

MARIOLA TYMOCHOWICZ, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Wydawnictwo Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2019, ss. 483, fot 59, streszcz. angielskie.

Przedmiotem zainteresowania Autorki jest jedzenie. Temat ostatnio, co zauważa sama, znowu przyciągający większą uwagę również historyków. W tym kontekście przywołuje kilka prac nowych i starszych poświęconych polskiej i europejskiej kuchni doby nowożytnej<sup>1</sup>.

Jedzenie, jak podkreśla, to jeden z ważniejszych przejawów życia człowieka, nie tylko biologicznego. „Rytm posiłków, rodzinne spotkanie przy stole, dobór potraw, ich religijna i społeczna symbolika, hierarchia w dostępie do stołu, posiłki codzienne, postne i świąteczne — to wszystko układa się w opowieść o życiu ludzi” (s. 9). W przypadku omawianej pracy o życiu chłopów, jednej z grup dawnego społeczeństwa, która wytworzyła odrębny system kulturowy — sposób myślenia, działania i wartościowania. Jego kres nastąpił po II wojnie światowej.

Granice chronologiczne pracy obejmują okres od połowy wieku XIX po rok 1939. Granice te Autorka świadomie przekracza, opisując genezę niektórych zjawisk lub przedstawiając w „Zakończeniu” także głębokie zmiany zachodzące w kulturze jedzenia od II wojny światowej po koniec wieku XX. Obszar badań to Lubelszczyzna, kraina typowo rolnicza do 1939 r. wielokulturowa i wielowyznaniowa, położona między Wisłą a Bugiem, w przybliżeniu tożsama z międzywojennym województwem lubelskim.

Podstawą autorskiego wykładu jest z jednej strony literatura przedmiotu (imponująca „Bibliografia”, s. 415–450), z drugiej zaś przechowywane w archiwach uczelni, muzeów i prywatnych materiały z etnograficznych badań terenowych prowadzonych w drugiej połowie stulecia XX, a więc w czasach, gdy żyło jeszcze wiele osób pamiętających przynajmniej okres międzywojenny. Dla poznania czasów wcześniejszych, sprzed I wojny światowej, szczególnie cenne okazały się dość liczne publikacje etnograficzne z epoki, choćby odpowiednie tomy dzieła Oskara Kolberga (Lubelskie, Chełmskie, Mazowsze).

Uwaga Autorki skupia się na kulturze kulinarnej, czyli „procesach związanych z pozyskaniem i przetwarzaniem składników spożywczych, wykonaniem potrawy, a następnie jej spożyciem i wykorzystaniem do działań o charakterze religijnym, wierzeniowym, magicznym, obrzędowym czy leczniczym”(s. 30).

Te priorytety znajdują odbicie w konstrukcji recenzowanego tomu. Po „Wstępie i rozważaniach metodologicznych” (s. 9–30), kolejne rozdziały są poświęcone: specyfice pożywienia

<sup>1</sup> M.in.: Kowecka E. 1978; Bogucka M. 1994; Bockenheimer K. 2003; Dumanowski J. 2014.

wiejskiego, m.in. na tle innych niż chłopski typów kuchni (s. 31–72), pomieszczeniu kuchennemu — jego funkcjom i wyposażeniu (s. 73–116), przygotowaniu pokarmów, w tym pozyskiwaniu składników spożywczych (s. 117–158), charakterystycznym potrawom z Lubelszczyzny (s. 159–207). Najobszerniejsza część pracy „Pożywienie jako kod kulturowy” (s. 209–378) traktuje m.in. o posiłkach codziennych i obrzędowych (wesela, chrzciny, pogrzeby), jedzeniu jako elemencie pomocy sąsiedzkiej lub darze, a także o rytualnej i magicznej roli pokarmów, o ich zastosowaniach leczniczych, w końcu o znaczeniu we wróżbach i przepowiedniach. W tej części znajdujemy także informacje o liczbie i rytmie posiłków codziennych, kulturze konsumpcji w domu i poza nim, np. w trakcie prac polowych. W zwyczaju było chociażby posyłanie sąsiadom żywności na tzw. spróbowanie podczas świniobicia, oraz pieczenia chleba, ale także wspieranie jażdłem dotkniętych przez los — pogorzalców, powodzian, chorych. „Zakończenie” (s. 379–387) zawiera m.in. analizę chronologii przeobrażeń chłopskiej kuchni Lubelszczyzny w XIX–XX w. Wyczerpanie na tę kwestię zabrakło w niejednym fragmencie książki. Np. w omówieniu roli kobiet w gospodarstwie oraz zakresu ich obowiązków (s. 129–131) połączono dane z okolic Szczebrzeszyna z lat siedemdziesiątych XIX w., informacje (najobszerniejsze) z końca XIX w. z okolic nadbużańskich, wreszcie dane z okolic Janowa z powojennych lat czterdziestych stulecia XX.

