

Ilona Florczak

Uniwersytet Łódzki / University of Lodz

 <https://orcid.org/0000-0001-7957-061X>

Rodzina inteligencka od kuchni. Kilka uwag na temat prowadzenia domu w Warszawie drugiej połowy XIX w. na marginesie lektury zapisków Amalii Bartoszewicz

Summary

The Intellectual Family Behind the Scenes. Some Remarks on Household Management in Warsaw in the Second Half of the 19th Century Based on the Notes of Amalia Bartoszewicz

This article is based on sources from the Bartoszewicz Family Archive, held at the State Archive in Łódź. It presents the everyday life of Warsaw's intelligentsia in the 19th century from the perspective of household management. The primary source material consists of notes by Amalia Bartoszewicz, wife of Adam Bartoszewicz – a teacher and inspector of Warsaw schools – and mother of historian Julian Bartoszewicz. The analysis of available sources made it possible to show how households were managed in Warsaw in the second half of the 19th century. Thanks to her notes as the lady of the house, it was possible to reconstruct individual expenses, diet, culinary customs, and the role of women in managing the household during this period.

The documents indicate that the family lived off Adam Bartoszewicz's teaching salary and, later, his pension. Purchasing food products was a daily routine and one of the duties of the household servant, although closely supervised by the housewife. The diet was seasonal, determined by the time of year and based on products available at Warsaw markets, with a clear influence of religious fasting practices. The bourgeois cuisine, although less recognized in literature than that of the nobility or peasantry, was rich and diverse.



© by the author, licensee University of Lodz – University of Lodz Press, Lodz, Poland. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license CC-BY-NC-ND 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

Funding Information: Not applicable. **Conflicts of interests:** None. **Ethical Considerations:** The Authors assure of no violations of publication ethics and take full responsibility for the content of the publication. **Declaration regarding the use of GAI tools:** not used

Received: 2025-08-10. Verified: 2025-08-10. Revised: 2025-09-23. Accepted: 2025-09-30

Its variety depended on the resources and culinary tastes of the family members, especially the head of the household, whose preferences shaped the family's culinary habits. Housewives used cookbooks and household management guides, including those by Jan Szyttler and later Lucyna Ćwierczakiewiczowa, whose publications introduced innovative approaches to meal planning and facilitated household management for women. Scholarly literature, as well as fiction from the period, complements the picture of bourgeois cuisine in mid-19th-century Warsaw.

Keywords: Bartoszewicz Family Archive, intelligentsia family in the second half of the 19th century, bourgeois cuisine in the second half of the 19th century, household management in the second half of the 19th century

Streszczenie

Artykuł opiera się na źródłach z Archiwum rodziny Bartoszewiczów, zgromadzonych w Archiwum Państwowym w Łodzi. Ukazuje codzienne życie warszawskiej inteligencji w XIX w. z perspektywy funkcjonowania gospodarstwa domowego. Podstawę źródłową stanowią notatki Amalii Bartoszewiczowej, żony nauczyciela i inspektora szkół warszawskich Adama, matki historyka Juliana Bartoszewicza. Analiza dostępnych źródeł umożliwiła ukazanie, w jaki sposób zarządzano gospodarstwem domowym w Warszawie w drugiej połowie XIX w. Dzięki zapiskom pani domu możliwe było odtworzenie poszczególnych wydatków, diety, zwyczajów kulinarnych oraz roli kobiety w zarządzaniu gospodarstwem domowym w tym okresie.

Z dokumentów wynika, że rodzina utrzymywała się z pensji nauczycielskiej i emerytury (w późniejszym okresie) Adama Bartoszewicza. Zakupy produktów żywnościowych były codziennością, jednym z obowiązków zatrudnionej w domu służącej, jednak ściśle nadzorowanym przez gospodynię. Dieta miała charakter sezonowy, wyznaczany przez pory roku i oparty na dostępnych na targach warszawskich produktach, z wyraźnym wpływem religijnych nakazów postnych. Kuchnia mieszczańska, choć mniej rozpoznana w literaturze niż ziemiańska czy chłopska, była bogata i zróżnicowana, a jej różnorodność zależała od zasobów i gustu kulinarnego członków rodziny, przede wszystkim pana domu, do którego dostosowywano zwyczaje kulinarne rodziny. Panie domu korzystały z książek kucharskich i poradników prowadzenia domu, m.in. autorstwa Jana Szyttlera, a później też Lucyny Ćwierczakiewiczowej, której publikacje wprowadziły nowatorskie jak na owe czasy podejście do planowania posiłków oraz ułatwiały kobietom prowadzenie domu. Literatura przedmiotu, ale też literatura piękna z omawianego okresu uzupełnia obraz kuchni mieszczańskiej w połowie XIX w.

Słowa kluczowe: Archiwum rodziny Bartoszewiczów, rodzina inteligencka w drugiej połowie XIX w., kuchnia mieszczańska w drugiej połowie XIX w., gospodarstwo domowe w drugiej połowie XIX w.

Bogactwo zgromadzonych w Archiwum rodziny Bartoszewiczów źródeł pozwala na podejmowanie wielu tematów badawczych, poczynając od zagadnień historiograficznych, kończąc na życiu codziennym inteligencji w XIX i XX w. Wielu badaczy korzystało i korzysta z historycznych zbiorów przedstawicieli rodziny, czyli Juliana, warszawskiego historyka, i jego syna Kazimierza, krakowskiego redaktora i publicysty, a także materiałów wytworzonych przez twórców archiwum. Natomiast źródła pozostawione przez pozostałych członków rodziny rzadko były wykorzystywane przez historyków. Mowa tu o źródłach ilustrujących codzienny obraz życia dziewiętnastowiecznej rodziny, składający się z prozaicznych, aczkolwiek niezbędnych do życia czynności, takich jak prowadzenie domu, zarządzanie gospodarstwem domowym czy wreszcie codzienność rodziny. Jak wiadomo, nad organizacją domu, przygotowaniem posiłków, a więc również zakupami w XIX w. w miastach czuwały głównie kobiety. Z tego powodu postaram się zasygnalizować problematykę prowadzenia domu w Warszawie w drugiej połowie XIX w. na podstawie lektury zapisków ówczesnej pani domu, a mianowicie Amalii Bartoszewiczowej, żony Adama, nauczyciela, inspektora szkół warszawskich, matki Juliana, również nauczyciela, redaktora i popularnego w okresie międzypowstaniowym warszawskiego historyka, pozostającej w cieniu męskich przedstawicieli rodziny.

Rodzina Bartoszewiczów wywodziła się ze szlachty osiadłej na Wileńszczyźnie. W niewyjaśnionych bliżej okolicznościach, po wojnie 1812 r., utraciła cały majątek. Po reformie szlachectwa w Królestwie Polskim w 1836 r. i braku możliwości wylegitymowania się wymaganymi prawem dowodami straciła prawo do posługiwania się tytułem szlacheckim. Jedynie Adam Bartoszewicz, w myśl nowych przepisów, otrzymał tzw. szlachectwo osobiste, związane z piastowaniem funkcji urzędnika państwowego¹. Po utracie rodzinnego majątku rozpoczął pracę jako nauczyciel w służbie państwowej, zasilając tym samym szeregi rodzącej się na ziemiach polskich nowej warstwy społecznej – inteligencji. Wielu jej przedstawicieli, szczególnie w początkach i pierwszej połowie XIX w. kultywowało tradycje szlacheckie, zwłaszcza w zakresie funkcjonowania rodziny.

