

The Practice of Child Oblation after the Council of Trent

Summary

The council of Trent in 1563 proclaimed an excommunication on everybody who constrained any female to become a novice and to make profession in any convent. At the time there was little need for such a law in Poland, where the nobility for about a hundred years had thought it a shame to have a nun in their family. However, about 1570 there started among Polish young women a tide of vocations, and their determination, added to the Catholic reform of the Church, after two or three decades changed the climate. The nobles started to found new convents and they no longer opposed their daughters' entering. With this change there returned the mediaeval (though already lawless) idea of "offering" children to God by making them enter convents without asking their consent.

In my files of the Polish nuns of that period I found 25 cases of constraint actually being used. They all range from 1580 to 1680; afterwards (and especially in mid-18th century, Age of the so-called Enlightenment) the idea seems to disappear altogether. Even so the last five cases were not motivated by "piety" but by the wish to get rid of a family trouble, a sick or unloved child. In ten cases the oblation finally was not made; either the family changed their mind or the candidate said "no" when asked by the Church authorities (as all had to be asked under the post-Tridentine law) about her own free will. Probably there were more cases of a failed oblation apart of the known ones, because a girl who was a candidate but finally did not join, only rarely came to be mentioned in the convent register at all. There are however also cases of the family changing their mind but the candidate staying in the convent against their decision. In some cases also the girl consented freely to become a nun, when told to by her parents; so that there was in fact no constraint. Altogether there are only three cases known of girls entering a convent under pressure and staying there.

Translated by M. Borkowska OSB

RZECZ O TYM, JAK BENEDYKTYNKI KUCHNIĘ PROWADZIŁY...

1. Wprowadzenie

Biblioteka Wyższego Seminarium Duchownego w Sandomierzu zawiera bogaty zbiór archiwaliów pobenedyktyńskich. Są to dokumenty należące ongiś do zakonnicy reguły św. Benedykta, które sprowadzone zostały do Sandomierza w 1615 r. przez Elżbietę z Gostomskich Sieniawską i przebywały w tym mieście do kasaty klasztoru w 1903 r. Różnorodność źródeł pozwala na przeprowadzenie analizy wielu aspektów życia zakonnego, w tym zagadnienia egzystencji mniszek w kontekście zabezpieczenia podstawowych potrzeb żywnościowych. Niezwykle interesujące jest znalezienie odpowiedzi na pytania związane z kosztami wyżywienia, rodzajem konsumowanych artykułów, sposobem ich pozyskiwania i przetwarzania oraz z metodami przygotowywania potraw. Warto przytoczyć też wzmianki na temat zwyczajów obowiązujących w klasztorze sandomierskim w związku z codzienną konsumpcją żywności i praktyk obowiązujących podczas różnych świąt i uroczystości.

Niezastąpionym źródłem informacji na ten temat są księgi przychodów i wydatków z lat 1739-1818¹, dokumenty zgromadzone w Zespo-

¹ Archiwum Biblioteki Wyższego Seminarium Duchownego w Sandomierzu (dalej cyt. ABSD): Regestra podskarbskie konwentu sandomierskiego 1739-1754, niep., sygn. G 866; Regestra podskarbskie pp benedyktynek 1754-1768, niep., sygn. G 891; Regestra podskarbskie za przełożenstwa Marianny Siemianowskiej, konwentu sandomierskiego pp. benedyktynek 1769-1794, niep., sygn. G 889; Regestra podskarbskie pp. benedyktynek w Sandomierzu 1795-1806, niep., sygn. G 1148; ZBS, Akta ksieni U. Kuczkowskiej, Klasztor – dobra, teczka 2(1806-1818/VI).

le archiwalnym pp. benedyktynek sandomierskich² oraz rękopis zawierający m.in. osiemnastowieczne przepisy kulinarne³. Uzupełnieniem materiałów archiwalnych z biblioteki seminaryjnej jest kronika benedyktynek sandomierskich, znajdująca się w klasztorze ss. benedyktynek w Łomży⁴ oraz inwentarze klasztoru i dzierżawionych przez zakonnice majątków z połowy XIX w., umieszczone w Archiwum Państwowym w Sandomierzu⁵.

2. Pozyskiwanie artykułów żywnościowych i sposoby ich przetwarzania

Ze spisów produktów żywnościowych zużywanych przez klasztor od 1739 do 1818 r. możemy się dowiedzieć, jakie surowce kupowano do kuchni i które z nich stanowiły podstawowe składniki pokarmowe. Ponieważ byłoby zbyt skomplikowane prześledzenie zagadnienia przez cały w/w okres, analiza dotyczyć będzie rodzaju kupowanych środków spożywczych w latach 1750-1759 i 1806-1816⁶.

Musimy pamiętać, że uzyskane i przedstawione w aneksie informacje odnoszą się tylko do nabytych produktów, nie została w przypadku XVIII w. podana ilość żywności pozyskiwanej z folwarków klasztornych. Odnośnie do wybranego dziesięciolecia XIX w. dysponujemy tego typu informacjami, natomiast nie jesteśmy w stanie określić wartości przeznaczonych do spiżarni klasztornej produktów. Klasztor posiadał też własne browary, gorzelnie, olejarnie, stawy rybne, ule i ogrody warzywne oraz owocowe, które stanowiły ważne źródło pozyskiwania żywności. Warto zwrócić uwagę na fakt, że konsumentami były nie tylko zakonnice, ale też dziewczęta przebywające na pensji, księża, czeladź klasztorna a część przeznaczano na jałmużnę.

² ABSD: Zespół archiwalny pp. benedyktynek sandomierskich (dalej cyt. ZBS), dokumenty z lat 1616-1903 zgromadzone według rządów poszczególnych księży.

³ ABDS: Sposoby przyrządzania leków domowych z wykazem treści, sygn. G 1766.

⁴ Archiwum Benedyktynek w Łomży (dalej cyt. ABŁom.): Dzieje klasztoru sandomierskiego od roku 1615, 30 października. Spisane w roku 1763 za przełożenia P. Marianny Siemianowski, księży 13 (dalej cyt. Kronika bened. sand.).

⁵ Archiwum Państwowe w Sandomierzu (dalej cyt. APS), Akta miasta Sandomierza (dalej cyt. AmS): Dowody do spisu funduszy duchownych benedyktynek sandomierskich 1846-1858, podszyt bez oprawy, sygn. 129.

⁶ Zob. Aneks, tabele 1, 2, 3.

Kupowaną żywność możemy podzielić na następujące rodzaje: mięso, drób, jaja, ryby, nabiał, tłuszcze, produkty zbożowe, korzenie, cukier, sól, napoje, miody, warzywa, owoce i inne dobra. Tabela nr 1 wskazuje na procentowy udział wymienionych kategorii żywności w ogólnych wydatkach na wikt.

Tab. 1 Procentowy udział wydatków na żywność w latach 1750-1759 i 1806-1816

	mięso	drób	jaja	ryby	nabiał	olej	oliwa	cukier	korz.
1750-59	39,98	9,07	3,61	17,93	13,78	5,45	0,06	0,32	1,17
1806-16	35,20	4,61	2,51	2,58	17,67	0,13	0,53	7,92	

	sól	napoje	miody	warz.	owoce	zboża	grzyby	inne
1750-59	0,27	2,27	2,76	0,04	1,14	0,16	0,43	1,56
1806-16	5,42	19,34	1,35	0,59	0,33	1,30	0,14	0,38

Źródła: ABS; G 866; G 891; G 889; G 1148; ZBS, *Akta księży U. Kuczkowskiej*, Klasztor – dobra, teczka 2 (1806-1818).

Największe sumy w obu badanych okresach pochłaniał zakup **mięsa**, około 35-40 % (oprócz dostaw z folwarków). Przeważała wołowina, następnie cielęcina, rzadziej baranina i dziczyzna. Wieprzowina w połowie XVIII w. zapisywana była łącznie z wydatkami na drób, a w XIX w. dopisywano ją przeważnie do łącznej sumy za mięso. Dlatego nie jesteśmy w stanie oszacować udziału mięsa wieprzowego w całości konsumpcji. Wydaje się jednak, na podstawie dostaw z folwarków, że udział jej był znaczny. W ciągu dziesięciu lat XIX w. dostarczono na potrzeby kuchni klasztornej 168 świń, 68 wołów i krów, 211 cieląt i 348 owiec⁷. Wołowinę na początku XIX w. kupowano w Zawichoście u starozakonnego rzeźnika Zelmana Mortkowicza. Kontrakt nakładał na rzeźnika *obowiązek dostarczać mięso piękne, wołowe, świeże, thuste do klasztoru wspomnianego dla zgromadzenia, ile tylko klasztor potrzebować będzie[...], loju topionego, czyste-*

⁷ Zob. Aneks, tabela 3.

go, świeżego bez fałszu i ozory, flaki, cielęcinę dostawiać przyrzeka⁸. Aby uniknąć zepsucia mięsa, Żyd dokonywać miał uboju jedynie dwa dni w tygodniu, w środę i piątek. Zakonnice miały odbierać mięso własną furą, nie mniej niż 600 funtów jednorazowo, po wcześniejszym powiadomieniu o zapotrzebowaniu. Należność za towar uiszczano w ciągu kwartału po zakupie, ustalając cenę na 6 gr za funt wołowiny⁹. Ponieważ w czasie obowiązywania kontraktu miała miejsce w okolicy epidemia wśród bydła, rzeźnik przedstawił pisemne poświadczenie magistratu o sprzedaży do klasztoru wyłącznie zdrowego mięsa¹⁰.

Ciekawostkę stanowi fakt, że dzierżawcy młynów klasztornych w II poł. XVIII w. i na pocz. XIX w. zobowiązani byli w ramach kontraktu do wykarmienia i oddania do klasztoru wieprzy w ilości od jednego do trzech, w zależności od wielkości młyna¹¹.

Ponadto uczennice przebywające na pensji zamiast zapłaty gotówką za stołowanie, przekazywały zwierzęta hodowlane i artykuły żywnościowe. Panna Maruńska dała w rozliczeniu cielę, krowę i masło, pensjonarka Popielówna *gotowiznę i krowę za stół*, natomiast *od stołu panien Lewandowskich* należność uregulowano słoniną i sadłem¹².

