



You have downloaded a document from  
**RE-BUŚ**  
repository of the University of Silesia in Katowice

**Title:** Staropolskie bankiety od kuchni : uwagi o marszałkach, podczaszych i kuchmistrzach dworów magnackich

**Author:** Mariola Jarczykowa

**Citation style:** Jarczykowa Mariola. (2020). Staropolskie bankiety od kuchni : uwagi o marszałkach, podczaszych i kuchmistrzach dworów magnackich. W: K. Tałuć, M. Nadolna-Thuczykont (red.), „Między książką a literaturą : księga jubileuszowa dedykowana Profesor dr hab. Teresie Wilkoń z okazji 45-lecia pracy naukowej i dydaktycznej” (S. 197-207). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI  
W KATOWICACH




Biblioteka  
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego

Mariola Jarczykova

 <http://orcid.org/0000-0003-3550-6506>  
Uniwersytet Śląski w Katowicach

## Staropolskie bankiety od kuchni Uwagi o marszałkach, podczaszych i kuchmistrzach dworów magnackich

W staropolskich sylwach wśród zapisywanych dokumentów, takich jak: korespondencja, oracje czy źródła odnoszące się do życia publicznego, można znaleźć czasem inne materiały dotyczące codziennego życia na magnackich i szlacheckich dworach, na przykład przepisy kulinarne czy rozporządzenia dotyczące sprawnego funkcjonowania służby. Zachowały się rękopiśmienne zbiory instrukcji z XVII i XVIII wieku przybliżające zakres obowiązków osób, którym powierzano nadzór nad dworem i stołem pańskim. Wydana drukiem w 1682 roku książka Stefana Czernieckiego *Compendium ferculorum* zawiera również, poza przepisami, opis obowiązków i zadań kuchmistrza. Dokumenty te pozwalają na przybliżenie realiów prowadzenia kuchni magnackiej oraz biesiadowania przy staropolskim stole.

Z lat 1665–1674 pochodzą instrukcje, informacje i memoriały wojewody czernihowskiego Stanisława Bieniewskiego. Wśród rozporządzeń dotyczących winnicy, gospodarstwa, uprawy roli, obowiązków dworzan znalazły się także następujące zalecenia określające powinności kuchmistrza:

Dojrzyć kucharczów, aby kuchni pilnowali, nie karczmy. Dojrzyć statków kuchennych, garnców, kotłów, roznów, patel, form i wszystkich zgoła statków, jako się mu registr poda. Dojrzyć za-  
boju bydeł, aby wszystko szło na użytek i skór sobie nie przy-

właszczać [...]. Korzenie od starszego sługi na każdy tydzień brać powinien, jeść, aby zawsze dawano o godzinie dziesiątej, chyba żeby na gościa czekano. [...] Przestrzegać powinien, aby dREW w kuchni darmo nie palono, bo dla tego wielka szkoda w robociźnie, kiedy się nie mogą nastarczyć dREW. Na każdy obiad powinien wymyślić specjalik jaki albo dwa, na przystawki dla mnie<sup>1</sup>.

Więcej informacji o słudze sprawującym pieczę nad stołem magnackim zawiera pierwsza polska książka kucharska *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego. Oprócz receptur na potrawy mięsne, mleczne i z ryb oraz niezwykłych pomysłów na serwowanie dań mających zadziwić biesiadników zostały też szczegółowo określone zadania kuchmistrza, o którym tak pisał Czerniecki:

Kuchmistrz w polskim języku brzmi kuchenny nauczyciel. A jego jest powinność zrozumieć intencją pana swego albo autora sprawcę bankietu, jako wiele gości ma mieć, i zrozumieć stół, a według stołu bankiet akomodować, żeby zbytku nie uczynić<sup>2</sup>.

Czerniecki zwracał szczególną uwagę na dostosowanie menu do upodobań chlebowodcy oraz jego gości, a także na taki dobór potraw, który najlepiej służy zdrowiu biesiadników:

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wszystkim gościom i domowym, w potrawach z ukontentowaniem, starając się o to, żeby żaden podczas dobrej myśli pana nie turbował albo po wesołej myśli cholerycznego nie dodał humoru<sup>3</sup>.

