

INSTYTUT ARCHEOLOGII I ETNOLOGII  
POLSKIEJ AKADEMII NAUK  
DAWNIEJ INSTYTUT HISTORII KULTURY MATERIALNEJ PAN

KWARTALNIK  
HISTORII KULTURY  
MATERIALNEJ

ROK LXV

WARSZAWA 2017

NR 1

## REDAKCJA I KOMITET REDAKCYJNY

Redaktor — Andrzej Klonder  
Zastępcy Redaktora — Elżbieta Mazur, Martyna Milewska  
Sekretarze Redakcji — Magdalena Bis, Ludmiła Paderewska

Członkowie Komitetu — Maria Bogucka, Jarosław Dumanowski,  
Andrzej Janeczek, Leszek Kajzer, Jan Klápště,  
Elżbieta Kowalczyk-Heyman, Jerzy Kowalczyk,  
Jerzy Kruppé, Maria Nietyksza, Raimo Pullat,  
Janusz Sztetyło, Wojciech Szymański,  
Andrzej Wyrobisz

Adres Redakcji:  
00-140 Warszawa, Al. Solidarności 105  
<http://www.iaepan.edu.pl/czasopisma/kwartalnik/index.html>  
e-mail: [kwartalnik@iaepan.edu.pl](mailto:kwartalnik@iaepan.edu.pl)  
tel. 22 620 28 81 w. 146

Wykaz recenzentów artykułów opublikowanych w roczniku 2016:

Jerzy Kruppé (Uniwersytet Warszawski)  
Marta Młynarska-Kaletyn (IAE PAN)  
Maria Nietyksza (Uniwersytet Warszawski)  
Patrycja Prządka-Giersz (Uniwersytet Warszawski)  
Piotr Taracha (Uniwersytet Warszawski)  
Jerzy Urwanowicz (Uniwersytet w Białymstoku)

Skład i łamanie:  
Krzysztof Anuszewski, tel. 22 629 44 78

Druk i oprawa:  
Partner Poligrafia sp. z o.o.  
ul. Zwycięstwa 10, 15-703 Białystok

---

Nakład 400 egz. Arkuszy wydawniczych 11,5. Papier offset 80 g.  
Oddano do składania w lutym 2017 r., druk ukończono  
w kwietniu 2017 r.

---

## SPIS TREŚCI

### STUDIA I MATERIAŁY

Małgorzata Delimata-Proch, Wypadki losowe oraz inne „wielkie niebezpieczeństwa” w świetle księgi cudów i łask Matki Bożej Świętogórskiej (XVI–XVIII w.)	3
Bożena Popiołek, Urszula Kicińska, Panie Zamoyskie: Anna Franciszka z Gnińskich, Teresa z Potockich i Urszula z Kalińskich — okruchy biografii w świetle korespondencji i aktów ostatniej woli	19
Wojciech Jerzy Górczyk, Cmentarz parafialny w Opinogórze i kaplica grobowa hrabiów Krasieńskich	39
Jerzy Żywicki, Początki budownictwa żelbetowego w Lublinie	55

### ŹRÓDŁA

Katarzyna Pękacka-Falkowska, Inwentarz pośmiertny łaźiebника toruńskiego Johanna Zandera (1709)	79
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### RECENZJE

Piotr Plisiecki, <i>Rudy i rudnicy na obszarze średniowiecznej Lubelszczyzny (do schyłku XVI wieku)</i> — Elżbieta Kowalczyk-Heyman	97
Wojciech Siwiak, <i>Życie codzienne mieszkańców Bydgoszczy od XIV do XVIII wieku (w świetle wybranych źródeł kultury materialnej)</i> — Magdalena Bis	102
<i>Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane</i> , wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska — Andrzej Klonder	106
Ewa Barylewska-Szymańska, <i>Od piwnic po strych. Wnętrza domów gdańskich drugiej połowy XVIII wieku</i> — Magdalena Bis	108