Ważną pozycję w żywieniu odgrywał **drób** – kury, kapłony, kurczęta, kaczki i gęsi. Osobną grupę stanowiły tzw. ptaszki, wśród nich kuropatwy, gołębie, przepiórki i sprowadzane z Krakowa kwiczoły¹³. Pod datą 7 lutego 1766 r. kronikarka zanotowała *kurczęta na obiad po*

⁸ ABSD: ZBS, Akta ksieni U. Kuczkowskiej, Kontrakty z rzeźnikami, 12 III 1804.

⁹ Tamże, Kontrakt zawarto w styczniu 1802 r., przedłużono w 1803 i 1804 r. określając go jako dobrowolny i stale trwać mający; ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Kontrakty różne, 2 I 1802.

¹⁰ ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Klasztor – varia, b. d, *gdy zaś echo powzięte, jakoby w mieście Zawichoście bydło chorobą powietrzną zarażone odchodziło, przeto, aby się klasztor nie obawiał mięsa od rzeczonoego rzeźnika pobierać, niemniej, iż to ogłoszenie fałszywe jest.*

¹¹ ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Góry Wysokie – dobra, 1765, 1 I 1789, 1 I 1791, 1 I 1794, 25 VI 1795; Akta ksieni U. Kuczkowskiej, Góry Wysokie – dobra 1804-5; Akta ksieni S. Dobińskiej, Kichary – dobra, 25 VI 1826, 1827, 1828; Akta ksieni B. Staszewskiej, Kichary – dobra, 25 II 1853; Akta ksieni A. Majewskiej, 5 II 1856.

¹² A. Szylar, *Działalność oświatowa benedyktynek sandomierskich w latach 1616-1865*, Lublin 2002, s. 157.

¹³ ABSD: G 891(1755/II). Kwiczol – ptak leśny średniej wielkości o brązowym grzbiecie i popielatej głowie, ciemnych skrzydłach i prawie czarnym ogonie.

pól z łaski D.P. ksieni miało zgromadzenie a wyjątkowość sytuacji spotęgował fakt, że od tego dnia Marianna Siemianowska na zawsze przyczyniła na poniedziałek porcyą drugą mięsną zgromadzeniu¹⁴. Wydaje się, że drób należał do rarytasów, ponieważ brak możliwości skorzystania z łaźni parowej, ksieni rekompensowała zakonnicom następująco: na wieczerzę kurczęta za łaźnią¹⁵. W połowie XVIII w. na zakup drobiu przeznaczano około 9 % wydatków żywnościowych a w pół wieku później o połowę mniej (tab. 1)¹⁶. Bardzo dużo ptactwa domowego, wśród nich również niewymienianych wcześniej indyków, pochodziło z folwarków z których w ciągu 10 lat XIX w. dostarczono 4 850 szt. drobiu¹⁷.

W okresie postów i dni beźmięsnych mięso zastępowano **rybami**. Z zachowanych źródeł wynika, że dopiero biskup kielecki Wojciech Górski w 1814 r. i sandomierski Prosper Burzyński w 1820 r. wydali pozwolenia na spożywanie w ciągu dnia jednego posiłku mięsnego w okresie Wielkiego Postu i Adwentu. Wyjątek stanowiły środy, piątki i soboty oraz cały Wielki Tydzień, kiedy nie obowiązywała dyspensa. Od tego czasu stało się zwyczajem coroczne staranie o dyspensę, którą przedłużano na kolejne lata¹⁸.

Najwięcej solonych ryb sprowadzano w beczkach w lutym każdego roku, w latach pięćdziesiątych XVIII w. płacono za zaopatrzenie na okres wielkopostny około 400 zł. Po ryby wyruszano wozami do Lwowa, sprowadzano je z Gdańska a nawet sporadycznie z Wrocławia¹⁹. Ogromną popularnością cieszyły się wśród zakonnice *śledzie ordynaryjne* i *szoty*, opisywane jako duże i bardzo smaczne. Świeże ryby kupowano od miejscowych rybaków jak również w Dzikowie, Potoku i Leżajsku²⁰. Występowała wśród nich cała paleta karasi, okoni, karpia, szczupaków, minogi, jesiotrów, piskorzy, łososi, węgorzy

¹⁴ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 72.

¹⁵ Tamże, s. 72.

¹⁶ Możliwe, że różnica była nieco mniejsza, ponieważ w latach 1750-1759 do wydatków na drób wpisywano też prosięta.

¹⁷ Zob. Aneks, tabela 3.

¹⁸ ABSD: ZBS, Akta ksieni S. Dobińskiej, Korespondencja biskupa i konsystorza kieleckiego..., 14 II 1814; Korespondencja biskupa Adama Burzyńskiego do ksieni..., 29 XI 1820, 20 II 1822, 27 XI 1824.

¹⁹ ABSD: G 866 (1743/VIII, 1747/III); ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Zakupy – Wrocław, 1776, Zakupy – Elbląg, 11 VI 1792, 1793.

²⁰ ABSD: G 866 (1752/XII); G 891 (1755/III, 1759/II).

a spośród stawonogów raki. Koszty związane z nabywaniem ryb w połowie XVIII w. uplasowały się na poziomie 17,9 % a w XIX w. 2,5 % wydatków (tab.1). Przyczyną mogło być korzystanie w większym stopniu z zasobów własnych stawów hodowlanych. Od końca XVIII w. zauważa się dużą dbałość o należyte zagospodarowanie i zarybienie stawów w folwarkach: Podklasztornym, Czechowie i w Kicharach.

Złowione ryby należało zabezpieczyć przed zepsuciem. Niezawodna metoda polegała na odpowiednim nasoleniu, zalecano: *Popiołu łozowego upalić i w gorącą sól wsypać. Ryby rozplatawszy, broń Boże ich wodą polewać, ale tylko chustami wycierać. Żeby zaś niewielniały i długo się konserwowały, to serca z nich wyimować a od łozowego popiołu smaczne bywają*²¹.

Z **nabiałów** spożywano masło, mleko, śmietanę i sery. W badanym okresie zauważamy zwiększenie wydatków na tego rodzaju produkty, w skali kosztów żywienia wynosiły od 13, 5 do 17 % (tab.1). Produkty te stanowiły podstawowe składniki ciast, często pojawiają się adnotacje *za masło, mleko, ser i śmietankę do kołaczy, czy masło, ser i mleko do placków*. W kronice odnajdujemy nazwy wypieków, były wśród nich pierniczki, kołacze, pączki, tzw. serki z głogu, torty przekładane masami, biszkopty z migdałami, sucharki, placki i baby oraz wiele innych smakołyków. Aby przygotować pierniczki migdałowe według osiemnastowiecznej receptury należało *wziąć funt migdałów tłuczonych w moździerzu i funt mąki pszennej, funt cukru i korzeni roznych po łucie trzeba. Najpierwej cukier potłukszy w kawalki, wody do niego wlać, żeby się dobrze zagotował, dopiero włożyć mąkę, migdały i korzenia wraz i umieszczać tyżką dobrze i robić z ciasta pierniczki, wprzód blachy wysypawszy mąką, gdy do pieca kładą po chlebie kopertę zrobić, na nich to piękniejsze i długo się dadzą konserwować, byle ich w piecu nie wysuszać, bo będą bardzo twarde, trzeba ich na miejscu wilgotnym chować, to zmiękną. Kiedy kto chce siła wraz zrobić, tego tylko przestrzegać, jeżeli będzie trzy funty migdałów, to zawsze równo cukru i mąki trzy funty, korzeni także trzy łuty. Na trzy funty to dość korzenne kładzie się cynamon, kardyban, gałka muszkatowa, goździki, kubebę niewiele*²². Pierniczki przygotowywano rów-

²¹ ABSD: G 1766, s. 69.

²² Tamże, s. 60-61.

niez z głogu, sposób ich sporządzenia był taki sam jak migdałowych, tylko mąkę zastępowano ugotowanym i przetartym przez durszlak głogiem²³. W celu podniesienia walorów smakowych do wypieków dodawano konfitury. Do tortów i pierników najsmaczniejsza była konfitura przygotowana z obgotowanych w wodzie skórek cytrynowych i marchwi, które po pokrojeniu na drobne kawalki smażono w miodzie²⁴. Zapewne kapelan benedyktynek ks. Józef Karsznicki, dziękując zakonnicom za życzenia imieninowe, chciał je ugościć tym, co najlepsze i zafundował dla wszystkich siostr wino i biszkopt z migdałami²⁵. Podobne zresztą imieniny ksieni Marianny Siemianowskiej były okazją do wprowadzenia przez cały tydzień dodatkowej porcji żywnościowej dla zakonnicy a w kolejnym roku poczęstunku składającego się z placków arkuszowych i kawy z cukrem²⁶. Nie odnalazłam receptury na przygotowanie placków arkuszowych, ale zachował się przepis kulinarny z 1766 r. wykorzystywany przy pieczeniu ciast tzw. lekkich, sucharków, placków i bab. Niewielkie zmiany w kolejności i ilości składników oraz temperaturze pieczenia zapewniły mu dość uniwersalny charakter.

Preskrypcya na ciasta letkie i sucharki lub placki i baby

Wziąć mąki pszennej kwart cztery i tę mąkę rozczynić kwartą mleka i kwatarką drożdży, potym żeby było tyle wybitych żółtków i tyle mleka, by to jak się to ruszy, dopiero te żółtki wlać i misić. Potym cukru wziąć funt, utłuc, przesiać przez sito. Jeżeli do sucharków, to tylko pół funta cukru we srodek wsypać a połowę do posypowania z wierzchu. Jeżeli by zaś do bab lub placków, to cały funt we srodek wsypać i po

²³ Tamże, s. 57-58. *Sposób smażenia serków z głogu. Trzeba głóg na surowo przeżytnać i jąderka wyrzucać, dopiero ważyć ile funtów głogu, tyle cukru przydać trzeba, naprzód w wodzie mocno warzyć, aż się rozgotuje, dopiero przecierać przez [dusz]lak i smażyć, mieszając. Naprzód sam cukier na syrop, dopiero jak się zgęstnieje kłaść głóg i smażyć mieszając, jak się dobrze wysmaży to go także jako i pigwy układać w czarki gliniane albo w czarki cynowe i w wolnym piecu potrzywać ze trzy albo 4 godziny i potym powy[i]mować na papier biały i dosuszać w cieple, żeby nie w zbytym tylko w wolnym. Na gorączki, na serce bardzo rzecz dobra, będzie jak rubin kolor piękny, długo się konserwu[i]e. Robią także i pierniczki z tego głogu tak, jak z migdałów, mąki niekłaść, tylko korzeni i cukru, przód ugotowawszy i przetrzeć przez druzslak.*

²⁴ Tamże, s. 109.

