młki z serwisu obiadowego, Ćmielów 1913 (okres Księżąt Druckich-Lubeckich, sygnatura), zbiory prywatne.



Fot. 4, 4b. Filiżanka do młki z serwisu obiadowego z dekoracją reliefową i gałązkami bzu, Ćmielów 1900–1914 (okres Księżąt Druckich-Lubeckich, sygnatura sklepu T. Z. Osińskiego w Warszawie), zbiory prywatne.

Łodzianie jednak kupowali często wyroby Ćmielowskie w sklepie Teofila Zenona Osińskiego, działającym przy ul. Marszałkowskiej 142 w Warszawie [10]. Warto w tym miejscu wspomnieć, że firma ta umieszczała na poszczególnych częściach serwisów własną sygnaturę – *T.Z. Osiński/Varsovie* (fot. 4 i 4b), zamiast sygnatury wytwórni. Cena serwisu obiadowego wahała się od 30 do 280 rubli, a zastaw do kawy lub herbaty od 4,5 do 34 rubli.

Spośród innych firm można przywołać działającą od 1889 r. rosyjską Kompanię M. S. Kuzniecowa, w skład której weszły także mniejsze wytwórnie. Jej wyroby zróżnicowane pod względem jakości artystycznej i cen cieszyły się w Łodzi szczególnym uznaniem [11], podobnie jak serwisy pochodzące z założonej w 1765 r. w Moskwie wytwórni Francisca Gardnera, przejętej w 1891 r. przez koncern Kuzniecowa. Do grupy najbardziej ekskluzywnych wyrobów należała zaś porcelana pochodząca z Królewskiej Manufaktury Porcelany w Miśni czy francuskiej wytwórni Haviland & Co. złożonej w Limoges w 1864 r. przez Davida Havilanda i jego syna Charlesa [11]. Cechowała ją doskonała jakość i wysoki poziom dekoracji artystycznej (fot. 5).

W dekoracji serwisów dominowała ornamentyka odwołująca się do modnych w końcu XIX stulecia neostylów, m.in. form neorokokowych (reliefowych ornamentów muszlowych i grzebieniowych, bogatych złocień), ale również modna stylistyka secesji z charakterystycznymi motywami florystycznymi, miękką i płynną linią wykorzystującą bogactwo poszczególnych gatunków roślin i popularnych kwiatów (róże, bzy, lilie, maki, fiołki, konwalie, stokrotki, chryzantemy, irysy).

Warto w tym miejscu zaznaczyć, że do pewnej rzadkości należała, wśród łódzkich elit finansowych dawna porcelana, pochodząca z końca XVIII stulecia. Ale i takie serwisy pojawiały się na stołach burżuazji. Jerzy Grohman wspominał serwis dla trzydziestu sześciu osób pochodzący z Królewskiej Manufaktury Porcelany w Miśni, a wykonany w okresie Marcoliniego, który należał do jego pradziadka Traugotta Grohmana, a później uświetniał stoły kolejnych pokoleń rodziny [12].

Podsumowanie

Podsumowując podjęte w artykule rozważania, należy zauważyć, że szklane i porcelanowe zastawy stołowe kupowane przez łódzką burżuazję i zamożne mieszczaństwo wpisują się w szeroki kontekst socjologicznego zjawiska społecznego prestiżu. Wyraża się ono nie tylko w położeniu stanowym i wynikających z tego przywilejach, ale również będących pochodną tego prestiżu, osobowościowych predyspozycjach, wzorach konsumpcji, czy sposobach spędzania wolnego czasu. Łódzcy plutokraci powielali bowiem panujące



Fot. 5. Talerz, Limoges Haviland & Co., ok. 1900, zbiory prywatne.

od wieków i uznane zasady arystokratycznego zachowania, dając temu wyraz zarówno w etykiecie, urządzaniu wnętrz oraz potrzebie otaczania się obiektami luksusowymi i zbytowymi. Chęć autoprezentacji przekładała się na całą sferę codziennego życia, w którą wpisuje się szeroko pojmowana kultura stołu.

LITERATURA

- [1] Puś W. (1987), *Dzieje Łodzi przemysłowej. (Zarys historii)*, Łódź, s. 70
- [2] Pytlas S. (1994), *Łódzka burżuazja przemysłowa w latach 1864–1914*, Łódź, s. 29
- [3] Skrzydło L. (1999–2000), *Rody fabrykanckie*, Łódź, t. 1–2.
- [4] Alquie de Rieuepeyroux L. (1922), *Zwyczaje towarzyskie w ważniejszych okolicznościach życia przyjęte*, Kraków, Warszawa, s. 47
- [5] Hojnacka K. (1939), *Współżycie z ludźmi. Kodeks towarzyski*, Żnin, ss. 60–61
- [6] Rościszewski M. [właśc. Londyński B.] (1928), *Zwyczaje towarzyskie. Podręcznik praktyczny dla Pań i Panów*, Warszawa, s. 104
- [7] *Informator Miasta Łodzi z kalendarzem na rok 1920 (1920)*, Łódź, ss. 20, 30, 160.
- [8] Śniegulska-Gomuła M. (2015), *Od manufaktury magnackiej do przemysłu. Ceramika Ćmielowska w zbiorach Muzeum Narodowego w Kielcach*, Kielce, s. 29–30
- [9] *Rocznik Łódzki Gebethnera i Wolffa. Kalendarz Encyklopedyczno-Praktyczny*, (1913). Łódź, s. 6
- [10] *Głos Warszawski* 1908, nr 18, s. 8
- [11] Danckert L. (2008), *Leksykon porcelany europejskiej*, Gdańsk, ss. 275, 308
- [12] Spodenkiewicz P. (2006), *Plasek z Atlantydy. Rozmowa z Jerzym Grohmanem*, Łódź, s. 94