¹ Archiwum Państwowe w Łodzi [dalej: APŁ], Archiwum rodziny Bartoszewiczów [dalej: ArB], Adam Bartoszewicz – akta osobiste, sygn. 734, k. 47; Adam Bartoszewicz – akta dotyczące starań o przyznanie szlachectwa, sygn. 744, k. 2, 7. Wprowadzone w 1836 r. nowe przepisy nakładały obowiązek wylegitymowania się dowodami szlacheckiego pochodzenia (czyli oryginalnymi dokumentami lub wypisami), ale też dawały możliwość otrzymania szlachectwa osobistego m.in. dla urzędników państwowych X klasy. T. Demidowicz, *Reforma szlachectwa w Królestwie Polskim w latach 1836–1861*, „Czasopismo Prawno-Historyczne” 2010, t. LXII, z. 2, s. 147.

Niewiele można powiedzieć o wspomnianej w tytule Amalii Bartoszewicz. Również w pozostawionych przez rodzinę źródłach pozostaje ona w cieniu jej męskich przedstawicieli, co oczywiście nie dziwi, biorąc pod uwagę dziewiętnastowieczny podział ról w rodzinie i społeczeństwie. Urodziła się 25 grudnia 1800 r.² w Wielkopolsce, skąd pochodziła jej rodzina. Była córką Marcina i Katarzyny Zengtellerów (Sengtellerów). Jej starszy brat, Józef, urodzony w 1787 r., był nauczycielem w szkole w Białej (wówczas Radziwiłłowskiej, dziś Podlaskiej). W 1816 r. w niniejszej placówce został zatrudniony również Adam Bartoszewicz, starszy o kilka lat przyszły mąż Amalii. Młodzi ludzie poznali się w czasie, gdy Amalia Zengtellerówna przebywała u brata podczas wakacji. Wkrótce, 8 kwietnia 1820 r., odbył się w kościele Św. Krzyża w Warszawie ślub młodej pary, a dziewięć miesięcy później, w styczniu 1821 r., urodził się pierworodny syn małżonków – Julian, późniejszy historyk, redaktor i nauczyciel szkół warszawskich³. W następnych latach na świat przychodziły kolejne dzieci: Klementyna, Józefa, Zygmunt i Adam Antoni. Do 1833 r. rodzina mieszkała w Białej Radziwiłłowskiej, skąd przeniosła się na krótko do Warszawy, a następnie po krótkim pobycie w Łukowie na Lubelszczyźnie, osiadła na stałe w Warszawie, gdzie ojciec rodziny do 1850 r. pełnił funkcję inspektora szkół obwodowych – na Muranowie (1833–1834) i przy ul. Freta (1834–1850). Będąc na emeryturze, pozostawał aktywny na innych polach, m.in. działając w Warszawskim Towarzystwie Dobroczynności czy współpracując z redakcją *Encyklopedii powszechnej* Orgelbranda i warszawskimi czasopismami. Jego pasją było zbieranie źródeł historycznych, a także paremiografia⁴.

Amalia Bartoszewicz po ślubie pozostawała w domu, zajmując się jego prowadzeniem i wychowaniem dzieci. Rodzina pod tym względem nie odbiegała od wzorców epoki. Wychowana według ówczesnych reguł Amalia spełniała się w roli pani domu, prowadząc gospodarstwo w zgodzie z ówczesnymi normami.

² Datę urodzenia podają za: Z. Gloger, *Julian Bartoszewicz (1821–1870)*, [w:] *Pisma rozszerzone*, t. I (1863–1876), red. J. Ławski, J. Leończuk, Białystok 2014, s. 386.

³ K. Bartoszewicz, *Dawna Biała na Podlasiu w wspomnieniach mego dziadka Adama (1792–1787). Przyczynek do dziejów miasta gimnazjum*, Biała Podlaska 1928, s. 2–3. Według tradycji rodzinnej przodkowie rodziny Zengtellerów byli emigrantami z Francji, którzy osiedlili się na ziemiach polskich, w Wielkopolsce. *Ibidem*.

⁴ Szerzej na temat losów rodziny Bartoszewiczów *vide* np.: A. Moraczewski, *Bartoszewicz Adam Mateusz*, [w:] *Polski słownik biograficzny* [dalej: *PSB*], t. I, Kraków 1935, s. 323–324; I. Florczak, *Źródła do dziejów Podlasia w Archiwum rodziny Bartoszewiczów*, „*Studia z Historii Społeczno-Gospodarczej XIX i XX Wieku*” 2015, t. XV, s. 162–168; I. Ugorewicz, *Z Krakowa do Łodzi. Dzieje i zawartość Archiwum rodziny Bartoszewiczów*, „*Rocznik Łódzki*” 2013, t. LX, s. 185–188; Z. Zielińska-Klimkiewicz, *Księgozbiór Bartoszewiczów. Przeszłość i teraźniejszość*, „*Acta Universitatis Lodziensis. Folia Librorum*” 1998, t. VIII, s. 63–71.

O obowiązkach idealnej gospodyni, żony i kobiety wyznaczonych tej płci przez dziewiętnastowieczne społeczeństwo pisała m.in. Małgorzata Stawiak-Ososińska⁵. Od momentu wyjścia za mąż na kobiecie spoczywał obowiązek prowadzenia gospodarstwa domowego. Niezależnie od sytuacji majątkowej kobiety zamężnej, to ona w mniejszym lub większym stopniu była zaangażowana w kwestie związane z kuchnią, jej wyposażeniem i zaopatrzeniem. Obowiązków gospodarskich pani domu często nie wykonywała osobiście⁶, była jednak odpowiedzialna za nadzorowanie służby, planowanie wydatków tak, aby były adekwatne do dochodów⁷.

Prowadzenie domu ułatwiały dostępne na rynku czytelniczym poradniki⁸. Amalia Bartoszewiczowa korzystała, choć zapewne w mniejszym stopniu niż jej córki lub synowe, z rozwijającej się w stolicy prasy polskiej czy literatury kobiecej. Zgodnie z tradycją i zaleceniami obecnymi także w wyżej wspomnianych wydawnictwach prowadziła zapiski związane z funkcjonowaniem gospodarstwa domowego⁹. Nieco później, w 1882 r. w jednym z poradników pisano:

⁵ M. Stawiak-Ososińska, *Ponętna, uległa, akurтна. Ideal i wizerunek kobiety polskiej pierwszej połowy XIX wieku (w świetle ówczesnych poradników)*, Kraków 2010. Wśród autorów zajmujących się problematyką roli kobiety w społeczeństwie dziewiętnastowiecznym należy wymienić m.in.: A. Lisak, *Miłość, kobieta i małżeństwo w XIX wieku*, Warszawa 2009; A. Laudau-Czajka, *Przygotowanie do małżeństwa według wybranych poradników z XIX i XX wieku*, [w:] *Kobiety i małżeństwo. Społeczno-kulturowe aspekty seksualności. Wiek XIX i XX*, t. VIII, red. A. Żarnowska, A. Szwarc, Warszawa 2004, s. 3–23; J. Syguła, *Pozycja i rola kobiety w rodzinie na ziemiach polskich w XIX stuleciu*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2009, z. 136, s. 57–76; A. Żarnowska, *Kobieta i rodzina w przestrzeni wielkomiejskiej na ziemiach polskich w XIX i XX wieku*, red. A. Janiak-Jasińska, K. Sierakowska, A. Szwarc, Warszawa 2013 i wiele innych.

