

**Ihor Lylo**ORCID: 0000-0002-9913-1603
(University of Kansas, USA)

Historia kuchni zamkowej w Łańcucie¹

Artykuł przedstawia historię kuchni na zamku w Łańcucie od drugiej połowy XVII w. do 1944 r. Wyniki badań są oparte na źródłach z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, Biblioteki i Archiwum Muzeum-Zamku w Łańcucie, zbiorów Oddziału Rękopisów Biblioteki Narodowej imienia Wasyla Stefanyka we Lwowie, wykorzystano także wspomnienia podróżników z XIX w. Przemiany przestrzeni kuchennej i organizacji pracy personelu są ważnym elementem kultury gastronomicznej arystokratycznych pałaców i ziemiańskich dworów. W artykule przedstawiono też sylwetki pracowników pałacowej kuchni oraz starano się scharakteryzować panującą w tym miejscu atmosferę i opinie na temat pracy szefa kuchni.

Słowa kluczowe: kuchnia, zamek, Łańcut, kuchmistrz, Franciszek Klarewicz

I. Wprowadzenie

Mimo dużej liczby publikacji poświęconych historii zamku Potockich w Łańcucie, jednej z najwspanialszych rezydencji magnackich w Polsce, nigdy nie podjęto prób opracowania kwestii dotyczących pałacowej kuchni i organizacji wyżywienia lokatorów pałacu. Ta historia długo pozostawała w cieniu innych zagadnień, uznawanych za ważniejsze, hierarchicznie wyższe i poznawczo bardziej atrakcyjne. Niniejszy tekst jest pierwszą próbą spojrzenia na organizację pracy zamkowej kuchni i przedstawienia zmian zachodzących w niej od drugiej połowy XVII w. aż do roku 1944. Oprócz zagadnień technicznych w artykule poruszamy kwestię personelu kuchennego: szefów kuchni, kucharzy i kuchcików, kontrolerów, ale także dostawców i producentów żywności.

¹ Artykuł stanowi obszerne i naukowe rozwinięcie tekstu zamieszczonego przez autora w 2022 r. na stronie internetowej *Muzeum Jana III Sobieskiego w Warszawie*. Zob. https://www.wilanow-palac.pl/kuchnia_zamkowa_w_lancucie.html [dostęp 14.03.2024].

Polskie badania kuchni jako ważnej części rezydencji i jednostki organizacyjnej dawnego dworu czy pałacu mają już dosyć dawną metrykę. W 1830 r. Łukasz Gołębiowski opisywał przede wszystkim rozlokowanie pomieszczeń kuchennych w dawnych rezydencjach oraz problemy dotyczące zarządzania kuchnią². W 1839 r. Michał Grabowski skupił swoją uwagę na kwestiach technologicznych³. O problemach przechowywania i konserwacji żywności wspominał słynny kuchmistrz Jan Szyttler⁴. Różne porady na ten temat pojawiają się w książkach kucharskich i poradnikach z XIX i początku XX w.⁵. Taka tematyka była poruszana w pracach Elżbiety Koweckiej, Leszka Kajzera, Tadeusza Jaroszewskiego, a poza Polską w tekstach Molly Harrison, Kena Albali i Philippe'a Meyzie⁶. Z najnowszych badań na szczególną uwagę zasługuje opracowanie Josefa Evansa⁷.

Najstarsze informacje o kuchni w Łańcucie przedstawił Stanisław Czerniecki⁸. Kuchmistrz księcia Aleksandra Michała Lubomirskiego zanotował, że w 1661 r. w trakcie przygotowań do wesela córki hetmana wielkiego koronnego Jerzego Sebastiana Lubomirskiego Krystyny, przyrządzaniem dań zajmowało się 75 kucharzy⁹.

W XVIII w. kolejną właścicielką zamku ks. marszałkowa Elżbieta z ks. Czartoryskich Lubomirska (1736–1816) w spadku odziedziczyła ogromny majątek, co pozwoliło zgromadzić w zamku cenne dzieła sztuki¹⁰. Z tej epo-

² Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830.

³ M. Grabowski, *Najnowsze sposoby stawiania pieców i kuchni odpowiadających swym celom przy jak najoszczędniejszym użyciu opału, oraz środki zapobiegające dymieniu pieców i kominów*, Kraków 1839.

⁴ J. Szyttler, *Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona*, Wilno 1841.

⁵ *Szkola kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych. Na wzór dzieła A. Carême kuchmistrza Napoleona ułożył L.Z.*, Kraków 1843, s. 2–5; C.E. Beecher, *The New Housekeeper's Manual*, Nowy Jork 1873; O. Franko, *Persha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia*, przedmowa M. Dushar, Kharkiv 2019, s. 34–35.

⁶ E. Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań 2008, s.149; L. Kajzer, *Raz jeszcze o siedzibach dworskich w Wojsławicach*, „Biuletyn Szadkowski” 2011, t. 11, s. 33; T. Jaroszewski, *Uwagi o modernizacji kilku siedzib wiejskich w Polsce na przełomie XIX i XX wieku [w:] Dwór polski w XIX wieku. Zjawisko historyczne i kulturowe*, red. J. Baranowski, Pszczyna 1987; P. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, Warszawa 2012, s. 58–59.

⁷ J. Evans, *Technologies of eating: The development of eating utensils and cuisine in Western Europe and Americas, 1500–1900*, vol. 47 (3), *Appetite* 2006, p. 388.

⁸ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.

⁹ Z. Kossakowska-Szanajca, B. Majewska-Maszkowska, *Zamek w Łańcucie*, Warszawa 1964, s. 87.

¹⁰ B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli z Czartoryskich Lubomirskiej 1736–1816*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1976.

ki pochodzą pierwsze wzmianki wskazujące na lokalizację kuchni na parterze pałacu¹¹. Zachowane inwentarze obejmują kredensy (*landry*, sic!) zawierające urządzenia kuchenne oraz wyposażenie cukierni, paszteceniarni i spiżarni¹². Inwentarz z 1862 r. sporządzony przez Aleksandra Twardowskiego Rau i oparty na wcześniejszych informacjach z inwentarza z 1806 r. pokazuje zmiany, które zaszły w ciągu tych ponad 50 lat. Odnotowano m.in. brak „grajcara żelaznego do czterech różnów do obracania pieczystego” i wyposażenie pomieszczenia w 1862 r. w kilka kuchni angielskich¹³.

Za czasów ordynata hrabiego Alfreda II Potockiego (1817–1889) na parterze we wschodniej części zamku znajdowały się „pomieszczenia kawiarni, dwóch kuchni, piekarni, magazynów, spiżarni, paszteceniarni, kredensu, izby służbowej oraz czteroosobowa jadalnia dla służby, z czasem podzieloną na dwie części stołu drugiego i trzeciego umieszczonego pod pałacowym teatrem. Każda część była wypełniona przez rozmaite stoły, szafy i komody”¹⁴.

Zachowane dokumenty z 1854 r. zawierają szczegółową listę sprzętów kuchennych, a także ogólny opis pomieszczenia: „Wszystko sklepienie, posadzka cegłą i kamieniami wyłożona. Kuchnie obie malowane, a reszta bielone. Kuchnie angielskich murowanych z żelaznymi blaczkami i baniakiem miedzianym z rurką mosiężną – 2, fajerek murowanych z rusztami i blaszanymi kapami – 2, kuchen do pieczystego – 2, pieców piekarskich – 2, kocioł zamurowany w zabudowaniu przy kuchni do mycia naczyń – 1, nisza kamienna z takim że żłobem i mosiężnym kurkiem do spuszczenia wody”¹⁵.

