

Kilka uwag na temat pożywienia codziennego i odświętnego w dziewiętnastowiecznym Elblągu w świetle Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)

Radosław Kubus

PL ISSN 0023-5881; e-ISSN: 2719-6496

DOI: <https://doi.org/10.23858/KHKM71.2023.4.004>

<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/276479>

Jak cytować

Kubus, R. (2023). Kilka uwag na temat pożywienia codziennego i odświętnego w dziewiętnastowiecznym Elblągu w świetle Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830). Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 71(4), 465–481. <https://doi.org/10.23858/KHKM71.2023.4.004>

Radosław Kubus*

Kilka uwag na temat pożywienia codziennego i odświętnego
w dziewiętnastowiecznym Elblągu
w świetle *Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)*

Some remarks on the everyday and festive meals in nineteenth-century
Elbląg based on *Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)*

Abstrakt: Celem artykułu jest przedstawienie wybranych aspektów związanych z pożywieniem mieszczan elbląskich w pierwszej połowie XIX w. Podstawę pracy stanowią rękopiśmienne zapiski nieznannej z imienia elblążanki, zatytułowane *Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)*. Udało się wyodrębnić i zestawić niemal 150 wzmianek na temat różnych posiłków. Najczęściej wspominane były kolacje, natomiast praktycznie nie odnotowywano śniadań. Najobficiej jadano w okresie wiosenno-letnim oraz do Bożego Narodzenia do Objawienia Pańskiego. Autorka dziennika najczęściej opisywała posiłki niedzielne. Jadłospis wskazuje jednoznacznie, że należała ona do dobrze sytuowanej rodziny mieszczańskiej.

Słowa kluczowe: Elbląg, dzienniki, XIX w., Prusy, historia jedzenia, historia społeczna

Abstract: The aim of the text is to present selected aspects of the diet of Elbląg citizens in the first half of the nineteenth century, based on the anonymous Elbląg woman's diary titled *Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)*. It was possible to extract and collate almost 150 mentions of various meals. Dinners were the most often recorded meals, while breakfasts were almost never mentioned. The diet was richest during spring and summer months, and the twelve days of Christmas. Sunday repasts were the commonest to be described. The composition of the meals indicate that the diarist belonged to well-situated bourgeois family.

Key words: Elbląg (Elbing), diaries, nineteenth century, Prussia, food history, social history

* dr Radosław Kubus, Uniwersytet Gdański, Wydział Historii, Instytut Historii
radoslaw.kubus@ug.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0002-3320-9308>

W zbiorach Biblioteki Elbląskiej przechowywany jest rękopiśmienny dziennik niezna-nej z imienia elblążanki, zatytułowany *Tagebuch einer Elbingerin (1825–1830)*¹. Został on spisany jedną ręką i liczy 189 kart. Oprawiony jest w niebieską, wzorzystą tekturę. Brakuje mu tylnej okładki. Pomiędzy stronami dziennika znajdują się zasuszone rośliny oraz obrazki wycięte z papieru (ryc. 1–2). W opisie zamieszczonym na stronie EBC błędnie wskaza-ano, że jest to pamiętnik. W rzeczywistości mamy do czynienia z regularnie prowadzonymi (dzień po dniu) zapiskami, które niekiedy uzupełniano o pozyskane w późniejszym czasie in-formacje. Pierwszy wpis zamieszczono pod datą 1 września 1825 r., natomiast ostatni jest z 20 maja 1830 r.² Na wklejce odnotowano ołówkiem, że dziennik podarował bibliotece Fritz Brüning (*Geschenk von Fritz-Brüning*)³.

Nie ustalono, kim była jego autorka. Jest jednak wysoce prawdopodobne, że był on wła-nością przedstawicielki jednej z zamożnych elbląskich rodzin kupiecko-przemysłowych. W źródle odnotowano bowiem szereg nazwisk osób z najbliższego kręgu rodzinnego i towa-rzyskiego autorki, które przynależały do tego środowiska. Chodzi m.in. o rodziny: Achenwall, Albrecht, Baumgart, du Bois, Brauser, Enz, Fehrmann, Gotthilff, Härtel, Hanff, Hirsch, Hübner, Jebens, Kindt, Kluge, Kretschmer, Kriese, Marchand, Müller, Neumann, Ohlert, Oppenheim, Raschke, van Riesen, Rogge, Rudel, Silber, Speichert, Stahl, Steincke, Thiel, Thiessen, Wegmann, Weyrowitz, Weydemann, Zimmermann⁴. Ponadto na kartach dziennika wspomniani są duchow-ni (w tym superintendent⁵), urzędnicy i przedstawiciele magistratu, a także elbląscy malarze-artyści będący jednocześnie nauczycielami rysunku — np. Johann Heinrich Hoorn (Horn)⁶ oraz Carl Müller⁷.

Ze źródła nie wynika jednoznacznie, kto jest jego autorką. Pod datą 12 czerwca 1827 r. za-pisano: „Dienstag den 12 Juni 1827⁸ die Verlobung meiner Tochter Eleonore Wilhelmine mit dem Doctor Med. Herrn Carl Housselle beehre ich mich hiemit ergebenst anzuzeigen. Elbing den 12 Juni 1827”⁹. Wskazuje to na żonę Johanna Ferdinanda Wegmanna, Wilhelmine Wegmann (*de domo Simpson*), której córką była wspomniana Eleonore Wilhelmine¹⁰. Mimo to, w dzienniku znajdują się również wpisane przez autorkę kopie listów wysyłanych do brata o imieniu Ludwig,

¹ BE, rkps 708/II. Dziennik został zdigitalizowany i można z niego korzystać za pośrednictwem Elbląskiej Biblioteki Cyfrowej (dalej EBC), <https://dlibra.bibliotekaelblaska.pl/dlibra/publication/1534/edition/1503/content> (dostęp 24.02.2023).

² W opisie na stronie EBC błędnie wskazano, że początek zapisków to 21 września 1825 r. — <https://dlibra.bibliotekaelblaska.pl/dlibra/publication/1534/edition/1503/content> (dostęp 24.02.2023).

³ Niestety nie udało mi się ustalić nic na temat osoby darczyńcy. Informacjami dotyczącymi tożsamości Brüninga nie dysponuje również Biblioteka Elbląska, do której zwróciłem się w tej sprawie o pomoc.

⁴ BE, rkps 708/II. Por. Handlungs-Adress-Buch. 1820, s. 1–18.

⁵ Taki tytuł przysługiwał w Elblągu pierwszemu pastrowi kościoła Panny Maryi (Evangelische Haupt-kirche zu St. Marien); Józefczyk M. 2000, s. 219.

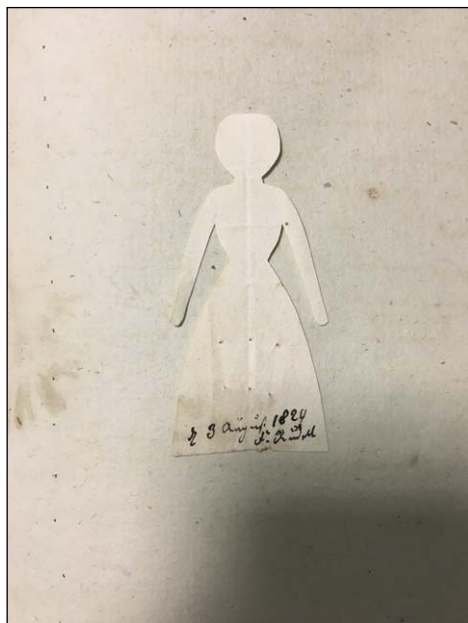
⁶ BE, rkps 708/II, k. 99v.

⁷ BE, rkps 708/II, k. 46v.

⁸ Przekreślenie podaję za źródłem.

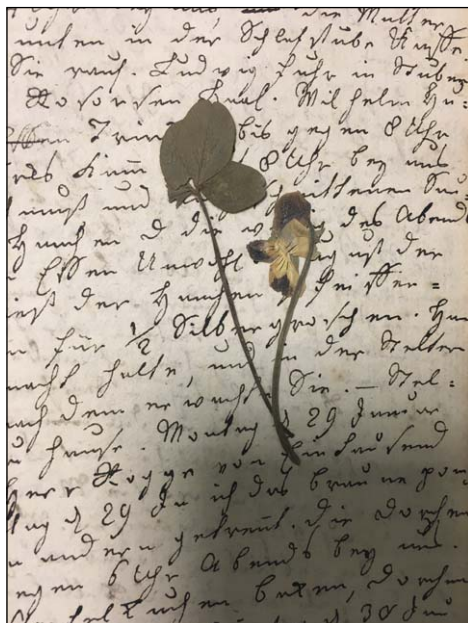
⁹ BE, rkps 708/II, k. 94; może to być jednak wyłącznie wypis zawiadomienia o zawarciu związku małżeń-skiego, które wpisała autorka do swojego dziennika. Ślub odbył się 10 lutego 1828 r.; <https://www.myheritage.pl/FP/search-plans.php?collId=1&itemId=418359391-1> (dostęp: 28.11.2023).

