

Olga Miriam Przybyłowicz

(Polish Academy of Sciences, Poland)

<https://orcid.org/0000-0003-3422-550X>

e-mail: o.przybylowicz@iaepan.edu.pl

Przy stole bernardynek krakowskich.
Menu obiadowe w świetle unikatowego rękopisu
z drugiej połowy XVIII w. Przyczynek do badań
nad dziedzictwem kulinarnym Rzeczypospolitej

At the Table of the Krakow Bernardines. Dinner Menu in the Light of a Unique Manuscript from the Second Half of the 18th Century. A Contribution to Research on the Culinary Heritage of the Polish-Lithuanian Commonwealth

ABSTRACT

The aim of this article is to present the issue of consumption at the Krakow Saint Bernardine convent against the background of the culinary culture of the Republic of Poland at the time. The oldest account book of the Bernardine convent at St Joseph's

PUBLICATION INFO				
				e-ISSN: 2449-8467 ISSN: 2082-6060
				
THE AUTHOR'S ADDRESS: Olga Miriam Przybyłowicz, the Institute of Archaeology and Ethnology of the Polish Academy of Sciences, Centre for History of Medieval and Early Modern Material Culture, 105 Solidarności Avenue, Warsaw 00-140, Poland				
SOURCE OF FUNDING: Statutory Research of the Institute of Archaeology and Ethnology of the Polish Academy of Sciences				
SUBMITTED: 2023.09.14	ACCEPTED: 2024.03.16	PUBLISHED ONLINE: 2024.10.22		
WEBSITE OF THE JOURNAL: https://journals.umcs.pl/rh		EDITORIAL COMMITTEE E-mail: reshistorica@umcs.pl		
				

Church in Krakow preserves a unique year-round dinner menu. Thanks to the data, it is possible to reconstruct the customs and traditions of consumption and cooking of the Bernardine nuns, the everyday and festive nature of meals in the modern era. At the same time, the information makes it possible to show the standard of living of the nuns and the various aspects of the convent's functioning in the realities of Krakow in this century. The analysis of the products and dishes eaten by the nuns is presented in the perspective of the culinary heritage of the Republic of Poland in the second half of the 18th century. The set of dishes and products consumed by the Bernardine nuns during the main meal of the day places them in the culinary sphere among the higher social strata.

Key words: modernity, female monasteries, Bernardines, consumption, culinary culture

STRESZCZENIE

Celem artykułu jest zaprezentowanie problematyki konsumpcji w klasztorze bernardynek krakowskich na tle ówczesnej kultury kulinarnej Rzeczypospolitej. W najstarszej księdze rachunkowej klasztoru bernardynek przy kościele św. Józefa w Krakowie zachowało się unikatowe całoroczne menu obiadowe. Dzięki danym można zrekonstruować obyczaje i tradycje konsumpcyjne oraz kulinarne bernardynek, codzienność i odświętność posiłków w epoce nowożytnej. Jednocześnie informacje umożliwiają ukazanie poziomu życia zakonnicy oraz różnorodnych aspektów funkcjonowania klasztoru w realiach Krakowa tego stulecia. Analiza produktów i potraw jedzonych przez siostry została zaprezentowana w perspektywie dziedzictwa kulinarnego Rzeczypospolitej drugiej połowy XVIII w. Zestaw potraw i produktów spożywanym przez bernardynki podczas głównego posiłku dnia lokuje je w sferze kulinarnej wśród wyższych warstw społecznych.

Słowa kluczowe: nowożytność, klasztory żeńskie, bernardynki, konsumpcja, kultura kulinarna

Badania nad kulturą kulinarną i konsumpcją przeżywają w ostatniej dekadzie, nie tylko w Polsce, renesans i dynamiczny rozwój za sprawą interdyscyplinarnych projektów oraz przedsięwzięć edytorskich (na gruncie rodzimym seria *Monumenta Poloniae Culinaria*)¹. Problematyka wyżywie-

¹ Sześciotomowe wydawnictwo obejmuje wszystkie epoki, tom nowożytny: *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, red. B. Kümin, London–Oxford–New York–New Delhi–Sydney 2016. Praca obejmuje wielowątkową tematykę konsumpcji, począwszy od systemu produkcji, dystrybucji żywności, poprzez sposoby jej przygotowania, normy prawne i religijne, rodzaje i ilość spożywanym produktów, kończąc na społecznych, kulturowych i religijnych aspektach jedzenia w przestrzeni publicznej i domowej. Wcześniejsze badania to francuskojęzyczna publikacja: *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, red. B. Clavel, t. 1, „Histoire médiévale et archéologie”, vol. 19, Lille 2006. W Polsce przygotowano nie tylko liczne artykuły o charakterze syntetycznym i *case studies*, ale również serię wydawniczą, w której ukazało się już sześć pozycji, vide bibliografia: J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” [dalej: „KHKM”] 2014, 62, 4, s. 527–540.

nia różnych grup społecznych na przestrzeni wieków była już jednak podejmowana w latach sześćdziesiątych XX w. przez historyków szkoły „Annales”, zaś w polskich, nie tylko w odniesieniu do monastycyzmu, przez Marię Dembińską, koncentrującą swoje zainteresowania w epoce średniowiecza². Natomiast Andrzej Wyczański podjął tę tematykę, analizując źródła nowożytne, choć przede wszystkim skupił się na prezentacji procesów towarzyszących konsumpcji, a w zasadzie poprzedzających ją – produkcji dóbr i wymiany handlowej³. Społeczno-kulturowy obraz konsumpcji, przede wszystkim warstw wyższych, w czasach Rzeczypospolitej kreślono na kartach monografii o obyczajach i życiu codziennym epoki, korzystając z relacji pamiętnikarskich, diariuszów i kronik⁴. O pożywieniu oraz kulturze kulinarnej innych stanów i warstw społecznych w dobie nowożytnej, w tym osób duchownych, wiadomo ciągle niewiele. W odniesieniu do realiów średniowiecznych klasztorów problematykę podejmowali Maria Dębińska, Andrzej Marek Wyrwa i Jerzy Rajman, opierając rozważania w dużej mierze na tekstach prawodawczych i źródłach normatywnych⁵. Wyżywienie mieszkańców klasztorów w epoce nowożytnej nie stanowiło w zasadzie osobnego problemu badawczego,

² M. Dembińska, *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI wieku*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1963, 52, 1, s. 7–115; eadem, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963; eadem, *Z badań nad dziennymi racjami żywnościowymi w XIII–XVI w.*, w: *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. E. Waligóra, Kraków 1972, s. 39–46; eadem, *Pożywienie postne i pokutne mnichów we wczesnym średniowieczu (V–XI w.)*, „KHKM” 1985, 33, 4, s. 367–381. Przegląd badań środowiska „Annales” vide: A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, s. 9–10.

³ A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce w XVI w.*, „KHKM” 1960, 8, 1, s. 15–42; idem, *Studia*.

⁴ Z. Kuchowicz, *Z dziejów obyczajów polskich w XVII i pierwszej połowie XVIII w.*, Warszawa 1957; idem, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966; idem, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975; J.S. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce XVI–XVIII w.*, t. 1–2, Warszawa 1960; M. Bogucka, *Życie codzienne w Gdańsku: wiek XVI–XVII*, Warszawa 1967; eadem, *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie szesnastego i siedemnastego wieku*, „KHKM” 1977, 25, 1, s. 31–42; W. Czaplinski, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII w.*, Warszawa 1976; B. Baranowski, *Życie codzienne małego miasteczka w XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1975; J. Lileyko, *Życie codzienne w Warszawie za Wazów*, Warszawa 1984.

⁵ M. Dembińska, vide: przyp. 2, szczególnie *Pożywienie postne*; J. Rajman, *O źródłach do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym*, „Studia Historyczne” 2011, 44, 2, s. 183–198; A.M. Wyrwa, *W kuchni i przy stole „szarych mnichów”, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeologicznych i przyrodniczych*, „Archaeologia Historica Polona” 2004, 14, s. 51–113; O.M. Przybyłowicz, *O pożywieniu zakonnic w średniowieczu i wczesnej epoce nowożytnej. Problematyka, źródła, możliwości badawcze*, „KHKM” 2014, 63, 1, s. 3–18.

choć źródeł do poznania tematu jest nieporównywalnie więcej niż ze średniowiecza. W żeńskich klasztorach tematykę konsumpcji podjęła przed laty, jako pionierka na gruncie polskim, Małgorzata Borkowska. W kilkunastu rozdziałach monografii o życiu codziennym w klasztorach Rzeczypospolitej XVI–XVIII stulecia zaprezentowała „smakowite” cytaty pochodzące z kronik, pamiętników i rachunków klasztornych, wskazując na potencjał źródeł i problematyki⁶. O kuchni klasztornej pod kątem nabywanych produktów i wykorzystania tych pochodzących z własnej produkcji pisała Anna Szylar na podstawie archiwaliów benedyktynek sandomierskich, przede wszystkim kronik i rachunków. Różnorodna baza źródłowa pozwoliła na wyszczególnienie procentowego udziału wydatków na poszczególne kategorie żywności w dwóch okresach: 1750–1759 i 1806–1816⁷. Rachunki jako cenne źródło także do rozpoznania pewnych zagadnień kultury kulinarnej wykorzystała przed laty Patrycja Gąsiorowska, pisząc o kuchni i infirmerii klarysek krakowskich⁸. Autorkę bardziej jednak interesowały sprawy organizacji kuchni niż przygotowywanych produktów i potraw⁹. Czesław Gil w publikacji o życiu codziennym karmelitanek bosych problematykę konsumpcji potraktował dość pobieżnie, co wpłynęło na liczne uogólnienia, a nawet sprzeczne konkluzje¹⁰. Wymienił różnego rodzaju dania ze stołu karmelitanek bo-

⁶ M. Borkowska, *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII–XVIII w.*, Warszawa 1997, rozdz. 19: Co panny jadły i piły, s. 139–146. Nie kontynuowała jednak tej tematyki w dalszych badaniach nad dziejami życia zakonnego w Polsce.

⁷ A. Szylar, *Kuchnia benedyktynek sandomierskich*, „Zeszyty Sandomierskie” 2004, 22, s. 32–38; eadem, *Rzecz o tym, jak benedyktyнки kuchnię prowadziły...*, „Nasza Przeszłość” 2005, 103, s. 189–224; eadem, *Gospodarowanie benedyktynek sandomierskich*, Tarnobrzeg 2008. Ten pierwszy okres stanowić będzie dla mnie istotne tło porównawcze, choć tylko w zakresie pojawiających się na stole obydwu wspólnot produktów, nie zaś menu, gdyż takie informacje w źródłach sandomierskich nie zachowały się.

⁸ W nieudostępnianym badaczom archiwum klarysek (prośby skutkują odmową bez podania przyczyny) znajduje się kilkadziesiąt ksiąg rachunkowych z całego XVIII oraz XIX w.

⁹ Wymieniła kilkanaście dań pojawiających się na stole zakonnic w dni świąteczne w XVII–XVIII w., nie precyzując jednak chronologii zapisów z ksiąg perceptów, co znacznie utrudnia badania porównawcze. P. Gąsiorowska, *Kuchnia i infirmeria w klasztorze klarysek krakowskich do końca XVIII wieku*, w: *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przełomu XVIII i XIX wieku)*, red. D. Karczewski, A. Radziwiński, Z. Zyglewski, Bydgoszcz–Toruń, 2010, s. 394–406.

¹⁰ W jednym miejscu zaznaczał, iż: „wybór potraw był bardzo ubogi”, siostry nie stosowały przypraw, nie jadły owoców, chyba że ktoś przyniósł je jako jałmużnę do furty, zaś świąteczne posiłki nie różniły się od konsumowanych w zwyczajne dni; kilka stron dalej uznał jednak, że ilość i jakość potraw „zależała w dużym stopniu od okresu roku liturgicznego”. Wskazał na zalety klasztornej konsumpcji, wliczając do najistotniejszych

nych, nie precyzując jednak chronologii wzmianek źródłowych (XVII czy XVIII w.?)¹¹. W monografiach o benedyktyнках legnickich lub norbertankach zwierzynieckich kwestiom konsumpcji poświęcono zaledwie kilkanaście zdań¹².

Najistotniejszym źródłem do poznania kultury kulinarnej, nie tylko zresztą w klasztorach, oprócz rachunków i kronik, są przepisy i nieliczne zachowane jadłospisy. Świadczą o tym publikacje źródłowe pomieszczone w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*, poprzedzone obszernym wstępem merytorycznym, praca Antoniego Karbowiaka o obiadach świątecznych i tzw. kiermaszowych profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego¹³ czy krótki, niepozbawiony błędnych informacji, zaledwie czterostronicowy artykuł Jerzego Rajmana o wyżywieniu w klasztorze norbertanek na Zwierzyńcu. Tytuł sugeruje, że dotyczy on stołu sióstr (*Jadłospis norbertanek zwierzynieckich w XVIII wieku*)¹⁴, co jednak nie znajduje potwierdzenia w źródle. W mocno zdekompletowanym, bez paginacji rękopisie zapisano na jednej z kart: „Dyspozycje obiadów na księży stół” oraz „U W. P. Ksieni stół taki bywa jak i u księży zawsze, ... jeżeli niemniej potraw to nigdy więcy nie jest”¹⁵. Autor wykorzystał tylko część danych dotyczących sfery konsumpcji, analizując pierwsze karty źródła, choć informacje o jadłospisie znajdują się także pod koniec¹⁶.

plusów odżywiania „regularność spożywania posiłków oraz stosunkowo dużą różnorodność potraw”, C. Gil, *Życie codzienne karmelitanek bosych w Polsce w XVII–XVIII wieku*, Kraków 1997, s. 80, 83.

¹¹ „Na pierwsze danie obiadowe najczęściej podawano żur, żur owsiany, żurek, dalej barszcz, barszcz z siemieniem lub ze śledziami, siemieniec lub polewkę siemienną, ryż na mleku, polewkę makową i raz w roku – na św. Józefa – polewkę migdałową”, C. Gil, *op. cit.*, s. 82.

¹² P. Wiszewski, *Opactwo benedyktynek w Legnicy (1348/1349–1810). Struktura, funkcjonowanie, miejsce w społeczeństwie*, Poznań–Wrocław 2003, s. 236–237; K. Kramarska-Anyszek, *Dzieje klasztoru PP. Norbertanek w Krakowie na Zwierzyńcu do roku 1840*, „Nasza Przyszłość” 1977, 47, s. 5–169, tu s. 70, 82.

¹³ A. Karbowiak, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII w.*, Kraków 1900. Obiady kiermaszowe były wydawane przez profesorów, którzy posiadali kanonicze beneficja w kościele św. Floriana w dniu poświęcenia (dedykacji) kościoła na Kleparzu (druga niedziela po św. Trójcy w XVI w., zaś w kolejnym wieku obchodzona w pierwszej niedzieli po oktawie Bożego Ciała), całemu zgromadzeniu doktorów i mistrzów *Collegium Maius*.

¹⁴ J. Rajman, *Jadłospis norbertanek zwierzynieckich z XVIII wieku*, w: *Sanctimoniales*, s. 407–411.

¹⁵ Trudno zrozumieć, dlaczego autor nie zauważył tej informacji i zasugerował, że tak jadały tylko zakonnice. Archiwum Norbertanek Krakowskich na Zwierzyńcu [dalej: ANKZ], sygn. E 146, Jadłospisy, wydatki na jedzenie, ubranie i czeladź, br., nlb.

¹⁶ Używał nieprecyzyjnych określeń: najczęściej, często, chętnie, co utrudnia badania porównawcze.

Postulowane m.in. przez J. Wyczańskiego i J. Dumanowskiego szczegółowe badania nad konsumpcją różnych warstw i grup społecznych w przypadku słabego rozpoznania środowisk klasztornych nie pozwalają na wskazanie różnic między wyżywieniem w poszczególnych zgromadzeniach zakonnych, a także podobieństw i różnic między kuchnią siedemnasto- i osiemnastowieczną, w tym w doborze produktów i kompozycji smakowych posiłków, co uchwytnie jest w studiach nad kuchnią królewską czy magnacką, porównując np. przepisy na potrawy z obydwu stuleci¹⁷.

W świetle powyższych uwag prezentowana poniżej analiza danych pochodzących z unikatowego źródła bernardynek krakowskich – całorocznego jadłospisu zamieszczonego w najstarszej księdze rachunkowej klasztoru przy kościele św. Józefa, jaką jest *Księga wydatków klasztoru św. Józefa w Krakowie 1762–1766*¹⁸ – stanowić może punkt wyjścia do studiów porównawczych. Rękopis umożliwi rekonstrukcję nie tylko dziedzictwa kulinarnego, rejestrując codzienność i odświętność posiłków w klasztorze, ale i realia życia zgromadzenia klauzurowego funkcjonującego w dużym mieście w epoce nowożytnej. Na manuskrypt zwróciłam uwagę, przeprowadzając wstępną analizę danych o świątecznych obiadach bernardynek¹⁹. Celem niniejszego opracowania jest zaprezentowanie informacji o całorocznym menu obiadowym oraz próba nakreślenia poziomu życia w klasztorze w perspektywie kultury kulinarnej Rzeczypospolitej drugiej połowy XVIII w.

Klasztor bernardynek przy kościele św. Józefa w Krakowie został ufundowany dzięki staraniom Katarzyny Zadzikówny, siostry biskupa krakowskiego Jakuba Zadzika, 30 sierpnia 1645 r. (a więc kilka lat po jego śmierci; zakonnice przybyły na nową placówkę po blisko roku)²⁰. Sama Zadzikówna wstąpiła wcześniej (1608) do bernardynek u św. Agnieszki w Krakowie, przyjmując imię zakonne Teresa, ale to konwent przy ulicy Poselskiej, którego została pierwszą przełożoną (1646–1652), był dziełem

¹⁷ *Przepisy Paula Tremo*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaris*, t. 9, Warszawa 2022, s. 37–38 o zmianie gustów i smaków w XVIII stuleciu.

¹⁸ Archiwum Bernardynek w Krakowie [dalej: ABK], sygn. 99 [Księga rachunkowa klasztoru św. Józefa w Krakowie 1762–1766]. Bez strony tytułowej, rozpoczyna się od karty z informacją: „Roku 1762 dnia Augusta 7 roschodowy registr w rynku”. Paginacja współczesna ołówkiem. Na s. 5 nowy tytuł: „Zaczynają się registra za przełożoństwa N.P. Eleonory Gołuchowskiej, matki klasztoru ś. Józefa, daj Boże szczęśliwie”. Rachunki ogólne do s. 38, dalej wyszczególnione kategorie.