### SPRAWOZDANIA I ZAPISKI

<i>Użytki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych</i> , red. Justyna Żychlińska, Anetta Głowacka-Penczyńska, Andrzej Klonder — Magdalena Bis	119
<i>Egodokumenty. Tradycje historiograficzne i perspektywy badawcze</i> , red. Waldemar Chorążyczewski, Arvydas Pačevicius, Stanisław Roszak — Andrzej Klonder	124
<i>Von Degen, Segeln und Kanonen — Der Untergang der Prinzessin Hedvig Sofia</i> , red. Kirsten Bauman, Rolf Bleile — Andrzej Klonder	125

## KRONIKA NAUKOWA

Pamięci profesora Leszka Kajzera (11 VIII 1944–25 IX 2016) — Stanisław Kołodziejcki . . . . .	127
„ <i>Inter arma non silent musae</i> . Rezydencja i wojna”, XI konferencja naukowa z cyklu „Interdyscyplinarne badania założeń rezydencjonalnych i obronnych”, Warszawa, 6 grudnia 2016 r. — Wojciech Bis . . . . .	131
„Zamek Książąt Mazowieckich w Ciechanowie — nowe spojrzenie”, konferencja w Ciechanowie, 10 października 2016 r. — Aleksandra Lis . . . . .	135
Michael Moosbrugger, „Winemaking in the Danube Area in the early 19th century”, odczyt w Klubie Historii i Kultury Wina przy Oddziale Warszawskim Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Warszawa, 26 października 2016 r. — Gabriel Kurczewski	136

i tłumaczenia, o źródłach finansowania, o wydawcy itp., która zajmuje poczesne miejsce karty tytułowej. To jednak uchybienia nie mające wpływu na pozytywny odbiór i dobrą merytoryczną ocenę książki.

Publikacją zainteresowani będą, jak sądzę, nie tylko historycy i archeolodzy, dla których w szczególności praca ta stanowi przydatne studium, ale także miłośnicy miasta oraz jego współcześni mieszkańcy, którzy mogą w niej odnaleźć wyjaśnienie niejednej z „zagadek przeszłości” wielu dobrze znanych im na co dzień miejsc.

Magdalena Bis

(Warszawa)

*Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, t. VI, red. Jarosław Dumanowski, Muzeum Pałacu króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016, ss. 373, ryc. barwne nlb.

Kolejny tom znakomitej serii, zapoczątkowanej w roku 2009 naukowym wydaniem najstarszej drukowanej polskiej książki kucharskiej Stanisława Czernieckiego (Kraków 1682)<sup>1</sup>, wobec szybkiego wyczerpania zasobu kilku siedemnasto- i osiemnastowiecznych polskich dzieł poświęconych recepturom kulinarnym<sup>2</sup>, zawiera materiał źródłowy nieco innego pochodzenia. Tym razem wydawcy sięgnęli do druków o tematyce podstawowej, odmiennej od kulinarnej. Swoje dzieło określają jako „antologię staropolskich przepisów kulinarnych”. Jej ramy chronologiczne stanowią stulecia XVI–XVIII. Mniej precyzyjnie zostały określone skala, czy też zakres samej kwerendy (zbiory polskie? zagraniczne?). Z informacji wydawcy dowiadujemy się, że objęła publikacje botaniczne, zoologiczne, traktaty dietetyczne, poradniki medyczne, gospodarcze, kalendarze i inne teksty — materiał „znacznie szerszy” (s. 33) od wykazanego w „Bibliografii”. Ta obejmuje 71 druków z lat 1535–1800 (s. 337–340), z których zaczerpnięto publikowane receptury.

