

Raimo Pullat

Kultura jedzenia w osiemnastowiecznym Tallinie

W prezentowanym na łamach Kwartalnika pejzażu kultury materialnej mieszkańców osiemnastowiecznego Tallina, dużego w skali wschodniego wybrzeża Bałtyku miasta portowego (ok. 10 tys. mieszkańców) o tradycjach hanzeatyckich (dawny Rewel), nie może zabraknąć kwestii jedzenia¹.

W XVIII wieku, podobnie jak i wcześniej, posiłki przygotowywano w kuchni, zazwyczaj ulokowanej na parterze domu mieszczańskiego obok sieni (*Diele*). W bardziej zamożnych domach bywało kilka kuchni, z których jedna mogła się znajdować na pierwszym piętrze, w pobliżu Sali (*Sahlküche*)². Na podstawie inwentarzy mienia tallińskich kupców wyposażenie kuchni mieszczańskiej odtworzył Lauri Suurmaa. Według niego w „porządnej kuchni” znajdowało się duże otwarte palenisko, co najmniej jeden rożen, kilka brytfann, patelni, tortownica, trójnóg (*Dreyfuß*), rondle różnej wielkości, garnki i kociołki, ruszt, gofrownica, garnek na trzech nogach (*Grapen*), dzieża i łopata do chleba, szatkownica do kapusty, szczypce do regulowania ognia, moździerz z tłuczkiem, lejek, sito, trzepaczka do piany, kosz na jedzenie i inne. Naczynia do przyrządzania jedzenia wykonywano przede wszystkim z metalu, głównie z żelaza. Przygotowywanie posiłków w naczyniach ceramicznych odeszło w zapomnienie, natomiast te do przechowywania żywności (beczki i kadzie) były przeważnie wykonane z drewna. Małe garnki i brytfanny umieszczano w czasie przyrządzania posiłków w większości na trójnogach. Grapeny (żeliwne garnki i brytfanny na trzech nóżkach) również można było bez trudu umieszczać na palenisku. Smażono na otwartym palenisku na ruszcie lub w brytfannie zawieszanej na haku albo umieszczonej na trójnogu. Do pieczenia używano pieca, którego komora pieczenia położona była w kominie o szerokim wlocie znajdującym się nad paleniskiem (niem. *Mantelkamin*, est. *mantelkorsten*). W piecu również smażono³. Istotną zmianę w przyrządzaniu posiłków przyniosło pojawienie się w XVIII wieku pierwszych kuchni pokrytych płytą żeliwną⁴. W domu średniozamożnego mieszczanina najważniejszymi meblami kuchennymi były bufet/kredens, stół, krzesła i półki. W bardziej zamożnych domach na pierwszym piętrze znajdowała się sala, w której gospodarze przyjmowali gości, jedli i świętowali. Sal prawdziwie reprezentacyjnych było jednak niewiele — tylko w domach należących do arystokracji i najzamożniejszych mieszczańskich obywateli.

¹ Dotąd ukazały się następujące artykuły: R. Pullat, *Środki transportu w Tallinie w XVIII wieku*, „Kw.HKM”, R. LX, 2012, nr 1, s. 49–54 (tam również szersza informacja o politycznych losach i rozwoju społeczno-gospodarczym miasta w XVIII w.); tenże, *Instrumenty muzyczne mieszkańców Tallina w XVIII wieku*, tamże, R. LXI, 2013, nr 1, s. 85–90; tenże, *Meble w osiemnastowiecznych inwentarzach mieszczańskich z Tallina*, tamże, R. LXIV, 2016, nr 3, s. 327–338 (tu więcej o zbiorze badanych inwentarzy). Por. również: tenże, *Tallinlase Asjademaailm Valgustussajandil* [Świat rzeczy mieszkańców Tallina w wieku oświecenia], Tallin 2015, rec. A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LXV, 2017, nr 2, s. 280–282.

² K. Kodres, *Elamuinterjööri ja selle sisustusest Tallinnas 17.–18. sajandil* [Wnętrza budynków mieszkalnych i ich wyposażenie w Tallinie w XVII–XVIII w.], „Vana Tallinn”, II (VI), 1992, s. 59.

³ L. Suurmaa, *Tallinna saksa kaupmeeste varaloendites inventeeritud laua- ja kööginõud kultuuriajaloo allikana 18. sajandil* [Naczynia stołowe i kuchenne w spisach majątkowych kupców niemieckich z Tallina jako źródło do dziejów kultury XVIII w.], „Vana Tallinn”, XV (XIX), 2004, s. 56.

Trudno odtworzyć kompletny jadłospis mieszczan. Był kształtowany przez zamożność konsumentów, asortyment dostępnych produktów lokalnych oraz z importu, przez tradycję, jak również wpływy zewnętrzne. Możemy jedynie ogólnie scharakteryzować spożywane produkty i niektóre potrawy.

Podstawą wyżywienia mieszkańców różnych narodowości zamieszkujących Tallin (Estońcy, Niemcy, Rosjanie) był chleb żytni na zakwasie. Żyto zajmowało ok. 1/3 powierzchni upraw w Estonii i dawało około połowy plonów zbóż⁵. Zajmowało też pierwsze miejsce wśród zbóż eksportowanych z Tallina⁶. Pod koniec stulecia wywóz zboża zmalał z powodu spadku cen. Wówczas w północnej Estonii zboże zaczęto przetwarzać głównie na wódkę, sprzedawaną do Finlandii i Petersburga. Mieszkańcom Tallina nie brakowało ziarna do produkcji pieczywa. Urozmaicony był także asortyment chleba.

W książce kucharskiej Christiny Warg *Köki ja Kokka Ramat*, wydanej w Tallinie w 1781 roku, znajdujemy informacje o następujących gatunkach chleba: słodko-kwaśnym (*maggus happo leib — Süßsauerbrodt*), kwaśnym (*happoleib — Sauerbrodt*), na zsiadłym mleku (*leivad peti piimast — Brot von Buttermilch*) oraz z formy (*kausi leivad — Schaalbrodt*)⁷. Chleb pieczono w domu lub kupowano bezpośrednio od piekarzy. Najstarsze statuty (*scra, skra, schra, schrage*) piekarzy chleba (*Brotbäcker*) pochodzą z lat 1438 i 1527.

Spożywano również inne zboża. Spośród nich najczęściej jęczmienia⁸, przeznaczanego zarówno na kasze jak i na piwo. Także w dawniejszych czasach chleb przyrządzano prawdopodobnie z mąki jęczmiennej⁹. W Estonii oraz w krajach ościennych powszechnie jadano kaszę przygotowaną z jęczmienia zmielonego na żarnach ręcznych¹⁰. Kasza była po części potrawą świąteczną. Podawano ją na weselach i stypach, a sąsiedzi częstowali nią kobiety, które właśnie powiły dziecko („kaszka dla położnicy” lub „kaszka dziecięca”). Kaszę zazwyczaj gotowano w sobotę wieczorem, a w północnej Estonii również w środy. Z krup jęczmiennych sporządzano też kiszkę i białe kaszanki¹¹.

Produkty z mąki pszennej spożywali głównie zamożni obywatele. Cech piekarzy bułek i ciast (*Loss- und Kuchenbäcker*) powstał w 1664 roku. W XVIII stuleciu piekli preclę z cukrem i masłem, torty, pierniki, ciasteczka i bułeczki, które sprzedawały uliczne kramarki ze skrzyń przykrytych ceratą. W branży działali m.in. przybyły w 1759 roku z Petersburga Johann Friedrich König, zaś w rok później Georg Christian Ludwig. Wcześniej obaj uczyli się fachu w Lipsku. W pierwszej połowie XVIII wieku, po Wielkiej Wojnie Północnej cechowi piekarze niemieccy borykali się z wieloma problemami. Za wypiek zbyt małych bułek byli karani grzywnami i konfiskatą towaru. W latach 1711 i 1713, w skargach do władz wskazywali na nielegalną konkuren-

⁴ F. Kaspar, *Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten*, [w:] *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, red. G. Wiegelmann, R.-E. Mohrmann, Münster–New York 1996, s. 87.

⁵ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit* [Najdawniejsze posiłki estońskich chłopów], cz. I, Tallin 1980, s. 11; G. Ränk, *Vana-Eesti rahvakultuur* [Kultura ludowa dawnej Estonii], Tallin 1935, s. 37. Już August Wilhelm Hupel wskazywał na żyto jako podstawę pożywienia: *Roggen, ehstnisch Rukkis, lettisch Ruds, scheint für unsere Klima das vortheilhafteste und sicherste Korn zu seyn, welches auch auf mittelmäßigen, gar auf mangere Ländern die angewandte Mühe nicht ganz unbelohnt läßt*, A.W. Hupel, *Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland*, Bd II, Riga 1777, s. 262.

⁶ W latach sześćdziesiątych XVIII w. zboże i produkty zbożowe stanowiły około połowy łącznej wartości eksportu, w latach osiemdziesiątych nawet 80%, F. Sauks, *Kaubandus* [Handel], [w:] *Tallinna ajalugu 1860-ndate aastateni* [Historia Tallina do lat 60. XIX wieku], red. R. Pullat, Tallin 1976, s. 337.

⁷ Ch. Warg, *Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi keelest Eesti-ma Kele ülespandud on* [Książka kucharska z języka szwedzkiego na estoński przełożona], Tallin 1781, s. 687.

⁸ A.W. Hupel, *Topographische Nachrichten...*, Bd II, s. 265 i n.

⁹ A. Viires, *Vana Eesti rahvaelu* [Życie ludu w dawnej Estonii], Tallin 2004, s. 129.

¹⁰ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit*, cz. II, s. 267.

¹¹ G. Ränk, *Vana-Eesti rahvakultuur*, s. 39.



Ryc. 1. Kuchnia w rezydencji Piotra I Wielkiego w Narwie, Muzeum Miejskie w Tallinie (Tallinna Linnamuuseum, F 5602), za: R. Pullat, *Tallinlase Asjademaailm Valgustussajandil* [Świat rzeczy mieszkańców Tallina w wieku oświecenia], Tallin 2015, s. 127

Fig. 1. The kitchen in Peter the Great's residence in Narva, the City Museum in Tallinn (Tallinna Linnamuuseum, F 5602), after: R. Pullat, *Tallinlase Asjademaailm Valgustussajandil* [The world of things of the inhabitants of Tallinn in the Enlightenment Age], Tallin 2015, p. 127

cję rzemieślników rosyjskich, sprzedających chleb oraz duże i małe bułki, a zarazem nie płacących akcyzy. Tymczasem mistrzowie cechowi zwiększali wydatki na coraz droższe produkty: mąkę (w tym koszty przemiału), jaja, mleko, sól oraz na drewno opałowe. Rosły też koszty pracy pomocników piekarzy¹². Po koniec lat dwudziestych kłopoty piekarzy jeszcze się nasiliły. W skardze wysłanej do ratusza 19 listopada 1728 roku stwierdzali: „ratusz nie zapewnia ochrony obywatelom miasta, wydając rujnujące ich nakazy. Pracujemy ze szkodą, ponieważ na rynku, na przedmieściach, w odległości jednej mili, jest pełno nielegalnie handlujących «zająków». Ratusz radzi, byśmy wypiekali tak samo dobre i białe bułki jak kiedyś. Do tego potrzebujemy dobrej niemieckiej białej mąki, zaopatrzenie się w nią według stawek na mąkę naliczonych dla nas jest niemożliwe. Za naszą mąkę pszenną trzeba zapłacić 16 riksdalerów¹³ [...]. Dobrych ciast nie upiecze jednak ktoś, kto nie zapłaci [...] co najmniej 30 riksdalerów. Według starych stawek sążeń drewna kosztował 3 talary, w obecnych czasach 9–12 talarów. Jaja dawniej można było

¹² A. Soom, *Die Zunfthandwerker in Reval im siebzehnten Jahrhundert*, Stockholm 1971, s. 72; Tallinna Linnarahiiv [Archiwum Miejskie w Tallinie] (dalej cyt.: TLA), 230.1.Bf 79 I, 31–33p.