²⁵ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 84.

²⁶ Tamże, s. 40, 54.

wsypaniu cukru trzeba mocno bić, choćby i kwadrans, potem masła rozpuścić i pół kwarty wlać. Jak się to ciasto ruszy na blaszach, dopiero wsadzić w piec a najlepiej po chlebie. Jeżeli placki lub baby, to trzeba gorętszego pieca niż na sucharki; po każdym zlanu lub wsypaniu tych rzeczy trzeba mocno bić. W tym się tylko pomyliło, że trzeba pierwej masło dać niżeli cukier wsypać²⁷.

Dość popularne były w klasztorze pączki smażone na maśle, przygotowywane według sprawdzonego przepisu, być może wypraktykowanego w domu rodzinnym którejś z zakonnice. Należało wziąć garnuszki trzy, żeby równej miary były, w jeden mleka, w drugi mąki, w trzeci żółtków z białkami, ubić to pospołu i wlać na tortownicę, wsadzić i w piec wolny, albo jeżeli w ciepły, to przypilnować, żeby się to ścięło jako tort mleczny, bo jak długo zostawi w piecu, to rośnie i przypali się, to tak niedobrze. Jak zaś tylko zgęstnie i zetnie się, to krajać w paski długie, a potem w kawalki niewielkie i kłaść na masło rozpuszczone i smażyć, będą pączki, które najlepsze póki ciepłe jeść, bo jak ostygną, już nie tak są dobre²⁸.

Jędrzej Kitowicz pisząc o pieczonych w połowie XVIII wieku pączkach zachwala ich walory smakowe *dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska*²⁹. Wydaje się, że zakonnice wydoskonaliły sztukę ich przyrządzania, bo ten sam autor stwierdza, że *staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go być podsinić*³⁰.

Ser wykorzystywano do pierogów i spożywano go w trakcie posiłków za syry do kolacy zapłacono 6 zł 24 gr.³¹ Z folwarków dostarczano na użytek kuchni klasztornej masło i dwa rodzaje serów - krowi i owczy. Do bezpośredniej konsumpcji i wypieków służyły również jaja, najczęściej kurze, ale stosowano też kacze i gęsie. Kosztowały one od 2,5 do 3,5 % całej sumy przeznaczonej na żywność (tab.1). Wydaje się, że w ten sposób uzupełniano jedynie niedobory, podstawę stanowiły zaś jaja dostarczane z folwarków. W latach 1806-1816 klasztor

²⁷ ABSD: G 1766, s. 74-75.

²⁸ Tamże, s. 58-59.

²⁹ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, Wrocław 2003, t. II, s. 463.

³⁰ Tamże, s. 463.

³¹ ABSD: G 866 (1749/III, 1750/III, 1751/IV).

otrzymał 779 kop i 16 sztuk jaj z własnych majątków, oprócz tych, które zakupiono. W XVIII w. częstym posiłkiem była jajecznica. Przygotowywano ją na dwa sposoby – na winie i na mleku. Zakonnice zanotowały sposób ich przyrządzania: *wziąć wina, osłodzić go cukrem żeby było słodkie do smaku, to wlać w rynkę i jak dobrze zewre, toż wino rozbiwszy, jaj wlać na rynkę do tegoż wina i jak się usmaży jeść*³². W przypadku drugiego przepisu zalecano: *wziąć mleka słodkiego, wlać go na rynkę i rozbić jaj, wlać na toż mleko jak dobrze zewre*³³.

Do popularnych **tłuszczów** należały olej i oliwa. W przypadku pierwszego z produktów widzimy zmniejszenie jego zakupu a odnośnie do oliwy zwiększenie nakładów na jej nabycie (tab.1). Nie oznacza to wcale spadku spożycia oleju, ponieważ produkowano go z rzepaku i lnu w majątku klasztorowym w Kicharach i Garbacz, płacąc wynajętemu olejarzowi w 1814 r. *od oleju bicia* 7 zł. Oliwę sprowadzano w XVIII w. z Gdańska i Wrocławia. W 1771 r. kupiono po kamieniu oliwy hiszpańskiej (za 21 zł) i genueńskiej (za 30 zł 19 gr) oraz słój prowansalskiej (5 zł 18 gr) i garniec oliwek (3 zł), a w 1796 r. kamień oliwy *de Luca* za 42 zł.³⁴ Zakupów tego typu dokonywano w II poł. XVIII w. prawie co roku.

Do towarów sprowadzanych z Gdańska i Wrocławia należały **też przyprawy korzenne, bakalie, cukier i kawa**. Kupowano je w zależności od potrzeb, ceny korzeni były wysokie w stosunku do innych produktów i w połowie XVIII w. przeznaczono na nie 1,5 % wydatków żywnościowych a pół wieku później prawie 8 % (tab.1). Zauważa się dużą różnorodność korzeni zamorskich, wśród których należy wymienić szafran, imbir, pieprz, ziele angielskie, kubebę, cynamon, goździki czy liście bobkowe. W tamtych czasach używano nieprawdopodobnej ilości przypraw korzennych i różnorodnych ziół. Rola ich sprowadzała się do konserwacji produktów, miały wartości lecznicze jak również ich aromat zagłuszał nieświeży smak potraw³⁵. Niekiedy ksieni w ramach wdzięczności za życzenia imieninowe obdarowywała

³² ABSD: G 1766, s. 37.

³³ Tamże, s. 37.

³⁴ ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Zakupy – Wrocław, 1771; Zakupy – Elbląg 1796, 1797.

³⁵ M. Borkowska, *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII-XVIII wieku*, Warszawa 1996, s. 141-143; A. Szylar, *Lecznictwo w klasztorze benedyktynek w Sandomierzu w: Annales Academiae Paedagogicae Cracoviensis, Studia Historica II*, 17/2003, s. 284-288.

zakonnice cukrem, oliwą, pieprzem, imbirem i stokłosą³⁶. Podobny zwyczaj obowiązywał w II poł. XVII w. u norbertanek zwierzyńskich, gdzie korzenie stokłoski, pieprz, imbir i szafran używano do przyrządzania napoju rozgrzewającego i oczyszczającego organizm³⁷.

Osobną grupę stanowiły bakalie, najczęściej sprowadzano rodzynek, skórek pomarańczowych, migdałów a nawet fig. Cukru w połowie XVIII stulecia kupowano niewiele, w latach sześćdziesiątych pojawiają się pierwsze wzmianki o kawie. Okazją do jej konsumpcji była pierwsza rocznica wyboru na ten urząd ksieni Siemianowskiej, która *po obiedzie w refektarzu za świadczeniem wdzięczności zgromadzeniu [...] częstowała wszystkich kawą*³⁸. Ale już od lat siedemdziesiątych na każdej liście sprawunków, dawanej szyprowi do Gdańska, zapisywano konieczność zakupu po kamieniu cukru *refinatu* i *melisu*, syropu cukrowego, kawy *martyniki*, herbaty i kakao³⁹. Tradycją stało się też częstowanie zakonnice kawą i cukrem przy okazji różnych uroczystości np. obłóczyn zamożniejszych nowicjuszek, imienin ksieni czy kapelana. W 1766 r. Marianna Siemianowska wprowadziła zwyczaj z *macierzyńskiej dobroci i dyskrecji, aby w święta po Mszy konwenckiej kwadrans czasu dany zgromadzeniu był dla posiłku kawą*⁴⁰. Na przełomie XVIII i XIX wieku kawa stała się napojem na tyle popularnym, że guwernantka Joanna Hintzowa, zatrudniona na pensji klasztornej w roku szkolnym 1802/3, zastrzegła sobie w kontrakcie *zamiast śniadania i podwieczorków kawy funt jeden i pół i cukru tyleż na każdy miesiąc* oraz codziennie mleko do kawy⁴¹. Wydaje się, że kawa z mlekiem i cukrem stanowiła też dość powszechny i ceniony przez zakonnice napój.

Po **sól** jeżdżono do Bochni i Wieliczki, w latach 50-tych XVIII w. beczka jej kosztowała około 35 zł.⁴² W 1703 r. 51 beczek soli przywiózł do klasztoru Stanisław Sajkowski, każda kosztowała 20 zł.⁴³

³⁶ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 63.

³⁷ K. Kramarska - Anyszek, *Dzieje klasztoru pp. norbertanek w Krakowie na Zwierzyńcu do 1840 r.*, „Nasza Przeszłość”, t. 47:1977, s. 96.

³⁸ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 45.

³⁹ ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Zakupy – Wrocław, 1771, Zakupy – Elbląg, 1792, 1793, 1796, 1797.

⁴⁰ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 184, 186, 195, 201.

⁴¹ A. Szylar, *Działalność oświatowa...*, s. 134.

⁴² ABSD: G 866; G 891.

⁴³ ABSD: ZBS, Akta ksieni A. Chrzęstowskiej, Kontrakty z...(cegły, wapna), 30 VI 1702.

Codziennym napojem było **piwo**, zawierające znikomy procent alkoholu, wytwarzane w browarze w folwarku Podklasztornym. Do jego produkcji używano głównie chmielu oraz jęczmienia, z którego w młynie robiono słody. Niekiedy kupowano też gotowe słody, ale zdarzało się to raczej sporadycznie. Chmiel stanowił najczęściej spotykaną pozycję w wydatkach na browar, przykładowo w 1768 r. zapłacono za jego nabycie 111 zł 6 gr, w 1778 r. 10 zł 19 gr, w 1788 r. 27 zł.⁴⁴ Nakłady na jęczmień wahały się od kilkuset złotych w niektórych latach do wydatków na poziomie zerowym⁴⁵. Możemy sądzić, że spowodowane było to nie tyle brakiem zapotrzebowania, ale pokrywaniem go z własnych upraw. W przypadku niewystarczającej ilości własnego, kupowano go w celu uzupełnienia zapasów. Rarytasem było zapewne piwo angielskie w butelkach, w 1792 r. nabyto 200 a w cztery lata później 150 butelek. W instrukcji dołączonej do listy sprawunków sekretarka zakonna zapisała, że piwo mające wyborniejszy smak jest koloru bładozielonkawego, do gorszych zaś należy w kolorze czerwonym⁴⁶.