⁶ Służące były zatrudniane nawet w niezamożnych gospodarstwach.

⁷ E. Kowicka, *Zmiana roli kobiety w prowadzeniu domu w XIX wieku*, [w:] *Kobieta i kultura życia codziennego. Wiek XIX i XX*, red. A. Żarnowska, A. Szwarc, Warszawa 1997, s. 153, 155.

⁸ *Ibidem*, s. 153–154; M. Stawiak-Ososińska, *op. cit.*, s. 8–10. Dla przykładu można wymienić kilka z nich: K. Hoffmanowa, *Pamiętka po dobrej matce, czyli ostanie rady jej dla córki*, Warszawa 1819; *Wydoskonalona kucharka zawierająca w sobie opisanie potraw i różnych napojów oraz sekreta toaletowe, nowe sposoby prania bielizny i szali*, Warszawa 1847; L. Ćwierczakiewiczowa, *Poradnik porządku w domu i różnych nowości gospodarskich*, Warszawa 1876; F.E. Chassay, *Obowiązki kobiet w rodzinie*, przekł. ks. J. Dziubacki, Warszawa 1854.

⁹ W wydanej na początku lat pięćdziesiątych XIX w. w Warszawie książce francuskiego autora pisano: „Ułożwszy plan całoroczny przychodów i wydatków w pierwszych dniach Stycznia [sic!] trzeba sobie przygotować dwie książki na rachunki. Pierwsza, będzie to rodzaj dzienniczka lub notatki, którą trzeba mieć zawsze przy sobie. Wpisywać należy w tę książeczkę przychody i wydatki, zaraz jak je czynimy; bez tej bowiem przezorności możemy zapomnieć o wielu rzeczach. Druga będzie to prawdziwa książka rachunkowa, do której

Zapisywanie domowych wydatków w gospodarską książkę jest rzeczą konieczną; zwyczaj ten powinien zaprowadzić się nie tylko w gospodarstwach wielkich [...] ale i w małych gospodarstwach. [...] Każda więc gospodyni domowa musi umieć rachować i mieć książki rachunkowe te bowiem przedstawiają jej najdokładniej bieg interesów domowych, wykażą równowagę między dochodami i rozchodami, z których może każdej chwili złożyć rachunek przed mężem¹⁰.

Analizując listy wydatków Bartoszewiczowej, można odnieść wrażenie, że spisywano codzienne sprawozdanie z dokonanych zakupów, aby w każdej chwili móc je przedstawić do kontroli panu domu. Trudno jednak nie zgodzić się z argumentem, że prowadzenie ksiąg rachunkowych ułatwiało panowanie nad domowym budżetem, czyli kwotą przeznaczoną przez męża na dom i wydatki rodzinne¹¹. W przypadku rodziny Bartoszewiczów miesięczny budżet był zależny od dochodów pana domu, wykonującego, jak wspomniano wyżej, zawód nauczyciela i inspektora szkół warszawskich do 1850 r.¹² Podstawą utrzymania rodziny była więc urzędnicza pensja, a następnie emerytura w wysokości około 650 rs. rocznie¹³. Dochody te nie zawsze pozwalały na zaspokojenie podstawowych potrzeb rodziny¹⁴. Dodatkowo Adam Bartoszewicz otrzymywał wynagrodzenie za publikowanie artykułów w prasie warszawskiej lub za współpracę z *Encyklopedią* Orgelbranda, jednak były to zarobki stosunkowo niewielkie i nieregularne. Na utrzymaniu rodziny, po usamodzielnieniu się synów, pozostawały również niezamężne córki – Józefa i Klementyna. Zamieszkiwały one z rodzicami do końca ich życia, stopniowo, jak można się spodziewać, przejmując obowiązki prowadzenia domu.

należy wpisywać codziennie w oddzielnych rubrykach, wydatki i przychody, umieszczone tymczasowo w pierwszej”. F.E. Chassay, *op. cit.*, s. 123–124.

¹⁰ J. Selingerowa, *Obowiązki kobiet każdego stanu w zakresie gospodarstwa domowego*, Lwów 1882, s. 47–48.

¹¹ *Ibidem*, s. 47.

¹² APŁ, ArB, Adam Bartoszewicz – akta osobiste oraz dotyczące pracy dydaktycznej, sygn. 731, k. 7–8; I. Florczak, *op. cit.*, s. 60.

¹³ J. Schiller, *Portret zbiorowy nauczycieli warszawskich publicznych szkół średnich 1795–1862*, Warszawa 1998, s. 179, 192. Od 1846 r., według przepisów, po 30 latach pracy przysługiwała emerytura w wysokości pełnej ostatniej pensji. *Ibidem*, s. 192.

¹⁴ Sytuacja finansowa rodziny poprawiła się w momencie, gdy Adam Bartoszewicz objął stanowisko inspektora. Wówczas jego pensja wzrosła do 600–650 rbs rocznie. Warto dodać, że pozostawione źródła z lat siedemdziesiątych XIX w. zawierające zestawienie wydatków miesięcznych wskazują, że rodzina rocznie wydawała znacznie więcej niż wynosił dochód pana domu z tytułu wykonywania pracy lub pobierania emerytury. Fakt świadczy o tym, że rodzina posiadała też inny dochód, być może związany z dodatkową pracą wykonywaną przez Adama Bartoszewicza.