Nadzorowanie prac w kuchni polegało także na wydawaniu właściwych produktów ze spiżarni, dobrym rozplanowaniu pracy i na ostatecznym doprawianiu wydawanych na stół dań, aby dobrze smakowały panu i jego gościom. Czerniecki podkreślał, że kuchmistrz powinien znać w zakresie przypraw preferencje biesiadników i dostosować się do nich:

<sup>1</sup> *Polskie instruktarze ekonomiczne*. T. 2. Kraków 1929, s. 6.

<sup>2</sup> S. CZERNIECKI: *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw...* Kraków 1682, s. 7.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. 8.

Temuż należy potrawy wszystkie akomodować kucharzom i one ze spiżarnie wydać do kuchni, wiedzieć, co który kucharz gotować będzie i co mu do potraw wydać, i jako wiele, umieć zaprawować, kosztować, a którego kondymentu nie dostawa, dodać, albo zbytmi temperować miarą smakiem, a niezbytecznie zaprawiać korzeniem, akomodować się naprzód smakowi pana swego, który smak kuchmistrz ma rozumieć, znać, na gościach się też znać, którym do smaku zaprawy akomodować<sup>4</sup>.

Ważne były nie tylko odpowiednio przygotowane dania, ale także czas ich gotowania lub smażenia oraz wydawania na stół. Jędrzej Kitowicz, opisując obyczaje i upodobania kulinarne Sarmatów, narzekał na spożywanie zbyt zimnych i niesmacznych potraw<sup>5</sup>. Czerniecki przestrzegał przed takimi niedopatrzzeniami:

Powinien też kuchmistrz wiedzieć czas, o której godzinie ma być dawany bankiet i o to się bardzo pytać, bo należy, żeby kucharze potraw dogotowali albo nie rozwarzyli, nie rozmoczyli, pieczonego nie wysuszyli, dla czego smak i ozdoba ginie, bo to jest własność potraw, które nie tylko smaczno, ale i pięknie nagotowane być mają<sup>6</sup>.

Aby kuchmistrz właściwie wypełniał swoją funkcję na dworze, powinien być, według Czernieckiego, nie tylko rzemieślnikiem dobrze wykonującym swą pracę, ale także oddanym sługą orientującym się w wyposażeniu kuchni i odpowiedzialnie kierującym powierzonymi sobie podwładnymi:

Ma też kuchmistrz o całym rządzie kuchennym wiedzieć, o naczyniu kuchennym wszystkim i liczbie onego wiedzieć, kucharzów w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać i ochędóstwie całym, chroniąc się tego, co by mogło *abominationem* człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego powodem ochędźny, trzeźwy, czujny, wierny, a nade wszystko panu swemu życzliwy i prędki<sup>7</sup>.

Mistrz kucharski, który musiał dowieść swego kunsztu odpowiednim patentem<sup>8</sup>, nie tylko sam powinien mieć wymienione

<sup>4</sup> Ibidem, s. 8–9.

<sup>5</sup> Zob. J. KITOWICZ: *Opis obyczajów za panowania Augusta III*. Oprac. R. POLLAK. Wrocław 1951, s. 444–445.

<sup>6</sup> S. CZERNIECKI: *Compendium ferculorum...*, s. 9.

<sup>7</sup> Ibidem, s. 9–10.

<sup>8</sup> Zob. Z. GLOGER: *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T. 3. Wstęp. J. KRZYŻANOWSKI. Warszawa 1985, s. 110–111.

przez Czernieckiego zalety, ale także wymagać od swoich kucharzy równie cennych „przymiotów” oraz właściwego wyglądu:

Kucharz ma być ochędożny z czupryną albo głową wyczesaną, z ogoloną głową, rękami umytemi, paznoktami oberzniętymi, opasany fartuchem białym, trzeźwy, nieswarliwy, pokorny, chyży, smak dobrze rozumiejący, *condimenta* albo potrzeby do potraw dobrze znający, a nade wszystko wszystkim usługujący<sup>9</sup>.

