

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

Mgr Marek Piotrowski (Muzeum Szlachty Mazowieckiej w Ciechanowie) przedstawił referat „Dachówki — nowy problem badawczy. Nadzory 2014 roku”. Zainteresowanie badacza tą grupą ceramiki budowlanej wiąże się z odkryciem dużej liczby zabytkowych dachówek podczas nadzorów prowadzonych przy północnym murze obwodowym. Najprawdopodobniej są to elementy pokrycia dachu Domu Dużego. W polskim piśmiennictwie przedmiotu ta kategoria zabytków nie stanowiła dotychczas szczególnego przedmiotu badań. Brakuje metod, które pozwoliłyby na sprawne klasyfikowanie i opisywanie tych wyrobów. Specjalnych trudności nastręcza mierzenie poszczególnych dachówek. Aktualnie opracowuje się w muzeum optymalny sposób ich pomiaru. Ciekawym zagadnieniem badawczym jest próba wskazania miejsca (lub miejsc) produkcji tego rodzaju ceramiki budowlanej.

Po referatach wywiązała się ciekawa dyskusja. Dotyczyła ona między innymi datowania śladów domniemanej wieży drewnianej, odkrytej pośrodku bruku kamiennego. Według datowania dendrochronologicznego powstała ona w 1370 roku. Być może stanowiła element istniejącej w tym miejscu pogranicznej twierdzy refugialnej, poprzedniczki zamku. Przedmiotem dyskusji było także znalezisko płomby w obrębie bruku kamiennego. Na jej podstawie wydawano kiedyś czas jego powstania na pierwszą połowę XVI wieku.

Na zamku ciechanowskim prowadzono długotrwałe prace wykopaliskowe, niestety ich wyniki opublikowano w nikłym stopniu. Niezwykle różnorodna tematyka przedstawionych referatów, prezentujących jeden tylko obiekt, unaoczniała olbrzymie możliwości, jakie niesie jego badanie zarówno przez historyków, jak i archeologów.

Materiały konferencyjne opublikowane zostaną w kolejnym numerze *Ciechanowskich Studiów Muzealnych* w roku 2017.

Po zakończeniu obrad zwiedzano wystawę mieszczącą się w pawilonie usytuowanym na miejscu Domu Małego oraz w obu basztach. W Domu Małym zaprezentowano zabytki ruchome, między innymi zbiór naczyń do picia, oraz piec odsłonięte podczas wieloletnich badań zamku. W basztach zainscenizowano, z pomocą lokalnej grupy rekonstrukcyjnej, wydarzenia z jego historii.

*Aleksandra Lis*

(Warszawa)

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.

Klub Historii i Kultury Wina został powołany przez członków Oddziału Warszawskiego Stowarzyszenia Historyków Sztuki w czerwcu 2015 r., w celu promowania badań nad różnymi aspektami historii wina w Polsce. Oprócz cyklicznych spotkań naukowych organizuje co roku, w styczniu, ogólnopolskie sesje naukowe.

Cykl spotkań klubowych w roku akademickim 2016/2017 został zainaugurowany 26 października 2016 r. odczytem austriackiego winiarza, Michaela Moosbruggera, „Winemaking in the Danube Area in the early 19th century” („Winiarstwo w dolinie Dunaju na początku XIX wieku”). Spotkanie odbyło się w siedzibie Stowarzyszenia Historyków Sztuki, w kamienicy Fukirowskiej, przy Rynku Starego Miasta 27 w Warszawie.

Michael Moosbrugger od roku 1996 zarządza należącym do klasztoru cystersów w Zwettl majątkiem Gobelsburg, na który składa się kilkadziesiąt hektarów cennych, historycznych

winnic (region winiarski Kamptal, Dolna Austria) oraz barokowy pałac z piwnicami i winiarnią. Pałac i większość winnic należą do cystersów od 1740 r., ale pierwsze winnice w tej okolicy zakon otrzymał już w 1171 roku. Obecnie przygotowuje się do jubileuszu 850-lecia posiadłości „Schloss Gobelsburg”.

Michael Moosbrugger jest także, od roku 2007, przewodniczącym Österreichische Traditionsweingüter, stowarzyszenia skupiającego historyczne winiarnie austriackie, między innymi opracowującego klasyfikację winnic w dolinie Dunaju. W Warszawie zaprezentował wyniki swoich badań nad historią winiarstwa w pierwszej połowie XIX wieku, który to okres z kilku powodów uważa za szczególnie ciekawy.

Zaczynała wtedy powstawać i szerzyć się (poprzez coraz liczniejsze publikacje i zakładane szkoły winiarstwa) fachowa wiedza winiarska. Winiarstwo zaczęło się profesjonalizować, co w Austrii było konsekwencją oświecenia i sekularyzacji dóbr kościelnych. Poza tym, pierwsza połowa XIX wieku to okres bezpośrednio poprzedzający pojawienie się wpływów rewolucji przemysłowej w winiarstwie, co okazało się największym przełomem w liczącej tysiące lat historii produkcji wina. Przełom XVIII i XIX wieku to w końcu czas zmiany upodobań dotyczących smaku wina, co znalazło odzwierciedlenie w literaturze, również tej fachowej dotyczącej technik produkcji win. Jak mówił prelegent, o ile w okresie dominacji estetyki baroku preferowano wina słodkie, często mocno aromatyzowane, zaprawiane dodatkami, to pod wpływem romantyzmu, głoszonego wówczas hasła powrotu do natury, skłoniono się ku winom prostszym, mniej intensywnym, oszalamiającym czy zaskakującym, ale przez to właśnie bardziej naturalnym.