¹⁰ Grunau A. 1937, s. 323. Wilhelmine Wegmann zmarła 14 sierpnia 1846 r. na skutek „udarau mózgu (*Schlagfluss*)”; EZA, KE, nr 5981, Elbing, St. Annen (Bestattungen, 1834–1865), s. 244–245.



Ryc. 1. Fragment dziennika z wyciętą z papieru figurką. BE, rkps 708/II

Fig. 1 Fragment of the diary with a figure cut out of paper. BE, ref. no. 708/II



Ryc. 2. Fragment dziennika z zasuszonymi roślinami. BE, rkps 708/II

Fig. 2. A fragment of the diary with dried plants. BE, ref. no. 708/II

pod którymi podpisała się jako „Wilhelmine K.”¹¹. Nierzadko używa w tekście zwrotu „wir 3 Schwester”. Pierwsza z owych siostr nosiła imię Jettchen, natomiast druga — Berta¹². Kobieta często wspomina także o swojej matce oraz innych członkach rodziny: ciotkach i wujach. Spośród ciotek wielokrotnie wymienia Hübner i Gruben, natomiast jako swojego wuja wskazuje na Ernsta Raschke¹³. Kilkakrotnie wspomina też zmarłego ojca i dziada. Odnośnie do tego pierwszego zapisała: „Dienstag den 19 Juni den Vater sein Sterbetag 6 Jahr gewesen als er starb, 1827”¹⁴. Wynikałoby z tego, że zmarł on 19 czerwca 1821 r.¹⁵ W przypadku dziada autorki w źródle dwukrotnie odnotowano rocznicę jego śmierci. Pod datą 20 lipca 1826 r. zapisała: „den 20 Juli der Großvater sein Sterbetag um halb 3 Uhr Nachmittag gestorben das Jahr 1823”¹⁶. Z kolei trzy lata później wzmiankowała: „Montag den 20. Juli 6 Jahr heute wie der Großvater starb. 1829”¹⁷.

¹¹ BE, rkps 708/II, k. 141.

¹² BE, rkps 708/II.

¹³ BE, rkps 708/II.

¹⁴ BE, rkps 708/II, k. 94v.

¹⁵ Kwerendą objęłam wyłącznie rejestr zgonów parafii NMP w Elblągu. Pod datą 19 czerwca 1821 r. odnotowano śmierć Johanna Gottlieba Tieffenbacha, obywatela, kupca oraz członka cechu kramarzy. Mężczyzna zmarł z powodu udaru (*Nervenschlag*) w wieku 51 lat; AP Gdańsk, AkNMP, nr 54A, k. 146–147. Podana przez Grunaua data śmierci ojca kobiety nie zgadza się jednak z datą podaną przez autorkę zapisków, co może wskazywać na to, że nie była nią Wilhelmine Wegmann.

¹⁶ BE, rkps 708/II, k. 40; w księdze zgonów parafii NMP w Elblągu odnotowano pod tym dniem śmierć obywatela i kupca Heinricha Raschke. Zbieżny z zapisem w dzienniku jest czas zgonu, ponieważ w księdze wskazano, że nastąpił on o godzinie 14:30. Mężczyzna zmarł z powodu udaru (*Nervenschlag*) w wieku ponad 82 lat; AP Gdańsk, AkNMP, nr 54A, k. 196–197.

¹⁷ BE, rkps 708/II, k. 167v.

Elbląski dziennik jest unikatowym źródłem, dzięki któremu można lepiej poznać życie codzienne ówczesnych elit miejskich¹⁸. Z tego względu należy żywić nadzieję na to, że w przyszłości doczeka się on krytycznej edycji oraz tłumaczenia na język polski. Dotychczas bowiem w badaniach nad dziejami Elbląga w pierwszej połowie XIX w. było to źródło pomijane¹⁹. Tymczasem nie są znane inne elbląskie dzienniki z tego okresu. Niewiele tego typu egodokumentów zachowało się również dla innych miast i wsi prowincji Prusy Zachodnie²⁰. Niedawno, dzięki pewnemu zbiegowi okoliczności, udało się pozyskać i w ramach serii „Biblioteka Kwartalnika «Prowincja»” opublikować *Dziennik Żuławski z 1878 roku* autorstwa Heinricha Dycka²¹. Jest on jednak znacznie uboższy w treść aniżeli egzemplarz elbląski, a ponadto dotyczy okresu o niemal 60 lat późniejszego²².

Celem niniejszego tekstu jest analiza zawartości dziennika pod kątem informacji związanych z pożywieniem, co jest możliwe dzięki stosunkowo licznym wpisom na ten temat. Ich częstotliwość była jednak różna. W roku 1825 (od września do grudnia) odnotowano 15 wzmianek o spożywanym posiłkach, w kolejnym roku — 39, w 1827 r. — 52, w 1828 r. — zaledwie 16, w 1829 r. — 20, a do maja 1830 r. jedynie 2. Najczęściej są wspomniane posiłki sobotnie i niedzielne oraz świąteczne. Szczególnie często odnotowywano kolacje, rzadziej obiady. Jeżeli chodzi o śniadania — niemal o nich nie wspomniano. Może to świadczyć o tym, że nadmierne ich nie celebrowano. Jest to zgodne z ustaleniami Bożeny Płonki-Syroki, która wskazuje, że wśród dziewiętnastowiecznego mieszczaństwa najważniejszym posiłkiem był spożywany późnym popołudniem lub wieczorem wielodaniowy obiad. Uczestniczyli w nim wszyscy członkowie rodziny oraz zaproszeni goście. Prowadzono wówczas rozmowy na różne tematy, a także umilano ten czas muzyką i innymi aktywnościami²³.

Poza tym autorka dziennika pisała o poczęstunkach, które serwowano podczas uroczystości (np. ślubów i rocznic urodzin) lub w trakcie wizyt gości (bądź pobytu w gościach). Tego rodzaju informacje zamieszczono w aneksie z dopiskiem „wizyta/uroczystość” (zob. Aneks).

W jadłospisie anonimowej elblązanki, członków jej rodziny oraz przyjaciół dominowały w tym czasie dania mięsne. Najwięcej wzmianek dotyczy pieczonego, natomiast rzadziej pojawiają się informacje o mięsie duszonym, peklowanym czy marynowanym. Najpopularniejsza była wołowina²⁴ i cielęcina²⁵, w mniejszym stopniu spożywano wieprzowinę²⁶ i dziczyznę²⁷. Niezwykle rzadko wspomina się o jagnięcinie²⁸. Ceniono również drób. W tej kategorii niepodzielnie królowały

¹⁸ W dzienniku odnotowywano m.in. uroczystości rodzinne, kościelne i świeckie. Szczególnie dużo miejsca poświęcono tym pierwszym. Autorka podawała również informacje dotyczące podróży, codziennych obowiązków i powinności, sposobów spędzania wolnego czasu. Skrupulatnie zapisywała informacje o pożarach w mieście i na przedmieściach (19 wzmianek), obecne są także wpisy na temat np. kradzieży.

¹⁹ Nie wykorzystali go choćby autorzy trzeciego tomu (części pierwszej) syntezy dziejów Elbląga, zob. Historia. 2000, s. 288–297.

²⁰ Zupełnie inny charakter mają zapiski toruńskiego tkacza Gottlieba Kadacha, którym bliżej raczej do swego rodzaju kroniki aniżeli dziennika, zob. Wojtowicz J. 1994.

²¹ Dyck H. 2015.

²² Jeżeli chodzi o źródła porównywalne z dziennikiem anonimowej elblązanki, warto wskazać na przechowywany w Bibliotece Narodowej dziennik autorstwa Marie Elisabeth Gotti za lata 1815–1831, zob. BN, rkps akc. 4383.

²³ Płonka-Syroka B. 2018, s. 95, 104–105.

²⁴ BE, rkps 708/II, k. 106v.

²⁵ BE, rkps 708/II, k. 135.

²⁶ BE, rkps 708/II, k. 64, 171.

²⁷ BE, rkps 708/II, k. 91–91v, 106v. W tym przypadku nie ma pewności, że chodzi o dziczyznę. Być może termin *Schnipsenbraten* należy rozumieć jako mięso pokrajane lub rodzaj dzikiego ptactwa.

²⁸ BE, rkps 708/II, k. 40v.

kaczka²⁹ i gęś³⁰, rzadziej z kolei wymieniano kurczaka³¹ i indyka³². Ponadto spożywano wyroby wędliniarskie takie jak kiełbasy i kaszanki, używano tłuszczu zwierzęcego do okraszenia (np. fasola z boczkami)³³. Jako dodatek do mięs stosowano wino, na bazie którego przygotowywano sosy³⁴. Jeżeli chodzi o dzikie ptactwo, to wiadomo, że konsumowano bekasy (*Schepfenbraten*)³⁵.

