

*Andrzej Klonder*

## Mięso na rynkach miejskich w Koronie w XVII wieku. Wybrane problemy

**Abstrakt:** Artykuł poświęcony jest jednemu z aspektów zaopatrzenia w żywność polskich miast w XVII w. Podstawę źródłową stanowi dokumentacja wytworzona przez władze miejskie i cechy, a przede wszystkim rzadko dotychczas wykorzystywane taksy wojewodzińskie, które wydawano w celu regulacji cen towarów i usług. Odtworzono dzięki nim oferowany przez miejskich rzeźników i przekupniów asortyment mięsa: bydła, trzody, drobiu, dziczyzny. W przypadku najpopularniejszych rodzajów mięsa (wołowiny i cielęciny) zestawiono ceny poszczególnych części tuszy. Z reguły rzeźnicy oferowali także baraninę, wieprzowinę i kozinę. Domeną przekupni był handel drobiem, plectwem dzikim i dziczyzną. W artykule zgromadzono i poddano analizie dane z wybranych ośrodków (dużych, średnich i małych).

**Abstract:** The picture of the provisioning in the Crown of Poland townships arising from earlier research is general and incomplete; in addition, it mostly pertains to large cities (e.g. Warsaw or Cracow). In order to make it more complete, the author resorts to archival records generated by town authorities and guilds, and chiefly to a source until now rarely used in scholarship, namely tariffs regulating the prices of commodities and services as issued by voivodes. On their basis, it has proved possible to reconstruct the assortment of meats obtained from cattle, poultry and game offered by the city butchers and stall vendors. In the case of the most popular types of meat, i.e. beef and veal, the prices of specific parts of the carcass are compared. As a rule, butchers had on offer also mutton, pork and goat meat. Trade in poultry, wildfowl and game was the domain of stall vendors. The collected data pertains also to medium and small town centres. The assortment of meats available in towns corresponded to the requirements of cuisine as practised in burgher and small-nobleman households, with the exception of game, the selection of which as available in towns was smaller.

**Słowa kluczowe:** mięso, miasta, handel, Polska, wczesna nowożytność

**Key words:** meat, towns, trade, Poland, early modern period

I. Wstęp. Stan badań. II. Asortyment i jakość. III. Rzeźnik i jego klient.  
IV. Zakończenie

### *I. Wstęp. Stan badań*

Królewski dworzanin, muzyk i poeta Adam Jarzębski, kreśląc obraz Warszawy w dobie jej rozkwitu za panowania Wazów, kilka zdań poświęcił też rzeźnikom, w tym asortymentowi oferowanych przez nich — nie zawsze w dobrej jakości i w uczciwej cenie — produktów. Według autora na ofertę tę składały się wołowina i cielęcina, baranina i skopowina<sup>1</sup>, wieprzowina, a z podrobów — nerki, ozory, flaki, nogi i główizna<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Skop — baran kastrowany, w źródłach niekiedy utożsamiany w ogóle z baranem, np. w taksie krakowskiej z 1667 r. wymieniono „barany alias skopy”, Chmiel A. 1930, s. 89; podobnie „mięso skopowe — baranina” zob. Volckmar N. 2005, s. 78.

<sup>2</sup> „Rzeźnicy [...] kupią wołu barzo tanie/zebra za sześć nie dostanie [...] Woły u nich są dwojakię/jeden tłusty; drugi chudy. Skóra na nim, własne dudy/Tak i ćwiartkę cielęciny/baraneczka chudociny [...] Za mniejsze

Z kolei w *Orbis sensualium pictus* (*Świat zmysłowy w obrazach*, wyd. I Norimbergae 1658) Jana Amosa Komeńskiego, podręczniku do nauki łaciny i innych języków, a zarazem swoistej encyklopedii świata przeznaczonej dla uczniów na poziomie średnim, czyli gimnazjalnym, wśród czytanek na temat rzemiosł przedstawiono m.in. pracę rzeźnika. Zebrano tu podstawowe, zdaniem autora, informacje, jakie na ten temat powinien posiadać wykształcony szlachcic, mieszczanin i zamożny chłop. Z tych kręgów wywodzili się gimnazjaliści w Rzeszy i krajach ościennych. W przygotowaniu edycji z polską wersją tekstu (Bregae Silesiorum 1667) uczestniczył Maciej Gutthäter Dobracki — działający na Śląsku znawca języków niemieckiego i polskiego, autor podręczników, słowników, pomocy językowych. Według „Świata w obrazach” rzeźnik, posługując się obuchem i nożem, bije „bydło karmne” (wypasane, tuczone na mięso) albo chude (np. robocze). Drugim podstawowym dostarczycielem mięsa są świny. Ich tusze opalano ogniem i sparzano wrzątkiem. W jatce rzeźniczej sprzedawano schaby, szynki („szołdry”), polcie słoniny (*speckseite*), sadło i łój. Można też było nabyć kiełbasy i trzy rodzaje kiszek: „jatrzwicę”, „posoczną” (krwawą — A.K.), wątrobiankę<sup>3</sup>.

Obrazy rzeźników autorstwa polskiego dworzanina i poety oraz czeskiego humanisty pedagoga są szkicowe i niepełne, zawierają jednak detale pomijane w większości źródeł z epoki. Także w literaturze dotyczącej dziejów nie tylko wyżywienia, ale również hodowli, handlu, rzemiosła (rzeźnictwo, masarstwo i pokrewne) przeważa spojrzenie ogólne, w opisie zaopatrzenia rynku niewykraczające poza rozróżnienie podstawowych rodzajów/gatunków. Taki stan nie dziwi w przypadku wielkich syntez, jak choćby *Historii kultury materialnej Polski w zarysie*, podsumowującej wyniki badań prowadzonych do lat siedemdziesiątych wieku XX. W tomie III obejmującym XVI i pierwszą połowę XVII w. Antonina Keckowa i Danuta Molenda w rozdziale „Wyżywienie” stwierdziły: „Wśród produktów zwierzęcych przeważało mięso wołowe, którego konsumpcja wzrosła [w porównaniu ze średniowieczem — A.K.], wieprzowe, cielęce, rzadziej baranie. Znaczną rolę odgrywała w dalszym ciągu dziczyzna. Jadano dużo drobiu; tu nowością były indyki, których hodowla w XVII w. była już dosyć rozpowszechniona”. Mięso — jak w średniowieczu — „konserwowano (...) wędzeniem, soleniem, marynowaniem lub przechowywano w chłodnych piwnicach”. Nasoloną słoninę wędzono, „natomiast platy sadła zabezpieczano zwijając je na kształt bochenka i zaszywając w pecherzu lub worku żołądkowym zwierzęcia. Mięso jadano w postaci potraw gotowanych i pieczonych, a także częściej niż w poprzednim okresie [średniowiecze — A.K.] wyrobów masarskich. Nowością było pasztetnictwo, które pojawiło się w kuchniach królewskiej i magnackich, a także najzamożniejszych mieszczan dużych miast (Gdańsk, Kraków, Poznań). W odżywianiu uboższych warstw ludności, w którym mięso odgrywało niewielką rolę, pewne znaczenie miało spożycie tanich podrobów zwierzęcych, które jadano z kaszą, kapustą, grochem, w zawiesistych zupach”<sup>4</sup>. W kolejnym tomie *Zarysu* obejmującym drugą połowę XVII i wiek XVIII kwestia rodzajów konsumowanego mięsa oraz potraw i wyrobów mięsnych zajęła znacznie mniej miejsca. Tadeusz Sobczak podał za Kitowiczem informacje o kuchni magnackiej z połowy XVIII w.<sup>5</sup>, zaś Zofia Kamieńska przedstawiła dane o uboju zwierząt w Warszawie na początku lat dziewięćdziesiątych (podczas Sejmu Czteroletniego). W stolicy pracowało wówczas 180 rzeźników, rocznie bito zaś: 50 000 wołów i krów, 60 000 cieląt, 9500 wieprzów (tylko!), 51 000 baranów i owiec, 3000 jagniąt, 3800 kóz i kozłat<sup>6</sup>.

pieniądze było [...]. Flaki, kreski (kryszki — A.K.), nogi/z głową nie był czas tak drogi/Nerki, ozór z skopowina Weszły w cenę z wieprzowina”; Jarzębski A. 1909, s. 122–123.

<sup>3</sup> Komeński J.A. 1667, s. 133, 135.

<sup>4</sup> HKM Polski. 1978, t. III, s. 301–302.

<sup>5</sup> HKM Polski. 1978, t. IV, s. 331.

<sup>6</sup> HKM Polski. 1978, t. IV, s. 110.

