

Wilanowskie menu



Kuchnia hrabiów Potockich
i pracowników pałacu w Wilanowie
w XIX wieku

Publikacja podsumowująca projekt

Galareta porcelanowa. —
2. Stut. Kuchnia. — Nigdotowa. —
Szerzyna i sos ciemny.
Kuchnia i kuchnia
Kuchnia i kuchnia
Kuchnia i kuchnia
Kuchnia i kuchnia
Kuchnia i kuchnia.

Pomysłodawcy i autorzy projektu:

Jarosław Dumanowski, Adrian Ordakowski

Kurator projektu: Adrian Ordakowski

Opieka merytoryczna nad projektem: Jarosław Dumanowski

Uczestnicy projektu i autorzy transkrypcji archiwalnych menu i spisów:

Patrycja Daszczuk, Ewa Frybes, Nina Grzymała, Karolina Gołębiowska,

Michał Jerzak, Lena Konopacka, Ewa Kordyszewska, Edyta Kurzawa,

Jadwiga Kowalczyk, Mirosława Kowalczyk, Bożena Laskowska,

Katarzyna Makowska, Anna Mendruń, Agnieszka Morawska, Luiza Ochnio,

Elżbieta Oleksiak, Anna Pawłowska, Sylwia Porada, Angelika Przeździek,

Witold Rogacki, Małgorzata Solis, Tomasz Solis, Sylwia Świdzińska,

Katarzyna Wąsik-Stefańczuk, Elżbieta Wiśniewska

Zespół prowadzący warsztaty i pokazy historycznej rekonstrukcji kulinarnej:

Kucharze:

Norbert Sokołowski – szef kuchni Muzeum Pałacu Króla Jana III

w Wilanowie,

Marcin Chmieliński – sous-chef Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

Edukatorzy kulinarni:

Anastazja Bierzgalska, Krzysztofa Karpińska-Wódz, Agnieszka Mazur,

Anna Święch, Anna Wasilewska

Selekcja i opracowanie przepisów:

Jarosław Dumanowski, Norbert Sokołowski

Zdjęcia: Maria Gintrowska, Sonia Tlili

Projekt graficzny: Anastazja Bierzgalska, Rafał Pudło Studio io

Redakcja i korekta: Monika Buraczyńska | Kropki Kreski

Podziękowania za wsparcie podczas realizacji projektu dla Pawła Jaskanisa,
Grzegorza Mazura i Martyny Przedpolewskiej.

Wilanowskie menu



Kuchnia hrabiów Potockich i pracowników pałacu w Wilanowie w XIX wieku

Publikacja podsumowująca projekt

Projekt objęty wsparciem w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności w ramach zadania Odporność i konkurencyjność gospodarki, inwestycja A2.5.1; Program wspierania działalności i podmiotów sektora kultury i przemysłów kreatywnych na rzecz stymulowania ich rozwoju.



SPIS TREŚCI:

Jarosław Dumanowski
Idea projektu „Wilanowskie menu” 7

Jarosław Dumanowski
*„Wilanowskie menu” – dokumenty rodu Potockich.
Jaki obraz kuchni przedstawiają źródła historyczne 14*

Menu i rachunki kuchenne Potockich z Wilanowa 39

Adrian Ordakowski
Okiem kuratora: społeczny wymiar projektu 75

*Wilanowskie menu
Receptury historyczne i współczesne 78*

Uczestniczki o projekcie 116

*Projekt nie byłby możliwy, gdyby nie wkład
i zaangażowanie uczestniczek i uczestników.
Podziękowania i gratulacje kierujemy do:*

Patrycji Daszczuk
Ewy Frybes
Niny Grzymały
Karoliny Gołębskiej
Michała Jerzaka
Leny Konopackiej
Ewy Kordyszewskiej
Edyty Kurzawy
Jadwigi Kowalczyk
Mirosławy Kowalczyk
Katarzyny Makowskiej
Anny Mendruń
Agnieszki Morawskiej
Luizy Ochnio
Elżbiety Oleksiak
Anny Pawłowskiej
Sylwii Porady
Martyny Przedpolewskiej
Angeliki Przeździek
Witolda Rogackiego
Małgorzaty Solis
Tomasza Solisa
Sylwii Świdzińskiej
Katarzyny Wąsik-Stefańczuk
Elżbiety Wiśniewskiej

Jarosław Dumanowski

Idea projektu „Wilanowskie menu”

Od 2009 r. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie wydaje serię „Monumenta Poloniae Culinaris” (Polskie Zabytki Kulinarne). Przedsięwzięcie to realizowane jest we współpracy z Centrum Dziedzictwa Kulinarne na Wydziale Nauk Historycznych UMK w Toruniu, gdzie prowadzimy badania nad dokumentacją polskiego dziedzictwa kulinarnego. Do tej pory ukazało się dziewięć tomów różnego rodzaju staropolskich tekstów kulinarnych, przede wszystkim książek kucharskich.

W serii opublikowaliśmy też żydowski traktat dietetyczny z 1613 r. (*Przewodnik po drzewie żywota*), który opracowała profesor Ewa Geller. Razem z Maciejem Próbą i Łukaszem Truścińskim wydaliśmy *Księgę szafarską dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696* [1]. Są to zapiski szafarza, czyli szefa spiżarni, który odnotowywał różne produkty żywieniowe wydane do kuchni królewskiej. Nie jest to jeszcze menu, tzn. dokument nie odnotowuje potraw, tylko produkty, ale ich spis jest bardzo dokładny. Przedstawia listy produktów na każdy dzień, osobno wymieniając żywność przeznaczoną na stół króla, królowej, królewiczów i różnych dostojników. Podaje miejsca konsumowania posiłków (Wilanów lub rzadziej inne miejsca) i wspomina o wielu osobach otrzymujących jedzenie na koszt króla.

Dwa tomy *Staropolskich przepisów kulinarnych* przedstawiają tzw. „receptury rozproszone”, czyli teksty kulinarne znajdujące się w kalendarzach, zielnikach, poradach medycznych, różnych notatkach czy gazetach, a powstałe przed końcem XVIII w.

Staropolskich książek kucharskich (tzn. wydanych przed końcem XVIII w.) było niewiele. Do naszych czasów zachowały się tylko dwie z nich: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* z 1682 r. i *Kucharz doskonały* z 1783 r. Niedawno opublikowaliśmy nowe, zmienione opracowanie *Compendium*. Oprócz tekstów drukowanych sięgamy też po rękopisy, często wcześniej w ogóle nieznane. Ich odnalezienie i publikacja bardzo zwiększyły naszą wiedzę o dawnym jedzeniu i kuchni.

Ważną częścią naszej serii jest *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw, jako i ciasta robienia* z 1757 r. [2] Ta obszerna, rękopiśmienna książka kucharska z Wołynia powstała jako zbiór różnych tekstów kulinarnych, obejmujących przepisy krewnych, sąsiadów, znajomych i lekarzy rodzin Zahorowskich i Pociejów. Jej najcenniejszą częścią jest kopia *Kuchmistrzostwa*, zaginionej książki kucharskiej z Krakowa z ok. 1540 r. Dzięki temu tekstowi dysponujemy recepturami sprzed prawie 500 lat i znacznie powiększyliśmy naszą wiedzę o dawnej kuchni.

Ostatni, najnowszy tom naszej serii zawiera opracowanie rękopiśmiennych przepisów Paula Tremo, kuchmistrza Stanisława Augusta Poniatowskiego z końca XVIII w. [3]

Historyczne książki kucharskie opowiadają nam przede wszystkim o dawnej wiedzy żywieniowej. Przedstawiają sposób przygotowywania różnych potraw, mówią o znajomości produktów i technik, ale także kulinarnych mód i trendów, dietetyki, botaniki i zoologii. Opowiadają o smaku i wyróżnieniu, lokalności i wielkim świecie, biedzie i wyrafinowaniu, rytmie przyrody i kalendarzu świąt oraz postów. W epoce wszechobecnego głodu i wielkiej, nie tylko materialnej wartości pożywienia, kuchnia i jedzenie mówiły o bardzo wielu ważnych rzeczach – po prostu o tym, co dla ludzi było ważne.

W oparciu o opracowywane przez nas dawne książki kucharskie Muzeum rozwinęło wiele programów edukacyjnych i kulinarnych, przez które opowiadamy o historii pałacu, jego mieszkańców i ludzi z czasów dawnej Rzeczypospolitej. Teraz zdecydowaliśmy się sięgnąć do nowego typu tekstów – dawnych menu – i na tej podstawie zaproponować nowe formy przedstawiania historii Wilanowa i ludzi, którzy w nim mieszkali.

Historycy od lat interesowali się przede wszystkim rachunkami żywieniowymi, listami zakupów i spisami produktów. Na podstawie takich tekstów starali się odpowiedzieć na pytanie, ile jedli ludzie w dawnych czasach. Pracownicy zliczali więc ilości produktów, ich ceny, wartość żywieniową i porcje jedzenia przypadające na jedną osobę. Wiele tych danych było jednak bardzo nieprecyzyjnych lub często w ogóle ich nie mieliśmy. W szczególności nie wiedzieliśmy, ilu ludzi jadło wymieniane w rachunkach produkty, nie znaliśmy wartości żywieniowej dawnych produktów, często nie wiedzieliśmy nawet, jakie to były produkty (jakieś „mięso”, jakiś „chleb”, jakaś „kasza”

czy po prostu żyto, gryka, rzepa i np. kury). Jak przed laty spostrzegł Jean-Louis Flandrin, taka historia właściwie nie uwzględnia jedzenia: produkty, surowce, towary czy płody rolne to jeszcze nie jedzenie, często w ogóle nim się nie stają, bo są czasem wynagrodzeniem, czymś przeznaczonym na sprzedaż lub wymianę, a jedzeniem mogą dopiero być. Ich odżywcza wartość zależy od tego, jak będą przechowywane, w jaki sposób zostaną zakonserwowane, a potem przetworzone, ugotowane i połączone z innymi produktami.

Obok dawnych receptur i rachunków żywieniowych ważnym źródłem do historii jedzenia są także menu. Listy potraw opisują już jedzenie: to, co z produktów i towarów przygotowano. Opisują one konkretny posiłek, przy czym czasem zawierają też wiele innych informacji o konsumentach, porach posiłków, ich strukturze itp.

Projekt „Wilanowskie menu” to pewien eksperyment. To próba rozszerzenia znanego nam zasobu źródeł o dokumentację nowego typu. To przedsięwzięcie o solidnych podstawach naukowych, ale także projekt społeczny, edukacyjny i po prostu, a może przede wszystkim – kulinarny. Lektura menu dawnych mieszkańców Wilanowa to przeżycie naprawdę niezwykle: stare menu czytamy w wilanowskim pałacu, na terenie Muzeum, które opowiada o dawnych mieszkańcach tego miejsca. Czytając spisy potraw, przenosimy się do dawnych czasów.

Wilanowskie menu z XIX wieku to dokumenty niezwykle ze względu na swoją szczegółowość i malowniczość. Stały się one podstawą naszego projektu realizowanego dzięki finansowaniu w ramach Krajowego Programu Odbudowy. Razem z grupą wolontariuszy czytamy menu i następnie pracownicy je przepisujemy. Dokonujemy właściwie edycji źródeł historycznych, czyli wpisujemy je według ściśle określonych zasad tak, aby powstał zasób źródeł i materiałów do pracy naukowej, edukacji muzealnej i odtwarzania dawnych potraw.

Samo odczytanie dawnego pisma nie jest sprawą prostą. Sięgamy głównie do dokumentów z połowy XIX wieku, ale wykorzystujemy też menu z 1829 i 1830 r. Starsze dokumenty są trudniejsze nie tylko ze względu na bardziej archaiczny charakter pisma i języka, ale także ze względu na nieco inną, dla nas bardziej egzotyczną kuchnię. Mozolnie więc uczyliśmy się najpierw po prostu czytać. Potem staraliśmy się zrozumieć dawne terminy kulinarne,



nazwy zapomnianych potraw i obcojęzyczne, głównie francuskie wtręty. Nie było to łatwe, bo obce terminy są tu często zmienione i zniekształcone, francuski miesza się z polskim, a czasem pojawia się nawet łacina.

Odczytanie dawnego menu umożliwiło nam identyfikację serwowanych w Wilanowie potraw. Obok samych menu, zamieszczanych w naszych dokumentach w wersji dla państwa i ich gości oraz osobno dla służby i pracowników, umieszczono też spisy produktów, ich ilość oraz wartość. Otrzymujemy więc nie tylko mniej lub bardziej tajemnicze czy banalne nazwy potraw (rosół, krupnik, szczupak po żydowsku, „farszowane” selery, ciasto „żenuaz” czy jabłka „meryngowane”), ale też wykaz użytych do ich przygotowania składników. Możemy więc często dosyć dokładnie wyobrazić sobie dawne potrawy, a stąd już tylko krok do znalezienia najbardziej zbliżonej do danej potrawy receptury. W tym celu sięgaliśmy do różnych książek kucharskich z XIX wieku, a receptura była podstawą do kolejnej pogłębionej lektury.

Wykorzystywaliśmy głównie książki kucharskie Jana Szyttlera, najpopularniejszego autora kulinarnego pierwszej połowy XIX w. [4] Zaglądaliśmy zwłaszcza do jego pierwszego, najobszerniejszego dzieła *Kucharz dobrze usposobiony* [5] z 1830 r. Sięgaliśmy do Nowej kuchni warszawskiej [6] z 1838 r., swoistego kompendium ówczesnej sztuki kulinarnej, zawierającego przegląd najbardziej popularnych receptur zaczerpniętych zwykle od innych autorów z końca XVIII i początków XIX wieku.

Ważnym tekstem kulinarnym była dla nas *Kuchnia polsko-francuska* Antoniego Teslara [7], który pracował w pałacu Potockich w Krzeszowicach. Choć jego książka kucharska została opublikowana dopiero w 1910 r., to zawarte w niej receptury były wynikiem wielu lat pracy autora na dworze Potockich z Krzeszowic, krewnych dziedziców Wilanowa. W obu pałacach hołdowano podobnemu stylowi kulinarnemu, który łączył w sobie kuchnię polską z różnymi inspiracjami francuskimi. Wyjaśnienia Teslara, używanie przez niego dwujęzycznych nazw potraw i produktów, a zwłaszcza zamieszczony w jego książce słownik terminów kulinarnych posłużyły nam do odczytania i edycji naszych menu.

Razem z pałacowymi mistrzami kuchni: Norbertem Sokołowskim i Marcinem Chmielińskim receptury te czytaliśmy w kuchni i pod kierunkiem profesjonalistów realizowaliśmy zawarte w przepisach instrukcje. Gotowanie stawało

się więc lekturą, jej przedłużeniem, odkryciem dawnej historii i jej smaku.

Odczytanie i edycja menu, często o bardzo skomplikowanej strukturze łączącej informacje kulinarne z zapisem księgowym, wymagało sporych umiejętności. Poza znajomością dawnego pisma i języka, kuchni i gastronomii, wymagało to opanowania różnych umiejętności dotyczących komputerowej edycji tekstu, pracy w grupach roboczych, wykorzystania mediów społecznościowych, planowania i dzielenia się naszymi odkryciami, przemysleniami i problemami. Te trudy i mozolną czynność odczytywania i wpisywania często niezbyt starannych bazgrałów spisanych czasem dosyć nieporadnym językiem wynagradzały nam chwile spędzone w kuchni, a potem jadalni. Dyskusje o dawnej sztuce kulinarnej, produktach, poście i smaku w takich okolicznościach ożywały na nowo i zachęcały nas do dalszego odkrywania tajemnic pałacowej kuchni.

[1] *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba i Ł. Truściński, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. IV, red. J. Dumanowski, Warszawa 2013.

[2] *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, opr. i wyd. J. Dumanowski, S. Bułatowa, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. VIII, red. J. Dumanowski, Warszawa 2021.

[3] *Przepisy Paula Tremo*, wyd. i opr. J. Dumanowski, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. IX, red. J. Dumanowski, Warszawa 2022.

[4] J. Dumanowski, *Szyttler Jan* [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. L, 2015, z. 203, s. 430–431; B. Gałązka, *Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera*, Warszawa 2024.

[5] J. Szyttler, *Kucharz dobrze usposobiony*, Wilno 1830 (1833, 1840, 1850).

[6] *Nowa kuchnia warszawska, czyli wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw oraz zastawiania i ubierania stołów, usługi stołowej, utrzymania win, robienia ciast, konfitur, soków, syropów itd.*, Warszawa 1838.

[7] A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910.



Stanisław Kostka Potocki,
mal. Anton Graff, 1785,
ze zbiorów Muzeum
Pałacu Króla Jana III
w Wilanowie;

Jarosław Dumanowski „Wilanowskie menu” – dokumenty rodu Potockich. Jaki obraz kuchni przedstawiają źródła historyczne

Podczas projektu pracowaliśmy nad menu i rachunkami kuchennymi Aleksandry z Lubomirskich Potockiej z lat 1829–1830 oraz Augusta i Aleksandry Potockich z lat 1854–1855 i 1858–1859. Dokumentacja ta pochodzi z Archiwum Gospodarczego Wilanowskiego, przechowywanego obecnie w Archiwum Głównym Akt Dawnych w Warszawie. Połączenie menu, czyli list potraw, z rachunkami kuchennymi pozwala nam poznać nie tylko dawną kuchnię, ale także rytm życia i funkcjonowania pałacu wilanowskiego. Tajemniczo czy ogólnikowo brzmiące nazwy potraw zestawialiśmy z listami produktów, ich ilościami i cenami, co pozwoliło nam na identyfikację wymienianych w menu dań.

Poprzez lekturę tych tekstów poznajemy przede wszystkim ludzi: dziedziców samego pałacu i rozległych dóbr wilanowskich, a także dóbr międzyrzeckich (na Podlasiu) i wielkich majątków na Ukrainie i w Galicji. Obok hrabiów Potockich pojawiają się także ich rodziny, pracownicy i służba. Poznajemy więc jednocześnie kuchnię elitarną, wytworną, odwołującą się do europejskich, a zwłaszcza francuskich inspiracji oraz najnowszych kulinarnych mód i odkrywamy znacznie prostsze jedzenie różnych grup pracowników, członków dworu i służących dziedziców Wilanowa.

Dokumentacja dotycząca kuchni wilanowskiej składa się przede wszystkim z rachunków i list różnych produktów dostarczanych z majątków należących do Potockich. Do tego typu tekstów możemy zaliczyć tzw. księgę szafarską dworu Jana III Sobieskiego, w której zapisywano produkty wydawane przez zarządcę spiżarni (szafarza) do kuchni królewskiej. Same menu zachowały się z czasów Stanisława Kostki Potockiego (1755–1821). Zachowane dwa tomy menu obejmują lata 1811–1812 i 1814–1815. Potocki był w tym czasie jednym z najważniejszych polityków epoki Księstwa Warszawskiego i początków Królestwa Polskiego. Podróżnik, uczony i kolekcjoner dzieł sztuki, teoretyk i historyk sztuki, należał do intelektualnej elity epoki.

Codzienna kuchnia Stanisława Kostki była, jak na jednego z najbogatszych Polaków, co najmniej skromna. Codzienny obiad składał się z czterech do sześciu potraw, a na kolację podawano zwykle od trzech do czterech dań. Oprócz pewnej powściągliwości czy wręcz manifestacyjnej skromności, w menu Potockiego zwraca uwagę radykalne odrzucenie nakazów postu. W katolickim kraju, w którym wyznanie było jednym z najważniejszych wyróżników rządzącej szlacheckiej elity, postawa Potockiego wydaje się zupełnie wyjątkowa.

Na obiady w czasach Stanisława Kostki podawano najpierw zupę, potem mięso gotowane (sztukę mięsa), następnie mięso duszone i jako osobną potrawę – warzywa. Kulminacyjnym punktem posiłku i najważniejszą potrawą była pieczeń – pieczone mięso lub ryby, a całość kończyła się deserem. Taka kompozycja posiłku była klasyczną realizacją obowiązujących wówczas wzorców francuskich. Rodzaje i kolejność oraz sposób podawania potraw zależały przede wszystkim od technik kulinarnych, w tym przypadku rodzaju obróbki cieplnej. Dania podawane wcześniej miały właściwie przygotować biesiadników do spożycia tej najbardziej cenionej, sycącej i najdroższej potrawy, czyli pieczystego.

W menu wymieniano po jednym rodzaju zupy, sztuki mięsa, potrawki, pieczystego i deseru. Jak na standardy arystokratyczne z początku XIX w. jest to rozwiązanie dość powściągliwe i raczej skromne. Większa ilość potraw pojawiała się praktycznie tylko podczas większych świąt i uroczystości.