Tom otwiera artykuł wstępny, wnikliwe studium źródłoznawcze J. Dumanowskiego, „Dawne przepisy kulinarne jako źródło historyczne” (s. 9–53). Autor, twórca polskiej kulturowej historii jedzenia, przedstawia drogę, którą przeszli historycy od odpowiedzi na pytania: co i w jakiej ilości jadano, dalej zaś o racje żywieniowe i kondycję biologiczną społeczeństwa (szkoła „Annales”), do badań nad jedzeniem (potrawami, smakiem). Obecnie dla historyka kultury receptury są świadectwem dawnej wiedzy o żywieniu, propagowanych wzorów i przyjmowanych zasad, postrzeganych w kontekście dietetycznym, religijnym, społecznym. Ten ostatni pozwala dostrzec znaczenie jedzenia jako narzędzia: wyróżniania się grup i jednostek, przyjmowania mód, rozpowszechniania innowacji. O tym, jak oporna na nowości — w porównaniu do innych dziedzin — bywała kuchnia, świadczy motto źródłowej części omawianego tomu (s. 53–327): „Lecz rzecz nową dobremu smakowi w modę wprowadzić jest to rzeczą trudniejszą, niż najcudowniejsze w stroju wprowadzać mody”. Notabene nie doszukałem się wskazówki, skąd pochodzi ten celny cytat. Dalej Dumanowski przedstawia kręgi

<sup>1</sup> Por. rec.: A. Klonder, „Kw. HKM”, R. XLVIII, 2010, nr 1, s. 160–163.

<sup>2</sup> Tom II serii Monumenta Poloniae Culinaria, *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzenia wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, por. omówienie: A. Klonder, „Kw. HKM”, R. LX, 2012, nr 3, s. 530–531; t. III, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...] pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, współprac. A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012.

twórców i odbiorców przepisów kulinarnych czy porad żywieniowych. Ich twórcy to w wiekach XVI–XVII praktycy — kucharze na dworach magnackich, ale także uczeni dyletanci — m.in. autorzy i wydawcy zielników; w stuleciu XVIII to coraz częściej zdolni kompilatorzy, wydawcy kalendarzy i poradników, ale także oświeceniowi uczeni. Rzut oka na „Bibliografię” sugeruje przytłaczającą przewagę materiału osiemnastowiecznego. Ze stuleci wcześniejszych pochodzi niespełna 20 pozycji (na ogółem 71). Bliższa analiza „Spisu Przepisów” (s. 343–365) daje jednak nadzieję na nieco większą chronologiczną równowagę publikowanego zbioru. Wśród ogółem 918 receptur, z wieku XVI pochodzi 212, z XVII — 217 (w tym 178 z dzieła Syreniusza), 489 (już tylko nieco ponad połowa ogółu) z wieku XVIII. Generalnie „stosunkowo niewielką liczbę receptur z XVII w.” wydawca tłumaczy ogólnym spadkiem produkcji druków, zwłaszcza dotyczących sfery praktycznej (poradniki) przy „dominacji publikacji o tematyce religijnej”. Jako przyczynę regresu wskazuje też „przewagę [...] komunikacji oralnej i rękopiśmiennej” w ówczesnej kulturze szlacheckiej (s. 34).

Publikowane receptury zostały podzielone na 12 podstawowych kategorii: Zupy i polewki, Mięso, Ryby i stworzenia wodne, Chleb, Kasze i potrawy mączne, Nabiał, Warzywa, Owoce, Ciasta i słodczyce, Napoje bezalkoholowe, Dodatki (ocet, musztarda, sosy, tłuszcze), Inne (tu np. kapary, grzyby, miód różany). W ramach poszczególnych działów proporcje chronologiczne bywają zaskakująco odmienne od ogólnych. Wśród dań rybnych odnotowano np. 23 z wieku XVI, jedno (!) z XVII i 17 z XVIII; w przypadku kasz i potraw mącznych: siedem receptur szesnastowiecznych, aż 28 siedemnastowiecznych i 17 z XVIII w. Poddział „Drób” zawiera 3 przepisy z wieku XVI, znów tylko jeden z XVII, wreszcie 17 z XVIII. Zdaniem J. Dumanowskiego opublikowany materiał, choć chronologicznie nierównomierny, umożliwia „śledzenia e l e m e n t ó w [podkr. — A.K] zmian w dłuższym czasie” (s. 38). Takie podejście można zaakceptować pod warunkiem położenia nacisku na elementy — a więc cząstkowość, fragmentaryczność formułowanych na takiej podstawie wniosków.