Z rozważań Autorki wyłania się wszechstronny obraz włościńskiej kuchni badanej epoki. Obok samowystarczalności cechowały ją: zdecydowana dominacja pokarmów pochodzenia roślinnego, uzależnienie od sezonowości upraw (m.in. braki jedzenia lub wręcz głód na przednówku — wiosną i wczesnym latem), ubóstwo składników, przypraw, zestawu potraw tworzących menu, zwłaszcza codzienne. Niedobory jakościowe starano się pokrywać większą ilością np. ziemniaków i kaszy. Nie przykładano też zbyt wielkiej wagi do wyglądu i smaku potraw. Miały sycić, zaspokajać głód. Co do kultury konsumpcji, trwałe okazał się integrujący biesiadników zwyczaj posilania się z jednej miski, również od święta. Symptomatyczna jest fotografia z okolic Janowa Lubelskiego z roku 1947 (fot. 59). Do każdej z mis umieszczonych na weselnym stole sięga kilkoro biesiadników.

Na przestrzeni niemal osiemdziesięciolecia stopniowo zmieniała się organizacja przestrzeni kuchni oraz jej wyposażenie. Ewolowały funkcje pieca (wprowadzenie kuchni angielskiej) oraz stołu. Do końca wieku XIX był to mebel luksusowy, umieszczony w izbie i traktowany jak ołtarz domowy (święty kąt). Dopiero wiek XX (od drugiej do szóstej dekady) przyniósł pojawienie się stołu kuchennego o charakterze użytkowym, służącego przygotowaniu i spożyciu codziennych posiłków, innym zajęciom domowym, odrabianiu lekcji.

W kuchni codziennej zarówno na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych wieku XIX, jak i w latach trzydziestych stulecia następnego, podstawę diety stanowiły ziemniaki, chleb i potrawy mączne, kapusta i kasza. Ekspansja ziemniaka dokonywała się „kosztem” jadanych rzadziej rzepy i brukwi. Autorka nie określa bliżej czasu przełomu, zdobycia przez ziemniaki pozycji dominującej w badanym regionie (połowa stulecia XIX?). Skądinąd wiadomo, że w latach dziewięćdziesiątych XIX w. średnia krajowa ich spożycia wynosiła ok. 400 kg na głowę mieszkańca, zaś w guberni lubelskiej w roku 1899 — ok. 450 kg<sup>2</sup>.

W recenzowanej pracy miejsce poczesne zajmuje problematyka szeroko pojętej kultury konsumpcji, często uchodzącej z pola widzenia historyków gospodarki, bądź zbyt skoncentrowanych (zwłaszcza niegdyś) na ilości i walorach odżywczych pokarmów badaczy historii kultury materialnej. Jest tu więc mowa o wielkim szacunku dla jedzenia i unikaniu wszelkiego marnotrawstwa (gospodyni, która wylewała niedojedzone kluski z pomyjami pokutowała za to po śmierci). Obowiązywał też pewien *savoir vivre*. Nie należało się spóźniać na posiłek. Jedze-

<sup>2</sup> Sobczak T. 1968, s. 72–73; tu również przegląd materiałów statystycznych z epoki, a wśród nich np. Wiercieński H. 1901.

nie poprzedzała modlitwa. Lepsze, tłustsze kęsy dostawały się gospodarzowi. Nie wskazane były odwiedziny w porze posiłku. Jeśli już tak się stało, nietaktem było przyjęcie przez niespodziewanego gościa zaproszenia do stołu. Jeść należało powoli, oczywiście unikając wybrzydzenia. Służba, parobkowie tylko wyjątkowo (np. przy Wigilii) jadaliby przy jednym stole z chlebobodawcami. Bogaty był rytuał odświętnej konsumpcji alkoholu. W zachowywanym jeszcze na początku XX w. obyczaju picia wódki ze szklanki przekazywanej „z rąk do rąk” można dostrzec echo dawnych uczt szlacheckich, podczas których z krążącego między biesiadnikami pucharu spełniano kolejne toasty (jednak winem a nie wódką).