Wtedy też wyposażono kuchnię w naczynia znanej firmy „Franz Löblich und Sohn”, dostarczającej swoje wyroby m.in. na dwór cesarski w Wiedniu. Z czasem uzupełniono je zestawami firm „W.A.S. Bensons Patent” z Londynu¹⁶ oraz wiedeńskich producentów Józefa Weibla¹⁷ i Ludwiga Pramera. Zadbano także o polepszenie logistyki pomieszczeń. Za parterowymi apartamentami we wschodnim i południowym skrzydle urządzono trzy nowe pomieszczenia. Pierwsze z nich służyło do wypieku ciast, drugie do przygotowania potraw

¹¹ Z. Kossakowska-Szanajca, dz. cyt., s. 79.

¹² J. Piotrowski, *Zamek w Łańcucie. Zwięzły opis dziejów i zbiorów (107 ilustracji)*, Lwów 1933, s. 27.

¹³ Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie (AGAD), Archiwum Potockich Łańcucie (APŁ), sygn. 784-1, Inwentarze zamku Łańcuckiego (1801–1944), s. 44; G. Chajko, *Pałac arcybiskupów lwowskich obrządku łacińskiego w Obroszynie koło Lwowa w latach 1885–1923. Edycja źródłowa inwentarzy*, „Folia Historica Cracoviensia” 2017, 2, s. 85.

¹⁴ AGAD, APŁ, sygn. 784/3, inwentarz zamku, s. 30–31; I. Lylo, *Kuchnia zamkowa w Łańcucie*, https://www.wilanow-palac.pl/kuchnia_zamkowa_w_lancucie.html [dostęp 14.03.2024].

¹⁵ APŁ, sygn. 785, Inwentarz zamku, s. 77.

¹⁶ Biblioteka Muzeum-Zamku w Łańcucie (dalej: MZŁ), *Księga inwentarzowa SI-V*.

¹⁷ *Practische Landwirth*, Wien 1866, s. 148.

z jarzyn i mięs, a trzecie do przygotowania jedzenia dla służby¹⁸. Nieco inny charakter organizacji posiłków obserwujemy natomiast w pałacach miejskich. Stołów zazwyczaj było dwa: dla panów i dla służby, a trzeci wyznaczano dla oficjalistów¹⁹. Zamieszkujący oficyny i sąsiednie kamienice rezydenci w większości wypadków prowadzili własne kuchnie²⁰.

W Łańcucie pod koniec XIX w. każdego dnia przy pierwszym stole zasiadało sześć osób dorosłych, dwójka dzieci i od dwunastu do szesnastu osób służby jadło przy drugim stole²¹. Niekiedy liczba osób przy pierwszym stole wzrastała do dwunastu–siedemnastu. Tak znaczna liczba służby, mieszkańców i gości wymagała stałego ulepszania miejsc pracy personelu. Wewnątrz dziedzińca zamkowego „stanęło skrzydło z jadalniami dla ludzi i pokojami, a wzdłuż muru ganek, kryty dla przejścia z kuchni do nowej budowy”²².

W 1885 r. nowa pani domu, hrabina Elżbieta Potocka, żona ordynata Romana (1851–1915) w czasie swojej pierwszej wizyty w zamku wspomniała, że „kredens i kuchnia, spiżarnia mieściła się wówczas w wieży, gdzie teraz jest elektryczna lodownia”²³. Znajdujące się obok kawiarni pomieszczenie kredensu służyło do przechowywania cennych naczyń stołowych i sreber. Niestety, przez fatalny ogólny stan zamku, w którym w czasie jej wizyty nie było kanalizacji i dopływu bieżącej wody, kuchnia pełniła dodatkową, niewłaściwą jej funkcję, „gdzie się woda grzała, gdy była potrzebna do mycia”²⁴. Wodę beczkami dowożono do zamku z miejscowego browaru, ponieważ miała ona dobrą jakość²⁵. Na jego terenie pobierano ją z studni cembrowanej balami olchowymi, do której rurami drewnianymi woda spływała ze źródeł, a następnie była wyciągana żurawiami i używana do produkcji piwa.

Taki stan rzeczy nowym gospodarzom już nie odpowiadał. Będąc pod dużym wrażeniem odwiedzin w zamku Keszthely na Węgrzech, ordynat wraz

¹⁸ A. Cholewińska-Kruszyńska, *Łańcut. Dzieje rezydencji Potockich*, Olszanica 2009, s. 85.

¹⁹ Centralne Państwowe Historyczne Archiwum Ukrainy we Lwowie (CPAHUL), zespół 835, op. 1, sygn. 1397, s. 13–15; K. Karolczak, *Lwowski pałac Dzieduszyckich w drugiej połowie XIX wieku* [w:] *Lwów. Miasto, społeczeństwo, kultura*, t. I, red. H.W. Żaliński i K. Karolczak, Kraków 1995, s. 70; tenże, *Ziemiańin w mieście. Lwowskie siedziby arystokracji galicyjskiej*, „Annales Academiae Pedagogicae Cracoviensis”, Folia 21, „Studia Historica” III, 2004, s. 402.

²⁰ K. Karolczak, *Ziemiańin*, s. 402.

²¹ AGAD, APL, sygn. 822 (1861–1863) Książki expensy kuchennej, s. 27.

²² Z. Kossakowska-Szanajca, dz. cyt., s. 124; I. Lyło, *Kuchnia zamkowa...* W pałacu Potockich we Lwowie kuchnię w 1925 r. umieszczono na drugim piętrze, co się wiązało z próbą uniknięcia zapachów [w:] *Inwentarz kuchni we Lwowie z 1925 r.* Maszynopis w zbiorach Biblioteki Muzeum Zamkowego w Łańcucie, R. 59, s. 1; T. Jaroszewski, dz. cyt., s. 170.

²³ Biblioteka MZŁ [E. z Radziwiłłów Potocka], *Łańcut – wspomnienia od roku 1885 do roku 1915 przez Elżbietę z Radziwiłłów Romanową Potocką opisany*, maszynopis, AII-2/41, s. 3.

²⁴ Tamże.

²⁵ *150 lat browaru w Łańcucie*, Łańcut 1984, s. 11.

z żoną podjęli się gruntownej przebudowy swojej siedziby²⁶. Wprowadzono nowoczesne rozwiązania techniczne, które uczyniły Łańcut najlepiej technicznie wyposażoną rezydencją na ziemiach polskich.

W 1892 r. rozpoczęto instalację kanalizacji; prace były prowadzone pod kierunkiem architekta Fritza Sobotki. Na piętrach zamontowano systemy kąpielowe angielskiej firmy „J. T. Gramlick”. Jej wiedeńska filia układała też płytki ceramiczne, montowała armaturę w pomieszczeniach kuchni i kawiarni pod nadzorem fachowca o nazwisku Parmenter. Jak wspominała hr. Elżbieta Potocka, „rzetelność angielska doprowadziła do tego, że woda wyśmienitej jakości ze źródeł z odległej na 11 km miejscowości Handzlówka popłynęła do zamku”²⁷. Za pomocą wind wiedeńskiej firmy Antona Freisslera dania transportowano odtąd z kuchni na pierwsze piętro i stąd były roznoszone przez kamerdynierów²⁸.

Dla uniknięcia wyziewów kuchennych i w obawie przed ewentualnym pożarem w zamkach, pałacach i domach ziemiańskich w drugiej połowie XIX w. kuchnie dość często lokowano w odrębnym budynku²⁹. Kuchnia w Łańcucie wciąż pozostawała jednak na swoim początkowym miejscu.

Ostatecznie prace nad pomieszczeniem i kredensem ukończono w 1903 r.³⁰. W przemyślany i zręczny sposób rozdzielono w kredensie srebra, porcelanę i szkło. Do oszklonych gablot doprowadzono prąd, co pozwoliło na ich podświetlanie. W ramach rekonstrukcji zadbano też o kolejne uzupełnienie zestawów kuchennych.