Mimo pewnych słabości publikowanego źródła, J. Dumanowski słusznie wskazuje na jego znaczną wartość. Znalazły w nim odbicie m.in. zmiany podstawowych idei kuchni. W XVI stuleciu receptury rozproszone, nie adresowane — jak książki kucharskie — do fachowców, kładły nacisk na aspekt medyczny i dietetyczny żywienia; zgodnie z popularną teorią humoralną potrawy miały być pożyteczne zarówno dla zdrowia, jak i miłe w smaku. W stuleciu XVIII smak był już celem samym w sobie. Liczne receptury są też cennym źródłem do kwestii społecznego wyróżniania się poprzez jedzenie. W szesnastowiecznych zaskakuje np. niedocenianie takich ryb jak sandacz i sum „sprośny”; sandacz to pokarm ubogich (s. 40). W siedemnastowiecznych przepisach Syreniusza różny stopień zmielenia kaszy był wskaźnikiem miejsca konsumenta w hierarchii społecznej — jedne krupy dla czeladzi, inne na stoły pańskie (s. 42). W osiemnastowiecznych dziełach Krzysztofa Kluka znajdujemy przepisy na wędliny „pospolite” i bardziej wyszukane, elitarne — włoskie (s. 39–40). W opublikowanym materiale można też znaleźć ślady deformacji innowacji, praktyk imitacyjnych. Drogie produkty elitarne zastępowano składnikami tańszymi lub lokalnymi. Przykładem może być wyrabianie kawy z żyta i cykorii, żołądź i ziemniaków (s. 45). Uzupełniając wywody J. Dumanowskiego można dodać, że utrwaloną w przepisach kulinarnych społeczną gradację żywności potwierdzają także inne źródła. Np. anonimowy lwowski lekarz w napisanej w 1623 r. instrukcji dla zamożnych mieszczan radził, aby przygotowując się do przetrwania zarazy w podmiejskim folwarku zgromadzić zapasy, w tym „mąki na chleb i razowej dla czeladzi i pytlowej dla siebie”<sup>3</sup>. Wśród wykorzystanych przez wydawców omawianego zbioru, znalazło się także jedno dziełko przynależne do dość bogatej polskiej literatury „przeciwepidemicznej” — *Krótką nauka rządu ku ustrzeżeniu od zarażenia powietrza* (Kraków

<sup>3</sup> Cyt. za: A. Karpiński, *W walce z niewidzialnym wrogiem*, Warszawa 2000, s. 120.

1543)<sup>4</sup>. Być może szersza kwerenda w źródłach tego typu wzbogaciłaby publikowany zbiór przepisów.

Niezależnie od różnych wątpliwości, wydobyte z dziesiątków druków przepisy już teraz stanowią cenny *corpus* źródeł, pod względem ilościowym i merytorycznym porównywalny z zawartością wspomnianej na wstępie książki kucharskiej Czernieckiego. W przygotowaniu znajduje się kolejny tom receptur rozproszonych, odnalezionych w rękopisach. Wypada zgodzić się z J. Dumanowskim, że dopiero zestawienie materiału drukowanego z rękopiśmiennym umożliwi pełną analizę staropolskiej kuchni — propagowanych treści, recepty innowacji i siły tradycji. Pozwoli przedstawić wpływ, jaki na jej kształt wywierały nakazy religijne, teorie dietetyczne czy wyobrażenia o narodowej tożsamości.

