



W zbiorach PAN Biblioteki Gdańskiej znajduje się interesująca kolekcja książek dotyczących kulinariów wydawanych od XVI do XVIII wieku<sup>2</sup>. Kolekcja gromadzona w dawnej Bibliotece Rady Miasta Gdańska (Bibliotheca Senatus Gedanensis) i Bibliotece Miejskiej w Gdańsku (Danziger Stadtbibliothek), w znacznej mierze pochodzi z przejętego w 1879 roku księgozbioru Johanna Uphagena (1731-1802)<sup>3</sup>, zawiera zarówno poradniki kulinarne w ścisłym tego słowa znaczeniu, jak i klasyczne rozprawy o gospodarstwie wiejskim i ogrodnictwie<sup>4</sup> oraz prace z zakresu dietetyki<sup>5</sup> a nawet wskazówki dekorowania stołu biesiadnego i poszczególnych potraw<sup>6</sup>.

Spośród różnego pochodzenia publikacji dotyczących kuchni staropolskiej w dawnych gdańskich zbiorach bibliotecznych należy wymienić zaginione *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego<sup>7</sup> wraz z jego zachowaną późniejszą edycją *Kucharka miejska i wiejska*<sup>8</sup> oraz również zaginioną pozycję pod intrygującym tytułem *Kuchmistrz dla łakotnisiów*<sup>9</sup>. Z kolei w samym Gdańsku wydano zaginione *Portfeuille der Kochkunst*<sup>10</sup>. Zachowane *Preussisches Kochbuch* opublikowano co prawda w Królewcu, ale z przedmową napisaną przez anonimową autorkę w... Warszawie!<sup>11</sup> Lokalną historię gdańskich kulinariów w XIX i XX wieku rozpoczyna *Danziger Kochbuch* Marie Rosnack<sup>12</sup>. Ale to już temat na inny artykuł...

<sup>2</sup> Zasób zewidencjonowany w historycznym katalogu systematycznym zbiorów Biblioteki Miejskiej w Gdańsku do 1945 roku.

<sup>3</sup> E. Lichnerowicz, 1879 (1): *Biblioteka Johanna Uphagena*, [w:] *Kronika Biblioteki Gdańskiej 1596-2016*, red. A. Baliński, A. Fraćkowska, M. Otto, Gdansk 2017, s. 144-145.

<sup>4</sup> Nicolas de Bonnefons, *Les Delices de la campagne. Suite du jardinier francais...*, Paris : N. Le Gras 1684 [*Traites de jardinage*, vol. 2] (sygn. Va 3945 8°); Georg Greflinger, *Der Frantzösischer Confitirer Welcher handelt: Von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten*, Im Jahr 1665 (sygn. Va 4675 8° adl. 1); Jean-Baptiste de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers...*, vol. 1, Amsterdam: H. Desbordes 1697 (sygn. Uph. q. 3066 4°).

<sup>5</sup> Johann Sigismund Elsholtz, *Diaeticon, Das ist Neues Tisch-Buch oder Unterricht von erhaltung guter gesundheit durch eine ordentliche diät...*, Leipzig: Th. Fritsch 1715 (sygn. Uph. f. 1622 adl. 2).

<sup>6</sup> Cristoforo di Messibugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, Venetia 1557 (sygn. Vb 3532 4°); Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch. Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüßigen heymischen und wilden Thieren...*, Franckfort am Mayn 1581 (sygn. Vb 3534 4°); Vincenzo Cervio, *Il trinciante... ampliato, et ridotto a perfettione dal cavalier Reale Fusoritto da Narni...*, Venetia: heredi di G. Varisco 1593 (sygn. Uph. q. 3222), (sygn. Vb 3534 4°).

<sup>7</sup> Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Kraków: S. Hebanowski 1753 (sygn. Vb 3596 8°) (pierwsze wydanie: Kraków 1682).

<sup>8</sup> *Kucharka miejska i wiejska albo sposób gotowania rozmaitych mięsnych, postnych i rybnych potraw, tudzież robienia ciast, tortów, etc.*, Warszawa 1811 (sygn. Vb. 3621 8°).

<sup>9</sup> *Kuchmistrz nowy dla łakotnisiów*, Wrocław 1817 (sygn. Vb 3627 8°) (pierwsze wydanie: Wrocław 1815).

<sup>10</sup> *Portfeuille der Kochkunst und Oekonomie nach systematischer Ordnung*, Bd. 1, Danzig 1787 (sygn. Vb 3600 8°)

<sup>11</sup> *Preussisches Kochbuch für Frauenzimmer die Hauswesen und Küche mit möglichst geringer Mühe und Kosten selbst verwalten wollen*, Königsberg 1805 (sygn. Vb 3620 8°).

<sup>12</sup> Marie Rosnack, *Danziger Koch-Buch. Anweisung auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen, zu backen und einzumachen. Nach durch fünfzigjährige eigene Erfahrung bewährten Recepten bearbeitet*, Danzig 1858 (sygn. Od 23020 8°).

Kolekcje biblioteczne były ważnym wyznacznikiem statusu materialnego właścicieli, jak pisze Maria Michalska: *Prywatne zbiory tworzone przez osoby należące do elit władzy i kultury powstawały również w czasach średniowiecznych, ale największy rozkwit kolekcjonerstwo przeżywało w czasach nowożytnych, począwszy od renesansu, podczas których książki otaczano niemalże kultem... W końcu budując księgozbiór przedstawiciel europejskich elit podkreślał swój wysoki status społeczny – jako osoby czytanej, kulturalnie obytej i zamożnej.*<sup>13</sup>

Wśród reprezentacyjnych kolekcji bibliotecznych książki kulinarne i z zakresu prowadzenia gospodarstwa domowego były cennymi nabytkami w zamożnych rodzinach okresu renesansu i baroku, wnoszonymi w posagach i dziedziczonymi przez następne pokolenia. Dopiero bowiem w okresie Oświecenia książka staje się dostępna dla klas niższych wraz z upowszechnianiem się czytelnictwa<sup>14</sup>. Czytelnikami literatury poradnikowej w nowożytnej Europie były zarówno kobiety jak i mężczyźni. Przykładowo w Niemczech tak zwana *Hausväterliteratur*<sup>15</sup> zawierała receptury medyczne, kulinarne czy praktyczne rady z zakresu gospodarstwa domowego<sup>16</sup>.

Przepisy obecnie kojarzone są z kulinariami, ale w średniowieczu i renesansie receptury dotyczyły również sposobów przechowywania żywności, wykonywania prostych leków a także produkcji atramentu, różnych barwników i farb malarskich czy nawet stopów metali<sup>17</sup>. Przepisy ówczesne były tajemnymi sekretami, zapisywanymi ręcznie w zeszytach lub na marginesach i pustych stronach drukowanych książek, lub też na karteczkach znajdujących później między stronami publikacji. Alisha Rankin pisze: „receptury miały kluczowe znaczenie dla medycyny i nauki we wczesnej nowożytnej Europie.”<sup>18</sup>

Wczesne przepisy kulinarne pisane były specyficznym językiem, zrozumiałym jedynie dla ich właściciela. Pierwsze drukowane poradniki w stylu charakterystycznym dla okresu nowożytnego tekstu kulinarnego, tworzono przez pałacowego kucharza dla podobnego kręgu odbiorców, także nie były jasne dla każdego czytelnika<sup>19</sup>. Dopiero z czasem przepisy otrzymały ustaloną konstrukcję stylistyczną,

<sup>13</sup> M. Michalska, *Katalogi i inwentarze księgozbioru Heinricha Schwarzwalda i biblioteki kościoła Św. Piotra i Pawła w zbiorach Biblioteki Gdańskiej*, „Libri Gedanenses” 39 (2022), s. 90.