Z fundamentalnych studiów Andrzeja Wyczańskiego nad wyżywieniem mieszkańców Korony Polskiej (chłopów, drobnej i średniej szlachty, ale też mieszkańców osad podmiejskich) w stuleciach XVI–XVII również wynika ilościowa przewaga spożycia wołowiny. Tak wielka, że badacz w swoich obliczeniach inne mięsa (baranina, kozina, drób) — choć przyznaje, że wszystkie były jadane — uznał za statystycznie bez znaczenia. Wyodrębnił tylko polcie wieprzowe. Tym bardziej nie wnikał w szczegóły takie jak konsumpcja poszczególnych elementów tuszy czy obróbka lub konserwacja — wędzenie, peklowanie itp.<sup>7</sup>

Międzywojenne studia historyków gospodarki nad cenami w wielkich miastach Rzeczypospolitej w przypadku Krakowa zawierają dane o asortymencie oraz cenach bydła rogatego kupowanego głównie dla miejskich przytułków (wołów, krów, jałówek, cieląt, owiec/baranów) i nierogacizny (wieprzów) oraz użyteczne do dziś informacje o wadze rzeźnej, przede wszystkim wołów i cieląt. Z drobiu najczęściej notowano — w rachunkach uczt na krakowskim ratuszu — zakupy kapłonów i kurcząt; rzadziej — kur, kaczek, gęsi, indyków; niekiedy ptactwa dzikiego — kuropatw, jarząbków, jemioluch, cyranek, cietrzewi. Na początku wieku XVII w Krakowie przeciętna waga ubitego wołu (bez skóry, po wypatroszeniu) wynosiła ok. 180–190 kg. Wieprz według taksy z roku 1653 ważył ok. 47 kg<sup>8</sup>. W Warszawie waga rzeźna wołów, według ustaleń Władysława Adamczyka, w latach sześćdziesiątych XVII w. wahała się od 121–158 kg (ubój w kwietniu) do 248 kg (ubój w grudniu)<sup>9</sup>. Dane o wadze i wyglądzie wołów na podstawie wspomnianych powyżej studiów historyków gospodarki oraz opracowań przed i powojennych znawców hodowli<sup>10</sup> zestawiał Jan Baszanowski w monografii handlu wołami<sup>11</sup>. Przedmiotem wymiany, krajowej i przeznaczonej na eksport, było: większe bydlę stepowe (ukraińskie) oraz bydlę „czerwone polskie”. Wysokość takiego wołu pospolitego wynosiła w krzyżu 119–149 cm<sup>12</sup>.

Według ustaleń Marii Boguckiej w drugiej połowie XVI i pierwszej następnego stulecia w Warszawie pracowało ok. 30 rzeźników, przy czym stale ich przybywało. W drób można było zaopatrzyć się u przekupek. Liczni mieszczańscy sami zajmowali się hodowlą. Kupcy i rzemieślnicy różnych specjalności trzymali przy domach i w podmiejskich folwarkach bydlę rogate, owce, świnie, drób. Jak wynika z rachunków, na przyjęciach rodzinnych u średniozamożnych mieszczan podawano wołowinę, cielęcinę, prosiętą, a z drobiu — gęsi, kapłony, gołębie. Podczas uczt rady miejskiej konsumowano wołowinę, baraninę, prosiętą, cielęta, podroby (w tym ozory), kielbasy i kiszki, z drobiu — kury, indyki, gęsi, z dziczyzny — sarny, cietrzewie, jarząbki oraz inne „drobne ptaszki”. Ten zestaw uzupełniła Bogucka (za Władysławem Adamczykiem) niewspomnianymi w rachunkach, uwzględnionymi natomiast w taksach z przełomu wieków XVI i XVII, wieprzowiną, kurczętami, kaczkami, zaś z dziczyzny — zającami, sarniną, dzikimi kaczkami, kuropatwami i cietrzewiami<sup>13</sup>.

O wyżywieniu warszawskiej biedoty, w mniej więcej tym samym okresie, pisał Andrzej Karpiński. Rachunki szpitali (przytułków), choć potwierdzały dość częstą konsumpcję mięsa, z reguły jednak nie określały jego rodzaju, w dni powszednie notując jedynie „mięso” i „słoninę”. Dokładniejsze były rejestry świąteczne, w których wskazywano także cielęcinę i gęsinę<sup>14</sup>.

<sup>7</sup> Wyczański A. 1969, s. 18–19.

<sup>8</sup> Tomaszewski E. 1934, s. 57–59. O wadze rzeźnej wołu w 1602 r. — 56 zapisek, w 1603 r. — 57. W 1667 r. największa sztuka ważyła 283 kg, najmniejsza ok. 188 kg.

<sup>9</sup> Adamczyk W. 1938, s. 51.

<sup>10</sup> Pawlik S. 1925; Baranowski B. 1957; Baranowski B. 1966.

<sup>11</sup> Baszanowski J. 2017, s. 15–30.

<sup>12</sup> Baszanowski J. 2017, s. 124.

<sup>13</sup> Bogucka M. 1977, s. 32–35, 39–41.

<sup>14</sup> Karpiński A. 1977, s. 52–55.

Jeszcze mniej wiemy o asortymencie wyrobów mięsnych dostępnym w — najliczniejszych w Koronie — miastach średnich i małych. Opracowania, wciąż dla tej tematyki podstawowe, pochodzą z ubiegłego wieku, nierzadko z jego pierwszej połowy. Bohdan Baranowski w popularnonaukowym opracowaniu dziejów takich ośrodków w XVII–XVIII w. problematykę organizacji zaopatrzenia i konsumpcji mięsa pozostawił na marginesie swoich rozważań. Choć stwierdził, że „wśród rzemieślników w małych miasteczkach centralnej Polski przeważali mistrzowie wykonujący zawody o charakterze usługowym, np.: szewcy, krawcy, rzeźnicy itp.”<sup>15</sup>, to jednak tym ostatnim poświęcił niewiele uwagi. Dodał tylko, że na rynku na osobnych stoiskach „rzeźnicy sprzedawali mięso”, zaś nabywcami byli zarówno mieszczanie, jak i bogatsi chłopię<sup>16</sup>; a dalej, że można przypuszczać, iż mieszczanie, gdy mieli pieniądze, kupowali „od miejscowych rzeźników lub na targu (...) kawałek mięsa lub wędliny”; spożywano też słoninę i sadło<sup>17</sup>.

Również Maurycy Horn, w naukowej już analizie stanu rzemiosła miejskiego w województwie bełskim w pierwszej połowie XVII w., poświęcił rzeźnictwu tylko kilka stron, chociaż uznał je, obok piekarnictwa, za najpopularniejszą gałąź przetwórstwa spożywczego. Na podstawie źródeł skarbowych, zawierających informacje na temat obciążeń na rzecz królewskiego starosty, do świadczeń w naturze obowiązujących rzeźników z Bełza zaliczył ubój wołów, jałowic, wieprzów i baranów, dostarczanie łopatek (nie sprecyzował jakich) oraz łoju. Zauważył także, że rzeźnicy w Busku w 1605 r. posiadali monopol na bicie i sprzedaż mięsa „wieprzowego i inszego”. Zaskakuje wyjątkowe (w skali kraju) znaczenie wieprzowiny w tym ośrodku<sup>18</sup>.

Niewiele w kwestii zaopatrzenia w mięso wnoszą także monografie poszczególnych miast. Tadeusz Ślowski, autor do dziś cenionego opracowania gospodarczych dziejów Biecza, stwierdził, iż „Niewiele wiemy o asortymencie wyrobów rzeźników bieckich. W źródłach wymieniało przeważnie ćwiartki mięsa z poszczególnych sztuk bydła [wołowina — A.K.], kamienie łoju, względnie poście słoniny i mięsa [wieprzowego? — A.K.], a w jednym tylko wypadku w 1634 r. wspomniano o wyrobie kielbas i kiszek. Posiadamy nieco materiału do cen mięsa i słoniny, którymi się bliżej nie zajmujemy”<sup>19</sup>. Jeszcze mniej wiadomo o sytuacji w nieodległym, mniejszym Wojniczcu. Według informacji zawartych w monografii miasta podczas poniedziałkowych wolnic można było handlować wołowiną, wieprzowiną i baraniną. Warunkiem było uiszczenie opłaty: od wołu lub krowy 9 denarów, od wieprza — 5 denarów, od barana lub owcy — 3 denary. W pozostałe dni tygodnia monopolom handlu mięsem cieszyli się miejscowi rzeźnicy. Tak stanowił przywilej królewski z 1456 r., potwierdzony w roku 1521<sup>20</sup>. Innych danych o asortymencie mięsa brak.

Równie ogólne są ustalenia Wincentego Pezackiego (1914–2008). Ten wybitny przedstawiciel nauk technicznych i rolniczych, znawca problemów przetwórstwa mięsa, definiował rzeźnictwo jako „zespół umiejętności przetwarzania poszczególnych części organizmu udomowionego zwierzęcia na żywność człowieka”<sup>21</sup>. Wobec takiej definicji, przedstawiając asortyment dostępny w jatkach rzeźniczych zarówno w średniowieczu, jak i we wczesnej nowożytności, nie zwracał uwagi na zestaw gatunków zwierząt, których mięso sprzedawano, więc tym bardziej na proporcje ilościowe poszczególnych gatunków (wołowina, wieprzowina itd.). Interesowały go wyroby przetworzone w mniejszym lub większym stopniu. Jak przekonywał: „(...) dyskusyjny jest problem, co było przedmiotem obrotu towarowego w jatkach rzeźniczych. Nie ulega wątpli-

<sup>15</sup> Baranowski B. 1975, s. 59.

<sup>16</sup> Baranowski B. 1975, s. 73.

<sup>17</sup> Baranowski B. 1975, s. 96–97.

<sup>18</sup> Horn M. 1966, s. 110–112.

<sup>19</sup> Ślowski T. 1968, s. 88.

<sup>20</sup> Nabiałek K. 2009, s. 194.