¹³ Na początku XVIII w. w Tallinie były w obiegu jeszcze duńskie i szwedzkie jednostki monetarne — marki i öre. Większych płatności i rozliczeń dokonywano w talarach szwedzkich (riksdalerach) i niderlandzkich (albertustalerach). Gdy Estonia w roku 1710 znalazła się pod władzą Rosji, do obiegu weszły rosyjskie ruble i kopiejki. Obok nich korzystano z różnorodnych monet duńskich, niemieckich, polskich i innych. Rosyjskie pieniądze zaczęły dominować poczynając od lat czterdziestych XVIII w., miejsce talarów zajęły srebrne ruble o przeliczniku 1 talar=80 kopiejek.

kupić 6 sztuk za kopiejkę, teraz tylko 2 sztuki [...]. Podatek od mielenia mąki jest wyższy, mimo iż kamienie młyńskie są gorsze od szwedzkich. Nasze zboże nie jest uczciwie ważone, a więc w przeciągu roku ukradziony zostaje cały worek mąki¹⁴. Piekarze prosili o obniżenie akcyzy oraz wyznaczenie stałych stawek na zakup niemieckiej pszenicy. Nie mogli piec dalej według starych cen. Ponieważ sytuacja gospodarcza po Wojnie Północnej wciąż była trudna, ratusz nie mógł znacząco poprawić ich sytuacji. W efekcie w 1728 roku w Tallinie było 7 mistrzów piekarskich, zaś w 1787 tylko 3. W latach 1784–1786 do cechu przyjęto 8 uczniów w wieku 15–23 lat. Pochodzili z Tallina, Parnawy, Petersburga i Mühlhausen¹⁵. W tej sytuacji powszechny musiał być domowy wypiek chleba. Świadczą o nim notowane w inwentarzach majątkowych dzieże, łopaty (*Brod-Shauffel*) i kosze do chleba (*Brod-Korb*). W inwentarzach rejestrowane są również dzieże do przyrządzania ciasta na chleb biały i bułki (*Semmel-Molden*).

Zarówno w mieście jak i na wsi jadano także potrawy przyrządzane z warzyw strączkowych — grochu i fasoli. Gotowano je na co dzień¹⁶. W północnej Estonii parę razy w tygodniu podawano zupę z grochu, z fasoli lub soczewicy¹⁷.

„Chlebową” — roślinną dietę obywateli Tallina urozmaicały mięso i ryby — gotowane, pieczone, solone lub suszono-parzone. Christian Schlegel w swoim pamiętniku podróży odbywanych po imperium rosyjskim (w tym po Estonii i innych guberniach nadbałtyckich) na przełomie wieków XVIII/XIX stwierdził, że mięso jedzono nieczęsto¹⁸. Ilość spożywanego mięsa najpewniej jednak zależała w pierwszym rzędzie od zawartości portfela konsumenta. Jadano różne gatunki mięs: przede wszystkim wołowinę, często również wieprzowinę i jagnięcinę oraz dodatkowo drób i dziczyznę. Według Schlegela w sprzedaży detalicznej najdroższa była cielęcina, po niej wieprzowina i w końcu wołowina¹⁹. Wołowiny i wieprzowiny spożywano jednak nad Bałtykiem więcej niż w głębi Rosji²⁰. Mięso pochodziło głównie ze wsi, choć w miastach również hodowano zwierzęta. Wołowinę przeznaczano przede wszystkim na zupę. W książce kucharskiej Christiny Warg znajdujemy aż 63 przepisy na zupę na wołowinie! Mięso gotowane podawano także oddzielnie. Zachowały się również przepisy na takie dania jak pieczeń w sosie korzennym, ragout, duszone mięso w białym sosie (*frikassée*), kotlety na wzór francuski (*coteletten*)²¹. Chętnie konsumowano także mięso pieczone w cieście, czasami zaś dania tak wyszukane, jak cielęcina w galarecie czekoladowej (*Chokolade-Gelée vom Kalb*)²².

W inwentarzach majątkowych mieszkańców Tallina pozostały też ślady ich słabości do kielbas i mięs wędzonych. W rejestrach notowano np. metkę (*Mettwurst*). Pojawia się także wyraz *Schpritze* oznaczający urządzenie, za pomocą którego wtlaczano nadzienie kielbasiane do jelita²³.

¹⁴ R. Pullat, *Die Stadtbevölkerung Estlands im 18. Jahrhunderts*, Mainz 1997, s. 112.

¹⁵ Tamże, s. 111–112.

¹⁶ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit*, cz. II, s. 271.

¹⁷ Tamże.

¹⁸ Ch.H. Schlegel, *Reisen in mehrere russische Gouvernement in den Jahren 178*, 1801, 1807 und 1815*, Bd I, Meiningen 1819, s. 165.

¹⁹ Tamże, s. 217 i n.: 1 funt wołowiny kosztował od 1½ do 2 kopiejek, 1 funt cielęciny 50–80 kopiejek, a wieprzowiny 4–7 kopiejek; zob. też O. Loorits, *Endis-Eesti elu-olu*, II: *Lugemispalu metsaelust ja jahindusest* [Życie w dawnej Estonii, t. II: Opowiastki o życiu w lesie i łowiectwie], Eesti Rahvaluule Arhiivi Toimetused 21 (15), Tartu 2004.

²⁰ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit*, cz. I, s. 32.

²¹ A. Viires, *Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatenä* [Książki kucharskie jako odzwierciedlenie dziejów kultury], „Keel ja Kirjandus”, 1985, 3, s. 159; L. Dumpe, *Aus der baltischen Kochgeschichte: die ersten lettischen Kochbücher — Kultuurii mõista püüdes. Scripta ethnologica 3. Toim Terje Anepaio, Aivar Jürgenson*, Tallin 1998, s. 240.

²² Ch. Warg, op. cit., s. 627.

²³ Zob. inwentarz majątku Dietricha Vermeera (z dnia 19.02.1731 r.), w którym wymieniono: *1 Mettwurst-Spritz von Blech — Die Nachlaßverzeichnisse der deutschen Kaufleute in Tallinn 1702–1750*, red. R. Pullat, Tallin 1997 (dalej cyt.: R. Pullat 1997), s. 280.



Ryc. 2. Strona tytułowa i treść książki kucharskiej Christiny Warg, *Köki ja Kokka Ramat* (wyd. 1781 r.), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 129

Fig. 2. The title page and contents of Christina Warg's cookery book *Köki ja Kokka Ramat* (1781), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 129

Spożywano także kaszankę i kiszkę²⁴, szynkę, ozory i mięso z niedźwiedzi²⁵. Część tych potraw jeszcze i dziś znaleźć można na stołach Estończyków.

W zaopatrzeniu miasta w mięso i jego przetwory ważną rolę odgrywali rzeźnicy (*Knochenhauer, Fleischer*). Ich cech otrzymał statut już w roku 1394. Rzeźnicy z Tallina kupowali mięso z okolicy miasta a także z rejonów Viljandi i Narwy. Z uwagi na rosnące koszty skupu zwierząt tucznych stale zabiegali o zgodę rady na podniesienie cen detalicznych mięsa (nawet o 400%). Drożyzna żywca wynikała z konkurencji rzeźników z Petersburga i Parnawy skupujących zwierzęta po bardzo wysokich cenach²⁶. Tym samym ich konkurenci z Tallina ponosili straty.

Wielu tallińskich rzeźników wywodziło się z cieszących się dobrą sławą w tej branży fachowców z Rzeszy, z Turynii i Saksonii. Uchodzili oni przede wszystkim za doskonałych

²⁴ W pobliskiej Finlandii jedzono przeważnie trzy typy kielbas: kaszankę, krupniok i kielbasę mięsną, zob. I. Talve, *Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta*, Turku 1973, s. 49.

²⁵ I. Leimus, *Pulmad ja peied*. — *Tallinna Suurgild ja gildimaja*, Tallin 2011, s. 165; zob. też K.P.M. Snell, *Beschreibung der russischen Provinzen an der Ostsee*, Jena 1794.

²⁶ R. Pullat, *Einige Entwicklungszüge der Wirtschaft und der Einwohnerschaft von Pernau im 18. Jahrhundert*. — *Deutschland und Europa in der Neuzeit. Festschrift für Karl Otmar Freiherr von Aretin zum 65. Geburtstag*, Wiesbaden–Stuttgart 1988, s. 299–315.

masarzy. Produkowali kaszanki, wątrobianki, kiełbasy cebulowe, kiełbasy pieczone i galarety mięsne, umiejętnie wykorzystując przyprawy (sól, pieprz, goździki, majeranek, imbir, kminek). Ich napływ przejściowo przerwała Wojna Północna, jednak po jej zakończeniu znowu docierali do Tallina. Na przykład Georg Heinrich Greim (Kreim), pochodzący z Langensalza, otrzymał prawa obywatelskie 17 września 1734 roku. Po nim przyszła kolej na jego krewniaka, Johanna Friedricha Greima²⁷. W latach 1769–1771 do Tallina przybyło jeszcze dwóch rzeźników z Langensalza. Zazwyczaj rzeźnicy obcego pochodzenia pracowali tu 20–25 lat, natomiast Johann Wilhelm Mertens z Middelhausen (w Turynii) — aż 42 lata. W 1787 r. w Tallinie było 20 mistrzów rzeźników.

Ryby jadano w portowym Tallinie już od zarania dziejów. W XVIII w. spożywano zarówno ryby słodkowodne, z miejscowych rzek i jezior, jak i morskie. Z tych ostatnich najważniejszymi były śledź i sałaka (*Strömling*)²⁸, które poławiano już w średniowieczu u południowych wybrzeży Skanii²⁹. Oba gatunki należały również do ulubionych ryb mieszkańców Tallina. W inwentarzu majątkowym starszego Wielkiej Gildii³⁰, Christoha Johanna Molliena (3.04.1784 r.), odnotowano zapas dwóch beczek śledzi i jednej beczki solonej sałaki³¹. Takich przykładów można by przytoczyć wiele. Zamożni konsumowali też inne, w tym bardziej wykwintne ryby — dorsza, ale także łososia, pstrąga, węgorza oraz sielawę z jeziora Pejpus. Popularne były też minogi. Delektowano się również takimi rarytasami, jak raki, ostrygi, homary i krewetki³². W końcu wieku XVIII sto sztuk sielawy kosztowało 30–35 kopiejek³³. W książce kucharskiej Christiny Warg jest osobny dział „Różnorakie potrawy z ryb” (*keiksugused Kalla Road*). W inwentarzach spotykamy sztuce i zastawę do spożywania ryb, jak łyżki do ryby (*Fisch Löffel*), brytfanny do łososia (*Lax Pfanne*) i inne.