<sup>14</sup> D. Outram, *Panorama Oświecenia*, Warszawa 2008, s. 79-82. W okresie Oświecenia pojawiają się serie książkowe jak również wygodniejsze, mniejsze formaty, które można było mieć przy sobie i korzystać z nich przy każdej okazji.

<sup>15</sup> *Hausväterliteratur* – gatunek literacki zajmujący się ekonomią gospodarstwa domowego, publikacje początkowo przeznaczone dla właścicieli majątków ziemskich. Od XVIII wieku nazywana *Hausmutterliteratur*, kiedy docelowym odbiorcą stała się kobieta jako zarządzająca gospodarstwem domowym.

<sup>16</sup> A. Rankin, *Recipes in Early Modern Europe*, [w:] *Encyclopedia of the History of Science*, Carnegie Mellon University, s. 11, <https://ethos.lps.library.cmu.edu/article/id/677/> [dostęp 26.05.2024]

<sup>17</sup> Tamże.

<sup>18</sup> Tamże, s. 1 (tłumaczenie A.K.).

<sup>19</sup> J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. 62 (2014) Nr 4, s. 537.

w której podaje się składniki i ich ilości oraz przedstawia cały proces przygotowania potrawy. Pierwotnie zawierały zwroty, które mówiły o skuteczności danej mikstury czy potrawy, potwierdzonej na końcu łacińską konkluzją *probatum est* czyli *zostało to wypróbowane*<sup>20</sup>.

## HET VERMAKELIJK LANDELEVEN (SIELSKIE ŻYCIE NA WSI)

Spośród książek dotyczących kulinariów w zbiorach Biblioteki Gdańskiej wyróżnia się holenderskie dzieło *Het vermakelijk landleven* (*Sielskie życie na wsi*), wydane w Amsterdamie w trzech częściach w 1669 roku (il. 1), którego dodatek *De verstandige kok* (*Rozsądny kucharz*) zawiera przepisy kulinarne<sup>21</sup> (il. 3). Rozpowszechniony później jako oddzielna publikacja, był według Karin Vaneker „jedyną północno-holenderską książką kucharską ze Złotego Wieku”<sup>22</sup>. Tak o tej pozycji pisze Piotr Oczko:

*W 1669 roku w Republice Zjednoczonych Prowincji została wydana pierwsza na Północy książka kucharska zatytułowana De verstandige kok (Rozumny kucharz). Była ona częścią znacznie większego zbioru, dzieła zatytułowanego Het vermakelijk landleven (Przyjemne życie na wsi). Wyrwoluowała ona z wielokrotnie wznawianej i zmienianej publikacji, która ukazała się po raz pierwszy w 1661 roku i nosiła tytuł De verstandige hovenier (Rozumny ogrodnik). Nie był to bynajmniej przypadek – od uwag nad leczniczymi właściwościami roślin ogrodowych edytorzy kolejnych wydań przeszli do konkretnych przepisów mających uczyć czytelników, jak należy zdrowo żyć i gotować, jak sporządzać konfitury oraz sałaty, wreszcie jak wykorzystywać upolowaną dziczyznę. Publikacja ta cieszyła się ogromną popularnością; do 1802 roku w Republice wznowiono*

Kuchnia, posiłek i spotkanie przy stole były elementem uczy-widowiska, częścią wielkiego przedsięwzięcia organizacyjnego, jakim był dwór wielkiego pana; J. Dumanowski, *Smażenie różnych konfektów. Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] *Smażenie różnych konfektów. Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] *Naturalna historia 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, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 212-213.

<sup>20</sup> W. Źarski, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokólska, Białystok, 2001, s. 414; A. Rankin, dz. cyt., s. 2-3.

<sup>21</sup> *Het Vermakelijck Landt-leven*, I-III Deel, Amsterdam: M. Doornick 1669; PAN Biblioteka Gdańska, sygn. Va 3926 8°.

<sup>22</sup> K. Vaneker, *Onze bloedeigen Keuken*, „Bouillon Magazine”, 2007, s. 1, [www.academia.edu/5917674/Onze\\_bloedeigen\\_Keuken\\_De\\_Verstandige\\_Kok\\_The\\_Sensible\\_Cook\\_](http://www.academia.edu/5917674/Onze_bloedeigen_Keuken_De_Verstandige_Kok_The_Sensible_Cook_) [dostęp 18.02.2025].

ją aż 14 razy, ukazały się też dwa wydania brukselskie oraz przekłady na języki francuski i niemiecki.<sup>23</sup>

Należy wspomnieć, że wcześniej w Republice Zjednoczonych Prowincji wielkim powodzeniem cieszyło się wydane w południowych Niderlandach dzieło Antoniusa Magirusa [Pietera Scholiera?] *Kookboek of familie keukenboek* (*Księga kucharza, czyli rodzinna książka kucharska*) z 1612 roku<sup>24</sup>. Praca oparta na wzorze włoskim, mianowicie *Opera di Bartolomeo Scappi* z 1570 roku<sup>25</sup>, została jednak dostosowana do miejscowych realiów – podano zamienniki dla trudno dostępnych produktów włoskich, a zwłaszcza zmieniono adresatów. Byli nimi nie kucharze zatrudnieni na dworach możnowładców, ale panie domu z kręgów bogatego mieszczaństwa, to one bowiem nadzorowały prace służby i kucharek<sup>26</sup>.

Poszukując pierwowzorów *Het vermakelijk landleven* wypada jednak zwrócić się ku Francji. Kraj ten bowiem w latach trzydziestych XVII wieku stał się ośrodkiem kulturotwórczym dla całej Europy. Moda francuska miała wpływ na każdą dziedzinę życia wyższych sfer kontynentu. Tamtejsze nowości szybko przyjmowano w innych krajach europejskich. Paryż zatem ustalał także menu na stołach i dawał przykład wyrafinowanej kuchni<sup>27</sup>.

Nowe trendy kulinarne we Francji pojawiły się w połowie XVII wieku za sprawą poradników ogrodniczych i kulinarnych uznanych francuskich autorów, Nicolasa de Bonnefonsa<sup>28</sup> i François Pierra de la Varenne<sup>29</sup>. Zainteresowanie czytelników uprawą roli wiązało się z brakami żywnościowymi w oblężonym Paryżu podczas antykrólewskiego buntu znanego jako stara (parlamentarna) Fronda w latach 1648-1649. Drugim ważnym aspektem połączenia tematu kulinarnego z ogrodnictwem była panująca wśród bogatych warstw społecznych moda na budowanie wiejskich rezydencji w otoczeniu ogrodów, sadów i terenów łowieckich. De Bonnefons uważał, że ogrody warzywne i sady owocowe zadawały zmysły smaku i zapachu w poszczególnych porach roku. Dzięki hodowli zwierząt zaś można było być samowystarczalnym,

<sup>23</sup> P. Oczko, *Ars bene edendi. Kilka słów o jedzeniu i książkach kucharskich w dawnych Niderlandach*, [w:] *Ars bene vivendi. Studia ofiarowane profesorowi Maciejowi Włodarskiemu w 70 rocznicę urodzin*, red. E. Buszewicz, E. Grzybowska, Kraków 2017, s. 145.

<sup>24</sup> Antonius Magirus, *Kooc-boec oft familieren keukenboec, leerende hoe dat men alderhande Vleesch, Vogelen, Wildtbraedt, ende Visch koken sal, ende wanneer alderhande Spyse ende Wyn op haer beste is. Oock alle manieren van Slaet te maken*, Loven: J. Ch. Flavius 1612.

<sup>25</sup> *Opera di Bartolomeo Scappi M[aestro] dell'arte cucinare, cuoco secreto di Papa Pio V*, Roma: M. Tramezziono 1570.

<sup>26</sup> P. Oczko, dz. cyt., s. 139-140.

<sup>27</sup> Darryl Dee, *France in the 17th century*, Oxford Bibliographies, <https://www.oxfordbibliographies.com/display/document/obo-9780195399301/obo-9780195399301-0300.xml> [dostęp 18.02.2025].