Jedzenie (lub produkty żywnościowe) było też elementem wynagrodzenia za pracę. Jeszcze w latach czterdziestych wieku XX ubożsi mieszkańcy wsi zatrudniani przez bogatszych, oprócz zapłaty mieli zagwarantowany posiłek (obiad, podwieczorek); za pomoc przy uboju płacono mięsem; za udział w pracach polowych — zbożem, ziemniakami lub mąką.

Pożywienie pełniło również funkcję daru. Goście udający się na chrzciny lub wesele przynosili produkty wspólnie później konsumowane w trakcie biesiady. Nie wypadało przychodzić „z pustymi rękami” (s. 310). Dary z żywności trafiały też do Kościoła. W połowie stulecia XIX w Chełmskiem z okazji święta lub odpustu proboszcz parafii mógł liczyć na ofiary w postaci: chleba, pszennych bułek, masła, sera, drobiu, pieczonych pierogów, baraniny, kielbasy, miodu, wódki. Obok żywności w grę wchodziły jeszcze воск, przędza lniana lub konopna, albo gotowe płótno.

Co do sposobu przygotowania jedzenia, uderza trwałość niektórych rozwiązań stosowanych już w średniowieczu lub wczesnej nowożytności. Do produkcji mąki jeszcze po II wojnie światowej używano żaren, zwłaszcza bezpośrednio po żniwach, gdy domowe zapasy były wyczerpane, a ziarna z nowych plonów nie zdążono jeszcze zawieźć do młyna. Z roślin zbożowych jeszcze przed I wojną w okolicach Włodawy ze zbieranej na łąkach manny uzyskiwano kaszę gotowaną później z mlekiem. Owa manna kilkaset lat wcześniej (XVI–XVII w.) była używana w kuchni polskiej oraz niemieckiej. Gotowana na mleku lub wodzie, kraszona masłem albo smażona na sypko, trafiała również na stoły magnackie. Była uważana za pokarm lepszy od prosa (przerabianego na jagły). W przepisach kuchni radziwiłłowskiej z końca XVII w. ugotowana na sypko z cukrem i rodzynkami była zalecana jako nadzienie naleśników<sup>3</sup>. Echa szlacheckich barokowych konceptów kuchni staropolskiej pobrzmiewają też w przytaczanej za Kolbergiem (Chełmskie 1890) informacji o przysmaku weselnym zwanym „bażantem” — w rzeczywistości zwykłym koguciu smalonym żywcem nad „gorejącym stosem”, a potem gotowanym (s. 199).

Wielkość poruszanych w pracy problemów skłania recenzenta do rezygnacji z pełnego przedstawienia autorskich wywodów, obszernych, bogatych w faktografię, okraszonych licznymi, na ogół trafnie dobranymi cytatami źródłowymi. Odrębnej analizy wymagałyby np. rozproszone w tekście liczne informacje o różnicach w kulturze stoły poszczególnych grup etnicznych i wyznaniowych, głównie ludności polskiej, ruskiej (ukraińskiej), katolickiej, greckokatolickiej i prawosławnej. Ograniczę się zatem do wskazania kwestii w subiektywnej ocenie historyka kultury materialnej szczególnie ciekawych, a zarazem budzących wątpliwości. Zastrzegam, że waga przywiązywana do poszczególnych zagadnień przez etnologa (niegdyś etnografa) oraz historyka gospodarki lub kultury materialnej bywa odmienna. W ujęciu historyka dominuje tendencja do uchwycenia prawidłowości wspartych tam, gdzie to możliwe, danymi liczbowymi, a zarazem dążenie do uchwycenia chronologii zjawisk. Taki stan rzeczy potwierdza porównanie zakresu problemowego dzieła M. Tymochowicz z opracowaniem tematycznie bliskim, przez Autorkę jednak nie wykorzystanym. Przed laty czterdziestu Instytut Historii Kultury Materialnej PAN w skromnej edytorskiej szacie małej poligrafii wydał opracowanie chłopskiej konsumpcji żywnościowej w Królestwie Polskim w drugiej połowie XIX i w początku XX w. autorstwa

<sup>3</sup> Dumanowski J., Jankowski R. 2011, s. 147, 227.