Na stołach pojawiały się także ryby, aczkolwiek informacje w dzienniku na ich temat są sporadyczne. Autorka wspomina o węgorzach, karpach i śledziach. Jeżeli chodzi o te pierwsze, to zapiekano je w soli (*Aal aus dem Salz gekocht*)³⁶. Karpia także pieczono, ale w piwie (*Karpfen mit Bier gekocht*)³⁷. Śledź stanowił z kolei podstawę sałatki (*Heringsalat*)³⁸. Tylko raz wzmiankowano w dzienniku bliżej nieokreśloną rybę w śmietanie (*Schmandfisch*)³⁹. Zważywszy na położenie Elbląga, które zapewniało mieszkańcom miasta i okolic dostęp do ryb, nieliczne uwagi na ich temat w dzienniku mogą dziwić⁴⁰. Być może było to związane z tym, że ryby jedzono przede wszystkim w okresach postu, a potrawy z nich przyrządzane uważano wówczas za pośrednie niż mięsne⁴¹.

Zazwyczaj jako dodatek do mięs i ryb serwowano potrawy mączne (przygotowywane na bazie mąki ryżowej lub migdałowej), a przede wszystkim powszechnie już wówczas spożywane ziemniaki, które zwykle pieczono bądź gotowano, a niekiedy dodatkowo maszczono masłem⁴². Niewykluczone, że przygotowywano z nich również placki albo babkę, a także podawano je w formie sałatki (*Kartoffel Salat*)⁴³. W przypadku kasz w elbląskim dzienniku pojawia się między innymi informacja o kaszy sago (*Sago Grütze*)⁴⁴ oraz kaszy jęczmiennej (*Gerstgrütze*)⁴⁵. Tylko raz odnotowano makaron, który wymieszano z makiem (*Mohnnudeln*)⁴⁶.

Niemal do każdego posiłku podawano chleb z masłem (*Butterbrot*), lecz jedynie sporadycznie rozróżniano w dzienniku pieczywo białe (*Weissbrot*) i ciemne (*Festerbrot*)⁴⁷. Można jednak z dużą dozą pewności przyjąć, że także na stole autorki dominowało wówczas pieczywo żytnie⁴⁸. Oprócz chleba z masłem jednym z najczęściej wymienianych w źródle produktów jest ser. Przy czym z reguły poza ogólnym określeniem *Käse* wyróżniano również niedojrzewające sery twarogowe, tak zwane gomółki (*Zwerge*)⁴⁹. Sporadycznie rejestrowano ser jajeczny (*Eier-*

²⁹ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 18.

³⁰ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 4.

³¹ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 167v.

³² Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 54.

³³ BE, rkps 708/II, k. 171.

³⁴ BE, rkps 708/II, k. 172.

³⁵ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 104. Por. Włodarczyk E. 1998, s. 179; Płonka-Syroka B. 2018, s. 105; Łukasiewicz D. 2020, s. 304.

³⁶ BE, rkps 708/II, k. 2v, 4v, 74v.

³⁷ BE, rkps 708/II, 142v.

³⁸ BE, rkps 708/II, k. 3.

³⁹ Być może autorka dziennika nie wiedziała, jaką rybę podano, ponieważ posiłek spożyto w gościnie, podczas jej pobytu w *Eisenhammer* (część mieszczańskiego majątku *Drewshof*); BE, rkps 708/II, k. 167.

⁴⁰ Włodarczyk E. 1998, s. 179.

⁴¹ Płonka-Syroka B. 2018, s. 105.

⁴² Na temat początku uprawy i konsumpcji kartofli w Prusach Zachodnich zob. Kizik E. 2022. O tym, że w końcu lat siedemdziesiątych XVIII w. były już one dobrze znane w Elblągu świadczą np. wzmianki o przybywających do miasta transportach z ziemniakami. Zob. np. AP Gdańsk, AME, 369,2, sygn. 2391, [b.n.s.].

⁴³ BE, rkps 708/II, k. 4v.

⁴⁴ BE, rkps 708/II, k. 110v.

⁴⁵ BE, rkps 708/II, k. 171.

⁴⁶ BE, rkps 708/II, k. 47v.

⁴⁷ BE, rkps 708/II, k. 29v. Por. Włodarczyk E. 1998, s. 178; Łukasiewicz D. 2020, s. 303.

⁴⁸ Kizik E. 2012, s. 468.

⁴⁹ BE, rkps 708/II, k. 74, 75.

käse)⁵⁰, który imitował ten otrzymywany z mleka. Podstawą do jego przygotowania były jajka, z których robiono również wzmiankowaną w dzienniku jajecznice, omlety, a także serwowano je jako dodatek do szpinaku (*Spinat mit Eier und Küminer dazu*)⁵¹.

W jadłospisie elblążan nie brakowało zup. Królowały owocowe⁵², przede wszystkim wiśniowa (*Kirschensup*)⁵³, rzadziej śliwkowa (*Pflaumensup*)⁵⁴, jagodowa (*Blaubeersup*)⁵⁵ i jabłkowa (*Apfelsup*)⁵⁶. Tę ostatnią podawano czasem z plackami⁵⁷. Jedna wzmianka dotyczy zupy czekoladowej (*Chocoladesup*)⁵⁸. Z gotowanych na mięsie często wspomina się rosół drobiowy (*Hühnersup*)⁵⁹ i wołowy (*Rindsup*)⁶⁰, które niekiedy podawano z ryżem⁶¹. Regularnie jadano zupę piwną (*Biersup*)⁶², natomiast sporadycznie — jajeczną (*Eiersup*)⁶³ oraz kwaśnicę (*Sauergeschnir Sup*)⁶⁴.

Warzywa i owoce spożywano głównie sezonowo. Z warzyw — poza wspomnianym już i zyskującym wówczas coraz bardziej na znaczeniu ziemniakiem — jedzono sałatę, pasternak i ogórki jako dodatek do potraw (świeże lub kiszone)⁶⁵. Sałatę serwowano w śmietanie (*Schmand Salat*)⁶⁶. Pasternak stanowił dodatek do mięs (*Fleisch mit Pasternack*)⁶⁷. Natomiast owoce konsumowano na surowo, a także pod innymi postaciami — kandyzowane⁶⁸, pieczone (*Bratäpfel*)⁶⁹ oraz suszone (*Trockenobst*)⁷⁰. W dzienniku obecne są informacje o wiśniach i czereśniach, cytrynach, jabłkach, gruszkach, śliwkach, a także truskawkach, podawanych z mlekiem, zapewne na słodko (*Erdbeeren mit Milch*)⁷¹. Owocami najczęściej raczono się w okresie letnim i wczesnojesiennym. W książkach kucharskich z epoki zalecano bowiem, aby latem i jesienią posilać się chłodnikami i zupami owocowymi, przygotowywanymi ze świeżych produktów⁷². Pojedynczo pojawiają się zapiski o owocach jedzonych w okresie zimy i wczesnej wiosny. W tym przypadku, choć nie wynika to jednoznacznie ze źródła, mogło chodzić o owoce suszone bądź kandyzowane, ewentualnie sprowadzane z zagranicy.

⁵⁰ BE, rkps 708/II, k. 39v, 104v.

⁵¹ BE, rkps 708/II, k. 88.

⁵² Niepośledni wpływ na ich rozpropagowanie na ziemiach zajętych przez Prusy w wyniku rozbiorów Rzeczypospolitej odegrał Fryderyk II. W pracy Ernsta Grafa Lippe-Weissenfeld czytamy: „Die in der Provinz Preussen landesüblichen Obstsuppen verdienten füglich, nach dem unermüdllichen hohen Beförderer der Obstzucht, á la Frédéric genant zu werden”, zob. Lippe-Weissenfeld E. 1866, s. 139.

⁵³ BE, rkps 708/II, k. 132.

⁵⁴ BE, rkps 708/II, k. 138, 145.

⁵⁵ BE, rkps 708/II, k. 19, 39, 64, 85, 91, 98v, 130v, 168.

⁵⁶ BE, rkps 708/II, k. 63v, 79v, 114, 140.

⁵⁷ BE, rkps 708/II, k. 140.

⁵⁸ BE, rkps 708/II, k. 161.

⁵⁹ BE, rkps 708/II, k. 27v, 39v.

⁶⁰ BE, rkps 708/II, k. 2v, 57.

⁶¹ BE, rkps 708/II, k. 27v, 44v.

⁶² BE, rkps 708/II, k. 2v, 77v, 99v, 102.

⁶³ BE, rkps 708/II, k. 27v.

⁶⁴ BE, rkps 708/II, k. 3.

⁶⁵ BE, rkps 708/II, k. 99v.

⁶⁶ BE, rkps 708/II, k. 132.

⁶⁷ BE, rkps 708/II, k. 2v.

⁶⁸ BE, rkps 708/II, k. 103v.

⁶⁹ BE, rkps 708/II, k. 65v.