¹⁹ O.M. Przybyłowicz, „Baranek pieczony nadziewany, buraki, po sztuce kołacza”. *Świąteczne obiady bernardynek krakowskich w drugiej połowie XVIII wieku*, „KHKM” 2021, 69, 3, s. 361–371.

²⁰ W tym dniu biskup krakowski Piotr Gembicki wystawił dokument erygujący wspólnotę, siostry przybyły 11 VIII 1646 r., R. Gustaw, A. Sitnik, *Kościół i klasztor św. Józefa SS. Bernardynek w Krakowie 1646–2009*, Kalwaria Zebrzydowska 2013, s. 51.

jej życia²¹. Bernardynki pozostały *in loco* do czasów współczesnych, przetrwawszy kasatę klasztorów w latach 1787–1788 za rządów biskupa Michała Poniatowskiego, I i II wojnę światową. Wszystkie okoliczności dziejowe bez wątpienia wpłynęły na zachowanie cennych archiwaliów, w przeciwieństwie do losów spuścizny klasztorów zniesionych, która uległa rozproszeniu bądź zaginęła²².

Wspomniany kodeks rachunkowy jest pierwszym kompletnym tego typu źródłem tej wspólnoty²³, nie licząc ogólnych wydatków z roku 1756 oraz wrywkowych z 1742 r.²⁴ Jak każda księga ekspensów, zawiera ceny „ładunek” informacji o nabywanych rzeczach, ich cenach, potrzebach i strukturze wydatków, ale również wiadomości dotyczące funkcjonowania zamkniętej, klauzurowej społeczności. Ukazuje realia życia mieszkanek, rodziny klasztornej, w końcu kontakty ze światem zewnętrznym. Na pierwszych 33 stronach zapisano wydatki ogólne, następnie zaś kategorie ekspensów, głównie produktów żywnościowych stanowiących podstawę do przygotowania codziennych posiłków, ale także inne dane, m.in. sumy wydzielone na prawo czy zakup świec²⁵. Klasztor większość produktów

²¹ M. Borkowska, *Życie*, s. 204.

²² Część z nich znajduje się w archiwach państwowych lub kościelnych, np. Archiwum Narodowym w Krakowie, AGAD w Warszawie, Biblioteka Jagiellońskiej, Archiwum Archidiecezjalnym w Gnieźnie. T.M. Gronowski, *Zwyczajny klasztor, zwyczajni mnisi. Wspólnota tyńska w średniowieczu*, Kraków 2007, s. 17; O.M. Przybyłowicz, *Jak panny zakonne rozliczały się? Księgi rachunkowe jako źródło do badań nad polskimi klasztorami żeńskimi w XVI–XVIII w.*, w: *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. Marek Derwich, Wrocław 2013, s. 101–102; eadem, *Źródła rękopiśmienne z klasztoru klarysek gnieźnieńskich w Archiwum Archidiecezjalnym w Gnieźnie. Stan wiedzy, prezentacja zachowanej spuścizny i możliwości badawcze*, „Archiwa Biblioteki i Muzea Kościelne” [dalej: „ABMK”] 2019, 112, s. 320 i passim.

²³ Wydatki obejmują nie tylko potrzeby siostr, ale rodziny klasztornej, w tym posługujących księży. Pierwsza księga zawierająca informacje o przychodach (pewnej grupie) klasztoru to: ABK, sygn. 14, Regestr fundacji, posagów i wyderkałów z pierwszymi wpisami z lat 1645–1658. Informacje o innych źródłach rachunkowych vide: R. Gustaw, K. Kaczmarzyk, *Katalog archiwum klasztoru Sióstr Bernardynek przy kościele św. Józefa w Krakowie*, „ABMK” 1970, 20, s. 55–60: dział B Rachunki, sygn. 98–122 oraz 125, w tym rachunki z XVIII stulecia sygn. 98–108.

²⁴ ABK, sygn. 98 [Rachunki 1742 – 16 XII 1916 (s. 1–81). Ogólne wykazy dochodów i rozchodów klasztornych 30 III 1756 – 6 XII 1888, w tym: Rachunki specjalne – świece 1742 – 19 X 1910 (s. 83–99)].

²⁵ Regestr mięsny (8 VIII 1762 – 8 V 1766), Regestr rybny (7 VIII 1762 – 9 V 1766), Regestr jarzyny (8 VIII 1762 – 8 V 1766), Regestr chleba białego (9 VIII 1762 – 9 V 1766), Regestr oleju (13 VIII 1762 – 18 IV 1766), Regestr korzenia (7 VIII 1762 – 7 IV 1766) oraz Regestr wina (od sierpnia 1762 r. bez podania daty przy pierwszym wpisie – 18 XI 1765 r.) i Rejestr piwa (19 X 1762 – 29 I 1766). Następnie odnotowano: Regestr myta czeladzi – w tym przypadku dane były wpisywane od kwietnia 1762 r. i podsumowywane, co kilka miesięcy,

kupował na rynku, gdyż nie posiadał dóbr ziemskich, a siostry pochodzące z wyższych warstw społecznych wносиły jako posagi zapisy sum na dobrach nieruchomości, głównie w Krakowie i okolicach.

Niemniej kluczowe dla tematyki niniejszego artykułu jest 15 ostatnich stron, na których znajdują się unikatowe wiadomości o codziennym, tj. całorocznym menu przede wszystkim obiadowym: „Dnia 8 Novembra R. 1765 w dzień oktawy W. Świętych od elekcyjnej dla pamięci wyrozumienia expensy kładą się tu wszystkie obiady”. Zapisy prowadzone były ręką jednej z sióstr przez ponad rok – od 9 listopada 1765 do 15 listopada 1766 r. Ta część kodeksu, podobnie jak cały rękopis, jest czystopisem, z niewielką liczbą poprawek, błędów (np. gasza zamiast kasza) bądź skreśleń. Dopiski czynione są tą samą ręką, co główny tekst rachunków. W rękopisie większość wydatków na grupy produktów żywnościowych odnotowano jednak w okresie od listopada do stycznia lub początku maja 1766 r., co oznacza, że jedynie dla kilku miesięcy istnieje możliwość korelacji zakupów z menu obiadowym.

Przełożoną wspólnoty była wówczas Eleonora Gołuchowska (świeckie imię Krystyna), o czym poinformowano, rozpoczynając pisanie rejestru wydatków. Gołuchowska, córka chorążego wiślickiego Krzysztofa, była w historii konwentu zakonnicą wyjątkową. Urząd sprawowała najdłużej w historii – blisko 30 lat (choć z przerwami), a więc po kolejnych elekcyjach musiała otrzymywać dyspensy od generała zakonu na dalsze zarządzanie konwentem²⁶. Mimo tak długiego okresu pełnienia rządów o jej działalności wiadomo stosunkowo niewiele. Habit przyjęła w lutym 1737 r. jako 15-latką, a już po 10 latach była mistrzynią nowicjatu i sprawowała tę funkcję przez kilka lat (do 1756 r., choć nie ciągle)²⁷. Przełożoną została po raz pierwszy w 1759 r. i sprawowała urząd przez 11 kadencji,

Rejestr prawa (tylko dwie pozycje), Rejestr świec (pierwszy wpis bez daty miesięcznej z roku 1762, kończy się na marcu 1766 r.), Rejestr reparacji (pierwszy wpis z października 1762 r., kończy się na styczniu 1765 r.), Rejestr drewna (od 21 VIII 1762 do 2 II 1766), Rejestr elemożyny (pierwszy wpis 2 I 1763, ostatni 15 V 1766), Rejestr przychodów od świeckich panien (od 7 VIII 1762 do 19 VI 1766) oraz rezydentek przebywających na stałe w klasztorze – przede wszystkim wdów; R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 119, 122–124.

²⁶ Takich zezwoleń zachowało się w jednym z rękopisów – „Księżde elekcyjnej” – aż osiem, R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 64, 65, 83.

²⁷ *Ibidem*, s. 64–65, 72. M. Borkowska, *Leksykon zakonnic polskich epoki przedrozbiorowej*, t. 1, *Polska Zachodnia i Północna*, Warszawa 2004, s. 220. Błędnie podane kadencje jako przełożonej, w tym brak informacji o trzeciej, sprawowanej w latach 1765–1768. Nietrafne stwierdzenie przy jej nazwisku, iż „źródeł do jej czasów brak”, przy zachowanych rachunkach (sygn. 98–108) oraz kronice klasztoru św. Agnieszki, skasowanego w 1788 r., z którego siostry przeniosły się do klasztoru przy kościele św. Józefa właśnie za czasów rządów Gołuchowskiej; R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 72.

z przerwami. Ostatni raz siostry powierzyły jej zarząd wspólnotą w roku 1797 r., którą to godność i obowiązki pełniła aż do dnia śmierci 17 czerwca 1800 r. Zachowane źródło rachunkowe pochodzi z czasu jej trzeciej kadencji, rozpoczętej właśnie 8 listopada 1765 r.

O tym, że dzień elekcji był istotną datą dla konwentu, świadczą wpisy w rejestrze ogólnych wydatków – mimo kontynuacji zapisu odnotowano, że „Rejestr rynkowy” zaczyna się ponownie od „elekcyej” i podano, że w tym dniu kupiono szczupaka dla ojca prowincjała²⁸. Przy pozostałych kategoriach produktów spożywczych również zaznaczono datę 8 listopada jako od „elekcyej”. Nie wiadomo, która z sióstr była autorką rękopisu. Można przypuszczać, że z racji pełnionego urzędu i kompetencji czyniła to szafarka, w gestii której pozostawały sprawy zaopatrzenia konwentu w dobra konsumpcyjne. Równie prawdopodobną hipotezą jest wskazanie jako autorki jednej z dwóch podskarbin (dyspozytorek), które wybierane były w konwencie właśnie od 1765 r.²⁹

Rękopis (zarówno część rachunkowa, jak i menu) nie został nigdy poddany analizie i był wykorzystywany bardzo sporadycznie i wyrękowo w monografii R. Gustawa oraz przez M. Borkowską³⁰. Ta ostatnia niezbyt fortunnie zacytowała jeden z pierwszych wpisów jadłospisu jako ilustrację zwyczajnego, codziennego menu sióstr, choć wybrany fragment dotyczył obiadu niedzielного, przed postem bożonarodzeniowym (Niedziela Zapustna), a więc świątecznego, a nie zwykłego³¹.

Unikatowe informacje zawarte na ostatnich kartach rękopisu w zestawieniu z listą wydatków na produkty żywnościowe pozwalają na zdecydowane poszerzenie wiedzy o klasztornej kuchni, kulturze kulinarnej Rzeczypospolitej drugiej połowy XVIII stulecia, a także realiach życia w krakowskim konwencie. Źródło opisujące menu zawiera bowiem cenne informacje nie tylko o potrawach, ale i powodach doboru dań w konkretnych dniach, ilości zużytych produktów, w końcu o funkcjonowaniu konwentu w społeczeństwie – pojawiają się informacje o darczyńcach posiłków bądź produktów.

²⁸ R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 33.

²⁹ ABK, sygn. 131, Księga [...] głosów prześwieczonego zgromadzenia [...] na koniczną elekcją najprzewielebniejszych Panien Matek tegosz klasztoru w sobie zamykająca [...] aż od roku 1751 dla wiekuiestej pamięci sporządzona dnia dziewiętego listopada. Zawiera dane o elekcjach do 1943 r., R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 84.

³⁰ R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 124, 132.

³¹ Pod złą datą roczną (1675) oraz z błędami w odczycie: „chleb szary”, podczas gdy w źródle „chleb rżany”, „kasza jagłana na sypko”, podczas gdy w źródle: „kasza tajona jagłana”, „kapusta w szczapy”, podczas gdy w źródle: „kapusta w szczepy”, „płatki łomane”, podczas gdy w źródle: „placki łomane”, „bulszruki”, podczas gdy w źródle: „bulsztuki”, M. Borkowska, *Życie*, s. 144.

Zakonne prawo, normy i regulacje były niewątpliwie wytycznymi i podstawą komponowania jadłospisu klasztornego. Według reguły trzeciego zakonu nadanej przez papieża Leona X (1521) bernardynki powinny przestrzegać postu nie tylko w czasie postów kościelnych, ale powstrzymać się od spożywania mięsa w poniedziałki, środy, piątki i soboty, z wyjątkiem Bożego Narodzenia, gdyby święto wypadło w któryś z tych dni.

A od Wszystkich Świętych, aż do Zmartwychwstania Pańskiego Święta, każdą środę i piątek powinny pościć, także i każdy piątek przez cały rok. Także od święta Ś. Marcina aż do Narodzenia Bożego mają pościć na każdy dzień, przyłączywszy czterdziestny Kościoła powszechnego post, aż do Zmartwychwstania Pańskiego, który jednak od Niedziele Zapustnej przed Popielcem poczynać mają. A w dni, w których postu nie masz dwa razy tylko jeść mają, wyjąwszy iż od Wielkiej Nocy aż do miesiąca października, pracujący ciężką i pracowitą pracą, albo robotą trzykroć się posilać będą mogły, wyjmując zawsze dni postne. A podróżni, niemocni, niepotężni czasu potrzeby mogą nie pościć³².

Ustawy papieskie zebrane przez brata Gabriela z Werony, komisarza papieskiego i wikarego generalnego zakonu, „w krainach Rakus, Czech i Polski” zalecały: „Matce albo Starszej i siostram [...] społecznie w zgromadzeniu w Krakowie u rzeki Wisły w pospólstwie mieszkającym”, gromadzenie się siostr w refektarzu przed posiłkiem na modlitwę „Benedicite”, zaś ta, która spóźniłaby się, miała „na ziemi siedzieć od matczynej wolej”³³. Jeść powinny w milczeniu, z wyjątkiem tego, „co potrzeba ku służbie stołowej, i to jako naciszej i nakrócej [...]. A któraby gardziła porcją i odpychała ją, takiej nie ma Matka dać jeść na wieczery, tylko chleb z wodą w półtynie siedząc”³⁴. Zakazano samowolnego, przedwczesnego opuszczania refektarza, a gdyby któraś z bernardynek miała taką potrzebę, to powinna wrócić:

do stołu mają za się przyjść na „Gratias” i mówić stojąc na miejscu swoim. A któraby na „Gratias” nie była, chociaż w refektarzu, bądź i w kościele, taka ma czynić dyscyplinę na wieczery przez całe „Miserere” albo przez trzy pacierze. A po „Gratias” aby żadna nie śmiała przystąpić do wtórego stołu, pod dyscypliną, wyjąwszy jawną potrzebę³⁵.

³² *Seraphica Legislationis Textus originales*, Quaracchi 1897, s. 287–297; ABK, sygn. 151 [Reguła i ustawy siostr Bernardynek (1462–1665), rozdz. III], s. 5–6.

³³ ABK, sygn. 151, s. 33.

³⁴ *Ibidem*, s. 33.

³⁵ *Ibidem*, s. 34.

Podkreślano obowiązek spożywania posiłków w refektarzu: „Aby żadna nie śmiała jeść ani pić na którym inszym miejscu jeno w refektarzu, wyjmując lekarstwo, abo też nieco do posilenia czasu śpiewania albo jakiej roboty, i to żeby było miernie”³⁶.

Jeden z rozdziałów *Sposobu życia siostr w klasztorze przy kościele świętego Józefa* opisywał porządek spożywania obiadów i kolacji:

Zszedłszy się do refektarza, tedy panna Matka stojąc po tej stronie stołu, gdzie siada, a panny starsze, które za średnim stołem siadają wedle niej porządkiem. A na drugiej stronie naprzód panna wikaria, a podle niej dyskretki, a po dyskretkach insze młodsze, da znać nożem, albo czym inszym w stół na „Benedicite”. Potym kantorka zacznie, a hebdomadarka ma żegnać. A lektorka stojąc na swym miejscu wystąpiwszy ku pulpitowi ma rzec: „Iube Domine benedicere”. Najadłszy się panna Matka da znać nożem, aby zbierano ze stołów, a nie wstawać aż wszystko zbiorą. Na ten czas jeśli ma kogo zalecić, tedy krótko potrzebę onę oznajmi Siostram, aby na „Gratias” i indziej Pana Boga miłego prosily. Potym wstawszy kantorka zacznie jako jest. Potym zacząwszy „Miserere”, a nie wychodzić aż zaczynając wtóry wiersz psalmu i nakłoniwszy się ku krucyfiksowi, para za parą do kościoła iść uprzedzając młodsze, a za nimi starsze, a iść uczciwie, bez szemrania³⁷.

Na końcu rękopisu podkreślono w punktach sprawy, które „psują statek wszytek zakonny” i są „brzydkościami klasztornymi”, zapisując w punkcie 8, iż zły jest: „Pokarm wymyślony przeciwny zdrowiu”³⁸.

Powyższe zalecenia zamieszczone w źródłach normatywnych świadczą o tym, że prawodawcy byli przeświadczeni, iż wspólne spożywanie posiłków i zasady regulujące konsumpcję, w tym przestrzeganie postów³⁹, mają istotne znaczenie dla zachowania i właściwego prowadzenia życia wspólnotowego za klauzurą.

Prezentowany jadłospis zawierający szczegółowe informacje przede wszystkim o menu obiadowym siostr potwierdza przestrzeganie postów. Warto podkreślić, że znalazły się w nim także dane o: zestawach serwowanych na kolacje (jednak brak danych w ponad 100 dniach) i śniadania (zaledwie pięć wzmianek)⁴⁰ oraz o podwieczorkach (jedynie trzy

³⁶ *Ibidem*.

³⁷ *Ibidem*, s. 57–58.

³⁸ *Ibidem*, s. 73.

³⁹ J. Kracik, *Post po staropolsku*, „Nasza Przeszłość” 1991, 75, s. 66 i passim.

⁴⁰ Śniadania podanego siostram dyskretkom w dniu pisania rejestrów, następnie wymieniono ten posiłek trzy razy – w styczniu 1766 r. (27, 28 i 30) i raz w listopadzie tego roku (6), gdy na śniadanie była: „wieprzowina z barszczem. 27 stycznia pierwszy posiłek

wpisy)⁴¹. Tytuł tej części rękopisu wyraźnie wskazuje na to, że zakonnica chciała przedstawić jak najpełniej menu obiadowe, najbardziej czasochłonne w przygotowaniu, a także pochłaniające najwięcej kupowanych i wyszczególnionych wcześniej w rachunkach produktów. Niewystarczające i szczątkowe wzmianki o innych posiłkach nie pozwalają na wnioskowanie, czy zgodnie z zaleceniami reguły siostry jadały trzy posiłki tylko w święta (reguła nie wymienia, czy miały być to święta kościelne, czy również zakonne) oraz w dni specjalnych prac i zajęć dodatkowych. Nie sposób stwierdzić również, czy śniadania podawano częściej niż wynika to z norm i regulacji prawnych.