Tadeusza Sobczaka<sup>4</sup>. Praca z pogranicza historii gospodarczej, społecznej i kultury materialnej obejmuje czasy do roku 1914, a więc większą część okresu analizowanego także przez M. Tymochowicz. Sobczak jako źródła wykorzystuje m.in. piśmiennictwo ekonomiczne (w tym statystyki) z epoki, zwłaszcza z trzydziestolecia poprzedzającego wybuch I wojny światowej (tego brakuje w recenzowanej pracy), ale także opracowania i materiały etnograficzne, dzieła Kolberga oraz innych ludoznawców. Dane zawarte w tych publikacjach z reguły nie pochodzą z Lubelszczyzny, lecz z centralnych ziem Królestwa Polskiego, w tym z sąsiedzkiego Mazowsza (okolice Mińska Mazowieckiego, Kałuszyna, Jadowa). Pracę Sobczaka otwiera omówienie struktury demograficznej i własnościowej wsi chłopskiej w badanym okresie. Choćby szkicowego przedstawienie tych zagadnień dla Lubelszczyzny brakuje w pracy M. Tymochowicz. W wywodach Sobczaka ważne miejsce zajmują statystyczne analizy spożycia poszczególnych surowców, półproduktów i produktów. Dowiadujemy się np. o notowanej latem i zimą wielkości spożycia dziennej i rocznej, na osobę i rodzinę, różnych zbóż, kaszy, mąki, chleba — razowego i pytłowego. Podobnie jest w przypadku innych produktów — ziemniaków, kapusty, pozostałych warzyw. Znacznie mniej znajdujemy u historyka informacji o poszczególnych potrawach, formie ich przygotowania i podania, wyglądzie i smaku. Próbował natomiast Sobczak, zgodnie z kanonem historiografii marksistowskiej, opisać jadłospis różnych grup włościan: rolników (gospodarzy), personelu dworskiego, robotników folwarcznych, wreszcie biedoty wiejskiej. Takiej próby, dotyczącej całych grup społeczności wiejskiej, w recenzowanej książce brakuje. Łączy natomiast oba opracowania wyodrębnienie problematyki wiejskich napojów oraz funkcji obrzędowych, religijnych i magicznych jedzenia.

W przypadku napojów podobieństwo podejścia okazuje się jednak powierzchowne. Etnolog w odpowiednim podrozdziale ogranicza się właściwie do zestawienia napojów, poczynając od wody, poprzez mleko, kwas chlebowy, później kawę zbożową oraz kompoty owocowe. Dalej listę uzupełniają napitki alkoholowe — piwo (z podpiwkim) i wódka. Nie wnika przy tym w takie, ważne dla badacza historii kultury materialnej kwestie jak sposoby pozyskiwania i jakość wody pitnej lub jej walory zdrowotne. Przytacza jedynie w przypisie głoszony już w wieku XVII pogląd szlachty, że chłopom, którzy „wodę jak bydłęta piją” takowa nie szkodzi, pod warunkiem uprzedniego przegotowania (s. 204). Wódce M. Tymochowicz poświęca w tym podrozdziale akapit (s. 205–206). Ogranicza się do informacji, iż była przygotowywana z ziemniaków, żyta lub jęczmienia; weselna często z dodatkiem miodu lub korzeni. Alkohol taki, co wynika z informacji rozproszonych w innych miejscach tekstu, był stałym składnikiem uczt obrzędowych, darem, lekarstwem stosowanym wewnątrz lub zewnętrznie. Towarzyszył również rozpoczynaniu lub kończeniu najważniejszych prac polowych (np. żniw) albo budowlanych, słowem — był produktem spożywanym z okazji niecodziennych. Autorka stwierdza również, iż wódkę „chłopi sami wytwarzali” (s. 205). Czytelnik może odnieść wrażenia, że ta własna produkcja (samogon, bimber) była jedynym źródłem zaopatrzenia wieśniaków w alkohol wysokoprocentowy. Tymczasem w Lubelskiem w połowie XIX w. właściciele ziemscy w pełni korzystali z obowiązującego w całym Królestwie Polskim do roku 1864 dworskiego monopolu propinacji. Wódkę, według Sobczaka, produkowało ok. 400 folwarcznych gorzelni. Niemal w każdej wsi działała zaopatrywana przez dwór karczma, zaś później o swój udział w zyskach upomniało się państwo (kolejno rosyjskie i polskie)<sup>5</sup>. U M. Tymochowicz znika też z pola widzenia, w badanym okresie stale obecne na wsi, choć w skali malejącej dzięki kościelnym ruchom trzeźwościowym i polityce państwa, zjawisko zwykłego pijaństwa. Jedyne jego ślad znajdujemy w opisie obrzędów pogrzebowych, gdy do trumny pijaka wkładano flaszkę wódki.