Z lat 1829–1830 zachowały się szczegółowe miesięczne wykazy potraw i rachunki Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, wdowy po Stanisławie Kostce. Organizacja posiłków, kompozycja menu i dobór potraw przypominały kuchnię z czasów jej męża. Dokumentacja wojewodziny jest jednak znacznie bardziej szczegółowa niż zapisy z lat 1811–1812 i 1814–1815. Podobnie jak Stanisław Kostka Potocki wojewodzina nie przestrzegała postu. Jak widać z zamieszczonych w naszym wyborze menu Aleksandry Potockiej, nie pościła ona w piątki. W piątek 5 lutego 1830 r. na stół wojewodziny podano konsumę (esencjonalny rosół), sztukę mięsa, potrawkę z zająca, ziemniaki i ryż tajony (długo gotowany, rozgotowany). Co ciekawe, w tym dniu nie pościły także „kobiety”, czyli pracownice pani wojewodziny, zapewne zajmujące ważniejsze stanowiska na jej dworze. Jadły one wtedy rosół z kluskami, sztukę mięsa, jarzynę i pieczone mięso dzika. Jak przy

Lubomirska Aleksandra na Kuchnię Jm. Pani z M. S. 1830			
Wykazanie Jm. Pani		Expens Dniowy	
		1	2
1. Stół na 14. Ojciec Pł. Sam		Mięso 16 60 1/2 9	16
1. Wolowant z Telami z Jarszłkow		Mięso 16 60 1/2 13	24
2. Szupka na kurno z Miesem		Stonny 16 60 1/2 20	4
3. File szupki z Jarszłkow		Młoda Sztuka 20 9 13	10
4. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	8
5. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	8
6. Satała Włoska		Jarszłkow 19 9 1/2 10	60
7. Tost Szwedzi z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	23
8. Kumpst z Pomarańczami w Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	3
9. Galareta z Ananiasem		Jarszłkow 2 2 1/2 14	50
2. Stół Szupkowy Jarszłkow z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	10
1. Wolowant z Telami z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	2
2. File szupki z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
3. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	9
4. Jarszłkow z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	40
5. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	30
6. Satała Włoska		Jarszłkow 2 2 1/2 14	19
7. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	12
8. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	4
9. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	8
10. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	6
11. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	3
3. Stół boczny 1 ^o		Jarszłkow 2 2 1/2 14	62
1. File szupki z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	20
2. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	12
3. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	6
4. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	6
4. Stół boczny 2 ^o		Jarszłkow 2 2 1/2 14	3
1. Wolowant z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	2
2. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	10
3. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	4
4. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	14
5. Stół boczny 3 ^o		Jarszłkow 2 2 1/2 14	4
1. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
2. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
3. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
4. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
6. Stół boczny 4 ^o		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
1. File szupki z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
2. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
3. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
4. Szupka z Jarszłkow		Jarszłkow 2 2 1/2 14	5
Suma		319 24	
Kucharski 20 1/2 14			

Menu i rachunki kuchenne wojewodziny Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, luty 1830 r. [7 II 1830, niedziela starozapustna (Septuagesima)]

czyli łagodniejszy niż w czasach staropolskich, dopuszczający użycie nabiału (masła, jaj, mleka, śmietany i sera). W XIX w., a nawet nieco wcześniej, taki post dominował, choć akurat w Środę Popielcową i w Wielkim Tygodniu należało pościć bez nabiału. Niemniej jednak widzimy tu ważną, powtarzającą się cechę wilanowskiego postu. Gdy pani wojewodzina, a wcześniej także sam Stanisław Kostka Potocki traktowali post z lekceważeniem i wręcz manifestacyjnie jedli mięso w dni postne, ich pracownicy i służba jednak, przynajmniej w niektóre dni, przestrzegali postu. Post i przywiązanie do religijnych nakazów mają więc wyraźnie społeczny charakter. Przedstawiciele elity, ludzie wykształceni i światowi, zakorzenieni jeszcze w ideałach oświecenia, konsekwentnie odrzucali post. Pracownicy, którym pozwolono zasiadać przy odrębnym, ale jednak pałacowym stole, wykazywali tu znacznie większą religijną gorliwość.

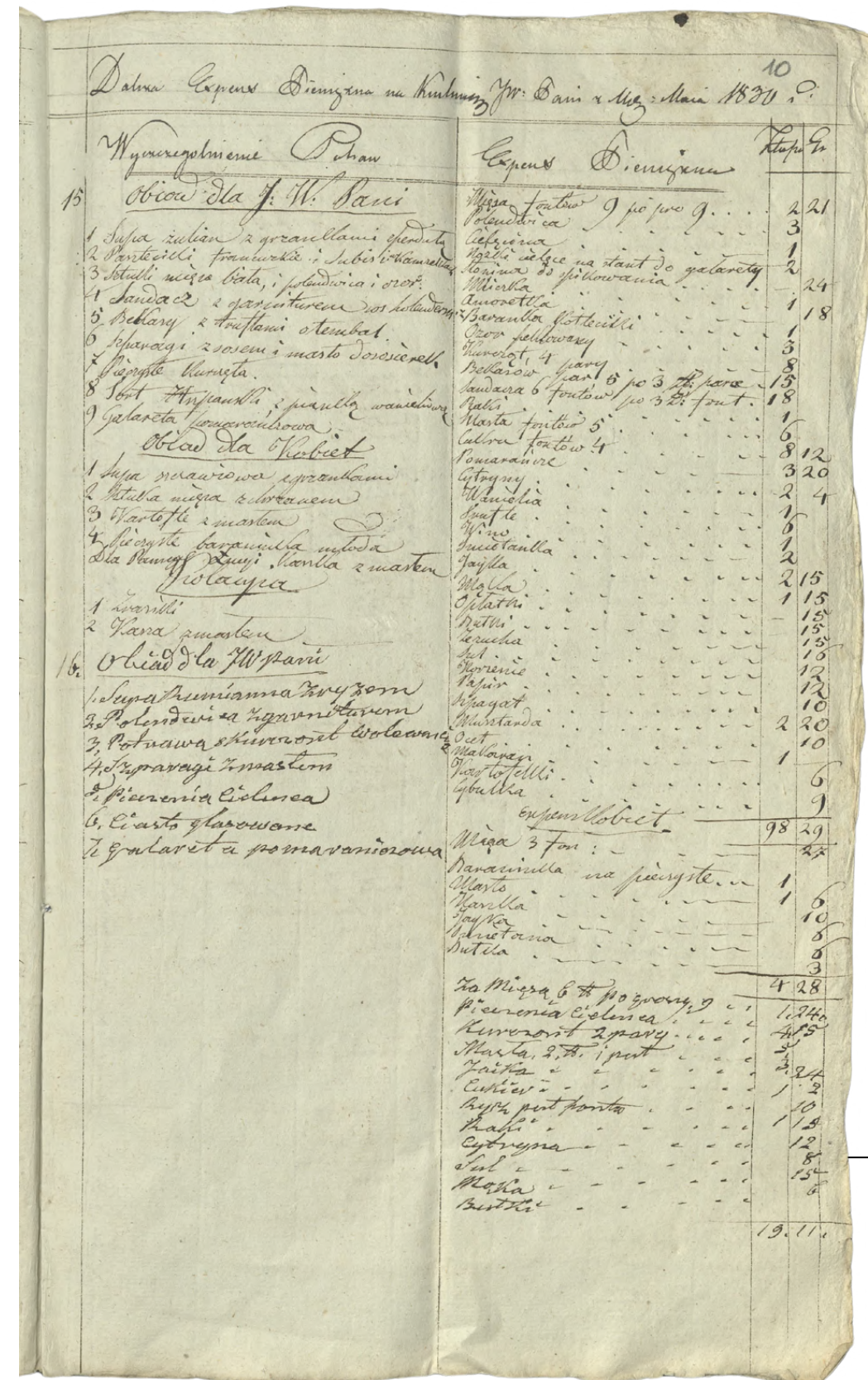
W zwykłe dni Wielkiego Postu, jak wskazuje menu „kobiet”, serwowano potrawy mięsne. W wielkopostne piątki, jak pokazuje menu z 5 marca 1830 r. podawano im jednak dania postne. Obiad dla „kobiet” z tego dnia składał się z zupy z kaszą, ziemniaków i łazanek z serem. Dzięki temu, że składniki i koszt obiadu wydzielono w osobny podpunkt, wiemy, że zupy nie gotowano na mięsie. W tym dniu w menu pani wojewodziny obok różnych potraw mięsnych, a także jarzyn i leguminy z manny, pojawił się także sandacz z jajami, co sugeruje, że niektórzy biesiadnicy mogli przynajmniej częściowo przestrzegać postu (w tym przypadku do ugotowania zupy użyto dużych ilości wołowiny).

Kobiety pościły również w sobotę 6 marca, a na stole wojewodziny nie pojawiła się już wtedy nawet jedna symboliczna ryba. Jak wskazują menu z maja 1830 r., po zakończeniu okresu Wielkiego Postu „kobiety” jadły już mięso zarówno w piątki, jak i soboty.

O ile pani wojewodzina w ogóle nie przejmowała się zasadami postu, to dosyć skrupulatnie i hucznie obchodziła ostatki (ostatni dzień karnawału). Już menu z wtorku 23 lutego wskazuje na znacznie bardziej wytworny i obfity posiłek. Uwagę zwraca jednak przede wszystkim prawdziwa uczta wyprawiona przez panią wojewodzinę w niedzielę 7 lutego 1830 r. Była to tzw. niedziela starozapustna, czyli „siedemdziesiątnica” (łac. Septuagesima), dzień rozpoczynający tzw. przedpoście. Dla pani Potockiej była to okazja do zorganizowania wystawnego karnawałowego przyjęcia, podczas którego zastawio-

Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors		Helsingfors	
Helsingfors		Helsingfors			

Menu i rachunki kuchenne
województwa Aleksandry
z Lubomirskich Potockiej,
maj 1830 r.,
[5 III 1830, piątek]



no aż sześć stołów. Na dwa najważniejsze z nich podano po 9–10 potraw, przy czym zwraca uwagę ich wykwintność. Podano więc m.in. „wolowanty” (*vol-au-vent*, pasztecik z ciasta francuskiego z gorącym nadzieniem, ragout i sosem), bażanty, jarzabki, dziki i indyki. Na pierwszym stole znalazły się trzy różne desery: „tort szwedzki z piramidą”, „kompot z pomarańczy w ryżu” i „galareta ananasowa”.

Życie pani na Wilanowie nie toczyło się w rytm kościelnych świąt, poprzedzających je wigilii i postów, ale hucznie obchodziła ona koniec karnawału i przygotowanie się na Wielki Post, którego w ogóle nie przestrzegała.

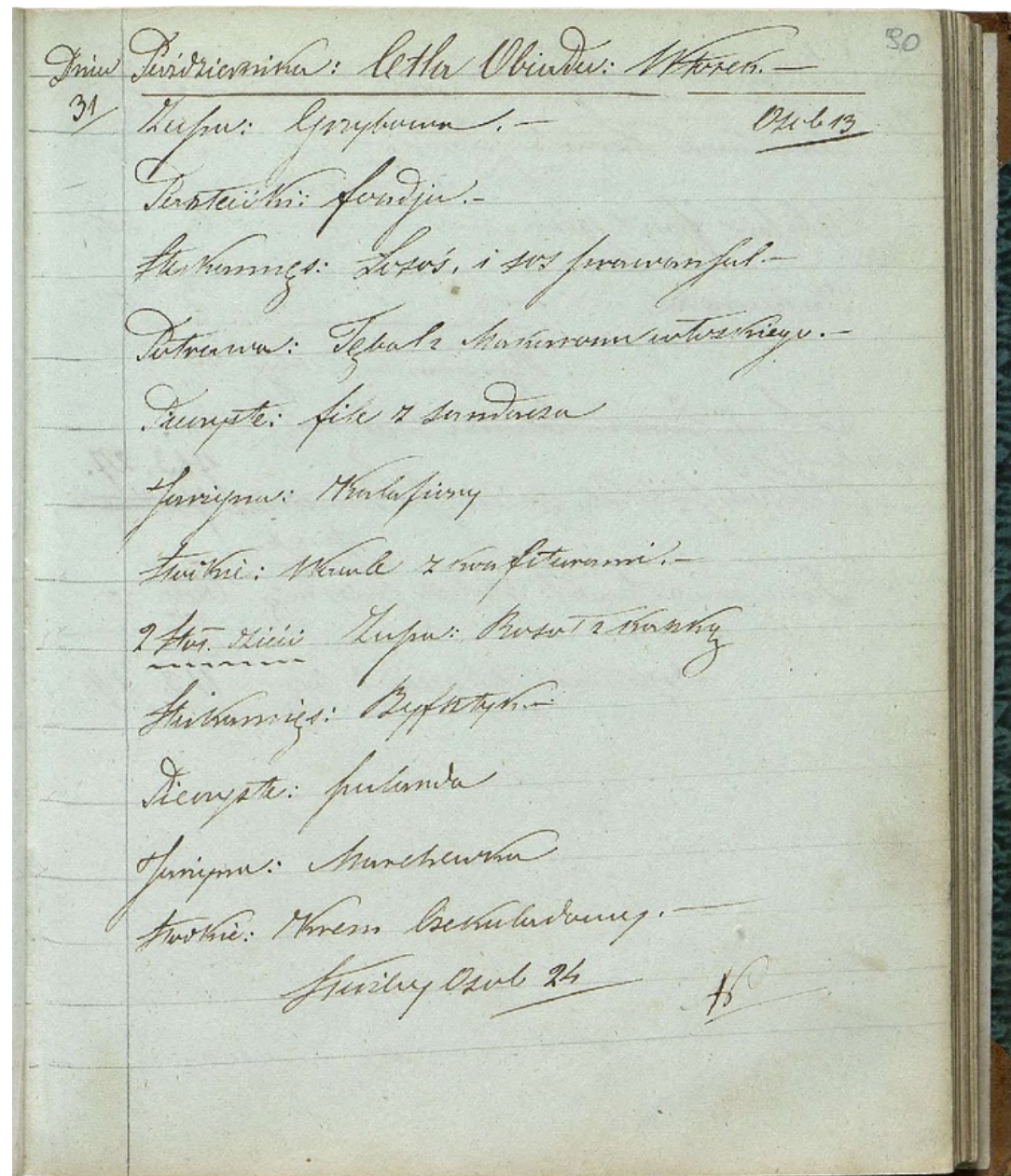
Sytuacja wyglądała zupełnie inaczej w czasach jej wnuka Augusta i jego żony Aleksandry. Jak widać w załączonym wyborze menu, państwo Potoccy regularnie pościli w piątki. W piątek 3 listopada na ich stole znalazła się „zupa perłowa lezynowana” (czyli zabelona śmietanką z żółtkami), mądrzyki (smażone serki), „kopczony” (tzn. wędzony) karp, i „majonez z łososią” (łosoś w majonezie z różnymi dodatkami). Jako jarzynę podano szpinak z „krutonem” (grzankami). W menu brak pieczystego, a jako deser wymieniono jabłka i pierożki „rosyjskie” (paszteciki drożdżowe ze słodkim farszem).

Co ciekawe, nie poszczono przy drugim stole, gdzie pojawił się rosół, sztuka mięsa, pieczona pularda, marchewka i ciasto francuskie. Przykładnie poszczono natomiast przy trzecim stole. O ile więc religijnych nakazów przestrzegali sami państwo i niższa służba, to pracownicy zajmujący wyższe stanowiska nie pościli w ogóle – w ich menu nie pojawiła się ani jedna potrawa postna. Taka sytuacja w menu hrabiego Augusta i hrabiny Aleksandry powtarzała się regularnie, nie jest to więc przypadek. Zwraca uwagę postawa samych państwa, zupełnie odmienna od wolnomyślicielskich demonstracji Stanisława Kostki i jego żony Aleksandry z Lubomirskich. Z kolei zasiadający przy drugim stole wyżsi funkcjonariusze pałacu zapewne rekrutowali się w dużej mierze z cudzoziemców, którzy nie byli katolikami lub po prostu nie uznawali postu za istotną praktykę religijną. Z kolei osoby pracujące na niższych stanowiskach, podobnie jak państwo, poszczą regularnie, choć zdarzają się wyjątki. Zupełnie inaczej niż pod koniec XVIII i na początku XIX wieku, religijnych regulacji przestrzegali przede wszystkim państwo.

Hrabia i hrabina jedli typowo mięsny obiad w sobotę 5 listopada. W menu z piątku 28 stycznia 1859 r. widzimy kolejny postny zestaw zarówno w przy-



Portret Augusta Potockiego,
Johann Ender, Wiedeń 1829



Menu i rachunki kuchenne
 Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej,
 1854-1855 r., [31 X 1854, wtorek]

padku pani Potockiej (tylko ją tu wymieniono), jak i „ludzi” (służby).

Interesujące jest także menu wigilijne. W 1854 r. 24 grudnia wypadał w niedzielę, więc samą Wigilię urządzono 23 grudnia w sobotę. Niedziela, jako dzień świąteczny, zносиła post, stąd też zgodnie z przyjętym zwyczajem wieczerzę wigilijną przenoszono na sobotę. Na pierwszy stół podano wtedy zupę migdałową i zupę rybną, do których podawano krążki z chrzanem (smażone krążki z siekanej ryby z bułką, śmietanką, jajkami i masłem).

W dalszej części wieczerzy podano szczupaka z kaszą oraz karpia w sosie szarym (z rodzynekami i migdałami) oraz salsefię (kozibród – warzywo korzeniowe podobne do pasternaku lub skorzonery). Po tych daniach następował cały szereg potraw słodkich: łamańce, czyli ciasteczka wkładane na sztorc do masy z maku i bakalii, kutia, kasza ze śliwkami, owoce i galaretka poziomkowa. Podobne menu, choć zawierające mniej potraw i nieco skromniejsze, dotyczyło również drugiego stołu.

Takie menu wigilijne wykazuje wiele podobieństw zarówno do wcześniejszej Wigilii Aleksandry z Lubomirskich Potockiej z 1829 r. (wówczas księżna akurat pościła, choć postem trudno nazwać wystawną i wyszukaną wieczerzę wigilijną), jak i do menu Potockich z Krzeszowic czy Łańcuta. Po latach potrawy serwowane na Wigilię w tych trzech pałacach dokładnie opisał Antoni Teslar, kuchmistrz z Krzeszowic. Porównując menu dziedziców Wilanowa z zachowaną dokumentacją dla Łańcuta i Krzeszowic oraz przepisy Teslars, możemy precyzyjnie określić rodzaje potraw, ich smak i specyfikę.

W przypadku Wilanowa zachowało się jeszcze menu wigilijne z 1858 r., dotyczyło ono jednak tylko „ludzi” (tzn. służby). Wieczerza pracowników pałacu wydaje się jednak całkiem obfita, a wręcz wystawna: podano osiem różnych potraw, w tym m.in. znaną nam dziś doskonale kapustę z grzybami.

Dla Wielkiego Tygodnia i Wielkanocy z 1858 r. zachowały się głównie menu służby, która przykładowo przestrzegała postu. Dla poniedziałku po Niedzieli Palmowej odnotowano jeszcze posiłek hrabiego Maurycego z polowania w Natolinie, podczas którego obok dwóch dań rybnych podano także rosół gotowany na wołowinie i cielęciny, sztukę mięsa i pieczonego indyka.