<sup>28</sup> Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier François, qui enseigne a Cultivar les Arbres & Herbes Potageres...*, seconde edition, Paris: P. Des-Hayes 1651; Nicolas de Bonnefons, *Les Delices de la campagne. Suite du Jardinier françois...*, Paris: P. Des-Hayes 1654.

<sup>29</sup> François Pierre de la Varenne, *Le cuisinier françois*, Paris: P. David 1651.

nadmiar plonów rolnych korzystnie sprzedać a dorodne produkty ogrodnicze rozdawać jako prezenty<sup>30</sup>.

Nie trzeba było długo czekać, aby zapotrzebowanie na poradniki ogrodnicze i kulinarne pojawiło się w całej Europie. Tak więc, podążając za wzorem Nicolasa de Bonnefonsa, amsterdamski wydawca Marcus Willemsz. Doornick opublikował napisaną przez luterańskiego kaznodzieję i botanika Pietera van Aengelena pracę poświęconą ogrodnictwu: *Den verstandigen hovenier (Rozsądny ogrodnik)* w 1661 roku<sup>31</sup>. Sześć lat później ukazała się kolejna edycja, w której pojawił się dodatek dotyczący kulinariów: *De verstandige kok, of zorgvuldige huishoudster (Rozsądny kucharz lub staranna gospodyni)*. W 1669 roku Doornick opublikował trzecie, poszerzone wydanie tego dzieła pod nowym tytułem *Het vermakelijk landleven (Sielskie życie na wsi)*. Poprzedni tytuł *Den verstandigen hovenier* stał się tytułem części pierwszej. Druga część o tytule *Den Nederlandsen hovernier (Niderlandzki ogrodnik)* dotyczyła architektury ogrodowej. Część trzecią stanowił *Den ervaren huishouder (Doświadczony gospodarz)* – poradnik o leczeniu zwierząt gospodarskich. Ostatnia część zawierała dwa uzupełnienia: *Den naarstigen bijenhouder (Skrzętny pszczelarz)* oraz ponownie *De verstandige kok...* (s. 57-80) wraz z dodatkami: *De Hollandse slachttijdt (Holenderski ubój sezonowy)* i *De verstandige confiturmaker (Rozsądny wytwórca konfitur)* (s. 81-88).

Badaczka historii wyżywienia Marleen Willebrands zalicza pozycje w rodzaju *Het vermakelijk landleven* do typu literatury pokrewnej poematowi dworskiemu, który był wówczas bardzo popularny w Niderlandach<sup>32</sup>. Autorzy dworskich utworów sławili błogie życie wśród przyrody w otoczeniu rodziny i przyjaciół, zaś poeci Petrus Hondius, Jacob Westerbaen i Jacob Cats często wychwalali wystawne uczyty na świeżym powietrzu. Gościnność miała ogromne znaczenie w wiejskiej posiadłości, gdzie stale pojawiali się nowi zaproszeni. *Sielskie życie na wsi* przywołuje zatem te same wartości, jakie propagowali literaci i poeci – mityczną Arkadię, miejsce szczęśliwe i dostatnie<sup>33</sup>.

<sup>30</sup> "Le Premier & le plus loüable est celuy des prefrens que vous en faites á personnes de toutes fortes de conditions, dont vous estes amplement remerciées", dedykacja w Nicolasa de Bonnefons, *Le Jardinier François...*, Paris 1684, bez numeracji. Por. przypis 4. Należy jednak przypomnieć, że pierwsze poradniki dotyczące prowadzenia gospodarstwa rolnego powstały już w klasycznej starożytności. Przykładem dzieła takich wybitnych postaci, jak grecki historyk i żołnierz Ksenofont z Aten, autor *O gospodarstwie* lub *Ekonomik (Oikonomikós)*, żyjący na przełomie V i IV wieku p.n.e. oraz rzymski mówca i polityk Katon Starszy, autor *O gospodarstwie wiejskim (De agri cultura)*, żyjący na przełomie III i II wieku p.n.e. Najbardziej znaną starożytną książką kulinarną jest dzieło Apicjusza *De re coquinaria libri X (O sztuce kucharskiej ksiąg 10)* z początku I wieku n.e. (zachowane w redakcji z IV wieku n.e.). Por. A. Dalby, S. Grainger, *The Classical Cookbook. 49 authentic recipes, translated and adapted for the modern cook*, British Museum Press 1996.

<sup>31</sup> Pieter van Aengelen, *De Verstandige Hovenier, Over de twaelf Maenden van't Jaer*, Amsterdam: M. Doornick 1661.

<sup>32</sup> *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw*. M. Willebrands met bijdragen van A. van Dongen en M. Henzen, Sterck & De Vreese 2022, s. 22-27.

<sup>33</sup> Podobne wartości przywoływali w literaturze staropolskiej Mikołaj Rej i Jan Kochanowski.

Literacki opis posiłku był ważny dla twórców, którzy postulowali prostotę spożywanych dań i pochodzenie produktów z własnych upraw. Jednak nie było to osiągalne dla osób z niższych klas społecznych, a nawet warstw średnich zamieszkających w mieście, gdzie wychwalane posiłki okazywały się zbyt drogie. Paradoksalnie, proste dania opisane w *De verstandige kok* były przygotowywane dla majątnych ludzi. Dotyczy to nie tylko wielu ich rzadkich składników, takich jak dziczyzna, niektóre rodzaje mięsa i ryb, wino reńskie, masło i cukier czy przyprawy. Dobre warzywa i owoce również były drogie, jeśli nie można było ich zdobyć z własnego ogrodu<sup>34</sup>.

## DE VERSTANDIGE KOK (ROZSĄDNY KUCHARZ)

Autor *De verstandige kok* pozostaje nieznany, ponieważ na stronie tytułowej oraz w przedmowie nie podano odpowiedniej informacji (il. 4). Wspomniana już Marleen Willebrands wskazuje, że korzystał z przepisów wcześniejszych książek kucharskich, takich jak *Kookboek* oraz *Sekretboek* Carela Batena (Carolusa Battusa) z 1593 i 1600 roku<sup>35</sup>. Zawiera zatem elementy renesansowej kuchni niderlandzkiej i barokowej kuchni francuskiej.

*Rozsądny kucharz* z kolei stanie się podstawą niderlandzkiej kuchni warstw średnich XVIII i XIX wieku. Przetłumaczony na język angielski ukształtuje również w znacznym stopniu kulturę kulinarną wschodniego wybrzeża Ameryki Północnej<sup>36</sup>. Ze względu na bliskie kontakty Gdańska z Holandią, wydaje się uzasadnione przypuszczenie, że może również dostarczyć wskazówek na temat siedemnastowiecznego stylu żywienia i biesiadowania w tym mieście a zawarte w nim przepisy mogły być stosowane nad Motławą.

*De verstandige kok* rozpoczyna się od działu poświęconego sałatom z ziołami oraz gotowaniu i duszeniu warzyw ogrodowych w 14 przepisach. Wszystkie jarzyny powinny być dobrze oczyszczone i umyte, doprawione oliwą z oliwek, octem i solą. Autor poleca przyrządzać różnego rodzaju sałaty, w większości spożywane do dziś: głowiastą, rzymską i dębową a także rozspunkę warzywną, pędy mniszka lekarskiego, pędy cykorii, endywię oraz czerwoną lub białą kapustę, ogórki „i to co się lubi i co jest dostępne o danej porze roku”<sup>37</sup>. Do sałatek poza ziołami, jak rzeżucha i kocimiętka

<sup>34</sup> *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw...*, s. 22-27.