⁷⁰ BE, rkps 708/II, k. 124v.

⁷¹ BE, rkps 708/II, k. 167.

⁷² Płonka-Syroka B. 2018, s. 106–107.

Jeżeli chodzi o desery, to w pierwszej kolejności można wskazać na ciasta. Wzięciem cieszyły się: wiśniowe⁷³, śliwkowe⁷⁴ oraz placek z jabłkami (*Apfelkuchen*)⁷⁵. W książkach kucharskich z epoki oczywiście liczne są przepisy na wypieki z wykorzystaniem owoców⁷⁶. W dzienniku wzmiankowane są również ciasta: ryżowe (*Reiskuchen*)⁷⁷, maślane (*Butterkuche*)⁷⁸, czekoladowe (*Chcoladekuche*)⁷⁹, migdałowe (*Mandelkuche*)⁸⁰, a także makowiec (*Mohnkuchen*)⁸¹, przekładaniec (*Schichtkuchen*)⁸², sernik (*Käsekuchen*)⁸³ i babka (*Babe*)⁸⁴. Znano też ciasto francuskie, które niekiedy nadziewano dodatkami (*Blätterteig mit Pflaumen gefüllt*)⁸⁵. Okazyjnie w czasie świąt i uroczystości serwowano sękacza (*Baumkuchen*)⁸⁶, faworki (*Raderkuchen*)⁸⁷ oraz wielkanocony wieniec cynamonowy (*Kringel*)⁸⁸. Wśród tortów rozróżniano żydowski (*Marranentort*), wiedeński (*Wienerentort*), migdałowy (*Mandeltort*), marcepanowy (*Marcipantort*) oraz śliwkowy (*Pflaumentort*)⁸⁹. Na słodko spożywano różnego rodzaju leguminy, takie jak kasza manna z mlekiem, ryż na maśle z rodzynkami czy wszelkie puddingi (na przykład ryżowe)⁹⁰.

Niezwykle popularne były sucharki (*Zucker Zwibak*)⁹¹ — z reguły podawane na słodko, a niekiedy z dodatkiem przypraw korzennych (*Gewürtz Zwieback*)⁹². Owe sucharki musiały mieć różną wielkość, ponieważ w niektórych zapisach sygnalizowano ich niewielkie rozmiary (*kleiner Zwibak*)⁹³. Oprócz tego w dzienniku wymienia się także marcepan⁹⁴ i orzechy z miodem (*Nüße mit Honig*)⁹⁵.

Na koniec warto odnotować informacje o napojach, którymi raczyli się ówczesni elblążanie. W dzienniku najwięcej wzmianek w tym względzie odnosi się do kawy i herbaty⁹⁶. Z tym że — o ile tę ostatnią pijano w trakcie posiłków, o tyle kawę serwowano raczej w trakcie spotkań towarzyskich oraz uroczystości. Zwyczaj ten upowszechnił się wśród bogatego mieszczaństwa już w wieku XVIII⁹⁷. W czasie tego typu wydarzeń spożywano również czekoladę⁹⁸. Oprócz herbaty do napojów podawanych zarówno w czasie zwykłych posiłków, jak i wizyt oraz uroczystości należały:

⁷³ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 75.

⁷⁴ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 82v.

⁷⁵ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 29v.

⁷⁶ Scheibler S.W. 1835, s. 144–146. Poza tym informacje na ich temat odnajdujemy również w relacjach wspomnieniowych z tego czasu; Klöden K.F. 1978, s. 84–85.

⁷⁷ BE, rkps 708/II, k. 19.

⁷⁸ BE, rkps 708/II, k. 167.

⁷⁹ BE, rkps 708/II, k. 25.

⁸⁰ BE, rkps 708/II, k. 54, 84v, 128, 164.

⁸¹ BE, rkps 708/II, k. 164.

⁸² BE, rkps 708/II, k. 57v, 82v.

⁸³ BE, rkps 708/II, k. 167v.

⁸⁴ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 175v.

⁸⁵ BE, rkps 708/II, k. 132.

⁸⁶ BE, rkps 708/II, k. 6.

⁸⁷ BE, rkps 708/II, k. 65v.

⁸⁸ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 132.

⁸⁹ BE, rkps 708/II, k. 12, 80v.

⁹⁰ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 105v, 112v.

⁹¹ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 82v.

⁹² BE, rkps 708/II, k. 12.

⁹³ BE, rkps 708/II, k. 132. W kuchni mennonickiej cwibaki przybierały kształt połączonych ze sobą bułek, z którch jedna była większa, zob. Marchlewski W. 2014, s. 87.

⁹⁴ BE, rkps 708/II, k. 12, 57v.

⁹⁵ BE, rkps 708/II, k. 105v, 115v.

⁹⁶ Na temat początków konsumpcji kawy i herbaty na przykładzie Gdańska zob. Heß C. 2007, s. 70–74.

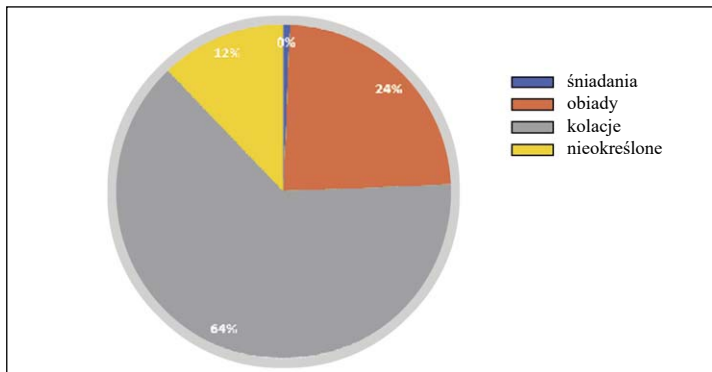
⁹⁷ Łukasiewicz D. 2020, s. 305.

⁹⁸ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 12, 25, 54, 84v.

piwo⁹⁹, biszof (*Bischof*)¹⁰⁰, poncz (*Punsch*)¹⁰¹ oraz wino¹⁰². Pito także mleko oraz produkty mleczne, to jest zsiadłe mleko i maślanek¹⁰³. Brakuje wzmianek o wodzie — choć nie jest wykluczone, że celowo ją pominięto. Może świadczyć o tym choćby wpis z 20 kwietnia 1827 r., w którym autorka wspomina: „Ich den Tischgedeck des Abends und die Karafe mit Wasser rausgebracht”¹⁰⁴. Z kolei w innym miejscu elblążanka wzmiankuje o niejkiej Paulinie, która 5 sierpnia 1826 r. „aß grobes Butterbrot trank Waßer dazu als Sie vom Spazirgang zurück kam”¹⁰⁵.

Oprócz wielu codziennych sytuacji kobieta regularnie zapisywała informacje o posiłkach w gronie rodziny i znajomych, podczas których rozmawiano, śpiewano, tańczono, a także grano na instrumentach lub odgrywano różnego rodzaju inscenizacje. Ze źródła można dowiedzieć się, jakie potrawy oraz napoje wybierano, a także jak je podawano. Kobieta szczegółowo odnotowywała rodzaje mięs i gatunki ryb, które dominowały na stole, dodatki po jakie sięgano, cieszące się popularnością desery, jak również — wymieniała wspólnie pijane napoje i trunki.

Wśród zarejestrowanych w dzienniku posiłków zdecydowanie dominowały kolacje. Rzadziej wspomniano obiady, natomiast prawie wcale nie pojawiają się wzmianki na temat śniadań (ryc. 3). Pod nazwą „nieokreślone” kryją się te posiłki, przy których nie występuje informacja co do ich rodzaju.



Ryc. 3. Odsetek poszczególnych posiłków odnotowanych w dzienniku (oprac. R. Kubus). Źródło: BE, rkps 708/II

Fig. 3. Percentage of particular meals recorded in the diary (by R. Kubus). Source: BE, ref no. 708/II

Odnosnie do liczby zapisów przypadających na poszczególne dni tygodnia oraz miesiące, to można stwierdzić, że dominowały te na temat posiłków spożywanym w niedzielę (tab. 1). W przypadku pozostałych dni ten rozkład jest dosyć równomierny, przy czym nieco więcej wzmianek dotyczy wtorków, a najmniej śród. Ponadto najwięcej danych jest za sezon wiosenno-letni. Wyjątek stanowił czerwiec (zaledwie pięć wzmianek w latach 1826–1827). Było to spowodowane tym, że na ten czas przypadały Wielkanoc i Zielone Świątki, co więcej była to pora żniw oraz czas charakteryzujący się wzmożoną ruchliwością społeczną, a co za tym idzie

⁹⁹ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 17v.

¹⁰⁰ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 50.

¹⁰¹ BE, rkps 708/II, k. 84v, 164v.

¹⁰² BE, rkps 708/II, k. 54, 164v, 180.

¹⁰³ BE, rkps 708/II, k. 74v, 136.

¹⁰⁴ BE, rkps 708/II, k. 81v.

