

KATARZYNA GŁOWANIA

Archiwum Państwowe w Katowicach

## **Analiza codziennych wydatków kuchni dworskiej ksiąząt żagańskich z lat 1878–1889**

Wiek XIX przyniósł nie tylko rewolucję przemysłową, ale wpłynął także na kulturę europejską, poszerzając wiedzę człowieka o świecie i nakierowując ją na odkrycia techniczne. Ludzie zaczęli dostrzegać pozytywne skutki kolei żelaznych jako nowego środka transportu, a przy tym sami mieli większy dostęp do informacji i podróżowania. Arystokracja europejska nadal funkcjonowała jako międzynarodowa grupa społeczna, której zachowania i normy oddziaływały na inne grupy w społeczeństwie. Zmiany w kulturze uwidoczniły się również w kuchni: zmienił się sam rytuał podawania do stołu, szybszy transport zapewnił dostęp do produktów zagranicznych i regionalnych, coraz częściej liczone na profesjonalizm w przygotowywaniu posiłków.

Spośród wielu przedstawicieli arystokratycznych rodów Europy o międzynarodowej sławie na uwagę zasługują księżęta żagańscy z Dolnego Śląska, którzy popularność zyskali dzięki księżnej Dorocie de Talleyrand-Périgord<sup>1</sup>, żonie Edmunda de Talleyrand-Périgord<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Dorota de Talleyrand-Périgord (1793–1862), najmłodsza córka ostatniego księcia Kurlandii i Semigalii Piotra Birona. Od dziecka przebywała w otoczeniu pruskiej rodziny królewskiej (jej matką chrzestną była księżna Luiza Radziwiłł). W 1809 r. wzięła rzymskokatolicki ślub w Paryżu z Edmundem de Talleyrand-Périgord, bratankiem wielkiego francuskiego polityka i dyplomaty, Karola Maurycyego de Talleyrand-Périgord. Małżeństwo zakończyło się rozwodem w 1830 r. Księżna Dorota zasłynęła w Europie dzięki talentom dyplomatycznym, bliskim kontaktom z rodami królewskimi i mecenatowi.

<sup>2</sup> Aleksander Edmund de Talleyrand-Périgord (1787–1872).

Księżna odkupiła księstwo żagańskie w 1844 roku na mocy porozumienia ze swoim siostrzeńcem Fryderykiem Konstantym von Hohenzollern-Hechingen, księciem żagańskim. W 1845 roku król Prus Fryderyk Wilhelm IV nadał jej inwestyturę, ponieważ było to księstwo lenne (*Lehnfürstenthum Sagan*). Odtąd potomkowie księżnej Doroty w linii męskiej posiadali tytuł „księcia żagańskiego na Śląsku” (*in Schlesien Herzog zu Sagan*)<sup>3</sup>.

Po śmierci księżnej Doroty 19 września 1862 roku księstwo żagańskie otrzymał jej najstarszy syn Ludwik<sup>4</sup> i jego żona Paulina<sup>5</sup>. Tak oto francuski arystokrata stał się zależny od królów Prus<sup>6</sup>. Książę Ludwik dbał nie tylko o swoje księstwo na Śląsku, angażował się również w życie polityczne nowej ojczyzny, biorąc udział w obradach Sejmu Prowincjonalnego i spędzając część roku na dworze berlińskim Hohenzollernów<sup>7</sup>. Jego zaangażowanie zostało dostrzeżone, co widać w nekrologu umieszczonym w „Saganer Wochenblatt”, w którym napisano:

---

<sup>3</sup> Zob.: A. Leipelt, *Geschichte der Stadt und des Herzogthums Sagan*, Sorau 1853, s. 174; K. Adamek-Puj szo, *Talleyrandowie jako książęta żagańscy i ich rezydencja w Żaganii (1862–1929)*, Zielona Góra 2017, s. 52–55.

<sup>4</sup> Napoléon Louis (Ludwig) hrabia de Périgord, książę Valençay, książę Talleyrand, książę Chalais, książę żagański (1811–1898). Jego pierwszą żoną była księżna Alix de Montmorency (1810–1858), która wniosła o rozwód z powodu długów małżonka opiekujących na sumę ponad 1 miliona franków. Po jej śmierci ożenił się powtórnie w 1861 r.

<sup>5</sup> Rachel Élisabeth Pauline (Paulina) hrabina von Hatzfeldt, ur. de Castellane (1823–1895). Z pierwszego małżeństwa miała dwóch synów i cztery córki, z których jedna – Małgorzata baronowa Saurma von Jeltsch – została uznana w rodzinie za skandalistkę z powodu długów i rozwodu na wniosek męża, zatwierdzonego w 1884 r., po 12 latach małżeństwa. Z drugiego małżeństwa z księciem żagańskim urodziła się Maria Dorota Luiza „Dolly” (1862–1946), przyszła księżna zu Fürstenberg.

<sup>6</sup> Kiedy w 1898 r. zmarł książę Ludwik, drugim księciem żagańskim został jego najstarszy syn z pierwszego małżeństwa Charles Guillaume Frédéric Boson (1832–1910), najślynniejszy dandys we Francji. Cesarz Wilhelm II przekazał mu tytuł księcia żagańskiego w 1899 r., ponieważ Boson nie posiadał obywatelstwa niemieckiego. Poza tym stale przebywał we Francji, a do pałacu przyjeżdżał rzadko i wyłącznie w lecie. Z powodu ogromnych długów w 1905 r. księciu Bosonowi wytoczono proces o długi przed Wyższym Sądem Krajowym we Wrocławiu, a lenno żagańskie obłożono sekwestrem sądowym.

<sup>7</sup> Golo Mann wskazywał, że niemiecka własność ziemska mogła sterować władzą państwową, ponieważ jej przedstawiciele zasiadali w rządzie, administracji, wojsku, dyplomacji i na dworze. Poprzez swoje kontakty na dworze berlińskim mogli wpływać na wszystkie decyzje, które formalnie zapadały na dworze cesarza. Zob.: G. Mann, *Niemieckie dzieje w XIX i XX wieku*, tłum. A. Kopacki, Olsztyn 2007, s. 228.

„Chociaż Francuz z urodzenia, wychowania i charakteru, zachwycony swoją Ojczyzną, sercem był oddany również Niemcom. (...) Również w czasie najostrzejszego konfliktu między dwoma Królestwami pozostał księżę zarówno ukochanym *grand seigneur* w paryskim towarzystwie, jak i przyjacielem niemieckiego cesarza, jak można powiedzieć”<sup>8</sup>.

Para książęca spędzała czas w Paryżu, Valençay, Berlinie<sup>9</sup> i Żaganiu. Z racji bliskich stosunków z cesarzem Wilhelmem I i jego małżonką Augustą często uczestniczyli w berlińskim życiu towarzyskim. Książę, wychowany przez matkę Dorotę w duchu francuskiej Restauracji, był światowcem, który cenił eleganckie stroje i towarzyskie spotkania. Katarzyna księżna Radziwiłł opisywała go słowami: „(...) dumny ze swego nazwiska, swej pozycji, swego majątku, z którego zresztą wie, jak zrobić godny podziwu użytek, urządzając niezrównane w swoim kunszcie bankiety i obiady, do tego stopnia genialne, że wymyśla nawet liberie dla swoich służących”<sup>10</sup>.

Obejmując w użytkowanie pałac, książę starał się zachować jego wnętrza urządzone w stylu, w jakim pozostawiła je jego matka Dorota (sypialnia księżnej pozostała niezmienną). Równocześnie książę przeznaczał część dochodów na remonty i unowocześniał pałac, stosując nowoczesne rozwiązania techniczne<sup>11</sup>. Włączał się również w życie miasta Żagania, uczestnicząc w lokalnych wydarzeniach i dofinansowując ważne projekty miejskie. Działalność charytatywna pary książęcej w Żaganiu i dostępność parku książęcego dla mieszkańców sprawiły, że byli oni traktowani życzliwie przez okoliczną ludność<sup>12</sup>.

Dyplomata James Rennel opisywał pobyty księżnej Pauliny w Żaganiu: „(...) ubrana jak leśniczka, z przewieszoną przez ramię strzelbą

---

<sup>8</sup> Cyt. za: G. Erbe, *Dorothea Herzogin von Sagan (1793–1862): eine deutsch-französische Karriere*, Köln – Weimar – Wien 2009, s. 212.