W drugiej połowie XVIII wieku do Estonii trafiły ziemniaki, które w tutejszym jadłospisie stopniowo zaczynały rywalizować z produktami zbożowymi³⁴. Miejscowi Niemcy uprawiali te smaczkowe bulwy w swych ogródkach³⁵. Na większą skalę, jako uprawa polowa, ziemniaki zostały wprowadzone w pierwszej połowie XIX wieku³⁶. Ziemniaki radzono podawać na gorąco. W wielokrotnie powyżej przywoływanej książce Christiny Warg (1781) znajdujemy kilka prze-

²⁷ W fabryce świec J.F. Greima pod koniec wieku produkowano świece z 1377 pudów topionego tłuszczu rocznie. W 1799 r. cech rzeźników w Tallinie oznajmił, że w poprzednim roku wyprodukowano tam 4107 pudów nieocyszczonej stearyny otrzymanej z tłuszczu wytopionego z wołu, krów, kozłów i owiec. Miejscowi rzeźnicy rosyjscy w tym samym czasie wytworzyli 240 pudów stearyny. Stearynę sprzedawano również mieszkańcom do produkcji mydła. Najsłynniejsi byli świeczarze pochodzenia rosyjskiego: Stepan Issajew, Stepan Cholostov i inni. Świece sprzedawano do innych miast Estonii oraz zagranicznym marynarzom (R. Pullat, *Eesti linnarahvastik*, s. 111).

²⁸ Chr. Schlegel pisze o sałace: *Es wird eine kleine Sorte von Fischen gefangen, die man Strömlinge nennt, 1 Finger lang sind, und den Sardellen nahe komme; es ist ein vortreffliches Essen. Wittwen machen sie mit Lorbeerblättern und englischen Gewürz in kleine Fässerchen ein. Man hat noch eine grössere Sorte, die man häufig am Strande fängt, welche, eingesalzen, von dem Bauer häufig genossen wird*, Ch. Schlegel, op. cit., s. 221. Średnia wielkość rocznego importu śledzia w pierwszej połowie XVIII w. wynosiła ok. 5000 ton, zob. F. Sauks, *Kaubandus*, s. 336.

²⁹ C. Jahnke, *Das Silber des Meeres. Fang und Vertrieb von Ostseehering zwischen Norwegen und Italien (12.–16. Jahrhundert)*, Köln–Weimar–Wien 2000.

³⁰ Bractwo żonatych kupców w Tallinie, pierwsza wzmianka z roku 1363.

³¹ *Nachlassverzeichnisse der deutschen Kaufleute in Tallinn 1777–1800*, Tallin 2004, red. R. Pullat (dalej cyt.: R. Pullat 2004), s. 107.

³² I. Leimus, *Pidu ja pillerkaar* [Święta i zabawy], *Tallinna Suurgild ja gildimaja*, s. 150. Ryby były również hodowane w stawach na terenie miasta.

³³ Ch. Schlegel, op. cit., s. 221.

³⁴ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit*, cz. I, s. 28.

³⁵ A.W. Hupel, *Topographische Nachrichten...*, II, s. 273.

³⁶ H. Ковалев, *Блюда русского стола: история и названия*, Ленинград 1995, s. 122.



Ryc. 3. Szkliwiony półmisek na owoce z lat siedemdziesiątych XVIII w. z berlińskiej fabryki porcelany, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuseum, Mi 88), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 139

Fig. 3. A glazed fruit bowl from the 1770s, made in a porcelain factory in Berlin; the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuseum, Mi 88), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 139

pisów z wykorzystaniem ziemniaków. W jednym z nich, przepisie na „Pieczone jabłka ziemne z natką pietruszki” (*Gebratene Erdäpfel mit Peterselle*), autorka radzi: „Oplucz jabłka ziemne i obierz je ze skórki. Polej je ubitą pianą z jajek, obtocz teraz w mące pszennej. Wówczas musisz mieć roztopione masło w jednej z patelni do naleśników. Włóż jabłka do środka i pozwól im się zezłocić. Po czym przelóż te jabłka ziemne na półmisek i udekoruj je listkami pietruszki”³⁷.

Tradycyjne warzywa — marchew, buraki, rzepę, kapustę i brukiew, przeważnie gotowane, spożywali głównie ubożsi mieszczanie. Zaopatrywali się w nie m.in. u uznawanych za szczególnie dobrych ogrodników — rosyjskich chłopów pańszczyźnianych przypisanych do pałacu w Kadriorg, letniej rezydencji carów na przedmieściu Tallina. Zielona sałata, szparagi, ogórki, kalafor oraz importowane oliwki należały do jadłospisu zamożniejszych. Sałatę doprawiano solą i różnymi przyprawami oraz skrapiano oliwą z oliwek lub octem³⁸.

Spożywano także owoce ogrodowe i leśne. Wśród dostępnych w Tallinie w końcu XVIII w., Christian Schlegel wymienia dwie odmiany jabłek — papierówkę (*Klaräppel*) i sztytnę, wiśnie, śliwy, agrest, porzeczki i truskawki. Przyrządzano z nich również konfitury. Beczkami sprowadzano jabłka z Niemiec — z Lubeki i z Saksonii (bursztówki; nazwa od Borsdorf w okolicy Lipska)³⁹. Mieszkańcy Tallina mogli również delektować się importowanymi cytrynami i po-

³⁷ Ch. Warg, op. cit., s. 409, przep. 552: *Kuppata ma-õune ülles, ja kori neid. Kastes neid siis kloppitud munnade sisse, ja põra nüid nisso jahho sees ümber. Siis peab sul sullatud woid ühhe pankoki panni sees ollema, pane ounad senna sisse, ja lasse neid pruunkollaseks sada. Panne need ma-ounad waagna peäle, ja ehita neid Peterselli lehtega wälja.*

³⁸ L. Dumpe, *Aus der baltischen Kochgeschichte...*, s. 241.

³⁹ Ch. Schlegel, op. cit., s. 153–154.

marahańcami, które nawet w Berlinie uważano za duży luksus⁴⁰. O imporcie owoców i innych ekskluzywnych produktów spożywczych systematycznie informowała gazeta „Revalsche Wöchentliche Nachrichten”. W numerze z 23 października 1777 roku donosiła na przykład, że Martinus Claussen sprowadził dla Christiana Wistinghausena i jego synów owoce i ostrygi z Flensburga w ciągu siedmiu dni⁴¹. Ta sama gazeta oznajmiała 26 marca 1772 r., że w poprzednim roku do Tallina sprowadzono 1230 beczek jabłek i gruszek, 1350 skrzyń cytryn i pomarańczy, 5078 funtów winogron, 29 022 funty śliwek i 35 339 funtów rodzynek; wraz z lokalnymi zbiorami zaspokajało to przypuszczalnie potrzeby zamożniejszych mieszkańców. Miejskowa produkcja wzrastała zapewne dzięki samym zainteresowanym ogrodnictwem mieszkańcom Tallina, zakupującym w dużych ilościach sadzonki krzewów i drzew owocowych⁴².

Brak precyzyjnych informacji o spożyciu nabiału. Kwaszenie i fermentacja mleka były procesami znanymi już od dawna⁴³. Spożywano sery⁴⁴ i masło. Funt tego ostatniego pod koniec wieku kosztował 6–8 kopiejek⁴⁵. Często jadano jaja. Książka kucharska z roku 1781 zawiera przepisy na różnorodne dania z jaj, np. omlet z szynką (*Omlet dö Sjambong; Omlete de Jambon*⁴⁶). W inwentarzach majątkowych odnotowano naczynia, w których przygotowywano dania z jaj i sera (*Eyer-Käse*)⁴⁷.

Z przypraw i dodatków konserwujących znaczenie podstawowe miała sól. Znane jest stwierdzenie, że hanzeatycki Tallin był zbudowany na soli. Sól, obok kilku innych towarów sprowadzanych na potrzeby miejscowego rynku, takich jak śledzie, żelazo i tytoń, była najważniejsza. Stanowiła ona ok. 15–25% całego importu, sięgając w omawianym stuleciu do 1500–2000 łasztów rocznie⁴⁸. Każdy obywatel posiadał w domu zapas soli. Na przykład, starszy gildii Wilhelm Brinck przed śmiercią miał zapasy w postaci 17 łasztów i 6 beczek soli (prawdopodobnie portugalskiej) oraz dodatkowo 3 łasztu soli francuskiej⁴⁹. W inwentarzu Dietricha Vermeera z 19 lutego 1731 r. wpisano: „łaszt soli hiszpańskiej”⁵⁰. Słynny rzeźnik, Johann Friedrich Greim, miał 9 beczek soli⁵¹. Przejściowo, np. w roku 1780, odczuwano braki lub drożyznę soli⁵².

⁴⁰ H. Schultz, *Berlin 1650–1800. Sozialgeschichte einer Residenz*, Berlin 1992, s. 239; zob. też R. Paju, *Haruldased taimed 18. sajandi Tallinnas* [Nietypowe rośliny w XVIII-wiecznym Tallinie], „Aed”, 2007, juuli–august, s. 26–31; tenże, *Basiilikust maasikapuuni. Kunstärner Johann Georg Haetge senior'i aiaäri 18. sajandi lõpu Tallinnas* [Od bazylii do krzaku poziomki. Przedsiębiorstwo sadownicze ogrodnika Johanna Georga Haetge'go seniora pod koniec XVIII wieku w Tallinie], „Eesti parkide almanahh”, 3, 2012, s. 34–38; zob. też I. Lauterbach, *Bibliographie des französischen Gartenliteratur im 18. Jahrhundert*, „Mitteilungen der deutschen Gesellschaft für die Erforschung achtzehnten Jahrhunderts”, Jg. 15, 1991, s. 193–205. Dla porównania, zamożniejsi mieszkańcy Rygi jadalі również arbuzy pochodzące z Astrachania. W lokalnych szklarniach hodowano śliwy, brzoskwinie i truskawki, zob. O. Гун, *Тонозпадуеckoе онуцаиue зopода Пузу*, Санкт-Петербург 1804, I, s. 88.

⁴¹ „Revalsche Wöchentliche Nachrichten” (dalej cyt.: RWN), z 23.10.1777 r.

⁴² RWN z 9.04.1778 r.

⁴³ A. Moora, *Eesti talurahva vanem toit*, cz. I, s. 33.

⁴⁴ G. Ränk, *Vana-Eesti elu-olu*, s. 42.

⁴⁵ Np. po kupcu Thomasie Hoepenerze (28.11.1783 r.) spadkobiercy otrzymali 1 *Butter-Kern*, zob. R. Pullat 2004, s. 94, 160; Ch. Schlegel, op. cit., s. 218.