Stałą pozycję w wydatkach stanowiło też **wino**. Dziwić może fakt nieodnalezienia w żadnych zapiskach wiadomości o uprawie winnej latorośli i produkcji wina w klasztorze. Możliwe, że jedynie nabywano je od miejscowych kupców oraz sprowadzano z Gdańska i Elbląga. Przeznaczano je na potrzeby kościoła i zakonnice, głównie przebywających w infirmerii oraz konsumowano z okazji ważnych świąt, uroczystości i rocznic. Kupowano wino węgierskie, francuskie w kolorze złotym, neapolitańskie, szampańskie w butelkach, piołunkowe i *muskatt*⁴⁷. W rocznicę elekcji ksieni w 1764 r. *po niesporze zgromadzenie poszło z powieńszowaniem do D.P. ksieni, których częstowano winem neapolitańskim* a podczas imienin biskup Jan Kanty Lenczewski *częstował ich winem węgierskim po pół kwarty*⁴⁸. Innym razem okazją do ugoszczenia zakonic winem było święto Bożego Ciała, gdy *ksieni w refektarzu*

⁴⁴ ABSD: G 891 (1768); G 889 (1778, 1788).

⁴⁵ ABSD: G 866 (1742/IV, 1743/X, 1753/IV).

⁴⁶ ABSD: ZBS, Akta ksieni U. Kuczkowskiej, Klasztor – dobra, teczka 2 (1814/VI); Akta ksieni M. Siemianowskiej, Zakupy – Elbląg, 1792, 1793, Zakupy – Gdańsk, 1796. Piwo kupowano u p. Fromme w Gdańsku, cena za butelkę wynosiła w 1792 r. 1 zł 18 gr.

⁴⁷ ABSD: ZBS, Akta ksieni M. Siemianowskiej, Zakupy – Wrocław, 1771, Zakupy – Gdańsk, 1796, Zakupy – Elbląg, 1793, 1796, 1797; G 891.

⁴⁸ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 57, 152.

u stołu, która tak sama od siebie okazując przychyłność, jako też i na pożegnanie od J.W. biskupa, kazała [przynieść] zgromadzeniu wina węgierskiego po skończonym obiedzie⁴⁹. Również po odbyciu kapituły 24 grudnia 1774 r. ksieni ugościła zakonnice winem węgierskim, co było początkiem obchodów uroczystości świąt Bożego Narodzenia⁵⁰.

Wino francuskie stanowiło, według zapisek klasztornych, substytut do przyrządzania m.in. musztardy. Należało wziąć *piernika toruńskiego wiele się podoba, rozbić go z winem francuskim gotując, potem przydać gorczycy czarnej na proszek utartej ile potrzeba, goździków kramnych zdartych lot 1 i octu tegoż winnego według potrzeby, to wszystko wraz pomieszawszy wylać do słoja i mieć do używania codziennego*⁵¹.

Wydatki na **wódkę** w połowie XVIII w. były niewielkie, gwałtowny ich wzrost nastąpił w wieku XIX. Klasztor dysponował w XVIII w. dwoma gorzelniami, jedną usytuowaną w folwarku obok klasztoru i drugą w majątku w Czechowie. Podstawowym surowcem w produkcji gorzałki w XVIII w. był jęczmień a w XIX w. żyto, pszenica i ziemniaki oraz drożdże. Walory smakowe osiągnano dzięki zastosowaniu anyżu, kopru włoskiego i *skórki pomarańczowej do wódki przepalanej*⁵². Sposób wykonania likieru zaprawionego skórkami pomarańczowymi był prosty – *wziąć pomarańczykowych skórek, białość z nich pozbierać, tylko aby były świeże, drobno pokrajać, potem w moździerzu na miazgę uthuc, dodawszy trochę salis tartary, potem w naczynie szklane wyłożyć i wódką z wina przepalaną nalać*⁵³.

⁴⁹ Tamże, s. 152.

⁵⁰ Tamże, s. 154.

⁵¹ ABSD: G 1766, s. 39.

⁵² Tamże, G 891 (1786/V, 1787/IV, 1788/X, 1789/V/XII, 1790/I/XII, 1791/III/ IV/X / XII); G 889; G 1148.

⁵³ ABSD: G 1766, s. 64. *Lagier albo wino kwaskowe przepalić na gar[n]cu browarnym, raz na alembiku toż samo, drugi raz przepalić z koprem włoskim lub anyżkiem, trzeci raz toż samo na alembiku przepalić z jałowcem, pomarańczow[e]mi skórkami, trzeba ażeby powoli szedł ten lagier, bo przeparu[i]e prędzej jak gorzałka, syrop tak smażyć, wody - niestudziennej, bo zbieleje gorzałka ta – ale ryczny lub stawowy dobierać, białki rozbić z wodą i wlać, w tygiel cukru nasypawszy, jak się usmaży to /:ia pożyczcie kapelusze:/ wystudzony syrop wlać w konew czystą, w który już będzie ta gorzałka, białki się zostaną w kapeluszu i z fusem z cukru a czyste prze[cy]dzie przez kapelus, jeżeli będzie tęga gorzałka, to więcej wody ryczny przylać i w konwi niech się przez noc wytrawi z wodą. Do gąsiorka wsypać, kto chce kurdybon, kto chce cynamon lub goździki, jakim smakiem żęby była ta gorzałka zaprawna, to sypią stłucz-*

Znaczna część produkowanego spirytusu służyła do przygotowania mikstur leczniczych i opłacenia pracujących w klasztorze rzemieślników, pozostała zaś do konsumpcji. Zachowany przepis na przygotowanie wódki zalecał: *krwawniku skubanego nasypać w gąsior i nalać wody krenicznej, moczyć przez dni piętnaście. Szesnastego dnia nabić w halembik, położywszy na lejek bawełny czystej, żeby wodka przez nie szła, te bawełne, gdy wodka odejdzie wysuszyć i w szklane naczynie włożyć do siódmego dnia. Siódmego dnia wmoczyć w takiej wódce, postawić na murku przy ciepłe lub na słońcu, a gdy się wydystyluje do trzech lub 4 dni zlać i syropem do picia według upodobania zaprawić*⁵⁴.

Jakie ilości alkoholu przeznaczano do bezpośredniej konsumpcji nie jesteśmy w stanie określić, ale problem w tym względzie miała zapewne Cecylia Zygmuntowska, która poprzez swojego spowiednika prosiła ksienią o możliwość zmiany klasztoru na radomski *dla poprawy życia i zdrowia* i przyjęta tam została pod pewnymi warunkami, był wśród nich punkt *nie będzie domagać się wina czy wódki, ale pić piwo i polewkę*⁵⁵.

Napoje alkoholowe pochłaniały w połowie XVIII w. 2, 27 % wydatków, a w kolejnym nastąpił prawie sześciokrotny wzrost (tab.1). Przyczyną był fakt dopisywania od 1806 r. do sum na zakup napojów alkoholowych wina mszalnego.

W przypadku **miodów** nie jesteśmy w stanie określić ilości zużytego miodu pitnego i *praśnego*. Koszty jego zakupu w latach 1750 - 1759 obliczone zostały na poziomie 2, 7 % a w okresie 1806 - 1816 wyniosły 1,3 % pieniędzy przeznaczonych na żywność (tab.1). Miód pozyskiwano również z własnych pasiek. W folwarku w Górach Wysokich w 1711 r. było 18 uli, co świadczy o istnieniu tam rozwiniętej hodowli pszczół⁵⁶. W majątku czechowskim również hodowane były pszczoły, wzmianki na ten temat pochodzą z lat sześćdziesiątych i osiemdziesiątych XVIII w. Ulami opiekował się pasiecznik, którego zadaniem było *dogłądanie pszczół* i dostar-

ne i ponaliwać tej gorzałki, niech moknie dla gości, w małą flaszkę, zliwać żeby się nie zmąciło. za: G 1766, s. 31-32.

⁵⁴ ABSD: G 1766, s. 73.

⁵⁵ ABŁom., Kronika bened. sand..., s. 65-66.

⁵⁶ ABSD: ZBS, Akta ksieni B. Trzeciejskiej, Inwentarz Gór Wysokich, Niskich, Ki-char, Gałkowiec, Ocina, 14 II 1711.

czanie miodu do klasztoru⁵⁷. Zajmowano się też produkcją miodu pitnego, w 1744 r. *Marcinowi od warzenia miodu* zapłacono 10 gr a dwa lata później za taką samą usługę wyplacono 20 gr.⁵⁸ W latach sześćdziesiątych XVIII w. w kronice odnajdujemy kilkakrotne wzmianki o siostrze Małgorzacie Sobańskiej, wspomaganej niekiedy przez Konstancję Załuską, która *miód warzyła* na potrzeby klasztoru⁵⁹.

Witamin i mikroelementów dostarczały **warzywa, owoce i grzyby**. Lista jarzyn kupowanych w ciągu 10 lat XVIII w. była krótka, stanowiły ją ogórki, szparagi, rzepa i kapusta. W XIX w. powiększona została o marchew, salate, groch zielony, czosnek, buraki, ziemniaki, cykorię, cebulę i pietruszkę. Z racji zakładania ogrodów warzywnych w folwarkach, większość jarzyn pochodziła z tamtejszych upraw. Dlatego dokupowaniem uzupełniano tylko niedobory. W przypadku owoców wielkość wydawanych pieniędzy na ich zakup zmniejszyła się z 1,14 do 0,33 % (tab.1), ale nie oznaczało to zmniejszenia spożycia. Zakonnice dbały o ogrody owocowe, zakładane na terenie przyklasztornym i w folwarkach. Stąd pochodziła większa część owoców, w razie nieurodzaju kupowano potrzebne *frukty*. Asortyment ich był bardzo podobny, jabłka, wiśnie, gruszki, śliwki, jagody i w XVIII w. orzechy. Wymieniane były orzechy włoskie, tureckie i wodne, w 1756 r. zapłacono za 4 tys. orzechów 16 zł. Jabłka i gruszki dzielono na porcje do bezpośredniego spożycia, śliwki suszono a także smażyło powidła⁶⁰. Stała pozycję w corocznych wydatkach zajmowały grzyby, kupowano je w wieńcach i przeznaczano na nie od 0,14 do 0,43 % kosztów żywienia.