<sup>9</sup> Książę Ludwik wynajmował mieszkanie w budynku przy Unter den Linden 78, niedaleko ambasady francuskiej. Zob.: Archiwum Państwowe w Zielonej Górze (dalej: APZG), Archiwum Księżąt Żagańskich (dalej: AKŻ), sygn. 408.

<sup>10</sup> Cyt. za: K. Adamek-Puj szo, op. cit., s. 76–77.

<sup>11</sup> K. Adamek-Puj szo wspomina o instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej, oświetleniu gazowym i telegrafii. Zob.: op. cit., s. 577.

<sup>12</sup> Świadczą o tym wpisy z życzeniami z okazji: urodzin i imienin księżnej i księcia, życzenia noworoczne, a także życzenia bezpiecznej podróży, które okoliczni mieszkańcy zamieszczali w księdze gości. Zob.: APZG, AKŻ, sygn. 324.

i pół tuzinem cygar w kieszeni, spędzała dzień tropiąc sarny w śląskich lasach”<sup>13</sup>. Księżna przyjeżdżała też sama do pałacu, niekiedy z synem Bonifacym, by polować na głuszce w kwietniu. W okresie jesienno-zimowym również odbywały się tu polowania. Nie tylko księżna uwielbiała polować, także książę przejawiał upodobanie do tej rozrywki. Często organizował polowania w Żaganiu, na które zapraszał członków rodziny z Francji. Zdobywano podczas nich liczne trofea myśliwskie, które następnie wieszano w korytarzach całego pałacu. Jak wspominał markiz Boni de Castellane, krewny księcia, sam książę jeszcze w wieku 87 lat uczestniczył w polowaniach w Valençay, dosiadając konia<sup>14</sup>.

Za czasów księcia Ludwika i jego małżonki Pauliny pałac w Żaganiu często przyjmował znamienitych gości. Wśród nich pojawiali się dyplomaci, generałowie, jak również członkowie niemieckiej rodziny panującej. Goście byli uroczyście witani na dworcu kolejowym w Żaganiu, a następnie jechali do pałacu. Związki rodzinne księstwa pozwalały również na częste spotkania z przedstawicielami europejskich rodzin arystokratycznych, takich jak książęce domy Radziwiłłów, Hatzfeldów, Fürstenbergów. Z racji niewielkiej odległości, Ludwikowi często składali wizyty inni książęta śląscy, m.in. książę pszczyński hrabia von Hochberg i książę raciborski von Hohenlohe-Schillingsfürst.

Prowadzenie bogatego życia towarzyskiego było kultywowane przez wielu przedstawicieli arystokracji. Jak zauważył Andrzej Kwilecki, „(...) życie codzienne w dworach i pałacach – dzisiaj oceniane jako przyjemne i atrakcyjne – w opinii ówczesnych mieszkańców, czyli samych ziemian, bywało monotonne, czy wręcz nudne”<sup>15</sup>. Ustalony i ściśle przestrzegany rytm dnia, regularność posiłków i zajęć domowych wznagały uczucie jednostajności i monotonii. Jedynie wizyty towarzyskie i wspólne uroczystości z różnych okazji były ciekawym urozmaicheniem codziennego życia.

Kontynuując zwyczaj księżnej Doroty, uroczystości rodzinne odbywały się w pałacu żagańskim. Na podstawie informacji z ksiąg przychodów i rozchodów kasy książęcej można ustalić częstotliwość

---

<sup>13</sup> Cyt. za: K. Adamek-Pujso, op. cit., s. 78.

<sup>14</sup> Cyt. za: G. Erbe, op. cit., s. 211.

<sup>15</sup> *Ziemiaństwo wielkopolskie. W kręgu arystokracji*, red. A. Kwilecki, Poznań 2004, s. 145.

pobytów rodziny książęcej w Żaganiu; dłuższy czas spędzany w Żaganiu przypada na okres letni oraz świąteczno-noworoczny. W czasie uroczystości rodzinnych, zwłaszcza urodzin księżnej przypadających 6 lipca, organizowano koncerty w parku pałacowym, podczas których przygrywały zaproszone kapele, a także odbywał się pokaz fajerwerków lub ogni bengalskich<sup>16</sup>. Zarówno księżną Paulinę, jak i jej córkę „Dolly” cechowało zamiłowanie do muzyki operowej.

W badanym okresie 1878–1889 do najważniejszych wydarzeń obchodzonych uroczystości w Żaganiu należały: wizyta księcia Antoniego Radziwiłła<sup>17</sup> na polowaniu w dworku myśliwskim w Straszowie (*Groß Selten*) 6–12 maja 1878 roku<sup>18</sup>, wizyta księżniczki Augusty Wiktorii von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Augustenburg 24–25 lutego 1881 roku<sup>19</sup>, ślub „Dolly” de Talleyrand-Périgord z księciem Karolem Egonem zu Fürstenberg 3–6 lipca 1881 roku<sup>20</sup>, 60. urodziny księżnej Pauliny w lipcu 1883 roku, 100-lecie nabycia księstwa żagańskiego przez księcia kurlandzkiego Birona, przypadające w 1886 roku, 25-lecie małżeństwa księcia Ludwika i księżnej Pauliny w 1886 roku, a także odwiedziny wojskowych biorących udział w manewrach na początku września 1889 roku.

Jak już wspomniano, XIX wiek przyniósł znaczną poprawę kultury spożywania i przygotowywania posiłków. Arystokraci byli skłonni płacić wysokie pensje dla kucharzy, którzy potrafili sprostać wymogom wykwintnej kuchni i podnosili rangę pracodawców. Ponieważ w kuchni przygotowywano codziennie śniadania, obiady i kolacje, kucharz potrzebował pomocy przy gotowaniu posiłków. Książę Ludwik zatrudniał kilku kucharzy dworskich na przestrzeni lat, jednakże najdłużej na stanowisku kuchmi-

---

<sup>16</sup> APZG, AKŻ, sygn. 432, k. 66.

<sup>17</sup> Antoni książę Radziwiłł (1833–1904), późniejszy właściciel ordynacji nieświeskiej i kleckiej, poślubił w 1857 r. w Żaganiu Marię de Castellane (1840–1915), wnuczkę księżnej Doroty.

<sup>18</sup> APZG, AKŻ, sygn. 505, k. 24.

<sup>19</sup> Księżniczka Augusta Wiktorja zatrzymała się przejazdem w Żaganiu w drodze na zaślubiny z księciem pruskim Wilhelmem, przyszłym cesarzem Wilhelmem II.

<sup>20</sup> Gościem honorowym była księżniczka Charlotte, następczyni tronu von Sachsen-Meiningen und Hildburghausen, wnuczka cesarza Wilhelma I. Oprócz niej w ceremonii wzięło udział wielu przedstawicieli książęcych rodów z całych Niemiec, jak również najstarszy syn księcia Ludwika, Boson.

strza (*Küchenmeister*) pozostał Robert Glatzel<sup>21</sup>. W latach 1878–1889<sup>22</sup> jego pensja roczna wynosiła początkowo 960 marek, ale od 1881 roku po podliczeniu pensji i w uznaniu jego zasług wynagrodzenie roczne zwiększono do kwoty 1080 marek. Równocześnie w 1881 roku pojawił się pomocnik kucharza (*Küchen Gehülfe*) Nitsche, który otrzymał 240 marek. Od 1882 roku pomocnikiem kucharza (*Koch-Gehülfe*) był Henri Guise, którego pensja wyniosła 400 marek, a którą zwiększono w 1883 roku do 468 marek. Kolejnym pomocnikiem był od 1885 roku Joachim Baton, którego pensja w późniejszych latach wynosiła tyle samo, ile gratyfikacja Glatzela. Oprócz kuchni dworskiej działała w pałacu również kuchnia pomocnicza (*Kaffeküche*), w której w omawianym okresie pracowała żona kamerdynera, Luiza Korbel (1879–1884) z pensją 328,50 marek, a następnie Maria Ida Wutke (1885–1889) z pensją roczną w wysokości 360 marek<sup>23</sup>.