W 1929 r. pomieszczenia kuchenne w zamku obejmowały dalej piekarnię, małą kuchnię, dużą kuchnię, odrębną przechowalnię warzyw i spiżarnię³¹. W 1933 r. kredens zawierał „bogaty zbiór starej porcelany wiedeńskiej, saskiej, francuskiej, włoskiej i polskiej, a także artystyczne zestawy nowszej porcelany niemieckiej, angielskiej i francuskiej. Wyróżniał się duży serwis porcelany koreckiej z Wołynia na kilkadziesiąt osób, dekorowanej ornamentem

²⁶ Z. Kossakowska-Szanajca, dz. cyt., s. 121.

²⁷ Biblioteka MZŁ [E. z Radziwiłłów Potocka], s. 3.

²⁸ Tamże, *Wywiad przeprowadzony...*, s. 2.

²⁹ W taki sposób działała kuchnia w pobliskim Łańcutowi pałacu rodziny Lubomirskich w Przeworsku. Po ugotowaniu jedzenie przenoszono do kredensu ulokowanego obok jadalni i podtrzymywano w należytym temperaturze do momentu podania. Zob. I. Lylo, M. Dushar, *Shliakhetna kukhnia Halychyny*, Lviv 2023, s. 321; P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław 2015, s. 118.

³⁰ A. Cholewianka-Kruszyńska, dz. cyt., s. 76.

³¹ W dużej kuchni stały 3 stoły, 2 stoliki, półki, łyżnik blaszany, stolik, 2 stołki wyścielane, zegar ścienny, lampy, świeczniki na stoliku, 6 stolnic, 2 wałki, pień do mięsa, naczynia, drobne sprzęty, maszyny do przeniesienia, zob. *Spis inwentarzowy ruchomości zamku Łańcuckiego 4 Lipca 1929 r.*, RZŁ, sygn. 24/1, s. 13–14.

z mchu³². Była tu także przechowywana imponująca kolekcja naczyń pochodzenia wschodniego, między innymi zestaw porcelany podarowany ponoć królowi Janowi III Sobieskiemu przez imperatora Chin³³. Zwrócono też uwagę na zabezpieczenie wyposażenia kuchni pałacyku myśliwskiego w pobliskim Julinie, gdzie rodzina Potockich spędzała czas w okresie letnich wakacji³⁴.

II. Organizacja kuchni i pracy personelu

Ze względu na konieczność podtrzymywania odpowiedniej temperatury i stałego dbania o czystość kuchnia zamkowa pracowała prawie przez całą dobę. Oddzielnie nadzorowano i troszczono się o jakość otrzymywanych produktów żywnościowych. W pałacu w Pszczynie kontrolę nad dostawcami z folwarków klucza, dostarczającymi dziczyznę strzelcami i ogrodnikami sprawował ochmistrz³⁵. Przypuszczać należy, że w podobny sposób organizowano dostawy żywności także w Łańcucie.

W ciągu wieków zamek gościł wiele wybitnych postaci. Kilka z nich pozostawiło krótkie wzmianki o szczegółach organizacji kuchni. Architekt Teofil Baumann w 1819 r. zanotował, że „tylko by ugotować posiłki dla właścicieli, gości i służących, przerabiano dziennie dobrze odżywionego woła³⁶. W 1877 r. inny bywalec Antoni Bauman wymienił nazwisko ówczesnego szefa kuchni

³² J. Pietrowski, dz. cyt., s. 61; I. Lylo, *Kuchnia zamkowa...*

³³ B. Majewska-Maszkowska, dz. cyt., s. 274–275; B. Łakomska, *Miłośnicy „chińskości” w dawnej Polsce. Od siedemnastego wieku do początków dziewiętnastego wieku*, „Artystyczny Orient. Seria Pracowni Sztuki Orientu Uniwersytetu Mikołaja Kopernika i Polskiego Stowarzyszenia Sztuki Orientu”, t. 7, Warszawa 2008, s. 82–85.

³⁴ W 1925 r. inwentarz wyposażenia kuchni pałacowej Potockich we Lwowie ulokowanej na II piętrze liczył: „3 dywany w pokojach pałacowych, 18 dywanów rozmaitych, 2 ścieżki pluszowe wiśniowe i niebieskie, 4 chodniki kokosowe, 3 pokrowce niebieskie na ściany, 8 pokrowców żółtych na ściany, 8 poduszek z rozharu, 1 siennik, 4 stoły kuchenne, 6 stolików, 4 klęczniki, 1 wieszak drewniany na ręczniki, 5 krzeseł starych, 1 kanapa ceratowa, 1 fotel ceratowy, 2 paczki ze szklami do lamp, 2 paki ze żelazem i przerobami do dzwonek, 2 komody, 1 młynek do kawy, 2 umywalnie, 1 etażerka, 4 ramy do obrazów, 1 parawan, 1 lampa naftowa, 6 konewek na wodę, 3 szafliki, 1 popiersie marmurowe, 1 nasiadówka, 2 łóżka blaszane, 6 wazek terakotowych, 1 kłoc do mięsa, 1 lodownia pokojowa, 1 szafa czarna, 1 kufer czarny z drobiazgami, 3 karnisze czarne, 3 karnisze z materia, 1 kuferek czarny, 2 portiere różowe w kwiaty, 4 portiere w drobne kwiaty, 4 portiere w różyczki, 2 portiere /deseń owoce/, 4 portiere /deseń winogrona/, 2 portiere niebieskie, 8 portier czerwonych, 3 kufry do portier” [w:] *Zespół archiwaliów...* Biblioteka MZŁ, R. 59, s. 2–3.

³⁵ J. Kruczek, *Ceremoniał przyjmowania gości na zamku pszczyńskim (XVIII–XX w.)* [w:] *Materiały muzeum wnętrz zabytkowych w Pszczynie*, t. IV, Pszczyna 1987, s. 107.

³⁶ Ł. Chrobak, *Lubomirscy i Baumanowie na kartach wspomnień Teofila i Antoniego Baumanów w latach 1801–1872*, „Przeworskie Studia Regionalne” 2021, t. 4, s. 123–154.

pana Kurowskiego. Zanotował, że kucharz się jąkał i był obiektem żartów ze strony właścicieli pałacu³⁷.

Antoni Baumann zwrócił też uwagę na zwyczaj niektórych pracowników kuchni dokarmiania własnych rodzin i kradzieży żywności z kuchni pałacowej. Walka z tym procederem nigdy nie przyniosła oczekiwanego skutku. Nie powstrzymało kradzieży nawet wprowadzenie stanowiska „strażnika kuchennego”. Pewnego dnia został on sam przyłapany, gdy „z kuchni pałacowej konwiami wynosił ugotowane kapłony”³⁸. Pracownicy kuchni kradli jedzenie nawet w obecności administracji zamkowej. Antoni Baumann odnotował, że „jeden z kucharzy niósł do domu pod płaszczem dużą rybę, której ogon spod płaszcza wyglądał. Rządca dworu Tadeusz Witkowski zapukał przez okno na niego i powiedział, aby na przyszłość brał na siebie dłuższy płaszcz lub krótszą rybę”³⁹.