Znajdujące się przy folwarkach ogrody dzieliły się na warzywne, ozdobne i owocowe. Wykorzystując dostępne źródła, udało się dokonać zestawienia roślin uprawianych w ogrodach należących do zakonnice. Wykaz ich umieszczony został w poniższej tabeli nr 2.

⁵⁷ ABSD: G 891 (1767/IX); G 889 (1781/IX). *Pasiecznikowi czechowskiemu co miód przywiózł, pasiecznikowi za doглядanie pszczół* 3 zł.

⁵⁸ ABSD: G 866 (1744/XII, 1746/I).

⁵⁹ ABLom., Kronika bened. sand..., s. 58, 70.

⁶⁰ ABSD: G 866 (1746/VIII, 1749/V, 1753-54); G 891 (1756). Śliwki suszono i smażyło z nich powidła, w 1765 r. zakonnice zapłaciły *czleku z Sadkowej Góry, co uczył śliwek suszyć i suszył przez niedziel 2 – 9 zł, a najemnikowi od robienia powidel 3 zł 19 gr*, za: G 891 (1765/ X)

Tab. 2 Wykaz roślin i drzew owocowych uprawianych w majątkach zakonu benedyktynek w XVIII i XIX w.

Czechów	Czechów ogród włoski		Folwark Przyklaszt.		Folwark Przyklaszt.		Folwark Przyklaszt.		Kichary	
	1735	1735	1811	1827	1858	1858	1858	1858	1858	1858
roślina	ilość	stare	ilość	roślina	roślina	ilość	roślina	ilość	roślina	ilość
bób	8 zagonów	23	37	drzewa owoc.	roślina		roślina		kartofle	
groch włoski	1 zagon	8	39	włoszczyzna	drzewa owoc.		roślina		komidory	
tatarska	11 zagonów	16	50	chmiel	włoszczyzna		roślina		seley	
knopie	zagonów	b.d.	b.d.	jarzyny	rozokiew		roślina		seley	
kapusta	4 zagony	b.d.	b.d.		szparagi		roślina		pietruszka	
marchew	4 kawałki	b.d.	b.d.		salata		roślina		jablonie	
rzepa		4 kwatery	b.d.		ogórki		roślina		grusze	20
		porzeczki	b.d.		kwiaty		roślina		wiśnie	28
		rozmaryn	60		ziola		roślina		śliwy	140
		pietruszka	15 grządek				roślina		śliwy	124
		cebula	b.d.				roślina		orzechy	15
		ogórki	8 grządek				roślina			
		seley	3 grządki				roślina			
		pory	3 grządki				roślina			
		buraki	2 grządki				roślina			
		jarmuż	4 grządki				roślina			
		poziomki	3 place				roślina			

Źródła: ABSD: *Inwentarz dóbr Czechowa...*, 26 VIII 1735; *Kontrakt z ogrodnikiem Wojciechem Zaborowskim*, 29 IX 1727; APS, AmsS; sygn 129.

W ogrodzie przyklasztornym, na urodzajnych czarnoziemach uprawiano warzywa, wśród których wymieniane były pomidory, selery, pietruszka, pory a w specjalnych inspektach nowalijki – rzodkiewka, sałata, szparagi i ogórki. Rosły tam również drzewa owocowe, jabłonie, grusze, wiśnie, śliwy, orzechy oraz kwiaty i zioła. Większość zbieranych plonów wykorzystywano w klasztornej kuchni⁶¹.

W majątku Kichary w połowie XIX w. znajdowały się dwa ogrody owocowo-warzywne i dwa warzywne, rozciągające się *za stodołami*. W dwu ogrodach warzywnych uprawiano jedynie kartofle, natomiast w dwóch pozostałych oprócz kartofli, także pomidory, selery, pory, pietruszkę. Rosło tam również po kilka jabłoni, grusz, wiśni i duża ilość śliw, których owoce suszono⁶².

Ogrody warzywne znajdowały się również w majątku w Czechowie, dwa z nich umieszczono *za folwarkiem* i *za stodołami*. Według inwentarza z 1735 r. obydwa były zaniedbane. Jeden porastały stare jabłonie i śliwy, drugi zaś obsiany był bobem, grochem włoskim, tataraką, konopiami, kapustą, marchwią i rzepą. Wydaje się, że za wzorcowy możemy uznać ogród włoski, podzielony na kwatery i obsadzony różnorodną roślinnością. Rosły w nim w stare i młode drzewa owocowe, agrest, porzeczki i rozmaryn oraz pietruszka, cebula, ogórki, selery, pory, buraki i jarmuż. Osobliwością były poziomki. Znajdowały się tam również 33 inspekty podzielone na kwatery ze szklanymi, oprawionymi w olów oknami. Założono też młody sadek z 69 szczepami, wśród których były brzoskwinie i morele⁶³.

Wydaje się, że w przypadku ogrodów w Czechowie, podobnie zresztą jak i w pozostałych majątkach, większość warzyw i owoców wykorzystywano na potrzeby kuchni klasztornej i częściowo na ordynarię, będącą formą zapłaty za służbę w klasztorze i folwarkach. W przypadku dzierżawy ogrodu w Czechowie w 1751 r. przez Ignacego Lombacha, ksieni zastrzegła, że podczas pobytu jej samej lub którejś z zakonnic w majątku *powinien będzie pan ogrodnik dać włoszczyzny do kuchni i na stół ogrodowych rzeczy*⁶⁴.

Zakonnice ceniły walory smakowe ogórków, które odpowiednio przygotowane, stanowiły nie lada przysmak. Podany przepis na *frykas*

⁶¹ ABSD: Kontrakt z ogrodnikiem Wojciechem Zaborowkim, 29 IX 1827; APS: AmS, sygn. 129.

⁶² APS: AmS, sygn. 129.

⁶³ ABSD, Inwentarz dóbr Czechowa..., 26 VIII 1735.

⁶⁴ ABSD: ZBS, Akta ksieni F. Tarłówny, Czechów – dobra, 15 X 1752.

*z ogórek zaleca obrać [je] i w ukropie uwarzyć, potym na przetaki wyłożyć, żeby woda odciekła, potym w maśle usmażyć, dopiero kiedy trzeba na stół dawać, zabić jajcami jak frykas, żeby się podgotowały, pieprzu tłuczonego wsypać i gałki wetrzyć na tarce*⁶⁵. Na zimę przygotowywano ogórki kiszzone. Dziwić nas może wstępna obróbka, polegająca na doprowadzeniu surowca do podwiednięcia, ale ten przepis należał też do wypróbowanych⁶⁶.

W XVIII w. przy klasztorze istniał ogród zimowy, zwany pomarańczarnią. Była też osobna izba, w której uprawiano rozmaryn⁶⁷. W wyniku pożaru w 1757 r. spłonęły obydwa pomieszczenia oraz mieszkanie ogrodnika. Wkrótce zostały odbudowane, zapewne w tym samym miejscu co poprzednio, czyli przy ogrodzie⁶⁸. W oranżerii w 1804 r. rosły 4 drzewka migdałowe, jedno cytrynowe i 3 cytrusowe oraz 35 flanców rozmarynu. Z cytryn przygotowywano *sok limoniowy*. *Należało wziąć ziarek z cytryn podostatku, utłuc w moździerzu, należycie sokiem z cytryn wyciśnionym nalać i do potraw używać*⁶⁹. W razie potrzeby przygotowywano w klasztorze esensję pomarańczową na spirytusie lub winie⁷⁰.

Niewiele pieniędzy wydawano na mąkę, kasze i **produkty zbożowe**, w latach 1750-1759 stanowiły one 0,16 % wydatków na żywność a pół wieku później 1,3 %. Pomimo, że artykuły zbożowe były podstawowym produktem żywnościowym, zapotrzebowanie prawie w pełni zaspokajano z własnych upraw. W zapiskach z XVIII w. od-

⁶⁵ ABSD: G 1766, s. 61-62.

⁶⁶ ABSD: G 1766, s. 64. *Ogórki, jak kwasić. Dostałych wziąć i rozpostrzyc ich na podłodze kilka dni, żeby nadwiedły, potym ułożyć w faskę, przesytać czosnkiem lub cebulą krajany, kto chce potym koprem polnym lub ogrodowym. A na wierzchu wiśniowe liście przepłukawszy ułożyć, potym zwarzyć wody z solą i ostudziwszy nalać, aby ta woda na dwa palce z wierzchu była i zaszpunktować kamieniem przywalić. A przez kilka dni szumowiny poki będą zbierać, potym na chłodzie schodzą, do nowych doczekają.*

⁶⁷ ABSD: G 1392, k. 198-202. Pomarańczarnia i izba z rozmarynem spłonęły w wyniku pożaru w 1757 r.

⁶⁸ APS: AmS, sygn 129.

⁶⁹ ABSD: G 1766, s. 80.