Wpływ na podnoszenie rangi posiłków miał wystrój jadalni i wyposażenie kuchni. Jadalnia należała do pomieszczeń reprezentacyjnych, na co zwrócił uwagę Witold Molik, opisując wielkopolskie dwory. Było to pomieszczenie o znacznej powierzchni, oświetlone kilkoma dużymi oknami, pośrodku którego stał długi, rozsuwany stół<sup>24</sup>. Dolne partie

<sup>21</sup> W księdze przychodów i rozchodów z 1863 r. w pałacu pensję otrzymywała Ernestyna Fiedler jako kucharka. Natomiast w 1864 r. w wykazie wydatków pojawił się kucharz Robert Glatzel (APZG, AKŻ, sygn. 463, k. 5). Wykaz z 1875 r. poświadcza, iż Glatzel awansował na stanowisko kuchmistrza. Jak informuje K. Adamek-Pujszo (op. cit., s. 407) na podstawie „Saganer Wochenblatt” z 18 listopada 1876 r., Glatzel otrzymał od cesarza Wilhelma I Powszechną Odznakę Honorową (*Allgemeines Ehrenzeichen*) z okazji odwiezdzin cesarza w pałacu żagańskim.

<sup>22</sup> Jak widać, kuchmistrz Glatzel podróżował wspólnie z rodziną księżęcą. W 1878 r. w księdze wydatków wliczono koszty jego podróży z Valençay do Żagania. Zob.: APZG, AKŻ, sygn. 505, k. 56.

<sup>23</sup> APZG, AKŻ, sygn. 506, k. 2; sygn. 513, k. 2; sygn. 518, k. 2–3; sygn. 521, k. 16; sygn. 524, k. 4. Ostatni wpis o Glatzelu figuruje w projekcie wydatków na 1890 r. (APZG, AKŻ, sygn. 532, k. 3), w którym obok informacji o pensji 1080 marek pojawił się dopisek: „wydalony” (*ausgeschieden*). Kolejnym kuchmistrem został J. Baton z pensją podwyższoną do kwoty 1300 marek. Dalsza lektura projektowanych wydatków pokazuje, że rotacja na stanowisku kucharza i pomocnika kucharza była duża, a w planowanych wydatkach na 1896 r. nie uwzględniono już żadnego kucharza zatrudnionego na stałe. Prawdopodobnie wiązało się to ze śmiercią księżnej Pauliny w marcu 1895 r., która zmarła z powodu epidemii grypy w Berlinie.

<sup>24</sup> W księżęcej kronice zamku pod wpisem z 19 listopada 1863 r. wspomniano, że z okazji uroczystej kolacji (*Soirée*) na 66 osób w jadalni umieszczono duży stół z 22 miejscami, a także dostawiono cztery okrągłe stoły na 11 miejsc. Zob.: APZG, AKŻ, sygn. 432, k. 57.

ścian pokrywały przeważnie płycinowe boazerie, a górne przysłaniały często tkaniny lub tapety tworzące tło dla obrazów. Przy ścianach znajdowały się różne sprzęty pomocne przy podawaniu posiłków<sup>25</sup>. Z inicjatywy księcia Ludwika dotychczasowa paradna jadalnia, zwana od koloru tapiserii „Salą Czerwoną”, stała się miejscem wykorzystywanym wyłącznie do witania gości przy okazji szczególnie ważnych uroczystości. Nowa jadalnia została przerobiona z dawnej sali przyjęć księżnej Doroty we wschodnim skrzydle pałacu i nazwano ją Jadalnią Kurlandzką<sup>26</sup>. Przeniesiono do niej część wyposażenia ze starej jadalni, w tym portrety księżnej Wilhelminy z Orderem Luizy oraz księżnej Doroty z Orderem Maltańskim<sup>27</sup>.

Wyposażenie kuchni, zarówno dworskiej, jak i pomocniczej, można prześledzić na podstawie zestawień z 1862 roku, potwierdzonych w 1889 roku i uzupełnionych dla kuchni pomocniczej w 1893 roku. Głównymi meblami kuchennymi były: duży kredens (*Anrichtetisch*), a także stoły do przyrządzania posiłków. Oprócz niezliczonej ilości garnków i blach kuchennych istotne miejsce zajmowały wszelkiego rodzaju formy: do zapiekanek (owalne, czterokątne, różne), galaret, pasztetów, ciastek (*Bisquit Formen*), puddingu, tartaletek, do pieczenia (w tym forma w kształcie koszyka). Osobną grupę stanowiły formy do deserów, m.in. do *Timbale* (malutkich wypieków o geometrycznych kształtach), *Charlotte* (ciasto-tarta otoczone kocimi jęczycznymi), podłużne do *Aspic*<sup>28</sup> (składniki zanurzone w galarecie), bomb deserowych (mrożone desery), rosyjskiego *Zephyr* (zaschnięte purée owocowe), *Dariole* (kubeczki lub ptysie), *Cylinder* (*walce*), *Madeleine* (*muszelki podłużne*), a także formy do brioszek. W kuchni znajdowały się również brytfanny, patelnie do omletów, koszyk do lodu z pokrywką oraz wszelkiego rodzaju łyżki do gotowania czy do piany<sup>29</sup>.

---

<sup>25</sup> W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999, s. 133–134.

<sup>26</sup> APZG, AKŻ, sygn. 432, k. 50–51.

<sup>27</sup> K. Adamek-Pujso, op. cit., s. 307.

<sup>28</sup> *Encyklopedia kulinarna Larousse* wyjaśnia, że podstawową cechą potrawy *Aspic* jest zanurzenie w galarecie, a także spirale, które otaczają potrawę. Zob.: P. Montagné, *Larousse gastronomie*, Paris 1997, s. 64.

<sup>29</sup> APZG, AKŻ, sygn. 393, k. 2–6.

Kuchnia pomocnicza (*Kaffeküche*) miała na wyposażeniu duży młynek do kawy, młotek do cukru, prasę do cytryn, krajalnicę do chleba, tłuczek do lodu. Odrębny spis kuchenny dotyczył porcelany dla pokoi gościnnych, wśród których wymieniono filiżanki ze spodkami w kolorze niebieskim, jak i w kolorze białym ze srebrnym brzegiem<sup>30</sup>. Spis sreber z 1862 roku został sprawdzony w 1876 roku i uzupełniony w 1893 roku. Do najciekawszych przedmiotów należały: półmiski do ryb, półmiski na jajka i do przystawek, taca, dzbanek do herbaty, dzbanuszek do śmietanki, talerze, sosjerki, szczypcy do szparagów, dwa dzbanki z uchem z kości słoniowej oraz sztucce: łyżki do podawania zup, łyżki do warzyw, łyżki do kompotu, łyżki do ponczu z rękojeścią z poroża, łyżki do sosu, noże do deserów ze srebrną klingą i masą perłową, srebrne łyżki do soli połączone, nóż do sera z rękojeścią z kości słoniowej<sup>31</sup>. Najczęściej używane były podgrzewacze do dań. Według spisu z 1893 roku, w pałacu żagańskim znajdowały się srebrne naczynia i sztucce o dodatkowej wartości. Część była prezentami, jak srebrny talerz (*Plateau*) z herbem *Talleyrand* czy srebrny dzbanek do kawy z czarnym uchem (prezent od księstwa zu Fürstenberg). Dodatkowo przechowywano srebrne stojaki do szampana, trzy misy srebrne z herbem *Talleyrand* oraz niklowaną lampę Berzeliusza z czajnikiem. Niektóre ze zgromadzonych sreber były markowe, np. forma do sufletu marki Christofle z Paryża oraz zestaw należący do księżnej z dworku myśliwskiego Straszów (*Groß Selten*): sztucce marki Christofle na 12 osób, w tym cztery sitka do herbaty z napisem „Schloß Sagan”<sup>32</sup>.

Wraz ze zmianami w kuchni następowała poprawa obsługi domowników i gości. W ramach dążenia do lepszej obsługi stopniowo zmniejszono liczbę służących i zarazem staranniej dobierano ich pod względem posiadanych umiejętności. Charakterystycznym elementem stało się podawanie w białych rękawiczkach. Należy wspomnieć, że w tym czasie Europa Zachodnia przeszła rewolucję stylu obsługi, przechodząc od stylu francuskiego (*service à la française*) do rosyjskiego (*service à la russe*). „Zamiast stawiania na stole półmisek z różnymi potrawami, po które goście mogli sięgać sami zgodnie z obowiązującą wówczas

---

<sup>30</sup> APZG, AKŻ, sygn. 394, k. 7–10.