Życie służby kuchennej w całości było ściśle podporządkowane ich pracodawcom. W zależności od pory roku i podróży państwa szef kuchni razem z częścią innych pracowników musiał podążać w ślad za nimi. Wtedy też na szeroką skalę przewożono z jednego majątku do drugiego niezbędne naczynia i meble⁴⁰. Na podstawie badań inwentarzy z pałacu rodziny we Lwowie i rezydencji w Antoninach na Podolu możemy śledzić sezonowe przemieszczanie części tych przedmiotów wraz z personelem kuchni⁴¹. Starano się przy tym na różne sposoby dbać o wygodę służących. W 1871 r. opisano pokój pana, kucharza Alfreda II Potockiego we Lwowie. Dowiadujemy się, że w pomieszczeniu znajdowały się „łóżko z materacem, szafka nocna, stolik mały, krzeselka dwa, komód o trzech szufladach, miednica brązowa”⁴². W inwentarzu pałacu z 1877 r. znajdujemy wzmianki o podobnych warunkach zamieszkania kucharza o nazwisku Radecki⁴³. Niekiedy kucharze mieszkali w jednym pokoju z pałacowym kamerdynerem⁴⁴. Warunki zamieszkania szefa kuchni były ograniczane w zależności od tego, czy sprawował swoje obowiązki w pałacu miejskim czy majątku. Zresztą i w wypadku ograniczonej przestrzeni miast były wyjątki. Bliski sąsiad Potockich z Łańcuta, książę Andrzej Lubomirski, nie zawahał się w trosce o swego kuchmistrza zabrać od Fundacji Ossoliń-

³⁷ Biblioteka MZŁ, Bauman Antoni, *Wspomnienia z lat 1877–1896*, R. 1, s. 13.

³⁸ Tamże, Baumann Teofil, architekt, *Pamiętnik z lat 1794–1878*, R. 101, s. 14.

³⁹ Tamże, s. 14; I. Lylo, *Kuchnia zamkowa w Łańcucie...*

⁴⁰ Oddział Rękopisów Biblioteki UAN im. Wasyla Stefanyka we Lwowie (dalej: ORBUAN), zespół. 84, sygn. nr 23, s. 12; I. Lylo, *Kuchnia zamkowa w Łańcucie...*

⁴¹ Biblioteka MZŁ, *Księga inwentarzowa*, R. 59.

⁴² ORBUAN, zespół. 84, sygn. № 23, s. 17.

⁴³ Tamże, s. 11.

⁴⁴ Tamże.

skich pomieszczenia biblioteki dla wygodnego ulokowania szefa kuchni i jego rodziny⁴⁵.

W innych miejscach wiodło się takim fachowcom nawet całkiem dobrze. Kucharzom hrabiego Andrzeja Potockiego z Krzeszowic pod Krakowem przysługiwały mieszkania służbowe. Wśród świadczeń dotyczących liberii lwowskiego szefa kuchni Stanisława Burczyka jest wzmianka o dodatkowym ubraniu przysługującym mu w momencie powołania do wojska w 1898 r.⁴⁶ W pałacach i dworach zdawano sobie sprawę z wartości dobrego fachowca na tym stanowisku. Nawet w przypadku kłopotów finansowych szef kuchni był jedną z ostatnich osób, której wypowiedziano umowę o pracę⁴⁷.

W bliższym poznaniu życia zawodowego i warunków życiowych kucharzy z Łańcuta pomaga informacja o Franciszku Klarewiczu, szefie kuchni hrabiego Romana Potockiego. Urodził się w 1859 r. w rodzinie łańcuckich mieszczan Adama i Katarzyny z Kochmanów. Oprócz Franciszka rodzina miała jeszcze jednego syna, zamieszkałego w Krakowie Stanisława⁴⁸. Franciszek był żonaty z Marią Sitarską (1869–1945). Jej rodzice Michał Sitarski z żoną Julianną z Florków prowadzili w Łańcucie młyn wydzierżawiany od skarbu hr. Alfreda Potockiego⁴⁹. Klarewiczowie mieszkali obok zamku przy ul. Jagiellońskiej 5⁵⁰. Kamienica należąca do ordynacji została wybudowana w 1896 r. przez znanego lokalnego architekta Stanisława Cetnarskiego⁵¹.

Pierwsza wzmianka o pracy Franciszka Klarewicza pochodzi z 1883 r., gdy mając 24 lata, zatrudniony był już na stanowisku szefa kuchni, o czym świadczą zapiski samego Klarewicza⁵². Zapewne jednak swoją naukę i pracę w kuchni zamkowej rozpoczął w znacznie młodszym wieku. Musiał zapewne przejść dość typową drogę zawodową dla młodzieńców w branży gastronomicznej Galicji w tym okresie historycznym. Według ówczesnej opinii oddanie dziecka „do garnków” raczej nie stanowiło przedmiotu dumy rodziców. Brak specjali-

⁴⁵ M. Matwijów, *Blaski i cienie kuratorii literackiej Lubomirskich w Zakładzie Narodowym im. Ossolińskich w latach 1827–1944*, „Galicja. Studia i materiały” 2017, t. 3, s. 23.

⁴⁶ Archiwum Narodowe w Krakowie (dalej: ANK), Archiwum Potockich z Krzeszowic (dalej: APK) zespół 29/635, sygn. 2918, „Spis służby J.M. Hr. Potockich wynagrodzenie i podział liberii”, s. 68.

⁴⁷ S. Borowiak, *Dzień rozpoczynano od kawy ze śmietanką. O kulturze stołu w ziemiańskich dworach i pałacach*, Katalog wystawy, Dobrzyca 2022, s. 13.

⁴⁸ ANK, zespół 328, „Akta stanu cywilnego Parafii Rzymskokatolickiej Najświętszej Marii Panny w Krakowie”, nr ser. 2, sygn. 188, s. 474.

⁴⁹ Z. Trzeźniowski, *Rodzina Sitarskich w Łańcucie*, „Łańcucki Biuletyn Miejski”, grudzień 2008, nr 38, s. 22/23.

⁵⁰ *Księga zgonów*, s. 164.

⁵¹ Z. Trzeźniowski, dz. cyt., s. 22–23.

⁵² Zdjęcie i osobisty notes F. Klarewicza pochodzą ze zbiorów obecnej właścicielki domu pani Bogumiły Kuźniar. Publikacja portretu za zgodą właścicielki (I. L.).

stycznych szkół powodował, że zanim uczniowie osiągnęli odpowiedni poziom, musieli odbyć naukę i staż u znanych mistrzów⁵³.

Do obowiązków Franciszka Klarewicza należało nadzorowanie prac personelu kuchennego i uczestnictwo w podróżach hrabiego, o czym świadczą własnoręczne notatki kucharza z Wiednia i Lwowa⁵⁴. Zaopatrzenie kuchni i organizacja pracy były dużym wyzwaniem. Szef kuchni przygotowywał menu na polecenie marszałka dworu, który wcześniej zasięgał opinii państwa. Odrębny jadłospis opracowywano przy okazji odwiedzin ważnych gości. Widać to w notatkach F. Klarewicza z września 1888 r., kiedy goszczono w Łańcucie następcę tronu arcyksięcia Rudolfa⁵⁵. W 1912 r. w podobny sposób odnotowano menu podanego w sali Białej obiadu dla arcyksięcia Franciszka Ferdynanda i jego małżonki⁵⁶. Codziennie drobniźgowo zapisywano informacje o menu, produktach i kosztach do książek ekspensy kuchennej, podając odpowiednie wyliczenia tak dla „stołu pańskiego”, jak i „dla ludzi”. Odnotowywano wtedy liczbę osób, zestawienie potraw i napojów. Sporządzano także listę miesięcznych rozchodów win i wódek z piwnicy zamkowej⁵⁷.

F. Klarewicz miał zazwyczaj pod sobą trzech lub czterech kucharzy oraz cukiernika⁵⁸. Najczęściej spotykamy w dokumentach Adama Kucharskiego, Józefa Stefańskiego, Zygmunta Budzińskiego, Władysława Dobrzańskiego (ten ostatni przez kilka lat pełnił też stanowisko zamkowego szafarza)⁵⁹.