<sup>21</sup> Gospodarka mięsna. 1991, s. 27.

wości, że rzeźnicy handlowali mięsem tkankowym, tłuszczem surowym i topionym, półprzetworami z mięsa peklowanego i wędzonego oraz skórami<sup>22</sup>. Otwarta jest sprawa handlu wędlinami: „(...) produkcja wędlin (suche i półsuche surowe, opiekane, kiszki podrobowe) znana była na ziemiach polskich już w XIII–XIV w.<sup>23</sup>, parówki zaś pojawiły się na początku XIX w.<sup>22</sup>

W. Pezacki, wyraźnie skupiony na epokach późniejszych, nie wykorzystał jednak w pełni dorobku historyków rzeźnictwa czasów preindustrialnych. Adam Chmiel natomiast w monografii krakowskiego cechu rzeźników, przygotowanej głównie na podstawie szesnasto- i siedemnastowiecznych statutów brackich, zwrócił uwagę na korporacyjne ograniczenia ilości zwierząt ubijanych przez jednego mistrza tygodniowo (chodziło o zapobieżenie konkurencji prowadzącej do obniżki cen) — obejmowały one woły (do 6), cielęta (do 15), barany, wieprze. W jatkach sprzedawano też bliżej nieokreślone kielbasy<sup>23</sup>.

Nieco danych o ofercie rzeźników w miast średnich przynoszą i inne, nieliczne opracowania. O rzeźnikach w Przemyślu na podstawie ich statutu z 1660 r. pisał Kazimierz Arłamowski. Cech miał monopol na sprzedaż mięsa bydłowego, wędlin, kiszek, kielbas i podrobów wieprzowych. Rzeźnicy schizmatycy mogli sprzedawać surową wieprzowinę — ale z wyłączeniem mięsa przetworzonego<sup>24</sup>.

W Piotrkowie — miejscu obrad sejmów, później Trybunału Głównego Koronnego — według przywileju Zygmunta Augusta z roku 1550 rzeźnicy mieli wytwarzać mięso: wołów, cieląt, świń, owiec oraz kóz<sup>25</sup>. Cechowe normy wielkości sprzedaży dotyczyły tu tylko mięsa wołowego. W 1683 r. rzeźnik posiadający jedną jatkę i w danym dniu handlujący cielęcina mógł sprzedać maksimum 2 cielaki; w roku 1708 w jednej jatce można było sprzedać najwyżej 2 ćwiertki mięsa wołowego. Kto miał dwie jatki, mógł sprzedać w każdej 2 cielaki oraz 2 ćwiartki wołowiny. Dany rodzaj mięsa w jednym dniu mógł sprzedawać tylko jeden rzeźnik<sup>26</sup>.

Obecne w literaturze przedmiotu ustalenia uzupełnię w kwestii asortymentu oferowanych zwierząt rzeźnych (zwłaszcza roli wołowiny i wieprzowiny), drobiu i dzicyzny oraz relacji nabywców i sprzedawców — kształtowania cen i kultury obsługi. Interesuje mnie nie tylko sytuacja w największych (Warszawa, Kraków), lecz także w średnich i małych miastach Korony. Obok materiałów dokumentujących działalność cechów rzeźników najbogatszym źródłem informacji o tych problemach są podwojewódzkie taksy towarów i usług rzemieślniczych<sup>27</sup>.

## II. Asortyment i jakość

W tabeli 1 zestawiono asortyment mięsa zwierząt rzeźnych w wybranych ośrodkach. W Krakowie do zwierząt, których stan zdrowotny powinien być badany przed ubojem, zaliczano: „woły, cielęta, skopy, kozły, wieprze i inne bydłeta”<sup>28</sup>. Statuty cechu rzeźników z lat 1536, 1550 i 1600 stanowiły, że mistrz nie może zabić i sprzedać bydła „parszywego, chorego, spracowanego albo jakkolwiek napsowanego i zaraźliwego”<sup>29</sup>. Oceny mieli dokonać wyznaczeni przez cech rzeczoznawcy; podobnie było w prowincjonalnych miasteczkach. Na przykład w województwie inowrocławskim zgodnie z taksą z 1631 r. każde bydło przed zabiciem winno być okazane osobom wyznaczonym przez podwojewódzkiego, by zapobiec sprzedaży „niezdrowego i chorego”<sup>30</sup>.

<sup>22</sup> Gospodarka mięsna. 1991, s. 499.

<sup>23</sup> Chmiel A. 1930, s. 143, 149, 153.

<sup>24</sup> Arłamowski K. 1931, s. 124–136.

<sup>25</sup> Majewski M.Ł. 2020, s. 73.

<sup>26</sup> Majewski M.Ł. 2020, s. 69–70.

<sup>27</sup> O taksach, źródle z reguły niepomijającym rzeźników, przy tym niemal masowym, ostatnio zob. Klonder A. 2020, s. 13–21, 134–140; por. Wijaczka J. 1995, s. 75–84. Tam wcześniejsza literatura.

<sup>28</sup> Chmiel A. 1930, s. 143.

<sup>29</sup> Chmiel A. 1930, s. 143, 154.

<sup>30</sup> Wijaczka J. 1995, s. 78.

Tabela 1.  
Mięso dostępne w miastach Korony wg taks cen (oprac. A. Klonder)

Table 1.  
Meats available in the cities of the Crown of Poland according to price tariffs (by A. Klonder)

Miasto/rok Rodzaj mięsa	Kraków 1573, 1601– –1623	Warszawa 1619, 1621, 1624, 1627	Biecz 1683	Chęciny 1637	Kalisz 1650	Łęczycza 1654	Nowy Sącz 1630	Przemysł 1669	Sieradz 1633– –1637
Wołowina (wół, buhaj, jałówka, krowa)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Cielęcina	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Baranina (baran, skop, owca)	+	+	+	+		+	+	+	+
Jągnięcina						+	+		
Wieprzowina	+ prosię	+				+	+	+	
Kozina	+			+		+	+		+
Cietrzew*		+							
Czyżyk**		+							
Drop		+							
Gęś	+	+					+		+
Gęś dzika		+							
Gołąb	+	+					+		
Indyk	+	+							
Jarząbek	+	+							+
Kaczka dzika		+							+
Kaczka swojska	+	+					+		
Kapłon	+	+					+		+
Kura	+	+					+		
Kurczak	+						+		
Kuropatwa	+	+							+
Kwiczoł (jemiołucha)	+	+							
Ptaszki (małe)		+					+		+
Sarna	+	+							+
Słonka		+							
Zajac	+	+							+

\* Para.

\*\* Kopa.

Źródło: AGAD, Łęcz. G., 103, k. 337; AGAD, Sier. G., 20, k. 7; 21, k. 540; 22, k. 844; APP, Kal. G., 275, k. 691; Ustawy cen. 1894, s. 29–43, 52–55, 69–70, 83, 91, 121, 126, 134–137, 159–160, 180–181, 189–190; Sygański J. 1901, rozdz. VI; AGZ. 1911, s. 494–495; Chmiel A. 1930, s. 62–65, 89; Tomaszewski E. 1934, s. 254–255, 267, 316–317; Ślowski T. 1968, s. 249; Stępkowski L. 1979, s. 92.

Do rzeźników trafiało w pierwszym rzędzie bydło mięsne, w źródłach określane jako: „karmne”, „trawne” lub „tłuste”. W jatkach sprzedawano mięso różnej jakości. Np. w Krakowie wołowe: „przednie”, „średnie” i „poślednie”<sup>31</sup>; w inowrocławskim wołowe, jałowicze i skopowe — „najprzedniejsze”, „podlejsze” i „najpodlejsze”. W obu ośrodkach mięso z najwyższej półki wyceniano dwukrotnie wyżej od najgorszego<sup>32</sup>. Do części podlejszych zaliczano: mięso z kością, goleń (giza), słabiznę<sup>33</sup>. Za drugorzędne uważano także pożywienie, którego źródłem były woły robocze, choć i te starano się przed ubojem podtuczyć.

Z rozebranej tuszy nieco wyższą cenę osiągała ćwierć zadnia<sup>34</sup>. Znaczenie miał również region, z którego pochodziły zwierzęta. Według taksy uchwalonej przez kaptur ziemi przemyskiej w 1669 r. najwyżej (z uwagi na ilość mięsa) ceniono woły czabańskie (cabany) z Węgier, Wołoszczyzny lub Podola, tańsze były ruskie „przednie” lub ruskie „trochę mniejsze, ale tłuste”<sup>35</sup>. Bogactwo tłuszczu najwyraźniej uznawano za zaletę. Nie tylko wielkość zwierzęcia przesądzała o cenie mięsa. Najpewniej liczyły się też walory smakowe — kulinarne. Np. w województwie kaliskim w roku 1650 funt najlepszego („przedniego”) cabana wyceniano na 3 gr, równie dobrego wołu „ruskiego” na 2 gr i tej samej klasy „swojskiego” na 1½ gr<sup>36</sup>. W 1658 r., gdy zabrakło dostaw z Rusi i zagranicy, cenę wołowiny miejscowej utrzymano na tym samym poziomie; zaś zgodnie z taksą z 1692 r. caban (ćwierć) był znowu dwukrotnie droższy od wołu krajowego („swojskiego”) lub ruskiego<sup>37</sup>. Zdaniem Baszanowskiego woły z Polski (czabańskie i ruskie) stanowiły na początku XVII w. ponad 60% bydła trafiającego na stoły władców Rzeszy, np. heskich w Kassel i Marburgu. Docierały także bez cła na dwory palatynów reńskich, książąt bawarskich i brunszwickich<sup>38</sup>. Mięso sprzedawano w sztukach (tusza), podzielone na ćwierci i płaty (szroty), wreszcie na wagę.