252
 Środa: Grudnia. Cetta Wierda. Sobota
 23
 12. 1. Śniad. Kuchnia: Nigdotowa. i pasot & ryby.
 ~~~~~  
 Śniad. Kuchnia: Nigdotowa. i pasot & ryby.  
 ~~~~~  
 Ryby: Szcypior, & kuskus, i Karpion sars.
 Słupi i sos Holenderski.
 Lunc i makiem.
 Kuchnia: Nigdotowa.
 Kuchnia: Nigdotowa.
 Kuchnia: Nigdotowa.
 Grusze, i Śliwki
 Galareta porzeczowa.
 2. Śniad. Kuchnia: Nigdotowa.
 ~~~~~  
 Szcypior i sos ciuty.  
 Kuchnia: Nigdotowa.  
 Kuchnia: Nigdotowa.  
 Kuchnia: Nigdotowa.  
 Grusze, i Śliwki.

253  
 Środa 23 Grudnia: Wydatki niemieckie

Samo menu wielkanocne służby skwitowano wyliczeniem: „Rosół, rozbeł i święcone”, ale dzięki spisowi produktów możemy zrekonstruować najważniejsze tu samo „święcone”. Zaliczono do niego szynki, kielbasy, udziec barani, indyki, cielęcinę i prosiaki, zapewne pieczone.

W naszym wyborze znajduje się również menu z 29 września 1858 r., opisujące przyjęcie w Wilanowie wydane na cześć cara Aleksandra II. Na obiad podano około 20 potraw, a na śniadaniu podczas polowania serwowano pięć dań oraz różne zakąski. August i Aleksandra Potoccy, oprócz samego cara, gościli również księcia Napoleona Józefa Bonaparte (kuzyna cesarza Napoleona III), księcia sasko-weimarskiego Karola Aleksandra, namiestnika Królestwa Polskiego Michała Gorczakowa oraz wielu innych dostojników carskich.

Obszerne menu, czasem opisane jedynie zdawkowo, składało się nie z pojedynczych potraw, ale z serii serwisów (podań), złożonych z kilku dań. Wyjątkiem była zupa, którą podano tylko jedną – rosół polski *à la Reine* (w stylu królowej). Mamy tu interesujące połączenie tradycji lokalnej i wzorców elitarnej, kosmopolitycznej kuchni francuskiej. Zupę *à la Reine* przygotowywano ze smażonych warzyw, zagęszczano gotowanymi oraz surowymi żółtkami, a podawano z cienko krojonymi filetami z piersi kurczaka.

Do zupy podano jak zwykle paszteciki, opisane zbiorczo jako „Paszteciki, wulewanty, budynki”, co obejmowało nie tylko klasyczne paszteciki, ale również *vol-au-vent* z ciasta francuskiego wypełnione *ragoût* oraz *boudins* – kielbaski, kiszki lub inne przekąski w kształcie kielbasek. W tej samej fazie posiłku znalazły się także „tembale” (zapiekanki, w tym przypadku z ryżu) i krokiety.

Następnie przechodzimy do drugiego dania, klasycznego elementu posiłku z połowy XIX w., którym była sztuka mięsa. Do wyboru podano dwie potrawy: *combry* baranie „po angielsku” (w kuchni francuskiej z tego okresu określenie to oznaczało baraninę gotowaną z rzepą i podawaną z *purée* z tego warzywa) oraz polędwice z „garniturami” (dodatkami).

Kolejną fazą obiadu były trzy potrawy rybne: sandacze „o gratun” (*au gratin*, zapiekane), pstrągi i szczupak „o szampion” (*aux champignons*, z pieczarkami). Na potrawę, zwykle serwowaną jako trzecie lub czwarte danie, podano tajemniczo brzmiące „szufua” (zapewne suflet) z kuropatw oraz bu-

| Menu Kuchenne                        |                              | Rok 1858 r.                          |       | 19      |  |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------|---------|--|
| Część I. Obiadów, i. d.              |                              | Miejsca Prowinzja                    |       | Kuchnia |  |
| 1. Rosół polski, zupa, grzybowa      | zupa, grzybowa               | 1. Rosół polski, zupa, grzybowa      | 3 1/2 | 1/2     |  |
| 2. Rosół polski, zupa, barszowa      | barszowa, zupa, grzybowa     | 2. Rosół polski, zupa, barszowa      | 1 1/2 | 1 1/2   |  |
| 3. Rosół polski, zupa, karpasowa     | karpasowa, zupa, grzybowa    | 3. Rosół polski, zupa, karpasowa     | 1 1/2 | 6       |  |
| 4. Wielkanocne świątki, rosół polski | rosół polski, zupa, grzybowa | 4. Wielkanocne świątki, rosół polski | 5     |         |  |
| 5. Rosół polski, zupa, barszowa      | barszowa, zupa, grzybowa     | 5. Rosół polski, zupa, barszowa      | 2 1/2 | 3       |  |
| 6. Rosół polski, zupa, karpasowa     | karpasowa, zupa, grzybowa    | 6. Rosół polski, zupa, karpasowa     | 1 1/2 | 4       |  |
| 7. Rosół polski, zupa, karpasowa     | karpasowa, zupa, grzybowa    | 7. Rosół polski, zupa, karpasowa     | 1 1/2 | 4       |  |
| 8. Rosół polski, zupa, karpasowa     | karpasowa, zupa, grzybowa    | 8. Rosół polski, zupa, karpasowa     | 1 1/2 | 4       |  |
| 9. Rosół polski, zupa, karpasowa     | karpasowa, zupa, grzybowa    | 9. Rosół polski, zupa, karpasowa     | 1 1/2 | 4       |  |
| 10. Rosół polski, zupa, karpasowa    | karpasowa, zupa, grzybowa    | 10. Rosół polski, zupa, karpasowa    | 1 1/2 | 4       |  |
| 11. Rosół polski, zupa, karpasowa    | karpasowa, zupa, grzybowa    | 11. Rosół polski, zupa, karpasowa    | 1 1/2 | 4       |  |
| 12. Rosół polski, zupa, karpasowa    | karpasowa, zupa, grzybowa    | 12. Rosół polski, zupa, karpasowa    | 1 1/2 | 4       |  |

Menu i rachunki kuchenne  
Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej,  
1858-1859 r., Wielki Tydzień i Wielkanoc 1858 r.

Handwritten menu from 1858, listing various dishes and quantities. The text is written in cursive and includes items like 'Obiad i Śniadanie', 'Dla Cesarza i Króla', and 'Aleksandra; 2. go'. It also mentions 'Wielki Pruski' and 'Pierwszy Pruski'.

Menu i rachunki kuchenne  
Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej,  
1858-1859 r., [29 IX 1858, środa],  
Obiad i śniadanie dla Cesarza i Króla Aleksandra  
2 go Śniadanie na polowaniu w Natolinie

dynie à la Richelieu. Te ostatnie to popularne w XIX w. boudins à la Richelieu, czyli kiełbaski przyrządzane najczęściej z bażantów, królików lub innych delikatnych mięs.

Kulminację uczyty stanowiło pieczone: bażanty, daniela i kapłony, po których podano „jarzyny różne”. Ucztę wieńczyły „galarety różne” oraz, rzadko pojawiające się w menu i uznawane za wyjątkowy luksus – lody.

Uczta zorganizowana w Wilanowie z okazji przyjęcia cara była nie tylko wystawna, ale także wyrafinowana. Potrawy, które pojawiły się na stole, w większości przygotowano w kosmopolitycznym, francuskim stylu. Podano ich nie tylko więcej niż zwykle, ale zmieniono również sposób serwowania, oferując gościom po kilka różnych dań w każdej fazie posiłku.

Francuskie nazwy potraw (tzw. apelacje) nawiązywały do kulinarnej wiedzy i wrażliwości gości, którzy mieli poczuć się jak u siebie. Oprócz przyrządzonego we francuskim stylu (à la Reine) „rosółu polskiego” w nazwach potraw nie pojawiały się żadne odniesienia do Polski i polskiej kuchni, w które obfitowało wiele innych menu wilanowskich.

Wyliczenia potraw z Wilanowa pokazują coś więcej niż tylko kuchnię i jedzenie właścicieli oraz pracowników pałacu. Odtwarzają kalendarz postów i świąt, codzienne posiłki oraz uroczyste przyjęcia, odzwierciedlają rytm pór roku. Pokazują podobieństwa i różnice między wyrafinowaną kuchnią państwa a prostym jadłem służby. Postawy wobec postu wskazują na rolę religii w życiu codziennym i powrót Potockich do katolickiej religijności po czasach wolnomysliciela i libertyna Stanisława Kostki.

Polski rosół, barszcz, zrazy, zajace po polsku, podawany do ozora „polski sos”, pstrągi i szczupaki po polsku, a także kurczęta po polsku z czasem ustępują miejsca wymyślnym „uliwantom” (vol-au-vent). Na stołach i w kulinarnym słowniku pojawia się „penderzybie” (pain de gibier, pasztet z dziczyzny) oraz cała seria potraw określanych jako francuskie lub przyrządzone w stylu francuskim. Jednocześnie w menu pojawiają się „pirożki rosyjskie” (obiad państwa z 3 listopada 1854 r.) czy „pirogi ruskie” (podawane na deser, a więc niemające nic wspólnego z naszymi „ruskimi”). Państwo jako zupełną jedzą czasami „uchę” (rosyjską, ale kojarzoną też z Białorusią i Ukrainą). W menu z lat 40. XIX w. pojawia się w Wilanowie „jesiotr po rusku”, „łosoś

| Miesiące Goudicium |                     | Rok 1858           |                     | Miesiące Goudicium |                     | Rok 1859           |                     |
|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Lett               |                     | Miesiące Goudicium |                     | Lett               |                     | Miesiące Goudicium |                     |
| 23.                | Włochy, Lupa, Rosat | 23.                | Włochy, Lupa, Rosat | 23.                | Włochy, Lupa, Rosat | 23.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 24.                | Włochy, Lupa, Rosat | 24.                | Włochy, Lupa, Rosat | 24.                | Włochy, Lupa, Rosat | 24.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 25.                | Włochy, Lupa, Rosat | 25.                | Włochy, Lupa, Rosat | 25.                | Włochy, Lupa, Rosat | 25.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 26.                | Włochy, Lupa, Rosat | 26.                | Włochy, Lupa, Rosat | 26.                | Włochy, Lupa, Rosat | 26.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 27.                | Włochy, Lupa, Rosat | 27.                | Włochy, Lupa, Rosat | 27.                | Włochy, Lupa, Rosat | 27.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 28.                | Włochy, Lupa, Rosat | 28.                | Włochy, Lupa, Rosat | 28.                | Włochy, Lupa, Rosat | 28.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 29.                | Włochy, Lupa, Rosat | 29.                | Włochy, Lupa, Rosat | 29.                | Włochy, Lupa, Rosat | 29.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 30.                | Włochy, Lupa, Rosat | 30.                | Włochy, Lupa, Rosat | 30.                | Włochy, Lupa, Rosat | 30.                | Włochy, Lupa, Rosat |
| 31.                | Włochy, Lupa, Rosat | 31.                | Włochy, Lupa, Rosat | 31.                | Włochy, Lupa, Rosat | 31.                | Włochy, Lupa, Rosat |



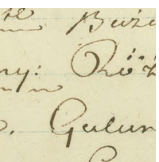
Aleksandra Augustowa Potocka, mal. Emilia Duksza-Dukszyńska, koniec XIX w., z kolekcji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

Menu i rachunki kuchenne Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej, 1858-1859 r., Wigilia i Boże Narodzenie 1858 roku

po rusku”, ruska zupa ogórkowa itp. Może to być odbicie francuskiej mody na potrawy kojarzone z Rosją, ale mocno zakorzenione w kuchni francuskiej. Ogólnie rzecz biorąc mamy tu jednak do czynienia z wpływami kuchni rosyjskie lub/i związanymi ze wschodnimi ziemiami dawnej Rzeczypospolitej, gdzie Potoccy ciągle mieli ogromne majątki ziemskie.

Czasami kwestia nazw potraw wiąże się bardziej z językiem niż jakimiś obcymi wzorcami żywieniowymi. Zupa *zardinier* (*jardinier*), czyli ogrodnika, określana w Kucharzu doskonałym z 1783 r. jako „po ogrodnicku”, to nic innego jak zupa jarzynowa. Z kolei często wymieniana w menu zupa prantanier (*printanière*) to jej wiosenna odmiana. Natomiast zupa żuljen to francuska *julienne*, przygotowywana z warzyw pokrojonych w cienkie paseczki. Z czasem trafiła na stoły ludu jako swojska żulanka. Podobnie eleganckie „szampiony” (*champignons de Paris*) w polskich realiach stały się po prostu pieczarkami.

Jak widać, menu Potockich dostarczają ogromnej ilości informacji, a omówiliśmy tu tylko kilka przykładów. W archiwach ciągle czekają na nas kolejne tego typu dokumenty, same rachunki żywieniowe i dokumentacja dotycząca innych pałaców. Ich wykorzystanie i porównanie ze sobą zapewne doprowadzi nas do kolejnych ciekawych wniosków, kulinarnych odkryć i frapujących zagadek.



Paterka potrójna z figurami uskrzydłonych kobiet, Pierre Philippe Thomire, początek XIX w.

Menu i rachunki kuchenne Potockich z Wilanowa  
Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie (AGAD),  
Archiwum Gospodarcze Wilanowskie

1. Menu i rachunki kuchenne wojewodziny Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, luty 1830 r.  
AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie 17, 123.

Ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca lutego 1830 r.  
[1 II 1830, poniedziałek]

|   | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ekspens pieniężna                                                                                                                                                                                                                                                                                      | złp                                                     | gr                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Obiad na stół JW wojewodziny pani</b><br>1. Zupa konsumna [1] z kluskami<br>2. Sztuka mięsa biała<br>3. Potrawa: kapłony z ryżem<br>4. Jarzyna: kartofle<br>5. Pieczone: zając<br>6. Ciasto kruche<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Barszcz<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Jarzyna: kartofle<br>4. Pieczone: kapłon<br><b>Kolacya</b><br>1. Zrazy wołowe<br>2. Kasza owarzana | Mięsa f 10<br>Masło 2 ½ f a fl 1 gr 10<br>Ryż fl 1, korzeni i sól gr 20<br>Ślonina gr 20, mąka fl 1<br>Jaja fl 1, bulon fl 1<br>Cukier fl 1 gr 17, papier, szpagat gr 10<br>[suma]:<br><br>Mięsa na obiad i kolacye f 6<br>Masła fl 1 gr 24, burak gr 8<br>Kasza gr 10, korzeni i sól gr 15<br>[suma]: | 3<br>3<br>1<br>1<br>2<br>1<br>13<br><br>1<br>2<br><br>4 | <br>10<br>20<br>20<br><br>27<br>17<br><br>24<br>2<br>25<br>21 |

[1] Z franc. *consommé* (długo gotowany, esencjonalny i klarowny rosół), w kuchni staropolskiej podawany z roztartym mięsem.

[2 II 1830 wtorek]

|     | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ekspens pieniężna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | złp                                                           | gr                                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 2go | <b>Obiad na stół JW wojewodziny</b><br>1. Zupa rumiana z grzankami<br>2. Paszteciki z foremek<br>3. Sztuka mięsa: polędwica biała<br>4. Potrawa z ptaków [w] woliwanci [2].<br>5. Jarzyna mieszana<br>6. Pieczone: indyk<br>7. Kaszka włoska ze śmietanką<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z grzankami<br>2. Sztuka mięsa biała<br>3. Jarzyna<br>4. Pieczone: kapłon<br><b>Kolacya</b><br>1. Bigosik<br>2. Kaszka | Mięsa f 13<br>Cukier fl 2 gr 3, korzeni i sól gr 20<br>Mąka fl 1, bułki gr 24<br>Polędwica fl 3 gr 10, cytryna gr 20<br>Ślonina gr 20, jaja gr 24<br>Śmietanka fl 3, kaszka gr 20<br>Wanilia fl 1, bulon fl 1<br>Masła f 3 ½ a fl 1 gr10<br>Mleczka [3] i szampiony [4] fl<br>[suma]:<br><br>Mięsa f 3<br>Masło fl 1 gr 24, korzeni i sól gr 15<br>Kasza gr 10, bułki 6<br>[suma]: | 3<br>2<br>1<br>4<br>1<br>3<br>2<br>4<br>2<br>26<br><br>2<br>3 | 27<br>23<br>24<br><br>14<br>20<br><br>20<br>8<br><br>27<br>9<br>16<br>12 |

[2] *Vol-au-vent*, pasztecik z ciasta francuskiego z gorącym nadzieniem.  
[3] Mleczko cielęce, czyli grasicą, animella.  
[4] Z franc. *champignons* (grzyby), tu: pieczarki (*champignons de Paris*).

Dalsza ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca] lutego 1830 r.  
[3 II 1830, środa]

|     | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                  | ekspens pieniężna                                                                                                                                | złp                      | gr                                  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 3go | <b>Obiad dla panny Łucji na osób 4</b><br>1. Zupa: barszcz<br>2. Sztuka mięsa: zrazy<br>3. Jarzyna: pasternak z kotletami<br>4. Pieczone: jędyk<br>5. Kaszka prymasowska | Mięsa lb 9<br>Masła lb 2 ½<br>Korzeni i sól gr 18, barszcz gr 10<br>Kasza gr 13, bulon fl ½<br>Cukier gr 15, mąka gr 10<br>Bułki gr 6<br>[suma]: | 2<br>3<br><br>1<br><br>8 | 21<br>10<br>28<br><br>25<br>6<br>27 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa: barszcz<br>2. Sztuka mięsa: zrazy<br>3. Jarzyna: pasternak<br>4. Pieczone: jędyk<br><b>Kolacja</b><br>1. Bigosik z mięsem<br>2. Kartofle<br><b>Śniadanie</b><br>1. Kasza owarzana<br>2. Potrawa z cielęciny i bulon |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

[4 II 1830 czwartek]

|     |                                           |                                 |     |    |
|-----|-------------------------------------------|---------------------------------|-----|----|
|     | wyszczególnienie potraw                   | ekspens pieniężna               | złp | gr |
| 4go | <b>Obiad na stół JW. wojewodziny pani</b> | Mięsa lb 10                     | 3   |    |
|     | 1. Zupa: rosół z kaszą                    | Masła lb 2 ½ a fl 1 gr 15       | 3   | 22 |
|     | 2. Sztuka mięsa biała                     | Mąka fl 1, korzeni i sól gr 20  | 1   | 20 |
|     | 3. Potrawa z kapłonami                    | Bulon fl 1, kasza gr 10         | 1   | 10 |
|     | 4. Jarzyna i marchew                      | Cytryny gr 20, cukier fl 1 gr 5 | 1   | 25 |
|     | 5. Pieczone: indyk                        | Jaja fl 1 gr 10, bułki gr 12    | 1   | 22 |
|     | 6. Ciasto glosowane [1]                   | Szampiony fl 1                  | 1   |    |
|     | <b>Obiad dla kobiet</b>                   | Papier i szpagat                |     | 18 |
|     | 1. Zupa z kluskami                        | [suma:]                         | 14  | 24 |
|     | 2. Sztuka mięsa biała                     |                                 |     |    |
|     | 3. Jarzyna: kapusta                       | Mięsa lb 5                      | 1   | 15 |
|     | 4. Pieczone: kura                         | Mąka gr 20, korzeni i sól gr 15 | 1   | 5  |
|     | <b>Kolacja</b>                            | Masło l                         | 1   | 24 |
|     | 1. Pierogi z mięsa                        | Kasza                           |     | 10 |
|     | 2. Kasza z masłem                         | [suma:]                         | 4   | 24 |

[5] Tzn. lukrowane.

Dobra ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca lutego 1830 r.  
[5 II 1830 piątek]

|     |                                          |                                    |     |    |
|-----|------------------------------------------|------------------------------------|-----|----|
|     | wyszczególnienie potraw                  | ekspens pieniężna                  | złp | gr |
| 5go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny pani</b> | Mięsa lb 10                        | 3   |    |
|     | 1. Zupa konsumy z kluskami               | Ślonina gr 20, mąka gr 24          | 1   | 14 |
|     | 2. Sztuka mięsa biała                    | Ryż fl[gr] 24, korzeni i sól gr 20 | 1   | 14 |
|     | 3. Potrawa z zającą                      | Bułki gr 12, bulon fl 1            | 1   | 12 |
|     | 4. Jarzyna: kartofle                     | Masło f 2 ½                        | 3   | 22 |
|     | 5. Pieczone: kapłony                     | wanieliya                          | 1   |    |
|     | 6. Ryż tajony                            | Jaja fl 1, cytryny gr 20           | 1   | 20 |
|     | <b>Obiad dla kobiet</b>                  | [suma:]                            | 13  | 22 |
|     | 1. Rosół z kluskami                      |                                    |     |    |
|     | 2. Sztuka mięsa                          | Mięsa lb 6 na obiad i kolacyę      | 1   | 24 |
|     | 3. Jarzyna                               | Mąka gr 10 Jaja gr 15              |     | 25 |
|     | 4. Pieczone: dzik                        | Masło                              | 1   | 24 |
|     | <b>Kolacja</b>                           | Korzeni i sól                      |     | 15 |
|     | 1. Zrazy z masłem                        | [suma:]                            | 4   | 28 |
|     | 2. Kartofle                              |                                    |     |    |

[6 II 1830 sobota]

|   |                                          |                                |     |    |
|---|------------------------------------------|--------------------------------|-----|----|
|   | wyszczególnienie potraw                  | ekspens pieniężna              | złp | gr |