<sup>35</sup> Carel Baten (1540-1619) był lekarzem praktykującym w Niemczech i Niderlandach oraz autorem pierwszych książek medycznych napisanych w języku niderlandzkim. Jednak najbardziej znany jest ze swoich dwóch publikacji medyczno-kucharskich: *Eenen seer schonen, ende excellenten Coc-boeck, inhoudende alderley wel gheexperimenteer de cokagien, van ghebraedt, ghesoden, Pasteyen, Taerten, Toerten, Vlaeyen, Saussen, Sopen, ende diergelijcke...* (Dordrecht 1593) oraz *Secreet-Boeck van vele diversche en heerlicke consten in veelderleye materien, met veel remedien teghen de innerlijcke en wytterlijcke gebreken der menschen...* (Dordrecht 1600). Por. *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw...*, s. 37.

<sup>36</sup> P. Oczo, dz. cyt., s. 146.

<sup>37</sup> Przepis 1: "(...) datgene wat men het liefst heft of wat het seizoen biedt."; *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huyshoudster*, Amsterdam 1669, s. 61 [5].

można dodawać kwiaty róży i nagietka. We włoskiej sałatce z karczochami warzywa należało oczyścić do serca (środek), skropić olejem z octem i doprawić pieprzem, solą i cukrem<sup>38</sup>.

Po przepisach na sałatki następują instrukcje przyrządzania różnych warzyw, jak np. grochu, rzepy, bobu i fasoli wielokwiatowej (w Polsce znanej jako „piękny jaś”), a także gotowania kapusty po hiszpańsku czy duszeniu kalafiora. W menu pojawiają się szparagi, które doprawia się oliwą, octem, pieprzem i gałką muszkatołową. Aktualny jest przepis na zupę z trybuli *kervelsopje*, rośliny należących do selerowatych, podawanej z białym chlebem, która obecnie jest tradycyjną potrawą w Holandii i Belgii. Listki trybuli należało drobno posiekać i ugotować w mleku, dodać trzy jajka i porcję masła<sup>39</sup>.

W pierwszym dziale pojawiają się także przepisy na sosy. Kwaskowy sos porzeczkowy przygotowywano na winie reńskim z małym dodatkiem wody oraz masła z cukrem i cynamonem, zagęszczano chlebem.

W drugim dziale podano 60 przepisów na różnego rodzaju mięsa – jagnięcinę i baraninę, cielęcinę i wołowinę, wieprzowinę oraz dziczyznę i drób – z dodatkiem sosów na bazie wywarów mięsnych. Tradycyjną, zimową potrawą był hiszpański *hutsplot*, podawany z kawałkami pieczonego mięsa lub boczku<sup>40</sup>. Delikatne mięsne klopsiki zwane *frikadellen*<sup>41</sup> przyprawiano gałką i tzw. kwiatem muszkatołowym, skórką cytrynową albo pomarańczową. Wśród pozostałych opisywanych potraw wyróżnia się jednogarnkowe *olipodrigo*<sup>42</sup>.

Do mięsnych dań podawano różnorodne sosy składające się z masła, bułki tartej oraz soku z agrestu lub niedojrzałych winogron<sup>43</sup>.

<sup>38</sup> Tamże, s. 61 [5].

<sup>39</sup> Przepis 11, tamże, s. 62 [6] (błędna numeracja: 60).

<sup>40</sup> Tamże, s. 63 [7] (błędna numeracja: 61). Ponadto *hutsplot* składa się z gotowanych warzyw, przede wszystkim ziemniaków (wcześniej pasternaku), marchewki i cebuli w formie puree. Wprowadzenie tego dania w Holandii wiązane jest z nieudanym oblężeniem Lejdy w 1574 roku, kiedy uciekający Hiszpanie mieli pozostawić w obozowisku parującą jeszcze kociołek z *hutsplotem*. Por. *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17de eeuw...*, s. 281.

<sup>41</sup> *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huysboudster...*, s. 66 [10]. Obecnie w Holandii *frikadellen* nazywane są pieczone lub smażone kiełbaski podawane w barach przekąskowych. Por. *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17de eeuw...*, s. 301.

<sup>42</sup> *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huysboudster...*, s. 68 [12]. *Olipodrigo* to popularne danie jednogarnkowe wywodzące się z Półwyspu Iberyjskiego, składające się z różnych rodzajów mięs oraz rozmaitych warzyw, takich jak cebula, marchew, pasternak, biała fasola. Pierwszy przepis na tę potrawę w Holandii podał Antonius Magirus w *Koochoec, oft familieren keukenboec* (Loven 1612) opierając się na opisie Bartolomeo Scappi w *Opera dell'arte del cucinare* (Venezia 1570). Przepis ten zawarł także Lancelot de Casteau w *Ouverture de Cuisine* (Liège 1604). Potrawa wymieniana jest później w książce Susanny Eger *Leipziger Koch-Buch* (Leipzig 1712). Por. M. Willebrands, *De Verstandige kock. De rijke keuken van de Gouden Eeuw. Tekstuitgave van het enige gedrukte Noord-Nederlandse kookboek uit de zeventiende eeuw*, Bussum 2006, s. 78.

<sup>43</sup> *Verjuys, verjuice*, sok z niedojrzałych winogron a także z dzikich lub niedojrzałych jabłek, używany w niderlandzkiej kuchni od średniowiecza, z czasem stał się mniej popularny

Tematem trzeciego działu są potrawy rybne, znajduje się w nim 18 przepisów na różnego rodzaju ryby: szczupaki, jesiotry, łososie, sardele, dorsze, węgorze i leszcze oraz homary, kraby, ostrygi i małże. Śledzie, z których słynęły Niderlandy, pojawiają się tylko jako dodatek do smażonego ogona szczupaka. Specjalnie solony świeży śledź z Morza Północnego, znany obecnie pod chronioną nazwą *matjas*, stał się w ówczesnej Holandii produktem eksportowym i doczekał pochwały w wierszu wspomnianego już poety Jacoba Westerbaena<sup>44</sup>. Gotowany na niebiesko szczupak lub karp (*blauw gekookte snoek of karper*) znany jest również w kuchni staropolskiej<sup>45</sup>.

W czwartym dziale przedstawiono 27 klasycznych wypieków. Wiele z nich sporządzano z okazji świąt czy innych specjalnych okazji. W grudniu jedzono naleśniki, na Nowy Rok spożywano pączki. Do naleśników (*struifkoeken*) dodawano jabłka i rodzynki, zaś jako przyprawy kwiat i gałkę muszkatołową, imbir i cynamon oraz różne zioła<sup>46</sup>. Podawano również wytrawne naleśniki z boczkiem. Znalazły się tam także przepisy na kremy, owsianki (np. hiszpańska, czy z ryżem) oraz na końcu na budynie.

Wyjątkowo dział ten rozpoczynał przepis na *kandeel*, gorący napój z winem, wodą i dużą ilością jajek i przypraw; uważano go za środek wzmacniający, podawano chorym i kobietom w połogu<sup>47</sup>.

W piątym dziale podano 25 przepisów na ciasta typu *tarta*, na słodko i na słono. Tarty wyrabiano z ciasta kruchego<sup>48</sup>, ale autor nie podaje odpowiedniego przepisu, bo zakłada, że wszyscy mieli swoje sposoby na jego przyrządzenie. Najczęściej tarty występują z owocami – jabłkami, gruszkami, wiśniami, morelami czy śliwkami oraz z przyprawami lub odpowiednimi ziołami. Opisano też ciasta ze śmietaną i migdałami, trybulą i szpinakiem oraz świeżym serem i mięsem. Pikantne ciasta często mają słodki akcent w postaci cukru, jabłka lub porzeczek a słodkie podawano na ciepło, posypane cukrem i cynamonem. Tarty pieczono w specjalnych formach np. w kształcie serca czy gwiazdy<sup>49</sup>.

i zastępowany octem jabłkowym. Por. *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw...*, s. 285.

<sup>44</sup> Por. Tamże. Według M. Willebrands właśnie popularność śledzi w kuchni holenderskiej pierwszej połowy XVII wieku spowodowało wytrzebiecie tej ryby i następujący za nim spadek połowów.