<sup>4</sup> Sobczak T. 1986.

<sup>5</sup> Sobczak T. 1986, s.45–47.

W rozdziale poświęconym specyfice tradycyjnego pożywienia wiejskiego (s. 31–72) do refleksji skłania przegląd innych występujących w Polsce typów kuchni: dworskiej (wysokiej), szlacheckiej, klasztornej, mieszczańskiej, od drugiej połowy XIX w. — robotników przemysłowych (s. 31–36). Autorka korzysta przy tym głównie z opracowań historycznych dotyczących czasów I Rzeczypospolitej oraz epoki Jagiellonów. Z kuchnią chłopską stuleci XIX i XX zestawia znacznie wcześniejsze kuchnie „staropolskie”. Brakuje natomiast porównania z dziewiętnastowieczną kuchnią arystokratyczną, a zwłaszcza z ziemiańską. Warto by tu sięgnąć choćby do klasycznych już opracowań tej właśnie epoki dotyczących<sup>6</sup>. Nie zawsze też Autorka trafnie dobiera argumenty źródełowe. Za literaturą pisze o kuchni mieszczańskiej, że „w kolejnych wiekach [XVII/XVIII?, XIX? — A.K.] kuchnia zamożnych kupców była na podobnym poziomie, co szlachecka” (s. 35). Po tym następuje cytata z Kolberga (t. 16, Lubelskie 1883) barwnie opisujący wyżywienie sitarzy z Biłgoraju — rzemieślników z małego miasteczka, specjalizujących się w wyrobie sit i przetaków. Ich menu raczej nie dorównywało szlacheckiemu — ziemiańskiemu, co najwyżej może jadłospisowi braci zaściankowej. Inaczej szlachta, tak jak sitarze jadałaby mięso tylko kilka lub kilkanaście razy w roku?

W konkluzjach (s. 384–385) Autorka wyróżnia kilka etapów przemian lubelskiej kuchni chłopskiej. Jej zdaniem, w pierwszym z nich, przed uwłaszczeniem (1864) gospodarstwa włościańskie były w zasadzie samowystarczalne żywieniowo, w minimalnym stopniu korzystały z produktów nabywanych na rynku. Sposoby pozyskiwania i przygotowania jedzenia nie ulegały zmianom. W etapie drugim, od ostatniego trzydziestolecia wieku XIX do wybuchu II wojny światowej „zasoby spożywcze uległy ograniczeniu o produkty odzwierzęce, które przeznaczano na sprzedaż” (s. 384). Równocześnie więcej towarów zakupywano w sklepach; w tym m.in. wyposażenie kuchni — produkowane fabrycznie garnki (żeliwne, emaliowane), miski. Dalsze etapy, już poza ramami chronologicznymi dzieła, to okupacja niemiecka (1939–1944) oraz lata powojenne — czterdzieste i pięćdziesiąte, z którymi wiąże się wprowadzenie nowych gatunków warzyw i owoców (nadal w znacznym stopniu uprawianych we własnym gospodarstwie), wzrost spożycia mięsa i zużycia przypraw; większy udział w konsumpcji produktów nabywanych w sklepie. Jeszcze głębsze zmiany przyniosły trzy kolejne dziesięciolecia (1960–1990). Zrezygnowano z domowego wypieku chleba. Pojawiły się nowe typy posiłków i sposoby ich przygotowania. Zmianie uległa kultura konsumpcji. Normą stało się spożywanie wszystkich posiłków przy stole, używanie zastawy. Etap ostatni, od lat dziewięćdziesiątych XX w. przyniósł niemal całkowity zanik żywieniowej samowystarczalności gospodarstw wiejskich. Większość produktów nabywa się w sklepach. W kuchni, jak i w wielu innych dziedzinach, obowiązuje tzw. miejski styl życia.