<sup>31</sup> Ibidem, k. 16–19.

<sup>32</sup> Ibidem, k. 29.



tradycją, każde danie przynoszone było oddzielnie przez służącego. Dzięki temu czas trwania obiadowego widowiska uległ podwojeniu: stół biesiadny, wolny od tac i półmisków, mógł teraz pomieścić wspólnie nakrycia stołowe i kwiaty”<sup>33</sup>.

Książę dbał również o liberie swoich służących, zwłaszcza lokajów, którzy podawali posiłki gościom i domownikom zgromadzonym przy stole. Wyróżniał uroczystości o randze gali i wielkiej gali, które różniły się strojem lokajów. Dodatkowo dzielił liberie według stylu uszycia fraka, to znaczy według stylu angielskiego (dwurzędowe guziki i frak ucięty w pasie z przodu) lub francuskiego (jednorzędowe guziki i prosty frak). Strój codzienny opierał się na kolorach ciemnoniebieskim oraz szarym – w odcieniu marengo. Składał się z szarego fraka dziennego (*Morgenfrack*), szarych spodni i szarej kamizelki<sup>34</sup>. Dominującymi kolorami gali były: żółty (frak – zwany *Diner Frack*), czerwony (kamizelka), czarny (spodnie pluszowe) i srebrny (lamówki, dodatki). Liberie szyto z sukna, satyny i pluszu. Co warte odnotowania, lokaje książęcy otrzymywali do użytku rajtuzy w kolorze białym i czarnym, wykonane z bawełny, wełny i ałasu<sup>35</sup>. Uzupełnieniem stroju był kapelusz lokaja (*Lokayen Hütte*).

Aby odpowiedzieć na pytanie, co głównie jedzono w pałacu zagańskim, należy przeanalizować księgi wydatków dworskich. Te typowe rachunki domowe są najważniejszym typem źródeł do badania konsumpcji, o czym przekonywał Andrzej Wyczański<sup>36</sup>. Sama analiza nie dotyczy oceny zdrowotności czy poziomu sztuki kulinarnej, omawia jedynie produkty żywnościowe od strony ekonomicznej. Zwrócono uwagę na częstotliwość występowania poszczególnych produktów spożywanych przez rodzinę książęcą, próbując wydzielić typowe ich grupy. Należy też uwzględnić, że w samej strukturze spożycia dochodziło do wahań, wynikających z regionalnych wa-

---

<sup>33</sup> F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stolów, czyli historia jedzenia*, tłum. J. Jackowicz Warszawa 2003, s. 265–266.

<sup>34</sup> APZG, AKŻ, sygn. 380, k. 61.

<sup>35</sup> APZG, AKŻ, sygn. 401.

<sup>36</sup> A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce w XVI wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” T. VIII: 1960, nr 1, s. 15–42.

runków spożycia (lokalne składniki) i sezonowości konsumpcji niektórych produktów (np. świeże warzywa wiosenne).

Analiza produktów żywnościowych dotyczy lat 1878–1889, czyli obejmuje okres 11 lat. Rok 1878 to data rozpoczęcia wpisów w księdze wydatków. Natomiast rok końcowy został wybrany celowo. Księga wydatków kończy się na 1893 roku, jednakże część zapisków była prowadzona w języku niemieckim przez kuchmistrza Glatzela (do 16 września 1889 r.), a następnie w języku francuskim przez kilku następujących po sobie kucharzy<sup>37</sup>. Należy zwrócić uwagę, iż francuskie zapiski nie były prowadzone tak skrupulatnie jak niemieckie: zdarzały się dni z podsumowaniem wydanych pieniędzy, lecz bez wymienienia składników. Dodatkową trudność stanowi problem powiązania części produktów zapisanych w dwóch językach, np. masło (niem. *Butter*, franc. *Beurre salé* i *Beurre non salé*) lub ozór wołowy (niem. *Rindpöckelzunge*, franc. *Langue de boeuf*). Kolejny problem stanowiła nazwa „mięczaki” (*Mauviettes*), ponieważ zabrakło doprecyzowania gatunku. Autorka zamknęła analizę na 1889 roku, aby zachować przejrzystość danych i obliczeń.

Dla zapoznania się z poziomem codziennych wygód określonej grupy społecznej najlepiej odnieść się do kategorii kultury materialnej i pojęcia standardu życia, opierając się na pewnych kategoriach klasyfikacyjnych, jak wartość materialna produktów i ich funkcji użytkowej (produkty pierwszej potrzeby, produkty luksusowe)<sup>38</sup>. W przypadku ksiąg wydatków kuchni dworskiej książąt żagańskich można prześledzić ich upodobania kulinarne podczas corocznych pobytów w pałacu. Jak widać w Tabeli 1, największe koszty poniesiono w latach: 1881, 1880, 1884, 1886 i 1889. W 1881 roku miały miejsce dwa ważne wydarzenia, o których wspomniano wyżej: ślub córki księcia żagańskiego „Dolly” oraz wizyta księżniczki Augusty Wiktorii przed ślubem z następcą tronu. Mimo stosunkowo krótkiego pobytu w Żaganiu w 1881

<sup>37</sup> Warto odnotować, że w okresie od 21 grudnia 1889 do 19 czerwca 1891 r. podpisywał się pod tygodniowymi wydatkami kucharz J. Baton, natomiast od 9 grudnia 1891 r. podpisywał się E. Bonneau, który w księdze wydatków z 1891 r. figuruje jako pomocnik kucharza (*Koch-Gehülfe*). Zob.: APZG, AKŻ, sygn. 539, k. 3.

<sup>38</sup> B. Popiołek, *Szlachcic w kredensie, czyli co podawano na stół w czasach saskich*, w: *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzyńska, G. Szuster, Kraków 2016, s. 149.

roku (107 dni), wydatki osiągnęły kwotę 3650,43 marek wydanych na uroczystości towarzyskie. Podobnie było w roku 1886, kiedy to obchodzono 100-lecie nabycia księstwa żagańskiego: podczas 124 dni pobytu wydano 2783,1 marek. Według codziennych wydatków widać, że uroczystości organizowano prawie co roku, począwszy od 1879 do 1889 roku. W latach 1881–1883 i 1885–1889 w miesiącach letnich odbywało się wiele zebrań towarzyskich, na co wskazują kwoty wydane na jedzenie. W 1884 roku wydarzenia towarzyskie rozgrywały się we wrześniu, natomiast wydatki poniesione z okazji świąt bożonarodzeniowych i Nowego Roku nie są aż tak wysokie, co świadczy o spędzaniu tych ważnych świąt w gronie rodzinnym. Patrząc na rachunki z roku 1879, kiedy to rodzina książęca przebywała najdłużej w pałacu (183 dni), widać, jak stosunkowo mało wydawano na jedzenie, tj. nieco ponad 2 307,33 marek. Podobnie w latach 1887–1888 (ponad 100 dni pobytu) wydatki nie przekroczyły 2 tysięcy marek.

Tabela nr 1. Zestawienie wydatków rocznych i ich dynamika.

Rok	Wydatki roczne	Liczba dni pobytu	Przeciętne wydatki na dzień pobytu	Dynamika
1878	291,36	25	11,7	100
1879	2307,33	183	12,6	108
1880	3166,72	175	18,1	155
1881	3650,43	107	34,1	292
1882	2076,6	168	12,4	106
1883	1249,92	87	14,4	123
1884	2783,15	169	16,5	141
1885	2368,19	161	14,7	126
1886	2783,1	124	22,4	192
1887	1963,17	116	16,9	145
1888	1917,37	132	14,5	124
1889	2613,88	130	20,1	172

Warto dodać, że na podstawie rozliczeń przychodów i wydatków księżęcej kasy dworskiej z badanego okresu 1878–1889 można prześledzić, jak kosztowne było życie księżęcej rodziny i na co przeznaczano pieniądze<sup>39</sup>. Zestawienie z końca grudnia 1878 roku wskazuje na roczny przychód w wysokości 114 844,61 marek. W 1881 roku przychód wyniósł 145 987,82 marek, natomiast w 1889 roku kwota wpływów osiągnęła 153 142,34 marek. Jak wskazują rewizje przeprowadzane w pierwszym kwartale nowego roku rozliczeniowego, taka sama kwota wpływała do kasy księżęcej i była wydawana na różne cele. Przy tej skali wydatków kwoty przeznaczone na kuchnię dworską, oscylujące między 1249,92 a 3650,43 marek, nie wydają się być znacznym obciążeniem. Dla dokładniejszego prześledzenia tych wydatków w dalszej części artykułu omówiono wydatkowanie pieniędzy na produkty żywnościowe, które miały zaspokoić potrzeby księcia żagańskiego.