W archiwum rodziny Bartoszewiczów, w formie szczątkowej zachowały się zapiski gospodarskie prowadzone od 1841 r.¹⁵ Trudno jednoznacznie określić, czy tego rodzaju rachunki Bartoszewiczowa prowadziła już wcześniej (np. podczas pobytu w Białej Radziwiłłowskiej czy Łukowie) lub później – można jedynie domyślać się, że zapewne tak było, gdyż prowadzenie księgi wydatków, czy inaczej rachunków, było w owym czasie popularne i polecane, jak wspomniano wyżej, w poradnikach dotyczących gospodarstwa domowego. Księgi notatek z lat pięćdziesiątych XIX w. zachowały się w formie szczątkowej, w postaci pojedynczych kart. Na jednej karcie występowały zapiski z kilku lat¹⁶. Zapisano na nich zestawienie wydatków miesięcznych lub rocznych, w sposób raczej chaotyczny i nieregularny, nie uwzględniając wydatków na żywność, a jedynie na przedmioty kupowane raczej sporadycznie i stanowiące znaczny koszt, tj. odzież, przedmioty wyposażenia mieszkania itp. Na kartach występowały zapiski dotyczące nadzwyczajnych wydarzeń w rodzinie, takich jak wyjazd domowników lub śmierć znajomych osób¹⁷. Z kolei pojedyncze karty z lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych¹⁸, obok zapisków związanych z prowadzeniem domu, zawierają informacje dotyczące wydarzeń z życia rodziny. Dopiero notatki z początku lat siedemdziesiątych miały charakter bardziej regularny i w większym zakresie dotyczyły wydatków związanych z zakupem żywności. Zmiana charakteru pisma oraz większa skrupulatność w sporządzaniu notatek może sugerować, że obowiązki domowe związane z prowadzeniem gospodarstwa mogły zostać przejęte przez jedną z niezamężnych córek. Zdarzało się, że pod datą dzienną gospodyni wymieniała zakupione produkty wraz z ceną, wyrażoną w złotych polskich (rzadziej w rublach)¹⁹. Czasem pani domu zapisywała również ilość zakupionych towarów. Warto też dodać, że w spisie rachunków nadal umieszczano wydatki na artykuły niespożywcze, takie jak odzież, obuwie, drobne artykuły przemysłowe (igły, serwety, szare mydło, koronki itp.), które kupowano znacznie rzadziej. Wyjątek stanowiła nafta, niezbędna substancja, służąca głównie do oświetlenia domu.

¹⁵ APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – księga notatek 1841–[1864], sygn. 3826. Warto dodać, że obok informacji o bieżących wydatkach autorka zapisywała też inne, np. dotyczące codziennych wydarzeń.

¹⁶ APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – księga notatek domowych 1860–1876, sygn. 3827, k. 17.

¹⁷ *Ibidem*, k. 17, 18, 19, 23. Ze względu na chaotyczność zapisków i umieszczanie notek z różnych lat na tych samych kartach uporządkowanie chronologiczne kart w ramach jednostki archiwalnej było znacznie utrudnione, więc daty stanowiące cezurę jednostek są raczej umowne.

¹⁸ APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – księga notatek domowych 1860–1876, sygn. 3827; Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828.

¹⁹ Warto pamiętać, że złoty polski został zastąpiony rublem w wyniku reformy monetarnej w Królestwie Polskim w 1841 r. W pozostawionych zapiskach aż do lat siedemdziesiątych XIX w. wydatki często zapisywano posługując się złotym polskim.

10

Styczeń

Skutek następujący	137	20
Chusteczki od krowy	26	"
Papier i linjowanie faktowego	22	
Włosek oddatam za różne rzeczy	56	20
Włosekowi	5	20
Chwałki i krowy	5	20
Włosek dla krowy Juliana	29	10
Włosek i od krowy	44	20
Włosek krowy	5	15
Garnki	8	10
Włosek	30	"
Od przeobierania faktów	93	16
Nabieranie na wózek Juliana	35	10
Włosekowi	6	20
	105	25

Luty

Włosekowi	43	10
Od krowy krowy	1	10
Papier i krowy nie krowy	10	"
Lupiniki i krowy	21	15
Włosek na wózek s.p. Juliana	5	20
Włosek na krowy	26	
Włosek	24	
P. Jurek i P. Jurekfeldt	82	10
	178	15

Zestawienie wydatków za miesiące styczeń i luty 1871 r.

Źródło: Archiwum Państwowe w Łodzi, Archiwum rodziny Bartoszewiczów, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 10

Na koniec każdego miesiąca wydatki podliczano i sumowano. Powyżej umieszczono kartę ilustrującą wydatki w styczniu 1871 r. Warto zwrócić uwagę na fakt, że wydatki nadal zapisywano w złotych polskich, a zestawienie nie zawiera produktów żywnościowych²⁰. Być może były one rejestrowane w innym notatniku.

Taki sposób prowadzenia rachunków i rozliczania wydatków domowych występuje w notatkach z początku lat siedemdziesiątych i może sugerować zmianę osoby odpowiedzialnej za prowadzenie domu. Przekazanie tego zadania niezamężnej córce było naturalną kolejną rzeczą, szczególnie w momencie, gdy matka, ze względu na podeszły wiek, nie mogła wykonywać dotychczasowych obowiązków. Należy pamiętać, że to jednak ona podejmowała najważniejsze decyzje dotyczące zarządzania gospodarstwem domowym.

Dzięki zachowanym notatkom Bartoszewiczowej (i zapewne jej córek)²¹ możemy odtworzyć dietę przeciętnego domu inteligencji warszawskiej (mieszczańskiego) i określić, jakie produkty pojawiały się najczęściej na stole, a także, jak kształtowały się wydatki przeciętnej rodziny inteligenckiej w Warszawie, czy wreszcie, jakie były ceny podstawowych artykułów wykorzystywanych w gospodarstwie domowym. Lista zakupów pozwala również oszacować sytuację finansową rodziny, której podstawowym źródłem dochodu była pensja nauczycielska, a od 1850 r. emerytura pana domu. Przykładowo – rachunki z 1871 r. są prowadzone miesięcznie, jednak nie rejestrują pieniędzy przeznaczonych na żywność, a inne znaczące wydatki, takie jak komorne (100 rubli miesięcznie), koszty utrzymania służby, węgiel, odzież, obuwie itp. Znaczną część wydatków w tym roku stanowiły sumy przeznaczone dla wnuka Kazimierza Bartoszewicza, który rok po śmierci ojca Juliana rozpoczął studia w Uniwersytecie Jagiellońskim. Dziadkowie przeznaczyli znaczną sumę (1116 złp, czyli około 180 rbs) na urządzenie się studenta w Krakowie, przesyłali mu również regularnie drobniejsze kwoty. Łącznie wydatki w roku 1871 wyniosły 7367 złp

²⁰ APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 10.

²¹ W lutym 1872 r. wśród zapisków znalazł się zapis – „na chorobę ojca – 200” [złoty] – stąd wniosek, że rachunki prowadziła jedna z córek Amalii, Józefa lub Klementyna. Warto dodać, że w tym miesiącu ogólne wydatki na gospodarstwo domowe wyniosły 743 ruble. APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 17. Dużą część tej kwoty (333 ruble i 10 kopiejek) wysłano studiującemu w Krakowie synowi Juliana, Kazimierzowi. *Ibidem*. Zestawienie wydatków z marca zawiera kwoty przeznaczone na imieniny matki (czyli Amalii) oraz zapis „imieniny moje” – 19 marca obchodzono tradycyjnie imieniny Józefa (związane z obchodzoną w Kościele katolickim uroczystością św. Józefa Oblubieńca). *Kalendarz domowy na rok przestępny 1872*, Warszawa 1872, s. 11. Ten zapis wskazuje, że notatki prowadziła córka Józefa, która w tym dniu obchodziła imieniny. *Ibidem*, Józefa Bartoszewicz (córka Adama), Album pamiątkowy z wpisami rodziny i przyjaciół, sygn. 3830, k. 19.

i 18 gr (około 1100 rbs). Suma ta nie obejmowała, jak wspomniano wyżej, wydatków na produkty spożywcze²². W tej samej jednostce archiwalnej znajdują się pojedyncze karty, na których spisywano codzienne wydatki na żywność²³.