O ile w *Compendium ferculorum...* oprócz przepisów Czerniecki zamieścił także uwagi o powinnościach kuchmistrza, o tyle w pochodzącej z lat 1686–1688 rękopiśmiennej książce kucharskiej znalazły się same receptury głównie na słodkie wypieki<sup>10</sup>. Autorem tego zbioru był prawdopodobnie cukiernik służący Radziwiłłom nieświeskim – Jan Mikołajewski<sup>11</sup>. Magnaci litewscy zatrudniali na swoim dworze wielu specjalistów dbających o ich kuchnię: piekarzy, cukierników, konfiturników, pasztetników, kucharzy i kuchmistrzów. O uznaniu dla ostatnich z wymienionych świadczą między innymi zapiski w diariuszu Michała Kazimierza Radziwiłła „Rybeńki”, który w 1730 roku z żalem odnotował śmierć kuchmistrza Jana Rożewskiego: „[...] co mnie niezmiernie zaturbowało, gdyż był przepyszny i wiernie mi służył”<sup>12</sup>.

Informacje o personelu kuchennym Radziwiłłów w XVIII wieku znalazły się także w kontraktach zawieranych pomiędzy książętami a cukiernikami, pasztetnikami i kuchmistrzami. Oprócz konkretnej pensji zostały tam wymienione zobowiązania „służbowe” na przykład Johanna Karla Löhnera – niemieckiego kuchmistrza i piekarza, zatrudnionego przez Annę Katarzynę z Sanguszków Radziwiłłową:

On sam przysięga pełnić swą służbę wiernie, rzetelnie, starannie i w sposób prawy, jako uczciwy, Boga i honor miłujący kucharz. Zobowiązuje się on także uczciwie, wiernie i rzetelnie zachowywać się na co dzień, a także nie narażać na dyshonor

<sup>9</sup> S. CZERNIECKI: *Compendium ferculorum...*, s. 10.

<sup>10</sup> Zob. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Oprac. J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI. Warszawa 2011.

<sup>11</sup> Zob. J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI: *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*. W: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, s. 36.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 33.

naszej książęcej reputacji ani nie naruszać naszych interesów, ani przy zawieraniu kontraktów, ani przy codziennej pracy, tylko postępować według swej najlepszej wiedzy, smaku i umiejętności<sup>13</sup>.

O zakresie kompetencji zatrudnionej w pałacach magnackich służby w XVIII wieku informują także instruktarze ekonomiczne na przykład „Dyspozycja dworu [...] Czartoryskiego kanclerza wielkiego W[ielkiego] Ks[ięstwa] Lit[ewskiego]”<sup>14</sup>. Szczegółowo wyliczono w niej obowiązki marszałka, koniuszego, podczaszego i kuchmistrza.

Nadzór nad służbą sprawował marszałek, któremu magnat powierzał „zupełną moc i władzę”<sup>15</sup>, winien on jednak co miesiąc dokładnie informować pana o funkcjonowaniu dworu oraz przedkładać mu odpowiednie rejestry i rachunki. Michał Fryderyk Czartoryski zalecał, aby marszałek osobiście nadzorował odpowiednie i zgodne z zasadami *savoir-vivre*’u spożywanie posiłków na dworze:

Podczas obiadów i wieczerzy sam powinien być *praesens* dla zalecenia Ich M[i]ł[os]ciom panom dworzanom wszelkie[j] przy jedzeniu skromności i obserwowania dobrej manieri, tudzież chwytanek i nakładania nad proporcją na talerze potraw, aby nie było, ma pilno przestrzegać i napominać słownie tego, który by z J[a]śniej panów dworskich miał to czynić. [...] Chłopcom także swoim Ich M[i]ł[os]cie panowie dworzanie, aby nie dawali potraw umyślnie, dla nich nakładszy, ma tego zabronić. Lecz po wstaniu Ich M[i]ł[os]ciow panów dworzanów od stołu, dopiero chłopcy zebrawszy, mają jeść wszyscy razem skromnie. Masztalerze i inni ludzie biorący strawne mają bywać w stołowej izbie podczas obiadów i wieczerzy<sup>16</sup>.

W dyspozycji kanclerza pojawiły się też uwagi na temat zachowania lokajów:

<sup>13</sup> J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI: „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”. *Osiemnastowieczne kontrakty kuchmistrzów z terenu Wielkiego Księstwa Litewskiego*. „Miscellanea historico-archivistica” 2010, t. 17, s. 141.