Analizując wydatki kuchni dworskiej, należy wspomnieć o jednostkowych cenach niektórych produktów. Co ważne, w obliczeniach przyjęto zasadę, by określać każdy produkt policzalny jako jednostkową ilość na dany dzień, na przykład jedna pularda, 10 jaj lub trzy gołębie. Dzięki temu wyliczenia były łatwe do weryfikacji i bardziej obrazowo prezentowały poszczególne dni pobytu księcia w Żaganiu. Natomiast dla produktów, przy których podawano wagę (w funtach), na przykład masło i niektóre owoce, wyznaczono jedną jednostkę na dany dzień. Produkty trudno policzalne, jak tapioka, żelatyna lub pieczarki, dla których zużycie określano jako paczka, paczuszka lub koszyk, również określono jako jedną jednostkę na dany dzień.

Jedynym wyznacznikiem ekonomicznym analizy stała się cena poszczególnych produktów. W zestawieniu ciekawie prezentują się ceny za drób, który w największej ilości pojawiał się na księżęcym stole. Gęś miała stałą cenę 5 marek. Brukselska pularda kosztowała ok. 8,50 marek, zwykła pularda 2,50, a kapłon ponad 3 marki. Kura, którą najczęściej spożywano, kosztowała do 2 marek, a cena kurczaka wahała się między 1,50 a 1,75. Kaczka kosztowała 2,50 marek, gołąb 50 fenigów, a drożdż 20. Koszt jednego jaja wahał się od 5 do 8 fenigów, co prawdopodobnie wyróżniało świeże i duże sztuki. Porcja esencji pomarańczowej to 60 fenigów. Wanilia była już droższa – ok. 75 fenigów. Podobnie płacono

---

<sup>39</sup> APZG, AKŻ sygn. 504, k. 157; sygn. 514, k. 157; sygn. 529, k. 146.

za czekoladę – 80–85 fenigów, przy czym od 1887 roku jej cena spadła do 60 fenigów za porcję. Trufle (podawane często w ilości pół koszyka) kosztowały 7–9 marek, choć zdarzała się nawet cena ok. 14 marek. Różnicę w cenie tak wykwintnego produktu widać zwłaszcza w zestawieniu ze zwykłymi grzybami, tzn. pieczarkami, za które płacono ok. 2 marek. Kolejny wykwintny produkt, pasztet strasburski, kosztował 12 marek. Cena ananasa wahała się od 5 do 8 marek, podczas gdy za śliwki lub jabłka płacono do 50 fenigów. Ogórki konserwowe miały stałą cenę 75 fenigów (pół słoika). Makaron kosztował 1 markę, przy czym przez większość dni do posiłku używano jedynie połowę porcji. Ozór wołowy to koszt 3–4 marek. Za jedną paczkę tapioki płacono 1,25 marki. Cena za 20 świeżych pomidorów to 6 marek (koszt z lipca 1886 r.). Co ciekawe, holenderskie ostrygi zamawiano na tuziny – za trzy zapłacono 7,50 marek (6 grudnia 1885 r.), a za 6 – 18 marek (sylwester 1885 r.).

Kuchnia dworska w Żaganiu pokrywała też wydatki z innych majątków i organizowanych w nich uroczystości. W 1878 roku podano wydatki za okres 6–12 maja z polowania zorganizowanego w dworku myśliwskim w Straszowie (Groß Selten), a 5 czerwca 1882 roku zapłacono za zamówione dwie brukselskie pulardy i cztery homary w maśle i porto, które dostarczono na obiad do Małgorzaty baronowej Saurma von Jeltsch do pałacu Laskowice. Wydatki ponoszone na produkty żywnościowe nie obciążały w znaczny sposób kasy książęcej, ponieważ przychody były dużo większe – w 1898 roku roczny przychód księstwa wyniósł ponad 400 tysięcy marek<sup>40</sup>.

Podstawowym czynnikiem determinującym rodzaj pożywienia, sposób jego przyrządzania oraz konsumpcji był status materialny określonej grupy ludności<sup>41</sup>. Lektura księgi wydatków kuchni dworskiej z lat 1878–1889 wskazuje, iż większość produktów była kupowana i przetransportowywana do Żagania. Przemiany kulturowe uwidaczniały się również w dworskiej kuchni: wygodniejsze i tańsze było nabywanie niektórych produktów u wyspecjalizowanych rzemieślników, a w dodatku stopień rozwoju transportu zapewniał dostęp do produktów regionalnych

<sup>40</sup> G. Erbe, op. cit., s. 212.

<sup>41</sup> M. Sztąberska, *Menu codzienne dziewiętnastowiecznego Mazura*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Dziedzictwo kulinarne*, praca zbiorowa, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2007, s. 97–101.

z dalszych części Europy<sup>42</sup>. Drób i ryby sprowadzono głównie z Hamburga i Berlina, przy czym Hamburg jako miasto portowe mógł być jedynie przystankiem w transporcie produktów z dalszych części Europy. Wraz z kosztami podróży wzrastała ekskluzywność zakupionych towarów.

Wszystkie produkty zakupione do książęcej kuchni dworskiej zostały podzielone na 11 grup. Były to podstawowe grupy o dużej reprezentatywności gatunków i rodzajów, jak: drób, mięso i wędliny, nabiał, ryby i skorupiaki, warzywa, owoce. Grzyby i alkohol nie posiadają tak znacznej liczby rodzajów. Przetwory to przede wszystkim morelowa marmolada (*Aprikosenmarmelade*) i ogórki konserwowe (*Pfeffergurken*). Grupa nazwana „przyprawy i esencje” dotyczy esencji pomarańczowej (zwanej inaczej wodą z kwiatu pomarańczy, niem. *Orangenblüthwasser*), czekolady oraz wanilii. Spośród reszty produktów stworzono grupę „inne”, w której znalazły się: żelatyna, drożdże, makaron, skrobia, kaszka ryżowa (*Semoule de Riz*) oraz mąka ryżowa (*Crème de Riz*).

Zestawienie procentowe grup (patrz Tabela 2) wyraźnie wskazuje, że podstawową grupą składników, z których przygotowywano posiłki książęce, był nabiał (powyżej 32 proc.), reprezentowany w większości przez masło i jaja (najwięcej porcji zużyto w 1879 i 1884 r.). Następnym w kolejności był drób (powyżej 20 proc.), którego w 1879, 1880 i 1884 roku spożyto najwięcej. Dużą ilość mięsa i wędlin spożyto w podobnych latach, tj. 1879–1880, 1884–1885. Obfitość ryb i skorupiaków na książęcym stole widać w latach 1879–1880, 1887–1888. Spożycie warzyw w większej ilości wahało się w przedziałach lat 1879–1881 i 1884–1886. W latach 1879–1882 często kupowano owoce, jednakże w późniejszym okresie nastąpiło ograniczenie liczby zamówień – z wyjątkiem 1884 roku. Grzyby były najpopularniejsze w 1880 i 1884 roku, choć w latach 1880–1889

<sup>42</sup> Na rozwój transportu związany z rewolucją przemysłową i agrarną zwrócił uwagę Andrzej K. Kuropatnicki. Rewolucję żywieniową wsparły również technika chłodnictwa (do przechowywania żywności) oraz zmiana sposobów konserwacji żywności (zob.: A.K. Kuropatnicki, *Jedzenie w ujęciu historycznym. Przegląd badań*, w: *Wiktuały, kuchnia, kultura...*, s. 13–23). Hannu Salmi podkreślił, że europejska wiara w postęp przejawiała się w dziedzinie środków transportu, które pozytywnie wpływały na sprawne przesyłanie informacji i towarów (zob.: H. Salmi, *Europa XIX w. Historia kulturowa*, tłum. A. Szurek, Kraków 2010, s. 25). Janusz Myszczyński wskazał na znaczenie transportu kolejowego w gospodarce Niemiec, który zapewniał szybszą, tańszą i pewniejszą dostawę towarów, wspierając przy okazji specjalizację regionalną (zob.: J. Myszczyński, *Wpływ kolei żelaznych na wzrost gospodarczy Niemiec (1840–1913)*, Łódź 2013, s. 45).

regularnie podawano je do posiłków. W 1879 roku odnotowano spożycie przetworów, po czym zaprzestano je wykorzystywać. Przyprawy i esencje oraz inne produkty żywnościowe były potrzebne w dworskiej kuchni stale, dlatego ich ilość jest znaczna przez cały omawiany okres. Alkohol był traktowany jako dodatek, dlatego poza latami 1879–1880 zamawiano go w śladowych ilościach.