⁴⁶ Ch. Warg, op. cit., s. 539.

⁴⁷ Zob. np. Pullat 1997, s. 451, inwentarz Gertrudy Schüsler, wdowy po starszym gildii Joh. Casparze Schüslerze z 25.01.1749 r.: *7 Eyer-Käß-Formen von Blech*. W Rydze chętnie zjadano sery z Holandii, Anglii i Szwajcarii, O. Гун, op. cit., I, s. 95.

⁴⁸ Łaszt — dawna jednostka objętości stosowana w transporcie wodnym, w przypadku towarów sypkich odpowiadała ok. 2 tonom. F. Sauks, *Kaubandus*, s. 336.

⁴⁹ Inwentarz z 13.02.1750 r., R. Pullat 1997, s. 531.

⁵⁰ *Last Spanch Saltz*, tamże, s. 284.

⁵¹ *Nachlassverzeichnisse der Handwerker in Tallinn 1706–1803*, red. R. Pullat, Tallin 2006 (dalej cyt.: R. Pullat 2006), s. 173.

⁵² TLA.230.1.Ab 218, 100p–101, rozporządzenie generała-gubernatora z 11.07.1780 r.



Ryc. 4. Srebrna solniczka wykonana przez tallińskiego złotnika Svena Herlinga (1701–1771), Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuseum, B 1182), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 140

Fig. 4. A silver salt cellar made by the Tallinn goldsmith Sven Herling (1701–1771), the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuseum, B 1182), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 140

Potrawy mięsne, tak jak i dziś, doprawiano musztardą⁵³. Wielką była różnorodność przypraw, w tym korzennych. Wystarczy spojrzeć na pochodzący z początku XVIII wieku (z dnia 13.12.1710 r.) inwentarz Petera Voigta, właściciela kramu z przyprawami⁵⁴. Na długiej liście towarów znajdujemy goździki, cynamon, kardamon, kolendrę, gałkę muszkatołową, pieprz, imbir, kminek, liść laurowy, skórkę cytryny, szafran, lukrecję, anyż, musztardę francuską i inne.

Cukier był importowany do Tallina przez Amsterdam. Niewielki udział w imporcie miała też Lubeka. W latach 1723 i 1750 drogą morską dotarło odpowiednio: 43 276 i 150 841 funtów cukru⁵⁵. Wzrost dostaw był więc bardzo znaczny, co spowodowało ustabilizowanie się cen produktu. Przywożono również syrop biały i brązowy⁵⁶. Dzięki temu w połowie XVIII w. cukier był w dość szerokim użyciu. Potwierdzają to zarejestrowane w inwentarzach zamożnych mieszkańców cukierniczki, wazy, dozowniki i szczypczyki do cukru⁵⁷. W inwentarzu wspomnianego powyżej kupca Petera Voigta, wśród konfektów (*an Confectures*) wymieniono kilka rodzajów cukru: kandyzowany migdałowy, biały migdałowy, cytrynowy, kminkowy i inne⁵⁸. W jadłospisie przybywało słodczy. Z jagód przyrządzano słodkie zupy, kremy i galaretki⁵⁹. W końcu XVIII wieku najbardziej uwielbianym smakołykiem stały się lody⁶⁰. Z książki kucharskiej

⁵³ W inwentarzu kupcowej Gertrudy Schüsler odnotowano cynowe i szklane naczynia na musztardę: *2 Cristallene Senf-Glaß* oraz *1 steinerne Senf-Kanne mit einem zinnernen Deckel*, R. Pullat 1997, s. 47 i n. Takie przykłady można znaleźć i u innych.

⁵⁴ R. Pullat 1997, s. 47–52.

⁵⁵ G. Etzold, *Seehandel und Kaufleute in Reval nach dem Frieden von Nyland bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts*, Marburg/Lahn 1975, s. 103 i n.

⁵⁶ Tamże, s. 104.

⁵⁷ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 64.

⁵⁸ *Candicirte mandel-Zucker; weise mandel Zucker; halb fertige Citron schalen Zucker; weis Muscus Zucker; Kümmel Zucker; Halbfertige Coryander Zucker*, zob. przyp. 54.

⁵⁹ L. Dumpe, op. cit., s. 241.

⁶⁰ Ch. Warg, op. cit., s. 590 (przepis na lody: *Krääm à la Klaas, Chokolade-Creme à la Clace*). U schyłku XVIII w. lody miały być też najpopularniejszym deserem w Rydze, O. Гун, op. cit., s. 75.



Ryc. 5. Łyżeczka do soli wykonana przez tallińskiego mistrza Stahra, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuuseum, B 1181), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 140

Fig. 5. A salt spoon made by the Tallinn master Stahr; the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuuseum, B 1181), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 140

Christiny Warg wynika, że rozkwit przeżywało cukiernictwo. Chętnie konsumowano torty, ciasta migdałowe i wafle. Cały rozdział dzieła Warg poświęcono budyniom sporządzanym z mąki pszennej, mleka, jagód, rodzynek, migdałów i jaj oraz cukru. Z cukru otrzymywano także karmel, natomiast z cukru migdałowego — cukierki⁶¹.

Jedzeniu towarzyszyły napoje, w znacznej mierze tradycyjne, alkoholowe. Pod względem ich spożycia osiemnastowieczną Europę można podzielić na trzy części: kraje, gdzie pito przede wszystkim wódkę, kraje, w których delectowano się przeważnie winem, i te, gdzie na pierwszym miejscu było piwo. Dla Estonii wiek XVIII był okresem przejściowym, zmiany preferencji — obok piwa zaczęto pić coraz więcej wódki⁶². Przed pojawieniem się ziemniaków wódkę produkowano z żyta i pszenicy. Skala jej produkcji rosła, zaś gorzelnictwo stało się jedną z najważniejszych i najbardziej dochodowych dziedzin gospodarki dużych majątków ziemskich⁶³. Tradycję produkcji gorzałki, sięgającą wieku XVI, mieli też mieszczaństwo Tallina⁶⁴. Tak zwaną „wódkę niemiecką” sporządzano z oczyszczonego spirytusu, destylując go po raz kolejny i uzupełniając o różne dodatki smakowe, jak np. kminek, jałowiec, pomarańcze, miód, cukier i inne. Do wyprodukowania beczki wódki zużywano 45 lisfuntów⁶⁵ zboża (ok. 456 kg). Na rynek trafiała także wódka marnej jakości, z pierwszego palenia („prosta”)⁶⁶. Wreszcie ofertę miejscowych gorzelników uzupełniał import, między innymi niewielkich ilości araku i rumu (średnio rocznie ok. 83 wiader, tab. 2).

⁶¹ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 65.

⁶² A.W. Hupel, op. cit., II, s. 315.

⁶³ O. Ibius, *Alkoholiajalugu Eestis*, I [Historia alkoholu w Estonii, I]: *Alkoholi ja alkoholsete jookide tootmine. Vünapõletuneine ja piiritusetäöstas*, bm., br. wyd., s. 33, 53.

⁶⁴ Najstarsze wzmianki o kotłach gorzelnicznych nad wschodnim Bałtykiem pochodzą z Tallina. W 1519 r. taki kocioł należał do Katheriny, wdowy po malarzu i snycerzu Jurgenie Dregerze; inny kocioł odnotowano w 1526 r. w spuściźnie po magistrze, Hinricku Norenbergu, I. Leimus. *Kalakaupleja ja tema naine. Pilguheit ihe Tallinna mitesaksa paari elujärge 1550. aastal* [Handlarz rybami i jego żona. Spojrzenie na koleje losu jednej z tallińskich par nie niemieckiego pochodzenia w roku 1550], „Ajalooline Ajakiri”, 2014, 2/3, s. 253.

⁶⁵ Lisfunt, lisfont, lispund — dawna jednostka miary masy, używana w Skandynawii i krajach nadbałtyckich, odpowiada 20 funtom lub połowie puda — 8,19 kg.

⁶⁶ A.W. Hupel, op. cit., II, s. 312.



Ryc. 6. Srebrna cukierniczka z XVIII w. wykonana przez tallińskiego mistrza, Johanna Daniela Kohlhoffa, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuseum, B 1105), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 142

Fig. 6. A silver sugar bowl from the 18th c. made by the Tallinn master Johann Daniel Kohlhoff, the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuseum, B 1105), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 142

Produkcję wódki w Tallinie potwierdzają także inwentarze majątkowe jego obywateli. Na przykład starszy gildii kupieckiej Joachim Schelen, zmarły 28 sierpnia 1727 roku w swoim domu, na końcu ulicy Pikk (Długiej), koło Rannavärv (Wielkiej Bramy Morskiej, Große Strandpforte) pozostawił po sobie aż 16 różnej wielkości miedzianych kotłów do destylacji⁶⁷. W inwentarzach wymieniane są również beczki, butelki i kieliszki do wódki⁶⁸. Zamożni mieszkańcy Tallina nie stronili też od ponczu, co potwierdzają liczne inwentarze, jak na przykład spis majątkowy jubilera Jacoba Benedicta Hademascha (z 21 kwietnia 1777). Wśród sreber wpisano tu „srebrną, pozłacaną łyżkę do ponczu”⁶⁹.

Wino importowano z Rzeszy (głównie Nadrenii), jak również z Hiszpanii, Portugalii i Węgier, ale najwięcej trunku sprowadzano z Francji. Przywożono wina z Szampanii i Burgundii, ale także z Sycylii (Syrakuzy), Korsyki i Cypru. W Tallinie można było kupić m.in. Frontignac, madere, malage, Pikardon, Montepulciano (to ostatnie także dziś w sprzedaży), białe wina Da Capo i Lacrima Christi (Łzy Chrystusa) oraz pochodzące znan Rodanu Côte-rôtie⁷⁰. Poziom wwozu win do Tallina z czasów panowania szwedzkiego (wiek XVII

⁶⁷ M.in. *1 Kessel klein distilir Pfanne mit 1 pfeiffe, 1 brandweins Keßel ohne Kopff 5/4, 1 brandweins-Keßel mit eysern füßen und ohren tt5*, R. Pullat 1997, s. 259–260. Historia produkcji alkoholu na Łotwie była omawiana przez Lindę Dumpe, w artykule: *No degvina vēstures Latviā*, „Latvijas Vēstures Institūta Žurnāls”, 2005, 1, s. 68–85.

⁶⁸ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 77.

⁶⁹ *1 silbern verguldete Punsch-Löffel*, R. Pullat 2006, s. 241.

⁷⁰ A.W. Hupel, op. cit., II, s. 418; R. Pullat, *Pankrotistunud Tallinna kaupmehe Georg Friedrich Ludloffi varandusinventar 21.07.1752* [Spis majątku kupca z Tallina, który zbankrutował, Georga Friedricha Ludloffia



Ryc. 7. Szczypczyki do cukru wykonane przez tallińskiego mistrza Schmidta, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuuseum, B 1220), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 142

Fig. 7. Sugar tweezers made by the Tallinn master Schmidt, the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuuseum, B 1220), after R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 142

i początek XVIII) osiągnięto dopiero w drugiej połowie XVIII w. Także wówczas występowały znaczne wahania wielkości importu w poszczególnych latach (tab. 1).