W całorocznym obiadowym jadłospisie zawierającym 372 wpisy (od 9 listopada 1765 do 15 listopada 1766 r.) 175 razy pojawiło się określenie obiad „zwyczajny”, zaś w ponad 180 dniach zanotowano konkretne nazwy produktów bądź potraw podanych na stół. Obiady zwyczajne były określane „masnymi i postnymi”, przy czym podawano często także konkretne zestawy dań. W środy w ciągu całego roku obiady mięsne serwowano chorym i słabym, zgodnie z regułą: „a po S. Marcinie i mięsny obiad gotuje się dla dziewięci” zapisano w dniu 12 listopada 1765 r.⁴² 5 listopada 1766 r. była natomiast „środa pierwsza po Wszystkich Świętych wszystkim postna porcja aż do Wielki Nocy”⁴³.

Inne nietypowe dookreślenia głównego posiłku dnia to: „rocznica tak jak rok” (11 i 14 listopada 1766 r., wtorek i piątek), „ostatni tak jako rok” (10 listopada 1766 r., poniedziałek). Obiady nie jadły zakonnice 27 października 1766 r. („z postem wilia”). Natomiast 13 listopada 1766 r. nie wpisano żadnej informacji o menu obiadowym, nie stwierdzono też, że obiadu nie podano⁴⁴.

Widać korelację zakupów dziennych z menu obiadowym. W rachunkach ogólnych zapisano, że 10 listopada 1765 r. kupiono mleko „na wieczórę i podwieczorek w S. Marcin” za 1 zł i 15 groszy i rzeczywiście w menu w tym dniu napój pojawił się⁴⁵. 12 listopada zakupiono „włoszczyznę do potażu na przywitanie dusz [z postem? – O.M.P.], za grzyby do potażu”, za co dano 15 zł i 6 groszy⁴⁶. 12 listopada tegoż roku podano kluski

stanowiły bułki z masłem, a w kolejnych dniach było „śniadanie zwyczajne”. ABK, sygn. 99, s. 155–156; sygn. 151, s. 5–6.

⁴¹ Podwieczorki wspomniane: 10 XI 1765 r., 9 II (ostatnia niedziela przed wielkanocnym postem) i 11 XI 1776 r.; we wtorek 11 listopada w dniu św. Marcina zapisano jedynie „tak jak rok podwieczorek i kolacja”. ABK, sygn. 99, s. 151, 156, 166.

⁴² ABK, sygn. 99, s. 151.

⁴³ *Ibidem*, s. 151, 166.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 166.

⁴⁵ *Ibidem*, s. 33 i 151.

⁴⁶ *Ibidem*, s. 33.

z grzybami, a w kolejnym dniu, w środę „potaż z włoszczyzną i z siekaniem”. 17 listopada nabyto „świeże ryby na niedziele i S. Elżbiety”⁴⁷. W niedzielę były na obiad karaski, a we wtorek 19 listopada w dniu patronki zakonu szczupaki i karpie, które to gatunki wyszczególniono także w rejestrze ryb w tym okresie⁴⁸. Natomiast w rejestrze mięsnym pod datą 10 listopada 1765 r. poinformowano: „za mieso, cielecine, wieprzowine, pieczenie krzyżowe, pieczenie, bulsztuki, ozory cielęce, pieczenie na s. Marcin”⁴⁹. Obiad był w ten dzień świąteczny „masny” (nie wymieniono dań), ale także rybny – podano szczupaki, kupione 11 listopada⁵⁰. Także w innych dniach porównanie zakupów z menu wskazuje na to, że nabywano część produktów (przede wszystkim mięs i ryb) z niewielkim zaprzęciem co do dnia zaplanowanego (?) zestawu dań na obiad.

Tabela 1. Rodzaje i liczba obiadów bez nazw dań lub z jednym daniem

Nazwa (określenia źródła)	Liczba dań / nazwa / dzień tygodnia	Liczba wpisów
zwyczajny	bez danych	137
zwyczajny z wymienioną jedną potrawą	pieczenie cielęce (10 kwietnia 1766 r., czwartek) pieczenie cielęce (22 kwietnia 1766 r., wtorek) ryby (11 kwietnia 1766 r., piątek) z masłem (16 czerwca 1766 r., poniedziałek)	
zwyczajny mięsny	nieznana, poniedziałki i środy od Wielkanocy do 6 października 1766 r.	7
zwyczajny mięsny i postny	nieznana, środy od 18 czerwca do 20 października 1766 r.	9
zwyczajny postny	nieznana, 20 czerwca 1766 r., piątek	1
zwyczajny na czworo	cztery	15
na czworo mięsny i postny	cztery, środy	3
na czworo	cztery, wszystkie dni tygodnia	46
na czworo odmienna porcja	cztery, 21 września 1766 r., niedziela	1
na czwarte frukty	cztery, 22 sierpnia 1766 r., piątek	1
zwyczajny na czwarte wieprzowina	cztery, 8 kwietnia 1766 r., wtorek	1
zwyczajny na troje	trzy, 2 maja 1766 r., piątek	1

⁴⁷ *Ibidem*, s. 33 i 151.

⁴⁸ *Ibidem*, s. 57: 12 i 14 listopada „za karpie” 4 i 3 zł i 25 gr, 16 listopada „za ryby na 3 dni” – 6 zł i 25 gr.

⁴⁹ *Ibidem*, s. 53.

⁵⁰ *Ibidem*, s. 65.

Obiady na „troje i czworo”, czyli z trzema bądź czterema porcjami (w źródle „porcja”), były normą żywieniową w klasztorach w okresie nowożytnym, jak wynika z analizy różnorodnych źródeł i literatury przedmiotu. W dokumencie wizytacji biskupiej klarysek krakowskich, którą odbył w roku 1597 miejscowy ordynariusz, kardynał Jerzy Radziwiłł, zalecono: „Do stoła wszystkim chleba i piwa, ile potrzeba dawać mają nie osobno, jako dotąd bywało. Jeść chędogo i dostatnie gotować. Na obiad trzy potrawy, na wieczór dwie, a w święta na obiad i na wieczerzą jedna więcej być ma. Każdej na osobną miszkę, aby dawano”⁵¹. Karmelitanki boscie spożywały, jak uznał C. Gil, trzyporcjowe obiady od Wielkiej Nocy do 14 września (św. Podwyższenia Krzyża), nie licząc wydzielanego do posiłku chleba i piwa, zaś na kolację – dwa dania. Natomiast w pozostałe miesiące, w większości objęte postem, miały otrzymywać cztery porcje, a na kolację jedną (bez nabiału), zaś w największe święta kościelne i zakonne liczba potraw obiadowych wzrastała do sześciu⁵².

U bernardynek bywały odstępstwa od schematu trzy- i czterodaniowych obiadów, na co wpływ miały praktyki modlitewne siostr. 13 lutego 1766 r. w czwartek, już w poście, był obiad „na czworo”, co najwyraźniej nie mieściło się w tradycji kulinarnej tego dnia, skoro wyjaśniono w źródle powód zwiększenia liczby dań: „dlatego, że wile były” [chodziło o czuwanie na modlitwie w kościele – O.M.P.]⁵³. W kolejnym dniu, w piątek, także dodano porcję ekstra – napój, którego w poście w tym dniu nie serwowano: „przed stacyjami po garnuszku ciepłego piwa”⁵⁴. W pierwszą środę czerwca roku 1766 były także cztery dania, bo „pod oktawę” – wyjaśniono w źródle [najprawdopodobniej chodziło o oktawę Bożego Ciała – O.M.P.]. W kolejną środę ponownie był obiad „posny i mięsny, ale na czworo, bo 40-godzinne nabożeństwo, i kolacja była”⁵⁵. Wynika z tego, że w środy, poza ścisłymi postami, obiady składały się z trzech lub mniejszej liczby dań, a podanie większej łączyło się z komentarzem wyjaśniającym okoliczności decyzji o bardziej obfitym menu. Natomiast 3 kwietnia 1766 r. w czwartek, podano obiad zwyczajny, ale „z czwartą porcją dlatego, że cały tydzień pryma śpiewana i litania grana”⁵⁶. Kilka dni później, we wtorek 8 kwietnia, „zwyczajny obiad na

⁵¹ Archiwum Kurii Metropolitalnej w Krakowie, Acta Visitationis ex depositione Capituli, sygn. AVCap. 9, s. 29.

⁵² C. Gil, *op. cit.*, s. 81. Autor nie wskazał, czy te dane odnosiły się do XVII czy XVIII stulecia.

⁵³ ABK, sygn. 99, s. 156.

⁵⁴ *Ibidem*, s. 157.

⁵⁵ *Ibidem*, s. 162; wcześniej słowa „bez kolacyjnej” przekreślone.

⁵⁶ *Ibidem*, s. 159.

czwartą porcją wieprzowina, bo śpiewana pryma Ś. Gabrielowi”, zaś w kolejnym dniu, czyli w środę określoną jako „Pacierze św. Annuli”, wypadało święto dyskrece⁵⁷. Obiad zaserwowano więc na „cztery porcje posnem i masnem”⁵⁸. 13 sierpnia 1766 r. „zwyczajny obiad, kolacja jako w dzień pogrzebkowy i dla ojców [bernardynów – O.M.P.] drugi na tyło jak i pierszy, do furty księdzom wino”⁵⁹. Jak wynika ze spisu zakonnic oraz listy rezydentek zestawionych przez R. Gustawa, nie zmarła około tej daty żadna z nich, więc można przypuszczać, że chodziło o pochówek jednego z bernardynów, być może kogoś dobrze znanego zakonnikom, skoro posłały także obiad braciom. 22 sierpnia tego roku, w postny piątek, wypadała oktawa NMP i śpiewano prymę, więc do obiadu dano „czwartą porcją fruktów”⁶⁰. 4 listopada 1766 r. podano „zwyczajny obiad na 4, kolacja na troje, bo tak zawsze w mięsopust, prócz śniadania, które się dają we wszystkie dni mięsne i masne środy”⁶¹.

Informacje o menu jednoznacznie wskazują na przestrzeganie przez bernardynki postów kościelnych i zakonnych, zarówno w liczbie dań, jak i jakości potraw. W poście ze stołu konwenckiego znikają porcje mięsne, a główne dania obiadowe stanowiły ryby⁶². I tak w listopadową niedzielę zapustną roku 1765 (10 listopada) podano po raz ostatni mięsne dania: rosół z kur i po ćwierci kury, cielęcinę żółto z kluskami, pieczeń krzyżową duszoną z limonią i oliwkami, bulszutki nadziewane z sosem migdałowym, po ćwierci gęsi pieczonej z jabłkami, kapustę w szczepy z wieprzowiną oraz wino. Natomiast we wtorek, 12 listopada 1765 r., tuż po św. Marcina (11 listopada) podkreślono rozpoczęcie postu, zaś w pierwszą jego niedzielę (17 listopada) zaserwowano wspólnie: szarą polewkę z drobną kaszką, karaski w szarym sosie, kaszę jaglaną i jarzynę⁶³. Podobne różnice zauważalne są w menu przed postem wielkanocnym. 9 lutego 1766 r., w ostatnią niedzielę przed 40-dniowym postem, był wielodaniowy obiad „na pożegnanie” okresu mięsnego: rosół z kurami, cielęcina żółto z kluskami, duszone pieczenie, gęsi pieczone z cebulą, buraki z wieprzowiną, bulszutki (bez informacji o nadzieniu)

⁵⁷ Czyli siostr dyskretek, stanowiących ciało doradcze przełożonej, *ibidem*.

⁵⁸ ABK, sygn. 99, s. 159.

⁵⁹ *Ibidem*, s. 164.

⁶⁰ *Ibidem*.

⁶¹ *Ibidem*, s. 166.

⁶² J. Kracik, *op. cit.*, s. 65–90. A. Szylar, *Rzecz*, s. 193, o rybach w poście u benedyktynek sandomierskich. ABK, sygn. 99, s. 151.

⁶³ ABK, sygn. 99, s. 151. Bulszutki to najprawdopodobniej potrawa z kawałka mięsa wołowego, które kupowano jako gotowe do przyrządzenia, jak wynika z rachunków; nie występuje w słownikach staropolskich. Natomiast danie to pojawiło się w rachunkach kłarysek krakowskich z XVIII w., za informację dziękuję dr P. Gąsiorowskiej.

oraz pierniki, a także wino i wódka⁶⁴. Kolejnego dnia, w poniedziałek, zakonnice otrzymały już obiad bezmięśny z zupą gramatką, szczupakiem biało i kaszą drobną⁶⁵, zaś w pierwszą środę postu [dzisiejszy Popielec, ówczesna środa Stępna - O.M.P.] była gramatka z imbirem, karpie sadzone, kasza tajona jagłana, „chrzan z migdałami i rozenkami cukrem słodzony, bułka na kolacyją”⁶⁶. Obfity i wystawny obiad zaserwowano wspólnocie w ostatnią niedzielę przed postem bożonarodzeniowym roku 1766, czyli 9 listopada – pojawiły się na stole: sztuka mięsa do rosółu, ozory, pieczenie wieprzowe, sarna z sosem pieczona i śpikowana⁶⁷ oraz kapusta słodka⁶⁸.

Posty zachowywały siostry również w wigilie (wilie) świąt zakonnych i kościelnych oraz piątki i soboty, także poza okresami przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Liczba potraw i ich dobór w dniach bez postów kościelnych była zróżnicowana. Na przykład w środę, w św. Wojciecha (23 kwietnia 1766 r.), podano czterodaniowy obiad, w tym „baszcz ze śmietaną posny z makiem”⁶⁹. W wigilię franciszkańskiego święta Porcjunkuli (2 sierpnia)⁷⁰, w piątek, były tylko suchary, grzanka, biały chleb, mizeria i piwo, a w sobotę, gdy wypadła wilia św. Wawrzyńca, podano jedynie suchary, podobnie jak i w czwartek przed Wniebowzięciem NMP⁷¹. Całkowicie pościły siostry przed dniem św. Szymona i Judy (27 października 1766 r.).

Przy okazji notowania menu obiadowego, choć niezbyt często, dodawano informację o ilości zużytych produktów. W dniach 12 i 13 listopada 1765 r. zapisano: „do tego obiadu i na kolacyję wyszło oleju półtory kwarty”. Wzmianka tego typu miała zapewne wykazać, ile kupionego

⁶⁴ *Ibidem*, s. 156.

⁶⁵ *Ibidem*. Jedzącym mięso podano: dropkę do rosółu, pieczenie, cielęce i kapustę.

⁶⁶ *Ibidem*.

⁶⁷ Śpikowanie to umieszczanie w mięsie dziczyzny lub dzikiego ptactwa słupków wędzonej, tłustej słoniny, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, red. J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaris*, t. 7, Warszawa 2017, s. 325.

⁶⁸ ABK, sygn. 99, s. 166. Było wino i wódka dla księdza kapelana oraz wódka dla eksmatek.

⁶⁹ *Ibidem*, s. 159.

⁷⁰ 2 sierpnia w zgromadzeniach franciszkańskich obchodzona jest uroczystość Matki Bożej Anielskiej z Porcjunkuli – to nazwa niewielkiej kapliczki pochodzącej z VI w., odbudowanej w 1207 r. przez św. Franciszka, który nadał jej wezwanie Matki Bożej Anielskiej. Obecnie znajduje się wewnątrz świątyni Matki Bożej Anielskiej w Asyżu, podniesionej w 1909 r. do rangi bazyliki patriarchalnej i papieskiej.

⁷¹ ABK, sygn. 99, s. 163, 164.

oleju wykorzystano do przygotowania obiadu⁷². Konfrontacja informacji o menu z pozycjami zapisanymi w rejestrze tłuszczów nie przyniosła efektów. Olej kupowano bowiem w garncach – w listopadzie garniec w dzień „elekcyej” oraz dwunastego dnia tego miesiąca (obydwa garnce za 3 zł i 14 gr), zaś trzy dni później wydano na trzy garnce tego tłuszczu – 11 zł i 6 groszy⁷³. 12 listopada 1765 r. była polewka z szafranem i winem, „którego daje się kwarta”⁷⁴. Wino w rejestrze zakupów zapisano jednak dopiero pod datą 18 listopada – były to beczki trunku francuskiego i jedna węgierskiego⁷⁵. To zużyte do polewki musiało pochodzić z wcześniejszych zakupów.

Dwa razy w menu wymieniono masło, które było najcenniejszym i najdelikatniejszym tłuszczem, cenionym w kuchni warstw wyższych: raz był to obiad „zwyczajny” z masłem w jeden z czerwcowych poniedziałków, a raz masła „domek”⁷⁶ – w specjalnym dniu św. Marcina (11 listopada 1765 r.), czyli tuż przed postem bożonarodzeniowym. Jego zakup w rachunkach ogólnych odnotowano w dniu 10 listopada – za „pół fasia masła na S. Marcin do kuchni i do ciasta” zapłacono 8 zł⁷⁷. Tego tłuszczu używano jednak więcej przy przygotowywaniu potraw, bo pojawia się w zakupach ogólnych kilka razy, np. 27 maja „za dwoje pół fiasiat masła 22 zł”⁷⁸.

Niewiele jest także informacji o wielkości potraw przypadających na zakonnicę. 10 listopada 1765 r., w Niedzielę Zapustną, dla każdej siostry przygotowano po ćwierć kury do rosółu oraz ćwierć gęsi „pieczonej z jabłkami”, zaś w Niedzielę i Poniedziałek Wielkiej Nocy, a nawet w kolejny dzień – we wtorek (1 kwietnia) – każda z bernardynek otrzymała po sztuce kołacza (w poniedziałek określono go jako „twarożni”)⁷⁹. W Boże Narodzenie każda dostała natomiast „strucle po sztuce”⁸⁰.

W jadłospisie zachowało się kilka wzmianek o produktach spożywczych przekazywanych siostrom jako dar lub jałmużna. 14 listopada 1765 r. odprawione zostało nabożeństwo za duszę „pani kapitanowej

⁷² *Ibidem*, s. 151.

⁷³ *Ibidem*, s. 105.

⁷⁴ *Ibidem*.

⁷⁵ *Ibidem*, s. 147. Jest to ostatni wpis w rejestrze wina. Wcześniej, czyli od sierpnia 1762 r., zanotowano kilkanaście razy zakup wina, w tym sześć nazwanego węgierskim.