⁷⁰ Tamże, s. 65. *Esens[ya] pomarańczowa. Wzią[ś]ć skórek świeżych pomarańczowych trochę wziętych, pokra[ia]ć drobno i w mozd[drzyr]u dobrze utłuc razem cum sale tartary, wedle potrzeby, przetłuk[szy]to wsypać do naczynia szklanego, nalać na to spiritus vini. Albo tez wina francuskiego na cztery lub na pięć palców i postawić w cieple, aby mokło przez dni kilkanaście, potym przecedzić, wycisnąć i używać.*

najdujemy zanotowane wydatki na obwarzanki, sporadycznie na drobne krupki, czyli mannę i *chleb biały*. Ten ostatni konsumowano wprost i przygotowywano z niego delikatne bułeczki. Według receptury z 1766 r. należało *połamać w kawałki chleb biały [:choć i suchy, bez skórki:] w sporym gar[n]ku gorącym mlekiem nalać na chleb i tak na noc w piwnicy zostawić, żeby chleb rozmoęł. Naza-jutrz przetrzeć przez drus[z]lak i wbić kilka jajec, włożyć cukru według potrzeby i cy-namonu i umieszać dobrze pospołu, żeby ani zbyt gęsto, tylko w miarę. Wylać w chustkę białą i włożyć na ukrop wrzący, żeby się gotowało z pół godziny kiedy więcej ciasta, kiedy zaś mniej, to dobrze kwadrans i potem włożyć na półmisek i podlać masłem, albo w talerzyki pokrajać i smażyć w maśle na takim, jako naleśniki smażą, jak się przyrumieni, kłaść na półmisek. To jest tak delikatna rzecz, żeby nie zgadł co jest i jak się robi, gotowanie w ukropie na tym należy, żeby rozwiązawszy chustę obaczyć, czy się już ścięło dobrze, to wyjąć, lepiej kiedy gęści ciast się robi, niż kiedy rzadko⁷¹.*

W XIX w. rozszerzeniu uległ asortyment kupowanych produktów zbożowych, wymieniane były bułki, chleb i biszkopty, krupki małe i duże, tataraka i dość rzadko ryż. Wydatki nie były w dalszym ciągu wysokie z racji pokrycia zapotrzebowania na zboże, mąkę, kaszę, groch i rzepak produkcją z majątków należących do zakonnic. Dysponujemy zestawieniem sprowadzonych do klasztoru zbóż dla lat 1806-1816⁷². Najwięcej w ciągu 10 lat dowieziono żyta (2 112 korce), następnie jęczmienia (967 k.), pszenicy (655 k.), owsa (119 k.). Skonsumowano lub przetworzono do spożycia 95 korcy grochu, 114 prosa, 87 tataraki i 63 rzepaku⁷³.

Nie odnalazłam żadnej receptury klasztornej, dotyczącej wypieku chleba, który był przecież podstawą najprostszego pożywienia. Ale drugim podstawowym składnikiem żywnościowym była kasza, tatarczaną sporządno według przepisu zatytułowanego *Jak robaczki gotować?* Składniki potrawy to oczywiście drobna ewentualnie gruba kasza tatarczana, mak, woda, mleko, miód, pietruszka i chleb. Należało: *Wziąć kasze tatarczany drobnej a jeżeli drobnej nie masz to*

⁷¹ Tamże, s. 60

⁷² Zob. Aneks, tabela 3.

⁷³ ABSD: ZBS, Akta ksieni U. Kuczkowskiej, Klasztor – dobra, teczka 2, (1806-1818).

i gruby. Wytaić ją jako najlepiej i jak przechłodni, przetrzeć przez druszlak albo przez rzeszoto i mleko makowe tak zrobić, do niego wody przewarzyć z pietruszką i białym chlebem, tak tedy chleb wybrawszy z pietruszką, uwiercić to z makiem i tą wodą, co w ni pietruszka wrzała roztworzyć ma, żeby było mleko, przecedziwszy gęste, dopiero włożyć miodu do tego mleka i tych zwysz pomienio-nych robaczków, włożyć na półmisek mleka tego wlać i jeść⁷⁴.

Zaopatrzenie w żywność pochodzącą z folwarków zmniejszyło się po odebraniu zakonnicom majątków w 1819 r. i dzierżawionych folwarków w 1865 r. Otrzymywane od tego czasu pensje ledwie wystar-czały na skromne wyżywienie.

3. Miejsca i osoby związane z przygotowaniem i spożywaniem posiłków

Miejscem konsumpcji dla zakonnic był refektarz, gości przyjmowano w furcie klasztornej, natomiast uczennice miały osobną salę jadalną. Wspólne jadenie posiłków było podstawową powinnością zakonną, podczas wizytacji w roku 1762 biskup Ignacy Kajetan Sołtyk wypytywał zakonnic *czy w refektarzu wszystkie jedzą, a nie w celach lub gdzie prywatnie?*⁷⁵

Refektarz znajdował się na pierwszym piętrze, w zachodniej części klasztoru, w niedalekiej odległości od położonej na parterze kuchni. Była to dużych rozmiarów sala z siedmioma oknami, wysklepiona, wyposażona w piec ozdobiony gzymsami i drewnianą podłogę. W oknach zawieszono białe zasłony⁷⁶.

Najstarszy opis wyposażenia refektarza pochodzi z 1757 r., wśród sprzętów były trzy dębowe stoły wraz z szufladami, gdzie przecho- wywano chusty, trzy ławy i pięć szafek. Na katedrze, z której jedna z zakonnic podczas posiłków czytała na głos zalecane lektury, znajdowały się różne książki. Podczas pożaru w 1757 r. stopił się cynowy

⁷⁴ ABSD: G 1766, s. 37-38.

⁷⁵ J. Gajkowski, *Wizyta kanoniczna biskupa Sołtyka 1762 w klasztorze benedyktynek sandomierskich w: Kronika Diecezji Sandomierskiej*, rok II/1909, nr 4, s. 101.

⁷⁶ APS: AmS: sygn. 129; ABSD, G 891 (1762/I); G 866 (1743/VI). W 1743 r. wybudowano piec w refektarzu, koszty prac wyniosły 16 zł, w 1744 r. stolarz wykonał stół do refektarza, w 1745 r. dwukrotnie remontowano podłogę.

lawaterz, 10 solniczek również z tego materiału, 12 mosiężnych lich-tarzy z cynowymi szczypcami. Spaleniu uległo również 12 cennych obrazów z postaciami świętych i pięć innych portretów⁷⁷.

Po wyremontowaniu refektarza uzupełniono jego wystrój o 16 nowych obrazów i szafki oraz pozłożoną figurę Matki Boskiej⁷⁸. Postawiono ją w specjalnej kapliczce pod drewnianym baldachimem⁷⁹. Na postumencie umieszczono lawaterz do mycia rąk a *od roboty postumentu do lawaterza refektarskiego i murarzem od wykucia muru na rurę do tegoż lawaterza zapłacono 2 zł 22 gr.*⁸⁰ W 1769 r. wyposażenie refektarza stanowiły: stół przeoryszy i pięć stołów dla zakonnic, ławy, szafki i kredens. W oknach i w kapliczce ze statua zawieszono zostały firanki w kolorze zielonym⁸¹. Do refektarza przylegała tzw. dyspensa, z której wydawano posiłki przez małe drzwiczki, położone w ścianie pomiędzy salami.

Posiłki przygotowywano w części gospodarczej klasztoru, mieszczącej się na parterze wzdłuż dolnego korytarza. Usytuowane tu były piekarnia, kuchnia, spiżarnia i piwnica. Piekarnię wyposażono w piece chlebowe i piekarskie, w kuchni wszystkie blachy i ruszta były żelazne a w piwnicy zwanej sklepem znajdowały się beczki na miód, cebrzyki, rurnice, konewki, koszyki, przetaki i garnki, wypełnione produktami żywnościowymi⁸².

Wśród pomieszczeń gospodarczych wydzielono salę z kominkiem zwaną kredensem, do przechowywania zastawy stołowej⁸³. Nieco dalej usytuowane zostało pomieszczenie dla furtianki z furty gospodarczej, poprzez którą dostarczano do klasztoru żywność. Na wewnętrznym dziedzińcu klasztornym, w pobliżu części gospodarczej klasztoru znajdowała się studnia, co dawało łatwy dostęp do wody.

⁷⁷ ABSD: G 1392, k. 198-202.

⁷⁸ ABSD: G 1231; G 891 (1768/XII); G 889 (1769/VIII); ABŁom.: Kronika benedyktynek sand..., s. 41, 95-96.

⁷⁹ ABSD: G 1231; ABŁom.: Kronika benedyktynek sand..., s. 41.

⁸⁰ ABSD: G 891 (1768/VI). Lawaterz – łac. lavatorium, sprzęt do mycia się, umywalnia w zakrystii lub klasztorze.

⁸¹ ABŁom.: Kronika benedyktynek sand..., s. 37, 41, 95, 112. *Przywieźli statua Matki Boskiej z pastorałem w Krakowie robioną szyncerską robotą, która kosztowała czter. zł 12 to jest zł 276, ponieważ złotem dane [...] sprowadzenie na statku tej statuy kosztowało złotych 40, pozłota i malowanie tej statuy kosztuje zł 254.*

⁸² ABSD: G 891 (1764/II); G 862; G 891.

⁸³ ABSD: G 866 (1751/VIII/IX).

Utrzymanie studni w należyтым stanie wymagało dość częstego szlamowania i cembrowania, prace tego typu wykonywano w odstępach kilkuletnich⁸⁴.

Na podwórzu gospodarskim, przy murze znajdowała się masarnia a miejscem do przechowywania gotowych produktów żywnościowych była z pewnością lodownia za *stawianie* której w 1776 r. ksieni zapłaciła rzemieślnikom 163 zł⁸⁵.

Sprawami gospodarczymi klasztoru zajmowała się szafarka, do pomocy miała przydzielone kilka zakonnic. Były wśród nich takie, które sprawowały urzędy np. refektarka – troszcząca się o jadalnię, piwniczna – czuwająca nad warzeniem i przechowywaniem napojów czy furtianka furty gospodarczej – kontrolująca dostarczane do klasztoru produkty. Ale władzy szafarki podlegały również konwerski, czyli zakonnice należące do tzw. drugiego chóru, przyjmowane najczęściej do posług i prac fizycznych.

Wspomnieć należy o siostrze Mechtyldzie Zarębiance, która pomimo faktu bycia tylko konwerską, przeszła przez różne szczeble niższych urzędów klasztornych i w końcu ksieni wyznaczyła ją na urząd szafarki. W odniesieniu do innych zakonnic usługi gospodarcze stanowiły jeden z etapów na drodze do wyższych funkcji w klasztorze⁸⁶.