¹⁰⁵ BE, rkps 708/II, k. 74v.

Tabela 1. Wzmianki o posiłkach przypadających na dany dzień tygodnia i miesiąc (oprac. R. Kubus). Źródło: BE, rkps 708/II

Table 1. Meals recoded on a given day of a week and in a given month (by R. Kubus). Source: BE, ref. no. 708/II

| Dzień tygodnia \ Miesiąc | Miesiąc | | | | | | | | | | | | Suma |
|--------------------------|---------|----|-----|----|----|----|-----|------|----|----|----|-----|------|
| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII | |
| poniedziałek | 1 | — | — | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 17 |
| wtorek | 3 | — | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 1 | — | 19 |
| środa | 2 | — | — | — | 3 | — | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 |
| czwartek | 2 | 1 | — | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | — | — | 17 |
| piątek | 1 | — | 1 | 3 | 1 | — | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 2 | 17 |
| sobota | 1 | — | 1 | 3 | — | 1 | 4 | 3 | 2 | — | — | 2 | 17 |
| niedziela | 5 | 2 | 1 | 3 | 6 | — | 7 | 7 | 6 | 3 | 2 | 1 | 43 |
| Suma | 15 | 3 | 6 | 14 | 15 | 5 | 18 | 21 | 19 | 11 | 9 | 7 | 143 |

częstszym przyjmowaniem gości oraz pobytami u przyjaciół i rodziny. Zimą większa liczba odnotowanych posiłków przypada jedynie na styczeń, co było typowe dla okresu świąteczno-noworocznego.

Na porę wiosenno-letnią (w szczególności pomiędzy lipcem a wrześniem) przypadała także największa obfitość spożywanych produktów (tab. 2). Urozmaicone pożywienie trafiało na stół również w miesiącach świątecznych (kwiecień, maj i styczeń). W kwietniu, z uwagi na Święta Wielkanocne, wielokrotnie wzmiankowano różnego rodzaju ciasta oraz napoje, zarówno alkoholowe, takie jak biszof, poncz i wino, jak i bezalkoholowe (głównie kawa i herbata). Najmniej produktów spożywczych odnotowano za luty i marzec, które to miesiące były okresem stagnacji. Wydaje się bowiem, że na przednówku swoje upodobania kulinarne musieli ograniczać nie tylko chłopci, ale również silnie uzależnieni od zapleczki wiejskiego mieszczanie.

Z zaprezentowanych w tabelach i aneksie danych wynika, że wykwinie jadano nie tylko w święta, ale również w dni powszednie¹⁰⁶. Znaczący wpływ na codzienny jadłospis miały uroczystości rodzinne, takie jak urodziny, śluby czy rocznice. Ponadto wydarzenia organizowane w mieście i związane z tym wizyty wielu, niekiedy wysoko postawionych osobistości. Nieco inaczej wyglądały także posiłki, które spożywano podczas wizyt poza Elblągiem, przede wszystkim w podmiejskim Zawiszynie (*Kogenhöffen*). Wówczas na stół częściej trafiały nabiół, jaja oraz świeże owoce i przygotowywane z nich zupy¹⁰⁷.

Autorka dziennika należała do zamożnej rodziny o czym świadczy fakt, że w jej zapiskach regularnie pojawia się mięso, w szczególności wołowina i cielęcina, czyli gatunki uchodzące w tym czasie za najzdrowsze, najpożywniejsze, najdelikatniejsze i najbardziej lekkostrawne¹⁰⁸. Natomiast konsumpcja drobiu może świadczyć o tym, że jadłospis przedstawiony w elbląskim dzienniku wpisywał się w model typowy dla kuchni miejskiej. Na wsi — w przeciwieństwie do miasta — drób bowiem jadano incydentalnie, najczęściej w okresie choroby¹⁰⁹. O aspiracjach konsumpcyjnych rodziny świadczą także odnotowywane w źródle napoje, zarówno bezalkoho-

¹⁰⁶ Na temat świąt obchodzonych przez protestantów zob. Kizik E. 1997, s. 94.

¹⁰⁷ Przykładowo BE, rkps 708/II, k. 168v.

¹⁰⁸ Kowecka E. 1978, s. 348–349.

¹⁰⁹ Kowecka E. 1978, s. 349.

Tabela 2. Wzmianki o produktach spożywczych przypadających na dany miesiąc (oprac. R. Kubus). Źródło: BE, rkps 708/II

Table 2. Food products recorded by a month (by R. Kubus). Source: BE, ref. no. 708/II

| Miesiąc Kategorie żywności | Miesiąc | | | | | | | | | | | | Suma |
|--|---------|----|-----|----|----|----|-----|------|----|----|----|-----|------|
| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII | |
| mięso i jego przetwory | 22 | 1 | 5 | 16 | 20 | 6 | 27 | 32 | 16 | 12 | 7 | 8 | 172 |
| ryby | — | — | — | — | 1 | — | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | — | 8 |
| nabiał i jaja | 1 | — | — | 4 | 2 | 3 | 9 | 11 | 3 | 2 | 2 | — | 37 |
| produkty zbożowe | 4 | 1 | 1 | 12 | 6 | 2 | 14 | 13 | 10 | 6 | 7 | 2 | 78 |
| warzywa | 2 | — | — | 1 | 5 | — | 6 | 10 | 2 | 3 | — | — | 29 |
| owoce | 3 | — | 1 | 1 | 1 | — | 5 | 6 | — | 2 | — | 1 | 20 |
| zupy owocowe | 5 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1 | 12 | 11 | 5 | 3 | 2 | — | 47 |
| pozostałe zupy | 1 | — | — | 3 | 2 | — | 4 | 8 | 3 | — | — | 1 | 22 |
| ciasta z owocami | — | — | — | 6 | 1 | — | 1 | 2 | 1 | — | — | — | 11 |
| pozostałe ciasta, torty i wyroby cukiernicze | 4 | 2 | 2 | 20 | 4 | 3 | 10 | 8 | 3 | 10 | 2 | 10 | 78 |
| napoje alkoholowe | 1 | — | — | 6 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 21 |
| napoje bezalkoholowe | 3 | 1 | 1 | 7 | 4 | 1 | 8 | 7 | 5 | 2 | 2 | 4 | 45 |

lowe (kawa i herbata), jak i te alkoholowe. Wśród tych ostatnich popularność na początku XIX w. zyskał poncz, który wyparł niemodny już wówczas miód¹¹⁰. Ponadto daje się zauważyć, że w latach dwudziestych i trzydziestych XIX w. ziemniaki uzupełniały — w stosunku do produktów zbożowych — jadłospis nie tylko chłopów, ale również dobrze sytuowanych mieszczan.

Walorem elbląskiego dziennika jako źródła do historii wyżywienia jest to, że — w przeciwieństwie do ksiązek kucharskich¹¹¹ — ukazano na jego kartach praktykę życia codziennego. W przyszłości z pewnością warto byłoby przeanalizować większą liczbę tego typu źródeł naracyjnych, aby następnie skonfrontować je ze współczesną im literaturą.

ANEKS

Wykaz posiłków i potraw, które odnotowano w elbląskim dzienniku z lat 1825–1830 (oprac. R. Kubus). Źródło: BE, rkps 708/II.

1825 r.

11 września (niedziela) kolacja: herbata (*Thee*), mięso podane na zimno (*Kaltfleisch*), chleb z masłem (*Butterbrot*)

17 września (sobota) kolacja: herbata, zupa piwna (*Biersup*), chleb z masłem

18 września (niedziela) kolacja: węgorz pieczony w soli (*Aal aus dem Salz gekocht*), pieczony

¹¹⁰ Kowecka E. 1978, s. 352.

¹¹¹ Zob. np. Kowecka E. 1978, s. 358; Majewska G. 2012; Płonka-Syroka B. 2018, s. 103–107; Kucharska A., Fiszer K. 2022.