Tabela nr 2. Zestawienie sumaryczne wszystkich grup produktów żywnościowych i udział danej grupy w ogólnym spożyciu rocznym.

Produkty żywnościowe	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889
Drób	31	221	255	149	206	137	240	213	184	146	162	147
Udział w %	21,4	21,4	23,6	23,1	21,8	20,4	22,6	24,4	25,2	22,7	22,2	22,4
Mięso i wędliny	10	64	64	33	62	50	88	74	53	42	53	61
Udział w %	6,9	6,2	5,9	5,1	6,6	7,4	8,3	8,5	7,3	6,5	7,3	9,3
Nabiał	58	424	379	243	386	276	400	317	259	231	264	213
Udział w %	40	41	35,1	37,6	40,8	41	37,7	36,3	35,4	35,9	36,1	32,5
Ryby i skorupiaki	8	55	62	31	33	29	28	19	27	48	59	51
Udział w %	5,5	5,3	5,7	4,8	3,5	4,3	2,6	2,2	3,7	7,5	8,1	7,8
Warzywa	7	29	27	26	22	20	31	42	32	18	16	16
Udział w %	4,8	2,8	2,5	4	2,3	3	2,9	4,8	4,4	2,8	2,2	2,4
Owoce	2	21	31	26	15	4	19	8	8	9	4	2
Udział w %	1,4	2	2,9	4	1,6	0,6	1,8	0,9	1,1	1,4	0,5	0,3
Grzyby	2	5	51	13	31	21	51	39	33	27	33	31
Udział w %	1,4	0,5	4,7	2	3,3	3,1	4,8	4,5	4,5	4,2	4,5	4,7
Przetwory	6	42	25	13	14	2	0	1	0	0	0	1
Udział w %	4,1	4,1	2,3	2	1,5	0,3	0	0,1	0	0	0	0,2
Przyprawy i esencje	10	81	83	49	77	59	98	72	59	52	61	57
Udział w %	6,9	7,8	7,7	7,6	8,1	8,8	9,2	8,2	8,1	8,1	8,3	8,7
Alkohol	3	28	26	9	12	2	3	3	5	3	5	4
Udział w %	2,1	2,7	2,6	1,7	1,3	0,3	0,3	0,3	0,7	0,5	0,7	0,6
Inne	8	63	75	52	87	73	103	85	71	66	73	73
Udział w %	5,5	6,1	6,9	8	9,2	10,8	9,7	9,7	9,7	10,4	10,1	11,1

Uwagę zwraca duży asortyment ptactwa, z którego przygotowywano potrawy pojawiające się na książęcym stole. Rozkład spożywania drobiu przedstawia Tabela 3. Podstawę menu stanowiły kury i kurczaki (w tabeli opisane razem jako ten sam gatunek), których najwięcej spożyto w 1884 roku. Poczesne miejsce wśród ptactwa zajmowały również gołębie, kaczki, gęsi, kapłony i pulardy (wykastrowane koguty i kury). Zarówno gołębie, jak i kaczki jedzono w dużych ilościach. Warto wspomnieć, że te dwa gatunki ptaków mają niewielkie rozmiary, stąd też nie występowały jako pojedyncze sztuki przy posiłkach. Często zamawiano co najmniej trzy gołębie, co odpowiadało jednej kurze lub kurczakowi. Jedna gęś zaspokajała w pełni potrzeby żywieniowe na cały dzień. Podobnie zamawiano pulardy i kapłony: znaczne spożycie pulard przypadło na 1879, 1880, 1882 i 1885 rok. Kapłony nie pojawiały się w tak dużych ilościach, chociaż w 1884 roku spożywano je w 17 dniach. Niekiedy na stole pojawiały się drozdy i kuropatwy. Należy zauważyć, że spożycie kilku gatunków drobiu podczas jednego dnia wiązało się z wykwintnością kuchni zagańskiej – mnogość potraw i zastosowania w nich drobiu zwiększała różnorodność posiłków rodziny książęcej i jej gości.

Tabela nr 3. Zestawienie sumaryczne wybranych gatunków drobiu w latach 1878–1889.

	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	Razem
Drozd	0	8	7	1	0	0	5	0	0	0	0	0	21
Gęś	2	15	21	10	11	8	16	9	10	6	9	14	131
Gołąb	4	21	34	20	29	23	30	32	31	20	27	18	289
Kaczka	4	26	27	12	16	10	22	23	19	16	18	15	208
Kapłon	0	0	1	1	0	0	17	3	2	0	0	0	24
Kura	16	110	129	76	112	74	134	106	95	77	92	81	1102
Kuropatwa	0	0	0	1	1	0	3	0	0	2	0	0	7
Pularda	5	39	34	27	32	22	10	37	25	25	16	17	289

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: APZG, AKŻ, sygn. 617–618.

Mięso zwierząt hodowlanych nie było spożywane, jedynie podroby, zwłaszcza wołowe. Oprócz marynowanego ozora wołowego, który często pojawiał się w menu, tylko raz użyto gotowanych świńskich uszu. Na specjalne okazje (towarzyskie lub w gronie rodzinnym) zamawiano strasburski pasztet z gęsich wątróbek. Gotowane szynki i wędliny sprowadzano, nie był to wyrób miejscowy. Jedzono głównie szynki



z Westfalii, Anglii, Pragi i Hamburga. Używano salami, kielbasy serwo-latki (niekiedy z Gothy w Turynii lub z Brunszwiku), pasztetowych, kaszanek, kielbas, kielbasek z Lyonu i kielbasek „chipolata”. Kaczki sprowadzono z Hamburga, zaś pulardy z Brukseli (siedem razy pojawiły się pulardy wyhodowane w Żaganiu). Wyjątkowo w 1889 roku zamówiono ortolany, czyli małe ptaki topione w armaniaku – przysmak francuskiej kuchni.

Potrawy z ryb (Tabela 4) opierały się na rybach słodkowodnych (szczupaki, karpie, liny, węgorze, pstrągi, sandacze), a także morskich (łosoś, dorsz, łupacz, sola, troć, turbot). Spożywano je przeważnie w piątki. W menu dominowały: sola, szczupak, łosoś oraz sandacz. Najwięcej soli zjedzono w 1879 i 1889 roku, a szczupaka w 1879 roku. Największe spożycie łososia przypadło na 1887 rok, a sandacza w roku 1888. Co ciekawe, lin pojawił się dopiero pod koniec omawianego okresu, tj. w latach 1888–1889, natomiast węgorza zamawiano jedynie w latach 1879–1882. W 1887 roku posiłek urozmaiciła ryba morska – witlinek. Kilkakrotnie płacono za raki, a dwa razy w 1880 roku za kawior. Często spożywano importowane ryby i mięczaki, jak: łososie reńskie (*Rheinlachs*), sole i turboty z Ostendy w Belgii, homary z Helgolandu, ostrygi holenderskie.

Tabela nr 4. Zestawienie sumaryczne ryb i skorupiaków w latach 1878–1889.

	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	Razem
Dorsz	0	0	3	1	0	1	0	0	2	6	4	3	20
Homar	0	4	7	3	4	7	5	2	5	2	7	3	49
Karp	1	12	5	2	1	1	1	2	2	3	3	1	34
Kawior	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Lin	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
Łosoś	1	7	4	0	6	5	7	0	2	12	8	10	62
Łupacz	0	0	6	3	4	3	2	2	3	9	8	9	49
Ostrygi	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	3
Pstrąg	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Rak	0	0	2	1	0	0	0	0	2	1	0	0	6
Sandacz	2	5	7	5	6	1	6	3	5	3	10	9	62
Sola	2	12	7	4	4	7	1	2	3	9	10	12	73
Szczupak	3	17	14	8	8	2	2	2	1	2	2	2	63
Troć	0	2	8	3	4	1	6	3	2	4	6	5	44
Turbot	0	3	5	3	3	4	1	1	0	3	4	4	31
Węgorz	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: APZG, AKŻ, sygn. 617–618.