| 6 | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b> | Mięso lb 10                    | 3   |    |
|   | 1. Zupa piure z ryżu                     | Ryż gr 24, Korzeni i sól gr 20 | 1   | 14 |
|   | 2. Sztuka mięsa z glasu                  | Bułki gr 9, mąka gr 24         | 1   | 3  |
|   | 3. Potrawa: jędyk ogrosel [6]            | Cukier fl 1 gr 3, bulon fl 1   | 2   | 3  |
|   | 4. Jarzyna mieszana                      | Masło lb 2 ½ a fl 1 gr 15      | 3   | 23 |
|   | 5. Pieczone: cielęcina                   | Jaja szt 10 a gr 5 ¼           | 1   | 24 |
|   | 6. Ciasto kruche                         | Cytryny szt 2 a gr 15          | 1   |    |
|   |                                          | [suma:]                        | 14  | 7  |
|   |                                          |                                |     |    |
|   |                                          |                                |     |    |

[6] Z franc.: au gros sel (w grubej soli).

|  |                                                                                                                                                                |                                                                          |             |              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Rosół z kaszą<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Jarzyna<br>4. Pieczone: kapłon<br><b>Kolacja</b><br>1. Zrazy z dzika<br>2. Kasza z masłem | Mięso lb 3<br>Kasza gr 15, korzenii sól gr 15<br>Masło lb 1 ½<br>[suma:] | 1<br>2<br>4 | 27<br>8<br>5 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|

[7 II 1830, niedziela starozapustna (*Septuagesima*)]  
Dalsza ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca lutego 1830 r.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                       |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ekspens pieniężna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | złp                                                                                                                   | gr |
| 7 | <b>1. Stół na 14 osób dla Dam</b><br>1. Wolowant z filami z jarząbków<br>2. Szczupak na zimno z majonezem<br>3. File z kapłonów à la suprem [7]<br>4. Szparagi z sosem<br>5. Pieczone: bażanty sztuk 2<br>6. Sałata włoska<br>7. Tort szwedzki z pieramidą<br>8. Komput z pomarańcz w ryżu<br>9. Galareta ananasowa<br><b>2. Stół szrodkowy duży w Sali Białej</b><br>1. Woluwant z filami z jarząbków<br>2. File z kapłonów à la suprem<br>3. Pasztet z jarząbków z truflami<br>4. Jarzyny mieszane<br>5. Pieczone: indyki<br>6. Sałata włoska<br>7. Szczupak zimny z majonezem<br>8. Ciasto w pieramidę stawiane<br>9. Krem apyko [8] na nudze migdałowej<br>10. Krem z maraskinem | Mięsa lb 60 a fl gr 9<br>Masło lb 16 a fl 1gr 15<br>Słoniny lb 6 a gr 20<br>Mliczka sztuk 20 a gr 15<br>Grzebień lb 2 a fl 4<br>Wątróbki<br>Jarząbki par 18 a fl 3 gr 10<br>Bażanty sztuk 2<br>Cielęcina<br>Jaja kop 3 a fl 10<br>Mąki garcy 5 a fl 2<br>Sól<br>Korzenie<br>Bulon<br>Karug lb 40 a fl 1<br>Cytryn sztuk 66<br>Oliwa<br>Pomarańcze<br>Wanielija<br>Maraskin<br>Wino madera butelka jedna<br>Ryż | 18<br>24<br>4<br>10<br>8<br>8<br>60<br>23<br>3<br>30<br>10<br>2<br>5<br>9<br>40<br>30<br>10<br>12<br>4<br>8<br>6<br>3 |    |

[7] Właściwie à la suprême, tzn. z sosem suprême, przygotowywanym na bazie sosu veloutée (jasny sos na lekkim wywarze z cebulą) ze śmietaną.  
[8] Tzn. morelowy (franc. abricot).

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                    |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | 11. Galareta malinowa<br><b>3. Stół boczny pierwszy</b><br>1. File z kapłonów à la suprem<br>2. Pasztet zimny<br>3. Szczupak z majonezem garnirowany<br>4. Ciasto w piramidzie<br><b>4. Stół boczny drugi</b><br>1. Wolowant z jarząbków<br>2. Pieczone: indyk<br>3. Sałata włoska<br>4. Komput z pomarańcz w ryżu<br><b>5. Stół boczny trzeci</b><br>1. Pasztet gorący z jarząbków<br>2. Głowa z dzika<br>3. Ryba z majonezem<br>4. Ciasto w pieramidzie<br><b>6. Stół boczny czwarty</b><br>1. File à la suprem<br>2. Pieczone: zające<br>3. Sałata włoska<br>4. Galareta z maraskinu [9] | Cukier lb 31<br>Trufla 1 1/3 lb<br>Migdały lb a fl 1 gr 15<br>Pistacje<br>Czykulada<br>Marmulada apyko<br>Sok malinowy<br>Cykata<br>Papier i szpagat<br>Kapary i oliwki<br>Szampiony<br>Sałata i serdele [10]<br>Kucharzowi za dni 3 a fl 20<br>[suma:]<br><br>Kucharzowi zł 20<br>AP | 62<br>20<br>12<br>6<br>6<br>6<br>3<br>2<br>2<br>4<br>4<br>5<br>60<br>519 | 10<br>14<br><br><br><br><br><br>24 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|

[9] Z likieru wiśniowego.  
[10] Tzn. sardele, anchois.

[24 II 1830, Środa Popielcowa]

|    |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                            |                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|
|    | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                            | ekspens pieniężna                                                                                                                                | złp                                        | gr                             |
| 24 | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b><br>1. Rosół z kaszką<br>2. Sztuka mięsa: polędwica<br>3. Potrawa: file wczorajsze<br>4. Jarzyna: marchewka<br>5. Pieczone: pularda i ryba smażona<br>6. Ciasto wczorajsze | Mięsa lb 10<br>Polędwica<br>Masła lb 2<br>Kapłon<br>Kaszka gr 10, bułki gr 15<br>Bulon dla JW Pana Augusta do stołu<br>Korzenie i sól<br>[suma:] | 3<br>3<br>2<br>3<br>1<br><br><br><b>14</b> | 10<br>20<br><br>25<br>15<br>20 |

|  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                   |                                   |                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z kluskami<br>2. Potrawa z ryb<br>3. Jarzyna: kartofle z masłem<br>4. Ryba smażona<br><b>Kolacya</b><br>1. Potrawa z ryb<br>2. Kartofle z masłem | Masła lb 2<br>Korzenie i sól gr 15, bułki gr 3<br>Mąka gr 8, jaja gr 6<br>[suma:] | 2<br><br><br><br><br><br><b>3</b> | 20<br>18<br>14<br><b>22</b> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

2. Menu i rachunki kuchenne wojewodziny Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, maj 1830 r.  
AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie 16, 124.

[1 III 1830, poniedziałek]  
Ekspens pieniężny na kuchnię JW Wojewodziny Pani z miesiąca marca 1830 r.

|           | wyszczególnienie potraw                  | ekspens pieniężna                        | złp       | gr        |
|-----------|------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|-----------|
| 12.<br>go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b> | Mięsa lb 10 a gr 9                       | 3         |           |
|           | 1. Zupa rumianna z ryżem                 | Cielęcina                                | 2         | 25        |
|           | 2. Sztuka mięsa biała, kotlety           | Masła lb 3                               | 4         |           |
|           | 3. Potrawa z kapłonów                    | Jaja sztuk 15 a gr 3                     | 1         | 15        |
|           | 4. Jarzyna mieszana                      | Korzenie i sól                           |           | 20        |
|           | 5. Pieczone: sarna                       | Mąka gr 24, ryż gr 24                    | 1         | 18        |
|           | 6. Ciasta anyżowe                        | Słonina gr 20, cytryna gr 18             | 1         | 8         |
|           |                                          | Cukier lb 1 fl 2, papier i szpagat gr 15 | 2         | 15        |
|           |                                          | Bulon fl 1, bułki gr 18                  | 1         | 18        |
|           |                                          | <b>[suma:]</b>                           | <b>18</b> | <b>29</b> |
|           | <b>Obiad dla kobiet</b>                  | Mięsa lb 3                               |           | 27        |
|           | 1. Zupa z kaszą                          | Na zrazy lb 3                            |           | 27        |
|           | 2. Sztuka mięsa                          | Masła lb 1 ½                             | 2         |           |
|           | 3. Jarzyna: kartofle                     | Kasza gr 8, korzenie i sól gr 15         |           | 23        |
|           | 4. Pieczone: baran                       | <b>[Suma:]</b>                           | <b>4</b>  | <b>17</b> |
|           | <b>Kolacya</b>                           |                                          |           |           |
|           | 1. Zrazy wołowe                          |                                          |           |           |
|           | 2. Kartofle                              |                                          |           |           |

[2 III 1830, wtorek]

|     | wyszczególnienie potraw                  | ekspens pieniężna                | złp       | gr       |
|-----|------------------------------------------|----------------------------------|-----------|----------|
| 2go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b> | Mięsa lb 10 a gr 9               | 3         |          |
|     | 1. Zupa biała z makaronem                | Polędwica                        | 3         | 10       |
|     | 2. Paszteciki francuskie                 | Cielęcina                        | 4         | 15       |
|     | 3. Sztuka mięsa: polędwica               | Masła lb 3 ½                     | 4         | 20       |
|     | 4. Jarzyna mieszana                      | Jaja fl 1, korzenie i sól gr 20  | 1         | 20       |
|     | 5. Pieczone: potrawa z sarny             | Mąka fl 1, makaron fl 1 gr 6     | 2         | 6        |
|     | 6. Pieczone: cielęcina                   | Ryż gr 24, cukier fl 2           | 2         | 24       |
|     | 7. Szarlot w rancie z ryżu               | Bulon fl 1, mleczka fl 2         | 3         |          |
|     |                                          | Szampiony fl                     | 3         |          |
|     |                                          | Cytryn sztuk 2                   | 1         | 6        |
|     |                                          | Słonina gr 20, bułki gr 21       | 1         | 11       |
|     |                                          | Rodzenki                         |           | 15       |
|     |                                          | <b>[suma:]</b>                   | <b>31</b> | <b>7</b> |
|     | <b>Obiad dla kobiet</b>                  | Mięsa lb 3                       |           | 27       |
|     | 1. Zupa z kluskami                       | Masła lb 1 ½                     | 2         |          |
|     | 2. Sztuka mięsa                          | Korzenie i sól gr 15, kasza gr 8 |           | 23       |
|     | 3. Jarzyna: kapusta                      | Mąka gr 8, jaja gr 6             |           | 14       |
|     | 4. Pieczone: baranina                    | <b>[suma:]</b>                   | <b>4</b>  | <b>4</b> |
|     | <b>Kolacya</b>                           |                                  |           |          |
|     | 1. Potrawa z kury                        |                                  |           |          |
|     | 2. Kasza z masłem                        |                                  |           |          |

[3 III 1830, środa]  
Dalszy rachunek ekspensy pieniężnej na kuchnię JW Wojewodziny Pani z miesiąca marca 1830 r.

|     | wyszczególnienie potraw                  | ekspens pieniężna                 | złp | gr |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------|-----|----|
| 3go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b> | Mięsa lb 6                        | 1   | 24 |
|     | 1. Zupa z kaszy perłowy                  | Główka                            | 2   |    |
|     | 2. Sztuka mięsa wczorajsza               | Masła lb 2 ½                      | 3   | 10 |
|     | 3. Potrawa z główki cielęcej             | Korzenie i sól gr 15, bułki gr 12 |     | 27 |
|     | 4. Jarzyna: puree kartoflane             | Cukier fl 1, bulon fl 1           | 2   |    |
|     | 5. Pieczone: zając                       | Cytryna gr 18, kasza gr 24        | 1   | 12 |
|     | 6. Naleśniki z powidłami                 | Jaja sztuk 10 a gr 3              | 1   |    |
|     |                                          | Mąka                              |     | 15 |
|     |                                          | <b>[suma:]</b>                    | 12  | 28 |

|  |                                                                                                                                                                 |                                                                         |                   |                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa: barszcz<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Jarzyna: kartofle<br>4. Pieczone: kura<br><b>Kolacya</b><br>1. Potrawa z dzika<br>2. Kasza | Mięsa lb 3<br>Masła lb 1 ½<br>Korzenie i sól<br>Kasza<br><b>[suma:]</b> | 2<br><br><b>3</b> | 27<br>15<br>10<br><b>22</b> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|

[4 III 1830, czwartek]

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |           |          |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|----------|
|     | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ekspens pieniężna                         | złp       | gr       |
| 4go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b><br>1. Zupa prantanie<br>2. Paszteciki w bułeczkach<br>3. Sztuka mięsa mele [11]<br>4. Kapłony ogrosel [12]<br>5. Jarzyna: spinak z krutonem<br>6. Pieczone: zając i sarna<br>7. Budyn włoski<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z kluskami<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Jarzyna<br>4. Pieczone: baran<br><b>Kolacya</b><br>1. Bigosik<br>2. Kartofle | Mięsa lb 6 a gr 9                         | 4         | 24       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Masła lb 3 a fl 1 gr 10                   | 4         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cielęcina na farsz do zupy                | 2         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Szampiony fl 2, mleczka fl 2 gr 10        | 4         | 10       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kapłony sztuk a fl 3                      | 9         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Spinak na jarzynę                         | 2         | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kartofelki gr 10, marchew gr 10           |           | 20       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cukru lb 1 ½                              | 3         | 8        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ślonina fl 1, rodzenki gr 20              | 1         | 20       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Migdały gr 15, wanilia fl 2               | 2         | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bułki gr 24, śmietanka gr 20              | 1         | 14       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mąka gr 24, jaja sztuk 20 a gr 3          | 2         | 24       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Papier i szpagat gr 15, cytryny fl 1 gr 6 | 1         | 21       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bulon fl 1 gr 15                          | 1         | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Polędwica                                 | 3         | 10       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Korzenie i sól                            |           | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>[suma:]</b>                            | <b>46</b> | <b>1</b> |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mięsa lb 3                                |           | 27       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Masła lb 1 ½                              | 2         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Korzenie i sól gr 15, mąka gr 8           |           | 23       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Jaja sztuk 4 a gr 3                       |           | 12       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>[suma:]</b>                            | <b>4</b>  | <b>2</b> |

[11] Zapewne mięso mielone (*mêlée*) lub szpik (*moelle*).

[12] *Au gros sel* (franc.) – w grubej soli.

[5 II 1830 piątek]

Dalszy rachunek ekspensy pieniężnej na kuchnię JW Wojewodziny Pani z miesiąca marca 1830 r.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |           |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------|
|     | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ekspens pieniężna                 | złp       | gr        |
| 5go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b><br>1. Zupa piure z ryżu<br>2. Sztuka mięsa biała<br>3. Potrawa frykando o kuli szampionu<br>4. Jarzyna: marchew<br>5. Pieczone: kapłony<br>6. Legumina z manny<br>7. Sandacz z jajami<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z kaszą<br>2. Kartofle<br>3. Łazanki z syrem<br>Kolacya<br>1. Zupa z kluskami<br>2. Kasza z masłem | Mięsa lb 10 a fl a gr 9           | 3         |           |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cielęcina                         | 3         | 15        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Masła lb 2 ½                      | 3         | 10        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Korzenie i sól gr 15, bułki gr 15 | 1         |           |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Bulon fl 1, cytryna gr 18         | 1         | 18        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Szampiony fl 2, rodzenki gr 20    | 2         | 20        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ryż gr 24, manna fl 1             | 1         | 24        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cukier fl 1 gr 18                 | 1         | 18        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Sandacz                           | 2         | 15        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mąka                              |           | 24        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>[suma:]</b>                    | <b>21</b> | <b>24</b> |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kasza gr 24, mąka gr 16           | 1         | 10        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Masło lb 1 ½                      | 2         |           |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Syr gr 10, jaja sztuk 8 a gr 3    | 1         | 4         |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>[suma:]</b>                    | <b>4</b>  | <b>14</b> |

[6 III 1830, sobota]

|     |                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |           |          |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|----------|
|     | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                             | ekspens pieniężna                | złp       | gr       |
| 6go | <b>Obiad na stół JW Wojewodziny Pani</b><br>1. Zupa biała z grzankami<br>2. Sztuka mięsa: polędwica, puree<br>3. Potrawa z zającą<br>4. Jarzyna: kartofle<br>5. Sandacz a la holandes<br>6. Pieczone: kapłony<br>7. Bliny wideńskie | Mięsa lb 10                      | 3         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Polędwica                        | 3         |          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Bulon fl 1, korzenie i sól gr 20 | 1         | 20       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Masła lb 2 ½                     | 3         | 10       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Mąka gr 24, jaja fl 2            | 2         | 24       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Sandacz                          | 2         | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Kapary gr 20, cukier fl 1 gr 15  | 2         | 5        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Bułki                            |           | 15       |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | Cytryny dwie a gr 18             | 1         | 6        |