<sup>45</sup> *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huyshoudster...*, s. 71 [15]. Por. J. Dumanowski, *Niebieski szczupak Stanisława Leszczyńskiego*, <https://natemat.pl/blogi/dumanowski/19251, niebieski-szczupak-stanislaw-leszczyńskiego> [dostęp 07.05.2024].

<sup>46</sup> Przepis 111; *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huyshoudster...*, s. 75 [19].

<sup>47</sup> Tamże, s. 73 [17].

<sup>48</sup> Przepisy na ciasto podobne do dzisiejszego ciasta kruchego można odnaleźć już w starożytnym Egipcie. Ciasto takie było przekładane słodkimi (miód, orzechy) lub mięsnymi (kurczak) nadzieniami. Zachowały się przepisy średniowieczne w poradnikach francuskich i angielskich. Najstarszy zbliżony przepis na ciasto kruche jakie dziś się używa znaleźć można w *A Proper Newe Booke of Cokerye*, opublikowanym w Londynie w trzech wydaniach pomiędzy 1545 a 1575 rokiem (*A Proper Newe Booke of Cokerye*, edited by C.F. Frere, Cambridge 1913).

<sup>49</sup> *De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw...*, s. 221.

Szósty dział zawiera 7 przepisów pasztetów z ostrymi sosami. Pasztety od średniowiecza były ozdobą wszelkich uczt na stołach arystokracji i patrycjatu. Potrawy te były często także tematem martwych natur w malarstwie. Proponowane pasztety w większości miały mięsne nadzienia, także z dzikiego ptactwa, np. z popularnej zięby<sup>50</sup>.

Dodatek *De Hollandse slachttijdt* (8 przepisów) przedstawia produkcję kiełbas, kaszanek czy nówek w galarecie a także wędzenie i solenie mięsa wieprzowego i wołowego oraz jego przechowywanie<sup>51</sup>.

Dodatek *De verstandige confituurmaker* poświęcony został konfiturom i pastom owocowym (26 przepisów). W przeciwieństwie do obecnych czasów tego typu produkty zalecane były wówczas przez lekarzy. Drogi cukier trzcinowy stanowił składnik lekarstw i wszelkie wyroby z tym składnikiem także uważane były za medykamenty. Większość arystokratów i patrycjuszów gustowała w konfiturach robionych z owoców egzotycznych, takich jak cytryny i pomarańcze z dodatkami w rodzaju imbiru. Takie produkty nie były dostępne dla niższych klas społecznych ze względu na cenę owoców egzotycznych, które trzeba było sprowadzać z kolonii i dodatkowo szybko się psuły. W zamian autor poleca produkty krajowe, które można uprawiać w ogrodach i sadach.

Ważną wskazówką, której dziś już raczej nikt nie pamięta, jest przypomnienie, „że cukier lub miód, z którego chcesz zrobić przetwory, należy sklarować lub oczyścić przy użyciu białek jaj i wody deszczowej, dobrze go odsączyć i gotować, aż zacznie się kleić lub wirować” (przepis 169)<sup>52</sup>.

*Rozsądny wytwórca konfitur* podaje też sporo przepisów na różne kandyzowane owoce, zaliczane do konfitur – jabłka, gruszki (zarówno kandyzowane, jak w syropie i suszone), pigwy, morele, śliwki brzoskwinie, porzeczki, wiśnie a nawet orzechy włoskie. Zamieszczono tam także przepisy na soki, syropy, galaretki owocowe oraz cukierki wyrabiane z masy pigwowej. Do soku wiśniowego dodawano przyprawę takie jak imbir, cynamon czy galangal<sup>53</sup> – zalecany jako lekarstwo dla chorych na serce. Z kolei syrop porzeczkowy miał być przydatny w czasie zarazy na gorączkę oraz wzmacniał serce i żołądek.

<sup>50</sup> W siedemnastowiecznej Holandii oprócz dziczyzny jadano także dzikie ptactwo. Ptaki śpiewające były bardzo popularne na stołach, pojawiały się pasztety ze szpaków, skowronków, drozdów i sikorek, a nawet wróbla. Ptaki te nie podlegały prawu łowieckiemu i każdy mógł na nie polować (nawet w mieście). Tamże, s. 241-242.

<sup>51</sup> Tradycyjnie w Holandii około listopada bito zwierzynę domową, najczęściej świnie, aby zapewnić mięso na czas zimy.

<sup>52</sup> *De Verstandige Kock. De Verstandige Confituurmaker*, Amsterdam 1669, s. 87 [29].

<sup>53</sup> Galangal – przyprawa stosowana w kuchniach azjatyckich, zawierająca korzeń rośliny z gatunku imbirowatych (*Zingiberaceae*), wyróżniających się smakiem i barwą. Używana także w medycynie przy niestrawności i wymiotach.

## GDAŃSKI EGZEMPLARZ HET VERMAKELIJK LANDLEVEN I DE VERSTANDIGE KOK

*Het vermakelijk landleven* zdobył sobie znaczną popularność poza granicami Niderlandów. Nie powinno zatem zaskakiwać, że egzemplarz tej książki znalazł się w Gdańsku, w bibliotece patrycjuszowskiej rodziny Schwarzwaldów, która utrzymywała bliskie kontakty osobiste, handlowe i kulturalne z Niderlandami.

W gdańskim egzemplarzu *Sielskiego życia na wsi* w wydaniu z 1669 roku, w którym dwie pierwsze części dzieła opracowano w odwrotnej kolejności, na odwrocie strony tytułowej całego woluminu wydrukowany jest *Extract uyt de Privilegie* – pozwolenie na druk podpisane przez Johana de Witta i Herberta van Beaumont<sup>54</sup>. Poniżej wklejono ekslibris z herbem rodziny Schwarzwaldów (odmiana I)<sup>55</sup> – jednoznacznie określający proveniencję książki (il. 2). Autorem tego ekslibrisu mógł być Johann Bensheimer, gdański rytownik działający w drugiej połowie XVII wieku<sup>56</sup>.

Pochodząca z Nadrenii rodzina Schwarzwaldów osiągnęła znaczącą pozycję w Gdańsku już w połowie w XV wieku. Przez kolejne dwa stulecia członkowie tego rodu sprawowali urzędy ławnika i rajcy Głównego Miasta. Do dziś zachowały się w Bibliotece Gdańskiej i Muzeum Narodowym w Gdańsku dwa portrety: Heinricha Schwarzwalda IV (1619-1672) i jego bratanka Heinricha Schwarzwalda V (1642-1705), prawdopodobnie oba pędzla Andreasa Stecha<sup>57</sup>.

Rodzinną kolekcję książek zapoczątkował Heinrich Schwarzwald IV, który mógł zdobywać wartościowe pozycje dzięki swoim kontaktom handlowym. Tak opisuje ten księgozbiór Krystyna Jackowska:

*Księgozbiór [Heinricha] Schwarzwalda [IV] nie należał do najliczniejszych pośród gdańskich prywatnych kolekcji bibliofilskich, lecz wyróżniał się pięknymi wydaniem rzymskich klasyków... W skład biblioteki wchodziły nadto cenne rękopisy oraz inkunabuły, a także ryciny... Schwarzwald ofiarował swoją bibliotekę liczącą ponad 3 tys. woluminów, wraz z funduszami na uzupełnianie księgozbioru, gminie przy kościele św. Piotra i Pawła zapisem testamentowym z 1669 roku.*<sup>58</sup>

<sup>54</sup> Johan de Witt (1625-1672) pełnił funkcję wielkiego pensjonariusza Holandii; Herbert van Beaumont (1609-1679) był sekretarzem Stanów Holandii i zachodniej Fryzji. Por. Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek (NNBW), [https://resources.huygens.knaw.nl/retroboeken/nnbw/#page=0&accessor=accessor\\_index&view=homePane](https://resources.huygens.knaw.nl/retroboeken/nnbw/#page=0&accessor=accessor_index&view=homePane) [dostęp 27.01.2024].