Jedzenie mięsa stało się miernikiem pozycji towarzyskiej. Trzeba jednak wspomnieć, że konsumpcja mięsa w Europie Zachodniej, także wśród dolnych warstw społecznych, ciągle wzrastała<sup>43</sup>. Ponieważ nie uznawano diety wegetariańskiej, głównym produktem było mięso pod rozmaitymi postaciami. W XIX wieku nie istniały jeszcze jakościowe opisy pokarmów, a jadłospisów nie budowano, opierając się na normach żywieniowych. Dlatego też ludzie nie zdawali sobie sprawy, że mięso nie dostarcza wszystkich składników odżywczych. Jak tłumaczy Jerzy Borowski, „człowiek karmiony najlepszym mięsem, kawiolem, wędzonym łososiem oraz szlachetnym alkoholem żyłby krótko ze względu na niedobór witaminy C”<sup>44</sup>. Dietę mięsną urozmaicano zatem warzywami.

Bardzo ciekawie przedstawiał się zestaw jarzyn konsumowanych w pałacu. Były to: botwina, chrzan, fasola biała i szparagowa, groszek zielony, kalafior, karczoch, marchew, ogórek zielony, papryka, pietruszka, pomidor, por, rzepa, rzodkiewka, seler, soczewica, szalotka, szparag, szpinak, tapioka i ziemniak młody. Najczęściej wykorzystywano tapiokę – prawdopodobnie do deserów i puddingów. Kilka razy jako składnika użyto wiosennych warzyw, ale nie podano ich nazw. Dużą grupę warzyw stanowiły sałaty: cykorja, endywia, eskarola (odmiana endywii), masłowa i rzymska.

Na stole pojawiały się też produkty zbożowe. Do codziennego zestawu składników wchodziła mąka pszenna (*Weitzenmehl*) do wypieku chleba, ciast i tortów, przyrządzania różnych potraw; niekiedy używano mąki wiedeńskiej typu 405 (*Wiener Mehl*) i drożdży. Częstym składnikiem posiłków był makaron, niekiedy z informacją, że wykorzystano oryginalny włoski produkt.

W pożywieniu rodziny książęcej ważne miejsce zajmował nabiał, jaja i tłuszcze. Jaja należały do surowców stale obecnych w dworskiej

---

<sup>43</sup> Wolfgang Reinhard tłumaczył, że niższe warstwy społeczne naśladowały kulturę jedzenia wyższych warstw, jednakże wydawały większość swoich dochodów na produkty żywnościowe, w przeciwieństwie do arystokracji. Wyliczenia statystyczne podają, że w 1816 r. średnie roczne spożycie mięsa na głowę wynosiło w Niemczech 1/5 dzisiejszej ilości i tylko 1/7 tego, co jedzono u schyłku średniowiecza. Zob.: W. Reinhard, *Życie po europejsku: od czasów najdawniejszych do współczesności*, tłum. J. Antkowiak, Warszawa 2009, s. 137.

<sup>44</sup> J. Borowski, *Aspekty historyczne i żywieniowe wykorzystania mięsa w diecie człowieka*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich...*, s. 6–7.

kuchni. Były konsumowane w różnych postaciach, m.in. używane do przygotowania omletów i ciast. Spośród tłuszczów pochodzenia zwierzęcego spożywano masło, czasem smalec lub słoninę, a z nabiału – śmietaną lub bitą śmietaną.

Kolejną grupę produktów stanowiły grzyby. Najpopularniejsze na stole żagańskim były pieczarki (zwłaszcza kapelusze) oraz francuskie trufle, natomiast sporadycznie spożywano borowiki oraz smardze.

Na żagańskim dworze jedzono też owoce: ananasy, brzoskwinie, czereśnie, gruszki, jabłka, morele, pomarańcze, śliwki oraz wiśnie (*Weichselkirschen*). Spośród orzechów kilkakrotnie pojawiły się rachunki za pistacje, natomiast jednorazowo – orzechy laskowe i orzeszki piniowe (*Pignolis*). W 1887 roku zakupiono kasztany (*Maronen*).

Nie wzmiankowano przypraw używanych w kuchni, odnotowano jedynie trybulę jako zioło. Z przetworów kuchennych wykorzystywano ogórki konserwowe (*Pfeffergurken*), kapustę kiszoną (*Sauerkraut*), kandyzowane owoce oraz marmoladę. Do alkoholi zaliczyć można: wino porto<sup>45</sup>, likier Maraschino, ciemne piwo (*Braunbier*), wiśniówkę (*Kirschwasser*) oraz koniak (*Cognac*).

W przypadku wykwintnych produktów żywnościowych warto zaprezentować najciekawsze z nich, zwłaszcza egzotyczne owoce (ananas i pomarańcze), przyprawy (czekolada i wanilia), a także kulinarny rarytas – grzyby trufle. Dla uzupełnienia w Tabeli 5 znalazły się również morele i marmolada z moreli, które wystąpiły w posiłkach z lat 1878–1882. Najpopularniejszym składnikiem była wanilia, którą jedzono przez cały okres 1878–1889, choć najwięcej użyto jej w 1884 roku. Kolejnymi wielokrotnie używanymi składnikami były czekolada i trufle (choć nie wystąpiły w zestawieniu z 1878 r.), których najwięcej spożyto w 1884 roku. Można z tego wnioskować, że w 1884 roku częstym posiłkiem były desery. Ananas pojawił się w latach 1879–1886 (najwięcej w 1881 r.), natomiast pomarańcze – jedynie w latach 1880–1881. Jak widać w tabeli, większe spożycie dotyczy esencji pomarańczowej, którą można było aromatyzować potrawy, zwłaszcza desery.

---

<sup>45</sup>Co istotne, porto było sprowadzane z dwóch źródeł: wino do mięsa czy ryb zamawiano z Hamburga, natomiast część zamówień na wino pochodziła z Berlina, skąd sprowadzano je razem z innymi produktami. Zob.: APZG, AKŻ, sygn. 617, k. 239.

Tabela nr 5. Zestawienie sumaryczne wybranych wykwintnych produktów żywnościowych w kolejnych latach.

	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	Razem
Ananas	0	2	2	5	1	1	4	1	2	0	0	0	18
Morele	0	1	2	6	3	0	0	0	0	0	0	0	12
Marmolada z moreli	4	27	15	12	10	0	0	0	0	0	0	0	68
Pomarańcze	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Esencja pomarańczowa	2	8	9	3	6	3	8	2	3	3	6	4	57
Pistacje	0	8	3	3	1	0	0	3	2	1	0	2	23
Czekolada	0	21	22	17	24	20	29	23	17	15	18	18	224
Trufle	0	3	17	7	5	7	20	14	9	7	10	12	111
Wanilia	8	52	52	29	47	36	61	46	39	34	37	35	476

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: APZG, AKŻ, sygn. 617–618.

Francuskojęzyczne wydatki nie zostały ujęte w analizie wydatków, ale zawierają wskazówki, do czego wykorzystywano niektóre z wymienionych składników. Zapiski kucharza J. Batona z 1889 i 1890 roku zawierają oprócz kwoty także informację, do czego dany składnik był potrzebny. To uzupełnienie pozwala w większym stopniu zobrazować, jakie posiłki spożywała książęca rodzina. Kurczak był wykorzystywany jako farsz, do gotowania, pieczenia, potrawy lub sufletu. Kura była nadzieniem do pierogów lub gotowano z niej bulion, w tym francuskie *consomme*. Pularda była pieczona. Łososia wędzono i umieszczano w tartinkach. Pieczarki były nadzieniem do potrawy *Vol-au-vent*, podawanej na ciepło. Trufle dokładano do gulaszu z koguta lub „pasztetu z resztek” (*Pain de Gibier*). Jabłek używano do deseru Charlotte. Wanilia była składnikiem deserów, takich jak: mus, „Pompadour”, „St. Honoré”, „Meringue” (razem z likierem Maraschino), a także dodawano jej do lodów „Glace Napolitaine”.