Koniec XIX i początek XX w. to okres postępujących zmian w środowisku zawodowych kucharzy⁶⁰. Z jednej strony, szefowie kuchni byli względnie dobrze opłacani i doceniani. Z drugiej, wielu z nich cechowała słaba dyscyplina pracy oraz skłonność do alkoholizmu, niechlujstwa i kradzieży. Powstałe we Lwowie i w Krakowie stowarzyszenia zawodowych kucharzy miały na celu podnoszenie prestiżu i kwalifikacji swoich członków⁶¹. Wydawały listy polecające, pomagając osobom poszukującym fachowych i wiarygodnych specjalistów. W kuchniach mieszczańskich coraz częściej jako szefów kuchni zatrud-

⁵³ *Przegląd Kucharski*, „Nasza Sztuka” 1898, nr 2, s. 2.

⁵⁴ *Rękopis spisu menu*, s. 45. Kopię dokumentu dołączono do zbiorów Biblioteki MZŁ. Oryginał – własność Pani Bogumiły Kuźniar (I. L.).

⁵⁵ *Rękopis spisu menu*, s. 47.

⁵⁶ Biblioteka MZŁ [E. z Radziwiłłów Potocka], s. 7.

⁵⁷ AGAD, APL, sygn. 787, Inwentarze 1869 /akta luźne/ s. 6–12; tamże, sygn. 809, Wykazy miesięcznych rozchodów win i wódek z piwnicy zamkowej (1801–1944).

⁵⁸ Tamże, sygn. 810, Miesięczne listy służby zamkowej (1801–1944), s. 375.

⁵⁹ Tamże, s. 361.

⁶⁰ *Przegląd Kucharski: organ Związku Kuchmistrzów: czasopismo poświęcone sprawom Towarzystwa i sztuce kulinarno-gastronomicznej*, Lwów 1898–1901.

⁶¹ CPAHUL, zespół 146, op. 58, sygn. 351, Statut Stowarzyszenia Zawodowych Katolickich Kucharzy, s. 4.

niano kobiety⁶². Pałace i bogate dwory ziemiańskie nadal pozostawały jednak domeną mężczyzn-kuchmistrzów⁶³. Taki zwyczaj zachowano również w kuchni zamkowej w Łańcucie. Kobiety stanowiły tam niższy personel i pracowały jako podkuchenne, kuchty, „baby kuchenne”, ewentualnie wyspecjalizowane kawiarki.

Wykazy wynagrodzenia służby zamkowej z czasów Romana Potockiego odnotowują nazwiska innych przyjmowanych do pracy na różne okresy kucharzy w większości bez podania ich imion: Sowa, Kotowicz, Tytkowski, Szuper, Lubicki, Michał Janicki czy Józef Radon⁶⁴. Jak się wydaje, liczbę pracowników ustalano na bieżąco w zależności od planowanych wydarzeń lub innych okoliczności.

Zarobki kuchmistrza i jego podwładnych można uznać za całkiem przyzwoite. Wynagrodzenie szefa kuchni zajmowało na liście płac w majątku za zwyczaj drugą lub trzecią pozycję⁶⁵. Dla porównania, w 1899 r. miesięczna pensja marszałka dworu Mariana Eminowicza wynosiła 60 zł reńskich, a Klarewicz zarabiał 50 zł. Spośród innych kucharzy Adam Kucharski otrzymywał 41 zł i 66 koron, Józef Radoń 38 zł reńskich, a Władysław Dobrzański 40 zł reńskich⁶⁶. W tym samym czasie Antoni Teslar, znany w Galicji kuchmistrz namiestnika Andrzeja Potockiego z Krzeszowic, od stycznia 1895 r. otrzymywał miesięcznie 50 zł reńskich⁶⁷.

Praca Franciszka Klarewicza została w godny sposób wynagrodzona przez jego pracodawcę. Po odejściu na emeryturę mieszkał w Łańcucie do 1945 r. i po śmierci wraz z żoną został pochowany na miejscowym cmentarzu⁶⁸. Do

⁶² T. Czekalski, *Dziewiętnastowieczni mistrzowie sztuki kulinarnej – ewolucja zawodu i czynniki prestiżu, Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2013, s. 366.

⁶³ Feminizacja kuchni wielkich domów ziemiańskich postępowała od początku XX w. Już nie odbierano kucharki wyłącznie jako świadectwa kłopotów finansowych rodziny. Zmiany postępowały na skutek organizowania rozmaitych kursów kucharskich w dużych miastach lub wokół pałaców. Zob. K. Nakwaska, dz. cyt., s. 5.

⁶⁴ AGAD, APŁ, sygn. 810, Miesięczne listy płacy służby zamkowej (1801–1944), s. 361–362.

⁶⁵ Tamże, s. 362.

⁶⁶ Tamże, s. 617.

⁶⁷ Zabezpieczono szefowi kuchni dodatkowe świadczenia na ubranie, wikt przy stole marszałkowskim, mleko i 150 koron rocznie na opał. Odprawa emerytalna i oszczędności pozwoliły A. Teslarowi na kupno w Krakowie okazałej kamienicy przy ul. Zwierzynieckiej 7. Zob. APK, sygn. 2918, s. 67; M. Majer, *Antoni Teslar – kuchmistrz znany i nieznan*, „Rocznik Biblioteki Narodowej PAU i PAN w Krakowie” 2021, R. LXVI, s. 127.

⁶⁸ Cmentarz komunalny w Łańcucie, Sektor B2, nr rzędu 25, nr grobu 8, <https://lancut36.artlookgallery.com/grobonet/start.php?id=detale&idg=10915> [dostęp 14.03.2024].

końca związany był z Łańcutem jeden z najbliższych pomocników Klarewicza kucharz Adam Kucharski⁶⁹. Byli to ostatni mistrzowie *haute cuisine* w zamku przed ukończeniem drugiej wojny światowej.

III. Z kuchni do jadalni

Od końca XIX w. duży wpływ na kulturę gastronomiczną wywierał progres techniczny. W menu pojawia się coraz więcej rzadko spotykanych wcześniej produktów. Ludzie lepiej się odżywiają i dłużej żyją. Jednocześnie świat kuchni i smaków pozostaje niejakim rytuałem, świadczącym o nastawieniu do życia, sposobie odbierania otaczającej rzeczywistości. Mamy niewiele źródeł, które rzucają światło na codzienny układ organizacji posiłków w zamku do początku II wojny światowej. Lepiej znamy, co podawano na stół, ale nie organizację samego procesu. Mimo to wiemy, że codzienna dieta rodziny Potockich do początku drugiej wojny światowej podlegała pewnym regułom⁷⁰.

W rezydencji łańcuckiej kontynuowano podawanie posiłków na stół pański i dla służby zamkowej. Pierwsze śniadanie nie miało ustalonej godziny i było podawane do łóżka. Drugie serwowano o godzinie 13.00 w tzw. jadalni nad Bramą. Jego składniki były ustalane wcześniej. W jadalni przyjmowano ważnych gości i za każdym razem dbano o prawidłowe rozmieszczenie biesiadników za stołem⁷¹. W dużej jadalni służył do tego specjalny, zachowany w zbiorach zamkowych, wykonany z kartonu wzór ułatwiający rozsadzenie za stołem gości i członków rodziny.

W latach 1922–1927 obiad otwierał aperitif, a menu składało się z „różnych potraw z jaj, gotowane mięso, na ogół drób z czerwonym winem. Na końcu leguminy, owoce, wina białe i woda”⁷². O szóstej wieczorem dzień był kontynuowany przy picu herbaty lub kawy i przyjemnej rozmowie. Latem napoje podawano w salach pałacu, a zimą w gabinecie ordynata. Jeżeli nie było gości, wszyscy zbierali się w salonie hrabiny, gdzie podawano napoje i owoce.