Tabela 1
Wwóz wina do Tallina w latach 1771–1795 (w wiadrach)⁷¹

Rok	Czerwone i białe wina francuskie	Wina reńskie i mozelskie	Wina z Szampanii i Burgundii
1771	8383	918	
1784	10 980	873	60,3
1785	7128	783	43,9
1789	24 266	954	246
1790	8370	972	265,5
1791	6773	923	399
1792	10 891	1201	205
1793	6450	972	28,1
1795		1557	

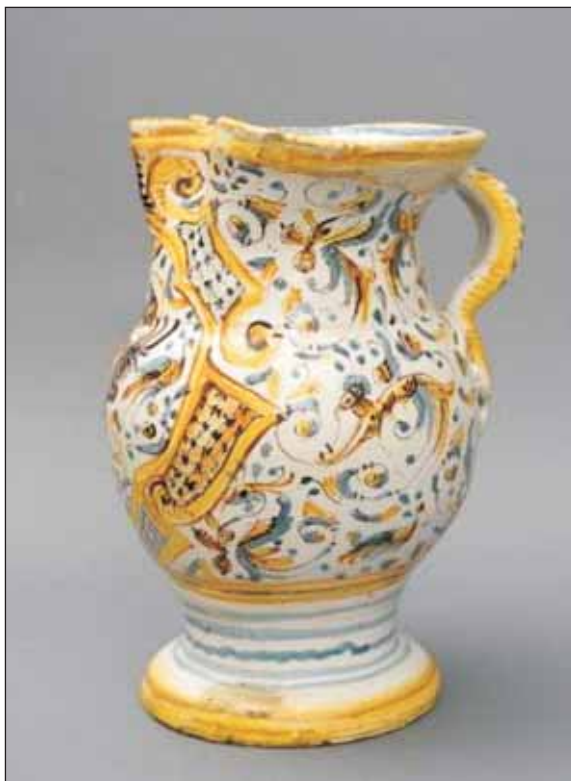
Ważnym napojem w Tallinie było piwo, przy czym znaczącą jego część warzono w mieście. Technologia produkcji była znana już od średniowiecza. W inwentarzach majątkowych

z dn. 21.07.1752], „Vana Tallinn”, XXIV (XXVIII), 2013, s. 306. O imporcie win w średniowieczu zob.: I. Põltsam, *Sõõmine ja joomine keskaegses Tallinnas* [Jedzenie i picie w średniowiecznym Tallinie], „Vana Tallinn”, IX (XIII), 1999, s. 65 i n. W porównaniu z handlem winem w Tallinie w XVIII w. istnieją podobieństwa, lecz również pewne różnice. O imporcie wina do Tallina w XVII w., zob. A. Soom, *Der Handel Revels im siebzehnten Jahrhundert*, Wiesbaden 1969, s. 41.

⁷¹ Wiadro odpowiada 12,3 l; O. Ibius, „Alkoholikaubandus XVIII sajandil” [Handel alkoholem w XVIII wieku], (1710–1810), rękopis w Bibliotece Uniwersytetu w Tallinie, b.m., b.r., s. 202.

Ryc. 8. Majolikowy dzbanek na wino z Włoch, z lat 1770–1800, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuseum, VR 460), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 144

Fig. 8. An Italian maiolica wine jug from 1770–1800, the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuseum, VR 460), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 144



często spotyka się chmiel i sól jęczmienny oraz naczynia niezbędne do produkcji⁷². W XVIII w. prawo warzenia i sprzedaży posiadali tylko kupcy zrzeszeni w Wielkiej Gildii, którzy jednocześnie należeli do kompanii piwowarów. Zachowała się lista uprzywilejowanych z 9 listopada 1731 r. Wśród 28 osób znaleźli się przedstawiciele najbardziej znanych miejscowych rodów: Duborghowie, Mansfeldowie, Burchardtowie, Risenkampfwie, Clayhillowie, Eggersowie, zur Mühlen'owie, Intelmannowie, Wistinghausenowie, Seebeckowie, Höppenerowie⁷³. Nikt nie mógł przekazać warzonego przez siebie piwa do sprzedaży innej osobie. Piwo wytworzone w mieście było konsumowane w karczmach i w domach. Coraz groźniejszym rywalem chmielnego napoju była — już wspomniana — zbożowa wódka, szybciej i taniej umożliwiająca osiągnięcie podobnego stopnia alkoholowego upojenia⁷⁴. Z kolei na korzyść piwa działała jego wartość odżywcza, wysoka kaloryczność. Sprzedaż piwa w miastach zaczęła znacząco maleć w latach osiemdziesiątych XVIII w. Ofertę miejscowych browarów uzupełniał import średnio rocznie około 1000 wiader piwa angielskiego, warzonego przeważnie w Burton⁷⁵.

⁷² Np. wielki kupiec, Hermann Clayhills (spis majątku z 24.05.1746 r.) pozostawił spadkobiercom 58 beczek piwa, *Nachlassverzeichnisse der deutschen Kaufleute in Tallinn 1752–1775*, red. R. Pullat, Tallin 2002 (dalej cyt.: R. Pullat 2002), s. 217.

⁷³ TLA.230.1.Bf 48, 48–49.

⁷⁴ O. Ibius, „Alkoholikaubandus...”, s. 268.

⁷⁵ Wcześniej importowano głównie piwa z Niemiec: z Einbeck (*Embecker ber*), pszenne z Hamburga (*Hamburger ber*), słodkawe, podobne do syropu Mumme z Brunshwiku-Pöłtsam oraz z Prus (*prussinck*), m.in. z Gdańska, *Söömine ja joomine keskaegses Tallinnas*, s. 64.

Tabela 2
Wwóz piwa angielskiego oraz araku i rumu do Tallina w drugiej połowie XVIII w.
(w wiadrach)⁷⁶

Rok	Piwo angielskie	Arak i rum
1768	828	
1771	1524	67,5
1784	177,5	51
1785	144	80,1
1789	696	151,8
1790	1590	145,25
1791	999	119
1792	2052	94,7
1793	1244	85,8
1795	1137	30,4

Ile jednak pito? Według obliczeń Otu Ibiusa dorosły mieszkaniec Tallina płci męskiej pod koniec XVIII w. pił rocznie średnio tyle samo piwa i wódki — po 43,5 sztofa⁷⁷. W Rakvere (Wesenberg) pito 113,3 sztofa wódki i 66,7 piwa. W Dorpacie wypijano mniej — wódki 22,5, piwa zaś 24,6 sztofa⁷⁸.

Popijano w domach i karczmach. Tych ostatnich w portowym Tallinie nie brakowało. W karczmach pracowali estońscy, a czasami również fińscy chłopcy⁷⁹. Stałymi gośćmi bywali także kupcy z sąsiedniej Finlandii. Na przykład tzw. „bywalcy Rewla” (*Räävälin kävijät*) z fińskiego portowego miasta Oulu mieli w Tallinie karczmę o nazwie „Piwnica Pippela”⁸⁰. Czasami ignorowano oficjalne godziny otwarcia karczem, sprzedając wódkę szczególnie spragnionym. Prosperowały również nielegalne punkty wyszynku⁸¹. Podobnie bywało w innych krajach i miastach, choćby w sąsiedniej Finlandii⁸².

Napoje bezalkoholowe — kawa, herbata, czekolada, były spożywane również w Tallinie⁸³. W początku XVIII stulecia kawa, pod koniec XVII w. znana w całej Europie⁸⁴, dotarła wreszcie do stolicy Estonii. Tu pierwszą kawiarnię otwarto w 1702 r. Jej właścicielem był pochodzący z Saragossy Alphonso Tellado Carvallido. W 1774 r. przy ulicy Kuninga (Królewskiej) otwarto kawiarnię „Stadt Hamburg”. Oprócz kawy i herbaty, na miejscu można było delektować się wyrobami cukierniczymi lub kupować je na wynos⁸⁵. W domach prywatnych urządzano wieczorki przy kawie⁸⁶. Nie zbadano wciąż wielkości importu kawy, co uniemożliwia porównanie

⁷⁶ O. Ibius, „Alkoholikaubandus...”, s. 204.

⁷⁷ Dawna miara objętości ciał płynnych, w szczególności wódki, równa 1/10 wiadra=1,23 l.

⁷⁸ O. Ibius, „Alkoholikaubandus...”, s. 269.

⁷⁹ R. Pullat, *Eesti linnarahvastik...*, s. 70.

⁸⁰ „Pippeli kelder”; R. Pullat, R. Pullat, *Morze Wódki. Przemysł spirytusu na Bałtyku w okresie międzywojennym*, Kraków 2013, s. 283–284.

⁸¹ O. Ibius, „Alkoholikaubandus...”, s. 272 i n.

⁸² I. Mäntylä, *Suomalaisen juoppouden juuret*, Helsinki 1985, s. 190.

⁸³ A. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Skokolade in europa (16.–19. Jh.)*, Stuttgart 2008.

⁸⁴ E. Wendland, *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej — ich wpływ na życie codzienne*, Toruń 2008, s. 47; zob. też E. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 65.

⁸⁵ V. Vende, *Tallinna kohvikud* [Kawiarnie w Tallinie], Tallin 1996, s. 3.

⁸⁶ V. Miller, *Eluolu* [Byt], [w:] *Tallinna ajalugu 1860-ndate aastateni* [Historia Tallina do lat 60. XIX wieku], red. R. Pullat, Tallin 1976, s. 364.



Ryc. 9. Wystrój karczmy w okolicach Viljandi w 1800 r. Bardzo podobnie wyglądały zapewne karczmy na przedmieściach Tallina w XVIII w., ze zbiorów Johanna Christopha Brotze'go, Akademicka Biblioteka Uniwersytetu Łotewskiego, za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 149

Fig. 9. The interior of an inn near Viljandi in 1800, probably very similar to inns in the suburbs of Tallinn in the 18th c.; from Johann Christoph Brotze' collection, the Academic Library of the University of Latvia, after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 149

wielkości jej spożycia choćby z innymi miastami nadbałtyckimi. Jedynie inwentarze majątkowe kupców, rzemieślników i inteligencji pozwalają na prezentację przedmiotów związanych z przygotowaniem do konsumpcji i piciem smolistego napoju. Najstarsza wzmianka o blaszanym tygielku do kawy pochodzi z inwentarza z roku 1722⁸⁷. Tygielek mosiężny odnotowano w spisie z 1732 r., zaś młynek do kawy z 1731 r.⁸⁸ W spisie majątku starszego gildii Joachima Gregora sporządzonym 15 maja 1755 r. wpisano dzbanek do kawy z drewnianym uchwytem⁸⁹. Wśród imponującego majątku zmarłego 24 maja 1764 r. bogatego kupca, Hermanna Clayhillsa, znalazły się: nietypowy srebrny dzbanek do kawy z trzema kranikami (kurkami)⁹⁰ oraz inicjałem „H.C.”, różne inne dzbanuszki, szczypcy do cukru i cukierniczki⁹¹. W inwentarzu zmarłego 24 września 1768 r. kupca Carla Nicolausa Vogta zarejestrowano jedną kawiarke⁹². Stoliki do

⁸⁷ R. Pullat 1997, s. 225.