|     |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>[suma:]</b>                   | <b>20</b> | <b>5</b> |

|  |                                                                                                                                           |                                                                                   |                    |                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z kluskami<br>2. Kasza z masłem<br>3. Pierogi z syrem<br><b>Kolacya</b><br>1. Naleśniki<br>2. Kartofle | Mąka gr 16, kasza gr 8<br>Masło lb 1 ½<br>Jaja gr 20, syr gr 20<br><b>[suma:]</b> | 2<br>1<br><b>4</b> | 24<br>10<br><b>4</b> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|

[7 III 1830, niedziela]

Dalszy rachunek ekspensy pieniężnej na kuchnię JW Wojewodziny Pani

|   |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                |                    |                                |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|
|   | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                 | ekspens pieniężna                                                                                              | złp                | gr                             |
| 7 | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z makaronem<br>2. Sztuka mięsa z chrzanem<br>3. Kapusta<br>4. Pieczone: kura<br>5. Kaszka wypiekana<br><b>Kolacya</b><br>1. Potrawa z kury<br>2. Kartofle ze słoniną | Mięsa lb 3<br>Masła lb 1 ½<br>Mąka gr 8, korzeni i sól gr 15<br>Jaja sztuk 6 gr 3<br>Słonina<br><b>[suma:]</b> | 2<br><br><br><br>5 | 27<br><br>23<br>18<br>10<br>11 |

3. Menu i rachunki kuchenne wojewodziny Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, maj 1830 r.  
AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie 17, 126.

[10 V 1830, poniedziałek]

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |                    |                                                      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|
|      | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                           | ekspens pieniężna                                                                                                                          | złp                | gr                                                   |
| 10go | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Rosół z makaronem<br>2. Sztuka mięsa z chrzanem<br>3. Jarzyna: kapusta kwaszona<br>4. Cielęcina grelowana [grillowana]<br><b>Dla panny Łucyi</b><br>Legumina z kaszki<br><b>Kolacya</b><br>1. Zrazy z wołowiny<br>2. Kasza z masłem | Mięsa 3 f po gr 9<br>Mięsa na zrazy 2 f<br>Słonina<br>Masła 1 f<br>Jajka<br>Kaszka<br>Mąka<br>Włoszczyzna, cybula<br>sól<br><b>[suma:]</b> | 1<br><br><br><br>4 | 27<br>12<br>8<br>6<br>10<br>6<br>12<br>12<br>8<br>17 |

[11] V 1830, wtorek]

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                 |                                     |                                                         |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|      | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ekspens pieniężna                                                                                                                                               | złp                                 | gr                                                      |
| 11go | <b>Obiad dla JW Pani</b><br>1. Zupa żulan z krutonym<br>2. Sztuka mięsa biała z garniturem<br>3. Potrawa z główki cielęcej<br>4. Szparagi z sosem<br>5. Pieczone: pulardy<br>6. Kanape z marmoladą<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Rosół z kaszką<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Szpinak<br>4. Pieczona cielęcina | Mięsa 7 f a gr 9<br>Cielęcina<br>Główka cielęca<br>Para pulard<br>Masła 2 f po fl 1 gr 6<br>Mąka<br>Opłatki<br>Jabłka<br>Cukier<br>Cytryna<br>Korzenie<br>Bułki | 2<br>1<br>1<br>5<br>2<br><br>1<br>1 | 3<br>6<br>15<br><br>12<br>18<br>15<br>2<br>10<br>6<br>9 |

|  |                                                                                                  |                                 |           |    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|----|
|  |                                                                                                  | Sól i kiełbaski                 |           | 18 |
|  |                                                                                                  | Piwo na klar                    |           | 7  |
|  |                                                                                                  | Włoszczyzna                     |           | 15 |
|  |                                                                                                  | Jajka                           |           | 24 |
|  |                                                                                                  | Kartofle                        |           | 3  |
|  |                                                                                                  | Szczaw                          |           | 3  |
|  | <b>Dla panny Łucyi</b><br>Kartofle<br><b>Kolacya</b><br>1. Nóżki z sosem<br>2. Kartofle z masłem | [suma:]                         | <b>18</b> | 17 |
|  |                                                                                                  | Mięsa 3 f 27 gr, mózgi 18 gr    | 1         | 15 |
|  |                                                                                                  | Cielęcina 4 gr, masło 1 fl gr 6 | 2         |    |
|  |                                                                                                  | Kartofle 4 gr, szpinak 8 gr     |           | 12 |
|  |                                                                                                  | Kaszka                          |           | 3  |
|  |                                                                                                  | [suma:]                         | 4         |    |

Dalsza ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca maja 1830 r.  
[12 V 1830, środa]

|      | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ekspens pieniężna                                                                                                                                                                                                                     | złp                                                   | gr                                                                   |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 12go | <b>Obiad dla JW Pani</b><br>1. Zupa: krupnik z kury<br>2. Sztuka mięsa rumiana z bresu<br>3. Potrawa z kurcząt z rakami<br>4. Szparagi z sosem<br>5. Pieczenia cielęca<br>6. Ciasto ptysiowe i migdałowe<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z grzankami szczawiowa<br>2. Sztuka mięsa<br>3. Buraki<br>4. Wieprzowina pieczona<br><b>Dla Panny Łucyi</b><br>Kaszka z masłem<br><b>Kolacya</b><br>1. Zraziki z cielęciny<br>2. Kasza z masłem | Mięsa 7 f po gr 9<br>Pieczeń cielęca i łopatka<br>Kura na zupe<br>Kurcząt 3 pary<br>Masła 3 f po fl 1 gr 6<br>Kaszka drobna<br>Kasza perłowa<br>Cukru pół f<br>Migdały<br>Cytryna<br>Raki<br>Bułki<br>Sól<br>Mąka<br>Jajka<br>[suma:] | 2<br>4<br>2<br>4<br>3<br><br>2<br><br>1<br><br><br>22 | 3<br>15<br><br><br>18<br>10<br>10<br>3<br>24<br>10<br><br><br><br>28 |

|  |  |                                                                                                        |        |                                         |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|
|  |  | Ekspens kobiet<br>Mięsa 3 f<br>Wieprzowina<br>Ślonina<br>Śmietana<br>Kasza<br>Masło<br>ocet<br>[suma:] | 1<br>3 | 27<br>27<br>8<br>15<br>6<br><br>6<br>29 |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|

[13 V 1830, czwartek]

|    | wyszczególnienie potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ekspens pieniężna                                                                                                                                                                                        | złp                                             | gr                                                                                         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | <b>Obiad dla JW Pani</b><br>1. Rosół z cielęciny z makaronem<br>2. Sztuka mięsa gotowana<br>3. Potrawa z baranka młodego<br>4. Szparagi z masłem<br>5. Pieczone: pularda i kurczę<br><b>Kolacya</b><br>1. Zraziki cielęce<br>2. Kartofle z masłem<br><b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa z kartoflami<br>2. Sztuka mięsa z chrzanem<br>3. Pasternak<br>4. Pieczenia cielęca | Mięsa 7 f po gr 9<br>Cielęcina<br>Pularda<br>Masła 2 f po fl 1 gr 6<br>Kurczę<br>Mąka<br>Jajka<br>Bułki<br>Sól<br>[suma:]<br><br>Mięsa lb 3<br>Ślonina<br>Jajka<br>Ocet<br>Cielęcina<br>Masło<br>[suma:] | 2<br><br>2<br>2<br>1<br><br><br>9<br><br>1<br>3 | 3<br>20<br>15<br>12<br><br>9<br>9<br>6<br>8<br>22<br><br>27<br>8<br>3<br>3<br>18<br>6<br>6 |

[14 V 1830, piątek]

|      | wyszczególnienie potraw       | ekspens pieniężna             | złp | gr |
|------|-------------------------------|-------------------------------|-----|----|
| 14go | <b>Obiad dla JW Pani</b>      | Ekspens dla JW Pani           |     |    |
|      | 1. Klijek z grzankami         | Kurczę                        | 1   |    |
|      | 2. Szparagi z masłem          | Masło                         | 1   | 6  |
|      | 3. Kurczę pieczone            | Kasza perłowa                 |     | 10 |
|      | <b>Obiad dla kobiet</b>       | Bułki                         |     | 6  |
|      | 1. Zupa z kaszą perłową       | [suma:]                       | 2   | 22 |
|      | 2. Sztuka mięsa z sosem       |                               |     |    |
|      | 3. Jarzyna: szpinak           | Mięso na sztukę mięsa i zrazy | 1   | 15 |
|      | 4. Kotlety cielęce            | Cielęcina na kotlety          | 1   | 10 |
|      | <b>Kolacya</b>                | Masło                         | 1   | 6  |
|      | 1. Zrazy wołowe               | Mąka                          |     | 9  |
|      | 2. Kluski z masłem            | Jajka                         |     | 6  |
|      | <b>Śniadanie dla P. Łucyi</b> | Sól                           |     | 8  |
|      | 1. Makaron wypiekany          | [suma:]                       | 4   | 24 |

Dalsza ekspens pieniężna na kuchnię JW Pani z miesiąca maja 1830 r.

[15 V 1830, sobota]

|    | wyszczególnienie potraw                         | ekspens pieniężna                        | złp | gr |
|----|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-----|----|
| 15 | <b>Obiad dla JW Pani</b>                        | Mięsa 9 f po gr 9                        | 2   | 21 |
|    | 1. Zupa żulian z grzankami z perdutą            | Polędwica                                | 3   |    |
|    | 2. Paszteciki francuskie i subis i w kamzelkach | Cielęcina                                | 1   |    |
|    | 3. Sztuka mięsa biała, polędwica i ozór         | Nóżki cielęce na stant [JD1] do galarety | 2   | 24 |
|    | 4. Sandacz z garniturem, sos holenderski        | Słonina do śpikowania                    | 1   |    |
|    | 5. Bekasy z truflami otembal                    | Mluczka                                  |     | 18 |
|    | 6. Szparagi z sosem i masło do sosjerek         | Amoretka                                 | 1   |    |
|    | 7. Pieczone: kurczęta                           | Baranka kotleciki                        | 3   |    |
|    | 8. Tort hiszpański z pianką wanieliową          | Ozór peklowany                           | 8   |    |
|    | 9. Galareta pomarańczowa                        | Kurcząt 4 pary                           | 15  |    |
|    |                                                 | Bekasów par 5 po 3 fl para               | 18  |    |
|    |                                                 | Sandacza 6 f po 3 fl funt                |     |    |
|    |                                                 | Raki                                     | 1   |    |
|    |                                                 |                                          |     |    |

|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|----|
|  | <b>Obiad dla kobiet</b><br>1. Zupa szczawiowa z grzankami<br>2. Sztuka mięsa z chrzanem<br>3. Kartofle z masłem<br>4. Pieczone baraninka młoda<br>Dla panny Łucyi<br>Kaszka z masłem<br><b>Kolacya</b><br>1. Zraziki<br>2. Kasza z masłem | Masła 5 f                 | 6  | 12 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Cukru 4 f                 | 8  | 20 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Pomarańcze                | 3  | 4  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Cytryny                   | 2  |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Wanielia                  | 1  |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Trufle                    | 6  |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Wino                      | 1  |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Śmietanka                 | 2  | 15 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Jajka                     | 2  | 15 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Mąka                      | 1  | 15 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Opłatki                   |    | 15 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Bułki                     |    | 15 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Rzeżucha                  |    | 16 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Sól                       |    | 12 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Korzenie                  |    | 12 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Papier                    |    | 10 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Szpagat                   |    | 20 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Musztarda                 | 2  | 10 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Ocet                      |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Makaran                   | 1  | 6  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Kartofelki                |    | 9  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Cybulka                   |    | 29 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | [suma:]                   | 98 |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Ekspens dla kobiet</b> |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Mięsa 3 f                 |    | 27 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Baraninka na pieczone     | 1  |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Masło                     | 1  | 6  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Jajka                     |    | 6  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Śmietana                  |    | 6  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | Bułka                     |    | 3  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | [suma:]                   | 4  | 28 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                           |    |    |

[16 V 1830, niedziela]

|    | wyszczególnienie potraw  | ekspens pieniężna  | złp | gr |
|----|--------------------------|--------------------|-----|----|
| 16 | <b>Obiad dla JW Pani</b> | Mięsa 6 lb po gr 9 | 1   | 24 |
|    | 1. Zupa rumiana z ryżem  | Pieczenia cielęca  | 4   | 15 |





[2 XI 1854, czwartek]

| cetla obiadu czwartek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | wydatki                                                 | zł | gr             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----|----------------|
| <b>Pierwszy stół. Osób 12</b><br>Zupa: rosół z fornyszelju<br>Paszteciki: nóżki cielęce<br>Sztukamięs: rozbef angielski<br>Pieczyste: bekasy i sałata<br>Jarzyna: piure z marchwi<br>Słodki: tarulety z gruszek<br><b>Na śniadanie</b><br>Kotlety i kartofle<br><b>Drugi stół. Dzieci</b><br>Zupa: rosół z fernyszelju<br>Sztukamięs biała<br>Pieczyste: pularda<br>Jarzyna: piure z marchwi<br>Słodkie: ryż<br><b>Na kolację</b><br>Pularda i szpinak<br><b>Trzeci stół. Służby osób 24</b><br>Zupa: rosół z fornyszelju<br>Sztukamięs biała<br>Pieczyste: baranina i sałata<br>Słodkie: ryż<br>AP | Drożdże<br>Bułki<br>Ogóle razem złotych<br>M. A. Rhodes | 1  | 20<br>20<br>10 |

| wzięte ze spiżarni                                                                                  | funtów | sztuk       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Mięsa wołowego f<br>Rozbef angielski jeden<br>Górkę cielęca z mostkiem<br>Ćwierć baraniny sztuk dwa | 44     | 1<br>1<br>2 |

| wzięte ze spiżarni                                                                                                                                                                                                                            | funtów          | sztuk                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|
| Pularda jedna<br>Bekasów sztuk dziesięć<br>Fermiszeli funt jeden<br>Ryżu półtory kwarty<br>Cukru trzy f<br>Masła trzy f<br>Butelkę oliwy jedną<br>Cytryna jedna<br>Araku pół kwaterek<br>Syra parmezanu<br>Jaj sztuk dziesięć<br>M. A. Rhodes | ¼<br><br>3<br>3 | 1<br>10<br><br><br><br><br>1<br>1<br><br>10 |

[3 XI 1854, piątek]

| cetla obiadu piątek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | wydatki                                                                                                                                                                                                                                                         | zł                                                                        | gr                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Pierwszy stół. Osób 12</b><br>Zupa perłowa lezynowana<br>Paszteciki: mądrzyki<br>Ryba: karp kopczony<br>Majones z łososia<br>Jarzyna: szpinak z krutonem<br>Słodkie: jabłka, pirożki rosyjskie<br><b>Na śniadanie</b><br>Pirożki<br>Kartofle medotel i jajeśnicza<br><b>Drugi stół</b><br>Zupa: rosół z kaszką<br>Sztukamięs biała<br>Pieczyste: pularda<br>Jarzyna: marchewka<br>Słodkie: ciasto francuskie z jabłkami | Ryb f 31<br>Śmietanki pół kwarty<br>Bułki<br>Soli garcy ośm 8<br>Rogatkowe<br>Drożdże<br>Śledzi barałka jedna<br>Kapłonów sztuk dwa<br>Pulard sztuk ośm<br>Kaczek sztuk dwa<br>Za przyniesienie prowizyi<br>Jaj kop cztery<br><br>Ogół razem zł<br>M. A. Rhodes | 62<br>2<br>5<br>13<br>1<br>3<br>8<br>12<br>32<br>10<br>1<br>22<br><br>172 | <br><br><br>10<br>10<br><br><br><br><br><br>10 |

|                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p><b>Na kolację</b><br/> Baranina i jabłka naturalne<br/> <b>Trzeci stół. Służby osób 25</b><br/> Zupa: kasza z mlikiem<br/> Ryba: szczupak z sosem<br/> Pirożki leniwe<br/> Makaron zapiekany<br/> Słodkie: ciasto francuskie<br/> AP</p> |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| wzięte ze spiżarni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | funtów                                | sztuk                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <p>Mlika dwa garce<br/> Syrów sztuk dziesięć<br/> Kaszy drobny trzy kwaterki<br/> Masła f sześć<br/> Jaj sztuk siedemdziesiąt jeden<br/> Cukru f<br/> Jabłek sztuk<br/> Pulard sztuk dwa<br/> Mięsa wołowego f<br/> Mąki pół garca<br/> Mąki najlepszej kwarta i pół<br/> Kaparów f jeden<br/> Marmulady jabłecznej słoik 1<br/> Kaszy perłowy kwarta jedna<br/> Górka barania jedna<br/> Cytryn sztuk dwa<br/> Grzyby i korniszony do zimnej potrawy<br/> Kuropatw sztuk dwa<br/> M. A. Rhodes</p> | <p>6<br/>3<br/><br/>11<br/><br/>1</p> | <p>10<br/><br/>71<br/>19<br/>2<br/><br/>1<br/>2<br/><br/>2</p> |