Ostatni posiłek miał miejsce o godzinie 21.00 „według francuskiej tradycji”, w zależności od obecności gości. Posiłki podawało „sześciu kamerdynerów, którzy mieli kilka mundurów o różnych kolorach, które zmieniało się w ciągu dnia”⁷³. W przypadku znacznego napływu gości zatrudniano dodatkową służbę.

⁶⁹ *Księga zgonów*, s. 167.

⁷⁰ Biblioteka MZŁ, *Wywiad...*

⁷¹ J. Paprocka-Gajek, *Platery warszawskie w latach 1822–1914*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie 2015, s. 30.

⁷² Biblioteka MZŁ, *Wywiad...*

⁷³ Tamże.

IV. Książki kucharskie w bibliotece zamku

Zmiany zachodzące w kulturze kuchni pod koniec XIX w. skutkowały powstawaniem w dużych miastach dobrej jakości restauracji, pokojów śniadaniowych i kawiarni. We Lwowie w 1885 r. odnotowano otwarcie trzynastej już z kolei cukierni⁷⁴. Ich oferta była coraz częściej cenowo dostępna dla bogacącej się warstwy miejskiej. Również panie domu, pragnąc zadowolić smak swoich bliskich i gości, coraz częściej sięgały do drukowanych książek kucharskich. Na początku XX w. pojawia się ich coraz więcej i jednocześnie rośnie zapotrzebowanie rynku na tego typu publikacje⁷⁵. Analiza miejsca tego typu wydawnictw w bibliotekach prywatnych może pomóc nam w odpowiedzi na pytanie, w jakim stopniu właściciele były rozeznani w nowych kierunkach mody gastronomicznej.

Zbiór książek obecnie znajdujących się w bibliotece zamku w Łańcucie raczej nie wskazuje na duże zamiłowanie Potockich do tematyki kulinarnej. Z dwunastu zachowanych pozycji tylko osiem, jak przypuszczamy, ma bezpośredni związek z właścicielami pałacu. Chronologicznie obejmują okres od pierwszej połowy XIX w. do 1915 r. Można sądzić, że część z nich mogła trafić do biblioteki dopiero na początku XX w. jako spadek po Mikołaju Potockim z Paryża. Są tu prace mistrzów francuskiej sztuki kulinarnej Marie-Antonina Carême'a, Aleksandra Dumasa, Paula Benjamina⁷⁶. Do własnych nabytków biblioteki odnosimy pierwsze wydanie obszernej pracy znanego badacza natury Armanda Haveta i jego partnera M. Lancina, encyklopedie kuchni francuskiej⁷⁷.

⁷⁴ „Ilustracja Polska”, Kraków–Lwów, 11 lipca 1902, R. II, nr 28, s. 21–22.

⁷⁵ J. Kalkowski, *Wstęp* [w:] L. Ćwierczakiewiczowa, *365 obiadów*, wyd. według wydania XXIII, Kraków 1985, s. 6–7.

⁷⁶ Carême Marie Antonin, *Le Conservateur: 1. Le livre de tous les ménages / par Appert. 5e édition, revue par MM. Prieur-Appert et Gannal 2. Anciens procédés de conservation des fruits, des légumes et des viandes, confitures, fruits à l'eau de vie, liqueurs, ratafias, sirops, parfums / par F***, ancien secrétaire de Carême. Conservation des viandes par le procédé dû à M. Gannal 3. Monographie des vins / par MM. Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. Paris 1842; Dumas Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine Alphonse Lemerre*, Paris 1873; Ben Paul [Paul Benjamin Chareau] & Desrez A. [Auguste Desrez] 1860 *Science du Bien Vivre, ou Monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, Guide de la Maîtresse de Maison; suivie de Mille Nouvelles Recettes par ordre régulier, du Service de la Table; D'une liste des provisions que l'on doit faire dans un ménage? D'une nomenclature des vins de choix? De la préparation et de l'arrangement du dessert; D'une nomenclature de tous les ustensiles nécessaires? D'un vocabulaire? Des travaux de l'office; De la description des menus pour 3, 5, 7 et jusqu'à 20 convives; De la composition des menus de dîners maigres; Des moyens de bien faire le café?... Nouvelle édition, revue avec soin et augmentée de l'art d'utiliser les restes.**

⁷⁷ Havet Armand-Ernest, *Dictionnaire des menages, recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique; Savoir: moyens de conserver les fruits, les légumes, les grains et autres provisions alimentaires; De faire les confitures, les marmelades, les sirops, les liqueurs, les ratafias, les fruits secs et à l'eau de vie; De préparer le café, le chocolat, le thé, le punch, le limonade, et autres*

Spośród polskich książek szczególną wartość ma oryginalne wydanie *Spizarni dostatecznej...* słynnego szefa kuchni Jana Szyttlera, mimo że Potoccy nie należeli do jego prenumeratorów⁷⁸. Książki Józefa Mączyńskiego i Marii Maciszewskiej nawiązują do gastronomicznej tradycji francuskiej. Poświęcona wypiekom wielkanocnym książka Maciszewskiej jest jedyną pozycją, która zainteresowała Elżbietę Potocką, o czym świadczy pozostawiony na jej okładce własnoręczny autograf pani hrabiny⁷⁹. Na półkach biblioteki znalazły się też popularne w owych czasach prace Karola Godzenia i Karoliny Nakwaskiej⁸⁰. Zupełnie znikomą grupę stanowią wydania gastronomiczne w języku niemieckim⁸¹. Ten skromny w sumie zbiór nie wskazuje, w jakim stopniu korzystali z tej literatury właściciele zamku. Cześć zbiorów biblioteki zamkowej została rozproszona po 1945 r. Wskazuje na to obecna w sieci kopia książki Wincenty Zawadzkiej z ekslibrisem biblioteki zamkowej⁸². Przypuszczamy, że szef kuchni zamkowej raczej posiadał własną bibliotekę. Zachowany notatnik F. Klarewicza świadczy, że mimo dość powierzchownej znajomości języka francuskiego, śledził on zachodzące trendy kulinarne i dbał o podwyższanie swych kwalifikacji⁸³.

liqueurs d'agrément; L'art de faire le pain, le vin, le cidre et les boissons économiques; Les vinaigres naturels et aromatisés, les eaux odoriférantes; Soins à donner à la cave, à la basse cour, aux oiseaux de volière et aux animaux domestiques; Destruction des insectes nuisibles, conservation du linge, des étoffes, et d'autres d'effets et meubles; Enfin, quantité de procédés pour tirer meilleur parti de sa fortune et rendre sa vie plus agréable. Ouvrage utile aux pères et mères de famille, et à tout Chef de maison. par M. HAV., Médecin et Botaniste, auteur du Moniteur Médical, et M. Lancin, propriétaire-cultivateur. à Paris, chez Pierre Blanchard, 1820; Charles Bechet, Le gastronome français ou l'art du bien-vivre, par les anciens auteurs du journal Les Gourmands, Paris, 1828; Foelckersahmb-Kroppen de, Les archives de la Gastronomie français par..., Paris 1883, G. Charpentier, éditeur.

⁷⁸ J. Szyttler, *Spizarnia dostateczna i przezornie urządzona*, Wilno 1841.

⁷⁹ M. Maciszewska, *Przepisy ciast wielkanocnych to jest bab różnego rodzaju, placków, mazurków oraz różnych innych ciast drożdżowych i nie drożdżowych a także legumin, lodów. Smażenie konfitur. Robienie wędliny i wiele innych sekret (w, pewnych i doświadczonych. Przez Litwinę, zamieszkałą w Ukrainie, Kijów 1854.*

⁸⁰ J. Mączyński, *Szkoła kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych. Na wzór dzieła P. Carêma kuchmistrza Napoleona ułożył*, Kraków 1843; K. Godzień, *Gospodarstwo w chacie wiejskiej*, Rzeszów 1886.