- zając (*Hasenbraten*)
- 19 września (poniedziałek) obiad: rosół wołowy (*Rindsup*), mięso z pasternakiem (*Fleisch mit Pasternack*) i potrawa z mąki ryżowej (*Reismehlspeis*)
- 22 września (czwartek) kolacja: potrawy na zimno (*Kalte Küche*), kiełbasa (*Wurst*), sałatka śledziowa (*Heringsalat*), pieczeń wołowa na zimno (*Kalten Rinderbraten*), ser i chleb z masłem
- 25 września (niedziela) obiad: kwaśnica (*Sauergeschnir Sup*), mięso duszone (*Schmorfleisch*)
- 6 października (czwartek) obiad: zupa śliwkowa (*Pflaumensup*), pieczona gęś
- 9 października (niedziela) kolacja: węgorz pieczony w soli, pieczeń z kaczki na zimno, pieczeń wołowa, sałatka (*Kartoffel Salat*), ser, chleb z masłem, ogórki (*Gurken*)
- 24 października (poniedziałek) kolacja: herbata, pierś z kurczaka i gęsi, chleb z masłem, ser
- 26 października (środa) wizyta/uroczystość: pieczeń zajęcza, pieczeń (*Koch Braten*), sękacz (*Baumkuchen*)
- 4 listopada (piątek) kolacja: herbata, pieczeń z kaczki na zimno, potrawa z mąki ryżowej, chleb z masłem, ser
- 21 listopada (poniedziałek) kolacja: kaszanka (*Blutwurst*), pieczona gęś, ser, chleb z masłem
- 1 grudnia (czwartek) kolacja: kaszanka, pieczeń z gęsi na zimno, ozór (*Zung[e]*), mięso peklowane (*Pökelfleisch*), chleb z masłem, herbata
- 21 grudnia (środa) wizyta/uroczystość: czekolada, kawa, sucharki korzenne (*Gewürtz Zwieback*), tort żydowski (*Marranentort*), tort wiedeński z nadzieniem (*Wienertort*), tort migdałowy (*Mandeltort*), tort marcepanowy (*Marcipantort*)
- 31 grudnia (sobota) kolacja: mięso na zimno (*Kalt Fleisch*), chleb z masłem
- 1826 r.
- 10 stycznia (wtorek) wizyta/uroczystość: kawa, słodkie sucharki, herbata
kolacja: potrawy na zimno, pieczeń z zająca, pieczeń cielęca, ozór, mięso peklowane, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie (*Sauerbraten*), kaczka pieczona, chleb z masłem, zupa wiśniowa (*Kirschensup*), piwo
- 2 lutego (czwartek) kolacja: zupa jagodowa (*Blaubeersup*), ciasto ryżowe (*Reiskuchen*)
- 11 kwietnia (wtorek) wizyta/uroczystość: kawa, czekolada, małe sucharki (*kleiner Zwibak*), ciasto czekoladowe (*Chcoladekuche*), tort migdałowy, sucharki z cukrem (*Zucker Zwibak*),
kolacja: herbata; mięsa podane na zimno (*Kaltfleisch*); chleb z masłem
- 15 kwietnia (sobota) obiad: legumina (*Grüz Zart mit brauner butter zum Milchmus*), pieczone kartofle (*gebratene Kartoffel*)
- 21 kwietnia (piątek) kolacja: herbata, mięsa podane na zimno, pieczeń cielęca (*Kalbsbraten*), szynka (*Schinken*), peklowane mięso, chleb z masłem, ser i piwo
- 22 kwietnia (sobota) kolacja: krem maślany? (*Buttermuß*), chleb z masłem
- 23 kwietnia (niedziela) śniadanie: chleb pszenny (*Weissbrot*), chleb ciemny? (*Festerbrot*), kawa
obiad: polewka z jajkami (*Eiersup*); kurczak, rosół (*Hühnersuppe*), placek z jabłkami (*Apfelkuchen*), legumina (*Milchmus*), jajecznica (*Rüheier*), pieczeń wołowa (*Rinderbraten*), chleb z masłem, piwo
- 7 maja (niedziela) kolacja: legumina i pieczone ziemniaki (*gebratene Kartoffeln*)
- 16 maja (wtorek) kolacja: potrawy podane na zimno (*Kalte Küche*), kwaśna pieczeń

- wołowa w marynacie na zimno, pierś z gęsi (*Gänsbrust*), chleb z masłem, sałatka śledziowa, ser i piwo
- 21 maja (niedziela) kolacja: potrawy podane na zimno, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie na zimno, szynka, ser, chleb z masłem, herbata
- 6 czerwca (wtorek) kolacja: legumina
- 29 czerwca (czwartek) kolacja: omlot (*Eierkuchen*)
- 9 lipca (niedziela) obiad: zupa jagodowa (*Blaubeersuppe*), pieczeń wołowa, ziemniaki
- 16 lipca (niedziela) obiad: rosół, pieczeń cielęcą, wiśnie
kolacja: ser jajeczny (*Eierkäse*), szynka na zimno, ser, chleb z masłem, pieczeń cielęcą, potrawy podane na zimno
- 21 lipca (piątek) — żniwa obiad: zupa wiśniowa, jagnięcina z kartaczami (*Lammfleisch mit Keilchen*), chleb z masłem, wędzone mięso
kolacja: legumina, ciasto (*Hebenkuchen*), zupa wiśniowa, pokrojona pieczeń cielęcą, chleb z masłem, ser
- 23 lipca (niedziela) obiad: zupa wiśniowa, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie
- 29 lipca (sobota) obiad: zupa wiśniowa na ciepło, ziemniaki z masłem (*Kartoffeln mit Butter*)
- 30 lipca (niedziela) obiad: zupa wiśniowa, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie, babka (*Babe*)
kolacja: pieczeń wołowa w marynacie, szynka, ser, chleb z masłem
- 31 lipca (poniedziałek) obiad: zupa wiśniowa, mięso duszone (*Schmorfleisch*), babka, chleb z masłem
kolacja: kasza z mlekiem (*Schwaden Grütze mit Milch*), omlot, szynka, chleb z masłem, piwo
- 1 sierpnia (wtorek) obiad: ryż na maśle z rodzynekami, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie
kolacja: herbata, chleb z masłem
- 2 sierpnia (środa) kolacja: zupa wiśniowa, mięso duszone na zimno, szynka, chleb z masłem, ser, gomółka (*Zwerg*)
- 3 sierpnia (czwartek) obiad: rosół z ryżem (*Hühnersuppe mit Reiß*), węgorz pieczony w soli, ziemniaki
kolacja: zsiadłe mleko (*Dickemilch*), szynka, węgorz pieczony w soli, ziemniaki, mięso duszone
- 4 sierpnia (piątek) obiad: zupa wiśniowa, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie
kolacja: maślanka (*Buttermilch*), legumina, szynka, ser, ciasto ryżowe, chleb z masłem
- 5 sierpnia (sobota) obiad: zupa wiśniowa, duszone mięso, ziemniaki
- 6 sierpnia (niedziela) obiad: zupa wiśniowa, pieczone bekasy? (*Schepfenbraten*), ogórki wizyta/uroczystość: ciasto wiśniowe
kolacja: chleb z masłem, ser, gomółka, pieczone bekasy na zimno? (*Kalten Schepfenbraten*), piwo
- 20 sierpnia (niedziela) kolacja: herbata, mięso podane na zimno, chleb z masłem
- 5 września (wtorek) kolacja: makaron z makiem (*Mohnnudeln*), mięso duszone, chleb z masłem, ser i piwo
- 8 września (piątek) kolacja: legumina, duszone ziemniaki, potrawy podane na zimno
- 19 września (wtorek) wizyta/uroczystość: ciasto śliwkowe
- 20 września (środa) obiad: zupa śliwkowa, duszona kaczka (*geschmorte Ente*), biszof (*Bischof*)
- 24 września (niedziela) obiad: zupa śliwkowa, pierś z kurczaka
- 25 września (poniedziałek) obiad: zupa śliwkowa, duszony bekas? (*Schepfenkiel geschmort*)