W całej Koronie handlowano także cielęcina, której funt był wyraźnie droższy od tej samej ilości wołowiny (tab. 1, 2)<sup>39</sup>. Dostępne w sprzedaży części tuszy łącznie z podrobami (główką, kiszki-flakami, płuckami, wątroba, nóżkami) przedstawiono w tabeli 3. Ceniono zwłaszcza tłuste sztuki. Cielę „przednie, tłuste, oprawne” (utuczony? bez skóry?) było nawet o połowę droższe od „podlejszego”<sup>40</sup>. Rzeźnicy oferowali wszędzie, również w małych miastach, baraninę i kozinę. W taksie sieradzkiej z 1633 r.<sup>41</sup> uwzględniono, obok wołowiny, mięso dobre skopowe oraz kozłowe. W taksie warszawskiej z 1619 r. całe jagnię — „latoszka”<sup>42</sup> wyceniono na 24 gr, zaś „podlejsze” na 15 gr. W tej samej taksie maksymalna cena ćwierci cielaka wahała się od 15 do 24 gr<sup>43</sup>. W roku 1627 wyznaczono ceny maksymalne na „skopa przedniego, tłustego, oprawnego”, a więc odartego ze skóry, specjalnie tuczonego barana — kastratę 1 zł 20 gr; ćwierć skopa starego miała kosztować nie więcej niż 9 gr. Mięso starszych sztuk ceniono najwyraźniej niżej (koszt całej tuszy wynosiłby 36 gr). Z kolei już oprawioną tuszę baranka (latoszka) przeliczano na 20 gr, ćwierć cielęcia „przedniego” na 26 gr, zaś „podlejszego” na 20 gr<sup>44</sup>.

<sup>31</sup> Baszanowski J. 2017, s. 241.

<sup>32</sup> Cena funta wołowiny odpowiednio: 2 gr, 1,5 gr, 1 gr. Ćwiartki skopowiny „przedniej, podlejszej, najpodlejszej” odpowiednio groszy: 18, 15, 10; Wijaczka J. 1995, s. 78; Baszanowski J. 2017, s. 241.

<sup>33</sup> Chmiel A. 1930, s. 65.

<sup>34</sup> Np. taksą dla Nowego Sącza z 1652 r., Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>35</sup> AGZ. 1911, s. 494–495.

<sup>36</sup> APP, Kal. G., 275, k. 691.

<sup>37</sup> APP, Kal. G., 282, k. 506v; 304, k. 111.

<sup>38</sup> Baszanowski J. 2017, s. 121, 127.

<sup>39</sup> Np. według taksy z Nowego Sącza z 1630 r. odpowiednio 1½ oraz 1 gr; Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>40</sup> Według taksy warszawskiej z 1627 r. to pierwsze 3 zł, zaś drugie 2 zł; Ustawy cen. 1894, s. 190.

<sup>41</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 278v–279.

<sup>42</sup> Jagnię urodzone w bieżącym roku; Linde S.B. 1808, s. 1235.

<sup>43</sup> Ustawy cen. 1894, s. 137.

<sup>44</sup> Ustawy cen. 1894, s. 190.

Tabela 2.  
Wołowina na rynkach miejskich w Koronie według taks cen (oprac. A. Klonder)

Table 2.  
Beef at town markets of the Crown according to price tariffs (by A. Klonder)

Element tuszy	Miasto/rok	Kraków 1573 (1575)	Warszawa 1608–1612, 1617, 1619, 1621, 1624, 1627	Nowy Sącz 1652
Ćwierć zadnia			+	+
Ćwierć przednia			+	+
Flaki (kroszki, kruszki)		+ (z kiszkami i łojem)	+	
Głowa		+	+	
Goleń (giza, giża)		+	+	+
Krzyżowa (gacznica)				+
Lój		+	+	+
Mostek			+	+
Nadnercze (linsztuk, rostbef)				+ (podnercze, rostbef)
Nerki		+	+	
Nerkówka (forszlak)			+	
Nogi		+	+	+
Ogon			+	
Osierdzie			+	
Ozór		+	+	
Pieczeń			+	+ (zrazowa, ogonowa)
Pluca		+ (z sercem)		
Pośdźwica			+	+
Pręga			+	+
Rura			+	+
Szponder			+	+
Sztuka mięsa (płat, śruta)			+	
Wątroba		+	+	
Żeberka			+	+

Źródła: Ustawy cen. 1894, s. 29, 42–43, 52–53, 69–70, 83, 91, 121, 126, 137, 159–160, 180, 189–190; Chmiel A. 1930, s. 64–65.

W powiecie chełcińskim w taksie z 1637 r. ćwierć cielęciny wyceniono na 20 gr, skopowiny (baraniny) na 6 gr, koziny na 4 gr. Ćwierć wołu zależnie od pochodzenia i wielkości kosztowała od 2 zł (średni, polski) i 3 zł („karmny” polski) do 4 zł 15 gr („dobry ruski”)<sup>45</sup>. W taksie dla powiatu bieckiego z 1683 r. wśród zwierząt przeznaczonych do uboju oprócz dostarczycieli wołowiny (woły, wolce, krowy, jałówki, cielęta) wymieniono owce, barany, skopy, wieprze<sup>46</sup>.

<sup>45</sup> Stępkowski L. 1979, s. 92.

<sup>46</sup> Ślowski T. 1968, s. 249.

Tabela 3.  
Cielęcina na rynkach miejskich w Koronie według taks cen (oprac. A. Klonder)

Table 3.  
Veal at town markets of the Crown according to price tariffs (by A. Klonder)

Element tuszy	Miasto/rok	Kraków 1573, 1589	Warszawa 1619, 1624	Nowy Sącz 1652
Ćwierć przednia			+	+
Ćwierć zadnia			+	+
Flaki-kiszki (kroszki)			+	
Główka z flakami (kroszkami)		+	+ (bez flaków)	+
Kark (górnica, rozbratel)				+
Mostek				+
Nerkówka (fórszlak)				+
Nóżki		+	+	+
Pieczeń pośladowa (dych)				+
Plecko (łopatka, na pieczeń, do duszenia)				+
Płuca		+		+
Wątroba		+	+	

Źródła: Ustawy cen. 1894, s. 181; Sygański J. 1901, rozdz. VI; Chmiel A. 1930, s. 64, 149.

Niejasny jest status wieprzowiny, mięsa niedocenianego przez elity; uważanego (za wyjątkiem szynek oraz prosiąt) za odpowiednie głównie dla spolsztwa i służby<sup>47</sup>. W taksie warszawskiej z 1619 r. w części regulującej ceny na towary przekupniów funt „słoniny tłustej” wyceniono na 6 gr, zaś całe prosię na 5 gr<sup>48</sup>. W niespełna dziesięć lat później, według taksy z 1627 r., przekupki mogły sprzedać prosię — „tłuste, dobre” (12 gr) lub podlejsze (8 gr). Nawet najdroższe ustępowało ceną jagnięciu (20 gr) i ćwiartce cielaka (20–26 gr)<sup>49</sup>. Z kolei w wielokrotnie tu cytowanej taksie sądeckiej z 1630 r. funt tłustej wieprzowiny został wyceniony wyżej niż ta sama porcja wołowiny, a nawet cielęciny; na 2 gr wobec 1–1½ gr za mięso wołowe lub cielęce<sup>50</sup>.

Rzeźnicy powszechnie zaopatrywali rynki miejskie w skóry oraz łój. Odbiorcami tych pierwszych byli głównie szewcy. Natomiast świeży łój wołowy lub barani miał zastosowanie kulinarne; przetopiony (szmelcowany) był używany w garbarniach i mydlarniach, służył też do wyrobu świec. W warszawskich ustawach cenowych z lat 1609–1617 regularnie pojawiają się maksymalne ceny skóry i łoju uzyskiwanych z jednego wołu. Jeśli zwierzęce mięso wyceniono łącznie na 14 złotych, to za skórę można było pobrać 70 gr, a za łój 20 gr<sup>51</sup>.

<sup>47</sup> O lekceważeniu wieprzowiny przez społeczne elity zob. ostatnio Zbiór. 2021, s. 100.

<sup>48</sup> Ustawy cen. 1894, s. 135.

<sup>49</sup> Ustawy cen. 1894, s. 190.

<sup>50</sup> Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>51</sup> Ustawy cen. 1894, s. 43, 52, 65, 69, 83, 91, 121, 126. Łój oraz skóry: wołowe, cielęce, jałowicze, kozłowe, capowe, skopowe, baranie dostarczali też rzeźnicy krakowscy. Zob. Chmiel A. 1930, s. 164.

Skór i łoju nie brakowało także w średnich i małych miastach Wielkopolski. Taksa dla miast województwa łęczyckiego (wyłącznie ośrodki średnie lub małe) z 1637 r. regulowała stawki za skóry wołowe i skopowe dostarczane przez rzeźników innym rzemieślnikom, np. szewcom i rymarzom<sup>52</sup>. Kolejna z roku 1649 ustalała ceny skór: wołowej wielkiej (4 złote), mniejszej (2 lub 3 złote), krowiej (2 złote); kozłowej (24 gr); kamienia<sup>53</sup> łoju: wołowego (3 złote), skopowego (2 złote), funta łoju (2½ gr)<sup>54</sup>. Wreszcie w 1654 r. maksymalną wartość skóry wołowej szacowano, zależnie od wielkości zwierzęcia, na od 2 do 4 zł, skopowej na 18 gr, kozłowej na 4 gr. Kamień łoju „gorzannego” (szmelcowanego? przetapianego?) z wołu wyceniono na 4 złote, ze skopa na 2 złote<sup>55</sup>. Taksa dla województwa inowrocławskiego z 1631 r. określiła ceny zarówno kamienia lub funta łoju wołowego, jak też skór — wołów, jałowic, skopów<sup>56</sup>. Według taksy dla województwa kaliskiego z 1650 r. kamień łoju „przedniego” wyceniono na 5 złotych, gorszego na 4 złote<sup>57</sup>. W 1692 r. w tym samym województwie więcej był wart łoś z cabana, mniej z „wołu swojskiego”; kamień wyceniono odpowiednio na 6 i 5 złotych<sup>58</sup>.