Zakończenie

Wydatki na żywność w klasztorze sandomierskim stanowiły 62-75 % wszystkich pieniędzy przeznaczanych na egzystencję zakonnic, przeciętnie jednak około 65-67%⁸⁷. Jeżeli porównamy je z wysokością wszystkich wydanych pieniędzy na egzystencję to stwierdzimy, że najmniej kosztowała żywność w latach 1750-1759, rocznie około 5,9 tys. zł, w następnych latach doszło do wzrostu do poziomu prawie 9 i 10 tys. zł, w latach osiemdziesiątych XVIII wieku uległa zmniejsze-

⁸⁴ ABSD: G 866 (1741/III/IV, 1745/IX, 1747/X).

⁸⁵ ABSD: G 891 (1755/VIII); G 889 (1776/XII). Możliwe, że lodownia znajdowała się w ogrodzie, podobnie jak w dobrach w Czechowie.

⁸⁶ A. Szylar, *Liczba zakonnic, skład osobowy i rotacja na urzędach w klasztorze benedyktynek w Sandomierzu w latach 1615-1903*, „*Nasza Przeszłość*”, t. 102:2004.

⁸⁷ Zob. Aneks, tabela 4. W obliczeniach nieuwzględniona została stopa inflacji.

niu do kwoty nieco poniżej 8 tys., aby w okresie 1790-1799 osiągnąć wysokość 11,6 tys zł.

Pierwsza dekada XIX wieku przyniosła gwałtowny wzrost wydatków na żywność. Spowodowane to było wojną, inflacją i wzrostem cen. W latach 1810-1818 przeznaczano na zakup jedzenia 9,6 tys zł rocznie.

Interesująco przedstawia się porównanie kosztów zakupu żywności do uzyskiwanych przychodów, co przedstawione zostało w tabeli nr 3.

Tab. 3 Średnie roczne wydatki na żywność i przychody w klasztorze benedyktynek sandomierskich

	1739-1749	1750-1759	1760-1769	1770-1779
wydatki na żywność	6 957	5 911	8 994	9 805
roczne przychody	18 725	16 971	30 451	27 402
udział wydatków do przychodów	37,15%	34,83%	29,53%	35,78%

	1780-1789	1790-1799	1800-1809	1809-1818
wydatki na żywność	7 806	11 675	18 189	9 640
roczne przychody	34 390	44 508	67 418	43 765
udział wydatków do przychodów	22,69%	26,23%	26,97%	22,02%

Źródła: ABSD, G 866, G 891, G 889, G 1148; ZBS, *Akta ksieni U. Kuczkowskiej*, Klasztor – dobra, teczka 2 (1806-1818).

Obserwując wydatkowane na zakup żywności średnie roczne sumy i porównując je ze średnimi rocznymi dochodami w okresach dziesięcioletnich od 1739 do 1818 r. zauważamy, że wielkości powyższe zawierają się w przedziale 22,2-37,15%.

Najwięcej w stosunku do przychodów pochłaniało nabywanie artykułów żywnościowych do 1779 r., w kolejnych latach wielkości te wykazują znaczną tendencję zniżkową. Powodem wysokich kosztów utrzymania w tym okresie mógł być fakt wydzierżawiania przez zakonnice dóbr ziemskich i koniecznością dokupywania brakującej

żywności. Od początków lat siedemdziesiątych XVIII w. ksieni Marianna Siemianowska zmieniła dotychczasową politykę ekonomiczną klasztoru, odzyskała dzierżawy, osadziła w nich ekonomów i za ich pośrednictwem zarządzała dobrami ziemskimi. Konsekwencją tej zmiany stał się widoczny wzrost wpływów pieniężnych i możliwość pozyskiwania znacznej części potrzebnej żywności z folwarków klasztornych. Były to przede wszystkim przetworzone produkty zbożowe, mięso głównie wieprzowe, drób, nabiał, owoce i warzywa.

Również w miarę możliwości samodzielnie produkowano napoje, wśród nich najpopularniejszy – piwo. W okresie wiosennym dążono do jak najwcześniejszego wyhodowania nowalijek. Źródłem witamin w okresie zimy były suszone owoce oraz uprawiane w pomarańczarni drzewa cytrusowe. Różnorodne wypieki urozmaicały dość bogaty asortyment potraw. Starano się także zabezpieczać żywność przed zepsuciem, o czym może świadczyć wybudowana do tego celu lodownia.

Na podstawie analizy produktów przeznaczonych do kuchni klasztornej możemy stwierdzić, że wyżywienie było urozmaicone i pożywne.

* * *

Tab. 4 Artykuły żywnościowe kupowane przez zakonnice w latach 1750-1759

	1750		1751		1752		1753		1754		1755		1756		1757		1758		1759		1754-59		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
Mięso																							
wolowina	2124	27	2087	27*	2122	20	1627	4	2123	13	2748	12	1128	4	1989	27	3454	24	1947	4			
cielęcina	86	7	*	*	178	1	173	5	263	10	495	28	317	6	340	18	447	11	390	25			
dziczyzna									5	2							16	3	6				
Drób/pros.	553	*	418	8*	482	13*	470	24*	470	23*	359	7*	315	8*	313	18*	424	20*	538	5*	1093	18*	
Kury/kapłony	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
gęsi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
kaczki	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
prosięta	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
kurapatwy	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
gołębie	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
przepiórki	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
kwiczoły									22	24													
Jaja	38	11	65	23	134	29	142	26	158	5	38	7	152	22	144	4	185	29	154	21	*	*	
Ryby	1855	28	802	13*	1112	13	1093	19*	816	13*	555	*	917	26*	976	29*	1361	14*	1026	5*			
śledzie									144	18													
łososie					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
traki			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

	1750		1751		1752		1753		1754		1755		1756		1757		1758		1759		1754-59		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
jesiotry					77	13	38								*	*							
szczupaki					134	*	*		23	15					*	*							
piskorz					*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
karpie																							
węgorze																							
okonie																							
karasie																							
minogi											1	16											
Nabiał	570	15*	366	19*	442	19*															1792	16*	
masło	*	*	*	*	*	*	937	5	374	14	760	2	526	23	513	15	512	13	530	10			
Mleko/śmiet.	*	*	*	*	*	*	34	5	60	29	38		33	8	32	2	44	15	111	4	*	*	
Ser	*	*	*	*	*	*	157	29	52	19	38		86	2	151	15	43	8	24	26	*	*	
Olej	308	29	140	20	239		342		317	1	426	27	324	12	347	11	384	23	389	25			
Oliwa																	2	16	38	11			
Zboża																							
Obwarzanki	9	15	4	16	15				6	20	4	21	22	7	20	1	6	14	29				
chleb biały	1	15	13	2	2		1	25	5	7			4	4	4	7	14	6	25				
manna		20	3	11			2	21	8			4	1			3	6	10					
Cukier							66	9	6	1									121	18			
Sól											34				65	14	32	29				34	

	1750		1751		1752		1753		1754		1755		1756		1757		1758		1759		1754-59	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Napoje																						
wódka							12															
piwo						170	17	25	2	8				11	16	5	8	6				
wino							51	1	408	12	65	12	164	20	7	18	24	374	20			
miód pitny	65	11	29	17			38		249	25	87	22	76	16	237	23	25	19	6	12	327	
Miód							181	4			101	15				168						
Warzywa																						
ogórki			4	21			2	16					1	21			2	10	8	24		
szparagi			4				2		19													
rzepa							1	17	6				16		6	1	4					
kapusta									3													
Owoce																						
jabłka	23	28	13				41	2	37	22			6	26	*	41	21*	13	13	4		
wisnie			4	13*			6						7									
gruszki		*	*				24	6	26	21			26	12	*	*	38	21	10	19		
śliwki	21	24	19	19			14	4	4	2			10	29	*	*	17	22	31	9		
jagody							2	26	21	2	12	5	7	16	7	22	9	8	17	9		
Pomarancze							2		3													
cytryny									4													
orzechy	2	16	80	18	18		3		3	5		24	5	2	15		5	9	26			

	1750		1751		1752		1753		1754		1755		1756		1757		1758		1759		1754-59		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
Grzyby	56	22	19	24*			22	22	32	6*	6		21	21	12	15	22	1	40	20			
rydze	*	*	*	*			6	7	*	*					4	2	5	12	11	15			
Korzenie							1	2															
rodzynki	20						100	7	15	15	40		59	15	122	26	76		50				
migdały	27	9					3		3	8									111	10			
Figi							10		64														
anyż																							
za wyzinę	50	24					64		2	16	75				80		30		81				
inne									6	5	296	3	8	26					190				

Źródła: ABSD; G 866; G 891

Objaśnienia – symbol * oznacza, że cena dotyczy różnego asortymentu towarów z danej grupy; 1 – złote, 2 – grosze; kolumna z datą 1754-1759 oznacza łączną sumę zapłaconą za produkty kupione w tym czasie w Sadkowej Górze.

Tab. 5 Artykuły żywnościowe kupowane przez zakonnice w latach 1806-1816

	1806/7		1807/8		1808/9		1809/10		1810/11		1811/12		1812/13		1813/14		1814/15		1815/16			
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2		
Mięso																						
wolowina	5105	26	3867	27	5081	18	5734	8	2226	19	2069	22	2470	9	2502	22	2596	25	2893	3		
cielęcina	1512	4	998	1	622	6*	766	12*	227	28*	101	5*	270	5*	163	17*	569	2*	440	28*		
wieprzowina	18	3	99	25	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
baramina	6	12																				
Drób																						
kury/kapłony	1126	6*	1165	20*	643	17	302	29	101	17*	126	25*	70	25*	161	19*	95	3*	64	27*		
kaczki	290	*	452	14	320	3	60	12	93	2	17	14	4	3	16	27	136	3	34	20		
gęsi	1	12	1	10																		
kurapatwy	27	24	7																			
gołębie	392	4	338	23	260	27	287	17	204	12	189	2	233	29	337		249	17	419	4		
Jaja	861	11	308	25	91	29	255	14	231	20	134	5	108	18	197	3	146	15	424	3		
Ryby																						
szczupaki							12						13	27								
karasie							12															
śledzie											14	20	162	7								
minogi													12									
sumy													6									

	1806/7		1807/8		1808/9		1809/10		1810/11		1811/12		1812/13		1813/14		1814/15		1815/16			
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2		
Nabiał																						
masto	2481	3	3612	20	2139	24	3057	24	1951	11	1143	12	1383	28	1418	23	1864	28	1382	28		
mleko	3	18			15	6	152	25	79	23	11	2	3				24	2				
Ser	80	5			5																	
Olej	15						6	28			31	17	6	12			35	7	65	11		
Oliwa			118	17	55	18	87	15	68	4			167	17	27	8	36	17	17	28		
Zboża																						
bułki	92	22	334	22	337	12	84	17	45	19	27	19	15	18	1	12	42	29	43	5		
chleb			20	12											1	7			2	6		
biszkopty			2																			
krupki-manna	10	20	28	6	18	4	16	24					5	9	5	13	10	20	20	4		
krupy grube			69	28											64	15	30	56	22	22		
tataraka			2	12							124	15	6	20			6	19	29	21		
Ryz							6															
Cukier/kawa/korz.	1279	9	1409	19	2508	5	1110	18	608	29	684	18	529	14	159	21	306	6	38	2		
Cukier/kawa																						
Korzenie																						
szafran							16		4				26	15								
migdały							12		9				2	15	7		6					
imbir							35		18		50		16		1	15	4					

	1806/7		1807/8		1808/9		1809/10		1810/11		1811/12		1812/13		1813/14		1814/15		1815/16	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Ocet	42	20	25	27	5	4	30		15		24	27	19	2			22	12	20	18
Powidła			2	20								13	10							
Saletra								1	15			12			10	18	15			
za wyzinę										87	15	84								
inne										18	12	12	15		20					

Źródła: ABSD, *Akta kstieni U. Kuczkowskiej*, Klasztor - dobra, teczka 2 (1806 - 1818).