⁸⁸ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 67.

⁸⁹ *Eine Caffé Kanne mit dem Hölzern Grif 53 Loth ¼*, R. Pullat 1997, s. 40.

⁹⁰ Taki dzbanek podobny do samowaru jest opisany w jednej z osiemnastowiecznych relacji z podróży przez Niemcy: *Man hat sehr große Kannen, die der Saterländer Dreckpott nennt, mit drei Füßen und drei Hähnen zum Abzapfen. Diese Kanne stehet auf einen kleinen Kohlebecken, um ihn immer warm zu erhalten. Wer Lust zu trinken hat, schraubt einen Hahn auf und lässt sein Tässchen voll laufen.*, G. Wiegmann, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Münsteraner Schriften zur Volkskunde/europäischen Ethnologie, Bd 11, 2006, s. 172; por.: *Hähnchenkanne, eine zimmerne Kaffeekanne auf drei geschweiften Füßen, über welchen sie weit ausgebaucht ist, mit einem messingenen Hähnchen, wenn sie kleiner ist, oder drei Hähnchen, wenn sie grösser ist. Drumter steht eine Test mit Kohlen, um den Kaffee warm zu halten. Die Kanne wird nicht gerührt, als etwa zur Nachfüllung. Die Drehhöhnkenkan steht mitte auf dem Tische, damit jeder Bequem seine Tasse unter das Hänchen schieben kann*, „Die Deutschen Mundarten. Eine Monatsschrift für Dichtung, Forschung und Kritik”, Jhrg 3, 1856, s. 427, ryc. X.

⁹¹ *Eine silberne Coffee-Kanne mit 3 Hahnen und einen eingesetzten Buchstaben H. C., wiegt 117¼ loth*, R. Pullat 1997, s. 201.

⁹² Tamże, s. 244.

⁹³ R. Pullat 2006, s. 137.

⁹⁴ Tamże, s. 302.

serwowania są meblem rzadko pojawiającym się w inwentarzach. Kawę pito także w domach rzemieślników. W inwentarzu cukiernika Petera Kliesendorffa sporządzonym 24 lipca 1762 r. czytamy, że posiadał on mosiężny dzbanek do kawy z trzema kranikami⁹³. Także starszy cechug zegarmistrzów Gottfried Michalowski (według inwentarza z 18 grudnia 1783 r.) posiadał także dzbanek oraz kolejny z gwizdkiem, wreszcie mały dzbanuszek na śmietankę i cukierniczkę⁹⁴. W inwentarzu rajcy z niewielkiej Parnawy, Jacoba von Bippena, sporządzonym 21 września 1784 roku wpisano młynek i miedziany kociołek do kawy⁹⁵. Rodzina tamtejszego cukiernika Johanna Heinricha Hesse (inwentarz z 7 lipca 1797 r.) odziedziczyła żółty fajansowy dzbanek do kawy, bez pokrywki⁹⁶.

Herbata trafiła do Europy Zachodniej w pierwszej połowie XVII wieku⁹⁷. Na początku XVIII stulecia w miastach niemieckich była jeszcze traktowana jako napój luksusowy albo leczniczy⁹⁸. Źródła z Estonii wskazują, że tu wcześniej stała się „napojem towarzyskim”. W inwentarzach majątkowych kupców z Tallina odnajdujemy mnogość naczyń i sprzętów do przygotowania i konsumpcji herbaty⁹⁹. Jest ich znacznie więcej niż związanych z piciem kawy. Już w spisie majątku starszego gildii Berenta Hettlinga (z 14 lutego 1711 r.) odnotowano służące do przygotowywania i picia herbaty blaszane pojemniki na herbatę, cynowe i ceramiczne imbryki, ceramiczne filiżanki i spodki oraz niewielki stolik do herbaty (*Lackirt Thé Tisch*). W inwentarzu karczmarza i kramarza Johanna Haecksa (z 23 lutego 1711 r.) spisano łącznie aż 15 kamionkowych imbryków¹⁰⁰. Sześć miedzianych czajników różnej wielkości spisano w inwentarzu starszego gildii Wilhelma Brincka (z 13 lutego 1750 r.)¹⁰¹. Naczynia do herbaty już w początku XVIII w. posiadali też mieszkańcy Parnawy. W inwentarzu kupca Adriana Nagela (z 29 kwietnia 1712 r.) wymieniono dwa imbryki¹⁰², jego zaś kolega po fachu Johann Paulson (inwentarz z 18 grudnia 1727 r.) posiadał czajnik oraz dzbanek do herbaty z cyny angielskiej¹⁰³. Na początku stulecia imbryki w Tallinie były przeważnie ceramiczne (także te importowane z Anglii). Inne były wykonane z miedzi, mosiądzu lub cyny. Obok czajników w inwentarzach z Tallina i Parnawy odnotowano dość liczne srebrne łyżeczki do herbaty oraz stoliki wykonane ze szlachetnych odmian drewna, przy których można było delektować się tym napojem. W końcu XVIII wieku na stołach obywateli Tallina pojawiły się samowary¹⁰⁴. Picie herbaty jest bardzo popularne do dziś. Na podstawie jednego z inwentarzy można przedstawić przygotowany do popołudniowej herbatki salonik w domu tallińskiego muzyka miejskiego, Ernsta Jakoba Tewesa: „Otwierają się drzwi. Angielski zegar ścienny ze

⁹⁵ *Nachlassverzeichnisse der Einwohner der Stadt Pernau 1702–1800*, wyd. R. Pullat, Tallin 2005 (dalej cyt.: R. Pullat 2005), s. 404 i n. Młynki do kawy są notowane również w inwentarzach mieszkańców Tallina, np. wśród przedmiotów należących do Charlotty Busbetzky, wdowy po aptekarzu Tallińskiej Admiralicji Thomase Walluchu, *Nachlassverzeichnisse der Literaten in Tallinn 1710–1805*, wyd. R. Pullat, Tallin 2007 (dalej cyt.: R. Pullat 2007), s. 203.

⁹⁶ R. Pullat 2005, s. 418.

⁹⁷ Tamże, s. 540.

⁹⁸ L. Formey, *Versuch einer medicinischen Topographie von Berlin*, Berlin 1796, s. 74.

⁹⁹ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 72 i n.

¹⁰⁰ R. Pullat 1997, s. 111, 139. U Marii Elisabethy, wdowy po introligatorze Gottlieb Wilhelmie Boldtcie, po śmierci zarejestrowano (1 maja 1802 r.) trzy porcelanowe imbryki i jedną cukierniczkę, R. Pullat 2006, s. 332.

¹⁰¹ R. Pullat 1997, s. 521.

¹⁰² Tenże 2005, s. 112–113.

¹⁰³ Tamże, s. 140: *1 Thee Kanne von Englischen Zinn*.

¹⁰⁴ Np. u Charlotty Hedwigi Burchart (spis majątku z 16 listopada 1788 r.), zob. R. Pullat 2004, s. 128; u profesora cesarskiego gimnazjum, Daniela Ernsta Wehrmanna (inwentarz z 28 lipca 1799 r.), zob. *Nachlassverzeichnisse der Literaten in Tallinn 1710–1805* (R. Pullat 2007, s. 224) oraz u Margarethy Dorothei, wdowy po aptekarzu Carlu Georgu Raupachu (spis majątku z 4 kwietnia 1805 r.), zob. R. Pullat 2007, s. 220.

Ryc. 10. Dostępna tylko w wersji drukowanej.

Ryc. 10. Filiżanka do kawy lub herbaty ze spodkiem z manufaktury porcelany w Miśni, z lat 1774–1780, Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuseum, Mi 55: 1–2), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 155

Fig. 10. A coffee/tea cup with a saucer, made in the Meissen manufactory, 1774–1780, the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuseum, Mi 55: 1–2), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 155

skrzynią z lakierowanego drewna (*1 Englische Wand-Uhr mit einem laquierten Gehäuss*) głośno i spokojnie tyka, nikt jeszcze nie przyszedł. Lakierowany stolik do herbaty już przygotowano (*laquierter Thee-Tisch*). Na nim stoją dwa tuziny małych porcelanowych filiżanek (*12 Paar kleine Thee-Tassen*) i 23 łyżeczki do herbaty (*23 Stück Thee-Löffels*), angielski imbryk kamionkowy (*1 Thee-Kanne von Englischem Stein-Guth*) i, być może, również dwa angielskie kamionkowe dzbanki do śmietanki (*von Englischem Stein-Guth 2 Schmant-Kannen*). Ponieważ ma przyjść dużo gości, rozstawiono również dwa pomalowane na czerwono składane stoły (*2 roth angemahlte Klapp-Tische*), te same stoły powiększono jeszcze przy pomocy wkładek (*2 Tisch-Ansätze*)¹⁰⁵. Nie znamy wielkości importu zarówno kawy jak i herbaty. Dysponujemy jedynie wskaźnikami pośrednimi i to tylko dla lat 1723–1750. Udział kawy w pobieranych wówczas cłach wahał się w poszczególnych latach pomiędzy 1,8 i 3,25%, herbaty zaś od 1,7 do 9,2%¹⁰⁶.

Kiedy do Tallina trafiła czekolada, dokładnie nie wiadomo. Pierwsza o niej wzmianka znajduje się w inwentarzu starszego gildii Berenta Hetlinga, sporządzonym 14 lutego 1711 r. Odnotowano w nim dwa garnuszki do czekolady. To jednak data najpóźniejsza z możliwych, jako że garnuszki te mogły być spisane już po pewnym (nawet kilku czy kilkunastoletnim) okresie użytkowania¹⁰⁷. Z kolei dwa dzbanki do czekolady zostały uwzględnione w spisie ma-

¹⁰⁵ R. Paju, *Üks ettekujutatud teeõhtu 18. sajandi Tallinna linnamuusiku Ernst Jacob Tewese kodus* [Podwieczorek przy herbarcie w domu XVIII-wiecznego muzyka tallińskiego, Ernsta Jacoba Tewesa], „Muusika”, 6–7, czerwiec–lipiec 2010, s. 22.

¹⁰⁶ G. Etzold, op. cit., s. 101.

¹⁰⁷ *1 chokolad Topff, 1 chokolad Topff Kupffern*, R. Pullat 1997, s. 110; zob. też L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 70.

jątku Christiana Witta sporządzonym 3 czerwca 1749 roku¹⁰⁸. Utensylia do jej przygotowania i picia, choć znacznie rzadziej niż w przypadku kawy i herbaty, odnotowują również inwentarze z drugiej połowy wieku. Profesor Georg Salomo był właścicielem sześciu filiżanek do czekolady, najpewniej porcelanowych¹⁰⁹. Starszy gildii Thomas Hoepfener, według inwentarza z 28 listopada 1783 r., posiadał sześć barwnych filiżanek do czekolady¹¹⁰. W inwentarzu innego starszego gildii Heinricha Christiana Höppenera, z 25 maja 1789 r. wpisano dwie filiżanki do czekolady porcelanowe, kolorowe, opatrzone inicjałem H, oraz 8 innych z fajansu w tonacji biało-niebieskiej¹¹¹. Te ostatnie mogły pochodzić z Delft. Wreszcie w obszernym inwentarzu starszego gildii Heinricha Gebauera (1 maja 1797 r.) odnotowano w szafie 10 porcelanowych filiżanek do czekolady¹¹².