Z bogatego asortymentu skór można było wybierać również u rzeźników małopolskich, w powiatach sądeckim<sup>59</sup> czy chęcińskim<sup>60</sup>. Wreszcie w ziemi przemyskiej (taksa z 1669 r.) w przypadku wołu lub jałowki wartych 20 złotych — skórę wyceniono na 4 złote, kamień łoju niestopionego na 5 złotych, szmelcowanego na 7 złotych<sup>61</sup>.

Ofertę rzeźników zaopatrujących miasta w mięso bydła i trzody uzupełniały dostawy drobiu, którym handlowali przekupnie i przekupki. Asortyment hodowanego ptactwa notowany zarówno w wielkich (Kraków, Warszawa), jak i średnich miastach był dość bogaty. Obejmował: kury, kurczaki, kapłony, kaczki, indyki, gęsi, gołębie (tab. 1). Szczególnie ceniony był drób specjalnie tuczony. W Warszawie, zgodnie z taksą z 1619 r., kapłon karmny mógł kosztować 10, a niekarmny 5 gr, indyk karmny „rosły” 20 gr, indyczka 10 gr<sup>62</sup>. W 1621 r. przekupka-gęsiarka mogła pobrać maksymalnie: za gęś „tłustą najlepszą” — 10 gr, za tłustą oprawną (oskubaną, wypatroszoną) — 8 gr, prostą oprawną — 7 gr, w pierzu — 6 gr<sup>63</sup>. W roku 1627 (już po kryzysie monetarnym z lat 1619–1622) kapłon „opravny, dobrze tłusty” był wyceniany na 18 gr, natomiast „w pierzu niekarmiony” tylko na 9. Gęś „tłusta z drobkami” mogła kosztować w stolicy do 20 gr, niekarmiona, w pierzu tylko 9 gr. Indyk stary, ale tłusty kosztował 1 złoty, a młody, niekarmiony — 20 gr, czyli o 1/3 mniej<sup>64</sup>.

W Nowym Sączu w 1630 r. parę kapłonów karmnych wyceniono na 18 gr, niekarmionych tylko na 10 gr; gęś karmna bez pierza mogła kosztować maksymalnie 12 gr, „w pierzu” 14, a więc więcej niż kapłon nieutuczony<sup>65</sup>. W województwie sieradzkim (taksa z 1633 r.) za „gęś karmną, dobrą, oprawną” żądano maksymalnie 9 gr, zaś za same podroby 3 gr<sup>66</sup>.

<sup>52</sup> AGAD, Łęcz. G., 84, k. 379v.

<sup>53</sup> Kamień 32 funty, ok. 14 kg, zob. Kopaliński W. 1985, s. 457.

<sup>54</sup> AGAD, Łęcz. G., 98, k. 365v–366.

<sup>55</sup> AGAD, Łęcz. G., 103, k. 337v.

<sup>56</sup> Wijaczka J. 1995, s. 78.

<sup>57</sup> APP, Kal. G., 275, k. 691.

<sup>58</sup> APP, Kal. G., 304, k. 111.

<sup>59</sup> Taksa z 1630 r. uwzględniała skóry: wołów, jałowic, cieląt, baranów, owiec, jagniąt, kozłów; Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>60</sup> Taksa z 1637 r., Stępkowski L. 1979, s. 92.

<sup>61</sup> AGZ. 1911, s. 494–495.

<sup>62</sup> Ustawy cen. 1894, s. 135.

<sup>63</sup> Ustawy cen. 1894, s. 160.

<sup>64</sup> Ustawy cen. 1894, s. 190.

<sup>65</sup> Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>66</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 279v.

Kury i kaczki ceniono niżej. W Warszawie w 1619 r. „kokosz” kosztowała 3 gr, „kurczą para niemających jako gołębiat” — 4 gr, „kaczka swojska” (domowa) — 3 gr, para gołębi — 2 gr<sup>67</sup>. W 1627 r. za kurę i koguta „w pierzu” można było żądać 6 gr, za kaczkę „swojską” 4 gr (droższa była dzika — 5 gr). Para młodych gołębi, przysmak stołów szlacheckich, była wyceniana na 2 gr<sup>68</sup>.

Podobne maksymalne ceny obowiązywały w sądeckim w 1630 r. Za parę kurczą pobierano najwięcej 7 gr; za kokosz prostą — 3 gr, a za kaczkę — 3 gr. Gołębie można było nabyć w tej samej cenie co w Warszawie w roku 1627 — 2 gr za parę<sup>69</sup>.

W ofercie miejskich przekupek dostępna była też dziczyzna. W 1619 r. w Warszawie zając „rosły” był wyceniany na 6 gr, mniejszy na 4; w 1627 r. — młody „marczak” na 8, zaś zając „stary” na 15 gr. W tych samych latach „sarna dobra” lub „stara” była wyceniana na 2 złote, mniejsza na 45 gr<sup>70</sup>. Zwierzę określane jako „stare” było najpewniej dorosłe i większe, stąd jego wyższe ceny niż osobników młodszych — mniejszych. W Krakowie ok. 1620 r. sarny i zające wyceniano z reguły wyżej: zające na 18–20 gr, sarny na 3–3½ zł<sup>71</sup>. Dostawy dziczyzny do miast średnich i małych potwierdzają taksy dla województwa sieradzkiego. W 1633 r. ceny maksymalne wynosiły tam za zajączkę — 12 gr, za sarnę 3 złote<sup>72</sup>.

W dużych miastach Polski i Europy Środkowej kolejnym ważnym uzupełnieniem oferty mięs było dzikie ptactwo. W wydanych w 1691 r., osadzonych w realiach miast śląskich (najpewniej Wrocławia) rozmówkach niemiecko-polskich Jana Ernestiego, jeden z dialogów nosi tytuł „O ptaków kupowaniu”. Udawano się po nie na „Kokoszy rynek — Hühner Marckt”, gdzie można było nabyć: kuropatwy, jarząbki, kaczki, cietrzewie, grzywacze, turkawki, sikory, strzyżki, ludarki (rudziki), drozdy, jemioluchy i skowronki („lipskie” — tłustsze albo „świdnickie” — chudsze)<sup>73</sup>. Na mendle (po 15 sztuk) sprzedawano oskubane przepiórki, podobnie skowronki; na pary — drozdy. Jeśli ktoś gustował w tych ptakach, musiał pogodzić się z ich wysoką ceną<sup>74</sup>.

Asortyment ptactwa notowanego w taksach warszawskich był niemniejszy (tab. 1). W 1619 r. drop (ptak wielki, ważący do 15 kg) mógł kosztować maksymalnie do 20 gr, kaczka „dzika” — 4 gr (więcej niż z hodowli), dzika gęś — 8 gr (hodowana 7–10 gr), para kuropatw — 6 gr, jarząbków — 8 gr, a cietrzewi — 10 gr, kwiczoł — grosz, kopa czyżyków („czizow”) — 5 gr, zaś słonka — grosz<sup>75</sup>. Taksą z roku 1627 objęto: cietrzewie (15 gr), jarząbki (10 gr), kaczki (5 gr) i kuropatwy (12 gr)<sup>76</sup>. Zbliżoną ofertę mieli przekupnie krakowscy<sup>77</sup>. Dzikim ptactwem handlowano również w mniejszych ośrodkach. W Nowym Sączu „ptaszkami” już nadzianymi na rożenek (za 1 gr)<sup>78</sup>, zaś w województwie sieradzkim w takse z 1633 r. wyceniono: jarząbki, dzikie kaczki, kuropatwy oraz małe ptaszki<sup>79</sup>.

Asortyment ptaków sprzedawanych w miastach tylko nieznacznie ustępował ich zestawieniu zawartemu w książce kucharskiej Stanisława Czernieckiego (1682). Spośród kilkunastu

<sup>67</sup> Ustawy cen. 1894, s. 134.

<sup>68</sup> Ustawy cen. 1894, s. 190.

<sup>69</sup> Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>70</sup> Ustawy cen. 1894, s. 134, 190.

<sup>71</sup> Tomaszewski E. 1934, s. 316.

<sup>72</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 278v–279.

<sup>73</sup> Ernesti J. 1691, s. 503–506.

<sup>74</sup> „Kto drozdy abo skowronki mieć musi, dla tego nie za drogie”; Ernesti J. 1691, s. 505.

<sup>75</sup> Ustawy cen. 1894, s. 135.

<sup>76</sup> Ustawy cen. 1894, s. 190.

<sup>77</sup> Tomaszewski E. 1934, s. 317.

<sup>78</sup> Taksa z 1630 r.; Sygański J. 1901, rozdz. VI.

<sup>79</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 278v–279.

uznanych przez autora *Compendium ferculorum* za godne podniebień i stołów monarszych, w miejskiej ofercie zabrakło jedynie głąszca, pardwy, śnieguli, kleski, cyranki i kuliga<sup>80</sup>.