Objaśnienia - symbol * oznacza, że cena dotyczy różnego asortymentu towarów z danej grupy; 1 - złote, 2 - grosze

Tab. 6 Artykuły żywnościowe przeznaczone do kuchni klasztornej, pochodzące z folwarków należących do zgromadzenia

	Inwentarz										Drób										Nabiał									
	woły		krowy		cielęta		świnie		owce		gęsi		indyki		kaczki		kury		kurczęta		masło		krowi		sery		jajła			
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2		
1806/7	2	1	29	16	33	58	21	29	165	121	143	2	3	4	5	1	5	1	1	5	1	1	5	1	5	1	5	1		
1807/8	7	3	49	19	31	5	16	5	138	204	145	1	2	2	20	22	15	58	72	46										
1808/9	10	4	21	17	29	27	9	34	139	103	161	2	2	2	17	10	11	56	66	47										
1809/10	5	5	31	13	22	27	24		219	218	54	3	1	16	13	21	14	74	58											
1810/11	2	2	11	17	31	50	34	*	256*	185	119	2	3	15	31	18	22	128	3											
1811/12	2	3	24	28	52	54	4	*	220*	269	107	1		25	6	20	52	110	48											
1812/13	8	2	16	13	69	49	14	*	204*	373	64	2		31	44	24	6	122	20											
1813/14		1	15	19	27	69	4	*	147*	609	142	3		27	44	35	56	69	6											
1814/15	4	2	15	19	27	65	6	*	172*	159	158			3	31	19	35	56	69	38										
1815/16	2	3			27	74	5	30	83	153	160	1	1	24	1	57	8	34	50											

	Zboża																		
	żyto		pszzen.		jęczmień		owies		groch		proso		tatarak		rzepak		jagły		
	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	
1806/ 7	160	16	42		106	16	5		10	16	5		19	31	8				
1807/ 8	181	24	51	8	135	14	3		12	14	8	10			10	24			
1808/ 9	223		51	4	154	26			8	19	10				10	16			
1809/ 10	207		51		58		2		6	20	12	26			12	24	5	8	
1810/ 11	207	24	56		67	16	6		11	13	4	4			10	24			
1811/ 12	195		79	2	62	3	4		10	8	22	12			12	16	2	20	
1812/ 13	209		83	10	70	16	8		8	28	30	30			10	26	5	8	
1813/ 14	254		86	30	66	26	14	6	8	30	18	20			6	6	5	24	
1814/ 15	198	26	86	28	99	8	40	30	11	19	12	11			5	4	2		
1815/ 16	275	24	68	12	146	24	36		6		18	28				6	5	10	2

Źródła: ABSD; akta księni U. Kuczkowskiej, Klasztor... dobra, tom 2 (1806/VII-1818/VI)

symbol* oznacza, że cena dotyczy różnego asortymentu towarów z danej grupy; 1 – sztuki, 2 – garce, 3 – kwarty, 4 – kwatarki, 5 – kopy, 6 – korce.

Tab. 7 Roczne wydatki przeznaczone na egzystencję zakonnice, obliczone jako średnia arytmetyczna dla kolejnych okresów

Wydatki	1739-1749		1750-1759		1760-1769		1770-1779	
	1	2	1	2	1	2	1	2
żywność	6 957	66,5	5 911	66,1	8 994	62,1	9 805	67,2
naczynia	172	1,6	92	1	79	0,5	46	0,3
westiarnia	1 593	15,2	892	10	1 390	9,6	1 106	7,6
oświetlenie								
infirmeria	493	4,7	372	4,2	688	4,8	232	1,6
opał	1 251	12	1 671	18,7	3 328	23	3 405	23,3
razem w ciągu roku	10 466		8 938		14 479		14 594	

Wydatki	1780-1789		1790-1799		1800-1809		1810-1818	
	1	2	1	2	1	2	1	2
żywność	7 806	65	11 675	75,1	18 189	67,6	9 640	64,6
naczynia	170*	1,4	177*	1,1	b.d		b.d	
westiarnia	727	6,1	1 220	7,9	2 426	9	1 667	11,2
oświetlenie					1 797**	6,7	1 374**	9,2
infirmeria	181	1,5	255	1,6	1 019	3,8	493	3,3
opał	3 115	26	2 228	14,3	3 485***	12,9	1 747***	11,7
razem w ciągu roku	11 999		15 555		26 916		14 921	

Źródła: ABSD; G 866; G 889; G 891; G 1148; ZBS; Akta księni U. Kuczkowskiej, Klasztor...dobra, tom 2 (1806/VI – 1818/VI).

Objaśnienia: * suma dotyczy nakładów na zakup naczyń kuchennych i gospodarskich, ** do 1804 r. zakup "świata" doliczany był do wydatków na westiarnię, od 1804 r. oświetlenie klasztoru i kościoła wpisywano oddzielnie, ***od 1800 do 1813 r. do zakupu drewna opałowego doliczono drewno na remonty i budowę, 1 – średnia roczna suma wydawana w kolejnych okresach, 2 – udział procentowy wydatków na konkretny cel w stosunku do całości nakładów na egzystencję.

The Benedictine Nuns' Lauder

Summary

Food purchases made up between 62 and 75 per cent of the budget earmarked for the day-to-day running of the convent. The long-term average amounted to 65-67 per cent. A closer look at the actual figures reveals that the cost of food was lowest in the 1750s (the annual expenditure did not exceed 5,900 zł) and began to rise steeply (to levels of nearly 9 and 10 thousand zł) in the following years. In the 1780s the value of the food bill dropped to less than 8,000 only to climb to 11,600 zł in the last decade of the 18th century. The increased expenditure on food in the 1790s was no doubt caused by wars, inflation, and surging prices. In the years 1810-1818 the convent spent an average annual sum of 9,600 zł on food.

A comparison of the annual food expenditure with the corresponding net profits over the decades between 1739 and 1818 shows that its share of the latter varied between 22.2 and 37.15 per cent. Food was most expensive in relation to the convent's net gains in the period up to 1779; in the following years the relative weight of the food budget declined quite fast. The relatively high food bills for most of the 18th century may well have resulted from the fact that the convent rented out some of its landed estates and bought food in the market to make up for the shortfalls. In the early 1770s Abbess Marianna Siemianowska adopted a new style of management. She put an end to the policy of rentals and hired governors to administer the estates on behalf of the convent. As a result the convent recorded bigger profits and became to a large extent self-sufficient. The nuns' larder drew most of its supplies from their own farms. The list included cereals, meat (chiefly pork), poultry, dairy products, fruit and vegetables.

The convent also produced, as far as possible, its own beverages, especially beer, which was the most popular drink. The nuns took special care to produce early (spring) varieties of fruit and vegetables. In winter dry fruit and the fruit of citrus trees grown in the orangery were a precious source of vitamin C. The refectory diners were served with a wide range of dishes and pastry. A special ice chamber performed the function of a modern freezer.

Our analysis shows that the food served by the convent cooks was healthy and varied.

Translated by A. Branny

TOŻSAMOŚĆ KULTUROWA EUROPY W ŚWIETLE ORGANIZACJI WEWNĘTRZNEJ I POWIĄZAŃ FILIACYJNYCH W ZAKONIE CYSTERSÓW W ŚREDNIOWIECZU¹

Tematem niniejszego krótkiego opracowania jest kwestia ukazania wpływu zakonu cystersów na kształtowanie tożsamości kulturowej społeczeństw średniowiecznej Europy. Zagadnienie to jest bardzo szerokie i można je rozpatrywać wielowątkowo. Ze względu na ramy objętościowe naszych rozważań, sygnalizujemy tylko jeden wątek. A mianowicie na ile struktury organizacyjno-prawne i działalność kulturowa tego zakonu stanowiły podłoże do kształtowania się w pewnych kręgach idei mających wpływ na kształtowanie się wspólnych dla bardzo wielkiej części kontynentu europejskiego zachowań kulturowych, a jednocześnie poszukanie odpowiedzi na pytanie na ile owe struktury mogą stanowić odniesienie do współczesnych procesów kształtowania wspólnoty europejskiej.

*

Europa jest jednym z mniejszych kontynentów na Ziemi. W jej wielkości też najprawdopodobniej upatrywać należy powstawania i szybkiego rozchodzenia się wielu zjawisk kulturowych, wspólnych dla całego obszaru. Przyjmując założenia definicji kultury sformuło-

¹ Niniejsze opracowanie zostało przedstawione na sesji naukowej, pt. „Tożsamość kulturowa Polski w Unii Europejskiej”, która odbyła się w Rawiczu w dniach 10-11 października 2003 roku. Publikujemy je w nawiązaniu do poprzednich rozpraw tegoż autora poświęconych cystersom (por. m.in. „*Nasza Przeszołość*” t. 97: 2002; 99: 2003).