⁷⁶ Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, s. 24; ABK, sygn. 99, s. 151, 161.

⁷⁷ ABK, sygn. 99, s. 33.

⁷⁸ *Ibidem*, s. 38.

⁷⁹ *Ibidem*, s. 151, 158.

⁸⁰ *Ibidem*, s. 154. 26 grudnia zapisano tylko strucle.

Delebro⁸¹, a pani chorążyna z tej okazji ofiarowała do stołu dodatkowe przysmaki: „było w refektarzu ciasto, wino, po złotemu każdy za wille śpiew[ane]”⁸². Wspomniane osoby były rezydentkami mieszkającymi na terenie klasztoru najprawdopodobniej w tzw. pałacyku⁸³. Kapitanowa to Zofia de Lebron (z domu Niedźwiecka, † 14 listopada 1763 r.), była guwernantką w klasztorze. Chorążyna to Krystyna Wilkońska († 30 marca 1777 r.), wdowa po chorążym księstwa zatorskiego i oświęcimskiego, podstolim podolskim Michale Wilkońskim h. Odrowąż († 1748), która w klasztorze spędziła jako wdowa 40 lat⁸⁴. Chorążyna przekazała zakonnikom ciasto i dwa garnce wina również w czwartek 24 lipca 1766 r.: „przy imieninach jej S. Krystyny”⁸⁵. Natomiast w piątek 15 listopada 1765 r., gdy nie było kolacji, do obiadu siostry dostały dodatkowo dwie bułki chleba, w tym jedną jako elemożynę od pani Awedykowej. Być może była to krewna kapelana klasztoru Piotra Awedyka, który pełnił tę funkcję w latach 1762–1763⁸⁶. 29 grudnia 1765 r., „po kołędzie”, zakonnice otrzymały jarzynę od pana Liesaryka (?) oraz: „3 garce wina od pewny pani”⁸⁷. Natomiast w sobotę 5 lipca 1766 r. odnotowano, że pani Liesarykowa (?) „zaczena dawać drugą bułkę”⁸⁸. Dzień wcześniej podobny dar złożyła pani Baszczowa, która – jak napisano – czyniła to po „śmierci P. Awedykowej”. Darowizny były jednym ze sposobów pozyskiwania pokarmów i naturaliów przez wspólnoty, o czym świadczą przykłady z ksiąg

⁸¹ ABK, sygn. 99, s. 154. Zapis zniekształconego nazwiska nie zmieścił się w całości na karcie.

⁸² *Ibidem*.

⁸³ Klasztor składał się z kamienicy – dawnego dworu Lanckorońskich, powiększony został o zabudowania dworów Tarłów i Pieniążków. Według opisu z 1810 r. pomieszczeniami w tzw. pałacyku były: na dole infirmeria, skarbiec, kuchnia, refektarz i mieszkania dla świeckich kobiet, a na piętrze cele zakonnice, zaś na drugim nowicjat – wówczas pusty. Izby wynajmowane świeckim kobietom znajdowały się także w dworku, czyli budynku między drugim i trzecim dziedzińcem klasztornym. Zapewne w poł. XVIII w. usytuowanie refektarza i kuchni oraz pokoiów dla świeckich rezydentek było identyczne jak kilkadziesiąt lat później, *Stan niniejszy gmachów duchowo narodowych, co do ich położenia, wewnętrznego rozkładu, liczby mieszkających zakonnych osób i ich dochodów. Krakowskie zabudowania klasztorne w czasach Księstwa Warszawskiego. Opis z 1810 r.*, oprac. K. Follprecht, Wrocław 2016, s. 39.

⁸⁴ R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 122, s. 242–243: Spis świeckich pochowanych w kościele św. Józefa.

⁸⁵ ABK, sygn. 99, s. 163.

⁸⁶ R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 239 wymieniony w: Spis kapłanów.

⁸⁷ ABK, sygn. 99, s. 154. Odczyt nazwiska ofiarodawcy jarzyn budzi wątpliwości, podobnie jak w przypadku Liesarykowej.

⁸⁸ *Ibidem*, s. 162. W obydwu dniach był wyłącznie obiad, bez kolacji.

rachunkowych benedyktynek sandomierskich. Tam naturalia stanowiły nie tylko jałmużnę, ale i formę zapłaty – za naukę dziewcząt oddanych do szkoły – uczennice zamiast opłat gotówką przekazywały „na stół” siostr: masło, słoninę, sadło, czy nawet krowę i cielę⁸⁹.

Wpis informujący o obiedzie złożonym z konkretnych dań zaczynał się w rękopisie zazwyczaj od nazwy zupy, a gdy jej nie było – od potraw mącznych, po których następowały ryby lub mięsa (w zależności od okresu liturgicznego roku), warzywa lub/i owoce, wreszcie słodkości. Tylko raz odnotowano u bernardynek zwrot „na piersze” można się domyślać danie – „kluseczki z grzybami”⁹⁰. Struktura posiłków w klasztorze bernardynek zbliżona była do słynnych obiadów czwartkowych króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, oczywiście z zachowaniem proporcji co do liczby dań – znacznie większej na stole królewskim⁹¹. Nie wiadomo jednak, czy potrawy „wjeżdżały” na stół w wymienianej w źródle kolejności, czy były serwowane jednocześnie.

Przechodząc do analizy dań i ich liczby w dniach, w których dokładnie zapisywano menu, należy podkreślić znaczną obfitość i różnorodność potraw w dni świąteczne, a więc przede wszystkim w Boże Narodzenie i Wielkanoc, ponadto w święta kalendarza kościelnego, w tym maryjne oraz w dni patronów zakonu franciszkańskiego, a także niedziele niepostne⁹². W Wigilię na stole pojawiło się osiem porcji, w tym trzy główne rybne, po sztuce strucli, a także opłatki⁹³. Karmelitanki bose w ten dzień spożywały siedem, a do stołu księży i matki przełożonej na Zwierzyńcu serwowano osiem dań⁹⁴. W pierwszy świąteczny dzień Bożego Narodzenia bernardynki zjadły osiem porcji: niepostną zupę – rosół z perłową kaszą, trzy dania mięsne i ponownie na deser: pierniczki i po sztuce strucli⁹⁵. 26 grudnia, w św. Szczepana, był ponownie wystawny obiad z 11 daniami: rosół

⁸⁹ A. Szylar, *Rzecz*, s. 192.

⁹⁰ ABK, sygn. 99, s. 151, 12 listopada.

⁹¹ *Przepisy*, s. 34.

⁹² To: Trzech Króli, Wniebowstąpienie, Zesłania Ducha Św., Bożego Ciała, głównych świętych zakonu: Franciszka (4 października), Antoniego (13 czerwca), Bernardyna (20 maja), Klary (12 sierpnia), Elżbiety (19 listopada) oraz patrona kościoła: Józefa (19 marca) i Opieki tegoż (20 kwietnia); maryjne – Oczyszczenia (2 lutego), Zwiastowania (7 kwietnia), Wniebowzięcia (15 sierpnia), Narodzenia (8 września), Niepokalanego Poczęcia (8 grudnia), O.M. Przybyłowicz, „*Baranek*”, s. 363 i passim.

⁹³ ABK, sygn. 99, s. 154; O.M. Przybyłowicz, „*Baranek*”, s. 364.

⁹⁴ C. Gil, *op. cit.*, s. 122; ANKZ, sygn. E 146, nlb.; J. Rajman, *Jadłospis*, s. 411 błędny odczyt.

⁹⁵ Zaserwowano wódkę i wino. Wino otrzymali także spowiednik, lektor, pewne osoby asystujące (zapewne do mszy), laicy. Dano je także do furty, zaś garniec miodu przygotowano dla ojca kustosa „po kolędziu”. ABK, sygn. 99, s. 154. O.M. Przybyłowicz, „*Baranek*”, s. 364.

i kury do niego oraz pięć innych porcyj mięsnych, w tym ozory do imbiru, bulszutki i gęsi zapiekane z jabłkami oraz warzywa – kapusta w szczepy z wieprzowiną, a także słodkości i alkohol⁹⁶. W środę w Wielkim Tygodniu podano postny „zwyczajny obiad, na wieczór dwa garca miodu i płatki na blachach”, natomiast w Wielki Czwartek: szczupaki żółto i białe, wyzina, kasza tajona drobna z rozenkami, buraki oraz dwa garce wina i wódka⁹⁷. W Wielki Piątek „po ciemny jutrzni” bernardynki otrzymały tylko gramatkę, czyli gęstą polewkę z wody, piwa lub wina i tartego chleba⁹⁸, grzaneczki z winem i judaszki – były to najprawdopodobniej bułeczki przypominające kształtem kukłę Judasza lub skręcony powróż⁹⁹. Podobne skromne menu pojawiło się w tym dniu u karmelitanek bosych, które pościły o chlebie i piwie¹⁰⁰. W Wielki Piątek nie tylko u bernardynek całodzienne menu było skromne, a siostry nie dostały kolacji¹⁰¹. W świąteczną Wielką Sobotę zaserwowano zakonnicom z konwentu przy Poselskiej: zupełną gramatkę, ale słodzoną, ryby smażone, kapustę i biały groch, szczupaczki białe, grzaneczki z makiem, wino i wódkę¹⁰². Wielka Niedziela to obiad z dominacją jaj, w sumie dziewięć porcji, w tym jaja święcone oraz w barszczu „po trzy jaja w niem przypiekane”, a także baranek pieczony nadziewany, po sztuce kołacza, pierniki oraz wino i wódka dla sióstr, a także butelka wina dla spowiednika¹⁰³. Na Zwierzyńcu na stole księży i przełożonej były także tego dnia m.in. jaja i barszcz, baranki pieczone oraz wino „i po porcyjey każdemu kołacza rodzenkowego”¹⁰⁴. Na świątecznym, wielkoponiedziałkowym stole bernardynek pojawiło się siedem dań: polewka winna, ryby w białym sosie, pierogi z twarogiem, jaja pieczone, kasza we mleku drobna, kołacz twarogowy – po sztuce, pierniki, wódka i wino dla sióstr oraz wino dla spowiednika¹⁰⁵.

⁹⁶ Pierniczki, strucla oraz wódka i wino dla sióstr, a także butelka wina dla spowiednika. ABK, sygn. 99, s. 154.

⁹⁷ ABK, sygn. 99, s. 158. Wystawne menu przygotowano w tym dniu również na stole księży i przełożonej norbertanek, J. Rajman, *Jadłospis*, s. 410.

⁹⁸ *Słownik staropolski*, t. 2, s. 483.

⁹⁹ *Ibidem*, t. 3, s. 460. Pieczywo o wydłużonym, kształcie, splecione, określano mianem kukły lub kukielki.

¹⁰⁰ Dostawały bułkę dwu- lub półtoragroszową oraz zimne piwo na cały dzień, C. Gil, *op. cit.*, s. 134.

¹⁰¹ Norbertanki w tym dniu pościły całkowicie, ANKZ, sygn. E 146, nlb.

¹⁰² ABK, sygn. 99, s. 158.

¹⁰³ ABK, sygn. 99, s. 158; O.M. Przybyłowicz, „Baranek”, s. 365.

¹⁰⁴ ANKZ, sygn. E 146, nlb.; J. Rajman, *Jadłospis* s. 411, błędny odczyt: szynka jara!, barszcz rosółowy!

¹⁰⁵ ABK, sygn. 99, s. 158. Również siedem porcji serwowano na stół przełożonej norbertanek i księży na Zwierzyńcu, ANKZ, sygn. E 146, nlb.

W święta maryjne serwowano bernardynkom od pięciu do ośmiu porcji w zależności od tego, czy wypadły one w post (niedziela 8 grudnia 1765 r.), czy poza nim¹⁰⁶. Zawsze podawano też alkohol – wino lub/i wódkę – całemu zgromadzeniu, a także kapelanom. Na przykład 15 sierpnia 1766 r., choć święto przypadało w piątek, były raki i ryby białe (bez wymienia gatunków), potaż, czyli delikatny bulion – u bernardynek gotowany tylko na wywarze z warzyw¹⁰⁷, kaszka drobna z cukrem, karczochy, gruszki strugane, na wety zaś jabłka, agrest i gruszki, w końcu pierniki; do picia podano trzy garnce wina¹⁰⁸. Obiady świąteczne były wystawne nawet wówczas, gdy święto przypadało w dni postne. Tak było 19 listopada 1765 r. (post przed Bożym Narodzeniem) w św. Elżbiety, tercjarki franciszkańskiej, siostry króla Węgier Beli IV czczonej w zakonie specjalnie – podano dwa obiady: jeden dla mięsnych i drugi dla sióstr zachowujących post¹⁰⁹. W piątek 13 czerwca 1766 r. w dniu wspomnienia św. Antoniego serwowano: „szczupaki żółto, pierożki słodzonem makiem smażone, kasza drobna, śliwki suche”; było też wino dla sióstr¹¹⁰. W dniu św. Klary, we wtorek 12 sierpnia, podano obiad „na czworo, a piąte bulsztuki”¹¹¹, zaś przy wspomnieniu założyciela zakonu – św. Franciszka, czyli 4 października w sobotę, na stole pojawiło się dziewięć dań, w tym trzy rybne, trzy warzywne oraz dwa słodkie¹¹². Specjalne menu przygotowano dla bernardynek w święta patrona kościoła. 19 marca 1766 w dniu św. Józefa, mimo że była to postna środa. Na ucztę rybną złożyły się: „szczupaki ze wszytką należytą zaprawą, żółto okonie, szaro szczupaki słone z podlewą i migdałami, karpie czarno, wyzina do

¹⁰⁶ ABK, sygn. 99, s. 152, 156, 159, 164; O.M. Przybyłowicz, „Baranek”, s. 366.

¹⁰⁷ Mógł zawierać kawałki chleba, jarzyny czy mięsa. W analizowanym źródle występuje zdecydowanie rzadziej niż rosół, najczęściej w okresie postu, nie można więc utożsamiać moim zdaniem tych dwóch zup, co dopuszcza, *Staropolskie*, s. 324.

¹⁰⁸ ABK, sygn. 99, s. 164.

¹⁰⁹ Poszczące otrzymały: szczupaki żółto, karpie po węgiersku, kaszę, domowy susz oraz wino i wódkę, a napojami alkoholowymi poczęstowano także księży oraz zgromadzonych u furty „dla gościny”, mięsne zaś: „gęś do rosółu, sztukę mięsa z chrzanem, cielęce pieczenie i jarzynę”, a w wydatkach ogólnych zapisano 19 listopada: „za chrzan i śmietane w S. Elżbiety dla mięsnych”, ABK, sygn. 99, s. 33, 152; O.M. Przybyłowicz, „Baranek”, s. 364.

¹¹⁰ ABK, sygn. 99, s. 162.

¹¹¹ *Ibidem*, s. 164.

¹¹² Żółto szczupaki z dobrą zaprawą, szczupaki biało, karpie po węgiersku, kasza drobna, kapusta, groch i karczochy, gruszki strugane i wety, pierniki, wódka oraz wino dla zakonnic i księdza kapelana. *Ibidem*, s. 165.

imbieru, stokwisz”¹¹³. Natomiast 20 kwietnia, gdy przypadło (w trzecią niedzielę po Wielkanocy) święto Opieki św. Józefa, już poza postem, siostry otrzymały na niedzielny obiad pięć porcji, w tym cztery mięsne oraz zupę i jarzynę, częstowano także alkoholem¹¹⁴. Dzień patrona kościoła był specjalną uroczystością świętowaną pod względem kulinarnym również w innych konwentach. U krakowskich klarysek, których klasztor fundowano przy kościele św. Andrzeja obiad wydawany 30 listopada był wystawny, choć postny, jak wynika z rachunków z drugiej połowy XVIII stulecia¹¹⁵. Natomiast u norbertanek na Zwierzyńcu w połowie XVIII w., w dniu przeniesienia relikwii św. Norberta (24 kwietnia), obiad dla księży i przełożonej, podobnie jak w główne święto patrona zakonu (6 czerwca), składał się z pięciu porcji mięsnych, jarzyny i wina, zaś „w niedzielę między oktawą tego święta gości się prosi i bankiet być ma, wety i wino”¹¹⁶.

Inne ważne święta kościelne celebrowane były przy stole bernardynek także specjalnym menu. Tak było 8 maja w dzień Wniebowstąpienia, 18 maja w Zesłanie Ducha Św. oraz 29 maja w Boże Ciało¹¹⁷.

Różnorodnością i obfitością charakteryzowały się obiady wydawane na specjalne okazje. Takim był dzień patronki przełożonej bernardynek – Eleonory – i choć przypadł w postną niedzielę (23 lutego 1766 r.), to zaserwowano aż siedem potraw, wśród których była m.in. wykwintna zupa – polewka migdałowa z ryżem oraz dwa dania rybne (szczupaki

¹¹³ Stokwisz to suszony solony dorsz, popularne źródło białka od średniowiecza, *Staropolskie*, s. 325. Podano również śliwki, kaszę drobną, kapustę z ikrami, pierniki, placki, wódkę i trzy garnce wina zakonnicom oraz wino księżom – nie tylko spowiednikowi, ale i dla „dwóch księży co zakrystyjej pilnowali [...] dla księży gościnnych u forty”, ABK, sygn. 99, s. 158.

¹¹⁴ Siostry dostały wódkę i dwa garnce wina, było także wino dla księdza-solenizanta, kaznodziei, spowiednika i do furty pół garnca „po nieszorach jednych i drugich”, ABK, sygn. 99, s. 159; O.M. Przybyłowicz, „*Baranek*”, s. 365.

¹¹⁵ P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 400: „były szczupaki, polewka migdałowa, kasza z cynamonem na obiad”. Niestety autorka nie podała roku, którego dotyczyły dane, a korzystała z trzech ksiąg rachunkowych z lat siedemdziesiątych XVIII stulecia.

¹¹⁶ ANKZ, sygn. E 146, nlb.