Dziczyna, zwłaszcza drobne ptaki, nie musiała być kupowana na targu. Posiadacze podmiejskich folwarków łatwo mogli samodzielnie je złapać. Opis sposobów łowienia ptaków znajdujemy w gdańskich rozmówkach niemiecko-polskich Mikołaja Volckmara. Wizytujący własny folwark gdańszczanin pyta zarządcę o szczegóły gospodarowania. Ten, popisując się również znajomością miejscowej przyrody — zwierząt, w tym ptaków<sup>81</sup> oraz osiągnięciami w ich łowieniu, opowiada: „Zastawiłem kilka sideł na ptaki w tym lesie. Teraz patrzę, jeśli co uwiązło (...). Tum ułapił jednego, tam drugiego, a dalej jeszcze drugiego”. Wśród złapanych były: „kwiczoły albo jemiołuchy, zięby, wywiłgi, sikory, piegży, ludarki, strzyżykowie (...). Będzie ich dobra misa, na dobrą misę”<sup>82</sup>.

### III. Rzeźnik i jego klient

W cytowanym *Gościńcu czyli opisaniu Warszawy* rzeźnik tak odpowiada na oskarżenie o narzucanie wygórowanych cen: „Łacno widzę, wam rachować/ cudze woły w domu chować/ Ale im jeść, pić potrzeba/ z ciężką pracą sztuka chleba”<sup>83</sup>.

Zakupy w jatkach nie zawsze przebiegały bezkonfliktowo, normą było targowanie się. Nieco informacji na ten temat dostarczają źródła, przede wszystkim wielkomięskie. Spory dotyczyły m.in. sprzedaży wiązanej mięsa gorszego z kością i lepszego, w cenie tego ostatniego. Tusza nie składała się z samej części zadniej, zaś rzeźnik chciał sprzedać całość towaru. Cechy warszawskie czy krakowskie zabiegały o legalizację takiej praktyki. Taksa podwojewódziska krakowska z 1573 r. stanowiła: jeśli ktoś kupi 10 funtów mięsa, rzeźnik musi zważyć 9 funtów takiego jakie chce klient, ale „10-ty funt będzie powinien wziąć podlejszego jakiego mu rzeźnik da”, a to dlatego, „aby rzeźnik podle mięso przy lepszym przedać mógł”<sup>84</sup>. Podobnie w Warszawie, zgodnie z taksami z lat 1658–1660 przy zakupie 10 funtów mięsa bez kości należało „przydać” klientowi funt kości w cenie towaru bez kości. Według taksy z 1669 r. „przydane” kości były darmowe. W dwa lata później (1671) znowu kosztowały tyle, co mięso bez kości<sup>85</sup>.

Atmosferę targów dobrze oddaje jeden z dialogów u Volckmara — „Jakoby mięsa i ryb kupić i warzyć”. Służąca wysłana po zakupy do jatek ma kupić „dobrą pieczeńią” lub „mięsa wołowego, (...) cielecego, wieprzowego, skopowego, jagnięcego” lub wreszcie ćwierć skopowego mięsa albo pół jagnięcia<sup>86</sup>. Zawzięcie targuje jej zdaniem wygórowaną cenę. Rzeźnik uzasadnia żadaną kwotę wysokim kosztem nabycia zwierząt. Po uzgodnieniu ceny klientka prosi sprzedawcę: „Rozrąbcierz mi w sztuki do warzenia”. Rzeźnik komentuje: „Patrzenie, jaka gromada mięsa, będzie go dobra misa” i dodaje: „Komu innemu nie dałbych był (dałabych była) tak tanie. Ale dlatego to czynię, żebyście drugi raz zasię do mnie przyszli”<sup>87</sup>. Uczynny sprzedawca próbuje pozyskać stałą klientkę nie tylko odpowiednią ilością towaru, ale także przygotowaniem do gotowania. Z kolei w domu pani pyta służącą o poczyniony wydatek. W jednym wariantcie stwierdza, że mięso kupiono „bardzo drogo”, w drugim akceptuje koszty — „toć jeszcze dosyć pobożnie (tanie)”<sup>88</sup>.

<sup>80</sup> Czerniecki S. 2009, s. 95.

<sup>81</sup> Mieszczuch z ptaków rozpoznaje jedynie: „kruka, wróbla i nietoperza”; Volckmar N. 2005, s. 233.

<sup>82</sup> Volckmar N. 2005, s. 234.

<sup>83</sup> Jarzębski A. 1909, s. 123.

<sup>84</sup> Chmiel A. 1930, s. 62.

<sup>85</sup> Adamczyk W. 1938, s. 51.

<sup>86</sup> Volckmar N. 2005, s. 78.

<sup>87</sup> Volckmar N. 2005, s. 79.

<sup>88</sup> Volckmar N. 2005, s. 78–80.

Ceny mięsa nie były wyłącznie wynikiem gry podaży i popytu. Klienta przed wyzyskiem przez rzemieślnika chroniły (w różnym stopniu): kontrola cen przez wojewodów i radę miasta oraz instytucja wolnic — umożliwiających sprzedaż wyrobów lub świadczenie usług w określonym czasie, przez osoby nienależące do cechu.

Władze miejskie i cechowe próbowały zapobiegać potencjalnym konfliktom między sprzedawcami a nabywcami. Statut rzeźników krakowskich z 1600 r. zobowiązywał starszych do „pilnego doglądania, aby pod jatkami uczciwość była zachowana, aby na ludzi nie fukali [pogrubienie — A.K.], ale je chędogo odprawiali i za słuszne pieniądze sprzedawali”. Za sprzedaż „bardzo drogo, za niesłuszne pieniądze” przewidziano kary według decyzji starszych cechu. Karane miało być również powstrzymywanie się od uboju zwierząt i sprzedaży mięsa, gdy w innych jatkach go brakowało<sup>89</sup>. Taka praktyka prowadziła do windowania cen. Dla pokrycia minimalnego zapotrzebowania bydgoski cech na żądanie rady miejskiej zobowiązał się w roku 1572: „Na każdą niedzielę (...) zabić wołów na przedaj czterech, na poniedziałek (...) zabić trzech, na czwartek pięć. Tak mają czynić na każdy tydzień, a to dlatego, aby tak mieszczanie jako i goście zawdy należli mięsa dostatek kupić”. W ten sposób zapewniano wystarczającą podaż mięsa podstawowego — wołowiny<sup>90</sup>.

W bydgoskiej taksie podwojewódzińskiej z 1664 r. ograniczono się w kwestii cen do poddania rzeźników pod nadzór władz miejskich: „Tych pana burmistrza i pana wójta polecamy dozorowi. Tak jednak, żeby bez szkody ludzkiej taksowali mięsa”<sup>91</sup>. W taksie podwojewódzińskiej dla kaliskiego z 1692 r. zastrzeżono, że podroby (na ogół nabywane przez uboższych) mają być sprzedawane bez zdzierstwa (depaktowanie) „ludzi potrzebujących”, czego ma pilnować cech<sup>92</sup>.

Często władze ograniczały się do upomnień lub ogólnikowych wezwań do uczciwości. W taksach obowiązujących w pierwszej połowie XVII stulecia w województwie kaliskim z reguły wzywano rzeźników do zaopatrywania mieszkańców zgodnie z ich potrzebami i z zachowaniem „bojaźni Bożej”. Nadużycia miały obciążać ich sumienia<sup>93</sup>. W roku 1650 postanowiono: „aby (...) rzeźnicy dostatek mięsa zawsze w jatkach dla potrzebujących mieli, nie tak jako po te czasy”. Zapewne niedobory bydła były skutkiem trwającego od dwóch lat powstania na Ukrainie<sup>94</sup>. Wreszcie w taksie z 1680 r. czytamy: „Rzeźnicy, aby według dawnego zwyczaju (...) każdemu, a osobliwie stanowi szlacheckiemu (...) mięsa sprzedawali według potrzeby (...) to na sumienie ich spuszczamy”<sup>95</sup>. Jak widać, rynek miejski był także ważnym źródłem zaopatrzenia dla szlachty.

Problem zbyt małych dostaw i drożyzny mięsa był trwały i powszechny. W taksie dla województwa brzesko-kujawskiego (1653) znalazło się wezwanie: „aby rzeźnicy według słuszności mięso sprzedawali”. Wspomniano też skargi, że rzeźnicy „Bardzo drogo mięso sprzedają, choć było tanie kupują”. O tym samym pisano w 1660 r.<sup>96</sup> Nie ograniczono się do apelowania do sumień. Według taksy z 1664 r. w każdym miasteczku województwa brzesko-kujawskiego ceny mięsa miała wyznaczać komisja złożona z dwóch rzeźników i dwóch mieszczan; mieli w niej uczestniczyć także rzeźnicy żydowscy (zwłaszcza w Brześciu i Kowalu)<sup>97</sup>.

<sup>89</sup> Chmiel A. 1930, s. 149.

<sup>90</sup> Statuty. 1963, s. 42.

<sup>91</sup> Statuty. 1963, s. 84.

<sup>92</sup> APP, Kal. G., 304, k. 111.

<sup>93</sup> Taksy z lat: 1602 (APP, Kal. G., 248, k. 320), 1604 (APP, Kal. G., 245, k. 43v), 1611 (APP, Kal. G., 248, k. 504), 1622 (APP, Kal. G., 248, k. 768v–769).

<sup>94</sup> APP, Kal. G., 275, k. 691.

<sup>95</sup> APP, Kal. G., 248, k. 24.

<sup>96</sup> Wijaczka J. 1995, s. 72.