- 29 września (piątek) kolacja: mięso podane na zimno, szynka, pieczeń cielęca, chleb z masłem, ser, herbata, piwo
- 1 października (poniedziałek) kolacja: pudding (*Puding von Zwiebak*), pieczeń cielęca
- 10 października (wtorek) kolacja: mięso podane na zimno, chleb z masłem, herbata
- 17 października (wtorek) wizyta/uroczystość: czekolada, kawa z rumem, ciasto migdałowe, małe ciastka (*Kleine Kuchen*), biszof, wino, faszerowana kaczka (*Faschirte Enten*), cytryny, potrawa z mąki migdałowej (*Mandelmehl Speises*), pieczeń z indyka (*Kalkunenbraten*), sękacz, tort (*Bisetort*), rodzynki, migdały, słodczyce (*Zuckerwerk*)
- 3 grudnia (pierwsza niedziela adwentu) obiad: kwaśna pieczeń wołowa w marynacie, rosół wołowy
- 8 grudnia (piątek) wizyta/uroczystość: kawa, słodkie sucharki, herbata, ciastko francuskie (*Blätterteig*), biszof, przekładaniec (*Schichtkuchen*), marcepan, kasztany (*Maronen*), jabłka
- 25 grudnia (poniedziałek) kolacja: pieczona gęś
- 1827 r.
- 1 stycznia (poniedziałek) kolacja: zupa wiśniowa, pieczeń cielęca
- 5 stycznia (piątek) kolacja: zupa śliwkowa, pieczeń cielęca
- 9 stycznia (wtorek) kolacja: pieczeń cielęca, chleb z masłem
- 13 stycznia (sobota) kolacja: legumina, kwaśna pieczeń wołowa w marynacie
- 14 stycznia (niedziela) kolacja: zupa jabłkowa (*Apfelsup*), bekasy?
- 16 stycznia (wtorek) kolacja: kasza manna z mlekiem, pieczeń cielęca
- 17 stycznia (środa) kolacja: zupa jagodowa, legumina, pieczeń w occie balsamicznym (*Sauerbraten*), wieprzowina w occie (*Sauerfleisch*)
- 18 stycznia (czwartek) wizyta/uroczystość: czekolada, ciasto
- 21 stycznia (niedziela) kolacja: pudding ryżowy (*Milchreis*), gęś pieczona (*Gänsebraten*)
- 24 stycznia (środa) wizyta/uroczystość: kawa, faworki (*Raderkuchen*), pieczone jabłka (*Bratäpfel*)
- 25 stycznia (czwartek) kolacja: legumina, karkówka (*Schopfbraten*), ziemniaki, mięso, kaszanka kolacja: mus maślany (*Buttermuss*), pieczeń wieprzowa w occie (*Sauerschweinbraten*)
- 28 stycznia (niedziela) kolacja: legumina, pieczeń wieprzowa w occie
- 13 marca (wtorek) obiad: pieczeń cielęca
- 18 marca (niedziela) kolacja: legumina, pieczeń cielęca i wołowa na zimno, ciasto
- 20 marca (wtorek) wizyta/uroczystość: ciasto (*Hebenkuchen*), herbata
- 30 marca (piątek) kolacja: kasza z mlekiem (*Milchgrütz*), pieczeń w occie (*Sauerbraten*)
- 13 kwietnia (piątek) kolacja: zupa piwna (*Biersuppe*), mięso na zimno, chleb z masłem
- 15 kwietnia (piątek) kolacja: kasza z mlekiem (*Milchgrütz*), kasza z masłem (*Buttergrütz*), posiekana pieczeń wołowa
- 16 kwietnia (sobota) kolacja: ciasto śliwkowe, tort śliwkowy, siekana pieczeń cielęca, zupa jabłkowa
- 22 kwietnia (niedziela) wizyta/uroczystość: kawa, słodkie sucharki, biszof, przekładaniec, nadziewane ciasto ze śliwkami
- kolacja: pieczeń wołowa, śliwki i czereśnie, chleb z masłem i ser
- 29 kwietnia (niedziela) kolacja: zupa wiśniowa, pieczeń z indyka (*Kalkanenbraten*)
- 30 kwietnia (poniedziałek) wizyta/uroczystość: kawa, słodkie suchary, czekolada, ciasto (*Anhalt-skuchen*), herbata, biszof, ciasto migdałowe, ciasto śliwkowe kolacja: legumina z mąki ryżowej (*Reismehlspise*), pieczeń cielęca, poncz (*Punsch*)

| | |
|-----------------------------|--|
| 2 maja (środa) | kolacja: zupa jagodowa, posiekana pieczeń wołowa, ziemniaki |
| 6 maja (niedziela) | kolacja: herbata, chleb z masłem, mięso peklowane na zimno, pieczeń cielęca |
| 9 maja (środa) | kolacja: legumina, pieczeń wołowa na zimno, kielbasa, mięso peklowane, ziemniaki, kasza z mlekiem |
| 14 maja (poniedziałek) | kolacja: legumina, szpinak z jajkiem i kminkiem (<i>Spinat mit Eier und Kümin</i>) |
| 20 maja (niedziela) | kolacja: pieczeń cielęca, kielbasa, chleb z masłem |
| 27 maja (niedziela) | obiad: zupa jagodowa, mięso w occie balsamicznym? (<i>Sauramp - szczaw</i>), dziczyzna? (<i>Schnipsenbraten</i>) |
| 14 lipca (sobota) | kolacja: zupa jagodowa, pieczone ziemniaki i kielbasa |
| 15 lipca (niedziela) | wizyta/uroczystość: kawa, babka, ciasto wiśniowe z drylowanych wiśni kolacja: herbata, pieczeń z kaczki na zimno, mięso duszone, ser, chleb z masłem |
| 18 lipca (środa) | kolacja: zupa piwna, świeże ziemniaki? (<i>frische Kartoffeln</i>) i kiszone ogórki (<i>sauere Gurken</i>) |
| 19 lipca (czwartek) | wizyta/uroczystość: kawa, sucharki |
| 22 lipca (niedziela) | kolacja: herbata, mięso na zimno, chleb z masłem |
| 31 lipca (wtorek) | kolacja: zupa piwna, zupa wiśniowa, pieczony kurczak na zimno, mięso duszone, szynka, chleb z masłem |
| 5 sierpnia (niedziela) | obiad: rosół, pieczeń na zimno, ciasto wiśniowe kolacja: zupa wiśniowa, kielbasa, pieczeń cielęca, mięso duszone, chleb z masłem |
| 12 sierpnia (niedziela) | obiad: rosół wołowy, pieczony kurczak kolacja: zupa wiśniowa, bekas w occie balsamicznym na zimno? (<i>saueren Schepfenbraten</i>), pieczony kurczak, ser, chleb z masłem |
| 13 sierpnia (poniedziałek) | wizyta/uroczystość: kawa, babka, słodkie sucharki kolacja: zupa wiśniowa, bekas w occie balsamicznym na zimno? (<i>saueren Schepfenbraten</i>), pieczony kurczak, ser, chleb z masłem |
| 19 sierpnia (niedziela) | obiad: rosół wołowy, pieczona gęś kolacja: ser jajeczny, pieczona gęś na zimno, szynka, ser, chleb z masłem |
| 23 sierpnia (czwartek) | wizyta/uroczystość: orzechy z miodem (<i>Nüße mit Honig</i>), wiśnie |
| 24 sierpnia (piątek) | kolacja: legumina, ziemniaki, szynka |
| 25 sierpnia (sobota) | obiad: zupa wiśniowa, siekana gęszina, ziemniaki |
| 26 sierpnia (niedziela) | obiad: rosół, siekany bekas? (<i>eingeschnitten Schepfenbraten</i>), ogórki, wiśnie, gruszki |
| 28 sierpnia (wtorek) | obiad: zupa wiśniowa, siekana dziczyzna?, peklowana wołowina z ziemniakami (<i>Rind- Pökelfleisch mit Kartoffeln</i>) |
| 29 września (sobota) | wizyta/uroczystość: kasza sago (<i>Sago Grüte</i>), pieczeń z kaczki, kawa i czekolada |
| 14 października (niedziela) | kolacja: pudding ryżowy, pieczony kurczak |
| 25 października (czwartek) | kolacja: zupa wiśniowa, pieczone ziemniaki |
| 26 października (piątek) | wizyta/uroczystość: chleb z masłem, naleśniki (<i>Pflinzen</i>) |
| 28 października (niedziela) | kolacja: zupa jabłkowa, pieczeń wołowa |
| 4 listopada (niedziela) | kolacja: naleśniki (<i>Engelsche Pflinzen</i>), pieczona dzika kaczka |
| 7 listopada (środa) | kolacja: zupa śliwkowa, siekana pieczeń wołowa |

- 11 listopada (niedziela) kolacja: ryż na maśle, pieczeń w occie balsamicznym (*Sauerbraten*)
 29 grudnia (sobota) kolacja: klopsy, pieczony indyk (*Kalkunenbraten*)
- 1828 r.
- 24 lutego (niedziela) kolacja: ryż na maśle, pieczeń w occie balsamicznym
 8 marca (sobota) kolacja: zupa wiśniowa, mięso duszone
 18 marca (wtorek) kolacja: suszone owoce (*Trockenobst*), siekane duszone mięso
 17 kwietnia (czwartek) kolacja: naleśniki, pieczeń cielęca, makowiec (*Mohnkuchen*), wieniec cynamonowy (*Kringel*)
 21 kwietnia (poniedziałek) wizyta/uroczystość: placek z jabłkami, ciasto migdałowe, biszof, słodkie sucharki, naleśniki
 kolacja: naleśniki, pieczona kaczka
 9 maja (piątek) kolacja: zupa jagodowa z kartaczami (*Blaubersup mit Keilchen*), siekana pieczeń cielęca
 15 maja (czwartek) kolacja: zupa jajeczna, potrawka z bekasa? (*Schepfenragoût*)
 25 maja (niedziela) wizyta/uroczystość: kawa, małe sucharki, słodkie sucharki, herbata, wieniec cynamonowy (*Kringel*), jabłka, ciasto francuskie nadziewane śliwkami (*Blätterteig mit Pflaumen gefüllt*)
 kolacja: zupa wiśniowa, pieczeń cielęca, sałata w śmietanie (*Schmand Salat*)
- 26 maja (poniedziałek) — pierwszy dzień Zielonych Świątek
 14 czerwca (sobota) kolacja: kasza z mlekiem (*Milchgrütz*), siekana pieczeń cielęca
 kolacja: zupa wiśniowa, pieczeń cielęca, legumina, potrawka z cielęciny (*Kalbsagoût*), pieczona kaczka na zimno, mięso peklowane
 19 czerwca (czwartek) kolacja: chleb z masłem, ser, pieczeń cielęca na zimno, piwo, mleko
 12 lipca (sobota) wizyta/uroczystość: kawa, słodkie sucharki, ciasto, wiśnie
 kolacja: zupa śliwkowa precedzona z sucharkami, pieczony kurczak, omlet
 13 lipca (niedziela) kolacja: zupa jajeczna z chlebem pszennym, mięso peklowane, wiśnie, kawa, woda
 9 września (wtorek) obiad: zupa jabłkowa z plackami, pieczona gęś na zimno
 4 listopada (wtorek) kolacja: karp w piwie (*Karpfen mit Bier gekocht*), pieczeń wołowa
 26 grudnia (piątek) kolacja: zupa śliwkowa, pieczeń z indyka
- 1829 r.
- 4 stycznia (niedziela) kolacja: buraki, kielbasa, pieczeń cielęca, wiśnie i śliwki
 1 lutego (niedziela) wizyta/uroczystość: kawa, faworki
 30 kwietnia (czwartek) kolacja: pudding, pieczona kaczka
 13 maja (środa) kolacja: zupa czekoladowa (*Chocoladesup*), mięso duszone
 1 czerwca (poniedziałek) kolacja: legumina (*Reismehlspeise*), pieczeń cielęca, herbata, poncz, makowiec, wieniec cynamonowy (*Kringel*), ciasto migdałowe, wino
 18 lipca (sobota) kolacja: kasza z mlekiem (*Milchgrütz*), truskawki z mlekiem (*Erdbeeren mit Milch*), ryba w śmietanie (*Schmandfisch*), ziemniaki
 22 lipca (środa) wizyta/uroczystość: kawa, babka, ciasto maślane (*Butterkuche*), sernik (*Käsekuchen*)
 obiad: zupa jagodowa, pieczony kurczak
 kolacja: truskawki z mlekiem, mięso duszone na zimno, ozór, kielbasa, chleb z masłem, ser
 30 lipca (czwartek) kolacja: zupa wiśniowa, omlet, szynka, chleb z masłem