¹¹⁷ 8 maja: sztuka mięsa z białym grochem, cielęcina na frykasik w białym sosie i siekaniem, ozory, dychy cielęce z saporem, jarzyna, wódka, wino. Frykasik sporządzano z drobno siekanego, tłuczonego mięsa duszonego w sosie, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, współudział A. Kleśta-Nawrocka, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 3, Warszawa. 2012, s. 312; dych to udziec, *Staropolskie*, s. 96. 18 maja: szynka, kury do rosółu (po ćwierci), cielęcina żółto z kluskami, prosięta nadziewane, buraki, pierniki, wódka oraz wino dla siostr i spowiednika oraz lektora „co solenizował”; 29 maja: sztuka mięsa, cielęcina, ozory, dychy cielęce, sałata i jarzyny, pierniki, wino i wódka dla siostr i księży, ABK, sygn. 99, s. 160. O.M. Przybyłowicz, „*Baranek*”, s. 365–366.

szaroz kaparami i oliwkami, wyzina, czyli białuga¹¹⁸ z podlewą), zaś kasza drobna okraszona została rozenkami i cukrem. Menu dopełniły pierniczki i specjalne ciasto oliwne, gruszki strugane oraz alkohol dla sióstr i kapelana wspólnoty¹¹⁹. 10 lipca siostry dyskretki, czyli grono doradzające matce przełożonej, otrzymały specjalne menu, ponieważ „w ten dzień rejestra były”. Dyskretki było dziewięć i specjalnie dla nich podano śniadanie, a na obiad (inne siostry zjadły „obiad zwyczajny”) przygotowano:

rosół cielęcy z jajecznymi krupkami, pieczenie krzyżowe duszone z oliwkami, kaparami i limonią, kurczęta z agrestem i rozenkami słodko, dych cielęcy z sałatą, kapłon pieczony, marchew, pierożki z twarogiem i szafranem i słodzone placuszki w piecu pieczone, garniec wina. Po obiedzi kawa, a z rana wódka z pierniczki¹²⁰.

Menu tego dnia to przykład na przestrzeganie zaleceń reguły i konstytucji zakonnych – w dniu przeznaczonym na specjalne prace posiłków w ciągu dnia miało być więcej niż dwa. Uwagę zwraca podanie kawy po obiedzie, które zapewne podkreślało wyjątkowość obiadu w tym dniu i ekskluzywność napoju. Moda na jej picie pojawiła się w Rzeczypospolitej na początku XVIII w., lecz w pierwszych dekadach stulecia podawano ją na dworach magnackich i szlacheckich¹²¹. Badania dotyczące spożywania tej używki wskazują jednak, że nawet w połowie tego stulecia zastawa do parzenia kawy była w środowisku szlacheckim „znaką nowatorstwa i bogactwa”¹²². Sytuacja zmieniła się pod koniec XVIII w., gdy utensylia do parzenia kawy stały się powszechne. Zapis u bernardynek wskazuje więc na to, iż konwencka kuchnia „szła z duchem czasu”, a siostry mimo klauzury miały wiedzę na temat nowinek obyczajowo-kulinarnych. Podobny status miała kawa na stole benedyktynek sandomierskich – ksienie od lat sześćdziesiątych XVIII w. częstowały zgromadzenie kawą i winem z okazji rocznic elekcji bądź w święta¹²³.

Również niedziela 27 lipca 1766 r. była wyjątkowym dniem w konwencie, choć nie było to święto kościelne ani zakonne. Siostry miały

¹¹⁸ Ryba z rodziny jesiotrowatych, popularna na stołach wyższych warstw w XVIII w., sprowadzona do Rzeczypospolitej, szczególnie Lwowa i Krakowa, z Morza Czarnego, Kaspijskiego i Azowskiego. *Staropolskie*, s. 114.

¹¹⁹ ABK, sygn. 99, s. 157.

¹²⁰ *Ibidem*, s. 163.

¹²¹ J. Kitowicz pisał o latach trzydziestych XVIII w., że kawę piją prawie wszyscy, nie tylko szlachta, *Historia kultury materialnej w zarysie*, t. 4, *Od połowy XVII do końca XVIII wieku*, red. Z. Kamińska, B. Baranowski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, 1978, s. 337.

¹²² J. Dumanowski, *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej w XVIII wieku*, Toruń 2006, s. 81.

¹²³ A. Szyklar, *Rzecz*, s. 198.

jednak powód do świętowania, bo jak zapisano, był to dzień: „wykupienia się za siostrę Krystynę”. Sprawa dotyczyła najprawdopodobniej uregulowania przez klasztor spraw posagowych wobec rodziny jednej zakonnicy¹²⁴. Na podstawie katalogu sióstr sporządzonego przez R. Gustawa wzmiankowana siostra Krystyna to najprawdopodobniej Krystyna Gładyszewska (imię świeckie Salomea), która wstąpiła do klasztoru w roku 1759¹²⁵. Pomyślne zakończenie sporów (?) z rodziną dało asumpt do podania na obiad: rosółu, a do niego gęsi z makaronem, frykasiku cielecego z siekaniem i kaparami, pieczeni krzyżowych duszonych z oliwkami i cytryną, kurcząt pieczonych z sałatą, marchwi oraz „agrystu na wety” i sucharków. Była też wódka i wino dla wszystkich sióstr oraz ojca kapelana¹²⁶.

Interesujące jest to, że niezwykle wykwintne obiady – ze względu na gatunki produktów, jak i liczbę dań – przygotowano w kuchni sióstr dla braci bernardynów. 8 lutego 1766 r. odbyła się wizytacja konwentu bernardynek, po której „dawał się obiad ojcom na kustodię postny”, ale jednak wystawny, choć obowiązywał już post. Była więc: „polewka z ryżem migdałowa, szczupak pięciożłony żółto z oliwkami i kaparami, karp po węgiersku, okonie szaro, wyzina z chrzanem i migdałami, szczupak słony przypiekany, każdych ryb po 12 dzwon, ze dwóch linów kielbaski smażone pirożkami, w których wiśnie smażone, tort za 4 złote”¹²⁷. Do tego dwa garnce wina i dwie „fłaszki osobno dla W.P. O. Prowincyała w refektarzu”¹²⁸. Siostry zjadły „zwyczajny” obiad, a że była to sobota w poście wielkanocnym, to nie otrzymały kolacji. Na liście zakupów ogólnych 6 lutego wyszczególniono wydatki związane z wizytacją: „ojcu Prowincjałowi 36 zł, za okonie 3 zł, za tort 4 zł, za beczkę ryb słonych 153 zł, za wyziny kamień 26 zł”¹²⁹. 19 marca, w dniu św.

¹²⁴ M. Borkowska, *Panny siostry w roli instytucji usługowej. Czego oczekiwało społeczeństwo od klasztoru żeńskiego w XVII i XVIII wieku*, w: *Klasztor w społeczeństwie średniowiecznym i nowożytnym*, red. M. Derwich, A. Pobóg-Lenartowicz, Wrocław–Opole 1996, s. 55–63; A. Szyklar, *„Sprawa o tym, jak benedyktynki gospodarstwo prowadziły”*. *Organizacja i funkcjonowanie gospodarki benedyktynek w Sandomierzu w XVII i XVIII w.*, w: *Klasztor w gospodarce*, s. 449–450 o rozliczeniach między mniszkami i rodzinami.

¹²⁵ Autorka rękopisu posługiwała się imionami zakonnymi, pisząc o współsiostrach, a nie świeckimi. W tym czasie nie było w konwencie innej siostry Krystyny. To imię przed wstąpieniem do klasztoru nosiły natomiast przełożona Gołuchowska (Eleonora) i Krystyna Królikowska (obłóczyny 1756 r.), która w zakonie przyjęła imię Teofila. R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 178; M. Borkowska, *Leksykon*, s. 222.

¹²⁶ ABK, sygn. 99, s. 163.

¹²⁷ *Ibidem*, s. 156.

¹²⁸ *Ibidem*.

¹²⁹ *Ibidem*, s. 35.

Józefa, posłano obiad bernardynom „na kustodie”. Przygotowano nań: szczupaki żółto, okonie szaro, szczupaka słonego, karpie sadzone, wyzinę i stokwisz, śliwki strugane i ponownie tort, a do tego dwa garnce wina¹³⁰. W rejestrze ryb odnotowano jedynie „S. Jozef za ryby 38 zł” bez wyszczególnienia gatunków¹³¹. Pisząca zanotowała zaś w menu, że „taż sama porcja wina) dla spowiednika i dwóch księży co zakrystyi pilnowali. Dla O [Ojca – O.M.P.] pół garca wina, dla dwóch X [księży – O.M.P.] kwarta, do zakrystyi i kuchni garniec, prócz księży gościnnych u forty”¹³². 12 sierpnia, czyli w dniu św. Klary, także zaserwowano bernardynom obiad, na kustodie „z wizyty komisarski” posyłając: potaż, kapłony do rosółu z ryżem, potrawkę cielęcą z karczochami, pieczenie krzyżowe z oliwkami, kapłony z cytryną, tort i dwa garnce wina¹³³. W tym samym czasie siostry zjadły skromniej: „obiad na czworo, piąte bulszutki”. Bernardynki nie były jedynymi siostrami, które dbały o stół braci swego zakonu. Podobnie czyniły karmelitanek bosa z najstarszego konwentu krakowskiego tego zakonu przy ulicy Grodzkiej, posyłając do klasztoru św. Michała, czyli siedziby prowincjała i domu studiów, z którego rekrutowali się spowiednicy siostr, wykwentne potrawy w okresach świątecznych¹³⁴.

Bez kompleksowych, interdyscyplinarnych badań szczegółowych nad żyzywieniem w innych klasztorach, chociażby krakowskich w drugiej połowie XVIII stulecia, trudno określić, jak bardzo konsumpcja w konwencie przy ulicy Poselskiej była zgodna z trendami kulinarnymi epoki, a jak bardzo współtworzyła ówczesne standardy kuchni zakonnej, której wspólne elementy dają się uchwycić na wskazanych przykładach z innych krakowskich klasztorów. Porównanie z kuchnią świecką poprzez analizę przepisów XVIII-wiecznych warstw wyższych wskazuje na przynależność „stołu” bernardynek do dziedzictwa kulinarnego Rzeczypospolitej połowy tego stulecia. Różnorodność potraw, wykazana w poniższych tabelach, także tych podawanych w okresie postnym, stanowi jeden z wyznaczników kuchni bernardynek. Wydaje się, że jest ona odbiciem preferencji i mód żywieniowych, ale też smakowych wyższych warstw społeczeństwa tego okresu.

Poniżej zestawiono informacje statystyczne o poszczególnych rodzajach produktów i potraw na stole bernardynek.

¹³⁰ *Ibidem*, s. 158.

¹³¹ *Ibidem*, s. 58.

¹³² *Ibidem*.

¹³³ *Ibidem*, s. 164.

¹³⁴ Każdy zakonnik dostawał gomuleczkę migdałową, a wspólnota braci ryby żółto gotowane, albo zaprawę do nich, wino i kaliszany, C. Gil, *op. cit.*, s. 126.

Zupy pojawiały się często, a najpopularniejszy był rosół (26), uznawany zresztą w kuchni nie tylko XVIII stulecia za tradycyjną polską

Tabela 2. Zupy

Rodzaje/odmiany	Liczba wzmianek	Dni tygodnia (w tym święta i dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
rosół, w tym: – karmelitański – z kury – cielęcy z krupkami jajecznymi	26 3 1 1	wszystkie dni z wyjątkiem sobót, najczęściej w niedziele (6) dla dyskretek piszących rejestra
gramatka, w tym: – słodzona – z imbirem	16 4 2	wszystkie dni z wyjątkiem czwartków, najczęściej soboty (8)
barszcz, w tym: – zabielały – zapalany – makowy – postny ze śmietaną i makiem	14 4 2 2 1	wszystkie dni z wyjątkiem sobót, najczęściej w piątki (5)
polewki, w tym: – winna – piwna – szara z kluskami – czarna – migdałowa – z szafranem i winem	10 5 1 1 1 1 1	różne dni, bez czwartków i sobót niedziela (św. Eleonory) poniedziałek (św. Marcina)
potaż	7	niedziele (3), piątki (2), wtorek, środa
grochówka	5	wtorki (5)
żur – żurek z winem i szafranem	2 1	środa (2) sobota (Porcjunkula)
siemieniec	1	czwartek
grzybowa z kluskami	1	poniedziałek

potrawę¹³⁵. Kolejnymi popularnymi zupami były gramatki i barszcze. Najprawdopodobniej pod tą ostatnią nazwą kryła się potrawa sporządzana z mąki żytniej, kwaśna, zaprawiana dodatkami, nie można też

¹³⁵ Z. Kuchowicz, *Wpływ*, s. 31.

wykluczyć przyrządzenia jej tak jak dziś, z buraków, która na stoły warstw wyższych „wesza” w drugiej połowie XVIII stulecia¹³⁶.

Tabela 3. Porcje – dania mączne

Gatunki/sposób przygotowania	Liczba wzmianek	Dni tygodnia (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
kasze, w tym: – bez określenia	66 5	wszystkie dni
kasza drobna, w tym: – bez określenia – tajona – we mleku – z cukrem i rozenkami – z mlekiem, szafranem, cukrem i rozenkami – tajona z rozenkami	20 10 4 2 2 1 1	wszystkie dni poniedziałek (2, w tym Wielkanocny) niedziela (św. Eleonory), sobota (Porcjunkula), poniedziałek (św. Marcina) Wielki Czwartek
kasza jaglana w tym: – ze śliwkami – tajona – wolna	14 3 2 1	wszystkie dni, najczęściej w niedziele (7)
kasza obważana	10	różne dni, ale bez niedziel i czwartków
kasza we mleku	9	poniedziałki
kasza tatarszana, w tym – tajona	6 1	różne dni, ale bez wtorków, sobót i niedziel
kasza perłowa	4	różne dni
pierogi/pierożki, w tym: – bez dodatków – z powidłem – jabłkami – z serem – zawijane – leniwe – słodzone, smażone z makiem – z twarogiem, szafranem	15 5 2 2 2 1 1 1 1	wszystkie dni, ale bez wtorków; najczęściej poniedziałki (8)
kluski, bez określenia – z grzybami – walane z makiem	10, w tym: 4 1	wszystkie dni, bez poniedziałków
racuszki	7	wszystkie dni, bez niedziel

¹³⁶ *Ibidem*, s. 32.

makaron	5	niedziele (2), środy (2), wtorek
pyzy	3	wtorek, środa, piątek
płatki	3	środa (2), poniedziałek
placki, w tym: – placuszki z pieca pieczone	2, w tym: 1	środa (św. Józefa) czwartek
ryż	1	niedziela (św. Eleonory)

Podstawą posiłków obiadowych były jednak, oprócz ryb i mięs, dania mączne, w tym najpopularniejsze kasze (86) bez określenia gatunku, a ponadto jaglana, tatarczana i perłowa, oraz przygotowywane na różne sposoby pierogi. Kasze stanowiące wyróżnik polskiej kuchni od czasów średniowiecza, w XVIII stuleciu stały się jeszcze bardziej popularnym składnikiem posiłków, który to trend w przypadku bernardynek jest dobrze widoczny¹³⁷.

W dni niepostne podstawowe dania-porcje były mięsne. Tu najpopularniejszym gatunkiem była wołowina (52) – najczęściej pod postacią sztuki mięsa (29 razy) z białym grochem¹³⁸. Drugim preferowanym rodzajem była cielęcina, występująca solo w różnych zaprawach-saporach¹³⁹, jako pieczeń, na frykasik, do rosółu. Cielęcinę w sześciu na siedem przypadków podawano wówczas, gdy zupą był rosół. Natomiast cielęcinę żółto serwowano najczęściej z kluskami (4) i makaronem (2). Pieczenie (38) były: bez dodatkowego określenia (15), cielęce (11), krzyżowe (a więc wołowe, 4) bądź podawane z oliwkami, kaparami, limoniami i cytrynami oraz duszone (4). Pojawiły się także wieprzowe (6). Z drobiu najbardziej popularne były gęsi, przygotowywane na kilka sposobów, przede wszystkim w dni świąteczne (jedynie trzy razy było to poza świętami lub niedzielami)¹⁴⁰. Co ciekawe zakup drobiu oraz baranków na wielkanocny stół odnotowywano w rachunkach ogólnych, nie zaś w „Regestrze mięs”,

¹³⁷ *Ibidem*, s. 20. Stanisław Czerniecki *Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1, wyd. 2 popr. Warszawa 2021, wymienił 16 rodzajów rosółów.

¹³⁸ Była to potrawa z gotowanej wołowiny. *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 4, Warszawa 2013, s. 57.

¹³⁹ Od łac. smak – w kuchni staropolskiej określano tak dodatek do potrawy w postaci sosu, polewy, zaprawy. *Staropolskie*, s. 324. Wydaje się, że u bernardynek nie był to sos, bo te określano w inny sposób – kolorystyką: żółto, biało, czarno lub wprost – sos migdałowy.

¹⁴⁰ W 1765 r. dla siostr mięsnych podano je w poście we: wtorek 12 listopada, czwartek 12 grudnia i środa 18 grudnia.

w którym wyszczególniano: pieczenie, wieprzowinę, cielęcinę, ozory, wątróbki, a nawet płucka¹⁴¹.