[4 XI 1854, sobota]

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <p>cetla obiadu sobota</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>wydatki</p>        |
| <p><b>Pierwszy stół. Dzieci. Osób 5</b><br/> Zupa: krupnik<br/> Sztukamięs: byfsztyk<br/> Pieczyste: indyki<br/> Jarzyna: marchewka<br/> Słodkie: jabłka naturalne<br/> <b>Drugi stół. Służby osób 13</b><br/> Zupa: krupnik<br/> Sztukamięs: ozór z polskim sosem<br/> Pieczyste: baranina<br/> Jarzyna: buraki<br/> M. A. Rhodes</p> | <p>wydatku nie ma</p> |

| wzięte ze spiżarni                                                                                                                                                                                                              | funtów               | sztuk                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| <p>Ozory trzy<br/> Mięsa wołowego f<br/> Kotlet wołowy jeden<br/> Ćwierć baraniny 1<br/> Masła f dwa<br/> Polędwica jedna<br/> Górka jedna<br/> Indyk jeden<br/> Jaj sztuk piętnaście<br/> Mąki pół garca<br/> M. A. Rhodes</p> | <p>20<br/><br/>2</p> | <p>3<br/>1<br/>1<br/>1<br/>1<br/>1<br/>15</p> |

[5 XI 1854, niedziela]

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| cetla obiadu niedziela                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | wydatki        |
| <p><b>Pierwszy stół. Osób 8</b><br/>Zupa: potufe<br/>Sztukamięs: byfsztyk z makaronem włoskim<br/>Pieczyste: cyranki<br/>Jarzyna: selery francuskie<br/>Słodkie: budyń z szodonom</p> <p><b>Drugi stół. Dzieci</b><br/>Zupa: rosół lane kluski<br/>Sztukamięs: mostek z ryżem<br/>Pieczyste: pularda<br/>Jarzyna: marchewka<br/>Słodkie: budyń</p> <p><b>Trzeci stół. Liczba osób 22</b><br/>Zupa: rosół z bułką<br/>Sztukamięs: mostek z ryżem<br/>Pieczyste: rozbef<br/>Jarzyna: brukiew<br/>Słodkie: budyń</p> | wydatku nie ma |

| wzięte ze spiżarni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | funtów                                                 | sztuk                                                       | wydatki                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Angielski rozbef jeden<br>Mostki cielęce dwa<br>Łopatkę jedna<br>Kwartę ryżu jedną<br>F makaronu włoskiego 1<br>Garniec mąki drobny<br>Pół kopy jaj<br>Półtora f rodzenków<br>Butelka oliwy jedna<br>f migdałów<br>Trzy f masła<br>Kaczek sztuk dwa i bekasów trzy<br>Kaczka jedna JW Pan Hrabia zabił<br>Araku pół kwaterek i cukru trzy f | 1<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>3 | 1<br>2<br>1<br><br><br><br>30<br><br>1<br><br><br><br><br>5 | Dnia 5 listopada<br>wydatków nie ma |

| wzięte ze spiżarni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | funtów                                                          | sztuk                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Angielski rozbef jeden<br>Mostki cielęce dwa<br>Łopatka jedna<br>Kwarty ryżu jedna<br>Funt makaronu włoskiego<br>Garniec mąki dobrej<br>Pół kopy jaj<br>Półtora funta rodzenków<br>Butelka oliwy<br>Funt migdałów<br>Trzy funty masła<br>Kaczek sztuk 2 i bekasów 3<br>Kaczka na jutro J. Wielmożny Pan Hrabia zabił<br>Araku pół kwaterek i lukru trzy funty | 1<br><br><br><br><br><br><br>1 ½<br><br>1<br>3<br><br><br><br>3 | 1<br>2<br>1<br><br><br><br>30<br><br>1<br><br><br><br><br>5 |

[23 XII 1854, sobota, Wigilia]

**Pierwszy stół**  
Zupa migdałowa i rosół z ryby  
Paszteciki: krążki [z] chrzanem  
Ryba: szczupak z kaszą i karp na szaro  
Salcefi i sos holenderski  
Łamańce z makiem  
Kutja pszeniczna  
Kutja perłowa  
Kasza ze śliwkami  
Gruszki i śliwki  
Galareta poziomkowa

**Drugi stół**  
Zupa migdałowa  
Szczupak i sos biały  
Kluski z makiem  
Ryba smażona  
Kutja pszeniczna  
Kutja perłowa  
Gruszki i śliwki

| wzięte ze spiżarni          | kwart | funtów | sztuk |
|-----------------------------|-------|--------|-------|
| Mąki pańskiej garniec 1     | 4     |        | 1     |
| Mąki zwyczajny garniec 1    | 4     |        |       |
| Jaj kopa 1                  |       |        |       |
| Cukru funtów                |       | 6      |       |
| Masła funtów                |       | 6      |       |
| Śliwek garcy 2              | 8     |        |       |
| Gruszek garcy 2             | 8     |        |       |
| Migdałów funtów             |       | 4      |       |
| Rodzyneków funt             |       | 4      |       |
| Ryżu pół garca              | 2     |        |       |
| Perłowy kaszy garniec jeden | 4     |        | 6     |
| Cytryn sztuk                |       |        |       |
| Karuku łutów 10             |       |        |       |
| Sokół butelkę jedną         |       |        | 1     |
| Maku kwart                  | 2     |        |       |
| Oleju pół garca             | 2     |        |       |
| Kaszy drobnej garniec 1     | 4     |        |       |

5. Menu i rachunki kuchenne Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej, 1858-1859 r.  
AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie 16, 565

[28 III 1858, Niedziela Palmowa]

| data | cetle obiadów itd.                                                      | wzięta prowizycja ze spiżarni                                               | funty            | kwarty         | sztuki |
|------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|--------|
| 28   | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa kartoflowa<br>Pirogi leniwe<br>Słodkie: jabłka | d. 28<br>Masła funt i jaj<br>Cukru pół f, kaszy<br>jęczmienny<br>Mięsa funt | 3<br>½<br><br>15 | <br><br><br>1½ | 12     |

[29 III 1858, poniedziałek]

| data | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                                                                                       | funty                    | kwarty                                  | sztuki                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 29   | <b>Dla JW Pana Hrabiego Maurycego na polowaniu w Natolinie</b><br>Zupa: rosół polski<br>Paszteciki, kulebiak z rybą<br>Sztukamięs biała z garniturą<br>Ryba: szczupak i sos musztardowy<br>Pieczyste: indyki i sałata<br>Jarzyna: kapusta brukselska<br>Słodkie: budyn z szodonom<br><b>Na śniadanie</b><br>Cielęcina pieczona i kartofle | d. 29<br>mięsa funt<br>łopatek cielęcych i mąki<br>indyków dwa,<br>masła funt<br>cukru f i jaj sztuk<br>ćwierć cielęciny, szczupaka<br>Śledzi sztuk, ryżu<br>kwart<br>Kaszy drobny<br>kwart cytryna | 30<br><br>5<br>2 ½<br>22 | <br><br>6<br><br><br><br><br>1<br><br>1 | <br><br><br>3<br>2<br>30<br><br>1<br>10<br><br>1 |

[30 III 1858, wtorek]

| data | cetle obiadów itd.                                                        | wzięta prowizycja ze spiżarni                                               | funty | kwarty         | sztuki |
|------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|--------|
| 30   | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa: barszcz<br>Kartofle i kluski<br>Słodkie: jabłka | d. 30<br>Masło f<br>jaj sztuk<br>Mąki kwart i górka cielęca<br>Fasoli kwart | 3     | <br><br>4<br>4 | 4<br>1 |

Miesiąc kwiecień. Rok 1858  
[1 IV 1858, Wielki Czwartek]

| data | cetle obiadów itd.                                             | wzięta prowizycja ze spiżarni                                           | funty        | kwarty               | sztuki |
|------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|--------|
| 1    | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa grzybowa<br>Sztukamięs i ryż na mleku | 1<br>Masła f, grzybów pół wianka<br>Cukru pół funta, ryżu<br>Mąki kwart | 3 ½<br><br>½ | <br><br>1½<br>3 [13] | ½      |

[13] W tekście liczba pod pozycją „sztuki”.

[2 IV 1858, Wielki Piątek]

| data | cetle obiadów itd.                                              | wzięta prowizycja ze spiżarni         | funty  | kwarty | sztuki |
|------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|--------|--------|
| 2    | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa barszcz<br>Ryba po żydowsku i kartofle | 2<br>Masła f<br>Migdałów pół f i mąki | 5<br>½ | 6      |        |

[3 IV 1858, Wielka Sobota]

| data | cetle obiadów itd.                                                | wzięta prowizycja ze spiżarni                  | funty | kwarty | sztuki |
|------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------|--------|--------|
| 3    | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa kartoflana<br>Śledzie z kapustą i fasola | 3<br>Masła f<br>Fasoli kwarta i śledzi<br>stuk | 5     | 4      | 15     |

[4 IV 1858, Niedziela Wielkanocna]

| data | cetle obiadów itd.                                              | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                       | funty | kwarty | sztuki                            |
|------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------------------------------|
| 4    | <b>Wielkanocne Święta dla ludzi</b><br>Rosół, rozbeł i święcone | 4<br>Mięsa f, indyków<br>Cięłęciny ćwierci<br>Prosiąt sztuk<br>Szynek dwie i łopatek<br>Kiełbas par 4, kaszy drobny<br>Baraniny zad | 25    | ½      | 3<br>2<br>3<br>2, 1<br>4<br><br>1 |

[5 IV 1858, Poniedziałek Wielkanocny]

| data | cetle obiadów itd.                                                 | wzięta prowizycja ze spiżarni                                         | funty | kwarty | sztuki       |
|------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------------|
| 5    | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa barszcz<br>Potrawa z cięłęciny i kartofle | 5<br>Górki cięłące 2 i łopatek 2<br>Baranich mostków 2 i <i>ditto</i> |       |        | 2, 2<br>2, 1 |

[29 IX 1858, środa] [14]

| data       | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | funty | kwarty | sztuki                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------------------------------------|
| 29<br>[15] | <b>Obiad i śniadanie dla Cesarza i Króla Aleksandra 2 go Śniadanie na polowaniu w Natolinie</b><br>1. Rosół i barszcz<br>2. Kotlety z pulard z fasolą<br>3. I <i>ditto</i> cielęce o szampion [16]<br>4. Rozbef angielski i sos tatarski<br>5. Penderżybie [17] i różne zakąski<br><b>Obiad w Wilanowie</b><br>1. Zupa: rosół polski a la Reine<br>Paszteciki, wulewunty, budyńki<br>Tembule z ryżu i krokiety w naleśnikach<br>Sztukamięs: combry baranie po angielsku i polędwice z ganiturami<br>Ryby: sandacze ogratun[3], pstrągi i szczupak o szampion<br>Potrawa: szufua [18] Z kuropatw i budynie a la Rysielju<br>Pieczyste: bażanty, daniele i kapłony<br>Jarzyny różne<br>Słodkie: galarety różne<br>Ditto lody | d. 29<br>Mięsa f<br>Polędwic sztuk<br>Kapłonów sztuk<br>Pulard<br>Masła fasek<br>Kuropatw sztuk<br>Zajęcy ditto<br>Ryżu f<br>Jaj kop pięć<br>Cukru głów trzy<br>Daniela<br>combrów<br>Ditto udów<br>Nóżek cielęcych sztuk<br>Cytryn kopa<br>Pomarańcz<br>Karuku łutów<br>Oliwy butelek<br>Musztardy<br>słoików<br>Poncz rzymski<br>Indyczków sztuk<br>Baranów sztuk<br>Cieląt sztuk<br>Trufli puszek<br>Kaparów sztuk | 250   |        | 12                                    |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3     |        | 5<br>3<br>2<br><br>2<br>150<br><br>30 |

[14] W tekście omyłkowo 28 IX, tak jak poprzedniego dnia, w samej tabeli raz 28 i raz 29 IX.

[15] Omyłkowo 29.

[16] *Aux champignons* (franc.) tzn. z pieczarkami.

[17] *Pain de gibier* (franc.), pasztet z dziczyzny.

[18] *Au gratin* (franc.), tarty, krojony w plastry i zapiekany.

[19] Być może zniekształcone: *soufflé*.

[24 XII 1858, piątek, Wigilia]

| data | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                                                      | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                                      | funty  | kwarty          | sztuki                          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|---------------------------------|
| 24   | <b>Dla ludzi na Wigilię</b><br>Zupa z mleczka z ryżem<br>Szczupaki po żydowsku<br>Kasza jaglana ze śliwkami<br>Ryba smażona<br>Kapusta z grzybami<br>Kutja pszeniczna<br>Gruszki suszone<br>I słodkie: komput z gruszek | d. 24<br>Masła f, oliwy butelek<br>Cukru f i mąki kwart<br>Ryżu kwart i grzybków wianków<br>Śledzi sztuk<br>Kura jedna, kaszy jaglany<br>Jaj sztuk | 6<br>4 | 4<br>2<br><br>4 | ½<br><br>2<br><br>20<br>1<br>10 |

[24 I 1859, poniedziałek]

| data | cetle                                                                                                                                                            | wzięta prowizycja ze spiżarni                                   | funty | kwarty | sztuki     |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------|--------|------------|
| 24   | <b>Dla ludzi</b><br>Zupa: barszcz<br>Potrawa z baraniny<br>Jarzyna: kartofle<br><b>Dla JW Pani</b><br>Zupa: barszcz<br>Kotlety i piure, kartofle<br>Słodkie: ryż | 24<br>Pół barana<br>Ryżu pół kwarty<br>Cukru pół f<br>Jaj sztuk | ½     | ½      | ½<br><br>6 |

[25 I 1859, wtorek]

| data | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                                          | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                | funty                     | kwarty | sztuki           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|------------------|
| 25   | <b>Dla JW Pani</b><br>Zupa szczawiowa<br>Sztukamięs biała<br>Jarzyna: kalafior<br>Słodkie: naleśniki z kremem<br><b>Dla ludzi</b><br>Zupa: rosół z kartoflami<br>Sztukamięs biała<br>Pieczyste: wieprzowina | 25<br>Mięsa f<br>Mostków wieprzowych<br>Zając sztuk jeden<br>Śloniny f<br>Jaj sztuk<br>Cukru pół f<br>Masła pół <i>ditto</i> | 37<br><br>2<br><br>½<br>½ |        | 2<br>1<br><br>12 |

[26 I 1859, środa]

| data | cetle                                                                                                                                                                                                                                                                     | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                              | funty            | kwarty | sztuki                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------------------------|
| 26   | <b>Dla JW Pani</b><br>Zupa: rosół z kartoflami<br>Sztukamięs: cielęcina i piure kartofle<br>Pieczyste: daniel z sałatą<br>Jarzyna: marchewka<br>Słodkie: kaszka<br><b>Dla ludzi</b><br>Zupa: kapuśniak<br>Sztukamięs: sztufada<br>Pieczyste: daniel<br>Jarzyna: pasternak | 26<br>Mięsa f<br>Daniel comber jeden<br>Pularda jedna<br>Jaj sztuk<br>Cukru pół f<br>Rodzynek ćwierć f<br>Kaszki pół kwarty<br>Śloniny f 2 | 25<br><br>½<br>¼ | ½      | 1<br>1<br>6<br><br><br>2 |

Miesiąc styczeń. Rok 1859  
[27 I 1859, czwartek]

| data | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                                                     | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                                                                      | funty                        | kwarty                   | sztuki         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------|
| 27   | <b>Dla JW Pani</b><br>Zupa: rosolnik<br>Sztukamięs: zrazy z kaszką<br>Jarzyna: salcefi<br>Słodkie: grzanki z winem<br><b>Dla ludzi</b><br>Zupa: kapuśniak<br>Sztukamięs biała<br>Potrawa: kiełbasy<br>Jarzyna: kapusta | 27<br>Mięsa f<br>Kiełbas par sześć<br>Kaszy jęczmienny kwart<br>Ditto gryczany kwart<br>Jaj sztuk<br>Masła f<br>Śloniny f<br>Mąki kwart<br>Kaszy drobny pół kwarty | 28<br><br><br><br><br>1<br>2 | 2<br>2<br><br>1<br><br>½ | 6<br><br><br>8 |

[28 I 1859, piątek]

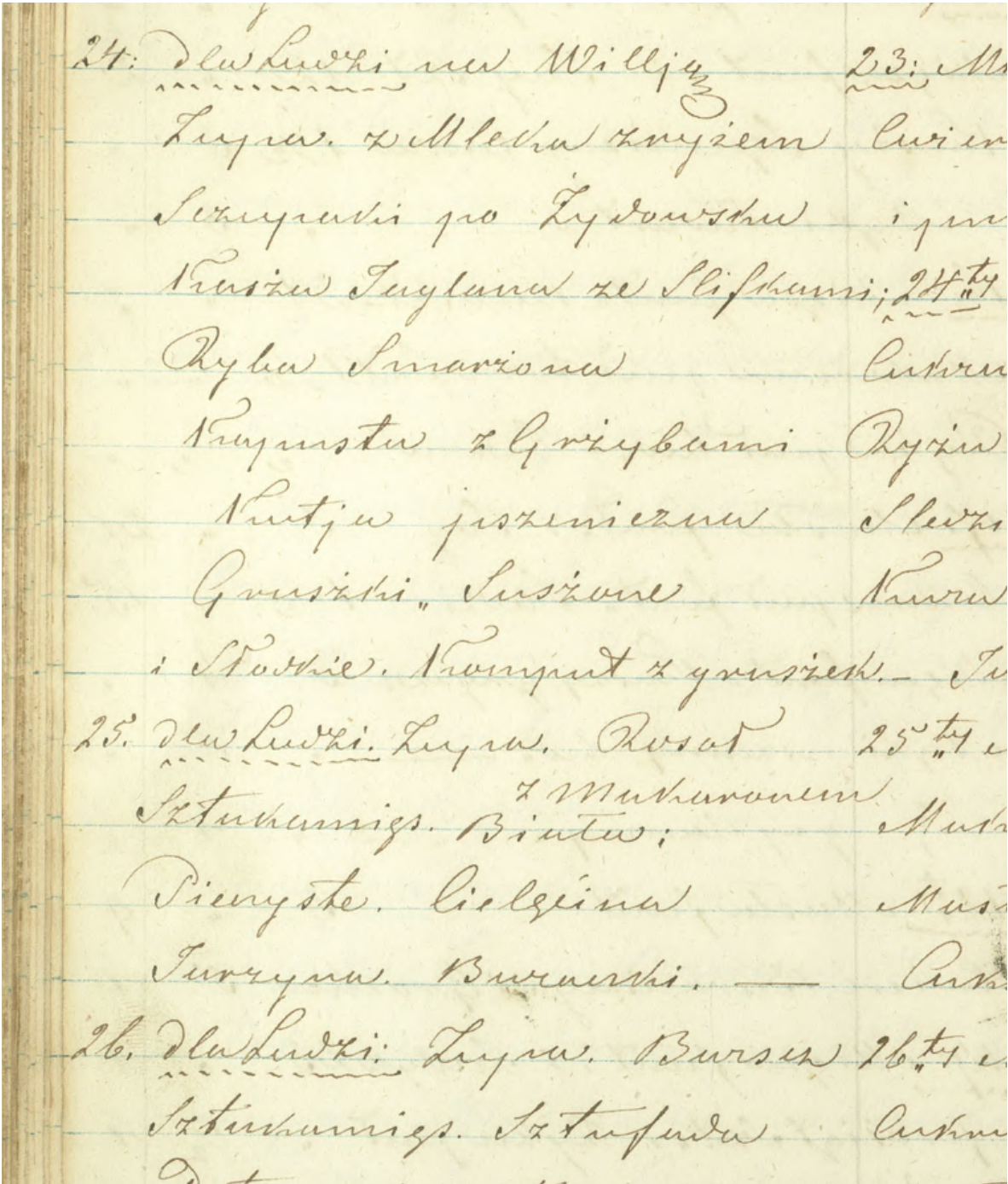
| data | cetle obiadów itd.                                                                                                                                                                             | wzięta prowizycja ze spiżarni                                                                                       | funty               | kwarty     | sztuki |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|--------|
| 28   | <b>Dla JW Pani</b><br>Zupa: klijek owsiany<br>Łazanki<br>Jajka na otcie<br>Kotlety ze śledzia<br>Jarzyna: kalafior<br>Słodkie: szarlot<br><b>Dla ludzi</b><br>Zupa: klijek<br>Śledzie i sałata | 28<br>Masła f<br>Jaj sztuk<br>Cukru pół kwarty f<br>Kaszy gryczany kwart<br>Mięsa f<br>Syra parmezanu<br>Mąki kwart | 3½<br>1½<br>5½<br>¼ | 3<br><br>4 | 34     |

Miesiąc styczeń. Rok 1859  
[29 I 1859, sobota]

| data | ceble obiadów itd.                                                    | wzięta prowizycja<br>ze spiżarni | funty | kwarty | sztuki |
|------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|--------|--------|
| 29   | <b>Dla ludzi</b><br>Kartofle smażone<br>Słodkie: ciasto<br>francuskie | 29                               | 3     |        | 6      |
|      |                                                                       | Masła f                          |       |        |        |
|      |                                                                       | Śledzi sztuk                     |       |        |        |
|      |                                                                       | Jaj sztuk                        |       |        |        |
|      |                                                                       | Kaszy owsiany kwart              | 1     | 3      | 8      |
|      |                                                                       | Zając jeden                      |       |        |        |
|      |                                                                       | Cukru f                          |       |        |        |
|      |                                                                       | Oliwy pół butelki                |       |        |        |
|      |                                                                       | Mąki kwart                       | 5     | 3      |        |
|      |                                                                       | Mięsa f                          |       |        |        |

[30 I 1859, niedziela]

| data | ceble obiadów itd.                                                                                                                                                                                                           | wzięta prowizycja<br>ze spiżarni | funty | kwarty | sztuki |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|--------|--------|
| 30   | <b>Dla JW Pani</b><br>Zupa: rosół z kaszką<br>Sztukamięs biała<br>z jarzynami<br>Słodkie: pączki<br><b>Dla ludzi</b><br>Zupa: rosół z kaszką<br>Sztukamięs biała<br>Pieczyste: zając<br>Jarzyna: buraczki<br>Słodkie: pączki | 30                               | 26    | 4      | 50     |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Mięsa f i jaj sztuk              |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Cukru f i mąki kwart             |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Masła f i zający                 |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Słoniny f, ćwierć                |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | baraniny                         |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Marmulady słoik i                |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | kaszy gryczany kwart             |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              | Ananasów ditto                   |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |       |        |        |