<sup>14</sup> „Dyspozycja dworu J[a]śniej O[świeconego] Księcia J[ego] M[i]ł[os]ci] Czartoryskiego kanclerza wielkiego W[ielkiego] Ks[ięstwa] Lit[ewskiego]”. Biblioteka Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, rkps 2788/II.

<sup>15</sup> Ibidem, s. 1.

<sup>16</sup> Ibidem.

Lokaje, aby nosząc ze stołu mego, nie wazyli się kryjomie cho-  
wać i rozrywać pozostałych potraw, *seriam* ma mieć p[an] mar-  
szałek *animadversionem* i wykraczających przykładnie karać<sup>17</sup>.

Księżę uczulał marszałka na przestrzeganie przepisów przeciw-  
pożarowych w pałacu, zlecał mu nadzór nad ogrodnikami oraz  
dawał konkretne wytyczne dotyczące jedzenia poza oficjalnymi  
posiłkami, robiąc w tym względzie wyjątek dla tych, którzy  
są „słabego zdrowia”. Kuchmistrze podlegali władzy innych,  
wyżej postawionych dworzan, musieli prowadzić ewidencję  
zakupionych produktów, którą sprawdzali każdego dnia szafarz  
i marszałek. Księżę zalecał, aby:

Rzeczy tak przez p[ana] kuchmistrza samego lub żonę jego jako  
też przez szafarza nie mają być w mieście na kredyt brane, ile gdy  
punktualnie ze skarbu dochodzą pieniądze *alias* takowe kredy-  
ta *de proprio*, zapłacić powinni będą rekwirującym kupcom lub  
przekupniom<sup>18</sup>.

Według „rozkazania” Czartoryskiego, „ptastwo karmne”  
i „leguminy” (warzywa) z dóbr książęcych powinny zostać  
spisane i wyraźnie oddzielone od produktów zakupionych na  
zewnątrz majątności. Dla uniknięcia niepotrzebnego nadmiaru  
żywności i wykradania jej przez służbę, w instruktarzu znalazły  
się zalecenia pilnowania kucharzy, którym zabraniano, aby

pod pretekstem porcyji swoich dla żon nie wynosili rondlami  
i garnkami potraw gotowanych do gospód, ani [z] surowym mię-  
sem, ale to tylko, co p[an] kuchmistrz na też porcyje im samym  
wydzieli, które przez żaden fawor ani jaką partykularną okolicz-  
ność nie mają być podwyższone bez wiadomości marszałkow-  
skiej<sup>19</sup>.

Podobna uwaga dotyczyła lokajów, hajduków, dworzan  
i stajennych, którzy nie powinni sprzedawać zdobytej z pałacu  
żywności i „żeby tajemnej nie zakładali garkuchni za ofiarowane  
począstki lub za pieniądze[...] rekompensę”<sup>20</sup>. Zapobiegać temu  
miało niewpuszczanie do kuchni ludzi obcych. Kuchmistrz nie  
mógł pozwolić sobie na „prywatne do stancji swojej jakich-

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem, s. 6.

<sup>19</sup> Ibidem.

<sup>20</sup> Ibidem.

kolwiek osób na obiady zaproszenie, ale też zakazują się całe wszelkie z kuchni śniadania i prywatne do stancji dworzańskich potraw posyłanie”<sup>21</sup>, z wyjątkiem osób, które z ważnych powodów nie mogły pojawić się na obiedzie i spożywać posiłku wspólnie z innymi sługami.

Magnat miał na uwadze głównie ekonomiczne aspekty prowadzenia kuchni, wymagał, aby żywność się nie marnowała i nie była rozkradana, gdyż można odpowiednio zagospodarować resztki jedzenia:

Ma też dojrzeć pilno p[an] kuchmistrz z szafarzem, aby potrawy ze stołu mojego schodzące nie były rozerwane przez lokajów i innych, jak dotąd bywało. Które po zebraniu jedne na obiad dworski oddawać, drugie na wieczerzę na tenże stół dla dworskich konserwować może, gdyż dotychczas potrawy z obiadu mojego różną rozchodziły się dyspozycją<sup>22</sup>.