Tabela 4. Gatunki mięs

Gatunki mięs/rodzaje	Liczba wzmianek	Dni tygodnia i święta (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
wołowina, w tym: – sztuka mięsa – ozory – pieczenie krzyżowe – flaki (3 razy, białe) – bulszutki – głowizna	52 29 11 4 4 4 1	różne dni wtorki, czwartki, niedziele różne dni, najczęściej niedziele (5) czwartki (w tym Boże Narodzenie), niedziele niedziele niedziele (2), czwartek (Boże Narodzenie), wtorek (św. Klary) wtorek mięsopustny (św. Urszuli)
cielęcina, w tym: – pieczenie – żółto – bez określenia – dych – na frykasik białe oraz z siekaniem i kaparami	32 11 9 7 3 2	wszystkie dni tygodnia czwartki (3, w tym Wniebowstąpienie i Boże Ciało) czwartek Wniebowstąpienie), niedziela (wyku- pienie siostry Krystyny)
wieprzowina, w tym: – pieczenie – prosięta – bez określenia – szynka – porcja wieprzowa	16 6 3 3 3 1	wtorki, czwartki, niedziele wtorek (2, w tym po Wielkanocy, św. Bernar- da), niedziela (Zesłanie Ducha Św.) niedziela (3, Wielkanocna, Przewodnia, Zesła- nia Ducha Św.)
gęsi, w tym: – bez określenia – z jabłkami – białe – z perłowymi krupkami – z makaronem – z cebulą – z grzybami	12 4 2 2 1 1 1 1	różne dni, bez piątków i sobót niedziela (Zapustna), czwartek (Boże Narodze- nie) środa (św. Zakonu)
kury	9	środa, czwartek (Boże Narodzenie), niedziela (4)
baranki	2	niedziela (Wielkanocna), wtorek (po Wielkanocy)

¹⁴¹ ABK, sygn. 99, s. 36, registr mięsny s. 53–55.

kurczęta	2	niedziela, czwartek (dla dyskretok)
dropka	2	poniedziałek, wtorek
sarnina	1	niedziela (ostatnia przed postem)
kapłon	1	czwartek (dla dyskretok)
tuszki?	1	wtorek mięsopustny (św. Urszuli)

Tabela 5. Gatunki ryb

Gatunki ryb/sposób przyrządzenia	Liczba wzmianek	Dni tygodnia i święta (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
ryby ogólnie	39	wszystkie dni podczas postów
ryby z określeniem, w tym: – smażone – żółto – słone – biało – sadzone – czarno – świeże	18 5 4 3 2 2 1 1	wszystkie dni podczas postów niedziele (3), wtorek (Wigilia) wtorek (2), czwartek piątek (Wniebowzięcia NMP), poniedziałek (Wielkanoc)
szczupaki, w tym: – biało – żółto – słone w tym: – słone przypiekane – słone z podlewą i migdałami – bez określenia – szaro z kaparami i oliwkami – szczupaczki biało – szczupaczki	45 15 12 7 1 1 1 1 7 1	wszystkie dni podczas postów święta (9)* święta (11)**, niedziela (zwykła) piątek (MB Bolesnej) środa (św. Józefa) niedziela (św. Eleonory) wszystkie dni oprócz czwartku
karpie, w tym: – sadzone – bez określenia – po węgiersku – smażone – czarno	20 9 3 3 3 2	wszystkie dni postne, bez czwartku środa (5), poniedziałek (2), piątek (2) środa (2, w tym św. Józefa), wtorek wtorek (św. Elżbiety i Wigilia), sobota (św. Franciszek) sobota (3) wtorek, środa (św. Józefa)
wyzina	5	niedziela (3, św. Eleonory, Pasionis i Kwietna), środa (św. Józefa), Wielki Czwartek
karasie szaro	2	niedziela, piątek
kluski ikrowe	2	czwartek, poniedziałek

okonie szaro	1	środa (św. Józefa)
śledź	1	piątek
wymusz?	1	czwartek
raki	3	środa (Nawiedzenie św. Elżbiety), sobota (Porcjunkula), piątek (Wniebowzięcia NMP)

* Zakonne (27 listopada), Wigilia, Trzech Króli, Wielki Czwartek, Wielka Sobota, Zwiastowanie NMP, św. Franciszka, 1 listopada, 3 listopada (Zaduszny). ** Św. Elżbiety, Niepokalanego Poczęcia NMP, 1 stycznia, Trzech Króli, Niedziela Stepna, Józefa, Wielki Czwartek, Antoniego, Narodzenia NMP, Franciszka, 1 listopada. Zwykła niedziela 15 grudnia.

Na stół bernardynek przygotowywano wiele gatunków ryb, które jedzono na obiady postne. Podawano je w różnych sosach i podlewach: „żółto, biało, czarno, szaro”, a także sadzone, smażone, smażone ze śmietaną, ponadto słone, świeże (?). Dominowały szczupaki serwowane na: żółto, także z rozenkami, z zaprawą czy winem, biało, słono w tym z podlewą i migdałami oraz szaro. Różnorodnie przygotowywano także drugi pod względem częstotliwości gatunek: karpie – sadzone, czarno, smażone, po węgiersku. Ostatni sposób przygotowania wydaje się najbardziej wykwintnym, biorąc pod uwagę dni serwowania¹⁴². Raki podano w trzy dni świąteczne – dwa maryjne (2 lipca i 15 sierpnia 1766 r.) oraz jedno zakonne – Porcjunkuli (2 sierpnia)¹⁴³. W porównaniu do zakupów ryb benedyktynek sandomierskich zwraca uwagę minimalna obecność w menu obiadowym bernardynek solonych i suszonych gatunków ryb, w tym śledzi¹⁴⁴. Brakowało też łososi, które u klarysek sądeckich były najczęściej kupowanym gatunkiem ryb na początku XVII stulecia¹⁴⁵.

Warzyw jadły bernardynki sporo i ich zestaw był bardziej urozmaicony w porównaniu do stołu królewskiego Jana III Sobieskiego z końca XVII w., gdzie dominowała cebula (140 razy wymieniona w 172 dniach)¹⁴⁶. W rachunkach w „Rejestrze jarzyn” w okresie obejmującym menu obiadowe (listopad 1765 – 8 maja 1766 r.) odnotowano przede wszystkim zakup:

¹⁴² ABK, sygn. 99, s. 152, 153, 154, 157; P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 399, wymieniła śledzie, szczupaki i karpie jako najpopularniejsze ryby na stole klarysek.

¹⁴³ ABK, sygn. 99, s. 162–164. Święto Matki Boskiej w dniu 2 lipca to dzień upamiętniający nawiedzenie Elżbiety przez Marię; po reformie II Soboru Watykańskiego przeniesiono je na 31 maja.

¹⁴⁴ A. Szylar, *Rzecz*, s. 193.

¹⁴⁵ O.M. Przybyłowicz, *Rachunki klasztorne jako źródło do poznania realiów życia klasztornego. Najstarsza księga rachunkowa klarysek ze Starego Sącza*, w: *Realia życia codziennego w Europie Środkowej ze szczególnym uwzględnieniem Śląska*, red. A. Barciak, Katowice–Zabrze 2011, s. 120.

¹⁴⁶ Ponadto po kilkanaście razy wystąpiła w spisie pietruszka, rzepa, kapusta i rzadko marchew, pasternak, grzyby, *Księga szafarska*, s. 28–29.

pietruszki i marchwi (w grudniu zapisano „na całe święta na gąszcz” za 1 zł i 11 gr), cebuli, chrzanu, pasternaku (marzec) i nieokreślonych bulw¹⁴⁷. W ogólnych wydatkach można znaleźć także informacje o innych warzywach: grochu (listopad 1765 r., marzec 1766 r.), włoszczyzny na potaż (grudzień 1765 r., marzec 1766 r.), koprze włoskim (marzec 1766 r.), sałacie (maj, czerwiec 1766) r., szpinaku (czerwiec 1766 r.) oraz o owocach – śliwkach (listopada 1765 r.)¹⁴⁸. Zestawieniu tych zakupów z warzywami podawanymi na obiad wskazuje na własną uprawę, w ogródku klasztoru najbardziej popularnej w menu kapusty czy buraków, których na liście zakupów – zarówno wydatków ogólnych, jak i jarzyn – brak. Kapusta i buraki oraz groch były warzywami powszechnie pojawiającymi się na stołach warstw wyższych i chłopskich w XVIII stuleciu¹⁴⁹. Widać sezonowość spożywania warzyw: szpinak, marchew, sałatę serwowano do obiadów w maju, czerwcu i lipcu. Pasternak i karczochy traktowano jako bardziej wykwintny gatunek zieleniny, podając je wyłącznie w niedziele i święta. Podobny zestaw jarzyn odnaleźć można w jadłospisie księży i norbertanek na Zwierzyńcu, z wyjątkiem karczochów¹⁵⁰. Oprócz warzyw siostry jadły też owoce. Traktowano je jako dodatki do innych potraw lub osobne danie „jako czwarta porcja fruktów”. Tu sezonowość jest również dostrzegalna, bo świeże owoce były na stole latem, a jesienią śliwy suszone.

Tabela 6. Warzywa

Gatunki warzyw/sposób przyrządzania	Liczba wzmianek	Dni tygodnia i święta (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
jarzyna	37	wszystkie dni
groch, w tym: – biały groch	34 18 (w tym 8 ze sztuką mięsa)	wszystkie dni święta* (5), wszystkie dni
– ogólnie	9	soboty (9, w tym dwa święta)
– zielony	4	wtorek, środa (NMP Szkaplerzowej), piątek, sobota (Porcjunkula)
– karmelitański	3	poniedziałek (2), czwartek

¹⁴⁷ ABK, sygn. 99, s. 35.

¹⁴⁸ *Ibidem*, s. 33–38, ostatni wpis z 5 VI 1766 r.

¹⁴⁹ Z. Kuchowicz, *Wpływ*, s. 21, 22; *Historia kultury materialnej*, s. 332–333.

¹⁵⁰ Karczochy były 15 VIII (Wniebowzięcia NMP) i 4 X (św. Franciszka) 1766 r., a kapary 23 II (św. Eleonory) i w niedzielę 27 VII 1766 r., ABK, sygn. 99, s. 157, 163, 164; 165. J. Rajman, *Jadłospis*, s. 409.

kapusta, w tym:	23	wszystkie dni
– ogólnie	15	wszystkie dni
– w szczepy	3	wtorek (2), niedziela
– słodka	2	niedziela, poniedziałek
– kwaśna	1	czwartek
– szatkowana	1	piątek
– z ikrami	1	środa (św. Józefa)
buraki	18	wtorki (8), czwartki (5), niedziele (4), środa
pasternak	8	niedziele (8)
susz	7	środa (3), niedziela (2), piątek, wtorek (św. Elżbiety)
rzepa, w tym:	6	środa (3), wtorek, czwartek, niedziela
– zapalana	1	
sałata	4	Święta**
szpinak	3	poniedziałek (3)
marchew	3	poniedziałek (2), niedziela
karczochy	2	sobota (św. Franciszka), piątek (Wniebo- wstąpienia NMP)
mizeria	1	piątek
chrzan	1	środa

* Dyskrece święto (23 grudnia), Wielka Sobota, Wniebowstąpienie, Św. Trójcy, Boże Ciało. ** Św. Bernarda, Boże Ciało oraz dla dyskretok w niedzielę wykupienia S. Krystyny.

Tabela 8. Owoce

Gatunki owoców/sposób przyrządzenia	Liczba wzmianek	Dni tygodnia i święta (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
Śliwki*, w tym:	7	piątek (4), niedziela, wtorek, środa
– suche	4	
gruszki, w tym:	6	święta (4)**, sobota (2)
– strugane	3	
– gotowane	2	
– na wety	1	
agryst na wety	1	piątek (Wniebowzięcia NMP)
jabłka na wety	1	piątek (Wniebowzięcia NMP)
owoce na wety	1	piątek (Wniebowzięcia NMP)
fruta „czwarta porcja”	1	piątek

* Były też dodatkiem do dań mięsnych lub kasz, vide: niżej. ** Św. Eleonory (niedziela), Porcjunkula (sobota), Narodzenia NMP (poniedziałek), św. Franciszka (sobota).

Na liście dodatków do potraw rybnych i mięsnych, ale niekiedy i mącznych, znalazły się: rozenki (9), cukier (7, przede wszystkim do kasz), mak (6, m.in. do kaszy, do grzanecek, do pierożków), oliwki (5) i śliwki (5), imbir (2), kapary (2), migdały (2, do chrzanu oraz do szczupaków w dniu św. Józefa), szafran (2, do kaszy oraz do żurku), jabłka (2, do gęsi) oraz cynamon (1), a także limonie (1) i cytryny (1) do pieczeni mięsnych, agrest do kurcząt¹⁵¹. Słodkimi dodatkami-składnikami pierożków i grzanecek były natomiast: powidła (5)¹⁵². Jako dodatek-przyprawę traktowano też wino (4), które służyło do nadawania smaku cielęcinie, zupie, w tym żurku, oraz grzaneckom. Nie były to jedyne przyprawy używane w klasztornej kuchni, o czym przekonują zapisy z „rejestru korzenia”. Poświadczą on, że najwięcej kupowano cukru i rozenek (np. w marcu na święta Wielkanocy pięć kamieni za 140 zł!)¹⁵³. Nabywano także pieprz, kwiat i gałkę muszkatu, cynamon, goździki, imbir, szafran, kurdyban¹⁵⁴, kubebę¹⁵⁵, anyż i cykaty (skórki owoców kandyzowanych), które jednak w potrawach z menu nie zostały wyszczególnione¹⁵⁶. Ryby i mięsa podawano w sosach (migdałowym – bulszutki), saporach (dychy i pieczenie), podlewach (szczupaki, wyzina, pieczenie), zaprawach (szczupaki).

Pieczyno traktowano jako „porcyję” obiadową przede wszystkim w dni postne (głównie piątki), szczególnie w te, w których nie było kolacji. Do obiadu dawano więc chleb lub bułkę chleba (31). Wymieniono, że był on rżany (5) i biały, delikatniejszy (5). Jednak w osobnym „Rejestrze pieczywa” zakupy chleba białego stanowią przewagę. Rżany zapewne wypiekano w klasztornej kuchni, gdyż brak go na liście zakupów. Biały był jedzony nie tylko sam, ale używany do przygotowywania zapraw do głównych potraw obiadowych – np. w listopadzie 1765 r. zapisano w rachunkach, że kupiono go do tarcia i pulpetów¹⁵⁷. Z białego przygotowywano też popularne w XVIII w. grzanki wymienione w menu jako osobne danie 12 razy – mogły one być z: winem (1), oliwą (2), cukrem (2),

¹⁵¹ ABK, sygn. 99, s. 151, 154, 155, 157, 158, 162, 163, 164.

¹⁵² *Ibidem*, s. 151–152, 154, 156–159, 162–164.

¹⁵³ *Ibidem*, s. 121.

¹⁵⁴ Zapewne chodzi o bluszczyk kurdybanek, roślinę z jasnotowatych mającą właściwości lecznicze, lecz stosowaną również w kuchni ze względu na korzenny smak. *Staropolskie*, s. 241, użyty w przepisie z 1766 r. na pierniczki migdałowe.

¹⁵⁵ Pieprz kubeba stosowany w XVIII w. jako przyprawa do mięs, np. do wołowych abuchtów, salcesonów, ale i smażonych wiśni oraz pierniczek. *Staropolskie*, s. 74, 77, 179.

¹⁵⁶ ABK, sygn. 99, s. 119–121 ten rejestr kończy się 7 IV 1766 r. A. Szylar, *Rzecz*, s. 197; K. Kramarska-Anyszek, *op. cit.*, s. 96; P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 398–399; O.M. Przybyłowicz, *Rachunki*, s. 206, 209.

¹⁵⁷ ABK, sygn. 99, s. 95.

makiem (2) i powidłami (3)¹⁵⁸. Na Wigilię pojawiły się opłatki, a w piątek marcowy, postny jadły siostry obwarzanki (21 marca), zaś w Wielki Piątek wspomniane judaszki.

Nabiału na obiady było niezwykle mało – mleko wymieniono dziewięć razy, w tym sześć jako „do kaszy”, ser – raz (5 maja 1766 r., poniedziałek). Jaja pojawiły się osiem razy, przede wszystkim w okresie świąt Wielkiej Nocy oraz w maju: gęsie (2), pieczone-przypiekane (2, Wielką Niedzielę i świąteczny Poniedziałek¹⁵⁹), zwykłe (2), święcone (1, Wielkanocna Niedziela), a raz zaserwowano jajeczne krupki (dla dyskretki). Oczywiście jaj używano do wypieków i jedzono zapewne w różnych postaciach w dni nieświęteczne, gdy posiłki – obiady i kolacje – określano w źródle mianem „zwyyczajny”.

Ciasta, które przyrządzano w kuchni sióstr lub kupowano na rynku, pojawiały się na stole bernardynek wyłącznie w święta: Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy, uroczystości maryjne, a także patronów: zakonu i kościoła bernardynek. Ciasto pochodziło też z jałmużny – dwukrotnie ofiarowała je siostrą wspomnianą wyżej chorążyna Wilkońska. Tort bernardynki dwukrotnie kupiły natomiast przy podejmowaniu obiadem bernardynów – raz było to w czasie wizytacji 8 lutego 1766 (kosztował 4 zł), a raz w dniu św. Józefa¹⁶⁰. Struclę podawano też w ten świąteczny czas do stołu klarysek krakowskich¹⁶¹. Pierniki i pierniczki były niezwykle popularnym wyrobem nie tylko w XVIII stuleciu¹⁶². Z ich wypieków słynęły krakowskie klaryski, zaś zakonnice św. Klary ze Starego Sącza na początku XVII stulecia kupowały na święta miódownicy w Krakowie¹⁶³.

Tabela 10. Ciasta i słodczyce

Rodzaj	Liczba wzmianek	Dni tygodnia i święta (w tym dni, w których podawano daną potrawę najczęściej)
pierniki, w tym: – pierniczki	23 3	święta (19)*
ciasto	7	niedziela (2, Niepokalanego Poczęcia NMP, św. Eleonory, poniedziałek (Zwiastowania NMP))
kołacz	3	niedziela i poniedziałek (Wielkanoc), wtorek (poświęteczny)

¹⁵⁸ W *Staropolskie*, cztery przepisy na grzanki, s. 268.

¹⁵⁹ *Ibidem*, s. 158.

¹⁶⁰ *Ibidem*, s. 156, 158. Odnotowano to w ogólnych wydatkach, o czym wspomniano wyżej.

¹⁶¹ ABK, sygn. 99, s. 154, 158; P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 399.

¹⁶² W *Staropolskie*, s. 203–211, 214, 217, 250, piętnaście przepisów na pierniczki, w tym siedem z XVIII w., a reszta z wcześniejszego okresu.

¹⁶³ P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 399; A. Szylar, *Rzecz*, s. 194; O.M. Przybyłowicz, *Rachunki*, s. 205.

strucla	3	wtorek (Wigilia), środa i czwartek (Boże Narodzenie)
wety	3	piątek (Wniebowzięcia NMP), sobota (św. Franciszka), niedziela
judaszki	1	Wielki Piątek

* Narodzenia NMP, Wigilia, Boże Narodzenie (dwa dni), Trzech Króli, Ofiarowania, ostatnia niedziela przed postem, św. Eleonory, Józefa, Wielkanoc (niedziela i poniedziałek), Zwiastowania NMP, Zesłania Ducha Św., Bernarda, Boże Ciało, Wniebowzięcia NMP, Niepokalanego Poczęcia NMP, Franciszka, Wszystkich Świętych.

Spośród alkoholi serwowano wino, wódkę oraz piwo – znacznie rzadziej, niż można by się tego spodziewać, biorąc pod uwagę dużą popularność tego napoju w epoce staropolskiej, także w klasztorach¹⁶⁴. Na przykład karmelitanek otrzymywały codziennie kubek porcjowy tego napoju¹⁶⁵. Natomiast u bernardynek piwo dano do obiadu tylko 13 razy (soboty, środy, piątki i poniedziałki), w tym sześciokrotnie określono je jako „ciepłe”. Zakup piwa w większych ilościach odnotowano w rejestrze piwa, który kończy się jednak na dacie 29 stycznia 1766 r. Zapisano wówczas, że „za karb piwa to jest beczek osimnaście a dwie wstawnego 108 zł od których 20 beczek po 10 gr od jednej i jeden darowny wstawnego zł 7”¹⁶⁶. Zapewne piwo było przede wszystkim przeznaczone dla służby i czeladzi klasztornej.