Dodatkowe informacje, do czego używano danych produktów, można znaleźć w książkach kucharskich i XIX-wiecznych przepisach kulinarnych. Jednym ze sposobów wykorzystania słoniny było okrycie nią pulardy przed pieczeniem<sup>46</sup>. Ananas był wykorzystywany w deserach: podawano go na ciepło w postaci pokrojonych krążków lub plastrów

<sup>46</sup>D. i H. Dębscy, *Kuchnia królewska*, Wrocław 1991, s. 405.

i obtaczano w cieście<sup>47</sup>. Czekoladę, wanilię i żelatynę łączono w krem czekoladowy i podawano schłodzone<sup>48</sup>.

Najważniejszym wnioskiem, jaki nasuwa się po analizie menu dworskiego, jest wyraźnie zarysowana wysoka pozycja społeczna, która przejawiała się w większym udziale spożycia mięsa (różnych gatunków drobiu), mąki pszennej i produktów importowanych. „Pożywienie ludzi zamożnych było bardziej urozmaicone, o większych wartościach odżywczych, świeższe, przygotowywane zwykle przez profesjonalistów, czyli kucharzy, jednak z reguły pozostawało w ramach jednego i tego samego systemu kulinarnego”<sup>49</sup>. Była to kuchnia dość wykwintna, charakteryzująca się różnorodnymi potrawami wymagającymi staranności wykonania i podania. Dodatkowo charakteryzował ją umiar – cecha kuchni zachodniej Europy. Śniadania spożywano w swoich pokojach, które służba przynosiła na tacach do łóżka. „U dziadków Marii z Radziwiłłów Potockiej w Berlinie każdemu z dorosłych domowników przynoszono do pokoju niezmienny zestaw: kawę z mlekiem i dwie bułeczki, które musiały wystarczyć aż do 17-tej, kiedy w sali jadalnej podawano obiad. (...) Kolacji nie było wcale, dopiero o 9 wieczorem zbierano się w salonie na herbatę z odrobiną ciasteczek, których zwykle i tak nie starczało dla wszystkich”<sup>50</sup>. Na podstawie kilku zachowanych menu z wystawnych obiadów z okazji urodzin księżnej Pauliny z 1872 i 1876 roku wynika, iż posiłek składał się z kilku dań: przystawek, zupy, dania na ciepło, dań na zimno oraz deseru<sup>51</sup>. Jedną z charakterystycznych cech kuchni żagańskiej było wykorzystywanie składników, których nie było w danej porze roku. „To inna cecha kuchni wyższych sfer, sugerująca śmiałość wyzwania rzuconego naturze”<sup>52</sup>.

XIX wiek był ostatnim etapem w historii, w którym arystokraci stanowili siłę polityczną, kulturalną, wyznaczającą trendy w społeczeństwie. Stopniowo zaprzestawano postrzegać majątki ziemskie jako je-

---

<sup>47</sup> D. i H. Dębscy, *Kuchnia cesarska*, Wrocław 1991, s. 279.

<sup>48</sup> Ibidem, s. 287–288.

<sup>49</sup> J. Osterhannel, *Historia XIX wieku. Przeobrażenie świata*, tłum. I. Drozdowska-Broering, J. Kałużny, A. Peszke, K. Śliwińska, Poznań 2013, s. 302.

<sup>50</sup> M. i J. Łozińscy, *Życie codzienne arystokracji*, Warszawa 2013, s. 72.

<sup>51</sup> APZG, AKŻ, sygn. 351.

<sup>52</sup> F. Fernández-Armesto, op. cit., s. 208.

dyne źródło bogactwa. Tak opisywano przedstawicieli możnych rodów: „(...) stroni od pracy fizycznej (oprócz wojny i polowań), prowadzi wyróżniający się styl życia przez podkreślenie honoru i wytworności i na zasadzie dziedziczenia przekazuje swoje przywileje z pokolenia na pokolenie”<sup>53</sup>.

Zestawienie rachunków żagańskich pozwala wiernie odtworzyć obraz odżywiania się książęcej rodziny w badanym okresie 1878–1889. Adnotacje wydatków książęcej kuchni mają tę zaletę, że pokazują rzeczywistą ilość składników zamawianych do kuchni i codziennie spożywane posiłki w pałacu. Nie stwarzają trudności metodycznych, jak pamiętniki i listy, które informują głównie o potrawach, przysmakach, napojach stanowiących menu na różnych uroczystościach rodzinnych, przyjęciach okolicznościowych czy spotkaniach towarzyskich. Na podstawie zebranych informacji niełatwo jest przedstawić rozkład posiłków w czasach księcia Ludwika, poza ogólnymi wzmiankami o śniadaniach, obiadach i kolacjach. Można jednak wyróżnić podstawową cechę kuchni żagańskiej, tj. zróżnicowanie pomiędzy dziennym skromnym posiłkiem a bogatszym i obfitszym pożywieniem podawanym podczas towarzyskich zebrań lub świąt.

Podsumowując, książę żagański podkreślał swoją wysoką pozycję w społeczeństwie, kultywując tradycje arystokracji francuskiej. Równocześnie zachowywał standardy niemieckiego domu panującego, stosując się do umiarkowania i skromności. Te cechy przejawiały się również w zwyczajach kuchennych, tworząc model wytwornego i skromnego księcia, którego zachowanie budziło szacunek i sympatię zarówno w kręgach arystokracji, jak i w niższych warstwach społecznych.

---

<sup>53</sup> J. Osterhammel, op. cit., s. 995.

## Summary

### **Analysis of Daily Expenses of the Court Kitchen of the Żagań Princes in 1878–1889**

The article presents the sphere of everyday life practices in the second half of the 19<sup>th</sup> century through analysis of eating habits of the House of Talleyrand-Périgord, the Reich princes. The basis of analysis are expenses from ducal court kitchen from Sagan from the times of Duke Louis Napoléon de Talleyrand-Périgord (1863–1898). The expenses present daily calculations of ordered products with their prices and quantity in the years 1878–1889.

The ducal family shared time between Paris, an estate in Valençay, a flat in Berlin and a palace in Sagan in the Lower Silesia. There they celebrated ostentatiously both the family meetings (birthday of princes Pauline) and social events, especially in 1881 (the wedding ceremony of the Duke's daughter "Dolly") and in 1886 (the 100<sup>th</sup> anniversary of purchase of the duchy of Sagan by the Duke of Courland Biron), in which participated noble representatives of aristocratic European houses.

The longest stay of Duke in Sagan was in 1879 (183 days). However, the biggest expenses concerned 1881, when an amount of 3 650,43 Marks was spent on social events. From among the numerously represented food products on the ducal table appeared dairy (especially butter and eggs), wheat flour and poultry (especially hens, chickens, ducks, geese, poulards). Daily meals of ducal family supplemented vegetables and fruits, especially carrots and tapioca (an ingredient of the desserts). The family ate fishes and shellfish (salmons, soles, zanders, carps) very often, mostly on Fridays – according to tradition of fasting.

The refinement of dishes increased during solemn meals. Then the luxury food products, like pineapples, vanilla, chocolate, Strasbourg pâté or truffles from the southern France, decorated the Duke's table. Very often in the expenses appeared local products imported from the entire Europe, like Tyrolean apples, Helgoland lobster, Holland oysters, Brussels poulards, English ham or Italian macaroni. Duke of Sagan cared not only about the quality of meals, but also about decorations of dining room, its furnishings and liveries of footmen, who served the meals. He attached special attention to professional preparation of meals, so for that reason the salary of cook Robert Glatzel increased from 960 to 1080 Marks yearly in the period under consideration.

The high position of Duke was emphasized not only by the care of meal preparation in the court kitchen and table service, but also by the amount of consumed meat, which was greater than by the lower classes. Nevertheless,

the Duke's family still supported moderation in eating. They distinguished daily modest meals for household members from sumptuous meals, which included food products specially ordered from Hamburg or Berlin. All those elements formed the culture of eating and emphasized the elegance of the Sagan's table.

**Słowa kluczowe:** książę żagański, przepisy kulinarne, kuchnia dworska, Dolny Śląsk, 2. połowa XIX w.

**Key words:** duke of Sagan, culinary recipes, court kitchen, Lower Silesia, the second half of the 19<sup>th</sup> century