* * *

Do przygotowania i serwowania przedstawionego powyżej jedzenia i napojów konieczne były różne naczynia i sprzęty kuchenne oraz zastawa stołowa. Ich kształt (forma, wartość) w znacznym stopniu przesądzały o kulturze konsumpcji. Informacje inwentarzy majątkowych pozwalają także na statystyczną analizę zmian zachodzących w tej dziedzinie przynajmniej w niektórych grupach społecznych (por. tab. 3). W domach kupców przez całe stulecie ciągle najliczniejsze były naczynia kuchenne, zastawa i sztucce wykonane z metalu, wyraźnie wzrosło jednak znaczenie wyrobów ceramicznych (fajansu, porcelany) oraz szklanych, zmalało natomiast drewnianych. Te ostatnie, w stosunku do początku wieku, w ostatnim dwudziestoleciu spadły pod względem liczebności z drugiego na czwarte miejsce.

Tabela 3
Naczynia kuchenne i stołowe odnotowane w spisach majątkowych kupców z Tallina
w podziale ze względu na surowiec¹¹³

Lata	Liczba spisów majątkowych	Surowiec									
		metal		ceramika		szkło		drewno		nieokreślone	
		liczba	%	liczba	%	liczba	%	liczba	%	liczba	%
1702–1718	18	1548	58	367	13,7	264	9,9	385	14,4	106	4
1722–1739	15	1429	13,4	209	1,9	7603	71,1	914	8,5	545	5,1
1740–1759	23	4269	36,6	2299	19,7	1070	9,2	1802	15,4	2232	19,1
1760–1778	17	2847	40,7	1423	20,3	1002	14,3	968	13,8	759	10,8
1782–1800	15	2078	41,1	1213	24	1034	20,5	520	10,3	209	4,1
Łącznie	88	12171	32,8	5511	14,8	10973	29,6	4589	12,4	3851	10,4

Naczynia kuchenne i stołowe produkowano z cyny, miedzi, mosiądzu i żelaza (żeliwo i blacha), rzadziej z metali szlachetnych. W inwentarzach osób zamożnych można znaleźć wzmianki

¹⁰⁸ 2 *Chocolade-Kannen*, L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 71.

¹⁰⁹ 6 *Chocolade Taßen* (inwentarz z 21 stycznia 1768 r.). Filiżanki odnotowano w dziale *An Porcellan und Stein-Guth*, R. Pullat 2007, s. 136.

¹¹⁰ 3 *paar bunte Chocolade Taßen, 2 dito Ober-Tassen*, R. Pullat 2004, s. 91.

¹¹¹ 1 *paar bunte porcellaine Schokolade Taßen mit dem Buchstaben H. oraz 4 paar Schokolade Taßen von blau und weißem Fajance*, tamże, s. 138.

¹¹² 5 *Paar Chocolade Tassen*, tamże, s. 182.

¹¹³ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 45.



Ryc. 11. Imbryk do herbaty z manufaktury porcelany w Miśni, z ok. 1750 r., Estońskie Muzeum Sztuki (Eesti Kunstimuuseum, VR 123: ab), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 156

Fig. 11. A teapot made in the Meissen manufactory, c. 1750, the Art Museum of Estonia (Eesti Kunstimuuseum, VR 123: ab), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 156

o wyrobach ze srebra, a czasami nawet złota. Zarejestrowano stosunkowo dużo srebrnych łyżek: do zupy, do cukru, łyżeczek dla dzieci i innych. Zdarzają się również solniczki i cukierniczki, dzbanki do kawy i mleka, kubki i inne przedmioty. Profesor gimnazjum Georg Salomo miał 18 srebrnych łyżek do zupy¹¹⁴. Również 18 takich łyżek a także 5 łyżeczek do herbaty odnotowano w inwentarzu profesora Daniela Wehrmanna¹¹⁵. Żeliwnych trójnogów (*Dreyfuß*) oraz naczyń na trzech nóżkach (*Grapen*) ubywało wraz z pojawieniem się nowych typów pieców kuchennych (koniec XVIII w.). Nadal były jednak w użyciu metalowe kotły i garnki; zwiększał się asortyment — patelni, brytfann do pieczenia, półmisek, tarek, sit, lejków, chochli i itp. Korzystano z cynowych talerzy, łyżek, noży, widelców, filiżanek, kubków, solniczek i cukierniczek, choć pod koniec stulecia znaczenie zastawy cynowej zmniejszyło się. W XVII i XVIII wieku w szerokim użyciu były widelce, które początkowo miały jak w średniowieczu dwa zęby.

Najważniejszą zmianą w osiemnastowiecznej kulturze stołu było upowszechnienie fajansu i porcelany¹¹⁶. W inwentarzach z Tallina notowano fajans zarówno produkcji miejscowej jak i holenderskiej (z Delft), angielskiej, francuskiej i chińskiej. Porcelana pochodziła z Saksonii, Berlina, Anglii, Szwecji, Holandii, Wschodnich Indii i Chin. W zdobnictwie przeważały motywy kwiatowe oraz kolory: biały, niebieski, brązowy, czarny, żółty, fioletowy, a także

¹¹⁴ R. Pullat 2007, s. 133.

¹¹⁵ Tamże, s. 224.

¹¹⁶ Zob. *Baltisaksa esemed Eesti muuseumikogudes* [Przedmioty należące do Niemców Bałtyckich w zbiorach muzealnych Estonii], oprac. O. Liivik, Tallinn 2016; E. Heimvell, *Delfti ja Delfti laadis fajanss Tallinna linnaruumis* [Fajanse z Delft i ich naśladownictwa w przestrzeni miejskiej Tallina], Tallin 2000; A. Raik, *Tallina 18. sajandi fajanss* [Fajans w XVIII wieku w Tallinie], Tallin 1973, oraz L. Chrościcki, *Fajans, znaki wytwórni europejskich*, Warszawa 1989. W wieku XVIII naczynia z porcelany na wzór chiński znakowano jasnoniebieskim barwnikiem na bazie kobaltu oraz szkliwiono.

zestawienia barw niebiesko-białej, niebiesko-czerwonej, czerwono-białej, niebiesko-brązowej, żółto-czarnej. Naczynia bywały posrebrzane lub pozłacane. Pochodzący ze Stralsundu aptekarz Karl Christian Fick założył w 1772 roku na tallińskim przedmieściu Toompea „fabrykę” wyrobów z fajansu. Zatrudniała miejscowych garncarzy. Produkcję sygnowano nazwiskami właściciela (Fick) i głównego specjalisty od zdobnictwa (Paul) oraz nazwą miasta — siedziby wytwórni (Reval). Przedsiębiorstwo nie wytrzymało jednak konkurencji zewnętrznej i upadło w 1782 lub 1792 roku¹¹⁷.

W ciągu omawianego okresu w Tallinie wzrosła także liczba notowanych w spisach majątkowych naczyń szklanych. W inwentarzach kupców (tab. 3) spisano ich ok. 11000 sztuk, prawie 1/3 ogółu spisanych naczyń¹¹⁸. Ze szkła produkowano różne naczynia, butelki i słoiki do przechowywania żywności. Butelki, z wysoką wąską szyjką i obejmą wokół wylewu, miały z reguły kształt cylindryczny. Ich grube dna były stożkowato wypiętrzone, tak by osad opadał na dno. Takie butelki, przede wszystkim do piwa i wina, produkowały huty szkła w Estonii. Wcześniej (wiek XVII) butelki miały przeważnie kształt kulisty¹¹⁹. Później używano też butelek o kanciastym brzuscu. Zastawę stołową ze szkła stanowiły kieliszki do wina, wódki, ponczu, boli (kruszonu), szampana, karafki, puchary i kufle różnej wielkości. Czasami przedmiotów ze szkła było tak dużo, że osoby przeprowadzające inwentaryzację nie zadawały sobie trudu, by je policzyć dokładnie. Na przykład, w spisie majątkowym (z 29 sierpnia 1789 r.) wdowy po kupcu, Christiny Katariny Hoffmeister, zapisano „komplet szklanic do piwa z pozłaczanymi krawędziami w futerale”. Znane były również remery (pucharki do wina reńskiego z ozdobną nóżką) i specjalne kieliszki do wina frankońskiego. Naczynia kryształowe zdarzały się wyjątkowo¹²⁰. Rzemieślnicy z Tallina produkowali także na potrzeby miejscowego rynku rozmaite sprzęty do kuchni, wykonane z różnych gatunków drewna — beczki, cebry, koryta, skrzynie i pudła oraz lejki. Biedniejsi mieszkańcy korzystali też z drewnianej zastawy. Udział tych wyrobów w ogólnej liczbie przedmiotów uwzględnianych w inwentarzach nie ulegał większym zmianom, stanowił znaczący, ale margines (tab. 3). Być może przesądzała o tym ich niska wartość w porównaniu z przedmiotami z droższych surowców.

Na podstawie inwentarzy można też wskazać elementy zastawy preferowane przez niektóre grupy społeczne. Najzamożniejsza z nich — kupiectwo, wyraźnie przedkładała porcelanę (talerze, filiżanki) nad fajans. W inwentarzach tej grupy odnotowano siedmiokrotnie mniej filiżanek z fajansu niż tych z porcelany. W połowie z 47 spisów majątkowych kupców z trzeciego ćwierćwiecza XVIII w. w ogóle brak wzmianki o filiżankach fajansowych. W inwentarzach kupieckich zarejestrowano łącznie 1627 filiżanek porcelanowych, co daje średnio ok. 35 filiżanek na osobę, oraz 535 talerzy, czyli średnio po 11 na osobę. Jeden z najzamożniejszych kupców Hermann Clayhills (inwentarz z 24 maja 1764 r.) miał kilkadziesiąt drogich filiżanek porcelanowych, ani jednej zaś z fajansu!¹²¹ Wdowa po kupcu Catharina Maria Falck (inwentarz z 24 marca 1747 r.) miała ponad 70 różnych filiżanek. Ponad 50 pozostawił spadkobiercom inny kupiec, Heinrich Hoffmeister (inwentarz z 21 sierpnia

¹¹⁷ O. Karma, *Käsitöö. Tööstus* [Rękodzieło. Przemysł], [w:] *Tallinna ajalugu 1860-ndate aastateni*, s. 319; J. Kuuskemaa, „*Balti rokokoo*” — *Tallinna fajans ja Põltsamaa portselan* [„Bałtyckie rokoko” — Fajans talliński i porcelana z Põltsamaa], *Eesti kunsti ajalugu*, 2: 1520–1770 [Historia sztuki Estonii, 2: 1520–1770], Tallin 2005, s. 189–197.

¹¹⁸ L. Suurmaa, *Tallinna saksa...*, s. 45.

¹¹⁹ U. Mankin, *Vanu pudeleid Tallinna Linnamuuseumi kogust* [Dawne butelki w zbiorach Muzeum Miejskiego w Tallinie], „*Tallinna Linnamuuseumi aastaraamat*”, III, 1994/1995, s. 64; V. Dreving, *Meleski klaasivabrikul kolm sajandit* [Trzy stulecia huty szkła w Meleski], Tartu 2013.