|      |                                                                                                                                                                                                                              |                                  |       |        |        |



Menu i rachunki kuchenne Augusta i Aleksandry z Potockich Potockiej, 1858-1859 r.,  
Wigilia i Boże Narodzenie 1858 roku, fragment

## Adrian Ordakowski

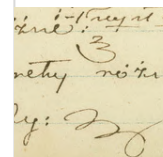
### Okiem kuratora: społeczny wymiar projektu

Projekt „Wilanowskie menu” to jedyne w swoim rodzaju spotkanie z historią, która potrafi w niezwykle sposób „ożywić” współczesność. Uczestnikami projektu była międzypokoleniowa grupa pasjonatów historii i kulinariów. Wśród niej znaleźli się stali, wieloletni, odbiorcy muzealnego programu historycznej rekonstrukcji kulinarnej „Ogród-Kuchnia-Stół”, a także osoby, dla których idea odtwarzania dawnej kuchni była zupełnie nowa. Ta niezwykła personalna mieszanka pozwoliła na uwolnienie społecznego ducha projektu. Odczytywanie i przepisywanie historycznych rękopisów okazało się nie lada wyzwaniem, pełnym nieścisłości oraz swoistych pułapek językowych. Dyskusjom nie było końca – wewnętrzna grupa na Facebooku rozgrzewała się do czerwoności, a dalsze wątpliwości były roztrząsane w trakcie stacjonarnych spotkań. Wspólny cel uświęcał środki, a tymi okazały się nieskończone pokłady wzajemnej życzliwości i chęci pomocy w rozwikłaniu „zawijasów” historii. Z nieukrywaniem wzruszeniem patrzyłem na rodzące się między uczestnikami relacje, dla których żywym gruntem okazały się wspólnie gotowanie oraz dzielenie stołu.

Wiodącym elementem programu były warsztaty historycznej rekonstrukcji kulinarnej, które pozwalały wykorzystać historyczną tkanę rękopisów we współczesnym praktycznym wymiarze. Dania pojawiającej się na kartach menu dawnych właścicieli Wilanowa – rodu Potockich – zostały połączone z recepturami z najbardziej poczytnych ksiąg kulinarnych epoki autorstwa m.in. Jana Szyttlera oraz Antoniego Teslara. Warsztatowa kuchnia stała się miejscem do wymiany doświadczeń, idei, a także miejscem sentymentalnej podróży do zakorzenionych w nas i w historii smakach. Pod okiem szefa kuchni Norberta Sokołowskiego, uczestnicy wspólnie zmierzali do odtworzenia dań, którymi delektowali ludzie z epoki Potockich! Nagle okazało się, że historia ma smak i można odbierać ją za pomocą wielu zmysłów. Ten sposób rozumienia historii mocno ożywia pamięć emocjonalną, również w jej społecznym wymiarze. Nie bez znaczenie było tu dzielenie stołu i degustacja przygotowanych dań. Uczestniczący w projekcie Tomasz Solis na spotkaniu

podsumowującym podkreślał, że stół towarzyszy nam na każdym etapie naszego życia i to wokół niego budujemy relacje z innymi ludźmi. Moim zdaniem „nasz” projektowy stół wykroczył poza fizyczną przestrzeń. Osoby zaangażowane w projekt zarażały swoją pasją rodziny oraz przyjaciół, a niezwykła atmosfera, która powstała na kanwie wspólnych spotkań wzbudzała podziw organizatorów oraz osób obserwujących i relacjonujących przebieg projektu.

Jako współautor i koordynator projektu nie kryję satysfakcji, że idea spisana na papierze w ramach wniosku dotacyjnego przerodziła się w projekt, za którym stali niezwykle ludzie tworzący unikatową atmosferę pełną empatii i wzajemnej życzliwości. Imponujący efekt finalny – spisane w wersji cyfrowej archiwalne rękopisy oraz towarzyszące im zrekonstruowane historyczne receptury – jest wysiłkiem zespołowej, zorganizowanej pracy wielu osób. W tym miejscu chciałem podziękować wszystkim osobom, które odważyły się wkroczyć razem z nami do tej rzeki i dały się porwać rwącemu nurtowi historii!





# Wilanowskie menu

## Receptury historyczne i współczesne

---

w interpretacji Norberta Sokołowskiego  
szefa kuchni Muzeum Pałacu Króla Jana III  
w Wilanowie

## Epigram z jagnięcia (potrawa z jagnięcia)

**Źródło:** „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

**z sosem maderowym, marchewką po flamandzku i kiszoną czerwoną kapustą**

### **Składniki:**

1 głowizna cielęca lub 1 kg mostka cielęcego  
mąka pszenna do panierowania  
2 jajka do panierowania  
bułka tarta do panierowania  
olej do smażenia  
olej do pieczenia confit  
20 gałązek tymianku  
3 gałązki rozmarynu  
1 główka czosnku  
5 gałązek tymianku do smażenia combra jagnięcego  
2 gałązki rozmarynu do smażenia combra jagnięcego  
3 ząbki czosnku w łupinach

### **Wykonanie:**

Mostek cielęcy lub głowiznę przypraw solą i pieprzem. Z gałązek tymianku i rozmarynu oberwij listki, czosnek obierz i pokrój w plasterki. Zamarynuj mięso w ziołach i czosnku. Przełóż mięso do głębokiej blaszki i zalej olejem tak, aby przykryć całe mięso. Przykryj blaszkę folią aluminiową i piecz w temperaturze 90 stopni przez siedem godzin. Po upieczeniu zdejmij folię z blaszki i odstaw mięso do wystudzenia. Wystudzone mięso pokrój na kawałki i panieruj jak kotlety w mące pszennej, jajku i bułce tartej. Panierowane mostki lub głowiznę usmaż na oleju i odłóż na papierowy ręcznik do odsączenia tłuszczu. Przypraw solą i pieprzem.



## Czerwona kapusta kiszona

### Składniki:

500 g kiszonej czerwonej kapusty  
200 g masła  
1 l bulionu warzywnego  
30 ml miodu wielokwiatowego  
sól, pieprz

### Wykonanie:

W szerokim garnku rozpuść 200 g masła, dodaj czerwoną kapustę kiszoną i smaż przez 5 minut. Następnie dodaj litr bulionu warzywnego i gotuj wszystko powoli przez 30 minut. Po ugotowaniu dopraw miodem, solą i pieprzem.

## Comber jagnięcy z kostką

### Składniki:

1 kg combra jagnięcego z kostką  
5 gałązek tymianku do smażenia combra jagnięcego  
2 gałązki rozmarynu do smażenia combra jagnięcego  
3 ząbki czosnku w łupinach  
masło do smażenia  
sól i pieprz

### Wykonanie:

Comber jagnięcy oczyść z błony i dokładnie usuń mięso i błonki z każdej kostki. Rozgrzej olej na patelni, dodaj czosnek w łupinach oraz gałązki rozmarynu i tymianku. Dodaj łyżkę masła i połóż ostrożnie comber jagnięcy na patelnię. Smaż z każdej strony, aż mięso będzie jasnobrązowe. Usmażone mięso przełóż do piekarnika i dopiecz w temperaturze 180 stopni C do momentu, aż mięso w środku osiągnie temperaturę 55 stopni. Temperaturę wewnątrz mięsa sprawdź za pomocą sondy zainstalowanej w piekarniku lub termometru do mięs.

Przed podaniem posól mięso i posyp świeżo zmielonym pieprzem. Serwuj z sosem maderowym i dodatkami.

## Marchew po flamandzku

### Składniki:

300 g obranej marchewki  
100 g masła  
10 g przyprawy piernikowej (lub „ziół korzennych” mielonych – goździki, cynamon, kardamon, anyż, pieprz)  
100 ml bulionu warzywnego  
sól i pieprz, cukier

### Wykonanie:

Obrane marchewki przekrój na połówki, a każdą połówkę pokrój w małe trójkąty. Zagotuj w garnku wodę, dodaj sól i cukier i gotuj przez 8 minut. W rondelku rozpuść masło, dodaj 100 ml bulionu, szczyptę cukru i przyprawy korzenne. Dodaj obgotowane marchewki i duś przez około 3 minuty. Przypraw solą i pieprzem.

## Sos maderowy

**Źródło: „Uniwersalna książka kucharska” Maria Ochorowicz-Monatowa**

### Składniki:

20 g masła  
20 g mąki pszennej  
500 ml rosółu  
10 ml sosu sojowego  
100 ml madery  
10 g cukru  
40 g posiekanych i usmażonych pieczarek

### Wykonanie:

„Zrobić zaprażkę (zasmażkę) rumianą z masła i mąki pszennej, rozprowadzić zimnym rosółem, posolić, odrobinę popieprzyć, dodać sos sojowy i gotować tak długo, aż sos zrobi się zawiesisty. Pół godziny przed wydaniem wlać kieliszek madery i włożyć 10 g cukru. Można też dodać do niego dwie łyżki osobno uduszonych w maśle poszatkowanych pieczarek, potem trzeba go jeszcze zagotować razem. Sos ten podaje się do polędwicy, do filetów saute wołowych, kotletów, pasztetów gorących etc.”



## Łosoś a'la Maitre d'hotel

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

z ziemniakami a'la maitre d'hotel i selerami z remoladą

### Składniki:

600 g łososia (filet)  
100 g masła  
50 g natki pietruszki  
2 szalotki  
1 cytryna  
sól i pieprz  
olej do smażenia

### Wykonanie:

Wyjmij masło z lodówki i odstaw w ciepłe miejsce na 25 minut.

Oddziel listki natki od łodyg i drobno je posiekaj. Obierz szalotki i pokrój w drobną kostkę. Połącz masło z natką pietruszki i szalotką, dodaj sól, pieprz, skórkę i sok z połówki cytryny. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.

Pokrój filet łososia na porcje o wadze 150 g i przypraw solą i pieprzem. Rozgrzej olej na patelni i połóż ostrożnie kawałki łososia. Smaż powoli, obróć rybę po około 15 minutach (czas smażenia ryby zależy od grubości filetów). Po usmażeniu połóż na każdym kawałku ryby porcję masła ziołowego i pozwól mu się rozpuścić. Połóż każdy kawałek ryby na talerzu i podaj z dodatkami.

## Selery z remoladą

### Składniki:

1/2 selera naciowego  
1/2 kg selera bulwiastego  
100 g pieczarek marynowanych  
100 g korniszonów  
100 g dyni marynowanej  
50 g orzechów laskowych  
2 łyżki musztardy stołowej  
3 jajka ugotowane na twardo  
100 ml oleju  
1 cytryna  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Orzechy podpiecz, oczyść ze skórki i posiekaj na większe kawałki.  
Bulwę selera upiecz do miękkości ze skórą, następnie obierz i pokrój w kostkę jak na sałatkę jarzynową.  
Selera naciowego obierz ze skórki i pokrój w plasterki.  
Pieczarki, korniszony i dynie pokrój w kostkę.  
Jajka obierz ze skorupki, oddziel żółtka od białek, białka pokrój w kostkę.  
Żółtka włóż do plastikowego naczynia, dodaj musztardę, sok z cytryny, sól i pieprz i zmiksuj na gładką masę. Dodaj olej i miksuj do połączenia wszystkich składników.  
Wszystkie pokrojone składniki wymieszaj ze sobą, dodaj sos i jeszcze raz dokładnie wymieszaj.



## Ziemniaki a'la maitre d'hotel

### Składniki:

1,5 kg obranych ziemniaków  
6 szalotek  
150 g masła  
pęczek natki pietruszki  
pęczek szczypiorku  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Dokładnie umyj ziemniaki i wstaw do gotowania w osolonej wodzie. Kiedy skórka zacznie z nich odchodzić, ostrożnie wyjmij ziemniaki z wody i przełóż na blaszkę do wystudzenia. Pokrój wystudzone ziemniaki w plasterki.  
Pokrój szalotkę w drobną kostkę i usmaż na maśle. Polej ziemniaki masłem z szalotką i zagrzej w piekarniku. Przed podaniem przypraw solą, pieprzem, natką pietruszki i szczypiorkiem.

## Blankiety, czyli zraziki z szampionami i ryżem

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### z sosem z szampionami i kalafiorami ze szpiankiem

#### Składniki:

1 kg polędwiczki cielęcej  
200 g masła  
4 listki laurowe  
1 duża cebula  
1 pęczek natki pietruszki  
4 ząbki czosnku  
mąka do oprószania mięsa  
400 ml bulionu mięsnego

1 litr mleka  
500 g ryżu białego  
100 g masła  
sól  
pieprz

#### Wykonanie:

Zalej ryż zimną wodą i odstaw na 10 minut, następnie odlej ryż na sicie. Wlej mleko do garnka i doprowadź do zagotowania, posól mleko i dodaj wypłukany ryż, gotuj do miękkości. Oczyszczoną i umytą polędwiczkę cielęcą pokrój w zraziki (plastry) grubości 3 cm. Rozłóż na desce folię i delikatnie rozbij na niej każdy zrazik cielęcy. Przypraw mięso solą i pieprzem. Na patelni rozpuść masło, dodaj liście laurowe, a mięso obtocz w mące i smaż na rozgrzanym maśle z obu stron bez przyrumienienia. Pokrój cebulę w piórka, a czosnek w plasterki, dodaj do zrazików i smaż razem z mięsem 5 minut. Podlej mięso bulionem i gotuj przez kolejne 5–7 minut. Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki.

## Sos z szampionami

#### Składniki:

200 g pieczarek  
1 cebula  
3 ząbki czosnku  
500 ml śmietanki 36%  
50 g masła  
kilka gałązek świeżego koperku

#### Wykonanie:

Pieczarki dokładnie umyj i oczyść. Obraną cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Koperek drobno posiekaj. W rondlu rozgrzej masło, podsmaż na nim cebulę z czosnkiem, następnie dodaj pieczarki i też chwilę podsmaż. Następnie dodaj śmietankę i gotuj do zredukowania i zgęstnienia sosu. Dopraw solą, pieprzem i świeżym koperkiem.

## Kalafiory ze szpinakiem

#### Składniki:

1 kalafior  
400 g szpinaku świeżego  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
sól, pieprz, cukier

#### Wykonanie:

Kalafiory podziel na różyczki i gotuj przez 5 minut w osolonej wodzie. Cebulę pokrój w piórka, a czosnek w plasterki. W garnku rozgrzej masło, dodaj cebulę i czosnek i smaż przez 3–4 minuty. Następnie dodaj kalafiory i surowe liście szpinaku. Smaż wszystko przez 3 minuty. Dodaj sól, pieprz i szczyptę cukru. Wymieszaj wszystko dokładnie i serwuj z blankietem z cielęciny.

## Tort Sachera

Źródło: Antoni Teslar, „Kuchnia polsko-francuska”, 1910

### Składniki:

350 g masła  
350 g cukru  
15 jajek  
200 g kakao  
100 g mąki  
100 g zmielonych suchych biszkoptów  
150 g marmolady morelowej

### Polewa czekoladowa:

200 g gorzkiej czekolady  
200 ml śmietanki

### Wykonanie:

Przełóż do misy miksera masło, dodaj cukier i zmiksuj. Następnie dodaj żółtka i ubijaj masę przez 10 minut. Dodaj do masy jajecznej kakao, wymieszaj. W drugiej misce ubij białka na sztywną pianę. Dodaj pianę do masy z żółtek i masła, wymieszaj i na koniec dodaj przesianą mąkę i zmielone biszkopty. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Przełóż masę do blaszki wysmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do temperatury 170 stopni C i piecz ciasto przez około 25–30 minut. Po tym czasie sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku. Po upieczeniu odstaw ciasto do wystudzenia. Przygotuj masę migdałową według podanego przepisu. Przekrój upieczone ciasto na dwa placki. Posmaruj ciasto marmoladą morelową. Przełóż masę migdałową do worka cukierniczego i szprycuj krem na dolny placek. Złóż całość tortu. Zagrzej śmietankę w rondelku, dodaj gorzką czekoladę, dokładnie wymieszaj i polej całe ciasto polewą czekoladową. Odstaw do lodówki na godzinę.



## Masa migdałowa

### Składniki:

200 g mielonych migdałów  
150 g masła (miękkiego)  
100 g cukru pudru  
100 ml śmietanki 30% lub 36% (schłodzonej)  
80–100 ml rumu do smaku

### Wykonanie:

W misie miksera utrzyj miękkie masło z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę. Stopniowo dodawaj mielone migdały, cały czas miksując, aż składniki dobrze się połączą. Wlej rum i miksuj, aż masa stanie się jednolita. W osobnej misce ubij schłodzoną śmietankę na sztywno. Następnie delikatnie wmieszaj ją do masy migdałowej, używając szpatułki, aby masa była puszysta i lekka.

## Soufle a’la Czartoryski

**Źródło: Antoni Teslar „Kuchnia polsko-francuska”, 1910**

### Składniki na masę sufletową:

200 g mąki  
100 g cukru  
1 laska wanilii  
250 ml śmietanki  
125 ml mleka  
10 jajek

### Składniki na „naleśniki pieczone”:

20 g masła  
125 ml śmietanki  
250 ml mleka  
3 jaja  
150 g mąki  
masło do smarowania foremek  
bułka tarta

### Wykonanie:

Zacznij od przygotowania masy na suflet: mąkę, cukier, śmietankę i mleko połącz ze sobą. Laskę wanilii przekrój na połowę, ostrą końcówką noża zdejmij ziarenka wanilii i dodaj do masy sufletowej. Zagotuj masę sufletową i odstaw do wystudzenia. Oddziel białka od żółtek, do masy sufletowej dodaj żółtka i wymieszaj.

Przygotuj ciasto na naleśniki pieczone: masło rozpuść w rondelku, wlej śmietankę, mleko, dodaj jaja i mąkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj i przelej przez sito na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz naleśniki przez 15 minut w temperaturze 180 stopni C, następnie odstaw do wystudzenia i pokrój w kostkę („łazanki”).

Ubij pianę z 10 białek, dodaj do masy sufletowej i wymieszaj. Dodaj pokrojone „łazanki” z pieczonych naleśników do masy sufletowej i jeszcze raz wszystko dokładnie wymieszaj. Wysmaruj małe foremki lub filiżanki masłem, wysyp bułką natrą, napełnij masą sufletową i piecz przez 15–20 minut w temperaturze 170 stopni C. Suflet najlepiej podawać z ulubionym sosem owocowym.

## Melon pieczony

Źródło: Jan Szyttler „Kucharz dobrze usposobiony, spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona”, 1830

### Składniki:

222 g masła

222 g cukru

1 melon pomarańczowy (kantalupa) obrany, bez pestek

250 g białej kaszy gryczanej

222 g drobnych rodzynek

12 jaj

masło do smarowania foremek

cukier do wysypania foremek

### Wykonanie:

Zalej kaszę gryczaną zimną wodą i odstaw na 10 minut. Zalej rodzynek wrzątkiem i odstaw obok kaszy gryczanej.

Rozpuść w garnku masło, dodaj cukier i pokrojonego w większą kostkę melona. Następnie dodaj przepłukaną białą kaszę gryczaną, 500 ml zimnej wody i gotuj wszystko około 15–20 minut, aż kasza będzie miękka. Po ugotowaniu dodaj do kaszy namoczone rodzynek i 12 żółtek i wymieszaj wszystko. Białka ubij na pianę. Dodaj pianę z białek do przygotowanej wcześniej masy z kaszą gryczaną i delikatnie wymieszaj.

Wysmaruj foremki masłem i wysyp cukrem. Nakładaj porcje ciasta do foremek i piecz przez 25 minut w temperaturze 175 stopni C. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku.

Deser świetnie smakuje z lodami.



## Tort francuski z jabłkami

Źródło: Wincenta Zawadzka „Kucharka litewska”, 1854

### Składniki:

15 jabłek winnych/ kwaśnych  
1–2 łyżki masła  
½ szklanki wina  
2 garście rodzynek  
1 cytryna  
5–8 łyżek cukru  
szczypta cynamonu  
1 jajko  
2 opakowania ciasta francuskiego

### Wykonanie:

Kilkanaście winnych jabłek obierz ze skórki i wydrąż środki, poszatkuj drobno i podduś w rozpuszczonym maśle, wlej pół szklanki wina, wsyp rodzynek i startą skórkę z cytryny. Przypraw cynamonem, dodaj cukier i gotuj do miękkości. Odstaw do wystudzenia. Rozłóż ciasto francuskie na desce do krojenia, podziel na 10 kwadratów o boku 7 cm. Wysmaruj każdy kwadrat jajkiem. Z pozostałego ciasta wykrój paski o szerokości 1,5 cm i nałóż na przygotowane kwadraty. Tak przygotowane skrzyneczki wysmaruj jajkiem i wstaw do nagrzanego pieca na 15 minut, temperatura 210 stopni C. Upieczone ciasto francuskie odstaw do wystudzenia i małym ostrym nożykiem okrój wewnętrzne brzegi skrzyneczki, tak aby środek opadł i zrobił miejsce na farsz z jabłek.

Nadziej przygotowane skrzyneczki z ciasta francuskiego jabłkami. Jeśli pozostały ci jeszcze skrawki ciasta, możesz obłożyć torty paskami ciasta. Posmaruj je jajkiem i zapiecz w temperaturze 180 stopni C przez 10–12 minut.

## Krem selerowy

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### Składniki:

1 l śmietanki  
1 kg bulwy selera upieczonej w skórce  
20 żółtek  
150 g cukru

### Wykonanie:

Selera pokrój na kawałki i upiecz w piekarniku do miękkości.

Zagotuj śmietankę i upieczonego selera. Gotuj przez 15 minut, a następnie odstaw krem na 30 minut, aby śmietana „nasiąknęła” smakiem selera.

Oddziel żółtka od białek, żółtka ubij z cukrem na puszystą masę. Wyjmij selera ze śmietany, dodaj ubite żółtka, wymieszaj, wstaw na palnik i zagrzej powoli do temperatury 76 stopni C. Rozlej krem do miseczek i odstaw do wystudzenia.

Pozostałego selera możesz wykorzystać, robiąc z niego puree.

## Zupa rakowa

**Źródło:** Maria Ochorowicz-Monatowa „Uniwersalna książka kucharska”

### z kluseczkami francuskimi

#### **Składniki:**

5 całych raków  
300 g szyjek rakowych  
2 marchewki  
1 pietruszka  
1 mały seler  
3 cebule  
4 ząbki czosnku  
2 litry bulionu  
1 pęczek koperku  
120 ml kwaśnej śmietany 18%  
30 g mąki pszennej  
2 listki laurowe  
3 ziela angielskie  
100 g masła  
sól i pieprz

#### **Wykonanie:**

Pokrój cebule i włoszczyznę w drobną kostkę, a czosnek w cienkie plasterki. Włóż masło do garnka, rozgrzej je i dodaj raki w pancerzach. Smaż przez 10 minut, a następnie dodaj posiekaną cebulę i czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Podziel bulion na dwa garnki, do pierwszego dodaj smażone raki i zblenduj, a następnie przelej wywar przez drobne sito do smażonych warzyw. Dodaj również drugą część bulionu i gotuj przez 15 minut, aż warzywa zmiękną. Pod koniec gotowania wymieszaj śmietanę z mąką i zapraw zupe. Dodaj szyjki rakowe i siekany koperek. Zagotuj zupe i przypraw solą i pieprzem.

### Kluseczki francuskie

#### **Składniki:**

120 g masła  
6 jajek  
350 g mąki  
szczypta soli