| | |
|-----------------------------|--|
| 5 sierpnia (środa) | wizyta/uroczystość: kawa, babka, słodkie sucharki |
| 11 sierpnia (wtorek) | wizyta/uroczystość: kawa, wiśnie |
| 14 sierpnia (piątek) | obiad: duża fasola z boczkiem (<i>große Bonen mit Speck</i>), siekana wieprzowina, kasza jęczmienna (<i>Gerstgrütze</i>), zupa wiśniowa wizyta/uroczystość: kawa, mała cebula, chleb z masłem, placek z kapustą (<i>Kohlkuchen</i>) |
| 22 sierpnia (sobota) | obiad: rosół, mięso w sosie winnym (<i>Fleisch mit Weinsoße</i>), placek z jabłkami |
| 23 sierpnia (niedziela) | obiad: zupa na podrobach (<i>Geschlingsuppe</i>), bulion cielęcy, zupa wiśniowa, pieczeń cielęca, wiśnie na słodko, ogórki wizyta/uroczystość: kawa, babka, wieniec cynamonowy |
| 3 września (czwartek) | kolacja: zupa wiśniowa, naleśniki |
| 4 września (piątek) | wizyta/uroczystość: kawa, babka |
| 20 września (niedziela) | obiad: kasza (<i>feine Grütze</i>), pieczeń z indyka |
| 27 września (niedziela) | wizyta/uroczystość: orzechy z miodem (<i>Nüße mit Honig</i>) |
| 2 listopada (poniedziałek) | kolacja: kasza z mlekiem, placek z jabłkami |
| 23 listopada (poniedziałek) | kolacja: herbata, chleb z masłem |
| 30 listopada (poniedziałek) | wizyta/uroczystość: ciasto, wino |
| 1830 r. | |
| 3 stycznia (niedziela) | kolacja: zupa jajeczna, pieczona gęś |
| 20 maja (czwartek) | kolacja: czekolada, pieczeń cielęca |

BIBLIOGRAFIA

Źródła rękopiśmienne

- AP Gdańsk [Archiwum Państwowe w Gdańsku], AkNMP [Akta kościoła ewangelickiego N.M. Panny w Elblągu], nr 54A.
 AP Gdańsk [Archiwum Państwowe w Gdańsku], AME [Archiwum Miasta Elbląga, 369,2], sygn. 2391.
 BE [Biblioteka Elbląska], rkps 708/II.
 BN [Biblioteka Narodowa], rkps akc. 4383.
 EZA [Evangelische Zentralarchiv in Berlin], KE [Kreis Elbing, Provinz Westpreussen], nr 5981.

Źródła i opracowania publikowane

- Dyck Heinrich. 2015. *Dziennik Żuławski. Tagebuch*, Sztum–Nowy Dwór Gdański.
 Grunau Axel. 1937. *Ignatz Grunau und George Grunau 1795–1890. Ein Beitrag zur Geschichte Elbings im neunzehnten Jahrhundert*, Elbing.
 Handlungs-Adress-Buch. 1820. *Handlungs-Adress-Buch der Stadt Elbing für das Jahr 1820*, Elbing.
 Heß Corina. 2007. *Danziger Wohnkultur in der Frühen Neuzeit. Untersuchungen zu Nachlassinventaren des 17. und 18. Jahrhunderts*, Berlin.
 Historia. 2000. *Historia Elbląga*, 3, 1 (1772–1850), red. A. Groth, Gdańsk.
 Józefczyk Mieczysław. 2000. *Z problematyki religijnej Elbląga*, [w:] *Historia Elbląga*, 3, 1 (1772–1850), red. A. Groth, Gdańsk, s. 211–236.
 Kizik Edmund. 1997. *A dzień święty będziesz święcił. Dyscyplinowanie zachowań religijnych w ewangelickim Gdańsku w XVI–XVIII wieku*, [w:] *Protestantyzm i protestanci na Pomorzu*, red. J. Iluk, D. Mariańska, Gdańsk–Koszalin, s. 79–94.
 Kizik Edmund. 2012. *Życie codzienne w miastach i na wsi Prus Królewskich (wybrane problemy)*, [w:] *Prusy Królewskie. Społeczeństwo — Kultura — Gospodarka 1454–1772*, red. E. Kizik, Gdańsk, s. 466–510.

- Kizik Edmund. 2022. *Początki upraw i konsumpcji ziemniaków w Prusach Zachodnich na przełomie XVIII i XIX wieku*, [w:] *Wędrówki po dziejach. Księga jubileuszowa Profesora Tadeusza Stegnera*, red. I Janicka, A. Janicki, Gdańsk, s. 675–694.
- Klößen Karl Friedrich. 1978. *Von Berlin nach Berlin. Erinnerungen 1786–1824*, Berlin.
- Kowecka Elżbieta. 1978. *Pożywienie*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. W. Hensel, J. Pazdur, 5, *Od 1795 do 1870 roku*, red. E. Kowecka, Wrocław, s. 343–385.
- Kucharska Aleksandra, Fiszer Katarzyna. 2022. *Smaki Gdańska. Odtworzone na podstawie XIX-wiecznej Gdańskiej książki kucharskiej w nowej odsłonie ku ucieście kolejnych pokoleń smakoszy*, Pelplin.
- Lippe-Weissenfeld Ernst. 1866. *Westpreussen unter Friedrich dem Grossen. Nach urkundlichen Quellen bearbeitet von...*, Thorn.
- Łukasiewicz Dariusz. 2020. *Życie codzienne w Królestwie Prus w latach 1701–1933*, Warszawa.
- Majewska Gabriela. 2012. *Książki kucharskie a stół w Szwecji w XVII i XVIII wieku*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z Międzynarodowej Konferencji Naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnętrz Mieszkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk, s. 285–292.
- Marchlewski Wojciech. 2014. *Mennonici. Życie codzienne od kuchni*, Warszawa.
- Płonka-Syroka Bożena. 2018. *Kuchnia mieszczańska na ziemiach polskich w XIX w.*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania*, 1, red. B. Płonka-Syroka, H. Grajeta, A. Syroka, Wrocław, s. 87–110.
- Scheibler Sophie Wilhelmine. 1835. *Doświadczona gospodyni i kucharka doskonała dla wszystkich stanów [...]*, Wrocław.
- Włodarczyk Edward. 1998. *Kultura materialna i warunki życia ludności*, [w:] *Historia Gdańska*, 4, 1 (1815–1920), red. E. Cieślak, Sopot, s. 170–184.
- Wojtowicz Jerzy. 1994. *Dziennik tkacza toruńskiego Johanna Gottlieba Kadacha — źródło wiedzy o Toruniu z przełomu XVIII i XIX wieku*, „Zapiski Historyczne”, 59, 4, s. 89–105.

Strony internetowe

- <https://dlibra.bibliotekaelblaska.pl/dlibra/publication/1534/edition/1503/content> (dostęp 24.02.2023).
- <https://www.myheritage.pl/FP/search-plans.php?colId=1&itemId=418359391-1> (dostęp 28.11.2023).