¹²⁰ *Satz von Biergläsern mit verguldeten Rändern im Futherale*, R. Pullat 2004, s. 156.

¹²¹ R. Pullat 2002, s. 214.

Ryc. 12. Osiemnastowieczna tabakierka, Estońskie Muzeum Historyczne (Eesti Ajaloomuuseum, K 293), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 160

Fig. 12. An 18th-century snuff box, the Estonian History Museum (Eesti Ajaloomuuseum, K 293), after R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 160



1749 r.)¹²². Wdowa po Danielu Rudolffie Müllerze, Dorothea Müller (inwentarz z 16 września 1756 r.) miała ponad 80 filiżanek¹²³. W drugiej połowie stulecia, w zamożnych domach jądano najczęściej na porcelanowych talerzach. Wspominany już Herman Clayhills posiadał ich aż 171, z czego 22 do zupy¹²⁴.

W inwentarzach tworzącej się grupy inteligencji (*Litteraten*) w przekroju całego XVIII stulecia fajansu odnotowano już więcej. Niektórzy, jak np. profesor gimnazjum w Tallinie Daniel Ernst Wehrmann (inwentarz z 28 lipca 1799 r.), obywali się bez porcelany. Pedagoga posiadał za to 10 filiżanek z fajansu, 46 talerzy i 5 waz do zupy z tego samego surowca¹²⁵. W porównaniu do kupców i inteligencji najmniej porcelany odnotowano w inwentarzach rzemieślników, również tych najzamożniejszych. Nawet u złotnika Wilhelma Kleinsorga (inwentarz z 27 lipca 1739 r.) znajdujemy tylko cztery porcelanowe filiżanki do herbaty ze spodkami. Kleinsorg wyraźnie preferował naczynia cynowe i srebrne, niektóre połączone¹²⁶. Za to w inwentarzu rzeźnika Johanna Friedricha Greima (z 25 lipca 1770 r.) zarejestrowano imponującą ilość porcelany: 32 filiżanki z podstawkami, 20 talerzy i misek, kilka dzbanków do herbaty i mleka, dwie cukierniczki, dwie czarki do ponczu. Część z nich pochodziła z Delft¹²⁷. W większości inwentarzy rzemieślników rzadko spotykane są porcelanowe talerze i półmiski, dzbanki czy kubki. Kieliszki posiadała jednak prawie każda rodzina. W końcu osiemnastowieczna Estonia stopniowo dołączała do europejskich „krajów wódki”.

¹²² *1 dutzend Paar bunte Porcel: Thee-Taßen, 9 Paar dito, 18 Paar blau u weiße dito, 11 Paar braune dito mit bunten Blumen, 5 Paar große braune dito*, R. Pullat 1997, s. 490.

¹²³ Tamże, s. 60.

¹²⁴ Tamże, s. 203 i n.

¹²⁵ R. Pullat 2007, s. 225.

¹²⁶ *Vier Paar Porcellanen Ober- und Unter-Thee-Schalen*, R. Pullat 2006, s. 62–63, 66–67.

¹²⁷ *8 Paar braune Porcellan Taßen, 6 Paar bunte kleine dito, 5 Paar kleine blau und weiße dito, 13 Paar diverse Taßen, 5 delftsche Spühl Kummen, 6 delftsche Tellern, 8 tiefe dito, 2 delftsche Schüsseln, 6 diverse Tellern, 1 Thee Kanne, 1 Milch Kanne, 2 Zucker Dose, 2 delftsche Puntsch Schaalen, 1 schwartze delftsche Thee Kanne*, tamże, s. 170.



Ryc. 13. Mosiężny talerz do tytoniu z 1777 r. z napisem: *Dis ist der löblichen Glaser Gesellen Tobak Teller, verehret von Nicolaus Albrecht von Hamburg 1777* [Jest to godny pochwały talerz do tytoniu czeladników szklarskich, podarunek Nicolausa Albrechta z Hamburga 1777], Estońskie Muzeum Historyczne (Eesti Ajaloomuseum, K 41), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 160

Fig. 13. A brass tobacco plate, 1777, with the inscription: *Dis ist der löblichen Glaser Gesellen Tobak Teller, verehret von Nicolaus Albrecht von Hamburg 1777* [This is the admirable tobacco plate of glass journeymen presented by Nicolaus Albrecht of Hamburg 1777], the Estonian History Museum (Eesti Ajaloomuseum, K 41), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 160

Estetykę stołu w domach kupców, inteligencji a także rzemieślników podnosiła bielizna stołowa — obrusy i serwetki. Na przykład, w inwentarzu kupca Caspara Herwega (z 8 listopada 1711 r.) odnotowano 17 wielkich obrusów z drelichu i delikatniejszego lnu oraz 24 serwetki¹²⁸. Prawie 70 obrusów z różnych tkanin i ponad 100 serwetek posiadał inny kupiec, Dietrich Vermeer (inwentarz z 19 lutego 1731 r.)¹²⁹. Starszy gildii Johann Paulsen (inwentarz z 26 września 1743 r.) posiadał 45 obrusów oraz 59 serwetek z adamaszku i drelichu¹³⁰. Profesor Johann Friedrich Herlin, według inwentarza z 4 stycznia 1756 r., pozostawił po sobie 30 tuzinów serwetek i 24 obrusy¹³¹. Wspominany już profesor Georg Salomo miał 20 tuzinów

¹²⁸ *9 Stück grob drelle Tischlaken 8 Stk. dito flechßen, 1 groß fein dito, [...] 24 Stk. Servietten*, R. Pullat 1997, s. 188.

¹²⁹ Tamże, s. 283.

¹³⁰ Tamże, s. 385.

¹³¹ R. Pullat 2007, s. 86.



Ryc. 14. Fajansowa waza do zupy z włoskiej manufaktury Ferniani, z lat 1750–1780, Muzeum Miejskie w Tallinie (Tallinna Linnamuuseum, 9350: 124), za: R. Pullat, *Tallinlase...*, s. 163

Fig. 14. A faience tureen from the Italian Ferniani manufactory, 1750–1780, the City Museum of Tallinn (Tallinna Linnamuuseum, 9350: 124), after: R. Pullat, *Tallinlase...*, p. 163

serwetek z drelichu i 20 obrusów¹³². Nawet skromna wdowa po piekarzu, Anna Christina Bewert (inwentarz z 9 lutego 1781 r.) posiadała 4 wielkie lniane obrusy i pół tuzina serwet¹³³.

* * *

W XVIII wieku zamożni mieszkańcy Tallina, naśladowując lokalną arystokrację i wzorując się na Europie Zachodniej, starali się korzystać także z luksusowego jadła i napojów. Również *savoir-vivre* przy stole stał się bardziej wymagający. Przynajmniej nie jadano już ze wspólnej misy, lecz każdy miał przed sobą indywidualne nakrycie (*Besteck*) — talerze oraz noże, widelce i łyżki. Zaczęto preferować naczynia o nieco innych proporcjach — szersze i niższe¹³⁴. W powszechnym użyciu, nie tylko u zamożnych i nie tylko od święta, były obrusy i serwety. Te zmiany potwierdzały integrację mieszkańców estońskiej stolicy z zachodnioeuropejskim kręgiem kulturowym. Równocześnie stał się Tallin przedpolem nowej europejskiej metropolii

¹³² Tamże, s. 137.

¹³³ R. Pullat 2006, s. 277.

¹³⁴ G. Benker, *Alte Bestecke. Ein Beitrag zur Geschichte der Tischkultur*, München 1978.

— Petersburga. Wpływała ona na różne aspekty kultury materialnej zamożnych mieszczan pochodzenia niemieckiego i rosyjskiego. Dawne swojskie tradycje i obyczaje zachowywali przy posiłkach ludzie ubodzy, prości.

Tłumaczenie z języka estońskiego
Anna Juga-Szymańska

Adres Autora:
Prof. dr hab. Raimo Pullat
Tina 21A-1
10126 Tallin
Estonia

THE CULTURE OF EATING IN EIGHTEENTH-CENTURY TALLINN

Tallinn, one of the principal ports on the east Baltic coast, at the beginning of the 18th c. controlled by Sweden, in 1721 became part of the Russian Empire together with the whole of Estonia. The city, having a population of about 10 000, was home to people of many nationalities (including Estonians, Germans and Russians) and religions (Protestants and Orthodox Christians). In the second half of the 18th c. its development was greatly influenced by the proximity of St Petersburg, the new capital of Russia. The author bases his research into Tallinn's culture of eating on varied sources, including descriptions of the city and the country by clerks and travellers, precursors of ethnography, newspapers and cookery books (the oldest Estonian one dating back to 1781). Much information on the cuisine and culture of eating can also be drawn from probate inventories of merchants, artisans and the emerging intelligentsia (clerks, teachers, physicians, clergymen). Determined by his sources, the author focuses on the culture of the richest and middle-class burghers.

The article identifies the basic elements of the diet, which included bread, groats, pastry and vegetables: poorer city-dwellers ate boiled peas and beans, carrots, beetroots, turnips, cabbage and swede, while more affluent ones preferred lettuce, cucumbers, asparagus and cauliflowers. The end of the 18th c. saw first recipes for potatoes (e.g. baked). The most popular meat was beef. Of prepared meat, products of German specialist settled in Tallinn (coming from Saxony or Thuringia) were highly valued, especially roasted sausage, liver sausage and blood sausage. Much fish was also consumed, both saltwater fish (herring, cod) and freshwater fish (trout, European whitefish); seafood was quite popular (oysters, shrimps, lobsters). The diet did not lack fruit, both grown locally (some burghers had orchards) and imported (apples, lemons, oranges, grapes). The basic preservative as well as seasoning was salt, but many other seasonings were used, notably pepper, cloves, cinnamon, ginger, caraway and saffron. The consumption of sugar was increasing; it was used to season drinks and pastries.

As to drinks, the basic one was still beer, which had a nutritious value in addition to thirst-quenching and spirits-raising qualities. Beer was both brewed locally and imported (e.g. from England). More and more people drank vodka, which was mass-produced from grains and was gradually replacing beer as a stimulant. Strong alcohols, e.g. rum, cognac and arrack, were also imported. The inhabitant of Tallinn also drank Rhine, Moselle, burgundy and French wines. As in the whole of Europe, also in Tallinn the 18th c. witnessed the popularization of coffee, tea and

chocolate. Tea was widespread already in the first half of the century; coffee attained similar import at its end.

In the last part of the article the author focuses on changes in tableware. As in Western Europe, it became customary to eat from individual dishes and no longer from a shared pot. New dishes appeared (cups and saucers, tea-pots and kettles), used to prepare and serve coffee or tea. The highly valued silver dishes and the popular tin ones were replaced by porcelain or cheaper faience crockery. Porcelain was imported, while faience was also produced locally.

Translated by
Izabela Szymańska

Słowa kluczowe: jedzenie, napoje, Tallin, mieszczaństwo, wiek XVIII, zastawa stołowa

Key words: food, drinks, Tallinn, burghers, eighteenth century, tableware