Kuchmistrz miał nie tylko dbać o potrawy, ale także o wykorzystanie tłuszczu zwierzęcego do wyrobu świec. Czartoryski zalecał, „aby łoje wszystkie tak wołowe, jako i baranie zupełnie od rzeźnika były oddawane do szafarni albo w zamian na świce obracane być mają, albo z nich tu w pałacu świce robione”<sup>23</sup>. Podobnie magnat przestrzegał przed marnotrawieniem tłuszczu i wykorzystywaniem go jako rozpałki:

Pilnie doglądać i przestrzegać ma p[an] kuchmistrz, aby drew nadaremno i zbytecznie w kuchni nie palono, tudzież, aby dla lepszego i prędszego gorzenia, masłem lub łożem roztopionym nie polewał<sup>24</sup>.

O jakości pracy kuchmistrza i podległej mu służby świadczyły przede wszystkim wydawane na stół pański potrawy. Kanclerz surowo ocenił dotychczasowe praktyki kulinarne na swoim dworze, tak je komentując:

Ponieważ obiady i wieczerze dworskie codziennie bywają niedobrym smakiem gotowane, zaczyn p[an] kuchmistrz albo jednego na zawsze, albo kolejną kucharzy dysponować będzie do gotowania potraw na stół marszałkowski, nie spuszczać się na samych

<sup>21</sup> Ibidem.

<sup>22</sup> Ibidem.

<sup>23</sup> Ibidem, s. 6–7.

<sup>24</sup> Ibidem, s. 7.



kucharzów, kuchcików, bo częstokroć potrawy tylko sparzone, a niegotowane bywają<sup>25</sup>.

Inni magnaci litewscy równie surowo oceniali umiejętności swoich kucharzy. Świadczy o tym wpis ręką Michała Radziwiłła na jednym z egzemplarzy *Kucharza doskonałego* Wojciecha Wielądki przechowywanym w Nieborowie. Zacytowała go w swoich *Dziennikach* Maria Dąbrowska:

Na karcie tytułowej Michał Radziwiłł napisał u góry „Żałoba u Dworu zaczyna się w wielką środę”. A u dołu „R. 1783, 4Xbra w Warszawie u Grela kupiłem te xiążkę, dałem za nią zł pol. 5 MAR. Uczyć kucharza Marcinka, bo niegodziwie jeść daje”<sup>26</sup>.

O stole pańskim świadczyło nie tylko jedzenie, ale także zastawa, na której je serwowano. Jędrzej Kitowicz, opisując obyczaje za panowania Augusta III, zwracał uwagę na nowe tendencje i modę w tym zakresie:

[...] cała służba stołowa składała się u wielkich panów z porcelany: wazy, serwisy, misy, półmiski, salatyjerki, talerze, solniczki, karafinki, trzonki nawet u nożów i widelców porcelanowe; ale że ta materyja była natenczas droższa od srebra, a przy tym przedmiotem stłuczeniu podlegała, przeto bardzo rzadko się z nią popisowano, chyba w dni bardzo uroczyste<sup>27</sup>.

Na dworze Czartoryskiego nadzór nad kosztownymi „farfurami” – jak ówczesnie nazywano porcelanę – był powierzony podczaszemu. Wynikało to prawdopodobnie z tego, że z „białego złota” wyrabiano głównie filiżanki i inne naczynia do picia. W instruktarzu magnat zwracał uwagę na wartość materialną tych kruchych przedmiotów<sup>28</sup> i, chcąc się zabezpieczyć przed niepotrzebnymi wydatkami związanymi z uzupełnianiem serwisów, obowiązek odkupienia stłuczonych naczyń przerzucał na użytkowników:

<sup>25</sup> Ibidem.

<sup>26</sup> M. DĄBROWSKA: *Dzienniki 1951–1957*. T. 4. Wybór i przypisy T. DREWNOŃSKI. Warszawa 1988, s. 283.

<sup>27</sup> J. KITOWICZ: *Opis obyczajów...*, s. 429–430.

<sup>28</sup> Zob. A. ROČKO: *Porcelomania oświeconych*. W: *Codziennosc i niecodziennosc oświeconych*. T. 1: *Przyjemności, pasje i upodobania*. Red. B. MAZURKOWA z udziałem M. MARCINKOWSKIEJ i S.P. DĄBROWSKIEGO. Katowice 2013, s. 128–143.