<sup>97</sup> Wijaczka J. 1995, s. 72.

Ceny starano się powiązać z kosztami nabycia zwierząt rzeźnych, najczęściej wołów. W ten sposób postępowano w wielkich i małych miastach. Zgodnie z warszawskimi ustawami cen z lat 1619 i 1620 rzeźnicy mieli „tak mięso sprzedawacz, jak jest pod ten czas taxa wołu, na co pozwolili”<sup>98</sup>. W 1619 r. odmiennie wyceniono części tuszy wołu kupionego za 24 zł oraz za 16 zł<sup>99</sup>. W 1624 r. wprowadzono aż cztery kategorie tusz wołowych (za 30, 36, 45 i 50 zł)<sup>100</sup>. W Warszawie określano też ceny maksymalne cielęciny i baraniny. Nawet w stolicy taks nie aktualizowano corocznie, odwołując się do wydanych w latach ubiegłych. Tak było np. pomiędzy rokiem 1613 a 1615. Niekiedy ustalono ceny tylko za wołowinę, np. w latach 1608–1612 i 1616<sup>101</sup>.

W województwie kaliskim w 1650 r. wyznaczano maksymalne stawki za funt mięsa wołowego (1½–3 gr) i kamień łoju (4–5 zł). Postanowiono, że cielęcina ma kosztować „jako kto będzie mógł kupić”<sup>102</sup>, a więc właściwie zrezygnowano z regulacji. W roku 1658 wyceniono tylko funt mięsa wołowego swojskiego (1½ gr)<sup>103</sup>. W 1692 r., gdy międzynarodowy handel wołami od dawna miał już kryzys za sobą, ustalono ceny ćwierci wołu: swojskiego, ruskiego cabana (5–10 zł), „jałowice albo krowy tutejszej zł 4”<sup>2</sup>, kamienia łoju (6 zł), z wołu swojskiego — karmnego lub cabana (5–6 zł)<sup>104</sup>. W miastach sieradzkiego stosowano dwa rozwiązania. Rzadziej, podobnie jak w Warszawie, ustalano maksymalne ceny całej sztuki lub ćwiartki wołu, jałowki, cielęcina, skopa. Tak postąpiono w roku 1633<sup>105</sup>. Częściej (lata 1634, 1637, 1638, 1640–1643) określano wielkość dopuszczalnego zysku od wołowiny, jałowki, cielęciny, skopowiny<sup>106</sup>, wyjątkowo (1634, 1637) również od wieprzowiny<sup>107</sup>.

Przy takiej wycenie znaczenie kluczowe miała informacja o koszcie poniesionym na zakup wołu lub innego zwierzęcia. Według taksy z roku 1637 „Rzeźnik, który kupi wołu na zabicie — powinien Panu Burmistrzowi ukazać bydle i subconsentia [pod przysięgą — A.K.] co za niego dał”. Następnie zgodnie z decyzją burmistrza i rajców może sprzedawać (także skórę i łów) z zyskiem nie większym niż 1 grzywna; na jałowicy zysk może wynieść pół grzywny; na wieprzu 10 gr; na cielaku 6 gr; na skopie 3 gr<sup>108</sup>.

Również w sąsiednim województwie łęczyckim (od lat trzydziestych do połowy pięćdziesiątych) w taksach określano z zasady górną granicę zysku ze sprzedaży mięsa ubitych zwierząt. Zgodnie z taksami z lat 1633, 1634, 1636 i 1637, wobec różnych rozmiarów wołów i innego bydła, o sprzedaż mięsa przez rzeźników „według słuszności” mieli dbać burmistrzowie oraz urzędnicy miast i miasteczek województwa<sup>109</sup>. Według taks z lat 1640 i 1649 każde bydlę przeznaczone na rzeź powinien osobiście oszacować burmistrz lub inny urzędnik miejski<sup>110</sup>. Takie same regulacje utrzymano w latach 1654 i 1661, tuż przed i tuż po „potopie”. Sprzedaż mięsa (wołowego, wieprzowiny, cielęciny, baraniny, jagnięciny i koziny) musiało poprzedzić oszacowanie „bydłęcia” przez burmistrza lub jego przedstawicieli<sup>111</sup>.

<sup>98</sup> Chmiel A. 1930, s. 153.

<sup>99</sup> Ustawy cen. 1894, s. 135–136.

<sup>100</sup> Ustawy cen. 1894, s. 174.

<sup>101</sup> Ustawy cen. 1894, s. 42–43, 52–53, 65, 69–70, 83, 91, 121, 126.

<sup>102</sup> APP, Kal. G., 275, k. 691.

<sup>103</sup> APP, Kal. G., 281, k. 506v.

<sup>104</sup> APP, Kal. G., 304, k. 111.

<sup>105</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 278v–279.

<sup>106</sup> AGAD, Sier. G., 21, k. 50v; 22, k. 844, 855; 23, s. 128, 758–759; 24, s. 1628; 25, k. 155v, 451, 909.

<sup>107</sup> AGAD, Sier. G., 20, k. 7; 22, k. 844.

<sup>108</sup> AGAD, Sier. G., 21, k. 540.

<sup>109</sup> AGAD, Łęcz. G., 79, k. 623–623v; 81, k. 216v–217; 83, k. 422v–423; 84, k. 379v.

<sup>110</sup> AGAD, Łęcz. G., 88, k. 117–118v; 98, k. 365v–366.

<sup>111</sup> AGAD, Łęcz. G., 103, k. 337v; 112, k. 246–246v.

Podobny tryb ustalania cen obowiązywał w małopolskim Bieczu. Według tamtejszej taksy z 1683 r. każdy rzeźnik (cechowy, jak również działający poza korporacją) przed rąbaniem mięsa i sprzedażą był zobowiązany do podania urzędowi kosztów nabycia zwierząt; na tej podstawie była ustalana cena całej tuszy, ćwierci czy funta<sup>112</sup>.

Najbardziej szczegółowe informacje o procedurze wyceny dotyczą miast województw sandomierskiego i ruskiego. Taksa dla powiatu chełcińskiego z 1640 r. nie zawierała żadnych cen maksymalnych, natomiast „dla drogości w jatkach” stanowiła: „(...) aby żaden rzeźnik nie ważył się wołu jako i innego bydłęcia na rzeź zabić, ażyby ono pierwej burmistrzowi (...) jako też substytutowi urzędu wojewodziego ukazał (...) i onym pod sumieniem powiedziać jako wiele go to bydle kosztowało, co oni według drogości albo taniaści onego bydłęcia mają szacować, po czemu ćwierć i śruty [mięso od biodra do pierwszego żebra — A.K.] rzeźnik ma przedawać i tej taksy na kartce mu spiszek do jatki mają dać”<sup>113</sup>. O maksymalnej cenie dość swobodnie mieli zatem współdecydować rzeźnik, przedstawiciele władz miejskich i wojewody.

Z kolei w „taryfie miar i cen” ustanowionej 16 lutego 1669 r. przez sąd kapturowy ziemi przemyskiej wraz z urzędnikami wojewody postanowiono, że: „każdy rzeźnik, woły, jałowice, cielęta, skopy i wieprze bijący, nie powinien bić bydłęcia żadnego, aż wprzód p. burmistrzowi opowie się, i ono bydłę, które bić ma, pokaże i pod sumieniem dwa palce do góry podniósłszy, jako go drogo kupił, zezna. W czym jednak p. burmistrz ze dwiema rajcami do siebie przydanymi, którzy co miesiąc mają być od urzędu odmienieni, ma dobrze uważać, jeżeli słuszną cenę albo nie opowiedział rzeźnik bydłęcia opowiadanego. Jeżeliby się zdało, że bydłę tego nie stoi, jako on kupno jego powiedział, tedy burmistrz z rajcami do siebie przydanymi według „sumienia pro qualitate ono bydłę oszacuje i zaraz na karcie albo na tablicy oną takkę oszacowanego bydłęcia powinien będzie zawiesić”<sup>114</sup>. Urzędnicy mogli skutecznie zakwestionować zeznanie rzeźnika co do kosztów. Co do wołowiny, niezależnie od kontroli i decyzji burmistrza i rajców, dla kilku produktów (tab. 1) podano jednak ceny maksymalne. Taksie burmistrza podlegały też cielęta, skopy i wieprze (bez konkretnych stawek maksymalnych).

#### IV. Zakończenie

Najstarszą polską książkę kucharską otwiera „Memoryał Generalny. Albo ogólna pamięć przygotowania na bankiet. Według którego i największych monarchów bankiety być mogą i najuboższych być może ukontentowanie”<sup>115</sup>. Wbrew temu tytułowi „Memoryał” nie ma aż tak „demokratycznego” charakteru. Zestawiono w nim najróżniejsze produkty używane przede wszystkim w kuchni elitarnej — magnackiej, szlacheckiej, miejskiej (patrycjuszowskiej). W pierwszym punkcie spisano zwierzęta rzeźne i produkty z nich oraz drób i króliki (24 pozycje)<sup>116</sup>, w drugim — zwierzyńnię dziką (8 pozycji)<sup>117</sup>, w trzecim — dzikie ptactwo (16 pozycji)<sup>118</sup>. W przedstawionej powyżej ofercie miejskich jatek i targowisk w Koronie nie brakuje żadnej

<sup>112</sup> Ślowski T. 1968, s. 249.

<sup>113</sup> Stępkowski L. 1979, s. 96.

<sup>114</sup> AGZ. 1911, s. 494–495.

<sup>115</sup> Czerniecki S. 2009, s. 95–98.