Miękkie masło rozetrzyj z żółtkami na jasną masę. Białka ubij na pianę i wmieszaj z masą żółtkową. Na końcu powoli dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj. Nakładaj kluseczki z talerzyka na wrzącą, osoloną wodę i gotuj 1 minutę od wypłynięcia. Wyjmij i zahartuj w zimnej wodzie.

## Bitki z drobiu z truflami

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### Składniki:

1,5 kg podudzi z kurczaka bez kości  
1 duża trufła  
200 g masła  
80 g masła do smażenia  
4 jajka  
2 cebule białe  
bułka tarta do panierowania bitek  
sól i pieprz

### Wykonanie:

Pokrój cebule w drobną kostkę i usmaż na maśle, odstaw do wystudzenia. Mięso z kurczaka zmiel w maszynce, przypraw solą i pieprzem, dodaj usmażoną cebulę i dwa surowe jajka. Dokładnie wymieszaj masę mięsną i podziel na porcje o wadze około 180 g. Świeżą trufkę zetrzyj na tarce i wymieszaj z miękkim masłem. Podzielone porcje mięsa uformuj w „okrągłe befsztyki, czyli bitki, kładąc w środek każdego bitka łyżeczkę surowego masła truflowego”. Przygotowane bitki umocz w jajku i bułce tartej, następnie smaż na oleju, aż będą jasno brązowe. Wstaw na 10 minut do pieca nagrzanego do temperatury 180 stopni C, aby się dopiekły. Podaj z sosem maderowym.

## Zupa julienne

Źródło: Antoni Teslar „Kuchnia polsko- francuska”, 1910

z kluseczkami parzonymi i knelami z kury

### Składniki:

1 pęczek włoszczyzny  
1 cukinia  
200 g białej rzodkwi  
1 papryka czerwona  
1 papryka żółta  
4 litry rosołu  
80 g masła klarowanego  
½ główki sałaty rzymskiej  
100 g świeżych liści szczawiu lub szpinaku  
połówka cytryny  
sól i pieprz

### Wykonanie:

Wszystkie warzywa pokrój w cieniutki makaron (julienne) za pomocą noża lub specjalnego urządzenia do szatkowania – mandoliny do warzyw. Pokrój sałatę rzymską i szpinak lub szczaw w cienkie paski i zblanszuj w osolonej wodzie przez 2 minuty. Rozpuść masło klarowane na patelni, dodaj pokrojone warzywa i smaż przez 5 minut. Następnie dodaj zblanszowaną sałatę rzymską, szczaw i usmażone warzywa do rosołu. Zagotuj całość i przypraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

## Kluseczki parzone

### Składniki:

20 g masła klarowanego  
50 ml wody  
50 g maki pszennej  
2 żółtka  
sól

### Wykonanie:

W rondelku zagotuj wodę, dodaj sól i masło, mieszaj, aż masło się rozpuści. Następnie dodaj mąkę, wymieszaj i zaparz ciasto, energicznie je mieszając w garnku na małym ogniu przez 2–3 minuty.

Wstaw ciasto do robota kuchennego i zacznij mieszać na wolnych obrotach. Po 3–4 minutach dodaj jedno żółtko, wymieszaj, dodaj drugie żółtko i znów wymieszaj. Z powstałego ciasta zrób małe wałeczki i pokrój w drobne kluseczki. Gotuj kluseczki w osolonej wodzie przez 2–3 minuty. Kluseczki są świetnym dodatkiem do zupy consomme.

## Knel z kury

**Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858**

### Składniki:

500 g mięsa z udek kurczaka  
100 g masła  
80 g bułki bez skórki namoczonej w śmietance  
jajecznica z robiona z 1 jajka  
2 żółtka  
sól i pieprz

### Wykonanie:

Mięso z kurczaka zmiel w maszynce razem z namoczoną w śmietance bułką i usmażoną jajecznicą. Masę mięsną przypraw solą i pieprzem. Dodaj dwa żółtka, dokładnie wymieszaj. Wstaw rondel z wodą, posól i „spuszczaj” do wrzątku za pomocą łyżki małe knelki uformowane z masy mięsnej. Gotuj przez 3 minuty, wyjmij i przełóż do miski z zimną wodą.

## Melongony nadziewane

**Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858**

### Składniki:

3 bakłażany  
80 ml octu winnego białego  
1 pęczek natki pietruszki  
1 pęczek szczypiorku  
3 ząbki czosnku  
120 g szalotki  
200 g masła  
100 g bułki namoczonej w mleku  
500 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Przekrój bakłażany (melongony) wzdłuż na pół, wyjmij łyżką gniazda nasienne. Posól i pokrop octem, odstaw na 30 minut.

Pokrój szalotkę i czosnek w drobną kostkę, usmaż na maśle. Pokrój drobno natkę pietruszki i szczypiorek. Mięso mielone przełóż do miski, dodaj namoczoną bułkę, posiekaną natkę pietruszki, szczypiorek i usmażoną szalotkę, a następnie przypraw solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj.

Przygotowanym farszem nadziej bakłażany i wstaw do pieczenia na 25–30 minut w temperaturze 165 stopni C.

Bakłażany nadziewane świetnie smakują z sosem pomidorowym.

## Batawy

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### Składniki:

1 kg batatów  
5 ząbków czosnku  
100 g masła  
10 gałązek tymianku  
2 gałązki rozmarynu  
szczypta suszonego estragonu  
połówka cytryny  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Bataty obierz ze skórki, pokrój wzdłuż na 6–8 części (w zależności od wielkości), posyp solą i ułóż na blaszce z papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do temperatury 180 stopni C i piecz bataty przez 30 minut, aż będą miękkie.

Rozpuść masło w rondelku i dodaj posiekane zioła i czosnek.

Polej masłem ziołowym upieczone bataty, posyp solą i świeżo mielonym pieprzem. Skrop sokiem z cytryny.



## Groch ze słoniną

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### Składniki:

600 g groszku zielonego  
450 g słoniny  
120 g masła  
200 ml bulionu warzywnego  
1 pęczek natki pietruszki  
100 g pokrojonej w kostkę szalotki  
sól, pieprz, cukier

### Wykonanie:

Pokrój słoninę w kostkę. Rozpuść masło w rondelku, dodaj słoninę i smaż przez 5 minut. Pokrój szalotkę w drobną kostkę, dodaj do słoniny i smaż jeszcze przez 3 minuty. Dodaj bulion i gotuj przez 5 minut, następnie dodaj zielony groszek, wymieszaj, przypraw solą, pieprzem i cukrem. Wymieszaj całość. Na koniec posyp siekaną natką pietruszki.

## Ciasto ziemniaczane

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, czyli wykłady smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”, 1858

### Składniki:

2 kg ziemniaków  
1 cytryna  
80 g masła  
100 ml śmietanki  
20 ml wody z kwiatów pomarańczy  
8 jaj  
sól i pieprz  
masło do smarowania foremek  
bułka tarta do wysypania foremek

### Wykonanie:

Ziemianki upiecz, obierz ze skórek i przeciśnij przez praskę do ziemniaków. Umieść ziemniaki w misie robota kuchennego, dodaj wodę z kwiatów pomarańczy, skórkę z cytryny, masło i śmietankę. Wymieszaj, przypraw solą i pieprzem. Dodaj 4 całe jajka i 4 żółtka. Ubijaj przez 10 minut na wolnych obrotach. Wysmaruj foremki masłem i wysyp bułka tartą, nałóż masę ziemniaczaną do foremek i wstaw do piekarnika. Piecz przez 15–20 minut w temperaturze 180 stopni C.



## Galarepka nadziewana

Źródło: Wincenta Zawadzka „Kucharka litewska”, 1854

### Składniki:

6–8 kalarepek  
150 g masła  
2 jaja  
200 g „pozostalej pieczeni cielęcej”  
120 g bułki tartej  
50 ml śmietanki  
120 g szpiku wołowego  
1 l bulionu warzywnego  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Obierz kalarepki, zetnij z wierzchu i wydrąż w środku tak, aby wydrążenie było okrągłe i obszerne do wypełnienia go farszem. Wybraną miążgę z kalarepki drobno posiekaj i podsmaż na maśle, dodaj drobno pokrojone pozostałości z pieczeni cielęcej i szpik wołowy.

Rozpuść resztę masła i dodaj bułkę tartą, podsmaż przez 3 minuty i odstaw do wystudzenia. Dodaj jajka, śmietankę i podsmażoną bułkę tartą do farszu z mięsem, przypraw solą i pieprzem i dokładnie wymieszaj. Napełnij kalarepki farszem, przykryj ściętym wierzchem i przełóż do blaszki. Podlej kalarepki bulionem.

Piecz przez 30 minut w temperaturze 160 stopni C.

Kalarepki podaj z sosem beszamelowym lub pieczarkowym.



## Karczochy i kalafiory zapiekane z sosem białym

### **Składniki:**

1 mały kalafior  
300 g karczochów marynowanych  
100 g sera parmezan  
100 g bułki tartej  
500 ml mleka  
50 g masła  
50 g mąki  
sól i pieprz  
gałka muskatołowa

### **Wykonanie:**

Przygotuj małe miseczki do zapiekania kalafiorów z karczochami.

Do wrzącej wody dodaj sporą garść soli i blanszuj w niej różyczki kalafiora przez 5 minut, a następnie przełóż do zimnej wody (najlepiej z kostkami lodu).

Karczochy wyjmij z zalewy i pokrój na połówki.

Parmezan zetrzyj na drobnej tarce.

W rondlu rozpuść masło, dodaj mąkę i zrób jasną zasmażkę. Następnie dodaj mleko i dokładnie wymieszaj. Przypraw solą, pieprzem i gałką muskatołową do smaku.

Do przygotowanych wcześniej miseczek nałóż sos biały, następnie ulóż w nich kalafiora i karczochy, polej resztą sosu białego i zasyp parmezanem.

Zapiekaj przez 15 minut w temperaturze 185 stopni C.

## „O sałacie głowiastej i rzymskiej. Na przystawkę”

Źródło: Wojciech Wielądko „Kucharz doskonały”, 1783

### Składniki:

4 sałaty rzymskie  
2 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego  
2 jajka  
150 g szalotki  
1 główka czosnku  
100 g masła  
pęczek natki pietruszki  
sól i pieprz

### Składniki na ciasto do smażenia:

200 g mąki pszennej  
500 ml śmietanki  
250 ml białego wina półwytrawnego  
2 jajka  
30 g oleju i olej do smażenia  
sól  
10 g cukru  
mąka do panierowania sałaty

### Wykonanie:

Szalotki pokrój razem z czosnkiem w drobną kostkę i usmaż na maśle. Następnie wystudź je i dodaj do mięsa mielonego. Posiekaj natkę pietruszki. Rozbij jajka i dodaj je do mięsa mielonego. Dodaj posiekaną natkę i dokładnie wszystko wymieszaj. Wlej wodę do garnka, zagotuj, dodaj sól i cukier. Włóż do niej połówki sałat rzymskich i gotuj przez 8 minut. Przełóż sałaty do zimnej wody, najlepiej z lodem, i zostaw na 5 minut. Następnie odlej wodę i wyciśnij dobrze sałaty.

Z podanych składników na ciasto do smażenia przygotuj gęste ciasto jak na naleśniki. Nałóż farsz z mięsa mielonego między liście sałaty, zwiąż sałaty sznurkiem i wstaw do gotowania na wolnym ogniu. Gotuj sałaty przez 15 minut, następnie odsącz na papierowych ręcznikach i zdejmij sznurek. Rozgrzej olej w garnku, obtocz sałaty w mące, następnie zanurz w cieście i ostrożnie włóż do oleju. Smaż do momentu, kiedy ciasto nabierze jasnobrązowego koloru. Wyjmij sałaty z oleju i odsącz na papierowym ręczniku.



## Sztuka mięsa w chlebie

Źródło: Jan Szyttler „Kucharz dobrze usposobiony, spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona”, 1830

### Składniki:

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 kg krzyżowej wołowej (górnej) | 40 g mąki pszennej        |
| 1 marchewka                     | 500 ml bulionu wołowego   |
| 1 pietruszka                    | (z gotowania mięsa)       |
| kawałek selera                  | 100 ml śmietany 30%       |
| 1 cebula                        | 4 bułki typu ciabatta     |
| 2 liście laurowe                | 100 g sera typu cheddar   |
| 4–5 ziaren ziela angielskiego   | 1 cytryna                 |
| 4–5 ziaren pieprzu czarnego     | szczypta cukru            |
| 200 g pora                      | sól i pieprz              |
| 40 g łyżki masła                | masło do smarowania bułek |

### Wykonanie:

Mięso opłucz i włóż do dużego garnka. Zalej zimną wodą, aby było całkowicie przykryte. Dodaj obraną marchewkę, pietruszkę, seler i cebulę. Wrzuć liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Doprowadź do wrzenia, zdejmując powstałą pianę (szumowiny). Gotuj sztukę mięsa na małym ogniu przez około 2–2,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Po ugotowaniu wyjmij mięso i odstaw, aby lekko ostygło. Wywar przecedź przez sitko i zachowaj.

Zetrzyj ser cheddar, posiekaj mięso i przygotuj bułki. Wytnij z górnej części bułki prostokąt i natnij tak, aby odkroić górną część ze skórą, wyjmij trochę miąższu i wysmaruj środek bułki masłem. W rondlu rozpuść masło, dodaj pokrojonego w pół plastry pora i smaż przez 5 minut, dodaj bulion i zagotuj sos. Z masła i mąki zrób jasną zasmażkę i dodaj do sosu, doprowadź do wrzenia i przypraw solą i pieprzem. Jeśli trzeba, dodaj sok z cytryny do smaku.

Napełnij bułki posiekanym mięsem, posyp serem, przykryj wyciętym wcześniej kapeluszem z bułki. Wstaw do piekarnika z temperaturą 165 stopni na 15 minut.

Sztukę mięsa w chlebie podaj z sosem porowym.





## Uczestniczki o projekcie:

*Cieszę się, że miałam możliwość uczestnictwa w projekcie „Wilanowskie menu”.*

*Opracowując przydzielone materiały, wgłębiłam się w preferencje żywnościowe właścicieli Wilanowa w XIX wieku i dowiedziałam się, co jedli pracownicy majątku, poznałam ceny produktów, ówczesne miary.*

*Było momentami trudno, ale z pomocą profesora Jarosława Dumanowskiego dawałam radę.*

*Bardzo inspirujące i smaczne były warsztaty w kuchni Villi Intrata, z pomocą wspaniałej ekipy sporządzaliśmy smaczne potrawy nawiązujące do kuchni wilanowskiej.*

*Dziękuję za udział w projekcie i pozdrawiam.*

*Ewa Frybes*

*Miesiąc  
Czerwiec  
Ludwik  
w Lesie  
Hersund*

*Jest takie miejsce w Warszawie, gdzie miłość do historii spotkała się z pasją do gotowania.*

*I powstało miejsce niezwykle. Niezwykłe, bo tworzą to miejsce niezwykle ludzie. Pasjonaci, zakochani w tym, co robią. To Zespół Kucharzy i Edukatorów Kulinarynych Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. To tutaj odbywają się warsztaty rekonstrukcji kulinarnej, to tutaj odtwarzane są receptury kulinarne z XVII, XVIII, XIX wieku, a historia przeplata się z teraźniejszością, wzajemnie się przenikając.*

*Uczestniczę w tych warsztatach od kilku lat. Każdy jest unikatowy i poświęcony innym wydarzeniom historycznym. Na każdym uczę się czegoś nowego i za każdym razem zaskakiwana jestem pomysłowością, oryginalnością i wyobraźnią kuchmistrzów, którzy żyli i tworzyli swoje dzieła kulinarne w danej epoce, często „wyczarowując” w przenośni i dosłownie potrawy, które potem podawali na stół.*

*Aktualny projekt „Łakotnisie z Wilanowa” prowadzony przez prof. Jarosława Dumanowskiego przenosi nas do XIX wieku, do świata, w którym żyli i działali Potoccy, jeden z najzamożniejszych rodów Rzeczypospolitej. Na warsztatach z oryginalnych rękopisów możemy odczytać – zajrzeć do pałacowej spiżarni – jakie produkty były kupowane, co jedli gospodarze i goście pałacowi, a co podawano na stół dla służby, jakie były preferencje i upodobania smakowe gospodarzy Wilanowa. A potem na podstawie zgromadzonej wiedzy odtworzyć i przygotować menu podawane w XIX wieku, na stół w Wilanowie. To najsmakowitsza część tych warsztatów, satysfakcja i radość, że udało się odtworzyć i posmakować...*

*Dostęp do materiałów źródłowych to kopalnia wiedzy o naszej przeszłości i tożsamości kulinarnej. To opowieść o tym, jak*

*powstawała kuchnia staropolska i jak kształtował się jej smak na przestrzeni wieków. Uczestnictwo w warsztatach to wspaniała przygoda i niezwykła podróż w czasie, a wyniesiona wiedza będzie jeszcze długo procentować.*

*Dziękuję Profesorowi Dumanowskiemu i Zespołowi Rekonstrukcji Kulinarnej z Wilanowa za możliwość uczestniczenia w tym wyjątkowym przedsięwzięciu.*

*Mirosława Kowalczyk*



*Wrażenia z udziału w projekcie? Bardzo, bardzo pozytywne.*

*Przede wszystkim zachwycił już sam pomysł, forma zaangażowania członków zespołu projektowego, a jednocześnie formuła realizacji zadań przez uczestników, do których mógł dołączyć każdy, kto choć trochę jest zainteresowany tym, co jedli ludzie w Wilanowie prawie 200 lat temu. Niesamowity był kontakt z żywą historią, rozczytywanie starych ksiąg i testowanie receptur z dawnych lat, różnych stołów, czy to bogatych, czy też mniej – zaskakiwało odkrywanie faktów, np. co jadła służba, co jadano na śniadanie. Dodatkowo klimat tamtej epoki wspierało wyjątkowe miejsce, jakim jest Villa Intrata, sama świadomość, że dawniej to miejsce tętniło życiem wielu członków służby i państwa, kiedy gotowano dla gości i przygotowywano dziczyznę przywiezioną z polowania, bardzo rozbudza wyobraźnię. Trzeba podkreślić też niesamowitą opiekę, wiedzę i pomoc merytoryczną całego (wyjątkowego) zespołu projektowego. Reasumując: od pomysłu, do jego realizacji – wszystkie etapy są wyjątkowe, zatem projekt i udział w nim bardzo wysoko oceniam. Oby było więcej takich projektów, żeby większe grono mogło skorzystać.*

*Luiza Ochnio*



*Od kilku lat zajmuje się kuchnią staropolską. Fascynują mnie nie tylko dania, które trafiały na talerze naszych przodków, ale też wszystko to, co działo się za kulisami wielkich przyjęć i codziennych posiłków: techniki i metody gotowania; produkty, po które sięgano najczęściej; utensylia i przybory służące niegdyś do przygotowywania potraw. Wreszcie, nie mniej ciekawe wydają mi się sposoby nakrywania do stołu, kultura wspólnego świętowania, a przede wszystkim to, jak kolektywne celebrowanie posiłków odzwierciedlało konkretne okresy w historii.*

*Udział w projekcie Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie był dla mnie prawdziwą frajdą – nie tylko ze względu na zagadnienia czysto kulinarne, ale też ciekawostki językowe i historyczne. Miałam okazję gotować pod czujnym okiem Norberta Sokołowskiego i jego ekipy, którzy z niezwykłą sprawnością i mistrzowską precyzją odtwarzali dawne smaki polskich potraw. To dzięki nim nauczyłam się, jak czytać historyczne przepisy. Chciałabym serdecznie podziękować wszystkim uczestniczkom i uczestnikom projektu za fantastyczną atmosferę podczas warsztatów. Dobrze wiedzieć, że grupa pasjonatów kulinariów historycznych stale się powiększa. Szczególne podziękowania kieruję do Adriana Ordakowskiego, który zadbał o nieskazitelną organizację projektu, tworząc komfortową przestrzeń do pracy i kreatywnej ekspresji. Ogromne wyrazy wdzięczności należą się również profesorowi Jarosławowi Dumanowskiemu – za jego entuzjastyczne dzielenie się rozległą wiedzą i za wprowadzenie nas do magicznego świata na styku kulinariów i historii.*

*To była prawdziwa uczta, nie tylko kulinarna!*

Sylwia Porada



Od kilku lat miałam okazję uczestniczyć w warsztatach kuchni staropolskiej organizowanych przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie – najpierw pod okiem szefa Macieja Nowickiego, a później Norberta Sokołowskiego. Odtwarzanie dawnych potraw było inspiracją i nauką o historii polskiej sztuki kulinarnej. Nie ukrywam, że już wcześniej podczas Food Studies na warszawskim SWPS poznałam trochę tej historii i zafascynowałam się tym, jak różnorodna i nieodkryta jest jeszcze kultura kulinarna Polski.

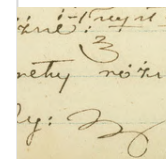
Propozycja dołączenia do grupy w projekcie „Wilanowskie menu”, którą otrzymałam od organizatorów, niezmiennie mnie ucieszyła i od razu zgłosiłam swój akces. Nie spodziewałam się jednak, że będzie on tworzony w tak ekspresowym tempie, tych 10 tygodni było niezwykle intensywnych, ale też ogromnie interesujących. Wspólne odkrywanie potraw z wilanowskiego stołu to przygoda, o której na pewno będę pamiętać i chwalić się moim udziałem w niej. Okazało się, że przepisywanie tomów manuskryptów z wilanowskiej kuchni wcale do łatwych nie należy, choć z początku wydawało się to niezmiennie proste. Wyzwanie stanowiło rozczytywanie specyficznego odręcznego pisma. Wiele też zależało na przykład od tego, czy tekst był pisany w pośpiechu (czyli mniej wyraźnie), jaki był rodzaj atramentu (wiadomo, że jak był ciemniejszy to i pismo wyraźniejsze). Zdarzało się jednak, że mimo niezmiernego wysiłku nie byłam w stanie odczytać pojedynczych wyrazów.

Fascynujące w odczytywaniu były spisy potraw, które pojawiały się na wilanowskich stołach. Wcześniej nie zdawałam sobie sprawy, jak bogata była (i jest nadal) nasza kuchnia. Przy okazji potwierdziłam też, że w polskiej kuchni zupa była w zasadzie od zawsze, a różnorodność tego, co jadano na hrabiowskich stołach, przyprawia o zawrót głowy. Pokazuje też, że pory roku miały odzwierciedlenie w jadłospisie: jadano to, co było dostępne. Dodatkowo nasza kuchnia była zdecydowanie mięsna, bo

jadano je w ogromnych ilościach: wieprzowinę, baraninę, jagnięcinę oraz dziczyznę. Oczywiście nie brakowało też drobiu i dzikich ptaków.

Kultura jedzenia odzwierciedlała kulturę panującą w danym momencie, a także zasobność właścicieli Wilanowa. Pokazuje historię tego miejsca i osób, które pracowały w Wilanowie. Ten niezwykle projekt znakomicie uzupełnia tę historię Wilanowa, którą już znamy i która została spisana. Teraz nadeszła kolej na uzupełnienie jej o ważny element, jakim jest historia kulinarna tego miejsca.

Angelika Przeździek









ISBN 978-83-974489-0-2



9 788397 448902