Wino pojawiło się w dni świąteczne, w tym w niedziele – w sumie 44 razy, w ilości dwóch garnców – 30 razy (20 dni to święta kościelne i zakonne, w tym cztery niedziele)¹⁶⁷, a trzech garnców – 12 razy (raz – 29 grudnia podarowano całej wspólności 3 garnce¹⁶⁸). Tak więc 11 dni, w których podano wspólnie do obiadu trzy garnce wina, należy uznać za kulinarne podkreślenie wagi świąt. Były to: Niedziela Zapustna 1765 r., dwa dni Bożego Narodzenia (25 i 26 grudnia 1765 r.), Trzech Króli (6 stycznia 1766 r.), ostatnia niedziela przed postem wielkanocnym roku 1766, 19 marca – św. Józefa, Niedziela Wielkanocna, Zesłanie Ducha

¹⁶⁴ A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI–XVII w.)*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1983; idem, *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, w: *Wino i historia. Studia z historii wina w Polsce*, t. 2, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Warszawa 2018, s. 20–40. Piwo było najbardziej popularnym napojem na stole benedyktynek sandomierskich, A. Szylar, *Rzecz*, s. 199; klarysek: P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 397, 399; norbertanek zwierzynieckich: K. Kramarska-Anyszek, *op. cit.*, s. 95–96.

¹⁶⁵ C. Gil, *op. cit.*, s. 81.

¹⁶⁶ ABK sygn. 99, s. 149.

¹⁶⁷ Nieświętecznymi dniami, w których podano dwa garnce wina, były: 11 XI i 27 XII 1765 r., 8 II (wizytacja), 1 IV, 19 V, 3 VI (solenna procesja), 27 VII („wykupienie” siostry Krystyny), 28 VIII (z wizyty), 3 XI (Zaduszki) 1766 r.

¹⁶⁸ ABK, sygn. 99, s. 154.

Św., Boże Ciało, Wniebowzięcia NMP, 4 października – św. Franciszka. Garniec wina otrzymały 10 lipca 1766 r. siostry piszące „rejestra”, zaś winem do refektarza – bez podania ilości – obdarowała siostry chorążyna Wilkońska (czwartek 14 listopada 1765 r.). Ówczesny garniec krakowski mieścił około 2,75 litra. Ponieważ R. Gustaw zestawił skład konwentu bernardynek, można pokusić się także o szacunkowe obliczenie, ile alkoholu przypadało na zakonnicę, przy teoretycznym założeniu, że wszystkie bernardynki uczestniczyły w obiadach w refektarzu. Wspólnota w połowie lat sześćdziesiątych XVIII stulecia składała się z 24 zakonnice¹⁶⁹. Tak więc przy dwóch garncach podawanych do obiadu na jedną zakonnicę wypadało 0,23 litra, a przy trzech – 0,34 l wina. Na każdą siostrę przypadała zatem symboliczna porcja trunku mająca podkreślić odświętny charakter posiłku. Podobnie było u norbertanek, które np. w Niedzielę Kwietną otrzymywały „po zwyczajnym kubku” wina¹⁷⁰.

Wódkę zaserwowano do obiadów 73 razy, w tym 30 razy tylko eksmątkom. Dwanaście razy podano, że była to kwarta (po reformie miar w 1764 r. wynosiła 0,94 l¹⁷¹). Osiemnaście razy napisano ogólnie, że wódka, a raz wspomniano o kwarcie dla dwóch eksmatek, czyli dawnych przełożonych wspólnoty. Na podstawie pracy R. Gustawa można zidentyfikować te siostry – to Franciszka Wiszowata (przełożona w latach 1741–1747, 1750–1759 oraz 1768–1770), która zmarła w 1777 r., oraz Anna Strusówna (przełożona 1747–1750), zmarła w roku 1773¹⁷². Czterokrotnie zapisano, że wódkę podano „do refektarza”, a raz „z rana” dla dyskretok piszących rejestra (10 lipca 1766 r.). W źródle brak informacji o gatunku wódki i zawartości w niej alkoholu (w tym stuleciu było to od kilkunastu do 23%, być może ta serwowana w klasztorze miała jeszcze niższą zawartość), ale jej obecność na stole bernardynek potwierdza XVIII-wieczną tendencję kuchni staropolskiej zaznaczającą się wzrostem spożycia tego alkoholu do posiłków¹⁷³. O kubku wódki podawanym do posiłku wspomina źródło z klasztoru norbertanek na Zwierzyńcu¹⁷⁴. Alkohol przeznaczano również dla księży sprawujących posługę we wspólnocie i kościele św. Józefa: kapelana, spowiednika, lektora bądź dla księży asystujących np. podczas świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, św. Józefa czy świętych zakonu. Było to głównie wino – w garncach (dwa lub jeden), ale i butelce (np.

¹⁶⁹ R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 217–229.

¹⁷⁰ ANKZ, sygn. E 146, nlb.

¹⁷¹ Nie wiadomo, czy właśnie taką miarą posługiwały się bernardynki. Reformę miar objętości przeprowadzono w 1764 r., zob. *Kucharz doskonały*, s. 343.

¹⁷² R. Gustaw, A. Sitnik, *op. cit.*, s. 210–211, 221.

¹⁷³ A. Klonder, *Piwo*, s. 32.

¹⁷⁴ J. Rajman, *Jadłospis*, s. 409.

spowiednikowi 26 grudnia 1765 r.), zaznaczono także kilka razy, że jest ono do mszy św.¹⁷⁵ Także w innych klasztorach wino serwowano do obiadu siostram, braciom i księżom, głównie w dni świąteczne¹⁷⁶. Wino przekazały także bernardynki do krakowskiego kościoła św. Krzyża w niedzielę przypadającą dzień po święcie Znalezienia Krzyża Świętego (3 maja)¹⁷⁷. Wódkę otrzymali spowiednik bernardynek, ojciec, ksiądz, w końcu kustosz bernardyński. Raz (1 grudnia 1765 r.) siostra pisząca rękopis określiła gatunek napoju: „kwarta wódki dalmacińskiej ojcu”¹⁷⁸. Natomiast miód pojawił się tylko raz – 20 maja 1766 r., w dniu wspomnienia świętego Bernardyna, gdy wino otrzymali kapelan, spowiednik i lektor, zaś „asystycy przez trzy dni garniec miodu i wódki”¹⁷⁹. Wino podawały siostry też do furty „dla rzeszy”, czyli dla świeckich – tak było 19 marca w św. Józefa i 3 czerwca 1766, gdy odbyła się „solenna procesja”¹⁸⁰.

Kolejny i ostatni element dokonanej analizy menu bernardynek dotyczy liczby potraw wydawanych w konkretne dni tygodnia, w czasie postów i poza nimi. W piątki, które przez cały rok, zgodnie z regułą, miały być postne, czyli bez mięsa, podano 30 razy obiad zwyczajny – w tym trzy razy określono go „na czworo”, a raz „na troje”. Wszystkie te przypadki miały miejsce poza okresem ścisłych postów kościelnych – bożonarodzeniowego i wielkanocnego. Gdy w piątki wymieniano nazwy dań, w większości przypadków było to jedno danie główne (rybne – 16 razy), zaś tylko raz podano dwa główne – 15 sierpnia 1766 r., w święto maryjne. Ponadto dodano jedną porcję produktów zbożowych (13 razy), zaś dwukrotnie dwie porcje (22 listopada 1765 i 13 czerwca 1766 r. w św. Antoniego). W piątki dawano jedną rację pieczywa (7 razy) i czyniono to najczęściej w te dni, gdy nie było kolacji. Dwie porcje pieczywa zaordynowano cztery razy, zaś trzy dwukrotnie – 21 marca 1766 r. w dniu Matki Bożej Bolesnej (grzaneczki z białego chleba z oliwą i cukrem, obwarzanki i bułka chleba) oraz w wilię święta Porcjunkuli 1 sierpnia 1766 r. (suchary, grzanka, biały chleb)¹⁸¹. Zupę podano w piątki 15 razy, warzywa 7 razy, zaś owoce 5. Słodkie dodatki były w tym dniu tylko w Wielki Piątek (judaszki) oraz 15 sierpnia (pierniki, wety). Tylko raz pojawiło się w piątki wino i były to święta – 27 grudnia 1765 r. (św. Jana), 13 czerwca (św. Antoniego) i 15 sierpnia 1766 r. (maryjne). W trzy wyżej wymienione

¹⁷⁵ Tak było 28 XI i 4 XII 1765 r., zaś do święcenia 27 XII 1765 r., ABK, sygn. 99, s. 152, 153.

¹⁷⁶ J. Rajman, *Jadłospis*, s. 410; A. Szylar, *Rzecz*, s. 199; P. Gąsiorowska, *Kuchnia*, s. 400.

¹⁷⁷ ABK, sygn. 99, s. 160: „i u S. Krzyż X [księdzu/księżom – O.M.P.] wino”.

¹⁷⁸ ABK, sygn. 99, s. 153.

¹⁷⁹ *Ibidem*, s. 161.

¹⁸⁰ *Ibidem*, s. 158, 161.

¹⁸¹ *Ibidem*, s. 158, 163.

święteczne piątki całemu zgromadzeniu została podana również wódka do refektarza.

W środy, z obowiązującym ścisłym postem (od św. Marcina do Wielkiej Nocy, ale poza tym okresem również, co zalecano w regule), serwowano bernardynkom skromne obiady. Poza wymienionym okresem środowe menu również nie było obfite w porównaniu do innych dni tygodnia, co świadczy o całorocznym przestrzeganiu postu. Obiad zwyczajny pojawił się w środy 25 razy, w tym dwukrotnie określono go: „na czworo” – 9 kwietnia i 11 czerwca 1766 r.¹⁸² Należy więc przyjąć, że typowy posiłek obiadowy w środy składał się z mniejszej liczby potraw. Była to zazwyczaj jednak porcja główna (15 razy) – rybna oraz jedna mączna (14). Podawano też zupy (11) i warzywa (13), a słodkości tylko raz. Ten najbardziej obfity środowy obiad wiązał się z przypadającym w tym dniu wspomnieniem św. Józefa (19 marca 1766 r.), gdy mimo postu bernardynki spożyły obiad z siedmioma potrawami głównymi – rybnymi i dwiema mącznymi. Natomiast trzy dania główne mięsne, ale także zupa, warzywo, dwie porcje słodkości pojawiły się na stole siostr w środę bożonarodzeniową – 25 grudnia 1765 r. Alkohol zaserwowano w tym dniu tygodnia: 20 listopada 1765 i 8 stycznia 1766 – piwo (w tym ciepłe w listopadzie), wino – w Boże Narodzenie (trzy garnce) i 1 stycznia (dwa garnce); w te same święteczne dni podano również wódkę wszystkim zakonnicom do refektarza¹⁸³.

Można zauważyć, że w pozostałe dni tygodnia przestrzegano w klasztorze pewnych zasad, co do liczby i kompozycji zestawów potraw. W poniedziałki postne serwowano jedną (pięć razy) bądź dwie główne rybne potrawy, „porcję” mączną i warzywo (po pięć), zaś zupa pojawiała się trzy razy. Ponadto w dwa poniedziałki przygotowano po dwa dania rybne (17 i 24 lutego 1766 r.), zaś raz dwie porcje warzyw (9 grudnia 1765 r). Obiad określony mianem „zwyczajnego” dano siostr czterokrotnie (wyłącznie w marcu). W te poniedziałki nigdy nie było dodatków: słodkości oraz alkoholu. Natomiast w niepostne poniedziałki bernardynki jadły „zwyczajny” obiad 21 razy, w tym „na czworo” pięć razy (styczeń oraz sierpień i wrzesień, a więc poza okresami postów kościelnych). W przypadku siedmiu poniedziałków zapisano nazwy potraw – liczba dań głównych mięsnych lub rybnych wahała się od jednego do trzech, zaś mącznych od jednego do dwóch. Pojawiły się zupy (5), w tym 10 lutego 1766 r. była inna dla postnych zakonnice (gramatka), a inna dla

¹⁸² Dopisano, że 9 kwietnia były „pacierze św. Anuli”, a 11 czerwca obiad: „postny i maśny, ale na czworo, bo 40 godzinne nabożeństwo”, *ibidem* s. 163. Były więc to środy święteczne.

¹⁸³ *Ibidem*, s. 151, 154, 155.

siostr tzw. mięsnych (rosół), warzywa (8), słodkości (2) i pieczywo tylko raz (3 lutego 1766 r.)¹⁸⁴. Piwo serwowano trzy razy w maju, czerwcu i lipcu, wino dwa razy (po dwa garnce) – 19 maja 1766 r. (tuż przed św. Bernardynem) oraz 3 listopada, gdy obchodzono, jak napisano w źródle, dzień Zaduszny. Wódka dla wszystkich sióstr pojawiła się tylko raz (19 maja 1766 r.).

Wtorki poza okresami postów kościelnych obfitowały w potrawy – głównych dań było od jednej do pięciu (12 listopada 1765 r. przed postem bożonarodzeniowym), ale najczęściej jedzono po trzy. Podawano w te dni także zupy (7), porcję mączną (3), warzywa (10, raz dwa rodzaje – 11 lutego 1766 r.). Nigdy nie było pieczywa, owoców i słodkości, zaś wino tylko raz, we wtorek 1 kwietnia, tuż po Wielkanocy (obok wódki), oraz 3 czerwca 1766 r., gdy odprawiono procesję solenną (w obydwu przypadkach dwa garnce). Dziewięć razy zaserwowano obiad „zwyczajny”, w tym „na czworo” trzy razy, zaś posiłek określony „na czworo” (bez przymiotnika „zwyczajny”) zjadły siostry dwukrotnie w maju. W postne wtorki (okres przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą) menu było skromniejsze – jedna główna rybna porcja (5) lub dwie (w dniu 4 marca 1766 r. w św. Kazimierza), warzywa (7 na 10 takich dni w roku), zupa (5), porcja mączna (3), a raz pieczywo. Główny posiłek dnia określono jako „zwyczajny” dwa razy.

W dwanaście postnych czwartków trzy razy podano obiad „zwyczajny”, natomiast jedno danie główne (rybne) było sześć razy, a dwa rybne – trzy razy. Bernardynki jadły także w te dni: potrawy mączne (4), zupy (2) i warzywa, gdy wyszczególniano nazwy potraw (8); raz w tym dniu podano dwa rodzaje warzyw – groch karmelitański i jarzynę. 14 listopada 1765 r., gdy wspomniano zmarłą kapitanową de Lebron, chorążyna Wilkońska ofiarowała wspólnocie ciasto oraz wino – i była to jedyna słodkość oraz alkohol w postne czwartki. W czwartki niepostne (wypadło ich 38 w roku) obiad „zwyczajny” podano 26 razy, w tym jeden „na czworo”, a pięć innych określono „na czworo”, ale bez przymiotnika zwyczajny. Potraw głównych (mięsnych bądź rybnych) było zawsze trzy, z wyjątkiem obiadu przygotowanego dla wspomnianych wyżej dyskretek (10 lipca 1766 r.), które pisały rejestra – wówczas podano cztery „porcyje” główne oraz dwie mączne. Poza tym specjalnym obiadem nigdy w czwartki nie serwowano potraw mącznych, pieczywa, a zupy pojawiały się sporadycznie (3), podobnie jak warzywa (5).

W postne soboty (trzydzieści w badanym okresie) siedem razy był obiad „zwyczajny”, a raz „na czworo” – 15 marca 1766 r., gdy czwartą

¹⁸⁴ *Ibidem*, s. 156.

porcję stanowiły: „grzanki z powidłami i smażone”¹⁸⁵. W pozostałe takie dni siostry jadały skromnie, zachowując post zgodnie z regułą. Pojawiły się danie rybne (1), zupa (3), zaś we wszystkie soboty z wyszczególnionym menu dano pieczywo – 7 grudnia 1765 r. nawet trzy jego rodzaje (grzanka, bułka, chleb), a do tego tylko kapustę i piwo (podano je także w sobotę 16 listopada 1765 r.)¹⁸⁶. W 37 niepostnych sobót aż 30 razy obiad zwyczajny, w tym na „czworo” dwa razy (5 kwietnia i 31 maja 1766 r.). W pozostałe siedem sobót obiad przygotowano: „na czworo” (21 października 1766 r. w św. Łukasza) lub z dwoma daniami rybnymi, pieczywem, zupą, dwoma rodzajami warzyw i wódką (sobota przed Zesłaniem Ducha Św.¹⁸⁷). Bernardynki jadły ponadto pieczywo (6), zupy (4), warzywa (5, z czego w czterech przypadkach dwa różne rodzaje).

W niedziele obiady były najobfitsze. W te niepostne w ciągu badanego okresu (40 razy) obiad „zwyczajny na czworo” podano tylko dwa razy (w styczniu i w czerwcu), zaś 20 razy posiłek główny określono tylko „na czworo”. Głównych porcji rybnych bądź mięsnych było od trzech do sześciu – maksymalna liczba potraw podana została w „Zapustną” (przed 11 listopada i postem bożonarodzeniowym) oraz przed postem wielkanocnym zwaną „Ostatnią”. Pieczywo pojawiło się tylko raz, natomiast częściej serwowano zupy (8), warzywa (18, w tym dwa rodzaje tylko raz – w lipcu przy okazji „wykupienia się” siostry Krystyny), słodkości (4). Podkreśleniem świątecznego charakteru głównego posiłku w tym dniu były porcje alkoholu – wina (cztery razy dwa garnce, a pięć razy trzy garnce) oraz wódki. Ta ostatnia podana została eksmatkom (6) i wszystkim siostrom (9). Wyraźne różnice w liczbie potraw widać w niedziele postne (10 w analizowanym okresie). Na stole było wówczas jedno główne danie – rybne (7), a jeśli niedziela była dodatkowym świętem, to dwa rybne (8 grudnia 1765 r. – Niepokalanego Poczęcia NMP, 23 lutego – św. Eleonory i 23 kwietnia 1766 r. – Niedziela Kwietna). Bernardynki jadły również: jedną (7) lub dwie porcje mączne (2), zupę (5), warzywa (9 jedno, a 3 razy dwa rodzaje) oraz owoce (2), słodkości (1), a także wino (dwa garnce), które podano całej wspólnotie (2 razy) – 8 grudnia 1765 r. i św. Eleonory). Wódkę zaserwowano siostrom i eksmatkom 4 razy (8 i 15 grudnia 1765 r., św. Eleonory, Niedziela Kwietna), a tylko dawnym przełożonym trzy razy.