<sup>116</sup> Czerniecki S. 2009, s. 95: „bawoły, woły, jałowice, łój kruchy, rury ze śpikiem, cielęta, animelle albo mleczko [grasica, mleczko cielęce lub jagnięce — A.K.], baranki młode, barany stare, skopy, wieprze karmne, kiszki wieprzowe różne, kielbasy różne, kapłony karmne, kapłony dworowe, kurczęta, kury stare, gołębie młode, gęsi stare, gąski młode, indyki stare, indyczki młode, kaczki, króliki”.

<sup>117</sup> Czerniecki S. 2009, s. 95: „łosie, żubry, jelenie, danielle, wieprze dzikie, kozy dzikie, sarny, zające”.

<sup>118</sup> Por. wyżej s. 175–176.

z tych grup produktów, zwłaszcza spośród zwierząt rzeźnych i drobiu. Obejmowały je taksy wojewódzińskie zarówno w największych (Warszawa, Kraków), jak i średnich i mniejszych miastach (powiat sądecki, województwo sieradzkie). Taki zestaw objętych taksami mięs i wyrobów mięsnych wskazuje na zainteresowanie szlachty zakupami w mieście, a zarazem dowodzi potrzeby naśladownictwa szlacheckich wzorców konsumpcji przynajmniej przez część mieszczaństwa. Znacznie uboższy od podanego przez Czernieckiego jest jedynie asortyment dostępnej w mieście dziczyzny (wyłącznie sarny i zające). Wśród zwierząt rzeźnych największe znaczenie miały woły i to zarówno w miastach stołecznych, jak i prowincjonalnych. Preferowano tłuste mięso bydła opasowego (importowanego i krajowego) oraz cieląt. Wszędzie rzeźnicy oferowali także baraninę, wieprzowinę i kozinę. W cenie był tłuszcz. Funt tłustej wieprzowiny wyceniano wyżej niż taką samą ilość wołowiny, a nawet cielęciny. Podobnie wysoko ceniono specjalnie tuczony drób (kapłony, indyki, gęsi). Ptactwo dzikie (np. kaczki, gęsi) było droższe lub w tej samej cenie co hodowlane.

Detaliczna cena mięsa była wynikiem zarówno relacji popytu i podaży, jak i regulacji prawnych. Drożyźnie towaru oferowanego przez rzeźników miały zapobiegać wolnice oraz regulacje władz wojewódzkich, miejskich i cechowych dotyczące ilości czynnych jatek lub liczby zwierząt bitych w poszczególne dni tygodnia. Cenę mięsa starano się powiązać z ceną żywca. W niektórych taksach (najczęściej w dużych miastach) ustalano maksymalną cenę funta, ćwierci lub sztuki różnych rodzajów mięsa, w innych (częściej w średnich i małych) określano maksymalny zysk dopuszczalny przy sprzedaży sztuki. Niekiedy poprzestawano na apelach do sumienia rzeźników, grożąc zdziercom karą Bożą. Interesom rzeźników służyły cechowe przepisy ograniczające rozmiary podaży czy też potwierdzane w taksach prawo do związanej sprzedaży mięsa wysokiej jakości z gorszym lub kośćmi. Regulacjami powszechnie obejmowano wołowinę, często baraninę, zdecydowanie rzadziej wieprzowinę. Ta ostatnia tylko wyjątkowo była stawiana na pierwszym miejscu. Być może ten stan rzecz był wynikiem nie tyle przytłaczającej przewagi konsumpcji wołowiny, ile łatwiejszej kontroli dostaw bydła (z reguły spoza miasta, często z odległych regionów kraju, z zagranicy). Hodowla trzody — krajowa, bardziej rozproszona, często na sporą skalę, prowadzona w samym mieście (przydomowa) — mogła łatwiej wymykać się kontroli. Wreszcie decydujący o ostatecznym kształcie taks szlacheccy prawodawcy byli być może mniej zainteresowani kontrolą cen wieprzowiny uznawanej raczej za atrybut stołu gospólstwa.

Adres Autora:

prof. dr hab. Andrzej Klonder

Instytut Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk

al. Solidarności 105, 00-140 Warszawa

andrzej.klonder@gmail.com

📧 <https://orcid.org/0000-0002-7542-0929>

## BIBLIOGRAFIA

### Źródła archiwalne

AGAD [Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie ], Łęcz. G. [Księgi Grodzkie Łęczyckie], nr 79, 81, 83, 84, 88, 98, 103, 112.

AGAD [Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie ], Sier. G. [Księgi Grodzkie Sieradzkie], nr 20, 21, 22, 23, 24, 25.

APP [Archiwum Państwowe w Poznaniu], Kal. G. [Księgi Grodzkie Kaliskie], nr 245, 248, 275, 281, 282, 304.

**Źródła i opracowania opublikowane**

- Adamczyk Władysław. 1938. *Ceny w Warszawie w XVI i XVII wieku*, Lwów–Warszawa.
- AGZ. 1911. *Akta grodzkie i ziemskie z czasów Rzeczypospolitej Polskiej z archiwum tak zwanego bernardyńskiego we Lwowie*, t. 21, wyd. A. Prochaska, Lwów.
- Arlamowski Kazimierz. 1931. *Dzieje przemyskich cechów rzemieślniczych w dawnej Polsce*, Przemysł.
- Baranowski Bohdan. 1957. *Chów bydła w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku w Łęczyckiem i na terenach sąsiednich*, „Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego”, t. I, s. 198–258.
- Baranowski Bohdan. 1966. *Podstawowa siła pociągowa dawnego rolnictwa w Polsce*, Wrocław.
- Baranowski Bohdan. 1975. *Życie codzienne małego miasteczka w XVII i XVIII wieku*, Warszawa.
- Baszanowski Jan. 2017. *Handel wołami w Polsce w XVI–XVIII wieku*, Szczęśne.
- Bogucka Maria. 1977. *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXV, nr 1, s. 31–42.
- Chmiel Adam. 1930. *Rzeźnicy krakowscy*, Kraków.
- Czerniecki Stanisław. 2009. *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa.
- Ernesti Johannis. 1691. *Polnischer Donat*, Thorn.
- Gospodarka mięsna. 1991. *Gospodarka mięsna w Polsce. Zarys dziejów*, red. W. Pezacki, t. 1a, Warszawa.
- HKM Polski. 1978. *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. III, *Od XVI do połowy XVII wieku*, red. A. Keckowa, D. Molenda, Wrocław.
- HKM Polski. 1978. *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. IV, *Od połowy XVII do końca XVIII wieku*, red. Z. Kamińska, B. Baranowski, Wrocław.
- Horn Maurycy. 1966. *Rzemiosło miejskie województwa białskiego w pierwszej połowie XVII wieku*, Wrocław.
- Jarzębski Adam. 1909. *Gościniec abo krótkie opisanie Warszawy 1643*, Warszawa.
- Karpiński Andrzej. 1977. *Warunki życia pensjonariuszy szpitali warszawskich w XVI i w pierwszej połowie XVII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXV, nr 1, s. 43–62.
- Klonder Andrzej. 2020. *Prowincjusze i detaliści. Drobny handel i rzemiosło w Rzeczypospolitej w XVII–początku XVIII wieku*, Warszawa.
- Komeński Jan Amos. 1667. *Orbis sensualium pictus*, Bregae Silesiorum.
- Kopaliński Władysław. 1985. *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa.
- Linde Samuel Bogumił. 1808. *Słownik języka polskiego*, t. 1, cz. 2, Warszawa.
- Majewski Marcin Łukasz. 2020. *Cech rzeźników piotrkowskich w XVI–XVIII wieku*, Warszawa–Piotrków Trybunalski.
- Nabiałek Karol. 2009. *Dzieje Wojnicza od XVI do połowy XVII wieku*, [w:] W. Krawczuk, P. Miodunka, K. Nabiałek, *Dzieje Wojnicza od XVI do XVIII wieku*, Wojnicz, s. 69–271.
- Pawlik Stefan. 1925. *Hodowla bydła rogatego w Polsce w zarysie*, Lwów.
- Statuty. 1963. *Statuty i przywileje cechów bydgoskich z lat 1434–1770*, wyd. T. Esmann, Z. Guldon, Bydgoszcz.
- Stępkowski Lech. 1979. *Taksy podwojewódzkie dla miast powiatu checińskiego z lat 1637 i 1640*, „Studia kieleckie”, 1/21, s. 81–103.
- Sygański Jan. 1901. *Historia Nowego Sącza od wstąpienia dynastji Wazów do pierwszego rozbioru Polski*, t. II, Lwów.
- Ślowski Tadeusz. 1968. *Produkcja i wymiana towarowa Biecza w XVI i XVII wieku*, Rzeszów.
- Tomaszewski Edward. 1934. *Ceny w Krakowie w latach 1601–1795*, Lwów.
- Ustawy cen. 1894. *Ustawy cen dla miasta Starej Warszawy od roku 1606 do roku 1627*, wyd. A. Chmiel, Kraków.

- Volckmar Nicolaus. 2005. *Nicolausa Volckmara Vierzig Dialogi 1612: źródło do badań nad życiem codziennym w dawnym Gdańsku*, wyd. E. Kizik, Gdańsk.
- Wijaczka Jacek. 1995. *Taksa podwojewódzińska dla miast województwa inowrocławskiego z r. 1631*, „Ziemia Kujawska”, t. XI, s. 75–84.
- Wyczański Andrzej. 1969. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa.
- Zbiór. 2021. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Warszawa.