<sup>55</sup> M. Gizowski, *Herby patryjatu gdańskiego / Wappenschilder des Danziger Patriziats*, Gdańsk 2000, s. 586-587.

<sup>56</sup> K. Jackowska, *Bibliofil Heinrich Schwarzwald i jego portret*, „Libri Gedanenses”, t. 33 (2016), s. 71.

<sup>57</sup> Tamże, s. 75-79. Por. A. Kajdańska, *Ubiory w nowożytnym Gdańsku od połowy XVI do końca XVIII wieku*, Gdańsk 2020, s. 178.

<sup>58</sup> K. Jackowska, dz. cyt., s. 71. Książki nabywane z legatu Heinricha Schwarzwalda IV były sygnowane specjalnym ekslibrisem donacyjnym w trzech odmianach, którego brak na omawianym egzemplarzu.

Po śmierci Heinricha Schwarzwalda IV jego dwaj bracia nie wykonali woli donatora i nie przekazali legatu parafii św. Piotra i Pawła. Nastąpiło to dopiero trzy lata po śmierci Heinricha Schwarzwalda V<sup>59</sup>.

Gdański egzemplarz *Het vermakelijk landleven* mógł zatem pierwotnie należeć do każdego z dwóch wymienionych Schwarzwaldów. Obaj mieli bliskie związki z Niderlandami – stryj studiował na Uniwersytecie w Groningen, bratanek zaś na Uniwersytecie w Lejdzie<sup>60</sup>, gdzie mogli zetknąć się z holenderskim sposobem biesiadowania, odpowiadającym ich rodzinnemu stylowi życia<sup>61</sup>. Jakkolwiek to Heinrich Schwarzwald IV zamówił wklejony w gdańskim egzemplarzu ekslibris herbowy,<sup>62</sup> to jednak jest bardziej prawdopodobne, że pierwszym właścicielem *Sielskiego życia na wsi* był Heinrich Schwarzwald V. W 1677 roku ożenił się bowiem z Marią, córką Reiniera van Heemskerka II<sup>63</sup>, gdańskiego kupca wymienianego w archiwach w Amsterdamie i Lejdzie, w której wyprawie taka pozycja znalazłaby naturalne miejsce. W każdym przypadku stan zachowania książki wskazuje, że przepisy *De verstandige kok* były wykorzystywane w kuchni rodziny Schwarzwaldów (il. 5).

\*\*\*

Zamiarem autorki niniejszy artykuł powinien zwrócić uwagę na kolekcję książek o kulinariach znajdujących się w dawnych i obecnych zbiorach Biblioteki Gdańskiej. Z zasobu zewidencjonowanego w historycznym katalogu systematycznym wynika, że w nowożytnym Gdańsku interesowano się nowymi tendencjami zarówno w kulinariach, jak i w ogrodnictwie i prowadzeniu gospodarstwa domowego. W bibliotecznych zbiorach znajdowały się lub znajdują publikacje uznanych autorów, które zdobyły europejski rozgłos, w tym pozycje z zakresu nowożytnej kuchni narodowej włoskiej, francuskiej i niemieckiej. Nie brakuje także prac o kuchni staropolskiej. *Het vermakelijk landleven*, w tym *De verstandige kok*, ukazuje też zainteresowanie ówczesnych Gdańszczan innymi aspektami kultury holenderskiej oprócz dzieł sztuki czy obiektów architektury – sporządzaniem i spożywaniem posiłków, które w tamtej epoce były bardzo ważne i przeżywają swoisty renesans w obecnych czasach.

<sup>59</sup> Tamże, s. 73.

<sup>60</sup> Tamże, s. 70 i 73.

<sup>61</sup> Johann Schwarzwald III (zm. 1608), dziad i pradziad Heinricha IV i Heinricha V, był właścicielem majątku Krzyżowniki (Tempelburg) pod Gdańskiem, gdzie miały miejsce uroczyste przyjęcia, na które zapraszano uczonych, artystów i podróżników wszystkich stanów. Por. G. Löschin, *Die Bürgermeister, Ratsherren und Schöppen des Danziger Freistaates und die Patricierfamilien denen sie angehörten*, Danzig 1868, s. 16. Miejska rezydencja Schwarzwaldów od początku XVII do połowy XVIII wieku, kamienica przy ul. Długiej 35 w Gdańsku, nazwana później Lwim Zamkiem, miała wystrój w stylu niderlandzkim zaprojektowanym przez architekta Hansa Kramera w 1569 roku.

<sup>62</sup> K. Jackowska, dz. cyt., s. 71.

<sup>63</sup> Tamże, s. 73. Por. *Patrizier, Bürger, Einwohner der Freien und Hansestadt Danzig in Stamm- und Namentafeln 14.-18. Jahrhundert*, gesammelt von D. Weichbrodt, Bd. 1, Kiel-Klausdorf 1988, s. 459.



1. *Het Vermakelyck Landt-leven*, I-III Deel, Amsterdam: M. Doornick 1669, strona tytułowa (PAN Biblioteka Gdańska, sygn. Va 3926 8°)

*Extract wyt de Privilegie.*

DE Staten van Hollandt ende West-Vrielandt, doen te weten, alsoo ons vertoon is by **MARCUS WILLEMSZ. DOORNICK**, Boeckverkooper tot Amsterdam, &c. zeker Boeck, geintuleert, *Het Vermakelyck Landt-leven, bestaende in drie Deelen, eerst, den Verstandigen Hovenier, ten tweeden, den Nederlandtischen Hovenier / met curieuse Platen verziert; ende ten derden, den Ervaren Haysbouder, misgaders de Verstandige Kock &c.* Ende alsoo den Suppliant bevreest was, dat yemandt hem het selve Boeck soude mogen nadrukken, &c. soo werd't hy genootlaeckt zich te adresseren aen Ons, verloekende Privilegie voor de tijdt van 15 Jaren, om het voorlz. Boeck alleen te mogen drukken, uygeven en verkoopen, niet alleen in de Nederlandtse, maer oock in andere Talen, in 't geheel ofte ten deele, met verbodt, aen alle en een yeder het selve Boeck in 't geheel of ten deele, in 't kleyn of groot, in eenige talen na te drukken, of elders nagedrukt, in de voorlz. Provincie te brengen, te verhandelen of te verkoopen; &c. Soqst, dat wy de sake en verloek voorlz. overgemerckt hebbende, &c. den Suppliant geauthoriseert en geotroyeert hebben, autoriseeren en Ootroyeeren den selven by desen, ten cynde hy, geduurende den tijdt van 15 eerst-komende Jaren, alleen sal mogen drukken, doen drukken, uygeven en verkoopen; Verbiedende allen en een yegelijcken het selve Boeck in eniger manieren, geduurende den voorlz. tijdt na te drukken, of elders, na gedrukt, in onsen voorlz. Lande te brengen, te verhandelen of te verkoopen, op verbeute van de nagedrukte, verhandelde, ofte verkochte Exemplaren, en een boete daer-en-boven van 300 guldens, te appliceeren &c. *gelyck alles breeder by de origineele Brieven van O'vrey begrepen is.* Gedaen in den Hage, onder onsen Grooten Zegel, &c. Den 10 December, in 't Jaer 1668.



*Onderhande*

JOHAN de WITT.

Ter Ordonnantie van de Staten.

HERBERT van BEAUMONT.



2. *Het Vermakelyck Landt-leven*, I-III Deel, Amsterdam 1669, odwrocie strony tytułowej z ekslibrisem z herbem rodu Schwarzwaldów (PAN Biblioteka Gdańska, sygn. Va 3926 8°)

# DE VERSTANDIGE KOCK,

Of Sorghvuldige Huyshoudster:

Beschrijvende / hoemen op de beste en bequaemste manier / alderhande  
Spijßen sal kookken / stoooven / braden / baken en bereyden; met de Saussen daer  
toe dienende. Seer dienstigh en profijtelijck in alle Huys-houdingen.