Choć forma podsumowania siłą rzeczy wymusza skrótowość, część wniosków wydaje się nazbyt uproszczona. Jeśli w drugim etapie przemian chłopskiej kuchni na skutek sprzedaży produktów odzwierzęcych uległy ograniczeniu „zasoby spożywcze” gospodarstw chłopskich, okres poprzedni, przed uwłaszczeniowy, czytelnik może uznać za czas, w którym samowystarczalne gospodarstwa chłopskie dysponowały nieograniczonymi zasobami mięsa lub innych odzwierzęcych produktów (nabiału?). Tymczasem śladów takiej „obfitości” w jadłospisach chłopskich nie widać. Do tego już pod koniec lat pięćdziesiątych XIX w. ok. połowy gospodarstw chłopskich w Królestwie Polskim stanowiły gospodarstwa czynszowe, nie zaś pańszczyźniane. Sama Lubelszczyzna była pod tym względem ogromnie zróżnicowana — w 1859 r. w dobrach prywatnych gospodarstwa pańszczyźniane stanowiły od 19% w powiecie zamojskim, do 97% w sąsiednim hrubieszowskim<sup>7</sup>. System czynszowy skłaniał chłopów do sprzedaży części płodów rolnych, w tym także produktów odzwierzęcych, w celu pozycy-

<sup>6</sup> E. Kowecka 1989; Molik W. 1999.

<sup>7</sup> Sobczak T. 1986, s. 23, 34.

skania gotówki. Cały okres ok. 80 lat jest przy tym traktowany dość jednolicie, bez wskazania choćby skutków I wojny światowej, czy dla wsi szczególnie dotkliwego „wielkiego kryzysu” (w Polsce 1929–1935).

Jako kolejny, odrębny etap przemian kuchni, jest natomiast wyróżniony krótki czas okupacji (1939–1944) scharakteryzowany hasłowo jako czas stagnacji, obowiązkowych kontyngentów i niedostatku jedzenia. Tymczasem stagnacja mogła oznaczać brak zmian w chłopskim jadłospisie, a więc sytuację względnie dobrą, zaś życie w Generalnej Guberni trwało szczęśliwie zbyt krótko, aby trwale zmienić nawyki żywieniowe.

Autorski wykład wzbogaca kilkadziesiąt czarno-białych fotografii głównie z lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku, nieliczne starsze pochodzą lat trzydziestych lub czterdziestych. Przedstawiają prace rolne, pozyskiwanie i przygotowanie pokarmów, sceny biesiadne. Część prezentuje obiekty muzealne, m.in. wyposażenie kuchni. Korzystanie z pracy ułatwiają indeksy: „Potraw i składników spożywczych” (s. 467–472) oraz „Miejscowości” (s. 473–477).

Od niemal półwiecza badawcze drogi historii kultury materialnej i etnografii, ewoluującej w etnologię i antropologię kulturową, wyraźnie się rozchodzą. Tym bardziej cieszy pojawienie się właśnie w kręgu etnologów dzieła ważnego dla obu dyscyplin; przydatnego zarówno dla regionalistów, jak i dla badaczy dziejów wsi i jedzenia w Polsce oraz w Europie Środkowej.

Andrzej Klonder

(Warszawa; <http://orcid.org/0000-0002-7542-0929>)

## BIBLIOGRAFIA

- Bockenheimer Krystyna. 2003. *Przy polskim stole*, Warszawa.
- Bogucka Maria. 1994. *Staropolskie obyczaje XVI–XVII wieku*, Warszawa.
- Dumanowski Jarosław. 2014. *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. LXII, nr 4, s. 527–540.
- Dumanowski Jarosław, Jankowski Rafał. 2011. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, Warszawa.
- Kowecka Elżbieta. 1978. *Pożywienie*. [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. V: *od 1795 do 1870 roku*, red. E. Kowecka, M. Różycka-Glassowa, Warszawa, s. 343–385.
- Kowecka Elżbieta, *W salonie i w kuchni*, Warszawa 1989 i kolejne edycje.
- Molik Witold. 1999. *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań.
- Sobczak Tadeusz. 1968. *Przełom w konsumpcji spożywczej w Królestwie Polskim w XIX wieku*, Wrocław.
- Sobczak Tadeusz. 1986. *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX w.*, Wrocław.
- Wiercieński H. 1901. *Opis statystyczny guberni lubelskiej*, Warszawa.