Odmienność dziewiętnastowiecznej kuchni mieszczańskiej opisała Bożena Płonka-Syroka²⁴. W artykule poświęconym zagadnieniu wyżywienia mieszczan badaczka wskazała kilka najważniejszych cech charakteryzujących kuchnię mieszkańców dużych miast na ziemiach polskich w XIX w. Zwróciła uwagę na fakt, że gospodarstwa domowe mieszczan były uzależnione od żywności dostępnej sezonowo, a produkty, których używano w kuchni, nabywano na wolnym rynku. Ilość, jakość i różnorodność tych produktów była zależna od stopnia zamożności rodziny, indywidualnych upodobań i zwyczajów domowników. Posiłki były przygotowywane przez służbę, którą nadzorowała pani domu. Ona też sprawowała nadzór nad zakupami i prowadziła rodzinne rachunki, dysponowała kluczami do spiżarni i odpowiadała za każdą przyrządzoną w domu potrawę. Dbała o przygotowanie zapasów i przetworów na zimę, odpowiednie wyposażenie kuchni, umeblowanie i urządzenie poszczególnych pomieszczeń²⁵.

Według literatury przedmiotu w drugiej połowie XIX w. jedzono zazwyczaj trzy posiłki dziennie – śniadanie, obiad i kolację. Najważniejszym z nich był obiad – jego pora była uzależniona od czasu pracy zawodowej męża²⁶. W domach mieszczańskich przyjął się również zwyczaj urządzania podwieczorku, podawanego zazwyczaj o godzinie 5 po południu, na którym często obecni byli goście. Podawano wówczas herbatę wraz ze skromnymi dodatkami, takimi jak kruche ciasteczka. Podstawowe produkty, do których należało pieczywo, czyli chleb i bułki²⁷, kupowano codziennie, inne, takie jak mięso czy warzywa, raz lub dwa razy w tygodniu. Rzadziej, ale zapewne w większych ilościach kupowano ziemniaki (czyli w XIX w. kartofle),

²² APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 10–16.

²³ *Ibidem*, k. 33.

²⁴ B. Płonka-Syroka, *Kuchnia mieszczańska na ziemiach polskich w XIX w.*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. I, red. B. Płonka-Syroka, H. Grajeta, A. Syroka, Wrocław 2018, s. 90–91.

²⁵ *Ibidem*; M. Stawiak-Ososińska, *op. cit.*, s. 233–236.

²⁶ B. Płonka-Syroka, *op. cit.*, s. 91.

²⁷ Potwierdzają to zapiski z października 1874 r. (APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 34–46), które zachowały się w komplecie. Codziennie zapisywano produkty, które kupowano w danym dniu. Dla przykładu – 19 października zakupiono bułki, chleb, mięso, włoszczyznę, kaszę perłową, kartofle, gruszki, herbatę i mydło, następnego dnia natomiast bułki, kielbasę, kartofle, słoninę, buraki i wódkę, a 21 października chleb, ryż, włoszczyznę, słoninę, mięso, kartofle, bułki, naftę i krochmal. *Ibidem*, k. 42.

cukier, ryż, kaszę, mąkę czy herbatę, a zatem te produkty, które łatwiej można było przechować w warunkach domowych. Dla przykładu – do końca XIX w. można było kupować tzw. głowy cukru, czyli bryły cukru uformowane w kształt stożka o różnej wielkości, od którego w razie potrzeby odłamywano odpowiedniej wielkości kostki i wkładano je do ust²⁸.

Wśród owoców przeważały jabłka, rzadziej w domu jadano cytrusy, takie jak np. pomarańcze, cytryny, figi czy famaryndy (czyli chińskie daktyle). Z warzyw sięgano po wspomniane wyżej ziemniaki, kapustę, cebulę czy buraki. Sezonowo pojawiały się grzyby, szpinak, karotka. Raz w tygodniu kupowano również tzw. włoszczyznę, zazwyczaj w komplecie z mięsem. Z zapisków pani domu wynika, jak już wspomniano wyżej, że mięsa w rodzinie nie kupowano codziennie. Do potraw wykorzystywano głównie wołowinę lub cielęcinę (uważane w tym czasie za zdrowy rodzaj mięs)²⁹ – wieprzowina w spisach wydatków pojawia się rzadko. Popularna natomiast była słonina służąca do przygotowywania potraw. O wiele częściej w jadłospisie rodziny gościły ryby, przede wszystkim śledzie, czasem sardynki. Popularność ryb związana była też z nakazami życia religijnego – rodzina Bartoszewiczów ściśle przestrzegała dni postnych, podczas których wykluczano z diety dania mięsne. Z wędlin najczęściej jadano serdelki, na stole gościła również szynka. Zdarzało się często, że pani domu nie zapisywała rodzaju kupowanego mięsa. Z notatek nie wynika również, aby na stole rodziny mieszkającej w Warszawie pojawiała się dzierzyna, popularna jeszcze w dworach i dworkach ziemiańskich i jak wiadomo, trudniej dostępna w dużym mieście. Ani razu nie wspomniano o osiemnastowiecznym przysmaku, szczególnie cenionym przez szlachtę, czyli o kapłonie, choć w ówczesnych książkach kucharskich (także tych późniejszych, z okresu Drugiej Rzeczypospolitej) pojawiały się często przepisy kulinarne z wykorzystaniem tego rodzaju drobiu. Jeżeli chodzi o nabiał, królowała śmietana i śmietanka, wykorzystywana zapewne do herbaty, kawy i deserów. Kupowano masło, mleko i jajka. Do przygotowania zup nabywano różnego rodzaju zakwasy, barszcze, szczaw czy buraki. Z deserów na stole pojawiały się ciasta, cukry, pierniki, czasem sucharki. Wśród przypraw królowała sól, co oczywiście nie jest zaskoczeniem. W kuchni wykorzystywano również pieprz, ocet, cynamon.

²⁸ W rodzinie Bartoszewiczów stosunkowo często kupowano głowy cukru, zazwyczaj o wadze 1 funta. APŁ, ArB, sygn. 3827, k. 16, 17, 18, 26, 34.

²⁹ D. Kałwa, *Polska doby rozbiorów i międzywojenna*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2015, s. 267. O szczególnej popularności dań z wołowiny w kuchni polskiej w drugiej połowie XIX w. pisała Ewa Ihnatowicz, opierając się na książkach kucharskich z epoki, a także odwołując się do pozytywistycznych dzieł literackich. E. Ihnatowicz, *Literacki świat rzeczy. O realiach pozytywistycznej powieści obyczajowej*, Warszawa 1995, s. 131–132.