⁸¹ J. Beyse, *Handbuch der gesammten Land – und Hauswirtschaft: nach d. neuesten Fortschritten, Erfahrungen u. Verbesserungen*, band 2 1863; M. Augstin, *Die Weidewirtschaft Handbuch für den praktischen Landwirt*, Verlag: Berlin Paul Parey 1915.

⁸² W. Zawadzka, *Kucharka litewska. Zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjalów. Z przydatkiem na początku książki: dokładnej dyspozycji stołu przez W. A. L. Z. Wilno 1874.*

⁸³ W 1910 r. Antoni Teslar wydał książkę *Kuchnia polsko-francuska*. Mimo że nie zdobyła ona szerokiej popularności, była dobrze znana w środowisku fachowców. Tego wydania akurat nie ma w zbiorach biblioteki Potockich z Łańcuta. Zob. A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910.

V. Podsumowanie

Historia kuchni zamkowej w Łańcucie łączy w sobie kilka unikatowych cech. Mimo że przestrzeń kuchenna technicznie zmieniała się pod wpływem trendów gastronomicznych i życzeń właścicieli, to zachowała ona swoją pierwotną lokalizację w tej samej części budynku przez prawie 250 lat. Muzeum posiada unikatowy zbiór autentycznych naczyń z drugiej połowy XIX i początku XX w., znaczną ilość przedmiotów z kredensu oraz bogatą dokumentację źródłową prawie z całego okresu działalności kuchni. Wydarzenia ostatnich lat pokazują, że wciąż istnieje szansa na odnajdywanie i powrót do zamku części utraconych po drugiej wojnie światowej przedmiotów. Znalezienie i opracowanie osobistych zapisów szefa kuchni Franciszka Klarewicza umożliwi szeroką dyskusję o smakach kuchni pałacowej.

Wszystko to w sumie pozwoliło na wstępne opracowanie informacji dotyczącej sylwetek postaci związanych z pracą kuchni, pokazanie panującej w niej atmosfery nie tylko jako jednostki zapewniającej funkcje życiowe i potrzeby właścicieli i obsługi, ale też na poziomie emocji ludzkich, kultury społecznej panującej w zamku i wokół niego w różnych okresach historycznych. Wyniki badań znacznie poszerzają naszą wiedzę o kulturze gastronomicznej regionu od XVIII do połowy XX w. W połączeniu z obszernym materiałem źródłowym z zakresu ekspensy kuchennej i dokumentów w archiwach Ukrainy otwiera to dodatkową podstawę do historycznej rekonstrukcji przestrzeni kuchennej zamku. Bardzo dobra geograficzna lokalizacja zamku, jego zasoby materialne i potencjał naukowy w perspektywie mogą uczynić z niego ważny ośrodek badań nad gastronomiczną kulturą Polski i sąsiednich krajów.

Bibliografia

Źródła rękopiśmienne

Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie. Archiwum Potockich Łańcut, zespół 350

Sygn. 784/3. Inwentarze zamku Łańcuckiego 1801–1944.

Sygn. 785, Inwentarze zamku Łańcuckiego 1801–1944.

Sygn. 810, Miesięczne listy płacy służby zamkowej 1801–1944.

Sygn. 822-01, Książki ekspensy kuchennej (menus) 1801/1944.

Archiwum Narodowe w Krakowie

Zespół 328, sygn. 188. Akta stanu cywilnego Parafii Rzymskokatolickiej Najświętszej Marii Panny w Krakowie.

Archiwum Potockich Krzeszowice, zespół 29/635.

Sygn. 2918 „Spis służby J.M. Hr. Potockich wynagrodzenie i podział liberii” 1888–1907.

Centralne Państwowe Historyczne Archiwum Ukrainy we Lwowie
Zespół 835, op. 1, sygn. 1397. Sprawy Lubomirskich.
Zespół 146, op. 58, sygn. 351. Stowarzyszenie zawodowe katolickich kucharzy.

Oddział Rękopisów Biblioteki UAN im. Wasyla Stefanyka we Lwowie
Zespół 84, sygn. 23 (Centralna Kancelaria Ordynata hr. Adolfa Potockiego we Lwowie. Książka inwentarza mebli i rzeczy użytku domowego z odpisami z różnych lat 1871–1877).

Biblioteka Muzeum-Zamku w Łańcucie

Bauman Antoni, Wspomnienia z lat 1877–1896, R. 1.

Baumann Teofil, architekt. Pamiętnik z lat 1794–1878, R. 101.

[E. z Radziwiłłów Potocka], *Łańcut – wspomnienia od roku 1885 do roku 1915 przez Elżbietę z Radziwiłłów Romanową Potocką opisany*, maszynopis, AII-2/41.

Księga inwentarzowa SI-V.

Księga inwentarzowa, R. 59.

Kopia notatnika w zbiorach Biblioteki Muzeum-Zamku w Łańcucie.

RZŁ sygn. 24/1.

Wywiad przeprowadzony z obywatelem Janem Michno, zamieszkałym w Soninie, nr 306, pow. Łańcut w dniu 16 VII 1968 r. na temat „Podawanie posiłków u hrabiego Alfreda Potockiego”.

Księga zgonów (1865–1963) Parafii św. Stanisława Biskupa w Łańcucie.

Rękopis spisu menu dokonanych przez Franciszka Klarewicza ręką własną (1883–1900). Własność Pani Bogumiły Kuźniar, Łańcut.

Źródła drukowane

Czerniecki Stanisław, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.

Ben Paul [Paul Benjamin Chareau] & Desrez A. [Auguste Desrez] 1860. *Science du Bien Vivre, ou Monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, Guide de la Maîtresse de Maison; suivie de Mille Nouvelles Recettes par ordre régulier, du Service de la Table; D'une liste des provisions que l'on doit faire dans un ménage? D'une nomenclature des vins de choix? De la préparation et de l'arrangement du dessert; D'une nomenclature de tous les ustensiles nécessaires? D'un vocabulaire? Des travaux de l'office; De la description des menus pour 3, 5, 7 et jusqu'à 20 convives; De la composition des menus de dîners maigres; Des moyens de bien faire le café?... Nouvelle édition, revue avec soin et augmentée de l'art d'utiliser les restes.*

Havet Armand-Ernest, *Dictionnaire des menages, recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique ; Savoir : moyens de conserver les fruits, les légumes, les grains et autres provisions alimentaires; De faire les confitures, les marmelades, les sirops, les liqueurs, les ratafias, les fruits secs et à l'eau de vie; De préparer le café, le chocolat, le thé, le punch, le limonade, et autres liqueurs d'agrément; L'art de faire le pain, le vin, le cidre et les boissons économiques ; Les vinaigres naturels et aromatisés, les eaux odoriférantes; Soins à donner à la cave, à la basse cour, aux oiseaux de volière et aux animaux domestiques; Destruction des insectes nuisibles, conservation du linge, des étoffes, et d'autres d'effets et meubles; Enfin, quantité de procédés pour tirer meilleur parti de sa fortune et rendre sa vie plus agréable. Ouvrage utile aux pères et mères de famille, et à tout Chef de maison. par M. HAV., Médecin et Botaniste, auteur du Moniteur Médical, et M. LANCIN, propriétaire-cultivateur. à Paris, chez Pierre Blanchard, 1820.*