Inspiracją do rozpoczętych w 2001 roku badań nad metodami dawnego winiarstwa, smakiem wina i postrzeganiem w przeszłości winiarzy była dla Michaela Moosbruggera nie tylko literatura historyczna, ale też zawartość butelek, które zastał w klasztornych piwnicach, degustacje kilkudziesięcioletnich win i rozmowy z ojcem Bertrendem Baumannem, który zanim został opatem cystersów w Zwettl, od 1958 do 1980 roku zarządzał winiarską posiadłością klasztoru.

Michael Moosbrugger czerpał wiedzę z wielu źródeł, takich jak archiwa i biblioteka cystersów w Zwettl oraz dziewiętnastowieczna, niemieckojęzyczna literatura winiarska. Zbierał też informacje i wspomnienia dotyczące dawnych praktyk od mieszkańców regionów winiarskich, których rodziny od pokoleń związane są z uprawą winorośli i produkcją wina.

Charakteryzując zmiany, które zaszły w ciągu ostatnich dwustu lat, powiedział, że współczesne winiarstwo koncentruje się całkowicie na wydobywaniu i utrwalaniu aromatyczności i owocowego charakteru wina. O znaczeniu aromatyczności świadczy nawet rozwój kształtu kieliszków do wina, który ma sprzyjać jej podkreśleniu.

Prace prowadzone w winnicy służą wyprodukowaniu owoców mogących w procesie fermentacji rozwinąć intensywne i atrakcyjne aromaty. W piwnicy z kolei dba się o to, by aromatyczność i świeżość wina zachować, ochronić przed procesami mogącymi wpływać na nie niekorzystnie, przede wszystkim przed utlenieniem.

Wspomagając się urządzeniami takimi jak refraktometr, winiarze są w stanie precyzyjnie określić najlepszy moment dla rozpoczęcia zbiorów, czas, w którym cukry i kwasy w soku gronowym osiągają optymalne poziomy i znajdują się w odpowiednich proporcjach. Już w trakcie zbiorów dokonuje się selekcji owoców, które trafiają do prasy nieuszkodzone, często w całych kłosciach, co ma uchronić moszcz przed kontaktem z powietrzem. Fermentacja często przebiega w szczelnych stalowych kadziach. Temperatura fermentacji jest kontrolowana. Proces produkcji większości win (białych, gdyż o nich mówił prelegent) jest znacznie skrócony w stosunku do dawnych, dziewiętnastowiecznych praktyk i najczęściej nie przekracza jednego roku.

W pierwszej połowie XIX wieku cała miejscowość rozpoczynała winobranie równocześnie. Przeprowadzano je możliwie szybko, pracując w tym samym czasie we wszystkich winnicach, niezależnie od różnic w stopniu dojrzałości owoców, jakie mogły między nimi zachodzić.

Owoce już w winnicy były miazdzone i przez kilka godzin, które miały między zbiorem a ich transportem do winiarni, macerowały. Fermentacja przebiegała w beczkach, a jej temperatura nie była kontrolowana. Czas produkcji wina wysokiej jakości, obejmujący także dojrzewanie po fermentacji, wynosił od dwóch do sześciu lat. Często wino sprzedawano zanim proces ten się ukończył, więc pielęgnowaniem wina zajmowali się też jego kolejni właściciele, najczęściej kupcy winni i zatrudniani przez nich kiperzy.

W trakcie dojrzewania wino kilkakrotnie przelewano z beczki do beczki. W całym tym procesie nie unikano kontaktu z tlenem. Choć odbierał on winu owocową świeżość, był pożądanym. Procesy związane z utlenianiem pozwalały równoważyć zwiększoną, w wyniku maceracji owoców, zawartość związków fenolowych (tanin) w winie i nadawać winu łagodniejszą fakturę. W efekcie wina miały inny profil aromatyczny niż dzisiejsze. Były przy tym trwalsze, bardziej długowieczne.

Michael Moosbrugger zwrócił też uwagę na zmianę, jaka zaszła w postrzeganiu winiarza i jego wkładu w tworzenie wina. Dziś mówi się często, że dobre wino powstaje w winnicy, a nie w piwnicy. Ma to znaczyć, że jego jakość jest przede wszystkim pochodną jakości owoców i odzwierciedla potencjał miejsca ich pochodzenia, działki o szczególnie korzystnych warunkach uprawy winorośli, umiejętnie uprawianej. Po zbiorach oczekuje się jednak możliwie ograniczonej interwencji człowieka. Oczekuje się, że wysokiej jakości moszcz niejako samoistnie przestoczy się w doskonałe wino.

W XIX wieku natomiast winiarz był „wychowawcą” wina. Jego zadaniem było rozpoznanie potencjału tkwiącego w młodym winie i doprowadzenie do jego zrealizowania, poprzez stosowanie różnych zabiegów. Rola winiarza czy kiperza była więc zdecydowanie aktywna — miał on kierować procesem dojrzewania, rozwoju wina, które samorzutnie nie osiągnęłoby pełni swoich możliwości. W opisie pielęgnowanego wina nie brakowało antropomorfizmów. Przelewanie wina z beczki do beczki, które zaznaczało przechodzenie kolejnych etapów rozwoju wina, było zarazem okazją, by mogło ono zaczerpnąć potrzebnego do życia oddechu.

Będąc winiarzem Michael Moosbrugger żywo interesuje się też kwestią, czy stosowane dawniej metody mogą być wartościowe dzisiaj, czy mogą wzbogacać współczesne winiarstwo. Od roku 2001 część swoich win tworzy zgodnie ze zdobytą wiedzą o dziewiętnastowiecznym winiarstwie. Opatrzony etykietą „Schloss Gobelsburg Tradition” należą do jednych z najbardziej oryginalnych i najwyższej ocenianych białych win austriackich.

*Gabriel Kurczewski*

(Toruń)