Oock om veelderleye slag van TAERTEN en PASTEYEN toe te stellen.

Vermeerdert met de

## HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.

Hier is noch achter by geboeght / de

## VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,

Onderwijfende / hoemen van veelderhande Vuchten / Woortelen /  
Bloeimen en Bladen &c. goede en nutte Confituren  
sal koken toemaken en bewaren.



t'Amsterdam, hooz Marcus Doornick, Boeckverkooper op den Dygendam/  
in 't Kantoor Aelthof.

Met Privilegie hooz 15 Jaeren.

¶

3. *De Verstandige Kock*, Amsterdam 1669, strona tytułowa  
(PAN Biblioteka Gdańska, sygn. Va 3926 8°)

## KOOCK-BOECK.

### *Aen alle Kocks, en Kockinnen.*

**D**E *Verstandige Kock*, waerschouwt alle *Kocks* en *Kockinnen*, dat zy haer wachten, van allerley sterke en zoere Franse Wijnen in de saussen te doen, want de sodanige, als Lagonsse, Hooghlantse, en Haentjes Wijnen veranderen stracks (soo haest als sy op het Vuur warm worden) alle haer soetigheyt in bitterheyt, en bederven alsoo de saussen, daerse by komen: doch by aldien men enkelijk Wijn wil gebruycken, moet men neemen Rinse-wijn, of anders by gebreecke Franse-wijnen die rijtende, dat is, suurachtigh zijn, als Toslaense, Conjacke of Coutouwe Wijnen, oock Roode Wijn François; Maer de *Verstandige Kock* verwerpt alle Wijnen uyt de saussen, en seyt dat die geestiger, amperder, geuriger en smakelijker te maken zijn, met Water, Asijn, Limoenap en Verjuys, yder na hare eysch.

### *Van Salaet-Moes- Kook- en Stoof-Kruyden, Tuyn- en Aerd-Vruchten.*

Van rauwe Saladen te bereyden.

**N**eeemt Kroppen / Latoubre / Krul-salaet / Dette ofte Koozn-salaet / oock de uytspuytsels van de Paerde-bloemen / oft wilde Sichoreye / oock uytspuytsels van Sichorep-wozels / Enditie / of roode en witte kool / of Comommerz / 't geen men best heeft / ofte in de tijdt is / en een van alle wel schoon gemaect zijnde / wordt met goede Olie van Olijven / Azijn en Zout gegeten: over de sommige worden ghebruyct toe-kruyden / pder tot belieben / doch de gemeene zijn Kaars / Pepte / Poyseleyn / Pimpernel / Raket / Dragon / Wateris: oock doet men daer wel ober de bloemen van Duglos / Bernagie / Kooften en Goudts-bloemen: Men eet dese Sala oock wel met gesmolten Boter en Azijn te samen getwelt / in plaets van Olie en Azijn / tot pders belieben.

Om Salaet van Sellery te maken.

Neeemt Sellery / supbertse / en haelt het punt van 't mes dooz de struycken heen / dan in kout water ghelepd / sal schoon krullen / dan gegeten met Olie /

Peper en Zout / de sommige nemen Azijn / ofte een versche Lmoen daer ober gedrukt.

Om Salaet van Artisflocken te maken.

Neeemt Artisflocken / supbertse van de blaren / en van alle onreynigheyt / dat de bodem supber is / dan in srucken gesneden / en met Peper / Zout / Supcket / Olie en Azijn gegeten. Radijs wort gewassen / geschrabt / en alleen met Zout gegeten.

Om alderhande gekookte Sala te prepareren.

Men neemt de herten van de Kroppen / een weynigh gekoocht / of Sichorap-wozelen / of Diet-wozelen / of krotten / of steelen van Poyseleyn / of steelen van Diet / naer datse wel geschilt zijn / of jonge groene Turkse of kilm-bonen / gaer gekoocht / ofte uytspuytsels van Hop / uytspuytsels van Olier / Aijun of Looek: oock wel roode of witte kool / sijn gescherft / en een walletje op gekoocht / pder na sijn appetijt / en een van allen wel ghekoocht / wort bereyt met Olie van Olijven / Azijn / Zout / Peper; tot de sommige neemtmen oock Supket of krotten naer belieben.

Q 3 Om

## De Verstandige Conftuur-maker.

tegens; 7 pont Sap anderhalf pont Suwcher / en koocht het t'samen / schymt het schoon / dan in flessen gegoten / en houdt zijnde dicht toegemaect / blijft langh goet / soo doetmen oock Maerbesien.

## Om Karffen-Moes te maken.

Neemt zwarte Kriicken / laetse in wijn koel zieden / doetse dooz een streynij / dan weder zieden tot het dick wordt / die stadigh roerende: tot 3 pont sulck Moes / neemt derdehalf pont Suwcher / ziet dat dan samen op tot matige dichte. Oock maectmen met specerijen; in een pont als noch warm is / doctmen een loot poeper van Muskhaten en Caneel / Gember en Galiga / van elck een vierendeel loots; Nagelen / Foelie / en Paradys-hout van elck een half vierendeel loots / dit Kriick-moes versterckt t' herte.

Om t' mergen van Karffen, Pruymen, Abrikosen, &c. een heel Jaer goet te houden.

Neemt Karffen die wat amper zijn / plucht de stelen af / koochtse in een aerde pot sonder nat daer by / op een sacht vuur / alsoe in haer eegen sap beginnen te koken / roetse dan om datse niet aenbanden / sy zijn genoegh als t' luytense vel afgaet / en t' mergh tot dicke pap is gelworden / laetse dan koelen en wrijfse dooz een omgekeerde Zeef; neemt de deur gedane pap / en slyet die op berglaesde Betsielen / laet het soo droogen in de Son / of in een oven / als t' broot daer uut is / doet het dan uut de schael en be-waert het / t' is goet om appetijt te verwecken en in heete Koortsen te verkoelen.

## Om heele Aelbesien te confijten.

Neemt besien / pluchtse van de stelen / doetse in een kame / laet die zieden in een ketel met water / doet de kame wel toe: als de Besien gaer zijn / doetse dan dooz een teems; neemt tegens anderhalf pont sap / twee pont Suwcher / en een hommetje regen-water / laet dat koken / doet de heele Besien daer in / laet het sachtjens koken / tot et begint te lijnen; en dan al boozts tot het wel lijnt.

Om Confer van Aelbesien of Rob de Rubes te maken.

Plucht de Aelbesien van de stelen / wrijfse

dooz een dicke gasien doek / op dat ghy niet dan suwber sap hebben meught / daer geen srentjes of onsuwberheyt by is / neemt tot elcke pint sap drie vier endeel Suwcher / laet dat t'samen op een kleyn vuur koken / staergh roerende met een spatel / tot dat het boven aen de spatel begint aen te kleben / en dan in potten gedaen. Is goet in heete Koortsen / en is goet beter verkoelinge als dit op de tonge bevonden.

## Om Syroop van Aelbesien te maken.

Neemt drie pont sap van Aelbesien en twee pont Suwcher / ziet het te samen tot een dunne Syroop: Dese Syroop is goet in alle heete Koortsen; in de Pest; sy verhaerden dorst; sy sterckt t' herte; de Mage en de Lever in alle heete sieckte.

## Om Roo Aelbesien-sap te maken.

Neemt Roo Aelbesien / suwbert die van stelen / en wrijft die in een kam kleyn / dan dooz een doek gewrongen / neemt dat sap en doet het in een vlesse / set het in de Sonne te distilleren / maer de vlesse moet wel wesen / en doet boven op de mont / van de vlesse een mispel met een kruys gesneden / en de vlesse sal geduurigh over koochen / en wat uytgekoocht zijnde / doctmen daer telckens weer wat sap by tot het geheel vlaet is / doet dan in de vlesse wat Candij Syroop / en bewaert het om Appelen, Peeren, Queen, of yet anders mede te stoven, oock maect het een aengename smaect, om in wijnsa te doen, of om Karpers te stoven.