W porcelanach, farfurach, szkle różnym, żeby przez stłuczenie skarb żadnej nie ponosił szkody, a do tego i żeby lepsza około tego wszystkiego była ostrożność, takowa raz na zawsze czyni się dyspozycją, niech każdemu podlikiem, do kogo co należy, p[an] podczaszy odda w dozór wyrażone naczynia, a jeśliby miał albo ten sam lub kto inny bez żadnej dystynkcji osób farfury, porcelanę lub jakie inne naczynie szklane stłuc, tedy bez żadnej wymówki powinien inne *ex nunc* odkupić takiego gatunku, jaki stłucze, ponieważ dość znaczna, a daremna na szkła coroczna w latach przeszłych była ekspensa<sup>29</sup>.

Według magnata, podczaszy i kuchmistrz powinni dbać o porządek i czystość naczyń oraz pomieszczeń. Temu pierwszemu zalecał:

Srebra codziennie mają być pochędożone i na swoim miejscu ułożone, tąż samo naczynie szklane, flasze, kieliszki, karaski, szklanki mają być pomyte i przechowane<sup>30</sup>.

Kuchmistrz miał natomiast pilnować, aby spiżarnie „zawsze były czyste i każda rzecz w nich, aby porządnie była lokowana” oraz „naczynia, aby czysto były konserwowane i gdy tego potrzeba reparować za wiadomością marszałka”<sup>31</sup>.

O poziomie magnackiego stołu świadczyły nie tylko nakrycia, ale przede wszystkim odpowiednie potrawy i trunki. Kitowicz dokładnie wyliczał, jakie były ulubione napoje:

Trunki wielkim panom były zwyczajne: rano herbata, czasem z mlekiem, czasem bez mleka, zawsze z cukrem, potem wódka gdańska [...] poczem ochłodził się jaki taki szklenicą piwa albo wody, niekiedy zalali to wszystko kielichem wina i czekano obiadu [...]. Po obiedzie trunki wielkich panów: wino węgierskie w Krakowskim, Sendomirskim i na Rusi; w Prusiech, w Kujawach i w Litwie francuskie rozmaite i zamorskie [...]<sup>32</sup>.

Kanclerz w instrukcji wymieniał asortyment swoich piwnic: wina różnego gatunku, miody (lipce) i piwa. Podczaszy miał nadzorować odpowiednie wydawanie tych napojów, gdyż Czarotorski nie godził się na nieuzasadnione korzystanie przez służbę

<sup>29</sup> „Dyspozycja dworu [...] Czartoryskiego”..., s. 7.

<sup>30</sup> Ibidem, s. 4.

<sup>31</sup> Ibidem, s. 6.

<sup>32</sup> J. KITOWICZ: *Opis obyczajów...*, s. 464.

i rzemieślników z jego zasobów, popierał natomiast raczenie winem gości i dworzan, szczególnie w czasie świąt:

[...] jak będą goście dystyngowani do interesów moich regulujący się także do stołu dworzańskiego pod bytność gości, tudzież w święta uroczyste za dyspozycją marszałkowską proporcjonalnie wina ma dawać p[an] podczaszy<sup>33</sup>.

Ważna też była troska o jakość alkoholu, więc w instrukcji znalazły się zalecenia typu: „Okolo win pilny zaleca się dozór, aby nie popleśniały *et qua cunque ratione* nie popsuły się, dla czego z kiprem one opatrywać p[an] podczaszy powinien”<sup>34</sup>.

Oprócz nadzorowania stanu i odpowiedniego wydawania trunków – do obowiązków podczaszego należało, według kancelarza litewskiego, także zaopatrywanie dworu w egzotyczne owoce i cukry, służące głównie do przygotowywania wetów, czyli deserów. Były to produkty drogie – ważne więc było odpowiednie ich zagospodarowanie i zakup: „Fruktów, cytryn, pomarańczy i innych wetów nie ma brać na kredyt ani na rejestr, lecz zaraz każdemu punktualnie płacić bez żadnej odwłoki”<sup>35</sup>.