Jednym z najważniejszych naparów w życiu codziennym była oczywiście herbata. Kupowano ją w dużych ilościach (w funtach). Zwyczaj picia herbaty rozpowszechnił się wraz napływem Rosjan na ziemie polskie. Z czasem coraz popularniejsze stały się popołudniowe herbatki, w mniejszym lub większym gronie, na których podawano herbatę wraz z różnymi dodatkami. Tego rodzaju spotkania były sformalizowane i w zależności od liczby obecnych gości mogły mieć charakter małych lub dużych przyjęć. Do przygotowania herbaty wykorzystywano różnego rodzaju imbryki i czajniki oraz zaczerpnięty ze wzorów rosyjskich samowar. Podawano ją w szklankach lub filiżankach z kruchymi ciasteczkami lub tartinkami z masłem. Do herbaty dodawano śmietankę (być może dlatego kupowano ją tak często), mleko, powidła lub zwyczajem rosyjskim plasterki cytryny. Podczas spotkań towarzyskich samowar stawiano na specjalnie do tego przeznaczonym stoliku. Używano przy tym wspomnianych wyżej kawałków cukru, nie dodając ich jednak do naparu, a wkładając do ust i popijając. Istniał również zwyczaj podawania herbaty „po angielsku”, z mlekiem lub śmietanką, w towarzystwie przeróżnych wędlin, serów i pieczywa³⁰. Dodatkami do naparu były również domowe konfitury, przygotowywane pod czujnym okiem gospodyni. Podczas ważniejszych spotkań na stole stawiano serwis do herbaty, w zależności od zamożności rodziny, srebrny lub porcelanowy.

Zdarzało się, że na stole zagościło piwo³¹, uważane wówczas za zdrowy napój, lub mocniejszy trunek, taki jak likier³² czy wódka. Likiery podawano gościom wraz z kawą. Na stole pojawiały się również różne gatunki wody mineralnej, tj. selcerska czy woda z Vichy, a na święta także wino³³. Warto w tym miejscu dodać, że święta³⁴ kościelne celebrowano również przy stole – z tej okazji pojawiały się na nim przeróżne przysmaki, takie jak szynka pieczona, kilka rodzajów kielbas i ciast, owoce. Dla przykładu: na przygotowanie świąt Bożego Narodzenia w 1871 r. przeznaczono 250 zł z 758 zł wydanych łącznie w ostatnim miesiącu tego roku³⁵.

³⁰ E. Wieruch-Jankowska, *Herbata na warszawskim stole XIX wieku. Zwyczaje i akcesoria*, „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska” 2015, t. XIII, nr 1, s. 27, 29, 33.

³¹ Piwo kupowano np. na święta w 1877 r. – APŁ, ArB, sygn. 3827, k. 2.

³² Na przykład arak. *Ibidem*, k. 19.

³³ APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 11.

³⁴ Warto w tym miejscu przytoczyć listę produktów, które kupiono przed świętami Bożego Narodzenia w 1872 r.: „jabłka, orzechy, pierniki i bakalie [*sic!*], strudle, wino, wódka, gęś, ryby, masło, czekolada, cytryny, ser, świece, cukier”. *Ibidem*, k. 22.

³⁵ *Ibidem*, k. 16.

Z notatnika Amelii Bartoszewiczowej wynika, że artykuły pierwszej potrzeby kupowano codziennie, także w niedzielę³⁶. Największym targowiskiem w ówczesnej Warszawie był targ za Żelazną Bramą, rozciągający się pomiędzy Koszarami Mirowskimi a Ogrodem Saskim. Był najpopularniejszym miejscem codziennych zakupów żywnościowych. W ilustrowanym przewodniku po Warszawie z 1893 r. pisano:

Jest on wyrocznią, decydującą o tem, co w jakiej porze i po jakiej cenie dostać można z przedmiotów potrzebnych do życia codziennego. Istnieje on od dawna, w ostatnich czasach tylko uporządkowano go znacznie i na niektóre przedmioty, jak ryby, mięso itp. dozwolono targować tylko do godziny 2 po południu [...]. W ogólności targ za Żelazną Bramą jest niezmiernie ożywiony, zwłaszcza w godzinach porannych, kiedy okoliczna ludność zaopatruje się w środki żywności na dzień cały, a w piątek większa część Warszawy tu zapasy kupuje [...]. Jednym słowem, dostać tu można wszystkiego, zwłaszcza z zakresu potrzeb kuchennych³⁷.

Wiele z artykułów kupowano sezonowo i jadano wtedy, gdy były dostępne. Dieta w mieście, także w połowie XIX w., była uzależniona od zmieniającej się przyrody, bardziej urozmaicona w okresie letnim i jesiennym, kiedy na stole gościły sezonowe owoce i warzywa. Z dostępnych wówczas płodów natury przygotowywano przetwory na zimę, za co odpowiedzialna była pani domu. Zakupów na targach warszawskich już od wczesnych godzin rannych dokonywały służące, rzadko w tym czasie towarzyszyły im panie domu. Jadano również produkty kolonialne, np. wymienione wyżej figi, daktyle czy sprowadzane z Włoch pomarańcze. Można je było kupić w popularnych w Warszawie sklepach kolonialnych nawet w niedzielę, gdyż wiele z nich prowadzili Żydzi, dla których, jak wiadomo, dniem wolnym od pracy były soboty. Jednym z nich był sklep Millera mieszczący się w gmachu teatralnym przy placu Teatralnym, w którym zaopatrywano się w przeróżne produkty pochodzenia kolonialnego, ale też wszelkiego rodzaju ciasta i ciastka³⁸.

³⁶ *Ibidem*, sygn. 3827, k. 33, 34.

³⁷ *Ilustrowany przewodnik po Warszawie wraz z treściwym opisem okolic miasta*, Warszawa 1893, s. 174–175; E. Kowecka, *Sprzedać! Kupić! Sklepy warszawskie z artykułami domowymi 1830–1870*, Warszawa 1998, s. 24.

³⁸ *Ilustrowany przewodnik...*, s. VIII, 7. W niedzielę rodzina Bartoszewiczów kupowała ciastka właśnie w sklepie Millera. APŁ, ArB, Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828, k. 33.

Z zakupionych produktów można było przygotować mniej lub bardziej wykwintne potrawy, opierając się na coraz bardziej powszechnych i dostępnych książkach kucharskich. Zanim na rynku polskim pojawił się bestseller w postaci książki pt. *365 obiadów za 5 zł* Lucyny Ćwierczakiewiczowej³⁹, panie domu korzystały z książek kucharskich autorstwa Jana Szyttlera⁴⁰, np. z *Kucharki oszczędnej* wydanej po raz pierwszy w 1835 r.⁴¹ czy też tegoż samego autora, nieco późniejszej *Skrzętnej gospodyni*⁴². Wspomniane wyżej książki kucharskie były przeznaczone nie dla zawodowych kucharzy, ale przede wszystkim dla pań domu i gospodyń w domach średniozamożnych mieszczan. Z kolei dzieło Lucyny Ćwierczakiewiczowej wprowadzało swoistą rewolucję w planowaniu i zarządzaniu kuchnią i gospodarstwem domowym. W publikacji zalecano podawanie obiadów dwudaniowych, zakończonych deserem, uwzględniano sezonowość dostępnych produktów żywnościowych, różnorodność potraw, zwracając przy tym uwagę na ich cenę⁴³.