## Om Quee-peeren te sukten datse niet bederven.

Neemt de kernen en schillen van Quee-peeren / koocht die in stroom of put-water tot een matelijcke dicke by / doet daer wat Nagelen / Caneel en Foelie in / en als ghy twee Queen schoon hebt afgebeeght van t' wollige dat'er aen is / soo packse in een pot of haetjen / giet daer dat sap op / met schillen met al totse bedekt zijn / dect dan dicht toe / als ghyse besigen wilt / moet met een houtse lepel wtnemen. Men koocht oock wel in t' sap de Quee-peeren een maal op eer mensse inleght / maer dan balsense bruynachtigh.

E Y N D E.



## BIBLIOGRAFIA

## ŹRÓDŁA

*Het Vermakelyck Landt-leven*, I-III Deel, Amsterdam: M. Doornick 1669; PAN Biblioteka Gdańska, sygn. Va 3926 8°.

## OPRACOWANIA

Dalby A., Grainger S., *The Classical Cookbook. 49 authentic recipes, translated and adapted for the modern cook*, British Museum Press 1996.

*De verstandige kock. Proef de smaak van de 17<sup>de</sup> eeuw*. M. Willebrands net bijdragen van A. van Dongen en M. Menzen, Sterck & De Vreese 2022.

Dumanowski J., *Smażenie różnych konfektów. Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] *Naturalna historia jedzenia. Między antyką 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, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 212-219.

Dumanowski J., *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. 62 (2014) Nr 4, s. 527-540.

Gizowski M., *Herby patrycjatu gdańskiego / Wappenschilder des Danziger Patriziats*, Gdańsk 2000.

Jackowska K., *Bibliofil Heinrich Schwarzwald i jego portret*, „Libri Gedanenses”, t. 33 (2016), s. 69-85.

Kajdańska A., *Ubiory w nowożytnym Gdańsku od połowy XVI do końca XVIII wieku*, Gdańsk 2020.

Lichnerowicz E., *1879 (1)*, Biblioteka Johanna Uphagena, [w:] *Kronika Biblioteki Gdańskiej 1596-2016*, red. A. Baliński, A. Frąckowska, M. Otto, Gdańsk 2017, s. 144-145.

Löschin G., *Die Bürgermeister, Rathsherren und Schöpffen des Danziger Freistaates und die Patricierfamilien denen sie angehörten*, Danzig 1868.

Michalska M., *Katalogi i inwentarze księgozbioru Heinricha Schwarzwalda i biblioteki kościoła Św. Piotra i Pawła w zbiorach Biblioteki Gdańskiej*, „Libri Gedanenses” 39 (2022), s. 89-116.

Oczko P., *Ars bene edendi. Kilka słów o jedzeniu i książkach kucharskich w dawnych Niderlandach*, [w:] *Ars bene vivendi. Studia ofiarowane profesorowi Maciejowi Włodarskiemu w 70 rocznicę urodzin*, red. E. Buszewicz, E. Grzybowska, Kraków 2017, s. 135-152.

Outram D., *Panorama Oświecenia*, Warszawa 2008.

*Patrizier, Burger, Einwohner der Freien und Hansestadt Danzig in Stamm- und Namentafeln 14.-18. Jahrhundert*, gesammelt von D. Weichbrodt, Bd. 1, Kiel-Klausdorf 1988.

Vaneker K., *Onze bloedeigen Keuken*, „Bouillon Magazine”, 2007, s. 106-111.

Willebrands M., *De verstandige kok. De rijke keuken van de Gouden Eeuw. Tekstuitgave van het enige gedrukte Noord-Nederlandse kookboek uit de zeventiende eeuw*, Bossum 2006.

Żarski W., *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokółska, Białystok, 2001, s. 413-431.

Dee D., *France in the 17th century*, Oxford Bibliographies, <https://www.oxfordbibliographies.com/display/document/obo-9780195399301/obo-9780195399301-0300.xml>

Dumanowski J., *Niebieski szczupak Stanisława Leszczyńskiego*, <https://natemat.pl/blogi/dumanowski/19251,niebieski-szczupak-stanislaw-leszczynskiego>

Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek (NNBW), [https://resources.huylgens.knaw.nl/retroboeken/nnbw/#page=0&accessor=accessor\\_index&view=homePane](https://resources.huylgens.knaw.nl/retroboeken/nnbw/#page=0&accessor=accessor_index&view=homePane)

Rankin A., *Recipes in Early Modern Europe*, [w:] *Encyclopedia of the History of Science*, Carnegie Mellon University, <https://ethos.lps.library.cmu.edu/article/id/677/>

ALEKSANDRA KAJDAŃSKA

THE DUTCH COOKBOOK *DE VERSTANDIGE KOK* (1669)  
FROM THE BOOK COLLECTION OF THE SCHWARZWALD FAMILY  
IN THE COLLECTIONS OF THE GDAŃSK LIBRARY

**Abstract.** This article focuses on the publication *De verstandige kok* (*The Sensible Cook*) devoted to recipes from a part of the Dutch guide *Het vermakelijk landleven* (*Idyllic Life in the Country*) published in 1669. Gardening and cooking guides became popular in France and the Netherlands in the mid-17th century. The cookbook under discussion won great popularity in northern Europe; it contains 194 recipes, which became the basis for the Dutch cuisine of the middle classes in the 18th and 19th centuries. The analysis of the culinary text – quoting some of the recipes – turns attention to the nutritional value of the dishes and the Spanish origin of some of them. The article is also an introduction to the topic of the perception of the Dutch cuisine in early modern Gdańsk. The presented copy of the guide might have originally belonged to Maria van Heemskerk, wife of Heinrich Schwarzwald V. It is also intended by the present author to turn the readers' attention to the collection of books on culinary art from the past and the current collections of the Gdańsk Library.

**Keywords:** Gdańsk, the Schwarzwalds, culinary art, gardening, nutrition, culture of the table, the Netherlands

ALEKSANDRA KAJDAŃSKA

DAS NIEDERLÄNDISCHE KOCHBUCH  
*DE VERSTANDIGE KOK* (1669) AUS DER BÜCHERSAMMLUNG  
DER FAMILIE SCHWARZWALD IN DER DANZIGER BIBLIOTHEK

**Zusammenfassung:** Der Artikel behandelt die Veröffentlichung *De verstandige kok* (*Der vernünftige Koch*), die den kulinarischen Rezepten des niederländischen Ratgebers *Het vermakelijk landleven* (*Das vergnügliche Landleben*) aus dem Jahr 1669 gewidmet ist. Garten- und Kochratgeber verbreiteten sich in der Mitte des 17. Jahrhunderts in Frankreich und den Niederlanden. Das vorgestellte Kochbuch erfreute sich großer Beliebtheit in Nordeuropa; es enthält 194 Rezepte, die zur Grundlage der niederländischen Mittelklasseküche im 18. und 19. Jahrhundert wurden. Die Analyse des kulinarischen Textes, einschließlich der Zitation einzelner Rezepte, hebt den Nährwert der Gerichte und den spanischen Ursprung einiger davon hervor. Der Artikel bietet zudem eine Einführung in die Wahrnehmung der niederländischen Küche im frühneuzeitlichen Danzig. Das präsentierte Exemplar könnte ursprünglich Maria van Heemskerk gehört haben, der Ehefrau von Heinrich Schwarzwald V. Die Autorin beabsichtigte auch, die Sammlung kulinarischer Bücher im ehemaligen und heutigen Bestand der alten Drucke in der Danziger Bibliothek hervorzuheben.

**Stichworte:** Danzig, Familie Schwarzwald, Kulinarik, Gartenbau, Ernährung, Tischkultur, Niederlande