Podczaszy w czasie posiłków nie tylko serwował napoje, ale podawał też desery, dlatego wskazano w instruktarzu egzotycznych owoców jako składników „wetów”. Rola tego urzędnika na magnackim dworze nie sprowadzała się do nadzoru nad piwnicami i kredensem, gdyż był on także „mistrzem ceremonii, podczas uczyt kłaniał się gościom dziesiątki razy. Dzięki częstym kontaktom z magnatem i gośćmi mógł załatwić wiele spraw, znaleźć protektora, nawiązać nowe, ważne dla przyszłej kariery znajomości”<sup>36</sup>.

Podczaszy współpracował z marszałkiem, który był naczelnym oficjalistą i kierownikiem dworu, nadzorującym pracę całej służby i sądownictwa dworskiego. Ten wysoko postawiony urzędnik był drugą po magnacie osobą wydającą często samodzielne dyspozycje<sup>37</sup>. Podlegał mu także kuchmistrz, zajmujący w hierarchii dworskiej ważną i wysoką pozycję<sup>38</sup>, który pil-

<sup>33</sup> „Dyspozycja dworu [...] Czartoryskiego”..., s. 4.

<sup>34</sup> Ibidem, s. 5.

<sup>35</sup> Ibidem.

<sup>36</sup> J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI: „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”..., s. 136.

<sup>37</sup> Zob. A. POŚPIECH, W. TYGIELSKI: *Społeczna rola dworu magnackiego XVII–XVIII wieku*. „Przegląd Historyczny” 1978, nr 2, s. 215.

<sup>38</sup> Zob. ibidem, s. 216.

nowa! sprawnego funkcjonowania kuchni oraz pracujących tam osób.

Dzięki instruktarzom magnackim, kontraktom, korespondencji, opisom obyczajów oraz dawnym książkom kucharskim można przybliżyć zaplecze biesiadowania na wielkopańskich dworach. Wypowiedzi te świadczą o przywiązywaniu dużej wagi do sprawnej obsługi stołów, ponadto można z tych tekstów wywnioskować, że panowie dbali o ekonomiczny aspekt aprowizacji dworu, nadzorowali wydatki, przestrzegali przed marnotrawstwem i niesubordynacją służby zajmującej się przygotowaniem i wydawaniem posiłków. „Kulisy” magnackiego ucztowania ukazują nieco inny i odmienny od potocznych wyobrażeń obraz sarmackiej kuchni oraz biesiadowania przy suto zastawionym stole.

## Bibliografia

- CZERNIECKI S.: *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw...* Kraków 1682.
- DĄBROWSKA M.: *Dzienniki 1951–1957*. T. 4. Wybór i przypisy T. DREWNOWSKI. Warszawa 1988.
- DUMANOWSKI J., JANKOWSKI R.: „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”. *Osiemnastowieczne kontrakty kuchmistrzów z terenu Wielkiego Księstwa Litewskiego*. „Miscellanea historico-archivistica” 2010, t. 17.
- DUMANOWSKI J., JANKOWSKI R.: *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*. W: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Oprac. J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI. Warszawa 2011.
- Dyspozycja dworu J[aśnie] O[święconego] Księcia J[ego] M[iłości] Czartoryskiego kanclerza wielkiego W[ielkiego] Ks[ięstwa] Lit[ewskiego]. Biblioteka Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, rkps 2788/II.
- GLOGER Z.: *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T. 3. Wstęp. J. KRZYŻANOWSKI. Warszawa 1985.
- KITOWICZ J.: *Opis obyczajów za panowania Augusta III*. Oprac. R. POLLAK. Wrocław 1951.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Oprac. J. DUMANOWSKI, R. JANKOWSKI. Warszawa 2011.
- Polskie instruktarze ekonomiczne*. T. 2. Kraków 1929.
- POŚPIECH A., TYGIELSKI W.: *Społeczna rola dworu magnackiego XVII–XVIII wieku*. „Przegląd Historyczny” 1978, nr 2.
- ROČKO A.: *Porcelomania oświeconych*. W: *Codzienność i niecodzienność oświeconych*. T. 1: *Przyjemności, pasje i upodobania*. Red. B. MAZURKOWA z udziałem M. MARCINKOWSKIEJ i Sz.P. DĄBROWSKIEGO. Katowice 2013.