³⁹ *365 obiadów za 5 złotych przez Lucynę C.[Ćwierczakiewiczową]*, Warszawa 1860. Lucyna Ćwierczakiewicz była znaną w Warszawie działaczką społeczną, autorką bardzo poczytnych książek kucharskich. Próbowwała również swych sił jako pisarka i tłumaczka. Pierwsze jej tłumaczenia i utwory pojawiły się na łamach redagowanej przez Juliana Bartoszewicza „Kroniki Wiadomości Krajowych i Zagranicznych”. I. Mucha, *Kucharka niepospolita, czyli życie i twórczość Lucyny Ćwierczakiewiczowej*, [w:] *Historia zwyczajnych kobiet i zwyczajnych mężczyzn. Dzieje społeczne w perspektywie gender*, red. D. Kałwa, T. Pudłocki, Przemysł 2007, s. 8. Książka kucharska Ćwierczakiewiczowej cieszyła się zainteresowaniem przez dziesięciolecia i była wielokrotnie wznawiana, a jej popularność sięgała poza granice zaboru rosyjskiego. Nawet na początku XX w. panie domu posiadały własne egzemplarze i nie wyobrażały sobie prowadzenia gospodarstwa domowego bez tego dzieła. Dla przykładu – w 1896 r. Zofia Moraczewska, wówczas młoda mężatka mieszkająca w Galicji Wschodniej, pisała do siostry: „Upragniona Ćwierciakiewiczowa [!] rozjaśniła horyzont moich kulinarnych myśli i przepisy, które mi przesałaś są w wysokim stopniu na czasie [...]”. Z. Moraczewska, *Listy do siostry 1896–1933. Dziennik 1891–1895 (1950)*, wstęp i oprac. J. Dufurat, P. Cichoracki, Łomianki 2018, s. 98.

⁴⁰ Jan Szyttler (ok. 1779–1850) – urodzony w Warszawie, kucharz i autor książek kucharskich, które zawierały wiele przepisów kuchni regionalnej i były bardzo popularne na ziemiach polskich. Podawały też wiele wskazówek kulinarnych i przepisów ułatwiających prowadzenie kuchni początkującym paniom domu. J. Dumanowski, *Szyttler (Szytler) Jan*, [w:] *PSB*, t. L, Warszawa–Kraków 2014–2015, s. 430–431.

⁴¹ Pełny tytuł dzieła brzmiał: *Kucharka oszczędna czyli przepisy łatwego i niekosztownego sporządzania potraw, opatrzenia spiżarni w potrzebne zapasy, dystyliowania wódek itd. przez Jana Szyttlera*, Wilno 1835.

⁴² *Skrzętna gospodyni czyli tom drugi kucharki oszczędnej przez Jana Szyttlera*, Wilno 1846.

⁴³ M. Sztokisz, *Pani od obiadów. Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Historia życia*, Warszawa 2018, s. 150.

W literaturze przedmiotu kuchnia czy też zwyczaje żywieniowe mieszczań czy inteligencji jest znacznie słabiej rozpoznana niż zwyczaje kulinarne domów ziemiańskich⁴⁴ bądź kuchnia chłopska⁴⁵. O wiele więcej mieszczańskich smaków odnajdujemy w literaturze pięknej, szczególnie pozytywistycznej, w której temat kulinariów był wykorzystywany do zobrazowania różnic pomiędzy poszczególnymi warstwami społecznymi, ich pozycji, obyczajów, poglądów i stosunku do pracy zarobkowej. Szczególnym przykładem wykorzystania zwyczajów panujących przy stole jest *Lalka* Bolesława Prusa, w której autor ukazał je szeroko, by za ich pomocą scharakteryzować poszczególnych bohaterów i podkreślić odrębności społeczne⁴⁶.

Bibliografia (Bibliography)

Źródła archiwalne

Archiwum Państwowe w Łodzi [APŁ]

Archiwum rodziny Bartoszewiczów [ArB]

Adam Bartoszewicz – akta dotyczące starań o przyznanie szlachectwa, sygn. 744

Adam Bartoszewicz – akta osobiste oraz dotyczące pracy dydaktycznej, sygn. 731

⁴⁴ Dla przykładu: B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010; *Tradycyjna kuchnia w dworach i dworkach. Ze zbiorów Centralnej Biblioteki Rolniczej im. Michała Oczapowskiego*, oprac. i wybór W. Mierzecka, Warszawa 2006; K. Studnicka-Mariańczyk, *Organizacja posiłków, czyli historia „od kuchni” w maluszyńskim pałacu Ostrowskich-Korabitoń*, [w:] *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, red. M. Korybut-Marciniak, M. Zbrzeźniak, Olsztyn 2013, s. 291–310; E. Kowecka, *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 2016; E. Kostrzewska, *Miłość na widelcu. Kuchnia w rodzinach ziemiańskich na przełomie XIX i XX wieku*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. II (*Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym. Ciągłość i zmiana*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020, s. 101–114.

⁴⁵ Cf. m.in.: M. Paciorek, *Kuchnia chłopska, czyli o żywieniu się ludu chłopskiego na ziemiach polskich na przełomie XIX i XX wieku w opinii ówczesnych doniesień prasowych*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. I, s. 157–176. Literaturę przedmiotu dotyczącą kuchni chłopskiej w ujęciu regionalnym zebrał m.in. Paweł Wysokiński – P. Wysokiński, *Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich w opinii badaczy*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. II, s. 129–144.

⁴⁶ A. Bąbel, *Kuliniaria*, [w:] *Leksykon „Lalki”*, red. eadem, A. Kowalczykowa, Warszawa 2011, s. 64–66. O kulinariach w literaturze pozytywistycznej pisała również Ewa Ihnatowicz, *op. cit.*, s. 127–149.

Adam Bartoszewicz – akta osobiste, sygn. 734

Amalia Bartoszewicz – książka i spisy wydatków domowych 1871–1876, sygn. 3828

Amalia Bartoszewicz – księga notatek 1841–[1864], sygn. 3826

Amalia Bartoszewicz – księga notatek domowych 1860–1876, sygn. 3827

Józefa Bartoszewicz (córka Adama), Album pamiątkowy z wpisami rodziny i przyjaciół, sygn. 3830

Źródła drukowane

365 obiadów za 5 złotych przez Lucynę C.[Ćwierczakiewiczową], Warszawa 1860.

Bartoszewicz K., *Dawna Biała na Podlasiu w wspomnieniach mego dziadka Adama (1792–1787). Przyczynek do dziejów miasta gimnazjum*, Biała Podlaska 1928.

Chassay F.E., *Obowiązki kobiet w rodzinie*, przekł. ks. J. Dziubacki, Warszawa 1854.

Ćwierczakiewiczowa L., *Poradnik porządku w domu i różnych nowości gospodarskich*, Warszawa 1876.

Gloger Z., *Julian Bartoszewicz (1821–1870)*, [w:] *Pisma rozszerzone*, t. I (1863–1876), red. J. Ławski, J. Leończuk, Białystok 2014, s. 385–412.

Hoffmanowa K., *Pamiętka po dobrej matce, czyli ostatek rady jej dla córki*, Warszawa 1819.

Ilustrowany przewodnik po Warszawie wraz z treściwym opisem okolic miasta, Warszawa 1893.