Książka, jak poprzednie tomy serii, została wydana starannie. Korzystanie, zarówno badaczom, jak i miłośnikom dawnej kuchni ułatwiają: „Słownik Terminów Kulinarynych” (s. 329–335), zestawienie miar i wag (s. 336), „Spis przepisów” (s. 343–365) oraz „Indeks przepisów i terminów kulinarnych” (s. 366–374). Estetykę, ale także merytoryczną wartość tomu podnoszą liczne ilustracje związanych z kulturą stołu zabytków z Muzeum Pałacu w Wilanowie.

Andrzej Klonder

(Warszawa)

EWA BARYLEWSKA-SZYMAŃSKA, *Od piwnic po strych. Wnętrza domów gdańskich drugiej połowy XVIII wieku*, t. 7 serii „*Res Gedanenses. Studia i Materiały Muzeum Historycznego Miasta Gdańska*”, Instytut Historii PAN, Muzeum Historyczne Miasta Gdańska, partner — Muzeum Narodowe w Gdańsku, Wydawnictwo Bernardinum Sp. z o.o., Warszawa–Gdańsk 2015, ss. 348, aneksy I–III, liczne ryc. w tekście.

Gdańsk, z uwagi na jego charakter, położenie oraz znaczenie zarówno gospodarcze, społeczne, jak i kulturowe, a także zasobność źródeł do studiów nad omawianym okresem, jest polem badawczym niezwykle atrakcyjnym, ale też stawiającym przed badaczem wiele wyzwań. Autorka omawianej pracy, dążąc do „wielostronnego opisanie i «zrekonstruowania» wystroju oraz wyposażenia domów mieszczańskich” (s. 7), podjęła się zadania niełatwego. Trudności polegały z jednej strony na wielości i różnorodności dostępnego materiału źródłowego, z drugiej zaś na zróżnicowaniu pomieszczeń tworzących dom mieszkalny, zwłaszcza pod względem położenia i funkcji<sup>1</sup>.

Podstawę rozważań stanowiły przede wszystkim dane zawarte w licznych inwentarzach mienia domowego. Autorka zapoznała się z ok. 3 tysiącami tych dokumentów, z czego najbardziej przydatnych było 60 inwentarzy sporządzonych zgodnie z układem pomieszczeń bądź

<sup>4</sup> Sporą listę takich dzieł (wydania od 1508 do 1793 r., głównie jednak wiek XVI–XVII) podaje A. Karpiński, op. cit., s. 9, przyp. 7, 8. Z ogólnych informacji podanych w artykule wstępnym nie wynika, czy tego typu materiały, a także miejskie instrukcje przeciwporozowe zostały objęte kwerendą do *Przepisów*...

<sup>1</sup> Autorka to znana badaczka dziejów nowożytnego Gdańska, głównie zajmująca się tamtejszym budownictwem i wyposażeniem wnętrz, por. opracowania Autorki uwzględnione w „Bibliografii” (s. 304–305), w tym m.in. opublikowane na łamach „Kw.HKM”: E. Barylewska-Szymańska, *Czystość i higiena w gdańskich domach mieszczańskich drugiej połowy XVIII wieku*, „Kw.HKM”, R. LIII, 2005, nr 3–4, s. 411–422; E. Barylewska-Szymańska, W. Szymański, „...na św. Michała lub od zaraz” — *sprzedaż i wynajem domów i mieszkań w Gdańsku w 1775 roku*, tamże, R. LI, 2003, nr 1, s. 27–39. Por. także *Studia i materiały do dziejów domu gdańskiego*, red. E. Kizik, cz. 1, Gdańsk 2009; cz. 2, Gdańsk–Warszawa 2011; cz. 3, Gdańsk–Warszawa 2015; oraz recenzje tego wydawnictwa: A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LVIII, 2010, nr 2, s. 321–323; tenże, „Kw.HKM”, R. LX, 2012, nr 3, s. 529–530.