Precyzyjne informacje pozwalają na określenie zestawów dań komponowanych w kuchni bernardynek. Trudno natomiast wskazać, która z zakonnic mogła odpowiadać za te wybory – czy była to szafarka, przełożona

¹⁸⁵ ABK, sygn. 99, s. 157.

¹⁸⁶ *Ibidem*, s. 153.

¹⁸⁷ *Ibidem*, s. 150.

czy wikaria? Sztuka mięsa była podawana zazwyczaj z białym grochem, cielęcinę i gęsinę serwowano często z makaronem. Buraki – 12 z 18 razy podano w poście z daniami rybnymi, w tym szczupakami (aż sześć razy). Określone rodzaje potraw pojawiały się na stole sióstr w konkretne dni i pory roku: groch jako osobne warzywo jadły bernardynki dziewięć razy wyłącznie w soboty, natomiast groch zielony tylko latem – w lipcu i na początku sierpnia (4). Podobnie sezonowy charakter miały: sałata – w maju i lipcu (4), szpinak tylko wiosną – w maju i czerwcu (3), i to wyłącznie w poniedziałki. Natomiast kapusta 20 z 23 razy pojawiła się w okresie od listopada do marca (pozostałe trzy przypadki w maju), susz (7) – od listopada do lutego. Pasternak był podawany od grudnia do marca (8) wyłącznie w niedziele, co świadczy o wyjątkowości tego gatunku.

Owoce jadły bernardynki w święta jako osobne danie („na czwarte porcja fruktów”), np. gruszki 2 sierpnia w święto Porcjunkuli (określone jako świeże, ale gotowane?), a strugane 8 września (Narodzenie NMP) i 4 października (św. Franciszka, w obydwu przypadkach strugane)¹⁸⁸. Śliwki pojawiały się na stole zawsze w piątki i dawano je do stołu od grudnia do czerwca, często określając je jako „suche” (np. w dniu wspomnienia św. Stanisława czy Antoniego). Owoce sezonowe, świeże stanowiły słodkie dodatki – osobna porcja lub na wety w letnie niedziele: agrest, jabłka, gruszki.

Podsumowując rozważania na temat poziomu życia zakonnic w krakowskim klasztorze III Reguły św. Franciszka z perspektywy analizy menu obiadowego, trzeba stwierdzić, że siostry jadły urozmaicenie, a potraw było sporo, w święta zaś nawet dużo i wykwinnych. Niemniej zachowywano zawsze ściśle posty kościelne i zakonne. Trudno oszacować wielkość porcji na podstawie sporadycznych danych, ale nie wydaje się, by racje były tak ogromne jak te wyliczone przez Bogusława Więclawskiego w odniesieniu do dominikanek poznańskich w XVIII stuleciu, który uznał że w roku 1786 dziennie zakonnice spożywały m.in. 1,5 kg chleba oraz 1,25 mięsa oraz 0,6 kg ryb¹⁸⁹.

Stół krakowskich bernardynek, zgodnie z trendami epoki, pozbawiony był ostrych przypraw i smakowych kontrastów, których doświadczali

¹⁸⁸ ABK, sygn. 99, s. 157 passim.

¹⁸⁹ B. Więclawski, *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa–Poznań 1989, s. 69. Pod tabelą zamieścił zawiły wywód: „Przedstawiona racja dzienna została wyprowadzona z żywienia podstawowego zakonnic z liczby 633 posiłków spożytych w ciągu 163 dni w 1786 r. Ponadto zakonnice uczestniczyły w posiłkach podawanych z okazji dużej liczby świąt kościelnych [...]. Można liczyć co 5 dni jeden dzień świąteczny, nie licząc niedziel”.

biesiadnicy w XVII w¹⁹⁰. Zestaw potraw obiadowych lokował wspólnotę – na gruncie dziedzictwa kulinarnego – wśród wyższych warstw społecznych XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej¹⁹¹. Świadczą o tym dobre gatunki mięsa (brak m.in. flaków i słoniny), cenione gatunki ryb (karpie, szczupaki, raki, wyzina)¹⁹², a także importowane produkty, cenione: rodzynki, makaron, ryż, cukier, owoce: limonki i cytryny, warzywa i dodatki: oliwki, kapary, w końcu przyprawy: szafran, imbir oraz brak zbożowych owsianek jadanych przez pospólstwo¹⁹³. O przynależności kuchni bernardynek do dziedzictwa kulinarnego warstw wyższych tego stulecia świadczy obecność różnych rodzajów pieczywa, w tym chleba białego czy grzanek¹⁹⁴. Takie produkty oraz słodkości – strucle, kołaczki – na które przepisy znajdowały się m.in. już w XVII-wiecznym zbiorze przepisów kuchmistrzowej dworu królewskiego Zygmunta III, dają świadectwo wysokiego standardu konsumpcji w konwencie bernardynek¹⁹⁵. Podkreślić wypada, że klasztor nieposiadający zgodnie z regułą majątków ziemskich, ponadto ulokowany w mieście, musiał kupować większość produktów na wolnym rynku, co zresztą ujęte zostało w wykazie nabywanych dóbr konsumpcyjnych.

O tym, że bernardynkom nieobce były nowości z europejskich kuchni, świadczy obecność francuskich zup typu potaż czy podana po jednym z obiadów kawa¹⁹⁶. Zestaw dań głównego posiłku zakonnic wskazuje na przynależność do dziedzictwa kulinarnego ówczesnej epoki i jest

¹⁹⁰ Kucharz doskonały, 2012, s. 17.

¹⁹¹ Z. Kuchowicz, *Wpływ*, s. 77–78, wyróżnił pięć rodzajów kuchni, zastrzegając, że opiera je o umowne i hipotetyczne kryteria: ubogą, podstawową, średnią, pańską i luksusową. Scharakteryzował następnie wszystkie. O pańskiej napisał, iż charakteryzowała się szerokim asortymentem produktów, w tym różnymi rodzajami chleba i ciast, miodami, cukrami, owocami, przyprawami, sporą konsumpcją ryb wyższych gatunków, także raków, używaniem lekkich win francuskich i rakuskich oraz stołowych (s. 88–89). Zwykły obiad składał się z pięciu–sześciu dań.

¹⁹² *Ibidem*, s. 86, 87. Karp w Poznaniu w 1780 r. kosztował 6 zł, czyli tygodniową stawkę dla czeladnika. Ryby w drugiej połowie XVIII stulecia stały się istotnym artykułem konsumpcji w wielkich miastach, Z. Kuchowicz, *Wpływ*, s. 16.

¹⁹³ B. Więclawski, *op. cit.*, s. 71–72.

¹⁹⁴ Z. Kuchowicz, *Wpływ*, s. 18–19.

¹⁹⁵ „Rzeczy niektóre kuchenne sekretne od JMCIPani Kuchmistrzowej Koronnej roku 1633 wypisane” zostały włączone do XVIII-wiecznej książki z recepturami Rozalii Pocijowej z Zahorowskich, *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 8, Warszawa 2021, s. 69, 87.

¹⁹⁶ Symbolem europejskości kuchni i jej wykwintności od końca XVII w. były np. francuskie potazie, *Zbiór dla kuchmistrza*, s. 78.

w pewnym stopniu porównywalny z czwartkowymi obiadami Stanisława Augusta Poniatowskiego. W księdze przepisów sygnowanej przez Paula Tremo lub innych rękopisach tego typu z XVIII stulecia odnaleźć można receptury potrawy, które również gościły na stole bernardynek. To m.in. grzanki z winem, gęś pieczona z jabłkami, barszcz zabieleny, potazie i polewka z siemienia, karpie czarno, szczupak biało, pierożki smażone, placki¹⁹⁷. Z drugiej strony w menu klasztornym pojawiły się klasyczne potrawy kuchni staropolskiej, wymieniane w *Compendium ferculorum* (1682) Czernieckiego oraz przez anonimowego autora związanego z dworem Radziwiłłów w Nieświeżu (1686–1688): kurczęta z agrestem i kurczęta smażone, ryby i karpie szaro, okonie biało, ryby smażone z chrzanem, szczupaki smażone i pieczone, raki, polewki winna i migdałowa, rosół (u Czernieckiego 16 przepisów na tę zupę), sztuka mięsa z chrzanem, kloski pod cielęcinę, pierogi z twarogiem, kołaczki, ciasto oliwne (u bernardynek „ciasto na post z oliwą”)¹⁹⁸.

REFERENCES (BIBLIOGRAFIA)

Archival sources (Źródła archiwalne)

Archiwum Bernardynek Krakowskich przy kościele św. Józefa:

sygn. 14 [Regestr fundacji, posagów i wyderkałów (1645–1773)].

sygn. 99 [Księga rachunkowa klasztoru św. Józefa w Krakowie 1762–1766].

sygn. 151 [Reguła i ustawy sióstr Bernardynek (1462–1665)].

Archiwum Kurii Metropolitalnej w Krakowie:

Acta Visitationis ex depositione Capituli, sygn. AV Cap. 9.

Archiwum Norbertanek Krakowskich na Zwierzyńcu:

sygn. E 146 [Jadłospisy, wydatki na jedzenie, ubranie i czeladź (XVIII w.)].

Printed sources (Źródła drukowane)

Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 4, Warszawa 2013.

Kucharz doskonały użyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem, wyd. i oprac. J. Dumanowski, współudział A. Kleśta-Nawrocka, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 3, Warszawa 2012.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 2, Warszawa 2011.

¹⁹⁷ Przepisy, s. 99, 103, 104, 113, 227; *Zbiór dla kuchmistrza*, s. 119–122, 129, 159, 194, 331.

¹⁹⁸ Stanisław Czerniecki *Compendium*, s. 103, 111–112, 115, 135, 171, 157–158; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 2, Warszawa 2011, s. 110, 113, 127–128, 139, 153–154, 171.

- Przepisy Paula Tremo, wyd. i oprac. J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 9, Warszawa 2022.
- Seraphica Legislationis Textus originales*, Quaracchi 1897.
- Stan niniejszy gmachów duchowo narodowych, co do ich położenia, wewnętrznego rozkładu, liczby mieszkających zakonnych osób i ich dochodów. Krakowskie zabudowania klasztorne w czasach Księstwa Warszawskiego. Opis z 1810 r., oprac. K. Follprecht, Wrocław 2016.
- Stanisław Czerniecki *Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1, wyd. 2 popr., Warszawa 2021.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne, red. J. Dumanowski, t. 7, Warszawa 2017.
- Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca, wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 8, Warszawa 2021.

Studies (Opracowania)

- A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, red. B. Kümin, London–Oxford–New York–New Delhi–Sydney 2016.
- Baranowski B., *Życie codzienne małego miasteczka w XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1975.
- Bogucka M., *Życie codzienne w Gdańsku: wiek XVI–XVII*, Warszawa 1967.
- Bogucka M., Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie szesnastego i siedemnastego wieku, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1977, 25, 1.
- Borkowska M., Panny siostry w roli instytucji usługowej. Czego oczekiwało społeczeństwo od klasztoru żeńskiego w XVII i XVIII wieku, w: *Klasztor w społeczeństwie średniowiecznym i nowożytnym*, red. M. Derwich, A. Pobóg-Lenartowicz, Wrocław–Opole 1996.
- Borkowska M., *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII–XVIII w.*, Warszawa 1997.
- Borkowska M., *Leksykon zakonnic polskich epoki przedrozbiorowej*, t. 1, Polska Zachodnia i Północna, Warszawa 2004.
- Bystron J.S., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce XVI–XVIII w.*, t. 1–2, Warszawa 1960.
- Czapliński W., Długosz J., *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII w.*, Warszawa 1976.
- Demińska M., *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI wieku*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1963, 52, 1.
- Demińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963.
- Demińska M., Z badań nad dziennymi racjami żywnościowymi w XIII–XVI w., w: *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. E. Walińska, Kraków 1973.
- Demińska M., *Pożywienie postne i pokutne mnichów we wczesnym średniowieczu (V–XI w.)*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1985, 33, 4.
- Dumanowski J., *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej w XVIII wieku*, Toruń 2006.
- Dumanowski J., *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, 52, 4.
- Gąsiorowska P., *Kuchnia i infirmeria w klasztorze klarysek krakowskich do końca XVIII wieku*, w: *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przelomu XVIII i XIX wieku)*, red. D. Karczewski, A. Radziwiński, Z. Zyglewski, Bydgoszcz–Toruń 2010.
- Gil C., *Życie codzienne karmelitanek bosych w Polsce w XVII–XVIII wieku*, Kraków 1997.
- Gronowski T.M., *Zwyczajny klasztor, zwyczajni mnisi. Wspólnota tyńska w średniowieczu*, Kraków 2007.
- Gustaw R., Sitnik A., *Kościół i klasztor św. Józefa SS. Bernardynek w Krakowie 1646–2009*, Kalwaria Zebrzydowska 2013.
- Gustaw R., Kaczmarzyk K., *Katalog archiwum klasztoru Sióstr Bernardynek przy kościele św. Józefa w Krakowie*, „Archiwa, Biblioteki i Muzea Kościelne” 1970, 20.

- Historia kultury materialnej w zarysie*, t. 6, *Od połowy XVII do końca XVIII wieku*, red. Z. Kamińska, B. Baranowski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1978.
- Karbowiak A., *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII w.*, Kraków 1900.
- Klonder A., *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI–XVII w.)*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1983.
- Klonder A., *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, w: *Wino i historia. Studia z historii wina w Polsce*, t. 2, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Warszawa 2018.
- Kracik J., *Post po staropolsku*, „*Nasza Przeszłość*” 1991, 75.
- Kramarska-Anyszek K., *Dzieje klasztoru PP. Norbertanek w Krakowie na Zwierzyńcu do roku 1840*, „*Nasza Przeszłość*” 1977, 47.
- Kuchowicz Z., *Z dziejów obyczajów polskich w XVII i pierwszej połowie XVIII w.*, Warszawa 1957.
- Kuchowicz Z., *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.
- Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975.
- Lileyko J., *Życie codzienne w Warszawie za Wazów*, Warszawa 1984.
- Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, red. B. Clavel, t. 1, „*Histoire médiévale et archéologie*”, vol. 19, Lille 2006.
- Przybyłowicz O.M., *Rachunki klasztorne jako źródło do poznania realiów życia klasztornego. Najstarsza księga rachunkowa klarysek ze Starego Sącza*, w: *Realia życia codziennego w Europie Środkowej ze szczególnym uwzględnieniem Śląska*, red. A. Barciak, Katowice–Zabrze 2011.
- Przybyłowicz O.M., *Jak panny zakonne rozliczały się? Księgi rachunkowe jako źródło do badań nad polskimi klasztorami żeńskimi w XVI–XVIII w.*, w: *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław, 2013.
- Przybyłowicz O.M., *O pożywieniu zakonnic w średniowieczu i wczesnej epoce nowożytnej. Problematyka, źródła, możliwości badawcze*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*” 2014, 62, 1.
- Przybyłowicz O.M., *Źródła rękopiśmienne z klasztoru klarysek gnieźnieńskich w Archiwum Archidiecezjalnym w Gnieźnie. Stan wiedzy, prezentacja zachowanej spuścizny i możliwości badawcze*, „*Archiwa Biblioteki i Muzea Kościelne*” 2019, 112.
- Przybyłowicz O.M., *„Baranek pieczony nadziewany, buraki, po sztuce kołacza”. Świąteczne obiady bernardynek krakowskich w drugiej połowie XVIII wieku*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*” 2021, 69, 3.
- Rajman J., *Jadłospis norbertanek zwierzyńskich z XVIII wieku*, w: *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przełomu XVIII i XIX wieku)*, red. D. Karczewski, A. Radziwiński, Z. Zyglewski, Bydgoszcz–Toruń 2010.
- Rajman J., *O źródłach do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym*, „*Studia Historyczne*” 2011, 44, 2.
- Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 1–11, Kraków 1953–2002.
- Szylar A., *Kuchnia benedyktynek sandomierskich*, „*Zeszyty Sandomierskie*” 2004, 22.
- Szylar A., *Rzecz o tym, jak benedyktynki kuchnię prowadziły...*, „*Nasza Przeszłość*” 2005, 103.
- Szylar A., *Gospodarowanie benedyktynek sandomierskich*, Tarnobrzeg 2008.
- Szylar A., *„Sprawa o tym, jak benedyktynki gospodarstwo prowadziły”. Organizacja i funkcjonowanie gospodarki benedyktynek w Sandomierzu w XVII i XVIII w.*, w: *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław 2013.

- Wiszewski P., *Opactwo benedyktynek w Legnicy (1348/1349–1810). Struktura, funkcjonowanie, miejsce w społeczeństwie*, Poznań–Wrocław 2003.
- Więclawski B., *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa–Poznań 1989.
- Wyrwa A.M., *W kuchni i przy stole „szarych mnichów”, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeologicznych i przyrodniczych*, „*Archaelogia Historica Polona*” 2004, 14.
- Wyczański A., *Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce w XVI w.*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*” 1960, 8, 1.
- Wyczański A., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.

NOTA O AUTORZE

Olga Miriam Przybyłowicz – dr historii, adiunkt w Instytucie Archeologii i Etnologii PAN w Ośrodku Historii Kultury Materialnej Średniowiecza i Czasów Nowożytnych. Autorka kilkadziesiątu recenzowanych artykułów naukowych poruszających problematykę klasztorów w Polsce i Europie Środkowej oraz monografii *Reguła zakonna jest wozem do nieba. Realia życia w klasztorach klarysek w Małopolsce, Wielkopolsce i na Śląsku* (Warszawa 2016), za którą otrzymała nagrodę dyrektora IAE PAN. Obecnie prowadzi badania, przede wszystkim w archiwach zakonnych, nad poziomem życia zakonnic, dziedzictwem kulinarnym, warunkami bytowymi oraz gospodarką, przede wszystkim konwentów żeńskich, w epoce nowożytnej.

ABOUT THE AUTHOR

Olga Miriam Przybyłowicz – PhD in History, assistant professor at the Archaeology and Ethnology Institute PAN in the Department for the History of Material Culture of the Middle Ages and Modern Times. Author of several dozens of peer-reviewed scientific articles touching monastery issues in Poland and Central Europe. Also, author of monography *Reguła zakonna jest wozem do nieba. Realia życia w klasztorze klarysek w Małopolsce, Wielkopolsce i na Śląsku* (Warsaw 2016), for which she received The Director of IAE PAN reward. Currently conducting research, at monastery archives mostly, on living conditions and economy of female mainly, Covents in modern era.