Kalendarz domowy na rok przestępny 1872, Warszawa 1872.

Moraczewska Z., *Listy do siostry 1896–1933. Dziennik 1891–1895 (1950)*, wstęp i oprac. J. Dufurat, P. Cichoracki, Łomianki 2018.

Selingerowa J., *Obowiązki kobiet każdego stanu w zakresie gospodarstwa domowego*, Lwów 1882.

Szytler J., *Kucharka oszczędna czyli przepisy łatwego i niekosztownego sporządzania potraw, opatrzenia spiżarni w potrzebne zapasy, dystyliowania wódek itd. przez Jan Szytlera*, Wilno 1835.

Szytler J., *Skrzętna gospodyni czyli tom drugi kucharki oszczędnej przez Jana Szytlera*, Wilno 1846.

Wydoskonalona kucharka zawierająca w sobie opisanie potraw i różnych napojów oraz sekretów toaletowych, nowe sposoby prania bielizny i szali, Warszawa 1847.

Opracowania

Bąbel A., *Kuliniaria*, [w:] *Leksykon „Lalki”*, red. A. Bąbel, A. Kowalczykowa, Warszawa 2011, s. 64–66.

Demidowicz T., *Reforma szlachectwa w Królestwie Polskim w latach 1836–1861*, „Czasopismo Prawno-Historyczne” 2010, t. LXII, z. 2, s. 145–170. <https://doi.org/10.14746/cph.2010.2.7>

- Dumanowski J., *Szyttler (Szytler) Jan*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. L, Warszawa–Kraków 2014–2015, s. 430–431.
- Florczak I., *Źródła do dziejów Podlasia w Archiwum rodziny Bartoszewiczów*, „Studia z Historii Społeczno-Gospodarczej XIX i XX Wieku” 2015, t. XV, s. 161–176. <https://doi.org/10.18778/2080-8313.15.10>
- Ihnatowicz E., *Literacki świat rzeczy. O realiach pozytywistycznej powieści obyczajowej*, Warszawa 1995.
- Kałwa D., *Polska doby rozbiorów i międzywojenna*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2015, s. 222–345.
- Kostrzewska E., *Miłość na widelcu. Kuchnia w rodzinach ziemiańskich na przełomie XIX i XX wieku*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. II (Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym. Ciągłość i zmiana), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020, s. 101–114.
- Kowecka E., *Sprzedać! Kupić! Sklepy warszawskie z artykułami domowymi 1830–1870*, Warszawa 1998.
- Kowecka E., *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 2016.
- Kowecka E., *Zmiana roli kobiety w prowadzeniu domu w XIX wieku*, [w:] *Kobieta i kultura życia codziennego. Wiek XIX i XX*, red. A. Żarnowska, A. Szwarc, Warszawa 1997, s. 151–158.
- Laudau-Czajka A., *Przygotowanie do małżeństwa według wybranych poradników z XIX i XX wieku*, [w:] *Kobiety i małżeństwo. Społeczno-kulturowe aspekty seksualności. Wiek XIX i XX*, t. VIII, red. A. Żarnowska, A. Szwarc, Warszawa 2004, s. 3–23.
- Lisak A., *Miłość, kobieta i małżeństwo w XIX wieku*, Warszawa 2009.
- Moraczewski A., *Bartoszewicz Adam Mateusz*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. I, Kraków 1935, s. 323–324.
- Mucha I., *Kucharka niepospolita, czyli życie i twórczość Lucyny Ćwierczakiewiczowej*, [w:] *Historia zwyczajnych kobiet i zwyczajnych mężczyzn. Dzieje społeczne w perspektywie gender*, red. D. Kałwa, T. Pudłocki, Przemyśl 2007, s. 7–20.
- Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010.
- Paciorek M., *Kuchnia chłopska, czyli o żywieniu się ludu chłopskiego na ziemiach polskich na przełomie XIX i XX wieku w opinii ówczesnych doniesień prasowych*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. I, red. B. Płonka-Syroka, H. Grajeta, A. Syroka, Wrocław 2018, s. 157–176.
- Płonka-Syroka B., *Kuchnia mieszczańska na ziemiach polskich w XIX w.*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. I, red. B. Płonka-Syroka, H. Grajeta, A. Syroka, Wrocław 2018, s. 87–110.
- Schiller J., *Portret zbiorowy nauczycieli warszawskich publicznych szkół średnich 1795–1862*, Warszawa 1998.

- Stawiak-Ososińska M., *Ponętna, uległa, akurтна. Ideal i wizerunek kobiety polskiej pierwszej połowy XIX wieku (w świetle ówczesnych poradników)*, Kraków 2010.
- Studnicka-Mariańczyk K., *Organizacja posiłków, czyli historia „od kuchni” w maluszyńskim pałacu Ostrowskich-Korabiotów*, [w:] *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, red. M. Korybut-Marciniak, M. Zbrzeźniak, Olsztyn 2013, s. 291–310.
- Syguła J., *Pozycja i rola kobiety w rodzinie na ziemiach polskich w XIX stuleciu*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2009, z. 136, s. 57–76.
- Sztofkiś M., *Pani od obiadów. Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Historia życia*, Warszawa 2018.
- Tradycyjna kuchnia w dworach i dworkach. Ze zbiorów Centralnej Biblioteki Rolniczej im. Michała Oczapowskiego*, oprac. i wybór W. Mierzecka, Warszawa 2006.
- Ugorowicz I., *Z Krakowa do Łodzi. Dzieje i zawartość Archiwum rodziny Bartoszewiczów*, „Rocznik Łódzki” 2013, t. LX, s. 185–204.
- Wieruch-Jankowska E., *Herbata na warszawskim stole XIX wieku. Zwyczaje i akcesoria*, „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska” 2015, t. XIII, nr 1, s. 23–47. <https://doi.org/10.17951/I.2015.13.1.23>
- Wysokiński P., *Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich w opinii badaczy*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, t. II (*Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym. Ciągłość i zmiana*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020, s. 129–144.
- Zielińska-Klimkiewicz Z., *Księgozbiór Bartoszewiczów. Przeszłość i teraźniejszość*, „Acta Universitatis Lodzensis. Folia Librorum” 1998, t. VIII, s. 63–71.
- Żarnowska A., *Kobieta i rodzina w przestrzeni wielkomięskiej na ziemiach polskich w XIX i XX wieku*, red. A. Janiak-Jasińska, K. Sierakowska, A. Szwarz, Warszawa 2013.

Notka o autorce

Dr Ilona Florczak – doktor nauk humanistycznych, adiunkt w Katedrze Historii Historiografii i Nauk Pomocniczych Historii Uniwersytetu Łódzkiego.

Zainteresowania naukowe: dzieje społeczne XIX i XX w., ze szczególnym uwzględnieniem historii życia codziennego, kultury materialnej, biografistyki, archiwistyki oraz nauk pomocniczych historii. W centrum jej badań znajdują się źródła osobiste – pamiętniki, listy, zapiski domowe – jako narzędzia do rekonstrukcji mikrohistorii i codzienności.



ilona.florczak@uni.lodz.pl