Opracowania

- Albala K., *Food in Early Modern Europe*, Westport, Connecticut, London 2003.
- Augustin M., *Die Weidewirtschaft Handbuch für den praktischen Landwirt*, Verlag: Berlin Paul Parey 1915.
- Beecher C.E., *The New Housekeeper's Manual*, Nowy Jork 1873.
- Beysse J., *Handbuch der gesammten Land – und Hauswirtschaft: nach d. neuesten Fortschritten, Erfahrungen u. Verbesserungen*, band 2, 1863.
- Borowiak S., *Dzień rozpoczynano od kawy ze śmietanką. O kulturze stołu w ziemiańskich dworach i pałacach*. Katalog wystawy, Dobrzyca 2022.
- Carême Marie Antonin, *Le Conservateur*: 1. Le livre de tous les ménages / par Appert. 5e édition, revue par MM. Prieur-Appert et Gannal 2. Anciens procédés de conservation des fruits, des légumes et des viandes, confitures, fruits à l'eau de vie, liqueurs, ratafias, sirops, parfums / par F***, ancien secrétaire de Carême. Conservation des viandes par le procédé dû à M. Gannal 3. Monographie des vins / par MM. Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. Paris 1842.
- Chajko G., *Pałac arcybiskupów lwowskich obrządku łacińskiego w Obroszynie koło Lwowa w latach 1885–1923. Edycja źródłowa inwentarzy*. „Folia Historica Cracoviensia” 2017, 2, s. 71–119.
- Cholewianka-Kruszyńska A., *Łańcut. Dzieje rezydencji Potockich*, Olszanica 2009.
- Chrobak Ł., *Lubomirscy i Baumanowie na kartach wspomnień Teofila i Antoniego Baumanów w latach 1801–1872*, „Przeworskie Studia Regionalne” 2021, t. 4, s. 123–154.
- Czekalski T., *Dziewiętnastowieczni mistrzowie sztuki kulinarnej – ewolucja zawodu i czynniki prestiżu. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możęjko, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2013, s. 365–273.
- Dumas A., *Grand dictionnaire de cuisine Alphonse Lemerre*, Paris 1873.
- Evans J., *Technologies of eating: The development of eating utensils and cuisine in Western Europe and Americas, 1500–1900*, vol. 47 (3), Appetite 2006.
- Foelckersahmb-Kroppen de, *Les archives de la Gastronomie français par...* Paris 1883, G. Charpentier, éditeur.
- Franko O., *Persha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia*, peredmova M. Dushar, Kharkiv 2019.
- Godzień K., *Gospodarstwo w chacie wiejskiej*, Rzeszów 1886.
- Grabowski M., *Najnowsze sposoby stawiania pieców i kuchni odpowiadających swym celom przy jak najoszczędniejszym użyciu opału, oraz środki zapobiegające dymieniu pieców i kominów*, Kraków 1839.
- „Ilustracja Polska”, Kraków–Lwów, R. II, nr 28, 11 lipca 1902, s. 21–22.
- Jaroszewski T., *Uwagi o modernizacji kilku siedzib wiejskich w Polsce na przełomie XIX i XX wieku [w:] Dwór polski w XIX wieku. Zjawisko historyczne i kulturowe*, red. J. Baranowski, Warszawa 1992, s. 81–117.
- Kajzer L., *Raz jeszcze o siedzibach dworskich w Wojsławicach*, „Biuletyn Szadkowski” 2011, t. 11, s. 23–34.
- Karolczak K., *Lwowski pałac Dzieduszyckich w drugiej połowie XIX wieku [w:] Lwów. Miasto, społeczeństwo, kultura*, t. I, red. H.W. Żaliński i K. Karolczak, Kraków 1995, s. 62–71.
- Karolczak K., *Ziemianin w mieście. Lwowskie siedziby arystokracji Galicyjskiej*, „Annales Academiae Pedagogicae Cracoviensis” Folia 21, „Studia Historica” III 2004, s. 395–404.
- Kossakowska-Szanajca Z., Majewska-Maszkowska B., *Zamek w Łańcutcie*, Warszawa 1964.

- Kowecka E., *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań 2008.
- Kruczek J., *Ceremoniał przyjmowania gości na zamku pszczyńskim (XVIII–XX w.)* [w:] *Materiały muzeum wnętrz zabytkowych w Pszczynie*, t. IV, Pszczyna 1987.
- Łakomska B., *Miłośnicy „chińskości” w dawnej Polsce. Od siedemnastego wieku do początków dziewiętnastego wieku*, „Artystyczny Orient. Seria Pracowni Sztuki Orientu Uniwersytetu Mikołaja Kopernika i Polskiego Stowarzyszenia Sztuki Orientu”, t. 7, Warszawa 2008, s. 82–85.
- Maciszewska M., *Przepisy ciast wielkanocnych to jest bab różnego rodzaju, placków, mazurków oraz różnych innych ciast drożdżowych i nie drożdżowych a także legumin, lodów. Smażenie konfitur. Robienie wędliny i wiele innych sekretów, pewnych i doświadczonych. Przez Litwinę, zamieszkałą w Ukrainie, Kijów 1854.*
- Mączyński J., *Szkola kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych. Na wzór dzieła P. Carêma kuchmistrza Napoleona ułożył...*, Kraków 1843.
- Majer M., *Antoni Teslar – kuchmistrz znany i nieznan*, „Rocznik Biblioteki Narodowej PAU i PAN w Krakowie” 2021, R. LXVI, s. 145–154.
- Majewska-Maszkowska B., *Mecenatek artystyczny Izabelli z Czartoryskich Lubomirskiej 1736–1816*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1976.
- Matwijów M., *Blaski i cienie kuratorii literackiej Lubomirskich w Zakładzie Narodowym im. Ossolińskich w latach 1827–1944*, „Galicja. Studia i materiały” 2017, t. 3, s. 9–42.
- Nakwaska K., *Dwór wiejski. dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieszkaniu przerebione z francuskiego pani Aglaë Adanson wielu dod. i zupełnym zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb, w 3 tomach*, Poznań 1843.
- Nowakowski P., *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław 2015.
- Paprocka-Gajek J., *Platery warszawskie w latach 1822–1914*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie 2015.
- Piotrowski J., *Zamek w Łąncucie. Zwięzły opis dziejów i zbiorów (107 ilustracji)*, Lwów 1933. *Practische Landwirth*, Wien 1866.
- Przegląd Kucharski*, „Nasza Sztuka” 1898, nr 2.
- Szytler J., *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzone*, Wilno 1841.
- Trzeźniowski Z., *Rodzina Sitarских w Łąncucie*, „Łąncucki Biuletyn Miejski”, grudzień 2008, nr 38, s. 22/23.

Internet

- Cmentarz komunalny w Łąncucie, Sektor B2, nr rzędu 25, nr grobu 8. <https://lancut36.artlookgallery.com/grobonet/start.php?id=detale&idg=10915>
https://www.wilanow-palac.pl/kuchnia_zamkowa_w_lancucie.html [dostęp 14.03.2024].

The history of the castle kitchen in Łąncut

Summary

The article examines the history and activities of the castle kitchen in Łąncut from the second half of the 17th century until 1944. The results of the research are based on manuscript documents from the AGAD in Warsaw, the Library and Archives of the Łąncut Castle, the collections of the Department of manuscripts of the Vasyl Stefanyk Lviv National Library of

Ukraine, and the memoirs of 19th-century travellers. The changes that took place in the process of improving the kitchen workspace and organizing the work of the staff are an important testament to the culture that prevailed in the palaces and large estates of the Polish gentry. Special attention was paid to the portraits of former kitchen employees, the atmosphere around their workplace, and changes in public opinion about the work of a chef. Many research findings are presented for the first time. The results of the study will be useful for historians, anthropologists, and researchers of material culture.

Keywords: cuisine, castle, Łańcut, chef, Franciszek Klarewicz